

# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัยรุ่นเป็นวัยที่มีช่วงอายุ 10 – 18 ปี ในเด็กหญิง และ 12 – 20 ปี ในเด็กชาย เป็นระยะเวลาที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านการเจริญเติบโตและทางด้านสรีระวิทยาของวัยรุ่น ทำให้ความต้องการอาหารต่างๆเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้วัยรุ่นยังมีกิจกรรมที่ต้องใช้แรงงานเพิ่มขึ้น ทั้งการเล่นกีฬาและกิจกรรมเกี่ยวกับการเรียน อาหารจึงมีความสำคัญต่อร่างกายมาก ถ้าวัยรุ่นได้รับอาหารเพียงพอ มีภาวะโภชนาการที่ดีจะช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตเต็มที่ เป็นผู้ใหญ่ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ (ชวลิต รัตนกุล นิตยา ตั้งชูรัตน์และวลัย อินทร์ทรัพย์, 2541) เด็กวัยรุ่นและวัยรุ่นร่างกายยังมีการเจริญเติบโตทั้งด้านความสูงและขนาดของร่างกาย การส่งเสริมจัดการให้ได้รับสารอาหารที่เหมาะสมในช่วงนี้นับเป็นโอกาสสุดท้ายที่เด็กจะสามารถเจริญเติบโตและพัฒนาการได้เต็มศักยภาพ ปัญหาที่เกิดขึ้นกับเด็กในวัยนี้ทั้งการขาดสารอาหารและได้รับสารอาหารบางอย่างมากเกินไป การขาดสารอาหารในเด็กวัยนี้มักจะขาดโปรตีน พลังงาน ธาตุเหล็ก แคลเซียมและไอโอดีน ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้การเจริญเติบโตของร่างกายไม่สมบูรณ์ รูปร่างแคระแกร็น เจ็บป่วยบ่อย ความสามารถในการเรียนรู้ด้อย ส่วนอีกกลุ่มคือ การได้รับสารอาหารบางชนิดมากเกินไปโดยเฉพาะไขมัน จึงทำให้เด็กอ้วนเพิ่มจำนวนมากขึ้น (ประไพศรี สิริจักรวาล ธรา วิริยะพานิชและกิตติ สรณเจริญพงศ์, 2547)

ปัจจุบันปัญหาโภชนาการของวัยรุ่นที่พบได้โดยทั่วไป มักเกิดจากพฤติกรรมการกินที่ไม่ถูกต้อง ความไม่สมดุลของกระบวนการเผาผลาญสารอาหารในร่างกาย อันเนื่องมาจากการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วของอวัยวะต่างๆ นอกจากนี้วัยรุ่นยังชอบความเป็นอิสระต้องการตัดสินใจด้วยตนเอง มักมีความกดดันทางอารมณ์จากการเรียน ความสัมพันธ์ในครอบครัวและอิทธิพลของการโฆษณาที่มีบทบาทต่อเด็กวัยรุ่นเป็นอย่างมาก อีกทั้งการกินตามแฟชั่นนิยม เช่น อาหาร ฟาสต์ฟู้ดและอาหารสำเร็จรูป ซึ่งอาหารประเภทนี้ ส่วนประกอบหลักเป็นแป้ง ไขมัน น้ำตาล เป็นส่วนใหญ่ จากพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารประเภทนี้แสดงให้เห็นว่าเด็กวัยรุ่นไทยมีความเสี่ยงต่ออันตรายที่จะทำลายสุขภาพมากขึ้นทุกวัน และพฤติกรรมการงดอาหารบางมื้อ เช่น งดมื้อเช้าหรือมื้อมีกลางวัน กินอาหารไม่เป็นเวลาตามมื้ออาหาร มักกินอาหารตามใจตัวเอง เมื่อมีอาหารที่ไม่ชอบก็อาจไม่กิน หันไปกินอาหารที่ชอบแต่ไม่มีประโยชน์แทน ซึ่งถ้าปฏิบัติเป็นประจำจะทำให้เกิดภาวะบกพร่องทางโภชนาการได้ (อบเชย วงศ์ทอง, 2546)

ฉะนั้นการจัดอาหารให้วัยรุ่นทุกมื่อต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอ ซึ่งประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่ ได้แก่ อาหารหมู่ที่ 1 ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ กุ้ง ปลาหมึก ไข่ นมและถั่วเมล็ดแข็ง เช่น ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วเหลืองหรือ ถั่วดำ อาหารเหล่านี้ให้สารอาหารโปรตีนช่วยให้ร่างกายแข็งแรง มีการเจริญเติบโตตามวัย ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายและเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของเซลล์ในร่างกาย เพื่อเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโตและซ่อมแซมเนื้อเยื่อ ซึ่งเสื่อมสลายไปให้อยู่ในสภาพปกติ เป็นส่วนประกอบของฮอร์โมน เอนไซม์ การสร้างภูมิคุ้มกัน โรคติดเชื้อบางชนิด รักษาความสมดุลของกรดและสมดุลของ น้ำในร่างกาย อาหารหมู่ที่ 2 ประเภทแป้ง ข้าว น้ำตาลและเนื้อเยื่อไขมัน รวมทั้งข้าวโพดและ ข้าวกล้องหรือข้าวซ้อมมือ อาหารในหมู่นี้จะให้สารอาหารที่เรียกว่า คาร์โบไฮเดรตซึ่งเป็นสารอาหารที่สำคัญที่สุดในการให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย และใช้สำหรับการทำงานของอวัยวะต่างๆ เช่น การเต้นของหัวใจ การทำงานของเซลล์สมอง ปอด ตับ ไตและเนื้อเยื่อประสาท อาหารหมู่ที่ 3 ประเภทผักสดทุกชนิดโดยเฉพาะผักใบเขียวซึ่งให้วิตามินเอและเส้นใย เป็นแหล่งวิตามินและแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการ เป็นประโยชน์ในการควบคุมการทำงานของหัวใจ เป็นส่วนประกอบของเม็ดเลือดแดงและสร้างเม็ดเลือดแดง ทำให้กระดูกและฟันแข็งแรง อาหารหมู่ที่ 4 ประเภทผลไม้ต่างๆ เช่นขนุนสุก น้อยหน่า ทูเรียน กล้วย มะม่วง ส้มฝรั่งและ องุ่น เป็นต้น ผลไม้เป็นแหล่งที่ให้สารอาหารวิตามินและแร่ธาตุ ซึ่งเป็นสารอาหารที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของเด็กวัยรุ่น ช่วยในการทำงานของเอนไซม์ ช่วยเร่งปฏิกิริยาในกระบวนการย่อยและการดูดซึมต่างๆภายในร่างกายให้เป็นไปตามปกติ ผลไม้ยังเป็นแหล่งของเส้นใย แม้ว่าไม่ใช่สารอาหารแต่ร่างกายต้องการซึ่งช่วยในระบบขับถ่าย และหมู่ที่ 5 ประเภทไขมันและน้ำมัน ทั้งที่มาจากพืชและสัตว์ ซึ่งมีวิตามินที่ละลายในไขมันได้แก่ วิตามิน เอ ดี อีและเค ที่ต้องการไขมันในการละลายแตกตัวเพื่อให้ร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ประโยชน์ได้เต็มที่ ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ผิวหนังอักเสบและมีความจำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตของเด็กและยังช่วยป้องกันการกระทบกระเทือนของอวัยวะภายใน ช่วยป้องกันการสูญเสียความร้อนจากร่างกาย ทำให้อุณหภูมิร่างกายอบอุ่น นอกจากนี้อาหารที่ดีควรมีความสะอาดปราศจากสารปนเปื้อนและสารปลอมปนต่างๆ ที่จะก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ ต้องมีปริมาณพอเหมาะกับวัยและความต้องการของร่างกาย ให้คุณค่าทางโภชนาการมีสารอาหารครบถ้วนและมีความหลากหลาย เมื่อร่างกายได้รับอาหารดีจะส่งผลให้สุขภาพดี แข็งแรง เจริญเติบโตตามวัย มีภูมิคุ้มกันโรค ทำให้เป็นคนที่มีคุณภาพและประสิทธิภาพในการเรียน (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

ถ้าหากเด็กวัยรุ่นรับประทานอาหารไม่ถูกต้อง ไม่เพียงพอก็จะทำให้ได้รับสารอาหารที่น้อยกว่าความต้องการของร่างกาย ทำให้เซลล์และอวัยวะต่างๆภายในร่างกายทำงานผิดปกติ หรือหากได้รับอาหารประเภทใดประเภทหนึ่งมากเกินไปไม่ถูกส่วนจะทำให้เกิดโรคโภชนาการเกินได้เช่นกัน (สิรินทร์ พิบูลย์นิยม, 2547) ภาวะโภชนาการที่ไม่ดีมีผลกระทบต่อระบบการทำงานของร่างกาย ทั้งใน

ระยะสั้นและระยะยาวทำให้ขาดสมาธิ ความสามารถในการคิดลดน้อยลง การเรียนรู้และการรับรู้ช้ากว่า เด็กที่ได้กินอาหารที่มีคุณค่าครบถ้วนทุกมื้อ ดังนั้นอาหารแต่ละมื้อจึงมีความจำเป็นต่อร่างกายของเด็ก วัยเรียนซึ่งอยู่ในวัยกำลังเจริญเติบโตมีการเคลื่อนไหวร่างกายประกอบกิจกรรมต่างๆ เกือบตลอดทั้งวัน เด็กในวัยเรียนควรได้กินอาหารวันละ 3 มื้อ จะช่วยให้ร่างกายได้รับสารอาหารต่างๆ ในปริมาณเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ซึ่งเป็นการยากที่จะชดเชยให้ร่างกายได้รับสารอาหารและพลังงานเพียงพอโดยการกินทดแทนในมื้ออื่น ถ้าหากกินอาหารไม่ครบ 3 มื้อ หรือกินไม่อิ่ม เด็กวัยเรียนมักจะกินอาหารว่างทดแทนทำให้ไม่รู้สึกริวเมื่อถึงเวลาอาหารมื้อหลัก อาหารว่างของเด็กวัยนี้ จะกินเพื่อสังคมด้วย ไม่ใช่เพราะความหิวแต่เพียงอย่างเดียว ดังนั้นอาหารมื้อเช้าจึงมีความสำคัญต่อการทำงานของร่างกาย เพราะช่วงระยะเวลาจากอาหารมื้อเย็นถึงอาหารมื้อเช้าเป็นระยะเวลาที่ห่างกันถึง 12 ชั่วโมง ระยะเวลา นี้ ระดับน้ำตาลในเลือดจะต่ำลงหากไม่ได้กินอาหารมื้อเช้าจะทำให้รู้สึกริว ร่างกายอ่อนเพลีย หงุดหงิด ประสิทธิภาพในการเรียนลดลงและมีสมาธิการทำงานไม่ดี การกินอาหารมื้อเช้า จะช่วยให้ได้สารอาหารเพียงพอกับความต้องการ ช่วยให้อัตราการเต้นของหัวใจอยู่ในระดับปกติ เป็นผลให้การทำงานของระบบต่างๆ ภายในร่างกายมีประสิทธิภาพ อาหารมื้อเช้าที่ดีควรมีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอ ควรให้พลังงานอย่างน้อย ประมาณ 300 แคลอรี ควรประกอบด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่ วิตามินและน้ำ ซึ่งเป็นสารอาหารที่ร่างกายต้องการ ดังนั้นเด็กจึงควรกินอาหารมื้อเช้าก่อนไปโรงเรียนทุกวันจะช่วยให้มีสมาธิในการเรียน (อบเชย วงศ์ทอง, 2546)

อาหารกลางวันเป็นอาหารมื้อหลักที่สำคัญอีกมื้อหนึ่ง ถ้าไม่ได้กินอาหารกลางวันอาจเป็นสาเหตุที่สำคัญของการเกิดโรคขาดโปรตีนและพลังงานในเด็กวัยเรียนได้เช่นกัน ทั้งนี้เพราะอาหารกลางวันให้โปรตีนและพลังงานถึง 1 ใน 3 ของความต้องการทั้งวัน ดังนั้นอาหารกลางวันสำหรับเด็กวัยเรียน จึงเป็นมื้อที่สำคัญซึ่งมีความจำเป็นต่อร่างกาย เพื่อให้ร่างกายนำพลังงานและคุณค่าของอาหารไปใช้ในการทำกิจกรรมต่างๆ ในแต่ละวันและช่วยลดปัญหาภาวะโภชนาการ ต่ำกว่าเกณฑ์ เป็นการช่วยพัฒนาสุขภาพอนามัยของเด็กวัยเรียนให้ดีขึ้น โดยช่วยให้เด็กได้กินอาหารกลางวันทุกวัน เป็นอาหารที่มีคุณค่าจากอาหารครบทุกหมู่ตามหลักโภชนาการ ซึ่งจะช่วยลดปริมาณการขาดสารอาหารของเด็กวัยเรียน (ชวลิต รัตนกุลและคณะ, 2541) จะเห็นได้ว่า อาหารมื้อกลางวันมีความสำคัญต่อเด็กวัยเรียน เพื่อช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตและระบบการทำงานของร่างกายเป็นปกติ รวมทั้งมีส่วนช่วยการพัฒนา ด้านร่างกาย ด้านการเรียนรู้และสติปัญญา จากการสำรวจสถานการณ์ภาวะโภชนาการของประเทศไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2548) ปี 2547 พบว่ามีเด็กในวัยเรียนขาดสารอาหาร โปรตีนและพลังงานร้อยละ 9.56 ส่วนสูงน้อยกว่าเกณฑ์อายุหรือเตี้ย ร้อยละ 6.63 มีน้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูงน้อยกว่าหรือผอม ร้อยละ 9.21 และมีภาวะโภชนาการเกิน ร้อยละ 12.8 สิ่งเหล่านี้เป็นปัญหาที่ทั้งที่บ้านและโรงเรียนจะต้องร่วมมือกันแก้ไขโดยเร่งด่วน จากข้อมูลดังกล่าว รัฐบาลตระหนักถึงความสำคัญของอาหารและโภชนาการ ที่มีต่อการพัฒนาเยาวชนซึ่งเป็นอนาคตของชาติ คณะรัฐมนตรีได้มีมติให้ความเห็นชอบให้

ถือว่า“ การส่งเสริมให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันอ้อม ทุกวัน” เป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาล (สิรินทร์ พิบูลย์นิยม, 2547) ซึ่งโรงเรียนเป็นสถาบันที่สำคัญไม่น้อยกว่าสถาบันครอบครัวที่จะสนับสนุนให้เด็กได้กินอาหารที่มีคุณค่าและเพียงพอ เนื่องจากเด็กจะใช้เวลาในช่วงหนึ่งของชีวิตในการเจริญเติบโต สะสมวิชาความรู้ ตลอดจนประสบการณ์ต่างๆของชีวิตจากโรงเรียน ดังนั้นสิ่งที่นักเรียนได้รับจากโรงเรียนจึงไม่เพียงแต่การเจริญเติบโตพัฒนาการทางสติปัญญา ความรู้ ความเฉลียวฉลาดเท่านั้น แต่ยังครอบคลุมไปถึงการมีสุขภาพอนามัยและสุขนิสัยที่ดีด้วย (ลีลานุช สุเทพารักษ์, 2547)

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน นอกจากจะคำนึงถึงการที่ทำให้เด็กอ้อมท้องแล้วจุดมุ่งหมายที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ช่วย让孩子ได้รับอาหารที่ถูกหลัก มีคุณค่าทางโภชนาการและให้สารอาหารครบ มีความสะอาดและความปลอดภัยเป็นองค์ประกอบสำคัญที่จะก่อให้เกิดพัฒนาการและความแข็งแรงสมบูรณ์ของร่างกาย ซึ่งการที่จะทำให้การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีระบบ ต้องอาศัยองค์ประกอบหลายประการเช่น การจัดรายการอาหารที่หลากหลาย สลับสับเปลี่ยนหมุนเวียนกัน โดยที่ไม่ทำให้เด็กเกิดความเบื่อหน่าย ต้องคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการของรายการอาหารในแต่ละวัน จัดให้มีอาหารครบทั้ง 5 หมู่ในปริมาณที่เพียงพอไม่มากหรือน้อยจนเกินไป ควรมีผักเป็นส่วนประกอบอาหารประจำวัน หรือมีผลไม้เพิ่มขึ้นในวันที่รายการอาหารไม่มีผักหรือมีผักแต่ปริมาณน้อย อาจอยู่ในรูปผลไม้สดหรือนำมาทำขนม เช่น ก๋วยเตี๋ยวผลไม้ เป็นต้น พยายามจัดอาหารไม่ให้ซ้ำจำเจ ซึ่งการจัดอาหารไม่ซ้ำนี้ นอกจากจะช่วยให้เด็กไม่เบื่อแล้วยังเป็นวิธีการง่ายที่จะทำให้แน่ใจได้ว่า เด็กมีโอกาสได้รับอาหารหลากหลายโดยเฉพาะวิตามินและแร่ธาตุที่มีเล็กน้อยแตกต่างกันในอาหารแต่ละชนิด การกำหนดรายการอาหารที่ใช้ผลผลิตในท้องถิ่นหรือมีมากในฤดูกาลนั้นจะทำให้ได้วัตถุดิบที่สดใหม่รวมทั้งราคาไม่แพง และสิ่งสำคัญก็คือควรให้เด็กนักเรียนได้มีส่วนร่วมในการเลือกรายการอาหาร ควรมีการสำรวจความคิดเห็นของนักเรียนเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนเป็นระยะๆอีกด้วย(อุไรพร จิตรแจ่มและคณะ,2547)

โรงเรียนเอกชนที่ศึกษานี้เป็น โรงเรียนที่จัดการศึกษาตั้งแต่ระดับอนุบาลถึงมัธยมศึกษาตอนปลายรวมทั้งได้จัดให้มีบริการอาหารกลางวันให้แก่เด็กนักเรียนและบุคลากรทุกคน เพราะทางโรงเรียนมีนโยบายไม่อนุญาติให้นักเรียนและบุคลากรออกนอกบริเวณโรงเรียนในช่วงพักกลางวัน เพื่อเหตุผลทางด้านความปลอดภัย โดยให้ฝ่ายโภชนาการของโรงเรียนดำเนินการจัดทำอาหารจำหน่ายให้แก่บุคลากรและนักเรียนทุกระดับชั้น มีการจัดสถานที่เพื่อให้นักเรียนนั่งกินอาหารพร้อมกับจัดเตรียมภาชนะ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆเพื่ออำนวยความสะดวกในการให้บริการและมีเจ้าหน้าที่จัดเตรียม ประกอบอาหาร จัดเลี้ยงและจัดจำหน่ายรวมถึงบริการเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการกินอาหารด้วย ซึ่งโรงเรียนแห่งนี้มีการให้บริการอาหารกลางวันดังกล่าวตั้งแต่ปี พ.ศ.2539 จนถึงปัจจุบัน จากการสำรวจภาวะโภชนาการของ

นักเรียนภาคเรียนที่1/2549 เปรียบเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2542) จากนักเรียนจำนวน 586 คน พบว่า นักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์จำนวน 50 คนและน้ำหนักเกินเกณฑ์จำนวน 82 คน (งานอนามัยโรงเรียน, 2549) จากข้อมูลดังกล่าวทำให้โรงเรียนและผู้ที่เกี่ยวข้องต้องทบทวนถึงวิธีการดำเนินงานการให้บริการอาหารและเป้าหมายที่ต้องการจะส่งเสริมให้นักเรียนมีภาวะโภชนาการที่ดี มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง แม้ว่าทางโรงเรียนจะจัดอาหารกลางวันที่มีประโยชน์สำหรับนักเรียน แต่ยังคงพบปัญหาว่านักเรียนมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์และมากเกินเกณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในนักเรียนระดับมัธยมศึกษาซึ่งอาจเป็นผลมาจากการเลือกกินอาหารของนักเรียนด้วย อีกทั้งโรงเรียนมีผู้บริหาร ครูและนักเรียน ส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม เครื่องครัวเรื่องการปรุงและใช้วัตถุดิบที่ผ่านการผลิตตามข้อปฏิบัติของอาหารฮาลาลคือไม่ให้มีการปนเปื้อนเนื้อหมูหรือสิ่งสกปรกตามข้อห้ามของศาสนา รายการอาหารส่วนใหญ่จึงประกอบด้วยเนื้อสัตว์ประเภทไก่และไข่ทุกวัน ในขณะที่ครูและนักเรียนบางส่วนที่ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลามต้องกินอาหารที่เครื่องครัวในเรื่องนี้ด้วยเช่นกัน แม้ว่าทางโรงเรียนได้จัดบริการอาหารกลางวันอย่างดี ปริมาณเพียงพอและมีคุณค่าทางโภชนาการก็ตาม แต่โรงเรียนยังไม่เคยมีการสำรวจความเห็นของนักเรียนซึ่งเป็นผู้ใช้บริการส่วนใหญ่ ในเรื่องดังกล่าว

จากเหตุผลข้างต้นผู้ศึกษาซึ่งเป็นครูโภชนาการและมีหน้าที่ดูแลเรื่องการจัดรายการอาหารควบคุมการผลิตอาหารเพื่อให้บริการอาหารกลางวันสำหรับครู-นักเรียนและบุคลากรทุกคนในโรงเรียนจึงสนใจศึกษา ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน ซึ่งข้อมูลที่ได้จะนำไปปรับปรุงคุณภาพอาหารกลางวันและการให้บริการให้สอดคล้องกับความต้องการของนักเรียนซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้นักเรียนมีภาวะโภชนาการที่เหมาะสมต่อไป

### คำถามการศึกษา

เด็กระดับมัธยมศึกษามีความพึงพอใจต่อการบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนมากน้อยเพียงใด

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความพึงพอใจของเด็กระดับมัธยมศึกษาที่มีต่อการบริการอาหารกลางวัน

### ขอบเขตของการศึกษา

#### ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ เป็นนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550 โรงเรียนเอกชนแห่งหนึ่ง อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

### ขอบเขตด้านด้านเนื้อหา

ความพึงพอใจในการบริการอาหารกลางวันครอบคลุมเรื่อง ชนิดของอาหาร รายการอาหาร ปริมาณอาหาร ลักษณะอาหาร รสชาติของอาหาร สีสีนของอาหาร อุณหภูมิของอาหาร กลิ่นของอาหาร ความสะอาดของอาหารและคุณภาพการบริการของเจ้าหน้าที่ (ความรวดเร็ว ตรงเวลา) รวมทั้ง อุปกรณ์และสถานที่

### นิยามศัพท์เฉพาะ

**ความพึงพอใจ** หมายถึง ความรู้สึกด้านบวกของนักเรียนที่มีต่อการได้รับบริการอาหารกลางวันด้านอาหาร (รายการอาหาร ปริมาณอาหาร รสชาติของอาหาร สีสีนของอาหาร อุณหภูมิของอาหาร กลิ่นของอาหาร ความสะอาดของอาหาร ) ด้านภาชนะ อุปกรณ์ และสถานที่ (ความสะอาด ความเพียงพอ การสุขาภิบาลโรงอาหาร) และด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ (คุณภาพการบริการ ความรวดเร็ว ตรงเวลา)

**การบริการอาหารกลางวัน** หมายถึง การจัดบริการอาหารกลางวันให้นักเรียนของโรงเรียนเอกชนแห่งหนึ่ง

**เด็ก** หมายถึง นักเรียนที่กำลังศึกษาชั้นมัธยมศึกษา ของโรงเรียนเอกชนแห่งหนึ่งในอำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550

### ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

การศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ได้ประโยชน์ดังนี้

1. ได้ข้อมูลเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน
2. ได้ข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาวิจัยประเด็นที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น

- อาหารกลางวันและรูปแบบการจัดอาหารว่างที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของนักเรียนระดับต่างๆ

- ความต้องการและความคิดเห็นในการใช้บริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับต่างๆทั้งในเมืองและชนบท

- ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารกลางวัน ในโรงเรียนของนักเรียนระดับต่างๆ