สำนักหอสมุดกลาง มหาวิทยาลัยบูรพา
ชลบุรี 20131 โทร 376163

372.1716
พ 239 ก

การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

ปริญญานิพนธ์

ของ

พรทิพย์ ชัยชนะ

7 เม.ย. 2531

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
กันยายน 2529

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
311521

คณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิตและกรรมการสอบ ได้พิจารณาปริญญานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว เห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

คณะกรรมการที่ปรึกษา

.....ประธาน

.....กรรมการ

คณะกรรมการสอบ

.....ประธาน

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาจาก อาจารย์ ดร.อนงค์ หลิมพานิช ประธานกรรมการที่ปรึกษา และอาจารย์สมศักดิ์ ลิลา กรรมการที่ปรึกษา ที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการดำเนินการวิจัยตลอดมา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรินทร์ สุทธิธาทิพย์ ซึ่งได้ช่วยเหลือแนะนำตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ และอาจารย์ ดร.จิรา จันทร์กระจ่าง ที่ให้ข้อคิดและกำลังใจ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ชูเกียรติ มณีธร คุณผาสุข อุทัย คุณพรหมมา พางาม คุณนงเยาว์ เทียนงาม คุณพิมพงษ์ ชาตานนท์ คุณวีณา เจริญธรรม และคุณอนุวัตร คาราคีกุล ที่ให้ความช่วยเหลือในด้านเอกสารข้อมูล และช่วยตรวจสอบความเที่ยงตรงของเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรจง จันทรสา ที่กรุณาตรวจรูปแบบปริญญานิพนธ์

ขอขอบพระคุณผู้บริหาร คณะครูและนักเรียนที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม คุณสมบูรณ์ ทัศวิล คุณบนอบ ภัณฑจร และเจ้าหน้าที่สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอแหลมงอบ ที่ได้ให้ความเอื้อเฟื้อและอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้เป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ขอขอบคุณพี่น้องและเพื่อนทุกคนที่ได้มีส่วนช่วยเหลือในด้านทุนและเป็นกำลังใจตลอดมา ขอขอบคุณคุณเรืองเกียรติ ปัญจพลสกุล ผู้พิมพ์ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้

พรทิพย์ ชัยชนะ

สารบาญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ	1
	ภูมิหลัง	1
	ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า	5
	ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า	5
	ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า	5
	คำจำกัดความศัพท์เฉพาะ	7
2	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย	10
	ความสำคัญของอาหารที่มีต่อสุขภาพของเด็ก	11
	ความหมายและความเป็นมาของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	14
	วัตถุประสงค์และความมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	17
	หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	19
	ประเภทของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	21
	รูปแบบของการจัดและบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน	21
	งบประมาณในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	23
	สถานที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	26
	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารกลางวันในโรงเรียน	29
	บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	32
	แนวการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	34
	การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน	36
	ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา	41
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	44

บทที่		หน้า
3	วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า	49
	กลุ่มตัวอย่าง	49
	เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	50
	การเก็บและรวบรวมข้อมูล	52
	การจัดกระทำกับข้อมูล	53
	สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	54
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	55
	ข้อตกลงเบื้องต้นเกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูล	55
	การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	55
	ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียนและสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน	55
	สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน	56
	สภาพการดำเนินงานด้านงบประมาณและการเงิน	60
	สภาพด้านสถานที่	63
	สภาพด้านวัสดุอุปกรณ์	68
	สภาพของบุคคลที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน	70
	สภาพด้านรูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน	73
	สภาพด้านการจัดกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน	76
	ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นและข้อมูลของนักเรียนที่มีต่อการจัดอาหารกลางวัน	80
	ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน	85

บทที่ หน้า

5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ..... 93

จุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า..... 93

กลุ่มตัวอย่าง..... 93

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล..... 93

การเก็บและรวบรวมข้อมูล..... 94

การวิเคราะห์ข้อมูล..... 94

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล..... 94

อภิปรายผล..... 101

ข้อเสนอแนะ..... 137

บรรณานุกรม..... 140

ภาคผนวก..... 147

บัญชีตาราง

ตาราง		หน้า
1	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามแหล่งน้ำดื่มและน้ำใช้.....	58
2	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่ใช้พื้นที่เพื่อการเพาะปลูกพืช.....	59
3	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะการจัดทำบัญชี.....	61
4	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามภาวะการเงินของโครงการปัจจุบัน.....	62
5	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามสภาพของโรงอาหาร.....	63
6	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามสภาพโรงครัว.....	64
7	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่ใช้สถานที่ต่าง ๆ จัดเป็นที่รับประทานอาหารกลางวัน.....	65
8	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะของสถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์	66
9	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะของสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ.....	67
10	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามความเพียงพอของวัสดุอุปกรณ์งานครัว.....	68
11	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่กำหนดระยะเวลาในการประชุมวางแผนดำเนินงาน.....	70
12	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะการกำหนดผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน.....	71
13	จำนวนและร้อยละของการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้ผู้ปกครอง ครู นักเรียนและชุมชน.....	73
14	จำนวนและร้อยละของการกำหนดวันในการจัดบริการอาหารกลางวัน.....	74

ตาราง หน้า

15 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามรูปแบบของการจัดอาหารกลางวันและราคาอาหาร 75

16 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่จัดตารางสอนเพื่ออาหารกลางวัน 76

17 จำนวนและร้อยละของการจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร ... 77

18 จำนวนและร้อยละของความคิดเห็นและข้อมูลของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน 80

19 ลำดับปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันด้านต่าง ๆ 86

20 ลำดับปัญหาในด้านความร่วมมือของคณะครู กรรมการโครงการ นักเรียน ผู้ปกครองและกรรมการศึกษา 87

21 ลำดับปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี 88

22 ลำดับปัญหาในด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร 89

23 ลำดับปัญหาในด้านการเรียนการสอน การประสานงานและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน 90

24 ลำดับปัญหาทางภาวะโภชนาการ 91

25 ลำดับปัญหาอื่น ๆ 91

แผนภูมิ

แผนภูมิ		หน้า
1	แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ กับการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน.....	38

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

การประถมศึกษาเป็นการศึกษาขั้นพื้นฐานที่มีความสำคัญต่อประชากรของประเทศทุกคน ในสังคมจำเป็นต้องมีการศึกษาถึงที่จุดมุ่งหมายของหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (กระทรวงศึกษาธิการ 2520 : 1) ระบุไว้ว่า การประถมศึกษาเป็นการศึกษาขั้นพื้นฐานของประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศที่รัฐจัดให้โดยมุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถขั้นพื้นฐานให้ดงสภาพอ่านออกเขียนได้ คิดคำนวณได้ ประกอบอาชีพตามสติภาวะและความสามารถ และสามารถดำรงตนเป็นพลเมืองดีในระบอบการปกครองแบบประชาธิปไตยที่มีพระมหากษัตริย์เป็นประมุข ดังนั้นในการพัฒนาประเทศ เกษม ศิริสัมพันธ์ (เกษม ศิริสัมพันธ์ 2526 : 3) จึงกล่าวว่า ควรมุ่งเน้นพัฒนาที่เด็กและเยาวชนเป็นสำคัญ นอกจากนั้นสาส์นของท่านนายกรัฐมนตรี พล.อ.เปรม ติณสูลานนท์ (พล.อ.เปรม ติณสูลานนท์ 2526 : ไม่มีเลขหน้า) ที่ได้ให้ไว้แก่เยาวชนไทย เมื่อวันที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2526 มีใจความสำคัญที่กล่าวถึงความสำคัญของเด็กว่า "เด็กและเยาวชนคือว่า เป็นทรัพยากรที่มีค่าของชาติและมีความจำเป็นต้องพัฒนาให้มีคุณภาพทั้งทางกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และสติปัญญา....."

เด็กมีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเด็กในวันนี้คือผู้ใหญ่ในวันหน้า ถ้าเด็กมีโอกาสเจริญเติบโตทั้งทางร่างกายและจิตใจแล้วก็จะเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพ สามารถทำประโยชน์ให้แก่ตนเอง ชุมชนและประเทศชาติได้เป็นอย่างดี แต่ในการที่เด็กจะพัฒนาได้ดีหรือไม่นั้น อโณทัย เจตนเสน (อโณทัย เจตนเสน 2522 : 21) กล่าวว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาเด็กมีหลายประการที่สำคัญได้แก่ ปัจจัยด้านสุขภาพอนามัย และด้านการศึกษา สิ่งที่เกี่ยวข้องและมีความสำคัญต่อปัจจัยดังกล่าวคือ อาหารและโภชนาการ ซึ่ง วลัยทิพย์ สาชลวิจารณ์ (วลัยทิพย์ สาชลวิจารณ์ 2524 : 2) กล่าวว่า อาหารและโภชนาการเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งสำหรับการวางรากฐานการพัฒนาร่างกายและสติปัญญาของเด็กแต่ละคน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 20) ได้เสนอเรื่องความสำคัญของอาหารและโภชนาการว่า อาหารเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่สุดสำหรับชีวิตของคนเรา การบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการจะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรง โครงร่างได้สัดส่วน มีความต้านทานโรคสูงและช่วยให้การพัฒนาทางร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญาดีขึ้น ในทางตรงกันข้ามการขาดสารอาหารจะมีผลกระทบกระเทือนต่อทุกส่วนของร่างกาย ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ร่างกายไม่สามารถทำงานตามปกติได้ ทำให้มีชีวิตอยู่อย่างทุกข์ทรมาน เป็นผลเสียต่อตนเองและเป็นผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมด้วย นอกจากนี้วงการแพทย์ได้พบว่า เด็กที่ขาดอาหารในระยะเยาว์วัยจะมีผลทำให้การพัฒนาการทางสมองเสื่อมโทรม ยากที่จะกู้สภาพให้กลับคืนอย่างเดิมได้อีก ดังที่นายแพทย์อารี วัลยะเสวี (อารี วัลยะเสวี 2525 : 93) กล่าวว่า เด็กที่ขาดอาหารหรือมีภาวะทุพโภชนาการรุนแรง มีไอคิว (Intelligent Quotient) ต่ำ และมีพฤติกรรมอื่น ๆ ปรากฏด้วย เช่น ขาดสมาธิ ขาดความกระตือรือร้น ขาดความสนใจสิ่งรอบตัว เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่มีความสำคัญต่อการเรียนรู้ของเด็ก

ด้วยเหตุผลดังกล่าวจะเห็นว่าอาหารมีความสำคัญต่อความเจริญทางกายและปัญญาของเด็กที่กำลังเจริญเติบโตเป็นอย่างยิ่ง

ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ในเรื่องอาหาร แต่ทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 5) ได้ศึกษาพบว่า มีเด็กไทยจำนวนมากเป็นโรคขาดสารอาหาร ร่างกายได้รับสารอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการ มีผลทำให้การเจริญเติบโตของสมองไม่สมบูรณ์ โดยเฉพาะเด็กในท้องถิ่นชนบทที่ยากจน จากการสำรวจในปี พ.ศ. 2525 ปรากฏว่า เด็กก่อนวัยเรียนจำนวนประมาณ 6 ล้านคน จะเป็นโรคขาดสารอาหารประมาณ 3 ล้านคน และเด็กในวัยเรียนจำนวนประมาณ 9 ล้านคน เป็นโรคขาดสารอาหารประมาณ 4 ล้านคน

จากการสำรวจของสำนักงานสถิติแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 11 อ้างอิงมาจาก สำนักงานสถิติแห่งชาติ 2521 : ไม่มีเลขหน้า)

ที่สำรวจสภาพการขาดแคลนอาหารของนักเรียนทั่วประเทศ ในปี พ.ศ. 2521 พบว่า มีนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษาที่ขาดแคลนอาหารกลางวันจำนวน 1,111,750 คน หรือร้อยละ 17 ของนักเรียนประถมศึกษาทั้งหมด และขาดแคลนอาหารเช้าจำนวน 355,277 คน หรือร้อยละ 6.12 ของนักเรียนประถมศึกษาทั้งหมด ประมวล เสนาฤทธิ์ (ประมวล เสนาฤทธิ์ 2528 : 12) กล่าวว่า กระทรวงศึกษาธิการในฐานะผู้รับผิดชอบการประถมศึกษา ได้จัดโครงการต่าง ๆ หลายลักษณะหลายโครงการ เช่น โครงการอนามัยโรงเรียน โครงการสุขศึกษาสายการศึกษา และโครงการอาหารกลางวัน เป็นต้น แต่ที่น่าสนใจเป็นพิเศษ คือ โครงการอาหารกลางวัน เพราะเป็นการแก้ไขปัญหาความหิวโหยของเด็กนักเรียนโดยตรง กระทรวงศึกษาธิการได้เคยทดลองจัดโครงการอาหารกลางวัน ตั้งแต่ พ.ศ. 2495 โดยกรมสามัญศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบโครงการ ต่อมาเมื่อมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520) จึงได้เริ่มดำเนินการอย่างจริงจัง โดยสามารถจัดโครงการอาหารกลางวันได้ถึง 1,622 โรงเรียน ในช่วงแรกของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2525 - 2527) ได้มีจำนวนโรงเรียนเข้าร่วมโครงการอาหารกลางวันเพิ่มขึ้นทุกปี สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงได้จัดสรรงบประมาณเพิ่มขึ้นทุกปีเช่นเดียวกัน ในปีการศึกษา 2527 มีโรงเรียนเข้าร่วมโครงการ 2,330 โรง ใช้งบประมาณ 9 ล้านบาท ในปีการศึกษา 2528 มีโรงเรียนเข้าโครงการ 2,900 โรง ใช้งบประมาณ 20 ล้านบาท สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 3) ได้จัดทำโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของนักเรียนประถมศึกษาเพื่อแก้ปัญหาความอดอยากและการขาดแคลนอาหารกลางวันของนักเรียน โดยมีเป้าหมายให้โรงเรียนประถมศึกษาจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนได้รับประทานอาหารครบทุกโรง ภายในปีการศึกษา 2529 เพื่อเป็นการน้อมเกล้าน้อมกระหม่อมถวายเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระชนมายุครบ 5 รอบ จากนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาตินี้ ทางสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดแต่ละจังหวัดจึงได้ให้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันดำเนินการครบทุกโรงเรียน และจัดอาหารกลางวันบริการให้แก่นักเรียนอย่างทั่วถึง

การจัดโครงการอาหารกลางวันนี้ถ้าได้ศึกษาย้อนหลังไปแล้วจะพบว่า มีโรงเรียนประถมศึกษาที่เข้าโครงการแล้วบางโรงเรียนสามารถดำเนินการตามโครงการได้อย่างสม่ำเสมอ บางโรงเรียนเมื่อดำเนินการไปชั่วระยะเวลาหนึ่งก็เลิกโครงการไป ทั้งนี้เนื่องจากสภาพและปัญหาของแต่ละโรงเรียน จากรายงานการประเมินโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ก : 14-15) พบว่า โรงเรียนที่เข้าโครงการเมื่อดำเนินงานแล้วเกิดปัญหาต่าง ๆ เช่น ครูไม่พอ ขาดโรงอาหาร วัตถุดิบมีราคาแพง กลัวทุนหมด นักเรียนไม่มีเงินซื้อ เป็นต้น ปัญหาเหล่านี้พบมากในโรงเรียนขนาดเล็กที่อยู่ในชนบทกันดารห่างไกลจากการคมนาคม

สุนทร บุญชัย (สุนทร บุญชัย 2524 : 43) ได้ศึกษาถึงสภาพโรงเรียนกันดารบนเกาะพบว่า นักเรียนมีปัญหาด้านสุขภาพ อนามัย ขาดการเอาใจใส่จากครูเนื่องจากปัญหาการเดินทางไปมาต้องอาศัยเรือโดยสารคอยรับส่งเป็นครั้งคราว ขาดการติดต่อในระยะที่มีลมมรสุม ขาดแคลนอาหาร การเดินทางบางครั้งต้องเสี่ยงอันตรายถึงชีวิต ทวีรัสม์ ธนาคม (ทวีรัสม์ ธนาคม 2521 ข : 224) กล่าวถึง โครงการการสำรวจนิสัยการรับประทานอาหารของชาวบ้านในภาคใต้ พบว่า มีภาวะทุพโภชนาการ มีการขาดโปรตีนและแคลอรีมากโดยเฉพาะตามแถวชายทะเล และทวี ฤกษ์สำราญ (ทวี ฤกษ์สำราญ 2520 : 73) กล่าวว่า ภูมิประเทศของแต่ละท้องถิ่นมีความเกี่ยวข้องกับความอุดมสมบูรณ์ของอาหารและการแพร่หลายของโรคขาดสารอาหาร ในท้องถิ่นที่ดินฟ้าอากาศไม่อำนวยจะเกิดการขาดแคลนอาหาร เช่น ในท้องถิ่นทุรกันดารห่างไกลการคมนาคม มักจะมีโรคขาดสารอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้สภาพภูมิประเทศดังกล่าวยังมีผลต่อการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ดังผลการรายงานของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด 2528 ข : 4) ที่พบว่าโรงเรียนบนเกาะต่าง ๆ มีปัญหาในการจัดอาหารกลางวันมาก ซึ่งปัญหาเหล่านี้มีสาเหตุมาจากสภาพภูมิประเทศและสิ่งแวดล้อมของเกาะ

จากสาเหตุดังกล่าว ผู้วิจัยตระหนักถึงความสำคัญของการจัดโครงการอาหารกลางวันและต้องการศึกษาสภาพการจัดบริการอาหารกลางวัน ตลอดจนปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ

จัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก เพื่อที่จะได้ทราบข้อมูลของปัจจัยในด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อการจัดอาหารกลางวัน ซึ่งข้อมูลนี้จะเป็นประโยชน์ต่อศึกษานิเทศก์ ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ผู้บริหาร และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ ในการพิจารณาวางแผนแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ตลอดจนปรับปรุงรูปแบบและวิธีการจัดโครงการอาหารกลางวันให้มีประสิทธิภาพตามเป้าหมายที่วางไว้ต่อไป

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาสภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

2. เพื่อศึกษาปัญหาในการดำเนินการจัดโครงการอาหารกลางวันของครูโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

ผลของการศึกษาครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับ ผู้บริหารโรงเรียน ศึกษานิเทศก์ และหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน ได้นำข้อมูลไปจัดปรับปรุงการจัดโครงการอาหารกลางวันให้บรรลุผลและเกิดปัญหาน้อยที่สุด

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาและสำรวจโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด ที่ตั้งอยู่บนเกาะในจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด ซึ่งมีทั้งหมด 14 โรง และทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างโรงเรียนบนเกาะต่าง ๆ เพื่อให้ได้ตัวแทนที่ดีของกลุ่มประชากรมาศึกษา จำนวน 5 โรงเรียน

2. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้

ตัวแปรที่ศึกษา

2.1 ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน ได้แก่

- ที่ตั้งและพื้นที่โรงเรียน
- จำนวนครู นักเรียน ห้องเรียน
- อื่น ๆ

2.2 สภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน แยกศึกษาด้านต่าง ๆ ดังนี้

- งบประมาณการเงิน
- สถานที่
- วัสดุอุปกรณ์
- ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน ได้แก่ ครู และนักเรียน
- รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน
- การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

2.3 ปัญหาในการดำเนินงานโครงการ แยกศึกษาด้านต่าง ๆ ดังนี้

- ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ
- ด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี
- ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน
- ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน
- ด้านอื่น ๆ

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์และสังเกตประกอบแบบสอบถาม

นิยามศัพท์เฉพาะ

โรงเรียนประถมศึกษา หมายถึง โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดในเขตการศึกษา 12 ที่ตั้งอยู่บนเกาะและมีการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

โรงเรียนที่ตั้งอยู่บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก หมายถึง โรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด 4 จังหวัด คือ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด ที่ตั้งอยู่บนเกาะต่าง ๆ ในจังหวัดที่กล่าวมา และโรงเรียนเหล่านี้มีการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง การดำเนินการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา โดยอาศัยแรงงานจากคณะครู คนงาน นักเรียน หรือจ้างบุคคลภายนอกเข้ามาช่วย เพื่อจำหน่ายหรือให้เรียนเป็นบางส่วนกับนักเรียนที่ขาดแคลนโดยเฉพาะ หรือเพื่อให้นักเรียนมีอาหารกลางวันรับประทานในราคาถูก และให้มีคุณค่าทางอาหารมากที่สุด

ข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน หมายถึง ข้อมูลเบื้องต้นของโรงเรียนในขณะที่ผู้วิจัยสำรวจ โดยสำรวจเกี่ยวกับ จำนวนครู นักเรียน ห้องเรียน เนื้อที่ ที่ตั้งของโรงเรียน

สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง สภาพการของการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ซึ่งเป็นจริงในระยะที่ทำการศึกษาโดยพิจารณาในด้านต่าง ๆ คือ ด้านงบประมาณการเงิน สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน และการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

งบประมาณการเงิน หมายถึง เงินงบประมาณที่สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติได้จัดสรรให้กับโรงเรียน หรือเงินที่ได้รับจากองค์การ มูลนิธิต่าง ๆ หรือเงินจากผู้บริจาคเพื่อจัดทำโครงการอาหารกลางวัน

สถานที่ หมายถึง สถานที่ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำอาหารกลางวัน ได้แก่ โรงอาหาร โรงครัว ที่เก็บอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และสถานที่ที่ใช้ในการเกษตร เช่น ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ เป็นต้น

วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง อุปกรณ์ในการทำอาหาร อุปกรณ์ในการเสริฟอาหาร อุปกรณ์ในการเก็บล้าง โต๊ะและเก้าอี้ที่สำหรับนั่งรับประทานอาหาร เครื่องมือที่ใช้ทำการเกษตร

บุคลากรที่เกี่ยวข้อง หมายถึง บุคคลที่ให้บริการและรับบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน คือ ครูและนักเรียน

รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน หมายถึง วิธีการจัดและแนวทางในการดำเนินการอาหารกลางวันในโรงเรียน

กิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน หมายถึง แนวทางการจัดการเรียนการสอนของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ที่จัดให้กิจกรรมอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน โดยการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ คือ กลุ่มทักษะ กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย กลุ่มการงานพื้นฐานอาชีพ และกลุ่มประสบการณ์พิเศษ มาสัมพันธ์กันให้มากที่สุด โดยมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง เมื่อบูรณาการแล้ว กิจกรรมอาหารกลางวันจะประกอบด้วย กระบวนการเตรียมผลิตผล การเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บและล้าง การจัดการ และการถนอมอาหาร

ปัญหาในการดำเนินงานโครงการ หมายถึง ปัญหาที่ครูซึ่งดำเนินการอาหารกลางวันประสบในการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ได้แก่ ปัญหาด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน และด้านอื่น ๆ

ภาวะโภชนาการ หมายถึง สภาวะความสมบูรณ์ของร่างกาย จิตใจ และสมอง อันเป็นผลเกิดจากอาหารที่บริโภค ถ้าได้รับอาหารไม่เพียงพอจะทำให้การเจริญเติบโตของร่างกายช้าลง

ภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินโครงการ หมายถึง ภาวะโภชนาการของนักเรียนตั้งแต่เริ่มปีการศึกษา 2527

ภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินโครงการ หมายถึง ภาวะโภชนาการของนักเรียนในขณะที่ผู้วิจัยสำรวจข้อมูล

ปัญหาด้านอื่น ๆ หมายถึง ปัญหาที่นอกเหนือจากปัญหาด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ปัญหาด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี ปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ปัญหาด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน และปัญหาด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน ปัญหาด้านอื่น ๆ เช่น ด้านการเกษตรและการคมนาคม เป็นต้น

บทที่ 2

เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การจัดโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ผู้วิจัยได้ศึกษาขั้นตอนต่าง ๆ โดยยึดรูปแบบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติเป็นหลัก และแบ่งเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาดังนี้ คือ

1. ความสำคัญของอาหารที่มีต่อสุขภาพของเด็ก
2. ความหมายและความเป็นมาของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
3. วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
4. หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
5. ประเภทของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
6. รูปแบบของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน
7. งบประมาณในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
8. สถานที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
9. อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารกลางวันในโรงเรียน
10. บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
11. แนวการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
12. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน
13. ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
14. เอกสารงานวิจัยในประเทศและต่างประเทศ

ความสำคัญของอาหารที่มีต่อสุขภาพของเด็ก

ความต้องการพื้นฐานที่สำคัญที่สุดของมนุษย์คือ ความต้องการทางด้านร่างกาย ซึ่ง พรรณี ช.เจนจิต (พรรณี ช.เจนจิต 2528 : 239) ได้กล่าวถึงทฤษฎีความต้องการของมาสโลว์ (Maslow's Theory of Need Gratification) ไว้ว่า สิ่งที่จะเป็นตัวกระตุ้นให้คนแสดงพฤติกรรมมากที่สุด คือความต้องการอาหารคราบใดที่เรายังมีความหิวเราจะยังไม่มีความต้องการในเรื่องอื่น จะคิดอยู่เพียงเรื่องเดียวที่จะทำให้ท้องอิ่ม การที่เด็กนั่งเรียนในห้องเรียนด้วยความหิวย่อมจะไม่มีจิตใจที่จะมาให้ความสนใจกับการเรียนการสอนของครู แม้ว่าครูผู้นั้นจะได้เตรียมการสอนมาอย่างดีแล้วก็ตาม

นอกจากอาหารจะมีความสำคัญต่อร่างกายแล้ว ล้วน ขาวหนู (ล้วน ขาวหนู 2524 : 3 - 5) ได้กล่าวถึงอาหารว่ามีผลทางด้านจิตใจ และรวมไปถึงความสามารถที่ทำให้อยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข ซึ่งเรียกว่ามีสุขภาพดี ผลของอาหารและโภชนาการที่มีต่อชีวิตมนุษย์พอสรุปได้ดังนี้

1. ให้ความเจริญเติบโตแก่ร่างกาย คนเราตั้งแต่อยู่ในครรภ์ของมารดาและคลอดออกมาเมื่อครบกำหนด จะต้องมีการเจริญเติบโตเรื่อยไป ทุกส่วนของร่างกายจะต้องมีการพัฒนาจนกระทั่งถึงวัยที่ร่างกายหยุดเจริญเติบโตคือเป็นผู้ใหญ่ การเจริญเติบโตในช่วงนี้จะเป็นไปได้อย่างสมบูรณ์เพียงใด ขึ้นอยู่กับสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ ซึ่งได้แก่ อาหาร โภชนาการ และพันธุกรรม การบริโภคอาหารที่ถูกต้องทั้งของมารดาและเด็กเอง จะทำให้ร่างกายเจริญเติบโตสมบูรณ์เต็มที่

2. ให้กำลังงานและความอบอุ่น คนเราที่มีชีวิตทุกคนจะต้องได้รับพลังงานเพื่อให้การเผาผลาญภายในร่างกายดำเนินไปตามปกติ เช่น หัวใจต้องมีแรงเต้น ปอดมีแรงดูดฉีดโลหิต รวมทั้งต้องมีแรงงานเพื่อความเคลื่อนไหวในการดำเนินชีวิตประจำวัน และการปฏิบัติงานต่าง ๆ ที่ต้องออกแรง นอกจากนั้นร่างกายต้องมีการปรับอุณหภูมิภายในให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม

3. การมีอายุยืน ผลการมีอายุยืนนี้จะเห็นได้จากประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น สหรัฐอเมริกา เมื่อปี 2443 ชาวอเมริกันมีอายุเฉลี่ยเพียง 48 ปี แต่ในปี 2509 เพิ่มเป็น 70 ปี

ในปี 2513 ชาวเนเธอร์แลนด์มีอายุเฉลี่ย 75 - 76 ปี ปัจจัยที่ทำให้อายุยืนมีหลายประการ เป็นต้นว่า ความก้าวหน้าทางการแพทย์ การปรับปรุงทางด้านสุขาภิบาล และการบริการสาธารณสุขที่ดีขึ้น แต่โภชนาการก็เป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับ สมหรง อินสว่าง (สมหรง อินสว่าง 2524 : 57) ที่ได้กล่าวในเรื่องนี้ว่า ปัจจัยที่จะทำให้คนเรามีอายุยืนยาวได้คือ เรื่องอาหารการกิน เนื่องจากร่างกายมาจากส่วนประกอบของอาหารที่รับประทานเข้าไป

4. ให้ภูมิต้านทานโรค ในอาหารมีสารอาหารที่จะช่วยให้ร่างกายมีความสมบูรณ์และแข็งแรง ให้ภูมิต้านทานโรค โดยเฉพาะโกลบูลิน (Glubulin) ซึ่งเป็นโปรตีนชนิดหนึ่ง มีคุณสมบัติให้ภูมิต้านทานโรคต่าง ๆ วิตามิน เกลือแร่หลายชนิดก็มีคุณสมบัติเช่นเดียวกัน ถ้าการขาดถึงขีดรุนแรงก็จะทำให้เกิดโรคซึ่งเรียกว่า โรคขาดอาหาร (Nutritional Deficiency Diseases) เช่น โรคเหน็บชา (Beri-beri) โรคคอหอก (Goitre) โรคขาดโปรตีนแคลอรี่ (Protein-Calories Malnutrition = PCM) และโรคโลหิตจาง เป็นต้น

5. ให้ความเจริญทางสมอง และสติปัญญา องค์การวิทยาศาสตร์โภชนาการหลายแห่งได้พิสูจน์ให้เห็นแน่ชัดแล้วว่า สมองคนเราจะเจริญเติบโตเต็มที่ได้ ถ้าหากได้รับอาหารโปรตีนที่ถูกต้องตั้งแต่อายุน้อย ๆ วัยที่สมองเจริญได้มากที่สุด ได้แก่ เด็กอายุ 1 - 5 ปี มีหลักฐานแสดงว่า ในอายุระหว่าง 3 ปีแรกของชีวิต สมองมีการพัฒนามากที่สุด คือจะมีน้ำหนักประมาณร้อยละ 80 ของน้ำหนักสมองของผู้ใหญ่ ซึ่งตรงข้ามกับน้ำหนักตัว เด็กในอายุนี้จะมีน้ำหนักตัวเพียงร้อยละ 30 ของน้ำหนักตัวผู้ใหญ่เท่านั้น

6. ให้สมรรถภาพและประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ประสิทธิภาพในการทำงานขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพทางกาย อารมณ์ และปัญญา ซึ่งช่วยให้มีความอดทนในการทำงานมากกว่าผู้ที่ออนแอ เป็นพลังคน (Human Resourse) ทางเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โภชนาการที่ไม่ดีแม้ในระยะสั้นก็ให้โทษ ทำให้ความสามารถในการใช้ปัญญาน้อยลงทำให้ขาดสมาธิ หรือมีสมาธิน้อยลง ซึ่งทำให้ความสามารถในการคิดน้อยลงด้วย คำกล่าวนี้มีหลักฐานจากการทดลองเพื่อดูผลของการโภชนาการที่มีต่อความสามารถในการทำงาน โดยใช้คน 2 กลุ่ม กลุ่มหนึ่ง

ให้รับประทานอาหารตอนเช้า อีกกลุ่มหนึ่งไม่ให้รับประทานอาหารตอนเช้า กลุ่มที่รับประทานอาหารตอนเช้ามีประสิทธิภาพในการทำงานสูงกว่ากลุ่มที่ไม่ได้รับประทาน ในทำนองเดียวกัน นักเรียนที่ไม่ได้รับประทานอาหารกลางวัน จะเรียนได้ผลน้อยกว่าผู้ที่รับประทานอาหารกลางวัน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 24) เน้นว่า การบริโภคอาหารที่ถูกหลักการเป็นสิ่งที่พึงปฏิบัติ แต่เนื่องจากชนบทในประเทศไทย ประชาชนส่วนใหญ่มีฐานะยากจน และไม่มีความรู้ทางโภชนาการ จึงทำให้เด็กได้รับอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งมีผลต่อความเจริญเติบโตของเด็กทางสมองและร่างกาย ประสิทธิภาพในการเรียนรู้ต่ำ เจ็บป่วยบ่อย ทำให้การเรียนไม่สม่ำเสมอ เป็นการสูญเปล่าทางการศึกษา โดยเฉพาะอัตราการลดชั้นเป็นต้น

นอกจากนั้น สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 12) ยังได้เสนอเรื่องปัญหาการขาดสารอาหารของประชาชนชาวไทยต่อไปอีกว่า การขาดสารอาหารส่วนใหญ่พบในหญิงมีครรภ์ และระหว่างให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน และเด็กวัยเรียน เนื่องจากมีความต้องการอาหารในปริมาณสูงเมื่อเทียบต่อน้ำหนักของคน ถ้ารับประทานอาหารไม่เพียงพอจะทำให้เกิดโรคต่าง ๆ ได้ง่าย โรคที่เกิดจากการขาดสารอาหารที่สำคัญ ได้แก่ โรคโลหิตจาง เกิดจากการขาดธาตุเหล็ก โรคตาบอด เกิดจากการขาดวิตามินเอ โรคเหน็บชาเกิดจากการขาดวิตามินบีหนึ่ง โรคคอพอกเกิดจากการขาดไอโอดีน เป็นต้น

ด้วยเหตุผลดังกล่าวมาแล้ว ชี้ให้เห็นอย่างชัดเจนว่า อาหารมีความสำคัญต่อสุขภาพของมนุษย์โดยเฉพาะของเด็กในวัยเรียนมาก ในประเทศไทยขณะนี้ยังมีเด็กนักเรียนในชั้นประถมศึกษาอีกจำนวนมากที่ต้องการความช่วยเหลือในเรื่องอาหารโดยเฉพาะเด็กที่ไม่ได้รับประทานอาหารกลางวันและบางที่ยังไม่ได้รับประทานแม้แต่อาหารเช้า ซึ่งส่งผลต่อการเรียนของเด็ก ทำให้ต้องเสียเวลาสอนพิเศษหรือสอนซ่อมเสริม หรืออาจสอบตกต้องเรียนซ้ำชั้นในที่สุด ดังนั้น ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหลายอันได้แก่ ผู้บริหาร คณะครู ผู้บริหารประเทศ ควรจะร่วมกันพิจารณาหาทางช่วยเหลือเพื่อแก้ปัญหานี้

ความหมายและความเป็นมาของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 29) ได้ให้ความหมายของโครงการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนว่า หมายถึง โครงการส่งเสริมการจัดอาหารให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการดี นิสัยการกินที่ดี การเลือกอาหารที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ ทั้งยังส่งเสริมการพัฒนาการทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์และสังคมของเด็กด้วย

วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2522 : 92) ได้ให้ความหมายในเรื่องเดียวกันนี้ว่า หมายถึง โครงการศึกษาในโรงเรียนที่มีขอบข่ายงานเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ และพัฒนาการทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ และสังคมของเด็กโดยการจัดบริการอาหารกลางวันร่วมกับกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง

ทวีรัสม์ ธนาลม (ทวีรัสม์ ธนาลม 2521 ก : 34) ได้กล่าวถึงอาหารกลางวันในโรงเรียนว่า หมายถึง อาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดทำขึ้นเพื่อขายให้แก่นักเรียน โดยไม่คิดกำไร เพื่อช่วยให้นักเรียนได้รับอาหารกลางวันที่ครบถ้วน ได้สัดส่วนหนึ่งในสามของความต้องการอาหารของเด็กในหนึ่งวัน ซึ่งสอดคล้องกับ วีณะ วีระไวทยะ (วีณะ วีระไวทยะ 2524 : 21) ที่กล่าวว่า อาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดขึ้นช่วยให้เด็กได้รู้จักการเลือกรับประทานอาหารที่ถูกต้องถูกส่วน รู้จักรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่นและช่วยให้เด็กได้รับสารอาหารหนึ่งในสามของความต้องการในหนึ่งวัน

จากความหมายดังกล่าวจะเห็นว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นการบริการเพื่อส่งเสริมให้เด็กมีสุขภาพอนามัยดีและมีนิสัยการบริโภคที่ถูกต้อง ดังนั้นการจัดอาหารกลางวันเพื่อให้นักเรียนได้รับประทานในขณะที่อยู่ในโรงเรียน จึงถือว่าเป็นหน้าที่สำคัญและควรกระทำอย่างยิ่งที่โรงเรียนจะต้องจัดให้แก่นักเรียน เพราะโดยปกตินักเรียนมาอยู่ในโรงเรียนวันหนึ่ง ๆ หลายชั่วโมง อย่างน้อยนักเรียนควรได้รับประทานสักมื้อหนึ่งที่ถูกสุขลักษณะในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีมานานแล้ว วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 1) กล่าวว่า เคยมีการเลี้ยงอาหารกลางวันแก่นักเรียน

สอนศาสนาในเมโสโปเตเมียและอียิปต์ ตั้งแต่สมัยอาหรับยังรุ่งเรือง และทำกันอย่างจริงจัง ในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 ในยุโรป ซึ่งเป็นยุคของการปฏิวัติอุตสาหกรรม มีการใช้แรงงานเด็กในวัยเรียนเกิดขึ้น ทำให้ประชาชนเป็นห่วงการศึกษาของเด็กได้จัดตั้งโรงครัวทำซุปเพื่อส่งไปเลี้ยงนักเรียนยากจน ประเทศที่นับได้ว่าเป็นกลุ่มผู้ริเริ่มจัดโครงการอาหารกลางวัน ได้แก่ ฝรั่งเศส เยอรมัน อังกฤษ อิตาลี เนเธอร์แลนด์ นอร์เวย์ เดนมาร์ค

ทวี ฤกษ์สำราญ (ทวี ฤกษ์สำราญ 2520 : 69) กล่าวว่า ประเทศสหรัฐอเมริกาเริ่มจัดอาหารกลางวันในศตวรรษที่ 19 ในปี ค.ศ. 1854 โดยเริ่มในโรงเรียนประถมศึกษารัฐฟิลาเดลเฟีย และในปี ค.ศ. 1937 ก็ได้มีการออกกฎหมายให้สภาโรงเรียนในท้องถิ่น (Local School Board) จัดอาหารกลางวันให้เด็ก โดยคำอาหารคิดจากราคาต้นทุนของอาหารดิบไม่รวมค่าแรงและค่าอื่น ๆ ปัจจุบันโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนในสหรัฐอเมริกาได้ขยายออกไปอย่างใหญ่โต ซึ่งเป็นผลจากการประชุมที่ทำเนียบขาว ในปี ค.ศ. 1969 ที่ตกลงกันว่า โครงการอาหารกลางวันต้องมีทั่วประเทศ โดยมีโครงการเลี้ยงอาหารเด็ก ซึ่งจะต้องมีอาหารให้เด็กรับประทานอย่างน้อย 2 ใน 3 ของที่ควรจะได้รับในแต่ละวัน รัฐบาลเห็นความสำคัญของอาหารกลางวันจึงเข้าสนับสนุนโดยช่วยเหลือในด้านการเงิน วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2518 : 17) กล่าวว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนของสหรัฐอเมริกาได้รับเงินอุดหนุนจากหลายด้าน เช่น เงินอุดหนุนจากภาษีท้องถิ่น เงินอุดหนุนจากการช่วยโดยตรงของผลรัฐ และเงินบริจาคจากภาคเอกชน เป็นต้น

สำหรับในเอเชียนั้น วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 10) กล่าวว่า ประเทศญี่ปุ่นมีการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยเริ่มโครงการมาตั้งแต่ พ.ศ. 2430 โดยช่วยพวกที่อดอยากก่อน ต่อมาเห็นว่าเกิดประโยชน์ต่อสุขภาพของเด็กทำให้เด็กพ้นสภาพจากการเป็นโรคขาดสารอาหารและอ่อนแอ จึงได้ขยายงานออกไปโดยได้รับความสนับสนุนจากองค์การ อาสาสมัครที่เกี่ยวข้อง ต่อมาในปี พ.ศ. 2497 รัฐบาลได้ออกกฎหมายให้มีการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันแก่นักเรียนในโรงเรียนรัฐบาล ตลอดระยะเวลาก็ได้มีการปรับปรุงคุณค่าของอาหารและปรับปรุงโครงการจนเป็นที่ยอมรับกันว่าโครงการนี้เป็น

ส่วนหนึ่งที่ทำให้ประชาชนชาวญี่ปุ่นในปัจจุบันมีสุขภาพอนามัยดี พร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ และสติปัญญา ปัจจุบันโครงการอาหารกลางวันในญี่ปุ่นเป็นงานในหน้าที่ของชาติงานหนึ่งซึ่งดำเนินการโดยกระทรวงศึกษาธิการ และมีการตั้งองค์การกึ่งรัฐบาลขึ้นทำงาน เรียกว่า องค์การอาหารกลางวันแห่งชาติจำกัด แห่งประเทศญี่ปุ่นให้เป็นตัวแทนรัฐบาล คอยส่งอาหารดิบไปทำอาหารกลางวันในโรงเรียน และเผยแพร่ให้ความรู้ด้านอาหารกลางวันด้วย

ในประเทศไทยนั้น ทวี ฤกษ์สำราญ (ทวี ฤกษ์สำราญ 2520 : 79) กล่าวว่า การจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียนไม่ปรากฏหลักฐานว่าจัดขึ้นเมื่อใด แต่ วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 14 - 17) ได้สรุปความเป็นมาของอาหารกลางวันไว้ดังนี้

ใน พ.ศ. 2494 สำนักงานการศึกษาระหว่างชาติและองค์การยูเนสโก จัดประชุมเกี่ยวกับการศึกษาในประเทศสวิสเซอร์แลนด์ที่ประชุมเห็นความสำคัญของสุขภาพที่มีผลต่อการศึกษา จึงให้กระทรวงศึกษาธิการนานาประเทศจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ

ใน พ.ศ. 2502 โครงการฝึกหัดครูในชนบทส่งเสริมการทำอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยส่งเจ้าหน้าที่ไปช่วยอบรมครูในโรงเรียนประถมศึกษาตามข้อตกลงกับยูนิเซฟ

พ.ศ. 2503 คุรุสภาเสนอให้โรงเรียนจัดอาหารกลางวันเพื่อแก้ปัญหาเด็กขาดอาหาร

พ.ศ. 2507 กรมฝึกหัดครู สำรวจความต้องการของเด็กและเยาวชนในด้านต่าง ๆ มีรายงานเกี่ยวกับอาหารกลางวันว่า นักเรียนส่วนมากไม่ได้กลับไปรับประทานอาหารกลางวัน และมีหลายแห่งไม่ได้จัดบริการอาหารกลางวันแก่เด็ก

พ.ศ. 2509 กระทรวงศึกษาธิการให้ออกระเบียบเกี่ยวกับอาหารกลางวัน เรียกว่า "ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน พ.ศ. 2509"

พ.ศ. 2515 - 2517 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์โดยความช่วยเหลือของสหรัฐอเมริกา ได้ผลิตอาหารโปรตีนเกษตรทดลองเลี้ยงเด็กเขตบางเขน ปรากฏว่าเด็กที่รับประทานอาหารนี้มีสุขภาพดีขึ้น

พ.ศ. 2518 คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันได้จัดการอบรมผู้บริหารโรงเรียน

การศึกษา ครูใหญ่ และครูอนามัย เมื่อเสร็จการอบรมได้มอบเงินให้โรงเรียนละ 5,000 บาท เพื่อจัดบริการอาหารกลางวัน

ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520 - 2524) กองการศึกษาประชาบาลได้ตั้งงบประมาณให้โรงเรียนชุมชนทั่วประเทศปีละ 390 โรง โรงละ 5,000 บาท นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานต่าง ๆ ได้สนับสนุนและดำเนินการจัดทำโครงการอาหารกลางวันเพิ่มขึ้นอีก

เมื่อมีการโอนโรงเรียนประถมศึกษามาสังกัดคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ โครงการอาหารกลางวันก็ได้ดำเนินการต่อไป ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ระยะที่ 5 (พ.ศ. 2525 - 2529) รัฐบาลให้การสนับสนุนโดยใช้งบประมาณการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาเพิ่มขึ้นปีละ 800 โรง ใช้งบประมาณสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ จำนวน 55.67 ล้านบาท สำหรับการฝึกอบรมครูรวมทั้งจัดให้เงินอุดหนุนโรงเรียนละ 10,000 บาท

<u>วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน</u>

เนื่องจากโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงาน ได้กำหนดวัตถุประสงค์ไว้ซึ่งคล้ายคลึงกัน ได้แก่

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2526 : 4) ได้เสนอวัตถุประสงค์การจัดโครงการอาหารในโรงเรียนขนาดเล็กโดยการสนับสนุนของมูลนิธิ จอห์น เอฟ เคนเนดี้ ไว้ดังนี้

1. เพื่อเสริมสร้างทักษะกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ เช่น กลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพงานบ้าน งานเกษตร เป็นต้น

2. เพื่อเผยแพร่โภชนาการศึกษากับประชาชนในชุมชนและให้ประชาชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานโครงการ

3. เพื่อเสริมสร้างคุณค่าและปริมาณด้านอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียนโดยทั่วถึง

4. เพื่อเสริมสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร

5. เพื่อส่งเคราะห์นักเรียนขาดแคลนอาหารกลางวันและแก้ปัญหาการสอบตกซ้ำชั้น

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 11) ได้ตั้งวัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวันเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กประถมศึกษา ไว้ดังนี้

1. เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักสูตรประถมศึกษา พ.ศ. 2521 โดยการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ซึ่งมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลางเพื่อให้เกิดผลผลิต

2. เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายโดยทั่วถึงกัน

3. เพื่อส่งเคราะห์นักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน

4. เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร

5. เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการศึกษาแก่ชุมชนและนำชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน

จากการกำหนดวัตถุประสงค์ดังกล่าวพอสรุปได้ว่า การจัดอาหารกลางวันมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บรรลุจุดมุ่งหมายของการจัดการศึกษาและจุดมุ่งหมายของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ดังที่ วราภร วราอัศวปติ (วราภร วราอัศวปติ 2526 ก : 39) กล่าวว่า โครงการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นโครงการการศึกษาอย่างหนึ่ง ที่มุ่งให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจ (The Cognitive Domain) ความประพฤติและทัศนคติ (The Affective Domain) และความสามารถทางกายและทักษะ (The Psychomotor Domain) นอกจากนี้ยังมีจุดมุ่งหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน คือเพื่อปรับปรุงภาวะโภชนาการของนักเรียนอันจะเป็นผลทำให้นักเรียนมีสุขภาพดี และเพื่อให้โภชนาการศึกษาที่ถูกต้องแก่นักเรียน

หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นกิจกรรมที่สำคัญอย่างยิ่งของโครงการสุขภาพในโรงเรียน ก่อนที่จะเริ่มดำเนินการควรมีหลักการ เพื่อเป็นเครื่องช่วยให้กิจการดำเนินต่อไปตามความมุ่งหมายของโครงการ ซึ่งมีผู้กำหนดหลักการไว้ดังต่อไปนี้

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 29) ได้กำหนดหลักสำคัญบางประการที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันไว้ดังนี้คือ

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

2. มุ่งปรับปรุงภาวะโภชนาการของนักเรียน

3. มุ่งส่งเสริมการเสียสละของคณะครู และผู้เกี่ยวข้อง

4. ส่งเสริมทางด้านโภชนาการศึกษา และสัมพันธ์กับโครงการศึกษาในกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ตามหลักสูตร

5. ผู้เกี่ยวข้องควรเป็นผู้มีเจตคติที่ดี ค่านิยมสูงต่อการดำเนินโครงการนี้อย่างแท้จริง

6. เป็นการสงเคราะห์เด็กยากจนโดยไม่มุ่งหวังกำไร

7. การใช้แหล่งชุมชนสิ่งแวดล้อมเข้ามาช่วยดำเนินโครงการ ย่อมช่วยให้การดำเนินการเกิดประโยชน์สูงสุด

วิฒะ วีระไวทยะ (วิฒะ วีระไวทยะ 2524 : 21) ได้กล่าวถึงหลักสำคัญในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ไว้ดังนี้คือ

1. ต้องเป็นอาหารที่เหมาะสม และเพียงพอกับความต้องการของเด็กวัยนี้ โดยจัดปรุงง่าย ๆ ใช้อาหารที่มีคุณค่า และเตรียมถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

2. ราคาพอสมควรที่เด็กจะซื้อรับประทานได้ โดยยึดหลักไม่เอากำไร

3. ควรให้เวลาในการรับประทานให้เพียงพอไม่เร่งรีบร้อน และห้องอาหารควรจัดให้มีบรรยากาศแจ่มใส

4. ควรให้ได้ประโยชน์ในด้านโภชนาการศึกษาไปด้วย โดยมีครูคอยแนะนำในเวลาประกอบอาหาร หรือมีการอภิปรายถึงคุณค่าของอาหารต่าง ๆ ที่ประกอบเป็นอาหารกลางวันก่อนหรือหลังอาหาร เพื่อเด็กจะได้รู้จักเลือกรับประทานที่มีประโยชน์

ยุวดี กาญจนัษฐิติ (ยุวดี กาญจนัษฐิติ 2523 : 215) ได้กล่าวถึงหลักการและวัตถุประสงค์ในการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ไว้ดังนี้คือ

1. ไม่มุ่งหวังผลกำไรจากนักเรียน หากมีรายได้เพียงเล็กน้อย ก็เพื่อให้เป็นทุนหมุนเวียนให้บริการลงอยู่ต่อไป

2. หาวิธีให้เด็กขัดสนได้รับประทานอาหารทุกคน เช่นเดียวกับเด็กคนอื่น ๆ

3. อาหารที่จัดให้นักเรียนในรูปบริการชนิดใดก็ตาม จะต้องเป็นอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ งดเว้นอาหารที่เอาเปรียบเด็กทุกชนิด เช่น อาหารปนของเล่น ลูกกวาด เป็นต้น

4. เป็นอาหารที่ปลอดภัยไม่เป็นโทษต่อร่างกาย คือ อาหาร ภาชนะ สถานที่ น้ำดื่ม สะอาดและปลอดภัย งดเว้นอาหารใส่สี หรือย้อมสีที่อาจเป็นอันตราย

5. บรรยากาศดี เช่น สถานที่รับประทานอาหารสะอาด ปราศจากกลิ่นต่าง ๆ เป็นต้น

6. มีโครงการโภชนาการศึกษา อันจะเป็นประโยชน์แก่นักเรียน และผู้ปกครอง

7. มีการปรับปรุงวิธีการสอนเรื่องอาหารการรับประทานในห้องเรียน และใช้บริการอาหารเป็นแหล่งปฏิบัติงานจริงในหลาย ๆ ด้าน เช่น การหัดประกอบอาหาร หรือการสังเกตพฤติกรรมการรับประทานอาหาร การฝึกระเบียบ และมารยาทต่าง ๆ เป็นต้น

8. มีการจัดการเพาะปลูก ทำสวนครัว หรือเลี้ยงสัตว์

9. บันทึกการชั่งน้ำหนักส่วนสูงเด็กนักเรียน อย่างน้อยที่สุดทุกภาคเรียน เพื่อเก็บข้อมูลการเจริญเติบโต

ประเภทของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 39) ได้เสนอวิธีการจัดบริการอาหารกลางวันซึ่งมีหลายวิธี และเท่าที่ปฏิบัติกันอยู่แบ่งได้ดังนี้ คือ

1. นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน โดยโรงเรียนจัดสถานที่ให้ เช่น ที่นั่งรับประทานอาหาร จัดถังขยะ วิธีนี้ได้ประโยชน์คือเมื่อโรงเรียนให้ความรู้ ให้คำแนะนำเกี่ยวกับอาหาร การรับประทาน สุขาภิบาล และมารยาทในการรับประทานอาหาร

2. โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวันเอง วิธีนี้เป็นวิธีที่ดีที่สุดที่จะดำเนินการให้บรรลุตามความมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพราะโรงเรียนสามารถจัดบริการและควบคุมดูแลกระบวนการจัดได้ครบทุกขั้นตอน

3. วิธีประสม คือ มีทั้งให้นักเรียนนำอาหารมารับประทานที่โรงเรียน และโรงเรียนจัดทำอาหารขายเป็นส่วนรวมด้วย วิธีนี้เหมาะสมกับโรงเรียนที่ยังไม่พร้อมที่จะจัดดำเนินการเองทั้งหมด

4. วิธีจัดบริการอาหารกลางวันโดยใช้ครัวกลาง วิธีนี้เป็นการจัดเลี้ยงนักเรียนหลาย ๆ โรงเรียนที่อยู่ใกล้กัน และสามารถขนส่งจากครัวกลางซึ่งประกอบครั้งละมาก ๆ ได้เป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย วิธีนี้สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เคยทดลองจัดใน พ.ศ. 2518

รูปแบบของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 44 – 46) ได้ให้แนวทางในการจัดอาหารกลางวันไว้ว่า โรงเรียนสามารถจัดได้หลายรูปแบบหรือรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งตามสภาพของท้องถิ่น และฐานะทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น ๆ ในแต่ละรูปแบบจะมีวิธีการจัดที่แตกต่างกันดังนี้

1. รูปแบบนี้ให้กิน เป็นรูปแบบของการจัดอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนที่ตั้งอยู่

311521

ในท้องถิ่นทุรกันดาร การจัดอาหารกลางวันรูปแบบนี้มุ่งให้เด็กมีอาหารรับประทานเพื่อบรรเทาความหิวโหยเท่านั้น โดยโรงเรียนวางแผนเตรียมผลิตผลในแขนงวิชาการเกษตรให้มีการปลูกกล้วย เผือก มัน ฯลฯ ในโรงเรียน เพื่อให้นักเรียนได้มีผลผลิตใช้รับประทานได้ การจัดอาหารกลางวันรูปแบบนี้ไม่มีการนำผลิตผลที่เป็นวัตถุดิบมาประกอบอาหารแต่อย่างใด เหมาะสำหรับโรงเรียนที่ยังไม่มีพุนในการดำเนินการ

2. รูปแบบนำมาจากบ้าน เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่ให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน โดยครูและนักเรียนร่วมกันจัดสถานที่และที่นั่งรับประทานอาหาร ซึ่งอาจเป็นนั่งโต๊ะหรือเสื่อปูนั่งก็ได้ ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารร่วมกันเป็นกลุ่ม มีการแลกเปลี่ยนอาหารซึ่งกันและกัน และแบ่งเป็นอาหารส่วนหนึ่งให้กับนักเรียนที่ขาดแคลนได้มีอาหารรับประทาน รูปแบบนี้ทำให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหาร การสุขาภิบาลการใช้สบู่และผงซักฟอก นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมด้านคุณธรรม การเสียสละ การรับผิดชอบและความมีระเบียบอีกด้วย

3. รูปแบบอาหารเสริม เป็นรูปแบบการจัดอาหารว่างในช่วงเวลาเช้าหรือบ่าย เพื่อแก้ปัญหานักเรียนขาดสารอาหาร และบรรเทาความหิวโหย เหมาะสำหรับโรงเรียนขนาดเล็ก และเล็กมาก ซึ่งทางโรงเรียนสามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง โดยเลือกอาหารประเภทที่มีในท้องถิ่น ราคาถูก และให้คุณค่าทางโภชนาการสูง ได้แก่ อาหารที่ประกอบขึ้นด้วยพืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล นมถั่วเหลือง และถั่วแดงแกงบวด เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง หรืออาหารที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น กล้วยบวชชี มันเทศต้มน้ำตาล มันสำปะหลังต้ม เป็นต้น

4. รูปแบบอาหารเพิ่มเติม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดอาหารเพิ่มเติมอาหารที่นักเรียนนำมาจากบ้าน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และได้สารอาหารครบถ้วน เช่น นักเรียนนำข้าวและอาหารแห้งมาจากบ้าน โรงเรียนทำอาหารประเภทแกงและผักผักเพิ่มเติม เป็นต้น โดยขายให้นักเรียนในราคาถูก หรือแจกให้นักเรียนเป็นกลุ่ม เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนอาหารซึ่งกันและกัน และแบ่งเป็นอาหารส่วนหนึ่งให้กับนักเรียนที่ขาดแคลนได้มีอาหารรับประทานด้วย

ธนบุรี 20131 โทร 3761632

5. รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนทั่วไปสามารถดำเนินการได้ ราคาถูก ประกอบง่าย มีคุณค่าทางอาหารครบ ได้แก่ ข้าวผัด ข้าวราดแกง ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวแห้ง-น้ำ ราดหน้า ขนมจีน ฯลฯ

6. รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบอาหารกลางวันที่สมบูรณ์ที่สุด ทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วย ข้าว แกง ผัด และขนมหรือผลไม้ รูปแบบนี้มีข้อจำกัด คือ ราคาสูง จึงเหมาะสำหรับโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเมือง ซึ่งผู้ปกครองนักเรียนมีฐานะทางเศรษฐกิจดี

งบประมาณและการเงินในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

งบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการอาหารกลางวันมาจากแหล่งต่าง ๆ ดังนี้

ทวี ฤกษ์สำราญ (ทวี ฤกษ์สำราญ 2520 : 82) ได้กล่าวว่า โรงเรียนสามารถได้รับงบประมาณจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ดังนี้คือ

1. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล
2. เงินอุดหนุนจากองค์การต่าง ๆ
3. เงินอุดหนุนจากผู้บริจาค
4. เงินจากผู้ปกครองนักเรียน

อุทัย พิศาลบุตร (อุทัย พิศาลบุตร 2508 : 109) กล่าวว่า การเงินในการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียนอาจหาได้จาก

1. เงินอุดหนุนจากรัฐบาล
2. เงินอุดหนุนจากท้องถิ่น หรือเทศบาล
3. เงินจากพ่อแม่ผู้ปกครอง
4. เงินผู้ศรัทธาบริจาคให้
5. ทุนความช่วยเหลือจากองค์การระหว่างประเทศ เช่น องค์การกองทุนสงเคราะห์เด็กแห่งสหประชาชาติ โครงการอาหารแห่งโลก

68423
371.7072
ท239ก

สำหรับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้มีการกำหนดนโยบายเร่งขยายการดำเนินงาน ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเร่งระดมทรัพยากรที่มีอยู่ทั้งภาครัฐบาลและเอกชนให้เข้ามามีส่วนช่วยเหลือโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 68) ได้แบ่งเงินที่จะนำมาใช้จ่ายในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาไว้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. เงินงบประมาณ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จัดสรรงบประมาณจำนวนหนึ่งให้กับโรงเรียนประถมศึกษาจากหมวดรายจ่ายอื่นจำนวนหนึ่งโดยให้โรงเรียนใช้จ่ายในลักษณะค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ ในโครงการอาหารกลางวัน เพื่อจัดซื้อวัสดุงานครัว วัสดุงานเกษตร และวัสดุบริโภค (เงินหุนหมุนเวียน)

2. เงินบริจาค หมายถึง เงินซึ่งส่วนราชการรับไว้เป็นกรรมสิทธิ์ นอกเหนือจากเงินงบประมาณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้จ่ายในโครงการอาหารของโรงเรียน

3. เงินรายได้ หมายถึง เงินรายได้ที่ได้จากการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน หรือกิจกรรมอื่นที่มีวัตถุประสงค์เพื่อหาทุนสมทบโครงการอาหารกลางวัน ได้แก่ รายได้จากกิจกรรมต่อไปนี้

3.1 เงินรายได้ที่ได้จากการจำหน่ายอาหารแก่นักเรียน

3.2 เงินรายได้ที่ได้จากการจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรของอาหารกลางวัน

3.3 ดอกผลอันเกิดจากทรัพย์สินที่ได้มาจากเงินโครงการอาหารกลางวัน

3.4 รายได้อื่น ๆ ที่ได้รับในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน

การปฏิบัติเกี่ยวกับเงินโครงการอาหารกลางวัน

การจัดทำหลักฐานการใช้จ่ายเงินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาในสภาพปัจจุบันมีความแตกต่างกันอันเป็นผลมาจากความไม่เข้าใจในระเบียบและแนวปฏิบัติ เพื่อให้โรงเรียนได้มีแนวทางการปฏิบัติในแนวเดียวกับสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษา

แห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 39) จึงได้กำหนดแนวการจัดทำบัญชีเงินโครงการอาหารกลางวัน ไว้ดังนี้

1. บัญชีเงินโครงการอาหารกลางวันให้บันทึกรายงานรวมกับสมุดเงินสดของโรงเรียน

2. สำหรับเงินโครงการอาหารกลางวันในส่วนที่เป็นเงินงบประมาณให้ลงรายการรับตามแบบ 350 ในสมุดเงินสดและลงรับในทะเบียนคุมเงินงบประมาณในขั้นแรก

3. เมื่อได้ดำเนินการตามข้อ 2 แล้ว ให้โรงเรียนออกใบเสร็จรับเงินของโรงเรียนเป็นหลักฐานว่าได้รับเงินงบประมาณเข้าโครงการอาหารกลางวัน เต็มจำนวนเงินในแบบ 350 โดยใบเสร็จรับเงินดังกล่าวโรงเรียนต้องนำส่งอำเภอเป็นหลักฐานการลงหนี้ตามแบบ 350 และการลงรายการบัญชีให้จัดทำดังนี้

3.1 ลงรายการจ่ายในสมุดเงินสด ตามหลักฐานคือใบเสร็จรับเงินของโรงเรียนฝ่ายทะเบียนคุมเงินงบประมาณในช่องจ่าย

3.2 ลงรายการรับในสมุดเงินสด ใช้หลักฐานเดิมตามข้อ 3.1 แต่ให้ลงรับเงินดังกล่าวไว้ในทะเบียนคุมเงินนอกงบประมาณประเภทเงินโครงการอาหารกลางวัน

4. สำหรับเงินโครงการอาหารกลางวันในส่วนที่เป็นเงินนอกงบประมาณ ซึ่งได้แก่ เงินที่ได้รับจากการบริจาค เงินที่ได้รับจากการขายอาหารให้นักเรียนทุกวัน ให้ลงรายการผ่านสมุดเงินสด และฝ่ายทะเบียนคุมเงินนอกงบประมาณประเภทเงินโครงการอาหารกลางวัน

5. เพื่อให้การจ่ายเงินดังกล่าวเป็นไปอย่างคล่องตัวขึ้นจึงให้ใช้ระบบเงินยืม โดยให้หัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้พิจารณากำหนดวงเงินที่จะยืมมอบให้คณะกรรมการของโครงการยืมไว้ทดลองใช้จ่ายเป็นค่าอาหารสด อาหารแห้ง และจ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันจำนวนหนึ่งไว้เป็นประจำ การยืมยอดเงินไม่ควรเกิน 7 วัน และให้ส่งใช้เงินยืมทุกวันสิ้นเดือนหนึ่ง ๆ โดยจัดทำใบยืมตามระเบียบของทางราชการ เมื่อคณะกรรมการได้จ่ายค่าอาหารไป

จำนวนหนึ่งแล้วให้นำใบสำคัญการจ่ายเงินค่าอาหารมาเบิกเงินสดชดเชยให้ครบวงเงินที่ยืมไป ซึ่งต้องบันทึกรายการจ่าย (เท่าจำนวนเงินในใบสำคัญ) ไว้ในสมุดเงินสดของโรงเรียน และผ่านทะเบียนคุมเงินนอกงบประมาณประเภทเงินโครงการอาหารกลางวันด้วย การจ่ายค่าอาหารหรือค่าใช้จ่ายประจำวันไม่ให้เอาเงินที่ขายได้หรือที่รับมาจากทุกรายการจ่าย การจ่ายทุกรายการให้จ่ายจากเงินที่ยืมมาเท่านั้น ถ้าเห็นว่าเงินที่ยืมมาจะหมดก็ให้รีบนำใบสำคัญที่จ่ายไปแล้วไปดำเนินการเบิกจ่ายให้มีเงินยืมเท่าที่มีในใบยืมเป็นประจำ

ส่วนเงินที่ได้รับจากการขายอาหารกลางวัน หรือได้รับจากรายการอื่นให้คณะกรรมการของโครงการอาหารกลางวันนำส่งโรงเรียนทุกวัน โดยลงรายการรับในสมุดเงินสดของโรงเรียนและผ่านทะเบียนคุมเงินนอกงบประมาณประเภทเงินโครงการอาหารกลางวันด้วย

สถานที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

โรงอาหาร

โรงอาหารหรือครัวเป็นส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารกลางวัน วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2522 : 34) กล่าวว่า ครัวและโรงอาหารมีความสำคัญยิ่งในการที่จะทำให้โครงการจัดบริการอาหารกลางวันประสบความสำเร็จหรือไม่เพียงไร ครัวที่ดีจะช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพ ประหยัดเวลา แรงงาน และอาจช่วยให้คุณภาพอาหารดีขึ้นได้ด้วย ในทางตรงกันข้ามครัวที่ไม่ดีอาจยังผลทำให้การทำงานล่าช้าเสียเวลา ต้องเดินทางกลับไปกลับมา ต้องเสียแรงงานมาก รวมทั้งอาจก่อให้เกิดความไม่พอใจและหนักใจแก่ผู้ทำงาน และที่สำคัญมากคือ อาจทำให้เกิดผลเสียหายแก่สุขภาพของคนทำงาน รวมทั้งเป็นบ่อเกิดของอุบัติเหตุต่าง ๆ ได้อีกด้วย ส่วน ชวลิต รัตนกุล (ชวลิต รัตนกุล 2516 : 363) กล่าวว่า โรงอาหารของโรงเรียนควรจะสร้างให้ดีพอที่จะก่อให้เกิดบรรยากาศอันรื่นรมย์สำหรับนักเรียนใช้เป็นที่พักผ่อนหย่อนใจหลังจากเวลาเรียน เพื่อฝึกให้รู้จักรักสวยรักงาม และเพื่ออำนวยความสะดวกในการอบรมด้านสังคมและให้การศึกษา ทั้งนี้โดยการสอนให้นักเรียนมีอุปนิสัยกินดี รักความสะอาด มีมารยาทดี รู้จักให้ความร่วมมือและทำตัวให้เข้ากับคนอื่นได้ นับว่าโรงอาหารเป็นอาคารที่ใช้คุ้มค่าการลงทุนยิ่งกว่าอาคารใด

นอกจากนี้ วราภร วราอัศวปติ (วราภร วราอัศวปติ 2526 ก : 60) ได้กล่าวถึงโรงอาหารไว้ว่า ในการจัดโรงอาหารควรจะคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ ดังนี้

1. สถานที่ตั้ง ควรตั้งอยู่บริเวณที่เป็นศูนย์กลางแต่ไกลจากห้องเรียน เพื่อป้องกันการรบกวนจากกลิ่นอาหารและการทำงาน

2. ทิศทาง ต้องคำนึงถึงทิศทางลมและแสงแดด ต้องไม่ให้รับแสงแดดมากเกินไป ขวางทางลมเพื่อให้มีการระบายอากาศ

3. ขนาด ตามหลักสากล โรงอาหารของโรงเรียนควรมีประมาณ 1 ตารางเมตร ต่อผู้ใช้ 1 คน

4. การจัดแผนผังภายใน คำนึงถึงงานและประโยชน์ใช้สอยภายในโรงอาหารควรมีหน่วยสำคัญต่าง ๆ คือ

- ที่ล้างมือ เช็ดมือ
- โต๊ะวางอาหาร หรือเคาน์เตอร์เสริฟอาหาร
- ที่วางภาชนะ อุปกรณ์การเสริฟ
- น้ำดื่ม
- บริเวณที่รับประทานอาหาร โต๊ะ ม้านั่ง
- ที่เก็บภาชนะ ล้าง ถังขยะ
- ที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์การเสริฟที่ล้างแล้ว

5. ทางระบายน้ำและท่อน้ำต่าง ๆ วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2522 : 39) มีความเห็นว่า ภายในโรงอาหารจำเป็นต้องมีทางระบายน้ำอย่างสะดวกและทั่วถึง เพื่อให้การล้างและทำความสะอาดต่าง ๆ เป็นไปด้วยดี ท่อน้ำใช้ควรใหญ่พอประมาณและมีระบบส่งน้ำที่ดีไม่ติดขัด นอกจากนี้ควรมีระบบเก็บน้ำสำรองไว้ใช้เผื่อมีการขัดข้อง

<u>โรงครัว</u>

โรงครัวเป็นส่วนที่ใช้ประกอบอาหาร วราภร วราอัศวปติ (วราภร วราอัศวปติ 2526 ก : 61) กล่าวถึงโรงครัวว่า ในการสร้างโรงครัวควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้ง ครัวควรอยู่ใกล้โรงอาหารเพื่อสะดวกในการขนส่งอาหารไปบริการ แต่ควรอยู่ใต้ลมของห้องอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้กลิ่นและควันไปรบกวนผู้รับประทานอาหาร

2. ขนาด ปกติควรมีขนาดประมาณหนึ่งในสามของโรงอาหารแต่ก็ลงจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ทำ ลักษณะอาหารที่จัด อุปกรณ์ที่ใช้และชนิดของอาหารที่ใช้ด้วย เช่น ถ้าใช้อุปกรณ์ทันสมัยก็จะสามารถลดเนื้อที่ครัวลงได้ เป็นต้น

3. ความสูงและทางระบายอากาศ ครัวควรจะมีความสูงและมีที่ระบายอากาศอยู่ตอนบนเหนือเตาควรมีปล่องระบายควัน ไอน้ำ และกลิ่นอาหาร

4. พื้น ควรปูพื้นด้วยวัสดุที่เหมาะสมถูกน้ำแล้วไม่ลื่น

5. ฝาผนังห้องครัว ที่ถูกสุขลักษณะควรเป็นมุมลาดกันแมลงเข้าไปในครัว และควรบุด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

6. การจัดแผนผังภายใน การจัดแผนผังภายในมีความสำคัญต่อประสิทธิภาพการทำงาน หลักที่สำคัญของการจัดแผนผังภายในครัว คือ จัดให้เกิดการดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง ประหยัดพลังงานในการก้าวเดินและให้ประโยชน์จากเนื้อที่มากที่สุด

วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 62) จำแนกงานโรงครัวเป็นหน่วยงานสำคัญ 5 หน่วยงาน คือ

1. หน่วยรับและตรวจสอบอาหาร ควรมีเนื้อที่กว้างพอสมควรที่จะวางและเคลื่อนย้ายอาหารได้สะดวก

2. หน่วยเก็บอาหาร มีขนาดและความสำคัญมากน้อยต่างกันตามลักษณะของสถานที่บริการนั้น ๆ หากเป็นสถานบริการอาหารเล็ก ๆ อาจเก็บเฉพาะของแห้งที่จำเป็นจริง ๆ เท่านั้น เช่น ข้าวสารและเครื่องปรุงแห้งต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนอาหารจะซื้อประจำทุกวัน นอกจากนั้นโรงเรียนมักมีทุนทรัพย์น้อย การซื้ออาหารเก็บไว้ปริมาณมากจึงทำไม่ได้

วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2522 : 43 - 44) ได้กล่าวถึงบริเวณที่เก็บอาหารแห้ง ว่าควรมีลักษณะดังนี้

2.1 โปร่ง อากาศถ่ายเทได้สะดวก ควรมีทางระบายลมทั้งส่วนบนและส่วนล่าง คือตรงบริเวณใกล้หรือติดพื้นและเพดาน

2.2 ต้องมีตาข่ายอย่างดีกั้น เพื่อป้องกันทั้งหนูและแมลงต่าง ๆ

2.3 ที่วางอาหารทุกอย่างต้องมีขาตั้งให้สูงจากพื้นเพื่อกันความชื้น

2.4 ไม่ควรตั้งอาหารติดฝาเพราะอาจชื้นหรือเปื่อนได้ง่าย

2.5 ต้องเป็นบริเวณที่เย็น แสงแดดส่องไม่มากเพราะอาหารจะเสียได้ง่าย โดยเฉพาะอาหารบางชนิดไม่ควรถูกแสงแดด

ส่วนที่เก็บอาหารนั้นมีความจำเป็นสำหรับเก็บอาหารที่เหลือใช้ หลังการเตรียมและเสิร์ฟอาหารแต่ละมื้อจะมีอาหารเหลือใช้จำนวนไม่น้อย อาหารเหล่านั้นถ้าเก็บอย่างดีจะสามารถใช้ได้อีก ช่วยให้ประหยัดได้มาก ที่เก็บอาหารสดควรจะเป็นตู้เย็น หรือห้องเย็น และตู้แช่แข็ง

3. หน่วยพักอาหาร เตรียมปรุง

ก่อนปรุงอาหารจำเป็นต้องมีการเตรียม หน่วยเตรียมควรประกอบด้วย

3.1 โต๊ะทำงาน ขนาดและจำนวนมากน้อยตามปริมาณงาน

3.2 อ่างน้ำ สำหรับล้างและทำความสะอาดอาหาร

3.3 อุปกรณ์เตรียมอาหารต่าง ๆ ได้แก่ มีด เขียง อ่าง และภาชนะหุงต้มบางอย่างเพื่อใส่อาหารสำหรับส่งไปยังหน่วยปรุง

4. หน่วยปรุงอาหาร หน่วยนี้มักประกอบด้วยเตาขนาดต่าง ๆ เตาอบ หม้อหุงต้ม ไอน้ำ ข้างบนของเตาจะเป็นที่ดูดควันอาหารและไขมันต่าง ๆ เพื่อมิให้ควันกระจายไปทั่วครัว รบกวนผู้ทำงานในครัวมาก ด้านหลังเตาควรจะเป็นโต๊ะทำงานซึ่งควรมีเนื้อที่มากพอสมควรที่จะวางทั้งอาหารดิบสำหรับเตรียมปรุง และอาหารสุกเตรียมส่งไปเสิร์ฟ อุปกรณ์สำคัญของหน่วยนี้ได้แก่ หม้อ กะทะ อุปกรณ์สำหรับพัน อุปกรณ์สำหรับตัก และภาชนะสำหรับเสิร์ฟ

5. หน่วยเก็บล้าง ควรมีที่เก็บเครื่องใช้ในการขัดล้าง ได้แก่ สก๊อตไบรท์ ฝอยขัดฟอก ฝอยขัด นอกจากนั้นควรจะมีที่พักอุปกรณ์ที่ล้างเสร็จ ก่อนจะนำเก็บเข้าที่

<u>อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารกลางวันในโรงเรียน</u>

ทวีรัสม์ ธนาลม (ทวีรัสม์ ธนาลม 2521 ข : 119 – 120) ได้กล่าวถึงเครื่องใช้ที่จำเป็นโดยแยกเป็นเครื่องใช้ในการประกอบอาหารและเครื่องใช้ในการบริโภคอาหาร ดังนี้

เครื่องใช้ในการประกอบอาหารประกอบด้วย

1. เตาหุงต้ม ขนาดเหมาะแก่หม้อและกะทะที่จะตั้ง ทัพพีตักถ่าน คีมคีบถ่านและหม้อดินสำหรับตักถ่าน

2. กะทะสำหรับผัด ทอด และตะหลิว ควรมีด้ามยาว เวลาใช้จะได้ไม่ร้อน

3. หม้อหรือกะทะสำหรับหุงข้าว (ถ้าจะหุงข้าวด้วย) ทัพพีตักข้าวและตักข้าว

4. หม้อแกงชนิดเคลือบ มีความเหมาะสมดีแต่ราคาสูง และในการขัดล้างต้องระวังไม่ให้กะเทาะ ถ้าใช้หม้ออลูมิเนียมเวลาหุงต้มอาหารจะมีรสเปรี้ยว ทัพพีตักแกง

5. อ่างสำหรับล้างผักและอาหารอื่น ขนาดโตพอที่จะล้างได้คราวละมาก ๆ

6. ถาดและชามอลูมิเนียมขนาดพอเหมาะสำหรับพักอาหารที่ล้างและหั่นแล้ว ก่อยการหุงต้ม

7. มีดขนาดต่าง ๆ ขนาดเล็กสำหรับปลอก ขนาดกลางสำหรับหั่น ขนาดใหญ่สำหรับสับ

ส่วนเครื่องใช้ที่จำเป็นในการบริโภคควรประกอบด้วย

1. จานสำหรับใส่ข้าว

2. ช้อนสำหรับตักอาหาร

3. ช้อนกลาง สำหรับใส่ในชามแกงหรือจานผัด เพื่อมิให้นักเรียนใช้ช้อนของตนตักอาหารในจานหรือชามกลาง

4. จานหรือชามใส่กับข้าว

5. แก้วสำหรับใส่น้ำดื่ม

6. ฝาชีครอบอาหาร

7. ที่วางเตา ควรเป็นวัตถุไม่ติดไฟ เช่น อิฐก่อ ถ้าเป็นไม้ควรเอาสังกะสีปูทับ

8. โต๊ะสำหรับทำงาน เช่น การหั่นผัก หั่นเนื้อ ควรเอาเขียงวางบนโต๊ะ แล้วนั่งหรือยืนหั่น โต๊ะควรสูงพอเหมาะกับผู้ทำงาน

9. ที่ล้างอาหารสดและภาชนะ ควรมีก๊อกน้ำใช้ในครัว ถ้าไม่มีควรหาโอ่งใส่น้ำมาตั้งไว้

10. ที่รับประทานอาหาร ควรมีโต๊ะและเก้าอี้ให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน ถ้าทำได้ควรจัดเป็นหมู่เล็ก ๆ จะได้มีบรรยากาศเป็นกันเองคล้ายที่บ้าน ขนาดและความสูงของโต๊ะและเก้าอี้ควรให้เหมาะกับตัวนักเรียน

วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 70 - 75) กล่าวถึงอุปกรณ์ในการทำอาหารว่า ควรประกอบด้วยสิ่งต่าง ๆ ดังนี้

1. อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร สิ่งที่จะต้องเตรียมจัดหาไว้ได้แก่

1.1 อุปกรณ์สำหรับการตรวจสอบปริมาณ เช่น เครื่องชั่ง ถ้วยตวง เป็นต้น

1.2 เครื่องใช้ในการเตรียมอาหาร เช่น มีดชนิดต่าง ๆ เครื่องบดหรือตรกระซอน เป็นต้น

1.3 เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เช่น หม้อ กะทะ ตะหลิว เป็นต้น

1.4 อุปกรณ์ใส่อาหารที่ปรุงแล้ว เช่น หม้อ โถข้าว ถาดต่าง ๆ เป็นต้น

2. อุปกรณ์ในการบริการที่จะต้องเตรียมจัดหา ได้แก่ จาน ถ้วย ถาดหลุม โถข้าว ช้อนส้อม ทัพพี แก้วน้ำ และเครื่องปรุงรส

3. อุปกรณ์ในการเก็บล้าง หลังจากทำอาหารและรับประทานอาหารเสร็จแล้วจะต้องมีที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ มีที่ตากวัสดุอุปกรณ์ให้แห้งและมีตู้เก็บภาชนะอุปกรณ์ให้มิดชิด สะอาดและปลอดภัย

อุปกรณ์ในการทำอาหารกลางวันเป็นหน้าที่ครูผู้รับผิดชอบจะต้องคิดเตรียมไว้ล่วงหน้าเพื่อจัดหาให้ถูกต้องและเพียงพอกับงานที่จะใช้ วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 69) กล่าวว่า ในการซื้ออุปกรณ์การจัดอาหารกลางวัน ถ้ามีงบประมาณพอที่จะซื้อของดี ทนทาน น่าใช้ แม้ราคาจะสูงในตอนแรกก็ควรจะซื้อเพื่อประโยชน์ใช้สอยในระยะยาว และฝึกหัดให้รู้จักใช้ของที่คุ้มประโยชน์ แต่ถ้ามีงบประมาณน้อยก็จำเป็นต้องเลือกซื้อของที่มีราคาต่ำ หรือใช้วัสดุในท้องถิ่นจัดทำอุปกรณ์อย่างง่าย ๆ แทน

บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ก : 149) กล่าวว่าโครงการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน เป็นโครงการการศึกษาที่มีขอบข่ายการดำเนินงานกว้างขวาง เกี่ยวข้องกับบุคลากรหลายฝ่าย และมีความสัมพันธ์กับกิจกรรมต่าง ๆ ในโรงเรียน บุคลากรที่เกี่ยวข้องโดยตรง คือ ครูและนักเรียน ซึ่งจะได้แยกกล่าวดังนี้

ครู

ครูเป็นบุคลากรที่สำคัญที่สุดในการดำเนินงาน โดยเริ่มตั้งแต่ขั้นสำรวจก่อนที่จะจัดอาหารกลางวันให้แก่นักเรียน การสำรวจ เช่น สำรวจจำนวนนักเรียน ครูสตรีที่มีความรู้ทางอาหารและการครัว จำนวนชั่วโมงสอนและสัดส่วนระหว่างครูกับนักเรียน สถานที่ประกอบอาหาร และอุปกรณ์ในการทำอาหาร เป็นต้น ล้วน ขาวหนู (ล้วน ขาวหนู 2524 : 379) มีความเห็นว่า ในการดำเนินการอาหารกลางวันนั้น ควรจะให้ครูทุกคนมีส่วนร่วม ครูใหญ่ควรวางแผนจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นคณะหนึ่งเพื่อรับผิดชอบเป็นส่วน ๆ ไป คือ

- เจ้าหน้าที่จัดอาหารมื้อ
- เจ้าหน้าที่หาเงินมาดำเนินการ
- เจ้าหน้าที่ควบคุมการเงิน
- เจ้าหน้าที่หาอาหารสดมาป้อน
- เจ้าหน้าที่แรงงาน
- เจ้าหน้าที่จัดการเรื่องการใช้จ่ายและซ่อมแซมต่าง ๆ

ในการจัดดำเนินการอาหารกลางวันภายในโรงเรียนนั้น ชวลิต รัตนกุล (ชวลิต รัตนกุล 2516 : 32) กล่าวว่า ครูใหญ่ หรืออาจารย์ใหญ่ หรือผู้อำนวยการ ควรจะเป็นประธานกรรมการ เพราะเป็นผู้มีอำนาจสูงสุดในโรงเรียน มีอำนาจที่จะออกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการได้ อีกทั้งเรื่องใดที่คณะกรรมการได้ปรึกษาหารือกันเห็นชอบแล้วประธานก็จะได้สั่งการให้ปฏิบัติ เพื่อให้งานดำเนินไปตามความมุ่งหมาย และมีครูผู้หนึ่งซึ่งจะเป็นผู้ดำเนินการจัดอาหารกลางวัน อาจเป็นครูสอนวิชาโภชนาการหรือวิชาที่เกี่ยวข้องโดยตรงหรือความเหมาะสม

บุคคลผู้นี้จะเป็นผู้รับนโยบายหรือข้อตกลงจากที่ประชุมของคณะกรรมการไปจัดดำเนินงาน ซึ่งเป็นงานประจำทุกวัน ได้แก่ การสั่งอาหาร รวมทั้งควบคุมการทำ การเสิร์ฟ การทำความสะอาด เป็นต้น ให้ดำเนินไปโดยเรียบร้อยและได้ผลดีอยู่เป็นประจำ โดยจะต้องเป็นผู้ที่เข้าใจในนโยบายของการจัด และเคร่งครัดต่อการรักษานโยบายนั้น ๆ ทั้งเต็มใจและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น เพื่อให้การจัดอาหารกลางวันเกิดประโยชน์ในด้านการศึกษา นอกจากนี้ครูผู้สอนวิชาต่าง ๆ ควรมีส่วนเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับการจัดอาหารกลางวันทั้งในด้านเนื้อหาและการปฏิบัติ

จากหน้าที่ของครูในการรับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันดังกล่าวแล้วนี้ นับได้ว่าครูเป็นบุคลากรที่สำคัญมาก แต่การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันจะบรรลุเป้าหมายหรือไม่นั้น ครูจะต้องเข้าใจและร่วมมือกันทำตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

นักเรียน

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนจุดมุ่งหมายใหญ่คือเพื่อให้บริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน ประมวล เสนาฤทธิ์ (ประมวล เสนาฤทธิ์ 2523 : 13) กล่าวว่า แนวการจัดโครงการอาหารกลางวันขณะนี้ได้เปลี่ยนไปจากที่เคยจัดอาหารให้เด็กรับประทานอย่างเดียวมาเป็นการจัดให้โครงการอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน ซึ่ง หวีรัสมิ์ ธนาคม (หวีรัสมิ์ ธนาคม 2521 ข : 122) ได้กล่าวไว้ว่า การจัดทำอาหารกลางวันนักเรียนมีส่วนช่วยได้มาก ถ้าครูวางแผนและคอยแนะนำให้ดี นักเรียนก็จะได้ประสบการณ์ขณะเดียวกันก็ช่วยให้เบาแรงลง โรงเรียนไม่ต้องจ้างคนทำงาน ครูก็ไม่ต้องเหนื่อยมาก แต่การหวังประโยชน์ข้อนี้ควรจะประกอบการให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ ครูควรจะคำนึงถึงวิธีการว่าถูกต้องหรือไม่ มีการวางแผนที่ดีเพื่อไม่ให้เกิดผลเสียในด้านการเรียน

ชวลิต รัตนกุล (ชวลิต รัตนกุล 2516 : 368 - 371) ได้กล่าวถึงกิจกรรมที่นักเรียนควรมีส่วนร่วมพอสรุปได้ดังนี้

1. วิชาเกษตร การทำสวนครัว เลี้ยงสัตว์ โรงเรียนที่จัดอาหารกลางวันแก่นักเรียน ถ้าจัดให้นักเรียนได้ฝึกหัดทำสวนครัวหรือเลี้ยงสัตว์ด้วย ประโยชน์ที่จะได้รับจากพืชผลหรือสัตว์ที่เลี้ยง สามารถนำมาใช้ประกอบอาหารกลางวันได้ ขณะเดียวกันก็จูงใจให้เด็ก

เห็นคุณค่าของการทำสวนครัว และการเลี้ยงสัตว์ซึ่งจะก่อให้เกิดผลดีในด้านการเพิ่มพูนผลผลิตทางอาหาร

2. วิชาคหกรรม ในการประกอบอาหารอาจใช้ครัวที่ประกอบอาหารกลางวันเลี้ยงนักเรียนเป็นที่ฝึกหัดได้ นักเรียนจะได้มีโอกาสตระเตรียมอาหารให้พอเหมาะกับจำนวนคน ฝึกการกำหนดรายการอาหาร การจ่ายอาหาร การประกอบ การเสิร์ฟ การทำบัญชีรับจ่าย การล้างด้วยชามอย่างถูกวิธี เป็นต้น โดยมีครูเป็นผู้แนะนำให้กระทำอย่างถูกหลักเกณฑ์

3. ด้านการสังคม การจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียนจะเป็นโอกาสที่ให้นักเรียนได้จัดตกแต่งโต๊ะ ทำให้นักเรียนรู้จักรักสวยรักงาม ฝึกให้นักเรียนรู้จักมารยาทในการนั่งโต๊ะ รู้จักสำรวมกิริยาในเวลาร่วมรับประทานอาหารกับผู้อื่น เป็นต้น

4. ด้านประชาธิปไตย การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นโอกาสที่จะฝึกหัดให้เด็กคุ้นต่อหลักการประชาธิปไตยเป็นอย่างดี เช่น ครูเปิดโอกาสนักเรียนทำอาหาร โดยการจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินการและประชุม ตกลงในหลักการก่อนที่จะทำ แล้วแบ่งงานให้นักเรียนเป็นหมู่ ๆ ผลัดเปลี่ยนเวรกันทำ เช่น การจ่าย การหุงต้ม การจัดรายการอาหาร การทำบัญชีรับจ่าย การล้างด้วยชาม การทำความสะอาด ฯลฯ มีการเข้าแถวรับอาหารก่อนหลัง ถ้าฝึกดังนี้ นักเรียนก็จะมีความรู้สึกว่ากิจการนี้เป็นของนักเรียนเอง จัดโดยนักเรียนและเพื่อนักเรียน อันเป็นหลักการตามแบบประชาธิปไตย

จากกิจกรรมดังกล่าวมาจะเห็นว่า สอดคล้องกับกิจกรรมที่สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 21) กำหนดไว้ สรุปเป็นขั้นตอนดังนี้ การเตรียมผลิตผล การเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บและล้าง การจัดการ การถนอมอาหาร

<u>แนวการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน</u>

ในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเต็มรูปแบบและได้รับงบประมาณสนับสนุน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ข : 5 - 13) ได้เสนอแนวในการจัดดังต่อไปนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อช่วยเหลือให้การดำเนินงานโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ให้ครูใหญ่ อาจารย์ใหญ่ หรือผู้อำนวยการโรงเรียนเป็นผู้แต่งตั้ง ซึ่งประกอบด้วย

1.1 ครูใหญ่หรืออาจารย์ใหญ่หรือผู้อำนวยการเป็นประธานกรรมการ

1.2 ครูผู้ซึ่งจะเป็นผู้ดำเนินการหรืออาจเรียกว่าหัวหน้าโครงการหรือผู้จัดการ

1.3 ครูที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครูโภชนาการ สุขศึกษา พลศึกษา หรือครูที่มีความสนใจในเรื่องนี้เป็นกรรมการ

1.4 ตัวแทนผู้ปกครอง

1.5 ครูผู้ทำหน้าที่การเงินของโรงเรียน

1.6 กรรมการศึกษาประมาณหนึ่งในสาม

1.7 ผู้สนใจอื่น ๆ ในท้องถิ่นตามที่โรงเรียนเห็นสมควรเป็นกรรมการที่ปรึกษา

2. ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อวางแผนในการจัดการ เรื่องที่ควรพิจารณามีดังนี้

2.1 กำหนดนโยบาย

2.2 ความมุ่งหมายในการจัด

2.3 วิธีการและรูปแบบในการจัด

2.4 พิจารณาแต่งตั้งบุคคลผู้รับผิดชอบ

2.5 กำหนดราคาอาหาร

2.6 การควบคุมเกี่ยวกับการเงิน

2.7 กำหนดแนวทางในการประเมินผล

2.8 เรื่องอื่น ๆ ที่เป็นประเด็นเฉพาะปัญหาแต่ละท้องถิ่น

3. ประชุมผู้ปกครอง ครู และนักเรียน เพื่อชี้แจงให้ทุกฝ่ายได้ทราบและที่สำคัญที่สุดคือ เพื่อทางโรงเรียนจะขอความร่วมมือจากกลุ่มบุคคลต่าง ๆ ให้ช่วยกันสนับสนุน หรือปฏิบัติหน้าที่ตามบทบาทของตนให้โครงการอาหารกลางวันดำเนินไปโดยราบรื่น

4. เตรียมการดำเนินงานตามโครงการ เป็นการเตรียมตั้งแต่เริ่มลงมือประกอบอาหาร จนถึงเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ โดยให้คำนึงถึงสภาพของโรงเรียนด้วย ดังนี้

4.1 สถานที่ ทั้งที่ใช้ประกอบอาหาร แจกจ่ายอาหาร ที่ล้างภาชนะ ที่รับประทานอาหาร ตลอดจนที่เก็บวัสดุ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ในบางโรงเรียนซึ่งมีสภาพไม่พร้อมก็ให้คิดดัดแปลงใช้วัสดุในท้องถิ่น เช่น ไม่มีที่นั่งรับประทานอาหาร อาจหาซอนไว้ใต้ร่มไม้เพื่อเป็นที่นั่งรับประทานอาหาร เป็นต้น

4.2 อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ควรมีให้เพียงพอกับโครงการที่วางไว้

4.3 กำหนดรายการอาหารแต่ละวัน เพื่อให้ถูกหลักโภชนาการ และเพียงพอกับปริมาณนักเรียน ในราคาประหยัด

4.4 การกำหนดตัวบุคคลที่จะมาทำงานในโรงอาหาร ซึ่งอาจผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกัน โดยให้มีหัวหน้ารับผิดชอบแต่ละฝ่ายเพื่อสะดวกในการมอบหมายงาน

4.5 การจัดซื้ออาหาร

4.6 การประกอบอาหาร ทางโรงเรียนอาจมอบหมายให้ผู้มีความรู้รับผิดชอบหรือให้นักเรียนเป็นผู้ประกอบอาหารเป็นการเรียนรู้ไปด้วย

4.7 การเสิร์ฟอาหาร

4.8 การขายอาหารและการทำบัญชี

4.9 การรักษาความปลอดภัยในโรงอาหารและโรงครัว

4.10 การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์

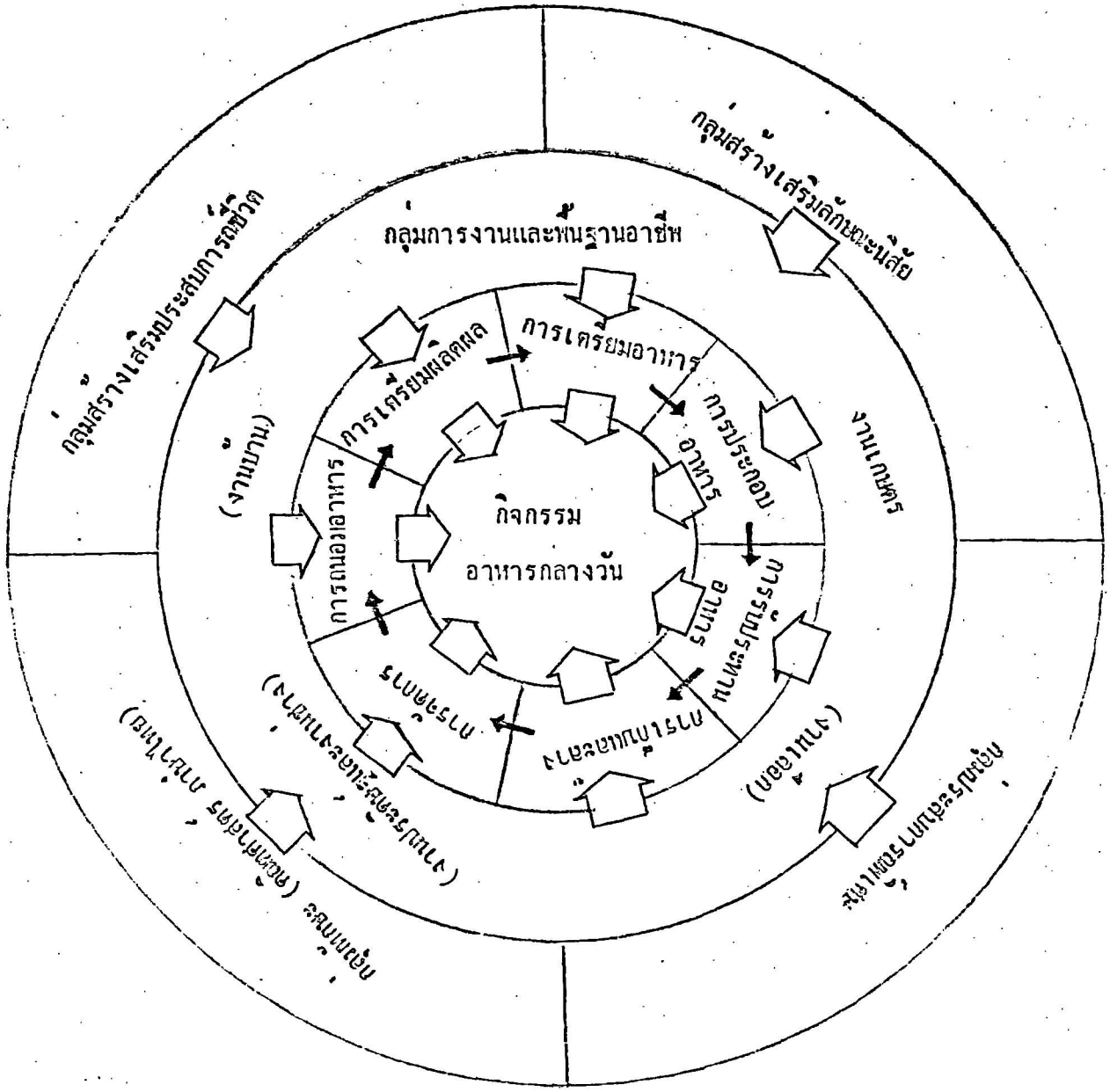
5. ดำเนินงาน ประเมินผลและปรับปรุงแก้ไขโครงการ

<u>การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียน</u>

หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (กระทรวงศึกษาธิการ 2525 : 2) ได้กำหนดโครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรเป็นกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ คือ กลุ่มทักษะ (ภาษาไทยและคณิตศาสตร์) กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย กลุ่มการงาน

พื้นฐานและอาชีพ และกลุ่มประสบการณ์พิเศษ กิจกรรมอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของงานในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ เรื่องงานบ้าน งานเกษตร

เพื่อให้กิจกรรมการเรียนการสอนเรื่อง งานเกษตร งานบ้าน และโครงการอาหารกลางวันบรรลุเป้าหมาย สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 19 – 25) จึงได้หาแนวทางบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ มาสัมพันธ์กันให้มากที่สุด โดยมีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง เพื่อนักเรียนได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติควบคู่กันไป อันจะทำให้นักเรียนมีความรู้ ทักษะ และทัศนคติที่ดีต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ วิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นหน่วยแบบนี้เรียกว่า "หน่วยการสอนแบบบูรณาการ"



แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ กับกิจกรรมการจัดอาหารกลางวันของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2527 ก : 20) กิจกรรมอาหารกลางวันประกอบด้วยกระบวนการ 7 ขั้นตอน คือ การเตรียมผลิตผล การเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บและล้าง การจัดการและการถนอมอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมการเรียนการสอนของกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ ประสานสัมพันธ์ร่วมกันกับ กลุ่มประสบการณ์อื่นของหลักสูตรประถมศึกษา คือ

กลุ่มทักษะ กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย และกลุ่มประสบการณ์พิเศษ ดังจะได้เสนอแนวทางในการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนตามขั้นตอนทั้ง 7 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นที่ 1 การเตรียมผลิตผล เป็นขั้นตอนที่ทำเพื่อให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบที่จะนำไปประกอบอาหาร ในขั้นนี้มีกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลางและนำกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น วิชาภาษาไทยใช้กิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการอภิปราย จดบันทึก รายงานในเรื่องการปลูกพืช วิชาคณิตศาสตร์ใช้ความรู้ในเรื่องรูปทรงเรขาคณิต การวัดและคำนวณพื้นที่ กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตใช้ความรู้ในเรื่องการเจริญเติบโตของพืช การขยายและแพร่พันธุ์ของพืช กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ความอดทน และการทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

ขั้นที่ 2 การเตรียมอาหาร เป็นขั้นตอนในการเลือกเตรียมส่วนประกอบอาหารให้เหมาะกับจำนวนสมาชิก ขั้นตอนนี้มีกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตเป็นแกนกลางและนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ เช่น วิชาคณิตศาสตร์ ใช้ความรู้ในเรื่อง การชั่ง ตวง นับ ทำบัญชี เป็นต้น วิชาภาษาไทย ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนในทักษะการเรียน และการจดบันทึก เป็นต้น กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความซื่อสัตย์ ความอดทน เป็นต้น

ขั้นที่ 3 การประกอบอาหาร เป็นขั้นตอนในการประกอบอาหาร ซึ่งกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ในเรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ การประกอบอาหารโดยมิให้เสื่อมคุณค่าอาหาร เตรียมภาชนะและจัดเตรียมสถานที่ทำความสะอาด บริเวณที่ประกอบอาหาร เป็นต้น

ขั้นที่ 4 การรับประทานอาหาร เป็นขั้นตอนในการฝึกความมีระเบียบในการเข้าแถว มารยาทการรับประทานอาหาร การจัดสถานที่สำหรับรับประทานอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมการเรียนการสอน กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต และกลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย

ขั้นที่ 5 การเก็บและล้าง ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ ความมีระเบียบ เป็นกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพและนำกลุ่มอื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนในการจัดแบ่งกลุ่ม

แบ่งงานรับผิดชอบ ความสามัคคี กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้เรื่องการใช้สบู่หรือผงซักฟอกในการทำความสะอาด เป็นต้น

ขั้นที่ 6 การจัดการ ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนการจัดกิจกรรมสหกรณ์ เป็นกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ซึ่งเป็นแกนกลางและนำกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น กลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ ใช้ความรู้ในเรื่องตั้งแต่การปลูก (ผลผลิต) การเลี้ยงสัตว์และนำเข้าสู่กิจกรรมสหกรณ์ เป็นต้น วิชาคณิตศาสตร์ ใช้ความรู้ในเรื่องการคำนวณ การคิดต้นทุน การขาย ปันผล เป็นต้น

ขั้นที่ 7 การถนอมอาหาร เป็นกิจกรรมที่ปฏิบัติตั้งแต่การประกอบอาหาร การเก็บและล้าง เป็นกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลางและนำกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ในเรื่องสารเคมี และสารละลายความร้อน เป็นต้น กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ใช้ความรู้เรื่องความประณีตและศิลปปฏิบัติ วิชาคณิตศาสตร์ ใช้ความรู้ในเรื่องการชั่ง ตวง คิดราคาต้นทุน ราคาจำหน่าย เป็นต้น

จากขั้นตอนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันดังกล่าวสามารถบูรณาการเข้ากับรูปแบบการจัดอาหารกลางวันได้ดังนี้

รูปแบบมีให้กิน โรงเรียนสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนได้ โดยวางแผนเตรียมผลิตผลล่วงหน้า ในแขนงวิชาการเกษตร รูปแบบนำมาจากบ้าน สามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนได้ในขั้นรับประทานอาหาร และขั้นการเก็บและล้าง รูปแบบอาหารเสริม รูปแบบอาหารเพิ่มเติม รูปแบบอาหารจานเดียว และรูปแบบอาหารชุด ทั้ง 4 รูปแบบนี้ โรงเรียนสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนได้ครบทั้ง 7 ขั้นตอน คือ ขั้นการเตรียมผลิตผล การเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บล้าง การจัดการ และการถนอมอาหาร

ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2522 : 14) ได้สรุปผลการติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ไว้ดังนี้

1. การจัดสรรเงินอุดหนุน ยังไม่มีระเบียบเท่าที่ควร โรงเรียนในโครงการบางโรงไม่ได้รับเงินอุดหนุนเลย และมีบางโรงเรียนได้รับเป็นอุปกรณ์ซึ่งบางอย่างไม่ตรงตามความต้องการของโรงเรียน

2. สถานที่ ซึ่งได้แก่ โรงอาหาร โรงครัว ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีไม่เพียงพอ

3. งานสำคัญที่โรงเรียนจัดทำโครงการมักจะลืมอยู่เสมอ คือ การกำหนดรายการอาหาร ทำให้การจัดทำอาหารซ้ำซ้อน และเป็นสาเหตุให้นักเรียนไม่ซื้ออาหาร

4. ไม่ได้รับความร่วมมือจากบุคคลหลายฝ่าย เช่น ครู ผู้ปกครอง และตัวนักเรียนเอง

5. หน่วยงานที่รับผิดชอบขาดการติดตามผลอย่างใกล้ชิด เช่น ครูที่ดำเนินการบางโรงเรียนไม่เคยได้รับการอบรมเลย จึงทำให้การจัดการเรียนการสอนเสียเวลาในการเรียนบางวิชา

6. การเกษตรในโรงเรียนยังไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควร ทำให้ต้องจัดซื้อวัสดุดิบในการประกอบอาหารระยะทางไกล เป็นเหตุให้ราคาอาหารแพง

สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงราย (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงราย 2525 : 8 - 9) ได้รายงานผลการสัมมนาปัญหาโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2525 โดยมีครูประจำการในโรงเรียนที่จัดอาหารกลางวัน จำนวน 32 คน และอาจารย์วิทยาลัยครูเชียงราย เป็นผู้เข้าร่วมการสัมมนาเอสรุปถึงปัญหาของการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งจำแนกดังนี้ คือ

1. ด้านบุคลากร ครูขาดประสบการณ์ และความกระตือรือร้น มีชั่วโมงการสอนมาก ประกอบกับจำนวนครูไม่พอสอน ผู้ที่ได้รับการอบรมด้านโภชนาการไปแล้วเป็นผู้ที่รู้งานดี และมีความสนใจในเรื่องนี้มาก แต่ก็ได้ย้ายไปอยู่ในโรงเรียนอื่น ๆ ทำให้งานต้องชะงักงัน

2. สถานที่ดำเนินงาน โรงเรียนส่วนใหญ่ยังขาดสถานที่ในการดำเนินงาน ได้แก่ ขาดครัว ขาดโรงอาหาร ไม่มีน้ำใช้ ดินไม่อำนวยต่อการทำการเกษตรเนื่องจากดินเค็ม ทำให้ไม่สามารถปลูกพืชผักสวนครัว เพื่อสนับสนุนการจัดโครงการอาหารกลางวันได้

3. วัสดุอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์มีไม่เพียงพอ และงบประมาณที่ได้สร้างโรงอาหารแต่ไม่ได้งบประมาณมาจัดสร้างโต๊ะ และม้านั่ง เครื่องใช้ในการหุงต้ม และเครื่องใช้ในการบริการ ทำให้ไม่เพียงพอกับความต้องการ

4. การเงิน การเงินใช้ไม่คล่องตัว ต้องทำบัญชีหลายเล่ม และต้องทำให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ บางครั้งผู้จ่ายก็มีงานมากทั้งงานสอนหนังสือ งานจ่ายอาหาร งานดูแลและทำอาหาร ฯลฯ บางครั้งเงินทุนหมุนเวียนหมดลง เนื่องจากประสบกับการขาดทุน ทำอาหารแพงก็ไม่มีใครซื้อ เพราะผู้ปกครองส่วนใหญ่ยากจน

5. อาหาร อาหารที่จัดซื้อมีราคาแพง นอกจากนั้นอาหารที่จัดทำขึ้นไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เด็กจัด หรือไม่ใคร่ระมัดระวังด้านการสุขาภิบาลอาหาร และสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

สุวพงษ์ ภูมิพันธ์ และทวีรัสมิ์ ธนาคม (สุวพงษ์ ภูมิพันธ์ และทวีรัสมิ์ ธนาคม 2521 : 48) ได้กล่าวถึงอุปสรรคของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยจำแนกออกเป็น 3 ประการ คือ

1. ผู้ปกครองไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร
2. กรรมการผู้ร่วมงาน ตลอดจนเจ้าหน้าที่ไม่เต็มใจทำงาน และให้ความช่วยเหลือน้อย
3. อุปสรรคใหญ่สุดอยู่ที่ผู้ใช้บริการ หรือนักเรียน

ยุวดี กาญจนัษฐิติ (ยุวดี กาญจนัษฐิติ 2523 : 218) ได้สรุปปัญหาใหญ่ ๆ ที่เป็นเหตุของการที่โรงเรียนไม่สามารถจัดบริการอาหาร หรือจัดแล้วแต่ต้องล้มเลิกไปดังนี้คือ

1. เด็กยากจนจำนวนมากไม่มีเงินซื้ออาหารที่โรงเรียนจัดขายได้
2. ครูมีจำนวนน้อย แต่ละคนมีชั่วโมงสอนเต็มวัน ไม่มีเวลาจัดประกอบอาหารขาย
3. ไม่มีโรงครัว โรงอาหาร ไม่มีที่เก็บข้าวของภาชนะ

4. ไม่มีเงินทุน

5. ครูในโรงเรียนไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร

6. บางโรงเรียนไม่สามารถจัดซื้อสิ่งของที่ต้องการได้ตามความจำเป็น เพราะต้องจ่ายเงินตามระเบียบ บางครั้งเครื่องใช้บางอย่างมีอยู่แล้ว แต่ก็ถูกจัดหามาให้อีก แทนที่จะไปลงทุนด้านอื่น ๆ ที่จำเป็นกว่า โรงเรียนเกิดความเบื่อหน่ายต่อการไม่เป็นอิสระในการดำเนินการ

7. ผู้ปกครองไม่ให้ความร่วมมือ เช่น ไม่จ่ายค่าอาหารตามกำหนด ขอความร่วมมือไม่ค่อยได้

นอกจากนี้ ยุวดี กาญจนัษฐิติ (ยุวดี กาญจนัษฐิติ 2523 : 219) ยังได้กล่าวต่อไปอีกว่า การหาวิธีการแก้ไขนั้น จะต้องย้อนกลับไปเรียนรู้เรื่องของโครงการอาหารกลางวันก่อน เช่น ความมุ่งหมายของการจัด และชนิดของการบริการเพื่อให้มองเห็นเป็นภาพเดียวจึงจะเห็นแนวทางของการแก้ปัญหาที่พบดังกล่าวได้

สาระจากการศึกษาปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน พบว่า ส่วนมากมีลักษณะคล้ายคลึงกัน ซึ่งพอจะสรุปปัญหาด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับชั้งต่าง ๆ เช่น ผู้ปกครองไม่สนับสนุนโครงการ ครูไม่ค่อยร่วมมือ เป็นต้น

2. ด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี การใช้จ่ายเงินไม่มีการแบ่งเป็นทุนหมุนเวียนจึงทำให้เงินของโครงการหมด ส่วนการทำบัญชีต้องทำหลายเล่ม

3. ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ไม่เพียงพอ เช่น ขาดโรงอาหาร โต๊ะ ม้านั่ง เครื่องครัวไม่เพียงพอ ดินเป็นอุปสรรคต่อการเกษตร

4. ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ชุมชน ครูยังไม่เข้าใจวิธีการจัดการเรียนการสอน ทำให้เด็กต้องขาดเรียนบางวิชา นอกจากนี้ยังไม่มีการติดต่อกับชุมชน

5. อุปสรรคใหญ่อยู่ที่ผู้ใช้บริการหรือนักเรียน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยในประเทศ

1. จากผลการวิจัยของบุญชื้น เตชะกัมพุช (บุญชื้น เตชะกัมพุช 2519 : 63 - 65) เมื่อปี 2519 เรื่อง การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาของสี่จังหวัดชายแดนภาคใต้ พบว่า

1.1 โรงเรียนส่วนใหญ่ให้บุคคลภายนอกมาขายคิดเป็นร้อยละ 45.8

1.2 นักเรียนกลับไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้านและนำอาหารมารับประทานเองจากบ้าน คิดเป็นร้อยละ 37.5 และ 37.8 ตามลำดับ

1.3 นักเรียนไม่มีอาหารกลางวันรับประทานหรือไม่มีเงินซื้อ โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ให้การช่วยเหลืออย่างใดเลยคิดเป็นร้อยละ 61.1

1.4 โรงเรียนส่วนใหญ่ขาดอุปกรณ์สำหรับการจัดบริการอาหารกล้างวันให้แก่นักเรียนคิดเป็นร้อยละ 53.5

1.5 เกี่ยวกับสถานที่ส่วนใหญ่ยังไม่มีโรงอาหารและโรงครัวคิดเป็นร้อยละ 50.7

1.6 ด้านบุคลากรโรงเรียนส่วนใหญ่ยังขาดครูทางโภชนาการหรือทางคหกรรมศาสตร์คิดเป็นร้อยละ 58.7

1.7 ด้านเกษตรกรรมโรงเรียนส่วนใหญ่มีการทำการเกษตรกรรมเป็นครั้งคราวคิดเป็นร้อยละ 66 ทำโดยสม่ำเสมอคิดเป็นร้อยละ 17.3

2. ผลการศึกษาและวิจัยของกองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข (กระทรวงสาธารณสุข 2522 : 78) เกี่ยวกับการทดลองจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียนของจังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดสงขลา จังหวัดราชบุรี ซึ่งเริ่มทดลองในปี 2521 ได้สรุปรายงานการประเมินผลในด้านต่าง ๆ ดังนี้

2.1 ด้านสุขภาพทั่วไปของนักเรียน พบว่า นักเรียนโดยเฉลี่ยมีสุขภาพดีขึ้น การเจ็บป่วยและโรคภัยต่าง ๆ ลดลง นักเรียนขาดเรียนน้อยลง

2.2 ด้านโภชนาการ พบว่า เมื่อเปรียบเทียบกันกับนักเรียนในโรงเรียนที่ไม่มี

การจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน นักเรียนในโรงเรียนทดลองมีภาวะโภชนาการดีขึ้นทุกระดับ สุขภาพทุพโภชนาการลดลงทุกระดับ น้ำหนัก ส่วนสูง ใกล้เคียงกับมาตรฐานมากขึ้น

2.3 ด้านบริโภคนิสัย พบว่า นักเรียนมีนิสัยในการเลือกประกอบอาหารและมีนิสัยในการกินอาหารดีขึ้น

2.4 ด้านการเรียนการสอนวิชาคหกรรม พบว่า นักเรียนมีความรู้เพิ่มขึ้น ได้ประโยชน์จากการฝึกปฏิบัติมากขึ้น และมีระเบียบวินัยมากขึ้น

2.5 ด้านการเกษตร พบว่า มีการผลิตอาหารและนำมาใช้ในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนทดลองในจังหวัดเชียงใหม่มีปัญหาเรื่องดินไม่ดี

3. อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ (อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ 2522 : บทคัดย่อ) ได้ทำการวิจัยเมื่อปี 2522 เรื่องปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ยังขาดความพร้อมในเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพราะมีปัญหามากในเรื่องต่าง ๆ พอสรุปได้ดังนี้

3.1 การขาดบุคลากรที่จะเป็นแรงงานในการจัดทำ

3.2 อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารไม่เพียงพอ

3.3 งบประมาณการเงินที่จะใช้เป็นทุนในการทำมีน้อย

3.4 ขาดแคลนสถานที่โดยเฉพาะโรงเรียนที่มีโรงอาหารมีเพียงร้อยละ 46.94

3.5 ผู้บริหารโรงเรียนอีกร้อยละ 18.27 ไม่เห็นด้วยกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน และต้องการให้ทางราชการหาทางเพิ่มงบประมาณในการจัดอาหารกลางวัน รวมทั้งให้มีการเพิ่มหรือจัดสรรอัตรากำลังครูให้อย่างเพียงพอ

4. สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ก : 35) ได้ติดตามประเมินผลโครงการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนในปีพุทธศักราช 2524 จำนวน 64 โรงเรียน จาก 14 จังหวัดทั่วประเทศ สรุปผลดังนี้

4.1 สภาพความพร้อมทั่ว ๆ ไปของโรงเรียน พบว่า โรงเรียนร้อยละ 65-70

มีโรงอาหาร ไฟฟ้า น้ำประปา โรงเรียนร้อยละ 30 – 35 ไม่มีสิ่งดังกล่าวและโรงเรียนร้อยละ 79 ไม่มีโรงครัว ครูใหญ่ร้อยละ 58 เคยได้รับการอบรม ส่วนครูผู้รับผิดชอบโครงการเคยได้รับการอบรมร้อยละ 77 โรงเรียนร้อยละ 41 ยังไม่พร้อมด้านบุคลากร

4.2 เงินทุนอุดหนุนโรงเรียนในกลุ่มตัวอย่างได้รับเงินอุดหนุนแตกต่างกันตั้งแต่ 2,000 – 19,000 บาท ทั้งนี้แล้วแต่แหล่งที่ให้เงินทุนอุดหนุน โรงเรียนส่วนใหญ่มีเงินอุดหนุนหนุนเวียนรายวันอยู่ระหว่าง 1,001 – 2,000 บาท

4.3 คณะกรรมการโครงการ โรงเรียนร้อยละ 84 มีคณะกรรมการรับผิดชอบในการดำเนินการ แต่โรงเรียนอีกร้อยละ 16 ไม่มีคณะกรรมการรับผิดชอบในการดำเนินการ มีเพียงผู้รับผิดชอบโครงการเท่านั้น

4.4 การจัดบริการ โรงเรียนร้อยละ 88 จัดทำอาหารกลางวัน รายการอาหารที่จัดทำร้อยละ 75 คือ จัดทำอาหารจานเดียว ร้อยละ 14 จัดอาหารชุดสลับกับอาหารจานเดียว และอีกร้อยละ 11 ทำอาหารเป็นบางวัน สำหรับนมถั่วเหลืองมีนักเรียนเพียงร้อยละ 2 ที่จัดทำทุกวัน ร้อยละ 29 ทำเป็นบางวัน และโรงเรียนร้อยละ 69 ไม่จัดทำเลย

4.5 เวลาที่ครูใช้ในการปฏิบัติงาน โรงเรียนร้อยละ 41 ครูใช้เวลา 1 – 2 ชั่วโมง โรงเรียนร้อยละ 38 ครูใช้เวลาวันละ 3 – 4 ชั่วโมง เมื่อถามถึงผลกระทบของการปฏิบัติงานที่มีต่อการเรียนการสอน มีโรงเรียนร้อยละ 63 เห็นว่าไม่กระทบกระเทือน

4.6 การเกษตร โรงเรียนร้อยละ 51 มีการเกษตรในโรงเรียน ร้อยละ 49 ไม่มีการจัดทำด้านการใช้ผลผลิตจากการเกษตรของโรงเรียน โรงเรียนร้อยละ 23 ใช้สม่ำเสมอทุกเดือน โรงเรียนร้อยละ 70 ใช้บางครั้ง และโรงเรียนร้อยละ 7 ไม่ใช้เลย

5. บุญเลิศ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา (บุญเลิศ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา 2527 : 192) ได้ศึกษาสภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 1 ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้

5.1 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่มีอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้เพียงพอ ภาชนะใส่น้ำดื่มไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

ขาดสถานที่เก็บอาหารสด และโรงเรียนส่วนใหญ่มีเนื้อที่ทำการเกษตร แต่ไม่ได้ใช้เนื้อที่ให้เป็นประโยชน์อย่างเต็มที่

5.2 ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนมีปัญหาต่อไปนี้ในระดับ "ปานกลาง" ได้แก่ ปัญหาสถานที่ งบประมาณ ระยะทาง และด้านอื่น ๆ เช่น การเกษตร ปัญหาอื่น ๆ นอกเหนือจากนั้นอยู่ในระดับ "น้อย"

5.3 เจตคติที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน พบว่า ครู นักเรียน และผู้ปกครองมีเจตคติที่ดีต่อโครงการอาหารกลางวัน

5.4 เมื่อเปรียบเทียบเจตคติของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า ครู นักเรียน และผู้ปกครองมีเจตคติต่อโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

งานวิจัยในต่างประเทศ

มาเจอรี่ (Majorie. 1953 : 34-36) ได้ศึกษาเรื่องผลของการบริการอาหารเสริมในโรงเรียนต่อการเรียนของเด็กนักเรียน โดยได้มีการบริการอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการกับเด็กนักเรียน จำนวน 10 โรงเรียน และอีก 10 โรงเรียนไม่มีการบริการอาหารใด ๆ เลย ผลปรากฏว่าโรงเรียนที่มีการบริการอาหารเสริมมีความก้าวหน้าทางด้านการเรียนเพิ่มขึ้นประมาณ 14 เปอร์เซ็นต์ ส่วนโรงเรียนที่ไม่มีการบริการอาหารเสริมจะมีความก้าวหน้าทางการเรียนน้อยกว่า และมีจำนวนนักเรียนขาดเรียนมากกว่าด้วย

คริสตาคิส และคนอื่น ๆ (Christakis and others. 1968 : 120) ได้ทำการศึกษาค้นคว้าถึงการรับประทานอาหารของเด็กวัยเรียนในนิวยอร์คเป็นเวลา 20 ปี พบว่า เด็กที่มีฐานะเศรษฐกิจต่ำได้รับอาหารที่มีคุณภาพน้อยเป็นจำนวนถึงร้อยละ 71 และเด็กที่ได้รับอาหารดีเยี่ยมมีน้อยกว่าร้อยละ 7 ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาที่เมืองเบอร์คเลย์ รัฐแคลิฟอร์เนียว่า การได้รับสารอาหารจะลดลงตามสภาพเศรษฐกิจ เด็กผิวดำชายและหญิงได้รับสารอาหารต่ำกว่ากลุ่มอื่น ข้อมูลนี้เป็นหลักฐานยืนยันว่า เด็กวัยเรียนที่เสียเปรียบทางวัฒนธรรมมีการรับประทานอาหารที่มีคุณภาพน้อยในเด็กวัยเรียน

แอลลิน (Arlin. 1977 : 267) ได้สรุปผลการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็ก

จำนวน 10 รัฐ ในสหรัฐอเมริกาเมื่อปี 1969 - 1970 ว่า เด็กที่อยู่ในครอบครัวที่มีรายได้ต่ำมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเด็กที่มีฐานะดี สาเหตุเนื่องจากขาดความเอาใจใส่จากผู้ปกครอง เด็กผิวดำที่มีฐานะเศรษฐกิจดีจะมีส่วนสูงสูงกว่าเด็กผิวดำที่มีฐานะยากจน นอกจากนี้ยังพบว่าเด็กก่อนวัยเรียนเป็นโรคโลหิตจางซึ่งส่วนมากพบในกลุ่มเด็กที่มีรายได้ต่ำ ผลจากการสำรวจครั้งนี้แสดงให้เห็นว่า สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมมีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็กทั้งในวัยเรียนและก่อนวัยเรียน

กาพาแลน และคนอื่น ๆ (Vichai Tanphaichitr and others. 1984 : 360 - 364 citing.Gapalan 1982 : unpaged) ได้ศึกษาถึงการพัฒนาของประเทศอินเดียในด้านสุขภาพและด้านภาวะโภชนาการ พบว่า ประชาชนในชนบทที่มีรายได้ต่ำมักขาดแคลนน้ำที่สะอาด จึงทำให้เด็กป่วยเป็นโรคอุจจาระร่วง ตายถึง 30 เปอร์เซ็นต์ ในช่วงอายุ 1 - 15 ปี ด้านอาหารเนื่องจากมีการนำเครื่องมือและเทคโนโลยีมาใช้ในการเกษตรน้อย จึงทำให้อาหารไม่เพียงพอเกิดการขาดอาหาร แสดงว่าสภาพถิ่นที่อยู่มีผลต่อภาวะโภชนาการและสุขภาพอนามัย

จากผลงานวิจัยในต่างประเทศแสดงว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีส่วนส่งเสริมด้านผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักเรียน

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่ได้กล่าวมาข้างต้นเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนพอจะประมวลสภาพและปัญหาได้ว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนของประเทศไทยในช่วงแรกได้ดำเนินการไปอย่างเชื่องช้า แต่เนื่องจากโครงการอาหารกลางวันมีประโยชน์ในด้านสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม คือ โครงการอาหารกลางวันช่วยส่งเสริมให้มีประชากรที่มีคุณภาพดี และมีสมรรถภาพในการทำงานสูง ดังนั้นหน่วยงานจากเอกชนและรัฐบาลจึงได้ร่วมมือกันให้การสนับสนุน จึงทำให้โครงการเจริญก้าวหน้าขึ้นตามลำดับ โดยมีการแก้ไขและปรับปรุงวิธีการหลักการ จัดรูปแบบและแนวปฏิบัติให้เหมาะสม แต่อย่างไรก็ตามโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนก็ยังประสบปัญหาต่าง ๆ ดังกล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นผลให้โครงการนี้ไม่บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพเท่าที่ควร ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาสภาพแวดล้อมของท้องถิ่นและปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้เห็นชัดเจนยิ่งขึ้น

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

ในการดำเนินการศึกษาค้นคว้า ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามลำดับขั้นดังนี้

1. การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง
2. การเลือกเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
3. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
4. การเก็บและรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

การกำหนดกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้สุ่มโรงเรียนประถมศึกษาที่ตั้งอยู่บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก โดยแบ่งตามขนาดและสภาพของเกาะ เกาะที่มีโรงเรียนหนึ่งโรงเรียนสุ่มแบบเจาะจงมาทั้งสามเกาะ ได้สามโรงเรียน คือ

โรงเรียนจุฬาภิรมย์เทวาวงษ์ ตั้งอยู่บนเกาะหมาก

โรงเรียนเกาะแก้วพิศดาร ตั้งอยู่บนเกาะเสม็ด

โรงเรียนบ้านเกาะหมาก ตั้งอยู่บนเกาะหมาก

ส่วนเกาะที่มีมากกว่าหนึ่งโรงเรียนมีสองเกาะ สุ่มมาหนึ่งเกาะได้เกาะช้างนอกโรงเรียนสุ่มโรงเรียนมาสองโรงเรียน คือ

โรงเรียนวัดสลักเพชร

โรงเรียนบ้านบางเบา

นักเรียนที่ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยเลือกนักเรียนมาร้อยละ 30 ของจำนวนนักเรียนในแต่ละโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างได้นักเรียนจำนวน 202 คน

ครูที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 40 คน เป็นครูที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนทั้งห้าโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการศึกษาครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์และสำรวจสภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยสัมภาษณ์และสำรวจด้านสภาพทั่วไปของโรงเรียนและสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน 6 ด้าน คือ ด้านงบประมาณการเงิน ด้านสถานที่ ด้านวัสดุอุปกรณ์ ด้านผู้เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านรูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน และด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวอาหารกลางวัน จำนวน 40 ข้อ โดยใช้สอบถามหัวหน้าสถานศึกษาและครูที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน

ชุดที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 15 ข้อ โดยสอบถามนักเรียนในโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 202 คน

แบบสอบถามชุดที่ 1 และชุดที่ 2 ใช้สอบถามเพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์ผลการวิจัยตามความมุ่งหมายข้อที่ 1

ชุดที่ 3 แบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยสอบถามปัญหาการดำเนินงานด้านต่าง ๆ คือ ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคลลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียนและด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม จำนวนทั้งหมด 36 ข้อ ใช้สอบถามครูในโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน จำนวน 40 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์ผลการศึกษาตามความมุ่งหมายข้อที่ 2

ขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการสร้างแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาค้นคว้าเอกสาร งานวิจัย วารสารสิ่งพิมพ์ ตำราต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน แบบสอบถามต่าง ๆ และตำราที่เกี่ยวกับวิธีสร้างแบบสอบถาม

2. กำหนดขอบเขตในการสร้างแบบสอบถามตามลักษณะท้องถิ่นของจังหวัดในเขตชายฝั่งทะเลตะวันออก ซึ่งรวบรวมมาจากเอกสารรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนประถมศึกษาในจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด และการติดตามผลของโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดทั้ง 4 จังหวัด

3. รวบรวมข้อมูลที่ได้มาสร้างเป็นแบบสอบถามชุดที่ 1 และชุดที่ 2 ลักษณะของคำถามเป็นแบบให้เติมคำ หรือบันทึกข้อความเพิ่มเติมและให้เลือกตอบ ส่วนแบบสอบถามชุดที่ 3 ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามปัญหาของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2526 : 28) ซึ่งศึกษาด้านปัญหาของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยการสนับสนุนของ มูลนิธิ จอห์น เอฟ เคนเนดี้ มาปรับปรุงข้อความบางตอนให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นที่จะศึกษา ลักษณะแบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ซึ่งกำหนดความมากน้อยของระดับปัญหา โดยมีเกณฑ์ให้น้ำหนักคะแนนดังนี้

ประสบปัญหามากที่สุด	ให้คะแนน	5	คะแนน
ประสบปัญหามาก	ให้คะแนน	4	คะแนน
ประสบปัญหาปานกลาง	ให้คะแนน	3	คะแนน
ประสบปัญหาน้อย	ให้คะแนน	2	คะแนน
ประสบปัญหาน้อยที่สุด	ให้คะแนน	1	คะแนน

4. เสนอเครื่องมือที่สร้างขึ้นต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์เพื่อตรวจแก้ไขให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

5. นำเครื่องมือที่ได้ปรับปรุงแก้ไขแล้วให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาความเที่ยงตรงเชิงประจักษ์ (Face Validity) เพื่อให้แบบสอบถามครอบคลุมเนื้อหา

6. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นและได้รับการตรวจแก้ไขเรียบร้อยแล้วไปทดลองใช้กับโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราดที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 3 โรงเรียน นำแบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟ่า (Coeficient Alpha) ตามทฤษฎีของครอนบาค (Cronbach. 1970 : 161) ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ .82 ซึ่งนับว่าค่าความเชื่อมั่นอยู่ในเกณฑ์สูงพอที่จะนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้

7. นำแบบสอบถามที่ทดลองใช้แล้วไปใช้ในการเก็บข้อมูลต่อไป

<u>การเก็บและรวบรวมข้อมูล</u>

ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดำเนินการสามขั้นตอนดังนี้

1. ขอหนังสือจากบัณฑิตวิทยาลัย ถึงผู้อำนวยการการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี ระยอง และตราด เพื่อขอความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2. ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2529 โดยได้รับความร่วมมือในการเดินทางไปชี้แจงจุดมุ่งหมายจากหัวหน้าการประถมศึกษาอำเภอของโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง ทำการสัมภาษณ์ สำรวจ และแจกแบบสอบถามด้วยตนเองในโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง การเก็บรวบรวมข้อมูลดังกล่าวข้างต้นได้ดำเนินการดังนี้

2.1 โรงเรียนวัดสลักเพชร เก็บรวบรวมข้อมูลวันที่ 3 - 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2529

2.2 โรงเรียนบ้านบางเบา เก็บรวบรวมข้อมูลวันที่ 6 - 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2529

2.3 โรงเรียนบ้านเกาะหมาก เก็บรวบรวมข้อมูลวันที่ 10 - 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2529

2.4 โรงเรียนเกาะแก้วพิศดาร เก็บรวบรวมข้อมูลวันที่ 18 - 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2529

2.5 โรงเรียนจุฬาภิลย์เทวาวงษ์ เก็บรวบรวมข้อมูลวันที่ 24, 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2529

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการข้างต้น จากกลุ่มตัวอย่างที่กำหนดไว้ปรากฏว่า ผู้วิจัยได้ข้อมูลจากแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์และสำรวจ จำนวน 5 ชุด แบบสอบถามความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 202 ชุด และแบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของครู จำนวน 40 ชุด

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลจากแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์และสำรวจ และแบบสอบถามนักเรียน ผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์ในเชิงพรรณาและหาค่าร้อยละแสดงเป็นตารางประกอบ เพื่อบรรยายเกี่ยวกับวิธีการและสภาพทั่วไปของการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน

2. ข้อมูลจากแบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน นำมาตรวจให้คะแนนตามเกณฑ์แล้ววิเคราะห์โดยการหาค่าเฉลี่ย (Arithmetic Mean) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ในแต่ละข้อคำถามและในแต่ละด้าน จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาจัดระดับของความเป็นปัญหาในการดำเนินงานโดยแยกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีการของเบส (Best. 1982 : 181 - 185) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50 - 5.00	หมายถึง มีปัญหามากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50 - 4.49	หมายถึง มีปัญหามาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50 - 3.49	หมายถึง มีปัญหาปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50 - 2.49	หมายถึง มีปัญหาน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00 - 1.49	หมายถึง มีปัญหาน้อยที่สุด

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ค่าร้อยละ

$$\text{ร้อยละของข้อใด} = \frac{\text{ความถี่ของข้อนั้น}}{\text{ความถี่ทั้งหมด}} \times 100$$

2. ค่าเฉลี่ย (Arithmetic Mean) ใช้สูตร (Guildford. 1965 : 44)

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

เมื่อ $\bar{X}$ แทน คะแนนเฉลี่ยของกลุ่ม

$\sum X$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

N แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

3. ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ใช้สูตร (Ferguson. 1981 : 49)

$$S = \sqrt{\frac{N\sum X^2 - (\sum X)^2}{N(N-1)}}$$

เมื่อ S แทน ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

$\sum X^2$ แทน ผลรวมของกำลังสองของคะแนนแต่ละจำนวน

$(\sum X)^2$ แทน ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

N แทน จำนวนคนในกลุ่มตัวอย่าง

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อตกลงเบื้องต้นเกี่ยวกับการวิเคราะห์และแปลผล

การวิเคราะห์ข้อมูลใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการวิเคราะห์และแปลผลข้อมูลบางตอนได้เสนอในรูปความเรียงประกอบตารางและใช้สัญลักษณ์ดังนี้

$\bar{X}$ แทน ค่าคะแนนเฉลี่ย

S.D. แทน ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งออกเป็น 3 ตอนตามลำดับดังนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียนสภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยการหาค่าจำนวนและร้อยละเสนอในรูปตารางและความเรียง

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ความคิดเห็นและข้อมูลของนักเรียนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน โดยการหาค่าจำนวนและร้อยละเสนอในรูปตารางและความเรียง

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยการหาค่าคะแนนเฉลี่ย ความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และจัดลำดับของปัญหา

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียนและสภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

1. สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

1.1 สภาพภายในโรงเรียน โรงเรียนกลุ่มตัวอย่างเปิดทำการสอนตั้งแต่ระดับ

ชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่หก จำนวน 4 โรงเรียน และระดับชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่สี่ จำนวน 1 โรงเรียน คือ โรงเรียนบ้านบางเบ้า โรงเรียนส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก จากกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาพบว่า โรงเรียนที่มีจำนวนนักเรียนน้อยที่สุด คือ โรงเรียนบ้านบางเบ้ามีนักเรียนจำนวน 28 คน โรงเรียนที่มีนักเรียนมากที่สุดคือ โรงเรียนจุฬาภิรมย์เทวาวงษ์ มีนักเรียนจำนวน 358 คน มีจำนวนครูพอดีกับห้องเรียน ทุกโรงเรียนมีการโรงยกเว้นโรงเรียนที่เปิดทำการสอนตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่สี่

1.2 ลักษณะพื้นที่ของโรงเรียน มีโรงเรียนที่มีพื้นที่มากกว่า 10 ไร่ขึ้นไปจำนวน 4 โรงเรียน มีเนื้อที่น้อยกว่า 10 ไร่ จำนวน 1 โรงเรียน โดยที่ที่เกาะมีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ประกอบด้วยโขดหินและเนินเตี้ย ๆ จึงทำให้พื้นดินมีลักษณะเป็นดินร่วนเหมาะแก่การปลูกมะพร้าวและผลไม้ ถัดขึ้นไปเป็นภูเขาสูงมีป่าไม้เบญจพรรณ ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดแม่น้ำลำคลองสายสั้น ๆ ไหลลงสู่ทะเลหลายสาย บริเวณพื้นที่โรงเรียนส่วนมากอยู่ห่างจากที่ราบชายฝั่งเข้าไปประมาณสามกิโลเมตร พื้นที่มีลักษณะเป็นดินประกอบด้วยหินแข็งใช้ประโยชน์ได้น้อย โดยเฉพาะประโยชน์ในด้านการเกษตร ทำให้การพรวนดินหรือการขุดดินเพื่อใช้ในการเพาะปลูกพืชทำได้ยาก ดังนั้นโรงเรียนต่าง ๆ จึงใช้เนื้อที่ในการเพาะปลูกได้น้อย

1.3 สภาพแวดล้อมของโรงเรียน โดยทั่วไปโรงเรียนตั้งอยู่ห่างจากวัดไม่เกิน 1,000 เมตร มีโรงเรียนอยู่ห่างจากวัดไม่เกิน 500 เมตร จำนวน 3 โรงเรียน และอยู่ห่างจากวัดตั้งแต่ 500 เมตร ถึง 1,000 เมตร จำนวน 2 โรงเรียน แหล่งชุมชนแออัดของหมู่บ้านคือบริเวณที่เป็นท่าเรือของเกาะที่โรงเรียนตั้งอยู่ มีโรงเรียนที่อยู่ห่างจากท่าเรือบนเกาะไม่เกิน 500 เมตร จำนวน 2 โรงเรียน นอกนั้นอยู่ห่างจากท่าเรือเกิน 500 เมตร โรงเรียนส่วนมากตั้งอยู่ใกล้สถานีอนามัยที่ตั้งอยู่บนเกาะโดยอยู่ห่างไม่เกิน 500 เมตร จำนวน 3 โรงเรียน นอกนั้นอยู่ห่างเกิน 500 เมตร หรือไม่มีสถานีอนามัยประจำหมู่บ้าน ส่วนสำนักงานการเกษตร ไม่มีสำนักงานการเกษตรตั้งอยู่บนเกาะที่โรงเรียนตั้งอยู่ แต่จะมีเจ้าหน้าที่การเกษตรออกเยี่ยมเยือนเป็นครั้งคราว การเยี่ยมเยือนแต่ละครั้งไม่มีกำหนดแน่นอน เวลาในการเยี่ยมส่วนมากประมาณ

หนึ่งถึงสองวัน การออกเยี่ยมเยือนแต่ละครั้งเจ้าหน้าที่การเกษตรมักจะพักที่บ้านพักครู บ้านผู้ใหญ่บ้านหรือบ้านกำนัน การให้คำแนะนำหรือการให้คำปรึกษาจึงมีเวลาจำกัด แหล่งประมงประจำหมู่บ้านมีสองลักษณะ คือ การประมงน้ำตื้นและการประมงน้ำลึก ประชาชนส่วนมากจะทำการประมงน้ำตื้นเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว แหล่งประมงจึงมีใกล้บริเวณชายฝั่ง โดยแหล่งประมงน้ำตื้นประจำหมู่บ้านที่โรงเรียนตั้งอยู่ห่างจากฝั่งไม่เกินห้ากิโลเมตร จำนวนสามแห่ง นอกนั้นมีแหล่งประมงอยู่ห่างจากฝั่งเกินห้ากิโลเมตร ซึ่งส่วนมากเป็นการประมงน้ำลึก การประมงน้ำลึกนี้จะทำเป็นอาชีพ ชาวประมงจะมีเรือเป็นของตนเองทำให้สามารถนำปลาที่จับได้ไปขายยังสะพานปลาทันที ดังนั้นผลิตผลที่เป็นอาหารจำพวกปลาจึงไม่กลับมาหมุนเวียนภายในหมู่บ้าน

1.4 แหล่งอาหารหรือตลาด ในหมู่บ้านที่แต่ละโรงเรียนตั้งอยู่ไม่มีตลาดสำหรับซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้ากัน สินค้าที่ผลิตในหมู่บ้านได้แก่ อาหารจำพวกปลาและผลไม้ ถ้าต้องการขายก็จะเดินขายภายในหมู่บ้านหรือฝากขายที่ร้านค้าในหมู่บ้าน ร้านค้านี้คือแหล่งอาหารสดแทนตลาด เพราะร้านค้าต่าง ๆ จะซื้อของที่เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตเกือบทุกชนิดจากบนฝั่งมาขาย โรงเรียนอยู่ห่างจากร้านค้าไม่เกิน 1,000 เมตร จำนวน 4 โรงเรียน และห่างเกิน 1,000 เมตร จำนวน 1 โรงเรียน

1.5 การคมนาคม การคมนาคมระหว่างเกาะถึงบนฝั่ง (อำเภอ) เพื่อไปซื้อขายสินค้าหรือติดต่อธุระอื่นเดินทางโดยทางเรือ โรงเรียนบนเกาะที่มีการคมนาคมติดต่อบนฝั่ง (อำเภอ) สะดวกมีจำนวน 3 โรงเรียน ส่วนอีก 2 โรงเรียนการคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนที่ใช้เวลาในการเดินทางจากท่าเรือบนเกาะถึงฝั่ง (อำเภอ) นานสามชั่วโมงถึงหกชั่วโมงจำนวน 3 โรงเรียน และใช้เวลาในการเดินทางนานไม่เกินสามชั่วโมง จำนวน 2 โรงเรียน

1.6 การเดินทางมาโรงเรียนของนักเรียน จากการสังเกตพบว่าโรงเรียนที่มีนักเรียนส่วนมากเดินมาโรงเรียน จำนวน 2 โรงเรียน นักเรียนส่วนมากเดินมาและบางส่วนใช้รถจักรยานด้วย จำนวน 2 โรงเรียน และมีโรงเรียนที่นักเรียนส่วนมากเดินมาและบางส่วนเดินทางโดยทางเรือ จำนวน 1 โรงเรียน

1.7 แหล่งพลังงานหรือไฟฟ้าที่ใช้ภายในโรงเรียน พบว่า มีโรงเรียนที่มีไฟฟ้าใช้

1 โรงเรียน คือ โรงเรียนจุฬาภิรมย์เทวาวงษ์ ทำให้โรงเรียนใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่เป็นทั้งเครื่องช่วยผ่อนแรงและเครื่องช่วยอำนวยความสะดวกในการทำกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ เครื่องบดอาหาร หม้อหุงข้าว และเครื่องสูบน้ำ เป็นต้น ส่วนโรงเรียนในกลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีไฟฟ้าทำให้โรงเรียนไม่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าเป็นเครื่องช่วยผ่อนแรงในการทำอาหาร ขณะที่ศึกษานี้พบว่าโรงเรียนเกาะแก้วพิศดารและโรงเรียนบ้านเกาะหมากได้รับเครื่องพลังงานแสงอาทิตย์

1.8 แหล่งน้ำดื่มและน้ำใช้ของโรงเรียน มีลักษณะดังนี้

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามแหล่งน้ำดื่มและน้ำใช้

ชนิดของน้ำ	แหล่งน้ำ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำดื่ม	น้ำฝน	2	40
	น้ำฝนและน้ำจากบ่อ	3	60
	รวม	5	100
น้ำใช้	น้ำฝน	1	20
	น้ำจากบ่อ	4	80
	รวม	5	100

จากตาราง 1 พบว่า โรงเรียนที่ใช้น้ำฝนเป็นน้ำดื่มเพียงพอตลอดปีจำนวน 2 โรงเรียน มีโรงเรียนที่ใช้น้ำฝนแต่ไม่เพียงพอสำหรับดื่มตลอดปี จำนวน 3 โรงเรียน ต้องใช้น้ำจากบ่อเพื่อเป็นน้ำดื่ม ส่วนน้ำใช้หมายถึงน้ำที่ในกิจกรรมอาหารกลางวันและน้ำที่ใช้เพื่อการเกษตรของโรงเรียน จากการสังเกตและบันทึกเพิ่มเติม พบว่า การเก็บน้ำฝนของโรงเรียนต่าง ๆ โดยมากมีถังซีเมนต์เป็นถังเก็บน้ำฝน โรงเรียนที่ใช้น้ำฝนเป็นทั้งน้ำดื่มและน้ำใช้ตลอดปีมีเพียงแห่งเดียว คือโรงเรียนจุฬาภิรมย์เทวาวงษ์เพียงแห่งเดียว ซึ่งเป็นถังขนาดใหญ่มาก (ขนาด 4 X 5 X 2 เมตร) ส่วน

โรงเรียนอื่นมีถังขนาดเล็ก มีบางโรงเรียนใช้แท้งค์น้ำ ส่วนลักษณะของบ่อน้ำที่ใช้เป็นบ่อซีเมนต์ มีความลึกเกิน 5 เมตร ลักษณะของน้ำมีสีขาวขุ่น มีรอกเป็นเครื่องผ่อนแรงเพื่อตักน้ำมาใช้ มีเพียงโรงเรียนเดียวที่ใช้เครื่องสูบน้ำขึ้นมา คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร

1.9 โครงการเกษตรภายในโรงเรียน การเกษตรที่พบจัดทำเป็น 2 ลักษณะ คือ การเกษตรเพื่อการเรียนการสอนในวิชางานเกษตร และการเกษตรเพื่อการเรียนการสอนและสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนที่ทำการเกษตรเพื่อการเรียนการสอนอย่างเดียว มี 2 โรงเรียน อีก 3 โรงเรียนทำการเกษตรเพื่อการเรียนการสอนและมีผลิตผลทางการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันด้วย การเกษตรที่จัดทำได้แก่ การปลูกพืชผักสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ด้วย คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร สำหรับโรงเรียนที่มีผลิตผลทางการเกษตรสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร และโรงเรียนบ้านแกะหมาก การนำผลิตผลจากพืชมาใช้เป็นบางฤดูกาลฤดูฝน ผลิตผลจากสัตว์ยังไม่มีการนำมาใช้ ส่วนพื้นที่ที่ใช้ในการเพาะปลูกมีดังนี้

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่ใช้พื้นที่เพื่อการเพาะปลูกพืช

พื้นที่ที่ใช้ทำการเกษตร	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ไร่	3	60
1 ไร่ - 2 ไร่	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 2 พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ใช้เนื้อที่เพื่อการเพาะปลูกพืชไม่เกิน 2 ไร่ จากการรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม พบว่า มีโรงเรียนที่ปลูกพืชได้ปีละ 1 ครั้ง จำนวน 3 โรงเรียน

และโรงเรียนที่ปลูกพืชได้ปีละ 2 – 3 ครั้ง จำนวน 2 โรงเรียน ลักษณะพืชที่ปลูกงอกงามดีเป็นบางส่วนจึงได้ผลผลิตไม่เต็มที่ สภาพของพื้นที่ใกล้บริเวณโรงเรียนมีสภาพแห้งแล้ง พืชที่ปลูกได้แก่ ถั่ว บวบ มะเขือ และข้าวโพด เป็นต้น

1.10 วัตถุประสงค์ของโครงการ มีโรงเรียนที่เริ่มดำเนินการจัดอาหารกลางวันตั้งแต่ปี พ.ศ. 2522 – 2524 จำนวน 2 โรงเรียน และเริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2527 จำนวน 3 โรงเรียน การจัดดำเนินงานโรงเรียนต่าง ๆ ตั้งวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ซึ่งโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเห็นความสำคัญของวัตถุประสงค์ในการจัดอาหารกลางวันโดยเรียงลำดับความสำคัญจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

1. เพื่อให้นักเรียนที่เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพได้ฝึกปฏิบัติจริง
2. เพื่อสนองนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
3. เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายและถูกต้องตามหลักโภชนาการ และเป็นการฝึกมารยาทในการรับประทานอาหาร
4. เพื่อส่งเสริมนักเรียนขาดแคลนอาหารกลางวันและแก้ปัญหานักเรียนตกซ้ำชั้น
5. เพื่อเผยแพร่โภชนาการให้แก่ประชาชนและประชาชนได้มีส่วนร่วม
6. เพื่อนำผลประโยชน์จากการจำหน่ายไปใช้ด้านอื่น

จากการจัดอันดับความสำคัญพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ เน้นความสำคัญเพื่อให้นักเรียนที่เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพได้ฝึกปฏิบัติจริง

2. <u>สภาพการดำเนินงานด้านงบประมาณและการเงิน</u>

2.1 การดำเนินงานด้านงบประมาณการเงิน โรงเรียนต่าง ๆ ที่มีการจัดโครงการอาหารกลางวันดำเนินงานโดยได้รับเงินงบประมาณจากทางราชการ คือ จากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จำนวนโรงเรียนละ 8,000 บาท การดำเนินงานโรงเรียนต่าง ๆ มีการจัดสรรเงินทุนที่ได้รับดังนี้คือ เงินส่วนใหญ่แบ่งซื้อวัสดุอุปกรณ์งานครัวและงานเกษตร นอกจากนี้ยังแบ่งเป็นเงินทุนหมุนเวียนไม่เกิน 2,000 บาท มีเพียง 1 โรงเรียนที่มีเงินทุนเหลือคืนำฝากธนาคาร คือ โรงเรียนบ้านเกาะหมาก

2.2 การจัดทำบัญชีการเงิน พบว่า โรงเรียนทุกโรงมีการจัดทำบัญชีการเงิน โดยมีโรงเรียนที่ให้หัวหน้าโครงการเป็นผู้จัดทำบัญชีการเงินของโครงการ จำนวน 3 โรงเรียน และให้เจ้าหน้าที่การเงินของโรงเรียนทำบัญชี จำนวน 2 โรงเรียน บัญชีที่จัดทำมีลักษณะดังนี้

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะการจัดทำบัญชี

ลักษณะการจัดทำบัญชี	จำนวน	ร้อยละ
ทำเป็นปัจจุบัน	3	60
ทำไม่เป็นปัจจุบัน	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 3 พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ จัดทำบัญชีเป็น 2 ลักษณะ คือ ทำเป็นปัจจุบัน และทำไม่เป็นปัจจุบัน จากการรวบรวมบันทึกเพิ่มเติม พบว่า บัญชีการเงินที่โรงเรียนที่ทำเป็นปัจจุบันจัดทำกัน คือ บัญชีเงินสดของโรงเรียน ทะเบียนคุมเงิน (นอกงบประมาณ ประเภทเงินโครงการอาหารกลางวัน) และรายงานเงินคงเหลือประจำวัน ในโรงเรียนที่ทำบัญชีเป็นปัจจุบันจะทำครบทุกประเภท มีบางโรงเรียนที่ดำเนินการโดยการยืมเงินทดรองจ่ายตามระเบียบว่าด้วยเงินโครงการอาหารกลางวันจากเจ้าหน้าที่การเงิน เป็นรายสัปดาห์ รายเดือน หรือภาคเรียน แล้วส่งเงินคืนตามระเบียบการยืมเงินคือส่งเมื่อสิ้นภาคเรียน และไม่มีการลงบัญชีประเภทรายงานเงินคงเหลือประจำวัน เมื่อผู้วิจัยสังเกตดูจากบัญชีการเงินจึงพบว่า การทำบัญชีไม่เป็นปัจจุบัน

2.3 การแสดงบัญชีการเงินของโครงการอาหารกลางวัน มีโรงเรียนที่แสดงบัญชีการเงินของโครงการอาหารกลางวัน โดยการแจ้งในที่ประชุมครูทุกเดือน จำนวน 1 โรงเรียน แสดงบัญชีเฉพาะคณะกรรมการดำเนินงานโดยการแจ้งในที่ประชุมคณะกรรมการทุกครั้ง จำนวน 1 โรงเรียน และไม่มีการแสดงบัญชีการเงิน จำนวน 3 โรงเรียน จากการสอบถามและ

สำรวจจากบัญชีการเงิน พบว่า การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ บางวันได้กำไรเล็กน้อย บางวันขาดทุน และบางวันพอดีทุน ถ้าเฉลี่ยรายได้ต่อเดือนแล้วภาวะการเงินโครงการอาหารกลางวันเป็นดังนี้

ตาราง 4 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามภาวะการเงินของโครงการปัจจุบัน

ภาวะการเงินของโครงการอาหารกลางวัน	จำนวน	ร้อยละ
ได้กำไร	2	40
ขาดทุน	3	60
รวม	5	100

จากตาราง 4 พบว่า โรงเรียนที่เฉลี่ยแล้วได้กำไรจำนวน 2 โรงเรียนคือ โรงเรียนบ้านเกาะหมาก ได้กำไรเฉลี่ยครั้งละประมาณ 5 - 10 บาท และโรงเรียนจุฬาภิลย์เทวาวงษ์ ได้กำไรเฉลี่ยครั้งละ 10 - 20 บาท ส่วนโรงเรียนที่ขาดทุนจำนวน 3 โรงเรียนคือ โรงเรียนวัดสลักเพชร โรงเรียนบ้านบางเป้า และโรงเรียนเกาะแก้วพิศดาร โดยเฉลี่ยขาดทุนครั้งละ 5 - 10 บาท

2.4 การจัดหาเงินทุนเพิ่มเติม โรงเรียนทุกโรงไม่มีนโยบายในการจัดหาเงินทุนเพิ่มเติม คงดำเนินการตามเงินทุนที่เหลือ โดยโรงเรียนที่มีเงินกองทุนเหลืออยู่ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 2 โรงเรียน คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร และโรงเรียนเกาะแก้วพิศดาร และโรงเรียนที่มีเงินกองทุนเหลืออยู่มากกว่า 1,000 บาท จำนวน 3 โรงเรียน สำหรับโรงเรียนที่มีเงินทุนเหลือน้อยที่สุด คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร โดยมีเงินเหลืออยู่ประมาณ 500 บาท พบว่าการจัดอาหารกลางวันทำให้ขาดทุนเป็นประจำ ทางโรงเรียนไม่ได้จัดหาเงินทุนเพิ่มเติมจึงทำอาหารกลางวันน้อยครั้งลงและหาวิธีจัดอาหารกลางวันในรูปแบบอื่น

3. สภาพทางด้านสถานที่

3.1 โรงอาหาร จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนต่าง ๆ มีสภาพโรงอาหารดังนี้

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามสภาพของโรงอาหาร

สภาพโรงอาหารของโรงเรียน	จำนวน	ร้อยละ
มีโรงอาหารโดยเฉพาะ	1	20
มีโรงอาหารที่ใช้ร่วมอาคารเอนกประสงค์ของโรงเรียน	2	40
ไม่มีโรงอาหาร	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 3 พบว่า โรงเรียนที่มีโรงอาหารมีจำนวน 3 โรงเรียน โดยแยกเป็นโรงเรียนที่มีโรงอาหารโดยเฉพาะ จำนวน 1 โรงเรียน สภาพของโรงอาหารแยกเป็นโรงครัวตอนหนึ่ง และที่จัดให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหารอีกตอนหนึ่ง สภาพจากที่สังเกตและบันทึกเพิ่มเติม พบว่า โรงอาหารอยู่ในสภาพใช้การได้ดี และโรงเรียนที่มีโรงอาหารใช้ร่วมกับอาคารเอนกประสงค์ มี 2 โรงเรียน สภาพของโรงอาหารแยกเป็นโรงครัวตอนหนึ่ง และอีกตอนหนึ่งใช้ประโยชน์อีกหลายด้าน ได้แก่ ใช้เป็นโรงศึกษาศึกษา ใช้เป็นโรงฝึกงาน และใช้เป็นสถานที่สอนเด็กเล็กเป็นต้น ส่วนโรงเรียนที่ไม่มีโรงอาหารจำนวน 2 โรงเรียนนั้นจะใช้สถานที่อื่น ๆ เป็นโรงครัว และจัดสถานที่ให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหารแทนสถานที่ดังกล่าว

3.2 โรงครัวของโรงเรียนต่าง ๆ มีสภาพดังนี้

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามสภาพโรงครัว

สภาพของโรงครัว	จำนวน	ร้อยละ
ส่วนหนึ่งภายในโรงอาหาร	3	60
ภายในห้องเรียนและระเบียงโรงเรียน	1	20
ห้องครัวบ้านพักครู	1	20
รวม	5	100

จากตาราง 6 จะเห็นว่าโรงครัวของโรงเรียนที่ใช้ส่วนหนึ่งภายในโรงอาหารเป็นโรงครัวมีจำนวน 3 โรงเรียน ซึ่งจากการบันทึกเพิ่มเติมพบว่าโรงครัวมีขนาดประมาณ 3 X 6 เมตร โรงเรียนที่ใช้ห้องครัวของบ้านพักครูเป็นโรงครัวมีขนาดประมาณ 4 X 5 เมตร ส่วนโรงครัวที่กั้นบางส่วนของห้องเรียนมีขนาด 2 X 6 เมตร เป็นสถานที่คับแคบไม่เพียงพอจึงใช้ระเบียงอาคารเรียนอีก การใช้ห้องเรียนเป็นโรงครัวมีปัญหาคือ กลิ่นของอาหารและเสียงในขณะทำอาหารรบกวนห้องข้างเคียง

3.3 สถานที่รับประทานอาหาร โรงเรียนต่าง ๆ ใช้สถานที่จัดเป็นที่รับประทานอาหารกลางวัน ดังนี้

ตาราง 7 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่ใช้สถานที่ต่าง ๆ จัดเป็นที่รับประทานอาหารกลางวัน

สถานที่รับประทานอาหารกลางวัน	จำนวน	ร้อยละ
ระเบียงโรงเรียน	1	20
ใต้ถุนโรงเรียน	1	20
ระเบียงโรงเรียนและภายในห้องเรียน	1	20
ภายในโรงอาหารของโรงเรียน	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 7 จะเห็นว่าสถานที่นั่งรับประทานอาหารใช้สถานที่หลายแห่งแทนโรงอาหาร เนื่องจากโรงเรียนไม่มีโรงอาหารโดยเฉพาะ ในโรงเรียนที่มีโรงอาหารใช้ร่วมกับโรงฝึกงาน โรงฝึกพลศึกษา และสถานที่สอนเด็กเล็ก มีความยุ่งยากในการจัดสถานที่ จึงใช้สถานที่อื่นแทน คือ ใต้ถุนโรงเรียน ส่วนโรงเรียนที่ไม่มีโรงอาหาร ทางโรงเรียนได้จัดให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหารที่ระเบียงโรงเรียน ในโรงเรียนที่ระเบียงโรงเรียนไม่เพียงพอก็อนุญาตให้นักเรียนนั่งรับประทานในห้องเรียนได้ จากการรวบรวมบันทึกเพิ่มเติมพบว่า สถานที่นั่งรับประทานในโรงอาหาร ใช้วิธีการปูเสื่อให้นักเรียนนั่งจำนวน 1 โรงเรียน และมีโต๊ะและม้านั่งให้นักเรียนนั่งรับประทานจำนวน 1 โรงเรียน จากการสังเกตพบว่าจำนวนโต๊ะและม้านั่งไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน ทางโรงเรียนจึงแบ่งให้นักเรียนออกมารับประทานอาหารเป็น 2 ช่วง โดยให้นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 – 3 ออกมารับประทานก่อน 10 นาที แล้วจึงให้นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 – 6 ออกมารับประทาน นักเรียนที่รับประทานบริเวณใต้ถุนโรงเรียน

มีโต๊ะและม้านั่งให้นักเรียนนั่งรับประทาน ส่วนนักเรียนที่นั่งรับประทานที่ระเบียงโรงเรียนโดยการนั่งกับพื้น นอกจากนี้ยังพบว่ามีนักเรียนบางส่วนนั่งรับประทานตามใต้ต้นไม้

3.4 สถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โรงเรียนต่าง ๆ มีสถานที่สำหรับเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารดังนี้

ตาราง 8 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะของสถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์

สถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
มีตู้สำหรับเก็บโดยเฉพาะในโรงอาหาร	1	20
จัดไว้ภายในโรงครัวมุมใดมุมหนึ่ง	3	60
เก็บไว้ที่บ้านพักครู	1	20
รวม	5	100

จากการสังเกตนักเพิ่มเติม พบว่า โรงเรียนที่มีตู้เก็บวัสดุอุปกรณ์โดยเฉพาะจะมีลักษณะเป็นตู้ทึบเก็บไว้ในห้องซึ่งมีลวดตาข่ายล้อมรอบและปิดกุญแจได้ วัสดุอุปกรณ์ที่จัดไว้ภายในโรงครัวมุมใดมุมหนึ่ง และเก็บไว้ที่บ้านพักครู มีชั้นวางของหรือตู้ขนาดเล็กวางภาชนะใส่อาหาร ส่วนวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ได้แก่ หม้อ กะทะ ฯลฯ จะแขวนไว้ข้างฝาบริเวณเดียวกัน

3.5 สถานที่เก็บอาหารแห้งและอาหารสดของโรงเรียน อาหารแห้งที่ใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ น้ำปลา น้ำตาล พริกแห้ง หอม กระเทียม ฯลฯ มีโรงเรียนที่ซื้ออาหารแห้งมาเก็บไว้และมีตู้สำหรับเก็บจำนวน 1 โรงเรียน อาหารแห้งต่าง ๆ จะมีขวดโหลหรือภาชนะที่มีฝาปิดบรรจุก่อนแล้วจึงเก็บไว้ในตู้ที่มีฝาปิดอีกทีหนึ่ง ส่วนอีก 4 โรงเรียน จะไม่มีที่เก็บอาหารแห้งเนื่องจากโรงเรียนต่าง ๆ ซื้ออาหารใกล้เคียงการจัดทำอาหารในแต่ละครั้งหรือใช้หมดในแต่ละวัน

ส่วนสถานที่เก็บอาหารสด โรงเรียนต่าง ๆ ไม่มีที่เก็บอาหารสดที่สามารถเก็บรักษาอาหารไว้จำนวนมากและเก็บไว้ได้นาน ทั้ง ๆ ที่อาหารสดมีความจำเป็นสำหรับโรงเรียนบนเกาะ ดังนั้นจึงใช้วิธีซื้ออาหารสด ซึ่งได้แก่ อาหารจำพวกเนื้อและจำพวกผักมาให้พอดีกับการจัดทำอาหารในแต่ละครั้ง นอกจากบางครั้งที่ครูกลับไปบนฝั่งโดยไปติดต่อราชการหรือกลับบ้าน ก็จะรับหน้าที่ซื้อของมาจำนวนมากเนื่องจากราคาถูกเพื่อนำมาประกอบอาหาร ถ้ามีอาหารสดเหลืออยู่ทางโรงเรียนก็จะนำไปฝากใส่ตู้เย็นบ้านพักครู จำนวน 1 โรงเรียน เก็บไว้ในถังแช่แข็ง จำนวน 1 โรงเรียน และไม่มีที่เก็บเลย จำนวน 3 โรงเรียน ซึ่งทางโรงเรียนแก้ไขโดยใช้วิธีเก็บถนอมอาหาร และนำอาหารเหล่านั้นมาจัดทำอาหารกลางวันติดต่อกันทุกวันจนหมด

3.6 สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ โรงเรียนต่าง ๆ มีลักษณะของสถานที่ในการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ ดังนี้

ตาราง 9 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะของสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ

ลักษณะของสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ	จำนวน	ร้อยละ
มีอ่างสำหรับล้างเป็นสัดส่วนแต่ไม่ถูกสุขลักษณะ	1	20
มีเป็นสถานที่ชั่วคราว	4	80
รวม	5	100

จากการสังเกตนักเรียนเพิ่มเติม พบว่า โรงเรียนที่มีสถานที่เป็นอ่างน้ำสำหรับล้างทำความสะอาดภาชนะ จำนวน 1 โรงเรียนนั้นมีที่สำหรับเก็บเศษอาหาร และมีอ่างสำหรับล้าง 3 ที่ ขนาดสูงจากพื้นดินประมาณ 80 เซนติเมตร ซึ่งสูงเกินความสูงของนักเรียน นอกจากนี้

การระบายน้ำไม่สะดวก จึงทำให้ต้องใช้สถานที่อื่นแทนซึ่งเป็นสถานที่ชั่วคราว สำหรับสถานที่ล้างชั่วคราวส่วนมากมีลักษณะดังนี้ วางภาชนะหรืออ่างที่จะใส่น้ำสำหรับล้างลงบนพื้นดิน ใกล้บริเวณที่มีก๊อกน้ำหรือโอ่งสำหรับใช้ล้าง นักเรียนที่มาทำหน้าที่ล้างจะนั่งล้าง การล้างลักษณะนี้ทำให้บริเวณที่ล้างภาชนะชื้นแฉะเนื่องจากการระบายน้ำไม่ดี เมื่อบริเวณที่ล้างแฉะก็จะย้ายเปลี่ยนที่ล้างไปในบริเวณใกล้เคียงกัน ถ้าบริเวณที่เดิมแห้งก็กลับมาที่เดิมอีก

4. สภาพทางด้านวัสดุอุปกรณ์

4.1 วัสดุอุปกรณ์งานครัว โรงเรียนต่าง ๆ มีวัสดุอุปกรณ์งานครัวให้นักเรียนได้ฝึกการเรียนการสอนในวิชางานบ้าน และวัสดุอุปกรณ์เหล่านี้ยังใช้ในกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน โดยโรงเรียนต่าง ๆ มีวัสดุอุปกรณ์การครัวใช้ดังนี้

ตาราง 10 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามความเพียงพอของวัสดุอุปกรณ์งานครัว

วัสดุอุปกรณ์งานครัว	จำนวน	ร้อยละ
เพียงพอ	4	80
ไม่เพียงพอ	1	20
รวม	5	100

จากตาราง 10 พบว่า โรงเรียนส่วนมากที่มีวัสดุอุปกรณ์งานครัวเพียงพอ จำนวน 4 โรงเรียน และโรงเรียนที่มีวัสดุอุปกรณ์ไม่เพียงพอจำนวน 1 โรงเรียน จากการบันทึกเพิ่มเติม พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ได้วัสดุอุปกรณ์งานครัวมาโดยใช้เงินทุนส่วนหนึ่งจัดซื้อ และจัดหาเงินโดยขอบริจาคจากผู้ปกครองนักเรียนจัดซื้อ

4.2 ภาชนะสำหรับใส่อาหารและน้ำดื่ม โรงเรียนต่าง ๆ มีภาชนะสำหรับใส่อาหารรับประทาน ส่วนมากใช้จานและถ้วยสังกะสีเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร จำนวน 4 โรงเรียน นอกนั้นใช้ถาดหลุมและจานกระเบื้องเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร จำนวน 1 โรงเรียน ภาชนะสำหรับใส่อาหารมีเพียงพอกับจำนวนนักเรียนที่มารับบริการ มีบางโรงเรียนจัดหาเงินสำหรับซื้อภาชนะใส่อาหารเป็นจำนวนมากพอที่จะให้บริการแก่ชาวบ้านในการยืมใช้เมื่อจัดงานโดยเสียค่าตอบแทนเพียงเล็กน้อย ส่วนภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ใช้หม้อลูลเลอร์และโอ่งน้ำสำหรับใส่น้ำดื่มให้นักเรียน โรงเรียนส่วนมากใช้หม้อลูลเลอร์ใส่น้ำดื่มวางไว้หน้าอาคารเรียน ถ้าโรงเรียนที่มีเพียงพอก็วางไว้เท่ากับจำนวนห้อง จำนวน 3 โรงเรียน ส่วนโรงเรียนที่มีภาชนะใส่น้ำดื่มไม่เพียงพอก็ใช้โอ่งน้ำใส่น้ำดื่มวางไว้เป็นจุดให้นักเรียน จำนวน 2 โรงเรียน

4.3 วัสดุอุปกรณ์การเกษตร พบว่า โรงเรียนที่มีวัสดุอุปกรณ์การเกษตรเพียงพอ จำนวน 3 โรงเรียน โรงเรียนที่มีวัสดุอุปกรณ์การเกษตรไม่เพียงพอ จำนวน 2 โรงเรียน จากการสอบถามและการสำรวจพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ได้จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์การเกษตรด้วยวิธีจัดสรรเงินทุนบางส่วนซื้อ แต่วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ชำรุดใช้การไม่ได้จึงทำให้ไม่เพียงพอ วัสดุการเกษตรที่ขาดแคลน คือ จอบ เสียม บัวรดน้ำ ส่อมพรวนดิน เครื่องพ่นยา และเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพดี โรงเรียนต่าง ๆ ได้แก้ไขด้วยการให้นักเรียนนำวัสดุการเกษตรสังกะสีมาจากบ้าน

4.4 การล้างและเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร การล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โรงเรียนส่วนมากจะล้างด้วยน้ำสะอาด นำไปตั้งไว้กลางแดดพอแห้งแล้วจึงเก็บเข้าที่ จำนวน 4 โรงเรียน มีอยู่เพียงโรงเรียนเดียวที่ล้างแล้วคว่ำไว้ในเข่ง รุ่งขึ้นก่อนใช้นำมาล้างอีกครั้งหนึ่ง จำนวน 1 โรงเรียน การล้างภาชนะโรงเรียนต่าง ๆ ให้นักเรียนทุกคนล้างจานที่ตนเองรับประทาน และชั้นเรียนที่มีหน้าที่ประกอบอาหารล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร จำนวน 1 โรงเรียน โรงเรียนที่แบ่งหน้าที่ให้นักเรียนสำหรับเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์และให้นักเรียนที่รับบริการอาหารกลางวันฟรีช่วยล้าง จำนวน 3 โรงเรียน นอกนั้นให้คนงานและนักเรียนที่รับบริการอาหารกลางวันฟรีเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ จำนวน 1 โรงเรียน ส่วนการเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร โรงเรียนส่วนมากจะล้างไว้อย่างสะอาดและเก็บไว้

เป็นหมวดหมู่อย่างมีระเบียบ จำนวน 3 โรงเรียน ล้างไว้อย่างสะอาดแต่การเก็บยังไม่เป็นระเบียบ จำนวน 1 โรงเรียน วัสดุอุปกรณ์การครัวมีเขากไย่จับบางชิ้นหรือมีฝุ่นเกาะบางชิ้น จำนวน 1 โรงเรียน ซึ่งมีสาเหตุมาจากโรงเรียนไม่มีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์และโรงเรียนจัดอาหารกลางวันเป็นบางวันนาน ๆ ครั้ง

5. สภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน

5.1 คณะกรรมการดำเนินงานอาหารกลางวัน ในการดำเนินงานอาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน โดยคณะกรรมการที่แต่งตั้งส่วนมากประกอบด้วยคณะครูภายในโรงเรียนซึ่งมีจำนวน 3 คน ดังนี้ หัวหน้าสถานศึกษาเป็นประธาน ครูที่เป็นเจ้าหน้าที่การเงิน และครูที่เป็นหัวหน้าโครงการอาหารกลางวัน มีบางโรงเรียนเพิ่มเติมกรรมการ คือ มีครูโภชนาการร่วมรับผิดชอบด้วย โรงเรียนบุกโรงเรียนไม่ได้แต่งตั้งบุคคลภายนอก เช่น กรรมการศึกษา ผู้ปกครองที่สนใจหรือผู้ที่มีความสนใจทางด้านนี้เป็นกรรมการ

5.2 การวางแผนของคณะกรรมการ โรงเรียนต่าง ๆ มีการกำหนดระยะเวลาในการวางแผน ดังนี้

ตาราง 11 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนกำหนดระยะเวลาในการประชุมวางแผนดำเนินงาน

ระยะเวลาในการประชุมวางแผนงาน	จำนวน	ร้อยละ
ภาคเรียนละ 1 ครั้ง	3	60
เดือนละ 1 ครั้ง	1	20
สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	1	20
รวม	5	100

จากตาราง 11 พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีการประชุมวางแผนดำเนินงานทุกโรงเรียน จากการสังเกตดูเอกสารประกอบพบว่าในการประชุมแต่ละครั้ง มีโรงเรียนที่บันทึกผลการประชุมวางแผนงานทุกครั้งที่ประชุมจำนวน 4 โรงเรียน และมีบันทึกเฉพาะครั้งที่ประชุมวางแผนงานครั้งแรก จำนวน 1 โรงเรียน การกำหนดวัตถุประสงค์มีโรงเรียนที่กำหนดตามแนววัตถุประสงค์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จำนวน 4 โรงเรียน และมีโรงเรียนกำหนดวัตถุประสงค์เป็นแนวของโรงเรียนโดยเฉพาะโดยยึดวัตถุประสงค์ของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติเป็นเกณฑ์ จำนวน 1 โรงเรียน

5.3 ผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน โรงเรียนต่าง ๆ กำหนดผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน ดังนี้

ตาราง 12 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามลักษณะการกำหนดผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน

บุคคลที่กำหนดผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน	จำนวน	ร้อยละ
คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน	3	60
หัวหน้าสถานศึกษา	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 12 พบว่า ในการปฏิบัติงานอาหารกลางวันนั้น มีโรงเรียนที่คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันเป็นผู้กำหนดตัวบุคคลรับผิดชอบทำหน้าที่ในการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง จำนวน 3 โรงเรียน และมีโรงเรียนที่หัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้กำหนด จำนวน 2 โรงเรียน จากการสอบถามบันทึกเพิ่มเติม พบว่า ครูที่ถูกกำหนดให้เป็นผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหารมี 2 ลักษณะ คือ กำหนดบุคคลคนเดียวซึ่งเป็นครูที่สอนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพรับผิดชอบ จำนวน

3 โรงเรียน และกำหนดบุคคลหลายคนผลัดเปลี่ยนกันรับผิดชอบ จำนวน 2 โรงเรียน การผลัดเปลี่ยนหน้าที่กันนี้กำหนดโดยให้ครูที่มีหน้าที่เป็นเวรประจำในแต่ละวันซึ่งเป็นครูที่สอนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 รับผิดชอบ วิธีนี้พบในโรงเรียนที่จัดทำอาหารกลางวันทุกวัน ส่วนอีกวิธีหนึ่งกำหนดให้ครูที่สอนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นผู้รับผิดชอบ ครูที่ทำหน้าที่ประกอบอาหารในแต่ละครั้งมีหน้าที่ จัดซื้อวัตถุดิบ และร่วมกับนักเรียนตลอดจนภารโรง (ในโรงเรียนที่มี) ปรุงอาหารในแต่ละครั้งที่ได้รับมอบหมาย นอกจากนี้ยังพบว่าโรงเรียนที่มีครูทำหน้าที่ประกอบอาหาร มีวุฒิทางโภชนาการจำนวน 2 โรงเรียน นอกนั้นไม่มีครูที่มีวุฒิทางโภชนาการดำเนินงาน จำนวน 3 โรงเรียน

5.4 การกำหนดวันในการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนนั้น โรงเรียนต่าง ๆ มีคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันเป็นผู้กำหนดวันในการบริการ โดยให้ผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวันเป็นผู้จัดรายการอาหาร ซึ่งรายการอาหารส่วนมากได้จากเนื้อหาวิชาที่เกี่ยวกับการทำอาหารในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ นอกจากนี้ยังคำนึงถึงความสะดวกในการจัดหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารและความต้องการของนักเรียน การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดเช่นนี้พบว่าผู้รวมดำเนินงานมีความขัดแย้งกันน้อยมาก

5.5 การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนต่าง ๆ มีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้ผู้ปกครอง ครู นักเรียนและชุมชน ทราบ

ตาราง 13 จำนวนและร้อยละของการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้แก่ผู้ปกครอง ครู นักเรียนและชุมชนได้ทราบ

การประชาสัมพันธ์	จำนวนครั้ง	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ปกครองและชุมชน	จำนวน 1 ครั้งต่อปี	3	60
	จำนวน 2 ครั้งต่อไป	2	40
	รวม	5	100
ครู	จำนวน 1 ครั้งต่อภาคเรียน	1	20
	จำนวน 3 ครั้งต่อภาคเรียน	4	80
	รวม	5	100
นักเรียน	จำนวน 1 ครั้งต่อเดือน	3	60
	จำนวน 4 ครั้งต่อเดือน	2	40
	รวม	5	100

จำนวนครั้งที่โรงเรียนได้ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้บุคคลที่เกี่ยวข้องได้ทราบดังนี้ ผู้ปกครองและชุมชน ปีละ 1 ครั้ง จำนวน 3 โรงเรียน และปีละ 2 ครั้ง จำนวน 2 โรงเรียน ครูภาคเรียนละ 1 ครั้ง จำนวน 1 โรงเรียน และภาคเรียนละ 3 ครั้ง จำนวน 4 โรงเรียน นักเรียนเดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 3 โรงเรียน เดือนละ 4 ครั้ง จำนวน 2 โรงเรียน สำหรับนักเรียนมีการชี้แจงแทรกเวลาเรียนเรื่องที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารกลางวัน

6. สภาพด้านรูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน

6.1 การให้บริการแก่บุคคลในระดับต่าง ๆ ในการจัดอาหารกลางวัน มีโรงเรียนที่จัดบริการให้นักเรียนบางคนและมีครูรับบริการบ้างเป็นบางครั้ง จำนวน 3 โรงเรียน จัดให้นักเรียนบางคนโดยครูไม่รับบริการ จำนวน 1 โรงเรียน และจัดบริการให้นักเรียนทุกคน ครูรับบริการบ้าง จำนวน 1 โรงเรียน

6.2 วันในการจัดบริการอาหารกลางวัน โรงเรียนต่าง ๆ กำหนดวันในการบริการอาหารกลางวัน ดังนี้

ตาราง 14 จำนวนและร้อยละของการกำหนดวันในการจัดบริการอาหารกลางวัน

การจัดบริการอาหารกลางวัน		จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะการจัด	ความถี่		
1. จัดประจำทุกวัน	สัปดาห์ละ 5 ครั้ง	2	40
2. จัดเป็นบางวัน	สัปดาห์ละ 3 ครั้ง	1	20
	เดือนละ 1 – 2 ครั้ง	1	20
	ภาคเรียนละ 1 ครั้ง	1	20
	รวม	5	100

จากตาราง 14 พบว่า โรงเรียนส่วนมากการจัดบริการอาหารกลางวันเป็นบางวัน จำนวน 3 โรงเรียน และจัดประจำทุกวันจำนวน 2 โรงเรียน การจัดประจำทุกวันคือจัดทุกวันที่เปิดทำการสอนหรือสัปดาห์ละ 5 ครั้ง ส่วนการจัดเป็นบางวัน สัปดาห์ละ 3 ครั้ง คือวันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ การจัดเดือนละ 1 ครั้ง คือวันแรกของเดือนซึ่งเป็นวันที่เปิดเรียน และวันที่ได้รับวัสดุดิบในการทำอาหารจากชาวบ้าน และจัดภาคเรียนละ 1 ครั้ง คือในวันก่อนปิดภาคเรียน จากการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมพบว่า ในวันที่ทางโรงเรียนไม่ได้จัดบริการ ทางโรงเรียนก็จะอนุญาตให้แม่ค้านำของเข้ามาขายภายในโรงเรียนได้ อาหารที่นำมาขาย ได้แก่ ข้าวสัก ข้าวต้มมัด ก๋วยเตี๋ยว น้ำแข็งใส่น้ำหวาน ของหวาน ขนมแห้ง และผลไม้ เป็นต้น โดยที่ครูเวรคอยดูแลควบคุมดูแลของที่แม่ค้านำมาขาย มีบางโรงเรียนที่ไม่มีแม่ค้านำของมาขาย ทางโรงเรียนก็จะประกาศให้นักเรียนนำข้าวมารับประทานที่โรงเรียน

6.3 รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน โรงเรียนต่าง ๆ จัดอาหารกลางวันโดยใช้รูปแบบดังนี้

ตาราง 15 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามรูปแบบของการจัดอาหารกลางวันและราคาอาหาร (เลือกได้มากกว่า 1 รูปแบบ)

รูปแบบในการจัด	ราคา(บาท)/1 หน่วย	จำนวน	ร้อยละ
1. นำข้าวมาจากบ้านมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน	-	5	33.33
2. อาหารเสริม	บริการฟรี	1	6.67
3. อาหารเพิ่มเติม	1 - 3	3	20.00
4. อาหารจานเดียว	2 - 5	5	33.33
5. อาหารเป็นชุด	5 - 7	1	6.67
รวม		15	100.00

จากตาราง 15 พบว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ มีการจัดโดยใช้หลายรูปแบบปนกันตั้งแต่ 2 รูปแบบขึ้นไป เช่น โรงเรียนที่จัดบริการอาหารกลางวันเป็นบางวันโดยใช้รูปแบบอาหารจานเดียว หรือรูปแบบอาหารเพิ่มเติม ในวันที่ไม่ได้จัดบริการทางโรงเรียนก็จะใช้รูปแบบให้นักเรียนนำมาจากบ้านมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน

ส่วนราคาอาหารแบบต่าง ๆ มีดังนี้ อาหารเสริมโรงเรียนที่จัดให้บริการฟรีแก่นักเรียน อาหารเพิ่มเติมจานหรือถ้วยละ 1 - 3 บาท อาหารจานเดียวขายราคาจานละ 2 - 3 บาท จำนวน 4 โรงเรียน และขายจานละ 4 - 5 บาท จำนวน 1 โรงเรียน อาหารเป็นชุดจัดขาย 1 โรงเรียน โดยขายราคาชุดละ 5 - 7 บาท นอกจากนี้โรงเรียนต่าง ๆ ยังจัดทำของหวานขายเป็นบางครั้งในราคาถ้วยละ 1 - 2 บาท

7. สภาพการจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนการสอนอาหารกลางวัน

7.1 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ เพื่ออาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีการบูรณาการเนื้อหาจากกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ให้มาสัมพันธ์กันได้เพียงบางกลุ่มวิชาเท่านั้น กลุ่มวิชาที่บูรณาการได้คือ กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย และกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ นอกนั้นยังแยกสอนเป็นรายกลุ่มวิชา โดยไม่นำเอาเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกันมาสัมพันธ์กัน

7.2 การจัดตารางสอนเพื่อกิจกรรมอาหารกลางวัน ในการจัดการกิจกรรมอาหารกลางวันเพื่อให้เป็นกิจกรรมการเรียนการสอน โรงเรียนต่าง ๆ ใช้เวลาในการจัดตารางสอนดังนี้

ตาราง 16 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่จัดตารางสอนเพื่ออาหารกลางวัน

เวลาที่ใช้ทำกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน	จำนวน	ร้อยละ
ใช้คาบเวลาบางส่วนจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ	3	60
ใช้คาบเวลาจากกลุ่มประสบการณ์ที่ตรงกับเวลาที่จัดทำอาหารกลางวัน	2	40
รวม	5	100

จากตาราง 16 พบว่า โรงเรียนส่วนมากใช้คาบเวลาบางส่วนจากกลุ่มการงาน และพื้นฐานอาชีพปฏิบัติกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน จำนวน 3 โรงเรียน และใช้คาบเวลาจากกลุ่มประสบการณ์บางกลุ่มที่ตรงกับเวลาการจัดทำอาหารกลางวัน จำนวน 2 โรงเรียน จากการบันทึกเพิ่มเติมพบว่า โรงเรียนที่ใช้คาบเวลาบางส่วนจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ มีการจัดตารางสอนเพื่ออาหารกลางวันโดยกำหนดคาบวิชางานบ้านไว้ภาคเช้า จำนวน 2 โรงเรียน

และมีโรงเรียนที่ยังใช้ตารางสอนเดิม โดยเป็นการสอนแบบประจำชั้น ดังนั้นครูจึงสับเปลี่ยนวิชาด้วยตนเอง จำนวน 1 โรงเรียน ส่วนโรงเรียนที่ใช้ลาบเวลาจากกลุ่มประสบการณ์บางกลุ่มที่ตรงกับเวลาการจัดทำอาหารกลางวันนั้น ก็ใช้วิธีการสอนซ่อมเสริมคาบเวลาที่เสียไป

7.3 บุคลากรที่รับผิดชอบในด้านการประกอบอาหาร โรงเรียนต่าง ๆ จัดบุคลากรรับผิดชอบดังนี้

ตาราง 17 จำนวนและร้อยละของการจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร

บุคลากรที่ประกอบอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ครูและนักเรียนช่วยกันจัดทำ	2	40
ครู นักเรียน และภารโรง ร่วมกันจัดทำ	2	40
ครู นักเรียน และลูกจ้างโครงการอาหารกลางวันร่วมกันจัดทำ	1	20
รวม	5	100

จากตาราง 17 พบว่า การประกอบอาหารในโรงเรียนต่าง ๆ จะมีผู้ร่วมรับผิดชอบซึ่งประกอบด้วยครูและนักเรียน บางโรงเรียนมีภารโรงและบุคคลภายนอกหรือลูกจ้างในโครงการอาหารกลางวันร่วมด้วย โดยบุคคลดังกล่าวจะทำหน้าที่เตรียมอาหารและหุงข้าว ส่วนนักเรียนและครูร่วมกันประกอบอาหาร

7.4 ขั้นตอนในการปฏิบัติกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน

7.4.1 การจัดหาวัตถุดิบ โรงเรียนต่าง ๆ มีวิธีการจัดหาวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารโดยซื้อวัตถุดิบจากร้านค้าประจำหมู่บ้านทุกโรงเรียน การจัดซื้อพบว่ามีโรงเรียนที่ให้ครูที่ประกอบอาหารไปซื้อคนเดียว จำนวน 1 โรงเรียน ส่วนโรงเรียนที่ครูประกอบอาหาร

เขียนรายการวัตถุดิบที่ต้องจัดซื้อมอบให้ภารโรง หรือนักเรียนหรือลูกจ้างของโครงการอาหารกลางวันเป็นผู้จัดซื้อมีจำนวน 4 โรงเรียน นอกจากการจัดหาวัตถุดิบโดยซื้อจากร้านค้าแล้วยังพบว่า มีโรงเรียนที่ซื้อวัตถุดิบจากโครงการเกษตรของโรงเรียนอีกจำนวน 2 โรงเรียน และฝากครูที่ขับขี่ไปติดต่อราชการหรือกลับบ้านทุกครั้งทุกโรงเรียน

7.4.2 การจัดเตรียมอาหาร อาหารที่ต้องเตรียม ได้แก่ อาหารจำพวกเนื้อและผัก โรงเรียนส่วนมากให้นักเรียนเป็นผู้จัดเตรียม จำนวน 3 โรงเรียน เช่น การล้างผัก การหั่นเนื้อ เป็นต้น โดยครูบอกวิธีการให้นักเรียน และนักเรียนนำความรู้จากที่เรียนมาฝึกประกอบ เวลาที่ใช้ในการเตรียมอาหารคือ ตอนเช้าก่อนเข้าเรียน และภายในเวลาที่ปฏิบัติกิจกรรมอาหารกลางวัน มีบางโรงเรียนครูที่มีหน้าที่หรือครูที่มีเวลาว่างจากการสอนมาช่วยจัดเตรียม จำนวน 1 โรงเรียน และให้ลูกจ้างในโครงการเป็นผู้จัดเตรียม จำนวน 1 โรงเรียน จากการสังเกตและสอบถามเพิ่มเติมพบว่า วิธีการล้างผักส่วนมากล้างด้วยน้ำสะอาด ไม่ใช้น้ำยาใด ๆ ทั้งสิ้น การล้างผักส่วนมากแช่น้ำไว้ไม่เกิน 10 นาที เพราะเวลาในการประกอบอาหารมีน้อย การล้างจะล้างอย่างน้อย 2 ครั้ง

7.4.3 การปรุงอาหาร โรงเรียนต่าง ๆ ให้ครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวัน และนักเรียนที่แบ่งกลุ่มทำหน้าที่ปรุงอาหารร่วมกันทำ และมีบางโรงเรียนลูกจ้างในโครงการอาหารกลางวันร่วมจัดทำด้วย

7.4.4 การเก็บอาหารที่ปรุงแล้ว โรงเรียนส่วนมากมักปรุงอาหารเสร็จพอดีเวลาพักรับประทานอาหารกลางวัน จึงนำอาหารออกมาขายทันที ดังนั้นการเก็บอาหารจึงมีโรงเรียนที่เก็บอาหารในภาชนะที่ไม่มีฝาปิด หรือสิ่งอื่นปกคลุมอยู่จำนวน 4 โรงเรียน และมีโรงเรียนที่เก็บอาหารในภาชนะที่มีฝาปิดหรือสิ่งอื่นปกคลุมอยู่ จำนวน 1 โรงเรียน

7.4.5 การให้บริการด้านการจำหน่ายอาหาร โรงเรียนที่ให้ครูเป็นผู้จำหน่ายอาหารมีจำนวน 1 โรงเรียน ให้นักเรียนเป็นผู้จำหน่ายอาหารร่วมกับครู จำนวน 3 โรงเรียน ให้ครู นักเรียน และภารโรงร่วมกันจำหน่ายอาหาร จำนวน 1 โรงเรียน จากการสังเกตนั้นก็เพิ่มเติมพบว่า มีโรงเรียนที่มีป้ายบอกเป็นรายการอาหารในแต่ละวัน จำนวน 1 โรงเรียน

นอกนั้นไม่มีป้ายบอกรายการอาหาร ในการบริการพบว่า ครูเป็นผู้เก็บนับเงินจำนวน 4 โรงเรียน มีโรงเรียนที่ฝึกให้นักเรียนเป็นผู้จำหน่าย รวมทั้งเก็บรวบรวมเงินที่ได้จากการขายส่งครู จำนวน 1 โรงเรียน การจำหน่ายอาหารนักเรียนต้องซื้ออาหารด้วยเงินสด

7.4.6 พฤติกรรมของนักเรียนในระหว่างรับประทานอาหาร พบว่า โรงเรียนที่มีนักเรียนมากกว่าครึ่งหนึ่งล้างมือก่อนรับประทานอาหาร จำนวน 4 โรงเรียน และล้างมือทุกคน จำนวน 1 โรงเรียน ส่วนการซื้ออาหารพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีนักเรียนเข้าแถวรับบริการอาหารจากครูหรือจากแม่ค้าทุกคน จำนวน 1 โรงเรียน เข้าแถวมากกว่าครึ่งหนึ่ง จำนวน 2 โรงเรียน และเข้าแถวน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง จำนวน 1 โรงเรียน สภาพของนักเรียนขณะนั่งรับประทานอาหาร นั่งเรียบร้อยทุกคน และไม่เล่นกันขณะรับประทานอาหาร จำนวน 1 โรงเรียน จำนวนนักเรียนเกินครึ่งหนึ่งนั่งเรียบร้อยและไม่เล่นขณะรับประทานอาหาร 4 โรงเรียน การนั่งรับประทานอาหารมีจำนวนนักเรียนเกินครึ่งหนึ่งมานั่งรวมกัน 4 โรงเรียน และจำนวนนักเรียนน้อยกว่าครึ่งหนึ่งนั่งรวมกัน 1 โรงเรียน ส่วนมารยาทในการรับประทานอาหาร เช่น ไม่เลี้ยวอาหารเสียงดัง ไม่ทำอาหารหกบนโต๊ะหรือพื้น ไม่คุยกันขณะเคี้ยวอาหาร ฯลฯ พบว่าทุกโรงเรียนมีนักเรียนเกินครึ่งหนึ่งมีมารยาทในการรับประทานอาหาร

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นและข้อมูลของนักเรียนที่มีต่ออาหารกลางวัน

จากสภาพและการดำเนินงานจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนต่าง ๆ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็นนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่หก จำนวน 202 คน ปรากฏผลดังนี้

ตาราง 18 จำนวนและร้อยละของความคิดเห็นและข้อมูลของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวัน

ข้อความ	พฤติกรรม/ความคิดเห็น	จำนวน/คน	ร้อยละ
1. การรับประทานอาหารเช้าของนักเรียน	ทุกวัน	166	82.1782
	บางวัน	36	17.8218
	รวม	202	100
2. นักเรียนได้เงินมาโรงเรียน	ทุกวัน	167	82.6733
	บางวัน	35	17.3267
	รวม	202	100
3. นักเรียนรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด	ทุกวัน	69	34.1584
	บางวัน	117	57.9208
	ไม่เลย	16	7.9208
	รวม	202	100

ตาราง 18 (ต่อ)

ข้อความ	พฤติกรรม/ความคิดเห็น	จำนวน/คน	ร้อยละ
4. เหตุผลที่นักเรียนรับประทานอาหารที่โรงเรียนจัด	ความสมัครใจ	151	81.1828
	มีระเบียบห้ามออกนอกโรงเรียน	30	16.1290
	เห็นว่าอาหารมีประโยชน์	1	0.5376
	ได้รับประทานฟรี	1	0.5376
	บางวันไม่ได้กินข้าวมา	3	1.6129
	รวม	186	100
5. นักเรียนเคยลงไปช่วยครูทำอาหาร	เคย	150	74.2574
	ไม่เคย	52	25.7426
	รวม	202	100
6. ความอร่อยและมีประโยชน์ของอาหาร	อร่อยและมีประโยชน์มาก	144	82.0000
	พอรับประทานได้และมีประโยชน์		
	ค่อนข้างแย่	42	18.0000
	รวม	186	100
7. การปฏิบัติงานของนักเรียน	ทำเป็นกลุ่ม	172	85.1485
	ทำเป็นรายบุคคล	30	14.8515
	รวม	202	100
8. ความสะอาดของอาหาร	สะอาดมาก	113	55.9406
	สะอาดพอใช้	82	40.5941
	ไม่ค่อยสะอาด	7	3.4653
	รวม	202	100

ตาราง 18 (ต่อ)

ข้อความ	พฤติกรรม/ความคิดเห็น	จำนวน/คน	ร้อยละ
9. ครูใหญ่เคยพูดเรื่องอาหารกลางวันในที่ประชุมหรือไม่	เคย	148	73.2673
	ไม่เคย	54	26.7327
	รวม	202	100
10. ราคาอาหารที่โรงเรียนทำขาย	แพง	9	4.4554
	พอ ๆ กับท้องตลาด	36	17.8218
	ถูกกว่าท้องตลาด	157	77.7227
	รวม	202	100
11. นักเรียนเคยปฏิบัติงานเกษตร	เคย	185	91.5842
	ไม่เคย	17	8.4158
	รวม	202	100

จากตาราง 18 พบว่า นักเรียนรับประทานอาหารเช้าก่อนมาโรงเรียนทุกวัน คิดเป็นร้อยละ 82.18 รับประทานเป็นบางวันคิดเป็นร้อยละ 17.82 นักเรียนนำเงินมาโรงเรียนทุกวันร้อยละ 82.67 นำเงินมาเป็นบางวันร้อยละ 17.33 โดยเฉลี่ยคนละ 2 - 3 บาทต่อวัน การรับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดนักเรียนที่รับประทานทุกครั้งที่จัดทำคิดเป็นร้อยละ 34.16 รับประทานเป็นบางวันร้อยละ 57.92 ไม่เคยรับประทานร้อยละ 7.92 นักเรียนที่รับประทานบางวันหรือไม่เคยรับประทานส่วนมากปฏิบัติดังนี้ ห่อข้าวมารับประทาน ซื้อขนมรับประทานแทนข้าว กลับไปรับประทานที่บ้าน มีเป็นส่วนน้อยที่รับประทานผลไม้แทนข้าว ไปรับประทานอาหารที่วัด และไม่ได้รับประทานเลย นักเรียนที่รับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดส่วนมากโดยความสมัครใจร้อยละ 81.18 จำยอมเพราะโรงเรียนมีระเบียบไม่ให้ออกนอกบริเวณโรงเรียนร้อยละ 16.13

นอกนั้นมีความเห็นว่า อาหารมีประโยชน์ ได้รับประทานฟรี ช่วยอุดหนุนโรงเรียน และไม่ได้เตรียมข้าวมาจากบ้าน การลงไปปฏิบัติงานนักเรียนส่วนมากเคยลงไปช่วยครูทำอาหารกลางวัน ร้อยละ 74.26 โดยส่วนมากลงไปช่วยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ในการเรียนวิชางานบ้านร้อยละ 61.33 ในวิชาการงานเลือกร้อยละ 22.00 นอกนั้นในวิชาภาษาไทย และโดยการอาสามัคร งานที่ช่วยเรียงตามลำดับดังนี้ เก็บล้างภาชนะ เตรียมอุปกรณ์และเครื่องใช้ เตรียมอาหารสด ปรุงอาหาร เตรียมสถานที่ ขายอาหารและทำบัญชีขายของ ส่วนนักเรียนที่ไม่เคยลงไปช่วยทำอาหาร ร้อยละ 25.74

นักเรียนส่วนมากนำความรู้จากที่ได้ปฏิบัติไปใช้ที่บ้านร้อยละ 67.33 ไม่เคยนำความรู้ไปใช้ร้อยละ 32.67 ความรู้ที่นำไปใช้มีดังนี้ วิธีหุงข้าว วิธีล้างผักและภาชนะ การทำอาหารบางชนิด การถนอมอาหาร นอกจากนี้ยังมีนักเรียนที่เคยนำความรู้ที่ได้รับไปบอกผู้ปกครองร้อยละ 43.33 ไม่เคยนำความรู้ไปบอกผู้ปกครองร้อยละ 56.67 ความรู้ที่นำไปบอกผู้ปกครองมีดังนี้ การปรุงอาหารบางชนิด การล้างผักและล้างภาชนะ

การปฏิบัติงานของนักเรียนส่วนมากทำเป็นกลุ่ม ร้อยละ 85.15 ทำเป็นรายบุคคลหรือทำงานตามความถนัด ร้อยละ 14.85 สำหรับอาหารที่โรงเรียนจัดทำขายนักเรียนส่วนมากมีความเห็นว่า อาหารอร่อยและมีประโยชน์ต่อร่างกายมาก ร้อยละ 82.00 อาหารพอรับประทานได้และมีประโยชน์ต่อร่างกาย ร้อยละ 18.00 ด้านความสะอาดของอาหารนักเรียนส่วนมากมีความเห็นว่า อาหารที่โรงเรียนจัดทำสะอาดมากร้อยละ 55.94 สะอาดพอใช้ร้อยละ 40.59 ไม่ค่อยสะอาดร้อยละ 3.47 หลังจากรับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดแล้วนักเรียนไม่เคยมีอาการท้องเสีย ร้อยละ 92.00 มีอาการท้องเสียเป็นบางครั้ง ร้อยละ 8.00 ซึ่งอาการท้องเสียส่วนมากมีสาเหตุมาจากทางบ้าน มีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดบ้าง ทั้งนี้เพราะสอบถามเพื่อนที่รับประทานมีอาการเหมือนกัน

ในการประชุมที่โรงเรียน ครูใหญ่หรืออาจารย์ใหญ่เคยพูดเรื่องอาหารกลางวันในที่ประชุม ร้อยละ 73.27 ไม่เคยพูดเรื่องอาหารกลางวันร้อยละ 26.73 สำหรับเรื่องที่เคยพูดมีดังนี้ เรื่องความสะอาดของอาหารที่จัดทำ มารยาทในการรับประทานอาหาร การช่วยแบ่งใส่สี

จากแม่ค้า ความสะอาดของโต๊ะอาหาร การเข้าแถวซื้ออาหาร การรักษาทรัพย์สมบัติของโรงเรียน ความสามัคคีและการช่วยกันทำงาน ประโยชน์ของอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดทำและให้นักเรียนสนับสนุนโดยการช่วยกันซื้ออาหารที่โรงเรียนจัดทำ สำหรับราคาอาหารนักเรียนส่วนมากมีความเห็นว่า อาหารราคาถูกคิดเป็นร้อยละ 77.72 ราคาพอ ๆ กับร้านค้าทั่วไป ร้อยละ 17.82 และราคาแพง ร้อยละ 4.46

การทำโครงการเกษตรเพื่อสนับสนุนอาหารกลางวัน นักเรียนส่วนมากเคยลงปฏิบัติงานเกษตรร้อยละ 91.58 ไม่เคยลงปฏิบัติงานเกษตรร้อยละ 8.42 งานเกษตรที่นักเรียนเคยปฏิบัติเป็นส่วนมากคือ การปลูกพืช ร้อยละ 83.78 มีการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ด้วย ร้อยละ 16.22 พืชที่ปลูกมีดังนี้ ผักบุ้ง ผักละน้า ถั่วฝักยาว ถั่วพู ต้นหอม มะละกอ พริก ผักกาดกวางตุ้ง กระเพรา โหระพา ตระไคร้ กล้วย การปลูกส่วนมากปลูกปีละ 1 ครั้ง ร้อยละ 54.51 ปลูกปีละ 2 – 3 ครั้ง ร้อยละ 45.49 แปลงที่ปลูกส่วนมากมีขนาดแปลงละ 1 X 4 เมตร มีนักเรียนรับผิดชอบดูแล 2 – 4 คน บางครั้งปลูกในกะบะซึ่งทำจากภาชนะใส่ของที่ใช้ประโยชน์ไม่ได้แล้วและทำจากลังไม้ โดยมีนักเรียนรับผิดชอบกะบะละ 1 คน ผลิตผลที่ได้ถ้ามีจำนวนมากก็ขายให้แก่ทางโรงเรียนเพื่อนำไปจัดทำอาหารกลางวัน ถ้ามีน้อยนักเรียนก็นำกลับบ้าน การเลี้ยงสัตว์ สัตว์ที่ทางโรงเรียนบนเกาะเคยให้นักเรียนเลี้ยง คือ เป็ด โดยได้รับความร่วมมือของเกษตรตำบลจัดหาพันธุ์ให้ แต่ไม่ได้ผล เพราะประสบปัญหาโรคระบาด

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

การศึกษาปัญหาในการดำเนินงานผู้วิจัยได้ศึกษาปัญหาในด้านต่าง ๆ คือ ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ด้านการใช้จ่ายและการทำบัญชีการเงินของโครงการ ด้านสถานที่และอุปกรณ์ ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน และด้านอื่น ๆ การศึกษาปัญหาครั้งนี้เป็นการศึกษาระดับปัญหาที่เกิดจากสภาพในตอนที่ 1 และตอนที่ 2 โดยการรวบรวมข้อปัญหาจากหน่วยงานที่รับผิดชอบระดับจังหวัดและอำเภอ ซึ่งเมื่อไปศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างพบว่ามีปัญหานอกเหนือจากที่กำหนดไว้ ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมไว้เป็นปัญหาด้านอื่น ๆ จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 40 คน อันประกอบด้วยครูใหญ่ หรืออาจารย์ใหญ่และครูที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ปรากฏผลโดยสรุปคือ

โรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ที่จัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประสบปัญหาในการดำเนินงานในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ตาราง 19 ลำดับปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันด้านต่าง ๆ

ด้าน	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
1	ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ	2.5850	0.9130	4
2	ด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี	2.2708	0.8556	6
3	ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	2.6812	1.0293	3
4	ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน	2.9071	0.8979	2
5	ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน	2.3500	0.6901	5
6	ด้านอื่น ๆ ได้แก่ การคมนาคม และการเกษตร	2.9917	0.6684	1
	รวม	2.6310	0.8424	

จากตาราง 19 พบว่า โรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ที่จัดโครงการอาหารกลางวัน ประสบปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในด้านต่าง ๆ เมื่อพิจารณาจากคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง ($\bar{X}$ = 2.6310) โดยเรียงลำดับปัญหาแต่ละด้านดังนี้ ด้านอื่น ๆ เช่น ด้านการคมนาคมและการเกษตร ด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน และด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี

โรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ที่มีการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ประสบปัญหาการดำเนินงานในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ตาราง 20 ลำดับปัญหาในด้านความร่วมมือของคณะครู กรรมการโครงการ นักเรียน ผู้ปกครอง และกรรมการศึกษา

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
1	การให้ความร่วมมือของคณะครู	2.4750	0.8469	4
2	การให้ความร่วมมือของคณะกรรมการโครงการ	2.1250	0.9920	5
3	การให้ความร่วมมือของนักเรียน	2.6250	0.8969	2
4	การให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน	3.0750	1.0255	1
5	การให้ความร่วมมือของคณะกรรมการศึกษา	2.6250	0.3066	2
	รวม	2.5850	0.9130	

จากตาราง 20 พบว่า ปัญหาในด้านความร่วมมือของคณะครู กรรมการโครงการ นักเรียน ผู้ปกครอง และกรรมการศึกษา มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง ($\bar{X}$ = 2.5850) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลางสามข้อตามลำดับ ดังนี้ การให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน การให้ความร่วมมือของนักเรียนและการให้ความร่วมมือของคณะกรรมการศึกษา ข้อที่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อยมีสองข้อตามลำดับดังนี้ การให้ความร่วมมือของคณะครูและการให้ความร่วมมือของคณะกรรมการโครงการ

ตาราง 21 ลำดับปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
6	การเบิกจ่ายเงินซื้ออาหารสด-อาหารแห้ง	2.1250	1.0424	3
7	การเก็บรักษาเงินของโครงการ	1.9750	0.8317	4
8	การทำบัญชีการเงินของโครงการ	2.2750	0.8161	2
9	การจัดบริการอาหารประสบกับการขาดทุน	1.7500	0.7763	6
10	สินค้าราคาแพง	3.6500	0.8336	1
11	เงินไม่เพียงพอที่จะซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้	1.8500	0.3336	5
	รวม	2.2708	0.8556	

จากตาราง 21 พบว่า ปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการอาหารกลางวันและการทำบัญชี มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อย ($\bar{X}$ = 2.2708) แต่เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหามากคือ สินค้าราคาแพง นอกนั้นมีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อยทุกข้อตามลำดับดังนี้ การทำบัญชีการเงินของโครงการ การเบิกจ่ายเงินซื้ออาหารสด-อาหารแห้ง การเก็บรักษาเงินของโครงการ เงินไม่เพียงพอที่จะซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ และการจัดบริการอาหารกลางวันประสบกับการขาดทุน

ตาราง 22 ลำดับปัญหาในด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
12	สถานที่ประกอบอาหาร	2.9750	0.0975	2
13	สถานที่เก็บภาชนะ	2.4500	1.1082	6
14	สถานที่รับประทานอาหาร	2.7000	0.9923	5
15	สถานที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวและอาหารแห้ง	2.2500	1.0063	7
16	สถานที่เก็บอาหารสดที่เหลือใช้ในแต่ละวัน	1.8250	1.0099	8
17	สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ	2.7250	1.0619	4
18	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร	3.5500	0.8149	1
19	น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ	2.9750	1.1432	2
	รวม	2.6812	1.0293	

จากตาราง 22 พบว่า ปัญหาในด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง ($\bar{X}$ = 2.6812) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาสูงคือ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ($\bar{X}$= 3.5500) ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลางมีสี่ข้อตามลำดับดังนี้ น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ และสถานที่รับประทานอาหาร และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปัญหาน้อยมีสามข้อตามลำดับดังนี้ สถานที่เก็บภาชนะ สถานที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวและอาหารแห้ง และสถานที่เก็บอาหารสดที่เหลือใช้ในแต่ละวัน

ตาราง 23 ลำดับปัญหาในด้านการเรียนการสอน การประสานงาน และการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
20	การประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ เช่น เกษตร สาธารณสุข	3.1000	1.1049	2
21	การประสานงานกับจังหวัดและอำเภอ	2.7250	0.8469	6
22	การเผยแพร่ความรู้แก่ชุมชนและผู้ปกครอง	2.9250	1.0225	4
23	การจัดตารางสอนเพื่อสนับสนุนโครงการ	3.5000	0.6794	1
24	การปฏิบัติจริงในด้านการเรียนงานเกษตรและงานบ้าน	3.1000	0.9554	2
25	ความรู้ความเข้าใจในนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ	2.2000	0.8533	7
26	ขาดการติดตามประเมินผลโครงการ	2.8000	0.8228	5
	รวม	2.9071	0.8979	

จากตาราง 23 พบว่า ปัญหาด้านการเรียนการสอนและการประสานงานและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}$ = 2.9071) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหามากคือ การจัดตารางสอนเพื่อสนับสนุนโครงการ ($\bar{X}$ = 3.5000) ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง มีห้าข้อตามลำดับดังนี้ การประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ การปฏิบัติจริงในด้านการเรียนงานเกษตรและงานบ้าน การเผยแพร่ความรู้แก่ชุมชนและผู้ปกครอง ขาดการติดตามประเมินผลโครงการ และการประสานงานกับจังหวัดและอำเภอ และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อยคือ ความรู้ความเข้าใจในนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

ตาราง 24 ลำดับปัญหาทางภาวะโภชนาการ

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
27	บริโภคนิสัยของนักเรียนที่มีต่ออาหารที่โรงเรียนจัด	2.4250	0.8738	2
28	นักเรียนส่วนใหญ่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์	2.1500	0.6998	3
29	ภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินโครงการ	3.1250	0.7228	1
30	ภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินโครงการ	1.7000	0.4641	4
	รวม	2.3500	0.6901	

จากตาราง 24 พบว่า ปัญหาทางภาวะโภชนาการของนักเรียน มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อย ($\bar{X}$ = 2.3500) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลางคือ ภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินโครงการ และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อยสามข้อตามลำดับดังนี้ บริโภคนิสัยของนักเรียนที่มีต่ออาหารที่ทางโรงเรียนจัดบริการ นักเรียนส่วนใหญ่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์ และภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินโครงการ

ตาราง 25 ลำดับปัญหาอื่น ๆ

ข้อ	รายการ/ปัญหา	$\bar{X}$	S.D.	ลำดับปัญหา
31	ขาดแหล่งน้ำและสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับทำเกษตร	3.7000	0.6869	1
32	การคมนาคมระหว่างโรงเรียนและตลาดไม่สะดวก	3.7000	0.6076	1
33	นักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวัน	2.4000	1.0328	5
34	นักเรียนนิยมรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์	2.9500	0.5038	4
35	จำนวนครูไม่เพียงพอ	3.1250	0.6071	3
36	การจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการให้สัมพันธ์กับการทำอาหารกลางวัน	2.0750	0.5723	6
	รวม	2.9917	0.6684	

จากตาราง 25 พบว่า ปัญหาอื่น ๆ ของการดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง ($\bar{X}$ = 2.9917) และเมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหามากอยู่สองข้อตามลำดับดังนี้ ปัญหาการขาดแหล่งน้ำและสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการ และปัญหาการคมนาคมระหว่างโรงเรียนกับตลาดไม่สะดวก ข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลางมีสองข้อ คือ ปัญหาอัตรากำลังครูไม่พอ และปัญหานักเรียนนิยมรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์ และข้อที่มีค่าคะแนนเฉลี่ยอยู่ในระดับมีปัญหาน้อยคือ ปัญหานักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวัน และปัญหาการจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการให้สัมพันธ์กับการทำอาหารกลางวัน ตามลำดับ

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

จุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาสภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

2. เพื่อศึกษาปัญหาในการดำเนินการจัดโครงการอาหารกลางวันของครูโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ โรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี ระยอง และตราด ที่ตั้งอยู่บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออกของประเทศไทย ที่มีการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน จำนวน 5 โรงเรียน โดยศึกษาสภาพและปัญหาการดำเนินการจัดโครงการอาหารกลางวันจากผู้บริหาร จำนวน 5 คน ครูที่เกี่ยวข้องกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน จำนวน 40 คน และศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันจากนักเรียน จำนวน 202 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล แบ่งออกเป็น 3 ชุด คือ

ชุดที่ 1 แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์และสำรวจสภาพทั่วไปของโรงเรียน และสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน

ชุดที่ 2 แบบสอบถามนักเรียนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

ชุดที่ 3 แบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามทั้ง 3 ชุดไปดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลยังโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างด้วยตนเอง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลได้ใช้วิธีการทางสถิติโดยใช้สถิติพื้นฐานดังนี้

1. วิเคราะห์สภาพทั่วไปของโรงเรียน สภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน และผลของการจัดอาหารกลางวันจากข้อมูลและความคิดเห็นของนักเรียน โดยใช้ค่าร้อยละ

2. วิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยใช้ค่าเฉลี่ยและความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลได้ดังนี้

ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพทั่วไปของโรงเรียนและสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน

1. ข้อมูลสภาพทั่วไปของโรงเรียน

1.1 โรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ เปิดทำการสอนตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีบางโรงเรียนเปิดทำการสอนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก มีจำนวนครูพอดีกับห้องเรียน เนื้อที่ตั้งโรงเรียนส่วนมากมีเนื้อที่มากกว่า 10 ไร่ขึ้นไป ที่ที่ใช้ทำการเกษตรได้น้อย

1.2 สภาพแวดล้อมของโรงเรียน ส่วนมากตั้งอยู่ใกล้วัด สถานีอนามัย ชุมชนที่แออัดของหมู่บ้าน และร้านค้าซึ่งเป็นแหล่งอาหารสด นักเรียนส่วนมากเดินมาโรงเรียน

แหล่งน้ำดื่มส่วนมากใช้น้ำฝนโดยมีถังสำหรับเก็บน้ำฝนไว้ใช้ตลอดปี นอกจากนี้โรงเรียนส่วนมากมีบ่อน้ำไว้ใช้ทำการเกษตร แต่ส่วนมากไม่มีไฟฟ้าใช้

1.3 ในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ส่วนมากวางวัตถุประสงค์ของโครงการให้สอดคล้องกับของสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ โดยเรียงลำดับส่วนมากให้ความสำคัญอันดับหนึ่งคือเพื่อให้นักเรียนที่เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ งานบ้าน งานเกษตรได้ฝึกปฏิบัติจริง และส่วนมากให้ความสำคัญอันดับสุดท้ายคือ เพื่อนำผลประโยชน์จากการจำหน่ายอาหารไปใช้ประโยชน์ด้านอื่น

2. ข้อมูลเกี่ยวกับงบประมาณและการเงิน

2.1 โรงเรียนที่จัดอาหารกลางวันได้รับเงินงบประมาณจากของทางราชการจำนวนโรงเรียนละ 8,000 บาท เงินเหล่านี้แบ่งเป็นเงินทุนหมุนเวียน เงินซื้อวัสดุอุปกรณ์งานครัวและงานเกษตร

2.2 การทำบัญชีการเงินพบว่าทุกโรงเรียนจัดทำบัญชีการเงิน ส่วนมากทำเป็นปัจจุบันและผู้จัดทำส่วนมากคือหัวหน้าโครงการ โดยไม่มีการแสดงบัญชีให้คณะครูภายในโรงเรียนทราบ ปัจจุบันภาวะการเงินของโครงการส่วนมากขาดทุนเฉลี่ยครั้งละ 5 - 10 บาท มีส่วนน้อยที่ได้กำไรเฉลี่ยครั้งละ 5 - 20 บาท ด้านการจัดหาเงินทุนเพิ่มเติมยังไม่มี

3. ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่

3.1 สถานที่ในการประกอบและจำหน่ายอาหาร พบว่า โรงเรียนจำนวนน้อยมากที่มีโรงอาหารโดยเฉพาะ ส่วนมากเป็นโรงอาหารที่ใช้ร่วมกับอาคารเอนกประสงค์ และบางโรงเรียนยังไม่มีสถานที่ที่จะใช้เป็นโรงอาหาร โรงเรียนที่มีโรงอาหารนั้นสภาพใช้การได้ดี แต่ยังไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน สำหรับโรงครัวของโรงเรียน ในโรงเรียนที่มีโรงอาหารโรงครัวคือส่วนหนึ่งของโรงอาหาร ส่วนโรงเรียนที่ไม่มีโรงอาหารจะใช้สถานที่อื่น ๆ แทนโรงครัว ได้แก่ ห้องเรียนโดยจัดเป็นสัดส่วน ระเบียงห้องเรียนหรือห้องครัวบ้านพักครู เป็นต้น

3.2 สถานที่สำหรับนั่งรับประทานอาหาร พบว่า โรงเรียนส่วนน้อยที่ให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหารภายในโรงอาหาร ส่วนมากใช้สถานที่อื่นแทน ได้แก่ ระเบียงโรงเรียน

ภายในห้องเรียน โดยการปูเสื่อนั่งและนั่งกับพื้นบ้าง ใต้ถุนโรงเรียนโดยมีโต๊ะและม้านั่งสำหรับให้นักเรียนนั่ง เป็นต้น จำนวนโต๊ะและม้านั่งไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

3.3 สถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พบว่า โรงเรียนส่วนมากจัดที่สำหรับเก็บวัสดุอุปกรณ์งานครัวไว้มุมใดมุมหนึ่งภายในบริเวณโรงครัว รองลงมาคือมีตู้เก็บโดยเฉพาะ และฝากไว้ที่บ้านพักครู

3.4 การเก็บอาหารสดและอาหารแห้งของโรงเรียน พบว่า โรงเรียนส่วนมากจะใช้ทั้งอาหารสดและอาหารแห้งหมดในแต่ละครั้งที่จัดทำ มีโรงเรียนส่วนน้อยที่ซื้อมาเก็บไว้ โดยอาหารแห้งจะมีตู้ที่มีฝาปิดเก็บโดยเฉพาะ ส่วนอาหารสดถ้าเหลือจากการใช้นำไปฝากใส่ตู้เย็นบ้านพักครู หรือเก็บไว้ในถังเก็บ

4. ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์

4.1 ภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่มเพียงพอกับจำนวนนักเรียน ภาชนะใส่อาหารส่วนมากมีเพียงพอกับจำนวนนักเรียนที่มารับบริการ ภาชนะที่ใช้คือถ้วยหรือจานสังกะสี รองลงมาใช้ถาดหลุมหรือจานกระเบื้อง

4.2 วัสดุอุปกรณ์งานครัว พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารเพียงพอกับจำนวนนักเรียนที่รับบริการ และเพียงพอกับการสอนภาคปฏิบัติในวิชาอาหารและโภชนาการในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ

4.3 วัสดุอุปกรณ์การเกษตร พบว่า โรงเรียนส่วนมากทำการเกษตรมีจำนวนน้อย ดังนั้นวัสดุการเกษตรจึงมีเพียงพอ ส่วนน้อยไม่เพียงพอทางโรงเรียนแก้ไขโดยให้นักเรียนนำมาจากบ้าน

4.4 การเก็บวัสดุอุปกรณ์งานครัว พบว่า ส่วนมากเก็บโดยวิธีการล้างไว้อย่างสะอาด และเก็บไว้เป็นหมวดหมู่อย่างมีระเบียบ

4.5 การเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พบว่า ส่วนมากจะล้างด้วยน้ำสะอาดนำไปสิ่งแดดแล้วจึงเก็บเข้าที่ รองลงมาล้างแล้วเก็บคว่ำไว้ในที่เก็บทันที

5. ข้อมูลของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

5.1 การดำเนินการจัดอาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีการแต่งตั้งคณะกรรมการทำงานซึ่งประกอบด้วยครูภายในโรงเรียนทั้งหมด ไม่มีบุคคลภายนอกร่วมเป็นคณะกรรมการ การวางแผนในการดำเนินงานของคณะกรรมการส่วนมากประชุมวางแผนภาคเรียนละ 1 ครั้ง การประชุมมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร การแต่งตั้งผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงานอาหารกลางวันกำหนดโดยการประชุมคณะครูและคณะกรรมการอาหารกลางวัน ซึ่งเป็นครูที่มีวุฒิทางโภชนาการร้อยละ 40

5.2 การกำหนดวันในการบริการอาหารกลางวัน กำหนดโดยคณะกรรมการอาหารกลางวัน ส่วนการจัดทำรายการอาหารกำหนดโดยครูผู้รับผิดชอบการปฏิบัติงาน

5.3 การประชาสัมพันธ์ให้บุคคลในระดับต่าง ๆ มีดังนี้ ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองนักเรียนและชุมชนโดยการประชุมชี้แจง 1 ครั้งต่อปี ประชุมชี้แจงครู 1 ครั้งต่อภาคเรียน และประชุมชี้แจงให้นักเรียน 1 ครั้งต่อเดือน

6. ข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน

6.1 การจัดบริการอาหารกลางวัน โรงเรียนส่วนมากมีนักเรียนมารับบริการมากกว่าร้อยละ 50 มีครูรับประทานจำนวนน้อยมากโดยรับบริการเป็นบางครั้ง

6.2 วันในการจัดบริการอาหารกลางวัน มีโรงเรียนเป็นส่วนน้อยที่จัดบริการทุกวัน ส่วนมากจัดบริการเป็นบางวัน

6.3 รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน ส่วนมากจัดในรูปแบบอาหารจานเดียวและรูปแบบนำข้าวมาจากบ้านมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน โดยอาหารจานเดียวจำหน่ายในราคาจานละ 2 – 3 บาท

7. ข้อมูลการจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนการสอนอาหารกลางวัน

7.1 โรงเรียนส่วนมากให้นักเรียนลงปฏิบัติตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ด้วยการแบ่งกลุ่มกันทำงาน โดยมีครูร่วมด้วย มีบางโรงเรียนจ้างบุคคลภายนอกมาช่วยประกอบอาหาร

7.2 เวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ส่วนมากใช้เวลาบางส่วนจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ

7.3 ขั้นตอนในการปฏิบัติกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน มีดังนี้

7.3.1 การจัดหาวัตถุดิบโดยการซื้อจากร้านค้าภายในหมู่บ้าน และซื้อจากผลิตผลของโครงการเกษตรเป็นบางครั้ง

7.3.2 การจัดเตรียมอาหาร ส่วนมากนักเรียนเป็นผู้จัดเตรียมตอนเช้าก่อนเข้าเรียน

7.3.3 การประกอบอาหาร ครูและนักเรียนร่วมกัน อาหารที่ปรุงแล้วส่วนมากเก็บในภาชนะที่ไม่มีฝาปิด

7.3.4 การจำหน่ายอาหาร ส่วนมากครูและนักเรียนร่วมกันบริการ การเก็บนับเงินและการทำบัญชีส่วนมากครูเป็นผู้ทำ

7.3.5 มารยาทในการรับประทานอาหาร จากการสังเกตพบว่า นักเรียนส่วนมากล้างมือในที่ที่จัดไว้ก่อนรับประทานอาหาร และมีการเข้าแถวรับบริการอาหารเกินครึ่งหนึ่ง การนั่งรับประทานอาหารส่วนมากนั่งเรียบร้อยและไม่เล่นกันขณะรับประทานอาหาร การรับประทานอาหารโดยการนั่งรับประทานร่วมกันอย่างเป็นระเบียบเกินครึ่งหนึ่ง

ตอนที่ 2 วิเคราะห์ข้อมูลและความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

1. นักเรียนส่วนมากรับประทานอาหารเช้าก่อนมาโรงเรียน ตอนกลางวันรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด วันที่โรงเรียนไม่จัดบริการนักเรียนมักเตรียมอาหารมาจากบ้านหรือซื้อตามร้านค้ารับประทาน นักเรียนส่วนมากนำเงินมาโรงเรียนทุกวัน โดยเฉลี่ยส่วนมากนำมาวันละ 2 – 3 บาท

2. นักเรียนส่วนมากรับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดโดยความสมัครใจ

3. การปฏิบัติงานของนักเรียนส่วนมากลงไปช่วยทำอาหารสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ในวิชางานบ้านและในวิชาการงานเลือก งานที่ช่วยเรียงลำดับดังนี้ เก็บล้างภาชนะ เตรียมอุปกรณ์และเครื่องใช้ เตรียมอาหารสด ปรุงอาหาร เตรียมสถานที่ ขายอาหารและทำบัญชีขายของ นักเรียนที่ได้ฝึกปฏิบัติส่วนมากนำความรู้ไปใช้ที่บ้านและยังนำความรู้ไปบอกผู้ปกครอง การทำงานโดยการแบ่งกลุ่มกันทำงาน

4. นักเรียนส่วนมากมีความเห็นว่า อาหารที่โรงเรียนจัดทำสะอาด มีประโยชน์และราคาถูก

5. ในการประชุมที่โรงเรียน นักเรียนส่วนมากตอบว่าครูใหญ่หรืออาจารย์ใหญ่เคยกล่าวถึงเรื่องอาหารกลางวัน

6. การเกษตร นักเรียนส่วนมากเคยปลูกพืช โดยส่วนมากปลูกปีละ 1 ครั้งในฤดูฝน การเลี้ยงสัตว์ยังไม่เคยจัดทำ

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน ปรากฏผลดังนี้

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ประสบปัญหาด้านต่าง ๆ เรียงลำดับน้ำหนักของปัญหาจากมากไปหาน้อยดังนี้

1. ปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ การเกษตรและการลมนาลม ($\bar{X}$ = 2.9917)

2. ปัญหาด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ($\bar{X}$ = 2.9071)

3. ปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ($\bar{X}$ = 2.6812)

4. ปัญหาด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ($\bar{X}$ = 2.5850)

5. ปัญหาด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน ($\bar{X}$ = 2.3500)

6. ปัญหาด้านการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี ($\bar{X}$ = 2.2708)

การวิเคราะห์ปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในแต่ละด้าน ปรากฏผลดังนี้

1. ปัญหาในด้านความร่วมมือของคณะครู กรรมการโครงการ ผู้ปกครองนักเรียน และกรรมการศึกษา พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง

ปัญหาที่โรงเรียนประสบในระดับปานกลาง ได้แก่ การให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน การให้ความร่วมมือของนักเรียนและการให้ความร่วมมือของคณะกรรมการศึกษา ส่วนปัญหาที่โรงเรียนประสบอยู่ในระดับน้อย ได้แก่ การให้ความร่วมมือของคณะครูและการให้ความร่วมมือของคณะกรรมการโครงการ

2. ปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาน้อย

ปัญหาที่โรงเรียนประสบในระดับมาก คือ ปัญหาสินค้ามีราคาแพง ส่วนปัญหาอื่น ๆ ที่โรงเรียนประสบอยู่ในระดับน้อย ได้แก่ ปัญหาการทำบัญชีการเงินของโครงการ ปัญหาการเบิกจ่ายเงินซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง ปัญหาการเก็บรักษาเงินของโครงการ ปัญหาเงินไม่เพียงพอที่จะซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเพิ่มเติม และปัญหาการจัดบริการอาหารกลางวันประสบกับการขาดทุน

3. ปัญหาในด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง

ปัญหาที่โรงเรียนประสบในระดับมาก ได้แก่ ปัญหาขาดน้ำดื่มและน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ปัญหาที่โรงเรียนประสบในระดับปานกลาง ได้แก่ ปัญหาการขาดน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ ปัญหาขาดสถานที่ประกอบอาหาร ปัญหาขาดสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ และปัญหาอื่น ๆ อยู่ในระดับน้อย ได้แก่ ปัญหาขาดสถานที่เก็บภาชนะ สถานที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัว สถานที่เก็บอาหารแห้งและอาหารสดที่เหลือใช้ในแต่ละวัน

4. ปัญหาด้านการเรียนการสอน การประสานงานและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง

ปัญหาที่ประสบในระดับมาก ได้แก่ ปัญหาการจัดตารางสอนเพื่อสนับสนุนโครงการ ปัญหาที่ประสบในระดับปานกลาง ได้แก่ ปัญหาการประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ปัญหาการปฏิบัติจริงในด้านการเรียนงานเกษตรและงานบ้าน ปัญหาการเผยแพร่ความรู้แก่ชุมชนและผู้ปกครอง ปัญหาการขาดการติดตามประเมินผลโครงการ และปัญหาการประสานงานกับจังหวัดและอำเภอ ปัญหาอื่นอยู่ในระดับน้อย ได้แก่ ปัญหาความรู้ความเข้าใจในนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

5. ปัญหาในด้านภาวะโภชนาการของนักเรียน พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาน้อย

ปัญหาที่โรงเรียนประสบในระดับปานกลาง ได้แก่ ปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินโครงการ ปัญหาอื่นอยู่ในระดับน้อย ได้แก่ ปัญหาบริโภคนิสัยของนักเรียนที่มีต่ออาหาร

ที่ทางโรงเรียนจัดบริการ ปัญหานักเรียนส่วนใหญ่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์ และปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินโครงการ

6. ปัญหาอื่น ๆ พบว่า ค่าเฉลี่ยโดยส่วนรวมอยู่ในระดับมีปัญหาปานกลาง

ปัญหาอื่น ๆ ที่โรงเรียนประสบในระดับมาก ได้แก่ ปัญหาการขาดแหล่งน้ำและสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการ ปัญหาการคมนาคมระหว่างโรงเรียนกับตลาดไม่สะดวก ปัญหาที่ประสบในระดับปานกลาง ได้แก่ ปัญหาอัตรากำลังครูไม่พอ ปัญหานักเรียนนิยมรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์ เช่น น้ำแข็ง และผลไม้ดอง เป็นต้น ปัญหาอื่นอยู่ในระดับน้อย ได้แก่ ปัญหานักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวัน ปัญหาการจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการไม่สัมพันธ์กับการทำอาหารกลางวัน

อภิปรายผล

ตอนที่ 1 สภาพข้อมูลทั่วไปของโรงเรียน

1.1 ขนาดของโรงเรียนกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา พบว่า ส่วนมากจะเป็นโรงเรียนขนาดเล็กมาก โรงเรียนที่มีนักเรียนน้อยที่สุดมีนักเรียน 28 คน โรงเรียนที่มีนักเรียนมากที่สุดมีนักเรียน 358 คน จำนวนครูส่วนมากมีพอดีกับชั้นเรียน นอกนั้นมีไม่ครบชั้น ทำให้ครูมีภาระในด้านการสอนมาก และครูยังมีงานด้านอื่นนอกเหนือจากงานวิชาการ เช่น งานด้านอาคารสถานที่ ด้านธุรการ ด้านบัญชีและพัสดุ เป็นต้น และจากสาเหตุที่จำนวนนักเรียนน้อย ทำให้การจัดกิจกรรมทำได้ยาก สภาพดังที่กล่าวมาพบมากในโรงเรียนขนาดเล็ก สมเดช มุงเมือง (สมเดช มุงเมือง 2525 : 16 – 20) ได้กล่าวถึงจุดอ่อนของโรงเรียนขนาดเล็กไว้หลายประการ เช่น งบประมาณต่อหัวของนักเรียนจะได้รับน้อยไม่เพียงพอต่อการจัดดำเนินการในโรงเรียน การมีนักเรียนจำนวนน้อยเป็นการยากที่จะจัดกิจกรรมและประสบการณ์ทางการศึกษาอย่างกว้างขวางให้แก่นักเรียนได้ เป็นต้น นอกจากนี้จากผลการศึกษาของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครสวรรค์ (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครสวรรค์ 2525 : 36 – 39) พบว่า โรงเรียนประถมศึกษาขนาดเล็กมีอุปสรรคและปัญหาทั่วไปพอสรุปได้ดังนี้ การบริหารไม่มีแรงจูงใจที่จะบริหารงาน การจัดการ

ศึกษาของโรงเรียนเป็นไปด้วยความเฉื่อยชา เป็นกันเอง และไม่เข้มงวดที่จะปฏิบัติตามคำสั่ง ผู้สอนสอนไม่ครบตามเนื้อหาตามที่กำหนดไว้ในแผนการสอนเนื่องจากนักเรียนน้อยเกินไป ผู้บริหารระดับจังหวัดและอำเภอให้ความสำคัญในการตรวจสอบ ติดตามผลการจัดการศึกษาโรงเรียนขนาดเล็กค่อนข้างน้อย จากผลการศึกษาและการพบปัญหาของโรงเรียนขนาดเล็กดังที่กล่าวมาสอดคล้องกับผลการศึกษาด้านสภาพที่ผู้วิจัยได้ศึกษาไว้ สาเหตุดังกล่าวจึงเป็นสภาพหนึ่งที่ทำให้การจัดโครงการอาหารกลางวันมีปัญหาในด้านการดำเนินงาน

1.2 พื้นที่ของโรงเรียน โรงเรียนบนเกาะส่วนมากมีพื้นที่กว้าง คือ มีเนื้อที่มากกว่า 10 ไร่ขึ้นไป ขนาดของพื้นที่โรงเรียนนี้ตรงกับเกณฑ์มาตรฐานโรงเรียนประถมศึกษาที่กระทรวงศึกษาธิการ (กระทรวงศึกษาธิการ 2517 : 3) ได้กำหนดมาตรฐานขั้นต่ำของที่ตั้งและบริเวณโรงเรียนประถมศึกษาที่มีขนาด 1 – 24 ห้องเรียนไว้ว่า ควรมีที่ดินไม่ต่ำกว่า 6 ไร่ เพราะจะได้ใช้เนื้อที่ให้เป็นประโยชน์ในด้านการสนับสนุนการเรียนการสอน ปัญญา สมบูรณ์ศิลป์ (ปัญญา สมบูรณ์ศิลป์ 2523 : 45 – 46) กล่าวถึงพื้นที่โรงเรียนควรมีขนาดกว้างใหญ่เพื่อพอแก่การบรรจุเครื่องอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ลงไป เช่น การวางอาคารต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม การมีสนามเด็กเล่น การมีพื้นที่พอปลูกต้นไม้เพื่อดูสวยงามร่มรมย์ การสร้างโรงฝึกงาน โรงอาหาร ฯลฯ และการใช้บริเวณพื้นที่สำหรับทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ ทำการเกษตรโดยการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ แต่พื้นที่โรงเรียนที่ศึกษาโดยมากเป็นพื้นที่ว่างเปล่าต้องปรับปรุงก่อนจึงจะใช้ประโยชน์ได้ เพราะพื้นที่ประกอบด้วยหิน การปรับปรุงพื้นที่จะต้องใช้งบประมาณสูง โรงเรียนส่วนมากไม่มีงบประมาณที่จะดำเนินการปรับปรุง โดยเฉพาะการปรับปรุงพื้นที่เพื่อใช้ประโยชน์ทางการเกษตรมีแรงงานจากนักเรียนเพียงบางส่วน จึงทำให้โรงเรียนโดยส่วนมากที่มีพื้นที่โรงเรียนมาก ใช้เนื้อที่เพื่อการเกษตรน้อยกว่า 1 ไร่ แต่มีบางโรงเรียนที่พยายามปรับปรุงดินเพื่อใช้ทำการเกษตรให้มากขึ้น โดยการขุดดินเลนผสมกับเศษใบไม้และปุ๋ยคอก นำดินดังกล่าวมาใส่กระถางเพื่อใช้ปลูกพืชซึ่งก็ได้ผลงอกงามดีแต่ทำได้เพียงเล็กน้อย

1.3 สถานที่ตั้งโรงเรียน โรงเรียนส่วนมากอยู่ห่างจากชุมชนแออัดหรือบริเวณท่าเรือของเกาะประมาณ 3 กิโลเมตร ที่อยู่อาศัยของประชาชนบนเกาะมีกระจายไปตามส่วน

ต่าง ๆ ของเกาะเพื่อสะดวกในการทำมาหากิน บางแห่งอยู่ไกลเกิน 3 กิโลเมตร จากการศึกษาข้อมูลด้านสภาพ พบว่า การเดินทางมาโรงเรียนของนักเรียนส่วนมากเดินมาโรงเรียน บางโรงเรียนนักเรียนต้องนั่งเรือและต้องเดินต่อไปที่โรงเรียนอีก ทำให้เสียเวลาในการเดินทาง ในเรื่องที่ตั้งของโรงเรียน สายหยุด ชมานนท์ พยอม ตันมณี และอรวรรณ ชมชัยยา (สายหยุด ชมานนท์ พยอม ตันมณี และอรวรรณ ชมชัยยา 2521 : 19 - 20) ได้กล่าวไว้ว่า โรงเรียนควรอยู่ห่างจากหมู่บ้านที่เป็นย่านชุมชนไม่เกิน 3 กิโลเมตร ซึ่งสอดคล้องกับพระราชบัญญัติประถมศึกษา ทั้งนี้เพื่อต้องการให้นักเรียนมาทันเวลา ป้องกันอุบัติเหตุที่จะเกิดขึ้นและนักเรียนไม่เหน็ดเหนื่อยในการเดินทางมาโรงเรียน แต่จากการศึกษาสภาพของโรงเรียนบนเกาะดังที่กล่าว นักเรียนบางแห่งต้องเดินทางไกลเกิน 3 กิโลเมตร ทำให้นักเรียนเหน็ดเหนื่อยในการเดินทาง จากเหตุผลดังกล่าวเป็นอีกสภาพหนึ่งซึ่งทำให้การจัดกิจกรรมอาหารกลางวันในบางโรงเรียนที่ให้นักเรียนซึ่งมีจำนวนน้อยเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ตอนเช้าก่อนเข้าเรียนไม่ได้ผล ต้องใช้เวลาเรียนทำกิจกรรม ทำให้เกิดผลเสียกับการเรียน คือ รบกวนเวลาเรียนกลุ่มประสบการณ์อื่นจนต้องงดทำกิจกรรมอาหารกลางวันไป

1.4 แหล่งอาหาร จากผลการศึกษาพบว่า ไม่มีตลาดประจำหมู่บ้านในแต่ละโรงเรียนที่อยู่บนเกาะ มีแต่ร้านค้าซึ่งเจ้าของร้านซื้อของจากบนฝั่งไปขาย การคมนาคมติดต่อซื้อสินค้าลำบาก เป็นเหตุให้สินค้าที่นำมาขายมีราคาแพง จากการศึกษาสภาพของแหล่งการประมง พบว่า การประมงน้ำตื้นทำกันบ้างเพียงเล็กน้อย ส่วนการประมงน้ำลึกเมื่อจับปลาได้ก็นำไปขายนอกพื้นที่ เหล่านี้เป็นสาเหตุทำให้อาหารจำพวกปลามีน้อยไม่เพียงพอกระจายทั่วหมู่บ้าน มีบางกลุ่มเท่านั้นที่มีอาหารจำพวกปลารับประทานอย่างเพียงพอ จึงทำให้บุคคลบางกลุ่มขาดแคลนอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับทวีรัสม์ ธนาคม (ทวีรัสม์ ธนาคม 2521 ข : 224) ที่กล่าวถึงโครงการสำรวจนิสัยการรับประทานอาหารของชาวบ้านในภาคใต้ โดยพบว่ามีภาวะทุพโภชนาการมีการขาดโปรตีนและแคลอรี่มากในชาวบ้านที่อยู่ตามแถบชายทะเล อาหารที่มีขายในหมู่บ้านส่วนมากมีราคาแพง จากสภาพดังกล่าวทำให้โรงเรียนต้องซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในราคาแพงต้นทุนในการผลิตอาหารจึงมีราคาสูงตามด้วย แต่บางโรงเรียนพยายามขายไม่ให้ราคาสูงเกิน

กำลังเงินของนักเรียน ผลทำให้บางโรงเรียนประสบปัญหาขาดทุนอยู่เสมอ นอกจากนั้นการซื้อวัตถุดิบในหมู่บ้านยังจำกัด ไม่สามารถหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารได้ตามเนื้อหาของหลักสูตร อาหารดิบที่มีขายมีมากเป็นบางชนิดทำให้การทำอาหารในแต่ละครั้งซ้ำกัน เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้นักเรียนไม่นิยมรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด

1.5 น้ำคืมน้ำใช้ โดยทั่วไปแหล่งน้ำจืดบนเกาะได้จากการขุดบ่อ น้ำที่ได้มีลักษณะสีขาวขุ่นและบ่อมีขนาดลึกมาก คือ ลึกเกิน 5 เมตร การขุดทำด้วยความยากลำบากเพราะพื้นดินแข็ง การนำน้ำขึ้นมาใช้โดยวิธีการใช้ภาชนะตักขึ้นมาเนื่องจากโรงเรียนโดยส่วนมากไม่มีเครื่องสูบน้ำ ดังนั้นทางโรงเรียนจึงเห็นความจำเป็นในการเก็บน้ำฝนไว้ใช้ แต่จากการศึกษาด้านสภาพแหล่งน้ำ พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีน้ำไว้เป็นน้ำคืมน้ำใช้ไม่เพียงพอตลอดปี ถ้าไม่เพียงพอจึงใช้น้ำจากบ่อน้ำ มีบางโรงเรียนที่ทำน้ำประปาโดยการกักน้ำจากน้ำที่ตกจากบนเขา ซึ่งก็ช่วยแก้ปัญหาเรื่องน้ำคืมน้ำใช้ไปได้บ้าง ทำให้การใช้น้ำของโรงเรียนบนเกาะต้องใช้อย่างประหยัดเพื่อให้มีน้ำไว้คืมตลอดปี จากเหตุผลดังกล่าวเป็นสาเหตุทำให้การเกษตรซึ่งต้องใช้น้ำจากบ่อหรือใช้น้ำฝนมีปัญหา ต้องใช้น้ำเพื่อการเกษตรเพาะปลูกพืชน้อยลง

1.6 ด้านวัตถุประสงค์ของโครงการ พบว่า โรงเรียนส่วนมากเห็นว่าวัตถุประสงค์ของโครงการที่มีความสำคัญอันดับแรก คือ ให้นักเรียนได้เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพในวิชางานบ้านและงานเกษตรได้ฝึกปฏิบัติจริง ที่เป็นเช่นนี้เพราะในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติของกลุ่มวิชาดังกล่าว ผู้ปกครองนักเรียนส่วนมากไม่มีเงินให้นักเรียนสำหรับซื้อวัสดุฝึกภาคปฏิบัติ ได้แก่ การทำอาหาร การปลูกพืช จึงทำให้บางครั้งไม่ได้ฝึกปฏิบัติ เมื่อโครงการอาหารกลางวันมีงบประมาณให้ดำเนินการโดยที่นักเรียนไม่ต้องเสียเงิน เพียงแต่ให้นักเรียนเป็นผู้ร่วมทำกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน ผลผลิตที่ได้ก็นำไปจำหน่ายเป็นอาหารกลางวัน จึงทำให้โรงเรียนส่วนมากเห็นความสำคัญของวัตถุประสงค์ข้อนี้มาก ส่วนวัตถุประสงค์ที่โรงเรียนส่วนมากเห็นว่ามีความสำคัญน้อย คือ เพื่อนำผลประโยชน์จากการจำหน่ายไปใช้ในด้านอื่น ทั้งนี้คงเป็นเพราะในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนบนเกาะต้องจำหน่ายในราคาถูก เพื่อให้พอดีกับกำลังเงินของนักเรียนส่วนมากสามารถซื้อได้ นอกจากนี้โรงเรียนต่าง ๆ ยังต้องการให้โครงการอาหารกลางวันดำเนินต่อไป

จึงนำผลกำไรที่ได้มาใช้เฉพาะในโครงการอาหารกลางวันเท่านั้น ทำให้ไม่นำผลประโยชน์ไปใช้ด้านอื่น

2. งบประมาณการเงิน

2.1 งบประมาณสำหรับการลงทุนนับว่าเป็นสิ่งจำเป็นมาก แต่โรงเรียนส่วนมากก็ได้รับงบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข : 78) โรงเรียนละ 8,000 บาท ทางโรงเรียนก็จัดสรรเงินซื้อวัสดุอุปกรณ์งานครัวและงานเกษตร จากการศึกษาพบว่า โรงเรียนส่วนมากจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์มีรายการเหมือนกันเนื่องจากผู้บริหารเป็นผู้สั่งซื้อ ครูที่ทำหน้าที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารและครูที่สอนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพไม่ได้มีส่วนร่วมในการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์ ทำให้ได้อุปกรณ์บางอย่างไม่เหมาะสมกับสภาพและความจำเป็นที่ต้องใช้ในบางโรงเรียน เช่น การสั่งซื้อเตาแก๊สในบางโรงเรียนเห็นว่าช่วยทำให้ประหยัดเวลาในการทำอาหาร เกิดความสะดวกและสะอาด แต่บางโรงเรียนเห็นว่าการใช้เตาแก๊สทำให้ต้นทุนในการผลิตอาหารสูง เกิดปัญหาเวลาแก๊สหมดเพราะการเดินทางไม่สะดวก นอกจากนี้บางแห่งถ่านมีราคาถูก ทางโรงเรียนจึงใช้เตาถ่านแทน ทำให้ต้องทิ้งเตาแก๊สไว้ ดังนั้นเตาแก๊สที่ซื้อมาจึงใช้ประโยชน์ได้น้อยไม่คุ้มค่าในบางโรงเรียน ดังนั้นในการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์ครั้งต่อไปจึงควรให้ครูผู้มีหน้าที่ในการประกอบอาหารและครูที่สอนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพมีส่วนร่วมในการสั่งซื้อวัสดุอุปกรณ์ดังกล่าว

2.2 ด้านเงินทุนที่ใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในปัจจุบัน โรงเรียนต่าง ๆ ยังคงดำเนินการอยู่โดยใช้เงินที่เหลือจากเงินทุนที่ได้รับ จากผลการศึกษาพบว่า โรงเรียนส่วนมากประสบปัญหาการขาดทุนเพียงเล็กน้อย (จำนวน 3 โรงเรียน, ร้อยละ 60) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ 2528 : 52) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากขาดทุนเล็กน้อย (ร้อยละ 67.24) การที่โรงเรียนต่าง ๆ ขาดทุนเนื่องมาจากโรงเรียนบนเกาะส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก นักเรียนที่มารับบริการมีจำนวนน้อย การลงทุนซื้อวัสดุดิบมาประกอบอาหารมีราคาสูง แต่นักเรียนส่วนมากนำเงินมาโรงเรียนคนละ 2 - 3 บาท การจำหน่ายอาหารจึงต้องจำหน่ายในราคาถูกเพื่อให้

เหมาะสมกับกำลังเงินของนักเรียนที่จะซื้อและให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า บางครั้งทางโรงเรียนต้องให้บริการฟรีแก่นักเรียนยากจนจึงทำให้ขาดทุน นอกจากนี้จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนส่วนน้อยที่ดำเนินการแล้วได้กำไร (จำนวน 2 โรงเรียน, ร้อยละ 40) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วราภร วราอัศวปติ (วราภร วราอัศวปติ 2526ข: 61) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนน้อยดำเนินการแล้วได้กำไร (ร้อยละ 59.48) โรงเรียนที่ได้กำไรนั้นเป็นเพราะมีจำนวนนักเรียนมาก (358 คน) และนักเรียนมารับบริการมาก ในการประกอบอาหารที่มีปริมาณมากทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำลง นอกจากนี้ทางโรงเรียนยังจัดบริการอาหารกลางวันทุกวันจึงทำให้โรงเรียนได้กำไรมาก แต่จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนที่มีจำนวนนักเรียนน้อย (53 คน) และนักเรียนมารับบริการน้อย ดำเนินการแล้วได้กำไรเนื่องจากครูทุกคนในโรงเรียนนั้นร่วมรับประทานอาหารกลางวัน และจ่ายเงินในอัตราที่แน่นอน คือ วันละห้าบาท ซึ่งเมื่อเฉลี่ยกับราคาอาหารของนักเรียนแล้วจึงทำให้โรงเรียนได้กำไรเล็กน้อย นอกจากนี้บางครั้งทางโรงเรียนได้ซื้อวัตถุดิบจากชาวบ้านในราคาถูกด้วย จึงทำให้โรงเรียนดังที่กล่าวมาดำเนินการแล้วได้กำไร

2.3 การทำบัญชีรับ-จ่าย โรงเรียนส่วนมากให้หัวหน้าโครงการเป็นผู้จัดทำ (จำนวน 3 โรงเรียน, ร้อยละ 60) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 61) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากหัวหน้าโครงการเป็นผู้ทำบัญชีรับจ่าย (ร้อยละ 72.98) เป็นการเหมาะสมแล้วที่ผู้ทำงานเป็นผู้จัดทำบัญชี ซึ่งจะทำให้สามารถลดปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นลงได้ การทำบัญชีโรงเรียนส่วนมากทำเป็นปัจจุบัน เป็นเพราะในการทำงานได้แบ่งหน้าที่กันรับผิดชอบทำให้งานกระจาย การทำงานจึงไม่ซ้ำซ้อนกันและทำต่อเนื่องกันไป ส่วนบางโรงเรียนไม่ทำเป็นปัจจุบันเพราะมีครูรับผิดชอบคนเดียว ซึ่งทำหน้าที่ทั้งประกอบอาหาร ทำรายการใช้จ่ายในแต่ละวัน และจัดทำบัญชีการเงินของโครงการอีก ทำให้บางครั้งไม่ได้ทำบัญชี และประกอบกับทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 40) ได้กำหนดระเบียบการเงินของโครงการอาหารกลางวัน โดยใช้ระบบเงินยืมเพื่อใช้เป็นค่าจัดซื้ออาหารสดและอาหารแห้งเพื่อนำมาประกอบอาหารเป็นไปอย่างคล่องตัว ทางโรงเรียนจึงยืมเงินไว้เป็นสัปดาห์แล้วส่งเงินยืมคืนโดยไม่ลงรายการบัญชีเงินสดเหลือประจำวัน จึงทำให้การทำบัญชีไม่เป็นปัจจุบัน

3. ด้านสถานที่

3.1 จากการวิเคราะห์สภาพโรงอาหาร พบว่า โรงเรียนที่มีโรงอาหารโดยเฉพาะมีจำนวนน้อยมาก (จำนวน 1 โรงเรียน) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ บุญเลิศ เสนีวงศ์ ณ อยุธยา (บุญเลิศ เสนีวงศ์ ณ อยุธยา 2527 : 85) ที่พบว่าโรงเรียนจำนวนน้อยที่มีโรงอาหารโดยเฉพาะ (ร้อยละ 38.75) เนื่องมาจากโรงเรียนส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็กมาก มีจำนวนนักเรียนน้อย การจัดสรรเงินด้านอาคารสถานที่ได้รับการพิจารณาน้อย จึงทำให้อาคารไม่เพียงพอต้องใช้อาคารอื่น ๆ เป็นโรงอาหาร

3.2 โรงครัวของโรงเรียน จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนที่มีโรงอาหารจะแบ่งส่วนหนึ่งของโรงอาหารเป็นโรงครัว หรือใช้บริเวณที่ใกล้เคียงกับโรงอาหารเป็นโรงครัว ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการปรุงและการขนย้ายอาหาร จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนส่วนมากไม่มีโรงครัว (จำนวน 4 โรงเรียน, ร้อยละ 80) ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับการศึกษาของบุญชื้น เตชะกัมพุช (บุญชื้น เตชะกัมพุช 2519 : 60 - 61) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากไม่มีโรงครัวโดยเฉพาะ (ร้อยละ 95.80) กระทรวงสาธารณสุข (กระทรวงสาธารณสุข 2526 : 14) ได้เสนอว่า โรงครัวเป็นแหล่งสำคัญมากที่จะทำให้การประกอบอาหารได้สะอาดถูกหลักอนามัยและปลอดภัยจากโรคติดต่อ แต่จากการศึกษาพบว่าสถานที่ที่เป็นโรงครัวของโรงเรียนต่าง ๆ ส่วนมากจะเน้นเพียงให้มีเตาไฟที่ใช้ปรุงอาหาร ไม่มีที่สำหรับวางอาหาร ในโรงเรียนที่ใช้สถานที่อื่นเป็นโรงครัวซึ่งเป็นที่โล่งไม่ถูกต้องตามลักษณะห้องครัว เช่น โรงเรียนที่ใช้ระเบียงโรงเรียน ภายในห้องเรียน หรือข้างอาคารเรียน เป็นต้น ทำให้การทำงานไม่สะดวก กลิ่นอาหารรบกวนนักเรียนที่เรียนหนังสืออยู่ มีแมลงวันและสัตว์เลี้ยง ได้แก่ สุนัข แมว เข้าไปรบกวนได้ จากสภาพดังกล่าวแสดงว่าโรงเรียนส่วนมากยังเห็นความสำคัญของโรงครัวน้อย ซึ่งทั้งนี้อาจเนื่องมาจากโรงเรียนไม่มีงบประมาณในการสร้างโรงครัวที่เป็นสัดส่วนถูกต้องจึงต้องใช้สถานที่ต่าง ๆ แทน

3.3 สถานที่นั่งรับประทานอาหาร จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนที่มีโรงอาหารและนักเรียนนั่งรับประทานในโรงอาหารมีที่นั่งไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียนเนื่องมาจากสถานที่

คับแคบและนักเรียนมีจำนวนมาก จึงทำให้ที่นั่งไม่เพียงพอ ทางโรงเรียนได้พยายามหาทางแก้ไขโดยการทำที่สำหรับนั่งข้างนอกโรงอาหารให้นักเรียนนั่งรับประทาน บางโรงเรียนใช้อาคารที่ใช้เป็นโรงอาหารในรูปอาคารเอนกประสงค์สำหรับทำกิจกรรมอย่างอื่นอีก เช่น ใช้เป็นโรงฝึกพลศึกษา ใช้เป็นโรงฝึกงาน ที่เรียนหนังสือ เป็นต้น นับว่าเป็นการใช้อาคารได้คุ้มค่า ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของ สุชาติ โสมประยูร (สุชาติ โสมประยูร 2519 : 43) ที่กล่าวว่า การออกแบบโรงอาหารควรจะออกแบบให้เป็นอาคารเอนกประสงค์ คือสามารถใช้ทำกิจกรรมอื่นได้ แต่จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนต่าง ๆ ที่ใช้โรงอาหารในรูปแบบอาคารเอนกประสงค์ยังไม่มีระบบ จึงทำให้เกิดความไม่สะดวกในการใช้สถานที่ เจือศรี ลักษณะงาม (เจือศรี ลักษณะงาม 2527 : 72) กล่าวว่า ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับโรงเรียนที่จัดอาหารกลางวัน ดังนั้นโรงเรียนที่พบปัญหาเหล่านี้จึงจำเป็นต้องหาทางแก้ไข ซึ่งโรงเรียนในกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาครั้งนี้แก้ไขโดยใช้สถานที่อื่นแทน คือ ใช้ใต้ถุนอาคารเรียน ใช้ระเบียงอาคาร ใช้รมไม้ ใช้ห้องเรียน และจัดให้นักเรียนรับประทานอาหารไม่พร้อมกัน

3.4 สถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์การเกษตรมักเก็บไว้ในห้องพัสดุเพราะไม่มีที่เก็บวัสดุการเกษตรโดยเฉพาะ นอกจากนี้วัสดุการเกษตรเป็นสื่อการเรียนการสอนที่จำเป็นต้องใช้บุคคลจึงต้องจัดไว้รวมกับสื่อชนิดอื่น ส่วนสถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์งานแล้วพบว่าโรงเรียนโดยส่วนมากไม่มีตู้เก็บอย่างมิดชิดโดยเฉพาะ จะเก็บบนชั้นโล่งหรือแขวนไว้มุมใดมุมหนึ่งของสถานที่ที่ใช้แทนโรงครัว ทั้งนี้เพราะสถานที่ที่ใช้เป็นโรงครัวคับแคบ การเก็บวัสดุอุปกรณ์งานครัวควรเก็บไว้ในสถานที่ที่เป็นโรงครัวเพื่อความสะดวกและประหยัดเวลา และทางโรงเรียนไม่มีงบประมาณในการจัดหาตู้สำหรับเก็บวัสดุอุปกรณ์ จึงทำให้ต้องแขวนอุปกรณ์ไว้มุมใดมุมหนึ่ง การแขวนอุปกรณ์จัดไว้เป็นหมวดหมู่ทำให้สะดวกในการหยิบใช้ ประหยัดเนื้อที่และทำให้เกิดความเป็นระเบียบ แต่มีข้อเสียคือ ในโรงเรียนที่จัดอาหารเป็นบางวันทำให้ฝุ่นเกาะ ทางโรงเรียนแก้ไขโดยการล้างก่อนนำมาใช้ทุกครั้ง

3.5 สถานที่เก็บอาหารแห้งและอาหารสด สถานที่เก็บอาหารสด ได้แก่ ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง นับว่าเป็นสิ่งที่สำคัญ วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2522 : 44) กล่าวว่า ที่เก็บอาหารสดมีความจำเป็นสำหรับเก็บอาหารเหลือใช้ หลังการเตรียมและ

ประกอบอาหารในแต่ละมื้อจะมีอาหารเหลือใช้จำนวนไม่น้อย อาหารเหล่านี้ถ้าเก็บอย่างดีจะสามารถใช้ได้อีก ที่เก็บอาหารสดควรจะเป็นตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง จากความสำคัญของที่เก็บอาหารสดดังกล่าว จะเห็นว่าสามารถช่วยให้ประหยัดได้มาก แต่จากการศึกษาสภาพด้านแหล่งพลังงานของโรงเรียน พบว่า โรงเรียนบนเกาะส่วนมากไม่มีไฟฟ้าใช้จึงทำให้ไม่มีอุปกรณ์ที่เป็นที่เก็บอาหารสด ดังนั้นโรงเรียนต่าง ๆ จึงซื้ออาหารสดมาให้พอดีกับการจัดทำอาหารในแต่ละครั้ง ส่วนสถานที่เก็บอาหารแห้งนั้นโรงเรียนส่วนมากไม่มี เนื่องจากทางโรงเรียนไม่มีเงินพอที่จะจัดซื้ออาหารแห้งมาเก็บไว้เพื่อทำอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ วราภร วราอัศวปติ (วราภร วราอัศวปติ 2526ข : 62) ที่กล่าวไว้ว่า หน่วยเก็บอาหารในโรงเรียนมีทุนทรัพย์น้อย การซื้ออาหารมาเก็บไว้ไม่สามารถทำได้ ถึงแม้ว่าการซื้ออาหารมาเก็บจำนวนมากจะทำให้ราคาถูกลง อีกสาเหตุหนึ่งคือ โรงเรียนส่วนมากต้องเปลี่ยนครูที่ทำหน้าที่ประกอบอาหาร การจัดทำอาหารจัดทำเป็นบางวัน ครูที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารจึงจัดซื้อวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารให้พอดีกับการจัดทำในแต่ละครั้ง นอกจากนี้จากนโยบายการจัดอาหารกลางวันที่มุ่งให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการคิดคำนวณราคาและปริมาณอาหาร จึงทำให้ครูและนักเรียนที่มีหน้าที่ปรุงอาหารในแต่ละครั้งซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหารให้พอดีกับการทำอาหารจำหน่ายในแต่ละครั้ง ทำให้ไม่มีอาหารสดและอาหารแห้งเหลือไว้สำหรับเก็บ จากสภาพและสาเหตุดังกล่าวทำให้โรงเรียนต่าง ๆ ไม่มีที่เก็บอาหารแห้งและอาหารสด

3.6 สถานที่เก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ จากการศึกษาสภาพข้อมูลด้านสถานที่ พบว่า โรงเรียนบนเกาะมีสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะที่เป็นสัดส่วนเพียง 1 โรงเรียน อีก 4 โรงเรียนไม่มีที่ล้างโดยเฉพาะใช้สถานที่ชั่วคราวแทน สถานที่ดังกล่าวยังไม่ถูกสุขลักษณะตามที่ วัฒนา ประทุมสินธุ์ (วัฒนา ประทุมสินธุ์ 2522 : 44) ได้กล่าวถึงหน่วยเก็บล้างไว้ว่า ควรมีที่พักอุปกรณ์ นอกจากนี้ควรมีที่เก็บเศษอาหาร มีทางระบายน้ำเสีย ดังนั้นสถานที่เก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ของโรงเรียนบนเกาะจึงไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการแพร่ของเชื้อโรคได้ ดังที่ พัฒน์ สุจำนงค์ (พัฒน์ สุจำนงค์ 2526 : 35) ได้กล่าวไว้ว่า สถานที่เก็บล้างภาชนะเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำอาหารไม่ดี ไม่สะอาดพอ โอกาสที่โรคจะระบาดหรือ

เกิดจากความสกปรกมีมากขึ้น สาเหตุที่โรงเรียนต่าง ๆ ให้ความสำคัญแก่สถานที่ด้านนี้น้อย เพราะโรงเรียนส่วนมากทำอาหารเป็นบางวันจึงไม่คำนึงถึงสถานที่เก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ ในการล้างมักมอบหน้าที่ให้นักเรียนที่มีหน้าที่ล้างโดยครูได้ติดตามดูสถานที่ดังกล่าว จึงทำให้ไม่เห็นสภาพของสถานที่ นอกจากนี้สาเหตุที่สำคัญคือ โรงเรียนไม่มีงบประมาณในการทำสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ สภาพของสถานที่ล้างวัสดุอุปกรณ์ของโรงเรียนบนเกาะทั้งที่มีเป็นสัดส่วน แต่ไม่เหมาะสมกับความสูงของนักเรียน คือมีขนาดสูงจากพื้นดินประมาณ 80 เซนติเมตร ความสูงนี้ไม่สอดคล้องกับที่กระทรวงสาธารณสุข (กระทรวงสาธารณสุข 2526 : 19) กำหนดไว้ว่าอ่างน้ำสำหรับล้างมือของนักเรียนประถมศึกษาควรมีความสูงประมาณ 60 เซนติเมตร ดังนั้นอ่างน้ำที่มีอยู่จึงสูงเกินไปไม่เหมาะสมกับนักเรียน

4. วัสดุอุปกรณ์

4.1 จากผลการวิเคราะห์วัสดุอุปกรณ์งานครัว พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีวัสดุอุปกรณ์งานครัวที่จำเป็น เช่น หม้อสำหรับหุงข้าวและทำอาหาร , กะทะ , ทัพพี , ภาชนะสำหรับใส่ของ ล้างจานและช้อน เป็นต้น เพียงพอกับการทำอาหารให้พอดีกับจำนวนนักเรียนที่มารับบริการ (จำนวน 4 โรงเรียน, ร้อยละ 80) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 49) ที่พบว่า โรงเรียนส่วนมากมีวัสดุเครื่องครัวเพียงพอ (ร้อยละ 76.67) โรงเรียนทุกโรงเรียนบนเกาะได้รับเงินทุนดำเนินการจากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ และก่อนการดำเนินงานทางโรงเรียนได้ส่งครูและผู้บริหารเข้ารับการอบรมโดยได้รับคำแนะนำจากทางราชการให้ใช้เงินร้อยละ 25 ของเงินกองทุนที่ได้รับจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์เครื่องครัวและถ้วยชาม นอกจากนี้บางโรงเรียนได้มีการขอบริจาคจากชาวบ้านในเทศกาลทำบุญต่าง ๆ จึงทำให้วัสดุอุปกรณ์มีเพียงพอ มีเพียงส่วนน้อยที่ไม่เพียงพอโดยเฉพาะภาชนะใส่อาหารเนื่องมาจากโรงเรียนไม่มีสถานที่เก็บและประกอบกับทางโรงเรียนทำอาหารเป็นบางครั้ง จึงทำให้วัสดุอุปกรณ์กระจัดกระจายตามบ้านพักครู และเกิดการสูญหายบ้าง เวลานำมาใช้ทำให้วัสดุอุปกรณ์ไม่เพียงพอ และจากการศึกษาพบว่าโรงเรียนส่วนมากใช้จานสังกะสีเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร เนื่องมาจากจานสังกะสีมีความทนทานเหมาะสมกับนักเรียนในระดับนี้และมีราคาถูก

4.2 วัสดุงานเกษตร จากการศึกษาพบว่าวัสดุงานเกษตรจะมีเพียงพอกับการเรียนการสอนในวิชาเกษตรที่มีการเรียนการสอนอย่างจริงจังในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่สี่ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่หก ซึ่งทางโรงเรียนพิจารณาเห็นว่านักเรียนระดับนี้มีความสามารถที่จะใช้เครื่องมือต่าง ๆ ได้ ด้านคุณภาพของเครื่องมือหรือวัสดุอุปกรณ์การเกษตร วัสดุอุปกรณ์ที่จัดซื้อมาส่วนมากคุณภาพไม่ดี ไม่เหมาะสมกับพื้นที่บนเกาะซึ่งประกอบไปด้วยทิน ดังนั้นวัสดุอุปกรณ์ดังกล่าวจึงเสียหายง่ายและอยู่ในสภาพชำรุด บางโรงเรียนจะไม่ใช้เครื่องมือเหล่านี้ในบางฤดูจึงแขวนไว้อย่างเรียบร้อย เนื่องจากทางโรงเรียนปลูกพืชเพียงครั้งเดียวคือในฤดูฝนเท่านั้น ในฤดูอื่นมีปัญหาในด้านขาดแคลนน้ำและพื้นดินแข็งทำให้ขุดยาก สำหรับโรงเรียนที่มีเครื่องมือหรือวัสดุอุปกรณ์การเกษตรชำรุดใช้งานไม่ได้ หรือไม่เพียงพอในบางครั้งโรงเรียนแก้ปัญหาโดยให้นักเรียนนำอุปกรณ์ดังกล่าวมาจากบ้าน

5. บุคลากรที่เกี่ยวข้อง

5.1 ในการจัดดำเนินงานอาหารกลางวันในโรงเรียน พบว่า โรงเรียนทุกโรงเรียนมีคณะกรรมการดำเนินงาน วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526 ข : 42) และบุญเลิศ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา (บุญเลิศ เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา 2527 : 59) ก็พบว่าโรงเรียนส่วนมากจัดอาหารกลางวันโดยมีคณะกรรมการเป็นผู้รับผิดชอบ (ร้อยละ 89.39 และร้อยละ 88.75 ตามลำดับ) ที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะว่าการจัดอาหารกลางวันโดยมีคณะกรรมการรับผิดชอบเป็นหนทางหนึ่งที่จะทำให้โครงการนี้ดำเนินไปได้นาน ผู้รับผิดชอบโครงการนี้ของโรงเรียนส่วนมากผ่านการอบรมการจัดอาหารกลางวันมาแล้ว (ร้อยละ 60) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ เพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 62) ที่พบว่าโรงเรียนที่จัดอาหารกลางวันส่วนมากมีผู้รับผิดชอบที่ผ่านการอบรมมาแล้ว (ร้อยละ 62.26) ซึ่งเนื่องมาจากทางสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอให้ความสนใจ เอาใจใส่ในเรื่องนี้โดยการจัดอบรมให้ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบโครงการก่อนที่จะดำเนินงาน ส่วนโรงเรียนที่ไม่มีผู้ผ่านการอบรมทั้ง ๆ ที่ทางสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอจัดอบรมให้ทุกโรงเรียนเนื่องมาจากมีการโอนย้ายครูที่รับผิดชอบโครงการที่ผ่านการอบรมมาแล้ว จึงทำให้บางโรงเรียนไม่มีผู้รับผิดชอบโครงการที่ผ่านการอบรมมา สำหรับครูภายในโรงเรียนได้รับความรู้เรื่องการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยมีการจัดประชุมชี้แจงวิธี

ดำเนินการจากผู้บริหารโรงเรียน โดยการอ่านหนังสือคู่มือการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน จากการอ่านวารสารที่เกี่ยวข้องกับครู และจากการศึกษาในหนังสือเรียนของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เป็นที่น่าสังเกตว่าโรงเรียนส่วนมากจะมีคณะกรรมการอาหารกลางวันประกอบด้วยครูภายในโรงเรียนเท่านั้น ไม่มีบุคคลภายนอกร่วมด้วยเลย เป็นเพราะโรงเรียนกลัวความยุ่งยากในการตัดสินใจดำเนินงานและการติดต่อประสานงานกับบุคคลภายนอก

5.2 บุคลากรในการจัดซื้อ โรงเรียนส่วนมากจะจัดเจ้าหน้าที่รับผิดชอบการซื้ออาหารสดและอาหารแห้งหมุนเวียนกันไป ทั้งนี้เพราะครูแต่ละคนก็มีหน้าที่ในการสอนประจำทุกคนแล้ว ในการหมุนเวียนกันก็จะไม่เจาะจงเฉพาะครูหญิงแต่มีครูชายร่วมด้วย จากการศึกษาของธีรยุทธ เหล่าพานิชย์ และคนอื่น ๆ (ธีรยุทธ เหล่าพานิชย์ และคนอื่น ๆ 2527 : 84) ในเรื่องประสิทธิภาพของการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันในด้านค่านิยมเกี่ยวกับโภชนาการพบว่า เพศหญิงและเพศชายมีค่านิยมเกี่ยวกับโภชนาการไม่แตกต่างกัน ดังนั้นการจัดให้ครูชายร่วมรับผิดชอบจะทำให้เกิดผลดีคือ นักเรียนจะได้เห็นว่าในการทำอาหารนั้นไม่จำเป็นต้องนักเรียนหญิงเท่านั้นที่ทำอาหาร นักเรียนชายหรือครูชายก็ควรร่วมด้วย นอกจากนี้จากการศึกษาพบว่า ครูที่รับผิดชอบประกอบอาหารในแต่ละวันได้ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการคิดปริมาณและราคาอาหารดิบที่ต้องซื้อ บางโรงเรียนมอบหมายให้นักเรียนไปจัดซื้อตามรายการที่ช่วยกันคิดไว้ ซึ่งนับว่าเป็นสิ่งที่ดีที่ช่วยให้นักเรียนได้ฝึกคิด คำนวณ เพื่อนักเรียนจะได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

5.3 วุฒิครูทางด้านโภชนาการ จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนส่วนมากไม่มีครูที่มีวุฒิทางด้านโภชนาการ (จำนวน 3 โรงเรียน, ร้อยละ 60) ซึ่งผลนี้สอดคล้องกับการศึกษาของเพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 70) และบุญชื้น เดชะกัมพุช (บุญชื้น เดชะกัมพุช 2519 : 61) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากดำเนินงานโดยไม่มีครูที่มีวุฒิทางโภชนาการ (ร้อยละ 67.00 และร้อยละ 59.70 ตามลำดับ) แต่จะมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการบ้าง ครูที่มีวุฒิทางโภชนาการนับว่าเป็นผู้ที่สำคัญคนหนึ่งในการนำโครงการอาหารกลางวัน ที่เป็นเช่นนี้คงเป็นเพราะว่าการรับสมัครสอบบรรจุครูของโรงเรียนประถมศึกษา ไม่กำหนดคุณวุฒิของผู้สมัครจะกำหนดแต่เพียงวุฒิรวม เช่น ป.กศ.สูง ปริญญาตรี ฯลฯ ทำให้โรงเรียนได้รับการบรรจุครูไม่ตรงตามที่โรงเรียนต้องการ

6. รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน

6.1 การจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนบนเกาะส่วนใหญ่มีนักเรียนมากกว่าร้อยละ 50 มารับบริการ ส่วนครูรับบริการน้อยมาก โดยมากจะเป็นครูเวรที่รับผิดชอบปฏิบัติหน้าที่ประกอบอาหารเพราะต้องคอยดูแลความเรียบร้อยจนกระทั่งส่งเงินคืน

6.2 จากการวิเคราะห์พบว่า โรงเรียนที่ได้รับทุนในการจัดอาหารกลางวันส่วนมากจะจัดบริการได้เป็นเพียงบางวัน (จำนวน 3 โรงเรียน, ร้อยละ 60) ซึ่งผลนี้สอดคล้องกับสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ 2528 : 51) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากจัดอาหารกลางวันเป็นบางวัน (ร้อยละ 62.28) แต่ไม่สอดคล้องกับสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525ก: 38) วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526ข: 54) และเพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 65) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากจัดบริการอาหารกลางวันทุกวัน (ร้อยละ 83, ร้อยละ 72.97 และร้อยละ 58.50 ตามลำดับ) โดยเพ็ญศรี ลักษณะงาม ให้เหตุผลว่า ถ้าจัดแบบต่อเนื่องจะทำให้การจัดยืนยาวไปได้ เพราะถ้าวันไหนขาดทุนก็สามารถจะนำวันที่ได้กำไรมาเฉลี่ยได้ และแต่ละวันย่อมมีวัสดุเหลือใช้สามารถที่จะนำมาใช้ในวันต่อไปได้ ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตลง จากการศึกษาสภาพโรงเรียนบนเกาะพบว่า มีข้อจำกัดหลายด้านเช่น ราคาของแพงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง แต่ต้องขายให้นักเรียนในราคาถูก เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจและพอเหมาะกับกำลังเงินของนักเรียน และอาหารบางส่วนก็ให้บริการฟรีแก่นักเรียนที่ยากจน จึงทำให้ขาดทุนทุกครั้งที่จัดทำ ขาดบุคลากรดำเนินการโดยเฉพาะอัตรากำลังครูส่วนใหญ่จะมีพอดีกับชั้นเรียนและมีครูไม่ครบชั้น ครูต้องมีภาระในด้านงานการสอน และงานด้านอื่นของโรงเรียน กำลังซื้อมีน้อย ดังนั้นถ้าโรงเรียนจัดทำทุกวันการขาดทุนเพียงเล็กน้อยนาน ๆ เข้าก็จะเป็นผลให้ทุนหมุนเวียนลดลง โรงเรียนส่วนมากก็ไม่ได้มีนโยบายจัดหาเงินทุนเพิ่มเติม ซึ่งถ้าดำเนินการต่อกันไปก็จะหมดทุน เมื่อเป็นเช่นนี้โครงการอาหารกลางวันก็จะต้องหยุดดำเนินงาน นอกจากเหตุผลดังกล่าวแล้วทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 44 - 46) ได้เสนอรูปแบบในการจัดอาหาร

กลางวันไว้หลายรูปแบบและอนุญาตให้โรงเรียนจัดได้หลายรูปแบบ หรือรูปแบบใดรูปแบบหนึ่งตามสภาพของท้องถิ่น และฐานะเศรษฐกิจของชุมชนนั้น ดังนั้นโรงเรียนส่วนมากจึงทำเป็นบางวัน บางโรงเรียนที่จัดทำสัปดาห์ละ 3 วัน คือวันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ เพราะเป็นวันที่สะดวกในการจัดซื้ออาหารดิบที่มีราคาถูกและทำให้มีเวลาเตรียมนักเรียนที่ให้ฝึกทำอาหาร คือ นักเรียนในชั้นประถมศึกษาปีที่สี่ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่หก ส่วนบางโรงเรียนจัดเดือนละหนึ่งถึงสามครั้งมักจัดในวันต้นเดือน เพราะครูที่ไปรับเงินเดือนเป็นผู้ไปจัดซื้อวัตถุดิบในราคาถูกมาจัดทำ หรือจัดทำในวันก่อนปิดภาคเรียน เพื่อให้นักเรียนได้ทำกิจกรรมร่วมกัน ในวันอื่น ๆ ที่ไม่จัดอาหารกลางวันบริการโรงเรียนก็จะใช้รูปแบบอื่น ซึ่งจะเห็นว่าโรงเรียนเลือกใช้หลายรูปแบบที่เหมาะกับสภาพของโรงเรียนที่จะดำเนินการได้

6.3 การจัดบริการอาหารกลางวัน โดยส่วนมากจะทำในรูปอาหารจานเดียว (ร้อยละ 33.33) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วรากร วราอัศวปติ (วรากร วราอัศวปติ 2526ข: 56) และเพ็ญศรี ลักษณะงาม (เพ็ญศรี ลักษณะงาม 2527 : 59) ที่พบว่าโรงเรียนส่วนมากจัดอาหารกลางวันแบบอาหารจานเดียว (ร้อยละ 37.06 และร้อยละ 49.59 ตามลำดับ) ที่เป็นเช่นนี้เพราะการจัดอาหารจานเดียวสะดวก ไม่เปลืองภาชนะในการบริการ ราคาถูก ไม่ยุ่งยากในการจัดทำและการบริการ จึงทำให้ทางโรงเรียนนิยมจัดแบบนี้ สำหรับวันอื่นที่ไม่มีการจัดบริการอาหารกลางวัน ทางโรงเรียนก็จะจัดรูปแบบให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้านมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน ในบางครั้งก็มีการจัดอาหารเพิ่มเติมให้ด้วย นอกจากนี้บางโรงเรียนก็อนุญาตให้แม่ค้านำของเข้ามาขายภายในโรงเรียนและอยู่ในความควบคุมดูแลของครู จากการศึกษาพบว่าอาหารที่แม่ค้านำมาขายบางอย่างไม่มีประโยชน์ต่อนักเรียน เช่น น้ำแข็งใส น้ำหวาน ลูกอม ขนมแห้งซึ่งประกอบด้วยแป้งและน้ำตาล เป็นต้น นักเรียนจะนิยมซื้ออาหารจำพวกนี้รับประทานเป็นอาหารกลางวันสำหรับบางคนที่ไม่ได้เตรียมอาหารมาจากบ้าน จากผลการศึกษาของ กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐผล (กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐผล 2528 : บทคัดย่อ) เรื่องอาหารผสมสีในโรงเรียนประถมศึกษา พบว่า อาหารที่มีการผสมสีมากที่สุด คือ เครื่องดื่ม ไอศรีม หมากฝรั่ง เครื่องปรุงรสและขนมแห้ง ส่วนปริมาณของอาหารผสมสีที่ใช้สีผสมไม่ถูกต้องมากที่สุดคือ ขนมแห้ง

สำหรับการใช้สีผสมอาหารประเภทต่าง ๆ ในโรงเรียนประถมศึกษา ถูกต้องหรือไม่ถูกต้องนั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับลักษณะบริการอาหารกลางวันว่าจัดหรือไม่จัดอาหารกลางวัน ซึ่งแสดงว่าทางโรงเรียนยังไม่มีมาตรฐานในการควบคุมดูแลอาหารที่แม่ค้านำมาขายหรือห้ามแม่ค้าไม่ให้นำของมาขายเพราะทางโรงเรียนไม่สามารถจัดบริการอาหารกลางวันให้นักเรียนได้ทุกวัน

6.4 นอกจากรูปแบบอาหารจานเดียวแล้ว ยังมีรูปแบบที่นิยมกันคือให้นักเรียนนำข้าวมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน จากการศึกษาพบว่าในทุกโรงเรียนจะใช้รูปแบบนี้ในการจัดอาหารกลางวัน ในโรงเรียนที่จัดบริการอาหารกลางวันเป็นบางวัน วันที่ไม่ได้จัดก็ให้นักเรียนนำข้าวมารับประทานร่วมกัน หรือโรงเรียนที่จัดบริการอาหารกลางวันทุกวัน มีนักเรียนบางส่วนที่ไม่รับบริการก็จะใช้วิธีนำข้าวมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน การที่โรงเรียนต่าง ๆ นิยมใช้รูปแบบนี้เพราะจากการศึกษาด้านสภาพ พบว่า มีปัจจัยหลายด้านที่เป็นอุปสรรคในการจัดอาหารกลางวันบริการทุกวัน นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 45) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันโดยใช้รูปแบบให้นักเรียนนำข้าวมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียนว่า ทำให้นักเรียนได้รับประทานอาหารร่วมกันเป็นกลุ่ม มีการแลกเปลี่ยนอาหารซึ่งกันและกัน และแบ่งปันอาหารส่วนหนึ่งให้กับนักเรียนที่ขาดแคลนได้มีอาหารรับประทาน รูปแบบนี้ทำให้นักเรียนได้ศึกปฏิบัติจริงเกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหาร การสุขาภิบาล การใช้สบู่และผงซักฟอก นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมคุณธรรม การเสียสละ การรับผิดชอบ และความมีระเบียบ จากแนวคิดดังกล่าวจะเห็นว่ารูปแบบการจัดอาหารกลางวันโดยให้นักเรียนนำข้าวมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียนเป็นรูปแบบที่สามารถจัดบูรณาการได้หลายกลุ่มวิชา ทำให้การจัดอาหารกลางวันเป็นกิจกรรมเพื่อการเรียนการสอนนับว่าสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติที่มุ่งให้โรงเรียนต่าง ๆ จัดอาหารกลางวันโดยให้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน หรือที่เรียกว่ากิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน ดังนั้นโรงเรียนต่าง ๆ จึงนิยมจัดรูปแบบนี้

7. การจัดกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน

7.1 จากผลการศึกษาด้านการจัดกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียน

ทุกโรงเรียนนักเรียนมีส่วนเข้าร่วมในกิจกรรมการทำอาหาร ซึ่งนับว่าสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติที่ต้องการให้การจัดอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนและผลผลิตที่ได้จากการเรียนการสอนคือ โรงเรียนสามารถผลิตอาหารให้นักเรียนรับประทานเป็นอาหารกลางวันได้ จากการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่าโรงเรียนโดยส่วนมากจะให้นักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ได้ศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยปฏิบัติสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 3 - 5 คาบ ทั้งนี้เนื่องมาจากนักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีไปมากแล้ว จึงทำให้นักเรียนปฏิบัติงานได้รวดเร็วตามเวลาที่จำกัด และมีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้ทำ

7.2 เวลาในการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน จากการศึกษาพบว่าโรงเรียนโดยส่วนมากจะใช้เวลาจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ จากวิชางานบ้านและวิชาการงานเลือกการทำอาหารโดยการจัดตารางสอนใหม่ให้คาบวิชาดังกล่าวมีก่อนที่จะพักรับประทานอาหารกลางวัน ในการทำอาหารครูและนักเรียนจะร่วมกันทำ แต่มีบางโรงเรียนที่มีนักเรียนมารับบริการมากเนื่องจากฐานะเศรษฐกิจของผู้ปกครองนักเรียนดี จึงต้องจ้างแม่ครัวช่วยในการปรุงอาหาร เมื่อปรุงเสร็จก็จะนำออกมาจำหน่ายทันทีจึงทำให้โรงเรียนโดยส่วนมากจำหน่ายอาหารโดยไม่มีภาชนะปกปิด การจำหน่ายอาหารโรงเรียนส่วนมากจะฝึกให้นักเรียนเป็นผู้ตักอาหารโดยครูจะตักให้ดูเป็นตัวอย่างแล้วให้นักเรียนทำตาม ทั้งนี้เพื่อจะได้เป็นกิจกรรมที่ดำเนินการโดยนักเรียน

7.3 จากการศึกษาพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ จำหน่ายอาหารโดยซื้อขายเป็นเงินสด ทั้งนี้เพราะทางโรงเรียนเคยทดลองจำหน่ายอาหารโดยการให้นักเรียนซื้อคูปองล่วงหน้าหนึ่งวัน (ตอนเย็น) เพื่อจะได้รู้จำนวนนักเรียนและคำนวณปริมาณอาหารที่จะทำ จากการดำเนินการทางโรงเรียนได้พบความยุ่งยากและมีปัญหาในบางครั้ง เช่น อาหารหมดก่อนที่นักเรียนจะนำคูปองมาแลกอาหารสาเหตุเนื่องจากการคำนวณอาหารไม่พอดี นักเรียนไม่ชอบอาหารในบางวันเนื่องจากโรงเรียนไม่มีป้ายบอกรายการอาหารไว้ล่วงหน้า และนักเรียนส่วนมากไม่สามารถนำเงินมาชำระก่อนได้เป็นต้น จึงทำให้ทางโรงเรียนจำหน่ายโดยซื้อขายเป็นเงินสด

7.4 จากการวิเคราะห์ผลการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน พบว่า ได้รับความร่วมมือเอาใจใส่จากครูเป็นอย่างดี ผลทำให้นักเรียนส่วนมากล้างมือก่อนรับประทานอาหาร เข้าแถวรับบริการอาหาร นั่งรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ ไม่เล่นกันขณะรับประทานอาหาร และมีการนั่งร่วมกันรับประทานอาหารเกือบครึ่งหนึ่ง ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยพบว่านักเรียนบางส่วนที่รับบริการอาหารกลางวันจากโรงเรียนในบางโรงเรียนนักเรียนเกิดความรำคาญที่ครูเน้นเรื่องการฝึกต่าง ๆ กับนักเรียนที่มารับบริการมากเกินไป โดยจะเข้มงวดในเรื่องระเบียบและมารยาทในการรับประทานอาหาร ทำให้นักเรียนเกิดความเบื่อหน่ายในกฎระเบียบต่าง ๆ เมื่อเปรียบเทียบกับนักเรียนที่นำอาหารจากบ้านมารับประทานเอง หรือกลับไปรับประทานที่บ้าน หรือซื้ออาหารจากแม่ค้า ไม่ต้องเข้าแถวรอ ไม่ต้องเก็บจาน ในขณะรับประทานอาหาร ครูก็ไม่ค่อยจู้จี้จุกจิกมาก จากผลการศึกษาครั้งนี้อาจเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้นักเรียนนิยมรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดน้อยกว่าที่ควรจะเป็น นอกจากนี้การที่ครูส่วนมากไม่ร่วมรับประทานอาหารกับนักเรียนก็อาจเป็นสาเหตุหนึ่งเนื่องจากครูไม่ได้เป็นตัวอย่างให้นักเรียน

7.5 การล้างภาชนะใส่อาหารและอุปกรณ์ในการทำครัว จากผลของการศึกษาพบว่า นักเรียนจะเป็นผู้ทำหน้าที่ล้าง โดยจะจัดเป็นเวรผลัดเปลี่ยนกัน นักเรียนในที่นี้จะรวมถึงนักเรียนที่ยากจนและรับบริการอาหารกลางวันฟรี นักเรียนเหล่านี้จะทำงานโดยการล้างจานเป็นการช่วยเหลือโครงการอาหารกลางวัน จากการสังเกตพบว่าการแบ่งหน้าที่นักเรียนล้างภาชนะใส่อาหาร มีนักเรียนบางคนไม่ได้รับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดทำ แต่ต้องมีหน้าที่ล้างภาชนะใส่อาหาร ทำให้นักเรียนมีทัศนคติที่ไม่ดีต่อการจัดอาหารกลางวัน คือ การแบ่งหน้าที่กลุ่มล้างน่าจะให้ทำเฉพาะเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์งานครัว การล้างภาชนะใส่อาหารควรจะให้นักเรียนที่รับประทานอาหารกลางวันล้างภาชนะใส่อาหารของตนเอง โดยการตั้งผู้ตรวจดูแลความสะอาดขึ้นเพื่อป้องกันการล้างภาชนะไม่สะอาด ทั้งนี้เพื่อจะได้ฝึกระเบียบและความรู้จักรับผิดชอบในสิ่งต่อตนเอง

8. วิเคราะห์ข้อมูลและความคิดเห็นของนักเรียน

8.1 จากผลการวิเคราะห์พบว่า นักเรียนส่วนมากรับประทานอาหารเช้าก่อน

มาโรงเรียนทุกวัน มีเป็นส่วนน้อยรับประทานอาหารเช้าเป็นบางวัน จากการศึกษาสาเหตุพบว่า นักเรียนที่ไม่รับประทานอาหารเช้าบางวันเป็นนักเรียนที่มีผู้ปกครองยากจน ต้องประกอบอาชีพทางเลี้ยงครอบครัวลักษณะวันต่อวันโดยทำการประมง ถ้าวันที่จับสัตว์น้ำไม่ได้หรือเรือกลับถึงฝั่งสายทำให้ไม่มีวัตถุดิบมาปรุงอาหารเช้า นักเรียนก็จะไม่ได้รับประทานอาหารเช้าในวันนั้น

8.2 จากการศึกษาพบว่า นักเรียนที่รับบริการอาหารกลางวันเป็นนักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่สามขึ้นไป เนื่องจากการศึกษาด้านสภาพพบว่าโรงเรียนต่าง ๆ ให้นักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่สามประกอบอาหารในวิชางานบ้าน การลงปฏิบัติส่วนมากลงไปช่วยสัปดาห์ละหนึ่งครั้ง นักเรียนที่ช่วยครูประกอบอาหารเมื่อนำอาหารมาจำหน่ายมักจะซื้ออาหารและซื้อด้วยความสมัครใจ ดังผลการศึกษาความคิดเห็นของนักเรียนพบว่า นักเรียนส่วนมากรับประทานอาหารด้วยความสมัครใจ ร้อยละ 81.18 ดังนั้นนักเรียนส่วนมากที่มารับบริการจึงเป็นนักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่สามขึ้นไป ส่วนนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่สองส่วนมากผู้ปกครองจะให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน ซึ่งตรงกับผลการศึกษาด้านสภาพที่พบว่า นักเรียนที่ไม่รับบริการอาหารกลางวันส่วนมากจะเตรียมข้าวมารับประทาน ทั้งนี้คงเป็นเพราะผู้ปกครองกลัวเด็กเล็กไม่สามารถซื้ออาหารได้ กลัวเด็กได้รับอาหารไม่เพียงพอและรสอาหารเค็มเกินกว่าเด็กจะรับประทานได้ อุทัย พิศาลบุตร (อุทัย พิศาลบุตร 2503 : 96) กล่าวว่า การปรับปรุงนิสัยทางโภชนาการและทางด้านอนามัย วิธีที่ดีที่สุดและให้ผลมากที่สุดด้วยการให้การศึกษาตั้งแต่ในระดับต้นที่ถูกต้องแก่เด็ก เด็กจะเกิดความสำนึกหรือตระหนักในเรื่องอาหารจนเป็นนิสัยติดตัวไป ดังนั้นการปลูกฝังสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร เช่น การเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ ฯลฯ จึงควรเริ่มตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่ง โดยการฝึกไปพร้อมกับการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน ซึ่งทางโรงเรียนควรจะชักชวนให้ผู้ปกครองเห็นความสำคัญของกิจกรรมอาหารกลางวัน เช่น จัดทำอาหารที่มีคุณค่า ถูกสุขลักษณะและราคาถูก ฯลฯ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่หนึ่งเป็นต้นไปรับบริการอาหารกลางวันจากทางโรงเรียน

8.3 จากผลการวิเคราะห์พบว่า นักเรียนที่ได้ฝึกปฏิบัติในวิชาทำอาหารได้นำความรู้ไปใช้ที่บ้านและนำความรู้ไปเผยแพร่ให้ผู้ปกครองทราบและปฏิบัติตาม ซึ่งแสดงว่านักเรียนให้ความสนใจต่อโครงการอาหารกลางวัน ทั้งนี้คงเนื่องมาจากโรงเรียนมีการประชาสัมพันธ์ให้กับนักเรียนมาก จากการศึกษาด้านสภาพพบว่า โรงเรียนส่วนมากประชุมชี้แจงให้นักเรียนเดือนละหนึ่งครั้งและครูผู้สอนจะชี้แจงให้นักเรียนทุกครั้งที่มีกิจกรรมการเรียนที่เกี่ยวข้องกับอาหารกลางวัน นอกจากนี้จากการศึกษาความคิดเห็นของนักเรียนพบว่า ในการประชุมโรงเรียนต่าง ๆ ส่วนมากครูใหญ่จะพูดถึงเรื่องอาหารกลางวัน ทำให้นักเรียนสนใจกิจกรรมอาหารกลางวันและนำความรู้ไปใช้ ความรู้ที่นำไปใช้ได้มากคือ การถนอมอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากบนเกาะมีอาหารจำพวกปลาและผลไม้มากในบางฤดู การที่นักเรียนนำความรู้ไปเผยแพร่แก่ผู้ปกครอง นับว่าเป็นผลดีที่ทางโรงเรียนควรจัดทำต่อไปเพื่อจะได้เป็นการเผยแพร่ความรู้โดยนักเรียนนำไปสู่ชุมชน

8.4 การปฏิบัติงานของนักเรียน ส่วนมากทำเป็นกลุ่ม การทำงานเป็นกลุ่มนี้มีการแบ่งหน้าที่และหมุนเวียนกันไป ทำให้นักเรียนได้ฝึกทำงานทุกอย่างเพื่อจะได้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ นอกจากนี้ยังเป็นการฝึกให้นักเรียนมีความรับผิดชอบร่วมกัน ซึ่งจะเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของนักเรียนที่อยู่ในสังคมประชาธิปไตย มีบางโรงเรียนที่ให้นักเรียนทำงานตามความถนัดของแต่ละบุคคล จากการสอบถามพบว่า เนื่องจากนักเรียนที่ช่วยทำกิจกรรมอาหารกลางวันมีจำนวนน้อยและมีเวลาจำกัด ดังนั้นเพื่อที่จะให้การทำอาหารเสร็จทันเวลาจำหน่ายอาหารตอนพักกลางวัน ครูจึงให้นักเรียนทำงานตามความถนัดของแต่ละบุคคล

ตอนที่ 2 ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

จากผลการศึกษาปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน พบว่า โดยส่วนรวมแล้วโรงเรียนที่ดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันประสบปัญหาระดับปานกลาง ซึ่งเรียงลำดับปัญหาจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ปัญหาอื่น ๆ ได้แก่ การเกษตรและการคมนาคม การจัดการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน สถานที่และอุปกรณ์ ความร่วมมือในการดำเนินงานของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ภาวะโภชนาการของนักเรียน การใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี สำหรับการอภิปรายผลจะอภิปรายตามลำดับปัญหา

1. ปัญหาอื่น ๆ เป็นปัญหาที่โรงเรียนบนเกาะพบว่า มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง และเป็นปัญหาลำดับที่หนึ่ง ปัญหาที่รวมอยู่ในปัญหาด้านอื่น ๆ ล้วนแต่เป็นปัญหาที่ทุกโรงเรียนยังไม่สามารถแก้ไขได้ ปัญหาแต่ละข้อที่ควรนำมาอภิปรายมีดังนี้

"การขาดแคลนแหล่งน้ำและสถานที่เหมาะสมสำหรับทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาในระดับมาก สาเหตุมาจากสภาพพื้นที่และแหล่งน้ำ ส่วนมากพื้นดินประกอบด้วยหินแข็ง ทำให้ขุดเพื่อใช้ปลูกพืชทำได้ยาก นอกจากนี้ดินยังมีลักษณะสีแดงเป็นดินที่ไม่เหมาะแก่การปลูกพืช ทางสภาพแหล่งน้ำจากการศึกษาพบว่า แหล่งน้ำจืดที่ได้จากการขุดบ่อต้องขุดลึกมากจึงจะได้น้ำมาใช้ ทางโรงเรียนต่าง ๆ จึงพยายามเก็บน้ำฝนไว้ใช้ แต่เนื่องจากที่เก็บน้ำฝนมีน้อยจึงทำให้เก็บน้ำได้น้อย ซึ่งผลการศึกษาครั้งนี้สอดคล้องกับสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ 2528 : 53) ที่ศึกษาพบว่า โรงเรียนที่จัดอาหารกลางวันประสบปัญหาการไม่มีพื้นที่จะทำการเกษตร และน้ำที่จะใช้ในการเกษตรไม่เพียงพออยู่ในระดับมีปัญหามาก จากสภาพพื้นที่ใช้เพาะปลูกไม่เหมาะสมและขาดแหล่งน้ำจึงทำให้มีการปลูกพืชน้อย โรงเรียนจึงต้องซื้อวัตถุดิบจำพวกผักที่มีขายในราคาแพง

"การคมนาคมระหว่างโรงเรียนและตลาดไม่สะดวก"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับมาก สาเหตุเนื่องจากในโรงเรียนบนเกาะอยู่ไกลจากตลาดในเมือง และการคมนาคมไม่สะดวกจึงทำให้การซื้อวัตถุดิบ เช่น เนื้อ ผักสด ฯลฯ เพื่อประกอบอาหารไม่สะดวก ในเรื่องปัญหาเกี่ยวกับการคมนาคม สุนทร บุญชัย (สุนทร บุญชัย 2524 : 43) ได้กล่าวถึง การคมนาคมของคนบนเกาะมักประสบปัญหาเกี่ยวกับลมมรสุม บางครั้งอันตรายต้องเสี่ยงชีวิต การคมนาคมไม่สะดวก

"อัตรากำลังครูไม่พอ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับปานกลาง จากการศึกษาด้านสภาพภายใน

โรงเรียนต่าง ๆ พบว่า โรงเรียนที่ครูต้องไปช่วยราชการและลาศึกษาต่อหลายโรงเรียนทำให้ครูไม่ครบชั้น ซึ่งตรงกับการสำรวจโรงเรียนของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด 2528ก: 25) ที่มีโรงเรียนบนเกาะจำนวนมาก พบว่า โรงเรียนที่ไม่ครบชั้นส่วนมากตั้งอยู่เขตชนบทห่างไกล เป็นโรงเรียนขนาดเล็กมาก มีนักเรียนน้อยกว่า 40 คน จำนวนห้องเรียนสี่ห้องเรียน มีจำนวนครูไม่ครบชั้น เช่น โรงเรียนบ้านบางเบ้าบนเกาะช้าง มีครูสามคน นักเรียน 28 คน โรงเรียนบ้านคลองเจ้าบนเกาะหมาก มีครูสองคน และมีนักเรียน 16 คน เป็นต้น สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ 2525 : 56) ได้ทำการวิจัยและวางแผนเพื่อพัฒนาการศึกษา ปี 2524 พบปัญหาการขาดแคลนครู ครูไม่ครบชั้น เนื่องมาจากการกระจายอัตรากำลังครูไม่ทัดเทียมกัน การจัดสรรขาดความเสมอภาค มีการยืมตัวไปช่วยราชการ และครูลาศึกษาต่อ ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับผลการวิจัยของ นนทอบ ภัณฑจร (นนทอบ ภัณฑจร • 2528 : 230-233) ที่พบว่าครูในจังหวัดตราดเสนอปัญหาเพื่อการวิจัยเกี่ยวกับอัตรากำลังครูไม่พอในปัญหาด้านวิชาการเป็นปัญหาระดับปานกลาง ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากโรงเรียนขนาดเล็กอัตรากำลังครูไม่พอจะได้รับความช่วยเหลือจากโรงเรียนภายในกลุ่มด้วยกัน และบางโรงเรียนถูกยุบเป็นโรงเรียนสาขา ทำให้มีผลเกี่ยวกับการขาดขวัญและกำลังใจ เช่น กลัวถูกยุบรวม คิดว่าอนาคตไม่ก้าวหน้า ครูในโรงเรียนขนาดเล็กได้รับพิจารณาความดีความชอบค่อนข้างน้อย เป็นต้น จากสาเหตุและเหตุผลดังกล่าวทำให้ปัญหาอัตรากำลังครูไม่พอเป็นปัญหาระดับปานกลาง

"นักเรียนนิยมรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์"

ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับปานกลาง สาเหตุที่ร้านค้าต่าง ๆ มักซื้อสินค้าจำพวกขนมที่ไม่มีประโยชน์แต่แปลกและมีสีสรรเพื่อเป็นเครื่องล่อใจเด็กมาซื้อ และเนื่องจากโรงเรียนส่วนมากจัดบริการอาหารเป็นบางวัน ทำให้นักเรียนซื้ออาหารจากร้านค้า นอกจากนี้จากการศึกษาของ กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐ์ผล (กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐ์ผล 2528 : 85) พบว่าโรงเรียนที่จัดและไม่จัดโครงการอาหารกลางวันมีการจำหน่ายอาหารที่ผสมสี เช่น หมูหยิ่ ขนมแห้ง ผลไม้ต่าง ๆ เครื่องดื่ม ฯลฯ แต่จากการศึกษาความคิดเห็นของนักเรียน พบว่า

ในการประชุมครูใหญ่หรืออาจารย์ใหญ่เคยพูดเรื่องอาหารกลางวันในเรื่องอาหารที่ผสมสี แสดงว่าทางโรงเรียนให้ความรู้เรื่องอาหารผสมสีแก่นักเรียน ทำให้นักเรียนรู้จักพิจารณาเลือกซื้ออาหารรับประทาน ถึงแม้ว่าจะมีอาหารผสมสีขายมาก จึงเป็นปัญหาระดับปานกลาง

"นักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวัน"

ปัญหาด้านนี้เป็นปัญหาระดับน้อย จากการศึกษาด้านสภาพพบว่าผู้ปกครองของนักเรียนบนเกาะส่วนใหญ่มีฐานะเศรษฐกิจอยู่ในเกณฑ์ที่มีเงินเล็กน้อย ในการจำหน่ายอาหารกลางวันของโรงเรียนต่าง ๆ จะมีนโยบายขายอาหารในราคาถูกเพื่อให้เหมาะกับกำลังเงินของนักเรียน จึงทำให้เป็นปัญหาในระดับน้อย

"ปัญหาการจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการให้สัมพันธ์กับการทำอาหารกลางวัน"

ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับน้อย เนื่องจากการศึกษาด้านสภาพการเรียนการสอนพบว่า ในการทำอาหารกลางวัน ครูเลือกรายการอาหารจากเนื้อหาในวิชางานบ้าน ทั้งนี้เพราะครูจะได้ให้นักเรียนฝึกการทำอาหารเป็นภาคปฏิบัติ ซึ่งจะสอดคล้องกับผลการศึกษาด้านวัตถุประสงค์ของโครงการที่โรงเรียนส่วนมากให้ความสำคัญวัตถุประสงค์ในข้อที่ว่า เพื่อให้นักเรียนที่เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพได้ฝึกปฏิบัติจริง จึงทำให้คณะครูเห็นว่าเป็นปัญหาในระดับน้อย

2. ปัญหาด้านการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน พบว่า มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง เนื่องจากปัญหาในด้านนี้เป็นปัญหาที่เกิดขึ้นพร้อมกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ทางโรงเรียนต่าง ๆ ได้พยายามหาทางแก้ไข พบว่า บางปัญหาสามารถแก้ไขได้และบางปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ ปัญหาที่ควรนำมาอภิปรายมีดังนี้

"การจัดตารางสอนเพื่อสนับสนุนโครงการ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับมาก เนื่องจากการศึกษาด้านสภาพพบว่าโรงเรียนส่วนมากมักจะกำหนดให้การสอนกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ว่าควรจัดให้เรียนตอนเช้า การจัดจึงจัดให้วิชาคณิตศาสตร์เรียนในภาคเช้าหมด จากการศึกษาด้านสภาพบุคลากร พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ เป็นโรงเรียนขนาดเล็ก มีปัญหาด้านอัตรากำลังครู ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ

สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี 2527 : 25) ที่พบว่า โรงเรียนที่มีครูไม่ครบชั้นส่วนใหญ่จะเป็นโรงเรียนตั้งอยู่ในชนบท เป็นโรงเรียนขนาดเล็กและมีจำนวนนักเรียนน้อย ทำให้ครูต้องสอนหลายวิชา เป็นสาเหตุทำให้เกิดปัญหาเพราะในการจัดตารางสอนต้องเอาวิชาการทำอาหารของทุกชั้นที่จะทำอาหารไว้ก่อนเลิกพักกลางวัน และโรงเรียนส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็กทำให้เป็นปัญหาในระดับมาก ทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 62) ได้เสนอขั้นตอนในการจัดตารางสอนไว้ดังนี้ ศึกษาเนื้อหาและคาบเวลาของกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพที่สอดคล้องกับกิจกรรมการทำอาหารกลางวัน นำคาบเวลาที่ได้เลือกมาแล้วมาเฉลี่ยจัดลงตาราง โดยจัดคาบเวลากิจกรรมการทำอาหารกลางวันไว้ภาคเช้า

"การประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ได้แก่ การเกษตรและสาธารณสุข"

เป็นปัญหาระดับปานกลาง จากการศึกษาด้านสภาพพบว่าหน่วยงานต่าง ๆ มักอยู่ไกลจากโรงเรียน หน่วยงาน เช่น สำนักงานการเกษตรไม่มีอยู่บนเกาะ ยกเว้นเกาะสีชังในจังหวัดชลบุรี จึงทำให้เกิดปัญหาด้านการเดินทางมาประสานงาน แต่โรงเรียนต่าง ๆ พยายามหาทางแก้ไข ประกอบกับหน่วยงานต่าง ๆ มองเห็นปัญหาของประชาชนบนเกาะจึงพยายามหาทางช่วยเหลือ

"การปฏิบัติจริงในด้านการเรียนงานเกษตรและงานบ้าน"

เป็นปัญหาระดับปานกลาง เนื่องจากโรงเรียนต่าง ๆ มีปัญหาด้านนักเรียนส่วนมากมีฐานะเศรษฐกิจทางบ้านไม่ค่อยดี ไม่มีเงินสำหรับซื้อวัสดุอุปกรณ์บางชนิดสำหรับใช้โรงเรียนต่าง ๆ ได้รับเงินงบประมาณจากทางราชการเพื่อจัดทำโครงการอาหารกลางวัน และทางโรงเรียนใช้เงินจำนวนนี้ซื้อวัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ในการทำอาหารโรงเรียนต่าง ๆ อาศัยวิชางานเกษตรและงานบ้านเป็นขั้นตอนในการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน จึงทำให้นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติจริงด้านงานเกษตรและงานบ้าน แต่ทางโรงเรียนต่าง ๆ ยังมีปัญหาด้านพื้นที่ แหล่งน้ำและวัตถุดิบในการประกอบอาหารดังที่กล่าวมาในด้านสภาพจึงทำให้การปฏิบัติจริงด้านงานเกษตรและงานบ้านยังลงเป็นปัญหา

"การเผยแพร่ความรู้แก่ชุมชนและผู้ปกครอง"

เป็นปัญหาระดับปานกลาง มีสาเหตุเนื่องจากผู้ปกครองหรือคนในชุมชนต้องทำการประกอบอาชีพเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว ทำให้ความสนใจด้านกิจกรรมของทางโรงเรียนน้อยลง ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของลัดดาวัลย์ ศรีจารึก (ลัดดาวัลย์ ศรีจารึก 2528 : 250) ที่ศึกษาพบว่า ครูเสนอปัญหาความร่วมมือของผู้ปกครองอยู่ในระดับปานกลาง เหตุผลเนื่องมาจากส่วนใหญ่มีฐานะทางเศรษฐกิจที่ไม่ดี นอกจากนี้จากการศึกษาด้านสภาพของโรงเรียนพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ จัดการประชาสัมพันธ์ในด้านโครงการอาหารกลางวันแก่ชุมชนและผู้ปกครองน้อย คือส่วนมากประชาสัมพันธ์ปีละหนึ่งครั้ง

"การขาดการประเมินผลโครงการ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับปานกลาง การประเมินผลโครงการจะทำให้ทราบว่าการจัดบริการอาหารบรรลุความมุ่งหมายเพียงใด ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการประเมินผลหากพบข้อบกพร่องจะได้นำมาเป็นแนวทางแก้ไข ปรับปรุงการดำเนินงานต่อไป สำหรับโรงเรียนบนเกาะขาดการติดตามและประเมินผลโครงการนี้ เนื่องจากการศึกษาด้านสภาพพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีงานที่ต้องรับผิดชอบจากหน่วยงานต่าง ๆ หลายหน่วยงาน นอกเหนือจากงานการเรียนการสอนซึ่งเป็นงานประจำ จึงทำให้โรงเรียนต่าง ๆ มีภารกิจต้องทำโครงการต่าง ๆ ภายในโรงเรียนมาก ทำให้โรงเรียนต่าง ๆ ต้องดำเนินไปโดยขาดการประเมินผล

"การประสานงานกับจังหวัดและอำเภอ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับปานกลาง เนื่องจากสภาพทางด้านการคมนาคมไม่สะดวก จึงทำให้โรงเรียนต่าง ๆ บนเกาะมีปัญหาในด้านการติดต่อประสานงานกับจังหวัดและอำเภอ ครูที่อยู่บนเกาะเดินทางไปติดต่อราชการกับจังหวัดและอำเภอด้วยความยากลำบาก เช่นเดียวกับผู้บริหารทางจังหวัดและอำเภอจะเดินทางไปบนเกาะ ดังผลการวิจัยของนบนอบ ภัณฑจร (นบนอบ ภัณฑจร 2528 : 237) ที่ศึกษาปัญหาเพื่อการวิจัยด้านบุคลากรพบว่า ปัญหาเกิดจากผู้ที่สอนในโรงเรียนห่างไกลทุรกันดาร ขาดขวัญและกำลังใจ ไม่ปลอดภัย ผู้บริหารระดับจังหวัดจะมีการนิเทศน้อยเกินไป นอกจากนี้จากการศึกษาพบว่าการติดต่อสื่อสารล้าหลัง เช่น

วิทยุสื่อสาร โทรศัพท์ ฯลฯ ไม่มีใช้ จึงทำให้เป็นปัญหา แต่ทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2523 : 1 - 5) ได้ออกระเบียบเกี่ยวกับกลุ่มโรงเรียน เพื่อให้โรงเรียนต่าง ๆ ภายในกลุ่มทำการควบคุมดูแลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จัดระบบในการดำเนินงานเมื่อได้รับนโยบายจากจังหวัดและอำเภอ วางแผนและแก้ไขปัญหาที่โรงเรียนในกลุ่มประสบ โรงเรียนต่าง ๆ บนเกาะได้พยายามสนองนโยบายนี้ จึงทำให้เป็นปัญหาระดับปานกลาง

"ความเข้าใจในนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ"

ปัญหาด้านนี้เป็นปัญหาระดับน้อย เนื่องจากโรงเรียนต่าง ๆ ได้ดำเนินการจัดอาหารกลางวันมานานแล้ว จากการศึกษาด้านวัตถุประสงค์ของโครงการ พบว่า โรงเรียนที่ผู้วิจัยศึกษาดำเนินการมาตั้งแต่ พ.ศ. 2522 - พ.ศ. 2527 จึงทำให้โรงเรียนต่าง ๆ เข้าใจนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ นอกจากนี้ทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติยังได้จัดทำเอกสารเผยแพร่ทุกปี จึงทำให้พบปัญหาด้านนี้ในระดับน้อย

3. ปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร พบว่า มีปัญหาระดับปานกลาง จากการศึกษาด้านสภาพของสถานที่และวัสดุอุปกรณ์โดยสรุปพบว่า ด้านสถานที่โรงเรียนต่าง ๆ ยังขาดแคลนสถานที่ แต่ทางโรงเรียนได้พยายามปรับปรุงสถานที่อื่นเพื่อใช้แทนสถานที่ต่าง ๆ เท่าที่จำเป็น ด้านวัสดุอุปกรณ์พบว่ามีไม่เพียงพอในบางโรงเรียน จึงทำให้พบว่าปัญหาด้านสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีปัญหาปานกลาง ปัญหารายข้อที่ควรนำมาอภิปรายมีดังนี้

"น้ำดื่มน้ำใช้ในการประกอบอาหาร"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับมาก จากผลการศึกษาด้านสภาพแหล่งน้ำของโรงเรียนบนเกาะ พบว่า โรงเรียนส่วนมากขาดแคลนน้ำ โดยเฉพาะแหล่งน้ำสะอาด ผลการศึกษานี้สอดคล้องกับการศึกษาของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดขอนแก่น (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดขอนแก่น 2527 : 26) ที่พบว่า ปัญหาการขาดแคลนน้ำเป็นปัญหาระดับมากของโรงเรียนประถมศึกษา กระทรวงสาธารณสุข (กระทรวงสาธารณสุข 2526 : 18)

กล่าวถึงน้ำว่าเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิต โรงเรียนทุกแห่งจึงจำเป็นต้องจัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เด็กใช้และดื่มให้เพียงพอ น้ำที่ควรจัดให้มีในโรงเรียน ได้แก่ น้ำประปา น้ำฝนที่สะอาดและน้ำจากบ่อที่ถูกสุขลักษณะ จากสภาพที่ขาดแคลนแหล่งน้ำและความสำคัญของน้ำดังที่กล่าวมา จึงทำให้เป็นปัญหาที่พบในระดับมาก

"น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับปานกลาง เนื่องจากสภาพการขาดแคลนแหล่งน้ำดังที่กล่าวมาแล้ว ทำให้โรงเรียนต่าง ๆ ต้องใช้น้ำอย่างประหยัด ประกอบกับทางโรงเรียนพยายามหาทางแก้ไข เช่น โรงเรียนบ้านเกาะหมากใช้น้ำจากบ่อล้างภาชนะต่าง ๆ โรงเรียนเกาะแก้วพิศดารใช้วิธีนำภาชนะไปล้างด้วยน้ำทะเลก่อนแล้วจึงนำมาล้างด้วยน้ำจืดที่สะอาด ทำให้ปัญหานี้พบอยู่ในระดับปานกลาง

"สถานที่ในการประกอบอาหาร สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ และสถานที่รับประทานอาหาร"

ปัญหาทั้งสามข้อนี้เป็นปัญหาในระดับปานกลาง จากผลการวิจัยของลัดดาวัลย์ ศรีจารึก (ลัดดาวัลย์ ศรีจารึก 2528 : 256) พบว่า ครูในจังหวัดชลบุรีเสนอปัญหาเกี่ยวการวิจัยเกี่ยวกับความต้องการอาคารเรียนและอาคารประกอบที่จำเป็นในการสนับสนุนการเรียนการสอน เป็นปัญหาระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ประภาพันธุ์ ประชุมสุข (ประภาพันธุ์ ประชุมสุข 2528 : 240) ที่พบว่า ครูในจังหวัดจันทบุรีมีความต้องการอาคารเรียนอาคารประกอบที่จำเป็นในการสนับสนุนการเรียนการสอน ที่เป็นเช่นนี้เพราะในจังหวัดดังกล่าว ขาดแคลนอาคารเรียนและอาคารประกอบไม่เพียงพอ ด้านอาคารประกอบพบว่า ครูมีความต้องการโรงอาหารเหมือนกัน แสดงว่าโรงเรียนขาดโรงอาหาร ผลการวิจัยดังกล่าวสอดคล้องกับสภาพของโรงเรียนบนเกาะ คือโรงเรียนส่วนมากไม่มีโรงอาหาร โรงเรียนต่าง ๆ จึงได้พยายามใช้สถานที่อื่น ๆ แทน เช่น สถานที่ประกอบอาหารใช้ห้องเรียน ระเบียงโรงเรียนและห้องครัวบ้านพักครู สถานที่นั่งรับประทานอาหารใช้ใต้ถุนอาคารเรียน ระเบียงโรงเรียน ในอาคารเอนกประสงค์ เป็นต้น

"สถานที่เก็บภาชนะ สถานที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวและสถานที่เก็บอาหารแห้งและอาหารสด"

ปัญหาทั้งสามด้านนี้พบในระดับน้อย ทั้ง ๆ ที่โรงเรียนต่าง ๆ ไม่มีสถานที่เฉพาะที่เหมาะสม แต่โรงเรียนจะแก้ไขโดยใช้สถานที่อื่นแทน เช่น ที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวในโรงเรียนที่ไม่มีจะฝากไว้บ้านพักครู เป็นต้น ส่วนสถานที่เก็บอาหารสดและอาหารแห้ง จากการศึกษาด้านสภาพพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ จะซื้ออาหารสดและอาหารแห้งมาให้พอดีกับการทำอาหารกลางวันในแต่ละครั้ง จึงทำให้สถานที่เก็บดังกล่าวมีความจำเป็นน้อย ดังนั้นปัญหาที่พบจึงอยู่ในระดับน้อย

4. ปัญหาความร่วมมือของคณะครู กรรมการโครงการ ผู้ปกครอง นักเรียนและกรรมการศึกษา พบว่า โดยเฉลี่ยเป็นปัญหาในระดับปานกลาง เนื่องจากโครงการอาหารกลางวันเป็นโครงการที่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคคลหลายฝ่ายทั้งในฐานะผู้ให้ ผู้รับและผู้สนับสนุนโครงการ ปัญหาที่พบและควรนำมาอภิปรายดังนี้

"การให้ความร่วมมือของผู้ปกครองและกรรมการศึกษา"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับปานกลาง จากผลการศึกษาของสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ 2528 : 50) พบว่า ปัญหาที่สำคัญอย่างยิ่งในการจัดอาหารกลางวัน คือ ผู้ปกครองนักเรียนมีฐานะค่อนข้างยากจนซึ่งจำเป็นต้องหาเลี้ยงครอบครัว จึงทำให้ไม่มีเวลาสนใจกิจกรรมภายในโรงเรียนโดยเฉพาะกิจกรรมอาหารกลางวัน ดังนั้นการให้ความร่วมมือจึงมีน้อย นอกจากนี้จากการศึกษาด้านสภาพของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง พบว่า กรรมการโครงการอาหารกลางวันประกอบด้วยคณะครูภายในโรงเรียนเท่านั้น ไม่มีบุคคลภายนอกร่วมดำเนินการด้วย การที่ผู้ปกครองและกรรมการศึกษาไม่มีโอกาสที่จะร่วมในโครงการอาหารกลางวัน หรือไม่เป็นกรรมการ จึงทำให้ผู้ปกครองและกรรมการศึกษาไม่เห็นความสำคัญจึงให้ความร่วมมือน้อย

"ความร่วมมือของนักเรียน"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับปานกลาง จากการศึกษาด้านสภาพพบว่า

ในการจัดบริการอาหารกลางวันมีโรงเรียนที่จัดทุกวันสองโรงเรียน จัดเป็นบางวันสามโรงเรียน การจัดทำครูเลือกเนื้อหาและเวลาในการปฏิบัติจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ การปฏิบัติงานนักเรียนส่วนมากจะทำงานเป็นกลุ่มและทำตามความถนัดของแต่ละบุคคลเป็นบางโรงเรียน ในการบริการโรงเรียนไม่ได้บังคับ นักเรียนรับประทานอาหารโดยความสมัครใจ จากการศึกษาความคิดเห็นและข้อมูลส่วนตัวนักเรียน พบว่า มีนักเรียนบางส่วนที่ช่วยประกอบอาหารในวิชางานบ้านไม่ได้รับบริการอาหารกลางวัน เนื่องจากนักเรียนนำข้าวจากบ้านมารับประทาน บางส่วนรับประทานอาหารที่โรงเรียนจัดเป็นบางครั้ง ร้อยละ 57.92 วันที่ไม่รับบริการส่วนมากจะนำข้าวมารับประทานร่วมกัน นอกจากนี้ยังพบว่ามีนักเรียนบางส่วนนำเงินมาโรงเรียนน้อย จากการศึกษาด้านสภาพพบว่า นักเรียนนำเงินมาโรงเรียนโดยเฉลี่ยสองถึงสามบาท จึงแสดงความคิดเห็นว่าอาหารมีราคาแพง

"ความร่วมมือของครูและกรรมการโครงการ"

ปัญหาด้านนี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย จากการศึกษาข้อมูลส่วนตัวของครูพบว่าครูได้รับความรู้เรื่องอาหารกลางวันจากการประชุมชี้แจงของผู้บริหาร จากการสอบถามเพื่อนครูด้วยกัน และจากการศึกษาโดยการอ่านหนังสือหรือเอกสารที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน จึงทำให้ครูเข้าใจจุดมุ่งหมายของโครงการ นอกจากนี้โรงเรียนต่าง ๆ ยังจัดโครงการอาหารกลางวันให้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนด้วยการใช้คาบเวลาบางส่วนจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพในการปฏิบัติงาน จากการที่ครูเข้าใจจุดมุ่งหมายโครงการ และการจัดอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการสอนภาคปฏิบัติของครู จึงทำให้ครูโดยเฉพาะที่เป็นกรรมการโครงการ เห็นประโยชน์ที่จะได้รับจากโครงการและต้องการให้โครงการอาหารกลางวันบรรลุจุดมุ่งหมาย จึงทำให้เป็นปัญหาในระดับน้อย

5. ปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียน พบว่า โดยเฉลี่ยมีปัญหาอยู่ในระดับน้อย เนื่องจากปัจจุบันโรงเรียนบนเกาะได้มีการปรับปรุงด้านการเรียนการสอน มีการให้ความรู้ทางด้านโภชนาการ ด้านสุขภาพของนักเรียนก็ได้รับการเอาใจใส่จากครูอยู่เสมอ นอกจากนี้ผู้ปกครองของนักเรียนยังได้รับข่าวสารและการเผยแพร่ความรู้ด้านสุขภาพอนามัยจากโรงเรียน

และหน่วยงานของทางราชการ เช่น สถานีอนามัยประจำบนเกาะ หน่วยแพทย์อาสาสมัคร เป็นต้น ปัญหาที่พบรายข้อมีดังนี้

"ภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินโครงการ"

ปัญหานี้พบในระดับปานกลาง จากการสำรวจภาวะโภชนาการของผู้วิจัยโดยวิธีการเปรียบเทียบน้ำหนักและความสูงของนักเรียนกับเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข (กระทรวงสาธารณสุข 2526 : 20) พบว่า ก่อนดำเนินโครงการนักเรียนมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 6.50 เนื่องจากครูและเจ้าหน้าที่สถานีอนามัยได้ร่วมมือกันให้เอาใจใส่ในภาวะโภชนาการของนักเรียน โดยเจ้าหน้าที่สถานีอนามัยตรวจสุขภาพของนักเรียนเดือนละครั้ง และให้คำแนะนำแก่นักเรียนที่มีปัญหาด้านภาวะโภชนาการ จึงทำให้ครูมีความเห็นว่าเป็นปัญหาในระดับปานกลาง

"บริโภคนิสัยของนักเรียนที่มีต่ออาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย เนื่องจากการสอบถามครูที่เกี่ยวข้องพบว่าบริโภคนิสัยของนักเรียนเป็นปัญหาอยู่บ้าง เช่น ไม่นิยมดื่มนมถั่วเหลือง ชอบอาหารที่มีรสจัด ชอบรับประทานอาหารจำพวกขนม ฯลฯ ที่เป็นเช่นนี้เพราะนักเรียนมีนิสัยในการบริโภค สืบเนื่องมาจากการอบรมของนักเรียน จึงทำให้เกิดปัญหาทางด้านภาวะโภชนาการขึ้นได้ กรมอาชีวศึกษา (กรมอาชีวศึกษา 2525 : 78) ได้กล่าวถึงการสร้างนิสัยในการรับประทานอาหารว่าสามารถเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งการสร้างนิสัยในการรับประทานอาหารที่ดีจะทำให้ช่วยส่งเสริมภาวะโภชนาการที่ดีได้ นอกจากนี้จากการศึกษาด้านสภาพพบว่า ทุกโรงเรียนให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดทำอาหารกลางวัน นับว่าเป็นการแก้นิสัยโดยการให้ประสบการณ์แก่นักเรียน คือให้ลงไปปฏิบัติ จึงทำให้เป็นปัญหาระดับน้อย

"นักเรียนส่วนใหญ่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย เนื่องจากในโรงเรียนบนเกาะนักเรียนได้รับการเอาใจใส่จากเจ้าหน้าที่ประจำสถานีอนามัยในด้านการให้บริการตรวจสุขภาพ จึงทำให้ปัญหาด้านสุขภาพนักเรียนไม่สมบูรณ์เป็นปัญหาระดับน้อย

"ภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินการ"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย เนื่องจากการสำรวจภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินการ พบว่า ภาวะโภชนาการหลังดำเนินงานต่ำกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 3 เนื่องมาจากนักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าจากที่ทางโรงเรียนจัดบริการ นอกจากนี้จากการศึกษาความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่ออาหารกลางวันของโรงเรียน พบว่า นักเรียนได้นำความรู้จากการร่วมกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวันไปปฏิบัติที่บ้านและนำไปเผยแพร่ให้แก่ผู้ปกครอง จึงทำให้ผู้ปกครองตระหนักถึงเรื่องคุณค่าของอาหาร ทำให้นักเรียนได้รับอาหารที่มีคุณค่าและถูกสุขลักษณะจากทั้งทางบ้านและทางโรงเรียน และปัญหาภาวะโภชนาการจึงลดน้อยลงด้วย

6. ปัญหาด้านการใช้จ่ายเงินโครงการอาหารกลางวันและการทำบัญชี พบว่า มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย เนื่องจากปัญหาด้านการเงินมีคู่มือและคำแนะนำในการปฏิบัติ เมื่อเกิดปัญหาโรงเรียนต่าง ๆ สามารถแก้ปัญหาโดยการอ่านคำแนะนำจากเอกสาร จึงทำให้คณะครูเห็นปัญหาที่พบอยู่ในระดับมากหนึ่งข้อ และปัญหาระดับน้อยห้าข้อ ดังนี้

"สินค้ามีราคาแพง"

ปัญหาด้านนี้เป็นปัญหาที่พบในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับการสรุปผลการประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525ก: 31) ที่พบว่าปัญหาที่เกิดขึ้นในระดับมีปัญหามาก คือ อาหารสดมีราคาแพง จากการศึกษาด้านสภาพการคมนาคม ด้านแหล่งอาหาร และด้านสภาพแวดล้อมของเกาะพอสรุปได้ว่า อาหารสดหรือสินค้ามีราคาแพงเนื่องจากสภาพภูมิประเทศของเกาะ เช่น การคมนาคมไม่สะดวก แหล่งผลิตอาหารบนเกาะไม่มี พื้นที่ใช้เพาะปลูกพืชได้น้อย ซึ่งสาเหตุดังกล่าวเป็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบที่อยู่นอกเหนือจากการดำเนินงานของโรงเรียน

"การทำบัญชีการเงินของโครงการ"

ปัญหาข้อนี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย เนื่องจากโรงเรียนที่จะดำเนินการจัดอาหารกลางวันต้องส่งครูไปอบรมด้านการเงินทุกโรงเรียน ดังนั้นครูจึงมีความเข้าใจในเรื่อง

การทำบัญชีการเงินของโครงการอาหารกลางวันดี นอกจากบางโรงเรียนที่มีการโอนย้ายครูที่ผ่านการอบรมแล้ว จึงทำให้เกิดปัญหาในการทำบัญชีการเงินของโครงการบาง

"การเบิกจ่ายเงินซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง"

ปัญหานี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย เนื่องจากโรงเรียนส่วน ๆ จัดบริการอาหารกลางวันโดยมีนักเรียนมารับบริการส่วนมากเกินร้อยละ 50 โรงเรียนส่วนมากเป็นโรงเรียนขนาดเล็กมาก การเบิกจ่ายเงินในการทำอาหารกลางวันโดยเฉลี่ยประมาณครั้งละ 100 - 300 บาท และทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528 : 39) ได้พิจารณาเห็นว่า เพื่อให้การจ่ายเงินซื้ออาหารสดและอาหารแห้งเป็นไปอย่างคล่องตัวจึงให้ใช้ระบบเงินยืม โดยให้หัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้พิจารณากำหนดวงเงินที่จะยืมมอบให้คณะกรรมการของโครงการยืมไว้เป็นเงินหลองใช้จ่ายเป็นค่าอาหารสด อาหารแห้ง และจ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน ทำให้การเบิกจ่ายเงินเป็นหน้าที่ของผู้รับผิดชอบโครงการ บางโรงเรียนผู้รับผิดชอบโครงการมีหน้าที่ซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร จึงทำให้การเบิกจ่ายเงินมีปัญหาระดับน้อย

"การเก็บรักษาเงินของโครงการ"

ปัญหาข้อนี้เป็นปัญหาที่พบในระดับน้อย จากสภาพของการใช้ระบบเงินยืมดังที่กล่าวมา จึงทำให้ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเป็นผู้เก็บรักษาเงิน และจากการศึกษาด้านเงินทุนหมุนเวียน พบว่า ส่วนมากมีเงินทุนเหลือต่ำกว่า 1,000 บาท จึงทำให้ไม่มีปัญหาในการเก็บรักษา ส่วนโรงเรียนที่มีเงินทุนเหลือมากก็จะแบ่งส่วนหนึ่งฝากธนาคารไว้

"เงินไม่พอที่จะซื้ออุปกรณ์และเครื่องครัวเพิ่มเติม"

ปัญหาข้อนี้เป็นปัญหาที่พบอยู่ในระดับน้อย เนื่องจากโรงเรียนส่วนมากจะเหลือเพียงเงินทุนหมุนเวียน ซึ่งถ้านำไปซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการจัดเพิ่มเติมจะทำให้เงินทุนหมดไป และทางโรงเรียนก็ไม่มีนโยบายจัดหาเงินทุนเพิ่มเติม นอกจากนี้อุปกรณ์เครื่องครัวที่มีอยู่ยังเพียงพอที่จะดำเนินการได้ การที่เงินไม่เพียงพอที่จะซื้อวัสดุอุปกรณ์เพิ่มเติมจึงมีปัญหาระดับน้อย

สรุปผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ปี พ.ศ. 2529 มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาสภาพและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก ในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ จากการเลือกกลุ่มตัวอย่างโรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวันมาห้าโรงเรียน ทำให้ผู้วิจัยทราบถึงลักษณะการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนบนเกาะทั้งห้า ซึ่งเป็นเกาะที่มีโรงเรียนตั้งอยู่โรงเรียนเดียว จำนวน 3 เกาะ และเกาะที่มีโรงเรียนมากกว่าหนึ่งโรงเรียน จำนวน 2 เกาะ ลักษณะการจัดโครงอาหารกลางวัน และปัญหาในการจัดคล้ายคลึงกันเป็นส่วนมาก ยกเว้นโรงเรียนจุฬาภิลย-เทวาวงษ์ซึ่งตั้งอยู่บนเกาะสีชัง มีนักเรียนมาก จึงมีสภาพและปัญหาในการจัดแตกต่างไปจากโรงเรียนอื่น ผลจากการศึกษาสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

โรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก เป็นโรงเรียนขนาดเล็กมาก มีนักเรียนน้อยกว่า 100 คน โรงเรียนหนึ่งมีนักเรียน 28 คน เปิดสอนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - 4 ส่วนอีกสองโรงเรียนเปิดสอนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - 6 โรงเรียนขนาดเล็กมีสองโรงเรียน คือ โรงเรียนวัดสลักเพชร มีนักเรียน 182 คน และโรงเรียนจุฬาภิลย์เทวาวงษ์ จำนวนนักเรียน 358 คน เปิดสอนชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - 6 พื้นที่ของโรงเรียนมีมากกว่า 10 ไร่ขึ้นไป พื้นดินประกอบด้วยหินไม่เหมาะกับการเพาะปลูก

สภาพแวดล้อมของโรงเรียนมักตั้งอยู่ใกล้ย่านชุมชนของหมู่บ้าน วัด และสถานีอนามัย ประชาชนในหมู่บ้านแต่ละเกาะจะกระจายอยู่ตามส่วนต่าง ๆ ของเกาะเพื่อเลือกทำเลที่เหมาะสมในการประกอบอาชีพ ประชาชนส่วนมากจะมีอาชีพปลูกมะพร้าวและผลไม้ มีบางส่วนประกอบอาชีพทำการประมง การประมงจะมีสองลักษณะ คือ ผู้ที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์ทันสมัย จะทำการประมงน้ำลึก ส่วนที่มีเครื่องมืออย่างง่ายก็จะทำการประมงน้ำตื้นแถวชายฝั่งทะเล โรงเรียนบนเกาะต่าง ๆ ไม่มีตลาดที่เป็นที่แลกเปลี่ยนสินค้ากัน มีแต่ร้านค้าจำนวนน้อย ยกเว้นโรงเรียนบนเกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี และโรงเรียนบนเกาะเสม็ด จังหวัดระยอง ที่มีร้านค้ามากเนื่องจากเกาะดังกล่าวมีนักท่องเที่ยวจรเข้าไปท่องเที่ยวตลอดเวลา จึงทำให้สินค้าที่ขายมีหลายประเภท

มากกว่าโรงเรียนบนเกาะอื่นซึ่งมีสินค้าจำนวนน้อยและมีจำกัดประเภท การคมนาคมระหว่างโรงเรียนบนเกาะถึงฝั่งส่วนมากจะใช้เวลาในการเดินทางนานเนื่องจากระยะทางไกล การคมนาคมจะลำบากมากในช่วงฤดูมรสุม บางครั้งทำให้ขาดการติดต่อกับภายนอกเป็นระยะเวลานานถึงหลายเดือน การคมนาคมภายในเกาะมักใช้วิธีการเดิน มีการใช้รถจักรยานและจักรยานยนต์บ้าง บนเกาะต่าง ๆ ไม่มีไฟฟ้าใช้ ยกเว้นโรงเรียนบนเกาะสีชังที่มีไฟฟ้าใช้ ส่วนประชาชนบนเกาะที่มีฐานะดีจะมีเครื่องทำไฟฟ้าใช้

แหล่งน้ำดื่มน้ำใช้บนเกาะหรือแหล่งน้ำจืด โดยทั่วไปแหล่งน้ำจะได้จากการขุดบ่อ น้ำที่ได้ส่วนมากจะมีสีขาวขุ่น ลักษณะของบ่อน้ำ ลึกมาก โรงเรียนต่าง ๆ มีแหล่งน้ำสองลักษณะคือได้จากบ่อน้ำและได้จากน้ำฝน โรงเรียนส่วนมากมีน้ำเพียงพอสำหรับเป็นน้ำดื่มน้ำใช้เท่านั้น ไม่สามารถจะใช้เพื่อการเกษตรได้ โรงเรียนบนเกาะสีชังและเกาะเสม็ดมีแหล่งน้ำจืดเพียงพอแต่ไม่ใช้ในการทำเกษตร เพราะโรงเรียนมีรายได้จากการขายน้ำจืดซึ่งดีกว่าผลผลิตจากการเกษตร การเกษตรภายในโรงเรียนบนเกาะมักทำกันเพียงเล็กน้อย ทั้งนี้เนื่องจากขาดปัจจัยที่สำคัญคือ พันธุ์พืชเหมาะสมและแหล่งน้ำ

การเข้าร่วมโครงการอาหารกลางวันส่วนมากเริ่มโครงการเมื่อปี พ.ศ. 2527 มีสองโรงเรียนที่เริ่มเมื่อ พ.ศ. 2522 และ พ.ศ. 2524 โดยทุกโรงเรียนดำเนินงานจากงบประมาณที่ได้รับจากทางราชการ ในการดำเนินงานทุกโรงเรียนมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานซึ่งเป็นครูภายในโรงเรียนทั้งหมด คณะกรรมการชุดนี้มีหน้าที่กำหนดและวางแผนการดำเนินงาน ได้แก่ กำหนดวันในการจัดบริการ กำหนดตัวบุคคลที่รับผิดชอบในการปรุงอาหารแต่ละครั้ง การประชุมมีทั้งบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรไว้ และการปรึกษากันด้วยวาจา ด้านผู้รับผิดชอบโครงการของโรงเรียนต่าง ๆ ส่วนมากผ่านการอบรมมาแล้ว ยกเว้นบางโรงเรียนที่มีการโอนย้ายครูที่ผ่านการอบรมไป มีโรงเรียนส่วนน้อยที่ดำเนินการโดยครูที่มีวุฒิทางโภชนาการ เมื่อไม่มีครูที่มีวุฒิทางโภชนาการ ทางโรงเรียนจะเลือกครูที่มีประสบการณ์ทางด้านการทำอาหารเป็นผู้รับผิดชอบโครงการ

ในด้านสถานที่พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีอาคารจำนวนจำกัด โรงเรียนส่วนมากไม่มีโรงอาหาร ทางโรงเรียนได้พยายามหาสถานที่อื่นแทน เช่น ใช้ห้องเรียน ระเบียงโรงเรียน และห้องครัวบ้านพักครูแทนโรงครัว ที่นั่งรับประทานอาหารใช้ที่อื่นแทน ได้แก่ ระเบียงโรงเรียน ภายในห้องเรียนโดยปูเสื่อนั่งและนั่งกับพื้นบ้าง ใต้ถุนโรงเรียนมีโต๊ะและม้านั่งให้นั่ง โรงเรียนบนเกาะสีชัง มีโรงอาหารและให้นักเรียนนั่งรับประทานในโรงอาหาร แต่พบว่าที่นั่งไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน ทางโรงเรียนได้แก้ไขโดยแบ่งนักเรียนออกมารับประทานอาหารเป็นสองช่วง ห่างกัน 10 นาที ด้านวัสดุอุปกรณ์ พบว่า วัสดุอุปกรณ์ทั้งในด้านงานครัวและงานเกษตรมีเพียงพอ ซึ่งถ้าเกิดปัญหาทางโรงเรียนแก้ไขโดยให้นักเรียนนำอุปกรณ์ดังกล่าวมาจากบ้าน จะเห็นว่าโรงเรียนบนเกาะได้พยายามแก้ไขปัญหาในด้านสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ ในการดำเนินงานโรงเรียนได้รับเงินมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน และเงินจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ จึงทำให้ทางโรงเรียนมีปัญหาในด้านวัสดุอุปกรณ์น้อย แต่ด้านสถานที่โรงเรียนไม่มีงบประมาณในการจัดทำและเงินของทางโรงเรียนไม่มี นอกจากนี้ยังพบว่า โรงเรียนต่าง ๆ มีความสัมพันธ์กับชุมชนน้อย ทางโรงเรียนจึงไม่ขอความร่วมมือจากผู้ปกครองนักเรียนหรือคณะกรรมการศึกษา

ด้านสถานที่อื่น ได้แก่ สถานที่เก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร สถานที่เก็บอาหารสด และอาหารแห้ง โรงเรียนต่าง ๆ จะไม่มีสถานที่เหล่านี้ ทั้งนี้เพราะโรงเรียนไม่มีโรงอาหาร การเก็บจึงเก็บไว้ในที่หลายแห่ง เช่น บ้านพักครู ห้องพัสดุ ภายในห้องเรียน เป็นต้น เพื่อความสะดวกและปลอดภัย ส่วนที่เก็บอาหารสดและอาหารแห้ง โรงเรียนต่าง ๆ จะไม่มีที่เก็บ และประกอบกับทางโรงเรียนมีเงินทุนน้อยไม่สามารถที่จะซื้อของเก็บไว้เป็นจำนวนมากได้ จึงซื้อเฉพาะในแต่ละครั้งที่จัดทำ ยกเว้นโรงเรียนบนเกาะสีชังซึ่งมีที่เก็บวัสดุอุปกรณ์โดยเฉพาะ ด้านสภาพของสถานที่พบว่า ส่วนมากมีลักษณะการใช้ที่ไม่ถูกต้องตามเกณฑ์และไม่ถูกต้องตามสุขลักษณะ โดยเฉพาะที่เก็บล้างวัสดุอุปกรณ์ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็น ทางโรงเรียนสามารถดำเนินการสร้างขึ้นได้ โดยอาศัยแรงงานจากนักเรียนที่เรียนในวิชางานช่างและงานประดิษฐ์ ด้านรูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน พบว่า การจัดอาหารกลางวันส่วนมากจัดบริการเป็นบางวัน ในวันที่จัดบริการนักเรียนไม่ได้มารับบริการทุกคน แต่จะมารับประทานเดือนครั้งหนึ่ง นักเรียนที่ไม่ได้รับประทาน

อาหารที่ทางโรงเรียนจัด จะนำข้าวมารับประทานเอง หรือซื้ออาหารจากร้านค้า หรือซื้อจากแม่ค้าที่นำอาหารมาขายในโรงเรียน โรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวันส่วนมากทำอาหารในรูปแบบอาหารจานเดียวขายให้กับนักเรียน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวราดแกง ข้าวผัด เป็นต้น มีการทำขนมหวานขายเป็นบางครั้ง โดยอาหารจานเดียวส่วนมากขายจานละ 2 - 3 บาท ขนมหวานถ้วยละ 1 - 2 บาท นักเรียนส่วนมากนำเงินมาโรงเรียนคนละ 2 - 3 บาท ยกเว้นโรงเรียนบนเกาะสีชังที่จัดอาหารเป็นชุดขายในราคาชุดละ 5 - 7 บาท นักเรียนนำเงินมาโรงเรียนวันละ 3 - 10 บาท

ในด้านการดำเนินงานจัดอาหารกลางวัน พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการทำอาหารด้วย โดยการทำอาหารจะให้นักเรียนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 - 6 ลงปฏิบัติการทำงานโดยการแบ่งกลุ่มกันทำ มีบางโรงเรียนที่ให้นักเรียนทำงานตามความถนัด โรงเรียนบนเกาะสีชังมีจำนวนนักเรียนมารับบริการมากจึงจ้างบุคคลภายนอกมาช่วยทำอาหาร เวลาในการทำกิจกรรมส่วนมากใช้เวลาในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ มีบางโรงเรียนใช้เวลาจากกลุ่มประสบการณ์อื่น ที่มีเวลาตรงกับการทำอาหาร และมีสอนชดเชยภายหลัง ขั้นตอนในการจัดทำมีดังนี้ การจัดหาวัตถุดิบโดยการซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน มีบางครั้งที่ได้รับผลิตผลจากโครงการเกษตรมาจัดทำ ผู้จัดเตรียมอาหารคือนักเรียน โดยใช้เวลาตอนเช้าก่อนเข้าเรียนและเวลาภายในชั่วโมงที่ปฏิบัติ นอกจากนั้นยังมีครูที่ว่างจากการสอนหรือลูกจ้างในโครงการช่วยจัดเตรียม การปรุงอาหารนักเรียนและครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบเป็นผู้ปรุงอาหาร อาหารจะเสร็จพอดีกับเวลาพักรับประทานอาหารกลางวัน อาหารที่นำมาจำหน่ายจึงบรรจุในภาชนะที่ไม่มีสิ่งปกปิด ผู้จำหน่ายอาหารคือครู มีบางโรงเรียนที่ให้นักเรียนช่วยจำหน่าย การทำอาหารจำหน่ายในแต่ละครั้งมักไม่มีป้ายบอกรายการอาหาร ยกเว้นโรงเรียนบนเกาะสีชัง รายการอาหารที่จัดทำในแต่ละครั้งได้จากเนื้อหาวิชางานบ้าน จากความสะดวกในการจัดหาวัตถุดิบและจากความต้องการของนักเรียน ผลจากการจำหน่ายพบว่า โรงเรียนโดยส่วนมากขาดทุนเฉลี่ยครั้งละ 5 - 10 บาท และส่วนน้อยได้กำไรเฉลี่ยครั้งละ 5 - 20 บาท

จากการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันเท่าที่กล่าวมาจะเห็นว่า การจัดโครงการอาหารกลางวันจะสัมพันธ์กับการเรียนการสอนในบางกลุ่มประสบการณ์เท่านั้น คือ กลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ เพราะสังเกตได้จากการใช้คาบเวลาจากกลุ่มดังกล่าวจัดทำกิจกรรมอาหารกลางวัน ซึ่งถ้าศึกษาจากจุดมุ่งหมายของสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติแล้วจะพบว่า สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติมุ่งให้กิจกรรมการทำอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน โดยให้มีการบูรณาการด้านเนื้อหาเข้ากับกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ เช่น ขั้นการเตรียมผลิตผล เพื่อจะให้ได้วัตถุดิบมาประกอบอาหาร ในขั้นตอนนี้อาศัยกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มประสบการณ์อื่นมาบูรณาการ เช่น วิชาภาษาไทย ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการอภิปราย จดบันทึกรายงานในเรื่องการปลูกพืช วิชาคณิตศาสตร์ ใช้ความรู้ในเรื่องรูปทรงเรขาคณิต การวัดมาตราต่าง ๆ และการคำนวณพื้นที่จะปลูกพืช กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ในเรื่องการเจริญเติบโตของพืช การขยายและแพร่พันธุ์พืช เพื่อเตรียมนำไปปลูกในแปลง กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความรับผิดชอบในหน้าที่ ฝึกความอดทนและการทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น นอกจากนี้ขั้นตอนอื่น ๆ ทางสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติได้เสนอแนวทางไว้ในคู่มือการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ได้แก่ การเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บล้างและการถนอมอาหาร ยังสามารถบูรณาการเนื้อหาได้ด้วย การบูรณาการด้านเนื้อหากับกลุ่มวิชาอื่นดังตัวอย่างที่กล่าวมาจะทำให้ลดเนื้อหาที่จะต้องสอนซ้ำซ้อนไปได้มาก เวลาที่ใช้บูรณาการก็จะเป็นขั้นตอนของการทำกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน ผลิตผลที่ได้คืออาหารกลางวันให้นักเรียนได้รับประทาน

จะเห็นได้ว่าถ้ามีการบูรณาการเนื้อหาแล้ว โดยเฉพาะขั้นตอนการเตรียมผลิตผลจะทำให้ช่วยแก้ปัญหาในการที่จะต้องซื้อวัตถุดิบที่มีราคาแพงซึ่งบางครั้งไม่มีขาย ประกอบกับทางโรงเรียนบนเกาะประสบปัญหาด้านพื้นที่และแหล่งน้ำ ทำให้การเกษตรด้านการเพาะปลูกพืชทำได้น้อย อาจแก้ไขได้โดยใช้การเกษตรด้านการเลี้ยงสัตว์แทน เช่น ในนักเรียนเลี้ยงไก่ เป็ด และหมู เป็นต้น การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบนเกาะ ถ้าจัดได้ตาม

ขั้นตอนที่สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติเสนอไว้ จะเกิดผลดีกับนักเรียนทั้งด้านการเรียนการสอนและด้านสุขภาพ แต่ในการดำเนินงานจริงโรงเรียนประสบปัญหาหลายด้าน ซึ่งมีสาเหตุมาจากมีเงินทุนดำเนินการน้อย ไม่เพียงพอกับการดำเนินงาน ทางราชการควรพิจารณาให้งบประมาณและบุคลากรเพิ่มในการดำเนินงาน สำหรับด้านการเรียนการสอนโรงเรียนควรจัดบูรณาการเนื้อหาวิชาของกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ครูควรสละเวลาศึกษาขั้นตอนการจัดโครงการให้เข้าใจ โรงเรียนควรมีความสัมพันธ์กับชุมชนโดยเฉพาะผู้ปกครองเพื่อขอความร่วมมือในด้านทุนทรัพย์หรือแรงงาน ทั้งนี้เพื่อจะเป็นผลดีต่อเด็กที่เป็นกำลังสำคัญของชาติต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับโรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวัน

โครงการจัดอาหารกลางวันเป็นโครงการซึ่งโรงเรียนส่วนมากที่จัดทำมักจะประสบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน จึงทำให้โรงเรียนไม่สามารถจัดอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนได้ตลอดไป ผู้วิจัยได้ศึกษาสภาพและปัญหาในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน จึงขอเสนอแนวทางในการจัดกิจกรรมเพื่ออาหารกลางวัน เพื่อให้โรงเรียนนำไปพิจารณาเป็นแนวทางในการดำเนินงานจัดอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนดังนี้

1.1 ผู้บริหารและคณะครูทุกคนในโรงเรียนควรมีความรับผิดชอบ มีความอดทนและมีความเสียสละที่จะทำโครงการนี้ และควรคำนึงถึงประโยชน์ที่นักเรียนจะได้รับเป็นสำคัญ

1.2 จัดบูรณาการเนื้อหากลุ่มวิชาอื่นที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน และจัดลำดับเวลาในการจัดประกอบอาหารให้สอดคล้องกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพเกี่ยวกับการประกอบอาหาร เพื่อครูจะได้นำนักเรียนผลัดเปลี่ยนกันลงปฏิบัติ

1.3 นำวิธีการและรูปแบบในการจัดอาหารกลางวันหลาย ๆ วิธีมาใช้

1.4 หาวิธีชักชวนให้นักเรียนรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดบริการอย่างน้อยจำนวนร้อยละ 50 เช่น การชี้แจงให้นักเรียนเห็นคุณค่าของอาหารและประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดอาหารกลางวัน เป็นต้น

1.5 ครูทุกคนควรมีส่วนร่วมในโครงการโดยผลัดเปลี่ยนกันนำนักเรียนลงฝึกปฏิบัติประกอบอาหารและครูทุกคนควรรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดโดยเสียค่าอาหารอย่างน้อยคนละ 5 บาท

1.6 จัดทำกิจกรรมเพื่อนำผลผลิตและรายได้มาสนับสนุนโครงการ เช่น การเกษตรเพาะปลูกพืชหลาย ๆ ชนิดหมุนเวียนอย่างต่อเนื่องกัน และเลี้ยงสัตว์ตามความเหมาะสมของสภาพท้องถิ่น รวมทั้งการตั้งสหกรณ์ร้านค้าหรือสหการโรงเรียน เป็นต้น

1.7 โรงเรียนที่ไม่มีพื้นที่ทำการเกษตรที่เหมาะสมควรหาทางแก้ไขโดยแจกพันธุ์ผักให้นักเรียนนำไปปลูกที่บ้าน หรือขอยืมพื้นที่ของประชาชนใกล้โรงเรียนเพื่อปลูกพืชผักต่าง ๆ ถ้าไม่สามารถเพาะปลูกได้ควรเลี้ยงสัตว์แทน

1.8 ควรประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทราบเพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินงาน และร่วมเป็นเจ้าของโครงการหลาย ๆ ทาง เช่น ให้นักเรียนจัดทำจุลสารเกี่ยวกับอาหารกลางวันเผยแพร่ในชุมชน

1.9 ประสานงานกับทางวัด ประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอเพื่อประชาสัมพันธ์และขอความร่วมมือในเรื่องต่าง ๆ เช่น สอดแทรกกิจกรรมเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในกิจกรรมที่สำคัญของชุมชน

1.10 ขอความร่วมมือกลุ่มแม่บ้าน ศิษย์เก่า พร้อมบุคคลในชุมชน มาช่วยประกอบอาหารในโรงเรียน

1.11 จัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อหางบประมาณดำเนินการเพิ่มเติม

1.12 ควรมีการประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ เพื่อจะได้ทราบถึงผลการดำเนินงานว่าวิธีใดควรดำเนินการต่อไป หรือสิ่งใดควรปรับปรุงแก้ไข

2. ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่บังคับบัญชา (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด)

2.1 ควรจัดให้มีการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันแก่โรงเรียนต่าง ๆ เพื่อครูและผู้ปกครองได้เข้าใจเห็นคุณค่าและประโยชน์ของโครงการอาหารกลางวัน

2.2 ควรจัดสัมมนาโรงเรียนที่มีการจัดโครงการอาหารกลางวัน เพื่อจะได้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานของโรงเรียนอย่างแท้จริง และหาทางแก้ไขร่วมกัน

2.3 การบรรจุครูควรพิจารณาครูที่มีวุฒิทางด้านคหกรรมศาสตร์ หรือโภชนาการให้แก่โรงเรียนต่าง ๆ ซึ่งครูเหล่านี้สามารถให้ความรู้และจัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างถูกต้อง

2.4 ควรออกนิเทศเยี่ยมเยือนโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้กำลังใจแก่คณะครูและเกิดความกระตือรือร้นในการทำงาน

2.5 ควรส่งเสริมให้ทางโรงเรียนหาทางช่วยเหลือตนเอง โดยการจัดโครงการอื่นเสริมโครงการอาหารกลางวัน เช่น โครงการเกษตรเพื่อจะได้นำผลผลิตทางการเกษตรมาลดต้นทุนการผลิตอาหารกลางวัน โครงการสหกรณ์โรงเรียน เป็นต้น เพื่อจะได้นำรายได้จากผลกำไรส่วนหนึ่งซื้อวัสดุอุปกรณ์

3. ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานสูงสุด (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ)

3.1 ในการพิจารณาสร้างอาคารครั้งต่อไป ควรเน้นเรื่องการสร้างโรงอาหารให้เหมาะสมกับการทำกิจกรรมเป็นสำคัญ

3.2 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติควรกำหนดวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการอาหารกลางวันในลักษณะจุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เพื่อทางโรงเรียนจะปฏิบัติตามเป็นแนวทางเดียวกันซึ่งจะส่งผลให้โครงการอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3.3 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติควรจัดสรรงบประมาณสนับสนุนและเพิ่มเติมให้กับโรงเรียนขนาดเล็กและโรงเรียนที่ประสบปัญหาการขาดทุน

4. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัย

4.1 การวิจัยครั้งนี้ศึกษาเฉพาะโรงเรียนที่อยู่บนเกาะ ซึ่งมีปัญหาในด้านการคมนาคมขนส่งทางน้ำ ดังนั้นครั้งต่อไปควรจะศึกษากับโรงเรียนที่อยู่ในถิ่นทุรกันดารที่มีการคมนาคมทางบกลำบากกว่า

4.2 การวิจัยครั้งนี้ศึกษาแต่เพียงสภาพและปัญหา ในครั้งต่อไปควรจะนำข้อมูลที่ได้ไปทดลองศึกษาหารูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่เหมาะสมกับสภาพและปัญหาของโรงเรียนที่พบ

4.3 ควรศึกษาด้านสภาพแวดล้อมและความคิดเห็นของคนในชุมชนที่มีผลต่อการจัดอาหารกลางวัน

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

กัญญารัตน์ กาญจนวิสิษฐผล การสำรวจอาหารผสมสีจำหน่ายในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน 2528, 351 หน้า อัดสำเนา

การประถมศึกษาแห่งชาติ, สำนักงานคณะกรรมการ คู่มือบริหารโครงการอาหารกลางวัน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2528, 80 หน้า

——— โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตนักเรียนประถมศึกษาโดยการจัดกิจกรรมเพื่อการเรียนการสอน โรงพิมพ์คุรุสภา 2527 ก, 28 หน้า

——— แนวการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2525 ข, 87 หน้า

——— แนวการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน โรงพิมพ์คุรุสภา 2527 ข, 15 หน้า

——— ประกาศระเบียบคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติว่าด้วยกลุ่มโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2523 ลงวันที่ 27 พฤศจิกายน 2523, 5 หน้า อัดสำเนา

——— รายงานผลการทดลองจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาขนาดเล็ก สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ 2526, 28 หน้า

——— รายงานการประเมินผลการจัดโครงการอาหารกลางวัน พ.ศ. 2524 โรงพิมพ์คุรุสภา 2525 ก, 47 หน้า

การศึกษาแห่งชาติ, สำนักงานคณะกรรมการ รายงานการสัมมนา การวิจัย โครงการวิจัยและวางแผนเพื่อพัฒนาการศึกษา ปี 2524 สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ 2525, 76 หน้า

เกษม ศิริสัมพันธ์ "การศึกษากับการพัฒนาสังคมไทย" ใน สรุปการบรรยายทางวิชาการ ปี 2526 หน้า 1 - 8 คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ลงวันที่ 13 มกราคม 2526

ขอนแก่น, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด "ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา" วิจัยสนเทศ 4 : 21 – 28 กรกฎาคม 2527

ค้วน ขาวหนู โภชนาการ พิมพ์ครั้งที่ 3 โรงพิมพ์อักษรบัณฑิต 2524, 460 หน้า

ชลบุรี, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด แผนพัฒนาการประถมศึกษาระยะ 5 ปี (พ.ศ.2530-2534) ของจังหวัดชลบุรี ชลบุรี สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี 2527, 190 หน้า อัดสำเนา

ชวลิต รัตนกุล อาหารและโภชนาการ โรงพิมพ์คุรุสภา 2516, 480 หน้า

เชียงราย, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด เอกสารการสัมมนาปัญหาโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ปี 2525 ลงวันที่ 25 เมษายน 2525, 48 หน้า อัดสำเนา

เชียงใหม่, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เชียงใหม่ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่ 2528, 61 หน้า

ตราด, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด ข้อมูลพื้นฐานสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด ปีการศึกษา 2528 ตราด สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด 2523 ก, 28 หน้า

——— สรุปปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ตราด สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด 2528 ข, 5 หน้า

ทวี ฤกษ์สำราญ โภชนาการ โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2520, 97 หน้า

ทวีรัสมี ธนาลม "ความเป็นมาของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน" ประชาบาล 10 : 34 – 36 มกราคม 2521 ก

——— ตำราโภชนาการ ปรับปรุงแก้ไขครั้งที่ 5 โรงพิมพ์วิบูลย์กิจ 2521 ข, 309 หน้า

ธีรยุทธ เหล่าพานิชย์ และคนอื่น ๆ ประสิทธิภาพของการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ โรงพิมพ์สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ 2527, 145 หน้า อัดสำเนา

นครสวรรค์, สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด การศึกษาปัญหาและรูปแบบเพื่อปรับปรุงโรงเรียนประถมศึกษาขนาดเล็ก นครสวรรค์ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครสวรรค์ 2525, 73 หน้า

เบนอบ ภัณฑจร การสำรวจปัญหาเพื่อการวิจัยในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน 2528, 346 หน้า อัดสำเนา

ญูชื่น เดชะกัมพุช โครงการสุขภาพในโรงเรียนประถมศึกษาของสี่จังหวัดภาคใต้ วิทยานิพนธ์ กศ.ม. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร 2519, 108 หน้า อัดสำเนา

ญูเลิส เสนีย์วงศ์ ณ อยุธยา การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 1 ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน 2527, 195 หน้า อัดสำเนา

ประภาพันธุ์ ประชุมสุข การสำรวจปัญหาเพื่อการวิจัยในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดจันทบุรี ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน 2528, 319 หน้า อัดสำเนา

ประมวล เสนาฤทธิ์ "ความหิวโหยกับคุณภาพการศึกษา : ปัญหาของใคร" ครูไทย 4 : 9 - 14 กรกฎาคม 2528

ปัญญา สมบูรณ์ศิลป์ หลักการจัดโครงการสุขภาพในโรงเรียน โรงพิมพ์อักษรเจริญทัศน์ 2523, 215 หน้า

เปรม ติณสูลานนท์ สาส์นวันเด็ก ปี 2526 ลงวันที่ 8 มกราคม 2526, 1 หน้า อัดสำเนา

พรรณี ช.เจนจิต จิตวิทยาการเรียนการสอน พิมพ์ครั้งที่ 3 โรงพิมพ์อมรินทร์การพิมพ์ 2528, 314 หน้า

พัลน์ สุจำนงค์ การสุขาภิบาลอาหาร โรงพิมพ์ไทยสัมพันธ์ 2526, 351 หน้า

เพ็ญศรี ลักษณะงาน ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาที่มีต่อการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนในเขตการศึกษา 9 ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร 2527, 101 หน้า อัดสำเนา

ยุวดี กาญจนันทิล์ "การศึกษากับโภชนาการชุมชน" ใน การศึกษากับชีวิตและชุมชน หน้า 215 - 222 โรงพิมพ์ยูไนเต็ดโปลักชั่น 2523

ลัดดาวัลย์ ศรีจารึก การสำรวจปัญหาเพื่อการวิจัยในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. ชลบุรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน 2528, 332 หน้า อัดสำเนา

วราภร วราอัศวปติ การจัดบริการอาหารในโรงเรียน ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม 2526 ก, 248 หน้า

——— การติดตามผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พ.ศ. 2520 - 2524 มหาสารคาม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม 2526 ข, 190 หน้า

——— รวมบทความทางวิชาการ มหาสารคาม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม 2522, 182 หน้า

วลัยพิพย์ สาชลวิจารณ์ "บริโภคนิสัยของเด็ก" สุขศึกษา 4 : 1 - 5 กรกฎาคม - กันยายน 2524

วัฒนา ประทุมสินธุ์ การจัดบริการอาหาร โรงพิมพ์ทวีกิจ 2522, 268 หน้า

——— การจัดบริการอาหารในสถานศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร 2518, 51 หน้า

วีณะ วีระไวทยะ "อาหารเด็กในวัยเรียน" สุขภาพ 8 : 17 - 22 มิถุนายน 2524

ศึกษาธิการ, กระทรวง เกณฑ์มาตรฐานโรงเรียนประถมศึกษา พุทธศักราช 2517 โรงพิมพ์คุรุสภา 2517, 62 หน้า

——— คู่มือการใช้หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 โรงพิมพ์คุรุสภา 2520, 412 หน้า

——— คู่มือการใช้หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 พิมพ์ครั้งที่ 2 โรงพิมพ์คุรุสภา 2525, 132 หน้า

สมเดช มุงเมือง "โรงเรียนขนาดเล็ก : จุดอ่อนที่สามารถแก้ไขได้" มิตรครู 6 : 16 - 20 มีนาคม 2525

สมทรง อินสว่าง "ทำอย่างไรจึงจะมีอายุยืนยาว" การอนามัยและสิ่งแวดล้อม 1 : 57 - 60 มกราคม - เมษายน 2524

สาธารณสุข, กระทรวง สรุปปัญหาโภชนาการในประเทศไทย กระทรวงสาธารณสุข 2522, 39 หน้า อัดสำเนา

——— หลักการสุขาภิบาลโรงเรียน กระทรวงสาธารณสุข 2526, 32 หน้า

สายหยุด ชมานนท์ พยอม ตันมณี และอรวรรณ ชมชัยยา โครงการสุขภาพในโรงเรียน วิทยาลัยครูสวนดุสิต 2521, 286 หน้า

สุชาติ โสมประยูร โปรแกรมสุขภาพในโรงเรียน ไทยวัฒนาพานิช 2519, 209 หน้า

สุนทร บุญชัย "โรงเรียนแคนอาดรรพกับการทำงานของครูสุขาภิบาล" สุขศึกษา 4 : 43 - 44 กุมภาพันธ์ 2524

สุวพงษ์ ภูมิพันธ์ และทวีรัสมิ์ ธนาคม "อุปสรรคและปัญหาของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา" ประชาบาล 11 : 46 - 49 กุมภาพันธ์ 2521

อโณทัย เจตนเสน "อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนาเด็ก" สุขศึกษา 8 : 21 - 21 ตุลาคม - ธันวาคม 2522

อาชีวศึกษา, กรม คู่มือการเรียนการสอนโภชนาการ 1 พิมพ์ครั้งที่ 3 โรงพิมพ์อักษรเจริญทัศน์ 2525, 97 หน้า

อารี วัลยะเสวี "ปัญหาโภชนาการในประเทศไทย" ใน รายงานการประชุมอภิปรายเรื่อง โภชนาการเพื่อสุขภาพ หน้า 87 - 98 สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย 2525, 198 หน้า

อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร วิทยานิพนธ์ ค.ม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2522, 164 หน้า อัดสำเนา

อุทัย พิศาลบุตร โภชนาการสาธารณสุข ม.ป.ท. 2503, 193 หน้า อัดสำเนา

Arlin, Marin. The Science of Nutrition. 2nd. ed., New York, Macmillan Publishing, 1977. 462 p.

Best, John W. Research in Education. 4th. ed., New Delhi, Prentice-Hall of India, 1982. 431 p.

Christakis, G. and others. "A Nutritional Epidemiologies Investigation of 642 New York City Children," American Journal Clinical Nutrition. 21 : 107 - 126, January, 1968.

Cronbach, Lee J. Essentials of Psychological Testing. 3rd. ed., New York, Harper International, 1970. 752 p.

Funguson, George Andrew. Statistical Analysis in Psychology and Education. 5th. ed., New York, McGraw-Hill, 1981. 549 p.

Guildford, Jey Paul. Fundamental Statistics in Psychology and Education. 3rd. ed., New York, McGraw-Hill, 1965. 565 p.

Majorie, Scott L. School Feeding and Its Contribution to Child Nutrition. Rome, FAO, 1953. 129 p. (FAO Nutritional Studies NO. 10).

Vichai Tanphaichitr and others. Human Nutrition "Better Nutrition Better Life". Bangkok, Aksornsmai Press, 1984. 435 p.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบแบบสอบถาม

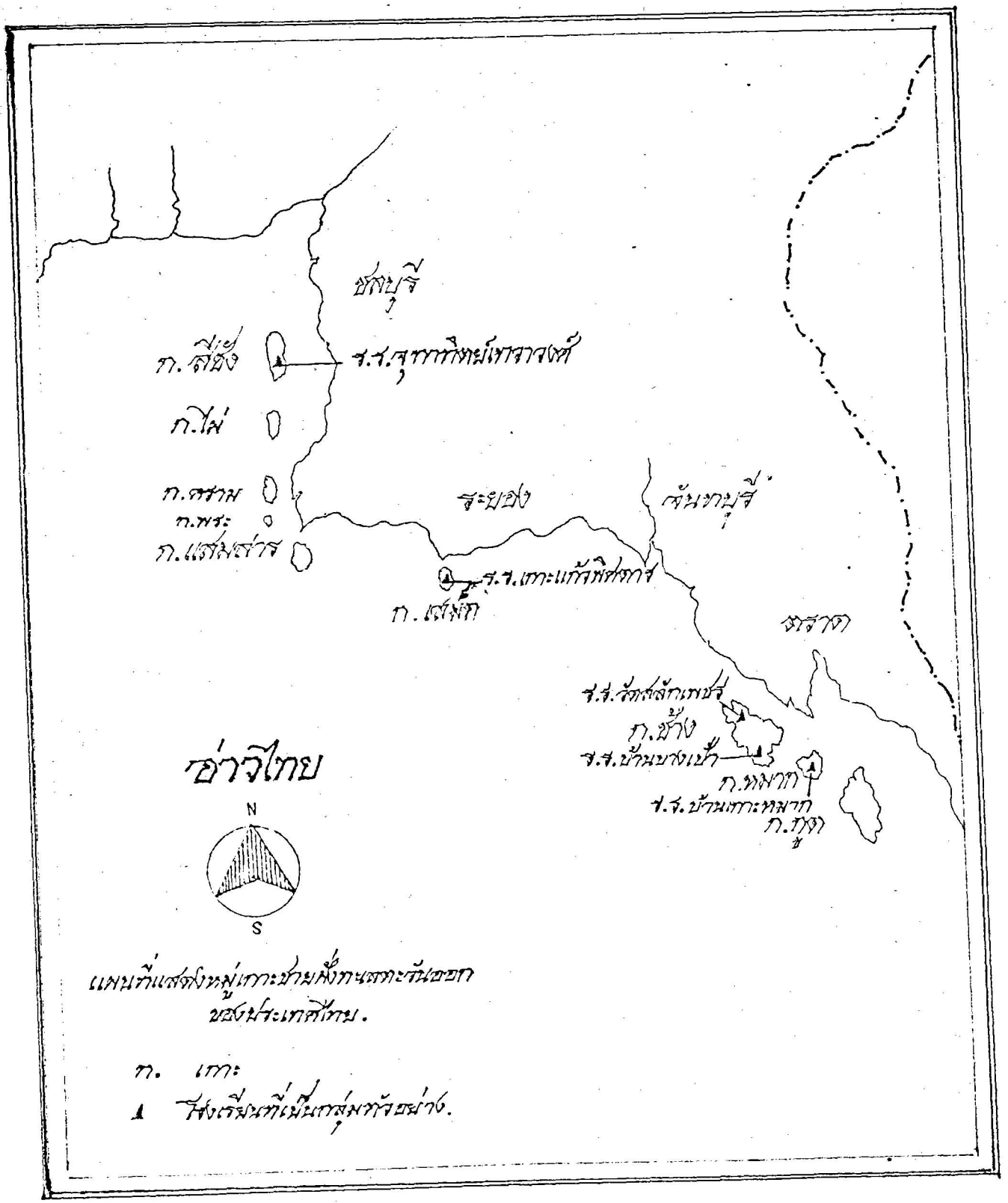
รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจแบบสอบถาม

1.	นายชูเกียรติ มณีธร	รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน
2.	นางสาวนงเยาว์ เทียนงาม	ศึกษานิเทศก์ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี
3.	นายณาสุย อุทัย	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน กองนโยบายและแผน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
4.	นางสาวพิมพงษ์ ชพานนท์	ศึกษานิเทศก์ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดตราด
5.	นายพรหมมา พางาม	นักวิชาการศึกษา กองนโยบายและแผน สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
6.	นางสาววิลา เจริญธรรม	ศึกษานิเทศก์ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดจันทบุรี
7.	นายอนุวัตร คาราคิกุล	ศึกษานิเทศก์ สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดระยอง

ภาคผนวก ข.

แผนที่แสดงโรงเรียนที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในหมู่เกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

ของประเทศไทย



อ่าวไทย

แผนที่แสดงหมู่เกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก
ของประเทศไทย.

ก. เกาะ

▲ สถานีนักเรียนกลุ่มหัวอย่าง.

ภาคผนวก ค.

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บและรวบรวมข้อมูล

(สำเนา)

ที่ ทม 1013/

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน
ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

21 มกราคม 2529

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ในการตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถามที่ใช้สำหรับการวิจัย

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถามจำนวน 1 ชุด

ด้วย นางสาวพรทิพย์ ชัยชนะ นิสิตระดับปริญญาการศึกษา หลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการประถมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์เรื่อง "การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก" ในความควบคุมดูแลของ ดร.อนงค์ หลิมพานิช ประธานกรรมการ และอาจารย์สมศักดิ์ ลิลา กรรมการ ขณะนี้อยู่ในขั้นตอนการสร้างแบบสอบถาม มหาวิทยาลัยพิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญในเรื่องนี้เป็นอย่างดี จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านช่วยตรวจสอบความเที่ยงตรงของแบบสอบถามสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อทำปริญญานิพนธ์ของนิสิตผู้นี้ด้วย

มหาวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่านด้วยดี และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

บุญเอิญ มิลินทสูต

(นายบุญเอิญ มิลินทสูต)

รองอธิการบดี

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย
โทร.(038) 376060 376163 376182 ต่อ 412

(สำเนา)

ที่ ทม 1013/ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน

ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

30 มกราคม 2529

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการการประถมศึกษาจังหวัด

ด้วยนางสาวพรทิพย์ ชัยชนะ นิสิตระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต วิชาเอกการประถมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน ได้รับอนุมัติให้ทำปริญญานิพนธ์ เรื่อง "การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก" ในความควบคุมดูแลของ ดร.อนงค์ หลิมพานิช ประธานกรรมการ และ อาจารย์สมศักดิ์ ลิลา กรรมการ มีความประสงค์จะขอความอนุเคราะห์จากท่าน คือ ขออำนวยความสะดวก ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากโรงเรียนในสังกัดของท่าน

มหาวิทยาลัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือจากท่าน และขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

วชิระ ชาวหา

(นายวชิระ ชาวหา)

ผู้ช่วยรองอธิการบดีฝ่ายกิจการพิเศษ

รักษาราชการแทน รองอธิการบดี

สำนักงานเลขานุการบัณฑิตวิทยาลัย

โทร.(038) 376060 376163 376182 ต่อ 412

(สำเนา)

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน
ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

3 กุมภาพันธ์ 2529

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย

เรียน อาจารย์ใหญ่, ครูใหญ่

ด้วยดิฉัน นางสาวพรทิพย์ ชัยชนะ นิสิตปริญญาโทชั้นปีที่ 2 วิชาเอกการประถมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน กำลังทำวิจัยเรื่อง "การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก" เพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในหลักสูตรการศึกษามหาบัณฑิต ในการวิจัยครั้งนี้จำเป็นจะต้องให้คณะครูและนักเรียนในโรงเรียนเป็นผู้ให้ข้อมูลและตอบแบบสอบถามเพื่อให้การวิจัยในครั้งนี้บรรลุจุดมุ่งหมายดังกล่าว ดิฉันจึงใคร่ขออนุญาตให้คณะครูและนักเรียนในโรงเรียนของท่านให้ข้อมูลและตอบแบบสอบถาม ซึ่งผู้วิจัยจะดำเนินการด้วยตนเอง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบอนุญาต หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความอนุเคราะห์ด้วยดีจากท่าน และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

พรทิพย์ ชัยชนะ

(นางสาวพรทิพย์ ชัยชนะ)
นิสิตปริญญาโท วิชาเอกการประถมศึกษา
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน

ชุดที่ 1

แบบสอบถามประกอบสัมภาษณ์และสำรวจเพื่อการวิจัย

เรื่อง

การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา

บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

คำชี้แจง แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์และสำรวจสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน ใช้สัมภาษณ์หัวหน้าสถานศึกษาและครูที่เป็นกรรมการโครงการอาหารกลางวัน นอกจากนี้ยังใช้การสำรวจประกอบโดยข้อมูลบางส่วนได้จากทางโรงเรียนจัดทำไว้แล้วและบางส่วนได้จากการสังเกตสภาพจริง แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ตอน

ตอนที่ 1 เป็นสภาพทั่วไปของโรงเรียน

ตอนที่ 2 เป็นสภาพการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน

ตอนที่ 1

	ผู้ให้ข้อมูล	ข้อที่ให้ข้อมูล	วิธีการและแหล่งที่มาของข้อมูล
1.	.....	.....	.....
2.	.....	.....	.....
3.	.....	.....	.....
4.	.....	.....	.....

ตอนที่ 2

1.	.....	.....	.....
2.	.....	.....	.....
3.	.....	.....	.....
4.	.....	.....	.....

วันที่ กุมภาพันธ์ 2529

ผู้สัมภาษณ์และสำรวจ.....

ตอนที่ 1
สภาพทั่วไปของข้อมูล

---

1. ชื่อโรงเรียน.....ตั้งอยู่บนเกาะ.....
อำเภอ.....จังหวัด.....
2. พื้นที่ของบริเวณโรงเรียนประมาณ.....ไร่.....งาน.....ตารางวา
3. จำนวนครูทั้งหมด.....คน ชาย.....คน หญิง.....คน
4. จำนวนภารโรง.....คน จำนวนลูกจ้างในโครงการอาหารกลางวัน.....คน
5. จำนวนนักเรียนทั้งหมด.....คน
6. เปิดทำการสอนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่.....ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่.....
จำนวนห้องเรียน.....ห้อง
7. จำนวนนักเรียนที่รับบริการอาหารกลางวันทั้งหมด.....คน
8. จำนวนครูที่รับบริการอาหารกลางวัน.....คน
9. จำนวนนักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน.....คน
10. บริการอาหารกลางวันให้นักเรียนที่ขาดแคลนจำนวน.....คน
11. นักเรียนที่ขาดแคลนได้ช่วยเหลือโครงการดังนี้
.....
12. ที่ตั้งของโรงเรียนอยู่ห่างจาก

วัด	ระยะทาง.....กิโลเมตร
ชุมชนแออัด	ระยะทาง.....กิโลเมตร
สถานีอนามัย	ระยะทาง.....กิโลเมตร
ที่ทำการเกษตร	ระยะทาง.....กิโลเมตร
แหล่งการประมง	ระยะทาง.....กิโลเมตร
แหล่งอาหารสด (ตลาด)	ระยะทาง.....กิโลเมตร

13. การเดินทางมาโรงเรียนของนักเรียนส่วนมาก

☐ มาทางเรือ ☐ เดินทางเท้า

☐ มาโดยรถจักรยาน ☐ อื่น ๆ (ระบุ)

14. โรงเรียนมีไฟฟ้าใช้หรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี

ถ้ามีทางโรงเรียนใช้อุปกรณ์จากเครื่องไฟฟ้าดังนี้

.....

15. โรงเรียนได้น้ำดื่มมาจาก.....

น้ำใช้มาจาก.....

16. ความอุดมสมบูรณ์ของพืชที่ใกล้ ๆ บริเวณโรงเรียนเท่าที่มองเห็น

(บรรยาย).....

.....

.....

17. บริเวณพื้นที่ทำการเกษตรปลูกพืช.....ไร่.....งาน.....ตารางวา

18. การเกษตรปลูกพืชผักสวนครัวปีละ.....ครั้ง

ลักษณะพืชที่ปลูก

☐ ปลูกได้ผลงอกงามดี ☐ ปลูกได้ผลไม่เต็มแปลง

☐ ปลูกแบบไม่ได้สนใจเท่าที่ควร ☐ อื่น ๆ (ระบุและบรรยายสภาพ)

.....

.....

19. พืชผักที่ปลูกได้แก่

1. .....ขนาดแปลง.....X....เมตร จำนวน.....แปลง

2. .....ขนาดแปลง.....X....เมตร จำนวน.....แปลง

3. .....ขนาดแปลง.....X....เมตร จำนวน.....แปลง

4. .....ขนาดแปลง.....X....เมตร จำนวน.....แปลง

20. การเลี้ยงสัตว์

☐ ได้ผลดีมาก ☐ ได้ผลดี

☐ ได้ผลปานกลาง ☐ ได้ผลไม่ดี

☐ ไม่มีการเลี้ยง ☐ อื่น ๆ (ระบุและบรรยายสภาพ)

.....

.....

21. ถ้าเลี้ยงสัตว์ สัตว์ที่เลี้ยงได้แก่

1. .....จำนวน.....ตัว

2. .....จำนวน.....ตัว

3. .....จำนวน.....ตัว

4. .....จำนวน.....ตัว

22. ผลผลิตการเกษตรของโรงเรียนทำมาช่วยโครงการอาหารกลางวันได้เพียงใด

☐ ช่วยได้ตลอดปี ☐ ช่วยได้บางฤดูกาล

☐ ช่วยได้เพียงเล็กน้อย ☐ ช่วยไม่ได้เลย

(อธิบายเหตุผล).....

.....

23. โรงเรียนเริ่มจัดโครงการอาหารกลางวันเมื่อปี พ.ศ.....

24. ลำดับความสำคัญของวัตถุประสงค์ของโรงเรียนในการจัดโครงการอาหารกลางวัน (เรียงจากความสำคัญมากไปหาความสำคัญน้อย)

☐ เพื่อให้นักเรียนที่เรียนในกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ งานบ้าน งานเกษตร ได้ฝึกปฏิบัติจริง

☐ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายอย่างถูกหลักโภชนาการและฝึกมารยาทในการรับประทานอาหาร

☐ เพื่อเผยแพร่โภชนศึกษาให้กับประชาชนในชุมชนและให้ประชาชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานโครงการ

☐ เพื่อส่งเคราะห์นักเรียนขาดแคลนอาหารกลางวันและแก้ปัญหาการตกซ้ำชั้น

☐ เพื่อสนองนโยบายของสำนักงานการประถมศึกษาแห่งชาติ

☐ เพื่อนำประโยชน์จากการจำหน่ายอาหารไปใช้ด้านอื่น ๆ

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ตอนที่ 2

สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

ผู้สัมภาษณ์และสำรวจขีด ✓ หน้าข้อที่ต้องการและบันทึกข้อความเพิ่มเติมลงในช่องว่างที่เว้นไว้

1. โรงเรียนได้เงินจำนวนแรกจาก.....จำนวน.....บาท
2. เงินทุนจำนวนแรกที่ได้รับ มีการจัดสรรดังนี้

   วัสดุอุปกรณ์งานครัว.....บาท

   การเกษตร.....บาท

   ทุนหมุนเวียน.....บาท

   ฝากธนาคาร.....บาท

   อื่น ๆ .....
3. การจัดทำบัญชีการเงินของโรงเรียนเป็นปัจจุบันหรือไม่

   ☐ เป็นปัจจุบัน ☐ ไม่เป็นปัจจุบัน

   ลักษณะการจัดทำเป็นอย่างไร (อธิบาย)

   .....

   .....
4. ปัจจุบันมีการแสดงบัญชีรับ-จ่ายเงินของโครงการหรือไม่

   ☐ มีการแสดง ☐ ไม่มีการแสดง

   ถ้ามีการแสดง แสดงโดย

   ☐ ปิดประกาศให้ทราบทั่วกัน

   ☐ แถลงในที่ประชุมกรรมการของโครงการ

   ☐ อื่น ๆ

5. ปัจจุบันการจัดโครงการอาหารกลางวันอยู่ในภาวะใด

☐ กำไร ประมาณเดือนละ.....บาท

☐ ขาดทุน ประมาณเดือนละ.....บาท

☐ ได้พอดีทุน

☐ อื่น ๆ .....

6. ปัจจุบันโครงการอาหารกลางวันมีเงินกองทุนของโครงการเหลืออยู่.....บาท

7. คณะกรรมการหรือทางโรงเรียนได้มีการจัดหาทุนมาเพิ่มเติมในโครงการหรือไม่

☐ มี จาก.....จำนวน.....บาท

☐ วิธีการ.....

☐ ไม่มี เพราะ.....

8. โรงเรียนมีโรงอาหารหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี

ถ้ามีลักษณะของโรงอาหารเป็นดังนี้

☐ มีโรงอาหารโดยเฉพาะ

☐ มีโรงอาหารที่ใช้ร่วมกับหอประชุม

☐ มีโรงอาหารใช้ร่วมกับโรงฝึกงาน

☐ มีโรงอาหารที่ใช้ร่วมกับโรงฝึกพลศึกษา

สภาพของโรงอาหารเป็นอย่างไร

☐ ทรุดโทรมมากควรสร้างใหม่

☐ พอใช้ได้แต่มีบางส่วนชำรุด

☐ ยังใช้ได้ดี

ถ้าไม่มีโรงเรียนสถานที่ใกล้เคียง (ระบุและบรรยายสภาพ)

.....

.....

9. โรงเรียนใช้สถานที่ใดเป็นห้องครัว

☐ ระเบียงโรงเรียน ☐ ใต้ถุนโรงเรียน

☐ ภายในห้องเรียนของนักเรียน ☐ ใต้ต้นไม้

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บอกขนาดและอธิบายสภาพที่ใช้เป็นห้องครัว).....

.....

10. นักเรียนนั่งรับประทานอาหารในสถานที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ระเบียงโรงเรียน : โดย ☐ ปูเสื่อนั่ง

☐ นั่งกับพื้น

☐ ใต้ถุนโรงเรียน : โดย ☐ นั่งโต๊ะและเก้าอี้

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

☐ บริเวณสนามหญ้าโรงเรียน : โดย ☐ ปูเสื่อนั่ง

☐ นั่งกับพื้น

☐ ภายในห้องเรียนของนักเรียน

☐ ภายในโรงอาหารของโรงเรียน : โดย ☐ นั่งโต๊ะและเก้าอี้

☐ อื่น ๆ (ระบุ)

(บรรยายสภาพ).....

.....

11. สถานที่ในการเก็บวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี

ถ้ามีลักษณะดังนี้

☐ มีตู้สำหรับเก็บโดยเฉพาะ ☐ จัดไว้ภายในโรงครัวมุมใดมุมหนึ่ง

☐ อื่น ๆ

(บรรยายสภาพเพิ่มเติม).....

.....

12. โรงเรียนเก็บอาหารสดอย่างไร

☐ ใส่ตู้เย็นไว้ที่โรงเรียน ☐ ฝากใส่ตู้เย็นไว้ที่บ้านพักครู

☐ ไม่มีสถานที่เก็บเลย

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

13. โรงเรียนมีที่เก็บอาหารแห้งหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี

ถ้ามีเก็บไว้ที่ไหน

☐ มีตู้สำหรับเก็บโดยเฉพาะ ☐ ฝากไว้ที่บ้านพักครู

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

14. สถานที่ในการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะเป็นอย่างไร

☐ มีเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะจำนวนเพียงพอ

☐ มีเป็นสัดส่วนแต่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ

☐ มีเป็นสถานที่ชั่วคราว

☐ ไม่มี

☐ อื่น ๆ

(บรรยายสภาพประกอบ เช่น การกำจัดขยะแห้ง, ขยะเปียก).....

.....

15. วัสดุอุปกรณ์งานครัวที่มีอยู่เพียงพอหรือไม่

☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

ถ้าไม่เพียงพอวัสดุอุปกรณ์งานครัวที่ยังขาดคือ

1. .....จำนวน.....

2. .....จำนวน.....

วัสดุอุปกรณ์งานครัวที่มีอยู่โรงเรียนมีวิธีการจัดหาดังนี้.....

.....

.....

16. ภาชนะสำหรับใส่อาหารให้นักเรียนรับประทานในปัจจุบันคืออะไร

☐ จานสังกะสี ☐ จานกระเบื้อง

☐ จานพลาสติก ☐ ถาดหลุม

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

มีจำนวนเพียงพอหรือไม่ ☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

ถ้าไม่เพียงพอทำอย่างไร (บรรยายสภาพ)

.....

.....

17. โรงเรียนมีภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม (โอ่งน้ำ) เพียงพอหรือไม่

☐ มีเพียงพอ ☐ มีแต่ไม่เพียงพอ

☐ ไม่มีเลย

(บรรยายสภาพ).....

.....

18. วัสดุการเกษตรที่มีอยู่เพียงพอหรือไม่

☐ เพียงพอ ☐ ไม่เพียงพอ

ถ้าไม่เพียงพอวัสดุการเกษตรที่ขาดคือ

1. .....จำนวน.....

2. .....จำนวน.....

3. .....จำนวน.....

4. .....จำนาน.....

19. โรงเรียนมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการหรือไม่

☐ มี ☐ ไม่มี

ถ้ามีจำนวนคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันประกอบด้วย

1. ครู จำนวน.....คน

2. คนอื่น (ระบุ).....คน

20. คณะกรรมการเคยประชุมวางแผนดำเนินงานหรือไม่

☐ ประชุม สัปดาห์ละ.....ครั้ง
เดือนละ.....ครั้ง
ภาคเรียนละ.....ครั้ง

☐ ไม่ประชุม เพราะ.....

21. โรงเรียนมีการวางแผนงานดำเนินโครงการอาหารกลางวันอย่างไร

☐ มีเป็นเอกสาร ☐ มีการประชุมแต่ไม่มีเอกสาร

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ถ้ามีเอกสาร (ขอดูเอกสารด้วย)

22. แบบสังเกตเอกสารการวางแผนดำเนินงาน (ถ้าไม่มีเอกสารใช้วิธีการสอบถาม)

- การกำหนดระยะเวลาในแผนงาน

☐ ระยะสั้น ☐ ระยะยาว

☐ ไม่มี ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

- การกำหนดวัตถุประสงค์

☐ ชัดเจน ☐ กว้าง ๆ

☐ ไม่มี ☐ อื่น ๆ .....

- การกำหนดบุคลากรในการปฏิบัติงาน

☐ มีเฉพาะครู ☐ มีครูและนักเรียน

☐ มีครูนักเรียนและชาวบ้านร่วมกัน ☐ ไม่มี

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

- ผู้ที่กำหนดให้ครูปฏิบัติหน้าที่ในโครงการอาหารกลางวันคือ

☐ คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน

☐ ครูใหญ่คนเดียว

☐ ครูใหญ่และครูภายในโรงเรียนร่วมกัน

☐ อื่น ๆ .....

- วิธีกำหนดครูให้ปฏิบัติหน้าที่ในโครงการอาหารกลางวันคือ

☐ เป็นคนเดียวกันรับผิดชอบ : โดย ☐ เป็นครูโภชนาการของโรงเรียน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

☐ หลายคนผลัดเวรกัน (ระบุหน้าที่และวิธีการจัดครูมาปฏิบัติ).....

.....

- การกำหนดความสัมพันธ์กับการสอนวิชาอื่น

☐ มี ☐ ไม่มี

- การกำหนดจำนวนมื้อต่อสัปดาห์

☐ มี ☐ ไม่มี

23. ผู้ร่วมดำเนินงานในโครงการ มีข้อขัดแย้งในเรื่องงานกันหรือไม่

☐ มีบางครั้ง ☐ มีบ่อยครั้ง

☐ มีข้อขัดแย้งกันมาก ☐ ไม่มี

ถ้ามีสาเหตุมาจาก.....

24. โรงเรียนเคยประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันให้ผู้ปกครอง ครู นักเรียน และชุมชนได้ทราบหรือไม่

☐ เคย : ผู้ปกครองและชุมชน จำนวนประมาณ.....ครั้ง/ภาคเรียน

ครู จำนวนประมาณ.....ครั้ง/ภาคเรียน

นักเรียน จำนวนประมาณ.....ครั้ง/ภาคเรียน

☐ ไม่เคยเพราะเหตุใด (ระบุ).....

.....

25. ถ้าเคยทางโรงเรียนใช้วิธีการประชาสัมพันธ์ให้บุคคลต่อไปนี้ทราบ

ครู ใช้วิธี.....

ผู้ปกครอง/ชุมชน ใช้วิธี.....

นักเรียนใช้วิธี.....

26. โรงเรียนจัดอาหารกลางวันให้บุคคลต่อไปนี้กิน

☐ ครูและนักเรียนทุกคน ☐ ครูและนักเรียนบางคน

☐ นักเรียนทุกคน ☐ นักเรียนบางคน

27. โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวันดังนี้

☐ จัดประจำทุกวัน

☐ จัดเป็นบางครั้ง : สัปดาห์ละ.....ครั้ง

เดือนละ.....ครั้ง

☐ อื่น ๆ .....

28. รูปแบบการจัดอาหารกลางวันโรงเรียนใช้รูปแบบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ รูปแบบที่ให้กิน : โดย _ บริการให้กินฟรี _จำหน่ายราคา.....บาท

☐ รูปแบบนำมาจากบ้าน

☐ รูปแบบอาหารเสริม : โดย บริการให้กินฟรี จำหน่ายราคา.....บาท

☐ รูปแบบอาหารเพิ่มเติม : โดย _ บริการให้กินฟรี _จำหน่ายราคา....บาท

☐ รูปแบบอาหารจานเดียว : จำหน่ายราคาจานละ.....บาท

☐ รูปแบบอาหารเป็นชุด : จำหน่ายราคาชุดละ.....บาท

(บันทึกลักษณะการจัดที่โรงเรียนจัดทำและอื่น ๆ เพิ่มเติม).....

.....

29. โรงเรียนจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการประกอบอาหารอย่างไร

☐ ครูและนักเรียนช่วยกันจัดทำ

☐ ครูนักเรียนและภารโรงร่วมกันจัดทำ

☐ ครูโภชนาการรับผิดชอบเพียงผู้เดียว

☐ จ้างบุคลากรภายนอกมาประกอบอาหาร

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

30. โรงเรียนมีหลักเกณฑ์ในการจัดทำตารางเรียนเพื่ออาหารกลางวันอย่างไร

☐ ใช้คาบเวลาของกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพทั้งหมด

☐ ใช้คาบเวลาบางส่วนจากกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ

☐ ใช้คาบเวลาจากหลาย ๆ กลุ่มประสบการณ์มาเฉลี่ย

☐ ใช้คาบเวลาจากกลุ่มประสบการณ์เพียง 1 กลุ่มที่ตรงกับเวลาที่จัดทำอาหาร

☐ กลางวัน

☐ อื่น ๆ

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

31. การสอนงานบ้านนักเรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการประกอบอาหารอย่างไร

☐ ทุกชั้นตั้งแต่ชั้นประถมปีที่ 1 - 6 ☐ ตั้งแต่ชั้นประถมปีที่ 1 - 4

☐ เป็นบางชั้น ชั้นประถมศึกษาปีที่.....

นักเรียนได้ปฏิบัติตามขั้นในการประกอบอาหารครบทุกคนหรือไม่

☐ ครบ ☐ ไม่ครบ

วิธีการปฏิบัติ นักเรียนมีการแบ่งงานกันอย่างไร (บรรยาย).....

.....

.....

32. การจัดหาวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร จัดโดยวิธี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ให้ครูที่มีหน้าที่จัดซื้อไปซื้อมาจากตลาด

☐ ให้คนงานไปจัดซื้อที่ตลาด

☐ ผู้จำหน่ายที่รถบรรทุกมาส่งถึงโรงเรียน

☐ ซื้อจากโครงการเกษตรของโรงเรียน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

33. อาหารจำพวกผักผู้จัดเตรียมคือ

☐ ครู ☐ นักเรียน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

การล้างผักล้างโดยวิธี

☐ ล้างผักด้วยน้ำสะอาด

☐ ล้างด้วยน้ำยาล้างผัก (น้ำยาที่ใช้คือ.....)

☐ แช่ไว้นานเกิน 1 ชั่วโมง เพื่อลดปริมาณสารเคมี

☐ ไม่ได้ล้าง

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

34. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมีการเก็บรักษาโดย

☐ เก็บอยู่ในตู้มิดชิดมีฝาชีครอบ

☐ เก็บในตู้มุ้งลวด ตู้กระจก

☐ เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด

☐ เก็บในภาชนะที่ไม่มีฝาปิด หรือสิ่งปกป้องอื่น ๆ

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

35. ในการจำหน่ายอาหารผู้ให้บริการตักอาหารคือ

☐ ครู ☐ นักเรียน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

การเก็บเงินเป็นหน้าที่ของ.....

(บันทึกการจำหน่ายเพิ่มเติม).....

.....

36. แบบสังเกตมารยาทในการรับประทานอาหาร

รายการ	พฤติกรรม				บันทึกเพิ่มเติม
	ทุกคน	มากกว่าครึ่ง	น้อยกว่าครึ่ง	ไม่มีการปฏิบัติเลย	
1. ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร	.....	.....	.....	.....	.....
2. เข้าแถวรับบริการ	.....	.....	.....	.....	.....
3. นั่งเรียบร้อย	.....	.....	.....	.....	.....
4. ไม่เล่นขณะกินอาหาร	.....	.....	.....	.....	.....
5. นั่งรับประทานอาหารร่วมกัน	.....	.....	.....	.....	.....
6. ไม่กินอาหารมูมมาม	.....	.....	.....	.....	.....

บันทึกเพิ่มเติม.....

.....

37. การเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์และภาชนะประกอบอาหารผู้ทำกิจ

☐ นักเรียนที่ได้รับมอบหมายหน้าที่ ☐ คณะงานของโครงการอาหารกลางวัน

☐ นักเรียนที่ได้รับบริการอาหารกลางวันฟรี

☐ อื่น ๆ

38. เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร

☐ ล้างไว้อย่างสะอาด

☐ มีหยากไย่จับบางชิ้น หรือมีฝุ่นเกาะบางชิ้น

☐ มีหยากไย่และฝุ่นจับเกาะอยู่มาก

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

39. การล้างเครื่องมือเครื่องใช้และภาชนะประกอบอาหาร

☐ ล้างด้วยน้ำสะอาด ผึ่งไว้กลางแดดให้แห้งแล้วเก็บเข้าที่

☐ ล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งด้วยผ้าแล้วเก็บเข้าที่

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

(บันทึกเพิ่มเติม).....

.....

40. โรงเรียนมีการประเมินผลโครงการอาหารกลางวันหรือไม่

☐ มี ภาคเรียนละ.....ครั้ง

หรือ ปีละ.....ครั้ง

ถ้ามีรูปแบบการประเมินผลว่าประเมินด้านไหนบ้าง (บรรยาย).....

.....

.....

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรื่อง

การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา

บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 2 ตอน

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามรายละเอียดส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ตอนที่ 1

รายละเอียดส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ และเติมข้อความที่เกี่ยวกับตัวท่านตามสภาพความเป็นจริง

1. โรงเรียน.....

2. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

3. ท่านกำลังศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่.....

4. ขณะนี้ท่านมีอายุ.....ปี.....เดือน

น้ำหนัก.....กิโลกรัม สูง.....เซนติเมตร

ตอนที่ 2

แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

<u>คำชี้แจง</u>

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าคำตอบ หรือเขียนข้อความตามสภาพความเป็นจริงลงในช่องว่าง

1. นักเรียนรับประทานอาหารเช้าก่อนมาโรงเรียนทุกวันหรือไม่

   ☐ ทุกวัน ☐ บางวัน ☐ ไม่เลย

2. นักเรียนได้เงินค่ารับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนอย่างไร

   ☐ ได้ทุกวัน วันละ.....บาท

   ☐ ได้บางวัน วันละ.....บาท

3. นักเรียนนำอาหารกลางวันมารับประทานที่โรงเรียนทุกวันหรือไม่

   ☐ ทุกวัน ☐ บางวัน ไม่เลย

4. นักเรียนรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดทุกวันหรือไม่

   ☐ ทุกวัน ☐ บางวัน ไม่เลย

   ถ้าเป็นบางวัน วันที่ไม่ได้รับประทานอาหารของโรงเรียนนักเรียนปฏิบัติอย่างไร (บอกได้หลายวิธี).....

   .....

   .....

5. นักเรียนรับประทานอาหารของโรงเรียน เพราะ

   ☐ ความสมัครใจ ☐ โรงเรียนบังคับให้กิน

   ☐ ผู้ปกครองบังคับ

   ☐ จำยอมเพราะโรงเรียนมีระเบียบไม่ให้ออกนอกบริเวณโรงเรียน

   ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

6. นักเรียนเคยลงไปช่วยครูทำอาหารกลางวันหรือไม่

☐ เคย (ตอบข้อ 6.1 ถึง 6.6) ☐ ไม่เคย (ให้เลยไปตอบข้อ 7)

6.1 เคย : สัปดาห์ละ.....ครั้ง

6.2 เคย : ในกรณีใด

☐ การเรียนวิชางานบ้าน

☐ การเรียนวิชา.....

☐ โดยการอาสาสมัครไปช่วยครู

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

6.3 ถ้าเคย : งานที่นักเรียนช่วยคือ (ตอบได้หลายอย่าง)

☐ เตรียมอาหารสด ☐ เตรียมอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

☐ ปรุงอาหาร ☐ เตรียมสถานที่รับประทานอาหาร

☐ จ่ายอาหาร ☐ เก็บและล้างภาชนะ

☐ ทำบัญชีจ่ายของ ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

6.4 นักเรียนนำความรู้ที่ได้จากการช่วยครูทำอาหารไปใช้ที่บ้านหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย (ให้เลยไปตอบข้อ 7)

6.5 ถ้าเคย : นักเรียนนำความรู้อะไรไปใช้บ้าง (ระบุ).....

6.6 นักเรียนได้นำความรู้จากการปฏิบัติที่โรงเรียนไปบอกเล่าให้ผู้ปกครองปฏิบัติตามหรือไม่

☐ เคย ☐ ไม่เคย

6.7 ถ้าเคยได้บอกอะไรให้ผู้ปกครองปฏิบัติบ้าง (ระบุ).....

.....

.....

7. การปฏิบัติงานของนักเรียนทำอย่างไร

☐ ทำเป็นกลุ่ม ☐ ทำเป็นรายบุคคล

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

8. นักเรียนชอบอาหารที่โรงเรียนจัดทำหรือไม่

☐ ชอบ ☐ ไม่ชอบ

9. อาหารที่โรงเรียนจัดทำเป็นอย่างไร

☐ อร่อยและมีประโยชน์ต่อร่างกายมาก

☐ อร่อย ไม่และมีประโยชน์ต่อร่างกายพอใช้

☐ ไม่อร่อยและมีประโยชน์ต่อร่างกายน้อย

10. บางวันหลังจากกินอาหารที่โรงเรียนทำ นักเรียนมีอาการท้องเสียหรือไม่

☐ มีอาการท้องเสียบ่อยครั้ง

☐ มีอาการท้องเสียบางครั้ง

☐ ไม่เคยมีอาการท้องเสีย (เลยไปตอบข้อ 11)

11. นักเรียนคิดว่าอาหารที่โรงเรียนทำขายมีความสะอาดอยู่ในระดับไหน

☐ สะอาดมาก ☐ สะอาดพอใช้ ☐ ไม่ค่อยสะอาด

อาหารที่โรงเรียนจัดทำได้แก่.....

.....

12. ในการประชุมนักเรียน ครูหรือครูใหญ่เคยพูดเรื่องเกี่ยวกับอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดทำหรือไม่

☐ ไม่เคย

☐ เคย เรื่องอะไร.....

13. ราคาอาหารที่โรงเรียนขายเป็นอย่างไร

☐ แพงมาก ☐ แพง

☐ พอ ๆ กับท้องตลาด ☐ ถูกกว่าท้องตลาด

14. นักเรียนเคยลงปฏิบัติการเกษตร (เกี่ยวกับพืชหรือสัตว์) บ้างหรือไม่

☐ เคย

☐ ไม่เคย

15. ถ้าเคย : นักเรียนทำอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ปลูกพืช - ในวิชา.....

- โดยความสมัครใจปลูกเอง

พืชที่ปลูกได้แก่.....

จำนวนพืชที่ปลูก.....แปลง ประมาณ.....ต้น

ปลูกปีละ.....ครั้ง

ผลิตผลที่ได้นักเรียนทำอย่างไร

☐ ขายให้กับโครงการอาหารกลางวันโดยรายได้เป็นของนักเรียนทั้งหมด

☐ ขายให้กับโครงการอาหารกลางวันรายได้บางส่วนเป็นของนักเรียน

☐ นำพืชผลที่ได้ไปรับประทานที่บ้าน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ถ้าขายนักเรียนได้เงินครั้งละ.....บาท

☐ เลี้ยงสัตว์ - ในวิชา.....

- โดยอาสาสมัครเลี้ยงเอง

สัตว์ที่เลี้ยงได้แก่.....จำนวน.....ตัว

เลี้ยงปีละ.....ครั้ง

ผลิตผลที่ได้นักเรียนทำอย่างไร

☐ ขายให้กับโครงการอาหารกลางวันโดยรายได้เป็นของนักเรียนทั้งหมด

☐ ขายให้กับโครงการอาหารกลางวันรายได้บางส่วนเป็นของนักเรียน

☐ นำผลิตผลกลับไปบ้าน

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

ถ้าขายนักเรียนได้เงินครั้งละ.....บาท

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย
เรื่อง
การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้มี 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับรายละเอียดส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

ตอนที่ 1
รายละเอียดส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ และเติมข้อความที่แสดงรายละเอียดส่วนตัวของท่าน

1. สถานที่ทำงานโรงเรียน.....
2. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
3. วิชาเอกที่ศึกษา.....
4. วิชาที่สอน.....ในชั้น.....
5. จำนวนชั่วโมงที่สอนต่อสัปดาห์.....ชั่วโมง/สัปดาห์
6. ท่านเคยได้รับการอบรมโครงการอาหารกลางวันหรือไม่

   ☐ เคย จำนวน.....ครั้ง

   ☐ ไม่เคย

7. ท่านมีหน้าที่รับผิดชอบต่อโครงการอาหารกลางวันอย่างไร

.....

.....

8. ท่านทราบวิธีการจัดโครงการอาหารกลางวันจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ การอบรม

☐ การประชุมของโรงเรียน

☐ อ่านหนังสือ "แนวการจัดโครงการอาหารกลางวัน"

☐ จากการพูดคุยกับครูใหญ่หรือครูในโรงเรียนนี้

☐ จากคำบอกเล่าของครูโรงเรียนอื่น

☐ จากแหล่งอื่น ๆ (ระบุ).....

ตอนที่ 2

แบบสอบถามปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

คำชี้แจง

โปรดอ่านรายการต่าง ๆ ต่อไปนี้โดยละเอียด และพิจารณาว่าปัญหาในแต่ละข้อนั้นอยู่ในระดับใด แล้วเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับปัญหาที่ตรงกับความเป็นจริง โดยปฏิบัติดังนี้

ข้อที่มีปัญหามากที่สุด ให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่องมากที่สุด
ข้อที่มีปัญหามาก ให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่องมาก
ข้อที่มีปัญหาปานกลาง ให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่องปานกลาง
ข้อที่มีปัญหาน้อย ให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่องน้อย
ข้อที่มีปัญหาน้อยที่สุด ให้เขียนเครื่องหมาย ✓ ในช่องน้อยที่สุด

ตัวอย่างการตอบ

ข้อที่	รายการ	ระดับปัญหา				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๐	การให้ความร่วมมือของคณะครู		✓			

จากตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องมาก แสดงว่า ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันมีปัญหามากในเรื่องการให้ความร่วมมือของคณะครู

ต่อไปนี้โปรดตอบแบบสอบถาม

ข้อที่	รายการ	ระดับปัญหา				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	1. ปัญหาด้านความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ					
1	การให้ความร่วมมือของคณะครู					
2	การให้ความร่วมมือของกรรมการโครงการอาหารกลางวัน					
3	การให้ความร่วมมือของนักเรียน					
4	การให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน					
5	การให้ความร่วมมือของกรรมการศึกษา					
	2. ปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี					
6	การเบิกจ่ายเงินของโครงการในการซื้ออาหารสดอาหารแห้งมาประกอบอาหารในแต่ละครั้ง					
7	การเก็บรักษาเงินของโครงการ					
8	ความยุ่งยากในการทำบัญชีการเงินของโครงการ					
9	การจัดบริการอาหารกลางวันประสบปัญหาการขาดทุน					
10	สินค้าที่ใช้ในการประกอบอาหารราคาแพง					
11	การขาดแคลนเงินที่จะจัดซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ให้เพียงพอ					

ข้อที่	รายการ	ระดับปัญหา				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	3. ปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร					
12	สถานที่ประกอบอาหาร					
13	สถานที่เก็บภาชนะ					
14	สถานที่รับประทานอาหาร					
15	สถานที่เก็บอุปกรณ์เครื่องครัวและอาหารแห้ง					
16	สถานที่เก็บอาหารสดที่เหลือใช้ในแต่ละวัน					
17	สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ					
18	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร					
19	น้ำที่ใช้ล้างภาชนะ					
	4. ปัญหาด้านการเรียนการสอนและการประสานงานในการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน					
20	การประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ เช่น เกษตรสาธารณสุข					
21	การประสานงานกับหน่วยเหนือ เช่น อำเภอ จังหวัด					
22	การเผยแพร่ความรู้แก่ผู้ปกครองและชุมชน					
23	การจัดตารางสอนเพื่อสนับสนุนโครงการ					
24	การปฏิบัติจริงในด้านการเรียนเกษตรและงานบ้าน					
25	ความรู้ความเข้าใจในนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการของครู					
26	ขาดการประเมินผลโครงการ					

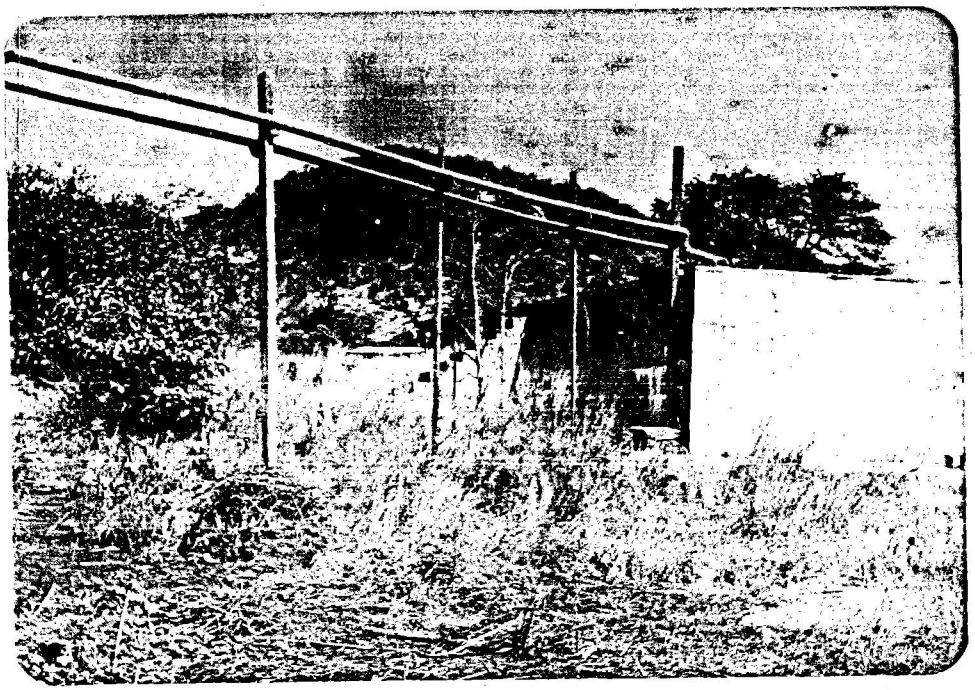
ข้อที่	รายการ	ระดับปัญหา				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5. ภาวะทางโภชนาการของนักเรียน					
27	บริโภคนิสัยของนักเรียนที่ไม่ดีอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดบริการ					
28	นักเรียนส่วนใหญ่สุขภาพไม่สมบูรณ์					
29	ภาวะโภชนาการของนักเรียนก่อนดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน					
30	ภาวะโภชนาการของนักเรียนหลังดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน					
	6. ปัญหาอื่น ๆ					
31	ขาดน้ำและสถานที่ไม่เหมาะสมสำหรับทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน					
32	การคมนาคมระหว่างโรงเรียนและตลาดไม่สะดวก					
33	นักเรียนส่วนใหญ่ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวันรับประทาน					
34	นักเรียนนิยมรับประทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์ เช่น ลูกกวาด น้ำหวาน ฯลฯ					
35	จำนวนครูไม่เพียงพอ					
36	การจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการให้สัมพันธ์กับการทำอาหารกลางวัน					

ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความร่วมมือด้วยดี

ภาคผนวก ง.

ภาพประกอบสภาพและปัญหาการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
ที่ตั้งอยู่บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออกของประเทศไทย

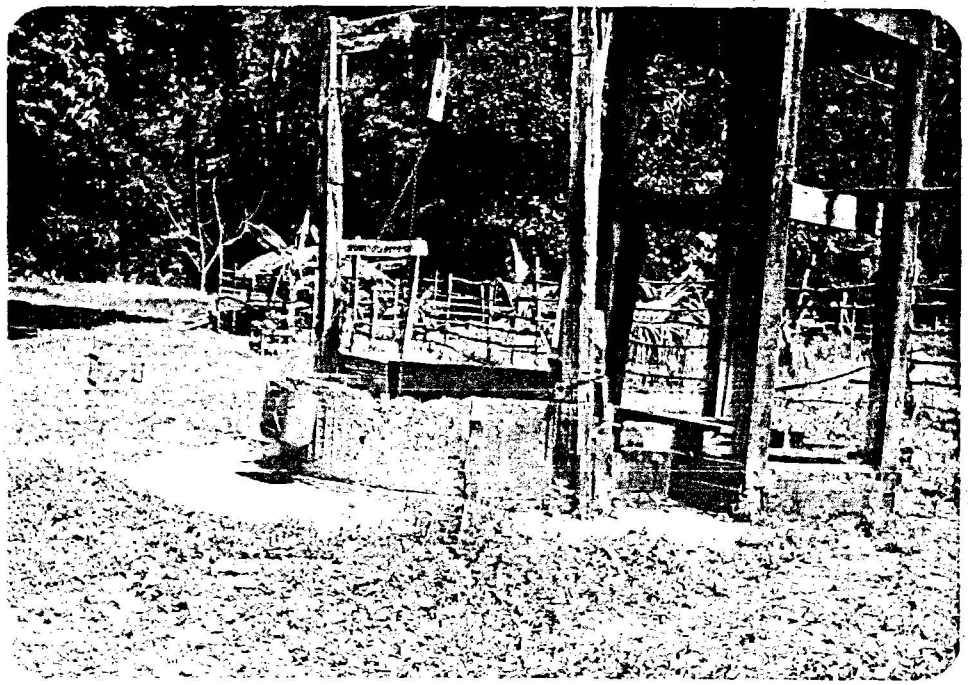
สภาพแวดล้อมบนเกาะ



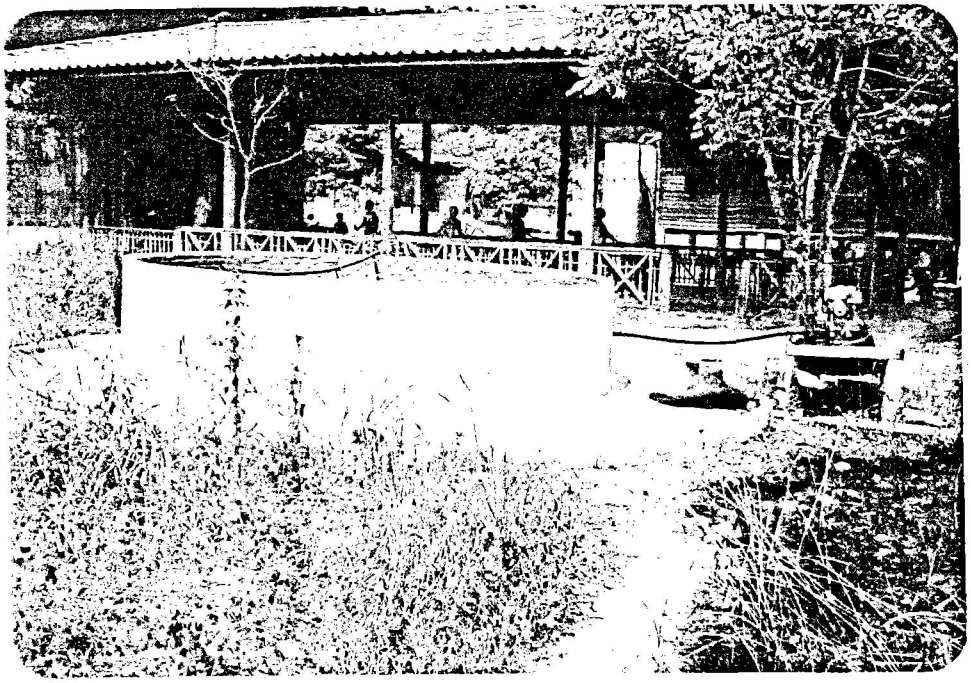
ภาพประกอบ 1 สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปเป็นเนินและภูเขาสูง

ภาพประกอบ 2 พื้นดินเป็นดินที่มีสีแดง

แหล่งน้ำของโรงเรียนบนเกาะ

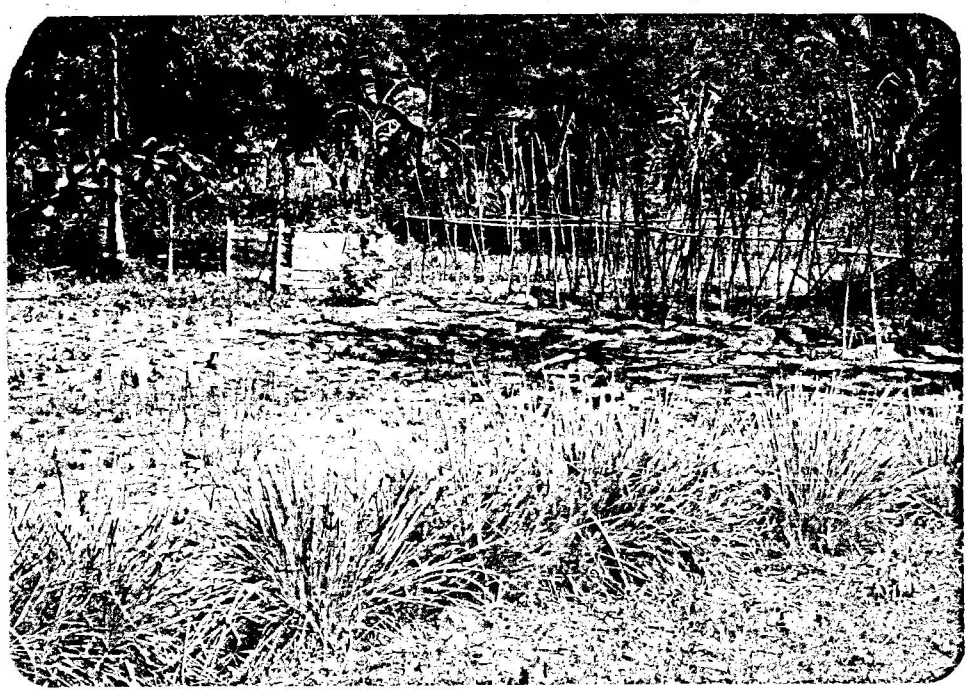


ภาพประกอบ 3 โรงเรียนบ้านเกาะหมากมีบ่อน้ำและนำน้ำมาใช้โดยการใช้รอกลักน้ำขึ้นมา

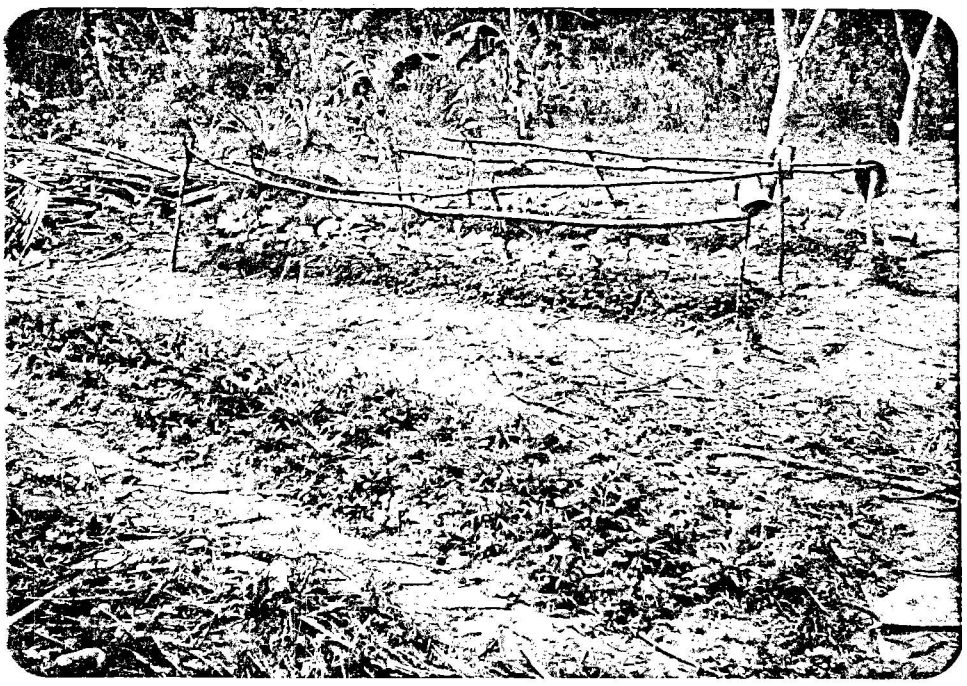


ภาพประกอบ 4 โรงเรียนวัดสลักเพชรใช้น้ำจากบ่อโดยวิธีการสูบน้ำขึ้นมาใส่ถังเก็บไว้ใช้

ปัญหาการเกษตรที่ประสบในโรงเรียนต่าง ๆ



ภาพประกอบ 5 โรงเรียนบ้านบางเป้าใช้พื้นที่ในการเพาะปลูกน้อยเพราะดินประกอบด้วยหิน และซากแคลนน้ำ



ภาพประกอบ 6 โรงเรียนวัดสลักเพชรปลูกพืชไม่เจริญงอกงามเพราะดินปนกรวดและมีสีแดง

ภาพประกอบ 7 รั้วตาข่ายรอบแปลงผักป้องกันสัตว์เลี้ยงรบกวน

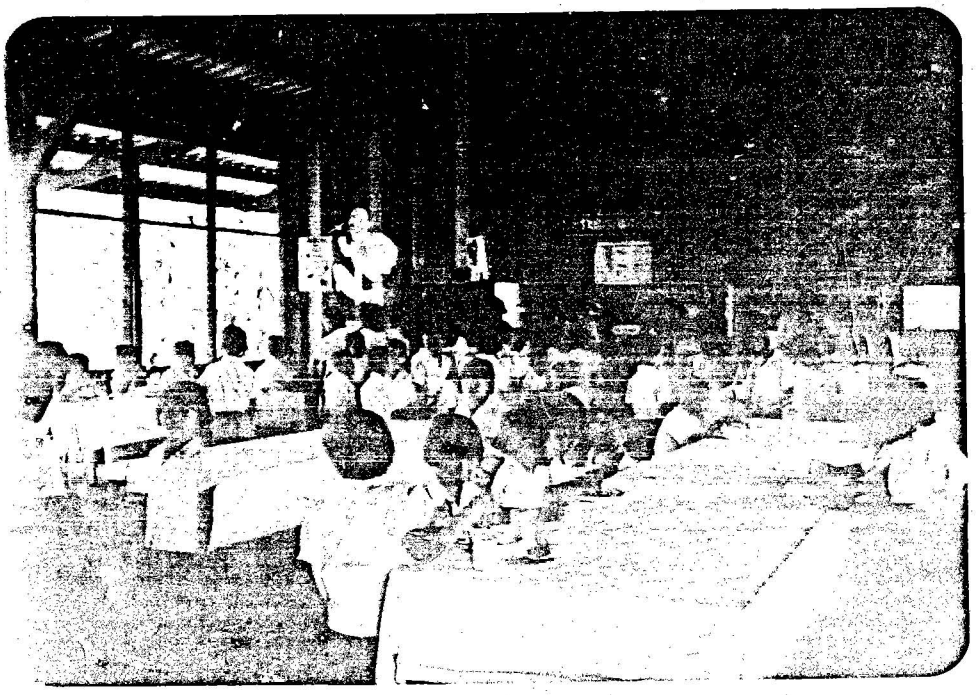
ภาพประกอบ 8 การแก้ไขดินไม่ดีโดยการขุดดินแล้วนำมาเผาปนกับอินทรียวัตถุและนำดินเหล่านี้ใส่กระถางเพื่อปลูกพืช

สถานที่ประกอบอาหารในโรงเรียนที่ไม่มีโรงครัว

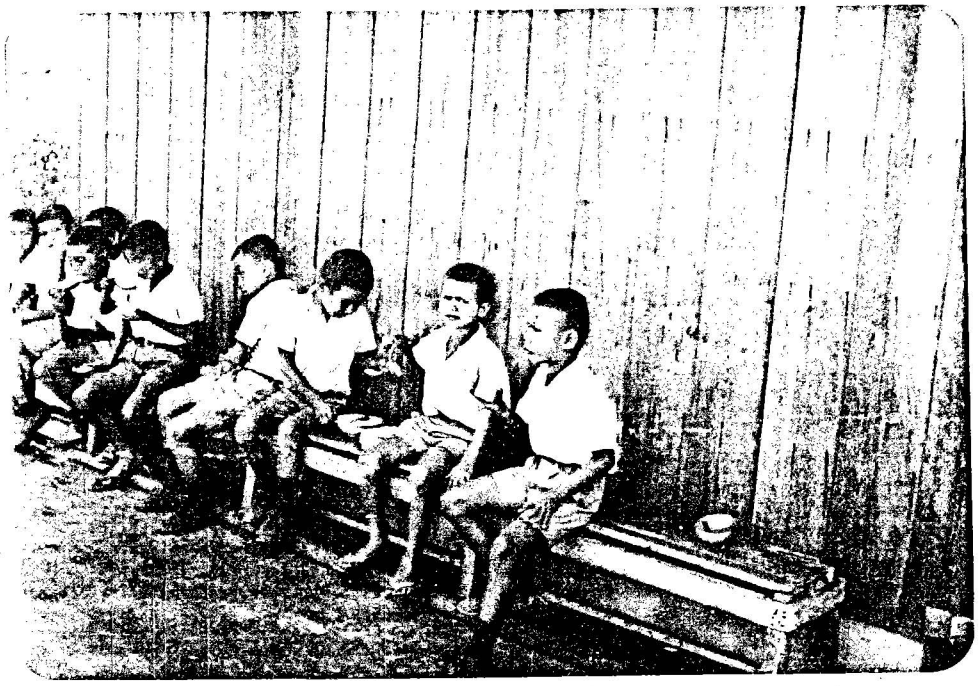
ภาพประกอบ 9 โรงเรียนเกาะแก้วพิศดารใช้สถานที่ชั่วคราวใกล้ที่รับประทานอาหารเป็นโรงครัว

ภาพประกอบ 10 บางโรงเรียนใช้บ้านพักครูเป็นโรงครัว

สถานที่รับประทานอาหาร

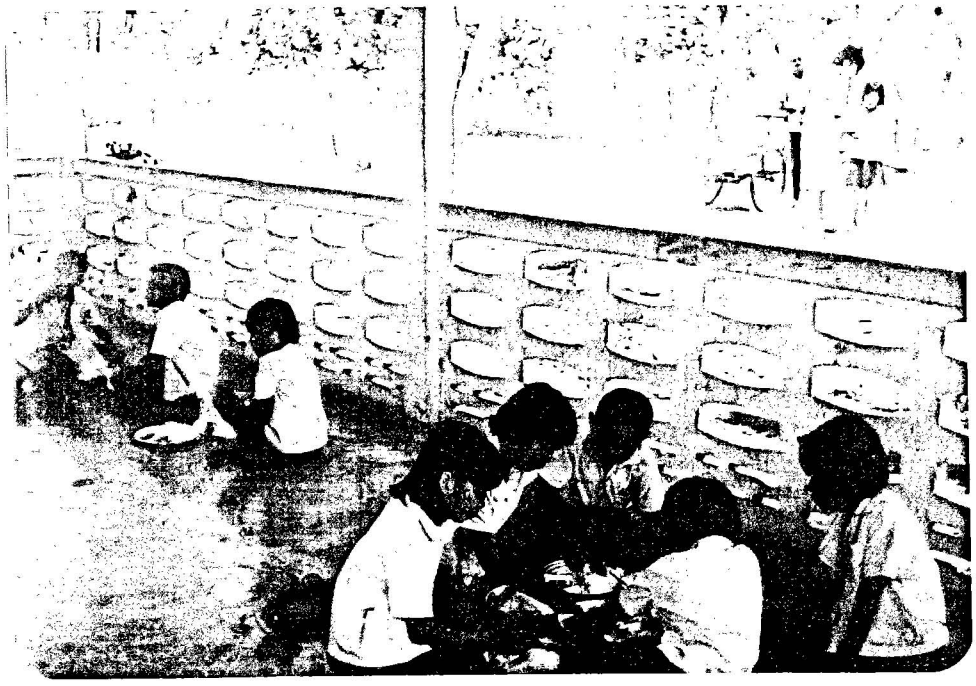


ภาพประกอบ 11 โรงเรียนจุฬาภิลย์เทวาวงศ์มีโรงอาหารให้นักเรียนนั่งรับประทานโดยแบ่งนักเรียนรับผิดชอบในการจัดโละอาหาร

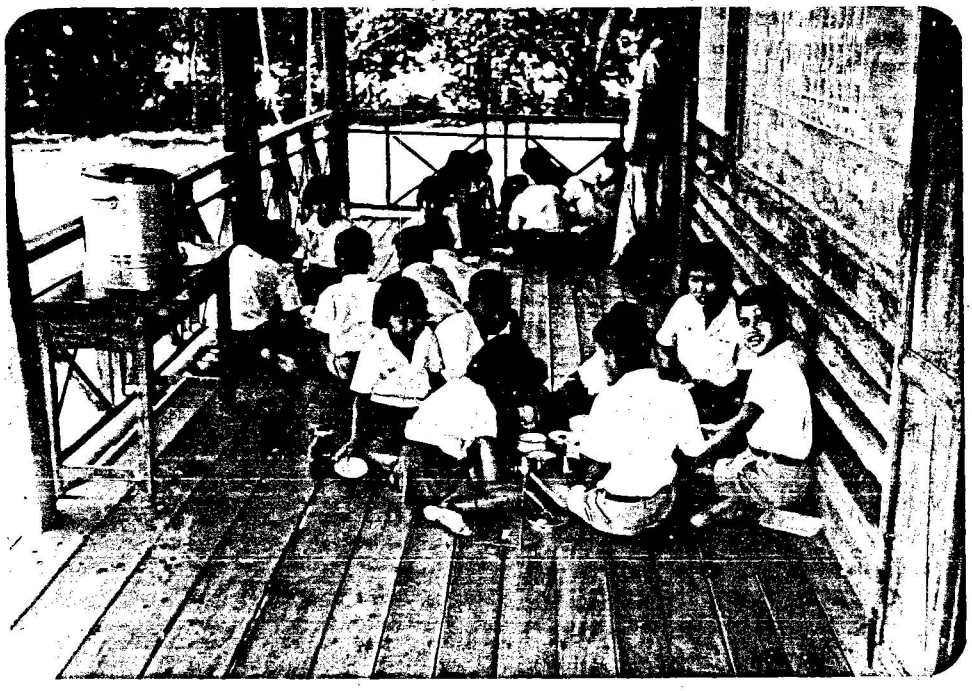


ภาพประกอบ 12 สถานที่ในโรงอาหารไม่เพียงพอทางโรงเรียนจึงจัดม้านั่งไว้ภายนอกโรงอาหารและแบ่งนักเรียนออกมารับประทานอาหารเป็นสองผลัดห่างกัน 10 นาที

ภาพประกอบ 13 นักเรียนนั่งรับประทานอาหารบริเวณใต้ถุนโรงเรียน เนื่องจากโรงเรียนไม่มีโรงอาหารหรือมีแต่โรงเรียนใช้ทำกิจกรรมด้านอื่น



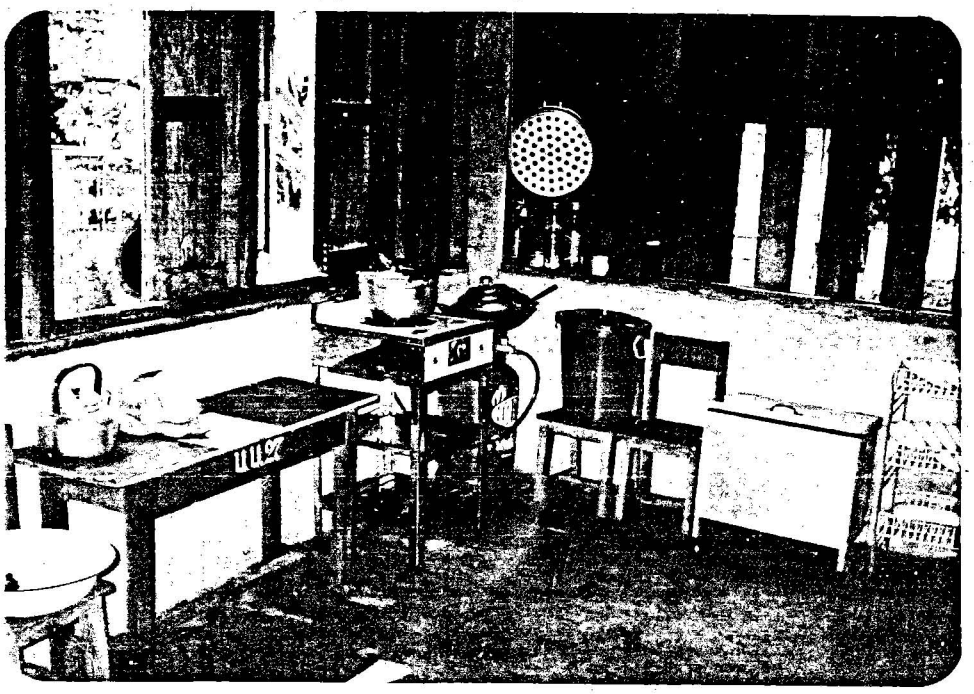
ภาพประกอบ 14 นักเรียนนั่งรับประทานอาหารในโรงฝึกงานโดยการนั่งกับพื้น เนื่องจากโรงเรียนไม่มีโต๊ะและม้านั่งไว้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร



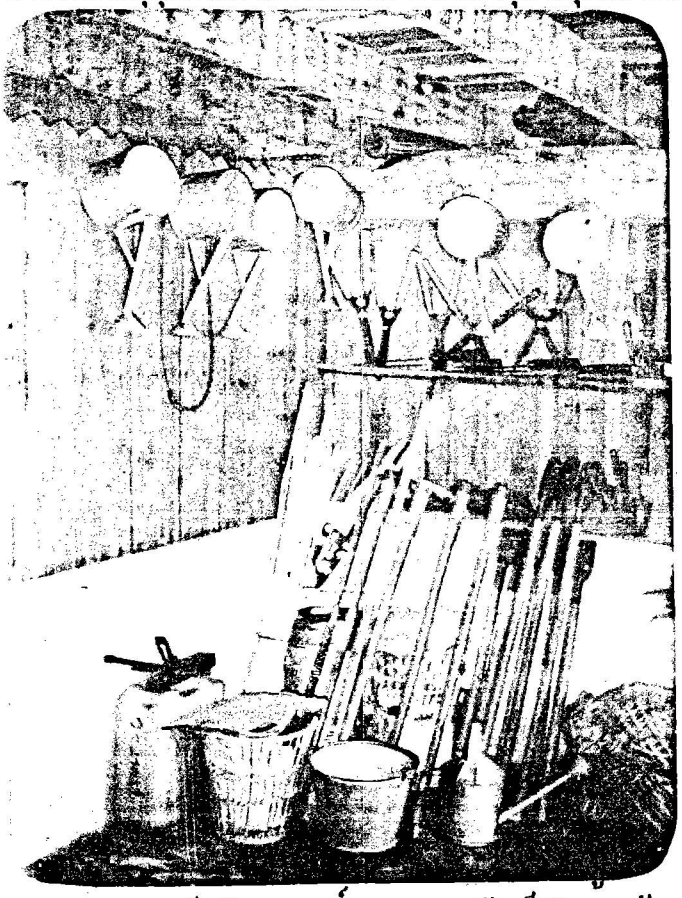
ภาพประกอบ 15 โรงเรียนบ้านบางเบ้าไม่มีโรงอาหารนักเรียนรับประทานอาหารที่ระเบียงโรงเรียน

ภาพประกอบ 16 โรงเรียนบ้านเกาะหมากไม่มีโรงอาหารนักเรียนรับประทานอาหารที่ระเบียงโรงเรียนและเนื่องจากสถานที่ไม่พอจึงอนุญาตให้นักเรียนรับประทานในห้องเรียน

วัสดุอุปกรณ์และการเก็บ

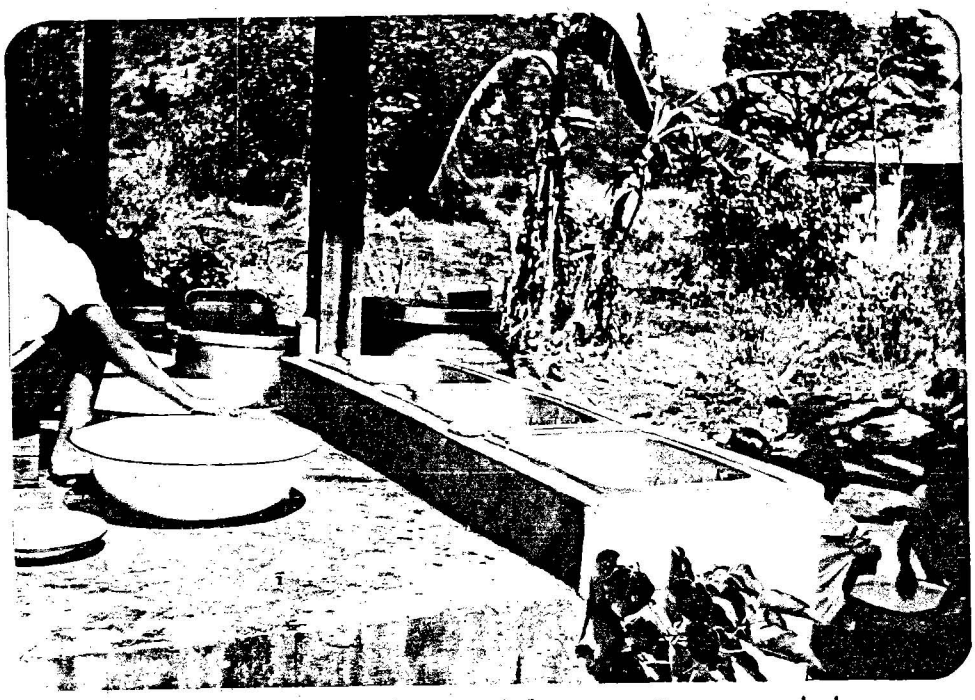


ภาพประกอบ 17 การเก็บวัสดุอุปกรณ์งานครัวส่วนมากเก็บไว้มุมใดมุมหนึ่งของห้องครัว



ภาพประกอบ 18 การเก็บวัสดุอุปกรณ์งานเกษตรมักเก็บในห้องพัสดุ

สถานที่และการเก็บล้างวัสดุอุปกรณ์

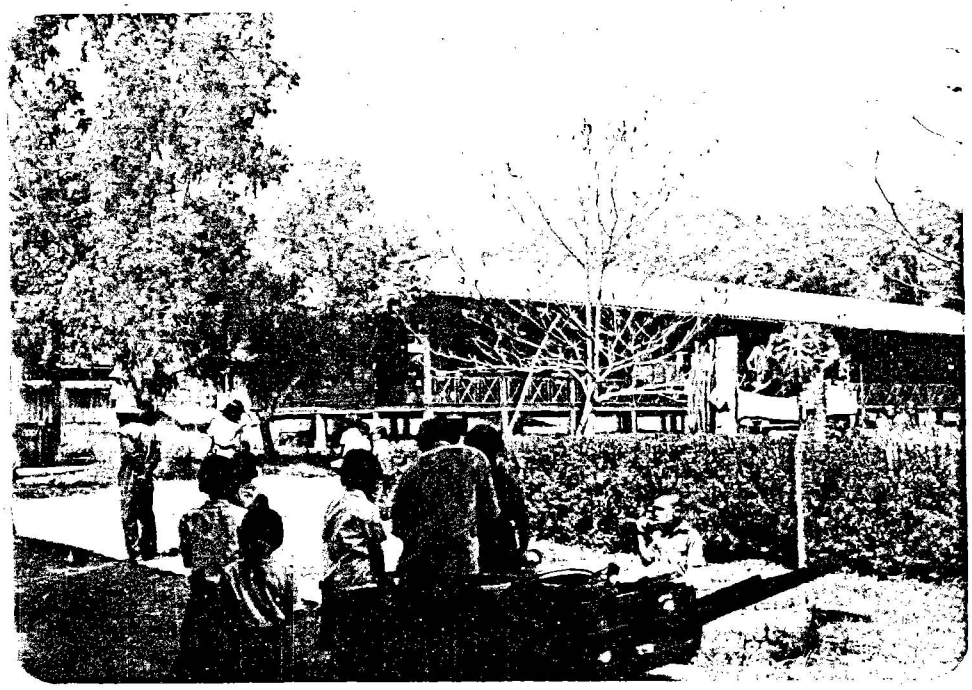


ภาพประกอบ 19 โรงเรียนจุฬาทิตย์เทวาวงศ์มีอ่างสำหรับล้างภาชนะแต่ไม่ถูกสุขลักษณะจึงให้นักเรียนไปล้างโดยใช้ภาชนะอื่นแทนอ่างน้ำ

ภาพประกอบ 20 บางโรงเรียนใช้สถานที่ชั่วคราวเป็นสถานที่สำหรับล้างภาชนะ

การรับประทานอาหารกลางวัน

ภาพประกอบ 21 นักเรียนส่วนมากรับบริการอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัด



ภาพประกอบ 22 บางวันโรงเรียนไม่จัดบริการอาหารนักเรียน ซื้ออาหารที่แม่ค้านำมาขายหรือนำอาหารมาจากบ้าน

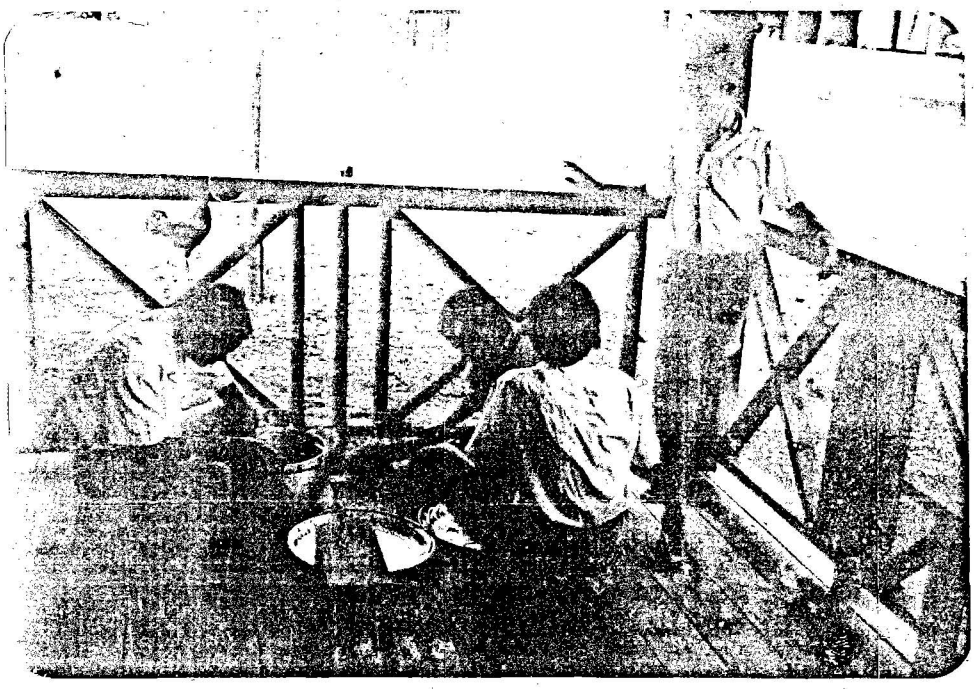
รูปแบบในการจัดอาหารกลางวัน

ภาพประกอบ 23 รูปแบบที่นิยมกันมากคือนำข้าวจากบ้านมารับประทานร่วมกันที่โรงเรียน

ภาพประกอบ 24 นักเรียนซื้ออาหารที่โรงเรียนจัดทำขายในรูปแบบอาหารจานเดียว

กิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

ภาพประกอบ 25 การทำงานโดยการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบเป็นกลุ่มสมุนเวียนกันไป



ภาพประกอบ 26 การทำงานโดยการทำตามความสามารถและความถนัด

การจำหน่ายอาหาร

ภาพประกอบ 27 นักเรียนช่วยกันจำหน่ายอาหารรวมทั้งเก็บนับเงินส่งครูผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหาร

ภาพประกอบ 28 คณะครูช่วยกันทักและจำหน่ายอาหาร

การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา บนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก

บทคัดย่อ

ของ

พรทิพย์ ชัยชนะ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ บางแสน
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต
กันยายน 2529

การศึกษาครั้งนี้มีความมุ่งหมาย เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน ของโรงเรียนประถมศึกษาบนเกาะชายฝั่งทะเลตะวันออก สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้คือ โรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชลบุรี ระยอง และตราด จำนวนห้าโรงเรียน วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการสังเกต สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษามีดังนี้

1. สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนบนเกาะห้าโรงเรียน พบว่า มีโรงเรียนสี่โรงเรียนตั้งอยู่บนเนื้อที่มากกว่า 10 ไร่ขึ้นไป แต่พื้นที่ไม่เหมาะที่จะใช้ทำการเกษตร วัตถุดิบในการประกอบอาหารมีราคาแพง น้ำสะอาดสำหรับดื่มและใช้ไม่เพียงพอ การคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนส่วนใหญ่มีเงินทุนสำหรับดำเนินการเหลือเพียงเล็กน้อย เนื่องจากการขายอาหารราคาถูก ด้านสถานที่โรงเรียนส่วนใหญ่ขาดโรงอาหารและโรงครัว ด้านวัสดุอุปกรณ์งานครัวทุกโรงเรียนมีเพียงพอกับสภาพการจัดอาหารกลางวันของแต่ละโรงเรียน การดำเนินงานทุกโรงเรียนมีครูเป็นคณะกรรมการ บางโรงเรียนมีอัตรากำลังครูไม่เพียงพอ ครูและนักเรียนทุกโรงเรียนมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมอาหารกลางวัน มีการบูรณาการเนื้อหาวิชาบางกลุ่มประสบการณ์ของหลักสูตรประถมศึกษา ทำให้กิจกรรมอาหารกลางวันเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอน โรงเรียนส่วนใหญ่จัดทำอาหารกลางวันเป็นบางวัน การจัดใช้รูปแบบอาหารจานเดียว และรูปแบบน้ำข้าวจากบ้านมารับประทานร่วมกัน

2. ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันซึ่งจำแนกเป็นหกด้าน พบว่า โรงเรียนต่าง ๆ ประสบปัญหาในระดับ "ปานกลาง" สี่ด้านตามลำดับความสำคัญของปัญหาดังนี้ ปัญหาอื่น ๆ เช่น การเกษตรและการคมนาคม ปัญหาการเรียนการสอนและการเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน ปัญหาสถานที่และอุปกรณ์ ปัญหาความร่วมมือในการดำเนินโครงการของบุคคลที่เกี่ยวข้องในระดับต่าง ๆ ส่วนปัญหาที่ประสบอยู่ในระดับ "น้อย" มีสองด้าน คือ ปัญหาภาวะโภชนาการของนักเรียน และปัญหาการใช้จ่ายเงินของโครงการและการทำบัญชี

SCHOOL LUNCH PROGRAMS OF THE PRIMARY SCHOOLS ON THE ISLANDS ALONG THE EASTERN SEA COAST

ABSTRACT

BY

PORNTIP CHAICHANA

Presented in partial fulfillment of the requirements

for the Master of Education degree

at Srinakharinwirot University

Bangsaen Campus

September 1986

The One-Plate-Meal was used in many schools. Some schools encouraged students to bring their lunch boxes from home.

2. The problems on the school lunch programs which devided into six areas were considered. The schools faced the problems in four areas at a moderate level. The importance of the problems were presented in the following order-the other problems such as the agriculture and the transportation, the problems of the teaching-learning and the public information service, the problems on the buildings and the facilities, the problems on the co-operation of the staffs. The two problem areas presented at a low level were the students malnutrition and the problems on the finance and the accounting of the school lunch programs.

The purpose of this research was to study the situations and the problems of the school lunch programs in primary schools located on the islands along the Eastern Sea Coast of Thailand.

The samples were five primary schools under the Offices of Chonburi, Rayong and Trat Provincial Primary Education. The data were collected by questionnaires, interview, and observation. The arithmetic mean, the standard deviation and percentage were used for the analyses of data.

The results revealed as follows:

1. The situations of the school lunch programs in the primary schools on the islands were that four out of five schools located on the land which larger than 10 rais. However, the land were not suitable for agriculture. The foodstuffs were expensive. Water supply was not sufficient. The transportations were not convenient. Many schools had less budget to go on with the programs because the meals were sold at a low cost. There were no cafeterias and the kitchens in many schools. The utensils were appropriated for each school. The school lunch programs were run by the teachers committees. However, some schools did not have enough teachers responsible for the school lunch programs. The teachers and the students participated in the process of the school lunch programs. According to the integration of the subject areas in the Primary Curriaulum, there were some activities in the school lunch programs which provided rich experiences. Many schools were unable to serve lunch everyday.

The One-Plate-Meal was used in many schools. Some schools encouraged students to bring their lunch boxes from home.

2. The problems on the school lunch programs which devided into six areas were considered. The schools faced the problems in four areas at a moderate level. The importance of the problems were presented in the following order-the other problems such as the agriculture and the transportation, the problems of the teaching-learning and the public information service, the problems on the buildings and the facilities, the problems on the co-operation of the staffs. The two problem areas presented at a low level were the students malnutrition and the problems on the finance and the accounting of the school lunch programs.