

แบบประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

ชื่อโรงเรียน.....บ้านหนองกันเกรา..... อำเภอ..บ้านนา...จังหวัด....นครนายก.....วันที่สำรวจ..9 ธ.ค. 64...

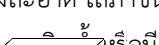
ข้อมูลเบื้องต้น ผอ , ครู 5 คน / ครูอัตราจ้าง 2 คน / ธุรการ 1 คน / ภารโรง 1 คน / แม่ครัว 1 คน

นักเรียน 82 คน นักเรียนชาย 41 คน / นักเรียนหญิง 41 คน

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
		ผ่าน	มีเงื่อนไข	ไม่ผ่าน	
1.สนามและบริเวณ	1. บริเวณโดยรอบโรงเรียนสะอาดและปลอดภัย	✓			
	2. มีขอบเขตบริเวณรอบโรงเรียน เช่น รั้วแนวต้นไม้ ฯลฯ โดยรั้วและประตูรั้วมีความมั่นคง ปลอดภัย	✓			
	3. มีการจัดระเบียบการจราจรทาง เข้า - ออก จุดจอดรถ เป็นสัดส่วนและปลอดภัย พร้อมป้ายสัญลักษณ์การจราจร		✓		
	4. สนามกีฬา สนามเด็กเล่น เครื่องเล่นในสนามจัดเป็นสัดส่วนมั่นคง ปลอดภัยและมีระบบการตรวจสอบให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน			✓	กำลังดำเนินการ
	5. มีบริเวณสำหรับพักผ่อนหย่อนใจ เป็นระเบียบสวยงามและไม่อยู่ในจุดที่ลับตา		✓		กำลังปรับปรุงสถานที่
2.อาคารเรียน	6. อาคารเรียนพื้น ผนัง เพดาน และบันไดสะอาด แข็งแรงและมีความปลอดภัยโดยมีการจัดระเบียบการขึ้นลง พร้อมมีป้ายสัญลักษณ์		✓		กำลังปรับปรุงทาสี
	7. จัดวางสิ่งของเป็นระเบียบ เหมาะสม ปลอดภัยและสวยงาม		✓		กำลังจัดห้องทำความสะอาด
3.ห้องเรียน/ห้องสมุด	8. สภาพห้องมีความสะอาด เป็นระเบียบ		✓		กำลังจัดระเบียบห้อง
	9. มีการระบายอากาศดีและมีแสงสว่างเพียงพอ	✓			
	10. ขนาดของวัสดุ อุปกรณ์ เช่น โต๊ะเก้าอี้มีขนาดเหมาะสมกับนักเรียน เพียงพอและสภาพดี	✓			
4. ห้องพยาบาล	11. ห้องพยาบาลอยู่ชั้นล่างในอาคาร จัดเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ในที่ลับตา อุปกรณ์ของใช้สะอาด สภาพดี		✓		กำลังปรับปรุงจัดห้อง
	12. มียาเวชภัณฑ์ และวัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็น จัดเก็บเป็นระเบียบ มีป้ายบอกชื่อยาชัดเจน และยาไม่หมดอายุ		✓		ไม่มีป้ายติด ยาใช้ภายใน - ภายนอก
	13. ในห้องหรือบริเวณใกล้เคียงมีที่ล้างมือ และทำความสะอาดเครื่องมือ / อุปกรณ์		✓		ขาดสมุดบันทึกการใช้ยา
	14. สำหรับโรงเรียนสหศึกษา มีเตียงพักแยก สำหรับชาย-หญิงและมีที่กั้นชัดเจน		✓		กำลังดำเนินการ

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	มีเงื่อนไข	ไม่ผ่าน	
5. ที่แปร่งพื้น	15. จัดให้มีที่แปร่งพื้น ก๊อกน้ำ และกระจก สะอาด เพียงพอ เหมาะสมกับวัยและอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี		✓		ไม่มีกระจก กำลังทำความสะอาด สะอาดอย่าง สำหรับแปร่งพื้น
6. การกำจัดขยะ/ น้ำเสีย/ พะหรณาโรค	16. ภาชนะรองรับขยะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด ไม่รั่วซึม ไม่แตกร้าว มีจำนวนเพียงพอต่อการรองรับขยะ มีการทำความสะอาดและจัดเก็บออกจากอาคารทุกวัน ไม่มีขยะ เกลื่อนกลาดในบริเวณโรงเรียน		✓		ควรเพิ่มถึงขยะที่มี ฝาปิด
	17. มีการคัดแยกขยะแต่ละประเภท และจัดให้มี ภาชนะรองรับขยะแยกประเภทพร้อมสัญลักษณ์			✓	
	18. มีที่พักรวมขยะที่มิดชิด ป้องกันสัตว์และแมลง พะหรณาโรค มีการนำไปกำจัดอย่างถูกวิธี มีการดูแล ให้สะอาดอยู่เสมอ และมีการรวบรวม น้ำเสียที่เกิดขึ้น ลงระบบบำบัดหรือวางระบายน้ำ			✓	เพิ่มการจัด ระเบียบ และทำ ความสะอาด
	19. มีท่อ/ราง ระบายน้ำสภาพดีไม่อุดตันโดยไม่มีน้ำ ท่วมขังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพะหรณาโรค		✓		ควรทำความสะอาด ระบายน้ำ
	20. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม เช่น บ่อดัก ไชมันหลุมซึม หรือระบบร่องซึม		✓		เริ่มชำระดู ควรดูแล บำรุงรักษา เพื่อให้ พร้อมต่อการ ใช้ งาน
	21. มีการควบคุมกำจัดแมลง สัตว์พะหรณาโรคได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น	✓			มีการดูแลอย่าง ต่อเนื่อง
	22. มีการตรวจสอบแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย โดย ภาชนะขังน้ำในโรงเรียนต้องไม่มียุงลาย และกำจัด แหล่งเพาะพันธุ์ยุง	✓			มีการดูแลอย่าง ต่อเนื่อง
7. การป้องกัน และ ความปลอดภัย	23. มีการติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างปลอดภัยและ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน		✓		กำลังปรับปรุง
	24. มีระบบป้องกัน/อุปกรณ์ช่วยในการดับไฟให้อยู่ใน สภาพพร้อมใช้งาน	✓			มีระบบตัดไฟ ไม่มีไฟสำรอง
	25. มีการให้ความรู้ในเรื่องการดับเพลิงเบื้องต้นและ ฝึกซ้อมหนีไฟ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง			✓	ไม่มี
	26. มีการจัดการแหล่งน้ำที่มีความเสี่ยง/จุดเสี่ยง เช่น ล้อมรั้ว ติดป้ายเตือน ฯลฯ		✓		ขาดงบประมาณใน การทำรั้ว
	27. จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับช่วยคนตกน้ำ เช่น ไม้เชือก ถังกลลอนพลาสติกเปล่า		✓		มีป้ายเตือนระวาง คนตกน้ำ
8. กิจกรรม การ จัดการสิ่งแวดล้อมที่ เอื้อต่อสุขภาพ	28. มีการจัดกิจกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อมและความ ปลอดภัยในโรงเรียนได้แก่ การลดปริมาณและใช้ ประโยชน์จากขยะการป้องกันอุบัติเหตุ พุทธกรรม อนามัย เป็นต้น	✓			นำถุงนมมาทำเป็น ป้าย ดอกไม้ , พวงมาลัย และผ้า กั้นเป็อน

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<p>ก. สถานที่ รับประทาน อาหาร และ บริเวณทั่วไป</p> <p>ข. บริเวณ ที่เตรียม ปรุงอาหาร</p>	1. สะอาด เป็นระเบียบ		✓	- ควรทำความ สะอาดเพิ่มเติม
	2. โถ๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ		✓	
	3. มีการระบายอากาศที่ดี	✓		- ควรเพิ่มการทำ ความสะอาด
	4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี		✓	
	5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการ ทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูด อากาศที่ใช้การได้ดี	✓		
	6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น	✓		
	7. โถ๊ะเตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วย วัสดุที่ทำให้ความสะอาดง่าย (เช่นสแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโถ๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย60 ซม.	✓		
	8. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น	✓		
	9. อาหารสดเช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจาก พื้นอย่างน้อย 60 ซม.สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง	✓		
	10. อาหารและเครื่องต้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	✓		
	11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓		
	12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ ต้องเป็นกระจก	✓		
	13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะ ที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือ  หรือมีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ค. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่น แทรกไว้	✓		
	15. ภาชนะอุปกรณ์เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน ตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	✓		
	16. ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและซ้อนตัก ทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด	✓		
	17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓		
	18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย 2 อ่าง	✓		
	19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือ เก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด		✓	- ไม่มีการปกปิด
ง. ภาชนะ อุปกรณ์	20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓		- ไม่มีการปกปิด
	21. เชียงต้องมีสภาพดีไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	✓		
จ. การรวบรวม ขยะ และ น้ำโสโครก	22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด		✓	- ไม่มีฝาปิด ควร จัดหาถังขยะที่มีฝา ปิด
	23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่สาธารณะโดยตรง	✓		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้งานได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง		✓	- บ่อดักไขมันชำรุด ควรพิจารณาติดตั้ง บ่อดักไขมันใหม่
	25. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ		✓	
	26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณ ที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ตั้งอยู่ใน บริเวณห้องส้วม		✓	
ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	✓		ตามมาตรฐานข้อ 6 ห้องส้วมในแบบประเมิน สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ในโรงเรียน
	28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องสวม หมวกหรือ เนทคลุมผมด้วย	✓		
	29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้	✓		
	30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง	✓		

แบบสำรวจความพร้อมตามเกณฑ์มาตรฐานสิ่งแวดล้อมสาธารณะระดับประเทศ

รายละเอียดมาตรฐาน		ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ความสะอาด (Health : H)				
1.	พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กีดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กีดโถปัสสาวะ		✓	-พบคราบสกปรก ควรทำความสะอาดเพิ่มเติม
2.	สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้	✓		
3.	น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีลูกน้ำยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชั้นตักน้ำ		✓	- ไม่มีกระดาษชำระ ให้บริการ สายฉีดชำระ ควรอยู่ในสภาพดี และทำความสะอาด
4.	กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ(อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดชำระ ที่สะอาด		✓	- กระจกมีคราบสกปรก ควรทำความสะอาด
5.	อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้		✓	- กระจกมีคราบสกปรก ควรทำความสะอาด
6.	อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้		✓	- กระจกมีคราบสกปรก ควรทำความสะอาด
7.	สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ		✓	- กระจกมีคราบสกปรก ควรทำความสะอาด
8.	ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือบริเวณใกล้เคียง		✓	- กระจกมีคราบสกปรก ควรทำความสะอาด
9.	มีการระบายอากาศดี และ ไม่มีกลิ่นเหม็น	✓		
10.	สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่ว แตก หรือชำรุด	✓		
11.	จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ	✓		
ความเพียงพอ (Accessibility: A)				
12.	จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงวัย หญิงตั้งครรภ์ และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งที	✓		
13.	ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ	✓		
ความปลอดภัย (Safety: S)				
14.	บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว	✓		
15.	กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน		✓	- ป้ายระบุให้ชัดเจน ห้องน้ำชาย ห้องน้ำหญิง
16.	ประตู ที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้	✓		
17.	พื้นห้องส้วมแห้ง	✓		
18.	แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ	✓		

สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกันเกรา



ระบบประปาของกรมทรัพยากรน้ำบาดาล กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม



ระบบกรองน้ำ อยู่ในสภาพดี มีการทำความสะอาดอย่างต่อเนื่อง
น้ำอุปโภค บริโภคผ่านเครื่องกรองน้ำใช้ในทุกกิจกรรมภายในโรงเรียน

สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกันเกรา



ดำเนินการเก็บตัวอย่างน้ำ ก่อนผ่านเครื่องก่อน ส่งห้องปฏิบัติการกรมอนามัย



ดำเนินการเก็บตัวอย่างน้ำ หลังผ่านเครื่องก่อน ส่งห้องปฏิบัติการกรมอนามัย



ผลการเก็บตัวอย่างน้ำ ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่พบการปนเปื้อน ทั้งก่อนและหลัง ผ่านเครื่องกรองน้ำ

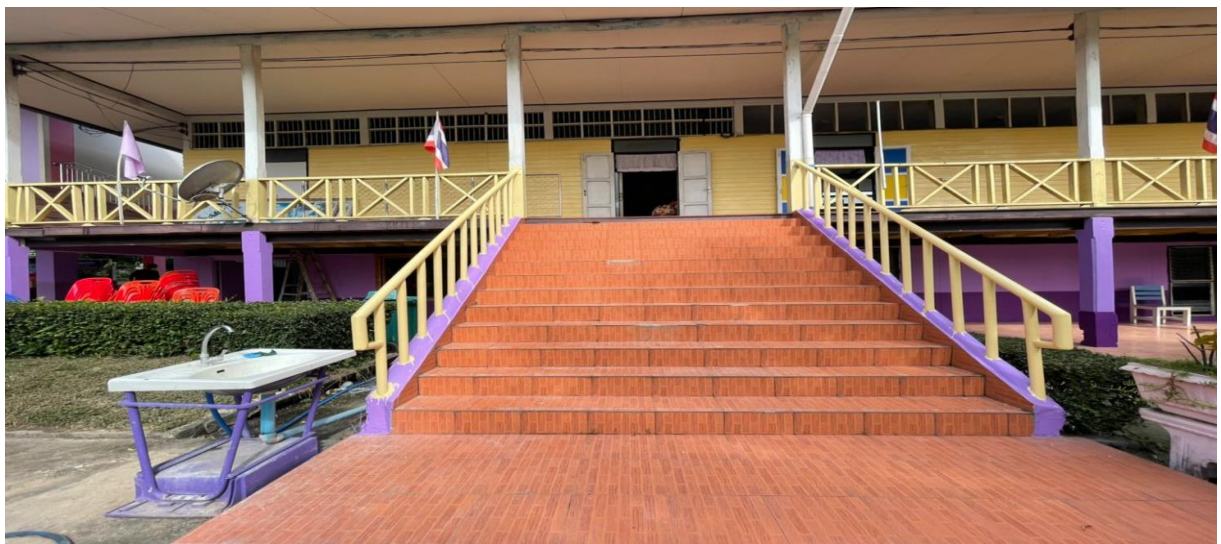
สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกั้นเกรา



บริเวณสนามด้านหน้าอาคาร และแปลงผัก ด้านหลังอาคาร



สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกันเกรา



อาคารเรียนเป็นระเบียบเรียบร้อย ควรเพิ่มส้วมเหลวไว้บริการตรงจุดอ่างล้างมือ

สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกันเกรา



พบคราบสกปรกที่กระจก อ่างล้างมือ และบริเวณพื้น ควรทำความสะอาดเพิ่มเติม และตรวจเช็คสายฉีดชำระให้อยู่ในสภาพดี
ถึงขณะควรมีฝาปิด

สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกั้นเกรา



ไม่มีป้ายติด ยาใช้ภายใน - ภายนอก และทำความสะอาดเพิ่มเติม

สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกันเกรา

โรงอาหาร

1. ตรวจสอบเช็คสภาพเก้าอี้ที่อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
2. บริเวณครัว โรงอาหาร ภายนอกอาคาร ควรทำความสะอาด เพื่อไม่ให้สถานที่ดังกล่าวเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง และเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้บริการในโรงอาหาร
3. วัสดุอุปกรณ์ ถาดหลุม ที่ไม่ได้ใช้งานหลังจากล้างทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ควรใส่กล่องเพื่อป้องกันฝุ่น และป้องกันการปนเปื้อน
4. บอดักไขมัน ซ้ำรูปไม่สามารถใช้งานได้ ควรพิจารณาติดตั้งใหม่ หรือเช็คบอดักไขมันตัวเก่า ว่าประสิทธิภาพการบำบัดยังใช้งานได้ปกติหรือไม่
5. ควรเน้นการคัดแยกเศษอาหาร ไม่ทิ้งเศษอาหารลงรางระบายน้ำ



สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกั้นเกรา



สรุปผลการลงเยี่ยมเสริมพลัง โรงเรียนหนองกั้นเกรา



ควรทำป้ายระบุ อันตรายห้ามเด็กนักเรียนเข้าใกล้บริเวณนี้