



ประกาศโรงเรียนศึกษานารี
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหาร
ในสถานศึกษา ปีการศึกษา 2565

.....

ตามที่โรงเรียนศึกษานารีเปิดรับสมัครผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา ปีการศึกษา 2565 ระหว่างวันที่ 24 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2565 คณะกรรมการได้ตรวจสอบคุณสมบัติการสมัครเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อผู้ที่มีคุณสมบัติครบถ้วน เป็นผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการร้านค้าเพื่อจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา และต้องเข้ารับประเมินคุณภาพอาหารเพื่อคัดเลือกจากคณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยโรงเรียน ในวันที่ 6 - 8 มิถุนายน พ.ศ. 2565 เวลา 14.00 น. เป็นต้นไป ณ สนามกีฬาบาสเกตบอล

ประกาศ ณ วันที่ 2 มิถุนายน พ.ศ. 2565

รายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกเป็นผู้ประกอบการร้านค้า
เพื่อจำหน่ายอาหารในสถานศึกษา ปีการศึกษา 2565
วันที่ 6 - 8 มิถุนายน พ.ศ.2565 เวลา 14.00 น. เป็นต้นไป
ณ สนามกีฬาบาสเกตบอล โรงเรียนศึกษานารี

.....

วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ.2565

1. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ก๋วยเตี๋ยวไก่

1. นายณัฐนันท์ อนุแก้ว
2. นางสาวปภาดา สีนธวาชีวะ
3. นางสาวใจ โตประทีป
4. นางสาวรัตตินันท์ สุพัฒน์นิติการ
5. นางสาวกัลยรัตน์ พลอยมีรัมย์
6. นางสาวขวัญนิฐรัตน์ เขียวสุทธิ
7. นางสาวประภารัตน์ กำลังพัก

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ก๋วยเตี๋ยวไก่น้ำใส 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวต้มยำไก่ 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง 3 ชาม

2. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

1. นายมาวิน ประกายเกียรติ
2. นางสาวชลลดา ศรีทอง
3. นางสาวจารินทร์พร นามพิศมณ
4. นางสาวมินทร์วดี ทวีพงษ์สุทธิภาค

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก 4 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกแห้ง 4 ชาม

3. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ

1. นางสาวกัญชฌณีย์ สีดาวเรือง
2. นางสาวเสาวรัตน์ แก้วชนะสิน
3. นางอรุณี น้อยพันธ์
4. นายธีระ กิจไพบูลย์วัฒน์

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟต้มยำ 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟแห้ง 3 ชาม

4. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส

1. นางสาวประภัสสร สมชื่อ
2. นางสาวธนวรรณ อัครกิจวรสกุล
3. นางสาวกนกลักษณ์ สุวรรณบุญ
4. นางสาววิมลวัลย์ เจียรประภาส
5. นางสาวประภัสสร สมชื่อ
6. นางสาวกัญจนพร เลิศวัฒนชัย
7. นายเอกชัย ดำรงชัย

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ก๋วยเตี๋ยวหมูขึ้นน้ำใส 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวต้มยำหมูขึ้นน้ำใส 3 ชาม
- ก๋วยเตี๋ยวหมูขึ้นแห้ง 3 ชาม

5. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ข้าวต้ม โจ๊ก ต้มเลือดหมู

1. นางสาวจิราภา อวยชัย

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ข้าวต้มหมู 3 ชาม
- โจ๊กหมูใส่ไข่ 3 ชาม
- ต้มเลือดหมู 3 ชาม

6. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท สเต็ก เบอร์เกอร์ แซนด์วิช

1. นายสงศักดิ์ ศิริเพ็ญพร

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- สเต็กหมูสันใน 4 จาน
- เบอร์เกอร์หมูสับ 4 ชิ้น
- แซนด์วิชไส้แฮมชีสแบบอบ 4 ชิ้น

7. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท สปาเก็ตตี้

1. นางสาวณัชนันท์ อัมรัตน์นพพร
2. นางสาวธัญญรัตน์ ภาบุตร

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศหมูสับ 3 จาน
- สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศไก่ 3 จาน
- สปาเก็ตตี้ชีสไก่ 3 จาน

8. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ข้าวหน้าเกาหลี

1. นางสาวชูรีนา กาโอะ
2. นางสาวลลันพร ภูวภิรมย์ชัยวงศ์
3. นางสาวภาวรินทร์ แสงสุวรรณ
4. นางสาวชัชวราภรณ์ ตันติชัยนุสรณ์

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ข้าวหน้าหมูเกาหลี 3 จาน
- ข้าวหน้าไก่ทอดเกาหลี 3 จาน
- ข้าวหน้าไข่ต้มกึ่ง 3 จาน

วันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ.2565

1. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ข้าวราดแกง

1. นายธราธร คงแดง
2. นางสาวณัฐวรรณ เขาทอง

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- แกงเขียวหวาน สำหรับกรรมการ 7 ท่าน
- ผัดกะเพรา สำหรับกรรมการ 7 ท่าน
- ไข่เจียวหั่น สำหรับกรรมการ 7 ท่าน
- ข้าวสวย 7 จาน

2. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท อาหารว่างและของทอด

1. นางสาวพิรามัย เครือฉนวน
2. นางสาวจิตติมา เล็กวิกรม
3. นางสาวนิสา มะเยาะ
4. นางสาวชนิกานต์ วิบูลย์ศรี
5. นางสาววิไลพร จรัสเกียรติกุล
6. นายธนชัย โพธิ์เงิน
7. นางสาวกัลยา นิตตามงคล

8. นายเอกชัย ดำรงชัย
9. นายวิไลพร จรัสเกียรติกุล
10. นางสาวชมาภรณ์ อารีพรพิมล
11. นางสาวบุษกร เลอสิน
12. นางสาวสมทรง บุญกลิ่น
13. นางสาวโสมวดี อาทิตย์แสงทอง
14. นางสาวสุภา นิลเดช
15. นางสาววิสสุตา นิตทิม
16. นางสาวกรรณิการ์ นาแพร่
17. นายสุกิต น้อมศิริ
18. นายชนันท์ สันต์วันนารถ
19. นางสาวรัตตินันท์ สุพัฒน์นิติการ
20. นางสาวศุภวรรณ ตันตวิวัฒน์
21. นางสาวศรัณภัสร์ โอเจริญสุขศิริ
22. นางสาวธิดารัตน์ ขาวสำอางค์
23. นางสาวประนอม ฉออ่อนโหม
24. นางสาวประภารัตน์ กำลังพัก

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- นักเก็ตไก่ 3 จาน ขนาดจานละ 20 บาท
- เฟรนช์ฟรายส์ 3 จาน ขนาดจานละ 20 บาท
- ลูกชิ้นหมูทอด+น้ำจิ้ม(ปรุงในสถานที่แข่งขัน) 3 จาน ขนาดจานละ 20 บาท

วันที่ 8 มิถุนายน พ.ศ.2565

1. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท น้ำแข็งใส

1. นายร่วม ลักขณารักษ์
2. นายชนาธิป พิบูลโพธิรัตน์
3. นางสาวธารารัตน์ ชัยเดโช
4. นางสาวนฤมล ออาจหาญ
5. นางสาวสุวาริน เหลืองช่างทอง
6. นางสาวสายธาร ประยงค์หอม
7. นางสาวขวัญตา แหยมประเสริฐ
8. นางสาวนิตยา ภาศิริรักษ์
9. นางสาวกนกกร อารีพรพิมล
10. นางสาวลัดดาวัลย์ อุ้นทรัพย์
11. นางสาวเกศราภรณ์ วิชิตะ

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- น้ำแข็งไสและเครื่องดื่มต่างๆ 7 ถ้วย

2. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ผลไม้และขนมไทย

1. เบญจมาภรณ์ กรายรัตน์
2. มณฑนา อานุกาพสโมสร
3. นันทน์ภัส โพธิ์ประเสริฐ
4. นางปัญจรัตน์ จิติตุลยภัสร์
5. พุฒิสรรค์ ปลื้มาศ
6. วรณวิษา อรรถมานะ

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- แตงโม 3 จาน ขนาด 20 บาท
- แคนตาลูป 3 จาน ขนาด 20 บาท
- แกงบวดฟักทอง 3 ถ้วย ขนาด 20 บาท

3. ผู้ประกอบการร้านค้าประเภท ไอศกรีม

1. นายลอย เจียรประภาส
2. นางสาวแสงเดือน ศรีเกิดศรีน
3. นางสาวพรพิมล สุวรรณเลิศ
4. นางพัทธนันท์ สังข์กลมเกลี้ยง

การจัดเตรียมอาหารสำหรับการแข่งขัน

- ไอศกรีม 7 ถ้วย

ประเภทอาหารที่ไม่มีผู้สมัครหรือคุณสมบัติไม่ผ่าน

- อาหารอีสาน
- ข้าวหน้าหมูกรอบ หมูแดง หมูทอด หมูอบ
- อาหารอิสลามประเภท ข้าวมันไก่ ข้าวมันไก่ทอด และข้าวยาไก่แซบ

รายละเอียดการประเมิน

1. ผู้สมัครทุกร้านค้าต้องลงทะเบียนยืนยันตัวตนตามวันแข่งขันของประเภทอาหารตนเอง ณ สนามกีฬาบาสเกตบอล โรงเรียนศึกษานารี ก่อนเวลา 14.00 น.

2. ผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกต้องล้างและเตรียมวัตถุดิบมายังสถานที่แข่งขันในลักษณะพร้อมประกอบอาหาร อาหารประเภทของคาวต้องประกอบอาหารให้สุกและปรุงรสชาติทุกขั้นตอนที่ ณ สถานที่แข่งขัน และห้ามใช้อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารปรุงสำเร็จรูปหรือผงปรุงรสในการแข่งขัน โดยเริ่มประกอบอาหารตั้งแต่วันที่ 14.30 น. คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกจะเริ่มทดสอบรสชาติและคุณภาพอาหารตามลำดับความเหมาะสมของประเภทอาหารในเวลา 15.30 น. ทั้งนี้มีคณะกรรมการดำเนินการคัดเลือกจำนวน 12-14 ท่าน จึงขอให้ผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกจัดเตรียมอาหารมาให้เพียงพอกับจำนวนคณะกรรมการ

ในประเภทอาหารที่ต้องมีข้าวสวย ต้องเตรียมข้าวสวยมาในลักษณะพร้อมทาน ไม่อนุญาตให้หุงข้าวในสถานที่แข่งขัน

3. ผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกจะต้องเข้ารับการคัดเลือกด้วยตนเอง ในกรณีไม่สามารถมาคัดเลือกด้วยตนเองได้ จะถือว่าสละสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกทันที

4. ผู้มีสิทธิ์เข้ารับการคัดเลือกต้องยึดหลักสุขาภิบาลอาหาร และคำนึงถึงความปลอดภัยต่อการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

5. แต่งกายด้วยชุดสุภาพ รองเท้าหุ้มส้น สวมหมวกคลุมผม ถุงมือ และสวมหน้ากากอนามัย

6. เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จึงอนุญาตให้มีผู้ช่วยเพียง 1 คน เท่านั้น โดยผู้ช่วยจะต้องเป็นคนเดียวกันในกรณีที่ได้สิทธิ์ขายอาหารในโรงเรียน

7. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด ไม่สามารถเรียกร้องหรือฟ้องร้องใด ๆ ได้ทั้งสิ้น

8. หากมีข้อสงสัย โทร. 02-466-7223 ต่อ 121 หรือ 061-4159196 (งานโภชนาการ)

รายละเอียดหลักฐานแสดงตัวตน

1. สำเนาบัตรประชาชนผู้สมัครเข้ารับการคัดเลือก 1 ชุด
2. สำเนาบัตรประชาชนหรือในกรณีที่ เป็นชาวต่างชาติ ต้องมีสำเนาใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) เล่มสีน้ำเงิน โดยใบอนุญาตทำงานยังไม่หมดอายุ ของผู้ช่วย 1 ชุด

รายละเอียดการเตรียมอุปกรณ์ของร้านค้า ในวันแข่งขัน

1. ถังแก๊สและเตาแก๊สบ้าน 1-2 หัว
2. เครื่องครัว
3. ผ้าयरองพื้น
4. น้ำยา และอุปกรณ์ทำความสะอาดโต๊ะ

อุปกรณ์ที่โรงเรียนเตรียมให้ในวันแข่งขัน

1. โต๊ะเหล็กหน้าขาวขนาด 50*200 ซม. จำนวน 1 ตัว/ร้าน
2. ภาชนะและช้อนส้อม