



รายงานผลสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร
โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ปีการศึกษา 2562

จัดทำโดย

คณะกรรมการติดตาม ประเมินผล
พัฒนาการและส่งเสริมสวัสดิการนักเรียน

ที่ปรึกษา

นายมนูญ ถาวรรัตน์
ผู้อำนวยการโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขต ๒๕
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำโครงการสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม สำเร็จ ลุล่วงได้ด้วยด้วยความกรุณาและอนุเคราะห์ช่วยเหลือเป็นอย่างดีจากนายมนูญ ภาวรัตน์ ที่ได้ให้ความรู้และ ประสบการณ์ในกระบวนการเรียนรู้แบบโครงการและทักษะที่จำเป็นต่อการทำงาน ตลอดจนให้คำแนะนำ ข้อคิด และให้ความช่วยเหลือด้านการวิเคราะห์ข้อมูล แนวทางการทำงานให้ถูกต้องตามระเบียบวิธี จึงทำให้ รายงานผลสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ไปได้ ด้วยดี คณะผู้จัดทำจึงขอกราบขอพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

นอกจากนี้คณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณคณะครูและบุคลากรทางการศึกษา และนักเรียนผู้ตอบ แบบสอบถามที่กรุณาช่วยตอบแบบสอบถาม และแนะนำข้อเสนออื่นๆ จนทำให้รายงานผลสำรวจ สภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมสำเร็จได้

คณะผู้จัดทำ

บทคัดย่อ

รายงานผลสำรวจสภาพแวดล้อมประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เป็นโครงการประเภทสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูล มีจุดประสงค์เพื่อสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เพื่อให้ทราบถึงสาเหตุของการเลือกใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสร และเพื่อให้ทราบข้อดีข้อเสีย และสภาพปัญหาในโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม อีกทั้งเพื่อใช้เป็นข้อมูลเสนอต่อฝ่ายบริหารโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ในการนำผลจากการสำรวจไปใช้เพื่อปรับปรุงและพัฒนาโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมให้ดียิ่งขึ้น เนื่องด้วยโรงเรียนเวียงนครวิทยาคมมีการจัดการบริหารและพัฒนาคุณภาพสถานศึกษาสู่โรงเรียนมาตรฐานสากล จึงได้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญในการพัฒนาสวัสดิการและพัฒนาคุณภาพนักเรียนอย่างจริงจัง จึงได้จัดตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลคุณภาพโรงอาหารอาคารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมเสนอแนะแนวทางการพัฒนาโรงอาหารได้ตามวิถีประชาธิปไตย โดยผ่านกระบวนการหลักคือ กระบวนการแก้ปัญหา ผู้เรียนจะเป็นผู้ลงมือปฏิบัติเพื่อค้นหาคำตอบด้วยตนเอง จึงเป็นการเรียนรู้จากการได้มีประสบการณ์ตรงจากแหล่งเรียนรู้ จากการศึกษาเรียนรู้ในวิธีการสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลนำมาสู่การวิเคราะห์ผลการสำรวจข้อมูลทำให้เกิดองค์ความรู้มากมาย ในการศึกษาครั้งนี้ต้องการที่จะเน้นในเรื่องของสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้ใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสรว่ามีลักษณะเป็นอย่างไร มีการเสนอแนะแนวทางการพัฒนาสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสรอย่างไร และการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลถึงจุดเด่น จุดบกพร่อง ถึงความพร้อมต่อการให้บริการนักศึกษาและบุคลากรทางการศึกษาในการใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

ดังนั้นการสำรวจสภาพแวดล้อมประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม จึงนับว่าเป็นการศึกษาเรียนรู้ที่มีคุณค่าต่อการศึกษาเรียนรู้และเป็นประโยชน์ต่อสังคมส่วนรวม เป็นการทำงานเพื่อประโยชน์ต่อคนอื่น ผ่านกระบวนการทำงานแบบรวมกลุ่ม ทำงานเป็นทีม เป็นการศึกษาด้วยตนเอง โดยมีการวางแผน คิดวิเคราะห์ พัฒนาการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการทำงาน การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า รู้จัดจัดปัญหาความขัดแย้งที่เกิดจากการทำงานร่วมกัน ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น รู้จักการบริหารจัดการตนเอง และทีมงาน เพื่อให้บรรลุความมุ่งหมายที่คาดหวังไว้ ซึ่งในอนาคตการทำงานต่าง ๆ ที่ผู้เรียนจะได้พบจะทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ดังกล่าวมาประยุกต์ใช้ ซึ่งอาจมีขั้นตอนรายละเอียดมากขึ้น แต่ผู้เรียนก็สามารถทำงานเหล่านั้นให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลกับงานที่ทำได้อย่างดี

คำนำ

รายงานผลการศึกษาคงงานสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมฉบับนี้ มุ่งเน้นเรื่องของผลสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้ใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ว่ามีลักษณะเป็นอย่างไร มีการเสนอแนะแนวทางการพัฒนาสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสรอย่างไร และการวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลถึงจุดเด่น จุดบกพร่องถึงความพร้อมต่อการให้บริการนักเรียนและบุคลากรทางการศึกษาในการใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารรายงานผลการศึกษาคงงานสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษารียนรู้ เป็นแหล่งค้นคว้าข้อมูลของผู้สนใจสามารถนำไปใช้ประกอบการศึกษา ค้นคว้า และเรียนรู้อีกเกี่ยวกับการสำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อนำไปวิเคราะห์ผลการสำรวจให้มีคุณภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อการศึกษารียนรู้ได้ต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา	1
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1
1.4 ขอบเขตการศึกษา	
1.5 สมมุติฐาน	
1.6 ตัวแปรในการศึกษา	
บทที่ 2 เอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา	
บทที่ 3 การดำเนินงาน	
3.1 วิธีการดำเนินงาน	
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการทำงาน	
บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน	
4.1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไป	
บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	
5.2 ข้อเสนอแนะ	
เอกสารอ้างอิง	

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างของนักศึกษา

ตารางที่ 2 แสดงความคิดเห็นต่อสภาพแวดล้อมโรงอาหารคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

คุณภาพชีวิตของนักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ถือเป็นสิ่งสำคัญและเป็นหน้าที่ของโรงเรียนที่ต้องดูแลให้ดี ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งความพร้อมของสถานที่ นับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อคุณภาพชีวิตของนักเรียนและบุคลากร ซึ่งโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เป็นสิ่งสำคัญต่อการให้บริการนักเรียน บุคลากร และบุคคลทั่วไป ดังนั้นการทำให้โรงอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานจึงเป็นเรื่องที่ดีต่อสุขภาพของทุกคน จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นเพื่อให้บุคลากรทุกคนได้ตระหนักถึงความสำคัญของโรงอาหารและเป็นโรงอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ใฝ่หมามาให้บริการเกิดความมั่นใจ และไว้วางใจในการใช้บริการ โรงอาหารของโรงเรียนทุกครั้งที่ใช้บริการ

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในโรงอาหารในโรงเรียน จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนา และยกระดับโรงอาหารให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการ อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคในโรงเรียน

ดังนั้น คณะกรรมการติดตามและประเมินผล จึงสนใจทำการสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เพื่อให้ทราบถึงสาเหตุของการเลือกใช้บริการโรงอาหารประชาสโมสร และเพื่อให้ทราบข้อดี ข้อเสีย และสภาพปัญหาในโรงอาหารประชาสโมสร อีกทั้งเพื่อใช้เป็นข้อมูลต่อฝ่ายบริหารโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ในการนำผลจากการสำรวจไปใช้เพื่อปรับปรุงและพัฒนาโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ให้ดียิ่งขึ้น

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนได้ใช้โรงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
2. เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายภาครัฐและเอกชนในการดำเนินงาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
3. เพื่อสร้างความตระหนักให้โรงเรียนในสังกัดได้ใช้โรงอาหารอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

1.3 เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ

- 1) โรงเรียนในสังกัดร้อยละ 80 ใช้บริการโรงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- 2) โรงเรียนในสังกัดร้อยละ 80 มีความตระหนักในการใช้โรงอาหารอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

2. เชิงคุณภาพ

- 1) นักเรียนใช้บริการโรงอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสาธารณสุข
- 2) บุคลากรมีความตระหนักในการใช้โรงอาหารอย่างคุ้มค่าและถูกวิธี

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบข้อดี ข้อเสีย และสภาพปัญหาในโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม
2. ฝ่ายบริหารโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม สามารถนำผลจากการสำรวจไปใช้เพื่อปรับปรุงและพัฒนาโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

1.5 ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาโครงการครั้งนี้เพื่อมุ่งสำรวจความคิดเห็นของเรียนที่มีต่อสภาพแวดล้อมประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม โดยสุ่มตัวอย่างและใช้แบบสอบถามจำนวน 50 ชุด

1.6 สมมติฐาน

โรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ จึงทำให้นักเรียนพึงพอใจต่อการให้บริการ มารับประทานอาหารที่โรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

1.7 ตัวแปรในการศึกษาค้นคว้า

ตัวแปรต้น สภาพแวดล้อมของโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ

ตัวแปรตาม นักเรียนเข้าใช้บริการและ มารับประทานอาหารที่โรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม เป็นจำนวนมาก

ตัวแปรควบคุม

- ระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล ระหว่างวันที่ 4 - 15 กุมภาพันธ์ 2562
- นักเรียนโรงเรียนเวียงนครวิทยาคมที่มารับประทานอาหารที่โรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม จำนวน 50 คน

บทที่ 2

เอกสารและโครงการที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา

ในการศึกษาค้นคว้าการทำโครงการสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ผู้ศึกษาได้ศึกษาความรู้พื้นฐานของโครงการดังนี้

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้ปลอดภัย

- จุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารในโรงเรียน
- หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
- การจัดบริการอาหารในโรงเรียน
- วิธีการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน
- ประโยชน์ของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน
- ประเภทของสิ่งปนเปื้อนที่พบในการจัดบริการอาหารกลางวัน
- สาเหตุของการปนเปื้อนที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ
- แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร

- สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
- บริเวณที่เตรียม – ปิ้งอาหาร
- ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
- ภาชนะอุปกรณ์
- การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก
- ห้องน้ำ ห้องส้วม
- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้ปลอดภัย

เด็กส่วนใหญ่ในปัจจุบันไม่ว่าจะอยู่ใน ครอบครัวที่มีรายได้อีกหรือรายได้น้อย จะพบกับปัญหาสำคัญเดียวกันคือ พ่อแม่หรือผู้เลี้ยงดูไม่มีเวลา ดูแลเรื่องการรับประทานอาหารของเด็กให้ถูกต้องทุกมื้อ เนื่องจากต้องไปประกอบอาชีพนอกบ้านทุกวัน โรงเรียนจึงมีบทบาทสำคัญในการจัดบริการอาหารกลางวันแก่เด็กนักเรียน และมีส่วนร่วมรับผิดชอบ เกี่ยวกับสุขภาพอนามัยของเด็ก ดังนั้นเมื่อเด็กมาอยู่ที่โรงเรียนการดูแลเรื่องอาหารและโภชนาการจึงเป็นโครงการที่ต้องทำอย่างจริงจัง มีหลักการทางวิชาการ และดำเนินการอย่างถูกต้อง เนื่องจากเด็กวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว และต้องใช้ชีวิตอยู่ในโรงเรียนอย่างน้อยวันละ 7 ชั่วโมงในช่วงเวลากลางวัน ซึ่งเป็นช่วงที่ต้องใช้พลังงานจากอาหารในการทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อส่งเสริมพัฒนาการและการเรียนรู้ทุกด้าน

1.1 จุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารในโรงเรียนมีจุดมุ่งหมายที่สำคัญตามหลักโภชนาการ และมีจุดมุ่งหมายทางการศึกษา คือ

1. เพื่อให้นักเรียนรับประทานอาหารที่มี ประโยชน์ต่อร่างกาย
2. เพื่อให้นักเรียนรับประทานอาหารที่ สะอาด และปลอดภัย
3. ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายและความ สะดวกของผู้ปกครอง
4. ส่งเสริมและปรับปรุงสภาวะโภชนาการให้ดีขึ้น
5. เพื่อเป็นการฝึกพฤติกรรมในการบริโภคที่ดี เช่น ล้างมือก่อนรับประทานอาหาร มีมารยาทใน การรับประทานอาหารในสังคม ฯลฯ
6. เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้เห็นความสำคัญและสามารถนำหลักโภชนาการไปใช้ในชีวิตประจำวัน

1.2 หลักการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

1. อาหารนั้นต้องมีคุณค่าสูง นักเรียนควร ได้รับ 1 ใน 3 ของความต้องการประจำวัน
2. ให้นักเรียนรับประทานอาหารสะอาด ปราศจากเชื้อโรคหรือพิษภัยอื่นๆ
3. ไม่ควรมุ่งหวังกำไรจากนักเรียน จุดมุ่งหมายของการจัดบริการอาหารในโรงเรียนเป็นสิ่งสำคัญที่ โรงเรียนหรือสถานศึกษาควรคำนึงถึงไม่ละเลย และควรปฏิบัติตามจุดมุ่งหมายที่ ได้ตั้งไว้จะทำให้เกิดประโยชน์ สูงสุดสำหรับนักเรียน

1.3 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารในโรงเรียน หมายถึง การดำเนินงานที่เกี่ยวกับการจัดอาหารให้แก่แก่นักเรียนได้มี อาหารกลางวันรับประทาน โดยทางโรงเรียนเป็นผู้จัดและดำเนินการในด้านต่างๆ เช่น การจัดเตรียมอาหาร การกำหนดรายการอาหาร การจัดสถานที่ วัสดุ และอุปกรณ์ ตลอดจนบุคคลต่างๆที่เกี่ยวข้องในการจัดบริการ อาหาร การจัดบริการอาหารในโรงเรียน มีการดำเนินงานหลายรูปแบบดังนี้

1. แบบโรงเรียนจัดบริการเอง หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันที่โรงเรียนดำเนินการ โดยมีโภชนากร ครู และคณะกรรมการที่ โรงเรียนแต่งตั้งเป็นผู้ควบคุมดูแลการทำงานของแม่ครัว
2. แบบครัวกลาง หมายถึง การบริการอาหารจากครัวกลางที่มีระบบการทำอาหารเป็นจำนวนมาก โดยโรงเรียนต่างๆที่อยู่ใกล้กันร่วมมือกัน จัดตั้งครัวกลาง โดยมีโภชนากรเป็นผู้ควบคุมดูแลการ ดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดรายการอาหารการประกอบอาหาร การซื้อวัตถุดิบต่างๆ มาประกอบอาหาร และการแบ่ง อาหาร การแจกจ่ายอาหารไปยัง โรงเรียนที่ร่วมมือกัน
3. แบบให้พ่อค้าแม่ค้าเข้ามาขาย หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันที่โรงเรียนให้พ่อค้า แม่ค้าเข้ามาขายอาหารในโรงเรียน โดยทางโรงเรียนแต่งตั้งคณะกรรมการคอยควบคุมกำกับดูแลเกี่ยวกับ คุณภาพ ราคา และความปลอดภัยของอาหารที่นำมาจำหน่าย
4. แบบให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันที่โรงเรียน ดำเนินการจัดสถานที่และอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้แก่นักเรียนที่นำอาหารมารับประทาน จัดน้ำดื่ม จัด ครัวคอยดูแลนักเรียนในขณะที่รับประทานอาหาร
5. แบบสั่งอาหารปรุงสำเร็จมาจากร้านค้า หมายถึง รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันที่โรงเรียน ดำเนินการจ้างร้านค้าให้ทำอาหารสำเร็จและมาส่งให้โดยโรงเรียนกำหนดรายการอาหาร ควบคุมดูแลเรื่อง

คุณภาพของอาหาร การบริการจากร้านค้า ตลอดจนงบประมาณค่าใช้จ่ายที่เหมาะสม สำหรับรูปแบบนี้ โรงเรียนในเขตเมือง โรงเรียนเอกชน และโรงเรียนนานาชาติ เริ่มนิยมใช้บริการสั่งอาหารสำเร็จมาจากร้านค้า เนื่องจากช่วยลดจำนวนคนงานในโรงครัว ลดงบประมาณการเงินด้านสวัสดิการต่างๆแก่คนงาน และลดขยะต่างๆ จากการประกอบอาหาร แต่ทางโรงเรียนต้องเลือกสรรร้านค้าที่ดีและมีคุณภาพสามารถให้บริการได้ตามกำหนดเวลา การสั่งอาหารปรุงสำเร็จมาจากร้านค้านี้ได้รับความนิยมในต่างประเทศ เช่น ประเทศเกาหลีใต้ ประเทศญี่ปุ่น ฯลฯ เพราะสะดวกต่อการบริหารจัดการ

1.4 วิธีการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน มีวิธีการจัดบริการอาหารกลางวัน 3 ประเภท คือ

1. การจัดอาหารครบชุด หมายถึง การจัด อาหาร คาว หวาน และเครื่องดื่มให้นักเรียน ประกอบด้วยข้าว 2 อย่าง และมีผลไม้ตามฤดูกาล หรือขนมหวาน เช่น ข้าว ไข่เจียว ซุปผัก สม้เขียวหวาน หรือน้ำหวาน

2. การจัดอาหารจานเดียว หมายถึง การจัดอาหารที่จัดได้ง่ายไม่ยุ่งยาก ราคาถูก มีคุณค่าทางโภชนาการ เช่น ข้าวหมูแดง กวยเตี๋ยวน้ำ ข้าวผัด ฯลฯ

3. การจัดอาหารวาง หมายถึง การจัด อาหารให้นักเรียนรับประทานระหว่างอาหารมื้อหลัก คือ ก่อนอาหารกลางวัน ไตแก นมสด นมถั่วเหลือง และ หลังอาหารกลางวัน อาหารวางที่จัดให้ไตแก ขนม ต่างๆ ผลไม้ น้ำผลไม้ น้ำหวาน ฯลฯ

การจัดบริการอาหารในโรงเรียนมี จุดมุ่งหมายเพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สะอาด และปลอดภัย มีการดำเนินงานหลายรูปแบบ และยังมีวิธีการจัดบริการ อาหารหลายประเภท ขึ้นอยู่กับความพร้อมของโรงเรียนแต่ละแห่ง และควรมีการสำรวจความต้องการของนักเรียนก่อนการดำเนินการดังกล่าว จะทำให้การจัดบริการอาหารมีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของเด็กอย่างแท้จริง

1.5 ประโยชน์ของการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ดีมีคุณภาพและปลอดภัย จะทำให้เกิดประโยชน์กับนักเรียนที่กำลังเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพต่อไป การจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่ถูกหลักวิธี จึงมีความสำคัญ และก่อให้เกิดประโยชน์ดังนี้

1. ช่วยให้นักเรียนมีพัฒนาการทางร่างกาย อารมณ์ และสังคม
2. ช่วยให้นักเรียนได้รับประทานอาหาร กลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการสะอาด และปลอดภัย
3. ช่วยสร้างสถานการณ์ในการเรียนรู้ทางโภชนาการนักเรียนได้มีความรู้โภชนาการจากประสบการณ์จริงด้วยตนเอง อันจะมีผลต่อการปรับปรุงพฤติกรรมกรบริโภคของนักเรียน และความ ปลอดภัยในการบริโภคอาหาร

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนมีได้ มีประโยชน์แต่เพียงด้านใดด้านหนึ่ง หากแต่มีประโยชน์หลายประการ ดังนั้นการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ดีจะให้นักเรียนได้ รับประทานอาหารที่ดี มีประโยชน์และปลอดภัย ยังเป็นการฝึกพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ดี ถูกหลักอนามัย ดังนั้นผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดบริการอาหารต้องมีความรู้เรื่องการจัดการบริการอาหารสำหรับนักเรียนที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ปัจจุบันพบว่าปัญหาเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารกลางวันให้แก่

นักเรียนมีหลายประการ ปัญหาหนึ่งที่สำคัญได้แก่ ปัญหาการเรียนบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเข้าไปในร่างกายถึงแม้ในโรงเรียนต่างๆ จะดูแลและใส่ใจในการจัดอาหารแล้วก็ตาม แต่ยังพบปัญหาอาหารปนเปื้อนกับนักเรียนจากหนังสือพิมพ์ข่าวทาง วิทยุ โทรทัศน์ และสื่ออื่นๆ ซึ่งมีสถิติสูงขึ้นเรื่อยๆ เช่น นักเรียนดื่มนมที่หมดอายุ ซึ่งอาจเกิดจากความตั้งใจ หรือความไม่ตั้งใจของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของการรับประทานอาหารที่มีเชื้อโรคปะปนอยู่ ฯลฯ ส่งผลต่อสุขภาพอนามัย ผลกระทบต่อชีวิตประจำวันนักเรียนต้องหยุดเรียน ผลกระทบต่อค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล และอื่นๆ จากรายงานวารสารงานเฝ้าระวังโรคประจำปี 2546 ของกองควบคุมโรค สำนักอนามัย (อ้างในยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย 2548) มีรายงานจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคอาหารปนเปื้อน จำนวน 3,120 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 53.38 ต่อประชากรแสนคน ไม่มีรายงานผู้ป่วยตาย โรคอุจจาระร่วงอย่างแรง จำนวน 62 ราย ไม่มีรายงานผู้ป่วยเสียชีวิต และโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จำนวน 32,902 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 562.95 ต่อประชากรแสนคนมีรายงานผู้ป่วยตาย 5 ราย

อาหารปนเปื้อน (Food Poisoning) หมายถึง อาการท้องร่วงหรือโรคบิดที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อนที่เกิดจากเชื้อโรคหรือสารเคมี เช่น ตะกั่ว ยากำจัดศัตรูพืชหรือพืชมีพิษ เช่น เห็ดพิษ อาหารปนเปื้อนจะพบการแพร่ระบาดมากในช่วงอากาศร้อน เพราะเป็นสภาวะที่เชื้อแบคทีเรียเจริญเติบโตได้ดี โรคที่เราัมักพบจากการจัดบริการ อาหารกลางวันในโรงเรียนที่ไม่ถูกลักษณะ คือ โรคท้องร่วง เกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดมี แมลงวันตอม ปุงสุกๆ ดิบๆ อาการปวดท้อง ท้องเสีย อาจเกิดอาการอ่อนเพลียตามมา การป้องกันและรักษา ควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาด หากอาการยังไม่รุนแรงให้ดื่มน้ำตาลเกลือแร่ ละลายน้ำ ชดเชยน้ำและเกลือแร่ที่สูญเสียไปกับการถ่ายอุจจาระ ถ้าอาการรุนแรงควรรีบไปพบแพทย์สำหรับโรคบิดที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด มีเชื้อโรคบิดอยู่ได้แก่ เชื้อแบคทีเรียชนิดบาซิลลัส (บิดไม่มีตัวตน) หรือเชื้อโปรโตซัวชนิดอะมีบา (บิดมีตัว) ผู้ที่รับเชื้อบิดจะมีอาการปวดท้องบิดอย่างรุนแรง มีไข้สูง อาเจียน ถ่ายมีมูกเลือด และหนองปน ถายนอย แต่บ่อยมาก ถ้าร่างกายอ่อนแอ มีโอกาสช้ำได้ การป้องกันและรักษา ควรรับประทานอาหารที่สุก สะอาด เมื่อมีอาการสงสัยว่าจะเป็นโรคบิดควรรีบไปพบแพทย์โดยเร่งด่วน

1.6 ประเภทของสิ่งปนเปื้อนที่พบในการจัดบริการอาหารกลางวัน

ปัญหาที่พบบ่อยที่สุดในการจัดบริการอาหารกลางวัน คือ โรคอาหารปนเปื้อน เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร สิ่งปนเปื้อนเริ่มต้นจากแหล่งหนึ่งแล้ว เคลื่อนย้ายไปสู่อาหารได้ทุกๆ ขั้นตอนของการจัดบริการอาหารกลางวัน เช่น ในระหว่างการเก็บรักษาอาหารหรือวัตถุดิบต่างๆที่ใช้ในการประกอบอาหาร การเตรียมอาหารและการจำหน่ายแจกจ่าย เพื่อรับประทานสามารถปนเปื้อนได้โดยตรงและทางอ้อม ประเภทของสิ่งปนเปื้อนในการจัดบริการ อาหารคือ

1. สิ่งมีชีวิตได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส รา และ พยาธิต่าง ๆ
2. สารพิษได้แก่ สารพิษจากธรรมชาติ และ สารพิษจากอุตสาหกรรม
3. สิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่อาหารได้แก่ โลหะ แก้ว พลาสติก
4. สิ่งที่น่ารังเกียจต่อการบริโภคได้แก่ เสน ผม หนอน

1.7 สาเหตุของการปนเปื้อนที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

1. คนสู้อาหารโดยปกติคนมีแบคทีเรียอยู่ตามผิวของร่างกาย แต่มีจำนวนน้อยไม่เป็นอันตราย แต่เมื่อติดไปกับอาหารแล้วจะแบ่งตัวจะมีปริมาณมาก และเป็นอันตรายต่อไปได้
2. จากอาหารสู้อาหารของสดและของที่เน่าเสียจะมีแบคทีเรียอันตราย เช่น เนื้อสดในธรรมชาติ จะมีแบคทีเรียจำพวก *Samonella* และ *Listeria* ซึ่งสามารถติดไปสู่อาหารสุกได้ เช่น น้ำจาก เนื้อสดหยดลงในอาหารสุกในตู้เย็น
3. จากเครื่องมือสู้อาหารแบคทีเรีย สามารถเจริญเติบโตแบ่งตัวเพิ่มจำนวนขึ้นมากมาย ในเครื่องมือภาชนะที่มีซอกให้อาศัยอยู่แล้วติดไปสู่อาหารได้ เช่น มีด เขียงที่ใช้หั่นเนื้อสดแล้วไปใช้กับอาหารที่พร้อมรับประทาน เช่น ผักสดต่างๆและเนื้อสัตว์ที่อยู่ในสไลด์
4. พื้นที่ทำงานโต๊ะ หรือพื้นที่สกปรก อาจเป็นเหตุของการปนเปื้อนทางอ้อมได้ เช่น การยกหม้ออาหาร หรือกลองจากพื้นมาวางบนโต๊ะ จากนั้นมือ จับโต๊ะ แล้วจับภาชนะและจับเครื่องมือจนปนเปื้อนไปอยู่ในอาหาร

1.8 แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

1. ระหวางการซื้อวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร ควรแยกภาชนะ หรือถุงบรรจุ เนื้อสัตว์ต่างๆ ออกจากอาหารที่พร้อมรับประทาน หรืออาหารที่ใช่รับประทานสด เพื่อป้องกันน้ำที่หยด จากอาหารสดไปถูกอาหารที่พร้อมรับประทาน หรือ อาหารที่ใช่รับประทานสด
2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร
 - 2.1 ภาชนะบรรจุ ต้องไม่แตก ไม่ร้าว ไม่ถูกเปิดก่อนการใช้งาน
 - 2.2 วัตถุดิบและอาหารต่างๆ ควรได้รับการเก็บรักษาที่ถูกต้องวิธี
 - 2.3 อาหารที่ต้องแช่เย็นหรือแช่แข็ง เมื่อซื้อแล้วต้องนำกลับไปแช่ตู้เย็นให้เร็วที่สุด
 - 2.4 ผัก ผลไม้ที่สด จะมีผิวตึง กรอบ สีไม่ซีด หรือด่างดำจุดเล็กต่างๆ อาจเป็นที่อยู่อาศัยของแบคทีเรีย ซึ่งจะขยายตัวและปนเปื้อนไปสู่สวนดีอื่น ๆ ต่อไป
 - 2.5 ควรล้างผัก ผลไม้ด้วยการแช่น้ำ 15 นาที ก่อนหั่นไหลงซ้ำอีกครั้ง
 - 2.6 ควรทำความสะอาดอาหารสด ก่อนนำไปเก็บในตู้เย็นทุกครั้งนำไป บรรจุในถุงหรือภาชนะอื่น และเก็บในช่องอุณหภูมิที่ต่างกัน (เนื้อสดต่ำกว่า -50C ไส้กรอก +50C ผักผลไม้ +100C)
 - 2.7 เลือกซื้อเนื้อสดที่ไม่มีกลิ่น เหม็นคาว หรือกลิ่นสาบ ถ้าบรรจุในถุงจะต้องไม่แตก หรือฉีกขาด
- 2.8 การทำให้เนื้อสดที่แช่แข็งคาย ตัวทำได้ 3 วิธี คือ
 1. ในเตาไมโครเวฟ
 2. ในน้ำเย็นที่ เหนื่อยมีถุงบรรจุอยู่ไม่แตก
 3. ทิ้งขามคั้นในตู้เย็นชั้นล่าง และควรใช้เนื้อสดแช่แข็งที่คายตัวแล้วนั้นโดยทันที
- 2.9 เลือกซื้อปลาที่ตัวปนเงาและ เกล็ดยังไม่หลุด ตาใส เหงือกแดง และกลิ่นไม่คาว จับดูเนื้อปลาจะแข็งพอประมาณ ไม่เละ ไม่มีจุดขาว จุดดำ ผิดปกติ หรือซีด กุ้งจะมีกลิ่นอ่อน ไม่คาวเนื้อแข็ง หัวไม่หลุด หอยที่เปลือกปิดไม่สนิท หรือตายแล้วห้าม รับประทานโดยเด็ดขาด หอยนางรมที่สดจะมีสีขาว เหมือนนํ้านม และมีนํ้าใส

3. การเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ

3.1 แยกเก็บอาหารสด และอาหาร พรอมรับประทานไม่ให้สัมผัสถึงกัน โดยแยกใส่ภาชนะ หรือถุงบรรจุให้เรียบร้อย

3.2 ควรวางอาหารทุกชนิดให้สูงจากพื้นเสมอ และมีภาชนะปิดมิดชิด

3.3 ควรเก็บผลไม้และผักสดใน ถุงพลาสติกหรือกล่องที่สะอาด และไม่ควรสัมผัสกับเนื้อสัตว์สด

3.4 เพื่อความสดใหม่ของอาหาร ควรทำอาหารเพียงพอเพื่อการบริโภคเท่านั้นและบริโภคทันที

3.5 ควรเก็บอาหารที่สุกแล้วในตู้เย็น หรือตู้แช่แข็งภายใน 2 ชั่วโมงหลังสุก

3.6 อาหารแช่แข็งต้องมีภาชนะ หรือถุงบรรจุมิดชิด

3.7 ไม่ควรเก็บอาหารในตู้เย็นหรือ ตู้แช่จนแน่น ปิดบังการหมุนเวียนของลมเย็นได้ จะทำให้ อาหารเน่าเสียได้

3.8 การเก็บอาหารในตู้เย็น ควร ตัดฉลากหรือวันที่เก็บบนภาชนะหรือถุงบรรจุเมื่อนำออกมาใช้ใหม่จะทราบวันหมดอายุของอาหารนั้น (เนื้อสดแช่เย็นไม่เกิน 3 วัน เนื้อสดแช่แข็งไม่เกิน 2 เดือน)

4. ระหว่างการเตรียมอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ด้วยสบู่และน้ำอุ่น ทั้งก่อน ระหว่างเปลี่ยนขั้นตอน การทำงาน หลังเตรียมอาหาร ไม่สวมแหวนเพราะเป็น แหล่งเพาะเชื้อโรคได้ ในกรณีนี้ จำเป็นให้สวมถุงมือ เช็ดมือกับผ้าสะอาดเท่านั้น (ไม่ใช่ผ้าเช็ดโต๊ะ) ผู้ประกอบ อาหารที่มีแผลต้องติดพลาสติกเกอร์กันน้ำเท่านั้น และงดทำอาหารถาปวยด้วยโรคผิวหนัง หรือโรคทางเดินอาหาร

5. การประกอบอาหารเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่ง ในการจัดบริการอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และความปลอดภัย ผู้ประกอบอาหารต้องมีความรู้ใน การประกอบอาหารที่ถูกต้อง จะช่วยรักษาคุณภาพของ อาหารไว้ได้ ผู้ประกอบอาหารควรระมัดระวังเรื่องการ รักษาความสะอาด ช่วยป้องกันให้อาหารไม่เกิดการ ปนเปื้อนของสารพิษต่างๆ และไม่ปนอันตรรายต่อ ผู้บริโภค ผู้ประกอบอาหารจึงควรมีความระมัดระวัง ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหารคือ

5.1 ควรแยกการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ ถ้าจำเป็นต้องใช้ รวมกันให้ทำความสะอาด และใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้ แห้งสนิท ไม่มีกลิ่นติดอยู่ก่อนนำไปใช้

5.2 ควรทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ด้วยสบู่และน้ำอุ่น แล้วใช้งานทันที เพื่อป้องกันเป็นที่เพาะขยายจำนวนของแบคทีเรีย

5.3 อาหารตกพื้นหรือโต๊ะให้กำจัดทิ้งทันที

5.4 ไม่ควรใช้ผ้าเช็ดโต๊ะมาเช็ดภาชนะเครื่องมืออุปกรณ์ที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

5.5 ไม่ควรใช้ถุงหรือบรรจุภัณฑ์เก่า ของอาหารกลับมาใช้ใหม่

6. การจำหน่ายแจกอาหาร อาหารแต่ละชนิดที่ผ่านการปรุงหรือหุงต้มแล้ว ต้องมีการดูแลที่ แตกต่างกันไปในระหว่างการจำหน่ายแจกอาหารที่ รอเสิร์ฟในโรงอาหารตองอุณหภูมิประมาณ 40-45°C ไม่ควรตั้งอาหารเหล่านั้นไว้ในสภาพดังกล่าวนานเกินไป และภาชนะที่ใส่อาหารควรมีการปิดมิดชิด สรุปลักษณะการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้ปลอดภัยมีดังนี้

1. การใช้น้ำและวัตถุดิบที่ปลอดภัยในการปรุงอาหาร

- ใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหารทำให้น้ำสะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร
- เลือกใช้เฉพาะวัตถุดิบที่สด และไม่นำวัตถุดิบที่หมดอายุแลวมมาใช้ในการปรุงอาหาร
- เลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านขั้นตอนฆ่าเชื้อ โรคมมาแล้ว เช่น นมพาสเจอร์ไรซ์
- ล้างผัก ผลไม้ให้สะอาด โดยเฉพาะผัก และผลไม้ที่ต้องรับประทานสด ๆ

2. การรักษาความสะอาด

• ควรล้างมือทุกครั้งก่อนรับประทาน อาหารและในระหว่างการเตรียมอาหารและล้างมือทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ

• ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นผิว และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารและดูแลสถานที่ประกอบอาหารให้ปลอดจากแมลงสัตว์ต่างๆ

3. การปรุงอาหารให้สุกและทั่วถึง

• ควรปรุงอาหารให้สุกและทั่วถึง โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ ไช และอาหารทะเล

• การปรุงอาหารประเภทน้ำแกงและสัตว์ จะต้องต้มให้เดือด และใช้อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 70 องศาเซลเซียสในการปรุงอาหาร สำหรับอาหาร ประเภทเนื้อ และไก่ จะต้องแน่ใจว่าของเหลวจาก เนื้อสัตว์ใส ไม่เป็นสีชมพู

• เวลาอุ่นอาหารที่ปรุงแล้วจะต้องอุ่น โดยให้อาหารนั้นเดือดให้ทั่วถึง

4. การแยกอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกจาก อาหารสด

- ควรแยกเนื้อสดออกจากอาหารประเภทอื่น
- ควรแยกอุปกรณ์ และภาชนะประกอบอาหาร เช่น มีด และเขียงในการเตรียมอาหารสด
- ควรเก็บอาหารในภาชนะที่มีการปิดผนึก ไม่ให้อาหารที่ปรุงสุกแล้วกับอาหารสดอยู่รวมกัน

5. เก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม

• ไม่ทิ้งอาหารที่ปรุงสุกแล้วไว้ ณ อุณหภูมิห้องเกินกว่า 2 ชั่วโมง

• อาหารที่ปรุงแล้วจะต้องนำไปอุ่นให้ เดือดจัดและทั่วถึงทุกครั้งก่อนที่จะนำมารับประทาน (ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป)

• ไม่เก็บอาหารไว้นานจนเกินไป ถึงแมว่าจะเก็บในตู้เย็น

จากแนวทางการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน การเกิดโรค อาหารเป็นพิษที่ได้กล่าวมาข้างต้นแล้ว กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย (อ้างในยุทธศาสตร์ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย, 2548) ได้จัดทำคู่มือการสุขภาพอาหารในโรงเรียนเพื่อใช้เป็นแนวปฏิบัติ ในการจัดบริการอาหารในโรงเรียนที่ถูกสุขลักษณะ และการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยแก่นักเรียน ดังนี้

1. สุขลักษณะของสถานที่รับประทานอาหาร (โรงอาหาร)

• สถานที่ที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณ โดยรอบจะต้องสะอาด อยู่ห่างจากแหล่งปนเปื้อนที่อาจจะ เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์แมลง กองขยะ บริเวณน้ำท่วมถึงหรือน้ำขังและ สกปรก เป็นต้น

• พื้น ฝาผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่ และจัดให้มีการระบายอากาศและแสงสว่างอย่างเพียงพอ

2. สุขลักษณะของสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร (โรงครัว)

- เป็นอาคารถาวร มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การรักษาความสะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห่างจากแหล่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ทิ้งขยะรวม หอน้ำ หองส้วม เป็นต้น
- พื้น ฝาผนัง เพดาน ทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด ผิวนเรียบไม่ดูดซับน้ำ พื้นมีความลาดเอียงสู่รางระบายน้ำ และมีการระบาย น้ำได้ดี
- มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ เพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้นหรือฝุ่นละออง และควรจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงานและการติดตั้งหลอดไฟควรมีฝาครอบใต้ หลอดไฟ เพราะป้องกันไม่ให้เศษแก้วจากหลอดไฟตกลงสู่อาหารได้
- บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารต้องไม่มีสิ่งของที่ไมใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารอยู่ในบริเวณสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร และต้องเก็บวัตถุพิษภาชนะ อุปกรณ์และสารเคมีต้องเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 วัตถุดิบ (อาหารสด อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง อาหารปรุงสำเร็จ)

- อาหารแห้ง คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ไม่ขึ้นรา มีการล้างหรือทำความสะอาด ตามความเหมาะสม และเก็บโดยแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิดและเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- อาหารสด ผักสด คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีมีการล้างทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะ และต้องมีการแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน หากจำเป็นต้องเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียภายในเวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง ควรเก็บไว้ในที่เย็นเพื่อป้องกันวัตถุดิบเน่าเสีย
- อาหารกระป๋องและสารปรุงแต่งอาหารเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร และเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม นอกจากนี้หากอาหารกระป๋องเปิดใช้แล้วต้องภายในภาชนะที่มีการปกปิดและเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของโลหะหนักจากกระป๋องลงสู่อาหารได้
- อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บไว้ใน ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์แมลงนำโรคและฝุ่นละออง และต้องตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องอุ่นอาหาร ทุกๆ 2 ชั่วโมง หรือก่อนรับประทานอาหาร
- น้ำดื่มและน้ำแข็ง ต้องรับซื้อน้ำดื่ม น้ำแข็ง จากโรงงานที่ได้รับมาตรฐานผ่าน GMP จากองค์การอาหารและยา (อ.ย.) หรือมีเครื่องทำน้ำแข็งที่ถูกสุขลักษณะ (ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อโรคแล้ว) ภาชนะใส่น้ำดื่ม น้ำแข็งต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัส กับน้ำแข็ง หรือน้ำดื่มและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

3.2 ภาชนะอุปกรณ์

เลือกใช้ที่ทำจากวัสดุที่ไม่มีพิษ เช่น กระจ่างเคลือบขาว แก้ว สเตนเลส มีสีขาวหรือสีอ่อน โดยเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารที่บรรจุ

การจัดเก็บต้องจัดให้เป็นระเบียบ ซอน ส้อม ตะเกียบที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางใน ลักษณะตั้งให้สวนที่เป็นตามจับไว้ตามบน ในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน และจาน ชาม เก็บโดยวางคว่ำให้เป็นระเบียบ

เชียงใหม่สภาพดี ไม่แตกราว ไม่ปน รอง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือมีคราบสกปรก ผงแฉ น ต้องมีการแยกระหว่างเชียงใหม่และมัดที่เข้ากับ เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้โดยไม่ใช่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่ อาหารสุกและผัก ผลไม้ได้

ภาชนะอุปกรณ์ต่อถังล้างสะอาด มีการกำจัดเศษอาหารแล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ห้ามเช็ดเพราะอาจทำให้ภาชนะที่ล้าง สะอาดแล้วเกิดการปนเปื้อนได้ และควรเก็บให้มิดชิด ในขณะที่ไม่ใช้งาน

3.3 การรวบรวมขยะ

จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดและควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้นานในถังขยะด้วย และต้องมีจำนวนที่เพียงพอและเหมาะสม เพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกจากถังและ เพื่อความสะดวกในการรวบรวมและกำจัดที่พนักงานต้องแยกเป็นสัดส่วนมิดชิด เพื่อป้องกันการเกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกของอาหารได้ โดยบริเวณที่ตั้งต้องสะอาดแห้ง ทำความสะอาดง่าย และมีการแยกประเภทขยะและสามารถรองรับปริมาณขยะในแต่ละวันได้

3.4 รางระบายน้ำและบดักไขมัน

การระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุดต่างๆที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะในบริเวณ ห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกราว มีอุปกรณ์ดักกรองเศษอาหาร เพื่อป้องกันการอุดตันของทอระบายน้ำ และมีการติดตั้งบดักไขมันในขนาดที่เหมาะสมก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ทอ ระบายน้ำหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และ บดักไขมันต้องอยู่ในสภาพใช้การได้ดี ไม่ชำรุด และ ต้องทำความสะอาดโดยดักไขมันทั้งเป็นประจำหรือ ตามความเหมาะสม

3.5 ถังกาซและอุปกรณ์ดับเพลิง

ถังกาซหุงต้มทอและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ต่อเขาถังกาซหุงต้มต้องได้มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถังกาซหุงต้มต้องตั้งตรงให้ลิ้นเปิด-ปิด อยู่ข้างบนถาเป็นลิ้นเปิด-ปิดแบบมีฝาคครอบต้องมีฝาคครอบตลอดเวลา และมีการติดตั้งเครื่องหมาย “ห้ามสูบ บุหรี่” บริเวณห้องครัว และติดตั้งถังดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีตั้งอยู่ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจน และ หยิบใช้งานได้สะดวกอย่างน้อย 1 เครื่อง

3.6 ห้องน้ำ-ห้องส้วม ต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ แยกเป็นสัดส่วน โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมล้างประกอบ เก็บอาหารและภาชนะอุปกรณ์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค และต้องมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่ สำหรับล้างมือไว้ตลอดเวลา และควรจัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดและสวมถุงพลาสติกกรองภายในถังด้วย

3.7 สุขวิทยาส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นารังเกียจ
- ผู้ที่มีอาการไอ จาม เป็นไข ท้องเสีย ควรหลีกเลี่ยงจากการปฏิบัติงานในสวนที่สัมผัสอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้อง ปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง จะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาส สัมผัสอาหาร

• ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดกันเปื้อนที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน และสวมหมวกคลุมผมที่สามารถป้องกัน การหลุดร่วงของเส้นผมลงสู่อาหารได้

- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังจากออกจากห้องสวมหรือหลังจาก จับต้องสิ่งสกปรก เช่น ขยะมูลฝอย การปิดปากขณะ ไอจาม เป็นต้น

- ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและ ไม่สวมเครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ ไม่สูบบุหรี่ เกาศีรษะขณะปฏิบัติงานและต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ในการหยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือหยิบจับหรือสัมผัส อาหารโดยตรง

- ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนในการเตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารอย่างถูกต้องลักษณะ เพื่อป้องกันหรือลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนอันตรายที่จะไปสู่อาหารได้

การดำเนินงานต่างๆ ในการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนใหม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีความปลอดภัยในการบริโภคมีหลายขั้นตอน แต่ละขั้นตอนมีความสำคัญด้วยกันทั้งสิ้น การจัดบริการอาหารนั้นไม่สามารถดำเนินการให้สำเร็จ ลุล่วงตามจุดมุ่งหมายเพียงคนเดียว หรือฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดเพียงฝ่ายเดียว ดังนั้นทุกฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องของไม่ว่า จะเป็นผู้บริหารครูผู้รับผิดชอบด้านการจัดบริการอาหาร ครูประจำชั้น ผู้ประกอบอาหาร และผู้ที่มีหน้าที่เก็บล้างทำความสะอาดต่างๆ ควรตระหนักและ เห็นความสำคัญทุกรายละเอียดตั้งแต่ที่กล่าวมาข้างต้น เพื่อให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารที่มี ประโยชน์และปลอดภัย ทุกคนจึงควรร่วมมือกันในการปฏิบัติอย่างจริงจัง นอกจากนี้การจัดบริการอาหารกลางวันเป็นงานที่ต้องใช้งบประมาณการลงทุน ความรู้ ความสามารถ ตลอดจนความชำนาญในการจัด เพื่อส่งเสริมและพัฒนากิจการ จัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้ปลอดภัย จึงมีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ควรมีการแต่งตั้งคณะดำเนินการพัฒนาการจัดบริการอาหารกลางวัน ซึ่งประกอบด้วย ผู้บริหารโรงเรียน คณะกรรมการฝ่ายโภชนาการ คณะกรรมการฝ่ายสถานที่ คณะกรรมการฝ่ายอนามัย ฯลฯ เพื่อควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัย และคุณค่าของอาหาร

2. ต้องมีระเบียบวิธีปฏิบัติเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติการจัดบริการอาหารกลางวันที่มีคุณค่า และปลอดภัย ที่เป็นลายลักษณ์อักษรชัดเจน โดยใช้ปฏิบัติกับผู้เกี่ยวข้องทุกคน

3. มีการประชุมชี้แจงระเบียบปฏิบัติต่างๆ และสำรวจสภาพปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น

4. ทำแผนพัฒนาปรับปรุงการจัดบริการอาหารกลางวันระยะสั้นและระยะยาว ตัวอย่าง แผนระยะสั้น เช่น การประชุมชี้แจงกฎระเบียบต่างๆ โดยใช้ระยะเวลา 1 สัปดาห์ สอนตัวอย่างแผนระยะยาวเช่น การดำเนินการตรวจสอบสุขภาพประจำปีให้แก่ผู้ประกอบอาหารทุกป ระยะเวลาภาคเรียนละ 1 ครั้งเพื่อให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้เรื่องคุณค่า และความปลอดภัยของอาหาร

5. ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงตามแผนที่ตั้ง ไว้ให้สำเร็จลุล่วง

6. การตรวจติดตามเพื่อประเมินผลทั้ง ภายในและภายนอก และนำผลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขต่อไป

7. จัดอบรมและส่งเสริมความรู้เรื่องการ บริโภคอาหารที่ปลอดภัยแก่บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง

8. ควรจัดความรู้เรื่องการบริโภคอาหาร ปลอดภัย สอดแทรกหรือบูรณาการในวิชาต่างๆ เพื่อให้ นักเรียนได้รับความรู้และตระหนักในการ บริโภคอาหารที่ปลอดภัย เพื่อสุขภาพอนามัยและควร ใช้การจัดบริการอาหารกลางวันเป็นเครื่องมือใน การศึกษา

9..ควรให้ขวัญและกำลังใจแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารกลางวันทุกคน เพื่อจะให้มีความแข็งแรงและร่างกายปฏิบัติหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ และควรมีบทลงโทษสำหรับผู้ไม่ปฏิบัติตามระเบียบหรือข้อตกลงต่างๆ บทลงโทษจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับความเหมาะสมหรือข้อตกลงของผู้เกี่ยวข้องทุกคน

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ระบุข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารไว้ดังนี้

1. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

- สะอาด เป็นระเบียบ
- โຕ้ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- มีการระบายอากาศที่ดี

2. บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร

- สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
- มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลม

ดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

- ไม่เตรียมและปรงอาหารบนพื้น
- โຕ้ะเตรียม

- ปรง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง)

มีสภาพดี และพื้นโຕ้ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารระบบอาหาร
- อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน

วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย

30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง

- อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

- อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมี

อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก

โดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแ่รวมไว้

4. ภาชนะอุปกรณ์

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

- ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และซ้อนตัก ทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด

- ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง

- งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

- ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

5. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

- ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

- มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

- มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

6. ห้องน้ำ ห้องส้วม

- ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

- ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม

- ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม

7. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

- ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็คคลุมผมด้วย

- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้

- มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน

ในการศึกษาค้นคว้าการทำโครงการครั้งนี้เพื่อมุ่งสำรวจความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อสภาพแวดล้อม
ประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม ผู้ศึกษาได้มีการดำเนินงานของโครงการ ดังนี้

3.1 วิธีการดำเนินงาน

ขั้นเตรียมการ

- แผนการดำเนินการ
- วัสดุ อุปกรณ์

ขั้นตอน	กิจกรรม
ขั้นเตรียม	กำหนดหัวข้อโครงการ
	รวบรวมข้อมูลปัญหาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
	เขียนโครงการ
	นำเสนอโครงการ
	ปรับปรุงโครงการ
	ประชุมวางแผนการดำเนินงาน
ขั้นปฏิบัติ	สร้างแบบสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม
	เตรียมความพร้อมในการดำเนินงาน
	ดำเนินการสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหาร
ขั้นสรุปผล	สรุปผลแบบสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม
	สรุปผลโครงการ
	นำเสนอผลโครงการ

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

1. คอมพิวเตอร์โน้ตบุ๊ก
2. อุปกรณ์เครื่องเขียน (กระดาษ ดินสอ ปากกา ฯลฯ)
3. กล้องถ่ายรูป
4. แบบสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

แผนการดำเนินงานโครงการ

ระยะเวลา การดำเนินงาน	มกราคม				กุมภาพันธ์			
	มกราคม				กุมภาพันธ์			
	สัปดาห์ที่				สัปดาห์ที่			
การวางแผนการดำเนินการ	1	2	3	4	1	2	3	4
1.ประชุมปรึกษาหารือ (กำหนดหัวข้อโครงการ)								
2.รวบรวมข้อมูลปัญหาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง								
3.เขียนโครงการ								
4.นำเสนอโครงการ								
5.ปรับปรุงโครงการ								
6.ประชุมวางแผนการทำงาน								
7.เตรียมความพร้อมในการดำเนินงาน								
8.ดำเนินงานตามแผนที่วางไว้								
9.ประชุมสรุปผลการดำเนินงาน								
10.รวบรวมข้อมูลเขียนรายงานการดำเนินโครงการ								
11.นำเสนอผลโครงการ								

บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน

ในการสำรวจข้อมูลความคิดเห็นของนักเรียนที่มีต่อสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม โดยทำการเก็บข้อมูลจากเรียนจำนวน 50 คน โดยวิธีการสุ่มตัวอย่าง ซึ่งจะแบ่งผลการศึกษาออกเป็นดังนี้

4.1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปจากผู้ตอบแบบสำรวจทั้งหมด 50 คน

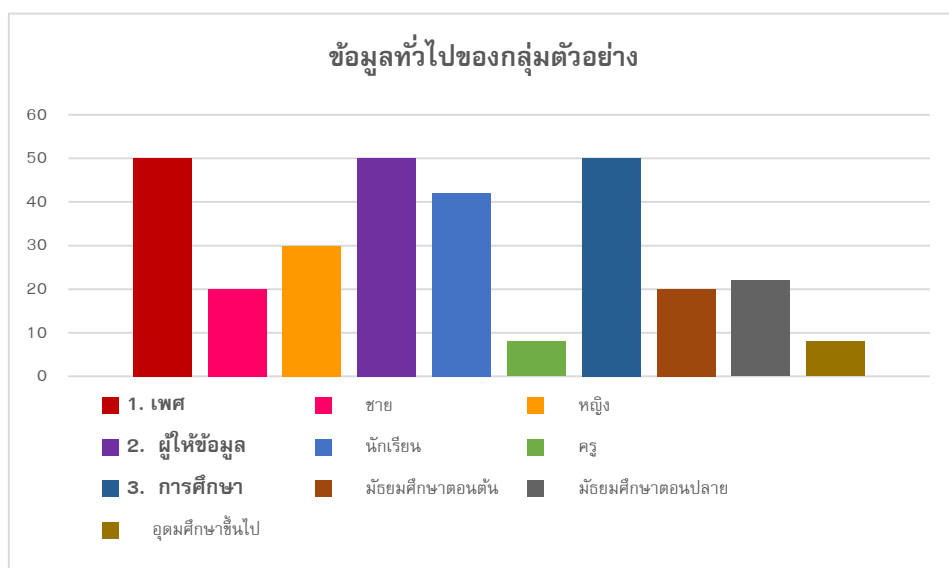
เป็นการใช้แบบสอบถามในข้อมูลทั่วไปของผู้สอบถามในเรื่อง เพศ นักเรียน/ครู ระดับการศึกษา โดยการสุ่มจากตัวอย่างจากการสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม โดยทำการเก็บข้อมูลจากเรียนจำนวน 50 คน เพื่อนำมาประกอบการวิเคราะห์

จากตารางที่ 1 จะพบว่าเรียนที่ให้ข้อมูลเป็นผู้หญิงส่วนใหญ่ โดยมีจำนวนเกินกว่าร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่าง และเป็นนักเรียนโรงเรียนเวียงนครวิทยาคมซึ่งเป็นผู้มีส่วนได้เสียโดยตรง ร้อยละ 84 สำหรับการศึกษาส่วนใหญ่เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างของนักศึกษา

ประเภทข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ	50	100
ชาย	20	40
หญิง	30	60
2. ผู้ให้ข้อมูล	50	100
นักเรียน	42	84
ครู	8	16
3. การศึกษา	50	100
มัธยมศึกษาตอนต้น	20	40
มัธยมศึกษาตอนปลาย	22	44
อุดมศึกษาขึ้นไป	8	16

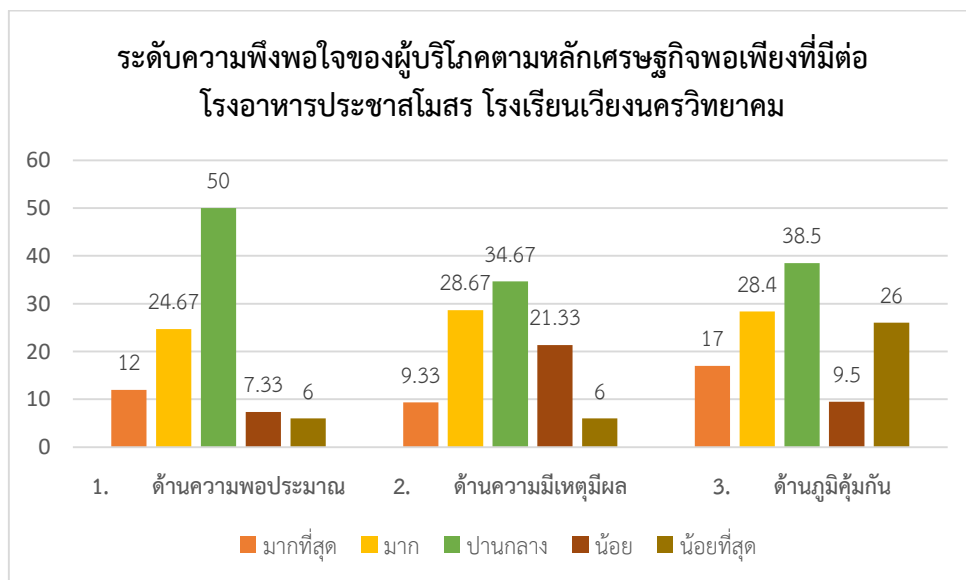
ที่มา : จากการสำรวจปี พ.ศ. 2562



ตารางที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่มีต่อร้านอาหารประชาสโมสร
โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

ความพึงพอใจของผู้บริโภคตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง ที่มีต่อร้านอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม	ผลการประเมิน (ร้อยละ)					ร้อยละ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
1. ด้านความพอประมาณ	12	24.67	50	7.33	6	100
1. รสชาติ สี สัน กลิ่นของอาหาร	8	28	44	14	6	
2. ปริมาณของอาหาร	14	28	44	6	8	
3. ราคา	14	18	62	2	4	
2. ด้านความมีเหตุมีผล	9.33	28.67	34.67	21.33	6	100
1. การให้บริการ การจำหน่าย	10	22	48	14	6	
2. การรับฟังปัญหาและข้อเสนอแนะของผู้บริโภคอย่างเต็มใจ	12	36	30	18	4	
3. การให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค	6	28	26	32	8	
3. ด้านภูมิคุ้มกัน	17	28.40	38.50	9.50	26	100
1. ความสะอาด ถูกหลักอนามัย	16	30	32	14	8	
2. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำ	26	26	30	14	4	
3. มีมนุษยสัมพันธ์	16	34	40	6	4	
4. มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น	10	24	52	4	10	

แผนภูมิแท่ง : ความพึงพอใจของผู้บริโภคตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่มีต่อร้านอาหารประชาสโมสร
โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม จำนวน 50 คน



บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาสำรวจกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 ตัวอย่าง โดยแบ่งเป็นเพศชาย 20 คน เพศหญิง 30 คน นักเรียนโรงเรียนเวียงนครวิทยาคมจำนวน 42 คนและครูโรงเรียนเวียงนครวิทยาคมจำนวน 8 คน สำหรับผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่มีต่อโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่เห็นว่าราคาขายสินค้าและบริการมีความเหมาะสม (ด้านความพอประมาณ) ซึ่งจัดอยู่ในเกณฑ์ระดับคุณภาพปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาคือ ด้านภูมิคุ้มกัน มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ซึ่งจัดอยู่ในเกณฑ์ระดับคุณภาพปานกลาง ร้อยละ 52

ส่วนความพึงพอใจของผู้บริโภคตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่มีต่อโรงอาหารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคมที่นักเรียนส่วนใหญ่เห็นว่าควรมีการปรับปรุงมากที่สุดคือคือ ด้านภูมิคุ้มกัน ข้อที่ 4. มีความสามารถในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น คิดเป็นร้อยละ 10 รองมาคือ ด้านความพอประมาณ ข้อที่ 2. ปริมาณของอาหาร คิดเป็นร้อยละ 8 ด้านความมีเหตุผล ข้อที่ 3. การให้คำแนะนำแก่ผู้บริโภค คิดเป็นร้อยละ 8 ตามลำดับ

การอภิปรายผล

สภาพแวดล้อมถือเป็นบริบททางสังคมที่เอื้อต่อการพัฒนาการเรียนรู้อะไรก็ตามทางด้านสังคมเป็นอย่างดี ซึ่งมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้และส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้คนได้ทั้งทางร่างกายและจิตใจ เพราะทุกคนย่อมมีโอกาสในการเข้าใช้ โดยถือว่าเป็นสาธารณประโยชน์เพื่อส่วนร่วม ดังนั้นจึงอาจจะเกิดปัญหาความสภาพความพร้อมและความเหมาะสมในการใช้งาน ซึ่งจะต้องมีองค์กรผู้ทำหน้าที่รับผิดชอบการดูแลรักษาและบริหารจัดการสภาพแวดล้อมให้ดียิ่งขึ้น

โรงอาหารก็ถือเป็นแหล่งดัชนีชี้วัดคุณภาพชีวิตของนักเรียนและบุคลากร เป็นสิ่งสำคัญและเป็นหน้าที่ของหน่วยงานที่จะต้องดูแลให้ดี มีความสะอาดและความปลอดภัย มีความเป็นมาตรฐาน พร้อมทั้งจะรองรับนักเรียนและบุคลากรของหน่วยงานอย่างเพียงพอ มีระบบบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพเป็นที่เชื่อมั่นกับทุกคน เพื่อสวัสดิภาพของเรียนและบุคลากรของหน่วยงานมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีการเอื้ออำนวยต่อการจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับแหล่งเรียนรู้นอกห้องเรียน จึงจะนับว่าเป็นองค์กรที่มีการบริหารจัดการอย่างดี

การตัดสินใจในการเลือกใช้บริการโรงอาหารสาธารณะทั่วไป ปัจจัยแรกที่คุณคนคำนึงถึงคือสภาพแวดล้อมที่ดี มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ ดังนั้นการพัฒนาควรมีการติดตามประเมินผลความพึงพอใจของผู้มาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง เพื่อการพัฒนาและปรับปรุงสภาพแวดล้อมของโรงอาหารคณะให้มีความเพียงพอต่อการใช้งาน และมีความสวยงามเหมาะสมแก่การใช้ชีวิตในสถานศึกษาได้อย่างมีความสุข

ข้อเสนอแนะ

ด้านอาคารสถานที่

1. ควรมีห้องน้ำบริเวณโรงอาหาร
2. ควรเพิ่มจุดติดตั้งอ่างล้างมือ
3. การจัดการขยะ/เศษอาหารอย่างถูกวิธี มีฝาปิดถังขยะเพื่อป้องกันการส่งกลิ่นและสัตว์รบกวนคันถังขยะ
4. อยากให้ทำสัโตะที่นั่งรับประทานอาหารใหม่

ด้านการให้บริการ

1. อาหารไม่ถูกสุขลักษณะบางร้าน ไม่รักษาความสะอาดของพื้นที่และวัสดุอุปกรณ์
2. ควบคุมราคาอาหารมีความเหมาะสมต่อปริมาณอาหาร มีเมนูอาหารที่หลากหลาย
3. ร้านอาหารยังไม่เพียงพอต่อผู้มารับบริการ
4. การพัฒนาจุดบริการน้ำดื่มฟรีให้ถูกสุขลักษณะ มีมาตรฐานและมีความปลอดภัย
5. อยากให้มีร้านบริการเครื่องดื่มในโรงอาหาร
6. การเก็บรักษาข้าวให้อุ่นเสมอ ไม่แข็งเกินไป

ด้านการบริหารจัดการ

1. การจัดการกับจานอาหารยังไม่เป็นระเบียบ
2. การนั่งโตะรับประทานอาหารของครูยังไม่เป็นสัดส่วน
3. การสร้างจิตสำนึกร่วมการดูแลรักษาโรงอาหารและการส่งคืนอุปกรณ์

เอกสารอ้างอิง

จรัสศรี พัวจินดาเนตร. (2548). การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้ปลอดภัย LUNCH SERVICING IN SCHOOL FOR FOOD SAFETY . วารสารวิชาการศึกษาศาสตร์ ปีที่ 6 ฉบับที่ 1-2-3 เดือน มกราคม - ธันวาคม 2548

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (ม.ป.ป.). ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร. เข้าถึงได้จาก : http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=standard_cfgt (วันที่ค้นข้อมูล 22 กรกฎาคม 2556).

เอกสารงานวิจัยหัวข้อ “ทัศนคติในเรื่องผลกระทบของการมีศาสนาประจำชาติไทยต่ออัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของนักศึกษา คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่”.นางสาวรสสุคนธ์ แก้วถาวร.(วันที่ค้นข้อมูล 27 สิงหาคม 2556).



สภาพแวดล้อมและการจัดสถานที่นั่งรับประทานอาหารนักเรียน





การจัดสถานที่ร้านค้าสวัสดิการจำหน่ายสินค้าและบริการ



**แบบสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหาร
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น**

คำชี้แจง แบบสำรวจสภาพแวดล้อมโรงอาหาร คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จัดทำขึ้นเพื่อนำ
ผลที่ได้ไปใช้ในการจัดทำโครงการรายวิชา 000 172 ชีวิตกับสิ่งแวดล้อม โปรดตอบแบบสำรวจที่
ตรงกับสภาพความเป็นจริงตามความคิดเห็นของท่าน โดยกาเครื่องหมาย /ลงใน หรือเติม
ข้อความลงในช่องว่างที่กำหนดให้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1) เพศ ชาย หญิง
2) นักศึกษา คณะ..... ชั้นปีที่.....

ตอนที่ 2 แบบสำรวจความคิดเห็นต่อสภาพแวดล้อมโรงอาหารคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

สภาพแวดล้อมโรงอาหาร คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	เกณฑ์การประเมิน			
	ดีมาก	ดี	พอใช้	ปรับปรุง
1. บริเวณภายในโรงอาหารสะอาด ถูกสุขลักษณะ				
2. โต๊ะ-เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ				
3. โต๊ะ-เก้าอี้ มีจำนวนเพียงพอต่อผู้ใช้บริการ				
4. แสงสว่างภายในโรงอาหารมีเพียงพอ				
5. อากาศถ่ายเทสะดวก มีการระบายอากาศ กลิ่น คับได้ดี				
6. มีพัดลมทำความเย็นเพียงพอและทั่วถึง				
7. อาหารและเครื่องดื่มสะอาด ถูกสุขอนามัย				
8. ประเภทของอาหารและเครื่องดื่มมีความหลากหลายและเพียงพอ				
9. อาหารและเครื่องดื่มมีรสชาติดี				
10. ภาชนะและอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารสะอาดปลอดภัย				
11. มีถังขยะเพียงพอ				
12. มีการกำจัดเศษอาหารถูกสุขลักษณะ				
13. ผู้ขายอาหารและเครื่องดื่มให้บริการที่ดีและมีความสุภาพ				
14. ผู้ขายอาหารและเครื่องดื่มสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม				
15. มีจุดบริการน้ำดื่มฟรี				

ตอนที่ 3 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

.....

ภาพบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมภายในบริเวณโรงอาหาร



คณะครูเวรประจำวันเข้าตรวจเยี่ยมและติดตามการใช้บริการของนักเรียน



แบบสรุปผลการสังเกตของคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการพัฒนาคุณภาพ
การให้บริการโรงอาหารอาคารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

๑. ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (ลักษณะของสถานที่ให้บริการของร้านค้าของผู้ประกอบการ)

.....
.....
.....
.....
.....

๒. ด้านมนุษยสัมพันธ์ของผู้ประกอบการ (ลักษณะวิธีการสื่อสาร การแนะนำเมนูอาหาร การปฏิสัมพันธ์
ต่อผู้รับบริการ ฯลฯ)

.....
.....
.....
.....
.....

๓. ด้านบริหารจัดการภายในโรงอาหาร (การดูแลรักษาความสะอาด การรับส่งอุปกรณ์งาน-ชาม ฯลฯ)

.....
.....
.....
.....
.....

๔. ด้านคุณภาพสินค้าและคุณค่าทางโภชนาการอาหาร

.....
.....
.....
.....
.....

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....
.....
.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

แบบสำรวจความคิดเห็นของคณะครูและบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนเวียงนครวิทยาคม
ต่อคุณภาพของการให้บริการโรงอาหารอาคารประชาสโมสร โรงเรียนเวียงนครวิทยาคม

๑. ด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ (ลักษณะของสถานที่ให้บริการของร้านค้าของผู้ประกอบการ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๒. ด้านมนุษยสัมพันธ์ของผู้ประกอบการ (ลักษณะวิธีการสื่อสาร การแนะนำเมนูอาหาร การปฏิสัมพันธ์
ต่อผู้รับบริการ ฯลฯ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๓. ด้านบริหารจัดการภายในโรงอาหาร (การดูแลรักษาความสะอาด การรับส่งอุปกรณ์งาน-ชาม ฯลฯ)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

๔. ด้านคุณภาพสินค้าและคุณค่าทางโภชนาการอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....