

ส่วนที่ 2 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์พื้นฐาน

ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องการผ่านเกณฑ์ และใส่ตัวเลขคะแนนลงในช่องคะแนน พร้อมระบุเหตุผลหลังการตรวจสอบ ลงในช่องเหตุผล

เกณฑ์ตรวจสอบ	กฎเกณฑ์		คะแนน		เหตุผล
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	เต็ม	ได้รับ	
Food Safety			10		
คำอธิบาย : สังเกตได้จากความสะอาดของ โต๊ะ พื้น ห้องน้ำ และบริเวณร้าน ในชั่วโมงเร่งด่วน					
วัตถุดิบ			10		
คำอธิบาย : วัตถุดิบจากประเทศไทย ในสัดส่วนที่เหมาะสม ตัวอย่างเช่น - หาวัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - หาวัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย และใช้อย่างสม่ำเสมอ ได้รับ 10 คะแนน - หาวัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 8 คะแนน - หาวัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารใช้วัตถุดิบของไทย แต่ใช้ไม่สม่ำเสมอ ได้รับ 7 คะแนน - หาวัตถุดิบของไทยได้ยาก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 6 คะแนน - หาวัตถุดิบของไทยได้สะดวก ร้านอาหารไม่ใช้วัตถุดิบของไทย ได้รับ 5 คะแนน					
พ่อครัว/แม่ครัว			10		
คำอธิบาย : พ่อครัว แม่ครัว ที่มีเอกสารจบการศึกษาทางด้านอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 วิชา หรือมีเอกสารผ่านการอบรมหรือเอกสารผ่านการทดสอบด้านอาหารไทย ทั้งในระบบและนอกระบบ ที่จัดโดยสถาบันการศึกษา หรือ ศูนย์ทดสอบ 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 Traditional Thai แบบ Quick Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
การตกแต่งร้าน	1. ลักษณะการตกแต่งที่สื่อถึงความเป็นไทย	3		
	2. มีสัดส่วนการให้บริการที่เหมาะสม เช่น เคาร์เตอร์ให้บริการที่เหมาะสม และ สะดวกสบายในการให้บริการ	3		
	3. รูปภาพอาหาร หรือสิ่งที่เกี่ยวข้องในเรื่องวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารไทย เป็นต้น	3		
	4. โต๊ะสำหรับให้บริการ ไม่จัดไว้ในพื้นที่ที่เป็นมุมอับ และห้องน้ำมีความสะอาด	1		
	คะแนนรวม	10		
การบริการ	1. ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว และถูกต้อง หรือใช้เวลาให้บริการไม่เกิน 15 ถึง 20 นาที	6		
	2. พนักงานส่วนหน้าร้าน <ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้เรื่องอาหารในร้าน อย่างถูกต้อง สามารถให้คำแนะนำได้ - รับคำสั่งรายการอาหาร ได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วน - มีความสะอาด กริยามารยาท และวาจาสุภาพ ที่ดีแบบไทย - มีการทำความสะอาดโต๊ะ หลังลูกค้าใช้บริการแล้ว ได้สะอาด และรวดเร็ว 	6		
	3. พนักงานส่วนในครัว <ul style="list-style-type: none"> - การแต่งกายที่เหมาะสม สะอาด จัดเก็บส่วนผสม โดยให้หมวกคลุมผม หรือรวบไว้ - มีการสัมผัสอาหารอย่างถูกวิธี 	3		
	คะแนนรวม	15		

ส่วนที่ 3 : ตารางคะแนนสำหรับหลักเกณฑ์เฉพาะ (ต่อ)

ประเภท Traditional Thai แบบ Quick Serving

หลักเกณฑ์	การพิจารณา	คะแนน		เหตุผล
		เต็ม	ได้รับ	
คุณภาพอาหาร	1. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความชัด	5		
	2. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร มีความชัดเจน	5		
	3. ใ้วัตถุประสงค์ต้องตามตำรับโดยอ้างอิงหลักเกณฑ์ตาม ส่วนที่ 4 <u>รายการอาหารที่รับประทาน</u> 1. _____	10		
	คะแนนรวม	20		
การนำเสนออาหาร	1. บรรจุภัณฑ์ มีความเหมาะสม ทั้งขนาดของบรรจุภัณฑ์ และปริมาณอาหารที่บรรจุ	2.5		
	2.บรรจุภัณฑ์ มีความเหมาะสมตามชนิดของอาหาร และมีความสะดวกในการพกพา	2.5		
	3. บรรจุภัณฑ์ มีความสามารถในการรักษาคุณภาพของอาหารได้ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง	2.5		
	4. วิธีการบรรจุอาหาร ให้นำรับประทานอย่างเหมาะสม ในเรื่องของการแบ่งสัดส่วนการจัดวาง การแยกชนิด และการจัดประเภทของอาหาร	2.5		
	คะแนนรวม	10		
การมีส่วนร่วมในกิจกรรมสาธารณะ	การเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชน หรือการเข้าร่วมกิจกรรมด้านการตลาดอื่น ๆ	5		
	คะแนนรวม	5		
คะแนนรวมทั้งหมด		60		

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ตัดไทย		แกงเผ็ดเปิดข้าง	
ส่วนผสมหลัก 1. กว๊ายเขียวเส้นเล็ก 2. ถั่วอก 3. กุ้งแช่ 4. พอมแดง 5. กระเทียม 6. น้ำปลา 7. เนื้อกุ้งจากประเทศไทย		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อเปิดข้าง 2. กะทิ 3. มะเขือพวง 4. มะเขือเทศสีดา 5. ใบมะกรูด 6. น้ำปลา	
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลอ่อน มีสีของส่วนผสมอื่น เช่น กุ้งแห้ง เต้าหู้ ถั่วอก กลิ่น - หอมเครื่องปรุง รส - หวาน เค็ม และเปรี้ยวเล็กน้อย ลักษณะ - เส้นเหนียวนุ่ม ไม่เละ หรือจับเป็นก้อน และขึง		ลักษณะอาหาร สี - แดง สีของเครื่องแกง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เผ็ด มีมะกะทิ ลักษณะ - เนื้อเปิดไม่เหนียว ไม่และ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน	
ต้มข้าวไก่		หมูสะเต๊ะ	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. ข่าอ่อน 3. เห็ดนางฟ้า 4. พริกขี้หนู 5. ตะไคร้ 6. ใบมะกรูด 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อหมู 2. กะทิ 3. แดงกวาง 4. พอมแดง 5. พริกขี้ฟ้า 6. น้ำส้มสายชู	
ลักษณะอาหาร สี - ขาวกะทิ ผสมเหลืองนวล กลิ่น - หอมข่า รส - เปรี้ยว เค็ม มีมะกะทิ หวานเนื้อสัตว์ ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่มไม่เหนียว กะทิไม่แตกมัน		ลักษณะอาหาร สี - เนื้อสัตว์เหลืองขมิ้น มีเงาสวยงาม น้ำจิ้มมีสีแดงพริกแกง มีความมันของกะทิ อากาศใส สักลัด ไม่เหนียว กลิ่น - หอมเครื่องเทศ และมีกลิ่นข่า รส - หวาน เค็ม ลักษณะ - เนื้อไม่แห้งกระด้าง ไม่เหนียว	
ต้มยำกุ้ง		ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	
ส่วนผสมหลัก 1. กุ้งจากประเทศไทย 2. เห็ดฟาง 3. พริกขี้หนู 4. ข่าตะไคร้ 5. ใบมะกรูด 6. ผักชี 7. น้ำปลา, น้ำมะนาว		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อไก่ 2. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 3. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 4. พริกขี้ฟ้าแดง 5. หอมใหญ่ 6. ต้นหอม 7. น้ำปลา	
ลักษณะอาหาร สี - น้ำใสสีน้ำขุ่นใส น้ำข้นสีของมันกุ้งและน้ำพริกเผา กลิ่น - มีกลิ่นตะไคร้ ใบมะกรูด รส - เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หากเป็นน้ำขุ่น ต้องมีรสมัน ไม่มีรสหวานจากน้ำตาล ลักษณะ - เนื้อกุ้งไม่แข็งกระด้าง หรือเละ เป็นตัวกุ้งชัดเจน มีน้ำ 3 ส่วน เนื้อ 1 ส่วน		ลักษณะอาหาร สี - มีสีตามลักษณะของส่วนผสม กลิ่น - กลิ่นหอมหัวใหญ่ พริกทอด รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่ไม่กระด้าง เม็ดมะม่วงกรอบไม่เหม็นหืน ผัดไม่และ	

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

แกงเขียวหวานไก่		พะแนง	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. พริกแกง 3. กะทิ 4. มะเขือเปราะหรือมะเขือพวง 5. ใบมะกรูด 6. ใบโหระพา		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัตว์ 2. กะปิ 3. หัวปลี 4. พริกชี้ฟ้าแดง 5. น้ำปลา 6. พริกแกง	
ลักษณะอาหาร สี - เขียวอ่อนจากเครื่องแกง ผสมสีขาวขุ่นของกะทิ กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน เผ็ด มัน ลักษณะ - ใส่ชิ้นหรือใส่จนเกินไป เนื้อสัตว์เปื่อยนุ่ม ผักไม่เละ มีน้ำ 2 ส่วน เนื้อ 2 ส่วน		ลักษณะอาหาร สี - แดงของเครื่องเทศ กะทิแตกมัน กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม หวาน เหมากัน ลักษณะ - ชิ้นหัวกะทิ	
ผัดกะเพรา		ยำเนื้อ	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัตว์ 2. ใบกะเพรา 3. ชี้นู 4. กระเทียม		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อสัน 2. พริก 3. น้ำปลา, น้ำมะนาว 4. หอมหัวใหญ่ 5. มะเขือเทศ 6. ใบสะระแหน่	
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลเข้มจากชีอิ้ว หรือซอส กลิ่น - หอมใบกะเพรา รส - เค็ม เผ็ด ลักษณะ - เนื้อสัตว์ไม่เหนียว ไม่แห้งจนเกินไป		ลักษณะอาหาร สี - มีสีตามส่วนผสม กลิ่น - มีกลิ่นของส่วนผสมต่าง ๆ รส -เปรี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไม่เหนียว ผักไม่เลว มีความสดกรอบ	
ไก่ทอดใบเตย		ทอดมันปลาทราย	
ส่วนผสมหลัก 1. เนื้ออกไก่ 2. ใบเตย 3. พริกไทย 4. พริกขี้หนู 5. กระเทียม 6. หิंसุด		ส่วนผสมหลัก 1. เนื้อปลาทรายขุด 2. น้ำพริกแกงเผ็ด 3. ไข่ไก่ 4. หัวปลี 5. ใบมะกรูด	
ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาล กลิ่น - หอมใบเตย และเครื่องเทศ รส - เค็ม หวานเล็กน้อย ลักษณะ - เนื้อไก่นุ่ม แห้งไม่แฉะ		ลักษณะอาหาร สี - น้ำตาลแดง กลิ่น - หอมเครื่องแกง รส - เค็ม เผ็ด ลักษณะ - เนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม ไม่เลวหรือร่วน	

ส่วนที่ 4 : ข้อมูลพิเศษ (ต่อ)

หลักการพิจารณารายการอาหาร ในส่วนของคุณภาพอาหาร

ไส้ย่าง ข้าวเหนียว ส้มตำ	กระทงทอง
<p><u>ส่วนผสมหลัก</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ไก่กระเทียม 2. มะละกอ 3. มะเขือเทศสีดา 4. พริกชี้หนู 5. ถั่วลิสง 6. ถั่วฝักยาว 7. น้ำปลา 8. ข้าวเหนียว <p><u>ลักษณะอาหาร</u></p> <p>สี - ข้าวเหนียวขาว ไก่เหลืองนวล มันขาว ส้มตำสีตามส่วนผสม</p> <p>กลิ่น - ข้าวเหนียวไม่เหม็น ไก่หอมเครื่องเทศ ส้มตำหอม</p> <p>กระเทียม มะนาวและเครื่องปรุงอื่น ๆ</p> <p>รส - ข้าวเหนียวจืด ไก่มีรสเค็ม ส้มตำเปรี้ยวเค็ม หวาน เค็ม</p> <p>ลักษณะ - ข้าวเหนียวเม็ดสวย ร่วนไม่แฉะ ไก่เนื้อนุ่ม แข็งไม่แฉะ ส้มตำฝักที่ไว้กรอบ สด</p>	<p><u>ส่วนผสมหลัก</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แผ่นแป้งกระทง 2. เนื้อสัตว์บด 3. หอมใหญ่ 4. ข้าวโพดหวาน 5. เมล็ดถั่วลิสงคั่ว 6. กระเทียม 7. พริกไทย 8. พริกชี้ฟ้าแดง 9. ใบผักชี <p><u>ลักษณะอาหาร</u></p> <p>สี - เหลืองทอง</p> <p>กลิ่น - หอมกลิ่นพริกไทย รากผักชี</p> <p>รส - เค็ม หวาน</p> <p>ลักษณะ - กระทงกรอบ ร่วน ไม่แข็ง ใสไม่แฉะ</p>
<p>ข้าวตั้งหน้าตั้ง</p>	
<p><u>ส่วนผสมหลัก</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวหอมมะลิ 2. เนื้อสัตว์บด 3. กะทิ 4. ถั่วลิสง 5. พริกแห้ง 6. กระเทียม 7. หอมแดง 8. พริกไทย 9. น้ำปลา <p><u>ลักษณะอาหาร</u></p> <p>สี - ข้าวสีเหลืองนวล ใสสีนวล มีสีแดงจากมันกุ้งและพริก</p> <p>กลิ่น - ข้าวไม่มีกลิ่นเหม็น ใสกลิ่นกะทิ หอมเครื่องปรุง</p> <p>รส - ข้าวจืดมัน ใสเค็ม หวาน มัน ไม่เผ็ดมาก</p> <p>ลักษณะ - ข้าวกรอบไม่อมน้ำมัน ใสมีความชื้น</p>	