

แบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.

ชั้นปีที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ ชั้นปีที่ ๓ ชั้นปีที่ ๔

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ปริมาณอาหาร					
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร					
๓	ความสะอาดของอาหาร					
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร					
๕	ความสะอาดของภาชนะ					
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต.

ชั้นปีที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ ชั้นปีที่ ๓ ชั้นปีที่ ๔

ลำดับ	รายการ	ความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยง				
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ปริมาณอาหาร					
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร					
๓	ความสะอาดของอาหาร					
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร					
๕	ความสะอาดของภาชนะ					
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



คำแนะนำฉบับ บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายโภชนาการ บก.อก.

โทร. ๑๓๔

ที่ ๐๐๓๕.๑๘ / ๖๒๗

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๕๖

เรื่อง การประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต. ชั้นปีที่ ๓

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 ๓ เรียบร้อยแล้ว มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น ๑๐๐ คน จากจำนวนผู้เข้ารับการประเมินทั้งสิ้น ๑๐๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ โดยมีรายละเอียดตามเอกสารที่แนบ จำนวน ๒ แผ่น

๔. เห็นควรนำเรียน ผบช.ร.นรต. เพื่อโปรดทราบผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับ นรต. ชั้นปีที่ ๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

พ.ต.อ.

(ประพล ศรีเอม)

ผกก.ภก.บก.อก.

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	๑๗ คน ๑๗.๐๐ %	๓๙ คน ๓๙.๐๐ %	๓๓ คน ๓๓.๐๐ %	๑๐ คน ๑๐.๐๐ %	๑ คน ๑.๐๐ %
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๒๖ คน ๒๖.๐๐ %	๒๙ คน ๒๙.๐๐ %	๒๖ คน ๒๖.๐๐ %	๑๕ คน ๑๕.๐๐ %	๔ คน ๔.๐๐ %
๓	ความสะอาดของอาหาร	๑๓ คน ๑๓.๐๐ %	๓๔ คน ๓๔.๐๐ %	๓๓ คน ๓๓.๐๐ %	๑๘ คน ๑๘.๐๐ %	๒ คน ๒.๐๐ %
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๑๖ คน ๑๖.๐๐ %	๒๘ คน ๒๘.๐๐ %	๒๘ คน ๒๘.๐๐ %	๑๗ คน ๑๗.๐๐ %	๑๑ คน ๑๑.๐๐ %
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๑๔ คน ๒๙.๐๐ %	๓๐ คน ๓๐.๐๐ %	๓๔ คน ๒๔.๐๐ %	๑๘ คน ๑๘.๐๐ %	๔ คน ๔.๐๐ %
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๒๘ คน ๒๘.๐๐ %	๔๒ คน ๔๒.๐๐ %	๑๘ คน ๑๘.๐๐ %	๑๐ คน ๑๐.๐๐ %	๒ 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	๐.๘๕	๑.๕๖	๐.๙๙	๐.๒๐	๐.๐๑	๓.๖๑
๒	คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร	๑.๓๐	๑.๑๖	๐.๗๘	๐.๓๐	๐.๐๔	๓.๕๘
๓	ความสะอาดของอาหาร	๐.๖๕	๑.๓๖	๐.๙๙	๐.๓๖	๐.๐๒	๓.๓๘
๔	ความอร่อย/รสชาติอาหาร	๐.๘๐	๑.๔๐	๐.๘๔	๐.๓๔	๐.๑๑	๓.๔๙
๕	ความสะอาดของภาชนะ	๐.๗๐	๑.๒๐	๑.๐๒	๐.๓๖	๐.๐๔	๓.๓๒
๖	การบริการของเจ้าหน้าที่	๑.๔๐	๑.๖๘	๐.๕๔	๐.๒๐	๐.๐๒	๓.๘๖
รวม							๓.๕๓ //

* หมายเหตุ ช่องที่ ๑ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๑๗\% \times ๕) / ๑๐๐\% = ๐.๘๕$

ช่องที่ ๒ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๓๙\% \times ๔) / ๑๐๐\% = ๑.๕๖$

ช่องที่ ๓ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๓๓\% \times ๓) / ๑๐๐\% = ๐.๙๙$

ช่องที่ ๔ ค่าเฉลี่ยคิดได้จาก $(๑๐\% \times ๒) / ๑๐๐\% = ๐.๒๐$

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

คะแนนรวมคิดได้จาก $๐.๘๕ + ๑.๕๖ + ๐.๙๙ + ๐.๒๐ + ๐.๐๑ = ๓.๖๑$

คะแนนความพึงพอใจโดยรวมคิดได้จาก $(๓.๖๑ + ๓.๓๘ + ๓.๓๘ + ๓.๔๙ + ๓.๓๒ + ๓.๘๖) / ๖ = ๓.๕๓$

จากตาราง ๑.๒ เป็นการนำคะแนนจากตาราง ๑.๑ มาคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยกำหนดให้คะแนนเต็ม ๕ พบว่าคะแนนความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ ๓.๔๙ อยู่ในระดับปานกลาง และสามารถอธิบายค่าเฉลี่ยแต่ละด้านได้ดังนี้

- ปริมาณอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๖๑ อยู่ในระดับปานกลาง
- คุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๓๑ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๓๘ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความอร่อย/รสชาติอาหาร มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๔๙ อยู่ในระดับปานกลาง
- ความสะอาดของภาชนะ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๓๒ อยู่ในระดับปานกลาง
- การบริการของเจ้าหน้าที่ มีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ ๓.๘๒ อยู่ในระดับปานกลาง

๑.๓ มีข้อเสนอแนะความคิดเห็นด้านการจัดเลี้ยงอาหาร มีดังนี้

- ดีแล้วค่ะ
- ดีครับ ผมชอบกินผัดหน่อไม้ฝรั่งใส่กุ้ง
- อยากให้มีรายการใหม่ๆบ้าง
- อาหารรสชาติอร่อย ถูกปากแล้วครับในหลายๆเมนู แต่บางเมนูก็ไม่มารับประทาน บางเมนูผักเยอะไป น้ำมันเยอะไป โดยส่วนตัวไม่ชอบมะเขือ หน่อไม้ ยอดมะพร้าวอ่อน มะระ พริก ซึ่งพอมีเมนูเหล่านี้จะไม่ทานอาหารจานนั้นเลย แล้วก็คิดว่าคนอื่นๆคงคิดเช่นกัน
- ควรเลิกทำเมนูที่นักเรียนทานเหลือเยอะๆ เปลี่ยนเมนูไม่ต้องบ่อยก็ได้ แต่เป็นเมนูง่ายๆ เน้นที่นักเรียนชอบทาน เน้นคาร์โบไฮเดรต โปรตีน เนื่องจากนักเรียนต้องใช้พลังงานในแต่ละวันสูง และใช้ในการเสริมสร้างร่างกาย เมนูง่ายๆแต่นักเรียนรับประทานเยอะ ซึ่งปัจจุบันทานไม่ได้ในโรงเลี้ยง เช่น ผัดกระเพราหมูไข่ดาว ฯลฯ
- ชอบเมนูปลา
- ควรเน้นอาหารเบาๆ ย่อยง่ายในตอนเช้า
- ควรเน้นอาหารจำพวกเนื้อมากกว่านี้
- ควรให้นักเรียนเสนอรายการอาหาร
- ดีค่ะ เมนูหลากหลาย มีปลาให้กินบ่อยๆ
- ปริมาณอาหารไม่เพียงพอ
- เมนูไม่ตรงตามตาราง ปาท่องโก๋ไม่มี
- ชอบแกงเลี้ยงกับแกงไตปลา
- เมนูไม่ตรง ไม่เคยได้กินปาท่องโก๋
- เพิ่มความสะอาดในอาหาร เนื่องจากพบแมลงและเส้นผมในอาหารเป็นประจำ