

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง สภาพและปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เพื่อศึกษาสภาพ และปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน และเพื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ตามตัวแปรขนาดของโรงเรียน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น โดยการนำมาเก็บรวบรวมข้อมูลจากตัวอย่างประชากร ซึ่งเป็นครูผู้รับผิดชอบในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร โรงเรียนละ 1 คน จากโรงเรียนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 310 โรงเรียน ได้รับแบบสอบถามกลับคืนมาทั้งสิ้น 310 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 จำแนกเป็นโรงเรียนขนาดเล็ก 133 ฉบับ โรงเรียนขนาดกลาง 102 ฉบับ และโรงเรียนขนาดใหญ่ 75 ฉบับ

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลด้วย เครื่องคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป เอส พี เอส เอส พี ซี พลัส (SPSS / PC Statistical Package for the Social Sciences /Personal Computer Plus) ของศูนย์คอมพิวเตอร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผลการวิเคราะห์นำเสนอเป็น 5 ตอน คือ

ตอนที่ 1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร โดยนำมาแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 วิเคราะห์สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร โดยนำมาแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ

ตอนที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อศึกษาระดับปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายข้อ ในแต่ละด้าน โดยใช้ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

ตอนที่ 4 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายข้อ ในแต่ละด้าน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน โดยใช้สถิติ เอฟ (F-test) และทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ ด้วยวิธีการทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ของ เชฟเฟ (Scheffe test)

ตอนที่ 5 วิเคราะห์ปัญหาเพิ่มเติม ข้อเสนอแนะและความต้องการความช่วยเหลือของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน เกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร นำมาจัดเป็นหมวดหมู่ และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร โดยจำแนกตามขนาดของโรงเรียน และนำมา แจกแจงความถี่ หาค่าร้อยละ ปรากฏผลดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

ข้อมูลทั่วไปของครูผู้รับผิดชอบ โครงการอาหารกลางวัน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ประสบการณ์ในการเป็นผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน								
- น้อยกว่า 2 ปี	19	14.3	18	17.6	11	14.7	48	15.5
- 2 - 4 ปี	35	26.3	25	24.5	16	21.3	76	24.5
- 5 - 8 ปี	25	18.8	16	15.7	14	18.7	55	17.7
- 7 ปีขึ้นไป	54	40.6	43	42.2	34	45.3	131	42.3
2. ความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- ไม่เคยมีความรู้และประสบการณ์มาก่อน	54	40.6	24	23.5	26	34.7	104	33.5
- เคยศึกษาเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันหรือเรียนโภชนาการจากสถานศึกษา	68	51.1	76	74.5	48	64	192	61.9
- เคยเข้าร่วมการประชุมเกี่ยวกับอาหารกลางวัน	47	35.3	43	42.2	32	42.7	122	39.4
- เคยเข้าร่วมอบรม/สัมมนาเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน	42	31.6	41	40.2	36	48	119	38.4

ตารางที่ 5 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	4. การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในโครงการ อาหารกลางวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)							
- แต่งตั้งผู้รับผิดชอบพร้อมทั้ง กำหนดหน้าที่ของงานนั้น	104	78.2	77	75.5	64	85.3	245	79.0
- แต่งตั้งผู้รับผิดชอบแล้วให้กำหนด หน้าที่เอง	39	29.3	26	25.5	28	37.3	93	30.0
- ไม่ได้กำหนดตัวบุคคลใดให้รับ หน้าที่โดยเฉพาะ	7	5.3	1	0.9	-	-	8	2.6
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
5. วิธีการแต่งตั้งครูที่จะรับผิดชอบโครงการ อาหารกลางวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)								
- เลือกจากครูที่มีความสมัครใจ	36	27.1	22	21.6	34	45.3	92	29.7
- เลือกจากผู้มีความรู้ด้านโภชนาการ หรือเคยผ่านการอบรมมา	80	60.2	68	51.1	54	72.0	202	65.0
- เลือกจากครูที่อยู่ในสาขาวิชา ต่าง ๆ มาช่วยรับผิดชอบ	33	24.8	37	36.3	32	42.7	102	32.9
- จัดตารางหมุนเวียนกันเป็น เจ้าหน้าที่ทุกคน	29	21.8	13	12.7	11	14.7	53	17.1
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-

ตารางที่ 5 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก		ร.ร.ขนาดกลาง		ร.ร.ขนาดใหญ่		ร.ร.ทั้งหมด	
	(N = 133)		(N = 102)		(N = 75)		(N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
10. รูปแบบการจัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียน								
- อาหารจานเดียว	15	11.3	25	24.5	28	38.7	68	22.3
- อาหารชุด	100	75.2	67	65.7	59	78.7	226	72.3
- อาหารเพิ่มเติม	5	3.8	3	2.9	3	4.0	11	3.5
- ทำหลายลักษณะ สลับกันไปตาม ความเหมาะสม	15	11.3	19	18.6	23	30.7	57	18.4
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
11. การจัดบริการ นม นมถั่วเหลือง อาหารเสริมอื่น ๆ								
- มีทุกวัน	84	63.2	63	61.8	58	77.3	205	66.1
- วันเว้นวัน	7	5.3	10	9.8	-	-	17	5.5
- นาน ๆ ครั้ง	28	21.0	18	17.6	6	8	52	16.8
- ไม่มีเลย	14	10.5	11	10.8	11	10.8	36	11.6
12. แหล่งน้ำดื่ม/น้ำใช้ของโรงเรียน								
- มีน้ำดื่ม/น้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอ ตลอดปี	128	96.2	100	98.0	74	98.7	302	97.4
- มีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตรเพียงพอ ตลอดปี	11	8.3	11	10.8	6	8.0	28	9.0
- มีน้ำดื่ม/น้ำใช้ที่สะอาดเป็นฤดูกาล	5	3.8	2	1.9	1	1.3	8	2.6
- มีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตรเป็นบาง ฤดูกาล	2	1.5	-	-	-	-	2	0.6
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
13. การคมนาคมระหว่างโรงเรียน กับตลาดสด								
- สะดวก	117	88.0	93	91.2	70	93.3	280	90.3
- ไม่สะดวก	16	12.0	9	8.8	5	6.7	30	9.7

ตารางที่ 5 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	16. การประเมินผลการดำเนินงาน							
โครงการอาหารกลางวัน								
- มีการประเมินผล ทุกวัน	4	3.0	7	6.9	4	5.3	15	4.8
- มีการประเมินผล ทุกเดือน	36	27.1	37	36.3	32	42.7	105	33.9
- มีการประเมินผล เมื่อสิ้นภาคการ ศึกษา	41	30.8	34	33.3	33	44.0	108	34.8
- มีการประเมินผล ทุกปีการศึกษา	36	27.1	22	21.6	24	32.0	82	26.5
- ไม่มีผลการประเมินผล เป็นลาย ลักษณ์อักษร	24	18.0	11	10.8	4	5.3	39	12.6
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
17. การนำผลของการประเมินผลการ ดำเนินงานมาใช้								
- นำมาใช้ปรับปรุงกิจกรรม การดำเนินงานในแต่ละขั้นตอน	84	63.2	66	64.7	70	93.9	220	71.0
- รวบรวมเสนอไปยังผู้บังคับบัญชา	23	17.3	29	28.4	28	37.3	80	25.8
- ไม่ค่อยได้นำมาใช้	27	18.0	12	11.8	7	9.3	43	13.9
- ไม่มีผลการประเมินผล มาปรับปรุง การดำเนินงาน	7	5.3	5	4.9	-	-	12	3.9
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-

จากตารางที่ 5 แสดงว่า สภาพโดยทั่วไปของการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนส่วนใหญ่มีนโยบายในการดำเนินงานเขียนไว้เป็นลายลักษณ์อักษรชัดเจน ร้อยละ 70.0 รองลงมาคือให้มีการประชุมครูและผู้ปกครอง ร้อยละ 33.9 และรายละเอียดเกี่ยวกับการกำหนดนโยบายส่วนใหญ่คือ ส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า และเพียงพอร้อยละ 91.9 รองลงมา คือสนับสนุนให้นักเรียนยากจนได้รับประทานอาหารกลางวันทุกคน ร้อยละ 83.2 รูปแบบในการแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันนั้น ส่วนใหญ่ผู้บริหาร

จะแต่งตั้งจากบุคคลากรภายในโรงเรียน โดยเฉพาะร้อยละ 99.0 และมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันด้วยการแต่งตั้งผู้รับผิดชอบ พร้อมทั้งกำหนดหน้าที่หรือลักษณะของงานนั้นเลยเป็นส่วนใหญ่ร้อยละ 79.0 รองลงมา คือร้อยละ 30.0 ที่ให้ ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบกำหนดหน้าที่เอาเอง โดยที่การแต่งตั้งครูผู้รับผิดชอบโครงการ ส่วนใหญ่จะแต่งตั้งโดยเลือกจาก ผู้ที่มีความรู้ทางด้านโภชนาการ หรือ ผู้ที่เคยผ่านการอบรม เกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 65.2 รองลงมาคือคัดเลือกเอาจากครูในสาขาวิชาต่างๆ มาร่วมรับผิดชอบร้อยละ 32.9 โดยส่วนใหญ่ผู้ปกครองจะไม่ได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมโครงการอาหารกลางวันเลย ร้อยละ 48.7 รองลงมาคือ ร่วมบริจาคเงิน ร้อยละ 34.8 และโรงเรียนจะมีการประชุมหรือระหว่าง ครูใหญ่ ครูและผู้ปกครอง ซึ่งส่วนใหญ่จะมีการประชุมปี ละครั้ง ร้อยละ 54.8 รองลงมา คือมีการประชุมภาคเรียนละครั้ง ร้อยละ 30.3 ในเรื่องการขอความช่วยเหลือจากผู้ปกครองส่วนใหญ่โรงเรียนจะใช้วิธีเชิญคณะกรรมการการศึกษา และผู้ปกครองมาประชุมเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการร้อยละ 59.0 โรงเรียนมีบริการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียน ในลักษณะที่จะขายอาหารบางส่วน และให้ฟรีสำหรับนักเรียนที่ยากจน เป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 90.8 รองลงมาคือให้ร้านค้าเข้ามาขายอาหาร โดยอยู่ในความดูแลของคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน โดยที่ส่วนใหญ่โรงเรียนจะจัดอาหารเป็นรูปแบบของการจัดอาหารชุด คือ ข้าว กับข้าว และอาหารหวานหรือผลไม้ให้ โดยที่นักเรียนไม่ต้องเตรียมมาจากบ้านเลยร้อยละ 72.9 รองลงมาคือการจัดในรูปแบบอาหารจานเดียว ร้อยละ 22.3 และโดยส่วนใหญ่โรงเรียนสามารถจัดบริการนม นมถั่วเหลือง และอาหารเสริมอื่น ๆ ให้ได้ทุกวันคิดเป็นร้อยละ 66.1 รองลงมา คือจัดได้นาน ๆ ครั้ง ร้อยละ 16.8 ในเรื่องของสภาพแหล่งน้ำดื่ม น้ำใช้ ส่วนใหญ่ทางโรงเรียนจะมีน้ำดื่ม น้ำใช้ ที่สะอาดเพียงพอตลอดปี ร้อยละ 97.4 มีการคมนาคมระหว่างโรงเรียนกับตลาดที่สะดวกเป็นส่วนใหญ่ร้อยละ 90.3 และวิธีการจัดซื้ออาหารสดและอาหารแห้งของโรงเรียน จะใช้วิธีให้ผู้ที่มีหน้าที่ในการจัดซื้อไปซื้อจากตลาดเป็นรายวัน หรือสัปดาห์ เป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 67.7 รองลงมาคือ มีพ่อค้านำมาส่งที่โรงเรียนตามรายการที่สั่งไป ร้อยละ 24.5 ในเรื่องของการจัดโครงการอาหารกลางวันให้บูรณาการ กับ การเรียนการสอน โดยส่วนใหญ่โรงเรียนจะใช้วิธีชี้แจงขั้นตอนและแนวทางการบูรณาการโครงการ กับ การเรียนการสอนสำหรับครูทุกคน ร้อยละ 43.9 รองลงมา คือจัดหลักสูตรอุปกรณ์เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนให้เกิดการบูรณาการร้อยละ 26.1 ในเรื่องของการประเมินผลส่วนใหญ่จะมีการประเมินผลเมื่อสิ้นภาคการศึกษาร้อยละ 34.8 รองลงมา คือ มีการประเมินผลทุกเดือน ร้อยละ 33.9 และส่วนใหญ่ได้นำผลของการประเมินผลการทำงาน มาใช้ปรับปรุงกิจกรรมการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอน ร้อยละ 71.0 รองลงมาคือ การนำผลการประเมินเสนอไปยังผู้บังคับบัญชา ร้อยละ 25.8

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของสภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านบุคลากร จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	ข. ด้านบุคลากร							
1. ก่อตั้งคนส่วนใหญ่ในการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันมาจาก								
- ครู	97	72.9	75	873.5	58	77.3	230	74.2
- นักเรียน	23	17.3	27	26.5	5	6.7	55	17.7
- ผู้ปกครอง แม่บ้าน	4	3.0	9	8.8	8	10.7	21	6.8
- คนงานที่จ้างมา	98	73.7	85	83.3	45	60.0	228	73.5
- การเเรง	49	36.8	45	44.1	35	46.7	129	41.6
- อื่น ๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
2. โรงเรียนมีครูที่มีวุฒิทางคหกรรม ศาสตร์ หรือ โภชนาการหรือไม่								
- มี	85	63.9	72	70.6	51	68.0	208	67.1
- ไม่มี	23	17.3	12	11.8	4	5.3	39	12.6
- ไม่มีวุฒิโดยตรง แต่มีความรู้ทาง ด้านอาหารและโภชนาการ	25	18.8	18	17.6	20	26.7	63	20.3
3. โรงเรียนมีครูที่มีความรู้ด้านการจัดทำ บัญชีการเงินหรือไม่								
- มี	94	70.7	75	73.5	54	85.3	233	75.2
- ไม่มี	14	10.5	6	5.9	-	-	20	6.5
- ไม่มีวุฒิโดยตรงแต่เคยผ่าน การอบรม	25	18.8	21	20.6	11	14.7	57	18.4

ตารางที่ 6 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	8. บุคลากรที่รับผิดชอบในเรื่องการทำ ความสะอาดสถานที่รับประทานอาหาร							
- นักเรียนหมัดเปื้อนกันทำ	63	47.4	38	37.3	28	37.3	129	41.6
- กลุ่มนักเรียนทำความสะอาด	9	6.8	7	6.9	6	8.0	22	7.1
- ครูหมัดเปื้อนกันทำ	2	1.5	-	-	-	-	2	0.6
- นักเรียนทุกคนช่วยกันทำ	14	10.5	36	35.3	8	10.7	58	18.7
- ภารโรง	68	51.1	57	55.9	42	56.0	167	53.9
- ผู้ปกครองนักเรียน	-	-	-	-	-	-	-	-
- บุคคลที่โรงเรียนจ้างมา	65	48.9	68	66.7	48	64.0	181	58.4
- อื่นๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
9. การแบ่งงานให้ผู้ปกครอง/แม่บ้าน ที่มาร่วมงานในโครงการ								
- จัดตั้งเป็นกลุ่ม รับผิดชอบปฏิบัติงานการทำงาน ในแต่ละเดือน	3	2.3	4	3.9	2	2.7	9	2.9
- ไม่มีการจัดกลุ่ม ผู้ปกครอง/แม่ บ้าน จะมาช่วยงานกันตามโอกาส	125	94.0	94	92.2	69	92	288	92.9
- ผ่ากจดหมายไปกับนักเรียนเพื่อ แจ้งให้ผู้ปกครองทราบ	26	19.5	4	3.9	5	6.7	35	11.3
- อื่นๆ	-	-	-	-	-	-	-	-
10. กิจกรรมที่โรงเรียนจัดเพื่อส่งเสริม ความรู้แก่บุคลากรของโครงการ								
- ส่งไปอบรมด้านบัญชีและการเงิน	47	35.3	32	31.4	36	48	115	37.1
- พาไปดูโรงเรียนที่จัดทำโครงการ อาหารกลางวันได้ดี	32	24.1	27	26.5	31	41.3	90	29.0
- ส่งไปอบรมเกี่ยวกับหลักและวิธีการ จัดโครงการอาหารกลางวัน	35	26.3	36	35.3	38	50.7	109	35.2
- ให้ผู้รับผิดชอบศึกษาจากคู่มือเอง	42	31.6	23	22.5	17	22.7	82	26.5

ตารางที่ 6 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	13. การตรวจสอบภาวะโภชนาการของ นักเรียน							
- มีการ ชั่งน้ำหนัก - วัดส่วนสูง ตามกำหนดเวลา	116	87.2	94	92.2	70	93.3	280	90.3
- มีบัตรบันทึกสุขภาพนักเรียนและ การบันทึกที่เป็นปัจจุบัน	56	42.1	51	50.0	32	42.7	139	44.8
- อื่นๆ	-	-	-	-	-	-	-	-

จากตารางที่ 6 แสดงว่าสภาพของการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนในด้านบุคลากรนั้น กำลังคนส่วนใหญ่ที่ใช้ในการดำเนินโครงการอาหารกลางวันคือ ครู ร้อยละ 74.2 รองลงมา คือคนงานที่จ้างมา ร้อยละ 73.5 และโดยส่วนใหญ่ก็จะมีครูที่มีวุฒิทางด้านคหกรรมศาสตร์ ร้อยละ 67.1 และส่วนใหญ่จะมีครูที่มีความรู้ ในด้านการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุ และครุภัณฑ์ เกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 75.2 โรงเรียนจัดบุคลากรรับผิดชอบด้านการจัดซื้ออาหารโดยให้ครูหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันรับผิดชอบเป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 49.4 รองลงมา คือ แม่ครัว เป็นผู้มีหน้าที่รับผิดชอบจัดซื้อ ร้อยละ 38.1 ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่เป็นแม่ครัวที่โรงเรียนจ้างมา ร้อยละ 52.9 รองลงมา คือช่วยกันระหว่าง ครู แม่ครัว และนักเรียน ร้อยละ 38.4 ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการจำหน่ายและบริการอาหาร ส่วนใหญ่จะช่วยกันทำระหว่างครู นักเรียน และภารโรง ร้อยละ 31.9 รองลงมา คือครู และนักเรียนช่วยกันบริการ ร้อยละ 29.0 ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการเก็บและล้างภาชนะส่วนใหญ่จะเป็นบุคคลที่โรงเรียนจ้างมา ร้อยละ 76.5 รองลงมา คือภารโรงเป็นผู้เก็บ และล้างภาชนะ ร้อยละ 24.5 และผู้มีหน้าที่รับผิดชอบในด้านการเก็บกวาด ทำความสะอาดสถานที่ หลังรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะเป็นบุคคลที่โรงเรียนจ้างมา ร้อยละ 58.4 รองลงมา คือภารโรง ร้อยละ 53.9 โดยส่วนใหญ่ โรงเรียนจะไม่มีการจัดกลุ่มหรือแบ่งงานให้ผู้ปกครองหรือแม่บ้านมาช่วยงานในโครงการ แต่จะมีมาช่วยงานกันตามโอกาส ร้อยละ 92.9 โรงเรียนมีกิจกรรมที่จะช่วยส่งเสริมความรู้ให้แก่บุคลากรของโครงการคือ จัดส่งไปอบรมในเรื่องการทำบัญชีการเงิน พัสดุ และการใช้จ่ายเงินตามโครงการอาหารกลางวัน ให้แก่บุคลากรเป็น ส่วนใหญ่ร้อยละ 37.1 รองลงมา คือส่งไปอบรมหลักและวิธีการจัดโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 35.2

ตารางที่ 7 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3. สภาพเงินทุนหมุนเวียนของโครงการใน ปัจจุบัน								
- เพียงพอ มีกำไรมากกว่า 10 เปอร์เซ็นต์	1	0.8	2	1.9	3	4	6	1.9
- เพียงพอ มีกำไรต่ำกว่า 10 เปอร์เซ็นต์	4	3.0	6	5.9	9	12	19	6.1
- พอใช้ทุน	27	20.3	36	35.3	32	42.7	95	30.6
- ไม่เพียงพอ ขาดทุนต่ำกว่า 10 เปอร์เซ็นต์	28	21.1	19	18.6	15	20	62	20.0
- ไม่เพียงพอ ขาดทุนมากกว่า 10 เปอร์เซ็นต์	73	54.9	39	38.2	16	21.3	128	41.3

จากตารางที่ 7 แสดงว่าสภาพของการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ด้านงบประมาณ ในการดำเนินงานนั้น เงินทุนหมุนเวียนที่ใช้ในการดำเนินงาน จัดบริการอาหาร
กลางวัน โดยส่วนใหญ่โรงเรียนจะได้รับเป็นเงินงบประมาณจากทางราชการ ร้อยละ 100.00 รองลงมา
คือ การเก็บเป็นค่าอาหารของเด็กเป็นรายวัน รายเดือน หรือรายเทอม ร้อยละ 66.8 โดยที่โรงเรียนจะ
มีวิธหาเงินทุนเพิ่มเติมหรือทดแทนส่วนที่หมดไปโดยไม่ต้องรบกวนงบประมาณประจำปี ด้วยการจัดตั้ง
กองทุนขอบริจาค จากผู้มีจิตศรัทธาเป็นส่วนใหญ่ ร้อยละ 39.7 รองลงมา คือ โรงเรียนไม่ได้จัด
กิจกรรมใดๆ เลย ร้อยละ 35.8 โดยที่ในปัจจุบันโรงเรียนส่วนใหญ่จะมีเงินทุนหมุนเวียนของโครงการ
ไม่เพียงพอ และมีสภาพขาดทุนมากกว่าร้อยละ 10 คิดเป็น ร้อยละ 41.3 และรองลงมา คือ มีสภาพ
พอใช้ทุน ร้อยละ 30.6

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของสภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงาน
จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
	จ. สถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงาน							
1. มีอาคารโรงอาหารแยกเป็นเอกเทศ								
- มี	87	65.4	73	71.6	60	80.0	220	71.0
- ไม่มี	46	34.6	29	28.4	15	20.0	90	29.0
2. มีสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วน								
- มี	113	85.0	90	88.2	70	93.3	273	88.1
- ไม่มี	20	15.0	12	11.8	5	6.7	37	11.9
3. มีสถานที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารโดยเฉพาะอย่างเพียงพอ								
- มี	114	85.7	84	82.4	68	90.7	266	85.8
- ไม่มี	19	14.3	18	17.6	7	9.3	44	14.2
4. มีที่สำหรับล้างภาชนะเป็นสัดส่วนถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล								
- มี	111	83.5	81	79.4	65	86.7	257	82.9
- ไม่มี	19	14.3	18	17.6	7	9.3	44	14.2
5. มีตู้สำหรับเก็บภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ อย่างเป็นระเบียบ								
- มี	87	65.4	73	71.6	50	66.7	210	67.7
- ไม่มี	46	34.6	29	28.4	25	33.3	100	32.3

ตารางที่ 8 (ต่อ)

สภาพการจัดดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	ร.ร.ขนาดเล็ก (N = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (N = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (N = 75)		ร.ร.ทั้งหมด (N = 310)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
6. มีที่สำหรับจัดเก็บอาหารสดที่ถูกหลัก สุขาภิบาล								
- มี	92	69.2	82	80.4	60	80.0	234	75.5
- ไม่มี	41	30.8	20	19.6	15	20.0	76	24.5
7. มีที่สำหรับจัดเก็บอาหารแห้งที่ถูกหลัก สุขาภิบาล								
- มี	91	68.4	70	68.6	67	89.3	228	73.5
- ไม่มี	42	31.6	32	31.4	8	10.7	82	26.5
8. มีที่สำหรับทิ้งขยะตามความเหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล								
- มี	121	91.0	95	93.1	71	94.7	287	92.6
- ไม่มี	12	9.0	7	6.9	4	5.3	23	7.4
9. มีเครื่องปกปิดภาชนะสำหรับใส่อาหาร เพื่อป้องกันแมลงวัน								
- มี	105	78.9	93	91.2	69	92.0	267	86.1
- ไม่มี	28	21.1	9	8.8	6	8.0	43	13.9
10. มีวางระบายน้ำและการกำจัดน้ำโสโครก ที่ถูกหลักสุขาภิบาล								
- มี	110	82.7	87	85.3	62	82.7	259	83.5
- ไม่มี	23	17.3	15	14.7	13	17.3	51	16.5
11. มีที่สำหรับเก็บน้ำดื่มที่สะอาดและ เพียงพอ								
- มี	118	88.7	94	92.2	72	96.0	284	91.6
- ไม่มี	15	11.3	8	7.8	3	4.0	26	8.4

จากตารางที่ 8 แสดงว่าสภาพของสถานที่ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน นั้น โรงเรียนจะมีอาคารโรงอาหารแยกเป็นเอกเทศ ร้อยละ 71 มีสถานที่ประกอบอาหารเป็นสัดส่วน ร้อยละ 88.1 มีสถานที่สำหรับนั่งรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งพอ ร้อยละ 85.8 มีที่สำหรับล้างภาชนะเป็นสัดส่วน และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ร้อยละ 82.9 มีตู้สำหรับเก็บอุปกรณ์ เครื่องใช้อย่างเป็นระเบียบ ร้อยละ 67.7 มีที่สำหรับจัดเก็บอาหารสด และอาหารแห้ง ที่ถูกหลักสุขาภิบาล ร้อยละ 75.5 และ 73.5 ตามลำดับ โรงเรียนส่วนใหญ่จะมีที่สำหรับทิ้งขยะตามความเหมาะสม และถูกหลักสุขาภิบาล ร้อยละ 92.6 มีเครื่องปกปิดภาชนะใส่อาหารเพื่อป้องกันแมลงวัน ร้อยละ 86.1 ทางโรงเรียนมีวางระบายน้ำ และการกำจัดน้ำโสโครกที่ถูกหลักสุขาภิบาล ร้อยละ 83.5 โรงเรียนส่วนใหญ่จะมีที่สำหรับเก็บน้ำดื่มที่สะอาด และเพียงพอ ร้อยละ 91.6 มีอ่างน้ำหรือก๊อกน้ำสำหรับล้างมือเพียงพอ ร้อยละ 86.1 โดยส่วนใหญ่โรงเรียนจะมีอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารและมีอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารและดื่มน้ำของนักเรียนเพียงพอ ร้อยละ 72.9 และ 68.1 ตามลำดับ โดยที่ภาชนะสำหรับใส่อาหารให้นักเรียนโดยส่วนใหญ่จะใช้เป็นถาดหลุม ร้อยละ 92.6 รองลงไป คือใช้จานหรือชามที่ทำจากสังกะสี ร้อยละ 24.8

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ ข้อมูลเพื่อศึกษาระดับปัญหาการจัดดำเนินโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายชื่อ ในแต่ละด้าน ดังปรากฏตามตารางที่ 9-12

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านการจัดดำเนินการ

	ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านการดำเนินงาน	โรงเรียนทั้งหมด (n = 310)		ระดับปัญหา
		\bar{X}	SD	
1	โรงเรียนไม่มีการวางแผนงานเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	1.55	0.70	น้อย
2	โรงเรียนไม่ได้ทำปฏิทินปฏิบัติงานรูปแบบการดำเนินงานตามโครงการไว้เป็นสายลักษณะอักษรตลอดปีการศึกษา	1.58	0.74	น้อย
3	โรงเรียนขาดการประชาสัมพันธ์โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนกับผู้ปกครองและหน่วยงานอื่น ๆ	1.77	0.78	ปานกลาง
4	โรงเรียนขาดการประสานงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้กับชุมชนทราบ	1.81	0.77	ปานกลาง
5	ชุมชนให้การช่วยเหลือไม่สม่ำเสมอ ทำให้การจัดดำเนินงานโครงการไม่ต่อเนื่อง	1.93	0.94	ปานกลาง
6	คณะกรรมการไม่สนับสนุน ช่วยเหลือการดำเนินงานตามโครงการ	1.48	0.64	น้อย
7	ครูผู้ปฏิบัติงานในโครงการไม่ได้รับความสนับสนุนเพียงพอ	1.58	0.75	น้อย
8	โรงเรียนไม่ได้กำหนดบทบาทหน้าที่ให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องปฏิบัติ	1.55	0.75	น้อย
9	โรงเรียนขาดการนิเทศและติดตามผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันอย่างมีระบบและต่อเนื่อง	1.58	0.70	น้อย
10	โรงเรียนขาดการประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	1.47	0.66	น้อย
11	การประเมินผลโครงการของโรงเรียนไม่ครอบคลุมในทุกด้าน	1.66	0.71	น้อย
12	โรงเรียนขาดการนำผลการประเมินมาเปรียบเทียบกับเป้าหมายที่กำหนด	1.69	0.73	น้อย
13	โรงเรียนขาดการนำข้อมูลจากการประเมินผลโครงการมาพัฒนาโครงการอาหารกลางวัน	1.64	0.72	น้อย
เฉลี่ยรวม		1.64	0.55	น้อย

จากตารางที่ 9 แสดงว่า ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านการดำเนินงาน โดยส่วนรวมอยู่ในระดับน้อย ($\bar{X} = 1.64$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาอยู่ในระดับน้อย ยกเว้นข้อ 3, ข้อ 4, ข้อ 5 มีปัญหาในระดับปานกลางดังนี้คือ ข้อ 3 โรงเรียนขาดการประชาสัมพันธ์โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน กับผู้ปกครองและหน่วยงานอื่น ๆ ($\bar{X} = 1.77$) ข้อ 4 โรงเรียนขาดการประสานงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ให้กับชุมชนทราบ ($\bar{X} = 1.81$) ข้อ 5 ชุมชนให้การช่วยเหลือไม่สม่ำเสมอ ทำให้การจัดดำเนินงานโครงการไม่ต่อเนื่อง ($\bar{X} = 1.93$)

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับปัญหาในการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านบุคลากร

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านบุคลากร	โรงเรียนทั้งหมด (n = 310)		ระดับปัญหา
	\bar{X}	SD	
1 มีปัญหาในการจัดตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน	1.55	0.70	น้อย
2 ขาดบุคลากรที่มีความรู้ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน	1.73	0.86	น้อย
3 ขาดบุคลากรรับผิดชอบด้านการจัดอาหารสดและอาหารแห้ง	1.66	0.82	น้อย
4 ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการประกอบอาหาร	1.72	0.87	น้อย
5 ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการจำหน่ายอาหาร	1.61	0.79	น้อย
6 ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการเก็บล้างและทำความสะอาด	1.61	0.79	น้อย
7 ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการจัดทำบัญชี-การเงิน	1.43	0.72	น้อย
8 ขาดบุคลากรที่มีความรู้ในด้านโภชนาการ	1.65	0.88	น้อย
9 การเปลี่ยนครูผู้รับผิดชอบบ่อยทำให้การทำงานไม่ต่อเนื่อง	1.65	0.90	น้อย
10 ขาดความร่วมมือจากผู้ปกครองและชุมชน	1.93	0.95	ปานกลาง
11 ขาดความร่วมมือจากนักเรียนในการช่วยปฏิบัติงาน	1.76	0.84	ปานกลาง
12 ขาดการสนับสนุนอย่างเต็มที่ของผู้บังคับบัญชา	1.46	0.77	น้อย
13 ครูส่วนใหญ่มีชั่วโมงการสอนมาก ไม่มีเวลามาช่วยงานโครงการอาหารกลางวัน	2.26	1.08	ปานกลาง
14 จำนวนครูในโรงเรียนมีน้อย	2.12	1.07	ปานกลาง
เฉลี่ยรวม	1.72	0.60	น้อย

จากตารางที่ 10 แสดงว่าปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านบุคลากรโดยส่วนรวมอยู่ในระดับน้อย ($\bar{X}=1.72$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาในระดับน้อย ยกเว้น ข้อ 10, ข้อ 11, ข้อ 13 และข้อ 14 มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง ดังนี้คือ ข้อ 10 ขาดความร่วมมือจากผู้ปกครองและชุมชน ($\bar{X}=1.93$) ข้อ 11 ขาดความร่วมมือจากนักเรียนในการช่วยปฏิบัติงาน ($\bar{X}=1.76$) ข้อ 13 ครูส่วนใหญ่มีชั่วโมงการสอนมาก ไม่มีเวลามาช่วยงานโครงการอาหารกลางวัน ($\bar{X}= 2.26$) ข้อ 14 จำนวนครูในโรงเรียน มีน้อย ($\bar{X} = 2.12$)

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ยค่า ความเป็ยเบนมาตรฐาน และระดับปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานครในด้านงบประมาณและการเงิน

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านงบประมาณและการเงิน	โรงเรียนทั้งหมด (n = 310)		ระดับปัญหา
	\bar{X}	SD	
1 ขาดเงินทุนหมุนเวียนที่จะใช้จ่ายในการจัดทำอาหาร	1.75	0.94	น้อย
2 การใช้เงินงบประมาณยุ่งยากไม่คล่องตัว	1.72	0.85	น้อย
3 การทำบัญชี รับ-จ่าย ยุ่งยากสับสน	1.51	0.73	น้อย
4 วัสดุดิบที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารมีราคาแพง ทำให้ต้นทุนสูง	2.20	1.04	ปานกลาง
5 ขาดแคลนเงินในการจัดซื้ออุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	1.80	0.88	ปานกลาง
6 การจัดบริการอาหารกลางวันประสบปัญหาขาดทุน	2.14	1.00	ปานกลาง
7 งบประมาณมีไม่พอจัดบริการอาหารได้ตลอดปีการศึกษา	1.79	0.96	ปานกลาง
เฉลี่ยรวม	1.84	0.75	ปานกลาง

จากตารางที่ 11 แสดงว่าปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านงบประมาณและการเงิน โดยส่วนรวมอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X}=1.84$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาในระดับปานกลาง คือข้อ 4, ข้อ 5, ข้อ 6 และข้อ 7 ดังนี้คือ ข้อ 4 วัสดุดิบที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารมีราคาแพง ทำให้ต้นทุนสูง ($\bar{X}= 2.20$) ข้อ 5 ขาดแคลนเงินในการซื้ออุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ($\bar{X}=1.80$) ข้อ 6 การจัดบริการอาหารกลางวันประสบปัญหาขาดทุน ($\bar{X}=2.14$) ข้อ 7 ($\bar{X}=1.79$) งบประมาณมีไม่พอ จัดบริการอาหารได้ตลอดปีการศึกษา

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับปัญหาในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

	ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านสถานที่และอุปกรณ์	โรงเรียนทั้งหมด (n = 310)		ระดับปัญหา
		\bar{X}	SD	
1	ขาดสถานที่ในการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.78	0.96	ปานกลาง
2	ขาดสถานที่ในการจัดจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.73	0.91	น้อย
3	ขาดสถานที่ในการนั่งรับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.77	0.86	ปานกลาง
4	ขาดสถานที่ในการทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะต่างๆ	1.77	0.87	ปานกลาง
5	ขาดสถานที่ในการเก็บอุปกรณ์และภาชนะในการประกอบอาหาร	1.89	0.90	ปานกลาง
6	ขาดสถานที่ในการเก็บอาหารสดและอาหารแห้งที่เหลือใช้แต่ละวัน	1.72	0.83	น้อย
7	อุปกรณ์เครื่องครัวในการจัดบริการอาหารไม่เพียงพอ	1.59	0.75	น้อย
8	ภาชนะสำหรับนักเรียนในการรับประทานอาหารไม่เพียงพอ	1.52	0.73	น้อย
9	ขาดภาชนะสำหรับปกปิดอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.77	0.83	ปานกลาง
10	ขาดแคลนน้ำที่จะใช้ประกอบอาหารและทำความสะอาด	1.42	0.66	น้อย
11	ขาดสถานที่และอุปกรณ์ในการกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลต่างๆ	1.64	0.86	น้อย
12	การคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนอยู่ไกลจากตลาด	1.67	0.90	น้อย
เฉลี่ยรวม		1.69	0.60	น้อย

จากตารางที่ 12 แสดงว่า ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงาน โดยส่วนรวมอยู่ในระดับน้อย ($\bar{X}=1.69$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาอยู่ในระดับน้อยเช่นเดียวกัน คือข้อ 2 ขาดสถานที่ในการจัดจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ($\bar{X}=1.73$) ข้อ 6 ขาดสถานที่ในการเก็บอาหารสด และอาหารแห้งที่เหลือใช้ในแต่ละวัน ($\bar{X}= 1.72$) ข้อ 7 อุปกรณ์ เครื่องครัวในการจัดบริการอาหารไม่เพียงพอ ($\bar{X}= 1.59$) ข้อ 8 ภาชนะสำหรับนักเรียน

ในการรับประทานอาหารมีไม่เพียงพอ ข้อ 10 ขาดแคลนน้ำที่จะใช้ประกอบอาหารและทำความสะอาด ($\bar{X}=1.42$) ข้อ 11 ขาดสถานที่และอุปกรณ์ ในการกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ ($\bar{X}=1.64$) ข้อ 12 การคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนอยู่ไกลจากตลาด ($\bar{X}=1.67$)

ตอนที่ 4 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเปรียบเทียบปัญหา การจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายข้อในแต่ละด้าน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน โดยใช้สถิติ เอฟ (F - test) และทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ ด้วยวิธีการทดสอบความแตกต่างระหว่างคู่ของ เชฟเฟ (Scheffe test) ดังปรากฏตามตารางที่ 13-21

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านการดำเนินงาน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันด้านการดำเนินงาน	ร.ร.ขนาดเล็ก (n = 139)		ร.ร.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	1. โรงเรียนไม่มีกรวางแผนงานเกี่ยวกับกรดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน	1.53	0.69	1.65	0.78	1.42	0.57	1.55	
2. โรงเรียนไม่ได้ทำปฏิทินปฏิบัติงานรูปแบบกรดำเนินงานตามโครงการไว้เป็นลายลักษณ์อักษรตลอดปีการศึกษา	1.63	0.81	1.57	0.73	1.48	0.60	1.58	0.74	1.00
3. โรงเรียนขาดการประชาสัมพันธ์โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนกับผู้ปกครองและหน่วยงาน อื่นๆ	1.75	0.80	1.88	0.82	1.66	0.68	1.77	0.78	1.74
4. โรงเรียนขาดการประสานงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้กับชุมชนทราว	1.81	0.78	1.84	0.79	1.76	0.71	1.81	0.77	0.26
5. ชุมชนให้การช่วยเหลือไม่สม่ำเสมอ ทำให้กรดำเนินงานโครงการไม่ต่อเนื่อง	1.97	0.98	1.91	0.93	1.85	0.89	1.93	0.94	0.43
6. คณะกรรมการไม่สนับสนุน ช่วยเหลือกรดำเนินงานตามโครงการ	1.39	0.62	1.53	0.66	1.54	0.64	1.48	0.64	1.92

ตารางที่ 13 (ต่อ)

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวันด้านการดำเนินงาน	ร.ว.ขนาดเล็ก (n = 139)		ร.ว.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ว.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	7. ครูผู้ปฏิบัติงานในโครงการไม่ได้รับการ สนับสนุนเพียงพอ	1.55	0.76	1.66	0.81	1.52	0.64	1.58	
8. โรงเรียนไม่ได้กำหนดบทบาทหน้าที่ให้ บุคลากรที่เกี่ยวข้องปฏิบัติ	1.53	0.75	1.62	0.78	1.46	0.68	1.55	0.75	1.20
9. โรงเรียนขาดการนิเทศและติดตามผลการ ดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันอย่างมี ระบบและต่อเนื่อง	1.66	0.74	1.57	0.76	1.42	0.62	1.58	0.70	2.87
10. โรงเรียนขาดการประเมินผลโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียน	1.48	0.68	1.49	0.72	1.40	0.51	1.47	0.66	0.52
11. การประเมินผลโครงการของโรงเรียนไม่ ครอบคลุมในทุกด้าน	1.68	0.72	1.72	0.76	1.54	0.62	1.66	0.71	1.46
12. โรงเรียนขาดการนำผลการประเมินมาเปรียบ เทียบกับเป้าหมายที่กำหนด	1.76	0.73	1.70	0.77	1.56	0.64	1.69	0.73	1.70
13. โรงเรียนขาดการนำข้อมูลจากการประเมินผล โครงการมาพัฒนาโครงการอาหารกลางวัน	1.71	0.75	1.61	0.73	1.52	0.64	1.64	0.72	1.78
รวมเฉลี่ย	1.65	0.55	1.68	0.56	1.55	0.53	1.64	0.55	1.30

$P > .05$ ($.05 F_{2, 307} = 3.00$)

จากตารางที่ 13 แสดงว่า เมื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านการดำเนินงานระหว่างโรงเรียน ทั้ง 3 ขนาด คือขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่มีปัญหาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เช่นเดียวกัน

ตารางที่ 14 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาด้านการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ขนาดของโรงเรียน

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	0.78	0.39	1.30
ภายในกลุ่ม	307	93.41	0.30	-
รวม	309	94.19	-	-

$P > .05$ ($.05 F_{2, 307} = 3.00$)

จากตารางที่ 14 จะเห็นว่า ค่าเอฟ (F) ที่คำนวณได้ จากการวิเคราะห์ความแปรปรวน น้อยกว่า ค่าเอฟ (F) จากตารางที่ระดับความมีนัยสำคัญที่ .05 แสดงว่า มีปัญหาด้านการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

ตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน
ในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านบุคลากร
จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านบุคลากร	ร.ร.ขนาดเล็ก (n=133)		ร.ร.ขนาดกลาง (n=102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n=75)		รวม (n=310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	1. มีปัญหาในการจัดตั้งคณะกรรมการ โครงการอาหารกลางวัน	1.48	0.66	1.62	0.79	1.48	0.74	1.55	
2. ขาดบุคลากรที่มีความรู้ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน	1.78	0.87	1.78	0.86	1.53	0.75	1.73	0.85	2.58
3. ขาดบุคลากรรับผิดชอบด้านการจัดซื้ออาหาร สดและอาหารแห้ง	1.74	0.84	1.68	0.86	1.46	0.66	1.66	0.82	2.87

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านบุคลากร	ร.ร.ขนาดเล็ก (n = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	4. ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการประกอบ อาหาร	1.78	0.91	1.73	0.90	1.56	0.73	1.72	
5. ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการจำหน่าย อาหาร	1.63	0.79	1.65	0.78	1.52	0.77	1.61	0.79	0.72
6. ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการเก็บล้าง และทำความสะอาดภาชนะ	1.64	0.84	1.59	0.76	1.56	0.79	1.61	0.80	0.29
7. ขาดบุคลากรรับผิดชอบ ด้านการจัดทำ บัญชี-การเงิน	1.43	0.68	1.45	0.79	1.38	0.69	1.43	0.72	0.18
8. ขาดบุคลากรที่มีความรู้ในด้านโภชนาการ	1.72	0.89	1.64	0.89	1.52	0.81	1.65	0.88	1.37
9. การเปลี่ยนครูผู้รับผิดชอบบ่อยทำให้การ ทำงานไม่ต่อเนื่อง	1.57	0.82	1.74	0.98	1.64	0.91	1.65	0.90	1.07
10. ขาดความร่วมมือจากผู้บริหารและชุมชน	1.98	1.00	1.96	0.97	1.77	0.81	1.93	0.95	1.28
11. ขาดความร่วมมือจากนักเรียนในการช่วย ปฏิบัติงาน	1.69	0.76	1.88	0.94	1.72	0.78	1.76	0.84	1.53
12. ขาดการสนับสนุนอย่างเต็มที่ของผู้บังคับ บัญชา	1.44	0.74	1.57	0.86	1.33	0.62	1.46	0.77	2.56
13. ครูส่วนใหญ่มีชั่วโมงการสอนมาก ไม่มี เวลายามช่วยงานโครงการอาหารกลางวัน	2.39	1.03	2.37	1.04	1.88	0.92	2.26	1.03	7.01*
14. จำนวนครูในโรงเรียนมีน้อย	2.37	1.15	2.10	0.98	1.66	0.87	2.12	1.07	11.23*
รวมเฉลี่ย	1.76	0.81	1.77	0.69	1.58	0.55	1.72	0.60	3.09*

* $P < .05$ (.05 $F_{2, 307} = 3.00$)

จากตารางที่ 15 แสดงว่า เมื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านบุคลากร ระหว่างโรงเรียนทั้ง 3 ขนาด คือขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ มีปัญหาแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 คือข้อ 13 และ 14 และเมื่อทดสอบความแตกต่างรายคู่โดยวิธีการของเซฟเฟ พบว่า ข้อ 13 ครูส่วนใหญ่มีชั่วโมงการสอนมาก ไม่มีเวลามาช่วยงาน โครงการอาหารกลางวัน โดยที่ โรงเรียนขนาดเล็กมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่ ข้อ 14 จำนวนครูในโรงเรียนมีน้อย โดยที่โรงเรียนขนาดเล็ก มีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่ เช่นเดียวกัน

ตารางที่ 16 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาด้านบุคลากร ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ขนาดของโรงเรียน

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	2.17	1.08	3.09*
ภายในกลุ่ม	307	107.64	0.35	-
รวม	309	109.81	-	-

* $P < .05$ ($.05 F_{2, 307} = 3.00$)

จากตารางที่ 16 จะเห็นว่า ค่าเอฟ (F) ที่คำนวณได้ จากการวิเคราะห์ความแปรปรวน มากกว่าค่า เอฟ (F) จากตาราง ที่ระดับความมีนัยสำคัญที่ .05 แสดงว่า มีปัญหาด้านบุคลากรในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลางขนาดใหญ่ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

ตารางที่ 17 การเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ย ของปัญหาด้านบุคลากรในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นรายคู่ โดยวิธีการของเชฟเฟ

ขนาดของโรงเรียน	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ขนาดเล็ก	ขนาดกลาง	ขนาดใหญ่
โรงเรียนขนาดเล็ก	24.68	-	0.20	2.64
โรงเรียนขนาดกลาง	24.88	-	-	2.84*
โรงเรียนขนาดใหญ่	22.04	-	-	-

* $P < .05$

จากตารางที่ 17 แสดงให้เห็นว่า ค่าเฉลี่ยของปัญหาด้านบุคลากรในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร เมื่อทดสอบเป็นรายคู่ โดยวิธีการของเชฟเฟ พบว่า

1. โรงเรียนขนาดกลาง และโรงเรียนขนาดใหญ่มีปัญหาด้านบุคลากร ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่โรงเรียนขนาดกลางมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่

2. โรงเรียนขนาดเล็ก และโรงเรียนขนาดใหญ่ มีปัญหาด้านบุคลากร ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่โรงเรียนขนาดเล็กมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่

3. โรงเรียนขนาดเล็ก และโรงเรียนขนาดกลาง มีปัญหาด้านบุคลากร ในการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยที่โรงเรียนขนาดกลางมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดเล็ก

ตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านงบประมาณ และการเงิน จำแนกตามขนาดของโรงเรียน

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านงบประมาณและการเงิน	ร.ร.ขนาดเล็ก (n = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	1. ขาดเงินทุนหมุนเวียนที่จะใช้จ่ายในการจัดทำอาหาร	1.78	1.00	1.78	0.89	1.62	0.85	1.75	
2. การใช้เงินงบประมาณยุ่งยาก ไม่คล่องตัว	1.70	0.87	1.74	0.81	1.70	0.85	1.72	0.85	0.07
3. การทำบัญชีรายรับ - รายจ่ายยุ่งยากสับสน	1.48	0.73	1.56	0.71	1.48	0.74	1.51	0.73	0.50
4. วัสดุเก็บที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารมีราคาแพง ทำให้ต้นทุนสูง	2.24	1.04	2.31	1.04	1.96	0.97	2.20	1.04	2.80
5. ขาดแคลนเงินในการจัดซื้ออุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	1.80	0.96	1.83	0.82	1.76	0.81	1.80	0.88	0.15
6. การจัดบริการอาหารประสบปัญหาขาดทุน	2.27	1.07	2.16	0.98	1.86	0.84	2.14	1.00	4.02*
7. งบประมาณไม่พอจัดบริการอาหารกลางวัน	1.82	1.00	1.84	0.93	1.66	0.90	1.79	0.96	0.88
รวมเฉลี่ย	1.87	0.76	1.88	0.77	1.72	0.71	1.84	0.75	1.32

* $P > .05$ (.05 $F_{2,307} = 3.00$)

จากตารางที่ 18 แสดงว่า เมื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านงบประมาณ และการเงิน ระหว่างโรงเรียนทั้ง 3 ขนาด คือขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยส่วนรวมมีปัญหาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีปัญหาแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในข้อ 6 และเมื่อทดสอบความแตกต่างรายคู่โดยวิธีการของเชฟเฟ พบว่า ข้อ 6 การจัดบริการอาหารกลางวันประสบปัญหาขาดทุน มีปัญหาแตกต่างกัน โดยที่โรงเรียนขนาดเล็กมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่

ตารางที่ 19 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาด้านงบประมาณและการเงินในการ
จัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา
สังกัดกรุงเทพมหานคร ตามตัวแปรขนาดของโรงเรียน

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	1.47	0.73	1.32
ภายในกลุ่ม	307	107.92	0.55	-
รวม	309	172.39	-	-

$P > .05$ ($.05 F_{2,307} = 3.00$)

จากตารางที่ 19 จะเห็นว่า ค่า เอฟ (F) ที่คำนวณได้ จากการวิเคราะห์ความแปรปรวน มากกว่าค่า เอฟ (F) จากตาราง ที่ระดับความมีนัยสำคัญที่ .05 แสดงว่า มีปัญหาในด้านงบประมาณและการเงินของการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

ตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ในด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงาน

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการดำเนินงาน	ร.ร.ขนาดเล็ก (n = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
1. สภาพสถานที่ในการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.68	0.89	1.88	1.03	1.81	0.95	1.78	0.96	1.30
2. สภาพสถานที่ในการจัดจำหน่ายและบริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1.64	0.85	1.83	0.99	1.73	0.86	1.73	0.91	1.23

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการดำเนินงาน	ร.ร.ขนาดเล็ก (n = 133)		ร.ร.ขนาดกลาง (n = 102)		ร.ร.ขนาดใหญ่ (n = 75)		รวม (n = 310)		F
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
	3. ขาดสถานที่ในการนั่งรับประทานที่ถูก สุขลักษณะ	1.68	0.87	1.88	0.84	1.77	0.86	1.77	
4. ขาดสถานที่ในการทำความสะอาดอุปกรณ์ และภาชนะต่าง ๆ	1.67	0.83	1.85	0.87	1.81	0.89	1.77	0.87	1.34
5. ขาดสถานที่ในการเก็บอุปกรณ์ และภาชนะ ในการประกอบอาหาร	1.84	0.90	1.96	0.96	1.86	0.81	1.89	0.90	0.47
6. ขาดสถานที่ในการเก็บอาหารสดและอาหาร แห้ง	1.72	0.85	1.73	0.83	1.66	0.79	1.72	0.83	0.18
7. อุปกรณ์ เครื่องครัวในการจัดบริการอาหาร ไม่เพียงพอ	1.52	0.76	1.65	0.75	1.61	0.73	1.59	0.75	0.91
8. ภาชนะสำหรับนักเรียนในการรับประทาน อาหารไม่เพียงพอ	1.49	0.76	1.54	0.71	1.53	0.68	1.52	0.73	0.16
9. ขาดภาชนะสำหรับปิดอาหารที่ถูก สุขลักษณะ	1.85	0.86	1.76	0.81	1.64	0.78	1.77	0.83	1.66
10. ขาดคนงานที่จะใช้ประกอบอาหารและ ทำความสะอาด	1.52	0.59	1.50	0.67	1.30	0.70	1.42	0.65	3.65*
11. ขาดสถานที่และอุปกรณ์ในการกำจัดขยะ และสิ่งปฏิกูลต่าง ๆ	1.54	0.83	1.71	0.87	1.70	0.85	1.64	0.85	1.53
12. การคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนอยู่ไกลจาก ตลาดสด	1.81	1.05	1.60	0.78	1.49	0.70	1.67	0.90	3.39*
รวมเฉลี่ย	1.65	0.59	1.74	0.61	1.68	0.60	1.69	0.60	0.72

*P < .05 (.05 $F_{2, 307} = 3.00$)

จากตารางที่ 20 แสดงว่า เมื่อเปรียบเทียบปัญหาการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ด้านสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงานระหว่างโรงเรียนทั้ง 3 ขนาด คือขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่มีปัญหาไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า มีปัญหาแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ในข้อ 10 และ 12 เมื่อทดสอบความแตกต่างรายคู่ โดยวิธีการของเซฟเฟ พบว่า ข้อ 10. ขาดแคลนน้ำที่จะใช้ประกอบ อาหารและทำความสะอาด มีปัญหาแตกต่างกัน โดยที่โรงเรียนขนาดเล็ก มีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่ และข้อ 12. การคมนาคมไม่สะดวก โรงเรียนอยู่ไกลจากตลาด หรือแหล่งซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง มีปัญหาแตกต่างกัน โดยที่โรงเรียนขนาดเล็กมีปัญหามากกว่าโรงเรียนขนาดใหญ่

ตารางที่ 21 การวิเคราะห์ความแปรปรวนของปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ตามตัวแปร ขนาดของโรงเรียน

แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F
ระหว่างกลุ่ม	2	0.52	0.26	0.72
ภายในกลุ่ม	307	111.66	0.36	-
รวม	309	112.18	-	-

$P > .05$ ($.06 F_{2, 307} - 3.00$)

จากตารางที่ 21 จะเห็นว่า ค่าเอฟ (F) ที่คำนวณได้ จากการวิเคราะห์ความแปรปรวน น้อยกว่าค่า เอฟ (F) จากตารางที่ระดับความมีนัยสำคัญที่ .05 แสดงว่า มีปัญหาด้านสถานที่และอุปกรณ์ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และ ขนาดใหญ่ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05

ตอนที่ 5 การวิเคราะห์ปัญหาเพิ่มเติม ข้อเสนอแนะ และความต้องการความช่วยเหลือของครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันเกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนประถมศึกษา สังกัด กรุงเทพมหานคร นำ มาจัดเป็นหมวดหมู่ และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ดังต่อไปนี้

ปัญหาด้านการดำเนินงานโดยทั่วไป

1. นักเรียนไม่ค่อยมีระเบียบในการรับประทานอาหารเช้ายังเลือกรับประทานอาหารอยู่ เช่นไม่รับประทานผัก ทำให้บางวันอาหารเหลือมาก บางวันอาหารจะไม่เพียงพอ (n = 65)
2. โรงเรียนยังขาดการประสานงานที่ดีและความร่วมมือระหว่างบ้าน ชุมชน และโรงเรียน (n = 62)
3. สุขภาพของ การประกอบอาหาร และคุณภาพของอาหารยังไม่ดีเท่าที่ควร (n = 52)
4. ต้องแบ่งนักเรียนพักรับประทานอาหารเป็นช่วง ๆ เนื่องจากสถานที่และอุปกรณ์ไม่เพียงพอ (n = 44)
5. ชนิดจำนวนและคุณภาพ ของอาหารดิบที่สั่งซื้อไม่เป็นไปตามที่ต้องการ (n = 26)
6. สาธารณูปโภคไม่เอื้ออำนวยเท่าที่ควร (n = 15)
7. ขาดการประเมินผลการดำเนินงานของโครงการอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง (n = 10)
8. มีปัญหาด้านการจัดรายการอาหาร เนื่องจากเป็นชุมชนอิสลาม (n = 5)
9. นโยบายและแผนงานไม่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและสภาพของโรงเรียน (n = 4)

ปัญหาด้านบุคลากร

1. ครูผู้รับผิดชอบโครงการไม่มีเวลาปฏิบัติงานอย่างเต็มที่ เพราะมีงานอื่น ๆ ซ้ำโหม่งสอนมากเท่ากับครูคนอื่น ๆ (n = 175)
2. แม่ครัวและคนงานที่จะช่วยงานของโครงการหายาก เนื่องจาก ค่าแรงถูก (n = 96)
3. ไม่มีความรู้ ความชำนาญ และไม่เคยผ่านการอบรมด้านการจัดดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันเลย (n = 58)
4. ครูไม่ต้องการมารับผิดชอบ หรือช่วยงานในโครงการนี้ เนื่องจาก เป็นงานที่หนักและเหนื่อยมาก (n = 35)
5. แม่ครัวหรือคนงานที่โรงเรียนจ้างมาไม่มีความรู้ ในด้านโภชนาการหรือการสุขภาพอาหารเลย ทำให้อาหารมีคุณภาพต่ำลง (n = 8)

ปัญหาด้านงบประมาณ

1. งบประมาณที่ใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงานที่รัฐให้มา ไม่เพียงพอตลอดปีการศึกษา (n = 144)
2. ประสบปัญหาขาดทุนมาโดยตลอด (n = 90)
3. ขาดงบประมาณ สำหรับเป็นค่าจ้างแรงงาน แม่ครัวและคนงาน (n = 75)
4. มีปัญหาในด้าน การเบิกจ่ายเงินและการทำบัญชีรายรับรายจ่าย (n = 18)

ปัญหาด้าน สถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินงาน

1. อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการดำเนินงานโครงการมีไม่เพียงพอ (n = 138)
2. สถานที่ ของโรงเรียนคับแคบ ไม่เพียงพอและไม่ถูกหลักสุขาภิบาล (n = 84)
3. อุปกรณ์เครื่องใช้ที่รัฐจัดส่งไปให้ไม่มีคุณภาพและไม่ตรงตามความต้องการของโรงเรียน (n = 25)

ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงโครงการอาหารกลางวันให้ประสบผลสำเร็จ

1. ให้ครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน มีจำนวนชั่วโมงสอน น้อยลงกว่าครูคนอื่น ๆ เพื่อจะได้มีเวลาดูแล และปฏิบัติงานในโครงการอาหารกลางวันได้อย่างเต็มที่ (n = 198)
2. จัดการประชุม อบรม สัมมนาครูโครงการอาหารกลางวัน ปีละ 2 ครั้งอย่างต่อเนื่อง เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ช่วยเหลือแนะนำกันในการแก้ไขปัญหาของโครงการ และเพื่อให้มีประสบการณ์ในเรื่องใหม่ๆ (n = 153)
3. มีอัตราจ้าง แม่ครัว และคนงานประจำโรงเรียน ในราคาที่เหมาะสม เพื่อจะได้มีแม่ครัว และคนงาน ทำงานอยู่เป็นประจำ ไม่ลาออกบ่อย (n = 92)
4. จัดส่งครูที่มีความรู้ / ความสามารถทางด้านโภชนาการมาดำเนินงานโดยตรง นอกเหนือจากอัตราค่าจ้างของครูผู้สอน (n = 68)
5. จัดอบรม บุคลากรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ เช่น แม่ครัว และคนงานให้มีความรู้ทางด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารด้วย เพื่อเพิ่มคุณภาพของอาหารกลางวันของนักเรียน (n = 64)

6. ให้รัฐจัดทำ ตำรา และรายการอาหารกลางวันหลาย ๆ รูปแบบ ที่ทันสมัยและมีคุณภาพ ให้แต่ละโรงเรียนเพื่อเป็นแนวทางใหม่ ๆ ให้ผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันได้นำมา คัดแปลงจัดให้นักเรียนได้รับประทาน (n = 52)
7. รัฐควรสอบถามความต้องการความช่วยเหลือของแต่ละโรงเรียนก่อน ว่าต้องการอะไรบ้าง เช่นในเรื่องอุปกรณ์ ของที่จัดส่งมาให้โรงเรียนจะได้ไม่เกิดการซ้ำซ้อน (n = 18)
8. การปฏิบัติงานของผู้รับผิดชอบโครงการทุก ๆ คนขอให้มุ่งหวังในเรื่องคุณภาพของอาหาร และสุขภาพของนักเรียน มากกว่าที่จะมุ่งหวังผลกำไร (n = 8)

สิ่งที่ต้องการความช่วยเหลือเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน

1. เพิ่มงบประมาณ เงินหมุนเวียนของโครงการอาหารกลางวันให้มากขึ้น (n = 215)
2. จัดอบรมเกี่ยวกับหลักและวิธีการจัดโครงการอาหารกลางวันให้กับครูและบุคลากรอื่นที่เกี่ยวข้อง (n = 198)
3. พาคณะครูไปดูโรงเรียนที่เป็นตัวอย่างที่ดีในการจัดโครงการ (n = 165)
4. จัดสร้างสถานที่ดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน เช่นห้องครัว โรงอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ (n = 152)
5. จัดหาอุปกรณ์เครื่องใช้ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน เช่น เครื่องครัว เครื่องไฟฟ้า จาน ชาม ช้อน ให้มีคุณภาพ ทันสมัย และเพียงพอกับจำนวนนักเรียน (n = 143)
6. จัดอบรมในด้าน การทำบัญชีการเงิน พัสดุ และการใช้จ่ายเงินโครงการ ให้กับครูผู้ปฏิบัติงาน ด้านนี้ (n = 128)
7. ต้องการให้แม่ครัวและคนงาน เป็นลูกจ้างประจำของโรงเรียน (n = 56)
8. ต้องการหนังสือคู่มือการดำเนินงาน และรายการอาหารที่ทันสมัยมีคุณภาพ และสามารถนำมาใช้ได้จริง ๆ (n = 38)
9. ต้องการครูที่มีความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ มาดำเนินงานโดยเฉพาะ ไม่เกี่ยวกับครูผู้สอน (n = 36)
10. จัดอบรม แม่ครัวและคนงานในเรื่องโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร (n = 22)