



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ..สำนักการศึกษา (ถนนคลัง.โทร.๐.๒๔๗๘.๖๖๓๑.ต่อ.๓๔๕-๓๔๖.โทรสาร.๐.๒๔๗๘/๙๗๗๗).....  
ที่ ..... กท.๐๘๐/๑๐๗๗๖ ..... วันที่ ๑๖ ..... ธันวาคม ๒๕๖๓ .....

เรื่อง ..แจ้งแนวทางการใช้โปรแกรม Thai School Lunch for BMA สำหรับภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๓ .....

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักการศึกษา ได้แจ้งแนวทางการใช้โปรแกรม Thai School Lunch และตัวอย่าง เมนูอาหารเข้าและอาหารกลางวัน โดยให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครดำเนินการจัดเมนูอาหารเข้า และอาหารกลางวันของนักเรียนผ่านโปรแกรม Thai School Lunch for BMA หรือตัวอย่างเมนูอาหารฯ ซึ่งกำหนดโดยสำนักอนามัย ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๓ ตามหนังสือสำนักการศึกษา ที่ กท ๐๘๐/๖๔๘๐ ลงวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๓ นั้น

ขณะนี้ ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ ได้พัฒนาโปรแกรม Thai School Lunch for BMA ให้มีประสิทธิภาพและสะดวกต่อการใช้งานยิ่งขึ้น ดังนี้

๑. การลงทะเบียนเข้าใช้งานโปรแกรม Thai School Lunch for BMA ผ่านทาง <https://bma.thaischoollunch.in.th> โรงเรียนสามารถลงทะเบียนได้เพียง ๑ ผู้ใช้งานเท่านั้น โดยจะต้อง เป็นข้าราชการซึ่งได้รับมอบหมายจากผู้อำนวยการสถานศึกษาให้เป็นผู้รับผิดชอบ เรื่อง โครงการอาหารเข้า และอาหารกลางวัน

๒. การจัดบริการอาหารเข้าและอาหารกลางวัน โรงเรียนสามารถใช้โปรแกรม Thai School Lunch for BMA รายละเอียดดังนี้

๒.๑ ระบบการจัดสำรับอาหารเข้าและอาหารกลางวันอัตโนมัติสำหรับโรงเรียนในสังกัด กรุงเทพมหานคร มีรายการอาหาร ๔๐๐ กว่ารายการ ขนมหวาน ผลไม้ ๑๐๐ กว่ารายการ และคลังสำรับ อาหารซึ่งมาจากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ให้โรงเรียนสามารถปรับเปลี่ยนเมนูในสำรับได้ตาม ความเหมาะสม

๒.๒ ระบบประเมินตัวรับอาหารโดยโรงเรียน (Thai School Recipes) ให้โรงเรียนสามารถ กำหนดเมนูอาหารนอกเหนือจากการรายการที่มีอยู่ในโปรแกรม และได้คุณค่าสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐาน (ตามเอกสารหมายเลขอ ๑)

๒.๓ วีดีโอสอนการใช้งานระบบ Thai School Lunch for BMA เลือกหัวข้อ “คู่มือการ ใช้งาน” ประกอบด้วย การเข้าใช้งานระบบ การเปลี่ยนรหัสผ่าน การแก้ไขข้อมูลโรงเรียน การแก้ไขข้อมูลติดต่อ ผู้ใช้งานระบบ การบันทึกข้อมูลจำนวนนักเรียน การจัดสำรับอาหารตอนที่ ๑ – ๓ และการปรับราคาตุ้ดติด (ตามเอกสารหมายเลขอ ๒)

เพื่อให้การจัดบริการอาหารเข้าและอาหารกลางวันของนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร มีประสิทธิภาพ นักเรียนได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักโภชนาการ มีความเหมาะสมกับนักเรียน แต่ละช่วงวัย จึงขอให้โรงเรียนใช้โปรแกรม Thai School Lunch for BMA ในการจัดอาหารเข้าและอาหาร กลางวันของนักเรียน ตั้งแต่วันที่ ๔ มกราคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป กรณีมีข้อสอบถามในการปฏิบัติงาน สำนักการศึกษา

ได้มอบหมาย...

ได้มอบหมายให้ นางสาวสิรี เวียงคำ ตำแหน่งนักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการ และนางสาวกัญจนาก แก้วไกรแสง ตำแหน่งนักวิชาการเงินและบัญชีปฏิบัติการ กลุ่มงานบัญชีและตรวจสอบใบสำคัญ กองคลัง สำนักการศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๔๓๗ ๖๖๓๑-๕ ต่อ ๓๔๕๕-๓๔๕๕ เป็นผู้ประสานงานดังกล่าว

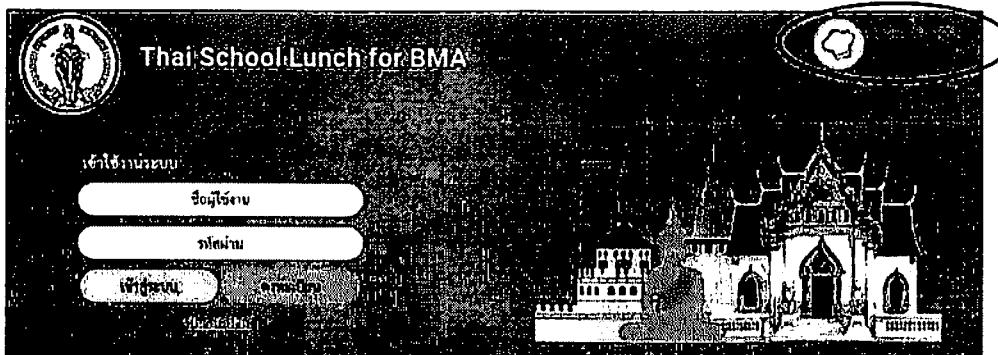
จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งโรงเรียนในสังกัดถือปฏิบัติต่อไป

กน คบ.  
(นายเกรียงไกร จงเจริญ)  
ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา

### ขั้นตอนการใช้งานระบบประเมินตัวรับอาหารโดยโรงเรียน (Thai School Recipes)

#### ๑. เข้าโปรแกรม Thai School Lunch for BMA

เลือก Thai School Recipes (มุมบนขวาเมื่อ) เพื่อเข้าสู่ระบบประเมินสำรับอาหารโดยโรงเรียน



Thai School Lunch for BMA ทำอย่างไรได้บ้าง?

ดูรายการอาหารสำหรับเด็กในแต่ละเดือน

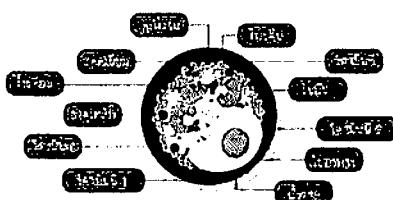


เด็กชาย

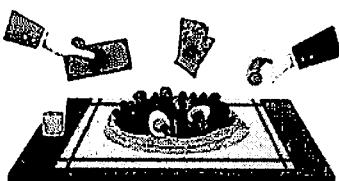
เด็กหญิง

เด็กนักเรียน

ดำเนินคุณค่าทางอาหารของเด็กที่เป็นเด็กไทย



วางแผนการจัดอาหารเด็ก



#### ๒. ลงชื่อเข้าใช้งานโดยใช้ชื่อผู้ใช้งานและรหัสผ่านเดียวกับ เข้าโปรแกรม Thai School Lunch for BMA



๓. เลือก “สร้างตัวรับ” สำหรับกำหนดเมนูอาหารนอกเหนือจากรายการที่มีอยู่ในระบบ



๔. กำหนดเมนูอาหาร Thai School Recipes เรียบร้อยแล้วกด บันทึก

A screenshot of the 'Create' form on the Thai School Recipes website. The form is titled 'สร้างตัวรับ' (Create). It includes fields for 'ชื่อผู้ใช้งาน' (User Name) and 'รหัสผ่าน' (Password). There is also a dropdown menu for 'ประเภทอาหาร' (Food Type) set to 'อาหาร เสน่ห์เด็ด'. Below these fields is a table for nutritional values: 'พลังงาน (Kcal)' is 0, 'น้ำหนัก (g)' is 0, 'ไขมัน (g)' is 0, 'แคลอรี (mg)' is 0, 'วิตามิน (mg)' is 0, and 'น้ำตาล (g)' is 0. There are also fields for 'ไขมัน (g)', 'ไขมัน 1 (mg)', 'ไขมัน 2 (mg)', 'ไขมัน 3 (mg)', 'ไขมัน 4 (mg)', and 'ไขมัน 5 (mg)'. At the bottom of the form, there is a 'บันทึก' (Save) button.

#### ๕. สำหรับอาหาร Thai School Recipes จะแสดงอยู่ด้านบนสุดรวมกับรายเมนูอาหารหลักของโปรแกรม

The screenshot shows the 'Thai School Lunch for BMA' application. At the top, there's a navigation bar with 'Dashboard', 'Edit Information', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', and 'Edit Recipe'. Below the navigation bar is a header with the title 'Thai School Lunch for BMA' and the 'THAI SCHOOL RECIPES' logo. The main area features a dashboard with several data cards. One card displays values: น้ำตาล 0.0, ไขมัน 0.0, โซเดียม 0.0, โปรตีน 0.0, ไฟเบอร์ 0.0, น้ำตาล 0.0, ไขมัน 0.0, โซเดียม 0.0, โปรตีน 0.0, ไฟเบอร์ 0.0, น้ำตาล 0.0, ไขมัน 0.0, โซเดียม 0.0, โปรตีน 0.0, ไฟเบอร์ 0.0. Another card shows 'จำนวนอาหารที่ต้องการปรุงรักษาในวันนี้ 10 กิโลกรัม 2562'. A large table below is titled 'รายการอาหารที่ต้องการปรุงรักษาในวันนี้' and lists various food items with their nutritional values.

รายการอาหาร	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	โปรตีน	ไฟเบอร์	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	โปรตีน	ไฟเบอร์	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	โปรตีน	ไฟเบอร์
๑. ไข่ต้ม	17.8	19.9	10.9	1.2	6.6	0.2	20.0	6.7	1.1	12.1	303.8	3.0			
๒. ผักกาด	1.9	2.3	1.8	1.0	2.7	1.5	3.3	3.3	0.9	1.9	250.7	1.0			
๓. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 2 ช้อนโต๊ะ	2.1	1.2	0.2	0.1	0.0	0.0	0.7	0.2	0.0	0.4	9.3	0.0			
๔. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 3 ช้อนโต๊ะ	3.2	1.8	0.2	0.1	1.3	0.0	1.1	0.3	0.0	0.6	14.0	0.1			
๕. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 2 ช้อนโต๊ะ	2.1	1.4	0.5	0.1	0.7	0.0	2.9	0.4	0.0	1.8	3.6	0.2			
๖. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 3 ช้อนโต๊ะ	3.2	2.1	0.7	0.2	1.1	0.0	4.4	0.6	0.0	2.7	5.4	0.2			
๗. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 1.5 ช้อนโต๊ะ	2.3	1.3	0.2	0.2	0.7	0.0	0.3	0.4	0.0	0.4	30.6	0.0			
๘. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 2.5 ช้อนโต๊ะ	3.9	2.1	0.9	0.3	1.1	0.0	0.5	0.7	0.0	0.4	51.9	0.1			

#### ๖. ดูเกณฑ์ค่าแนะนำและการแปลความความหมายสีของสารอาหาร จากการสร้างสำรับอาหารประจำวัน

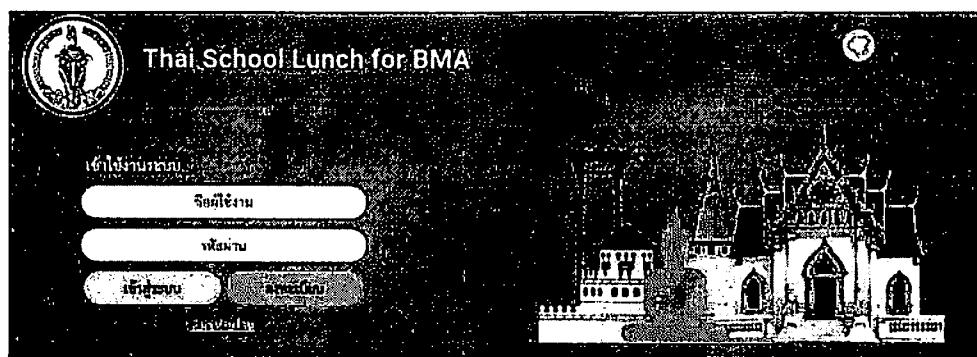
The screenshot shows the 'Thai School Lunch for BMA' application. At the top, there's a navigation bar with 'Dashboard', 'Edit Information', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', 'Edit Recipe', and 'Edit Recipe'. Below the navigation bar is a header with the title 'Thai School Lunch for BMA' and the 'THAI SCHOOL RECIPES' logo. The main area features a dashboard with several data cards. One card displays values: น้ำตาล 17.8, ไขมัน 19.9, โซเดียม 10.9, โปรตีน 1.2, ไฟเบอร์ 6.6, น้ำตาล 0.2, ไขมัน 20.0, โซเดียม 6.7, โปรตีน 1.1, ไฟเบอร์ 12.1, น้ำตาล 303.8, ไขมัน 3.0, โซเดียม 3.0. Another card shows 'จำนวนอาหารที่ต้องการปรุงรักษาในวันนี้' and a table with nutritional values. A third card shows a message: 'สถานะนี้ไม่ใช้ในสำรับอาหารประจำวัน'.

รายการอาหาร	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	โปรตีน	ไฟเบอร์	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม	โปรตีน	ไฟเบอร์		
๑. ไข่ต้ม	17.8	19.9	10.9	1.2	6.6	0.2	20.0	6.7	1.1	12.1	303.8	3.0
๒. ผักกาด	1.9	2.3	1.8	1.0	2.7	1.5	3.3	3.3	0.9	1.9	250.7	1.0
๓. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 2 ช้อนโต๊ะ	2.1	1.2	0.2	0.1	0.9	0.0	0.7	0.2	0.0	0.4	9.3	0.0
๔. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 3 ช้อนโต๊ะ	3.1	1.8	0.2	0.1	1.3	0.0	1.1	0.3	0.0	0.6	14.0	0.1
๕. กุ้งเผา (ไข่หวาน) 2 ช้อนโต๊ะ	2.1	1.4	0.5	0.1	0.7	0.0	2.9	0.4	0.0	1.8	3.6	0.2

สถานะนี้ไม่ใช้ในสำรับอาหารประจำวัน

### วิดีโอสอนการใช้งานระบบ Thai School Lunch for BMA

#### ๑. ลงชื่อเข้าใช้งานโปรแกรม Thai School Lunch for BMA



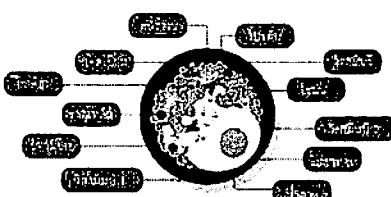
Thai School Lunch for BMA ทำอะไรได้บ้าง?

จัดการข้อมูลนักเรียนเมืองและระบบเครื่องชั่ง

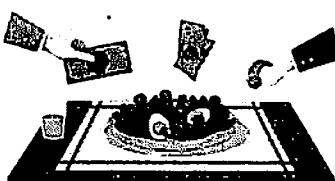


อุปนภ. ประถมศึกษา มัธยมศึกษา

จัดการข้อมูลสถานที่ของโรงเรียน เช่น ห้องเรียนและบ้านพักนักเรียน



จัดการอาหารกลางวัน



วางแผนการจัดซื้อสินค้า



#### ๒. เลือก “คู่มือการใช้งาน”



๓. เลือก วีดีโอสอนการใช้งานระบบ Thai School Lunch for BMA





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักการศึกษา (กองคลัง โทร.๐ ๒๔๓๗ ๓๓๘๙ หรือโทร ๓๔๕๕-๖ โทรสาร ๐ ๒๔๓๗ ๓๓๘๙)  
ที่ กท ๐๔๐๓ /๒๕๖๐ วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๓

เรื่อง แจ้งแนวทางการใช้โปรแกรม Thai School Lunch และตัวอย่างเมนูอาหารเข้าและอาหารกลางวัน

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ผู้อำนวยการกรุงเทพมหานคร (นายเกรียงยศ สุคลาภรณ์) รองผู้อำนวยการกรุงเทพมหานคร ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการกรุงเทพมหานคร) เห็นชอบให้สถานศึกษาจัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร โดยใช้โปรแกรม Thai School Lunch ตั้งแต่ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๓ นั้น

ขณะนี้ โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครสามารถเข้าใช้งานโปรแกรม Thai School Lunch for BMA โดยลงทะเบียนเข้าใช้งานผ่านทาง <https://bma.thaischoollunch.in.th> หรือใช้ตัวอย่างเมนูอาหารเข้า และอาหารกลางวันของนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑๐๐ วัน ซึ่งกำหนดโดยสำนักอนามัย มีแนวทางดำเนินการดังนี้

๑. การลงทะเบียนเข้าใช้งานโปรแกรม Thai School Lunch for BMA โรงเรียนสามารถได้เพียง ๑ ผู้ใช้งานเท่านั้น โดยจะต้องเป็นข้าราชการซึ่งได้รับมอบหมายจากผู้อำนวยการสถานศึกษา ให้เป็นผู้รับผิดชอบ เรื่อง โครงการอาหารเข้าและอาหารกลางวัน

๒. การจัดอาหารอาหารเข้าและอาหารกลางวัน โรงเรียนสามารถใช้โปรแกรม Thai School Lunch for BMA หรือ ตัวอย่างเมนูอาหารเข้าและอาหารกลางวันฯ ซึ่งกำหนดโดยสำนักอนามัย

๓. ตัวอย่างเมนูอาหารเข้าและอาหารกลางวันของนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งกำหนดโดยสำนักอนามัย ให้ใช้เมนูอาหารฯ ตามตัวอย่างของวันนั้นฯ เพื่อสารอาหารที่ครบถ้วน โรงเรียน สามารถสั่งรายการอาหารเข้าและอาหารกลางวันในวันใดวันหนึ่งของแต่ละสัปดาห์มาใช้สั่งจ้างเหมาทำอาหาร ในสัปดาห์ที่แจ้งผู้รับจ้างก็ได้ ถือว่าไม่มีผลกระทบต่อคุณค่าสารอาหาร แต่ไม่ควรใช้เมนูอาหารเข้าเป็นเมนู อาหารกลางวัน เนื่องจากพลังงานและสารอาหารของอาหารเข้าจะน้อยกว่าอาหารกลางวัน

๔. กรณีโรงเรียนลงทะเบียนเข้าใช้งานโปรแกรม Thai School Lunch ผ่านทาง <https://www.thaischoollunch.in.th> ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ที่ผ่านมาแล้วนั้น ให้เปลี่ยนมา ลงทะเบียนเข้าใช้งานผ่านทาง <https://bma.thaischoollunch.in.th> นับแต่รับทราบหนังสือฉบับนี้

๕. เพื่อให้การเบิก - จ่ายเงิน และการจัดอาหารอาหารเข้าและอาหารกลางวันของนักเรียนใน โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพ ในภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๓ จึงให้โรงเรียนสามารถดำเนินการตาม แนวทางดังกล่าว กรณีมีข้อสอบถามในการปฏิบัติงาน สำนักการศึกษาได้มอบหมายให้ นางสาวสิรี เวียงคำ ตำแหน่งนักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการ และนางสาวกัญจน์ แก้วไกรแสง ตำแหน่งนักวิชาการเงิน และบัญชีปฏิบัติการ กลุ่มงานบัญชีและตรวจสอบใบสำคัญ กองคลัง สำนักการศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๔๓๗ ๖๖๓๓-๕ ต่อ ๓๔๕๕ - ๕ เป็นผู้ประสานงานดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งโรงเรียนในสังกัดถือปฏิบัติต่อไป

(นายณัฐพงศ์ ดิษยบุตร)  
ผู้อำนวยการสำนักการศึกษา