

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ในบทนี้ผู้วิจัยได้เสนอข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างและผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาสภาพและปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนราธิวาส ดังต่อไปนี้

การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิจัยตามผลการวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งการเสนอเป็น 4 ตอน ดังนี้

1. ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม
2. ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 7 ด้าน ดังนี้
 - 2.1 ด้านบุคลากร
 - 2.2 ด้านสถานที่
 - 2.3 ด้านอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้
 - 2.4 ด้านงบประมาณ และการเงิน
 - 2.5 ด้านการดำเนินการ
 - 2.6 ด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน
 - 2.7 ด้านอื่น ๆ
3. ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา และสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 6 ด้าน ดังนี้
 - 3.1 ด้านบุคลากร

- 3.2 ด้านสถานที่
- 3.3 ด้านอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ และวัสดุดิบ
- 3.4 ด้านงบประมาณ และการเงิน
- 3.5 ด้านการดำเนินการ
- 3.6 ด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

4. ตอนที่ 4 ผลการจัดลำดับความสำคัญของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 6 ด้าน เช่นเดียวกับตอนที่ 3

ข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลแบบสอบถามที่ใช้ในการวิเคราะห์ จำนวนตามอำเภอ / กิ่งอำเภอ
รายละเอียดดังตาราง 3

ตาราง 3 จำนวนแบบสอบถามที่จัดส่งและรับคืนในการสำรวจข้อมูล จำนวนเป็นรายอำเภอ

ผู้ตอบแบบสอบถาม (อำเภอ / กิ่งอำเภอ)	ส่งไป	รับคืน	ร้อยละ	สมบูรณ์	ร้อยละ
สุพรรณ	10	10	100	10	100
แคว้น	15	14	93.33	14	93.33
สุโขทัย	8	8	100	7	87.50
สุโขทัย	17	17	100	17	100
ระนอง	22	21	95.45	21	95.45
จะนะ	10	9	90.00	9	90.00
เกาะไอร่อง	8	6	75.00	6	75.00
ตากใบ	17	16	94.12	16	94.12
เมืง	25	25	100	24	96.00

ตาราง 3 (ต่อ)

ผู้ตอบแบบสอบถาม (อำเภอ / กิ่งอำเภอ)	ส่งไป	รับคืน	ร้อยละ	สมบูรณ์	ร้อยละ
เมือง	13	13	100	13	100
บาเจาะ	14	13	92.86	13	92.86
รือเสาะ	22	21	95.45	20	90.91
ศรีสาคร	9	9	100	9	100
รวม	190	182	95.79	179	94.21

จากตาราง 3 แบบสอบถามที่ส่งไป จำนวน 190 ชุด ผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งเป็น
ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา
จังหวัดนราธิวาส ได้ส่งคืน 182 ชุด คิดเป็นร้อยละ 95.79 ชุด ที่ตอบสมบูรณ์ 179 ชุด
คิดเป็นร้อยละ 94.21

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

1. ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับ เพศ อายุ วุฒิทางการศึกษา สถานภาพทางตำแหน่ง จำนวนชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์ ประสิทธิภาพในการทำงาน และการได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ของครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน รายละเอียดดังตาราง 4

ตาราง 4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ อายุ วุฒิทางการศึกษา สถานภาพทางตำแหน่ง จำนวนชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์ ประสิทธิภาพในการทำงาน และการได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ของครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ	(n=179)	
- ชาย	60	33.52
- หญิง	119	66.48
อายุ	(n=179)	
- 21 - 30 ปี	21	11.73
- 31 - 40 ปี	97	54.19
- 41 - 50 ปี	44	24.58
- 51 - 60 ปี	17	9.50

ตาราง 4 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
วุฒิการศึกษา	(n=179)	
- ระดับต่ำกว่าปริญญาตรี	35	19.55
- ระดับปริญญาตรี	141	78.77
- ระดับสูงกว่าปริญญาตรี	3	1.68
สถานภาพทางตำแหน่ง	(n=179)	
- ผู้บริหารโรงเรียน	42	23.46
- ครูผู้สอน	137	76.54
จำนวนชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์	(n=179)	
- น้อยกว่า 10 ชั่วโมง	38	21.23
- ระหว่าง 10 - 20 ชั่วโมง	56	31.28
- มากกว่า 20 ชั่วโมง	85	47.49
ประสบการณ์ในการดำเนินงานโครงการ		
อาหารกลางวัน	(n=179)	
- น้อยกว่า 5 ปี	98	54.75
- ระหว่าง 5 - 10 ปี	61	34.08
- มากกว่า 10 ปี	20	11.17

ตาราง 4 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการ		
อาหารกลางวัน	(n=179)	
- เคยได้รับการอบรม	55	30.73
- ไม่เคยได้รับการอบรม	124	69.27

จากตาราง 4 พบว่า

- 1) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนร้อยละ 66.48 เป็นเพศหญิง และร้อยละ 33.52 เป็นเพศชาย
- 2) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 54.19 มีอายุระหว่าง 31 - 40 ปี รองลงไปร้อยละ 24.58 มีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 9.50 มีอายุระหว่าง 51 - 60 ปี
- 3) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 78.77 มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี รองลงไปร้อยละ 19.55 มีวุฒิการศึกษาระดับต่ำกว่าปริญญาตรี และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.68 มีวุฒิการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี
- 4) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนร้อยละ 76.54 เป็นครูผู้สอน และร้อยละ 23.46 เป็นผู้บริหารโรงเรียน
- 5) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 47.49 มีชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์มากกว่า 20 ชั่วโมง รองลงไปร้อยละ 31.28 มีชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์ระหว่าง 10 - 20 ชั่วโมง และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 21.23 มีชั่วโมงที่ทำการสอนต่อสัปดาห์น้อยกว่า 10 ชั่วโมง
- 6) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 54.75 มีประสบการณ์ด้านการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันน้อยกว่า 5 ปี

รองลงไปร้อยละ 34.08 มีประสบการณ์ด้านการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันระหว่าง 5 - 10 ปี และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 11.17 มีประสบการณ์ด้านการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันมากกว่า 10 ปี

7) ครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนร้อยละ 69.27 ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน และร้อยละ 30.73 เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

2. ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ ดังนี้

2.1 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร เกี่ยวกับการจัดให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน การประชุมปรึกษาหารือระหว่างผู้บริหารโรงเรียน ครู และ ผู้ปกครอง เกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน และการมีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ รายละเอียดดังตาราง 5

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน การประชุมปรึกษาหารือระหว่างผู้บริหารโรงเรียน ครู และผู้ปกครอง เกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน และการมีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
คณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน	(n=179)	
- ไม่มีคณะกรรมการ	5	2.79
- มีคณะกรรมการ	174	97.21
การประชุมปรึกษาหารือระหว่างผู้บริหารโรงเรียน ครู และผู้ปกครอง เกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวัน	(n=179)	
- มีการประชุมปีละครั้ง	65	36.31
- มีการประชุมภาคเรียนละครั้ง	90	50.28
- มีการประชุมเดือนละครั้ง	7	3.91
- ไม่มีการประชุมเลย	15	8.38
- อื่น ๆ		
มีการประชุมเฉพาะเมื่อมีปัญหา	2	1.12

ตาราง 5 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ	(n=179)	
- มี	50	27.93
- ไม่มี	129	72.07

จากตาราง 5 พบว่า

1) โรงเรียนร้อยละ 97.21 มีคณะกรรมการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน และร้อยละ 2.79 ไม่มีคณะกรรมการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 50.28 มีการประชุมปรึกษาหารือระหว่างผู้บริหารโรงเรียน ครูและผู้ปกครองเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันภาคเรียนละครั้ง รองลงไปร้อยละ 36.31 มีการประชุมปีละครั้ง และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.12 มีการประชุมเฉพาะเมื่อมีปัญหา

3) โรงเรียนร้อยละ 72.07 ไม่มีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ และร้อยละ 27.93 มีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ

2.2 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร
 เกี่ยวกับการจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการจัดซื้ออาหารแห้ง และอาหารสด และการจัด
 บุคลากรรับผิดชอบในการประกอบอาหาร รายละเอียดดังตาราง 6

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากรรับผิดชอบ
 ด้านการจัดซื้ออาหารแห้ง และอาหารสด และการจัดบุคลากรรับผิดชอบ
 ด้านการประกอบอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การจัดบุคลากรรับผิดชอบการจัดซื้ออาหารแห้ง และอาหารสด	(n=179)	
- จัดเจ้าหน้าที่รับผิดชอบหมุนเวียนกันใบ	118	65.92
- ครูโภชนาการรับผิดชอบจัดซื้อเพียงผู้เดียว	36	20.11
- ครูโภชนาการรับผิดชอบและในบางครั้งฝาก แม่ค้าข้างโรงเรียนจัดซื้อ	6	3.35
- ให้ภารโรงเป็นผู้จัดซื้อ	10	5.59
- อื่น ๆ		
จัดเจ้าหน้าที่รับผิดชอบโดยเฉพาะ	6	3.35
จ้างบุคลากรภายนอกจัดซื้อ	2	1.12
วิทยากรอิสลามศึกษาเป็นผู้จัดซื้อ	1	0.56

ตาราง 6 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การจัดบุคลากรที่รับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร	(n=179)	
- ครู นักเรียนและภารโรงช่วยกันทำ	55	30.73
- ครู และนักเรียนช่วยกันทำ	21	11.73
- นักเรียนช่วยกันทำภายใต้การแนะนำของครู	5	2.79
- ครูโภชนาการรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว	2	1.12
- จ้างบุคลากรภายนอกมาประกอบอาหาร	90	50.28
- อื่น ๆ		
ครู นักเรียน ภารโรงร่วมกับผู้ปกครองนักเรียน ช่วยกันทำ	6	3.35

จากตาราง 6 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 65.92 จัดบุคลากรรับผิดชอบการจัดซื้ออาหารแห้งและอาหารสด โดยจัดเจ้าหน้าที่หมุนเวียนกันไป รองลงไปร้อยละ 20.11 มอบหมายให้ครูโภชนาการรับผิดชอบจัดซื้อเพียงผู้เดียว

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 50.28 จัดบุคลากรรับผิดชอบการประกอบอาหารโดยการจ้างบุคลากรภายนอก รองลงไปร้อยละ 30.73 ครู นักเรียนและภารโรงช่วยกันทำ และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.12 ครูโภชนาการรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว

2.3 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร
 เกี่ยวกับการจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการเก็บล้างและทำความสะอาดภาชนะ และจำหน่าย
 จ่าย แจกอาหาร รายละเอียดดังตาราง 7

ตาราง 7 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการ
 เก็บล้างและทำความสะอาดภาชนะ และด้านการจำหน่าย จ่าย แจกอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การจัดบุคลากรที่รับผิดชอบด้านการเก็บล้างและ ทำความสะอาดภาชนะ (n=179)		
- ครู นักเรียนและภารโรงช่วยกันทำ	70	39.11
- ครู และนักเรียนช่วยกันทำ	47	26.26
- จ้างบุคลากรภายนอก	24	13.41
- อื่น ๆ		
นักเรียนช่วยกันทำ	8	4.47
นักเรียน และจ้างบุคลากรภายนอก	2	1.12
ครู นักเรียน ภารโรง และจ้างบุคลากรภายนอก	28	15.64
การจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการจำหน่าย จ่าย - แจก อาหาร (n=179)		
- ครู นักเรียน และภารโรงช่วยกัน	53	29.61
- ครู และนักเรียนช่วยกัน	86	48.04
- ครูโภชนาการรับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียว	1	0.56
- จ้างบุคลากรภายนอก	13	7.26

ตาราง 7 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
- อื่น ๆ		
นักเรียนช่วยกัน	2	1.12
ครู นักเรียน ภารโรง และจ้างบุคลากรภายนอก	24	13.41

จากตาราง 7 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 39.11 จัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการเก็บล้าง และทำความสะอาดภาชนะโดยครู นักเรียนและภารโรงช่วยกันทำ รองลงไปร้อยละ 26.26 ครู และนักเรียนช่วยกันทำ และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.12 นักเรียน และจ้างบุคลากรภายนอก

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 48.04 จัดบุคลากรที่รับผิดชอบด้านการจำหน่ายจ่าย - แจก อาหารโดยครู และนักเรียนช่วยกัน รองลงไปร้อยละ 29.61 ครู นักเรียน และภารโรงช่วยกัน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 0.56 ครู ภารโรงรับผิดชอบเพียงผู้เดียว

2.4 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร เกี่ยวกับการจัดบุคลากรสำหรับดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร และการจัดให้มีครูที่มีความรู้ด้านการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุและครุภัณฑ์ เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน รายละเอียดดังตาราง 8

ตาราง 8 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากรสำหรับดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร และการจัดให้มีครูที่มีความรู้ด้านการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุ และครุภัณฑ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การจัดให้มีบุคลากรสำหรับดูแลนักเรียน		
ขณะรับประทานอาหาร	(n=179)	
- จัด	155	86.59
- ไม่จัด	24	13.41
การจัดให้มีครูที่มีความรู้ในด้านการจัดทำบัญชี การเงิน พัสดุและครุภัณฑ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน	(n=179)	
- มี	146	81.56
- ไม่มี	33	18.44

ตาราง 8 พบว่า

- 1) โรงเรียนร้อยละ 86.59 จัดบุคลากรสำหรับดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร และร้อยละ 13.41 ไม่จัดบุคลากรสำหรับดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร
- 2) โรงเรียนร้อยละ 81.56 มีครูที่มีความรู้ในการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุ และครุภัณฑ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน และร้อยละ 18.44 ไม่มีครูที่มีความรู้ในการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุ และครุภัณฑ์เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน

2.5 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร
 เกี่ยวกับความต้องการรับความช่วยเหลือเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน และ
 ลักษณะการให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน รายละเอียดดังตาราง 9

ตาราง 9 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความต้องการรับการช่วยเหลือ
 เกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน และลักษณะการให้ความร่วมมือของ
 ผู้ปกครองนักเรียน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ความต้องการรับการช่วยเหลือเกี่ยวกับ การจัดโครงการอาหารกลางวัน	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- การอบรมในด้านการทำบัญชี การเงินและพัสดุ และการใช้จ่ายเงินโครงการ	121	67.60
- การพาคณะครูไปดูโรงเรียนที่เป็นตัวอย่าง ที่ดีในการจัดโครงการ	136	75.98
- การอบรมเกี่ยวกับหลักและวิธีการจัดโครงการ อาหารกลางวัน	131	73.18
- อื่น ๆ		
วัสดุสำหรับการประกอบอาหาร	1	0.56
โต๊ะ - เก้าอี้สำหรับให้นักเรียนรับประทานอาหาร	3	1.68
บุคลากรที่มีความรู้ทางโภชนาการ	1	0.56

ตาราง 9 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะการให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- บริจาคเงินช่วยเหลือโครงการ	24	13.41
- มาประชุมแสดงความความคิดเห็น	128	71.51
- ช่วยเก็บล้างและทำความสะอาด	22	12.29
- อื่น ๆ		
ช่วยประกอบอาหาร	11	6.15
บริจาคผลิตผลทางการเกษตร	4	2.23
ขายผลิตผลทางการเกษตร	2	1.12
ให้นักเรียนนำภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร		
มาจากบ้าน	2	1.12
ดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร	1	0.56
นำให้ความร่วมมือ	20	11.17

จากตาราง 9 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 75.98 ต้องการได้รับความช่วยเหลือเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยให้ภาคครูไปดูแลโรงเรียนที่เป็นตัวอย่างที่ดีในการจัดโครงการ รองลงมามีร้อยละ 73.18 ต้องการรับการอบรมเกี่ยวกับหลักและวิธีการจัดโครงการอาหารกลางวัน

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 71.51 ได้รับความร่วมมือจากผู้ปกครองนักเรียนในการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยผู้ปกครองนักเรียนมาประชุมแสดงความความคิดเห็น รองลงมามีร้อยละ 13.41 ผู้ปกครองนักเรียนบริจาคเงินช่วยเหลือโครงการ และส่วนน้อยที่สุด ร้อยละ 0.56 ผู้ปกครองนักเรียนมาดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร

2.6 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านสถานที่
 เกี่ยวกับการจัดโรงอาหาร และสภาพโรงอาหารของโรงเรียน รายละเอียดดังตาราง 10
 ตาราง 10 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดโรงอาหาร และสภาพ
 โรงอาหารของโรงเรียน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
โรงอาหารของโรงเรียน	(n=179)	
- มีโรงอาหารโดยเฉพาะ	34	18.99
- มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใด ของอาคารอเนกประสงค์	78	43.58
- อื่น ๆ		
มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียน	5	2.79
มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของบ้านพักครู	1	0.56
มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงฝึกงาน	1	0.56
- ไม่มีโรงอาหาร	60	33.52
สภาพของโรงอาหาร	(n=119)	
- ทุตรวมมากควรสร้างใหม่	7	5.88
- ซ้ำทุตรเป็นบางส่วน	56	47.06
- ดี	50	42.02
- อื่น ๆ		
คับแคบ	6	5.04

จากตาราง 10 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 43.58 มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารอเนกประสงค์ รองลงไปร้อยละ 33.52 ไม่มีโรงอาหาร และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 0.56 มีโรงอาหารโดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของบ้านพักครู และส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงฝึกงาน

2) สภาพของโรงอาหารของโรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 47.06 มีสภาพชำรุดเป็นบางส่วน รองลงไปร้อยละ 42.02 มีสภาพดี และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 5.04 มีสภาพดีแบบ

2.7 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านสถานที่
เกี่ยวกับการจัดสถานที่สำหรับการประกอบอาหาร สถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทาน
อาหาร รายละเอียดดังตาราง 11

ตาราง 11 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดสถานที่สำหรับการ
ประกอบอาหาร และสถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การจัดสถานที่สำหรับการประกอบอาหาร	(n=179)	
- แยกเป็นเอกเทศ	22	12.29
- ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงอาหาร	34	18.99
- ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียน	40	22.35
- ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารอเนกประสงค์	80	44.69
- อื่น ๆ		
ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงฝึกงาน	3	1.68
การจัดสถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทาน		
อาหาร	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ใช้ระเบียงโรงเรียน	30	16.76
- ใช้ใต้ถุนโรงเรียน	20	11.17
- ใช้ภายในห้องเรียนของนักเรียน	39	21.79
- ใช้บริเวณสนามหน้าโรงเรียน	17	9.50
- ใช้ภายในโรงอาหารของโรงเรียน	34	18.99
- ใช้ภายในอาคารอเนกประสงค์	85	47.49

ตาราง 11 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
- อื่น ๆ		
ใช้บริเวณใต้ต้นไม้ในโรงเรียน	6	3.35
ใช้ภายในโรงฝึกงาน	2	1.12
ใช้ภายในอาคารชั่วคราว	1	0.56
ใช้ใต้ถุนบ้านพักครู	1	0.56
ใช้ภายในเต็นท์ที่โรงเรียนท่าชั่วคราว	1	0.56
ใช้ภายในศูนย์อาสาพัฒนาป้องกันตนเองของหมู่บ้าน	1	0.56

จากตาราง 11 พบว่า

- 1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 44.69 จัดสถานที่สำหรับการประกอบอาหาร โดยใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารอเนกประสงค์ รองลงไปร้อยละ 22.35 ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเรียน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.68 ใช้ส่วนหนึ่งส่วนใดของโรงฝึกงาน
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 47.49 จัดสถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหารโดยใช้ภายในอาคารอเนกประสงค์ รองลงไปร้อยละ 21.79 ใช้ภายในห้องเรียนของนักเรียน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 0.56 ใช้ภายในอาคารชั่วคราว ใต้ถุนบ้านพักครู ภายในเต็นท์ที่โรงเรียนท่าชั่วคราว และภายในศูนย์อาสาพัฒนาป้องกันตนเองของหมู่บ้าน

2.8 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านสถานที่
 เกี่ยวกับความพอเพียงของโต๊ะและม้านั่งภายในสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน สถานที่
 เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ และสถานที่เก็บอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการ
 ประกอบอาหาร รายละเอียดดังตาราง 12

ตาราง 12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพอเพียงของโต๊ะและม้านั่ง
 ภายในสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ
 และสถานที่เก็บอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ความพอเพียงของโต๊ะและม้านั่งภายในสถานที่		
รับประทานอาหารกลางวันของโรงเรียน (n=179)		
- มีมากเกินพอ	3	1.68
- มีพอกับจำนวนนักเรียน	33	18.44
- มีไม่พอกับจำนวนนักเรียน	123	68.72
- อื่น ๆ		
ไม่มีเลย	20	11.17
สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ (n=179)		
- มี เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะจำนวนเพียงพอ	21	11.73
- มี เป็นสัดส่วนแต่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ	79	44.13
- มี ไม่เป็นสัดส่วน	76	42.46
- อื่น ๆ		
มี เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะแต่มีจำนวนไม่เพียงพอ	3	1.68

ตาราง 12 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
สถานที่สำหรับเก็บอุปกรณ์ และ เครื่องมือเครื่องใช้		
ในการประกอบอาหาร	(n=179)	
- มีตู้เก็บโดยเฉพาะ	50	27.93
- จัดไว้ในบริเวณมุมหนึ่งของโรงครัว	100	55.87
- ไม่มีที่เก็บเลย	29	16.20

จากตาราง 12 พบว่า

- 1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 68.72 มีโต๊ะและม้านั่งภายในสถานที่
รับประทานอาหารกลางวันไม่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน รองลงไปร้อยละ 18.44
มีเพียงพอกับจำนวนนักเรียน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.68 มีมากเกินไป
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 44.13 มีสถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ
เป็นสัดส่วนแต่ยังไม่ถูกสุขลักษณะ รองลงไปร้อยละ 42.46 มีไม่เป็นสัดส่วน และส่วนน้อย
ที่สุดร้อยละ 1.68 มีเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะแต่มีจำนวนไม่เพียงพอ
- 3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 55.87 เก็บอุปกรณ์ และ เครื่องมือเครื่องใช้
ในการประกอบอาหารในมุมหนึ่งของโรงครัว รองลงไปร้อยละ 27.93 มีตู้เก็บ
โดยเฉพาะ และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 16.20 ไม่มีที่เก็บเลย

2.9 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านสถานที่
เกี่ยวกับที่เก็บอาหารสด และที่เก็บอาหารแห้ง รายละเอียดดังตาราง 13

ตาราง 13 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามที่ได้เก็บอาหารสด และที่เก็บ
อาหารแห้ง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ที่เก็บอาหารสด	(n=179)	
- วัสดุเย็นไว้ที่โรงเรียน	109	60.89
- ผักใส่ตู้เย็นไว้ที่บ้านพักครู	4	2.23
- ไม่มีสถานที่เก็บเลย	65	36.31
- อื่น ๆ		
เก็บใส่ตู้แช่เย็นแข็ง	1	0.56
ที่เก็บอาหารแห้ง	(n=179)	
- วัสดุเย็นไว้ที่โรงเรียน	39	21.79
- วัสดุกับข้าวไว้ที่โรงเรียน	69	38.55
- ไม่มีสถานที่เก็บเลย	49	27.37
- อื่น ๆ		
ใส่ภาชนะที่ไม่ได้ปิดวางบนชั้นวางของ	12	6.70
ใส่ภาชนะที่ปิดจัดเก็บไว้ในมุมใดมุมหนึ่งของ โรงครัว	10	5.59

จากตาราง 13 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 60.89 เก็บอาหารสดโดยใส่ตู้เย็นไว้ที่โรงเรียน รองลงมาร้อยละ 36.31 ไม่มีสถานที่เก็บเลย และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 0.56 เก็บโดยใส่ตู้แช่แข็ง

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 38.55 เก็บอาหารแห้งโดยใส่ตู้กับข้าวไว้ที่โรงเรียน รองลงมาร้อยละ 27.37 ไม่มีสถานที่เก็บเลย และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 5.59 เก็บโดยใส่ภาชนะที่ปิดจุกเก็บไว้ที่มุมใดมุมหนึ่งของโรงครัว

2.10 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ เกี่ยวกับความเพียงพอของอุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ภาชนะสำหรับใส่อาหาร และภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม รายละเอียดดังตาราง 14

ตาราง 14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความเพียงพอของอุปกรณ์

และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ภาชนะสำหรับใส่อาหาร และภาชนะสำหรับใส่เครื่องดื่ม

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	(n=179)	
- มีเพียงพอ	76	42.46
- มี แต่ไม่เพียงพอ	103	57.54

ตาราง 14 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ภาชนะสำหรับใส่อาหาร	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- จานสังกะสี	147	82.12
- จานกระเบื้อง	98	54.75
- จานพลาสติก	30	16.76
- ถาดหลุม	62	34.64
- อื่น ๆ		
จานสแตนเลส	3	1.68
ภาชนะสำหรับใส่ไม้คีม	(n=179)	
- มีเพียงพอ	62	34.64
- มี แต่ไม่เพียงพอ	106	59.22
- ไม่มี	11	6.15

จากตาราง 14 พบว่า

1) โรงเรียนร้อยละ 57.54 มีอุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร แต่ไม่เพียงพอ รองลงไปร้อยละ 42.46 มีอุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร เพียงพอ

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 82.12 ใช้จานสังกะสีเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหาร รองลงไปร้อยละ 54.75 ใช้จานกระเบื้อง และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.68 ใช้จานสแตนเลส

3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 59.22 มีภาระหนี้สำหรับเสน้ำดื่ม แต่มีไม่ถึงเพียงพอ รองลงมาคือร้อยละ 34.64 มีภาระหนี้สำหรับเสน้ำดื่มเพียงพอ และส่วนน้อยที่สุดคือร้อยละ 6.15 ไม่มีภาระหนี้สำหรับเสน้ำดื่ม

2.11 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านงบประมาณ และการเงิน เกี่ยวกับที่มาของเงินทุนในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ลักษณะของการได้รับการอุดหนุนโครงการอาหารกลางวัน ความเพียงพอของเงินทุนในการจัดบริการอาหารกลางวัน และความเพียงพอของเงินทุนในการซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ รายละเอียดดังตาราง 15

ตาราง 15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามที่มาของเงินทุนในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ลักษณะของการได้รับการอุดหนุนโครงการอาหารกลางวัน ความเพียงพอของเงินทุนในการจัดบริการอาหารกลางวัน และความเพียงพอของเงินทุนในการซื้ออุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
เงินทุนในการจัดโครงการอาหารกลางวัน	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- โรงเรียนหาทุนเอง	5	2.79
- ได้รับงบประมาณจากเจ้าสังกัด	179	100.00
- ได้รับความช่วยเหลือจากสมาคมหรือมูลนิธิต่าง ๆ	7	3.91
- ได้รับจากผู้มีจิตศรัทธาบริจาคให้	5	2.79

ตาราง 15 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะของการได้รับเงินอุดหนุนโครงการ		
อาหารกลางวัน	(n=179)	
- ได้รับเป็นเงินทั้งหมด	162	90.50
- ได้รับเป็นอุปกรณ์ส่วนหนึ่งและตัวเงินอีกส่วนหนึ่ง	17	9.50
ความเพียงพอของเงินทุนในการจัดบริการอาหาร		
กลางวัน	(n=179)	
- มีเพียงพอ	120	67.04
- ไม่มีเพียงพอ	59	32.96
ความเพียงพอของเงินทุนในการจัดซื้ออุปกรณ์		
และเครื่องมือเครื่องใช้	(n=179)	
- มีเพียงพอ	65	36.31
- ไม่มีเพียงพอ	114	63.69

จากตาราง 15 พบว่า

- 1) โรงเรียนทุกโรงเรียน ร้อยละ 100 ได้รับเงินทุนในการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยได้รับจากงบประมาณจากเจ้าสังกัด รองลงไปร้อยละ 3.91 ได้รับความช่วยเหลือจากสมาคมหรือมูลนิธิต่าง ๆ
- 2) โรงเรียนร้อยละ 90.50 ได้รับการอุดหนุนโครงการอาหารกลางวันในลักษณะเป็นเงินทั้งหมด และร้อยละ 9.50 ได้รับการอุดหนุนโครงการอาหารกลางวันในลักษณะเป็นอุปกรณ์ส่วนหนึ่งและตัวเงินอีกส่วนหนึ่ง

3) โรงเรียนร้อยละ 67.04 มีเงินทุนเพียงพอสำหรับการจัดบริการอาหารกลางวัน และร้อยละ 32.96 มีเงินทุนไม่เพียงพอสำหรับการจัดบริการอาหารกลางวัน

4) โรงเรียนร้อยละ 63.69 มีเงินทุนไม่เพียงพอสำหรับการจัดซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ และร้อยละ 36.31 มีเงินทุนเพียงพอสำหรับการจัดซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้

2.12 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการดำเนินการ เกี่ยวกับการวางแผนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน จำนวนวันที่โรงเรียนจัดอาหารกลางวัน บริการนักเรียน และรูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน รายละเอียดดังตาราง 16

ตาราง 16 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการวางแผนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน จำนวนวันที่โรงเรียนจัดอาหารกลางวันบริการนักเรียน และรูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การวางแผนเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน	(n=179)	
- เขียนโครงการที่แน่นอนตลอดปี	126	70.39
- เขียนโครงการเฉพาะภาคเรียนหนึ่ง ๆ	32	17.88
- ไม่เคยมีการวางแผนเลย	21	11.73

ตาราง 16 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
จำนวนวันที่โรงเรียนจัดอาหารกลางวัน		
บริการนักเรียน	(n=179)	
- 1 วัน ต่อสัปดาห์	2	1.12
- 2 วัน ต่อสัปดาห์	11	6.15
- 3 วัน ต่อสัปดาห์	3	1.68
- 4 วัน ต่อสัปดาห์	2	1.12
- 5 วัน ต่อสัปดาห์	161	89.94
รูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน		
	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- รูปแบบอาหารเพิ่มเติม	25	13.97
- รูปแบบอาหารจานเดียว	91	50.84
- รูปแบบอาหารชุด	27	15.08
- รูปแบบอาหารผสม	45	25.14

จากตาราง 16 พบว่า

1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 70.39 มีการวางแผนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันโดยเขียนโครงการที่แน่นอนตลอดปี รองลงไปร้อยละ 17.88 มีการวางแผนโดยเขียนโครงการเฉพาะภาคเรียนหนึ่ง ๆ และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 11.73 ไม่เคยมีการวางแผนเลย

2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 89.94 จัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน 5 วัน ต่อสัปดาห์ รองลงไปร้อยละ 6.15 จัด 2 วัน ต่อสัปดาห์ และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.12 จัด 1 วัน ต่อสัปดาห์ และ 4 วันต่อสัปดาห์

3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 50.84 จัดโครงการอาหารกลางวันในรูปแบบอาหารจานเดียว รองลงไปร้อยละ 25.14 จัดในรูปแบบอาหารผสม และส่วนน้อยที่สุด ร้อยละ 15.08 จัดในรูปแบบอาหารชุด

2.13 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการดำเนินการเกี่ยวกับกำหนดการซื้ออาหารสด กำหนดการซื้ออาหารแห้ง และกำหนดการทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำดื่ม รายละเอียดดังตาราง 17

ตาราง 17 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามกำหนดการซื้ออาหารสด กำหนดการซื้ออาหารแห้ง และกำหนดการทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำดื่ม

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
กำหนดการซื้ออาหารสดในโครงการ		
อาหารกลางวันของโรงเรียน	(n=179)	
- ซื้อทุกวัน	169	94.41
- ซื้อวันเว้นวัน	7	3.91
- อื่น ๆ		
ซื้อสัปดาห์ละ 2 วัน	1	0.56
ซื้อสัปดาห์ละ 1 วัน	2	1.12

ตาราง 17 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
กำหนดการซื้ออาหารแห้งในโครงการ		
อาหารกลางวันของโรงเรียน (n=179)		
- ซื้อทุกวัน	72	40.22
- ซื้อวันเว้นวัน	47	26.26
- อื่น ๆ		
ซื้อสัปดาห์ละ 1 วัน	27	15.08
ไม่ได้กำหนดเวลาที่แน่นอน	33	18.44
กำหนดการทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำดื่ม (n=179)		
- ทำความสะอาดทุกวัน	120	67.04
- ทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้ง	41	22.91
- ทำความสะอาดเดือนละครั้ง	11	6.15
- อื่น ๆ		
ทำความสะอาดปีละครั้ง	3	1.68
ไม่ได้กำหนดเวลาที่แน่นอน	2	1.12
ไม่เคยทำความสะอาดเลย	2	1.12

จากตาราง 17 พบว่า

- 1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 94.41 กำหนดการซื้ออาหารสดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนโดยจัดซื้อทุกวัน รองลงไปร้อยละ 3.91 จัดซื้อวันเว้นวัน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 0.56 จัดซื้อสัปดาห์ละ 2 วัน
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 40.22 กำหนดการซื้ออาหารแห้งในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนโดยจัดซื้อทุกวัน รองลงไปร้อยละ 26.26 จัดซื้อวันเว้นวัน และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 15.08 ซื้อสัปดาห์ละ 1 วัน
- 3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 67.04 กำหนดการทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำดื่มโดยทำความสะอาดทุกวัน รองลงไปร้อยละ 22.91 ทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้ง

2.14 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการดำเนินการเกี่ยวกับวิธีการเก็บภาชนะในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน และวิธีการทำให้ภาชนะแห้ง รายละเอียดดังตาราง 18

ตาราง 18 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามวิธีการเก็บภาชนะในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน และวิธีการทำให้ภาชนะแห้ง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
วิธีการเก็บภาชนะในโครงการอาหารกลางวัน	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- เก็บในตู้กรุ้มงลวด	23	12.85
- เก็บในตู้กระจก	22	12.29
- เก็บในตู้ทึบ	39	21.79
- ไม่มีที่เก็บเลย	66	36.87
- อื่น ๆ		
วางบนชั้นวางของ	37	20.67
เก็บในลังไม้	1	0.56
เก็บในตะกร้าพลาสติก	1	0.56
เก็บในกะละมัง	1	0.56
วิธีการทำให้ภาชนะแห้ง	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ผึ่งแดด	132	73.74
- บล่อยาให้แห้งเอง	82	45.81
- ใช้ผ้าเช็ด	48	26.82

จากตาราง 18 พบว่า

- 1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 36.87 ไม่มีที่เก็บภาชนะในโครงการอาหารกลางวันเลย รองลงไปร้อยละ 20.67 เก็บภาชนะโดยวางบนชั้นวางของ
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 73.74 มีวิธีการทำให้ภาชนะแห้งโดยการผึ่งแดด รองลงไปร้อยละ 45.81 ใช้วิธีปล่อยให้แห้งเอง และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 26.82 ใช้ผ้าเช็ด

2.15 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการดำเนินการเกี่ยวกับวิธีการระบายน้ำเสีย และวิธีการกำจัดขยะมูลฝอย รายละเอียดดังตาราง 19

ตาราง 19 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามวิธีการระบายน้ำเสีย และวิธีการกำจัดขยะมูลฝอย

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
วิธีการระบายน้ำเสีย	(n=179)	
- ใช้ท่อ	31	17.32
- ใช้บ่อซึม	52	29.05
- ระบายน้ำลงคู คลอง	78	43.58
- อื่น ๆ		
ระบายลงหลุม	7	3.91
ไม่มีระบบระบายน้ำ	11	6.15

ตาราง 19 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย	(n=179	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- กองรวมกันแล้วเผา	150	83.80
- ขุดหลุมฝัง	86	48.04
- เผาในเตาเผาขยะ	14	7.82
- มีรถขยะมาขน	7	3.91
- อื่น ๆ		
นำไปทิ้งนอกโรงเรียน	3	1.68
เผาในหลุมขยะ	2	1.12

จากตาราง 19 พบว่า

- 1) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 43.58 จัดระบายน้ำเสียโดยวิธีระบายลงคู คลอง ระบายลงบ่อร้อยละ 29.05 ใช้บ่อซึม และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 3.91 ระบายลงหลุม
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 83.80 กำจัดขยะมูลฝอยโดยใช้วิธีกองรวมกันแล้วเผา ระบายลงบ่อร้อยละ 48.04 ใช้วิธีขุดหลุมฝัง และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 1.12 เผาในหลุมขยะ

2.16 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดให้มีการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค การจัดให้มีโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน และการใช้ผลผลิตของโครงการเกษตรสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน รายละเอียดดังตาราง 20

ตาราง 20 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามการจัดให้มีการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค การจัดให้มีโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน และการใช้ผลผลิตของโครงการเกษตรสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค	(n=179)	
- ไม่มีการควบคุม	90	50.28
- มีการควบคุม	89	49.72
วิธีการควบคุม	(n=89 ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	
- ปกปิดอาหารให้มีมิดชิด	44	49.44
- ใช้สารเคมีกำจัด	25	28.09
- กำจัดเศษอาหาร	13	14.61
- ใช้กับดัก	10	11.24
- แขนงพลาสติกกบรจุน้ำ	1	1.12
สัตว์นำโรคที่เป็นปัญหา		
- แมลงวัน	51	57.30
- หนู	46	51.69
- แมลงสาบ	9	10.11
- มด	3	3.37

ตาราง 20 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน	(n=179)	
- มีโครงการ	105	58.66
- ไม่มีโครงการ	74	41.34
การใช้ผลผลิตของโครงการเกษตรสนับสนุน		
โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน	(n=105)	
- มีส่วนสนับสนุนมากกว่าร้อยละ 80	9	8.57
- มีส่วนสนับสนุน ร้อยละ 50 - 79	24	22.86
- มีส่วนสนับสนุนน้อยกว่าร้อยละ 50	72	68.57

จากตาราง 20 พบว่า

1) โรงเรียนร้อยละ 50.28 ไม่ได้จัดทำมีการควบคุมแมลงและสัตว์น้ำโรค และร้อยละ 49.72 ได้จัดทำมีการควบคุมแมลงและสัตว์น้ำโรค ร้อยละ 49.44 ของโรงเรียนที่มีการควบคุมแมลงและสัตว์น้ำโรค ควบคุมแมลงและสัตว์น้ำโรคโดยวิธีปกปิดอาหารให้มีच्छิด สำหรับแมลงและสัตว์น้ำโรค ที่เป็นปัญหา ได้แก่ แมลงวัน หนู แมลงสาบ และมด ตามลำดับ

2) โรงเรียนร้อยละ 58.66 มีโครงการเกษตรเพื่อโครงการอาหารกลางวัน และร้อยละ 41.34 ไม่มีโครงการเกษตรเพื่อโครงการอาหารกลางวัน

3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 68.57 ของโรงเรียนที่มีโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน ได้ใช้ผลผลิตของโครงการเกษตรสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน น้อยกว่าร้อยละ 50 รองลงไปร้อยละ 22.86 มีส่วนสนับสนุนร้อยละ 50 - 79 และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 8.57 มีส่วนสนับสนุนมากกว่าร้อยละ 80

2.17 สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ด้านการบูรณาการ กิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน เกี่ยวกับการสนับสนุนการจัดโครงการอาหารกลางวันให้บูรณาการกับกิจกรรมการเรียนการสอน การบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต การเตรียมอาหาร และประกอบอาหาร รายละเอียดดังตาราง 21

ตาราง 21 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการสนับสนุนการจัดโครงการอาหารกลางวันให้บูรณาการกับกิจกรรมการเรียนการสอน การบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต การเตรียมอาหาร และประกอบอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน		
ให้บูรณาการกับกิจกรรมการเรียนการสอน	(n=179)	
- สนับสนุน	164	91.62
- ไม่สนับสนุน	15	8.38
เนื่องจาก		
- ขาดบุคลากร	13	7.26
- ขาดความรู้ความเข้าใจ	2	1.12

ตาราง 21 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
การสนับสนุนการบูรณาการโครงการ		
อาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอน		
ในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต		
	(n=164	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- สนับสนุนงบประมาณเพื่อจัดหา		
พันธุ์พืช - พันธุ์สัตว์	66	40.24
- สนับสนุนวัสดุ - อุปกรณ์ด้านการเกษตร	67	40.85
- จัดหาบุคลากรที่มีความรู้ด้านการเกษตร	52	31.71
- กำหนดพื้นที่สำหรับทำเกษตร	98	59.76
การสนับสนุนการบูรณาการโครงการอาหารกลางวัน		
กับการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมอาหาร		
และประกอบอาหาร		
	(n=164	ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ปรับตารางสอนให้สอดคล้องกับกิจกรรม		
โครงการอาหารกลางวัน	114	69.51
- จัดหาครูที่มีความรู้ด้านโภชนาการรับผิดชอบ		
โครงการ	58	35.37
- จัดหาบุคลากรที่มีความรู้ด้านโภชนาการ		
ในชุมชนให้ความช่วยเหลือ	30	18.29
- จัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอ	82	50.00
- จัดหาวัสดุ - อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร		
ให้เพียงพอ	71	43.29

จากตาราง 21 พบว่า

- 1) โรงเรียนร้อยละ 91.62 สนับสนุนโครงการอาหารกลางวันให้บูรณาการกับกิจกรรมการเรียนการสอน และร้อยละ 8.38 ไม่สนับสนุน
- 2) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 59.76 สนับสนุนการบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต โดยการกำหนดพื้นที่สำหรับทำการเกษตร รองลงไปร้อยละ 40.85 สนับสนุนโดยจัดหาวัสดุ-อุปกรณ์ด้านการเกษตร และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 31.71 สนับสนุนโดยจัดหาบุคลากรที่มีความรู้ทางการเกษตร
- 3) โรงเรียนส่วนมากหรือร้อยละ 69.51 สนับสนุนการบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมอาหาร และประกอบอาหาร โดยปรับตารางสอนให้สอดคล้องกับกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน รองลงไปร้อยละ 50.00 สนับสนุนโดยจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และส่วนน้อยที่สุดร้อยละ 18.29 สนับสนุนโดยจัดหาบุคลากรที่มีความรู้ด้านโภชนาการในชุมชนให้ความช่วยเหลือ