

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
อาหารแห้งและเครื่องปรุงสำหรับฝ่ายโภชนาการ
โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว

๑.ความต้องการ

อาหารแห้งและเครื่องปรุงสำหรับประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยดังรายการต่อไปนี้
กลุ่มที่ ๑

- ๑.๑ น้ำปลา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร ตราทิพรสหรือตราคนแบกกุ้ง
- ๑.๒ น้ำมันพืช ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร ตราอรุณหรือตรามรกต
- ๑.๓ ซีอิ๊วขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร ตราภูเขาทองหรือตราเด็กสมบูรณ์
- ๑.๔ ซอสปรุงรส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๔๐ มิลลิลิตร ตราภูเขาทองหรือตราเด็กสมบูรณ์
- ๑.๕ เต้าเจี้ยว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มิลลิลิตร ตราภูเขาทองหรือตราเด็กสมบูรณ์
- ๑.๖ น้ำหวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๑๐ มิลลิลิตร /ขวด
- ๑.๗ น้ำตาลทราย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๘ นมพร้อมมันเนย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร/กล่อง
- ๑.๙ นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร/กล่อง
- ๑.๑๐ นมรสหวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร/กล่อง
- ๑.๑๑ เกล็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๑๒ เครื่องดื่มมอลต์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๑๓ นมข้นหวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๘๕ มิลลิลิตร/กระป๋อง
- ๑.๑๔ ซอสมะเขือเทศ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร/ขวด
- ๑.๑๕ น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร ตราอสร. หรือตราเด็กสมบูรณ์
- ๑.๑๖ ซีอิ๊วดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๘ มิลลิลิตร/ขวด
- ๑.๑๗ แป้งมัน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๑๘ แป้งข้าวโพด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๑๙ กะปิ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/กระปุก ตราช้างหรือตราเรือใบ
- ๑.๒๐ ซอสหอยนางรม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร/ขวด
- ๑.๒๑ ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๘๐ มิลลิลิตร/ขวด
- ๑.๒๒ พริกไทยขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม/ขวด
- ๑.๒๓ ผงหมูแดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม /ถุง ตรารสดีหรือตราแม่พลอย
- ๑.๒๔ ผงพะโล้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ถุง ตรารสดีหรือตราแม่พลอย
- ๑.๒๕ หมูหยอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๒๖ น้ำผักรวม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/กล่อง ตรายูนิฟหรือตรามาลี
- ๑.๒๗ น้ำผลไม้รวม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ตรายูนิฟหรือตรามาลี
- ๑.๒๘ วุ้นเส้น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง ตราดันถั่วหรือตราตันสนหรือตรามังกร
- ๑.๒๙ ถั่วแดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง

- ๑.๓๐ ถั่วดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๑ ถั่วเขียว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๒ สาคุเมล็ดเล็ก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๓ ถั่วเขียวซีก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๔ เครื่องปรุงร่งของ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๕ เส้นหมี่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๖ ลูกเดือย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๗ ฟองเต้าหู้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม/ถุง
- ๑.๓๘ กะทิธัญพืช ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐๐ มิลลิลิตร/กล่อง

กลุ่มที่ ๒

- ๑.๓๙ มะตูมแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม /๑ ถุง
- ๑.๔๐ เก๊กฮวยแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/๑ ถุง
- ๑.๔๑ โปรตีนเกษตร ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๔๒ ตั้งฉ่าย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๔๓ น้ำตาลปีบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๔๔ มะขามเปียก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๔๕ กุ้งแห้งขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๔๖ ลำไยแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๔๗ กระเจี๊ยบแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๔๘ ดอกไม้จีน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๔๙ พริกไทยดำเม็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๐ พริกไทยขาวเม็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๑ เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๕๒ อบเชย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๕๓ ขมิ้นผง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๕๔ ฝรั่ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๕ ข้าวเหนียวขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๖ ข้าวเหนียวดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๗ ถั่วลิสง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๘ พริกป่น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม/ถุง
- ๑.๕๙ เห็ดหอมดอกเล็ก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ถุง
- ๑.๖๐ สาหร่าย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัม/ถุง

๒. คุณลักษณะทั่วไป

๒.๑ น้ำปลา ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร ผลิตจากปลาสดชั้นไม่น้อยกว่า ๖๕ % ผสมไอโอดีน

๒.๒ น้ำมันพืช ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร เป็นน้ำมันที่สกัดจากถั่วเหลือง ๑๐๐ %

๒.๓ ซีอิ๊วขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตรเป็น ซีอิ๊วขาวสูตร ๑ ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีไม่น้อยกว่า ๖๒ %

๒.๔ ซอสปรุงรส ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๔๐ มิลลิลิตร ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีไม่น้อยกว่า ๗๕ %

๒.๕ เต้าเจี้ยว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐๐ มิลลิลิตร เป็นเต้าเจี้ยวสูตร ๑ ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดีไม่น้อยกว่า ๖๒ %

๒.๖ น้ำ หวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๑๐ มิลลิลิตร กลิ่นสละ มีส่วนผสมของน้ำตาล ๑๓ %

๒.๗ น้ำตาลทราย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม เป็นน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ ๑๐๐ %

๒.๘ นมพ่องมันเนย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร ผลิตจากนมพ่องมันเนย ๑๐๐ %

๒.๙ นมถั่วเหลือง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร ผลิตจากนมถั่วเหลือง ๘๙.๔๘ % น้ำตาล ๘% น้ำมันพืช ๑.๕ % นมผง ๑% วิตามินรวมและเกลือแร่ ๐.๐๒%

๒.๑๐ นมรสหวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ มิลลิลิตร ผลิตจากนมโค ๖๕ % น้ำตาล ๓.๖๑ %

๒.๑๑ เกลือ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม เป็นเกลือบริสุทธิ ๙๙.๙ % มีไอโอดีนตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

๒.๑๒ เครื่องดื่มมอลต์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมเป็นเครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลตสำเร็จรูปชนิดผง

๒.๑๓ นมข้นหวาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๓๘๕ มิลลิลิตร เป็นนมคัดแปลงไขมันหวาน

๒.๑๔ ซอสมะเขือเทศ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร ผลิตจากมะเขือเทศไม่น้อยกว่า ๗๕ % น้ำตาล ๑๕ %

๒.๑๕ น้ำส้มสายชู ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๗๐๐ มิลลิลิตร เป็นน้ำส้มสายชูกลั่น ๕ %

๒.๑๖ ซีอิ๊วดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๓๘ มิลลิลิตร ชนิดหวาน ผลิตจากกากน้ำตาล ๕ % ถั่วเหลืองหมักสกัด

๒.๑๗ แป้งมัน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ผลิตจากมันสำปะหลัง ๑๐๐ %

๒.๑๘ แป้งข้าวโพด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ผลิตจากเมล็ดข้าวโพด ๑๐๐ %

๒.๑๙ กะปิ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม เป็นกะปิอย่างดี ผลิตจากกุ้งเคยไม่น้อยกว่า ๘๐ %

๒.๒๐ ซอสหอยนางรม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๐๐ มิลลิลิตร ผลิตจากหอยนางรม ไม่น้อยกว่า ๓๐ %

๒.๒๑ ซอสพริก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๖๘๐ มิลลิลิตร ชนิดเผ็ดน้อย ผลิตจากพริกชี้ฟ้าแดง ๒๕ % น้ำตาล ๒๕ %

๒.๒๒ พริกไทยขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐ กรัม บรรจุในแพ็คปิดสนิท

๒.๒๓ ผงหมูแดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๘๐ กรัม ใช้สีแดงธรรมชาติ ผลิตจากน้ำตาล ๖๐ %

๒.๒๔ ผงพะโล้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กรัม มีโป๊ยกั๊ก ๓๐% อบเชย ๓๐% ข่า ๓๐% พริกหอม ๑๐%

ยี่ห่อหวาน ๑๐ เม็ดผักชี ๑๐ %

๒.๒๕ หมูหยอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม ผลิตจากหมูเนื้อแดงไม่น้อยกว่า ๕๘ %

- ๒.๒๖ น้ำผักรวม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ผลิตจากน้ำผักรวม ๔๐ %
- ๒.๒๗ น้ำผลไม้รวม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ผลิตจากน้ำผลไม้รวม ๔๐ %
- ๒.๒๘ วุ้นเส้น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม บรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๒๙ ถั่วแดง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๐ ถั่วดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๑ ถั่วเขียว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๒ สาหร่ายเม็ดเล็ก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๓ ถั่วเขียวซีก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๔ เครื่องปรุงซอง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๓๕ เส้นหมี่ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๘๐ กรัม บรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๓๖ ลูกเดือย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๓๗ ฟองเต้าหู้ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๓๘ กะทิธัญพืช ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑๐๐๐ มิลลิกรัม มีส่วนประกอบของน้ำมันรำข้าวไม่น้อยกว่า ๑๘ % และมีโปรตีนจากถั่วเหลืองไม่น้อยกว่า ๐.๓ %

กลุ่มที่ ๒

- ๒.๓๙ มะตูมแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ต้องอบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๐ เก๊กฮวยแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต้องอบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๑ โปรตีนเกษตร ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๔๒ ตั้งฉ่าย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๔๓ น้ำตาลปีบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๔๔ มะขามเปียก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม แพ็คในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๕ กุ้งแห้งขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมอบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๖ ลำไยแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต้องอบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๗ กระเจี๊ยบแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัมต้องอบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๔๘ ดอกไม้จีน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๔๙ พริกไทยดำเม็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๕๐ พริกไทยขาวเม็ด ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา

- ๒.๕๑ เครื่องตุ๋นยาจีน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๕๒ อบเชย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท
- ๒.๕๓ ขมิ้นผง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๕๔ ผาง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม อบแห้งสนิท สะอาด ไม่เก่าเก็บ ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ไม่มีสิ่งเจือปน
- ๒.๕๕ ข้าวเหนียวขาว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม เป็นข้าวเหนียวขาวใหม่ไม่มีแมลงปน
- ๒.๕๖ ข้าวเหนียวดำ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม เป็นข้าวเหนียวดำใหม่ไม่มีแมลงปน
- ๒.๕๗ ถั่วลิสง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๕๘ พริกป่น ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม ใหม่ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่ขึ้นรา
- ๒.๕๙ เห็ดหอมดอกเล็ก ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม เป็นเห็ดดอกเล็กหอมคัดพิเศษ
- ๒.๖๐ สาหร่าย ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๔๐ กรัมบรรจุในแพ็คปิดสนิท

มาตรฐานการส่งอาหารประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง

กลุ่มที่ ๑

- ๑.๑ ต้องมีฉลากและเครื่องหมาย ออย. ในผลิตภัณฑ์บรรจุสินค้า
- ๑.๒ ไม่เป็นสินค้าหมดอายุ หรือมีสิ่งสกปรก
- ๑.๓ ภาชนะบรรจุต้องสะอาดไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิมหรือบวม บูด

กลุ่มที่ ๒

- ๒.๑ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิท ไม่มีสิ่งสกปรก
- ๒.๒ ขนาดต้องได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด
- ๒.๓ ต้องเป็นสินค้าใหม่ สด สะอาด

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นายณรงค์ชัย สมใจ)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางบุษบา ยินดีสุข)

ลงชื่อ.....ผู้กำหนดคุณลักษณะเฉพาะ
(นางสาววราลักษณ์ ช่างชัยชนะ)