



โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒

➤ รายละเอียดโครงการ

๑. หลักการและเหตุผล

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในโรงอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง และโรงอาหารโรงเรียนเอกชน เพื่อมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่เกี่ยวข้อง มีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ เพื่อเป็นเครือข่ายที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง การป้องกันในโรงเรียน จากผลการดำเนินในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ดังนั้น งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองทุ่งสง จึงได้จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร โดยการจัดกิจกรรม เพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจ และพัฒนาให้สามารถดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพ และงานคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเป็นชมรมที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวังการป้องกันอาหารในโรงเรียนที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน แผลงลอยจำหน่ายอาหารเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองท่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๓.เป้าหมายของโครงการ

- โรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๔ โรง เข้าร่วมอบรม จำนวน ๑๕๙ คน
- แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๙๒ ร้าน เข้าร่วมอบรม จำนวน ๑๒๐ คน

๔. งบประมาณของโครงการ

งบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ข้อ ๑๐
(๑) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการ สถานบริการหรือหน่วยงาน
สาธารณสุข เพื่อใช้ในโครงการดังกล่าว จำนวน ๑๔๑,๓๕๘ บาท

๕. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มสมาชิกคัมภีร์ครองผู้บริโภค/และนักเรียนนักเรียนแกนนำคัมภีร์ครองผู้บริโภค ได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. นักเรียนในโรงเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค

➤ แผนการประเมินโครงการ

๖.วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๗.ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม
๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี

การดำเนินงานจัดเก็บข้อมูลภาคสนาม โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒

ข้าพเจ้า นางสาวสุนันท์ ครุฑคาบแก้ว ได้สำรวจและเก็บข้อมูลภาคสนามโดยบันทึกภาพการดำเนินโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ซึ่งในการดำเนินงานของข้าพเจ้าในครั้งนี้ได้ดำเนินการทดสอบสอบถามและจัดเก็บแบบสอบถามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ โดยได้ทดสอบสอบถามจำนวน ๒๐๐ ชุด **ให้ผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยข้าพเจ้าสามารถเก็บแบบสอบถามได้ ๑๘๕ ชุด คิดเป็น ร้อยละ ๙๒.๕๐** และได้ดำเนินการกำหนดขั้นตอนการประเมินผลและประมวลผลวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผลการดำเนินโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ รายละเอียดขั้นตอนและผลการประเมินมีดังต่อไปนี้

ขั้นตอนการประเมินผล

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการและนักเรียนแกนนำคัมภีร์ครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน แผลงลอยจำหน่ายอาหารเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง และเพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการแผลงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ในครั้งนี้ ข้าพเจ้า นางสาวสุนันท์ ครุฑคาบแก้ว ได้รับมอบหมายให้ติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการดังกล่าว จึงดำเนินการกำหนดขอบเขตการประเมิน ดังนี้

๑.ขอบเขตการประเมิน

การประเมินครั้งนี้ เป็นการประเมินเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ คือ

๑.๑ ขอบเขตด้านประชากร ได้แก่ โรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๔ โรง จำนวน ๑๕๙ คน และแผลงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๙๒ ร้าน จำนวน ๑๒๐ คน และผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒

๑.๒ ขอบเขตด้านพื้นที่จัดเก็บข้อมูล ผู้ที่เข้ารับการอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ในครั้งนี้ ในวันที่ ๒๑-๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. แหล่งข้อมูล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผลโครงการฯในครั้งนี้ได้ทำการศึกษาจาก ๒ แหล่ง คือ

๒.๑ ข้อมูลทุติยภูมิ ได้ทำการศึกษาจากเอกสารได้แก่ ๑.โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ๒.เอกสารประกอบการอบรม

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบสอบถามให้กับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง โรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๔ โรง จำนวน ๑๕๙ คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๙๒ ร้าน จำนวน ๑๒๐ คน ผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๒๐๐ ชุด และสามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๑๘๕ ชุดคิดเป็น ร้อยละ ๙๒.๕๐

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวสุนันท์ ครุฑคาบแก้ว

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นคำถามปลายปิดใช้เครื่องมือไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูลซึ่งใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS โดยการแจกแจงความถี่ของตัวแปร แล้วคำนวณ ค่าเฉลี่ย และสรุปผลการประมวลระดับความคิดเห็น

๗. การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้ข้อมูลตามที่ต้องการแล้วนั้นต่อไปจะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ตามขั้นตอนต่อไปนี้

๗.๑ วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร้อยละ

๗.๒ วิเคราะห์ข้อมูลด้านความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยนำแบบสอบถามมาจัดหมวดหมู่แล้วหาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แต่ละรายการ แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตารางและการบรรยาย

๗.๓ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาโครงการฯ ครั้งต่อไป ซึ่งเป็นคำถามปลายเปิด วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงข้อมูล สรุปข้อมูล หาค่าความถี่ และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

หาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เกี่ยวกับ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criteria) ซึ่งแบ่งเป็นช่วงๆมีความหมายดังนี้

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

เกณฑ์การประเมินผล		
ค่าเฉลี่ย	ระดับผลการดำเนินงาน/ความพึงพอใจ	
๔.๕๑ – ๕.๐๐	หมายถึง	ระดับมากที่สุด
๓.๕๑ – ๔.๕๐	หมายถึง	ระดับมาก
๒.๕๑ – ๓.๕๐	หมายถึง	ระดับปานกลาง
๑.๕๑ – ๒.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อย
๑.๐๐ – ๑.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล
โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒

การประเมินแบบที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ /ด้านวิทยาการ/
 ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร/การนำความรู้ไปใช้
 ตอนที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ /ด้านวิทยาการ/ด้านสถานที่ / ระยะเวลา /
 อาหาร/การนำความรู้ไปใช้
 ตารางที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑.ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารกับสุขภาพสำคัญ อย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด	๔.๑๐	๐.๖๙	๘๒.๐๐	มาก
๒.ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องบทบาทของแกนนำกับ การคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด	๔.๐๓	๐.๗๓	๘๐.๖๐	มาก
๓.ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการใช้ชุดทดสอบอาหาร อย่างง่าย เพียงใด	๓.๙๑	๐.๘๘	๗๘.๐๐	มาก
๔.ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโรง อาหารในโรงเรียน แผลงลอยจำหน่ายอาหารเพิ่มขึ้น และ สามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้ อย่างถูกต้อง เพียงใด	๔.๒๓	๐.๖๓	๘๔.๖๐	มาก
๕. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการตรวจการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนของ ผู้ประกอบการแผลงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาล เมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด	๓.๘๓	๐.๙๕	๗๖.๖๐	มาก
๖. ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิตใช้ชุดทดสอบสาร ปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด	๓.๘๑	๐.๙๓	๗๖.๒๐	มาก
รวม	๓.๙๙	๐.๘๐	๗๙.๖๗	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผลโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒
 ด้านความรู้ความเข้าใจ ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๓.๙๙ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมาก
 ไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหารในโรงเรียน แผลงลอยจำหน่ายอาหารเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก**
๒. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๑๐ อยู่ในระดับมาก**
๓. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องบทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๓ อยู่ในระดับมาก**
๔. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๓.๙๑ อยู่ในระดับมาก**
๕. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการแผลงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๓.๘๓ อยู่ในระดับมาก**
๖. ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิตใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๓.๘๑ อยู่ในระดับมาก**

ตารางที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยากร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๔.๔๔	๐.๘๔	๘๘.๘๐	มาก
๒. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	๔.๓๑	๐.๘๑	๘๖.๒๐	มาก
๓. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๔๓	๐.๖๗	๘๘.๖๐	มาก
๔. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๕๑	๐.๖๓	๙๐.๒๐	มากที่สุด
๕. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๓๙	๐.๗๔	๘๗.๘๐	มาก
๖. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๒๕	๐.๗๘	๘๕.๐๐	มาก
รวม	๔.๓๙	๐.๗๕	๘๗.๗๗	มาก

อภิปรายผล

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านวิทยากรในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน ค่าเฉลี่ย ๔.๔๔ อยู่ในระดับมาก
๓. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก
๔. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก
๕. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา ค่าเฉลี่ย ๔.๓๑ อยู่ในระดับมาก
๖. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๕ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ ๓ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๔.๖๘	๐.๕๑	๙๓.๖๐	มากที่สุด
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๔๒	๐.๖๔	๘๘.๔๐	มาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๕๔	๐.๖๓	๙๐.๘๐	มากที่สุด
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๗๕	๐.๔๙	๙๕.๐๐	มากที่สุด
รวม	๔.๖๐	๐.๕๗	๙๑.๙๕	มากที่สุด

อภิปรายผล

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ อยู่ในระดับมากที่สุด โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๗๕ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๘ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ อยู่ในระดับมากที่สุด
๔. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๕๑	๐.๕๘	๙๐.๒๐	มากที่สุด
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๕๗	๐.๖๓	๙๑.๔๐	มากที่สุด
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๔๓	๐.๖๙	๘๘.๖๐	มาก
รวม	๔.๕๐	๐.๖๓	๙๐.๖๗	มาก

อภิปรายผล

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านการนำความรู้ไปใช้ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๕๐ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๗ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด

๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ ๕ สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ทั้ง ๔ ด้าน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความ คิดเห็น
<u>ด้านที่ ๑</u> ด้านความรู้ความเข้าใจ	๓.๙๙	๐.๘๐	๗๙.๖๗	มาก
<u>ด้านที่ ๒</u> ด้านวิทยากร	๔.๓๙	๐.๗๕	๘๗.๗๗	มาก
<u>ด้านที่ ๓</u> ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๖๐	๐.๕๗	๙๑.๙๕	มากที่สุด
<u>ด้านที่ ๔</u> ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๕๐	๐.๖๓	๙๐.๖๗	มาก
รวม	๔.๓๗	๐.๖๙	๘๗.๕๒	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผู้เข้าร่วมโครงการฯ ทั้ง ๔ ด้าน ในการดำเนินโครงการปรากฏว่าผู้เข้าร่วมโครงการโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ มีความคิดเห็นในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ด้านที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. ด้านที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๐ อยู่ในระดับมาก
๓. ด้านที่ ๒ ด้านวิทยากร ค่าเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก
๔. ด้านที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย ๓.๙๙ อยู่ในระดับมาก

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๗.๕๒

ประมวลภาพโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒

รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยโรงเรียนและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภคน
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นางนงนภัส น้าผล ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
กล่าวรายงานการจัดโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน
โรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ต่อประธานและผู้เข้าร่วมอบรม
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑



นางเตือนจิต จงคง รองปลัดเทศบาลเมืองทุ่งสง
เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน
โรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒



ผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒ ลงทะเบียนเพื่อเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด
รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
บรรยายในหัวข้อ อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือก
ซื้ออาหาร บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และ
การใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย



นางนัตยา หัวหิน ผู้ช่วยเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
นักเรียนให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก



นางนัตยา หัวหิน ผู้ช่วยเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
นักเรียนให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก



กิจกรรมผ่อนคลาย สันทนาการ โดยนักศึกษาฝึกประสบการณ์
จากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม



ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒
รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง

รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
บรรยายในหัวข้อ อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้อ
อาหาร บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครอง
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



คณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



คณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน

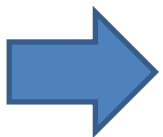
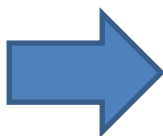
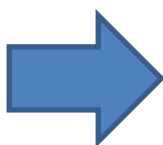


คณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน

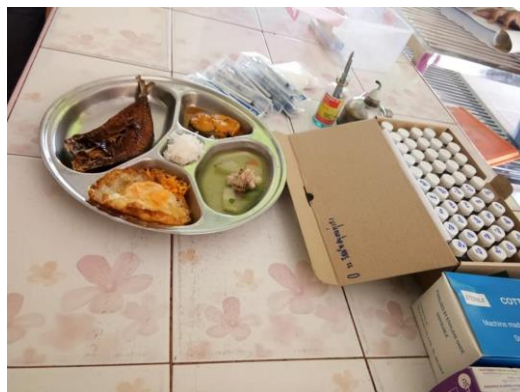


ผู้เข้าร่วมอบรมผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติ
อร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง

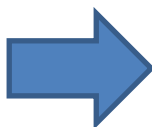
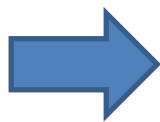
คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม และสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนรีสอร์ทอนุบาลทุ่งสง



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม และสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคมหาวิทยาลัยเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล



คณะกรรมการจากคณะกรรมการสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม และสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนมัธยมเทศบาลวัดท่าแพ



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม และสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคนเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลบ้านนาเหนือ



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม และสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง

