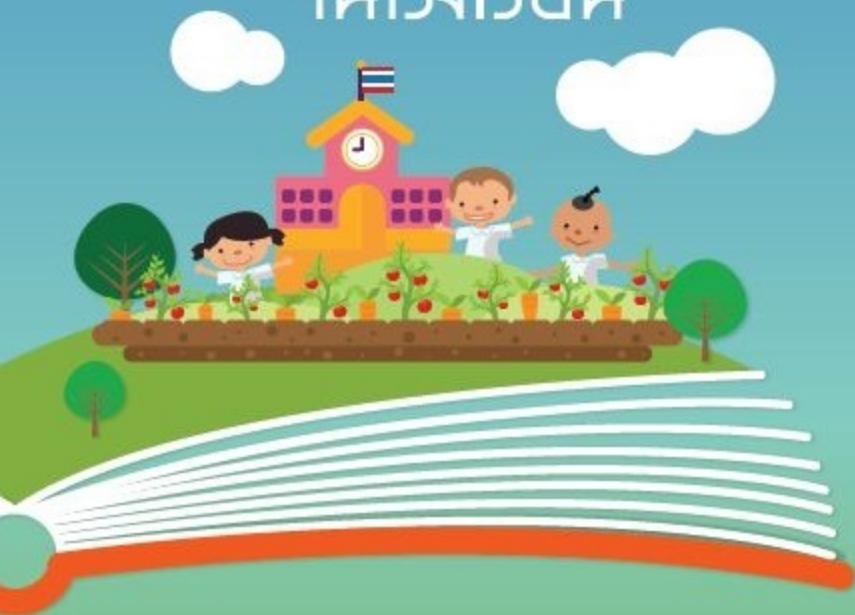




# บทเรียน ระบบการจัดการอาหาร ในโรงเรียน



สำนักกำหนด-นกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.)



# บทเรียน

## ระบบการจัดการอาหาร

# ในโรงเรียน

๑

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





## บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

ที่ปรึกษา	นพ.พลเดช ปิ่นประทีป อรรถพรณ ศรีสุขวัฒนา พัชรา อุบลสวัสดิ์ สุทธิพงษ์ วัสดุโสภภาพ ทพญ.จิราพร ซีดดี
บรรณาธิการ	สมเกียรติ พิทักษ์กมลพร รัฐวรรณ เฮงสีหาพันธ์
เขียน/เรียบเรียง	วิลาวัลย์ เอื้อวงศ์กุล
ประสานงาน	สายใจ ปัสตัน
ศิลปกรรม	สกลชนก เผื่อนพงษ์
จัดพิมพ์โดย	สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ ชั้น ๓ อาคารสุขภาพแห่งชาติ ๘๘/๓๙ ถ.ติวานนท์ ๑๔ หมู่ที่ ๔ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๒-๘๓๒-๙๐๐๐ โทรสาร ๐๒-๘๓๒-๙๐๐๑-๒ พ.ศ. ๒๕๖๐
ปีที่พิมพ์	๒,๕๐๐ เล่ม
จำหน่าย	บริษัท พิมพ์สิริพัฒนา จำกัด ๑๘ ซอย เพชรเกษม ๔๘ แยก ๔๑ แขวง บางด้วน เขต ภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๖๐ โทรศัพท์ ๐-๒๔๕๗-๑๓๒๕
ISBN	๙๗๘-๖๑๖-๗๖๙๗-๖๕-๙

### ข้อมูลทางบรรณาธิการ

วิลาวัลย์ เอื้อวงศ์กุล.

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน.-- นนทบุรี :  
สำนักงานคณะ กรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.), ๒๕๖๐.  
๑๐๔ หน้า.

๑. โรงเรียน--โภชนาการ. ๒. อาหาร. I. ชื่อเรื่อง..

๓๗๑.๗๑๖

ISBN ๙๗๘-๖๑๖-๗๖๙๗-๖๕-๙





# คำนำ

การพัฒนากระบวนการจัดการอาหารในโรงเรียนให้เป็นวาระแห่งชาติ จังหวัด และพื้นที่ โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการพัฒนาให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่นี้ เป็นการดำเนินงานที่เชื่อมโยงมิติสุขภาวะสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ พ.ศ.๒๕๕๖ มติระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ไปสู่การปฏิบัติในระดับพื้นที่ ซึ่งกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานหลักในการเชื่อมประสานกับหน่วยงาน องค์กรภาคีต่างๆ ในการขับเคลื่อน และได้มีการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ ที่จังหวัดสุรินทร์ เพื่อพัฒนาไปสู่การขยายผลในระดับต่างๆ ต่อไป

จังหวัดสุรินทร์ เป็นจังหวัดที่มีนโยบายสนับสนุนให้ชุมชนทำเกษตรอินทรีย์ ที่มีต้นทุนด้านผลผลิตการเกษตรที่ปลอดภัย ทุนทางสังคม ทุนทางทรัพยากร ตลอดจนทุนทางบุคคล และมีกลไกของสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ ซึ่งมีการแต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนจังหวัดสุรินทร์ และมีแผนงานโครงการขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบ







อาหารในโรงเรียนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ให้เป็นรูปธรรม อีกทั้งได้มีการบันทึกตกลงความร่วมมือ (MOU) กับ คณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลและผู้นำชุมชน จำนวน ๑๒ ตำบล ได้แก่ ๑) พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม ๒) พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี ๓) พื้นที่ตำบลเมืองสิงห์ อำเภอจอมพระ ๔) พื้นที่ตำบลหนองสนิท อำเภอจอมพระ ๕) พื้นที่ตำบลลุ่มมะวี อำเภอจอมพระ ๖) พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ ๗) พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอบัวเชด ๘) พื้นที่ตำบลดาวัง อำเภอบัวเชด ๙) พื้นที่ตำบลธานี อำเภอปราสาท ๑๐) พื้นที่ตำบลเชื้อเพลิง อำเภอปราสาท ๑๑) พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์ อำเภอเมืองสุรินทร์ ๑๒) พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนนารายณ์ เพื่อสานพลังในการสนับสนุนการทำงานแบบมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายต่างๆ ทุกภาคส่วน ในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชน โดยมีเป้าหมายและทิศทางการทำงานที่สอดคล้องตามภารกิจขององค์กร หน่วยงานด้วย

การขับเคลื่อนการดำเนินงาน จะเน้นการพัฒนาในสิ่งที่เป็นนวัตกรรมเป็นหลัก เพื่อนำไปสนับสนุนการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้เกิดการเรียนรู้ รับรู้ความจริงต่างๆ ในการพัฒนาที่เกิดจากการทำงานหลากหลายรูปแบบของแต่ละพื้นที่ และจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการนำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์พัฒนาเป็นข้อเสนอแนวทางใหม่ๆ รวมทั้งการสร้างยุทธศาสตร์ใหม่ๆ ในการพัฒนา ซึ่งได้สรุปไว้ในรายงานตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน ที่วางไว้แล้ว แต่บางกิจกรรมยังต้องใช้ระยะเวลาอีกพอสมควรในการสะสม บ่มเพาะพัฒนาการ ที่เป็นผลมาจากการพัฒนาให้เกิดผลเป็นรูปธรรมต่อไป





สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ(สช.) ขอขอบคุณ  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ทำหน้าที่เป็นองค์กรประสานงาน  
กลาง คณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน  
และชุมชนจังหวัดสุรินทร์ รวมถึงองค์กรหน่วยงานภาคีเครือข่าย  
ที่เกี่ยวข้อง และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์  
ในการกำหนดทิศทางนโยบายด้านระบบอาหารในโรงเรียน รวมถึง  
สามารถนำไปประยุกต์ใช้และขยายผล ในพื้นที่ต่างๆ ตลอดจนเป็น  
ข้อเสนอเชิงนโยบายให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับท้องถิ่น  
จังหวัด และระดับชาติ ในการที่จะพัฒนาและแก้ไขปัญหาภาวะ  
ทุพโภชนาการ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และการจัดการ  
สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ดีของเด็กและเยาวชน  
และเพื่อสังคมสุขภาพต่อไป

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ  
พฤษภาคม ๒๕๖๐





## สารบัญ

คำนำ	๓
สารบัญ	๖
อาหารในโรงเรียน..สำคัญไฉน	๘
เสิร์ฟขึ้นโต๊ะในเวทีสมัชชาสุขภาพ	๑๔
ร่วมกำหนดสื่อหน้าเสิร์ฟต่อ	๑๘
บทเรียนการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ระดับพื้นที่	
o เมฆาหน้า หน้า จานที่ ๑	๓๙
o เมฆาหน้า หน้า จานที่ ๒	๕๑
บทเรียนการขับเคลื่อนการจัดการอาหารในโรงเรียน ระดับจังหวัด	๖๒
ภาคผนวก	๗๐





รูปธรรมของการขับเคลื่อนมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ  
"ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน"  
สู่การขับเคลื่อนในระดับพื้นที่





## อาหารในโรงเรียน...สำคัญไหน

**You are what you eat** คนไทยนำมาแปลให้เข้าใจง่าย ๆ ตรงไปตรงมาว่า **“กินอย่างไรก็เป็นอย่างนั้น”** วลีดังกล่าวไม่ได้หมายถึงเฉพาะสิ่งที่สะท้อนออกมาผ่านร่างกายและสุขภาพภายในของตัวเราจากอาหารที่กินเข้าไป แต่หมายถึงผลจากการกระทำใด ๆ ย่อมมีเหตุจากสิ่งที่เรากระทำหรือได้แสดงออกไปรวมอยู่ด้วย

อาหารการกินจึงมีความสำคัญและมีความหมายต่อคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะเมื่อมีปัญหาสุขภาพ เจ็บไข้ได้ป่วย นอกจากเชื้อโรคหรือพฤติกรรมที่บ่งชี้ถึงสาเหตุของโรคภัยนั้น ๆ คำถามยอดฮิตที่ถามกันบ่อย ๆ ก็คือ **“ไปทานอะไรมา (ถึงเป็นเช่นนั้น)”** เช่นเดียวกับเมื่อต้องไปเยี่ยมผู้ป่วยที่โรงพยาบาลหรือที่บ้าน สิ่งที่หลายคนติดมือไปด้วยนอกจากกำลังใจที่อยากให้คนป่วยกลับมาดีสุขภาพดีดังเดิมแล้ว ก็มักหอบหิ้วผลไม้ เครื่องดื่ม หรือของรับประทานที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายไปด้วย ทั้งหมดที่กล่าวมาจึงน่าจะเป็นสิ่งยืนยันถึงความสำคัญของ **“อาหาร”** ที่มีต่อสุขภาพตั้งแต่ทารกแรกเกิดไปจนถึงวัยชรา โดยเฉพาะเด็กและเยาวชนซึ่งอยู่ในช่วงวัยที่กำลังเจริญเติบโต หากได้รับโภชนาการที่เหมาะสมย่อมส่งผลดีต่อพัฒนาการทั้งร่างกายและจิตใจเพื่อเติบโตเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของประเทศต่อไป





เพราะเหตุนี้ “โรงเรียน” จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่ต้องเอาใจใส่ในเรื่องอาหารการกิน อาหารทุกอย่างที่อยู่ในรั้วโรงเรียน ไม่ว่าจะเป็นอาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และเครื่องดื่มต่างๆ ยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่ควรปรับปรุงให้เหมาะสมกับความต้องการของเด็ก ความปลอดภัยของอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมและการจัดกระบวนการอาหารศึกษาที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมกรบริโภคที่ดีของเด็กและและเยาวชน และรวมถึงความมั่นคงทางอาหารในการเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตอาหารในชุมชน เพราะโรงเรียนเป็นพื้นที่ที่เด็กและเยาวชนส่วนใหญ่ใช้เวลาอยู่มากที่สุดรองจากที่บ้าน





การจัดการอาหารในโรงเรียนมีความสำคัญถึงขนาดมีดำริเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนประถมศึกษาเป็นครั้งแรกในประเทศไทยตั้งแต่ พ.ศ.๒๔๙๕ หลังจากนั้น ๔๐ ปี รัฐบาลได้ออกพระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ.๒๕๓๕ ขึ้น โดยจัดตั้งเป็นกองทุนหมุนเวียนใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนและแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนระดับประถมศึกษา แต่เนื่องด้วยข้อจำกัดในการบริหารกองทุนทำให้ไม่สามารถดำเนินการครอบคลุมโรงเรียนได้ทุกสังกัด ประกอบกับเป็นโครงการที่เน้นแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารเป็นหลักในขณะที่ภาวะวิกฤติที่เด็กและเยาวชนไทยเผชิญอยู่ในทุกวันนี้ได้ปรับเปลี่ยนมาสู่ปัญหาภาวะโภชนาการขาดและภาวะโภชนาการเกิน ซึ่งเป็นต้นเหตุของโรคขาดสารอาหารและภาวะน้ำหนักเกินที่นำไปสู่การเป็นโรคอ้วน ประการสำคัญ การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาที่ผ่านมายังไม่สามารถดำเนินการได้ครอบคลุมมิติทั้ง ๔ ด้าน ตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และ อาหารศึกษา การจัดการอาหารในโรงเรียน จึงยังเป็นประเด็นสำคัญที่ไม่อาจมองข้าม

ปัจจุบันกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษายังคงจัดสรรงบประมาณจากเงินดอกผลของกองทุนฯ เป็นค่าอาหารกลางวันเพิ่มเติม ให้กับเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ และนักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวันจำนวน ๕ บาทต่อคน การจัดสรรทุนหมุนเวียนสำหรับส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันแบบยั่งยืน รวมทั้งสมทบให้โรงเรียนที่ได้รับงบประมาณค่าอาหาร





กลางวันจากองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นไม่ครบ ๑๐๐ เปอร์เซ็นต์ และโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนที่มีเด็กพักนอน (ข้อมูลปี ๒๕๕๖)

แต่ถึงแม้แนวความคิดการจัดการอาหารในโรงเรียนจะถูกริเริ่มและพัฒนามาหลายทศวรรษ หลักฐานทางวิชาการและผลงานวิจัยหลายเล่มสะท้อนตรงกันว่ายังมีข้อจำกัดในการดำเนินการอยู่ไม่น้อย ส่วนใหญ่เป็นปัญหาสำคัญต่อระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน นั่นคือ การแก้ไขปัญหาพหุโภชนาการเพื่อตอบโจทย์ปัญหาโภชนาการของเด็กไทย ที่มีทั้งด้านขาดและเกิน ปัญหาด้านคุณภาพอาหาร และปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของเด็ก ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียน ตลอดจนการจัดการสภาพแวดล้อมในโรงเรียนที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรม การบริโภคที่ดี

ในเชิงนโยบายและการวางแผนเพื่อแก้ไขปัญหาการจัดการอาหารในโรงเรียน พบว่า ยังมีช่องว่างในการใช้ประโยชน์ข้อมูล ผู้กำหนดนโยบาย เช่น ไม่มีการวิเคราะห์ข้อมูลเด็กในระดับอนุบาลทำให้ปัญหาเด็กอนุบาลส่วนใหญ่ถูกลดทอน รวมถึงการเชื่อมโยงระบบเกษตรชุมชนที่ไม่ถูกนำมาพัฒนาเชื่อมโยงสู่ระบบการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง เนื่องด้วยปัญหาการลดลงของพื้นที่ทางการเกษตร ต้นทุนจากการใช้ปุ๋ยและสารเคมีที่สูงขึ้น และการทำเกษตรเชิงเดี่ยวที่ขยายวงกว้างเพิ่มขึ้น

การสำรวจโรงเรียนนำร่องโครงการโภชนาการสมัยใหม่ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย ในการจัดการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนพบว่า งบประมาณที่จำกัดเพียง ๑๓ บาท/คน/วัน ในอดีต







(ปัจจุบันเพิ่มเป็น ๒๐ บาท/คน/วัน) เป็นเงื่อนไขที่ส่งผลต่อการจัดการคุณภาพอาหารในโรงเรียน ทำให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำกว่ามาตรฐานที่เด็กวัยเรียนควรได้รับ ไม่สามารถจัดเมนูที่ประกอบด้วย ผักและผลไม้ได้ทุกวัน เช่นกันกับอีกสาเหตุสำคัญ คือ แม่ครัวส่วนใหญ่ไม่มีความรู้เรื่องโภชนาการ

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา แม้จะมีนโยบาย มาตรการ และโครงการที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีในสถานศึกษาต่าง ๆ มากมาย จนบางแห่งกำหนดเป็นพันธกิจของหน่วยงาน แต่เนื่องด้วยความสนใจหรือให้ความสำคัญกับระบบอาหารในโรงเรียนในมิติต่าง ๆ ของแต่ละภาคส่วนมีมากน้อยต่างกันไป การดำเนินงานที่ผ่านมาจึงมีลักษณะแยกส่วน ไร้ทิศทางและคุณค่าร่วม (common strategy and common value) ระหว่างผู้เกี่ยวข้องภาคส่วนต่าง ๆ จากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และนักวิชาการ นอกจากนี้ยังใช้เครื่องมือทางนโยบาย (policy tool) ที่ต่างกัน บทบาทของผู้เกี่ยวข้องจึงจำกัดอยู่ในพื้นที่ของตนเอง ขาดการประสานงานร่วมมือกับภาคส่วนอื่นที่มีศักยภาพในการสนับสนุนและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน เช่น การมีส่วนร่วมขององค์กรชุมชน ประสิทธิภาพในการดำเนินการ จึงขึ้นอยู่กับ การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนและความเข้มแข็งของการดำเนินงานในพื้นที่ เพื่อให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนเป็นไปในทิศทางที่ต้องการการพัฒนาร่วมกัน อาทิ การพัฒนา มาตรฐาน ระบบการบริหารจัดการ ระบบข้อมูลข่าวสาร การจัดการความรู้ เป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้การดำเนินกิจกรรมการจัดการอาหารในโรงเรียนเป็นไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นประโยชน์สูงสุด ต่อเด็กและเยาวชนของชาติ





๑๓

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





## เสิร์ฟขึ้นโต๊ะในเวทีสัมมนาสุขภาพ

เพื่อให้สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาประเทศ ซึ่งรัฐบาลให้ความสำคัญกับการปฏิรูประบบการศึกษา และการพัฒนาเด็กและเยาวชนเพื่อเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของประเทศในอนาคต การให้ความสำคัญต่อสุขภาพ และภาวะโภชนาการของเด็กและเยาวชน ผ่านช่องทางการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนจึงเป็นส่วนสำคัญต่อการดำเนินการให้บรรลุเป้าหมายเพื่อคุณภาพของเด็กและเยาวชนไทยในอนาคต ด้วยเหตุนี้ ตัวแทนจากหน่วยงาน/เครือข่าย/สมาคมที่มีความสนใจต่อปัญหาการจัดการอาหารในโรงเรียน ประกอบด้วย ตัวแทนจากภาคส่วนต่างๆ ได้แก่ **เครือข่ายภาครัฐ** ประกอบด้วย ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ภาควิชากุมารเวชศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ สำนักงานการปกครองท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต **ภาคประชาสังคม** ได้แก่ เครือข่ายคนไทยไร้พุง แผนงานรณรงค์เพื่อเด็กไทยไม่กินหวาน มูลนิธิเครือข่ายครอบครัว และ **ภาคเอกชน** ได้แก่ สมาหอกการค้าแห่งประเทศไทย รวม ๘ เครือข่าย ในนามคณะทำงานวิชาการเฉพาะประเด็นจึงร่วมกันพัฒนาเอกสารและข้อเสนอนโยบายสาธารณะเพื่อสุขภาพประเด็น **“ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน”** เข้าสู่กระบวนการพิจารณาในที่ประชุมสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ พ.ศ.๒๕๕๖





กระบวนการพัฒนาเอกสารและข้อเสนอเชิงนโยบาย เป็นไป โดยยึดหลักวิชาการ มีเนื้อหาครอบคลุมมิติต่างๆ ด้านอาหารครบ ทั้ง ๔ มิติ ตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพ อาหาร และอาหารศึกษา ในเชิงกระบวนการคณะทำงานให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคประชาสังคม ภาคเอกชน และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง กับการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนในทุกขั้นตอนตั้งแต่การพัฒนา เอกสารและข้อเสนอ จนถึงกระบวนการรับฟังความคิดเห็นและ ข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน รวมทั้งเสียงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะจากเครือข่ายสมัชชาสุขภาพทั่วประเทศ โดยการ เปิดรับฟังความเห็นแต่ละครั้งมีคณะทำงานเฉพาะประเด็นทำหน้าที่ บันทึกและนำมาพิจารณาปรับปรุงแก้ไขร่างมติฯ ตามความเหมาะสม ก่อนนำเข้าสู่การพิจารณาระเบียบวาระในที่ประชุมสมัชชาสุขภาพ แห่งชาติ ครั้งที่ ๖ ระหว่างวันที่ ๑๗-๑๘ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๗ โดยมีตัวแทนเครือข่ายร่วมให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อร่างมติฯ รวม ๔ กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มเครือข่ายผู้แทนจากพื้นที่ กลุ่มเครือข่าย ภาคประชาสังคมและเอกชน กลุ่มเครือข่ายอาชีพ/วิชาการ กลุ่ม เครือข่ายภาคการเมือง/ราชการ/องค์กรภาครัฐ









ในที่สุดผู้เข้าร่วมกว่า ๒,๐๐๐ คน ในเวทีสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ พ.ศ.๒๕๕๖ ร่วมกันให้ความเห็นชอบต่อระเบียบวาระนี้ ด้วยตระหนักร่วมกันว่า การปรับปรุงการบริหารจัดการกองทุน เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ให้มีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพครอบคลุมการกำหนดแนวทางดำเนินงาน กำกับดูแล และติดตามประเมินผล โดยให้ความสำคัญกับอาหารในด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร และอาหารศึกษา จะช่วยแก้ปัญหาทุพโภชนาการในเด็กและเยาวชนได้ ที่ประชุมเห็นพ้องต้องกันว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นหน่วยงานสำคัญในการสนับสนุนและส่งเสริมให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนในพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพ จึงเสนอให้มีการนำยุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๒ พ.ศ.๒๕๕๒ ซึ่งแนะนำให้มีการดูแลสุขภาพจำหน่ายในโรงเรียน ควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในบริเวณโรงเรียน และกำหนดกฎเกณฑ์ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริมการขายอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในโรงเรียน เป็นยุทธศาสตร์ที่ควรส่งเสริมควบคู่ไปกับการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

ต่อมาเดือนพฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๔ คณะรัฐมนตรีมีมติให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนรับผิดชอบดำเนินการ ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ และกระทรวงมหาดไทยซึ่งกำกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้แก้ไขกฎระเบียบเพื่อเอื้อต่อการจัดระบบอาหารในโรงเรียน เนื่องจากเป็นประเด็นที่มีความเชื่อมโยงกับโครงสร้างและกฎระเบียบต่างๆ อยู่ไม่น้อย





## ร่วมกันคิดสื่อหาเสงสิริฟต่อ

ในส่วนของคุณะทำงานวิชาการเฉพาะประเด็น ซึ่งอยู่ในฐานะแกนประสาน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนมติว่าด้วยระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรม ได้เดินหน้าประสานและบูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานทุกภาคส่วนทุกระดับ รวมถึงเชื่อมโยงภาคชุมชน และภาคการเกษตรในพื้นที่ ซึ่งนอกจากจะร่วมกันพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนให้ครอบคลุมมิติทั้งสี่ คือ ด้านคุณค่าทางโภชนาการ ด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านความมั่นคงอาหาร ด้านอาหารศึกษาแล้ว สิ่งที่คุณะทำงานขับเคลื่อนมติต้องการผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อมตินี้ ยังประกอบด้วยสาระสำคัญในอีก ๓ เรื่อง คือ การพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ การพัฒนาโครงสร้างระบบ และการพัฒนานโยบาย/มาตรฐาน/กฎระเบียบ







การขับเคลื่อนมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติว่าด้วย ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนได้กำหนดพื้นที่ โรงเรียนต้นแบบที่จะพัฒนาให้เกิดรูปธรรมไว้ที่จังหวัดสุรินทร์ ทั้งระดับโรงเรียนและการขับเคลื่อนเชิงนโยบายระดับพื้นที่ เนื่องด้วยเป็นพื้นที่ที่มีการดำเนินงานของสมัชชาสุขภาพพื้นที่จังหวัดสุรินทร์มายาวนาน มีเครือข่ายความร่วมมือที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารในโรงเรียนดำเนินอยู่แล้วในจังหวัด อาทิ โครงการเด็กไทยแก้มใส เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน และเครือข่าย “ตลาดนัดสีเขียวเมืองสุรินทร์” เป็นต้น สำนักทันตสาธารณสุขกรมอนามัย ทำหน้าที่เป็นองค์กรประสานงานกลาง ขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนในจังหวัดสุรินทร์ โดยทีมจังหวัดสุรินทร์ได้มีการแต่งตั้งคณะทำงานระดับจังหวัด





ซึ่งประกอบด้วย ภาครัฐ ได้แก่ หน่วยงานองค์กรปกครองท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาสุรินทร์ ภาควิชาการ ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ ภาคประชาสังคม ได้แก่ สมาคมสภาเยาวชนจังหวัดสุรินทร์ และมีการลงนามบันทึกข้อตกลงระหว่าง สัมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ กับ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และผู้นำชุมชน ในพื้นที่ ทั้งหมด ๑๒ แห่ง ดังนี้

๑. พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม
๒. พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี
๓. พื้นที่ตำบลเมืองสิงห์ อำเภอจอมพระ
๔. พื้นที่ตำบลหนองสนธิ อำเภอจอมพระ
๕. พื้นที่ตำบลลุ่มมะวี อำเภอจอมพระ
๖. พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ
๗. พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอบัวเชด
๘. พื้นที่ตำบลตาวัน อำเภอบัวเชด
๙. พื้นที่ตำบลตานี อำเภอปราสาท
๑๐. พื้นที่ตำบลเชื้อเพลิง อำเภอปราสาท
๑๑. พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์ อำเภอเมืองสุรินทร์
๑๒. พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนนารายณ์





(ตัวอย่าง)



## บันทึกข้อตกลง (MOU)

ในการขับเคลื่อนและสนับสนุนการ

“ขับเคลื่อนการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์”

ระหว่าง

จังหวัดสุรินทร์ โดย สำนักงานจัดสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ และ  
สำนักงานขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนจังหวัดสุรินทร์  
กับ

คณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา รพ.สต. และผู้นำชุมชน  
ตำบลตานิ อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นระหว่างสำนักงานจัดสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ และ สำนักงานขับเคลื่อนประเด็นการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนจังหวัดสุรินทร์ กับ คณะผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษา รพ.สต. และผู้นำชุมชน พื้นที่ ๑๒ ตำบล เพื่อสานพลัง ผนึกกำลังกันให้การสนับสนุนการทำงานและสร้าง อดมการณ์ให้กับพื้นที่ตำบลตานิ อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์แบบมีส่วนร่วม ร่วมกับภาคีเครือข่ายต่างๆ ทุกภาคส่วน ในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน และชุมชน เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีสุขภาพที่ดี มีพัฒนาการที่สมวัย เป็น ทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของจังหวัดสุรินทร์ และประเทศไทยต่อไปในอนาคต โดยมีเป้าหมายและทิศทางการทำงานที่ สอดคล้องตามภารกิจขององค์กร หน่วยงานที่ไม่ซ้ำซ้อน อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่เด็กและเยาวชนในพื้นที่ จำนวน ๕ ประการ ดังนี้

๑. จัดกิจกรรมสร้างอดมการณ์ และพัฒนาศักยภาพให้กับพื้นที่ตำบลนาร่อง
๒. ร่วมเป็นสักขีพยานในการประกาศเจตจำนงของพื้นที่ตำบลนาร่อง
๓. สนับสนุนการขับเคลื่อนกิจกรรมในพื้นที่เพื่อพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน และชุมชน
๔. ประสานติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
๕. ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานโครงการ

ลงนาม ณ วันที่ ๒๓ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงนาม)

(นายรัชชัย สีสุวรรณ)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัด จังหวัดสุรินทร์

๒๑

ทพริยหระบมการจัดการอาหารในโรงเรียน





การขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดการอาหาร  
ในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ เริ่มต้นจากคณะทำงาน  
แต่ละภาคส่วนร่วมวางแผนยุทธศาสตร์ร่วมกัน โดยมีประเด็น  
ยุทธศาสตร์ ๓ ประเด็น ได้แก่ การพัฒนาบุคลากร การบริหาร  
จัดการวัตถุดิบ และการบริหารจัดการงบประมาณ ก่อนจะนำไปเป็น  
แนวทางพัฒนาการดำเนินการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหาร  
ในโรงเรียน และติดตามผลในแต่ละพื้นที่ เพื่อให้เกิดพื้นที่รูปธรรม  
ที่เป็นต้นแบบด้านการจัดการอาหารในโรงเรียน และนำไปสู่การ  
ผลักดันนโยบายในระดับท้องถิ่นจังหวัด เกิดนวัตกรรม ได้องค์ความรู้  
และบทเรียนที่นำไปสู่ข้อเสนอเพื่อการพัฒนาเชิงระบบด้าน  
การจัดการอาหารในโรงเรียน และเป็นแนวทางสู่การขยายผล  
พื้นที่ต้นแบบในระดับประเทศต่อไป





การดำเนินงานตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๗ ถึง มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๙ คณะทำงานการขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชน จังหวัดสุรินทร์ ได้ร่วมกันติดตามสถานการณ์ การดำเนินงาน และแนวทางการพัฒนาในอนาคตเพื่อขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนในพื้นที่ทั้ง ๑๒ แห่ง โดยประเด็นที่ทำการติดตามประเมินผล ได้แก่ (๑) การจัดหาวัตถุดิบในพื้นที่ (๒) การใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในโรงเรียนประถมศึกษาและในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก (๓) สุขภาพโภชนาการ (๔) การบริหารจัดการงบประมาณ (๕) การมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องต่อการจัดการระบบอาหารในโรงเรียน เช่น ผู้ปกครอง แม่ครัว แม่ค้า เกษตรกรในพื้นที่หรือภาคีเครือข่ายที่เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการอาหารเด็ก (๖) ประเด็นอื่นๆ ที่เป็นจุดเด่นของตำบล (๗) ประเด็นข้อค้นพบและข้อเสนอเพื่อขอรับคำแนะนำ (๘) ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย พบว่าพื้นที่ตำบลรูปธรรมแต่ละแห่งมีความพร้อมและศักยภาพแต่ละด้านแตกต่างกัน สรุปการขับเคลื่อนการจัดการอาหารในโรงเรียน และข้อค้นพบสำคัญของแต่ละพื้นที่ตามลำดับความก้าวหน้า ดังนี้

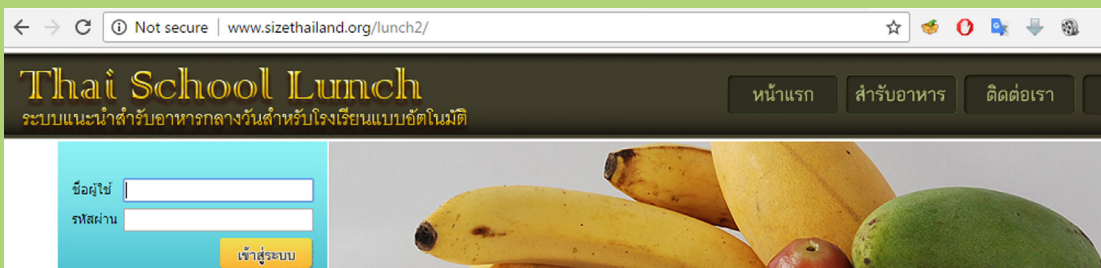


## โปรแกรม Thai School Lunch หรือระบบแนะนำอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ

พัฒนาโดยศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) ภายใต้สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นโปรแกรมที่ช่วยคิดวิเคราะห์เมนูอาหารที่เหมาะสมให้กับโรงเรียน สามารถวิเคราะห์หาปริมาณวัตถุดิบที่จะใช้ประกอบอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของเด็กวัยเรียน รวมทั้งช่วยวิเคราะห์ต้นทุนค่าอาหารกลางวัน จึงช่วยบริหารจัดการงบประมาณค่าอาหารกลางวันให้กับโรงเรียนได้

โปรแกรมดังกล่าวได้รับการออกแบบให้ใช้งานผ่านอินเทอร์เน็ต ข้อมูลต่าง ๆ จึงเชื่อมโยงและมีความทันสมัยตลอดเวลา สามารถติดตามการใช้งานของแต่ละโรงเรียนได้ ผู้ใช้งานสามารถวางแผนจัดการสำหรับอาหารกลางวันล่วงหน้า และเผยแพร่สำหรับอาหารต่าง ๆ ที่ได้จัดไว้แล้วให้โรงเรียนอื่น ๆ ได้นำไปปรับใช้ได้ทันที จึงเท่ากับเป็นการส่งเสริมให้ทุกโรงเรียนจัดอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนได้อย่างมีคุณภาพ

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



๒๔

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน



## ๑. พื้นที่ตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม

เทศบาลตำบลเมืองแก เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อน โดยผู้บริหารเทศบาลตำบลเมืองแก ทั้งนายกเทศมนตรีและปลัดเทศบาลฯ ให้ความสำคัญกับระบบการจัดการอาหาร มีกระบวนการขับเคลื่อน เรียนรู้ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนเป็นต้นแบบการเรียนรู้ในระบบการจัดการอาหาร โดยเฉพาะระบบครัวกลางสำหรับจัดการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลเมืองแกที่มีระบบสุขาภิบาลอาหารดี ถูกสุขลักษณะ โดยนำไปโปรแกรม Thai School Lunch มาใช้อย่างเต็มระบบ รวมทั้งระบบบริหารจัดการงบประมาณที่ดี จนกลายเป็นพื้นที่ศึกษาดูงานการเรียนรู้การจัดการอาหาร “แบบครัวกลาง” ให้กับหน่วยงานต่าง ๆ มากมายทั้งในพื้นที่ และระดับประเทศ

เทศบาลตำบลเมืองแก สร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนผ่านกระบวนการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยภายในชุมชน เท่ากับเป็นการช่วยหนุนเสริมชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มอาชีพต่าง ๆ โดยมีโรงเรียนช่วยวางแผนให้เกิดระบบการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ข้าว พืชผัก เนื้อสัตว์ ส่งผลให้เด็ก ๆ ที่เป็นลูกหลานในพื้นที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้รับประทานอาหารปลอดภัย ถูกสุขลักษณะอนามัย ชุมชนมีอาชีพเสริมและมีรายได้เพิ่ม มีการบริหารจัดการเงินงบประมาณที่หมุนเวียนภายในพื้นที่ตำบล รวมทั้งมีแนวคิดที่จะผลักดันและขยายผลระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ตำบลเมืองแก โดยจะเริ่มต้นนาร่องที่โรงเรียนบ้านหนองคูน้อย และผลักดันให้ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลเมืองแก





## ๒. พื้นที่ตำบลตานี อำเภอปราสาท

โดยโรงเรียนบ้านโคกจำเจริญ เป็นหน่วยงาน องค์กรขับเคลื่อนประสาน เชื่อมร้อยภาคี มีคณะกรรมการสถานศึกษา ผู้อำนวยการโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบ รวมทั้งคณะครูทุกคนให้ความสำคัญ ใส่ใจ เข้าใจ และเห็นประโยชน์ของระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน และมีศักยภาพในการบริหารจัดการงบประมาณอย่างคุ้มค่า เป็นประโยชน์ต่อเด็กนักเรียน และชุมชน นอกจากนี้ ผู้บริหารและคณะครูมีความรู้เข้าใจชัดเจนในการนำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ในระบบการจัดการอาหารอย่างเต็มระบบ มีการเก็บข้อมูลและประเมินผลภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนอย่างพัฒนาระบบสุขภาพให้ได้มาตรฐานอย่างจริงจังต่อเนื่อง มีการวางแผนกระบวนการผลิตวัตถุดิบที่ปลอดภัยในโรงเรียน เช่น ข้าว พืชผัก ไข่ไก่ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ เช่น ปลา ไข่ เป็นต้น มีการจัดการผลผลิตในรูปแบบสหกรณ์โรงเรียน ซึ่งเป็นการสร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชนและผู้ปกครอง ในการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยจากทั้งในโรงเรียนและชุมชน

โรงเรียนมีกระบวนการขับเคลื่อน เรียนรู้ พัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนเป็นต้นแบบการเรียนรู้ในการจัดการระบบอาหารในโรงเรียนที่มีคุณภาพ เป็นแหล่งเรียนรู้ระบบการจัดการอาหารและการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** จนเป็นที่ยอมรับของชุมชน และหน่วยงานทั้งในระดับพื้นที่ และระดับประเทศ มีการเชื่อมร้อยประสานกับองค์การ







บริหารส่วนตำบลตานี ซึ่งผู้บริหาร ทั้งนายก ปลัด อบต.ตานี รวมทั้งผู้นำชุมชน กำหนดตำบล ให้ความสำคัญและเห็นชอบ ให้การหนุนเสริมสนับสนุน ผลักดันให้เกิดนโยบายการพัฒนา กระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในชุมชนและ โรงเรียนอย่างเพียงพอ และมีแผนที่จะนำไปรวม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดการอาหารอย่าง เต็มระบบ ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลตานี อย่างเป็นรูปธรรม

### ๓. พื้นที่ตำบลรัตนบุรี อำเภอรัตนบุรี

โดยโรงเรียนบ้านหนองกา “พระราชรัฐพิทยา” เป็นหน่วยงาน องค์กรขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหาร ในโรงเรียนซึ่งมีผู้คณะบริหารโรงเรียน ผู้อำนวยการ รองผู้อำนวยการโรงเรียน ครูผู้รับผิดชอบ คณะครูให้ ให้ความสำคัญและเห็นประโยชน์ของระบบการจัดการ อาหารในโรงเรียน มีการเรียนรู้ พัฒนา และใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** มาจัดการอาหารอย่างเต็มระบบ มีการพัฒนาระบบสุขภาพให้ได้มาตรฐาน ออกแบบ วางแผนกระบวนการและระบบผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย ที่ครอบคลุมทุกด้านในโรงเรียน เป็นโรงเรียนต้นแบบ ที่ส่งเสริมการเกษตรปลอดภัยในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรม ชัดเจน จนได้รับเสนอคัดเลือกเป็นพื้นที่การดำเนินงาน โครงการเกษตรผสมผสานอาหารกลางวัน โดยมูลนิธิชัยพัฒนา เข้ามาหนุนเสริมกระบวนการขับเคลื่อนการผลิต การทำเกษตร ครบวงจร







การเชื่อมร้อยประสานพลังกับองค์การบริหารส่วนตำบลรัตนบุรี ซึ่งผู้บริหาร นายก ปลัด อบต.รัตนบุรี และผู้บริหารโรงเรียนในพื้นที่ยังไม่ค่อยให้ความสำคัญและเห็นชอบให้การหนุนเสริมสนับสนุน ผลักดันให้เกิดนโยบาย การพัฒนากระบวนการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในชุมชน และโรงเรียน และการนำเอาโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดการอาหารอย่างเต็มระบบ ครอบคลุมทุกโรงเรียน ทุกชุมชนของตำบลรัตนบุรีอย่างเป็นทางการก็ตาม แต่จากการที่ได้มีกระบวนการขับเคลื่อน ติดตามผลในพื้นที่ตำบลรัตนบุรี พบว่า พื้นที่แห่งนี้เป็นที่ที่เปิดโอกาส การสร้างการมีส่วนร่วมของหน่วยงานและชุมชนให้เข้ามา มีส่วนร่วมในระบบการจัดการอาหารโรงเรียน ซึ่งทางโรงเรียน จะขยายผลเป็นโรงเรียนเกษตรผสมผสานผลิตอาหาร ปลอดภัยในโรงเรียนอย่างเพียงพอบริเวณพื้นที่ด้านหน้า โรงเรียน โดยให้ผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการเข้ามาดูแล แปลงพืชผักร่วมกับบุตรหลาน ขยายผลไปที่ครอบครัว ในชุมชน และผลักดันให้ทุกโรงเรียนนำรูปแบบ แนวทาง โครงการเกษตรผสมผสานอาหารปลอดภัย การนำโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในระบบการจัดการอาหาร อย่างเต็มระบบให้เป็นรูปธรรมชัดเจนมากขึ้นผ่านกลไก คณะทำงานขับเคลื่อนทั้งในระดับอำเภอและตำบลรัตนบุรี

#### ๔. พื้นที่ตำบลหนองสนธิ อำเภอจอมพระ

กลไก คณะทำงานการขับเคลื่อนโดยองค์การบริหารส่วนตำบลหนองสนธิ มีคณะผู้บริหาร อบต.ให้ความสำคัญสนับสนุนทั้งเชิงนโยบาย มีแผนการสนับสนุนเรื่อง





การเกษตรในพื้นที่โรงเรียน และชุมชน มีโครงการต้นแบบ ๑ ไร่ ๑ แสน ปรับปรุงพื้นที่ในอบต.เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการเกษตร ส่งเสริมสนับสนุนการเกษตรในชุมชน มีกลุ่มเกษตรในพื้นที่ และมีการส่งเสริมสนับสนุนพันธุ์ไก่ไข่ให้กับโรงเรียนในเขตพื้นที่ตำบล รวมถึงนโยบาย แผนงานส่งเสริมพัฒนาศักยภาพ สร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน ตลอดจนกลไกคณะทำงานขับเคลื่อน และติดตามการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง

ด้วยสถานการณ์การผลิตวัตถุดิบในพื้นที่ตำบลหนองสนธิ พบว่า มีไม่เพียงพอต่อการบริโภค วัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน ส่วนมากยังต้องจัดซื้อหามาจากตลาด ซึ่งไม่สามารถควบคุมความสะดวก ความปลอดภัยได้ ส่วนการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** โรงเรียนในพื้นที่ตำบลหนองสนธิ ยังมีการใช้อย่างไม่เต็มประสิทธิภาพ เนื่องจากครูโภชนาการนำมาใช้เพียงเพื่อออกแบบรายการอาหารเท่านั้น ยังไม่ได้นำมาใช้อย่างเต็มระบบ ปัจจุบันมีข้อจำกัดเรื่องสุขภาพอาหาร และการจัดจ้างแม่ครัวประกอบอาหารทั้งในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

## ๕. พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ

พื้นที่ตำบลหนองบัว อำเภอศีขรภูมิ มีโรงเรียนประถมศึกษา ๖ แห่ง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๕ แห่ง คณะทำงานขับเคลื่อนโดยองค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัว คณะผู้บริหารนายก ปลัด อบต.ให้ความสำคัญและมีวิสัยทัศน์ในการพัฒนา และสนับสนุนทั้งเชิงนโยบาย และมีแผนสนับสนุน





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

การติดตามและพัฒนาเรื่องเมนูอาหารมีการสำรวจฐานข้อมูลในชุมชน และเสาะหากลุ่มเกษตรกรที่มีผลผลิตหรือวัตถุดิบอาหารปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งผลิตภายในพื้นที่ จากการนำไปโปรแกรมไปใช้อย่างเต็มระบบทำให้ อบต.หนองบัวจัดทำแผน ๓ ปี เพื่อติดตามและพัฒนาระบบการจัดการอาหาร และร่วมมือกับโรงเรียนหาแนวทางพัฒนาการจัดการอาหารกลางวันให้มีความชัดเจนและเป็นประโยชน์ต่อเด็กและชุมชนมากขึ้น อย่างไรก็ตาม สถานการณ์เรื่องการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในพื้นที่ตำบลหนองบัว พบว่า มีปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อการบริโภคสำหรับโครงการอาหารกลางวัน ส่วนการจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบในชุมชนค่อนข้างยากเพราะอยู่กระจัดกระจาย ขาดการจัดการที่ดี ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จึงใช้บริการรถพุ่มพวงหรือรถเร่ขายอาหาร

## ๖. พื้นที่ตำบลสะเดา อำเภอบัวเขต

พื้นที่ตำบลสะเดา มีโรงเรียนบ้านสนเป็นโรงเรียน





ขยายโอกาสที่เปิดถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ มีนักเรียน ๔๔๐ คน ผู้บริหารโรงเรียนเห็นความสำคัญและเห็นประโยชน์ของระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน จึงเอาจริงเอาจัง ประสานงานจัดหาแหล่งทุนการสนับสนุน งานวิชาการ สร้างการมีส่วนร่วมของคณะครูในโรงเรียน ด้วยการศึกษaprogram **Thai School Lunch** และใช้เป็นแนวทางในการทำอาหารกลางวันให้นักเรียน รวมถึงการพัฒนาระบบสุขภาพให้ได้มาตรฐาน ประสานความร่วมมือกับชุมชนในการพัฒนาโรงเรียนด้านต่าง ๆ จนเป็นที่ยอมรับของชุมชน นอกจากนี้ มีแผนที่จะพัฒนาโรงเรียนเป็นแหล่งเกษตรผสมผสานเพื่อผลิตอาหารปลอดภัยหนุนเสริมระบบการจัดการอาหารโรงเรียน และร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลสะเดา โดยคณะผู้บริหาร อบต. มีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาและเห็นความสำคัญของระบบการจัดการอาหาร จึงประสานให้เข้ามาเป็นกลไกขับเคลื่อนและผลักดันแผนงานร่วมกับภาคีเครือข่าย ๙ ส่งผลให้ทิศทางการขับเคลื่อนมีเป้าหมายและเกิดกระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการอาหารปลอดภัยในพื้นที่ได้มากขึ้น

การจัดซื้อจัดหาวัตถุดิบมาปรุงเป็นอาหารมีพ่อค้าคนกลางเป็นผู้ดำเนินการให้ทั้งหมด จึงช่วยลดภาระในการจัดซื้อให้กับครูผู้รับผิดชอบ จุดเด่นของพ่อค้าคนกลางยังเป็นคนที่มีความใจอาสาช่วยเหลือ มองเห็นความสำคัญของระบบการจัดการอาหารโรงเรียนที่ปลอดภัย รวมถึงการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ ซึ่งปัจจุบันยังคงต้องซื้อวัตถุดิบบางอย่างจากตลาดอยู่ ในอนาคตหากมี





ผลผลิตในพื้นที่มากขึ้นจึงจะรับซื้อผลผลิตในพื้นที่ส่งให้โรงเรียนประกอบอาหารกลางวันให้เด็กต่อไป ส่วนการใช้โปรแกรมอาหารกลางวัน **Thai School Lunch** ในโรงเรียนขาดความต่อเนื่องเพราะครูที่เคยไปอบรมถูกย้ายไปสังกัดที่อื่น

### ๗. พื้นที่ตำบลเมืองสิงห์ อำเภอจอมพระ

คณะทำงานขับเคลื่อนโดยองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองสิงห์ ประกอบด้วยผู้บริหารตั้งแต่ นายท. อบท. เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อน เนื่องจากวิสัยทัศน์ในการพัฒนาและการสนับสนุนทั้งเชิงนโยบายและแผนงานชัดเจน ด้านการเกษตรและอาหารปลอดภัย มีการหนุนเสริมผลักดันให้โรงเรียนและชุมชนดำเนินการสำรวจข้อมูลการผลิต ความต้องการผลผลิต การสนับสนุนกลุ่มอาชีพทางการเกษตร การเลี้ยงไก่ไข่ในครัวเรือน เนื่องจากการผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในพื้นที่ตำบลเมืองสิงห์ในขณะนี้มีความไม่เพียงพอต่อการบริโภคหรือนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน จึงยังต้องซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่จากตลาดสด ในส่วนของโปรแกรม **Thai School Lunch** เพื่อการออกแบบเมนูอาหารก็ยังไม่ถูกนำมาใช้ในการจัดการอาหารในโรงเรียนอย่างจริงจัง

อย่างไรก็ดี ปัจจุบัน อบต.เมืองสิงห์ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกอย่างโครงการฟั่งพายยามยาก มีสมาชิกที่เข้าร่วมและมีพื้นที่ปฏิบัติการแหล่งอาหารปลอดภัยในชุมชนเบื้องต้น ๔๙ ครัวเรือน ที่จะเป็นครัวเรือนนำร่อง





เปิดทำการเรียนการสอนเรื่องการปลูกผักทุกชั้นตอน  
อย่างเป็นระบบผ่านกลุ่มไลน์ซึ่งได้รับผลเป็นที่น่าพอใจ  
ในอนาคตคาดว่าจะสามารถขยายผลได้ครอบคลุมทั้งตำบล  
เมืองสิงห์เพื่อพัฒนาเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารปลอดภัย  
ให้โรงเรียนได้เพียงพอและต่อเนื่อง นอกจากนี้ อบต.เมืองสิงห์  
มีแนวคิดที่จะขยายผลการจัดการอาหารในโรงเรียนไปยัง  
โรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ตำบลเมืองสิงห์มากขึ้น โดย  
เริ่มต้นนำร่องและขับเคลื่อนอย่างเป็นรูปธรรมที่โรงเรียน  
บ้านดงเค็ง เนื่องจากเป็นโรงเรียนที่ผู้บริหารและคณะครู  
ให้ความสำคัญ

## ๘. พื้นที่ตำบลลุ่มระวี อำเภอจอมพระ

ผู้บริหาร นายก อบต. ให้ความสำคัญกับงานด้าน  
การเกษตรและระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน จึงมี  
แนวคิดนโยบายและแผนงานที่จะสนับสนุน โดยเบื้องต้น  
ภายในชุมชนตำบลลุ่มระวีมีการสำรวจและจัดทำทะเบียน  
ข้อมูลฐานการผลิต กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ และความต้องการ  
ผลผลิตวัตถุดิบที่ชัดเจน โดย อบต. ได้ศึกษาข้อมูลและ  
แนวทางในการบริหารจัดการอาหารในโรงเรียนโดยนำ  
โปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก  
ที่ อบต.คูแลรับผิดชอบอยู่ พร้อมทั้งจัดทำแผนพัฒนา  
ส่งเสริมและสนับสนุนการเกษตรในชุมชน ร่วมกับการพัฒนา  
ศักยภาพบุคลากร กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ ประสานความ  
ร่วมมือกับโรงเรียน และสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน  
จัดตั้งเป็นกลไกคณะทำงานขับเคลื่อนและติดตามการทำงาน  
อย่างต่อเนื่อง





อบต.ลุ่มมะวี มีนโยบาย แผนงานการพัฒนา เป้าหมาย ในการขยายผลระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา ในพื้นที่ตำบลที่ชัดเจน โดยจะเริ่มต้นนำร่องที่โรงเรียน บ้านหนองเหล็ก ซึ่งผู้บริหารและคณะครูให้ความสำคัญ ก่อนที่จะผลักดันขยายผลไปทุกโรงเรียนต่อไป แต่สถานการณ์ การผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัยในตำบลไม่เพียงพอ ต่อการบริโภค และการใช้วัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่ยังต้องซื้อมาจากตลาดและการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** ไม่ได้นำมาใช้ในการจัดการอาหาร อย่างจริงจัง ส่วนการจัดทำอาหารจ้างแม่ครัว และจัดหา วัตถุดิบจากตลาดสด โรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก อบต.ลุ่มมะวี มีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่โรงครัว และวัสดุอุปกรณ์ ที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสุขาภิบาล

#### ๙. พื้นที่ตำบลเชื้อเพลิง อำเภอปราสาท

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





พื้นที่ตำบลเชื้อเพลิง มีพื้นที่สาธารณะ แหล่งน้ำ  
เหมาะแก่การผลิตอาหารและมีกลุ่มอาชีพเกษตรที่เข้มแข็ง  
ผู้บริหารท้องถิ่นต้องให้ความสำคัญเกี่ยวกับคุณภาพชีวิต  
ของประชาชนและประชาชนทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วม  
ในการดำเนินงาน อบต.เชื้อเพลิงมีนโยบาย แผนงาน  
การพัฒนา เป้าหมายในการขยายผลระบบการจัดการอาหาร  
ในโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ตำบลที่ชัดเจน และมีแนวคิด  
ที่จะผลักดันให้มีการขยายผลไปยังทุกโรงเรียนในอนาคต

ด้านสถานการณ์การผลิตวัตถุดิบอาหารปลอดภัย  
ของตำบลเชื้อเพลิงในปัจจุบัน พบว่า ไม่เพียงพอต่อ  
การบริโภคหรือใช้เป็นวัตถุดิบในโครงการอาหารกลางวัน  
วัตถุดิบส่วนใหญ่ยังต้องซื้อมาจากตลาดและการใช้  
โปรแกรม **Thai School Lunch** ยังใช้โปรแกรมได้ไม่ชัดเจน  
ตามขั้นตอน โดยใช้โปรแกรมเพื่อออกแบบรายการเมนู  
แต่ไม่ได้นำมาใช้ในการจัดการอาหารอย่างจริงจัง โดยขั้นตอน  
การผลิตใช้วิธีจัดจ้างแม่ครัวและจัดหาวัตถุดิบจากตลาดสด  
และยังมีข้อจำกัดเรื่องโรงเรียนโรงเรียนและวัสดุอุปกรณ์  
ที่ยังไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาล

## ๑๐. พื้นที่เทศบาลเมืองสุรินทร์

มีต้นทุนทางสังคมและบริบทพื้นที่ที่มีความพร้อม  
ในการขับเคลื่อน มีแผนงาน งบประมาณ และโรงเรียน  
อยู่ภายใต้การกำกับดูแลที่ชัดเจน มีผู้บริหารที่ดูแลรับผิดชอบ  
เข้าใจ เห็นความสำคัญ โดยขณะนี้ในโรงเรียนยังไม่มี  
นำโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้จัดการอาหาร







ในโรงเรียน รวมทั้งการจัดหาวัตถุดิบที่ปลอดภัยเพื่อการผลิตอาหาร เพราะใช้ระบบการประมูลให้ผู้ประกอบการอาหารเป็นผู้จัดการทั้งหมด รวมทั้งข้อจำกัดในเรื่องสุขภาพ และยังไม่มีการมีกลไกคณะทำงานขับเคลื่อนและติดตามอย่างชัดเจน

### ๑๑. พื้นที่ตำบลตาวิ้ง อำเภอบัวเขต

มีทุนทางสังคม บริบทความพร้อมในการขับเคลื่อน มีแผนงาน งบประมาณ และมีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอยู่ในการกำกับดูแล แต่ยังไม่เห็นกระบวนการขับเคลื่อนหรือการบริหารจัดการระบบการจัดการอาหารได้อย่างชัดเจน เป็นรูปธรรม นอกจากนี้ ยังไม่สามารถนำไปรวม **Thai School Lunch** ไปใช้ในการจัดการอาหารโรงเรียนได้ โดยมีข้อจำกัดในเรื่องสุขภาพและการจัดหาวัตถุดิบ ซึ่งใช้บริการจากพ่อค้าคนกลางเช่นเดียวกันกับพื้นที่ตำบลสะเตา แต่ยังไม่มีการเรียน หรือหน่วยงาน บุคคลที่เข้ามาเป็นกลไกสำคัญ เป็นแกนประสานดำเนินการขับเคลื่อนให้เกิดกระบวนการมีส่วนร่วมได้ชัดเจน รวมถึงอบต.ตาวิ้ง ถึงแม้จะมีนักวิชาการศึกษาที่เป็นแกนประสานงานในพื้นที่กับภาคีอื่น ๆ ในพื้นที่แต่ยังไม่เพียงพอในการผลักดันให้เกิดกระบวนการขับเคลื่อนเป็นรูปธรรมได้

### ๑๒. พื้นที่ตำบลโนนเทพ อำเภอโนนารายณ์

มีทุนทางสังคม บริบทความพร้อมในการขับเคลื่อน งบประมาณ และมีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอยู่ในการกำกับดูแล แต่ยังไม่เห็นกระบวนการขับเคลื่อนหรือการบริหารจัดการ





ระบบการจัดการอาหารได้อย่างชัดเจนเป็นรูปธรรม ภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ยังไม่มีการนำไปโปรแกรม **Thai School Lunch** ไปใช้ในการจัดการอาหารโรงเรียน รวมไปถึงโรงเรียนประถมศึกษาในพื้นที่ เพราะข้อจำกัดในเรื่องสุขภาพ และการจัดหาวัตถุดิบที่ยังใช้วิธีจัดซื้อจัดหาจากตลาดสดและจากภายนอกชุมชน อย่างไรก็ตาม ในพื้นที่ตำบลโนนเทพ แม้จะมีแกนนำคนสำคัญในการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารที่มีความรู้และความเข้าใจในการทำเกษตรในโรงเรียน มีความพยายามผลักดันและพยายามทำเป็นตัวอย่างอย่างเต็มที่ แต่ก็ยังไม่สามารถขับเคลื่อนเป็นรูปธรรมได้ เนื่องจากผู้บริหาร อบต. และผู้นำชุมชนไม่ให้ความสำคัญ

จากการดำเนินการและร่วมผลักดันวาระการจัดการอาหารในโรงเรียน พบว่า แม้จะยังไม่นำไปสู่ความสำเร็จที่มุ่งหวังแต่นับเป็นบันไดขั้นแรกที่ทำให้คณะทำงานขับเคลื่อนฯ ระดับพื้นที่ได้บทเรียนการพัฒนาพื้นที่รูปธรรม เพื่อการจัดการอาหารในโรงเรียน โดยเฉพาะการพิจารณาคัดเลือกพื้นที่นำร่องที่ไม่ควรมีจำนวนมากเกินไป และควรยึดเกณฑ์การพิจารณาจากความสนใจและความต้องการเรียนรู้ของกลุ่มองค์กรนั้น ๆ เป็นสำคัญ การกำหนดขนาดและจำนวนพื้นที่รูปธรรมที่เหมาะสมควรยึดหลักสอดคล้องกับกำลังคน การให้ความร่วมมือ และการมีส่วนร่วม เพื่อจะได้หนุนเสริมกระบวนการขับเคลื่อนได้อย่างเข้มข้นและต่อเนื่อง เป็นไปตามกรอบเวลาและงบประมาณ เพราะจะให้ผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมชัดเจนกว่า ประการสำคัญในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนควรมีทรัพยากรหรืองบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานในพื้นที่นำร่องอย่างเพียงพอและต่อเนื่อง





อย่างไรก็ดี ที่ประชุมติดตามและประเมินผลความก้าวหน้า การขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในพื้นที่ โดยคณะทำงาน ขับเคลื่อนแผนงานโครงการระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน จังหวัดสุรินทร์ ได้หารือร่วมเมื่อวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๕๙ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ พบว่า จากการ ขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนทั้ง ๑๒ พื้นที่ ในจังหวัด มี ๒ พื้นที่ที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นพื้นที่ต้นแบบการจัดการ อาหารในโรงเรียน ได้แก่ โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ ตำบลตานี อำเภอ ปราสาท และ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม เนื่องจากมีความพร้อมทั้งเรื่องสถานที่ และบุคลากรที่พร้อมให้ คำแนะนำได้ต่อเนื่องและมีความพร้อมที่จะเป็นผู้นำในระดับพื้นที่ ดังจะนำเสนอการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ทั้ง ๒ พื้นที่ต่อไป





# บทเรียนการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ระดับพื้นที่



## เมนูแนะนำ งานที่ ๑

เด็กเจริญอาหาร @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ  
ตำบลตานี อำเภอปราสาท

“อาหารในโรงเรียนมีคุณภาพ” คือ สิ่งที่ผู้บริหารและคณะครูมีความมุ่งหวังและตั้งใจให้เกิดขึ้นกับลูก ๆ นักเรียนทั้ง ๒๓๕ คน ที่เข้ามาเรียนที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ ตำบลตานี อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ แห่งนี้

๓๙

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





ที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ นักเรียนทุกคนจะต้องได้รับประทานอาหารกลางวันที่ครบถ้วนสมบูรณ์ มีประโยชน์ สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามโปรแกรม **Thai School Lunch** มีวัตถุประสงค์ในการผลิตอาหารที่ได้มาจากการปลูกขึ้นภายในโรงเรียน เมื่ออาหารดี สะอาด และปลอดภัย ก็ย่อมส่งผลต่อสุขภาพกายที่แข็งแรงของเด็กนักเรียน รวมทั้งสุขภาพใจที่จะทำให้พวกเขาเติบโตขึ้นอย่างมีคุณภาพต่อไป สำคัญกว่านั้น คือ เด็กนักเรียนต้องมีความรู้ทางโภชนาการ เกิดพฤติกรรมมารบริโภคที่ถูกต้องและมีสุขนิสัยที่ดีในการบริโภค จึงจะทำให้โรงเรียนมีระบบการจัดการอาหารที่ดี แต่ทั้งหมดที่กล่าวมา จะเกิดขึ้นไม่ได้หากผู้ปกครองและสมาชิกในชุมชนไม่เข้ามามีส่วนร่วมกับโรงเรียนตั้งแต่เริ่มแรก

### จากเมื่อก่อนถึงตอนนี้

แต่เดิมโรงเรียนบ้านโคกจำเริญเคยต้องประสบภาวะเด็กนักเรียนที่มีฐานะยากจนไม่ได้รับประทานอาหารเข้าก่อนมาโรงเรียน จนมีอาการหน้าซีด เป็นลมระหว่างเข้าแถวออกกำลังกาย บางรายปวดท้องจนเป็นอุปสรรคต่อการเรียนหนังสือ เมื่อเริ่มสำรวจอย่างจริงจังและหาทางแก้ปัญหาทำให้ทุกวันนี้ปัญหาเหล่านั้นได้หมดไป นักเรียนที่นี่จะได้รับประทานอาหารเข้าก่อนเข้าเรียนทุกคน เด็กคนไหนที่ไม่ได้ทานมาจากบ้าน แม่ครัวจะทำอาหารไว้รองรับด้วยเมนูง่าย ๆ อย่างข้าวต้ม ข้าวไข่เจียว

ก่อนหน้านี้โรงเรียนบ้านโคกจำเริญเคยเข้าร่วมโครงการเด็กไทยแก้มใส จึงมีครูฝ่ายโภชนาการคอยทำหน้าที่ออกแบบเมนูอาหารครบทั้ง ๕ วัน โดยประยุกต์รายการอาหารให้เหมาะสมและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่หาได้ในท้องถิ่น หากวันไหนมีวัตถุประสงค์





ไม่ครบก็จะเสริมเมนูไข่แทน กระทั่งเมื่อทางโรงเรียนนำไปโปรแกรม **Thai School Lunch** มาใช้ ทำให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน มีความชัดเจนและได้มาตรฐานขึ้น แม้ครัวทั้งสองคนที่ประจำ ครัวกลางของโรงเรียนสามารถทำงานได้อย่างเป็นระบบ มีความสะอาด คล่องแคล่วขึ้น โดยมีครูฝ่ายสหกรณ์นักเรียนเป็นผู้ร่วมรับผิดชอบ

สิ่งที่อาจจะแตกต่างจากโรงเรียนแห่งอื่นสำหรับที่นี่ คือ โรงเรียนจะทำการคัดแยกเด็กที่มีภาวะโภชนาการโดยใช้โปรแกรม เฝ้าระวังโภชนาการของกรมอนามัย เด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ หรือภาวะอ้วนเต็มผอมผิดปกติจะถูกแยกออกโดยแบ่งเป็นระดับชั้น เพื่อจะได้จัดอาหารให้นักเรียนกลุ่มนี้ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

เมื่อได้เวลารับประทานอาหาร นักเรียนแต่ละคนจะถือ ถาดหลุมมารับอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นและปลูกขึ้น ภายในโรงเรียนหรืออาจจะมีเสริมบ้างจากชุมชนข้างนอก แต่ที่ขาด ไม่ได้ในทุกมื้ออาหารคือผลไม้ตามฤดูกาล เมื่ออาหารครบถ้วน ดีพร้อม ความสุขก็เกิดขึ้นกับทุกคนโดยเฉพาะเด็กนักเรียนที่ได้ รับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์

ผลที่แตกต่างไปจากอดีต คือ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ในการบริโภคของเด็กส่วนใหญ่เป็นไปในทางที่ดี นักเรียนหลายคน หันมารับประทานผักมากขึ้น จากที่โรงเรียนกำหนดให้ต้องรับประทาน ผักให้หมดอย่างน้อย ๓-๔ ช้อนต่อมื้อ ทำให้เด็กในโรงเรียนมีสุขภาพ สมบูรณ์แข็งแรง น้ำหนักและส่วนสูงเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

แน่นอนว่า ความทุ่มเทเพื่อการจัดระบบอาหารในโรงเรียน เพื่อเด็กทั้งโรงเรียนย่อมนำความพึงพอใจมาสู่พ่อแม่ผู้ปกครองของ นักเรียนทุกคน จากการสำรวจความพึงพอใจผู้ปกครอง พบว่า





ผู้ปกครองมากกว่าร้อยละ ๘๐ เห็นความสำคัญในการรับประทาน อาหารของเด็กเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการรับประทานอาหารเช้า ก่อนไปโรงเรียน พ่อแม่ผู้ปกครองส่วนใหญ่พึงพอใจที่เห็นบุตรหลาน รับประทานอาหารเช้าได้หมดจาน ทั้งยังสามารถทานอาหารได้มากขึ้น โดยเฉพาะการรับประทานผัก น้ำพริก และอาหารประเภทต้ม ได้มากขึ้น เด็กบางคนมีพฤติกรรมการบริโภคที่ดีขึ้น ลดปริมาณ ขนมลงและหันมาเลือกทานอาหารที่มีประโยชน์แทนมากขึ้น

ในส่วนของโรงครัว มีการปรับปรุงพัฒนาให้ได้มาตรฐาน ตามหลักสุขาภิบาล ส่วนการคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบ อาหารจะเน้นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นและปลูกขึ้นเองภายใน โรงเรียน หรืออาจมีเสริมบ้างจากชุมชนข้างนอก นอกจากนี้ โรงเรียน ได้ประชาสัมพันธ์ผ่านเด็กนักเรียนที่ครอบครัวทำอาชีพเกษตร หากมีผลผลิตในแปลงก็สามารถนำมาแบ่งปันหรือจำหน่ายให้กับ ทางโรงเรียนได้ ในบางชั้นเรียน ครูผู้สอนบูรณาการและจัดการเรียน การสอนให้สอดคล้องไปด้วยกัน เช่น คุณครูชั้นประถมศึกษาปีที่ ๓ ที่ฝึกให้เด็กมีประสบการณ์ตรงด้วยการเพาะถั่วงอก ปลูกผักบุ้ง เมื่อได้ผลผลิตนักเรียนจะนำมาจำหน่ายให้กับสหกรณ์เพื่อขายเป็น วัตถุดิบในการทำอาหารให้กับโรงเรียนต่อไป ทำให้เด็ก ๆ ในชั้นเรียน ได้เรียนรู้ประสบการณ์ใหม่จากการชั่งตวงวัดและการขายสินค้า กันอย่างสนุกสนาน

นอกจากภาระหลักในการจัดการอาหารจะอยู่ที่ครูและ แม่ครัวประจำโรงครัวของโรงเรียนแล้ว เด็กนักเรียนที่นี้ยังเป็น ส่วนหนึ่งของความสำเร็จในการจัดการอาหารของโรงเรียนตนเองด้วย แต่ละวันคุณครูจะจัดนักเรียนให้เข้ามามีส่วนร่วมโดยทำหน้าที่ ตักอาหารให้เพื่อน ๆ นักเรียน นักเรียนจึงเรียนรู้ว่าจะต้องตักอาหาร







ให้แตกต่างกันอย่างไรระหว่างเด็กเล็ก เด็กโต หรือแม้แต่เด็กนักเรียนที่มีรูปร่างเล็กควรเพิ่มปริมาณอาหารให้อย่างไร การได้ทำหน้าที่เพื่อคนอื่นเช่นนี้ไม่เพียงทำให้เด็ก ๆ เกิดความภูมิใจในตัวเอง แต่ถือเป็นพื้นที่การเรียนรู้นอกห้องเรียนที่ช่วยพัฒนาทักษะในการคิดคำนวณและฝึกเป็นผู้ให้บริการผู้อื่นอีกด้วย

ตัดออกไปจากเขตรั้วโรงเรียน คณะครูและผู้บริหารโรงเรียนร่วมกับฝ่ายสาธารณสุขในพื้นที่กวดขันและออกมาตรการงดการจำหน่ายขนมและน้ำอัดลมให้กับเด็กนักเรียน ซึ่งได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากบรรดาผู้ปกครองที่ช่วยกันสอดส่องดูแล

หน่วยงานนอกรั้วโรงเรียนอย่างองค์การบริหารส่วนตำบลตานีซึ่งเป็นองค์กรท้องถิ่นในพื้นที่ เมื่อเห็นความเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีเกิดขึ้นกับเด็กและเยาวชน จึงหันมาให้ความสำคัญและยินดีสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันอย่างจริงจังโดยประสานความร่วมมือจากทุกฝ่ายเพื่อผลักดันและและพัฒนา “ครัวกลาง” ให้เกิดขึ้นในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สิ่งที่ได้ดำเนินการไปแล้วในขณะนี้คือการสำรวจและจัดทำฐานข้อมูลพื้นที่ ๙ หมู่บ้านของตำบลตานีว่ามีครอบครัวใดผลิตวัตถุดิบอะไรบ้างที่สามารถนำไปประกอบอาหารกลางวันให้กับเด็กนักเรียนได้ พร้อม ๆ กับประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้คนในชุมชนร่วมกันปลูกพืชผักหรือผลไม้ให้เพียงพอสำหรับการผลิตอาหารในแต่ละวันของโรงเรียน

เช่นเดียวกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลตานีซึ่งตรวจและบันทึกรายงานสุขภาพ พร้อมกับการติดตามผลอย่างต่อเนื่องรายงานว่า เด็กเยาวชนในพื้นที่ตำบลตานีมีภาวะโภชนาการที่ดีขึ้น การเจริญเติบโตของเด็กส่วนใหญ่อยู่ในภาวะสมวัย และเป็นนิมิตหมายที่ดีว่าจำนวนเด็กอ้วนไม่เพิ่มขึ้นและมีจำนวนลดลงตามลำดับ





ถึงที่สุดแล้ว สิ่งที่ได้รับมากกว่าอาหารในโรงเรียนที่มีคุณภาพ คือ ความสุขของแม่ครัวที่ได้ให้บริการอาหารที่ดีและเป็นประโยชน์ แก่นักเรียนที่เปรียบเสมือนลูกหลานในครอบครัว เป็นความรู้สึก ภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของโรงเรียนในการปฏิบัติการที่สร้าง การเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นจริง จากที่เคยเห็นเด็กบางคนผอมแห้ง มอมแมม มาวันนี้เด็ก ๆ เหล่านั้นน้ำหนักเพิ่มขึ้นในสัดส่วนที่เหมาะสม แก้ว

สิ่งดี ๆ ที่เกิดขึ้นยังรวมถึงการที่สมาชิกในชุมชนได้มีส่วนร่วม อย่างจริงจังในฐานะผู้ผลิตวัตถุดิบต้นทางให้กับอาหารแต่ละเมนู ของโรงเรียน มีการเก็บข้อมูลอาหาร ราคา รวมทั้งแหล่งผลิตที่มีอยู่ใน ชุมชน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองได้รับทราบเพื่อจะได้นำ วัตถุดิบเหล่านั้นมาจำหน่ายให้กับทางโรงเรียน โดยเฉพาะพืชผัก และผลไม้ตามฤดูกาล

## ปัญหาและอุปสรรค

แม้โรงเรียนบ้านโคกจำเริญจะสามารถจัดการอาหารภายใน โรงเรียนให้เกิดขึ้นได้ แต่จนถึงปัจจุบันก็ยังมีปัญหาและอุปสรรค อีกหลายอย่างที่เป็นเหมือนบททดสอบให้คณะทำงานได้ร่วมกัน ขบคิดหาทางออก ทั้งที่เกิดขึ้นภายในรั้วโรงเรียนและนอกเขต รั้วโรงเรียนดังต่อไปนี้

### ๑. ภายในรั้วโรงเรียน

- ๑.๑ วัตถุดิบในการผลิตอาหารไม่เพียงพอ ชาวบ้าน ที่เป็นเกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกอ้อยและมันสำปะหลัง ซึ่งเป็นการทำเกษตรเชิงเดี่ยว เนื่องด้วยข้อจำกัด ของสภาพดินและภูมิอากาศ แม้จะหันมาปลูกผัก





๑.๒ เป็นอาชีพเสริมก็ให้ผลผลิตได้ดีเพียงบางฤดูกาล เช่น ฤดูหนาวที่พืชผักต่าง ๆ เติบโตได้ดีและมีจำนวนเพียงพอสำหรับการทำอาหารในโรงเรียน นอกเหนือจากฤดูนี้โรงเรียนจึงต้องพึ่งแหล่งอาหารจากนอกชุมชนเป็นหลัก

๑.๓ ขาดแรงงานสนับสนุน เนื่องจากโรงเรียนบ้านโคกจำเริญเป็นโรงเรียนระดับประถม จึงมีข้อจำกัดด้านแรงงานหากต้องทำกิจกรรมที่ใช้แรงงานหนัก เช่น การก่อสร้างโรงเรียนเลี้ยงไก่ ซึ่งโรงเรียนต้องขอความร่วมมือจากผู้ปกครองให้เข้ามาช่วยเหลือ

๑.๔ เนื่องจากพ่อแม่ของนักเรียนส่วนใหญ่ทำงานต่างจังหวัด นักเรียนเหล่านี้จึงมีปู่ย่าตายายซึ่งอยู่ในวัยผู้สูงอายุเป็นผู้ปกครอง ซึ่งที่ผ่านมาก็ได้ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีกับทางโรงเรียน แต่ในการรับประทานอาหารของเด็กพบว่า ผู้ปกครองบางคนตามใจบุตรหลานด้วยการซื้ออาหารหรือขนมที่เด็ก ๆ ชื่นชอบให้ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของเด็ก

๑.๕ ขาดงบประมาณในการพัฒนาและปรับปรุงโรงอาหาร เนื่องจากสภาพโรงครัวยังไม่เป็นสัดส่วนจึงต้องการปรับปรุงและยกระดับอาคารโรงอาหารให้ดีขึ้น

## ๒. นอกเขตรั้วโรงเรียน

๒.๑ การขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนให้ดำเนินไปได้อย่างพร้อมเพรียงกันทั้งตำบล





ยังไม่สามารถเกิดขึ้นได้ เนื่องจากโรงเรียนบางแห่งไม่สามารถดำเนินการจัดการอาหารในโรงเรียนได้ เพราะติดเงื่อนไขแตกต่างกัน บางแห่งมีปัญหาความขัดแย้งระหว่างบุคลากรในโรงเรียน บางแห่งครูมีภาระงานมากจนไม่สามารถจัดทำโครงการได้เต็มที่ บางแห่งไม่ยอมเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานแม้จะได้รับงบประมาณในการจัดการอาหารใหม่เป็น ๒๐ บาทแล้ว หรือบางโรงเรียนไม่พร้อมด้านเทคโนโลยีการสื่อสาร ทำให้มีปัญหาในการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch**

๒.๒ หน่วยงานและองค์กรภาคีในระดับพื้นที่ที่ร่วมกันขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนเป็นไปอย่างอ่อนล้า ไร้พลัง เนื่องจากกลไกและโครงสร้างการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารในโรงเรียนในระดับนโยบายขาดการบูรณาการกัน

## ปัจจัยความสำเร็จ @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ

### ๑. มีข้อมูลเป็นฐาน

โรงเรียนให้ความสำคัญกับการเก็บรวบรวมข้อมูลและจัดเก็บอย่างเป็นระบบ ซึ่งรวบรวมได้จากการสำรวจสุขภาพนักเรียนแต่ละชั้น และจากการสังเกตการณ์ของคุณครู เช่น ในช่วงเช้าแถวเคารพธงชาติและระหว่างกิจกรรมออกกำลังกายซึ่งจะสังเกตเห็นอาการนักเรียนที่ไม่ได้รับประทานอาหารเข้ามาก่อนได้ง่าย ทำให้โรงเรียนมีข้อมูลและสามารถเข้าไปดูแลป้องกันได้แต่เนิ่น ๆ

๔๖

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





สิ่งสำคัญที่มากกว่าการมีข้อมูลพื้นฐาน คือ ต้องใช้ข้อมูลเหล่านี้มาวิเคราะห์เพื่อแก้ปัญหาและหาทางออกเกี่ยวกับการจัดการอาหารในโรงเรียนให้เกิดความเหมาะสม โดยพื้นที่ของการแลกเปลี่ยนและแบ่งปันข้อมูลเกิดขึ้นได้ในหลายพื้นที่ตั้งแต่บนโต๊ะประชุมที่โรงเรียน ไปจนถึงการสื่อสารข้อมูลกับพ่อแม่ผู้ปกครองในหลากหลายรูปแบบ เช่น การประชุมผู้ปกครองในช่วงเปิดเทอม บทสนทนา ระหว่างรอรับเด็กกลับบ้านในช่วงเย็น รวมถึงการพูดคุยในเวลาลงเยี่ยมนักเรียนตามบ้าน

## ๒. มีต้นทุนดี

โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ มีพื้นที่ปลูกพืชผักภายในรั้วโรงเรียน มีการบริหารจัดการแปลงที่ทำให้มีผลผลิตป้อนโรงครัวได้ต่อเนื่อง ผลผลิตบางส่วนยังเหลือเพียงพอจนสามารถจำหน่ายให้กับคนในชุมชน ขณะเดียวกันก็มีการรับซื้อวัตถุดิบบางรายการจากชุมชนด้วย

ด้านงบประมาณ โรงเรียนได้รับงบประมาณอุดหนุนต่อเนื่องจากหน่วยงานภาครัฐผ่านการเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ อาทิ โครงการ อย.น้อย และโครงการลดภาวะอ้วน เตี้ยผอมจากกองทุนสุขภาพตำบล โครงการกองทุนอาหารกลางวัน และโครงการสนับสนุนสุขภาพิบาลมาตรฐานโรงอาหารจากสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา

นอกจากนี้ ด้วยเป้าหมายชัดเจนที่จะผลักดันสู่การเป็นโรงเรียนสุขภาพดี ทำให้ผู้บริหารและคณะครูต่างให้ความสำคัญและเอาใจใส่ในเรื่องสุขภาพของนักเรียน





โดยเฉพาะพัฒนาการการเติบโตของเด็กในทุก ๆ ด้าน โดยยึดหลักเกณฑ์และการดำเนินการตามตัวชี้วัดเรื่อง การพัฒนาสุขภาพเด็กของกระทรวงสาธารณสุข โดยเฉพาะ การดำเนินการจัดการอาหารกลางวันตามโปรแกรม **Thai School Lunch** ตามนโยบายเขตพื้นที่การศึกษา ด้วยการ ทำงานประสานเชื่อมโยงอย่างเป็นบูรณาการทำให้การ ดำเนินโครงการต่าง ๆ ก้าวเดินไปด้วยกันได้

โรงเรียนบ้านโคกจำเริญจึงได้รับคัดเลือกเป็น โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพระดับเพชร สะท้อนให้เห็นว่า กว่าจะผ่านการคัดเลือกได้โรงเรียนต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ตามตัวชี้วัดทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณจำนวนไม่น้อย จึงน่าจะเป็นสิ่งยืนยันและสร้างความเชื่อมั่นได้ว่าการพัฒนา ระบบอาหารกลางวันของโรงเรียนจะเดินหน้าต่อไปอย่างมี ประสิทธิภาพขึ้นเช่นกัน

### ๓. มีบุคลากรดี

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





#### ๔. มีแนวร่วมในท้องถิ่น

โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลธานี ซึ่งให้ความสำคัญและให้การสนับสนุนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน เป็นกำลังหลักในการสำรวจแหล่งอาหารในชุมชน ทั้งยังส่งเสริมให้โรงเรียนเสนอโครงการที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของเด็กนักเรียนไปยังท้องถิ่นเพื่อขอรับการงบประมาณสนับสนุน ทำให้โรงเรียนมีงบประมาณอุดหนุนอย่างต่อเนื่อง นายก อบต.ยังมีแนวคิดที่จะพัฒนาการจัดการอาหารในโรงเรียนให้เป็นระบบยิ่งขึ้น โดยเสนอพื้นที่บางส่วนให้เป็นแหล่งผลิตอาหารหมู่นเวียนเพื่อส่งต่อไปกับโรงเรียนทั้ง ๕ แห่งในตำบล นอกจากนี้โรงเรียนได้ประสานงานและพัฒนาگلไกที่มีอยู่แล้วในชุมชนอย่าง อสม. หรืออาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านให้เข้ามามีส่วนร่วมดูแลเด็กในโรงเรียนอย่างต่อเนื่องด้วย

#### ๕. มีการสื่อสารที่ดี

เพราะการสื่อสารคือช่องทางที่จะทำให้แต่ละคนแต่ละภาคส่วนได้รับรู้ข้อมูลอย่างเท่าถึงและทั่วถึงกัน โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ จึงทำการสื่อสารประชาสัมพันธ์ต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจให้พ่อแม่ผู้ปกครองได้รับรู้โดยเฉพาะการใช้สื่อบุคคลผ่านการพูดคุยของครูอาจารย์ในโรงเรียนเพื่อร่วมกันรณรงค์โครงการอาหารกลางวัน ตลอดจนการชี้แจงต่อชุมชนของผู้อำนวยความสะดวกโรงเรียนเพื่อให้ชาวบ้านได้เข้าใจโครงการ ทำให้ได้รับความร่วมมือและความช่วยเหลือส่งผลผลิตให้โรงเรียน







บางครอบครัวยังให้ได้กักเรียนนำพืชผักมาให้โรงเรียน โดยไม่รับเงินตอบแทน

## ๖. มีปฏิสัมพันธ์ที่ดี

ความที่โรงเรียนบ้านโคกจำเริญเป็นโรงเรียนเก่าแก่ประจำตำบล พ่อแม่ผู้ปกครองส่วนใหญ่จึงเป็นศิษย์เก่าของโรงเรียนแห่งนี้ ศรัทธาและความสัมพันธ์ที่แนบแน่นยาวนานระหว่างครูอาจารย์ในโรงเรียนกับผู้ปกครองจึงมีส่วนอย่างยิ่งต่อการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ทำให้การสื่อสารและการขอความร่วมมือในกิจกรรมงานต่างๆ เป็นไปอย่างราบรื่น ประสบผลสำเร็จ

### ข้อค้นพบและบทเรียน @โรงเรียนบ้านโคกจำเริญ

๑. “ครู” คือหัวใจของการเปลี่ยนแปลง ก่อนเริ่มต้นโครงการ ต้องสำรวจความพร้อมและความเป็นไปได้ว่ามีบุคลากรครูที่พร้อมจะให้ความทุ่มเท เอาใจใส่ และรับผิดชอบการดำเนินงานตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการเพียงใด
๒. องค์ความรู้และความช่วยเหลือด้านการเกษตรและปศุสัตว์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการบริหารจัดการฟาร์มภายในโรงเรียนเพื่อเป็นแหล่งผลิตอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของเด็กนักเรียนเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโรงเรียน
๓. ความเข้มแข็งของกลไกและเครือข่ายผู้ปกครองในแต่ละระดับชั้นเป็นสิ่งที่ต้องพัฒนาอยู่เสมอ





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

## เมนูแนะนำ จากที่ ๒

### เด็กอิมทอง ผู้ใหญ่อิมใจ @ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม

ภาพเด็กนั่งทานข้าวกับพื้นห้อง ครูช่วยกันทำอาหารให้เด็กจนไม่มีเวลาสอนเต็มที่ ส่วนแม่ครัวก็ถูกลูกจอบทำอาหารจากที่บ้าน มาส่งเด็กทุกวัน คือภาพชินตาที่เกือบจะกลายเป็นกิจวัตรประจำวันไปแล้วสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ แต่ภาพเหล่านั้นได้กลายเป็นอดีตไปแล้วเมื่อหลายปีก่อน เมื่อปัญหาต่างๆ ถูกนำมาพูดคุยหารือในที่ประชุมสภาเทศบาลตำบลเมืองแก อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์





ความคิดที่จะช่วยหาทางออกถูกนำมาแลกเปลี่ยนถกเถียงไปมาหลายครั้ง เพราะเป้าหมายที่ผู้บริหารเทศบาลตำบลเมืองแกอยากเห็นไม่ต่างจากผู้นำท้องถิ่นคนอื่นๆ ทั่วประเทศ นั่นคือ คุณภาพอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนที่หลากหลายครบ ๕ หมู่ มีปริมาณความถี่ และคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามวัย เพื่อสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรงของนักเรียน ที่สำคัญ คือ วัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงต้องใหม่ สด ปลอดภัย เพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย ตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัยซึ่งจะนำไปสู่การมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของเด็ก

เมื่อกองทัพยังต้องเดินด้วยท้อง ความเข้มแข็งของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารกลางวันให้กับเด็ก ๆ ภายใต้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแห่งนี้จึงจำเป็นต้องได้รับการติดอาวุธไปพร้อมกัน คุณครู ผู้รับผิดชอบโครงการและแม่ครัวคือบุคลากรกลุ่มแรก ๆ ที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และเติมองค์ความรู้เพื่อให้งานจัดการอาหารแต่ละมื้อได้รับคุณภาพและมีคุณค่ามากที่สุด

นอกจากนี้ ผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายในโครงการอาหารกลางวันของเทศบาลตำบลเมืองแก ตั้งแต่คณะกรรมการจัดซื้อจัดจ้างตรวจรับ คณะกรรมการประเมินคุณภาพอาหาร ตลอดจนทีมวิชาการที่คอยหนุนเสริมข้อมูลความรู้เป็นระยะยังได้รับประสบการณ์และมุมมองใหม่ ๆ ในการจัดการอาหารในโรงเรียนผ่านการศึกษาดูงานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจังหวัดใกล้เคียง การได้เรียนรู้ดูงานซึ่งเป็นจุดแข็งของที่ยี่นยังเป็นกระจุกสะท้อนให้คณะทำงานจากเทศบาลตำบลเมืองแกเห็นจุดอ่อนที่ต้องนำมาปรับปรุงงานของตนเองชัดเจนขึ้น เช่น ทักษะในการประกอบอาหาร ตลอดจนการเตรียมการปรุงและวัตถุดิบ





ต่อมา เทศบาลตำบลเมืองแก ได้อนุมัติงบประมาณ เพื่อพัฒนา “ครัวกลาง” หรือโรงครัวกลางขึ้นเพื่อเป็นสถานที่ ประกอบอาหารและจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็ก ๆ ภายใน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทุกศูนย์ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลเมืองแก ด้วยเล็งเห็นว่าอาหารคือต้นทางของการมีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยเฉพาะ กับเด็กที่กำลังอยู่ในวัยเจริญเติบโต ประโยชน์ของการจัดการด้าน โภชนาการจึงเป็นเหตุผลสำคัญในการอนุมัติก่อสร้างครัวกลาง ให้เกิดขึ้น

แนวคิด “ครัวกลาง” คือ การทำครัวที่จุดเดียว ควบคุม คุณภาพที่จุดเดียว จัดจ้างแม่ครัวกลุ่มเดียว จึงสามารถควบคุม วัสดุอุปกรณ์ปรุง และคุณภาพอาหารได้ณจุดเดียวไม่กระจัดกระจาย ช่วยประหยัดงบประมาณให้ท้องถิ่นได้ปีละไม่น้อย แถมยังช่วยสร้าง



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

การจัดการอาหารผ่านครัวกลางยังช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชน เพราะปริมาณข้าวสารและพืชผักจำนวนมากในแต่ละวันจะซื้อหาจากผู้ปลูกซึ่งเป็นเกษตรกรในท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์ โดยเทศบาลตำบลเมืองแกจัดทำบันทึกข้อตกลงร่วมกับกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ที่มีสมาชิกประมาณ ๒๐ คน มีการขึ้นทะเบียนเกษตรกรที่ทำเกษตรอินทรีย์และจัดทำทำเนียบผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อจะได้ทราบข้อมูลว่ามีพืชผักชนิดใดบ้างในแต่ละช่วงฤดูกาล แม่ครัวจะได้ออกแบบเมนูอาหารให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ได้

ในเขตร้วโรงเรียนยังส่งเสริมการปลูกพืชตามฤดูกาล เช่น ผัก พริก บวบ และการเพาะเลี้ยงปลานิล ปลาช่อน วัว ไก่ไข่ และเปิดไว้เป็นวัตถุดิบการทำอาหารในโครงการโรงเรียนครอบครัวของเทศบาลตำบลเมืองแก อาหารจากครัวกลางจึงมีความสดใหม่อยู่เสมอ ทั้งมีจำนวนและปริมาณเพียงพอเหมาะสมเพราะมีการพูดคุยกันระหว่างแม่ครัวกับครูในช่วงเย็นของทุกวัน อย่างไรก็ตาม ใ้เสียจากผู้ปกครองซึ่งมีส่วนร่วมผ่านการสังเกตพฤติกรรมของลูกหลานและเสนอความคิดเห็นมายังศูนย์ฯ ก็ไม่ได้ถูกละเลย เช่น ช่วงหลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวมักจะมีผลผลิตแตงโมออกมาก แต่หากบริโภคมากเกินไปเด็ก ๆ อาจจะเป็นไข้หรือท้องเสีย ทำให้แม่ครัวต้องให้ความระมัดระวังและเอาใจใส่เป็นพิเศษ

ส่วนข้าวสารหุงที่ใช้ในครัวกลางโดยเฉลี่ยสัปดาห์ละ ๕๐ กิโลกรัม รับซื้อมาจากชาวนาที่ทำนาอินทรีย์ ศูนย์ฯ ยังจัด





กิจกรรมเปิดรับบริจาคข้าวเปลือกจากพ่อแม่ผู้ปกครองและคนในชุมชนซึ่งบางส่วนเป็นเกษตรกรอยู่แล้ว ข้าวที่ได้มีทั้งข้าวหอมมะลิ ข้าวแดง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เช่นล่าสุดปีนี้สามารถรวบรวมข้าวเปลือกจากผู้บริจาคได้ถึง ๒๐๐ กระสอบปึกซึ่งมากพอที่เด็ก ๆ จะได้รับประทานไปอีกหลายวัน

อาหารที่ปรุงเสร็จจากครัวกลางจะถูกลำเลียงไปยังศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๔ แห่งที่เทศบาลตำบลเมืองแกสนับสนุนอยู่ ได้แก่ ท่าศิลา หนองตาด หนองแวง และเมืองแก เวลาจัดส่งเริ่มต้นตั้งแต่ ๑๐ นาฬิกา และจะถึงจุดสุดท้ายไม่เกิน ๑๐ นาฬิกา ๔๕ นาที โดยการขนส่งแต่ละครั้งจะมีแม่ครัวร่วมเดินทางไปด้วยเพื่อรับทราบปัญหาและถือโอกาสรับฟังข้อเสนอแนะไปในตัว

ด้านการบริหารจัดการครัวกลางมีวิธีการทำงานที่ยึดหลักการทำงานอย่างมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน ไม่มีข้อยกเว้นแม้กับการบริหารจัดการงบประมาณอาหารกลางวัน งบประมาณ ๓,๗๖๐ บาทที่ครัวกลางได้รับในแต่ละวันจะถูกจ่ายเป็นค่าวัสดุุดิบสำหรับการประกอบอาหารเป็นส่วนใหญ่ ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง ผลไม้ เครื่องปรุง ข้าวสาร แก๊สหุงต้ม รวมไปถึงค่าตอบแทนแม่ครัวที่มาช่วยลงแรงลงใจผลิตอาหารคุณภาพให้ทุกมื้อ เงินที่เหลือจะถูกใช้เป็นทุนหมุนเวียนสำหรับการจัดการอาหารกลางวันมื้อต่อ ๆ ไป โดยมีการรายงานข้อมูลการเงินให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและผู้บริหารของเทศบาลตำบลเมืองแกรับทราบเป็นระยะ





แน่นอนว่า หัวใจสำคัญที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแกให้ความสำคัญมาโดยตลอดในการจัดการอาหารกลางวัน คือ เรื่องโภชนาการของเด็ก หากพบว่ามีเด็กคนไหนขาดวิตามินซีที่เลี้ยงจะเสริมอาหารวิตามินให้กับเด็กโดยไม่รีรอ แถมมีวิธีการกระตุ้นให้เด็กปฐมวัยกินข้าวให้หมดเพื่อให้เด็กได้รับสารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ นอกจากนี้ ทีมครูที่เลี้ยงมีกิจกรรมออกเยี่ยมครอบครัวของเด็กนักเรียน เพื่อสังเกตพฤติกรรมและสภาพแวดล้อมในการใช้ชีวิตของเด็ก ๆ ทำให้เห็นพัฒนาการการเจริญเติบโตของเด็กนักเรียน และเห็นแนวทางที่จะดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ต่อไปในอนาคต

นอกจากเด็ก ๆ นักเรียนภายในศูนย์ฯ จะได้อิ่มท้องจากอาหารจานอร่อยที่มีคุณค่าในทุกวันแล้ว กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ





เสริมสร้างภูมิคุ้มกันด้านโภชนาการจะจัดขึ้นอยู่เสมอ เช่น การปรับปรุง  
บริบทรอบศูนย์พัฒนาเด็กเล็กด้วยการปลูกพืชผักสวนครัว การเรียนรู้  
เรื่องพืชผักปลอดภัยจากปราชญ์ชาวบ้านที่ทำเกษตรอินทรีย์และ  
ผลิตวัตถุดิบป้อนครัวกลางให้กับศูนย์ฯ เป็นประจำ รวมทั้งการ  
สอดแทรกเรื่องราวความรู้ทางโภชนาการผ่านการเรียนรู้ในสาระวิชา  
ต่างๆ โดยครูผู้สอน

ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างค่อยเป็นค่อยไปนี้ทำให้  
พ่อแม่ผู้ปกครองมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง และเอาใจใส่เลี้ยงดู  
บุตรหลานอย่างจริงจังมากขึ้น โดยเฉพาะการเห็นความสำคัญที่เด็ก  
จะต้องได้รับประทานอาหารเช้าก่อนไปโรงเรียน จนครูป้อม  
ครูผู้ดูแลเด็กประจำศูนย์ฯ มายาวนานกว่า ๑๐ ปีบอกว่า “ตั้งแต่  
ทำงานที่นี้มาไม่เคยเห็นผู้ปกครองให้ความร่วมมือมากขนาดนี้”

ไม่เพียงความสัมพันธ์ที่ดีขึ้นระหว่างผู้ปกครองและครู  
โดยมีลูก ๆ นักเรียนเป็นจุดเชื่อมกลาง แต่ความร่วมมือร่วมใจกัน  
ของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับระบบการจัดการอาหารกลางวัน  
ในตำบลเมืองแกก็ขยายเป็นวงกว้างไม่แพ้กัน ทุกวันนี้ แหล่ง  
ความรู้ใกล้ตัวในพื้นที่อย่างสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์  
โรงเรียนอนุบาลลำดวน จังหวัดสุรินทร์ และนักวิชาการในกองการ  
ศึกษาของเทศบาลตำบลเมืองแก ที่เคยทำหน้าที่เป็นวิทยากรอบรม  
บรรยายทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ยังเป็นเสมือนพี่เลี้ยงคอย  
ติดตามถามไถ่และตอบข้อสงสัยของแม่ครัว คุณครูอยู่เสมอ  
เช่นเดียวกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเมืองแกที่คอยให้  
บริการตรวจสุขภาพ บันทึกน้ำหนักส่วนสูงลงในทะเบียนรายชื่อ  
เพื่อเก็บเป็นข้อมูลสำหรับการติดตามโภชนาการเด็ก โดยศูนย์ฯ  
จะจัดส่งรายงานสุขภาพของเด็กนักเรียนภาคเรียนละ ๒ ครั้ง







กล่าวได้ว่า เด็กนักเรียนที่นี่ได้กินอาหารที่มีประโยชน์ มีสุขภาพที่ดีทั้งร่างกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญา สิ่งพิสดงที่ได้คือ สติรายนงานโภชนาการเด็กซึ่งพบว่า นักเรียนที่เข้าใหม่จะมีภาวะ โภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน แต่หลังจากเข้าโรงเรียนมาแล้ว จะมีพัฒนาการดีขึ้น จนกลายเป็นแรงจูงใจให้ผู้ปกครองที่อาศัยอยู่ เขตพื้นที่อื่นนำบุตรหลานมาเรียนที่นี่เพิ่มขึ้น

ส่วนพฤติกรรมการบริโภคขนมกรุบกรอบหรือน้ำอัดลม ภายในโรงเรียนลดน้อยลง ครูมีวิธีการโดยไม่นำถังขยะมาไว้ใน ห้องเรียน เพื่อลดปริมาณขยะ แต่ก็ยังไม่มีการเก็บข้อมูลที่ชี้ชัดว่า ปริมาณการกินขนมของเด็ก ๆ ลดลงเพราะสาเหตุนี้จริงหรือไม่ หรือ เช่นที่โรงเรียนข้างเคียงที่โรงเรียนบ้านหนองคูน้อยซึ่งออกมาตรการ ไม่อนุญาตให้เด็กนำขนมมากินที่โรงเรียน พบว่า ใช้ได้ผลดีกับเด็กโต มากกว่าเด็กอนุบาล เนื่องจากมีพ่อแม่บางคนหลอกล่อเด็กที่เพิ่ง เข้ามาเรียนใหม่ด้วยการให้ขนมมาโรงเรียน

ความสำเร็จที่เกิดขึ้นทำให้ผู้บริหารต้องถีนขยายผลสู่ โรงเรียนแห่งอื่นในพื้นที่เพิ่มขึ้น และจากที่เคยต้องไปศึกษาดูงานที่อื่น วันนี้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแกลงกลายเป็นแหล่ง ศึกษาดูงานเรื่องระบบการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ กรมอนามัย ยกย่องว่าเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแห่งแรกของ ประเทศที่สามารถจัดครัวกลางที่ถูกต้องลักษณะตรงตามมาตรฐาน กรมอนามัยทุกประการ

## ปัญหาอุปสรรค

๑. ปัญหาจากการใช้โปรแกรม **Thai School Lunch** ที่ราคา ไม่ตรงกับราคาตลาด





๒. การประเมินสุขภาพเด็กนักเรียนจำเป็นต้องทำอย่างครอบคลุม จากการบริโภคอาหารทั้งสามมื้อ ไม่เฉพาะอาหารกลางวันที่ได้รับจากโรงเรียน แต่ต้องพิจารณามื้อหลักอย่างอาหารเช้าและเย็นด้วย
๓. สถานะทางเศรษฐกิจของนักเรียนมีฐานะยากจน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่กับปู่ย่าตายายซึ่งอยู่ในวัยผู้สูงอายุ บางรายต้องรับภาระเลี้ยงดูหลานหลายคนจึงดูแลได้ไม่ทั่วถึง
๔. กลุ่มสตรีซึ่งมีบทบาทโดยตรงเกี่ยวกับการจัดการอาหารบางชุมชนไม่เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการอาหารกลางวันของโรงเรียน

## ปัจจัยความสำเร็จ @ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแก

### ๑. มีวิสัยทัศน์

ด้วยวิสัยทัศน์และการมองเห็นไกลของผู้นำท้องถิ่นที่ไม่ต้องการให้เด็กเดินทางไปเรียนหนังสือไกลนอกชุมชน จึงทุ่มเทนโยบายด้านการศึกษาเพื่อปลูกจิตสำนึกให้เด็กรักบ้านเกิด รักชุมชน พร้อม ๆ กับการสนับสนุนเรื่องการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน เพราะคือต้นทางการเตรียมพร้อมร่างกายและสร้างเสริมสติปัญญาที่ดีแก่นักเรียน จนกลายเป็นแรงจูงใจไม่ให้นักเรียนย้ายไปเรียนที่อื่นในที่สุด

### ๒. มีการสำรวจ บันทึก และสังเกต

การสำรวจและบันทึกน้ำหนักส่วนสูงและตรวจสุขภาพนักเรียนอยู่เสมอ ทำให้ครูรับทราบข้อมูลสุขภาพ





และภาวะโภชนาการของนักเรียนเป็นระยะเพื่อจะได้หาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างทันทั่วทั้งที่ เช่น เมื่อพบนักเรียนมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์เนื่องจากไม่ได้ทานอาหารเข้าก่อนมาโรงเรียน ภายในชุมชนจะมีการประสานผู้นำและวัดให้นำอาหารจากที่วัดมาแบ่งปันให้นักเรียนได้รับประทานด้วยความร่วมมือของเด็ก ๆ ในโรงเรียน

### ๓. มีกิจกรรมต่อเนื่อง

องค์กรท้องถิ่นจัดกิจกรรมต่อเนื่องซึ่งมีส่วนช่วยกระตุ้นให้คนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนอยู่เสมอ เช่น โครงการรณรงค์ป้องกันยุงลาย เทศกาลแห่เทียนพรรษา เทศกาลลอยกระทง โดยผู้นำท้องถิ่นมีแนวคิดเปิดพื้นที่ให้เยาวชนในหมู่บ้านรวมตัวกันออกแบบและทำกิจกรรมโดยเทศบาลฯ เป็นผู้สนับสนุนงบประมาณช่วยฝึกภาวะผู้นำให้กับเยาวชน รวมทั้งกิจกรรมที่คนในชุมชนช่วยกันคิดออกแบบกิจกรรมกันเอง โดยอาศัยเจ้าหน้าที่เทศบาลในแต่ละเขตพื้นที่ที่ต้องรับผิดชอบทุกคนทุกหมู่บ้านทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยง เช่น กิจกรรมลดเหล้า กิจกรรมผู้สูงอายุ

### ข้อค้นพบและบทเรียน @ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเมืองแก

๑. แม้จะผ่านการอบรมการใช้งานโปรแกรม **Thai School Lunch** ที่ช่วยให้ครูโภชนาการไม่ต้องรับภาระเพิ่มในการออกแบบเมนูอาหาร แลยังมีแม่ครัวเป็นตัวหลักในการประกอบอาหาร ทำให้เด็ก ๆ นักเรียนได้รับประทานอาหารครบ ๕ หมู่ ด้วยรายการอาหารที่ไม่ซ้ำ เด็ก ๆ จึงมีความสุขกับอาหาร





แต่ละมือ แต่ก็ยังมีข้อจำกัดในการใช้งานโปรแกรมอยู่บ้าง โดยเฉพาะความเชี่ยวชาญในการใช้คอมพิวเตอร์ซึ่งเป็นเงื่อนไขของครูจำนวนไม่น้อย การเพิ่มพูนทักษะด้วยตัวเอง ผ่านการใช้งานประจำ รวมทั้งการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่องน่าจะเป็นทางออกให้มีการนำโปรแกรมนี้ไปใช้งานอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นต่อไป

๒. การลดการบริโภค “ขนมขบะ” ควรใช้มาตรการรณรงค์เชิงบวก มากกว่าการลงโทษเมื่อกระทำผิด เพราะอาจทำให้เด็กหยุดพฤติกรรมเพียงชั่วคราวเพราะกลัวหรืออับอายที่จะถูกลงโทษ ตัวอย่างเช่น ปลูกฝังจิตสำนึกเรื่องกินอาหารอย่างถูกหลักอนามัยในกลุ่มเด็กเล็กในโรงเรียนพร้อมกับให้ความรู้ทางโภชนาการที่ถูกต้องแก่ผู้ปกครอง จัดพื้นที่จำหน่ายขนมท้องถิ่นให้มากขึ้น จัดทำธนาคารขบะ หรือนำขบะจากขนมหรือกล่องนมมาใช้ทำงานประดิษฐ์
๓. สำรวจต้นทุนหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนว่ามีอะไรบ้าง เพื่อนำมาจำหน่ายผ่านสหกรณ์และนำไปใช้ในการจัดการอาหารให้กับโรงเรียน
๔. รมรณรงค์ให้องค์กรท้องถิ่นเป็นผู้นำในการลดการใช้สารเคมี เช่น น้ำยาฆ่าหญ้า สารกำจัดศัตรูพืช โดยหันมาใช้สารสกัดจากธรรมชาติแทน
๕. พัฒนาแหล่งน้ำในโรงเรียนให้สะอาดปลอดภัยทั้งต่อการอุปโภคบริโภคของนักเรียน





# บทเรียนการขับเคลื่อนการจัดการอาหารในโรงเรียน ระดับจังหวัด

## แนวทางการขับเคลื่อนระดับจังหวัด

เพื่อให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนถูกขับเคลื่อน  
อย่างเป็นรูปธรรมและส่งผลอย่างยั่งยืนในอนาคต การขับเคลื่อน  
ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนระดับจังหวัดจากกรณีพื้นที่นำร่อง  
ที่จังหวัดสุรินทร์ ซึ่งให้เห็นภาคส่วนในสังคมซึ่งเป็นองค์ประกอบหลัก  
ในการขับเคลื่อนประเด็นการจัดการอาหารในโรงเรียน ควรประกอบด้วย  
๓ ภาคส่วนสำคัญที่ต้องทำงานไปเคียงข้างกัน

### ๑. ภาครัฐ

หุ้นส่วนสำคัญในภาครัฐที่ต้องทำงานเชื่อม  
ประสานกันอย่างเหนียวแน่นเพื่อให้การจัดการอาหาร  
ในโรงเรียนบรรลุเป้าหมาย จำเป็นต้องประกอบด้วย  
(๑) สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ในฐานะผู้ดูแลสถานศึกษา  
ต่าง ๆ (๒) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ต้องสวมบทบาท  
เป็นแม่ข่ายคนสำคัญในพื้นที่ (๓) สำนักงานสาธารณสุข  
จังหวัด มีบทบาทหลักในฐานะฝ่ายวิชาการผู้คอยหนุนเสริม





องค์ความรู้ด้านโภชนาการและสุขภาพ เป็นกลไกเชื่อม  
ประสานหน่วยงานสาธารณสุขระดับอำเภอ และโรงพยาบาล  
ส่งเสริมสุขภาพในพื้นที่ รวมทั้งทำหน้าที่เป็นกองเลขานุการ  
ให้กับคณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหาร  
ในโรงเรียนประจำจังหวัด

## ๒. ภาคประชาสังคม

ควรสร้างกลไกในทุกระดับเพื่อร่วมกำหนดทิศทาง  
และแผนงานการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารใน  
ทุกระดับ ทุกมิติ ตั้งแต่ระดับตำบล อำเภอ จังหวัด มีส่วนร่วม  
ในกระบวนการตัดสินใจ โดยอาจจัดตั้งเป็นคณะกรรมการ  
ระดับตำบลเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบระบบอาหารในโรงเรียน  
การกำหนดให้ใช้อาหารที่มีคุณภาพและเป็นผลผลิตที่  
ผลิตขึ้นภายในชุมชน

## ๓. ภาควิชาการ

เชื่อมประสานองค์กรหรือสถาบันที่มีความรู้ความ  
สามารถ เช่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขต  
สุรินทร์ เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพ  
ผู้ที่เกี่ยวข้องให้ได้รับการพัฒนาต่อยอด เช่น เรื่องการผลิต  
อาหารปลอดภัย การจัดการผลผลิตการเกษตร และความรู้  
เรื่องโภชนาการ

### กลไกขับเคลื่อนระดับจังหวัด

บรรจุเรื่องการพัฒนากระบวนการจัดการอาหารในโรงเรียน  
ไว้ในแผนพัฒนาจังหวัดสุรินทร์ พร้อมทั้งแต่งตั้งคณะกรรมการ  
ระดับจังหวัด ประกอบด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ





อาหารในโรงเรียน มีการทำงานเชื่อมประสานกันอย่างบูรณาการ แต่หน่วยงานมีแผนงานกิจกรรมและงบประมาณดำเนินการภายในหน่วยงานตนเอง ส่วนคณะกรรมการระดับจังหวัดรับผิดชอบติดตามและสนับสนุนการปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ เพื่อกระตุ้นและเสริมพลังคนทำงาน โดยกลไกจังหวัดที่ต้องเข้ามามีบทบาทรับผิดชอบ และปฏิบัติภารกิจร่วม มีดังนี้

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





เพื่อความคล่องตัวและสามารถปฏิบัติงานติดตามหนุนเสริมพื้นที่ได้จริง กลไกคณะทำงานระดับจังหวัดจะประกอบด้วยคณะกรรมการ ๒ ชุด คือ คณะกรรมการเชิงนโยบาย และคณะกรรมการบริหารซึ่งทำหน้าที่เป็นเลขานุการอีกตำแหน่ง องค์ประกอบของคณะกรรมการทั้งสองชุดต้องเป็นผู้มีบทบาทหน้าที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหารในโรงเรียนเพื่อจะได้เป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนได้จริง

### แนวทางการขับเคลื่อนและกลไกระดับตำบล

แต่งตั้ง “คณะกรรมการตรวจสอบสนับสนุนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนระดับตำบล” โดยเป็นการสั่งการในระดับนโยบายเพื่อให้หน่วยงานระดับตำบลทำงานร่วมกัน ระบุให้คณะกรรมการดังกล่าวมาจากภาคส่วนต่าง ๆ ในเขตพื้นที่ตำบล รับผิดชอบงานตรวจสอบคุณภาพอาหาร คุณค่าโภชนาการ ดูแลสุขภาพโภชนาการ ส่งเสริมความรู้และปลูกฝังทัศนคติที่ดีในการบริโภคแก่เด็กนักเรียน รวมถึงการสร้างข้อกำหนดเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างความตระหนักในอาหารปลอดภัยดังตัวอย่างที่เกิดขึ้นกับระบบการจัดการอาหารของต่างประเทศ เช่น บราซิล ญี่ปุ่น ที่กำหนดให้ฝ่ายครัวของโรงเรียนต้องซื้ออาหารสด อาหารอินทรีย์ ปลอดภัยพิษอย่างน้อยร้อยละ ๕๐ และต้องซื้ออาหารที่ผลิตในพื้นที่ชุมชนที่ตั้งโรงเรียนคิดเป็นร้อยละ ๓๐

### วิเคราะห์ จุดแข็ง/โอกาสพัฒนา

๑. จังหวัดสุรินทร์เป็นพื้นที่นำร่องมีต้นทุนด้านทรัพยากรบุคคลที่มีความรู้ ความตั้งใจ เห็นประโยชน์ของส่วนรวม และพร้อมที่จะเสียสละเพื่อเป็นพลังหนุนและร่วมผลักดัน







ขับเคลื่อนประเด็นการจัดการอาหารในโรงเรียนให้  
ปรากฏเป็นรูปธรรม

๒. องค์ความรู้ที่เป็นโมเดลการจัดการอาหารในโรงเรียน  
อาทิ การจัดการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กโดยวิธี  
แบบครัวกลางของเทศบาลตำบลเมืองแก การใช้โปรแกรม  
**Thai School Lunch** ในการจัดการอาหารของโรงเรียน  
บ้านโคกจำเริญ รวมทั้งรูปแบบการสร้างความร่วมมือ  
กับชุมชนในการจัดการอาหารโดยให้พ่อค้าขายส่ง  
อาหารเปลี่ยนจุดรับสินค้าจากที่เคยรับในตลาดสด  
เป็นรับที่แปลงเกษตรโดยตรงที่ตำบลสะเดา และตำบล  
ตาวิ้ง

### วิเคราะห์ จุดอ่อน/ปัญหาอุปสรรค

๑. จำนวนคนที่จะเป็นแนวร่วมผลักดันระบบการจัดการ  
อาหารในโรงเรียนไม่เพียงพอสำหรับการขับเคลื่อน  
ภารกิจอันยิ่งใหญ่ โดยเฉพาะหน่วยงานหรือองค์กรที่  
ขาดเป้าหมายและทิศทางชัดเจนร่วมกัน
๒. หน่วยงานหรือองค์กรหลักยังไม่ให้ความสำคัญกับ  
การขับเคลื่อนและทำงานเชื่อมประสานเป็นหุ้นส่วนกัน  
อย่างแท้จริง เพราะยังมองเฉพาะวัตถุประสงค์ เป้าหมาย  
และความสำคัญของหน่วยงานตนเองเป็นหลัก จึงขาด  
การวางแผนเชิงนโยบายและแนวทางการปฏิบัติร่วมกัน
๓. หน่วยงานและองค์กรหลักที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการ  
จัดการอาหารในโรงเรียนยึดติดในความคิดและรูปแบบ





เดิม ๆ จนไม่กล้าเปลี่ยนแปลงความคิดหรือทดลอง  
วิธีการใหม่ๆ ในการขับเคลื่อน ประกอบกับหวาดเกรงว่า  
จะเป็นการเพิ่มภาระงานให้ตัวเอง

๔. ขาดการติดตามหนุนเสริมพื้นที่อย่างต่อเนื่อง เนื่องด้วย  
การกำหนดพื้นที่เป้าหมายไม่สอดคล้องกับกรอบ  
งบประมาณ แผนงาน ระยะเวลา และกำลังคน ทำให้  
คนในพื้นที่ไม่เห็นความสำคัญและไม่ชัดเจนในเป้าหมาย  
ที่จะขับเคลื่อน
๕. บทบาทของกลไกในระดับจังหวัดซึ่งประกอบด้วย  
ภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องไม่ชัดเจน จึงขาดการเชื่อมโยง  
แผนงานและกิจกรรมต่างๆ เข้าด้วยกัน



# การขับเคลื่อนประเด็น ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

มติสมัชชา  
ประเด็น ร  
ร่วมในกา  
ใน 4 ด้าน  
โดยบูรณา  
คณะทำงาน  
1. การ  
: สำ  
2. การ  
จัดกา  
และ  
3. การ  
ร่วม



## ผลที่ได้

- เกิดคณะทำงานกลาง
- มีการทำงานบนเป้าหมายร่วมกัน
- พื้นที่เป้าหมาย 12 ตำบล
- ร่วมลงนามข้อตกลงการดำเนินกิจกรรม
- จัดประชุม แนะนำ เครื่องมือ เช่น โปรแกรม Thai school lunch , โปรแกรม ภาวะโภชนาการ
- แนะนำพื้นที่ best practice ในจังหวัด เกิดกิจกรรมดูงานเพื่อพัฒนา
- ได้ยุทธศาสตร์การดำเนินงาน 3 ด้าน คือ พัฒนาศูนย์พัฒนาการจัดการวัตถุดิบในพื้นที่ และการบริหารจัดการงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ
- จัดตั้งคณะกรรมการกา
- จัดประชุมระหว่างผู้
- เกิดรูปแบบการดำเนิน
- ละบริบท



เริ่มต้น

พฤศจิกายน  
2557



พัฒนา

มีนาคม-พฤษภาคม  
2558



ดำเนินการ

พฤษภาคม-พ  
2558

## การดำเนินงาน

- ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของพื้นที่
- จัดตั้งคณะทำงาน
- กำหนดเป้าหมาย
- กำหนดพื้นที่ต้นแบบ
- กำหนดข้อตกลงร่วมกันในการพัฒนา
- พัฒนาศักยภาพ
- พัฒนาองค์ความรู้
- พัฒนาแนวทาง
- สื่อสาร
- ดำเนินงาน
- ติดตาม ให้



## สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ 6

ขึ้นระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน จากการนำเสนอปัญหา และผลกระทบที่เกิดขึ้น นำไปสู่ความเห็น  
ในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนให้ครอบคลุม  
ด้าน คือ 1.ด้านคุณค่าทางโภชนาการ 2.ด้านความปลอดภัยอาหาร 3.ด้านความมั่นคงอาหาร 4.ด้านอาหารศึกษา  
ธมาการการทำงานในทุกภาคส่วนและทุกระดับ

ทำงานดำเนินงานในการผลักดันให้เกิดการพัฒนาใน 3 เรื่อง

**การพัฒนานโยบาย** มาตรฐาน กฎระเบียบ ในการบริหารจัดการ ให้เอื้อต่อการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน  
: สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

**การพัฒนาโครงสร้างระบบ** ครอบคลุม กลไกกำกับการทำงาน บทบาทหน้าที่ขององค์กรภาคี การบริหาร  
จัดการงบประมาณ ให้เอื้อต่อการพัฒนา:แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ  
และเครือข่าย NCDs net มูลนิธิเพื่อการพัฒนา นโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ

**การพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ** : เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย  
ร่วมกับสมัชชาสุขภาพระดับพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ และโครงการเด็กไทยแก้มใส

### ผลที่คาดว่าจะได้รับ

กรมการในพื้นที่  
วางผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง  
รดำเนินงานตามแต่

- ผลักดันนโยบายระดับท้องถิ่น/จังหวัด/ชาติ
- ได้ best practice ตามแต่ละบริบท
- เกิดนวัตกรรม

- เกิดนโยบายท้องถิ่น/จังหวัด/ชาติ
- การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนใน  
การดำเนินงาน
- เกิดการพัฒนาเชิงระบบในพื้นที่  
อย่างต่อเนื่อง



งานตามบริบท  
ให้ข้อเสนอแนะ

- ถอดบทเรียนการดำเนินงาน  
นำไปสู่ข้อเสนอในการพัฒนา

- เกิดนโยบายอย่างมีส่วนร่วม
- ขยายผลพื้นที่ต้นแบบ



# ภาคผนวก

๗๐

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๖  
ระเบียบวาระที่ ๒.๓

สมัชชาสุขภาพ ๖ / หลัก ๓  
๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

## ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

### นิยามที่เกี่ยวข้อง

๑. **อาหารในโรงเรียน** หมายถึง อาหารทุกอย่างที่อยู่ในเขตรั้วโรงเรียน ครอบคลุมทั้งอาหาร อาหารว่าง ขนม นม น้ำดื่ม และเครื่องดื่มอื่น ๆ แต่เพื่อให้กระชับ ในเอกสารนี้จะใช้เพียงคำว่า “อาหาร” นอกจากนี้ปัญหาอาหารรอบรั้วโรงเรียนก็เป็นปัญหาสำคัญ แต่ยังไม่ได้เสนอมติในครั้งนี้

๒. **โรงเรียน** หมายถึง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและสถานศึกษา ที่จัดการเรียนการสอนในระดับชั้นอนุบาลจนถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ ในทุกสังกัด

๓. **ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน** หมายถึง ระบบที่ครอบคลุมการวางแผน การดำเนินงาน การกำกับติดตาม การประเมินผล การสื่อสารประชาสัมพันธ์ ของการจัดการอาหารในโรงเรียน โดยให้ความสำคัญกับ คุณภาพอาหาร ความปลอดภัย ด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา<sup>๑</sup>

<sup>๑</sup> ดูคำนิยามในภาคผนวก





## สถานการณ์

๑. การจัดการอาหารในโรงเรียนไม่ใช่เรื่องใหม่สำหรับสังคมไทย โครงการอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนมีการดำเนินการมาตั้งแต่ปี ๒๕๙๕ ต่อมารัฐบาลได้ออกพระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาในปี พ.ศ.๒๕๓๕ สาระสำคัญคือจัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา<sup>๒</sup> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนและใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและแก้ไขปัญหาภาวะทุพโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา[๑] แต่จากการดำเนินงาน พบข้อจำกัดของการบริหารกองทุนทำได้ไม่ครอบคลุมโรงเรียนทุกสังกัด และเน้นแก้ปัญหาด้านการขาดแคลนอาหารเป็นหลัก ซึ่งขณะนี้สภาพปัญหาได้เปลี่ยนไป ปัจจุบันเยาวชนไทยเผชิญวิกฤติภาวะโภชนาการสองด้านทั้งภาวะโภชนาการขาดและภาวะโภชนาการเกิน นอกจากนี้การดำเนินการที่ผ่านมายังไม่ครอบคลุมมิติต่างๆ ด้านอาหาร ตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ซึ่งมี ๔ มิติได้แก่ ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหารและ อาหารศึกษา[๒]

---

<sup>๒</sup> ภายใต้พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ปีพ.ศ.๒๕๓๕ กองทุนในปัจจุบันมีหน้าที่จัดสรรงบประมาณ (จากเงินดอกผลของกองทุน) ค่าอาหารกลางวันเพิ่มเติมในเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ และนักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน ๕ บาท/คน จัดสรรทุนหมุนเวียนสำหรับส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันแบบยั่งยืน สบทบเพิ่มเติมในโรงเรียนที่ได้งบประมาณค่าอาหารกลางวันไม่ครบ ๑๐๐% จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสบทบเพิ่มเติมในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนที่มีเด็กพักนอน





๒. รูปแบบการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียน<sup>๓</sup> มี๕ รูปแบบหลัก ได้แก่ ๑) โรงเรียนซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหารเอง ๒) แจกคูปองให้นักเรียนเพื่อซื้อจากผู้ขายและผู้ขายนำคูปองมาแลกเงินกับทางโรงเรียน ๓) การจ้างเหมาทำอาหาร ๔) โรงเรียนบริหารจัดการงบประมาณและจ้างผู้ประกอบอาหาร ๕) โรงเรียนซื้ออาหารที่ประกอบสำเร็จแล้วจากตลาด[๓] จากหลักฐานทางวิชาการแสดงให้เห็นว่า การจัดการอาหารในโรงเรียนยังมีข้อจำกัดในการแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการ ปัญหาด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรม การบริโภคที่ดี ซึ่งล้วนเป็นหัวใจสำคัญของระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

๓. จากการสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ ๔ พ.ศ.๒๕๕๑-๒๕๕๒ โดยสำนักงานสำรวจสุขภาพประชาชนไทยพบว่าเด็กไทยอายุ ๑-๑๔ ปี ร้อยละ ๙.๓ หรือ ๑,๐๘๐,๐๐๐ คน มีน้ำหนักเกินและอ้วน เด็กเหล่านี้จะเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพหลายระบบ โดยเฉพาะเบาหวานชนิดที่ ๒<sup>๔</sup> แม้ว่าปัญหาภาวะขาดพลังงานและโปรตีนเริ่มลดลง แต่ยังมีเด็กไทยอายุ ๑-๑๔ ปี จำนวน ๕๒๐,๐๐๐ คน หรือร้อยละ ๔.๔ มีภาวะเตี้ย และ ๔๘๐,๐๐๐ คนหรือร้อยละ ๔.๑ มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ และเด็กไทยจำนวนไม่น้อยที่ยังมีปัญหาระบาดสารอาหารอื่นๆ เช่น

---

<sup>๓</sup> นอกจากการจัดการอาหารมื้อกลางวันแล้ว บางโรงเรียนยังมีการจัดอาหารมื้อเช้าด้วย เช่น โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

<sup>๔</sup> โรคเบาหวานชนิดที่ ๒ เป็นโรคเบาหวานที่พบมากในวัยผู้ใหญ่ แต่ปัจจุบันเนื่องจากการเพิ่มขึ้นของโรคอ้วนในเด็ก ทำให้พบจำนวนผู้ป่วยเด็กที่เป็นเบาหวานชนิดที่ ๒ มากขึ้น







การขาดธาตุเหล็ก ไอโอดีน และวิตามิน นอกจากนี้ ยังพบว่าเด็กไทย โดยเฉลี่ยกินผักและผลไม้วันละ ๑.๔ ส่วน ต่ำกว่าเกณฑ์ที่แนะนำ จากองค์การอนามัยโลกกว่าสามเท่า (แนะนำไม่น้อยกว่า ๕ ส่วน ต่อวัน) จะเห็นได้ว่าปัญหาโภชนาการของเด็กไทยมีทั้งด้านขาดและ เกิน และมีพฤติกรรมการบริโภคผักและผลไม้ไม่ค่อย[๔]

๔. จากผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการจัดการอาหาร ในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ เลย นนทบุรี และภูเก็ต ในปี ๒๕๕๕ พบว่า คุณค่าทางโภชนาการจากเมนูอาหารกลางวัน ของทั้ง ๔ จังหวัดเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ ๗๕.๖ ของเป้าหมายที่เด็ก ควรจะได้รับ[๕] ซึ่งไม่ได้พัฒนาขึ้นจากที่เคยมีการประเมินติดตาม ผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันปีการศึกษา ๒๕๔๙ ที่เก็บข้อมูลคุณภาพอาหารในโรงเรียนทั้งภาครัฐและเอกชนพบว่า อาหารที่จัดให้เด็กนักเรียนมีปริมาณอาหารที่ให้พลังงานเฉลี่ยเพียง ร้อยละ ๗๐ ของพลังงานที่ควรจะได้รับตามวัย[๖] และจาก การประเมินเมื่อปี ๒๕๔๐ พบว่า อาหารกลางวันของโรงเรียนมี ปริมาณสารอาหารที่ให้พลังงานเฉลี่ยอยู่ในระดับร้อยละ ๗๓ ของ พลังงานเป้าหมายและค่าเฉลี่ยความเพียงพอของสารอาหาร โดยเฉพาะแร่ธาตุที่จำเป็นเช่น แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินบี ๑ และ วิตามินบี ๒ อยู่ในระดับร้อยละ ๕๙ [๖] ซึ่งสรุปได้ว่าการจัด บริการอาหารในโรงเรียนในประเทศไทยมีคุณค่าทาง โภชนาการไม่เพียงพอต่อความต้องการของเด็ก

๕. ปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงเรียนก็ยังมี กรณีเกิดเหตุอยู่เป็นประจำ ทั้งที่ป้องกันได้ จากข้อมูลสำนักกระบาด วิทยา รายงานอาหารเป็นพิษระหว่างปี ๒๕๕๐-๒๕๕๔ จำนวน ทั้งหมด ๓๗๕ เหตุการณ์ มีเหตุการณ์อาหารเป็นพิษที่เกิดขึ้นใน





ศูนย์เด็กเล็กถึงมัธยมศึกษาปีที่ ๖ จำนวน ๑๐๗ เหตุการณ์ โดยแบ่งเป็น จากนมโรงเรียน ๑๑ เหตุการณ์ อาหารเป็นพิษ ๖๓ เหตุการณ์ อาหารหน้าโรงเรียนและอาหารบริจาค ๑๒ เหตุการณ์ สิ่งแปลกปลอม ๑๗ เหตุการณ์ และอื่น ๆ ๔ เหตุการณ์[๗] จากการตรวจวิเคราะห์ ตัวอย่างอาหารในโรงเรียนระดับประถมศึกษา และมัธยมศึกษา ทั่วประเทศ ๒๙๓ แห่งของกรมอนามัย ในปี ๒๕๕๕ พบเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย<sup>๕</sup> ร้อยละ ๔๑.๘ เมื่อพิจารณาตามประเภทอาหาร พบว่า อาหารประเภทผักสดพบเชื้อมากที่สุด ร้อยละ ๖๘.๕ [๘] นอกจากนี้ยังพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในน้ำดื่มร้อยละ ๕๕.๘ จากการเก็บตัวอย่างน้ำดื่มในโรงเรียนสังกัด สพฐ. จำนวน ๒๙๓ โรงเรียน[๙] จากการเก็บตัวอย่างอาหารในโรงเรียนในปี ๒๕๕๕ ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พบว่าเด็กประถม กินไส้กรอก ๑-๓ ชิ้นต่อวัน ลูกชิ้น ๑.๕-๖ ลูกต่อวัน ปูอัด ๑.๕-๕ ชิ้นต่อวัน เด็กมัธยมกินไส้กรอก ๑-๓.๕ ชิ้นต่อวัน ลูกชิ้น ๓-๑๒ ลูกต่อวัน ปูอัด ๑-๒ ชิ้นต่อวัน ซึ่งอาหารยอดนิยมเหล่านี้ มีการปนเปื้อน สารกันบูด ผงกรอบ และสีสังเคราะห์ ที่หากรับประทานมากและ ต่อเนื่องอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เสี่ยงต่อการเป็นโรคร้ายเกี่ยวกับตับ และไตในอนาคต[๑๐]

๖. จากข้อมูลการสำรวจอนามัยสวัสดิการ และการบริโภค อาหารของประชากร พ.ศ.๒๕๕๒ ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่า เด็กอายุ ๖-๑๔ ปีมีสัดส่วนการบริโภคขนมกรุบกรอบทุกวันถึงร้อยละ ๓๖.๘ และบริโภคเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลมและเครื่องดื่มรสหวาน

---

<sup>5</sup> แบคทีเรียในกลุ่มโคลิฟอร์ม เป็นตัวชี้การปนเปื้อนของอุจจาระ แบคทีเรียชนิดนี้ ทำให้เกิดอาการท้องเสียบ่อยที่สุด ทั้งในเด็กและผู้ใหญ่





ทุกวันร้อยละ ๒๕.๓ จากการศึกษาของสำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย ปี ๒๕๕๒ พบว่าโรงเรียนสังกัดรัฐและเอกชนมีการ วางจำหน่ายขนมกลุ่มลูกอมและชอคโกแลต ร้อยละ ๕๖.๓ และ ร้อยละ ๓๒.๗ ตามลำดับ และจำหน่ายเครื่องดื่มรสหวานมาก ถึงร้อยละ ๗๐.๘ และ ๙๐.๖ ตามลำดับ[๑๑] นอกจากนี้ยังพบว่า ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียนในวันเด็ก ก็พาสี วันปีใหม่ ครึ่งหนึ่งของโรงเรียนได้รับการสนับสนุนจากบริษัทผู้ผลิตขนมและ น้ำอัดลม ร้อยละ ๘ มีป้ายโฆษณา น้ำอัดลม และร้อยละ ๓ มีป้าย โฆษณาขนมกรุบกรอบ[๑๒] แสดงให้เห็นถึงสภาพแวดล้อมในโรงเรียน ที่เอื้อให้เด็กนักเรียนได้เข้าถึงและเลือกซื้อขนมและเครื่องดื่มที่เสี่ยง ต่อการมีปัญหาน้ำหนักเกิน

๗. พบว่าระบบการได้มาของข้อมูลและคุณภาพของข้อมูล สุขภาพด้านโภชนาการของเด็กนักเรียน และการใช้ประโยชน์ของ ข้อมูลสู่การกำหนดนโยบายและแผนงานในปัจจุบันยังมีช่องว่าง จากการประเมินผลในภาพรวมโดยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัย มหิดล พบว่าไม่มีการวิเคราะห์ข้อมูลเด็กในระดับอนุบาล ทำให้ ปัญหาของเด็กอนุบาลส่วนใหญ่ถูกลดทอนลง มีผลต่อการกำหนด นโยบายและการวางแผนดำเนินการแก้ไขปัญหา[๑๓]

๘. นอกจากนั้นการเชื่อมโยงระบบเกษตรชุมชนและการ จัดการอาหารกลางวัน มีความสำคัญในด้านความมั่นคงและ ความปลอดภัยของอาหาร ในปัจจุบันระบบการผลิตอาหารของ คนไทยเริ่มสั่นคลอนจากการที่มีพื้นที่ทางการเกษตรลดลง ต้นทุน การเกษตรที่สูงขึ้นจากการใช้ปุ๋ยและสารเคมี และทำการเกษตร เชิงเดี่ยวมากขึ้น[๑๔] ตัวอย่างโครงการที่ประสบความสำเร็จใน โครงการอาหารปลอดภัยเช่น โครงการเชียงใหม่สุข ที่ผลักดันให้





เกิดการผลิตและการบริโภคอาหารปลอดภัย และสร้างมูลค่าภายในท้องถิ่น หรือแผนงานพัฒนาเครือข่ายการตลาดพืชอาหารปลอดภัย จังหวัดเชียงใหม่ ที่ส่งเสริมสนับสนุนชุมชนให้มีกติกา ข้อตกลง และเงื่อนไขข้อตกลงการใช้สารเคมี ซึ่งควรนำมาขยายแนวคิดและพัฒนาเชื่อมโยงสู่ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

## ผลกระทบของปัญหา

๙. เด็กอ้วนมีปัญหาลักษณะหลายระบบและมีความเสี่ยงที่จะกลายเป็นผู้ใหญ่อ้วนซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพที่มีผลต่อการสูญเสียปีสุขภาวะมากที่สุดในประเทศหญิง[๑๕] ภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง จากการศึกษาพบว่าร้อยละ ๒๔-๕๒ ของผู้ป่วยเบาหวาน ร้อยละ ๒๕-๓๓ ของผู้ป่วยโรคหัวใจขาดเลือดและ ร้อยละ ๑๕-๒๓ ของผู้ป่วยข้อเข่าเสื่อมในประเทศไทยอาจป่วยเป็นโรคดังกล่าวเนื่องจากความอ้วน นอกจากนี้ยังพบว่าโรคอ้วนทำให้เกิดการสูญเสียผลิตภาพจากการขาดงานเนื่องจากความเจ็บป่วย ๖๙๔ ล้านบาท และเกิดการสูญเสียผลิตภาพจากการเสียชีวิตก่อนวัยอันควร ๕,๘๖๔ ล้านบาท ต้นทุนทางเศรษฐกิจที่เกิดจากโรคอ้วนในประเทศไทยมีมูลค่ารวมทั้งสิ้น ๑๒,๑๔๒.๒ ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ ๐.๑๓ ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ[๑๖]

๑๐. เด็กที่เตี้ยกว่าเกณฑ์มากน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์รุนแรง เด็กขาดสารไอโอดีนและเด็กขาดธาตุเหล็ก มีความเสี่ยงต่อภาวะเขาวนปัญญาต่ำ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศในอนาคตจากการสำรวจสุขภาพประชาชนโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ ๔ (พ.ศ.๒๕๕๑-๒๕๕๒) พบว่าค่าเฉลี่ยระดับเขาวนปัญญาแปรตามภาวะส่วนสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยเด็กที่เตี้ยและเด็ก





ค่อนข้างดีมีค่าเฉลี่ยระดับเซาวันปัญญาต่ำกว่าเด็กที่มีส่วนสูงตามเกณฑ์ การศึกษาในต่างประเทศพบว่าปัญหาทุพโภชนาการในเด็กทำให้ผลผลิตมวลรวมประชาชาติของประเทศลดลงได้ถึงร้อยละ ๒-๓[๔]

๑๑. ผลกระทบทางสุขภาพจากการที่เด็กรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น สารกันบูดที่มักพบใน ลูกชิ้น ปูอัด และหมุยอ ถ้าได้รับปริมาณมากติดต่อกันเป็นเวลานาน ทำให้ตับและไตทำงานผิดปกติ ผงกรอบในลูกชิ้นและหมุยอทำให้เบื่ออาหาร ผิวหนังแห้ง เยื่อตาอักเสบ และถ้ากินมากทำให้คลื่นไส้ อาเจียนเป็นเลือด และอาจเสียชีวิต สีสังเคราะห์ที่มักพบในไส้กรอก ลูกชิ้น ปูอัด ถ้าได้รับปริมาณมากทำให้น้ำย่อยอาหารออกมาไม่สะดวก ท้องอืด และขัดขวางการดูดซึมอาหาร ถ้ากินเป็นประจำทำให้ตับและไตทำงานผิดปกติ ผลการศึกษาจากต่างประเทศพบว่าการได้รับสีสังเคราะห์ผสมอาหารเช่น สีเหลือง สีส้ม สีแดง ร่วมกับวัตถุกันเสีย ทำให้เด็กมีอาการสมาธิสั้น หงุดหงิด โมโหง่าย อยู่ไม่สุข[๑๐]

### ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการจัดการอาหารในโรงเรียน

๑๒. จากการสำรวจโรงเรียนนำร่องโครงการโภชนาการสมวัยของสำนักโภชนาการ กรมอนามัยในการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนพบว่าการได้รับงบประมาณที่จำกัด ๑๓ บาท/คน/วัน (ข้อมูลปี ๒๕๕๒-๒๕๕๕)<sup>๖</sup> คุณภาพของอาหารที่ได้ต่ำกว่ามาตรฐาน และไม่สามารถจัดเมนูที่ประกอบด้วยผักและผลไม้ได้ทุกวัน

<sup>๖</sup> ปัจจุบันเพิ่มเป็น ๒๐ บาท/คน/วัน





นอกจากนี้ยังพบว่าแม่ครัวส่วนมากไม่มีความรู้ในเรื่องโภชนาการ และ ในโรงเรียนที่ใช้มาตรฐานในการจัดอาหารกลางวันจะมีคุณภาพอาหารที่ดีกว่า

๑๓. จากการทบทวนวรรณกรรมระบบการจัดการอาหาร ในโรงเรียนในต่างประเทศเช่น ญี่ปุ่น อังกฤษสหรัฐอเมริกาบราซิล และอีกหลายประเทศพบว่า ๑) การที่รัฐบาลเห็นความสำคัญและ มีการออกกฎหมายและกำหนดระเบียบข้อบังคับที่ชัดเจนในการ ควบคุมมาตรฐาน คุณค่าทางโภชนาการ และการควบคุมชนิดอาหาร ในโรงเรียน ทำให้อาหารในโรงเรียนได้มาตรฐานมีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของเด็ก และยังช่วยสนับสนุนให้มี สิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีต่อสุขภาพ ๒) การมีหน่วยงานกลางหรือกลไกกลางที่ชัดเจนและมีประสิทธิภาพ ในการรับผิดชอบด้านการบริหารจัดการระบบการจัดการอาหาร ในโรงเรียน ตั้งแต่การวางแผน ควบคุมมาตรฐานและคุณค่าทาง โภชนาการ การประชาสัมพันธ์ การดำเนินงาน และการติดตาม ประเมินผลทำให้การทำงานมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ๓) การมี บุคลากรที่มีความรู้และมีการผนวกความรู้ด้านโภชนาการเข้ากับ หลักสูตรการศึกษาทำให้มีการจัดการอาหารในโรงเรียนอย่างมี คุณภาพ เช่น ในประเทศญี่ปุ่นที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนา ทรัพยากรมนุษย์ผ่านการพัฒนาภาวะโภชนาการให้เหมาะสมกับวัย ให้ความสำคัญของการบรรจุครูโภชนาการในโรงเรียน เพื่อทำหน้าที่ จัดอาหารให้กับเด็กนักเรียน และสอนทางด้านโภชนาการ ๔) การมี ส่วนร่วมของภาคส่วนต่าง ๆ ในการจัดการอาหารในโรงเรียนในระดับ พื้นที่ โดยเฉพาะท้องถิ่น ชุมชน ผู้ปกครอง ภาคเอกชนต่าง ๆ และ เกษตรชุมชน มีส่วนในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ให้มีความมั่นคงและมีประสิทธิภาพ[๑๗-๒๒]





๑๔. ในประเทศไทยโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน มีรูปแบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน อย่างเป็นระบบภายใต้โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน ปัจจัย ความสำเร็จของโครงการนี้ คือ ๑) มีหน่วยงานกลางคือสำนักงาน โครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่สนับสนุนให้หน่วยงานทุกระดับและทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ทำงานแบบบูรณาการ ๒) มีระบบการติดตามประเมินผลที่ทำอย่าง ต่อเนื่อง ๓) มีกรอบแนวทางในการดำเนินงานและมีการสนับสนุนงาน ที่ชัดเจน ตั้งแต่การร่วมกันทำแผน<sup>๗</sup> ทำให้มีการพัฒนาไปในทิศทาง เดียวกัน ๔) มีการเสริมสร้างศักยภาพของครูผู้รับผิดชอบ ๕) การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนจากภายในโรงเรียน ภายในชุมชน และ ภายนอกชุมชน เช่น หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน[๒๓]

๑๕. จากการถอดบทเรียนของโรงเรียนตัวอย่างเรื่องการ จัดการอาหารในโรงเรียนพบว่า ปัจจัยความสำเร็จได้แก่ ปัจจัยด้าน บริบทเช่น ผู้นำท้องถิ่นเห็นความสำคัญและประกาศนโยบายของ ท้องถิ่น ผู้บริหารสถานศึกษาและคณะครูเอาใจจริงเอาใจในการพัฒนา คุณภาพการจัดการอาหาร ด้านปัจจัยนำเข้าเช่น การมีบุคลากรที่มีความรู้ ในการดูแลเรื่องอาหารและมีการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง การกำหนดให้การจัดการอาหารในโรงเรียนเป็นแผนงานหลักของ โรงเรียนและระบุหน้าที่บุคลากรในการดำเนินงานชัดเจน ปัจจัยด้าน กระบวนการเช่น เน้นกระบวนการมีส่วนร่วมระหว่างโรงเรียนกับ

---

<sup>๗</sup> แผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดารตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตน ราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, ปัจจุบันเป็นแผนฉบับที่ ๔ พ.ศ. ๒๕๕๐ - ๒๕๕๙





ทุกภาคส่วน การบริหารจัดการงบประมาณที่มีอยู่จำกัดอย่างมีประสิทธิภาพ การบูรณาการโครงการต่างๆ ให้เป็นหนึ่งเดียว การสื่อสารข้อมูลระหว่างโรงเรียนผู้ปกครองและชุมชน ความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างชุมชนและ โรงเรียน การมีแหล่งอาหารที่ผลิตขึ้นเองในบริเวณโรงเรียน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ และมีการประเมินผลเพื่อปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง[๕]

### นโยบายและมาตรการที่เกี่ยวข้อง

๑๖. ในช่วงระยะเวลา ๕ ปีที่ผ่านมา มีนโยบายและมาตรการที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีพฤติกรรมบริโภคที่ดีในสถานศึกษาหลากหลาย เช่น จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๒ มติ ๘ การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้มียุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน พ.ศ. ๒๕๕๓-๒๕๖๒ โดยในกลุ่มที่ ๑ ยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมให้ประชาชนมีพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ มียุทธศาสตร์ส่งเสริมการผลิตและจำหน่าย อาหารชุมชนสุขภาพ และผักผลไม้ เพื่อเป็นทางเลือกทดแทนอาหารพลังงานสูง “โดยกล่าวถึงการจัดให้มีอาหารชุมชนสุขภาพจำหน่ายในโรงเรียน และควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมันหรือน้ำตาลหรือโซเดียมสูง ในบริเวณโรงเรียน” และ ยุทธศาสตร์การควบคุมการตลาดของสินค้าอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล และโซเดียมสูง “โดยกำหนดกฎเกณฑ์ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริมการขายอาหารประเภทไขมันหรือน้ำตาลหรือโซเดียมสูงในโรงเรียน”







๑๗. ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้มีการตราพระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้น เพื่อให้เป็นองค์กรหลักในการ ดำเนินการหรือจัดการด้านอาหารในทุกมิติให้เกิดประสิทธิภาพและ ประสิทธิภาพยุทธศาสตร์ครอบคลุมทั้ง ๔ มิติ ได้แก่ ความมั่นคงด้าน อาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษา ซึ่งต่อมาคณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบอนุมัติกรอบยุทธศาสตร์ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย และมอบหมายให้สำนักงาน คณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นำกรอบ ยุทธศาสตร์ฯ ผูกเข้ากับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๑ และให้หน่วยงานต่างๆ ใช้เป็นกรอบในการดำเนินงาน [๒๔]

๑๘. มีการดำเนินงานทั้งในหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม เช่น ๑) ภาครัฐในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ กรมอนามัย ภายใต้การดำเนินงานของสำนักโภชนาการได้จัดทำ “โครงการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อเด็กไทยมีโภชนาการสมวัย” ดำเนินกิจกรรม สำคัญคือ การขับเคลื่อนให้เกิดองค์กรโภชนาการสมวัย ซึ่งมาตรฐาน การเป็นองค์กรโภชนาการสมวัยฯ คือการจัดการอาหารกลางวัน อาหารว่าง ขนม และเครื่องดื่มในชุมชนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สถานรับเลี้ยงเด็กและโรงเรียนให้มีคุณภาพได้มาตรฐานโภชนาการ สุขภาพอาหาร และความปลอดภัยอาหาร และพัฒนาขับเคลื่อน นโยบายสาธารณะด้านอาหารและโภชนาการ ในประเด็นการ พัฒนาคุณภาพอาหารในโรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและชุมชน ๒) สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ภายใต้ การดำเนินงาน “เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน” ร่วมกับกระทรวง ศึกษาธิการผลักดันให้มีการประกาศนโยบายโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม





แจ้งเขตพื้นที่การศึกษาทั่วประเทศ ให้ดำเนินการโรงเรียนปลอดน้ำอัดลม งดจำหน่ายขนมกรุบกรอบ และเครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาลมาก ตั้งแต่ปี ๒๕๕๑ ผลการดำเนินงานพบว่า มีโรงเรียนที่ปลอดน้ำอัดลมร้อยละ ๗๑ ซึ่งไม่ครอบคลุมร้อยละ ๒๙ เนื่องจากขึ้นอยู่กับนโยบายของผู้บริหาร ๓) เครือข่ายคนไทยไร้พุง ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้ผลักดันนโยบายสาธารณะได้แก่ การส่งเสริมการจัดอาหารว่างเพื่อสุขภาพและเพิ่มกิจกรรมทางกายในการประชุม (Healthy Meeting) การส่งเสริมการปลูกผักหลากสี ปลอดสารพิษ โรงเรียน/ศูนย์เด็กเล็กปลอดน้ำอัดลม ส่งเสริมการผลิต/จำหน่ายอาหารที่ลดปริมาณน้ำตาล ไขมัน โซเดียมลงร้อยละ ๒๕ ๔) โครงการ “โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ” ของสำนักส่งเสริมสุขภาพ กรมอนามัย โดยเรื่องโภชนาการและอาหารที่ปลอดภัยเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ ๕) “โครงการ ออย. น้อย” ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการพัฒนาเด็กนักเรียน ให้มีส่วนร่วมในการดูแลเรื่องอาหารปลอดภัยและการเลือกบริโภคอาหาร ๖) โครงการอาหารปลอดภัยปลอดภัยโรคในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย เป็นต้น

๑๙. การถอดบทเรียนของโครงการโภชนาการสมวัยที่ได้ดำเนินโครงการระหว่างปี ๒๕๕๒-๒๕๕๖ พบว่าการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการจัดการอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งเสริมให้การจัดการอาหารในโรงเรียนมีประสิทธิภาพโดยครอบคลุมนโยบาย แผนงาน มาตรการและกิจกรรมของหน่วยงานดังต่อไปนี้ คือ การมีนโยบายที่เหมาะสมเพื่อก่อให้เกิดชุมชนที่พึงประสงค์ด้านโภชนาการ มีการนำนโยบายสู่การปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง การบรรจุ





งานอาหารและโภชนาการไว้ในแผนพัฒนาท้องถิ่น มีมาตรการ  
การควบคุมการจำหน่ายอาหารที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ เช่น ขนม  
กรุบกรอบ/น้ำอัดลม/น้ำหวาน และส่งเสริมการจำหน่ายอาหาร  
ที่มีสัญลักษณ์อาหารลดน้ำตาล ไขมัน โซเดียมms ลrร้อยละ ๒๕  
การมีฐานข้อมูลด้านสถานการณ์อาหารและโภชนาการ การสร้าง  
การมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง มีกระบวนการพัฒนา  
ทักษะด้านการส่งเสริมพฤติกรรมโภชนาการที่พึงประสงค์ให้กับ  
กลุ่มเป้าหมาย เช่น สนับสนุนการจัดอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนา  
เด็กเล็กตามโภชนบัญญัติ ส่งเสริมให้พ่อแม่มีการบันทึกแบบติดตาม  
ประเมินภาวะโภชนาการของทารกเด็กก่อนวัยเรียนและเด็กวัยเรียน  
ด้วยตนเองเป็นต้นและการเพิ่มค่าอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนา  
เด็กเล็กและโรงเรียนจาก ๑๓ บาท เป็น ๑๕-๒๐ บาท ในบางพื้นที่  
โดยใช้งบประมาณท้องถิ่น [๒๕]

๒๐. ในระดับสากลมียุทธศาสตร์โลกว่าด้วยเรื่องอาหาร  
กิจกรรมทางกาย และสุขภาพ (The global strategy on diet, physical  
activity and health) ขององค์การอนามัยโลกได้เสนอแนวทางในการ  
แก้ปัญหาที่เกี่ยวกับโรงเรียนไว้ในข้อ ๔๓ ว่า “จะต้องสนับสนุน  
อาหารสุขภาพ และการออกกำลังกาย เพราะโรงเรียนมีอิทธิพล  
ต่อชีวิตส่วนใหญ่ของเด็กวัยเรียน จึงมีหน้าที่ต้องปกป้องสุขภาพเด็ก  
อาหารของโรงเรียนควรเป็นอาหารสุขภาพที่ควบคุมน้ำตาล เกลือ  
ไขมัน” [๒๖]

๒๑. การประชุมสมัชชาอนามัยโลกครั้งที่ ๖๓ พ.ศ. ๒๕๕๓  
ได้มีการรับรองชุดข้อเสนอแนะว่าด้วยการทำการตลาดอาหาร  
และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในเด็ก ในข้อเสนอแนะที่ ๕  
ได้กล่าวถึงโรงเรียนและสถานดูแลเด็กว่า “เป็นสถานที่สำคัญในการ





สนับสนุนภาวะโภชนาการในเด็ก ซึ่งรัฐควรดำเนินนโยบายส่งเสริม  
การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในโรงเรียน” [๒๗]

### ข้อจำกัดของการดำเนินงาน

๒๒. แม้ว่าในระยะเวลาที่ผ่านมามีความพยายามในการ  
แก้ไขปัญหาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและสุขภาพของเด็ก  
และเยาวชน และถูกกำหนดเป็นพันธกิจของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง  
หลายภาคส่วน แต่การดำเนินงานยังไม่มีผลสัมฤทธิ์ ปัญหาอุปสรรค  
ที่พบคือการทำงานในลักษณะแยกส่วนระหว่างผู้เกี่ยวข้องภาคส่วน  
ต่าง ๆ ซึ่งแต่ละกลุ่มจะมีความสนใจหรือให้ความสำคัญ กับระบบ  
อาหารในโรงเรียนในมิติต่าง ๆ มากน้อยแตกต่างกันไป บทบาทของ  
ผู้เกี่ยวข้องหลายส่วนจำกัดการมีส่วนร่วมอยู่เฉพาะในพื้นที่ของตน  
และขาดการประสานงานร่วมมือกับภาคส่วนอื่น ยังมีหลายด้าน  
ของระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนที่ต้องการการพัฒนาาร่วมกัน  
เช่น การพัฒนามาตรฐาน ระบบการบริหารจัดการ ระบบข้อมูล  
ข่าวสาร การจัดการความรู้ เป็นต้น รัฐบาลชุดปัจจุบันให้ความสำคัญ  
กับการพัฒนาเด็กและเยาวชนเห็นได้จากการปฏิรูประบบการศึกษา  
ในการพัฒนาเด็กและเยาวชนให้เป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพ  
ของประเทศต่อไปในอนาคต การให้ความสำคัญต่อสุขภาพและ  
ภาวะโภชนาการของเด็กและเยาวชนโดยการพัฒนาารบบการจัดการ  
อาหารในโรงเรียนให้มีประสิทธิภาพ จะส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพ  
ของเด็กและเยาวชนไทยอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

### ประเด็นพิจารณาของสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ

ขอให้สมัชชาสุขภาพแห่งชาติพิจารณาเอกสาร สมัชชาสุขภาพ ๖ /  
ร่างมติ ๓ ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





## เอกสารอ้างอิง

๑. สำนักงานโครงการอาหารกลางวันสำนักงานการศึกษา  
ขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. โครงการอาหารกลางวัน.  
๒๕๕๔. ๔ เมษายน ๒๕๕๕.; Available from: [http://  
schoollunch.obec.go.th](http://schoollunch.obec.go.th).
๒. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, กรอบยุทธศาสตร์การจัดการ  
อาหารของประเทศไทย. ๒๕๕๔: กรุงเทพมหานคร:  
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส).
๓. สุคนธา คงศีล และคณะ, รายงานโครงการวิจัยเชิงสำรวจ  
สถานการณ์ และวิเคราะห์นโยบาย กฎหมาย กฎระเบียบ  
มาตรการการบริหารจัดการอาหารในโรงเรียนระดับท้องถิ่น  
และระดับประเทศ. ๒๕๕๒.
๔. ลัดดา เหมาะสุวรรณ, บทที่ ๘ ภาวะโภชนาการของเด็ก,  
ในรายงานการสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจ  
ร่างกาย ครั้งที่ ๔ พ.ศ. ๒๕๕๑- ๒๕๕๒. สุขภาพเด็ก,  
สำนักงานสำรวจสุขภาพประชาชนไทย.
๕. จิราพร ชิดดี, ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดอาหารในโรงเรียน  
จังหวัดเชียงใหม่ เลย นนทบุรี และภูเก็ต. ๒๕๕๕, สำนักงาน  
พัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ.
๖. สถาบันวิจัยโภชนาการ, มหาวิทยาลัยมหิดล. รายงานฉบับ  
สมบูรณ์การประเมินโครงการอาหารกลางวันโรงเรียน. ๒๕๔๐:  
กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ไทย.





๗. สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข. Food Poisoning. ๒๕๕๕ ๔ เมษายน ๒๕๕๕; Available from: <http://www.boe.moph.go.th/boedb/surdata/disease.php?ds=๐๓>.
๘. กรมอนามัย. Fact Sheet ความปลอดภัยอาหารในโรงเรียนที่ไม่ควรมองข้าม.; Available from: <http://hpc11.go.th/dhia/download.php?outidde=168&jid=93&pid...%E2%80%8E>.
๙. สุวรรณ แซ่มชุกดীন และคณะ, สถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และน้ำดื่มในโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๔, ๑ (ต.ค. ๒๕๕๕- พ.ค. ๒๕๕๖) ๑๖-๒๓, ๒๕๕๖.
๑๐. สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, คู่มือประกอบการเรียนการสอนเรื่อง เลือกกินอย่างปลอดภัยทางไกล สารกัมมุต. ๒๕๕๕.
๑๑. สุวรรณ เอื้ออรธการุณ, ปิยะดา ประเสริฐสม, และจินทนา อึ้งชูศักดิ์, การศึกษาการจำหน่ายนมในโรงเรียน. ๒๕๕๒, สำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย.
๑๒. ชูวิศ ฤกษ์ศิริสุข, โรงเรียนกับเด็กอ้วน. ๒๕๔๘: กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ เด็อนตุลา.
๑๓. อุไรพร จิตต์แจ้ง, ปัญหาสุขภาพเด็กสู่นโยบาย: สถานภาพของระบบข้อมูลเฝ้าระวังปัญหาโภชนาการเพื่อการวาง





นโยบายและแผน. ๒๕๕๒, สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

๑๔. ชื่นฤทัย กาญจนะจิตรา และคณะ, ความมั่นคงทางอาหารเงินทองของมาया ข้าวปลาสีของจริง. ๒๕๕๕: สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล.
๑๕. สำนักงานพัฒนานโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, รายงานภาระโรคและการบาดเจ็บของประชากรไทย พ.ศ. ๒๕๕๒. 2555.
๑๖. โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ, การศึกษาผลกระทบทางเศรษฐศาสตร์และคุณภาพชีวิตจากโรคอ้วนในประเทศไทย. ๒๕๕๔.
๑๗. CLARE HARPER. The provision of school food in 18 countries. 2008. ๑๐ 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,. 2008 10 July 2012; 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





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. นันทพร วีรวัฒน์, รูปแบบการบริหารจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนอย่างครบวงจร ตามรอยพระยุคลบาทสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี: ด้านการพัฒนาอาหารโภชนาการและสุขภาพอนามัยในโรงเรียน. ๒๕๕๖, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.
๒๔. คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, กรอบยุทธศาสตร์การจัดการอาหารของประเทศไทย. ๒๕๕๔: กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส).
๒๕. โครงการโภชนาการสมวัย, ผลการดำเนินงานโครงการโภชนาการสมวัย. ๒๕๕๔, สำนักโภชนาการ กรมอนามัย.
๒๖. World Health Organization, Global Strategy in Diet, Physical activities and Health. 2004, WHO.







๒๗. วาทีนี คุณณเฝ้าอกและคณะ, แปลและเรียบเรียง. ชุดข้อเสนอแนะว่าด้วยเรื่องการทำการตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ในเด็ก=Set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children. : พิมพ์ครั้งที่ ๑. [กรุงเทพฯ]: บจก.วีรวรรณ พรินท์ติ้ง แอนด์ แพ็คเก็จจิ้ง, ๒๕๕๖.

## ภาคผนวก

**นิยาม** ความมั่นคงด้านอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร และอาหารศึกษาตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

**ความมั่นคงด้านอาหาร** หมายถึงการเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร

**ความปลอดภัยด้านอาหาร** หมายถึง การจัดการให้อาหารและสินค้าเกษตร ที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง อาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ด้วย





๑) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งนี้อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วย

๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจ เป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ

๓) อาหารที่ได้ผลิต ปรุง ประกอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ

๔) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรค อันอาจติดต่อถึงคนได้

๕) อาหารที่ผลิต ปรุง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์และพืชที่มีสารเคมีอันตรายเภสัชเคมีภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

**คุณภาพอาหาร** หมายความว่า อาหารที่มีคุณลักษณะทางกายภาพและส่วนประกอบที่พึงจะมีรวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

**อาหารศึกษา** หมายความว่า กระบวนการส่งเสริม พัฒนา และวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนักและพฤติกรรมที่ถูกต้องในวงใช้อาหารและในการบริโภคด้านอาหาร





สมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๖

สมัชชาสุขภาพ ๖. มติ ๕  
๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๗

## ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

สมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่หก

ได้พิจารณารายงานเรื่องระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน<sup>๑</sup>

*รับทราบ* ว่าระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน ที่ผ่านมายังไม่มีประสิทธิผลเพียงพอในการแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการทั้งขาดและเกินในภาพรวมคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย และการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อพฤติกรรมโภชนาการที่ดีของเด็กและเยาวชน ปัญหาเหล่านี้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและระดับสติปัญญาต่อภาวะเศรษฐกิจและสังคม เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาประเทศ

*ตระหนัก* ว่าการพัฒนากระบวนการจัดการอาหารในโรงเรียน การให้ความสำคัญของรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการบูรณาการ การดำเนินงานในทุกภาคส่วน มีความสำคัญต่อคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร และอาหารศึกษา

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





ตระหนัก ว่าการปรับปรุงการบริหารจัดการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาให้มีการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ช่วยแก้ปัญหาทุพโภชนาการในเด็กและเยาวชนได้

เห็นด้วย ว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถานศึกษาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นหน่วยงานสำคัญในการสนับสนุนและส่งเสริมให้ระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนในพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพ

อ้างถึง ยุทธศาสตร์การจัดการปัญหาภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน จากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๒ ที่แนะนำให้มีการจัดหาอาหารสุขภาพจำหน่ายในโรงเรียน ควบคุมมิให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในบริเวณโรงเรียน และกำหนดกฎเกณฑ์ข้อบังคับในการควบคุมกิจกรรมการส่งเสริมการขายอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงในโรงเรียนเป็นยุทธศาสตร์ที่ควรส่งเสริมในการพัฒนาระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน

จึงมีมติดังต่อไปนี้

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

๒. ขอขึ้นชมกระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักโภชนาการ กรมอนามัยที่ยินดีเป็นเจ้าภาพหลักในการประสานกับ สำนักส่งเสริม





สุขภาพ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กรมควบคุมโรค ร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ภาควิชาการ และภาคประชาชน เร่งรัดพัฒนาและดำเนินการให้ได้ตาม “มาตรฐานการจัดการอาหารในโรงเรียนและ” คู่มือการพัฒนาไปสู่มาตรฐาน” และ “มาตรฐานอาหารในโรงเรียน” ให้เพิ่มความสำคัญกับคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยทางอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร และอาหารศึกษา พัฒนาระบบสนับสนุน กำกับ ติดตาม ประเมินผลและส่งเสริมการนำมาตรฐานไปใช้ในโรงเรียนทุกสังกัดและรายงานต่อคณะกรรมการอาหารแห่งชาติรับทราบ

๓. ขอให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย พัฒนากฎระเบียบหรือแนวทางที่เอื้อต่อการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยการกำหนดเป็นหลักเกณฑ์ในการจัดทำแผนพัฒนาระบบการจัดการอาหารของนักเรียนในโรงเรียนทุกสังกัด อย่างมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ดังนี้

๓.๑ วางแผนร่วมกับโรงเรียน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่เกี่ยวข้องทบทวนและปรับปรุงกฎระเบียบที่เป็นอุปสรรคในการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนทุกคนพัฒนาระบบในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล องค์ความรู้ งบประมาณ และวัสดุอุปกรณ์ภายใต้ข้อมูลและสถานการณ์ที่เหมาะสมของภาวะเศรษฐกิจ โดยคำนึงถึงคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทางอาหารและอาหารศึกษา ให้สอดคล้องกับความเชื่อ ศาสนาและวัฒนธรรมการบริโภคของพื้นที่





๓.๒ ทบทวนการบริหารจัดการอาหารเสริม(นม) โรงเรียนที่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติโครงการอาหารเสริม(นม)โรงเรียนโดยมอบให้โรงเรียนและหน่วยงานต้นสังกัดของโรงเรียน หน่วยบริการสาธารณสุขในพื้นที่และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการควบคุม กำกับ กระบวนการจัดซื้อจัดจ้าง การขนส่ง การจัดเก็บ การจ่ายแจก และการตรวจสอบคุณภาพ

๓.๓ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคการเกษตรในพื้นที่โดยสนับสนุน การสร้างแหล่งอาหารทางการเกษตรในพื้นที่ และใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่ปลอดภัยจากพื้นที่

๓.๔ ส่งเสริมการใช้ “มาตรฐานการจัดการอาหารในโรงเรียนและคู่มือการพัฒนาไปสู่มาตรฐาน” และ “มาตรฐานอาหารในโรงเรียน” ที่พัฒนาในมติข้อ ๒ และพัฒนากลไกควบคุมระบบสุขภาพ คุณภาพอาหาร และการตลาดอาหารในโรงเรียน โดยเน้นให้มีผักและผลไม้ให้เพียงพอ มีให้มีการจำหน่ายและบริการอาหารประเภทไขมัน น้ำตาล โซเดียมสูงเกินมาตรฐานและส่งเสริมการอ่านฉลากอาหาร

๓.๕ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้ปกครอง แม่ครัว ผู้ประกอบการ ครู บุคลากรในโรงเรียน นักเรียน และเยาวชน ผ่านการให้ความรู้และส่งเสริมกระบวนการทำโครงการหรือวิจัยกลุ่มแก่นักเรียนเพื่อพัฒนาพฤติกรรมกรบริโภคอย่างเหมาะสมด้วยตัวเอง พัฒนาทักษะการเฝ้าระวังทางโภชนาการ และการติดตามตรวจสอบระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน เน้นขั้นตอนการจัดซื้อจัดจ้าง และการใช้วัตถุดิบให้ครบตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

๔. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สำนักงานคณะกรรมการ





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

๕. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สพฐ.เป็นหน่วยงานหลัก ร่วมกับสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ กระทรวงสาธารณสุข กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย กระทรวง เกษตรและสหกรณ์ กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคง ของมนุษย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน สำนักงาน ตำรวจแห่งชาติ โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุน การสร้างเสริมสุขภาพ ภาควิชาการ และภาคประชาชน พัฒนาระบบ ข้อมูลข่าวสาร ประกอบด้วยฐานข้อมูล กลไกแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระบบเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านโภชนาการ ความปลอดภัยด้านอาหาร คุณภาพอาหาร ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคของเด็กและข้อมูล สุขภาพที่เกี่ยวข้องของเด็ก ระบบติดตามและประเมินผล การส่งเสริม การวิจัยและการสื่อสารสู่สาธารณะ

๖. ขอให้กระทรวงศึกษาธิการ โดย สพฐ. ร่วมมือกับองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นทบทวนและปรับปรุงระบบบริหารจัดการกองทุน เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ให้ครอบคลุม โรงเรียนทุกสังกัดอย่างไร้รอยต่อ ตรวจสอบได้ กำหนดบทบาทหน้าที่





ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องชัดเจน และกำหนดแนวทางดำเนินงาน  
กำกับดูแล และติดตามประเมินผล โดยให้ความสำคัญกับอาหาร  
ในด้านคุณภาพอาหารความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงทาง  
อาหารให้มีปริมาณที่เพียงพอและอาหารศึกษา

๗. ขอให้เลขาธิการคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ รายงาน  
ความก้าวหน้าต่อสมัชชาสุขภาพแห่งชาติครั้งที่ ๘







## คณะกรรมการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและ ชุมชนจังหวัดสุรินทร์

- |  |                     |
|--|---------------------|
| ๑. นายธนรัช รุ่งธนเกียรติ<br>รองนายกเทศมนตรี<br>เทศบาลเมืองสุรินทร์  | ประธานคณะกรรมการ    |
| ๒. นายสุทธิศักดิ์ แก้วแกมจันทร์<br>อาจารย์ประจำคณะเกษตรศาสตร์<br>และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย<br>เทคโนโลยีราชมงคลอีสาน<br>วิทยาเขตสุรินทร์ | รองประธานคณะกรรมการ |
| ๓. นายปองชัย ศิริศรีจันทร์<br>ทันตแพทย์เชี่ยวชาญ<br>(ทันตสาธารณสุข) สสจ.สุรินทร์   | คณะกรรมการ          |
| ๔. นายประเสริฐ สุขจิต<br>นายกองค์การบริหารส่วนตำบล<br>เมืองสิง   | คณะกรรมการ          |
| ๕. นายสุรศักดิ์ สิงห์หาร<br>ปลัดเทศบาลตำบลเมืองแก  | คณะกรรมการ          |
| ๖. นางวิศราลี แก้วปลั่ง<br>กรรมการ ป.ป.จ.สุรินทร์  | คณะกรรมการ          |
| ๗. นางศิริรัตน์ แก้วประเสริฐ<br>นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ<br>สสจ.สุรินทร์  | คณะกรรมการ          |





- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| ๘. นางศิริพรรณ ชุ่มสุข<br>นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์<br>เขต ๑                  | คณะทำงาน                        |
| ๙. นางสาวพรรณทิภา หัวหนองหาร<br>นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์<br>เขต ๒            | คณะทำงาน                        |
| ๑๐. นางนิตยา ธรรมนาม<br>นักวิชาการศึกษา สพป.สุรินทร์<br>เขต ๓                    | คณะทำงาน                        |
| ๑๑. นางณัฐฐา ฤกษ์ชัย<br>เจ้าพนักงานทันตสาธารณสุข<br>ชำนาญงาน สสจ.สุรินทร์        | คณะทำงาน                        |
| ๑๒. นางจินดา พรหมทา<br>ทันตแพทย์ชำนาญการพิเศษ<br>รพ.จอมพระ                       | คณะทำงาน<br>และเลขานุการ        |
| ๑๓. นายชาติพิพัฒน์ บุญสุนทรสวัสดิ์<br>ที่ปรึกษาสมาคมสภาเยาวชน<br>จังหวัดสุรินทร์ | คณะทำงาน<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |
| ๑๔. นายวัชรินทร์ ดียิ่ง<br>คณะทำงานสมัชชาสุขภาพ<br>จังหวัดสุรินทร์               | คณะทำงาน<br>และผู้ช่วยเลขานุการ |





## บทบาทหน้าที่

๑. อำนวยการ วางแผน ติดตาม กำกับ และตัดสินใจในประเด็นต่าง ๆ เกี่ยวกับการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนจังหวัดสุรินทร์ และพื้นที่ ๑๒ ตำบล
๒. ให้คำปรึกษาแก่คณะทำงานขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนทั้ง ๑๒ พื้นที่ตำบล หนุนเสริม และสนับสนุนให้หน่วยงาน องค์กร ภาคีเครือข่ายต่างๆ ในจังหวัด และพื้นที่ ๑๒ ตำบลร่วมเป็นเจ้าของ ร่วมใช้ประโยชน์ และสนับสนุนการจัดการขับเคลื่อนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียนและชุมชนจังหวัดสุรินทร์ และพื้นที่ ๑๒ ตำบล อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง
๓. กำหนดการประชุมคณะทำงานขับเคลื่อน และวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมโครงการอย่างเป็นระบบ ควบคุม กำกับ ดูแลการบริหารจัดการโครงการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ โปร่งใส ตรวจสอบได้
๔. เรื่องอื่น ๆ ตามที่ผู้ว่าราชการจังหวัด หรือคณะทำงานบริหารจัดการสมัชชาสุขภาพจังหวัดสุรินทร์ (คทบ.) หรือคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ (สช.) หรือสำนักแผนงานเด็กไทยไม่กินหวาน หรือหน่วยงานภาคี เครือข่ายทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมขอความร่วมมือ





"กระบวนการนัยบายสาธารณสุขที่ดี  
ควรประกอบไปด้วยบุคคล ๓ ประการ คือ  
หนึ่ง เป็นกระบวนการทางปัญญา  
สอง เป็นกระบวนการทางสังคม  
สาม เป็นกระบวนการทางศีลธรรม คือ  
เป็นไปเพื่อความถูกต้องดีงาม  
และเพื่อประโยชน์สุขของคนทั้งสังคม"  
ค.พพ.ประเวศ วะสี





## 'ปัญหาสุขภาพ'

ไม่ใช่เรื่องที่สามารถแก้ไขหรือขบเคี้ยวไปได้  
ด้วยใครคนใดคนหนึ่ง หน่วยงานใดหน่วยงานหนึ่ง  
หรือนโยบายใดนโยบายหนึ่ง  
หากแต่เป็นเรื่องที่ต้องอาศัย  
การทำงานร่วมกันจากหลายภาคส่วน  
และจำเป็นต้องมีกลไกหนุนเสริมเพื่อเชื่อมประสาน  
ให้การทำงานต่าง ๆ ขบเคี้ยวได้อย่างต่อเนื่อง

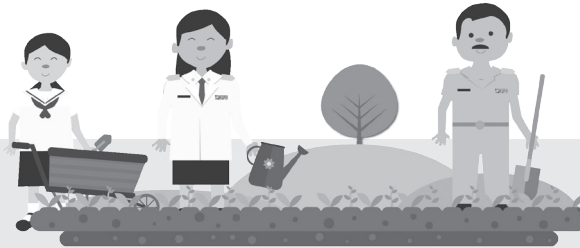
'สมัชชาสุขภาพ' เป็นนวัตกรรมทางสังคมที่เกิดขึ้น  
ตามพระราชบัญญัติสุขภาพแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๐  
ถูกออกแบบมาให้เป็นกระบวนการ  
ที่เปิดโอกาสให้ทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วม  
ในกระบวนการของนโยบายสาธารณะเพื่อสุขภาพ  
มีเป้าหมายและทิศทางที่จะนำไปสู่  
ความมีสุขภาพะของคนและสังคม





## สานพลังปัญญา สร้างสรรค์นโยบายสาธารณะ

"สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ  
ทำหน้าที่สนับสนุนให้ทุกภาคส่วนในสังคม  
ได้ร่วมกันคิด ร่วมกันทำ  
เพื่อการสร้างสุขภาวะ  
ตามวิถีประชาธิปไตยแบบมีส่วนร่วม  
และการอภิบาลแบบเครือข่าย  
อันจะนำไปสู่การมีสุขภาวะ  
ของคน ชุมชน และสังคม...  
ทุกคนสามารถเข้ามาพัฒนา  
และกำหนดทิศทางระบบสุขภาพในขนาดที่ร่วมกัน"





# วิสัยทัศน์

ระบบสุขภาพไทยพัฒนาจากกระบวนการนโยบายสาธารณะ  
แบบมีส่วนร่วมบนพื้นฐานของปัญญา

วิสัยทัศน์ย่อ “ระบบสุขภาพไทยพัฒนาจาก 4P-W”

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

# พันธกิจ

"สานพลังปัญญา สร้างนโยบายสาธารณะแบบมีส่วนร่วม"

เครื่องมือภายใต้

W.S.U. สุขภาพแห่งชาติ

๑

ธรรมาภิบาลด้วยระบบสุขภาพแห่งชาติ

๒

สมัชชาสุขภาพ

๓

การประเมินผลกระทบด้านสุขภาพ

๔

สิทธิด้านสุขภาพ

๑๐๔

บทเรียนระบบการจัดการอาหารในโรงเรียน





[www.nationalassembly.gov.lk](http://www.nationalassembly.gov.lk)

අධිකරණයේ සේවයේ නියුතුවන් (වැ.)

බැංකු සේවයේ සේවයේ නියුතුවන් (වැ.)  
වැ. සේවයේ සේවයේ නියුතුවන් (වැ.)  
[www.nationalassembly.gov.lk](http://www.nationalassembly.gov.lk) හි [www.nat.gov.lk](http://www.nat.gov.lk)  
[www.facebook.com/nat.lk](https://www.facebook.com/nat.lk)

ISBN 978-95-7077-664-2



9 786167 667642