



แบบประเมินความพึงพอใจ
การดำเนินงานผู้ประกอบการโรงอาหาร
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

งานโภชนาการ กลุ่มบริหารทั่วไป
โรงเรียนสามเงาวิทยาคม อำเภอสามเงา จังหวัดตาก

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขตตาก
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๑ คุณแมว จำหน่ายอาหาร

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๔.๑๕	๐.๘๘	มาก
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๔.๑๕	๐.๘๘	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๔.๐๕	๐.๘๓	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๔.๔๕	๐.๗๖	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้งที่ได้ทำอาหาร	๔.๒๕	๐.๗๙	มาก
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๔.๒๕	๐.๘๕	มาก
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๔.๒๐	๐.๗๐	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๔.๓๐	๐.๖๖	มาก
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๔.๔๐	๐.๘๒	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๔.๒๐	๐.๘๓	มาก
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๔.๓๕	๐.๙๓	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๔.๒๕	๐.๖๔	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๔.๓๐	๐.๗๓	มาก
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๔.๕๐	๐.๖๙	มากที่สุด
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๔.๒๐	๐.๗๗	มาก
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๔.๖๐	๐.๖๘	มากที่สุด
ภาพรวม	๔.๒๙	๐.๕๖	มาก

ข้อเสนอแนะ

รสชาติควรเข้มข้นกว่านี้ มีรายการอาหารมากกว่านี้ ควรให้ครูต่อคิว อร่อยดี

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	๑๓๗๒
ค่าเฉลี่ย	๔.๒๙
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	๐.๕๖
C.V.(%)	๑๓.๐๒

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	71	4.44	0.51	11.55
2	16	67	4.19	0.66	15.64
3	16	62	3.88	0.81	20.81
4	16	73	4.56	0.51	11.23
5	16	78	4.88	0.34	7.01
6	16	69	4.31	0.48	11.10
7	16	66	4.13	0.34	8.28
8	16	80	5.00	0.00	0.00
9	16	67	4.19	0.40	9.63
10	16	71	4.44	0.89	20.10
11	16	38	2.38	0.50	21.05
12	16	75	4.69	0.48	10.21
13	16	65	4.06	0.68	16.74
14	16	71	4.44	0.63	14.18
15	16	76	4.75	0.45	9.42
16	16	75	4.69	0.48	10.21
17	16	64	4.00	0.73	18.26
18	16	72	4.50	0.63	14.05
19	16	72	4.50	0.63	14.05
20	16	60	3.75	0.58	15.40

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๒ คุณแมว จำหน่ายเครื่องดื่ม

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๔.๑๐	๑.๐๗	มาก
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๓.๕๐	๑.๐๐	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๔.๐๕	๐.๘๙	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๓.๙๕	๐.๗๖	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้งที่ได้ทำอาหาร	๓.๖๕	๐.๙๙	มาก
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๓.๕๐	๑.๒๔	มาก
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๓.๙๐	๑.๒๑	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๓.๖๕	๐.๘๑	มาก
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๓.๘๐	๑.๐๑	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๓.๖๕	๑.๑๘	มาก
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๔.๒๕	๑.๐๗	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๔.๒๐	๑.๐๖	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๔.๑๐	๐.๙๑	มาก
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๓.๘๕	๑.๐๔	มาก
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๔.๐๕	๐.๘๙	มาก
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๓.๗๕	๑.๓๓	มาก
ภาพรวม	๓.๘๗	๐.๗๐	มาก

ข้อเสนอแนะ

อร่อยดี นำน้้ำส้มมาจำหน่ายด้วย ชานมอร่อย น้้ำอร่อยทุกเมนู เพิ่มเมนู ดีมาก

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	๑๒๓๙
ค่าเฉลี่ย	๓.๘๗
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	๐.๗๐
C.V.(%)	๑๘.๑๖

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	72	4.50	0.63	14.05
2	16	51	3.19	1.17	36.62
3	16	68	4.25	0.68	16.07
4	16	48	3.00	0.00	0.00
5	16	80	5.00	0.00	0.00
6	16	78	4.88	0.34	7.01
7	16	68	4.25	0.68	16.07
8	16	59	3.69	0.87	23.68
9	16	47	2.94	1.24	42.10
10	16	80	5.00	0.00	0.00
11	16	53	3.31	0.79	23.95
12	16	73	4.56	0.63	13.79
13	16	47	2.94	0.44	15.06
14	16	47	2.94	1.57	53.42
15	16	67	4.19	1.11	26.48
16	16	59	3.69	0.60	16.33
17	16	58	3.63	0.62	17.08
18	16	56	3.50	0.82	23.33
19	16	60	3.75	0.93	24.83
20	16	68	4.25	0.86	20.15

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๓ คุณแดง จำหน่ายก๋วยเตี๋ยว

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๔.๒๐	๐.๗๐	มาก
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๔.๒๐	๐.๘๓	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๔.๑๐	๐.๘๕	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๔.๒๐	๐.๘๓	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้งที่ได้ทำอาหาร	๔.๕๐	๐.๘๓	มากที่สุด
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๓.๗๐	๑.๐๓	มาก
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๔.๐๐	๐.๘๖	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๔.๓๐	๐.๘๐	มาก
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๔.๓๕	๐.๗๕	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๔.๑๐	๐.๙๗	มาก
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๔.๑๕	๐.๘๑	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๔.๐๐	๐.๙๒	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๔.๓๕	๐.๘๑	มาก
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๔.๒๕	๐.๘๕	มาก
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๔.๐๕	๐.๘๙	มาก
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๔.๒๕	๑.๐๗	มาก
ภาพรวม	๔.๑๗	๐.๖๑	มาก

ข้อเสนอแนะ

อยากให้มีเย็นตาโฟบ่อย ๆ มีการลัดคิว

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	๑๓๓๔
ค่าเฉลี่ย	๔.๑๗
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	๐.๖๑
C.V.(%)	๑๔.๖๓

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	72	4.50	0.63	14.05
2	16	67	4.19	0.75	17.91
3	16	77	4.81	0.40	8.38
4	16	64	4.00	1.03	25.82
5	16	75	4.69	0.48	10.21
6	16	67	4.19	0.75	17.91
7	16	69	4.31	1.01	23.52
8	16	56	3.50	0.73	20.87
9	16	78	4.88	0.50	10.26
10	16	58	3.63	1.02	28.27
11	16	48	3.00	0.00	0.00
12	16	48	3.00	0.00	0.00
13	16	80	5.00	0.00	0.00
14	16	79	4.94	0.25	5.06
15	16	61	3.81	0.40	10.57
16	16	78	4.88	0.34	7.01
17	16	69	4.31	0.70	16.33
18	16	66	4.13	0.72	17.43
19	16	58	3.63	0.81	22.24
20	16	64	4.00	0.73	18.26

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๔ คุณหมวย จำหน่าย เครื่องดื่ม

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๓.๒๗	๑.๖๒	ปานกลาง
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๓.๕๕	๑.๕๑	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๓.๗๓	๑.๖๘	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๓.๖๔	๑.๙๑	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้งที่ได้ทำอาหาร	๓.๒๗	๑.๔๙	ปานกลาง
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๒.๖๔	๑.๗๕	ปานกลาง
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๓.๕๕	๑.๗๕	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๓.๐๙	๑.๗๖	ปานกลาง
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๓.๖๔	๑.๕๗	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๓.๔๕	๑.๕๗	ปานกลาง
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๓.๖๔	๑.๗๕	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๓.๖๔	๑.๕๗	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๓.๔๕	๑.๔๔	ปานกลาง
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๓.๖๔	๑.๔๓	มาก
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๓.๑๘	๑.๔๗	ปานกลาง
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๓.๓๖	๑.๖๓	ปานกลาง
ภาพรวม	๓.๔๒	๑.๔๖	ปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

ด้านมารยาท เปลี่ยนแม่ค้า น้ำไม่อร่อย บุค ของเก่า ได้น้อยไป

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	602
ค่าเฉลี่ย	3.42
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	1.46
C.V.(%)	42.73

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	78	4.88	0.50	10.26
2	16	37	2.31	0.87	37.76
3	16	16	1.00	0.00	0.00
4	16	43	2.69	1.01	37.75
5	16	16	1.00	0.00	0.00
6	16	58	3.63	1.36	37.52
7	16	65	4.06	0.93	22.86
8	16	65	4.06	0.93	22.86
9	16	75	4.69	0.48	10.21
10	16	80	5.00	0.00	0.00
11	16	69	4.31	0.60	13.96

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๕ คุณจอย จำหน่าย ลูกชิ้น ผลไม้

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๓.๖๕	๐.๗๕	มาก
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๓.๖๕	๐.๘๘	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๓.๙๐	๐.๗๙	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๓.๖๐	๐.๙๙	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้ง	๔.๑๐	๐.๗๙	มาก
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๓.๘๕	๑.๓๑	มาก
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๓.๖๕	๑.๐๔	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๓.๖๕	๑.๐๙	มาก
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๓.๖๕	๑.๓๙	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๓.๓๕	๑.๒๗	ปานกลาง
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๓.๙๕	๐.๘๓	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๔.๑๐	๑.๐๗	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๓.๗๕	๐.๘๕	มาก
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๓.๕๐	๑.๑๙	มาก
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๓.๗๐	๑.๐๓	มาก
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๔.๔๕	๐.๗๖	มาก
ภาพรวม	๓.๗๘	๐.๕๕	มาก

ข้อเสนอแนะ

อาหารไม่สด ไม่มีครีบริดไม่ออก อยากให้มีผลไม้มากกว่านี้ ให้มีน้ำจิ้มมากขึ้น
เพิ่มปริมาณ แม่ค้าแถมให้เยอะมาก ๆ พุดเพราะ ใจดี สุภาพเรียบร้อย ควรทำอาหารให้
สะอาดมากกว่าเดิม ควรขายผลไม้มาก ๆ ควรขายแบบนี้ต่อไป ให้ของน้อยไป บางวัน
ขายของไม่สด เจอผมในอาหาร ของบูด

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	1210
ค่าเฉลี่ย	3.78
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	0.55
C.V.(%)	14.47

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	52	3.25	0.68	21.02
2	16	68	4.25	1.18	27.84
3	16	44	2.75	1.44	52.28
4	16	63	3.94	1.00	25.34
5	16	56	3.50	1.15	32.99
6	16	51	3.19	0.75	23.53
7	16	75	4.69	0.70	15.02
8	16	61	3.81	1.05	27.46
9	16	70	4.38	0.50	11.43
10	16	59	3.69	0.60	16.33
11	16	66	4.13	0.72	17.43
12	16	68	4.25	0.77	18.23
13	16	56	3.50	0.89	25.56
14	16	55	3.44	1.21	35.18
15	16	69	4.31	0.48	11.10
16	16	69	4.31	0.48	11.10
17	16	70	4.38	0.50	11.43
18	16	60	3.75	0.68	18.22
19	16	49	3.06	1.29	42.10
20	16	49	3.06	1.12	36.69

สรุปแบบประเมินผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านที่ ๖ คุณมด จำหน่าย อาหาร

เนื้อหาการพิจารณา	ผลการประเมิน		
	ค่าเฉลี่ย Mean	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน S.D	แปลผล
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	๓.๖๕	๐.๙๓	มาก
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	๓.๖๕	๑.๐๔	มาก
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา	๔.๒๕	๐.๗๙	มาก
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย	๔.๑๕	๐.๙๓	มาก
๕.สวมหน้ากากป้องกันลมหายใจทุกครั้ง	๓.๙๕	๑.๑๐	มาก
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	๓.๒๐	๑.๓๖	ปานกลาง
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย	๓.๖๕	๐.๘๑	มาก
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์	๔.๑๐	๐.๗๒	มาก
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุง อาหาร	๓.๘๕	๐.๙๙	มาก
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	๓.๘๐	๐.๘๙	มาก
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	๔.๑๕	๐.๘๑	มาก
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด	๔.๓๕	๐.๗๕	มาก
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	๔.๑๕	๐.๗๕	มาก
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	๔.๑๕	๐.๙๓	มาก
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น	๓.๘๕	๐.๘๑	มาก
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน	๔.๒๕	๐.๘๕	มาก
ภาพรวม	๓.๙๕	๐.๕๙	มาก

ข้อเสนอแนะ

อาหารบางวันจืด บางวันเค็ม บางวันเผ็ด ให้รสเค็มลดลง อาหารอร่อยดี เพิ่ม
อาหารมากขึ้น ควรหาอะไรมาปิดเตงกวา ไม่มี ควรเพิ่มข้าวและอาหาร ความสะอาด
ของซอซซอส ให้อาหารน้อย อาหารค้าง ไม่อุ่นอาหาร บ้างก็มีเส้นผม มีแมลง ข้าวแข็ง
เพิ่มเมนูอาหาร

ผลการวิเคราะห์	ภาพรวม
คะแนนรวม	1263
ค่าเฉลี่ย	3.95
ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	0.59
C.V.(%)	14.95

กลุ่มตัวอย่าง คนที่	ผลการวิเคราะห์				
	จำนวนข้อที่ตอบ	คะแนนรวม (Sum.)	ค่าเฉลี่ย (Mean : $\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	สัมประสิทธิ์การกระจาย (%) (C.V.)
1	16	72	4.50	0.73	16.23
2	16	67	4.19	0.54	12.99
3	16	62	3.88	0.62	15.98
4	16	56	3.50	1.26	36.14
5	16	58	3.63	0.72	19.83
6	16	52	3.25	0.86	26.35
7	16	45	2.81	0.66	23.29
8	16	69	4.31	0.48	11.10
9	16	53	3.31	1.35	40.83
10	16	59	3.69	1.01	27.51
11	16	66	4.13	1.15	27.82
12	16	53	3.31	0.79	23.95
13	16	62	3.88	0.72	18.55
14	16	70	4.38	0.50	11.43
15	16	80	5.00	0.00	0.00
16	16	73	4.56	0.51	11.23
17	16	77	4.81	0.40	8.38
18	16	54	3.38	0.72	21.30
19	16	73	4.56	0.63	13.79
20	16	62	3.88	0.50	12.90

แบบประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔
ร้านที่.....ชื่อเจ้าของร้าน.....

งานโภชนาการ โรงเรียนสามเงาวิทยาคม อำเภอสามเงา จังหวัดตาก

แบบประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔ ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อ
 สำนักรวจความคิดเห็น ความพึงพอใจ ของผู้ใช้บริการต่อผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม โรงอาหาร
 โรงเรียนสามเงาวิทยาคม ปีการศึกษา ๒๕๖๔ ทั้งสองภาคเรียน เพื่อจะได้เป็นแนวทางการพัฒนา
 คุณภาพ ความเหมาะสม ของการจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม แต่ละร้านค้า ต่อไป ขอความร่วมมือจากท่าน
 ในการกรอกข้อมูลให้ตรงกับความคิดเห็นของท่าน โดยทำเครื่องหมาย / ในช่องระดับความคิดเห็น

ตอนที่ ๑ ข้อมูลเบื้องต้น

- ๑.๑ เพศ () ชาย () หญิง
 ๑.๒ อาชีพ () ครู () นักเรียน () อื่นๆ
 ๑.๓ นักเรียน () ม.ต้น () ม. ปลาย

ตอนที่ ๒ เนื้อหาการพิจารณา

เนื้อหาการพิจารณา	ระดับความคิดเห็น				
	(๕) มาก ที่สุด	(๔) มาก	(๓) ปานกลาง	(๒) น้อย	(๑) น้อยที่สุด
๑.รักษาความสะอาดในหมู่คณะ					
๒.ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คุปอง					
๓.จำหน่ายอาหารตรงเวลา					
๔.แต่งกายสะอาด มารยาท สุภาพเรียบร้อย					
๕.สวมผ้ากันเปื้อนตลอดเวลาทุกครั้งที่ได้กอาหาร					
๖.มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง					
๗.ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิด เรียบร้อย					
๘.อาหารที่จำหน่ายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์					
๙.เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย					
๑๐.อาหารสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน					
๑๑.ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม					
๑๒.จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิด					
๑๓.ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย					
๑๔.ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง					
๑๕.ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศโรง อาหารให้สวยงาม ร่มรื่น					
๑๖.มีน้ำใจต่อนักเรียน ครูและโรงเรียน					

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....