

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา เป็นการศึกษาระยะยาว มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ประชากรเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1- 6 ทั้งชายและหญิง จำนวน 303 คน ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2550 โรงเรียนเอกชนแห่งหนึ่ง อำเภอเมือง เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบชั้นภูมิ โดยใช้ตารางสุ่มของ Hendl (1977) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 165 คน เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม ได้รับกลับคืนมาและสามารถใช้เพื่อการวิเคราะห์ได้ครบทั้ง 165 ชุด คิดเป็น 100% วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ความถี่ ร้อยละและค่าเฉลี่ย

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 165 คน เป็นเพศชาย จำนวน 82 คนและเพศหญิงจำนวน 83 คน เมื่อจำแนกตามรายละเอียดพบว่า

กลุ่มอายุ เพศชายมีอายุในกลุ่ม 16 - 18 ปี และเพศหญิงมีอายุในกลุ่ม 12-13 ปี ร้อยละ 43.90 และ 36.14 ตามลำดับ ส่วนระดับชั้นเพศชายอยู่ในระดับชั้น ม. 4 - 6 และเพศหญิงอยู่ในระดับชั้น ม. 1-3 ร้อยละ 54.88 และ 50.60 ตามลำดับ

กลุ่มตัวอย่างทั้งเพศชายและหญิง มีความพึงพอใจ ด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.90 และ 1.95) ด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.79 และ 1.86) ด้านรสชาติของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.96 และ 1.91) ด้านปริมาณอาหาร อุดหนุน เนื้อสัตว์และรายการอาหาร ทั้งอาหารจานเดียวและข้าว+กับข้าว โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.92 และ 1.91) ด้านภาชนะอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.11 และ 2.05) ด้านสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.00 และ 1.97) และมีความพึงพอใจด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.27 และ 2.12)

เมื่อจำแนกกลุ่มตัวอย่างตามระดับชั้น พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งระดับชั้น ม. 1-3 และ ม. 4-6 มีความพึงพอใจ ด้านอาหาร(ตัวอาหาร) โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.03 และ 1.86)

ด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.91 และ 1.76) ด้านรสชาติของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 1.98 และ 1.83) ด้านปริมาณอาหาร อุณหภูมิ เนื้อสัมผัสและรายการอาหาร ทั้งอาหารจานเดียวและข้าว+กับข้าว โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.01 และ 1.81) ด้านภาชนะและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.12 และ 2.03) ด้านสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.05 และ 1.93) ส่วนด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.26 และ 2.11) เช่นเดียวกัน

กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มอายุ พบว่ากลุ่มตัวอย่างทั้งกลุ่มอายุ 12 - 13 ปี , 14 - 15 ปี และ 16 - 18 ปี มีความพึงพอใจ ด้านอาหาร(ตัวอาหาร)โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.03, 1.97 และ 1.81) ด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.11, 1.88 และ 1.72) ด้านรสชาติของอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.09 , 2.03 และ 1.77) ด้านปริมาณอาหาร อุณหภูมิ เนื้อสัมผัสและรายการอาหาร ทั้งอาหารจานเดียวและข้าว+กับข้าว โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.02, 2.02 และ 1.75) ด้านภาชนะและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.21, 2.06 และ 1.99) ด้านสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.05, 2.02 และ 1.91) และด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ (ค่าเฉลี่ย 2.39, 2.19 และ 2.08) โดยรวมอยู่ในระดับ ปานกลางทั้งหมด

อภิปรายผล

จากผลการศึกษา พบว่ากลุ่มตัวอย่างเพศชาย อยู่ในกลุ่มอายุ 16-18 ปีในระดับชั้น ม.4 - 6 เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากโรงเรียนแห่งนี้เริ่มก่อตั้งเป็นโรงเรียนชายล้วนตั้งแต่ปี 2539 และปี 2546 ได้มีการรับนักเรียนหญิงเข้ามาเรียนร่วมด้วย ดังนั้นเพศหญิงส่วนใหญ่จึงอยู่ในกลุ่มอายุ 12 - 13 ปี และเรียนอยู่ระดับชั้น ม.1-3

พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้ง เพศชายและเพศหญิง มีความพึงพอใจต่อการบริการอาหารกลางวัน ด้านอาหาร(ตัวอาหาร) ทั้งหมดอยู่ในระดับ ปานกลาง มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 2 อันดับแรกคือ มีอาหารครบ 5 หมู่(ค่าเฉลี่ย 2.15 และ 2.10) และมีอาหารเหมาะสมกับวัยของนักเรียน (ค่าเฉลี่ย 2.08 และ 2.13) ส่วนค่าเฉลี่ยต่ำสุด 2 อันดับสุดท้าย คือ สีสัน(ค่าเฉลี่ย 1.76 และ 1.83) และการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม(ค่าเฉลี่ย 1.63 และ 1.72) ซึ่งการประกอบอาหารให้น่ากิน นอกจากจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางอาหารแล้วการปรุงแต่งสีสัน รูปร่าง การจัดวางตกแต่งอาหารให้สวยงาม ทำให้ผู้กินอาหารเกิดความรู้สึกพึงพอใจเบื้องต้นนับเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของ สุวิมล ตัมภ์สุภศิริ(2548) ที่ว่า สีสันของอาหารเป็นสิ่งดึงดูด

ความสนใจและความอยากอาหาร ในมือหนึ่งควรมีอาหารที่หลากหลาย มีสีต่างกัน การตกแต่งอาหารด้วยผักสี พริกสีแดง หรือการผสมผสานสีธรรมชาติจากตัวอาหารเอง เช่น สีน้ำตาลจากเห็ดหอม สีส้มจากแครอท และการออกแบบจัดวางอาหารให้แปลกใหม่สวยงาม จะช่วยเรียกความสนใจของวัยเรียนวัยรุ่นได้มากขึ้น โดยเฉพาะอาหารในโรงเรียนซึ่งเป็นสิ่งจำเจ ที่อาจทำให้นักเรียนเกิดความเบื่อหน่ายได้ ยิ่งต้องคำนึงถึงเรื่องนี้ให้มาก

ด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก เพศชายมีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลางมีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ เนื่องจากวัยรุ่นชาย มีความต้องการโปรตีนจากเนื้อสัตว์ปริมาณมากเพื่อให้ร่างกายนำไปใช้ในการเสริมสร้างกล้ามเนื้อ กระดูก เลือดและสารควบคุมการทำงานในร่างกาย เช่น ฮอร์โมนซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับเด็กวัยนี้ เพราะเป็นระยะที่ร่างกายเจริญเติบโต และมีกิจกรรมเพิ่มมากขึ้นจึงจำเป็นต้องได้รับสารอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ตามคำแนะนำของ ชวลิต รัตนกุล นิตยา ตั้งชูรัตน์และวลัย อินรัมย์พรชัย(2541) ส่วนประเภทของหวาน เพศชายให้ความพึงพอใจอยู่ในระดับ น้อย อาจเป็นเพราะทางโรงเรียนมีการจัดรายการอาหารประเภทของหวานน้อยเกินไป ควรจัดเพิ่มลงในรายการอาหารให้บ่อยขึ้น ส่วนกลุ่มตัวอย่างเพศหญิง มีความพึงพอใจด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก ทั้งหมดอยู่ในระดับ ปานกลาง และให้ค่าเฉลี่ยมากกว่าเพศชายซึ่งค่าเฉลี่ยสูงสุด 2 อันดับแรกคือให้ความพอใจในอาหารประเภทข้าว ผลิตภัณฑ์จากแป้งและผักชนิดต่างๆ(ค่าเฉลี่ย2.10และ2.02) โดยเฉพาะอาหารประเภทผักชนิดต่างๆ แสดงว่า เพศหญิงชอบและให้ความสำคัญในการรับประทานอาหารประเภทผักมากกว่าเพศชาย เพราะผักเป็นแหล่งที่ให้สารอาหารแร่ธาตุและวิตามินซึ่งเป็นสารอาหารที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตและพัฒนาการของเด็กวัยนี้ ช่วยในการทำงานของเอนไซม์ ช่วยเร่งปฏิกิริยาในกระบวนการย่อยและการดูดซึมต่างๆภายในร่างกายให้เป็นไปตามปกติ อีกทั้งเป็นแหล่งเส้นใยช่วยในระบบขับถ่าย ซึ่งเพศหญิงเห็นคุณประโยชน์ของการกินผัก อีกทั้งเพศหญิงยังให้ความสำคัญในเรื่องการรักษารูปร่างและต้องการควบคุมน้ำหนักมากกว่าเพศชายจึงเลือกอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบมากกว่าเนื้อสัตว์ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Shannoc C, Story M, Fulkerson JA, Erench SA (2002) เรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกอาหารในโรงอาหารแบบบริการตนเองกับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาที่พบว่านักเรียนหญิงจะมีความตระหนักในเรื่องสุขภาพและน้ำหนักบ่อยครั้งเมื่อจะต้องตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร

ด้านรสชาติอาหาร กลุ่มตัวอย่างทั้งเพศชายและเพศหญิง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนใหญ่พึงพอใจรสชาติของอาหารจานเดียว ซึ่งอาหารจานเดียวเป็นลักษณะอาหารที่ปรุงสำเร็จรับประทานได้ทันที สามารถเพิ่มรสชาติได้ตามต้องการ อีกทั้งได้รับบริการรวดเร็ว

และจัดเสิร์ฟในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น ก๋วยเตี๋ยวหรือข้าวซอย เป็นคั้น อาหารจานเดียว ดังกล่าวถ้าเสิร์ฟในขณะที่ยังร้อนอยู่จะช่วยเพิ่มรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น(สุวิมล ตัณฑ์สุกศิริ,2548)

ส่วนความพึงพอใจที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันค่านักเรียน อุปกรณ์และสถานที่ พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งเพศชายและเพศหญิง มีความพึงพอใจ ทั้งหมดอยู่ในระดับ ปานกลาง ในเรื่องการกำจัดแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรค แม้ว่านักเรียนจะมีความพอใจในระดับ ปานกลาง แต่เนื่องจาก บริเวณโรงอาหารของโรงเรียนไม่มีมุ้งลวดป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ ฯลฯ ดังนั้นเพื่อสุขอนามัยที่ดี โรงเรียนควรมีการปรับปรุงด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของ ลีตานุช สุเทพารักษ์ (2547)ที่ว่า วิธีการควบคุมที่ถาวรไม่ให้ มีแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาหาร ป้องกัน ได้โดยการทำมุ้งลวดล้อมรอบบริเวณ โรงอาหารและสถานที่เตรียมอาหาร ประกอบอาหาร รวมถึงหน่วยล้างภาชนะ กำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค รวมทั้งตัวอ่อนของ สัตว์เหล่านั้นเป็นครั้งคราว โดยใช้กับดักหรือสารเคมีเป็นครั้งคราวแต่จะต้องกระทำอย่าง ระมัดระวังโดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารเคมีอย่างเคร่งครัด

ส่วนเพศหญิงให้ค่าเฉลี่ยต่ำสุดในเรื่อง ความไม่เพียงพอของ โต๊ะเก้าอี้และพื้นที่ของ โรงอาหารต่อจำนวนนักเรียน เนื่องจากพื้นที่ของโรงอาหารค่อนข้างคับแคบและโรงเรียนมี ข้อปฏิบัติในการนั่งรับประทานอาหารว่า นักเรียนชายและนักเรียนหญิงระดับมัธยมไม่อนุญาต ให้นั่งรวมกัน เพราะคิดหลักศาสนาอิสลามที่ไม่ให้ชาย-หญิงใกล้ชิดกัน เนื่องจากในปัจจุบัน จำนวนนักเรียนหญิงที่มีมากกว่านักเรียนชาย ทำให้เกิดปัญหาความไม่เพียงพอของโต๊ะ เก้าอี้ ที่ใช้ในการนั่งรับประทานอาหาร โดยเฉพาะสำหรับนักเรียนหญิง โรงเรียนจึงควรปรับปรุงด้วย เช่นกัน

ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ กลุ่มตัวอย่างทั้งเพศชายและหญิง มีความพึงพอใจ ทั้งหมดอยู่ในระดับปานกลาง โดยเพศชายให้ความพึงพอใจในเรื่องการให้บริการด้วยความ ยุติธรรมไม่ต่ำเอียงมีค่าเฉลี่ยสูงสุด(2.42)เป็นอันดับแรกในขณะที่เพศหญิงให้ความพึงพอใจใน เรื่องนี้ต่ำสุด(1.98)แสดงให้เห็นว่าเพศชายและเพศหญิง ได้รับการบริการที่แตกต่างกันเรื่อง ความยุติธรรมในการให้บริการของเจ้าหน้าที่ โรงเรียนควรให้ความสำคัญกับการปฏิบัติตนของ เจ้าหน้าที่ ปลุกจิตสำนึกที่ดีให้กับเจ้าหน้าที่ยามเฝ้าเห็นความเท่าเทียมกันของนักเรียนทั้ง เพศชายและหญิง เพื่อให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจให้มากที่สุดดังเช่นผลการศึกษาของ Meyer,M.K.(2005) เรื่อง ความเข้าใจต่อการจัดอาหารในโรงเรียนของนักเรียนที่อยู่ในระดับ สูงกว่าประถมศึกษาที่พบว่า นักเรียนมีความพอใจกับปัจจัยของการบริการมากกว่าอย่างอื่น

เมื่อจำแนกตามระดับชั้น พบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งระดับชั้น ม. 1-3 และ ม. 4-6 มีความพึงพอใจ ด้านอาหาร(ตัวอาหาร)ด้านประเภทอาหารที่มีให้เลือก ด้านรสชาติของอาหาร ด้านปริมาณอาหาร อุณหภูมิ เนื้อสัมผัสและรายการอาหาร ทั้งอาหารจานเดียวและข้าว+กับข้าว ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ ทั้งหมดอยู่ในระดับ ปานกลาง เช่นเดียวกัน เมื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว แสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างที่อยู่ในระดับชั้น ม. 1-3 มีค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจมากกว่าระดับชั้น ม. 4-6 ทุกรายการ เนื่องจากนักเรียนระดับชั้น ม.4-6 ส่วนใหญ่เป็นนักเรียนที่เรียนจบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จากโรงเรียนแห่งนี้ บางคนเรียนค่อที่นี้มานานตั้งแต่ระดับประถมศึกษาจึงเกิดความคุ้นเคย ความจำใจ และอาจเบื่อหน่ายต่อการให้บริการอาหารกลางวันของโรงเรียน อีกทั้งเป็นนักเรียนระดับมัธยมปลายซึ่งจะอยู่ในช่วงของการมุ่งเน้นในด้านวิชาการเพื่อใช้ในศึกษาต่ออาจจะให้ความสำคัญในเรื่องความพึงพอใจในเรื่องนี้เป็นอันดับรองลงมาจึงทำให้มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมน้อยกว่านักเรียนระดับชั้นม. 1-3

เมื่อจำแนกตามกลุ่มอายุพบว่ากลุ่มอายุ 12 -13 ปีมีค่าเฉลี่ยและระดับความพึงพอใจโดยรวมทุกด้าน มากกว่า กลุ่มอายุ 14-15 ปีและ 16 -18 ปีตามลำดับ เช่นเดียวกัน

ข้อเสนอแนะ

การนำผลการศึกษาไปใช้

โรงเรียนและผู้บริหารควรนำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางการวางแผนพัฒนาแก้ไข ปรับปรุงการให้บริการอาหารกลางวันในด้านต่างๆ ให้ดียิ่งขึ้น ดังนี้

1. จัดสภาพแวดล้อมบริเวณ โรงอาหารให้เป็น ไปตามหลักสุขาภิบาลให้ดียิ่งขึ้น

2. ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการสภาพแวดล้อมในโรงอาหารและรับฟังข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริการอาหารกลางวันในทุกๆด้าน ซึ่งจะเป็นความพอใจของทั้งผู้จัดและผู้ให้บริการ

3. ปรับปรุงการจัดรายการอาหาร จัดรูปแบบอาหารให้สวยงามมีความน่าสนใจ และควรมีการคำนวณสารอาหารของรายการอาหารที่โรงเรียนจัด เพื่อให้นักเรียนเลือกอาหารได้เหมาะสมตามหลักโภชนาการและความต้องการของร่างกายด้วย

4. จัดอบรมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารกลางวัน มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนางานของตนเองอยู่เสมอ โดยเฉพาะในเรื่องความสะอาด สุขอนามัย การให้บริการของเจ้าหน้าที่ รวมทั้งการปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ

การศึกษาครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับ

- 1.อาหารกลางวันและรูปแบบการจัดอาหารว่างที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของนักเรียนระดับต่างๆ
- 2.ความต้องการและความคิดเห็นในการใช้บริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับต่างๆทั้งในเมืองและชนบท
- 3.ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหารกลางวันในโรงเรียนของนักเรียนระดับต่างๆ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved