



วิทยานิพนธ์

รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

**FOOD SERVICE MODELS IN BANGKOK MUNICIPAL
SCHOOLS**

นางสาวจุไรรัตน์ ปัญญาบุญกุล

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พ.ศ. 2550

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

Food Service Models in Bangkok Municipal Schools

โดย

นางสาวจุไรรัตน์ ปัญญากุล

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาคุณธรรมศาสตรมหาบัณฑิต

พ.ศ. 2550

จุไรรัตน์ ปัญญาภูกุล 2550: รูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร
ปริญญาโทศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาศึกษาศาสตร์ ภาควิชาศึกษาศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, Ph.D. 193 หน้า

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

ผลการวิจัยพบว่าโรงเรียนมีรูปแบบการบริการอาหารในโรงเรียน 3 แบบ แตกต่างกันตามมื้ออาหาร คือ โรงเรียนดำเนินการเองสำหรับมื้อเช้าเป็นส่วนใหญ่ (ร้อยละ 63.7) ดำเนินการเองสำหรับและมื้อกลางวันทุกโรงเรียน (ร้อยละ 100) ให้นุคคลภายนอกดำเนินการอาหารมื้อเย็น (ร้อยละ 66.6) และให้สำนักงานเขตเป็นผู้จัดซื้อ และจัดส่งอาหารเสริมให้โรงเรียน (ร้อยละ 85.3) โรงเรียนส่วนใหญ่ มีคณะกรรมการดำเนินการมื้ออาหารที่โรงเรียนให้บริการสำหรับนักเรียนทุกคนโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายคือ มื้อกลางวัน อาหารที่จัดส่วนใหญ่เป็นประเภทข้าวและกับข้าวสองอย่างรวมผลไม้ อาหารเสริม คือ นม สำหรับนักเรียนระดับอนุบาลถึงประถมศึกษาปีที่ 6 โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย งบประมาณหลักในการจัดอาหารกลางวันมาจากกรุงเทพมหานครเฉลี่ย 10 บาท ต่อคนต่อวัน

ขนาดของโรงเรียนพบว่า มีความสัมพันธ์กับวิธีดำเนินการให้บริการ ประเภทของอาหารที่ให้บริการ ความเพียงพอของงบประมาณ สถานที่ ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร และวิธีการควบคุมการดำเนินการคุณค่าทางโภชนาการของโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่ พบว่ามีค่าเฉลี่ยพลังงานอยู่ที่ 437 กิโลแคลอรี ค่าเฉลี่ยของแคลเซียม เหล็ก วิตามินเอ อยู่ในระดับต่ำกว่าที่ควรได้รับต่อมื้อ ค่าเฉลี่ยของโปรตีนและวิตามินซีอยู่ในระดับที่เหมาะสม 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

Student's signature

Thesis Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ ประธานกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา ชี้แนะแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งให้คำชี้แจงข้อสงสัยทั้งในการดำเนินการวิจัยและเรียบเรียง ตลอดจนช่วยตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีความถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รองศาสตราจารย์ สิริพันธุ์ จุลรังคะ กรรมการวิชาเอก ที่ได้กรุณาตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ อย่างละเอียด รวมทั้งให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ในการดำเนินการวิจัย ดร. นฤมล ศรราชพันธุ์ กรรมการวิชารอง ที่ได้กรุณาตรวจแก้ไขข้อบกพร่อง รวมทั้งให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์ในการดำเนินการวิจัย และ อาจารย์ ดร.ชานนท์ จันทรา ผู้แทนบัณฑิตวิทยาลัย ที่กรุณาให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัย

ผู้วิจัยกราบขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามทุกท่าน ที่กรุณาตรวจแก้ไขข้อบกพร่องและให้คำแนะนำในการจัดทำแบบสอบถาม ขอขอบคุณ สำนักการศึกษา ผู้บริหารโรงเรียน และครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน สังกัดกรุงเทพมหานคร ที่ได้ให้ข้อมูลและความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่กรุณาถ่ายทอดวิชาความรู้แก่ผู้วิจัย ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ และน้องๆ ที่น่ารักทุกคน ที่คอยช่วยเหลือ ให้คำปรึกษา ให้กำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

จุไรรัตน์ ปัญญาคุณ

เมษายน 2550