

จุไรรัตน์ ปัญญาบุกุล 2550: รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร
 ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
 ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, Ph.D. 193 หน้า

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบการให้บริการอาหารของโรงเรียนในสังกัด กรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับรูปแบบการให้บริการอาหารกลางวันของโรงเรียน และ 3) สำรวจคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวันให้บริการในโรงเรียนสังกัด กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาประกอบด้วย บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการอาหารกลางวันของโรงเรียน จำนวน 395 คน โดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล และการสัมภาษณ์เจาะลึกและเก็บตัวอย่างอาหารกลางวัน เป็นระยะเวลา 3 วันจากโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ซึ่งใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage random sampling) ขนาดละ 3 โรงเรียน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์ไคสแควร์ และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวัน โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์

ผลการวิจัยพบว่าโรงเรียนมีรูปแบบการบริการอาหาร ในโรงเรียน 3 แบบ แตกต่างกันตามมื้ออาหาร คือ โรงเรียนดำเนินการเองสำหรับมื้อเช้าเป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 63.7) ดำเนินการเองสำหรับและมือกกลางวัน ทุกโรงเรียน (ร้อยละ 100) ให้นักกลางนอกดำเนินการอาหารมืเย็น (ร้อยละ 66.6) และให้สำนักงานเขตเป็นผู้จัดซื้อ และจัดส่งอาหารเสริมให้โรงเรียน (ร้อยละ 85.3) โรงเรียนส่วนใหญ่ มีคณะกรรมการดำเนินการ มื้ออาหารที่โรงเรียนให้บริการสำหรับนักเรียนทุกคนโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายคือ มือกกลางวัน อาหารที่จัดส่วนใหญ่ เป็นประเภทข้าวและกับข้าวสองอย่างรวมผลไม้ อาหารเสริม คือ นม สำหรับนักเรียนระดับอนุบาลถึง ประถมศึกษาปีที่ 6 โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายงบประมาณหลักในการจัดอาหารกลางวันมาจากกรุงเทพมหานครเฉลี่ย 10 บาท ต่อคนต่อวัน

ขนาดของโรงเรียนพบว่า มีความสัมพันธ์กับวิธีดำเนินการให้บริการ ประเภทของอาหารที่ให้บริการ ความเพียงพอของงบประมาณ สถานที่ ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร และวิธีการควบคุมการดำเนินการ คุณค่าทางโภชนาการของโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ พบว่ามีค่าเฉลี่ยพลังงานอยู่ที่ 437 กิโลแคลอรี ค่าเฉลี่ยของแคลเซียม เหล็ก วิตามินเอ อยู่ในระดับต่ำกว่าที่ควรได้รับต่อมื้อ ค่าเฉลี่ยของโปรตีน และวิตามินซีอยู่ในระดับที่เหมาะสม และการกระจายของพลังงานจาก โปรตีน:ไขมัน:คาร์โบไฮเดรต อยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสมคือ 16.00: 27.47 : 56.28

Churairat Panyanugul 2007: Food Service Models in Bangkok Municipal Schools.
Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics.
Thesis Advisor: Associate Professor Tasanee Limsuwan, Ph.D. 193 pages.

The objectives of this research were: 1) to study food service models in schools in the Bangkok Metropolis; 2) to study the relation between food service models and school size; 3) to investigate the nutritional values of the school lunches. The studied sample consisted of 395 relevant officials who were mostly the teachers responsible for the lunch programs. Data were collected by using questionnaires and analyzed in statistical terms as mean, percentage and chi-square. School lunch samples were collected for three days with various sizes schools, three schools for each sizes, selected by multistage random sampling. Nutritional values were calculated by the computer program.

Food service models in schools in the Bangkok Metropolis were found to operate under three types of management. The schools operate on their own for breakfast (63.7%) lunch (100%); the rest allow outside people to operate for dinner (66.6%) and having district office management for supper (85.3%). Most schools appoint a food service committee. Every school provided a lunch meal for students, which was mostly rice served with two side dishes, together with fruit, at no expense for all grade. The majority of the financial support comes from Bangkok Metropolis and is an averagely of 10 baht per student per day. Milk was served as a supplement at no expense, and was also available for kindergarten students to grade six elementary students.

The school size was found to correlate with a food service models' management; type of food served in each meal, budgets sufficiency, place, container for consumption and progress control. The analysis of the nutritional value of small, middle and large schools found to be that the average energy was about 437 kcal, and the average calcium, iron and vitamin A were lower than they should be for one meal. The average protein, vitamin C and the average energy distribution obtained from protein: fat: carbohydrate (16.00 :27.47 :56.2) were suitable for one meal