



A Study of Operation Effectiveness of the School Lunch Project at Ongkharak Demonstration School

Doungporn Sutasinobol^{1*}

Abstract

The objective of this research was to study the effectiveness of Srinakarinwirot Ongkharak Demonstration School's lunch program using system approach evaluation including 1) Input, 2) Process, and 3) Output. The sample of this research consisted of 8 cooks, 450 students of Srinakarinwirot Ongkharak Demonstration School, 92 personnel of the Educational Research Development and Demonstration Institute, and 250 parents. The research tools used were 1) survey, 2) checklist form, 3) interview form, and 4) data record form. This research was conducted from September 2015 to April 2016. The data were analyzed by using frequency, percentage, mean, and standard deviation.

The results of the research were as follows; 1) The Input was at excellent level. 2) The process evaluation was 78.57%. and 3) The output evaluation was at very satisfactory level.

Keywords: Effectiveness, School lunch project, Satisfaction

^{1*}Nutritionist, Educational Research Development and Demonstration Institute, Srinakharinwirot University.

* Corresponding Author Tel. 085-532-9223 E-mail: lek_de26@hotmail.com



การศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์

ดวงพร สุชาติโนบล^{1*}

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก โดยใช้รูปแบบการประเมินแบบองค์ประกอบของระบบ ประกอบด้วย ด้านปัจจัยนำเข้า ด้านกระบวนการ ด้านผลผลิต กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยประกอบด้วย คนครัว จำนวน 8 คน นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 450 คน บุคลากร สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา จำนวน 92 คน และผู้ปกครอง จำนวน 250 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลมี 4 ชนิด ได้แก่ แบบสอบถาม แบบตรวจสอบรายการ แบบสัมภาษณ์ และแบบบันทึกข้อมูล ระยะเวลาเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนกันยายน 2559 ถึงเดือน เมษายน 2560 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย พบว่า การศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก ได้แก่ 1) ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) อยู่ในระดับมาก 2) ด้านกระบวนการ (Process) มีการปฏิบัติ ร้อยละ 78.57 และ 3) ด้านผลผลิต (Output) อยู่ในระดับพอใจมาก

คำสำคัญ: ประสิทธิภาพ โครงการอาหารกลางวัน ความพึงพอใจ

^{1*} นักโภชนาการ สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน โทร. 06-5532-9223 อีเมลล์: lek_de26@hotmail.com



ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญอย่างมากสำหรับเด็กในวัยเรียนทั้งด้านการเจริญเติบโตของร่างกายและการพัฒนาการด้านความสัมพันธ์ของระบบการเคลื่อนไหวของร่างกายตลอดจนด้านจิตใจ และพฤติกรรมแสดงออก ซึ่งการจัดเตรียมอาหารสำหรับเด็กวัยนี้ นับเป็นสิ่งที่พ่อแม่ ผู้ปกครอง และทางโรงเรียนควรให้ความสนใจเป็นพิเศษ ทั้งนี้ในการจัดเตรียมอาหารเพื่อให้ประโยชน์แก่เด็กได้อย่างเต็มที่และเหมาะสมนั้น ต้องมีความสอดคล้องโดยยึดหลักการจัดอาหารที่มีประโยชน์ เป็นอาหารที่มีคุณค่าและถูกสุขอนามัย กล่าวคือ การจัดอาหารสำหรับเด็กวัยเรียนซึ่งเป็นวัยที่ร่างกายกำลังเจริญเติบโต เป็นช่วงที่สมองพัฒนา อาหารจึงมีความสำคัญอย่างมากสำหรับวัยนี้ ดังนั้นควรกินอาหารให้ครบทั้ง 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลาย ปริมาณเพียงพอ เพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างเพียงพอและเหมาะสม ซึ่งอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นอีกมื้อหนึ่งที่สำคัญที่จะส่งผลให้นักเรียนมีสุขอนามัยที่สมบูรณ์ และแข็งแรง ซึ่งถ้าเด็กวัยนี้ ขาดสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสมอง จะทำให้การพัฒนาของสมองชะงักงันและอาจเป็นผลเสียไปตลอดชีวิต ยิ่งไปกว่านั้นการขาดสารอาหารเป็นครั้งคราว โดยเฉพาะระหว่างเรียนก็จะมีผลต่อการเรียนรู้ของเด็ก มีการศึกษาค้นคว้าพบว่า เด็กที่ท้องหิวรับประทานอาหารเช้าหรือกลางวัน จะง่วงเหงา เซื่องซึม ขาดความสนใจ และความตั้งใจที่จะเรียน [1] อาหารกลางวันจึงมีความสำคัญต่อนักเรียนเป็นอย่างมาก

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข [2] ได้ระบุว่าในทุกสังคมทุกประเทศ เด็กเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญที่สุด ความเป็นอยู่ที่ดี ความรู้ความสามารถ และพลังกำลังของเด็ก เป็นตัวกำหนดอนาคตของโลกกล่าวได้ว่า ความมีชีวิตชีวาของเด็กที่มีสุขภาพดี ความอยากรู้ อยากเห็น ตลอดจนความพร้อมที่จะรับรู้ประสบการณ์ใหม่ ๆ

ของเด็กนั้นไม่มีขอบเขตสิ้นสุด ถ้าเด็กสุขภาพไม่ดี จะทำให้เด็กไม่สามารถรับรู้ในวิทยาการทักษะต่าง ๆ ได้ดีทำให้ไม่สามารถเจริญเติบโตเป็นประชากรที่มีสมรรถภาพ และสร้างประโยชน์ให้สังคมเจริญรุ่งเรืองและมั่นคงได้ ดังนั้น เพื่อให้เด็กมีพัฒนาการเต็มศักยภาพ เด็กจะต้องได้รับความคุ้มครองป้องกันดูแลเอาใจใส่ทั้งทางสุขภาพและอารมณ์ เด็กจึงจะสามารถเล่าเรียนได้อย่างเต็มที่

จากการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนแต่ละครั้ง พบว่า เด็กวัยเรียนในชนบทมีภาวะโภชนาการระดับต่ำ ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาที่สำคัญ คือ ขาดสมรรถภาพในการเรียน สุขภาพไม่ดี ขาดเรียนบ่อย ขาดความเอาใจใส่ ขาดความกระตือรือร้นในการเรียน อัตราซ้ำชั้นสูง ด้วยเหตุดังกล่าว จึงเกิดมีการสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน เพื่อแก้ปัญหา ซึ่งนอกจากจะช่วยแก้ปัญหาโครงการในเด็กวัยเรียน ได้อย่างดีวิธีหนึ่งแล้วยังช่วยเสริมการเรียนรู้ และพัฒนาในด้านต่างๆ ของนักเรียนอีกด้วย ดังนั้นโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยที่โรงเรียนเป็นผู้จัดดำเนินการเอง จะทำให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีคุณค่า ถูกหลักโภชนาการ และมีราคาถูก ซึ่งนอกจากจะเป็นการช่วยยกระดับโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพของนักเรียนแล้ว โรงเรียนยังได้มีส่วนช่วยส่งเสริมพัฒนาในด้านต่าง ๆ อันจะนำมาซึ่งมาตรฐานทางสุขภาพ อันดีของประชาชนในอนาคต ดังนั้นการจัดอาหารสำหรับเด็กเมื่ออยู่ในสถาบันศึกษา ต้องประกอบด้วย อาหารมื้อหลักและอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม อาจแยกได้ดังนี้คือ อาหารหลัก เป็นอาหารที่อยู่ในอาหารหลัก 5 หมู่ที่ควรรับประทาน มีความจำเป็นกับพัฒนาการของเด็กและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งในการจัดอาหารนอกจากจะจัดให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการแล้ว ต้องยึดหลักให้ถูกใจและถูกปากเด็กด้วย และควรจัดอาหารไม่ซ้ำกันเกินไป จนเด็กคาดเดาอาหารในแต่ละวันได้ เมื่อถูกบังคับให้กินเด็กก็จะต่อต้าน จึงทำให้เด็กมีพฤติกรรมรับประทานที่ไม่ดี



อาหารว่าง เป็นอาหารที่มีโซ่อาหารคาวหรืออาหารหวาน แต่เมื่อเด็กรับประทานแล้วอิมใช้สำหรับเสริมให้แก่เด็กก่อนรับประทานอาหารกลางวัน เช่น นมจืด นมถั่วเหลือง และอาหารหวาน เป็นอาหารที่สามารถเสริมคุณค่าของอาหารหลักได้ โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการด้วย อาทิ เช่น ขนมหวานเย็น ที่มีส่วนผสมของธัญพืช (ถั่วแดง) เพื่อเปลี่ยนรสชาติของเด็ก โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ (สถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา) จึงได้จัดทำโครงการอาหารกลางวันนี้ขึ้น เพื่อให้นักเรียนได้รับการดูแลช่วยเหลือในเรื่องอาหารกลางวันที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางอาหารที่เพียงพอมีสุขนิสัยในการรับประทานอาหารอย่างถูกต้องและมีสมรรถภาพทางกายตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

เพื่อให้การทำโครงการเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ผู้วิจัยในฐานะผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวันโดยตรงจึงมีความสนใจดำเนินการศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวัน โดยมีเป้าหมายหลักเพื่อประเมินผลการดำเนินโครงการตามองค์ประกอบเชิงระบบครอบคลุมทั้งด้านปัจจัยนำเข้า (Input) ด้านกระบวนการ (Process) และด้านผลผลิต (Output) พร้อมเสนอแนะแนวทางการพัฒนาโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ในปีถัดไปได้เป็นอย่างดีเหมาะสมและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ตามรูปแบบการประเมินองค์ประกอบของระบบ ประกอบด้วย

1. ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)
2. ด้านกระบวนการ (Process)
3. ด้านผลผลิต (Output)

สมมติฐานการวิจัย

ประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก

1. ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) อยู่ในระดับมาก
2. ด้านกระบวนการ (Process) มีการปฏิบัติร้อยละ 70
3. ด้านผลผลิต (Output) อยู่ในระดับพอใจมาก

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้ข้อมูลโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ 2559 โดยได้ประยุกต์ใช้รูปแบบการประเมินองค์ประกอบของระบบ ซึ่งในแต่ละองค์ประกอบ ประกอบด้วยด้านปัจจัยนำเข้า (Input) ด้านกระบวนการ (Process) และด้านผลผลิต (Output)

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย มีจำนวนทั้งสิ้น 1,468 คน ประกอบด้วย

1. บุคลากร ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานใน ส่วนการประกอบอาหารกลางวัน (คนครัว) โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 8 คน
2. นักเรียน ได้แก่ นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 670 คน
3. บุคลากร ได้แก่ บุคลากรสถาบันวิจัยพัฒนา และสาธิตการศึกษา จำนวน 120 คน
4. ผู้ปกครอง ได้แก่ ผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 670 คน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย มีจำนวนทั้งหมด 800 คน ประกอบด้วย

1. บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในส่วนการปรุงประกอบอาหารกลางวัน (คนครัว) โดยกำหนดเกณฑ์คุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่าง คือผู้ปฏิบัติหน้าที่การปรุง



ประกอบอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จำนวน 8 คน

2. นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 ถึงระดับมัธยมศึกษาปีที่ 4 ทั้งเพศชายและเพศหญิง โดยยินดีและเต็มใจให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม จำนวน 450 คน

3. บุคลากรสถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา จำนวน 92 คน

4. ผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 250 คน ด้วยวิธีการสุ่มอย่างง่าย โดยใช้สูตรการหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างประชากรของยามาเน่ [3]

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

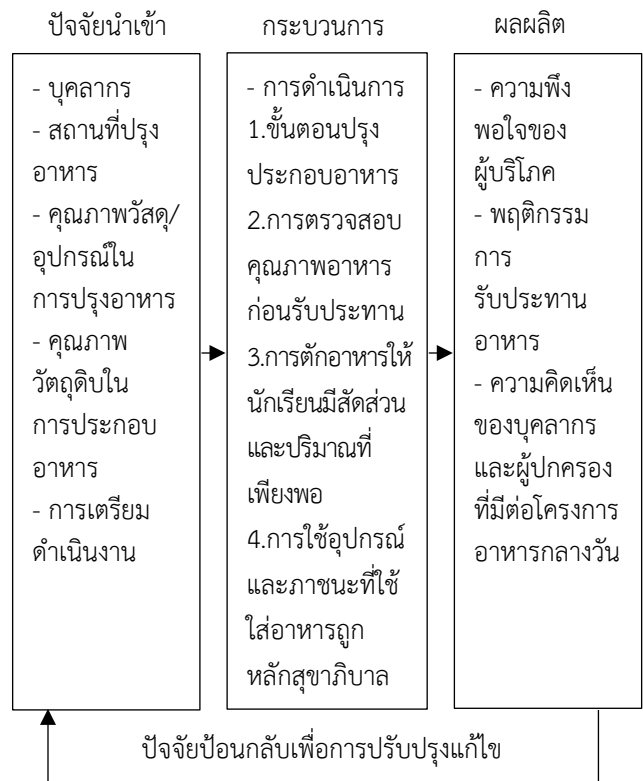
ตัวแปรต้น ได้แก่ องค์ประกอบของระบบโครงการอาหารกลางวัน 3 ด้าน ได้แก่ ประเมินปัจจัยนำเข้า ประเมินกระบวนการ และประเมินผลผลิต

ตัวแปรตาม ได้แก่ ประสิทธิภาพในการจัดทำโครงการอาหารกลางวัน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย

1. แบบสอบถาม (Questionnaire)
2. แบบตรวจสอบรายการ (การสังเกตการณ์ปรุงอาหาร)
3. การสัมภาษณ์ (Interview)
4. แบบบันทึกข้อมูล (การสังเกตพฤติกรรมการรับประทานอาหารของนักเรียน)

กรอบแนวคิดในการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย มีรายละเอียดดังนี้

1. ดำเนินการศึกษาทฤษฎี และเอกสารที่เกี่ยวข้อง
2. สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีทั้งหมด 4 ฉบับ ประกอบด้วย 2.1) แบบสอบถาม 2.2) แบบตรวจสอบรายการ 2.3) แบบสัมภาษณ์ และ 2.4) แบบบันทึกข้อมูล
3. ผู้วิจัยติดต่อโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัย โดยรายละเอียดของข้อมูลที่ต้องการประเมินประกอบด้วยประเด็นการประเมิน ตัวชี้วัด แหล่งข้อมูล วิธีการเก็บข้อมูล และเครื่องมือที่ใช้แสดงดังตารางที่ 1



ตารางที่ 1 กรอบการประเมินการศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องค์กรักษ์ จังหวัดนครนายก

ประเด็นประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	วิธีเก็บข้อมูล	เครื่องมือ
ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)				
1.บุคลากร	-จำนวนคนมีความเพียงพอต่อการทำงาน -ความชำนาญ -ความรับผิดชอบต่องาน ความร่วมมือในการทำงาน -การรักษาความสะอาด	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสอบถาม	แบบสอบถาม
2.สถานที่ปรุงอาหาร	-ความสะอาด -ความเพียงพอต่อการใช้สอย -การถ่ายเทของอากาศ -ความเหมาะสมของการใช้งาน	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสอบถาม	แบบสอบถาม
3.คุณภาพด้านวัสดุ/อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	-คุณภาพของวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร -การจัดเก็บ -ความเป็นระเบียบ	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสอบถาม	แบบสอบถาม
4.ด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร	-คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ -ความเพียงพอ -ความสะอาด -การจัดเก็บที่เหมาะสม	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสอบถาม	แบบสอบถาม
5.การเตรียมการดำเนินงาน	-การบันทึกการปฏิบัติงาน -การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสอบถาม	แบบสอบถาม
ด้านกระบวนการ (Process)				
ขั้นตอนการดำเนินงานการจัดทำอาหารกลางวัน	-ขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ -มีการตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนที่นักเรียนจะรับประทานทุกครั้ง -การตักอาหารให้นักเรียนมีสัดส่วนและปริมาณที่เพียงพอ -การใช้อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหารถูกหลักสุขาภิบาล	ผู้ปฏิบัติงาน (แม่ครัว)	การสังเกต การปรุงอาหาร	แบบตรวจสอบ รายการ
ด้านผลผลิต (Output)				
1.ความพึงพอใจของผู้บริโภค	-รสชาติของอาหาร /รูปแบบในการตกแต่ง -ปริมาณเพียงพอ -ความสะดวกรวดเร็วในการรับบริการ -มารยาทของผู้ให้บริการ -ความสะอาดและถูกสุขลักษณะ -คุณค่าอาหารที่ได้รับ	-นักเรียน -บุคลากร -ผู้ปกครอง	การสอบถาม การสัมภาษณ์	แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์



ประเด็นประเมิน	ตัวชี้วัด	แหล่งข้อมูล	วิธีเก็บข้อมูล	เครื่องมือ
2. พฤติกรรม การรับประทาน อาหารภาวะ โภชนาการ	-ความชอบของประเภทอาหาร -ระยะเวลาในการรับประทานอาหาร -พฤติกรรมขณะรับประทานอาหาร เช่น วิ่งเล่น พูดคุย ขว้างปาอาหาร เป็นต้น	นักเรียน	การสังเกต พฤติกรรม	แบบบันทึก ข้อมูล

4. ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเองตามวันเวลาที่นัดหมาย รายละเอียดดังนี้

4.1 ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก โดยการประเมินองค์ประกอบของระบบด้านปัจจัยนำเข้า (Input) การเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการแจกแบบสอบถามกับผู้ตอบแบบสอบถามโดยตรง ผู้สำรวจทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้อ่านและเลือกคำตอบด้วยตัวเอง ผู้สำรวจอาจจะมีส่วนในการอธิบายเพิ่มเติมแก่ผู้ตอบ ในกรณีที่ผู้ตอบคำถามมีความเข้าใจคลาดเคลื่อน

4.2 การศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก โดยการประเมินองค์ประกอบของระบบด้านกระบวนการ (Process) การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยให้ ผู้สังเกตเป็นผู้เฝ้าสังเกตการณ์พฤติกรรมที่เกิดขึ้นระหว่างการประกอบอาหาร ตามเครื่องมือวิจัยที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist)

4.3 การศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก โดยการประเมินองค์ประกอบของระบบด้านผลผลิต (Output) ด้วยการเก็บข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ชุด ได้แก่

1) การเก็บรวบรวมข้อมูลชุดที่ 1 เกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ประกอบด้วย

- กลุ่มนักเรียน ด้วยการแจกแบบสอบถามกับผู้ตอบแบบสอบถามโดยตรง ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้อ่านและเลือกคำตอบด้วยตัวเอง ผู้สำรวจอาจจะมีส่วนในการอธิบายเพิ่มเติมให้แก่ผู้ตอบ ในกรณีที่ผู้ตอบคำถามมีความเข้าใจคลาดเคลื่อน

- กลุ่มบุคลากร การรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลโดยตรง โดยข้อความที่ใช้ตามเครื่องมือวิจัยที่ได้กำหนดไว้ และทำการจดบันทึกข้อมูลหรือบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์

- กลุ่มผู้ปกครองการรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลโดยตรง โดยข้อความที่ใช้ตามเครื่องมือวิจัยที่ได้กำหนดไว้ และทำการจดบันทึกข้อมูลหรือบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์

2) การเก็บรวบรวมข้อมูลชุดที่ 2 เป็นการสังเกตพฤติกรรมการรับประทานอาหารกลางวันของนักเรียน ด้วยแบบบันทึกพฤติกรรม

5. ผู้วิจัยรวบรวมแบบบันทึกการสำรวจข้อมูล และแบบสอบถามมาตรวจสอบความสมบูรณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1. ตรวจสอบความสมบูรณ์ของเครื่องมือทุกฉบับ และลงรหัสในแบบรายการของแบบสอบถามแบบสัมภาษณ์

2. ตรวจสอบและให้คะแนนตามแบบสอบถามสัมภาษณ์ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ให้สมบูรณ์

3. นำข้อมูลมาวิเคราะห์ ดังนี้

3.1 ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากแบบสอบถามปลายเปิด และแบบบันทึกการสำรวจ



ข้อมูลเอกสาร ใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา โดย นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงบรรยาย

3.2 ข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จาก แบบสอบถาม แบบมาตราส่วนประมาณค่า ใช้ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา โดยการหา ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

3.3 ข้อมูลจากแบบสอบถาม ความคิดเห็นที่เก็บรวบรวมจากนักเรียน และ บุคลากร มาตรวจสอบความสมบูรณ์ของเครื่องมือ

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าสถิติพื้นฐาน วิเคราะห์ข้อมูลโดยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) เพื่ออธิบาย และสรุปถึงความเป็นไปได้ของข้อมูล ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ผลการวิจัย

ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลโครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายกโดยการประเมิน

องค์ประกอบของระบบ แบ่งเป็นตอนตาม วัตถุประสงค์ของการวิจัยได้ 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการประเมินข้อมูลด้านปัจจัยนำเข้า (input)

ตอนที่ 2 ผลการประเมินด้านกระบวนการ (Process)

ตอนที่ 3 ผลการประเมินด้านผลผลิต (Output/Product)

ตอนที่ 1 ผลการประเมินด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ อายุ ระยะเวลาในการปฏิบัติงานในสถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา และระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นกลุ่มตัวอย่างด้านปัจจัยนำเข้าเป็นเพศหญิง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 ระยะเวลาในการปฏิบัติงานในสถาบันวิจัย พัฒนา และสาธิตการศึกษา ส่วนมากอยู่ในระหว่าง 3-5 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 และระดับการศึกษา อยู่ในระดับอนุปริญญา/ปวส. จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลความหมายด้านปัจจัยนำเข้า (Input)

(n=8)

ปัจจัยนำเข้า (Input)	(\bar{X})	(S.D.)	การแปลความหมาย
ด้านบุคลากร			
1.เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	3.50	0.00	มาก
2.มีความชำนาญในการประกอบอาหารได้หลากหลาย	3.58	0.07	มาก
3.มีการร่วมมือในการทำงาน	3.63	0.00	มาก
4.มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	4.33	0.07	มาก
5.มีการรักษาความสะอาด	4.50	0.00	มาก
รวม	3.91	0.03	มาก
ด้านสถานที่ปรุงอาหาร			
1. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารสะอาด	4.32	0.32	มาก
2. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารมีความเป็นระเบียบเรียบร้อย	4.25	0.00	มาก



ปัจจัยนำเข้า (Input)	(\bar{X})	(S.D.)	การแปล ความหมาย
3. พื้นที่เพียงพอต่อการเตรียมปรุงอาหาร	3.67	0.07	มาก
4. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารมีการถ่ายเทระบายอากาศ	3.96	0.07	มาก
5. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารมีการป้องกันแมลง ปิดมิดชิด	3.58	0.14	มาก
รวม	3.96	0.07	มาก
ด้านคุณภาพวัสดุ/อุปกรณ์การประกอบอาหาร			
1. วัสดุ/อุปกรณ์ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	4.00	0.00	มาก
2. มีการจัดเก็บวัสดุ/อุปกรณ์ เป็นสัดส่วนและมีภาชนะปิด	4.75	0.00	มากที่สุด
3. วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใส่เครื่องปรุงรส ไม่ก่อให้เกิดการกีดกร่อนง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารเพียงพอ	3.75	0.00	มาก
5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารเหมาะสมต่อการใช้งาน	4.13	0.00	มาก
รวม	4.33	0.00	มาก
ด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร			
1. อาหารสด และอาหารแห้งที่ใช้ในการประกอบอาหารมีคุณภาพดี	5.00	0.00	มากที่สุด
2. อาหารสด และอาหารแห้งที่จัดเตรียมเพียงพอต่อการประกอบอาหารให้แก่นักเรียนในแต่ละวัน	5.00	0.00	มากที่สุด
3. มีการจัดเก็บแยกประเภทอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ เป็นสัดส่วน	5.00	0.00	มากที่สุด
4. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีภาชนะปกปิด ป้องกันแมลง ก่อนที่จะให้บริการ	5.00	0.00	มากที่สุด
รวม	5.00	0.00	มากที่สุด
ด้านการเตรียมการดำเนินงาน			
1. มีการประชุมจัดเตรียมแบ่งหน้าที่ก่อนการปฏิบัติงาน	3.33	0.07	มาก
2. มีแบบฟอร์มในการบันทึกการเบิกจ่ายของสด ของแห้ง	4.13	0.00	มาก
3. มีแบบฟอร์มในการบันทึกการเบิกจ่ายวัสดุ/อุปกรณ์	4.33	0.07	มาก
รวม	3.93	0.20	มาก
ปัจจัยนำเข้าโดยภาพรวม	4.23	0.02	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ปัจจัยนำเข้า (Input) โดยรวมมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 4.23 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.02 อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน ด้านบุคลากร มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 3.91 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.03 อยู่ในระดับมาก ด้านสถานที่ปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 3.96 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.07 อยู่ใน

ระดับมาก ด้านคุณภาพวัสดุ/อุปกรณ์การประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 4.33 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.00 อยู่ในระดับมาก ด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 5.00 มีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.00 อยู่ในระดับมากที่สุด และด้านการเตรียมการดำเนินงานมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 3.93



มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.02 อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ 2 ผลการประเมินด้านกระบวนการ (Process)

การประเมินโครงการอาหารกลางวัน
โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

องค์กรฯ จังหวัดนครนายก มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความสอดคล้องระหว่างการปฏิบัติงานจริงกับแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ โดยเปรียบเทียบการแบบตรวจสอบรายการ ซึ่งได้นำผลที่ได้มาประมวลเข้าด้วยกันเพื่อนำเสนอข้อมูลในภาพรวมสามารถสรุปได้ในแต่ละประเด็น แสดงดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลแสดงแบบสังเกตพฤติกรรมการประกอบอาหารกลางวัน

(n=8)

รายการ	ร้อยละ (จำนวน)	
	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
1. ผู้ประกอบอาหารมีการสวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และสวมถุงมือเป็นประจำ	100 (8)	0.00 (0)
2. รักษาสุขลักษณะส่วนตัวที่ถูกหลักอนามัย	87.50 (7)	12.50 (1)
3. ตรวจรับวัตถุดิบก่อนนำไปประกอบอาหารเป็นประจำ	75.00 (6)	25.00 (2)
4. ตรวจเช็คคุณภาพวัตถุดิบเป็นไปตามที่กำหนดเป็นประจำ	75.00 (6)	25.00 (2)
5. ปรงอาหารตามสูตรที่จัดไว้ให้	62.50 (5)	37.50 (3)
6. ทำความสะอาดผัก ผลไม้ ที่ถูกหลักอนามัยเป็นประจำ	100 (8)	0.00 (0)
7. เก็บวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ใส่ตู้แช่ทันทีหลังจากตรวจรับวัตถุดิบ	75.00 (6)	25.00 (2)
8. ทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ก่อนและหลังใช้งาน และเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อยเป็นประจำ	100 (8)	0.00 (0)
9. ทำความสะอาดอุปกรณ์ตู้แช่วัตถุดิบเป็นประจำ	100 (8)	0.00 (0)
10. ทำความสะอาดบ่อดักไขมันเป็นประจำ	37.50 (3)	62.50 (5)
11. ทำความสะอาดพื้นบริเวณในโรงครัวและบริเวณรอบโรงครัวเป็นประจำ	87.50 (7)	12.50 (1)
12. เช็ดวัตถุดิบคงเหลือเพื่อแจ้งนักโภชนาการในการสั่งซื้อเป็นประจำ	75.00 (6)	25.00 (2)
13. หาความรู้ เทคนิคต่างๆ ในการประกอบอาหารเป็นประจำ	62.50 (5)	37.50 (3)
14. ยอมรับฟังความคิดเห็นจากเพื่อนร่วมงาน	62.50 (5)	37.50 (3)
รวม	78.57	21.43

จากตารางที่ 3 พบว่า การประเมินด้านกระบวนการ (Process) ที่ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมการประกอบอาหารกลางวันด้วยแบบตรวจสอบรายการ โดยรวมมีการปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 78.57 ไม่ปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 21.43 เมื่อพิจารณาว่ามีการปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 10.00 ได้แก่ ผู้ประกอบอาหารมีการสวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม และสวมถุงมือเป็นประจำ

การทำความสะอาดผัก ผลไม้ ที่ถูกหลักอนามัยเป็นประจำ ทำความสะอาดอุปกรณ์ตู้แช่วัตถุดิบเป็นประจำ การปฏิบัติ คิดเป็น ร้อยละ 87.50 ได้แก่ การรักษาสุขลักษณะส่วนตัวที่ถูกหลักอนามัย และการทำความสะอาดพื้นบริเวณในโรงครัวและบริเวณรอบโรงครัวเป็นประจำ การปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 75.00 ได้แก่ การตรวจรับวัตถุดิบก่อนนำไปประกอบอาหารเป็นประจำ การตรวจเช็ค



คุณภาพวัตถุดิบเป็นไปตามที่กำหนดเป็นประจำ การเก็บวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ใส่ตู้แช่ทันที หลังจากตรวจรับวัตถุดิบ และการเช็ควัตถุดิบคงเหลือ เพื่อแจ้งนักโภชนากรในการสั่งซื้อเป็นประจำ การปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 62.50 ได้แก่ การปรุงอาหารตามสูตรที่จัดไว้ให้ การหาความรู้ เทคนิค ต่างๆ ในการประกอบอาหารเป็นประจำ และการยอมรับฟังความคิดเห็นจากเพื่อนร่วมงาน การปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 37.50 ได้แก่ การทำความสะอาดบ่อตัดไก่ไข่ม้วน

ตอนที่ 3 ผลการประเมินด้านผลผลิต (Output)

3.1 ด้านความพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านผลผลิต (Output) สถานภาพนักเรียนจำนวน 450 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 เป็นเพศหญิง จำนวน 239 คน คิดเป็นร้อยละ 53.11 เพศชาย จำนวน 211 คน คิดเป็นร้อยละ 46.89 ส่วนใหญ่อยู่ในระดับชั้นประถมศึกษา (ป.4-ป.6) จำนวน 239 คน คิดเป็นร้อยละ 53.11 รองลงไปเป็นระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1-ม.2) จำนวน

101 คน คิดเป็นร้อยละ 22.44 ระดับชั้นประถมศึกษา (ป.1-ป.3) จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 20.22 และระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4) จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 4.22 ตามลำดับ

ผลการประเมินเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน พบว่าพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียน จำนวน 450 คน ในการรับประทานอาหารกลางวันตามปกติ นักเรียนมีการปฏิบัติค่อยๆ รับประทานอาหารกลางวันอย่างช้าๆ มีจำนวน 245 คน คิดเป็นร้อยละ 56.44 รับประทานอาหารกลางวันให้เสร็จเพื่อไปซื้อขนมร้านค้าสวัสดิการเพิ่มเติม มีจำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 37.11 และเลือกเข้าร้านค้าสวัสดิการโรงเรียนก่อนรับประทานอาหารกลางวัน มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 6.44 ตามลำดับ ส่วนประเภทอาหารกลางวันที่นักเรียนชอบมากที่สุด ได้แก่ อาหารจานเดียว (เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู เป็นต้น) มีจำนวน 176 คน คิดเป็นร้อยละ 39.11 รองลงไปเป็นพวกข้าว+กับข้าว มีจำนวน 141 คน คิดเป็นร้อยละ 31.33 และอาหารประเภทเส้น (เช่น ก๋วยเตี๋ยว สปาเกตตี้ กวยจั๊บ เป็นต้น) มีจำนวน 133 คน คิดเป็น ร้อยละ 29.56 ตามลำดับ

ตารางที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

(n=450)

ความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวัน	(\bar{X})	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน			
1.1 เพียงพอต่อการรับบริการ	4.00	0.13	พอใจมาก
1.2 มีความสะอาด	3.65	0.13	พอใจมาก
1.3 เป็นระเบียบเรียบร้อย	3.65	0.13	พอใจมาก
1.4 ที่จัดเก็บภาชนะเหมาะสม	3.78	0.09	พอใจมาก
รวม	3.77	0.12	พอใจมาก
2. ด้านวัสดุ/อุปกรณ์			
2.1 ช้อน ส้อม ถาดอาหาร ที่ใช้รับประทานอาหารกลางวันมีความสะอาด	3.82	0.13	พอใจมาก
2.2 ช้อน ส้อม ถาดอาหารเพียงพอต่อความต้องการ	3.91	0.11	พอใจมาก
2.3 ช้อน ส้อม ถาดอาหารมีสภาพที่ดี แข็งแรง	3.70	0.26	พอใจมาก



ความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวัน	(\bar{X})	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
2.4 ซ้อม ส้อม ถาดอาหารจัดระเบียบเรียบร้อย	3.84	0.12	พอใจมาก
รวม	3.82	0.15	พอใจมาก
3. ด้านคุณภาพอาหาร			
3.1 ความหลากหลายของรายการอาหารกลางวัน	3.72	0.23	พอใจมาก
3.2 รสชาติของอาหารกลางวัน	3.43	0.44	พอใจมาก
3.3 รูปแบบการจัดตกแต่งอาหารกลางวันน่ารับประทาน	3.42	0.39	พอใจมาก
3.4 อาหารกลางวันให้บริการมีคุณค่าและถูกหลักโภชนาการ	3.90	0.18	พอใจมาก
3.5 อาหารกลางวันมีความสะอาด	3.71	0.17	พอใจมาก
3.6 ปริมาณอาหารกลางวันให้บริการเพียงพอ	3.92	0.16	พอใจมาก
รวม	3.68	0.26	พอใจมาก
4. ด้านการให้บริการ			
4.1 การแต่งกายของพนักงานตักอาหารมีความเหมาะสม	3.94	0.15	พอใจมาก
4.2 มารยาทของพนักงานตักอาหารที่ให้บริการสุภาพเรียบร้อย	3.61	0.17	พอใจมาก
4.3 พนักงานตักอาหารมีการเอาใจใส่ต่อผู้รับบริการอาหารกลางวัน	3.59	0.20	พอใจมาก
4.4 ความสะอาด รวดเร็วในการให้บริการ	3.72	0.13	พอใจมาก
รวม	3.72	0.16	พอใจมาก
ความชอบโดยรวม	3.75	0.17	พอใจมาก

จากตารางที่ 4 พบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 3.75 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.17 อยู่ในระดับพอใจมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านด้านที่มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ได้แก่ ด้านวัสดุ/อุปกรณ์ มีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 3.82 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.15 อยู่ในระดับพอใจมาก รองลงไป เป็นด้านสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน มีค่าเฉลี่ย 3.77 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.12 อยู่ในระดับพอใจมาก ด้านการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 3.72 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.16 อยู่ในระดับพอใจมาก และด้านคุณภาพอาหาร นักเรียนมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันในระดับพอใจมาก มีค่าคะแนนเฉลี่ย 3.68 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.26 อยู่ในระดับพอใจมาก

3.2 ความคิดเห็นของบุคลากรที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

จากการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของบุคลากรที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 92 คน ความคิดเห็นโดยรวมว่า ควรจะมีโครงการอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 66.22 ไม่ควรมีโครงการอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 33.78 โดยพึงพอใจด้านสถานที่ในการรับประทานอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 43.48 การวางจุดตำแหน่งในการบริการอาหาร ภาชนะน้ำดื่ม เครื่องปรุง เหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 68.48 รายการเมนูอาหารกลางวันมีความเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 65.22 ด้านรสชาติอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 59.78 ด้านรูปแบบการจัดตกแต่งอาหารกลางวันเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 54.35 อาหารกลางวันให้บริการมีคุณค่าทางโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 89.13 อาหารกลางวันมีความเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 95.65 พนักงานที่



ให้บริการอาหารกลางวันแต่งกายเหมาะสม คิดเป็นร้อยละ 72.83 มารยาทพนักงานที่ให้บริการอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 68.48 พนักงานที่ให้บริการอาหารกลางวันมีความใส่ใจ คิดเป็นร้อยละ 68.48 และการให้บริการอาหารควรปรับปรุง คิดเป็นร้อยละ 21.74 สรุปในภาพรวมเกี่ยวกับความคิดเห็นของบุคลากรที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดี คิดเป็นร้อยละ 66.22

3.3 ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

จากการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้ปกครองนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก จำนวน 250 คน ได้มีการพูดคุยกับบุตรหลานเกี่ยวกับอาหารกลางวันของโรงเรียน จำนวน 220 คน คิดเป็นร้อยละ 88.00 เพื่อเป็นการสำรวจว่าอาหารที่บุตรหลานของตนรับประทานได้มากน้อยเพียงใด พอสรุปประเด็นได้ว่า นักเรียนส่วนมากชอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวไก่ทอด ไก่ทอด และไข่เจียว เป็นต้น ส่วนเมนูที่เป็นประเภทเส้น จะชอบพวกบะหมี่ น้ำมากกว่า มักกะโรนีผัดซอส ซึ่งหากเมนูที่ถูกต้องจะสามารถรับประทานได้มาก แต่หากเมนูที่ไม่ถูกต้องจะรับประทานได้ในปริมาณน้อย แต่โดยภาพรวมเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันเหมาะสม จำนวน 232 คน คิดเป็นร้อยละ 92.80 เป็นที่น่าพึงพอใจ

3.4 ผลประเมินการสังเกตพฤติกรรมการรับประทานอาหารกลางวันของนักเรียน พบว่า

ผลจากการสังเกตพฤติกรรมการรับประทานอาหารกลางวันของนักเรียนช่วงเวลาพักกลางวัน นักเรียนส่วนมากที่มารับบริการอาหารของโครงการอาหารกลางวัน จะมีการต่อแถวเพื่อรับบริการอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย อาจจะมีนักเรียนบางส่วนที่ชอบ

วิ่งเล่น ขว้างปาข้าวของระหว่างรับประทานอาหารหรือทิ้งเศษอาหารเศษขยะบนโต๊ะอาหารและพื้น บางเล็กน้อย ส่วนด้านการรับประทานอาหารพบว่านักเรียนส่วนมากที่ระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาจะชอบเมนูประเภทที่เป็นของทอด อาทิเช่น ไก่ทอด ไข่เจียว เป็นต้น มากกว่าเมนูที่มีผักเป็นส่วนประกอบ หากเมนูอาหารนั้นมีผักเป็นส่วนประกอบ นักเรียนจะมีพฤติกรรมในการเขี่ยผักหรือสิ่งที่ไม่ชอบไว้ข้างอาหารซึ่งพบมากในนักเรียนระดับประถมศึกษาตอนต้น ส่วนนักเรียนระดับมัธยมศึกษาส่วนมากชอบเมนูอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านมากกว่าอาหารประเภทจืด ปริมาณในการเติมอาหารแต่ละวันส่วนมากเด็กมัธยมศึกษามีการเติมอาหารมากกว่านักเรียนระดับประถมศึกษาเนื่องจากเป็นวัยกำลังเจริญเติบโต

อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาประสิทธิภาพของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ประจำปีงบประมาณ 2559 สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ประสิทธิภาพของโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) โดยรวมอยู่ในระดับมาก เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ซึ่งเป็นเช่นนี้เพราะปัจจัยนำเข้า (Input) ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านบุคลากร เป็นเพศหญิงทั้งหมดส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31-40 ปี และมีประสบการณ์มีความชำนาญในการประกอบอาหารได้หลากหลาย และมีจำนวนเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน ทุกคนสามารถรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้ความร่วมมือกันในการปฏิบัติงานและคำนึงถึงความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ ทำให้คะแนนโดยรวมด้านบุคลากรอยู่ในระดับดีมาก ส่วนด้านสถานที่ปรุงอาหารของโรงเรียนได้มีการจัดพื้นที่ในการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสม มีการถ่ายเทของอากาศ มีความเป็น



ระเบียบเรียบร้อย บุคลากรดูแลความสะอาดของสถานที่ประกอบอาหารเป็นประจำจึงส่งผลให้ไม่มีแมลงมารบกวน ทำให้ด้านสถานที่ปรุงอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก ด้านคุณภาพวัสดุ/อุปกรณ์ประกอบอาหาร โดยรวมมีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 4.33 ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) เท่ากับ 0.00 ทั้งนี้เป็นเพราะมีการจัดเก็บวัสดุ/อุปกรณ์เป็นสัดส่วนมีภาชนะปิดมิดชิด อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีจำนวนเพียงพอและเหมาะสมต่อการใช้งาน และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ด้านคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด อาจเป็นเพราะมีการเลือกสรรวัตถุดิบที่ได้มาตรฐานมาทำการประกอบอาหารทั้งอาหารสดและอาหารแห้งมีคุณภาพที่ดี มีการจัดเก็บแยกประเภทชนิดของอาหารอย่างเป็นระบบ และมีการจัดเตรียมวัตถุดิบเพียงพอต่อความต้องการ อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยมีการบรรจุในภาชนะที่สะอาด และมีภาชนะปิดมิดชิดป้องกันแมลงก่อนที่จะให้บริการแก่นักเรียนและด้านการเตรียมการดำเนินงาน โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นเพราะมีการประชุมวางแผนแบ่งหน้าที่การปฏิบัติงาน มีแบบฟอร์มในการบันทึกการเบิกจ่ายของสด ของแห้ง และมีการบันทึกการเบิกจ่ายวัสดุ/อุปกรณ์ อย่างเป็นระบบ เพื่อเป็นการตรวจสอบสต็อกวัตถุดิบ วัสดุ/อุปกรณ์ ในการจัดซื้อครั้งต่อไป จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น ทำให้ด้านปัจจัยนำเข้า (Input) มีผลการประเมินอยู่ในระดับมาก

2. ประสิทธิภาพของโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ด้านกระบวนการ (Process) โดยรวมผู้ปฏิบัติงานมีการปฏิบัติ คิดเป็นร้อยละ 78.57 ซึ่งสูงกว่าสมมติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้เป็นเพราะผู้ประกอบอาหารมีการรักษาสุขลักษณะส่วนตัวที่ถูกหลักอนามัย เช่น การสวมหมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อน สวมถุงมือระหว่างการประกอบอาหารเป็นประจำ ในระหว่างกระบวนการปรุงประกอบ

อาหาร เริ่มตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบ การตรวจเช็คคุณภาพของวัตถุดิบ การทำความสะอาดวัตถุดิบ การเก็บวัตถุดิบโดยแยกประเภทอย่างเป็นสัดส่วน ก่อนนำไปประกอบอาหารโดยการปรุงมีการชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตรอาหารที่จัดไว้เป็นประจำ ซึ่งหลังจากประกอบอาหารเสร็จเรียบร้อย ผู้ปฏิบัติงานมีการเก็บทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารก่อนเก็บเข้าที่ให้เป็นระบบเรียบร้อย ในด้านพื้นที่บริเวณโรงครัว และบ่อดักไขมันมีการทำความสะอาดเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนที่จะนำมาสู่อาหาร ซึ่งในกระบวนการประกอบอาหารเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนสู่ขั้นตอนสุดท้าย ผู้ปฏิบัติงานมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากเพื่อนร่วมงานและหัวหน้างานเป็นประจำ โดยมีการหาข้อมูลเทคนิคความรู้ต่างๆ เพื่อนำมาพัฒนาการปฏิบัติงานในหน้าที่ของตนเองให้ดียิ่งขึ้น

3. ประสิทธิภาพของโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก ด้านผลผลิต (Output) โดยรวมพอใจมาก เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ซึ่งนักเรียนส่วนมากที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย และอยู่ในระดับชั้นประถมศึกษา มากกว่าระดับมัธยมศึกษา ทั้งนี้เพราะโรงเรียนยังมีการขยายตัวไม่ครบช่วงชั้นระดับมัธยมศึกษาจึงทำให้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนมากอยู่ในระดับชั้นประถมศึกษา จากประเมินข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน พบว่า นักเรียนส่วนมากจะค่อยๆ รับประทานอาหารกลางวันอย่างช้าๆ เรียบร้อยแล้วจึงไปใช้บริการร้านค้าสวัสดิการของโรงเรียนเพิ่มเติม จากการสำรวจเกี่ยวกับประเภทอาหารที่นักเรียนส่วนมากชอบจะเป็นประเภทอาหารจานเดียว รองลงมาคือประเภทข้าว+กับข้าว และอาหารประเภทเส้นเป็นลำดับท้ายสุด ซึ่งนำมาสู่การประเมินผลความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ทั้ง 4 ด้านอยู่ในระดับมาก เนื่องจาก ด้านสถานที่รับประทานอาหารกลางวันมีความสะอาด จัดเป็นระเบียบเรียบร้อย มีที่จัดเก็บ



ภาชนะหลังรับประทานอาหารมีความเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหารมีความเพียงพอ มีความสะอาด สภาพแข็งแรงพร้อมใช้การเป็นอย่างดี มีการจัดเก็บเป็นระเบียบเรียบร้อย เมนูอาหารในแต่ละเดือนมีความหลากหลาย รสชาติอาหารดี สะอาด การตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน ปริมาณอาหารที่ได้รับเพียงพอต่อความต้องการ และได้คุณค่าอาหาร และถูกหลักโภชนาการที่เหมาะสม อีกทั้งพนักงานที่ให้บริการอาหารมีการรักษาสุขลักษณะส่วนตัวที่ถูกหลักอนามัย เช่น การสวมหมวกคลุมผม ผ่ากั้นเปื้อนสวมถุงมือระหว่างการบริการอาหารกลางวันเป็นประจำ พนักงานที่ให้บริการตักอาหารมีมารยาท และใส่ใจต่อผู้มารับบริการเป็นอย่างดี การจัดระเบียบการให้บริการอาหารเป็นไปอย่างสะดวก รวดเร็ว เหมาะสมต่อการให้บริการ จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้นทำให้ด้านผลผลิต (Output) มีผลการประเมินอยู่ในระดับพอใจมาก

ส่วนความพึงพอใจของบุคลากรที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน พบว่ามีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 66.22 ทั้งนี้เป็นเพราะโครงการอาหารกลางวัน มีการใส่ใจตั้งแต่กระบวนการคิดสรรเมนูอาหารที่หลากหลาย มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาดถูกหลักอนามัย อาหารที่ให้บริการมีการอุ่นให้ความร้อนตลอดเวลาเพื่อเพิ่มอรรถรสให้อาหารที่ดียิ่งขึ้น และปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ มีการจัดวางตำแหน่งในการรับบริการเหมาะสมกับการรับบริการ พนักงานที่ให้บริการมีสุขลักษณะส่วนตัวที่ดี มีการใส่ผ้ากันเปื้อน ถุงมือ เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนไปสู่อาหาร จากข้างตอนที่กล่าวมา บุคลากรส่วนมากให้ความคิดเห็นว่าโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก เป็นที่น่าพอใจ และบางส่วนเสนอแนะเกี่ยวกับสถานที่ในการรับประทานอาหารไม่เพียงพอหากมีการรับประทานอาหารพร้อมกัน จึงเสนอว่าควรมีการขยายสถานที่ในการรับประทานอาหาร ในความคิดเห็นของผู้ปกครองส่วนมากให้พึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันโดย

เห็นว่าอาหารที่จัดให้แก่นักเรียนมีความหลากหลายเหมาะสมกับวัย และปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ พนักงานมีมารยาท และมีความใส่ใจต่องานบริการ ซึ่งโดยภาพรวมผู้ปกครองคิดเห็นว่าโครงการอาหารกลางวันเป็นที่น่าพึงพอใจ

ข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ค้นพบประเด็นที่ควรนำไปใช้ประโยชน์และปรับปรุงแก้ไขให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลที่ดียิ่งขึ้น คือ

1. ด้านรสชาติอาหาร เมนูบางรายการควรปรับปรุงรสชาติอาหารให้ดียิ่งขึ้น เช่น สปาเกตตี้ ผัดขอส กระเพาะปลา เป็นต้น รสชาติยังไม่กลมกล่อม
2. ด้านปริมาณอาหาร นักเรียนมีข้อเสนอแนะว่าปริมาณที่พนักงานที่ตักให้มีปริมาณมากเกินไปจนเกินความต้องการ จนทำให้บางครั้งรับประทานไม่หมด จึงมีข้อเสนอว่าอยากให้มีการตักอาหารด้วยตนเอง เพื่อป้องกันการทิ้งเศษอาหาร

ซึ่งข้อเสนอแนะด้านต่างๆ ของโครงการอาหารกลางวันนี้นักเรียนในกลุ่มตัวอย่างได้เขียนเสนอแนะนับว่าเป็นที่มีประโยชน์อย่างยิ่งที่จะนำไปแก้ไขปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น เพื่อให้โครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อไปในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

- [1] พนม พงษ์ไพบูลย์. (2543), บันทึกปลัดกระทรวงศึกษาธิการ. *วารสารข้าราชการครู*, (21), 10-11.
- [2] กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2544). *คู่มือการสุขาภิบาลอาหาร. กองสุขาภิบาล กระทรวงสาธารณสุข พิมพ์ครั้งที่ 5*. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและวัสดุภัณฑ์, กรุงเทพมหานคร.
- [3] Yamane, T. (1973). *Statistics: An Introductory Analysis (3rd)*. New York: Karper & Row, Publisher.