

# ผลการศึกษา

1. การพัฒนาความรู้ทางโภชนาการ
2. ผลการอภิปรายกลุ่มย่อย
  - 2.1 โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
  - 2.2 ทูพโภชนาการที่พบบ่อยในนักเรียน และแนวทางแก้ไข
  - 2.3 การจัดบทเรียนทางโภชนาการให้แก่นักเรียน
3. ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน
  - 3.1 ลักษณะและวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน
  - 3.2 ปัญหาและแนวทางแก้ไข

## 1. การพัฒนาความรู้ทางโภชนาการของครูที่เข้าร่วมประชุม

ผู้เข้าร่วมประชุมมีทั้งสิ้น 56 คน เป็นครูที่สอนเกี่ยวกับสุขภาพอนามัยหรือรับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน จากโรงเรียนระดับประถมศึกษาเขตชนบทของจังหวัดสงขลา 55 แห่งจำนวน 55 คน และอีก 1 คน เป็นเจ้าหน้าที่ของฝ่ายโภชนาการ ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพเขต 12 ซึ่งเข้าสังกัดการัน ผู้เข้าร่วมประชุมเกือบทั้งหมดมีอายุมากกว่า 30 ปี (ตารางที่ 1) ร้อยละ 80 จบการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า (ตารางที่ 2)

ความรู้ก่อนเข้าประชุมของครูเป้าหมาย พบว่า ประมาณครึ่งหนึ่งของครูที่เข้าประชุมทั้งหมดสามารถตอบคำถามในหมวดอาหารและสารอาหารและการประเมินภาวะโภชนาการได้คะแนนเกินร้อยละ 50 (ตารางที่ 3,4) ส่วนในหมวดเกี่ยวกับโรคทางโภชนาการร้อยละ 91 ของครู ตอบคำถามได้คะแนนเกินร้อยละ 50 (ตารางที่ 5)

ความรู้หลังการประชุม หลังจากประชุมไปได้ 5 เดือนจึงได้มีการสำรวจความรู้กลุ่มครูเป้าหมายเดิม โดยการส่งแบบสอบถามชุดเดิมไปทางไปรษณีย์ ปรากฏว่าได้รับแบบสอบถามกลับคืนมาจำนวน 38 ชุด คิดเป็นร้อยละ 69 ของจำนวนครูเป้าหมายทั้งหมด เมื่อพิจารณาคะแนนความรู้ในแต่ละหมวดจะได้คะแนนเฉลี่ยของความรู้หมวดอาหารและสารอาหาร หมวดโรคทางโภชนาการและหมวดการประเมินภาวะโภชนาการของครูที่ผ่านการประชุมไปแล้วสูงกว่าก่อนเริ่มโครงการอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ,  $P < 0.001$  และ  $P < 0.01$  ตามลำดับ) ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของครูที่เข้าร่วมประชุม จำแนกตาม อายุ

อายุ (ปี)	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30	2	3.6
30 - 35	13	23.6
36 - 40	16	29.1
41 - 45	11	20.0
46 - 50	10	18.2
สูงกว่า 50	3	5.5
รวม	55	100.0

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของครูที่เข้าร่วมประชุมจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	11	20
ปริญญาตรี	43	78.2
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.8
รวม	55	100

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละ และร้อยละสะสมของครูก่อนเริ่มโครงการ จำแนกตามคะแนนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและสารอาหาร (คะแนนเต็ม 11 คะแนน)

คะแนนความรู้ทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
2	1	1.8	1.8
3	3	5.5	7.3
4	5	9.1	16.4
5	18	32.7	49.1
6	18	32.7	81.8
7	6	10.9	92.7
8	3	5.5	98.2
9	1	1.8	100.0
รวม	55	100.0	

ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ และร้อยละสะสมของครูก่อนเริ่มโครงการจำแนกตามคะแนนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการ (คะแนนเต็ม 5 คะแนน)

คะแนนความรู้เกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการ	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
0	2	3.6	3.6
1	7	12.7	16.4
2	18	32.7	49.1
3	21	38.2	87.3
4	6	10.9	98.2
5	1	1.8	100.0
รวม	55	100.0	

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ และร้อยละสะสมของครูก่อนเริ่มโครงการจำแนกตามคะแนนความรู้เกี่ยวกับโรคทางโภชนาการ (คะแนนเต็ม 8 คะแนน)

คะแนนความรู้เกี่ยวกับโรคทางโภชนาการ	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
4	5	9.1	9.1
5	4	7.3	16.4
6	13	23.6	40.0
7	19	34.5	74.5
8	14	25.5	100.0
รวม	55	100.0	

ตารางที่ 6 ตารางแสดงคะแนนความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและสารอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโรคทางโภชนาการ และความรู้เกี่ยวกับการประเมินภาวะโภชนาการก่อนและหลังให้ความรู้

ความรู้	คะแนนเต็ม	คะแนนเฉลี่ย		pair t-test	df	p-value
		ก่อน	หลัง			
อาหารและสารอาหาร	11	5.55	6.21	2.208	37	<0.05
โรคทางโภชนาการ	8	6.58	7.26	3.864	37	<0.001
การประเมินภาวะโภชนาการ	5	2.39	2.97	2.924	37	<0.01
รวมทั้ง 3 เรื่องข้างต้น	24	14.53	16.45	4.138	37	<0.001

### 3. ระดับครอบครัว

- ครูร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขออกเยี่ยมบ้านนักเรียนที่มีปัญหา และให้ความช่วยเหลือ
- เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการให้ถึงระดับครอบครัว

## 2.3 กลุ่มที่ 3 เรื่อง การจัดบทเรียนทางโภชนาการให้แก่นักเรียน

### แนวทางอภิปราย

- ก. เนื้อหา
- ข. ระยะเวลา
- ค. วิธีการจัดการเรียนการสอน
- ง. สื่อ
- จ. การประเมินผล

#### ก. เนื้อหา

เนื้อหาที่จะให้นักเรียนได้เรียนรู้ สำหรับนักเรียนชั้นปีที่ 6 ควรเป็นความรู้ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ เนื้อหาที่จะสอนควรประกอบด้วย

1. ความหมายของอาหาร
2. อาหารหลัก 5 หมู่
3. ประโยชน์ของอาหาร : ประโยชน์ของอาหารต่อความจำเป็นของการมีชีวิต  
: การประยุกต์ความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน
4. การเลือกซื้ออาหาร

#### ข. ระยะเวลา 12 คาบ/ภาคการศึกษา

ค. วิธีการจัดการเรียนการสอน ควรใช้หลักการเรียนให้นักเรียนมีส่วนร่วม กิจกรรมที่จัดจะแตกต่างกันไปตามแต่ละวิธี ในที่นี้ยกตัวอย่างการเรียนที่ผู้เรียนมีส่วนร่วมโดยใช้บัตรคำ ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1. นำเข้าสู่บทเรียนโดยใช้วิธีสนทนา ชักถามนักเรียนเกี่ยวกับชนิดอาหารที่นักเรียนรับประทาน ทั้ง 3 มื้อ ซึ่งคาดว่าจะได้รับคำตอบทั้งแตกต่างกันตามการบริโภคของครอบครัว
2. ให้นักเรียนจับบัตรคำอาหารหลัก 5 หมู่ และให้จัดกลุ่มตามที่ครูกำหนด เช่น จัดกลุ่มตามสารอาหาร ตามประโยชน์ของอาหารแต่ละกลุ่ม ซึ่งนักเรียนจะได้ลองฝึกทดลองถูกเป็นวิธีการที่คาดว่าจะทำให้เด็กจำได้นาน และแก้ไขความรู้เดิมที่ไม่ถูกต้อง
3. ครูอภิปรายร่วมกับนักเรียนเกี่ยวกับอาหารหลัก 5 หมู่ โดยใช้แผนภาพประกอบจากกิจกรรมนี้ทำให้ครูทราบว่า นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจมากน้อยเพียงใด
4. ดำเนินการในขั้นตอนที่ 2 อีกครั้ง เพื่อทดสอบความเข้าใจ และสรุปเนื้อหาที่สำคัญ การดำเนินกิจกรรมตั้งแต่ข้อ 1-3 นั้น ครูสามารถสังเกตพฤติกรรมของนักเรียนได้ตลอด

#### ง. สื่อการสอน

- บัตรคำ
- แผนภาพ
- อาหารที่เป็นของจริง

## จ. การประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรม
- ซักถาม
- การทำแบบทดสอบ ทั้งในชั่วโมง และสอบปลายภาค

## 3. ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน

### 3.1 ลักษณะและวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

จากการสอบถามการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนที่ส่งครูเข้าร่วมประชุม จำนวนทั้งสิ้น 55 แห่ง ได้ข้อมูลกลับมาเพียง 38 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 69 ปรากฏผลดังนี้ โรงเรียนจำนวน 37 แห่ง จากทั้งสิ้น 38 โรงเรียน มีโครงการอาหารกลางวัน (ตารางที่ 7) โรงเรียนที่ไม่สามารถจัดบริการโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งมีเพียง 1 แห่ง มีเหตุผลจากขาดแคลนน้ำ เนื่องจากอยู่ใกล้ทะเล และในจำนวนโรงเรียนที่มีโครงการอาหารกลางวันมีเพียง 1 แห่ง ที่เพิ่งเปิดให้บริการหลังจากครูได้เข้าประชุมกับโครงการพัฒนาความรู้ นอกนั้นดำเนินโครงการ อาหารกลางวันมานานตั้งแต่ 4 ปี ถึง 17 ปี โดยประมาณครึ่งหนึ่งของโรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันมานานมากกว่า 10 ปี (ตารางที่ 8) ผู้บริหารโรงเรียนร้อยละ 70 ให้ความสำคัญในระดับสูงต่อโครงการอาหารกลางวัน (ตารางที่ 9) โครงการอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดส่วนใหญ่จะเป็นรูปแบบโรงเรียนจัดทำอาหารเองทั้งหมดและโรงเรียนจัดทำให้เฉพาะนักเรียนที่ผู้ปกครองมีความประสงค์ให้รับประทานอาหารกลางวัน (ตารางที่ 10) ร้อยละ 87 ของโรงเรียน จัดให้มีอาหารกลางวันทุกวัน (ตารางที่ 11) โดยเงินทุนหมุนเวียนได้รับความสนับสนุนจากรัฐบาล เงินบริจาคค่าอาหารกลางวันจากครู และการจำหน่ายอาหารกลางวันเป็นส่วนใหญ่ (ตารางที่ 12) ร้อยละ 54 ของโรงเรียนที่มีโครงการอาหารกลางวันไม่มีแม่ครัวแต่มีครูทำหน้าที่เป็นแม่ครัวแทน (ตารางที่ 13) ทุกโรงเรียนที่มีโครงการอาหารกลางวันจะใช้โครงการอาหารกลางวันจัดการเรียนการสอนในวิชาในบ้านให้แก่นักเรียน ประมาณร้อยละ 62 ของโรงเรียนทั้งหมดจะจัดนักเรียนหมุนเวียนลงปฏิบัติทุกครั้งที่มีการบริการอาหารกลางวัน ส่วนที่เหลือจะมีนักเรียนลงมาปฏิบัติบางครั้งเท่านั้น (ตารางที่ 14) นักเรียนที่ลงปฏิบัติมีกิจกรรมการเก็บล้างภาชนะทำความสะอาดครัวและโรงอาหารมากที่สุดคือ ร้อยละ 49 รองลงมาก็คือ การประกอบอาหาร (เตรียมและปรุงอาหาร) การจำหน่ายอาหารและเตรียมอาหารตามลำดับ (ตารางที่ 15) ระยะเวลาที่จัดให้นักเรียนลงปฏิบัติจะเป็นภาคเช้าทั้งช่วงก่อนเข้าเรียน หลังเข้าเรียนและก่อนอาหารกลางวัน การลงปฏิบัติของนักเรียนแต่ละครั้ง ส่วนใหญ่ใช้เวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง โดยปฏิบัติแต่ละครั้งใช้เวลา 2 ชั่วโมง ในอัตราส่วนสูงสุดคือ ร้อยละ 38 รองลงมา ได้แก่ ใช้เวลา 1 ชั่วโมง ร้อยละ 27 (ตารางที่ 16) นอกจากนี้ร้อยละ 70 ของโรงเรียน มีกิจกรรมให้นักเรียนปลูกพืชสวนครัวเพื่อเสริมโครงการอาหารกลางวันอีกด้วย (ตารางที่ 17) สุขภาพของนักเรียนหลังจากมีโครงการอาหารกลางวันส่วนใหญ่ครูเห็นว่าดีขึ้นกว่าเดิม และที่ดีขึ้นจนเห็นได้ชัดเจนมีร้อยละ 16 (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ส่งครูเข้าร่วมประชุม

โครงการอาหารกลางวัน	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
มี	37	97.4	97.4
ไม่มี	1	2.6	100.0
รวม	38	100	

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของระยะเวลาที่โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน

ระยะเวลา (ปี)	จำนวน	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
0	1	3.0	3
4	1	3.0	6
5	5	15.2	21.2
6	1	3.0	24.2
7	2	6.1	30.3
8	3	9.1	39.4
9	3	9.1	48.5
10	6	18.2	66.7
11	2	6.1	72.8
12	2	6.1	78.9
13	2	6.1	85
15	3	9.1	94.1
17	2	6.1	100.2
รวม	33	100.2	

\* โรงเรียน 4 แห่ง ไม่ตอบ

โรงเรียน 1 แห่ง ไม่มีโครงการอาหารกลางวัน

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของผู้บริหารจำแนกตามการให้ความสำคัญต่อโครงการอาหารกลางวัน

การให้ความสำคัญ	จำนวน	ร้อยละ
มาก	26	70.3
ปานกลาง	7	18.9
น้อย	3	8.1
ไม่ตอบ	1	2.7
รวม	37	100

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของรูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียน 37 แห่ง

รูปแบบการจัด	จำนวน	ร้อยละ
โรงเรียนทำเองหมด	14	37.8
โรงเรียนทำบางส่วน	13	35.1
โรงเรียนทำเสริม	6	16.2
แม่ค้ามาขายและโรงเรียนควบคุม	3	8.1
ไม่ตอบ	1	2.7
รวม	37	100

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของจำนวนวัน/สัปดาห์ ที่โรงเรียนจัดบริการอาหารกลางวัน

จำนวนวัน/สัปดาห์	จำนวน	ร้อยละ
2	3	8.1
3	1	2.7
5	32	86.5
ไม่ตอบ	1	2.7
รวม	37	100

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของแหล่งเงินสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน 37 แห่ง (ตอบได้หลายข้อ)

แหล่งเงินสนับสนุน	จำนวน	ร้อยละ
เงินบริจาค	25	67.6
เงินรายได้จากจำหน่ายวัสดุ-อุปกรณ์	9	24.3
เงินงบประมาณ (วัสดุใช้สอย)	10	27.0
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	28	75.7
เงินหมุนเวียนจำหน่ายอาหารกลางวัน	14	37.8

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามจำนวนแม่ครัวประจำ

จำนวนแม่ครัว	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	20	54.1
1	11	29.7
2	4	10.8
3	1	2.7
5	1	2.7
รวม	37	100.0

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามจำนวนการลงปฏิบัติของนักเรียนในช่วงจัดบริการอาหารกลางวัน

จำนวนการลงปฏิบัติ	จำนวน	ร้อยละ
ทุกครั้ง	23	62.2
บางครั้ง	13	35.1
ไม่ตอบ	1	2.7
รวม	37	100.0

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามกิจกรรมการปฏิบัติของนักเรียนในโครงการอาหารกลางวัน (ตอบได้หลายข้อ)

กิจกรรม	จำนวน	ร้อยละ
- เก็บล้างภาชนะและทำความสะอาด สะอาดสถานที่ประกอบอาหาร	18	48.6
- เตรียมและปรุงอาหาร	17	45.9
- จำหน่ายอาหาร	13	35.1
- เตรียมอาหารอย่างเดียว	9	24.3
- บริการทั่วไป	3	8.1
- วิเคราะห์ปริมาณพลังงาน	1	2.7
- เลือกซื้ออาหาร	1	2.7
- ถนอมอาหาร	1	2.7
- จัดอาหาร	1	2.7
- ทำบัญชี (รายรับ - รายจ่าย)	1	2.7
- ไม่ระบุกิจกรรม	5	13.5
- ไม่ตอบ	3	8.1

ข้อมูลจากโรงเรียนทั้งหมด 37 แห่ง



ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามระยะเวลาที่นักเรียนใช้ในการปฏิบัติ  
โครงการอาหารกลางวันต่อครั้ง

ระยะเวลา (ชั่วโมง)	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 1	4	10.8
1	10	27.0
1.5	3	8.1
2	14	37.8
2.5	1	2.7
3	1	2.7
3.5	1	2.7
4	2	5.4
ไม่ตอบ	1	2.7
รวม	37	99.9

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่มีการปลูกสวนครัว เพื่อสนับสนุนโครงการอาหาร  
กลางวัน

สวนครัว	จำนวน	ร้อยละ
มี	26	70.3
ไม่มี	11	29.7
รวม	37	100.0

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของโรงเรียนจำแนกตามภาวะสุขภาพของนักเรียนหลังดำเนิน  
โครงการอาหารกลางวัน

สุขภาพนักเรียนหลังดำเนินโครงการ	จำนวน	ร้อยละ
ดีขึ้นชัดเจน	6	16.2
ดี	30	81.1
เท่าเดิม	1	2.7
รวม	37	100.0

## 3.2 ปัญหาและแนวทางแก้ไข

### ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวัน

#### 3.2.1 ทางด้านบุคลากร

- ก. ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ไม่มีแม่ครัวมักเกิดปัญหา เนื่องจากการจัดอาหารกลางวันมิใช่เพื่อการเรียนการสอนอย่างเดียว แต่ต้องให้บริการด้วย การใช้เวลาจึงเป็นตลอดช่วงเช้าของทุกวันที่มีการบริการ ในขณะเวลาเดียวกันครูก็ต้องรับผิดชอบงานอื่น และต้องปฏิบัติเช่นกัน ทำให้โรงเรียนบางแห่งไม่สามารถจัดบริการได้ทุกวัน ครูไม่สามารถให้การดูแลนักเรียนได้ทั่วถึง สอนไม่ทันหลักสูตรและครูก็ยิ่งขาดความรู้ในเรื่องโภชนาการ
- ข. ผู้บริหารและครูที่ไม่ได้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันไม่เห็นความสำคัญในเรื่องอาหารและโภชนาการ
- ค. นักเรียน
- มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่ถูกต้อง เช่น ไม่รับประทานผักหรือนม หรือไม่นิยมรับประทานอาหารกลางวัน ซึ่งในกรณีหลังพบในเด็กนักเรียนนับถือศาสนาอิสลาม
  - ขาดความรู้ในการเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ ทำให้ใช้จ่ายเงินซื้อขนมขบเคี้ยวหมดก่อนอาหารกลางวัน
  - ความยากจน โรงเรียนใดมีเด็กนักเรียนยากจนมาก ทำให้เงินทุนหมดเร็ว

3.2.2 ทางด้านสถานที่ โรงเรียนเกือบทุกแห่งอยู่ห่างไกลตลาด การคมนาคมไม่สะดวก จากปัญหาการไม่มีตู้เก็บอาหารสด ทำให้ต้องไปตลาดทุกวัน ยานพาหนะที่ใช้บรรทุกอาหารสดคือ รถจักรยานยนต์ จึงมีความลำบากมาก นอกจากนี้ยังมีโรงเรียนบางแห่ง ไม่มีที่ล้างจาน โต๊ะ เก้าอี้ จาน ชามและช้อนไม้เพียงพอ ไม่มีโรงอาหารถาวรหรือมีแต่คับแคบ บางแห่งนำท่วมในหน้าฝน บางแห่งขาดแคลนน้ำ บางแห่งไม่มีพื้นที่สำหรับปลูกพืชสวนครัวหรือเลี้ยงสัตว์

#### 3.2.3 ทางด้านการบริหารจัดการ

- แผนการสอน ช่วงเวลาการสอน ไม่สอดคล้องกับการจัดบริการอาหารกลางวัน
- โรงเรียนขนาดเล็กไม่สามารถจ้างแม่ครัว ครูต้องทำอาหารเอง
- งบประมาณมีน้อย : หุงข้าวเตาถ่าน จานและช้อนไม้พอใช้ ฯลฯ
- ขาดการประสานงานกันในแต่ละฝ่ายของโรงเรียน เช่น ร้านค้าสหกรณ์ หรือร้านค้าภายในโรงเรียน ชายชนม ลูกอม หมากฝรั่ง หรือขายตั้งแต่เช้า ทำให้นักเรียนใช้จ่ายเงินหมด ไม่มีเงินซื้ออาหารกลางวัน

#### 3.2.4 ข้อเสนอแนะของครู

##### 1. การขาดความรู้ทางโภชนาการ

- ข้อเสนอแนะ - ให้มีเอกสารหรือตำราเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันและสุขภาพอนามัยของเด็กวัยเรียน

- อบรมครูที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ผู้บริหาร ครูผู้รับผิดชอบ  
อนามัยโรงเรียนและสหกรณ์โรงเรียน
- ให้มีครูประจำการทางด้านอาหารและโภชนาการโดยตรง
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุขสามารถเป็นที่ปรึกษาและช่วยกันแก้ปัญหาการ  
ดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน รวมทั้งเรื่องสุขภาพอนามัยของ  
นักเรียนด้วย

## 2. การส่งเสริมสุขภาพอนามัยของนักเรียน

- ให้นักเรียนดื่มนมสดหรือนมถั่วเหลืองทุกวัน โดยโรงเรียนจำหน่ายใน  
ราคาประหยัด
- ครูร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขให้ข่าวสารทางโภชนาการและการเลี้ยงดู  
เด็กแก่ผู้ปกครอง
- จัดให้มีวิทยากรอบรมนักเรียนและผู้ปกครองให้เห็นความสำคัญของ  
โครงการอาหารกลางวัน

## 3. การขาดแคลนวัสดุอุปกรณ์และเงินทุน

- รับบริจาค

## 4. การขาดแคลนน้ำ

- ให้มีที่กักเก็บน้ำ
- ให้แม่ค้ามาขายอาหารโดยครูคอยดูแลและควบคุม

## 5. ครูมีภาระมาก

- ใช้เครื่องอำนวยความสะดวกเพื่อทุ่นเวลา เช่น ใช้หม้อหุงข้าวแก๊ส แทน  
หุงด้วยไม้ฟืน
- อุปกรณ์และเครื่องใช้ควรมีให้เพียงพอ จะได้ไม่ต้องหมนเวียนล้างตลอด  
เวลา