



ประกาศคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม
เรื่องเกณฑ์การประเมินผลผู้ประกอบการโรงอาหารรวม
พ.ศ. 2561

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขประกาศคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม เรื่อง
เกณฑ์การประเมินผลผู้ประกอบการโรงอาหารรวม พ.ศ. 2559

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 31 แห่งระเบียบจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ว่าด้วย
หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการหาและจัดเก็บเงินรายได้ พ.ศ. 2554 ประกอบกับข้อ 6 แห่ง
ประกาศจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องเกณฑ์และอัตราการจัดเก็บเงินค่าบำรุงโรงอาหารรวม พ.ศ.
2549

ประธานคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ
โรงอาหารรวม ในการประชุมครั้งที่ 6/2561 เมื่อวันอังคารที่ 9 ตุลาคม 2561 จึงอนุมัติให้มีประกาศไว้
ดังนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม เรื่องเกณฑ์
การประเมินผลผู้ประกอบการโรงอาหารรวม พ.ศ. 2561”

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากประกาศเป็นต้นไป

ข้อ 3 เกณฑ์การประเมินผลผู้ประกอบการโรงอาหารรวม เป็นดังนี้

ส่วนที่ 1 การประเมินจากผู้บริโภค (40 คะแนน) ประเมินอย่างน้อยปีละ 3 ครั้ง จำนวน 8 หัวข้อ ดังนี้

อาหาร

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 รสชาติของอาหาร | 2 คุณภาพของอาหาร |
| 3 ปริมาณของอาหาร | 4 ความหลากหลายของอาหาร |
| การให้บริการ | |
| 5 มารยาทและการให้บริการ | 6 ความใส่ใจกระตือรือร้นในการให้บริการ |

ความสะอาด

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 7 ความสะอาดของร้านค้า | 8 ความสะอาดของผู้ขาย |
|-----------------------|----------------------|

เกณฑ์การประเมิน แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

- | | | | |
|------------------|------------|---|-------|
| ระดับความพึงพอใจ | น้อยที่สุด | 1 | คะแนน |
| ระดับความพึงพอใจ | น้อย | 2 | คะแนน |
| ระดับความพึงพอใจ | ปานกลาง | 3 | คะแนน |
| ระดับความพึงพอใจ | ดี | 4 | คะแนน |
| ระดับความพึงพอใจ | ดีมาก | 5 | คะแนน |

ส่วนที่ 2 การประเมินจากคณะกรรมการตรวจประเมินภายใน (60 คะแนน) เพื่อเฝ้าระวังและ
ติดตามความปลอดภัยในโรงอาหารรวมของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ประเมินอย่างน้อยปีละ
3 ครั้ง จำนวน 14 หัวข้อ ดังนี้


1	สถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือห้องครัว	คะแนนเต็ม 4
2	การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกวิธีก่อนนำมาประกอบปรุง	คะแนนเต็ม 5
3	การเตรียมปรุงอาหาร	คะแนนเต็ม 4
4	อาหารสด	คะแนนเต็ม 5
5	อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร	คะแนนเต็ม 5
6	อาหารที่ปรุงสำเร็จ	คะแนนเต็ม 5
7	น้ำดื่ม-น้ำแข็งสำหรับบริโภค	คะแนนเต็ม 5
8	ภาชนะอุปกรณ์	คะแนนเต็ม 5
9	การล้างภาชนะอุปกรณ์	คะแนนเต็ม 4
10	การติดตั้งถังก๊าซหุงต้มและอุปกรณ์ดับเพลิง	คะแนนเต็ม 3
11	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	คะแนนเต็ม 5
12	ถังรองรับมูลฝอย	คะแนนเต็ม 3
13	การบำบัดน้ำเสียภายในร้านค้า	คะแนนเต็ม 2
14	การตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและวัตถุดิบ	คะแนนเต็ม 5

เกณฑ์การประเมินเบื้องต้น

คะแนนเฉลี่ยในภาพรวม (ทุกหัวข้อ) ในส่วนที่ 1 ต้องไม่ต่ำกว่า 3.00 และคะแนนในส่วนที่ 2 ต้องไม่ต่ำกว่า 40 คะแนน ทั้งนี้ คะแนนรวมจากส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 เมื่อรวมกันต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 70 คะแนน ทุกครั้ง หากผู้ประกอบการมีคะแนนประเมินต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกพิจารณายกเลิกสัญญา

ข้อ 4 ให้ประธานคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวมเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรภัทร์ อิงคโรจน์ฤทธิ์)

ผู้ช่วยอธิการบดี

ประธานคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม