

รายละเอียดการรับสมัคร

โครงการ FOOD FOR GOOD ปี 2569 :

พัฒนาศักยภาพครูโภชนาการผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้านโภชนาการในโรงเรียน

จัดโดย

โครงการ FOOD FOR GOOD

มูลนิธิยุวพัฒน์

1. ที่มา

การจัดการอาหารและโภชนาการในโรงเรียนมีบทบาทสำคัญต่อการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียน ซึ่งเป็นช่วงวัยที่ร่างกายและจิตใจกำลังพัฒนาอย่างก้าวกระโดด อาหารที่เหมาะสมจึงเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ส่งผลต่อพัฒนาการด้านร่างกาย สมอง และการเรียนรู้ หากเด็กได้รับอาหารที่ไม่เหมาะสม อาจส่งผลให้การเรียนรู้ช้าลง ภูมิคุ้มกันต่ำ และเพิ่มความเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรังในอนาคต

ปัจจุบัน ปัญหาทุโภชนาการในเด็กวัยเรียน ทั้งภาวะอ้วน ผอม และเตี้ย ยังคงพบอย่างต่อเนื่อง สาเหตุไม่ได้เกิดจากการขาดแคลนอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ยังรวมถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ไม่เหมาะสม เมื่อเด็กเข้าสู่วัยเรียน อาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดให้จึงเป็นแหล่งสารอาหารสำคัญในแต่ละวัน อย่างไรก็ตาม ยังพบ “ช่องว่างด้านองค์ความรู้” ในการจัดการโภชนาการในโรงเรียน ส่งผลให้เมนูอาหารขาดความหลากหลาย ไม่สอดคล้องกับหลักโภชนาการ และการติดตามเฝ้าระวังสุขภาพเด็กยังขาดความแม่นยำ โรงเรียนจึงเป็นพื้นที่สำคัญในการสร้างการเปลี่ยนแปลง ที่ได้กไม่เพียงได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังสามารถเรียนรู้พฤติกรรมกรรมการบริโภค ที่ดี ความสำเร็จของระบบโภชนาการในโรงเรียนจึงไม่ได้ขึ้นอยู่กับงบประมาณเพียงอย่างเดียว แต่ขึ้นอยู่กับบทบาทของครูและบุคลากรในโรงเรียนในการกำหนดนโยบาย บริหารจัดการ และสร้างความร่วมมือจากทุกภาคส่วน

โครงการ FOOD FOR GOOD จึงได้พัฒนา “หลักสูตรพัฒนาศักยภาพครูโภชนาการ โครงการ FOOD FOR GOOD” ขึ้น เปรียบเสมือนตัวกำหนดทิศทางเพื่อเสริมสร้างความรู้ ทักษะ และทัศนคติด้านอาหารและโภชนาการให้กับครู ผู้รับผิดชอบงานโภชนาการในโรงเรียน โดยมุ่งยกระดับบทบาทครูจาก “ผู้ดูแลงานอาหารกลางวัน” สู่ “ผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้านโภชนาการและสุขภาพในโรงเรียน” หลักสูตรจัดขึ้นเป็นระยะเวลา 3 วัน เน้นการเรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ ครอบคลุมความรู้ด้านโภชนศาสตร์ โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน การวางแผนเมนูอาหารหมุนเวียน การบริหารงบประมาณที่จำกัด การจัดการสุขภาพและอาหารปลอดภัย การประเมินการเจริญเติบโต การใช้เทคโนโลยีในการติดตามภาวะโภชนาการ รวมถึงการสร้างสภาพแวดล้อมและกิจกรรมที่ส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสม และการพัฒนาทักษะการสื่อสารเพื่อสร้างความเข้าใจและความร่วมมือกับผู้บริหาร เพื่อนครู ผู้ปกครอง ชุมชน และนักเรียน

โครงการฯ มุ่งหวังให้ครูสามารถนำความรู้และทักษะจากหลักสูตรไปประยุกต์ใช้ได้จริงตามบริบทของโรงเรียน โดยมีผู้เชี่ยวชาญเป็นที่ปรึกษาตลอดระยะเวลาเข้าร่วมโครงการ 1 ปีการศึกษา เพื่อยกระดับระบบการจัดการโภชนาการให้มีความเข้มแข็ง มีนโยบาย คณะกรรมการโภชนาการ และแนวทางในการทำงานที่เป็นรูปธรรม มีเมนูอาหารที่หลากหลาย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และเป็นที่ยอมรับของนักเรียน พร้อมทั้งมีระบบติดตามและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง ที่สำคัญคือสามารถส่งเสริมให้เด็กมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสม และเติบโตอย่างสมวัย

โครงการ FOOD FOR GOOD หวังเป็นอย่างยิ่งว่า การพัฒนางานร่วมกันตลอด 1 ปีการศึกษา จะเป็นประโยชน์ต่อครูและผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยความรู้ ทักษะ เครื่องมือที่พร้อมใช้ และพลังใจในการทำงาน ครูจะสามารถขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงในโรงเรียนได้อย่างเป็นรูปธรรม ไม่เพียงยกระดับคุณภาพอาหารกลางวัน แต่ยังช่วยสร้างวัฒนธรรมการกินที่ดี เกิดความร่วมมือจากทุกภาคส่วน และนำไปสู่สุขภาพและพัฒนาการที่ดีขึ้นของนักเรียน หลักสูตรนี้จึงไม่ใช่เพียงการอบรม แต่เป็นการลงทุนเพื่ออนาคตของเด็กไทย ผ่านการพัฒนาครูให้เป็นผู้ดำเนินการเปลี่ยนแปลงด้านโภชนาการในโรงเรียนอย่างแท้จริง

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1 เพื่อพัฒนาศักยภาพครูด้านการบริหารจัดการงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ให้สามารถบริหารจัดการงบประมาณและทรัพยากรที่มีจำกัด เพื่อจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน
- 2.2 เพื่อส่งเสริมการกำหนดนโยบายและสร้างกลไกความร่วมมือ สนับสนุนให้เกิดการจัดตั้ง “คณะกรรมการพัฒนางานโภชนาการโรงเรียน” และกำหนดแนวทางการดำเนินงานด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน ร่วมกับชุมชนและภาคีเครือข่าย
- 2.3 เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ข้อมูลและเครื่องมือดิจิทัลในการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการของนักเรียนรายบุคคลอย่างแม่นยำ สามารถวิเคราะห์ข้อมูลและวางแผนการดูแลได้อย่างตรงจุด
- 2.4 เพื่อส่งเสริมการจัดสภาพแวดล้อมและกิจกรรมที่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมโภชนาการของนักเรียนให้เหมาะสม

3. กลุ่มเป้าหมาย

ครูผู้รับผิดชอบงานโภชนาการ ครูอนามัย หรือผู้บริหารสถานศึกษา ในโรงเรียนประถมศึกษา และโรงเรียนขยายโอกาส จำนวน 50 คน

4. ตัวชี้วัด

ผู้เข้าร่วมอบรม สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้ไปพัฒนางานในโรงเรียน ดังนี้

- 4.1 วางแผน กำหนดแนวทาง และมีส่วนร่วมในการจัดตั้งและขับเคลื่อนคณะกรรมการพัฒนางานโภชนาการโรงเรียน รวมทั้งสร้างความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่ายได้
- 4.2 บริหารจัดการงบประมาณและทรัพยากรด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อพัฒนาอาหารกลางวันให้มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน
- 4.3 ใช้ข้อมูลและเครื่องมือดิจิทัลในการเฝ้าระวัง วิเคราะห์ และวางแผนดูแลภาวะโภชนาการของนักเรียนรายบุคคลได้อย่างแม่นยำ
- 4.4 ออกแบบสภาพแวดล้อมและกิจกรรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมโภชนาการของนักเรียนได้อย่างเหมาะสม

5. สิ่งที่มีผู้สมัครจะได้รับ

5.1 ประกาศนียบัตร 2 ฉบับ

- 1) ประกาศนียบัตรออนไลน์ สำหรับผู้ที่จบหลักสูตรและผ่านเกณฑ์การประเมิน ภายใต้หลักสูตรพัฒนาศักยภาพครูโภชนาการ โครงการ FOOD FOR GOOD
- 2) ประกาศนียบัตรออนไลน์ หลังจบโครงการ 1 ปีการศึกษา สำหรับโรงเรียนที่ผ่านเกณฑ์การพัฒนาระบบการจัดการงานอาหาร โภชนาการ และการดูแลสุขภาพนักเรียน โครงการ FOOD FOR GOOD

5.2 ครูในโครงการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะด้านการจัดการงานอาหาร โภชนาการ และการดูแลสุขภาพนักเรียน และบางส่วนได้รับการคัดเลือกให้เป็นครูแกนนำเพื่อการขยายผลสู่รุ่นต่อไป

5.3 ที่ปรึกษาการทำงาน โดยผู้เชี่ยวชาญ/นักโภชนาการ และติดตามผล 1 ปีการศึกษา

6. รายละเอียดกิจกรรม

โครงการ FOOD FOR GOOD เปิดรับสมัครโรงเรียนเข้าร่วมโครงการ ในปี 2569 โดยส่งตัวแทนครูเข้าร่วมกระบวนการ เริ่มต้นจากการอบรม ภายใต้ หลักสูตรพัฒนาครูโภชนาการ โครงการ FOOD FOR GOOD รูปแบบ Onsite ระยะเวลาการอบรม 3 วัน ในวันที่ 10-12 กรกฎาคม 2569 การประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงาน การติดตามผล ตลอดจนการถอดบทเรียนร่วมกับโครงการ โดยมีตารางกิจกรรม ดังนี้

ช่วงการรับสมัคร

หัวข้อ	รายละเอียด	วันที่
เปิดรับสมัคร	ผู้สนใจ (1 ท่านต่อโรงเรียน) สมัครเข้าร่วมโครงการตามเกณฑ์และขั้นตอนการรับสมัคร ผ่านระบบ SLS	1 – 25 พฤษภาคม 2569
คัดเลือก และสัมภาษณ์	คณะกรรมการคัดเลือกจากใบสมัคร และนัดสัมภาษณ์ตามวันเวลาที่กำหนด	26 พฤษภาคม – 12 มิถุนายน 2569
*ประกาศผลการรับสมัคร	ผู้สมัครได้รับผลการคัดเลือก ผ่านทางอีเมลที่ระบุไว้ในใบสมัคร และประกาศทาง www.foodforgood.or.th	17 มิถุนายน 2569
ยืนยันการเข้าร่วมโครงการ	ผู้สมัครแจ้งตอบกลับยืนยันการเข้าร่วมโครงการ ผ่านทางอีเมล	ภายในวันที่ 22 มิถุนายน 2569

* โครงการจะติดต่อผู้สมัครผ่านทางอีเมลและหมายเลขโทรศัพท์ที่ระบุไว้ในใบสมัคร

ผู้สมัครมีหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบและดูแลช่องทางการติดต่อดังกล่าวให้อยู่ในสภาพพร้อมติดต่ออยู่เสมอ เพื่อรับการติดต่อจากทางโครงการได้ภายในช่วงเวลาพิจารณาใบสมัคร

ช่วงการอบรม และติดตาม

หัวข้อ	รายละเอียด	วันที่
ปฐมนิเทศโครงการ	ออนไลน์ โปรแกรม ZOOM	23 มิถุนายน 2569
การอบรมแบบ Onsite	อบรมแบบ Onsite ระยะเวลา 3 วัน ที่ กทม. (สถานที่ที่จะแจ้งให้ทราบอีกครั้ง)	10 – 12 กรกฎาคม 2569
การติดตามผลการประยุกต์ใช้ความรู้	ออนไลน์ โปรแกรม ZOOM	พฤศจิกายน 2569
ถอดบทเรียน	ออนไลน์ โปรแกรม ZOOM	กุมภาพันธ์ 2570

หมายเหตุ: กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. โครงสร้างและเนื้อหาหลักสูตร

หลักสูตรจัดอบรมรูปแบบ Onsite ระยะเวลา 3 วัน โดยแบ่งเนื้อหาเป็น 4 Modules เน้นการพาลงมือทำเพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติจริงได้ ดังนี้

- 7.1 Module 1: สร้างวิสัยทัศน์และบทบาทผู้นำการเปลี่ยนแปลง
- 7.2 Module 2: การบริหารจัดการงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน
- 7.3 Module 3: การติดตามและดูแลสุขภาพนักเรียน
- 7.4 Module 4: การจัดสภาพแวดล้อมและการปรับพฤติกรรมกรรมการบริโภค

Module	เนื้อหา	ผลลัพธ์
1. สร้างวิสัยทัศน์และบทบาทผู้นำการเปลี่ยนแปลง	<ul style="list-style-type: none"> • ความสำคัญของโภชนาการเด็กวัยเรียน • บทบาทครูในฐานะผู้นำการเปลี่ยนแปลงต่องานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน • การสร้าง Collective Vision และการระดมทรัพยากรเพื่อสร้างนโยบายโภชนาการและเครือข่ายโรงเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> • ครูมีความรู้ความเข้าใจในบทบาทที่สำคัญต่อการพัฒนาโภชนาการนักเรียน • ครูสามารถสื่อสารกับผู้บริหารโรงเรียนจัดตั้งคณะกรรมการและกำหนดนโยบายโรงเรียนเพื่อสร้างความร่วมมือในการพัฒนาโภชนาการเด็กทั้งที่โรงเรียนและบ้านได้
2. การบริหารจัดการงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน	<ul style="list-style-type: none"> • ความรู้พื้นฐานเรื่องโภชนาการของเด็กวัยเรียน • หลักการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กวัยเรียน • การวางแผนเมนูอาหารหมุนเวียน • การตักเสิร์ฟอาหารในปริมาณที่เหมาะสมสำหรับเด็กแต่ละช่วงวัย • การจัดการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย 	<ul style="list-style-type: none"> • ครูสามารถจัดระบบการจัดการงานอาหารและโภชนาการโรงเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ • โรงเรียนมีแผนเมนูอาหารตามมาตรฐานล่วงหน้า 12 สัปดาห์ • ครูสามารถสื่อสารกับผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อปรับปรุงงานได้อย่างเหมาะสม เช่น แม่ครัวมีความรู้ที่ถูกต้องเรื่องโภชนาการ และการจัดการความสะอาดสุขาภิบาลอาหาร และครูท่านอื่นๆที่ร่วมดูแลโภชนาการนักเรียน
3. การติดตามและดูแลสุขภาพนักเรียน	<ul style="list-style-type: none"> • วิธีการติดตามภาวะโภชนาการ • โปรแกรมติดตามภาวะโภชนาการ • การดูแลเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ 	<ul style="list-style-type: none"> • ครูมีฐานข้อมูลภาวะโภชนาการนักเรียนที่ถูกต้อง เพื่อใช้คัดกรองเด็กกลุ่มเสี่ยงได้อย่างแม่นยำ • ครูสามารถออกแบบดูแล แก้ไขปัญหาภาวะโภชนาการเด็กได้อย่างตรงจุด

Module	เนื้อหา	ผลลัพธ์
4. การจัดสภาพแวดล้อมและการปรับพฤติกรรมกรบริโภค	<ul style="list-style-type: none"> จิตวิทยาการปรับพฤติกรรมกรบริโภคของเด็ก การจัดกิจกรรมบูรณาการความรู้โภชนาการในและนอกห้องเรียน การจัดสภาพแวดล้อมในการส่งเสริมพฤติกรรมกรบริโภคที่เหมาะสม การทำแผนปฏิบัติการ เพื่อแก้ไขปัญหาโภชนาการนักเรียน 	<ul style="list-style-type: none"> เด็กกินอาหารได้หลากหลายมากขึ้น กินผักได้มากขึ้น ลดน้ำหวาน โรงเรียนมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมที่เอื้อให้เด็กมีพฤติกรรมกรบริโภคที่ดี เช่น การเลือกของขายในสหกรณ์ มีแผนงานเสนอผู้บริหาร และพร้อมลงมือปฏิบัติร่วมกันทั้งโรงเรียน

10. เกณฑ์การประเมิน เพื่อผ่านการอบรม

- 1) เข้าร่วมอบรม Onsite วันที่ 10-12 กรกฎาคม 2569 ที่ กทม.
- 2) ทำแบบทดสอบความรู้ (Pre-test) และเตรียมงาน (Pre-work) ก่อนอบรม
- 3) ได้คะแนนจากการทำแบบทดสอบหลังอบรม (Post-test) ทุกแบบทดสอบ 80% ขึ้นไป
- 4) ส่งชิ้นงานที่ได้รับมอบหมายตามกำหนด ในช่วงอบรมและการบ้านหลังการอบรม

* ผู้ที่จบหลักสูตรและผ่านเกณฑ์การประเมิน ภายใต้หลักสูตรพัฒนาศักยภาพครูโภชนาการ โครงการ FOOD FOR GOOD จะได้รับใบประกาศนียบัตรออนไลน์ จากโครงการ FOOD FOR GOOD และมูลนิธิยุวพัฒน์ และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

11. เกณฑ์การประเมินผลงานของโรงเรียน เพื่อผ่านการประยุกต์ใช้ความรู้ในการจัดการงานอาหาร โภชนาการ และการดูแลสุขภาพนักเรียน

- 1) โรงเรียนมีระบบการบริหารจัดการและนโยบายงานด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นรูปธรรมและมีประสิทธิภาพ
- 2) โรงเรียนมีความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานด้านอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน
- 3) โรงเรียนมีระบบเฝ้าระวังและติดตามภาวะโภชนาการนักเรียนที่ถูกต้องและแม่นยำ
- 4) คุณภาพอาหารกลางวันของโรงเรียนได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมตามมาตรฐานและบริบทพื้นที่
- 5) โรงเรียนมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อพฤติกรรมกรบริโภคที่เหมาะสม และนักเรียนมีแนวโน้มภาวะโภชนาการดีขึ้น

*โรงเรียนที่สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และดำเนินการได้ผ่านเกณฑ์ (สรุปผลเดือนกุมภาพันธ์ 2570) จะได้รับใบประกาศนียบัตรออนไลน์ จากโครงการ FOOD FOR GOOD มูลนิธิยุวพัฒน์ และสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.)

12. เกณฑ์การรับสมัคร

- 1) ผู้บริหาร และครูที่เกี่ยวข้อง/รับผิดชอบในงานอาหาร โภชนาการ และสุขภาพนักเรียน (ผู้บริหารสถานศึกษา, ครูโภชนาการ, ครูอาหารกลางวัน, ครูอนามัย หรืออื่นๆที่เกี่ยวข้อง) จากโรงเรียนประถมศึกษา และโรงเรียนขยายโอกาส ที่มีการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

- 2) มีความมุ่งมั่นที่อยากช่วยให้เด็กมีสุขภาพดี ผ่านการยกระดับการจัดการงานอาหารและโภชนาการในโรงเรียน และมีความตั้งใจในการเข้าร่วมอบรมและดำเนินการร่วมกับโครงการตลอดปีการศึกษา
- 3) สามารถเข้าร่วมกิจกรรมการอบรมและการติดตามของโครงการได้ตามกำหนด
- 4) มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ และสามารถเข้าถึงหรือมีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น มือถือ แท็บเล็ต หรือโน้ตบุ๊ก และสัญญาณอินเทอร์เน็ตที่สามารถเข้าร่วมคอร์สอบรม Online ได้อย่างเสถียรและมีประสิทธิภาพ
- 5) มีศักยภาพในการนำความรู้ไปต่อยอดกับบุคลากรในโรงเรียน ได้แก่ ผู้บริหารสถานศึกษา เพื่อนครู แม่ครัว นักเรียน ผู้ปกครอง และชุมชน
- 6) ได้รับการอนุมัติจากทางโรงเรียนหรือหน่วยงานต้นสังกัด

13. การสนับสนุนจากโครงการ

โครงการนี้ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมฯ ทางโครงการฯ ดูแลงบประมาณการจัดอบรมภายใต้ “หลักสูตรพัฒนาครูโภชนาการโครงการ FOOD FOR GOOD” และทีมงานที่ปรึกษา/ติดตามผลตลอด 1 ปีการศึกษา และในการอบรมแบบ Onsite วันที่ 10 - 12 กรกฎาคม 2569 ทางโครงการ ดูแลค่าใช้จ่ายเฉพาะค่าอบรม ค่าที่พัก และค่าอาหาร **ผู้เข้าร่วมอบรมหรือหน่วยงานต้นสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาอบรมด้วยตนเอง**

14. การสมัครเข้าร่วมโครงการ

ผู้สนใจสมัครเข้าร่วมโครงการ สามารถสมัครแบบออนไลน์ ผ่านระบบ School Lunch System (SLS) <https://schoollunchsystem.obec.go.th> ที่สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กำหนด ภายในวันที่ 25 พฤษภาคม 2569

หรือสแกน QR Code เพื่อสมัครเข้าร่วมโครงการได้ที่นี้



* พิจารณาจากผู้สมัครเข้าร่วมโครงการผ่านระบบ School Lunch System (SLS) เท่านั้น

ติดต่อสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับโครงการและการรับสมัคร ได้ที่

apply@foodforgood.or.th หรือโทร 065-520-9141

ข้อมูลเพิ่มเติม www.foodforgood.or.th