

ศักยภาพผู้ประกอบการและองค์ประกอบที่สนับสนุนการบริหารจัดการโรงอาหาร โรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1

อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี

The performance of cooks and the related factors supporting cafeteria management in schools under Primary Educational Service Area Office 1 in Phra Phutthabat District, Saraburi

ภาวินี โชคพิมพ์

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอพระพุทธบาท

Pavinee Chokpimpa

Phra Phutthabat District Public Health Office

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ สํารวจศักยภาพผู้ประกอบการของโรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี และนำข้อมูลผลการศึกษามาพัฒนาบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียนให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยดำเนินการเก็บข้อมูลจากแม่ครัวหรือผู้สัมผัสอาหาร และผู้บริหารโรงเรียน จากโรงเรียนสังกัดเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 จำนวน 26 โรงเรียน ระหว่างวันที่ 1 เมษายน - 31 สิงหาคม 2561 โดยใช้แบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้น สถิติที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษา กลุ่มแม่ครัว หรือผู้สัมผัสอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 96.15% พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 84.00 อายุระหว่าง 33-69 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 44.00 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 3,000 - 14,750 บาท โดยมีระดับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับสูง ร้อยละ 88.00 (Mean=25.36 S.D.=1.99) ส่วนทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน พบว่า อยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด ร้อยละ 72.00 (Mean=25.36 S.D.=1.99) ส่วนการรับข้อมูลข่าวสารมาตรฐานโรงอาหาร พบว่า ส่วนใหญ่ได้รับข้อมูลข่าวสารเพียงบางครั้ง ร้อยละ 68.00 (Mean=2.12 S.D.=0.21) โดยแหล่งข้อมูลที่ได้รับ ได้แก่ แผ่นพับ นิตยสาร วารสารและป้ายประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ และจากการสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียน จำนวน 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 34.61 พบว่า สิ่งที่ต้องปรับปรุง คือ ด้านนโยบายการบริหารจัดการโรงอาหาร โครงสร้าง อาคาร สถานที่โรงอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ สะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ครัว อุปกรณ์รับประทานอาหารที่มีคุณภาพดี จำนวนเพียงพอแก่นักเรียน ครู ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่โครงสร้าง กระบวนการประกอบอาหาร การกำจัดขยะน้ำเสีย ระบบบริหารจัดการที่ควบคุมคุณภาพ ขั้นตอนการปรุง การบริการ การรักษาความสะอาด ภายในโรงอาหารอย่างต่อเนื่อง ส่วนสิ่งที่ต้องการขอรับการสนับสนุนคือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาล อบต. สนับสนุนงบประมาณ การจัดสร้าง และควรมอบให้โรงเรียนโดยตรง บริษัท หรือผู้ประกอบการเอกชนในพื้นที่ สนับสนุนงบประมาณ และวัสดุอุปกรณ์ที่มีคุณภาพให้กับโรงเรียนหน่วยงานสาธารณสุข โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน และให้ข้อเสนอแนะการปรับปรุง อย่างสม่ำเสมอ

จากผลการศึกษาดังกล่าว จะเป็นประโยชน์ในการกำหนดนโยบายเพื่อพัฒนาระบบการบริหารจัดการโรงอาหารในโรงเรียนให้มีคุณภาพ รวมถึงเพิ่มช่องทางการรับข้อมูลข่าวสารเพื่อให้สามารถดำเนินงานได้ตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนในพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ต่อไป

คำสำคัญ : ศักยภาพผู้ประกอบการอาหาร, การบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียน

Abstract

The objective of this study is to survey the performance of cooks in schools under Primary Educational Service Area Office 1 in Phra Phutthabat District in order to improve the performance of school cafeteria management. The information was obtained whose occupation is either a food preparator or a school principal from 26 schools under Primary Educational Service Area Office 1 during April 1, 2018 – August 31, 2018 using the questionnaire prepared by the author. Variety of statistical analyses such as percentage, mean, and standard deviation were used in this study.

From the results, 25 out of 26 people (96.14%) in food preparator group responded to the survey. The majority of the respondents (84%) are female in the 33–69 age range and the most attained education is at the primary level (44%). The average income ranged from 3000 to 14750 bath. The respondents showed high-level knowledge of cafeteria standard with 88% (mean= 25.36 SD=1.99), as well as, a very positive attitude toward food sanitation in the school cafeteria at 72% (mean =25.36 SD=1.99). At the same time, 68% (mean=2.12 SD =0.21) only received information about cafeteria standard occasionally from leaflets, magazines, journal, and public relation boards. according to the interview with the school administrators, the answer is 9 places, accounting for 34% , the areas they need improvements are cafeteria management policies, the location and structure of cafeteria buildings which are clean, hygienic and properly ventilated by standard, have sufficient number and quality of eating utensils and kitchenware, comply with food sanitation standard from structure, food preparation procedure to waste disposal, and the last but not least, the management system which continuously perform quality control assessment on food preparation, service, and hygiene in cafeteria. Besides, the external supports are required from Provincial Administrative Organizations such as Municipality Subdistrict Administrative Organizations for direct financial and construction support, from local private company or entrepreneur for financial supports and standard quality equipment, and from the governmental bodies related to public health such as hospitals and District Public Health Office for health standard assessment and continuous feedback for improvements.

The study suggested that it would be beneficial to develop policies to improve the quality cafeteria management in schools and provide a more accessible channel for these school to receive the information regarding food sanitary, in order to reach the food hygiene standard of schools under Primary Educational Service Area Office 1 in Phra Phutthabat District, Saraburi later on.

Keywords: performance of cooks, cafeteria management

บทนำ

จากรายงานสถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการด้านอาหาร ได้แก่ รายงานสถานการณ์เฝ้าระวังโรค อุจจาระร่วง อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี พบการเกิดโรคอุจจาระร่วงของเด็กอายุ 0-14 ปี พ.ศ. 2558 2559 2560 คิดเป็นอัตราป่วย 589.44 696.73 605.74 ต่อประชากรแสนคน⁽¹⁾ จากข้อมูล จะพบว่า ปัญหาโรคระบบทางเดินอาหาร จึงยังเป็นปัญหาที่สำคัญของอำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี โดยเฉพาะในเด็ก 0-14 ปี ซึ่งการเจ็บป่วยของเด็กมีผลต่อพัฒนาการของเด็ก โดยเฉพาะการเติบโตสมส่วน ดังนั้นหากมีการป้องกันแก้ไข และเฝ้าระวังการเกิดโรคอุจจาระร่วงอย่างเป็นระบบ โดยเฉพาะการศึกษาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารและองค์ประกอบที่สนับสนุนการบริหารจัดการโรงอาหาร โรงเรียน มีความสำคัญและจำเป็นที่ทำให้อัตราการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารของเด็ก 0-14 ปี อำเภอพระพุทธรบาท ลดลง และทำให้เกิดเด็กไทยที่มีคุณภาพดีต่อไปในอนาคต ผู้วิจัยจึงศึกษาการบริหารจัดการโรงอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจศักยภาพผู้ประกอบการอาหารของโรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี และนำข้อมูลผลการศึกษามาพัฒนาบริหารจัดการโรงอาหาร โรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรี ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์และการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive research) ประชากรที่ศึกษา ประกอบด้วย ผู้บริหารโรงเรียน และ แม่ครัว โรงอาหารโรงเรียน ในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธรบาท จังหวัดสระบุรีจำนวน 26 โรงเรียน ระหว่างวันที่ 1 เมษายน 2561 - 31 สิงหาคม 2561 โดยเป็นผู้อำนวยการโรงเรียน จำนวน 26 คน แม่ครัว จำนวน

26 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม ที่ผู้วิจัยปรับปรุงมาจาก อภิชาติ น้อยถนอม⁽²⁾ และแบบสัมภาษณ์สำหรับผู้บริหารโรงเรียน ผู้วิจัยจัดทำขึ้น

เครื่องมือในการศึกษา

ชุดที่ 1. แบบสัมภาษณ์ผู้บริหาร ประกอบด้วยสาระสำคัญ 2 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 ปัจจัยด้านลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ตำแหน่ง ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน จำนวน 6 ข้อ ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็น เป็นคำถามปลายเปิด ประกอบด้วย นโยบาย หรือบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียน สิ่งที่ต้องปรับปรุง การพัฒนาให้โรงอาหารมีมาตรฐาน ผู้ที่เกี่ยวข้องจะช่วยให้เกิดมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน การสนับสนุนจากหน่วยงาน/ บุคลากร

ชุดที่ 2. แบบสอบถามแม่ครัว ประกอบด้วยสาระสำคัญ 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ปัจจัยด้านลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน จำนวน 5 ข้อ

ส่วนที่ 2 ความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน จำนวน 30 ข้อ คะแนนเต็ม 30 คะแนน มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

2.1 ลักษณะข้อคำถามมีทั้งบวกและลบ โดยให้ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกคำตอบเพียงคำตอบเดียวคือ ใช่ หรือ ไม่ใช่ ข้อคำถามมี 2 ประเภท ดังนี้

- ด้านบวก มีทั้งหมด จำนวน 24 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1-6, 9-11, 13-20, 22, 23, 25-27, 29, 30

- ด้านลบ มีทั้งหมด จำนวน 6 ข้อ ได้แก่ ข้อ 7, 8, 12, 21, 24, 28

2.2 เกณฑ์การให้คะแนน ตอบถูก 1 คะแนน ตอบผิด 0 คะแนน โดยการแปรผลความรู้เป็น 3 ระดับ คือ ต่ำ (< = 10 คะแนน) ปานกลาง (11 - 20 คะแนน) สูง (> = 21 คะแนน)

ส่วนที่ 3 ทศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหาร ได้พัฒนามาจากแบบสอบถามของอภิชาติ น้อยถนอม⁽²⁾ เป็นคำถามปลายปิด จำนวน 6 ข้อ แบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับของลิเคิร์ท โดยให้ 5 คะแนน ในข้อที่เห็นด้วยอย่างยิ่ง และเรียงคะแนนจากมากไปน้อย จนถึง 1 คะแนน ในข้อที่ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

การแปลผล โดยใช้ค่าเฉลี่ยแบ่งช่วงคะแนน ($\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แบ่งระดับ ดังนี้

ช่วงคะแนน	การแปลผลระดับแรงจูงใจ
น้อยกว่า $\bar{X}$ - SD	ระดับต่ำ
ระหว่าง ($\bar{X}$ - SD) ถึง (+SD)	ระดับปานกลาง
มากกว่า +SD	ระดับสูง

ส่วนที่ 4 การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ ประกอบด้วยคำถามปลายปิด จำนวน 6 ข้อ แบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) 5 ระดับของลิเคิร์ท โดยใช้การแปลผลความรู้เป็น 3 ระดับ คือ ต่ำ ปานกลาง สูง โดยใช้วิธีคิดเช่นเดียวกับส่วนที่ 3

ส่วนที่ 5 แบบสอบถามเกี่ยวกับการได้รับข้อมูลข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร มีข้อความจำนวน 9 ข้อ ลักษณะคำถามจะเป็นมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) ซึ่งมีคำตอบให้เลือก 3 คำตอบ คือ เป็นประจำ บางครั้ง และไม่เคยเลย โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ข้อความที่ตอบ

เป็นประจำ ให้คะแนน 3 คะแนน

บางครั้ง ให้คะแนน 2 คะแนน

ไม่เคยเลย ให้คะแนน 1 คะแนน

ผู้ตอบแบบสอบถามจะต้องเลือกตอบคำถามแต่ละข้อเพียง 1 คำตอบเท่านั้น และนำคะแนนแต่ละข้อมาหาค่าเฉลี่ย ซึ่งจะมีค่าอยู่ระหว่าง 1 - 3 คะแนน การแปลความหมายใช้วิธีอิงเกณฑ์โดยแบ่งคะแนนออกเป็น 3 ช่วงเท่า ๆ กัน นำมาจัดกลุ่ม ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.66 หมายถึง
การรับรู้ข้อมูลข่าวสารระดับต่ำ

คะแนนเฉลี่ย 1.67 - 2.33 หมายถึง
การรับรู้ข้อมูลข่าวสารระดับปานกลาง

คะแนนเฉลี่ย 2.34 - 3.00 หมายถึง
การรับรู้ข้อมูลข่าวสารระดับสูง

การเก็บรวบรวมข้อมูล โดยเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลสอบถามกับแม่ครัวของโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี จำนวน 26 แห่ง ระหว่างวันที่ 1 เมษายน 2561 - 31 สิงหาคม 2561 ภายหลังขอผ่านการพิจารณาจริยธรรมในมนุษย์ ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี เมื่อนำแบบสอบถามมาตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องแล้ว จึงลงรหัสวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษา

แม่ครัวตอบแบบสอบถามจำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.15 ไม่ส่งแบบสอบถามกลับคืน จำนวน 1 ราย เป็นเพศหญิง ร้อยละ 84.11 มีอายุเฉลี่ย (Mean) 52.66 อายุน้อยที่สุด (Min) 33 ปี อายุมากที่สุด (Max) 69 ปี ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงกลุ่มอายุ 52 - 60 ปี ร้อยละ 56.00 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สถานภาพสมรส ร้อยละ 80.00 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับ ประถมศึกษา ร้อยละ 40.00 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 3,000 - 14,750 บาท ร้อยละ 80.00 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยที่สุด (Min) 3,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากที่สุด (Max) 50,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือนเฉลี่ย (Mean) 11,216.40 บาท พบว่า

1. เรื่องความรู้มาตรฐานโรงอาหาร โรงเรียน

เรื่องความรู้มาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน หัวข้อที่กลุ่มตัวอย่างตอบได้ถูกต้องเรียงลำดับจากน้อยที่สุดจำนวน 3 ข้อ ดังนี้ คือ เชียงต้อมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ใช้เชียงเดียวใช้ได้ทุกประเภทอาหาร ได้แก่ เนื้อสด เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ตอบถูกต้องเพียงร้อยละ 44.00 รองลงมาคือ ล้างภาชนะอุปกรณ์ ด้วยวิธีการอย่างน้อย 1 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดเพียงน้ำเดียวด้วยน้ำไหลจากก๊อกโดยตรง สามารถทำให้สะอาดได้ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ตอบถูกต้องร้อยละ 56.00 และข้อคำถามว่า น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และมีสิ่งของอื่นแฉะรวมด้วยได้ ตอบถูกต้อง ร้อยละ 60.00 แต่เมื่อนำความรู้มาแบ่งระดับพบว่าความรู้ของแม่ครัวในภาพรวม เรื่องมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน ส่วนใหญ่มีความรู้ระดับสูงถึงร้อยละ 88.00 รองลงมาคือ ระดับปานกลาง ร้อยละ 12.00 โดยมีค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้ เท่ากับ 24.60 (จัดอยู่ในระดับสูง) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 2.86 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน ร้อยละ ของระดับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียนของแม่ครัว (N=25)

ระดับความรู้	จำนวน	ร้อยละ
ระดับน้อย	0	0.00
ระดับปานกลาง	3	12.00
ระดับสูง	22	88.00
รวม	25	100.00

2. ทักษะต่อการสุขาภิบาลอาหาร

พบว่ากลุ่มแม่ครัวมีทัศนคติเห็นด้วยมากที่สุดและเห็นด้วยมาก รวมกันในภาพรวมในการบริหารจัดการสุขาภิบาลโรงอาหารโรงเรียน ถึงร้อยละ 100.00 (25 ราย) โดยมีค่าเฉลี่ยคะแนนทัศนคติเท่ากับ 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.46 ดังตารางที่ 2 เมื่อพิจารณาทัศนคติเป็นรายข้อ พบว่าเห็นด้วยอย่างยิ่งถึงความจำเป็นการดูแลทำความสะอาดโรงอาหารเป็นสิ่งสำคัญและต้อง

ปฏิบัติเป็นประจำ ร้อยละ 88.00 และเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าควรล้างทำความสะอาดอาหารสด ประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ก่อนนำไปปรุง ร้อยละ 92.00 สำหรับสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร เห็นด้วยอย่างยิ่ง ถ้าสกปรกจะเป็นแหล่งสะสมและแพร่เชื้อโรคสู่ผู้รับประทานอาหารได้ ร้อยละ 84.00 นอกจากนี้แม่ครัวเห็นด้วยอย่างยิ่งว่าโรงอาหารต้องมีการกักน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 72.00 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวน ร้อยละ ของทัศนคติแม่ครัวต่อการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนในภาพรวม (N=25)

ระดับทัศนคติ	จำนวน	ร้อยละ
เห็นด้วยน้อยที่สุด	0	0.00
เห็นด้วยน้อย	0	0.00
เห็นด้วยปานกลาง	0	0.00
เห็นด้วยมาก	7	28.00
เห็นด้วยมากที่สุด	18	72.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 3 แสดงจำนวน ร้อยละ ของทัศนคติแม่ครัวเป็นรายข้อต่อการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน (N=25)

ข้อ	เห็นด้วย น้อยที่สุด		เห็นด้วย น้อย		เห็นด้วย ปานกลาง		เห็นด้วย มาก		เห็นด้วย มากที่สุด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. การดูแลความสะอาดของโรงอาหาร เป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต้องปฏิบัติ เป็นประจำ	0	0.00	0	0.00	0	0.00	3	12.00	22	88.00
2. อาหารสดประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำทุกครั้ง ก่อนนำไปปรุง	0	0.00	0	0.00	0	0.00	2	8.00	23	92.00
3. สถานที่ใช้ปรุง ประกอบ จำหน่าย อาหาร ถ้าสกปรกจะเป็นแหล่งสะสม และแพร่เชื้อโรคสู่ผู้รับประทานอาหาร ได้	1	4.00	0	0.00	0	0.00	3	12.00	21	84.00
4. การเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อของ ผู้สัมผัสอาหาร ไม่มีผลต่อความสะอาด หรือความปลอดภัยของอาหารที่	3	12.00	2	8.00	0	0.00	4	16.00	16	64.00
5. โรงอาหารต้องมีการกำจัดน้ำทิ้ง จากการประกอบอาหารหรือล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล อาหาร	1	4.00	0	0.00	0	0.00	6	24.00	18	72.00

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ข้อ	เห็นด้วย น้อยที่สุด		เห็นด้วย น้อย		เห็นด้วย ปานกลาง		เห็นด้วย มาก		เห็นด้วย มากที่สุด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
6. การพูดคุยกันขณะปรุงอาหาร ไม่สามารถแพร่เชื้อโรคมารู้ ผู้รับประทานอาหารได้	0	0.00	5	20.00	1	4.00	4	16.00	15.00	60.00
7. อาหารที่ไม่สะอาด สามารถเผยแพร่ เชื้อโรคมารู้ตัวผู้รับประทานอาหารได้	0	0.00	0	0.00	0	0.00	2	8.00	23	92.00
8. การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค ในโรงอาหารช่วยป้องกันการแพร่ เชื้อโรคได้	0	0.00	0	0.00	0	0.00	2	8.00	23	92.00
9. การล้างทำความสะอาดภาชนะ เช่น แก้ว จาน ชาม และช้อน ส้อม ล้างโดย ใช้น้ำสะอาดจำนวน 2 ครั้งถือว่าสะอาด พอแล้ว	12	48.00	4	16.00	2	8.00	4	16.00	3	12.00
10. รสชาติของอาหาร มีความสำคัญ มากกว่าความสะอาดของอาหาร	2	8.00	1	4.00	1	4.00	4	16.00	17	68.00

ทัศนคติต่อการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน เป็นรายข้อ ที่อยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด ร้อยละ 92.00 มี 3 ข้อ ดังนี้

ข้อ. 2 อาหารสด ประเภทผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ควรล้างทำความสะอาดด้วยน้ำทุกครั้ง ก่อนนำไปปรุง

ข้อ. 7 อาหารที่ไม่สะอาด สามารถเผยแพร่เชื้อโรคมารู้ตัวผู้รับประทานอาหารได้

ข้อ. 8 การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในโรงอาหารช่วยป้องกันการแพร่เชื้อโรคได้

รองลงมาในระดับเห็นด้วยมากที่สุด ร้อยละ 88.00 มี 1 ข้อ คือ ข้อ. 1 การดูแลความสะอาดของโรงอาหาร เป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นต้องปฏิบัติเป็นประจำ

3. การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ โรงเรียนได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ ระดับสูง ร้อยละ 68 เกี่ยวกับการตรวจประเมินโรงอาหาร มากที่สุด รองลงมาได้รับคำปรึกษาจากหน่วยงานของรัฐ

และได้รับคำแนะนำในการแก้ปัญหา รวมถึงได้รับ จัดบริการตรวจสอบสุขภาพ โดยเจ้าหน้าที่ของ รพสต. หรือ โรงพยาบาล ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ระดับการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ ของกลุ่มตัวอย่าง (N=25)

ช่วงคะแนน	จำนวน (N=25)	ร้อยละ	แปลผล
0-2 คะแนน	4	16.00	ได้รับการสนับสนุนระดับต่ำ
3-4 คะแนน	4	16.00	ได้รับการสนับสนุนระดับปานกลาง
5-6 คะแนน	17	68.00	ได้รับการสนับสนุนระดับสูง
รวม	25	100	

4. การได้รับข้อมูลข่าวสารมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน

ส่วนใหญ่โรงเรียนได้รับรู้ข้อมูลข่าวสาร เรื่องมาตรฐานโรงอาหารระดับปานกลาง หรือเป็นบางครั้ง คิดเป็น ร้อยละ 68.00 (17 ราย) จากแหล่งข้อมูลข่าวสารหลายแหล่ง ได้แก่ แผ่นพับ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ ป้ายประชาสัมพันธ์ ต่าง ๆ การจัดนิทรรศการ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ โรงเรียนหรือเพื่อน เจ้าหน้าที่ รพสต. โรงพยาบาล โดยมีค่าเฉลี่ย คะแนนความรู้ เท่ากับ 2.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.52 ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงจำนวน ร้อยละ ของการได้รับข้อมูลข่าวสารมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน (N=25)

ระดับการรับรู้	จำนวน	ร้อยละ
รับรู้น้อย	1	4.00
รับรู้ปานกลาง	17	68.00
รับรู้มาก	7	28.00
รวม	25	100.00

สำหรับช่องทางการรับข้อมูลข่าวสารเรื่อง มาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน ได้รับจากโรงเรียนหรือ เพื่อนร่วมงานมากที่สุด (ข้อ 8) ถึงร้อยละ 72.00 รองลง

มา ได้รับจากเจ้าหน้าที่ รพสต.หรือโรงพยาบาล (ข้อ 9) ร้อยละ 68.00 ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงจำนวน ร้อยละ ของการได้รับข้อมูลข่าวสารมาตรฐานโรงอาหารโรงเรียน เป็นรายข้อ

ข้อ	รับรู้น้อย		รับรู้ปานกลาง		รับรู้มาก	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากเอกสาร/แผ่นพับ	1	4.00	16	64.00	8	32.00
2. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากนิตยสารและวารสารต่าง ๆ	5	20.00	15	60.00	5	20.00
3. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากป้ายประชาสัมพันธ์ตามสถานที่ต่าง ๆ	1	4.00	18	72.00	6	24.00
4. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากการจัดนิทรรศการ	5	20.00	16	64.00	4	16.00
5. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากหนังสือพิมพ์	6	24.00	16	64.00	3	12.00
6. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากวิทยุ	8	32.00	14	56.00	3	12.00
7. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากโทรทัศน์	0	0.00	11	44.00	14	56.00
8. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากโรงเรียนหรือเพื่อนร่วมงาน	1	4.00	6	24.00	18	72.00
9. ได้รับความรู้เรื่องมาตรฐานโรงอาหารจากเจ้าหน้าที่ รพสต.หรือโรงพยาบาล	1	4.00	7	28.00	17	68.00

ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียน จากการสัมภาษณ์ของผู้บริหารโรงเรียน สัมภาษณ์ได้ 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 34.61 แสดงความคิดเห็นเรื่องศักยภาพผู้ประกอบการและองค์ประกอบที่สนับสนุนการบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียนในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาเขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี พบว่า ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ทั้งหมด 9 ราย

ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 55.56 (5 ราย) เพศหญิง ร้อยละ 44.44 (4 ราย) อายุเฉลี่ย 55.3 ปี อายุสูงสุด 60 ปี อายุต่ำสุด 50 ปี ส่วนใหญ่ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการโรงเรียน ร้อยละ 88.89 (8 ราย) ตำแหน่งครู ร้อยละ 11.11 (1 ราย) การศึกษาส่วนใหญ่จบระดับปริญญาโท ร้อยละ 77.78 (7 ราย) ปริญญาตรี ร้อยละ 22.22 (2 ราย)

จากการรวบรวมแบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา เขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี ได้เพียงจำนวน 9 แห่ง จากทั้งหมด 26 โรงเรียน นั้น เนื่องจากมีข้อจำกัดเรื่องเวลาและภารกิจ จึงทำให้ได้รับแบบสัมภาษณ์เพียง 9 แห่ง ข้อเสนอแนะ ควรใช้วิธี

สัมภาษณ์ในเวลาที่มีการประชุมผู้บริหารโรงเรียน เพื่อลดเวลาในการตอบ หรือเข้าพบผู้บริหารโดยตรง สำหรับประเด็นที่ได้จากการสัมภาษณ์เกี่ยวกับ เรื่องนโยบายการบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียน มีสิ่งที่ต้องปรับปรุง และได้รับการสนับสนุนจากส่วนงานต่างๆ สรุปดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 สรุปความคิดเห็นเรื่องการบริหารจัดการโรงอาหารโรงเรียน ของผู้บริหารโรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา เขต 1 อำเภอพระพุทธบาท จังหวัดสระบุรี (N=9)

สิ่งที่ควรปรับปรุง	หน่วยงานที่ให้ความสนับสนุน	ผลที่ได้รับ
1. โครงสร้าง อาคาร สถานที่โรงอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ สะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ได้มาตรฐาน มีอุปกรณ์ครัว อุปกรณ์รับประทาน อาหารที่มีคุณภาพดี จำนวนเพียงพอ กับนักเรียน ครู (9 ราย)	- องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาล อบต. สนับสนุนงบประมาณ การจัดสร้าง และควรมอบให้โรงเรียน โดยตรง - บริษัท หรือผู้ประกอบการเอกชนในพื้นที่ สนับสนุนงบประมาณ และวัสดุ อุปกรณ์ที่มีคุณภาพให้กับโรงเรียน	- นักเรียน ครู ผู้ปกครอง ได้ใช้ โรงอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ จำนวนอุปกรณ์เพียงพอ
2. ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่ โครงสร้าง กระบวนการประกอบ อาหาร การกำจัดขยะ-น้ำเสีย (9 ราย)	- หน่วยงานสาธารณสุข รพช. สสอ.ใน อำเภอ ตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน และให้ข้อเสนอแนะการปรับปรุง อย่างสม่ำเสมอ	- ไม่เป็นแหล่งรังโรคของสัตว์หรือแมลงนำโรค และเชื้อก่อโรค เช่น สุนัข หนู แมลงวัน แมลงสาบ ส่งผลต่อการมีสุขภาพดีของทุกคนที่รับประทานอาหารในโรงอาหาร - ไม่ส่งผลกระทบต่อด้านมลพิษสิ่งแวดล้อมกับชุมชนที่อยู่รอบโรงเรียน
3. มีระบบบริหารจัดการที่ควบคุม คุณภาพขั้นตอนการปรุง การบริการ การรักษาความสะอาด ภายในโรงอาหารอย่างต่อเนื่อง (8 ราย)	- สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาและผู้บริหารโรงเรียนแต่ละแห่ง ให้การสนับสนุนด้านความรู้การบริหาร ด้านระเบียบการใช้จ่ายเงิน พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้อง - นักเรียน ครู ในโรงเรียนบริหารจัดการดูแล ระบบให้ยั่งยืน โปร่งใส ตรวจสอบได้ อย่างต่อเนื่อง	- นักเรียน ครู ผู้ปกครอง ประชาชนในชุมชน ได้รับการ ที่ดีด้านอาหารอย่างมีคุณภาพต่อเนื่อง ยั่งยืน

วิจารณ์ผลและข้อเสนอแนะ

1. จากการศึกษาพบว่า ความรู้ของแม่ครัวในภาพรวมมาตรฐานโรงอาหาร โรงเรียน แม่ครัวมีความรู้ระดับสูง ร้อยละ 88 ทั้งนี้เนื่องจาก มีแผนงาน/โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ปีงบประมาณ 2561 ซึ่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขต้องมาให้ความรู้กับโรงเรียนเป็นประจำอย่างน้อย 2 เดือน/ครั้ง ทำให้โรงเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานโรงอาหาร โรงเรียน เป็นอย่างดี ซึ่งสอดคล้องกับวิธีการศึกษาธนชีพ พิระธณิศร์ และคณะ (2558) ⁽³⁾ ได้ศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการดูแลสุขภาพอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก ได้ศึกษาปัจจัยด้านความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตนด้านสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ปัจจัยด้านกายภาพของสถานประกอบการปัจจัยการปนเปื้อนทางชีวภาพ และปัจจัยการปนเปื้อนทางเคมีวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของปัจจัยที่มีผลต่อสภาวะการดูแลสุขภาพอาหารด้วยโมเดลสมการโครงสร้างและถดถอยโลจิสติก

2. หลังจากการศึกษาวิจัยครั้งนี้แล้ว น่าจะมีการประเมินมาตรฐานโรงอาหาร 30 ข้อตามกรมอนามัยต่อไป

3. จากการศึกษาพบว่า การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ อยู่ในระดับสูง จากการประเมินสภาพโรงอาหาร ได้มีการพัฒนาปรับปรุง สถานที่ประกอบอาหาร โดยได้นำข้อมูลผลการประเมินโรงอาหาร เข้าที่ประชุม พัฒนาคุณภาพชีวิตระดับอำเภอ พระพุทธบาท ทำให้ได้รับการสนับสนุน ถึงผักสดอาหาร ถึงบ่อตกไข่ไขมัน ทำให้การระบายน้ำสู่สาธารณะ ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม

4. การได้รับข้อมูลข่าวสารมาตรฐาน โรงอาหาร แหล่งข้อมูลข่าวสาร ที่เป็น แผ่นพับ เอกสารต่าง ๆ ยังอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 68 แสดงให้เห็นถึงช่องทางการสื่อสาร ยังไม่เป็นที่น่าสนใจมาก จึงรับรู้เนื้อหาของข้อความสื่อได้ระดับปานกลาง อาจต้องมีการปรับเปลี่ยนช่องทางการสื่อสารให้น่าสนใจ เพิ่มขึ้น

5. ผู้บริหารโรงเรียน จำนวน 9 รายที่ให้สัมภาษณ์ ให้ความเห็นสอดคล้องกันในเรื่อง พัฒนาปรับปรุงโรงอาหาร ให้ผ่านมาตรฐานด้านต่าง ๆ เพื่อประโยชน์สุขอนามัยของนักเรียน ครู ผู้ปกครอง ที่มาใช้บริการในโรงอาหาร และมีความเห็นว่า การพัฒนาโรงอาหาร ให้ได้มาตรฐาน จะต้องอาศัยการสนับสนุนจากหน่วยงานทุกภาคส่วนร่วมกัน เพื่อการจัดการที่มีคุณภาพยั่งยืน

อนึ่ง มีข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไปเกี่ยวกับข้อจำกัดเรื่องเวลาและภารกิจของผู้บริหารโรงเรียนที่ไม่สะดวกให้สัมภาษณ์ ทำให้ได้รับข้อมูลมาเพียง 9 แห่ง นั้น มีข้อเสนอแนะ ว่าควรใช้วิธีสัมภาษณ์ในเวลาที่มีการประชุมผู้บริหารโรงเรียน เพื่อลดเวลาในการตอบ หรือเข้าพบผู้บริหารโดยตรง

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี. รายงานสถานการณ์เฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วง 2561.
2. อภิชาติ น้อยถนอม .ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับสภาพสุขภาพอาหารของร้านจำหน่ายอาหารตามสั่งบริเวณหาดเจ้าหลาว แหยมเสด็จ อำเภอบำเหน็จ จังหวัดจันทบุรี. มหาวิทยาลัยบูรพา, : ม.ป.ท. 2554
3. ธนชีพ พิระธณิศร์ และคณะ. การวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการดูแลสุขภาพอาหารในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก .วารสารสาธารณสุขศาสตร์ , 230 – 243 ; 2558.