



แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน
ของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
Approaches for Increasing the Efficiency of Lunch Management
Project in Central Special Education Center

สุมิตา สุขหอม
SUMITA SUKHOM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2563



แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน
ของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
Approaches for Increasing the Efficiency of Lunch Management
Project in Central Special Education Center

สุมิตา สุขหอม
SUMITA SUKHOM


วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2563

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ
ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ชื่อ นามสกุล สุมิตา สุขหอม
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย


คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว


.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสไตรโยม)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์)


.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร


.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

วันที่ 11 เดือน มกราคม พ.ศ. 2564

ชื่อวิทยานิพนธ์	แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ชื่อ นามสกุล	สุมิตา สุขหอม
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2563

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 4) เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปกครอง และ 5) นำเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้ปกครอง และผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 215 คน โดยมีกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 164 แบ่งเป็น ผู้ปกครอง จำนวน 140 คน และผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 24 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ทดสอบค่าที่ วิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว และวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า 1) ผู้ปกครองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุประมาณ 31 - 40 ปี มีสถานภาพสมรส โดยมีการศึกษาดำรงต่ำกว่าปริญญาตรี ทั้งนี้มีอาชีพรับจ้างทั่วไป และมีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุด 2) การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า โดยรวม อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านวัตถุประสงค์ รองลงมาคือ ด้านการบริหารจัดการ และน้อยที่สุดคือ ด้านบุคลากร 3) ผู้ปกครอง มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม อยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านโดยเรียงจากมากไปหาน้อยคือ ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม 4) เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ปกครองที่แตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 5) แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัด

อาหารกลางวัน พบดังนี้ ควรมีการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มีรายการอาหาร และรูปแบบอาหารให้เลือกหลากหลาย ทั้งนี้ต้องมีรสชาติที่อร่อยถูกหลักโภชนาการ นอกจากนี้ควรจัดหาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารที่มีคุณค่าสารอาหารครบ 5 หมู่ ถูกหลักอนามัย รวมทั้งควรสรรหาผู้ประกอบอาหารที่จบทางด้านโภชนาการโดยตรง และจัดอบรมเพื่อให้มีความรู้และเกิดทักษะการประกอบอาหารที่สะอาด ปราศจากโรค และมีคุณค่าครบถ้วน และควรจัดหารายการอาหารที่หลากหลาย แปลกใหม่เสมอๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ย่าง สลับปรับเปลี่ยนหมุนเวียนตลอดเวลา เพื่อให้นักเรียนสามารถเลือกรับประทานได้ อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ และสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารได้อย่างเต็มที่

คำสำคัญ: แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ การจัดอาหารกลางวัน ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง



Thesis Title	Approaches for Increasing the Efficiency of Lunch Management Project in Central Special Education Center
Author	Sumita Sukhom
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics
Academic Year	2020

ABSTRACT

This research aimed to study the personal factors, operation and effectiveness of the lunch management project in Central Special Education Center, Bangkok. The comparison of the effectiveness of the lunch was based on respondents' individual factors, this study proposed guidelines for optimizing the lunch arrangements. The research group consisted of 215 parents, administrators and persons in charge of lunch management, of which 164 samples were divided into 140 parents and 24 administrators and responsible persons for the lunch. The research instrument was a survey questionnaire. Data were analyzed statistically by using frequency, percentage, mean, standard deviation and one-way analysis of variance.

The results of the study indicated that this sample of parents was predominantly female, aged between 31 to 40 years, holding a lower bachelors' degree, and having a maximum income of 10,000 baht. Overall, the operations of the lunch project were performed at a high level. It appeared that the raw materials had the most average, followed by administration management. The personnel aspect was the least. Moreover, parents' perception towards the effectiveness of the lunch project were high. Considering each aspect ordered from the highest to the least, they respectively included quantity, type, quality of lunch, safety and health administration and favorite luncheon menus. The comparison of the effectiveness of lunch project management and the perception of parents classified by their personal factors revealed that there was a significant difference at 0.05. The found guidelines for increasing the effectiveness of the lunch projects were to provide quality food ingredients, the variety of tasty and nutritious dishes and five food groups. Moreover, recruited dietitians were required to cook clean, disease-free and healthy food by

either frying, steaming, boiling or grilling the food. As a result of fully utilizing nutrients, students would stay fit and healthy.

Keywords: approaches for increasing efficiency, lunch management project, Central Special Education Center



กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่องแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ประสบความสำเร็จ และบรรลุวัตถุประสงค์ได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์เป็นอย่างสูงจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ ก่ออารีโย อาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม ประธานกรรมการสอบ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์ กรรมการสอบ ที่ได้กรุณาได้รับเป็นที่ปรึกษาและเสียสละเวลาอันมีค่าให้การช่วยเหลือควบคุมดูแล ให้ความรู้ แนะนำเอกสารที่มีประโยชน์ต่อการทำวิทยานิพนธ์ ชี้แนะให้คำปรึกษาต่าง ๆ เกี่ยวกับวิธีการดำเนินการวิจัย และให้ข้อคิดที่เป็นประโยชน์ ตลอดจนช่วยแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้นมาโดยตลอด ผู้ศึกษาจึงใคร่ขอกราบขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณท่านคณาจารย์ทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ต่าง ๆ และประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้ศึกษา รวมทั้งเจ้าหน้าที่ ที่มีส่วนให้ความช่วยเหลือที่ดี อำนวยความสะดวก ในการติดต่อสื่อสารต่าง ๆ ที่ได้ให้คำแนะนำที่ดีในการจัดรูปแบบการเขียน การตรวจสอบ ความเรียบร้อย และให้ความช่วยเหลือต่าง ๆ ในการทำวิทยานิพนธ์ ตลอดจนผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่ได้สละเวลาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้

ขอบคุณเพื่อนนักศึกษาสำหรับมิตรภาพที่ดี กำลังใจ รอยยิ้ม ความช่วยเหลือ ที่ได้ให้ คำแนะนำช่วยหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ปรึกษาปัญหาและความช่วยเหลือต่าง ๆ

ขอขอบคุณบุคคลที่เขียนหนังสือ ตำราทุกเล่ม บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัยทั้งภายในและ ต่างประเทศ แหล่งข้อมูลวิชาการและเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าและนำมา อ้างอิงในการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

และสุดท้าย ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้องและเพื่อน ๆ ทุกคนที่ให้กำลังใจและ คอยช่วยเหลือเสมอมา รวมทั้งขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาครุศาสตร ศึกษาศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ต่าง ๆ คำแนะนำตลอดจนเป็นกำลังใจและช่วยเหลือมาโดยตลอด ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

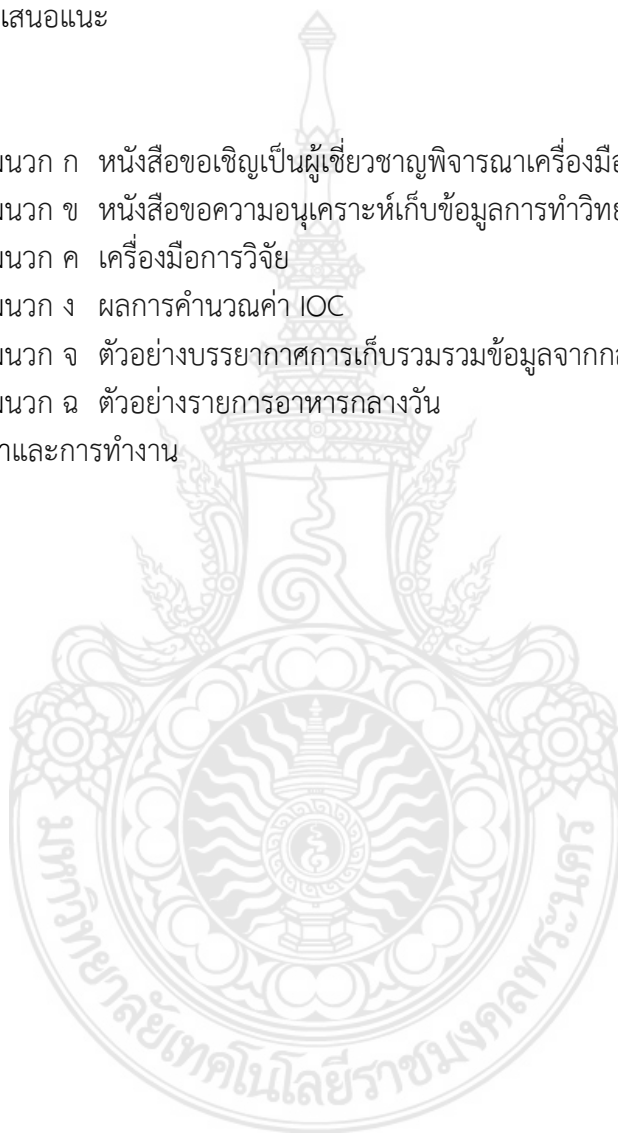
สุมิตา สุขหอม

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญ	(6)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(14)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 ตัวแปรที่ศึกษา	4
1.5 นิยามศัพท์	5
1.6 สมมติฐาน	6
1.7 กรอบแนวความคิด	6
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	8
2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน	8
2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการทำงาน	19
2.3 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทรัพยากรบริหารโครงการอาหารกลางวัน	23
2.4 ประวัติความเป็นมาของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	28
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	31
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	36
3.1 เครื่องมือที่ใช้	36
3.2 วิธีกร	38
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	43
4.1 ข้อมูลผู้ปกครอง	44
4.2 ข้อมูลผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน	73
4.3 การอภิปรายผล	89

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	97
5.1 สรุปผล	98
5.2 ข้อเสนอแนะ	106
เอกสารอ้างอิง	108
ภาคผนวก	112
ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย	114
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	119
ภาคผนวก ค เครื่องมือการวิจัย	122
ภาคผนวก ง ผลการคำนวณค่า IOC	136
ภาคผนวก จ ตัวอย่างบรรยากาศการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย	140
ภาคผนวก ฉ ตัวอย่างรายการอาหารกลางวัน	143
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	146



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	แสดงจำนวนผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมีนบุรี	39
3.2	จำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมีนบุรี	39
4.1	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ	44
4.2	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ	44
4.3	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ	45
4.4	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา	45
4.5	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ	45
4.6	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	46
4.7	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม	46
4.8	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	47
4.9	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	48
4.10	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	48
4.11	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	49
4.12	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม	50
4.13	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ	53

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.14	แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอายุ	54
4.15	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	55
4.16	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	56
4.17	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	57
4.18	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	58
4.19	แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามสถานภาพ	59
4.20	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	60

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.21	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	61
4.22	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม จำแนกตามด้านปริมาณของอาหารกลางวัน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	62
4.23	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา	63
4.24	แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอาชีพ	64
4.25	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	65
4.26	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	66
4.27	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	67

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.28	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	68
4.29	แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	69
4.30	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	70
4.31	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	71
4.32	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	72
4.33	ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)	73
4.34	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามตำแหน่ง	74
4.35	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ	74
4.36	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ	74

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.37	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ	75
4.38	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามประสบการณ์ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน	75
4.39	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา	75
4.40	จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	76
4.41	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยรวม	76
4.42	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านวัตถุดิบ	77
4.43	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านบุคลากร	78
4.44	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม	79
4.45	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านการบริหารจัดการ	80
4.46	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยรวม	81
4.47	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	82
4.48	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	82

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.49	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	83
4.50	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	84
4.51	ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม	85



สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวความคิด	6
2.1	อาหารหลักหมู่ที่ 1	12
2.2	อาหารหลักหมู่ที่ 2	12
2.3	อาหารหลักหมู่ที่ 3	13
2.4	อาหารหลักหมู่ที่ 4	13
2.5	อาหารหลักหมู่ที่ 5	14



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นศูนย์ที่จัดและส่งเสริม สนับสนุน การศึกษาในลักษณะศูนย์บริการช่วยเหลือระยะแรกเริ่ม (Early Intervention : EI) และเตรียม ความพร้อมของคนพิการ เพื่อเข้าสู่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงเรียนอนุบาล โรงเรียนเรียนร่วม โรงเรียน เฉพาะความพิการ ศูนย์การเรียนเฉพาะความพิการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เปิดให้บริการเตรียมความพร้อมแก่เด็กพิการทุกประเภท ตั้งแต่ปี การศึกษา 2541 รับนักเรียนตั้งแต่แรกพบความพิการไปจนถึงอายุ 8 ปี ที่มีความพิการประเภทต่าง ๆ 9 ประเภท ดังนี้ บกพร่องทางการเห็น บกพร่องทางการได้ยิน บกพร่องทางสติปัญญา บกพร่อง ทางร่างกายหรือสุขภาพ บกพร่องทางการเรียนรู้ บกพร่องทางการพูดและภาษา บกพร่องทางพฤติกรรม หรืออารมณ์ ออทิสติก และความพิการซ้ำซ้อน การจัดการเรียนการสอนในศูนย์ ผู้ปกครองจะอยู่เฝ้า นักเรียนตลอดทั้งวัน เนื่องจากผู้ปกครองจะเป็นผู้ช่วยในการสื่อสารระหว่างครูและนักเรียนให้เข้าใจกัน มากยิ่งขึ้น (ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 2563)

อาหารกลางวันเป็นมื้ออาหารที่สำคัญ การจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีความสำคัญเป็น อย่างมาก สำหรับนักเรียน ผู้ปกครอง ครู ต้องใช้พลังงานในการทำกิจกรรมการเรียนการสอนตลอดทั้งวัน เนื่องจากผู้ปกครองต้องทำหน้าที่ร่วมกับครูเฝ้าดูแลนักเรียนตลอดทั้งวัน การบริโภคอาหารกลางวัน หากไม่เพียงพอต่อความต้องการก็จะทำให้ขาดสมาธิในการเรียนเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะกับนักเรียนที่มี ความจำเป็นพิเศษประเภทต่างๆ หรือแม้กระทั่งผู้ปกครอง ครู หากบริโภคอาหารกลางวันที่ไม่เพียงพอต่อ ความต้องการก็จะทำให้ไม่มีแรง คิดอะไรไม่ออก ไม่มีสมาธิ การจัดการอาหารกลางวันจึงเป็นหน้าที่ของทุกคน เกี่ยวข้องเริ่มตั้งแต่ ผู้บริหาร ครู ผู้ปกครอง นักเรียนและบุคลากรอื่น ๆ ในสถานศึกษา นักเรียนต้องรู้จัก เลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์มีสุขนิสัยและมารยาทในการรับประทานอาหาร อาหารที่ถูกต้องเหมาะสม ต้อง ไม่มีปัญหาภาวะทุพโภชนาการ และสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ให้นักเรียนได้เรียนรู้ ถึงกระบวนการ ดำเนินงานอาหารกลางวันเพื่อสุขภาพที่ดีของตนเองได้ (กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประถมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ, 2559) และนักเรียนทุกคนควรที่จะบริโภคอาหารกลางวัน เพราะ ร่างกายจำเป็นต้องได้รับสารอาหารที่เพียงพอ เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตได้เต็มตามศักยภาพ

นักเรียนของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นนักเรียนที่มีความจำเป็น พิเศษ ดังนั้น อาหารกลางวันจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ การจัดการอาหารกลางวัน จึงต้องมีความสะอาด มีคุณภาพที่ดี และได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ ถูกหลักโภชนาการ อันจะช่วย

ทำให้มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง และนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษจะต้องได้รับประทานอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการ จึงจะเป็นส่วนช่วยทำให้พัฒนาการทางด้านร่างกาย และสติปัญญาดีขึ้น การจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร มีการกำหนดรายการอาหารจากผู้ที่มีความรู้ทางด้านโภชนาการและอาหารให้เป็นไปตามหลักการโดยได้รับพลังงานและอาหารที่เหมาะสมครบ 5 หมู่ ดังนี้ อาหารหมู่ที่ 1 โปรตีน ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ นม อาหารหมู่ที่ 2 คาร์โบไฮเดรต ได้แก่ ข้าว แป้ง น้ำตาล อาหารหมู่ที่ 3 แร่ธาตุ โยอาหาร ได้แก่ พืชผักชนิดต่าง ๆ อาหารหมู่ที่ 4 วิตามิน ได้แก่ ผลไม้ชนิดต่าง ๆ และอาหารหมู่ที่ 5 ไขมัน ได้แก่ ไขมันจากพืช และไขมันจากสัตว์ โดยจัดทำรายการอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายเดือน เพื่อให้ได้รับการบริโภคอาหารกลางวันให้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ฟันฟูสมรรถภาพนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษให้ถูกสุขลักษณะ และเพื่อให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจโดยให้คำนึงถึงปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการเป็นสำคัญโดยเฉพาะการพัฒนาคุณภาพอาหารให้ได้มาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย จึงมีมติคณะรัฐมนตรีให้ปรับเพิ่มงบประมาณค่าอาหารกลางวันนักเรียนจากอัตรา 13 บาทต่อคนต่อวัน เป็น 20 บาทต่อคนต่อวัน (สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2558) นักเรียนจึงได้รับงบประมาณค่าอาหารกลางวันคนละ 20 บาทต่อวันมาจนถึงปัจจุบัน

จากการสัมภาษณ์ผู้ปกครอง จำนวน 20 คน จากจำนวนทั้งหมด 180 คน (ช่วงก่อนสถานการณ์ระบาดเชื้อไวรัสโควิด - 19) พบว่า ประสบปัญหาหลาย ๆ ด้าน ได้แก่ รสชาติของอาหารกลางวันมีความจืดเกินไป อาหารกลางวันไม่ค่อยมีสีสันน่ารับประทาน ในบางมื้ออาหารกลางวันมีสิ่งแปลกปลอมเจือปน อาทิ ล้างวัตถุดิบไม่สะอาด มีเส้นผมอยู่ในอาหาร ในหนึ่งสัปดาห์มักจะมีส่วนประกอบด้วยเนื้อไก่เป็นหลัก และการจัดช่วงเวลาให้นักเรียนรับประทานอาหารกลางวัน ในบางวันยังมีปัญหาที่นักเรียนลงมารับประทานอาหารพร้อมกัน จึงทำให้โต๊ะนั่งรับประทานอาหารไม่เพียงพอสำหรับนักเรียนในการนั่งรับประทานอาหาร (สัมภาษณ์ผู้ปกครอง, กุมภาพันธ์ 2563) และเพื่อให้ได้แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพปรับปรุง และพัฒนาการจัดอาหารกลางวัน จึงศึกษาเรื่องแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ดังนั้น ผู้วิจัยในฐานะที่เป็นครูฝ่ายงานโภชนาการของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร การศึกษาครั้งนี้จึงศึกษาในประเด็นหาแนวทางเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เพื่อนำข้อมูลจากการวิจัยที่ได้มาเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ปรับปรุงและพัฒนาการจัดอาหารกลางวันของนักเรียนและผู้ปกครอง ให้ดียิ่งขึ้นและสามารถเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือสถานศึกษาอื่น ๆ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.2.2 เพื่อศึกษาการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.2.3 เพื่อศึกษาประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.2.4 เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

1.2.5 เพื่อนำเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษา พิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร มีขอบเขตการศึกษา ดังนี้

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์ การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยจะมุ่งศึกษาปัจจัยหลัก ๆ ดังนี้

1.3.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ ต่อเดือน

1.3.1.2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ด้านวัตถุประสงค์ ด้านบุคลากร ด้านอาคารสถานที่/สภาพแวดล้อม และด้าน การบริหารจัดการ ศึกษาเฉพาะผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน

1.3.1.3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และรายการอาหารกลางวัน ที่นิยม

1.3.1.4 การศึกษาการเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์ การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ศึกษาเฉพาะผู้ปกครอง เท่านั้น

1.3.1.5 ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์ การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย (Population) มีจำนวนทั้งสิ้น 215 คน โดยแบ่งเป็นผู้ปกครอง จำนวน 180 คน ผู้วิจัยดำเนินการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) (งานวิชาการศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 2563) และผู้บริหาร/ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมีนบุรี จำนวน 35 คน ผู้วิจัยดำเนินการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

และจากการที่ผู้วิจัยประสงค์จะเก็บข้อมูลจากทุกหน่วยประชากร แต่ได้รับข้อมูลมาไม่ครบถ้วน สามารถเก็บรวบรวมข้อมูลได้เพียง 164 คน แบ่งเป็นผู้ปกครอง จำนวน 140 คน และผู้บริหาร/ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 24 คน จึงถือว่าข้อมูลนั้นเป็นข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษาครั้งนี้ ผู้ทำวิจัยได้ศึกษาผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1.3.3.1 ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร (ศูนย์ใหญ่)

1.3.3.2 ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร (หน่วยบริการมีนบุรี)

1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ใช้เวลาในการศึกษาและเก็บข้อมูลในช่วงเดือนสิงหาคม ถึงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2563

1.4 ตัวแปรที่ศึกษา

1.4.1 ตัวแปรอิสระ (Independent Variables) ได้แก่

1.4.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

- 1) เพศ
- 2) อายุ
- 3) สถานภาพ
- 4) ระดับการศึกษา
- 5) อาชีพ
- 6) รายได้ต่อเดือน

1.4.1.2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

- 1) ด้านวัตถุดิบ
- 2) ด้านบุคลากร
- 3) ด้านอาคารสถานที่/สภาพแวดล้อม
- 4) ด้านการบริหารจัดการ

1.4.2 ตัวแปรตาม (Dependent Variables) ได้แก่

1.4.2.1 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

- 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน
- 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน
- 3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน
- 4) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน
- 5) รายการอาหารกลางวันที่นิยม

1.4.2.2 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

1.5 นิยามศัพท์

1.5.1 การจัดอาหารกลางวัน หมายถึง การจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดขึ้นโดยมีงบประมาณค่าอาหารกลางวันนักเรียน 20 บาทต่อคนต่อวัน และเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการที่ดี และเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมความมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร การพัฒนาทางด้านร่างกาย ด้านสติปัญญา ด้านอารมณ์ ด้านสังคม

1.5.2 ปัจจัยส่วนบุคคล หมายถึง ลักษณะที่บ่งบอกถึงความเป็นตัวตนของผู้ปกครองของนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

1.5.3 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน หมายถึง การปฏิบัติงานในการจัดอาหารกลางวันอย่างเป็นขั้นเป็นตอนอย่างเป็นระบบ โดยมีการวางแผนซึ่งก่อให้เกิดความมั่นใจต่อคุณภาพอาหารกลางวันให้แก่ผู้รับบริการ ประกอบด้วย ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อมด้านการบริหารจัดการ

1.5.4 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน หมายถึง กระบวนการหรือวิธีการต่างๆในการจัดอาหารกลางวันให้มีคุณภาพและมีการจัดการอย่างเป็นระบบซึ่งก่อให้เกิดความมั่นใจในคุณภาพอาหารกลางวันให้แก่ผู้รับบริการ ประกอบด้วย ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน รายการอาหารกลางวันที่นิยม

1.5.5 นักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ หมายถึง เด็กกลุ่มที่จำเป็นต้องได้รับการดูแลจากครูและผู้ปกครอง ช่วยเหลือเป็นพิเศษเพิ่มเติมจากวิธีการตามปกติ ทั้งในด้านการใช้ชีวิตประจำวัน การเรียนรู้ และการเข้าสังคม เพื่อให้เด็กได้รับการพัฒนาเต็มตามศักยภาพของเขาเอง โดยออกแบบการดูแลช่วยเหลือเด็ก ตามลักษณะความจำเป็น และความต้องการของเด็กแต่ละคน

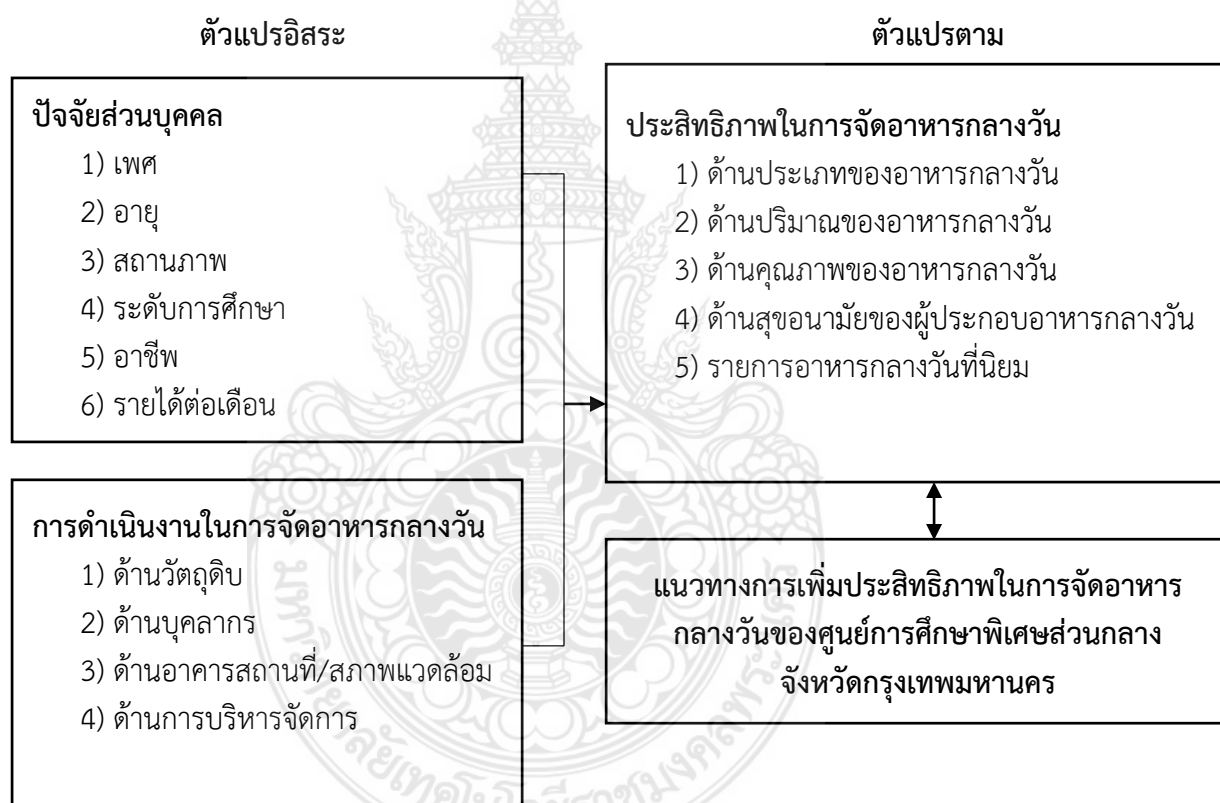
1.5.6 ผู้ปกครอง หมายถึง ผู้ปกครองของนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ

1.6 สมมติฐาน

ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

1.7 กรอบแนวความคิด

กรอบแนวความคิดในการศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยมีกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 เพื่อใช้เป็นสารสนเทศในการปรับปรุง และพัฒนาอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

1.8.2 เพื่อให้ผู้บริหารศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดอื่น ๆ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นำข้อมูลไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาอาหารกลางวันต่อไป

1.8.3 เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ปกครอง ได้นำไปประกอบอาหารรับประทานที่บ้าน



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้ค้นคว้า ตำรา เอกสาร และผลงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการทำงาน
- 2.3 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับทรัพยากรบริหารโครงการอาหารกลางวัน
- 2.4 ประวัติความเป็นมาของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน

2.1.1 ความหมายของการจัดอาหารกลางวัน

จากการศึกษาเอกสารปรากฏว่า มีนักวิชาการได้ให้ความหมายของการจัดอาหารกลางวันไว้แตกต่างกัน ดังนี้

วันทาศิริ (2555) ได้ให้ความหมายเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง การดำเนินการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียน ที่มีวัตถุประสงค์ให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณภาพอย่างเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เพื่อให้มีการพัฒนาการตามวัย พร้อมทั้งสร้างเสริมสุขนิสัย และมารยาทในการรับประทานอาหารให้แก่นักเรียน โดยมีคณะบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้แก่ผู้บริหารโรงเรียน ครู คณงาน ภารโรง และอื่น ๆ เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุนการดำเนินงาน

กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ (2559) ได้ให้ความหมายของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนว่า การจัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งได้รับการจัดสรรงบประมาณจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (คนละ 20 บาทต่อวัน) เพื่อสนับสนุนให้โรงเรียนจัดทำอาหารกลางวันให้กับนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างมีคุณภาพถูกหลักโภชนาการ

วีระชัย (2554) ได้ให้ความหมายของการจัดอาหารกลางวันว่า เป็นโครงการที่โรงเรียนจัดขึ้นเพื่อให้ให้นักเรียน ได้รับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการที่ดีเพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย นักเรียนได้รับประทานอาหารที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมการพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม และความสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร

ดังนั้นสรุปได้ว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยอาหารนั้นควรเป็นอาหารที่ถูกหลัก และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกต้องตามหลักที่นักเรียนควรได้รับอย่างน้อยหนึ่งในสามมื้อของอาหารในหนึ่งวัน ซึ่งจะส่งผลไปยังการมีสุขภาพที่ดี และการเรียนที่ดี

2.1.2 ความเป็นมาของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

โครงการอาหารกลางวัน เป็นโครงการที่เกิดจากความตระหนักของรัฐบาล ที่มุ่งแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการในเด็ก ซึ่งพบว่านักเรียนประถมศึกษาจำนวนมากขาดแคลนอาหารกลางวันหรือมีอาหารกลางวันแต่ปริมาณไม่เพียงพอ หรืออาหารมีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ ทำให้ภาวะการเจริญเติบโตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข

โครงการอาหารกลางวันเริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2495 กระทรวงศึกษาธิการได้ทดลองจัดอาหารกลางวันแก่นักเรียนในสังกัด ซึ่งพบว่า โรงเรียนขาดงบประมาณในการดำเนินงาน ทำให้ไม่สามารถจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนขาดแคลนได้อย่างทั่วถึง ในปี พ.ศ. 2530 สำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ ได้เล็งเห็นความสำคัญของโครงการอาหารกลางวัน จึงกำหนดนโยบายให้โรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันทุกโรงเรียน ก่อนวันที่ 5 ธันวาคม 2530 ภายใต้คำขวัญ 60 พรรษามหาราช เด็กประถมศึกษาไม่หิวโหย

ต่อมา ในช่วงปลายปีงบประมาณ 2534 รัฐบาลเร่งรัดช่วยเหลือเด็กในระดับประถมศึกษาที่มีภาวะทุพโภชนาการ และขาดแคลนอาหารกลางวัน กำหนดให้มีกฎหมายพระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 สาระสำคัญคือ จัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาเป็นวงเงิน 6,000 ล้านบาท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นทุนหมุนเวียน และใช้จ่ายสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา และการประชาสัมพันธ์ปัญหาภาวะทุพโภชนาการของเด็ก เกิดความร่วมมือระหว่างกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข (สำนักงานโครงการอาหารกลางวัน, 2544)

ในปี พ.ศ. 2542 รัฐบาลได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหาร ปัญหา อุปสรรคต่าง ๆ ที่โรงเรียนไม่สามารถดำเนินการแต่ลำพังได้ ส่งผลกระทบต่อนักเรียนขาดแคลน อีกจำนวนหนึ่งยังไม่ได้รับประทานอาหารกลางวัน คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติ เมื่อวันที่ 19 ตุลาคม 2542 ให้ถือว่าการส่งเสริมให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันอิมทุกวันเป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาล โดยเห็นชอบให้มีความร่วมมือในการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารอิมทุกวัน ระหว่างกระทรวงศึกษาธิการกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเห็นชอบให้กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข และทุกกระทรวง ทบวง กรม ให้การสนับสนุนการดำเนินงานตามโครงการ

ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2544 กระทรวงศึกษาธิการ ได้ถ่ายโอนงบประมาณค่าอาหารกลางวันไปให้กระทรวงมหาดไทย ตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. 2542 และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้จัดตั้ง และจัดสรรงบประมาณเอง มาตั้งแต่ปีงบประมาณ 2546 จนถึงปัจจุบัน

2.1.3 หลักการดำเนินงานของโครงการอาหารกลางวัน

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นการดำเนินงานเพื่อนำเงินงบประมาณที่ได้รับอุดหนุนค่าอาหารกลางวันมาบริหารจัดการโดยมีหลักคิดที่สำคัญ คือ การสร้างให้ทุกคนมีภาวะโภชนาการที่ดี สุขภาพแข็งแรงไปพร้อม ๆ กับการพัฒนาทักษะที่จำเป็นในการดูแลสุขภาพให้เหมาะสม เพื่อนำไปใช้ได้ในชีวิตจริง พร้อมกับการมีส่วนร่วมของชุมชน องค์กรเครือข่าย ความร่วมมือ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนในการจัดอาหารกลางวันให้มีความคุ้มค่า มีความเพียงพอ และพอประมาณ สามารถลดภาวะทุพโภชนาการ และสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนได้ดี ตลอดจนเป็นโอกาส ฝึกทักษะในการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีในการดูแลสุขภาพ หลักการที่สำคัญในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนตามแนวคิดของ ธีรวุฒิ (2554) และนันทพร (2555) สามารถสรุปได้ดังนี้

1) หลักความถูกต้องตามหลักวิชาอาหารและโภชนาการ การจัดอาหารกลางวันต้องเป็นไปตามหลักวิชาอาหารและโภชนาการ ทั้งนี้ต้องให้สอดคล้องกับวัยของเด็กที่รับประทานอาหารเช้าทางสำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันได้จัดทำคู่มือการจัดทำอาหารกลางวันให้มีคุณภาพตามมาตรฐานโภชนาการเพื่อให้โรงเรียนได้ใช้ประกอบในการจัดรายการอาหารให้เหมาะสมกับวัยนักเรียน

2) หลักความต้องการของนักเรียน การจัดอาหารตามหลักการนี้โรงเรียนต้องคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้า (นักเรียน) จัดรายการอาหารไม่ให้ซ้ำซาก และเปิดโอกาสให้นักเรียน มีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็น หรือมีส่วนรับผิดชอบในการจัดโครงการอาหารกลางวัน

3) หลักของความสะอาดปลอดภัย การให้บริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ต้องสามารถเป็นตัวอย่างให้นักเรียนได้เรียนรู้ถึงขั้นตอนกระบวนการ และการให้บริการอาหารที่ปลอดภัย สถานที่ในการประกอบอาหารรับประทานอาหารเช้าหรือแม้แต่ภาชนะต้องมีความสะอาด สามารถเป็นแบบอย่างให้นักเรียนนำไปปรับใช้ที่บ้านและประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

4) หลักเพื่อประโยชน์ส่วนรวมไม่มุ่งผลกำไร การจัดอาหารกลางวันให้กับนักเรียน ถือเป็นนโยบายที่สำคัญที่รัฐได้จัดให้เปล่าให้กับนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณภาพโรงเรียนทุกโรง จึงต้องนำเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรมาบริหารจัดการให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่เหมาะสมกับวัย โดยไม่มุ่งหวังเงินกำไรจากการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน

5) หลักการควบคุมตรวจสอบ เป้าหมายสูงสุดคือ การที่นักเรียนมีอาหารที่มีคุณภาพรับประทานเพื่อลดภาวะทุพโภชนาการ การจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนจึงมีความจำเป็น ต้องมีการตรวจสอบปรับปรุงคุณภาพอาหารเป็นระยะ รวมทั้งตรวจสอบระบบการจัดหาการจัดทำรายงาการเงินและบัญชีให้มีความถูกต้องโปร่งใสให้เงินงบประมาณมีความคุ้มค่า

6) หลักความแตกต่าง ในการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน โรงเรียนมีความจำเป็นที่จะต้องคำนึงถึงความแตกต่างของนักเรียน ในด้านเชื้อชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียม ประเพณี ในการรับประทานอาหารเช้า รวมทั้งคำนึงถึงบริบทโดยรอบ เพื่อจะได้จัดหาจัดปรุงอาหารให้มีความถูกต้อง

เหมาะสมตามวิธีการปรุงในราคาที่ถูกประหยัดซึ่งอาจเสริมสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างโรงเรียนกับชุมชน

7) หลักการประเมินผล การจัดทำอาหารกลางวัน เพื่อประเมินถึงความคุ้มค่าของการดำเนินการ โรงเรียนทุกโรงเรียนต้องมีการประเมินผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์ การดำเนินงานรวมทั้งประเมินผลเพื่อค้นหาข้อบกพร่อง เพื่อการปรับปรุงคุณภาพงานต่อไป

8) หลักการมีส่วนร่วม การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ต้องสร้างให้ครูนักเรียน ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมโดยการส่งเสริมให้นักเรียนเข้ามาเป็นบุคลากรหลักในการผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรป้อนเข้าสู่โครงการอาหารกลางวัน ครูและผู้บริหารตลอดจนชุมชน เป็นกลไกในการขับเคลื่อนให้นักเรียนได้เรียนรู้เพื่อบูรณาการสู่ชีวิตประจำวัน

9) หลักความหลากหลาย การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ควรสร้างความหลากหลายให้นักเรียนได้เรียนรู้ เช่น จัดเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตร ได้แก่ กลุ่มสาระการเรียนรู้ และเทคโนโลยีกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน รายวิชากิจกรรมเพิ่มเติม จัดเป็นกิจกรรมของชมรมชุมนุม นอกจากนี้ยังต้องยึดความหลากหลายของวัตถุดิบในการป้อนเข้าสู่โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่สามารถสร้างคุณค่าทางสารอาหารได้ครบถ้วน เช่น ผักที่หลากหลายชนิด โปรตีนจากเนื้อสัตว์และพืช หลักการจัดอาหารกลางวันที่ได้กล่าวมา เป็นหลักคิดที่เอื้อประโยชน์ต่อสุขภาพนักเรียนเป็นสำคัญที่โรงเรียนทุกโรงเรียนจะต้องยึดถือเป็นแนวปฏิบัติในการจัดอาหารกลางวันบริการให้แก่นักเรียนทุกคนตลอดปีการศึกษา วิธีการจัดอาหารกลางวันที่ดี โรงเรียนต้องมีการบูรณาการหลักการจัดอาหารกลางวันกับกระบวนการบริหาร การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันสู่การปฏิบัติเพื่อสร้างความยั่งยืนในการดำเนินโครงการต่อไป

2.1.4 ความต้องการปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563) คณะกรรมการและคณะทำงานปรับปรุงข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กล่าวถึงปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563 การบริโภคอาหารที่เหมาะสม มีความสำคัญกับมนุษย์ทุกเพศวัย เริ่มตั้งแต่ทารกในครรภ์มารดา ทารกแรกเกิด ทารกเด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร แต่ละระยะมีความต้องการสารอาหารในจำนวนที่แตกต่างกันตามความจำเป็นและความเหมาะสม ควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในแต่ละหมู่ให้มีความหลากหลายและเพียงพอเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง มีการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี ไม่เจ็บป่วยบ่อย ร่างกายเจริญเติบโตสมส่วน และระบบต่าง ๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

หมู่ที่ 1 เนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์จากถั่ว อาหารหมู่นี้ให้สารอาหารโปรตีนเป็นหลัก หน้าที่หลักทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายโดยการสร้างเซลล์กล้ามเนื้อ เนื้อเยื่อ กระดูก ฮอรโมน เอนไซม์ และใช้เป็นแหล่งพลังงานสำรองของร่างกายเมื่อได้รับสารอาหารจากคาร์โบไฮเดรตและไขมันไม่เพียงพอ นอกจากนี้โปรตีนยังเป็นตัวประสานและควบคุมการทำงานของเซลล์ในร่างกาย และทำหน้าที่อื่น ๆ อีกมากมาย



ภาพที่ 2.1 อาหารหลักหมู่ที่ 1

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563)

หมู่ที่ 2 ข้าว แป้ง เผือก มัน และน้ำตาล อาหารหลักหมู่นี้ให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรตเป็นหลักให้พลังงานแก่ร่างกาย ปริมาณของคาร์โบไฮเดรตอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน (Dietary Reference Intake (DRI)) สำหรับทุกช่วงวัยคิดเป็นร้อยละ 45-65 ของพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน และปริมาณน้ำตาลที่เติมลงไปในการไม่เกินร้อยละ 5 ของพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน (สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2563)



ภาพที่ 2.2 อาหารหลักหมู่ที่ 2

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563)

หมู่ที่ 3 ผักต่าง ๆ อาหารหมู่นี้อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ ทำให้ระบบต่าง ๆ ในร่างกายทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ โยอาหารช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาลไขมันเข้าสู่ร่างกายและนำพาสารพิษสะสมขับออกมากับอุจจาระ



ภาพที่ 2.3 อาหารหลักหมู่ที่ 3

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563)

หมู่ที่ 4 ผลไม้ต่าง ๆ เป็นแหล่งของใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุมีหน้าที่หลักช่วยให้ร่างกายทำงานได้ตามปกติและมีประสิทธิภาพ ทำหน้าที่เสมือนตัวกระตุ้นและควบคุมการทำงานของระบบต่าง ๆ ของร่างกาย อีกทั้งยังมีหน้าที่อื่น ๆ อีกมากมายแต่ไม่ได้เป็นสารให้พลังงานแก่ร่างกาย



ภาพที่ 2.4 อาหารหลักหมู่ที่ 4

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563)

หมู่ที่ 5 ไขมันต่าง ๆ เช่น ไขมันจากสัตว์ และไขมันจากพืช อาหารหมู่นี้จะให้สารอาหารไขมันมีหน้าที่หลักในการให้พลังงานที่ใช้ประจำวัน และกรดไขมันที่จำเป็นกับร่างกาย ไขมันจะทำให้อาหารอร่อย และกลืนได้ง่าย มีกลิ่นหอมและนุ่มนวล ทำให้รู้สึกอิ่มนานและช่วยดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน การกินไขมันเพื่อสุขภาพที่ดีจึงควรพิจารณาทั้งคุณภาพของไขมันโดยเลือกอาหารที่เป็นแหล่งกรดไขมันอย่างเหมาะสมและควบคุมปริมาณที่กินให้เหมาะสมกับแต่ละบุคคลและช่วงวัยต่าง ๆ (สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2563)



ภาพที่ 2.5 อาหารหลักหมู่ที่ 5

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563)

อโนมา (2558) ควรรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายชนิดและ ปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายในเด็กวัยเรียนด้วยสารอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโต ของเด็กวัยเรียนพลังงาน มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการทำงานของเซลล์ในระบบต่าง ๆ เช่น ระบบหายใจ ระบบประสาท การไหลเวียนของโลหิตการรักษาอุณหภูมิของร่างกาย และการทำงานของกรรม ต่าง ๆ สารอาหารหลักที่ให้พลังงาน ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต ไขมันคาร์โบไฮเดรตเป็นแหล่งพลังงานของสมอง ตับ และกล้ามเนื้อ แหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต ได้แก่ อาหารประเภทข้าว แป้ง เช่น ข้าวสวย ข้าว เหนียว เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง เผือก มัน น้ำตาล หากกินมากเกินไปมีโอกาสเป็นโรคอ้วนได้ ไขมันเป็นแหล่ง พลังงาน สร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย ช่วยการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน ได้แก่ วิตามินเอ วิตามิน อี วิตามินดี และวิตามินเค แหล่งอาหารไขมัน ได้แก่ น้ำมัน กะทิ เนย ไขมันสัตว์และนม ถ้าบริโภคมาก เกินไปจะทำให้มีไขมันสะสมอยู่ในร่างกาย น้ำหนักเพิ่ม และมีโอกาสเป็นโรคอ้วน ถ้าบริโภคไขมันน้อย เกินไป เด็กจะมีการเจริญเติบโตบกพร่อง และลดการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน โปรตีน มีความสำคัญ ต่อการสร้างกระดูก กล้ามเนื้อ และอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกายทำให้มีการเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึก หรอ สร้างภูมิคุ้มกันโรคฮอร์โมน และใช้เป็นแหล่งพลังงานของร่างกาย เมื่อร่างกายได้รับสารอาหาร คาร์โบไฮเดรตและไขมันไม่เพียงพอ การขาดโปรตีนทำให้เตี้ย ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ และเรียนรู้ช้า ซึ่งไม่สามารถแก้ไขให้กลับคืนมาเป็นปกติได้แม้ว่าจะได้รับการแก้ไขแล้วก็ตาม แหล่งอาหารของโปรตีน ได้แก่ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ไข่ นม ถั่ว เมล็ดแห้ง อย่างไรก็ตามหากได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ร่างกายจะใช้ โปรตีนให้เกิดพลังงานแทนการนำไปใช้สร้างกล้ามเนื้อ กระดูก และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกายเป็นผลให้การเจริญเติบโตไม่เต็มที่ และสารอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับมีดังนี้

1) แคลเซียม มีความสำคัญต่อการสร้างกระดูกและฟัน เป็นผลให้มีการเจริญเติบโต และ กระดูกแข็งแรง หากขาดแคลเซียมทำให้มีอาการชา และเป็นตะคริว การเจริญเติบโตชะงัก ความหนาแน่น ของกระดูกทำให้ของกระดูกไม่แข็งแรง ถ้าขาดแคลเซียมเรื้อรังมีโอกาสเสี่ยงต่อโรคกระดูกพรุน แหล่ง แคลเซียม ได้แก่ นมและผลิตภัณฑ์นม ปลาและสัตว์ตัวเล็กที่กินได้ ทั้งกระดูก ถั่วเหลือง และเต้าหู้แข็ง ผัก ใบเขียวบางชนิด เช่น ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง

2) ธาตุเหล็ก มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตทั้งทางร่างกายและสมอง การสร้างเม็ดเลือดแดง และมีผลต่อความสามารถในการเรียนรู้ของเด็กการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียนเป็นระยะที่มีการเจริญเติบโตด้วยอัตราเร่ง (growth spurt) ในระยะนี้ร่างกายจะมีการสร้างเม็ดเลือดอย่างรวดเร็วเพื่อให้ปริมาณของเลือดเพียงพอกับการขยายตัวของพลาสมา เพื่อรักษาระดับความเข้มข้นของฮีโมโกลบินไว้ในเด็กที่ขาดธาตุเหล็กจะมีภาวะโลหิตจาง ส่งผลเสียต่อศักยภาพการเรียนรู้ ทำให้เด็กไม่สามารถเรียนรู้ได้เท่ากับเด็กปกติ แหล่งอาหารของธาตุเหล็ก ได้แก่ ตับ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ โดยเฉพาะเนื้อแดง เลือดสัตว์ต่าง ๆ เช่น เลือดหมู เลือดไก่

3) ไอโอดีน มีความสำคัญต่อการสร้างฮอร์โมนของต่อมไทรอยด์ช่วยกระตุ้นระบบประสาทและสมองให้เจริญเติบโต มีผลต่อสติปัญญาและการเรียนรู้หากขาดไอโอดีนทำให้สติปัญญาบกพร่องการเรียนรู้ช้า การเจริญเติบโตชะงัก ไอโอดีนพบมากในอาหารทะเลทั้งพืชและสัตว์ เช่น สาหร่ายทะเล ปลาสีกุน ปลาหู ปลาสำลี กุ้งแห้ง และปัจจุบันมีการเสริมไอโอดีนในเครื่องปรุง เช่น เกลือ น้ำปลา ซอสปรุงรส และอื่น ๆ โดยสามารถสังเกตจากข้อความบนสินค้า

4) สังกะสีเกี่ยวข้องกับการทำงานของโปรตีน ถ้าขาดจะทำให้มีภาวะเตี้ย พบมากในเนื้อสัตว์ อาหารทะเลโดยเฉพาะหอยนางรม กุ้ง ปลา ไช้ นม ผลิตภัณฑ์นม และผักสีเขียวเข้ม

5) วิตามินเอ มีความสำคัญต่อการมองเห็น การเจริญเติบโตของเซลล์และระบบภูมิคุ้มกันโรค หากขาดวิตามินเอ ทำให้มองไม่เห็นในแสงสลัว ๆ หรือที่เรียกว่า “ตาบอดกลางคืน” และถ้าขาดมากทำให้ตาบอดได้แหล่งของวิตามินเอ ได้แก่ ตับสัตว์ เช่น ตับหมูตับไก่ ไช้ นม ผักผลไม้ที่มีสี เขียวเข้ม และเหลืองส้ม เช่น ผักตำลึง ผักกวางตุ้ง ผักบุ้ง ฟักทอง แครอท มะเขือเทศ มะม่วงสุก มะละกอสุก

6) วิตามินบี 1 ช่วยในการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ถ้าขาดจะทำให้เกิดโรคเหน็บชา แหล่งอาหารของวิตามินบี 1 ได้แก่ เนื้อหมูข้าวซ้อมมือ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ถั่วดำ และงา

7) วิตามินบี 2 ช่วยในการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีนทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ส่งเสริมระบบประสาท ผิวหนัง ตา และช่วยป้องกันเซลล์ถูกทำลาย ถ้าขาดทำให้เกิดอาการเจ็บคอ อักเสบที่ริมฝีปาก ลิ้นบวมแดงและมีรอยแผลแตกเป็นร่องมีสะเก็ดคลุมที่บริเวณมุมปาก หรือที่เรียกว่า “ปากนกกระจอก” แหล่งอาหารของวิตามินบี 2 ได้แก่ เนื้อสัตว์ เครื่องในสัตว์ ไช้ นม

8) วิตามินซี มีความสำคัญต่อระบบประสาท เพิ่มภูมิต้านทานโรคและช่วยในการดูดซึมเหล็ก ยับยั้งการสร้างสารก่อมะเร็ง ต้านอนุมูลอิสระ หากขาดวิตามินซีทำให้เปื่อยอาหาร กระวนกระวาย อารมณ์แปรปรวน เกิดภาวะซีมเศร้า เลือดออกตามไรฟันหรือที่เรียกว่า “โรคลักปิดลักเปิด”

2.1.5 การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

2.1.5.1 จุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนการจัดบริการอาหารในโรงเรียนมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญตามหลักโภชนาการ และมีจุดมุ่งหมายทางการศึกษาคือ

- 1) เพื่อให้ให้นักเรียนรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย
- 2) เพื่อให้ให้นักเรียนรับประทานอาหารที่สะอาด และปลอดภัย
- 3) ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายและความสะดวกของผู้ปกครอง

- 4) ส่งเสริมและปรับปรุงสภาวะโภชนาการให้ดีขึ้น
- 5) เพื่อเป็นการฝึกพฤติกรรมในการบริโภคที่ดี เช่น ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร มีมารยาทในการรับประทานอาหารในสังคม ฯลฯ
- 6) เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้เห็นความสำคัญ และสามารถนำหลักโภชนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน

2.1.5.2 หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

- 1) อาหารนั้นต้องมีคุณค่าสูง นักเรียนควรได้รับ 1 ใน 3 ของความต้องการประจำวัน
- 2) ให้นักเรียนรับประทานอาหารสะอาด ปราศจากเชื้อโรคหรือพิษภัยอื่น ๆ
- 3) ไม่ควรมุ่งหวังกำไรจากนักเรียน จุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารในโรงเรียนเป็นสิ่งสำคัญที่โรงเรียนหรือสถานศึกษาควรคำนึงถึงไม่ละเลย และควรปฏิบัติตามจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้จะทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับนักเรียน

2.1.5.3 การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารในโรงเรียน หมายถึง การดำเนินงานที่เกี่ยวกับการจัดอาหารให้แก่ นักเรียนได้มีอาหารกลางวันรับประทาน โดยทางโรงเรียนเป็นผู้จัดและดำเนินการในด้านต่าง ๆ เช่น การจัดเตรียมอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การจัดสถานที่ วัสดุและอุปกรณ์ ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการจัดบริการอาหาร การจัดบริการอาหารในโรงเรียนมีการดำเนินงานหลายรูปแบบดังนี้

- 1) แบบโรงเรียนจัดบริการเอง หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนดำเนินการโดยมีโภชนากร ครูและคณะกรรมการที่โรงเรียนแต่งตั้งเป็นผู้ควบคุมดูแลการทำงานของแม่ครัว
- 2) แบบครัวกลาง หมายถึง การบริการ อาหารจากครัวกลางที่มีระบบการทำอาหารเป็นจำนวนมาก โดยโรงเรียนต่าง ๆ ที่อยู่ใกล้กันร่วมมือกัน จัดตั้งครัวกลาง โดยมีโภชนาการเป็นผู้ควบคุมดูแลการดำเนินงาน ตั้งแต่การกำหนดรายการอาหารการประกอบอาหาร การซื้อวัตถุดิบต่าง ๆ มาประกอบอาหาร และการแบ่งอาหาร การแจกจ่ายอาหารไปยังโรงเรียนที่ร่วมมือกัน
- 3) แบบให้พ่อค้าแม่ค้าเข้ามาขาย หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนให้พ่อค้าแม่ค้าเข้ามาขายอาหารในโรงเรียน โดยทางโรงเรียนแต่งตั้งคณะกรรมการคอยควบคุมกำกับดูแลเกี่ยวกับคุณภาพ ราคา และความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย
- 4) แบบให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนดำเนินการจัดสถานที่และอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้แก่นักเรียนที่นำอาหารมารับประทาน จัดน้ำดื่ม จัดครูคอยดูแลนักเรียนในขณะที่รับประทานอาหาร
- 5) แบบสั่งอาหารปรุงสำเร็จมาจากร้านค้า หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนดำเนินการจ้างร้านค้าให้ทำอาหารสำเร็จและมาส่งให้โดยโรงเรียนกำหนด

รายการอาหาร ควบคุมดูแลเรื่องคุณภาพของอาหาร การบริการจากร้านค้า ตลอดจนงบประมาณ ค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมสำหรับรูปแบบนี้ โรงเรียนในเขตเมือง โรงเรียนเอกชน และโรงเรียนนานาชาติเริ่ม นิยมใช้บริการสั่งอาหารสำเร็จมาจากร้านค้า เนื่องจากช่วยลดจำนวนคนงานในโรงครัว ลดงบประมาณ การเงิน ด้านสวัสดิการต่าง ๆ แก่คนงาน และลดขยะต่าง ๆ จากการประกอบอาหาร แต่ทางโรงเรียนต้อง เลือกสรรร้านค้าที่ดีและมีคุณภาพ สามารถให้บริการได้ตามกำหนดเวลาการสั่งอาหารปรุงสำเร็จมาจาก ร้านค้านี้ได้รับความนิยมในต่างประเทศ เช่น ประเทศเกาหลีใต้ ประเทศญี่ปุ่น ฯลฯ เพราะสะดวกต่อการ บริหารจัดการ

2.1.5.4 วิธีการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีวิธีการจัดบริการอาหารกลางวัน

3 ประเภท คือ

1) การจัดอาหารครบชุด หมายถึง การจัดอาหาร คาว หวาน และเครื่องดื่ม ให้แก่นักเรียน ประกอบด้วย กับข้าว 2 อย่าง และมีผลไม้ตามฤดูกาล หรือขนมหวาน เช่น ข้าว ไข่เจียว ชุปผัก ส้มเขียวหวาน หรือวุ้นน้ำหวาน

2) การจัดอาหารจานเดียว หมายถึง การจัดอาหารที่จัดได้ง่ายไม่ยุ่งยาก ราคา ถูก มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ข้าวหมูแดง ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ข้าวผัด ฯลฯ

3) การจัดอาหารว่าง หมายถึง การจัดอาหารให้นักเรียนรับประทานระหว่าง อาหารมื้อหลัก คือ ก่อนอาหารกลางวัน ได้แก่ นมสด นมถั่วเหลือง และหลังอาหารกลางวัน อาหารว่าง ที่จัดให้ ได้แก่ ขนมต่าง ๆ ผลไม้ น้ำผลไม้ น้ำหวาน ฯลฯ การจัดบริการอาหารในโรงเรียนมีจุดมุ่งหมาย เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สะอาด และปลอดภัย มีการดำเนินงาน หลากรูปแบบ และยังมีวิธีการจัดบริการอาหารหลายประเภทขึ้นอยู่กับความพร้อมของโรงเรียนแต่ละแห่ง และควรมีการสำรวจความต้องการของนักเรียนก่อนการดำเนินการดังกล่าวจะทำให้การจัดบริการอาหารมี ประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของเด็กอย่างแท้จริง

2.1.6 วิธีการจัดบริการอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร

การจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดย จัดทำรายการอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายเดือน ในปี พ.ศ. 2551 คณะรัฐมนตรีมีมติเห็นชอบให้เพิ่มเงินอุดหนุนสำหรับอาหารกลางวันนักเรียนระดับ ประถมศึกษาเป็นวันละ 10 บาทต่อคน ต่อมาในปี พ.ศ. 2552 ให้เพิ่มเป็นวันละ 13 บาทต่อคน อีกทั้ง รัฐบาลได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อเป็นค่าอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนทุกคนในระดับอนุบาลและ ประถมศึกษาในอัตรา 20 บาทต่อคนต่อวัน (ตามมติ ค.ร.ม. เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2556) โดยจัดสรรผ่าน กรมส่งเสริม การปกครองท้องถิ่น เพื่อโอนงบประมาณให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและจัดสรรให้ โรงเรียนดำเนินจัดอาหารกลางวันให้กับนักเรียน การจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จัดทำอาหารให้นักเรียนทุกคนได้รับเงินจัดสรรในอัตรา 20 บาทต่อคนต่อวัน

ได้รับประทานอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ เพื่อให้ได้สารอาหารที่ครบถ้วน และมีคุณค่าส่งเสริมพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญา และพละนามัย

2.1.7 ประโยชน์ของการจัดอาหารกลางวัน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ดีมีคุณภาพ และปลอดภัย จะทำให้เกิดประโยชน์กับนักเรียนที่กำลังเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพต่อไป การจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่ถูกหลักวิธี จึงมีความสำคัญและก่อให้เกิดประโยชน์ดังนี้

- 1) ช่วยให้นักเรียนมีพัฒนาการทางร่างกาย อารมณ์และสังคม
- 2) ช่วยให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการสะอาด และปลอดภัย

- 3) ช่วยสร้างสถานการณ์ในการเรียนรู้ทางโภชนาการ นักเรียนได้มีความรู้โภชนาการจากประสบการณ์จริงด้วยตนเอง อันจะมีผลต่อการปรับปรุงพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักเรียน และความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนมิได้มีประโยชน์แต่เพียงด้านใดด้านหนึ่ง หากแต่มีประโยชน์หลายประการ ดังนั้นการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ดีจะให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่ดี มีประโยชน์และปลอดภัย อีกทั้งยังเป็นการฝึกพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่ดี ถูกหลักอนามัย ดังนั้นผู้เกี่ยวข้องในการจัดบริการอาหาร ต้องมีความรู้เรื่องการจัดบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นประโยชน์โดยตรงต่อนักเรียน ผู้ปกครอง และครูอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับชีวิตเพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารต่าง ๆ เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แร่ธาตุ และสารอื่น ๆ ในอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย รวมทั้งใยอาหารและน้ำ เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตและบำรุงสุขภาพให้แข็งแรงสมบูรณ์ร่างกายคนเรามีความต้องการสารอาหารต่าง ๆ แตกต่างกันไปขึ้นกับอายุ เพศ กิจกรรม และภาวะของร่างกายที่แตกต่างกัน (สำนักโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2558)

อัมพร (2562) ได้กล่าวว่า การรับประทานอาหารกลางวันจะได้สารอาหารจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุและเกลือแร่อย่างเหมาะสม ช่วยให้อารมณ์เจริญเติบโต มีพัฒนาการด้านการเรียนรู้ จดจำ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค และสามารถทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้เป็นปกติ เพราะหากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้มีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่น ๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อร่างกายได้

2.2 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการทำงาน

2.2.1 ความหมายของประสิทธิภาพ

จากการศึกษาเอกสารปรากฏว่า มีนักวิชาการได้ให้ความหมายเกี่ยวกับประสิทธิภาพไว้หลาย ๆ ท่าน ดังนี้

จินดาหระ (2562) ประสิทธิภาพ หมายถึง การใช้ทรัพยากรในการดำเนินการใด ๆ โดยมีสิ่งมุ่งหวังถึงผลสำเร็จ และผลสำเร็จนั้นได้มาจากการใช้ทรัพยากรน้อยที่สุด และการดำเนินการเป็นไปอย่างประหยัด ไม่ว่าจะเป็ระยะเวลา ทรัพยากร แรงงาน รวมทั้งสิ่งต่าง ๆ ที่ต้องใช้ ในการดำเนินการนั้น ๆ ให้สำเร็จและถูกต้อง

จรงค์ษ์ (2551) ประสิทธิภาพเป็นคำนาม หมายถึง ความสามารถที่ทำงานเกิดผลสำเร็จ ความหมายโดยตรงของประสิทธิภาพนั้น มีนักวิชาการได้ให้ความหมายเกี่ยวกับประสิทธิภาพไว้หลายท่าน ดังนี้

ติน (2553) ประสิทธิภาพ หมายถึง การสนับสนุนให้มีวิธีการบริหารที่จะได้รับผลดีมากที่สุด โดยสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายน้อยที่สุด

ธงชัย (2552) ประสิทธิภาพคือ การสามารถสร้างผลงาน หรือผลสำเร็จออกมาโดยที่ผลงานที่ได้มีคุณค่ามากกว่าทรัพยากรที่ใช้ไป

พิริยะ (2552) ได้กล่าวว่า ประสิทธิภาพในเชิงการประเมินผลโครงการว่า “ผลลัพธ์ ที่ได้ นั้น ใช้เวลา ค่าใช้จ่าย หรืองบประมาณในการลงทุนน้อยที่สุดหรือไม่”

สมพงษ์ (2554) ได้กล่าวว่า ประสิทธิภาพ หมายถึง ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่นำเข้า (input) และผลลัพธ์ที่ออกมา (output) เพื่อให้เกิดต้นทุนสำหรับทรัพยากรต่ำสุด ซึ่งเป็นการกระทำอย่างหนึ่งที่ถูกต้อง โดยคำนึงถึงวิธีการใช้ทรัพยากรให้เกิดการประหยัดหรือสิ้นเปลืองน้อยที่สุด

วิทยา (2546) ได้กล่าวถึง ประสิทธิภาพ หมายถึง ความสามารถในการใช้ ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างคุ้มค่าเพื่อการบรรลุเป้าหมายประสิทธิภาพจึงมักถูกวัดในรูปแบบของต้นทุน หรือจำนวนทรัพยากรที่ใช้ไปเมื่อเทียบกับผลงานหรือผลผลิตที่ได้ เช่น ต้นทุน แรงงาน เวลาที่ใช้ อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน

ชนมณีภา และคณะ (2558) ได้กล่าวถึง ประสิทธิภาพ หมายถึง การวัดผลการทำงานขององค์กรนั้นว่าทำงานได้ปริมาณมากน้อยแค่ไหน คุณภาพงานดีมากน้อยแค่ไหน ใช้เงิน ใช้เวลา ใช้แรงงานไปมากน้อยแค่ไหน เป็นผลดีต่อผู้รับบริการมากน้อยแค่ไหน โดยรวมควมมีประสิทธิภาพจึงหมายถึงการทำงานให้ได้ปริมาณและคุณภาพมาก องค์กรมีความสมัครสมานสามัคคี มีสันติภาพและความสุขร่วมกัน เป็นผลดีต่อส่วนรวมและผู้รับบริการ แต่ใช้เวลา แรงงาน และงบประมาณน้อย

ดังนั้น ความหมายของคำว่า ประสิทธิภาพในการทำงาน หมายถึง การกระทำของแต่ละบุคคลที่มีความสามารถ และความพร้อม ความพยายามทุ่มเทอย่างเต็มใจในการปฏิบัติงานของตนเองอย่างคล่องแคล่ว ด้วยความมีระเบียบ มีกฎเกณฑ์ปฏิบัติงานให้เสร็จทันเวลา รวดเร็ว ถูกต้อง มีคุณภาพ และมาตรฐาน จึงสรุปได้ว่า บุคคลจะมีประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน ต้องเกิดจากความขยัน หมั่นเพียร

มีความรับผิดชอบ และเอาใจใส่ในงานพร้อมด้วยจิตใจที่ซื่อสัตย์และภักดีต่อองค์กร งานจะประสบความสำเร็จตามเป้าหมายขององค์กรที่กำหนดไว้ หรือดียิ่งขึ้น

2.2.2 กระบวนการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ

จรงค์ (2551) กล่าวว่า กระบวนการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพเป็นกระบวนการในการปฏิบัติงานที่มีลักษณะ ดังนี้

1) ประหยัด (Economy) ได้แก่ ประหยัดต้นทุน (Cost) ประหยัดทรัพยากร (Resources) และประหยัดเวลา (Time)

2) เสร็จทันตามกำหนดเวลา (Speed)

3) คุณภาพ (Quality)

โดยพิจารณาทั้งกระบวนการตั้งแต่ปัจจัยนำเข้า (Input) หรือวัตถุดิบมีการคัดสรรอย่างดี มีกระบวนการดำเนินงานกระบวนการผลิต (Process) ที่ดี และมีผลผลิต (Output) ที่ดี การมีประสิทธิภาพต้องพิจารณากระบวนการปฏิบัติงานว่า ประหยัด รวดเร็ว มีคุณภาพของงาน ซึ่งเป็นกระบวนการในการปฏิบัติงานทั้งหมด

จินดาหระ (2562) กล่าวว่าในกระบวนการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ จำเป็นต้องมีภารกิจการบริหาร 4 ประการ ที่เรียกว่า “Four Function of Management” ได้แก่

1) Planning คือ การกำหนดวัตถุประสงค์ การกำหนดเป้าหมาย การกำหนดขั้นตอน การปฏิบัติงานที่เหมาะสม การวางแผนจึงเป็นหัวใจสำคัญของการกำหนดเป้าหมาย และการกำหนดแนวทาง เพื่อให้การทำงานบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2) Organizing คือ การกำหนดตัวบุคคล จัดสรรคน และวัสดุอุปกรณ์ให้เหมาะสม และกลมกลืนกับการปฏิบัติงานตามแผนงาน ดังนั้น การจัดองค์การจะแปรเปลี่ยนไป เพื่อให้เข้ากับศักยภาพในภารกิจที่ปฏิบัติ รวมไปถึงการมอบหมายงานให้บุคลากรปฏิบัติ และการจัดทรัพยากรสนับสนุนการปฏิบัติงานด้วย

3) Leading คือ การชี้แนะให้บุคลากรเกิดความมุ่งมั่นในการปฏิบัติงาน ทั้งการกำหนดแนวทางที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติตามแผน และรวมไปถึงการสร้างความเห็นชอบร่วมกัน และสนับสนุนการปฏิบัติงานเพื่อให้งานบรรลุตามจุดประสงค์นั้น

4) Controlling คือ การติดตามการปฏิบัติงานโดยเปรียบเทียบผลงานกับเป้าหมายที่วางไว้ และทำการปรับปรุงแก้ไขงานเป็นกระบวนการในการรวบรวมและสะท้อนผลของการปฏิบัติงานเพื่อปรับเปลี่ยน ตลอดจนสร้างวิธีการปฏิบัติงานใหม่ ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานเป็นเรื่องเดียวกับผลการปฏิบัติงาน นั่นคือ เมื่อผลการปฏิบัติงานดีก็ถือว่ามีประสิทธิภาพในการทำงานสูง ถ้าผลการปฏิบัติงานไม่ดีก็ถือว่าไม่มีประสิทธิภาพในการทำงานต่ำ

โดยสรุปแล้ว กระบวนการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพเป็นกระบวนการปฏิบัติงานที่มีลักษณะ ประหยัด งานเสร็จตามกำหนดเวลา และมีคุณภาพ ในกระบวนการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ

นั้น จำเป็นต้องมีภารกิจการบริหาร 4 ประการ นั่นคือ การกำหนดหรือการวางแผน การจัดการ การชี้แนะ และการควบคุมเพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

2.2.3 หลักการทำงานให้มีประสิทธิภาพ

สมพงษ์ (2554) ได้กล่าวถึงแนวคิดของ Harring Emerson ที่เสนอแนวความคิดเกี่ยวกับ หลักการทำงานให้มีประสิทธิภาพในหนังสือ "The Twelve Principles of Efficiency" ซึ่งได้รับการยกย่อง และกล่าวขานกันมากตามหลัก 12 ประการมีดังนี้

- 1) ทำความเข้าใจและกำหนดแนวคิดในการทำงานให้กระจ่าง
- 2) ใช้หลักสามัญสำนึกในการพิจารณาความน่าจะเป็นไปได้ของงาน
- 3) ค่าปรึกษาแนะนำต้องสมบูรณ์และถูกต้อง
- 4) รักษาระเบียบวินัยในการทำงาน
- 5) ปฏิบัติงานด้วยความยุติธรรม
- 6) การทำงานต้องเชื่อถือได้มีความฉับพลัน มีสมรรถภาพและมีการลงทะเบียนไว้เป็น

หลักฐาน

- 7) งานควรมีลักษณะแจ้งให้ทราบถึงการดำเนินงานอย่างทั่วถึง
- 8) งานเสร็จทันเวลา
- 9) ผลงานได้มาตรฐาน
- 10) การดำเนินงานสามารถยึดเป็นมาตรฐานได้
- 11) กำหนดมาตรฐานที่สามารถใช้เป็นเครื่องมือในการแก้สอนงานได้
- 12) ให้บำเหน็จแก่งานที่ดี

สรุปได้ว่า ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของแต่ละบุคคลเกิดจากสภาพภูมิหลังของแต่ละคนที่ไม่เหมือนกัน สภาพร่างกายจิตใจ การศึกษา ความรู้ความสามารถ ความถนัดต่าง ๆ โดยมีปัจจัยสนับสนุนให้เกิดความแตกต่างจากการประเมินของผู้บังคับบัญชาแล้วให้คะแนนออกมาในระดับต่ำปานกลาง และระดับสูง ซึ่งมีผลต่อการปรับเปลี่ยนวิธีการทำงานให้ผู้นั้นมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานที่มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ ยังมีแนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยในการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ หรือปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานนั้น และมีนักทฤษฎีหลายท่านได้ศึกษา ได้สรุปเป็นปัจจัยสำคัญต่าง ๆ ที่น่าสนใจดังต่อไปนี้

คทาวุธ (2545) ได้กล่าวถึงตัวแบบจำลองเกี่ยวกับประสิทธิภาพองค์กร (model of organization efficiency) ว่าประสิทธิภาพขององค์กรนอกจากจะพิจารณาถึงทรัพยากร เช่น คน เงิน วัสดุ ที่เป็นปัจจัยนำเข้า และผลผลิตขององค์กร คือ การบรรลุเป้าหมายแล้ว องค์กรในฐานะที่เป็นองค์กรในระบบเปิด (open system) ยังมีปัจจัยประกอบอีกซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

- 1) หากสภาพแวดล้อมในการทำงานขององค์กรนั้นมีความซ้ำซ้อนต่ำ (Low task environment complexity) หรือมีความแน่นอน (certain) มีการกำหนดระเบียบปฏิบัติในการทำงาน

ขององค์การอย่างละเอียดถี่ถ้วนแล้ว จะนำไปสู่ความมีประสิทธิภาพขององค์การมากกว่าองค์การที่มีสภาพแวดล้อมในการทำงานยุ่งยาก และซับซ้อนสูง (high task environment complexity) หรือมีความไม่แน่นอน (uncertain)

2) การกำหนดระเบียบปฏิบัติชัดเจน เพื่อเพิ่มผลการทำงานที่มองเห็นได้ มีผลทำให้ประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย

3) ผลการทำงานที่มองเห็นได้สัมพันธ์ในทางบวกกับประสิทธิภาพ หากพิจารณา ควบคู่กันไป จะพบว่า การกำหนดระเบียบปฏิบัติอย่างชัดเจน และผลการทำงานที่สามารถมองเห็นได้ จะมีความสัมพันธ์มากขึ้นต่อประสิทธิภาพมากกว่าตัวแปรแต่ละตัวตามลำพัง Becker and Neuhauser ยังเชื่ออีกว่าการสามารถมองเห็นผลการทำงานขององค์การได้ (visibility consequences) และมีความสัมพันธ์ของประสิทธิภาพขององค์การ เพราะองค์การสามารถทดลองและเลือกระเบียบการปฏิบัติได้ ซึ่งระเบียบการปฏิบัติและผลการปฏิบัติงานจะมีอิทธิพลต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

โดยสรุปแล้ว หลักการทำงานให้มีประสิทธิภาพนั้น ประกอบด้วย การทำความเข้าใจ กำหนดแนวทางให้ชัดเจน คำนึงถึงความน่าจะเป็นไปได้ของงาน มีคำปรึกษาและแนะนำที่ถูกต้อง มีวินัย มีความยุติธรรม ความน่าเชื่อถือ มีการดำเนินงานอย่างทั่วถึง ตรงตามเวลา และได้มาตรฐาน สามารถนำมากำหนดเป็นมาตรฐานต่อไป และให้บำเหน็จแก่งานที่ดี นอกจากนี้ ยังต้องพิจารณาถึงทรัพยากรด้วย

2.2.4 หลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

จรงค์ (2551) ได้กล่าวถึงหลักเกณฑ์การประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ซึ่งมีองค์ประกอบของการประเมินประสิทธิภาพ ดังนี้

- 1) ปริมาณงาน
- 2) คุณภาพของผลงาน
- 3) ความทันเวลา
- 4) ผลลัพธ์และประโยชน์การนำไปใช้
- 5) การประหยัดทรัพยากรหรือความคุ้มค่าของผลงาน
- 6) คุณลักษณะการปฏิบัติงาน
- 7) ความสามารถและความอดสาหะในการปฏิบัติงาน
- 8) การรักษาวินัย
- 9) การปฏิบัติตนที่เหมาะสมกับการเป็นข้าราชการ

ชนมณีภา และคณะ (2558) ได้กล่าวถึงการประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน ซึ่งมีหัวข้อการประเมิน ดังนี้

- 1) สามารถทำงานให้เสร็จตามกำหนดได้
- 2) สามารถทำงานได้เร็วกว่าผู้อื่น
- 3) ปฏิบัติงานได้เป็นที่พอใจ
- 4) สามารถเรียนรู้ เข้าใจ จดจำวิธีปฏิบัติงานได้รวดเร็ว

- 5) การไม่กล้าตัดสินใจต้องอาศัยคำแนะนำจากผู้อื่น
- 6) สามารถร่วมมือและประสานงานกับผู้อื่นได้อย่างดีเยี่ยม
- 7) การหลีกเลี่ยงความรับผิดชอบ
- 8) ไม่ให้ความร่วมมือ และมักมีปัญหากับผู้อื่น
- 9) ไม่สามารถวิเคราะห์สภาพปัญหาได้
- 10) สามารถแก้ไขปัญหาได้สำเร็จลุล่วง

จินดาหระ (2562) ได้สังเคราะห์แนวคิดจากนักวิชาการ และได้นำเสนอแนวทางการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน ไว้ดังนี้

- 1) ด้านความสามารถในการวางแผน
- 2) ด้านความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงาน
- 3) ด้านการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- 4) ด้านความสามารถในการให้บริการ

โดยสรุป หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานในองค์กรที่ควรนำมาใช้เป็นกรอบในการประเมิน ประกอบด้วย ปริมาณงาน คุณภาพของผลงาน ทันทเวลา ผลลัพธ์และประโยชน์การนำไปใช้ การประหยัดทรัพยากรหรือความคุ้มค่าของผลงาน คุณลักษณะการปฏิบัติงาน ความสามารถและความอุตสาหะในการปฏิบัติงาน การรักษาวินัย และการปฏิบัติตนที่เหมาะสมกับการเป็นข้าราชการ

2.3 แนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการทรัพยากรบริหารโครงการอาหารกลางวัน

2.3.1 ความหมายของทรัพยากรการบริหาร

อาคม (2554) กล่าวว่า การบริหาร (Administration) มีรากศัพท์มาจากภาษาลาติน “Administatrae” หมายถึง ช่วยเหลือ (Assist) หรืออำนวยความสะดวก (Direct) การบริหารมีความสัมพันธ์หรือมีความหมายใกล้เคียง กับคำว่า “Minister” ซึ่งหมายถึง การรับใช้ หรือผู้รับใช้ หรือผู้รับใช้รัฐคือ รัฐมนตรี สำหรับความหมายดั้งเดิมของคำว่า Administer หมายถึง การติดตามดูแลสิ่งต่าง ๆ ส่วนคำว่าการจัดการ (Management) นิยมใช้ในภาคเอกชนหรือภาคธุรกิจซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งเพื่อมุ่งแสวงหากำไร (Profits) หรือกำไรสูงสุด (Maximum Profits) สำหรับผลประโยชน์ที่จะตกแก่สาธารณะถือเป็นวัตถุประสงค์รอง หรือเป็นผลพลอยได้ (By Product) เมื่อเป็นเช่นนี้จึงแตกต่างจากวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งหน่วยงานภาครัฐที่จัดตั้งขึ้น เพื่อให้บริการสาธารณะทั้งหลาย (Public Services) แก่ประชาชน การบริหารภาครัฐทุกวันนี้หรืออาจเรียกว่าการบริหารจัดการ (Management Administration) เกี่ยวข้องกับภาคธุรกิจมากขึ้น เช่น การนำแนวคิดผู้บริหารสูงสุด (Chief Executive Officer) หรือ ซีอีโอ (CEO) มาปรับใช้ในหน่วยงานราชการการบริหารราชการ ด้วยความรวดเร็ว การลดพิธีการที่ไม่จำเป็น การลดขั้นตอนการปฏิบัติราชการ และการจงใจด้วยการให้รางวัลตอบแทน นอกเหนือจากการที่ภาครัฐได้เปิดโอกาสให้ภาคเอกชน หรือภาคธุรกิจเข้ามารับสัมปทานจากภาครัฐ เช่น ให้สัมปทานโทรศัพท์มือถือ การ

ขนส่ง เหล้า บุหรี่ อย่างไรก็ตามก็ภาคธุรกิจก็ได้ทำประโยชน์ให้แก่สาธารณะหรือประชาชนได้เช่นกัน เช่น จัดโครงการคืนกำไรให้สังคมด้วยการลดราคาสินค้า ขายสินค้าราคาถูก หรือการบริจาคเงินช่วยเหลือสังคม เป็นต้น

สมพงษ์ (2554) ทรัพยากรการบริหาร จะมีการใช้คำว่า การบริหารและการบริหารจัดการ รวมทั้งคำอื่น ๆ อาทิ การบริหารการพัฒนา การจัดการและการพัฒนา (Development) การบริหารการบริการ (Service Administration) การบริหารจิตสำนึกหรือการบริหารความรับผิดชอบ (Consciousness Administration) การบริหารคุณธรรม (Morality Administration) และการบริหารการเมือง (Politics Administration) ที่เป็นคำในอนาคตที่อาจถูกนำมาใช้ได้ คำเหล่านี้ล้วนมีความหมายใกล้เคียงกัน การใช้ย้อมขึ้นอยู่กับผู้มีอำนาจในแต่ละยุคสมัยจะนำคำใดมาใช้ โดยอาจมีจุดเน้นให้เห็นความแตกต่างกันไปบ้างอย่างไรก็ตาม ทุกคำที่กล่าวมานี้เฉพาะในภาครัฐล้วนแต่หมายถึง 1) การดำเนินงาน การปฏิบัติงาน แนวทาง (Guideline) วิธีการ (Method) หรือมรรควิธี (Means) 2) ที่หน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐนำมาใช้ในการบริหารราชการหรือปฏิบัติงาน 3) ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ และ 4) เพื่อนำไปสู่จุดหมายปลายทาง (End หรือ Goal) หรือการเปลี่ยนแปลงในทิศทางที่ดี เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารราชการหรือเปลี่ยนแปลงเป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้น

2.3.2 องค์ประกอบของทรัพยากรการบริหารโครงการ

การบริหารราชการหรือการบริหารธุรกิจจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยสำคัญหรือที่เรียกว่า ทรัพยากรการบริหารในการดำเนินการภารกิจขององค์กรให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยมีนักวิชาการและผู้สนใจให้การศึกษาที่หลากหลาย ได้แบ่งองค์ประกอบของทรัพยากรการบริหารที่คล้ายคลึงกัน ประกอบด้วยรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) ทรัพยากรการบริหาร 4 ประการ หรือ 4 M's ซึ่ง สมาน และคณะ (2550) และอาคม (2554) ได้ระบุองค์ประกอบของทรัพยากรการบริหารที่เป็นพื้นฐานสำคัญ 4 ประการ ได้แก่ คน (Man) งบประมาณหรือเงิน (Money) วัสดุอุปกรณ์ (Material) และการจัดการ (Management) สำหรับแนวคิดที่ได้เพิ่มอีกองค์ประกอบหนึ่งนั่นคือ ข้อมูลข่าวสารขององค์กร (Information) เป็นทักษะของวิลาวรรณ (2550) นอกจากนี้ ได้มีผู้ศึกษาท่านอื่นที่ให้แนวคิดแตกต่างเพียงเล็กน้อยในเรื่องขององค์ประกอบทรัพยากรการบริหารที่นอกเหนือจากแนวคิดแบบ 4 M's ดัง สมพงษ์ (2554) กล่าวว่า ทรัพยากรบุคคล (Human Resources) ทรัพยากรการเงิน (Financial Resources) ทรัพยากรกายภาพ (Physical Resources) ทรัพยากรสารสนเทศ (Information Resources) ซึ่งทรัพยากรการบริหารเหล่านี้ต้องนำไปใช้ในกระบวนการบริหาร ส่วน ชนม์นิภา และคณะ (2558) ได้ระบุทรัพยากรการบริหารประกอบด้วย บุคลากร (Human) เงิน (Momentary) วัตถุดิบ (Raw Material) และเงินทุนงบประมาณที่ใช้ในการทำงาน (Capital)

2) ทรัพยากรการบริหาร 5 ประการหรือ 5M's โดย ศิริวรรณ (2554) ได้ระบุว่าประกอบด้วยปัจจัยดังต่อไปนี้ คือ

2.1) คน (Man) เป็นทรัพยากรบุคคลที่เป็นหัวใจขององค์กร ซึ่งมีผลต่อความสำเร็จในการจัดการเพราะคนมีชีวิตจิตใจ มีอารมณ์ ความรู้สึก ดังนั้นการบริหารจึงให้ความสำคัญกับคนมากที่สุด

2) เงิน (Money) เป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยสนับสนุนให้กิจกรรมขององค์กรดำเนินการต่อไป

3) วัสดุ (Materials) วัสดุหรือวัตถุดิบซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญไม่แพ้ปัจจัยอื่น จำเป็นต้องมีคุณภาพและมีต้นทุนที่ต่ำ เพราะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต

4) เครื่องจักร (Machine) เครื่องจักรอุปกรณ์ที่มีศักยภาพที่ดีอันจะก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการผลิตเช่นกัน

5) วิธีการบริหาร หรือวิธีการปฏิบัติ (Management or Method) การจัดการหรือการบริหารในองค์กรธุรกิจ ประกอบด้วยระบบการผลิต หรือระบบการให้บริการต่าง ๆ หากมีระบบที่ชัดเจนตลอดจนมีระเบียบขั้นตอน วิธีการต่าง ๆ ในการทำงานย่อมส่งผลให้องค์กรประสบความสำเร็จได้ด้วยดี

3) ทรัพยากรการบริหาร 6 ประการหรือ 6 M's การบริหารทั่วไปไม่ว่าจะเป็นองค์กรขนาดใหญ่หรือเล็ก เมื่อวิวัฒนาการทางวิชาการบริหารมีมากขึ้น ทรัพยากรการบริหารก็ย่อมพัฒนาออกไป จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจและการเมือง แต่ทว่าการบริหารธุรกิจก็ได้มีการขยายปัจจัยการบริหาร จากเดิมประกอบด้วยปัจจัยพื้นฐาน 4 ประการเพิ่มเติมมากขึ้นอีกเป็น 2 ประการ รวมเป็นองค์ประกอบ 6 ประการ สอดคล้องกับแนวคิดของวิภาดา (2551) ที่กล่าวว่าทรัพยากรการบริหารที่สำคัญ 4 ด้าน ได้แก่ คน (Man) เงิน (Money) วัสดุ อุปกรณ์ (Material) และความรู้ทางการจัดการ (Management) และที่มีเพิ่มขึ้น ได้แก่ การตลาด (Marketing) เครื่องจักร (Machines) เป็นต้น เช่นเดียวกับความเห็นของศิริวรรณ (2554) สมาน และคณะ (2552) ได้ให้คำอธิบายเพิ่มเติมว่า เครื่องจักรกลมีบทบาทอย่างสูงต่อการผลิตสินค้าโดยการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่ก้าวหน้ามาใช้ทำให้มาตรฐานในการจัดการมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ส่วนตลาดก็มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการจำหน่ายสินค้าและการบริหาร เพราะตลาดเป็นเป้าหมายสูงสุดของสินค้าและบริการ ซึ่งหมายถึงฐานะทางเศรษฐกิจและความอยู่รอดของธุรกิจนั้น การจัดการทางธุรกิจจึงมีการแข่งขันกันอย่างมากของตลาดสินค้าและบริการ องค์ประกอบ 6 ประการ ประกอบด้วย 1) Man มีความสามารถ 2) Money ที่มีเพียงพอ 3) Material มีเพียงพอ 4) Management มีหลักการบริหาร มีการบริหารที่ดี 5) Machine เครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทันสมัย และ 6) Methods วิธีปฏิบัติที่มีประสิทธิผล

4) ทรัพยากรการบริหาร 7 ประการหรือ 7M's เนื่องจากปัจจุบันการพัฒนาของวิทยาการใหม่ ๆ ถูกนำมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิผลในการทำงาน และการผลิตทรัพยากรการบริหารจึงเพิ่มขึ้นอีก 3 ประการ รวมเป็น 7 ประการ ความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรการบริหารต่างกันมากขึ้นเพียงใดแล้วแต่นโยบายความเหมาะสมและความสามารถของแต่ละองค์กร ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการบริหารสมัยใหม่ จากการรวบรวมแนวความคิดพบว่า วีระนารถ และคณะ (2551) ได้กล่าวถึงหลัก 7 M's ได้แก่ คน (Man) เงิน (Money) วัสดุ อุปกรณ์ (Material) วิธีการบริหาร (Management or

Method) ตลาด (Market) และเครื่องจักร (Machines) และขวัญ (Morale) อันหมายถึงขวัญของคนงาน ตรงกันกับแนวคิดของสมพงษ์ (2554) และวิลาวรรณ (2550) นอกจากที่ระบุข้างต้น ยังมีผู้ให้ความเห็นแตกต่างไปอีก 2 แนวทาง นั่นคือ แนวทางแรก ตะวัน (2554) มีความเห็นว่า ปัจจุบันองค์ประกอบ 4 ประการ ไม่เป็นการเพียงพอ หรือ 4' M ได้แก่ คน (Man) เงิน (Money) วัสดุ อุปกรณ์ (Material) และการจัดการ (Management) อาจต้องเพิ่มเครื่องจักร (Machine) สื่อสาร (Media) และกรรมวิธี (Method) เข้าไปอีก แต่อย่างไรก็ตาม คนยังเป็นองค์ประกอบสำคัญมาก่อนองค์ประกอบอื่น ด้วยเหตุผลง่าย ๆ คือ ถ้าคนในองค์กรมีคุณภาพเปี่ยมด้วยความรู้ความสามารถ การจัดการองค์ประกอบอื่นก็จะมีคุณภาพตามไปด้วย ตรงกันข้ามหากคนไม่มีคุณภาพและความสามารถก็จะหลุดให้องค์ประกอบอื่นของการบริหารตกต่ำ และมีปัญหาตามมา ส่วนแนวทางที่สองเกี่ยวกับทรัพยากรการบริหาร 7 ประการว่า ประกอบด้วย คน เงิน วัสดุสิ่งของอำนาจหน้าที่ (Authority) เวลา (Time) ความตั้งใจในการทำงาน (Will) และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ (Facilities) (วีระนารถ และคณะ, 2551) โดยย้ำให้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นของอำนาจหน้าที่ และเวลาในการบริหารไว้ว่า ในการบริหารงานนั้นไม่ว่าจะเป็นการบริหารราชการหรือการบริหารธุรกิจ ถ้าปราศจากซึ่งอำนาจหน้าที่ งานก็จะไม่สามารถดำเนินไปได้ด้วยดี ในทำนองเดียวกันหากมิได้กำหนดเวลาไว้ให้เหมาะสมเพียงพอกับลักษณะและประเภทของงานนั้น ๆ งานก็จะไม่สามารถเกิดสัมฤทธิ์ผลด้วยดีอย่างมีคุณค่า (สมาน และคณะ, 2552) แม้ความเห็นจะคล้ายคลึงกันบางประการ แต่ขอยกตัวอย่างคำอธิบายของวิลาวรรณ (2550) ที่กล่าวไว้ค่อนข้างชัดเจนเกี่ยวกับทรัพยากรการบริหาร 7 M's ดังนี้

- 4.1) คน (Man) ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติการกิจให้กับองค์กรได้มากที่สุด
 - 4.2) เงิน (Money) เงินทุนที่ใช้ในการจัดหาทรัพยากร หรือสนับสนุนการใช้ทรัพยากร ต้องมีอย่างเพียงพอและก่อให้เกิดสภาพคล่องในการบริหารงานตลอดเวลา
 - 4.3) วัสดุ อุปกรณ์ (Material) หมายถึง อุปกรณ์เครื่องใช้ในการปฏิบัติงานทั่ว ๆ ไป
 - 4.4) การจัดการ (Management) ต้องมีหลักและวิธีการปฏิบัติงานที่ดีทันสมัย สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่
 - 4.5) เครื่องจักร (Machine) ต้องมีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานสูง
 - 4.6) วิธีปฏิบัติ (Method) เป็นเทคนิควิธีการปฏิบัติงานในรูปแบบต่าง ๆ ที่ทำให้งานประสบผลสำเร็จมากยิ่งขึ้น
 - 4.7) ขวัญและกำลังใจ (Moral) คือหาวิธีการสร้างขวัญกำลังใจให้ผู้ที่บังคับบัญชาร่วมมือปฏิบัติงานเกิดความอบอุ่นในการปฏิบัติงานและอยู่ในองค์กรตลอดไป
- 5) ทรัพยากรการบริหาร 8 ประการหรือ 8 M's ได้มีผู้ให้ความเห็นแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย โดยวิเชียร (2550) ให้ความเห็นว่า ทรัพยากรการบริหาร 8 ประการ ได้แก่ คน (Man) เงิน (Money) วัสดุสิ่งของ (Material) การบริหาร (Management) เครื่องจักร (Machine) วิธีการ (Method)

ตลาด (Market) และขวัญและกำลังใจ (Morale) ขณะที่ วิภาดา (2551) ได้อธิบายว่า ในปัจจุบันปัจจัยของการจัดการยุคใหม่มีกล่าวไว้ถึง 8 ประการ หรือ 8 M โดยเพิ่มอีก 2 ปัจจัยจาก 6 M คือ ปัจจัยด้านวิธีการทำงาน และปัจจัยด้านเวลา ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

- 5.1) คน (Man) เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
- 5.2) เงิน (Money) สำหรับเป็นค่าจ้างและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ
- 5.3) วัสดุสิ่งของ (Material) ได้แก่ อุปกรณ์ เครื่องใช้และอาคารสถานที่
- 5.4) ความรู้ด้านการจัดการ (Management) หมายถึงความรู้เกี่ยวกับการจัดการ
- 5.5) ตลาด (Market) เป็นที่สำหรับจำหน่ายสินค้าและบริการ
- 5.6) เครื่องจักรกล (Machine) ใช้สำหรับผลิตสินค้าและบริการ
- 5.7) วิธีการทำงาน (Method) หมายถึงวิธีหรือขั้นตอนในการทำงาน
- 5.8) เวลา (Minute) หมายถึง เวลาในการดำเนินงาน

วีระนารถ และคณะ (2551) อธิบายว่า ปัจจัยที่มีส่วนสำคัญต่อการบริหารการพัฒนาควรมีอย่างน้อย 6 ประการ ประกอบด้วย 1) คน (Man) 2) เงิน (Money) 3) วัสดุ อุปกรณ์ (Material) 4) การจัดการทั่วไป (Management) 5) ผู้รับบริการหรือประชาชน (Market) และ 6) จริยธรรมของบุคคล (Morality) ปัจจัยทั้ง 6 ประการนี้ ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการบริหารของหน่วยงาน นอกจากนี้ได้อธิบายไว้อีกว่า ทรัพยากรการบริหาร คือ ปัจจัยที่มีส่วนสำคัญต่อการบริหารจัดการให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ ซึ่งผู้บริหารจำเป็นต้องนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการบริหารงานภายในองค์กรโดยใช้ 11 M ดังนี้ (วิภาดา, 2551)

1) การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Man) หมายถึง การบริหารที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรของหน่วยงาน เช่น การวางแผนกำลังคน การแสวงหาบุคลากร การบรรจุแต่งตั้ง การบำรุงรักษาและจัดสวัสดิการ การพัฒนาบุคลากร และการประเมินผลการปฏิบัติงาน เป็นต้น

2) การบริหารงบประมาณ (Money) หมายถึง การจัดให้มีงบประมาณ การควบคุมการตรวจสอบด้านการเงิน การพัฒนาระบบบัญชี การเสนอความต้องการ การจัดหางบประมาณการใช้จ่ายงบประมาณ ตลอดจนการบันทึก และรายงานการใช้จ่ายงบประมาณ

3) การบริหารงานทั่วไป (Management) หมายถึง การดำเนินการเกี่ยวกับการบริหารกระบวนการปฏิบัติขององค์กร คือ การวางแผนงาน การจัดองค์กร การจัดการทรัพยากรบุคคล การประสานงานภายในองค์กร การรายงาน และการประเมินภายในหน่วยงาน

4. การบริหารวัสดุ อุปกรณ์ (Material) หมายถึง การประมาณการและเสนอความต้องการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การเก็บรักษา การแจกจ่ายและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการจำหน่ายจากบัญชี

5. การบริหารคุณธรรม (Morality) หมายถึง การนำหลักธรรมในการบริหาร การมีจิตสำนึกดีงามในการปฏิบัติราชการหรือการปฏิบัติงาน การวางตนที่เหมาะสม

6. การให้บริการประชาชน (Market) หมายถึง ให้ประชาชนมาเลือกรับบริการ การจัดการต้อนรับในการให้บริการ การบริการที่ประทับใจ และการบริการแบบจุดเดียวเบ็ดเสร็จ

7. การบริหารข่าวสาร หรือข้อมูลข่าวสาร (Message) หมายถึง การกำหนดความต้องการข้อมูลข่าวสารที่จำเป็น การรวบรวมข่าวสาร การดำเนินการวิธีต่อข่าวสารที่ได้มาด้วยการประเมินค่าและตีความ การกระจายการใช้ข่าวสารให้ทันสมัยและทันเวลาที่ต้องการใช้

8. วิธีการ ระเบียบ แบบแผน หรือเทคนิค (Method) หมายถึง การเตรียมข้อมูลและการวางแผนงานอย่างเป็นระบบด้วยวิธีการที่ทันสมัย

9. การบริหารเวลา หรือกรอบเวลาในการปฏิบัติงาน (Minute) หมายถึง มีแผนการใช้เวลาอย่างรัดกุมและชัดเจน การกำกับเวลาที่ทันสมัยในการติดตามแผนงานที่ได้วางไว้

10. การประสานงาน หรือการประนีประนอม (Mediation) หมายถึง ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานกับบุคลากร ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงาน และความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานต่อประชาชน เช่น ประสานด้านนโยบายและวัตถุประสงค์ ประสานเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานประสานการเงินและวัสดุ อุปกรณ์ และประสานความขัดแย้งของบุคลากร เป็นต้น

11) การวัดผล หรือการประเมินผลการปฏิบัติงาน (Measurement) หมายถึง มีระบบการติดตามงานระหว่างปฏิบัติงาน ตลอดจนการประเมินผลที่เป็นจริงและทันสมัยประกอบตัวชี้วัดที่ชัดเจนให้ผลเที่ยงตรง

สรุปได้ว่า ทรัพยากรการบริหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้บริหารใช้บริหารจัดการทำให้องค์กรบรรลุเป้าหมาย ซึ่งจากการทบทวนวรรณกรรมของนักวิชาการที่ได้นำเสนอข้างต้นที่ให้ความหมายไว้หลากหลายแตกต่างกัน โดยในงานวิจัยนี้ใช้ 4 M ประกอบด้วย ด้านวัตถุดิบ ด้านบุคลากร ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม และด้านบริหารจัดการ

2.4 ประวัติความเป็นมาของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

2.4.1 ความเป็นมาของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางกรุงเทพมหานคร

เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ 23 กันยายน 2539 เพื่อให้เป็นศูนย์ปฏิบัติการฟื้นฟูสมรรถภาพผู้พิการทางการศึกษาและเตรียมความพร้อมให้แก่เด็กก่อนวัยเรียน ตลอดจนทั้งปฏิบัติหน้าที่ให้คำปรึกษาแนะนำข้อมูลสารสนเทศ ศึกษาวิจัย วินิจฉัยความพิการ และให้บริการวิชาการด้านการศึกษาพิเศษ สื่อสิ่งอำนวยความสะดวกแก่โรงเรียนศึกษาพิเศษและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดการศึกษาพิเศษในเขตกรุงเทพทั้ง 2 เขตพื้นที่การศึกษาตามนโยบายการพัฒนาคุณภาพทางการศึกษาของรัฐบาลร่วมกับกระทรวงศึกษาธิการที่จะจัดการศึกษาให้เกิดความเสมอภาคทั้งเชิงโอกาสและเชิงคุณภาพ เพื่อรองรับพระราชบัญญัติการฟื้นฟูสมรรถภาพคนพิการ พ.ศ. 2534 และได้ดำเนินการให้ความช่วยเหลือระยะแรกเริ่ม ประสานเครือข่าย งานเรียนร่วม รวมทั้งฟื้นฟูสมรรถภาพแก่ผู้พิการประเภทต่าง ๆ จนถึงปัจจุบัน เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้พิการให้สามารถช่วยเหลือตนเองและอยู่ร่วมกับบุคคลอื่น ๆ ในสังคมได้อย่างมีความสุข

ศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นศูนย์ฯ เปิดให้บริการเตรียมความพร้อมแก่เด็กพิการทุกประเภท ตั้งแต่ปีการศึกษา 2541 รับนักเรียนตั้งแต่แรกพบความพิการไปจนถึงอายุ 7 ปี ที่มีความพิการประเภทต่าง ๆ 9 ประเภท ดังนี้ บกพร่องทางการเห็น บกพร่องทางการได้ยิน บกพร่องทางสติปัญญา บกพร่องทางร่างกายหรือสุขภาพ บกพร่องทางการเรียนรู้ บกพร่องทางการพูดและภาษา บกพร่องทางพฤติกรรมหรืออารมณ์ ออทิสติก ความพิการซ้ำซ้อน โดยมีสำนักงานชั่วคราวภายในอาคาร 5 ของโรงเรียนพิบูลประชาสรรค์เป็นที่ทำการ และได้ย้ายมายังอาคารสำนักงานแห่งใหม่เมื่อเดือนมกราคม 2545 ซึ่งดำเนินงานมาถึงในปัจจุบัน (ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 2563)

2.4.2 บทบาทหน้าที่หลักของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง

- 1) จัดและส่งเสริม สนับสนุนการศึกษาในลักษณะศูนย์บริการช่วยเหลือระยะแรกเริ่ม (Early Intervention : EI) และเตรียมความพร้อมของคนพิการ เพื่อเข้าสู่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงเรียนอนุบาล โรงเรียนเรียนร่วม โรงเรียนเฉพาะความพิการ ศูนย์การเรียนเฉพาะความพิการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 2) พัฒนาและฝึกอบรมผู้ดูแลผู้พิการ บุคลากรที่จัดการศึกษาสำหรับคนพิการ
- 3) จัดระบบ ส่งเสริม สนับสนุนการจัดทำแผนการจัดการศึกษาเฉพาะบุคคล (Individualized Education Program : IEP) สิ่งอำนวยความสะดวก สื่อ บริการและความช่วยเหลืออื่นใดทางการศึกษาสำหรับคนพิการ
- 4) จัดระบบบริการช่วงเชื่อมต่อสำหรับคนพิการ (Transitional Services)
- 5) ให้บริการฟื้นฟูสมรรถภาพคนพิการโดยครอบครัวและชุมชนด้วยกระบวนการทางการศึกษา
- 6) เป็นศูนย์ข้อมูล รวมทั้งจัดระบบข้อมูลสารสนเทศด้านการศึกษาสำหรับคนพิการ
- 7) จัดระบบสนับสนุนการจัดการเรียนร่วมและประสานงานการจัดการศึกษาสำหรับคนพิการในจังหวัด
- 8) ส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาให้แก่คนพิการที่มีความบกพร่องทางสุขภาพ ซึ่งเจ็บป่วยเรื้อรังอยู่ในโรงพยาบาลหรือที่บ้านเป็นระยะเวลานานจนไม่สามารถไปเรียนในสถานศึกษาขั้นพื้นฐานได้ตามปกติ
- 9) ส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาสำหรับคนพิการที่มีการเรียนร่วมในสถานศึกษาขั้นพื้นฐานทั้งของรัฐและเอกชน
- 10) จัดทำระบบส่งต่อ และส่งเสริมสนับสนุนช่วงเชื่อมต่อสำหรับคนพิการ
- 11) ส่งเสริมสนับสนุน การพัฒนาศักยภาพด้านอาชีพให้แก่คนพิการและผู้ดูแลคนพิการตามความเหมาะสมและจำเป็น

12) ประสานและส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรคนพิการ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน สามารถพัฒนาสนับสนุน และจัดการศึกษาสำหรับคนพิการที่มีการเรียนร่วมทั้งของรัฐและเอกชน

2.4.3 วิสัยทัศน์

ศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง เป็นองค์กรนำด้านการศึกษาพิเศษ บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้องมีคุณภาพ เครือข่ายเข้มแข็งจัดการศึกษาอย่างมีมาตรฐานสู่ความเป็นสากล

2.4.4 พันธกิจ

- 1) จัดการศึกษาสำหรับผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษ และมีระบบการเชื่อมต่ออย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล โดยส่งเสริม สนับสนุนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง
- 2) พัฒนาศักยภาพครู บุคลากร ครอบครัว ภาคีเครือข่าย และผู้เกี่ยวข้อง
- 3) วิจัย พัฒนาหลักสูตร นวัตกรรมจัดการเรียนรู้ และบริการทางการศึกษาสำหรับผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษ โดยประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยี
- 4) พัฒนาองค์กรให้มีการบริหารงานตามหลักธรรมาภิบาลและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2.4.5 เป้าประสงค์

ผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษได้รับการพัฒนา ฟื้นฟู เชื่อมต่อตามความต้องการจำเป็นพิเศษอย่างเต็มศักยภาพ และผู้เกี่ยวข้องมีศักยภาพในการส่งเสริมพัฒนาผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษอย่างมีประสิทธิภาพ โดยครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร

2.4.6 กลยุทธ์

- 1) ส่งเสริม สนับสนุนการมีส่วนร่วมของครอบครัวและภาคีเครือข่าย ในการจัดการศึกษาสำหรับผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษ และการจัดระบบการเชื่อมต่ออย่างมีคุณภาพตามมาตรฐานสากล
- 2) ส่งเสริมการทำงานแบบสหวิชาชีพ โดยการพัฒนาคูครู บุคลากร ผู้ปกครอง ครอบครัว และผู้เกี่ยวข้องอย่างมีประสิทธิภาพ
- 3) ส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่เหมาะสมในการพัฒนา ศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง ให้เป็นแหล่งเรียนรู้
- 4) ส่งเสริมการสร้างชุมชนแห่งการเรียนรู้ในการวิจัย พัฒนาหลักสูตรและนวัตกรรมจัดการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษ ให้สอดคล้องกับสังคมไทย
- 5) ส่งเสริมการใช้หลักธรรมาภิบาล และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนาองค์กรให้มีประสิทธิภาพ

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บงกชพรพรช และคณะ (2562) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบการจัดอบรมแม่ครัวสำหรับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ขั้นตอนที่ 1 พบว่าแม่ครัวโรงเรียนเป็นผู้ดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน แต่พวกเขาไม่มีความรู้ด้านโภชนาการ ถึงแม้จะมีคู่มือและโครงการการฝึกอบรม แต่สิ่งเหล่านี้ไม่เหมาะสมกับทักษะการเรียนรู้ของพวกเขา เมื่อพิจารณาเนื้อหาจากวรรณกรรมและข้อมูลเชิงคุณภาพจากขั้นตอนที่ 1 สามารถพัฒนาหลักสูตรที่ประกอบด้วย 5 บทเรียน ดังนี้ 1) การจัดเมนูอาหารโรงเรียน 2) อาหารแลกเปลี่ยนและปริมาณอาหารกลางวันของเด็กวัยเรียน 3) คุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี 4) การปรุงอาหารลดหวาน มัน เค็ม 5) ขนมนและเครื่องดื่มสำหรับเด็กวัยเรียน โดยรูปแบบการอบรมเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการ

วันเพ็ญ และคณะ (2562) ได้ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุในอำเภอเมือง จังหวัดเลย ผลการวิจัยพบว่า ผู้สูงอายุส่วนใหญ่บริโภคน้ำปลาเกลือ ข้าวเหนียว ปลา ร้า ผงปรุงรส ผงชูรส และซอสปรุงรสทุกวัน ร้อยละ 100.00, 95.80, 93.60, 90.60, 88.50, และ 62.50 ตามลำดับ มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 84.40 อัตราส่วนการกระจายพลังงานจากสารอาหารหลักที่เพศชายได้รับจากสารอาหารคาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, ไขมัน คิดเป็นร้อยละ 72.70, 13.90 และ 13.40 ตามลำดับ เพศหญิงได้รับพลังงานจากสารอาหารดังกล่าว ร้อยละ 75.00, 14.40, 10.60 ตามลำดับ ได้รับปริมาณแคลเซียมไม่เพียงพอ ทั้งเพศหญิงและเพศชาย ได้รับวิตามินบีหนึ่งเพียงพอ ได้รับพลังงาน โปรตีน เหล็ก วิตามินเอ วิตามินซี เกินพอ จากการประเมินค่าดัชนีมวลกาย (BMI) ทั้งเพศหญิงและเพศชาย พบว่า ปกติ ร้อยละ 39.60 รองลงมาภาวะโภชนาการท้วม และอ้วน ระดับ 1 เท่ากัน ร้อยละ 25.00 ตามลำดับ เส้นรอบเอวปกติ ร้อยละ 54.20 รองลงมา มีภาวะอ้วนลงพุง ร้อยละ 45.80 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05 คือ เพศ อายุ ความเพียงพอของรายได้กับค่าใช้จ่าย การสูบบุหรี่ และการได้รับปริมาณเหล็ก

สาธิต (2562) ได้ศึกษาเรื่อง ผลของตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน: กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก ผลการวิจัยพบว่า เด็กวัยเรียนทุกภาวะโภชนาการมี น้ำหนัก ส่วนสูง และปริมาณกล้ามเนื้อในร่างกายทั้งเด็กผู้ชายและเด็กผู้หญิงเพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 ส่วนปริมาณไขมันในร่างกายพบว่าเด็กผู้ชายลดลง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ.05 แสดงว่าตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันพัฒนาแล้วส่งผลดีต่อเด็กวัยเรียนทุกกลุ่มตัวอย่าง และทางโรงเรียนก็สามารถนำตำรับนี้ไปใช้จริงได้เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาทุพโภชนาการต่อไป

อังคณา (2561) ได้ศึกษาเรื่อง ผลของการใช้คู่มือการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กอนุบาลโดยใช้รายการอาหารแลกเปลี่ยนในโรงเรียนกองทัพบกอุปถัมภ์เพชรบุรีวิทยาในพระอุปถัมภ์ฯ ผลการวิจัยพบว่า 1) การกำหนดรายการอาหารจำนวน 20 มื้อเป็นเวลา 4 สัปดาห์ มีพลังงานโดยเฉลี่ย 381.88 ± 9.83 กิโลแคลอรี จากหมวดข้าวแป้ง 1.5-2 ส่วนหมวดผัก 0.5-1.5 ส่วนหมวดเนื้อสัตว์ 1-2 ส่วนหมวดไขมัน 1-2

ส่วน และหมวดผลไม้ 0.5-2 ส่วน โดยเป็นพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 55-60 โปรตีน ร้อยละ 10-15 และไขมัน ร้อยละ 25-30 พบว่า อาหารกลางวันมีปริมาณโปรตีน 11-16.5 กรัม ไขมัน 10-18 กรัม คาร์โบไฮเดรต 38-58.5 กรัม และมีพลังงาน 362.5-397.5 กิโลแคลอรี 2) ผลการศึกษาเปรียบเทียบความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติก่อนและหลังการทดลองใช้คู่มือการจัดอาหารกลางวัน พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้เพิ่มขึ้นจาก 5.50 ± 1.01 เป็น 8.30 ± 1.76 ด้านทัศนคติจาก 39.48 ± 3.54 เป็น 43.75 ± 3.22 และคะแนนการปฏิบัติ 8.34 ± 2.19 เป็น 10.91 ± 1.16 ตามลำดับ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 3) ผลการยอมรับอาหารกลางวันของเด็กอนุบาล 199 คน พบว่า บะหมี่หมูแดง ได้รับการยอมรับในระดับมาก คะแนนเฉลี่ย 2.37 รองลงมา คือ ข้าวผัดใส่กรอก ซุปมันฝรั่งหมูปั่น และราดหน้าเส้นใหญ่บล็อกลูกไก่ หมู ได้รับการยอมรับในระดับปานกลาง คะแนนเฉลี่ย 2.28 และ 1.98 ตามลำดับ 4) ผลการประเมินความพึงพอใจที่มีต่อคู่มือในด้านเนื้อหาวิชาการและการนำไปใช้ประโยชน์ และความเหมาะสมด้านเทคนิคการผลิตมีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ดี (4.42 ± 0.63) ผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่าการใช้หลักการคำนวณปริมาณสารอาหารและพลังงานจากรายการอาหารแลกเปลี่ยนเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการจัดทำคู่มือการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กอนุบาลได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

จินดาหระ (2562) ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านบางแก้ว ผลการวิจัยพบว่า 1) ประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านบางแก้วมีต้นทุนค่าใช้จ่ายของอาหารที่เหลือทิ้งคิดเป็นร้อยละ 20 คุณภาพของอาหารมีสารอาหารครบ 5 หมู่ตามหลักโภชนาการ มีเวลารับประทานอาหารคลาดเคลื่อนจากที่กำหนดเฉลี่ย 12 นาที ด้านความพึงพอใจ ผู้รับบริการอาหารกลางวันมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.12$) และผู้ให้บริการอาหารกลางวันมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=3.07$) เช่นเดียวกัน 2) สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=2.74$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านมีค่าเฉลี่ยตามลำดับ คือด้านการนำแผนสู่การปฏิบัติ ($\bar{X}=2.96$) ด้านการประเมินผล ($\bar{X}=4.79$) และด้านการวางแผน ($\bar{X}=2.49$) 3) แนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านบางแก้วควรเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพด้านบุคลากร งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และการบริหารจัดการ โดยใช้หลักการ PDCA ในการบริหารแต่ละด้าน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารโครงการอย่างต่อเนื่อง

โชคชัย (2560) ได้ศึกษาเรื่อง ประสิทธิภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาศักดิ์กรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า 1) สถานภาพของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 84.06 ประสบการณ์การในโครงการอาหารกลางวันในช่วงมากกว่า 10 ปี คิดเป็นร้อยละ 32.37 เคยเข้ารับการอบรม คิดเป็นร้อยละ 63.77 และเป็นโรงเรียนขนาดกลาง คิดเป็นร้อยละ 38.17 2) ประสิทธิภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันในภาพรวมมีประสิทธิภาพอยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกเป็นรายด้านเรียงพบว่า มีประสิทธิภาพในระดับมาก โดยเรียงค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยคือ ด้านวัสดุอุปกรณ์ในการจัดทำโครงการอาหารกลางวัน รองลงมา รูปแบบ

การดำเนินงานการจัดโครงการ งบประมาณการเงิน การติดตามประเมินโครงการ อาคารสถานที่ และ ประโยชน์ที่ได้จากโครงการอาหารกลางวัน และด้านบุคลากร ตามลำดับ

เพ็ญพันธ์ (2560) ได้ศึกษาเรื่อง การบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านกองแขก จังหวัดเชียงใหม่ ที่สอดคล้องกับแนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ตามความเห็นของผู้อำนวยการสถานศึกษา คณะครู บุคลากรทางการศึกษา โดยรวมอยู่ในระดับมาก ส่วนความเห็นของนักเรียนอยู่ในระดับมากที่สุด 2) ปัญหาที่พบคือ ขาดการตรวจสอบและรายงานความก้าวหน้าของนักเรียนที่มีพัฒนาด้านร่างกาย เช่น น้ำหนักและส่วนสูง รวมถึงการทบทวนและปรับปรุงแผนการดำเนินโครงการอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง ตลอดจนขาดการปรับปรุงการดำเนินโครงการอาหารกลางวันให้สอดคล้องกับแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตั้งแต่ระดับอนุบาลถึงมัธยมศึกษาตอนต้น และมีการดำเนินงานด้านการจัดทำเมนูอาหารพิเศษเพิ่มขึ้นสำหรับนักเรียนที่ไม่สามารถรับประทานอาหารตามเมนูประจำวัน และ 3) ข้อเสนอแนะให้มีการเพิ่มการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่จัดกิจกรรมและการดำเนินโครงการอาหารกลางวันให้สอดคล้องกับแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ในโรงเรียน ควรจัดให้มีระบบสารสนเทศโครงการอาหารกลางวันอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง ตลอดจนศึกษาทำความเข้าใจความต้องการของชุมชนเกี่ยวกับกิจกรรมและการดำเนินโครงการอาหารกลางวัน

ชนมณีภา และคณะ (2558) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดไทร (ถาวรพรหมานุกูล) ผลการวิจัยพบว่า การบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดไทร(ถาวรพรหมานุกูล) ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.29$ และ $SD. = 0.490$) เมื่อพิจารณารายด้านมีค่าเฉลี่ยตามลำดับ ดังนี้ 1) ด้านการนำแผนสู่การปฏิบัติ 2) ด้านการประเมินผล 3) ด้านการวางแผน และเมื่อพิจารณารายด้านของโครงการอาหารกลางวันมี ค่าเฉลี่ยตามลำดับ ดังนี้ 1) การจัดบริการอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ 2) การส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง 3) พัฒนาให้นักเรียนได้เรียนรู้วินัย มารยาท สำหรับประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.05$ และ $SD. = 0.582$) เมื่อพิจารณารายด้าน มีค่าเฉลี่ยตามลำดับ ดังนี้ 1) ความพึงพอใจด้านคุณภาพในเรื่องผู้ประกอบการสามารถดำเนินการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องวิธี 2) ความพึงพอใจด้านปริมาณในเรื่องอุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีจำนวนเพียงพอ 3) ความพึงพอใจด้านเวลา ในเรื่องการจัดส่งอาหารกลางวันไปยังห้องเรียนได้ตรงตามเวลาที่กำหนด และ 4) ความพึงพอใจด้านค่าใช้จ่ายในเรื่องงบประมาณที่ใช้

วันนยา (2559) ได้ศึกษาเรื่อง สภาพปัญหาและความพึงพอใจต่อการดำเนินงานโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน สังกัดกองกำกับการตำรวจตระเวนชายแดนที่ 12 ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพปัญหาการดำเนินโครงการ ตามทัศนคติของกลุ่มผู้บริหารโรงเรียนและครูผู้มีส่วนรวม โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง 2) นักเรียนมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมด้านอาหารและบริการ ด้านอาคารสถานที่อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกับโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน และด้านภาชนะและอุปกรณ์อยู่ในระดับมากที่สุด

ศิริศักดิ์ (2559) ได้ศึกษาเรื่อง สถานภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี : กรณีศึกษา 2 โรงเรียนในอำเภอบางกรวย ผลการวิจัยพบว่า โรงเรียนวัดใหม่ผดุงเขตมีการจัดทำอาหารกลางวันเอง โดยจ้างบุคลากรในโครงการจำนวน 3 คน และมอบหมายให้อาจารย์ที่สอนวิชาศิลปศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบ ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการที่โรงเรียนจัดตั้งขึ้น ซึ่งโรงเรียนจัดอาหารกลางวันสัปดาห์ละ 5 วัน เป็นวันจันทร์ถึงวันศุกร์ ส่วนใหญ่จัดอาหารประเภทอาหารจานเดียวประเภทข้าวและกับข้าว 2 อย่าง มีการจัดขนมหรือผลไม้ทุกวัน ในแต่ละวันมีการดำเนินการเริ่มตั้งแต่การจ่ายตลาดเพื่อซื้อของสดนำมาปรุงอาหารที่โรงครัว และนำไปจัดให้แก่นักเรียนในโรงอาหาร มีการจัดเวลาสลับเหลื่อมกันในแต่ละชั้นปีสำหรับให้นักเรียนมารับประทานอาหาร เพื่อให้มีสถานที่รับประทานอาหารได้เพียงพอและไม่เกิดความแออัดในการเข้ารับอาหาร

วิรดา และคณะ (2559) ได้ศึกษาเรื่อง ภาวะโภชนาการ พลังงาน และสารอาหารที่ได้รับประจำวันของนักศึกษาหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี ราชบุรี ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีอายุระหว่าง 17 - 20 ปี ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 102 คน (ร้อยละ 91.2) มีผลการเรียนในระดับปานกลางในช่วง 2.50-2.99 จำนวน 40 คน (ร้อยละ 39.2) นักศึกษาได้รับสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันไม่เพียงพอ คือ โปรตีน ร้อยละ 36.3 เหล็ก ร้อยละ 93.1 แคลเซียม ร้อยละ 83.3 วิตามินซี ร้อยละ 74.5 ไนอาซิน ร้อยละ 73.5 วิตามินบีหนึ่ง ร้อยละ 70.6 วิตามินเอ ร้อยละ 69.6 และวิตามินบีสอง ร้อยละ 32.4 สัดส่วนของพลังงานที่ได้รับจากสารอาหารคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน เท่ากับ 52:16:31 และพบว่านักศึกษาที่ได้รับปริมาณธาตุเหล็กต่างกันจะมีค่าฮีโมโกลบินต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และพบว่า ประมาณร้อยละ 80 ของนักศึกษาที่มีโคเลสเตอรอลสูง (มากกว่า 200 mg%) มีการรับประทานอาหารประเภทกรูบกรอบ และของทอดสัปดาห์ละ 2 ครั้งขึ้นไป และร้อยละ 55.9 ได้รับพลังงานจากไขมันมากกว่าร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด จากผลการศึกษานี้ใช้เป็นแนวทางการดูแลสุขภาพด้านโภชนาการแก่นักศึกษาที่มีความเสี่ยง หรือมีปัญหาสุขภาพโดยการให้แนวปฏิบัติที่เป็นข้อเท็จจริงและชัดเจนแก่นักศึกษา

รวีโรจน์ และคณะ (2559) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน ผลการวิจัยพบว่า ได้สำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน จำนวน 24 สำหรับ เป็นสำหรับอาหารภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ ภาคละ 6 สำหรับ จัดเป็นชุดๆ ละ 3 มื้อ ได้แก่ มื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น ในแต่ละสำหรับประกอบด้วย อาหารคาว 2 อย่าง และผลไม้หรือของหวาน 1 อย่าง เป็นอาหารสมดุลสำหรับวัยผู้ใหญ่ที่ทำงานหนักปานกลาง อาหารแต่ละสำหรับ มีข้าว-แป้ง 3 ส่วน เท่ากับ ข้าวสวย 165 กรัม ผัก 1-2 ส่วน (50-140 กรัม) ผลไม้ 1-2 ส่วน (เช่น กัลยน้ำว่า 1-2 ผล) เนื้อสัตว์ 3 ซ่อนโต๊ะ (เนื้อปลา/หมู/ไก่สุก 45 กรัม) โดยใช้ไขมันน้อยเท่าที่จำเป็นในการปรุงอาหารเท่านั้นโดยเฉลี่ยมีปริมาณพลังงานมื้อละ 624 กิโลแคลอรี เมื่อรวมพลังงานของสำหรับอาหารมื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น แล้วมีปริมาณพลังงานเฉลี่ยวันละ 1,871 กิโลแคลอรี โดยมีสัดส่วนพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต : โปรตีน : ไขมัน เฉลี่ยร้อยละ 60 : 15 : 25 ตามลำดับ มีเกลือแร่ และวิตามินที่สำคัญ ได้แก่ แคลเซียม เหล็ก วิตามินเอ วิตามิน บี1 วิตามิน

ปี 2 วิตามิน ซี และไนอาซิน ซึ่งมี % DRI A-W Sci-Tech V3 N1_2.indd 599/9/119:24 AM 60SDU Res J 3 (1) : Jan - Dec 2010(ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน : Dietary Reference Intake) โดยเฉลี่ยร้อยละ 61, 163, 74, 177, 105, 172 และ 84 ตามลำดับ สำหรับอาหารที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร ได้แก่ หัวหอม กระเทียม พริก ตะไคร้ ข่า พริกไทย และผักพื้นบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผักและผลไม้ ซึ่งมีสีเขียวย สีสแดง สีส้ม และสีเหลือง จึงมีคุณสมบัติที่ส่งเสริมสุขภาพ เช่น ยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ กระตุ้นปฏิกิริยาการกำจัดสารพิษของร่างกาย ลดไขมันในเลือด ลดความดันโลหิต ลดน้ำตาลในเลือด ต้านอนุมูลอิสระ (antioxidants) ลดอัตราเสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจ โรคหลอดเลือด และโรคมะเร็ง เป็นต้น สำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้นบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชนภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ ทั้ง 24 สำหรับ ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในชุมชน โดยมีระดับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับที่ชอบถึงชอบมาก โดยมีระดับคะแนนความชอบอยู่ระหว่าง 4.17-4.93 โดยสรุป สำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพที่พัฒนาขึ้น บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชนภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ มีคุณลักษณะเป็นอาหารสมดุลทางคุณค่าด้านโภชนาการและอุดมด้วยพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่น ซึ่งมีคุณสมบัติอื่น ๆ ที่ส่งเสริมสุขภาพนอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐาน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในชุมชน



บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การวิจัย เรื่อง “แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร” เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจ (Survey research) โดยใช้เครื่องมือในงานวิจัย คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาตามขั้นตอน ดังนี้

3.1 เครื่องมือที่ใช้

3.2 วิธีการ

3.1 เครื่องมือที่ใช้

3.1.1 ลักษณะของเครื่องมือการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaires) ซึ่งแบ่งเป็น 2 ฉบับ ดังนี้

3.1.1.1) แบบสอบถามสำหรับผู้ปกครอง แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยใช้มาตราวัดประมาณค่า (Rating Scale) และให้คะแนนแต่ละระดับตั้งแต่ค่าคะแนนน้อยที่สุดคือ 1 ถึงค่าคะแนนมากที่สุดคือ 5 (Likert, Rensis, 1999) ซึ่งมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คะแนน	ระดับความคิดเห็น
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตอนที่ 3 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่นๆ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Questionnaires)

3.1.1.2) แบบสอบถามสำหรับผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นข้อความแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยใช้มาตราวัดประมาณค่า (Rating Scale) และให้คะแนนแต่ละระดับตั้งแต่ค่าคะแนนน้อยที่สุดคือ 1 ถึงค่าคะแนนมากที่สุดคือ 5 (Likert, Rensis, 1999) ซึ่งมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คะแนน	ระดับความสำคัญ
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ โดยใช้มาตราวัดประมาณค่า (Rating Scale) และให้คะแนนแต่ละระดับตั้งแต่ค่าคะแนนน้อยที่สุดคือ 1 ถึงค่าคะแนนมากที่สุดคือ 5 (Likert, Rensis, 1999) ซึ่งมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คะแนน	ระดับความคิดเห็น
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตอนที่ 4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Questionnaires)

3.1.2 ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถามที่ผู้ศึกษาร่างขึ้น โดยมีขั้นตอนการสร้างดังนี้

1) ศึกษาทฤษฎี เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เพื่อนำมาใช้ในการสร้างแบบสอบถาม

2) กำหนดขอบเขตและโครงสร้างของแบบสอบถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการศึกษาและเนื้อหาของกรอบแนวคิดการวิจัย

3) นำแบบสอบถาม ที่สร้างขึ้นเสนอต่อคณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ พิจารณาตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา และให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงแก้ไข

4) นำแบบสอบถามที่แก้ไขแล้ว เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน เพื่อตรวจสอบและแก้ไขก่อนนำไปทดลองใช้

5) นำแบบสอบถามฉบับร่างที่ผ่านการตรวจสอบและแก้ไขไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน แล้วนำผลที่ได้ไปวิเคราะห์หาความเชื่อมั่น (Reliability) ของชุดคำถามของแต่ละตัวแปรด้วยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา (Alpha Coefficiency) ของ Cronbach (ศิริชัย, 2555) เพื่อทดสอบความคงที่ภายในของชุดคำถาม

6) นำแบบสอบถามที่ผ่านการหาค่าความเชื่อมั่น ไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างตามจำนวนที่กำหนดไว้

3.2 วิธีการ

3.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย (Population) มีจำนวนทั้งสิ้น 215 คน ซึ่งประชากรแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ

1) ผู้ปกครองของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมินบุรี จำนวนทั้งหมด 180 คน ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) (งานวิชาการศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 2563)

2) ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมินบุรี จำนวน 35 คน ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 จำนวนผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมีนบุรี

ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ผู้ปกครอง	ผู้บริหาร	ผู้รับผิดชอบ การจัดอาหาร กลางวัน	รวม
ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร (ศูนย์ใหญ่)	140	5	26	171
ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร (หน่วยบริการมีนบุรี)	40	0	4	44
รวมทั้งหมด	180	5	30	215

ที่มา: งานวิชาการศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร (2563)

จากการที่ผู้วิจัยประสงค์จะเก็บข้อมูลจากทุกหน่วยประชากร แต่ได้รับข้อมูลมาไม่ครบถ้วน สามารถเก็บรวบรวมข้อมูลได้เพียง 164 คน แบ่งเป็นผู้ปกครอง จำนวน 140 คน และผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 24 คน จึงถือว่าข้อมูลนั้นเป็นข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 จำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันในศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมีนบุรี

ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ผู้ปกครอง	ผู้บริหาร	ผู้รับผิดชอบ การจัดอาหาร กลางวัน	รวม
ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร (ศูนย์ใหญ่)	129	4	16	149
ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร (หน่วยบริการมีนบุรี)	11	0	4	15
รวมทั้งหมด	140	4	20	164

3.2.2 การหาคุณภาพเครื่องมือการวิจัย

ผู้วิจัยต้องการทดสอบความเที่ยงตรง (Validity) และความน่าเชื่อถือ (Reliability) ของแบบสอบถามก่อนที่จะนำแบบสอบถามไปทำการเก็บข้อมูลจริง ดังนี้

3.2.2.1 การทดสอบความเที่ยงตรง (Validity) โดยให้อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ตรวจสอบเนื้อหาความเหมาะสมของภาษา และโครงสร้างแบบสอบถาม รวมถึงให้ผู้เชี่ยวชาญที่เกี่ยวข้องจำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบโครงสร้างแบบสอบถาม

หลังจากนั้นนำมาปรับปรุงข้อคำถามให้มีความเหมาะสมมากขึ้น เพื่อให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย มีวิธีการคำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) โดยใช้หลักเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (ศิริชัย, 2555)

ถ้าข้อคำถามวัดได้ตามจุดประสงค์ ได้คะแนน +1

ถ้าไม่แน่ใจข้อคำถามนั้นวัดตรงตามจุดประสงค์ ได้คะแนน 0

ถ้าข้อคำถามวัดได้ไม่ตรงจุดประสงค์ ได้คะแนน -1

แล้วนำข้อมูลที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญ 5 ท่าน มาคำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง โดยใช้สูตรการคำนวณดังนี้

$$\text{สูตรการหาค่า IOC} = \frac{\sum R}{N}$$

โดย IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้อง

$\sum R$ แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

ถ้าค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง (IOC) มากกว่า 0.50 ขึ้นไป แสดงว่าคำถามข้อนั้นมีความตรงเชิงเนื้อหา แต่ถ้าได้ค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้อง (IOC) น้อยกว่า 0.50 หรือมีค่าเป็นลบ แสดงว่าคำถามนั้นไม่มีความตรงเชิงเนื้อหา ในงานวิจัยนี้ พบว่า ข้อคำถามที่นำมาใช้ในแบบสอบถามมีค่าเท่ากับ 0.6 - 1.00

3.2.2.2 การทดสอบความน่าเชื่อถือ (Reliability) โดยการนำแบบสอบถามไปทดสอบ (Try Out) กับกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นกลุ่มผู้ปกครอง จำนวน 30 คน เพื่อตรวจสอบว่า คำถามในแต่ละข้อของแบบสอบถามสามารถสื่อความหมาย ตรงตามที่ผู้วิจัยต้องการ และคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่ หลังจากนั้นนำมาทดสอบหาค่าความ เชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยการหาความเชื่อมั่นด้วยวิธีของ Cronbach's Alpha (ศิริชัย, 2555) เมื่อทำการทดสอบความน่าเชื่อถือ พบว่า แบบสอบถามโดยรวมมีความน่าเชื่อถือ เท่ากับ 0.944

3.2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม ดำเนินการดังนี้

1) ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลวิจัยจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวม

2) ผู้วิจัยได้จัดหาทีมงานในการช่วยเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยอบรมและแนะนำทีมงานให้เข้าใจแบบสอบถาม และทดสอบจนเชื่อว่ามี ความชำนาญก่อนการออกเก็บข้อมูลจริงในพื้นที่

3) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามจำนวนที่กำหนด

4) นำข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์ แปลผล สรุปผล และรายงานผลการวิจัย

3.2.4 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้ทำวิจัยได้กำหนดค่าสถิติสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลอธิบายตัวแปรของการศึกษา ครั้งนี้ไว้ดังนี้

3.2.4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามสำหรับผู้ปกครอง

1) สถิติบรรยาย

1.1) การวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นแบบสอบถามแบบปลายปิด (Close-Ended Question) วิเคราะห์โดยใช้ความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

1.2) การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยในแบบสอบถาม (Best, J.W., 1981) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 - 5.00 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับสูงมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 - 4.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับสูง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 - 3.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 - 2.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับต่ำ

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับต่ำมาก

2) สถิติอนุมาน

2.1) การเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร สำหรับความแตกต่าง 2 ตัวแปร ใช้การทดสอบค่าที (Independent t-test) ส่วนความแตกต่างตัวแปรที่มีค่ามากกว่า 2 ตัวแปร ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ANOVA (One-way Analysis of Variance) เพื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของตัวแปรรายกลุ่ม กรณีพบความแตกต่างเป็นรายกลุ่ม ผู้วิจัยจะวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีของเชฟเฟ่ (Scheffe's Method)

3.2.4.2 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามสำหรับผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน

1) สถิติบรรยาย

1.1) การวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นแบบสอบถามแบบปลายปิด (Close-Ended Question) วิเคราะห์โดยใช้ความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

1.2) การวิเคราะห์ปัจจัยการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยในแบบสอบถาม (Best, J.W., 1981) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 - 5.00 หมายถึง ระดับความสำคัญมากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 - 4.49 หมายถึง ระดับความสำคัญมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 - 3.49 หมายถึง ระดับความสำคัญปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 - 2.49 หมายถึง ระดับความสำคัญน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.49 หมายถึง ระดับความสำคัญน้อยที่สุด

1.3) การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยในแบบสอบถาม (Best, J.W., 1981) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 - 5.00 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับสูงมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 - 4.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับสูง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 - 3.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 - 2.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับต่ำ

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.49 หมายถึง มีประสิทธิภาพในระดับต่ำมาก

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

งานวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์และนำเสนอในรูปแบบตารางประกอบการบรรยาย โดยแบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

4.1 ข้อมูลผู้ปกครอง แบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

4.1.2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

4.1.3 ผลการทดสอบสมมติฐาน

4.2 ข้อมูลผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน แบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

4.2.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

4.2.2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

4.2.3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

4.2.4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

4.3 การอภิปรายผล

4.1 ข้อมูลผู้ปกครอง แบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ปกครองของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 140 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และแจกแจงความถี่ (Frequency) จำแนกตามข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังตารางที่ 4.1 - 4.6

ตารางที่ 4.1 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	56	40.00
หญิง	84	60.00
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.1 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 และอีกร้อยละ 40.00 เป็นเพศชาย

ตารางที่ 4.2 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
21 - 30 ปี	34	24.29
31 - 40 ปี	50	35.71
41 - 50 ปี	24	17.14
51 - 60 ปี	32	22.86
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.2 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีอายุประมาณ 31 - 40 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35.71 รองลงมาคือ มีอายุ 21 - 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 24.29 และน้อยที่สุดคือ มีอายุ 41 - 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.14

ตารางที่ 4.3 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	46	32.86
สมรส	82	58.57
หม้าย/หย่าร้าง	12	8.57
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.3 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 58.57 รองลงมาคือ มีสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 32.86 และน้อยที่สุดคือ เป็นหม้ายหรือหย่าร้าง คิดเป็นร้อยละ 8.57

ตารางที่ 4.4 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	84	60.00
ปริญญาตรี	56	40.00
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.4 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 60.00 และอีกร้อยละ 40.00 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 4.5 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ธุรกิจส่วนตัว	20	14.29
รับจ้างทั่วไป	77	55.00
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	43	30.71
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.5 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีอาชีพรับจ้างทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 55.00 รองลงมาคือ ไม่ได้ประกอบอาชีพ คิดเป็นร้อยละ 30.71 และน้อยที่สุดคือ ประกอบธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 14.29

ตารางที่ 4.6 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 10,000 บาท	55	39.29
10,001 - 20,000 บาท	54	38.57
20,001 - 30,000 บาท	19	13.57
30,001 บาท ขึ้นไป	12	8.57
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.6 ผู้ปกครองที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 140 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.29 รองลงมาคือ มีรายได้ประมาณ 10,001 - 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 38.57 และน้อยที่สุดคือ มีรายได้ 30,001 บาท ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 8.57

4.1.2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือ ผู้ปกครองของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จำนวน 140 ราย วิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) จำแนกตามประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ดังตารางที่ 4.7- 4.12

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	4.11	.502	สูง
2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	4.32	.625	สูง
3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	4.11	.650	สูง
4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	4.10	.721	สูง
5. ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	3.57	.649	สูง
5.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว	3.58	.600	สูง
5.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.57	.731	สูง
5.3 กับข้าวชนิดต่างๆ	3.60	.663	สูง
5.4 ขนมหวาน	3.53	.740	สูง
รวม	4.04	.566	สูง

จากตารางที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.566) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 4.32$, S.D. = 0.625) รองลงมาคือ ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.502) และด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.650) และน้อยที่สุดคือ รายการอาหารกลางวันที่นิยม ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.447)

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวประเภทข้าว	4.29	.629	สูง
อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.79	.640	สูง
อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ)	4.41	.493	สูง
ขนมหวาน	3.94	.552	สูง
รวม	4.11	.502	สูง

จากตารางที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.502) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ) ($\bar{X} = 4.41$, S.D. = 0.493) รองลงมาคือ อาหารจานเดียวประเภทข้าว ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.629) และน้อยที่สุดคือ อาหารจานเดียวประเภทเส้น ($\bar{X} = 3.79$, S.D. = 0.640)

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์ ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	4.43	.648	สูง
อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	4.40	.655	สูง
ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	4.13	.698	สูง
รวม	4.32	.625	สูง

จากตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.32$, S.D. = 0.625) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.648) รองลงมาคือ อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.655) และน้อยที่สุดคือ ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.698)

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย	4.08	.906	สูง
อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด	4.22	.857	สูง
อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน	3.99	.606	สูง
อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย	4.11	.690	สูง
มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่	4.16	.752	สูง
รวม	4.11	.650	สูง

จากตารางที่ 4.10 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครอง

มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.650) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด ($\bar{X} = 4.22$, S.D. = 0.857) รองลงมาคือ มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่ ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.752) และน้อยที่สุดคือ อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 0.606)

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
มีการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม และแมสทุกครั้ง	4.09	.804	สูง
มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร	4.14	.807	สูง
มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	4.16	.807	สูง
มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก	4.26	.819	สูง
มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม	3.86	.938	สูง
รวม	4.10	.721	สูง

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.721) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก ($\bar{X} = 4.26$, S.D. = 0.819) รองลงมาคือ มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.807) และน้อยที่สุดคือ มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม ($\bar{X} = 3.86$, S.D. = 0.938)

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวประเภทข้าว	3.58	.600	สูง
ข้าวมันไก่	3.77	.771	สูง
ข้าวหมูแดง	3.79	.766	สูง
ข้าวขาหมู	3.18	.859	ปานกลาง
ข้าวผัดใส่กรอก	3.56	.498	สูง
ข้าวผัดหมู	3.61	.652	สูง
อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.57	.731	สูง
สุกี้ไก่	3.82	.954	สูง
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	3.52	.791	สูง
ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส	3.84	.752	สูง
ก๋วยเตี๋ยวม้วนน้ำใส	3.70	.802	สูง
บะหมี่หมูแดง	3.56	.780	สูง
ราดหน้าหมู	3.37	.884	ปานกลาง
ผัดซีอิ้วหมู	3.38	.651	ปานกลาง
ก๋วยจั๊บน้ำข้น	3.29	.761	ปานกลาง
ผัดเส้นหมี่	3.55	.932	สูง
ผัดหมี่กะโรนี	3.69	.905	สูง
กับข้าวชนิดต่างๆ	3.60	.663	สูง
ไข่พะโล้	3.68	.908	สูง
ไข่ตุ๋น	3.53	1.028	สูง
ไก่น้ำแดง	3.69	.679	สูง
ไก่ทอด	3.90	.742	สูง
ไก่กระเทียม	3.79	.766	สูง
หมูหวาน	3.59	.921	สูง
เต้าหู้ทรงเครื่อง	3.39	.942	ปานกลาง
ผัดกะเพราหมูสับ	3.27	.776	ปานกลาง
ผัดผักรวม	3.46	.781	ปานกลาง

ตารางที่ 4.12 (ต่อ)

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ไข่	3.50	.910	สูง
ผัดเปรี้ยวหวาน	3.45	.908	ปานกลาง
แกงจืดฟักใส่ไก่	3.89	.524	สูง
ซูบไก่มันฝรั่ง	3.60	.676	สูง
แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ	3.83	.623	สูง
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	3.49	.844	ปานกลาง
ขนมหวาน	3.53	.740	สูง
ข้าวโพดคอลลูกน้ำตาล	3.93	.696	สูง
น้ำแข็งไสน้ำตาลแดง	3.69	.905	สูง
เฉาก๊วย	3.59	.921	สูง
ขนมชั้น	3.43	.788	ปานกลาง
วุ้นน้ำตาลแดง	3.61	.820	สูง
วุ้นกะทิ	3.50	.827	สูง
กล้วยบวชชี	3.90	.513	สูง
แกงบวดฟักทอง	3.56	.498	สูง
แกงบวดเผือก	3.18	.859	ปานกลาง
บัวลอยน้ำกะทิ	3.30	1.023	ปานกลาง
สาหร่ายน้ำกะทิ	3.57	.938	สูง
ชาหริ่มน้ำกะทิ	3.44	1.201	ปานกลาง
ลอดช่องน้ำกะทิ	3.38	.782	ปานกลาง
ข้าวโพดเปียก	3.48	1.122	ปานกลาง
เต้าส่วน	3.41	.913	ปานกลาง
รวม	3.57	.649	สูง

จากตารางที่ 4.12 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.649) เมื่อพิจารณารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมแต่ละประเภทพบดังนี้

อาหารจานเดียวประเภทข้าว พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารจานเดียวประเภทข้าว อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.58$, S.D. = 0.600) โดยรายการอาหารที่มี

ค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีข้าวหมูแดง ($\bar{X} = 3.79$, S.D. = 0.766) รองลงมาคือ ข้าวมันไก่ ($\bar{X} = 3.77$, S.D. = 0.771) และน้อยที่สุดคือ ข้าวขาหมู ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 0.859)

อาหารจานเดียวประเภทเส้น พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารจานเดียวประเภทเส้น อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.731) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส ($\bar{X} = 3.84$, S.D. = 0.752) รองลงมาคือ สุกี้ไก่ ($\bar{X} = 3.82$, S.D. = 0.954) และน้อยที่สุดคือ ก๋วยจั๊บน้ำข้น ($\bar{X} = 3.29$, S.D. = 0.761)

กับข้าวชนิดต่างๆ พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารประเภทกับข้าวชนิดต่างๆ อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.663) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ไก่ทอด ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.742) รองลงมาคือ แกงจืดฟักใส่ไก่ ($\bar{X} = 3.89$, S.D. = 0.524) และน้อยที่สุดคือ ผัดกะเพราหมูสับ ($\bar{X} = 3.27$, S.D. = 0.776)

ขนมหวาน พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารประเภทขนมหวาน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.649) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวโพดคลุกน้ำตาล ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.696) รองลงมาคือ กลัวยาวดชี ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.513) และน้อยที่สุดคือ แกงบวดเผือก ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 0.859)

4.1.3 ผลการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

1) เพศ

สมมติฐานย่อยที่ 1.1 ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ

ประสิทธิภาพ ในการจัดอาหารกลางวัน	เพศ	\bar{X}	S.D.	t	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ชาย	4.25	.000	3.392*	.001
	หญิง	4.07	.554		
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ชาย	5.00	.000	15.216*	.000
	หญิง	4.16	.589		
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ชาย	4.40	.000	5.342*	.000
	หญิง	4.04	.707		
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ชาย	4.82	.202	11.718*	.000
	หญิง	3.93	.694		
ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	ชาย	3.67	.713	0.790	.435
	หญิง	3.55	.634		
โดยรวม	ชาย	4.43	.102	8.073*	.000
	หญิง	3.95	.592		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.13 ผลการเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามเพศ โดยใช้สถิติการทดสอบค่าทีอิสระ (Independent t-test) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน 3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และ 4) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2) อายุ

สมมติฐานย่อยที่ 1.2 ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอายุ

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	13.252	3	4.417	27.443*	.000
	ภายในกลุ่ม	21.891	136	.161		
	รวม	35.143	139			
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	24.710	3	8.237	37.709*	.000
	ภายในกลุ่ม	29.706	136	.218		
	รวม	54.416	139			
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	2.993	3	.998	2.427*	.068
	ภายในกลุ่ม	55.904	136	.411		
	รวม	58.897	139			
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	16.211	3	5.404	13.089*	.000
	ภายในกลุ่ม	56.148	136	.413		
	รวม	72.359	139			
ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	ระหว่างกลุ่ม	19.382	3	6.461	22.366*	.000
	ภายในกลุ่ม	39.285	136	.289		
	รวม	58.667	139			
ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันโดยรวม	ระหว่างกลุ่ม	12.322	3	4.107	17.328*	.000
	ภายในกลุ่ม	32.237	136	.237		
	รวม	44.559	139			

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอายุ โดยใช้สถิติการทดสอบค่าความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 4

ด้าน คือ 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน 3) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และ 4) ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

และเพื่อให้ทราบว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยิยม แตกต่างกันเป็นรายคู่ใดบ้าง ผู้วิจัยจึงทำการทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ปรากฏผลดังตารางที่ 4.15 – 4.18

ตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อายุ	\bar{X}	21 - 30 ปี	31 - 40 ปี	41 - 50 ปี	51 - 60 ปี
		3.94	3.87	4.13	4.65
21 - 30 ปี	3.94	-	.08 (.866)	.18 (.402)	.71 (.000*)
31 - 40 ปี	3.87		-	.26 (.083)	.78 (.000*)
41 - 50 ปี	4.13			-	.52 (.000*)
51 - 60 ปี	4.65				-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัด

อาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 3 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่มีช่วงอายุ 51 - 60 ปี มีความเห็นว่าประเภทของอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ปกครองที่อยู่ในช่วงอายุ 21 - 30 ปี, 31 - 40 ปี และ 41 - 50 ปี นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อายุ	\bar{X}	21 - 30 ปี	31 - 40 ปี	41 - 50 ปี	51 - 60 ปี
		4.14	3.92	4.50	5.00
21 - 30 ปี	4.14	-	.22 (.229)	.36 (.041*)	.86 (.000*)
31 - 40 ปี	3.92		-	.58 (.000*)	1.08 (.000*)
41 - 50 ปี	4.50			-	.50 (.002*)
51 - 60 ปี	5.00				-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 5 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่มีอายุ 51 - 60 ปี มีความเห็นว่าปริมาณของอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มช่วงอายุ 21 - 30 ปี , 31 - 40 ปี และ 41 - 50 ปี ในขณะที่ช่วงอายุ 41-50 ปี มีความเห็นว่าปริมาณของอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มอายุ 21 - 30 ปี และ 31 - 40 ปี นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

อายุ	\bar{X}	21 - 30 ปี	31 - 40 ปี	41 - 50 ปี	51 - 60 ปี
		4.10	3.70	4.30	4.58
21 - 30 ปี	4.10	-	.40 (.057)	.20 (.715)	.48 (.030*)
31 - 40 ปี	3.70		-	.60 (.004*)	.87 (.000*)
41 - 50 ปี	4.30			-	.28 (.455)
51 - 60 ปี	4.58				-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 3 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่มีอายุ 51 - 60 ปี มีความคิดเห็นว่าสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มอายุ 21 - 30 ปี และ 31 - 40 ปี ส่วนกลุ่มอายุ 41 - 50 ปี มีความคิดเห็นว่าสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มอายุ 31 - 40 ปี นอกนั้น ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.18 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อายุ	\bar{X}	21 - 30 ปี	31 - 40 ปี	41 - 50 ปี	51 - 60 ปี
		3.40	3.22	4.23	3.82
21 - 30 ปี	3.40	-	.18 (.503)	.82 (.000*)	.41 (.023*)
31 - 40 ปี	3.22		-	.1.01 (.000*)	.60 (.000*)
41 - 50 ปี	4.23			-	.41 (.052)
51 - 60 ปี	3.82				-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.18 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 4 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่มีอายุ 41 - 50 ปี มีความคิดเห็นว่ารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มอายุ 21 - 30 ปี และ 31 - 40 ปี ในขณะที่กลุ่มอายุ 51 - 60 ปี มีความคิดเห็นว่ารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มอายุ 21 - 30 ปี และ 31 - 40 ปี นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3) สถานภาพ

สมมติฐานย่อยที่ 1.3 ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามสถานภาพ

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	3.814	2	1.907	8.340*	.000
	ภายในกลุ่ม	31.328	137	.229		
	รวม	35.143	139			
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	5.735	2	2.867	8.070*	.000
	ภายในกลุ่ม	48.681	137	.355		
	รวม	54.416	139			
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	.175	2	.087	.204	.816
	ภายในกลุ่ม	58.722	137	.429		
	รวม	58.897	139			
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	1.350	2	.675	1.303	.275
	ภายในกลุ่ม	71.009	137	.518		
	รวม	72.359	139			
ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	ระหว่างกลุ่ม	4.166	2	2.083	5.236*	.006
	ภายในกลุ่ม	54.502	137	.398		
	รวม	58.667	139			
ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	1.729	2	.864	2.765	.066
	ภายในกลุ่ม	42.830	137	.313		
โดยรวม	รวม	44.559	139			

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.19 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตาม

สถานภาพ โดยใช้สถิติการทดสอบค่าความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 3 ด้าน คือ 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน และ 3) ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกนั้นไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

และเพื่อให้ทราบว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกัน เป็นรายคู่ได้บ้าง ผู้วิจัยจึงทำการทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ปรากฏผลดังตารางที่ 4.20 – 4.22

ตารางที่ 4.20 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

สถานภาพ	\bar{X}	โสด	สมรส	หม้าย/หย่าร้าง
		3.89	4.24	4.00
โสด	3.89	-	.35 (.001*)	.11 (.782)
สมรส	4.24		-	.24 (.260)
หม้าย/หย่าร้าง	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.20 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองที่มีสถานภาพสมรส มีความคิดเห็นว่าประเภทของอาหารกลางวันที่ดีมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีสถานภาพโสด นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.21 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

สถานภาพ	\bar{X}	โสด	สมรส	หม้าย/หย่าร้าง
		4.10	4.49	4.00
โสด	4.10	-	.39 (.003*)	.11 (.871)
สมรส	4.49		-	.49 (.033*)
หม้าย/หย่าร้าง	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.21 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 2 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่มีสถานภาพสมรส มีความคิดเห็นว่าปริมาณของอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีสถานภาพโสด และสถานภาพหม้าย/หย่าร้าง นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.22 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

สถานภาพ	\bar{X}	โสด	สมรส	หม้าย/หย่าร้าง
		3.38	3.62	4.00
โสด	3.38	-	.24 (.113)	.62 (.011*)
สมรส	3.62		-	.38 (.154)
หม้าย/หย่าร้าง	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.22 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองที่มีสถานภาพหม้าย/หย่าร้าง มีความคิดเห็นว่ารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีสถานภาพโสด นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4) ระดับการศึกษา

สมมติฐานย่อยที่ 1.4 ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.23

ตารางที่ 4.23 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	ระดับการศึกษา	\bar{X}	S.D.	t	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	4.08	.586	-2.885*	.005
	ปริญญาตรี	4.25	.000		
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	4.17	.621	-13.350*	.000
	ปริญญาตรี	5.00	.000		
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	4.05	.749	-4.702*	.000
	ปริญญาตรี	4.40	.000		
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.92	.734	-10.861*	.000
	ปริญญาตรี	4.82	.202		
ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.50	.651	-1.131	.265
	ปริญญาตรี	3.67	.713		
โดยรวม	ต่ำกว่าปริญญาตรี	3.95	.626	-7.386*	.000
	ปริญญาตรี	4.43	.102		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.23 ผลการเปรียบเทียบระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามระดับการศึกษา โดยใช้สถิติการทดสอบค่าทีอิสระ (Independent t-test) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน 3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และ 4) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของ

อาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5) อาชีพ

สมมติฐานย่อยที่ 1.5 ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.24

ตารางที่ 4.24 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอาชีพ

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	11.985	2	5.992	35.449*	.000
	ภายในกลุ่ม	23.158	137	.169		
	รวม	35.143	139			
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	5.995	2	2.998	8.482*	.000
	ภายในกลุ่ม	48.420	137	.353		
	รวม	54.416	139			
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	6.745	2	3.373	8.860*	.000
	ภายในกลุ่ม	52.152	137	.381		
	รวม	58.897	139			
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	1.810	2	.905	1.758	.176
	ภายในกลุ่ม	70.548	137	.515		
	รวม	72.359	139			
ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ	ระหว่างกลุ่ม	9.008	2	4.504	12.426*	.000
	ภายในกลุ่ม	49.659	137	.362		
	รวม	58.667	139			
ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันโดยรวม	ระหว่างกลุ่ม	5.566	2	2.783	9.779*	.000
	ภายในกลุ่ม	38.992	137	.285		
	รวม	44.559	139			

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.43 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามอาชีพ โดยใช้สถิติการทดสอบค่าความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 3 ด้าน คือ 1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน 2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน 3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และ 4) ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม นั่นคือ ยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

และเพื่อให้ทราบว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันเป็นรายคู่ใดบ้าง ผู้วิจัยจึงทำการทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ปรากฏผล ดังตารางที่ 4.25 - 4.28

ตารางที่ 4.25 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อาชีพ	\bar{X}	ธุรกิจส่วนตัว	รับจ้างทั่วไป	ไม่ได้ประกอบอาชีพ
		3.90	3.92	4.55
ธุรกิจส่วนตัว	3.90	-	.02 (.989)	.65 (.000*)
รับจ้างทั่วไป	3.92		-	.63 (.000*)
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	4.55			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.25 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัด

อาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 2 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ มีความคิดเห็นว่าประเภทอาหารกลางวันที่ดีมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว และอาชีพรับจ้างทั่วไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.26 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อาชีพ	\bar{X}	ธุรกิจส่วนตัว	รับจ้างทั่วไป	ไม่ได้ประกอบอาชีพ
		4.00	4.24	4.60
ธุรกิจส่วนตัว	4.00	-	.24 (.271)	.60 (.001*)
รับจ้างทั่วไป	4.24		-	.36 (.007*)
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	4.60			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.26 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 2 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ มีความคิดเห็นว่าปริมาณของอาหารกลางวันที่ดีมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว และอาชีพรับจ้างทั่วไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.27 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

อาชีพ	\bar{X}	ธุรกิจส่วนตัว	รับจ้างทั่วไป	ไม่ได้ประกอบอาชีพ
		4.00	3.96	4.44
ธุรกิจส่วนตัว	4.00	-	.04 (.965)	.44 (.033*)
รับจ้างทั่วไป	3.96		-	.48 (.000*)
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	4.44			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.27 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 2 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครองที่ไม่ประกอบอาชีพ มีความคิดเห็นว่าคุณภาพของอาหารกลางวันที่ดีมีประสิทธิภาพสูงกว่าผู้ที่มีอาชีพประกอบธุรกิจส่วนตัว และอาชีพรับจ้างทั่วไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.28 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

อาชีพ	\bar{X}	ธุรกิจส่วนตัว	รับจ้างทั่วไป	ไม่ได้ประกอบอาชีพ
		3.72	3.35	3.90
ธุรกิจส่วนตัว	3.72	-	.37 (.052)	.18 (.531)
รับจ้างทั่วไป	3.35		-	.55 (.000*)
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	3.90			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.28 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามอาชีพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองของนักเรียนที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ มีความคิดเห็นว่ารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมที่จัดมีประสิทธิภาพสูงมากกว่าผู้ที่มีอาชีพรับจ้างทั่วไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

6) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

สมมติฐานย่อยที่ 1.6 ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน

H_0 : ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครแตกต่างกัน

H_1 : ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครไม่แตกต่างกัน

ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.29

ตารางที่ 4.29 แสดงผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	.382	2	.191	.753	.473
	ภายในกลุ่ม	34.761	137	.254		
	รวม	35.143	139			
ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	2.694	2	1.347	3.568*	.031
	ภายในกลุ่ม	51.722	137	.378		
	รวม	54.416	139			
ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	19.443	2	9.721	33.756*	.000
	ภายในกลุ่ม	39.454	137	.288		
	รวม	58.897	139			
ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	ระหว่างกลุ่ม	9.557	2	4.778	10.424*	.000
	ภายในกลุ่ม	62.802	137	.458		
	รวม	72.359	139			
ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม	ระหว่างกลุ่ม	3.902	2	1.951	4.881*	.009
	ภายในกลุ่ม	54.765	137	.400		
	รวม	58.667	139			
ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันโดยรวม	ระหว่างกลุ่ม	2.508	2	1.254	4.086*	.019
	ภายในกลุ่ม	42.050	137	.307		
	รวม	44.559	139			

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.29 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยใช้สถิติการทดสอบค่าความแปรปรวนทางเดียว (One Way ANOVA) ได้ค่า $P < .05$ จำนวน 4 ด้าน คือ 1) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน 2) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน 3) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และ 4) ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม นั่นคือยอมรับสมมติฐานหลัก (H_0) และปฏิเสธสมมติฐานรอง (H_1) หมายความว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านประเภทของอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

และเพื่อให้ทราบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่น่าสนใจ แตกต่างกันเป็นรายคู่ใดบ้าง ผู้วิจัยจึงทำการทดสอบความแตกต่างของคะแนนเฉลี่ยเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ปรากฏผลดังตารางที่ 4.30 - 4.33

ตารางที่ 4.30 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	ไม่เกิน 10,000 บาท	10,001-20,000 บาท	30,001 บาทขึ้นไป
		4.23	4.44	4.00
ไม่เกิน 10,000 บาท	4.23	-	.21 (.169)	.23 (.502)
10,001-20,000 บาท	4.44		-	.44 (.007*)
30,001 บาทขึ้นไป	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.30 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองที่มีรายได้ 10,001-20,000 บาท มีความคิดเห็นว่าปริมาณของอาหารกลางวันที่ดี มีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มผู้มีรายได้ตั้งแต่ 30,001 บาทขึ้นไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.31 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	ไม่เกิน 10,000 บาท	10,001-20,000 บาท	30,001 บาทขึ้นไป
		3.68	4.46	4.00
ไม่เกิน 10,000 บาท	3.68	-	.78 (.000*)	.32 (.171)
10,001-20,000 บาท	4.46		-	.46 (.025*)
30,001 บาทขึ้นไป	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.31 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 2 คู่ ได้แก่ ผู้ปกครอง ที่มีรายได้ 10,001-20,000 บาท มีความคิดเห็นว่าคุณภาพของอาหารกลางวันมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มผู้มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท และ 30,001 บาทขึ้นไป นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.32 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method)

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	ไม่เกิน 10,000 บาท	10,001-20,000 บาท	30,001 บาทขึ้นไป
		3.80	4.35	4.00
ไม่เกิน 10,000 บาท	3.80	-	.55 (.000*)	.20 (.652)
10,001-20,000 บาท	4.35		-	.35 (.260)
30,001 บาทขึ้นไป	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.32 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ้ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน แตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองที่มีรายได้ 10,001-20,000 บาท มีความคิดเห็นว่าสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวันที่ดีมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มผู้มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.33 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method)

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	\bar{X}	ไม่เกิน 10,000 บาท 10,001-20,000 บาท 30,001 บาทขึ้นไป		
		3.66	3.44	4.00
ไม่เกิน 10,000 บาท	3.66	-	.22 (.157)	.34 (.238)
10,001-20,000 บาท	3.44		-	.56 (.019*)
30,001 บาทขึ้นไป	4.00			-

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตารางที่ 4.33 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างของระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ด้วยวิธีทดสอบแบบเชฟเฟ (Scheffe's Method) ผลปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 1 คู่ คือ ผู้ปกครองที่มีรายได้ 30,001 บาทขึ้นไป มีความคิดเห็นว่ารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมที่จัดมีประสิทธิภาพสูงมากกว่ากลุ่มผู้ที่มีรายได้ 10,001-20,000 บาท นอกนั้นไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.2 ข้อมูลผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน แบ่งผลการวิเคราะห์ออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

4.2.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 24 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และแจกแจงความถี่ (Frequency) จำแนกตามข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ดังตารางที่ 4.34 - 4.40

ตารางที่ 4.34 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้อำนวยการสถานศึกษา	1	4.16
หัวหน้าฝ่าย	3	12.50
ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน	20	83.34
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.34 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 83.34 รองลงมาคือ เป็นหัวหน้าฝ่าย คิดเป็นร้อยละ 12.50 และน้อยที่สุดคือ เป็นผู้อำนวยการสถานศึกษา คิดเป็นร้อยละ 4.16

ตารางที่ 4.35 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	11	45.83
หญิง	13	54.17
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.35 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 54.17 และอีกร้อยละ 45.83 เป็นเพศชาย

ตารางที่ 4.36 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30 ปี	12	50.00
31-40 ปี	6	25.00
41-50 ปี	6	25.00
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.36 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีอายุต่ำกว่า 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 และมีอายุประมาณ 31-40 ปี และอายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 25.00

ตารางที่ 4.37 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	18	75.00
สมรส	6	25.00
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.37 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีสถานโสด คิดเป็นร้อยละ 75.00 และอีกร้อยละ 25.00 มีสถานภาพสมรส

ตารางที่ 4.38 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามประสบการณ์ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน

ประสบการณ์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน		
ไม่เกิน 5 ปี	15	62.50
6-10 ปี	9	37.50
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.38 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการดำเนินงานมาแล้วไม่เกิน 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 62.50 และอีกร้อยละ 37.50 มีประสบการณ์ในการดำเนินงานประมาณ 6-10 ปี

ตารางที่ 4.39 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	19	79.17
ปริญญาโท	5	20.83
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.39 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 79.17 และอีกร้อยละ 20.83 มีการศึกษาระดับปริญญาโท

ตารางที่ 4.40 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
15,001 - 20,000 บาท	15	62.50
20,001 - 30,000 บาท	6	25.00
30,001 บาท ขึ้นไป	3	12.50
รวม	24	100.00

จากตารางที่ 4.40 ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 24 คน พบว่า ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 15,001 - 20,000 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 62.50 รองลงมาคือ มีรายได้เดือนละ 20,001 - 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.00 และน้อยที่สุดคือ มีรายได้เดือนละ 30,001 บาท ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 12.50

4.2.2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 24 ราย วิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) จำแนกตามประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ดังตารางที่ 4.41 - 4.45

ตารางที่ 4.41 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยรวม

การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
ด้านวัตถุดิบ	4.63	.348	มากที่สุด
ด้านบุคลากร	4.29	.762	มาก
ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม	4.30	.657	มาก
ด้านการบริหารจัดการ	4.45	.850	มาก
รวม	4.42	.599	มาก

จากตารางที่ 4.41 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันโดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.42$, S.D. = 0.599) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านวัตถุดิบ ($\bar{X} = 4.63$, S.D. = 0.348) รองลงมาคือ ด้านการบริหารจัดการ ($\bar{X} = 4.45$, S.D. = 0.850) และน้อยที่สุดคือ ด้านบุคลากร ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.762)

ตารางที่ 4.42 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านวัตถุดิบ

การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านวัตถุดิบ	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
มีการวางแผนการซื้อวัตถุดิบล่วงหน้า	4.58	.504	มากที่สุด
วัตถุดิบที่ซื้อมีความสดใหม่และสะอาด	4.62	.647	มากที่สุด
มีการแยกประเภทของวัตถุดิบ เช่น ของสด ของแห้ง เครื่องปรุง	4.63	.711	มากที่สุด
มีการจัดซื้อวัตถุดิบสัปดาห์ละ 2 ครั้ง	4.75	.442	มากที่สุด
มีการเก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม	4.50	.511	มากที่สุด
มีการจัดลำดับการใช้วัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่นำเข้ามา ก่อน จะถูกนำมาใช้ก่อน และวัตถุดิบที่นำเข้ามา ภายหลัง จะถูกนำมาใช้ถัดไป	4.67	.482	มากที่สุด
รวม	4.63	.348	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.42 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันด้านวัตถุดิบ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$, S.D. = 0.348) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการจัดซื้อวัตถุดิบสัปดาห์ละ 2 ครั้ง ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีการจัดลำดับการใช้วัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่นำเข้ามาก่อน จะถูกนำมาใช้ก่อน และวัตถุดิบที่นำเข้ามาภายหลัง จะถูกนำมาใช้ถัดไป ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.482) และน้อยที่สุดคือ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.511)

ตารางที่ 4.43 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านบุคลากร

การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านบุคลากร	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
บุคลากรมีความรู้ ความเข้าใจในวัตถุประสงค์ และเป้าหมายของการจัดอาหารกลางวัน	4.46	.779	มาก
ทักษะฝีมือของบุคลากรไม่มีความสม่ำเสมอในการประกอบอาหารกลางวัน	4.33	.868	มาก
จำนวนบุคลากรมีความเพียงพอในการประกอบอาหารกลางวัน	4.75	.442	มากที่สุด
มีการส่งเสริมให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันมีสุขภาวะที่ดี	4.50	.722	มากที่สุด
เน้นการมีส่วนร่วมในการทำงานของบุคลากรทุกระดับ	4.25	.847	มาก
มีการพัฒนาบุคลากรโดยการจัดฝึกอบรมด้านอาหารกลางวัน	3.50	1.694	มาก
รวม	4.29	.762	มาก

จากตารางที่ 4.43 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันด้านบุคลากร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.762) เมื่อพิจารณาเป็นรายชื่อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ จำนวนบุคลากรมีความเพียงพอในการประกอบอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันมีสุขภาวะที่ดี ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.722) และน้อยที่สุดคือ เน้นการมีส่วนร่วมในการทำงานของบุคลากรทุกระดับ ($\bar{X} = 4.25$, S.D. = 0.847)

ตารางที่ 4.44 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม

การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
สถานที่ประกอบอาหารกลางวันมีความสะอาด และถูก สุขอนามัย	4.25	.442	มาก
พื้นที่และบริเวณโดยรอบที่รับประทานอาหารกลางวันมี ความสะอาด	4.50	.511	มากที่สุด
มีการติดตั้งตู้น้ำเย็นที่สะอาดและปลอดภัยให้กับ ผู้ปกครองและนักเรียนได้ดื่มตลอดเวลา	4.42	.776	มาก
โรงอาหารกลางวันมีอากาศถ่ายเทสะดวก	4.75	.442	มากที่สุด
วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ เช่น ถาดอาหาร ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ มี ความสะอาดและเพียงพอสำหรับผู้ปกครองและนักเรียน	4.46	.779	มาก
มีพื้นที่บริเวณเก็บ-ล้างภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม	4.00	1.022	มาก
มีการทำความสะอาดโรงอาหารวันละ 2 ครั้ง	3.75	1.511	มาก
รวม	4.30	.657	มาก

จากตารางที่ 4.44 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.657) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ โรงอาหารกลางวันมีอากาศถ่ายเทสะดวก ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีพื้นที่และบริเวณโดยรอบที่รับประทานอาหารกลางวันมีความสะอาด ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.511) และน้อยที่สุดคือ มีการทำความสะอาดโรงอาหารวันละ 2 ครั้ง ($\bar{X} = 3.75$, S.D. = 1.511)

ตารางที่ 4.45 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านการบริหารจัดการ

การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านการบริหารจัดการ	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความสำคัญ
มีการจัดทำแผนงานประจำปีในการประกอบอาหารกลางวัน	4.08	1.176	มาก
มีการดำเนินงานตามแผนงานประจำปีที่กำหนดไว้	4.42	1.139	มาก
มีผู้รับผิดชอบในการจัดอาหารกลางวันชัดเจน	4.58	.776	มากที่สุด
มีการมอบหมายงานและกระจายงานอย่างเหมาะสม	4.63	.711	มากที่สุด
มีการนำสุขาภิบาลอาหารมาใช้ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน	4.33	1.239	มาก
มีการจัดสรรงบประมาณในการจัดอาหารกลางวันอย่างเพียงพอ	4.67	.482	มากที่สุด
รวม	4.45	.850	มาก

จากตารางที่ 4.45 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันด้านการบริหารจัดการ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.45$, S.D. = 0.850) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการจัดสรรงบประมาณในการจัดอาหารกลางวันอย่างเพียงพอ ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.482) รองลงมาคือ มีการมอบหมายงานและกระจายงานอย่างเหมาะสม ($\bar{X} = 4.63$, S.D. = 0.711) และน้อยที่สุดคือ มีการจัดทำแผนงานประจำปีในการประกอบอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 1.176)

4.2.3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 24 ราย วิเคราะห์ข้อมูลเป็นค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) จำแนกตามประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ดังตารางที่ 4.46 - 4.51

ตารางที่ 4.46 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยรวม

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	3.81	.391	สูง
2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	3.65	.633	สูง
3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	3.62	.543	สูง
4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	3.80	.445	สูง
5. รายการอาหารกลางวันที่ยิยม	3.77	.398	สูง
5.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว	3.99	.532	สูง
5.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.73	.429	สูง
5.3 กับข้าวชนิดต่างๆ	3.72	.395	สูง
5.4 ขนมหวาน	3.65	.357	สูง
รวม	3.73	.371	สูง

จากตารางที่ 4.46 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น โดยรวม มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.73$, S.D. = 0.371) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 3.81$, S.D. = 0.391) รองลงมาคือ ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 0.445) และน้อยที่สุดคือ ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.543)

ตารางที่ 4.47 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวประเภทข้าว	4.04	.859	สูง
อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.37	.824	ปานกลาง
อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ)	3.88	.947	สูง
ขนมหวาน	3.96	.908	สูง
รวม	3.81	.391	สูง

จากตารางที่ 4.47 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ด้านประเภทของอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.81$, S.D. = 0.391) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวประเภทข้าว ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.859) รองลงมาคือ ขนมหวาน ($\bar{X} = 3.96$, S.D. = 0.908) และน้อยที่สุดคือ อาหารจานเดียวประเภทเส้น ($\bar{X} = 3.37$, S.D. = 0.824)

ตารางที่ 4.48 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	3.92	.974	สูง
อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	3.42	.881	ปานกลาง
ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	3.63	.924	สูง
รวม	3.65	.633	สูง

จากตารางที่ 4.48 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหาร

และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.65$, S.D. = 0.633) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 3.92$, S.D. = 0.974) รองลงมาคือ ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 3.63$, S.D. = 0.924) และน้อยที่สุดคือ อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 3.42$, S.D. = 0.881)

ตารางที่ 4.49 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย	3.33	.868	ปานกลาง
อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด	3.54	.977	สูง
อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน	4.08	.929	สูง
อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย	3.63	1.013	สูง
มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่	3.50	1.022	สูง
รวม	3.62	.543	สูง

จากตารางที่ 4.49 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.543) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 0.929) รองลงมาคือ อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย ($\bar{X} = 3.63$, S.D. = 1.013) และน้อยที่สุดคือ รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย ($\bar{X} = 3.33$, S.D. = 0.868)

ตารางที่ 4.50 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
มีการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม และแมสทุกครั้ง	3.79	1.062	สูง
มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร	3.67	1.007	สูง
มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	3.88	.900	สูง
มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก	3.54	.977	สูง
มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อมีอาการไอหรือจาม	4.13	.900	สูง
รวม	3.80	.445	สูง

จากตารางที่ 4.50 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 0.445) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อมีอาการไอหรือจาม ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.900) รองลงมาคือ มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ($\bar{X} = 3.88$, S.D. = 0.900) และน้อยที่สุดคือ มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก ($\bar{X} = 3.54$, S.D. = 0.977)

ตารางที่ 4.51 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
อาหารจานเดียวประเภทข้าว	3.99	.532	สูง
ข้าวมันไก่	4.33	.702	สูง
ข้าวหมูแดง	3.75	.944	สูง
ข้าวขาหมู	4.13	.900	สูง
ข้าวผัดใส่กรอก	4.04	.908	สูง
ข้าวผัดหมู	3.71	.955	สูง
อาหารจานเดียวประเภทเส้น	3.73	.429	สูง
สุกี้ไก่	3.46	1.021	ปานกลาง
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	3.63	.924	สูง
ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส	4.04	.908	สูง
ก๋วยเตี๋ยวม้วนน้ำใส	3.58	.881	สูง
บะหมี่หมูแดง	3.67	.963	สูง
ราดหน้าหมู	4.04	.908	สูง
ผัดซีอิ๊วหมู	3.92	.881	สูง
ก๋วยจั๊บน้ำข้น	3.71	.955	สูง
ผัดเส้นหมี่	3.54	.833	สูง
ผัดหมี่กะโรนี	3.75	.989	สูง
กับข้าวชนิดต่างๆ	3.72	.395	สูง
ไข่พะโล้	3.54	.833	สูง
ไข่ตุ๋น	3.83	.868	สูง
ไก่น้ำแดง	3.46	.932	ปานกลาง
ไก่ทอด	3.88	.900	สูง
ไก่กระเทียม	3.96	.908	สูง
หมูหวาน	3.58	.881	สูง
เต้าหู้ทรงเครื่อง	4.29	.751	สูง
ผัดกะเพราหมูสับ	3.50	.834	สูง
ผัดผักรวม	3.79	.977	สูง
ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ไข่	3.42	.881	ปานกลาง

ตารางที่ 4.51 (ต่อ)

ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น
ผัดเปรี้ยวหวาน	3.92	.881	สูง
แกงจืดฟักใส่ไก่	3.63	.924	สูง
ซूपไก่มันฝรั่ง	3.54	.884	สูง
แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ	3.25	.794	ปานกลาง
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	4.21	.833	สูง
ขนมหวาน	3.65	.357	สูง
ข้าวโพดคลุกน้ำตาล	4.08	.881	สูง
น้ำแข็งไสน้ำตาล	3.75	.897	สูง
เนาก๋วย	4.04	.908	สูง
ขนมชั้น	3.79	.977	สูง
วุ้นน้ำตาล	3.21	.833	ปานกลาง
วุ้นกะทิ	3.50	.978	สูง
กล้วยบวชชี	3.71	.955	สูง
แกงบวดฟักทอง	3.67	.963	สูง
แกงบวดเผือก	3.83	1.007	สูง
บัวลอยน้ำกะทิ	3.13	.612	ปานกลาง
สาหร่ายน้ำกะทิ	3.29	.806	ปานกลาง
ชาหริ่มน้ำกะทิ	3.63	.924	สูง
ลอดช่องน้ำกะทิ	3.54	.884	สูง
ข้าวโพดเปียก	4.13	.797	สูง
เต้าส่วน	3.42	.929	ปานกลาง
รวม	3.77	.398	สูง

จากตารางที่ 4.51 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.398) เมื่อพิจารณารายการอาหารกลางวันที่ยินยอมแต่ละประเภท พบดังนี้

อาหารจานเดียวประเภทข้าว พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า อาหารจานเดียวประเภทข้าว มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 0.532) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวมันไก่ ($\bar{X} = 4.33$, S.D. = 0.702) รองลงมาคือ ข้าวขาหมู ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.900) และน้อยที่สุดคือ ข้าวผัดหมู ($\bar{X} = 3.71$, S.D. = 0.955)

อาหารจานเดียวประเภทเส้น พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า อาหารจานเดียวประเภทเส้น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.73$, S.D. = 0.429) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใสและราดหน้าหมู ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.908) รองลงมาคือ ผัดซีอิ้วหมู ($\bar{X} = 3.92$, S.D. = 0.881) และน้อยที่สุดคือ สุกี้ไก่ ($\bar{X} = 3.46$, S.D. = 1.021)

กับข้าวชนิดต่างๆ พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า กับข้าวชนิดต่างๆ มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.72$, S.D. = 0.395) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ เต้าหู้ทรงเครื่อง ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.751) รองลงมาคือ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ($\bar{X} = 4.21$, S.D. = 0.833) และน้อยที่สุดคือ แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ($\bar{X} = 3.25$, S.D. = 0.794)

ขนมหวาน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ขนมหวาน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.77$, S.D. = 0.398) โดยรายการขนมหวานที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวโพดเปียก ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.797) รองลงมาคือ ข้าวโพดคลุกน้ำตาล ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 0.881) และน้อยที่สุดคือ บัวลอยน้ำกะทิ ($\bar{X} = 3.13$, S.D. = 0.612)

4.2.4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมินิบูรี จำนวน 164 คน สามารถสรุปได้ดังนี้

1) แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน

1.1) อาหารจานเดียวประเภทข้าว

เนื่องจากข้าวจัดเป็นอาหารจานหลักที่มีความสำคัญยิ่งในการดำรงชีวิตประจำวันของนักเรียน โดยเฉพาะนักเรียนที่อยู่ในวัยเรียน เพื่อให้ได้รับอาหารที่ดีและมีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ อันจะส่งผลให้นักเรียนมีสุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรง มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด และทำให้สามารถเรียนหนังสือได้ดีขึ้น ดังนั้น รายการอาหารจานเดียวประเภทข้าว จึงควรมีการจัดเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีรสชาติที่อร่อยถูกหลักโภชนาการ เพิ่มรายการอาหาร ตลอดจนเพิ่มสีสรรอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

1.2) อาหารจานเดียวประเภทเส้น

นักเรียนเป็นวัยที่กำลังเติบโต และอยู่ในวัยเรียน มีการทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องใช้แรงเพิ่มมากขึ้น เช่น เล่นกีฬา กิจกรรมเกี่ยวกับการเรียน อาหารประเภทให้พลังงานจึงมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของร่างกายมาก ถ้าร่างกายได้รับอาหารที่ดีและครบถ้วนก็จะมีผลทำให้ร่างกายเจริญเติบโตได้เต็มที่และเป็นผู้ใหญ่ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ในภายภาคหน้าได้ ดังนั้น รายการอาหารจานเดียวประเภทเส้น จึงควรแนะนำการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โดยให้กินอาหารครบทั้ง 5 หมู่ กินอาหารให้ครบ 3 มื้อ ควรจัดอาหารประเภทที่ให้พลังงานที่นอกจากข้าวที่เป็นอาหารจานหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี สุกี้ เป็นต้น และควรเพิ่มชนิดของเส้น เช่น เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นเกี๊ยมอี เส้นอุด้ง เส้นพาสต้า ซึ่งจะเป็นทางเลือกให้นักเรียนได้รับประทาน ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงความ

จำเจ เนื่องจากอาหารประเภทเส้นน่ารับประทาน และมีสีส้มมากกว่า ทำให้นักเรียนสามารถรับประทานอาหารได้มากขึ้น

1.3) อาหารชุด (กับข้าวต่าง)

การบริโภคอาหารที่มีปริมาณและคุณค่าเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กวัยเรียน ควรได้รับการเอาใจใส่เรื่องการรับประทานอาหารให้มากขึ้น เนื่องจากอาหารมีความสำคัญกับเด็ก การได้รับคุณค่าทางอาหารที่เพียงพอจะส่งผลให้เด็กมีสุขภาพดี เพราะปริมาณและคุณภาพของอาหารจะมีผลต่อการเจริญเติบโตของเด็กไปตลอดชีวิต ดังนั้น จึงควรจัดรายการอาหารให้มีเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึก เพื่อให้เด็กได้รู้จักลักษณะและรสสัมผัสของเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น จัดอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มีรูปแบบอาหารที่หลากหลาย เพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ และมีสีส้มสามารถทานได้ง่าย

1.4) ขนมหวาน

ปัจจุบันพบว่าเด็กที่อยู่ในเมืองมีโอกาสอ้วนมากกว่าเด็กที่อยู่ในชนบท ทั้งนี้ อาหารการกินในเมืองสมบูรณ์กว่า ทำให้เด็กในเมืองรับประทานอาหารว่าง หรือรับประทานอาหารหลายมื้อมากกว่าเด็กชนบท แต่กลับออกกำลังกายน้อยกว่า อาจเนื่องมาจากไม่มีที่โล่งสำหรับวิ่งเล่น จึงเฝ้าดูแต่โทรศัพท์หรือโทรทัศน์ตลอดทั้งวัน ส่งผลให้เกิดปัญหาตามมา เช่น โรคอ้วน ซึ่งเป็นสาเหตุที่สำคัญของการเจ็บป่วยที่สูงขึ้น ดังนั้น รายการอาหารประเภทขนมหวาน ควรลดระดับความหวานหรือปรับเปลี่ยนเป็นผลไม้ตามฤดูกาลชนิดต่างๆ แทนในบางวัน และควรเพิ่มรายการขนมหวานให้มีความหลากหลาย ทำให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของขนมหวานชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น

2) แนวทางการพัฒนาด้านปริมาณของอาหารกลางวัน

โครงการอาหารกลางวันเป็นกิจกรรมที่จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ครบถ้วนและเพียงพอ ถูกหลักโภชนาการ เป็นหลักประกันว่าอย่างน้อยในวันนั้นนักเรียนได้รับสารอาหารต่าง ๆ หนึ่งในสามของความต้องการในหนึ่งวัน ดังนั้นเพื่อให้นักเรียนได้มีพัฒนาการตามวัย จึงควรจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ มีรูปแบบของอาหารให้เลือกหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพออย่างทั่วถึง เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ ส่งผลไปยังการมีสุขภาพดี มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพและเป็นกำลังของชาติในอนาคต

3) แนวทางการพัฒนาด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน

โรงเรียนนอกจากจะเป็นสถานบริการให้ความรู้แก่เยาวชนแล้ว ยังเป็นแหล่งเลี้ยงดู อบรม และเสริมสร้างบุคลิกภาพ และทัศนคติต่าง ๆ อีกด้วย เด็กในวัยเรียนจะมีบุคลิกภาพดีเพียงใดนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับส่วนประกอบหลายๆ อย่าง ซึ่งการรับประทานอาหารของเด็กในวัยนี้ก็เป็นส่วนประกอบสำคัญอีกส่วนหนึ่ง เพราะอาหารมีอิทธิพลต่อจิตใจ สุขภาพทางกาย ทางสมอง ประสิทธิภาพในการเรียน การเล่น ดังนั้นศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดหาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารที่มีคุณค่าสารอาหารครบ 5 หมู่ ถูกหลักอนามัย อันจะส่งผลให้นักเรียนมีพัฒนาการสมวัย มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด และพร้อมที่จะเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา

4) แนวทางการพัฒนาด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ร่างกายจะเจริญเติบโต มีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ เมื่อได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ไม่มีสารพิษเจือปน หรือสารปนเปื้อนที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย อาหารจึงเป็นรากฐานของสุขภาพอนามัยของมนุษย์ ต่อร่างกาย ตั้งแต่เด็กจนถึงวัยชรา ดังนั้น การจัดให้บริการอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจำเป็นต้องใส่ใจในขั้นตอนการประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารควรแต่งกายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ สวมหมวก ผูกผ้ากันเปื้อน สวมผ้าปิดปาก และหมั่นทำความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง และควรมีการจัดอบรมให้แก่ผู้ประกอบอาหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการประกอบอาหารให้มากยิ่งขึ้น

5) แนวทางการพัฒนาด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม

การจัดบริการอาหารกลางวันเป็นการส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียนให้ดีขึ้น อาหารมีความปลอดภัย มีคุณค่า มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายคือ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ บำรุงสมอง ทำให้เฉลียวฉลาด ช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ ดังนั้น จึงควรจัดรายการอาหารที่หลากหลาย แปลกใหม่เสมอๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ย่าง สลัด ปรับเปลี่ยนหมุนเวียนรายการอาหารตลอดทุกเดือน และควรเพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของรายการอาหารประเภทอื่นๆ ให้มากขึ้น อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ และสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารได้อย่างเต็มที่

4.3 การอภิปรายผล

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้นำผลการศึกษามาอภิปราย ดังนี้

4.3.1 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้าน ดังนี้

4.3.1.1 ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ) รองลงมาคือ อาหารจานเดียวประเภทข้าว และน้อยที่สุดคือ อาหารจานเดียวประเภทเส้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการบริโภคอาหารที่มีปริมาณและคุณค่าเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กวัยเรียน ควรได้รับการเอาใจใส่เรื่องการรับประทานอาหารให้มากขึ้น เนื่องจากอาหารมีความสำคัญกับเด็ก การได้รับคุณค่าทางอาหารที่เพียงพอจะส่งผลให้เด็กมีสุขภาพดี เพราะปริมาณและคุณภาพของอาหารจะมีผลต่อการเจริญเติบโตของเด็กไปตลอดชีวิต ดังนั้น จึงควรจัดรายการอาหารให้มีเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึก เพื่อให้เด็กนักเรียนได้รู้จักลักษณะและรสชาติของเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ให้มากขึ้น จัดอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มีรูปแบบอาหารที่หลากหลาย เพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ และมีสีสันสามารถทานได้ง่าย ดังที่โภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2563) กล่าวว่า ข้าว แป้ง อาหารหลักหมูนี้นให้

สารอาหารคาร์โบไฮเดรตเป็นหลักให้พลังงานแก่ร่างกาย ปริมาณของคาร์โบไฮเดรตอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน สำหรับทุกช่วงวัยคิดเป็นร้อยละ 45-65 ของพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563) ยังกล่าวถึง ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย การบริโภคอาหารที่เหมาะสม มีความสำคัญกับมนุษย์ทุกเพศวัย เริ่มตั้งแต่ทารกในครรภ์ มารดา ทารกแรกเกิด ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้นมบุตร แต่ละระยะมีความต้องการสารอาหารในจำนวนที่แตกต่างกันตามความจำเป็นและความเหมาะสม ควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในแต่ละหมู่ให้มีความหลากหลายและเพียงพอเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง มีการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี ไม่เจ็บป่วยบ่อย ร่างกายเจริญเติบโตสมส่วน และระบบต่าง ๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.3.1.2 ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคืออาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ รองลงมาคือ ข้าว (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ และน้อยที่สุดคือ ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563) กล่าวว่า นักเรียนต้องรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายชนิด และปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายในเด็กวัยเรียนด้วยสารอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียนพลังงาน มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการทำงานของเซลล์ในระบบต่าง ๆ เช่น ระบบหายใจ ระบบประสาท การไหลเวียนของโลหิตการรักษาอุณหภูมิของร่างกาย และการทำกิจกรรมต่าง ๆ และในงานวิจัยของจินดาหระ (2562) พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านปริมาณอาหารในภาพรวมอยู่ในระดับมาก

4.3.1.3 ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคืออาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด รองลงมาคือ มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่ และน้อยที่สุดคือ อาหารกลางวันมีสีสันท่าน่ารับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับอโนมา (2558) พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวัน ด้านอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยนักเรียนมีความพึงพอใจอาหารมีคุณค่าโภชนาการ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด แต่ไม่สอดคล้องกับจินดาหระ (2562) ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในระดับน้อยต่อคุณภาพของอาหารกลางวัน โดยพบว่า อาหารกลางวันของโรงเรียนยังมีสารอาหารตามหลักโภชนาการไม่ครบสมบูรณ์ และไม่มีการจัดรูปแบบอาหารที่หลากหลาย และยังสะท้อนไปยังด้านต้นทุนค่าใช้จ่ายที่ทำให้อาหารเหลือจำนวนมาก จึงส่งผลให้โรงเรียนต้องเสียต้นทุนค่าใช้จ่ายในส่วนอาหารที่นักเรียนไม่ได้รับประทาน ซึ่งจัดเป็นค่าใช้จ่ายที่สูญเปล่า

4.3.1.4 ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการตักหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก รองลงมาคือ มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และน้อยที่สุดคือ มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม สอดคล้องกับธีรวุฒิ (2554) และนันทพร (2555) หลักของความสะอาด

ปลอดภัย การให้บริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ต้องสามารถเป็นตัวอย่างให้นักเรียนได้เรียนรู้ถึงขั้นตอนกระบวนการ และการให้บริการอาหารที่ปลอดภัย สถานที่ในการประกอบอาหารรับประทาน อาหาร หรือแม้แต่ภาชนะ ต้องมีความสะอาด สามารถเป็นแบบอย่างให้นักเรียนนำไปปรับใช้ที่บ้าน และประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

4.3.1.5 ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพ ในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม อยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณารายการ อาหารกลางวันที่ยินยอมแต่ละประเภท พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหาร งานเดียวประเภทข้าว อยู่ในระดับสูง โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีข้าวหมูแดง รองลงมา คือ ข้าวมันไก่ และน้อยที่สุดคือ ข้าวขาหมู ซึ่ง ธีรวิฑู (2554) และนันทพร (2555) หลักความต้องการ ของนักเรียน การจัดอาหารตามหลักการนี้ โรงเรียนต้องคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้า (นักเรียน) จัดรายการอาหารไม่ให้ซ้ำซาก และเปิดโอกาสให้นักเรียน มีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็น หรือมี ส่วนรับผิดชอบในการจัดโครงการอาหารกลางวัน นอกจากนี้ อังคณา (2561) พบผลการยอมรับ อาหารกลางวันของเด็กอนุบาล พบว่า บะหมี่หมูแดง ได้รับการยอมรับในระดับมาก โดยสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา (2563) กล่าวถึง ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับ คนไทย การบริโภคอาหารที่เหมาะสม มีความสำคัญกับมนุษย์ทุกเพศวัย เริ่มตั้งแต่ทารกในครรภ์ มารดา ทารกแรกเกิด ทารก เด็กก่อนวัยเรียน เด็กวัยเรียน ผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงให้ นมบุตร แต่ละระยะมีความต้องการสารอาหารในจำนวนที่แตกต่างกันตามความจำเป็นและความ เหมาะสม ควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในแต่ละหมู่ให้มีความหลากหลายและเพียงพอเพื่อให้ร่างกาย แข็งแรง มีการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี ไม่เจ็บป่วยบ่อย ร่างกายเจริญเติบโตสมส่วน และระบบต่าง ๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.3.2 เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้าน ดังนี้

4.3.2.1 เพศของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อ ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าผู้ปกครองที่เป็นเพศหญิงมีความละเอียดประณีตและพิถีพิถันเกี่ยวกับเรื่องประเภท อาหาร ปริมาณอาหาร คุณภาพอาหาร และสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารว่ามีความเหมาะสมมากน้อย เพียงใด รวมทั้งมีความพิถีพิถันในเรื่องของสถานที่ มีอากาศถ่ายเทไม่มีกลิ่นเหม็นอับ ภาชนะใส่อาหาร มีความสะอาด ซึ่งลักษณะของเพศหญิงมีความละเอียดรอบคอบมากกว่าเพศหญิง ซึ่งไม่สอดคล้องกับ โอนมา (2558) ที่พบว่า กลุ่มตัวอย่างเพศชายมีความคิดเห็นต่อการจัดอาหารกลางวันในเชิงเห็นด้วย มากกว่าเพศหญิง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4.3.2.2 อายุของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อ ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบ อาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ

.05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ปกครองในแต่ละช่วงอายุ ต่างก็มีความคิดเห็นแตกต่างกัน และอาจเป็นเพราะกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี ซึ่งเป็นวัยที่รักสุขภาพ เลือกแต่สิ่งที่เป็นประโยชน์จึงให้ความสำคัญและเจาะจงชนิดหรือประเภทอาหาร ปริมาณอาหาร สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร รวมทั้งให้ความสนใจเกี่ยวกับรายการอาหารเป็นพิเศษ มากกว่าผู้ปกครองในช่วงอายุอื่นๆ แต่ไม่สอดคล้องกับบอโนมา (2558) ที่พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความคิดเห็นต่อการจัดบริการอาหารกลางวัน ไม่แตกต่างกัน

4.3.2.3 สถานภาพของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า ผู้ปกครองส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ถือว่าเป็นครอบครัวที่สมบูรณ์ที่มีทั้งพ่อและแม่ ที่ให้คำแนะนำที่ถูกต้องและมีกำลังทรัพย์ในการเลือกอาหารที่มีประโยชน์ครบ 5 หมู่ให้แก่เด็กๆ ดังนั้นจึงให้ความสำคัญเกี่ยวกับประเภทของอาหารกลางวัน ปริมาณของอาหาร และรายการอาหารกลางวัน มากกว่าผู้ปกครองที่มีสถานภาพโสดและหม้ายหรือหย่าร้าง ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (2563) ได้กล่าวว่า ควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในแต่ละหมู่ให้มีความหลากหลายและเพียงพอ เพื่อให้ร่างกายแข็งแรง มีการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี ไม่เจ็บป่วยบ่อย ร่างกายเจริญเติบโตสมส่วน และระบบต่าง ๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.3.2.4 ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ปกครองส่วนใหญ่มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี อาจมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องโภชนาการ และไม่มีกำลังเงินมากพอที่จะสรรหาอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มาบริโภคได้ ดังนั้นจึงไม่ค่อยพิถีพิถันหรือใส่ใจรายละเอียดเกี่ยวกับประเภทของอาหาร ปริมาณของอาหาร คุณภาพของอาหาร และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร เท่ากับผู้มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ฉะนั้นโรงเรียนจึงมีบทบาทสำคัญที่จะส่งเสริมให้นักเรียนได้รับสารอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ดังที่ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2558) กล่าวว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นประโยชน์โดยตรงต่อนักเรียน อาหารเป็นสิ่งสำคัญสำหรับชีวิต เพื่อให้ร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารต่าง ๆ เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แร่ธาตุ และสารอื่น ๆ ในอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย รวมทั้งใยอาหารและน้ำ เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตและบำรุงสุขภาพให้แข็งแรงสมบูรณ์ร่างกาย เพราะคนเรามีความต้องการสารอาหารต่าง ๆ แตกต่างกันไปขึ้นกับอายุ เพศ กิจกรรม และภาวะของร่างกายที่แตกต่างกัน

4.3.2.5 อาชีพของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็น

เพราะว่าผู้ปกครองแต่ละอาชีพต่างก็มีความคิดเห็นแตกต่างกันออกไป และอาจเป็นเพราะผู้ปกครองส่วนใหญ่มีอาชีพรับจ้างทั่วไป ซึ่งถือว่ามียาได้ระดับปานกลางพอที่จะเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ได้ จึงใส่ใจเกี่ยวกับเรื่องประเภทของอาหาร ปริมาณของอาหาร คุณภาพของอาหาร และรายการอาหารกลางวัน มากกว่าผู้ปกครองที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ ซึ่งวีระชัย (2554) กล่าวว่า นักเรียนได้รับประทานอาหารที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ จะเป็นการส่งเสริมการ พัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม และความสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2563) ที่กล่าวว่า หากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิต้านทานต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้มีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่น ๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อร่างกายได้

4.3.2.6 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้ปกครองมีรายได้ที่ต่างกัน ต่างก็มีความคิดเห็นแตกต่างกันออกไป หากมีรายได้มากก็สามารถที่จะเลือกบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ได้ ต่างจากผู้มีรายได้น้อยก็จะเลือกบริโภคตามกำลังทรัพย์ที่ตัวเองมี และอาจเป็นเพราะว่าผู้ปกครองส่วนใหญ่มีรายได้น้อยไม่เกิน 10,000 บาท ซึ่งถือว่ามียาได้น้อยมาก จึงไม่ได้สนใจเกี่ยวกับปริมาณของอาหาร คุณภาพของอาหาร สุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร และรายการอาหารกลางวัน เท่ากับผู้ปกครองที่มีรายได้สูงมากกว่า แต่ไม่สอดคล้องกับบอโนมา (2558) ที่พบว่า กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการจัดบริการอาหารกลางวัน ไม่แตกต่างกัน ในขณะที่ วันเพ็ญ และคณะ (2562) ที่พบว่า รายได้เป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ .05

4.3.3 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษา พิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร สามารถอภิปรายผลในแต่ละด้าน ดังนี้

4.3.3.1 แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน อาหารจานเดียวประเภท ข้าว พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรมีการจัดเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีรสชาติที่อร่อยถูกหลักโภชนาการ เพิ่มรายการอาหาร ตลอดจนเพิ่มสีสรรอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น ซึ่ง อัมพร (2562) ได้กล่าวว่า การรับประทานอาหารกลางวันจะได้สารอาหารจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุและเกลือแร่อย่างเหมาะสม ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต มีพัฒนาการด้านการเรียนรู้ จดจำ เสริมสร้างภูมิต้านทานโรค และสามารถทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้เป็นปกติ เพราะหากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิต้านทานต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น

4.3.3.2 แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน อาหารจานเดียวประเภท เส้น พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดอาหารประเภทที่ให้พลังงานที่นอกจากข้าวที่เป็นอาหารจานหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี สุกี้ เป็นต้น และควรเพิ่มชนิดของเส้น เช่น เส้นซึ้งยังไฮ้ เส้นเกี่ยมอี เส้นอู๊ดง เส้นพาสต้า ซึ่งจะเป็นทางเลือกให้นักเรียนได้รับ

ประทาน ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงความจำเจ เนื่องจากอาหารประเภทเส้นนำรับประทาน และมีสีส้มมากกว่า ทำให้นักเรียนสามารถรับประทานอาหารได้มากขึ้น ดังที่ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2563) กล่าวว่า อาหารหมู่ที่ 2 ให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย ปริมาณของคาร์โบไฮเดรตอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน สำหรับทุกช่วงวัยคิดเป็นร้อยละ 45-65 ของพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน นอกจากนี้จินดาหฺรา (2562) ได้กล่าวว่า หากนักเรียนได้รับอาหารจากแหล่งเดิมอยู่เสมอ ไม่มีการจัดอาหารในรูปแบบที่หลากหลาย จะส่งผลให้นักเรียนได้รับสารอาหารตามหลักโภชนาการไม่สมบูรณ์ ซึ่ง สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2563) ที่กล่าวว่า หากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิต้านทานต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้มีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่น ๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อร่างกายได้

4.3.3.3 แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน ประเภทอาหารชุด (กับข้าวต่างๆ) พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดรายการอาหารให้มีเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึก เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรสชาติของเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น จัดอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มีรูปแบบอาหารที่หลากหลาย เพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ และมีสีส้มสามารถทานได้ง่าย ซึ่งสอดคล้องกับบอโนมา (2558) กล่าวว่า การจัดอาหารชุด เป็นการจัดอาหาร 2 อย่างขึ้นไปให้เข้ากันได้ดี ทั้งในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัสและสี โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือ ให้คุณค่าทางโภชนาการครบตามต้องการของอาหารแต่ละมื้อ เช่น หมูทอด กระเทียมพริกไทยกับแกงจืดผักกวางตุ้ง แกงมัสมั่นกับผัดคะน้ากับหมู ไข่พะโล้ใส่หมูและเต้าหู้กับแกงส้มผักรวม เป็นต้น และตามที่ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2558) ที่ได้กล่าวว่า เราจึงต้องรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายชนิดและปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายในเด็กวัยเรียนด้วยสารอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียนพลังงาน มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการทำงานของเซลล์ในระบบต่าง ๆ เช่น ระบบหายใจ ระบบประสาท การไหลเวียนของโลหิตการรักษาอุณหภูมิของร่างกาย และการทำกิจกรรมต่าง ๆ

4.3.3.4 แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน ประเภทขนมหวาน พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรลดระดับความหวาน หรือปรับเปลี่ยนเป็นผลไม้ตามฤดูกาลชนิดต่างๆ แทนในบางวัน และควรเพิ่มรายการขนมหวานให้มีความหลากหลาย ทำให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของขนมหวานชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น ซึ่งโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2563) กล่าวไว้ว่า น้ำตาล ให้สารอาหารให้พลังงานแก่ร่างกาย โดยปริมาณน้ำตาลที่เติมลงไปให้อาหารไม่เกินร้อยละ 5 ของพลังงานที่ควรได้รับต่อวัน ขณะเดียวกัน อัมพร (2562) ยังกล่าวว่า หากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิต้านทานต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้มีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่น ๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อร่างกายได้

4.3.3.5 แนวทางการพัฒนาด้านปริมาณของอาหารกลางวัน พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ มีรูปแบบของอาหารให้เลือกหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพออย่างทั่วถึง เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ ส่งผลไปยังการมีสุขภาพดี มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพและเป็นกำลังของชาติในอนาคต ดังที่ อโนมา (2558) กล่าวว่า ความต้องการอาหารของแต่ละคนแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความเปลี่ยนแปลงของร่างกาย สำหรับความต้องการอาหารของวัยเรียน ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายมาก เนื่องจากต่อมต่าง ๆ ที่ผลิตฮอร์โมนทำงานเพิ่มขึ้น อัตราการเจริญเติบโตจึงสูงกว่าวัยอื่น ๆ เพราะเด็กวัยนี้มีกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องทำมากขึ้น จึงมีความต้องการสารอาหารมากกว่าวัยอื่น ๆ ดังนั้น การรับประทานอาหารที่มีสารอาหารสมส่วน เป็นปัจจัยให้เกิดภาวะโภชนาการที่ดี ซึ่งนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดี บุคคลใดที่ได้รับอาหารที่มีคุณค่าเพียงพอมาโดยตลอดตั้งแต่เกิดจนตลอดด้วยเด็ก บุคคลนั้นจะมีร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงและสติปัญญาเจริญงอกงามเต็มที่

4.3.3.6 แนวทางการพัฒนาด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดหาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารที่มีคุณค่าสารอาหารครบ 5 หมู่ ถูกหลักอนามัย อันจะส่งผลให้นักเรียนมีพัฒนาการสมวัย มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด และพร้อมที่จะเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา ดังที่ อโนมา (2558) ได้กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันให้มีคุณภาพจะต้องคำนึงถึงคุณค่าอาหาร ปริมาณเพียงพอ และความสะอาด ฉะนั้น การรับประทานอาหารที่มีสารอาหารสมส่วน เป็นปัจจัยให้เกิดภาวะโภชนาการที่ดี ซึ่งนำไปสู่การมีสุขภาพที่ดี บุคคลใดที่ได้รับอาหารที่มีคุณค่าเพียงพอมาโดยตลอดตั้งแต่เกิดจนตลอดด้วยเด็ก บุคคลนั้นจะมีร่างกายสมบูรณ์แข็งแรงและสติปัญญาเจริญงอกงามเต็มที่

4.3.3.7 แนวทางการพัฒนาด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวันอาหาร พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจำเป็นต้องใส่ใจในขั้นตอนการประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารควรแต่งกายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ สวมหมวก ผูกผ้ากันเปื้อน สวมผ้าปิดปาก และหมั่นทำความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง และควรมีการจัดอบรมให้แก่ผู้ประกอบอาหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการประกอบอาหารให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับอโนมา (2558) กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันนอกจากจะเน้นถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ยังต้องคำนึงความสะอาดปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาล ในขั้นตอนการขนส่ง การเตรียม การปรุง การเก็บ และการเสิร์ฟ ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนรวมถึงสารเคมีต่าง ๆ

4.3.3.8 แนวทางการพัฒนาด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม พบว่า ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดรายการอาหารที่หลากหลาย แปรเปลี่ยนใหม่เสมอๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ย่าง สลับปรับเปลี่ยนหมุนเวียนรายการอาหารตลอดทุกเดือน และควรเพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของรายการอาหารประเภทอื่นๆให้มากขึ้น อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ และสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารได้อย่างเต็มที่ ดังที่ จินดาหระ (2562) ได้กล่าวไว้ว่า หากนักเรียนได้รับอาหารจากแหล่งเดิมอยู่เสมอ ไม่มีการจัดอาหารในรูปแบบที่หลากหลาย ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียนได้รับสารอาหารตามหลักโภชนาการไม่สมบูรณ์ ซึ่งอัมพร (2562) กล่าวว่า การรับประทานอาหารกลางวันจะได้สารอาหาร

จากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุและเกลือแร่อย่างเหมาะสม ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต มีพัฒนาการด้านการเรียนรู้ จดจำ เสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค และสามารถทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้เป็นปกติ เพราะหากร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารน้อยไปจะส่งผลให้มีการเจริญเติบโตไม่เหมาะสมตามวัย เช่น ตัวเล็ก เตี้ย แคระแกร็น ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ เรียนรู้ช้า เป็นต้น และหากได้รับพลังงานมากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย จะส่งผลให้มีน้ำหนักตัวเกินจนนำไปสู่การเป็นโรคอ้วน และโรคอื่น ๆ ซึ่งส่งผลเสียต่อร่างกายได้



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง “แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร” มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัด กรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 4) เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม และ 5) นำเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย (Population) มีจำนวนทั้งสิ้น 215 คน โดยแบ่งเป็นผู้ปกครอง จำนวน 180 คน ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) (งานวิชาการศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 2563) และผู้บริหาร/ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร และหน่วยบริการมินิบรี จำนวน 35 คน ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

และจากการที่ผู้วิจัยประสงค์จะเก็บข้อมูลจากทุกหน่วยประชากร แต่ได้รับข้อมูลมาไม่ครบถ้วน สามารถเก็บรวบรวมข้อมูลได้เพียง 164 คน แบ่งเป็นผู้ปกครอง จำนวน 140 คน และผู้บริหาร/ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน จำนวน 24 คน จึงถือว่าข้อมูลนั้นเป็นข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ลักษณะของเครื่องมือการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaires) ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ฉบับ ดังนี้

1) แบบสอบถามสำหรับผู้ปกครอง แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นข้อคำถาม แบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ

ตอนที่ 3 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่นๆ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Questionnaires)

2) แบบสอบถามสำหรับผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยมีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร (สำหรับผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน) ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ

ตอนที่ 3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยคำตอบย่อยที่แบ่งเป็น 5 ระดับ

ตอนที่ 4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่นๆ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด (Open Ended Questionnaires)

การเก็บรวบรวมข้อมูล ดำเนินการดังนี้

1) ทำหนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลวิจัยจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวม

2) ผู้วิจัยได้จัดทำทีมงานในการช่วยเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัยอบรมและแนะนำทีมงานให้เข้าใจแบบสอบถาม และทดสอบจนเชื่อว่ามี ความชำนาญก่อนการออกเก็บข้อมูลจริงในพื้นที่

3) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามจำนวนที่กำหนด

4) นำข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์ แปรผล สรุปผล และรายงานผลการวิจัย

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ทดสอบค่าที วิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว

5.1 สรุปผล

5.1.1 ข้อมูลสำหรับผู้ปกครอง

5.1.1.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปกครองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุประมาณ 31 - 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 35.71 มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 58.57 มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอาชีพรับจ้างทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 55.00 และมีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 39.29

5.1.1.2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวมอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.566) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบดังนี้

1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.502) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหาร

ชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ) ($\bar{X} = 4.41$, S.D. = 0.493) รองลงมาคือ อาหารจานเดียวประเภทข้าว ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.629) และน้อยที่สุดคือ อาหารจานเดียวประเภทเส้น ($\bar{X} = 3.79$, S.D. = 0.640)

2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.32$, S.D. = 0.625) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.648) รองลงมาคือ อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.655) และน้อยที่สุดคือ ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.698)

3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.650) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด ($\bar{X} = 4.22$, S.D. = 0.857) รองลงมาคือ มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่ ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.752) และน้อยที่สุดคือ อาหารกลางวันมีสีสันท่าน่ารับประทาน ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 0.606)

4) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.721) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก ($\bar{X} = 4.26$, S.D. = 0.819) รองลงมาคือ มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.807) และน้อยที่สุดคือ มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม ($\bar{X} = 3.86$, S.D. = 0.938)

5) ด้านรายการอาหารกลางวันที่น่าสนใจ ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน ด้านรายการอาหารกลางวันที่น่าสนใจ อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.649) เมื่อพิจารณารายการอาหารกลางวันที่น่าสนใจแต่ละประเภท พบดังนี้

5.1) อาหารจานเดียวประเภทข้าว พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารจานเดียวประเภทข้าว อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.58$, S.D. = 0.600) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีข้าวหมูแดง ($\bar{X} = 3.79$, S.D. = 0.766) รองลงมาคือ ข้าวมันไก่ ($\bar{X} = 3.77$, S.D. = 0.771) และน้อยที่สุดคือ ข้าวขาหมู ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 0.859)

5.2) อาหารจานเดียวประเภทเส้น พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารจานเดียวประเภทเส้น อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.731) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส ($\bar{X} = 3.84$, S.D. = 0.752) รองลงมาคือ สุกี้ไก่ ($\bar{X} = 3.82$, S.D. = 0.954) และน้อยที่สุดคือ ก๋วยจั๊บน้ำข้น ($\bar{X} = 3.29$, S.D. = 0.761)

5.3) กับข้าวชนิดต่างๆ พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารประเภทกับข้าวชนิดต่างๆ อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.663) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ไก่ทอด ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.742) รองลงมาคือ แกงจืดผักใส่ไก่ ($\bar{X} = 3.89$, S.D. = 0.524) และน้อยที่สุดคือ ผัดกะเพราหมูสับ ($\bar{X} = 3.27$, S.D. = 0.776)

5.4) ขนมหวาน พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารประเภทขนมหวาน อยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.649) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวโพดคลุกน้ำตาล ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.696) รองลงมาคือ กลัวยบวชชี ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.513) และน้อยที่สุดคือ แกงบวดเผือก ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 0.859)

5.1.1.3 เปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

1) เพศของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่เพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

2) อายุของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีอายุแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

3) สถานภาพของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีสถานภาพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกนั้นไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

4) ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร แตกต่างกัน ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5) อาชีพของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีอาชีพแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร ด้านประเภทของอาหารกลางวัน ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวันที่ยอมรับ แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

6) รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ

ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน และด้านรายการอาหารกลางวัน ที่นิยม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ยกเว้นด้านประเภทของอาหารกลางวัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

5.1.2 ข้อมูลผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน

5.1.2.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 24 คน ส่วนใหญ่มีตำแหน่งเป็นผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 83.34 เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 54.17 มีอายุต่ำกว่า 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.00 ส่วนใหญ่มีสถานะโสด คิดเป็นร้อยละ 75.00 มีประสบการณ์ในการดำเนินงานมาแล้วไม่เกิน 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 62.50 มีการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 79.17 และมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 15,001 - 20,000 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 62.50

5.1.2.2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน โดยรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.42$, S.D. = 0.599) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบดังนี้

1) ด้านวัตถุดิบ พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านวัตถุดิบ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$, S.D. = 0.348) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการจัดซื้อวัตถุดิบสัปดาห์ละ 2 ครั้ง ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีการจัดลำดับการใช้วัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่นำเข้ามาก่อน จะถูกนำมาใช้ก่อน และวัตถุดิบที่นำเข้ามาภายหลัง จะถูกนำมาใช้ถัดไป ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.482) และน้อยที่สุดคือ มีการเก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.511)

2) ด้านบุคลากร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านบุคลากร อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.762) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ จำนวนบุคลากรมีความเพียงพอในการประกอบอาหารกลางวัน ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันมีสุขภาพที่ดี ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.722) และน้อยที่สุดคือ เน้นการมีส่วนร่วมในการทำงานของบุคลากรทุกระดับ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.25$, S.D. = 0.847)

3) ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.657) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจาก

มากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ โรงอาหารกลางวันมีอากาศถ่ายเทสะดวก ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$, S.D. = 0.442) รองลงมาคือ มีพื้นที่และบริเวณโดยรอบที่รับประทานอาหารเช้ากลางวันมีความสะอาด ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.511) และน้อยที่สุดคือ มีการทำความสะอาดโรงอาหารวันละ 2 ครั้ง ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.75$, S.D. = 1.511)

4) ด้านการบริหารจัดการ พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน ด้านการบริหารจัดการ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.45$, S.D. = 0.850) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการจัดสรรงบประมาณในการจัดอาหารกลางวันอย่างเพียงพอ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.482) รองลงมาคือ มีการมอบหมายงานและกระจายงานอย่างเหมาะสม ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.63$, S.D. = 0.711) และน้อยที่สุดคือ มีการจัดทำแผนงานประจำปีในการประกอบอาหารกลางวัน ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 1.176)

5.1.2.3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น โดยรวม มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.73$, S.D. = 0.371) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบดังนี้

1) ด้านประเภทของอาหารกลางวัน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.81$, S.D. = 0.391) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวประเภทข้าว ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.859) รองลงมาคือ ขนมหวาน ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.96$, S.D. = 0.908) และน้อยที่สุดคือ อาหารจานเดียวประเภทเส้น กลางวันผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.37$, S.D. = 0.824)

2) ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.65$, S.D. = 0.633) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.92$, S.D. = 0.974) รองลงมาคือ ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่าเป็น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.63$, S.D. = 0.924) และน้อยที่สุดคือ อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอ

ต่อความต้องการ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.42$, S.D. = 0.881)

3) ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.62$, S.D. = 0.543) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 0.929) รองลงมาคือ อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.63$, S.D. = 1.013) และน้อยที่สุดคือ รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.33$, S.D. = 0.868)

4) ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวัน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 0.445) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงจากมากไปหาน้อย พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อมีอาการไอหรือจาม ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.900) รองลงมาคือ มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.88$, S.D. = 0.900) และน้อยที่สุดคือ มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.54$, S.D. = 0.977)

5) ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ด้านรายการอาหารกลางวันที่นิยม มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.57$, S.D. = 0.398) เมื่อพิจารณารายการอาหารกลางวันที่นิยมแต่ละประเภท พบดังนี้

5.1) อาหารจานเดียวประเภทข้าว พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า อาหารจานเดียวประเภทข้าว มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 0.532) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวมันไก่ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.33$, S.D. = 0.702) รองลงมาคือ ข้าวขาหมู ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.900) และน้อยที่สุดคือ ข้าวผัดหมู ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.71$, S.D. = 0.955)

5.2) อาหารจานเดียวประเภทเส้น พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า อาหารจานเดียวประเภทเส้น มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.73$, S.D. = 0.429) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใสและราดหน้าหมู ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า มีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.04$, S.D. = 0.908) รองลงมาคือ ผัดซีอิ้วหมู ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า

มีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 3.92$, S.D. = 0.881) และน้อยที่สุดคือ สุกี้ไก่ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.46$, S.D. = 1.021)

5.3) กับข้าวชนิดต่างๆ พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า กับข้าวชนิดต่างๆ มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.72$, S.D. = 0.395) โดยรายการอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ เต้าหู้ทรงเครื่อง ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.29$, S.D. = 0.751) รองลงมาคือ แกงจืด เต้าหู้หมูสับ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.21$, S.D. = 0.833) และน้อยที่สุดคือ แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.25$, S.D. = 0.794)

5.4) ขนมหวาน พบว่า ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่า ขนมหวาน มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับสูง ($\bar{X} = 3.77$, S.D. = 0.398) โดยรายการขนมหวานที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ข้าวโพดเปียก ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.797) รองลงมาคือ ข้าวโพดคลุกน้ำตาล ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพสูง ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 0.881) และน้อยที่สุดคือ บัวลอยน้ำกะทิ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน มีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.13$, S.D. = 0.612)

5.1.2.4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร สามารถสรุปได้ดังนี้

1) แนวทางการพัฒนาด้านประเภทอาหารกลางวัน

1.1) อาหารจานเดียวประเภทข้าว เนื่องจากข้าวจัดเป็นอาหารจานหลักที่มีความสำคัญยิ่งในการดำรงชีวิตประจำวันของนักเรียน โดยเฉพาะนักเรียนที่อยู่ในวัยเรียน เพื่อให้ได้รับอาหารที่ดีและมีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ อันจะส่งผลให้นักเรียนมีสุขภาพที่สมบูรณ์แข็งแรง มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด และทำให้สามารถเรียนหนังสือได้ดีขึ้น ดังนั้น รายการอาหารจานเดียวประเภทข้าว จึงควรมีการจัดเตรียมวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีรสชาติที่อร่อยถูกหลักโภชนาการ เพิ่มรายการอาหาร ตลอดจนเพิ่มสีสรรอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

1.2) อาหารจานเดียวประเภทเส้น เนื่องจากนักเรียนเป็นวัยที่กำลังเติบโต และอยู่ในวัยเรียน มีการทำกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องใช้แรงเพิ่มมากขึ้น เช่น เล่นกีฬา กิจกรรมเกี่ยวกับการเรียน อาหารประเภทให้พลังงานจึงมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของร่างกายมาก ถ้าร่างกายได้รับอาหารที่ดีและครบถ้วนก็จะมีผลทำให้ร่างกายเจริญเติบโตได้เต็มที่และเป็นผู้ใหญ่ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ในภายภาคหน้าได้ ดังนั้น รายการอาหารจานเดียวประเภทเส้น จึงควรแนะนำการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โดยให้กินอาหารครบทั้ง 5 หมู่ กินอาหารให้ครบ 3 มื้อ ควรจัดอาหารประเภทที่ให้พลังงานที่นอกจากข้าวที่เป็นอาหารจานหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี สุกี้ เป็นต้น และควรเพิ่มชนิดของเส้น เช่น เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นก๊วยม้อ เส้นอูด้ง เส้นพาสต้า ซึ่งจะเป็นทางเลือกให้นักเรียนได้รับประทาน ทั้งนี้เพื่อหลีกเลี่ยงความจำเจ เนื่องจากอาหารประเภทเส้นน่ารับประทาน และมีสีสรรมากกว่า ทำให้นักเรียนสามารถรับประทานอาหารได้มากขึ้น

1.3) อาหารชุด (กับข้าวต่าง) การบริโภคอาหารที่มีปริมาณและคุณค่าเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเด็กวัยเรียน ควรได้รับการเอาใจใส่เรื่องการรับประทานอาหารให้มากขึ้น เนื่องจากอาหารมีความสำคัญกับเด็ก การได้รับคุณค่าทางอาหารที่เพียงพอจะส่งผลให้เด็กมีสุขภาพดี เพราะปริมาณและคุณภาพของอาหารจะมีผลต่อการเจริญเติบโตของเด็กไปตลอดชีวิต ดังนั้น จึงควรจัดรายการอาหารให้มีเนื้อสัตว์หลากหลายชนิด เช่น ปลา กุ้ง ปลาหมึก เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรสสัมผัสของเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น จัดอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ มีรูปแบบอาหารที่หลากหลาย เพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ และมีสีสันสามารถทานได้ง่าย

1.4) ขนมหวาน ปัจจุบันพบว่าเด็กที่อยู่ในเมืองมีโอกาสอ้วนมากกว่าเด็กที่อยู่ในชนบท ทั้งนี้อาหารการกินในเมืองสมบูรณ์กว่า ทำให้เด็กในเมืองรับประทานอาหารว่างหรือรับประทานอาหารหลายมื้อมากกว่าเด็กชนบท แต่กลับออกกำลังกายน้อยกว่า อาจเนื่องมาจากไม่มีที่โล่งสำหรับวิ่งเล่น จึงเฝ้าดูแต่โทรศัพท์หรือโทรทัศน์ตลอดทั้งวัน ส่งผลให้เกิดปัญหาตามมา เช่น โรคอ้วน ซึ่งเป็นสาเหตุที่สำคัญของการเจ็บป่วยที่สูงขึ้น ดังนั้น รายการอาหารประเภทขนมหวาน ควรลดระดับความหวาน หรือปรับเปลี่ยนเป็นผลไม้ตามฤดูกาลชนิดต่างๆ แทนในบางวัน และควรเพิ่มรายการขนมหวานให้มีความหลากหลาย เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของขนมหวานชนิดอื่น ๆ ให้มากขึ้น

2) แนวทางการพัฒนาด้านปริมาณของอาหารกลางวัน โครงการอาหารกลางวันเป็นกิจกรรมที่จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ครบถ้วนและเพียงพอ ถูกหลักโภชนาการ เป็นหลักประกันว่าอย่างน้อยในวันนั้นนักเรียนได้รับสารอาหารต่าง ๆ หนึ่งในสามของความต้องการในหนึ่งวัน ดังนั้นเพื่อให้เด็กนักเรียนได้มีพัฒนาการตามวัย จึงควรจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ มีรูปแบบของอาหารให้เลือกหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพออย่างทั่วถึง เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ ส่งผลไปยังการมีสุขภาพดี มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพและเป็นกำลังของชาติในอนาคต

3) แนวทางการพัฒนาด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน โรงเรียนนอกจากจะเป็นสถานบริการให้ความรู้แก่เยาวชนแล้ว ยังเป็นแหล่งเลี้ยงดู อบรม และเสริมสร้างบุคลิกภาพ และทัศนคติต่าง ๆ อีกด้วย เด็กในวัยเรียนจะมีบุคลิกภาพดีเพียงใดนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับส่วนประกอบหลายๆ อย่าง ซึ่งการรับประทานอาหารเช้าของเด็กในวัยนี้ก็เป็นส่วนประกอบสำคัญอีกส่วนหนึ่ง เพราะอาหารมีอิทธิพลต่อจิตใจ สุขภาพทางกาย ทางสมอง ประสิทธิภาพในการเรียน การเล่น ดังนั้นศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดหาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารที่มีคุณค่าสารอาหารครบ 5 หมู่ ถูกหลักอนามัย อันจะส่งผลให้นักเรียนมีพัฒนาการสมวัย มีสติปัญญาเฉลียวฉลาด และพร้อมที่จะเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา

4) แนวทางการพัฒนาด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวันอาหารเนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ร่างกายจะเจริญเติบโต มีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรงสมบูรณ์ เมื่อได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ไม่มีสารพิษเจือปน หรือสารปนเปื้อนที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย

อาหารจึงเป็นรากฐานของสุขภาพอนามัยของมนุษย์ ต่อร่างกาย ตั้งแต่เด็กจนถึงวัยชรา ดังนั้น การจัดให้บริการอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจำเป็นต้องใส่ใจในขั้นตอนการประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารควรแต่งกายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ สวมหมวก ผูกผ้ากันเปื้อน สวมผ้าปิดปาก และหมั่นทำความสะอาดพื้นที่บริเวณโรงอาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง และควรมีการจัดอบรมให้แก่ผู้ประกอบอาหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการประกอบอาหารให้มากยิ่งขึ้น

5) แนวทางการพัฒนาด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม การจัดบริการอาหารกลางวันเป็นการส่งเสริมภาวะโภชนาการของนักเรียนให้ดีขึ้น อาหารมีความปลอดภัย มีคุณค่า มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายคือ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ บำรุงสมอง ทำให้เฉลียวฉลาด ช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ ดังนั้น จึงควรจัดรายการอาหารที่หลากหลาย แปลกใหม่เสมอๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม ย่าง สลับปรับเปลี่ยนหมุนเวียนรายการอาหารตลอดทุกเดือน และควรเพิ่มรายการอาหารที่แปลกใหม่ เพื่อให้นักเรียนได้รู้จักลักษณะและรูปแบบของรายการอาหารประเภทอื่นๆให้มากขึ้น อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรง มีกำลังเคลื่อนไหวในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ และสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารได้อย่างเต็มที่

5.2 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยได้นำเสนอข้อเสนอแนะ 2 ด้าน ได้แก่ ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในครั้งนี้ และข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

5.2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในครั้งนี้

5.2.1.1 การวิจัยครั้งนี้พบว่า ผู้ปกครองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุประมาณ 31 - 40 มีการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี มีอาชีพรับจ้างทั่วไป และมีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาท เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างมีรายได้น้อย จึงอาจทำให้ไม่มีกำลังทรัพย์ในการจัดหาอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียนได้ ดังนั้นศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จึงควรแนะนำผู้ปกครองในการจัดเตรียมอาหารให้นักเรียนได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับวัย นอกจากนี้ยังควรจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ มีรูปแบบของอาหารให้เลือกหลากหลาย และมีปริมาณเพียงพออย่างทั่วถึง เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ ส่งผลไปยังการมีสุขภาพดี มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพและเป็นกำลังของชาติในอนาคต

5.2.1.2 การวิจัยครั้งนี้พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นว่ามีประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวัน อยู่ในระดับสูง โดยด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ด้านรายการอาหารกลางวันที่ยินยอม ดังนั้นผู้บริหารศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ควรจัดเตรียมรายการอาหาร (เมนูอาหาร) ไว้ล่วงหน้าอย่างน้อย 1-2 สัปดาห์ เพื่อจะได้มีการจัดเตรียมรายการอาหาร และควรมีการปิดประกาศแจ้งให้นักเรียนได้ทราบล่วงหน้า อีกทั้งควรแจ้งให้นักเรียนได้รู้ถึงคุณค่าและประโยชน์ที่พึงได้รับจากสารอาหารเหล่านั้นด้วย และที่สำคัญคือควรจัดอาหารที่มีลักษณะรูปแบบและสีสนับรับประทาน

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยในครั้งต่อไป

ในการวิจัยครั้งต่อไปควรจะได้มีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมในเรื่องต่อไปนี้

5.2.2.1 ควรทำการวิจัยด้านอาหารเกี่ยวกับรายการอาหารตรงกับความต้องการของนักเรียนที่จัดบริการโครงการอาหารกลางวันเพื่อให้ได้แนวทางและเป็นแบบอย่างการปฏิบัติที่ดีกับโรงเรียนอื่นๆ ต่อไป

5.2.2.2 ควรทำการศึกษาในเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการดำเนินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพื่อที่จะได้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ และนำไปปรับปรุงแก้ไขต่อไป

5.2.2.3 ควรทำการศึกษาการติดตามผลการดำเนินโครงการอาหารกลางวันตลอดทุกปีการศึกษา เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวัน และควรวางระบบในการดำเนินโครงการให้เข้มแข็งและสามารถใช้ในปีการศึกษาต่อไปได้ เพื่อให้โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนมีการพัฒนาอย่างแท้จริง



เอกสารอ้างอิง

- กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ. 2559. **คู่มือการดำเนินงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน**. สกสศ. ลาดพร้าว, กรุงเทพฯ. คทาวิฑูร พรหมายน. 2545. **ประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของข้าราชการตำรวจ กองตรวจคนเข้าเมือง: ศึกษาเฉพาะกรณีข้าราชการตำรวจฝ่าย 1 ฝ่าย 2**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชารัฐศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- งานวิชาการศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร. 2563. **สถิติจำนวนนักเรียน**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.csec.ac.th/csec/>, 20 กุมภาพันธ์ 2563.
- จงรักษ์ มีอุสาค. 2551. **แนวทางการพัฒนาประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากรองค์การบริหารส่วนจังหวัดกำแพงเพชร**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชายุทธศาสตร์การพัฒนา, มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- จินดาหรรษา พวงมาลา. 2562. **แนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านบางแก้ว**. วารสารอิเล็กทรอนิกส์ทางการศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 12, 4: 824 - 837.
- ชนมณีภา ช่างทอง และชญาพิมพ์ อุสาโท. 2558. **การศึกษาประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดไทร(ถาวรพรหมานุกูล)**. วารสารอิเล็กทรอนิกส์ทางการศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 10, 3 (เดือนกรกฎาคม - กันยายน): 556 - 566.
- ขวลิต ประภวานนท์. 2554. **พฤติกรรมองค์การ**. ซีระฟิล์มและโซเท็กซ์, กรุงเทพฯ.
- โชคชัย จรุงสรายุ. 2560. **ประสิทธิผลการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ตะวัน สาดแสง. 2554. **สร้างคนสร้างองค์กร: คัมภีร์เพิ่มทักษะการบริหาร**. ซีเอ็ดดูเคชั่น, กรุงเทพฯ.
- ดิน ปรัชญพฤทธิ. 2553. **ทฤษฎีองค์การ**. พิมพ์ครั้งที่ 4 ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- ธงชัย สันติวงษ์. 2552. **กลยุทธ์การจัดการ**. รุ่งแสงการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ธีรวุฒิ ประทุมนพรัตน์. 2554. **การบริหารนักเรียน**. โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ.
- นันทพร วีระวัฒน์. 2555. **ภาวะเตี้ยและภาวะอ้วนของเด็กในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน**. วิทยาลัยแพทยศาสตร์พระมงกุฎเกล้า, กรุงเทพฯ.
- บงกชพรพร ปิ่นสวาสดี, กิตติ สรณเจริญพงศ์, สุวิมล ทรัพย์วิโรบล, สนิรัตน์ พรเกษมสุข, พิชญ์นันท์ มงคลสุจริตกุล และ นันทภรณ์ สิทธิโก. 2562. **การพัฒนารูปแบบการจัดอบรมแม่ครัวสำหรับโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร**. วารสารโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 54, 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม): 23-33.
- พิริยะ ผลพิรุฬห์. 2552. **การวางแผนกลยุทธ์และการวิเคราะห์โครงการ**. ไทยพัฒนารายวันการพิมพ์, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- เพ็ญพันธ์ จัตุรภัทร์. 2560. การบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนบ้านกองแขก จังหวัดเชียงใหม่ ที่สอดคล้องกับแนวปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษา, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รวีโรจน์ อนันตธนาชัย และคณะ. 2559. การพัฒนาสารอาหารไทยเพื่อสุขภาพบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน. วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต. 3, 1 (มกราคม-ธันวาคม): 59-74.
- วันนยา แก้วสีหมอ. 2559. สภาพปัญหาและความพึงพอใจต่อการดำเนินงานโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน สังกัดกองกำกับการตำรวจตระเวนชายแดนที่ 12. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วันทาศิริ สิงห์สถิต. 2555. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการนำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาไปปฏิบัติ : กรณีศึกษาเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา สมุทรปราการ เขต 1. วิทยานิพนธ์สังคมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานโยบายสาธารณะ คณะสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วันเพ็ญ นาโสก และณิตชาธร ภาโนมัย. 2562. พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และปัจจัยที่ส่งผลต่อภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุในอำเภอเมือง จังหวัดเลย. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาโภชนศาสตร์เพื่อสุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิเชียร วิทยาอุดม. 2550. พฤติกรรมองค์การ: ศึกษากรณีโรงพยาบาลตำรวจ. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขารัฐศาสตร์และรัฐประศาสนศาสตร์ คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิทยา ด้านธำรงกุล. 2546. การบริหาร. เอ็ดดูเคชั่น, กรุงเทพฯ.
- วิภาดา คูปตานนท์. 2551. การจัดการและพฤติกรรมองค์การ: เทคนิคการจัดการสมัยใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 3 ส. เจริญการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วิรดา อรรถเมธากุลและพิศมัย อานัญจวิณิชย์. 2559. ภาวะโภชนาการ พลังงาน และสารอาหารที่ได้รับประจำวันของนักศึกษาหลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี ราชบุรี. วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี นครราชสีมา ปีที่ 2 ฉบับที่ 21 (กรกฎาคม-ธันวาคม), 88-103. .
- วิลาวรรณ รพีพิศาล. 2550. หลักการจัดการ. วิจิตต์เหตุการณ์พิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วีระชัย ศรีเมือง. 2554. การประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดสุรินทร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- วีระนารถ มานะกิจ และพรรณี ประเสริฐวงษ์. 2551. การจัดการองค์การและการบริหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2554. **องค์การและการจัดการ (Organization and Management)**. โรงพิมพ์พัฒนาศึกษา, กรุงเทพฯ.
- ศิริชัย พงษ์วิชัย. 2555. **การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์เน้นสำหรับงานวิจัย**. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ศิริศักดิ์ สุนทรไชย. 2559. **สถานภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนในจังหวัดนนทบุรี : กรณีศึกษา 2 โรงเรียนในอำเภอบางกรวย**. วารสารสุขุทัยธรรมมาธิราช, 21, 1 (มกราคม-มิถุนายน).
- ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร. 2563. **ข้อมูลสถานศึกษา**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://www.csec.ac.th/csec/>, 11 กรกฎาคม 2563.
- สมพงษ์ เกษมสิน. 2554. **การบริหารงานบุคคลแบบใหม่**. โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, กรุงเทพฯ.
- สมาน รังสิโยภุชงค์ และสุธี สุทธิสมบูรณ์. 2550. **การจัดการองค์การ**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- สาธิต เมืองสมุทร. 2562. **ผลของตำรับอาหารไทยมื้อกลางวันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน:กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก**. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 13, 1 (มกราคม - เมษายน): 284-301.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2563. **คู่มือประชาชน ฉบับบริโภค**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <https://www.fda.moph.go.th/>, 7 มิถุนายน 2563.
- สำนักงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน. 2544. **ความเป็นมาของกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.obecschoollunch.com/history/>, 10 มิถุนายน 2563.
- สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2558. **ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย**. กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.
- อโนมา ทองสีบสาย. 2558. **ความคิดเห็นต่อการจัดการบริการอาหารกลางวันของอาจารย์และนักศึกษามหาวิทยาลัยรังสิต**. สารนิพนธ์หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อังคณา จารุพินทุโสภณ. 2561. **ผลของการใช้คู่มือการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กอนุบาลโรงเรียนกองทัพบกอุปถัมภ์ เพชรราชูธิยาในพระอุปถัมภ์ฯ**. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, 13, 1 (มกราคม-มิถุนายน): 79-90.
- อัมพร เบญจพลพิทักษ์. 2562. **พฤติกรรมทางเพศของวัยรุ่น**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://www.ricd.go.th/smartteen/>, 12 พฤศจิกายน 2562.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

อาคม ปัญญาแก้ว. 2554. ปัจจัยการบริหารและกระบวนการบริหารองค์การที่มีผลต่อสมรรถนะหลักในการปฏิบัติงานของหัวหน้าสถานีนามัย เขตโซนเหนือ จังหวัดขอนแก่น. วารสารวิจัย มข, 16, 7 (กันยายน-ตุลาคม 2554): 855-863.

Best, J.W., 1981. *Research in Education*. New Jersey : Practice-Hall.

Likert, Rensis. 1999. *The Method of Construction and Attitude Scale, Reading in Attitude Theory and Measurement*. Wiley & Son, New York.





ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
- ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์
- ภาคผนวก ค เครื่องมือการวิจัย
- ภาคผนวก ง ผลการคำนวณค่า IOC
- ภาคผนวก จ ตัวอย่างบรรยากาศการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย
- ภาคผนวก ฉ ตัวอย่างรายการอาหารกลางวัน

ภาคผนวก ก

หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย





ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๔๗

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถิตย์พงษ์ มั่นหล่ำ

ด้วยนางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวสุมิตา สุขหอม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๗๑๔๐ ๔๓๐๗



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๔๘

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน อาจารย์สาธิต เมืองสมบูรณ์

ด้วยนางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวสุมิตา สุขหอม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๗๑๔๐ ๔๓๐๗



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๔๙ วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เขาวลิต อุปฐาก

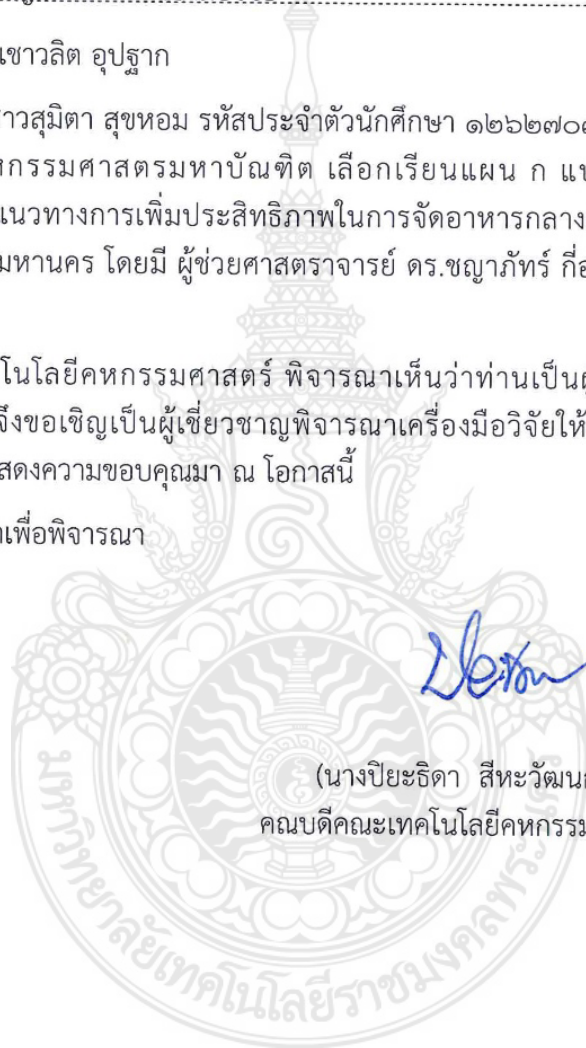
ด้วยนางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัทร์ กี่อาริโอ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวสุมิตา สุขหอม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๕๐ วันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร

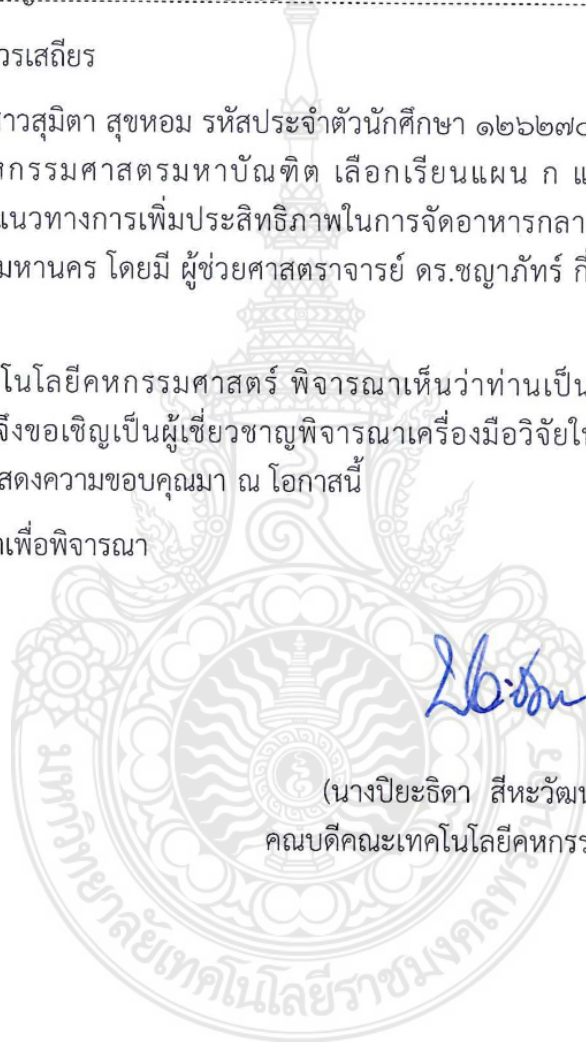
ด้วยนางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวสุมิตา สุขหอม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๐๕๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย
เรียน ดร.สุจินต์ ว่างใหม่

ด้วยนางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกรเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวสุมิตา สุขหอม จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๗๑๔๐ ๔๓๐๗

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๑๘๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตขอรับข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาพิเศษประจำจังหวัดสมุทรปราการ

ด้วย นางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัว ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตขอรับข้อมูลจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวสุมิตา สุขหอม เข้าเก็บข้อมูลเพื่อพัฒนาเครื่องมือวิจัย โดยใช้แบบสอบถามในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร กับผู้ปกครอง จำนวน ๓๐ คน ระหว่างวันที่ ๓๑ สิงหาคม - ๑ กันยายน ๒๕๖๓ ณ ศูนย์การศึกษาพิเศษประจำจังหวัดสมุทรปราการ จักเป็นพระคุณยิ่ง และ ขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๗๑๔๐ ๔๓๐๗

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๔๑๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตกระทืบเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง

ด้วย นางสาวสุมิตา สุขหอม รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๒๗๐๗๐๓๕๐๙-๘ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำ
วิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ
ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาต
ขออนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นางสาวสุมิตา สุขหอม เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์
โดยใช้แบบสอบถาม ในหัวข้อ แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษ
ส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร กับกลุ่มผู้ปกครอง ผู้บริหาร และผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน
จำนวน ๑๙๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๒๒ กันยายน ๒๕๖๓ ณ ศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง
และศูนย์การศึกษาพิเศษ ส่วนกลาง หน่วยบริการมินบุรี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ
โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๗๑๔๐ ๔๓๐๗



ภาคผนวก ค

เครื่องมือการวิจัย

แบบสอบถาม

เรื่อง แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง
จังหวัดกรุงเทพมหานคร

คำอธิบาย

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 4) เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม และ 5) นำเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร

นักเรียนของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ ดังนั้น อาหารกลางวันจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ การจัดอาหารกลางวันจึงต้องมีความสะอาด มีคุณภาพที่ดี และได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ ถูกหลักโภชนาการ อันจะช่วยให้เด็กที่มีความจำเป็นพิเศษมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง และนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษจะต้องได้รับประทานอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการ จึงจะเป็นส่วนช่วยทำให้พัฒนาการทางด้านร่างกาย และสติปัญญาดีขึ้น จากการวิจัยและศึกษาในครั้งนี้ จะเป็นแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครต่อไป

คำชี้แจง

1) แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ตอน มีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 3 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

2) ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากท่าน โปรดตอบแบบสอบถามฉบับนี้ทุกข้อ และตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริง เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาเป็นแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครต่อไป

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเพื่อการศึกษานี้เป็นอย่างดีซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากแบบสอบถามฉบับนี้จะถูกเก็บเป็นความลับไม่มีผลกระทบต่อผู้ทำแบบสอบถาม และองค์กรแต่อย่างใด

นางสาวสุมิตา สุขหอม

นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หน้าตัวเลือกที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุดและกรณากรอกรายละเอียดลงในช่องว่างที่กำหนด

1. เพศ

 ชาย หญิง

2. อายุ

 ต่ำกว่า 20 ปี 21 - 30 ปี 31 - 40 ปี 41 - 50 ปี 51 - 60 ปี 61 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพ

 โสด สมรส หม้าย/หย่าร้าง

4. ระดับการศึกษา

 ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

 ข้าราชการ พนักงานบริษัทเอกชน พนักงานของรัฐ ธุรกิจส่วนตัว รับจ้างทั่วไป ไม่ได้ประกอบอาชีพ อื่นๆ (โปรดระบุ)

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

 ไม่เกิน 10,000 บาท 10,001 - 20,000 บาท 20,001 - 30,000 บาท 30,001 บาท ขึ้นไป**ตอนที่ 2** ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นทางด้านขวามือของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงระดับเดียว

โดยกำหนดคะแนนให้	5	หมายถึง	มากที่สุด
	4	หมายถึง	มาก
	3	หมายถึง	ปานกลาง
	2	หมายถึง	น้อย
	1	หมายถึง	น้อยที่สุด

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน						
1.1	อาหารจานเดียวประเภทข้าว					
1.2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น					
1.3	อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ)					
1.4	ขนมหวาน					
2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน						
2.1	อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
2.2	อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
2.3	ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน						
3.1	รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย					
3.2	อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด					
3.3	อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน					
3.4	อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย					
3.5	มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่					
4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน						
4.1	มีการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม และแมสทุกครั้ง					
4.2	มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร					
4.3	มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว					
4.4	มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก					
4.5	มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม					
5. รายการอาหารกลางวันที่นิยม						
5.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว						
5.1.1	ข้าวมันไก่					
5.1.2	ข้าวหมูแดง					
5.1.3	ข้าวขาหมู					
5.1.4	ข้าวผัดใส่กรอก					
5.1.5	ข้าวผัดหมู					
5.1.6	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
5.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น						
5.2.1	สุกน้ำไก่					
5.2.2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่					
5.2.3	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส					
5.2.4	ก๋วยเตี๋ยวม้วนน้ำใส					
5.2.5	บะหมี่หมูแดง					
5.2.6	ราดหน้าหมู					
5.2.7	ผัดซีอิ้วหมู					
5.2.8	ก๋วยจั๊บน้ำข้น					
5.2.9	ผัดเส้นหมี่					
5.2.10	ผัดหมี่กะโรนี					
5.2.11	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					
5.3 กับข้าวชนิดต่างๆ						
5.3.1	ไข่พะโล้					
5.3.2	ไข่ตุ๋น					
5.3.3	ไก่น้ำแดง					
5.3.4	ไก่ทอด					
5.3.5	ไก่กระเทียม					
5.3.6	หมูหวาน					
5.3.7	เต้าหู้ทรงเครื่อง					
5.3.8	ผัดกะเพราหมูสับ					
5.3.9	ผัดผักรวม					
5.3.10	ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ไข่					
5.3.11	ผัดเปรี้ยวหวาน					
5.3.12	แกงจืดผักใส่ไก่					
5.3.13	ซूपไก่มันฝรั่ง					
5.3.14	แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ					
5.3.15	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ					
5.3.16	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					
5.4 ขนมหวาน						
5.4.1	ข้าวโพดคลุกน้ำตาล					
5.4.2	น้ำแข็งใสน้ำตาล					

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
5.4.3	เฉาก๊วย					
5.4.4	ขนมชั้น					
5.4.5	วุ้นน้ำแดง					
5.4.6	วุ้นกะทิ					
5.4.7	กล้วยบวชชี					
5.4.8	แกงบวดฟักทอง					
5.4.9	แกงบวดเผือก					
5.4.10	บัวลอยน้ำกะทิ					
5.4.11	สาหร่ายน้ำกะทิ					
5.4.12	ชาหริ่มน้ำกะทิ					
5.4.13	ลอดช่องน้ำกะทิ					
5.4.14	ข้าวโพดเปียก					
5.4.15	เต้าส่วน					
5.4.16	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

ตอนที่ 3 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง
จังหวัดกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน

1.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว

.....

.....

1.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น

.....

.....

1.3 อาหารชุด (กับข้าวต่างๆ)

.....

.....

1.4 ขนมหวาน

.....

.....

.....

2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

5. รายการอาหารกลางวันที่นิยม

.....

.....

.....

6. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

* ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี **

แบบสอบถาม

เรื่อง แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง
จังหวัดกรุงเทพมหานคร

คำอธิบาย

แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาการดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลางจังหวัดกรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร 4) เพื่อเปรียบเทียบประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม และ 5) นำเสนอแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

นักเรียนของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร เป็นนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ ดังนั้น อาหารกลางวันจึงเป็นสิ่งสำคัญสำหรับนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษ การจัดอาหารกลางวันจึงต้องมีความสะอาด มีคุณภาพที่ดี และได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ ถูกหลักโภชนาการ อันจะช่วยทำให้นักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง และนักเรียนที่มีความจำเป็นพิเศษจะต้องได้รับประทานอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการ จึงจะเป็นส่วนช่วยทำให้พัฒนาการทางด้านร่างกาย และสติปัญญาดีขึ้น จากการวิจัยและศึกษาในครั้งนี้ จะเป็นแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครต่อไป

คำชี้แจง

1) แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 4 ตอน มีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ตอนที่ 4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

2) ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากท่าน โปรดตอบแบบสอบถามฉบับนี้ทุกข้อ และตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริง เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาเป็นแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานครต่อไป

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถามและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเพื่อการศึกษาในครั้งนี้เป็นอย่างดีซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากแบบสอบถามฉบับนี้จะถูกเก็บเป็นความลับไม่มีผลกระทบต่อผู้ทำแบบสอบถาม และองค์กรแต่อย่างใด

นางสาวสุมิตา สุขหอม

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หน้าตัวเลือกที่ตรงกับความเป็นจริงของท่านมากที่สุดและกรณากรอรายละเอียดลงในช่องว่างที่กำหนด

1. ตำแหน่ง

- ผู้อำนวยการสถานศึกษา
 หัวหน้าฝ่าย
 ผู้รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวัน

2. เพศ

- ชาย หญิง

3. อายุ

- ต่ำกว่า 30 ปี 31-40 ปี
 41-50 ปี 51 ปีขึ้นไป

4. สถานภาพ

- โสด สมรส
 หม้าย/หย่าร้าง

5. ประสบการณ์ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน

- ไม่เกิน 5 ปี 6-10 ปี
 11 ปีขึ้นไป

6. ระดับการศึกษา

- ปริญญาตรี ปริญญาโท
 ปริญญาเอก

7. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- ไม่เกิน 15,000 บาท 15,001 - 20,000 บาท
 20,001 - 30,000 บาท 30,001 บาท ขึ้นไป

ตอนที่ 2 การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ระดับความสำคัญ ทางด้านขวามือของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงระดับเดียว

โดยกำหนดคะแนนให้	5	หมายถึง	มากที่สุด
	4	หมายถึง	มาก
	3	หมายถึง	ปานกลาง
	2	หมายถึง	น้อย
	1	หมายถึง	น้อยที่สุด

ข้อที่	การดำเนินงานในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความสำคัญ				
		5	4	3	2	1
1. ด้านวัตถุดิบ						
1.1	มีการวางแผนการซื้อวัตถุดิบล่วงหน้า					
1.2	วัตถุดิบที่ซื้อมีความสดใหม่และสะอาด					
1.3	มีการแยกประเภทของวัตถุดิบ เช่น ของสด ของแห้ง เครื่องปรุง					
1.4	มีการจัดซื้อวัตถุดิบสัปดาห์ละ 2 ครั้ง					
1.5	มีการเก็บรักษาวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม					
1.6	มีการจัดลำดับการใช้วัตถุดิบ โดยวัตถุดิบที่นำเข้ามาก่อน จะถูกนำมาใช้ก่อน และวัตถุดิบที่นำเข้ามาภายหลัง จะถูกนำมาใช้ถัดไป					
2. ด้านบุคลากร						
2.1	บุคลากรมีความรู้ ความเข้าใจในวัตถุประสงค์ และเป้าหมายของการจัดอาหารกลางวัน					
2.2	ทักษะฝีมือของบุคลากรไม่มีความสม่ำเสมอในการประกอบอาหารกลางวัน					
2.3	จำนวนบุคลากรมีความเพียงพอในการประกอบอาหารกลางวัน					
2.4	มีการส่งเสริมให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการจัดอาหารกลางวันมีสุขภาวะที่ดี					
2.5	เน้นการมีส่วนร่วมในการทำงานของบุคลากรทุกระดับ					
2.6	มีการพัฒนาบุคลากรโดยการจัดฝึกอบรมด้านอาหารกลางวัน					
3. ด้านอาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม						
3.1	สถานที่ประกอบอาหารกลางวันมีความสะอาด และถูกสุขอนามัย					
3.2	พื้นที่และบริเวณโดยรอบที่รับประทานอาหารกลางวันมีความสะอาด					
3.3	มีการติดตั้งตู้น้ำเย็นที่สะอาดและปลอดภัยให้กับผู้ปกครองและนักเรียนได้ดื่มตลอดเวลา					
3.4	โรงอาหารกลางวันมีอากาศถ่ายเทสะดวก					
3.5	วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ เช่น ถาดอาหาร ช้อน-ส้อม แก้วน้ำ มีความสะอาดและเพียงพอสำหรับผู้ปกครองและนักเรียน					
3.6	มีพื้นที่บริเวณเก็บ-ล้างภาชนะที่สะอาดและเหมาะสม					
3.7	มีการทำความสะอาดโรงอาหารวันละ 2 ครั้ง					
4. ด้านการบริหารจัดการ						
4.1	มีการจัดทำแผนงานประจำปีในการประกอบอาหารกลางวัน					
4.2	มีการดำเนินงานตามแผนงานประจำปีที่กำหนดไว้					
4.3	มีผู้รับผิดชอบในการจัดอาหารกลางวันชัดเจน					
4.4	มีการมอบหมายงานและกระจายงานอย่างเหมาะสม					
4.5	มีการนำสุขภาพิบาลอาหารมาใช้ในการดำเนินงานการจัดอาหารกลางวัน					
4.6	มีการจัดสรรงบประมาณในการจัดอาหารกลางวันอย่างเพียงพอ					

ตอนที่ 3 ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง **ระดับความคิดเห็น** ทางด้านขวามือของแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงระดับเดียว

โดยกำหนดคะแนนให้	5	หมายถึง	มากที่สุด
	4	หมายถึง	มาก
	3	หมายถึง	ปานกลาง
	2	หมายถึง	น้อย
	1	หมายถึง	น้อยที่สุด

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน						
1.1	อาหารจานเดียวประเภทข้าว					
1.2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น					
1.3	อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ)					
1.4	ขนมหวาน					
2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน						
2.1	อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
2.2	อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
2.3	ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ					
3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน						
3.1	รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย					
3.2	อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด					
3.3	อาหารกลางวันมีสีสันทนารับประทาน					
3.4	อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย					
3.5	มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่					
4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน						
4.1	มีการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม และแมสทุกครั้ง					
4.2	มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร					
4.3	มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว					
4.4	มีการตัดหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก					

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
4.5	มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้ง เมื่อมีอาการไอหรือจาม					
5. รายการอาหารกลางวันที่ยินยอม						
5.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว						
5.1.1	ข้าวมันไก่					
5.1.2	ข้าวหมูแดง					
5.1.3	ข้าวขาหมู					
5.1.4	ข้าวผัดใส่กรอก					
5.1.5	ข้าวผัดหมู					
5.1.6	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					
5.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น						
5.2.1	สุกี้ไก่					
5.2.2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่					
5.2.3	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส					
5.2.4	ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส					
5.2.5	บะหมี่หมูแดง					
5.2.6	ราดหน้าหมู					
5.2.7	ผัดซีอิ้วหมู					
5.2.8	ก๋วยจั๊บน้ำข้น					
5.2.9	ผัดเส้นหมี่					
5.2.10	ผัดหมี่กะโรนี					
5.2.11	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					
5.3 กับข้าวชนิดต่างๆ						
5.3.1	ไข่พะโล้					
5.3.2	ไข่ตุ๋น					
5.3	ไก่น้ำแดง					
5.3.4	ไก่ทอด					
5.3.5	ไก่กระเทียม					
5.3.6	หมูหวาน					
5.3.7	เต้าหู้ทรงเครื่อง					
5.3.8	ผัดกะเพราหมูสับ					
5.3.9	ผัดผักรวม					

ข้อที่	ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของ ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร	ระดับความคิดเห็น				
		5	4	3	2	1
5.3.10	ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ไข่					
5.3.11	ผัดเปรี้ยวหวาน					
5.3.12	แกงจืดผักใส่ไก่					
5.3.13	ซูปไก่มันฝรั่ง					
5.3.14	แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ					
5.3.15	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ					
5.3.16	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					
5.4 ขนมหวาน						
5.4.1	ข้าวโพดคลุกน้ำตาล					
5.4.2	น้ำแข็งไสน้ำตาล					
5.4.3	เฉาก๊วย					
5.4.4	ขนมชั้น					
5.4.5	วุ้นน้ำตาล					
5.4.6	วุ้นกะทิ					
5.4.7	กล้วยบวชชี					
5.4.8	แกงบวดฟักทอง					
5.4.9	แกงบวดเผือก					
5.4.10	บัวลอยน้ำกะทิ					
5.4.11	สาหร่ายน้ำกะทิ					
5.4.12	ชาหริ่มน้ำกะทิ					
5.4.13	ลอดช่องน้ำกะทิ					
5.4.14	ข้าวโพดเปียก					
5.4.15	เต้าส่วน					
5.4.16	อื่นๆ (โปรดระบุ).....					

ตอนที่ 4 แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง
จังหวัดกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน

1.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว

.....

.....

.....

1.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น

.....

.....

.....

1.3 อาหารชุด (กับข้าวต่างๆ)

.....

.....

.....

1.4 ขนมหวาน

.....

.....

.....

2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน

.....

.....

.....

5. รายการอาหารกลางวันที่นิยม

.....

.....

.....

6. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

* ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี **



ภาคผนวก ง

ผลคำนวณค่า IOC

ตารางที่ ง-1 ค่า IOC ของข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อที่	ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
ภาพรวมของแบบสอบถาม								
1.	เพศ	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
2.	อายุ	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
3.	สถานภาพ	0	+1	+1	+1	0	0.60	ใช้ได้
4.	ระดับการศึกษา	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5.	อาชีพ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6.	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้

ตารางที่ ง-2 ค่า IOC ประสิทธิภาพในการจัดอาหารกลางวันของศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ข้อที่	ข้อความคำถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
ภาพรวมของแบบสอบถาม								
1. ด้านประเภทของอาหารกลางวัน								
1.1	อาหารจานเดียวประเภทข้าว	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
1.2	อาหารจานเดียวประเภทเส้น	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
1.3	อาหารชุด (กับข้าวชนิดต่างๆ)							ใช้ได้
1.4	ขนมหวาน	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
2. ด้านปริมาณของอาหารกลางวัน								
2.1	อาหารจานเดียวมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
2.2	อาหารชุด (ข้าวและกับข้าวชนิดต่างๆ) มีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2.3	ขนมหวานมีปริมาณอาหารกลางวันเพียงพอต่อความต้องการ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. ด้านคุณภาพของอาหารกลางวัน								
3.1	รายการอาหารกลางวันมีความหลากหลาย	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3.2	อาหารกลางวันมีความสดใหม่และสะอาด	+1	+1	+1	+1	0	0.80	ใช้ได้
3.3	อาหารกลางวันมีสีสันทันรับประทาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3.4	อาหารกลางวันมีรสชาติอร่อย	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้

ตารางที่ ง-2 (ต่อ)

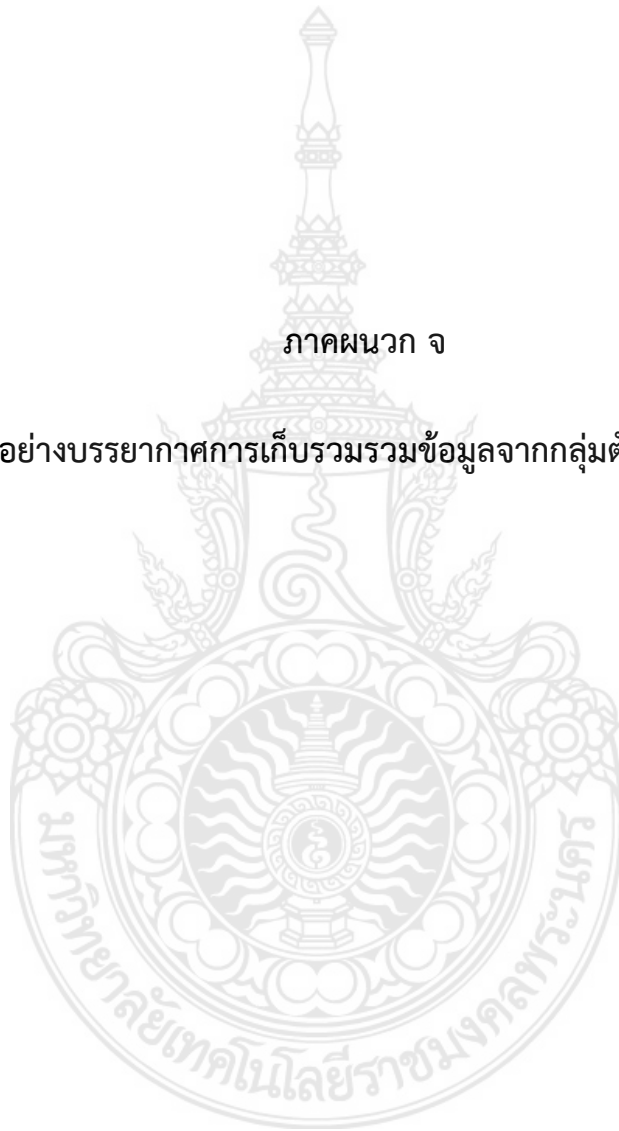
ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
3.5	มีคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันครบ 5 หมู่	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
4. ด้านสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารกลางวัน								
4.1	มีการแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนใส่หมวกคลุมผม และแมสทุกครั้ง	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
4.2	มีการล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร	0	+1	+1	+1	0	0.60	ใช้ได้
4.3	มีการใส่ถุงมือ เมื่อสัมผัสอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
4.4	มีการตักหรือเสิร์ฟอาหาร ใช้ช้อนหรือทัพพีในการตัก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4.5	มีการใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งเมื่อมีอาการไอหรือจาม	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5. รายการอาหารกลางวันที่ยิม								
5.1 อาหารจานเดียวประเภทข้าว								
5.1.1	ข้าวมันไก่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.1.2	ข้าวหมูแดง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.1.3	ข้าวขาหมู	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.1.4	ข้าวผัดใส่กรอก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.1.5	ข้าวผัดหมู	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2 อาหารจานเดียวประเภทเส้น								
5.2.1	สุกี้ไก่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.3	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.4	ก๋วยเตี๋ยวม้วนน้ำใส	+1	0	0	+1	+1	0.60	ใช้ได้
5.2.5	บะหมี่หมูแดง	+1	+1	0	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5.2.6	ราดหน้าหมู	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.7	ผัดซีอิ้วหมู	+1	-1	+1	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5.2.8	ก๋วยจั๊บน้ำข้น	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.9	ผัดเส้นหมี่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.2.10	ผัดมกกะโรนี	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ตารางที่ ง-2 (ต่อ)

ข้อที่	ข้อความ	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
		1	2	3	4	5		
5.3 กับข้าวชนิดต่างๆ								
5.3.1	ไข่พะโล้	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.2	ไข่ตุ๋น	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.3	ไก่น้ำแดง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.4	ไก่ทอด	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.5	ไก่กระเทียม	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.6	หมูหวาน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.7	เต้าหู้ทรงเครื่อง	+1	+1	+1	-1	+1	0.80	ใช้ได้
5.3.8	ผัดกะเพราหมูสับ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.9	ผัดผักรวม	0	+1	+1	+1	0	0.60	ใช้ได้
5.3.10	ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ไข่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.11	ผัดเปรี้ยวหวาน	-1	+1	+1	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5.3.12	แกงจืดผักใส่ไก่	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.13	ซุบไก่มันฝรั่ง	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
5.3.14	แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.3.15	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4 ขนมหวาน								
5.4.1	ข้าวโพดคลุกน้ำตาล	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.2	น้ำแข็งใส่น้ำแดง	+1	+1	+1	0	+1	0.80	ใช้ได้
5.4.3	ฉ่ำก๊วย	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.4	ขนมชั้น	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.5	วุ้นน้ำแดง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.6	วุ้นกะทิ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.7	กล้วยบวชชี	+1	-1	+1	+1	+1	0.80	ใช้ได้
5.4.8	แกงบวดฟักทอง	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.9	แกงบวดเผือก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.10	บัวลอยน้ำกะทิ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.11	สาหร่ายน้ำกะทิ	+1	0	+1	0	+1	0.60	ใช้ได้
5.4.12	ชาหริ่มน้ำกะทิ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.13	ลอดช่องน้ำกะทิ	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.14	ข้าวโพดเปียก	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5.4.15	เต้าส่วน	+1	+1	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ภาคผนวก จ

ตัวอย่างบรรยากาศการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างวิจัย

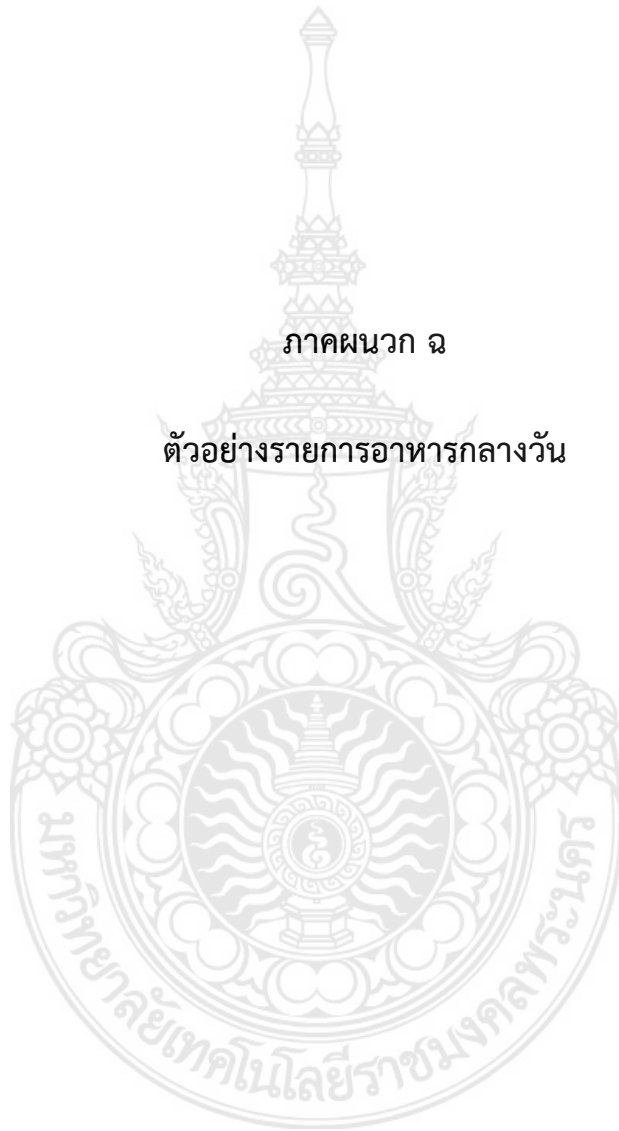






ภาคผนวก ฉ

ตัวอย่างรายการอาหารกลางวัน



รายการอาหารจานเดียวประเภทข้าว



ข้าวมันไก่



ข้าวหมูแดง



ข้าวผัดไส้กรอก



ข้าวผัดหมู

รายการอาหารจานเดียวประเภทเส้น



ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส



บะหมี่หมูแดง



ราดหน้าหมู



ผัดซีอิ้ว

รายการอาหารประเภทอาหารชุด



แกงจืดฟัก - ไช้พะโล้



แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ - ผัดวุ้นเส้น



แกงจืดเต้าหู้หมูสับ - หมูหวาน



ซूपไก่มันฝรั่ง - ผัดกะหล่ำปลี

รายการอาหารประเภทขนมหวาน



สาหร่ายน้ำกะทิ



ลอดช่องน้ำกะทิ



บวดฟักทอง



บัวลอยน้ำกะทิ

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาวสุมิตา สุขหอม
วัน เดือน ปีเกิด 14 กรกฎาคม 2538
ที่อยู่ปัจจุบัน 11 ซอยประชาสงเคราะห์ 29 ถนนประชาสงเคราะห์ เขตดินแดง
แขวงรัชดาภิเษก จังหวัดกรุงเทพมหานคร

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี	วิทยาลัยดุสิตธานี	2560
มัธยมศึกษาตอนปลาย	โรงเรียนศรีอยุธยาในพระอุปถัมภ์ฯ	2556
มัธยมศึกษาตอนต้น	โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	2553

ประวัติการทำงาน

ครูอัตราจ้าง	ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง	2563
ครูพี่เลี้ยง	ศูนย์การศึกษาพิเศษส่วนกลาง	2562
เซฟฟรีแลนซ์		2561

