

## ใบสั่งจ้าง

ที่ ๖/๒๕๖๖

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์  
๑/๔ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง  
ชุมพรจังหวัดชุมพร ๘๖๑๐๐

วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖

เรียน นางพนิดา จันเพชร

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์ โดยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ มีความประสงค์ที่จะจัดจ้างท่านประกอบอาหารกลางวันไตรมาสที่ ๓ (เมษายน - มิถุนายน) ตามรายการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑. จ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันให้กับเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร

๑.๑ จำนวนเด็ก ๑๖ คนจำนวน ๕๗ วันทำการ อัตราวันละ ๓๖ บาท/คนใน วงเงิน ๓๒,๘๓๒.-บาท (สามหมื่นสองพันแปดร้อยสามสิบสองบาทถ้วน) โดยจะจ่ายเงินค่าจ้างให้แก่ท่านเป็นรายเดือน ในวันสุดท้ายของเดือนนั้น หากเดือนใดวันสุดท้ายของเดือนตรงกับวันหยุดราชการ การจ่าย เงินจะเลื่อนไปจ่ายในวันเปิดทำการวันแรกของเดือนถัดไปเป็นรายเดือน

๒. เงินค่าจ้างกำหนดเป็นรายงวด จำนวน ๓ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๑๖ วันทำการ เด็กจำนวน ๑๖ คน ๓๖.-บาท เป็นเงินจำนวน ๙,๒๑๖.-บาท (เก้าพันสองร้อยสิบหกบาทถ้วน) เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร แล้วเสร็จเรียบร้อยแล้ว

งวดที่ ๒ ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๒๐ วันทำการ เด็กจำนวน ๑๖ คน ๓๖.- บาท เป็นเงินจำนวน ๑๑,๕๒๐.-บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันห้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน) เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร แล้วเสร็จเรียบร้อยแล้ว


งวดที่ ๓ ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๒๑ วันทำการ เด็กจำนวน ๑๖ คน ๓๖.- บาท เป็นเงินจำนวน ๑๒,๐๙๖.๐๐ (หนึ่งหมื่นสองพันเก้าสิบหกบาทถ้วน) เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร แล้วเสร็จเรียบร้อยแล้ว

จึงขอให้ท่านมาประกอบอาหารกลางวันดังกล่าว ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ และส่งมอบต่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร ตามวัน เวลา ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์กำหนด ในเวลา ๑๐.๐๐ น. ของทุกวันที่กำหนดให้ส่งมอบ

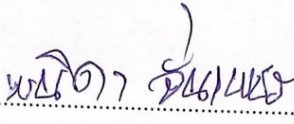
๓. การจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน ตามใบสั่งจ้างฉบับนี้ ท่านจะต้องยินยอมปฏิบัติตามเงื่อนไข /คือ หากท่าน...

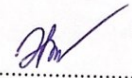
~ ๒ ~


คือ หากท่านไม่ส่งมอบอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ให้ทันภายในกำหนด ท่านจะต้องเสีย  
ค่าปรับเป็นรายวัน วันละ ๑๐๐ บาท (หนึ่งร้อยบาทถ้วน) จนกว่าจะได้ดำเนินการเสร็จเรียบร้อย

(ลงชื่อ) .....  .....ผู้สั่งจ้าง  
(นางสาวเอื้องฟ้า นวลมี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์  
วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖

ข้าพเจ้า นางพนิดา จันเพชร อยู่บ้านเลขที่ ๗๙ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร เลขทะเบียนการค้า - ตกลงรับจ้างประกอบอาหารกลางวันตามรายการ ราคา และเงื่อนไขดังกล่าวข้างต้นให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์

(ลงชื่อ)..........ผู้รับจ้าง  
(นางนางพนิดา จันเพชร)

(ลงชื่อ)..........พยาน  
(นางสาววิษดา ยุงรัมย์)

(ลงชื่อ)..........พยาน  
(นางวรรณษา เวชมุข)

เอกสารแนบท้ายใบสั่งจ้างเลขที่ ๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

รายละเอียด (อาหารกลางวัน)

งวด ที่	วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็ก (คน)	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนวัน (เปิดทำการ)	คิดเป็นเงินที่ต้อง จ่ายแต่ละงวด	หมายเหตุ
๑	๓ - ๒๘ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๓๖.๐๐	๑๖	๙,๒๑๖.๐๐	
๒	๑ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๓๖.๐๐	๒๐	๑๑,๕๒๐.๐๐	
๓	๑ - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๓๖.๐๐	๒๑	๑๒,๐๙๖.๐๐	
รวม				๕๗	๓๒,๘๓๒.๐๐	

(ลงชื่อ) .....ผู้ว่าจ้าง

(นางสามเอื้องฟ้า นวลมี)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลำสิงห์

(ลงชื่อ) .....ผู้รับจ้าง

(นางพนิดา จันเพชร)

(ลงชื่อ) .....พยาน

(นางสาววิยะดา ยุงรัมย์)

(ลงชื่อ) .....พยาน

(นางวรรณภา เวชमुख)

## เอกสารแนบท้ายใบสั่งจ้างเลขที่ ๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

### ขอบเขตการดำเนินงาน

๑. อาหารกลางวันที่ต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะ ตามเมนู Thai school lunch ตามที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกำหนด

๒. เด็กทุกคนต้องได้รับปริมาณอาหารที่เพียงพอ

๓. อาหารและเครื่องปรุง

๓.๑ ประเภทข้าว ต้องใช้ข้าวหอมมะลิเท่านั้น เนื้อข้าวเมล็ดใส เมื่อหุงแล้วร่วนและสวยเมล็ดยาว เมื่อหุงแล้วคงรูปและนุ่ม

๓.๒ ประเภทข้าวที่เป็นข้าวกล้อง เมื่อหุงแล้วเป็นเม็ดสวยยาว ไม่ปนละเอียด

๓.๓ อาหารจะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไป เด็กรับประทานได้ เลือกใช้ชนิดของอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารมาปรุงประกอบเป็นอาหารสำหรับเด็ก เช่นเครื่องแกงสีแดงจากพริกหวาน เป็นต้น

๓.๔ อาหารและเครื่องปรุงต้องมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย.(ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ จะต้องลดปริมาณโซเดียม และน้ำตาลลง ๑๐% จากโปรแกรมสำเร็จรูป

๓.๕ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร ถ้าเลือกซื้อตามฤดูกาลจะได้ผักที่มีคุณภาพดี สดใหม่

๓.๖ ผู้รับจ้างจะต้องถ่ายภาพวัตถุดิบพร้อมทั้งบันทึกส่วนประกอบอาหาร ปริมาณวัตถุดิบอาหารที่เตรียม ปริมาณวัตถุดิบอาหารที่ใช้ปรุง วิธีปรุง (พอสั่งเขป) ตามบันทึกส่วนประกอบเมนูอาหารกลางวัน ให้คณะกรรมการตรวจทุกครั้ง

๓.๗ อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมให้เรียบร้อย

### ๔. ภาชนะและอุปกรณ์

๔.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น หม้อ กระทะ ชาม ช้อน ตะหลิว ฯลฯ ต้องใช้วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม แก้ว

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องตัดอาหารใส่ถาดให้ครบตามจำนวนเด็กและล้างภาชนะอุปกรณ์ให้เรียบร้อยถูกสุขลักษณะ เมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่โปร่ง สะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ และรักษาความสะอาดในห้องครัว สถานที่ประกอบอาหาร

๔.๓ มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะต้องสูงอย่างน้อย ๖๐ ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบอลูมิเนียม สแตนเลส

๔.๔ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ แล้วล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกหรือล้างด้วยน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง

๔.๕ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทจาน ชาม ช้อน ส้อมมีเพียงพอ

๔.๖ ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรุงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี

๔.๗ เชียง-มิด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหารเดียวกัน ซ้ำๆ ต้องมีการปกปิดด้วยฝาครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน

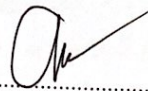
๔.๘ มีเชียงและมิดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย ๓ ประเภทได้แก่

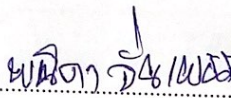
/เนื้อสัตว์...

เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และผักผลไม้

๕.๑๒ สถานที่เตรียม - ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่ชะล้าง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน

๕.๑๓ สถานที่เตรียมอาหารต้องเป็นเขตปลอดบุหรี่ยมีการระบายอากาศที่ดี ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

(ลงชื่อ) .....  .....ผู้ว่าจ้าง  
(นางสาวเอื้องฟ้า นวลมี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์

(ลงชื่อ)  .....ผู้รับจ้าง  
(นางพนิดา จันเพชร)

เอกสารแนบท้ายใบสั่งจ้างเลขที่ ๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖  
 บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวัน  
 ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๖

การส่งมอบอาหารกลางวัน ๑๖ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ)

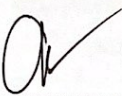
ผู้รับจ้างจะต้องนำอาหารมาส่งมอบให้กับคณะกรรมการตรวจรับการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ตามรายการที่กำหนดข้างล่างนี้ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมืองจังหวัดชุมพร ทุกวันเปิดเรียนก่อนเวลา ๑๐.๐๐น. ตั้งแต่วันที่ ๓ - ๒๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖ รวมจำนวน ๑๖ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ) หากผู้รับจ้างผิดนัดติดต่อกันนานเป็นเวลา ๓ วัน ผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญาได้ และผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าอาหาร ซึ่งองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์ ได้จ่ายค่าทดแทนในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดนัดต่อไป

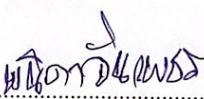
วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน(คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์ที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดไข่น้ำ ตำลึง แครอท ๒ ทักพี ๓. หมูทอดกระเทียม ๒ ช้อนกินข้าว ผักเคียง ๔. ผลไม้ แอปเปิ้ล ๑/๒ ผลเล็ก	
วันอังคารที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ ใส้ดิบ แครอท ๒ ทักพี ๓. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ใส้ดิบ ๑ ทักพี ๔. ส้มเขียวหวาน ๑ ผล	
วันพุธที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ผัดวุ้นเส้นหมูสับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ ๑ ทักพี ๓. ต้มยำไก่ เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๔. ขนมหวาน กล้วยบวชชี ๑ ผล ๑.๕ ทักพี	
วันศุกร์ที่ ๗ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ผัดมักกะโรนีหมู ๑ ทักพี ๒. แกงจืดผักเขียวหมูสับ ๒ ทักพี ๓. ขนมหวาน ข้าวโพดคั่ว ๑ ทักพี	
วันจันทร์ที่ ๑๐ เมษายน ๒๕ ๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากล็องนีง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ผัดผักรวมมิตรหมู ใส้ดิบ ๑ ทักพี ๓. ไข่พะโล้หมู ใส้เลือด หัวผักกาด (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ผลไม้ แดงโม ๓ ชิ้นพอคำ	
วันอังคารที่ ๑๑ เมษายน ๒๕ ๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มข่าทะเล ใส้เลือด เห็ดนางฟ้า ๒ ทักพี ๓. ผัดแตงกวาดับหมู ใส้ไข่ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ กล้วยหอม ๑/๒ ผล	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน (คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันพุธที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ๒ ทักพี ๓. ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู แครอท ต้นหอม (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ขนมหวาน ขนมลูกชุบ ๓ ชิ้น	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันอังคารที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากล้องนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ปลานิลทอด ๓. ผัดผักรวมมิตรไก่ ใส่ตับ ๔. ผลไม้ แคนตาลูป ๔ ชิ้นพอคำ	
วันพุธที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๒. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๑ ทักพี ๓. ผัดคะน้าหมู ใส่ตับ ๒ ทักพี ๔. ขนมหวาน วุ้นกะทิใบเตย ๑ ชิ้น	
วันพฤหัสบดีที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ แครอท ๒ ทักพี ๓. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ฟักทอง ตำลึง มะเขือเทศ (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๔ ผล	
วันศุกร์ที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าเส้นหมี่ขาวไก่ ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๑.๕ ทักพี ๒. ผลไม้ องุ่นเขียวผลใหญ่	
วันจันทร์ที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากล้องนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มข้าวไก่ ใส่เลือด ฟักเขียว ๒ ทักพี ๓. ไข่ลูกเขย ๑ ฟอง แต่งกวา ๔. ผลไม้ มะละกอสุก ๕ ชิ้นพอคำ ๖๐ กรัม	
วันอังคารที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดฟักเขียวหมูสับ ๒ ทักพี ๓. ผัดกะเพราไก่ ใส่ตับ ถั่วฝักยาว ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ แดงโม ๓ ชิ้นพอคำ	
วันพุธที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ไก่ต้มขมิ้นใส่ฟักเขียว ๒ ทักพี ๓. หมูปั้นทอด ผักเคียง ๒ ซ้อนกินข้าว ๔. ขนมหวาน ข้าวโพดคลุก ๑.๕ ทักพี	



วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน(คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันพฤหัสบดีที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มยำทะเล เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๓. ผัดผักบุ้งจีนไก่สับ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ แดงโม ๓ ชิ้นพอคำ	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันศุกร์ที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๑.๕ ทักพี ๒. ผลไม้ ละมุด ๑ ผล	

(ลงชื่อ) ..........ผู้ว่าจ้าง  
(นางสาวเอื้องฟ้า นวลมี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์

(ลงชื่อ)..........ผู้รับจ้าง  
(นางพนิดา จันเพชร)

เอกสารแนบท้ายใบสั่งจ้างเลขที่ ๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖  
 บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวัน  
 ประจำเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๖

การส่งมอบอาหารกลางวัน ๒๐ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ)

ผู้รับจ้างจะต้องนำอาหารมาส่งมอบให้กับคณะกรรมการตรวจรับจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ตามรายการที่กำหนดข้างล่างนี้ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร ทุกวันเปิดเรียนก่อนเวลา ๑๐.๐๐ น. ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ รวมจำนวน ๒๐ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ) หากผู้รับจ้างผิดนัดติดต่อกันนานเป็นเวลายาว ๓ วัน ผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญาได้ และผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าอาหาร ซึ่งองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์ ได้จ่ายค่าทดแทนในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดนัดต่อไป

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน (คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันจันทร์ที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลองหนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ไก่ทอดกระเทียม ๒ ซ้อนกินข้าว ผักเคียง ๓. แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ใส่ตับ แครอท ๒ ทัพพี ๔. ผลไม้ แอปเปิ้ล ๑/๒ ผลเล็ก	ผลไม้ไม่เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันอังคารที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ต้มข่าไก่ ใส่เลือด พริกเขียว พริกเขียว ๒ ทัพพี ๓. ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู แครอท ต้นหอม (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ผลไม้ มะละกอสุก ๕ ชิ้นพอคำ	
วันพุธที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ไข่พะโล้หมู ใส่เลือด หัวผักกาด (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๓. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ใส่ตับ ๑ ทัพพี ๔. ขนมหวาน บัวลอยใส่เผือก ๑.๕ ทัพพี	
วันจันทร์ที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลองหนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ต้มยำไก่ เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) ๒ ทัพพี ๓. ผัดเต้าหู้ยัดหมู ใส่ไข่ ๑ ทัพพี ๔. องุ่นเขียวผลใหญ่	
วันอังคารที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒ ทัพพี ๓. ผัดวุ้นเส้นไก่สับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ ๑ ทัพพี ๔. ผลไม้ แดงโม ๓ ชิ้นพอคำ	

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน (คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันพุธที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงส้มผักรวมหมู (เผ็ดน้อย) ๒ ทักพี ๓. ไข่ลูกเขย ๑ ฟอง แต่งกวา ๔. ขนมหวาน ลอดช่องสิงคโปร์น้ำกะทิ ๑.๕ ทักพี	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันพฤหัสบดีที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มจับฉ่ายไก่ ๑.๕ ทักพี ๓. หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง ๒ ซ้อนกินข้าว ๔. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๔ ผล	
วันศุกร์ที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๑.๕ ทักพี ๒. ขนมหวาน วุ้นกะทิใบเตย ๑ ชิ้นใหญ่	
วันจันทร์ที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลิ้ง นึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ฟักทอง ตำลึง มะเขือเทศ (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๓. ผัดผักกวางตุ้งไก่ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ แก้วมังกร ๓ ชิ้นพอคำ	
วันอังคารที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มยำทะเล เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๓. ไข่ตุ๋นทรงเครื่องไก่ แครอท ต้นหอม (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ผลไม้ สาลี่ ๑/๔ ผล	
วันพฤหัสบดีที่ ๑๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มยำไก่ เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๓. ผัดฟักทองหมู ไข่ไข่ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล	
วันศุกร์ที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวไก่ ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า ๒ ทักพี ๒. ขนมหวาน เอแคลร์ ๓ ลูกเล็ก	
วันจันทร์ที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลิ้ง นึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ปลานิลทอด ๑/๔ ตัวเล็ก ๒๕ กรัม ๓. แกงเผ็ดกะทิไก่ ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) ๒ ทักพี ๔. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๔ ผล	

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน (คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันอังคารที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. คั่วกลิ้งไก่ ๒ ซ้อนกินข้าว ๓. ไข่พะโล้ไก่ ใส่เลือด หัวผักกาด (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ผลไม้ กล้วยน้ำว้า ๑ ผล	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันพุธที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ แครอท ๒ ทักพี ๓. ผัดผักบุ้งจีนหมูสับ ๑ ทักพี ๔. ขนมหวาน ถั่วดำต้มกะทิ ๑.๕ ทักพี	
วันพฤหัสบดีที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มยำทะเล เห็นนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๓. ยำไข่เจียวใส่แตงกวา (ไม่ใส่พริก) ๑ ทักพี ๔. ขนมหวาน เต้าส่วน ๑.๕ ทักพี	
วันศุกร์ที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปฟัก แตงกวา ๑.๕ ทักพี ๒. ขนมหวาน เค้กเนย ๑ ชิ้นสี่เหลี่ยม	
วันจันทร์ที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากล็อง นึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดฟักเขียวหมูสับ ๒ ทักพี ๓. ผัดกะเพราไก่ ใส่ตับ ถั่วฝักยาว ๑ ทัก ๔. ผลไม้ แคนตาลูป ๔ ชิ้นพอดีคำ	
วันอังคารที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ตับ ๑ ทักพี ๓. หมูทอดกระเทียม ๒ ซ้อนกินข้าว ผักเคียง ๔. ผลไม้ มะม่วงแก้วสุก ๑/๒ ผล	
วันพุธที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ผัดมะเขือยาวไก่สับ ๑ ทักพี ๓. ไข่ดาวทรงเครื่อง มะเขือเทศ แครอท ข้าวโพด ๔. ข้าวโพดต้ม ๑/๔ ฝักใหญ่	

(ลงชื่อ) .....  
(นางสาวเอื้องฟ้า นวลมณี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์

(ลงชื่อ) .....  
(นางพนิดา จันทร์เพชร)

บัญชีแสดงรายการอาหารกลางวัน  
ประจำเดือน มิถุนายน ๒๕๖๖

การส่งมอบอาหารกลางวัน ๒๑ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ)

ผู้รับจ้างจะต้องนำอาหารมาส่งมอบให้กับคณะกรรมการตรวจรับการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวัน ตามรายการที่กำหนดข้างล่างนี้ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านถ้ำสิงห์ หมู่ที่ ๑ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร ทุกวันเปิดเรียนก่อนเวลา ๑๐.๐๐น. ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ รวมจำนวน ๒๑ วัน (ส่งเฉพาะวันทำการ) หากผู้รับจ้างผิดนัดติดต่อกันนานเป็นเวลา ๓ วัน ผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญาได้ และผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าอาหาร ซึ่งองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์ ได้จ่ายค่าทดแทนในกรณีที่ผู้รับจ้างผิดนัดต่อไป

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน(คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันพฤหัสบดีที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ผัดกะหล่ำปลีแครอทหมูสับ ๑ ทัพพี ๓. น้ำพริกกะปิ ไช้ต้ม (เผ็ดน้อย) ผักเคียง ๔. ผลไม้ ส้มเขียวหวาน ๑ ผล	
วันศุกร์ที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง ใส่ไข่ ๑.๕ ทัพพี ๒. ผลไม้ แอปเปิ้ล ๑/๒ ผลเล็ก	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันอังคารที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. แกงจืดฟักเขียวหมูสับ ๒ ทัพพี ๓. ผัดฟักทองหมู ใส่ไข่ ๑ ทัพพี ๓. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๒ ผลส่วน	
วันพุธที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ปลานิลทอด ๑/๔ ตัวเล็ก ๓. ผัดผักรวมมิตรไก่ ใส่ตับ ๑ ทัพพี ๔. ขนมหวาน ขนมเม็ดขนุน ๓ เม็ดใหญ่	
วันพฤหัสบดีที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ไข่เจียว ๑ ฟอง ๓. แกงส้มผักรวมหมู (เผ็ดน้อย) ๒ ทัพพี ๔. ผลไม้ มะละกอสุก ๕ ชิ้นพอคำ	
วันศุกร์ที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวหมูแดง แต่งกวา ๑.๕ ทัพพี ๒. แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู ๒ ทัพพี ๓. ขนมหวาน โดนัทโรยน้ำตาล ๑ ชิ้นกลม	
วันจันทร์ที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลอง หนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทัพพี ๒. ปลาทุ(เข่ง)ทอด ๑ ตัวเล็ก ๓. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ใส่ตับ ๑ ทัพพี ๔. กลัวยหอม ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๕๖ กรัม	

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน(คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันอังคารที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ไข่พะโล้หมู ใส้เลือด หัวผักกาด (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๓. ผัดวุ้นเส้นไก่สับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ แดงโม ๓ ชิ้นพอคำ	ผลไม้เปลี่ยนแปลง ได้ตามฤดูกาล
วันพุธที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) ๒ ทักพี ๓. ผัดคะน้าหมู ใส้ตับ ๑ ทักพี ๔. ขนมหวาน ขนมรวมมิตร ๒ ทักพี (ลดช่องสิงคโปร์กับสาकुเม็ดใหญ่กับขนุน)	
วันพฤหัสบดีที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส้ตับ หัวผักกาด ๒ ทักพี ๓. ลาบหมู ใส้ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ สับปะรด ๓ ชิ้นพอคำ	
วันศุกร์ที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวหมูแดง แดงกวา ๑.๕ ทักพี ๒. แกงจืดหัวผักกาดไก่ ๒ ทักพี ๓. ขนมหวาน ฟักทองเชื่อม ๖๐ กรัม ๑.๕ ทักพี	
วันจันทร์ที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากล็องนีง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงเลียงไก่ฉีก ใส้บวบ ตำลึง เห็ดฟาง ๒ ทักพี ๓. ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ใส้ตับ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๔ ผล	
วันอังคารที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มข่าทะเล ใส้เลือด ๒ ทักพี ๓. ผัดไก่ ใส้ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ ฝรั่ง ๑/๔ ผล	
วันพุธที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงเผ็ดกะทิไก่ ฟักทอง (เผ็ดน้อย) ๒ ทักพี ๓. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ตำลึง มะเขือเทศ กะหล่ำปลี (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๔. ขนมหวาน เผือกแกงบวด ๑.๕ ทักพี	

วัน/เดือน/ปี	จำนวนเด็กนักเรียน (คน)	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันพฤหัสบดีที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดผักเขียวหมูสับ ๒ ทักพี ๓. หมูทอดกระเทียม ๒ ซ้อนกินข้าว ผัก เคียง ๔. ผลไม้ แคนตาลูป ๔ ชิ้นพอคำ	ผลไม้เปลี่ยนแปลงได้ ตามฤดูกาล
วันศุกร์ที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวผัดสามสีกุ้ง ใส่ไข่ ๑.๕ ทักพี ๒. แกงจืดหัวผักกาดซีโครงหมู ๒ ทักพี ๓. สาคุเปียกข้าวโพด ๑.๕ ทักพี	
วันจันทร์ที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลิ้ง นึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒ ทักพี ๓. ผัดวุ้นเส้นไก่สับ ใส่ไข่ กะหล่ำปลี แครอท ๑ ทักพี ๔. ผลไม้ มะละกอสุก ๕ ชิ้น	
วันอังคารที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลิ้ง นึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู แครอท ต้นหอม (ไข่ ๑/๒ ฟอง) ๓. ขนมหวาน ฟักทองเชื่อม ๖๐ กรัม ๑.๕ ทักพี ๔. ผลไม้ แก้วมังกร ๓ ชิ้นพอคำ	
วันพุธที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวเจ้ากลิ้งนึ่ง ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ต้มข้าวไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า ๒ ทักพี ๓. ไก่ปั้นก้อนทอด ผักเคียง ๒ ซ้อนกินข้าว ๔. ขนมหวาน บวดข้าวโพด	
วันพฤหัสบดีที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑๖	๑. ข้าวสวยขาว ๖๐ กรัม ๑ ทักพี ๒. ไข่ดาวทรงเครื่อง มะเขือเทศ แครอท ข้าวโพด ๓. แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ แคร อท ๒ ทักพี ๔. ผลไม้ แคนตาลูป ๔ ชิ้นพอคำ	
วันศุกร์ที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๖	๑๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๑.๕ ทักพี๒. ขนมหวาน ข้าวเหนียวถั่วดำกะทิ ๒ ทักพี	

(ลงชื่อ) .....ผู้ว่าจ้าง  
(นางสาวเอื้องฟ้า นวลมี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำสิงห์

(ลงชื่อ) .....ผู้รับจ้าง  
(นางพนิดา จันเพชร)