

Annual Report on SDG2 Zero Hunger

2.3 Student Hunger

2.3.4 Healthy and affordable food choices available on campus

Thaksin University ensures that all students and staff have access to safe, nutritious, and affordable food across both the Songkhla and Phatthalung campuses. This commitment is implemented through coordinated meal pricing measures, systematic food hygiene monitoring, and campus-wide resource provision designed to support equitable access to healthy daily meals.

1. Affordable Meal Pricing

- The university collaborates with on-campus food vendors to maintain reasonable and accessible meal prices.
- Typical meals are priced **30–50 THB**, depending on ingredients and menu type.
- Prices are periodically reviewed to align with student living costs.
- This measure helps reduce financial burden, particularly for students from low-income backgrounds.

2. Availability of Healthy Menu Options

- Although the university does not enforce a formal nutritional guideline policy, food vendors are encouraged to prepare **balanced meals** with vegetables and moderate oil use.
- A variety of dietary options are available on campus, including **Halal**, **vegetarian**, **vegan**, and **general menus**, supporting religious, cultural, and health-related dietary needs.
- During the annual **Vegetarian Festival**, additional plant-based food services are provided through campus vendors to expand access to healthy alternatives.
- These measures promote **nutritious and inclusive meal choices** for students and staff.

Details of Food and Beverages Standard food prices as specified by the University

ประกาศ

เรื่อง กำหนดราคากลางในการจำหน่ายอาหารของมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง
จากคณะกรรมการบริหารจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการ

ประเภทอาหาร	ราคาที่กำหนดใหม่
1. ประเภทข้าวราดแกง	
1.1 ข้าวราดแกง 1 อย่าง	ราคา 30 บาท
1.2 ข้าวราดแกง 2 อย่าง	ราคา 40 บาท
1.3 ข้าวราดแกง 3 อย่าง	ราคา 50 บาท
1.4 ข้าวราดแกง 4 อย่าง	ราคา 55 บาท
2. ประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารจานเดียว	
2.1 ก๋วยเตี๋ยว (ธรรมดา)	ราคา 40 บาท
2.2 ก๋วยเตี๋ยว (พิเศษ)	ราคา 45 บาท
2.3 อาหารจานเดียว (ธรรมดา)	ราคา 40 บาท
2.4 อาหารจานเดียว (พิเศษ)	ราคา 45 บาท
2.5 หากใส่กล่องจ่ายเพิ่มทุกเมนู ใส่ห่อ/ ใส่ถุง ไม่คิดราคาเพิ่ม	ราคา 5 บาท
3. ประเภทอาหารตามสั่ง	
3.1 ตามสั่ง (ธรรมดา)	ราคา 45 บาท
3.2 ตามสั่ง (พิเศษเพิ่มไข่)	ราคา 50 บาท
3.3 ตามสั่งหมูกรอบ/ ทะเล (ธรรมดา)	
3.4 ตามสั่งหมูกรอบ/ ทะเล (พิเศษเพิ่มไข่)	ราคา 60 บาท
3.5 หากใส่กล่องจ่ายเพิ่มทุกเมนู ใส่ห่อ/ ใส่ถุง ไม่คิดราคาเพิ่ม	ราคา 5 บาท
4. ประเภทอาหารอีสาน	
4.1 ลาบ	ราคา 50 บาท
4.2 ยำทุกชนิด	
4.3 ยำทะเล	ราคา 60 บาท
4.4 ส้มตำไทย -ปู -ปลาร้า	ราคา 40 บาท
4.5 ส้มตำไข่เค็ม	ราคา 45 บาท
4.6 ส้มตำข้าวโพด/ มะม่วง	
4.7 ข้าวเหนียว	ราคา 10 บาท
4.8 ไก่ย่าง (ไม้/ จาน)	ราคา 10/50 บาท

ประเภทอาหาร	ราคาที่กำหนดใหม่
4.9 หมูย่าง (ไม้/ จาน)	ราคา 10/ 50 บาท
5. ขนมหวาน/ ผลไม้/ ลูกชิ้น	
5.1 ขนมหวาน (ถ้วย)	ราคา 15 บาท
5.2 น้ำแข็งใส (ถ้วย)	ราคา 20 บาท
5.3 ผลไม้ (ชุด)	
5.4 ลูกชิ้นทุกชนิด (ไม้)	ราคา 10 บาท
5.5 เฟรนฟราย/ นั้กเก็ต/ โ้ก้เขย้า (ชุด)	ราคา 20 บาท
5.6 โตเกียว (ชิ้น)	ราคา 5-10 บาท
5.7 ซาลาเปา (ลูก)	ราคา 8-12 บาท
5.8 ขนมจีบ/ เต้าหู้ปลา/ เกี๊ยว (ชุด)	ราคา 10 บาท
6. เครื่องดื่ม	
6.1 น้ำเปล่ามหาวิทยาลัย (ขวดน้ำดื่มปริมาตร 600 ml)	ราคา 7 บาท
6.2 น้ำหวานประเภทมินิมเป็นส่วนผสม (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ราคา 15 บาท
6.3 น้ำหวาน (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ราคา 12 บาท
6.4 น้ำผลไม้ปั่น (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ราคา 25 บาท
6.5 ชา กาแฟ ชาเขียว โกโก้ (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ชงสด ราคา 25 บาท ปั่น ราคา 30 บาท
6.6 กาแฟสด ชาเขียวมัทฉะ/ เปียวมัทฉะ (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ชงสด ราคา 35 บาท
6.7 น้ำอัดลม (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ราคา 10 บาท
6.8 น้ำแข็งเปล่า (แก้วขนาดปริมาตรไม่น้อยกว่า 20 ออนซ์)	ราคา 2 บาท
7. ไอศกรีม/ เบเกอรี่	
7.1 ไอศกรีม (1 ก้อน+ท็อปปิ้ง)	ราคา 19 บาท
7.2 ไอศกรีม (3 ก้อน+ท็อปปิ้ง)	ราคา 35 บาท
7.3 ไอศกรีมโคน/ ถ้วย/ แท่ง	ราคา 10-15 บาท
7.4 โดนัท (ชิ้น)	ราคา 15 บาท
7.5 วาฟเฟิลโคนไอศกรีม 2 ก้อน + ท็อปปิ้ง	ราคา 29 บาท

ประเภทอาหาร	ราคาที่กำหนดใหม่
7.6 พืชข้า (จีน)	ราคา 20 บาท
7.7 ทาร์ตไข่	
7.8 บานอฟฟี	
7.9 วิปครีม	
7.10 ขนมปังปิ้ง	

Public evidence:

https://www.tsu.ac.th/Files66/1725872829_%20-%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A8%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B9%83%E0%B8%AB%E0%B9%89%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B9%88%E0%B8%B2%E0%B8%9F%E0%B8%B7%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%88%E0%B8%B3%E0%B8%AB.pdf

3. Food Safety and Hygiene Monitoring

Thaksin University enforces strict food hygiene regulations for all on-campus food vendors, as specified in the official operational guidelines for food service providers. All food handlers are required to undergo annual health screenings, maintain sanitary personal attire (including aprons, hair coverings, and proper hand sanitation), and ensure that food preparation and storage areas remain clean and protected from contamination. The sale of expired products or the use of non-FDA-approved additives is strictly prohibited. These regulatory measures ensure that meals served on campus consistently meet established public health and food safety standards.

To reinforce these requirements, the university implements routine monitoring and professional oversight:

- The university conducts **biannual food safety inspections** in collaboration with the Public Health Sciences program.
- Inspections include **microbiological testing (Coliform SI-2)** to ensure proper sanitation in food handling, preparation surfaces, and cooking processes.
- Food vendors receive **ongoing guidance** and corrective recommendations to maintain hygienic meal preparation.

- These measures ensure that campus meals remain **safe, sanitary, and suitable** for daily consumption.



Public evidence: <https://tsu.ac.th/home/details.php?id=3323>

4. Clean Drinking Water and Reduced Plastic Waste

- The university provides over **200 free drinking water refill stations** across academic buildings, dormitories, canteens, and shared areas.
- Water quality is tested twice annually in accordance with **Ministry of Public Health standards** to ensure safe consumption.
- Students and staff are encouraged to use **personal reusable containers**, significantly reducing reliance on **single-use plastic bottles**.
- This approach promotes resource **efficiency** and **environmentally responsible consumption**.



Public evidence:

<https://www.tsu.ac.th/home/details.php?aNum=20240423052028&id=3555&gid=2>

Outcomes and Impact

These integrated measures ensure that students and staff have **reliable access to safe, nutritious, and affordable meals**, while accommodating **diverse cultural and dietary needs**. By maintaining reasonable food pricing, supporting healthy meal preparation, and providing free drinking water refill stations, the university helps reduce financial stress, encourage healthier eating habits, and minimize environmental impact through reduced single-use plastic waste. Together, these efforts contribute to a supportive and health-promoting campus environment that enhances student well-being, academic readiness, and sustainable resource stewardship.

This approach directly advances **SDG 2 (Zero Hunger)** by ensuring equitable access to nutritious food; **SDG 3 (Good Health and Well-Being)** through safe and hygienic meal provision; and **SDG 12 (Responsible Consumption and Production)** through the promotion of reusable containers and reduction of plastic waste.

