



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

1. ชื่อโครงการและหน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

1.1 รหัสโครงการและชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ/กิจกรรม : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย) (กสอ.) (ข้อบัญญัติฯ)

รหัสโครงการ... : 08000000-3573

ปีงบประมาณ พ.ศ. : 2562

เริ่มต้นโครงการ : 2018-10-01 00:00:00

งบประมาณที่ได้รับ : 2,350,000 บาท

สิ้นสุดโครงการ : 2019-09-30 00:00:00

งบประมาณที่ใช้ไป : 2,321,146 บาท

1.2 หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ. : สำนักอนามัย / กองสุขาภิบาลอาหาร / กองสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อผู้รับผิดชอบ... : นางสาววันทนา ณะกองโย นางสาวสายใจ อุ่นจิตร โทร.0 2035 1862 ต่อ ๓๓๓๓ งาน สยป : นางสาวรัตนา ปิยะวรสกุล กยล.สยป. โทร1547

1.3 หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับ ดูแลสถานประกอบการด้านอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อควบคุมสุขลักษณะของสถานที่รับประทานอาหาร คริว กระบวนการประกอบปรุง การจำหน่ายอาหาร ตลอดจน ผู้สัมผัสอาหารให้สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ.2546 รวมตลอดถึงระเบียบที่ออกตามความในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครที่กล่าวถึงขั้นต้น กำหนดให้ผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และต้องมีการฟื้นฟูความรู้ทุก 3 ปี ซึ่งกรุงเทพมหานครได้กำหนดให้มีการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหาร โดยมีความมุ่งหมายว่าเมื่อผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จะเกิดความรู้และเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และนำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภคมากขึ้น--/

1.4 วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องของกรุงเทพมหานคร--/

1.5 เป้าหมายของโครงการ..

จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่า 5,000 ราย--/

1.6 สันนิษฐานแผนพัฒนา กทม. ระยะ 20 ปี (ยุทธศาสตร์-ประเด็นยุทธศาสตร์-กลยุทธ์ตามแผนฯ /ตัวชี้วัด)

ประเด็นยุทธศาสตร์ : ด่านที่ ๑ ? มหานครปลอดภัย : Bangkok as a Safe City

ประเด็นยุทธศาฯ ย่อย : ๑.๖ - ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ : ๑.๖.๕ กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อน

ตัวชี้วัด... : มิติที่1 ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ผลลัพธ์) (บูรณาการ)

2. รายงานความก้าวหน้าของโครงการและการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานครั้งที่1 :: 31/10/2561 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร มีรายละเอียดการดำเนินงาน ดังนี้

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต เพื่อขอรายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน และจำนวนรุ่นสำหรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปี 2562 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม

และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

และจัดประชุมเพื่อพิจารณากำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) และร่างเอกสารการประมูลราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองฯ

- สรรวจความต้องการ และจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

- จัดทำบันทึกขออนุญาตรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 3.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่2 :: 9/11/2561 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(1,950,000 บาท)

- จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต เพื่อขอรายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน และจำนวนรุ่นสำหรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปี 2562 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม



รายงานครั้งที่5	<p>-/-</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 25.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 4) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 19/12/2561 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>แก่อุ้สมั้สัอาหารตามหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ไ้รับ 2,350,000 บาท)</p> <p>7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่อุ้ประกอบการและอุ้สมั้สัอาหาร (1,950,000 บาท)</p> <p>- พิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่อุ้ประกอบการและอุ้สมั้สัอาหารครั้งที่ 2</p> <p>7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร(50,000 บาท)</p> <p>- สัารวจความต้องการ และจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ</p> <p>7.3 จัดทำคู่มือหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)</p> <p>- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร</p> <p>7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาท)</p> <p>- ขอใบเสนอราคาเพื่อจัดทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้</p> <p>-/-</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 26.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 5) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 8/1/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>แก่อุ้สมั้สัอาหารตามหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ไ้รับ 2,350,000 บาท)</p> <p>7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่อุ้ประกอบการและอุ้สมั้สัอาหาร (1,950,000 บาท)</p> <p>- สั่สร้างสัญญาในนั้ติกรของสำนักอนามัยตรวจรังสัญญา</p> <p>7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร(50,000 บาท)</p> <p>- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร</p> <p>7.3 จัดทำคู่มือหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)</p> <p>- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร</p> <p>7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาท)</p> <p>- จัดทำบันทึกขอใ้ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้</p> <p>-/-</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 27.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 15/1/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>แก่อุ้สมั้สัอาหารตามหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ไ้รับ 2,350,000 บาท)</p> <p>7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่อุ้ประกอบการและอุ้สมั้สัอาหาร (1,950,000 บาท)</p> <p>- อยู่ระหว่างลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประสานสำนักงานเขตเพื่อยืนยัน วัน เวลา สถานที่จัดอบรมฯ และประสานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อจัดประชุมเตรียมความพร้อมในการจัดอบรมฯ</p> <p>7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร(50,000 บาท)</p> <p>- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวอุ้สมั้สัอาหาร</p> <p>7.3 จัดทำคู่มือหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)</p> <p>- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร</p> <p>7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับอุ้ประกอบการอาหารที่เรี้นรู้หลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางการศึกษาเรี้นรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาท)</p> <p>- จัดทำบันทึกขอใ้ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้</p> <p>-/-</p> <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 28.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> <p>:: 7/2/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>แก่อุ้สมั้สัอาหารตามหลั้สัตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ไ้รับ 2,350,000 บาท)</p>
รายงานครั้งที่6	
รายงานครั้งที่7	
รายงานครั้งที่8	



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 ประชุมเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานจัดอบรมฯ วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 ซึ่งเริ่มจัดอบรมฯ รุ่นที่ 1 ในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562 ณ สำนักงานเขตจตุจักร

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท)

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (300,000 บาท)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และอยู่ระหว่างนำรูปแบบปกเสนอให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณา

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาท)

- ลงนามในสัญญาจ้างฯ เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2562

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 52.50 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 46,146 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 9

:: 7/3/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (55%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท) (43%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมฯ ทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯ เรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 121 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 117 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 115 ราย (ร้อยละ 98.29)

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (300,000 บาท)(75%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 55.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 10

:: 15/3/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (59%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท) (43%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมฯ ทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯ เรียบร้อยแล้ว จำนวน 4 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 356 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 340 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 325 ราย (ร้อยละ 95.59)

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (300,000 บาท)(75%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562

จัดทำบันทึกขอให้นำดำเนินการจัดจ้างทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

และแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะฯ

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

--/--

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 59.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 11

:: 5/4/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (62%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(1,950,000 บาท) (52%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมเรียบร้อยแล้ว จำนวน 10 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 908 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 880 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 845 ราย (ร้อยละ 96.02)

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (300,000 บาท)(75%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562 จัดทำบันทึกขอให้ดำเนินการจัดจ้างทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะฯ

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

--/--

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 62.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 12

:: 19/4/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (63%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(1,950,000 บาท) (52%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมเรียบร้อยแล้ว จำนวน 13 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 1,171 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,135 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,089 ราย (ร้อยละ 95.95)

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (300,000 บาท)(75%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562 จัดทำบันทึกขอให้ดำเนินการจัดจ้างทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะฯ และลงนามในสัญญาจ้าง เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2562

อยู่ระหว่างบริษัทดำเนินการตามสัญญาสิ้นสุดสัญญาจ้างในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

--/--





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 67.00 %





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 50,000 บาท





**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

: เป็นไปตามแผน



รายงานครั้งที่13 :: 7/5/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (69%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท) (59%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมเรียบร้อยแล้ว จำนวน 19 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 1,691 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,631ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,576 ราย (ร้อยละ 96.63)

7.2จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)(87%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562 จัดทำบันทึกขอให้ดำเนินการจัดจ้างทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะฯ ลงนามสัญญาจ้างเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2562 และอยู่ระหว่างบริษัทดำเนินการตามสัญญาจะสิ้นสุดในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 69.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 13) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่14 :: 16/5/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท) (71%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท) (61%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมเรียบร้อยแล้ว จำนวน 22 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,019 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,948ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,877 ราย (ร้อยละ 96.35)

7.2จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)(87%)

- ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดเนื้อหาคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และสำนักงานประชาสัมพันธ์ได้เห็นชอบให้จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2562 จัดทำบันทึกขอให้ดำเนินการจัดจ้างทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะฯ ลงนามสัญญาจ้างเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2562 และอยู่ระหว่างบริษัทดำเนินการตามสัญญาจะสิ้นสุดในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

1) กระดาษคำตอบ จำนวน 20,000 แผ่น เป็นเงิน 40,000 บาท 2) แบบฟอร์มใบสมัคร จำนวน 5,000 แผ่น เป็นเงิน 10,000 บาท

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 71.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 14) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่15 :: 10/6/2562 : 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท) (67%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมเรียบร้อยแล้ว จำนวน 34 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 3,376 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน

3,262 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 3,189 ราย (ร้อยละ 97.67)
7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสด้านอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท)(95%)
- ลงนามสัญญาจ้างเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2562 และอยู่ระหว่างบริษัทดำเนินการตามสัญญาจะสิ้นสุดในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

--/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 77.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 15) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่16

:: 14/6/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสด้านอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 396,146 บาท) (80%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสด้านอาหาร (1,950,000 บาท) (67%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมฯทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 38 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 3,835 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 3,716 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 3,641 ราย (ร้อยละ 97.98) ดำเนินการตรวจรับเมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสด้านอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (95%)
- ลงนามสัญญาจ้างเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2562 และอยู่ระหว่างบริษัทดำเนินการตามสัญญาจะสิ้นสุดในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

--/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 80.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 16) = 300,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่17

:: 5/7/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสด้านอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 1,358,646 บาท) (87%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสด้านอาหาร (1,950,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 962,500 บาท) (81%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมฯทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 46 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 4,791 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,662 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,576 ราย (ร้อยละ 98.16) ดำเนินการตรวจรับงวดที่ 1 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสด้านอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
-/-
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 87.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 17) = 962,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่18 :: 18/7/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 1,358,646 บาท) (90%)
7.1 จัดทำคู่มือการฝึกอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 962,500 บาท) (85%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 46 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 4,791 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,662 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,576 ราย (ร้อยละ 98.16) ดำเนินการตรวจรับ วงดที่ 1 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562
7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562
7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
-/-
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 90.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 18) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่19 :: 5/8/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 1,358,646 บาท งบประมาณคงเหลือ 991,356) (92%)
7.1 จัดทำคู่มือการฝึกอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 962,500 บาท) (85%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 46 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 4,791 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,662 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,576 ราย (ร้อยละ 98.16) ดำเนินการตรวจรับ วงดที่ 1 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562
7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562
- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562
7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว
-/-
:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 92.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 19) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
- รายงานครั้งที่20 :: 19/8/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 1,358,646 บาท งบประมาณคงเหลือ 991,356) (94%)
7.1 จัดทำคู่มือการฝึกอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 962,500 บาท) (91%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 52 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 5,638 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,496 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,406 ราย (ร้อยละ 98.36) ดำเนินการตรวจรับ วงดที่ 1 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สั้มผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562

- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 94.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 20) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 21

:: 3/9/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 2,350,000 บาท งบประมาณที่ใช้ไป 2,321,146 บาท งบประมาณคงเหลือ 28,854) (100%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (1,950,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 1,950,000 บาท) (100%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 โดยจัดอบรมทั้งหมดจำนวน 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ? 18 กรกฎาคม 2562 ซึ่งได้จัดอบรมฯเรียบร้อยแล้ว จำนวน 52 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 5,638 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,496 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,406 ราย (ร้อยละ 98.36) ดำเนินการตรวจรับ งวดที่ 1 เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2562 งวดที่ 2 วันที่ 29 สิงหาคม 2562

7.2 จัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สั้มผัสอาหาร(50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 46,146 บาท คงเหลือ 3,854 บาท) (100%)

- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (300,000 บาท งบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 300,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2562

- เบิกจ่ายเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2562

7.4 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (50,000 บาทงบประมาณที่ใช้เป็นเงิน 50,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 100.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 21) = 962,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อมูลที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)

ตำแหน่ง

.....

