



๒-๑-๓-๑๙

คำสั่งฝ่ายโภชนาการ

กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

ที่ ๔ / ๒๕๕๘

เรื่อง กำชับการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ

ตามที่ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ ได้ดำเนินการจัดเลี้ยงให้แก่นักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรม โดยมีเจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ ทำหน้าที่ทำความสะอาดพื้นที่จัดเลี้ยงโดยรอบบริเวณอาคารโภชนาการ บริการเสิร์ฟอาหารและทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารสำหรับจัดเลี้ยงให้กับนักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรม นั้น

เพื่อให้การปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงกำชับการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ฝ่ายเสิร์ฟและฝ่ายทำความสะอาด ให้ดูแลเรื่องความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์การจัดเลี้ยงตลอดจนพื้นที่การจัดเลี้ยงโดยรอบอาคารโภชนาการให้มีความสะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๔ กันยายน พ.ศ.๒๕๕๘

พันตำรวจเอกหญิง

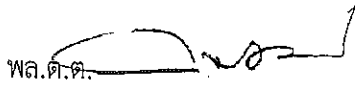
(มณฑิพย์ พรหมชัยศรี)

ผู้กำกับฝ่ายโภชนาการ

กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

เรียน ผบช.ร.ร.นรต.

- เพื่อโปรดทราบ

พล.ต.ต. 

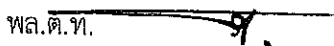
(สุรพล ศรีวงศ์)

รอง ผบช.ร.ร.นรต.

ก.ย.๒๕๕๘

- ทราบ

- ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

พล.ต.ท. 

(ศักดิ์ดา เตชะเกรียงไกร)

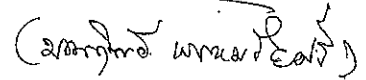
ผบช.ร.ร.นรต.

ก.ย.๒๕๕๘

๒๑. ๑๖๓๕๖๓๑

พิจารณารายการอาหารที่
การเสนอแนะ ๒๒๒ ที่ตามตามแนว ๒๓๒
พื้นที่ลุ่มน้ำกรวดทำได้อีกในวงเงิน
ที่ ๑๖๓๕๖๓๑

พ.ต.อ. 

(อ.อ. 

* ขมาขาน

ได้ดำเนินการออกคำสั่ง
ไว้ตามแนว ๒๒๒ ที่ ๑๖๓๕๖๓๑
ไปเรียบร้อยแล้ว

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 %	๓๕ 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 ไส้กรอก ไข่ดาว
- ทำมีสมันบ่อยๆ
- ปริมาณอาหารน้อย
- ควรเปลี่ยนเมนูให้บ่อยขึ้น
- ควรเพิ่มเนื้อสัตว์ให้มากกว่านี้
- อยากให้มีอาหารพิเศษทุกเดือน
- ขนมหวานควรจะเป็นผลไม้ทุกมื้อ
- อยากให้มีอาหารประเภท ต้ม นึ่ง อบ เยอะๆและเน้นผักให้เยอะกว่านี้
- มื้อเช้าปริมาณน้อยบางครั้งไม่เพียงพอ
- 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.
- อยากให้มีชั่วโมงละ ๑-๒ ฟอง แต่มีทุกวัน
- ควรเปิดเพลงเวลาทานอาหาร จะรู้สึกอร่อยมากขึ้น
- ควรเพิ่มอาหารประเภทโปรตีน
- อยากทานอาหารรูปแบบเหมือนกองร้อยที่ ๔
- อยากให้มีหมูมากกว่านี้
- อาหารน้อย ไม่พอเต็มมือเข้าควรเป็นอาหารที่ให้พลังงานมากกว่านี้
- อยากให้มีอาหารพิเศษทุกสัปดาห์
- เจ้าหน้าที่ไม่ควรบริการ
- อยากให้มีไข่ลวกทุกเช้า
- อยากให้ปรับปรุงเมนูอาหารให้มีความหลากหลายมากกว่านี้ ขอขอบคุณตลอดเวลา ๑ ปีที่ผ่านมา มีการปรับปรุงคุณภาพให้ดีกว่าแต่ก่อน
- ควรมีผลไม้ทุกมือ กลางวันเป็นขนมหวานเย็นๆ
- ควรปรับปรุงเรื่องรสชาติอาหาร
- ผัดผักควรใสเนื้อสัตว์
- 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

- ควรเพิ่มไข่ต้มในมือเช้าทุกมือ
- 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
- ถ้วยขามันมาก ไม่สะอาด ซ้อนส้มมีคราบติด แก้วน้ำไม่สะอาด
- เหมือนราคาอาหารจะน้อยกว่าเบียร์เลี้ยง 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

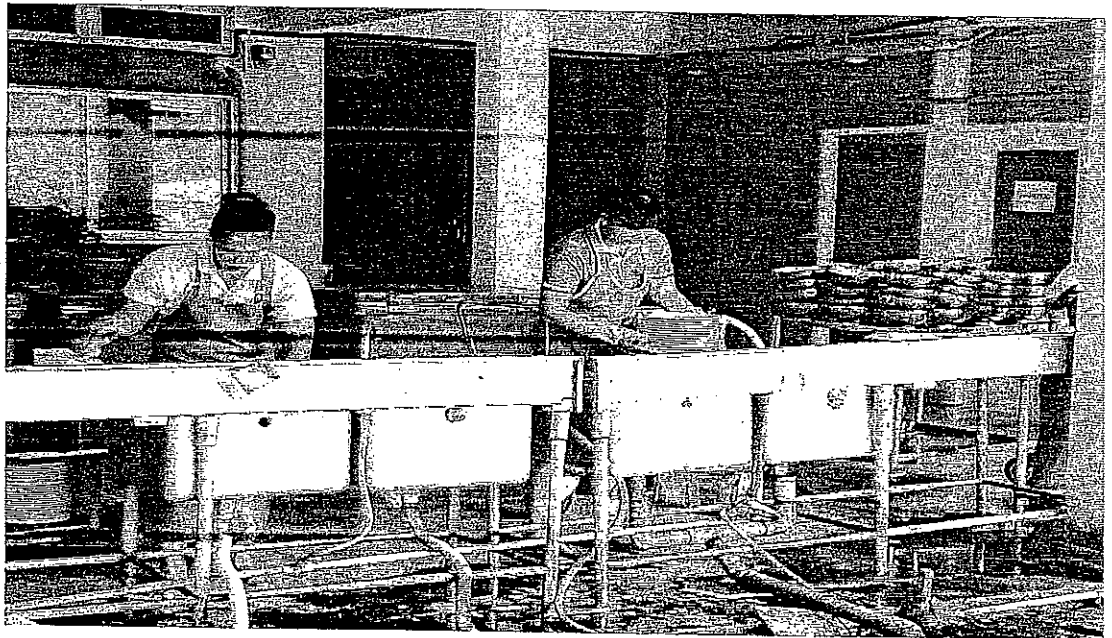
ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง					รวม
		มากที่สุด (๕)	มาก (๔)	ปานกลาง(๓)	น้อย (๒)	น้อยที่สุด (๑)	
๑	ปริมาณอาหาร	๐.๓๘	๑.๑๖	๑.๕๕	๐.๑๘	๐.๐๓	๓.๓๐
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๐.๒๓	๑.๒๖	๑.๓๕	๐.๓๒	๐.๐๓	๓.๑๙
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๕๓	๑.๖๔	๑.๒๘	๐.๑๐	๐.๐๑	๓.๕๖
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๒๐	๑.๒๖	๑.๓๕	๐.๓๑	๐.๐๔	๓.๕๖
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

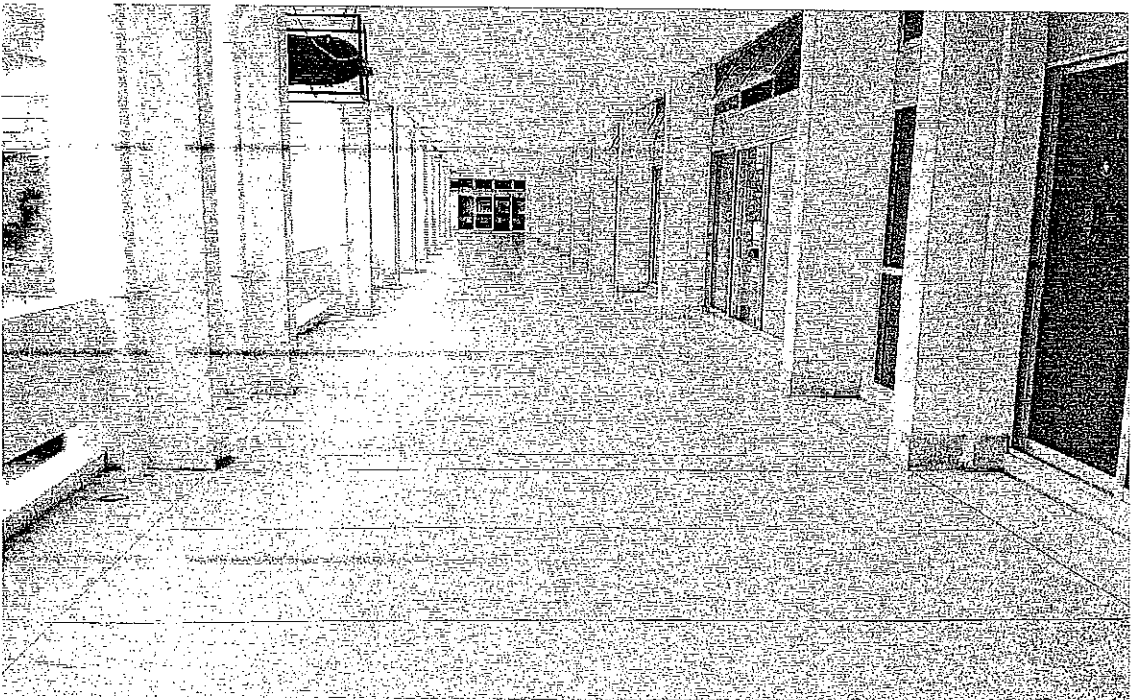
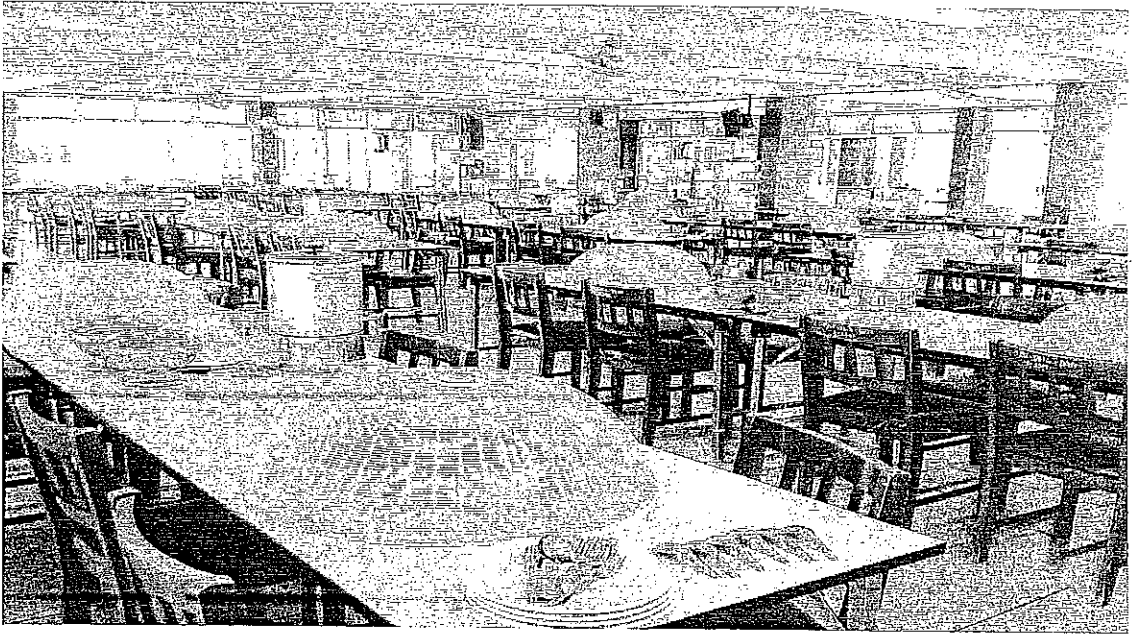
จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๓.๕๑ อยู่ในระดับปานกลาง และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- 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 ราคาสูง
- ควรเปลี่ยนเมนูทุกเดือน
- นมเหลือในมือเช้า ควรเอามาให้ทานในมือต่อไป
- ควรเสริมอาหารจำพวกโปรตีนให้มากกว่านี้ เนื่องจากจำเป็นในการสร้างกล้ามเนื้อและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
- ควรเน้นปริมาณมากกว่าคุณภาพ อาหารบางอย่างนักเรียนไม่ค่อยรับประทานควรตัดออกจากรายการอาหาร ถ้า ๓ อย่างไม่มีคุณภาพ ควรปรับเหลือ ๒ อย่าง แต่มีคุณภาพจะดีกว่า
- บางเมนูน้อยไป
- อยากได้เมนูที่แปลกใหม่
- เมนูซ้ำ ควรเพิ่มความหลากหลายให้มากกว่านี้
- รสชาติอาหารจืดเกินไป





อาหารเย็น วันที่ 18 สิงหาคม 2558

จำนวนนักเรียน 1012 คน

รายการอาหารที่ 1 แกงจืดผักกาดขาวลู้ย

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน	กก.
1 เนื้อหมูแดงบดแล้วชนิดดีมันน้อย	29.52	กก.
2 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	0.84	กก.
3 พริกไทยเม็ด มาตรฐานเทียบเท่า มอก. เลขที่	0.42	กก.
4 ผักกาดขาวลู้ย พันธุ์ลูกผสม	84.33	กก.
5 ตั้งอ้ายอย่างดี	3.37	ห่อ
6 ซีอิ้วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ (ซอสถั่วเหลือง)	5.06	ขวด
7 ซีอิ๊วไก่	4.22	กก.
8 กุ้งเส้นอย่างดี	0.84	กก.
9 ลูกชิ้นปลาอย่างดี	16.87	กก.
10	0.00	
11	0.00	
12	0.00	
13	0.00	
14	0.00	
15	0.00	

รายการอาหารที่ 2 หมูมะนาว

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน	กก.
1 หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	84.33	กก.
2 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	3.37	กก.
3 มะนาวผลใหญ่	12.65	กก.
4 ผักคะน้า	33.73	กก.
5 พริกขี้หนูพันธุ์จินดา	2.53	กก.
6 พริกขี้หนูแดงพันธุ์จินดา	1.69	กก.
7 พริกขี้หนูสวนเม็ดเล็ก	0.84	กก.
8 น้ำตาลทรายวงษ์นาย	5.06	กก.
9	0.00	
10	0.00	
11	0.00	
12	0.00	
13	0.00	
14	0.00	
15	0.00	

รายการอาหารที่ 3 ผัดกุ้งเส้น-ไข่-ถั่วงอก

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน	กก.
1 ไข่ไก่สดขนาดใหญ่	42.17	กก.
2 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	0.84	กก.
3 กุ้งเส้นอย่างดี	9.28	กก.
4 ถั่วงอก	29.52	กก.
5 ต้นหอม	6.75	กก.
6 แครอท	4.22	กก.
7 ซีอิ้วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ (ซอสถั่วเหลือง)	4.22	ขวด
8 ซอสหอยนางรมขวดใหญ่ ตราแม่ครัว	3.37	ขวด
9 ซอสปรุงรสมาเขี้ยว ตราภูเขาทอง (ซอสถั่วเหลือง)	4.22	ขวด
10 น้ำตาลทรายวงษ์นาย	3.37	กก.
11	0.00	
12	0.00	
13	0.00	
14	0.00	
15	0.00	

รายการอาหารที่ 4 เต้าส่วน

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน	กก.
1 ถั่วเขียวผ่าซีก (ถั่วทอง)	29.52	กก.
2 กะทิคั้นสด	21.08	กก.
3 แป้งท้าว	16.87	กก.
4 น้ำตาลทรายวงษ์นาย	42.17	กก.
5	0.00	
6	0.00	
7	0.00	
8	0.00	
9	0.00	
10	0.00	
11	0.00	
12	0.00	
13	0.00	
14	0.00	
15	0.00	

อาหารเช้า วันที่ 19 สิงหาคม 2558

จำนวนนักเรียน 1012 คน

รายการอาหารที่ 1 ต้มเลือดหมู

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	16.87 กก.
2 ตับหมูสดอย่างดี	8.43 กก.
3 ใส่อ่อน	8.43 กก.
4 หัวใจหมู	8.43 กก.
5 ตับเหล็ก	4.22 กก.
6 ปอดหมู	12.65 กก.
7 เลือดหมูไม่มีน้ำปน	67.47 กก.
8 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	0.84 กก.
9 พริกไทยเม็ด มาตรฐานเทียบเท่า มอก. เลขที่	0.42 กก.
10 ต้นคื่นไต้	10.12 กก.
11 ซีอิ๊วขาวสูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ (ซอสถั่วเหลือง)	5.06 ขวด
12 ซีอิ๊วขาว	4.22 กก.
13 น้ำส้มสายชูกลั่น 5% มาตรฐานเทียบเท่า มอ	12.65 ขวด
14 น้ำตาลทรายขาวขุ่น	12.65 กก.
15 พริกเหลือง	3.37 กก.

รายการอาหารที่ 2 ผัดเปรี้ยวหวานหมู-ไก่

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	16.87 กก.
2 อกไก่ล้วน	25.30 กก.
3 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	0.84 กก.
4 แดงกวาอ่อน	33.73 กก.
5 หอมหัวใหญ่	12.65 กก.
6 มะเขือเทศผลใหญ่สีแดง	8.43 กก.
7 สับประรดชนิดแกง	67.47 กก.
8 ต้นหอม	4.22 กก.
9 ผักชี	2.53 กก.
10 นมสด	5.06 กป.
11 ซอสหอยนางรมขวดใหญ่ ตราแม่ครัว	4.22 ขวด
12 ซอสพริกชนิดไม่ผสมสีขวดใหญ่ ตราม้าบิน	8.43 ขวด
13 ซีอิ๊วดำเค็ม ตราเสือ(ซอสถั่วเหลือง)	2.53 ขวด
14 น้ำตาลทรายขาวขุ่น	8.43 กก.
15	0.00

รายการอาหารที่ 3 เครื่องปรุง,อิสลาม

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1	0.00
2 น้ำปลาแท้อย่างดี มาตรฐานเทียบเท่า มอก.	8.43 กก.
3 เกลือป่นไอโอดีน	12.65 กก.
4 เนื้อตะโพกวัว	8.43 กก.
5 มะนาวผลใหญ่	5.06 กก.
6 อกไก่ล้วน	4.22 กก.
7 พริกขี้หนูพันธุ์จินดา	3.37 กก.
8 เครื่องปรุงรส	1.69 กก.
9 น้ำมันถั่วเหลืองชนิดบีบ	3.37 บีบ
10	0.00
11	0.00
12	0.00
13	0.00
14	0.00
15	0.00

รายการอาหารที่ 4

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

อาหารกลางวัน วันที่ 19 สิงหาคม 2558

จำนวนนักเรียน 1012 คน

รายการอาหารที่ 1 แกงผักทองไก่

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 ตะโพกคืดน้อง	59.03 กก.
2 น้ำพริกแกงเผ็ด	10.12 กก.
3 กะทิคั้นสด	42.17 กก.
4 ผักทองเนื้อเหนียว	126.50 กก.
5 พริกชี้ฟ้าเขียว	1.69 กก.
6 พริกชี้ฟ้าแดง	0.84 กก.
7 ใบมะกรูด	0.42 กก.
8 ใบโหระพา	8.43 กก.
9 น้ำตาลปีบ	4.22 กก.
10	0.00
11	0.00
12	0.00
13	0.00
14	0.00
15	0.00

รายการอาหารที่ 2 ไข่ลูกเขย

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 ไข่เป็ดสดขนาดใหญ่	75.90 กก.
2 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	6.75 กก.
3 หอมแดงแขก	6.75 กก.
4 มะขามเปียกแกะเม็ดแล้ว	6.75 กก.
5 ผักชี	2.53 กก.
6 พริกขี้หนูแห้งพันธุ์จินดา	0.84 กก.
7 น้ำมันถั่วเหลืองชนิดปีบ	1.69 ปีบ
8 น้ำตาลปีบ	8.43 กก.
9	0.00
10	0.00
11	0.00
12	0.00
13	0.00
14	0.00
15	0.00

รายการอาหารที่ 3 ผัดขenangกะหล่ำ

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	0.00 กก.
2 กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	0.84 กก.
3 ขนงกะหล่ำปลี	101.20 กก.
4 ซอสหอยนางรมขวดใหญ่ ตราแม่ครัว	4.22 ขวด
5 ซอสปรุงรสมาเขี้ยว ตราภูเขาทอง (ซอสถั่วเหิ)	1.69 ขวด
6 ซอสถั่วดำเค็ม ตราเสือ(ซอสถั่วเหลือง)	4.22 ขวด
7 น้ำตาลทรายวงษ์ขนาย	3.37 กก.
8 แครอท	12.65 กก.
9 พริกชี้ฟ้าแดง	0.00 กก.
10	0.00
11	0.00
12	0.00
13	0.00
14	0.00
15	0.00

รายการอาหารที่ 4 เจาก๊วย

ประเภทอาหารที่สั่งซื้อ	จำนวน
1 เจาก๊วย	113.85 กก.
2 น้ำตาลทรายวงษ์ขนาย	42.17 กก.
3 น้ำแข็งป่น	6.75 กก.
4 ลำไยแห้ง	1.69 กก.
5	0.00
6	0.00
7	0.00
8	0.00
9	0.00
10	0.00
11	0.00
12	0.00
13	0.00
14	0.00
15	0.00