



โครงการงานโภชนาการ

ประจำปีงบประมาณ 2565 (1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566)

1. ชื่องาน โภชนาการ

ชื่อกิจกรรม พัฒนางานโภชนาการโรงเรียน

ชื่อผู้รับผิดชอบ นายชินนทร์ หลงสมบูรณ์

ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

1.1 สนองมาตรฐานการศึกษาขั้นพื้นฐาน/สมศ.

มาตรฐานที่ 1 คุณภาพผู้เรียน

ข้อที่ 4 สุขภาวะทางร่างกายและลักษณะจิตสังคม

1.2 สนองกลยุทธ์ของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาลำปาง ลำพูน

กลยุทธ์ที่ 1 จัดการศึกษาเพื่อความมั่นคงของมนุษย์และของชาติ

กลยุทธ์ที่ 5 จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กลยุทธ์ที่ 6 ปรับสมดุลและพัฒนาระบบการบริหารจัดการศึกษา

1.3 สนองกลยุทธ์ของโรงเรียน

ข้อ 1 พัฒนาหลักสูตรและการเรียนรู้ ที่สร้างทักษะวิชาการ ทักษะชีวิต ทักษะวิชาชีพ คุณลักษณะ
ในศตวรรษที่ 21 สู่มาตรฐานสากล

ข้อ 6 ส่งเสริมประสิทธิภาพการบริหารจัดการศึกษาให้มีคุณภาพและมีมาตรฐาน

ข้อ 7 สร้างภาคีเครือข่ายการพัฒนาการจัดการศึกษาโดยใช้หลักการบริหารจัดการแบบบูรณาการ

และส่งเสริมให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา

2. หลักการและเหตุผล

การพัฒนาระบบการศึกษาให้มีประสิทธิภาพสูงสุด จะเกิดขึ้นไม่ได้หากโภชนาการของนักเรียน
และบุคลากรในโรงเรียนขาดมาตรฐานการบริโภคที่ถูกสุขอนามัย ซึ่งจะส่งผลเสียต่อสุขภาพพลานามัย อัน
เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาการเรียนรู้

3. วัตถุประสงค์

3.1 เพื่อให้นักเรียนมีมาตรฐานสุขภาพที่สูงขึ้น

3.2 เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนได้รับประทานอาหารตามหลักโภชนาการ

3.3 เพื่อเสริมสร้างสุขนิสัยที่ดีเกี่ยวกับโภชนาการ

4. เป้าหมาย

4.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

4.1.1 ให้นักเรียนรู้จักปฏิบัติตน และทานอาหารถูกหลักโภชนาการ 100 %

4.1.2 เพื่อให้บุคลากรที่รับบริการด้านโภชนาการในโรงเรียนได้รับความสะดวกในการบริการ

100 %

4.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

4.2.1 ครู – นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนได้ใช้บริการและทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะดียิ่งขึ้น

4.2.2 โรงอาหารมีอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และภาชนะใส่อาหารสะอาดเรียบร้อย ถูกหลักอนามัยและพร้อมใช้งาน

5. วิธีดำเนินการ/ขั้นตอนการดำเนินงาน

ภาคเรียนที่ 2/2565 (1 ต.ค. 2565 – 30 เม.ย. 2566)

ที่	กิจกรรมหลัก	ระยะเวลา	หมายเหตุ
1	<ul style="list-style-type: none"> - สำรวจบริเวณโรงอาหารและบริเวณรอบ ๆ เพื่อปรับภูมิทัศน์ให้สะอาดดูร่มรื่นเป็นสถานที่ที่น่ามาใช้บริการ - สำรวจข้อมูลวัสดุ อุปกรณ์ที่ต้องใช้และตรวจสอบสภาพความเสื่อมของวัสดุ อุปกรณ์ ดำเนินการปรับปรุงซ่อมแซม - ดำเนินการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับงบประมาณที่ได้จัดสรร - ดำเนินการซ่อมแซมปรับปรุงอ่างล้างจาน ก๊อกน้ำ ไฟฟ้า และโต๊ะ-เก้าอี้ 	1 ต.ค. 2565 – 30 เม.ย. 2566	

ภาคเรียนที่ 1/2565 (1 พ.ค. 2566 – 30 ก.ย. 2566)

ที่	กิจกรรมหลัก	ระยะเวลา	หมายเหตุ
1	<ul style="list-style-type: none"> - วางแผนเตรียมข้อมูลในการดำเนินการ - ดำเนินการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับงบประมาณที่ได้จัดสรร - ดำเนินการซ่อมแซมปรับปรุงอ่างล้างจาน ก๊อกน้ำ ไฟฟ้า และโต๊ะ-เก้าอี้ - ประชุมเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและสรุปรายงาน 	1 พ.ค. 2566 – 30 ก.ย. 2566	

6. งบประมาณ

ได้รับจัดสรรงบประมาณ จำนวน 2,000 บาท (ตามตารางรายละเอียดค่าใช้จ่ายของโครงการปีงบประมาณ พ.ศ. 2565) รายละเอียดดังนี้ :

กิจกรรม	งบอุดหนุน	งบสนับสนุน	งบอื่น ๆ
พัฒนางานโภชนาการโรงเรียน	2,000	-	-
รวมทั้งหมด	2,000	-	-

การจัดสรรงบประมาณจำแนกตามหมวดรายจ่าย

กิจกรรมและรายละเอียดในการใช้งบประมาณ	งบประมาณที่ใช้	งบประมาณจำแนกตามหมวดรายจ่าย		
		ค่าตอบแทน	ค่าใช้สอย	ค่าวัสดุ
กิจกรรมที่ 1 พัฒนางานโภชนาการโรงเรียน				
1.1 จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ปรับปรุงพัฒนาโรงอาหาร	1,500			1,500
1.2 จัดซื้อและจัดทำสื่อให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ	500			500
1.3 จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ	0	0		
รวมงบประมาณ	2,000	500	-	2,000

7. ระยะเวลาดำเนินงาน พฤศจิกายน 2565- กันยายน 2566

8. สถานที่ โรงเรียนวชิรป่าซาง

9. การวิเคราะห์ความเสี่ยงของงาน

8.1 ปัจจัยความเสี่ยง

ร้อยละ 90 การจัดการตามงบประมาณไม่เป็นไปตามงบที่จัดสรร

8.2 แนวทางการบริหารความเสี่ยง

ถ้าได้รับจัดสรรงบประมาณตามที่เสนอขอจะทำให้การดำเนินงานอาจมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ควรจัดงบประมาณให้เหมาะสมเพียงพอกับโครงการ

10. การประเมินผล

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ค่าเป้าหมาย	วิธีการประเมิน	เครื่องมือ
เป้าหมายเชิงปริมาณ 1. ให้นักเรียนรู้จักปฏิบัติตน และทานอาหารถูกหลักโภชนาการ 100 % 2. เพื่อให้บุคลากรที่รับบริการด้านโภชนาการในโรงเรียนได้รับความสะดวกในการบริการ 100 %	คณะครู นักเรียน และบุคลากรทางการศึกษามีความพึงพอใจในการใช้บริการ	สังเกต สัมภาษณ์	แบบประเมิน
เป้าหมายเชิงคุณภาพ 1. ครู-นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนได้ใช้บริการและทานอาหารที่ถูกต้องลักษณะดียิ่งขึ้น 2. โรงอาหารมีอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และภาชนะใส่อาหารสะอาดเรียบร้อย ถูกหลักอนามัยและพร้อมใช้งาน	1. ร้อยละ 100 ครู-นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนได้ใช้บริการและเลือกรับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะดียิ่งขึ้น 2. ร้อยละ 100 โรงอาหารมีอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และภาชนะใส่อาหารสะอาดเรียบร้อย ถูกหลักอนามัย	สังเกต สัมภาษณ์	แบบประเมิน

11. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

นักเรียนมีมาตรฐานสุขภาพที่สูงขึ้น ตลอดทั้งนักเรียน และบุคลากรมีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ ได้เสริมสร้างสุขนิสัยที่ดีเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(นายชนินทร์ หลงสมบูรณ์)
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่องานแผนงานโรงเรียนวชิรป่าซาง
(นายสุรพงษ์ จำก้าง)
...../...../.....

ลงชื่อหัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป
(.....)
...../...../.....

ลงชื่อรองผู้อำนวยการโรงเรียนวชิรป่าซาง
(นายธีรภัทร์ เทพคำ)
...../...../.....

ลงชื่อผู้อำนวยการโรงเรียนวชิรป่าซาง
(นายกิตติ ปานมี)
...../...../.....