



➤ รายละเอียดโครงการ

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในโรงอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง และโรงอาหารโรงเรียนเอกชน เพื่อมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง มีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ เพื่อเป็นเครือข่ายที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง การป้องกันในโรงเรียน จากผลการดำเนินในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ พบว่ามีผลดำเนินงานดังนี้

ที่	ประเภท	จำนวน (โรง/ร้าน)	ผ่าน (โรง/ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
๑.	โรงอาหารในโรงเรียน	๑๔	๑๔	๑๐๐.๐๐	๐	๐
๒.	แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๙๒	๑๐๐	๑๐๐.๐๐	๐	๐
รวม		๑๐๖	๑๑๔	๑๐๐.๐๐	๐	๐

ดังนั้น งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองทุ่งสง จึงได้จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร โดยการจัดกิจกรรม เพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจ และพัฒนาให้สามารถดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพ และงานคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเป็นชมรมที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวังการป้องกันอาหารในโรงเรียนที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานปีละ ๑ ครั้ง

๓. ตัวชี้วัด

๓.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

- จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการมีความรู้ก่อน-หลัง การอบรมเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๘๐ ตามแบบประเมิน
- คะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕

๓.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- ๑) จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละครั้งไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ๒) จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ๓) จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ ๑๐๐

๔. เป้าหมาย

๔.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

- ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน
- ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๗๐ คน

๔.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- ร้านอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๔ โรง
- แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๙๒ ร้าน

๕. วิธีดำเนินการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. กำหนดกลุ่มเป้าหมาย, และขั้นตอนการดำเนินงาน เพื่อเสนอโครงการ
๒. นัดประชุมการดำเนินงาน
๓. วางแผนการลงพื้นที่ร่วมกับสมาชิกคุ้มครองผู้บริโภค จากโรงเรียนทุ่งสงเซ็นเตอร์การบริบาลครูอนามัยโรงเรียน และเจ้าหน้าที่
๔. ลงพื้นที่ตรวจข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
๕. สรุปผลการดำเนินโครงการฯ

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

๖.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

- วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
- วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

๖.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- ๒๓ กุมภาพันธ์ – ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔

๗. สถานที่ดำเนินการ

๖.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

ห้องประชุมอาคาร ๑ ชั้น ๔

๖.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง (ตามรายละเอียดแนบท้ายหน้า ๑๐-๑๑)

๘. งบประมาณ

งบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๑๐ (๑) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการ สถานบริการหรือหน่วยงานสาธารณสุข เพื่อใช้ในโครงการดังกล่าว จำนวน ๙๔,๗๐๗ บาท รายละเอียด ดังนี้

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

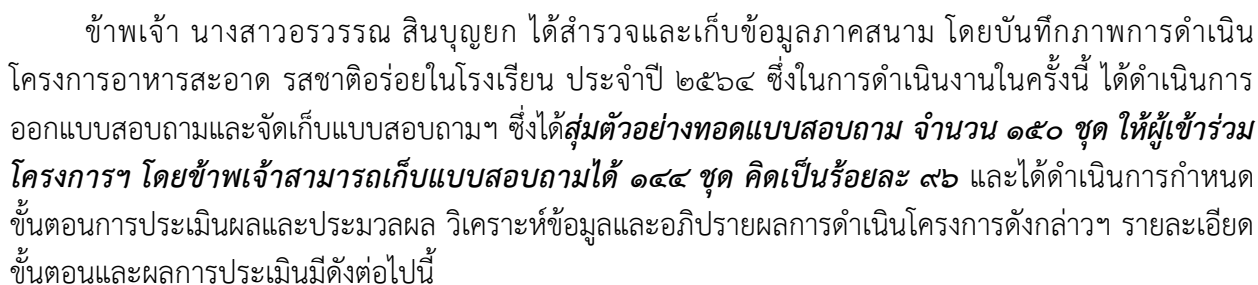
๑. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค ได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. นักเรียนในโรงเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
๓. แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนผ่านเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร

๑๐. วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม
๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี



โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการ และนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอย เพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง และเพื่อตรวจการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัด เอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานปีละ ๑ ครั้ง

การประเมินครั้งนี้ เป็นการประเมินเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ คือ

เป็นการประเมินผลด้านประเด็นความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมด้านความพึงพอใจเกี่ยวกับโครงการอาหาร
สะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนา
โครงการในครั้งต่อไป

๑.๒ ขอบเขตด้านประชากร ผู้เข้าร่วมอบรมให้ความรู้จำนวน ๑๙๔ คน ได้แก่ ครูอนามัยและนักเรียน
แกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน
จำนวน ๗๐ คน และผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

จัดเก็บข้อมูลผู้ที่เข้ารับการอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔
 ในครั้งนี้ ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัด
 นครศรีธรรมราช

๒. แหล่งข้อมูล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผลโครงการฯ ในครั้งนี้ได้ทำการศึกษามาจาก ๒ แหล่ง คือ

๒.๑ ข้อมูลทุติยภูมิ ได้ทำการศึกษาจากเอกสารได้แก่ ๑. สำเนาโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ๒. เอกสารประกอบการอบรม

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบแบบสอบถามให้กับผู้ที่เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ผู้เข้าร่วมอบรมให้ความรู้จำนวน ๑๙๔ คน ได้แก่ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๗๐ คน และผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๑๕๐ ชุด สามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๑๔๔ ชุด คิดเป็นร้อยละ ๙๖

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวอรรณวิน สีนบุญยก

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร และด้านการนำความรู้ไปใช้ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นคำถามปลายปิดใช้เครื่องมือไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูลซึ่งใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS โดยการแจกแจงความถี่ของตัวแปร แล้วคำนวณ ค่าเฉลี่ย และสรุปผลการประมวลผลระดับความคิดเห็น

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 รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ค่าเฉลี่ย	เกณฑ์การประเมินผล	
	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

◆ ◆

ตอนที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านความรู้ความเข้าใจ

ตารางที่ ๑ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจ ในการ สุขาภิบาลอาหารร้านอาหารแผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงพอ	๔.๓๘	๐.๖๓	๘๗.๖๐	มาก
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าการตรวจการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่าย อาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด	๔.๑๙	๐.๗๕	๘๓.๘๐	มาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและ น้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด	๔.๒๔	๐.๒๔	๘๔.๘๐	มาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด	๔.๓๒	๐.๖๕	๘๖.๔๐	มาก
๕.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและ บทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด	๔.๒๐	๐.๗๘	๘๔.๐๐	มาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการ สาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด	๔.๐๗	๐.๙๑	๘๑.๔๐	มาก
รวม	๔.๒๓	๐.๖๖	๘๔.๖๗	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารแผงลอย เพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก**
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๒ อยู่ในระดับมาก**
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก**

๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและบทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๒๐ อยู่ในระดับมาก
๕. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๑๙ อยู่ในระดับมาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการสาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๐๖ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยาการ

ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยาการ

ตารางที่ ๒ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยาการ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๔.๕๙	๐.๕๖	๙๑.๘๐	มากที่สุด
๒. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๖๔	๐.๕๒	๙๒.๘๐	มากที่สุด
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๓๗	๐.๖๕	๘๗.๔๐	มาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๓๒	๐.๖๗	๘๖.๔๐	มาก
รวม	๔.๔๘	๐.๖๐	๘๙.๖๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยาการ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๘ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๔ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน ค่าเฉลี่ย ๔.๕๙ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๒ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ตอนที่ ๓ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ตารางที่ ๓ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๔.๖๐	๐.๖๑	๙๒.๐๐	มากที่สุด
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๕๓	๐.๕๙	๙๐.๖๐	มากที่สุด
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๔๗	๐.๖๕	๘๙.๔๐	มาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๖๑	๐.๕๖	๙๒.๒๐	มากที่สุด
รวม	๔.๕๕	๐.๖๐	๙๑.๐๕	มากที่สุด

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๕๕ อยู่ในระดับมากที่สุด โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๑ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๓ อยู่ในระดับมากที่สุด
๔. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ตอนที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านการนำความรู้ไปใช้

ตารางที่ ๔ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๕๑	๐.๖๓	๙๐.๒๐	มากที่สุด
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๕๔	๐.๖๖	๙๐.๘๐	มากที่สุด
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๓๕	๐.๗๖	๘๗.๐๐	มาก
รวม	๔.๔๗	๐.๖๘	๘๙.๓๓	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๕ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจภาพรวมโครงการฯ

ตอนที่ ๕ สรุปแบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

ตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ	๔.๒๓	๐.๖๖	๘๔.๖๗	มาก
ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร	๔.๔๘	๐.๖	๘๙.๖๐	มาก
ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๕๕	๐.๖๐	๙๑.๐๕	มากที่สุด
ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๔๗	๐.๖๘	๘๙.๓๓	มาก
รวม	๔.๒๙	๐.๖๙	๘๕.๘๕	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ค่าเฉลี่ย ๔.๕๕ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร ค่าเฉลี่ย ๔.๔๘ อยู่ในระดับมาก
๓. ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก
๔. ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย ๔.๒๒ อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ ๖ ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เป็นการอบรมที่ดีมาก วิทยากรถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไปปฏิบัติใช้ได้จริง
๒. ได้รับความรู้จากการอบรมครั้งนี้
๓. เป็นโครงการฯ ที่ดี และอยากให้จัดโครงการฯ นี้ทุกปี
๔. นักเรียน และผู้ประกอบการได้รับความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน

ได้

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ
ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๕
ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ประมวลภาพโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ
อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔





นางจรีรัตน์ เบญจศรี ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
ร่วมพูดคุยกับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๔ ก่อนการอบรม
ในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



นายจิตติโชค ปากกว้าง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ร่วมพูดคุยกับผู้เข้าร่วมโครงการ
อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ก่อนการอบรม
ในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นายพิสันต์ เพชรภรณ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ และนายสุรพล ทรัพย์แก้ว นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ให้เกียรติเป็นวิทยากรในโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ โดยบรรยายในหัวข้อหลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย, สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร, กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและบทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค และสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร

แพลงลอย ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้สัมผัสอาหาร และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย



ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔
 ในวันที่ ๑๙ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
 ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



บรรยากาศการเจ้าหน้าที่จากงานสุขาภิบาล นักศึกษาฝึกประสบการณ์เทศบาลเมืองทุ่งสง
ได้ดำเนินการสำรวจ และนำมาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้นSI๒ (SI Medium)
โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)

