



ประกาศผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์และสอบคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ในโรงอาหารโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย

ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๓

ณ โรงอาหารหอประชุมวิชาเอนทร์

ให้ผู้ประกอบการ มาลงทะเบียนเวลา ๘.๓๐ น.

เริ่มคัดเลือก ๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.



ประกาศโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย  
เรื่อง รายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์และสอบคัดเลือกผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร  
โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓

ด้วยโรงเรียนพิบูลวิทยาลัยได้ประกาศรับสมัครบุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารและ  
เครื่องดื่ม ให้แก่นักเรียน ปีการศึกษา เมื่อวันที่ ๖ - ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๓ ซึ่งคณะกรรมการรับสมัครได้ดำเนินการ  
พิจารณาคุณสมบัติของผู้สมัครเสร็จสิ้นแล้ว จึงขอประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการสัมภาษณ์และสอบคัดเลือก  
ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย ดังต่อไปนี้

๑. ประเภทอาหารตามสั่ง/ข้าวราดแกง

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางทองคำ บุญนะ	
๒	นางวนิดา คุณทวี	
๓	นายศักดิ์ชัย พลายงาม	
๔	นางสาวเกณิกา จิรัญญาฤกษ์	
๕	นางสาวมณฑนา ช่างสอน	
๖	นางสาวอภิญญา นนทวงษ์	
๗	นางสาวนิตยา ทักจันทร์	
๘	นางสาวปวีณธิดา ใจกล้า	
๙	นายอำนาจ สุขเจริญ	
๑๐	นางสาวอมรรัตน์ เกลยโอรุ	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินใจสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทอาหารตามสั่ง/ข้าวราดแกง

- แกงเขียวหวาน - หมูทอด
- ข้าวผัด - ข้าวผัดกะเพรา

๑๕

## ๒. ประเภทอาหารจานเดียว

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางเบญจมาศ ชัยนิต	
๒	นายกฤศณัฐ สกุลชู	
๓	นางลลิตา พलयงาม	
๔	นางทิพาพร ศงสนันท์	
๕	นางสาวจันทนา บันทรนาม	
๖	นายจิรัฏฐ์ จิรัฏฐโรจน์	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทอาหารจานเดียว

- ข้าวมันไก่ ข้าวไข่ข้น หมูอบ ไก่อบ
- ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ ข้าวขาหมู
- ราดหน้า ผัดซีอิ้ว สุกี้

## ๒. ประเภทก๋วยเตี๋ยว

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางลัดดา ออกแมน	
๒	นางสาวกรรณา เอี่ยมเอก	
๓	นายสมบัติ เจนชัด	
๔	นางสมพร วงษ์สกุล	
๕	นายเฉลิม พलयงาม	
๖	นางจรรยา กลั่นพจน์	
๗	นางดวงใจ สังข์วัตร	
๘	นางชนิสรา บุญเรือง	
๙	นายต่อศักดิ์ ศงสนันท์	
๑๐	นายวิสุทธิ์ จันท	
๑๑	นางธัญลักษณ์ จันท	
๑๒	นายศรัทธา ศิริสัมพันธ์	
๑๓	นางสายฟ้า บวรกิจดำรง	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทอาหารก๋วยเตี๋ยว

น่าน้ำซุ้ปมาปรุง ณ สถานที่คัดเลือก พร้อมระบุลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง

OK

๓. ประเภทขนมหวาน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นายภัทรวัต หวายเงิน	
๒	นายนิพิชญ์พนธ์ ฝิวคำสิงห์	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทขนมหวาน

- ขนมหวานประเภทน้ำกะทิ
- น้ำแข็งไส

๔. ประเภทผลไม้

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางธณพร คงถาวร	
๒	นางสาวสุพิชา หวายเงิน	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทผลไม้

- ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๓ ชนิด รูปลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง

๕. ประเภทข้าวปั้น

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางสาวอโณทัย จันทราทิพย์	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทข้าวปั้น

- รูปลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง

๖. ประเภทยำ

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางสาวอรปภา สิ้นสนอง	
๒	นายอชิระ อาลัยสุข	
๓	นางสมสุณี น้อยยอดยิ่ง	
๔	นางสาวณัฐนิชา เนื่อนวล	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทยำ

- ยำวุ้นเส้น
- ยำลูกชิ้น
- รูปลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง

๗. ประเภทไอศกรีม

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางยุพิน ปิ่นทอง	
๒	นางสาวธมลฉัตร วังศ์สารภี	
๓	นางเอมอร เอี่ยมเอก	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทไอศกรีม

- รูปลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง และส่วนประกอบอื่น ๆ ที่สามารถมาประกอบการพิจารณาได้

๘. ประเภทน้ำปั่น น้ำผลไม้ และน้ำชง

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นายสนั่น ปาไท้	
๒	นางสุนิสา ทับนิล	
๓	นางนุตประวีณ์ ชูเกษร	
๔	นายมงคลชัย อางสมบูรณ์	
๕	นางฐิตาภรณ์ ชื่นตา	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทน้ำปั่น น้ำผลไม้ และน้ำชง

- น้ำส้มปั่น
- น้ำอัญชันมะนาว
- ชาเขียว

๙. ประเภทเครป ขนมโตเกียว โรตี่

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางสาววันเพ็ญ ภู่นคร	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทเครป ขนมโตเกียว โรตี่

- รูปลักษณะสินค้าที่จัดจำหน่ายจริง และส่วนประกอบอื่น ๆ ที่สามารถมาประกอบการพิจารณาได้

๑๐. ประเภทอาหารอีสาน

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล	หมายเหตุ
๑	นางสาวนาราภัทร โพธิ์ศรีราช	

เมนูที่ใช้ในการประกอบการคัดเลือกและการตัดสินสำหรับคณะกรรมการ ๕ ท่าน

ประเภทอาหารอีสาน

- น้ำตกหมู
- หมูปิ้งหรือไก่ปิ้ง
- ลาบหมู
- ข้าวเหนียว ขนมหุ้น

๓๐

**\*\*หมายเหตุ ๑.** ให้ผู้ประกอบการร้านค้าแต่ละร้าน ปฏิบัติตามประกาศโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย เรื่อง การรับสมัครผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ (นำวัตถุประสงค์มาปรุง ณ สถานที่คัดเลือก) อาหารที่นำเสนอต้องเป็นชนิด ประเภท ปริมาณตามราคาขายจริง

๒. ให้ผู้ประกอบการ หมวกคลุมผม หน้ากากอนามัย ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ และรองเท้าหุ้มส้น

๓. ผู้ประกอบการจะต้องผ่านการวัดอุณหภูมิ จากคณะกรรมการโภชนาการก่อนการคัดเลือก

ขอให้ผู้ที่มีรายชื่อดังกล่าวมาเข้ารับการคัดเลือก ตามวันและเวลาดังกล่าว

กำหนดการ	วัน - เวลา	สถานที่
ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันเสาร์ที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๓	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
สอบปฏิบัติและสอบสัมภาษณ์	วันจันทร์ที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
ประกาศผลการคัดเลือก	วันพุธที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น.	ห้องสำนักงานบริหารทั่วไป และทางเว็บไซต์ของโรงเรียน
ทำสัญญา	วันอังคารที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๓๐ น.- ๑๒.๐๐ น.	ห้องประชุมประจักษ์ หอประชุมพิบูลสงคราม
เริ่มจำหน่ายอาหาร	วันศุกร์ที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๓ - วันพุธที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔	โรงอาหาร หอประชุมวิชาเอนทร์

หากไม่มาสอบคัดเลือกและทำสัญญาภายในวันและเวลาดังกล่าว ถือว่าสละสิทธิ์ และทางโรงเรียนจะเรียกผู้ที่ได้รับการคัดเลือกในลำดับถัดไปแทน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๓



(นายธรรมวิทย์ ธรรมพิธิ)  
ผู้อำนวยการโรงเรียนพิบูลวิทยาลัย