



# บทเรียน

## ระบบการจัดการอาหาร

# ในโรงเรียน

๑

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





បញ្ជីអនុបាបការចំណាំការទាំងនៅរដ្ឋមន្ត្រី

ที่ปรึกษา	นพ. พลเดช ปืนประทีป อรพรวณ ศรีสุขวัฒนา พัชรา อุบลสวัสดิ์ สุทธิพงษ์ วสุสิงหาพล พญ. จิราพร ยีดี
บรรณาธิการ	สมเกียรติ พิทักษ์กมลพร รัฐวรรณ เยงสีหาพันธ์
เขียน/เรียบเรียง	วิลาวัณย์ เอื้องวงศ์กุล
ประจำหน้า	สายใจ ปัสตัน
ศึกปกรณ์	สกลชนก เพื่อนพงษ์
จัดพิมพ์โดย	สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ชั้น ๓ อาคารสุขภาพแห่งชาติ ๙๙/๑๙ ถ. ติวนันท์ ๑๔ หมู่ที่ ๕ ต. ตลาดขัวภู อ. เมือง จ. นนทบุรี ๑๑๐๐ โทรศัพท์ ๐๒-๘๓๒-๙๐๐๐ โทรสาร ๐๒-๘๓๒-๙๐๐๑-๒ พ.ศ. ๒๕๖๐
สำหรับ	๒,๕๐๐ เล่ม
พิมพ์	บริษัท พิมพ์สิริพัฒนา จำกัด ๑๙ ซอย เพชรเกษม ๔๙ แยก ๔๑ แขวง บางด้วน เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐ โทรศัพท์ ๐-๑๔๕๕๗-๑๓๕๕ ๙๗๗-๖๑๖๖-๗๖๗๗-๖๕๕๗
ISBN	

## ផ្លូវការពាណិជ្ជកម្ម

วิภาวน์ย เอ็องศ์กุล.

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน.-- นนทบุรี :

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.), ๒๕๖๐.

១០៤ អង្គារ.

๑. โรงพยาบาล. ๒. อาหาร. ๓. ชื่อเรื่อง..

ଶ୍ରୀରାମକୃଷ୍ଣନାଥ

ISBN ೯೭೮-೯೯೪-೯೬೫೫-೬೫-೯

୩



## คำนำ

การพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียนให้เป็น  
วาระแห่งชาติ จังหวัด และพื้นที่ โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน  
ในการพัฒนาให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่นี้ เป็นการดำเนินงาน  
ที่เชื่อมโยงมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ พ.ศ.๒๕๕๖ มติระบบ  
การจัดอาหารในโรงเรียน ไปสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ ซึ่ง  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานหลักในการ  
เชื่อมประสานกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐต่างๆ ใน การขับเคลื่อน  
และได้มีการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ ที่จังหวัดสุรินทร์ เพื่อพัฒนาไปสู่  
การขยายผลในระดับต่างๆ ต่อไป

จังหวัดสุรินทร์ เป็นจังหวัดที่มีนโยบายสนับสนุนให้ชุมชน  
ทำเกษตรอินทรีย์ ที่มีต้นทุนด้านผลผลิตการเกษตรที่ปลодดกัย  
ทุนทางสังคม ทุนทางทรัพยากร ตลอดจนทุนทางบุคคล และมีกลไก  
ของสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ ซึ่งมีการแต่งตั้งคณะกรรมการ  
ขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนจังหวัด  
สุรินทร์ และมีแผนงานโครงการขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบ





อาหารในโรงเรียนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ให้เป็นรูปธรรม อีกทั้งได้มีการบันทึกติดตามความร่วมมือ (MOU) กับ คณะผู้บริหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลและผู้นำชุมชน จำนวน ๑๒ ตำบล ได้แก่ ๑) พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม ๒) พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี ๓) พื้นที่ตำบลเมืองลึง อำเภอจอมพระ ๔) พื้นที่ตำบลหนองชนิท อำเภอจอมพระ ๕) พื้นที่ตำบลลุ่มระวี อำเภอจอมพระ ๖) พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีรภูมิ ๗) พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอปัวเชด ๘) พื้นที่ตำบลตาวงศ์ อำเภอปัวเชด ๙) พื้นที่ตำบลตาด อำเภอปราสาท ๑๐) พื้นที่ตำบลเชือเพลิง อำเภอปราสาท ๑๑) พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์ อำเภอเมืองสุรินทร์ ๑๒) พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนนารายณ์ เพื่อسانพลังในการสนับสนุนการทำงานแบบมีส่วนร่วม กับภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ทุกภาคส่วน ในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชน โดยมีเป้าหมายและทิศทางการทำงานที่สอดคล้องตามภารกิจขององค์กร หน่วยงานด้วย

การขับเคลื่อนการดำเนินงาน จะเน้นการพัฒนาในสิ่งที่เป็นนวัตกรรมเป็นหลัก เพื่อนำไปสนับสนุนการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้เกิดการเรียนรู้ รับรู้ความจริงต่าง ๆ ในการพัฒนาที่เกิดจากการทำงานหลากหลายรูปแบบของแต่ละพื้นที่ และจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการนำมารวบรวม สร้างสรรค์ แล้วนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป ในการพัฒนา ซึ่งได้สรุปไว้ในรายงานตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน ที่วางแผนไว้แล้ว แต่บางกิจกรรมยังต้องใช้ระยะเวลาอีกพอสมควรในการสะสม บ่มเพาะพัฒนาการ ที่เป็นผลมาจากการพัฒนาให้เกิดผลเป็นรูปธรรมต่อไป





สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ(สช.) ขอขอบคุณ  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ทำหน้าที่เป็นองค์กรประสานงาน  
กลาง คณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน  
และชุมชนจังหวัดสุรินทร์ รวมถึงองค์กรหน่วยงานภาครัฐฯ ที่เกี่ยวข้อง และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์  
ในการกำหนดทิศทางนโยบายด้านระบบอาหารในโรงเรียน รวมถึง  
สามารถนำไปประยุกต์ใช้และขยายผล ในพื้นที่ต่างๆ ตลอดจนเป็น  
ข้อเสนอเชิงนโยบายให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับห้องเรียน  
จังหวัด และระดับชาติ ในการที่จะพัฒนาและแก้ไขปัญหาภาวะ  
ทุพโภชนาการ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และการจัดการ  
สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อพฤติกรรมการบริโภคที่ดีของเด็กและเยาวชน  
และเพื่อสังคมสุขภาวะต่อไป

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ  
พฤษภาคม ๒๕๖๐

๙

บทเรียนระบบการจัดการอาหารสำหรับครูผู้สอน

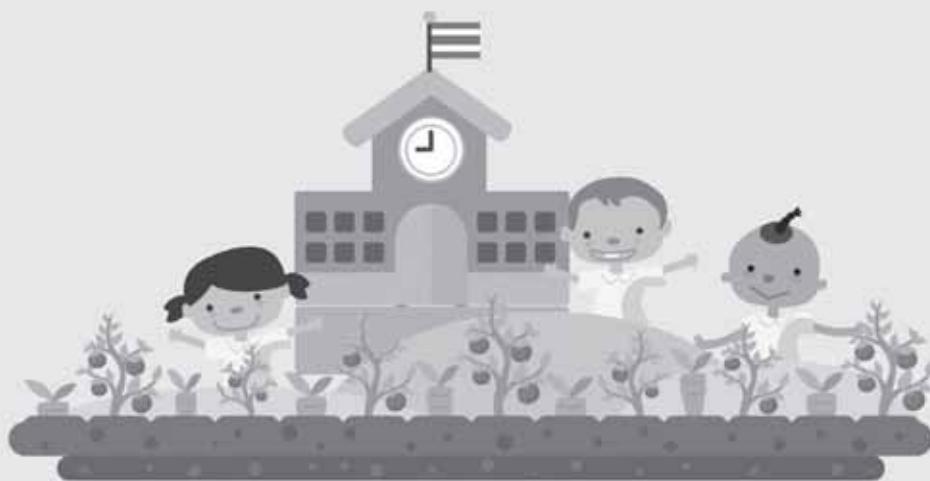




## ຕາມບັນດາ

ຄໍາໜ້າ	๓
ຕາມບັນດາ	๖
ອາຫາດໃໝ່ໂຮງເຮົຍນ..ສຳຄັນໄຈນ	๘
ເສີຣີພື້ນຕົວໃໝ່ວິທີສົມຜົບຜາກສຸຂາພ	๑๔
ຮ່ວມກັນເຄສື່ອນແກະເສີຣີພື້ວ	๑๙
ບຖາຣີຍທາການຂັບເຄສື່ອທະບຽບການຈັດການອາຫາດໃໝ່ໂຮງເຮົຍນ ຮະດັບພື້ນທີ່	
○ ເມື່ອແກ່ທີ່ ១	၃၈
○ ເມື່ອແກ່ທີ່ ២	၄၇
ບຖາຣີຍທາການຂັບເຄສື່ອທະບຽບການຈັດການອາຫາດໃໝ່ໂຮງເຮົຍນ ຮະດັບຈັງຫວັດ	၅၂
ກາຄົມຫວັດ	၅၀





ຮູບພາບຂອງການຂັບເດີສື່ວ່າມາຕີສົມບັນຫາສຸຂາພແກ້ໄຂ

"ຮະບບກາຮັດກາຮວາຫາວິໂຈງເຮົຍ"

ສູ່ການຂັບເດີສື່ວ່ານິກະດັບພື້ນທີ່

၈၂

ບົກເຮົຍຮະບບກາຮັດກາຮວາຫາວິໂຈງເຮົຍ



## อาหารในโรงเรียน..สำคัญไหน

**You are what you eat** คนไทยน้ำมาเปลี่ยนให้เข้าใจง่าย ๆ ตรงไปตรงมาว่า “กินอย่างไรก็เป็นอย่างนั้น” วิถีดังกล่าวไม่ได้หมายถึงเฉพาะสิ่งที่สหอนออกมาก่อร่างกายและสุขภาพภายใน ของตัวเราจากอาหารที่กินเข้าไป แต่หมายถึงผลจากการกระทำใด ๆ ป้อมมีเหตุจากสิ่งที่เรากระทำหรือได้แสดงออกไปรวมอยู่ด้วย

อาหารการกินจึงมีความสำคัญและมีความหมายต่อคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะเมื่อมีปัญหาสุขภาพ เจ็บไข้ได้ป่วย นอกจากเชื้อโรคหรือพฤติกรรมที่บ่งชี้ถึงสาเหตุของโรคภัยนั้น ๆ คำเตือนยอดฮิตที่ตามกันบ่อย ๆ ก็คือ “ไปทานอะไรมา (ถึงเป็นเช่นนั้น)” เช่นเดียวกับ เมื่อต้องไปเยี่ยมผู้ป่วยที่โรงพยาบาลหรือที่บ้าน สิ่งที่หลายคนติดมือไปด้วย nokjok หัวผลไม้ เครื่องดื่ม หรือของรับประทานที่เป็นประโยชน์ ต่อร่างกายไปด้วย ทั้งหมดที่กล่าวมานี้จะเป็นสิ่งยืนยันถึงความสำคัญของ “อาหาร” ที่มีต่อสุขภาพตั้งแต่ทารกแรกเกิดไปจนถึงวัยซรา โดยเฉพาะเด็กและเยาวชนซึ่งอยู่ในช่วงวัยที่กำลังเจริญเติบโต หากได้รับโภชนาการที่เหมาะสมย่อมส่งผลดีต่อพัฒนาการทั้งร่างกาย และจิตใจเพื่อเติบโตเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของประเทศไทยต่อไป





เพราะเหตุนี้ “โรงเรียน” จึงเป็นป้าหมายสำคัญที่ต้องเอาใจใส่ในเรื่องอาหารการกิน อาหารทุกอย่างที่อยู่ในรั้วโรงเรียน ไม่ว่าจะเป็นอาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และเครื่องดื่มต่างๆ ยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่ควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับความต้องการของเด็ก ความปลอดภัยของอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมและการจัดกระบวนการอาหารศึกษาที่เอื้อต่อการมีพัฒนาระบรมการบริโภคที่ดีของเด็กและเยาวชน และรวมถึงความมั่นคงทางอาหารในการเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอาหารในชุมชน เพาะโรงเรียนเป็นพื้นที่ที่เด็กและเยาวชนส่วนใหญ่ใช้เวลาอยู่มากที่สุดรองจากที่บ้าน

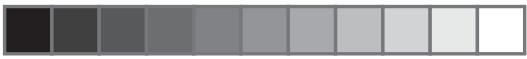




การจัดอาหารในโรงเรียนมีความสำคัญถึงขนาดมีด้วย  
เรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนประถมศึกษา  
เป็นครั้งแรกในประเทศไทยตั้งแต่ พ.ศ.๒๕๙๔ หลังจากนั้น ๔๐ ปี  
รัฐบาลได้ออกพระราชบัญญัติของทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน  
ในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ.๒๕๓๕ ขึ้น โดยจัดตั้งเป็นกองทุน  
หมุนเวียนใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนและแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการ  
ของนักเรียนระดับประถมศึกษา แต่เนื่องด้วยข้อจำกัดในการบริหาร  
กองทุนทำให้ไม่สามารถดำเนินการครอบคลุมโรงเรียนได้ทุกแห่ง ก่อ  
ประกอบกับเป็นโครงการที่เน้นแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหาร  
เป็นหลักในขณะที่ภาวะวิกฤติที่เด็กและเยาวชนไทยเผชิญอยู่  
ในทุกวันนี้ได้ปรับเปลี่ยนมาสู่ปัญหาภาวะโภชนาการขาดและภาวะ  
โภชนาการเกิน ซึ่งเป็นต้นเหตุของโรคขาดสารอาหารและภาวะ  
น้ำหนักเกินที่นำไปสู่การเป็นโรคอ้วน ประการสำคัญ การดำเนินงาน  
โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมายังไม่  
สามารถดำเนินการได้ครอบคลุมมิถึงทั้ง ๔ ด้าน ตามกรอบยุทธศาสตร์  
การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร  
ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และ อาหารศึกษา  
การจัดอาหารในโรงเรียน จึงยังเป็นประเด็นสำคัญที่ไม่อาจ  
มองข้าม

ปัจจุบันกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน  
ประถมศึกษายังคงจัดสรรงบประมาณจากเงินดอกผลของกองทุนฯ  
เป็นค่าอาหารกลางวันเพิ่มเติม ให้กับเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ  
และนักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวันจำนวนมาก & บทต่อคน  
การจัดสรรงบกองทุนหมุนเวียนสำหรับส่งเสริมโครงการอาหารกลางวัน  
แบบยั่งยืน รวมทั้งสมทบให้โรงเรียนที่ได้รับงบประมาณค่าอาหาร





กลางวันจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไม่ครบ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ และโรงเรียนตำราจตระเวนชายแดนที่มีเด็กพกนอน (ข้อมูลปี ๒๕๕๖)

แต่ถึงแม้แนวคิดการจัดอาหารในโรงเรียนจะถูกปรับเปลี่ยนและพัฒนามาหลายทศวรรษ หลักฐานทางวิชาการและผลงานวิจัยหลายเล่มสะท้อนตรงกันว่า ยังมีข้อจำกัดในการดำเนินการอยู่ไม่น้อย ส่วนใหญ่เป็นปัญหาสำคัญต่อระบบการจัดอาหารในโรงเรียน นั่นคือ การแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการเพื่อตอบโจทย์ปัญหาโภชนาการของเด็กไทย ที่มีทั้งด้านขาดและเกิน ปัญหาด้านคุณภาพอาหาร และปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของเด็ก ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน ตลอดจนการจัดการสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมการบริโภคที่ดี

ในเชิงนโยบายและการวางแผนเพื่อแก้ไขปัญหาการจัดอาหารในโรงเรียน พบร่วมกัน ยังมีช่องว่างในการใช้ประโยชน์ข้อมูลสู่การกำหนดแนวทางนโยบาย เช่น ไม่มีการวิเคราะห์ข้อมูลเด็กในระดับอนุบาลทำให้ปัญหาเด็กอนุบาลส่วนใหญ่ถูกลดทอน รวมถึงการเชื่อมโยงระบบเกษตรชุมชนที่ไม่ถูกนำมาพัฒนาเชื่อมโยงสู่ระบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง เนื่องด้วยปัญหาการลดลงของพื้นที่ทางการเกษตร ต้นทุนจากการใช้ปุ๋ยและสารเคมีที่สูงขึ้น และการทำเกษตรเชิงเดียวที่ขยายวงกว้างเพิ่มขึ้น

การสำรวจโรงเรียนนำร่องโครงการโภชนาการสมวัย ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย ในการจัดอาหารกลางวัน ในโรงเรียนพบว่า งบประมาณที่จำกัดเพียง ๓๙ บาท/คน/วัน ในอดีต





(ปัจจุบันพิมเป็น ๒๐ บาท/คน/วัน) เป็นเงื่อนไขที่ส่งผลต่อการจัดอาหารคุณภาพอาหารในโรงเรียน ทำให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ต่ำกว่ามาตรฐานที่เด็กวัยเรียนควรได้รับ ไม่สามารถจัดเมนูที่ประกอบด้วย ผักและผลไม้ได้ทุกวัน เช่นกันกับอีกสาขาเหตุสำคัญ คือ แม่ครัวส่วนใหญ่ไม่มีความรู้เรื่องโภชนาการ

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา แม้จะมีนโยบาย มาตรการ และโครงการที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการจัดอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพัฒนาระบบบริโภคที่ดีในสถานศึกษาต่างๆ มากมาย จนบางแห่งกำหนดเป็นพันธกิจของหน่วยงาน แต่เนื่องด้วย ความสนใจหรือให้ความสำคัญกับระบบอาหารในโรงเรียนในมิติ ต่างๆ ของแต่ละภาคส่วนมีมากน้อยต่างกันไป การดำเนินงาน ที่ผ่านมาจึงมีลักษณะแยกส่วน ไร้ทิศทางและคุณค่าร่วม (common strategy and common value) ระหว่างผู้เกี่ยวข้องภาคส่วนต่างๆ จากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และนักวิชาการ นอกจากนั้น ยังใช้เครื่องมือทางนโยบาย (policy tool) ที่ต่างกัน บทบาทของ ผู้เกี่ยวข้องจึงจำกัดอยู่ในพื้นที่ของตนเอง ขาดการประสานงาน ร่วมมือกับภาคส่วนอื่นที่มีศักยภาพในการสนับสนุนและสร้างเสริม ความเข้มแข็งให้แก่ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน เช่น การมี ส่วนร่วมขององค์กรชุมชน ประสิทธิผลในการดำเนินการ จึงขึ้นอยู่กับ การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนและความเข้มแข็ง ของการดำเนินงานในพื้นที่ เพื่อให้ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน เป็นไปในทิศทางที่ต้องการการพัฒnar่วมกัน อาทิ การพัฒนา มาตรฐาน ระบบการบริหารจัดการ ระบบข้อมูลข่าวสาร การจัดการ ความรู้ เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้การดำเนินกิจกรรมการจัดอาหาร ในโรงเรียนเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นประโยชน์สูงสุด ต่อเด็กและเยาวชนของชาติ





๑๓

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





## ເສີ່ມພັນໂຕະໃຫວທີສົມຜິເຊາສຸຂາພ

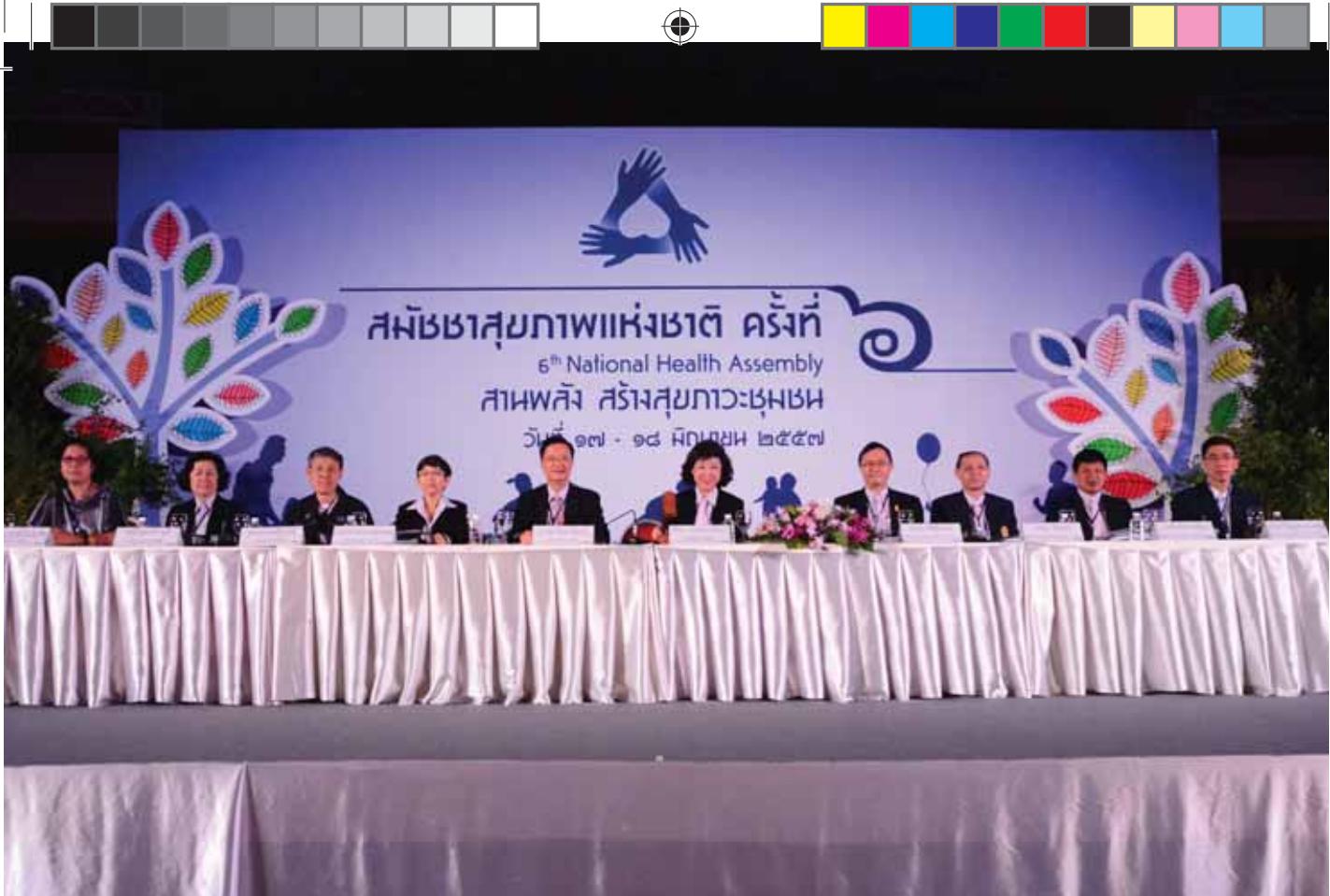
ເພື່ອໃຫ້ສອດຄລ້ອງກັບທີ່ສົມຜິເຊາສຸຂາພ ທີ່ຈຶ່ງຮູ້ບາລ  
ໃຫ້ຄວາມສຳຄັນກັບການປົງປົງປະບົບການສຶກສາ ແລະການພັນນາເດືອກ  
ແລະເຍົາວັນເພື່ອເປັນທັນພາກຮມນຸ່ງໝູຍທີ່ມີຄຸນພາພຂອງປະເທດ  
ໃນອານຸຄົດ ການໃຫ້ຄວາມສຳຄັນທີ່ສຸຂາພ ແລະກາວະໄກໜາກາວຂອງ  
ເດືອກແລະເຍົາວັນ ຜ່ານຊ່ອງທາງການພັນນາຮະບົບການຈັດກາຮອາຫານ  
ໃນໂຮງເຮັດຈີນເປັນສ່ວນສຳຄັນທີ່ການດຳເນີນການໃຫ້ບຽບຮູ້ເປົ້າໝາຍ  
ເພື່ອຄຸນພາພຂອງເດືອກແລະເຍົາວັນໄທຢູ່ໃນອານຸຄົດ ດ້ວຍເຫດຸ້ນ໌ ຕັ້ງແຫນ  
ຈາກໜ່ວຍງານ/ເຄື່ອງຂ່າຍ/ສມາຄມທີ່ມີຄວາມສົນໃຈຕ່ອປໍລູກາການ  
ຈັດກາຮອາຫານໃນໂຮງເຮັດຈີນ ປະກອບດ້ວຍ ຕັ້ງແຫນຈາກກາຄສ່ວນຕ່າງໆ  
ໄດ້ແກ່ **ເຄື່ອງຂ່າຍກາຄຮູ້** ປະກອບດ້ວຍ ກາຄວິຊາໄກໜາວິທີຍາ  
ຄະນະສາරັນສຸຂະສົດ ມາຮັດຖະບານ ສຳນັກໄກໜາການ  
ກຣມອນາມມັຍກະທຽວສາຮາຮັນສຸຂະ ກາຄວິຊາກຸມາຮເວັບສາສົດ  
ຄະນະແພທຍສາສົດ ມາຮັດຖະບານ ສຳນັກຄຣິນທີ່ ສຳນັກງານພັນນາ  
ນໂຍບາຍສຸຂະພາພຮ່ວ່າງປະເທດ ສຳນັກງານການປົກກອອງທ້ອງດືນ  
ຈັງຫວັດກູ້ເກີດ **ກາຄປະຊາສັງຄມ** ໄດ້ແກ່ **ເຄື່ອງຂ່າຍຄນໄທຢູ່ໄວ້ພຸງ**  
ແຜນງານຮັນຮັງຕີເພື່ອເດືອກໄທຢູ່ໄມ້ກິນຫວານ ມູລນີໂຄເຄື່ອງຂ່າຍຄຣອບຄຣວ ແລະ  
**ກາຄເອກະນຸ** ໄດ້ແກ່ ສປາຫອກາຮົດແໜ່ງປະເທດໄທຢູ່ຮວມ ۲ ເຄື່ອງຂ່າຍ  
ໃນນາມຄະທຳການວິຊາກາຮົດແພະປະປະເດືອນຈີນຈຶ່ງຮົວມັນພັນນາເອກສາຮ  
ແລະຂໍ້ອເສນອນໂຍບາຍສາຮາຮັນເພື່ອສຸຂະພາພປະເດືອນ “ຮະບົບການ  
ຈັດກາຮອາຫານໃນໂຮງເຮັດຈີນ” ເຂົ້າສູ່ກະບວນການພິຈາຮັນໃນທີ່ປະຊຸມ  
ສມັ້ນສາສຸຂະພາພແໜ່ງໜ້າຕີ ຄວັງທີ່ ៦ ພ.ສ.ເຮັດຈີນ





กระบวนการพัฒนาเอกสารและข้อเสนอเชิงนโยบาย เป็นไปโดยยึดหลักวิชาการ มีเนื้อหาครอบคลุมมิติต่าง ๆ ด้านอาหารครบถ้วน ๔ มิติ ตามกรอบบุญธรรมศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา ในเชิงกระบวนการคณะทำงานให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคประชาชนสังคม ภาคเอกชน และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง กับการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนในทุกขั้นตอนตั้งแต่การพัฒนาเอกสารและข้อเสนอ จนถึงกระบวนการรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน รวมทั้งเสียงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากเครือข่ายสมัชชาสุขภาพทั่วประเทศ โดยการเปิดรับฟังความเห็นแต่ละครั้งมีคณะทำงานเฉพาะประเด็นทำหน้าที่บันทึกและนำมายังพิจารณาปรับปรุงแก้ไขร่วมมติฯ ตามความเหมาะสม ก่อนนำเสนอสู่การพิจารณาเบียบ瓦ระในที่ประชุมสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ ระหว่างวันที่ ๑๗-๑๘ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๗ โดยมีตัวแทนเครือข่ายร่วมให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อร่วมมติฯ รวม ๔ กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มเครือข่ายผู้แทนจากพื้นที่ กลุ่มเครือข่ายภาคประชาชนสังคมและเอกชน กลุ่มเครือข่ายอาชีพ/วิชาการ กลุ่มเครือข่ายภาคการเมือง/ราชการ/องค์กรภาครัฐ





๑๖

บทเรียนระบบการจัดการอาหารโรงเรียน



ในที่สุดผู้เข้าร่วมกว่า ๒,๐๐๐ คน ในเวทีสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ พ.ศ.๒๕๕๖ ร่วมกันให้ความเห็นชอบต่อระเบียบวาระนี้ ด้วยคะแนนร่วมกันว่า การปรับปรุงการบริหารจัดการกองทุน เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ให้มีการ ดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพครอบคลุมการกำหนดแนวทาง ดำเนินงาน กำกับดูแล และติดตามประเมินผล โดยให้ความสำคัญกับ อาหารในด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคง ทางอาหาร และอาหารศึกษา จะช่วยแก้ปัญหาทุพโภชนาการใน เด็กและเยาวชนได้ ที่ประชุมเห็นพ้องต้องกันว่าองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานสำคัญในการสนับสนุนและส่งเสริมให้ ระบบการจัดอาหารในโรงเรียนในพื้นที่มีประสิทธิภาพ จึงเสนอให้มี การนำยุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๒ พ.ศ.๒๕๕๒ ซึ่งแนะนำให้มี อาหารคุณภาพดี สำหรับเด็กและเยาวชน ควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและ บริการอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในบริเวณโรงเรียน และกำหนดกฎหมายที่ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริม การขายอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในโรงเรียน เป็น ยุทธศาสตร์ที่ควรส่งเสริมควบคู่ไปกับการพัฒนาระบบการจัดการ อาหารในโรงเรียน

ต่อมาเดือน พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๘ คณะกรรมการบริหารจัดการ ห่วงใยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดอาหารในโรงเรียนรับไป ดำเนินการ ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ และ กระทรวงมหาดไทยซึ่งกำกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้แก้ไข กฎระเบียบเพื่อเอื้อต่อการจัดระบบอาหารในโรงเรียน เนื่องจาก เป็นประเด็นที่มีความเชื่อมโยงกับโครงสร้างและกฎระเบียบท่าง ๆ อยู่มาน้อย





## ร่วมกันเดินทางและศึกษา

ในส่วนของคณะกรรมการวิชาการเฉพาะประจำปี ซึ่งอยู่ใน  
ฐานะแกนประสาน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนมติว่าด้วยระบบการ  
จัดอาหารในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรม ได้เดินหน้าประสาน  
และบูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานทุกภาคส่วนทุกระดับ  
รวมถึงเชื่อมโยงภาคชุมชน และภาคการเกษตรในพื้นที่ ซึ่งนอกจาก  
จะร่วมกันพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียนให้ครอบคลุม  
มิติทั้งสี่ คือ ด้านคุณค่าทางโภชนาการ ด้านความปลอดภัยอาหาร  
ด้านความมั่นคงอาหาร ด้านอาหารศึกษาแล้ว สิ่งที่คณะกรรมการ  
ขับเคลื่อนมติต้องการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อไปนี้  
ยังประกอบด้วยสาระสำคัญในอีก ๓ เรื่อง คือ การพัฒนาพื้นที่  
ต้นแบบ การพัฒนาโครงสร้างระบบ และการพัฒนานโยบาย/  
มาตรฐาน/กฎระเบียบ





การขับเคลื่อนมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติฯ ด้วย ระบบการจัดอาหารในโรงเรียนได้กำหนดพื้นที่ โรงเรียนต้นแบบที่จะพัฒนาให้เกิดรูปธรรมไว้ที่จังหวัดสุรินทร์ ทั้งระดับโรงเรียนและการขับเคลื่อนเชิงนโยบายระดับพื้นที่ เนื่องด้วยเป็นพื้นที่ที่มีการดำเนินงานของสมัชชาสุขภาพพื้นที่จังหวัดสุรินทร์มายาวนาน มีเครือข่ายความร่วมมือที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารในโรงเรียนดำเนินอยู่แล้วในจังหวัดอาทิ โครงการเด็กไทยแก้มใส เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน และเครือข่าย “ตลาดนัดสีเขียวเมืองสุรินทร์” เป็นต้น สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย ทำหน้าที่เป็นองค์กรประสานงานกลาง ขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนในจังหวัดสุรินทร์ โดยทีมจังหวัดสุรินทร์ได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด





ซึ่งประกอบด้วย ภาครัฐได้แก่ หน่วยงานองค์กรปกครองท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาสุรินทร์ ภาควิชาการ ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ ภาคประชาสัมคม ได้แก่ สมาคม สภาเยาวชนจังหวัดสุรินทร์ และมีการลงนามบันทึกข้อตกลงระหว่าง สมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ กับ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และผู้นำชุมชน ในพื้นที่ ทั้งหมด ๑๒ แห่ง ดังนี้

๑. พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม

๒. พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี

๓. พื้นที่ตำบลเมืองลึง อำเภอจอมพระ

๔. พื้นที่ตำบลหนองสนิท อำเภอจอมพระ

๕. พื้นที่ตำบลลุ่มระวี อำเภอจอมพระ

๖. พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ

๗. พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอบัวชเด

๘. พื้นที่ตำบลตาวัง อำเภอบัวชเด

๙. พื้นที่ตำบลตาเนี อำเภอปราสาท

๑๐. พื้นที่ตำบลเชือเพลิง อำเภอปราสาท

๑๑. พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์ อำเภอเมืองสุรินทร์

๑๒. พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนนารายณ์





(ตัวอย่าง)



## บันทึกข้อตกลง (MOU)

ในการขับเคลื่อนและสนับสนุนการ

“ขับเคลื่อนการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์”

ระหว่าง

จังหวัดสุรินทร์ โดย สำนักงานจัดสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ และ  
สำนักงานขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนจังหวัดสุรินทร์

กับ

คณะกรรมการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา รพ.สต. และผู้นำชุมชน  
ตำบลนา อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นระหว่างสำนักงานจัดสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ และ สำนักงาน  
ขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนจังหวัดสุรินทร์ กับ คณะกรรมการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  
สถานศึกษา รพ.สต. และผู้นำชุมชน พื้นที่ ๑๒ ตำบล เพื่อسانพลัง ผนึกกำลังกันให้การสนับสนุนการทำางานและสร้าง  
อุดมการณ์ให้กับพื้นที่ตำบลนา ออำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์แบบมีส่วนร่วม ร่วมกับภาคีเครือข่ายต่างๆ ทุกภาคส่วน ใน  
การพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน และชุมชน เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีสุขภาวะที่ดี มีพัฒนาการที่สมวัย เป็น  
ทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของจังหวัดสุรินทร์ และประเทศไทยต่อไปในอนาคต โดยมีเป้าหมายและพิธีทางการทำางานที่  
สองคดล้องตามภารกิจขององค์กร หน่วยงานที่ไม่ซ้ำซ้อน อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เด็กและเยาวชนในพื้นที่ จำนวน ๕  
ประการ ดังนี้

๑. จัดกิจกรรมสร้างอุดมการณ์ และพัฒนาศักยภาพให้กับพื้นที่ตำบลนาเรื่อง
๒. ร่วมเป็นสักข์พยานในการประกาศเจตจำนงของพื้นที่ตำบลนาเรื่อง
๓. สนับสนุนการขับเคลื่อนกิจกรรมในพื้นที่เพื่อพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน และชุมชน
๔. ประสานติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
๕. ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานโครงการ

ลงนาม ณ วันที่ ๒๓ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(ลงนาม)

(นายชัย สีสุวรรณ)

๒๑

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

ผู้ว่าราชการจังหวัด จังหวัดสุรินทร์





การขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ เริ่มต้นจากคณะกรรมการส่วนร่วมวางแผนยุทธศาสตร์ร่วมกัน โดยมีประเด็นยุทธศาสตร์ ๓ ประเด็น ได้แก่ การพัฒนาบุคลากร การบริหารจัดการวัตถุดิบ และการบริหารจัดการงบประมาณ ก่อนจะนำไปเป็นแนวทางพัฒนาการดำเนินการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียน และติดตามผลในแต่ละพื้นที่ เพื่อให้เกิดพื้นที่รูปธรรมที่เป็นต้นแบบด้านการจัดอาหารในโรงเรียน และนำไปสู่การผลักดันนโยบายในระดับท้องถิ่นจังหวัด เกิดนวัตกรรม ได้อย่างคุณภาพ และบทเรียนที่นำไปสู่ข้อเสนอเพื่อการพัฒนาเชิงระบบด้านการจัดอาหารในโรงเรียน และเป็นแนวทางสู่การขยายผลพื้นที่ต้นแบบในระดับประเทศต่อไป





การดำเนินงานตั้งแต่เดือนพฤษจิกายน พ.ศ.๒๕๕๗ ถึง มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๘ คณะกรรมการขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชน จังหวัดสุรินทร์ ได้ร่วมกันติดตามสถานการณ์ การดำเนินงาน และแนวทางการพัฒนา ในอนาคตเพื่อขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่ทั้ง ๑๙ แห่ง โดยประเด็นที่ทำการติดตามประเมินผล ได้แก่ (๑) การจัดหาวัตถุดิบในพื้นที่ (๒) การใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในโรงเรียนประถมศึกษาและในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก (๓) สุขาภิบาลอาหาร (๔) การบริหารจัดการงบประมาณ (๕) การมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องต่อการจัดการระบบอาหารในโรงเรียน เช่น ผู้ปักครอง แม่ครัว แม่ค้า เกษตรกรในพื้นที่หรือภาคีเครือข่าย ที่เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดอาหารเด็ก (๖) ประเด็นอื่นๆ ที่เป็นจุดเด่นของตำบล (๗) ประเด็นข้อค้นพบและข้อเสนอเพื่อขอรับ คำแนะนำ (๘) ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย พบว่าพื้นที่ตำบลล้วนปูรองรับ แต่ละแห่งมีความพร้อมและศักยภาพแต่ละด้านแตกต่างกัน สรุปการขับเคลื่อนการจัดอาหารในโรงเรียน และข้อค้นพบสำคัญ ของแต่ละพื้นที่ตามลำดับความก้าวหน้า ดังนี้





## โปรแกรม Thai School Lunch หรือ ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ

พัฒนาโดยศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นโปรแกรมที่ช่วยคิดวิเคราะห์เมนูอาหาร ที่เหมาะสมให้กับโรงเรียน สามารถวิเคราะห์หาปริมาณวัตถุดินที่จะใช้ประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของเด็กวัยเรียน รวมทั้งช่วยวิเคราะห์ต้นทุนค่าอาหาร กลางวัน จึงช่วยบริหารจัดการงบประมาณค่าอาหารกลางวันให้กับโรงเรียนได้

โปรแกรมดังกล่าวได้รับการออกแบบให้ใช้งานผ่าน อินเทอร์เน็ต ข้อมูลต่างๆ จึงเชื่อมโยงและมีความทันสมัยตลอดเวลา สามารถติดตามการใช้งานของแต่ละโรงเรียนได้ ผู้ใช้งานสามารถ วางแผนจัดการสำหรับอาหารกลางวันล่วงหน้า และเผยแพร่สำหรับ อาหารต่างๆ ที่ได้จัดไว้แล้วให้โรงเรียนอื่นๆ ได้นำไปปรับใช้ได้ทันที จึงเท่ากับเป็นการส่งเสริมให้ทุกโรงเรียนจัดอาหารกลางวันสำหรับ นักเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

สนใจเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับโปรแกรมได้ที่เว็บไซด์  
[www.sizethailand.org/lunch](http://www.sizethailand.org/lunch)

The screenshot shows a web browser window with the URL [www.sizethailand.org/lunch2/](http://www.sizethailand.org/lunch2/). The page title is "Thai School Lunch" with the subtitle "ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ". There are three buttons at the top right: "หน้าแรก", "สำหรับอาหาร", and "ติดต่อเรา". On the left, there is a search form with fields for "ชื่อผู้ใช้" and "รหัสผ่าน", and a "เข้าสู่ระบบ" button. On the right, there is a photograph of various fruits including bananas and a watermelon.

๒๔

บทเรียนระบบการจัดอาหารสำหรับโรงเรียน

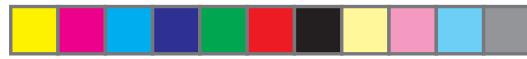
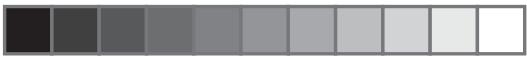


## ๑. พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม

เทศบาลตำบลเมืองแก เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อน โดยผู้บริหารเทศบาลตำบลเมืองแก ทั้งนายกเทศมนตรีและปลัดเทศบาลฯ ให้ความสำคัญกับระบบการจัดอาหาร มีกระบวนการขับเคลื่อน เรียนรู้ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนเป็นต้นแบบการเรียนรู้ในระบบการจัดอาหาร โดยเฉพาะระบบครัวกลางสำหรับจัดอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลเมืองแกที่มีระบบสุขาภิบาลอาหารดี ถูกสุขลักษณะ โดยนำโปรแกรม Thai School Lunch มาใช้อย่างเต็มระบบ รวมทั้งระบบบริหารจัดการงบประมาณที่ดี จนกลายเป็นพื้นที่ศึกษาดูงานการเรียนรู้การจัดอาหาร “แบบครัวกลาง” ให้กับหน่วยงานต่างๆ มากมายทั้งในพื้นที่ และระดับประเทศ

เทศบาลตำบลเมืองแก สร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนผ่านกระบวนการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยภายในชุมชน เท่ากับเป็นการช่วยหนุนเสริมชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มอาชีพต่างๆ โดยมีโรงเรียนช่วยวางแผนให้เกิดระบบการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ข้าว พืชผัก เนื้อสัตว์ ส่งผลให้เด็กๆ ที่เป็นลูกหลานในพื้นที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้รับประทานอาหารปลอดภัย ถูกสุขลักษณะอนามัย ชุมชน มีอาชีพเสริมและมีรายได้เพิ่ม มีการบริหารจัดการเงินงบประมาณที่หมุนเวียนภายในพื้นที่ตำบล รวมทั้งมีแนวคิดที่จะผลักดันและขยายผลระบบการจัดอาหารในโรงเรียน ประถมศึกษานาฬิกาในพื้นที่ตำบลเมืองแก โดยจะเริ่มต้นนำร่องที่โรงเรียนบ้านหนองคูน้อย และผลักดันให้ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลเมืองแก





## ๒. พื้นที่ตำบลนานี อำเภอปราสาท

โดยโรงเรียนบ้านโคงจำเริญ เป็นหน่วยงาน องค์กร ขับเคลื่อนประสาน เชื่อมร้อยภาคี มีคณะกรรมการสถานศึกษา ผู้อำนวยการโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบ รวมทั้งคณะกรรมการครุภักดิ์ ให้ความสำคัญ ใส่ใจ เข้าใจ และเห็นประโยชน์ของระบบ การจัดอาหารในโรงเรียน และมีศักยภาพในการบริหาร จัดการงบประมาณอย่างคุ้มค่า เป็นประโยชน์ต่อเด็กนักเรียน และชุมชน นอกจากนี้ ผู้บริหารและคณะกรรมการมีความรู้เข้าใจ ซึ่ดเจนในการนำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ใน ระบบการจัดอาหารอย่างเต็มระบบ มีการเก็บข้อมูลและ ประเมินผลภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนอย่างพัฒนา ระบบสุขาภิบาลให้ได้มาตรฐานอย่างจริงจังต่อเนื่อง มีการ วางแผนกระบวนการผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัยในโรงเรียน เช่น ข้าว พืชผัก ไก่ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ เช่น ปลา ไก่ เป็นต้น มีการจัดการผลผลิตในรูปแบบสหกรณ์โรงเรียน ซึ่งเป็นการสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนและผู้ปกครอง ใน การจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยจากทั้งในโรงเรียนและ ชุมชน

โรงเรียนมีกระบวนการขับเคลื่อน เรียนรู้ พัฒนา อย่างต่อเนื่อง จนเป็นต้นแบบการเรียนรู้ในการจัดการ ระบบอาหารในโรงเรียนที่มีคุณภาพ เป็นแหล่งเรียนรู้ระบบ การจัดอาหารและการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** จนเป็นที่ยอมรับของชุมชน และหน่วยงานทั้งในระดับพื้นที่ และระดับประเทศ มีการเชื่อมร้อยประสานกับองค์กร





บริหารส่วนตำบลนานี ซึ่งผู้บริหาร ทั้งนายก ปลัด อบต.ตานี รวมทั้งผู้นำชุมชน กำหนดตำบล ให้ความสำคัญและเห็นชอบ ให้การสนับสนุน เสริมสนับสนุน ผลักดันให้เกิดนโยบายการพัฒนา กระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในชุมชน และ โรงเรียนอย่างเพียงพอ และมีแผนที่จะนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดอาหารอย่าง เต็มระบบ ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลนานี อย่างเป็นรูปธรรม

### ๓. พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี

โดยโรงเรียนบ้านหนองกา “ประชารัฐพิทยา” เป็นหน่วยงาน องค์กรขับเคลื่อนระบบการจัดอาหาร ในโรงเรียนซึ่งมีผู้คนະบริหารโรงเรียน ผู้อำนวยการ รองผู้อำนวยการโรงเรียน ครุพักรับผิดชอบ คณะกรรมการให้ ความสำคัญและเห็นประโยชน์ของระบบการจัดการ อาหารในโรงเรียน มีการเรียนรู้ พัฒนา และใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** มาจัดการอาหารอย่างเต็มระบบ มีการพัฒนาระบบสุขาภิบาลให้ได้มาตรฐาน ออกแบบ วางแผนกระบวนการและระบบผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ที่ครอบคลุมทุกด้านในโรงเรียน เป็นโรงเรียนต้นแบบ ที่ส่งเสริมการเกษตรปลอดภัยในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรม ชัดเจน จนได้รับเสนอคัดเลือกเป็นพื้นที่การดำเนินงาน โครงการเกษตรสมพسانอาหารกลางวัน โดยมูลนิธิชัยพัฒนา เข้ามาสนับสนุนเสริมกระบวนการขับเคลื่อนการผลิต การทำเกษตร ครบวงจร





การเขื่อมร้อยประสานพลังกับองค์การบริหารส่วนตำบลรัตนบุรี ซึ่งผู้บริหาร นายก ปลัด อบต.รัตนบุรี และผู้บริหารโรงเรียนในพื้นที่ยังไม่ค่อยให้ความสำคัญและเห็นชอบให้การหนุนเสริมสนับสนุน ผลักดันให้เกิดนโยบายการพัฒนากระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในชุมชนและโรงเรียน และการนำเอาโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดการอาหารอย่างเต็มระบบ ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลรัตนบุรีอย่างเป็นรูปธรรม ก็ตาม แต่จากการที่ได้มีกระบวนการขับเคลื่อน ติดตามผล ในพื้นที่ตำบลรัตนบุรี พบร่วมกันที่พื้นที่แห่งนี้เป็นพื้นที่ที่เปิดโอกาส การสร้างการมีส่วนร่วมของหน่วยงานและชุมชนให้เข้ามา มีส่วนร่วมในระบบการจัดการอาหารโรงเรียน ซึ่งทางโรงเรียนจะขยายผลเป็นโรงเรียนเกษตรพอเพียงพื้นที่ด้านหน้าโรงเรียน โดยให้ผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการเข้ามาดูแล แปลงพืชผักร่วมกับบุตรหลาน ขยายผลไปที่ครอบครัว ในชุมชน และผลักดันให้ทุกโรงเรียนนำรูปแบบ แนวทาง โครงการเกษตรพอเพียงสนับสนุนอาหารปลอดภัย การนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดการอาหารอย่างเต็มระบบให้เป็นรูปธรรมชัดเจนมากขึ้นผ่านกลไก คณะกรรมการขับเคลื่อนทั้งในระดับอำเภอและตำบลรัตนบุรี

#### ๔. พื้นที่ตำบลหนองสนิท อำเภอจอมพระ

กลไก คณะกรรมการขับเคลื่อนโดยองค์การบริหารส่วนตำบลหนองสนิท มีคณะกรรมการ อบต.ให้ความสำคัญสนับสนุนทั้งเชิงนโยบาย มีแผนการสนับสนุนเรื่อง





การเกษตรในพื้นที่โรงเรียน และชุมชน มีโครงการต้นแบบ ๑ ไร์ ๑ แสน ปรับปรุงพื้นที่ในอบต. เป็นแหล่งเรียนรู้ด้าน การเกษตร ส่งเสริมสนับสนุนการเกษตรในชุมชน มีกลุ่มเกษตรในพื้นที่ และมีการส่งเสริมสนับสนุนพันธุ์ไก่ไข่ให้กับ โรงเรียนในเขตพื้นที่ตำบล รวมถึงนโยบาย แผนงานส่งเสริม พัฒนาศักยภาพ สร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน ตลอดจน กลไกคณะกรรมการขับเคลื่อน และติดตามการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง

ด้วยสถานการณ์การผลิตวัตถุดิบในพื้นที่ตำบล หนึ่งในสิบที่ พ布ว่า มีไม่เพียงพอต่อการบริโภค วัตถุดิบ ในโครงการอาหารกลางวัน ส่วนมากยังต้องจัดซื้อจาก มาจากตลาด ซึ่งไม่สามารถควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยได้ ส่วนการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** โรงเรียนในพื้นที่ตำบลหนึ่งในสิบที่ ยังมีการใช้อ่ายไม่เต็ม ประสิทธิภาพ เนื่องจากครูโภชนาการนำมาริบบิฟเพื่อ ออกแบบรายการอาหารเท่านั้น ยังไม่ได้นำมาใช้อ่าย เต็มระบบ ปัจจุบันมีข้อจำกัดเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และ การจัดจ้างแม่ครัวประกอบอาหารทั้งในโรงเรียนและ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

#### ๕. พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ

พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ มีโรงเรียน ประถมศึกษา ๖ แห่ง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๔ แห่ง คณะกรรมการขับเคลื่อนโดยองค์กรบริหารส่วนตำบลหนองบัว คณะกรรมการผู้บริหาร นายนาย ปลัด อบต. ให้ความสำคัญและมีวิสัยทัศน์ในการ พัฒนา และสนับสนุนทั้งเชิงนโยบาย และมีแผนสนับสนุน





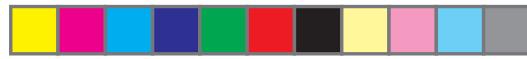
เรื่องการเกษตรในพื้นที่ชัดเจน มีการจัดทำข้อมูลกลุ่มเครือข่าย อาชีพเกษตรกรที่ผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในพื้นที่ อบต.ได้นำหลักการโปรแกรม **Thai School Lunch** มาศึกษา เพื่อจัดเมนูอาหารและปรับเปลี่ยนทุกเดือน พร้อมทั้งรายงาน ผลการปฏิบัติงานของครูพี่เลี้ยงทุกวัน นอกจากนี้ อบต. ได้จัดจ้างผู้ประกอบการจัดการอาหารกลางวันให้กับ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีการจัดประชุม ผู้ประกอบการ ครู กองการศึกษา ร่วมกันทุกเดือน

การติดตามและพัฒนาเรื่องเมนูอาหารมีการสำรวจ ฐานข้อมูลในชุมชน และเสาะหากลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิต หรือวัตถุดิบอาหารปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการจัดซื้อ วัตถุดิบจากแหล่งผลิตภายในพื้นที่ จากการนำโปรแกรม ไปใช้อย่างเต็มระบบทำให้ อบต. หนองบัวจัดทำแผน ๓ ปี เพื่อติดตามและพัฒนาระบบการจัดการอาหาร และร่วมมือ กับโรงเรียนหาแนวทางพัฒนาการจัดการอาหารกลางวัน ให้มีความชัดเจนและเป็นประโยชน์ต่อเด็กและชุมชนมากขึ้น อย่างไรก็ตาม สถานการณ์เรื่องการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ในพื้นที่ตำบลหนองบัว พบว่า มีปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอ ต่อการบริโภคสำหรับโครงการอาหารกลางวัน ส่วนการจัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบในชุมชนค่อนข้างยาก เพราะอยู่กระจัดกระจาย ขาดการจัดการที่ดี ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จึงใช้บริการ รถพุ่มพวงหรือรถเร่ขายอาหาร

## ๖. พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอหนองบัว

พื้นที่ตำบลสะเดา มีโรงเรียนบ้านสนเป็นโรงเรียน





ขยายโอกาสที่เปิดใช้ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ มีนักเรียน ๔๐ คน ผู้บริหารโรงเรียนเห็นความสำคัญและเห็นประโยชน์ของระบบการจัดอาหารในโรงเรียน จึงเอาใจว่าจัง ประสานงานจัดหาแหล่งทุนการสนับสนุน งานวิชาการ สร้างการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการในโรงเรียน ด้วยการศึกษา โปรแกรม **Thai School Lunch** และใช้เป็นแนวทางในการ ทำอาหารกลางวันให้นักเรียน รวมถึงการพัฒนาระบบ สุขภาวะให้ได้มาตรฐาน ประสานความร่วมมือกับชุมชน ในการพัฒนาโรงเรียนด้านต่างๆ จนเป็นที่ยอมรับของ ชุมชน นอกจากราชการแล้ว ที่จะพัฒนาโรงเรียนเป็นแหล่ง เกษตรผสมผสานเพื่อผลิตอาหารปลอดภัยหนุนเสริมระบบ การจัดอาหารโรงเรียน และร่วมกับองค์กรบริหาร ส่วนตำบลสะเดา โดยคณะกรรมการ อบต. มีวิสัยทัศน์ ในการพัฒนาและเห็นความสำคัญของระบบการจัดการ อาหาร จึงประสานให้เข้ามาเป็นกลไกขับเคลื่อนและผลักดัน แผนงานร่วมกับภาคีเครือข่ายฯ สองผลให้ทิศทางการขับเคลื่อน มีเป้าหมายและเกิดกระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการ อาหารปลอดภัยในพื้นที่ได้มากขึ้น

การจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบมาปูรุ่งเป็นอาหารมีพ่อค้า คุณกลางเป็นผู้ดำเนินการให้ทั้งหมด จึงช่วยลดภาระในการ จัดซื้อให้กับครุภัณฑ์ผู้ดูแลห้องครัว จุดเด่นของพ่อค้าคุณกลางยังเป็น คนที่มีจิตใจอาสาช่วยเหลือ มองเห็นความสำคัญของระบบ การจัดอาหารโรงเรียนที่ปลอดภัย รวมถึงการสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ ซึ่งปัจจุบันยังคง ต้องซื้อวัตถุดิบบางอย่างจากตลาดอยู่ ในอนาคตหากมี





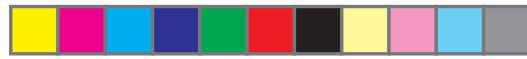
ผลผลิตในพื้นที่มากขึ้น จึงจะรับซื้อผลผลิตในพื้นที่ส่งให้โรงเรียนประกอบอาหารกลางวันให้เด็กต่อไป ส่วนการใช้โปรแกรมอาหารกลางวัน **Thai School Lunch** ในโรงเรียน ขาดความต่อเนื่อง เพราะครุภาระที่เคยไปอบรมถูกยกไปสังกัดที่อื่น

#### ๗. พื้นที่ตำบลเมืองลีง อำเภอจอมพระ

คณะกรรมการขับเคลื่อนโดยองค์กรบริหารส่วนตำบลเมืองลีง ประกอบด้วยผู้บริหารตั้งแต่ นายก อบต. เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อน เนื่องจากวิสัยทัศน์ในการพัฒนาและสนับสนุนทั้งเชิงนโยบายและแผนงานชัดเจน ด้านการเกษตรและอาหารปลอดภัย มีการหนุนเสริมผลักดันให้โรงเรียนและชุมชนดำเนินการสำรวจข้อมูลการผลิต ความต้องการผลผลิต การสนับสนุนกลุ่มอาชีพทางการเกษตร การเลี้ยงไก่ไข่ในครัวเรือน เนื่องจากการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในพื้นที่ตำบลเมืองลีงในขณะนี้มีปริมาณไม่เพียงพอต่อการบริโภคหรือนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน จึงยังต้องซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่จากตลาดสด ในส่วนของโปรแกรม **Thai School Lunch** เพื่อการอุดหนุน เมนูอาหารก็ยังไม่ถูกนำมาใช้ในการจัดอาหารในโรงเรียนอย่างจริงจัง

อย่างไรก็ได้ ปัจจุบัน อบต.เมืองลีง ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกอย่างโครงการพึ่งพา Yam Yai มีสมาชิกที่เข้าร่วมและมีพื้นที่ปฏิบัติการแหล่งอาหารปลอดภัยในชุมชนเบื้องต้น ๔๙ ครัวเรือน ที่จะเป็นครัวเรือนนำร่อง





เปิดทำการเรียนการสอนเรื่องการปลูกผักทุกขั้นตอนอย่างเป็นระบบผ่านกลุ่มไลน์ซึ่งได้รับผลเป็นที่น่าพอใจในอนาคตคาดว่าจะสามารถขยายผลได้ครอบคลุมทั้งตำบลเมืองลีงเพื่อพัฒนาเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารปลอดภัยให้โรงเรียนได้เพียงพอและต่อเนื่อง นอกจานี้ อบต. เมืองลีง มีแนวคิดที่จะขยายผลการจัดการอาหารในโรงเรียนไปยังโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ตำบลเมืองลีงมากขึ้น โดยเริ่มต้นนำร่องและขับเคลื่อนอย่างเป็นรูปธรรมที่โรงเรียนบ้านคงเคิง เนื่องจากเป็นโรงเรียนที่ผู้บริหารและคณะกรรมการให้ความสำคัญ

#### ๔. พื้นที่ตำบลลุ่มระวี อำเภอจอมพระ

ผู้บริหาร นายก อบต. ให้ความสำคัญกับงานด้านการเกษตรและระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน จึงมีแนวคิดนี้โดยภายในและแผนงานที่จะสนับสนุน โดยเบื้องต้นภายในชุมชนตำบลลุ่มระวี มีการสำรวจและจัดทำทะเบียนข้อมูลฐานการผลิต กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ และความต้องการผลผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน โดย อบต. ได้ศึกษาข้อมูลและแนวทางในการบริหารจัดการอาหารในโรงเรียนโดยนำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่ อบต. ดูแลรับผิดชอบอยู่ พร้อมทั้งจัดทำแผนพัฒนาส่งเสริมและสนับสนุนการเกษตรในชุมชน ร่วมกับการพัฒนาศักยภาพบุคลากร กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ ประสานความร่วมมือกับโรงเรียน และสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน จัดตั้งเป็นกลไกคณะกรรมการขับเคลื่อนและติดตามการทำงานอย่างต่อเนื่อง



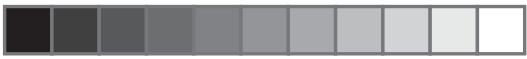


อบต.ลุ่มรำวี มีนโยบาย แผนงานการพัฒนา เป้าหมาย  
ในการขยายผลระบบการจัดอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา  
ในพื้นที่ตำบลที่ชัดเจน โดยจะเริ่มต้นนำร่องที่โรงเรียน  
บ้านหนองเหล็ก ซึ่งผู้บริหารและคณะกรรมการให้ความสำคัญ  
ก่อนที่จะผลักดันขยายผลไปทุกโรงเรียนต่อไป แต่สถานการณ์  
การผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในตำบลไม่เพียงพอ  
ต่อการบริโภค และการใช้วัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน  
ส่วนใหญ่ยังต้องซื้อมาจากตลาดและการใช้โปรแกรม  
**Thai School Lunch** ไม่ได้นำมาใช้ในการจัดอาหาร  
อย่างจริงจัง ส่วนการจัดทำอาหารจ้างแม่ครัว และจัดหา  
วัตถุดิบจากตลาดสด โรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก  
อบต.ลุ่มรำวี มีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่โรงครัว และวัสดุอุปกรณ์  
ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสุขาภิบาล

## ๙. พื้นที่ตำบลเชือเพลิง อำเภอปราสาท

ผู้บริหาร นายก อบต.ให้ความสำคัญ มีนโยบาย  
เป้าหมาย แผนงาน และงบประมาณในการสนับสนุน  
การเกษตรภายในชุมชนและโรงเรียนที่ชัดเจนเพื่อสนับสนุน  
ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน ในส่วนพื้นที่ชุมชน  
ทุกหมู่บ้านสนับสนุนเรื่องการเกษตร อาหารปลอดภัย และ  
กลุ่มอาชีพเพื่อลดการพึ่งวัตถุดิบจากตลาดภายนอก พร้อม  
ดำเนินการปรับปรุงพื้นที่ในเขตตำบลให้เป็นแหล่งเรียนรู้  
ทางการเกษตรและการตลาดสำหรับองรับผลผลิตของ  
ชุมชนส่งเสริมให้ชุมชนมีกลุ่มอาชีพด้านการเกษตร กลุ่มอาชีพ  
ด้านประมง การแปรรูป สำหรับเป็นอาหารกลางวันแก่  
เด็กนักเรียน





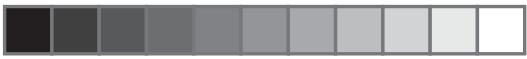
พื้นที่ตำบลเชือเพลิง มีพื้นที่สาธารณูปโภค แหล่งน้ำ ห่วงโซ่อุปทาน แหล่งผลิตอาหารและมีกลุ่มอาชีพเกษตรกรที่เข้มแข็ง ผู้บริหารท้องถิ่นท้องท้องให้ความสำคัญเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต ของประชาชนและประชาชนทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วม ในการดำเนินงาน อบต.เชือเพลิงมีนโยบาย แผนงาน การพัฒนา เป้าหมายในการขยายผลระบบการจัดอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ตำบลที่ชัดเจน และมีแนวคิด ที่จะผลักดันให้มีการขยายผลไปยังทุกโรงเรียนในอนาคต

ด้านสถานการณ์การผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ของตำบลเชือเพลิงในปัจจุบัน พบว่า ไม่เพียงพอต่อ การบริโภคหรือใช้เป็นวัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน วัตถุดิบส่วนใหญ่ยังต้องซื้อมาจากตลาดและการใช้ โปรแกรม **Thai School Lunch** ยังใช้โปรแกรมได้ไม่ชัดเจน ตามขั้นตอน โดยใช้โปรแกรมเพื่อออกแบบรายการเมนู แต่ไม่ได้นำมาใช้ในการจัดอาหารอย่างจริงจัง โดยขั้นตอน การผลิตใช้วิธีจัดจ้างแม่ครัวและจัดหาวัตถุดิบจากตลาดสด และยังมีข้อจำกัดเรื่องโรงเรือนโรงครัวและวัสดุอุปกรณ์ ที่ยังไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาล

## ๑๐. พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์

มีต้นทุนทางสังคมและบริบทพื้นที่ที่มีความพร้อม ในการขับเคลื่อน มีแผนงาน งบประมาณ และโรงเรียน อยู่ภายใต้การกำกับดูแลที่ชัดเจน มีผู้บริหารที่ดูแลรับผิดชอบ เข้าใจ เห็นความสำคัญ โดยขณะนี้ในโรงเรียนยังไม่มีการ นำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้จัดอาหาร





ในโรงเรียน รวมทั้งการจัดอาหารดูดิบที่ปลอดภัยเพื่อการผลิตอาหาร เพราะใช้ระบบการประมวลให้ผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้จัดการทั้งหมด รวมทั้งข้อจำกัดในเรื่องสุขาภิบาล และยังไม่มีกลไกคณะกรรมการขับเคลื่อนและติดตามอย่างชัดเจน

### ๑๑. พื้นที่ตำบลตาวัง อำเภอบัวเซด

มีทุนทางสังคม ปรับลดความพร้อมในการขับเคลื่อน มีแผนงาน งบประมาณ และมีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอยู่ใน การกำกับดูแล แต่ยังไม่เห็นกระบวนการขับเคลื่อนหรือ การบริหารจัดการระบบการจัดอาหารได้อย่างชัดเจน เป็นรูปธรรม นอกจากนี้ ยังไม่สามารถนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในการจัดอาหารโรงเรียนได้ โดยมีข้อจำกัดในเรื่องสุขาภิบาลและการจัดอาหารดูดิบ ซึ่งใช้บริการจากพ่อค้าคนกลาง เช่นเดียวกันกับพื้นที่ ตำบลสะเดา แต่ยังไม่มีโรงเรียน หรือหน่วยงาน บุคคลที่ เข้ามาเป็นกลไกสำคัญ เป็นแกนประสานดำเนินการ ขับเคลื่อนให้เกิดกระบวนการมีส่วนร่วมได้ชัดเจน รวมถึง อบต.ตาวัง ถึงแม้จะมีนักวิชาการศึกษาที่เป็นแกนประสานงาน ในพื้นที่กับภาคอื่นๆ ในพื้นที่แต่ยังไม่มีพลังมากพอในการ ผลักดันให้เกิดกระบวนการขับเคลื่อนเป็นรูปธรรมได้

### ๑๒. พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนนารายณ์

มีทุนทางสังคม ปรับลดความพร้อมในการขับเคลื่อน งบประมาณ และมีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอยู่ในการกำกับดูแล แต่ยังไม่เห็นกระบวนการขับเคลื่อนหรือการบริหารจัดการ





ระบบการจัดอาหารได้อย่างชัดเจนเป็นรูปธรรม ภายใต้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ยังไม่มีการนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในการจัดอาหารโรงเรียน รวมไปถึงโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ เพราะข้อจำกัดในเรื่องสุขागิบาก และการจัดหาวัตถุดิบที่ยังใช้วิธีจัดซื้อจัดหาจากตลาดสดและจากภายนอกชุมชน อย่างไรก็ดี ในพื้นที่ตำบลโนนเทพ แม้จะมีถนนนำคนสำคัญในการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารที่มีความรู้และความเข้าใจในการทำเกษตรในโรงเรียน มีความพยายามผลักดันและพยายามทำเป็นตัวอย่างอย่างเต็มที่ แต่ก็ยังไม่สามารถขับเคลื่อนเป็นรูปธรรมได้ เนื่องจากผู้บริหาร อบต. และผู้นำชุมชน ไม่ให้ความสำคัญ

จากการดำเนินการและร่วมผลักดันภาระการจัดอาหารในโรงเรียน พบร่วมกับ แม้จะยังไม่นำไปสู่ความสำเร็จที่มุ่งหวังแต่ก็นับเป็นบันไดขั้นแรกที่ทำให้คณะทำงานขับเคลื่อนฯ ระดับพื้นที่ได้บทเรียนการพัฒนาพื้นที่รูปธรรม เพื่อการจัดอาหารในโรงเรียนโดยเฉพาะการพิจารณาคัดเลือกพื้นที่นำร่องที่ไม่ควรมีจำนวนมากเกินไป และควรยึดเกณฑ์การพิจารณาจากความสนใจและความต้องการเรียนรู้ของกลุ่มองค์กรนั้นๆ เป็นสำคัญ การกำหนดขนาดและจำนวนพื้นที่รูปธรรมที่เหมาะสมสมควรยึดหลักสอดคล้องกับกำลังคน การให้ความร่วมมือ และการมีส่วนร่วม เพื่อจะได้หนุนเสริมกระบวนการขับเคลื่อนได้อย่างเข้มข้นและต่อเนื่อง เป็นไปตามกรอบเวลาและงบประมาณ เพราะจะให้ผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมชัดเจนกว่า ประการสำคัญในการพัฒนาระบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนควรมีทรัพยากรหรืองบประมาณสนับสนุน การดำเนินงานในพื้นที่นำร่องอย่างเพียงพอและต่อเนื่อง





อย่างไรก็ดี ที่ประชุมติดตามและประเมินผลความก้าวหน้า การขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในพื้นที่ โดยคณะกรรมการ ขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดอาหารในโรงเรียน จังหวัดสุรินทร์ ได้หารือร่วมเมื่อวันที่ ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ พบร่วม จากการ ขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนทั้ง ๑๗ พื้นที่ ในจังหวัด มี ๒ พื้นที่ที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นพื้นที่ต้นแบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ได้แก่ โรงเรียนบ้านโคงจำเริญ ตำบลตานี อำเภอปราสาท และ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลเมืองแกะ อำเภอท่าตูม เนื่องจากมีความพร้อมทั้งเรื่องสถานที่ และบุคลากรที่พร้อมให้ คำแนะนำได้ต่อเนื่องและมีความพร้อมที่จะเป็นผู้นำในระดับพื้นที่ ดังจะนำเสนอการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียน ทั้ง ๑๗ พื้นที่ต่อไป





# บทเรียนการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียน ระดับพื้นที่



## เมืองมหา ชาหกี ๑

เด็กเจริญอาหาร @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ  
ตำบลนาี อำเภอปราสาท

“อาหารในโรงเรียนมีคุณภาพ” คือ สิ่งที่ผู้บริหารและคณะกรรมการ มีความมุ่งหวังและตั้งใจให้เกิดขึ้นกับลูก ๆ นักเรียนทั้ง ๒๓๔ คน ที่เข้ามาเรียนที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ ตำบลนาี อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ แห่งนี้





ที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ นักเรียนทุกคนจะต้องได้รับประทานอาหารกลางวันที่ครบถ้วนสมบูรณ์ มีประโยชน์ สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามโปรแกรม **Thai School Lunch** มีวัตถุดิบในการผลิตอาหารที่ได้มาจาก การปลูกขึ้นภายในโรงเรียน เมื่ออาหารดี สะอาด และปลอดภัย ก็ย่อมส่งผลต่อสุขภาพกายที่แข็งแรงของเด็กนักเรียน รวมทั้งสุขภาพใจที่จะทำให้พากขาเติบโตขึ้นอย่างมีคุณภาพต่อไป สำคัญกว่าなん คือ เด็กนักเรียนต้องมีความรู้ทางโภชนาการ เกิดพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้องและมีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภค จึงจะทำให้โรงเรียนมีระบบการจัดอาหารที่ดี แต่ทั้งหมดที่กล่าวมา จะเกิดขึ้นไม่ได้หากผู้ปกครองและสมาชิกในชุมชนไม่เข้ามามีส่วนร่วม กับโรงเรียนตั้งแต่เริ่มแรก

### จากเมื่อก่อนถึงตอนนี้

แต่เดิมโรงเรียนบ้านโคกจำเริญเคยต้องประสบภาวะ เด็กนักเรียนที่มีฐานะยากจนไม่ได้รับประทานอาหารเช้าก่อนมา โรงเรียน จนมีอาการหน้าซีด เป็นลมระหว่างเข้าแถวออกกำลังกาย บางรายป่วยท้องจนเป็นอุปสรรคต่อการเรียนหนังสือ เมื่อเริ่มสำรวจ อย่างจริงจังและหาทางแก้ปัญหาทำให้ทุกวันนี้ปัญหาเหล่านั้น ได้หมดไป นักเรียนที่นี่จะได้รับประทานอาหารเช้าก่อนเข้าเรียนทุกคน เด็กคนไหนที่ไม่ได้ทานมาจากบ้าน แม่ครัวจะทำอาหารไว้รองรับ ด้วยเมนูง่ายๆ อย่างข้าวต้ม ข้าวไข่เจียว

ก่อนหน้านี้โรงเรียนบ้านโคกจำเริญเคยเข้าร่วมโครงการ เด็กไทยแก้มใส จึงมีครุพั้ยโภชนาการค雍ทำหน้าที่ออกแบบ เมนูอาหารครบถ้วน ๕ วัน โดยประยุกต์รายการอาหารให้เหมาะสม และสอดคล้องกับวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น หากวันไหนมีวัตถุดิบ





ไม่ครอบก็จะเสริมเมนูไข่แทน กระทั้งเมื่อทางโรงเรียนนำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ ทำให้ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน มีความซั้ดเจนและได้มาตรฐานขึ้น แม่ครัวทั้งสองคนที่ประจำครัวกลางของโรงเรียนสามารถทำงานได้อย่างเป็นระบบ มีความสะอาด กคล่องแคล่วขึ้น โดยมีครุ่นผายสหกรณ์นักเรียนเป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ

สิ่งที่อาจ จะแตกต่างจากโรงเรียนแห่งอื่น สำหรับที่นี่ คือ โรงเรียนจะทำการคัดแยกเด็กที่มีภาวะโภชนาการโดยใช้โปรแกรม เฝ้าระวังโภชนาการของกรมอนามัย เด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ หรือภาวะอ้วนเตี้ยผอมผิดปกติจะถูกแยกออกโดยแบ่งเป็นระดับชั้น เพื่อจะได้จัดอาหารให้นักเรียนกลุ่มนี้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

เมื่อได้เวลารับประทานอาหาร นักเรียนแต่ละคนจะถือ 皿 ล้อมรอบอาหารที่ปูรุ่งจากวัตถุดิบที่หาได้ในห้องถัง และปลูกขึ้น ภายในโรงเรียนหรืออาจมีเสริมบ้างจากชุมชนข้างนอก แต่ที่ขาด ไม่ได้ในทุกมื้ออาหารคือผลไม้ตามฤดูกาล เมื่ออาหารครบถ้วน ดีพร้อม ความสุขก็เกิดขึ้นกับทุกคนโดยเฉพาะเด็กนักเรียนที่ได้ รับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์

ผลที่แตกต่างไปจากอดีต คือ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ในกระบวนการบริโภคของเด็กส่วนใหญ่เป็นไปในทางที่ดี นักเรียนหลายคน หันมารับประทานผักมากขึ้น จากที่โรงเรียนกำหนดให้ต้องรับประทาน ผักให้หมดอย่างน้อย ๓-๔ ช้อนต่อ มื้อ ทำให้เด็กในโรงเรียนมีสุขภาพ สมบูรณ์แข็งแรง น้ำหนักและส่วนสูงเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

แน่นอนว่า ความทุ่มเทเพื่อการจัดระบบอาหารในโรงเรียน เพื่อเด็กทั้งโรงเรียนย่อมนำความพึงพอใจมาสู่ฟ่อแม่ผู้ปกครองของ นักเรียนทุกคน จากการสำรวจความพึงพอใจผู้ปกครอง พบร้า





ผู้ปักครองมากกว่าร้อยละ ๘๐ เห็นความสำคัญในการรับประทานอาหารของเด็กเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรับประทานอาหารเข้าก่อนไปโรงเรียน พ่อแม่ผู้ปักครองส่วนใหญ่พึงพอใจที่เห็นบุตรหลานรับประทานอาหารได้หมดจาน ทั้งยังสามารถทานอาหารได้มากขึ้น โดยเฉพาะการรับประทานผัก น้ำพริก และอาหารประเภทต้มได้มากขึ้น เด็กบางคนมีพฤติกรรมการบริโภคที่ดีขึ้น ลดปริมาณขั้นลงและหันมาเลือกทานอาหารที่มีประโยชน์แทนมากขึ้น

ในส่วนของโรงครัว มีการปรับปรุงพัฒนาให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล ส่วนการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารจะเน้นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นและปลูกขึ้นเองภายในโรงเรียน หรืออาจมีเสริมบ้างจากชุมชนข้างนอก นอกจากนี้ โรงเรียนได้ประชาสัมพันธ์ผ่านเด็กนักเรียนที่ครอบครัวทำอาชีพเกษตรกรหากมีผลผลิตในแปลงก็สามารถนำมาแบ่งปันหรือจำหน่ายให้กับทางโรงเรียนได้ ในบางชั้นเรียน ครูผู้สอนบูรณาการและจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องไปด้วยกัน เช่น คุณครูชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ ที่ฝึกให้เด็กมีประสบการณ์ตรงด้วยการเพาะถั่วงอก ปลูกผักบุ้ง เมื่อได้ผลผลิตนักเรียนจะนำมาจำหน่ายให้กับสหกรณ์เพื่อขายเป็นวัตถุดิบในการทำอาหารให้กับโรงเรียนต่อไป ทำให้เด็ก ๆ ในชั้นเรียนได้เรียนรู้ประสบการณ์ใหม่จากการซื้อขายซึ่งต้องวัดและการขายสินค้ากันอย่างสนุกสนาน

นอกจากภาระหลักในการจัดการอาหารจะอยู่ที่ครูและแม่ครัวประจำโรงครัวของโรงเรียนแล้ว เด็กนักเรียนที่นี่ยังเป็นส่วนหนึ่งของความสำเร็จในการจัดการอาหารของโรงเรียนตนเองด้วยแต่ละวันคุณครูจะจัดนักเรียนให้เข้ามามีส่วนร่วมโดยทำหน้าที่ตักอาหารให้เพื่อน ๆ นักเรียน นักเรียนจึงเรียนรู้ว่าจะต้องตักอาหาร





ให้แตกต่างกันอย่างไรระหว่างเด็กเล็ก เด็กโต หรือแม้แต่เด็กนักเรียน ที่มีรูปร่างเล็กควรเพิ่มปริมาณอาหารให้อย่างไร การได้ทำหน้าที่เพื่อคนอื่น เช่นนี้ไม่เพียงทำให้เด็ก ๆ เกิดความภูมิใจในตัวเอง แต่ถือเป็นพื้นที่การเรียนรู้นักห้องเรียนที่ช่วยพัฒนาทักษะในการคิดคำนวณและฝึกเป็นผู้ให้บริการผู้อื่นอีกด้วย

จัดอาหารจากเขตวัสดุโรงเรียน คงจะครูและผู้บริหารโรงเรียนร่วมกับฝ่ายสาธารณสุขในพื้นที่ กวดขันและออกมาตรการงดการจำหน่ายขนมและน้ำอัดลมให้กับเด็กนักเรียน ซึ่งได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากบรรดาผู้ปกครองที่ช่วยกันสอดส่องดูแล

หน่วยงานนอกรัฐโรงเรียนอย่างองค์กรบริหารส่วนตำบล ดำเนินซึ่งเป็นองค์กรท้องถิ่นในพื้นที่ เมื่อเห็นความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีเกิดขึ้นกับเด็กและเยาวชน จึงหันมาให้ความสำคัญและยินดีสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันอย่างจริงจังโดยประสานความร่วมมือจากทุกฝ่ายเพื่อผลักดันและพัฒนา “ครัวกลาง” ให้เกิดขึ้นในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สิ่งที่ได้ดำเนินการไปแล้วในขณะนี้ คือการสำรวจและจัดทำฐานข้อมูลพื้นที่ ๙ หมู่บ้านของตำบลดำเนิน ว่ามีครอบครัวใดผลิตวัตถุดิบอะไรบ้างที่สามารถนำไปประกอบอาหารกลางวันให้กับเด็กนักเรียนได้ พร้อมๆ กับประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้คนในชุมชนร่วมกันปลูกพืชผักหรือผลไม้ให้เพียงพอสำหรับการผลิตอาหารในแต่ละวันของโรงเรียน

เช่นเดียวกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลซึ่งตรวจและบันทึกรายงานสุขภาพ พร้อมกับการติดตามผลอย่างต่อเนื่อง รายงานว่า เด็กเยาวชนในพื้นที่ตำบลมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น การเจริญติบโตของเด็กส่วนใหญ่อยู่ในภาวะสมหวาย และเป็นนิมิตหมายที่ดีว่าจำนวนเด็กอ้วนไม่เพิ่มขึ้นและมีจำนวนลดลงตามลำดับ





ถึงที่สุดแล้ว สิ่งที่ได้รับมากกว่าอาหารในโรงเรียนที่มีคุณภาพคือ ความสุขของแม่ครัวที่ได้ให้บริการอาหารที่ดีและเป็นประโยชน์แก่นักเรียนที่เปรียบเสมือนลูกหลานในครอบครัว เป็นความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของโรงเรียนในการปฏิบัติการที่สร้างการเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นจริง จากที่เคยเห็นเด็กบางคนผอมแห้ง มอมแมม มาวันนี้เด็ก ๆ เหล่านั้นหนักเพิ่มขึ้นในสัดส่วนที่เหมาะสมแก่วย

สิ่งดี ๆ ที่เกิดขึ้นยังรวมถึงการที่สมาชิกในชุมชนได้มีส่วนร่วมอย่างจริงจังในฐานะผู้ผลิตวัตถุดิบต้นทางให้กับอาหารแต่ละเมนูของโรงเรียน มีการเก็บข้อมูลอาหาร ราคา รวมทั้งแหล่งผลิตที่มีอยู่ในชุมชน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองได้รับทราบเพื่อจะได้นำวัตถุดิบที่เหล่านั้นมาจำหน่ายให้กับทางโรงเรียน โดยเฉพาะพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล

## ปัญหาและอุปสรรค

แม่โรงเรียนบ้านโคงจำเริญจะสามารถจัดการอาหารภายในโรงเรียนให้เกิดขึ้นได้ แต่จนถึงปัจจุบันก็ยังมีปัญหาและอุปสรรค อีกหลายอย่างที่เป็นเหมือนบททดสอบให้คณะกรรมการได้ร่วมกันขับคิดหาทางออก ทั้งที่เกิดขึ้นภายในรั้วโรงเรียนและนอกเขต รั้วโรงเรียนดังต่อไปนี้

### ๑. ภัยในรั้วโรงเรียน

๑.๑ วัตถุดิบในการผลิตอาหารไม่เพียงพอ ชาวบ้านที่เป็นเกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกอ้อยและมันสำปะหลังซึ่งเป็นการทำเกษตรเริ่งเดียว เนื่องด้วยข้อจำกัดของสภาพดินและภูมิอากาศ แม้จะหันมาปลูกผัก





๑.๒ เป็นอาชีพเสริมก็ให้ผลผลิตได้ดีเพียงบางถูกาก  
 เช่น ถูกากนาวที่พืชผักต่างๆ เติบโตได้ดีและมี  
 จำนวนเพียงพอสำหรับการทำอาหารในโรงเรียน  
 นอกเหนือจากถูกากนี้โรงเรียนจึงต้องเพิ่งแหล่งอาหาร  
 จากนอกชุมชนเป็นหลัก

๑.๓ ขาดแรงงานสนับสนุน เนื่องจากโรงเรียนบ้านโคก  
 จำเริญเป็นโรงเรียนระดับประถม จึงมีข้อจำกัด  
 ด้านแรงงานหากต้องทำกิจกรรมที่ใช้แรงหนัก เช่น  
 การก่อสร้างโรงเรือนเลี้ยงไก่ ซึ่งโรงเรียนต้องขอ  
 ความร่วมมือจากผู้ปกครองให้เข้ามาช่วยเหลือ

๑.๔ เนื่องจากพ่อแม่ของนักเรียนส่วนใหญ่ทำงาน  
 ต่างจังหวัด นักเรียนเหล่านี้จึงมีปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์  
 ในวัยผู้สูงอายุเป็นผู้ปกครอง ซึ่งที่ผ่านมาได้ให้  
 ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับทางโรงเรียน แต่ในการ  
 รับประทานอาหารของเด็กพบว่า ผู้ปกครองบางคน  
 ตามใจบุตรหลานด้วยการซื้ออาหารหรือขนมที่เด็กฯ  
 ซื้นชอบให้ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการ  
 ของเด็ก

๑.๕ ขาดงบประมาณในการพัฒนาและปรับปรุงโรงอาหาร  
 เนื่องจากสภาพโรงครัวยังไม่เป็นสัดส่วนจึงต้องการ  
 ปรับปรุงและยกระดับอาคารโรงอาหารให้ดีขึ้น

## ๒. nokkhetrawrongrein

๒.๑ การขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน  
 ให้ดำเนินไปได้อย่างพร้อมเพรียงกันทั้งตำบล





ยังไม่สามารถเกิดขึ้นได้ เนื่องจากโรงเรียนบางแห่ง ไม่สามารถดำเนินการจัดอาหารในโรงเรียนได้ เพราะติดเงื่อนไขแตกต่างกัน บางแห่งมีปัญหา ความขัดแย้งระหว่างบุคลากรในโรงเรียน บางแห่ง ครุภาระงานมากจนไม่สามารถจัดทำโครงการได้ เต็มที่ บางแห่งไม่ยอมเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานแม้จะได้รับงบประมาณ ในการจัดอาหารใหม่เป็น ๒๐ บาทแล้ว หรือ บางโรงเรียนไม่พร้อมด้านเทคโนโลยีการสื่อสาร ทำให้มีปัญหานในการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch**

๒.๒ หน่วยงานและองค์กรภาคีในระดับพื้นที่ที่ร่วมกัน ขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนเป็น ไปอย่างอ่อนล้า ไร้พลัง เนื่องจากกลไกและ โครงสร้างการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหาร อาหารในโรงเรียนในระดับนโยบายขาดการ บูรณาการกัน

## ปัจจัยความสำเร็จ @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ

### ๑. มีข้อมูลเป็นฐาน

โรงเรียนให้ความสำคัญกับการเก็บรวบรวมข้อมูล และจัดเก็บอย่างเป็นระบบ ซึ่งรวมได้จากการสำรวจ ศูนย์พักเรียนแต่ละชั้น และจากการสังเกตการณ์ของ คุณครู เช่น ในช่วงเข้าແ老人家พองชาติและระหว่างกิจกรรม อุยกิจลังกา ซึ่งจะสังเกตเห็นอาการนักเรียนที่ไม่ได้ รับประทานอาหารเข้ามา ก่อนได้ง่าย ทำให้โรงเรียนมีข้อมูล และสามารถเข้าไปดูแลป้องกันได้แต่เนิ่นๆ





สิ่งสำคัญที่มากกว่าการมีข้อมูลเป็นฐาน คือ ต้องใช้ข้อมูลเหล่านี้มาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาและหาทางออก เกี่ยวกับการจัดอาหารในโรงเรียนให้เกิดความเหมาะสม โดยพื้นที่ของการແລກປ່ຽນແລະແປ່ງປັນຂໍ້ມູນເກີດຈຶ່ງໄດ້ ໃນຫລາຍພື້ນທີ່ຕັ້ງແຕ່ບົນໄຕ້ປະຊຸມທີ່ໂຮງເຮັດໃຈ້ນີ້ໄດ້ ສື່ອສາຮ້າຂໍ້ມູນກັບພໍອແມ່ຜູ້ປົກຄອງໃນຫລາກຫລາຍຮູ່ປະບວນ ເຊັ່ນ ກາຮປະຊຸມຜູ້ປົກຄອງໃນໜ່ວງເປີດເທຝອມ ບທສະທනາ ຮະຫວ່າງຮອຮັບເດືອກລັບບ້ານໃນໜ່ວງເຍັນ ລວມຖິ່ງກາຮພູດຄຸຍ ໃນເວລາລົງເຢີມນັກເຮັດວຽນຕາມບ້ານ

## ๒. ມີຕັ້ນທຸນດີ

ໂຮງເຮັດວຽນບ້ານໂຄກຈຳເຮົາ ມີພື້ນທີ່ປຸລູກພື້ນຖານໃນ ຮັ້ວໂຮງເຮັດວຽນ ມີກາຮບຣິຫາຮຈັດກາຮແປ່ງທີ່ທຳໄໝມີຜລຜລິຕປ້ອນ ໂຮງຄວ້າໄດ້ຕ່ອນເນື່ອງ ພລຜລິຕບາງສ່ວນຍັງເໜືອເພີ່ງພອ ຈົນສາມາຮັດຈຳໜ່າຍໃຫ້ກັບຄົນໃນໜຸ່ມໜຸ່ນ ຂະນະເດືອກກັນກົມ ກາຮຮັບຊື້ວັດຖຸດີບບາງຮາຍກາຮຈຸ່ມໜຸ່ນດ້ວຍ

ດ້ານງບປະປະມານ ໂຮງເຮັດວຽນໄດ້ຮັບງບປະປະມານອຸດຫຸນ ຕ່ອນເນື່ອງຈາກໜ່າຍງານກາຄຮັບສູ່ຜ່ານກາຮເຂົ້າວ່າມໂຄຮກກາຮ ຕ່າງໆ ອາທິ ໂຄຮກກາຮ ອຍ.ນ້ອຍ ແລະ ໂຄຮກລົດກາວະອ້ວນ ເຕີ່ພອມຈາກກອງທຸນສຸຂາພັດຕຳບລ ໂຄຮກກອງທຸນອາຫາຮ ກລາງວັນ ແລະ ໂຄຮກກາຮສັນບສນຸນສຸຂາກົບລາມາຕຮູ້ຈານ ໂຮງອາຫາຮຈາກສຳນັກງານເຂົ້າພື້ນທີ່ກາຮສຶກໝາ

ນອກຈາກນີ້ ດ້ວຍເປົ້າໝາຍໜັດເຈັນທີ່ຈະຜັກດັນສູ່ ກາຮເປັນໂຮງເຮັດວຽນສຸຂາພັດ ທຳໄໝຜູ້ປຣິຫາຮແລະ ຄົນະຄຽວຕ່າງໃໝ່ ຄວາມສຳຄັນແລະ ເຂົ້າໃສ່ໃນເວົ້ອງສຸຂາພັດຂອງນັກເຮັດວຽນ





โดยเน้นพัฒนาการการเติบโตของเด็กในทุกด้าน โดยยึดหลักเกณฑ์และการดำเนินการตามตัวชี้วัดเรื่อง การพัฒนาสุขภาพเด็กของกระทรวงสาธารณสุข โดยเฉพาะ การดำเนินการจัดการอาหารกลางวันตามโปรแกรม **Thai School Lunch** ตามนโยบายเขตพื้นที่การศึกษา ด้วยการทำ ทำงานประสานเชื่อมโยงอย่างเป็นบูรณาการทำให้การ ดำเนินโครงการต่างๆ ก้าวเดินไปด้วยกันได้

โรงเรียนบ้านโคงจำเริญจึงได้รับคัดเลือกเป็น โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพระดับเพชร สะท้อนให้เห็นว่า กว่าจะผ่านการคัดเลือกได้โรงเรียนต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ตามตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณจำนวนไม่น้อย จึงน่าจะเป็นสิ่งยืนยันและสร้างความเชื่อมั่นได้ว่าการพัฒนา ระบบอาหารกลางวันของโรงเรียนจะเดินหน้าต่อไปอย่างมี ประสิทธิภาพขึ้นเช่นกัน

### ๓. มีบุคลากรดี

ปฏิเสธไม่ได้ว่า ครู คือหัวใจสำคัญของระบบ การจัดการอาหารในโรงเรียน ยิ่งครูมีศักยภาพและให้ ความสนใจพัฒนาโครงการอาหารในโรงเรียนมากเท่าไร ยิ่งสะท้อนความสำเร็จที่น่าจะมากขึ้นเท่านั้น เพราะเหตุนี้ บุคลากรในโรงเรียนตั้งแต่ผู้บริหาร ครูผู้รับผิดชอบโครงการ จนถึงแม่ครัวจึงให้ความสำคัญกับกระบวนการทำงาน เป็นทีม มีการพัฒนารูปแบบการทำงานให้สอดคล้องกับ บริบทของพื้นที่อยู่เสมอ รวมทั้งการสื่อสารแลกเปลี่ยน ข้อมูลกับผู้ปกครองอย่างสม่ำเสมอทั้งทางการและ ไม่เป็นทางการ





## ๔. มีแนวร่วมในท้องถิ่น

โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรบริหารส่วนตำบลนี้ ซึ่งให้ความสำคัญและให้การสนับสนุนระบบการจัดอาหารในโรงเรียน เป็นกำลังหลักในการสำรวจแหล่งอาหารในชุมชน ทั้งยังส่งเสริมให้โรงเรียนเสนอโครงการที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของเด็กนักเรียนไปยังท้องถิ่นเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ทำให้โรงเรียนมีงบประมาณอุดหนุนอย่างต่อเนื่อง นายก อบต. ยังมีแนวคิดที่จะพัฒนาการจัดอาหารในโรงเรียนให้เป็นระบบยิ่งขึ้น โดยเสนอพื้นที่บางส่วนให้เป็นแหล่งผลิตอาหารหมุนเวียน เพื่อส่งต่อให้กับโรงเรียนทั้ง ๕ แห่งในตำบล นอกจากนี้โรงเรียนได้ประสานงานและพัฒนากลไกที่มีอยู่แล้วในชุมชนอย่าง อสม. หรืออาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ให้เข้ามามีส่วนร่วมดูแลเด็กในโรงเรียนอย่างต่อเนื่องด้วย

## ๕. มีการสื่อสารที่ดี

เพราะการสื่อสารคือช่องทางที่จะทำให้แต่ละคนแต่ละภาคส่วนได้รับรู้ข้อมูลอย่างเท่าถึงและทั่วถึงกัน โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ จึงทำการสื่อสารประชาสัมพันธ์ ต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจให้พ่อแม่ผู้ปกครองได้รับรู้โดยเฉพาะการใช้สื่อบุคคลผ่านการพูดคุยของครูอาจารย์ในโรงเรียนเพื่อร่วมกันรณรงค์โครงการอาหารกลางวัน ตลอดจนการชี้แจงต่อชุมชนของผู้อำนวยการ โรงเรียนเพื่อให้ชาวบ้านได้เข้าใจโครงการ ทำให้ได้รับความร่วมมือและความช่วยเหลือส่งผลผลิตให้โรงเรียน





บางครอบครัวยังให้เด็กนักเรียนนำพีซผักมาให้โรงเรียน  
โดยไม่รับเงินตอบแทน

## ๖. มีปฏิสัมพันธ์ที่ดี

ความที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญเป็นโรงเรียนเก่าแก่  
ประจำตำบล พ่อแม่ผู้ปกครองส่วนใหญ่จึงเป็นศิษย์เก่าของ  
โรงเรียนแห่งนี้ ศรัทธาและความสัมพันธ์ที่แนบเน้นยAWN  
ระหว่างครูอาจารย์ในโรงเรียนกับผู้ปกครองจึงมีส่วนอย่างยิ่ง  
ต่อการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ทำให้การสื่อสารและการ  
ขอความร่วมมือในกิจกรรมงานต่างๆ เป็นไปอย่างราบรื่น  
ประสบผลสำเร็จ

### ข้อค้นพบและบทเรียน @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ

๑. “ครู” คือหัวใจของการเปลี่ยนแปลง ก่อนเริ่มต้นโครงการ  
ต้องสำรวจความพร้อมและความเป็นไปได้ว่ามีบุคลากรครู  
ที่พร้อมจะให้ความทุ่มเท เอาใจใส่ และรับผิดชอบการ  
ดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนสิ้นสุดโครงการเพียงใด
๒. องค์ความรู้และความช่วยเหลือด้านการเกษตรและปศุสัตว์  
จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการบริหารจัดการฟาร์ม  
ภายโรงเรียนเพื่อเป็นแหล่งผลิตอาหารที่เพียงพอต่อ  
ความต้องการของเด็กนักเรียนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโรงเรียน
๓. ความเข้มแข็งของกลไกและเครือข่ายผู้ปกครองในแต่ละ  
ระดับชั้นเป็นสิ่งที่ต้องพัฒนาอยู่เสมอ





๔. การประเมินและติดตามประสิทธิภาพประสิทธิผลการจัดการระบบอาหารกลางวันในโรงเรียนด้วยโปรแกรม **Thai School Lunch** อญี่สเมอ จะช่วยพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น
๕. หน่วยงานนโยบาย เช่น กระทรวงศึกษาธิการและกระทรวงมหาดไทยควรประสานร่วมมือกัน พร้อมกับเร่งสร้างความเชื่อมั่นเพื่อให้เกิดการยอมรับว่าเป็นกลไกการทำงานที่มีศักยภาพและมีองค์ความรู้ในการบริหารจัดการอาหารในโรงเรียนได้อย่างแท้จริง
๖. จัดให้มีคณะกรรมการกองทุนอาหารกลางวัน โดยมี สพฐ. เป็นกลไกหลักในการจัดการและพัฒนาตัวชี้วัดให้มีความชัดเจน เช่น ภาวะอ้วนในโรงเรียนต้องไม่เกินร้อยละเท่าไร

## ເມັນແນ່ນໍາ ຈາກທີ່ ແກ

ເຕັກອື່ນທົອງ ຜູ້ໃໝ່ອື່ນໃຈ @ສູນຍົ່ງພັດນາເຕັກເລີກເລັກເທັບປາລ  
ຕຳບລເນື່ອງແກ ອຳເກອຫ່າຕຸມ

ກາພເຕັກນິ້ນທານຂ້າວກັບພື້ນທົອງ ຄຽງໜ່ວຍກັນທຳອາຫາຣໃຫ້ເຕັກ  
ຈົນໄມ່ມີເວລາສອນເຕີມທີ່ ສ່ວນແມ່ຄວັງກຸລິກຸຈອທຳອາຫາຣຈາກທີ່ບ້ານ  
ມາສ່າງເຕັກທຸກວັນ ຄືອກາພຊື່ນຕາທີ່ເກືອບຈະກລາຍເປັນກິຈວັດປະຈຳວັນ  
ໄປແລ້ວສໍາຮັບສູນຍົ່ງພັດນາເຕັກເລີກເລັກເທັບປາລຕຳບລເນື່ອງແກ ອຳເກອ  
ທ່າຕຸມ ຈັງຫວັດສຸວິນທີ່ ແຕ່ກາພເຫັນນີ້ໄດ້ກລາຍເປັນອົດິຕີໄປແລ້ວ  
ເມື່ອຫລາຍປຶກ່ອນ ເມື່ອປັນຫາຕ່າງໆ ຖຸກນໍາມາພູດຄຸຍຫາວີໂອໃນທີ່ປະໜຸນ  
ສກາເທັບປາລຕຳບລເນື່ອງແກ ອຳເກອທ່າຕຸມ ຈັງຫວັດສຸວິນທີ່





ความคิดที่จะช่วยทางออกถูกนำมาแลกเปลี่ยนหากเดียงไปมาหลายครั้ง เพราะเป้าหมายที่ผู้บริหารเทศบาลตำบลเมืองแก อย่างเห็นไม่ต่างจากผู้นำท้องถิ่นคนอื่นๆ ทั่วประเทศ นั่นคือ คุณภาพอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนที่หลากหลายครบ & หมู่ มีปริมาณความถี่ และคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามวัย เพื่อสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรงของนักเรียน ที่สำคัญ คือ วัตถุดิบที่นำมาปรุงต้องใหม่ สด ปลอดสารพิษ เพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยซึ่งจะนำไปสู่การมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของเด็ก

เมื่อกองทัพยังต้องเดินด้วยห้อง ความเข้มแข็งของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันให้กับเด็กฯ ภายใต้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแห่งนี้จึงจำเป็นต้องได้รับการติดอาวุธไปพร้อมกัน คุณครูผู้รับผิดชอบโครงการและแม่ครัวคือบุคลากรกลุ่มแรกฯ ที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และเติมองค์ความรู้เพื่อให้การจัดอาหารแต่ละมื้อได้รับคุณภาพและมีคุณค่ามากที่สุด

นอกจากนี้ ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายในโครงการอาหารกลางวันของเทศบาลตำบลเมืองแก ตั้งแต่คณะกรรมการจัดซื้อจัดจ้างตรวจรับ คณะกรรมการประเมินคุณภาพอาหาร ตลอดจนทีมวิชาการที่เคยหนุนเสริมข้อมูลความรู้เป็นระยะยังได้รับประสบการณ์และมุ่งมองใหม่ๆ ในการจัดอาหารในโรงเรียนผ่านการศึกษาดูงานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจังหวัดใกล้เคียง การได้เรียนรู้ดูงานซึ่งเป็นจุดแข็งของที่อื่นยังเป็นกระจากสะท้อนให้คณะกรรมการเทศบาลตำบลเมืองแกเห็นชัดอ่อนที่ต้องนำมาปรับปรุงงานของตนเองขึ้น เช่น ทักษะในการประกอบอาหาร ตลอดจนการเตรียมการปฐมและวัตถุดิบ





ต่อมมา สถาบันเทคโนโลยีเมืองแก ได้อนุมัติงบตั้งจ่ายเพื่อพัฒนา “ครัวกลาง” หรือโรงครัวกลางขึ้นเพื่อเป็นสถานที่ประกอบอาหารและจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็ก ๆ ภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทุกศูนย์ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลเมืองแก ด้วยเงินที่ได้รับจากการมีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยเฉพาะกับเด็กที่กำลังอยู่ในวัยเจริญเติบโต ประโยชน์ของการจัดการด้านโภชนาการจึงเป็นเหตุผลสำคัญในการอนุมัติก่อสร้างครัวกลางให้เกิดขึ้น

แนวคิด “ครัวกลาง” คือ การทำครัวที่จุดเดียว ควบคุมคุณภาพที่จุดเดียว จัดจ้างแม่ครัวกลุ่มเดียว จึงสามารถควบคุมวัตถุสิ่งของปัจจุบัน และคุณภาพอาหารได้ในจุดเดียว ไม่กระจัดกระจาย ช่วยประหยัดงบประมาณให้ห้องกินได้ปีละไม่น้อย แต่เมย়ังช่วยสร้าง





ความมั่นใจได้ว่าเด็กนักเรียนจะได้รับประทานอาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ครบ ๕ หมู่ เพราะมีการนำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาช่วยในการออกแบบเมนูอาหาร

การจัดอาหารผ่านครัวกลางยังช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน เพราะปริมาณข้าวสารและพืชผักจำหน่ายมากในแต่ละวันจะซื้อจากผู้ปลูกซึ่งเป็นเกษตรกรในท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์ โดยเทศบาลตำบลเมืองแก้จัดทำบันทึกข้อตกลงร่วมกับกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ ที่มีสมาชิกประมาณ ๒๐ คน มีการขึ้นทะเบียนเกษตรกรที่ทำเกษตรอินทรีย์และจัดทำทำเนียบผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อจะได้ทราบข้อมูลว่ามีพืชผักชนิดใดบ้างในแต่ละช่วงฤดูกาล แม่ครัวจะได้ออกแบบเมนูอาหารให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ได้

ในเขตวิโรงเรียนยังส่งเสริมการปลูกพืชตามฤดูกาล เช่น พักฟื้น บวบ และการเพาะเลี้ยงป้านิล ปลาช่อน วัว ไก่ไข่ และเป็ด ไว้เป็นวัตถุดิบการทำอาหารในโครงการโรงเรียนครอบครัวของเทศบาลตำบลเมืองแก้ อาหารจากครัวกลางจึงมีความสดใหม่อัญเชมอ ทั้งมีจำนวนและปริมาณเพียงพอเหมาะสม เพราะมีการพูดคุยกันระหว่างแม่ครัวกับครูในช่วงเย็นของทุกวัน อย่างไรก็ได้ เสียงจากผู้ปกครองซึ่งมีส่วนร่วมผ่านการสังเกตพฤติกรรมของลูกหลานและเสนอความคิดเห็นมาอย่างศุนย์ฯ ก็ไม่ได้ถูกละเลย เช่น ช่วงหลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวมักจะมีผลผลิตแต่งไม้ออกมาก แต่หากบริโภคมากเกินไปเด็กๆ อาจจะเป็นไข้หรือห้องเสีย ทำให้แม่ครัวต้องให้ความระมัดระวังและเอาใจใส่เป็นพิเศษ

ส่วนข้าวสารหุงที่ใช้ในครัวกลางโดยเฉลี่ยสัปดาห์ละ ๕๐ กิโลกรัม รับซื้อมาจากชาวนาที่ทำงานอินทรีย์ ศุนย์ฯ ยังจัด





กิจกรรมเปิดรับบริจาคข้าวเปลือกจากพ่อแม่ผู้ปกครองและคนในชุมชนซึ่งบางส่วนเป็นเกษตรกรอยู่แล้ว ข้าวที่ได้มีหั้งข้าวหอมมะลิข้าวแดง ข้าวไรซ์เบอรี่ เช่นล่าสุดปีนี้สามารถตรวบรวมข้าวเปลือกจากผู้บริจาคได้ถึง ๒๐๐ กะรัสอบปุ๋ยซึ่งมากพอที่เด็ก ๆ จะได้รับประทานไปอีกหลายวัน

อาหารที่ปูรุ่งเศรษฐ์จากครัวกลางจะถูกลำเลียงไปยังศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๔ แห่งที่เทศบาลตำบลเมืองแก่นับสนุนอยู่ ได้แก่ ท่าศิลา หนองตاد หนองแวง และเมืองแก เวลาจัดส่งเริ่มต้นตั้งแต่ ๑๐ นาฬิกา และจะถึงจุดสุดท้ายไม่เกิน ๑๐ นาฬิกา ๕๕ นาที โดยการขนส่งแต่ละครั้งจะมีแม่ครัวร่วมเดินทางไปด้วยเพื่อรับทราบปัญหาและถือโอกาสสรับฟังข้อเสนอแนะไปในตัว

ด้านการบริหารจัดการครัวกลางมีวิธีการทำงานที่ยึดหลักการทำงานอย่างมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน ไม่มีข้อยกเว้นแม้กับการบริหารจัดการงบประมาณอาหารกลางวัน งบประมาณ ๓,๗๖๐ บาท ที่ครัวกลางได้รับในแต่ละวันจะถูกจ่ายเป็นค่าวัสดุคิบสำหรับการประกอบอาหารเป็นส่วนใหญ่ ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง ผลไม้ เครื่องปูรุ่ง ข้าวสาร แก็สหุงต้ม รวมไปถึงค่าตอบแทนแม่ครัว ที่มาช่วยลงแรงลงใจผลิตอาหารคุณภาพให้ทุกเมื้อ เงินที่เหลือจะถูกใช้เป็นทุนหมุนเวียนสำหรับการจัดการอาหารกลางวันเมื้อต่อ ๆ ไป โดยมีการรายงานข้อมูลการเงินให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและผู้บริหารของเทศบาลตำบลเมืองแกรับทราบเป็นระยะ





แน่นอนว่า หัวใจสำคัญที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแก่ให้ความสำคัญมาโดยตลอดในการจัดอาหารกลางวันคือ เรื่องโภชนาการของเด็ก หากพบว่ามีเด็กคนไหนขาดวิตามินครูพีเลี้ยงจะเสริมอาหารวิตามินให้กับเด็กโดยไม่รีรอ แต่มีวิธีการตุนให้เด็กปฐมวัยกินข้าวให้หมดเพื่อให้เด็กได้รับสารอาหารครบถ้วน & หมู นอกจากรากน้ำที่มีครูพีเลี้ยงมีกิจกรรมออกเสียมครอบครัวของเด็กนักเรียน เพื่อสังเกตพฤติกรรมและสภาพแวดล้อมในการใช้ชีวิตของเด็ก ๆ ทำให้เห็นพัฒนาการการเจริญเติบโตของเด็กนักเรียน และเห็นแนวทางที่จะดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไปในอนาคต

นอกจากเด็ก ๆ นักเรียนภายในศูนย์ฯ จะได้อิ่มท้องจากอาหารจานอร่อยที่มีคุณค่าในทุกวันแล้ว กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ



เสริมสร้างภูมิคุ้มกันด้านโภชนาการจะจัดขึ้นอยู่เสมอ เช่น การปรับปรุงบริบทรอบศูนย์พัฒนาเด็กเล็กด้วยการปลูกพืชผักสวนครัว การเรียนรู้เรื่องพืชผักปลอดภัยจากปราชน้ำบ้านที่ทำเกษตรอินทรีย์และผลิตวัตถุดิบป้อนครัวกลางให้กับศูนย์ฯ เป็นประจำ รวมทั้งการสอนแทรกเรื่องความรู้ทางโภชนาการผ่านการเรียนในสาระวิชาต่างๆ โดยครูผู้สอน

ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปนี้ทำให้พ่อแม่ผู้ปกครองมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง และเอาใจใส่เลี้ยงดูบุตรหลานอย่างจริงจังมากขึ้น โดยเฉพาะการเห็นความสำคัญที่เด็กจะต้องได้รับประทานอาหารเช้าก่อนไปโรงเรียน จนครูป้าmom ครูผู้ดูแลเด็กประจำศูนย์ฯ หลายคนนกว่า ๑๐ ปีบอกว่า “ตั้งแต่ทำงานที่นี่มาไม่เคยเห็นผู้ปกครองให้ความร่วมมือมากขนาดนี้”

ไม่เพียงความตั้งใจที่ดีขึ้นระหว่างผู้ปกครองและครูโดยมีลูก ๆ นักเรียนเป็นจุดเชื่อมกลาง แต่ความร่วมมือร่วมใจกันของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารกลางวันในตำบลเมืองแก๊กขับขยายเป็นวงกว้างไม่แพ้กัน ทุกวันนี้ แหล่งความรู้ใกล้ตัวในพื้นที่อย่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ โรงเรียนอนุบาลตำบล จังหวัดสุรินทร์ และนักวิชาการในกองการศึกษาของเทศบาลตำบลเมืองแก๊ก ที่เคยทำหน้าที่เป็นวิทยกรอบรมบรรยายห้องภาครุษฎีและภาคปฏิบัติ ยังเป็นเสมือนพี่เลี้ยงคอยติดตาม datum ໄດ້ และตอบข้อสงสัยของแม่ครัว คุณครูอยู่เสมอ เช่นเดียวกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเมืองแก๊กที่เคยให้บริการตรวจสุขภาพ บันทึกน้ำหนักส่วนสูงลงในทะเบียนรายชื่อ เพื่อเก็บเป็นข้อมูลสำหรับการติดตามโภชนาการเด็ก โดยศูนย์ฯ จะจัดส่งรายงานสุขภาพของเด็กนักเรียนภาคเรียนละ ๒ ครั้ง





กล่าวได้ว่า เด็กนักเรียนที่นี่ได้กินอาหารที่มีประโยชน์ มีสุขภาวะที่ดีทั้งร่างกาย อารมณ์ สังคม สดับญญา สิ่งที่พิสูจน์ได้คือ สถิติรายงานโภชนาการเด็กซึ่งพบว่า นักเรียนที่เข้าใหม่จะมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน แต่หลังจากเข้าโรงเรียนมาแล้ว จะมีพัฒนาการดีขึ้น จนกลายเป็นแรงจูงใจให้ผู้ปกครองที่อาศัยอยู่เขตพื้นที่นี้นำบุตรหลานมาเรียนที่นี่เพิ่มขึ้น

ส่วนพฤษฎิกรรมการบริโภคขั้นมากรุบกรอบหรืออน้ำอัดลม  
ภายในโรงเรียนลดน้อยลง ครูมีวิธีจัดการโดยไม่นำถังขยะมาไว้ใน  
ห้องเรียน เพื่อลดปริมาณขยะ แต่ก็ยังไม่มีการเก็บข้อมูลที่ชี้ชัดว่า  
ปริมาณการกินขันมของเด็ก ๆ ลดลงเพราะสาเหตุนี่จริงหรือไม่ หรือ  
เข่นที่โรงเรียนข้างเคียงที่โรงเรียนบ้านหนอนคุณอยู่ซึ่งออกมาตรการ  
ไม่อนุญาตให้เด็กนำขันมมากินที่โรงเรียน พ布ว่า ใช้ได้ผลดีกับเด็กโดย  
มากกว่าเด็กอนุบาล เนื่องจากมีพ่อแม่บางคนหลอกล่อเด็กที่เพิ่ง  
เข้ามาเรียนใหม่ด้วยการให้ขนมมากโรงเรียน

ความสำเร็จที่เกิดขึ้นทำให้ผู้บริหารห้องถินขยายผลสู่โรงเรียนแห่งอื่นในพื้นที่เพิ่มขึ้น และจากที่เคยต้องไปศึกษาดูงานที่อื่น วันนี้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแกกลายเป็นแหล่งศึกษาดูงานเรื่องระบบการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่กรมอนามัย ยกย่องว่าเป็นองค์กรปึก◉รองส่วนห้องถินแห่งแรกของประเทศไทยที่ถูกสุลักษณะตรงตามมาตรฐานกรมอนามัยทุกประการ

ปัญหาอุปสรรค

๑. ปัญหาจากการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** ที่ราคาไม่ตรงกับราคาน้ำดื่ม

८०

ແທຣີຍ່ານະ || ໂພນຈັດຕາວ່າເກີດໃໝ່ງຮີຍ່າ



๒. การประเมินสุขภาพเด็กนักเรียนจำเป็นต้องทำอย่างครอบคลุม จากการบริโภคอาหารทั้งสามมื้อ ไม่เฉพาะอาหารกลางวันที่ได้รับจากโรงเรียน แต่ต้องพิจารณาเมื่อหลังอย่างอาหารเข้าและเย็นด้วย

๓. สถานะทางเศรษฐกิจของนักเรียนมีฐานะยากจน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับบุตรชายซึ่งอยู่ในวัยผู้สูงอายุ บางรายต้องรับภาระเลี้ยงดูylanหลายคนจึงดูแลได้ไม่ทั่วถึง

๔. กลุ่มสตรีซึ่งมีบทบาทโดยตรงเกี่ยวกับการจัดอาหาร บางชุมชนไม่เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียน

## ปัจจัยความสำเร็จ @ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแกะ

### ๑. มีวิสัยทัศน์

ด้วยวิสัยทัศน์และการมองการณ์ไกลของผู้นำท้องถิ่น ที่ไม่ต้องการให้เด็กเดินทางไปเรียนหนังสือไกลนอกชุมชน จึงหุ่มเหนอย่างด้านการศึกษาเพื่อปลูกจิตสำนึกให้เด็กรักบ้านเกิด รักชุมชน พร้อมๆ กับการสนับสนุนเรื่องการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน เพราะคือต้นทางของการเตรียมพร้อมร่างกายและสร้างเสริมสติปัญญาที่ดีแก่นักเรียน จนกลายเป็นแรงจูงใจให้นักเรียนย้ายไปเรียนที่อื่นในที่สุด

### ๒. มีการสำรวจ บันทึก และสังเกต

การสำรวจและบันทึกน้ำหนักส่วนสูงและตรวจสุขภาพนักเรียนอยู่เสมอ ทำให้ครูรับทราบข้อมูลสุขภาพ





และภาวะโภชนาการของนักเรียนเป็นระยะเพื่อจะได้ทางานป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างทันท่วงที เช่น เมื่อพบนักเรียนมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์เนื่องจากไม่ได้ทานอาหารเช้าก่อนมาโรงเรียน ภายในชุมชนจะมีการประสานผู้นำและวัดให้น้ำอาหารจากที่วัดมาแบ่งปันให้นักเรียนได้รับประทานด้วยความร่วมมือของเด็ก ๆ ในโรงเรียน

### ๓. มีกิจกรรมต่อเนื่อง

องค์กรท้องถิ่นจัดกิจกรรมต่อเนื่องซึ่งมีส่วนช่วยกระตุ้นให้คนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนอยู่เสมอ เช่น โครงการรณรงค์ป้องกันยุงลาย เทศกาลแห่เทียนพรรษา เทศกาลลอยกระทง โดยผู้นำท้องถิ่นมีแนวคิดเปิดพื้นที่ให้เยาวชนในหมู่บ้านรวมตัวกันออกแบบและทำกิจกรรมโดยเทศบาลฯ เป็นผู้สนับสนุนงบประมาณช่วยฝึกภาวะผู้นำให้กับเยาวชน รวมทั้งกิจกรรมที่คนในชุมชนช่วยกันคิดออกแบบกิจกรรมกันเอง โดยอาศัยเจ้าหน้าที่เทศบาลในแต่ละเขตพื้นที่ที่ต้องรับผิดชอบทุกคนทุกหมู่บ้าน ทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยง เช่น กิจกรรมลดเหล้า กิจกรรมผู้สูงอายุ

### ข้อค้นพบและบทเรียน @ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแกะ

- แม้จะผ่านการอบรมการใช้งานโปรแกรม **Thai School Lunch** ที่ช่วยให้ครูโภชนาการไม่ต้องรับภาระเพิ่มในการออกแบบเมนูอาหาร แต่ยังมีแม่ครัวเป็นตัวหลักในการประกอบอาหารทำให้เด็ก ๆ นักเรียนได้รับประทานอาหารครบ & หมุนด้วยรายการอาหารที่ไม่ซ้ำ เด็ก ๆ จึงมีความสุขกับอาหาร





แต่ละมือ แต่ก็ยังมีข้อจำกัดในการใช้งานโปรแกรมอยู่บ้าง โดยเฉพาะความเชี่ยวชาญในการใช้คอมพิวเตอร์ซึ่งเป็น เสื่อสารของครูจำนวนไม่น้อย การเพิ่มพูนทักษะด้วยตัวเอง ผ่านการใช้งานประจำ รวมทั้งการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพ อย่างต่อเนื่องน่าจะเป็นทางออกให้มีการนำโปรแกรมนี้ไป ใช้งานอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นต่อไป

๒. การลดการบริโภค “ขนมขยะ” ควรใช้มาตรการรณรงค์เชิงบวก มากกว่าการลงโทษเมื่อกระทำผิด เพราะอาจทำให้เด็ก หลุดพดติกรรมเพียงชั่วคราวเพรากลัวหรืออับอายที่จะ กลับลงโทษ ตัวอย่างเช่น ปลูกผึ้งจิตสำนึกเรื่องกินอาหาร อย่างถูกหลักอนามัยในกลุ่มเด็กเล็กในโรงเรียนพร้อมกับ ให้ความรู้ทางโภชนาการที่ถูกต้องแก่ผู้ปกครอง จัดพื้นที่ จำหน่ายขนมท้องถิ่นให้มากขึ้น จัดทำธนาคารขยะ หรือ นำขยะจากขนมหรือกล่องนมมาใช้ทำงานประดิษฐ์
๓. สำรวจต้นทุนหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนว่ามีอะไรบ้าง เพื่อนำมาจำหน่ายผ่านสหกรณ์และนำไปใช้ในการจัดการ อาหารให้กับโรงเรียน
๔. รณรงค์ให้องค์กรท้องถิ่นเป็นผู้นำในการลดการใช้สารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าแมลง สารกำจัดศัตรูพืช โดยหันมาใช้สารสกัด จากธรรมชาติแทน
๕. พัฒนาแหล่งน้ำในโรงเรียนให้สะอาดปลอดภัยทั้งต่อการ อุปโภคบริโภคของนักเรียน





# บทเรียนการขับเคลื่อนการจัดการอาหารในโรงเรียน ระดับจังหวัด

## แนวทางการขับเคลื่อนระดับจังหวัด

เพื่อให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนถูกขับเคลื่อนอย่างเป็นรูปธรรมและส่งผลอย่างยั่งยืนในอนาคต การขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนระดับจังหวัดจากการณีพื้นที่นำร่องที่จังหวัดสุรินทร์ ซึ่งให้เห็นภาคส่วนในสังคมซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักในการขับเคลื่อนประเด็นการจัดการอาหารในโรงเรียน ควรประกอบด้วย ๓ ภาคส่วนสำคัญที่ต้องทำงานไปเคียงข้างกัน

### ๑. ภาครัฐ

หุ้นส่วนสำคัญในภาครัฐที่ต้องทำงานเชื่อมประสานกันอย่างหนึ่งแน่นเพื่อให้การจัดการอาหารในโรงเรียนบรรลุเป้าหมาย จำเป็นต้องประกอบด้วย (๑) สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ในฐานะผู้ดูแลสถานศึกษาต่างๆ (๒) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ต้องสมบูรณ์เป็นแม่งานคนสำคัญในพื้นที่ (๓) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีบทบาทหลักในฐานะฝ่ายวิชาการผู้ดูแลห้องน้ำและบริการ





องค์ความรู้ด้านโภชนาการและสุขภาพบ้าล เป็นกลไกเชื่อมประสานหน่วยงานสาธารณสุขระดับอำเภอ และโรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพในพื้นที่ รวมทั้งทำหน้าที่เป็นกองเลขานุการให้กับคณะกรรมการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนประจำจังหวัด

## ๒. ภาคประชาสังคม

ควรสร้างกลไกในทุกระดับเพื่อร่วมกำหนดทิศทาง และแผนงานการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในทุกระดับ ทุกมิติ ตั้งแต่ระดับตำบล อำเภอ จังหวัด มีส่วนร่วมในกระบวนการตัดสินใจ โดยอาจจัดตั้งเป็นคณะกรรมการระดับตำบลเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบระบบอาหารในโรงเรียน การกำหนดให้ใช้อาหารที่มีคุณภาพและเป็นผลผลิตที่ผลิตขึ้นภายในชุมชน

## ๓. ภาควิชาการ

เชื่อมประสานองค์กรหรือสถาบันที่มีความรู้ความสามารถ เช่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตสุรินทร์ เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพผู้ที่เกี่ยวข้องให้ได้รับการพัฒนาต่อยอด เช่น เรื่องการผลิตอาหารปลอดภัย การจัดการผลผลิตการเกษตร และความรู้เรื่องโภชนาศึกษา

## กลไกขับเคลื่อนระดับจังหวัด

บรรจุเรื่องการพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียนไว้ในแผนพัฒนาจังหวัดสุรินทร์ พร้อมทั้งแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด ประกอบด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ





อาหารในโรงเรียน มีการทำงานเชื่อมประสานกันอย่างบูรณาการ แต่ละหน่วยงานมีแผนงานกิจกรรมและงบประมาณดำเนินการภายใต้ในหน่วยงานตนเอง ส่วนคณะกรรมการระดับจังหวัดรับผิดชอบติดตามและสนับสนุนการปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ เพื่อกระตุ้นและเสริมพลังคนทำงาน โดยกลไกจังหวัดที่ต้องเข้ามามีบทบาทรับผิดชอบและปฏิบัติภารกิจร่วม มีดังนี้

- (๑) สำนักงานเขต หรือ ศึกษาธิการจังหวัด ศึกษาธิการอำเภอ รับผิดชอบและสนับสนุนการนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในการจัดการอาหารในโรงเรียน รวมถึงบทบาทการนิเทศก์ติดตามงาน การสุมตรวจนคุณภาพอาหารกลางวัน กระตุ้นการผลิตอาหารปลอดภัย ในโรงเรียนและเขตชุมชน
- (๒) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รับผิดชอบกระบวนการผลิตวัตถุดิบ หนุนเสริมชุมชนให้เข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนการผลิตอย่างครอบคลุมเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างความตระหนักรถึงความปลอดภัยในอาหาร
- (๓) หน่วยงานสาธารณสุขจังหวัด รับผิดชอบงานด้านวิชาการ สุขาภิบาล โภชนาการ งานสุขภาพอนามัย เป็นหน่วยงานหลักที่มีบทบาทในการเชื่อมประสานกับภาคส่วนต่างๆ ในพื้นที่ เพื่อ กระตุ้นให้เกิดการดำเนินงานตลอดจนการติดตามประเมินผล และหนุนเสริมให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง





เพื่อความคล่องตัวและสามารถปฏิบัติงานติดตามหนุนเสริมพื้นที่ได้จริง กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัดจะประกอบด้วยคณะกรรมการ ๒ ชุด คือ คณะกรรมการเชิงนโยบาย และคณะกรรมการบริหารซึ่งทำหน้าที่เป็นเลขานุการอีกด้วย แต่ละคณะกรรมการทั้งสองชุดต้องเป็นผู้มีบทบาทหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารในโรงเรียนเพื่อจะได้เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนได้จริง

### แนวทางการขับเคลื่อนและกลไกระดับตำบล

แต่ตั้งตึง “คณะกรรมการตรวจสอบสนับสนุนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนระดับตำบล” โดยเป็นการสั่งการในระดับนโยบายเพื่อให้หน่วยงานระดับตำบลทำงานร่วมกัน ระบุให้คณะกรรมการดังกล่าวมาจากการส่วนต่างๆ ในเขตพื้นที่ตำบลรับผิดชอบงานตรวจสอบคุณภาพอาหาร คุณค่าโภชนาการ ดูแลสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมความรู้และปลูกฝังทัศคติที่ดีในการบริโภคแก่เด็กนักเรียน รวมถึงการสร้างข้อกำหนดเพื่อกำกับดูแลตรวจสอบและสร้างความตระหนักร้ายในอาหารปลอดภัยดังตัวอย่างที่เกิดขึ้นกับระบบการจัดอาหารของต่างประเทศ เช่น บรากิล ญี่ปุ่น ที่กำหนดให้ฝ่ายครัวของโรงเรียนต้องซื้ออาหารสด อาหารอินทรีย์ ปลอดสารพิษอย่างน้อยร้อยละ ๕๐ และต้องซื้ออาหารที่ผลิตในพื้นที่ชุมชนที่ตั้งโรงเรียนคิดเป็นร้อยละ ๓๐

### วิเคราะห์ จุดแข็ง/โอกาสพัฒนา

๑. จังหวัดสุรินทร์เป็นพื้นที่นำร่องมีต้นทุนด้านทรัพยากรบุคคลที่มีความรู้ ความตั้งใจ เห็นประโยชน์ของส่วนรวม และพร้อมที่จะเสียสละเพื่อเป็นพลังหนุนและร่วมผลักดัน





## ขั้นตอนประเดิมการจัดอาหารในโรงเรียนให้ ปราภูเป็นรูปธรรม

๒. องค์ความรู้ที่เป็นโน้มเดลการจัดอาหารในโรงเรียน  
อาทิ การจัดอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโดยวิธี  
แบบครัวกลางของเทศบาลตำบลเมืองแก่ การใช้โปรแกรม  
**Thai School Lunch** ในการจัดอาหารของโรงเรียน  
บ้านโคงจำเริญ รวมทั้งรูปแบบการสร้างความร่วมมือ<sup>กับชุมชนในการการจัดอาหารโดยให้พ่อค้าขายส่ง</sup>  
อาหารเปลี่ยนจุดรับสินค้าจากที่เคยรับในตลาดสด  
เป็นรับที่แปลงเกษตรโดยตรงที่ตำบลสะเดา และตำบล  
ตา旺

## วิเคราะห์ จุดอ่อน/ปัญหาอุปสรรค

๑. จำนวนคนที่จะเป็นแควร์มผลักดันระบบการจัดการ  
อาหารในโรงเรียนไม่เพียงพอสำหรับการขับเคลื่อน  
การกิจกรรมยิ่งใหญ่ โดยเฉพาะหน่วยงานหรือองค์กรที่  
ขาดเป้าหมายและทิศทางชัดเจนร่วมกัน
๒. หน่วยงานหรือองค์กรหลักยังไม่ให้ความสำคัญกับ<sup>การขับเคลื่อนและทำงานเชื่อมประสานเป็นหุ้นส่วนกัน</sup>  
อย่างแท้จริง เพราะยังมองเฉพาะวัตถุประสงค์ เป้าหมาย  
และความสำคัญของหน่วยงานตนเองเป็นหลัก จึงขาด  
การวางแผนเชิงนโยบายและแนวทางการปฏิบัติร่วมกัน
๓. หน่วยงานและองค์กรหลักที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการ  
จัดอาหารในโรงเรียนยึดติดในความคิดและรูปแบบ





เดิม ๆ จนไม่กล้าเปลี่ยนแปลงความคิดหรือทดลอง  
วิธีการใหม่ ๆ ในการขับเคลื่อน ประกอบกับขาดเกรงว่า  
จะเป็นการเพิ่มภาระงานให้ตัวเอง

๔. ขาดการติดตามหนุนเสริมพื้นที่อย่างต่อเนื่อง เนื่องด้วย  
การกำหนดพื้นที่เป้าหมายไม่สอดคล้องกับกรอบ  
งบประมาณ แผนงาน ระยะเวลา และกำลังคน ทำให้  
คนในพื้นที่ไม่เห็นความสำคัญและไม่ชัดเจนในเป้าหมาย  
ที่จะขับเคลื่อน
๕. บทบาทของกลไกในระดับจังหวัดซึ่งประกอบด้วย  
ภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องไม่ชัดเจน จึงขาดการเชื่อมโยง  
แผนงานและกิจกรรมต่าง ๆ เข้าด้วยกัน





# การขับเคลื่อนประเด็น ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน



มติสมมติ  
ประเด็นที่ร่วมในการ  
ใน 4 ด้าน  
โดยบูรณา  
คณะทำง  
1. การ : ส่า  
2. การ จัดก  
และน  
3. การ ร่วม

## ผลที่ได้

- เกิดคณะทำงานกลาง
- มีการทำงานบนเป้าหมายร่วมกัน
- พื้นที่เป้าหมาย 12 ด้าน
- รวมลงนามข้อตกลงการดำเนินกิจกรรม

- จัดประชุม แนะนำ เครื่องมือ เช่น โปรแกรม Thai school lunch , โปรแกรม ภาวะโภชนาการ
- แนะนำพื้นที่ best practice ในจังหวัด เกิดกิจกรรมคุ้ງงานเพื่อพัฒนา
- ได้ยุทธศาสตร์การดำเนินงาน 3 ด้าน ศือ พัฒนาบุคลากร พัฒนาการบริหาร จัดการวัสดุตุ๊ดในพื้นที่ และการบริหาร จัดการงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ

- จัดตั้งคณะกรรมมาก
- จัดประชุมระหว่างผู้
- เกิดรูปแบบการดำเนินงาน



## เริ่มต้น

พฤษภาคม-พ  
2557

## พัฒนา

มิถุนายน-พ  
2558

## ดำเนินก

พฤศจิกายน-พ  
2558

## การดำเนินงาน

- ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่
- จัดตั้งคณะทำงาน
- กำหนดเป้าหมาย
- กำหนดพื้นที่ต้นแบบ
- กำหนดข้อตกลงร่วมกันในการพัฒนา

- พัฒนาศักยภาพ
- พัฒนาองค์ความรู้
- พัฒนาแนวทาง

- สื่อสาร
- ดำเนินงาน
- ติดตาม ให้ข้อมูล





## สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ 6

ดีน ระบบการจัดอาหารในโรงเรียน จากการนำเสนอบัญชา และผลกระทบที่เกิดขึ้น นำไปสู่ความเห็น นักพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียนให้ครอบคลุม

ด้าน คือ 1.ด้านคุณค่าทางโภชนาการ 2.ด้านความปลอดภัยอาหาร 3.ด้านความมั่นคงอาหาร 4.ด้านอาหารศึกษา รวมการการทำงานในทุกภาคส่วนและทุกระดับ

ทำงานดำเนินงานในการผลักดันให้เกิดการพัฒนาใน 3 เรื่อง

การพัฒนาโดยภายใน มาตรฐาน กฎระเบียบ ในการบริหารจัดการ ให้เอื้อต่อการพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียน : สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

การพัฒนาโครงสร้างระบบ ครอบคลุม กลไกกำกับการดำเนินงาน บทบาทหน้าที่ขององค์กรภาครัฐ การบริหาร จัดการงบประมาณ ให้เอื้อต่อการพัฒนา: แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ และเครือข่าย NCDs net มูลนิธิเพื่อการพัฒนาโดยภายในสุขภาพระหว่างประเทศ

การพัฒนาศึกษา: เครือข่ายเด็กไทยไม่เกินหกwan สำนักหันด腊าราตนสุข กรมอนามัย ร่วมกับสมัชชาสุขภาพระดับพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ และโครงการเด็กไทยแแก้มใส

### ผลที่คาดว่าจะได้รับ

รวมการในพื้นที่ ที่ ว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ดำเนินงานตามแต่ รด้า

- ผลักดันนโยบายระดับท้องถิ่น/จังหวัด/ชาติ
- ได best practice ตามแต่ละบริบท
- เกิดนวัตกรรม
- เกิดนโยบายท้องถิ่น/จังหวัด/ชาติ
- การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการดำเนินงาน
- เกิดการพัฒนาเชิงระบบในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง





# କୁଳାଳ

୩୯୦

ପଠାର୍ଯ୍ୟମର୍ବିପାରିଜନାର୍ଥାରେ ପାଇଁ





สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๖  
ระเบียบวาระที่ ๒.๓

สมัชชาสุขภาพ ๖ / หลัก ๗  
๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

## ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

### นิยามที่เกี่ยวข้อง

๑. **อาหารในโรงเรียน** หมายถึง อาหารทุกอย่างที่อยู่ในเขตวิ่งเรียน ครอบคลุมทั้งอาหาร อาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และเครื่องดื่มอื่นๆ แต่เพื่อให้กระชับ ในเอกสารนี้จะใช้เพียงคำว่า “อาหาร” นอกจากนี้ปัญหาอาหารรอบวิ่งเรียนก็เป็นปัญหาสำคัญ แต่ยังไม่ได้เสนอมาด้วยในครั้งนี้

๒. **โรงเรียน** หมายถึง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและสถานศึกษา ที่จัดการเรียนการสอนในระดับชั้นอนุบาลจนถึงชั้นมัธยมศึกษา ปีที่ ๖ ในทุกสังกัด

๓. **ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน** หมายถึง ระบบ ที่ครอบคลุมการวางแผน การดำเนินงาน การกำกับติดตาม การประเมินผล การสื่อสารประชาสัมพันธ์ ของการจัดการอาหาร ในโรงเรียน โดยให้ความสำคัญกับ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัย ด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา<sup>๑</sup>

<sup>๑</sup> ดูคำนิยามในภาคผนวก





## สถานการณ์

๑. การจัดอาหารในโรงเรียนไม่ใช่เรื่องใหม่สำหรับสังคมไทย โครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนมีการดำเนินการมาตั้งแต่ปี ๒๕๔๕ ต่อมาธุรกิจบาลได้ออกพระราชบัญญัติ กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ในปี พ.ศ.๒๕๓๕ สาระสำคัญคือจัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา<sup>๑</sup> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา[๑] แต่จากการดำเนินงาน พบข้อจำกัดของการบริหารกองทุนทำให้มีครอบคลุมโรงเรียนทุกแห่ง และเน้นแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารเป็นหลัก ซึ่งขณะนี้สภาพปัญหาได้เปลี่ยนไป ปัจจุบันเยาวชนไทยเผชิญวิกฤติภาวะโภชนาการสองด้านทั้งภาวะโภชนาการขาดและภาวะโภชนาการเกิน นอกจากนี้การดำเนินการที่ผ่านมายังไม่ครอบคลุม มิติต่างๆ ด้านอาหาร ตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ซึ่งมี ๔ มิติได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหารและ อาหารศึกษา[๒]

<sup>๑</sup> ภายใต้พระราชบัญญัติ กองทุนในปัจจุบันมีหน้าที่จัดสรรงบประมาณ (จากเงินดอกผลของ กองทุน) ค่าอาหารกลางวันเพิ่มเติมในเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ และนักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน ๕ บาท/คน จัดสรกรุ่นหมุนเวียนสำหรับส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันแบบยั่งยืน สถาบันเพิ่มเติมในโรงเรียนที่ได้ลงทะเบียน ค่าอาหารกลางวันไม่ครบ ๑๐๐% จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสมทบเพิ่มเติม ในโรงเรียนตำราจตุรaruwen chayadenที่มีเด็กพกนอน





๒. รูปแบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน<sup>๓</sup> มี & รูปแบบหลัก ได้แก่ ๑) โรงเรียนซึ่งอ้วตถุดิบมาประกอบอาหารเอง ๒) แจกคูปองให้นักเรียนเพื่อซื้อจากผู้ขายและผู้ขายนำคูปองมาแลกเงินกับทางโรงเรียน ๓) การจ้างเหมาทำอาหาร ๔) โรงเรียนบริหารจัดการงบประมาณและจ้างผู้ประกอบอาหาร ๕) โรงเรียนซึ่งอาหารที่ประกอบสำเร็จแล้วจากตลาด[๓] จากหลักฐานทางวิชาการแสดงให้เห็นว่า การจัดอาหารในโรงเรียนยังมีข้อจำกัดในการแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการ ปัญหาด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพัฒนาระบบการบริโภคที่ดี ซึ่งล้วนเป็นหัวใจสำคัญของระบบการจัดอาหารในโรงเรียน

๓. จากการสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ ๔ พ.ศ.๒๕๕๑-๒๕๕๒ โดยสำนักงานสำรวจสุขภาพประชาชนไทยพบว่าเด็กไทยอายุ ๑-๑๔ ปี ร้อยละ ๙.๓ หรือ ๑,๐๙๐,๐๐๐ คน มีน้ำหนักเกินและอ้วน เด็กเหล่านี้จะเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพหลายระบบ โดยเฉพาะเบาหวานชนิดที่ ๒<sup>๔</sup> เมื่อว่าปัญหาภาวะขาดพลังงานและโปรตีนเริ่มลดลง แต่ยังมีเด็กไทยอายุ ๑-๑๔ ปี จำนวน ๕๖๐,๐๐๐ คน หรือร้อยละ ๔.๔ มีภาวะเตี้ย และ ๔๘๐,๐๐๐ คนหรือร้อยละ ๓.๑ มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ และเด็กไทยจำนวนไม่น้อยที่ยังมีปัญหาการขาดสารอาหารอีกด้วย เช่น

<sup>๓</sup> นอกจากการจัดอาหารมื้อกลางวันแล้ว บางโรงเรียนยังมีการจัดอาหารมื้อเช้าด้วย เช่น โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร  
<sup>๔</sup> โรคเบาหวานชนิดที่ ๒ เป็นโรคเบาหวานที่พบมากในวัยผู้ใหญ่ แต่ปัจจุบันเนื่องจาก การเพิ่มขึ้นของโรคอ้วนในเด็ก ทำให้พบจำนวนผู้ป่วยเด็กที่เป็นเบาหวานชนิดที่ ๒ มากขึ้น





การขาดธาตุเหล็ก ไอโอดีน และวิตามิน นอกจากรายนี้ ยังพบว่าเด็กไทยโดยเฉลี่ยกินผักและผลไม้ wan ละ ๑.๔ ส่วน ต่ำกว่าเกณฑ์ที่แนะนำจากองค์การอนามัยโลกกว่าสามเท่า (แนะนำไม่น้อยกว่า ๕ ส่วนต่อวัน) จะเห็นได้ว่าปัญหาโภชนาการของเด็กไทยมีทั้งด้านขาดและเกิน และมีพัฒนาระบบทริโภคผักและผลไม้น้อย[๔]

๔. จากผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการจัดอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ เ雷ย นนทบุรี และภูเก็ต ในปี ๒๕๕๕ พบร่วมกับ คุณค่าทางโภชนาการจากเมนูอาหารกลางวันของทั้ง ๔ จังหวัดเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ ๗๕.๖ ของเป้าหมายที่เด็กควรจะได้รับ[๕] ซึ่งไม่ได้พัฒนาขึ้นจากที่เคยมีการประเมินติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันปีการศึกษา ๒๕๔๙ ที่เก็บข้อมูลคุณภาพอาหารในโรงเรียนทั้งภาครัฐและเอกชนพบว่า อาหารที่จัดให้เด็กนักเรียนมีปริมาณอาหารที่ให้พลังงานเฉลี่ยเพียงร้อยละ ๗๐ ของพลังงานที่ควรจะได้รับตามวัย[๑] และจาก การประเมินเมื่อปี ๒๕๔๐ พบร่วมกับ อาหารกลางวันของโรงเรียนมีปริมาณสารอาหารที่ให้พลังงานเฉลี่ยอยู่ในระดับร้อยละ ๗๓ ของพลังงานเป้าหมายและค่าเฉลี่ยความเพียงพอของสารอาหารโดยเฉพาะแร่ธาตุที่จำเป็น เช่น แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินบี ๑ และวิตามินบี ๒ อยู่ในระดับร้อยละ ๕๙ [๖] ซึ่งสรุปได้ว่าการจัดบริการอาหารในโรงเรียนในประเทศไทยมีคุณค่าทางโภชนาการไม่เพียงพอต่อความต้องการของเด็ก

๕. ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนก็ยังมีกรณีเกิดเหตุอยู่เป็นประจำ ทั้งที่ป้องกันได้ จากข้อมูลสำนักงานbad วิทยา รายงานอาหารเป็นพิษระหว่างปี ๒๕๔๐-๒๕๕๔ จำนวนทั้งหมด ๓๗ เหตุการณ์ มีเหตุการณ์อาหารเป็นพิษที่เกิดขึ้นใน





ศูนย์เด็กเล็กในมัธยมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑๐๗ เหตุการณ์ โดยแบ่งเป็น  
จากนัมโรงเรียน ๑๑ เหตุการณ์ อาหารเป็นพิษ ๖๓ เหตุการณ์  
อาหารหน้าโรงเรียนและอาหารบริจาก ๑๒ เหตุการณ์ สิ่งแปรปนปลอม  
๗ เหตุการณ์ และอื่นๆ ๔ เหตุการณ์[๙] จากการตรวจสอบจิวเคราะห์  
ตัวอย่างอาหารในโรงเรียนระดับประถมศึกษา และมัธยมศึกษา  
ทั่วประเทศ ๒๘๓ แห่งของกรมอนามัย ในปี ๒๕๕๕ พบเชื้อ<sup>๕</sup>  
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย<sup>๕</sup> ร้อยละ ๔๑.๙ เมื่อพิจารณาตามประเภทอาหาร  
พบว่า อาหารประเภทผักสดพบเชื้อมากที่สุด ร้อยละ ๖๙.๕ [๙]  
นอกจากนี้ยังพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในน้ำดื่มร้อยละ  
๕๕.๔ จากการเก็บตัวอย่างน้ำดื่มในโรงเรียนสังกัด ๗๗.๙.  
จำนวน ๒๘๓ โรงเรียน[๙] จากการเก็บตัวอย่างอาหารในโรงเรียนในปี ๒๕๕๕  
ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พบว่าเด็กประถม  
กินไส้กรอก ๑-๓ ชิ้นต่อวัน ลูกชิ้น ๑.๕-๖ ลูกต่อวัน ปูอัด ๑.๕-๕ ชิ้น  
ต่อวัน เด็กมัธยมกินไส้กรอก ๑-๓.๕ ชิ้นต่อวัน ลูกชิ้น ๓-๑๒ ลูก  
ต่อวัน ปูอัด ๑-๒ ชิ้นต่อวัน ซึ่งอาหารยอดนิยมเหล่านี้ มีการปนเปื้อน<sup>๕</sup>  
สารกันบูด ผงกรอบ และสีสังเคราะห์ ที่หากรับประทานมากและ  
ต่อเนื่องอาจส่งผลต่อสุขภาพ เสี่ยงต่อการเป็นโรคเรื้อรังเกี่ยวกับตับ  
และไตในอนาคต[๑๐]

๖. จากข้อมูลการสำรวจอนามัยสวัสดิการ และการบริโภค<sup>๕</sup>  
อาหารของประชากร พ.ศ.๒๕๕๒ ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่า<sup>๕</sup>  
เด็กอายุ ๖-๑๔ ปีมีสัดส่วนการบริโภคไขมกรุบกรอบทุกวันถึงร้อยละ  
๓๖.๙ และบริโภคเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลมและเครื่องดื่มรสหวาน

<sup>๕</sup> แบคทีเรียนกลุ่มโคลิฟอร์ม เป็นตัวชี้การปนเปื้อนของอุจจาระ แบคทีเรียชนิดนี้  
ทำให้เกิดอาการท้องเสียบ่อยที่สุด ทั้งในเด็กและผู้ใหญ่





ทุกวันร้อยละ ๒๕.๓ จากการศึกษาของสำนักหันตสาขาวัสดุฯ กรมอนามัย ปี ๒๕๕๒ พบร่วมกับสังกัดรัฐและเอกชนมีการวางแผนจัดทำข้อมูลลูกค้าและชอคโกลเดต ร้อยละ ๕๖.๓ และร้อยละ ๓๒.๗ ตามลำดับ และจำนวนเครื่องดื่มรสหวานมากถึงร้อยละ ๗๐.๘ และ ๙๐.๖ ตามลำดับ[๑] นอกจากนี้ยังพบว่าในการจัดกิจกรรมต่างๆ ของโรงเรียนในวันเด็ก กีฬาสี วันปีใหม่ คริสต์มาสของโรงเรียนได้รับการสนับสนุนจากบริษัทผู้ผลิตขนมและน้ำอัดลม ร้อยละ ๙ มีป้ายโฆษณานำ้อัดลม และร้อยละ ๓ มีป้ายโฆษณาขนมกรุบกรอบ[๑๔] แสดงให้เห็นถึงสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อให้เด็กนักเรียนได้เข้าถึงและเลือกซื้อขนมและเครื่องดื่มที่เสี่ยงต่อการมีปัญหาน้ำหนักเกิน

๗. พบร่วมระบบการได้มาของข้อมูลและคุณภาพของข้อมูล สุขภาพด้านโภชนาการของเด็กนักเรียน และการใช้ประโยชน์ของข้อมูลสู่การกำหนดแนวโน้มนโยบายและแผนงานในปัจจุบันยังมีช่องว่างจากการประเมินผลในภาพรวมโดยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พบร่วมไม่มีการวิเคราะห์ข้อมูลเด็กในระดับอนุบาล ทำให้ปัญหาของเด็กอนุบาลส่วนใหญ่ถูกลดทอนลง มีผลต่อการกำหนดนโยบายและการวางแผนดำเนินการแก้ไขปัญหา[๑๓]

๘. นอกจากนั้นการเชื่อมโยงระบบเกษตรชุมชนและการจัดอาหารกลางวัน มีความสำคัญในด้านความมั่นคงและความปลอดภัยของอาหาร ในปัจจุบันระบบการผลิตอาหารของคนไทยเริ่มสั่นคลอนจากการที่มีพื้นที่ทางการเกษตรลดลง ต้นทุนการเกษตรที่สูงขึ้นจากการใช้ปุ๋ยและสารเคมี และทำการเกษตรเชิงเดี่ยวมากขึ้น[๑๔] ตัวอย่างโครงการที่ประสบความสำเร็จในโครงการอาหารปลอดภัย เช่น โครงการเชียงรายเป็นสุข ที่ผลักดันให้





เกิดการผลิตและการบริโภคอาหารปลอดภัย และสร้างมูลค่าภายในห้องถีน หรือแผนงานพัฒนาเครือข่ายการตลาดพืชอาหารปลอดภัย จังหวัดเชียงใหม่ ที่ส่งเสริมสนับสนุนชุมชนให้มีกติกา ข้อตกลง และเงื่อนไขลดการใช้สารเคมี ซึ่งควรนำมาขยายแนวคิดและพัฒนา เชื่อมโยงสู่ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

## ผลกระทบของปัญหา

๙. เด็กอ้วนมีปัญหาสุขภาพหลายระบบและมีความเสี่ยงที่จะกลายเป็นผู้ใหญ่อ้วนซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพที่มีผลต่อการสูญเสียปีสุขภาวะมากที่สุดในเพศหญิง[๑๕] ภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จากการศึกษาพบว่าร้อยละ ๒๔-๕๒ ของผู้ป่วยเบาหวาน ร้อยละ ๒๕-๓๓ ของผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือดและร้อยละ ๑๕-๒๓ ของผู้ป่วยข้อเข่าเสื่อม ในประเทศไทยอาจป่วยเป็นโรคดังกล่าวเนื่องจากความอ้วน นอกจากนี้ยังพบว่าโรคอ้วนทำให้เกิดการสูญเสียผลิตภาพจากการขาดงานเนื่องจากความเจ็บป่วย ๖๘๔ ล้านบาท และเกิดการสูญเสียผลิตภาพจากการเสียชีวิตก่อนวัยอันควร ๕,๙๖๔ ล้านบาท ต้นทุนทางเศรษฐกิจที่เกิดจากโรคอ้วนในประเทศไทยมีมูลค่ารวมทั้งสิ้น ๑๒,๑๗๒.๒ ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ ๐.๓๓ ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ[๑๖]

๑๐. เด็กที่เตี้ยกว่าเกณฑ์มากน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์รุนแรงเด็กขาดสารไออกอินและเด็กขาดธาตุเหล็ก มีความเสี่ยงต่อภาวะเชawnปัญญาต่ำ ซึ่งอาจส่งผลต่อการพัฒนาประเทศในอนาคตจากการสำรวจสุขภาพประชาชนโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ ๔ (พ.ศ.๒๕๕๑-๒๕๕๒) พบร้าค่าเฉลี่ยระดับเชawnปัญญาเปรตามภาวะส่วนสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเด็กที่เตี้ยและเด็ก





ค่อนข้างเต็มค่าเฉลี่ยระดับมาตรฐานปัญญาต่ำกว่าเด็กที่มีส่วนสูงตามเกณฑ์ การศึกษาในต่างประเทศพบว่าปัญหาทุพโภชนาการในเด็กทำให้ผลผลิตมวลรวมประชชาติของประเทศลดลงได้ถึงร้อยละ ๒-๓[๔]

๑๑. ผลกระทบทางสุขภาพจากการที่เด็กรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น สารกันบูดที่มักพบใน ลูกชิ้น ปูอัด และหมูยอ ถ้าได้รับปริมาณมากติดต่อ กัน เป็นเวลานาน ทำให้ตับและไตทำงานผิดปกติ ผงกรอบในลูกชิ้นและหมูยอทำให้เบื่ออาหาร ผิวนังแห้ง เยื่อตาอักเสบ และถ้ากินมาก ทำให้คลื่นไส้อเจียนเป็นเลือด และอาจเสียชีวิต สิสังเคราะห์ที่มักพบในไส้กรอก ลูกชิ้น ปูอัด ถ้าได้รับปริมาณมากทำให้น้ำปอยอาหารออกมากไม่สะอาด ห้องอีด และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ถ้ากินเป็นประจำทำให้ตับและไตทำงานผิดปกติ ผลการศึกษาจากต่างประเทศพบว่าการได้รับสีสังเคราะห์ผสมอาหาร เช่น สีเหลือง สีส้ม สีแดง ร่วมกับตุกน้ำเสีย ทำให้เด็กมีอาการสามารถสัมผัสรู้สึก ไม่ให่ง่าย อญ្តมีสุข[๑๐]

### ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการจัดการอาหารในโรงเรียน

๑๒. จากการสำรวจโรงเรียนนำร่องโครงการโภชนาการ สมัยของสำนักโภชนาการ กรมอนามัยในการจัดการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนพบว่าการได้รับงบประมาณที่จำกัด ๑๓ บาท/คน/วัน (ข้อมูลปี ๒๕๕๗-๒๕๕๘)<sup>๕</sup> คุณภาพของอาหารที่ได้ต่ำกว่ามาตรฐาน และไม่สามารถจัดเมนูที่ประกอบด้วยผักและผลไม้ได้ทุกวัน

<sup>๕</sup> ปัจจุบันเพิ่มเป็น ๒๐ บาท/คน/วัน





นอกจากนั้นยังพบว่าแม่ครัวส่วนมากไม่มีความรู้ในเรื่องโภชนาการ และ ในโรงเรียนที่ใช้มาตรฐานในการจัดอาหารกลางวันจะมีคุณภาพอาหารที่ดีกว่า

๓. จากการทบทวนวรรณกรรมระบบการจัดอาหารอาหาร ในโรงเรียนในต่างประเทศเช่น ญี่ปุ่น อังกฤษหรืออเมริกาบางมูลรัฐ และอีกหลายประเทศพบว่า ๑) การที่รู้สูบاذเห็นความสำคัญและ มีการอุปกรณ์มากมายและกำหนดระยะเวลาเบี่ยงข้อบังคับที่ชัดเจนในการ ควบคุมมาตรฐาน คุณค่าทางโภชนาการ และการควบคุมชนิดอาหาร ในโรงเรียน ทำให้อาหารในโรงเรียนได้มาตรฐาน มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของเด็ก และยังช่วยสนับสนุนให้มี สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพัฒนาระบบบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ ๒) การมีหน่วยงานกลางหรือกลไกกลางที่ชัดเจนและมีประสิทธิภาพ ในการรับผิดชอบด้านการบริหารจัดการระบบการจัดอาหาร ในโรงเรียน ตั้งแต่การวางแผน ควบคุมมาตรฐานและคุณค่าทาง โภชนาการ การประชาสัมพันธ์ การดำเนินงาน และการติดตาม ประเมินผลทำให้การทำงานมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ๓) การมี บุคลากรที่มีความรู้และมีการพนักความรู้ด้านโภชนาการเข้ากับ หลักสูตรการศึกษาทำให้มีการจัดอาหารในโรงเรียนอย่างมี คุณภาพ เช่น ในประเทศไทยญี่ปุ่นที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนา ทรัพยากรมนุษย์ผ่านการพัฒนาภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับวัย ให้ความสำคัญของการบรรจุครุภัณฑ์โภชนาการในโรงเรียน เพื่อทำหน้าที่ จัดอาหารให้กับเด็กนักเรียน และสอนทางด้านโภชนาการ ๔) การมี ส่วนร่วมของภาคส่วนต่างๆ ในการจัดอาหารในโรงเรียนในระดับ พื้นที่ โดยเฉพาะห้องถัง ชุมชน ผู้ปกครอง ภาคเอกชนต่างๆ และ เกษตรชุมชน มีส่วนในการพัฒนาระบบการจัดอาหารในโรงเรียน ให้มีความมั่นคงและมีประสิทธิภาพ[๑๗-๒๒]





๑๔. ในประเทศไทยโรงเรียนตัวราชบูรณะน้ำดัน มีรูปแบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนอย่างเป็นระบบภายใต้โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน ปัจจัยความสำเร็จของโครงการนี้ คือ ๑) มีหน่วยงานกลางคือสำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่สนับสนุนให้หน่วยงานทุกระดับและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทำงานแบบบูรณาการ ๒) มีระบบการติดตามประเมินผลที่ทำอย่างต่อเนื่อง ๓) มีกรอบแนวทางในการดำเนินงานและมีการสนับสนุนงานที่ชัดเจน ตั้งแต่การร่วมกันทำแผน<sup>๙</sup> ทำให้มีการพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน ๔) มีการเสริมสร้างศักยภาพของครุผู้รับผิดชอบ ๕) การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนจากภายในโรงเรียน ภายนอกชุมชน และภายนอกชุมชน เช่น หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน[๒๓]

๑๕. จากการถอดบทเรียนของโรงเรียนตัวอย่างเรื่องการจัดการอาหารในโรงเรียนพบว่า ปัจจัยความสำเร็จได้แก่ ปัจจัยด้านบริบทเช่น ผู้นำท้องถิ่นเห็นความสำคัญและประกาศนโยบายของท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษาและคณะกรรมการจึงให้การสนับสนุน ศูนย์อาหารจัดอาหาร ด้านปัจจัยนำเข้า เช่น การมีบุคลากรที่มีความรู้ในการดูแลเรื่องอาหารและมีการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง การกำหนดให้การจัดการอาหารในโรงเรียนเป็นแผนงานหลักของโรงเรียนและระบุหน้าที่บุคลากรในการดำเนินงานชัดเจน ปัจจัยด้านกระบวนการเช่น เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมระหว่างโรงเรียนกับ

<sup>๙</sup> แผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดารตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, ปัจจุบันเป็นแผนฉบับที่ ๔ พ.ศ. ๒๕๕๐ – ๒๕๕๗





ทุกวิภาคส่วน การบริหารจัดการงบประมาณที่มีอยู่จำกัดอย่างมีประสิทธิภาพ การบูรณาการโครงการต่าง ๆ ให้เป็นหนึ่งเดียว การสื่อสารข้อมูลระหว่างโรงเรียนผู้ปกครองและชุมชน ความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างชุมชนและ โรงเรียน การมีแหล่งอาหารที่ผลิตขึ้นเองในบริเวณโรงเรียน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ และมีการประเมินผลเพื่อปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง[๕]

## นโยบายและมาตรการที่เกี่ยวข้อง

๑๖. ในช่วงระยะเวลา ๕ ปีที่ผ่านมา มีนโยบายและมาตรการที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการจัดอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพัฒนาระบบการจัดอาหารและสิ่งแวดล้อมที่ดีในสถานศึกษา หลากหลายเช่น จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๒ มติ ๙ การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้มียุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน พ.ศ. ๒๕๕๓-๒๕๖๒ โดยในกลุ่มที่ ๑ ยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมให้ประชาชนมีพัฒนาระบบการจัดอาหารชุมชนที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ มียุทธศาสตร์ส่งเสริมการผลิตและจำหน่าย อาหารชุมชนสุขภาพ และผักผลไม้ เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนอาหารพลังงานสูง “โดยกล่าวถึงการจัดให้มีอาหารชุมชนสุขภาพจำหน่ายในโรงเรียน และควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมันหรือน้ำตาลหรือโซเดียมสูง ในบริเวณโรงเรียน” และ ยุทธศาสตร์การควบคุมการตลาดของสินค้าอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล และโซเดียมสูง “โดยกำหนดกฎเกณฑ์ ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริมการขายอาหารประเภทไขมันหรือน้ำตาลหรือโซเดียมสูง ในโรงเรียน”





๑๗. ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้มีการตราพระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้น เพื่อให้เป็นองค์กรหลักในการดำเนินการหรือจัดการด้านอาหารในทุกมิติให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลยุทธศาสตร์ครอบคลุมทั้ง ๔ มิติ ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา ซึ่งต่อมาคณะกรรมการรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบอนุมัติกรอบยุทธศาสตร์ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย และมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นำกรอบยุทธศาสตร์ฯ ผนวกเข้ากับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ และให้หน่วยงานต่าง ๆ ใช้เป็นกรอบในการดำเนินงาน [๒๔]

๑๘. มีการดำเนินงานทั้งในหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม เช่น ๑) ภาครัฐในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ กรมอนามัย ภายใต้การดำเนินงานของสำนักโภชนาการได้จัดทำ “โครงการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อเด็กไทยมีโภชนาการสมวัย” ดำเนินกิจกรรมสำคัญคือ การขับเคลื่อนให้เกิดองค์กรโภชนาการสมวัย ซึ่งมาตรฐานการเป็นองค์กรโภชนาการสมวัยฯ คือการจัดการอาหารกลางวันอาหารว่าง ขนม และเครื่องดื่มในชุมชนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สถานรับเลี้ยงเด็กและโรงเรียนให้มีคุณภาพได้มาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยอาหาร และพัฒนาขับเคลื่อนนโยบายสาธารณสุขด้านอาหารและโภชนาการ ในประเด็นการพัฒนาคุณภาพอาหารในโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและชุมชน ๒) สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ภายใต้การดำเนินงาน “เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน” ร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการผลักดันให้มีการประยุกต์นโยบายโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม





แจ้งเขตพื้นที่การศึกษาทั่วประเทศ ให้ดำเนินการโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม งดจำหน่ายขนมกรุบกรอบ และเครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาลมาก ตั้งแต่ปี ๒๕๕๑ ผลการดำเนินงานพบว่า มีโรงเรียนที่ปลอดน้ำอัดลมร้อยละ ๗๑ ซึ่งไม่ครอบคลุมร้อยเปอร์เซ็นต์ เพราะขึ้นอยู่กับนโยบายของผู้บริหาร ๓) เครือข่ายคนไทยไว้พุง ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้ผลักดันนโยบายสาธารณะได้แก่ การส่งเสริมการจัดอาหารว่างเพื่อสุขภาพและเพิ่มกิจกรรมทางกายในการประชุม (Healthy Meeting) การส่งเสริมการปลูกผักหลักสี ปลอดสารพิษ โรงเรียน/ศูนย์เด็กเล็กปลอดน้ำอัดลม ส่งเสริมการผลิต/จำหน่ายอาหารที่ลดปริมาณน้ำตาล ไขมัน โซเดียมลงร้อยละ ๒๕ (๔) โครงการ “โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ” ของสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย โดยเรื่องโภชนาการและอาหารที่ปลอดภัยเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ (๕) “โครงการ ออย. น้อย” ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการพัฒนาเด็กนักเรียน ให้มีส่วนร่วมในการดูแลเรื่องอาหารปลอดภัยและการเลือกบริโภคอาหาร (๖) โครงการอาหารปลอดภัยปลอดโรคในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย เป็นต้น

๑๙. ภาครอดบทเรียนของโครงการโภชนาการสมวัยที่ได้ดำเนินโครงการระหว่างปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖ พบว่าการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการจัดอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งเสริมให้การจัดอาหารในโรงเรียนมีประสิทธิภาพโดยครอบคลุมนโยบาย แผนงาน มาตรการและกิจกรรมของหน่วยงานดังต่อไปนี้ คือ การมีนโยบายที่เหมาะสมเพื่อก่อให้เกิดชุมชนที่พึงประสงค์ ด้านโภชนาการ มีการนำนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง การบรรจุ





งานอาหารและโภชนาการไว้ในแผนพัฒนาท้องถิ่น มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ เช่น ขันม กรุบกรอบ/น้ำอัดลม/น้ำหวาน และส่งเสริมการจำหน่ายอาหารที่มีสัญลักษณ์อาหารลดน้ำตาล ไขมัน โซเดียม ลงร้อยละ ๒๕ การมีฐานข้อมูลด้านสถานการณ์อาหารและโภชนาการ การสร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง มีกระบวนการพัฒนาทักษะด้านการส่งเสริมพฤติกรรมโภชนาการที่พึงประสงค์ให้กับกลุ่มเป้าหมาย เช่น สนับสนุนการจัดอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตามโภชนบัญญัติ ส่งเสริมให้พ่อแม่มีการบันทึกแบบติดตามประเมินภาวะโภชนาการของทารกเด็กก่อนวัยเรียนและเด็กวัยเรียน ด้วยตนเองเป็นต้นและการเพิ่มค่าอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียนจาก ๑๓ บาท เป็น ๑๕-๒๐ บาท ในบางพื้นที่โดยใช้งบประมาณท้องถิ่น [๒๕]

๒๐. ในระดับสากลมียุทธศาสตร์โลกว่าด้วยเรื่องอาหาร กิจกรรมทางกาย และสุขภาพ (The global strategy on diet, physical activity and health) ขององค์การอนามัยโลกได้เสนอแนวทางในการแก้ปัญหาที่เกี่ยวกับโรงเรียนไว้ในข้อ ๔๓ ว่า “จะต้องสนับสนุนอาหารสุขภาพ และการออกกำลังกาย เพราะโรงเรียนมีอิทธิพลต่อชีวิตส่วนใหญ่ของเด็กวัยเรียน จึงมีหน้าที่ต้องปักป้องสุขภาพเด็ก อาหารของโรงเรียนควรเป็นอาหารสุขภาพที่ควบคุมน้ำตาล เกลือ ไขมัน” [๒๖]

๒๑. การประชุมสมัชชาอนามัยโลกครั้งที่ ๖๓ พ.ศ. ๒๕๕๓ ได้มีการรับรองชุดข้อเสนอแนะว่าด้วยเรื่องการทำการตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในเด็ก ในข้อเสนอแนะที่ ๕ ได้กล่าวถึงโรงเรียนและสถานศูนย์แล้วเด็กว่า “เป็นสถานที่สำคัญในการ





สนับสนุนภาวะโภชนาการในเด็ก ซึ่งรู้สึกว่าดำเนินนโยบายส่งเสริม การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในโรงเรียน” [๒๗]

### ข้อจำกัดของการดำเนินงาน

๒๒. แม้ว่าในระยะเวลาที่ผ่านมา มีความพยายามในการ แก้ไขปัญหาระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและสุขภาพของเด็ก และเยาวชน และถูกกำหนดเป็นพันธกิจของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง หลายภาคส่วน แต่การดำเนินงานยังไม่มีผลสัมฤทธิ์ ปัญหาอุปสรรค ที่พบคือการทำงานในลักษณะแยกส่วนระหว่างผู้เกี่ยวข้องภาคส่วน ต่าง ๆ ซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีความสนใจหรือให้ความสำคัญ กับระบบอาหารในโรงเรียนในมิติต่าง ๆ มากน้อยแตกต่างกันไป บทบาทของ ผู้เกี่ยวข้องหลายส่วนจำกัดการมีส่วนร่วมอยู่เฉพาะในพื้นที่ของตน และขาดการประสานงานร่วมมือกับภาคส่วนอื่น ยังมีหลายด้าน ของระบบการจัดอาหารในโรงเรียนที่ต้องการการพัฒนาร่วมกัน เช่น การพัฒนามาตรฐาน ระบบการบริหารจัดการ ระบบข้อมูล ข่าวสาร การจัดการความรู้ เป็นต้น รู้สึกว่า ขาดปัจจัยบัน្តให้ความสำคัญ กับการพัฒนาเด็กและเยาวชนเห็นได้จากการปฏิวัติระบบการศึกษา ใน การพัฒนาเด็กและเยาวชนให้เป็นทรัพยากรัมนุษย์ที่มีคุณภาพ ของประเทศต่อไปในอนาคต การให้ความสำคัญต่อสุขภาพและ ภาวะโภชนาการของเด็กและเยาวชนโดยการพัฒนาระบบการจัดการ อาหารในโรงเรียนให้มีประสิทธิภาพ จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพ ของเด็กและเยาวชนไทยอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

### ประเด็นพิจารณาของสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ

ขอให้สมัชชาสุขภาพแห่งชาติพิจารณาเอกสาร สมัชชาสุขภาพ ๖ / ร่างมติ ๓ ระบบการจัดอาหารอาหารในโรงเรียน





## ເອກສາຣ່ວ້າມວິຊ

๑. ສໍານັກງານໂຄຮງກາຣອາຫາຮກລາງວັນສໍານັກງານກາຮືກໜ້າ  
ຂຶ້ນພື້ນຈູານ ກະທຽວຕຶກໜ້າທີ່ກຳນົດ. ໂຄຮງກາຣອາຫາຮກລາງວັນ.  
ເຮັດວຽກ. ອະເມສາຍນ ເຮັດວຽກ.; Available from: <http://schoollunch.obec.go.th>.
- ໨. ດົນະກວມກາຮອາຫາຮແໜ່ງໝາຕີ, ກວບປຸ່ງທົດສະດວກກາງຈັດກາຮ  
ອາຫາຮຂອງປະເທດໄທຢ. ເຮັດວຽກ: ກຽມເທັມໜານຄຣ:  
ສໍານັກງານກອງທຸນສົນບສຸນນກາຮສ້າງເສີມສຸຂພາພ (ສສສ.).
- ໩. ສຸຄນຫາ ຄອງສີລ ແລະ ດົນະ, ຮາຍງານໂຄຮງກາຣວິຈີຍເຊີງສໍາຮວັງ  
ສຖານກາຮນ ແລະ ວິເຄຣະຫົນໄອນາຍ ກວ່າມາຍ ກວ່າຮເບີຍນ  
ມາຕຽກກາຮບົຣໜາຮຈັດກາຮອາຫາຮໃນໂຮງເຮັນຮະດັບທ້ອງຄືນ  
ແລະ ລະວະດັບປະເທດ. ເຮັດວຽກ.
- ໪. ລັດດາ ເໜາະສຸວຽນ, ບທທີ ៤ ພາວະໂກ່ານກາຮອາຫາຮຂອງເຕີກ,  
ໃນຮາຍງານກາຮສໍາຮວັງສຸຂພາພປະເທດໄທຢໂດຍກາຮຕຽວຈ  
ຮ່າງກາຍ ຄວັງທີ ៥ ພ.ສ. ເຮັດວຽກ- ເຮັດວຽກ. ສຸຂພາພເຕີກ,  
ສໍານັກງານສໍາຮວັງສຸຂພາພປະເທດໄທຢ.
- ໫. ຈິຣາພຣ ປື້ນດີ, ປັຈຈີຍທີ່ມີຜລຕ່ອກາຮຈັດອາຫາຮໃນໂຮງເຮັນ  
ຈັງໜັດເຊີຍໃໝ່ ເລຍ ນນທບວີ ແລະ ຖົກເກີດ. ເຮັດວຽກ, ສໍານັກງານ  
ພົມນານໄອນາຍສຸຂພາພຮ່ວ່າງປະເທດ.
- ໬. ສຖາບັນວິຈີຍໂກ່ານກາຮ, ມາວິທຍາລິຍມທິດລ. ຮາຍງານຂັບປັບ  
ສມບູຽນກາຮປະເມີນໂຄຮງກາຣອາຫາຮລາງວັນໂຮງເຮັນ. ເຮັດວຽກ:  
ກຽມເທັມໜານຄຣ : ພິມພື້ໄທຍ.





๗. สำนักระบบอาหาร กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.  
Food Poisoning. ๒๕๕๒ ๔ เมษายน ๒๕๕๕; Available from: <http://www.boe.moph.go.th/boedb/surdata/disease.php?ds=๐๓>.
๘. กรมอนามัย. Fact Sheet ความปลอดภัยอาหารในโรงเรียน ที่ไม่ควรมองข้าม.; Available from: <http://hpc11.go.th/dhia/download.php?outidde=168&jid=93&pid...%E2%80%8E>.
๙. ศูรวรรณ แซ่บซูกัดลิ้น และคณะ, สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และน้ำดื่มในโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๔, ๑ (ต.ค. ๒๕๕๕- พ.ค. ๒๕๕๖) ๑๖-๑๓, ๒๕๕๖.
๑๐. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, คู่มือประกอบการเรียนการสอนเรื่อง เลือกกินอย่างปลอดภัยห่างไกลสารกันบูด. ๒๕๕๕.
๑๑. ศูรวรณา เอื้ออรรถการูณ, ปียะดา ประเสริฐสม, และจันทนา อิงค์ศักดิ์, การศึกษาการจำหน่วยขนมในโรงเรียน. ๒๕๕๒, สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย.
๑๒. ชูวัส ฤกษ์ศิริสุข, โรงเรียนกับเด็กอ้วน. ๒๕๔๘: กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ เดือนตุลา.
๑๓. อุ่นพร จิตต์แจ้ง, ปัญหาสุขภาพเด็กสู่แนวโน้มฯ: สถานภาพของระบบข้อมูลเฝ้าระวังปัญหาโภชนาการเพื่อการวางแผน.





นโยบายและแผน. ๒๕๕๒, สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัย มหิดล.

๑๔. ชื่นฤทธิ์ กาญจนะจิตรา และคณะ, ความมั่นคงทางอาหาร เงินทองของไทยฯ ข้าวเปลือกของจริง. ๒๕๕๕: สถาบันวิจัย ประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล.
๑๕. สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, รายงาน ภาระโรคและการบาดเจ็บของประชากรไทย พ.ศ. ๒๕๕๒. ๒๕๕๕.
๑๖. โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ, การศึกษาผลกระทบทางเศรษฐศาสตร์และคุณภาพชีวิต จากโรคอ้วนในประเทศไทย. ๒๕๕๔.
๑๗. CLARE HARPER. The provision of school food in 18 countries. ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๕๕; Available from: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk/school-cooks-caterers/reports/the-provision-of-school-food-in-18-countries>.
๑๘. GORDON W. GUNDERSON. THE NATIONAL SCHOOL LUNCH PROGRAM Background and Development,. ๒๐๐๘ ๑๐ July ๒๐๑๒; Available from: <http://www.fns.usda.gov/cnd/lunch/AboutLunch/ProgramHistory.htm>
๑๙. MIYOSHI, M., TSUBOYAMA-KASAOKA, N. & NISHI,, School-based “Shokuiku” program in Japan:application to nutrition education in Asian countries. Asia Pac J Clin

๙๙

บทเรียนระบบการจัดอาหารอาหารสำโรงเรียน





Nutr, 2012. 21: p. 159-162.

๒๐. SCHOOL FOOD TRUST. The Standards. 2012 10 July 2012; Available from: <http://www.schoolfoodtrust.org.uk/the-standards>.
๒๑. TOSHIYUKI WATANABE. Shokuiku at school as a basic education of living. 2012; Available from: [http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/eng\\_pamph/pdf/pamph6.pdf](http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/eng_pamph/pdf/pamph6.pdf).
๒๒. UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Farm to School 2012 10 July 2012; Available from: <http://www.fns.usda.gov/cnd/f2s/>.
๒๓. นันทร์ วีรวัฒน์, รูปแบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนอย่างครบวงจร ตามรายพระยุคลบทั่วโลกเด็จบราเดอร์ตันราชสุดาฯ สมบูรณ์: ด้านการพัฒนาอาหารโภชนาการและสุขภาพอนามัยในโรงเรียน. ๒๕๕๖, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.
๒๔. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, กรอบยุทธศาสตร์การจัดการอาหารของประเทศไทย. ๒๕๕๔: กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.).
๒๕. โครงการโภชนาการสมวัย, ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการสมวัย. ๒๕๕๔, สำนักโภชนาการ กรมอนามัย.
๒๖. World Health Organization, Global Strategy on Diet, Physical activities and Health. 2004, WHO.





๒๗. วากนี คุณผีอกและคณะ, แปลและเรียบเรียง. ชุดข้อเสนอแนะ  
ว่าด้วยเรื่องการทำการตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มี  
แอลกอฮอล์ในเด็ก=Set of recommendations on the  
marketing of foods and non-alcoholic beverages to  
children. : พิมพ์รัฐที่ ๑. [กรุงเทพฯ]: บจก.วิรawan พรินท์ติ้ง  
แอนด์ แพ็คเกจจิ่ง, ๒๕๕๖.

## ภาคผนวก

**นิยาม** ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร  
คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษาตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการ  
อาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

**ความมั่นคงด้านอาหาร** หมายถึงการเข้าถึงอาหารที่มี  
อย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศไทย อาหาร  
มีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตาม  
ความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาวะที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิต  
ที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่  
ของสุนัธรรมยากรออาหารทางธรรมชาติของประเทศไทย ทั้งในภาวะปกติ  
หรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจาก  
อาหาร

**ความปลอดภัยด้านอาหาร** หมายถึง การจัดการให้อาหาร  
และสินค้าเกษตร ที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์ มี  
ความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมาย  
ว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง อาหารที่มี  
ลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย





๑) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่

๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจ เป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ

๓) อาหารที่ได้ผลิต ปรุ่ง ประกอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

๔) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้

๕) อาหารที่ผลิต ปรุ่ง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตราย เช่น แมวภัยน้ำ หรือยาปฏิชีวนะ ตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖) อาหารที่มีภาระน้ำ份 ประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

**คุณภาพอาหาร** หมายความว่า อาหารที่มีคุณลักษณะทางกายภาพและส่วนประกอบที่พึงจะมีรวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

**อาหารศึกษา** หมายความว่า กระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนักรและพฤติกรรมที่ถูกต้อง ในห่วงโซ่ออาหารและในการบริโภคด้านอาหาร





สมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖

สมัชชาสุขภาพ ๖. มติ ๕

๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๗

## ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่หก

ได้พิจารณารายงานเรื่องระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน<sup>๑</sup>

รับทราบ ว่าระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ที่ผ่านมา ยังไม่มีประสิทธิผลเพียงพอในการแก้ไขปัญหาทุปโภชนาการ ทั้งขาดและเกินในภาพรวมคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และ การจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อพฤติกรรมการบริโภคที่ดีของเด็ก และเยาวชน ปัญหาเหล่านี้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและระดับ สติปัญญาต่อภาวะเศรษฐกิจและสังคม เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนา ประเทศ

ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องมีการดำเนินการจัดการอาหารในโรงเรียน ให้สามารถตอบสนองความต้องการของเด็กและเยาวชน ที่เกี่ยวข้อง และ การบูรณาการ การดำเนินงานในทุกภาคส่วน มีความสำคัญต่อ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา

<sup>๑</sup> เอกสารสมัชชาสุขภาพ ๖/หลัก ๓





ควรหนัก ว่าการปรับปรุงการบริหารจัดการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาให้มีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยแก้ปัญหาทุกโภชนาการในเด็กและเยาวชนได้

เห็นด้วย ว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นหน่วยงานสำคัญในการสนับสนุนและส่งเสริมให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนในพื้นที่มีประสิทธิภาพ

อ้างถึง ยุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๒ ที่แนะนำให้มีอาหารชูสุขภาพจำหน่ายในโรงเรียน ควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในบริเวณโรงเรียน และกำหนดกฎเกณฑ์ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริมการขายอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในโรงเรียนเป็นยุทธศาสตร์ที่ควรส่งเสริมในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

### จึงมีมติดังต่อไปนี้

๑. รัฐบาลโดยคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงบประมาณ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน สมาคมผู้ประกอบ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผลักดันให้ “ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน” เป็นระเบียบวาระแห่งชาติ ระเบียบวาระของจังหวัด และระเบียบวาระของท้องถิ่น

๒. ขอเชิญชวนกระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักโภชนาการ กรมอนามัยที่ยินดีเป็นเจ้าภาพหลักในการประสานกับ สำนักส่งเสริม





สุขภาพ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กรมควบคุมโรค ร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาควิชาการ และภาคประชาชน เร่งรัด พัฒนาและดำเนินการให้ได้ตาม “มาตรฐานการจัดการอาหารในโรงเรียนและ ”คู่มือการพัฒนาไปสู่มาตรฐาน” และ “มาตรฐานอาหารในโรงเรียน” ให้เพิ่มความสำคัญกับคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร และอาหารศึกษา พัฒนาระบบสนับสนุน กำกับ ติดตาม ประเมินผลและส่งเสริมการนำ มาตรฐานไปใช้ในโรงเรียนทุกสังกัดและรายงานต่อคณะกรรมการอาหารแห่งชาติรับทราบ

๓. ขอให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย พัฒนากฎระเบียบหรือแนวทางที่เอื้อต่อการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยการกำหนดเป็นหลักเกณฑ์ในการจัดทำแผนพัฒนาระบบการจัดการอาหารของนักเรียนในโรงเรียนทุกสังกัด อย่างมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ดังนี้

๓.๑ วางแผนร่วมกับโรงเรียน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่เกี่ยวข้องทบทวนและปรับปรุงกฎระเบียบที่เป็นอุปสรรค ในการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนทุกคนพัฒนาระบบในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล องค์ความรู้ งบประมาณ และวัสดุ อุปกรณ์ภายใต้ข้อมูลและสถานการณ์ที่เหมาะสมของภาวะเศรษฐกิจ โดยคำนึงถึงคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทางอาหารและอาหารศึกษา ให้สอดคล้องกับความเชื่อ ศาสนานะและวัฒนธรรมการบริโภคของพื้นที่





๓.๒ ทบทวนการบริหารจัดการอาหารเสริม(นม)  
โรงเรียนที่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติโครงการ  
อาหารเสริม(นม)โรงเรียนโดยมอบให้โรงเรียนและหน่วยงานต้นสังกัด  
ของโรงเรียน หน่วยบริการสาธารณสุขในพื้นที่และสำนักงาน  
สาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการควบคุม กำกับ กระบวนการจัดซื้อจัดจ้าง  
การขนส่ง การจัดเก็บ การจ่ายเจก และการตรวจสอบคุณภาพ

๓.๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคการเกษตร  
ในพื้นที่โดยสนับสนุน การสร้างแหล่งอาหารทางการเกษตรในพื้นที่  
และใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่ปลูกด้วยจากพื้นที่

๓.๔ ส่งเสริมการใช้ “มาตรฐานการจัดการอาหาร  
ในโรงเรียนและคู่มือการพัฒนาไปสู่มาตรฐาน” และ “มาตรฐาน  
อาหารในโรงเรียน” ที่พัฒนาในมติข้อ ๒ และพัฒนาภายใต้ควบคุม  
ระบบสุขาภิบาล คุณภาพอาหาร และการตลาดอาหารในโรงเรียน  
โดยเน้นให้มีผักและผลไม้ให้เพียงพอ มีให้มีการจำหน่ายและบริการ  
อาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงเกินมาตรฐานและส่งเสริม  
การอ่านฉลากอาหาร

๓.๕ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้ปกครอง  
แม่ครัว ผู้ประกอบการ ครู บุคลากรในโรงเรียน นักเรียน และเยาวชน  
ผ่านการให้ความรู้และส่งเสริมกระบวนการทำโครงงานหรือวิจัยกลุ่ม  
แก่นักเรียนเพื่อพัฒนาพฤติกรรมการบริโภคอย่างเหมาะสมสมด้วย  
ตัวเอง พัฒนาทักษะการเฝ้าระวังทางโภชนาการ และการติดตาม  
ตรวจสอบระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน เน้นขั้นตอนการจัดซื้อ  
จัดจ้าง และการใช้วัตถุดูบให้ครบตามบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

#### ๔. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สำนักงานคณะกรรมการ





การศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ร่วมกับกระทรวงสาธารณสุข กระทรวง เกษตรและสหกรณ์ สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ สำนักงาน กองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ กรมส่งเสริมการปกครอง ท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย หน่วยงานวิชาการ ชุมชน ผู้ปกครอง นักเรียน และเยาวชน ศึกษาเพื่อหารูปแบบและจัดตั้งกลไกการจัดการ การตรวจสอบ การประเมินผล การควบคุมคุณภาพอาหารในโรงเรียน ให้เหมาะสมกับสภาพของนักเรียนบริบทของพื้นที่โดยคำนึงถึง วัฒนธรรมและหลักศาสนา

๔. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สพฐ. เป็นหน่วยงานหลัก ร่วมกับสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ กระทรวงสาธารณสุข กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย กระทรวง เกษตรและสหกรณ์ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคง ของมนุษย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม กองบัญชาการตำรวจนครบาล สำนักงาน ตำรวจนครบาล โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุน การสร้างเสริมสุขภาพ ภาควิชาการ และภาคประชาชีน พัฒนาระบบ ข้อมูลข่าวสาร ประกอบด้วยฐานข้อมูล กลไกแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระบบเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านโภชนาการ ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร ข้อมูลพัฒนาระบบบริโภคของเด็กและข้อมูล สุขภาพที่เกี่ยวข้องของเด็ก ระบบติดตามและประเมินผล การส่งเสริม การวิจัยและการสืบสานสาธารณะ

๖. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สพฐ. ร่วมมือกับองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นทบทวนและปรับปรุงระบบบริหารจัดการกองทุน เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประเมินคุณศึกษา ให้ครอบคลุม โรงเรียนทุกแห่งอย่างโปร่งใส ตรวจสอบได้ กำหนดขอบเขตหน้าที่





ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องชัดเจน และกำหนดแนวทางดำเนินงาน  
กำกับดูแล และติดตามประเมินผล โดยให้ความสำคัญกับอาหาร  
ในด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทาง  
อาหารให้มีปริมาณที่เพียงพอและอาหารศึกษา

๗. ขอให้เข้ามีการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ รายงาน  
ความก้าวหน้าต่อสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๘





## คณะกรรมการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและ ชุมชนจังหวัดสุรินทร์

๑. นายธนเดช รุ่งธนเกียรติ ประธานคณะกรรมการ  
รองนายกเทศมนตรี  
เทศบาลเมืองสุรินทร์
๒. นายสุทธิศักดิ์ แก้วแภรณ์จันทร์ รองประธานคณะกรรมการ  
อาจารย์ประจำคณะเกษตรศาสตร์  
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีราชมงคลอีสาน  
วิทยาเขตสุรินทร์
๓. นายปองษัย ศิริริจันทร์ คณะกรรมการ  
ทันตแพทย์เชี่ยวชาญ  
(ทันตสาธารณสุข) สสจ.สุรินทร์
๔. นายประเสริฐ สุขจิต คณะกรรมการ  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบล  
เมืองลึง
๕. นายสรศักดิ์ ลิงห์หาร คณะกรรมการ  
ปลัดเทศบาลตำบลเมืองแก
๖. นางวริศราลี แก้วปลิ้ง คณะกรรมการ  
กรรมการ ป.ป.จ.สุรินทร์
๗. นางศิริวัฒน์ แก้วประเสริฐ คณะกรรมการ  
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  
สสจ.สุรินทร์

๑๙

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





๘. นางศิริพรรณ ชุมสุข คณะทำงาน

นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์

เขต ๑

๙. นางสาวพรรดาทิภา หัวหน่องหาร คณะทำงาน

นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์

เขต ๒

๑๐. นางนิตยา ธรรมนาม คณะทำงาน

นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์

เขต ๓

๑๑. นางณัฏฐา ฤกษ์ชัย คณะทำงาน

เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข

ชำนาญงาน สสจ.สุรินทร์

๑๒. นางจินดา พรมพา คณะทำงาน

ทันตแพทย์ชำนาญการพิเศษ และเลขานุการ

รพ.จอมพระ

๑๓. นายชาติพิพัฒน์ บุญสุนทรสวัสดิ์ คณะทำงาน

ที่ปรึกษาสมาคมสภายาเส晚餐 และผู้ช่วยเลขานุการ

จังหวัดสุรินทร์

๑๔. นายวัชรินทร์ ดียิ่ง คณะทำงาน

คณะทำงานสมัชชาสุขภาพ และผู้ช่วยเลขานุการ

จังหวัดสุรินทร์





## บทบาทหน้าที่

๑. อำนวยการ วางแผน ติดตาม กำกับ และตัดสินใจในประเด็นต่าง ๆ เกี่ยวกับการขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชนจังหวัดสุรินทร์ และพื้นที่ ๑๒ ตำบล
๒. ให้คำปรึกษาแก่คณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดอาหาร ในโรงเรียนและชุมชนทั้ง ๑๒ พื้นที่ตำบล หนุนเสริม และสนับสนุน ให้หน่วยงาน องค์กร ภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ในจังหวัด และพื้นที่ ๑๒ ตำบลร่วมเป็นเจ้าของ ร่วมใช้ประโยชน์ และสนับสนุน การขับเคลื่อนระบบการจัดอาหารในโรงเรียนและชุมชน จังหวัดสุรินทร์ และพื้นที่ ๑๒ ตำบล อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง
๓. กำหนดการประชุมคณะทำงานขับเคลื่อน และวางแผนการ ดำเนินงานกิจกรรมโครงการอย่างเป็นระบบ ควบคุม กำกับ ดูแลการบริหารจัดการโครงการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ โปร่งใส ตรวจสอบได้
๔. เรื่องอื่น ๆ ตามที่ผู้อำนวยการจังหวัด หรือคณะทำงานบริหาร จัดการสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ (คทบ.) หรือคณะกรรมการ สุขภาพแห่งชาติ (สช.) หรือสำนักแผนงานเด็กไทยไม่กินหวาน หรือหน่วยงานภาคี เครือข่ายทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมขอความร่วมมือ





“กระบวนการนโยบายสารอาหารที่ดี  
ควรประกอบไปด้วยคุณลักษณะ ๓ ประการ คือ  
หนึ่ง เป็นกระบวนการทางปัญญา  
สอง เป็นกระบวนการทางสังคม  
สาม เป็นกระบวนการทางศีลธรรม คือ  
เป็นไปเพื่อความถูกต้องดีงาม  
และเพื่อประโยชน์สุขของคนทั้งสังคม”

ศ.นพ.ประเวศ วงศ์





## 'ປະເທດສຸຂກາພ'

ໃນີ້ເຊື່ອງທີ່ສາມາດແກ້ໄຂຮັວບແດກສື່ອນໄປດ້  
ດ້ວຍໃຄຣດົມໃດຄົມເຫັນໆ ມ່ວຍງານໃດໜ່ວຍງານເຫັນໆ  
ຮັວນໂຍບາຍໃດນໂຍບາຍເຫັນໆ  
າກແຕ່ເປີນເຊື່ອງທີ່ຕ້ອງວາດ້າຍ  
ກາຣກໍາງານຮ່ວມກັນຈາກຮລາຍກາດສ່ວນ  
ແລະຈຳເປີນຕ້ອງສຶກສາໄກຮຸນເສຣິມເພື່ອເຊື່ອນປະສານ  
ໃຫ້ກາຣກໍາງານຕ່າງ ຫຼື ພັບແດກສື່ອນໄປດ້ວ່າງຕ່ອນເໜື່ອງ

'ສັນຍະສຸຂກາພ' ເປີນຫວັດກຣມທາງສັນຄມທີ່ເກີດຂຶ້ນ  
ຕາມພຣະຣາເບັນຍາຕີສຸຂກາພແຮ່ງເຈົ້າຕີ ພ.ມ.ເ໢៥៥០  
ດູກວົກແບບນາໃຫ້ເປີນກະບວກາຮ  
ທີ່ເປີດວົກາສີໃຫ້ທຸກກາດສ່ວນໄດ້ເຂົາມາສີສ່ວນຮ່ວມ  
ໃໝກະບວກາຮຂອງໂຍບາຍສາຣາຣາມະເພື່ອສຸຂກາພ  
ສີເປົາໝາຍແລະຖືສທາງທີ່ຈະນຳໄປສູ່  
ຄວາມສີສຸຂກາວະຂວັງຄົມແລະສັນຄມ



## ສາහພສັງປິ່ງຍາ ສ້າງສຣຄໍໝໂຍບາຍສາດາຮມະ

"ສໍາເນົາງາມຄະນະກຣມກາຮຸກາພແຮ່ງເຈົຕ  
ກໍາເຫຼັກທີ່ສໜັບສໜູນໃໝ່ທຸກກາດສ່ວນໃໝ່ສັງຄູນ  
ໄດ້ຮ່ວມກັນຄົດ ຮ່ວມກັນກຳ  
ເພື່ອກາຮ້າງສຸຂກາວະ  
ຕາມວົດປະເທົລີປິຕຍແບບຜົສ່ວນຮ່ວມ  
||ສະກາຮອກີບາກແບບເຄື່ອງນ່າຍ  
ວັນຈະນຳໄປສູກາຮຸກສຸຂກາວະ  
ຂອງຄະ ທຸນເທນ ||ສະຫັງຄູນ...  
ຖຸກຄະສາມາດເຂົ້າມາພັ້ນມາ  
||ສະກຳເຫັນດີຄທາງຮະບບສຸຂກາພໃໝ່ຫວັດຕ່າງໆຮ່ວມກັນ"





## ວິສັດທັດ

ຮະບບສຸຂກາພໄທຢັ້ງມາຈາກກະບວກາຮ່ອຍບາຍສາດຣາມະ  
ແບບສີສ່ວນຮ່ວມບັນຫຼື້ານຂອງປິ່ງໝາ

ວິສັດທັດນີ້ຢ່ອ “ຮະບບສຸຂກາພໄທພົມນາຈາກ 4P-W”

4P-W = Participatory Public Policy Process based on Wisdom

## ພັນດົກ

“ສາහພສັງປິ່ງໝາ ສ່ຽງຮ່ອຍບາຍສາດຣາມະແບບສີສ່ວນຮ່ວມ”

ຄຣີວົງມື່ວງໄກຍໃຕ  
W.S.P. ສຸຂກາພແຮ່ງເບາຕ

๑

ຮຮມມູ່ໝວ່າດ້ວຍຮະບບສຸຂກາພແຮ່ງເບາຕ

໨

ສົມເບເບາສຸຂກາພ

໩

ກາຮປະເສີນຜລກຮະຖບດ້ານສຸຂກາພ

໪

ສຶກຮດດ້ານສຸຂກາພ

ຮອດ

ປາກເຮົຍຮະບບກາຮຈັດກາຮວ່າງໃໝ່ງເຮົຍ