รายละเอียดแนบท้าย

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (TermsofReference : TOR)

ปริมาณส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหารแต่ละวัน ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่าตามรายละเอียดแนบท้ายนี้และมีปริมาณเพียงพอสำหรับเด็กนักเรียนรับประทานในแต่ละวัน โดยผู้ว่าจ้างสามารถปรับปรุงเพิ่มปริมาณส่วนประกอบหลักให้เพียงพอ

นักเรียนชั้นอนุบาล 1 - 3 จำนวน 197 คน

สัปดาห์ที่ 1

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	หมูสับ	4	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	6	กก.	
	เต้าหู้ไข่	40	หลอด	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	8	กก.	
	หมูสับ	4	กก.	
	เต้าหู้ไข่	40	หลอด	
วันพุธ	เส้นใหญ่	12	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	5	กก.	
	เต้าหู้ปลา	3	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	ไข่ไก่	50	ฟอง	
	หมูสับ	4	กก.	
	เต้าหู้ไข่	40	หลอด	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	6	กก.	
	ฮอตดอกอย่างดี	6	กก.	

สัปดาห์ที่ 2

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	หมูสับ	5	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	6	กก.	
	เต้าหู้ไข่	40	หลอด	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	9	กก.	
	หมูสับ	3	กก.	
	กุ้งแห้ง	2	กก.	
วันพุธ	เส้นเล็ก	12	กก.	
	หมู	5	กก.	
	ลูกชิ้นหมู	3	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	7	กก.	
	ไข่	100	ฟอง	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	หมูสับ	4	กก.	
	ไข่ไก่	30	ฟอง	
	เนื้อไก่ชิ้น	6	กก.	

สัปดาห์ที่ 3

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	12	กก.	
	เลือดไก่	20	ก้อน	
	เห็ดนางฟ้า	2	กก.	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	5	กก.	
	ต้มจืดใส่ หมูสับ	3	กก.	
วันพุธ	บะหมี่เหลือง	12	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	5	กก.	
	ลูกชิ้น	5	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่	6	กก.	
	หมูสับ	3	กก.	
	เลือดไก่	20	ก้อน	
	กุ้งสด	3	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	หมูสับ	5	กก.	

สัปดาห์ที่ 4

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	หมูสามชั้น	6	กก.	
	เนื้อไก่	6	กก.	
	ไข่ไก่	100	ฟอง	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อหมูสับ	5	กก.	
	ลูกชิ้น	3	กก.	
วันพุธ	เส้นใหญ่	12	กก.	
	เนื้อหมู	5	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
	ไข่เป็ด	30	ฟอง	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	กุนเชียง	3	กก.	
	หมูสับ	3	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	ลูกชิ้นปลา	3	กก.	
	หมูสับ	4	กก.	
	เต้าหู้ไข่	40	หลอด	

สัปดาห์ที่ 5

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	4	กก.	
	ไข่ไก่	30	ฟอง	
	หมูสับ	1	กก.	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อหมูสับ	5	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
	ไข่ไก่	30	ฟอง	
วันพุธ	เส้นหมี่ขาว	12	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	5	กก.	
	เลือด	20	ก้อน	
	ไข่เป็ด	100	ฟอง	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	ไข่ไก่	60	ฟอง	
	หมูสับ	5	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	5	กก.	
	ไข่ไก่	20	ฟอง	
	หมูสับ	2	กก.	

นักเรียนชั้น ประถม 1 - 3 จำนวน 324 คน

สัปดาห์ที่ 1

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	หมูสับ	8	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	7	กก.	
	ไข่ไก่	150	ฟอง	
วันอังคาร	เส้นหมี่ขาว	25	กก.	
	เนื้อหมู	10	กก.	
	ลูกชิ้นหมู	10	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ไข่ไก่	300	ฟอง	
	หมูสับ	9	กก.	
	เต้าหู้ไข่	80	หลอด	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อปลาบด	8	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อหมูชิ้น	10	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	10	กก.	

สัปดาห์ที่ 2

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	หมูสามชั้น	9	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	8	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
วันอังคาร	เส้นหมี่ขาว	25	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	30	กก.	
	เลือดไก่	30	ก้อน	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	หมูสับ	16	กก.	
	ตับ และเครื่องในหมู	5	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	10	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	8	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
	ไส้กรอก อย่างดี	20	กก.	

สัปดาห์ที่ 3

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	น่องไก่	18	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
	เลือดไก่	30	ก้อน	
วันอังคาร	เส้นใหญ่	25	กก.	
	เนื้อหมู	18	กก.	
	ตับหมู	5	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	8	กก.	
	เนื้อปลา	10	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ลูกชิ้นปลา อย่างดี	12	กก.	
	หมูสับ	12	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ไข่ไก่	330	ฟอง	
	หมูสับ	15	กก.	

สัปดาห์ที่ 4

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	15	กก.	
	เต้าหู้ไข่	80	หลอด	
วันอังคาร	เส้นใหญ่	25	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
	ตับหมู	3	กก.	
	ไข่ไก่	150	ฟอง	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อหมู	15	กก.	
	เนื้อไก่	10	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	5	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	12	กก.	
	เนื้อหมูสามชั้น	8	กก.	
	ไข่ไก่	170	ฟอง	
	เลือดก้อน	30	ก้อน	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	กก.	
	น่องไก่	18	กก.	
	เลือดไก่	30	ก้อน	

สัปดาห์ที่ 5

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	หมูสับ	5	กก.	
	ไข่ไก่	170	ฟอง	
	เนื้อปลาทู	10	กก.	
วันอังคาร	บะหมี่เหลือง	25	กก.	
	เนื้อหมู	10	กก.	
	ลูกชิ้นหมู อย่างดี	10	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	15	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	5	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	12	กก.	
	ตับหมู	5	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	25	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	18	กก.	
	หมูสับ	8	กก.	

นักเรียนชั้น ประถม 4 - 6 จำนวน 336 คน

สัปดาห์ที่ 1

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	8	กก.	
	หมูสามชั้น	10	กก.	
	ไข่ไก่	230	ฟอง	
วันอังคาร	น่องไก่	20	กก.	
	ไข่ไก่	340	ฟอง	
	เส้นหมี่ขาว	25	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	หมูสับ	15	กก.	
	ตับหมู	4	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	10	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	6	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไส้กรอกอย่างดี	10	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	

สัปดาห์ที่ 2

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	น่องไก่	18	กก.	
	หมูสับ	8	กก.	
	ตับหมู	4	กก.	
วันอังคาร	เนื้อปลา	15	กก.	
	ลูกชิ้นหมู	10	กก.	
	ขนมจีน	40	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	8	กก.	
	เนื้อปลา	10	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	10	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	หมูสับ	15	กก.	
	ไข่ไก่	340	ฟอง	

สัปดาห์ที่ 3

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	8	กก.	
	เนื้อปลาทู	10	กก.	
วันอังคาร	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อไก่	15	กก.	
	กระดูกหมู	5	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ปลาทับทิม	10	กก.	
	ฮอตดอกอย่างดี	10	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	10	กก.	
	ตับหมู	4	กก.	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	18	กก.	
	หมูสับ	6	กก.	

สัปดาห์ที่ 4

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	150	ฟอง	
	เนื้อหมู	10	กก.	
	หมูสับ	5	กก.	
วันอังคาร	เส้นหมี่ขาว	25	กก.	
	เนื้อหมู	8	กก.	
	ลูกชิ้นหมู	12	กก.	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	10	กก.	
	เต้าหู้ไข่	80	หลอด	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อปลาบด	10	กก.	
	หมูสับ	10	กก.	
	ตับหมู	3	กก.	
	เลือดก้อน	30	ก้อน	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	15	กก.	
	เนื้อหมูสามชั้น	8	กก.	

สัปดาห์ที่ 5

	ส่วนประกอบหลัก	จำนวน	หน่วย	หมายเหตุ
วันจันทร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	ไข่ไก่	200	ฟอง	
	หมูสับ	9	กก.	
	เต้าหู้ไข่	80	หลอด	
วันอังคาร	เส้นใหญ่	25	กก.	
	เนื้อหมูสับ	5	กก.	
	ตับหมู	2	กก.	
	ไข่ไก่	60	ฟอง	
วันพุธ	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อหมู	17	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	กก.	
	เห็ดนางฟ้า	6	กก.	
วันพฤหัส	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	เนื้อปลาชิ้น	15	กก.	
	เนื้อหมูสามชั้น	10	กก.	
	ไข่ไก่	230	ฟอง	
	เลือดก้อน	30	ก้อน	
วันศุกร์	ข้าวหอมมะลิ	27	กก.	
	น่องไก่	20	กก.	
	เนื้อไก่ชิ้น	10	ฟอง	