

วิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา  
ใบเสนอ โครงการ / แผนงาน ที่ ๕  
งานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา ฝ่ายพัฒนากิจการนักเรียน นักศึกษา

๑. ชื่อโครงการ : โครงการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร
๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ : งานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา
๓. ระยะเวลาการดำเนินโครงการ: ตุลาคม ๒๕๖๒ – กันยายน ๒๕๖๓
๔. สาระสำคัญของโครงการ หลักการและเหตุผล หรือสภาพปัจจุบัน :

ด้วยโรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา มีร้านอาหารทั้งหมด ๑๒ ร้าน ในแต่ละวันมีจำนวนครู เจ้าหน้าที่ และนักเรียน นักศึกษา เข้ามาใช้บริการ เป็นจำนวนมาก และก่อให้เกิดความสกปรก ดังนั้น งานสวัสดิการฯจึงได้มีจัดทำโครงการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร ขึ้นเพื่อโรงอาหารวิทยาลัยฯ จะได้สะอาดและปลอดภัยจากเชื้อโรค ต่างๆ

๕. วัตถุประสงค์ :

๑. เพื่อใช้ทำความสะอาดโรงอาหาร
๒. เพื่อทดแทนของที่หมดไป
๓. เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๖. สอดคล้องกับประกันคุณภาพและยุทธศาสตร์ :

๑. มาตรฐานที่ ๓ : ด้านการบริหารจัดการอาชีวศึกษา
๒. ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๘ : ระดับคุณภาพในการพัฒนาดูแลสภาพแวดล้อมของสถานศึกษาและการใช้อาคารสถานที่
๓. ยุทธศาสตร์ที่ ๔ : การเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการ ด้านบริหารทั่วไป

๗. รายละเอียดของโครงการ :

๗.๑ เป้าหมาย (ผลผลิต / Outputs) :

เป้าหมายเชิงปริมาณ	เป้าหมายเชิงคุณภาพ
- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ - โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค	- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ - โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค

### ๗.๒ ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน

( ) เงินงบประมาณ (✓) เงินบำรุงการศึกษา ( ) เงินอุดหนุนการศึกษาขั้นพื้นฐาน ( ) แหล่งอื่น .....

กิจกรรม	หน่วยนับ	จำนวนเงิน	คำชี้แจง
๑.ค่าวัสดุ ทำความสะอาด		๒๐,๐๐๐.-	
๒.ค่าใช้สอย			
๓..ค่าตอบแทน		-	
๔. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		-	
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>๒๐,๐๐๐.-</b>	

### ๗.๓ ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ
ตัวชี้วัดผลผลิต Outputs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ</li> <li>- โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ</li> <li>- โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค</li> </ul>
ตัวชี้วัดผลลัพธ์ Outcomes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ</li> <li>- โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีวัสดุ อุปกรณ์ ทำความสะอาดโรงอาหาร เพียงพอ</li> <li>- โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค</li> </ul>

๘. พื้นที่ดำเนินการ : ห้องสวัสดิการ การศึกษา

๙. ขั้นตอนการดำเนินงาน :

[illegible]

๑๐. การติดตามและประเมินผล :

๑. ประเมินผลการก่อนดำเนินการโดย ประเมินความพร้อมของปัจจัยดำเนินงาน โดยการตรวจเช็ค วัสดุ อุปกรณ์ ที่ทำความสะอาดโรงอาหาร ที่หมดไป
๒. ประเมินผลระหว่างดำเนินงานโดยตรวจว่าได้รับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ทำความสะอาดโรงอาหารได้ครบถ้วนหรือไม่
๓. ประเมินผลหลังดำเนินงานโดย โรงอาหารวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค



ผู้เสนอโครงการ (นางสาวสมพร ไชยเฉลิม)


ความคิดเห็น.....



(นางสาวสมพร ไชยเฉลิม)

หัวหน้างานสวัสดิการนักเรียน นักศึกษา

ความคิดเห็น.....



(นายปรัชญา มะลิหวล)

ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการพิเศษ

ทำหน้าที่แทน รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนากิจการ

นักเรียน นักศึกษา

ความคิดเห็น.....



(นางสุจารี พงษ์กุลสิริ)

หัวหน้างานวางแผนและงบประมาณ

ความคิดเห็น.....



(นายอลงกรณ์ วัฒนสุข)

รองผู้อำนวยการฝ่ายแผนงานและความร่วมมือ

ความคิดเห็น ( ) อนุมัติ ( ) รวบรวม ( ) รอพิจารณา

( ) อื่น ๆ.....



(นายธนภัทร แสงจันทร์)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคสุรนารี รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคนครราชสีมา