

แบบตรวจสอบความพร้อมและเหมาะสมของสถานฝึกอบรม
หลักสูตรการฝึกอบรมการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering)

ชื่อสถานฝึกอบรม.....

สถานที่ตั้ง.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

รายงานการตรวจสอบความพร้อมและเหมาะสม

รายการ	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
	มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. สถานที่ฝึกอบรมต้องมีห้องฝึกอบรมภาคทฤษฎี สำหรับผู้เข้ารับการฝึกจำนวนไม่น้อยกว่า 20 คน โดยมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่า 30 ตารางเมตร และต้องจัดให้มีเอกสารประกอบการฝึก สื่อ และอุปกรณ์ การฝึกอบรมเพียงพอ					
<p>2. ห้องปฏิบัติการอาหาร ต้องมีลักษณะ ดังนี้</p> <p>2.1 พื้นที่จัดเตรียมอาหารที่เพียงพอสำหรับจำนวน ผู้เข้าฝึกอบรม ทำความสะอาดง่าย ปลอดภัย และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร</p> <p>2.2 พื้นผิวปฏิบัติงานเตรียมอาหารต้องสร้างจาก วัสดุที่เหมาะสม แข็งแรงทนทาน มีความ ปลอดภัยต่อวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ทำความสะอาดฆ่าเชื้อได้ง่าย มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p> <p>2.3 มีพื้นที่ในการปฏิบัติงานและอุปกรณ์เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เหมาะสม เพียงพอและพร้อมสำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบ ในการประกอบอาหาร การประกอบอาหาร รวมถึงมีความสะดวกในการทำสะอาด และสามารถปรุงอาหารได้สะดวกและปลอดภัย โดยเฉพาะบริเวณรอบเตา</p> <p>2.4 มีการระบายอากาศและความชื้นที่เพียงพอ เหมาะสม สามารถถ่ายเทอากาศ ระบายกลิ่น ควนจากการประกอบอาหารออกสู่ภายนอกได้ หมด ไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน</p>					

รายการ	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
	มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<p>2.5 มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ สามารถมองเห็นสีส้มตามธรรมชาติ และตำหนิของอาหารได้อย่างชัดเจน ควรมีฝาครอบหลอดไฟที่สามารถป้องกันการแตกกระจายของหลอดไฟ</p> <p>2.6 มีระบบระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังหรือเศษมูลฝอยตกค้าง ต้องทำความสะอาดห้องปฏิบัติการอาหารและวางระบายน้ำทุกครั้งหลังการฝึกอบรม</p> <p>2.7 มีระบบน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ มีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการจัดเตรียมอาหารและล้างทำความสะอาด</p> <p>2.8 มีอุปกรณ์สำหรับการรวบรวมจัดเก็บขยะมูลฝอยและน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะปลอดภัย สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค จัดให้มีถังที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด เพื่อเก็บขยะมูลฝอยตามประเภทขยะ และกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ</p> <p>2.9 มีอ่างล้างมือ สบู่และกระดาษเช็ดมือ</p> <p>2.10 มีกล่องอุปกรณ์ปฐมพยาบาลอยู่ใกล้ห้องปฏิบัติการอาหารหรือในที่ที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก เมื่อมีอุบัติเหตุที่เกิดจากการฝึกอบรม มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย ติดตั้งในจุดที่เหมาะสม สามารถใช้งานได้สะดวกและมีจำนวนเพียงพอ</p>					
<p>3. อุปกรณ์ เครื่องใช้ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม</p> <p>3.1 มีจำนวนที่เพียงพอแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม (เอกสารแนบท้าย)</p> <p>3.2 มีความเหมาะสมสำหรับใช้ในการฝึกปฏิบัติงานอาหาร สะอาด ถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนา</p> <p>3.3 ต้องได้รับการดูแลทำความสะอาด จัดเก็บอย่างเหมาะสมและเป็นระเบียบ ได้รับการบำรุงรักษา</p>					

รายการ	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
	มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<p>ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา ต้องทำความสะอาด ซ่อมแซมอุปกรณ์ เครื่องใช้ พื้นผิว วัสดุที่สัมผัสอาหารต่าง ๆ และพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมก่อนและหลังการใช้งานแต่ละครั้ง เพื่อไม่ให้มีเศษอาหารหรือคราบตกค้าง ทำให้เป็นที่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค</p> <p>3.4 ตู้เก็บภาชนะต้องทำด้วยวัสดุที่สามารถป้องกันสิ่งสกปรกได้ ทำความสะอาดง่ายส่วนประกอบของตู้ที่เป็นโลหะต้องทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม กรณีที่ตู้ไม่อยู่ติดกับพื้นจะต้องจัดให้มีที่วางสูงจากพื้นเพียงพอที่จะสามารถเข้าไปทำความสะอาดบริเวณข้างใต้ได้โดยสะดวก</p>					

สรุปผลการตรวจสอบและความเห็น

- เห็นสมควรอนุญาตให้เป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ
- ไม่สมควรอนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(.....)

ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(.....)

ตำแหน่ง.....

แบบตรวจสอบความพร้อมและเหมาะสมของอุปกรณ์ เครื่องใช้ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม
หลักสูตรการฝึกอบรมการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering)

ลำดับ	รายการ	จำนวน	การตรวจ				หมายเหตุ
			มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (รายบุคคล)							
1.1	เตาหุงต้มอย่างน้อย 3 หัวเตา ใช้ได้ทั้งไฟฟ้าและแก๊ส	1 เตา					
1.2	เครื่องดูดควันพร้อมไฟส่องสว่าง	1 เครื่อง					
1.3	อ่างล้างขาม ชุดละ 2 อ่าง พร้อมที่พับของ และ อุปกรณ์ก๊อกน้ำคราบชุด						
1.4	โต๊ะเตรียมอาหาร						
1.5	เครื่องชั่งขนาดเล็ก	1 เครื่อง					
1.6	ชุดบดเครื่อง และปั่นอาหารไฟฟ้า						
1.7	หม้อขนาด 10 นิ้ว	2 ใบ					
1.8	หม้อขนาด 8 นิ้ว	4 ใบ					
1.9	ผ้าขาวบางขนาด 1 เมตร	1 ผืน					
1.10	กระทะทองเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 12 - 14 นิ้ว	1 ใบ					
1.11	กระทะ 2 หู ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 - 14 นิ้ว	1 ใบ					
1.12	กระทะก้นแบนแบบมีด้าม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 - 10 นิ้ว	1 ใบ					
1.13	กระทะเหล็กวางบนเตาแก๊ส (ใช้ย่างหรือปิ้ง)						
1.14	ตะหลิว	1 อัน					
1.15	ทัพพี	2 อัน					
1.16	ทัพพีโปร่ง	1 อัน					
1.17	กระบวย	1 อัน					
1.18	พายไม้ สำหรับคนด้ามยาวประมาณ 12 นิ้ว หน้ากว้าง 2 นิ้ว	1 อัน					
1.19	ลังถึง 2 ชั้น ขนาด 15 นิ้ว	1 ชุด					
1.20	เขียงสับ	1 อัน					
1.21	เขียงซอย	1 อัน					
1.22	มีดสับ	1 เล่ม					
1.23	ครกหิน พร้อมไม้ตี	1 ชุด					
1.24	ครกไม้ พร้อมไม้ตี	1 ชุด					
1.25	อ่างผสมขนาดเล็กจุประมาณ 4 ถ้วยตวง	2 ใบ					

ลำดับ	รายการ	จำนวน	การตรวจ				หมายเหตุ
			มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1.26	อ่างผสมขนาดกลางจุประมาณ 5 ถ้วยตวง	1 ใบ					
1.27	อ่างผสมขนาดใหญ่จุประมาณ 6 ถ้วยตวง	1 ใบ					
1.28	จานกระเบื้องสีขาว ขนาด 7 นิ้ว	6 ใบ					
1.29	จานกระเบื้องสีขาว ขนาด 10 นิ้ว	6 ใบ					
1.30	จานเปลกระเบื้องสีขาว	2 ใบ					
1.31	ถ้วยแกง กระเบื้องสีขาว จุประมาณ 1 1/2 ถ้วย	6 ใบ					
1.32	ถ้วยแกง กระเบื้องสีขาว จุประมาณ 1 ถ้วย	6 ใบ					
1.33	ถ้วยน้ำจิ้มกระเบื้องสีขาว	6 ใบ					
1.34	ถ้วยขนมหวาน จุประมาณ 1 ถ้วย พร้อมจานรอง	4 ใบ					
1.35	ซ็อน ส้อม สำหรับตักชิมเครื่องปรุง	6 คู่					
1.36	ถาดสี่เหลี่ยม ขนาด 9 x 12 นิ้ว - 14 x 16 นิ้ว	3 ใบ					
1.37	ถาดนึ่งขนมอะลูมิเนียม เส้นผ่านศูนย์กลาง 10 นิ้ว	2 ใบ					
1.38	กระซอนเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8 นิ้ว	1 อัน					
1.39	ถ้วยตวงแก้วขนาด 1 ถ้วย (240 ซีซี) และจุ 1 ไปซ์	1 ชุด					
1.40	ถ้วยตวงของแข็งสแตนเลส	1 ชุด					
1.41	ช้อนตวง	1 ชุด					
2. อุปกรณ์ส่วนกลาง							
2.1	โต๊ะสำหรับโซว์อาหาร	1 โต๊ะ					
2.2	ตู้เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวและเก็บของแห้ง	1 ตู้					
2.3	ตู้เย็นเก็บอาหารสด						
2.4	น้ำสะอาดสำหรับปรุงอาหาร						
2.5	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	1 ใบ					
2.6	ถ้วยตะไลกระเบื้อง ขนาดเล็ก	100 ใบ					
2.7	ซ็อน ส้อมสแตนเลส	24 คู่					
2.8	ช้อนหวาน	24 คู่					
2.9	ช้อนกลาง	50 คัน					
2.10	มือแมวขูดมะพร้าว	2 อัน					
2.11	ที่เปิดกระป๋อง	2 อัน					
2.12	แก้วน้ำ	2 อัน					
2.13	ถุงพลาสติกสำหรับเตรียมเครื่องปรุง และแบ่งเก็บในตู้เย็น	24 ใบ					

ลำดับ	รายการ	จำนวน	การตรวจ				หมายเหตุ
			มี	ไม่มี	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
2.14	สีเมจิก						
2.15	ถังขยะพร้อมถุงพลาสติก						
2.16	กระดาษซับน้ำมัน						

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

(.....)