รายงานสรุปผล

โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร

วันพฤหัสบดีที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2562

ณ ห้องประชุม 11 โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา

จัดทำโดย

ทีมงานฝ่ายกิจการนักเรียน

โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

คำนำ

โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร เป็นโครงการที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของทีมงานฝ่ายกิจการนักเรียน โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา ร่วมกับกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครยะลา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำความรู้ความเข้าใจไปพัฒนาการจำหน่ายอาหารและถ่ายทอดสู่การเรียนการสอนไปยังนักเรียนได้อย่างถูกต้องและครอบคลุมทั้งโรงเรียน และจะส่งผลถึงนักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานและรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

ทีมงานฝ่ายกิจการนักเรียน โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา มีความยินดีอย่างยิ่ง ที่ได้มีส่วนร่วมในการจัดโครงการในครั้งนี้ และหวังว่าเป็นอย่างยิ่งว่าโครงการนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้เข้าร่วมอบรม

นางบุศรา วาเด็ง

ทีมงานฝ่ายกิจการนักเรียน

โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา

สารบัญ

เรื่อง	**หน้า**
บทนำ	1
แบบรายงานการติดตามการประเมินผล	2
แบบรายงานผลการดำเนินแผนงาน / โครงการ / กิจกรรม ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ (สำหรับผู้นำเสนอแผนงาน / โครงการ / กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)	4

ภาคผนวก

- หนังสือแจ้งโอนเงินสนับสนุนของกองทุนหลักประกันสุขภาพ เทศบาลนครยะลา
- โครงการ
- คำสั่ง
- วาระการประชุม
- รายชื่อ ลายมือชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- บิลเงินสดค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- รายงานการประชุม
- ภาพถ่ายกิจกรรมการประชุม
- กำหนดการ
- แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมการอบรม
- บิลเงินสดค่าอาหาว่าง เช้า – บ่าย
- ใบสำคัญรับเงินค่าอาหารกลางวัน
- ใบสำคัญรับเงินค่าสมนาคุณวิทยากร
- บิลเงินสดค่าอุปกรณ์เครื่องเขียนและอุปกรณ์
- บิลเงินสดค่าจ้างถ่ายเอกสาร
- ใบเสร็จรับเงินค่าจ้างทำป้ายไวนิล
- หนังสือราชการ
- ภาพถ่ายกิจกรรมการอบรม

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมเป็นไปอย่างรวดเร็ว ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงจากการบริโภคอาหารที่ประกอบปรุงเพื่อรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคนอกบ้านมากขึ้น ประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้จำหน่ายอาหารที่ขาดความรู้ความเข้าใจ ในเรื่องการจำหน่ายอาหาร ซึ่งทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษลงสู่อาหารได้ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กนักเรียน ซึ่งไม่มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยและยังไม่ตระหนักถึงการดูแลสุขภาพของตัวเอง อีกทั้งยังมีความจำเป็นต้องบริโภคอาหารที่มีราคาถูก อร่อย และรวดเร็ว ฉะนั้น นักเรียนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยเนื่องจากการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษลงในอาหารได้

ดังนั้น ทางโรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร ภายในโรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ โดยการจัดกิจกรรมฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ครูฝ่ายกิจการนักเรียน และแกนนำนักเรียน เพื่อนำความรู้ความเข้าใจไปพัฒนาการจำหน่ายอาหารและถ่ายทอดสู่การเรียนการสอนไปยังนักเรียนได้อย่างถูกต้องและครอบคลุมทั้งโรงเรียน และจะส่งผลถึงนักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานและรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

แบบรายงานการติดตามการประเมินผล

โครงการ ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครยะลา

ประจำปี 2562

1. ชื่อโครงการ

โครงการสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย

โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ

2. กลุ่มเป้าหมาย

<u>เชิงปริมาน</u>

- นักเรียนและบุคลากรจำนวน 162 คน

<u>เชิงคุณภาพ</u>

- เพื่อให้มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการจำหน่ายอาหารและบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัย
- เพื่อให้มีการถ่ายทอดความรู้สู่นักเรียนในโรงเรียนได้อย่างถูกต้องและครอบคลุมทั้งโรงเรียน

3. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

<u>วัตถุประสงค์</u>

1. เพื่อให้ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน ครูฝ่ายกิจการนักเรียน และแกนนำนักเรียน มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
2. เพื่อให้ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียนสามารถพัฒนาร้านจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน

<u>ตัวชี้วัด</u>

1. ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร
2. ร้อยละ 80 ของร้านค้าในโรงเรียน ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน
3. ผลคะแนนรวมการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ 80
4. ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี

(สารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน ฟอกขาว และสารกันรา)

5. ตัวอย่างที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านชีวภาพ

(เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะ/อาหาร/มือ)

6. ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับอบรม มีความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ

4. ผลการดำเนินงาน

ตัวชี้วัดที่ 1 ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร
คิดเป็นร้อยละ 84.31
ตัวชี้วัดที่ 2 ร้านค้าในโรงเรียน ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน
คิดเป็นร้อยละ 100
ตัวชี้วัดที่ 3 ผลคะแนนรวมการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ 80
คิดเป็นร้อยละ 83.3
ตัวชี้วัดที่ 4 ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
คิดเป็นร้อยละ 100
ตัวชี้วัดที่ 5 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านชีวภาพ
คิดเป็นร้อยละ
ตัวชี้วัดที่ 6 ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับอบรม มีความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ
คิดเป็นร้อยละ 90.30

5. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ / ตัวชี้วัด

- บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

6. งบประมาณ

- งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ 42,930 บาท
- งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง 42,930 บาท

คิดเป็นร้อยละ 100

แบบรายงานผลการดำเนินแผนงาน / โครงการ / กิจกรรม

ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ

(สำหรับผู้นำเสนอแผนงาน / โครงการ / กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)

โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

1. ผลการดำเนินงาน

ตามที่ฝ่ายกิจการนักเรียน โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ อำเภอเมือง จังหวัดยะลา ได้รับการอนุมัติโครงการและอนุญาตให้ดำเนินงานตามโครงการการโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย ตามมติที่ ประชุมกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครยะลา เป็นเงิน 42,930 บาทบาท (เงินสี่หมื่นสองพันเก้าร้อยสามสิบบาทถ้วน) ซึ่งมีวัตถุประสงค์ สามารถนำความรู้ความเข้าใจไปพัฒนาการจำหน่ายอาหารและถ่ายทอดสู่การเรียนการสอนไปยังนักเรียนได้อย่างถูกต้องและครอบคลุมทั้งโรงเรียน และจะส่งผลถึงนักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานและรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป ซึ่งกลุ่มเป้าหมายของโครงการนี้ คือ นักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา จำนวน 162 คน โดยมีขั้นตอนการดำเนินโครงการดังนี้

ขั้นจัดเตรียมความพร้อม

1. จัดประชุมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องร่วมกับคณะครูฝ่ายกิจการนักเรียน
2. ศึกษาข้อมูลหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อใช้ในการอบรมและนำไปจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอน
3. จัดทำโครงการเสนอเพื่อขออนุมัติ
4. ประสานวิทยากรบรรยาย เรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 1 ท่าน
5. จัดเตรียมคู่มือ สื่อ วัสดุอุปกรณ์และสถานที่ในการจัดอบรม

ขั้นดำเนินการ

1. เปิดโครงการ
2. ฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้มีความรู้เรื่องการทำอาหารให้สะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่เกิดโรค และตะหนักถึงอันตรายจากการบริโภคอาคารที่ไม่ปลอดภัย จำนวน 162 คน อบรมจำนวน 1รุ่น เป็นเวลา 1 วัน โดยมีผู้เข้ารับการอบรม ได้แก่
   - ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน 20 คน
   - ครูฝ่ายกิจการนักเรียน, ครูสอนวิชาสุขศึกษา พละศึกษาและการงานอาชีพ และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 32 คน
   - แกนนำนักเรียน จำนวน 110 คน
3. จัดทำแบบทดสอบความรู้หลังการอบรม (แบบทดสอบจำนวน 20 ข้อ ต้องผ่านเกณฑ์ 80%)
4. จัดทำการตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Test) จำนวน 15 ข้อ และสุ่มตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรก สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ในร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ทั้ง 10 ร้าน (ชุดทดสอบได้รับการสนับสนุนจากสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครยะลา)
5. ครูสอนวิชาสุขศึกษา พละศึกษา และการงานอาชีพ นำหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เข้าสู่การเรียนการสอน

ขั้นตอนหลังดำเนินการ

สรุปผลโครงการและทำรูปเล่ม

2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ / ตัวชี้วัด

◯ **บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ**

◯ **ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ**

ฝ่ายกิจการนักเรียน ได้ดำเนินโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม 11 (อาคารแครอท) โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 162 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำความรู้ความเข้าใจไปพัฒนาการจำหน่ายอาหารและถ่ายทอดสู่การเรียนการสอนไปยังนักเรียนได้อย่างถูกต้องและครอบคลุมทั้งโรงเรียน และจะส่งผลถึงนักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ได้มาตรฐานและรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป โดย**สรุปตามตัวชี้วัด** ดังต่อไปนี้

ตัวชี้วัดที่ 1 ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร
ตัวชี้วัดที่ 2 ร้านค้าในโรงเรียน ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน
ตัวชี้วัดที่ 3 ผลคะแนนรวมการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ 80
ตัวชี้วัดที่ 4 ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี
ตัวชี้วัดที่ 5 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านชีวภาพ
ตัวชี้วัดที่ 6 ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับอบรม มีความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ

<u>ตัวชี้วัดที่ 1</u> ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

จากคะแนนของนักเรียนจำนวน 110 คน ที่ทำการทดสอบความรู้หลังการอบรม นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น และจากคะแนนในตาราง พบว่า ผู้เข้าร่วมการอบรมมีความรู้ความสามารถใน เรื่องการพัฒนาสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้อง

คิดเป็นร้อยละ 84.31

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตัวชี้วัดที่ 2</u> ร้านค้าในโรงเรียน ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน

คิดเป็นร้อยละ 100

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตัวชี้วัดที่ 3</u> ผลคะแนนรวมการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ 80

คิดเป็นร้อยละ 83.3

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตัวชี้วัดที่ 4</u> ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี

คิดเป็นร้อยละ 100

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตัวชี้วัดที่ 5</u> ตัวอย่างที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านชีวภาพ

คิดเป็นร้อยละ

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตัวชี้วัดที่ 6</u> ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับอบรม มีความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ

<u>ตอนที่ 1</u> ข้อมูลพื้นฐานของผู้เข้าร่วมโครงการ

<u>ตารางที่ 1</u> แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในโครงการ โดยจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	10	6.18
หญิง	152	93.82
รวม	162	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินโครงการจำนวน 162 คน เป็นเพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.18 และเป็นเพศหญิง จำนวน 152 คน คิดเป็นร้อยละ 93.82

<u>ตารางที่ 2</u> แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในโครงการ โดยจำแนกตามช่วงชั้น

ช่วงชั้น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มัธยมต้น	69	42.60
มัธยมปลาย	41	25.30
บุคลากร	52	33.10
รวม	162	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินโครงการจำนวน 162 คน เป็นนักเรียนช่วงชั้นมัธยมต้น จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 42.60 เป็นนักเรียนช่วงชั้นมัธยมปลาย จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 25.30 และเป็นบุคลากร จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 33.10

<u>ตอนที่ 2</u> **ระดับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ**

ที่	ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1	การประชาสัมพันธ์โครงการทั่วถึง	93.82	6.17	-	-	-
2	สถานที่ที่จัดโครงการ	87.65	12.34	-	-	-
3	ระยะเวลาในการจัดโครงการ	88.88	11.11	-	-	-
4	เครื่องดื่ม/อาหาร	88.27	11.72	-	-	-
5	วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	93.20	6.79	-	-	-
6	วิทยากรมีความชัดเจนในการตอบคำถาม	88.27	11.72	-	-	-
7	ตรงตามความต้องการของผู้เข้าอบรม	91.35	8.64	-	-	-
8	สื่อ/เอกสารที่ใช้ในการบรรยาย	91.97	8.02	-	-	-
9	สามารถนำไปใช้ในชีวิตจริงได้	88.27	11.72	-	-	-
10	อยากให้จัดโครงการนี้อีกในครั้งต่อไป	91.35	8.64	-	-	-

<u>จากตาราง</u> พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินใน **ช่องมากที่สุด** จำนวน 162 คน

คิดเป็นร้อยละ 90.30

ผ่านตัวชี้วัด

<u>ตอนที่ 3</u> ข้อดีและข้อเสนอแนะอื่นๆ

- การอบรมได้เน้นให้พวกเรามีส่วนร่วมได้ดี
- ได้ความรู้ ได้เข้าใจ สุขลักษณะของโรงอาหาร
- สถานที่อบรมดี กว้าง แต่ร้อนไปหน่อย วิทยากรก็บรรยายได้ดี
- วิทยากรมีความเป็นกันเองกับนักเรียน
- ได้รับความรู้เพิ่มเติมกว่าเดิมเกี่ยวกับอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ดีมากค่ะ มีการตรวจสอบให้เห็นว่า มีการปนเปื้อนเป็นอย่างไร
- ชอบค่ะ เพราะมีการลงไปสำรวจโรงอาหาร ได้เห็นและได้บอกกับแม่ครัวโดยตรง
- ครู – อาจารย์ บริการนักเรียนอย่างดี อาหารว่างก้ออร่อย ข้าวฟรี
- ชอบกิจกรรมแบบนี้ เพราะเปิดโอกาสให้นักเรียนได้พูด ได้อภิปรายออกมาตามที่นักเรียนเห็น
- อยากให้มีกิจกรรมแบบนี้อีก
- โรงอาหารควรทำอาหารที่มีประโยชน์ต่อนักเรียนมากกว่านี้ เช่น ลดไขมัน ลดน้ำมัน
- ควรเพิ่มระยะเวลา โดยการพาไปทัศนะศึกษา ดูโรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะว่าเป็นอย่างไร
- อยากให้มีการขายอาหารเพื่อสุขภาพ
- อยากให้ล็อกขายน้ำ ขายน้ำผลไม้ทั้งหมด ไม่ต้องมีน้ำชาเย็น ชาเขียว เพราะไม่ดีต่อสุขภาพ

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติของโครงการ	42,930	บาท	
งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง	42,930	บาท	**คิดเป็นร้อยละ** ๑๐๐
งบประมาณที่เหลือส่งคืนกองทุน	-	บาท	

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

☑ **ไม่มี** ☐

ปัญหา/อุปสรรค(ระบุ)

-

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางบุศรา วาเด็ง)

เลขาฝ่ายกิจการนักเรียน โรงเรียนสตรีอิสลามวิทยามูลนิธิ ยะลา

.....20 สิงหาคม 2562....

ภาพถ่ายการประชุมโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร กิจกรรมที่ 1

ภาพถ่ายการประชุมโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร กิจกรรมที่ 2

ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ

เปิดพิธีโดยการอ่านพระมหาคัมภีย์อัลกรุอ่าน

กล่าวรายงานโดย อ.อีรฟาน สุหลง ผู้จัดการ รร

เปิดพิธีโดย ท่านรองนายกเทศมนตรี

เจ้าหน้าที่จากกองทุนหลักประกันคุณภาพ เทศบาลนครยะลา

วิทยากรสาธิตการเจือปนของสารปนเปื้อน

นักเรียนลงสำรวจสุขลักษณะของโรงอาหารโรงเรียน

พักรับประทานอาหารว่าง และ อาหารกลางวัน

ลงทะเบียนรอบบ่าย

นักเรียนจัดกลุ่มออกมาอภิปรายกลุ่ม

ผู้ช่วยผู้จัดการและตัวแทนนักเรียนกล่าวขอบคุณวิทยากร

ป้ายไวนิลโครงการ