



สิกข กาโม ภว โหติ
ผู้ใดในการศึกษาคือผู้เจริญ

แบบประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการโรงอาหาร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖

งานโภชนาการ กลุ่มบริหารทั่วไป
โรงเรียนสามเงาวิทยาคม อำเภอสามเงา จังหวัดตาก

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาเขตตาก
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
กระทรวงศึกษาธิการ

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 1 ชื่อร้าน.....ร้านข้าวป่าแดง.....

จำนวนสำรวจ 67 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.69	73.73	15
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.73	74.63	14
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	4.09	81.79	5
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	4.16	83.28	3
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ตักอาหาร	4.25	85.07	2
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	4.36	87.16	1
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	4.01	80.30	7
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.88	77.61	11
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.96	79.10	9
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	4.00	80.00	8
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	3.91	78.21	10
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	3.64	72.84	16
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	4.15	82.99	4
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.88	77.61	12
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.75	74.93	13
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	4.04	80.90	6
ผลการประเมิน	3.97	79.38	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ลดความเค็มลง บางครั้งข้าวแข็ง น้ำจิ้มมีรสหวาน ขอให้มีการแยกพริกให้สำหรับเติมเพิ่ม
2. เพิ่มเมนูใหม่ๆ ให้มีความหลากหลาย
3. ดูแลไม่ให้มีการแข่งคิว
4. อยากให้มีการอุ่นน้ำซุปลตลอดเวลา
5. เพิ่มปริมาณอาหาร
6. รสชาติดี อร่อย และมีน้ำใจ

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 2 ชื่อร้าน.....ร้านน้ำป่าแมว.....

จำนวนสำรวจ 69 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.93	78.55	10
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.65	73.04	13
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	4.13	82.61	7
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	4.16	83.19	5
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ทำอาหาร	3.70	73.91	11
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	4.20	84.06	4
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	3.94	78.84	9
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.62	72.46	14
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	4.12	82.32	8
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	4.14	82.90	6
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	4.32	86.38	3
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	4.64	92.75	1
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	4.32	86.38	3
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.48	69.57	15
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.67	73.33	12
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	4.45	88.99	2
ผลการประเมิน	4.03	80.58	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ควรสวมแมส และถุงมือ ทุกครั้ง
2. อยากระวังการแฉกหรือการแข่งคิว
3. อยากระวังการเพิ่มเมนูน้ำใหม่ ๆ
4. บางทีมีดและเศษเส้นกระสอบน้ำแข็งปนในน้ำ
5. ควรเพิ่มวัน มุก และต้มไข่มุกให้นุ่มกว่านี้
6. อยากระวังวิธีทำและวัตถุดิบในการชงเหมือนกัน เพื่อรสชาติคงเดิม
7. เพิ่มความเร็วในการเทน้ำ
8. ลดปริมาณน้ำแข็ง ไม่ควรตักน้ำแข็งทิ้งไว้ในแก้ว เพราะน้ำแข็งจะละลาย ควรตักแก้วต่อแก้ว

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 3 ชื่อร้าน.....ร้านก๋วยเตี๋ยวป้าแดง.....

จำนวนสำรวจ 73 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.49	69.86	13
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.25	64.93	15
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	3.77	75.34	8
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	3.92	78.36	5
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ตักอาหาร	4.12	82.47	1
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	3.47	69.32	14
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	3.88	77.53	7
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.88	77.53	7
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.90	78.08	6
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	3.68	73.70	10
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	4.00	80.00	3
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	3.55	70.96	12
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	3.95	78.90	4
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.75	75.07	9
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.66	73.15	11
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	4.04	80.82	2
ผลการประเมิน	3.77	75.38	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ควรสวมแมส ถุงมือ หรือใช้ครีมคิปปักแทนมือเปล่า
2. แม่ค้าไม่ทำอาหารตามคิวที่สั่ง มีการแซงคิว ได้ก๋วยเตี๋ยวไม่ตรงตามที่สั่ง
3. มีเส้นผมในอาหาร บางทีลวกเส้นไม่สุก หรือนานเกินไปทำให้เส้นไม่อร่อย
4. ควรมีเมนูใหม่ๆ เช่น ราดหน้า สุกี้ บะหมี่เกี๊ยว
5. ควรมีแยกก๋วยเตี๋ยวที่ใส่ผัก กับไม่ใส่ผัก เพราะเด็กบางคนไม่ทานผัก
6. ควรมีผ้าขาวบางปิดที่ชามก๋วยเตี๋ยว เพราะมีแมลงวันตอม
7. ควรมีการเปลี่ยนตะเกียบ หรือมีหม้อน้ำร้อนสำหรับลวกช้อน ตะเกียบ ก่อนทาน
8. ปริมาณก๋วยเตี๋ยวบางทีน้อยเกินไป

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 4 ชื่อร้าน.....ร้านน้ำลุงสิทธิ์.....

จำนวนสำรวจ 73 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.36	67.12	7
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.19	63.84	12
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	3.92	78.36	2
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	3.86	77.26	4
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ตักอาหาร	3.79	75.89	5
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	3.26	65.21	11
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	3.32	66.30	8
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.15	63.01	14
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.18	63.56	13
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	3.14	62.74	15
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	3.99	79.73	1
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	3.79	75.89	5
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	3.55	70.96	6
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.30	66.03	9
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.30	66.03	10
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	3.88	77.53	3
ผลการประเมิน	3.50	69.97	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ควรใช้ของใหม่ทุกวันและไม่นำของที่เหลื้อมาใช้ในวันถัดไป
2. ลดความหวานของเครื่องดื่มลง เพราะหวานจัดเกินไป
3. ควรสวมแมส และคนขายควรเป็นคนหน้าและตักมูกเอง เพราะนักเรียนตักทำให้น้ำหกเลอะเทอะ
4. มีมด และแมลงวันตกลงไปในแก้ว
5. ควรปิดฝาโหลใส่ไข่มูก เพื่อกันแมลง
6. อยากให้เพิ่มน้ำรสอื่นๆที่หลากหลาย
7. ไม่ควรตักน้ำแข็งทิ้งไว้ในแก้ว เพราะน้ำแข็งจะละลาย ควรตักแก้วต่อแก้ว
8. พ่อค้าใจดี มีน้ำใจ และเป็นคนสุภาพ

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 5 ชื่อร้าน.....ร้านลูกชิ้นปิ้งจอย.....

จำนวนสำรวจ 75 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.65	73.07	6
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.45	69.07	10
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	4.28	85.60	1
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	3.85	77.07	4
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ตักอาหาร	3.57	71.47	8
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	3.44	68.80	11
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	3.59	71.73	7
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.43	68.53	12
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.25	65.07	13
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	3.20	64.00	14
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	4.20	84.00	2
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	4.08	81.60	3
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	3.68	73.60	5
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.16	63.20	15
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.52	70.40	9
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	4.20	84.00	2
ผลการประเมิน	3.66	73.20	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ควรสวมแมส และที่คลุมผมตลอดเวลาทั้งขณะปรุงและจำหน่ายอาหาร
2. มีเศษผม เล็บ ผ่อยขีดหม้อ ปนเปื้อนในอาหาร
3. อาหารมีรสเปรี้ยว บางทีบูด อยากให้มีการนึ่ง(อุ่น)อาหารให้ร้อนก่อนจำหน่าย
4. อยากให้ใช้ของมีคุณภาพ สะอาด สดใหม่ทุกวัน
5. เพิ่มปริมาณข้าวเหนียวและไก่ทอด
6. อยากได้อาหารที่รสชาติพอดีๆไม่เค็มหรือจืดเกินไป
7. ผลไม้ไม่สด และควรมีผลไม้อย่างอื่นที่หลากหลาย
8. แม่ค้าน่ารัก เป็นกันเอง พูดเพราะ

ผลการประเมินผู้จำหน่ายอาหารกลางวัน

โรงเรียนสามเงาวิทยาคม

ประจำภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ร้านที่ 6 ชื่อร้าน.....ร้านข้าวแกงป้ามด.....

จำนวนสำรวจ 69 คน

เกณฑ์ชี้วัด	ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ	ลำดับ
1. รักษาความสะอาดในหมู่คณะ	3.72	74.49	5
2. ปฏิบัติตามระเบียบการจำหน่ายอาหารโดยใช้คู่มือ	3.52	70.43	9
3. จำหน่ายอาหารตรงตามเวลา	3.99	79.71	1
4. แต่งกายสะอาด มีมารยาท สุภาพเรียบร้อย	3.96	79.13	2
5. มีผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกทุกครั้งที่ตักอาหาร	3.48	69.57	10
6. มีภาชนะปกปิดอาหารเพื่อกันแมลงและฝุ่นละออง	3.33	66.67	12
7. ทิ้งเศษอาหารและเศษขยะอื่น ๆ ในที่รองรับอย่างมิดชิดเรียบร้อย	3.61	72.17	7
8. อาหารที่ขายมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	3.70	73.91	6
9. เลือกใช้วัตถุดิบที่ดี มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยในการปรุงอาหาร	3.43	68.70	11
10. อาหารสะอาด ปราศจากสารปนเปื้อน	3.28	65.51	13
11. ราคากับปริมาณอาหารมีความเหมาะสม	3.57	71.30	8
12. จัดรายการอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือก	3.99	79.71	1
13. ภาชนะใส่อาหารถูกสุขลักษณะ สะอาดและปลอดภัย	3.81	76.23	4
14. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารทุกครั้ง	3.94	78.84	3
15. ให้ความร่วมมือรักษาความสะอาดและจัดบรรยากาศบริเวณโรงอาหารให้สวยงามร่มรื่น	3.48	69.57	10
16. มีน้ำใจต่อคณะนักเรียน ครู และโรงเรียน	3.96	79.13	2
ผลการประเมิน	3.67	73.44	ระดับมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีฝาปิด เพราะมีแมลง เส้นผม ไข่แม็ก ก้อนหิน ปนลงไปในอาหาร
2. บางทีพบหนู,ไก่มีกลิ่น เหมือนนำของค้างเก่ามาทำเป็นอาหาร
3. ควรมีการอุ่นอาหารก่อน
4. มีการแข่งคิว
5. อาหารมีรสชาติเค็มเกินไป บางวันรสชาติไม่พอดี
6. ควรใช้ที่คีบอาหาร
7. อยากให้ใส่น้ำกากอเนามัยทุกครั้ง
8. เปลี่ยนรายการอาหารใหม่ๆบ้าง
9. ขอเพิ่มปริมาณกับข้าว