

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๑๖ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณการสั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระชาย	กิโลกรัม	๔.๒๔	๗๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	
๒	กระเทียม	กิโลกรัม	๕.๙๓	๖๘.๐๐	๔๐๓.๒๗	
๓	กุ้งฝอยแห้ง	กิโลกรัม	๓.๓๙	๑๘๐.๐๐	๖๐๙.๙๘	
๔	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๕	ซีอิ๊วดำ	กิโลกรัม	๒.๑๒	๒๕.๐๐	๕๒.๙๕	
๖	ตังฉ่าย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๐.๐๐	๓๓๘.๘๘	
๗	ถั่วงอกยาว	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๒	๔๕.๐๐	๕,๔๐๐.๙๐	
๘	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๒๓.๐๐	๑๙๔.๘๖	
๙	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๔.๒๔	๓๐.๐๐	๑๒๗.๐๘	
๑๐	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๓.๐๖	๓๐.๐๐	๓๙๑.๘๓	
๑๑	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๗๐.๐๐	๘๘๙.๕๖	
๑๒	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๖๘.๐๖	๔๐.๐๐	๒,๗๒๒.๓๔	
๑๓	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๓๐.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๑๔	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	๔.๒๔	๕๐.๐๐	๒๑๑.๘๐	
๑๕	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๘๕	๔๕.๐๐	๓๘.๑๒	
๑๖	ปลาโอสด	กิโลกรัม	๕๙.๓๐	๑๒๐.๐๐	๗,๑๑๖.๔๘	
๑๗	ผลไม้ตามฤดูกาล (ฝรั่ง)	กิโลกรัม	๕๖.๔๘	๓๕.๐๐	๑,๙๗๖.๘๐	
๑๘	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๑๑๒.๙๖	๓๐.๐๐	๓,๓๘๘.๘๐	
๑๙	ผักชี	กิโลกรัม	๓.๓๙	๑๒๐.๐๐	๔๐๖.๖๖	
๒๐	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๗๕.๐๐	๖๓๕.๔๐	
๒๑	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๑.๑๙	๑๕๐.๐๐	๑๗๗.๙๑	
๒๒	พริกเขียว	กิโลกรัม	๓๖๗.๑๒	๒๐.๐๐	๗,๓๔๒.๔๐	
๒๓	เส้นหมี่	กิโลกรัม	๑๒๗.๐๘	๔๕.๐๐	๕,๗๑๘.๖๐	
๒๔	หนังหมูพอง	กิโลกรัม	๑๔.๑๒	๘๕.๐๐	๑,๒๐๐.๒๐	
๒๕	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๑๕๐.๐๐	๑๒,๗๐๘.๐๐	
๒๖	อกไก่	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๘๐.๐๐	๖,๗๗๗.๖๐	
รวม					๖๔,๗๕๓.๗๖	

(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)
 นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นายอนุชิต เสน่ห์)
 นักพัฒนบริหารการงาน

(นายณรงค์ เมตตา)
 เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายอนันต์ จักรสันเทียะ)
 นักพัฒนบริหารการงาน

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๖๒ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณการสั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระดุกหมู (ทำน้ำซุ๊ป)	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๔๕.๐๐	๑,๙๐๖.๒๐	
๒	กระเทียม	กิโลกรัม	๗.๒๐	๖๘.๐๐	๔๘๙.๖๘	
๓	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	๓.๓๙	๑๘๐.๐๐	๖๐๙.๙๘	
๔	ไก่ชำแหละ	กิโลกรัม	๑๔๑.๒๐	๘๐.๐๐	๑๑,๒๙๖.๐๐	
๕	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๖	ซีอิ๊วดำ	กิโลกรัม	๒.๑๒	๒๕.๐๐	๕๒.๙๕	
๗	ซีอิ๊วหวาน	กิโลกรัม	๑.๐๖	๓๘.๐๐	๔๐.๒๔	
๘	ตังฉ่าย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๐.๐๐	๓๓๘.๘๘	
๙	เต้าเจี้ยวจีน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๒๕.๐๐	๕๒.๙๕	
๑๐	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๒๓.๐๐	๑๙๔.๘๖	
๑๑	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๑.๖๙	๓๐.๐๐	๕๐.๘๓	
๑๒	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๙.๘๘	๓๐.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๑๓	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๔๗.๔๔	๔๐.๐๐	๑,๘๙๗.๗๓	
๑๔	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๓๐.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๑๕	แป้งมัน	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๓.๐๐	๒๗๙.๕๘	
๑๖	ผลไม้ตามฤดูกาล (แอปเปิ้ล)	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๖๐.๐๐	๕,๙๓๐.๔๐	
๑๗	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๑๔๑.๒๐	๓๐.๐๐	๔,๒๓๖.๐๐	
๑๘	ผักชี	กิโลกรัม	๓.๓๙	๑๒๐.๐๐	๔๐๖.๖๖	
๑๙	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๒๙.๖๕	๗๕.๐๐	๒,๒๒๓.๙๐	
๒๐	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๑.๑๙	๑๕๐.๐๐	๑๗๗.๙๑	
๒๑	หนังหมูพอง	กิโลกรัม	๘.๔๗	๘๕.๐๐	๗๒๐.๑๒	
๒๒	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๑๕๐.๐๐	๑๐,๕๙๐.๐๐	
๒๓	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๒๘.๐๐	๔๗๔.๔๓	
๒๔	หัวผักกาดสด (หัวไชเท้า)	กิโลกรัม	๓๔๕.๙๔	๒๕.๐๐	๘,๖๔๘.๕๐	
๒๕	อกไก่	กิโลกรัม	๑๐๕.๙๐	๘๐.๐๐	๘,๔๗๒.๐๐	
รวม					๖๔,๙๙๑.๙๖	

(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

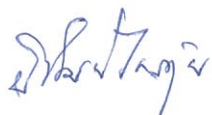
(นางกนก ใจนิเวศ)
นักพัฒนาระบบงาน
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายณรงค์ เมตตา)

(นายณัฐ จักรสันติยะ)
นักพัฒนาระบบงาน

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๑๓ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณการสั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๙.๓๒	๖๘.๐๐	๖๓๓.๗๑	
๒	เกลือ	กิโลกรัม	๑.๒๗	๑๒.๐๐	๑๕.๒๕	
๓	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๔	ซีอิ๊วขาว	กิโลกรัม	๒.๑๒	๓๐.๐๐	๖๓.๕๔	
๕	ซีอิ๊วหวาน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๓๘.๐๐	๘๐.๔๘	
๖	ต้นหอม	กิโลกรัม	๘.๔๗	๑๐๐.๐๐	๘๔๗.๒๐	
๗	แตงกวา	กิโลกรัม	๑๑๒.๙๖	๒๕.๐๐	๒,๘๒๔.๐๐	
๘	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๑๑.๐๑	๒๓.๐๐	๒๕๓.๓๑	
๙	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๔.๒๔	๓๐.๐๐	๑๒๗.๐๘	
๑๐	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๓.๔๑	๓๐.๐๐	๔๐๒.๔๒	
๑๑	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๔๐.๐๐	๒,๘๒๔.๐๐	
๑๒	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๓	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	๘.๔๗	๕๐.๐๐	๔๒๓.๖๐	
๑๔	ผลไม้ตามฤดูกาล (กล้วยไข่)	กิโลกรัม	๑๖๙.๔๔	๓๕.๐๐	๕,๙๓๐.๔๐	
๑๕	ผักชี	กิโลกรัม	๑๙.๗๗	๑๒๐.๐๐	๒,๓๗๒.๑๖	
๑๖	พริกขี้หนูสด	กิโลกรัม	๒.๕๔	๑๓๐.๐๐	๓๓๐.๔๑	
๑๗	พริกขี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๔.๒๔	๗๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	
๑๘	พริกไทยเม็ด	กิโลกรัม	๐.๓๔	๓๐๐.๐๐	๑๐๑.๖๖	
๑๙	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๘๕	๑๕๐.๐๐	๑๒๗.๐๘	
๒๐	มะระ	กิโลกรัม	๔๒๓.๖๐	๓๐.๐๐	๑๒,๗๐๘.๐๐	
๒๑	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๑๔๑.๒๐	๑๕๐.๐๐	๒๑,๑๘๐.๐๐	
๒๒	อกไก่	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๘๐.๐๐	๗,๙๐๗.๒๐	
รวม					๖๔,๙๔๗.๗๖	



(นายนิรันดร์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ



(นางกฤษณา เลิศนารี)
นักพัฒนาระบบงาน



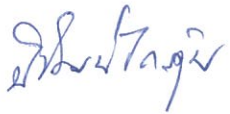
(นายณรงค์ เมตตา)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน



(นายณัฐ จักรสันเทียะ)
นักพัฒนาระบบงาน

รายการส่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๑๕ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณการส่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๔.๒๔	๖๘.๐๐	๒๘๘.๐๕	
๒	กล้วยน้ำว้า	กิโลกรัม	๑๒๗.๐๘	๓๕.๐๐	๔,๔๔๗.๘๐	
๓	กะทิ	กิโลกรัม	๑๒๗.๐๘	๖๕.๐๐	๘,๒๖๐.๒๐	
๔	เกลือป่น	กิโลกรัม	๐.๒๑	๑๒.๐๐	๒.๕๔	
๕	ต้นหอม	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๑๐๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๖	ตังถั่ว	กิโลกรัม	๔.๒๔	๔๐.๐๐	๑๖๙.๔๔	
๗	แตงกวา	กิโลกรัม	๖๗.๗๘	๒๕.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๘	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๕๐.๘๓	๒๓.๐๐	๑,๑๖๙.๑๔	
๙	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๓๐.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๑๐	น้ำปลา	กิโลกรัม	๙.๘๘	๓๐.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๑๑	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๔๕.๑๘	๔๐.๐๐	๑,๘๐๗.๓๖	
๑๒	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๓๐.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๑๓	ปลาทุ	กิโลกรัม	๑๐๑.๖๖	๙๐.๐๐	๙,๑๔๙.๗๖	
๑๔	ปลานิล	กิโลกรัม	๑๕๕.๓๒	๗๕.๐๐	๑๑,๖๔๙.๐๐	
๑๕	แป้งมัน	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๓.๐๐	๒๗๙.๕๘	
๑๖	ผักชีสด	กิโลกรัม	๔.๒๔	๑๒๐.๐๐	๕๐๘.๓๒	
๑๗	พริกขี้ฟ้า	กิโลกรัม	๔.๒๔	๗๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	
๑๘	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๔๒	๑๕๐.๐๐	๖๓.๕๔	
๑๙	มะขามเปียกทั้งเม็ด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๕.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๒๐	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๒๕.๔๒	๖๕.๐๐	๑,๖๕๒.๐๔	
๒๑	สายบัว	กิโลกรัม	๒๘๒.๔๐	๔๕.๐๐	๑๒,๗๐๘.๐๐	
๒๒	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๒๑.๑๘	๑๕๐.๐๐	๓,๑๗๗.๐๐	
๒๓	หอมแดง	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๕.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๒๔	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๒๕.๔๒	๒๘.๐๐	๗๑๑.๖๕	
๒๕	อกไก่	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๘๐.๐๐	๓,๓๘๘.๘๐	
รวม					๖๔,๘๗๕.๔๗	


(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ


(นางกนกวรรณ ใจนิล)
นักพัฒนาทรัพยากรบุคคล


(นายณรงค์ เมตตา)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ


(นายอนันต์ จักรสันเทียะ)
นักพัฒนาวิทยากรชำนาญการ

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๒๕ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๑๐.๑๗	๖๘.๐๐	๖๙๑.๓๒	
๒	กะปิ	กิโลกรัม	๑.๖๙	๔๕.๐๐	๗๖.๒๕	
๓	ขนุนอ่อน (ทั้งเปลือก)	กิโลกรัม	๑๓๕.๕๕	๔๐.๐๐	๕,๔๒๒.๐๘	
๔	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๕	ซีอิ๊วหวาน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๓๘.๐๐	๘๐.๔๘	
๖	ต้นหอม	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๑๐๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๗	ตะไคร้	กิโลกรัม	๓.๓๙	๒๕.๐๐	๘๔.๗๒	
๘	แตงกวา	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๒๕.๐๐	๒,๑๑๘.๐๐	
๙	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๒.๕๔	๒๓.๐๐	๕๘.๔๖	
๑๐	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๑๔.๑๒	๓๐.๐๐	๔๒๓.๖๐	
๑๑	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๓.๔๑	๓๐.๐๐	๔๐๒.๔๒	
๑๒	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๔๐.๐๐	๒,๘๒๔.๐๐	
๑๓	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๔	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๑.๖๙	๔๕.๐๐	๗๖.๒๕	
๑๕	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๘.๔๗	๖๐.๐๐	๕๐๘.๓๒	
๑๖	ปลาช่อนสด	กิโลกรัม	๑๑๘.๖๑	๑๒๕.๐๐	๑๔,๘๒๖.๐๐	
๑๗	ปลาร้า	กิโลกรัม	๑.๖๙	๓๕.๐๐	๕๙.๓๐	
๑๘	ผลไม้ตามฤดูกาล (แก้วมังกร)	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๔๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๑๙	ผักชี	กิโลกรัม	๑๑.๓๐	๑๒๐.๐๐	๑,๓๕๕.๕๒	
๒๐	พริกขี้หนูสด	กิโลกรัม	๖.๗๘	๑๓๐.๐๐	๘๘๑.๐๙	
๒๑	พริกขี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๔.๒๔	๗๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	
๒๒	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๔๒	๑๕๐.๐๐	๖๓.๕๔	
๒๓	พริกแห้งเม็ดใหญ่	กิโลกรัม	๗.๖๒	๑๒๐.๐๐	๙๑๔.๙๘	
๒๔	มะขามเปียกทั้งเม็ด	กิโลกรัม	๗.๐๖	๔๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	
๒๕	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๑๔.๑๒	๖๕.๐๐	๙๑๗.๘๐	
๒๖	เลือดหมูก้อน	กิโลกรัม	๓๓.๘๙	๖๐.๐๐	๒,๐๓๓.๒๘	
๒๗	หน่อไม้ดอง	กิโลกรัม	๑๘๓.๕๖	๔๐.๐๐	๗,๓๔๒.๔๐	
๒๘	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๙๐.๓๗	๑๕๐.๐๐	๑๓,๕๕๕.๒๐	
๒๙	หอมแดง	กิโลกรัม	๑๓.๘๔	๓๕.๐๐	๔๘๔.๓๒	
รวม					๖๔,๗๐๒.๐๘	

(นายอนันต์ จิกรสันเพียร)
นักโภชนาการชำนาญการ

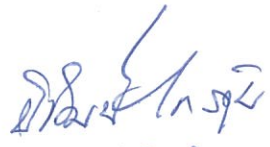
(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นางอุษณีย์ เจริญศรี)
นักโภชนาการชำนาญการ

(นายณรงค์ เมตตา)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่๑๒ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๗.๖๒	๖๘.๐๐	๕๑๘.๕๙	
๒	ข้าวอ่อน	กิโลกรัม	๘.๔๗	๕๐.๐๐	๔๒๓.๖๐	
๓	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๑๘๖.๐๘	๓.๗๐	๔,๓๘๘.๕๐	
๔	ซีอิ๊วหวาน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๓๘.๐๐	๘๐.๔๘	
๕	ต้นหอม	กิโลกรัม	๕๙.๓๐	๑๐๐.๐๐	๕,๙๓๐.๔๐	
๖	ตะไคร้	กิโลกรัม	๘.๔๗	๒๕.๐๐	๒๑๑.๘๐	
๗	ตังฉ่าย	กิโลกรัม	๓.๓๙	๔๐.๐๐	๑๓๕.๕๕	
๘	แตงกวา	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๒๕.๐๐	๒,๑๑๘.๐๐	
๙	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๒.๕๔	๒๓.๐๐	๕๘.๔๖	
๑๐	น้ำปลา	กิโลกรัม	๒๐.๔๗	๓๐.๐๐	๖๑๔.๒๒	
๑๑	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๖๔.๙๕	๔๐.๐๐	๒,๕๙๘.๐๘	
๑๒	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๓	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๕.๐๘	๔๕.๐๐	๒๒๘.๗๔	
๑๔	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๘.๔๗	๖๐.๐๐	๕๐๘.๓๒	
๑๕	ปลาทุ	กิโลกรัม	๒๖๘.๒๘	๙๐.๐๐	๒๔,๑๔๕.๒๐	
๑๖	ผลไม้ตามฤดูกาล (กล้วยน้ำว้า)	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๒	๓๕.๐๐	๔,๒๐๐.๗๐	
๑๗	ผักชี	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๑๒๐.๐๐	๑,๕๒๔.๙๖	
๑๘	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๒๑.๑๘	๗๕.๐๐	๑,๕๘๘.๕๐	
๑๙	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๗๖	๑๕๐.๐๐	๑๑๔.๓๗	
๒๐	มะขามเปียกทั้งเม็ด	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๔๕.๐๐	๗๖๒.๔๘	
๒๑	มะเขือเทศ	กิโลกรัม	๓๓.๘๙	๖๕.๐๐	๒,๒๐๒.๗๒	
๒๒	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๑๕๐.๐๐	๖,๓๕๔.๐๐	
๒๓	หมูยอ	กิโลกรัม	๔๙.๔๒	๑๐๐.๐๐	๔,๙๔๒.๐๐	
๒๔	หัวหอมใหญ่	กิโลกรัม	๓๓.๘๙	๒๘.๐๐	๙๔๘.๘๖	
รวม					๖๔,๘๕๒.๖๐	


(นายนิรัตน์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ


(นางกฤษดา ศรีหาวัน)
นักพัฒนบริหารการ


(นายณรงค์ เมตตา)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน


(นายณัฐ จักรสันเทียะ)
นักทอวิทยาชำนาญการ

รายการสิ่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๓๗ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๗.๐๖	๖๘.๐๐	๔๘๐.๐๘	
๒	กะทิ	กิโลกรัม	๑๐๑.๖๖	๖๕.๐๐	๖,๖๐๘.๑๖	
๓	ไก่ชำแหละ	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๘๐.๐๐	๗,๙๑๑.๒๐	
๔	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๕	ซอสปรุงรส	กิโลกรัม	๒.๘๒	๓๐.๐๐	๘๔.๖๒	
๖	ต้นหอม	กิโลกรัม	๕.๖๕	๑๐๐.๐๐	๕๖๕.๘๐	
๗	เต้าเจี้ยวจีน	กิโลกรัม	๒.๘๒	๒๕.๐๐	๗๐.๖๐	
๘	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	๖๗.๗๘	๔๕.๐๐	๓,๐๕๙.๙๒	
๙	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๒.๘๒	๒๓.๐๐	๖๔.๙๕	
๑๐	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๑	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๒	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๓.๕๓	๗๐.๐๐	๒๔๗.๑๐	
๑๓	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๔๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๑๔	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๑.๖๙	๔๕.๐๐	๗๖.๒๕	
๑๕	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๔.๒๔	๖๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๑๖	ใบสะระแหน่	กิโลกรัม	๔.๒๔	๙๕.๐๐	๔๐๒.๔๒	
๑๗	ใบโหระพา	กิโลกรัม	๘.๔๗	๕๐.๐๐	๔๒๓.๖๐	
๑๘	ปลาทุสด	กิโลกรัม	๕๙.๓๐	๙๐.๐๐	๕,๓๓๗.๓๐	
๑๙	ปลาร้า	กิโลกรัม	๔.๒๔	๓๕.๐๐	๑๔๘.๒๖	
๒๐	ผลไม้ตามฤดูกาล (ส้มเขียวหวาน)	กิโลกรัม	๑๒๗.๐๘	๕๐.๐๐	๖,๓๕๔.๐๐	
๒๑	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๓๐.๐๐	๑,๒๗๐.๘๐	
๒๒	ผักบุ้งจีน	กิโลกรัม	๑๔๑.๒๐	๒๕.๐๐	๓,๕๓๐.๐๐	
๒๓	พริกชี้หนูสด	กิโลกรัม	๒.๘๒	๑๓๐.๐๐	๓๖๗.๑๒	
๒๔	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๗๕.๐๐	๖๓๕.๔๐	
๒๕	พริกป่น	กิโลกรัม	๔.๒๔	๑๐๐.๐๐	๔๒๓.๖๐	
๒๖	มะเขือยาว	กิโลกรัม	๑๑๒.๙๖	๒๕.๐๐	๒,๘๒๔.๐๐	
๒๗	หน่อไม้ต้มสุก	กิโลกรัม	๑๒๐.๐๒	๕๕.๐๐	๖,๖๐๑.๑๐	
๒๘	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๖๓.๕๔	๑๕๐.๐๐	๙,๕๓๑.๐๐	
รวม					๖๔,๖๘๓.๗๒	


(นายนิรันดร์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ


(นางนงกรณ์ เมตตา)
เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน


(นายถนัด จักรสันเพียร)
นักพัฒนาวิชาชีพชำนาญการ

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๑๔ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระดุกหมู (ทำน้ำซุ๊ป)	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๔๕.๐๐	๑,๙๐๖.๒๐	
๒	กระเทียม	กิโลกรัม	๓.๘๑	๖๘.๐๐	๒๕๙.๒๔	
๓	ข้าวอ่อน	กิโลกรัม	๑.๖๙	๕๐.๐๐	๘๔.๗๒	
๔	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๕	ซีอิ๊วดำ	กิโลกรัม	๒.๑๒	๒๕.๐๐	๕๒.๙๕	
๖	ซีอิ๊วหวาน	กิโลกรัม	๑.๐๖	๓๘.๐๐	๔๐.๒๔	
๗	ตะไคร้	กิโลกรัม	๕.๐๘	๒๕.๐๐	๑๒๗.๐๘	
๘	เต้าเจี้ยวจีน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๒๕.๐๐	๕๒.๙๕	
๙	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๒๓.๐๐	๑๙๔.๘๖	
๑๐	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๑.๖๙	๓๐.๐๐	๕๐.๘๓	
๑๑	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๕.๑๘	๓๐.๐๐	๔๕๕.๓๗	
๑๒	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๔๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๑๓	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๓๐.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๑๔	ใบแมงลัก	กิโลกรัม	๕.๐๘	๖๐.๐๐	๓๐๔.๘๘	
๑๕	ใบย่านาง	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๕๐.๐๐	๘๔๗.๒๐	
๑๖	ปลาร้า	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๕.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๑๗	แป้งมัน	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๓.๐๐	๒๗๙.๕๑	
๑๘	ผลไม้ตามฤดูกาล (กล้วยไข่)	กิโลกรัม	๑๑๒.๙๖	๓๕.๐๐	๓,๙๕๓.๖๐	
๑๙	ผักคะน้า	กิโลกรัม	๑๐๑.๖๖	๓๐.๐๐	๓,๐๔๙.๙๒	
๒๐	พริกขี้หนูสด	กิโลกรัม	๖.๗๘	๑๓๐.๐๐	๘๘๑.๐๙	
๒๑	พริกขี้ฟ้า	กิโลกรัม	๒๙.๖๕	๗๕.๐๐	๒,๒๒๓.๙๐	
๒๒	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๘๕	๑๕๐.๐๐	๑๒๗.๐๘	
๒๓	หน่อไม้ต้มสุก	กิโลกรัม	๒๘๒.๔๐	๕๕.๐๐	๑๕,๕๓๒.๐๐	
๒๔	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๑๒๗.๐๘	๑๕๐.๐๐	๑๙,๐๖๒.๐๐	
๒๕	หอมแดง	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๕.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๒๖	หอมหัวใหญ่	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๒๘.๐๐	๔๗๔.๔๓	
๒๗	อกไก่	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๘๐.๐๐	๖,๗๗๗.๖๐	
รวม					๖๔,๖๓๐.๙๑	

(นายนิวัฒน์ ไกรคุ้ม)
 นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นางกฤษณา เดชะวัน)
 นักพัฒนบริหารการ

(นายณรงค์ เมตตา)
 เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญงาน

(นายณัฏฐ์ จักรสันเทียะ)
 นักพัฒนบริหารการ

รายการสั่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๑๙ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๓.๓๙	๖๘.๐๐	๒๓๐.๔๔	
๒	กะปิ	กิโลกรัม	๓.๓๙	๔๕.๐๐	๑๕๒.๕๐	
๓	ขิงสด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๕.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๔	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๕	ต้นหอม	กิโลกรัม	๔๔.๐๕	๑๐๐.๐๐	๔,๔๐๕.๔๔	
๖	น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	๒๕.๔๒	๓๐.๐๐	๗๖๒.๔๘	
๗	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๘.๓๖	๓๐.๐๐	๕๕๐.๖๘	
๘	น้ำพริกแกงเผ็ด	กิโลกรัม	๑๒.๗๑	๗๐.๐๐	๘๘๙.๕๖	
๙	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๓๑.๗๗	๔๐.๐๐	๑,๒๗๐.๘๐	
๑๐	เนื้อวัว	กิโลกรัม	๔๙.๔๒	๒๘๐.๐๐	๑๓,๘๓๗.๖๐	
๑๑	ใบกระเพรา	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๕๐.๐๐	๘๔๗.๒๐	
๑๒	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๒.๕๔	๔๕.๐๐	๑๑๔.๓๗	
๑๓	ปลาทุ	กิโลกรัม	๒๐๓.๓๓	๙๐.๐๐	๑๘,๒๙๙.๕๒	
๑๔	ปลาร้า	กิโลกรัม	๔.๒๔	๓๕.๐๐	๑๔๘.๒๖	
๑๕	ผลไม้ตามฤดูกาล (แอปเปิ้ล)	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๖๐.๐๐	๕,๙๓๐.๔๐	
๑๖	ผักกาดขาว	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๓๐.๐๐	๑,๒๗๐.๘๐	
๑๗	ผักชี	กิโลกรัม	๓.๓๙	๑๒๐.๐๐	๔๐๖.๖๖	
๑๘	ผักชีลาว	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๙๐.๐๐	๑,๕๒๔.๙๖	
๑๙	พริกขี้หนูสด	กิโลกรัม	๕.๐๘	๑๓๐.๐๐	๖๖๐.๘๒	
๒๐	พริกขี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๗๕.๐๐	๖๓๕.๔๐	
๒๑	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๑.๑๙	๑๕๐.๐๐	๑๗๗.๙๑	
๒๒	มะขามเปียกทั้งเม็ด	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๕.๐๐	๓๘๑.๒๔	
๒๓	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	๔๒.๓๖	๒๕.๐๐	๑,๐๕๙.๐๐	
๒๔	หอมแดง	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๕.๐๐	๒๙๖.๕๒	
๒๕	อกไก่	กิโลกรัม	๖๙.๑๙	๘๐.๐๐	๕,๕๓๕.๐๔	
รวม					๖๔,๙๙๓.๒๓	

(นายนิรันดร์ ไกรคุ้ม)
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นางนงนุช จิตนง)
นักพัฒนาระบบงาน

(นายณรงค์ เมตตา)

เจ้าพนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายณนัต จักรสันเทียะ)
นักพัฒนาระบบงาน

รายการส่งวัตถุดิบประกอบอาหารเลี้ยงผู้ต้องขัง วันที่ ๒๐ (ต่อจำนวนผู้ต้องขัง ๑,๔๑๒ คน)

ลำดับที่	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	หน่วย	ปริมาณที่สั่ง	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	หมายเหตุ
๑	กระเทียม	กิโลกรัม	๙.๓๒	๖๘.๐๐	๖๓๓.๗๑	
๒	กะทิ	กิโลกรัม	๒๕.๔๒	๖๕.๐๐	๑,๖๕๒.๐๔	
๓	กะปิ	กิโลกรัม	๔.๒๔	๔๕.๐๐	๑๙๐.๖๒	
๔	กะหล่ำปลี	กิโลกรัม	๕๖.๔๘	๓๐.๐๐	๑,๖๙๔.๔๐	
๕	กุ้งแห้ง	กิโลกรัม	๓.๓๙	๒๘๐.๐๐	๙๔๘.๘๖	
๖	ไก่ชำแหละ	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๘๐.๐๐	๗,๙๐๗.๒๐	
๗	ไขมันผง	กิโลกรัม	๑.๖๙	๒๔๐.๐๐	๔๐๖.๖๖	
๘	ข้าวอ่อน	กิโลกรัม	๕.๐๘	๕๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๙	ไข่ไก่	ฟอง	๑,๔๑๒.๐๐	๓.๗๐	๕,๒๒๔.๔๐	
๑๐	ซีอิ้วหวาน	กิโลกรัม	๒.๑๒	๓๘.๐๐	๘๐.๔๘	
๑๑	ต้นหอม	กิโลกรัม	๘.๔๗	๑๐๐.๐๐	๘๔๗.๒๐	
๑๒	ตะไคร้	กิโลกรัม	๓.๕๓	๒๕.๐๐	๘๘.๒๕	
๑๓	ตังฉ่าย	กิโลกรัม	๘.๔๗	๔๐.๐๐	๓๓๘.๘๘	
๑๔	แตงกวา	กิโลกรัม	๘๔.๗๒	๒๕.๐๐	๒,๑๑๘.๐๐	
๑๕	ไต้ปลา	กิโลกรัม	๑๖.๙๔	๖๐.๐๐	๑,๐๑๖.๖๔	
๑๖	ถั่วฝักยาว	กิโลกรัม	๙๖.๐๒	๔๕.๐๐	๔,๓๒๐.๗๒	
๑๗	น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	๒.๕๔	๒๓.๐๐	๕๘.๔๖	(นายนิวัฒน์ ไกรดี)
๑๘	น้ำปลาแท้	กิโลกรัม	๑๒.๐๐	๓๐.๐๐	๓๖๐.๐๐	นักจัดการงานทั่วไป
๑๙	น้ำมันพืช	กิโลกรัม	๖๗.๒๑	๔๐.๐๐	๒,๖๘๘.๔๕	
๒๐	น้ำส้มสายชู	กิโลกรัม	๘.๔๗	๓๐.๐๐	๒๕๔.๑๖	
๒๑	ใบมะกรูด	กิโลกรัม	๐.๔๒	๔๕.๐๐	๑๙.๐๖	
๒๒	ปลาทุ	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๙๐.๐๐	๖,๓๕๔.๐๐	
๒๓	ผลมะกรูด	กิโลกรัม	๕.๐๘	๓๕.๐๐	๑๗๗.๙๑	
๒๔	ผลไม้ตามฤดูกาล (มันแกว)	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๒๐.๐๐	๑,๙๗๖.๘๐	
๒๕	ผักชี	กิโลกรัม	๗.๖๒	๑๒๐.๐๐	๙๑๔.๘๔	(นายสมศักดิ์ เมตตา)
๒๖	พริกชี้ฟ้าสด	กิโลกรัม	๔.๒๔	๗๕.๐๐	๓๑๗.๗๐	หัวหน้างานอนามัยและฝึกวิชาชีพชำนาญ
๒๗	พริกชี้ฟ้าแห้ง	กิโลกรัม	๒.๕๔	๑๒๐.๐๐	๓๐๔.๙๙	
๒๘	พริกไทยป่น	กิโลกรัม	๐.๙๓	๑๕๐.๐๐	๑๓๙.๗๙	
๒๙	ผักเขียว	กิโลกรัม	๑๙๗.๖๘	๒๐.๐๐	๓,๙๕๓.๖๐	
๓๐	ฟักทอง	กิโลกรัม	๙๘.๘๔	๒๕.๐๐	๒,๔๗๑.๐๐	(นายณัฏฐ์ จักรสันเทียะ)
๓๑	มะขามเปียกทั้งเม็ด	กิโลกรัม	๔.๒๔	๔๕.๐๐	๑๙๐.๖๒	นักบริหารงานวิชาการ
๓๒	มะเขือเปราะ	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๒๕.๐๐	๑,๗๖๕.๐๐	
๓๓	หน่อไม้ต้มสุก	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๕๕.๐๐	๓,๘๘๓.๐๐	
๓๔	หนังหมูพอง	กิโลกรัม	๘.๔๗	๘๕.๐๐	๗๒๐.๑๒	
๓๕	หมูเนื้อแดง	กิโลกรัม	๗๐.๖๐	๑๕๐.๐๐	๑๐,๕๙๐.๐๐	
๓๖	หอมแดง	กิโลกรัม	๕.๐๘	๓๕.๐๐	๑๗๗.๙๑	
รวม					๖๕,๐๓๙.๘๓	