



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ก

## รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ยุพา สุภากุล อาจารย์พิเศษ สาขาโภชนศาสตร์ศึกษา  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญโญ สาขาวิชาการบริหารและประเมินโครงการ  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนอร์ท - เชียงใหม่
3. คุณจำเียน วงศ์เทพเดียน ผู้จัดการฝ่ายบริการ โรงพยาบาลเกษมราษฎร์ ศรีบุรินทร์  
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ข

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง (n=260) จำแนกตามความพึงพอใจด้านอาหาร

ข้อมูล	ระดับความพึงพอใจ				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1. ความหลากหลายของรายการอาหาร	1	24	215	20	
	(0.38)	(9.24)	(82.69)	(7.69)	
2. จัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น		27	211	22	
		(10.39)	(81.15)	(8.46)	
3. ความสดของอาหาร		30	208	22	
		(11.54)	(80.00)	(8.46)	
4. ความสะอาดของอาหาร		29	206	25	
		(11.15)	(79.23)	(9.62)	

จากตาราง 1 กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจระดับมากในด้านอาหารเกี่ยวกับความหลากหลายของรายการอาหาร การจัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น ความสดของอาหารและความสะอาดของอาหาร ร้อยละ 82.69 , 81.15 , 80.00 และ 79.23 ตามลำดับ

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง ( n= 260 ) จำแนกตามความพึงพอใจด้านภาษา  
และอุปกรณ์

ข้อมูล	ระดับความพึงพอใจ				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1. ความสวยงามของภาษาและ อุปกรณ์	1 (0.38)	40 (15.38)	181 (69.62)	38 (14.62)	
2. ความสะอาดของภาษาและ อุปกรณ์		38 (14.62)	180 (69.23)	42 (16.15)	
3. ความปลอดภัยของภาษาและ อุปกรณ์	1 (0.38)	42 (16.15)	175 (67.32)	42 (16.15)	
4. ความคงทนแข็งแรงของภาษาและ อุปกรณ์	1 (0.38)	49 (18.86)	175 (67.30)	35 (13.46)	

จากตาราง 2 กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจระดับมากเกี่ยวกับความสวยงาม ความสะอาด ความปลอดภัย และความคงทนแข็งแรงของภาษาและอุปกรณ์ ร้อยละ 69.62 , 69.23 , 67.32 , และ 67.30 ตามลำดับ

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง (n= 260) จำแนกตามความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

ข้อมูล	ระดับความพึงพอใจ				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
1. หน้าตาขี้มเข้ม			26 (10.00)	80 (30.77)	154 (59.23)
2. กริยามารยาท			39 (15.00)	69 (26.54)	152 (58.46)
3. พุดจาสุภาพ			26 (10.00)	88 (33.85)	146 (56.15)
4. ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย		1 (0.38)	34 (13.08)	82 (31.54)	143 (55.00)
5. บริการด้วยความเต็มใจ			31 (11.92)	89 (34.23)	140 (53.85)
6. ให้บริการรวดเร็ว/ตรงเวลา			31 (11.92)	91 (35.00)	138 (53.08)
7. ความสะอาดของผม		1 (0.38)	29 (11.16)	94 (36.15)	136 (52.31)
8. ความสะอาดของมือและเล็บมือ		1 (0.38)	39 (15.00)	87 (33.47)	133 (51.15)
9. มีความขีตขุ่นในการเก็บภาชนะคืน			38 (14.62)	97 (37.30)	125 (48.08)
10. ความสะอาดของร่างกายโดยรวม		1 (0.38)	27 (10.38)	109 (41.93)	123 (47.31)

จากตาราง 3 กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดเกี่ยวกับหน้าตายิ้มแย้ม  
กริยามารยาท พுகจาสุภาพ ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย บริการด้วยความเต็มใจ ให้บริการ  
รวดเร็วและตรงเวลา ความสะอาดของพม และความสะอาดของมือและเล็บมือ ร้อยละ 59.23 , 58.46  
, 56.15 , 55.00 , 53.85 , 53.08 , 52.31 และ 51.15 ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ค

## ตัวอย่างเครื่องมือ

เรื่อง ความพึงพอใจของผู้ป่วยใน ต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลเอกชนแห่งหนึ่ง

## คำชี้แจง

แบบสอบถามเรื่อง ความพึงพอใจของผู้ป่วยใน ต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลเอกชนแห่งหนึ่ง

โดยแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 แบ่งเป็น 2 ตอนดังนี้

2.1 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร แบ่งเป็น 3 หัวข้อ คือ

- ด้านอาหาร
- ด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร
- ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

โดยแต่ละหัวข้อมีเนื้อหาให้เลือกตอบตามระดับความพึงพอใจ โดยแบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้  
มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อยและน้อยที่สุด

2.2 ความพึงพอใจต่อประเภทอาหารที่จัดบริการ โดยให้เลือกตอบ

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่างหรือทำเครื่องหมาย ✓ ใน  หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

#### 1. เพศ

1.  ชาย 2.  หญิง

#### 2. อายุอยู่ในกลุ่ม

1.  15 – 25 ปี 4.  46 – 55 ปี  
2.  26 – 35 ปี 5.  56 – 65 ปี  
3.  36 – 45 ปี 6.  66 ปีขึ้นไป

#### 3. การศึกษาของท่านระดับ

1.  ประถมศึกษา 4.  ปริญญาตรี  
2.  มัธยมศึกษา 5.  สูงกว่าปริญญาตรีระบุ.....  
3.  อนุปริญญา หรือ ปวส.

#### 4. อาชีพของท่าน

1.  ประกอบอาชีพ 2.  ไม่ได้ประกอบอาชีพ/ ท่าน  
1.1  รับราชการ ได้รับความช่วยเหลือจาก  
1.2  พนักงานรัฐวิสาหกิจ แหล่งใด  
1.3  ค้าขาย หรือทำกิจการส่วนตัว 2.1  บุตร  
1.4  รับจ้าง 2.2 ญาติพี่น้อง  
1.5  เกษตรกรรม 2.3  สามีหรือภรรยา  
1.6  อื่น ๆ โปรดระบุ..... 2.4  อื่น ๆ โปรดระบุ.....



5. ท่านเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการหรือไม่

1.  ไม่เคย

2.  เคย

ถ้าท่านเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งต่อไปนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

2.1  แพทย์ พยาบาล

2.4  วิทยุ โทรทัศน์

2.2  ญาติ พี่น้อง

2.5  อื่น ๆ โปรดระบุ.....

2.3  สื่อสิ่งพิมพ์

6. ท่านเข้ารับการรักษาด้วยอาการ.....

7. ระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา

1.  1-3 วัน

4.  10-12 วัน

2.  4-6 วัน

5.  13-15 วัน

3.  7-9 วัน

6.  มากกว่า 15 วัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร

### คำชี้แจง

ขอให้ท่านพิจารณาข้อความและทำเครื่องหมายถูก ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกของท่านตามที่เป็นจริง

ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารแต่ละระดับมีค่าคะแนนดังนี้

พึงพอใจ น้อยที่สุด มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

พึงพอใจ น้อย มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน

พึงพอใจ ปานกลาง มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน

พึงพอใจ มาก มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน

พึงพอใจ มากที่สุด มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## 2.1 ความรู้สึกต่อการบริการอาหารในด้านต่าง ๆ

ท่านรู้สึกต่ออาหารที่ทาง โรงพยาบาลจัดให้ในด้านต่าง ๆ อย่างไร	ระดับความรู้สึกพึงพอใจ				
	น้อยที่สุด	น้อย	ปานกลาง	มาก	มากที่สุด
<b>1. ด้านอาหาร</b>					
1.1 ความหลากหลายของรายการอาหาร					
1.2 จัดอาหารเหมาะสมกับโรคที่เป็น					
1.3 ความสดของอาหาร					
1.4 ความสะอาดของอาหาร					
<b>2. ด้านภาชนะและอุปกรณ์</b>					
1. ความคงทนแข็งแรงของภาชนะและ อุปกรณ์					
2. ความปลอดภัยของภาชนะและอุปกรณ์					
3. ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์					
4. ความสวยงามของภาชนะและอุปกรณ์					
<b>3. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ</b>					
3.1 ความสะอาดของร่างกายโดยรวม					
3.2 ความสะอาดของผม					
3.3 ความสะอาดของมือและเล็บมือ					
3.4 ความสะอาดของเครื่องแต่งกาย					
3.5 กิริยามารยาท					
3.6 หน้าตายิ้มแย้ม					
3.7 พูจาสุภาพ					
3.8 บริการด้วยความเต็มใจ					
3.9 ให้บริการรวดเร็ว/ตรงเวลา					
3.10 มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะคืน					

## 2.2 ความพึงพอใจต่อประเภทอาหารที่จัดบริการ

### 1. ประเภทข้าว

#### 1.1 ข้าวสวย

- ปริมาณ  น้อย  พอดี  มาก

#### 1.2 ข้าวต้ม

- ปริมาณ  น้อย  พอดี  มาก

### 2. ประเภทแกง/ต้ม

#### 2.1 แกงเผ็ด

- รสชาติ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- ปริมาณ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- สีสีน  ไม่พอใจ  พอใจ

- อุณหภูมิ  ไม่พอใจ  พอใจ

- กลิ่น  ไม่พอใจ  พอใจ

#### 2.2 แกงส้ม

- รสชาติ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- ปริมาณ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- สีสีน  ไม่พอใจ  พอใจ

- อุณหภูมิ  ไม่พอใจ  พอใจ

- กลิ่น  ไม่พอใจ  พอใจ

#### 2.3 แกงจืด

- รสชาติ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- ปริมาณ  น้อย  ปานกลาง  มาก

- สีสีน  ไม่พอใจ  พอใจ

- อุณหภูมิ  ไม่พอใจ  พอใจ

- กลิ่น  ไม่พอใจ  พอใจ

## 2.4 ต้มยำ

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 3. ประเภทผัด

## 3.1 ผัดจืด

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 3.2 ผัดเผ็ด

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 4. ประเภททอด

## 4.1 ปลาทอด

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 4.2 หมูทอด

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 5. ประเภทหนึ่ง

## 5.1 ปลาหนึ่ง/ห่อหมก/ผักหนึ่ง

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 6. ประเภทอาหารจานเดียว

## 6.1 ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง

- |            |   |                                  |                              |
|------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย               | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย               | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input checked="" type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ            | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ            | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 6.2 ผัดซีอิ้ว

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสีน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 6.3 ราคหน้า

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสัน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

## 6.4 ข้าวผัด

- |            |                                  |                                  |                              |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| - รสชาติ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - ปริมาณ   | <input type="checkbox"/> น้อย    | <input type="checkbox"/> ปานกลาง | <input type="checkbox"/> มาก |
| - สีสัน    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - อุณหภูมิ | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |
| - กลิ่น    | <input type="checkbox"/> ไม่พอใจ | <input type="checkbox"/> พอใจ    |                              |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางวชิราลักษณ์ สวัสดิ์ปกรณ์
วัน เดือน ปี เกิด	26 กรกฎาคม 2522
ที่อยู่ปัจจุบัน	15 หมู่ 10 บ้านศรีเวียงทอง ตำบลเวียง อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย
สถานที่ทำงาน	โรงพยาบาลเวียงป่าเป้า อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย
ประวัติการศึกษา	
2538 - 2541	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสามัคคีวิทยาคม อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
2541 - 2545	ปริญญาตรี พยาบาลศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประสบการณ์การทำงาน	
2545 – 2547	พยาบาลประจำการหอผู้ป่วยศัลยกรรมอุบัติเหตุ โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่
2547 – 2551	หัวหน้าศูนย์เลเซอร์และศัลยกรรมความงาม โรงพยาบาลเกษมราษฎร์ ศรีบุรินทร์ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย
มิ.ย. 2551 - ปัจจุบัน	พยาบาลวิชาชีพประจำฝ่ายเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved