



๖-1-2-34
สำนักศูนย์
บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายโภชนาการ บก.อก.

โทร. ๑๔๐

ที่ ๐๐๓๕.๑๘ / ๙๗๐

วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๕๘

เรื่อง รายงานผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต. ชั้นปีที่ ๑-๔

เรียน ผบก.อก.

๑. ตามที่ ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. มีหน้าที่รับผิดชอบในการประกอบเลี้ยงอาหารให้แก่ นรต. ชั้นปีที่ ๑, ๒, ๓, ๔ นั้น

๒. เพื่อเป็นการติดตามผลการประกอบเลี้ยง ฝ่ายโภชนาการฯ จึงทำแบบประเมินเพื่อให้ นรต. ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง สำหรับใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงรายการอาหาร, คุณภาพของวัตถุดิบ, ความสะอาด, ความอร่อยและการบริการของเจ้าหน้าที่ ให้เป็นไปตามความพึงพอใจของผู้บริโภค

๓. ฝ่ายโภชนาการฯ ได้ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงสำหรับ นรต. ชั้นปีที่ ๑-๔ เรียบร้อยแล้ว โดยสุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบประเมินชั้นปีละ ๒๐๐ คน ๔ ชั้นปี มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น ๘๐๐ คน จากจำนวนผู้เข้ารับการประเมินทั้งสิ้น ๘๐๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ โดยมีรายละเอียดตามเอกสารที่แนบ จำนวน ๘ แผ่น

๔. เห็นควรนำเรียน ผบช.รร.นรต. เพื่อโปรดทราบผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต. ชั้นปีที่ ๑-๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ว่าที่ พ.ต.อ.หญิง

(มณฑิพย์ พรหมชัยศรี)

ผกก.ภก.บก.อก. ๕๕

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.ชั้นปีที่ ๑

๑. ด้านการจัดเลี้ยงอาหาร

๑.๑ ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ %) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)
๑	ปริมาณอาหาร	๓๑ คน ๑๕.๕๐ %	๖๕ คน ๓๒.๕๐ %	๗๕ คน ๓๗.๕๐ %	๒๖ คน ๑๓.๐๐ %	๓ คน ๑.๕๐ %
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๒๐ คน ๑๐.๐๐ %	๘๒ คน ๔๑.๐๐ %	๖๙ คน ๓๔.๕๐ %	๒๘ คน ๑๔.๐๐ %	๑ คน ๐.๕๐ %
๓	ความสะอาดของอาหาร	๒๘ คน ๑๔.๐๐ %	๗๘ คน ๓๙.๐๐ %	๗๑ คน ๓๕.๕๐ %	๒๓ คน ๑๑.๕๐ %	๐ คน ๐.๐๐ %
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๒๖ คน ๑๓.๐๐ %	๑๐๐ คน ๕๐.๐๐ %	๕๕ คน ๒๗.๕๐ %	๑๙ คน ๙.๕๐ %	๐ คน ๐.๐๐ %
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๒๓ คน ๑๑.๕๐ %	๖๔ คน ๓๒.๐๐ %	๘๔ คน ๔๒.๐๐ %	๒๗ คน ๑๓.๕๐ %	๒ คน ๑.๐๐ %
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๗๕ คน ๓๗.๕๐ %	๖๗ คน ๓๓.๕๐ %	๔๐ คน ๒๐.๐๐ %	๑๘ คน ๙.๐๐ %	๐ คน ๐.๐๐ %

๑.๒ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๕) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง					รวม
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)	
๑	ปริมาณอาหาร	๐.๗๘	๑.๓๐	๑.๑๓	๐.๒๖	๐.๐๑	๓.๔๘
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๐.๕๐	๑.๖๔	๑.๐๔	๐.๒๘	๐.๐๑	๓.๔๗
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๗๐	๑.๕๖	๑.๐๗	๐.๒๓	๐.๐๐	๓.๕๖
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๖๕	๒.๐๐	๐.๘๓	๐.๑๙	๐.๐๐	๓.๖๗
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๐.๕๘	๑.๒๘	๑.๒๖	๐.๒๗	๐.๐๑	๓.๔๐
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๑.๘๘	๑.๓๔	๐.๖๐	๐.๑๘	๐.๐๐	๔.๐๐
รวม							๓.๖๐

* หมายเหตุ ช่องที่ ๑ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๑๕.๕๐\% \times ๕) / ๑๐๐\% = ๐.๗๘$

ช่องที่ ๒ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๓๒.๕๐\% \times ๔) / ๑๐๐\% = ๑.๓๐$

ช่องที่ ๓ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๓๗.๕๐\% \times ๓) / ๑๐๐\% = ๑.๑๓$

ช่องที่ ๔ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๑๓.๐๐\% \times ๒) / ๑๐๐\% = ๐.๒๖$

ช่องที่ ๕ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๑.๕๐\% \times ๑) / ๑๐๐\% = ๐.๐๑$

คะแนนรวมคิดได้จาก $๐.๗๘ + ๑.๓๐ + ๑.๑๓ + ๐.๒๖ + ๐.๐๑ = ๓.๔๘$

คะแนนความพึงพอใจโดยรวมคิดได้จาก $(๓.๔๘ + ๓.๔๗ + ๓.๕๖ + ๓.๖๗ + ๓.๔๐ + ๔.๐๐) / ๖ = ๓.๖๐$

จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๓.๖๐ อยู่ในระดับปานกลาง และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- ปริมาณอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๔๘ อยู่ในระดับปานกลาง
- คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๔๗ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๕๖ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความอร่อย/รสชาติอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๖๗ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของภาชนะ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๔๐ อยู่ในระดับปานกลาง
- การบริการของเจ้าหน้าที่ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๔.๐๐ อยู่ในระดับมาก

๑.๓ มีข้อเสนอแนะความคิดเห็นด้านการจัดเลี้ยงอาหาร มีดังนี้

- อยากให้มีอาหารแบบตะวันตกบ้างในตอนเช้า เช่น ขนมปัง ไข่กรอก ไข่ดาว
- ทำมีสมันบ่อยๆ
- ปริมาณอาหารน้อย
- ควรเปลี่ยนเมนูให้บ่อยขึ้น
- ควรเพิ่มเนื้อสัตว์ให้มากกว่านี้
- อยากให้มีอาหารพิเศษทุกเดือน
- ขนมหวานควรจะเป็นผลไม้ทุกมื้อ
- อยากให้มีอาหารประเภท ต้ม นึ่ง อบ เยอะๆและเน้นผักให้เยอะกว่านี้
- มีอาหารเช้าปริมาณน้อยบางครั้งไม่เพียงพอ
- ภาชนะ เช่น จาน ชาม ช้อนมีคราบติด ดูไม่ค่อยสะอาด
- อยากให้มีผลไม้มากขึ้น เช่น แอปเปิ้ล
- ควรมีข้าวซ้อมมือบ้าง

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.ชั้นปีที่ ๒

๑. ด้านการจัดเลี้ยงอาหาร

๑.๑ ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ %) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)
๑	ปริมาณอาหาร	๔ คน ๒.๐๐ %	๕๙ คน ๒๙.๕๐ %	๘๘ คน ๔๔.๐๐ %	๓๘ คน ๑๙.๐๐ %	๑๑ คน ๕.๕๐ %
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๒ คน ๑.๐๐ %	๔๒ คน ๒๑.๐๐ %	๑๐๕ คน ๕๒.๕๐ %	๓๖ คน ๑๘.๐๐ %	๑๕ คน ๗.๕๐ %
๓	ความสะอาดของอาหาร	๓ คน ๑.๕๐ %	๖๖ คน ๓๓.๐๐ %	๑๐๐ คน ๕๐.๐๐ %	๒๓ คน ๑๑.๕๐ %	๘ คน ๔.๐๐ %
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๕ คน ๒.๕๐ %	๔๙ คน ๒๔.๕๐ %	๙๒ คน ๔๖.๐๐ %	๔๒ คน ๒๑.๐๐ %	๑๒ คน ๖.๐๐ %
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๕ คน ๒.๕๐ %	๖๔ คน ๓๒.๐๐ %	๙๘ คน ๔๙.๐๐ %	๒๐ คน ๑๐.๐๐ %	๑๓ คน ๖.๕๐ %
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๔๕ คน ๒๒.๕๐ %	๗๕ คน ๓๗.๕๐ %	๖๙ คน ๓๔.๕๐ %	๙ คน ๔.๕๐ %	๒ คน ๑.๐๐ %

๑.๒ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๕) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง					รวม
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)	
๑	ปริมาณอาหาร	๐.๑๐	๑.๑๘	๑.๓๒	๐.๓๘	๐.๐๖	๓.๐๔
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๐.๐๕	๐.๘๔	๑.๕๘	๐.๓๖	๐.๐๘	๒.๙๑
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๐๘	๑.๓๒	๑.๕๐	๐.๒๓	๐.๐๔	๓.๑๗
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๑๓	๐.๙๘	๑.๓๘	๐.๔๒	๐.๐๖	๒.๙๗
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๐.๑๓	๑.๒๘	๑.๔๗	๐.๒๐	๐.๐๗	๓.๑๕
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๑.๑๓	๑.๕๐	๑.๐๔	๐.๐๙	๐.๐๙	๓.๗๗
รวม							๓.๑๗

จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๓.๑๗ อยู่ในระดับปานกลาง และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- ปริมาณอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๐๔ อยู่ในระดับปานกลาง
- คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๒.๙๑ อยู่ในระดับน้อย
- ความสะอาดของอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๑๗ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความอร่อย/รสชาติอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๒.๙๗ อยู่ในระดับน้อย
- ความสะอาดของภาชนะ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๑๕ อยู่ในระดับปานกลาง
- การบริการของเจ้าหน้าที่ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๗๗ อยู่ในระดับปานกลาง

๑.๓ มีข้อเสนอแนะความคิดเห็นด้านการจัดเลี้ยงอาหาร มีดังนี้

- ปริมาณอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของ นรต.
- อยากให้มีไชนัสนะ ๑-๒ ฟอง แต่มีทุกวัน
- ควรเปิดเพลงเวลาทานอาหาร จะได้รู้สึกอร่อยมากขึ้น
- ควรเพิ่มอาหารประเภทโปรตีน
- อยากทานอาหารรูปแบบเหมือนกองร้อยที่ ๔
- อยากให้มีหมู่มากกว่านี้
- อาหารน้อย ไม่พอเต็มมือเข้าควรเป็นอาหารที่ให้พลังงานมากกว่านี้
- อยากให้มีอาหารพิเศษทุกสัปดาห์
- เจ้าหน้าที่ไม่ควรบริการ
- อยากให้มีไข่ลวกทุกเช้า
- อยากให้ปรับปรุงเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากกว่านี้ ขอขอบคุณตลอดเวลา ๑ ปีที่ผ่านมา มีการปรับปรุงคุณภาพให้ดีมากว่าแต่ก่อน
- ควรมีผลไม้ทุกมือ กลางวันเป็นขนมหวานเย็นๆ
- ควรปรับปรุงเรื่องรสชาติอาหาร
- ผัดผักควรใส่เนื้อสัตว์
- เปลี่ยนรสชาติขนม
- ควรเปลี่ยนเป็น canteen ให้คนภายนอกมาตั้งร้านขาย
- ซ้อน ส้อม เหยือกน้ำไม่สะอาด ควรปรับปรุง

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.ชั้นปีที่ ๓

๑. ด้านการจัดเลี้ยงอาหาร

๑.๑ ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ %) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)
๑	ปริมาณอาหาร	๔ คน ๒.๐๐ %	๖๐ คน ๓๐.๐๐ %	๗๗ คน ๓๘.๕๐ %	๔๗ คน ๒๓.๕๐ %	๑๒ คน ๖.๐๐ %
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๔ คน ๒.๐๐ %	๕๗ คน ๒๘.๕๐ %	๗๘ คน ๓๙.๐๐ %	๔๓ คน ๒๑.๕๐ %	๑๘ คน ๙.๐๐ %
๓	ความสะอาดของอาหาร	๖ คน ๓.๐๐ %	๕๐ คน ๒๕.๐๐ %	๑๐๒ คน ๕๑.๐๐ %	๓๔ คน ๑๗.๐๐ %	๘ คน ๔.๐๐ %
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๔ คน ๒.๐๐ %	๔๕ คน ๒๒.๕๐ %	๑๐๐ คน ๕๐.๐๐ %	๓๖ คน ๑๘.๐๐ %	๑๕ คน ๗.๕๐ %
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๑๐ คน ๕.๐๐ %	๕๙ คน ๒๙.๕๐ %	๘๔ คน ๔๒.๐๐ %	๓๗ คน ๑๘.๕๐ %	๑๐ คน ๕.๐๐ %
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๒๕ คน ๑๒.๕๐ %	๗๙ คน ๓๙.๕๐ %	๗๐ คน ๓๕.๐๐ %	๒๐ คน ๑๐.๐๐ %	๖ คน ๓.๐๐ %

๑.๒ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๕) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง					รวม
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)	
๑	ปริมาณอาหาร	๐.๑๐	๑.๒๐	๑.๑๖	๐.๔๗	๐.๐๖	๒.๙๙
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๐.๑๐	๑.๑๔	๑.๑๗	๐.๔๓	๐.๐๙	๒.๙๓
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๑๕	๑.๐๐	๑.๕๓	๐.๓๔	๐.๐๔	๓.๐๖
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๑๐	๐.๙๐	๑.๕๐	๐.๓๖	๐.๐๘	๒.๑๔
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๐.๒๕	๑.๑๘	๑.๒๖	๐.๓๗	๐.๐๕	๓.๑๑
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๐.๖๓	๑.๕๘	๑.๐๕	๐.๒๐	๐.๐๓	๓.๕๙
รวม							๒.๙๖

จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๒.๙๖ อยู่ในระดับน้อย และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- ปริมาณอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๒.๙๙ อยู่ในระดับน้อย
- คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๒.๙๓ อยู่ในระดับน้อย
- ความสะอาดของอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๐๖ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความอร่อย/รสชาติอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๒.๑๔ อยู่ในระดับน้อย
- ความสะอาดของภาชนะ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๑๑ อยู่ในระดับปานกลาง
- การบริการของเจ้าหน้าที่ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๔๙ อยู่ในระดับปานกลาง

๑.๓ มีข้อเสนอแนะความคิดเห็นด้านการจัดเลี้ยงอาหาร มีดังนี้

- ควรเพิ่มไข่ต้มในมื้อเช้าทุกมื้อ
- ควรปรับปรุงแม่ครัวที่ปรุงอาหาร เพื่อที่จะได้อาหารรสชาติใหม่ๆ
- อาหารไม่เพียงพอ
- อาหารจำเจ
- ภาชนะล้างไม่สะอาด
- วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารต่ำมาก
- อยากให้เปลี่ยนเมนูข้าวเช้า
- ควรเน้นเนื้อสัตว์บ้าง
- ควรเปลี่ยนเมนูทุกไตรมาส
- เพิ่มปริมาณและคุณภาพของอาหาร
- ภาชนะไม่สะอาด
- ควรเพิ่มปริมาณเนื้อสัตว์ให้เพียงพอต่อปริมาณนักเรียน
- อาหารใน ๑ วง ไม่เพียงพอต่อนักเรียน ๔ คน
- คุณภาพและวัตถุดิบไม่ได้คุณค่าทางอาหารเท่าที่ควร
- ควรปรับปรุงให้ดีกว่านี้ เน้นปริมาณอาหาร ความอร่อย ความสะอาด
- ภาชนะไม่ค่อยสะอาดมีคราบติด
- ไข่ต้มควรเป็นไข่ไก่มากกว่าไข่เป็ด
- ผัดผักควรใส่หมูเหมือนเมื่อก่อน
- อาหารช่วงนี้หวานและมีน้ำมันเยอะ
- ถ้วยซามันมาก ไม่สะอาด ซ้อนส้อมมีคราบติด แก้วน้ำไม่สะอาด
- เหมือนราคาอาหารจะน้อยกว่าเบี้ยเลี้ยง นรต. ที่เซ็นต์เอาไว้มาก
- ควรยกเลิกอาหารบางประเภท
- ขาดโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นสารอาหารที่ใช้ในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายและสร้างกล้ามเนื้อ ซึ่งอาหารที่จัดมีผักเป็นส่วนใหญ่

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.ชั้นปีที่ ๔

๑. ด้านการจัดเลี้ยงอาหาร

๑.๑ ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๑๐๐ %) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)
๑	ปริมาณอาหาร	๑๕ คน ๗.๕๐ %	๕๘ คน ๒๙.๐๐ %	๑๐๓ คน ๕๑.๕๐ %	๑๘ คน ๙.๐๐ %	๖ คน ๓.๐๐ %
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๙ คน ๔.๕๐ %	๖๓ คน ๓๑.๕๐ %	๙๐ คน ๔๕.๐๐ %	๓๒ คน ๑๖.๐๐ %	๖ คน ๓.๐๐ %
๓	ความสะอาดของอาหาร	๒๑ คน ๑๐.๕๐ %	๘๒ คน ๔๑.๐๐ %	๘๕ คน ๔๒.๕๐ %	๑๐ คน ๕.๐๐ %	๒ คน ๑.๐๐ %
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๘ คน ๔.๐๐ %	๖๓ คน ๓๑.๕๐ %	๙๐ คน ๔๕.๐๐ %	๓๑ คน ๑๕.๕๐ %	๘ คน ๔.๐๐ %
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๑๗ คน ๘.๕๐ %	๑๐๐ คน ๕๐.๐๐ %	๖๘ คน ๓๔.๐๐ %	๑๓ คน ๖.๕๐ %	๒ คน ๑.๐๐ %
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๔๕ คน ๒๒.๕๐ %	๑๐๒ คน ๕๑.๐๐ %	๔๓ คน ๒๑.๕๐ %	๖ คน ๓.๐๐ %	๔ คน ๒.๐๐ %

๑.๒ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหาร (คะแนนเต็ม ๕) สรุปได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง					เฉลี่ย
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)	
๑	ปริมาณอาหาร	๐.๓๘	๑.๑๖	๑.๕๕	๐.๑๘	๐.๐๓	๓.๓๐
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๐.๒๓	๑.๒๖	๑.๓๕	๐.๓๒	๐.๐๓	๓.๑๙
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๕๓	๑.๖๔	๑.๒๘	๐.๑๐	๐.๐๑	๓.๕๖
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๒๐	๑.๒๖	๑.๓๕	๐.๓๑	๐.๐๔	๓.๕๒
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๐.๔๓	๒.๐๐	๑.๐๒	๐.๑๓	๐.๐๑	๓.๕๙
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๑.๑๓	๒.๐๔	๐.๖๕	๐.๐๖	๐.๐๒	๓.๙๐
รวม							๓.๕๑

จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๓.๕๑ อยู่ในระดับปานกลาง และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- ปริมาณอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๓๐ อยู่ในระดับปานกลาง
- คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๑๙ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๕๖ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความอร่อย/รสชาติอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๕๒ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของภาชนะ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๕๙ อยู่ในระดับปานกลาง
- การบริการของเจ้าหน้าที่ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๙๐ อยู่ในระดับปานกลาง

๑.๓ มีข้อเสนอแนะความคิดเห็นด้านการจัดเลี้ยงอาหาร มีดังนี้

- อาหารบางมื้อไม่เพียงพอสำหรับ นรต. ทั้งรุ่น
- ควรจัดอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของนักเรียน
- ภาชนะไม่ค่อยสะอาด วัตถุดิบคุณภาพต่ำ ราคาถูก
- ควรเปลี่ยนเมนูทุกเดือน
- นมเหลือในมือเช้า ควรเอามาให้ทานในมือต่อไป
- ควรเสริมอาหารจำพวกโปรตีนให้มากกว่านี้ เนื่องจากจำเป็นในการสร้างกล้ามเนื้อและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
- ควรเน้นปริมาณมากกว่าคุณภาพ อาหารบางอย่างนักเรียนไม่ค่อยรับประทานควรตัดออกจากรายการอาหาร ถ้า ๓ อย่างไม่มีคุณภาพ ควรปรับเหลือ ๒ อย่าง แต่มีคุณภาพจะดีกว่า
- บางเมนูน้อยไป
- อยากได้เมนูที่แปลกใหม่
- เมนูซ้ำ ควรเพิ่มความหลากหลายให้มากกว่านี้
- รสชาติอาหารจืดเกินไป