



รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการ/กิจกรรม อาหารกลางวัน

โดย
นางสาวสุธิดา อันต๋ม
ผู้จัดทำ

โรงเรียนบ้านในดง
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเพชรบุรี เขต2
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงาน กิจกรรม โครงการอาหารกลางวัน ซึ่งดำเนินการโดยฝ่าย / กลุ่มงานบริหารทั่วไป เป็นกิจกรรม / โครงการที่สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา โรงเรียนบ้านในดง โดยมีวัตถุประสงค์การดำเนินงานเพื่อให้ ๑. นักเรียนได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ และมีคุณค่าทางโภชนาการ ๒. เพื่อให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง ๓. เพื่อให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี ๔. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการเพื่อสามารถเลือกบริโภคอาหารให้นับเป็นโครงการที่มีประโยชน์ต่อผู้เรียนและครู กิจกรรมนี้ได้รับความร่วมมือจากครูทุกท่าน และนักเรียนเป็นอย่างดี

กิจกรรม/โครงการนี้ดำเนินการตั้งแต่เดือน พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๕ และเสร็จสิ้นการดำเนินงานเดือน มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๖ คณะผู้รับผิดชอบจึงจัดทำรายงานผลการดำเนินงานต่อผู้เกี่ยวข้อง และสถานศึกษา ดังรายละเอียดที่ปรากฏ

สุธิดา อันต๋ม
ผู้จัดทำ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักการและเหตุผล	๑
วัตถุประสงค์	๑
เป้าหมาย	๑
วิธีดำเนินงาน	๒
งบประมาณ	๒
วิธีการประเมิน / เครื่องมือการประเมินผลการปฏิบัติงาน	๒
สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์	๓
สรุปในภาพรวม	๓
ภาคผนวก	๕

สรุปรายงานผลกิจกรรม โครงการอาหารกลางวัน ปีการศึกษา ๒๕๖๖

สนองกลยุทธ์แผนพัฒนาการศึกษาของโรงเรียน ข้อที่ ๑,๓,๗

สนองกลยุทธ์ สพฐ. ข้อที่ ๒,๕

มาตรฐานด้านผู้เรียน ๑.ผู้เรียนมีสุขภาวะที่ดีและสุนทรียภาพ

มาตรฐานด้านครู

๑. หลักการและเหตุผล

ตามที่โรงเรียนบ้านในดง ได้จัดทำโครงการอาหารกลางวัน ปีการศึกษา ๒๕๖๔ ที่ผ่านมา ทำให้โรงเรียนสามารถบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันทุกคน และได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนมีคุณค่าทางโภชนาการจะช่วยให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรง มีภูมิคุ้มกันโรคสูง เมื่อสุขภาพพลานามัยของนักเรียนสมบูรณ์แล้วย่อมส่งเสริมให้พัฒนาการด้านร่างกายจิตใจและสติปัญญาของนักเรียนดีขึ้นด้วย ทำให้นักเรียนสามารถเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆได้อย่างเต็มที่ ด้วยเหตุผลดังกล่าวโรงเรียนจึงมีความจำเป็นต้องดำเนินการโครงการอาหารกลางวันเป็นโครงการต่อเนื่อง

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ ผลผลิต

เพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ และมีคุณค่าทางโภชนาการ

๒.๒ ผลลัพธ์

๒.๒.๑ เพื่อให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง

๒.๒.๒ เพื่อให้เด็กนักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี

๒.๒.๓ เพื่อให้เด็กนักเรียนมีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการเพื่อสามารถเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับคุณภาพ มีมารยาทในการรับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เป้าหมาย

๓.๑ เชิงปริมาณ

๓.๑.๑ นักเรียนชั้นอนุบาล-ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ ทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี

๓.๑.๒ นักเรียนร้อยละ ๘๕ มีความรู้เรื่องอาหาร โภชนาการและมีมารยาทในการรับประทานอาหาร

๓.๑.๓ นักเรียนร้อยละ ๘๕ สุขภาพอนามัยได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน

๓.๑.๔ นักเรียนร้อยละ ๘๕ มีความพึงพอใจในการดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน

๓.๒ เชิงคุณภาพ

๓.๒.๑ นักเรียนมีสุขภาพอนามัยได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน มีความรู้เรื่องโภชนาการ และมีมารยาทในการรับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๔. วิธีดำเนินการ

๔.๑ ขั้นเตรียมการ

- เสนอโครงการ/กิจกรรมและจัดสรรงบประมาณ
- ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน
- มอบหมายการปฏิบัติงาน

๔.๒ ขั้นตอนการ (กิจกรรม)

- จัดอาหารกลางวันให้นักเรียนทุกคน จำนวน ๒๐๐ วัน
- ให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการ
- ฝึกมารยาทในการรับประทานอาหาร

๔.๓ ขั้นประเมินผล

- กำกับ ดูแลและติดตามการดำเนินงาน
- ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน
- รายงานผลการดำเนินงาน

๔.๔ ขั้นปรับปรุงแก้ไข

- รับข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะจากผู้เกี่ยวข้องเป็นแนวทางในการดำเนินงาน/พัฒนางานต่อไป

๕. งบประมาณ

ตั้งไว้ ๒,๐๐๐บาท

ใช้ไป ๒,๐๐๐บาท

คงเหลือ ๐ บาท

๖. วิธีการประเมิน / เครื่องมือการประเมินผลการปฏิบัติงาน

วิธีการประเมิน	เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน
๑. ร้อยละของนักเรียนชั้นอนุบาล-ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ อาหารกลางวันฟรี	บันทึกการรับประทานอาหารกลางวัน
๒. ร้อยละของนักเรียนมีสุขภาพอนามัยได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน	บันทึกพัฒนาด้านร่างกายของนักเรียน
๓. ร้อยละของนักเรียนมีความรู้เรื่องโภชนาการ และมีมารยาทในการ รับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	แบบทดสอบ,แบบสังเกต
๔. ร้อยละของนักเรียน มีความพึงพอใจในการดำเนินการโครงการอาหารกลางวัน	ประเมินความพึงพอใจ

๗. สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์

ที่	วัตถุประสงค์ของโครงการ / กิจกรรม	สภาพความสำเร็จ		ผลการดำเนินงาน
		บรรลุ	ไม่บรรลุ	
๑.	เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ และมีคุณค่าทางโภชนาการ	✓		นักเรียนได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ อิ่มอร่อย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม
๒.	เพื่อให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง	✓		นักเรียนส่วนใหญ่มีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง สมส่วน
๓.	เพื่อให้นักเรียนทุกคนได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี	✓		นักเรียนโรงเรียนบ้านในดงทุกคน ได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี
๔.	เพื่อให้นักเรียนมีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการเพื่อสามารถเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับคุณภาพ มีมารยาทในการรับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	✓		นักเรียนส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการเพื่อสามารถเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับคุณภาพ มีมารยาทในการรับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๘. สรุปในภาพรวม

๘.๑ จุดเด่นของโครงการ / กิจกรรม ในครั้งนี้

นักเรียนได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ อิ่มอร่อย และมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม มีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์แข็งแรง สมส่วน และนักเรียนโรงเรียนบ้านในดงทุกคน ได้รับประทานอาหารกลางวันฟรี อีกทั้งยังมีความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการเพื่อสามารถเลือกบริโภคอาหารให้เหมาะสมกับคุณภาพ มีมารยาทในการรับประทานอาหาร และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนอาหารกลางวันจากคนในชุมชนตามโอกาสสำคัญต่างๆ

๘.๒ จุดที่ควรพัฒนาของโครงการ / กิจกรรม ในครั้งนี้

มีนักเรียนที่น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์ จำนวน ๑๑ คน และมีนักเรียนที่น้ำหนักเกินเกณฑ์ จำนวน ๑๕ คน จึงควรมีการจัดเมนูอาหารเพื่อแก้ไขปัญหาการมีภาวะไม่สมส่วน of นักเรียน และควรมีกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่หลากหลายให้กับนักเรียน

๘.๓ ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาโครงการ / กิจกรรม ในครั้งนี้

ควรนำอาหารที่หาได้ตามชุมชนและที่นักเรียนปลูกหรือทำขึ้นเองมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพในชุมชน

ลงชื่อ

สุธิดา

(นางสาวสุธิดา อันต๋ม)

ผู้รับผิดชอบกิจกรรม

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ



(นางชนวรรณ อภัยพงศ์)

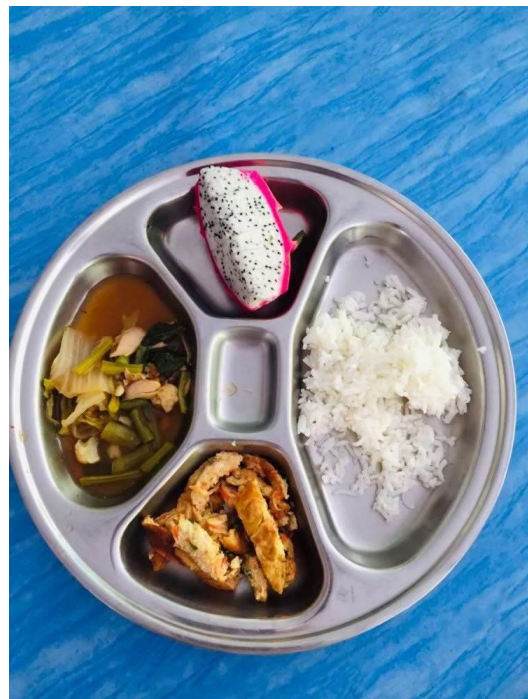
ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านในดง

ภาคผนวก

(แทรกรูปภาพ)



อาหารรสเผ็ด อาหารรสจืด ขนมหวาน ผลไม้



ภาชนะใส่อาหาร



การประกอบอาหาร



ระเบียบการตักอาหารให้นักเรียน



ตารางแสดงรายการอาหารและโภชนาการสำหรับนักเรียน



ภาพกิจกรรมการนำเสนอเมนูอาหารแต่ละวันของกลุ่มแกนนำนักเรียน



ภาพการตรวจรับวัตถุดิบในการประกอบอาหารของแม่ครัว



สถาบันโภชนาการ

สรุปคะแนนคุณค่าทางโภชนาการและเกณฑ์การประเมินคุณภาพอาหาร

โรงเรียน บ้านโนนดง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

NECTEC
ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

ช่วงวันที่ 01/03/2564 ถึง 04/03/2564

วันที่	ชื่อรายการอาหาร	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน เอ	วิตามิน บี 1	วิตามิน บี 2	วิตามิน ซี	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
01/03/64	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	นมพุด 2 ผล ส่วนที่กินได้ 150 กรัม	1.59	0.48	0.16	0.06	0.75	0.19	0.75	3.75	29.90	5.50	9.00	13.20
	นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด 200 ml	3.05	5.12	6.02	8.74	1.00	4.85	4.00	21.00	0.00	0.00	90.00	7.40
	แกงจืดหน่อไม้ไก่ 2 ทัพพี	2.19	4.60	4.31	0.43	3.08	0.07	2.20	4.05	2.03	2.20	289.47	0.97
	รวม	9.82	11.85	10.71	9.47	6.18	5.11	7.40	29.40	31.93	8.30	419.07	21.61
02/03/64	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ข้าวลอมไข่หวาน	0.58	0.46	0.19	0.07	0.31	0.41	0.25	0.47	0.00	0.21	3.51	2.83
	นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด 200 ml	3.05	5.12	6.02	8.74	1.00	4.85	4.00	21.00	0.00	0.00	90.00	7.40
	ผัดกระเพรา ไก่ ไข่ดิบ ส่วนที่กินได้	0.75	2.23	1.63	0.07	0.40	0.03	0.40	1.05	0.00	0.00	14.52	0.00
	รวม	7.37	9.47	8.05	9.11	3.06	5.29	5.10	23.12	0.00	0.81	138.63	10.27
03/03/64	แตงโม 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	0.69	0.53	0.00	0.18	0.61	2.16	1.65	1.65	4.96	1.43	3.05	4.87
	นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด 200 ml	3.05	5.12	6.02	8.74	1.00	4.85	4.00	21.00	0.00	0.00	90.00	7.40
	ข้าวมันไก่ สับ เลือด ฟูบัก แดงกว่า 1.5 ทัพพี	7.04	6.79	8.35	0.69	9.97	7.78	2.90	7.60	5.90	2.38	574.56	2.33
	รวม	10.78	12.44	14.37	9.62	11.58	14.79	8.55	30.25	10.86	3.81	667.61	14.60
04/03/64	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	มะม่วงดิบ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 45 กรัม	0.90	0.18	0.07	0.18	0.25	0.06	0.90	1.15	10.10	3.62	1.55	4.03
	นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด 200 ml	3.05	5.12	6.02	8.74	1.00	4.85	4.00	21.00	0.00	0.00	90.00	7.40
	ผัดวันเส้นไก่สับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ 1 ทัพพี	3.35	3.02	6.66	0.60	3.16	0.63	1.25	3.45	5.65	1.97	199.76	1.70
	รวม	10.30	9.97	12.97	9.75	5.76	5.54	6.60	26.20	15.74	6.19	321.91	13.17
คะแนนรวม 4 สัปดาห์		38.26	43.74	46.10	37.95	26.57	30.74	27.65	108.97	58.53	19.12	1,547.21	59.66
คะแนนเฉลี่ย (1 คน/1 สัปดาห์)		9.57	10.94	11.52	9.49	6.64	7.69	6.91	27.24	14.63	4.78	386.80	14.91

ตัวอย่างการจัดทำรายการอาหารตามระบบ Thai School Lunch