



**ส่วนที่ 2 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์พื้นฐาน**

ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องการผ่านเกณฑ์ และใส่ตัวเลขคะแนนลงในช่องคะแนน พร้อมระบุเหตุผลหลังการตรวจสอบ ลงในช่องเหตุผล

เกณฑ์ตรวจสอบ	เกณฑ์		คะแนน		เหตุผล
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	เต็ม	ได้รับ	
Food Safety			10		
คำอธิบาย : ตั้งเกิดได้จากความสะอาดของ โต๊ะ พื้น ห้องน้ำ และบริเวณร้าน ในชั่วโมงเร่งด่วน					
วัตถุดิบ			10		
คำอธิบาย : วัตถุดิบจากประเทศไทย ในสัดส่วนที่เหมาะสม ตัวอย่างเช่น - ชาววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - ชาววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - ชาววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 8 คะแนน - ชาววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 7 คะแนน - ชาววัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 6 คะแนน - ชาววัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 5 คะแนน					
พ่อครัว/แม่ครัว			10		
คำอธิบาย : พ่อครัว แม่ครัว ที่มีเอกสารจบการศึกษาทางด้านอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 วิชา หรือมีเอกสารผ่านการอบรมหรือเอกสารผ่านการทดสอบด้านอาหารไทย ทั้งในระบบและนอกระบบ ที่จัดโดยสถาบันการศึกษา หรือศูนย์ทดสอบ หรือสถานทดสอบ จากภาครัฐและเอกชนของไทย ที่จัดอบรมหรือทดสอบทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ถ้าพ่อครัว แม่ครัว มีเอกสารเหล่านี้ 1 คน จะได้ 5 คะแนน และเพิ่มคะแนนขึ้นตามดุลพินิจ)					
รายการอาหาร			10		
คำอธิบาย : มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60 ของรายการอาหารทั้งหมดที่ให้บริการ ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน ของว่างและอาหารเรียกน้ำย่อย เครื่องดื่มและขนมไทย รายการอาหาร ร้อยละ 91 - 100 ได้รับ 10 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 85 - 90 ได้รับ 9 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 79 - 84 ได้รับ 8 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 73 - 78 ได้รับ 7 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 67 - 72 ได้รับ 6 คะแนน รายการอาหาร ร้อยละ 60 - 66 ได้รับ 5 คะแนน					
ระยะเวลา					
คำอธิบาย : ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ต้องเปิดดำเนินการไม่น้อยกว่า 6 เดือน					
คะแนนรวม			40		

หมายเหตุ : ตรวจสอบจากเอกสารประกอบที่แนบมาพร้อมใบสมัคร หรือขอข้อมูลจากผู้สมัคร

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ

ประเภท Modern Thai แบบ Quick Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
การตกแต่งร้าน	1. มีทัศนคติในการให้บริการที่เหมาะสม เช่น เคาน์เตอร์ให้บริการที่เหมาะสม และ สะดวกสบายในการให้บริการ	5		
	2. รูปภาพอาหาร หรือสิ่งที่สื่อในเรื่องวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารไทย เป็นต้น	4		
	3. โต๊ะสำหรับให้บริการ ไม่จัดไว้ในพื้นที่ที่เป็นมุมอับ และห้องน้ำมีความสะอาด	1		
	คะแนนรวม	10		
การบริการ	1. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว และถูกต้อง หรือใช้เวลาให้บริการไม่เกิน 15 ถึง 20 นาที	6		
	2. พนักงานส่วนหน้าร้าน <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรู้เรื่องอาหาร ในร้าน อย่างถูกต้อง สามารถให้คำแนะนำได้</li> <li>- รับคำสั่งรายการอาหาร ได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วน</li> <li>- มีความสะอาด กริยามารยาท และวางสุภาพ ที่ดีแบบไทย</li> <li>- มีการทำความสะอาดโต๊ะ หลังลูกค้าใช้บริการแล้ว ได้สะอาด และรวดเร็ว</li> </ul>	6		
	3. พนักงานส่วนในครัว <ul style="list-style-type: none"> <li>- การแต่งกายที่เหมาะสม สะอาด จัดเก็บส่วนผสม โดยใช้หมวกคลุมผม หรือรวบไว้</li> <li>- มีการสัมผัสอาหารอย่างถูกวิธี</li> </ul>	3		
	คะแนนรวม	15		

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ (ต่อ)

ประเภท Modern Thai แบบ Quick Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
คุณภาพอาหาร	1. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความสด	5		
	2. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความสะอาด	5		
	3. ใช้วัตถุประสงค์ ใกล้เคียงคำรับตั้งเดิม และคง วัตถุประสงค์หลักตามต้นคำรับเดิม โดยอ้างอิง หลักเกณฑ์ตาม ส่วนที่ 4 รายการอาหารที่รับประทาน 1. _____	10		
	คะแนนรวม	20		
การนำเสนออาหาร	1. บรรจุภัณฑ์ มีความเหมาะสม ทั้งขนาด ของบรรจุภัณฑ์ และปริมาณอาหารที่บรรจุ	2.5		
	2 บรรจุภัณฑ์ มีความเหมาะสมตามชนิด ของอาหาร และมีความสะดวกในการพกพา	2.5		
	3. บรรจุภัณฑ์ มีความสามารถในการรักษา คุณภาพของอาหาร ได้ในช่วงระยะเวลา หนึ่ง	2.5		
	4. วิธีการบรรจุอาหารให้นำรับประทาน อย่างเหมาะสม ในเรื่องของภาชนะบรรจุ ส่วนการจัดวาง การแยกชนิด และการจัด ประเภทของอาหาร	2.5		
	คะแนนรวม	10		
การมีส่วนร่วม ในกิจกรรม สาธารณะ	การเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชน หรือการ เข้าร่วมกิจกรรมด้านการตลาดอื่น ๆ	5		
	คะแนนรวม	5		
คะแนนรวมทั้งหมด		60		

## ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ

### หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ผัดไทย		แกงเผ็ดเปิดขี้เหล็ก	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. กุ้งเดี่ยวเส้นเล็ก 2. ถั่วงอก 3. กุ้งขาว 4. หอมแดง 5. กระเทียม 6. น้ำปลา 7. เนื้อกุ้งจากประเทศไทย		<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อเปิดขี้เหล็ก 2. กะทิ 3. มะเขือขวง 4. มะเขือเทศสีดา 5. ใบมะกรูด 6. น้ำปลา	
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - น้ำตาลอ่อน มีสีของส่วนผสมอื่น เช่น กุ้งแห้ง ตัวชู ถั่วงอก กลิ่น - หอมเครื่องปรุง รส - หวาน เค็ม และเปรี้ยวเล็กน้อย ลักษณะ - เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เละ หรือจับเป็นก้อน และแห้ง		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - แดง สีของเครื่องแกง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เปรี้ยว มันกะทิ ลักษณะ - เนื้อเปิดไม่เหนียว ไม่เละ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน	
ต้มยำไก่		หมูสะเต๊ะ	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้ออกไก่ 2. ข่าอ่อน 3. เห็ดนางฟ้า 4. พริกขี้หนู 5. ตะไคร้ 6. ใบมะกรูด 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว		<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อหมู 2. กะทิ 3. แดงขาว 4. หอมแดง 5. พริกขี้ฟ้า 6. น้ำส้มสายชู	
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - ขาวกะทิ ผสมเหลืองนวล กลิ่น - หอมข่า รส - เปรี้ยว เค็ม มันกะทิ หวานเนื้อสัตว์ ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่มไม่เหนียว กะทิไม่แตกมัน		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - เนื้อสัตว์เหลืองขมิ้น มันเงาสวยงาม น้ำจิ้มสีส้มแดงพริกแกง มีความมันของกะทิ อร่อยดี ไขมันดี ไม่เค็ม กลิ่น - หอมเครื่องเทศ และมีกลิ่นข่า รส - หวาน เค็ม ลักษณะ - เนื้อไม่แห้งกระด้าง ไม่เหนียว	
ต้มยำกุ้ง		ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. กุ้งจากประเทศไทย 2. เห็ดฟาง 3. พริกขี้หนู 4. ข่าตะไคร้ 5. ใบมะกรูด 6. ผักชี 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว		<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อไก่ 2. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 3. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 4. พริกขี้ฟ้าแดง 5. หอยใหญ่ 6. ต้นหอม 7. น้ำปลา	
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - น้ำใสสีน้ำขุ่นใส น้ำขุ่นสีของมะเขือเทศและน้ำพริกเผา กลิ่น - มีกลิ่นตะไคร้ ใบมะกรูด รส - เปรี้ยว เค็ม เปรี้ยว หากเป็นน้ำขุ่น ต้องมีรสมัน ไม่มีรสหวานจากน้ำตาล ลักษณะ - เนื้อกุ้งไม่แข็งกระด้าง หรือเละ เป็นตัวกุ้งชัดเจน มีน้ำ 3 ส่วน เนื้อ 1 ส่วน		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - มีสีตามลักษณะของส่วนผสม กลิ่น - กลิ่นหอมหัวใหญ่ พริกทอด รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่ไม่กระด้าง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ไม่เหนียว ไม่เค็ม	

#### ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

แกงเขียวหวานไก่		พะแนง	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้ออกไก่ 2. พริกแกง 3. กะทิ	4. มะเขือเปราะหรือ มะเขือพวง 5. ใบมะกรูด 6. ใบโหระพา	<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อสัตว์ 2. กะปิ 3. กุ้งลิสงป่น	4. พริกชี้ฟ้าแดง 5. น้ำปลา 6. พริกแกง
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - เขียวอ่อนจากเครื่องแกง ผสมสีขาวขุ่นของกะทิ กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน เฝื่อน มัน ลักษณะ - ไข่ต้มหรือโสมนกินไป เนื้อสัตว์บิ๋อยนุ่ม ผักไม่ และ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - แดงของเครื่องเทศ กะทิแตกมัน กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน ซ่ากัน ลักษณะ - ชิ้นพัวกะทิ	
ผักกระเพรา		ยำเนื้อ	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อสัตว์ 2. ใบกระเพรา 3. ขี้หนู 4. กระเทียม	<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อสัตว์ 2. พริก 3. น้ำปลา, น้ำมะนาว	4. หอมหัวใหญ่ 5. มะเขือเทศ 6. ใบสะระแหน่	
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - น้ำตาลเข้มจากขี้หนู หรือซอส กลิ่น - หอมใบกระเพรา รส - เค็ม เฝื่อน ลักษณะ - เนื้อสัตว์ไม่เหนียว ไม่แห้งจนเกินไป		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - มีสีตามส่วนผสม กลิ่น - มีกลิ่นของส่วนผสมต่าง ๆ รส - เบี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไม่เหนียว ผักไม่มีความสดกรอบ	
ไก่ห่อใบเตย		ทอดมันปลากรวย	
<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้ออกไก่ 2. ใบเตย 3. พริกไทย	4. พริกขี้หนู 5. กระเทียม 6. ชিংส	<b>ส่วนผสมหลัก</b> 1. เนื้อปลากรวยขูด 2. น้ำพริกแกงเผ็ด 3. ไข่ไก่	4. ตัวฝักยาว 5. ใบมะกรูด
<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - น้ำตาล กลิ่น - หอมใบเตย และเครื่องเทศ รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่ม แห้งไม่แฉะ		<b>ลักษณะอาหาร</b> สี - น้ำตาลแดง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เฝื่อน ลักษณะ - เนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม ไม่แฉะหรือร่วน	

#### ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ไก่ย่าง ข้าวเหนียว ส้มตำ	กระทงทอง
<p><b>ส่วนผสมหลัก</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไก่กระเทียม</li> <li>2. มะละกอ</li> <li>3. มะเขือเทศสีดา</li> <li>4. พริกขี้หนู</li> <li>5. ถั่วลิสง</li> <li>6. ถั่วฝักยาว</li> <li>7. น้ำปลา</li> <li>8. ข้าวเหนียว</li> </ol> <p><b>ลักษณะอาหาร</b>            สีส - ข้าวเหนียวขาว ไก่เหลืองนวล มีน้าว ส้มตำสีตามส่วนผสม            กลิ่น - ข้าวเหนียวไม่เหม็น ไก่หอมเครื่องเทศ ส้มตำหอม            กระเทียม มะนาวและเครื่องปรุงอื่น ๆ            รส - ข้าวเหนียวจัด ไก่มีรสเค็ม ส้มตำเปรี้ยวเค็ม หวาน เผ็ด            ลักษณะ - ข้าวเหนียวเม็ดสวย นุ่มไม่แฉะ ไก่เนื้อนุ่ม หนังไม่            แฉะ ส้มตำผักที่ใช้กรอบ สด</p>	<p><b>ส่วนผสมหลัก</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แผ่นแป้งกระทง</li> <li>2. เนื้อสัตว์บด</li> <li>3. หอมใหญ่</li> <li>4. ข้าวโพดหวาน</li> <li>5. เมล็ดถั่วลิสงคั่ว</li> <li>6. กระเทียม</li> <li>7. พริกไทย</li> <li>8. พริกขี้พริกแดง</li> <li>9. ใบผักชี</li> </ol> <p><b>ลักษณะอาหาร</b>            สีส - เหลืองทอง            กลิ่น - หอมกลิ่นพริกไทย รากผักชี            รส - เค็ม หวาน            ลักษณะ - กระทงกรอบ ร่วน ไม่แข็ง ใสไม่แฉะ</p>
<b>ข้าวตั้งหน้าตั้ง</b>	
<p><b>ส่วนผสมหลัก</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้าวหอมมะลิ</li> <li>2. เนื้อสัตว์บด</li> <li>3. กะทิ</li> <li>4. ถั่วลิสง</li> <li>5. พริกแห้ง</li> <li>6. กระเทียม</li> <li>7. หอมแดง</li> <li>8. พริกไทย</li> <li>9. น้ำปลา</li> </ol> <p><b>ลักษณะอาหาร</b>            สีส - ข้าวสีเหลืองนวล ใสสีนวล มีสีนวลจากมันกุ้งและพริก            กลิ่น - ข้าวไม่เหม็นกลิ่นเหม็น ใสกลิ่นกะทิ หอมเครื่องปรุง            รส - ข้าวจัดมัน ใสเค็ม หวาน มัน ไม่เผ็ดมาก            ลักษณะ - ข้าวกรอบไม่อมน้ำมัน ใสมีความข้าน</p>	