อาหารประเภทไข่ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ไข่ลูกเขย 1 ฟอง แตงกวา	
2	ไข่พะโล้หมู ใส่เลือด หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	
3	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู ฟักทอง ตำลึง (ไข่ 1/2 ฟอง)	
4	ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ฟักทอง ตำลึง มะเขือเทศ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
5	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) ไก่สับ ดอกขจร 2 ทัพพี	
6	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) หมูสับ ดอกขจร 2 ทัพพี	
7	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) ไก่สับ ตำลึง 2 ทัพพี	
8	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) หมูสับ ตำลึง 2 ทัพพี	
9	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) ไก่สับ แตงกวา 2 ทัพพี	
10	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) หมูสับ แตงกวา 2 ทัพพี	
11	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) ไก่สับ ผักกาดขาว 2 ทัพพี	
12	แกงจืดไข่น้ำ (ไข่ 1/2 ฟอง) หมูสับ ผักกาดขาว 2 ทัพพี	
13	ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ มะเขือเทศ หอมใหญ่ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
14	ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ แครอท กะหล่ำปลี (ไข่ 1/2 ฟอง)	
15	ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ ฟักทอง ตำลึง มะเขือเทศ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
16	ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ ตำลึง มะเขือเทศ กะหล่ำปลี (ไข่ 1/2 ฟอง)	
17	ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ แครอท กะหล่ำปลี (ไข่ 1/2 ฟอง)	
18	ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ตำลึง มะเขือเทศ กะหล่ำปลี (ไข่ 1/2 ฟอง)	
19	ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
20	ไข่ดาวทรงเครื่อง มะเขือเทศ แครอท ข้าวโพด	
21	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องไก่ แครอท ต้นหอม (ไข่ 1/2 ฟอง)	
22	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องไก่ ฟักทอง ตำลึง (ไข่ 1/2 ฟอง)	
23	ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู แครอท ต้นหอม (ไข่ 1/2 ฟอง)	
24	ไข่พะโล้ไก่ ใส่เลือด หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	
25	ไข่พะโล้ไก่ ใส่เต้าหู้ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
26	ไข่พะโล้หมู ใส่เต้าหู้ (ไข่ 1/2 ฟอง)	
27	ผัดบวบไก่ ใส่ไข่ 2 ทัพพี	
28	ผัดบวบหมู ใส่ไข่ 2 ทัพพี	
29	ผัดหน่อไม้ไก่ใส่ไข่ (ไม่ใส่พริก) 1 ทัพพี	
30	ผัดหน่อไม้หมูใส่ไข่ (ไม่ใส่พริก) 1 ทัพพี	
31	ไข่พะโล้ ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด	
32	ไข่พะโล้ไก่ ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	
33	ไข่พะโล้หมู ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	

ภาคผนวก ค

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อสรรหาและเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

หลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและเลือกสรร

ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการประเมินสมรรถนะด้วยวิธีการประเมินสมรรถนะตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง กำหนด ดังนี้

ประเภท พนักงานจ้างตามทั่วไป ตำแหน่ง คนงาน จำนวน ๑ อัตรา

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
การประเมินสมรรถนะ พิจารณาความเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่จากประวัติส่วนตัวประวัติการศึกษา ประวัติการทำงาน ท่วงที วาจา อุปนิสัย อารมณ์ ทัศนคติ จริยธรรมและคุณธรรม การปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงาน รวมทั้งสังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปฏิภาณไหวพริบบุคลิกภาพ ความสามารถพิเศษที่เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติราชการและพฤติกรรมที่ปรากฏของผู้เข้าสอบ	๑๐๐	**สอบสัมภาษณ์**
รวม	๑๐๐	

อาหารผัด กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ผัดมะเขือยาวหมูสับ 1 ทัพพี	
2	ผัดไก่ ใส่ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ 1 ทัพพี	
3	แกงโฮะไก่ ถั่วฝักยาว หน่อไม้ดอง 1 ทัพพี	
4	ผัดพริกขิงหมู ใส่ถั่วฝักยาว (ไม่เผ็ด) 1 ทัพพี	
5	คั่วกลิ้งหมู 2 ช้อนกินข้าว	
6	ผัดแตงกวาหมูสับ กุ้งแห้ง ใส่ไข่ (ไข่ 1/2 ฟอง) 1 ทัพพี	
7	ผัดผักกาดดองหมูสับ ใส่ไข่ 1/2 ฟอง 1 ทัพพี	
8	ผัดฟักแม้วใส่ไข่ 1/2 ฟอง 1 ทัพพี	
9	ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ใส่ตับ 1 ทัพพี	
10	ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ใส่ไข่ กะหล่ำปลี แครอท 1 ทัพพี	
11	ผัดบวบใส่ไข่ 1 ฟอง 1 ทัพพี	
12	ผัดกะหล่ำปลีหมูสับ ใส่ตับ 1 ทัพพี	
13	ผัดผักรวมมิตรไก่ ใส่ตับ 1 ทัพพี	
14	ผัดฟักทองหมู ใส่ไข่ 1 ทัพพี	
15	ผัดกะเพราไก่ ใส่ตับ ถั่วฝักยาว 1 ทัพพี	
16	ผัดถั่วงอกหมู ใส่เลือด 1 ทัพพี	
17	ผัดแตงกวาตับหมู ใส่ไข่ 1 ทัพพี	
18	แกงโฮะหมู ถั่วฝักยาว หน่อไม้ดอง 1 ทัพพี	
19	คั่วกลิ้งไก่ 2 ช้อนกินข้าว	
20	ผัดกะเพราหมู ใส่ตับ ถั่วฝักยาว 1 ทัพพี	
21	ผัดกะหล่ำปลีไก่สับ ใส่ตับ 1 ทัพพี	
22	ผัดกะหล่ำปลีกุ้ง 1 ทัพพี	
23	ผัดกะหล่ำปลีใส่ไข่ 1 ทัพพี	
24	ผัดกะหล่ำปลีไก่ใส่กะปิ 1 ทัพพี	
25	ผัดกะหล่ำปลีหมูใส่กะปิ 1 ทัพพี	

ภาคผนวก ข

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

๑. คุณวุฒิเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑. ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

๒. มีความรู้ความสามารถเหมาะสมในการปฏิบัติหน้าที่ หรือทางอื่นที่ ก.อบต.กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติสำหรับเฉพาะตำแหน่งนี้ได้

๓. ต้องมีร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรง ไม่มีโรคประจำตัวที่เป็นอุปสรรคในการปฏิบัติงานในหน้าที่

๔. มีความรู้ความสามารถ และความชำนาญ ปฏิบัติงานขั้นต้นเกี่ยวกับงานเอกสารต่างๆ ภายในกองสำนัก ภายใต้การกำกับตรวจสอบโดยใกล้ชิดหรือตามคำสั่ง หรือแนวทางปฏิบัติที่มีอยู่อย่างชัดเจน หรือละเอียดถี่ถ้วน และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมายลักษณะงานที่ปฏิบัติหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

26	ผัดกะหล่ำปลีแครอทกุ้ง 1 ทัพพี	
27	ผัดกะหล่ำปลีแครอทไก่สับ 1 ทัพพี	
28	ผัดกะหล่ำปลีแครอทใส่ไข่ 1 ทัพพี	
29	ผัดกะหล่ำปลีแครอทหมูสับ 1 ทัพพี	
30	ผัดวุ้นเส้นไก่สับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ 1 ทัพพี	
31	ผัดวุ้นเส้นหมูสับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ 1 ทัพพี	
32	ผัดหมู ใส่ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ 1 ทัพพี	
33	ผัดคะน้ากุ้ง 1 ทัพพี	
34	ผัดคะน้าไก่ 1 ทัพพี	
35	ผัดคะน้าหมู 1 ทัพพี	
36	ผัดคะน้าไก่ ใส่ตับ 1 ทัพพี	
37	ผัดคะน้าหมู ใส่ตับ 1 ทัพพี	
38	ผัดแตงกวาตับไก่ ใส่ไข่ 1 ทัพพี	
39	ผัดแตงกวาไก่สับ กุ้งแห้ง ใส่ไข่ (ไข่ 1/2 ฟอง) 1 ทัพพี	
40	ผัดถั่วงอกไก่ ใส่เลือด 1 ทัพพี	
41	ผัดบวบกุ้ง 1 ทัพพี	
42	ผัดบวบไก่ 1 ทัพพี	
43	ผัดบวบหมู 1 ทัพพี	
44	ผัดเปรี้ยวหวานหมู ใส่ตับ 1 ทัพพี	
45	ผัดผักกวางตุ้งไก่ 1 ทัพพี	
46	ผัดผักกวางตุ้งหมู 1 ทัพพี	
47	ผัดผักกาดดองไก่สับ ใส่ไข่ 1/2 ฟอง 1 ทัพพี	
48	ผัดผักบุ้งไทยไก่ใส่กะปิ 1 ทัพพี	
49	ผัดผักบุ้งไทยหมูใส่กะปิ 1 ทัพพี	
50	ผัดผักบุ้งจีนไก่สับ 1 ทัพพี	
51	ผัดผักบุ้งจีนหมูสับ 1 ทัพพี	
52	ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ตับ 1 ทัพพี	

ภาคผนวก ก

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง ชื่อตำแหน่ง ลักษณะงาน
และความรับผิดชอบของตำแหน่ง ระยะเวลาการจ้าง และค่าตอบแทนที่จะได้รับ
แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง
เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

ผู้สมัครสอบต้องมีคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง ดังนี้

ชื่อตำแหน่ง คนงาน

ประเภท พนักงานจ้างทั่วไป

สังกัด สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

อัตราว่าง จำนวน ๑ อัตรา

ค่าตอบแทน -ได้รับค่าตอบแทนเดือนละ ๙,๐๐๐.- บาท และได้เงินเพิ่มค่าครองชีพชั่วคราวตามมติคณะรัฐมนตรีหรือกฎหมายกำหนด

สิทธิประโยชน์ ตามประกาศคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ เรื่อง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๔๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๗) พ.ศ.๒๕๖๕ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

ระยะเวลาการจ้าง ไม่เกินคราวละ ๑ ปี นับตั้งแต่วันที่ทำสัญญาจ้าง และตามแผนอัตรากำลัง ๓ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๗ – ๒๕๖๙) โดยองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง จะเรียกผู้ที่ผ่านการสรรหาและเลือกสรรตามลำดับที่ขึ้นบัญชีไว้ มาทำสัญญาจ้างภายหลังจากคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ ให้ความเห็นชอบแล้ว

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำหน้าที่เป็นพนักงานจ้าง ปฏิบัติงานขั้นต้นเกี่ยวกับงานเอกสารต่างๆ ภายในกองสำนัก ภายใต้การกำกับตรวจสอบโดยใกล้ชิดหรือตามคำสั่ง หรือแนวทางปฏิบัติที่มีอยู่อย่างชัดเจน หรือละเอียดถี่ถ้วน และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย ลักษณะงานที่ปฏิบัติหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ ปฏิบัติงานที่ต้องใช้แรงงานทั่วไป เกี่ยวกับงานเอกสารต่างๆ ภายในกองสำนัก ภายใต้การกำกับตรวจสอบโดยใกล้ชิดหรือตามคำสั่ง หรือแนวทางปฏิบัติที่มีอยู่อย่างชัดเจน หรือละเอียดถี่ถ้วน และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมายลักษณะงานที่ปฏิบัติหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

ความรู้ความสามารถที่ต้องการ มีความรู้ความสามารถเหมาะสมในการปฏิบัติงาน หรือหน้าที่ในตำแหน่งคนงาน และมีร่างกายแข็งแรง สามารถให้บริการประชาชนได้เป็นอย่างดี

.....

53	ผัดพริกขิงไก่ ใส่ถั่วฝักยาว (ไม่เผ็ด) 1 ทัพพี	
54	ผัดฟักทองไก่ ใส่ไข่ 1 ทัพพี	
55	ผัดฟักแม้วไก่สับ 1 ทัพพี	
56	ผัดฟักแม้วหมูสับ 1 ทัพพี	
57	ผัดมะเขือยาวไก่สับ 1 ทัพพี	
58	ผัดวุ้นเส้นไก่สับ ใส่ไข่ กะหล่ำปลี แครอท 1 ทัพพี	
59	ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง ลูกชิ้นปลา 1 ทัพพี	

ภาคผนวก ค

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อสรรหาและเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

หลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและเลือกสรร

ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการประเมินสมรรถนะด้วยวิธีการประเมินสมรรถนะตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง กำหนด ดังนี้

ประเภท พนักงานจ้างตามทั่วไป ตำแหน่ง พนักงานขับรถยนต์ จำนวน ๑ อัตรา

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
การประเมินสมรรถนะ พิจารณาความเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่จากประวัติส่วนตัวประวัติการศึกษา ประวัติการทำงาน ท่วงที วาจา อุปนิสัย อารมณ์ ทัศนคติ จริยธรรมและคุณธรรม การปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงาน รวมทั้งสังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปฏิภาณไหวพริบบุคลิกภาพ ความสามารถพิเศษที่เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติราชการและพฤติกรรมที่ปรากฏของผู้เข้าสอบ	๑๐๐	**สอบสัมภาษณ์**
รวม	๑๐๐	

อาหารจานเดียวข้าว กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ข้าวราดหน้าไก่ ผักกวางตุ้ง 1.5 ทัพพี	
2	ข้าวกล้องต้มไก่ ใส่ตับ 2 ทัพพี	
3	ข้าวต้มไก่ ตับ 2 ทัพพี	
4	ข้าวยำ ไข่ต้ม 1/4 ฟอง 1.5 ทัพพี	
5	ข้าวต้มอนามัยหมู ใส่ไข่ ตำลึง ฟักทอง 2 ทัพพี	
6	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปฟัก แตงกวา 1.5 ทัพพี	
7	ข้าวต้มไก่ ใส่ตับ ตำลึง 2 ทัพพี	
8	ข้าวผัดไข่ คะน้า แครอท มะเขือเทศ 1.5 ทัพพี	
9	ข้าวต้มหมู ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	
10	ข้าวหมูแดง แตงกวา 1.5 ทัพพี	
11	ข้าวผัดสามสีไก่ ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
12	ข้าวต้มทะเลรวมมิตร 2 ทัพพี	
13	ข้าวคลุกกะปิหมูหวาน ใส่ตับ 1.5 ทัพพี	
14	ข้าวต้มปลากะพงขาว 2 ทัพพี	
15	ข้าวกล้องต้มหมู ใส่ตับ 2 ทัพพี	
16	ข้าวคลุกกะปิไก่หวาน ใส่ตับ 1.5 ทัพพี	
17	ข้าวต้มไก่ ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	
18	ข้าวต้มไก่ ใส่เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
19	ข้าวต้มปลากะพงขาว ผักโขม 2 ทัพพี	
20	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ 2 ทัพพี	
21	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ ตำลึง 2 ทัพพี	
22	ข้าวต้มหมู ใส่เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
23	ข้าวต้มอนามัยไก่ ใส่ไข่ ตำลึง ฟักทอง 2 ทัพพี	
24	ข้าวผัดกะเพราไก่ ใส่ตับ ถั่วฝักยาว หอมใหญ่ 1.5 ทัพพี	
25	ข้าวผัดกะเพราหมู ใส่ตับ ถั่วฝักยาว หอมใหญ่ 1.5 ทัพพี	

ภาคผนวก ข

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

๑. คุณวุฒิเฉพาะสำหรับตำแหน่ง

มีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑. มีใบอนุญาตขับรถยนต์ตามกฎหมาย ไม่น้อยกว่า ๕ ปี

๒. ไม่จำกัดวุฒิการศึกษา

๓. มีความรู้ความสามารถเหมาะสมในการปฏิบัติหน้าที่ หรือทางอื่นที่ ก.อบต.กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติสำหรับเฉพาะตำแหน่งนี้ได้

๔. ต้องมีร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรง ไม่มีโรคประจำตัวที่เป็นอุปสรรคในการปฏิบัติงานในหน้าที่

๕. มีความรู้ความสามารถ และความชำนาญ ปฏิบัติงานขั้นต้น ภายในกองสำนัก ภายใต้การกำกับตรวจสอบโดยใกล้ชิดหรือตามคำสั่ง หรือแนวทางปฏิบัติที่มีอยู่อย่างชัดเจน และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมายลักษณะงานที่ปฏิบัติหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

26	ข้าวผัดไก่ ใส่ไข่ คะน้า แครอท 1.5 ทัพพี	
27	ข้าวผัดสามสีหมู ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
28	ข้าวผัดสามสีกุ้ง ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
29	ข้าวผัดหมู ใส่ไข่ คะน้า แครอท 1.5 ทัพพี	
30	ข้าวผัดอนามัย 5 สีใส่ไก่ ไข่ 1/4 ฟอง 1.5 ทัพพี	
31	ข้าวผัดอนามัย 5 สีใส่หมู ไข่ 1/4 ฟอง 1.5 ทัพพี	
32	ข้าวราดหน้าไก่ ผักคะน้า 1.5 ทัพพี	
33	ข้าวราดหน้าหมู ผักกวางตุ้ง 1.5 ทัพพี	
34	ข้าวราดหน้าหมู ผักคะน้า 1.5 ทัพพี	
35	ข้าวหมกไก่ 1.5 ทัพพี	
36	ข้าวกล้องต้มไก่ ใส่ตับ ฟักทอง แครอท 2 ทัพพี	
37	ข้าวกล้องต้มหมู ใส่ตับ ฟักทอง แครอท 2 ทัพพี	
38	ข้าวต้มไก่ ใส่ตับ ผักโขม 2 ทัพพี	
39	ข้าวต้มไก่ ใส่ตับ เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	
40	ข้าวต้มไก่ ใส่ตับ เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
41	ข้าวต้มปลากะพงขาว ตำลึง 2 ทัพพี	
42	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ ผักโขม 2 ทัพพี	
43	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ ฟักทอง แครอท 2 ทัพพี	
44	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
45	ข้าวต้มหมู ใส่ตับ เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	
46	ข้าวต้มหมู ใส่เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
47	ข้าวต้มไก่ ใส่เลือด ผักโขม 2 ทัพพี	
48	ข้าวต้มไก่ ใส่ตับ ฟักทอง แครอท 2 ทัพพี	

ภาคผนวก ก

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง ชื่อตำแหน่ง ลักษณะงาน และความรับผิดชอบของตำแหน่ง ระยะเวลาการจ้าง และค่าตอบแทนที่จะได้รับ
แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง
เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

ผู้สมัครสอบต้องมีคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง ดังนี้

ชื่อตำแหน่ง	พนักงานขับรถยนต์
ประเภท	พนักงานจ้างทั่วไป
สังกัด	สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล
อัตราว่าง	จำนวน ๑ อัตรา
ค่าตอบแทน	-ได้รับค่าตอบแทนเดือนละ ๙,๐๐๐.- บาท และได้เงินเพิ่มค่าครองชีพชั่วคราวตามมติคณะรัฐมนตรีหรือกฎหมายกำหนด
สิทธิประโยชน์	ตามประกาศคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ เรื่อง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๔๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๗) พ.ศ.๒๕๖๕ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕
ระยะเวลาการจ้าง	ไม่เกินคราวละ ๑ ปี นับตั้งแต่วันที่ทำสัญญาจ้าง และตามแผนอัตรากำลัง ๓ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๗ – ๒๕๖๙) โดยองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง จะเรียกผู้ที่ผ่านการสรรหาและเลือกสรรตามลำดับที่ขึ้นบัญชีไว้ มาทำสัญญาจ้างภายหลังจากคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ ให้ความเห็นชอบแล้ว
หน้าที่ความรับผิดชอบ	ทำหน้าที่เป็นพนักงานจ้าง ปฏิบัติงานขับรถยนต์สำนักงาน บำรุงรักษา ทำความสะอาดรถยนต์และแก้ไขข้อขัดข้องเล็กๆ น้อย ในการขับรถยนต์ดังกล่าว และปฏิบัติหน้าที่อื่นตามที่ได้รับมอบหมาย ลักษณะงานที่ปฏิบัติหรือตามที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

.....

อาหารจานเดียวข้าว กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ไข่ต้ม 1/4 ฟอง (ขนมจีน1จับ) 2 ทัพพี	
2	ขนมจีนน้ำเงี้ยวหมู ใส่เลือด (ขนมจีน1จับ) 2 ทัพพี	
3	ข้าวซอยไก่ 1.5 ทัพพี	
4	ก๋วยจั๊บหมูยอ ใส่ตับ เลือด หัวผักกาด แครอท 2 ทัพพี	
5	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยหมู ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
6	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
7	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่หมู ลูกชิ้นหมู ใส่ตับ คะน้า ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
8	ขนมจีนน้ำยากะทิปลาช่อน ลูกชิ้นปลา ผักสด ไข่ต้ม 1/4 ฟอง (ขนมจีน 1 จับ) 2 ทัพพี	
9	ผัดหมี่อีสานหมู เลือด ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
10	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่หมู ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
11	ขนมจีนน้ำพริก ผักลวก ไข่ต้ม 1/4 ฟอง (ขนมจีน 1 จับ) 2 ทัพพี	
12	ผัดมักกะโรนีทะเล 1 ทัพพี	
13	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก 2 ทัพพี	
14	ก๋วยจั๊บไก่ยอ ใส่ตับ หัวผักกาด แครอท 2 ทัพพี	
15	ก๋วยจั๊บไก่ยอ ใส่ตับ เลือด หัวผักกาด แครอท 2 ทัพพี	
16	ก๋วยเตี๋ยวไก่สับผัดผงกะหรี่ 2 ทัพพี	
17	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นบะหมี่ไก่ ลูกชิ้นไก่ ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก 2 ทัพพี	
18	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นบะหมี่ทะเล ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก 2 ทัพพี	
19	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวไก่ ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี	
20	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวหมู ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี	
21	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ปลากะพงขาว ลูกชิ้นปลา ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
22	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ไก่ ลูกชิ้นไก่ ใส่ตับ คะน้า ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
23	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ไก่ ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี	
24	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี	
25	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นหมี่ขาวไก่ ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
26	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นหมี่ขาวหมู ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
๒.การประเมินสมรรถนะ ครั้งที่ ๒ พิจารณาความเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่จากประวัติส่วนตัว ประวัติการศึกษา ประวัติการทำงาน ท่วงที วาจา อุปนิสัย อารมณ์ ทัศนคติ จริยธรรมและคุณธรรม การปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงาน รวมทั้งสังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปฏิภาณไหวพริบบุคลิกภาพ ความสามารถพิเศษที่เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติราชการและพฤติกรรมที่ปรากฏของผู้เข้าสอบ	๑๐๐	**สอบสัมภาษณ์**
รวม	๒๐๐	

27	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ไก่ ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
28	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยกุ้ง ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
29	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
30	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวไก่ ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
31	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวทะเล คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
32	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวหมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
33	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่ไก่ ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
34	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่ทะเล คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
35	ก๋วยเตี๋ยวหมูสับผัดผงกะหรี่ 2 ทัพพี	
36	ขนมจีนน้ำเงี้ยวไก่ ใส่เลือด (ขนมจีน 1 จับ) 2 ทัพพี	
37	ขนมจีนน้ำยากะทิบอสานสไตล์ ลูกชิ้นปลา ผักสด เขียดม 1/4 พอง (ขนมจีน 1 จับ) 2 ทัพพี	
38	ข้าวซอยหมู 1.5 ทัพพี	
39	ผัดมักกะโรนีไก่ 1 ทัพพี	
40	ผัดมักกะโรนีหมู 1 ทัพพี	
41	ผัดหมี่อีสานไก่ เลือด ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี	
42	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นหมี่ขาวไก่ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
43	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นหมี่ขาวหมู ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
44	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่ไก่ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
45	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่หมู ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
46	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่หมู คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
47	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวไก่ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
48	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นหมี่ขาวหมู คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
49	ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นใหญ่ไก่ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี	
50	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวไก่ ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
51	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาว ปลากะพงขาว ลูกชิ้นปลา ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
52	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวหมู ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
53	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ไก่ ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	

ภาคผนวก ค

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อสรรหาและเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

หลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและเลือกสรร

ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการประเมินสมรรถนะด้วยวิธีการประเมินสมรรถนะตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง กำหนด ดังนี้

ประเภท พนักงานจ้างตามภารกิจ ตำแหน่ง ผู้ช่วยนายช่างโยธา จำนวน ๑ อัตรา

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
๑.การประเมินสมรรถนะ ครั้งที่ ๑	๑๐๐	**สอบข้อเขียน**
๑.๑ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติราชการ	(๕๐)	**แบบปรนัย**
(๑) รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐		
(๒) พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๓) พระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๔) พระราชบัญญัติ กำหนดแผน ขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒		
(๕) พระราชบัญญัติระเบียบบริหารงานบุคคลส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒		
(๖) พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๗) ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๘) ความรู้เกี่ยวกับเหตุการณ์ปัจจุบัน หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอพียง โมเดลเศรษฐกิจประเทศไทย ๔.๐ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)		
๑.๒ ความสามารถหรือทักษะเฉพาะตำแหน่ง	(๕๐)	
(๑) พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.๒๕๒๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติมจนถึงปัจจุบัน		
(๒) พระราชบัญญัติผังเมือง พ.ศ.๒๕๑๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติมจนถึงปัจจุบัน		
(๓) พระราชบัญญัติการขุดดินและถมดิน พ.ศ.๒๕๔๓		
(๔) พระราชบัญญัติควบคุมน้ำมันเชื้อเพลิง พ.ศ.๒๕๔๒		
(๕) พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.๒๕๓๕		
(๖) พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕		

/๒.การประเมิน...

54	ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่หมู ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง 2 ทัพพี	
55	ก๋วยจั๊บหมูยอ ใส่ตับ หัวผักกาด แครอท 2 ทัพพี	
56	ก๋วยจั๊บญวนไก่ ใส่เลือด 2 ทัพพี	
57	ก๋วยจั๊บญวนหมู ใส่เลือด 2 ทัพพี	

๓.๒ สมรรถนะประจำสายงาน	ระดับ	๑
๓.๒.๑ การมุ่งความปลอดภัยและการระวังภัย	ระดับ	๑
๓.๒.๒ การยึดมั่นในหลักเกณฑ์	ระดับ	๑
๓.๒.๓ การสั่งสมความรู้และความเชี่ยวชาญในสายอาชีพ	ระดับ	๑
๓.๒.๔ ความละเอียดรอบคอบและความถูกต้องของงาน	ระดับ	๑

.....

ต้มจืด/แกงรสไม่เผ็ด กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด 2 ทัพพี	
2	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
3	ต้มจับฉ่ายหมู 1.5 ทัพพี	
4	ต้มกะทิสายบัวปลาทูนึ่ง 2 ทัพพี	
5	แกงหัวปลีซี่โครงหมู 2 ทัพพี	
6	แกงจืดผักหวานหมูสับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
7	แกงจืดกะหล่ำปลี แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
8	แกงจืดหน่อไม้ไก่ 2 ทัพพี	
9	แกงจืดไข่น้ำ ตำลึง แครอท 2 ทัพพี	
10	ต้มข่าไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
11	แกงจืดเต้าหู้ไข่ หมูสับ ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	
12	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ใส่ตับ แครอท 2 ทัพพี	
13	แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู 2 ทัพพี	
14	ต้มเลือดหมู ตำลึง ถั่วงอก ผักบุ้ง หมูสับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
15	แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ลูกชิ้นหมู ผักกาดขาว 2 ทัพพี	
16	แกงเลียงไก่ฉีก ใส่บวบ ตำลึง เห็ดฟาง 2 ทัพพี	
17	แกงจืดฟักเขียวหมูสับ 2 ทัพพี	
18	แกงจืดไข่น้ำ บวบ แครอท 2 ทัพพี	
19	แกงจืดสามสหายหมู ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
20	แกงจืดกะหล่ำปลี แครอท ไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
21	แกงจืดไข่น้ำ กะหล่ำปลี แครอท 2 ทัพพี	
22	แกงจืดไข่น้ำ ดอกขจร แครอท 2 ทัพพี	
23	แกงจืดตำลึง แครอท ไก่สับ ใส่ตับ 2 ทัพพี	
24	แกงจืดตำลึง แครอท หมูสับ ใส่ตับ 2 ทัพพี	
25	แกงจืดเต้าหู้ไข่ ไก่สับ ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี	

ภาคผนวก ข

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

๑.คุณสมบัติเฉพาะสำหรับ ตำแหน่ง ผู้ช่วยนายช่างโยธา

มีคุณวุฒิอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑. ได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ในระดับเดียวกันในสาขาวิชาหรือทางเทคนิควิศวกรรมสำรวจ เทคนิควิศวกรรมโยธา ก่อสร้าง เทคนิคสถาปัตยกรรม โยธา สำรวจ สถาปัตยกรรม หรือในสาขาวิชาหรือทางอื่นที่ ก.จ. ก.ท. และ ก.อบต. กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งนี้ได้

๒. ได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิคหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ในระดับเดียวกันในสาขาวิชาหรือทางเทคนิควิศวกรรมสำรวจ เทคนิควิศวกรรมโยธา เทคนิคการจัดการงานก่อสร้าง เทคนิคสถาปัตยกรรม โยธา สำรวจ ก่อสร้าง สถาปัตยกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างสำรวจ ช่างโยธา หรือในสาขาวิชาหรือทางอื่นที่ ก.จ. ก.ท. และ ก.อบต. กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งนี้ได้

๓. ได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ไม่ต่ำกว่านี้ ในสาขาวิชาหรือทางเทคนิควิศวกรรมสำรวจ เทคนิควิศวกรรมโยธา เทคนิคการจัดการงานก่อสร้าง เทคนิคสถาปัตยกรรมโยธา สำรวจ ก่อสร้าง สถาปัตยกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างสำรวจ ช่างโยธา หรือสาขาวิชาหรือทางอื่นที่ ก.จ. ก.ท. และ ก.อบต. กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งนี้ได้

๒.ความรู้ความสามารถที่ต้องการ

๑. ความรู้ที่จำเป็นประจำสายงาน ประกอบด้วย

๑.๑ ความรู้ที่จำเป็นในงาน (ความรู้เฉพาะทางในงานที่รับผิดชอบ)	ระดับ ๑
๑.๒ ความรู้เรื่องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว	ระดับ ๑
๑.๓ ความรู้เรื่องงานธุรการและงานสารบรรณ	ระดับ ๑
๑.๔ ความรู้เรื่องกฎหมาย (ความรู้เฉพาะทางในงานที่รับผิดชอบ)	ระดับ ๑
๑.๕ ความรู้ทั่วไปเรื่องชุมชน	ระดับ ๑
๑.๖ ความรู้เรื่องการจัดการความรู้	ระดับ ๑

๒. ทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง ประกอบด้วย

๒.๑ ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์	ระดับ ๑
๒.๒ ทักษะการประสานงาน	ระดับ ๑
๒.๓ ทักษะการเขียนหนังสือราชการ	ระดับ ๑
๒.๔ ทักษะการบริหารข้อมูล	ระดับ ๑

๓. สมรรถนะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง ประกอบด้วย

๓.๑ สมรรถนะหลัก ๕ สมรรถนะ	
๓.๑.๑ การมุ่งผลสัมฤทธิ์	ระดับ ๑
๓.๑.๒ การยึดมั่นในความถูกต้องและจริยธรรม	ระดับ ๑
๓.๑.๓ ความเข้าใจในองค์กรและระบบงาน	ระดับ ๑
๓.๑.๔ การบริการเป็นเลิศ	ระดับ ๑
๓.๑.๕ การทำงานเป็นทีม	ระดับ ๑

/๓.๒ สมรรถนะ.....

26	แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ แครอท 2 ทัพพี	
27	แกงจืดเต้าหู้ขาว หมู ใส่ตับ แครอท 2 ทัพพี	
28	แกงจืดเต้าหู้ขาว หมู ใส่ตับ หัวผักกาด 2 ทัพพี	
29	แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่สับ ใส่ตับ แครอท 2 ทัพพี	
30	แกงจืดผักกาดขาว แครอท ไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
31	แกงจืดผักหวานไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
32	แกงจืดฟักเขียวไก่สับ 2 ทัพพี	
33	แกงจืดฟักเขียวไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
34	แกงจืดฟักเขียวหมูสับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
35	แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ ลูกชิ้นไก่ ผักกาดขาว 2 ทัพพี	
36	แกงจืดสามสหายไก่ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี	
37	แกงจืดหน่อไม้ซี่โครงหมู 2 ทัพพี	
38	แกงจืดหัวผักกาดไก่ 2 ทัพพี	
39	แกงเลียงหมู ใส่บวบ ตำลึง เห็ดฟาง 2 ทัพพี	
40	แกงหัวปลีปีกไก่ 2 ทัพพี	
41	ไก่ต้มใบมะขามอ่อน 2 ทัพพี	
42	ต้มข่าไก่ เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
43	ต้มข่าไก่ ฟักเขียว 2 ทัพพี	
44	ต้มข่าไก่ ใส่เลือด 2 ทัพพี	
45	ต้มข่าทะเล เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
46	ต้มข่าทะเล ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
47	ต้มข่าทะเล ใส่เลือด 2 ทัพพี	
48	ต้มข่าหมูสับ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
49	ต้มข่าหมูสับ ฟักเขียว 2 ทัพพี	
50	ต้มข่าหมูสับ ใส่เลือด 2 ทัพพี	
51	ต้มจับฉ่ายไก่ 1.5 ทัพพี	
52	ต้มเลือดหมู ตำลึง หมูสับ ใส่ตับ 2 ทัพพี	

๑. ด้านการปฏิบัติการ

๑.๑ สำรวจ ออกแบบ เขียนแบบ ก่อสร้าง บำรุงรักษา โครงการก่อสร้างต่างๆ เพื่อให้ตรงตามหลักวิชาช่าง ความต้องการของหน่วยงาน และงบประมาณที่ได้รับ

๑.๒ ตรวจสอบ แก้ไข และกำหนดรายละเอียดของงานให้ตรงกับแบบรูปและรายการ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๓ ถอดแบบ เพื่อสำรวจปริมาณวัสดุที่ใช้ตามหลักวิชาช่าง เพื่อประมาณราคาค่าก่อสร้าง

๑.๔ ควบคุมงานก่อสร้าง งานปรับปรุง และซ่อมแซม หรือตรวจการจ้างตามที่ได้รับมอบหมาย พร้อมรายงานความก้าวหน้าของงาน เพื่อให้เป็นไปตามระเบียบที่กำหนด

๑.๕ รวบรวมและจัดเก็บข้อมูล เพื่อการศึกษา วิเคราะห์ วิจัยในงานด้านช่าง

๒. ด้านการบริการ

๒.๑ ให้คำแนะนำ ตอบปัญหาและฝึกอบรมเกี่ยวกับงานโยธาที่ตนมีความรับผิดชอบแก่ผู้ใต้บังคับบัญชา หรือเจ้าหน้าที่ระดับรองลงมา หน่วยงานราชการ เอกชน หรือประชาชนทั่วไปเพื่อให้ผู้ที่สนใจ ได้รับทราบข้อมูล ความรู้ต่างๆ และมีทักษะเหมาะสมแก่การปฏิบัติงาน

๒.๒ ประสานงานในระดับกลุ่ม กับหน่วยงานราชการ เอกชนหรือประชาชนทั่วไป เพื่อขอความช่วยเหลือและร่วมมือในงานโยธา และแลกเปลี่ยนความรู้ความเชี่ยวชาญที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงานของหน่วยงานและปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้องตามที่ได้รับมอบหมาย

๒.๓ ประชาสัมพันธ์อำนวยความสะดวกให้กับประชาชน และผู้มาติดต่องานด้านโยธา เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจหรือความพึงพอใจ

.....

53	แกงจืดหน่อไม้หมู 2 ทัพพี	
54	แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก 2 ทัพพี	
55	แกงจืดวุ้นเส้นไก่สับ ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก 2 ทัพพี	
56	ไก่ต้มขมิ้นใส่ฟักเขียว 2 ทัพพี	
57	ต้มข่าไก่ ใส่เลือด ฟักเขียว 2 ทัพพี	
58	ต้มข่าหมูสับ เห็ดนางฟ้า 2 ทัพพี	
59	ต้มข่าหมูสับ ใส่เลือด ฟักเขียว 2 ทัพพี	

ภาคผนวก ก

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง ชื่อตำแหน่ง ลักษณะงาน
และความรับผิดชอบของตำแหน่ง ระยะเวลาการจ้าง และค่าตอบแทนที่จะได้รับ
แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง
เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

ผู้สมัครสอบต้องมีคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง ดังนี้

ชื่อตำแหน่ง	ผู้ช่วยนายช่างโยธา
ประเภท	พนักงานจ้างตามภารกิจ
สังกัด	กองช่าง
อัตราว่าง	จำนวน ๑ อัตรา
ค่าตอบแทน	-คุณวุฒิประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)ได้รับอัตราค่าตอบแทนเดือนละ ๙,๔๐๐ บาท และได้รับเงินค่าครองชีพชั่วคราวเดือนละ ๒,๐๐๐ บาท -คุณวุฒิประกาศนียบัตรวิชาชีพเทคนิค (ปวท.)ได้รับอัตราค่าตอบแทนเดือนละ ๑๐,๘๔๐ บาท และได้รับเงินค่าครองชีพชั่วคราวเดือนละ ๒,๐๐๐ บาท -คุณวุฒิประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)ได้รับอัตราค่าตอบแทนเดือนละ ๑๑,๕๐๐ บาท และได้รับเงินค่าครองชีพชั่วคราวเดือนละ ๒,๐๐๐ บาท
สิทธิประโยชน์	ตามประกาศคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ เรื่อง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๔๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๗) พ.ศ.๒๕๖๕ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕
ระยะเวลาการจ้าง	ไม่เกินคราวละ ๔ ปี และอาจได้รับการพิจารณาต่อสัญญาจ้างตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์กำหนด ทั้งนี้กรณีพนักงานจ้างอายุครบ ๖๐ ปีบริบูรณ์ สัญญาจ้างจะสิ้นสุดลงในวันถัดจากวันที่มีอายุครบ ๖๐ ปีบริบูรณ์
ลักษณะงานที่ปฏิบัติ	ปฏิบัติงานในฐานะผู้ปฏิบัติงานระดับต้นซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา โดยต้องกำกับ แนะนำ ตรวจสอบการปฏิบัติงานของผู้ร่วมปฏิบัติงาน โดยใช้ความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์และความชำนาญงานด้านช่างโยธาปฏิบัติงานที่ต้องตัดสินใจหรือแก้ปัญหาที่ค่อนข้างยาก และปฏิบัติงานอื่นตามที่ได้รับหมอบหมาย หรือปฏิบัติงานในฐานะผู้ปฏิบัติงานที่มีประสบการณ์ ซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญา โดยใช้ความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ และความชำนาญงานด้านช่างโยธา ปฏิบัติงานที่ต้องตัดสินใจหรือแก้ไขปัญหาที่ค่อนข้างยาก และปฏิบัติงานอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

/๑. ด้านการปฏิบัติการ.....

ต้ม/แกงรสเผ็ด กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ต้มยำปลาทูสด เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
2	แกงส้มผักรวมปลากระป๋อง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
3	แกงเผ็ดกะทิกุ้ง สะตอ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
4	แกงเผ็ดกะทิไก่ ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
5	แกงเผ็ดกะทิไก่ หน่อไม้สด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
6	แกงเผ็ดกะทิปลาดุก ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
7	แกงเผ็ดกะทิไก่ ฟักทอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
8	แกงมัสมั่นไก่ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
9	แกงส้มไข่ชะอม ดอกแค ปลาช่อน (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
10	แกงเทโพหมู (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
11	พะแนงไก่ มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 1.5 ทัพพี	
12	แกงเขียวหวานไก่ ใส่ตับ ฟักเขียว เลือด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
13	แกงส้มผักรวมปลาช่อน (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
14	ต้มยำไก่ เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
15	แกงเขียวหวานไก่ ใส่ตับ ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
16	แกงเขียวหวานไก่ ใส่ตับ มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
17	แกงเขียวหวานไก่ ใส่ตับ มะเขือเปราะ เลือด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
18	แกงเขียวหวานเนื้อวัว ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
19	แกงเขียวหวานเนื้อวัว มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
20	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
21	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
22	แกงเขียวหวานหมู ใส่ตับ ฟักเขียว เลือด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
23	แกงเขียวหวานหมู ใส่ตับ มะเขือเปราะ เลือด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
24	แกงคั่วสับปะรดกุ้ง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
25	แกงคั่วสับปะรดไก่ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
26	แกงคั่วสับปะรดหมู (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
(๗) ความรู้เกี่ยวกับการประชุมสภาท้องถิ่น (ระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยข้อบังคับการประชุมสภาท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๔๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม) (๘) ความรู้เกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรบุคคล การบริหารงบประมาณ การบริหารแผนปฏิบัติราชการ การบริหารอาคารสถานที่ การจัดระบบงาน (๙) ความรู้เกี่ยวกับการจัดงานรัฐพิธีหรืองานราชพิธี (๑๐) ความรู้ที่เกี่ยวกับการตาม “ลักษณะงานที่ปฏิบัติ” ของตำแหน่งที่สมัครสอบ		
๒.การประเมินสมรรถนะ ครั้งที่ ๒ พิจารณาความเหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่จากประวัติส่วนตัวประวัติการศึกษา ประวัติการทำงาน ท่วงที วาจา อุปนิสัย อารมณ์ ทัศนคติ จริยธรรมและคุณธรรม การปรับตัวเข้ากับผู้ร่วมงาน รวมทั้งสังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ปฏิภาณไหวพริบบุคลิกภาพ ความสามารถพิเศษที่เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติราชการและพฤติกรรมที่ปรากฏของผู้เข้าสอบ	๑๐๐	**สอบสัมภาษณ์**
รวม	๒๐๐	

27	แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
28	แกงเทโพปลาอินทรีย์เค็ม (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
29	แกงเผ็ดกะทิไก่ ถั่วฝักยาว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
30	แกงเผ็ดกะทิไก่ มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
31	แกงเผ็ดกะทิไก่ มะละกอ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
32	แกงเผ็ดกะทิไก่ หน่อไม้ดอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
33	แกงเผ็ดกะทิเนื้อวัว มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
34	แกงเผ็ดกะทิเนื้อวัว ฟักทอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
35	แกงเผ็ดกะทิเนื้อวัว หน่อไม้สด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
36	แกงเผ็ดกะทิปลาช่อน ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
37	แกงเผ็ดกะทิปลาช่อน มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
38	แกงเผ็ดกะทิปลาดุก มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
39	แกงเผ็ดกะทิปลานิล ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
40	แกงเผ็ดกะทิหมู ถั่วฝักยาว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
41	แกงเผ็ดกะทิหมู ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
42	แกงเผ็ดกะทิหมู ฟักทอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
43	แกงเผ็ดกะทิหมู มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
44	แกงเผ็ดกะทิหมู มะละกอ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
45	แกงเผ็ดกะทิหมู หน่อไม้ดอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
46	แกงเผ็ดกะทิหมู หน่อไม้สด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
47	แกงเผ็ดกะทิหอยแครง ฟักทอง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
48	แกงมัสมั่นหมู (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
49	แกงส้มมะละกอกุ้ง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
50	แกงส้มมะละกอปลานิล (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
51	แกงส้มผักรวมกุ้ง (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
52	แกงส้มผักรวมไก่ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
53	แกงส้มผักรวมปลาช่อน ปลากรอบ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
54	แกงส้มผักรวมปลาทูสด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	

ภาคผนวก ค

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

หลักเกณฑ์และวิธีการสรรหาและเลือกสรร

ผู้สมัครจะต้องเข้ารับการประเมินสมรรถนะด้วยวิธีการประเมินสมรรถนะตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง กำหนด ดังนี้

ประเภท พนักงานจ้างตามภารกิจ ตำแหน่ง ผู้ช่วยนักจัดการงานทั่วไป จำนวน ๑ อัตรา

หลักเกณฑ์การสรรหาและเลือกสรร	คะแนนเต็ม	วิธีการประเมิน
๑.การประเมินสมรรถนะ ครั้งที่ ๑	๑๐๐	**สอบข้อเขียน**
๑.๑ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติราชการ	(๕๐)	**แบบปรนัย**
(๑) รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐		
(๒) พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๓) พระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๔) พระราชบัญญัติ กำหนดแผน และขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒		
(๕) พระราชบัญญัติระเบียบบริหารงานบุคคลส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒		
(๖) พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม		
(๗)ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงปัจจุบัน		
(๘) ความรู้เกี่ยวกับเหตุการณ์ปัจจุบัน หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอพียง โมเดลเศรษฐกิจประเทศไทย ๔.๐ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐)		
๑.๒ ความสามารถหรือทักษะเฉพาะตำแหน่ง	(๕๐)	
(๑) พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐		
(๒) ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้าง และบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐		
(๓) ระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยวิธีการงบประมาณขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๖๓		
(๔) พระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของทางราชการ พ.ศ.๒๕๔๐		
(๕) ระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยการรับเงิน การเบิกจ่ายเงิน การเก็บรักษาเงิน และการตรวจเงินขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๖๖		
(๖) ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงปัจจุบัน		

/(๗) ความรู้.....

55	แกงส้มผักรวมปลาทูสด ปลากรอบ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
56	แกงส้มผักรวมหมู (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
57	แกงส้มไข่ชะอม กะหล่ำปลี ปลาช่อน (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
58	แกงส้มไข่ชะอม ดอกแค กุ้งสด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
59	แกงส้มไข่ชะอม ดอกแค ปลากรอบ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
60	แกงส้มไข่ชะอม ผักบุ้ง ปลาช่อน (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
61	แกงเหลืองกุ้ง ถั่วงอก (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
62	แกงเหลืองกุ้ง สับปะรด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
63	แกงเหลืองไก่ ถั่วงอก (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
64	แกงเหลืองปลากะพง สับปะรด (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
65	แกงเหลืองหมู ถั่วงอก (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
66	ต้มยำทะเล เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
67	ต้มยำทะเล เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
68	ต้มยำปลาทูสด เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
69	ต้มยำหมู เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
70	ต้มยำหมู เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
71	พะแนงเนื้อวัว มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 1.5 ทัพพี	
72	พะแนงหมู มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 1.5 ทัพพี	
73	ต้มยำรวมมิตร (กุ้งไก่ลูกชิ้นปลา) เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
74	ต้มยำรวมมิตร (กุ้งหมูลูกชิ้นปลา) เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
75	แกงเขียวหวานหมู ใส่ตับ มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
76	แกงเขียวหวานหมู ใส่ตับ ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
77	แกงเขียวหวานไก่ ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
78	แกงเขียวหวานไก่ มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
79	แกงเขียวหวานหมู ฟักเขียว (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
80	แกงเขียวหวานหมู มะเขือเปราะ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี	
81	ต้มยำรวมมิตร (กุ้งไก่ลูกชิ้นปลา) เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	
82	ต้มยำรวมมิตร (กุ้งหมูลูกชิ้นปลา) เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	

คำสั่งองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง
ที่ ๑๑๗๒ /๒๕๖๕

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับ และผู้ควบคุมงาน สำหรับจ้างโครงการก่อสร้างถนนลงหินคลุก บ้านคลองหิน หมู่ที่๔ โดยวิธีเฉพาะเจาะจง

****

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง มีความประสงค์ จะดำเนินการงานจ้างโครงการก่อสร้างถนนลงหินคลุก บ้านคลองหิน หมู่ที่๔ ด้วยวิธีเฉพาะเจาะจง

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ และอาศัยอำนาจตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และควบคุมงาน จ้างโครงการก่อสร้างถนนลงหินคลุก บ้านคลองหิน หมู่ที่๔ ดังนี้

คณะกรรมการตรวจรับ

๑.นายสุริยะ ศิลปมณี	ตำแหน่งปลัด อบต.ลำนางรอง	ประธานกรรมการ
๒.นางสาววราภรณ์ พิพวนนอก	ตำแหน่งนักประชาสัมพันธ์ปฏิบัติการ	กรรมการ
๓.นายภัทราวุธ เกษไธสง	ตำแหน่งเจ้าพนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณะภัย	กรรมการ
๔.นายสมจิตร ตุ้มทอง	ตำแหน่งสมาชิก อบต.หมู่ที่๔	กรรมการ
๕.นางสมศรี ถาวร	ตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่๔	กรรมการ

อำนาจและหน้าที่
ทำการตรวจรับพัสดุให้เป็นไปงามเงื่อนไขของสัญญาหรือข้อตกลงนั้น

ผู้ควบคุมงาน

๑.นายพีรพันธ์ เขียวเล็ก	ตำแหน่งผู้อำนวยการกองช่าง	ผู้ควบคุมงาน
๒.นายอาทิตย์ ศรีภา	ตำแหน่งผู้ช่วยนายช่างโยธา	ผู้ช่วยผู้ควบคุมงาน

โดยให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งตรวจรับงานจ้าง และควบคุมงาน ตามที่กำหนดในพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ.๒๕๖๐ ตลอดจนมติคณะรัฐมนตรี กฎกระทรวง และหนังสือสั่งการของกระทรวงมหาดไทยที่เกี่ยวข้อง

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายสันติ นาวีสัมพันธ์)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

น้ำพริก ยำ ลาบ ส้มตำ สลัด กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ (ไม่ใส่พริก) ผักเคียง 1 ทัพพี	
2	ยำปลาทู (ไม่ใส่พริก) 1 ทัพพี	
3	ตำถั่วฝักยาว (เผ็ดน้อย) ผักสด 1 ทัพพี	
4	น้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด (เผ็ดน้อย) ผักเคียง (ปลาทู 1/2 ตัวกลาง)	
5	น้ำพริกปลาช่อนย่าง (เผ็ดน้อย) ผักลวก 2 ช้อนกินข้าว	
6	น้ำพริกอ่องหมูสับ (เผ็ดน้อย) ผักเคียง 2 ช้อนกินข้าว	
7	ตำแตง (เผ็ดน้อย) ผักสด 1 ทัพพี	
8	ส้มตำไทย (เผ็ดน้อย) ผักสด 1 ทัพพี	
9	ลาบหมู ใส่ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด 1 ทัพพี	
10	ยำไข่เจียวใส่แตงกวา (ไม่ใส่พริก) 1 ทัพพี	
11	น้ำพริกกะปิ ไข่เจียวชะอม (เผ็ดน้อย) ผักเคียง	
12	น้ำพริกกะปิ ไข่ต้ม (เผ็ดน้อย) ผักเคียง	
13	น้ำพริกปลาดุกย่าง (เผ็ดน้อย) ผักลวก 2 ช้อนกินข้าว	
14	น้ำพริกอ่องไก่สับ (เผ็ดน้อย) ผักเคียง 2 ช้อนกินข้าว	
15	ยำปลาดุกย่าง (ไม่ใส่พริก) 1 ทัพพี	
16	ลาบไก่ ใส่ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด 1 ทัพพี	
17	ลาบปลาดุกย่าง (ไม่ใส่พริก) ผักสด 1 ทัพพี	
18	หลนเต้าเจี้ยวไก่สับ (ไม่ใส่พริก) ผักเคียง 1 ทัพพี	

การประเมินประสิทธิภาพด้วยตัวชี้วัด KPI

งาน/โครงการ.....ส่วน.....สำนัก.....อบต.ลำนางรอง

กิจกรรม.....	ผู้รับผิดชอบ	ระยะเวลา	งบประมาณ	แหล่งงบประมาณ	เป้าหมายผลลัพธ์	เกณฑ์/ช่วงเวลา/ผลลัพธ์												ปัญหา การแก้ไข	ผลตามเกณฑ์ประเมิน
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														
					เป้าหมาย														
					ผลลัพธ์														

หมายเหตุ

ก.

ข.

ค.

อาหารทอด กลุ่มอายุ 3-5 ปี

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ไก่ทอดกระเทียม 2 ช้อนกินข้าว ผักเคียง	
2	หมูทอดกระเทียม 2 ช้อนกินข้าว ผักเคียง	
3	หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง 2 ช้อนกินข้าว	
4	ไก่ปั้นก้อนทอด ผักเคียง 2 ช้อนกินข้าว	

แหล่งสารอาหารสูง (ไข่ - ตับ- เลือด - ปลากรอบ)

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ไข่ต้ม 1 ฟอง 50 กรัม	
2	ไข่ต้ม 1/2 ฟอง 25 กรัม	
3	ไข่เค็ม 1/4 ฟอง 15 กรัม	
4	ไข่เค็ม 1/2 ฟอง 29 กรัม	
5	ไข่ดาว 1 ฟอง 50 กรัม	
6	ตับไก่สุก 1 ชิ้นกลาง 5 กรัม (เท่า 1 ข้อนิ้วโป้ง)	
7	ตับไก่สุก 1 ชิ้นเล็ก 3 กรัม (เท่า 1 ข้อนิ้วก้อย)	
8	ตับหมูสุก 1 ชิ้นกลาง 5 กรัม (เท่า 1 ข้อนิ้วโป้ง)	
9	ตับหมูสุก 1 ชิ้นเล็ก 3 กรัม (เท่า 1 ข้อนิ้วก้อย)	
10	เลือดไก่สุก 1 ช้อนกินข้าว 13 กรัม	
11	เลือดหมูสุก 1 ช้อนกินข้าว 14 กรัม	
12	ปลากรอบ 1 ช้อนกินข้าว 10 กรัม	
13	ลูกชิ้นปลา 2 ซม. 4 ลูก 25 กรัม	
14	ลูกชิ้นหมู 2 ซม. 4 ลูก 25 กรัม	
15	ลูกชิ้นไก่ 2 ซม. 4 ลูก 25 กรัม	
16	ลูกชิ้นเนื้อ 2 ซม. 4 ลูก 25 กรัม	
17	ลูกชิ้นกุ้ง 2.5 ซม. 3 ลูก 25 กรัม	
18	ไข่เจียว 1/2 ฟอง 28 กรัม	
19	ปลาทู(เข่ง)ทอด 1 ตัวเล็ก 16 กรัม	
20	ปลาสลิดแห้งทอด 1/2 ตัวกลาง 20 กรัม	
21	ปลาทู(เข่ง)ทอด 2 ตัวเล็ก 32 กรัม	
22	ปลาสลิดแห้งทอด 1 ตัวกลาง 41 กรัม	
23	ปลาซาดีนกระป๋อง 1 ชิ้นเล็ก 25 กรัม	
24	ปลาซาดีนกระป๋อง 1 ชิ้นกลาง 55 กรัม	
25	ไข่เจียว 1 ฟอง 56 กรัม	
26	ไข่ต้ม 1/4 ฟอง 12 กรัม	

27	ไข่เจียว 1/4 ฟอง 14 กรัม	
28	กุ้งแห้ง 1/2 ช้อนกินข้าว 3 กรัม	
29	แครอทต้ม 1.5 ช้อนกินข้าว 15 กรัม	
30	แครอทต้ม 2 ช้อนกินข้าว 20 กรัม	
31	มะเขือเทศ 1.5 ช้อนกินข้าว 15 กรัม	
32	มะเขือเทศ 2 ช้อนกินข้าว 20 กรัม	
33	แตงกวา 1.5 ช้อนกินข้าว 15 กรัม	
34	แตงกวา 2 ช้อนกินข้าว 20 กรัม	
35	แตงร้าน 1.5 ช้อนกินข้าว 15 กรัม	
36	แตงร้าน 2 ช้อนกินข้าว 20 กรัม	
37	ปลานิลทอด 1/2 ตัวเล็ก 49 กรัม	
38	ปลานิลทอด 1/4 ตัวเล็ก 25 กรัม	

คำสั่งองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

ที่ ๕๖๑ / ๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งเวรยามรักษาการณ์สถานที่องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

****

ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ที่ นร ๐๒๐๖/๙๐๑๗ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๔๒ มีมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๔๒ ได้กำหนดหลักเกณฑ์การอยู่เวรรักษาการณ์ประจำสถานที่ราชการ

เพื่อป้องกันความเสียหายอันจะเกิดแก่สถานที่ราชการจากการโจรกรรม การก่อวินาศกรรม การบ่อนทำลายอัคคีภัยและเหตุอื่นๆ ใดที่เป็นอันตรายต่อสถานที่และทรัพย์สินของทางราชการ องค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง จึงอาศัยอำนาจตามมาตรา ๕๙ และมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.๒๕๓๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๗) พ.ศ.๒๕๖๒ จึงแต่งตั้งบุคคลต่อไปนี้อยู่เวรรักษาการณ์ประจำสถานที่ราชการองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง ประจำเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗ ดังนี้

รายชื่อผู้ที่อยู่เวรยามวันเสาร์ – วันอาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ ช่วงเวลา ๐๘.๓๐ น. – ๑๖.๓๐ น.

ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗

วันที่	ผู้อยู่เวร	ผู้ตรวจเวร	หมายเหตุ
วันเสาร์ที่ ๔ พฤษภาคม	นางสาวมัสริญญา ศิริวัฒน์ นางสาวณัฐริกา ขวัญสุนุ	นางสาวจิดาภา บุญนะ	
วันอาทิตย์ที่ ๕ พฤษภาคม	นางสาวชณากาญจน์ นาวีสัมพันธ์ นางสาวกัญญาภัทร จินดาขันธ์ นายวีระชัย สีตะริสุ	นายพีรพันธ์ เขียวเล็ก	
วันจันทร์ที่ ๖ พฤษภาคม	นางสาวเมธาพร ทองภู นางสาวจิราภา นานอก นายณัฐวุฒิ แจ่มใส	นายสุริยะ ศิลปมณี	
วันเสาร์ที่ ๑๑ พฤษภาคม	นางวันทนีย์ ธรรมทวี นางสาวยุพา ธรรมนาม นายสราวุฒิ สุตันตั้งใจ	นางสาวจิดาภา บุญนะ	
วันอาทิตย์ที่ ๑๒ พฤษภาคม	นางสาวอรวรรณ เกิดเวที นางสาวเมธ์สิรัญดา ธนันวรากิจจ์	นายพีรพันธ์ เขียวเล็ก	
วันเสาร์ที่ ๑๘ พฤษภาคม	นางสาวณัฐริการณ์ พรมหงษ์ นางสาวรัชนีกร พ่วงแพ	นายสุริยะ ศิลปมณี	
วันอาทิตย์ที่ ๑๙ พฤษภาคม	นางสาววราภรณ์ พิพวนนอก นางสาวกัลยา เหลาคน นายเกรียงไกร เหลาคม	นางสาวจิดาภา บุญนะ	

ผลไม้

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	กล้วยไข่ 1 ผลส่วนที่กินได้ 40 กรัม	
2	กล้วยตาก 1 ผล 26 กรัม	
3	กล้วยน้ำว้า 1 ผลส่วนที่กินได้ 52 กรัม	
4	กล้วยเล็บมือนาง 1 ผลส่วนที่กินได้ 33 กรัม	
5	กล้วยเล็บมือนาง 2 ผลส่วนที่กินได้ 66 กรัม	
6	กล้วยหอม 1/2 ผลส่วนที่กินได้ 56 กรัม	
7	แก้วมังกร 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม	
8	แก้วมังกร 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	
9	ขนุน 1 ยวงใหญ่ ส่วนที่กินได้ 28 กรัม	
10	ขนุน 2 ยวงใหญ่ ส่วนที่กินได้ 56 กรัม	
11	เงาะ 2 ผล ส่วนที่กินได้ 38 กรัม	
12	เงาะ 4 ผล ส่วนที่กินได้ 76 กรัม	
13	ชมพู่ 1 ผลส่วนที่กินได้ 75 กรัม	
14	ชมพู่2 ผลส่วนที่กินได้150 กรัม	
15	แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม	
16	แตงโม 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	
17	น้อยหน่า 1 ผลส่วนที่กินได้ 75 กรัม	
18	ฝรั่ง 1/4 ผลส่วนที่กินได้ 62 กรัม	
19	ฝรั่ง 1/2 ผลส่วนที่กินได้124 กรัม	
20	พุทราลูกยาว 1 ผลเล็ก 27 กรัม ขนาด 2x1.3 นิ้ว	
21	พุทราลูกยาว 1 ผลใหญ่ 43 กรัม ขนาด 2.3x1.9 นิ้ว	
22	พุทราแอปเปิ้ลลูกกลม 1 ผลเล็ก 49 กรัม ขนาด 2x1.8 นิ้ว	
23	พุทราแอปเปิ้ลลูกกลม 1 ผลใหญ่ 62 กรัม ขนาด 5.1x2 นิ้ว	
24	มะขามหวาน 2 ฝัก ส่วนที่กินได้ 14 กรัม	
25	มะขามหวาน 4 ฝัก ส่วนที่กินได้ 28 กรัม	
26	แคนตาลูป 4 ชิ้นพอคำ 50 กรัม	
27	แตงไทยสุก 4 ชิ้นพอคำ 50 กรัม	
28	มะม่วงแก้วสุก 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 80 กรัม	
29	มะม่วงแก้วสุก 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 40 กรัม	
30	มะม่วงดิบ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 45 กรัม	

๓.๒ สมรรถนะประจำสายงาน	
๓.๒.๑ การแก้ไขปัญหาและดำเนินการเชิงรุก	ระดับ ๑
๓.๒.๒ การคิดวิเคราะห์	ระดับ ๑
๓.๒.๓ การสั่งสมความรู้และความเชี่ยวชาญในสายอาชีพ	ระดับ ๑
๓.๒.๔ ความละเอียดรอบคอบและความถูกต้องของงาน	ระดับ ๑

.....

31	มะม่วงดิบ 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 90 กรัม	
32	น้อยหน่า 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 40 กรัม	
33	สาลี่ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 55 กรัม	
34	มะละกอสุก 5 ชิ้นพอคำ 60 กรัม	
35	มะละกอสุก 10 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	
36	มังคุด 1 ผลส่วนที่กินได้ 40 กรัม	
37	มังคุด 2 ผลส่วนที่กินได้ 78 กรัม	
38	ละมุด 1 ผลส่วนที่กินได้ 36 กรัม	
39	ละมุด 2 ผลส่วนที่กินได้ 72 กรัม	
40	ลางสาด 5 ผลส่วนที่กินได้ 35 กรัม	
41	ลางสาด 10 ผลส่วนที่กินได้ 70 กรัม	
42	ลำไย 6 ผลส่วนที่กินได้ 34 กรัม	
43	ลำไย 12 ผลส่วนที่กินได้ 68 กรัม	
44	ส้มโอ 1 กลีบใหญ่ 60 กรัม	
45	ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม	
46	ส้มเขียวหวาน 1 ผลส่วนที่กินได้ 68 กรัม	
47	สับปะรด 3 ชิ้นพอคำ 54 กรัม	
48	สับปะรด 6 ชิ้นพอคำ 108 กรัม	
49	แอปเปิ้ล 1 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 110 กรัม	
50	มันแกว 8 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	
51	มันแกว 4 ชิ้นพอคำ 50 กรัม	
52	กล้วยไข่ 2 ผลกินได้ 80 กรัม	
53	ฝรั่ง 1/8 ผลส่วนที่กินได้ 35 กรัม	
54	มะม่วงดิบ 1/6 ผล ส่วนที่กินได้ 30 กรัม	
55	มะละกอสุก 3 ชิ้นพอคำ 35 กรัม	
56	ส้มโอ 1 กลีบกลาง 30 กรัม	
57	องุ่นเขียวผลใหญ่ 6-7 ลูก 35 กรัม	
58	แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 55 กรัม	

ภาคผนวก ข

แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง

เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

๑.คุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง มีคุณวุฒิอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑. ได้รับปริญญาตรีหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ในระดับเดียวกัน ทุกสาขาที่ ก.จ.,ก.ท. หรือ ก.อบต. รับรอง

๒. ได้รับปริญญาโทหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ในระดับเดียวกันในทางหรือสาขาวิชาการวางแผนการบริหาร การบริหารธุรกิจ สังคมศาสตร์ รัฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์วิจัยหรือในทางหรือสาขาวิชาที่ ก.จ.,ก.ท. หรือ ก.อบต. รับรอง

๓. ได้รับปริญญาเอกหรือคุณวุฒิอย่างอื่นที่เทียบได้ในระดับเดียวกัน ในทางหรือสาขาวิชาการวางแผนการบริหาร การบริหารธุรกิจ สังคมศาสตร์ รัฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ วิจัย หรือในทางหรือสาขาวิชา ที่ ก.จ., ก.ท. หรือ ก.อบต. รับรอง

๒.ความรู้ความสามารถที่ต้องการ

๑. ความรู้ที่จำเป็นประจำสายงาน ประกอบด้วย

๑.๑ ความรู้ที่จำเป็นในงาน (ความรู้เฉพาะทางในงานที่รับผิดชอบ)	ระดับ ๑
๑.๒ ความรู้เรื่องกฎหมาย (ความรู้เฉพาะทางในงานที่รับผิดชอบ)	ระดับ ๑
๑.๓ ความรู้เรื่องหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว	ระดับ ๑
๑.๔ ความรู้เรื่องการจัดการความรู้	ระดับ ๑
๑.๕ ความรู้เรื่องระบบการจัดการองค์กร	ระดับ ๑
๑.๖ ความรู้เรื่องงานธุรการและงานสารบรรณ	ระดับ ๒
๑.๗ ความรู้เรื่องการจัดซื้อจัดจ้างและกฎระเบียบพัสดุ	ระดับ ๑
๑.๘ ความรู้เรื่องการบริหารทรัพยากรบุคคล	ระดับ ๑

๒. ทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง ประกอบด้วย

๒.๑ ทักษะการบริหารข้อมูล	ระตับ ๑
๒.๒ ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์	ระดับ ๑
๒.๓ ทักษะการประสานงาน	ระดับ ๑
๒.๔ ทักษะการบริหารโครงการ	ระดับ ๑
๒.๕ ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอ และถ่ายทอดความรู้	ระดับ ๑
๒.๖ ทักษะการเขียนรายงานและสรุปรายงาน	ระดับ ๑
๒.๗ ทักษะการเขียนหนังสือราชการ	ระดับ ๑

๓. สมรรถนะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง ประกอบด้วย

๓.๑ สมรรถนะหลัก ๕ สมรรถนะ	
๓.๑.๑ การมุ่งผลสัมฤทธิ์	ระดับ ๒
๓.๑.๒ การยึดมั่นในความถูกต้องและจริยธรรม	ระดับ ๑
๓.๑.๓ ความเข้าใจในองค์กรและระบบงาน	ระดับ ๑
๓.๑.๔ การบริหารเป็นเลิศ	ระดับ ๑
๓.๑.๕ การทำงานเป็นทีม	ระดับ ๑

/๓.๒ สมรรถนะ.....

ขนม ของหวาน

ลำดับ	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	เต้าส่วน 2 ทัพพี	
2	เต้าส่วน 1.5 ทัพพี	
3	กล้วยไข่เชื่อมราดกะทิ 1 ผล	
4	กล้วยบวชชี 1 ผล 1.5 ทัพพี	
5	เผือกแกงบวด 2 ทัพพี	
6	มันแกงบวด 2 ทัพพี	
7	ฟักทองแกงบวด 2 ทัพพี	
8	สาคูถั่วดำต้มกะทิ 2 ทัพพี	
9	สาคูถั่วดำต้มกะทิ 1.5 ทัพพี	
10	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 2 ทัพพี	
11	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 1.5 ทัพพี	
12	มันต้มน้ำตาล 2 ทัพพี	
13	เต้าทึง 2 ทัพพี	
14	เต้าทึง 1.5 ทัพพี	
15	มันแกงบวด 1.5 ทัพพี	
16	ฟักทองแกงบวด 1.5 ทัพพี	
17	ถั่วดำต้มกะทิ 2 ทัพพี	
18	ถั่วดำต้มกะทิ 1.5 ทัพพี	
19	ข้าวเหนียวถั่วดำกะทิ 2 ทัพพี	
20	ข้าวเหนียวถั่วดำกะทิ 1.5 ทัพพี	
21	บัวลอยใส่เผือก 2 ทัพพี	
22	บัวลอยใส่เผือก 1.5 ทัพพี	
23	สาคูเปียกข้าวโพด 2 ทัพพี	
24	สาคูเปียกข้าวโพด 1.5 ทัพพี	
25	ลอดช่องแตงไทยข้าวโพด 2 ทัพพี	
26	ลอดช่องแตงไทยข้าวโพด 1.5 ทัพพี	
27	ลอดช่องเผือกข้าวโพด 2 ทัพพี	
28	ลอดช่องเผือกข้าวโพด 1.5 ทัพพี	
29	ลอดช่องข้าวโพดถั่วแดง 2 ทัพพี	
30	ลอดช่องข้าวโพดถั่วแดง 1.5 ทัพพี	
31	ฟักทองนึ่งโรยมะพร้าว 60 กรัม 1.5 ทัพพี	
32	ฟักทองเชื่อม 60 กรัม 1.5 ทัพพี	

- ลงพื้นที่ตรวจให้คะแนนแปลงผักปลอดสารพิษของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เด็กๆได้มีส่วนร่วมในการเรียนรู้วิธีการขั้นตอนในการปลูกผักและการลงมือปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจในตนเอง มีความสุขและสนุกในการเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว

33	เค้กกล้วยหอม 1ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว	
34	เค้กช็อกโกแลต 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว	
35	เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว	
36	เค้กเนย 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 1.5 นิ้ว	
37	แยมโรล 1 ชิ้นใหญ่ 40 กรัม ขนาด 3 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
38	โดนัทโรยน้ำตาล 1 ชิ้นกลม 17 กรัม ขนาด 1.5x0.7 นิ้ว	
39	ขนมไข่ 1 ชิ้น 25 กรัม ขนาด 2.5 นิ้ว หนา 1.5 นิ้ว	
40	เอแคร์ 3 ลูกเล็ก รวม 30 กรัม ขนาด 1 นิ้ว	
41	แครกเกอร์ไส้ครีม 1 ชิ้นกลม 15 กรัม ขนาด 2 นิ้ว	
42	ถั่วแปบ 2 ชิ้น 50 กรัม ขนาด 1.2x2.5 นิ้ว หนา 0.7 นิ้ว	
43	ตะโก้เผือก 2 กระทงเล็ก รวม 20 กรัม	
44	ตะโก้แห้ว 2 กระทงเล็ก รวม 20 กรัม	
45	ขนมเม็ดขนุน 3 เม็ดใหญ่ รวม 24 กรัม	
46	ขนมตาล 1 ชิ้นใหญ่ 30 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
47	ขนมกล้วย 2 ชิ้นกลม 50 กรัม ชิ้นละ 1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว	
48	ขนมถ้วย 3 ถ้วยเล็ก รวม 30 กรัม	
49	วุ้นกะทิใบเตย 1 ชิ้น 55 กรัม ขนาด 1.5x1.5 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
50	ข้าวโพดต้ม 1/4 ฝักใหญ่ 45 กรัม ขนาด 19.3x5.5 ซม.	
51	ขนมมัน 1ชิ้นกลม 50 กรัม ขนาด2.5 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
52	ขนมใส่ไส้ 2 ชิ้น 50 กรัม ชิ้นละ 1.8x1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว	
53	ขนมเผือกกวน 1 ชิ้น 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว	
54	ขนมผิง 10 เม็ด รวม 20 กรัม ขนาด 1 นิ้ว	
55	ขนมสาลี่ 1 ชิ้น 24 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว	
56	ทองม้วน 4 ชิ้น รวม 20 กรัม ยาว 3 นิ้ว	
57	ขนมสาลี่กรอบ 1 ชิ้น 24 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว	
58	กล้วยบวชชี 1/2 ผล 1 ทัพพี	
59	เผือกแกงบวด 1.5 ทัพพี	
60	ขนมบ้าบิ่น 1 ชิ้น 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
61	มันต้มน้ำตาล 1.5 ทัพพี	
62	กะหรี่ปั๊บไส้หวาน 1 ชิ้น 27 กรัม ยาว 2 นิ้ว หนา 1 นิ้ว	
63	ขนมกล้วย 1 ชิ้นกลม 25 กรัม ขนาด 1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว	
64	ขนมครก 1 คู่ 27 กรัม ขนาด1.8 นิ้ว	
65	ขนมต้มขาว 1 ชิ้น 24 กรัม ขนาด 1.5 นิ้ว	
66	ขนมน้ำดอกไม้ 1 ชิ้น 22 กรัม ขนาด 1 นิ้ว	

๑.๔ จัดเตรียมการประชุม บันทึกและเรียบเรียงรายงานการประชุม และรายงานอื่นๆเพื่อให้การบริหารการประชุมมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน

๑.๕ ทำเรื่องติดต่อกับหน่วยงานและบุคคลต่างๆ เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด

๑.๖ ประสานและจัดงานรัฐพิธีหรืองานราชพิธี เพื่อให้งานดำเนินการไปอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

๑.๗ ช่วยติดตามการปฏิบัติตามมติของที่ประชุม หรือการปฏิบัติตามคำสั่งของผู้บริหารของหน่วยงาน เพื่อการรายงานและเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาของผู้บังคับบัญชาต่อไป

๒. ด้านการวางแผน

วางแผนการทำงานที่รับผิดชอบ ร่วมดำเนินการวางแผนการทำงานของหน่วยงานหรือโครงการ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายและผลสัมฤทธิ์ที่กำหนด

๓. ด้านการประสานงาน

๓.๑ ประสานการทำงานร่วมกันทั้งภายในและภายนอกทีมงานหรือหน่วยงาน เพื่อให้เกิดความร่วมมือและผลสัมฤทธิ์ตามที่กำหนด

๓.๒ ชี้แจ้งและให้รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูล ข้อเท็จจริง แก่บุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความเข้าใจหรือความร่วมมือในการดำเนินงานตามที่ได้รับมอบหมาย

๔. ด้านบริการ

ตอบปัญหา ชี้แจง และให้คำแนะนำเกี่ยวกับงานในความรับผิดชอบ ในระดับเบื้องต้นแก่หน่วยงานราชการ เอกชน หรือประชาชนทั่วไป เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบข้อมูลและเกิดความเข้าใจในงานที่รับผิดชอบ

.....

67	ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล 2 ชิ้น 20 กรัม	
68	ขนมเปียกปูน 1 ชิ้น 50 กรัม ขนาด 1.6x1.6 นิ้ว หนา1.2 นิ้ว	
69	ขนมฝักบัว 1 ชิ้น 30 กรัม ขนาด 3.2 นิ้ว	
70	ขนมฟักทอง 1 ชิ้นกลม 30 กรัม ขนาด 1.8 นิ้ว	
71	ขนมรวมมิตร 2 ทัพพี (ลอดช่องสิงคโปร์กับสาคูเม็ดใหญ่กับขนุน)	
72	ขนมรวมมิตร 1.5 ทัพพี (ลอดช่องสิงคโปร์ สาคูเม็ดใหญ่ ขนุน	
73	ขนมลูกชุบ 3 ชิ้น 24 กรัม ขนาด ยาว1.1 นิ้ว หนา 0.6 นิ้ว	
74	ขนมใส่ไส้ 1ชิ้น 25 กรัม ขนาด 1.8x1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว	
75	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย 1 ชิ้นเล็ก 22 กรัม ขนาด 1x2.5 นิ้ว หนา 0.7	
76	ข้าวโพดคลุก 1 ทัพพี	
77	ข้าวโพดคลุก 1.5 ทัพพี 75 กรัม	
78	เฉาก๊วยข้าวโพด 1.5 ทัพพี	
79	เฉาก๊วยข้าวโพด 2 ทัพพี	
80	ถั่วแปบ 1 ชิ้น 25 กรัม ขนาด 1.2x2.5 นิ้ว หนา 0.7 นิ้ว	
81	ลอดช่องสิงคโปร์น้ำกะทิ 1.5 ทัพพี	
82	ลอดช่องสิงคโปร์น้ำกะทิ 2 ทัพพี	
83	ข้าวเหนียวดำเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน 1.5 ทัพพี	
84	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล (ตำรับ ร.ร.วัดกงตาก จ.สุราษฎร์ธานี)	
85	ถั่วแดงต้มน้ำตาล (ตำรับ ร.ร.วัดกงตาก จ.สุราษฎร์ธานี)	
86	ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน (ตำรับ ร.ร. กรุงเทพฯ)	
87	สาคูแคนตาลูป (ตำรับ ร.ร.อนุบาลกุ๊กไก่)	
88	บวดข้าวโพด (ตำรับ ร.ร.ราชประชานุเคราะห์ 1 จ.กระบี่)	

ภาคผนวก ก

รายละเอียดคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง ชื่อตำแหน่ง ลักษณะงาน และความรับผิดชอบของตำแหน่ง ระยะเวลาการจ้าง และค่าตอบแทนที่จะได้รับ
แนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลลำนางรอง
เรื่อง รับสมัครบุคคลเพื่อการสรรหาและการเลือกสรรเป็นพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๗

.....

ผู้สมัครสอบต้องมีคุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง ดังนี้

ชื่อตำแหน่ง ผู้ช่วยนักจัดการงานทั่วไป

ประเภท พนักงานจ้างตามภารกิจ

สังกัด สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

อัตราว่าง จำนวน ๑ อัตรา

ค่าตอบแทน -ได้รับค่าตอบแทนเดือนละ ๑๕,๐๐๐.- บาท หรือกฎหมายกำหนด

สิทธิประโยชน์ ตามประกาศคณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์ เรื่อง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับพนักงานจ้าง ลงวันที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๔๗ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๗) พ.ศ.๒๕๖๕ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

ระยะเวลาการจ้าง ไม่เกินคราวละ ๔ ปี และอาจได้รับการพิจารณาต่อสัญญาจ้างตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่คณะกรรมการพนักงานส่วนตำบลจังหวัดบุรีรัมย์กำหนด ทั้งนี้กรณีพนักงานจ้างอายุครบ ๖๐ ปีบริบูรณ์ สัญญาจ้างจะสิ้นสุดลงในวันถัดจากวันที่มีอายุครบ ๖๐ ปีบริบูรณ์

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ ปฏิบัติงานในฐานะผู้ปฏิบัติงานระดับต้น ที่ต้องใช้ความรู้ ความสามารถทางวิชาการในการทำงาน ปฏิบัติงานด้านการบริหารจัดการภายในสำนักงานหรือการบริหารราชการทั่วไป ภายใต้การกำกับ แนะนำ ตรวจสอบ และปฏิบัติงานอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

๑. ด้านการปฏิบัติการ

๑.๑ ศึกษา รวบรวมข้อมูล สถิติ สรุปรายงาน และปฏิบัติงาน เพื่อสนับสนุนการบริหารสำนักงาน ในด้านต่างๆ เช่น งานบริหารทรัพยากรบุคคล งานบริหารงบประมาณ งานบริหารแผนปฏิบัติราชการ งานบริหารอาคารสถานที่ งานจัดระบบงาน งานรักษาความปลอดภัย งานธุรการ สารบรรณ และงานสัญญาต่างๆ เป็นต้น

๑.๒ จัดเก็บ และรักษาข้อมูลสถิติ เอกสาร หลักฐาน หนังสือราชการ ระเบียบ และคำสั่งต่างๆ ของหน่วยงานตามที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้มีข้อมูลที่สะดวกต่อการค้นหา และเป็นหลักฐานทางราชการ

๑.๓ ปฏิบัติงานเลขานุการของผู้บริหาร เช่น การกลั่นกรองเรื่อง การจัดเตรียมเอกสารสำหรับการประชุม เป็นต้น เพื่อไม่ให้เกิดข้อผิดพลาดในการวินิจฉัยสั่งการของผู้บริหาร

/๑.๔ จัดเตรียมการ.....