

สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

ปัญญานิพนธ์
ของ
รังสี เสงี่ยมใหญ่

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
สิงหาคม 2532
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

171719

สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดสำนักงานการศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

บทคัดย่อ
ของ
รังสี เสงี่ยมใหญ่

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
สิงหาคม 2532

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาสภาพโรงอาหารและเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เกี่ยวกับสภาพและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ที่มีความแตกต่างกันทางด้านขนาดของโรงเรียน และประสิทธิผลการดำเนินงาน ของผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็นผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ประจำปีการศึกษา 2532 จำนวน 612 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ

1. แบบสำรวจสภาพโรงอาหาร 2. แบบสำรวจสุขอนามัยโรงอาหาร 3. แบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติการร้อยละ และตัวกลาง เลขคณิต การทดสอบค่าที (t-test) และการทดสอบค่าเอฟ (F-test)

ผลการศึกษาพบว่า

1. สภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ส่วนใหญ่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และสภาพทั่วไปของโรงอาหารยังไม่ถูกสุขลักษณะ
2. ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน อยู่ในระดับน้อยถึงปานกลาง
3. ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน โดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน
4. ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีขนาดต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01
5. ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสิทธิผลการดำเนินงานต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

6. ความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่มีขนาดต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

7. ความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

CONDITION OF CAFETERIA AND PROBLEMS OF THE SCHOOL LUNCH PROGRAM
IN ELEMENTARY SCHOOLS UNDER THE OFFICE OF NAKHON RATCHASIMA
PROVINCIAL PRIMARY EDUCATION

AN ABSTRACT

BY

RUNGSRI PHUNGYAI

Presented in partial fulfillment of the requirements
for the Master of Education degree
at Srinakharinwirot University

August 1989

This study was intended to compare the conditions of cafeteria and opinions of school administrators and the leaders of school lunch program towards conditions of cafeteria and problems of the school lunch program in elementary schools under the office of Nakhon Ratchasima Provincial Primary Education, on the basis of their differences : size of schools and experience. The samples are consisted of the elementary school administrators and the Leaders of school lunch program in the academic year 1989. The total number is 612 administrators and leaders of school lunch program.

The survey forms which used to collect the data were as follow:

1. Questionnaire using of servey the conditions of cafeteria
2. Questionnaire using of servey the cafeteria sanitation.
3. Questionnaire for studying the problems concerning the management of school lunch program.

Analysis of data were designed to use; Percentage, arithmetic mean, standard divition, t-test and f-test.

Major finding were as follows;

1. The condition of cafeterias in most elementary schools under the office of Nakhon Ratchasima Provincial Primary Education did not meet the requirement of food sanitation standard and sanitary situation of carfeteria did not have sanitation.
2. The opinions of administrators and the leaders of school lunch program about the problems of school lunch program management were in low level and moderate level.

3. The opinions of administrators and the leaders of school lunch program were not different in their problems concerning the management of school lunch program.

4. The opinions of administrators of elementary schools who were different in sizes of schools towards problems of the school lunch program were different at the .01 level.

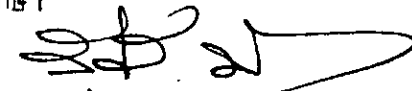
5. The opinions of administrators of elementary schools who were different in their experiences towards the problems of the school lunch program were different at the .01 level.

6. The opinions of leaders of school lunch program of elementary school who were different in its sizes towards the problems of the school lunch program were different at the .01 level.

7. The opinions of leaders of school lunch program of elementary school who were different in their experiences towards the problems of school lunch program were different at the .01 level.

คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิตและคณะกรรมการ สอบได้พิจารณาปฏิญานพนธ์ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษากามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิตของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้

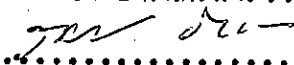
คณะกรรมการที่ปรึกษา


..... ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจินต์ ปริชามารถ)
..... กรรมการ
(อาจารย์พิมพ์ศรี โตคติเทพย์)

คณะกรรมการสอบ


..... ประธาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจินต์ ปริชามารถ)
..... กรรมการ
(อาจารย์พิมพ์ศรี โตคติเทพย์)
..... กรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หวีลีทธิ์ สิทธิกร)

บัณฑิตวิทยาลัยอนุมัติให้รับปฏิญานพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษากามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิตของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ


..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ ดร.สมพร บัวทอง)

วันที่...4. เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยการแนะนำสนับสนุนและให้คำปรึกษาเป็นอย่างดีจาก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจินต์ ปริษามารถ อาจารย์กัมพัทธ์ศรี โตคติเทย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีสิทธิ์
สิทธิกร ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบคุณหัวหน้าการประถมศึกษาอำเภอ ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารักนิชอบ
โครงการอาหารกลางวัน ในจังหวัดนครราชสีมาที่กรุณาช่วยเหลือให้การเก็บรวบรวมข้อมูลจน
สำเร็จลงด้วยดี

ท้ายที่สุดผู้วิจัยขอเทอกราบคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่คอยปลุกฝังนิสัยใฝ่รู้ ใฝ่เรียน และเป็นกำลังใจ
รวมทั้งอาจารย์ทุกท่าน ซึ่งอยู่เบื้องหลังความสำเร็จของปริญญานิพนธ์ฉบับนี้

รังสี เพ็งใหญ่

สารบัญ

บทที่

หน้า

1	บทนำ	1
	ควานำ	1
	ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า	6
	ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า	7
	ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	7
	นิยามศัพท์เฉพาะ	8
2	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย	11
	ความหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	11
	ความสำคัญของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	12
	วัตถุประสงค์ของการจัดโครงการอาหารกลางวัน	14
	หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	16
	ประเภทของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	17
	รูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ	19
	การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	21
	กิจกรรมที่น่ารายได้และผลผลิตตามขั้นตอนโครงการอาหารกลางวัน	29
	การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน	30
	ประโยชน์ของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	35
	การนิเทศการจัดโครงการอาหารกลางวันภายในโรงเรียน	37
	การวัดและประเมินผลการจัดอาหารกลางวัน	40
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	42
	สมมุติฐานในการศึกษาค้นคว้า	49

3	วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า	50
	แหล่งข้อมูลและกลุ่มตัวอย่าง	50
	เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	51
	ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ	57
	วิธีดำเนินการรวบรวมข้อมูล	58
	วิธีจัดการหาค่ากับข้อมูล	59
	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	60
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาค้นคว้า	64
	การวิเคราะห์ข้อมูล	64
	ผลการศึกษาค้นคว้า	65
5	บทขอสรุปผล อภิปรายผล และขอเสนอแนะ	98
	บทขอ	98
	ความมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า	98
	วิธีดำเนินการวิจัย	98
	กลุ่มตัวอย่าง	98
	เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า	99
	การวิเคราะห์ข้อมูล	99
	สรุปผลการศึกษาค้นคว้า	99
	อภิปรายผล	104
	ขอเสนอแนะ	111
	ขอเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยต่อไป	113

บทที่	หน้า
บรรณานุกรม	114
ภาคผนวก -	120
ประวัติย่อของผู้วิจัย	150

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 รายงานเข้าระวางและติดตามภาวะโภชนาการ เด็กอายุ 0 - 60 เดือน ในงวดที่ 3/2531	2
2 ภาวะโภชนาการของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (อายุ 5 - 14 ปี) สังกัด สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ปีการศึกษา 2530	3
3 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามขนาดโรงเรียน	51
4 จำนวนและการย้อยของระดับมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา	66
5 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะของโรงอาหาร สถานที่ตั้ง สภาพสถานที่ตั้ง	67
6 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะของพื้นโรงอาหาร	69
7 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะผนังโรงอาหาร	70
8 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะเพดานของโรงอาหาร ..	72
9 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามโต๊ะที่ใช้ในโรงอาหาร	74
10 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะเก้าอี้หรือม้านั่งที่ใช้ ในโรงอาหาร	76
11 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะการเก็บรวบรวมขยะ บริเวณโรงอาหาร	77
12 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะการระบายอากาศ และแสงสว่างในโรงอาหาร	80
13 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะห้องสุขา	81
14 จำนวนและการย้อยของโรงอาหาร จำแนกตามสภาพอ่างล้างมือในบริเวณ โรงอาหาร	84

15	จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามการกำจัดน้ำโสโครก การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค	85
16	จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามน้ำดื่มที่ใช้ในโรงอาหาร	87
17	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เกี่ยวกับปัญหาการจัด โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ	88
18	การเปรียบเทียบความคิดเห็นของปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันของ โรงเรียนระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ อาหารกลางวัน	89
19	การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนต่อปัญหา การจัดโครงการอาหารกลางวัน ที่มีขนาดของโรงเรียนต่างกัน	90
20	เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนที่มีต่อปัญหา การจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างโรงเรียนที่มีขนาดต่างกันเป็นรายคู่ ...	91
21	การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนที่มี ประสบการณ์ในการทำงานต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน	92
22	เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหาร โรงเรียนที่มีประสบการณ์ ในการทำงานต่างกันต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันเป็นรายคู่	93
23	การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ อาหารกลางวัน ต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างโรงเรียน ที่มีขนาดต่างกัน	94
24	เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ อาหารกลางวันที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันที่มีโรงเรียน มีขนาดต่างกันเป็นรายคู่	95

25	การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความลึกเห็นของครุฑหัวหน้ารับนิคม โครงการอาหารกลางวันที่มีประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกัน ท่อปัญหา การจัดโครงการอาหารกลางวัน	96
26	เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความลึกเห็นของครุฑหัวหน้ารับนิคมโครงการ อาหารกลางวันที่มีประสิทธิภาพในการทำงานร่วมกันต่อปัญหาการจัดโครงการ อาหารกลางวันเป็นรายกลุ่ม	97

คำนำ

สุขภาพเป็นสิ่งที่มีมนุษย์ทุกคนปรารถนาเป็นอย่างยิ่ง เพราะภาวะทางสุขภาพเป็นองค์ประกอบพื้นฐาน ที่จะช่วยในบุคคลใดบรรลุถึงเป้าหมายที่กำหนดไว้ ด้วยเหตุนี้แนวนโยบายการพัฒนาคุณภาพการประถมศึกษาจึงเน้นพัฒนาคุณภาพของนักเรียนเป็นประกาศสำคัญ (ชโลมใจ ถึงการวัดผลและสรุปผล หวังคิ. 2531 : 15) เด็กวัยเรียนนับได้ว่าเป็นวัยที่มีความสำคัญอย่างยิ่งของชีวิต เนื่องจากเป็นวัยที่อยู่ในระยะที่ร่างกายยังมีการเจริญเติบโต มีการใช้พลังงานค่อนข้างสูง เพราะชอบการประกอบกิจกรรมและเล่นกีฬา เด็กวัยเรียนในระดับประถมศึกษาตอนปลายเป็นระยะที่เริ่มเข้าสู่วัยรุ่น ดังนั้นการโภชนาการบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสมจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งสำหรับวัยเรียน เพราะช่วยส่งเสริมให้การเจริญเติบโต (ภารที เต็มเจริญ. 2529 : 1)

โรงเรียนประถมศึกษา เป็นสถาบันของสังคมที่รัฐจัดเป็นทางศึกษาค้นคว้า เพื่อให้การศึกษาเบื้องต้นแก่เด็ก โดยมุ่งที่จะให้เด็กได้มีประสบการณ์และทักษะขั้นพื้นฐานสำหรับนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และมุ่งสร้างให้เด็กเป็นพลเมืองดี ตลอดจนการดำรงตนให้มีสุขภาพดี สามารถที่จะประกอบอาชีพเบื้องต้นได้ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2528 : 1) ดังนั้นโรงเรียนประถมศึกษาจึงเป็นแหล่งที่จะช่วยเสริมสร้างความจำเป็นพื้นฐานและแก้ปัญหาต่าง ๆ ของชุมชนโดยเฉพาะอย่างยิ่งมีส่วนสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนดูแลสุขภาพของนักเรียนให้แข็งแรงและสมบูรณ์ ป้องกันไม่ให้เจ็บป่วย และมีภาวะโภชนาการที่สมบูรณ์เพื่อให้นักเรียนเหล่านั้นได้เจริญงอกงามทั้งด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญาอันจะเป็นทรัพยากรบุคคลที่สำคัญของประเทศชาติสืบไป

การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนจึงเป็นกิจกรรมหนึ่งที่จะแก้ไขภาวะทุพโภชนาการในเด็กวัยเรียน แม้ว่าภาวะทุพโภชนาการจะมีผลกระทบไม่รุนแรงต่อเด็กวัยเรียนถึงขนาดที่จะทำให้ตายได้เช่นเดียวกับเด็กในวัยทารกและเด็กก่อนวัยเรียนก็ตาม แต่ภาวะทุพโภชนาการจะส่งผลให้เด็กวัยเรียนมีสุขภาพอ่อนแอเจ็บป่วยได้ง่าย ขาดเรียนบ่อย ขาดความกระตือรือร้น ไม่มีสมาธิในการเรียน

ซึ่งจะส่งผลให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำหรือตกชั้น เป็นการสูญสิ้นทั้งเวลาและเศรษฐกิจ นับได้ว่าเป็นการสูญเสียทางการศึกษาไปทางหนึ่ง เมื่อเด็กเกิดมาก็จะเป็นผู้ใหญ่ที่คอยคุณภาพ (การที่เต็มเจริญ. 2529 : 1)

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปแล้วว่าประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีพื้นที่เหมาะแก่การเกษตรประเทศหนึ่ง มีผลผลิตทางการเกษตรหลายชนิดซึ่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศเป็นรายได้หลักของประเทศ แต่ปรากฏว่ามีเด็กไทยจำนวนมากเป็นโรคขาดอาหาร จากสถิติของกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้สำรวจภาวะโภชนาการในเด็กวัยก่อนเรียนจากรายงานงวดที่ 3/2531 (เมษายน - มิถุนายน) พบว่า เด็กก่อนวัยเรียน จำนวน 2,444,330 คน มีภาวะโภชนาการปกติร้อยละ 78.21 ภาวะทุพโภชนาการ ระดับ 1 (เริ่มผิดปกติ) ร้อยละ 19.90 ระดับ 2 (อันตราย) ร้อยละ 1.86 ระดับ 3 (ปล่อยไว้ถึงตาย) ร้อยละ 0.03 ซึ่งมีรายละเอียดดังปรากฏตามตาราง 1

ตาราง 1 รายงานเฝ้าระวังและติดตามภาวะโภชนาการ เด็กอายุ 0 - 60 เดือนในงวดที่ 3/2531

ภาค	จำนวนเด็กที่ได้รับชั่งน้ำหนัก (คน)	ภาวะโภชนาการ			
		% ปกติ	% ระดับ 1	% ระดับ 2	% ระดับ 3
กลาง	326,093	89.80	9.83	0.36	0.01
ตะวันออก	185,252	89.16	10.03	0.79	0.02
ใต้	310,753	82.52	15.98	1.47	0.03
เหนือ	482,923	78.80	19.30	1.84	0.05
ตะวันออก					
เฉิงเหนือ	1,139,299	88.41	25.70	2.59	0.03
รวม					
72 จังหวัด	2,444,320	78.21	19.90	1.86	0.03

แหล่งที่มา : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2531 เอกสารอค์สำเนา

จากการสำรวจภาวะโภชนาการของนักเรียนประถมศึกษา (อายุ 5 - 14 ปี) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ โดยกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีนักเรียนจำนวนมากมีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานและภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็เป็นภาคที่นักเรียนมีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานมาก ผลจากการสำรวจก่อนสิ้นปีการศึกษา 2530 ปรากฏตามตาราง 2

ตาราง 2 ภาวะโภชนาการของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (อายุ 5 - 14 ปี) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ปีการศึกษา 2530

ภาค	จำนวนนักเรียน ทั้ง (คน)	ภาวะโภชนาการ			
		ปกติ	รอยละ	ต่ำกว่าเกณฑ์	รอยละ
ตะวันออกเฉียงเหนือ	2,193,823	1,760,954	80.26	432,965	19.74
ใต้	734,265	566,545	79.88	147,740	20.12
เหนือ	1,009,428	857,539	84.96	151,889	15.05
กลาง	1,107,399	933,386	89.70	114,013	10.30
รวม	5,044,935	4,198,324	83.22	846,611	16.78

แหล่งที่มา : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2531 หน้า 10

นอกจากนี้จากการสำรวจภาวะทุพโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียนตามภาคภูมิศาสตร์พบว่า เด็กก่อนวัยเรียนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นโรคขาดสารอาหารมากที่สุดถึงร้อยละ 28.32 รองลงมาคือ ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคกลาง ร้อยละ 21.19 17.48 และ 10.20 ตามลำดับ ซึ่งเด็กวัยก่อนเรียนเริ่มมีภาวะทุพโภชนาการสูงเมื่อเข้าสู่โรงเรียนประถมศึกษา สภาพการขาดสารอาหาร

กติกตัวมาด้วย ซึ่งหากโรงเรียนอื่นเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการศึกษาแก่เด็กขาดความรับผิดชอบ
 ด้านสุขภาพอนามัยของเด็กโดยเฉพาะเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันแล้วจะทำให้กระทบต่อ
 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของเด็กได้ (กรมอนามัย. 2531 : 9)

จากสภาพปัญหาทั้งกล่าว สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ตระหนักถึง
 ความสำคัญของการจัดทำแผนงานโครงการอาหารกลางวันเป็นอย่างยิ่งและควรพิจารณาเห็นว่า
 นักเรียนประถมศึกษาในสังกัดเป็นจำนวนมากที่ประสบปัญหาขาดแคลนอาหารกลางวันทั้งในคำปริมาณ
 และคุณภาพเนื่องจากผู้ปกครองมีรายได้น้อยฐานะค่อนข้างยากจน ไม่สามารถจัดหาอาหารให้เด็กนำมา
 ประทานหรือไม่มีเงินให้เด็กซื้ออาหารกลางวันรับประทานในโรงเรียนได้ นอกจากนี้อาหารที่นำมา
 จำหน่ายในโรงเรียนยังขาดการควบคุมในเรื่องความสะอาดและคุณภาพทางโภชนาการเป็นเหตุให้เด็ก
 เหล่านี้ซึ่งอยู่ในวัยที่กำลังเจริญเติบโตทางร่างกายของประสบปัญหาสุขภาพ จำรัส นองามาก
 (2526 : 28)

ในการแก้ปัญหาเหล่านี้ จำรัส นองามาก (2526 : 28) ได้กล่าวไว้ว่า เพื่อแก้ไขปัญห
 การขาดแคลนอาหารกลางวันและเพื่อสนองนโยบายของรัฐบาลในอันที่จะส่งเสริมสุขภาพของเด็ก
 วัยเรียนทั้งทางร่างกายและจิตใจ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จึงได้จัดทำ
 โครงการอาหารกลางวันอีกในวางแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 5 ซึ่งสาระสำคัญของ
 โครงการอาหารกลางวันก็เพื่อฝึกให้นักเรียนที่โรงเรียนกลุ่มการงานพื้นฐานอาชีพ วิชาสามัญ
 งานเกษตร โดยใช้วัสดุที่จะทำอาหารกลางวันนั้นใช้ฝึกแทนไม่ตองให้นักเรียนซื้ออาหารและ
 อุปกรณ์มาฝึกเอง ทำให้เป็นที่เดือดร้อนของผู้ปกครอง จักให้มีการเผยแพร่โภชนาการแก่นักเรียน
 ผู้ปกครอง รวมทั้งประชาชนทั่วไปซึ่งอยู่ในชุมชนนั้น ช่วยส่งเสริมให้เด็กที่มีฐานะยากจนได้มี
 โอกาสได้รับประทานอาหารกลางวันโดยผู้ปกครองไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายหรือเสียค่าใช้จ่ายหรือเสียใน
 ราคาประหยัดและให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของ
 ร่างกายอย่างถูกต้องหลักโภชนาการ ปกป้องสุขภาพในการรับประทานอาหาร กับทั้งเปิดโอกาสให้โรงเรียน
 ได้ควบคุมในเรื่องคุณภาพและความสะอาด ควบคุมไม่ให้นักเรียนออกไปซื้ออาหารที่ไม่ถูกต้องอนามัย
 นอกเขตโรงเรียน นอกจากนี้ยังทำให้ครูและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงาน มีความรู้และ
 ความเข้าใจถึงโภชนาการและวิธีปฏิบัติในการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันกับทั้งยังเป็นการช่วยแก้ปัญหา
 ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียนที่ตกต่ำอีกทางหนึ่งด้วย

การดำเนินการจัดโครงการอาหารกลางวันจะสำเร็จลุล่วงและบรรลุเป้าหมายได้นั้นจะต้องอาศัยปัจจัยต่าง ๆ มากมาย เช่น แรงงาน อาคารสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนเนื้อที่ทำการเกษตร ฯลฯ ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องต่าง ๆ ใ้แก่ ครู นักเรียน ผู้ปกครอง บุคคลเหล่านี้ควรเป็นผู้ที่มีเจตคติและค่านิยมสูงต่อการดำเนินการอาหารกลางวันอย่างแท้จริง (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2527 : 44)

โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติโดยทั่วไปนั้นมีความแตกต่างกันมาก บางโรงเรียนไม่มีบุคลากรเพียงพอ บางโรงเรียนไม่มีโรงอาหาร โรงครัว ห้องโถงใช้เก็บอาหารแห้งเป็นที่พักอาหาร วัสดุอุปกรณ์พื้นแผนเก่าเมื่อโรงเรียนไม่มีโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหาร (จำรัส นองมาก. 2526 : 32) /

สำหรับโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมาเป็นจังหวัดจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นภาคที่ประสบปัญหาภาวะทุพโภชนาการ จากการสำรวจตามสภาพภูมิศาสตร์พบว่า ภาคตะวันออกเฉียงเหนือประสบภาวะทุพโภชนาการสูงสุดของประเทศ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2530 : 13)

สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา อยู่ในเขตการศึกษา 11 มีโรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดทั้งสิ้น 1,337 โรง นับเป็นจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มีโรงเรียนประถมศึกษามากที่สุดทุกโรงเรียนได้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันแล้วทุกโรง แต่การจัดดำเนินการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนต่าง ๆ ยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร นักเรียนบางส่วนยังประสบภาวะทุพโภชนาการอยู่ ซึ่งจะเห็นได้จากการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กนักเรียนประถมศึกษาอายุ 5 - 14 ปี ในจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 296,003 คน อยู่ในเกณฑ์ปกติจำนวน 246,104 คน คิดเป็นร้อยละ 83.14 และต่ำกว่าเกณฑ์ปกติ จำนวน 49,899 คน คิดเป็นร้อยละ 16.86 (กรมอนามัย. ม.ป.ป. : 3) จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่โรงเรียนประถมศึกษาทุกโรงในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ต้องให้ความสนใจในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ทั้งในคามสภาพที่เกี่ยวกับโรงอาหารและปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันเพื่อให้โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนของเรามีคุณภาพที่ยั่งยืน

นอกจากนี้จากทฤษฎีบทของโรงเรียนของศึกษานิเทศก์ สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมา พบว่า มีโรงเรียนประถมศึกษา จำนวนไม่น้อยที่ประสบปัญหาเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งปัญหาเหล่านี้ได้แก่ ปัญหาบุคลากร สุขาภิบาลโรงอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ เป็นต้น

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาเกี่ยวกับสภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา และเหตุผลอีกประการหนึ่งการจัดให้มีการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนนับเป็นการบริการสุขภาพอย่างหนึ่งที่จะส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพดีและมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนดี ในทางตรงข้าม หากโรงเรียนใดไม่สนใจหรือทอดทิ้งปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันให้นักเรียน ผลกระทบที่ตามมาคือ นักเรียนอาจได้รับอาหารไม่เพียงพอ ทำให้นักเรียนต้องประสบปัญหาสุขภาพการได้อินจะเป็นผลให้นักเรียนเจ็บป่วยง่าย ขาดเรียนบ่อย ไม่มีสมาธิในการเรียนย่อมทำให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตกต่ำได้ควยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะทำการศึกษา

จากการศึกษาดังนี้สามารถที่จะนำผลที่ได้เป็นข้อมูลในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมาต่อไป

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อทราบถึงสภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อทราบถึงปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้าวิทยากรโครงการอาหารกลางวัน
4. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามขนาดของโรงเรียน

5. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของ
ผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน

6. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของครู
หัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามขนาดโรงเรียน

7. เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของ
ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน .

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา
จังหวัดนครราชสีมา เกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน

2. เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องนำไปแก้ไขปัญหาดังกล่าว จัดโครงการอาหารกลางวัน
และสภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา
ให้ดีขึ้น

3. เพื่อเป็นแนวทางให้โรงเรียนประถมศึกษาทั่วไปนำไปปรับปรุงการจัดโครงการอาหาร
กลางวันในโรงเรียนให้ดีขึ้น

4. เพื่อเป็นทางส่งเสริมให้นักเรียนมีภาวะโภชนาการที่ดี

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. การศึกษาค้นคว้านี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับสภาพโรงอาหารและปัญหาดังกล่าว
อาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

2. ประชากร ประชากรที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้านี้ได้แก่ ผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษา
ศึกษา และครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ผู้บริหารโรงเรียนจำนวน
1,337 คน และครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันจำนวน 1,337 คน
รวมทั้งสิ้น 2,674 คน

3. กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาจำนวน 308 คน
ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันจำนวน 308 คน

4. ตัวแปรที่จะศึกษา

4.1 ตัวแปรอิสระ ได้แก่

4.1.1 ตำแหน่งผู้รับผิดชอบการจัดโครงการอาหารกลางวันใน
โรงเรียนประถมศึกษา แบ่งเป็น

4.1.1.1 ผู้บริหารโรงเรียน

4.1.1.2 ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

4.1.2 ขนาดของโรงเรียน แบ่งเป็น 3 ขนาด ได้แก่

4.1.2.1 ขนาดเล็กที่สุด

4.1.2.2 ขนาดเล็ก

4.1.2.3 ขนาดใหญ่และขนาดกลาง

4.1.3 ประสบการณ์ในการทำงาน แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

4.1.3.1 น้อยกว่า 10 ปี

4.1.3.2 10 - 20 ปี

4.1.3.3 มากกว่า 20 ปี

4.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการ
อาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง กิจกรรมบริการสุขภาพอย่างหนึ่งที่ทาง
โรงเรียนจัดทำอาหารกลางวันเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนโดยคิดกำไรน้อยหรือให้เปล่า
สำหรับนักเรียนที่ขาดแคลนหรือแลกเปลี่ยนกับวัสดุหรือแรงงานของนักเรียน โดยมีคณะกรรมการ
หรือครูผู้รับผิดชอบโครงการนี้ เพื่อให้ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันเพียงพอกับความ
ต้องการของร่างกายทั้งปริมาณและคุณภาพ

2. ผู้บริหารโรงเรียน หมายถึง ครูใหญ่ อาจารย์ใหญ่ ผู้อำนวยการโรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา
3. ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง ครูที่ผู้บริหารโรงเรียน
ได้มอบหมายให้ดำเนินการจัดโครงการอาหารกลางวัน
4. ประสิทธิภาพในการทำงาน หมายถึง ระยะเวลาที่ผู้บริหารและครูหัวหน้า
รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันปฏิบัติงานอยู่ในสถานศึกษาหรือโรงเรียนตั้งแต่เริ่มปฏิบัติ
ราชการจนถึงปัจจุบัน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา แยกเป็น
 - 4.1 น้อยกว่า 10 ปี
 - 4.2 10 - 20 ปี
 - 4.3 มากกว่า 20 ปี
5. ขนาดของโรงเรียน หมายถึง ระดับของโรงเรียนโดยจัดเอาจำนวนนักเรียน
เป็นสำคัญตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติกำหนดไว้ดังนี้
(คณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2529 : 28)
 - 5.1 โรงเรียนขนาดเล็กสุด มีนักเรียนไม่เกิน 120 คน
 - 5.2 โรงเรียนขนาดเล็ก มีนักเรียน 121 - 359 คน
 - 5.3 โรงเรียนขนาดใหญ่และขนาดกลาง มีนักเรียน 360 คน ขึ้นไป
6. สภาพโรงอาหาร หมายถึง สภาพของสถานที่ประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร
สถานที่ใช้ในการรับประทานอาหาร โดยประเมินจากแบบสำรวจสภาพโรงอาหารที่ผู้วิจัย
สร้างขึ้น โดยศึกษาในหัวข้อต่อไปนี้ คือ สถานที่ตั้ง พื้น เพดาน การระบายอากาศ
อ่างล้างมือ น้ำดื่ม น้ำใช้ ยันิง โต๊ะ เก้าอี้ แสงสว่าง การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย
ห้องส้วม การกำจัดน้ำโสโครก และการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค รวมทั้งการจัด
มาตรฐานซึ่งใช้แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขภาพ
อาหาร กระทรวงสาธารณสุข
7. โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ที่ประกอบอาหาร จำหน่ายอาหารและสถานที่
ที่ใช้รับประทานอาหาร ซึ่งแต่ละโรงเรียนจัดให้มีขึ้น

8. ปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง ปัญหาที่ได้จากความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ที่เห็นว่าปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งผู้วิจัยได้สร้างแบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

ในบทนี้ผู้วิจัยจะกล่าวถึงเหตุผลและผลงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา รวมถึงงานวิจัยในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

การจัดโครงการอาหารกลางวันเป็นงานสำคัญที่จะทำให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพที่สมบูรณ์ อันเป็นผลสะท้อนให้ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของ เด็กดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เข้าใจ และสามารถที่จะปฏิบัติงานด้านการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวันให้ได้ดี จึงควรที่จะศึกษารายละเอียดอย่าง ละเอียด ทั่ว ทั่ว เกี่ยวกับการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาด้วย

ความหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

เนื่องจากการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาเป็นผลมาจากการปรับปรุงคุณภาพชีวิตแก่นักเรียน ต่อไปนี้จะกล่าวถึงการจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งมีความหมายไว้หลายลักษณะด้วยกัน กล่าวคือ

โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง อาหารกลางวัน ที่โรงเรียนจัดทำขึ้นขายให้นักเรียน โดยไม่คิดกำไร เพื่อช่วยให้นักเรียนได้รับอาหารที่ครบถ้วน ได้สัดส่วนเพียงหนึ่งในสามของความต้องการของเขาในหนึ่งวัน (ทวีธรรม ๒๕๒๑ : ๓๔)

ประยงค์ จันทวงศ์ (๒๕๒๕ : ๙๔) กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน หมายถึง ความพยายามอย่างถึงของผู้บริหาร คณะครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้องที่จะจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนเป็นอาหารกลางวัน ที่โรงเรียน ๑ มื้อ เพื่อบรรเทาความหิวโหยและ เพื่อส่งเสริมสุขภาพและภาวะโภชนาการที่ดีแก่นักเรียน โดยการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ สะอาดถูกหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเพียงพอ ซึ่งสอดคล้องกับ วิษะ วีระไวทยะ (๒๕๒๔ : ๒๑) ที่กล่าวว่า "อาหารกลางวันช่วยให้นักเรียนรู้จักเลือกกับประทาน

อาหารที่ถูกต้อง ถูกส่วน รู้จักกับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น และยังเป็นหลักประกันว่าอย่างน้อยในวันนั้นเด็กได้กินสารอาหารต่าง ๆ หนึ่งในสามของความต้องการในวันหนึ่งวัน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527 : 24) กล่าวว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน หมายถึง โครงการส่งเสริมการจัดอาหารให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันในโรงเรียน เพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญาที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ ทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม และมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร

จากความหมายที่ผู้ให้ไว้ดังกล่าวพอสรุปได้ว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน หมายถึง การที่ โรงเรียนจัดอาหารกลางวันให้แก่ นักเรียน ในรูปของการให้บริการในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง เหมาะกับอัตราค่าของโรงเรียนและท้องถิ่น อาหารนั้นจะต้องเป็นอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการมีปริมาณเพียงพอ ราคาถูกกว่าท้องตลาด ห่วงไปสิ่งนี้เพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัยและนิสัยการบริโภคของเด็กที่ถูกต้อง

ความสำคัญของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

เด็กในวัยเรียนเป็นเด็กที่ยังอ่อนแอ เด็กเหล่านี้มีจำนวนไม่น้อยซึ่งมักจะคงถูกพรمانด้วยโรคภัยไข้เจ็บ อันเนื่องมาจากสาเหตุที่ร่างกายได้รับอาหารไม่เพียงพอ หรือได้รับอาหารที่ไม่ถูกส่วน ซึ่ง วิภาวดี เกตุศิริ กล่าวว่ายังมีนักเรียนจำนวนหนึ่งในทุกโรงเรียนรับประทานอาหารไม่ถูกต้องและเพียงพอ (วิภาวดี เกตุศิริ. 2527 : 3) การที่เด็กขาดอาหารในระหว่างที่ร่างกายกำลังอยู่ในระยะการเจริญเติบโต จะมีผลทำให้ไม่เติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่สมบูรณ์ ซึ่งการขาดอาหารของเด็กนั้นไม่เพียงแต่จะมีผลกระทบกระเทือนทางกายเท่านั้น แต่จะมีผลต่อความสามารถในการเรียนของเด็กด้วย ดังนั้นเด็กในวัยเรียนจึงควรได้รับการเลี้ยงดูเป็นพิเศษ เพราะร่างกายยังไม่แข็งแรงพอที่จะต้านทานโรคภัยไข้เจ็บได้ อัตราการตายของเด็กจะลดลงถ้าได้รับอาหารที่ถูกส่วนมีคุณค่า และมีจำนวนเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ประเทศไทยปัจจุบันนี้มีเด็กนักเรียนในชั้นประถมศึกษาเป็นจำนวนมากที่มีสุขภาพไม่ดีนัก สิ่งที่น่าสังเกตเห็นได้คือ สติปัญญาสูงและน้ำหนักของร่างกายนักเรียนที่ยังเพิ่มขึ้นในเกณฑ์ต่ำ เด็กนักเรียนหลายคนต้องหยุดเรียนบ่อย ๆ หรือนั่งซึมทงอหงาย ไม่ร่าเริง ร่างกายผอมบาง

กระดูกเล็ก บิวเหลืองซีด ทำทางอมโรค ฯลฯ นักเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการ
การประถมศึกษาแห่งชาติ ประสงค์หาเหตุผลของการถึงประมาณร้อยละ 30 เนื่องจาก
การรับประทานอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ
เนื่องจากผู้ปกครองมีฐานะค่อนข้างยากจน ขาดความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้จึงไม่สามารถ
จัดอาหารให้เด็กนำมารับประทานหรือไม่มีเงินให้เด็กซื้ออาหารกลางวันในโรงเรียนรับประทาน
ได้ นอกจากนี้อาหารที่นำมาจำหน่ายในโรงเรียนยังขาดการควบคุมในเรื่องความสะอาดและ
คุณค่าทางโภชนาการ อันเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เด็กซึ่งอยู่ในวัยที่กำลังเจริญเติบโตทั้งทาง
ร่างกายและสติปัญญา เกิดโรคภัยไข้เจ็บได้ง่าย สุขภาพไม่สมบูรณ์ ขาดเรียน ไม่เอาใจใส่
ต่อการเรียน (ฉัตรพร วัชรไชย. 2527 : 1)

การจัดอาหารกลางวันเป็นงานสำคัญอย่างหนึ่งที่โรงเรียนทุกโรงเรียน โดยเฉพาะ
โรงเรียนระดับประถมศึกษา เพราะเด็กในวัยนี้เป็นวัยที่สามารถปลูกฝังลักษณะนิสัยต่าง ๆ
ได้ง่าย ซึ่ง อุทัย ทัศนบุตร (2508 : 93) ได้ให้ความเห็นว่า การเผยแพร่ความรู้เรื่อง
อาหารและโภชนาการแก่เด็กนักเรียนเป็นสิ่งสำคัญที่สุด เพราะเด็กนักเรียนเป็นผู้ที่อยู่ในวัยที่
ยอมรับความรู้และการเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ คือ

1. เด็กนักเรียนเป็นผู้ที่มีความเจริญเติบโตและกำลังจะเป็นผู้ใหญ่ การที่จะ
เปลี่ยนแปลงการบริโภคโภชนาการว่าเป็นการวางรากฐานทั้งแก่อายุยังน้อย ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมาก
2. การแก้ไขนิสัยในการบริโภคเด็กทำได้ง่ายกว่าผู้ใหญ่
3. จากการสำรวจแล้วพบว่า เด็กนักเรียนของไทยส่วนใหญ่มักขาดอาหาร
4. โรงเรียนเป็นสถานที่สำคัญ มีอิทธิพลเหนือเด็กส่วนใหญ่ สามารถดำเนินการ
อะไรได้อย่างมั่นคงถาวร

5. ครูเป็นบุคคลสำคัญที่สุดที่สามารถจะเริ่มงานนี้ได้มากกว่าคนอื่น ๆ
6. บิการมารดา และผู้ปกครองของเด็กนักเรียนมักมีความสนใจในเรื่องพฤติกรรม
ต่าง ๆ ในห้องเรียนที่บุตรหลานของตนอยู่ และมักสนใจพยายามทำความเข้าใจกับครูไม่ว่า
เรื่องใด ๆ ที่เกี่ยวกับสวัสดิภาพของนักเรียนในปกครอง

ดังนั้น วิธีที่ดีที่สุดวิธีหนึ่งในการที่จะช่วยปรับปรุงสภาพโภชนาการของเด็กให้ดีขึ้นได้
ก็คือ การให้อาหารแก่ร่างกายของเด็กก่อนที่จะให้อาหารสมองแก่เด็ก นั่นก็คือ ควรมีการจัด

นวิทยาการด้านอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยโรงเรียนเป็นฝ่ายจัดดำเนินการเอง เพื่อให้เด็กได้รับประทานอาหารกลางวันที่ดี มีคุณค่าถูกหลักโภชนาการ และมีราคาถูกอีกด้วย การขาดอาหารที่เหมาะสมในวัยเด็ก นอกจากจะมีผลทำให้ร่างกายและสมองของเด็กไม่สามารถเจริญเติบโตได้อย่างเต็มที่แล้ว ยังมีผลสืบเนื่องไปทำให้กลายเป็นผู้ใหญ่ที่ไม่สมบูรณ์ ไม่สามารถเป็นกำลังที่มีประโยชน์ของประเทศ รวมทั้ง เป็นทรัพยากรที่คอยคุณค่าของชาติอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการจัดโครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนเป็นแหล่งให้การศึกษาแก่เด็ก โดยมีบุคลากรในโรงเรียนโดยเฉพาะครู เป็นตัวจักรสำคัญและในฐานะที่เป็นครูไม่ใช่ว่าจะมีหน้าที่รับผิดชอบเฉพาะในเรื่องการสอนและการเรียนของเด็กเท่านั้น ครูยังต้องมีหน้าที่และความรับผิดชอบในเรื่องอื่น ๆ เกี่ยวกับชีวิตความเป็นอยู่ของเด็ก ตลอดจนสุขภาพและสวัสดิภาพของเด็ก โดยเฉพาะในเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งโรงเรียนต่างก็มีวัตถุประสงค์ ในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ดังนี้

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 14) ได้กำหนด วัตถุประสงค์ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันไว้ดังนี้

1. เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักสูตรประถมศึกษา พ.ศ. 2521 โดยบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ซึ่งมีกลุ่มการเรียนรู้ฐานอาชีพเป็นแกนนำ
2. เพื่อให้เด็กได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย
3. เพื่อช่วยเหลือเด็กที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน
4. เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร
5. เพื่อเผยแพร่โภชนาการศึกษากับชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน

ทวีสิทธิ์ อธิกร (2531 : 216) กล่าวถึง ความมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนว่า

1. เพื่อเป็นการส่งเสริมค่านิยมโภชนาการให้แก่เด็กนักเรียนและครูในโรงเรียน
2. เพื่อให้เด็กนักเรียนและครูได้กับอาหารที่สะอาดมีคุณค่าเหมาะสมกับความต้องการ
ของร่างกาย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ปกครอง ซึ่งไม่ต้องเสียเวลาในตอนเช้าเพื่อ
จัดหาอาหารกลางวันให้แก่เด็กนักเรียน
4. เพื่อเป็นการประหยัดเศรษฐกิจของผู้ปกครองและครูทั้งยังเป็นความช่วยเหลือ
นักเรียนที่ยากจนให้มีอาหารรับประทานอีกด้วย
5. เพื่อเป็นตัวอย่างค่านิยมโภชนาการให้แก่เด็กนักเรียนและผู้ปกครองในห้องเรียน
6. เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาของนักเรียน ซึ่งได้แก่
 - 6.1 วิชาสุขศึกษา เช่น การเรียนรู้เรื่องประโยชน์ ประโยชน์และการจัดหา
การปรุงอาหารในหลักโภชนาการ การฝึกปฏิบัติในการรับประทานอาหาร
 - 6.2 วิชาเกษตรกรรม เช่น การรู้จักปรุงอาหารชนิดต่าง ๆ รู้จักการจัดโต๊ะ
อาหาร การตกแต่งห้องอาหาร และการบริการอาหาร
 - 6.3 วิชาการเกษตร เช่น การทำสวนครัว หรือการเลี้ยงสัตว์ของนักเรียน
อาจจะนำผลผลิตมาประกอบอาหารกลางวันได้
 - 6.4 วิชาสังคมศึกษา เช่น การสอนมารยาท ในทางนั่งโต๊ะอาหาร มารยาท
ในการรับประทานอาหาร การรู้พื้นฐานประชาธิปไตย การเข้าแถวรับประทานอาหารตามลำดับ
ก่อนหลัง

โอ ฮารา เมย์ (O' Hara-May. 1968 : 109) กล่าวว่า การจัดเลี้ยงอาหาร
ในโรงเรียนทำให้บรรลุเป้าหมายต่อไปนี้

1. เพื่อเลี้ยงอาหารเด็กที่โรงเรียนด้วยอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้
เงินและอาหารที่หามาได้
2. เพื่อให้การศึกษาแก่เด็ก และมีความรู้ของเด็กโดยตรงให้มีนิสัยในการ
รับประทานอาหารที่ดี

3. อาหารที่จกเลี้ยงเด็กนั้น ต้องประกอบด้วยอาหารที่ให้โปรตีนที่มีคุณภาพ เพื่อเสริมสร้างความเจริญเติบโตของร่างกาย ผักต่าง ๆ เพื่อให้วิตามิน เกลือแร่ และอาหารที่ให้พลังงาน

๑๑) สนม ป้อมสูง (2524 : 12) ได้กล่าวถึง จุดมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนไว้ดังนี้คือ

1. เพื่อให้เด็กมีสุขภาพสมบูรณ์
2. เพื่อสร้างนิสัยให้เด็กเรียนรู้จักเลือกอาหารให้ถูกส่วนตามความต้องการของร่างกาย

3. เพื่อให้เด็กมีวินัยธรรมในการกิน
4. เพื่อให้เห็นคุณค่าของการสมาคม
5. เพื่อสนองความต้องการของเด็กเกี่ยวกับเรื่องอาหาร

จากที่ผู้กล่าวถึง วัตถุประสงค์ในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ผู้วิจัยขอสรุปว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมีวัตถุประสงค์ที่จะรักษาหัวใจของนักเรียนให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ในปริมาณที่เหมาะสมกับวัย เป็นการสร้างนิสัยในการรับประทานอาหารที่ดีของนักเรียน ตลอดจนเป็นการให้การศึกษากับเด็กเกี่ยวกับโภชนาการในปัจจุบัน และเป็นงานกับปัญหาโภชนาการทางหนึ่งด้วย

หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นกิจกรรมที่สำคัญอย่างยิ่งของโครงการสุขภาพในโรงเรียน ก่อนที่จะเริ่มดำเนินการควรมีหลักการ เพื่อเป็นเครื่องช่วยให้กิจกรรมดำเนินต่อไปตามความมุ่งหมายของโครงการ

สำราญ ศิลเกษ (2507 : 7) กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันตามความมุ่งหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีหลักการดังนี้

1. ต้องให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด และปลอดภัยจากเชื้อโรค

2. ต้องไม่หวังกำไร หากนักเรียนต้องการซื้ออาหารกลางวันก็ควรให้ซื้อในราคาทุนของอาหารที่ยังไม่ไถ่หุงต้ม โรงเรียนควรหาเงินทางอื่นมาสมทบทุนในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนให้มากที่สุด เพื่อราคาอาหารจะได้ลดลง นักเรียนมีโอกาสซื้อรับประทานได้อย่างทั่วถึง

3. อาหารต้องมีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของนักเรียนและควรให้นักเรียนได้รับสารอาหารประมาณ $1/3$ ของจำนวนแคลอรีที่ร่างกายต้องการทั้งหมดในหนึ่งวัน

4. ต้องจัดให้มีคุณค่าทางการศึกษา โดยให้การจัดอาหารกลางวัน เป็นสื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้สิ่งต่าง ๆ ที่เป็นปฏิบัติการของวิชาที่จัดสอนในห้องเรียน เช่น สุขศึกษา เป็นต้น

สาขาศึกษา ชมนานท์ และคนอื่น ๆ (2519 : 66) ได้กล่าวไว้ว่า การจัดอาหารกลางวัน มีหลักเกณฑ์ที่สำคัญดังนี้

1. จัดให้มีคุณค่าทางอาหารสูง และครบตามความต้องการของร่างกาย
2. จัดให้ได้จำนวนแคลอรีเท่ากับ $1/3$ ของจำนวนแคลอรีที่ร่างกายต้องการทั้งหมดในหนึ่งวัน

ประเภทของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

บุญเลิศ เสนิงค์ ฅ อุษยา (2527 : 24) ได้เขียนไว้ว่า การจัดบริการอาหารกลางวันมีหลายวิธี และเท่าที่ปฏิบัติกันอยู่ แบ่งได้ดังนี้คือ

1. นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน โดยโรงเรียนจัดสถานที่ให้ เช่น ที่นั่งรับประทานอาหาร จัดถึงชยะ วิธีนี้ได้ประโยชน์ก็ต่อเมื่อโรงเรียนให้ความรู้ ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอาหารการรับประทาน การสุภาพ มารยาทในการรับประทานอาหาร
2. โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวันเอง วิธีนี้เป็นวิธีที่ดีที่สุดที่จะดำเนินการให้บรรลุจุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพราะโรงเรียนสามารถจัดบริการและควบคุมดูแลกระบวนการจัดได้ครบทุกขั้นตอน

3. วิธีประสม คือมีหิ้งให้นักเขียนนำอาหารมาจับประพาทที่โรงเรียน และโรงเรียนจัดทำอาหารขายเป็นส่วนร่วมด้วย วิธีนี้เหมาะสมกับโรงเรียนที่ยังไม่พร้อมที่จะดำเนินการเองทั้งหมด

4. วิธีจกอาหารกลางวันโดยใช้ครัวกลาง วิธีนี้เป็นการจกเลี้ยงนักเรียนหลาย ๆ โรงเรียนที่อยู่ใกล้กัน และสามารถขนส่งจากครัวกลาง ซึ่งประกอบครั้งละมาก ๆ ได้เป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย วิธีนี้สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เคยทดลองจกในปี พ.ศ. 2510

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนได้ดำเนินการมาตั้งแต่ พ.ศ. 2495 จนถึงปัจจุบัน มีโรงเรียนดำเนินการกิจกรรมโครงการร้อยละ 35 สาเหตุที่ดำเนินการเป็นไปได้ช้าเนื่องมาจากงบประมาณที่จัดสรรให้แก่โรงเรียนยังไม่เพียงพอ เพื่อให้การดำเนินการบรรลุเป้าหมาย สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงได้ทรงดำริให้โรงเรียนในสังกัดดำเนินโครงการอาหารกลางวัน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 เป็นต้นมา โดยตั้งงบประมาณเพื่อจัดสรรแก่โรงเรียน และกำหนดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันเป็นแนวทางเพื่อให้โรงเรียนดำเนินการ 6 รูปแบบ ได้แก่

1. รูปแบบมีให้กิน
2. รูปแบบนำมาจากบ้าน
3. รูปแบบอาหารเสริม
4. รูปแบบเพิ่มเติม
5. รูปแบบอาหารจานเดียว
6. รูปแบบอาหารชุด

การจัดอาหารกลางวันทั้ง 6 รูปแบบนี้ เน้นเรื่องการจัดความสะอาดและโภชนาการของนักเรียนเท่านั้น ยังไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าของอาหารที่นักเรียนจะได้รับในแต่ละวัน ในปี พ.ศ. 2530 ซึ่งเป็นระยะแรกของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 ตามแผนดังกล่าว ในส่วนของการพัฒนาสังคมมีการมุ่งเน้นในเรื่องของการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าของอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ นักเรียนในระดับประถมศึกษาเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโต

ร่างกายต้องการอาหารเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโต และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

ฉะนั้น สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จึงได้กำหนดรูปแบบของการจัดอาหารกลางวัน เพื่อสนองนโยบายตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (ปี พ.ศ. 2530-2534) โรงเรียนประถมศึกษา สามารถเลือกจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ได้รูปแบบใดรูปแบบหนึ่งตามสภาพท้องถิ่นและฐานะทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น ในแต่ละรูปแบบ จะมีวิธีการจัดที่แตกต่างกัน ซึ่งสามารถพิจารณากิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันได้

รูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน โรงเรียนต้องคำนึงถึงคุณค่าของอาหารที่นักเรียนจะได้รับในแต่ละวัน เพื่อเสริมสร้างให้ร่างกายเจริญเติบโต เพราะนักเรียนประถมศึกษาเป็นวัยที่ร่างกายกำลังพัฒนาในทุก ๆ ด้าน จึงจำเป็นที่ร่างกายต้องการอาหารที่มีคุณค่าครบถ้วนตามหลักโภชนาการ

ฉะนั้นในการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนโรงเรียนสามารถจะเลือกจัดในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือหลายรูปแบบตามสภาพความเหมาะสมของเศรษฐกิจและท้องถิ่น โดยคำนึงถึงความประหยัดปลอดภัย และได้คุณค่าอาหาร ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้กำหนดรูปแบบไว้ 4 รูปแบบ ดังนี้

1. รูปแบบเพิ่มเติม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้านแล้วทางโรงเรียนจัดทำอาหารคาว (กับข้าว) หรืออาหารหวาน (ขนม) เพิ่มเติมให้ทุกวัน เพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและได้รับสารอาหารครบถ้วน เช่น วิธีให้นักเรียนนำข้าวและอาหารแห้งมาจากบ้าน โรงเรียนจัดอาหารประเภทแกงและผักเพิ่มเติม เป็นต้น โดยแจกให้นักเรียนเป็นกลุ่มเพื่อจะได้แลกเปลี่ยนอาหารซึ่งกันและกันหรือโรงเรียนจะจำหน่ายอาหารให้นักเรียนในราคาถูกก็ได้ แล้วจัดอาหารส่วนหนึ่งแบ่งปันให้นักเรียนที่ขาดแคลนได้อาหารกลางวันรับประทานด้วย

2. รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันให้โรงเรียนทั่วไปสามารถดำเนินการได้ เนื่องจากราคาถูก ประหยัด และมีคุณค่าทางอาหารครบเป็นรูปแบบ

ที่เหมาะสมสำหรับการจัดสับกับกับรูปแบบอื่น ๆ เพราะบางครั้งนักเรียนอาจเบื่อข้าว โรงเรียนก็ทำอาหารจานเดียวแทน ซึ่งมีให้เลือกหลายชนิด เช่น ขนมจีนน้ำยา ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวน้ำ - แห้ง บะหมี่น้ำ - แห้ง ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ข้าวราดแกง ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวชาหมู ฯลฯ เป็นต้น

3. รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่มีเมนู รสชาติ หวาน ปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย ข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ รูปแบบนี้ให้นักเรียนแจ้งความประสงค์รับประทานอาหารเป็นรายเดือน ซึ่งโรงเรียนจะทราบจำนวนที่แน่นอน เพื่อหาโรงเรียนจะได้เตรียมอาหารได้เหมาะสมกับจำนวนนักเรียน ซึ่งรูปแบบนี้เหมาะกับโรงเรียนขนาดใหญ่ และขนาดใหญ่มา สามารถดำเนินการโดยการทำอาหารกลางวันได้ดีกว่าทุกรูปแบบ

4. รูปแบบประสม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนที่มีตั้งแต่ 1 รูปแบบขึ้นไป เพื่อดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เช่น

วันจันทร์นักเรียนนำข้าวและอาหารมาโรงเรียนแถมส้มตำรวม (รูปแบบเพิ่มเติม)

วันอังคาร นักเรียนนำข้าวและอาหารมาโรงเรียนผักคะน้ากับหมู (รูปแบบเพิ่มเติม)

วันพุธ โรงเรียนทำก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า (รูปแบบอาหารจานเดียว)

หรือบางโรงเรียนจะดำเนินการโดยให้นักเรียนรับประทานอาหารชุดเป็นรายเดือนและนักเรียนบางส่วนซื้อข้าวราดแกง หรือก๋วยเตี๋ยวที่โรงเรียนทำจำหน่าย ซึ่งมีทั้งรูปแบบอาหารชุดและอาหารจานเดียวสลับกันไป ซึ่งจากทั้ง 3 รูปแบบที่กล่าวข้างต้นนั้น ถ้าโรงเรียนนำมาใช้จัดโดยสลับวันกันเราเรียกการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนแบบนี้ว่า รูปแบบประสม

อาหารเสริม ในที่นี้จะหมายถึง เฉพาะอาหารเสริมโปรตีน เพราะโปรตีนเป็นสารที่สำคัญที่ร่างกายต้องการในการช่วยสร้างเสริมร่างกายให้เจริญเติบโตแข็งแรงและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

อาหารเสริมที่มีโปรตีนสูง และราคาถูกคือ อาหารที่ได้มาจากถั่วชนิดต่าง ๆ เช่น นมถั่วเหลือง ถั่วเขียวต้ม น้ำเต้าหู้ ถั่วคั่วถั่วคั่ว ฯลฯ

นมถั่วเหลือง โรงเรียนประถมศึกษาสามารถเลือกจัด รูปแบบใดรูปแบบหนึ่งจาก

4 รูปแบบ และแต่ละโรงเรียนจะต้องจัดอาหารเสริมให้นักเรียนอีกอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน เพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารครบตามหลักโภชนาการ เช่น โรงเรียนจัดทำอาหารกลางวัน

รูปแบบเพิ่มเติม และมีอาหารเสริมให้นักเรียนสัปดาห์ละ 2 ครั้ง หรือมากกว่า ซึ่งในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันจะเน้นเรื่องของการจำหน่ายอาหารในราคาถูก เพื่อให้ นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ และโรงเรียนสามารถที่จะเปลี่ยนแปลงรูปแบบของการจัดได้

เมื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนได้พัฒนาขึ้น กล่าวคือ หากโรงเรียน ดำเนินการในรูปแบบประสม ท่อมามีสมาชิกรับประทานมากขึ้น ก็สามารถเปลี่ยนเป็นอาหาร ชุกได้

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนนั้น จำรัส นองมาก (2526 : 28 - 29) ได้กล่าวไว้ พอสรุปโดยสังเขปดังนี้คือ การดำเนินงานต้องประกอบด้วย สิ่งต่อไปนี้

1. วัตถุประสงค์
2. ลักษณะของโครงการต้องเป็นโครงการต่อเนื่อง
3. เป้าหมาย ต้องแน่นอน ชัดเจน
4. งบประมาณ

หรือ ฤกษ์สำราญ (2526 : 83) ได้สรุปการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนดังนี้

1. เขียนทบทวนหรือแบบสอบถาม ตามไปยังผู้ปกครองของนักเรียน การทำแบบสอบถามนี้ก็เพื่อจะทราบว่าผู้ปกครองจะให้ความร่วมมือหรือไม่ ในราคาอาหารกลางวันของ เด็ก ๆ ที่เรากำหนดไว้ เมื่อได้ข้อมูลมาแล้วก็เตรียมขั้นตอนไป
2. จัดหาอุปกรณ์ที่จะใช้ประกอบอาหาร เช่น จี๊ซ้อดาหุ่ม ช้อน-ส้อม และอุปกรณ์อื่น ๆ ถ้ายังไม่มีการซื้อให้พร้อมโดย เฉพาะในการปรุงอาหาร
3. สถานที่จัดสำหรับนักเรียนให้เพียงพอ และให้เหมาะสมกับจำนวนนักเรียน ถ้าไม่มีก็จัดสร้างขึ้นใหม่ โดยเฉพาะห้องรับประทานอาหารควรมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก แสงสว่างควรมีเพียงพอ เสียงควรลดให้น้อยลง การทำความสะอาด การรักษาสุขภาพเป็น

เรื่องใหญ่ หั่นห้อง ผนัง และโต๊ะ ควรจะเป็นแบบที่ทำความสะอาดง่าย สีของห้องอาหาร ควรเป็นสีอ่อน

4. จัดหาคนงานที่จะมาช่วยทำงาน อาจจ้างหรือจ้กนักเรียนฝึกเวรกันช่วย เพื่อให้ฝึกเรียนได้ปฏิบัติงานกันจริง นักเรียนจะได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้วย

5. การกำหนดรายการอาหารต้องพยายามกำหนดรายการอาหารให้ง่าย ๆ และใช้อาหารที่มีในท้องถิ่น อาหารจะต้องมีคุณค่าทางอาหารเพียงพอ รสดี และต้องให้เหมาะสมกับผู้รับประทาน การซื้ออาจทำได้หลายวิธี อาจทำได้โดยซื้อจากตลาดโดยตรง หรือโดยการประมูล การกำหนดรายการอาหารจะต้องให้เหมาะสมกับเวลา และแรงงาน ควรกำหนดรายการอาหารไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย 2 สัปดาห์

6. การควบคุมการเตรียมการปรุงอาหาร ควรทำให้ถูกต้องหลักเป็นต้นว่า ยักต ไม่ควรหั่นหึ่งไว้นาน และให้ล้างก่อนหั่น อาหารเหลือใช้ควรเก็บไว้ให้

7. เมื่อจัดทำเป็นไปตามวัตถุประสงค์แล้ว ก่อนที่จะบริการนักเรียน สิ่งที่ไม่ควรลืมทำ คือควรมีการสำรวจสุขภาพนักเรียนไว้ก่อนซึ่งการสำรวจนั้นอาจทำได้โดยใช้การชั่งน้ำหนักหรือวัดส่วนสูง เป็นต้น

โอ ฮาราเมย์ (O'Hara-May. 1968 : 109) ได้กล่าวว่า คณะกรรมการ จัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียนควรประกอบด้วยบุคคลดังนี้คือ

1. บิดามารดาของนักเรียน
2. ครูใหญ่
3. ครูในโรงเรียนที่คัดเลือกแล้ว

วิธีดำเนินการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ขวจิต รัตนกุล (2521 : 196 - 203) ได้กล่าวไว้ดังนี้

1. สถานที่ อาคารสถานที่ที่จะใช้ปรุงอาหาร และรับประทานอาหาร รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ถ้าโรงเรียนมีงบประมาณที่จะสร้างสถานที่ในการก่อสร้าง โรงเรียนควรคำนึงถึงความสะอาดเหมาะสมเป็นอันดับแรก ความสวยงามเป็นอันดับรองลงมา เช่น สะอาดในการทำความสะอาด บรรยากาศโปร่ง เย็นสบาย ถ้าไม่มีงบประมาณที่จะก่อสร้างใหม่ ให้เหมาะสมกับความต้องการ โรงเรียนอาจตกแต่งแปลงที่มีอยู่เดิมให้ใช้ได้

2. เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ด้านการเงินอำนวยความสะดวกใช้เครื่องใช้ในการประกอบอาหารที่ทนทานเหมาะสมที่สุด เช่น อ่างล้างจานที่ทำด้วยเหล็กที่ไม่เป็นสนิม ย่อมทนกว่าอ่าง กระเบื้องเคลือบ แม้ว่าจะมีราคาแพงกว่ากัน แต่ความหมายที่จะใช้ก็ทอดออกไป ไม่แตกหักง่าย ก็นับว่าถูกกว่า ประหยัดกว่าในระยะยาว ทั้งยังทำความสะอาดง่ายกว่า และ น้ำใช้ทั่วกันด้วย

หากมีนักเรียนจำนวนมาก ควรใช้เครื่องอำนวยความสะดวก เช่น เครื่องบด น้ำพริก เครื่องบดเนื้อ ฯลฯ เพื่อประหยัดเวลาและกำลังคน

3. บุคคลที่จะดำเนินงาน ผู้ควบคุมดูแลการเลี้ยงอาหารกลางวัน ควรมีความรู้ทางโภชนาการ ไม่ควรปล่อยให้อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของแม่ครัว หรือครูที่ไม่มีความรู้ทางโภชนาการ

ถ้าในโรงเรียนมีการสอนกลุ่มการงานพื้นฐานอาชีพ ก็อาจให้นักเรียนเป็นผู้ประกอบอาหารภายใต้คำแนะนำของครู เพื่อให้การประกอบอาหารถูกหลักเกณฑ์และมีคนงานเป็นผู้ช่วยเหลือ ผู้ที่ทำหน้าที่ในการประกอบอาหารควรได้รับการตรวจจากแพทย์แล้วว่าไม่มีโรคติดต่อ และผู้ประกอบอาหารควรแต่งตัวให้เรียบร้อย มีผ้ากันเปื้อนด้วย

4. การเงิน คณะกรรมการควรจะมีการปรึกษาและตัดสินใจว่าสมควรจะจัดอาหารกลางวันชุดอะไร ทั้งนี้ต้องคำนึงถึง ราคาอาหารในท้องถิ่น นั้นประกอบด้วยฐานะการเงินของนักเรียนด้วย

5. การจัดรายการอาหาร ควรถือหลักว่าอาหารมื้อกลางวันควรจะได้หนึ่งในสามของอาหารที่เด็กรับประทานในหนึ่งวัน ฉะนั้นก่อนจะจัดรายการอาหารควรจะต้องศึกษาก่อนว่า ในท้องถิ่นนั้น อาหารกลางวันรับประทานอย่างไร เด็กได้รับประทานอาหารเข้าเป็นเป็นอย่างไร แล้วจึงจัดอาหารกลางวันให้เหมาะสม

ถ้านักเรียนพอที่จะจัดรายการอาหารได้แล้ว อาจจะให้นักเรียนทำโดยฉลัดเปลี่ยนเวรกันทำ เช่น หนึ่งชั้นต่อสู้สภากาแฟ และคำนึงถึงคุณค่าความเหมาะสม ตลอดจนความนิยมของนักเรียน

6. การประกอบอาหาร การเลี้ยงอาหารเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีสมรรถภาพเพียงพอ อาจพิจารณาได้จากการสังเกตการณ์ ทั้งในด้านกาบวิธีการ เทคนิค วิธีการและความสะอาด แต่ทั้งสามประเภทนี้มีส่วนสำคัญตรงการประกอบอาหารนั่นเอง ซึ่งขอสรุปได้ดังนี้คือ

6.1 การทำงาน ควรส่งเสริมให้ใช้วิธีการที่ถูกต้องตามหลักการประหยัดแรงงาน เวลา และเงิน

6.2 การประหยัด มิควรให้มีการทิ้งอาหารโดยไม่จำเป็น อาหารที่ควรทิ้ง ควรเป็นส่วนที่รับประทานไม่ได้จริง ๆ เช่น เน่าเสีย หรือแก่เกินไป

6.3 หลักโภชนาการ การเตรียม และการหุงต้ม ควรคำนึงถึงคุณค่าของอาหาร ไว้ให้มากที่สุด เช่น ล้างผักแล้วจึงหั่น เคี้ยวเนื้อใช้ไฟอ่อนเป็นเวลานาน แก้วต้มผักใช้ไฟแรง ปิดฝาและเวลาสั้น เป็นต้น

6.4 ความสะอาด บริเวณครัว เครื่องมือเครื่องใช้ทุกอย่างเมื่อใช้แล้วควรใช้น้ำที่สะอาดมาล้าง

7. การบริการควรใช้แบบช่วยตัวเองสะดวกที่สุด จักวางเครื่องมือ เครื่องใช้ให้ ถูกต้อง เช่น ถาดสำหรับใส่อาหารไว้คนทาง นักเรียนเข้านวดตามลำดับก่อนหลัง เพื่อไปหยิบ ถาดอาหาร และถือไปรับประทานอาหารซึ่งมีผู้คอยตักใส่ให้ เสร็จแล้วไปหยิบช้อนส้อม สำหรับข้าวและ น้ำอาจจกใส่ได้และเหยือกวางไว้ตามโต๊ะก็ได้

8. การทำความสะอาด เครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น ถาดหลุม หรือจานชาม ช้อนส้อม ควรล้างด้วยสบู่หรือผงซักฟอก และควรใช้น้ำเดือดออกเป็นชั้นสุดท้ายเพื่อทำลายเชื้อโรค และ ช่วยให้แห้งเร็ว ล้างแล้วควรมีตู้เก็บให้มิดชิด เพื่อกันฝุ่นละอองและหนู แมลงสาบ สำหรับ สถานที่ ถ้าสร้างดีถูกหลัก เช่น พื้นซีเมนต์ลาดลงด้านหนึ่งจะทำความสะอาดได้ง่าย โดยใช้ น้ำล้าง ควรทำทุกวันวันละครั้งเป็นอย่างน้อย

นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 15 - 18) ได้กล่าวไว้ในหนังสือชุดฝึกหัด รวมด้วยตนเอง เกี่ยวกับวิธีดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันไว้ ดังนี้ คือ

1. ศึกษาและสำรวจข้อมูล เป็นข้อมูลเบื้องต้นของการดำเนินโครงการอาหาร กลางวัน ซึ่งโรงเรียนต้องเตรียมข้อมูลให้พร้อมเพื่อช่วยในการดำเนินงานเป็นไปอย่างมี ประสิทธิภาพ

สำหรับข้อมูลที่โรงเรียนต้องสำรวจมีดังนี้

1.1 บุคลากรที่จะให้ความช่วยเหลือโครงการอาหาร ได้แก่ ครู ภารโรง นักเรียน ผู้ปกครอง กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มหม่อมสาว กลุ่มยุวเกษตรกร พระสงฆ์ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน สัตวแพทย์ เจ้าหน้าที่กรมประมง เป็นต้น

1.2 งบประมาณ โรงเรียนต้องคำนวณงบประมาณที่จะใช้ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยพิจารณาว่าจะซื้อวัสดุเพิ่มเติมตามข้อ 1.3 เป็นงบประมาณเท่าไร และวัสดุบริโภค (เงินทุนหมุนเวียน) ที่จะใช้รวมเป็นงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงาน ซึ่งได้จาก

1.2.1 งบประมาณที่สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
จัดสรรให้

1.2.2 งบประมาณพัฒนาชนบท ตามโครงการของสมาชิกรัฐสภาผู้แทนราษฎร

1.2.3 มูลนิธิต่าง ๆ เช่น มูลนิธิอายิโนะโมะโต๊ะ มูลนิธิไทยรัฐ
มูลนิธิจอห์น เอฟ. เคนเนดี และองค์การยูนิเซฟ เป็นต้น

1.2.4 ผู้บริจาค จากผู้มีจิตศรัทธา บริษัท ห้างร้าน สมาคม และชมรม
ต่าง ๆ เป็นต้น

1.2.5 โรงเรียนจัดหาเองโดยการจ้างงานชุมชนผู้มีสิทธิ์เก่า การจ้างงาน
ประจำปี การจ้างงานวันปิดภาคเรียน เป็นต้น

1.3 วัสดุอุปกรณ์การครัว การเกษตร และเครื่องใช้ที่จำเป็นต่าง ๆ ซึ่ง
โรงเรียนต้องสำรวจวัสดุเหล่านี้ที่โรงเรียนมีอยู่แล้ว และส่วนที่โรงเรียนต้องการซื้อเพิ่มเติม
เพื่อใช้เตรียมผลิตอาหารประกอบ และการปรุงอาหาร

1.4 สถานที่ที่จะประกอบอาหาร ที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหาร
ร่วมกัน ตลอดจนบริเวณที่จะทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน

1.5 จำนวนนักเรียนที่รับประทานอาหารเช้า จำนวนนักเรียนที่นำอาหาร
มาจากร้าน ซื้อบริการของโรงเรียนและจำนวนนักเรียนที่ขาดแคลนควรได้รับความช่วยเหลือ

1.6 แหล่งผลิตและสถานที่ที่จะซื้อ วัตถุดิบมาประกอบอาหาร

2. แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน เมื่อโรงเรียนดำเนินการศึกษาสำรวจข้อมูลเรียบร้อยแล้ว เพื่อให้การจัดอาหารกลางวันได้สอดคล้องตามความมุ่งหมาย โรงเรียนควรแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติตามนโยบายจุดมุ่งหมาย ควบคุมดูแลให้ข้อเสนอแนะ และสนับสนุนความช่วยเหลือ เพื่อให้การดำเนินงานดำเนินไปอย่างสม่ำเสมอ และมีประสิทธิภาพ จึงให้หัวหน้าสถานศึกษาแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันประกอบด้วยบุคคลดังต่อไปนี้

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 2.1 | หัวหน้าสถานศึกษา | ประธานกรรมการ |
| 2.2 | ผู้ช่วยหัวหน้าสถานศึกษา | รองประธานกรรมการ |
| 2.3 | ผู้นำท้องถิ่น | กรรมการ |
| 2.4 | กรรมการศึกษา 1 ใน 3 | กรรมการ |
| 2.5 | ตัวแทนผู้ปกครอง | กรรมการ |
| 2.6 | ผู้อื่นอื่น ๆ ที่เห็นสมควรในท้องถิ่น | กรรมการ |
| 2.7 | ครูที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครูผู้สอนโภชนาการ เกษตร | |

ทอศึกษา การเงิน ฯลฯ

กรรมการ

- | | | |
|-----|-------------------|---------------------|
| 2.8 | ครูหัวหน้าโครงการ | กรรมการและเลขานุการ |
|-----|-------------------|---------------------|

3. ประชุมคณะกรรมการและจัดทำโครงการ

เพื่อพิจารณาวางแผนในการจัดการ โดยเฉพาะเรื่องที่สำคัญ ๆ ซึ่งควรที่จะให้ประชุมร่วมกันพิจารณาและรับทราบดังนี้

- 3.1 ชี้แจงนโยบายและจุดมุ่งหมายของโครงการอาหารกลางวัน
- 3.2 เสนอรูปแบบและวิธีดำเนินการที่โรงเรียนสามารถจัดได้โดยการจัดทำกำหนดการสอนและแผนการสอนย่อย บูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อให้นักเรียนได้ลงมือปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 3.3 ชี้แจงการควบคุมเกี่ยวกับการเงิน
- 3.4 กำหนดแนวทางในการประเมินผล
- 3.5 เรื่องอื่น ๆ ที่เป็นปัญหาแต่ละท้องถิ่น

4. ประชุมผู้ปกครอง ครู นักเรียน และผู้ที่เกี่ยวข้อง เป็นการชี้แจงให้ทุกฝ่าย ได้เห็นความสำคัญและขอความร่วมมือจากกลุ่มบุคคลอาชีพต่าง ๆ สนับสนุนค่านิยม วัสดุการครัว วัสดุการเกษตร และแรงงานในการประกอบอาหารกลางวัน เพื่อให้โครงการดำเนินไปด้วย ความราบรื่น บรรลุเป้าหมายที่วางไว้

5. การดำเนินตามโครงการ ควรดำเนินการตามลำดับดังนี้

5.1 การเตรียมขอยืมวัสดุการเกษตร โดยวางแผนให้นักเรียนแต่ละชั้นปลูกพืช ที่มีอายุการเจริญเติบโตต่างกัน เพื่อให้ได้ขอยืมมาใช้ในโครงการอาหารกลางวันตลอดปี

5.2 การเตรียมสถานที่ ได้แก่ โรงอาหาร ห้องครัว ที่นั่งรับประทานอาหาร ที่จ่ายอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ที่จำเป็นอื่น ๆ โรงเรียนควรจัดเตรียมให้พร้อมก่อน การดำเนินงานตามโครงการ

5.3 การสำรวจปริมาณผู้รับบริการ ได้แก่ ครูและนักเรียน ที่จะรับประทาน อาหารเป็นรายเดือน รายวัน เพื่อจะได้จัดเตรียมอาหารได้เพียงพอับความต้องการของ ผู้รับบริการในแต่ละวัน

5.4 การกำหนดรายการอาหารประจำวัน ควรคำนึงถึงวัตถุดิบที่เป็นขอยืม ของโรงเรียนเป็นอันดับแรก

5.5 การเตรียมวัตถุดิบ ครูและนักเรียนเลือกซื้ออาหารที่มีราคาถูก แต่ให้ คุณค่าทางโภชนาการสูง ตามประมาณการเพื่อนำมาประกอบอาหารและจัดทำบัญชีรับ-จ่าย ้วยความเรียบร้อย

5.6 การปฏิบัติจริง โรงเรียนควรจัดการวางสอนในช่วงก่อนพักกลางวันให้ นักเรียนตั้งแต่ชั้น ป.3 - ป.6 ได้ลงมือปฏิบัติจริง โดยแบ่งกลุ่มนักเรียน สำหรับเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร ดูแลการรับประทานอาหาร เก็บและล้าง และการจัดการโดยหมุนเวียนสลับ หน้าทีกัน ไปในแต่ละครั้ง

5.7 การบริการอาหาร โรงเรียนขนาดใหญ่และใหญ่มาก ไม่สะดวกแก่การรับ และบริการ ควรหอยมามีบริการ รอย่างมีระเบียบ

5.8 การทำความสะอาดสถานที่ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ต่าง ๆ หลังประกอบและรับประทาน นักเรียนต้องเก็บ ถาด เช็ด ถู จักเข้าที่ให้เรียบร้อย เพื่อสร้างลักษณะนิสัยที่ดีแก่นักเรียน

5.9 การเงินและการจัดหาบัญชี เป็นหน้าที่ของเจ้าหน้าที่การเงินของโรงเรียน

6. การประเมินผลโครงการ โรงเรียนควรประเมินผลคือ

6.1 โรงเรียนสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่ออาหารกลางวันได้หรือไม่ มีปัญหาอย่างไร

6.2 นักเรียนขาดแคลนได้รับประทานอาหารกลางวันครบทุกคนหรือไม่

6.3 การเจริญเติบโตของนักเรียนมีพัฒนาการดีขึ้นหรือไม่

6.4 นักเรียนมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหารหรือไม่

6.5 ชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดหาอาหารกลางวันหรือไม่

จากการที่ได้ศึกษาเรื่องการทำเป็นงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน พอที่จะสรุปประเด็นที่สำคัญเป็นข้อ ๆ ดังนี้

1. บุคลากรที่ทำเป็นอาหารกลางวัน เช่น ครู นักเรียน ภารโรง ผู้ปกครอง กลุ่มต่าง ๆ
2. งบประมาณการเงินจากแหล่งต่าง ๆ เช่น รัฐบาล มูลนิธิต่าง ๆ
3. เกิดในโรงเรียนมีการสอนกลุ่มวิชาการงานพื้นฐานอาชีพให้อาจารย์ให้นักเรียนเป็นผู้ประกอบอาหาร ภายใต้คำแนะนำของครู เพื่อให้ประกอบอาหารถูกหลักโภชนาการ
4. สถานที่ ควรเหมาะสมในการจัดปรุง รับประทาน ตามหลักสุขาภิบาล
5. อุปกรณ์และเครื่องมือ เครื่องใช้คำนึงถึงความเหมาะสม อายุการใช้งานและราคา ตลอดจนการอำนวยความสะดวกต่อการปรุงเพื่อประหยัดเวลา แรงงาน
6. อื่น ๆ ได้แก่ สุขภาพของผู้ปรุง คุณค่าของอาหาร การประหยัดเวลา กำลังงาน ความสะอาด สิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

กิจกรรมที่นำรายได้และผลผลิตมาสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 18 - 19) ได้เสนอ กิจกรรมที่จะนำรายได้และผลผลิตมาสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันไว้ดังนี้

1. งานเกษตร

1.1 การเพาะปลูก โรงเรียนควรส่งเสริมให้นักเรียนปลูกพืชผักต่าง ๆ ดังนี้

1.1.1 การปลูกพืชผักสวนครัว หักฟั้วบ้าน โรงเรียน เพื่อให้ได้ผลผลิต มาใช้ตลอดปี เช่น ถั่ว พริก กล้วย มะนาว ฯลฯ

1.1.2 การปลูกไม้ผล สำหรับโรงเรียนที่มีเนื้อที่เพียงพอควรปลูก มะม่วง มะพร้าว ถั่วฝักยาว มะละกอ ข่า โข้ว ฯลฯ

1.1.3 การปลูกข้าว เหมาะสำหรับโรงเรียนที่มีพื้นที่กว้าง โรงเรียน อาจติดต่อกับ เกษตรเพื่อขอ เมล็ดพันธุ์มาปลูกโดยทำเป็นแปลงสาธิตให้เด็กจัดทำ ถ้าดินมีมากอาจขอ แรงผู้ปกครองมาช่วยปักดำ เก็บเกี่ยวได้

1.1.4 การเพาะเห็ดต่าง ๆ

1.2 การเลี้ยงสัตว์ ไก่ แกะ วัว กระบือ หนู เป็ด ไข่ ปลา เป็นต้น ซึ่ง โรงเรียนขนาดใหญ่สามารถเลี้ยงสัตว์ที่โรงเรียนได้ ส่วนโรงเรียนขนาดเล็ก อาจแจกพันธุ์สัตว์ ให้นักเรียนนำไปเลี้ยงที่บ้านก็ได้ โดยติดตามประเมินผลเป็นระยะ

2. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อกิจกรรมสหกรณ์ในโรงเรียนประถมศึกษา

การจัดกิจกรรมสหกรณ์โรงเรียนก็นำรายได้มาทำเป็นงานอาหารกลางวัน โดยครู นักเรียนและผู้ปกครองมีส่วนร่วมในการดำเนินงานด้วย

3. จัดหารายได้

เป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้โครงการอาหารกลางวันดำเนินการได้ตลอด การจัดหารายได้มีหลายวิธี เช่น ฉายภาพยนตร์ วึ่งและเคินเพื่อการกุศล หอการค้า จักงาน ชุมมุนิยมเก่า เป็นต้น

4. ประชาสัมพันธ์กับผู้ปกครองและประชาชน

ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองและประชาชนนำผลผลิตในห้องดินมาจำหน่ายกับโรงเรียนโดยตรง

การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน ตามหลักสูตร พ.ศ. 2521 ได้กำหนดโครงสร้างและเนื้อหาหลักสูตร เป็นกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ คือ กลุ่มทักษะ (ภาษาไทยและคณิตศาสตร์) กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย กลุ่มการงานพื้นฐานอาชีพ และกลุ่มประสบการณ์พิเศษ

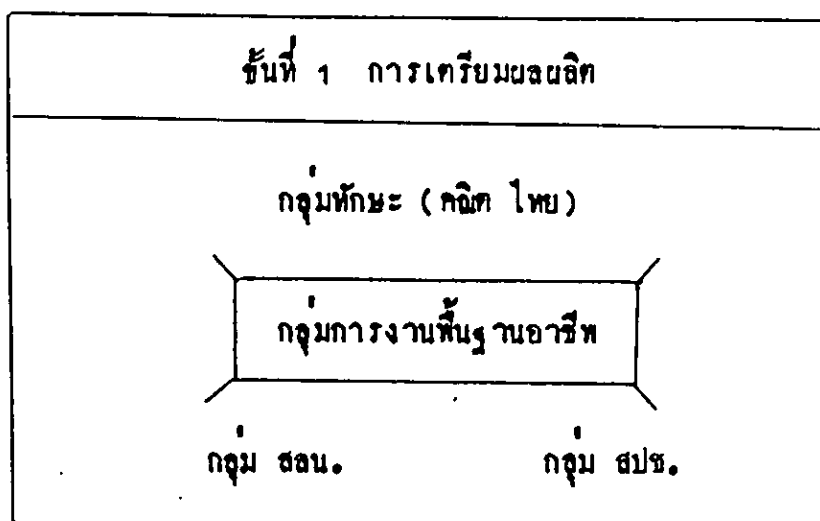
กิจกรรมในโครงการอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของงานในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ เรื่องงานเกษตร งานบ้าน ในการที่จะให้กิจกรรมการเรียนการสอนเรื่องการเกษตร งานบ้านและโครงการอาหารกลางวันบรรลุเป้าหมาย สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้หาแนวทางบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน กลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ มาสัมพันธ์กันให้มากที่สุด โดยมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง วิธีนี้คาดว่าจะมีผลดีต่อนักเรียน เพราะนักเรียนได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึกภาคปฏิบัติควบคู่กันไป วิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นหน่วยเรียกว่า "หน่วยการสอนแบบบูรณาการ"

กิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

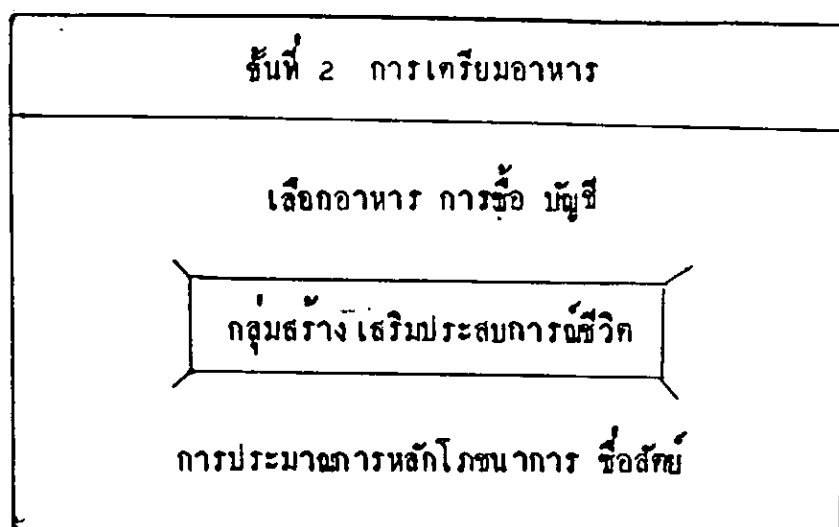
สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 23 - 26) ได้กล่าวถึงการจัดทำเป็นงานว่า ควรมีขั้นตอนดังนี้

ขั้นที่ 1 การเตรียมผลผลิต เป็นขั้นตอนที่ทำเพื่อให้ได้วัตถุดิบนำไปประกอบอาหาร โดยมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ เช่น กลุ่มทักษะ (ภาษาไทย) ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการอธิบาย จดบันทึก รายงานการปลูกพืช กลุ่มทักษะ (คณิตศาสตร์) ใช้ความรู้เรื่องรูปทรงเรขาคณิต การวัดและการคำนวณพื้นที่ เป็นต้น

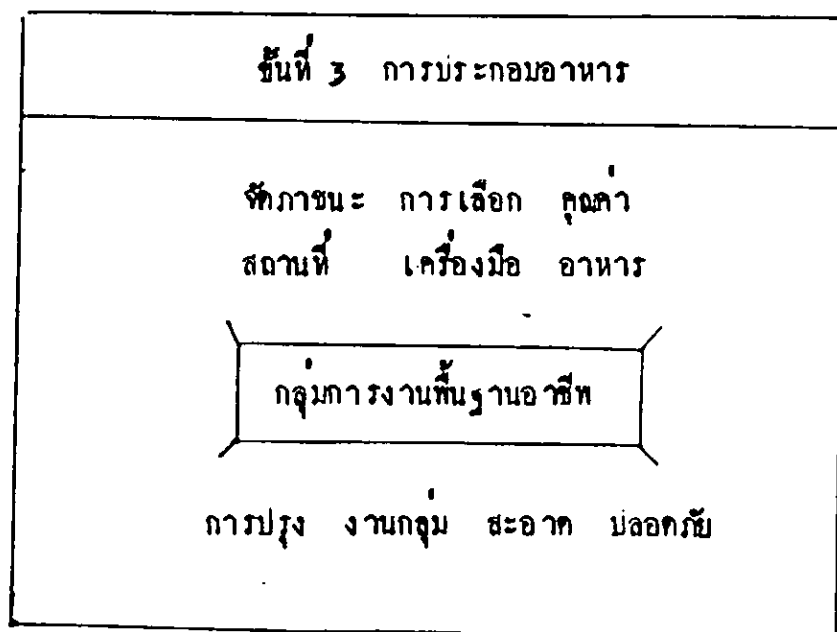
กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ในเรื่องการเจริญเติบโตของพืช
 การขยายพันธุ์ การเตรียมนำไปปลูกในแปลง
 กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ออกทน เป็นต้น
 (ทั้งแผนภูมิ)



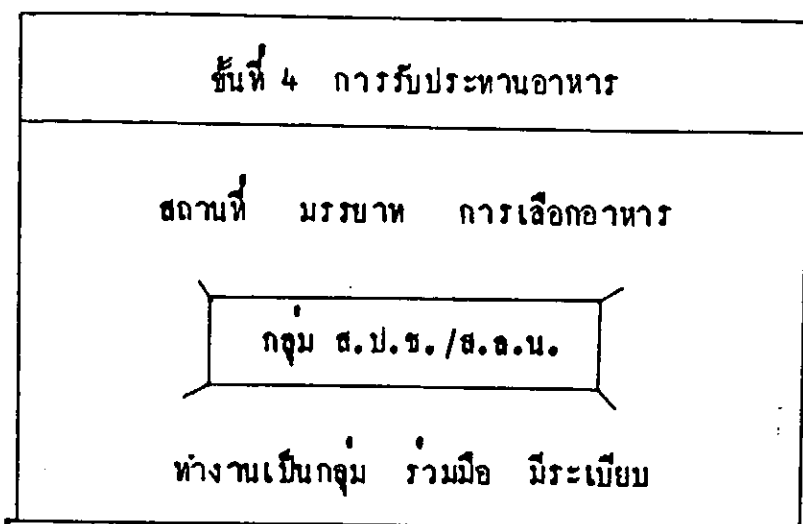
ขั้นที่ 2 การเตรียมอาหาร โดยเตรียมรายการอาหาร คำนึงถึงคุณค่าตามหลัก
 โภชนาการ และเลือกเตรียมส่วนประกอบให้เหมาะสมกับจำนวนสมาชิก เตรียมการ ณ สถานที่
 เพื่อประกอบอาหาร มีกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ
 กลุ่มทักษะ (คณิต) ใช้ความรู้เรื่อง ชั่ง ทวง วัด ห้าบัญชี เป็นต้น
 กลุ่มทักษะ (ภาษาไทย) ใช้กิจกรรมการเขียนการสอนในทักษะการเขียน จดบันทึก
 กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความซื่อสัตย์ ออกทน ทำงานกลุ่ม (ทั้งแผนภูมิ)



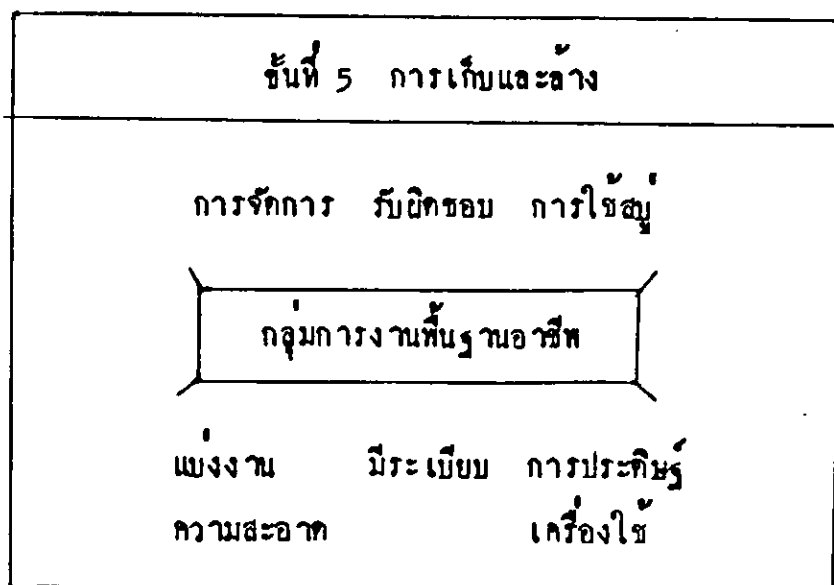
ขั้นที่ 3 การประกอบอาหาร มีกิจกรรมการเรียนรู้ การสอน กลุ่มการทำงานพื้นฐาน อาชีพเป็นแกนกลาง และกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาตรฐานการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตใช้ความรู้เรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ การประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความสะอาดปลอดภัย คุณค่าอาหาร เป็นต้น (ทั้งแผนภูมิ)



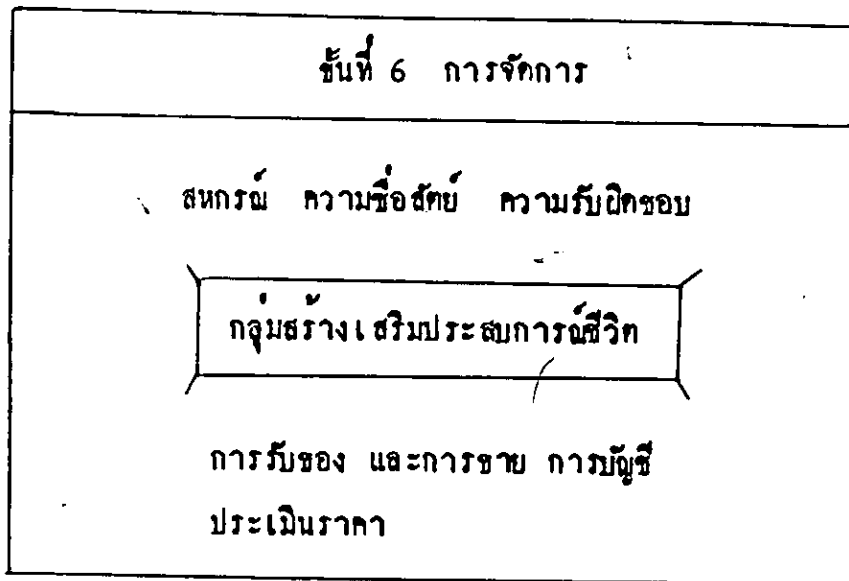
ขั้นที่ 4 การรับประทานอาหาร เป็นขั้นตอนในการฝึกควมมีระเบียบ มารยาทในการรับประทานอาหาร สถานที่สำหรับรับประทานอาหาร สุขนิสัย สุขนิสัยก่อน - หลังรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมการเรียนรู้การสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต และกลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย (ทั้งแผนภูมิ)



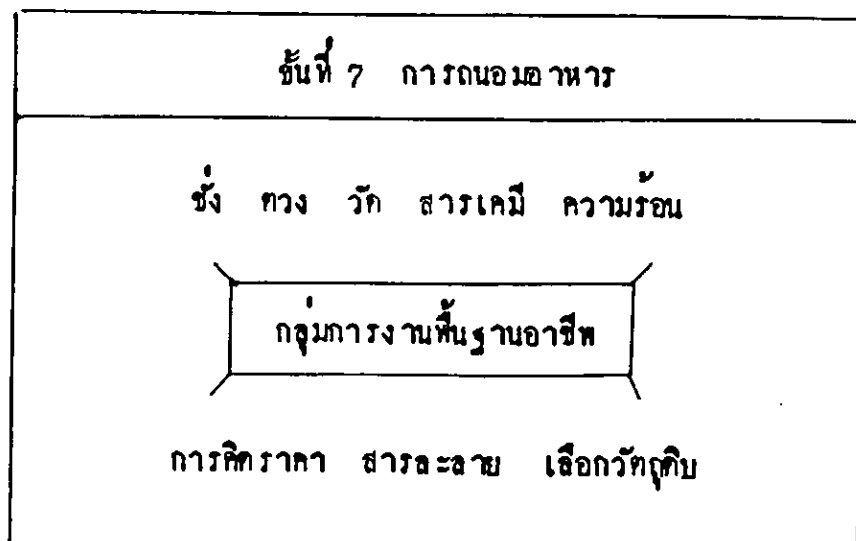
ขั้นที่ 5 การเก็บและล้าง ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนในการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ ความมีระเบียบ เป็นต้น เน้นกิจกรรมการเรียนรู้กลุ่ม การงานพื้นฐานอาชีพ และนำกิจกรรมอื่น กลุ่มประสบการณ์อื่น มาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ใช้กิจกรรมการเรียนรู้ การเรียนการสอน แบ่งงานรับผิดชอบ ความสามัคคี เป็นต้น (ทั้งแผนภูมิ)



ขั้นที่ 6 การจัดการ ขั้นตอนนี้เป็นการนำความรู้จากกิจกรรมสหกรณ์ในเรื่อง การซื้อ การขาย การลงบัญชี การคิดต้นทุนกำไร การแบ่งงาน ซึ่งเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ การสอนกลุ่มสร้าง เสริมประสบการณ์ชีวิตเป็นแกนกลาง



ขั้นที่ 7 การถนอมอาหาร เป็นกิจกรรมการเรียนรู้การสอนกลุ่มการทำงานพื้นฐานอาชีพ เป็นแกนกลาง แล้วนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ เรื่องสารเคมี ความร้อน กลุ่มทักษะคณิตศาสตร์ ชั่ง ทวง วัด เป็นต้น



ประโยชน์ของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

เด็กในวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตและต้องการอาหารเพื่อใช้เป็นพลังงาน ในการประกอบกิจกรรมต่าง ๆ อันจะทำให้เป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพต่อไปในอนาคต ฉะนั้นการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้กลวิธีจึงมีความสำคัญและก่อให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่ง ทั้งได้มีผู้กล่าวถึงประโยชน์ในการจัดโครงการอาหารกลางวันไว้มากมายด้วยกัน เช่น

หวิ ฤกษ์สำราญ (2526 : 80) ได้กล่าวถึงประโยชน์การจัดอาหารกลางวันไว้ดังนี้

1. เป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายของผู้ปกครอง
2. ให้ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ ทั้งทางกาย และทางจิตใจ โดยอาหารต้องถูกหลักโภชนาการ
3. ให้เกิดประโยชน์ทางการศึกษา เช่น นักเรียนได้มีความรู้ในวิชาเกษตรกรรมแล้ว ความรู้ทางการบัญชีรับจ่าย
4. ให้ความรู้ในวิชาสุขภาพในชุมชนและสุขภาพส่วนบุคคล เช่น การทำผักเสฉมอาหาร สิ่งสกปรก ตลอดจนความสะอาดของโรงอาหาร และห้องอาหาร โดยถือโอกาสฝึกให้นักเรียนมีนิสัยที่ดี ในการรับประทานอาหาร
5. ให้นักเรียนมีความรู้ด้านสังคม เช่น เป็นการฝึกนักเรียนให้รู้จักมารยาทในการนั่งรับประทานอาหาร และรู้จักสังสรรค์ ทำตัวให้เข้ากับผู้อื่นได้
6. เป็นประโยชน์ในด้านความเป็นประชาธิปไตย การจัดอาหารกลางวันเป็นโอกาสที่จะฝึกให้นักเรียนเคยกับหลักประชาธิปไตยอย่างหนึ่ง เช่น การเข้าแถวรับประทานอาหารตามลำดับก่อนหลัง

เกี่ยวกับประโยชน์ของอาหารกลางวันนี้ ค้วน ขาวหนู (2524 : 397) ได้สรุปถึงประโยชน์ที่ได้จากการจัดอาหารกลางวันดังนี้คือ

1. เป็นการประหยัดแก่ผู้ปกครอง เนื่องจากโรงเรียนทำอาหารมิได้มุ่งผลกำไร
2. ทำให้เด็กได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ

3. ให้ประโยชน์ทางด้านการศึกษา เด็กจะได้รับประสบการณ์ในการทำอาหาร เช่น การจำหน่ายการประกอบอาหาร การบริโภคอาหารที่มีคุณค่า ตลอดจนคุณค่าทางอาหาร

4. เป็นการฝึกการบริโภคที่ดี เช่น รู้จักล้างมือก่อนรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารในสังคม ไม่เลือกกินอาหารเฉพาะที่ตนชอบเพียงอย่างเดียว

5. นักเรียนได้ฝึกฝนทางด้านการทรม เพราะโรงเรียนประถมศึกษาจัดกิจกรรมพื้นฐานอาชีพและการเรียนโดยการกระทำ จะมีค่าต่อการศึกษา

6. สงเคราะห์เด็กยากจน โรงเรียนหนึ่ง ๆ จะมีนักเรียนที่ยากจนแม้กระทั่งอาหารกลางวันก็ไม่มีเงินจะซื้อกิน ทำให้เด็กหิวโหยและเกิดบ่นค้อย ความหิวโหยหมดสมาธิในการเรียน เป็นต้น

7. เด็กได้รู้จักทำการเกษตร เช่น ทำสวนครัว เลี้ยงสัตว์ ได้เห็นคุณค่าของผลงาน ทำให้เกิดความภาคภูมิใจ เมื่อได้นำผลผลิตนั้นมาประกอบอาหาร

8. ทำให้ได้รู้จักเข้าสังคมกับเพื่อน ๆ ร่วมกิจกรรมมารยาท เป็นการฝึกไปในตัว และ วีณะ วีระไวทยะ (2524 : 22) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของการจัดทำอาหารกลางวันไว้คือ

1. เด็กได้รับประทานอาหารกลางวันที่ถูกต้องและเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ทำให้เจริญเติบโต และมีสุขภาพสมบูรณ์ อันจะมีผลถึงการเล่าเรียนของเด็กด้วย

2. เด็กได้รับความรู้ทางด้านโภชนาการเพิ่มขึ้น และช่วยปลูกฝังให้มีนิสัยการกินที่ถูกต้อง

3. ส่งเสริมพัฒนาการทางด้านจิตใจ และสังคมของเด็ก

4. การที่เด็กมีสุขภาพสมบูรณ์ จะมีผลต่อความสุขในครอบครัว ซึ่งจะมีผลถึงความสุขและความเจริญของชุมชนนั้น ๆ ด้วย

นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 14) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ที่ได้รับของอาหารกลางวันไว้ดังนี้คือ

1. นักเรียนได้รู้หลักปฏิบัติ เกี่ยวกับโภชนาการ การเกษตร ฯลฯ จากการปฏิบัติจริง และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

2. นักเรียนมีสุขภาพดีขึ้น มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพและเป็นกำลังของชาติในอนาคต

3. นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างทั่วถึง โดยมีคามารทานหรือผู้ปกครองเสียค่าใช้จ่ายอย่างประหยัด

4. นักเรียนมีพัฒนาการที่ ห้างทางค้ำร่างกายและอารมณ์ สังคม สติปัญญา อันจะส่งผลในการจัดการเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

จากที่ได้อกล่าวถึงประโยชน์ของการจัดอาหารกลางวันขึ้นในโรงเรียนประถมศึกษา นั้นพอจะสรุปได้ดังนี้คือ

1. เป็นการประหยัดในการใช้จ่ายของนักเรียนและผู้ปกครอง
2. นักเรียนได้รับอาหารถูกหลักโภชนาการ
3. นักเรียนมีสุขภาพดีขึ้น
4. เกิดประโยชน์ทางด้านการศึกษา เช่น นักเรียนได้มีความรู้เรื่องโภชนาการ ควบคู่กับการลงมือปฏิบัติจริง
5. นักเรียนมีความรู้ด้านสังคม อารมณ์ เช่น การฝึก ให้รู้จักมารยาทในการรับประทานอาหาร รู้จักสังสรรค์ รู้จักเข้าคิว
6. ส่งเสริมให้นักเรียนรักการเกษตร เช่น ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์
7. เป็นประโยชน์ด้านประชาธิปไตย
8. สามารถนำความรู้ไปสู่นานและชุมชนต่อไป

การนิเทศการจัดโครงการอาหารกลางวันภายในโรงเรียน

การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนจะประสบความสำเร็จไม่ได้ หากโรงเรียนขาดการนิเทศ เพราะการนิเทศนั้นทำให้ทราบความก้าวหน้า ปัญหา อุปสรรคของการดำเนินงานเป็นระยะ ๆ เป็นแนวทางการแก้ปัญหาอันอาจเกิดขึ้น และที่สำคัญก็เพื่อให้การปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบโครงการได้ดำเนินงานตามแผนงานและโครงการได้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

การนิเทศ

การนิเทศ หมายถึง การเสนอแนะ ช่วยเหลือ สนับสนุนเพื่อปรับปรุงการดำเนินงาน ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2530 : 46)

และซารี มณีศรี (2521 : 13) ได้กล่าวไว้ว่า การนิเทศคือ การปรับปรุง แก้ไข ผู้นำที่มีประสิทธิภาพจะทองปรับปรุงพฤติกรรมของตนให้เหมาะสม โดยเฉพาะการทำงานร่วมกับผู้อื่น ผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน และผู้ใต้บังคับบัญชา บทบาทที่มุ่งหมายของการนิเทศ ได้แก่ ผลสำเร็จของการทำงานในทุกสถานการณ์

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้ให้ความหมายของการนิเทศ การจัดทำโครงการอาหารกลางวัน (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2530 : 46) ไว้ดังนี้ การนิเทศกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง การเสนอแนะ ช่วยเหลือ สนับสนุน ส่งเสริม เพื่อพัฒนาการดำเนินงานกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน ให้มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้

การนิเทศ มีมากมายหลายวิธีที่ผู้นิเทศจะสามารถเลือกใช้ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ เช่น

การนิเทศการเอกสาร เป็นการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจในรูปของเอกสาร จดหมาย ข่าว หรือหนังสือเวียน ฯลฯ

การสาธิต เป็นกิจกรรมที่ผู้นิเทศแสดงขั้นตอนในการทำงานให้แก่ผู้รับการนิเทศเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติได้

การพบปะเป็นรายบุคคล เป็นการพบปะกันระหว่างผู้ทำการนิเทศกับผู้รับการนิเทศ วิธีนี้เป็นวิธีที่จะทำให้ทราบปัญหาและความต้องการอย่างแท้จริง เป็นการสร้างขวัญและกำลังใจแก่ผู้รับการนิเทศด้วย

การพาไปดูงาน เป็นกิจกรรมที่ทำให้ผู้รับการนิเทศได้เรียนรู้การดำเนินงานกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน

การสังเกตและแนะนำ การให้การแนะนำนั้น ผู้นิเทศต้องมีความรู้เกี่ยวกับกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน และตัวผู้รับการนิเทศ เพื่อจะนิเทศได้ถูกต้อง และตรงกับความต้องการของผู้รับการนิเทศ

การประชุม การประชุมโดยมากมีวัตถุประสงค์เพื่อชี้แจงหรืออภิปราย เรื่องราวต่าง ๆ ให้อยู่กับการนิเทศได้ดียิ่ง

การจัดประสบการณ์ตรง เป็นการให้ผู้นับการนิเทศได้เรียนรู้และปฏิบัติงานใน สถานการณ์จริง ซึ่งเป็นการช่วยให้มีความรู้ ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติกิจกรรมนั้น ๆ ได้

การจัดนิทรรศการ เป็นการแสดงข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เพื่อให้ผู้นับการนิเทศได้ ศึกษาทำความเข้าใจเอง

การให้ดูภาพยนตร์และวีซีดีโอเทป เป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นให้ความรู้แก่ผู้นับการนิเทศ การชมรม เป็นการเพิ่มพูนความรู้ ความเข้าใจ เฉพาะเรื่องเป็นครั้งคราว

การติดตาม

การติดตาม หมายถึง การตรวจสอบสภาพทั่วไป และผลการดำเนินงานกิจกรรม โครงการอาหารกลางวัน เพื่อให้ทราบว่าการทำงานเป็นไปตามขั้นตอนที่วางไว้หรือไม่ บรรลุวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายมากน้อยเพียงใด เพื่อนำข้อมูลเหล่านั้นมาใช้ประกอบการ พิจารณาคัดสินใจแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อปรับปรุงการทำงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

การติดตามการทำงานกิจกรรมโครงการอาหารกลางวันจะต้องพิจารณา ด้านต่าง ๆ นั้น คือ

1. ด้านปัจจัย ความสำเร็จในการทำงานเป็นไปตามที่กำหนดไว้หรือไม่เพียงใด เช่น คน งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และการจัดการ เป็นต้น
2. ด้านการจัดกิจกรรม ทำงาน ใดแก่
 - 2.1 การกำหนดวัตถุประสงค์
 - 2.2 การวางแผนและบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน
 - 2.3 รูปแบบการจัดทำอาหารกลางวัน
3. ด้านผลการดำเนินงานติดตามผลว่า มีการปฏิบัติเป็นอย่างไร เป็นไปตาม แผนงานที่กำหนดไว้มากน้อยเพียงใด ทั้งในด้านการปริมาณและคุณภาพ

การวัดและประเมินผลการจัดอาหารกลางวัน

เพื่อให้ทราบว่าผลการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนบรรลุตามความมุ่งหมายหรือไม่ ควรมีการติดตามผลการจัดและดำเนินงานโดยตลอด หากพบข้อบกพร่องจะได้นำมาใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงกิจการต่อไป และเพื่อให้ทราบผลแน่นอนควรจัดรวบรวมสถิติตัวเลขต่าง ๆ เกี่ยวกับการสำรวจทางโภชนาการก่อนเริ่มการดำเนินงานและหลังจากดำเนินงานครบตามโครงการแล้วอีกครั้งหนึ่ง แล้วนำผลทั้ง 2 ครั้ง มาเปรียบเทียบกันก็จะทราบผลการเปลี่ยนแปลงที่ได้จากการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน การประเมินผลการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนนั้น เฉลิมศักดิ์ สุภผด (2515 : 44 - 47) ได้กล่าวไว้ว่า

1. การสำรวจทางโภชนาการ ที่นิยมใช้กันทั่วไปมีดังนี้

1.1 การตรวจสอบสุขภาพทั่วไป เป็นการตรวจร่างกายโดยทั่ว ๆ ไป เพื่อรู้ความเจ็บไข้ได้ป่วย และอาการที่แสดงภาวะทางโภชนาการ เช่น เป็นโรคขาดสารอาหาร การตรวจนี้ควรให้แพทย์ที่มีความรู้ทางโภชนาการโดยตรงมาตรวจ และเมื่อพบอาการอย่างใดก็บันทึกลงบัตรไว้เป็นหลักฐาน

1.2 การตรวจทางปัสสาวะวิทยา ได้แก่ การตรวจจุลจากระ เพื่อหาไข่พยาธิ และตัวอ่อน เพราะพยาธิเป็นเหตุทำให้เกิดโรคขาดสารอาหารได้

1.3 การตรวจทางซีวเคมี เป็นการตรวจหาปริมาณสารอาหารในเลือดและดูส่วนประกอบของเลือด เพื่อรู้ว่าขาดสารอาหารอะไรบ้าง

1.4 การตรวจอาหาร เป็นการวิเคราะห์อาหารที่รับประทานว่ามีสารอาหารอะไรบ้าง ปริมาณเหมาะสมแก่ความต้องการของร่างกายหรือไม่ ขาดสารอาหารอะไร หรือได้สารอาหารอะไรมากเกินไป ช่วยให้พิจารณาได้ถูกต้องว่าควรปรับปรุงส่วนประกอบของอาหารอย่างไรบ้าง

1.5 การชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง เป็นการเก็บสถิติส่วนสูง และน้ำหนักเป็นระยะ ๆ ติดต่อกันไป ควรกำหนดวันที่จะชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงไว้ล่วงหน้าเพื่อให้เด็กเรียนเตรียมพร้อม บันทึกน้ำหนักและส่วนสูงไว้ว่ามีน้ำหนักส่วนสูงเท่าใดในวันใด สิ่งที่น่าจะพิจารณาในการชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูงก็คือ เครื่องมือที่ใช้ต้องมีมาตรฐาน เกี่ยวกับตลอด

หากใช้เครื่องมือสลับกันไปมาผลที่ได้ อาจจะคลาดเคลื่อน เพราะเครื่องมือแต่ละชนิดอาจมีมาตรฐานแตกต่างกัน ซึ่งอาจจะเปรียบเทียบกันไม่ได้ ผลลัพธ์จึงอาจไม่แน่นอน

2. ด้านการศึกษา นอกจากการประเมินผลทางด้านโภชนาการแล้วยังสามารถประเมินผลทางด้านการศึกษาได้อีก เพื่อให้ได้ข้อมูลครอบคลุมรายละเอียดในการทำเป็นงานให้มากที่สุด ซึ่งอาจใช้วิธีการดังนี้คือ

2.1 การสังเกต ต้องมีการบันทึกตามหลักเกณฑ์โดยรัดกุม วิธีสังเกตควรทำตั้งแต่ก่อนเริ่มโครงการอาหารกลางวัน และระยะระหว่างทำโครงการ สิ่งที่ควรสังเกต ได้แก่ การปฏิบัติตนเรื่องอาหารของนักเรียน การเลือกรับประทานอาหาร และการปฏิเสธและยอมรับอาหารชนิดใหม่และอื่น ๆ รายละเอียดในการสังเกตควรมีการกำหนดขึ้นก่อนว่าจะสังเกตอะไรบ้าง มีขอบข่ายเพียงใด การสังเกตนี้ถ้าใช้ผู้สังเกตหลาย ๆ คนจะได้ผลดีกว่าการทำคนเดียว และคิดเฉลี่ยผลขั้นสุดท้าย

2.2 การสัมภาษณ์ โดยการคุยกับนักเรียนรายบุคคล ตามถึงบริการอาหารตามรายการที่กำหนดไว้แล้ว อาหารที่ชอบและไม่ชอบ สาเหตุที่ชอบหรือไม่ชอบ การปฏิบัติเรื่องการบริโภคอาหารทั้งที่บ้านและที่โรงเรียน

2.3 การอภิปรายกลุ่มย่อย ควรนำปัญหาที่เกิดขึ้นหรือหาโอกาสกำหนดปัญหาให้นักเรียนร่วมอภิปราย อาจแบ่งเป็นหลายกลุ่มย่อยก็ได้ตามความเหมาะสม แล้วสรุปผลการอภิปรายไว้ทุกครั้ง เช่น ควรจัดรายการอาหารเป็นอย่างไร นักเรียนจะได้มีโอกาสเลือกอาหารที่เหมาะสม และได้มีส่วนร่วมในการกำหนดรายการอาหารกลางวันของพวกเขาเองด้วย เพื่อเป็นการให้ประสบการณ์ตรงที่ถูกต้องกับเด็กด้วย

2.4 การทบทวนแบบสอบถาม เป็นการตั้งปัญหาต่าง ๆ ให้นักเรียนตอบ เหมาะสำหรับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาเป็นต้นไป การตั้งคำถามต้องเลือกคำที่มีความหมายชัดแจ้ง นักเรียนตอบได้ตรงตามจุดหมายของผู้ถาม วิธีที่ดีของการทำแบบสอบถามก็คือ หลีกเลี่ยงกับนักเรียนกลุ่มหนึ่งเพื่อศึกษาปัญหาคำ ๆ แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขให้เรียบร้อยก่อนที่จะกำหนดออกใช้กับนักเรียนส่วนใหญ่ แบบสอบถามควรถามแบบปลายเปิด และมีแบบปลายปิดด้วยผสมกัน เพื่อจะได้ความคิดเห็นของนักเรียนกว้างขวางยิ่งขึ้น

3. ความคิดเห็นของครูและบุคลากร การประเมินผลจะได้ผลดียิ่งขึ้นหากได้กับความ
ความคิดเห็นจากคณะบุคลากรของนักเรียนด้วย อาจใช้วิธีให้ตอบแบบสอบถาม หรือมีการ
อภิปรายกัน หรือใช้วิธีอื่นใดที่จะช่วยให้ได้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน แต่ควร
ต้องทำก่อนการเริ่มโครงการครั้งแรก และหลังจากได้เริ่มโครงการแล้วเป็นครั้งที่สอง เพื่อ
จะได้เปรียบเทียบความคิดเห็นว่าแตกต่างกันอย่างไร อะไรที่ขึ้นมากน้อยเพียงไร

จะเห็นว่า การประเมินผลการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนต้องทำ
อย่างละเอียดรอบคอบทุกแง่ทุกมุม จึงจะได้ผลสรุปที่ครอบคลุมรายละเอียดจนสามารถมองเห็น
ความเปลี่ยนแปลงได้อย่างชัดเจน และที่สำคัญคือต้องทำทั้งก่อนและหลังการจัดทำเป็นงาน
ตามโครงการ วิธีการที่ใช้ในการประเมินผลต้องเป็นแบบเดียวกันโดยตลอด

การประเมินผลจะมีประโยชน์ยิ่งขึ้น ถ้าคณะผู้จัดทำและดำเนินการจะยอมรับผล
ของการประเมินนั้น และยินดีที่จะแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเต็มใจและ
พยายามอย่างเต็มที่ แต่ถ้าผู้จัดทำไม่ยอมรับการประเมินผลแล้ว ข้อเสนอแนะก็จะไม่เกิดประโยชน์
ใด ๆ และอาจเป็นผลเสียแก่การจัดแผนดำเนินงานอาหารกลางวันในโรงเรียนได้ หากไม่มี
การปรับปรุงบริการให้ก้าวหน้าและดีขึ้นกว่าเดิม

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยในประเทศ

ไพฑูริย์ อักษรณรงค์ (2527 : 130) ได้ทำการวิจัยเรื่องความคิดเห็นของผู้บริหาร
โรงเรียนที่มีต่อการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ในเขตการศึกษา 9
กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาที่เข้าโครงการอาหารกลางวัน จำนวน
249 โรงเรียน ผลการวิจัยพบว่า โรงเรียนขนาดกลางและขนาดเล็ก อยู่ห่างจากตลาดมากกว่า
2 กิโลเมตร โรงเรียนส่วนใหญ่นำผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ประกอบอาหารกลางวัน แต่
ไม่เพียงพอ น้ำที่ใช้ในการเกษตรกรรมก็ไม่เพียงพอ ส่วนรูปแบบของการจัดอาหารกลางวัน
ส่วนใหญ่จัดอาหารจานเดียวในโรงเรียนขนาดเล็กจัดทำอาหารกลางวันโดยครูและนักเรียน
จัดเป็นเวรสูงถึงร้อยละ 95.24 ความร่วมมือของบุคลากรอยู่ในระดับปานกลาง คือ
ร้อยละ 48.08 นอกจากนั้นยังพบปัญหาในการดำเนินการเรียงตามลำดับดังนี้ ความอ้าซ่าของ

งบประมาณ คุรุชาคความรู้และประสบการณ์ บุคลากรน้อยไม่เพียงพอ สถานที่และวัสดุอุปกรณ์ ไม่เพียงพอ จำนวนเด็กยากจนที่ต้องช่วยเหลือมีมาก

อุทมนิธิ ศรีสมบุญ (2522 : 145) ได้ศึกษานโยบายในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า โดยทั่วไป การจัดจำหน่ายอาหารกลางวันในโรงเรียนมักเป็นเรื่องของพ่อค้า แม่ค้า มาดูราคาการจำหน่ายอาหาร โดยโรงเรียนจะเก็บผลประโยชน์จากพ่อค้า แม่ค้า เหล่านั้น นำมาจ่ายในกิจการของโรงเรียน แต่ที่โรงเรียนส่วนใหญ่มักจะละเลยไม่ค่อยควบคุมด้านคุณภาพ หรือคุณค่าของอาหาร รวมทั้งไม่ค่อยกวดขันเรื่องความสะอาดของอาหาร และอาหารที่พ่อค้า แม่ค้า วางขายทั้งอาหารคาวและอาหารหวานที่สำเร็จรูปแล้วนั้น ส่วนใหญ่จะใส่ภาชนะทิ้งไว้โดยไม่มีอะไรปกปิด ทำให้แมลงวันไต่ทอม และปนเปื้อนได้โดยง่าย

สุทใจ จรุงจิก (2519 : 45 - 46) ได้ศึกษาอุปสรรคที่โรงเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายในเขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ไม่สามารถจัดบริการอาหารกลางวันสมบูรณ์แบบกลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียน และครูในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดกรมสามัญศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เขตบางเขน จำนวน 579 คน ผลการวิจัยพบว่า อุปสรรคของโรงเรียนในการจัดบริการอาหารกลางวัน ได้แก่ ผู้ปกครองนักเรียนมีฐานะทางเศรษฐกิจต่ำ ขาดความร่วมมือระหว่างผู้บริหาร ครู และผู้ปกครองนักเรียน โรงเรียนขาดทุนในการดำเนินงาน ขาดความร่วมมือจากชุมชน และสภาพแวดล้อมของโรงเรียน ไม่เอื้ออำนวยในการจัดบริการอาหารกลางวันให้นักเรียน

ฉวีวรรณ กิริติกร และคนอื่น ๆ (2527 : 53 - 87) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การศึกษาภาวะโภชนาการ ความรู้ ค่านิยม ของผู้ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ โดยสุ่มตัวอย่างโรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ทั้งสิ้น 16 โรงเรียน ในอำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ ใช้แบบสอบถาม สัมภาษณ์ และสังเกตการณ์จากผู้บริหาร ครูปฏิบัติการ นักเรียนและผู้ปกครองนักเรียน รวม 169 คน ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาในการจัดดำเนินงาน ด้านงบประมาณต้องการเงินเพิ่ม การดำเนินงานขาดทุน ราคาอาหารในตลาดไม่คงที่ ด้านบุคลากรครูมีชั่วโมงสอนไม่เต็มที่ ผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของโครงการ

ชาครุที่มีทักษะและประสบการณ์ทางโภชนาการ นักเรียนมีนิสัยการกินไม่ดี ผู้ปกครองและชุมชนขาดความรู้ ยากจน ไม่มีเงินให้ลูกหลานซื้ออาหารของโรงเรียน ด้านสถานที่ ซากสถานที่ประกอบอาหารและรับประทานอาหาร ความรู้และค่านิยมของผู้บริหาร ครูปฏิบัติการ นักเรียนและผู้ปกครองนักเรียนที่มีต่อการบริหารโครงการอาหารกลางวันอยู่ในเกณฑ์

ขงยศ จุฬามาศขางกูร และคนอื่น ๆ (2526 : 38 - 40) ได้ศึกษาเรื่อง "สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของกรุงเทพมหานคร" ได้ศึกษา 3 ด้าน คือ

1. สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน
2. ความพึงพอใจของผู้บริหารและครูผู้ควบคุมการจัดอาหารกลางวันที่มีต่อการดำเนินการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน
3. ความรู้และความพึงพอใจเห็นของผู้ครูในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีต่อการสุขาภิบาล

จากผลการศึกษาพบว่า

1. สภาพสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โรงอาหารของโรงเรียนแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือโรงอาหารถาวร และโรงอาหารชั่วคราว มีจำนวนใกล้เคียงกัน (ร้อยละ 52.3 และ 47.7 ตามลำดับ) สภาพทั่ว ๆ ไป ของโรงอาหารทั้งสองประเภทใกล้เคียงกันมาก ยกเว้นเรื่องสภาพที่คั่งและสภาพพื้นโรงอาหาร ที่โรงอาหารถาวรมีสภาพดีกว่ามาก ส่วนสภาพอื่นที่แยกเป็นวัสดุและความสะอาดของสภาพนั้นส่วนใหญ่อยู่ในระดับกลางค่อนข้างดี อาทิ เช่น ความสะอาดของพื้นห้องรับประทานอาหาร ประมาณร้อยละ 60 อยู่ในระดับพอใช้ และสภาพโต๊ะ เก้าอี้ ประมาณร้อยละ 70 อยู่ในสภาพที่ดีเหลือมีสภาพชำรุดบ้าง และชำรุดเป็นจำนวนมาก
2. โรงครัวเป็นสภาพที่สัมพันธ์โดยตรงกับโรงอาหารของโรงเรียนแต่กลับพบว่าส่วนใหญ่โรงครัวของโรงเรียนจัดสร้างขึ้นชั่วคราวเท่านั้น (คิดเป็นร้อยละ 63) และสภาพค่อนข้างแตกต่างจากโรงอาหาร กล่าวคือ โดยทั่วไปโรงครัวถาวรส่วนใหญ่มีสภาพวัสดุอุปกรณ์ค่อนข้างดี ถูกสุขลักษณะในขณะที่โรงครัวชั่วคราวมีสภาพอยู่ในระดับกลาง ส่วนสภาพความสะอาดส่วนใหญ่ของโรงครัวทั้งสองประเภทอยู่ในระดับพอใช้ และพอใช้ค่อนข้างต่ำ ตัวอย่างเช่น พื้นห้องครัวโรงอาหารถาวรและโรงอาหารชั่วคราวมีสภาพความสะอาดระดับพอใช้ คิดเป็น

ร้อยละ 45.8 และ 61.0 ตามลำดับ และมีสภาพสกปรก คิดเป็นร้อยละ 20.8 และ 34.1 ตามลำดับ

3. การวางภาชนะและอาหารนั้นพบว่า มีเพียง ร้อยละ 10 เท่านั้นที่วางภาชนะและอาหารบนโต๊ะอาหาร การล้างภาชนะเหล่านั้นที่ส่วนใหญ่วางไว้กับพื้น หรือสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร และเมื่อพิจารณารายละเอียดการล้างภาชนะนั้นพบว่า ร้อยละ 57.7 ของโรงเรียนที่จัดให้มีการล้างถ้วยอ่าง 3 ใบ พร้อมท่อระบายน้ำ ซึ่งเป็นวิธีการที่ถูกต้องแต่มีเพียงร้อยละ 32.4 เท่านั้น ที่ล้างตามขั้นตอนที่ถูกสุขาภิบาลอาหาร หลังจากล้างเสร็จแล้วภาชนะอุปกรณ์เหล่านี้ ร้อยละ 53.5 เก็บไม่ถูกสุขลักษณะ ส่วนการแต่งกายของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหารนั้น มีเพียงร้อยละ 22.5 เท่านั้น ที่แต่งกายสะอาดเรียบร้อยและสำหรับการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ในโรงอาหารนั้น พบว่ามีเพียงร้อยละ 8.4 เท่านั้น ที่ใช้กระดุมป้องกันแมลงที่มีประสิทธิภาพ และร้อยละ 81.7 ไม่เคยมีการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคเลย

4. ผู้บริหารและครูผู้ควบคุมการจัดอาหารกลางวันมีความคิดเห็นเรื่องปัญหาโรงอาหารและโรงครัวใกล้เคียงกันมาก กล่าวคือ เกือบทุกเรื่องทั้ง 2 กลุ่มเห็นว่ายังคงมีปัญหามากในระหว่างตอนกลางวัน (ระดับคะแนนระหว่าง 3 - 4) มีเพียงเรื่องปัญหาเกี่ยวกับสภาพความเก่าของโรงครัวและโรงอาหารเท่านั้นที่เห็นว่าปัญหาเกิดขึ้นน้อย

5. เกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องใช้นั้นความคิดเห็นของทั้งสองกลุ่มสอดคล้องกันมาก โดยที่เห็นว่า ปัจจุบันมีปัญหามากหรือมากที่สุด เรื่องการขาดแคลนอุปกรณ์ประเภทต่าง ๆ เช่น ตู้ โต๊ะ อุปกรณ์เครื่องครัว และตู้เก็บอาหารสดและอาหารปรุงสำเร็จ

6. ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารของครูในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ผลปรากฏว่าโดยเฉลี่ยแล้วครูมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ประมาณร้อยละ 64.4 เท่านั้น

7. ความคิดเห็นที่มีต่อวิธีการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ผลปรากฏว่ามากกว่าร้อยละ 90 ของครูทั้งหมดต่างเห็นด้วยกับวิธีการต่าง ๆ ในการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหาร ยกเว้นเรื่องการควบคุมร้านอาหาร ที่มีข้อเสียงเป็นพิเศษจากเจ้าหน้าที่ผู้เห็นด้วยเพียงร้อยละ 78.83 เท่านั้น

ฉันทน์ แก้วเกษม (2526 : 150) ได้ทำการวิจัยเรื่อง "การสำรวจประปา ห้องส้วม และโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษานอกเขตเทศบาล ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ" โดยใช้

แบบสอบถามส่งไปยังโรงเรียนในแต่ละอำเภอ จำนวนทั้งสิ้น 1,047 โรงเรียน ให้ครูเป็นผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า โรงเรียนประถมศึกษานอกเขตเทศบาลนครวันออกเฉียงเหนือ มีโรงอาหารเพียงร้อยละ 17 และส่วนมากเป็นโรงอาหารชั่วคราว โรงเรียนจัดทำโครงการอาหารกลางวันเพื่อบริการเพียงร้อยละ 1.5 นักเรียนส่วนใหญ่กลับไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้านและนำอาหารกลางวันมาจากบ้าน

วิภาวี เกียรติศิริ (2527 : ง - จ) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ความพึงพอใจของผู้บริหารและครูเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตพื้นที่ชนบทภาคเหนือ จังหวัดอุทัยธานี โดยส่งแบบสอบถามไปยังผู้บริหาร 118 คน และครู 118 คน ผลการวิจัยพบว่า

1. โรงเรียนร้อยละ 39.04 ที่จัดทำอาหารกลางวันเอง โดยครูและนักเรียนเป็นผู้จัดและประกอบอาหาร ส่วนใหญ่จัดทำอาหารทุกวันที่เปิดเรียน โดยจัดแบบอาหารจานเดียว และมีคณะกรรมการอาหารกลางวันของโรงเรียนรับผิดชอบ ส่วนโรงเรียนที่เหลืออีกร้อยละ 60.96 ไม่ได้จัดทำอาหารกลางวัน เพราะขาดครูหรือบุคลากร ตลอดจนงบประมาณจึงให้นักเรียนนำอาหารมารับประทานที่โรงเรียน และบางส่วนกลับไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้าน นอกจากนี้มีโรงเรียนเพียงร้อยละ 36.20 ที่จัดอาหารเสริมประเภทนมถั่วเหลือง

2. ผู้บริหารและครูต่างมีความพึงพอใจเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนว่าเห็นด้วยอยู่ในระดับมากในคำถามต่าง ๆ ทั้งนี้ การจัดดำเนินงาน บุคลากร งบประมาณ สถานที่ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก และผลของโครงการอาหารกลางวัน

3. ผู้บริหารและครูเห็นว่ามีความจำเป็นในการจัดทำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนอยู่ในระดับมาก ในคำถามงบประมาณ สถานที่ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

งานวิจัยต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง

ประสิทธิ์ สิริพันธ์ และคนอื่น ๆ (2527 : 231 - 232) ได้กล่าวถึง การดำเนินงานสุขภาพอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศใหญ่ แบ่งการปกครองออกเป็นรัฐต่าง ๆ แต่ละรัฐได้มีการบริหารงานสาธารณสุข

เป็นเอกเทศ ซึ่งหมายความว่า แต่ละรัฐอาจจะกำหนดข้อบังคับ ในเรื่องงานสาธารณสุข แตกต่างกันได้ แต่ทุกรัฐจะมีกฎหมายเกณฑ์ที่กำหนดโดยรัฐบาลกลางที่เรียกว่า "Food Service Sanitation Ordinance and Code, U.S. Department of Health, Education and Welfare, Public Health Service."

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารแต่ละรัฐจะอยู่ภายใต้ State Board of Health เจ้าหน้าที่ผู้ทำเนิงานเกี่ยวกับ Food Service Sanitation ส่วนใหญ่ก็เป็น Sanitarian (นักวิชาการสุขาภิบาล) หรือ Sanitary Inspector (เจ้าหน้าที่สุขาภิบาล) ซึ่งจะออกไปตรวจแนะนำร้านจำหน่ายอาหาร สถานที่ประกอบอาหารซึ่งเจ้าหน้าที่ดังกล่าวจะรับผิดชอบตามพื้นที่ที่กำหนดไว้แตกต่างกัน การออกตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่ดังกล่าวนั้นมีกฎหมายคุ้มครองและมีอำนาจที่จะสั่งการให้ผู้ประกอบการค้าไปปรับปรุงแก้ไขตามที่เห็นสมควร เจ้าหน้าที่จะออกไปทุกเดือนก่อนในครั้งแรก หากเจ้าของร้านยังไม่ปฏิบัติตามก็จะได้รับใบสั่งให้ไปพบศาลเพื่อพิจารณาถูกลงโทษตามที่กำหนดไว้ในกฎหมาย การปฏิบัติงานในลักษณะนี้เหมาะสมสำหรับประเทศที่เจริญแล้ว โดยถือว่าประชาชนมีการศึกษาและเข้าใจข้อบังคับหรือกฎหมายแล้วผู้ไม่ปฏิบัติตามก็ย่อมถือได้ว่าจงใจจะกระทำผิดกฎหมาย

หลักเกณฑ์การกำหนดให้ร้านขายอาหารปฏิบัติตาม คล้ายคลึงกับของประเทศไทยมากคือพิจารณาจากสิ่งต่อไปนี้

1. หัวอาหารจะต้องมีความสะอาด ปลอดภัย ซื้อมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการเก็บที่ถูกต้อง
2. หัวบุคคลที่ปฏิบัติงานจะต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่ออื่น ๆ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีด้วย
3. ภาชนะอุปกรณ์ ต้องเลือกอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ออกแบบให้ทำความสะอาดง่าย มีการล้างและเก็บอย่างถูกต้องหลักเกณฑ์
4. การพิจารณาในเรื่องน้ำดื่ม น้ำใช้ต้อง เป็นน้ำที่สะอาดตามมาตรฐานระบบท่อน้ำต้องอยู่ในสภาพดี จำนวนส่วนที่มีไว้บริการต้องเพียงพอสะดวก อ่างล้างมือมีความจำเป็นต้องมีไว้บริเวณปรุงอาหารด้วย การเก็บรวบรวมเศษอาหาร ขยะต้องมีที่รองรับ เหมาะสม เพียงพอ การป้องกันสัตว์นำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ จะต้องไม่ให้คอม หรือสัมผัสอาหาร

5. อาคารสถานที่ประกอบอาหาร ห้องรับประทานอาหารจะต้องพิจารณาเรื่องของ พื้น ผนัง เพดาน แสงสว่าง การระบายอากาศ ให้อยู่ในสภาพที่ดี สะอาด เหมาะสมและเพียงพอ
 เกด (Kale. 1981 : 3808-A) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความสัมพันธ์ของนโยบาย โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนกับภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนเขตการศึกษา 2 แห่ง ในรัฐฟลอริดา กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนในโรงเรียนชนบทและชนเมือง อายุระหว่าง 12 - 16 ปี ผลการวิจัยพบว่า ภาวะโภชนาการของนักเรียนชนบทกับโรงเรียนชนเมือง ไม่แตกต่างกัน นักเรียนชายมีภาวะโภชนาการสูงกว่านักเรียนหญิง

นอกจากนี้ยังพบว่า นักเรียนในโรงเรียนที่ได้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันจะมีความแตกต่างจากนักเรียนที่อยู่ในโรงเรียนที่ไม่ได้จัดโครงการอาหารกลางวัน และนักเรียนที่รับประทานอาหารที่ทางโรงเรียนจัดให้ จะแตกต่างจากนักเรียนที่ออกไปรับประทานอาหารข้างนอก

ซัทเทอร์ (Sutter. 1978 : 6590-A) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ผลของการอบรม ที่มีต่อทัศนคติและการสอนโภชนาการของครูระดับประถมศึกษา โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มทดลองกับกลุ่มควบคุม จากผลการวิจัยพบว่า ครูประถมศึกษาที่ได้รับการอบรม จะมีทัศนคติด้านโภชนาการถูกต้องกว่าครูประถมศึกษาที่ไม่ได้รับการอบรม ดังนั้นการจัดอบรม ให้ความรู้แก่ครูจึงเป็นสิ่งจำเป็น

บอร์กแมน (Borgman. 1983 : 1982-A) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ โดยมุ่งศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบของการจัดโครงการอาหารกลางวันและคุณภาพของบุคลากรที่มีต่อประสิทธิภาพในการบริหารงานโครงการอาหารกลางวัน ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริหารโรงเรียนตระหนักถึงความสำคัญของสถานที่ประกอบอาหาร การเตรียมอาหาร โรงเรียนขนาดต่าง ๆ นั้นวางระเบียบการปฏิบัติเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในง่ายและคล้ายคลึงกัน ผู้รับผิดชอบโครงการจะขึ้นตรงต่อผู้บริหาร หากไม่พิจารณาถึงขนาดของโรงเรียนแล้ว นโยบายในการจัดโครงการอาหารกลางวันเท่าเทียมกัน และจากการวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้เสนอให้มีผู้รับผิดชอบการทำเป็นงานโครงการอาหารกลางวัน โดยจัดจ้างโภชนาการไว้ดำเนินการด้วย

จากผลการวิจัยดังกล่าวพบว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนนั้นต้องประสบปัญหาต่าง ๆ มากมาย เช่น ขาดงบประมาณ ขาดสถานที่ ขาดความร่วมมือจากหลายฝ่าย โดยเฉพาะผู้บริหารโรงเรียนและครู ซึ่งปัญหาและอุปสรรคเหล่านี้ทำให้การจัดโครงการอาหารกลางวันไม่บรรลุเป้าหมาย ดังนั้นการทําวิจัยเรื่องสภาพโครงการอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา จะช่วยให้ทราบถึงสภาพของโครงการอาหารและปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันตามความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เพื่อที่จะได้นำผลการวิจัยไปปรับปรุงการจัดโครงการอาหารกลางวันในจังหวัดนครราชสีมาต่อไป

สมมุติฐานในการศึกษาค้นคว้า

1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีความแตกต่างกัน
2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามขนาดของโรงเรียน มีความแตกต่างกัน
3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน มีความแตกต่างกัน
4. ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามขนาดของโรงเรียน มีความแตกต่างกัน
5. ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน มีความแตกต่างกัน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

แหล่งข้อมูลและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

เป็นผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา จากโรงเรียน 1,337 โรง โดยมีผู้บริหารโรงเรียนจำนวน 1,337 คน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน จำนวน 1,337 คน รวมประชากรทั้งหมด 2,674 คน

กลุ่มตัวอย่าง

เป็นผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน โดยทั้งผู้บริหารและครูได้ตอบแบบสำรวจสภาพโรงอาหาร (ชุดที่ 1) และแบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหาร (ชุดที่ 2) มาดังนี้ ผู้บริหารโรงเรียน 306 คน และครู 306 คน รวม 612 คน ส่วนแบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน (ชุดที่ 3) ผู้บริหารโรงเรียนตอบมา 270 คน ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันตอบมา 260 คน รวม 530 คน ซึ่งได้มาด้วยวิธีการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างของยามาเน่ (Yamane'. 1967 : 58) ดังปรากฏตามตาราง 3

ตาราง 3 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามขนาดโรงเรียน

ขนาดโรงเรียน	ประชากร		กลุ่มตัวอย่างที่ตอบ		กลุ่มตัวอย่างที่ตอบ	
			แบบสอบถามชุดที่ 1, 2		แบบสอบถามชุดที่ 3	
	ผู้บริหาร	ครู	ผู้บริหาร	ครู	ผู้บริหาร	ครู
เล็กที่สุด	330	330	74	74	59	57
เล็ก	834	834	192	192	179	171
ใหญ่และเล็ก	173	173	40	40	32	32
รวม	1,337	1,337	306	306	270	260

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษามี 3 ชุด

1. แบบสำรวจสภาพโรงอาหาร
2. แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหาร
3. แบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมา ผู้วิจัยได้สร้างขึ้น ซึ่งแบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้คือ

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสำรวจเกี่ยวกับข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหาร

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสำรวจสภาพโรงอาหาร มีขอบเขตเนื้อหาในเรื่องสถานที่ตั้ง สภาพที่กั้น พื้น ผนัง เพดาน โถง ฝ้า การระบายอากาศ แสงสว่าง การเก็บรวบรวมข้อมูล

อ่างล้างมือ ในบริเวณโรงอาหาร การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร น้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงอาหาร

ตัวอย่างแบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หรือเติมค่าลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ลักษณะของโรงอาหาร

☐ โรงอาหารชั่วคราว

☐ โรงอาหารถาวร

ส่วนที่ 2 แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนดที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงของโรงอาหาร

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
(๐) สถานที่ตั้ง () แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะหรือน้ำโสโครก () แยกเป็นเอกเทศแต่อยู่ใกล้กับแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะหรือน้ำโสโครก () เป็นส่วนหนึ่งของอาคารใดอาคารหนึ่งหรือชายคาตึก () อื่น ๆ (๐๐) สภาพสถานที่ตั้ง () น้ำขัง เจาะแฉะ หรือน้ำท่วมถึง () น้ำไม่ขัง ไม่เจาะแฉะ หรือน้ำท่วมไม่ถึง () อื่น ๆ	

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโรงอาหารเพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
2. สร้างแบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
3. นำแบบสำรวจสภาพของโรงอาหารเสนอต่อคณะกรรมการควบคุมปัญญานิพนธ์เพื่อขอคำแนะนำและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
4. หาคุณภาพของเครื่องมือ

4.1 หาความเที่ยงตรง (Validity)

โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านสุขภาพโรงอาหาร 5 ท่าน พิจารณาตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงพิณิจ (Face Validity) โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้องเมื่อพบข้อใดมีค่าตั้งแต่ .50 ขึ้นไป แสดงว่าแบบสำรวจมีความเที่ยงตรงสามารถนำไปใช้สำรวจสิ่งที่ต้องการได้ ซึ่งมีจำนวนทั้งหมด 15 ข้อ

แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหาร

ผู้วิจัยได้ใช้แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข มาประเมินวิวัฒนาการของโรงอาหารด้วย แบบสำรวจสุขภาพอาหารในโรงเรียนของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุขนี้ ได้เป็นที่ยอมรับทั่วไปว่าเชื่อถือได้เพราะได้ผ่านการพิจารณาและทดลองใช้มาแล้ว จึงถือว่าเครื่องมือนี้ใช้มาตรฐานและสามารถใช้วิวัฒนาการของโรงอาหารได้

เกณฑ์การให้คะแนนของเครื่องมือ

ระดับมาตรฐานของโรงอาหาร จากการสำรวจจะแบ่งเป็น 2 ระดับ

1. มาตรฐานที่ ต้องปฏิบัติให้ครบ 15 ข้อ ตรงกับเลขข้อในกรอบ
2. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติให้ครบ 25 ข้อ

ตัวอย่างแบบสำรวจ

"แบบสำรวจสุขาภิบาลโรงอาหารในโรงเรียน"

คำชี้แจง

1. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนและเครื่องหมาย
ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ยัง ไม่ถูกต้องทั้งหมดในกรณีที่ไม่มีการรวมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐานซึ่ง
ไม่เป็นปัญหาทางสุขาภิบาล ให้ใส่เครื่องหมาย - ในช่องหลังมาตรฐานนั้น

2. การวัดมาตรฐานให้ถือข้อกำหนดดังนี้

2.1 มาตรฐานที่ ต้องปฏิบัติให้ครบ 15 ข้อ ตรงกับหมายเลขข้อในกรอบ

2.2 มาตรฐานที่มาก ต้องปฏิบัติให้ครบทั้งหมด 25 ข้อ

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
(๐) สถานที่รับประทาน อาหาร	1. ตัวอาคารไม่ชื้นแฉะ ไม่มีหยากไย่ มีแสงสว่าง เพียงพอ 2. พื้นทำด้วยวัสดุแข็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง 3. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง สะอาด เป็นระเบียบ 4. มีที่ล้างมือ และมีน้ำใช้ตลอดเวลา	

แบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

แบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันนี้ ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยให้
ผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เป็นผู้ประเมินตาม
ความคิดเห็นที่มีต่อปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนของแต่ละโรงเรียน
ในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

แบบสอบถามนี้ผู้วิจัยแบ่งเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 เป็นแบบสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 เป็นแบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันมีลักษณะเป็น
มาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) มีขอบเขตดังนี้

บุคลากร สถานที่ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ งบประมาณและการเงิน
การจัดทำเป็นการ

ตัวอย่างแบบสอบถาม

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประเมิน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ และเติมค่าลงในช่องว่างให้ตรงกับ
ความเป็นจริงของท่าน

(๐) ตำแหน่งหน้าที่ในสถานศึกษา โรงเรียนปัจจุบันของท่าน

☐ ผู้บริหารโรงเรียน

☐ ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

(๐๐) ขนาดโรงเรียนที่ท่านได้ปฏิบัติราชการอยู่

☐ ขนาดเล็กที่สุด นักเรียนไม่เกิน 120 คน

☐ ขนาดเล็ก นักเรียน 121 - 359 คน

☐ ขนาดกลางและใหญ่ นักเรียน 360 คน ขึ้นไป

(๐๐๐) ประสบการณ์ในการทำงาน

☐ น้อยกว่า 10 ปี

☐ 10 - 20 ปี

☐ มากกว่า 20 ปี

ตอนที่ 2 แบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

คำชี้แจง ให้ผู้บริหารและครูหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันอ่านข้อความในรายการต่าง ๆ ต่อไปนี้โดยละเอียดให้ละเอียด แล้วพิจารณาว่าปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประเภทศึกษาที่เกิดขึ้นในโรงเรียนที่ท่านกำลังปฏิบัติงานอยู่ว่าอยู่ในระดับใด แล้วไปรศหาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่กำหนดให้ 5 ระดับคือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด ตามความถี่เห็นของท่าน

ตัวอย่างแบบสอบถาม

ข้อที่	รายการ	ระดับปัญหา				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	<u>สิ่งแวดล้อมของอาคารสถานที่ที่ตั้ง</u>					
(๐)	สถานที่ประกอบอาหารมีไม่เพียงพอ					
	<u>ค่านบุคลากร</u>					
(๐๐)	ผู้ปกครองไม่ให้ความร่วมมือในการจัดโครงการอาหารกลางวัน					

เกณฑ์การให้คะแนนของ เครื่องมือ

เกณฑ์ในการทรวจให้คะแนนพิจารณาจากคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามที่กาเครื่องหมายลงในช่องระดับความมากน้อยของปัญหาและอุปสรรคและให้คะแนนดังนี้

มีระดับปัญหามากที่สุด กำหนดให้คะแนน 5

มีระดับปัญหามาก กำหนดให้คะแนน 4

มีระดับปัญหาปานกลาง	กำหนดให้คะแนน 3
มีระดับปัญหาน้อย	กำหนดให้คะแนน 2
มีระดับปัญหาน้อยที่สุด	กำหนดให้คะแนน 1

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการสร้างแบบสอบถามจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน
2. ร่างแบบสอบถามตามหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ให้ครอบคลุมขอบเขตและเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย นำเสนอคณะกรรมการควบคุมปัญญานิพนธ์เพื่อขอคำแนะนำเพิ่มเติม
3. สร้างแบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งมีทั้งหมด 5 ท่าน เมื่อผู้เชี่ยวชาญได้ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว นำมาปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำเครื่องมือไปทดลอง
4. นำแบบสอบถามไปทดลอง (Try-out) กับผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการศึกษา จังหวัดนครราชสีมาที่เป็นกลุ่มประชากร แต่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 80 คน โดยแบ่งเป็น ผู้บริหาร จำนวน 40 คน และครูหัวหน้ารับผิดชอบจำนวน 40 คน
5. นำแบบสอบถามจำนวน 80 ชุด มาหาคุณภาพของเครื่องมือ
6. การหาคุณภาพของเครื่องมือ
 - 6.1 หากค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถามเป็นรายข้อ โดยดำเนินการดังนี้
 - 6.1.1 เรียงลำดับคะแนนของผู้ตอบที่ได้คะแนนสูงสุดจนถึงต่ำสุดแล้ว คัดเอาร้อยละ 25 ของผู้ได้คะแนนสูง และร้อยละ 25 ของผู้ตอบที่ได้คะแนนต่ำจากผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด
 - 6.1.2 หากค่าคะแนนเฉลี่ยของกลุ่มผู้ที่ได้คะแนนสูง และกลุ่มผู้ได้คะแนนต่ำเป็นรายข้อ แล้วหาอัตราส่วนวิกฤต $t(t\text{-ratio})$ โดยใช้สถิติค่า $t(t\text{-test})$ ทั้งระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

6.1.3 เลือกแบบสอบถามที่มีค่าตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไป มาใช้สำหรับการวิจัย ซึ่งหลังจากหาค่าอำนาจจำแนกของแบบทดสอบเป็นรายข้อ จากทั้งหมด 48 ข้อ ปรากฏว่าแบบสอบถามมีค่าอำนาจจำแนกตั้งแต่ 2.00 ขึ้นไปทุกข้อ ยกเว้นข้อที่ 23 มีค่าอำนาจจำแนกเพียง 1.2731 จึงได้ข้อคำถามทั้งหมด 47 ข้อ

6.2 หาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) นำแบบสอบถามไปหาความเชื่อมั่นโดยวิธีของครอนแบ็ค ซึ่งใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach. 1970 : 161) ปรากฏว่าได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งหมดเท่ากับ .97

วิธีดำเนินการรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

1. ขอหนังสือจากคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ไปยังหัวหน้าการประถมศึกษาอำเภอ เพื่อขอความร่วมมือในการออกแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งผู้วิจัยหาหนังสือไปยังหัวหน้าการประถมศึกษาอำเภอด้วยตนเอง

2. ส่งหนังสือขอความร่วมมือพร้อมแบบสอบถามที่สมบูรณ์ให้ผู้บริหารโรงเรียนจำนวน 308 ชุด และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันตอบแบบสอบถาม จำนวน 308 ชุด โดยนำแบบสอบถามส่งไปที่สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแต่ละอำเภอที่มีกลุ่มตัวอย่าง แล้วขอความอนุเคราะห์ให้หัวหน้าการประถมศึกษาแต่ละอำเภอออกเป็นคำสั่งของอำเภอให้ผู้บริหารโรงเรียน และครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันตอบแบบสอบถาม โดยส่ง 5 มิถุนายน 2532

3. เก็บรวบรวมแบบสอบถามคืน 4 กรกฎาคม 2532 โดยผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมแบบสอบถามด้วยตนเอง ได้รับแบบสอบถามชุดที่ 1 และชุดที่ 2 คืนมาจำนวน 612 ชุด คิดเป็นร้อยละ 99.55 ส่วนแบบสอบถามชุดที่ 3 ได้รับแบบสอบถามคืนมา 530 ชุด คิดเป็นร้อยละ 86.34

วิธีจักระพำกับข้อมูล

1. นำแบบสำรวจและแบบสอบถามที่ได้รับคืนมาทั้งหมด คัดเลือกเอาเฉพาะฉบับที่สมบูรณ์แยกเป็นกลุ่ม ๆ คือ กลุ่มผู้บริหารโรงเรียน และกลุ่มครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

2. นำแบบสำรวจและแบบสอบถามที่คัดเลือกไว้มาตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแต่ละโรงเรียน

3. วิเคราะห์สภาพของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาในจังหวัดนครราชสีมา โดยวัดมาตรฐานโรงอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วจึงนำพหาค่าร้อยละ และวิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป

4. วิเคราะห์ปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันแต่ละโรงเรียนในสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยวิธีหาค่าสถิติพื้นฐานของคะแนนปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันแต่ละโรงเรียน การแปรผลปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ได้ใช้ดัชนีความสำคัญของ เบสต์ (Best. 1970 : 257)

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.49 มีระดับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน น้อยที่สุด

คะแนนเฉลี่ย 1.50 - 2.49 มีระดับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน น้อย

คะแนนเฉลี่ย 2.50 - 3.49 มีระดับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 3.50 - 4.49 มีระดับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน มาก

คะแนนเฉลี่ย 4.50 - 5.00 มีระดับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน มากที่สุด

5. ทดสอบความแตกต่างระหว่างค่าคะแนนเฉลี่ยของความพึงพอใจเกี่ยวกับการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาของผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามตัวแปรอิสระเพื่อทดสอบตามสมมุติฐาน

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติพื้นฐาน ได้แก่

1.1 หาค่าร้อยละ โดยใช้สูตร

$$P = \frac{f}{n} \times 100$$

เมื่อ P แทน ค่าร้อยละ

f แทน ความถี่ที่ต้องการแปลงให้เป็นค่าร้อยละ

n แทน จำนวนความถี่ทั้งหมด

1.2 หาค่าเฉลี่ย (Mean) โดยใช้สูตร (Ferguson. 1981 : 49)

$$\bar{X} = \frac{\Sigma X}{N}$$

เมื่อ $\bar{X}$ แทน คะแนนเฉลี่ย

ΣX แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

N แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

1.3 ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ใช้สูตร (Ferguson. 1981 : 68)

$$s = \sqrt{\frac{N \Sigma X^2 - (\Sigma X)^2}{N(N - 1)}}$$

เมื่อ s แทน ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ΣX^2 แทน ผลรวมของคะแนนแต่ละตัวยกกำลังสอง

$(\Sigma X)^2$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

N แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

2. สถิติที่ใช้หาคุณภาพของแบบสอบถาม

2.1 หากค่าดัชนีความสอดคล้องของผู้เชี่ยวชาญเพื่อหาความเที่ยงตรงเชิงพิพจน์ (Face Validity) โดยใช้วิธีการของโรวินเนลลี และแฮมเบิลตัน (Rovinele and Hambleton) โดยใช้สูตร (คณะอาจารย์ผู้สอนวิจัย 521. 2528 : 178)

$$IC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ IC แทน ดัชนีความสอดคล้องของแบบสำรวจและแบบสอบถาม

$\sum R$ แทน ผลรวมคะแนนความถี่ของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนจากผู้เชี่ยวชาญ

2.2 หากค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม โดยใช้สูตร สถิติค่าที (t-test)

(Edwards. 1954 : 152 - 154)

$$t = \frac{\bar{X}_H - \bar{X}_L}{\sqrt{\frac{s_H^2}{n_H} + \frac{s_L^2}{n_L}}}$$

เมื่อ t แทน ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม

$\bar{X}_H$ แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มสูง

$\bar{X}_L$ แทน ค่าเฉลี่ยของกลุ่มต่ำ

s_H^2 แทน ค่าความแปรปรวนของกลุ่มสูง

s_L^2 แทน ค่าความแปรปรวนของกลุ่มต่ำ

n_H แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่างในกลุ่มสูง

n_L แทน จำนวนกลุ่มตัวอย่างในกลุ่มต่ำ

2.3 การวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม โดยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α -Coefficient) ของครอนแบ็ค โดยใช้สูตร (Cronbach. 1970 : 161)

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right]$$

เมื่อ α แทน สัมประสิทธิ์ของความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม

K แทน จำนวนข้อสอบของแบบสอบถาม

$\sum s_i^2$ แทน ผลรวมความแปรปรวนของคะแนนในแต่ละข้อของแบบสอบถาม

s_t^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนรวมของแบบสอบถาม

3. สถิติที่ใช้ทดสอบสมมุติฐาน

3.1 หาค่าสถิติที (t-test) เพื่อทดสอบความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างผู้บริหารโรงเรียน กับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงาน การประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ตามสมมุติฐานข้อ 1 โดยใช้สูตร (ชูศรี วงศ์รัตน์. 2527 : 177)

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}}}$$

$$df = \frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2} \right]^2}{\frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1} \right]^2}{n_1 - 1} + \frac{\left[\frac{s_2^2}{n_2} \right]^2}{n_2 - 1}}$$

เมื่อ t แทน ความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ยในกลุ่มที่ 1 และ
กลุ่มที่ 2

$\bar{X}_1, \bar{X}_2$ แทน คะแนนเฉลี่ยของกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2

s_1^2, s_2^2 แทน ความแปรปรวนของคะแนนในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2

n_1, n_2 แทน จำนวนคนในกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2

df แทน ชั้นแห่งความเป็นอิสระ (Degree of freedom)

5. ทดสอบความแตกต่างระหว่างคะแนนเฉลี่ย ของประสบการณ์ในการทำงาน
และขนาดของโรงเรียนเพื่อทดสอบสมมุติฐานข้อ 2, 3, 4, 5 ใช้สูตร (ชูศรี วงศ์รักนะ.
2527 : 268)

$$F = \frac{MS_B}{MS_W}$$

เมื่อ F แทน ค่าที่ใช้พิจารณาใน F-distribution

MS_B แทน ค่าเฉลี่ยของผลบวกยกกำลังสองระหว่างกลุ่ม

MS_W แทน ค่าเฉลี่ยของผลบวกยกกำลังสองภายในกลุ่ม

6. ถ้าหากพบว่า ผลการทดสอบมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติจะตรวจ
สอบความแตกต่างเป็นรายคู่ โดยใช้สูตร Standardized q -statistic แบบนิวแมน-คูลส์
(Newman - Keuls Method) (ชูศรี วงศ์รักนะ. 2527 : 267 - 269)

$$q_0 = \sqrt{\frac{MS_W}{n}}$$

เมื่อ q แทน q -statistic ที่ได้จากการวาง

MS_W แทน ค่า Mean Square ภายในกลุ่ม

n แทน จำนวนคะแนนในแต่ละกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เท่ากัน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาค้นคว้า

ข้อตกลงเกี่ยวกับการวิเคราะห์และแปลผล

N	แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง
$\bar{X}$	แทน คะแนนเฉลี่ย
S.D.	แทน ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
S^2	แทน ความแปรปรวน
t	แทน ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน t-distribution
F	แทน ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน F-distribution
SS	แทน Sum of square
MS	แทน Mean of square
df	แทน Degrees of Freedom
q	แทน q-statistic

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ แบ่งเป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงาน
การประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยวัดมาตรฐานโรงอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงาน
โครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ และวิเคราะห์
สภาพโรงอาหารโดยทั่วไป

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยค่าสถิติพื้นฐานของคะแนนปัญหาในการจัดโครงการ
อาหารกลางวัน ตามความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ
อาหารกลางวัน

ตอนที่ 3 เปรียบเทียบความคิดเห็นระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้า
รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยทดสอบค่าที (t-test)
ตามสมมุติฐานข้อ 3

ตอนที่ 4 เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน ที่มีต่อปัญหาการจัด
โครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามขนาดของโรงเรียนและประสิทธิภาพในการทำงานโดยการ
ทดสอบค่าเอฟ (F-test) ตามสมมุติฐานข้อ 4 และข้อ 5

ตอนที่ 5 เปรียบเทียบความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามขนาดโรงเรียนและประสิทธิภาพ
ในการทำงาน โดยการทดสอบค่าเอฟ (F-test) ตามสมมุติฐานข้อ 6 และข้อ 7

ผลการศึกษาค้นคว้า

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงาน
การศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยวัดมาตรฐานของโรงอาหารตามเกณฑ์ของ สำนักงาน
โครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และวิเคราะห์สภาพโรงอาหารโดยทั่วไป

1. วัดมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการศึกษา
จังหวัดนครราชสีมา ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข
ทั้งปรากฏตามตาราง 4

ตาราง 4 จำนวนและค่าร้อยละของระดับมาตรฐานโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

ระดับมาตรฐาน	N	ร้อยละ
ไม่ผ่านมาตรฐาน	299	97.71
มาตรฐานดีมาก	4	1.31
มาตรฐานดี	3	0.98
รวม	306	100.00

จากตาราง 4 แสดงว่าโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา
จังหวัดนครราชสีมา จากกลุ่มตัวอย่าง 306 โรงเรียน มีสภาพโรงอาหารที่ไม่ผ่านระดับ
มาตรฐานมากถึง ร้อยละ 97.71 ผ่านระดับมาตรฐานดีมาก ร้อยละ 1.31 และผ่าน
ระดับมาตรฐานดีร้อยละ 0.98

2. สภาพโรงอาหารโดยทั่วไปของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา
จังหวัดนครราชสีมา สภาพทั่วไปนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาถึงลักษณะของโรงอาหาร สถานที่ตั้งของ
โรงอาหาร สภาพสถานที่ตั้งของโรงอาหาร พื้นของโรงอาหาร ผนังโรงอาหาร เพดาน
ของโรงอาหาร โถะที่ใสในโรงอาหาร แก้วอื่นหรือม้านั่งที่ใสในโรงอาหาร การเก็บรวบรวม
ขยะมูลฝอยบริเวณโรงอาหาร การระบายอากาศในโรงอาหาร แสงสว่าง ห้องส้วม
อ่างล้างมือ การกำจัดน้ำโสโครก การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค น้ำดื่ม น้ำใช้

ตาราง 5 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะของโรงอาหาร สถานที่ตั้ง
สภาพสถานที่ตั้ง

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะของโรงอาหาร		
โรงอาหารชั่วคราว	240	78.43
โรงอาหารถาวร	66	21.57
สถานที่ตั้งของโรงอาหาร		
ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียนหรืออาคาร		
อาคารเรียน	130	42.48
แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็น		
อันตรายต่อสุขภาพ เช่น ขยะและน้ำโสโครก	125	40.85
อื่น ๆ (แยกเป็น)	41	13.39
- อาคารเอนกประสงค์	30	9.97
- โรงฝึกงาน	6	1.95
- ใต้ถุนบ้านพักครู	4	1.30
- ศาลาพักผ่อน	1	0.32
สภาพสถานที่ตั้งของโรงอาหาร		
อยู่บนที่ดอนน้ำท่วมไม่ถึง	269	87.91
อื่น ๆ คือ น้ำท่วมขังในฤดูฝน	29	9.48
มีน้ำขังเฉอะแฉะหรือน้ำท่วมในฤดูร้อน	8	2.61

จากตาราง 5 แสดงว่า ลักษณะโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 78.43 เป็น
 โรงอาหารชั่วคราว และร้อยละ 21.57 เป็นโรงอาหารถาวร โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ
 42.48 ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียนหรือชายคาอาคารเรียน รองลงมาร้อยละ 40.85
 แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและน้อยที่สุดคือ ร้อยละ 3.27
 แยกเป็นเอกเทศ แต่อยู่ใกล้แหล่งโสโครก ส่วนสถานที่ตั้งของโรงอาหารส่วนมาก หรือ
 ร้อยละ 87.91 อยู่บนที่ดอนน้ำท่วมไม่ถึง รองลงมาร้อยละ 9.48 น้ำท่วมขังเมื่อฤดูฝน และ
 ร้อยละ 2.61 มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือน้ำท่วมในฤดูร้อน

ตาราง 6 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะของพื้นโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะของพื้นโรงอาหาร		
วัสดุที่ใช้สร้างพื้นโรงอาหาร		
คอนกรีต	234	76.47
หินยืกแน่น	32	10.46
พื้นไม้	22	7.19
อื่น ๆ ใช้พื้นดินธรรมดา	15	4.90
หินชัก	3	0.98
ปูกระเบื้อง	-	-
สภาพพื้นของโรงอาหาร		
มีสภาพดี	163	58.49
ชำรุดบางส่วน	111	36.27
ชำรุดมาก	16	5.23
อื่น ๆ		
ความสะอาดของพื้นโรงอาหาร		
พอใช้	180	58.82
สะอาด	105	34.31
ไม่ถูกสุขลักษณะ	21	6.86
อื่น ๆ		

จากตาราง 6 แสดงว่าพื้นที่ของโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 76.47 ใช้วัสดุคอนกรีต รองลงมาร้อยละ 10.47 ใช้วัสดุหินอีกแผ่น และน้อยที่สุดคือร้อยละ 0.98 ใช้วัสดุหินฉัก สภาพพื้นที่โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 58.49 มีสภาพที่ รองลงมาร้อยละ 36.27 ชำรุดบางส่วน และน้อยที่สุดคือร้อยละ 5.23 ชำรุดมาก ส่วนความสะอาดของพื้นที่โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 58.82 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 34.31 สะอาด และน้อยที่สุดคือร้อยละ 6.86 ไม่ถูกสุขลักษณะ

ตาราง 7 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะผนังโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะผนังโรงอาหาร		
ไม่มี	193	63.07
มี	113	36.93
วัสดุที่ใช้ทำผนังโรงอาหาร		
กอิฐ	41	36.28
ฝาไม้	34	30.09
คอนกรีต	23	20.35
ไม้และสังกะสี	5	4.42
อื่น ๆ	5	4.42
ฉาบตาข่าย	4	3.54
ไม้และฉาบตาข่าย	1	0.88
สีที่ใช้ทา	17	5.55
สีครีม	5	1.63
สีเหลืองอ่อน	5	1.63

ตาราง 7 (ต่อ)

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
สีเทา	3	0.97
สีเนื้ออมชมพู	2	0.65
สีฟ้า	1	0.33
สีน้ำตาล	1	0.33
ไม่ทาสี	289	94.44
สภาพผนังโรงอาหาร		
สภาพดี	71	62.83
ชำรุดบางส่วน	38	33.63
ชำรุดมาก	4	3.54
ความสะอาดของผนังโรงอาหาร		
พอใช้	60	53.10
สะอาด	50	44.25
ไม่ถูกสุขลักษณะ	3	2.65
ของระบายอากาศ		
มี	101	89.38
ไม่มี	11	9.73

จากตาราง 7 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 63.07 ไม่มีผนัง
โรงอาหาร และร้อยละ 36.93 มีผนังโรงอาหาร ผนังของโรงอาหารส่วนมากหรือ
ร้อยละ 36.28 ใช้วัสดุก่ออิฐ รองลงมาร้อยละ 30.09 ใช้วัสดุปูน และน้อยที่สุด
ร้อยละ 0.88 ใช้วัสดุไม้และฉาบตาข่าย ผนังโรงอาหารทาสีร้อยละ 5.55 สีฟ้าส่วนมาก
หรือร้อยละ 1.63 เป็นสีครีม และเหลืองอ่อน รองลงมาร้อยละ 0.97 ทาสีเทา และ
น้อยที่สุดร้อยละ 0.33 ทาสีฟ้าและน้ำตาล นอกนั้นร้อยละ 94.44 ไม่ทาสี สภาพผนัง
โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 62.83 มีสภาพดี รองลงมาร้อยละ 33.63 ซ้ำรุกรานส่วน
และน้อยที่สุดร้อยละ 3.54 ซ้ำรุกรานมาก ความสะอาดของผนังโรงอาหารส่วนมากหรือ
ร้อยละ 53.10 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 44.25 สะอาด และน้อยที่สุดร้อยละ
2.65 ไม่ถูกสุขลักษณะ ส่วนของระบายอากาศส่วนมากหรือร้อยละ 89.38 มีของระบาย
อากาศ รองลงมา 9.73 ไม่มีของระบายอากาศ

ตาราง 8 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะเทคนิคของโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะเทคนิคของโรงอาหาร		
ไม่มี	241	78.75
มี	65	21.24
วัสดุที่ใช้ทำเทคนิคโรงอาหาร		
พื้นคอนกรีต ไม่ทาสี	16	24.61
ไม้ไม่ทาสี	14	21.54
กระเบื้องเรียบ ไม่ทาสี	14	21.54
พื้นคอนกรีต ทาสีอ่อน	12	18.46
สังกะสี	5	7.69

ตาราง 8 (ต่อ)

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ไม้ซีก ไม้ทาสี	-	-
ไม้ซีก ทาสีอ่อน	-	-
เสื่อ	-	-
อื่น ๆ	-	-
สภาพเพดานโรงอาหาร		
สภาพดี	46	70.77
ชำรุดบางส่วน	16	24.61
ชำรุดมาก	3	4.61
ความสะอาดของเพดานโรงอาหาร		
พอใช้	35	53.85
สะอาด	25	38.46
ไม่ถูกสุขลักษณะ	5	7.69

จากตาราง 8 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 78.75 ไม่มีเพดาน และร้อยละ 21.24 มีเพดาน วิธีที่ใช้ทำเพดานส่วนมากหรือร้อยละ 24.61 เป็นคอนกรีต ไม้ทาสี รองลงมาร้อยละ 21.54 เป็นไม้ไม่ทาสี และน้อยที่สุดร้อยละ 7.69 เป็นสังกะสี เพดานโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 70.77 มีสภาพดี รองลงมาร้อยละ 24.61 ชำรุดบางส่วน และน้อยที่สุดร้อยละ 4.61 ชำรุดมาก ส่วนความสะอาดของเพดานส่วนมากหรือร้อยละ 53.85 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 38.46 สะอาด และน้อยที่สุดร้อยละ 7.69 ไม่ถูกสุขลักษณะ

ตาราง 9 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามโต๊ะที่ใช้ในโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะโต๊ะที่ใช้ในโรงอาหาร		
ไม่มี	207	67.64
มี	99	32.35
วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะ		
โต๊ะไม้ทั้งชุด	69	69.70
โครงโลหะพื้นไม้	21	21.21
โครงโลหะพื้นไม้คู่ด้วยวัสดุอื่น ๆ	6	6.06
อื่น ๆ	2	2.02
โต๊ะโลหะทั้งชุด	1	1.01
โครงโลหะไม่เป็นสนิมพื้นไม้	-	-
สภาพโต๊ะ		
สภาพดี	52	52.52
ชำรุดบางส่วน	38	38.38
ชำรุดมาก	9	9.09
ความสะอาดของโต๊ะ		
สะอาด	52	52.52
พอใช้	47	47.47
ไม่ถูกสุขลักษณะ	-	-

จากตาราง 9 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 67.64 ไม่มีโต๊ะอาหารใช้
 และร้อยละ 32.31 มีโต๊ะอาหาร วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 69.70
 เป็นโต๊ะไม้ทั้งชุด รองลงมาร้อยละ 21.21 เป็นโครงโลหะพื้นไม้ และน้อยที่สุดร้อยละ 1.01
 เป็นโต๊ะโลหะทั้งชุด สภาพโต๊ะในโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 52.52 มีสภาพดี
 รองลงมาร้อยละ 38.38 ชำรุดบางส่วน และน้อยที่สุดร้อยละ 9.09 ชำรุดมาก ส่วน
 ความสะอาดของโต๊ะส่วนมากหรือร้อยละ 52.52 มีความสะอาด และร้อยละ 47.47
 สะอาดพอใช้

ตาราง 10 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะเก้าอี้หรือม้านั่งที่ใช้ในโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะเก้าอี้หรือม้านั่งที่ใช้ในโรงอาหาร		
ไม่มี	225	73.52
มี	81	26.47
วัสดุที่ใช้		
ไม้ทั้งชุด	50	61.73
โครงโลหะพื้นไม้	25	30.86
โครงโลหะไม้เป็นสนิมพื้นไม้	2	2.47
โลหะทั้งชุด	2	2.47
โครงโลหะพื้นไม้บุด้วยวัสดุอื่น	1	1.23
อื่น ๆ	1	1.23
สภาพของเก้าอี้หรือม้านั่ง		
สภาพดี	41	50.62
ชำรุดบางส่วน	34	41.97
ชำรุดมาก	6	7.41
ความสะอาดของเก้าอี้หรือม้านั่ง		
สะอาด	43	14.05
สกปรก	36	44.44
ไม่ถูกสุขลักษณะ	2	2.47

จากตาราง 10 แสดงว่า โรงอาหารร้อยละ 73.52 ไม่มีแก๊สหรือม่านังใช้ และร้อยละ 26.47 มีแก๊สใช้ วัสดุที่ใช้ทำแก๊สหรือม่านังส่วนมากร้อยละ 61.73 เป็นไม้ หักซุก รองลงมาร้อยละ 30.86 เป็นโครงโลหะพื้นไม้ และน้อยที่สุดร้อยละ 1.23 เป็นโครงโลหะพื้นไม้บุด้วยวัสดุอื่น และอื่น ๆ สภาพของแก๊สหรือม่านังส่วนมากหรือร้อยละ 50.62 มีสภาพดี รองลงมาร้อยละ 41.97 ชำรุดบางส่วน และน้อยที่สุดร้อยละ 7.41 ชำรุดมาก ส่วนความสะอาดของแก๊สและม่านังส่วนมากหรือร้อยละ 44.44 มีความสะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 14.05 สะอาด และน้อยที่สุดร้อยละ 2.47 ไม่ถูกสุขลักษณะ

ตาราง 11 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะการเก็บรวบรวมขยะ บริเวณโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะการเก็บรวบรวมขยะ		
เก็บรวมกัน	171	55.88
มีที่เก็บขยะ เบี่ยงและขยะแห้งแยกจากกัน	115	37.58
ไม่มีที่เก็บ	20	6.53
ชนิดของถังขยะ		
ถังโลหะ	109	35.62
เซ่ง	75	24.51
ถังพลาสติก	51	16.66
อื่น ๆ เช่น ใส่หลุม	38	12.42
ตะกร้า	33	10.78

ตาราง 11 (ต่อ)

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
สภาพของถังขยะ		
ไม่ถูกสุขลักษณะ	185	60.46
ถูกสุขลักษณะ	121	39.54
ความเพียงพอของถังขยะ		
เก็บขยะได้เพียงพอ	275	89.87
เก็บขยะไม่หมดมีขยะกองอยู่สกปรก	31	10.13
กำหนดเวลาในการเก็บ		
กำจัดขยะทุกวัน	274	89.54
แล้วแต่สะดวก	25	8.17
กำจัดวันเว้นวัน	6	1.96
อื่น ๆ คือเก็บถึงเมื่อใดเก็บเมื่อนั้น	1	0.33
วิธีการกำจัดขยะ		
เผา	230	75.16
ฝัง	35	11.44
ถมที่ถม	21	6.86
อื่น ๆ คือรถเข็นมาเก็บ	15	4.90
กองบนพื้นดิน	5	1.63

จากตาราง 11 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 55.88 เก็บขยะรวมกัน รองลงมาร้อยละ 37.58 เก็บขยะเปียกและขยะแห้งแยกจากกัน และน้อยที่สุดร้อยละ 6.53 ไม่มีที่เก็บขยะของถังขยะ ถังขยะส่วนมากหรือร้อยละ 35.62 เป็นถังโลหะ รองลงมา ร้อยละ 24.51 เป็นเซ่งและน้อยที่สุดร้อยละ 10.78 เป็นตะกร้า สภาพของถังขยะส่วนมาก หรือร้อยละ 60.46 ไม่ถูกสุขลักษณะ และร้อยละ 39.54 ถูกสุขลักษณะ ความเพียงพอ ของถังขยะส่วนมากหรือร้อยละ 87.87 เก็บขยะได้เพียงพอ และร้อยละ 10.13 เก็บขยะ ไม่หมด กำหนดเวลาในการเก็บส่วนมากหรือร้อยละ 89.54 กำจัดขยะทุกวัน รองลงมา ร้อยละ 8.17 แล้วแต่สะดวก และน้อยที่สุดร้อยละ 0.33 เก็บเมื่อไรกำจัดเมื่อนั้น ส่วนวิธีกำจัดขยะส่วนมากหรือร้อยละ 75.16 ใช้วิธีเผา รองลงมาร้อยละ 11.44 ใช้วิธี ฝัง และน้อยที่สุดร้อยละ 1.63 ใช้วิธีกองบนพื้นดิน

ตาราง 12 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะการระบายอากาศ และแสงสว่างในโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ลักษณะการระบายอากาศ		
ลมธรรมชาติ	293	95.75
พัดลม	13	4.25
สภาพอากาศในโรงอาหาร		
การระบายอากาศที่	254	83.01
ร้อนอบอ้าว	35	11.44
ไม่ถูกสุขลักษณะ	14	4.57
อื่น ๆ	3	0.98
แสงสว่างในโรงอาหาร		
แสงดวงอาทิตย์	266	86.93
แสงไฟฟ้า	37	12.09

จากตาราง 12 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 95.75 ระบายอากาศ
 กันลมธรรมชาติ และร้อยละ 4.25 ระบายอากาศด้วยพัดลม สภาพอากาศในโรงอาหาร
 ส่วนมากหรือร้อยละ 83.01 การระบายอากาศที่ ร้อนอบอ้าว ร้อยละ 11.44 อากาศร้อน
 อบอ้าว และน้อยที่สุดร้อยละ 0.98 เป็นลักษณะอื่น ๆ ส่วนแสงสว่างในโรงอาหาร
 ส่วนมากหรือร้อยละ 86.93 ใช้แสงดวงอาทิตย์ และร้อยละ 12.09 ใช้แสงไฟฟ้า

ตาราง 13 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามลักษณะห้องส้วม

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
สถานที่ตั้งห้องส้วม		
แยกต่างหากกับโรงอาหาร	304	99.35
อยู่ในตัวอาคารโรงอาหาร	2	0.65
การจัดห้องส้วม		
แยกชายหญิง	212	69.28
ใช้ร่วมกัน	94	30.72
ความสะอาดของห้องส้วม		
พอใจ	200	65.36
สะอาด	100	32.68
ไม่ถูกสุขลักษณะ	6	1.96
ถังขยะภายในห้องส้วม		
ไม่มี	208	67.97
มีทุกห้อง	58	18.95
มีบางห้อง	40	13.07
ถังขยะมีลักษณะ (ถ้ามี)		
ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ	78	79.59
ถังขยะถูกสุขลักษณะ	20	20.41
พื้นส้วมสะอาด		
มี	271	88.56
ไม่มี	35	11.43

ตาราง 13 (ต่อ)

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
ความสะอาดที่บัสสาวะชาย		
พอใช้	312	69.28
สะอาด	55	17.97
ไม่ถูกสุขลักษณะ	12	3.92
อ่างล้างมือในบริเวณห้องส้วม		
ไม่มี	216	70.59
มี	90	29.41
ส้วมล้างมือ		
ไม่มี	250	81.70
มี	56	18.30
ความสะอาดของอ่างล้างมือ (เฉพาะที่มี)		
พอใช้ได้	64	71.11
สะอาด	25	27.77
ไม่ถูกสุขลักษณะ	5	5.55

จากตาราง 13 แสดงว่า สถานที่ทั้งของห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 99.35 แยกต่างหากกับโรงอาหาร และร้อยละ 0.65 อยู่ในตัวอาคารโรงอาหาร การจกห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 69.28 จกแยกชายหญิง และร้อยละ 30.72 ใช้ร่วมกัน ความสะอาดของห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 65.36 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 32.68 สะอาด และน้อยที่สุดร้อยละ 1.96 ไม่ถูกสุขลักษณะ ดังขบะภายในห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 67.97 ไม่มีดังขบะ รองลงมาร้อยละ 18.95 มีดังขบะทุกห้อง และน้อยที่สุดร้อยละ 13.07

มีถึงขยบางห้อง ถึงขยะส่วนมากหรือร้อยละ 79.59 ไม่ถูกสุขลักษณะ และร้อยละ 20.41
 ถูกสุขลักษณะ ที่ปัสสาวะชายส่วนมากหรือร้อยละ 88.56 มีที่ปัสสาวะ และร้อยละ 11.43
 ไม่มีที่ปัสสาวะ ความสะอาดของที่ปัสสาวะชายส่วนมากหรือร้อยละ 69.28 สะอาดพอใช้
 รองลงมาร้อยละ 17.97 สะอาดและน้อยที่สุดร้อยละ 3.92 ไม่ถูกสุขลักษณะ อ่างล้างมือ
 ในบริเวณห้องส่วนมากหรือร้อยละ 70.59 ไม่มีอ่างล้างมือใช้ และร้อยละ 29.41
 มีอ่างล้างมือ สบู่ล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 81.70 มีสบู่ล้างมือใช้ และร้อยละ 18.30
 ไม่มีสบู่ใช้ ส่วนความสะอาดของอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 71.11 สะอาดพอใช้
 รองลงมาร้อยละ 27.77 สะอาดก็ และร้อยละ 5.55 ไม่ถูกสุขลักษณะ

ตาราง 14 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามสภาพอ่างล้างมือในบริเวณ
โรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร		
ไม่มี	245	80.06
มี	61	19.93
สุขาล้างมือ		
ไม่มี	238	77.78
มี	68	22.22
ความสะอาดของอ่างล้างมือ		
พอใช้ได้	36	59.02
สะอาดก็	20	32.79
ไม่ถูกสุขลักษณะ	5	8.20

จากตาราง 14 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 80.06 ไม่มีอ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร และร้อยละ 19.93 มีอ่างล้างมือ สุขาล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 77.78 ไม่มีสุขุใช้ และร้อยละ 22.22 มีสุขุใช้ ส่วนความสะอาดของอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 59.02 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 32.79 สะอาดก็ และน้อยที่สุดร้อยละ 8.20 ไม่ถูกสุขลักษณะ

ตาราง 15 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามการกักน้ำโสโครก
การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
การกักน้ำโสโครก		
มี	173	56.53
ไม่มี	133	43.46
โรงอาหารที่มีการกักน้ำโสโครก มีวิธีการ		
ชุกกินเป็นร่องระบายน้ำ	143	82.66
มีรางระบายน้ำ	15	8.67
มีรางระบายน้ำมีตะแกรงกักเศษอาหาร	10	5.78
อื่น ๆ	5	2.89
สภาพการกักน้ำโสโครก		
ไม่มีรางระบายน้ำ	160	52.29
มีรางระบายน้ำใช้งานได้ดี	76	24.84
มีรางระบายน้ำใช้งานไม่ได้ดี	70	22.87
การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค		
มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค	164	53.59
ไม่มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค	142	46.40
เฉพาะที่มีการควบคุมโดยวิธี		
ใช้ภาชนะปิดปิด	140	85.32
ใช้สารเคมี	24	14.63
สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหา		
แมลงวัน	153	50.00
หนู	23	7.52
ไม่เป็นปัญหา	130	42.48

จากตาราง 15 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 56.53 มีการกำจัด
 น้ำโสโครกและร้อยละ 43.46 ไม่มีการกำจัดน้ำโสโครก โรงอาหารที่มีการกำจัดน้ำโสโครก
 ส่วนมากหรือร้อยละ 82.66 ซุกดินเป็นร่องระบายน้ำรองลงมาร้อยละ 8.67 มีรางระบายน้ำ
 และน้อยที่สุดร้อยละ 2.89 เป็นวิธีอื่น ๆ สภาพการกำจัดน้ำโสโครกส่วนมากหรือร้อยละ 52.29
 ไม่มีรางระบายน้ำ รองลงมาร้อยละ 24.84 มีรางระบายน้ำใช้งานได้ดี และน้อยที่สุดร้อยละ
 22.87 มีรางระบายน้ำใช้งานไม่ไค้ดี การควบคุมแมลงวันและสัตว์นำโรคโรงอาหารส่วนมาก
 หรือร้อยละ 53.59 มีการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค และร้อยละ 46.40 ไม่มีการควบคุม
 เฉพาะโรงอาหารที่มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคส่วนมากหรือร้อยละ 85.32 มีการใช้ภาชนะ
 ฝาปิด และร้อยละ 14.63 ใช้สารเคมี ส่วนสัตว์นำโรคที่เป็นปัญหาส่วนมากหรือร้อยละ 50.00
 เป็นแมลงวันและร้อยละ 7.52 เป็นหนู นอกนั้นไม่เป็นปัญหา

ตาราง 16 จำนวนและค่าร้อยละของโรงอาหาร จำแนกตามน้ำคั้นน้ำใช้ในโรงอาหาร

รายการ	จำนวนโรงอาหาร	ร้อยละ
น้ำคั้น ชนิดของน้ำคั้น		
น้ำฝน	242	79.08
น้ำฝนและน้ำข่อย	18	5.88
น้ำฝนและน้ำประปา	16	5.23
น้ำประปา	12	3.92
น้ำฝนและน้ำบาดาล	11	3.59
น้ำข่อย	3	0.98
น้ำบาดาล	2	0.65
อื่น ๆ คือน้ำจากสระ คลอง หนอง	2	0.65
น้ำใช้ ชนิดของน้ำใช้		
น้ำข่อย	118	38.56
น้ำบาดาล	60	19.60
น้ำฝน	40	13.07
น้ำประปา	37	12.09
น้ำฝนและน้ำข่อย	29	9.15
อื่น ๆ คือน้ำจากสระ คลอง หนอง	15	4.90
น้ำฝน และน้ำบาดาล	6	1.96
น้ำฝนและน้ำประปา	1	0.32

จากตาราง 16 แสดงว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 79.08 ได้น้ำดื่มมาจาก น้ำฝน รองลงมาร้อยละ 5.88 ได้น้ำดื่มจากน้ำฝนและน้ำข่อย และน้อยที่สุดร้อยละ 0.65 ได้น้ำดื่มมาจากน้ำบาดาลและน้ำจากแหล่งอื่น ๆ

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ตามความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

ตาราง 17 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ

ปัญหา	ผู้บริหาร		ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ	
	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.
1. ทัศนคติ	2.29	0.73	2.24	0.66
2. ทัศนสถานที่	3.01	0.92	2.94	0.85
3. ทัศนอุปกรณ์และเครื่องมือ เครื่องใช้ต่าง ๆ	2.80	0.90	2.73	0.91
4. ทัศนงบประมาณและ การเงิน	2.96	0.88	2.85	0.81
5. ทัศนการจัดดำเนินงาน	2.61	0.79	2.54	0.74
รวม	2.75	0.71	2.64	0.62

จากตาราง 17 แสดงว่า ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.75, 2.64$ และ $S.D. = 0.71, 0.62$) ซึ่งค่าเฉลี่ยในระดับปานกลางที่ทั้งไว้คือ ตั้งแต่ 2.50 - 3.49

และเมื่อพิจารณาปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในแต่ละด้านแล้ว จะเห็นได้ว่าปัญหาคำที่ 1 ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันอยู่ในระดับน้อย ส่วนปัญหาคำที่ 2, 3, 4, 5 ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ต่างมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันอยู่ในระดับปานกลาง เหมือนกัน

ตอนที่ 3 เปรียบเทียบความคิดเห็นระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมาโดยทดสอบค่าที (t-test) ตามสมมุติฐานข้อ 3

ตาราง 18 การเปรียบเทียบความคิดเห็นต่อปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

ตำแหน่ง	N	$\bar{X}$	S.D.	t
ผู้บริหารโรงเรียน	270	2.75	0.71	1.87 **
ครูหัวหน้า รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน	260	2.64	0.63	

** $p < .05$

$t_{.05} (\infty) = 1.960$

จากตาราง 18 แสดงว่า ผู้บริหารโรงเรียนกับครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นในปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานข้อ 1 ที่ว่าความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน

ตอนที่ 4 เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน และประสบการณ์ในการทำงาน

4.1 เปรียบเทียบระหว่างผู้บริหารโรงเรียนที่มีขนาดโรงเรียนต่างกัน
ดังปรากฏตามตาราง 19

ตาราง 19 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ที่มีขนาดของโรงเรียนต่างกัน

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	6.93	3.47	7.16**
ภายในกลุ่ม	267	129.15	0.48	
รวม	269	136.09		

$$**p < .01 \quad F_{2,267} = 4.71$$

จากตาราง 19 แสดงให้เห็นว่า ผู้บริหารโรงเรียนที่อยู่ในขนาดโรงเรียนต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .01 และสอดคล้องกับสมมุติฐานข้อ 2 จึงนำไปทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน ที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน เป็นรายคู่ โดยใช้ q-statistic ผลปรากฏตามตาราง 20

ตาราง 20 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีต่อปัญหา การจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างโรงเรียนมีขนาดต่างกันเป็นรายคู่

ขนาดโรงเรียน		ขนาดใหญ่ และกลาง	ขนาดเล็ก	ขนาดเล็ก ที่สุด
	x	2.32	2.79	2.86
ขนาดใหญ่และกลาง	2.32	-	0.47*	0.54*
ขนาดเล็ก	2.79			0.07
ขนาดเล็กที่สุด	2.86			-
	r		2	3
	q.95 = (r, 267)		2.77	3.31
	= 0.093		0.26	0.31

จากตาราง 20 แสดงว่า ผู้บริหารโรงเรียนในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงาน การประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ในโรงเรียนขนาดใหญ่ และกลางมีความคิดเห็นต่อปัญหา การจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกับผู้บริหารโรงเรียนขนาดเล็กและขนาดเล็กที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นมีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการ อาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน

4.2 เปรียบเทียบระหว่างผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ต่างกัน

ทั้งปรากฏตามตาราง 21

ตาราง 21 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานตอบปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	9.78	4.89	10.33**
ภายในกลุ่ม	267	126.31	0.47	
รวม	269	136.09		

** $p < .01$

$F_{2,267} = 4.71$

จากตาราง 21 แสดงว่า ผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานข้อ 3 จึงนำไปทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน เป็นรายคู่ โดยใช้ q-statistic ผลปรากฏทั้งตาราง 22

ตาราง 22 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์
ในการทำงานต่างกันต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันเป็นรายคู่

ประสบการณ์ในการทำงาน	$\bar{x}$	มากกว่า 20 ปี	น้อยกว่า 10 ปี	10 - 20 ปี
		2.56	2.90	2.94
มากกว่า 20 ปี	2.56	-	0.34	0.38
น้อยกว่า 10 ปี	2.90		-	0.04
10 - 20 ปี	2.94			-
		r	2	3
		q.95(,267)	2.77	3.31
$q = \sqrt{\frac{MS}{n}}$		= 0.94	0.26	0.31

จากตาราง 22 แสดงว่า ผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า
20 ปี ในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา มีความ
คิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกับผู้บริหารที่มีประสบการณ์ในการ
ทำงานระหว่าง 10 - 20 ปี และน้อยกว่า 10 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
ส่วนครูไม่มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน

ตอนที่ 5 เปรียบเทียบความคึกเหินของครูหัวหน้ารับนิศอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามขนาดของโรงเรียนและประสมการณ์ใน
การทำงาน

5.1 เปรียบเทียบระหว่างครูหัวหน้ารับนิศอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่มีขนาดโรงเรียนต่างกัน ดังปรากฏตามตาราง 23

ตาราง 23 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคึกเหินของครูหัวหน้ารับนิศอบโครงการ
อาหารกลางวัน ต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่างโรงเรียนที่มีขนาดต่างกัน

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	4.30	2.15	5.65**
ภายในกลุ่ม	257	97.82	0.38	
รวม	259	102.13		

$$**p < .01 \quad F_{2,267} = 4.71$$

จากตาราง 23 แสดงให้เห็นว่า ครูหัวหน้ารับนิศอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่อยู่ในโรงเรียนที่มีขนาดต่างกันมีความคึกเหินต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน
อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมุติฐานข้อ 4 จึงนำไปทดสอบความ
แตกต่างของค่าเฉลี่ยของความคึกเหินของครูหัวหน้ารับนิศอบโครงการอาหารกลางวันที่มีต่อ
ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน เป็นรายคู่ โดยใช้ q - statistic ผลปรากฏตาม
ตาราง 24

ตาราง 24 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความึกเห็นของครูหัวหน้ากับนิคชอวโครงการอาหารกลางวันที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่มีขนาดต่างกันเป็นรายคู่

ขนาดโรงเรียน		ขนาดใหญ่ และกลาง	ขนาดเล็ก	ขนาดเล็ก ที่สุด
	$\bar{X}$	2.30	2.67	2.73
ขนาดใหญ่และกลาง	2.30	-	0.37*	0.43*
ขนาดเล็ก	2.67		-	0.06
ขนาดเล็กที่สุด	2.73			-
	r		2	3
	$q_{.95}(r, 257)$		2.77	3.31
$q \cdot \sqrt{\frac{MS_w}{\tilde{n}}}$	= 0.83		0.23	0.27

จากตาราง 24 แสดงว่า ครูหัวหน้ากับนิคชอวโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมาในโรงเรียนขนาดใหญ่ และขนาดกลาง มีความึกเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกับครูหัวหน้ากับนิคชอวโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนขนาดเล็ก และขนาดเล็กที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นมีความึกเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน

5.2 เปรียบเทียบระหว่างครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่มีประสิทธิผลการดำเนินงานต่างกัน ดังปรากฏตามตาราง 25

ตาราง 25 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ
อาหารกลางวันที่มีประสิทธิผลการดำเนินงานต่างกัน ท่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน

แหล่งของความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	5.07	2.53	6.71**
ภายในกลุ่ม	257	97.06	0.38	
รวม	259	102.13		

$$**p < .01 \quad F_{2,259} = 4.71$$

จากตาราง 25 แสดงให้เห็นว่า ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน
ที่มีประสิทธิผลการดำเนินงานต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน
แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ซึ่งสอดคล้องกับสมมุติฐานข้อ 5 จึงนำไป
ทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของ ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ
อาหารกลางวันที่มีต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันเป็นรายคู่ โดยใช้ q-statistic
ผลปรากฏตามตาราง 26

ตาราง 26 เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยของความถี่เห็นของครูหัวหน้ากับนิศอมโครงการอาหารกลางวันที่มีประสพการณ์ในการทำงานต่างกันต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันเป็นรายคู่

ประสพการณ์ในการทำงาน	$\bar{X}$	10 - 20 ปี	มากกว่า 20 ปี	น้อยกว่า 10 ปี
		2.47	2.52	2.76
10 - 20 ปี	2.47	-	0.05	2.29*
มากกว่า 20 ปี	2.52		-	0.24*
น้อยกว่า 10 ปี	2.76			-
	t		2	3
	$q_{.95} (r, 257)$		2.77	3.31
$q \cdot \sqrt{\frac{MS_w}{n}}$	$= 0.082$		0.23	0.27

จากตาราง 26 แสดงว่า ครูหัวหน้ากับนิศอมโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ที่มีประสพการณ์ในการทำงาน 10 - 20 ปี มีความถี่เห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกับครูหัวหน้ากับนิศอมโครงการอาหารกลางวันที่มีประสพการณ์น้อยกว่า 10 ปี และครูหัวหน้ากับนิศอมโครงการอาหารกลางวันที่มีประสพการณ์มากกว่า 20 ปี มีความถี่เห็นแตกต่างกับครูหัวหน้ากับนิศอมโครงการอาหารกลางวันที่มีประสพการณ์น้อยกว่า 10 ปี อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ส่วนคู่อื่นมีความถี่เห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน

บทย่อ สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ

บทย่อ

ความมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อทราบถึงสภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงาน
การประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อทราบถึงปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อเปรียบเทียบความคึกเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันระหว่าง
ผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน
4. เพื่อเปรียบเทียบความคึกเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน
ของผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามขนาดของโรงเรียน
5. เพื่อเปรียบเทียบความคึกเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน
ของผู้บริหารโรงเรียน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน
6. เพื่อเปรียบเทียบความคึกเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของ
ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามขนาดของโรงเรียน
7. เพื่อเปรียบเทียบความคึกเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของ
ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เมื่อแยกตามประสบการณ์ในการทำงาน

วิธีดำเนินการวิจัย

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริหารโรงเรียน จำนวน 306 คน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ
อาหารกลางวัน จำนวน 306 คน ซึ่งได้มาโดยวิธีการคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างของ ยามาเ
แล้วสุ่มตัวอย่างแบบสุ่มธรรมดา (Simple Random Sampling) โดยการจับสลาก

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้า

เป็นแบบสำรวจและแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งเป็น 3 ชุดคือ

1. แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
2. แบบสำรวจสุขอนามัยโรงอาหารในโรงเรียนของกระทรวงสาธารณสุข
3. แบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งมีลักษณะเป็นมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) ของ ลิกเออร์ท (Likert) 5 ระดับ

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์สภาพโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยวัดมาตรฐานโรงอาหารตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขอนามัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข แล้วนำมาคิดเป็นร้อยละ และวิเคราะห์สภาพของโรงอาหารโดยทั่วไป
2. หากสถิติพื้นฐานของปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา โดยใช้ $\bar{X}$ และ S.D.
3. ทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่ม โดยใช้การทดสอบค่าที (t-test).
4. ทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างมากกว่า 2 กลุ่ม โดยวิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวแบบมี 1 ตัวประกอบ (One-Way Analysis of Variance)
5. เมื่อ F-test มีนัยสำคัญทางสถิติ จึงทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้ q-statistic แบบ Newman-Keuls

สรุปผลการศึกษาค้นคว้า

1. สภาพของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ผ่านระดับมาตรฐานดีมาก ร้อยละ 1.31 ผ่านระดับมาตรฐานที่ ร้อยละ 0.98 และไม่ผ่านระดับมาตรฐานร้อยละ 97.71 ตามเกณฑ์ของสำนักงานโครงการสุขอนามัยอาหาร กระทรวงสาธารณสุข และสภาพทั่วไปของโรงเรียน สรุปได้ดังนี้

1.1 โรงเรียนรอยละ 78.43 มีโรงอาหารแบบชั่วคราวและรอยละ 21.57

เป็นแบบถาวร

1.2 สถานที่พักโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 42.48 ไขว่ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียน รองลงมา 40.85 แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1.2.1 สภาพสถานที่ทั้งส่วนมากหรือรอยละ 87.91 อยู่บนที่ดอนน้ำท่วมไม่ถึง รองลงมา รอยละ 9.48 น้ำท่วมถึงเมื่อถูกฝน และรอยละ 2.61 เฉอะแฉะ

1.2.2 พื้นโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 76.47 ไขว่วัสดุคอนกรีต รองลงมา รอยละ 10.47 ไขว่วัสดุหินอัดแน่น และน้อยที่สุด รอยละ 0.98 เป็นหินซึก

1.2.3 สภาพพื้นโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 58.82 สะอาดพอใช้ รองลงมา รอยละ 34.31 สะอาด และน้อยที่สุด รอยละ 6.86 ไม่ถูกสุขลักษณะ

1.3 ยืนโรงอาหาร รอยละ 63.07 ไม่มียืน และ รอยละ 36.93 มียืน

1.3.1 ยืนโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 36.28 รองลงมา รอยละ 30.09 ไขว่วัสดุหญ้า และน้อยที่สุด รอยละ 0.88 ไขว่ไม้และสากคาซา

1.3.2 ยืนโรงอาหารไม่พาสี รอยละ 94.44 และพาสี รอยละ 5.55

1.3.3 สีทาสียืนโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 1.63 เป็นสีครีม และสีเหลืองอ่อน รองลงมา รอยละ 0.97 ทาสีเทา

1.3.4 สภาพยืนโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 62.83 มีสภาพดี รองลงมา รอยละ 33.63 ขำรุคบางส่วน และ รอยละ 3.54 ขำรุคมาก

1.3.5 ความสะอาดของยืนโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 53.10 สะอาดพอใช้ รองลงมา รอยละ 44.25 สะอาด และ รอยละ 2.65 ไม่ถูกสุขลักษณะ

1.3.6 ของระบายอากาศส่วนมากหรือรอยละ 89.38 โรงอาหารมีของระบายอากาศและ รอยละ 9.73 ไม่มีของระบายอากาศ

1.4 เพดานโรงอาหารส่วนมากหรือรอยละ 78.75 โรงอาหารไม่มีเพดาน และ รอยละ 21.24 มีเพดาน

1.4.1 วัสดุที่ใช้ทำเพดานส่วนมากหรือรอยละ 24.61 เป็นคอนกรีต ไม่พาสี รองลงมา รอยละ 21.54 เป็นไม้ไม่พาสี และน้อยที่สุด รอยละ 7.69 เป็นสังกะสี

1.4.2 สภาพเพดานโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 70.77 มีสภาพที่
รองลงมาร้อยละ 24.61 ขำรุกรางส่วน และร้อยละ 4.61 ขำรุกรมาก

1.4.3 ความสะอาดของเพดานส่วนมากหรือร้อยละ 53.85 สะอาดพอใช้
รองลงมาร้อยละ 38.46 สะอาด และร้อยละ 7.69 ไม่ถูกสุขลักษณะ

1.5 โต๊ะที่ใช้ในโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 67.64 โรงอาหารไม่มีโต๊ะใช้
และร้อยละ 32.31 มีโต๊ะใช้

1.5.1 วัสดุที่ใช้ทำโต๊ะอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 69.70 เป็นโต๊ะไม้ทั้งชุด
รองลงมาร้อยละ 21.21 เป็นโครงโลหะพื้นไม้ และน้อยที่สุดร้อยละ 0.01 เป็นโต๊ะโลหะทั้งชุด

1.5.2 สภาพโต๊ะส่วนมากหรือร้อยละ 52.52 มีสภาพที่ รองลงมาร้อยละ
38.38 มีสภาพชำรุด และร้อยละ 9.09 ขำรุกรมาก

1.5.3 ความสะอาดของโต๊ะส่วนมากหรือร้อยละ 52.52 สะอาด รองลงมา
ร้อยละ 47.47 สะอาดพอใช้

1.6 เก้าอี้หรือม้านั่งในโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 73.52 ไม่มีเก้าอี้ใช้ และ
ร้อยละ 26.47 มีเก้าอี้ใช้

1.6.1 วัสดุที่ใช้ทำเก้าอี้หรือม้านั่งส่วนมากหรือร้อยละ 61.73 เป็นไม้ทั้งชุด
รองลงมาร้อยละ 30.86 เป็นโครงโลหะพื้นไม้ และร้อยละ 1.23 เป็นวัสดุอื่น ๆ

1.6.2 สภาพของเก้าอี้หรือม้านั่งส่วนมากหรือร้อยละ 50.62 มีสภาพที่
รองลงมาร้อยละ 41.97 ขำรุกรางส่วน และร้อยละ 7.41 ขำรุกรมาก

1.6.3 ความสะอาดของเก้าอี้หรือม้านั่งส่วนมากหรือร้อยละ 44.44
สะอาด พอใช้ รองลงมาร้อยละ 14.05 สะอาด และร้อยละ 2.47 ไม่ถูกสุขลักษณะ

1.7 การเก็บรวบรวมขยะส่วนมากหรือร้อยละ 55.88 เก็บขยะรวมกัน รองลงมา
ร้อยละ 37.58 แยกเก็บขยะเปียกและขยะแห้ง และร้อยละ 6.53 ไม่มีที่เก็บ

1.7.1 ชนิดของถังขยะส่วนมากหรือร้อยละ 35.62 เป็นถังโลหะ
รองลงมาร้อยละ 24.51 เป็นแข็ง และน้อยที่สุดร้อยละ 10.78 เป็นตะกร้า

1.7.2 สภาพของถังขยะส่วนมากหรือร้อยละ 60.46 ไม่ถูกสุขลักษณะ
รองลงมาร้อยละ 39.54 ถูกสุขลักษณะ

1.7.3 ความเพียงพอของถังขยะส่วนมากหรือร้อยละ 87.87 เก็บขยะ
เพียงพอ รองลงมาร้อยละ 10.13 เก็บขยะไม่เพียงพอ

1.7.4 กำหนดเวลาในการเก็บขยะส่วนมากหรือร้อยละ 89.54 กำจัดขยะ
ทุกวัน รองลงมาร้อยละ 8.17 แลวแต่สะดวก และน้อยที่สุดร้อยละ 0.33 เติมถังเมื่อใดก็ได้เมื่อจำเป็น

1.7.5 วิธีการกำจัดขยะส่วนมากหรือร้อยละ 75.16 ใช้วิธีเผา รองลงมา
ร้อยละ 11.44 ใช้วิธีฝัง และน้อยที่สุดร้อยละ 1.63 กองบนพื้นที่

1.8 การระบายอากาศโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 95.75 ระบายอากาศ
ด้วยธรรมชาติ และร้อยละ 4.25 ระบายอากาศด้วยพัดลม

สภาพอากาศในโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 83.01 การระบายอากาศดี
รองลงมาร้อยละ 11.44 อากาศร้อนอบอ้าว

1.9 แสงสว่างที่ใช้ในโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 86.93 ใช้แสงอาทิตย์
และร้อยละ 12.09 ใช้แสงไฟฟ้า

1.10 สถานที่ตั้งของห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 99.35 แยกต่างหากกับโรงอาหาร
และร้อยละ 0.65 อยู่ในตัวอาคารโรงอาหาร การจัดห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 69.28
ชักแยกชาย - หญิง และร้อยละ 30.72 ใช้รวมกัน

1.10.1 ความสะอาดของห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 65.36 สะอาดพอใช้
รองลงมาร้อยละ 32.68 สะอาดและร้อยละ 1.96 ไม่ถูกสุขลักษณะ

1.10.2 ถังขยะในห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 67.97 ไม่มีถังขยะ รองลงมา
ร้อยละ 18.95 มีถังขยะ และร้อยละ 13.07 มีบางห้อง

1.10.3 ถังขยะในห้องส้วมส่วนมากหรือร้อยละ 79.59 ไม่ถูกสุขลักษณะ
และร้อยละ 20.41 ถูกสุขลักษณะ

1.10.4 วัสดิส้วมชายส่วนมากหรือร้อยละ 88.56 มีวัสดิส้วม และร้อยละ
11.43 ไม่มีวัสดิส้วม

1.10.5 ความสะอาดของวัสดิส้วมชายส่วนมากหรือร้อยละ 69.28 สะอาด
พอใช้ รองลงมาร้อยละ 17.97 สะอาด และร้อยละ 3.92 ไม่ถูกสุขลักษณะ

- 1.10.6 อ่างล้างมือในบริเวณห้องส่วนมากหรือร้อยละ 70.59 ไม่มีอ่างล้างมือ และร้อยละ 29.41 มีอ่างล้างมือ
- 1.10.7 สมูอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 81.70 ไม่มีสบู่ใช้ ร้อยละ 18.30 มีสบู่ใช้
- 1.10.8 ความสะอาดของอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 71.11 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 27.77 สะอาดก็ และร้อยละ 5.55 ไม่ถูกสุขลักษณะ
- 1.11 อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 80.06 ไม่มีอ่างล้างมือ และร้อยละ 19.93 มีอ่างล้างมือ
- 1.11.1 สมูอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 77.78 ไม่มีสบู่ใช้ และร้อยละ 22.22 มีสบู่ใช้
- 1.11.2 ความสะอาดของอ่างล้างมือส่วนมากหรือร้อยละ 59.02 สะอาดพอใช้ รองลงมาร้อยละ 32.79 สะอาดก็ และร้อยละ 8.20 ไม่ถูกสุขลักษณะ
- 1.12 การกำจัดน้ำโสโครกส่วนมากหรือร้อยละ 56.53 โรงอาหารมีการกำจัดน้ำโสโครก และร้อยละ 43.46 ไม่มีการกำจัด
- 1.12.1 วิธีการกำจัดส่วนมากร้อยละ 82.61 ใช้วิธีขุดดินเป็นร่อง รองลงมา ร้อยละ 8.67 มีรางระบายน้ำ และน้อยที่สุดร้อยละ 2.89 ใช้วิธีอื่น ๆ
- 1.12.2 สภาพการกำจัดน้ำโสโครกส่วนมากหรือร้อยละ 52.29 ไม่มีรางระบายน้ำ รองลงมาร้อยละ 24.84 มีรางระบายน้ำใช้งานได้ดี และร้อยละ 22.87 มีรางใช้งานไม่ดี
- 1.13 การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคส่วนมากหรือร้อยละ 53.59 มีการควบคุม และร้อยละ 46.40 ไม่มีการควบคุม
- 1.13.1 การควบคุมส่วนมากหรือร้อยละ 85.32 ใช้ภาชนะปกปิดและร้อยละ 14.63 ใช้สารเคมี
- 1.13.2 สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหาส่วนมากร้อยละ 50.00 เป็นแมลงวัน รองลงมาร้อยละ 7.52 เป็นหนู และอีกร้อยละ 42.48 ไม่มีปัญหาเรื่องสัตว์นำโรค

1.14 น้ำดื่มส่วนมากหรือร้อยละ 79.08 ใช้น้ำฝน รองลงมาร้อยละ 5.88 ใช้น้ำฝน และน้ำบ่อ และน้อยที่สุดร้อยละ 0.65 ใช้น้ำสระ น้ำคลอง

น้ำใช้ส่วนมากหรือร้อยละ 38.56 ใช้น้ำบ่อ รองลงมาร้อยละ 19.60 ใช้น้ำบาดาล และน้อยที่สุดร้อยละ 0.32 ใช้น้ำฝนและน้ำประปา

2. ผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับน้อย ถึงปานกลาง

3. ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน โดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน

4. ผู้บริหารโรงเรียนที่มีขนาดโรงเรียนต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

5. ผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

6. ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ที่มีขนาดโรงเรียนต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

7. ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

อภิปรายผล

1. จากผลการศึกษาสภาพของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา พบว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 97.71 ไม่ผ่านระดับมาตรฐานรองลงมาร้อยละ 1.31 ผ่านระดับมาตรฐานดีมาก และร้อยละ 0.98 ผ่านระดับมาตรฐานดี จากจำนวนร้อยละของโรงอาหารที่ไม่ผ่านระดับมาตรฐานมีมากถึง ร้อยละ 97.71 แสดงให้เห็นว่าสภาพของโรงอาหารส่วนมากในจังหวัดนครราชสีมา ยังต้องมีการปรับปรุงแก้ไขให้ไ้ระดับมาตรฐานต่อไปอีกมาก

และจากการวัดมาตรฐานของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา พบว่า โรงอาหารร้อยละ 6.21 ยังขาดเพียง 1 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับดี และต้องปฏิบัติ

ให้ครบตามเกณฑ์มาตรฐานอีก 11 ข้อ จึงจะไ้ระดับมาตรฐานดีมาก โรงอาหารร้อยละ 8.17
 บังขาดอีก 2 ข้อ ที่จะทำให้ได้มาตรฐานระดับดี ร้อยละ 8.17 บังขาดอีก 3 ข้อ ที่จะให้ไ้ได้
 มาตรฐานระดับดี ร้อยละ 7.84 บังขาดอีก 4 ข้อ ที่จะให้ไ้ได้มาตรฐานระดับดี และร้อยละ
 10.46 บังขาดอีก 5 ข้อที่จะให้ไ้ได้มาตรฐานระดับดี

ซึ่งข้อที่หาให้โรงอาหารไม่ไ้ได้มาตรฐานในระดับ ไ้แก่ การล้างภาชนะด้วยวิธี
 3 ขั้นตอน ปรุง รุง ผู้เสิร์ฟสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดและรัดให้สั้นอยู่เสมอ ไ้ระดับประหานอาหาร
 แข็งแรง สะอาดเป็นระเบียบ พื้นโรงอาหารเป็นคอนกรีตแข็งแรงไม่มีน้ำขัง ไม่ชำรุด

จากผลการวิจัย ซึ่งปรากฏว่าโรงอาหารส่วนมากยังต้องปรับปรุงให้ดีขึ้นอีก โดย
 สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ควรยึดหลักเกณฑ์การวัดมาตรฐานของโรงอาหารของ
 สำนักงานโครงการสุขภาพอาหาร กระทรวงสาธารณสุขมาเป็นเกณฑ์ปรับปรุง โดยรูปแบบสำรวจ
 ว่าโรงอาหารไ้มาตรฐานหรือไม่ (ดูแบบฟอร์มการสำรวจวัดมาตรฐาน โรงอาหารจากภาคผนวก)

ซึ่งผลการศึกษาค้างนี้ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ จันทนา ชุมภักดิ์ (2531 : 78)
 ที่พบว่า โรงอาหารในสหวิทยาส์รัตนโกสินทร์ ยังไม่ผ่านระดับมาตรฐาน จะเห็นไ้ได้ว่าโรงอาหาร
 ในโรงเรียนประถมศึกษาส่วนใหญ่ยังไม่ผ่านระดับมาตรฐานเช่นเดียวกัน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ
 ผลการวิจัยของ อุทม ฅมพิทักษ์ (2521 : ก - ข) ไ้ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหาร
 ในเขตภูไท กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ร้านจำหน่ายอาหารไ้มาตรฐานอันดับที่ 1
 มีร้อยละ 1.3 อันดับที่ 2 มีร้อยละ 6.3 อันดับที่ 3 มีร้อยละ 81.8 และไม่ไ้มาตรฐาน
 ร้อยละ 10.6

สำหรับการศึกษาสภาพทั่วไปของโรงอาหารปรากฏว่า สภาพทั่ว ๆ ไปของโรงอาหาร
 ในโรงเรียนประถมศึกษามีทั้งสภาพที่ดีหรือถูกสุขลักษณะ และสภาพที่เป็นปัญหาหรือไม่ถูกสุขลักษณะ

สภาพที่ดีหรือถูกสุขลักษณะ ไ้แก่ พื้นของโรงอาหาร สภาพผนังโรงอาหาร การระบาย
 อากาศ แสงสว่าง ความเพียงพอของถังขยะ วิธีการกำจัดขยะ การจัดห้องส้วมที่สะอาด
 การป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

ลักษณะของพื้นโรงอาหารส่วนมากเป็นพื้นคอนกรีต ซึ่งเป็นลักษณะที่ง่ายต่อการบำรุง
 รักษาความสะอาด

สภาพการระบายอากาศ ส่วนใหญ่ร้อยละ 89.38 มีช่องระบายอากาศ

การจัดห้องส้วม มีการจัดห้องส้วม แยกชาย - หญิง ถึงร้อยละ 69.28 แสดงว่า
โรงอาหารส่วนมากใช้ส้วมถูกสุขลักษณะคือแยกชายและหญิง ส่วนที่ยังใช้รวมกันอาจเป็นเพราะว่าส้วม
ยังไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

ที่ปัสสาวะของนักเรียนชาย โรงอาหารส่วนมากร้อยละ 88.56 มีที่ปัสสาวะนักเรียนชาย
การกำจัดขยะมูลฝอย โรงอาหารส่วนใหญ่ใช้วิธีการเผาถึงร้อยละ 75.16 แสดงว่า
โรงอาหารส่วนใหญ่มีการกำจัดขยะที่ถูกสุขลักษณะมีส่วนน้อยร้อยละ 1.63 ที่กองไว้ตามพื้นดิน ซึ่งไม่ถูก
สุขลักษณะควรปรับปรุงแก้ไข

การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค มีการปกปิดมิดชิดป้องกันแมลง ส่วนแสงสว่างและ
สภาพผนังโรงอาหารมีลักษณะถูกสุขลักษณะทั้งสิ้น

ส่วนสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะ โคนก ไม่มีผนังโรงอาหารและเพดาน ไม่มีโต๊ะเก้าอี้ใช้
ในโรงอาหารเป็นส่วนมาก การเก็บรวบรวมขยะ สภาพของถังขยะ อ่างล้างมือและสบู่ การกำจัด
น้ำโสโครก ซึ่งสภาพเหล่านี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของ บุญเลิศ เสนวงศ์ ๗ อุษยา
(2527 : 139) ที่ศึกษาถึงการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาเขตการศึกษา ๑
พบว่า โรงเรียนประถมศึกษามีปัญหามาก เช่น ซากแคลนโต๊ะ เก้าอี้ ที่จะให้นักเรียนนั่งรับประทาน
อาหาร และยังสอดคล้องกับผลงานวิจัยของ อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ (2521 : 133) ที่ได้ทำการศึกษา
ในเรื่องนี้พบว่า ในด้านอาคารสถานที่มีปัญหา โดยเฉพาะโต๊ะเก้าอี้ที่จะให้นักเรียนนั่งรับประทาน
อาหารไม่เพียงพอ กับจำนวนนักเรียน ดังนั้นโรงเรียนจะต้องจัดให้นักเรียนมีเวลาพักกลางวันไม่
ตรงกัน หรือใช้ห้องเรียนและระเบียงอาคาร รวมทั้งมีน้ำจืดรอบบริเวณโรงเรียน เป็นที่นั่ง
รับประทานอาหารด้วย ส่วนการเก็บรวบรวมขยะโรงอาหารส่วนมาก ร้อยละ 55.88 ยังเก็บขยะแห้ง
และขยะเปียกรวมกัน ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะ กับทั้งสภาพของถังขยะส่วนใหญ่ ร้อยละ 60.46 ไม่ถูก
สุขลักษณะ เช่น ไม่มีฝาปิด ดังนั้นโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา จะต้องมี
การปรับปรุงแก้ไขต่อไป

2. ผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา ซึ่งกักสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัด
โครงการอาหารกลางวัน โดยส่วนรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อศึกษาปัญหาการจัดโครงการ
อาหารกลางวันของโรงเรียนในแต่ละตำบล ทั้ง 5 ตำบล คือ ตำบลบุคฉกร ตำบลสถานี่ ตำบลอุบลกร

และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ คำนวณประมาณและการเงิน คำนวณการจัดทำเนืองงาน พบว่าอยู่ในระดับน้อย ถึง ปานกลาง กล่าวคือ

2.1 ปัญหาด้านการจัดทำเนืองงาน ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เห็นว่าเป็นปัญหายอยู่ในระดับน้อย แสดงว่าผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มองเห็นว่า เป็นปัญหาเล็กน้อย ฉะนั้นหากโรงเรียนได้รับความร่วมมือจากคณะครูและบุคลากรอื่น ๆ ตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จะช่วยในการจัดทำเนืองงานโครงการอาหารกลางวันดำเนินไปโดยสะดวก

2.2 ปัญหาคนบุคลากร สถานที่ อุปกรณ์เครื่องใช้เครื่องอำนวยความสะดวกต่าง ๆ งบประมาณและการเงิน

ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เห็นว่า ทั้งหมดยังเป็นปัญหายอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งทั้งผู้บริหารและครูต่างก็มองว่าเป็นปัญหามากกว่าการจัดทำเนืองงาน ทั้งนี้เพราะงบประมาณและการเงินเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งสำหรับการบริหารงาน ดังนั้นหากงบประมาณไม่เพียงพอแล้วย่อมกระทบต่อโครงการได้ ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะในรายงานประเมินโครงการอาหารกลางวัน พ.ศ. 2525 ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2526 : 32) กล่าวว่า ควรจัดสรรงบประมาณเพิ่มเติมสำหรับโรงเรียนที่เข้มแข็งโครงการอาหารกลางวัน เพราะขาดทุน แต่มีความประสงค์จะจัดอีก และควรมีการระดมทุนจากหน่วยงานต่างๆ และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของ วิลาวัลย์ วรณศรี (2528 : 79) พบว่า การขาดงบประมาณมีผลต่อการดำเนินงานด้านบริการสุขภาพในหลาย ๆ ด้าน เช่น การบริการอาหารเป็นต้น นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิลาศ จันทร์ทน (2524 : 87) ที่ศึกษาถึงการบริหารงานสุขภาพอนามัยในโรงเรียนประถมศึกษา ก็พบว่า มีปัญหาคำนวณประมาณในการจัดทำเนืองงาน

ส่วนด้านสถานที่ อุปกรณ์เครื่องใช้อำนวยความสะดวกต่าง ๆ ผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันก็ไม่ได้นับว่าเป็นปัญหาน้อย โดยเฉพาะสถานที่ที่จะจัดกิจกรรมทางกายภาพไม่เพียงพอ - ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เพ็ญศรี อักษรงาม (2527 : 88) พบว่า โรงเรียนส่วนมากทำการเกษตรและนำผลผลิตมาใช้ในการประกอบอาหารไม่เพียงพอ และยังสอดคล้องกับผลการประเมินโครงการอาหารกลางวัน พ.ศ. 2525 ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2526 : 38) พบว่า มีโรงเรียนเพียง

ร้อยละ 29 ที่ทำเนิงานด้านการเกษตรและนำผลผลิตไปใช้ในโครงการอาหารกลางวันได้ตลอดปี นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ บุญเลิศ : เสนีวงศ์ ณ อยุธยา (2527 : 137) พบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่มีอุปกรณ์ต่าง ๆ แต่ไม่เพียงพอ

สำหรับท่านบุคลากร ผู้บริหารและครูต่างก็มองเห็นปัญหามากกว่าการจัดทำเนิงานเช่นกัน เพราะบุคลากรมีความจำเป็นในการทำงานหรือการจัดโครงการต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 15) กล่าวว่า เพื่อให้การจัดอาหารกลางวันได้ผลตามจุดหมาย โรงเรียนควรแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อปฏิบัติตามนโยบายจุดหมาย ความคุ้มค่าให้ขอเสนอแนะและสนับสนุนความช่วยเหลือเพื่อให้การดำเนินงานดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วิเศษ จันทรัตน์ (2524 : 87 - 88) ที่ศึกษาถึงการบริหารงานด้านสุขภาพอนามัยในโรงเรียนประถมศึกษาพบว่า ปัญหาที่ครูใหญ่ประสบอยู่คือการขาดแคลนครูที่มีความรู้ความสามารถในการดำเนินงาน

สรุปจากผลการวิจัยที่พบว่า ผู้บริหารโรงเรียน และครูเห็นปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ด้านการจัดทำเนิงานอยู่ในระดับน้อย และด้านบุคลากร สถานที่ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้งบประมาณและการเงิน อยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งผู้บริหารโรงเรียนและครูไม่ได้มองว่าเป็นปัญหาอยู่ในระดับมาก หรือมากที่สุด อาจเป็นเพราะว่าปัจจุบันโดยเฉพาะในโรงเรียนเป็นอย่างมาก มีการอบรมครู ผู้เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะผู้ว่าราชการจังหวัด นายอำเภอ ทราชมณเฑียรให้ความสนใจเป็นอย่างมาก ประกอบกับการพัฒนาเมืองภาคอีสานเป็นอย่างมาก ทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน จึงทำให้ผู้บริหารโรงเรียนและครู มองเห็นปัญหาค้นต่าง ๆ อยู่ในระดับปานกลาง ประกอบกับสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้เร่งรัดให้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันตั้งแต่ปี 2521 จึงทำให้โรงเรียนประถมศึกษาได้รับความพร้อมมากกว่าเดิม

3. จากผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นระหว่างผู้บริหารโรงเรียนกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน พบว่ามีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน ซึ่งอาจเป็นเพราะว่า ทั้งผู้บริหารและครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันต่างก็ประสบปัญหาต่าง ๆ ในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเหมือนกันเหมือน ๆ กัน และสอดคล้องกับผลการวิจัยของ จันทนา ชุมภักดิ์ (2531 : 84 - 85) พบว่า คณะกรรมการควบคุมการสุขาภิบาลอาหาร กับคณะกรรมการสโมสรนักศึกษา มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัด

การสุขาภิบาลอาหารไม่แตกต่างกัน ซึ่งผลจากการที่ผู้บริหารกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันมีความคิดเห็นไม่แตกต่างกัน ย่อมเป็นการช่วยขึ้นในการร่วมมือกันแก้ไขปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมาให้ดีขึ้น

4. จากผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน ที่อยู่ในขนาดโรงเรียนต่างกัน พบว่า ความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันและผู้บริหารโรงเรียนที่อยู่ในโรงเรียนขนาดกลางและใหญ่ คือมีนักเรียนตั้งแต่ 360 คนขึ้นไป มีความคิดเห็นต่างกับผู้บริหารที่อยู่ในโรงเรียนขนาดเล็ก และเล็กที่สุด ทั้งนี้เพราะผู้บริหารโรงเรียนกลาง และใหญ่ย่อมมีความพร้อมในด้านการจัดโครงการอาหารกลางวันมาก ไม่ว่าจะเป็นความพร้อมด้านบุคลากร ด้านสถานที่ รวมถึงงบประมาณที่ได้รับมากกว่าโรงเรียนขนาดเล็กและเล็กที่สุดจึงทำให้ผู้บริหารโรงเรียนขนาดกลางและใหญ่มองเห็นหรือประสบปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันน้อยกว่าผู้บริหารโรงเรียนขนาดเล็ก และขนาดเล็กที่สุดดังกล่าว ซึ่งสอดคล้องกับสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 25) กล่าวว่า รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบอาหารกลางวันที่เหมาะสมที่สุด ทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย ข้าว กับข้าวและผลไม้หรือผลไม้ ซึ่งรูปแบบนี้โรงเรียนขนาดใหญ่สามารถดำเนินการอาหารกลางวันได้ดีกว่าทุกรูปแบบ นอกจากนั้นสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 34) ยังได้กล่าวไว้ในหนังสือคู่มือบริหารโครงการอาหารกลางวันอีกว่า "การเลี้ยงสัตว์ ไก่ แกะ วัว กระบือ หมู เป็ด ปลา เป็นต้น ซึ่งโรงเรียนขนาดใหญ่สามารถเลี้ยงสัตว์ที่โรงเรียนได้"

จากที่กล่าวมาแล้ว จะเห็นว่าผู้บริหารในโรงเรียนขนาดกลางและใหญ่ ประสบกับปัญหาต่าง ๆ ในการจัดโครงการอาหารกลางวันน้อย จึงมองเห็นความปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกับผู้บริหารโรงเรียนขนาดเล็ก และขนาดเล็กที่สุด

5. จากผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ต่างกัน พบว่า ความคิดเห็นเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน และผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์การทำงานมากกว่า 20 ปี มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนแตกต่างกับผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานน้อยกว่า 10 ปีและ 10 - 20 ปี โดยผู้บริหารโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 20 ปี มองเห็นปัญหาหรือประสบปัญหาน้อยกว่า ทั้งนี้อาจเป็นเพราะประสบการณ์ในการทำงานทำให้

ผู้บริหารที่ประสบการณารัฐกิจแก้ปัญหาโดยอาศัยปัญหาที่เคยเกิดขึ้นและได้รับการแก้ไขมาแล้ว หรือกล่าวง่าย ๆ ว่า อาศัยประสบการณ์เดิมมาแก้ไขปัญหาคือ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (2531 : 400) ได้วางหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการกำหนดตำแหน่งไว้ว่า การกำหนดตำแหน่งอาจารย์ 2 เป็นอาจารย์ 3 มีเกณฑ์ดังนี้

1. ผู้ดำรงตำแหน่งนี้มีคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งอาจารย์ 3
2. ผู้ดำรงตำแหน่งได้ปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบและปฏิบัติงานเหมาะสม ตำแหน่ง มีชั่วโมงสอนและปริมาณงานคนอื่น ๆ ย้อนหลัง 3 ปี จะเห็นได้ว่าประสบการณ์ในการทำงานมีความจำเป็นและทำให้ผู้บริหารโรงเรียนมองเห็นปัญหาแตกต่างกันได้ในเมื่อมีประสบการณ์ในการทำงานต่างกัน

และผลการวิจัยครั้งนี้ไม่สอดคล้องกับผลการวิจัยของ เพ็ญศรี อักษรฉางม (2527 : 99) พบว่า ผู้บริหารโรงเรียนที่ประสบการณต่างกันมีความคิดเห็นต่อการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนไม่แตกต่างกัน สาเหตุที่ผลการวิจัย ออกมาไม่แตกต่างกันอาจเป็น เพราะกลุ่มตัวอย่างอาจแตกต่างกันมาก จึงทำให้ผลการเปรียบเทียบไม่แตกต่างกันทางสถิติ

6. จากผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ที่อยู่ในโรงเรียนขนาดต่างกัน พบว่า ความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกัน และครูหัวหน้ารับผิดชอบที่อยู่ในโรงเรียนขนาดกลางและใหญ่คือมีนักเรียนตั้งแต่ 360 คน ขึ้นไป มีความคิดเห็นต่างกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่อยู่ในโรงเรียนขนาดเล็ก และขนาดเล็กที่สุด ทั้งนี้เพราะครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ย่อมมีความพรหมคานต่าง ๆ ในการจัดโครงการอาหารกลางวันมาก ซึ่งมีความคิดเห็นเหมือน ๆ กับผู้บริหาร ในข้ออภิปรายข้อ 4 ซึ่งสอดคล้องกับสมมุติฐานข้อ 3 พบว่า ผู้บริหารโรงเรียน กับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันมีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ไม่แตกต่างกัน

7. จากผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ที่ประสบการณต่างกัน พบว่ามีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน และครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่มีประสบการณ์ในการทำงาน 10 - 20 ปี มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกับครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการ

อาหารกลางวันที่มีประสิทธิภาพในการทำงาน น้อยกว่า 10 ปี และมากกว่า 20 ปี โดยครูหัวหน้า
รับผิดชอบที่มีประสิทธิภาพในการทำงาน 10 - 20 ปี ประสิทธิภาพหรือมองเห็นปัญหาในการจัด
โครงการอาหารกลางวันน้อยกว่า ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่มีประสิทธิภาพ
น้อยกว่า 10 ปี และมากกว่า 20 ปี สาเหตุเพราะครูที่มีประสิทธิภาพ 10 - 20 ปี ช่วงนี้เป็น
ครูที่กำลังทำงาน เอาใจใส่งานและได้รับการฝึกอบรมให้มีประสิทธิภาพมาก ส่วนครูที่มีประสิทธิภาพ
ในการทำงาน 10 ปี ขอมมีประสิทธิภาพน้อยกว่า สำหรับครูที่มีประสิทธิภาพมากกว่า 20 ปี
อาจเป็นครูที่มีลักษณะเฉื่อยชาและไม่ค่อยได้รับการฝึกอบรมจึงทำให้ความรู้และประสิทธิภาพ
ต่อยกกว่า

ข้อเสนอแนะ

1. สภาพของโรงอาหารในโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา บางอย่างก็จำกัดที่
แต่อย่างใดก็ตามก็ยังมีสิ่งที่มีหรือไม่มีถูกสุขลักษณะอยู่ ผู้วิจัยขอเสนอแนะสิ่งที่ควรปรับปรุงที่สำคัญ ๆ
คือ

1.1 โต๊ะเก้าอี้ที่ใช้ในโรงอาหารปรากฏว่าโรงเรียนต่าง ๆ ยังขาดแคลนโต๊ะเก้าอี้
ที่ใช้รับประทานอาหารอยู่เป็นจำนวนมาก

1.2 การเก็บรวบรวมขยะโรงเรียนควรเก็บขยะแยกกันเป็นขยะเปียกและขยะแห้ง
เพื่อความสะดวกกำจัดและการรักษาความสะอาด

1.3 สภาพของถังขยะส่วนมากยังไม่ถูกสุขลักษณะ ควรมีการปรับปรุงออกแบบ
สร้างให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันสัตว์นำโรคและโรคติดต่อต่าง ๆ

1.4 ถังขยะในห้องส่วนมากโรงเรียนยังไม่ได้จัดไว้ ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่ง
ที่โรงเรียนควรจัดเพื่อความสะดวกของห้องส่วน และถังขยะควรถูกสุขลักษณะ

1.5 อ่างล้างมือในบริเวณห้องส่วน บริเวณโรงอาหาร สมมุติ ปรากฏว่า โรงเรียน
ส่วนมากยังไม่มี เพื่อสุขภาพของนักเรียนจึงควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ

1.6 การกำจัดน้ำโสโครก ปรากฏว่า โรงเรียนเกือบครึ่งหนึ่งยังไม่มีกำจัด
น้ำโสโครก และที่กำจัดก็ยังใช้วิธีขุดดินเป็นร่อง ควรแก้ไขจัดให้มีระบบรางระบายน้ำโสโครก
ให้ถูกสุขลักษณะ

1.7 การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคนั้นโรงเรียนไม่น้อยที่ไม่มี การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ซึ่งเป็นอันตรายอย่างยิ่งต่ออนามัยของนักเรียน จึงควรจัดให้มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

1.8 โรงอาหารส่วนมากเป็นโรงอาหารชั่วคราว โรงเรียนควรปรับปรุงให้เป็นโรงอาหารถาวร

2. ปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ผู้วิจัยขอเสนอแนะดังนี้

2.1 การบรรจุครูควบคุมบรรจุครู การสับเปลี่ยนโยกย้ายครูควรคำนึงถึงผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการบ้าง อย่างน้อยควรมีครูที่มีความรู้ด้านโภชนาการโรงละ 1 คน

2.2 ต้องมีการประเมินผลติดตามผลโครงการอาหารกลางวันอย่างสม่ำเสมอทั้งในระดับโรงเรียน ระดับอำเภอ และระดับจังหวัด

2.3 จัดให้บุคลากรโครงการอาหารกลางวันมีความรู้และประสบการณ์ในการจัดทำเนื้องานโดยวิธีการต่าง ๆ เช่น ปักอบรม จัดทำเอกสารเผยแพร่ จัดไปปฏิบัติงานนอกสถานที่ เป็นต้น

2.4 ประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเห็นความสำคัญและความจำเป็นของการจัดโครงการอาหารกลางวัน เพื่อที่จะได้รับความร่วมมือและช่วยเหลือจากชุมชน

2.5 พยายามให้คณะครู คณะกรรมการศึกษามีส่วนร่วมในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

2.6 ต้องประสานความสัมพันธ์ระหว่างโรงเรียน บ้าน ชุมชน เพื่อการดำเนินงานด้านโครงการอาหารกลางวันได้ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ

2.7 ในระดับกลุ่มโรงเรียน ระดับสำนักงานการประถมศึกษาระดับอำเภอ และสำนักงานการประถมศึกษาระดับจังหวัด ควรจัดให้มีศูนย์ให้คำปรึกษา แนะนำเกี่ยวกับปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยเฉพาะ

2.8 จัดให้คณะกรรมการจัดหาทุนอาหารกลางวัน ทั้งระดับโรงเรียนกลุ่มโรงเรียนอำเภอ จังหวัด เพื่อร่วมประชุมวางแผนการวิธีการที่จะได้มาซึ่งเงินทุน ซึ่งคณะกรรมการดังกล่าวควรคำนึงถึงบุคคลภายนอกเข้าร่วมด้วย

ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยต่อไป

1. ควรศึกษาเรื่องนี้ในเขตอื่น ๆ เพื่อนำมาเปรียบเทียบกัน หาดแนวทางปรับปรุงการจัด
ดำเนินงานให้มีประโยชน์มากยิ่งขึ้น
2. ควรศึกษาแนวทางหรือวิธีการที่ทำให้การจัดโครงการอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพ
3. ควรศึกษาสภาพของโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในเขต
ชนบทยากจน ทั้งในเมือง เนื่องจากสภาพต่าง ๆ ของโรงเรียน มีความแตกต่างกัน

ဘဏ္ဍာရေးဝန်ကြီး

บรรณานุกรม

- คว้น ชาวญ. โภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : อักษรบัณฑิต, 2524.
- คณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน. คู่มือการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน. กรุงเทพฯ : รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์, 2527.
- _____. คู่มือบริหารโครงการอาหารกลางวัน. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, 2530.
- _____. ประสิทธิภาพการบริหารโรงเรียนประถมศึกษา. กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล, 2529.
- _____. รายงานการประเมินโครงการการจัดอาหารกลางวัน พ.ศ. 2525.
กรุงเทพฯ : รายงานการประเมิน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2526.
- _____. รายงานการวิจัยและวางแผนเพื่อพัฒนาการศึกษา. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2528.
- คณะกรรมการข้าราชการพลเรือน, สำนักงาน. การบริหารงานบุคคลสำหรับข้าราชการครูว่าด้วยกฎระเบียบหนังสือเวียนและมติ ก.ค. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2531.
- คณะอาจารย์ผู้สอนวิจัย 521. เอกสารประกอบการสอนวิชาวิจัย 521 วิธีวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์ และสังคมศาสตร์. ปณิจิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2528.
- จินตนา ชุมภักดิ์. สภาพและปัญหาการจัดสุขาภิบาลอาหารในสหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์, วิทยุชานิตพนธ์ กศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2531. อักษรสำเนา.
- จำรัส นองมาก และคนอื่น ๆ. "โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน," ประชาศึกษา, 33(10) : 28 - 29 กรกฎาคม 2526.

ฉวีวรรณ กীরติกร และคนอื่น ๆ. การศึกษาวะโภชนาการ ความรู้และค่านิยมที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. กรุงเทพฯ : หน่วยศึกษานิเทศก์ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2527.

เฉลิมศักดิ์ สุภาผล. "การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน," โภชนาการ. 6(2) : 44 - 47 ; กรกฎาคม - กันยายน 2515.

ชวลิต รัตนกุล. "การจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน," ใน สุขศึกษาในโรงเรียน. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สุเทพการพิมพ์, 2521.

ชโลมใจ กิจการวัณ และสุรพล หวังดี. ระบบข้อมูลและสารสนเทศเพื่อพัฒนาคุณภาพการประถมศึกษา. กรุงเทพฯ : รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์, 2531.

ชาวี มณีศรี. การนิเทศการศึกษา. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อมรการพิมพ์, 2521.

ชูศรี วงศ์รัตนะ. สถิติเพื่อการวิจัย. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เจริญผล, 2527.

ชูรพล ชันชโยย และคนอื่น ๆ. รายงานการวิจัยประสิทธิภาพของการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนาบริหารศาสตร์, 2527. อักสำเนา

ทวี ฤกษ์สำราญ. โภชนาการ. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์รวมคำแห่ง, 2526.

ทวีศรี ชนาคม. "ความเป็นมาของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน," ประชากร. 10(1) : 34 - 36 ; มกราคม 2521.

ทวีสิทธิ์ สนิทกร. หลักและการจัดโครงการสุขภาพในโรงเรียน. กรุงเทพฯ : อักษรพิมพ์, 2531.

บุญเลิศ เสนีวงศ์ ณ อยุธยา. การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 1. ปริญญาโท กศ.ม. ชอบุรี : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน, 2527 อักสำเนา

ประยงค์ จินตวงศ์. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์หน่วยที่ 2 - 5.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2525.

ประสิทธิ์ สිරะพันธ์ และคนอื่น ๆ. รูปแบบการปรับปรุงการสุขาภิบาลร้านอาหารใน
กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัย, 2527.

เพ็ญศรี ลักษณะงาม. ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาที่มีต่อการจัดโครงการ
อาหารกลางวันในโรงเรียน ในเขตการศึกษา 9. ปริญญาโท น.ม.

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2527. อักษรย่อ.

การศึ เต็มเจริญ และคนอื่น ๆ. ภาวะโภชนาการและนิสัยการบริโภคอาหารของเด็ก
นักเรียนชั้นประถมศึกษาในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาโภชนวิทยา
คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2529. อักษรย่อ.

บงกช จุฬามาศบางกูร และคนอื่น ๆ. การสำรวจสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของ
กรุงเทพมหานคร. รายงานการวิจัย, 2526.

วิทย์ แก้วเกษม. การสำรวจประปาห้องส้วมและห้องอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา
นอกเขตเทศบาลปากตะวันออกเฉียงเหนือ. วิทยานิพนธ์ น.ม. กรุงเทพฯ :
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526. อักษรย่อ.

วิภาวี เกียรติศิริ. ความคิดเห็นของผู้บริหารและครูเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหาร
กลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตพื้นที่เขตเทศบาลนคร จังหวัดอุทัยธานี
วิทยานิพนธ์ น.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2527. อักษรย่อ.

วิลาวัลย์ วรรณศรี. การบริการสุขภาพในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตการศึกษา 8.
ปริญญาโท น.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร,
2527. อักษรย่อ.

วิลาศ จันทร์กัน. การบริหารงานสุขภาพอนามัยในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงาน
การประถมศึกษาจังหวัดสงขลา. ปริญญาโท น.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2524. อักษรย่อ.

วิเศษ วีระไวทยะ. "อาหารเด็กในวัยเรียน," สุขภาพ. 8(3) : 20 - 21 ;

มิถุนายน 2524.

สนม ป้อมสูง. การสุขาภิบาลในโรงเรียน. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ :

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524. อักษรสำเนา.

สายหยุด ชมนนท์ และคนอื่น ๆ. "โครงการสุขภาพในโรงเรียน," ใน เอกสารประกอบการสอนวิทยาลัยครูสวนกุหลาบ, 2519.

สำรวย สีดาเกษ. "การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน," ใน รายงานการศึกษาและทดลองสอนกับวิทยาศาสตร์ประถมศึกษา สาขาสุขาภิบาล คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2507.

สุทใจ จรุงจิตต์. การศึกษาอุปสรรคที่โรงเรียนระดับประถมศึกษาตอนปลายในเขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ไม่สามารถจัดบริการอาหารสมบูรณ์แบบ. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2519. อักษรสำเนา.

อนามัย, กรม. รายงานการเฝ้าระวังภาวะโภชนาการวงที่ 3/2531. กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2531.

_____. สรุปภาวะโภชนาการของนักเรียนชั้นประถมศึกษา (อายุ 5 - 14 ปี) ปีการศึกษา 2530. กองโภชนาการ กรมอนามัย, 2531.

_____. สรุปภาวะโภชนาการเด็กนักเรียนอายุ 4 - 5 ปี ในจังหวัดนครราชสีมา ปีการศึกษา 2530. เอกสารโรเนียว ม.ป.ป.

อุคม คมพิชัย และคนอื่น ๆ. การศึกษาสภาวะการสุขาภิบาลร้านอาหารในเขตพญาไท. รายงานการวิจัย คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2521.

อุคมศิลป์ ศรีสมบูรณ์. ปัญหาการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2522. อักษรสำเนา.

อุทัย ศิลลบุตร. "โภชนาการในโรงเรียน," โภชนาการสาธารณสุข. เอกสารประกอบการบรรยาย, 2508.

- Best, John W. Research in Education. New Jersey : Prentice-Hall Inc., 1970.
- Borgman, N. Diane Gunter. "Administration of School Lunch Programs for Small, Medium and Large School," Dissertation Abstracts International. 44 : 1982-A; January, 1983.
- Cronbach, Lee Josheph. Essential of Psychological Testing. p. 752. 3rd ed. New York : Haper and Row, 1970.
- Edwards, Aller L. Statistical Analysis. New York : Rinchart and Company, 1958.
- Ferguson, George A. Statistical Analysis in Psychology and Education. 5th ed. Tokyo : McGraw-Hill, 1981.
- J.A.O.'Hara-May. "School Feeding under an Applied Nturiion Programme," in Food and Nutrition : Notes and Review. 25 : 110; September, and October, 1968.
- Kale, Karen Elizabeth. "The Relationship of Local school Food Policies and Nutritional Indices of students in TWO Florida school District," Dissertation Abstracts International. 41 : 3808-A; March, 1981.
- Sutter, Sally A, D. Ed. "Effects of In-service program on Nutrition Attitudes and the Teaching of Nutrition by Elementary Teachs," Dissertation Abstracts International. 44 : 6590-A; October, 1978.
- Yamane, Taro. Statistical on Introductory Analysis. 2nd ed. Tokyo : Harper and Row, 1967.

ពាក្យស្នើសុំ

ภาคผนวก ก
รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | | |
|----------------------------------|------------|---|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฉลิมศักดิ์ | สุภาณ | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีสิทธิ์ | สิทธิกร | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร |
| 3. อาจารย์บรรยง | แก้วมีศรี | อาจารย์ใหญ่โรงเรียนชุมชนวัดสุนทรนิवास |
| 4. อาจารย์ศิริพร | ดาวพรหม | ศึกษานิเทศก์ 5 สำนักงานการประถมศึกษา
จังหวัดนครราชสีมา |
| 5. อาจารย์บุญทอง | วรรณภิรมย์ | มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร |

ពាក្យបញ្ជាក់ ២

ที่ ทม 1007/

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ 10110

พฤษภาคม 2532

เรื่อง ขออนุญาตเกราะ

เรียน

บัณฑิตวิทยาลัย ขอรับรองว่า นายรังสี เสงี่ยม

เป็นนิสิตระดับ ☐ ปริญญาเอก สาขา☐ ปริญญาโท วิชาเอก สุขศึกษา

ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

นิสิตผู้นี้มีความประสงค์จะมาติดต่อเพื่อขอความสะดวกในการศึกษาค้นคว้า เพื่อทำ
 วิทยานิพนธ์ เรื่อง สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
 ประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมา

ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจินต์ ปริษณารณ ประธาน

อาจารย์พิมพ์ศรี โตอภิเษย์ กรรมการ

สิ่งที่นิสิตขอขออนุญาตเกราะคือ ส่งแบบสอบถามถึงผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้า
 รับผิดชอบของโครงการอาหารกลางวัน

บัณฑิตวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณ
 ในความช่วยเหลืออนุเคราะห์ใด ๆ ที่ท่านจะโปรดให้แก่นิสิตผู้นี้ด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมพร บัวทอง)

บัณฑิตวิทยาลัย

คณะศึกษาศาสตร์บัณฑิตวิทยาลัย

โทร. 2584119

ภาคผนวก ก

๑๕

สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอ

พฤษภาคม 2532

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์

เรียน

ด้วยนายรังสี เสงี่ยมใหญ่ นิสิทระกับปริญญาโท วิชาเอกสุขศึกษา ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร กำลังหาวิทยานิพนธ์เรื่อง สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา

ทั้งนี้อยู่ในความควบคุมดูแลของ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจินต์ ปริษณารอด ประชาน

อาจารย์พิมพ์ศรี โทษกิเทพย์ กรรมการ

สิ่งที่นิสิตใคร่ขอความอนุเคราะห์คือ ให้ท่าน และครูหัวหน้ารับนิพนธ์โครงการอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนของท่านทบทวนแบบสอบถาม และเมื่อตอบเสร็จเรียบร้อยแล้วกรุณาส่งกลับคืนไปยัง
สำนักงานการประเมณศึกษาอำเภอ ภายในวันที่ เดือน พ.ศ. 2532

สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอห้วยผึ้งเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะกรุณาให้ความร่วมมือในครั้งนี้ และขอขอบคุณในความอนุเคราะห์จากท่าน

ขอแสดงความนับถือ

หน้างานการประถมศึกษาอำเภอ

แบบสอบถาม

เรื่อง สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดนครราชสีมา

แบบสอบถามทั้งหมดมี 3 ชุด คือ

- ชุดที่ 1 แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร
ชุดที่ 2 แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุข
ชุดที่ 3 แบบสอบถามปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ชุดที่ 1

แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐

ลักษณะของโรงอาหาร

☐ โรงอาหารชั่วคราว

☐ โรงอาหารถาวร

ส่วนที่ 2 แบบสำรวจสภาพของโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ ที่กำหนดและตรงกับความเป็นจริงของโรงอาหาร

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
1. สถานที่ตั้งโรงอาหาร ☐ แยกเป็นเอกเทศและห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่เก็บขยะ หรือแหล่งน้ำโสโครก ☐ แยกเป็นเอกเทศแต่อยู่ใกล้กับแหล่งโสโครก เช่น ที่เก็บขยะ หรือแหล่งน้ำโสโครก ☐ ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารหรือชายคาอาคารเรียน ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 2. สภาพสถานที่ตั้งโรงอาหาร ☐ มีน้ำขัง เจาะแฉะ หรือน้ำท่วมถึงในฤดูร้อน ☐ อยู่บนที่ดอน น้ำท่วมไม่ถึง ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 3. พื้นของโรงอาหาร 3.1 วัสดุที่ใช้ ☐ กินชั๊กแน่น ☐ คอนกรีต ☐ หินขัด ☐ พื้นไม้ ☐ ปูกระเบื้อง ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
3.2 สภาพพื้นโรงอาหาร ☐ ชำรุดมาก ☐ ชำรุดบางส่วน ☐ มีสภาพดี ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 3.3 ความสะอาดของพื้นโรงอาหาร ☐ สะอาด ☐ พอใช้ ☐ ไม่ถูกต้องลักษณะ ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 4. บันจโรงอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี (ถ้าตอบข้อนี้ให้ข้ามไปข้อ 5) 4.1 วัสดุที่ใช้ ☐ ก่ออิฐ ☐ ปาไม ☐ ลวดทากาย ☐ คอนกรีต ☐ ไม่นและลวดทากาย ☐ ไม่นและสังกะสี ☐ อื่น ๆ (ระบุ) ☐ วัสดุอะไร (ระบุ)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
4.2 สภาพของผนังโรงอาหาร ☐ ชำรุดมาก ☐ ชำรุดบางส่วน ☐ สกปรก	
4.3 ความสะอาดของผนังโรงอาหาร ☐ สะอาด ☐ พอใช้ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ	
4.4 ช่องระบายอากาศ ☐ มี ☐ ไม่มี	
5. เพดานของโรงอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี (ถ้าตอบข้อนี้ให้ข้ามไปตอบข้อ 6)	
5.1 วัสดุที่ใช้ ☐ พื้นคอนกรีต หาดสีอ่อน ☐ พื้นคอนกรีต ไม่หาดสี ☐ ไม้ฉีกหาดสีอ่อน ☐ ไม้ฉีก ไม่หาดสี ☐ ไม้ หาดสี ☐ ไม้ ไม่หาดสี ☐ กระเบื้องเรียบ หาดสี ☐ กระเบื้องเรียบ ไม่หาดสี	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
☐ สังกะสี ☐ เหล็ก ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	
5.2 เพกานีสภาพ ☐ ขำรุดมาก ☐ ขำรุดบางส่วน ☐ สภาพดี	
5.3 ความสะอาดของเพกาน ☐ สะอาด ☐ พอใช้ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ	
6. โต๊ะที่ใช้ในโรงอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี (ถ้าตอบข้อนี้ให้ข้ามไปข้อ 7)	
6.1 วัสดุที่ใช้ ☐ โต๊ะไม้ทั้งชุด ☐ โครงโลหะพื้นไม้ ☐ โครงโลหะพื้นไม้ก้ำวยวัสดุอื่น ☐ โครงโลหะไม่เป็นสนิมพื้นไม้ ☐ โต๊ะโลหะทั้งชุด ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
6.2 สภาพโต๊ะ ☐ ชำรุดมาก ☐ ชำรุดบางส่วน ☐ สภาพดี 6.3 ความสะอาดของโต๊ะ ☐ สะอาด ☐ พอใช้ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ 7. เก้าอี้หรือม้านั่งที่ใช้ในโรงอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี (ถ้าตอบข้อนี้ให้ข้ามไปคณข 8) 7.1 วัสดุที่ใช้ ☐ ไม้ทั้งชุด ☐ โครงโลหะทึบไม้ ☐ โครงโลหะทึบไม้บุด้วยวัสดุอื่น ๆ ☐ โครงโลหะไม่เป็นสนิมทึบไม้ ☐ โลหะทั้งชุด ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 7.2 สภาพของเก้าอี้หรือม้านั่ง ☐ ชำรุดมาก ☐ ชำรุดบางส่วน ☐ สภาพดี	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
7.3 ความสะอาดของเก้าอี้หรือม้านั่ง ☐ สะอาด ☐ พอใช้ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ 8. การเก็บรวบรวมขยะบริเวณโรงอาหาร 8.1 การเก็บรวบรวมขยะ ☐ มีที่เก็บขยะเปียกและขยะแห้งแยกจากกัน ☐ เก็บรวมกัน ☐ ไม่มีที่เก็บ 8.2 ชนิดของถังขยะ ☐ ตะกร้า ☐ เข่ง ☐ ถังพลาสติก ☐ ถังโลหะ ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 8.3 สภาพของถังขยะ ☐ ถังขยะถูกสุขลักษณะ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
8.4 ความเพียงพอของถังขยะ (ใช้ 1 วัน เป็นเกณฑ์) ☐ เก็บขยะได้เพียงพอ ☐ เก็บขยะไม่หมด มีขยะกองอยู่สกปรก 8.5 กำหนดเวลาในการเก็บขยะ ☐ กำจัดขยะทุกวัน ☐ กำจัดขยะวันเว้นวัน ☐ แล้วแต่สะดวก ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 8.6 วิธีการกำจัดขยะ ☐ ชัง ☐ กองบนพื้นดิน ☐ เตา ☐ ฌที่จุ่ม ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	
9. การระบายอากาศในโรงอาหาร 9.1 ลักษณะการระบายอากาศ ☐ สมธรรมชาติ ☐ พัดลม 9.2 สภาพอากาศในโรงอาหาร ☐ การระบายอากาศดี ☐ ร้อนอบอ้าว ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
หากมีลักษณะมีลักษณะ ☐ ถึงขั้นถูกสุขลักษณะ (มีปากเป็นรสขมไม่ร่ำชื่น) ☐ ถึงขั้นไม่ถูกสุขลักษณะ 11.5 ที่บัสสาวะชาย ☐ มี ☐ ไม่มี หากมี มีจำนวน.....ที่ 11.6 ความสะอาดที่บัสสาวะชาย (ถ้ามี) ☐ สะอาด ☐ หยาบ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ 11.7 อ่างล้างมือในบริเวณห้องส่วน ☐ มี ☐ ไม่มี 11.8 สมูอ่างมือ ☐ มี ☐ ไม่มี 11.9 ความสะอาดของอ่างล้างมือ ☐ สะอาด ☐ หยาบ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
12. อ่างล้างมือในบริเวณโรงอาหาร ☐ มี ☐ ไม่มี 12.1 สบู่ล้างมือ ☐ มี ☐ ไม่มี 12.2 ความสะอาดของอ่างล้างมือ (ถ้ามี) ☐ สะอาดดี ☐ พอใช้ได้ ☐ ไม่ถูกสุขลักษณะ 13. การกำจัดน้ำโสโครกของโรงอาหาร 13.1 การกำจัดน้ำโสโครก ☐ มี ☐ ไม่มี ถ้ามี มีวิธีการ ☐ มีวางระบายน้ำ ☐ มีวางระบายน้ำมีตะแกรงกักเศษอาหาร ☐ ซุกดินเป็นร่องระบายน้ำ ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	

ลักษณะที่พิจารณา	หมายเหตุ
13.2 สภาพการกำจัดน้ำโสโครก ☐ มีวางระบายน้ำใช้งานได้ดี ☐ มีวางระบายน้ำใช้งานไม่ได้ดี 14. การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคในโรงอาหาร ☐ มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ☐ ไม่มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค 14.1 ถ้ามี มีวิธีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคโดยวิธี (ระบุ) 14.2 สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหา (ระบุ) 15. น้ำดื่ม น้ำใช้ในโรงอาหาร 15.1 น้ำดื่ม ชนิดของน้ำดื่ม ☐ น้ำฝน ☐ น้ำข่อย ☐ น้ำบาดาล ☐ น้ำประปา ☐ อื่น ๆ (ระบุ) 15.2 น้ำใช้ ชนิดของน้ำใช้ ☐ น้ำฝน ☐ น้ำข่อย ☐ น้ำบาดาล ☐ น้ำประปา ☐ อื่น ๆ (ระบุ)	

ชุดที่ 2

แบบสำรวจสุขภาพโรงอาหารในโรงเรียน

คำชี้แจง

1. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ต้องดำเนินการที่โรงอาหารของท่านได้ปฏิบัติตามถูกต้องครบถ้วนตามข้อมาตรฐาน
2. และใส่เครื่องหมาย ✗ ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ต้องดำเนินการที่โรงเรียนของท่านได้ปฏิบัติแต่ไม่ถูกต้องครบถ้วนทั้งหมดตามข้อมาตรฐาน
3. ใส่เครื่องหมาย - ในช่องหลังข้อมาตรฐานที่ต้องดำเนินการในกรณีโรงอาหารของท่านไม่มีกิจกรรมตามที่กิจกรรมในข้อมาตรฐานที่ต้องดำเนินการระบุไว้ซึ่งไม่เป็นปัญหาหากันสุขภาพอาหาร

ตัวอย่าง

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
1. สถานที่รับประทานอาหาร	1 กว้างขวาง ไม่อับชื้น ไม่มี หนากใย มีแสงสว่างเพียงพอ	✓
	2 พื้นทากว้างวิสกูแข็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง.....	✗
	3 โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง สะอาด จักเป็นระเบียบ	-
	4 มีที่ล้างมือ และมีน้ำไหลตลอดเวลา	✓

จากตัวอย่างหมายความว่า สถานที่ประกอบอาหาร ข้อ [1] ปรากฏว่าโรงอาหารปฏิบัติได้ครบถ้วนตามข้อกำหนดฐาน จึงใส่เครื่องหมาย ✓ และสถานที่รับประทานอาหารในข้อ [2] โรงอาหารอาจจะขาดอย่างหนึ่งอย่างใดไปคือปฏิบัติไม่ถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนดฐาน เช่น พื้นหาคั่วยวีสกูแซ็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด แต่อาจมีน้ำขัง จึงใส่เครื่องหมาย ✕ ส่วนข้อ [3] โรงอาหารไม่มีกิจกรรมตามข้อกำหนดฐานเลย เช่น โต๊ะไม้แข็งแรง ไม่สะอาด ไม่เป็นระเบียบ จึงใส่เครื่องหมาย - สำหรับข้อ 4. โรงอาหารปฏิบัติได้ถูกต้องครบถ้วนตามข้อกำหนดฐาน จึงใส่เครื่องหมาย ✓

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
1. สถานที่รับประทานอาหาร	[1] ทิวอาคารไม่อับทึบ ไม่มีหยากไย่ มีแสงสว่างเพียงพอ	
	[2] พื้นหาคั่วยวีสกูแซ็ง เช่น คอนกรีต สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขัง	
	[3] โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง สะอาด จัดเป็นระเบียบ	
	4 มีที่ล้างมือ และมีน้ำใช้ตลอดเวลา	
2. สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร	[5] โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และโต๊ะวางจำหน่ายอาหาร หาคั่วยวีสกูดาวแข็งแรง สะอาด และสูงอย่างน้อย 60 ซม.	
	6 มีเขียงที่สะอาด ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง และมีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
3. อาหาร	[7] อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในตู้ หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์นำโรคได้ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และจะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือ หรืออ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์อย่างน้อย 1 เมตร [8] สารปรุงแต่งอาหารที่ใช้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข 9 เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ล้างและเก็บในภาชนะที่สะอาดไม่ปะปนกัน ทั้งไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 10 อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.	
4. น้ำดื่ม-น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม	[11] น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดและมีหางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ทั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. [12] น้ำแข็ง น้ำหวาน และน้ำผลไม้ เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และอุปกรณ์ที่ใช้กั้นยาวสำหรับ คีบ หรือตักประจำ ทั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. [13] น้ำแข็ง ที่ใช้บริโภคต้องไม่นำอาหารและเครื่องมือไปแช่ไว้	

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
5. ภาชนะอุปกรณ์	14 ที่เก็บน้ำดื่มและน้ำแข็ง จะต้องอยู่ห่างจากที่ล้างมือหรืออ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 60 ซม.	
	15 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	
	16 ช้อน ชम्म และตะเกียบเก็บโดยเอาก้านขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	
	17 จาน ชาม แก้วน้ำ และภาชนะอื่น ๆ เก็บในตู้ที่มีการปกปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาด ซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	
	18 ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาด และห้ด้วยแก้วหรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิดและตั้งสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	
	19 จาน ชาม ช้อนและชम्म ต้องห้ด้วยสแตนเลส หรือกระเบื้องเคลือบ ไม่ทกแต่งสีให้เคลือบ หรือแก้ว หรือเมลามีน หรืออูมิเนียม หรือสังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่ทกแต่งสี หรือวัสดุอื่นที่ไม่ใช่ไม้	

เรื่อง	มาตรฐานที่ต้องดำเนินการ	ผลการสำรวจ
6. การกำจัดขยะและน้ำโสโครก	[20] ขยะ จะต้องมีการกำจัดทุกวัน 21 ถังขยะในบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ต้องมีอย่างน้อย 2 ที่ และต้องไม่รั่วซึม หรือใช้ถุงพลาสติกสวมไว้กั้นใน เฉพาะ ในห้องครัวต้องมีฝาปิด 22 มีท่อ หรือรางระบายน้ำที่มีสภาพที่ไม่แตก ร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ล้างสุขาภิบาล หรือ แหล่งกำจัดไก่	
7. ส้วม	[23] ส้วม ต้องอยู่นอกอาคารโรงอาหาร กรณี อยู่ในตัวอาคาร ประตูต้องไม่เปิดสู่ บริเวณที่ปรุง เติมน้ำอาหาร ที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด	
8. ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ	[24] ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ สวมเสื้อมีแขนที่สะอาด และซักเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ 25 ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ ผู้ดื่มน้ำกันเป็นนิสัย หรือมี เครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้อง เก็บผมโดยใช้นิโทษหรือหมวกคลุมผมด้วย.....	

ชุดที่ 3

แบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ตอนที่ 1 ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประเมิน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ○ ให้ตรงกับความเป็นจริงของท่าน

1. ตำแหน่งหน้าที่ในสถานศึกษา โรงเรียนปัจจุบันของท่าน
 - ☐ ผู้บริหารโรงเรียน
 - ☐ ครูหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน
2. ขนาดโรงเรียนที่ท่านปฏิบัติราชการอยู่
 - ☐ มีนักเรียนไม่เกิน 120 คน
 - ☐ มีนักเรียน 121 - 359 คน
 - ☐ มีนักเรียน 360 คนขึ้นไป
3. ประสบการณ์ในการทำงาน (นับตั้งแต่ท่านเริ่มรับราชการ)
 - ☐ น้อยกว่า 10 ปี
 - ☐ 10 - 20 ปี
 - ☐ มากกว่า 20 ปี

ตอนที่ 2 แบบสอบถามปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริงในช่องน้ำหนักของปัญหา โดยมีเกณฑ์ที่ใช้แสดงความคิดเห็น 5 ระดับ คือ

- 5 หมายถึง เป็นปัญหามากที่สุด
- 4 หมายถึง เป็นปัญหามาก
- 3 หมายถึง เป็นปัญหามากปานกลาง
- 2 หมายถึง เป็นปัญหาน้อย
- 1 หมายถึง เป็นปัญหาน้อยที่สุด

ตัวอย่าง

๐ ปัญหาเกี่ยวกับบุคลากร

๐.1 บุคลากรที่รับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร

๐.2 ความร่วมมือจากผู้ปกครอง

ระดับปัญหา				
5	4	3	2	1
	✓			
			✓	

จากตัวอย่างหมายความว่า ปัญหาเกี่ยวกับบุคลากร บุคลากรที่รับผิดชอบด้านการประกอบอาหารมีปัญหามาก และความร่วมมือจากผู้ปกครองเป็นปัญหาน้อย

ข้อที่	ปัญหา	ระดับปัญหา				
		5	4	3	2	1
	<u>ปัญหาเกี่ยวกับบุคลากร</u>					
1	การจัดตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน					
2	ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน ของคณะกรรมการ					
3	ผู้บริหารโรงเรียนไม่สนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน					
4	ความร่วมมือจากคณะครูในการจัดโครงการอาหาร กลางวัน					
5	ครูส่วนใหญ่มีชั่วโมงสอนและงานอื่น ๆ ไม่สามารถช่วยทำ งานด้านอาหารกลางวันได้					
6	ความรู้เรื่องโภชนาการของครู					
7	ความร่วมมือจากนักเรียน					
8	ความร่วมมือจากครูปกครอง					
9	ความร่วมมือจากชุมชน					
10	ความเข้าใจอันดีหรือความร่วมมือของบุคคลในชุมชน อาหารในโรงเรียน					
11	บุคลากรที่รับผิดชอบในการ จัดอาหารสด					
12	บุคลากร ที่รับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร					
13	บุคลากรที่รับผิดชอบด้านการจำหน่ายอาหาร					
14	บุคลากรที่จะรับผิดชอบด้านการจัดหาวัสดุ การเงิน และครุภัณฑ์					
15.	บุคลากรในการ เก็บล้างทำความสะอาดนันทุณ					

ข้อที่	ปัญหา	ระดับปัญหา				
		5	4	3	2	1
	<u>ปัญหาเกี่ยวกับสถานที่</u>					
16.	สถานที่ในการประกอบอาหาร					
17	สถานที่ในการจำหน่ายอาหาร.....					
18	สถานที่ให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหาร					
19	สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะต่าง ๆ					
20	สถานที่เก็บอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการทำอาหาร					
21	สถานที่ในการเก็บอาหารแห้งที่เหลือใช้ในแต่ละวัน					
22	สถานที่สำหรับเก็บอาหารสดที่เหลือใช้ในแต่ละวัน					
23	ผลผลิตทางการเกษตรของโรงเรียน					
24	การคมนาคมระหว่างโรงเรียนกับตลาด					
25	โรงเรียนอยู่ห่างจากตลาดหรือแหล่งซื้ออาหาร					
	<u>ปัญหาเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ</u>					
26	ภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร					
27	ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหาร เช่น จาน ช้อน ฯลฯ					
28	ภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม					
29	ตู้ โต๊ะสำหรับใส่ เก็บภาชนะ หรือเครื่องครัวต่าง ๆ					
30	น้ำที่ใช้ในการเกษตรของโรงเรียน					
31	น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหารและล้างภาชนะ					

ข้อที่	ปัญหา	ระดับปัญหา				
		5	4	3	2	1
	<u>ปัญหาเกี่ยวกับงบประมาณและการเงิน</u>					
32	เงินทุนหมุนเวียนที่จะใช้จ่ายประจำวันในการจัดทำอาหาร					
33	การทำบัญชีระบบเงินยุ่งยากไม่คล่องตัวในการบริการ					
34	นักเรียนไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวันได้ทุกวัน					
35	ฐานะนักเรียนยากจนมาก โรงเรียนต้องให้รับประทานโดยไม่คิดเงิน					
36	การขอความช่วยเหลือจากผู้บริจาคและมูลนิธิต่าง ๆ					
37	สินค้าที่ใช้ประกอบอาหาร ในห้องกลางราคาแพงไม่สามารถจำหน่ายแก่นักเรียนในราคาถูก					
38	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปซื้ออาหารคิบลูก					
39	การจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนประสบปัญหาขาดทุน					
	<u>ปัญหาเกี่ยวกับการจัดทำเป็นงาน</u>					
40	การวางแผนงานเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน					
41	การประชาสัมพันธ์งานโครงการอาหารกลางวันกับภายนอก					
42	ความช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อำเภอ จังหวัด					

ข้อที่	ปัญหา	ระดับปัญหา				
		5	4	3	2	1
43	การประสานงานระหว่างโรงเรียน บ้าน ผู้ปกครอง ชุมชน					
44	ความช่วยเหลือจากชุมชนไม่สม่ำเสมอทำให้การจัด อาหารกลางวันไม่ต่อเนื่อง					
45	การส่งเสริมกิจกรรมการเกษตรเพื่อโครงการอาหาร กลางวัน					
46	การมอบหมายงานและการรับผิดชอบงานโดยตรง					
47	การติดตามผล ประเมินผลโครงการอาหารกลางวัน					

ขอขอบคุณที่ท่านกรุณาตอบแบบสอบถาม

ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ นายรังสี ชื่อสกุล เพ็งใหญ่

เกิดวันที่ 28 เดือนเมษายน พุทธศักราช 2498

สถานที่เกิด 198 หมู่ 1 ตำบลกะแทะ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ที่อยู่ปัจจุบัน 1091 ถนนราษฎร์บำรุง อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประวัติการศึกษา

ป.กศ. วิทยาลัยครูนครศรีธรรมราช

ป.กศ.สูง (พลศึกษา) วิทยาลัยพลศึกษาจังหวัดชุมพร รุ่นที่ 1

กศ.บ. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

และจบนิเทศศาสตร์ สาขานักสื่อสารมวลชน จากมหาวิทยาลัย

สุโขทัยธรรมมาธิราช

กศ.ม. (สุขศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร

ประวัติการทำงาน

2518 - ปัจจุบัน อาจารย์ 1 โรงเรียนวัดเขาศรีวิชัย

อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี