

6.1-507

กระบวนการหรือวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)
ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๑. ชื่อผลงาน การประกอบเลี้ยงและการจัดเลี้ยงอาหารแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรมของฝ่ายโภชนาการ บก.อก.

๒. ชื่อเจ้าของผลงาน ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๓. ความเป็นมาหรือสาเหตุที่ทำให้เกิดแนวคิดในการดำเนินการในเรื่องนี้

เนื่องด้วยฝ่ายโภชนาการ บก.อก. มีหน้าที่ในการจัดเลี้ยงอาหารประจำมือเช้า, กลางวัน และเย็นให้แก่ นักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรมหลักสูตรต่างๆที่ทำการฝึกอบรม ณ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ เพื่อให้เกิดความพึงพอใจของผู้บริโภคสูงสุด ฝ่ายโภชนาการจึงมีกระบวนการคัดสรรวัตถุดิบ ตลอดจนมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงสูตรอาหาร เพื่อส่งเสริมให้มีการกินดี อยู่ดี ตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอยู่ในโรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๔. จุดประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินการ

ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. มุ่งเน้นเพื่อการประกอบเลี้ยงและจัดเลี้ยงอาหารที่ดี เพื่อส่งเสริมการใช้ชีวิตของนักเรียนนายร้อยตำรวจ ตลอดจนนักเรียนอบรมให้บริโภคอาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัย เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอบรมอยู่ภายในโรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๕. กิจกรรม/ วิธีการ/ ขั้นตอนที่สำคัญ ประกอบด้วย

Plan (การวางแผน)

หลังจากที่ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. ได้รับการหนังสือส่งยอดอาหารนักเรียนนายร้อยตำรวจที่อยู่รับประทานอาหารในแต่ละมื้อจากฝ่ายปกครองแล้วนั้น จะนำยอดที่อยู่รับประทานอาหารเข้าโปรแกรมคำนวณอาหาร เพื่อกำหนดรายการอาหารที่จะจัดเลี้ยงให้นักเรียนนายร้อยตำรวจ จำนวน 5 มื้อต่อวัน ตามวงเงินที่ได้รับสนับสนุน เมื่อกำหนดรายการเรียบร้อยแล้ว ส่งใบสั่งซื้อวัตถุดิบทั้งหมดให้แก่ผู้ประมูลซึ่งทำหน้าที่ส่งอาหารต่อไป

Do (การนำไปปฏิบัติ)

เมื่อส่งใบสั่งซื้ออาหารแก่ผู้ประมูลเรียบร้อยแล้ว วันรุ่งขึ้นผู้ประมูลจะนำวัตถุดิบทั้งหมดที่ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. สั่งซื้อมาส่งในเวลา ๐๙.๓๐ น. ซึ่งจะมีผู้ที่ทำหน้าที่ตรวจรับวัตถุดิบประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากหลายๆส่วนได้แก่นายร้อยตำรวจเวรผู้ใหญ่ นายร้อยตำรวจเวรอำนวยการ นายร้อยตำรวจเวรปกครอง รองสารวัตรฝ่ายโภชนาการ ผู้ช่วยผู้บังคับหมวดซึ่งเป็นนักเรียนนายร้อยตำรวจชั้นปีที่ ๔ และแม่ครัว ร่วมกันตรวจรับวัตถุดิบทุกชนิด โดยตรวจรับให้ตรงกับจำนวนที่สั่ง พิจารณาดูความสดใหม่ของวัตถุดิบตามคุณลักษณะที่กำหนด โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารนี้จะสั่งซื้อวันต่อวัน เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่ทุกวัน

เมื่อตรวจรับวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว แม่ครัวของฝ่ายโภชนาการ บก.อก. จะนำวัตถุดิบทั้งหมดมาปรุงอาหาร และนำส่งให้คนเสิร์ฟแต่ละกองร้อยจัดเลี้ยงแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจในแต่ละมือต่อไป

Check (การตรวจสอบ)

เมื่อมีการจัดเลี้ยงอาหารแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจซักระยะหนึ่ง จะมีการทำแบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจ เพื่อนำมาปรับปรุงกระบวนการประกอบเลี้ยงและกระบวนการจัดเลี้ยง

ให้ดีขึ้น โดยปัญหาจากการตอบแบบสอบถามส่วนมาก เป็นปัญหาในเรื่องของน้ำมันในอาหารประเภททอดมีมากเกินไป วัตถุดิบบางอย่างมีคุณภาพไม่ดีเนื่องจากเงื่อนไขการสั่งซื้อวัตถุดิบเป็นแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ ทำให้เมื่อราคาวัตถุดิบขึ้นผู้ประกอบการจึงส่งของคุณภาพที่ต่ำกว่าเกณฑ์มาให้ ในบางครั้งคณะผู้ตรวจรับจำเป็นต้องรับมาก่อน เนื่องจากจะมีผลต่อการประกอบเลี้ยงและจัดเลี้ยง เช่น ส่งของใหม่ให้ไม่ทันเวลา ทำให้มีจำนวนอาหารที่เหลือจากการจัดเลี้ยงมาก เนื่องจากนักเรียนนายร้อยตำรวจไม่ค่อยทานอาหารที่ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. จัดให้

Act (การแก้ไขปัญหาหรือการปรับปรุง)

หลังจากที่รายงานผลการประเมินความพึงพอใจต่อ ผบช.ร.ร.นรต. ให้ทราบแล้ว ข้าราชการตำรวจฝ่ายโภชนาการ บก.อก. และฝ่ายปกครอง จะประชุมร่วมกันโดยมีตัวแทนนักเรียนนายร้อยตำรวจแต่ละชั้นปี เข้าร่วมประชุมด้วย เพื่อรับทราบปัญหาและดำเนินการทางแก้ไขปัญหาร่วมกัน เช่น ในเรื่องการแก้ไขปัญหาน้ำมันในอาหารทอด ฝ่ายโภชนาการมีการแก้ไขโดยขอรับการสนับสนุนเตาอบ ปิ้ง นึ่ง อย่าง มาใช้ในการปรุงอาหารแทนการทอด เพื่อลดการใช้น้ำมันในอาหาร ทำให้สามารถลดการสั่งซื้อน้ำมันพืชเข้ามาใช้ได้ และเมื่อคำนวณเปรียบเทียบกับการใช้ไฟฟ้า พบว่ามีค่าใช้จ่ายน้อยกว่าการปรุงอาหารแบบเดิมมาก รวมถึงประหยัดเวลาในการปรุงอาหาร สามารถปรุงได้ครั้งละมากๆ และไม่ต้องยืนเฝ้าเนื่องจากใช้การตั้งเวลาแทน ส่วนปัญหาวัตถุดิบไม่ได้คุณภาพตามที่ต้องการ ฝ่ายโภชนาการจะมีการเก็บข้อมูลวัตถุดิบที่ไม่ได้คุณภาพทุกวัน เมื่อผู้ประกอบการไม่มีการปรับปรุงเราสามารถยกเลิกสัญญาการสั่งซื้อได้ โดยที่ผ่านมาฝ่ายโภชนาการได้ทดลองเปลี่ยนรูปแบบการสั่งซื้อมาหลายครั้ง ไม่ว่าจะเป็นแบบผู้ประกอบการรายเดียว, ผู้ประมุขแบบแยกประเภทวัตถุดิบแต่ละอย่าง, การเปลี่ยนแปลงกำหนดระยะเวลาส่งในสัญญาเป็นแบบ ๖ เดือน และ ๓ เดือน เนื่องจากระยะเวลาจะมีผลต่อราคาวัตถุดิบ ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพวัตถุดิบด้วย

นอกจากนี้ยังมีการตั้งกลุ่มไลน์ขึ้นร่วมกันระหว่างฝ่ายโภชนาการ บก.อก., ฝ่ายปกครอง และนักเรียนนายร้อยตำรวจ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น, เพื่อรายงานปัญหาและข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับการประกอบเลี้ยงและการจัดเลี้ยง เพื่อให้เกิดความรวดเร็วในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

Check (การตรวจสอบ) รอบที่ ๒

เมื่อปรับปรุงลักษณะการประกอบอาหารเรียบร้อยแล้ว จึงมีการตรวจสอบความพึงพอใจของนักเรียนนายร้อยตำรวจอีกรอบหนึ่ง แต่ครั้งนี้จะเป็นการรายงานผ่านทางไลน์ ซึ่งพบว่านักเรียนนายร้อยตำรวจมีความพึงพอใจมากขึ้น เนื่องจากปริมาณอาหารที่เหลือน้อยลง นักเรียนนายร้อยตำรวจมาทานอาหารที่ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. จัดเลี้ยงให้มากขึ้น

Act (การแก้ไขปัญหาหรือการปรับปรุง) รอบที่ ๒

๑. ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. จึงจัดโครงการให้นักเรียนนายร้อยตำรวจหญิงที่ไม่มีภารกิจใดๆ เข้าร่วมประกอบอาหารร่วมกับแม่ครัวได้ เพื่อที่จะได้รับทราบถึงปัญหาและข้อจำกัดบางประการที่มี และเพื่อให้ นักเรียนนายร้อยตำรวจมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนในการประกอบอาหาร และเพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างแม่ครัวและนักเรียนนายร้อยตำรวจ

๒. ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. ได้ยังประสานไปยังกระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี เพื่อขอโปรแกรมอาหารที่สามารถคำนวณพลังงานที่ได้รับต่อมื้อ เพื่อการกำหนดรายการอาหารที่เสริมสร้างร่างกายให้แก่ นักเรียนนายร้อยตำรวจได้มากขึ้น

๓. เพื่อส่งเสริมสุขภาพอนามัยของนักเรียนนายร้อยตำรวจ ฝ่ายโภชนาการ บก.อก. ได้ดำเนินการติดต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข อ.สามพราน เข้ามาตรวจลักษณะที่ประกอบอาหารและลักษณะการจัดเลี้ยง เพื่อขอคำแนะนำในการปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารและจัดเลี้ยงให้ถูกสุขลักษณะตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด รวมถึงเข้ามาสุ่มตรวจวัตถุดิบที่อาจปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของนักเรียนนายร้อยตำรวจ

๖. ประโยชน์ของ Best Practice ต่อการบรรลุเป้าหมายของพันธกิจของหน่วยงาน

เพื่อให้เกิดกระบวนการแก้ไขปัญหาที่ดีและมีการทำงานร่วมกันระหว่างหลายๆฝ่าย ไม่ว่าจะเป็นนายตำรวจ ฝ่ายปกครอง นักเรียนนายร้อยตำรวจ และฝ่ายโภชนาการฯ เพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น นอกจากนี้ยังทำให้นักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรมให้บริโภคอาหารที่สะอาด ถูกหลักอนามัย การบริการที่ดีเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอบรมอยู่ในโรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๗. บทเรียนที่ได้รับจากกระบวนการหรือวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ

ในการแก้ไขปัญหาที่ผ่านมาของฝ่ายโภชนาการ บก.อก. ยังไม่ตรงตามความต้องการของนักเรียนนายร้อยตำรวจ เนื่องจากที่ผ่านมาเราทำได้แค่วัดจากผลประเมินความพึงพอใจ ซึ่งการตอบแบบประเมินอาจจะไม่ได้มาจากเหตุผลที่แท้จริงทั้งหมด การจัดให้มีการประชุมร่วมกันเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นทำให้ฝ่ายโภชนาการฯ ได้รับทราบปัญหาจากตัวแทนของนักเรียนโดยตรง จะทำให้สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างถูกต้อง

Best Practice เรื่องการจัดเลี้ยงนักเรียนนายร้อยตำรวจและนักเรียนอบรม

