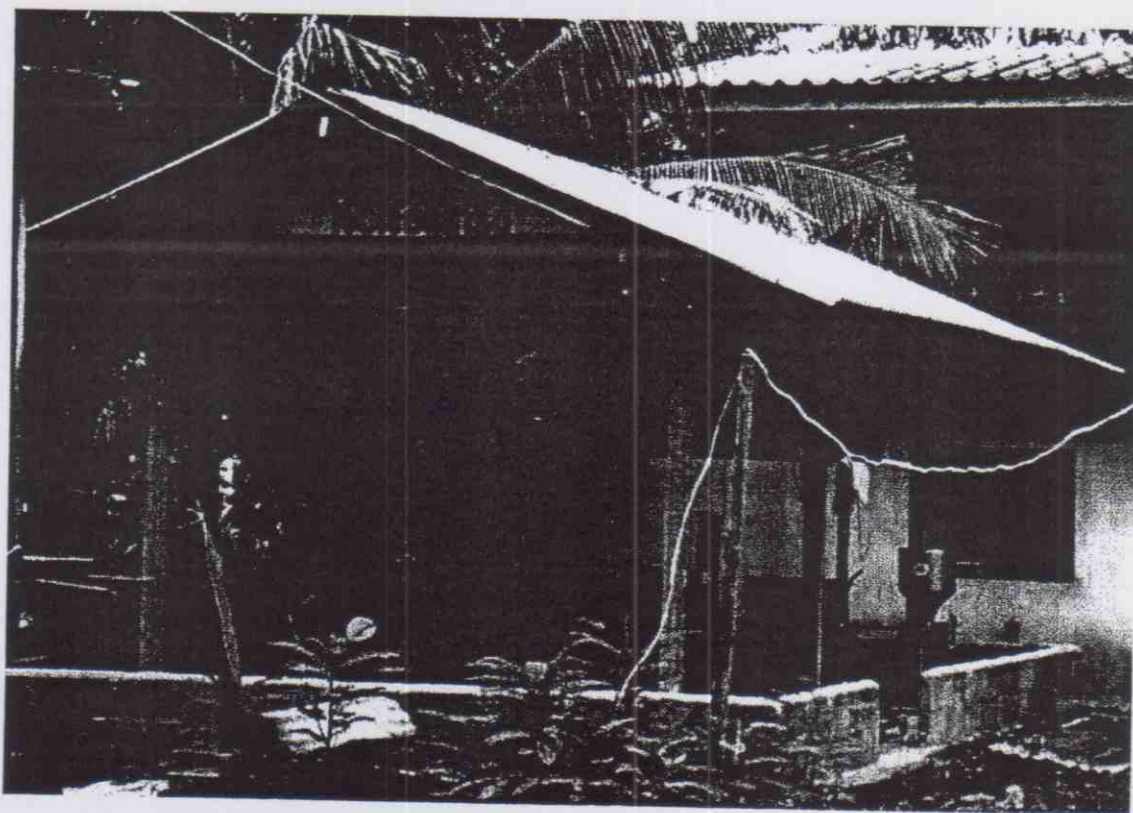
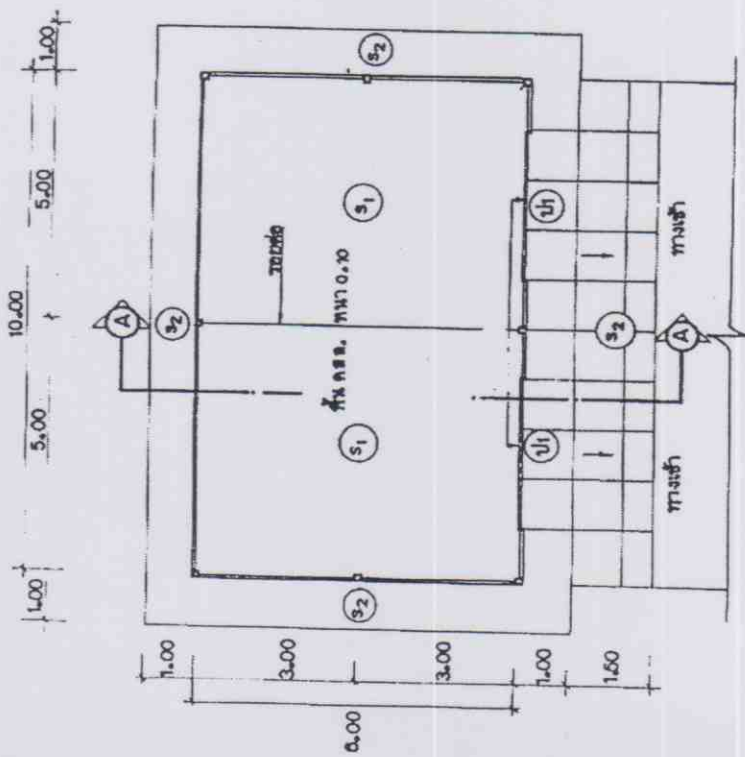


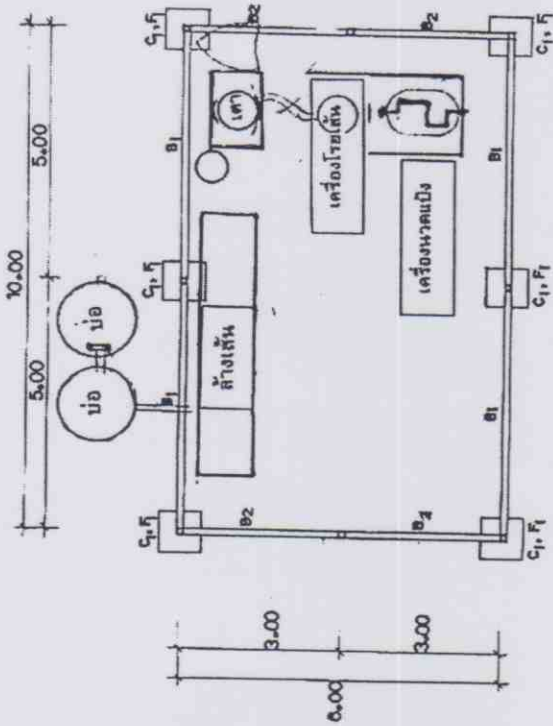
เครื่องผลิตขนมจีน เต่า และภาชนะต้ม บ่อหรือถังสำหรับล้างเส้น บริเวณสำหรับการจับเส้นขนมจีนและแค้หรือโต๊ะเพื่อวางภาชนะบรรจุขนมจีน สำหรับโรงเรียนมาตรฐานที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มผู้ผลิตขนมจีนขนาดเล็ก ควรเป็นโรงเรียนที่มีความสูงประมาณ 3 เมตร หลังคามุงสังกะสีหรือกระเบื้อง พื้นโรงเรียนอัดดินแน่นและเทคอนกรีตหนาประมาณ 10 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการแตกร้าวหรือทรุดตัว ขนาดของพื้นที่ กว้าง 3 เมตร ยาว 6 เมตร ใช้เสาคอนกรีตหรือเสาไม้ 6 ต้น ดังแสดงในภาพ และแบบแปลน ตามภาพที่ 2, 3 และ 4



ภาพที่ 2 โรงเรียนผลิตขนมจีนของโครงการ

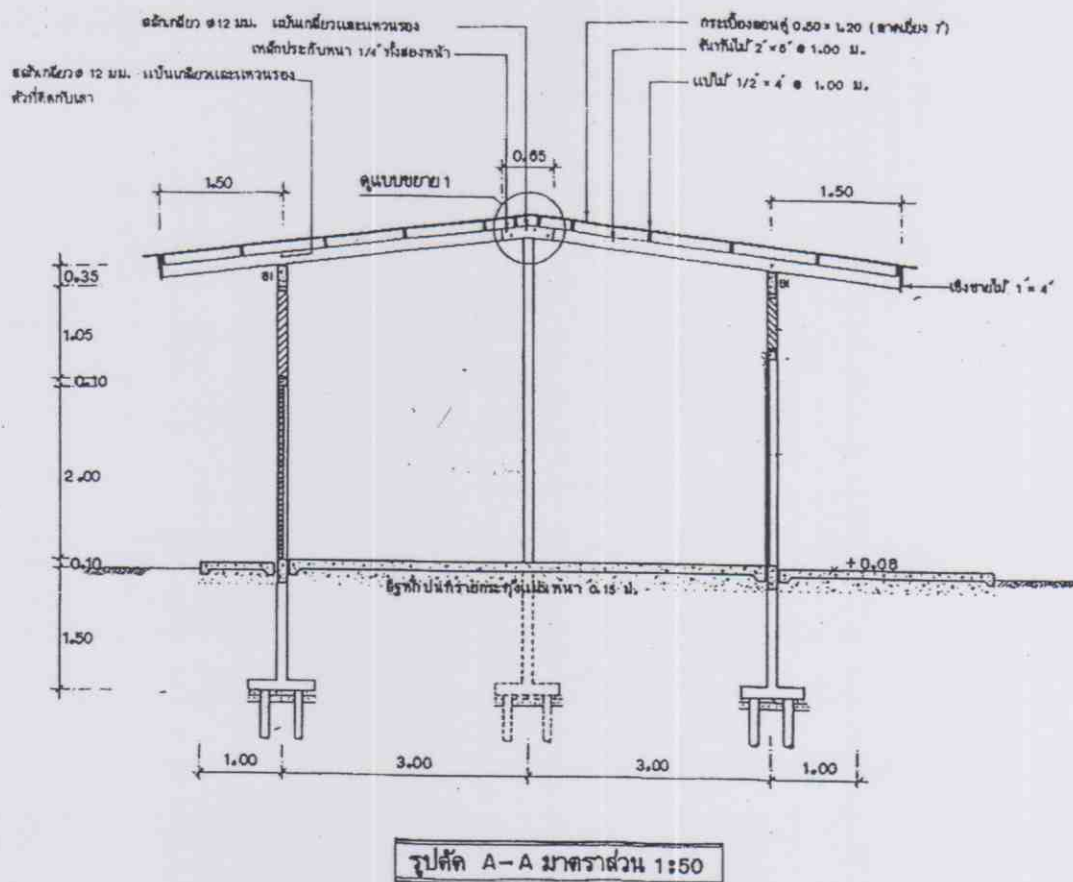


แปลนพื้นที่ มาตรฐาน 1:100



แปลนฐานราก และคานาคอนกรีต มาตรฐาน 1:100

ภาพที่ 3 แบบแปลนโรงเรือนผลิตขนมจีนของโครงการ (1)



ภาพที่ 4 แบบแปลนโรงเรือนผลิตขนมจลินของโครงการ (2)

2. ภาชนะหรือถังล้างเส้นขนมจลิน

ติดตั้งถัดจากเตาและภาชนะสำหรับต้มเพื่อความสะดวกในการล้างเส้นขนมจลิน โดยอาจก่อปูนขนาด 80 x 80 เซนติเมตร สูง 60 เซนติเมตร หรือใช้ท่อซีเมนต์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร โดยโอบปูนทับเพื่อกันน้ำซึมออก จำนวน 2 บ่อ โดยแต่ละบ่อมีระยะห่างกันตามความต้องการ กันบ่อควรให้มีความลาดเอียงและมีรูสำหรับเปิด-ปิด เพื่อถ่ายเทน้ำได้สะดวก หรือจะใช้ภาชนะอื่น เช่น กะละมัง แล้วยแต่กรณี และควรเดินระบบน้ำสะอาดที่จะใช้สำหรับการล้างเส้นโดยติดตั้งไว้ใกล้กับบ่อหรือถังล้างเส้น ดังกล่าว

3. บริเวณสำหรับจับเส้นขนมจลินและจุดพักเส้นขนมจลิน

ควรอยู่ถัดจากบ่อหรือถังล้างเส้น เพื่อวางอ่างล้างเส้นขนมจลิน (น้ำสุดท้าย) และเป็นพื้นที่ในการจับเส้นขนมจลินใส่ภาชนะและเป็นจุดพัก

