รายงานการวิจัย

เรื่อง

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

หนังสือทั่วไป

ผู้วิจัย

นางสุรางค์ สุขรอด

378.19716
ส858พ

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

ISBN 974-650-650-1

ธันวาคม 2547

496

378.1671
ส 558พ

บรรณาคม

รายงานการวิจัย
เรื่อง

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

ว 17 กย 2551

ผู้วิจัย
นางสุรางค์ สุขรอด

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)
ISBN 974 – 650 – 650 – 1
ธันวาคม 2547

S338649

คำนำ

รายงานการวิจัยเรื่องพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) นี้ เน้นการวิจัยเพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจของนักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ปีการศึกษา 2546 เพื่อจะได้นำผลการวิจัยมาพัฒนาและปรับปรุงโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

สุรางค์ สุขรอด

ธันวาคม 2547

ประกาศคุณูปการ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดาวัลย์ เกษมเนตร รองผู้อำนวยการฝ่ายวางแผนและพัฒนาสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ที่ให้คำปรึกษาแนะนำและให้ความช่วยเหลือในการทำวิจัย รองศาสตราจารย์เฉลิมศักดิ์ สุภาผล รองศาตราจารย์นุกูล กระจาย คณะวิทยาศาสตร์ ที่ให้ความอนุเคราะห์เป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ ตลอดจนได้กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำที่มีคุณค่ายิ่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดารกา วรรณวนิช ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลรัตน์ ขันธ์เจริญ อาจารย์นาราวดี กิจวิธี อาจารย์ชวลิต สูงใหญ่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัสสร ผิวขาว อาจารย์ศิริอร มั่นเปล่ง ที่ให้ความช่วยเหลือ แนะนำและเป็นกำลังใจในงานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และขอขอบคุณคณาจารย์และนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ที่ช่วยเหลือและให้ข้อมูลในการศึกษาการทำวิจัยครั้งนี้

สุรางค์ สุขรอด

ธันวาคม 2547

สารบัญ

หน้า

คำนำ

ประกาศคุณูปกร

บทคัดย่อ

Research Abstract

บทที่ 1 บทนำ 1

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย 1

จุดมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า 2

ประโยชน์การวิจัย 3

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า 3

นิยามศัพท์เฉพาะ 4

นิยามปฏิบัติการ 5

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 6

ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน 6

ความสำคัญของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน 8

ความมุ่งหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน 10

หลักการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน 11

รูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน 12

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน 13

ความต้องการสารอาหารในเด็กวัยเรียน 16

ประวัติโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) 19

บทบาทของโรงเรียนในการจัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน 19

หน้าที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน 20

วัตถุประสงค์ของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน 21

โครงสร้างการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน 21

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน 22

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน 23

ความหมายของความพึงพอใจ 23

ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการบริการ 25

การวัดความพึงพอใจที่มีต่อการบริการ 27

งานวิจัยในประเทศที่เกี่ยวข้อง 29

งานวิจัยต่างประเทศ 32

สมมติฐานการวิจัย 33

กรอบแนวคิดการวิจัย 34

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย 35

ลักษณะของประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง 35

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล 36

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล 40

การวิเคราะห์ข้อมูล 40

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 42

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล 42

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล 42

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 43

บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 55

จุดมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า 55

สมมติฐานการวิจัย 55

วิธีดำเนินการวิจัย 55

การวิเคราะห์ข้อมูล 58

สรุปผลการศึกษาค้นคว้า 59

การอภิปรายผล 62

ข้อเสนอแนะ 63

บรรณานุกรม 66

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก..... 73
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ 74
ภาคผนวก ข ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม 76
ภาคผนวก ค แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย..... 80

บัญชีตาราง

ตาราง **หน้า**

1 ความต้องการพลังงานที่ควรได้รับในวันหนึ่งๆ สำหรับเด็กวัยเรียนแยกตามเพศและอายุ 17

2 ปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับประจำวันในเด็กวัยเรียน (กำหนดจากชนิดของโปรตีนที่ได้จากไข่ นม และเนื้อสัตว์) แยกตามเพศและอายุ 18

3 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มในแต่ละชั้น 36

4 แสดงความถี่และร้อยละของนักเรียนที่แสดงพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน 43

5 แสดงความถี่และร้อยละของการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน 48

6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ทั้งรายด้านและรวมทุกด้านของนักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน 50

7 แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิง 51

8 แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านระหว่างนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย 52

9 แสดงค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันโดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวมของแบบสอบถามทั้งฉบับ (Item total correlation) 75

บทคัดย่องานวิจัย

เรื่อง

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

ผู้วิจัย

นางสุรางค์ สุขรอด

งานวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน 2) เพื่อศึกษาการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวัน 3) เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน 4) เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนที่มีเพศและระดับชั้นเรียนต่างกัน และ 5) เพื่อสรุปข้อเสนอแนะการจัดโครงการอาหารกลางวัน

กลุ่มตัวอย่างคือนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-6 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 359 คน แบ่งเป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 179 คน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 180 คน เป็นนักเรียนชาย 180 คน นักเรียนหญิง 179 คน การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบสอบถาม ซึ่งแบ่งเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัว ตอนที่ 2 แบสอบถามพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน และตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติพรรณนา คือ ความถี่ ร้อยละ $\bar{X}$ และ S.D. และสถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน คือ สถิติทดสอบ t (T – Test)

ผลการวิจัยมีดังนี้

1. นักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยจำแนกตามเพศและระดับชั้นเรียน มี พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในด้านการแสดงออกและความคิดเห็นดังนี้

นักเรียนส่วนมากรับประทานอาหารกลางวันของโรงเรียนทุกวันโดยใช้เวลารับประทานประมาณ 10 – 20 นาที นักเรียนส่วนมากต้องการอาหารจานเดียวสัปดาห์ละ 2 วัน นักเรียนชายและนักเรียนหญิงระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลายต้องการไอศกรีมเป็นของหวาน ในเรื่องรสชาติอาหารส่วนมากเห็นว่ารสดีแล้ว และทางโรงเรียนให้ปริมาณอาหารเพียงพอ อาหารมีความสะอาดไม่พบหนอนหรือแมลงในอาหาร

2. นักเรียนส่วนมากเห็นว่าปัญหาการบริการอาหารกลางวันอันดับ 1 คือ ปัญหาด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม รองลงมาคือ ด้านมารยาทและความเป็นระเบียบของนักเรียน

3. นักเรียนทุกกลุ่มมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันในระดับปานกลาง นักเรียนชายและหญิงมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน แต่นักเรียนที่เรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งภาพรวมและรายด้านมากกว่านักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

Research Abstract

Srinakharinwirot University ; Prasarnmit Secondary Demonstration School Students' Behavior in Taking School Lunch Service and Their Satisfaction on School Lunch Program.

The purposes of this study were ; (1) to investigate students' behavior in taking school lunch service (2) to investigate and rank the problems of school lunch service (3) to investigate the degree of satisfaction on school lunch program (4) to compare the satisfaction on school lunch program of the students with different sexes and those from different class levels (5) to conclude suggestions on how to organize school lunch program.

The sample consisted of 179 lower secondary students and 180 upper secondary students during the second semester of the 2003 academic year, 180 and 179 of whom were male and female respectively. The tools used to collect data was a questionnaire to elicit some information on a personal background, behavior in taking school lunch service and satisfaction on school lunch program. The statistics employed in data analysis were frequencies distribution, percentage, arithmetic means, standard diviation and t - test.

The findings were as follows.

1. The behavior, shown through both actions and opinions, in taking school lunch service of all students from the sample group and those classified according to sexes and class levels indicated that :

1. Most students spent about 10 – 20 minutes having school lunch every day. Most of them preferred a single – dish lunch twice a week. Both male and female students from the lower and upper secondary preferred ice cream as their dessert. They were satisfied with the taste, quantity and quality of school lunch

2. Most students found that the two most serious problems related to school lunch service were the space and surroundings of the school canteen and the students' manner and discipline in taking school lunch service respectively.

3. The students from all sample groups were satisfied with school lunch program at a moderate level. When considered overall and each aspect related to sexes, there was no significant difference of satisfaction in school lunch program between male and female students. But concerning the overall and each aspect related to class levels, the upper secondary students were more satisfied with school lunch program than those from the lower secondary.

บทที่ 1
บทนำ

ความสำคัญและที่มาของปัญหาการวิจัย

เด็กวัย 12-18 ปี เป็นช่วงวัยรุ่นที่กำลังเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษา เป็นวัยที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมากทั้งในด้านร่างกายและจิตใจ โดยเฉพาะด้านร่างกายเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตมีการพัฒนาการทางด้านสมอง กระดูก ฟัน กล้ามเนื้อ และระบบต่างๆ ในร่างกายอย่างมาก ดังนั้นเด็กในวัยนี้จึงต้องการอาหารที่เหมาะสมทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ เพื่อการเจริญเติบโตที่เหมาะสมกับวัย แต่การดำรงชีวิตในสังคมปัจจุบันโดยเฉพาะเด็กในสังคมเมืองมีแต่สภาพการณ์ที่ก่อให้เกิดความเครียดมากมายทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ เช่น การแข่งขันในเรื่อง การเรียน ซึ่งทำให้เด็กนักเรียนส่วนมากต้องโหมเวลาในการดูหนังสือ การเรียนกวดวิชา จนทำให้นักเรียนขาดการเอาใจใส่ดูแลสุขภาพตนเอง ขาดการพักผ่อน การออกกำลังกาย และที่สำคัญคือมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เพราะต้องเร่งรีบในการทำกิจกรรมต่างๆ ทำให้ไม่มีเวลาในการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ อาหารจานด่วน (Fast Food) จึงเป็นสิ่งที่วัยรุ่นนิยมเพราะสะดวกประกอบกับค่านิยมในสังคมที่เห็นว่าการรับประทานอาหารประเภทนี้เป็นสิ่งโก้เก๋ทันสมัย จึงทำให้วัยรุ่นหลงนิยมไปด้วย จากการศึกษาของ สมใจ วิชัยศิษฐและคณะ (ม.ป.ป. อ้างอิงจาก ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2537 : 105) ซึ่งได้สำรวจกลุ่มคนที่ใช้บริการอาหารฟาสท์ฟุต พบว่ากลุ่มนักเรียนอายุ 15-20 ปี เข้าร้านอาหารประเภทนี้ถึงร้อยละ 52 และนิยมเข้าร้านประเภทขนมโดนัทมากที่สุด รองลงมาคือร้านอาหารที่มีไก่ทอด แฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก พิซซ่า ซึ่งอาหารประเภทนี้มีส่วนประกอบหลักเป็นแป้ง ไขมัน น้ำตาล เป็นส่วนใหญ่ อาหารเหล่านี้จึงให้สารอาหารพวกคาร์โบไฮเดรตและไขมันเป็นส่วนมากแต่ปริมาณใยอาหารมีค่าต่ำ ซึ่งเมื่อรับประทานไปนานวันจะมีผลต่อสุขภาพได้ การรับประทานอาหารของเด็กในวัยนี้จึงควรให้ครบทุกหมู่และมีปริมาณพอเพียงด้วย

วิธี แจ่มกระทึก (2541 : 2 อ้างอิงจาก Heald. 1991 : 380) ได้อธิบายถึงผลกระทบของการบริโภคอาหารจานด่วนต่อสภาวะโภชนาการไว้ 3 ประการคือ

1. การได้รับพลังงานสูง มีความสัมพันธ์กับปริมาณพลังงานที่สูงในอาหารจานด่วน
2. ผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์จากการได้รับไขมันชนิดอิ่มตัวและโคเลสเตอรอลในปริมาณสูง
3. ผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์จากการได้รับเกลือในปริมาณสูง

ซึ่งผลกระทบทั้งสามอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงด้านชีวเคมี และมีความสัมพันธ์กับโรคในกลุ่มของชาวตะวันตก ได้แก่ โรคหลอดเลือดแดงแข็ง โรคความดันโลหิตสูง โรคอ้วน โรคมะเร็ง โรคลำไส้อักเสบ และความผิดปกติอื่นๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับความไม่สมดุลที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของประชากร พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมโดยเฉพาะอาหารที่ให้พลังงานสูงส่งผลให้เด็กกรุงเทพมหานครมีภาวะโภชนาการเกินมาตรฐานถึงร้อยละ 20 กลุ่มวัยรุ่นจึงเป็นกลุ่มที่น่าเป็นห่วงในเรื่องความเสี่ยงต่อโรคอ้วนจากภาวะโภชนาการเกินมาตรฐาน เนื่องจากวัยรุ่นโดยทั่วไปจะมีเวลาในแต่ละวันอยู่ในโรงเรียนมากกว่าอยู่บ้าน จึงทำให้หลายโรงเรียนมีความตระหนักในบทบาทของโรงเรียนที่จะช่วยดูแลเอาใจใส่เรื่องการบริโภคอาหารของนักเรียนโดยมีนโยบายจัดโครงการอาหารกลางวันขึ้นเพื่อช่วยให้เด็กนักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันซึ่งเป็นอาหารมื้อสำคัญอย่างมีคุณค่า สะอาด และราคายุติธรรมมากกว่าที่เด็กจะซื้อเองจากร้านค้า เพราะผู้จัดเมนูอาหารคือ อาจารย์ที่มีความรู้ทางโภชนาการซึ่งสามารถจัดเมนูอาหารได้เหมาะสมกับวัยของนักเรียน ถูกหลักโภชนาการที่จะช่วยส่งเสริมสุขภาพของเด็กที่จะเป็นอนาคตของชาติและพร้อมกันนั้นยังสร้างนิสัยการกินที่ดี การมีมารยาทในการรับประทานอาหารและการรู้จักดูแลช่วยเหลือกันด้วย

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เป็นโรงเรียนหนึ่งที่มีนโยบายเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันอย่างชัดเจน และดำเนินการโครงการนี้มาเป็นระยะเวลานานเริ่มตั้งแต่ปี 2500 โดยมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญคือ การบริการเพื่อสุขภาพและการสอนมารยาทสังคมให้กับนักเรียน โรงเรียนได้แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันขึ้นเพื่อปฏิบัติตามนโยบาย ควบคุมดูแล ให้ข้อเสนอแนะและให้ความช่วยเหลือเพื่อให้การดำเนินงานของโครงการเป็นไปอย่างสม่ำเสมอและมีประสิทธิภาพ โครงการอาหารกลางวันจัดขึ้นเพื่อให้บริการด้านโภชนาการกับนักเรียน การจัดจึงต้องสนองตอบความต้องการของนักเรียนอย่างดีเพื่อให้เกิดประโยชน์เต็มที่กับนักเรียน การศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการและความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันจะช่วยให้คณะดำเนินงานได้ข้อมูลจากผู้รับบริการโดยตรงที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินการของโครงการให้บรรลุเป้าหมายอย่างดียิ่งทั้งในด้านผู้ให้และผู้รับบริการ

จุดมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศ และระดับชั้นเรียน

2. เพื่อศึกษาการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศ และระดับชั้นเรียน

3. เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมทุกด้านและรายด้านของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศ และระดับชั้นเรียน

4. เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมทุกด้านและรายด้านระหว่างนักเรียนที่มีเพศ และเรียนในระดับชั้นเรียนต่างกัน

5. เพื่อสรุปข้อเสนอแนะในการจัดบริการอาหารกลางวันของนักเรียน

ประโยชน์การวิจัย

1. ได้ทราบการปฏิบัติตัวและความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการใช้บริการโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในการที่จะนำมาใช้เป็นข้อมูลเพื่อปรับปรุงในเรื่องการจัดแบ่งเวลาการรับประทานอาหารระหว่างนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้นและระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่ยังเป็นปัญหาการจัดไม่ลงตัวเนื่องจากมีสภาพที่จำกัด เรื่องความพอใจของนักเรียนที่มีต่อรายการอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดขึ้น เรื่องความสะอาดและการจัดอาหารกลางวันตามความคิดเห็นของนักเรียน เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาของฝ่ายบริหารของโรงเรียน

2. ได้รับทราบความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งในภาพรวมและรายด้านว่าอยู่ในระดับใด ข้อมูลที่ได้จะเป็นแนวทางสำหรับผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายที่จะได้วางแผนร่วมกันในการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องให้ดีขึ้น

3. ได้ทราบข้อเสนอแนะของนักเรียนที่จะเป็นประโยชน์โดยตรงในการใช้เป็นข้อมูล เพื่อการแก้ไขได้ตรงกับความต้องการของนักเรียน

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. **ประชากร**

ประชากรที่ใช้ในการอ้างอิงผลการวิจัยในครั้งนี้ คือ นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 1,615 คน แบ่งเป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 838 คน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 777 คน เป็นนักเรียนชาย 754 คน และนักเรียนหญิง 861 คน

2. **กลุ่มตัวอย่าง**

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 359 คน แบ่งเป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 179 คน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 180 คน เป็นนักเรียนชาย 180 คน และนักเรียนหญิง 179 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

3. **ตัวแปรที่ศึกษา**

3.1 ตัวแปรต้น ได้แก่

3.1.1 เพศ แบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่

- เพศชาย
- เพศหญิง

3.1.2 ระดับชั้นเรียน แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

- ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
- ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

3.2 ตัวแปรตาม ได้แก่

3.2.1 พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน

3.2.2 การจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวัน

3.2.3 ความพึงพอใจในโครงการอาหารกลางวัน แบ่งเป็น 5 ด้าน คือ

- ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม
- ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหารกลางวัน
- ด้านรายการอาหาร
- ด้านการให้บริการ
- ด้านผู้รับบริการ

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. โรงเรียน หมายถึง โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เป็นโรงเรียนในสังกัดคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

2. โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง โครงการที่โรงเรียนดำเนินการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนโดยคิดราคาถูกหรือให้เปล่า เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันเพียงพอกับความต้องการทั้งปริมาณและคุณภาพตามหลักโภชนาการ ทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม สุขนิสัยที่ดี ตลอดจนมารยาทสังคมในการรับประทานอาหารร่วมกัน

3. ระดับชั้นเรียน หมายถึง ระดับการศึกษาของนักเรียน แบ่งเป็น 2 ระดับคือ

3.1 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น หมายถึง การศึกษาของนักเรียนในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 – 3

3.2 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หมายถึง การศึกษาของนักเรียนในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 – 6

นิยามปฏิบัติการ

1. พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน หมายถึง การแสดงออกของนักเรียนทั้งด้านความคิดและการกระทำเกี่ยวกับการใช้บริการอาหารกลางวันของโรงเรียน ทั้งในด้านเวลาการรับประทาน ปริมาณอาหาร ประเภทอาหาร รสชาติอาหาร และความสะอาดของอาหาร ซึ่งสามารถวัดได้โดยใช้แบบสอบถามแบบมีคำตอบให้เลือกที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น ผู้วิจัยใช้การนับจำนวนผู้ตอบและคำนวณค่าร้อยละเพื่อการสรุปพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน

2. ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง ความรู้สึกของนักเรียนที่มีต่อสภาพการณ์ในการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนในด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร ด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการ

ซึ่งความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน วัดได้โดยใช้แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยมีลักษณะเป็นมาตรประมาณค่า 5 ระดับ ตามแบบลิเกิร์ต (Likert) ตั้งแต่ มากที่สุดถึงน้อยที่สุด นักเรียนที่ได้คะแนนมากจะมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันมากกว่านักเรียนที่ได้คะแนนน้อยกว่า

บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การนำเสนอเนื้อหาในบทนี้เป็นการประมวลความรู้เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันและตัวแปรที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่การนิยามตัวแปรและการตั้งสมมติฐาน เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมีดังนี้

1. ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
2. ความสำคัญของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
3. ความมุ่งหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
4. หลักการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
5. การดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
6. ความต้องการสารอาหารของเด็กในวัยเรียน
7. ประวัติโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)
8. ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน
9. งานวิจัยในประเทศ
10. งานวิจัยต่างประเทศ

ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ได้มีหน่วยงานและบุคคลที่มีความรู้ทางโภชนาการได้ให้ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนไว้ดังนี้

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน หมายถึง โครงการส่งเสริมการจัดอาหารให้นักเรียนได้รับประทานกลางวันที่โรงเรียนเพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญาที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ ทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางด้านอารมณ์ สังคมและมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร (สำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2527 : 24) นอกจากนี้ยังมีผู้ให้ความหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันไว้ดังนี้

ทวีรัสมิ์ ธนาคม (2520 : 34) ได้ให้ความหมายในเรื่องโครงการอาหารกลางวันว่าหมายถึง อาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดทำขึ้นขายให้แก่นักเรียนโดยไม่คิดกำไร เพื่อช่วยให้นักเรียนได้รับอาหารที่ครบถ้วน ได้สัดส่วนเพียงหนึ่งในสามของความต้องการอาหารของเขาในหนึ่งวัน

ทิพา จันทรคามิน (2524 : 49) ได้ให้ความหมายว่า เป็นโครงการที่โรงเรียนควรจัดขึ้น เพื่อส่งเสริมสุขภาพของนักเรียนและครูในด้านโภชนาการ เพราะโภชนาการเป็นรากฐานของสุขภาพ การบริโภคที่เหมาะสมและเพียงพอเป็นตัวจักรสำคัญที่จะนำมาซึ่งสุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรง จิตใจปลอดโปร่งแจ่มใส มีความต้านทานโรคสูง มีสติปัญญาดี สามารถเรียนและทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเป็นการช่วยประหยัดเศรษฐกิจของนักเรียนและผู้ปกครองอีกด้วย

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2528 : 37,48) ได้ให้รายละเอียดเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันดังนี้

1. การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เป็นกิจกรรมการเรียนการสอนที่สำคัญในการพัฒนาสุขภาพอนามัยของนักเรียนให้สมบูรณ์ แข็งแรง และเป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ

2. โครงการอาหารกลางวัน จัดขึ้นเพื่อแก้ปัญหาโภชนาการของเด็กในวัยเรียนให้ได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าในปริมาณที่เพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย เพื่อให้นักเรียนมีพัฒนาการทั้งในด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา

3. การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เป็นการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่างๆ ตามหลักสูตรประถมศึกษา พ.ศ. 2521 โดยมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพแกนกลาง เพื่อให้เกิดผลผลิตนำมาใช้ในการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนได้รับประทาน

รุ่ง แก้วแดง (2527 : 5) และจำลอง กุศลครอง (2535 : 14) ได้เสนอแนวคิดว่า การจัดอาหารกลางวันเพื่อให้นักเรียนได้รับประทานในวันมาเรียนถือว่าเป็นหน้าที่ของโรงเรียนที่ต้องจัดให้นักเรียน เพราะโดยปกตินักเรียนจะมาอยู่ที่โรงเรียน ในระยะเวลากลางวันมากกว่าอยู่ที่บ้าน หากเด็กที่ไม่มีอาหารกลางวันรับประทาน ซึ่งส่วนหนึ่งอาจไม่มีอาหารเช้ารับประทานด้วย การที่เด็กได้รับประทาน อาหารเพียงมื้อเย็นมื้อเดียว นอกจากจะเกิดภาวะทุพโภชนาการแล้ว นักเรียนย่อมไม่มีสมาธิในการเรียนอย่างแน่นอน

จากความหมายดังกล่าวสรุปได้ว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน หมายถึง โครงการที่โรงเรียนดำเนินการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนโดยคิดราคาถูกหรือให้เปล่า เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันเพียงพอกับความต้องการทั้งปริมาณและคุณภาพตามหลัก

โภชนาการทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม สุขนิสัยที่ดี ตลอดจนมารยาทสังคมในการรับประทานอาหารร่วมกัน

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (2535 : 1) และสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527 : 13-14) กล่าวถึงความเป็นมาและโครงการอาหารกลางวันพอสรุปได้ว่า กระทรวงศึกษาธิการได้เริ่มทดลอง โครงการอาหารกลางวันเป็นครั้งแรก เมื่อ พ.ศ. 2495 ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีกรมสามัญศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบ จากการทดลองพบว่า ในช่วง 20 ปีแรก โครงการอาหารกลางวันไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควรและไม่ได้รับการสนับสนุนทางด้านงบประมาณจากรัฐบาล ทำให้ต้องขอความช่วยเหลือจากองค์การหรือมูลนิธิต่างประเทศอยู่เสมอ ในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ระยะแรกตั้งแต่ พ.ศ. 2495-2516 มีจำนวน 251 โรง ต่อมา พ.ศ. 2517 รัฐบาลได้เพิ่มความสำคัญในเรื่องนี้มากขึ้นจึงได้เสนอแนะวิธีแก้ไขโดยให้หน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดการประถมศึกษาวางแผนโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน กล่าวคือ ในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติระยะที่ 3 (2515-2519) ปี พ.ศ. 2517 ได้ดำเนินการเพิ่มขึ้นอีก 39 โรง และ พ.ศ. 2519 ดำเนินการเพิ่มขึ้นอีก 74 โรง รวมโรงเรียนที่ดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในช่วงแผนนี้ 156 โรง

ความสำคัญของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีความสำคัญ เพราะอาหารกลางวันเป็นมื้อที่สำคัญยิ่งสำหรับนักเรียนซึ่งต้องใช้กำลังงานในการเล่าเรียนตลอดทั้งวัน การได้รับประทานอาหารกลางวันไม่เพียงพอจะทำให้ผลการเรียนเสียไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กบ้านไกลที่รับประทานอาหารเช้าไม่ทันหรือต้องรับประทานอาหารแต่เช้าเพื่อมาโรงเรียนให้ทัน ขณะเดียวกันยังเป็นการอบรมมารยาทในการรับประทานอาหารแก่นักเรียนในภาคปฏิบัติ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างนิสัยให้รู้จักการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกายขจัดเจตคติผิดๆ ที่มีต่ออาหารที่มีประโยชน์ให้หมดไป นับได้ว่าการจัดอาหารกลางวันเป็นการช่วยให้นักเรียนได้รู้จักการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายส่วนหนึ่งด้วย (พนัส หันนาคินทร์. 2529 : 318)

เด็กในวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตและต้องการพลังงาน เพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ ที่จะก่อให้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาการด้านต่างๆ อันจะทำให้เป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพต่อไปในอนาคต อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดที่จะทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ให้พลังงาน ช่วยให้ร่างกายทำงานได้อย่างปกติ มีประสิทธิภาพในการเรียนรู้ และในทางการศึกษานั้นถือว่าสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาการทุกๆ ด้านของบุคคล (วรากร วราอัศปติ. 2526 :

222) จากการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนแต่ละครั้งพบว่าเด็กวัยเรียนในท้องถิ่นต่างๆ ในชนบทมีภาวะโภชนาการอยู่ในระดับต่ำซึ่งก่อให้เกิดปัญหาการศึกษาโดยส่วนรวมผลเสียที่สำคัญที่สุดคือ ขาดสมรรถภาพในการเรียน สุขภาพไม่ดี ทำให้ขาดเรียนบ่อย ขาดความเอาใจใส่ ขาดความกระตือรือร้นในการเรียน อัตราตกซ้ำชั้นสูง (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 : 26) นักเรียนประถมศึกษาสังกัดงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติประสบปัญหาทุพโภชนาการถึงประมาณร้อยละ 30 เนื่องมาจากการรับประทานอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ เนื่องจากผู้ปกครองมีฐานะค่อนข้างยากจน ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้จึงไม่สามารถจัดอาหารให้เด็กนำมารับประทานหรือไม่มีเงินให้เด็กซื้ออาหารกลางวันในโรงเรียนรับประทานได้ นอกจากนี้อาหารที่นำมาจำหน่ายในโรงเรียนยังขาดการควบคุมในเรื่องความสะอาดและคุณค่าทางโภชนาการ อันเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เด็กซึ่งอยู่ในวัยที่กำลังเจริญเติบโตทั้งทางร่ายกายและสติปัญญา เกิดโรคภัยไข้เจ็บได้ง่าย สุขภาพไม่สมบูรณ์ ขาดเรียน ไม่เอาใจใส่ต่อการเรียน (อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์. 2522 : 131-134)

ด้วยเหตุดังกล่าว จึงมีการสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันเพื่อแก้ปัญหา ซึ่งนอกจากแก้ปัญหาภาวะโภชนาการในเด็กวัยเรียนได้อย่างดีวิธีหนึ่งแล้วยังช่วยพัฒนาการของเด็กทุกๆ ด้าน (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2530 : 13)

การจัดอาหารกลางวันมีหลักสำคัญตามที่ ลำดวน เศวตมาลัย. (2526 : 296) กล่าวไว้ดังนี้

1. จะต้องจัดอาหารที่มีคุณประโยชน์และปลอดภัยต่อสุขภาพ ราคาประหยัด ไม่หวังผลกำไร

2. จัดสถานที่ในการปรุงอาหาร รับประทานอาหารและเก็บอาหารตลอดจนอุปกรณ์ในการปรุงอาหารให้เพียงพอ

3. ให้ความรู้และฝึกประสบการณ์ด้านต่างๆ ให้แก่นักเรียน เช่น มารยาทในการรับประทานอาหาร ให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ

4. จัดรายการอาหารประจำวันให้ได้ธาตุอาหารครบถ้วน

5. นักเรียนที่ขาดแคลนเงินจะต้องได้รับอาหารกลางวัน โดยไม่เสียเงิน

6. ปลูกผักให้นักเรียนรู้จักการเพาะปลูก เพื่อนำผลผลิตมาใช้ประกอบอาหาร

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน โรงเรียนสามารถจัดดำเนินการได้เอง จะมีประโยชน์แก่นักเรียนเป็นอย่างมาก นอกจากจะช่วยยกระดับภาวะโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ

ของนักเรียนแล้ว โรงเรียนยังเป็นสถานที่สำคัญที่จะช่วยส่งเสริมพัฒนาการด้านต่างๆ อันจะนำมาซึ่งมาตรฐานทางสุขภาพอันดีของประชาชนในอนาคต

ความมุ่งหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ในทางการศึกษานั้นถือว่าสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญยิ่งต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการทุกๆ ด้านของบุคคล เด็กในวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตและต้องการพลังงานเพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ ที่จะก่อให้เกิดการเรียนรู้ พัฒนาการด้านต่างๆ อันจะทำให้เป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพต่อไปในอนาคต อาหารและสุขนิสัยในการรับประทานอาหารเป็นสิ่งที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะทำให้ร่างกายทำงานได้อย่างดี มีประสิทธิภาพในการเรียนรู้ ตลอดจนพัฒนาการไปในทางที่พึงประสงค์ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2527 : 24)

ทวีสิทธิ์ สิทธิกร (2531 : 216) กล่าวว่า ความมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมีดังนี้

1. เพื่อเป็นการส่งเสริมด้านโภชนาการให้แก่นักเรียนและครูในโรงเรียน

2. เพื่อให้นักเรียนและครูได้รับประทานอาหารที่สะอาด มีคุณค่า เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

3. เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ปกครอง ซึ่งไม่ต้องเสียเวลาในตอนเช้า เพื่อจัดหาอาหารกลางวันให้แก่นักเรียน

4. เพื่อเป็นการประหยัดเศรษฐกิจของผู้ปกครองและครู และยังเป็นการช่วยเหลือนักเรียนที่ยากจนให้มีอาหารกลางวันรับประทานอีกด้วย

5. เพื่อเป็นตัวอย่างทางด้านโภชนาการให้แก่นักเรียนและผู้ปกครองในท้องถิ่น

6. เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาของนักเรียน ซึ่งได้แก่

6.1 วิชาสุขศึกษา เช่น การเรียนรู้เรื่องประโยชน์ ประเภท และการจัดหาปรุงอาหารถูกหลักโภชนาการ การฝึกสุขปฏิบัติในการรับประทานอาหาร เป็นต้น

6.2 วิชาคหกรรม เช่น การรู้จักปรุงอาหารชนิดต่างๆ รู้จักการจัดโต๊ะอาหาร การตกแต่งห้องอาหารและการบริการอาหาร เป็นต้น

6.3 วิชาการเกษตร เช่น การทำสวนครัวหรือการเลี้ยงสัตว์ของนักเรียน อาจจำนำผลผลิตมาประกอบเป็นอาหารกลางวันได้ เป็นต้น

6.4 วิชาสังคมศึกษา เช่น การสอนมรรยาทในการนั่งโต๊ะอาหาร มรรยาทในการรับประทานอาหาร การปูพื้นฐานประชาธิปไตย การเข้าแถวรับประทานอาหารตามลำดับก่อนหลัง เป็นต้น

จากความมุ่งหมายดังกล่าวพอสรุปได้ว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนช่วยให้นักเรียนได้รับประทานอาหารครบถ้วนทั้งปริมาณและคุณภาพเพียงพอกับความต้องการของร่างกายแล้ว ยังเป็นการช่วยเหลือเด็กในด้านทุพโภชนาการเพื่อให้ได้รับสารอาหารครบตามหลักโภชนาการ

หลักการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2525 : 29) ได้กำหนดหลักสำคัญบางประการที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันไว้ดังนี้ คือ

1. วางแผนร่างโครงการ ตั้งจุดประสงค์ให้แน่นอน เช่น โครงการระยะสั้น 1 ปี หรือโครงการระยะยาว 2-3 ปี เป็นต้น

2. มุ่งปรับปรุงภาวะโภชนาการของนักเรียน

3. มุ่งส่งเสริมการเสียสละของคณะครูและผู้เกี่ยวข้อง

4. ส่งเสริมทางด้านโภชนศึกษา และสัมพันธ์กับโครงการศึกษาในกลุ่มประสบการณ์ต่างๆ ตามหลักสูตร

5. ผู้เกี่ยวข้องควรเป็นผู้มีเจตคติที่ดี ค่านิยมสูงต่อการดำเนินโครงการนี้อย่างแท้จริง

6. เป็นการสงเคราะห์เด็กยากจน ไม่มุ่งหวังกำไร มองประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นกับเด็กเป็นสำคัญ

7. การใช้แหล่งชุมชนสิ่งแวดล้อมเข้ามาช่วยดำเนินโครงการ ย่อมช่วยให้การดำเนินการเกิดประโยชน์สูงสุด

พจนีย์ กลิ่นเกษม (2525 : 98-99) กล่าวว่า หลักในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมีดังนี้

1. ส่งเสริมให้นักเรียนมีภาวะโภชนาการที่ดี อาหารมื้อนี้ควรจะเป็นหนึ่งในสามของอาหารที่นักเรียนควรจะได้รับในหนึ่งวัน ต้องมีคุณค่าเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายด้วย

2. เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ อาหารที่จัดให้นักเรียนต้องมีสารอาหารครบถ้วน สะอาดและถูกหลักอนามัย

3. ช่วยประหยัดเศรษฐกิจของครอบครัว

4. ประโยชน์ทางการศึกษา นักเรียนจะได้รับประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับการซื้ออาหาร การปรุงอาหาร การถนอมอาหาร การบริการอาหารและอื่นๆ

รูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน

ปี พ.ศ. 2527 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 27-29) ได้กำหนดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันเป็นแนวทางให้โรงเรียนดำเนินการ 6 รูปแบบ คือ

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

การจัดโครงการอาหารกลางวันทั้ง 6 รูปแบบนี้ เน้นในเรื่องการขจัดความอดอยากและหิวโหยของนักเรียนเท่านั้น ยังไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าของอาหารที่นักเรียนจะได้รับประทานในแต่ละวัน ปี พ.ศ. 2530 ในส่วนของการพัฒนาสังคมตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 ได้มุ่งเน้นในด้านคุณภาพของอาหารกลางวันอย่างถูกหลักโภชนาการ เพื่อเสริมสร้างร่ายกายให้เจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงกำหนดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันไว้เพียง 4 รูปแบบ คือ

1. รูปแบบเพิ่มเติม
2. รูปแบบอาหารจานเดียว
3. รูปแบบอาหารชุด
4. รูปแบบประสม

ซึ่งโรงเรียนสามารถเลือกจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนได้รูปแบบใดรูปแบบหนึ่งหรือหลายรูปแบบจาก 4 รูปแบบนี้ ตามสภาพความเหมาะสมของท้องถิ่นและฐานะทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น โดยคำนึงถึงความประหยัดปลอดภัย และให้คุณค่าอาหาร แต่ทุกโรงเรียนจะต้องจัดอาหารเสริมให้นักเรียนอย่างน้อยสัปดาห์ละ 2 วัน เพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารครบตามหลักโภชนาการ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

รูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน

1. รูปแบบเพิ่มเติม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่ให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้านแล้วทางโรงเรียนจัดทำอาหารคาวและอาหารหวานเพิ่มเติมให้ทุกวัน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และได้รับสารอาหารครบถ้วน เช่น นักเรียนนำข้าวและอาหารแห้งมาจากบ้าน โรงเรียนจัดอาหารประเภทแกงให้

2. รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นรูปแบบการจัดอาหารกกลางวันที่โรงเรียนทั่วไปสามารถดำเนินการได้ เนื่องจากราคาถูก ประกอบง่ายและมีคุณค่าทางอาหารครบ เป็นรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับการจัดสลับกับรูปแบบอื่น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวขาหมู เป็นต้น

3. รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่สมบูรณ์ที่สุด ทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ รูปแบบนี้ให้นักเรียนแจ้งความประสงค์เป็นรายเดือน รูปแบบนี้เหมาะสมกับโรงเรียนขนาดใหญ่

4. รูปแบบประสม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนที่มีตั้งแต่ 1 รูปแบบขึ้นไป เพื่อดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เช่น

วันจันทร์ นักเรียนนำข้าวและอาหารมา โรงเรียนแกงส้มผักรวม (รูปแบบเพิ่มเติม)

วันอังคาร โรงเรียนทำก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า (รูปแบบอาหารจานเดียว)

ซึ่งมีทั้งรูปแบบอาหารชุดและอาหารจานเดียวสลับกันไปเราเรียกการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนแบบนี้ว่ารูปแบบประสม

จากความหมายดังกล่าว พอสรุปได้ว่าการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเพื่อให้เด็กในวัยเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า ในปริมาณที่เพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย เพื่อจะได้มีการพัฒนาการดีขึ้นในด้านร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา พร้อมสุขนิสัยที่ดี และยังต้องเลือกหารูปแบบการจัดบริการให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น เพื่อช่วยประหยัดเศรษฐกิจของครอบครัวของนักเรียน

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

ความรับผิดชอบในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนส่วนใหญ่จะขึ้นอยู่กับครูใหญ่ อาจารย์ใหญ่ หรือหัวหน้าสถานศึกษา วิธีที่ดีที่สุดสำหรับครูใหญ่ก็คือการจัดตั้งคณะกรรมการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนขึ้น (เฉลิมศักดิ์ สุภาผล. 2513 : 15)

สายหยุด ชมานนท์และคนอื่นๆ (2521 : 73) ได้กล่าวว่า คณะกรรมการอาหารกลางวันในโรงเรียนควรประกอบด้วย

1. ประธานกรรมการ ได้แก่ ครูใหญ่ ผู้ช่วยครูใหญ่ หรือครูคนหนึ่งคนใดที่มีความสนใจและมีความสามารถทางด้านโภชนาการ

2. กรรมการที่ปรึกษา ได้แก่ ผู้ปกครอง แพทย์ พยาบาล หรือเจ้าหน้าที่อนามัยอื่นๆ

3. กรรมการดำเนินการ ได้แก่ ครูที่สอนโภชนาการ ครูพลศึกษา ครูสุขศึกษา หรือครูอื่นๆ ที่มีความสนใจและมีความถนัดทางโภชนาการ รวมทั้งผู้แทนหรือหัวหน้านักเรียน

เมื่อโรงเรียนแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันแล้ว ประธานควรนัดประชุมกรรมการโดยเฉพาะในเรื่องที่สำคัญ ซึ่งควรจะให้ประชุมร่วมกันพิจารณาและรับทราบดังนี้ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2530 : 18)

1. ชี้แจงนโยบายและจุดมุ่งหมายของโครงการอาหารกลางวัน

2. เสนอรูปแบบและวิธีการที่โรงเรียนสามารถจัดได้โดยกำหนดการสอบและแผนการสอบย่อย บรรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้นักเรียนลงมือปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

3. ชี้แจงการควบคุมเกี่ยวกับการเงิน

4. กำหนดแนวทางในการประเมินผล

5. เรื่องอื่นๆ ที่เป็นประเด็นปัญหาเฉพาะแต่ละโรงเรียนการดำเนินตามโครงการ

การดำเนินงานตามโครงการให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โรงเรียนต้องคำนึงถึงเรื่องต่างๆ ดังนี้ (ชวลิต รัตนกุล 2521 : 196-203)

1. สถานที่ อาคารสถานที่ที่จะใช้ปรุงอาหารและรับประทานอารหาร รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ถ้าโรงเรียนมีงบประมาณที่จะสร้างสถานที่ในการก่อสร้าง โรงเรียนควรคำนึงถึงความสะดวกสบายเป็นอันดับแรก ความสวยงามเป็นอันดับรองลงมา เช่น สะดวกในการทำความสะอาด บรรยากาศโปร่งเย็นสบาย ถ้าไม่มีงบประมาณที่จะก่อสร้างใหม่ให้เหมาะกับความต้องการโรงเรียนอาจดัดแปลงที่อยู่เดิมให้ใช้ได้

2. เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ถ้าฐานะการเงินอำนวยควรใช้เครื่องใช้ในการประกอบอาหารที่ทนทานเหมาะสมที่สุด เช่น อ่างล้างชามที่ทำด้วยเหล็กที่ไม่เป็นสนิมย่อมทนกว่าอ่างกระเบื้องเคลือบแม้ว่าจะมีราคาแพงกว่ากัน แต่ความหมายที่จะใช้ได้ตลอดไปไม่แตกหัก

ง่ายก็นับว่าถูกกว่า ประหยัดกว่าในระยะยาว ทั้งยังทำความสะอาดง่ายกว่า และน่าใช้กว่ากันอีกด้วย

3. บุคลากรที่จะดำเนินงาน ผู้ควบคุมดูแลการเลี้ยงอาหารกลางวัน ควรมีความรู้ทางโภชนาการไม่ควรปล่อยให้อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของแม่ครัว หรือครูที่ไม่มีความรู้ทางโภชนาการ ถ้าในโรงเรียนมีการสอนกลุ่มการงานพื้นฐานอาชีพ ก็อาจให้นักเรียนเป็นผู้ประกอบอาหารภายใต้คำแนะนำของครู เพื่อให้การประกอบอาหารถูกหลักเกณฑ์และมีคนงานเป็นผู้ช่วยเหลือ ผู้ที่ทำหน้าที่ในการประกอบอาหารควรได้รับการตรวจจากแพทย์แล้วว่าไม่มีโรคติดต่อ และผู้ประกอบอาหารควรแต่งตัวให้เรียบร้อย มีผ้ากันเปื้อนด้วย

4. งบประมาณ คณะกรรมการควรจะมีการปรึกษาและตัดสินว่าสมควรจะจัดอาหารกลางวันชุดละเท่าไร ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงราคาอาหารในท้องถิ่นนั้น ประกอบด้วยฐานะการเงินของนักเรียนด้วย

5. การจัดรายการอาหาร ควรถือหลักว่าอาหารมื้อกลางวันควรจะได้หนึ่งในสามของอาหารที่เด็กรับประทานในหนึ่งวัน ฉะนั้นก่อนจะจัดรายการอาหารควรศึกษาว่าในท้องถิ่นนั้นอาหารกลางวันรับประทานอย่างไร เด็กได้รับประทานอาหารเช้าเย็นเป็นอย่างไร แล้วจึงจัดรายการอาหารกลางวันให้เหมาะสม ถ้านักเรียนพอที่จะคิดรายการอาหารได้แล้ว อาจจะให้นักเรียนทำโดยผลัดเปลี่ยนเวรกันทำ เช่น หนึ่งชั้นต่อสัปดาห์ และคำนึงถึงคุณค่าความเหมาะสม ตลอดทั้งความนิยมของนักเรียน

6. การประกอบอาหาร การเลี้ยงอาหารเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีสมรรถภาพดีเพียงใด อาจพิจารณาได้จากการสังเกตการณ์ทั้งในด้านการบริการเทคนิค วิธีการและความสะอาด ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้คือ

6.1 การทำงาน ควรส่งเสริมให้ใช้วิธีการที่ถูกต้องตามหลักประหยัดแรงงาน เวลา และเงิน

6.2 การประหยัด มิควรให้มีการทิ้งอาหารดิบโดยไม่จำเป็น อาหารดิบที่ควรทิ้งควรเป็นส่วนที่รับประทานไม่ได้จริงๆ เช่น เน่าเสีย หรือแก่เกินไป

6.3 หลักโภชนาการ การเตรียม และการหุงต้ม ควรคำนึงถึงคุณค่าของอาหารไว้ให้มากที่สุด เช่น ล้างผักแล้วจึงหั่น เคี่ยวเนื้อใช้ไฟอ่อนเป็นเวลานาน แต่ต้มผัดใช้ไฟแรงและเวลาสั้น เป็นต้น

6.4 ความสะอาด บริเวณครัว เครื่องมือเครื่องใช้ทุกอย่าง เมื่อใช้แล้วควรใช้น้ำที่สะอาดล้างมากๆ

ความต้องการสารอาหารในเด็กวัยเรียน

วิชา พึ่งพาพงศ์ และนัยนา บุญทวียุวัฒน์ (2535 : 13 อ้างอิงจากสุนันท์ วงศ์ทองเหลือ, 2539 : 34-37) กล่าวว่า เด็กวัยเรียนต้องได้รับพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีนที่มีคุณภาพดี ในสัดส่วนที่เหมาะสม รวมทั้งวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ เพื่อส่งเสริมการเจริญเติบโตและพัฒนาการเต็มศักยภาพให้เป็นไปตามแบบแผนอย่างต่อเนื่อง ความต้องการสารอาหารเหล่านี้ถูกกำหนดโดยปัจจัยต่างๆ ได้แก่ อายุ เพศ ขนาดของร่างกาย อัตราการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาในวุฒิภาวะทางเพศ กิจวัตรประจำวัน และกิจกรรมพิเศษ เช่น การออกกำลังกาย เป็นต้น

1. ความต้องการพลังงาน

ความต้องการพลังงานของร่างกายในแต่ละวันขึ้นอยู่กับองค์ประกอบดังนี้

1.1 พลังงานที่ต้องการขั้นพื้นฐาน (Basal Metabolic Rate, B.M.R.) คือพลังงานที่ร่างกายต้องการเพื่อการทำงานของอวัยวะต่างๆ ในขณะที่ร่างกายพักผ่อน

1.2 พลังงานที่ต้องการเพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ

1.3 พลังงานที่ใช้เพื่อการเปลี่ยนแปลงอาหารภายในร่างกาย (Specific Dymamic Action, S.D.A.)

1.4 พลังงานที่ใช้เพื่อการเจริญเติบโตในวัยเด็ก ในการสร้างเนื้อเยื่อเพื่อเพิ่มขนาดของร่างกาย

1.5 พลังงานที่ใช้สำหรับกิจกรรมอื่นๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมา เช่น พลังงานที่ใช้ในการขับถ่าย

ความต้องการพลังงานของเด็กวัยเรียนแยกตามเพศและอายุ ดังตาราง 1

ตาราง 1 ความต้องการพลังงานที่ควรได้รับในวันหนึ่งๆ สำหรับเด็กวัยเรียนแยกตามเพศและอายุ

เพศ	อายุ (ปี)	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/ กิโลกรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ชาย	10 - 12	29	64	1,850
	13 - 15	42	55	2,300
	16 - 19	54	44	2,400
หญิง	10 - 12	31	55	1,700
	13 - 15	44	45	2,000
	16 - 19	48	38	1,850

แหล่งที่มา : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2532 : 34

2. ความต้องการสารอาหารโปรตีน

โปรตีน เป็นสารอาหารที่ร่างกายจำเป็นได้รับอย่างเพียงพอทั้งปริมาณและคุณภาพ เพื่อเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโต ซ่อมแซมเนื้อเยื่อที่เสื่อมสลายไปให้อยู่ในสภาพปกติ และเป็นส่วนประกอบของสารที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต ปริมาณโปรตีนที่ร่างกายต้องการคือ ปริมาณโปรตีนที่ร่างกายต้องได้รับอย่างน้อยที่สุดที่ร่างกายสามารถรักษาสมดุลไนโตรเจน ซึ่งหมายถึงปริมาณไนโตรเจนที่ได้จากโปรตีนในอาหารบริโภคเท่ากับปริมาณไนโตรเจนที่สูญเสียออกจากร่างกาย

ความต้องการโปรตีนของเด็กวัยเรียน จำแนกได้เป็น 2 ส่วน คือ ปริมาณโปรตีนที่ร่างกายต้องการ เพื่อรักษาสมดุลไนโตรเจน และปริมาณโปรตีนที่ร่างกายต้องการเพื่อการเจริญเติบโต ซึ่งปริมาณโปรตีนที่เด็กวัยเรียนควรได้รับประจำวัน ดังตาราง 2

ตาราง 2 ปริมาณโปรตีนที่ควรได้รับประจำวันในเด็กวัยเรียน (กำหนดจากชนิดของโปรตีนที่ได้จาก ไข่ นม และเนื้อสัตว์) แยกตามเพศและอายุ

เพศ	อายุ (ปี)	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ปริมาณโปรตีน กรัม/กิโลกรัม	กรัม
ชาย	10 - 12	29	1.18	34
	13 - 15	42	1.18	50
	16 - 19	54	1.06	57
หญิง	10 - 12	31	1.18	37
	13 - 15	44	1.12	49
	16 - 19	48	0.94	45

แหล่งที่มา : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2532 : 37.

3. ความต้องการวิตามินและเกลือแร่ เด็กวัยเรียนจำเป็นต้องได้รับวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ ให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ทั้งนี้เพื่อการเจริญเติบโตและป้องกันการขาดสารอาหารต่างๆ ซึ่งวิตามินและเกลือแร่เหล่านี้จะได้จากการกินอาหารได้ครบทั้ง 5 หมู่ ในปริมาณที่เพียงพอ วิตามินที่พบว่ามีปัญหาในเด็กวัยเรียนคือวิตามินเอ โดยเฉพาะในภาคอีสาน ซึ่งเกิดจากการได้รับไขมันไม่เพียงพอร่วมด้วย

3.1 วิตามินบีสอง โรคขาดวิตามินบีสองซึ่งพบเป็นประจำในเด็กวัยเรียน พบได้ร้อยละ 10-50 การขาดวิตามินบีสองจะทำให้มุมปากทั้งสองข้างแตก ริมฝีปากบวม เกิดอาการเบื่ออาหาร เด็กวัยเรียนควรได้รับวิตามินบีสองวันละ 1-1.3 มิลลิกรัม ซึ่งจะได้จากการกินเครื่องในสัตว์ ถั่วเมล็ดแห้ง ผักใบเขียว และน้ำนม

3.2 เหล็ก การขาดธาตุเหล็กเป็นโรคโภชนาการที่พบมากในทุกวัย สำหรับเด็กนักเรียนมีรายงานการศึกษาที่กรุงเทพฯ และขอนแก่น ว่าเด็กนักเรียนในกรุงเทพฯ มีโลหิตจางร้อยละ 30 ที่ขอนแก่นร้อยละ 60 สาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากได้รับสารอาหารที่มีธาตุเหล็กน้อยและการสูญเสียเลือด เนื่องจากพยาธิปากขอในลำไส้

4. น้ำ เป็นสารอาหารที่จำเป็นต่อการทำงานต่างๆ ในร่างกาย เด็กวัยเรียนจึงควรดื่มน้ำให้เพียงพอโดยดื่มทุกครั้งที่หิว น้ำที่ดื่มควรเป็นน้ำที่สะอาดหรือเป็นเครื่องดื่มที่ให้ประโยชน์แก่ร่างกายมาก เช่น น้ำนม น้ำผลไม้

จะเห็นได้ว่าอาหารพวกคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน จะเป็นต้นตอของพลังงาน เพื่อช่วยให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรงเป็นปกติ จึงจำเป็นจะต้องได้อาหารเหล่านี้ให้พอเพียงแก่ความต้องการของร่างกาย และควรได้สัดส่วนของอาหารที่ให้กำลังงานที่พอเหมาะดังนี้

คาร์โบไฮเดรต	50-55%	ของปริมาณอาหารทั้งหมด
โปรตีน	10-15%	ของปริมาณอาหารทั้งหมด
ไขมัน	ไม่ควรเกิน 35%	ของปริมาณอาหารทั้งหมด

ประวัติโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ตั้งอยู่เลขที่ 176 ซอยสุขุมวิท 23 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร มีเนื้อที่ประมาณ 13 ไร่ 3 งาน เดิมสังกัดกองโรงเรียนรัฐบาลกรมวิสามัญศึกษา เปิดสอนวันแรกเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2495 ต่อมาในปี 2509 กระทรวงศึกษาธิการ ได้อนุมัติให้โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เป็น "โรงเรียนแบบผสม" แห่งแรกของกรุงเทพมหานคร เปิดสอนวิชาต่างๆ หลายสายวิชาตามความต้องการของผู้เรียน ในปี พ.ศ. 2500 โครงการอาหารกลางวันเป็นเป้าหมายของการศึกษาประการหนึ่งที่จะสำรวจทดลองงานโภชนาการ บริการเพื่อสุขภาพพลานามัยและการศึกษามารยาทสังคม โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนโดยตรงจากโรงเรียน สมาคมผู้ปกครองและครูฯ สมาคมศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ทำให้สามารถดำเนินงานและพัฒนามาจนถึงทุกวัน ปัจจุบันมีนักเรียนรับประทานอาหารกลางวันของโรงเรียนทั้งหมด 1,615 คน เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 เป็นนักเรียนชายจำนวน 754 คน นักเรียนหญิงจำนวน 861 คน มีอาจารย์และเจ้าหน้าที่จำนวน 130 คน ภารโรงและคนครัว 34 คน

บทบาทโรงเรียนในการจัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน

โรงเรียนนอกจากเป็นสถานบริการให้ความรู้แก่เยาวชนในด้านโภชนาการศึกษา วิธีการที่ดีที่สุดวิธีหนึ่งที่จะปรับสภาพโภชนาการของเด็ก คือ การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ข้อดีของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนโดยรวมมีดังนี้

1. เป็นวิธีการที่แน่นอนที่จะให้นักเรียนได้รับอาหารอย่างถูกหลักโภชนาการอย่างน้อยวันละ 1 มื้อ ซึ่งมีข้อดีดังนี้ เพื่อป้องกันมิให้นักเรียนเป็นโรคขาดสารอาหารได้บ้างและอาจเป็นโอกาสเดียวที่นักเรียนจากครอบครัวเร่งรีบจะได้รับอาหารที่มีคุณภาพ

2. การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนเพื่อให้นักเรียนได้รับอาหารถูกหลักโภชนาการ ทำงานกว่าการปรับสภาพโภชนาการของแต่ละครอบครัว เพราะการปลูกฝังนิสัยการกินที่ดีของเด็กในโรงเรียน

หน้าที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

ผู้อำนวยการโรงเรียนได้มอบหมายฝ่ายบริการเชิงวิชาการ ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริการเชิงวิชาการเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ โดยผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริการเชิงวิชาการ มีงานที่ต้องดูแลรับผิดชอบจำแนกออกเป็น 5 งาน มีดังนี้

1. งานห้องสมุด
2. งานโสตทัศนศึกษา
3. งานศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ
4. งานสุขภาพอนามัย
5. งานโครงการอาหารกลางวัน

งานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ดำเนินงานโดยมีปรัชญาและปณิธานคือ

ปรัชญา

"สะอาด มีคุณค่าทางโภชนาการ"

ปณิธาน

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ได้จัดบริการอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนตั้งแต่ พ.ศ. 2500 จนถึงปัจจุบัน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย และในด้านปริมาณและคุณภาพ รวมทั้งความรู้และปลูกฝังนิสัยในการปฏิบัติเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องให้แก่นักเรียน โดยคาดหวังว่าความรู้และพฤติกรรมเหล่านี้จะติดตัวเด็กนักเรียนกลับไปที่บ้านเข้าสู่สังคมได้ในที่สุด ซึ่งโรงเรียนได้ตระหนักในเรื่องนี้ โดยถือเป็นงานหลักและหน้าที่การสร้างสรรค์สังคมให้สมบูรณ์ให้เกิดขึ้น

การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนไม่ได้เป็นหน้าที่ของคนใดคนหนึ่งโดยเฉพาะ หากเป็นหน้าที่ของทุกคนที่เกี่ยวข้องนับตั้งแต่บิดา มารดา ครู นักเรียน และบุคลากรอื่นๆ ในโรงเรียน รวมทั้งบูรณาการวิชาต่างๆ เข้าในโครงการด้วย และกิจกรรมนั้นต้องเน้นการปฏิบัติเป็นสำคัญ

วัตถุประสงค์ของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

1. เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและปริมาณที่เพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย

2. เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร

3. เพื่อช่วยนักเรียนที่ขาดแคลนอาหาร

4. เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับนักเรียน

5. เพื่อบูรณาการกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มสาระการงานและเทคโนโลยี กลุ่มสาระสุขศึกษา กลุ่มพละศึกษา กลุ่มวิทยาศาสตร์

โครงสร้างการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนได้แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน เพื่อให้การจัดการทำอาหารกลางวันได้ผลตามจุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันดำเนินงานตามนโยบายของโรงเรียน ควบคุมดูแลให้ข้อแนะนำและสนับสนุนให้ความช่วยเหลือ เพื่อให้การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันดำเนินไม่อย่างสม่ำเสมอและมีประสิทธิภาพ

หน้าที่ของคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน

1. กำหนดนโยบาย วางแผนการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันและประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. จัดรายการอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สีสัน รสชาติของอาหารให้เป็นที่พึงพอใจกับนักเรียน และปริมาณเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย

3. ดูผลการดำเนินงานของฝ่ายต่างๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ

4. บูรณาการการเรียนการสอนให้เข้ากับโครงการอาหารกลางวัน เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักโภชนาการ และเห็นคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับ

5. ดูแลการดำเนินงานของฝ่ายต่างๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ

6. สำรวจความพึงพอใจของนักเรียน เพื่อเป็นแนวทางในการจัดรายการอาหารครั้งต่อไป

7. จัดซื้อ จัดจ้าง จัดซ่อม จัดเก็บ อุปกรณ์ต่างๆ ในโครงการอาหารกลางวัน ให้เป็นหมวดหมู่

8. จัดรางวัล จัดรายการเพิ่มรายได้ จัดสวัสดิการ สร้างขวัญและกำลังใจแก่เจ้าหน้าที่ครัวให้มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย

ว 338647

9. ประเมินสรุปผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน เสนอคณะกรรมการบริหารโรงเรียน

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

ขั้นที่ 1 การเตรียมผลผลิต

เป็นขั้นตอนที่ทำเพื่อให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร โภชนากรเป็นผู้สั่งซื้ออาหารสดและอาหารแห้งจากร้านค้าและจัดเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

ขั้นที่ 2 การเตรียมอาหาร

เป็นขั้นตอนในการเตรียมรายการอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและเลือกเตรียมส่วนประกอบให้เหมาะสมกับจำนวนสมาชิก รวมทั้งการจัดเตรียมภาชนะและสถานที่เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร ในตอนเช้าร้านค้าจะนำอาหารสดและอาหารแห้งมาส่ง เจ้าหน้าที่จะต้องชั่ง ตวง นับ ทำบัญชี และแจ้งให้โภชนากรทราบ

ขั้นที่ 3 การประกอบอาหาร

เป็นขั้นตอนในการประกอบอาหาร ชั่ง ตวง วัด อาหารที่จะทำในแต่ละหม้อ จดบันทึกและประกอบอาหารตามขั้นตอนที่กำหนด การประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความสะอาด ความปลอดภัย และคุณค่าอาหาร รสชาติของอาหาร สีสรรให้น่ารับประทาน

ขั้นที่ 4 การรับบริการอาหาร

เป็นขั้นตอนในการฝึกนักเรียนให้มีระเบียบในการเข้าแถวและมารยาทการรับประทานอาหาร การจัดสถานที่สำหรับรับอาหารและสถานที่ทานอาหาร จัดเป็นระดับชั้นเรียนมีสัญลักษณ์ติดไว้ตามโต๊ะและช่องที่รับอาหาร

ขั้นที่ 5 การบริการ

เป็นขั้นตอนจัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน อาจารย์และบุคลากร จัดบริการอาหารเย็นแก่นักฟุตบอลของโรงเรียน จัดบริการอาหารว่าง จัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ เช่น งานเดิน-วิ่งการกุศล งานกีฬาสาธิตสามัคคี งานสายสัมพันธ์ เป็นต้น

ขั้นที่ 6 การเก็บและล้าง

ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนในการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะในการทำอาหารและจัดเก็บให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และบริเวณที่ปรุงอาหารจะต้องทำความสะอาดให้ปราศจากเชื้อโรค บรรยากาศในโรงอาหารและบริเวณที่ปรุงอาหารจะต้องสะอาดและจัดเก็บของเป็นหมวดหมู่

ขั้นที่ 7 การบริหารและการจัดการ

ขั้นตอนนี้เป็นการนำความรู้ในเรื่องการซื้อ การขาย การลงบัญชี การคิดต้นทุน แบ่งงานรับผิดชอบในการทำงานอย่างชัดเจนโดยให้สอดคล้องกับนโยบาย 5 ส จัดภาระหน้าที่ในการทำงาน งบประมาณมีการเสนอของบประมาณตามโครงการที่เสนอไว้อย่างชัดเจน สำรวจการจัดซื้ออุปกรณ์และวัสดุต่างๆ และจัดทำบัญชี สรุปผลค่าใช้จ่าย กลไกในการประกันคุณภาพ ซึ่งแยกดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ห้องครัวทำแฟ้มสะสมผลงาน เสนอหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันเพื่อการตรวจสอบ และให้คำปรึกษาแนะนำ

2. สรุปผลค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

3. รับการตรวจสุขภาพอนามัย ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณะสุข

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

ความหมายของความพึงพอใจ

ความพึงพอใจ ตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า "Satisfaction" ซึ่งมีความหมายโดยทั่วไปว่า "ระดับความรู้สึกในทางบวกของบุคคลต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด" (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539 : 19) นอกจากนี้ยังได้มีนักวิชาการได้ให้ความหมายของความพึงพอใจไว้หลายท่านดังต่อไปนี้

วรูม (ซารา ธาดาธรีพัฒน์. 2545 : 9 ; อ้างอิงมากจาก Vroom. 1964 : 99) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจว่า ผลจากการที่บุคคลนั้นๆ เข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมหรือเข้าไปรับรู้แล้วเห็นพอ โดยความหมายของความพึงพอใจสามารถแทนด้วยทัศนคติได้

แชปลิน (ซารา ธาดาธรีพัฒน์. 2545 : 9 ; อ้างอิงมาจาก Chaplin. 1968 : 437) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกของผู้มารับบริการต่อสถานบริการตามประสบการณ์ที่ได้รับจากการเข้าไปติดต่อขอรับบริการในสถานที่นั้นๆ

แบร์ (Bear. 1974 : 34-35) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง ทัศนคติของคนที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

วอลแมน (สุวัฒนา ใบเจริญ. 2540 : 27 ; อ้างอิงมาจาก Wolman. 1973 : 384) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึก (Feeling) มีความสุข เมื่อได้รับผลสำเร็จตามความมุ่งหมาย (Goals) ความต้องการ (Wants) หรือแรงจูงใจ (Motivation)

ชิวลี (ศิริพร สุประพาส. 2541 : 13 ; อ้างอิงจาก Shelly. 1975 : 450) ได้สรุปความหมายของความพึงพอใจไว้ว่า ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกสองแบบของมนุษย์ คือความรู้สึกในทางบวกและความรู้สึกในทางลบ ความรู้สึกทางบวกเป็นความรู้สึกที่มีระบบ การย้อนกลับ ความสุขสามารถทำให้เกิดความรู้สึกทางบวกเพิ่มขึ้นได้อีก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าความสุขเป็นความรู้สึกที่ซับซ้อน และความสุขนี้จะมีผลต่อบุคคลมากกว่าความรู้สึกทางบวกอื่นๆ

ประเสริฐ วิเศษกิจ. (2542 : 28) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจว่าหมายถึง ความรู้สึกหรือทัศนคติที่ดีเป็นไปตามความคาดหวัง หรือมากกว่าที่คาดหวัง ซึ่งจะทำให้เกิดความกระตือรือร้น และสร้างสรรค์สิ่งที่ดีงามตลอดไป

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2542 : 728) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง กระบวนการแสวงหาทางเลือกที่สามารถยอมรับได้มากกว่าที่จะเป็นทางเลือกที่เหมาะสม

ศรัทธา วุฒิพงศ์ (2542 : 12) ได้ให้ความหมายของความพึงพอใจว่าเป็นความรู้สึกที่ดีที่ชอบของบุคคลที่มีต่อสิ่งต่างๆ และจะแสดงออกทางพฤติกรรม โดยการพอใจสิ่งใดแล้ว อยากเข้าร่วมทั้งกายและจิตใจ

จุมพล สัตยากรณ์ (2542 : 9) กล่าวไว้ว่า ความพึงพอใจเป็นองค์ประกอบด้วยความรู้สึกของทัศนคติ ซึ่งไม่จำเป็นต้องแสดงหรืออธิบายเชิงเหตุผลเสมอไปก็ได้ แต่เป็นเพียงปฏิกริยาด้านความรู้สึกต่อสิ่งเร้า โดยบ่งบอกถึงทิศทางว่าไปในทางบวกหรือทางลบ หรือไม่มีปฏิกริยาต่อสิ่งเร้านั้นๆ

วิภา นาคนิมิตรุ่ง (2545 : 16) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง สภาพความต้องการที่ได้รับการตอบสนองเกิดเป็นความรู้สึกที่ดีที่ชอบ ประทับใจที่มีต่อสิ่งนั้นๆ โดยเมื่อพอใจสิ่งใดแล้วก็จะแสดงออกทางพฤติกรรม โดยเข้าร่วมกิจกรรม อุทิศแรงกาย แรงใจ และสติปัญญาที่จะกระทำในกิจกรรมนั้น

ธารา ธาดาธีรพัฒน์ (2545 : 9) สรุปความพึงพอใจไว้ว่า ความพึงพอใจเป็นทัศนคติที่มีต่อการให้บริการของบุคคลองค์กรเป็นเป้าหมาย

จตุรงค์ พโยมรัตน์ (2546 : 25) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดจากความต้องการที่มนุษย์คาดหวังไว้ ถ้าความต้องการไม่ได้รับการตอบสนองตามที่คาดหวังไว้ความไม่พึงพอใจก็จะเกิดขึ้น

อรุณี สุขเรื่อง (2546 : 22) กล่าวว่าความพึงพอใจ หมายถึง สภาพความต้องการที่รับการตอบสนองเกิดเป็นความรู้สึกที่ดีที่ชอบ ประทับใจที่มีต่อสิ่งนั้นๆ โดยเมื่อพอใจสิ่งใดแล้วก็จะ

แสดงออกทางพฤติกรรม โดยเข้าร่วมกับกิจกรรม อุทิศแรงกายแรงใจ และสติปัญญาที่กระทำในกิจกรรมนั้น

จากความหมายความพึงพอใจดังกล่าวพอสรุปได้ว่า

ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่เกิดจากความต้องการที่คาดหวังไว้ ถ้าความต้องการที่คาดหวังไว้ได้รับการตอบสนองก็จะเกิดเป็นความรู้สึกพึงพอใจและมีทัศนคติที่ดีต่อสิ่งนั้น แต่ถ้าความต้องการที่คาดหวังไว้ไม่ได้รับการตอบสนอง ก็จะเกิดความรู้สึกไม่พึงพอใจต่อสิ่งนั้น

ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการบริการ

ความพึงพอใจเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่จะช่วยให้การทำงานประสบผลสำเร็จ โดยเฉพาะงานด้านบริการ

ฟิกซ์เกอราลด์ และดูเรน (วันเพ็ญ แช่มสุขี 2542 : 6 ; อ้างอิงมาจาก Fitzgerald and Durant) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับความพึงพอใจต่อบริการ สรุปได้ว่าเป็นการประเมินผลการปฏิบัติงานด้านการให้บริการของหน่วยงานนั้นๆ โดยมีพื้นฐานเกิดจากการรับรู้ถึงการส่งมอบการบริการที่แท้จริง ในการประเมินผลอาจจะแตกต่างกันทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ที่แต่ละคนได้รับและเกณฑ์ที่แต่ละคนตั้งไว้ รวมถึงการตัดสินใจของบุคคลนั้นด้วย

โฮป (ชนะ กล้าชิงชิง. 2541 : 5 ; อ้างอิงมาจาก นิคม สะอาดเอี่ยม. 2539 : 11) มีความเห็นว่าความพึงพอใจต่อการให้บริการนั้นเป็นผลรวมของสภาพด้านจิตวิทยา ด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นสาเหตุให้ลูกค้าตัดสินใจเลือกใช้บริการ

มณีวรรณ ตั้นไทย (สุวัฒนา ใบเจริญ. 2540 : 35 ; อ้างอิงมาจาก มณีวรรณ ตั้นไทย. 2532 : 66-69) ได้กล่าวเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการให้บริการในด้านต่างๆ คือ

1. ด้านความสะดวกที่ได้รับ
2. ด้านตัวเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ
3. ด้านคุณภาพของการบริการที่ได้รับ
4. ด้านระยะเวลาในการดำเนินการให้บริการ
5. ด้านข้อมูลที่ได้รับจากการบริการ

โครงการอาหารกลางวันเป็นโครงการที่โรงเรียนทำขึ้น เพื่อให้บริการอาหารมื้อกลางวันกับนักเรียน ความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่แสดงถึงความสำเร็จของโครงการ การให้บริการที่ดีจึงต้องคำนึงถึงด้านต่างๆ ที่จะทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจมากที่สุด ซึ่งในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้คือ

1. ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม ซึ่งเป็นความสะดวกสบายขั้นพื้นฐานที่ผู้ใช้บริการต้องการ นับเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็น สภาพแวดล้อมที่ดี เช่น ความสะอาดของอาคาร โต๊ะอาหาร เก้าอี้ อากาศไม่ร้อน จำนวนโต๊ะเก้าอี้ที่มีเพียงพอ ตลอดจนระดับเสียงในห้องอาหารที่ไม่ดังจนเกินไป ย่อมชักจูงให้ผู้ใช้บริการเกิดความสบายใจที่จะมาใช้บริการในโอกาสต่อไป

2. ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร โดยเฉพาะความสะอาดของอุปกรณ์เป็นเรื่องสำคัญมากที่ผู้บริโภคจะคำนึงถึงรองจากความสะอาดของอาหาร เพราะอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดย่อมเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคที่อันตรายมาก จำนวนอุปกรณ์ต้องมีให้เพียงพอด้วย

3. ด้านรายการอาหาร อาหารเป็นสิ่งสำคัญสำหรับวัยรุ่นที่ร่างกายกำลังเจริญเติบโต เด็กในวัยนี้ต้องการอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ในขณะเดียวกันรสชาติของอาหารและสีสันของอาหารก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะดึงดูดใจให้เด็กต้องการรับประทาน เด็กส่วนมากมักไม่ชอบผักผลไม้ ทางโรงเรียนต้องมีวิธีดำเนินการที่จะปรับอาหารเหล่านี้ให้เป็นที่ต้องการของเด็กให้ได้ เด็กวัยรุ่นมักจะเบื่อสิ่งต่างๆ ได้ง่าย ดังนั้นรายการอาหารจึงควรมีความหลากหลาย นำอาหารจานด่วนมาดัดแปลงให้มีคุณค่าทางอาหาร อาจารย์ผู้ดูแลรับผิดชอบควรติดตามกระแสนิยมในเรื่องอาหารของวัยรุ่น เพื่อนำมาปรับอาหารมื้อกลางวันให้เป็นที่นิยมของเด็ก

4. ด้านการให้บริการ ผู้ให้บริการนับเป็นปัจจัยที่จะทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจ และต้องการที่จะใช้บริการครั้งต่อไป ดังนั้นผู้ให้บริการในทุกระดับจึงต้องพัฒนา และปรับพฤติกรรมตลอดจนวิธีการทำงานให้มีลักษณะ "Service Conscious" คือ มีจิตสำนึกต่อการให้บริการ ซึ่งเป็นบุคลิกภาพประจำตัวของบุคคลที่จะแสดงออกเป็นพฤติกรรมในการติดต่อสัมพันธ์กับผู้อื่น สำนึกแห่งบริการประกอบด้วย

1. การเอาใจใส่ ห่วงใยเอื้ออาทร ปรนนิบัติ ดูแล (To Please)

2. เกรงอกเกรงใจ ยกย่องนับถือ มีสัมมาคารวะ ให้ความสำคัญ มีมรรยาท ยิ้มแย้มแจ่มใส สุภาพเรียบร้อย อ่อนน้อมถ่อมตน รู้จักกาลเทศะ (To Oblige)

3. ช่วยเหลือ อำนวยความสะดวก ไม่ดูดาย (To Help)

4. บริการ อาสารับใช้อย่างเต็มกำลังความสามารถ (To Serve)

(Konl Allreceht. 1987 อ้างอิงจากวีรพงษ์ เฉลิมจิรรัตน์. 2539 : 96)

5. ด้านผู้รับบริการ นอกเหนือจากสิ่งที่ผู้ใช้บริการต้องการได้รับจากโครงการบริการอาหารกลางวันแล้ว สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่ผู้ใช้บริการคำนึงถึงคือ มารยาทของผู้รับบริการด้วยกัน ทั้งมารยาทในการรับประทานและมารยาทสังคมอื่นๆ อาหารมื้อกลางวันนักเรียนทุกคน

ต้องมีส่วนร่วมในการรับประทานอาหารร่วมกันทุกวัน ถ้าผู้รับบริการมีมารยาทไม่ดีย่อมส่งผลให้ผู้รับบริการไม่ต้องการมาใช้บริการอีกต่อไป

การศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรได้ทำการศึกษา เพื่อให้ได้ข้อมูลที่จะนำไปใช้ในการแก้ไขปรับปรุงโครงการให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง ความรู้สึกที่ดีที่ชอบของบุคคลที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ทั้งในด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม ด้านอุปกรณ์รับประทาน ด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการ

การวัดความพึงพอใจที่มีต่อการบริการ

มิลเลท (สุวัฒนา ใบเจริญ. 2540 : 33-34 : อ้างอิงจาก Millet. 1954 : 397-400) ได้กล่าวเกี่ยวกับความพึงพอใจในงานบริการ (Satisfactory Service) หรือความสามารถที่จะพิจารณาว่าบริการนั้นเป็นที่พึงพอใจหรือไม่โดยวัดจาก

1. การให้บริการอย่างเท่าเทียม (Equitable Service) คือการให้บริการตามความยุติธรรม

2. การให้บริการที่รวดเร็วทันต่อเวลา (Timely Service) คือการให้บริการตามลักษณะความจำเป็นรีบด่วน

3. ความเสมอภาคและความเสมอหน้าไม่ว่าจะเป็นใคร

4. การให้บริการอย่างเพียงพอ (Ample Service) คือความต้องการเพียงพอในด้านสถานที่ บุคลากร วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ

5. การให้บริการอย่างต่อเนื่อง (Continuous Service)

6. การให้บริการที่มีความก้าวหน้า (Progressive Service) คือการพัฒนางานบริการด้านปริมาณ คุณภาพ ให้มีความเจริญก้าวหน้าไปเรื่อยๆ

ชวลิต เหล่ารุ่งกาญจน์ (2538 : 24-25) ได้กล่าวเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการให้บริการว่าเป็นมาตรการที่ใช้วัดประสิทธิภาพให้บริการ และในการวัดความพึงพอใจของการให้บริการสามารถวัดได้ 7 ด้านคือ

1. การให้บริการอย่างรวดเร็วถูกต้องแม่นยำ เป็นการให้บริการอย่างกระตือรือร้นเอาใจลูกค้าที่มาใช้บริการ

2. การให้บริการอย่างเพียงพอ โดยคำนึงถึงจำนวนคนที่เหมาะสมและเครื่องมืออุปกรณ์เพียงพอกับผู้มาใช้บริการ เพื่อไม่ให้เกิดการรอคอยในการให้บริการนานเกินไป

3. การให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน โดยไม่ยึดตัวบุคคล เป็นการให้บริการที่เสมอภาค ใครมาก่อนได้รับบริการก่อน ไม่มีการจัดคิว

4. การให้บริการอย่างก้าวหน้า มีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยไม่หยุดอยู่กับที่ มีการพัฒนา บุคลากรให้มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน

5. การให้บริการอย่างสุภาพ

6. การให้บริการอย่างต่อเนื่อง เป็นการให้บริการที่มีรูปแบบการให้บริการครบทุกอย่างในจุดเดียวกัน

7. สภาพแวดล้อมต่างๆ เช่น สถานที่ตั้ง ความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน

สาโรช ไสยสมบัติ (2534 : 39) กล่าวว่า ความพึงพอใจต่อการบริการจะเกิดขึ้นได้หรือไม่นั้น จะต้องพิจารณาถึงลักษณะของการให้บริการขององค์การ ประกอบกับระดับความรู้สึกของผู้มารับบริการในมิติต่างๆ ของแต่ละบุคคล ดังนั้นการวัดความพึงพอใจต่อบริการอาจจะทำได้หลายวิธีดังต่อไปนี้

1. การใช้แบบสอบถาม เป็นวิธีที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายวิธีหนึ่งโดยการขอร้องหรือขอความร่วมมือจากกลุ่มบุคคลที่ต้องการวัดแสดงความคิดเห็นลงในแบบฟอร์มที่กำหนดคำตอบไว้ให้เลือกตอบหรือเป็นคำตอบอิสระ โดยคำถามที่ถามอาจจะถามถึงความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่หน่วยงานกำลังให้บริการอยู่ เช่น ลักษณะของการให้บริการ สถานที่ให้บริการ ระยะเวลาในการให้บริการอยู่ พนักงานที่ให้บริการ

2. การสัมภาษณ์ เป็นอีกวิธีหนึ่งในการที่ได้ทราบถึงระดับความพึงพอใจของผู้มาให้บริการซึ่งเป็นวิธีที่ต้องอาศัยเทคนิค และความชำนาญพิเศษของผู้สัมภาษณ์ที่จะจูงใจให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ตอบคำถามให้ตรงกับข้อเท็จจริง การวัดความพึงพอใจโดยวิธีการสัมภาษณ์นับว่าเป็นวิธีการที่ประหยัดและมีประสิทธิภาพมากอีกวิธีหนึ่ง

3. การสังเกต เป็นวิธีที่จะทำให้ทราบถึงระดับความพึงพอใจของผู้มาใช้บริการโดยวิธีการสังเกตจากพฤติกรรมทั้งก่อนมารับบริการ ขณะรอรับบริการ และหลังจากการได้รับบริการแล้ว เช่น การสังเกตกิริยา ท่าทางสีหน้า และความถี่ของการมารับบริการ เป็นต้น การวัดความพึงพอใจโดยวิธีนี้ ผู้วัดจะต้องทำอย่างจริงจัง และมีแบบแผนที่แน่นอน จึงสามารถประเมินถึงระดับความพึงพอใจ ของผู้มาใช้บริการได้อย่างถูกต้อง

จากข้อความดังกล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่า การวัดความพึงพอใจต่อการให้บริการนั้น สามารถที่จะทำการวัดได้หลายวิธี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวก ความหมาะสม และจุดมุ่งหมายของการวัด จึงจะส่งผลให้การวัดนั้นมีประสิทธิภาพเป็นที่นำเชื่อถือได้

ในการวิจัยครั้งนี้ได้เลือกรูปแบบการวัดความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยเลือกใช้วิธีการวัดแบบสอบถาม ซึ่งเป็นวิธีที่เหมาะสมและสะดวกที่สุด

งานวิจัยในประเทศที่เกี่ยวข้อง

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2525 : 35) ได้ทำการวิจัยประเมินการจัดโครงการอาหารกลางวันในปี พ.ศ. 2524 มีจุดประสงค์เพื่อตรวจสอบว่าการดำเนินงานตามโครงการบรรลุถึงจุดมุ่งหมายหรือไม่ เป็นการประมวลปัญหาในการดำเนินงานและประมวลความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อหาวิธีการป้องกัน แก้ปัญหา และปรับปรุงโครงการต่อไป ผลการวิจัย พบว่า โรงเรียนร้อยละ 79 เห็นว่าโครงการช่วยให้นักเรียนที่ขาดแคลนมีอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการรับประทานอาหารในราคาถูก ร้อยละ 92 เห็นว่าคุณภาพของอาหารที่โรงเรียนจัดดีกว่าคุณภาพของอาหารที่เด็กกลับไปรับประทานที่บ้าน หรือที่เด็กซื้อรับประทานเอง ร้อยละ 59 เห็นว่าโครงการมีผลทำให้สุขภาพของนักเรียนดีขึ้น ร้อยละ 74 เห็นว่าโครงการช่วยลดอัตราการขาดเรียนของนักเรียน ส่วนการช่วยเหลือนักเรียนขาดแคลนยังช่วยได้น้อยมาก เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านงบประมาณการให้นักเรียนรับประทานอาหารฟรีโดยให้ทำงานแลกเปลี่ยน มีนักเรียนจำนวนมากไม่ยอมรับความช่วยเหลือเพราะความอาย ปัญหาในการดำเนินโครงการ 3 อันดับแรก คือ โต๊ะเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารไม่เพียงพอ อาหารดิบราคาแพง และขาดที่เก็บภาชนะ ส่วนข้อเสนอแนะในการปรับปรุงโครงการใช้วิธีการประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือจากชุมชน และรัฐบาลอาจช่วยเหลือโดยการกำหนดหลักเกณฑ์ให้จ่ายเงินสนับสนุนเป็นช่วงๆ เพื่อแก้ปัญหาทุนหมุนเวียนลดลงไป

ฉวีวรรณ กีรติกร และคนอื่นๆ (2527 : 53-87) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การศึกษาภาวะโภชนาการ ความรู้ ค่านิยมของผู้ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ โดยสุ่มตัวอย่างโรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติทั้ง 16 โรงเรียน ในอำเภอแม่ริน จังหวัดเชียงใหม่ ใช้แบบสอบถาม สัมภาษณ์ และสังเกตการณ์จากผู้บริหาร ครูปฏิบัติการ นักเรียนและผู้ปกครองนักเรียน รวม 169 คน ผลการวิจัยพบว่าปัญหาในการจัดดำเนินงานด้านงบประมาณต้องการเงินเพิ่ม การดำเนินงานขาดทุน ราคาอาหารในตลาดไม่คงที่ ด้านบุคลากร ครูมีชั่วโมงสอนไม่เต็มที่

ผู้บริหารไม่เห็นความสำคัญของโครงการ ขาดครูที่มีทักษะและประสบการณ์ทางโภชนาการ นักเรียนมีนิสัยการกินไม่ดี ผู้ปกครอง และชุมชนขาดความรู้ ยากจน ไม่มีเงินให้ลูกหลานมาซื้ออาหารของโรงเรียน ด้านสถานที่ ขาดสถานที่ประกอบอาหารและรับประทานอาหาร ส่วนความรู้และค่านิยมของผู้บริหาร ครูปฏิบัติการ นักเรียนและผู้ปกครองนักเรียนที่มีต่อการบริหารโครงการอาหารกลางวันอยู่ในเกณฑ์ดี

บุษบา ประดิษฐ์นุช (2538 : 232-234) ได้ศึกษาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสมุทรปราการพบว่า ปัญหาด้านบุคลากรของโครงการอาหารกลางวันพบว่าโรงเรียนส่วนใหญ่มีปัญหา ซึ่งปัญหาส่วนใหญ่ได้แก่ ครูมีงานประจำมาก ไม่มีเวลาสำหรับโครงการอาหารกลางวัน ปัญหาที่โรงเรียนพบด้านงบประมาณของโครงการอาหารกลางวันพบว่าโรงเรียนส่วนใหญ่มีปัญหา ซึ่งปัญหาที่โรงเรียนส่วนใหญ่พบได้แก่ การใช้งบประมาณยุ่งยาก ไม่คล่องตัว และเงินงบประมาณที่ได้น้อยไม่เพียงพอกับความต้องการ ปัญหาที่โรงเรียนพบในการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันพบว่าโรงเรียนส่วนใหญ่ไม่มีปัญหา

รังสี เพิ่มใหญ่ (วิลาวัลย์ เพ็งพานิช. 2539 : 46 : อ้างอิงจาก รังสี เพิงใหญ่ : 2532) ได้ทำการวิจัยเรื่อง สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริหารโรงเรียนและครูหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันจำนวน 612 คน ผลการวิจัยพบว่า สภาพโรงอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ ความคิดเห็นของผู้บริหาร และครูหัวหน้าโครงการคิดว่าปัญหาอยู่ในระดับกลาง และโดยส่วนรวมไม่แตกต่างกัน ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนที่มีขนาดต่างกัน มีประสบการณ์ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนแตกต่างกัน ความคิดเห็นของครูหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนที่มีขนาด และประสบการณ์ในการทำงานแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนแตกต่างกัน

สมบูรณ์ ไกรคุ้ม (2531) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ปัญหาการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาการบริหารโครงการอาหารกลางวันโดยส่วนรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลางทุกด้าน การเปรียบเทียบปัญหาการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามทัศนะของผู้บริหารโรงเรียนและครูอาจารย์ที่รับผิดชอบ

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่มีขนาดต่างๆ กัน พบว่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ผาสุก อุทัย (2533 : บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัย เรื่องการประเมินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาบริเวณชายแดนไทย – กัมพูชา จังหวัดปราจีนบุรี สรุปได้ว่า กระบวนการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนส่วนใหญ่ มีคณะกรรมการโครงการมีการประชุมคณะครูเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน 1 – 5 ครั้งต่อปี แหล่งความรู้เกี่ยวกับวิธีการและหลักการจัดอาหารกลางวัน ครูผู้รับผิดชอบโครงการศึกษาจากคู่มือชุดฝึกอบรมด้วยตนเองและมีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการแก่ชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แหล่งวัตถุดิบในการประกอบอาหารส่วนใหญ่ใช้ผลผลิตของโรงเรียนและชุมชน งานเกษตรของโรงเรียนที่จัดทำได้แก่ พืชผักสวนครัว ซึ่งสามารถนำมาใช้ประกอบอาหารมีเพียงพอบางฤดูกาล ระบบการเงินของโรงเรียนมีการวางแผนการใช้เงินในการประกอบอาหาร โรงเรียนส่วนใหญ่มีรูปแบบการจัดอาหารเพิ่มเติมโดยจัดทำทุกวัน และผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนส่วนใหญ่นักเรียนสามารถฝึกปฏิบัติจริงได้อย่างสม่ำเสมอ สามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันได้ครบ 7 ขั้นตอน ภาวะโภชนาการของนักเรียนดีขึ้นภายหลังจากดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและถูกหลักโภชนาการ มีลักษณะนิสัยดี เช่น มารยาทในการรับประทานอาหาร ความสะอาด การทำงานเป็นกลุ่ม ความรับผิดชอบ ความเอื้อเฟื้อ พฤติกรรมในการรับประทานอาหารของนักเรียน รู้จักแบ่งปันอาหารซึ่งกันและกัน โรงเรียนมีการให้ความรู้ด้านโภชนาการศึกษากับชุมชนโดยตรง

วิษณุ อุบลแก้ว (2534 : 117) วิจัยเรื่อง "ความคิดเห็นของครูเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุพรรณบุรี" ผลการวิจัยพบว่า ครูมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาอยู่ในระดับเห็นด้วย ครูที่มีวุฒิทางการศึกษาต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่ต่างกัน ครูที่มีภูมิลำเนาต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน ครูที่มีประสบการณ์ในการทำงานต่างกันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน ครูที่ทำงานอยู่ในโรงเรียนที่มีขนาดต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ครูที่เคยและไม่เคยเข้ารับการอบรมเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันมีความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และครูพบปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาค่อนข้างน้อย

งานวิจัยต่างประเทศ

เคล (อัญชลี โกพลรัตน์. 2536 ; อ้างอิงจาก Kale. 1980) ได้ทำการศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ของนโยบายโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนกับภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนเขตการศึกษา 2 แห่งในรัฐฟลอริดา โดยทำการศึกษาจากโรงเรียนที่จัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียนทั้งหมด โรงเรียนที่มีบริการอาหารของโรงเรียนร่วมกับมีร้านค้ามาขายด้วยและโรงเรียนที่อนุญาตให้นักเรียนออกไปรับประทานอาหารนอกโรงเรียน การเก็บข้อมูลจากนักเรียนอาสาสมัคร 363 คน ซึ่งอายุระหว่าง 12 – 16 ปี ในโรงเรียนชานเมืองและชนบท โดยควบคุมตัวอย่างให้มีสภาพทางฐานะเศรษฐกิจ อายุ เชื้อชาติใกล้เคียงกัน ภาวะโภชนาการที่ต้องการศึกษาใช้เกณฑ์ที่เป็นข้อเสนอแนะของโครงการอาหารกลางวันของรัฐบาลกลาง และมีการตรวจวิเคราะห์ผลทางชีวเคมีของวิตามินเอ วิตามินซี และเหล็กในเลือด ผลการวิจัย พบว่า ไม่มีความแตกต่างทางภาวะโภชนาการของนักเรียนชนบทกับโรงเรียนชานเมือง นักเรียนชายมีภาวะโภชนาการสูงกว่านักเรียนหญิง นอกจากนั้นความแตกต่างระหว่างวิตามินเอ วิตามินซีและเหล็กก็พบว่า นักเรียนในโรงเรียนที่จัดอาหารกลางวันให้มีความแตกต่างจากนักเรียนในโรงเรียนที่ไม่ได้จัดอาหารกลางวันและนักเรียนที่รับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด มีความแตกต่างจากนักเรียนที่รับประทานอาหารนอกโรงเรียน

บอร์กแมน และกันเตอร์ (อัญชลี โกพลรัตน์. 2536 : อ้างอิงมาจาก Borgman and Gunter. 1983) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ โดยเน้นศึกษาเฉพาะคุณภาพของบุคลากรที่มีต่อประสิทธิผลในการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนและพัฒนารูปแบบของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริหารตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องการเตรียมอาหาร สถานที่ในการประกอบอาหาร โรงเรียนขนาดต่างๆ ในตำบลวางระเบียบการปฏิบัติเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้ง่ายและคล้ายคลึงกัน ผู้รับผิดชอบโครงการคือ โภชนากร ซึ่งขึ้นตรงต่ออาจารย์ใหญ่ หรือผู้อำนวยการโรงเรียน ถ้าไม่พิจารณาถึงขนาดโรงเรียนแล้ว นโยบายการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมีความสำคัญเท่าเทียมกัน ผู้วิจัยให้ข้อเสนอแนะว่าโรงเรียนทุกขนาดควรจ้างโภชนากรเป็นผู้จัดดำเนินงานให้บริการอาหารกลางวัน และผู้ประกอบการอาหารควรได้รับประกาศนียบัตรด้านอาหารและโภชนาการโดยเฉพาะ

ลัตทูคา (วิษณุ อุบลแก้ว. 2534 : อ้างอิงจาก Lattuca. 1981 : 1025 – A) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ผลการดำเนินชีวิตที่มีต่อการไม่มีส่วนร่วมในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนจุดประสงค์ เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ของการดำเนินชีวิตระหว่างนักเรียนซึ่งรับประทาน

อาหารกลางวันในโรงเรียนกับนักเรียนที่ไม่ได้รับประทานอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยศึกษานักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 206 คน ซึ่งแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่รับประทานอาหารกลางวันในโรงเรียนกับกลุ่มที่ไม่ได้รับประทานอาหารกลางวันในโรงเรียน และใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตเป็น 7 หมวดใหญ่ๆ ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนที่ไม่ได้รับประทานอาหารในโรงเรียนมีแนวโน้มว่าเป็นที่ชอบจะมีกิจกรรมร่วมกับสมาชิกในครอบครัวที่แม่มิได้ทำงานนอกบ้าน ส่วนนักเรียนที่รับประทานอาหารของโรงเรียน พบว่า เป็นเด็กที่รับประทานอาหารฟรี รับประทานอาหารกับครอบครัวเพียงวันละ 2 มื้อ และเด็กที่ไม่กลับบ้านไม่มีอาหารว่างรับประทาน

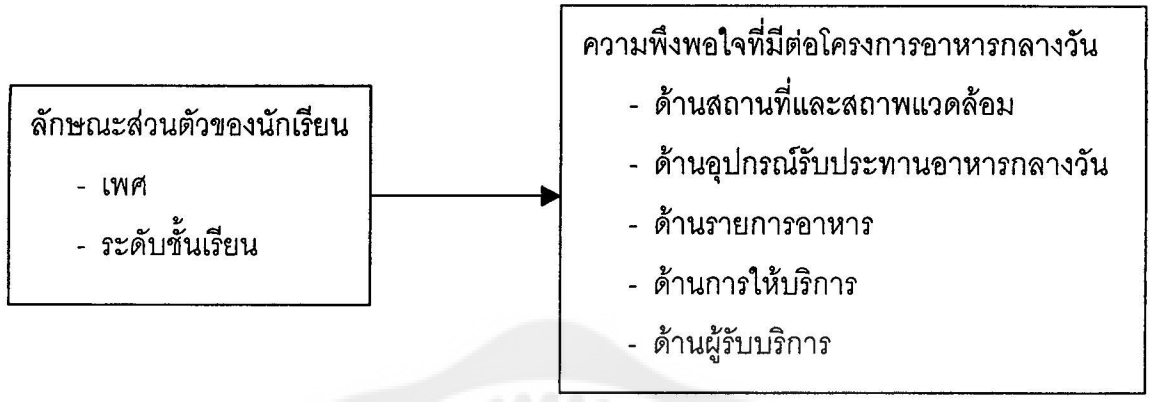
เลวิน (บุญเลิศ เสนีวงศ์ ณ อยุธยา 2527 : 47-48 ; อ้างอิงมาจาก Lewin. 1943 : 35) ได้ค้นคว้าเกี่ยวกับการเปลี่ยนนิสัยการรับประทานอาหารของเด็ก โดยสรุปว่า นอกจากนิสัยการรับประทานอาหารของพ่อแม่จะมีอิทธิพลต่อลูกแล้ว นิสัยการรับประทานอาหารของพ่อแม่เป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับเด็ก การเปลี่ยนนิสัยในการรับประทานอาหารของเด็กนั่นจะได้ผลหรือไม่อยู่ที่ความร่วมมือของพ่อแม่ด้วย แม่เป็นบุคคลสำคัญคนหนึ่งของครอบครัวในการปลูกฝังนิสัยการรับประทานอาหารของเด็กเพราะเป็นผู้ควบคุมการจ่าย และการปรุงอาหารของครอบครัว

จาลโซ, เบอร์น และริเวอร์ (วิชิต ธาตุเพ็ชร. 2524 : 23 ; อ้างอิงมาจาก Jalso,Burn and River.1963) ได้ศึกษาเจตคติและการปฏิบัติทางด้านโภชนาการของกลุ่มตัวอย่างในรัฐนิวยอร์ค ซึ่งมีความแตกต่างกันในด้านอายุ รายได้ ระดับการศึกษา เพศ ผลการศึกษาพบว่ามีสหสัมพันธ์อย่างสูงกับระหว่างเจตคติกับการปฏิบัติทางโภชนาการ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเจตคติทำให้เกิดการปฏิบัติ และพบว่าในการศึกษามีสหสัมพันธ์อย่างสูงกับการปฏิบัติและทัศนคติ ชี้ให้เห็นว่า ถ้าการศึกษาสูงขึ้นจะมีผลทำให้เกิดเจตคติ และการปฏิบัติที่มีเหตุผลขึ้นด้วย

สมมติฐานการวิจัย

1. นักเรียนชายและนักเรียนหญิงมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน
2. นักเรียนที่เรียนระดับชั้นเรียนต่างกันมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันต่างกัน

กรอบแนวคิดการวิจัย



บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นการศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

1. ลักษณะของประชากรและการเลือกกลุ่มตัวตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล
3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ลักษณะของประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการอ้างอิงผลการวิจัยในครั้งนี้คือ นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 1,615 คน แบ่งเป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 839 คน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 777 คน เป็นนักเรียนชาย 754 คน และนักเรียนหญิง 861 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ นักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 359 คน แบ่งเป็นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น 179 คน ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย 180 คน เป็นนักเรียนชาย 180 คน และนักเรียนหญิง 179 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน โดยมีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

1. กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง ด้วยการเปิดตารางของยามาเน่ (Yamane. 1968 : 886-887) ปรากฏว่าที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ต้องใช้กลุ่มตัวอย่างน้อย 333 คน

2. จำแนกนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ตามระดับชั้นเรียนเป็น 2 ระดับคือ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ได้แก่ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 และระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ได้แก่ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6

3. จำแนกนักเรียนแต่ละชั้นตามเพศและสุ่มนักเรียนหญิงและนักเรียนชายในแต่ละชั้นจำนวนเท่าๆ กันด้วยวิธีสุ่มอย่างง่าย ซึ่งจะได้จำนวนนักเรียนแต่ละเพศในแต่ละระดับชั้น ดังแสดงในตาราง 3 ดังนี้

ตาราง 3 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มในแต่ละชั้น

ระดับชั้น	ประชากร			กลุ่มตัวอย่าง		
	ชาย	หญิง	รวม	ชาย	หญิง	รวม
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	400	439	839	89	90	179
ชั้น ม.1	146	139	285	29	32	61
ชั้น ม.2	130	157	287	29	29	58
ชั้น ม.3	124	143	267	31	29	60
ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น	352	424	776	91	89	180
ชั้น ม.4	126	136	262	31	29	60
ชั้น ม.5	111	144	255	30	30	60
ชั้น ม.6	115	144	259	30	30	60
รวม	752	863	1,615	180	179	359

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามจำนวน 1 ชุด ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัวของนักเรียน

ตอนที่ 2 แบบสอบถามพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน

ตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านต่างๆ วิธีการสร้าง ลักษณะของแบบสอบถาม และเกณฑ์การให้คะแนน

แบบสอบถามทั้ง 3 ตอน มีวิธีการสร้าง ลักษณะของแบบสอบถาม และเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

แบบสอบถามตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัวของนักเรียน

เป็นแบบสอบถามข้อมูลรายละเอียดส่วนตัวของนักเรียนเกี่ยวกับเพศ และชั้นที่กำลังเรียน ซึ่งลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบให้เลือกตอบ

แบบสอบถามตอนที่ 2 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน

เป็นแบบสอบถามถามพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันในเรื่องระยะเวลาการรับประทานอาหาร การแบ่งเวลาการรับประทานอาหารระหว่างนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ประเภทของอาหารที่ต้องการ ปริมาณอาหาร รสชาติของอาหาร ความสะอาดของอาหาร และปัญหาการบริการอาหารกลางวัน ซึ่งผู้วิจัยเป็นผู้สร้างขึ้น จำนวน 11 ข้อ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบให้เลือกตอบ

แบบสอบถามตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านต่างๆ

เป็นแบบสอบถามถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร ด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการ ซึ่งผู้วิจัยเป็นผู้สร้างขึ้น

ลักษณะของแบบสอบถาม

แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน เป็นแบบสอบถามที่มีลักษณะเป็นมาตรประมาณค่า 5 ระดับ ตามแบบลิเคิร์ท (Likert) ประกอบด้วยข้อคำถามจำนวนทั้งสิ้น 47 ข้อ แบ่งเป็นด้านสถานที่และสภาพแวดล้อมจำนวน 12 ข้อ ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหารจำนวน 10 ข้อ ด้านรายการอาหารจำนวน 10 ข้อ ด้านการให้บริการจำนวน 9 ข้อ และด้านผู้รับบริการจำนวน 6 ข้อ ซึ่งข้อคำถามแต่ละข้อจะเป็นประโยคที่กล่าวถึงสภาพการณ์ที่เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในแต่ละด้าน และให้ผู้ตอบพิจารณาเลือกตอบประโยคเหล่านั้นตามความรู้สึกของตนเองว่ามีความพึงพอใจต่อสภาพการณ์ในแต่ละประโยคมากน้อยเพียงใด ตั้งแต่มากที่สุดถึงน้อยที่สุด

ในตอนท้ายของแบบสอบถามแต่ละด้านจะเว้นที่ให้นักเรียนได้เขียนข้อเสนอแนะ

ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

ขอให้นักเรียนอ่านข้อความในแบบสอบถามทีละข้อ แล้วพิจารณาว่านักเรียนมีความรู้สึกพึงพอใจมากน้อยในระดับใด มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด และทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกของนักเรียนมากที่สุดเพียงแห่งเดียวในแต่ละข้อความ

ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม สภาพอากาศในโรงอาหาร					
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร ความสะอาดของแก้วน้ำดื่ม					
ด้านรายการอาหาร รายการอาหารที่จัดให้					
ด้านการให้บริการ ความตรงเวลาของการให้บริการ					
ด้านผู้รับบริการ มารยาทในการรับประทานอาหาร					
ข้อเสนอแนะ					

เกณฑ์การให้คะแนน

ถ้าตอบ	มากที่สุด	ให้	5	คะแนน
	มาก	ให้	4	คะแนน
	ปานกลาง	ให้	3	คะแนน
	น้อย	ให้	2	คะแนน
	น้อยที่สุด	ให้	1	คะแนน

ผู้วิจัยได้หาค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในแต่ละด้านของแต่ละคนเพื่อแปลความหมายระดับความพึงพอใจโดยใช้เกฑณ์ตามมาตรประมาณค่า 5 ระดับ ดังนี้

น้อยกว่า 1.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด
1.51 – 2.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจน้อย
2.51 – 3.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจปานกลาง
3.51 – 4.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจมาก
มากกว่า 4.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

1. การตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) โดยนำแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน เสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ (รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิอยู่ในภาคผนวก) เพื่อพิจารณาความสอดคล้องของนิยามกับข้อความที่เขียนขึ้น ตลอดจนพิจารณาความชัดเจน และความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ หลังจากนั้นผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ได้รับการแก้ไขจากผู้ทรงคุณวุฒิมาทำการปรับปรุงแก้ไขให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น และนำไปทดลองให้นักเรียนที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่างจริงจำนวน 6 คน พิจารณาความเหมาะสมของภาษา และความชัดเจนของคำสั่งและข้อคำถาม หลังจากนั้นผู้วิจัยจึงนำแบบสอบถามมาแก้ไขปรับปรุงอีกครั้งหนึ่ง

2. การตรวจสอบค่าอำนาจจำแนก (Discrimination) โดยนำแบบสอบถามที่แก้ไขปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างจำนวน 120 คน และนำผลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าอำนาจจำแนกด้วยวิธีหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวมทั้งฉบับ (Item Total Correlation) โดยใช้สูตรการหาค่าสหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson Product Moment Correlation Coefficient) เลือกข้อคำถามที่มีค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (r) มีนัยสำคัญทางสถิติ ได้ข้อคำถามด้านสถานที่และสภาพแวดล้อมจำนวน 12 ข้อ มีค่า r ระหว่าง .2533 – .6503 ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหารจำนวน 10 ข้อ มีค่า r ระหว่าง .4252 – .6443 ด้านรายการอาหารจำนวน 10 ข้อ มีค่า r ระหว่าง .3108 – .6143 ด้านการให้บริการจำนวน 9 ข้อ มีค่า r ระหว่าง .3974 – .6398 และด้านผู้รับบริการจำนวน 6 ข้อ มีค่า r ระหว่าง .3993 – .6191

3. การตรวจสอบหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (Reliability) นำข้อคำถามที่คัดไว้ในข้อ 2 มาวิเคราะห์หาความเชื่อมั่นด้วยวิธีวิเคราะห์ความคงที่ภายใน (Internal

Consistency) โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟ่า ของครอนบาค (Cronbach's Coefficient Alpha) ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามแต่ละด้านดังนี้

ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	.8430
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	.8516
ด้านรายการอาหาร	.8555
ด้านการให้บริการ	.8585
ด้านผู้รับบริการ	.8148
รวมทั้งฉบับ	.9511

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ขั้นตอนในการดำเนินการเก็บข้อมูล มีดังนี้

1. ผู้วิจัยขออนุญาตผู้อำนวยการโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) เพื่อขอเก็บข้อมูล

2. ผู้วิจัยเป็นผู้เก็บข้อมูลด้วยตนเองโดยชี้แจงรายละเอียดของข้อมูลที่ต้องการกับนักเรียนในกลุ่มตัวอย่าง

3. ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลในภาคปลาย ปีการศึกษา 2546

4. นำแบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนมา ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการตอบ คัดเฉพาะฉบับที่สมบูรณ์ ปรากฏว่าทุกฉบับตอบสมบูรณ์ คิดเป็น 100% ตรวจให้คะแนนแบบสอบถามตามเกณฑ์และนำคะแนนที่ได้ไปทำการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

หลังการตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์การให้คะแนนของแบบสอบถาม ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์ตามวิธีการทางสถิติด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Science) ดังนี้

1. สถิติพื้นฐาน

1.1 คำนวณค่าความถี่ ร้อยละ เพื่อแจกแจงข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการใช้บริการอาหารกลางวันและการจัดลำดับปัญหาการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียน พฤติกรรมทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

1.2 คำนวณค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านของนักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยจำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

2. สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

2.1 เปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิงโดยใช้สถิติทดสอบ t (T – Test) เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 1

2.2 เปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น และนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยใช้สถิติทดสอบ t (T – Test) เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 2

บทที่ 4
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียน 2) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านต่างๆ ของนักเรียนที่มีเพศและระดับชั้นเรียนต่างกัน ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยโดยการใช้แบบสอบถามในการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-6 ของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 359 คน

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ใช้โปรแกรม SPSS เพื่อคำนวณค่าสถิติพื้นฐานและทดสอบสมมติฐานโดยใช้สถิติทดสอบ t (T – Test)

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันในการแปลความหมายผลการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

n	แทน	จำนวนตัวอย่าง
%	แทน	ร้อยละ
$\bar{X}$	แทน	ค่าคะแนนเฉลี่ย
S.D.	แทน	ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน T – Distribution
P–Value	แทน	ค่าความน่าจะเป็น (Probability) ของค่าสถิติที่ใช้ทดสอบ
*	แทน	ค่าความมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

ตอนที่ 1 การเสนอผลการศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียน โดยการแสดงค่าความถี่ และร้อยละของนักเรียนที่ตอบแบบสอบถามทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยจำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

ตอนที่ 2 การเสนอการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวัน โดยการแสดงค่าความถี่และร้อยละของนักเรียนในแต่ละลำดับปัญหา

ตอนที่ 3 การเสนอผลการศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียน โดยแสดงค่าสถิติพื้นฐานคือ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ตอนที่ 4 การเสนอผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนที่มีเพศและระดับชั้นเรียนต่างกัน โดยการแสดงผลสถิติทดสอบ t

ตอนที่ 5 การเสนอผลการสรุปข้อมูลเสนอแนะในการจัดบริการอาหารกลางวันของนักเรียน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 แสดงค่าความถี่ และร้อยละของนักเรียนที่แสดงพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตาราง 4 ดังนี้

ตาราง 4 แสดงความถี่ และร้อยละของนักเรียนที่แสดงพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
	ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. รับประทานอาหารสัปดาห์ละกี่ครั้ง										
1 – 2 ครั้ง	22	12.2	13	7.3	14	7.8	21	11.7	35	9.7
3 – 4 ครั้ง	39	21.7	42	23.5	31	17.3	50	27.8	81	22.6
ทุกวัน	113	62.8	120	67.1	130	72.6	103	57.2	233	64.9
ไม่รับประทานเลย	6	3.3	4	2.1	4	2.3	6	3.3	10	2.8

ตาราง 4 (ต่อ)

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
	ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
2. ใช้เวลาในโรงอาหารประมาณครั้งละกี่ครั้ง										
น้อยกว่า 10 นาที	36	20.0	2	1.1	21	11.7	17	9.4	38	10.6
10 – 20 นาที	109	60.6	89	49.7	116	64.8	82	45.6	198	55.2
21 – 30 นาที	22	12.2	61	34.1	34	19.0	49	27.2	83	23.1
31 – 40 นาที	11	6.1	24	13.4	8	4.5	27	15.0	35	9.7
มากกว่า 40 นาที	2	1.1	3	1.7	-	-	5	2.8	5	1.4
3. นักเรียนมัธยมต้นควรรับประทานเวลาใด										
10.45 – 11.45 น.	30	16.7	31	17.3	8	4.5	53	29.4	61	17.0
11.00 – 12.00 น.	78	43.3	74	41.3	67	37.4	85	47.2	152	42.3
11.30 – 12.30 น.	64	35.6	63	35.2	90	50.3	37	20.6	127	35.4
อื่นๆ	8	4.4	11	6.2	14	7.8	5	2.8	19	5.3
4. นักเรียนมัธยมปลายควรรับประทานเวลาใด										
10.45 – 11.45 น.	21	11.6	14	7.8	26	14.5	9	5.1	35	9.7
11.00 – 12.00 น.	32	17.8	37	20.7	36	20.1	33	18.3	69	19.3
11.30 – 12.30 น.	97	53.9	92	51.4	73	40.8	116	64.4	189	52.6
อื่นๆ	30	16.7	36	20.1	44	24.6	22	12.2	66	18.4

ตาราง 4 (ต่อ)

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
	ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
5. การขอเติมอาหาร										
ไม่เติม	131	72.8	149	83.3	137	76.5	143	79.4	280	78.0
1 – 2 ครั้ง	41	22.8	26	14.5	35	19.6	32	17.8	67	18.6
3 – 4 ครั้ง	4	2.2	2	1.1	3	1.7	3	1.7	6	1.7
มากกว่า 4 ครั้ง	4	2.2	2	1.1	4	2.2	2	1.1	6	1.7
6. ต้องการอาหารจานเดียวสัปดาห์ละกี่วัน										
1 วัน	15	8.3	31	17.3	21	11.7	25	13.9	46	12.8
2 วัน	81	45.1	100	55.9	91	50.8	90	50.0	181	50.4
3 วัน	35	19.4	37	20.7	39	21.8	33	18.3	72	20.1
มากกว่า 3 วัน	49	27.2	11	6.1	28	15.7	32	17.8	60	16.7
7. ปริมาณอาหารคาวที่จัดให้เพียงพอหรือไม่										
ไม่เพียงพอ	38	21.1	29	16.2	25	14.0	42	23.3	67	18.7
เพียงพอ	131	72.8	143	79.9	147	82.1	127	70.6	274	76.3
มากเกินไป	11	6.1	7	3.9	7	3.9	11	6.1	18	5.0
8. อาหารหวานที่ต้องการ										
ผลไม้	25	13.9	45	25.1	36	20.1	34	18.9	70	19.5
ขนมหวาน	41	22.8	48	26.8	37	20.7	52	28.9	89	24.8
ไอศกรีม	84	46.7	49	27.4	68	38.0	65	36.1	133	37.0
น้ำผลไม้	30	16.6	37	20.7	38	21.2	29	16.1	67	18.7
อื่นๆ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ตาราง 4 (ต่อ)

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
	ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
9. รสชาติอาหาร										
รสอ่อนไป	77	42.8	68	38.0	59	33.0	86	47.8	145	40.4
รสดีแล้ว	91	50.5	101	56.4	109	60.9	83	46.1	192	53.5
รสจัดเกินไป	12	6.7	10	5.6	11	6.1	11	6.1	22	6.1
10. การพบหนอนหรือแมลงในอาหาร										
ไม่เคยพบ	88	48.9	85	47.5	97	54.2	76	42.2	173	48.2
เคยพบ 1-2 ครั้ง	53	29.4	59	33.0	53	29.6	59	32.8	112	31.2
เคยพบมากกว่า 2 ครั้ง	33	18.4	28	15.6	19	10.6	42	23.3	61	17.0
อื่นๆ	6	3.3	7	3.9	10	5.6	3	1.7	13	3.6

จากตาราง 4 พบว่า นักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยจำแนกตามเพศ และระดับชั้นเรียนมีพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในด้านการแสดงออกและการแสดงความคิดเห็นดังนี้

นักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 60% รับประทานอาหารกลางวันของโรงเรียนทุกวัน โดยเฉพาะระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นมีถึง 72.6% รองลงมาประมาณ 20% รับประทานสัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง มีนักเรียนเพียง 2-3% ที่ไม่รับประทานอาหารเลย และนักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 45-65% จะใช้เวลาในการรับประทานประมาณ 10-20 นาที และจะมีกลุ่มนักเรียนหญิงประมาณ 30% ที่ใช้เวลาในการรับประทาน 21-30 นาที และกลุ่มนักเรียนชายประมาณ 20% ที่ใช้เวลารับประทานน้อยกว่า 10 นาที

ในเรื่องการแบ่งเวลารับประทานอาหาร สำหรับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น นักเรียนส่วนมากประมาณ 40% เห็นว่าควรเป็นเวลา 11.00-12.00 น. ยกเว้นกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นประมาณ 50% เห็นว่าควรเป็นเวลา 11.30-12.30 น. ส่วนเวลาสำหรับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายนักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 50% เห็นควรเป็นเวลา 11.30 - 12.30 น. ซึ่งนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 60% ก็เห็นด้วยกับเวลานี้

ในเรื่องประเภทอาหารที่ต้องการ นักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 50% ต้องการให้จัดอาหารจานเดียวสัปดาห์ละ 2 วัน นักเรียนชายประมาณ 46% นักเรียนทั้งมัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 30% ต้องการไอศกรีมเป็นของหวาน มีนักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 20-25% ต้องการขนมหวานและผลไม้ ส่วนรสชาติของอาหารนักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 50-60% เห็นว่ารสดีแล้ว กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 47% เห็นว่ารสอ่อนไป นักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 5-6% เห็นว่ารสจัดเกินไป และปริมาณอาหารคาวที่จัดให้นักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 70% ขึ้นไปเห็นว่าเพียงพอ มีกลุ่มนักเรียนชายและกลุ่มชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 20% เห็นว่าไม่เพียงพอ

ส่วนเรื่องความสะอาดของอาหาร นักเรียนส่วนมากประมาณ 45% ไม่เคยพบหนอนหรือแมลงในอาหาร มีประมาณ 20-30% เคยพบ 1-2 ครั้ง และประมาณ 15-20 % เคยพบมากกว่า 2 ครั้ง

ตอนที่ 2 แสดงค่าความถี่และร้อยละของการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน แสดงผลการวิเคราะห์ดังตาราง 5 ดังนี้

ตาราง 5 แสดงความถี่และร้อยละของการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียน ทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

ปัญหาการบริการอาหารกลางวัน	ลำดับปัญหา	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
		ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
ด้านรายการอาหาร	1	17	9.4	12	6.7	10	5.6	19	10.6	29	8.1
	2	29	16.1	20	11.2	26	14.5	23	12.8	49	13.6
	3	52	28.9	46	25.7	47	26.3	51	28.3	98	27.3
	4	59	32.8	71	39.6	67	37.4	63	35.0	130	36.2
	5	23	12.8	30	16.8	29	16.2	24	13.3	53	14.8
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	1	12	6.7	17	9.5	11	6.1	18	10.1	29	8.1
	2	42	23.3	43	24.0	41	22.9	44	24.4	85	23.7
	3	69	38.3	71	39.7	64	35.8	76	42.2	140	39.0
	4	40	22.3	32	17.9	38	21.2	34	18.9	72	20.1
	5	17	9.4	16	8.9	25	14.0	8	4.4	33	9.1
ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อมของโรงอาหาร	1	60	33.3	71	39.7	71	39.7	60	33.3	131	36.5
	2	47	26.1	45	25.1	40	22.3	52	28.9	92	25.6
	3	43	23.9	39	21.8	36	20.1	46	25.6	82	22.8
	4	24	13.3	18	10.1	24	13.4	18	10.0	42	11.7
	5	6	3.4	6	3.3	8	4.5	4	2.2	12	3.4
ด้านมารยาทและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของนักเรียน	1	38	21.1	29	16.2	37	20.7	30	16.7	67	18.7
	2	54	30.0	52	29.1	56	31.3	50	27.8	106	29.5
	3	39	21.7	45	25.1	36	20.1	48	26.7	84	23.4
	4	40	22.2	41	22.9	39	21.8	42	23.3	81	22.6
	5	9	5.0	12	6.7	11	6.1	10	5.5	21	5.8

ตาราง 5 (ต่อ)

ปัญหาการบริการอาหารกลางวัน	ลำดับปัญหา	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
		ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
ด้านอื่นๆ เช่น อาหาร	1	8	4.4	7	3.9	10	5.6	5	2.8	15	4.3
ไม่พอ ความล่าช้าใน	2	7	3.9	10	5.6	12	6.7	5	2.8	17	4.7
การแจกอาหาร เครื่อง	3	113	62.8	104	58.1	104	58.1	113	62.8	217	60.4
ปรุงไม่พอ	4	13	7.2	20	11.2	17	9.5	16	8.8	33	9.2
ให้อาหารปริมาณน้อย	5	39	21.7	38	21.2	36	20.1	41	22.8	77	21.4

จากตาราง 5 พบว่า นักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 33-39% เห็นว่าปัญหาการบริการอาหารกลางวันที่มีปัญหามากเป็นอันดับ 1 คือด้านสถานที่และสภาพแวดล้อมของโรงอาหาร ลำดับที่ 2 คือด้านมารยาทและความเป็นระเบียบของนักเรียน และลำดับ 3 คือด้านอื่นๆ เช่น อาหารไม่พอ ความล่าช้าในการแจกอาหาร เครื่องปรุงไม่พอ ให้อาหารปริมาณน้อย ซึ่งมีผู้ตอบถึง 50%

ตอนที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านของนักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน แสดงผลการวิเคราะห์ดังตาราง 6 ดังนี้

ตาราง 6 แสดงค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านของนักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน	เพศ				ระดับชั้นเรียน				รวม (359)	
	ชาย (180)		หญิง (179)		ม.ต้น (179)		ม.ปลาย (180)			
	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.	$\bar{X}$	S.D.
ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	3.23	.56	3.17	.56	3.05	.53	3.35	.54	3.20	.56
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	3.06	.55	2.95	.61	2.82	.60	3.19	.49	3.00	.58
ด้านรายการอาหาร	2.93	.55	2.82	.65	2.67	.60	3.08	.53	2.88	.60
ด้านการให้บริการ	2.94	.63	2.88	.61	2.76	.66	3.07	.53	2.91	.62
ด้านผู้รับบริการ	2.99	.67	2.91	.61	2.77	.63	3.13	.60	2.95	.64
รวมทุกด้าน	3.03	.49	2.94	.51	2.81	.52	3.16	.42	2.99	.50

จากตาราง 6 พบว่า นักเรียนทั้งกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยทุกกลุ่มมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านอยู่ในระดับปานกลาง ยกเว้นกลุ่มนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้นที่มีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการอยู่ในระดับปานกลางค่อนข้างน้อย

ตอนที่ 4 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านระหว่างนักเรียนที่มีเพศและเรียนในระดับชั้นเรียนต่างกัน ดังแสดงผลการวิเคราะห์ในตาราง 7-8 ดังนี้

ตาราง 7 แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิง

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน	กลุ่ม	จำนวน	$\bar{x}$	S.D.	t	P-Value (2-Tailed)
ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	ชาย	180	3.29	.56	.99	.32
	หญิง	179	3.17	.56		
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	ชาย	180	3.06	.55	1.76	.08
	หญิง	179	2.95	.61		
ด้านรายการอาหาร	ชาย	180	2.93	.55	1.82	.07
	หญิง	179	2.82	.65		
ด้านการให้บริการ	ชาย	180	2.94	.63	.98	.33
	หญิง	179	2.88	.61		
ด้านผู้รับบริการ	ชาย	180	2.99	.67	1.13	.26
	หญิง	179	2.91	.61		
รวมทุกด้าน	ชาย	180	3.03	.49	1.59	.11
	หญิง	179	2.95	.51		

จากตาราง 7 พบว่า นักเรียนชายและนักเรียนหญิงมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันรายด้านและรวมทุกด้าน ไม่แตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ .05 ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐานข้อ 1

ตาราง 8 แสดงผลการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านระหว่างนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย

ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน	กลุ่ม	จำนวน	$\bar{X}$	S.D.	t	P-Value (2-Tailed)
ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	ม.ต้น	179	3.05	.53	-5.37*	.00
	ม.ปลาย	180	3.35	.54		
ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	ม.ต้น	179	2.82	.60	-6.31*	.00
	ม.ปลาย	180	3.19	.49		
ด้านรายการอาหาร	ม.ต้น	179	2.67	.60	-6.88*	.00
	ม.ปลาย	180	3.08	.53		
ด้านการให้บริการ	ม.ต้น	179	2.76	.66	-4.95*	.00
	ม.ปลาย	180	3.07	.53		
ด้านผู้รับบริการ	ม.ต้น	179	2.77	.63	-5.60*	.00
	ม.ปลาย	180	3.13	.60		
รวมทุกด้าน	ม.ต้น	179	2.81	.52	-7.05*	.00
	ม.ปลาย	180	3.16	.42		

จากตาราง 8 พบว่า นักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ซึ่งเป็นไปตามสมมุติฐานข้อ 2 โดยพบว่านักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านมากกว่านักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

ตอนที่ 5 สรุปข้อเสนอแนะการจัดบริการอาหารกลางวันแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม

1. ควรปรับปรุงขนาดของโรงอาหารให้มีขนาดใหญ่ขึ้น มีความโปร่งอากาศถ่ายเทได้สะดวก

2. เพิ่มจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

3. เพิ่มจำนวนพัดลมและหลอดไฟฟ้าให้มากขึ้น โดยติดตั้งให้มีระยะถี่ขึ้น

4. เพิ่มการดูแลรักษาความสะอาดพื้นโรงอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ ให้มากกว่าเดิม

ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร

1. ควรล้างอุปกรณ์รับประทานอาหาร ได้แก่ ช้อน ส้อม ถาดใส่อาหารให้สะอาดเพราะบางครั้งมีเศษอาหารติดอยู่

2. ควรมีหม้อน้ำร้อนสำหรับลวกช้อนและส้อม

3. เพิ่มจำนวนโถข้าวให้เพียงพอ

ด้านรายการอาหาร

1. ให้นักเรียนได้มีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร

2. ควรจัดรายการอาหารให้ครบทั้งห้าหมู่ เพราะบางวันมีแต่เนื้อสัตว์ บางวันมีแต่ผัก

3. ไม่ควรจัดรายการอาหารซ้ำๆ ควรจัดอาหารให้มีสีสรรน่ารับประทาน

4. ของหวานควรเป็นเค้กหรือวุ้น

5. ควรหุงข้าวให้นิ่มกว่าที่เคยหุง

6. อาหารควรลดความมันลงบ้าง เช่น ยากิโซบะ

7. รายการอาหารควรมีให้แปลกๆ และใหม่ ไม่ควรซ้ำกัน

ด้านผู้ให้บริการ

1. เพิ่มจำนวนเจ้าหน้าที่ตักอาหารให้เพียงพอ

2. ควรระวังการตักอาหารไม่ให้หกหรือหล่นลงในขนมหวาน

3. เจ้าหน้าที่ควรมีมารยาท มีอารมณ์ดี รู้จักยิ้มแย้มแจ่มใส และพูดจาให้ไพเราะ

4. ควรระวังเรื่องความสะอาด อย่าให้มีเส้นผมตกลงในอาหาร

5. เพิ่มความเร็วในการตักอาหาร และควบคุมปริมาณให้พอเหมาะ

6. ดูแลปริมาณอาหารให้เพียงพอสำหรับหนึ่งคนกิน

ด้านผู้รับบริการ

1. ต้องการให้มีมารยาทในการเข้าแถวหยิบถาดอาหารและรับอาหาร
2. ปรับปรุงมารยาทของนักเรียนให้ดีขึ้น
3. ปรับปรุงระเบียบในการรับประทานอาหารของนักเรียนให้ดีขึ้น

บทที่ 5
สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงสำรวจ (Curvey Research) ผู้วิจัยได้สรุปผลการศึกษาที่สามารถอภิปรายผลตลอดจนให้ข้อเสนอแนะแนวทางการปฏิบัติ และข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป ดังมีรายละเอียดดังนี้

จุดมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

2. เพื่อศึกษาการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

3. เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันโดยรวมทุกด้านและรายด้านของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

4. เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันโดยรวมทุกด้านและรายด้านระหว่างนักเรียนที่มีเพศ และนักเรียนระดับชั้นเรียนต่างกัน

5. เพื่อสรุปข้อเสนอแนะในการจัดบริการอาหารกลางวันของนักเรียน

สมมติฐานการวิจัย

1. นักเรียนชายและนักเรียนหญิงมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกัน

2. นักเรียนที่เรียนระดับชั้นเรียนต่างกันมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันต่างกัน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. **ประชากร**

ประชากรที่ใช้อ้างอิงผลการศึกษาในครั้งนี้คือ นักเรียนที่กำลังเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-6 ของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 จำนวน 1,615 คน

2. **กลุ่มตัวอย่าง**

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ นักเรียนที่กำลังเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-6 ของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ประจำปีการศึกษา 2546 ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน ได้ตัวอย่างทั้งหมด 359 คน จากแต่ละระดับชั้นเรียนดังนี้

2.1 ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 179 คน เป็นนักเรียนชาย 89 คน นักเรียนหญิง 90 คน แยกเป็นแต่ละชั้นเรียนดังนี้

2.1.1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จำนวน 61 คน เป็นนักเรียนชาย 29 คน นักเรียนหญิง 32 คน

2.1.2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 จำนวน 58 คน เป็นนักเรียนชาย 29 คน นักเรียนหญิง 29 คน

2.1.3 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 60 คน เป็นนักเรียนชาย 31 คน นักเรียนหญิง 29 คน

2.2 ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 180 คน เป็นนักเรียนชาย 91 คน นักเรียนหญิง 81 คน แยกเป็นแต่ละชั้นเรียนดังนี้

2.2.1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 จำนวน 60 คน เป็นนักเรียนชาย 31 คน นักเรียนหญิง 29 คน

2.2.2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 60 คน เป็นนักเรียนชาย 30 คน นักเรียนหญิง 30 คน

2.2.3 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 60 คน เป็นนักเรียนชาย 30 คน นักเรียนหญิง 30 คน

3. **เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล**

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถาม 1 ชุด แบ่งเป็น 3 ตอน คือ

ตอนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลส่วนตัวของนักเรียน เป็นแบบสอบถามข้อมูลรายละเอียดส่วนตัวของนักเรียน เกี่ยวกับเพศและระดับชั้นที่กำลังเรียน มีลักษณะเป็นแบบให้เลือกตอบ

ตอนที่ 2 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง แบบสอบถามประกอบด้วย พฤติกรรมการใช้

บริการอาหารกลางวันในเรื่องระยะเวลาการรับประทานอาหารกลางวัน การแบ่งเวลาการรับประทานอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นกับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ประเภทของอาหารที่ต้องการ ปริมาณอาหาร รสชาติของอาหาร ความสะอาดของอาหาร และปัญหาการบริการอาหารกลางวัน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบให้เลือกตอบ

ตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน เป็นแบบสอบถามซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นเอง แบบสอบถามมีลักษณะเป็นมาตรประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale ตามแบบของลิเคิร์ท (Likert) จำนวนทั้งหมด 47 ข้อ ซึ่งแต่ละข้อจะเป็นประโยคที่กล่าวถึงสภาพของการจัดโครงการอาหารกลางวัน และให้ผู้ตอบคิดว่าในแต่ละประโยคตนมีความรู้สึกพอใจมากน้อยเพียงใดจาก "มากที่สุด" ถึง "น้อยที่สุด" แบบสอบถามแบ่งเนื้อหาเป็น 5 ด้าน คือ 1) ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม จำนวน 12 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่น . 8430 2) ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร จำนวน 10 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่น .8516 3) ด้านรายการอาหาร จำนวน 10 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่น .8555 4) ด้านการให้บริการ จำนวน 9 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่น .8585 และ 5) ด้านผู้รับบริการ จำนวน 6 ข้อ มีค่าความเชื่อมั่น .8148 แบบสอบถามรวมทั้งฉบับมีค่าความเชื่อมั่น .9511

ในตอนท้ายของแบบสอบถามแต่ละด้านจะเว้นที่ให้นักเรียนได้เขียนข้อเสนอแนะ

4. **การเก็บรวบรวมข้อมูล**

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยมีขั้นตอนดังนี้

1. นำแบบสอบถามทั้งหมดไปเก็บข้อมูลจากนักเรียนในกลุ่มตัวอย่างด้วยตนเอง โดยก่อนที่จะให้นักเรียนตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้ชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับจุดมุ่งหมายและวิธีการตอบแบบสอบถามแต่ละตอน ทำการเก็บข้อมูลในภาคปลายปีการศึกษา 2546

2. นำแบบสอบถามที่ได้รับกลับคืนมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของคำตอบและคัดเลือกเฉพาะฉบับที่สมบูรณ์ ปรากฏว่านักเรียนตอบสมบูรณ์ทุกฉบับ ได้แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ จำนวน 359 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 นำแบบสอบถามไปตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์และนำคะแนนที่ได้ไปทำการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำคะแนนที่ได้ไปวิเคราะห์ตามวิธีการทางสถิติด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for the Social Science) ดังนี้

1. สถิติพื้นฐาน

1.1 คำนวณค่าความถี่ ร้อยละ เพื่อแจกแจงข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน และการจัดลำดับปัญหาการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศ และระดับชั้นเรียน

1.2 คำนวณค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตราฐานของระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งรายด้านและรวมทุกด้านของนักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน

2. สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน

2.1 เปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิง โดยใช้สถิติทดสอบ t (T – Test) เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 1

2.2 เปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น และนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยใช้สถิติทดสอบ t (T – Test) เพื่อทดสอบสมมติฐานข้อ 2

เกณฑ์การแปลคะแนน

การแปลความหมายระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียน ผู้วิจัยใช้เกณฑ์มาตรประมาณค่า 5 ระดับ ดังนี้

น้อยกว่า 1.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด
1.51 – 2.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจน้อย
2.51 – 3.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจปานกลาง
3.51 – 4.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจมาก
มากกว่า 4.50	แปลว่า	มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

สรุปผลการศึกษาค้นคว้า

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันของนักเรียน การจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวัน และความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ของนักเรียนโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) ทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน ได้ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

1. นักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยจำแนกตามเพศ และระดับชั้นเรียนมีพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันทั้งในด้านการแสดงออกและการแสดงความคิดเห็นดังนี้

นักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 60% รับประทานอาหารกลางวันของโรงเรียนทุกวัน โดยเฉพาะนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นมีถึง 72.6% รองลงมาประมาณ 20% รับประทานสัปดาห์ละ 3-4 ครั้ง ในทุกกลุ่มมีเพียง 2-3% ไม่รับประทานเลย และนักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 45-65% จะใช้เวลาในการรับประทานประมาณ 10-20 นาที จะมีกลุ่มนักเรียนหญิงประมาณ 30% ที่ใช้เวลาในการรับประทานอาหาร 21-30 นาที และกลุ่มนักเรียนชายประมาณ 20% ที่ใช้เวลารับประทานอาหารน้อยกว่า 10 นาที

ในเรื่องการแบ่งเวลารับประทานอาหารสำหรับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น นักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 40% เห็นว่าควรเป็นเวลา 11.00-12.00 น. ยกเว้นกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นประมาณ 50% เห็นว่าควรเป็นเวลา 11.30-12.30 น. ส่วนเวลาสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย นักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 50% เห็นว่าควรเป็นเวลา 11.30-12.30 น. ซึ่งนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 60% ก็เห็นด้วยกับเวลานี้

ในเรื่องประเภทอาหารที่ต้องการ นักเรียนทุกกลุ่มส่วนมากประมาณ 50% ต้องการให้จัดอาหารจานเดียวสัปดาห์ละ 2 วัน นักเรียนชายประมาณ 46% นักเรียนทั้งมัธยมศึกษาตอนต้นและนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 30% ต้องการไอศกรีมเป็นของหวาน มีนักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 20-25% ต้องการขนมหวานและผลไม้ ส่วนรสชาติของอาหารนักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 50-60% เห็นว่ารสชาติดีแล้ว กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 47% เห็นว่ารสชาติอ่อนไป และนักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 5-6% เห็นว่ารสจัดเกินไป ส่วนปริมาณอาหารคาวที่จัดให้นักเรียนทุกกลุ่มประมาณ 70% ขึ้นไปเห็นว่าพอดี มีกลุ่มนักเรียนชายและกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 20% เห็นว่าไม่เพียงพอ

สุดท้ายเรื่องความสะอาดของอาหาร นักเรียนส่วนมากประมาณ 45% ไม่เคยพบหนอนหรือแมลงในอาหารมีประมาณ 20-30% เคยพบ 1-2 ครั้ง และประมาณ 15-20% เคยพบกว่า 2 ครั้ง

2. การจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน ผลการศึกษาพบว่า นักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยคือ กลุ่มนักเรียนชาย กลุ่มนักเรียนหญิง กลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น และกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายประมาณ 33-39% เห็นว่าปัญหาการบริการอันดับ 1 คือ ปัญหาด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม รองลงมาคือ ด้านบรรยากาศและความเป็นระเบียบของนักเรียน และด้านอื่นๆ ได้แก่ อาหารไม่พอ ความล่าช้า ในการแจกอาหาร เครื่องปรุงไม่พอ ให้ปริมาณอาหารน้อยไป เป็นต้น

3. ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน พบว่า นักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยทุกกลุ่ม มีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันโดยภาพรวมและรายด้านคือ ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร ด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการ อยู่ในระดับปานกลาง ยกเว้นกลุ่มนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นที่มีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านย่อย คือ ด้านรายการอาหาร ด้านการให้บริการ และด้านผู้รับบริการอยู่ในระดับปานกลางค่อนข้างน้อย

4. การเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งโดยภาพรวมและรายด้านระหว่างนักเรียนที่มีเพศ และนักเรียนระดับชั้นต่างกัน พบว่า

นักเรียนชายและนักเรียนหญิง มีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันโดยภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน แต่พบว่านักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันโดยภาพรวมและรายด้านมากกว่านักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

5. สรุปข้อเสนอแนะการจัดบริการอาหารกลางวันแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม

1. ควรปรับปรุงขนาดของโรงอาหารให้มีขนาดใหญ่ขึ้นและมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
2. เพิ่มจำนวนโต๊ะและเก้าอี้ให้พอกับจำนวนของนักเรียน
3. เพิ่มจำนวนพัดลมและหลอดไฟให้มากขึ้น โดยติดตั้งให้มีระยะถี่ขึ้น
4. เพิ่มการดูแลรักษาความสะอาดพื้นโรงอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ ให้มากกว่าเดิม

ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร

1. ควรล้างอุปกรณ์รับประทานอาหาร ได้แก่ ช้อน ส้อม ถาดใส่อาหาร ภาชนะที่ใส่อาหาร ให้สะอาด เพราะบางครั้งมีเศษอาหารติดอยู่
2. ควรมีหม้อน้ำร้อนสำหรับลวกช้อนและส้อม
3. เพิ่มจำนวนโถข้าวให้เพียงพอ

ด้านรายการอาหาร

1. ให้นักเรียนได้มีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร
2. ควรจัดรายการอาหารให้มีคุณค่าให้ครบทั้งห้าหมู่ เพราะบางวันมีแต่เนื้อสัตว์ บางวันมีแต่ผัก
3. ไม่ควรจัดรายการอาหารซ้ำๆ ควรจัดอหารให้มีสีสรรน่ารับประทาน
4. ขนมหวานควรเป็นพวกเค้กหรือวุ้น
5. ควรหุงข้าวให้นิ่มกว่าที่เคยหุง
6. อาหารควรลดความมันลงบ้าง เช่น ยากิโซบะ มักกะโรนี
7. รายการอาหารควรมีให้แปลกและใหม่ไม่ซ้ำกัน

ด้านผู้ให้บริการ

1. เพิ่มจำนวนเจ้าหน้าที่ตักอาหารให้เพียงพอ
2. ควรระวังการตักอาหารไม่ให้หกหรือหล่นลงในขนมหวาน
3. เจ้าหน้าที่ควรมีมารยาท มีอารมณ์ดีรู้จักยิ้มแย้มแจ่มใส และพูดจาให้ไพเราะ
4. ควรระวังเรื่องความสะอาดอย่าให้มีเส้นผมหรือสิ่งแปลกปลอมตกลงไปในอาหาร
5. เพิ่มความเร็วในการตักอาหารและควบคุมปริมาณอาหารให้พอเหมาะ
6. ดูแลปริมาณอาหารให้เพียงพอ
7. ควบคุมอุณหภูมิในการปรุงอาหารขณะให้บริการต้องร้อนเสมอ

ด้านผู้รับบริการ

1. ต้องการให้มีมารยาทในการเข้าแถวหยิบถาดอาหารและรับอาหาร
2. ปรับปรุงมารยาทของนักเรียนช่วยให้ดีขึ้น
3. ปรับปรุงระเบียบในการรับประทานอาหารของนักเรียนให้ดีขึ้น

การอภิปรายผล

1. จากผลการจัดลำดับปัญหาการบริการอาหารกลางวันของนักเรียนทั้งในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อย จำแนกตามตัวแปรเพศและระดับชั้นเรียน พบว่านักเรียนในกลุ่มรวมและกลุ่มย่อยทุกกลุ่มเห็นว่าการบริการอาหารกลางวันด้านที่มีปัญหามากที่สุดคือ ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้เนื่องจากโรงอาหารมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก ประกอบกับนักเรียนมีจำนวนมาก ถ้าให้นักเรียนพักรับประทานอาหารพร้อมกันจะเกิดปัญหาที่นั่งไม่พอเพียง ถึงแม้ทางโรงเรียนจะแก้ปัญหาด้วยการให้นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นพักรับประทานอาหารก่อนก็ยังมีปัญหา เนื่องจากนักเรียนบางกลุ่มไม่รีบรับประทานอาหารให้เสร็จ เพื่อให้นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมารับประทาน ซึ่งผลที่ได้ที่สอดคล้องกับข้อเสนอแนะของนักเรียนที่ต้องการให้ทางโรงเรียนปรับปรุงโรงอาหารให้มีขนาดใหญ่ขึ้น พร้อมทั้งเพิ่มจำนวนโต๊ะ เก้าอี้ ให้เพิ่มความเอาใจใส่ดูแลให้มากขึ้น ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับผลการวิจัยของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2525) ที่พบว่าปัญหาในการดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน 3 อันดับแรก คือ โต๊ะ เก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารไม่เพียงพอ อาหารที่สามารถซื้อกิน มีราคาแพง และขาดที่เก็บภาชนะ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ลวีวรรณ กีรติกร และคนอื่น ๆ (2527) ที่พบว่าปัญหาในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันปัญหาหนึ่งคือ ด้านสถานที่ การขาดสถานที่และขาดอุปกรณ์ที่ทันสมัยในการประกอบอาหาร และรับประทานอาหาร

2. จากผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันของนักเรียน พบว่านักเรียนทุกกลุ่มมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งในภาพรวมและรายด้านในระดับปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจากว่านักเรียนยังพบว่ามีรายการในแต่ละด้านที่ต้องปรับปรุงแก้ไข ซึ่งนักเรียนได้ให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ของแต่ละด้านไว้ ตัวอย่างเช่น ด้านรายการอาหาร นักเรียนต้องการมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร เมนูอาหารยังไม่เป็นที่ถูกใจ เพราะบางวันมีแต่เนื้อสัตว์ บางวันมีแต่ผัก รายการอาหารจัดซ้ำๆ ไม่น่ารับประทาน ของหวานควรเปลี่ยนไปเป็นเค้กหรือวุ้นแทนของหวาน ข้าวแข็งเกินไป อาหารคาวมีความมันเกินไป เป็นต้น ด้านผู้ให้บริการนักเรียนยังมีความไม่พึงพอใจในเรื่องมารยาท ต้องการให้บริการพูดจาไพเราะและยิ้มแย้มแจ่มใส รู้จักรักษาความสะอาด และมีความรวดเร็วในการตักอาหาร

3. จากผลเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนชายและนักเรียนหญิง พบว่า นักเรียนชายและนักเรียนหญิงมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งโดยภาพรวมและรายด้านไม่แตกต่างกัน ทั้งนี้เนื่องจากว่าทางโรงเรียนมีหลักในการจัดอาหารกลางวันโดยคำนึงถึงความต้องการของนักเรียนเป็นสำคัญ ตลอดจนคำนึงถึงคุณค่าและ

ปริมาณที่นักเรียนต้องได้รับอย่างเพียงพอ ดังนั้นรายการอาหารที่คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันจัดทำในแต่ละวันจึงคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการสีสรร และรสชาติของอาหารว่าต้องเป็นที่พอใจของนักเรียนชายและนักเรียนหญิง การดูแลดำเนินงานของฝ่ายต่างๆ ก็มีคณะกรรมการจัดการให้เป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

ส่วนผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นกับระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย พบว่า นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันทั้งในภาพรวมและรายด้านมากกว่านักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายได้ใช้บริการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนมาหลายปี ทำให้เห็นว่าโรงเรียนได้มีการปรับปรุงโครงการอาหารกลางวันให้ดีขึ้นเรื่อยมาทั้งในด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม การบริการและคุณภาพของอาหาร ส่วนนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นเป็นผู้ที่เพิ่งเข้ามาเรียนอาจยังไม่คุ้นเคยกับระบบการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวัน จึงทำให้ยังรู้สึกไม่พึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนเท่าที่ควร นอกจากนั้นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายได้รับประโยชน์จากการที่โรงเรียนได้ปลูกฝังสุขนิสัยที่มีในการรับประทานอาหารพร้อมทั้งการฝึกมารยาทสังคมในการรับประทานอาหารที่ให้นักเรียนสามารถนำไปใช้ได้ในชีวิตประจำวันได้อย่างดี

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาครั้งนี้ ทำให้ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ในทางปฏิบัติและการวิจัยต่อไป ดังนี้

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ในทางปฏิบัติ

จากผลการศึกษาพฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน มีประเด็นที่ควรนำไปใช้ประโยชน์ได้ 2 ประเด็น คือ ประเด็นที่ 1 พฤติกรรมที่แสดงออกทั้งด้านการกระทำและการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้บริการอาหารกลางวันในเรื่องการแบ่งเวลาการรับประทานอาหารระหว่างนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย พบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นต้องการเวลา 11.30 - 12.30 น. ซึ่งเวลาดังกล่าวเป็นเวลาที่นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายก็ต้องการเวลาเช่นเดียวกัน นักเรียนส่วนมากต้องการให้นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นรับประทานเวลา 11.00-12.00 น. ทางคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันจะต้องเอาผลการวิจัยในประเด็นนี้ไปพิจารณาว่าควรจะดำเนินการอย่างไรจึงจะให้นักเรียนทั้งสองกลุ่มพอใจเวลาพักรับประทานอาหารกลางวัน และการบริหารจัดการเรื่องสภาพที่พักรับประทานอาหารก็มี

ทางเป็นไปได้ เพราะผลการศึกษาประเด็นที่ 2 พบว่านักเรียนมีความคิดเห็นว่าปัญหาการบริการอาหารกลางวันที่มีปัญหามากที่สุดคือ ปัญหาเรื่องสถานที่พักรับประทานอาหาร ถ้าคณะกรรมการจัดเวลาพักรับประทานอาหารของนักเรียนไม่เหมาะสมก็จะส่งผลกระทบถึงเรื่องสถานที่ได้ในเรื่องนี้ นักเรียนได้เสนอแนะให้ทางโรงเรียนขยายโรงอาหารให้ใหญ่ขึ้น ซึ่งในทางปฏิบัติจะเป็นไปได้ยาก แต่ทางคณะกรรมการอาจแก้ไขได้โดยใช้วิธีการจัดการให้มีประสิทธิภาพด้วยการจัดระเบียบการรับประทานอาหารของนักเรียน ฝึกให้นักเรียนรู้จักช่วยเหลือตนเองในการรับประทานอาหาร เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วให้เก็บถาดอาหาร ดูแลความสะอาดโต๊ะอาหารเพื่อให้พร้อมที่นักเรียนกลุ่มใหม่จะเข้ามารับประทานอาหาร ผู้ให้บริการต้องรู้จักหน้าที่ตนเองว่าต้องดูแลความเรียบร้อยและความสะอาดในชุดใดบ้าง ต้องมีการแบ่งหน้าที่การรับผิดชอบ จัดเวรให้นักเรียนและผู้ให้บริการทุกฝ่ายรับทราบร่วมกัน มีอาจารย์เวรคอยตรวจความเรียบร้อย ถ้าทางโรงเรียนมีกำลังไม่เพียงพออาจใช้บริการเอกชนให้เข้ามาดำเนินการโดยคณะกรรมการโรงเรียนเป็นผู้ควบคุมดูแลให้เป็นตามมาตรฐานของโรงเรียนที่ได้กำหนดไว้

ส่วนเรื่องเมนูอาหารและรสชาติของอาหาร ทางนักเรียนได้เสนอแนะว่าควรให้นักเรียนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร นับเป็นเรื่องที่ดีที่โรงเรียนควรรับไปดำเนินการซึ่งไม่ควรเป็นเรื่องเฉพาะการจัดรายการอาหารเท่านั้น แต่ควรให้นักเรียนเข้ามามีส่วนร่วมเป็นคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนด้วย ให้นักเรียนได้เป็นผู้ดำเนินการด้วยตนเองโดยมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษา การดำเนินการเช่นนี้ช่วยทำให้นักเรียนเห็นความสำคัญของตนเองว่าจะต้องดูแลรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายแล้ว ยังเป็นการฝึกให้นักเรียนเรียนรู้วิธีการบริหารจัดการตลอดจนฝึกการทำงานร่วมกันระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้อง รุ่นพี่ได้รู้จักรุ่นน้องในการทำงาน การบริหารจัดการนับเป็นหัวใจสำคัญของการทำงาน ถ้าโรงเรียนสามารถบริหารจัดการได้อย่างดีย่อมนำไปสู่ความพึงพอใจของทุกฝ่ายที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน ข้อเสนอแนะด้านต่างๆ ของโครงการอาหารกลางวันที่นักเรียนในกลุ่มตัวอย่างได้เขียนเสนอไว้นับเป็นสิ่งที่มีประโยชน์อย่างยิ่งที่คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันจะได้นำไปใช้เพื่อการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้น เพื่อทำให้โครงการอาหารกลางวันมีความสมบูรณ์แบบต่อไปในอนาคต

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไป

ควรได้มีการทำวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) เพื่อหารูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวันที่เหมาะสม ซึ่งจากผลการศึกษาครั้งนี้มีหลายประเด็นที่นักเรียนหลายกลุ่มยังมีความเห็นไม่ตรงกัน เช่น เรื่องการแบ่งเวลาพักรับประทานอาหารกลางวันระหว่างนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นกับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย เรื่องมารยาทในการ

รับประทานอาหารของนักเรียน เป็นต้น การวิจัยแบบมีส่วนร่วมจะเป็นการหาความรู้ เพื่อการแก้ไขปัญหาที่มิใช่เป็นความคิดของคณะกรรมการฝ่ายเดียว แต่เป็นการหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่มาจากความคิดร่วมกันของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น ผู้บริหารโรงเรียน อาจารย์ นักเรียน ผู้ปกครอง ผู้ให้บริการ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ ฯลฯ ผลที่ได้จากการวิจัยแบบมีส่วนร่วมย่อมเป็นไปได้ที่จะนำไปใช้แก้ปัญหาได้อย่างแท้จริง

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

กระทรวงศึกษาธิการ. (2537). **การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาและก่อนประถมศึกษา**. กรุงเทพฯ : สำนักงานโครงการอาหารกลางวัน กระทรวงศึกษาธิการ.

จตุรงค์ พโยมรัตน์. (2546). **ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการบริการของธนาคารกสิกรไทย จำกัด**. สารนิพนธ์ กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

จุมพล สัตยาภรณ์. (2542). **ทัศนะของลูกค้าต่อการให้บริการด้านเงินฝากของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร : ศึกษาเฉพาะสาขาสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา**. ภาคนิพนธ์ พบ.ม. (พัฒนาสังคม). นครราชสีมา : บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันบัณฑิตบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

ฉวีวรรณ กีรติกร และคนอื่นๆ. (2527). **การศึกษาภาวะโภชนาการ ความรู้และค่านิยมที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ**. กรุงเทพฯ : หน่วยศึกษานิเทศก์ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ.

เฉลิมศักดิ์ สุภาผล. (2513). **การศึกษาการจัดอาหารกลางวันที่วิทยาลัยวิชาการศึกษาประสานมิตร**. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

ชนะ กล้าชิงชัย. (2541). **ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการบริการของธนาคารไทยพาณิชย์ : สาขาบังบูรณ์ จังหวัดศรีสะเกษ**. ภาคนิพนธ์ พบ.ม. (พัฒนบริหารศาตร์). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

ชวลิต รัตนกุล และคณะ. (2543). **กินเพื่อสุขภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัทฐานการพิมพ์.

ชวลิต เหล่ารุ่งกาญจน์. (2538). **ความพึงพอใจของลูกค้าต่อการให้บริการของธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) : ศึกษาเฉพาะกรณีสาขาท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี**. ภาคนิพนธ์ พบ.ม. (พัฒนาสังคม). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัยสถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. ถ่ายเอกสาร.

ทวีสิทธิ์ สิทธิกร. (2531). **หลักและการจัดโครงการสุขภาพในโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : อักษรบัณฑิต.

ทิพา จันทรคามิน. (2525). **โครงการสุขภาพในโรงเรียนประถมศึกษา องค์การบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่น**. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

_____. (2528). **คู่มือบริหารโครงการอาหารกลางวัน**. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ.

ธารา ธาดาธีรพัฒน์. (2545). **ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารสำเร็จรูปแช่แข็งในเขตกรุงเทพมหานคร**. สารนิพนธ์ กศ.ม. (การตลาด). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

บัญชา ชูทราเดช. (2541). **พฤติกรรมสุขภาพเกี่ยวกับโภชนาการของนักกีฬาที่เข้าร่วมแข่งขันในกีฬาแห่งชาติครั้งที่ 30**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (สุขศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

บุษบา ประดิษฐ์นุช. (2537). **การประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสมุทรปราการ**. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

ผาสุข อุทัย. (2533). **การประเมินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา จังหวัดปราจีนบุรี**. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

พจนีย์ กลิ่นเกษร. (2525). **โครงการสุขภาพในโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : พิสิษฐ์การพิมพ์.

พนัส หันนาคินทร์. (2529). **หลักการบริหารโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : วัฒนาพานิช.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2539). **การจัดบริการอาหารในโรงเรียนและสถาบัน**. หน่วยที่ 1-8. นนทบุรี : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

รังสี เพิงใหญ่. (2532). **สภาพโรงอาหารและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (สุขศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ถ่ายเอกสาร.

รุ่ง แก้วแดง. (2522). แนวนโยบายการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา, **ประชาศึกษา**. 34(12) : 4-12.

โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม). (ม.ป.ป.). **รายงานการศึกษาตนเอง (Self Study Report/SSR) โครงการอาหารกลางวัน**. กรุงเทพฯ : งานโครงการอาหารกลางวัน ฝ่ายกิจการโรงเรียนและสารสนเทศโรงเรียนฯ.

ลำดวน เศวตมาลย์. (2526). **การสำรวจเอกสารเรื่องความปลอดภัยในการบริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูป**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาอาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วรากร วราอัศปติ. (2526). **การจัดบริการอาหารในโรงเรียน : เอกสารคำสอนวิชาโภชนาการ 428**. มหาสารคาม : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม.

วันเพ็ญ แซ่มสุรี. (2542). **ความคิดเห็นของลูกค้าที่มีต่อภาพพจน์และบริการของธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน) ในเขตกรุงเทพ**. รายงานวิชาสัมมนาการวิจัยทางธุรกิจศึกษา. ถ่ายเอกสาร.

วิธี แจ่มกระทึก. (2541). **ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายโรงเรียนสังกัดกรมสามัญศึกษากรุงเทพมหานคร**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (จิตวิทยาการแนะแนว). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

วิภา นาคนิมิตรุ่ง. (2545). **ความพึงพอใจของลูกค้าต่อการใช้บริการด้านระดมเงินฝากและธนบดีธนกิจ**. ปริญญานิพนธ์ บธ.ม. (การตลาด) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

วิไลรัตน์ ขันธ์เจริญ. (ม.ป.ป.). **การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

_____. (2539). **การมีส่วนร่วมของผู้ปกครองในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน : วิเคราะห์ในกรณีของโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (การศึกษาผู้ใหญ่). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

วิษณุ อุบลแก้ว. (2534). **ความคิดเห็นของครูเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุพรรณบุรี**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (สุขศึกษา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

วีระพงษ์ เฉลิมจิระรัตน์. (2539). **คุณภาพในงานบริการ**. กรุงเทพฯ : สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

✓ศิริพร สุปะภาส. (2541). **ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการบริการของธนาคารทหารไทย จำกัด (มหาชน) : ศึกษากรณีสาขาย่อยลาดกระบัง**. วิทยานิพนธ์ คอ.ม. (บริหารอาชีวศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. ถ่ายเอกสาร.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2539). **การบริหารการโฆษณาและการส่งเสริมการตลาด**. กรุงเทพฯ : วิสิทธิ์พัฒนา.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคนอื่นๆ. (2539). **พฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ : วิสิทธิ์พัฒนา.

_____. (2541). **การบริหารการตลาดยุคใหม่**. กรุงเทพฯ : ธีระฟิล์มและไซเท็กซ์.

_____. (2541). **การวิจัยธุรกิจ**. กรุงเทพฯ : A.N. การพิมพ์.

_____. (2541). **รู้เฟื่องเรื่องศัพท์การบริหารธุรกิจ/บริหารรัฐกิจ**. กรุงเทพฯ : ธีระฟิล์มและไซเท็กซ์.

สมเกียรติ จิรประเสริฐวงศ์. (2546). **ความคิดเห็นของคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันต่อการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดเพชรบุรี**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

สมบูรณ์ ไกรคุ้ม. (2531). **ปัญหาการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครศรีธรรมราช**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (การบริหารการศึกษา). สงขลา : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา. ถ่ายเอกสาร.

สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีและศูนย์วิจัยคณะแพทย์ศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล. (2537). **โภชนาการสร้างชาติ เด็กฉลาด ชาติเจริญ**. การประชุมวิชาการประจำปี 2537 วันที่ 23-24 มิถุนายน 2537 ณ ห้องวิภาวดีบอลรูม โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า ถนนพหลโยธิน กรุงเทพมหานคร.

สายหยุด ชมานนท์, พะยอม ตันมณี และอรวรรณ ชมชัยยา. (2521). **โครงการสุขภาพในโรงเรียน**. กรุงเทพฯ : คณะวิชาครุศาสตร์ วิทยาลัยสวนดุสิต.

สาโรช ไสยสมบัติ. (2534). **การศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อการใช้บริการไทยประกันชีวิต**. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (การตลาด). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

_____. (2534). **ความพึงพอใจในการทำงานของครูอาจารย์โรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดร้อยเอ็ด**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (บริหารการศึกษา). มหาสารคาม : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม. ถ่ายเอกสาร.

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. (2527). **คู่มือจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน**. กรุงเทพฯ : สำนักงานฯ.

_____. (2530). **คู่มือบริหารโครงการอาหารกลางวัน**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชวนพิมพ์.

สำนักงานศึกษาธิการจังหวัดเพชรบุรี. (2537). **รายงานการวิจัยการติดตามผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2536 ของจังหวัดเพชรบุรี**. เพชรบุรี : สำนักงานฯ. อัดสำเนา.

สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริ และสาคร ธนมิตต์. (2544). **การพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ**. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุนันท์ วงศ์ทองเหลือ. (2539). **ประสิทธิผลของโครงการอาหารกลางวันและการให้โภชนศึกษาเพื่อแก้ไขทุพโภชนาการของนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 1 สังกัดกรมสามัญศึกษา จังหวัดจันทบุรี**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (สุขศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

สุวัฒนา ใบเจริญ. (2540). **ความพึงพอใจของลูกค้าต่อการให้บริการของธนาคารออมสิน สาขาขอนแก่น (ภาคค่ำ)**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (จิตวิทยาการศึกษา). มหาสารคาม : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. ถ่ายเอกสาร.

อรุณี สุขเรือง. (2546). **ความพึงพอใจของลูกค้าที่มีต่อการบริการของธนาคารกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) สาขาเพชรบุรี**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

อัญชลี โกพลรัตน์. (2536). **ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด เขตการศึกษา 1**. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. (การบริหารการศึกษา). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.

อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์. (2522). **ปัญหาการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

Bear, M. (1974, March). "Organization Size Satisfaction," **Academy of Management.** 7th ed : 34-35.

Borgman, N. ; & Gunter Diance. (1984, January). **Administration of School Lunch Programs for Small, Medium and Large and Large School.** Dissertation Abstracts International. 44 : 1982 – A; January, 1984.

Chaplin, J. P. (1968). **Dictionary of Psychology.** New Jersey : Peaquin Books.

Kale, Kalen Elizabeth. (1981, March). "The Relationship of Local School Found Policies and Nutritional Indices of Students in Two Florida School District," **Dissertation Abstracts International.** 41 : 3808 – A.

Lattuca, Frank Patrick. (1981, September). **The Effects of Life Styles on Nonparticipation in School Lunch.** Dissertation Abstacts International. 42 : 1025 – A.

Vroom, V. H. (1964). **Work and Motivation.** New York : John Wiley & Sons.

White, P. B. (1993). **Organization Behavior.** Englewood Cliffs : Prentic-hall.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดาวัลย์ เกษมเนตร	อาจารย์สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพฯ 10110
2. รองศาสตราจารย์นุกูล กระจาย	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพฯ 10110
3. รองศาสตราจารย์เฉลิมศักดิ์ สุภาผล	อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร กรุงเทพฯ 10110
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดารกา วรรณวนิช	อาจารย์โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กรุงเทพฯ 10110
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิไลรัตน์ ขันธ์เจริญ	อาจารย์โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กรุงเทพฯ 10110
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภัสสร ผิวขาว	อาจารย์โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กรุงเทพฯ 10110
7. อาจารย์นราวดี กิจวิธี	อาจารย์โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กรุงเทพฯ 10110
8. อาจารย์ศิริอร มั่นเปล่ง	อาจารย์โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บ่ระสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) กรุงเทพฯ 10110

ภาคผนวก ข
ค่าอำนาจจำแนกของแบบสอบถาม

ตาราง 9 แสดงค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สันระหว่างคะแนนรายข้อกับคะแนนรวมของแบบสอบถามทั้งฉบับ (Item Total Correlation)

ข้อ	ข้อความ	ค่าอำนาจจำแนก
	ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	
1	ขนาดของโรงอาหาร	.4986*
2	จำนวนที่นั่งในโรงอาหาร	.4673*
3	สภาพเก้าอี้นั่ง ที่นั่งเป็นแถว	.5582*
4	สภาพอากาศในโรงอาหาร	.5259*
5	จำนวนพัดลม	.4981*
6	จำนวนถังขยะ	.5298*
7	ความสะอาดของพื้น	.5460*
8	การประดับบริเวณด้วยกระถางต้นไม้	.3965*
9	ปริมาณแสงสว่างในห้องอาหาร	.3874*
10	ระดับความดังของเสียงในห้องอาหาร	.2533*
11	ความสะอาดของโต๊ะอาหาร	.6503*
12	ความสะอาดของเก้าอี้	.5930*
	ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	
1	ความสะอาดของช้อนส้อม	.6206*
2	จำนวนช้อนส้อม	.5348*
3	จำนวนอุปกรณ์ที่ใส่เครื่องปรุง	.5625*
4	ความสะอาดของอุปกรณ์ที่ใส่เครื่องปรุง	.5757*
5	จำนวนแก้วน้ำดื่ม	.4252*
6	ความสะอาดของแก้วน้ำดื่ม	.5594*

ตาราง 9 (ต่อ)

ข้อ	ข้อความ	ค่าอำนาจจำแนก
7	จำนวนโถใส่ข้าว	.4614*
8	ความสะอาดของโถใส่ข้าว	.5184*
9	ขนาดของถาดหลุม	.5563*
10	ความสะอาดของถาดหลุม	.6443*
	ด้านรายการอาหาร	
1	รายการอาหารที่จัดให้	.5994*
2	คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่จัดให้	.5767*
3	รสชาติของอาหาร	.5464*
4	รสชาติของเครื่องปรุงอาหาร เช่น น้ำจิ้ม	.5207*
5	ขนมหวานที่จัดให้	.5664*
6	การให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร	.3108*
7	สีสันของอาหาร	.5865*
8	การให้ขนมหวานเป็นผลไม้	.4864*
9	ความสะอาดของอาหาร	.6143*
10	การเปลี่ยนรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์	.5604*
	ด้านการให้บริการ	
1	ความสะดวกในการรับถาดอาหาร	.6227*
2	การให้บริการตักอาหาร	.6397*
3	การเข้าแถวรับถาดอาหาร	.6182*
4	การให้นักเรียนตักอาหารเอง	.3974*
5	การทำความสะอาดโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารของเจ้าหน้าที่	.6398*
6	ความสะอาดของเครื่องแต่งกายของเจ้าหน้าที่	.5948*

ตาราง 9 (ต่อ)

ข้อ	ข้อความ	ค่าอำนาจจำแนก
7	การพูดจาของเจ้าหน้าที่ตักอาหาร	.5515*
8	การให้บริการของเจ้าหน้าที่	.6250*
9	ความตรงเวลาของการให้บริการ	.4813*
	ด้านผู้รับบริการ	
1	การเข้าแถวรับถาดอาหาร	.5218*
2	มารยาทในการรับประทานอาหาร	.5239*
3	การเก็บถาดอาหารเข้าที่	.5696*
4	การดูแลความสะอาดบนโต๊ะอาหาร	.6191*
5	การเอื้อเฟื้อให้ที่นั่งแก่ผู้อื่น	.3993*
6	การใช้เวลาในการรับประทานอาหาร	.5146*

* $p < .05$

ภาคผนวก ค
แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม

เรื่อง พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวันและความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

<u>คำชี้แจง</u>

1. แบบสอบถามฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจความพึงพอใจของนักเรียนเกี่ยวกับการใช้บริการอาหารกลางวัน โรงเรียนเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

2. ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนี้จะนำไปใช้ในการปรับปรุงการดำเนินงานด้านบริการของโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม)

3. แบบสอบถามนี้มีทั้งหมด 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัว

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการใช้บริการอาหารกลางวัน

ตอนที่ 3 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านต่างๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวของนักเรียน

<u>คำชี้แจง</u> โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ❑ หน้าข้อความที่เป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน

1. เพศ

❑ ชาย ❑ หญิง

2. กำลังเรียนชั้น

❑ ม.1 ❑ ม.2 ❑ ม.3

❑ ม.4 ❑ ม.5 ❑ ม.6

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการใช้บริการอาหารกลางวัน

<u>คำชี้แจง</u> ขอให้นักเรียนอ่านข้อความที่กำหนดให้ต่อไปนี้ และเลือกตอบให้ตรงกับการกระทำหรือความคิดของนักเรียนมากที่สุด โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ❑ ที่ตรงกับคำตอบที่เลือก

1. นักเรียนรับประทานอาหารที่ทางโรงเรียนจัดให้สัปดาห์ละกี่ครั้ง

❑ 1 – 2 ครั้ง ❑ 3 – 4 ครั้ง

❑ ทุกวัน ❑ ไม่รับประทานเลย

2. นักเรียนใช้เวลารับประทานอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนประมาณครั้งละเท่าไร

❑ น้อยกว่า 10 นาที ❑ 31 – 40 นาที

❑ 10 – 20 นาที ❑ มากกว่า 40 นาที

❑ 21 – 30 นาที

3. ถ้าจะมีการแบ่งเวลารับประทานอาหารของนักเรียน นักเรียนมัธยมต้นควรรับประทานเวลาใด

❑ 10.45 – 11.45 น. ❑ 11.00 – 12.00 น.

❑ 11.30 – 12.30 น. ❑ อื่นๆ โปรดระบุ .....

4. ถ้าจะมีการแบ่งเวลารับประทานอาหารของนักเรียน นักเรียนมัธยมปลายควรรับประทานเวลาใด

❑ 10.45 – 11.45 น. ❑ 11.00 – 12.00 น.

❑ 11.30 – 12.30 น. ❑ อื่นๆ โปรดระบุ .....

5. ในการรับประทานอาหารแต่ละครั้งนักเรียนขอเติมอาหารกี่ครั้ง

❑ ไม่เติม ❑ 1 – 2 ครั้ง

❑ 3 – 4 ครั้ง ❑ มากกว่า 4 ครั้ง

6. นักเรียนต้องการอาหารประเภทจานเดียวสัปดาห์ละกี่วัน

❑ 1 วัน ❑ 2 วัน

❑ 3 วัน ❑ มากกว่า 3 วัน

7. ในปัจจุบันอาหารคาวที่ทางโรงเรียนจัดให้มีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของนักเรียนหรือไม่

❑ ไม่เพียงพอ

❑ เพียงพอ

❑ มากเกินไป

8. นักเรียนต้องการของหวานแบบใดมากที่สุด

❑ ผลไม้ ❑ ขนมหวาน

❑ ไอศกรีม ❑ น้ำผลไม้

❑ อื่นๆ โปรดระบุ .....

9. อาหารที่ทางโรงเรียนจัดให้มีรสชาติเป็นอย่างไร

❑ รสชาติอ่อนไป

❑ รสดีแล้ว

❑ รสจัดเกินไป

10. นักเรียนเคยรับประทานอาหารของโรงเรียนแล้วพบหนอนหรือแมลงในอาหารหรือไม่

❑ ไม่เคยพบ ❑ เคยพบ 1 – 2 ครั้ง

❑ เคยพบมากกว่า 2 ครั้งขึ้นไป ❑ อื่นๆ โปรดระบุ .....

11. การบริการอาหารกลางวันของโรงเรียน นักเรียนพบปัญหาอะไรบ้าง ให้เรียงลำดับปัญหาโดยเติมตัวเลขใน ❑

1 มากที่สุด 2 มาก 3 ปานกลาง 4 น้อย 5 น้อยที่สุด

❑ ปัญหาด้านรายการอาหาร

❑ ปัญหาด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร

❑ ปัญหาด้านสถานที่และสภาพแวดล้อมของโรงอาหาร

❑ ปัญหาด้านมารยาทและความเป็นระเบียบของนักเรียน

❑ อื่นๆ โปรดระบุ .....

ตอนที่ 3 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันในด้านต่าง ๆ

<u>คำชี้แจง</u> แบบสอบถามตอนที่ 3 มีวัตถุประสงค์ที่จะสำรวจความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันด้านต่างๆ ขอให้ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียนมากที่สุดเพียงแห่งเดียวในแต่ละข้อ โปรดทำทุกข้อ

ด้านสถานที่และสภาพแวดล้อม	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ขนาดของโรงอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
2. จำนวนที่นั่งในโรงอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
3. สภาพเก้าอี้นั่ง ที่นั่งเป็นแถว.....	.....	.....	.....	.....	.....
4. สภาพอากาศในโรงอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
5. จำนวนพัดลม.....	.....	.....	.....	.....	.....
6. จำนวนถังขยะ.....	.....	.....	.....	.....	.....
7. ความสะอาดของพื้น.....	.....	.....	.....	.....	.....
8. การประดับบริเวณด้วยกระถางต้นไม้...	.....	.....	.....	.....	.....
9. ปริมาณแสงสว่างในห้องอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
10. ระดับความดังของเสียงในห้องอาหาร	.....	.....	.....	.....	.....
11. ความสะอาดของโต๊ะอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
12. ความสะอาดของเก้าอี้.....	.....	.....	.....	.....	.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ด้านอุปกรณ์รับประทานอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความสะอาดของช้อนส้อม.....	.....	.....	.....	.....	.....
2. จำนวนช้อนส้อม.....	.....	.....	.....	.....	.....
3. จำนวนอุปกรณ์ที่ใส่เครื่องปรุง.....	.....	.....	.....	.....	.....
4. ความสะอาดของอุปกรณ์ที่ใส่เครื่องปรุง	.....	.....	.....	.....	.....
5. จำนวนแก้วน้ำดื่ม.....	.....	.....	.....	.....	.....
6. ความสะอาดของแก้วน้ำดื่ม.....	.....	.....	.....	.....	.....
7. จำนวนโถใส่ข้าว.....	.....	.....	.....	.....	.....
8. ความสะอาดของโถใส่ข้าว.....	.....	.....	.....	.....	.....
9. ขนาดของถาดหลุม.....	.....	.....	.....	.....	.....
10. ความสะอาดของถาดหลุม.....	.....	.....	.....	.....	.....
ข้อเสนอแนะ					

ด้านรายการอาหาร	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. รายการอาหารที่จัดให้.....	.....	.....	.....	.....	.....
2. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่จัดให้	.....	.....	.....	.....	.....
3. รสชาติของอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
4. รสชาติของเครื่องปรุงอาหาร เช่น น้ำจิ้ม	.....	.....	.....	.....	.....
5. ขนมหวานที่จัดให้.....	.....	.....	.....	.....	.....
6. การให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดรายการอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
7. สีสันของอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
8. การให้ขนมหวานเป็นผลไม้.....	.....	.....	.....	.....	.....
9. ความสะอาดของอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
10. การเปลี่ยนรายการอาหารในแต่ละสัปดาห์.....	.....	.....	.....	.....	.....
ข้อเสนอแนะ					

ด้านการให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความสะดวกในการรับถาดอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
2. การให้บริการตักอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
3. การเข้าแถวรับถาดอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
4. การให้นักเรียนตักอาหารเอง.....	.....	.....	.....	.....	.....
5. การทำความสะอาดโต๊ะและเก้าอี้ในโรงอาหารของเจ้าหน้าที่.....	.....	.....	.....	.....	.....
6. ความสะอาดของเครื่องแต่งกายของเจ้าหน้าที่.....	.....	.....	.....	.....	.....
7. การพูดจาของเจ้าหน้าที่ตักอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
8. การให้บริการของเจ้าหน้าที่.....	.....	.....	.....	.....	.....
9. ความตรงเวลาของการให้บริการ.....	.....	.....	.....	.....	.....
ข้อเสนอแนะ					

ด้านผู้รับบริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การเข้าแถวรับถาดอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
2. มารยาทในการรับประทานอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
3. การเก็บถาดอาหารเข้าที่.....	.....	.....	.....	.....	.....
4. การดูแลความสะอาดบนโต๊ะอาหาร.....	.....	.....	.....	.....	.....
5. การเอื้อเฟื้อให้ที่นั่งแก่ผู้อื่น.....	.....	.....	.....	.....	.....
6. การใช้เวลาในการรับประทานอาหาร....	.....	.....	.....	.....	.....
ข้อเสนอแนะ					

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ	นางสุรางค์ สุขรอด
เกิด	วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2502
ที่อยู่ปัจจุบัน	1422 ตำบลตลาด ถนนทรงธรรม อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ โทร. 02 - 8184405
ตำแหน่ง	หัวหน้าหมวดวิชาคหกรรมและหัวหน้าโครงการอาหารกลางวัน
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร (ฝ่ายมัธยม) 176 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทร. 02 – 2609986 – 8 โทรสาร 02 - 2584106
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2531 กศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร