



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

| | | |
|------------------------|---|--|
| <p>รายงานครั้งที่2</p> | <p>- อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการเอกสารฯ -/- :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 5.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 1) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 8/11/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (6%) 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) - จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต เพื่อขอรายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน และจำนวนรุ่นสำหรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี 2563 ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) 7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) - จัดทำกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) และขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดร่างขอบเขตของงาน(TOR) 7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) - จัดทำบันทึกขออนำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย 7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) - อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการจัดทำรายการวัสดุ 7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) - อยู่ระหว่างสำรวจความต้องการเอกสารฯ -/-</p> | |
| <p>รายงานครั้งที่3</p> | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 6.00 % : งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 2) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย :: 18/11/2562 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (29%) 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) - ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรม และประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และจัดประชุมเพื่อพิจารณากำหนดร่างขอบเขตของงาน (TOR) และร่างเอกสารการประมูลราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) - ขออนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดรายละเอียดข้อกำหนดของงานจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และจัดประชุมเพื่อพิจารณากำหนดร่างขอบเขตของงาน (TOR) และร่างเอกสารการประมูลราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมฯ พร้อมทั้งประสานฝ่ายบริหารงานทั่วไป เพื่อดำเนินการจ้างเหมาตามระเบียบฯ - ประกาศประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) - จัดทำบันทึกขออนำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย - สำรวจความต้องการคู่มือฯ 7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) - สำรวจความต้องการ และจัดทำรายการวัสดุที่จะทำการจัดซื้อ 7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) - ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบสองภาษา - ปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดของกระดาษคำตอบ และใบสมัคร -/-</p> | |
| | <p>:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 29.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 3) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย</p> | |





รายงานครั้งที่4



และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวครั้งที่ 2
7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (40%)

- จัดทำบันทึกขอให้นำรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์เข้าพิจารณาในคณะทำงานสุศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย
- สืบหาความต้องการคู่มือฯ

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (42%)

- ปรับปรุงรูปแบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบสองภาษา และรายละเอียดของกระดาษคำตอบ และใบสมัคร
- ขอใบเสนอราคาเพื่อจัดทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ
- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 32.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 6) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 7

:: 20/1/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (33%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
(3,000,000บาท) (26%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)

- อยู่ระหว่างประกาศผู้ชนะการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว
- และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวในระบบกรมบัญชีกลาง

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดสื่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณาแบบก่อนการผลิต
- อยู่ระหว่างประกาศร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (42%)

- อยู่ระหว่างขอความเห็นชอบจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 33.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 7) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 8

:: 4/2/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (35%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
(3,000,000บาท) (28%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563 โดยจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม

- 16 มิถุนายน 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 3 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 288 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 287 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 255 ราย (ร้อยละ 88.85)
- จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการกิจการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 1 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 49 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 49 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 40 ราย (ร้อยละ 81.63)

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)

- ลงนามสัญญาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- อยู่ระหว่างพิจารณาผลการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการจัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ไขไป 49,992.60 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (270,000 บาท) (42%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

--/--

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 35.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 8) = 49,993 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่9

:: 19/2/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (37%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (26%)

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (30%)

- อยู่ระหว่างประกาศผู้ชนะการประกวดราคาจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวในระบบกรมบัญชีกลาง

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- อยู่ระหว่างประกาศร่างขอบเขตของงาน(TOR)

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท) (65%)

- จัดทำบันทึกขอจัดซื้อวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) (270,000 บาท) (42%)

- อยู่ระหว่างขอความเห็นชอบจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร)

--/--

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 37.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 9) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่10

:: 6/3/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท) (47%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (43%)

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการกิจการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 1,017 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,015 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 964 ราย (ร้อยละ 94.97)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 6 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 296 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 296 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 279 ราย (ร้อยละ 94.26)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (45%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- ลงนามสัญญาจ้างห้างหุ้นส่วนจำกัดวิจิตรการพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้จ่ายไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (57%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 47.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 10) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่11 :: 17/3/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้จ่าย 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (53%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (43%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 17 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 1,620 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,615 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน1,554 ราย (ร้อยละ 96.22)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 10 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 537 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 536 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 512 ราย (ร้อยละ 95.52)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (50%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดต่อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- ลงนามสัญญาจ้างห้างหุ้นส่วนจำกัดวิจิตรการพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้จ่ายไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท)

(100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสนักเรียน

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (57%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสนักเรียน กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 53.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 11) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่12

:: 7/4/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสนักเรียนตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้งบไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (65%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสนักเรียน (3,000,000บาท) (65%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเหมาเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสนักเรียน เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสนักเรียน จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสนักเรียนเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 539 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 538 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 514 ราย (ร้อยละ 95.54)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสนักเรียนที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสนักเรียนที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสนักเรียนที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (60%)

- อยู่ระหว่างส่งรายละเอียดข้อประชาสัมพันธ์ให้สำนักงานประชาสัมพันธ์พิจารณารูปแบบก่อนการผลิต

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ส่วนจำกัดวิจิตรการพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสนักเรียน(50,000 บาท ใช้งบไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสนักเรียน

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (70%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสนักเรียน กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดทำบันทึกขอจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)

- อยู่ระหว่างพัฒนาข้อสอบ จำนวน 5 ชุด สำหรับใช้ประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 65.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 12) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่13

:: 16/4/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสนักเรียนตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้งบไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (66%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสนักเรียน

(3,000,000บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการกิจการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 539 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 538 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 514 ราย (ร้อยละ 95.54)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 9 เมษายน 2563

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- อยู่ระหว่างการจัดทำบทคัดย่อ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหุ่นส่วนจำกัดวิจิตรการพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้จ่ายไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (80%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- ลงนามสัญญาจ้างฯ ทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2563

--/--

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 66.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 13) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่14 :: 8/5/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้จ่าย 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (67%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการกิจการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 539 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 538 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 514 ราย (ร้อยละ 95.54)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 9 เมษายน 2563
- 7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี
- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี
- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี
- อยู่ระหว่างการจัดทำทวิตทัศน์ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา
- 7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)
- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563
- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือส่วนจำกัดวีดิทัศน์การพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563
- 7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว
- 7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (80%)
- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2563

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 67.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 14) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่15

- :: 18/5/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
- แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้ไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (68%)
- 7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (65%)

-

- ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการกิจการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563
- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)
- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 539 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 538 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 514 ราย (ร้อยละ 95.54)
- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี
- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี
- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี
- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี
- อยู่ระหว่างการจัดทำทวิตทัศน์ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (80%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระจายคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(ข้อสอบ)เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2563

--/

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 68.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 15) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 16 :: 05/06/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้ไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (69%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (66%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 รุ่น ระหว่างวันที่ 15 มกราคม 2563 ? 16 มิถุนายน 2563 และหลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน 20 รุ่น ระหว่างวันที่ 30 มกราคม 2563 ? 2 มิถุนายน 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 11 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 539 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 538 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 514 ราย (ร้อยละ 95.54)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- อยู่ระหว่างการจัดทำบทวิทยุทัศน์ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระจายคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19

มีนาคม 2563

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 69.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 16) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่17

:: 18/06/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้งบไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7,170,007.40 บาท) (70%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท) (66%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 12 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 591 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 590 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 566 ราย (ร้อยละ 95.93)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (65%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- อยู่ระหว่างการจัดทำบทคัดย่อ และคำแนะนำการใช้บททดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

- จัดทำบันทึกส่งคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารไปยังสำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้งบไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ลงนามสัญญาจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 70.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 17) = 0 บาท

: เป็นไปตามแผน

: เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่18

:: 8/7/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้งบไป 1,349,492.6 บาท คงเหลือ 5,870,507.4 บาท) (74%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท ใช้งบไป 1,084,000 บาท คงเหลือ 1,916,000 บาท) (73%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)
 - จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 20 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 993 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 989 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 964 ราย (ร้อยละ 97.5)
 - จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเซียกรุงเทพ เขตราชเทวี
 - ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563
 - จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี
- 7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (67%)
- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
 - จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเซียกรุงเทพ เขตราชเทวี
 - จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเซียกรุงเทพ เขตราชเทวี
 - จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี
 - อยู่ระหว่างการจัดทำบทคัดย่อ และคำแนะนำการใช้บททดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา
- 7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (80%)
- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563
 - ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563
 - จัดทำบันทึกส่งคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารไปยังสำนักงานเขตเรียบร้อยแล้ว
- 7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้จ่ายไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)
- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2563
- 7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)
- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563
 - ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563
- /

รายงานครั้งที่ 19 :: ความก้าวหน้าของงานฯ = 74.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 18) = 1,299,500 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย
:: 16/7/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้จ่ายไป 1,847,492.6 บาท คงเหลือ 5,372,507.4 บาท) (77%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท ใช้จ่ายไป 1,084,000 บาท คงเหลือ 1,916,000 บาท) (80%)

-
ลงนามในสัญญาจ้างหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)
 - จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 20 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 993 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 989 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 964 ราย (ร้อยละ 97.5)
 - จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเซียกรุงเทพ เขตราชเทวี
 - ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563
 - จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี
- 7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท) (67%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- อยู่ระหว่างการจัดทำบทวิดิทัศน์ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท) (95%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

-ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2563

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 77.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 19) = 498,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่20 :: 5/8/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้ไป 2,237,492.6 บาท คงเหลือ 4,982,507.4 บาท) (87%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (3,000,000บาท ใช้ไป 1,084,000 บาท คงเหลือ 1,916,000 บาท) (100%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารเรียบร้อยแล้ว จำนวน 29 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 2,952 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,939 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,860 ราย (ร้อยละ 97.31)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการเรียบร้อยแล้ว จำนวน 20 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 993 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 989 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 964 ราย (ร้อยละ 97.5)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี

7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท ใช้ไป 498,000 บาท คงเหลือ 2,502,000) (68%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 -15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงานครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- อยู่ระหว่างการจัดทำบทวิดิทัศน์ และคำแนะนำการใช้ทดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท ใช้ไป 390,000 บาท คงเหลือ 510,000

บาท) (100%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์เมื่อวันที 28 กุมภาพันธ์ 2563

-ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สั้มีอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สั้มีอาหารเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2563

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สั้มีอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 87.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 20) = 390,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่21 :: 14/8/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สั้มีอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้ไป 2,237,492.6 บาท คงเหลือ 4,982,507.4 บาท) (88%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สั้มีอาหาร (3,000,000บาท ใช้ไป 1,084,000 บาท คงเหลือ 1,916,000 บาท) (100%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างหัวเหี่ยวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สั้มีอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สั้มีอาหาร เรียบร้อยแล้วจำนวน 64 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 6,169 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,149 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,059 ราย

(ร้อยละ 98.5)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ เรียบร้อยแล้วจำนวน 22 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 1,089 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,085 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,059 ราย (ร้อยละ 97.6)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี

7.2จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สั้มีอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สั้มีอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท ใช้ไป 498,000 คงเหลือ 2,502,000) (70%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเหี่ยวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 ? 15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สั้มีอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และติดตามผลการดำเนินงาน ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563เวลา 13.00 ? 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

- อยู่ระหว่างการจัดทำวีดิทัศน์ และคำแนะนำการใช้บททดสอบความรู้ทั้ง 4 ภาษา

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)ใน 50 เขต) จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท ใช้ไป 390,000 บาท คงเหลือ 510,000 บาท) (100%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างทำหนังสือพิมพ์เมื่อวันที 28 กุมภาพันธ์ 2563

-ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สั้มีอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท)

(100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมมนาอาหารเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2563

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมมนาอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

-/-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 88.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 21) = 0 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

รายงานครั้งที่ 22

:: 8/9/2563 : กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

แก่ผู้สัมมนาอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (งบประมาณที่ได้รับ 7,220,000 บาท ใช้ไป 3,863,492.6 บาท คงเหลือ 3,356,507.4 บาท) (89%)

7.1 จ้างเหมาดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมมนาอาหาร (3,000,000บาท ใช้ไป 2,710,000 บาท คงเหลือ 290,000 บาท) (100%)

-

ลงนามในสัญญาจ้างทั่วเฉียวเฉลิมพระเกียรติดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมมนาอาหาร เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมมนาอาหาร เรียบร้อยแล้วจำนวน 64 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 6,169 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,149 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,059 ราย

(ร้อยละ 98.5)

- จัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ เรียบร้อยแล้วจำนวน 22 รุ่น เข้ารับการอบรม จำนวน 1,089 ราย เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,085 ราย ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,059 ราย (ร้อยละ 97.6)

- จัดประชุมติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับ เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2563

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม ชั้น 7 สำนักงานเขตราชเทวี

7.2 จ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมมนาอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมมนาอาหารที่เป็นคนต่างด้าว (3,000,000 บาท ใช้ไป 498,000 บาท คงเหลือ 2,502,000) (71%)

- ลงนามในสัญญาจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563

- จัดประชุมลักษณะการทำ Focus group ในวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 08.30 - 15.00 น. ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมมนาอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และติดตามผลการดำเนินงาน ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 13.00 - 18.00 น. ณ ห้องพญาไท โรงแรมเอเชียกรุงเทพ เขตราชเทวี

- จัดประชุมเพื่อติดตามผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2563 สำนักงานเขตราชเทวี

- ดำเนินการตรวจรับงวดที่ 1 เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

7.3 จัดทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร(สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต จำนวน 300,000 เล่ม (900,000 บาท ใช้ไป 390,000 บาท คงเหลือ 510,000 บาท) (100%)

- สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขได้แจ้งผลการพิจารณารูปแบบสื่อประชาสัมพันธ์ โดยให้หน่วยงานพิจารณาดำเนินการตามความเหมาะสม เมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2563

- ลงนามสัญญาจ้างห้างหุ้นส่วนจำกัดวิจิตรการพิมพ์ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563

- ดำเนินการตรวจรับคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2563

7.4 วัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมมนาอาหาร(50,000 บาท ใช้เงินไป 49,992.60 บาท คงเหลือ 7.4 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างค่าวัสดุประกอบการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมมนาอาหารเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2563

7.5 เอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการอาหารที่เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ใน 50 เขต (270,000 บาท) (100%)

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้(บัตรประจำตัวผู้สัมมนาอาหาร กระดาษคำตอบ แบบฟอร์มใบสมัคร) เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2563



**** แบบแสดงรายงานความก้าวหน้าและข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ****

- ดำเนินการจัดจ้างทำเอกสารประกอบการประเมินผลความรู้ฯ (ข้อสอบ) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2563

*** ได้รับอนุมัติขยายสัญญาจ้างเหมาฯ เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2563 ตามหนังสือที่ กท0701/3994 ลงวันที่ 24 สิงหาคม 2560 โดยอยู่ระหว่างการผลิตสื่อการสอนวีดิทัศน์ (Video Clip) หลักรัฐธรรมนูญผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่เป็นคนต่างด้าว คาดว่าน่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2563***

-//-

:: ความก้าวหน้าของงานฯ = 89.00 % งบประมาณที่เบิกใช้ (ครั้งที่ 22) = 1,626,000 บาท : เป็นไปตามแผน : เป็นไปตามเป้าหมาย

ขอรับรองว่า ข้อความที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้ หน่วยงานได้จัดพิมพ์จากระบบงานจริง เพื่อเป็นหลักฐานไว้ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....(ผู้รับผิดชอบโครงการ)
ตำแหน่ง

