

ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับ
เด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเตี้ย
อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง



นางสาวศิริรัตน์ พัฒเวช

การศึกษาค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต
แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

พ.ศ. 2561

**Opinions of Parents toward Nutrition Service Provision for Preschool Children in
Child Development Centers under Lumleang Sub-District Administration
Organization, Kra Buri Diatrick, Ranong Province**

Miss Sirorat Patwet

An Independent Study Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for
the Degree of Master of Education in Curriculum and Instruction
School of Educational Studies
Sukhothai Thammathirat Open University

2018

ชื่อการศึกษาค้นคว้าอิสระ ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
สำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง
อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

ผู้ศึกษา นางสาวศิริรัตน์ พัฒเวช รหัสนักศึกษา 2582101826

ปริญญา ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต (หลักสูตรและการสอน)

อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จรัสลักษณ์ รัตนพันธ์ ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง และ (2) เปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย เป็นผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ได้มาจากการสุ่มอย่างง่าย จำนวน 140 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ มีค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.97 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบที และการวิเคราะห์ความแปรปรวน

ผลการวิจัยปรากฏว่า (1) ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านพบว่ามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากทุกด้าน และ (2) ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็น ปรากฏว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนผู้ปกครองที่มีเพศ ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ ความคิดเห็นของผู้ปกครอง การให้บริการ โภชนาการ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

Independent Study title: Opinions of Parents toward Nutrition Service Provision for Preschool Children in Child Development Centers under Lumleang Sub-District Administration Organization, Kra Buri District, Ranong Province

Author: Miss Sirorat Patwet; **ID:** 2582101826;

Degree: Master of Education (Curriculum and Instruction);

Independent Study advisor: Dr. Jareelak Ratanapan, Associate Professor;

Academic year: 2018

Abstract

The objectives of this research were (1) to study opinions of parents toward nutrition service provision for preschool children in child development centers under Lumleang Sub-District Administration Organization, Kraburi district, Ranong province; and (2) to compare opinions of parents toward nutrition service provision for preschool children in child development centers under Lumleang Sub-District Administration Organization, Kraburi district, Ranong province, as classified by personal characteristics.

The research sample consisted of 140 randomly selected parents of preschool children in child development centers under Lumleang Sub-District Administration Organization, Kra Buri district, Ranong province. The employed research instrument was a 5-level rating scale questionnaire with alpha coefficient of 0.97. Statistics employed for data analysis were the frequency, percentage, mean, standard deviation, t-test, and ANOVA.

The research results revealed that (1) the overall opinion of parents toward nutrition service provision for preschool children in child development centers under Lumleang Sub-District Administration Organization, Kraburi district, Ranong province was at the high level; when specific aspects of opinions were considered, every aspect of the opinions was at the high level; and (2) the comparison results of the opinions of parents showed that the parents with different family incomes differed significantly in their opinions toward nutrition service provision for preschool children at the .05 level of statistical significance; while parents of different genders did not significantly differ in their opinions toward nutrition service provision for preschool children.

Keywords: Opinions of Parents, Service Provision, Nutrition, Child Development Center

กิตติกรรมประกาศ

การทำการศึกษาค้นคว้าอิสระฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาเป็นอย่างยิ่งจากอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจเครื่องมือ ที่ได้ให้ความกรุณาให้คำแนะนำและติดตามการทำการศึกษาค้นคว้าอิสระครั้งนี้ อย่างใกล้ชิดตลอดมา นับตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสำเร็จเรียบร้อยสมบูรณ์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

ขอขอบพระคุณผู้บริหารและคณะผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี ที่ได้กรุณาให้ข้อมูลและอำนวยความสะดวกในการเก็บรวบรวมข้อมูล และขอขอบคุณผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนองทุกท่าน ที่เสียสละเวลาและให้ความร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม

นอกจากนี้ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคณาจารย์สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เพื่อนักศึกษาและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำการศึกษาค้นคว้าอิสระครั้งนี้ทุกท่านที่ได้กรุณาให้การสนับสนุน ช่วยเหลือ และให้กำลังใจตลอดมา

ศิริรัตน์ พัฒเวช

พฤษภาคม 2562

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การศึกษา	3
กรอบแนวคิดในการศึกษา	4
สมมติฐานการศึกษา	4
ขอบเขตการศึกษา	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	8
โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย	8
การจัดการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย	14
การประเมินภาวะโภชนาการของเด็กปฐมวัย	21
มาตรฐานการดำเนินงานด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย	24
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการให้บริการ	32
แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น	46
มาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	56
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	64
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	69
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	69
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	69
การสร้างและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	70
การเก็บรวบรวมข้อมูล	71

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูล	72
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	73
ตอนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	74
ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ สำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง	75
ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหาร ส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง	80
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	86
สรุปการวิจัย	86
อภิปรายผล	89
ข้อเสนอแนะ	92
บรรณานุกรม	94
ภาคผนวก	101
ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิและตรวจสอบเครื่องมือวิจัย	102
ข หนังสือขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือและหนังสือขอความอนุเคราะห์ เครื่องมือ	104
ค เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	109
ง ค่าสถิติการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย	117
ประวัติผู้ศึกษา	126

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ปริมาณของอาหารที่เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับต่อวัน	17
ตารางที่ 2.2 ตัวอย่างการจัดอาหารว่างเช้าและอาหารว่างบ่ายของเด็กก่อนวัยเรียน	18
ตารางที่ 2.3 การกระจายของพลังงานในมื้ออาหารของเด็กก่อนวัย	19
ตารางที่ 2.4 ปริมาณอาหารที่แนะนำใน 1 มื้อ สำหรับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน	20
ตารางที่ 2.5 ตัวอย่างรายการอาหารตลอดสัปดาห์	59
ตารางที่ 2.6 ปริมาณสารอาหารร้อยละ 40 ของความต้องการประจำวันของเด็กอายุ 3-5 ปี	62
ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม	74
ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหาร ส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง	75
ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้บริการด้านอาหาร	76
ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้บริการด้านบริการและสถานที่	77
ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้บริการด้านภาษาและอุปกรณ์	78
ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการ ให้บริการด้านเจ้าหน้าที่บริการ	79
ตารางที่ 4.7 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการ จำแนกตามเพศ	81
ตารางที่ 4.8 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว	81
ตารางที่ 4.9 การทดสอบความแปรปรวนความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบล ลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามรายได้ของครอบครัว	82
ตารางที่ 4.10 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว	83

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.11 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว ด้านโภชนาและอุปกรณ์	84
ตารางที่ 4.12 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	85



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการศึกษา.....	4
ภาพที่ 2.1 มาตรการกวดขันเรื่องขนมกรูบกรอบในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก.....	61



บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะอาหารประกอบด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายของมนุษย์ การรับประทานอาหารที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย โดยเฉพาะวัยเด็กย่อมส่งผลให้มีพัฒนาการเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่แข็งแรง ในทางตรงกันข้ามเด็กที่ขาดอาหารเมื่อใดเมื่อหนึ่งหรือได้รับอาหารครบทั้ง 3 มื้อ แต่เป็นอาหารที่คุณค่าทางโภชนาการต่ำย่อมจะส่งผลกระทบต่อพัฒนาการของเด็ก เนื่องจากสมองของมนุษย์มีการพัฒนาในช่วงวัยเด็กถึงร้อยละ 80 เด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ ปัจจุบันพบปัญหาด้านการบริโภคที่ไม่ถูกต้องในวัยเด็กเล็ก ซึ่งส่งผลให้เกิดมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ และภาวะโภชนาการเกินเกณฑ์ เมื่อเทียบจากน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ สาเหตุหนึ่งเนื่องจากเด็กวัยนี้หย่านมแล้วมักจะถูกผู้ใหญ่ละเลย ได้รับความเอาใจใส่น้อย อาจเนื่องมาจาก แม่มีลูกคนใหม่ ขณะเดียวกันตัวเด็กเองก็ยังไม่สามารถเลือกอาหารที่มีประโยชน์เองได้ การขาดสารอาหารในเด็กวัยนี้มีผลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมองมาก อันจะมีผลเสียต่อสติปัญญาและการเรียนรู้ของเด็ก โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคขาดสารอาหาร โปรตีน และพลังงาน จะทำให้เด็กเติบโตช้า รูปร่างแคระแกร็นไม่แข็งแรง เจ็บป่วยง่าย ถ้าเด็กมีภาวะทุพโภชนาการจะทำให้พัฒนาการทั้งด้านร่างกายและสมองของเด็กพัฒนาช้ากว่าปกติ (พานทอง ภูษัย, 2557) สมองจะไม่พัฒนาทำให้เกิดความบกพร่องทางสติปัญญา มีโอกาสพิการทางสมองส่งผลต่อการเรียนรู้ของเด็กอย่างมาก (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, 2552, น.3) 2 ส่วนนี้คือผลทางภาวะทุพโภชนาการ ปัจจุบันสังคมไทยส่วนใหญ่เป็นครอบครัวแบบเดี่ยว ซึ่งพ่อและแม่ต้องทำงานนอกบ้านจึงทำให้มีเด็กจำนวนหนึ่งต้องไปอยู่ที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในช่วงเวลาที่พ่อแม่ต้องทำงาน ดังนั้นอาหารที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจัดหาให้เด็กรับประทานนั้นจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางสารอาหาร ทั้งสารอาหารหลัก และสารจุลโภชนาการด้วย รวมถึงจำเป็นต้องมีความหลากหลาย เพื่อให้เด็กได้รับอาหารเพียงพอทั้งปริมาณและคุณภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการปลูกฝังลักษณะนิสัยในการรับประทานอาหารให้กับเด็กด้วย (แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ มูลนิธิเพื่อการพัฒนา นโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ, 2557, น.4) และจากการสำรวจสถานการณ์การพัฒนาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน

ประเทศไทย โดยสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุขระบุว่า ปัจจุบันมีเด็กอายุระหว่าง 2 ขวบครึ่ง ถึง 5 ขวบ ประมาณ 942,583 คน คิดเป็นร้อยละ 37 ของจำนวนเด็กปฐมวัยในประเทศไทย อยู่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กช่วงเวลาที่พ่อแม่ต้องทำงาน (โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ, 2556) ดังนั้นอาหารกลางวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามความต้องการของร่างกายเด็กจะส่งเสริมให้เด็กมีการเจริญเติบโตตามวัย การจัดอาหารจะต้องคำนึงถึงคุณค่าทางสารอาหารทั้งสารอาหารหลักและสารจุลโภชนาการด้วย รวมถึงจำเป็นต้องมีความหลากหลาย เพื่อให้เด็กได้รับอาหารเพียงพอทั้งปริมาณและคุณภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการปลูกฝังลักษณะนิสัยในการรับประทานอาหารให้กับเด็กด้วย (พัศมัย เอกก้านตรง, 2549, น.11)

ปัจจุบันองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้จัดตั้งและดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ในปี 2561 ประเทศไทยมีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่อยู่ในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) กระทรวงมหาดไทยรวม 19,429 แห่ง (โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ, 2561) มีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาเด็ก เพื่อให้เด็กได้รับการพัฒนาอย่างเต็มตามศักยภาพและได้มาตรฐาน กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำมาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้สามารถดำเนินงานเพื่อพัฒนาเด็กได้อย่างมีคุณภาพ และเหมาะสม ซึ่งจะเป็แนวทางให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติในการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต่อไป สำหรับมาตรฐานดังกล่าวได้รวบรวมและจัดทำขึ้นจำแนกออกเป็นมาตรฐานการดำเนินงาน 4 ด้าน ประกอบด้วย ด้านบุคลากรและการบริหารจัดการ ด้านอาคารสถานที่ สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย ด้านวิชาการ และกิจกรรมตามหลักสูตร และด้านการมีส่วนร่วมและการสนับสนุนจากชุมชน (กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น, 2553, น.19-20)

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเต็ย เป็นศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแห่งหนึ่งในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) กระทรวงมหาดไทย ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 6 ตำบลลำเต็ย อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ได้ดำเนินงานตามมาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อให้การดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเป็นไปอย่างมีระบบ มีมาตรฐาน และมีคุณภาพตามหลักวิชาการ การดูแลเด็กเล็กจะมีผู้ดูแลเด็กเป็นบุคลากรกลุ่มหนึ่งที่ดูแลเด็ก มีหน้าที่เลี้ยงดูเด็ก การส่งเสริมพัฒนาการและโภชนาการ ซึ่งหมายถึงเป็นผู้ประกอบอาหารและทำการป้อนอาหารเด็กกรณีที่เด็กยังรับประทานอาหารเองไม่ได้ขณะที่อยู่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในมือเช้าเมื่อเด็กมาถึงศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เด็กจะนำอาหารมาจากบ้านศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะตรวจอาหารที่นำมาหากไม่มีประโยชน์ จะไม่ให้เด็กรับประทาน และจะคืนผู้ปกครองกลับไปในตอนเช้าที่มาส่ง ส่วนมือกลางวันทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะมีการจ้างแม่ครัวมาทำอาหาร รายการอาหารแต่ละวันจะมี 1-2 อย่าง สับเปลี่ยนกันไป เช่น ข้าวผัดรวมมิตร ไก่ต้มขมิ้น ข้าวต้ม ข้าวมันไก่ ต้มจับฉ่าย ต้มจืดหมูสับ ข้าวไข่เจียว เป็น

ต้น และมีผลไม้ เช่น เงาะ ฝรั่ง สับปะรด ส้ม แดงโม แอปเปิ้ล เป็นต้น หรือขนมหวาน เช่น ลอดช่อง น้ำกะทิ ข้าวเหนียวถั่วดำ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เต้าส่วนน้ำกะทิ เป็นต้น และดื่มนมเวลา 14.30 น. เมื่อเด็กตื่นนอนจะดื่มนม (ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง, 2560, น.3) จากการจัดอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง ได้ดูจากตำราอาหารนำมาประยุกต์ใช้ จากในอดีตยังไม่เคยได้ศึกษาความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจึงมีความต้องการที่ต้องการที่จะทราบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงซึ่งทำให้ทราบความคิดเห็นของผู้ปกครองและสามารถนำไปพัฒนาตามความต้องการของผู้ปกครองภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

จากความสำคัญดังกล่าวผู้วิจัยในฐานะผู้มีหน้าที่หลักในการกำกับดูแลศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จึงมีความสนใจที่จะศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนองเพื่อเป็นข้อเสนอแนวทางให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้องนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาทางด้านโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต่อไป

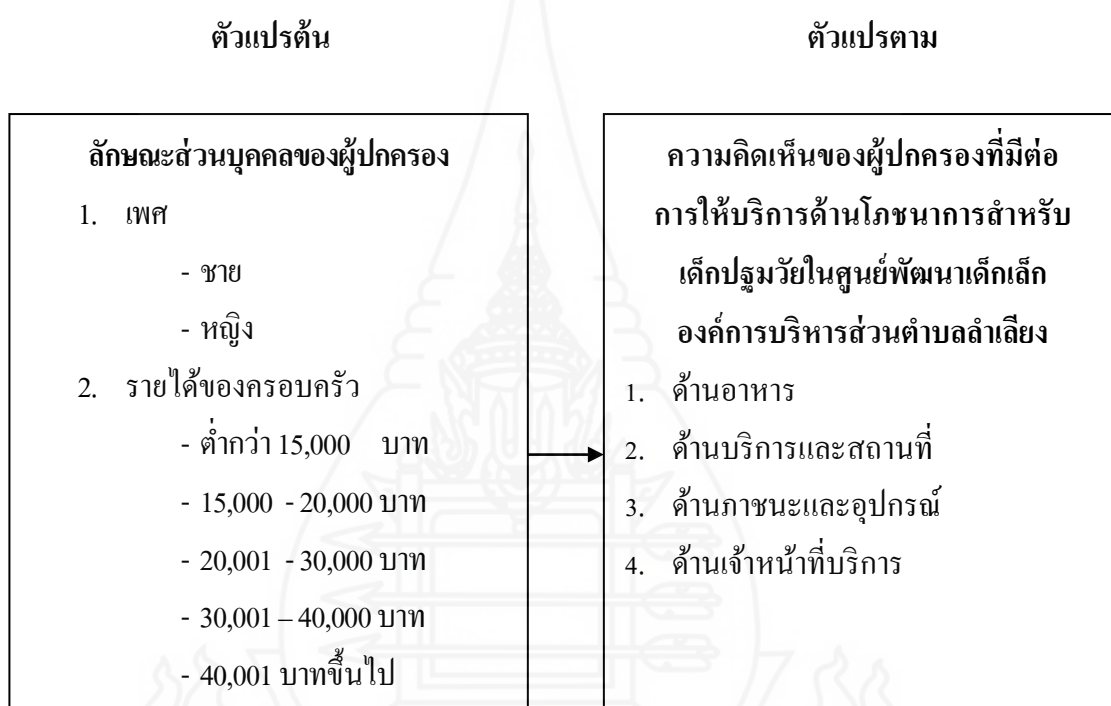
2. วัตถุประสงค์การศึกษา

2.1 เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

2.2 เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

3. กรอบแนวคิดในการศึกษา

การศึกษาเรื่องความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเตี้ย อำเภอลำดวน จังหวัดระนอง ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน ของกองโภชนาการ (2547) ประกอบด้วย ด้านอาหาร ด้านบริการและสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ และด้านเจ้าหน้าที่บริการ จึงได้นำมากำหนดเป็นกรอบแนวคิดได้ดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการศึกษา

4. สมมติฐานการศึกษา

ผู้ปกครองที่มีลักษณะส่วนบุคคลต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเตี้ย อำเภอลำดวน จังหวัดระนอง แตกต่างกัน

5. ขอบเขตการศึกษา

5.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

5.1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 215 คน

5.1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้จากการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างด้วยสูตรคำนวณในการหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างของ Taro Yamane (Taro Yamane, 1973 อ้างถึงใน ยุทธไภยวรรณ, 2553, น.123) ใช้การเทียบสัดส่วนและใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) โดยวิธีการจับฉลากเพื่อกำหนดบุคคลผู้ให้ข้อมูล จำนวน 140 คน

5.2 ขอบเขตด้านเวลา

การศึกษาครั้งนี้จะใช้เวลาดั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนพฤศจิกายน 2561

5.3 ขอบเขตด้านตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

5.3.1 ตัวแปรต้น ได้แก่ ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ประกอบด้วย เพศ (ชาย, หญิง) รายได้ของครอบครัว แบ่งออกเป็นช่วงได้แก่ ต่ำกว่า 15,000 บาท, 15,000-20,000 บาท, 20,001-30,000 บาท, 30,001-40,000 บาท, 40,001 บาทขึ้นไป

5.3.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง ประกอบด้วย ด้านอาหาร ด้านบริการและสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ และด้านเจ้าหน้าที่บริการ

6. นิยามศัพท์เฉพาะ

6.1 โภชนาการ หมายถึง อาหารที่เรารับประทานเข้าไปแล้วร่างกายนำไปใช้เพื่อการทำหน้าที่อย่างสม่ำเสมอของอวัยวะที่สำคัญ นอกจากนี้ยังนำไปใช้เพื่อสร้างความเจริญเติบโตของร่างกาย การซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย สามารถแบ่งอาหารออกเป็นประเภท โดยอาศัยหลักทางโภชนาการได้เป็น โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ ซึ่งมีส่วนสำคัญต่อการทำงานของร่างกายไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน

6.2 การให้บริการด้านโภชนาการ หมายถึง การดูแลด้านโภชนาการของครู ผู้ดูแลเด็กหรือเจ้าหน้าที่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง เพื่อให้เด็กได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์ มีสารอาหารครบถ้วน ถูกส่วน และเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย

6.2.1 ด้านอาหาร หมายถึง การให้บริการด้านโภชนาการอาหารให้แก่เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง ซึ่งอาหารที่ผู้ดูแลเด็กจัดให้เด็กจะต้องเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีลักษณะรูปแบบและสีสันทันรับประทาน สีสนสวยงามตรงตามวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการ รายการอาหารคาวและอาหารหวานมีความหลากหลาย วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม และอาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง

6.2.2 ด้านบริการและสถานที่ หมายถึง การจัดเตรียมสถานที่และการให้บริการด้านโภชนาการให้แก่เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง โดยมีการให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ จัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็กและมีความปลอดภัย อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนเด็กเล็ก สถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหารมีความเหมาะสม โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย มีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก มีความมั่นคงแข็งแรง และปลอดภัย และการกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ

6.2.3 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ หมายถึง การจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในการให้บริการด้านโภชนาการให้แก่เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง โดยภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย มีจำนวนเพียงพอ มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้ มีการล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ การจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่างปลอดภัย จากสัตว์ แมลงรบกวน ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ ภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม ภาชนะใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน และอุปกรณ์ทัฟพิตักอาหารมีความเหมาะสม

6.2.4 ด้านเจ้าหน้าที่บริการ หมายถึง บุคลากรผู้ดูแลเด็กหรือผู้ที่เกี่ยวข้องในการให้บริการด้านโภชนาการให้แก่เด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง โดยผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการ ด้านโภชนาการสำหรับเด็ก แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม มีสุขลักษณะที่ดี ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด มีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี เต็มใจในการบริการ ให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน ตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ มีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม และไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร

7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

7.1 ได้ทราบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนา การให้บริการด้านโภชนาการให้ดียิ่งขึ้น

7.2 เป็นข้อมูลสำหรับการวางแผนจัดบริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง



บทที่ 2

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งครอบคลุมเนื้อหา ดังนี้

1. โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย
2. การจัดการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย
3. การประเมินภาวะโภชนาการของเด็กปฐมวัย
4. มาตรฐานการดำเนินงานด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย
5. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการให้บริการ
6. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น
7. มาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย

ภาวะโภชนาการมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของเด็ก เด็กที่มีภาวะโภชนาการดีจะมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ การเจริญเติบโตและการพัฒนาการด้านต่างๆ เป็นปกติ ทั้งนี้เพราะได้รับประทานอาหารในปริมาณที่เพียงพอ และอาหารนั้นให้สารอาหารครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย อีกทั้งร่างกายสามารถนำสารอาหารเหล่านั้นไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกายเต็มที่ ในทางตรงกันข้ามเด็กที่มีภาวะโภชนาการไม่ดีร่างกายอยู่ในภาวะขาดสารอาหารจะเป็นเด็กที่มีสุขภาพอนามัยไม่สมบูรณ์ ร่างกายเจริญเติบโตช้า มีสัดส่วนและสภาพของร่างกายผิดปกติ

เด็กปฐมวัยหรือก่อนวัยเรียนคือ เด็กที่มีอายุระหว่าง 1- 6 ปี การเจริญเติบโตของสมองเป็นไปอย่างรวดเร็วจนถึงอายุ 2 ปี การเจริญเติบโตของสมองจะเร็วมาก ถึง 80 เปอร์เซ็นต์ของผู้ใหญ่ การเจริญเติบโตจะเห็นได้ชัดเจนทางร่างกายทั้งน้ำหนักและส่วนสูง โดยเฉพาะน้ำหนักเมื่อแรกเกิดหนักประมาณ 3 กิโลกรัมต่อมาจะเพิ่มเป็น 4 เท่า เมื่ออายุ 2 ปี ส่วนความสูงแรกเกิดยาวประมาณ 50 เซนติเมตร และจะเพิ่มเป็น 100 เซนติเมตร เมื่ออายุ 4 ปี การเจริญเติบโตดังกล่าวจำเป็นต้องได้รับ

อาหารต่างๆ ที่มีคุณภาพ ในปริมาณที่เพียงพอและเหมาะสม เพราะมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว อาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียนจึงเป็นการวางรากฐานชีวิตที่ดีสำหรับเด็ก ทั้งในขณะที่อยู่ในวัยนี้และระยะต่อไป การขาดอาหารในระยะนี้จะมีผลต่อ การพัฒนาร่างกายและสมองมากที่สุด เพราะทำให้เด็กมีสติปัญญา การเรียนรู้ด้อยลง ร่างกายแคระแกรนไม่แข็งแรง เจ็บป่วยง่าย มีอัตราการเสียชีวิตสูงกว่าเด็กอื่น พ่อแม่จึงควรให้ความสำคัญกับการเลือกอาหารให้เด็ก ในวัยนี้อย่างถูกต้องและเพียงพอกับความต้องการตามวัย และที่สำคัญต้องมีความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงของเด็กด้วย เพราะในบางครั้งเด็ก อาจเบื่ออาหาร หงุดหงิด ปฏิเสธอาหารแปลกๆ ใหม่ๆ ซึ่งจะทำให้เด็กได้รับสารอาหารไม่เพียงพอ พ่อแม่ส่วนใหญ่มักจะวิตกกังวลกับพัฒนาการของลูกมาก ดังนั้นเด็กในวัยนี้ควรกินอาหารให้ครบ 3 มื้อ และให้ครบกลุ่มอาหารทั้งข้าว เนื้อสัตว์ นม ผัก ผลไม้ และไขมันในสัดส่วนที่เหมาะสม และที่สำคัญควรฝึกเด็กให้กินอาหารให้หลากหลาย และตักอาหารกินด้วยตัวเอง (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2553, น.18)

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2553, น.19) ได้ให้ความหมายของเด็กก่อนวัยเรียนว่า เป็นวัยที่มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว เป็นวัยที่มีการเรียนรู้และเสริมสร้างประสบการณ์ ตลอดจนมีกิจกรรมการเล่นหรือการออกกำลังกายสูงกว่าวัยอื่นๆ โดยเฉพาะสมองจึงจำเป็นต้องได้รับอาหารและสารอาหารต่างๆ ให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกายในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อการเจริญเติบโต และทำกิจกรรมต่างๆ หากได้รับสารอาหารมากเกินไปจนความจำเป็นต่อร่างกาย และออกกำลังกายน้อยทำให้เกิดปัญหาภาวะโภชนาการเกินในเด็กก่อนวัยเรียนได้ ผลที่จะตามมาเมื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่อ้วนและมีโรคแทรกมากมาย

ความต้องการอาหารและสารอาหารของเด็กก่อนวัยเรียนนั้น ทั้งปริมาณและคุณภาพอาหาร มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของร่างกายเด็ก เด็กอายุต่างๆ จะมีความต้องการอาหารที่แตกต่างกัน อายุ 1 ปี ให้ข้าวและก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารหลักแทนนมได้ทั้ง 3 มื้อ ส่วนนมจะค่อยๆ เปลี่ยนบทบาทเป็นอาหารเสริม เมื่ออายุเพิ่มขึ้นอาหารที่ให้เด็กนั้นจะคล้ายคลึงกับอาหารผู้ใหญ่ แต่เตรียมให้เหมาะสมกับลักษณะการเคี้ยวและการกลืนของเด็ก ชนิดอาหารที่จะแนะนำให้แก่เด็กก่อนวัยเรียนนี้ยากที่จะกำหนดให้แน่นอนลงไปได้ เพราะจะขึ้นอยู่กับเจริญเติบโตของเด็กเป็นตัวสำคัญ นอกจากนั้น ปริมาณที่เด็กรับประทานในแต่ละมื้ออาจน้อยต่างกันก็ได้ แต่ถ้าหากพ่อแม่ ผู้ปกครองหัดให้เด็กก่อนวัยเรียนชินกับอาหารที่ได้รับมาตั้งแต่อยู่ในวัยทารกแล้วมักจะไม่มีปัญหาในระยะนี้ เพราะอาหารส่วนใหญ่ ประกอบด้วย นม ข้าว ไข่ เนื้อสัตว์ ปลา ถั่ว ผัก และผลไม้เช่นเดิม เพียงแต่ปริมาณจะเพิ่มมากขึ้น สับเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วค่อยเปลี่ยนเป็นชิ้นใหญ่ พ่อแม่ ผู้ปกครองควรมีความรู้ว่าเด็กก่อนวัยเรียนต้องการสารอาหารชนิดใดเป็นพิเศษ เพื่อจะได้จัดเตรียมอาหารได้ถูกต้องทั้งคุณภาพและปริมาณ

(พัชรภรณ์ อารีย์, 2553, น.5) ซึ่งโดยทั่วไปแล้ว เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับสารอาหารต่างๆ ตามข้อแนะนำดังต่อไปนี้

อบเชย วงศ์ทอง (2551, น.14) กล่าวว่า พลังงาน อัตราการเจริญเติบโตของเด็กก่อนวัยเรียน จำเป็นต้องได้รับอาหารที่ให้พลังงานเพียงพอ เพื่อใช้ในการเจริญเติบโต เด็กก่อนวัยเรียนต้องการพลังงาน 85 กิโลแคลอรีต่อกิโลกรัมต่อวัน หรือประมาณ 1,200 - 1,400 กิโลแคลอรีต่อวัน พลังงานที่ได้รับนี้ควรมาจากคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 50 - 60 อาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตมาก ได้แก่ อาหารประเภทแป้งและน้ำตาล เช่น ข้าว ข้าวเหนียว แป้ง เผือก และมัน ไขมันร้อยละ 25 - 35 และโปรตีนร้อยละ 10 - 15 ของพลังงานทั้งหมด เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับพลังงานวันละ 1,200 กิโลแคลอรี

โปรตีนเป็นสารอาหารที่ร่างกายจำเป็นต้องได้รับอย่างเพียงพอทั้งด้านคุณภาพและปริมาณเพื่อเสริมสร้างร่างกาย เช่น กล้ามเนื้อต่างๆ สมอง หัวใจ ปอด ตับ รวมทั้งโครงสร้างของกระดูก มีโปรตีนเป็นส่วนประกอบ เด็กก่อนวัยเรียนต้องการโปรตีนเพื่อการเจริญเติบโตและซ่อมแซมเนื้อเยื่อ ซึ่งเสื่อมสลายไปให้อยู่ในสภาพปกติ อีกทั้งยังเป็นส่วนประกอบของฮอร์โมนเอนไซม์ การสร้างภูมิคุ้มกัน โรคติดเชื้อบางชนิด รักษาสมดุลของกรด ด่างและสมดุลของน้ำในร่างกายการรับประทานอาหารเพื่อให้ได้ปริมาณโปรตีนตามข้อกำหนด ต้องคำนึงถึงคุณภาพและความสามารถในการย่อยเป็นหลัก อาหารส่วนใหญ่มีโปรตีนเป็นส่วนประกอบในปริมาณเล็กน้อย ตามแต่ละชนิดของอาหาร อาหารที่มีโปรตีนสูงได้แก่ นม ไข่ เนื้อสัตว์ และเนื้อปลา ปลาที่มีโปรตีนที่ข้อย่างย มีไขมันต่ำรับประทานเป็นประจำช่วยลดปริมาณไขมันในเลือด และมีฟอสฟอรัสสูง ส่วนอาหารที่มีโปรตีนรองลงมา ได้แก่ ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ (ประหยัด สายวิเชียร, 2547, น.5) เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วดำ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเมล็ดแห้ง ได้แก่ เต้าหู้ เต้าเจี้ยว น้านมถั่วเหลืองต่าง ๆ ควรรับประทานถั่วเมล็ดแห้งสลับกับเนื้อสัตว์เป็นประจำสามารถใช้ทดแทนอาหารโปรตีนประเภทแรกได้ จะช่วยป้องกันโรคและช่วยระบบขับถ่าย ซึ่งอาหารจำพวกโปรตีนนี้สามารถให้พลังงานได้ ถ้าร่างกายได้รับอาหารที่ให้พลังงานไม่เพียงพอ ร่างกายจะนำเอาโปรตีนที่ได้จากอาหารมาใช้เป็นพลังงานแทนที่จะนำไปสร้างร่างกาย ทำให้การเจริญเติบโตของเด็กหยุดชะงัก ดังนั้นการจัดอาหารให้เด็กจึงต้องจัดให้ได้พลังงานและโปรตีนเพียงพอกับความต้องการของเด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับโปรตีนวันละ 1.2 กรัม ในการรับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่เหนียวหรือย่อยยาก ควรบดหรือสับให้ละเอียด รวมทั้งต้องต้มให้เปื่อย

ไขมัน เป็นสารอาหารที่ให้พลังงานสูงกว่าอาหารที่ให้พลังงานอื่นๆ ไขมันให้กรดไขมันที่จำเป็นแก่ร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพของผิวหนังและการเจริญเติบโตของเด็ก ยังเป็นแหล่งของวิตามินที่ละลายในไขมัน และช่วยในการดูดซึมของวิตามินในระบบทางเดินอาหาร ไขมันได้จากสัตว์

และพืช ไขมันจากสัตว์ประกอบด้วยกรดไขมันที่อิ่มตัว ส่วนไขมันจากพืชเป็นไขมันที่ไม่อิ่มตัว และมีประโยชน์แก่ร่างกายมากกว่า จึงควรเลือกรับประทาน ไขมันที่ได้จากพืชแทนไขมันที่ได้จากสัตว์

วิตามิน เด็กมีความต้องการวิตามินเช่นเดียวกับผู้ใหญ่ ปริมาณที่ต้องการมักเท่ากับหรือน้อยกว่าผู้ใหญ่เล็กน้อย วิตามินที่มีความสำคัญและมักจะมีปัญหาเรื่องการขาดในเด็กก่อนวัยเรียนคือวิตามินเอ ซึ่งได้จากไข่แดง ผักใบเขียว และผักสีเหลืองต่างๆ ผักและผลไม้เป็นแหล่งอาหารที่ไม่ให้พลังงานแก่ร่างกาย แต่เป็นแหล่งของวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ มากมาย ที่เป็นประโยชน์และมีความจำเป็นต่อร่างกาย วิตามินแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ วิตามินที่ละลายในน้ำและวิตามินที่ละลายในไขมัน วิตามินแต่ละชนิดมีประโยชน์ หน้าที่และแหล่งอาหารแตกต่างกันไปดังนี้ (กองโภชนาการ, 2547, น.15)

กลุ่มวิตามินที่ละลายในไขมัน วิตามินที่ละลายในไขมัน ซึ่งการดูดซึมของวิตามินกลุ่มนี้ ต้องอาศัยไขมันในอาหาร มีหน้าที่ทางชีวเคมีเกี่ยวข้องกับการสังเคราะห์โปรตีนบางชนิดในร่างกาย ซึ่งวิตามินในกลุ่มนี้มีดังนี้

วิตามินเอ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สร้างความแข็งแรงของเยื่อต่างๆ ในร่างกายและช่วยบำรุงสายตา ทำให้มองเห็นชัดในเวลากลางคืน หากขาดวิตามินเออาจทำให้เป็นโรคตาบอดกลางคืน อย่างไรก็ตามหากมีวิตามินเอในเลือดระดับต่ำ จะเป็นเหตุให้ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายอ่อนแอ เป็นโรคติดเชื้อ น้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ และหากเจ็บป่วยรุนแรงอาจเสียชีวิตได้ อาหารที่มีวิตามินเอมาก ได้แก่ ไข่แดง นม แครอท ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ผักบุ้ง ถั่วเหลือง มะละกอสุก มะม่วงสุก ส้ม และชมพู เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวันละ 390 มิลลิกรัม

วิตามินดี ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟัน ช่วยในการดูดซึมแคลเซียม ป้องกันโรคกระดูกอ่อน อาหารที่มีวิตามินดี เช่น น้ำมันตับปลา นมสด เนย มากรีน ไข่ และปลาทูน่า ถ้าร่างกายขาดวิตามินดี การสร้างกระดูกจะเสียไปเป็นผลให้เกิดโรคกระดูกอ่อนในเด็ก จะเห็นได้ว่าอาหารมีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตของเด็กก่อนวัยเรียนและจากนิสัยของเด็ก ซึ่งเป็นไปตามพัฒนาการในแต่ละวัยทำให้เด็กเกิดปัญหาภาวะโภชนาการได้ เด็กมักจะไม่ชอบรับประทานผักและผลไม้ อาจเพราะเคี้ยวยากหรือไม่ชอบกลิ่นและรส ซึ่งผักและผลไม้เป็นแหล่งอาหารที่ให้วิตามินและเกลือแร่ จึงทำให้เด็กมีภาวะขาดเกลือแร่และวิตามินได้ การส่งเสริมให้เด็กได้รับประทานอาหารหลากหลายและครบทั้ง 5 หมู่โดยเฉพาะวิตามินและเกลือแร่ก็จะช่วยให้เด็กได้รับสารอาหารครบถ้วนเหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตในวัยนั้นๆ ความต้องการที่แท้จริงของวิตามินดียังไม่เป็นที่ทราบแน่ชัดถึงแม้จะยอมรับว่า ส่วนหนึ่งของร่างกายสร้างขึ้นได้จากการได้รับแสงแดด แต่ส่วนที่สร้างขึ้นได้นั้นเกี่ยวข้องกับปัจจัยหลายประการ เช่น ความเข้มของสีผิว หมอกควันและมลพิษในชั้นบรรยากาศ ความแตกต่างของฤดูกาล เด็กที่อาศัยอยู่ในเขตร้อนอาจต้องการวิตามินดีไม่มากนัก หรือเพียง 2.5

ไมโครกรัม (100 หน่วยสากล) ก็เพียงพอสำหรับการป้องกันโรคกระดูกอ่อนและช่วยให้มีการดูดซึมของแคลเซียมในลำไส้ได้อย่างเพียงพอสำหรับการสร้างกระดูก ในขณะที่เด็กซึ่งอยู่ในเขตที่มีแสงแดดปานกลาง ความต้องการวิตามินดีจากอาหารมีมากขึ้นและอาจสูงถึง 10 ไมโครกรัม (400 หน่วยสากล) และการเสริมวิตามินดีในน้ำนมจึงเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ

วิตามินอี วิตามินอีเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ทำให้เม็ดเลือดแดงแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่แตกง่ายและทำให้ระบบประสาททำงานปกติ อาหารที่มีวิตามินอี เช่น น้ำมันรำข้าว ผักคะน้า ผักบุ้ง นมสด และถั่ว เด็กก่อนวัยเรียนได้รับวิตามินอีวันละ 5 ไมโครกรัม

วิตามินเค มีหน้าที่เกี่ยวกับการแข็งตัวของเลือด เด็กที่ขาดวิตามินเค จะมีภาวะเลือดออกง่ายหรือเลือดไหลไม่หยุด อาหารที่มีวิตามินเค เช่น คับ เครื่องในสัตว์ โยเกิร์ต ผักใบเขียว เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวิตามินเค วันละ 45 ไมโครกรัม

กลุ่มวิตามินที่ละลายในน้ำ วิตามินที่ละลายในน้ำ หน้าที่ทางชีวเคมีของวิตามินที่ละลายในน้ำ คือ เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาหรือทำให้ปฏิกิริยาของร่างกายดำเนินไปได้ วิตามินพวกนี้ต้องถูกเปลี่ยนแปลงจากสูตร โครงสร้างเดิมเล็กน้อยก่อนทำหน้าที่ดังกล่าวได้ ซึ่งวิตามินในกลุ่มนี้มีดังต่อไปนี้

วิตามินบี 1 ช่วยป้องกันโรคเหน็บชาและโรคหัวใจล้มเหลวบางชนิดได้ ช่วยในการควบคุมการเจริญเติบโตของร่างกายอย่างเป็นปกติ ช่วยในการเผาผลาญอาหารและการทำงานของระบบทางเดินอาหาร อาหารที่มีวิตามินบี 1 เช่น เนื้อหมู ถั่วเมล็ดแห้ง เครื่องในสัตว์ ยีสต์ ข้าวซ้อมมือ ผักกวางตุ้ง และผักบุ้ง เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวิตามินบี 1 วันละ 0.7 ไมโครกรัม

วิตามินบี 2 ช่วยซ่อมแซมเยื่อปากและผิวหนัง หากขาดวิตามินบี 2 จะทำให้เกิดโรคปากนกกระจอก ลิ้นแดงอักเสบ มีแผลมุมปากปากเปื่อย เบื่ออาหาร อาหารที่มีวิตามินบี 2 เช่น คับ ผักใบเขียว เนยแข็ง นม และไข่ เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวิตามินบี 2 วันละ 0.8 ไมโครกรัม

วิตามินบี 5 หรือที่เรียกอีกชื่อว่า ไนอะซิน มีความสำคัญอย่างยิ่งในการสร้างเอนไซม์ในขบวนการเมตาบอลิซึมของเซลล์ทุกเซลล์ในร่างกาย ถ้าขาดวิตามินบี 5 จะมีผิวหนังอักเสบลอก เบื่ออาหาร ท้องเสียรุนแรงจนถึงความจำเสื่อมได้ อาหารที่มีวิตามินบี 5 เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง ปลา และยีสต์

วิตามินบี 6 จะช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง และช่วยการทำงานของระบบประสาท อาหารที่มีวิตามินบี 6 เช่น ข้าว ข้าวโพด ถั่ว และนม เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวันละ 0.9 มิลลิกรัม

วิตามินซี ช่วยในการดูดซึมแร่ธาตุ เช่น ธาตุเหล็ก และเสริมสร้างเซลล์ให้แข็งแรง จะป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน (โรคลักปิดลักเปิด) และช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันของร่างกาย

ทำให้เป็นหวัดน้อยลง อาหารที่มีวิตามินซี เช่น ผักกาดเขียว ถั่วฝักยาว บร็อคโคลี่ มะเขือเทศ ฝรั่ง ส้ม และผักเขียว เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับวันละ 45 มิลลิกรัม

เกลือแร่ ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีอยู่ในอาหารทั่วไป ร่างกายต้องการในปริมาณเล็กน้อย แต่ขาดไม่ได้ เพราะเกลือแร่ช่วยในการควบคุมระบบการทำงานต่างๆ ของร่างกายให้ทำงานตามปกติ เกลือแร่แต่ละชนิดมีประโยชน์ หน้าที่และแหล่งอาหารแตกต่างกันไปดังนี้

แคลเซียม ช่วยในการเสริมสร้างกระดูกและฟัน ช่วยให้ศูนย์ประสาทและเส้นประสาททำงานได้อย่างเป็นปกติ หากขาดแคลเซียมจะทำให้ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ กระดูกบางอ่อนและเกิดโรคกระดูกน่วมได้ อาหารที่เป็นแหล่งของแคลเซียม เช่น นมและผลิตภัณฑ์นม ผักใบเขียว กะหล่ำปลี และมันฝรั่ง หากมีการขาดแคลเซียมในเด็กจะทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ซึ่งเทียบตามน้ำหนักตัวแล้ว มีความต้องการแคลเซียม 2 หรือ 4 เท่าของผู้ใหญ่ ฉะนั้นจึงควรได้รับแคลเซียมเท่ากับผู้ใหญ่ คือ วันละ 800 มิลลิกรัม โดยปกติความต้องการขึ้นอยู่กับการดูดซึมของแต่ละบุคคลและปัจจัยเกี่ยวกับอาหารที่รับประทานด้วย เช่น ปริมาณของโปรตีน วิตามินและฟอสฟอรัส นมและผลิตภัณฑ์นมอื่นๆ เป็นแหล่งที่สำคัญของแคลเซียม เด็กที่มีข้อจำกัดในการดื่มนมย่อมเสี่ยงต่อการขาดแคลเซียมด้วย

ฟอสฟอรัส ช่วยในการเสริมสร้างกระดูกและฟันร่วมกับแคลเซียม สร้างเนื้อเยื่อกล้ามเนื้อ รักษาสมดุลกรด-ด่างในร่างกาย อาหารที่เป็นแหล่งฟอสฟอรัส เช่น ไข่แดง เนื้อสัตว์ต่างๆ เห็ดหูหนู และผักชี ควรได้รับ 500 มิลลิกรัมต่อวัน

ไอโอดีน เป็นแร่ธาตุที่สำคัญอีกตัวหนึ่ง ถ้าขาดมากจะทำให้เกิดโรคคอพอก อาการที่เกิดจากการขาดธาตุไอโอดีนในเด็ก เรียกว่า Cretinism ซึ่งเป็นความผิดปกติทางด้านจิตใจและประสาท สัมผัสร่วมกับการมีฮอร์โมนไทรอกซินต่ำ ทำให้เกิดปัญหาซึ่งได้แก่ ปัญญาเสื่อม หูหนวก เป็นใบ้ ตาเหล่ และรูปร่างแคระแกร็น อาหารที่มีไอโอดีนมากได้แก่ อาหารทะเล ทุกชนิดและในเกลือแกง ที่เติมสารประกอบของไอโอดีน พืชผักที่ขึ้นบนดินที่มีไอโอดีนสูง โดยปกติร่างกายต้องการไอโอดีนเพียงปริมาณเล็กน้อย ประมาณ 150 - 200 ไมโครกรัมต่อวัน

เหล็ก เป็นส่วนประกอบของเม็ดเลือดแดง โดยร่างกายจะใช้ในการสร้างฮีโมโกลบิน เม็ดเลือดแดง เรียกว่า เฮโมโกลบิน หากร่างกายขาดเหล็กอันเนื่องมาจากการอดอาหาร ขาดสารอาหาร หรือการเสียเลือด จะก่อให้เกิดภาวะเลือดจาง มีอาการอ่อนเพลีย เหนื่อยง่าย เบื่ออาหาร ผิวง่าย และเหี่ยวแห้ง อาหารที่เป็นแหล่งของเหล็ก เช่น เครื่องในสัตว์ ผักที่มีสีเขียว และถั่วเมล็ดแห้ง เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับธาตุเหล็ก 10 มิลลิกรัมต่อวัน

แมกนีเซียม เป็นสารอาหารอยู่ในกลุ่มเกลือแร่ที่มีมากในร่างกาย ซึ่งมีความสำคัญอย่างมากต่อร่างกายมนุษย์ รวมทั้งเป็นส่วนประกอบของสมองและเนื้อเยื่อ แหล่งอาหารที่มี

แมกนีเซียม คือ ถั่ว ข้าวแดง ข้าวบาร์เลย์ และผักใบเขียว เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับแมกนีเซียมประมาณ 250 กรัม (อบเชย วงศ์ทอง, 2551, น.23)

สังกะสี เป็นแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย การขาดสังกะสีจะทำให้การเจริญเติบโตหยุดชะงัก ขาดความอยากอาหาร การรับรสน้อยลงและขาดแคลเซียม ข้อกำหนดที่ร่างกายต้องการประมาณร้อยละ 10 มิลลิกรัม สังกะสีมีอยู่ในอาหารประเภทเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ดังนั้นเด็กที่ไม่ได้รับประทานอาหารประเภทนี้จึงอาจทำให้ขาดสังกะสีได้ ซึ่งส่วนใหญ่มักจะพบในครอบครัวที่มีรายได้ปานกลางถึงรายได้ต่ำ

น้ำ เด็กควรได้รับน้ำสะอาดหรือเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น นม หรือน้ำผลไม้ เด็กต้องการน้ำ 6-8 แก้วต่อวัน หรือ 1,000-1,500 มิลลิกรัม ไม่ควรให้เด็กดื่มน้ำหวานหรือน้ำอัดลม เพราะมีแต่น้ำตาลและกรดมากเกินไป จะทำให้อ้วนและรับประทานอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกายอื่นๆ น้อยลง

จินดาวรรณ ตันวงศ์ (2549 : 55) กล่าวว่า เด็กก่อนวัยเรียนที่ขาดสารอาหารต่างๆ อาจเกิดภาวะเสี่ยงต่อการเกิดโรคทางโภชนาการดังนี้ โรคขาดโปรตีนและพลังงาน โรคขาดวิตามินเอ โรคขาดสารไอโอดีน และโรคขาดวิตามินบี 2 ในช่วงของเด็กก่อนวัยเรียนนี้หากได้รับการดูแลด้านอาหารอย่างถูกต้อง ได้รับการตอบสนองความต้องการพื้นฐานของเด็กอย่างเหมาะสม จะทำให้เด็กเจริญเติบโตได้อย่างสมบูรณ์ แต่หากพ่อแม่ ผู้ปกครองเลี้ยงดูเด็กไม่ถูกต้องจะเป็นสาเหตุประการหนึ่งของการขาดโปรตีนและพลังงานในเด็กก่อนวัยเรียน การที่เด็กได้รับอาหารที่ให้พลังงานและโปรตีนต่ำกว่าความต้องการของร่างกายทั้งในภาวะปกติและขณะเจ็บป่วยนั้น โดยมีได้ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเลี้ยงดูด้านโภชนาการ ทำให้เด็กยังคงมีภาวะขาดโปรตีนและพลังงานต่อเนื่อง ดังนั้นพ่อแม่ ผู้ปกครองและผู้เกี่ยวข้องต้องตระหนักถึงความต้องการของเด็ก ควรเป็นตัวอย่างที่ดีในการรับประทาน เพราะปัญหาเด็กไม่รับประทานผัก หรือเบื่ออาหารอาจเกิดจากการที่เด็กเห็นพ่อแม่ ผู้ปกครอง ไม่รับประทานผักก็ได้ ดังนั้นพ่อแม่ ผู้ปกครองจึงควรจัดอาหารให้มีสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายเด็ก โดยคำนึงถึงลักษณะของอาหารที่เหมาะสมด้วย

2. การจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย

การจัดอาหารของเด็กก่อนวัยเรียน ต้องจัดอาหารให้เด็กและต้องคำนึงถึงปริมาณให้เด็กอิ่มท้องแล้ว ยังต้องคำนึงถึงคุณค่าสารอาหาร เช่น โปรตีน แคลเซียม และวิตามินต่างๆ เนื่องจากอาหารแต่ละชนิดจะประกอบไปด้วย สารอาหารในปริมาณมากน้อยต่างกัน ไม่มีอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่มีปริมาณสารอาหารต่างๆ ครบในปริมาณที่ร่างกายต้องการใน 1 วัน การจัดเตรียมอาหารควรมี

ความหลากหลายชนิดหมุนเวียนในแต่ละสัปดาห์ เพื่อให้เด็กได้รับอาหารเพียงพอทั้งปริมาณและคุณภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการปลูกฝังลักษณะนิสัยในการรับประทานอาหารให้แก่เด็ก ส่งเสริมให้เด็กมีสุขภาพที่ดี หลักการจัดอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน (สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา, 2546, น.9)

1. การจัดอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสม และมีการเตรียมที่สะอาดปลอดภัย ควรเน้นกรรมวิธีผ่านความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรคจนแน่ใจว่าสะอาด ผักสดและผลไม้ต้องล้างให้สะอาด เนื้อสัตว์ต้องปรุงสุกเสมอ การเตรียมอาหารไม่ควรนานเกิน 2 ชั่วโมงก่อนให้เด็กรับประทาน อาหารที่ปรุงเสร็จหรือล้างสะอาดแล้ว ควรเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดป้องกันแมลงและฝุ่นต่างๆ (สำนักอนามัยและสิ่งแวดล้อม, 2547, น.14)

2. ให้ร่างกายได้รับไขมันพอเหมาะคือ ประมาณร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด ควรได้รับน้ำมันพืชและไขมันจากสัตว์ และนม และควรเลือกใช้น้ำมันที่ให้กรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้ ได้แก่ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกคาฝอย น้ำมันข้าวโพด และน้ำมันจากปลาทะเล ควรรับประทานไขมันละ 1 ฟอง

3. ให้รับประทานน้ำตาลแต่พอควร การรับประทานน้ำตาลทรายที่ใส่ในอาหาร ขนม และเครื่องดื่มมากเกินไปจะทำให้เกิดโทษ เช่น ฟันผุ และยังเป็นสาเหตุให้มีการสร้างไขมันไตรกลีเซอไรด์เพิ่มขึ้น เสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วน โรคหัวใจขาดเลือดและโรคเบาหวานในอนาคต ควรรับประทานอาหารคาร์โบไฮเดรตประเภทธัญพืช ซึ่งเมื่อย่อยแล้วจะให้น้ำตาล ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ได้และยังได้รับสารอาหารชนิดอื่นเพิ่มด้วย

4. ให้รับประทานอาหารที่ให้ใยเป็นประจำ ได้จากการรับประทานผักและผลไม้ อาหารที่ให้ใยเป็นส่วนหนึ่งของพืชที่ร่างกายย่อยไม่ได้ จึงเหลือเป็นกากอยู่ในลำไส้ ซึ่งจะช่วยเพิ่มปริมาณอุจจาระ กระตุ้นการขับถ่ายของร่างกายให้สม่ำเสมอ มีการศึกษาพบว่าจะช่วยลดความเสี่ยงต่อการที่สารพิษสัมผัสกับผนังลำไส้เป็นเวลานาน ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคลำไส้โป่งพอง ริดสีดวงทวาร โรคมะเร็งบางชนิด โรคไขมันสูงในเลือดเมื่อเติบโตใหญ่ ผักที่มีประโยชน์สูง ได้แก่ ผักที่มีสีเขียวสด เช่น ผักตำลึง ผักบุ้ง ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ฯลฯ ผักสีแดง สีเหลือง สีแสด เช่น มะเขือเทศสุก ฟักทอง แครอท เป็นต้น ในวันหนึ่งๆ ควรได้รับผักอย่างน้อย 1-2 ชนิด

5. ให้เด็กรับประทานอาหารรสธรรมชาติ งดเว้นอาหารรสจัดทุกชนิด ควรลดการใช้เกลือและอาหารที่มีโซเดียมสูง เพราะอาหารรสเค็มจะมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคความดันโลหิตสูง เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ไข่เค็ม ปลาเค็ม ผักดอง อาหารหมักดองอื่นๆ รวมถึงเครื่องดื่มบางชนิดที่มีโซเดียมสูงด้วย

6. ให้เด็กรับประทานอาหารที่มีส่วนป้องกัน โรคมะเร็ง ได้แก่ การเพิ่มผักและผลไม้ให้มากขึ้น ละเว้นอาหารที่ไหม้เกรียมอาหารที่มีความชื้นจนเกิดเชื้อรา จำกัดปริมาณไขมัน โดยเฉพาะที่มาจากสัตว์และไขมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัว ควรหลีกเลี่ยงอาหารใส่สีและสารเคมี

7. ให้รับประทานอาหารในปริมาณที่เหมาะสม และสะดวกแก่การรับประทาน เนื่องจาก ระบบทางเดินอาหารของเด็กยังเติบโตไม่เต็มที่ ภาวะอาหารยังมีขนาดเล็ก ปริมาณอาหารที่จัดให้เด็กจึงควรมีปริมาณพอเหมาะ เด็กที่เล็กมากควรแบ่งมื้ออาหารให้มากขึ้น ขนาดของอาหารควรหั่นเป็นชิ้นเล็กที่สะดวกในการตักและเคี้ยว นอกจากนี้เด็กในวัยนี้ยังมีความไม่แน่นอนในการรับประทาน บางวันอาจรับประทานได้มาก บางวันอาจรับประทานได้น้อย หากเด็กรับประทานอาหารน้อยผู้จัดอาหารไม่ควรวิตกกังวลมาก ควรหาวิธีจูงใจให้เด็กอยากรับประทานและถ้าเด็กไม่ยอมรับประทานควรแยก อาหารชนิดนั้นออกไปก่อน ปล่อยให้เด็กได้ปรับตัวในการรับประทานอาหาร (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2553, น.28) เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับอาหารให้ครบทุกกลุ่ม คือ ข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์และนม ซึ่งในแต่ละกลุ่มควรฝึกให้เด็กกินได้หลายชนิด ไม่ควรเลือกเฉพาะอย่าง และการประกอบอาหาร ควรคำนึงถึงความสะอาดและต้องเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ด้วย อาหารแข็งหรือเหนียวจนเคี้ยวยากควรจะสับหรือต้มให้เปื่อย และที่สำคัญควรให้เด็กกินน้ำส่วนที่เหลือจากการต้มเนื้อหรือผักด้วยเพราะจะได้รับวิตามินและแร่ธาตุที่มีอยู่ ถ้าเป็นเด็กเล็กอาจใช้เป็นผักต้มและน้ำผลไม้ก่อน เมื่อเด็กโตขึ้นจึงให้เป็นผักและผลไม้สด ปริมาณอาหารที่เด็กวัยก่อนเรียนควรได้รับในวันหนึ่ง คือ ข้าวหรือธัญพืชอื่น ๆ 4-5 ทัพพี ไข่ 1 ฟอง ผักใบเขียวและผักอื่น ๆ 2-3 ทัพพี หรืออาจจะเป็น 1 ทัพพีในแต่ละมื้อ ผลไม้ 2-3 ชิ้น เช่น กล้วย 1 ผล มะละกอสุก 1 ชิ้น เนื้อสัตว์ 5-6 ช้อนแกง และรับประทานเนื้อสัตว์อื่น ๆ 3-4 ช้อนแกง ควรดื่มนมเป็นประจำวันละ 2-3 แก้ว ใช้ไขมันหรือน้ำมันประกอบการปรุงอาหารบ้าง หลักในการจัดอาหารให้เด็กก่อนวัยเรียนหลักใหญ่ ๆ ก็คือ ควรจะจัดอาหารให้มีการหมุนเวียนกันหลายชนิดดังที่กล่าวมาแล้ว และเสริมด้วยดื่บสัปดาห์ละครั้ง จัดอาหารให้ปริมาณพอเหมาะ รสไม่จัดและเคี้ยวง่ายหลีกเลี่ยงของขบเคี้ยว ขนมหวานจัด ลูกอม น้ำอัดลม และอาหารไขมันสูงมาก ๆ ให้เด็กได้รับประทานอาหารร่วมกับผู้ใหญ่ ระหว่างรับประทานอาหารไม่ควรดูเด็กหรือบังคับให้เด็กรับประทานอาหาร เพราะจะทำให้มีปัญหาคือไปหากเด็กเพิ่งไปเล่นมาไม่ควรให้รับประทานทันที ควรให้พักอย่างน้อย 15 นาทีก่อนจึงจะค่อยรับประทานอาหารต่อไป (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2553, น.29) เด็กในวัยนี้ควรรับประทานอาหารหลักวันละ 3 มื้อ ประกอบด้วย

อาหารเช้า เป็นมื้อที่สำคัญสำหรับเด็ก หลังจากที่ได้กนอนหลับหลายชั่วโมงในตอนกลางคืน สารอาหารต่างๆ จะถูกใช้หมดไป ดังนั้นอาหารเช้าจะให้สารอาหารเพื่อใช้สำหรับกิจกรรมต่างๆ ของร่างกาย เตรียมพร้อมสำหรับการเรียนรู้ในระหว่างวัน เด็กที่ไปโรงเรียนโดยที่ไม่รับประทาน

อาหารเช้าจะทำให้ความตั้งใจในการเรียนลดลง เด็กจะง่วง เชื่องซึมและหงุดหงิดง่าย เด็กที่ไม่ได้รับประทานอาหารเช้าอาจเนื่องจากพ่อแม่ไม่มีเวลาเตรียมอาหารเช้า ซึ่งการรับประทานอาหารเช้าที่มีคุณภาพจะช่วยให้ร่างกายได้รับอาหารและสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกายและช่วยให้ระดับน้ำตาลในเลือดอยู่ในระดับปกติ อันเป็นผลให้การทำงานของร่างกายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เด็กวัยนี้จึงควรรับประทานอาหารเช้าก่อนไปโรงเรียนทุกวัน ซึ่งจะช่วยให้มีสมาธิในการเรียนรู้ อาหารเช้าที่ดีควรมีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอมีพลังงานอย่างน้อย 1 ใน 4 ของความต้องการทั้งวัน ซึ่งควรปรุงจากเนื้อสัตว์ด้วยจะดีกว่าอาหารเช้าที่มีเฉพาะแป้ง (คาร์โบไฮเดรต) และไขมัน

อาหารกลางวันเป็นอีกมื้อที่สำคัญ อาหารกลางวันควรให้สารอาหารอย่างน้อยหนึ่งในสามของปริมาณที่เด็กต้องการ อาหารกลางวัน เด็กวัยนี้จะรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียน โรงเรียนควรสอดแทรกความรู้ทางโภชนาการให้แก่เด็ก เพื่อให้เด็กมีพฤติกรรมมารับประทานที่ดี ซึ่งการสร้างพฤติกรรมมารับประทานที่ดีให้เด็กเป็นการแก้ไขปัญหาโภชนาการระยะยาว อาหารกลางวันที่โรงเรียนควรจัดอาหารให้หลากหลายและจัดอาหารชนิดใหม่ๆ ให้แก่เด็กซึ่งปกติเด็กอาจไม่รับประทานอาหารเหล่านั้นที่บ้าน แต่ที่โรงเรียนจะรับประทานอาหารตามเพื่อนและโรงเรียนควรสอดแทรกความรู้ทางโภชนาการให้แก่เด็ก เพื่อให้เด็กพฤติกรรมรับประทานที่ดีต่อไปที่สำคัญคือจะต้องสะอาดถูกหลักอนามัยและมีคุณค่าครบถ้วน

อาหารเย็นแม้ว่าเด็กจะได้รับประทานอาหารเช้าและอาหารกลางวันแล้วแต่คุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับอาจยังไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย อาหารเย็นสำหรับเด็กจึงควรเป็นอาหารที่มีประโยชน์ เพื่อส่งเสริมในส่วนที่ขาด เพราะเด็กจะมีเวลา สำหรับรับประทานอาหารเย็นอย่างเต็มที่ เมื่อถึงเวลาอาหารเย็นจะไม่หิวและรับประทานอาหารเย็นได้น้อย เด็กวัยนี้ควรได้ดื่มนมในช่วงอาหารเช้า หรือก่อนนอน หรืออาจทั้ง 2 มื้อ ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ปริมาณของอาหารที่เด็กก่อนวัยเรียนควรได้รับต่อวัน

อาหาร	ปริมาณ
ไข่	1 ฟอง
นม	2-3 แก้ว
เนื้อสัตว์ : ปลา, ไก่, หมู ฯลฯ	2-4 ช้อนโต๊ะ
ข้าวหรือธัญพืชอื่นๆ	4-5 ทัพพี
ผักใบเขียว	3-4 ทัพพี
ผลไม้	มีดละ 5-6 ชิ้น

ที่มา : พัศมัย เอกก้านตรง (2549, น.19)

อาหารระหว่างมืออาหารมือหลักทั้ง 3 มือสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน ประกอบด้วย ข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ย่อยง่าย และเด็กวัยนี้ควรรับประทานอาหาร 3 มือ พร้อมทั้งเสริมด้วยอาหารว่างระหว่างมือ เนื่องจากเด็กในวัยนี้มีความต้องการพลังงานและสารอาหารมากกว่าผู้ใหญ่ (เมื่อเปรียบเทียบน้ำหนักกิโลกรัมต่อกิโลกรัม) แต่กระเพาะอาหารของเด็ก เล็กกว่าของผู้ใหญ่ อาหารระหว่างมือหรืออาหารว่างจึงมีความจำเป็นสำหรับเด็ก เพื่อช่วยให้เด็กได้รับพลังงานและสารอาหารเพียงพอกับการเจริญเติบโต อาหารว่างมือควรเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ ถ้าเป็นขนมไม่ควรมีแต่แป้งหรือน้ำตาลเท่านั้น ควรจะมีส่วนผสมของนมหรือไข่ด้วย และเครื่องดื่มถ้าเป็นเครื่องดื่มประเภทต้องแช่เย็น ควรจะเป็นน้ำผลไม้หรือนม หรือหากจะใช้ผลไม้สดตามฤดูกาลย่อมดีกว่าขนมหวาน อาหารว่างระหว่างมือ นอกจากจะเป็นขนมประเภทที่มีไข่ นม หรือผลไม้แล้วอาหารคาวบางอย่าง สามารถมาจัดเป็นอาหารว่างระหว่างมือได้ เช่น สาเกไต้หมู ปอเปี๊ยะทอด ซาลาเปา ขนมจีบ พายไก่ หรือแซนวิชไส้กรอก เป็นต้น (ศรีสมร คงพันธุ์, 2545, น.26)

ตารางที่ 2.2 ตัวอย่างการจัดอาหารว่างเช้าและอาหารว่างบ่ายของเด็กก่อนวัยเรียน

อาหารว่าง	วันที่ 1	วันที่ 2	วันที่ 3	วันที่ 4	วันที่ 5
เช้า	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)
	ซาลาเปาไส้หมู 1 ลูก	ขนมกล้วย 1 ชิ้น	กล้วยบวชชี 1 ถ้วย	ถ้วยเขียวต้ม มะพร้าวอ่อน 1 ลูก	ขนมถ้วยฟู 1 ลูก
บ่าย	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)	นมจืด 1 แก้ว (200 ซีซี)
	ชมพู 1 ลูก	กล้วยไข่ 1 ลูก	ข้าวโพดคอก เนย 1 ถ้วย	ฝรั่ง 1 ชิ้น	เต้าส่วน 1 ถ้วย

ที่มา : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2548, น.30)

ข้อควรระวัง ควรหลีกเลี่ยงการให้เด็กรับประทานขนมกรุบกรอบ (รับประทานได้แต่ต้องครั้งละไม่มากและไม่บ่อย) ใช้น้ำมัน น้ำตาล หรือเกลือ ให้เด็กปริมาณน้อยในการปรุงอาหารเพื่อเป็นการฝึกให้เด็กไม่ติดในรสอาหาร หวานจัด มันจัด หรือเค็มจัด และการจัดอาหารว่างที่มีคุณค่าทาง

โภชนาการให้กับเด็ก เช่น นมจืด ผลไม้สด ขนมไทยรสไม่หวานจัด และให้รับประทานก่อนอาหาร
มือหลักประมาณชั่วโมงครึ่งถึง 2 ชั่วโมง

ตารางที่ 2.3 การกระจายของพลังงานในมืออาหารของเด็กก่อนวัยเรียน

มือ	พลังงานควรได้รับ	ปริมาณสารอาหารหลัก
มือเช้า 25%	พลังงาน 250-315 กิโลแคลอรี	โปรตีน 85 กรัม
มือกลางวัน 35%	พลังงาน 350-440 กิโลแคลอรี	โปรตีน 7-11 กรัม
มือเย็น 30%	พลังงาน 300-375 กิโลแคลอรี	โปรตีน 6-9 กรัม
อาหารว่าง 10%	พลังงาน 100-125 กิโลแคลอรี	โปรตีน 2-3 กรัม

ที่มา : (อำพร ผลแจ่ม และคณะ, 2550, น.54)

หลักการจัดอาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน การจัดอาหารตามหลักโภชนาการ คือ การจัดอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเพียงพอให้ได้อาหารครบทั้ง 5 หมู่ใน 1 วัน โดยคำนึงถึงความต้องการในการเจริญเติบโตและทากิจกรรมต่างๆ ของเด็ก (อำพร ผลแจ่ม และคณะ, 2550, น.54)

การจัดอาหาร 1 มือให้แก่เด็กก่อนวัยเรียน

จากปริมาณอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน และแยกจัดอาหารเป็นมือกลางวันและอาหารว่างในโรงเรียนตามตารางที่ 2 โดยกำหนดรายการอาหารเป็นรายสัปดาห์ เดือน เช่น เมนูอาหาร 7 วัน, 15 วัน หรือ 30 วัน เพื่อเป็นการช่วยให้เด็กวัยเรียนได้รับอาหารที่หลากหลาย หลีกเลียงอาหารซ้ำๆ กัน เกิดความไม่สมดุลในด้านคุณค่าสารอาหาร รสชาติ สี สันได้ ช่วยให้เกิดไม่เบื่ออาหารและกินอาหารได้มากขึ้นด้วย (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2560, น.11-12)

ตารางที่ 2.4 ปริมาณอาหารที่แนะนำใน 1 มื้อ สำหรับการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

กลุ่มอาหาร	ปริมาณอาหารสำหรับวัยเรียนต่อ 1 มื้อ		
	4-5 ปี	6-13 ปี	14-18 ปี
ข้าว-แป้ง (ทัพพี)	1 1/2	2½-3	3-3½
ผัก (ช้อนกินข้าว)	3 (1 ทัพพี)	4 (1 1/3 ทัพพี)	5 (1 1/3 ทัพพี)
ผลไม้ (ส่วน)	1	1	1 ½
เนื้อสัตว์ (ช้อนกินข้าว)	1	2	3
นม (แก้ว)	1	1	1

ที่มา : กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2560, น.12)

อาหารจานเดียว

การเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและเศรษฐกิจทำให้พ่อแม่หันมาซื้ออาหารประเภทจานเดียวให้ลูกรับประทานมากขึ้น หรือแม้กระทั่งในโรงเรียนเองก็มีการจัดอาหารจานเดียวบริการเป็นอาหารกลางวันให้กับเด็กวัยเรียน ซึ่งบางเมนูเป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง มีรสชาติทั้งหวาน มัน เค็ม มีผักเป็นส่วนประกอบน้อยมาก

จากการสำรวจพบว่าเมนูที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ ข้าวมันไก่ รองลงมา คือ ข้าวไข่เจียว ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวราดกระเพรา สุกี้ ข้าวหมูแดง และก๋วยเตี๋ยวน้ำต้มยำ ทางกลุ่มพัฒนาพฤติกรรมโภชนาการ สำนักโภชนาการจึงได้นำเมนูดังกล่าวมาปรับเปลี่ยน เพื่อให้เป็นอาหารจานเดียว เมนูส่งเสริมสุขภาพที่มีคุณค่าโภชนาการในปริมาณและสัดส่วนเหมาะสมกับอาหารกลางวันในโรงเรียน

หลักการจัดอาหาร เมนูส่งเสริมสุขภาพ

1. เป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียว หรือ ข้าวและกับข้าว ที่มีส่วนประกอบอย่างน้อย 4 หมู่ ได้แก่

อาหารหมู่ที่ 1 เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ ถั่วและผลิตภัณฑ์

อาหารหมู่ที่ 2 ข้าว-แป้ง ก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ ขนมจีน ข้าวเหนียว

อาหารหมู่ที่ 3 ผักต่างๆ ควรจัดให้หลากหลายชนิด

อาหารหมู่ที่ 4 ไขมันจากพืช

2. เป็นอาหารประเภทอาหารจานเดียว หรือ ข้าวและกับข้าวที่มีการกระจายตัวของพลังงานจากสารอาหารประเภทไขมันร้อยละ 25-30 เลือกใช้น้ำมันให้เหมาะสมในการประกอบอาหาร ไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำ ควรประกอบอาหารด้วย วิธีต้ม นึ่ง อบ ปิ้งย่าง (ไม่ไหม้เกรียม)
3. เป็นอาหารที่ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ที่มีไขมันต่ำ และเป็นเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อน ปรุงอาหารจากปลา ไช้ และเนื้อสัตว์ที่ไม่ติดมันหรือมีไขมันต่ำ
4. เป็นอาหารที่ปรุงด้วยผักปลอดสารพิษ ใช้ผักตามฤดูกาล เพื่อเลี่ยงสารเคมีตกค้าง และล้างผักให้สะอาดตามวิธีการล้างผัก
5. เป็นอาหารที่มีรสไม่หวานจัด เค็มจัด และมันจัด เป็นอาหารจานเดียวหรือข้าวและกับข้าวที่ใช้เครื่องปรุงรสปริมาณน้อย ไม่มันจัด เค็มจัด มีรสหวานพอดี

ดังนั้นอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กก่อนวัยเรียนคือ ข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ที่ย่อยง่ายและนุ่มโดยจัดให้เด็กกินหลากหลายในแต่ละหมวด และการประกอบอาหารก็ควรคำนึงถึงความสะอาด และต้องเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ถ้าอาหารแข็ง หรือเหนียวเคี้ยวยากก็ควรจะสับ หรือต้มให้เปื่อยที่สำคัญต้องครบทุกหมู่ เด็กวัยนี้ควรรับประทานอาหาร 3 มื้อ พร้อมทั้งเสริมด้วยอาหารว่างระหว่างมื้อ เพราะเด็กในวัยนี้มีความต้องการพลังงานและสารอาหารมากกว่าผู้ใหญ่

เมื่อเด็กก่อนวัยเรียนได้รับสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย จะทำให้เด็กเจริญเติบโตและมีพัฒนาการด้านต่างๆ อย่างรวดเร็ว เหมาะสมกับวัย อาหารจึงเป็นปัจจัยหลักในการเสริมสร้างร่างกายและสมองของเด็กในช่วง 3 ขวบปีแรก ซึ่งเป็นช่วงที่มีการพัฒนาของเซลล์สมองอย่างรวดเร็ว อาจจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับสารอาหารอย่างมีคุณภาพครบถ้วนและเพียงพอ เนื่องจากเด็กก่อนวัยเรียนจะรับประทานอาหารได้ที่ละน้อย จึงต้องมีอาหารว่างระหว่างมื้อ ควรเลือกอาหารว่างที่มีประโยชน์ เช่น น้านม หรือผลไม้ แต่ไม่ควรให้ขนมหวานจนเป็นนิสัย รวมถึงเครื่องดื่มพวกน้ำชา กาแฟ นอกจากนี้อาหารสำหรับเด็กก่อนวัยเรียนนี้ไม่ควรให้อาหารประเภทหมักดอง อาหารเนื้อหรือปลาที่ปรุงไม่สุกและอาหารรสจัด

3. การประเมินภาวะโภชนาการของเด็กปฐมวัย

การประเมินภาวะโภชนาการเป็นกิจกรรมหนึ่งในการรวบรวมข้อมูลที่บ่งบอกถึงธรรมชาติและสาเหตุของโรคทางโภชนาการและปัญหาสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียนจะใช้การประเมินภาวะโภชนาการ โดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกายด้วยการชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูงโดยมีวิธีการ (ศักดิ์ดา พริงลาภ, 2554, น.21) ดังนี้

1. วิธีการชั่งน้ำหนัก เครื่องชั่งน้ำหนักเด็กเล็ก ควรมีตัวเลขที่ละเอียดถึง 100 กรัม หรือแบ่งย่อยเป็น 10 ซีดใน 1 กิโลกรัม ถ้าเป็นเด็กวัยเรียน อาจมีความละเอียด 500 กรัมหรือ 2 ซีดใน 1 กิโลกรัม และก่อนชั่งน้ำหนักเด็ก ควรตั้งค่าเครื่องชั่งให้อยู่ที่เลขศูนย์และทดสอบมาตรฐานเครื่องชั่งโดยการนำลูกตุ้มหรือสิ่งของนั้นหรือไม่ว่า จุดประสงค์ของการชั่งน้ำหนัก ต้องการบันทึกน้ำหนักตัวของเด็กที่แท้จริง ดังนั้นจึงควรให้เด็กใส่เสื้อผ้าน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ และไม่让孩子ถือสิ่งของอื่นใด โดยมีข้อแนะนำในการชั่งน้ำหนักเด็ก ดังนี้

- 1.1 ควรชั่งน้ำหนักเด็กก่อนรับประทานอาหารเช้า
- 1.2 ควรถอดเสื้อผ้าที่หนาๆ ออกให้เหลือเท่าที่จำเป็น รวมทั้งถอดรองเท้าและถุงเท้า รวมทั้งของเล่น
- 1.3 ใช้เครื่องชั่งเดิมทุกครั้งในการติดตามการเจริญเติบโต
- 1.4 ถ้าเป็นเครื่องชั่งแบบยืน เวลาอ่านน้ำหนักผู้ที่ทำการชั่งน้ำหนักจะต้องอยู่ในตำแหน่งตรงกันข้ามกับเด็ก ไม่ควรอยู่ด้านข้าง เพราะจะทำให้การอ่านผิดพลาดได้
- 1.5 อ่านค่าให้ละเอียดถึง 0.1 กิโลกรัม เช่น 10.3 กิโลกรัม

2. วิธีการวัดส่วนสูง เด็กอายุมากกว่า 2 ปี การจัดเด็กให้อยู่ในท่ายืน เรียกว่า วัดความสูง หรือส่วนสูง มีวิธีการดังนี้

- 2.1 ถอดรองเท้า ยืนบนพื้นราบ เท้าชิด
- 2.2 ยืดตัวขึ้นไปข้างบนให้เต็มที่ ไม่มองเขา
- 2.3 สันเท้า หลัง ก้น ไหล่ ศีรษะสัมผัสกับไม้วัด
- 2.4 ตามองตรงไปข้างหน้า
- 2.5 ผู้วัดประคองหน้าให้ตรง ไม่ให้แขนหน้าขึ้น หรือก้มหน้าลง
- 2.6 เลื่อนไม้ที่ใช้วัดให้สัมผัสกับศีรษะพอดี
- 2.7 อ่านค่าส่วนสูงให้ละเอียดถึง 0.1 เซนติเมตร

เกณฑ์ที่ใช้ในการแปลผลการประเมินภาวะโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียนที่นิยมใช้ คือ เกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 2-7 ปี ของ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2542, น.12) ดังนี้ที่ใช้บ่งชี้ภาวะโภชนาการ คือ

1. น้ำหนักตามเกณฑ์อายุ การใช้กราฟแสดงน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ เป็นการนำน้ำหนักมาเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของเด็กที่มีอายุเดียวกัน ใช้คู่มือการเจริญเติบโตโดยรวม แต่ไม่ได้บอกชัดเจนว่า เด็กมีลักษณะของการเจริญเติบโตเป็นแบบใด ซึ่งแบ่งกลุ่มภาวะโภชนาการเป็น 3 กลุ่ม คือ

- 1.1 กลุ่มที่ 1 น้ำหนักอยู่ในเกณฑ์ปกติ มี 3 ระดับย่อย คือ

1.1.1 น้ำหนักตามเกณฑ์ เป็นน้ำหนักที่เหมาะสมและควรส่งเสริมให้เด็กมีน้ำหนักอยู่ในระดับนี้

1.1.2 น้ำหนักค่อนข้างมาก ยังถือว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติแต่เป็นการเตือนให้ระวังหากไม่ดูแลน้ำหนักจะมากเกินเกณฑ์อายุ

1.1.3 น้ำหนักค่อนข้างน้อย ยังถือว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติเช่นกันแต่เป็นการเตือนให้ระวัง หากไม่ดูแลน้ำหนักจะน้อยกว่าเกณฑ์อายุ

1.2 กลุ่มที่ 2 น้ำหนักมากเกินเกณฑ์บอกไม่ได้ว่าเด็กอ้วนหรือไม่ อาจเป็นเด็กที่มีส่วนสูงมากจึงทำให้มีน้ำหนักมากกว่าเด็กทั่วไป ควรตรวจสอบโดยการใช้กราฟน้ำหนักเทียบกับส่วนสูง

1.3 กลุ่มที่ 3 น้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ เป็นน้ำหนักที่แสดงว่าได้รับอาหารไม่เพียงพอ

2. ส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ การใช้กราฟแสดงส่วนสูงตามเกณฑ์อายุ เป็นการนำส่วนสูงมาเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานของเด็กที่มีอายุเดียวกัน เพื่อใช้ดูการเจริญเติบโตได้ดีที่สุดและบอกลักษณะของการเจริญเติบโตได้ว่า สูง ปกติ หรือเตี้ย แบ่งกลุ่มภาวะโภชนาการเป็น 2 กลุ่มคือ

2.1 กลุ่มที่ 1 ส่วนสูงอยู่ในเกณฑ์ปกติ มี 4 ระดับ

2.1.1 ส่วนสูงตามเกณฑ์ เป็นส่วนสูงที่จะต้องส่งเสริมให้เด็กมีการเจริญเติบโตอยู่ในระดับนี้

2.1.2 ค่อนข้างสูง ยังถือว่าอยู่ในระดับปกติ เด็กมีการเจริญเติบโตได้ดีมาก

2.1.3 สูงกว่าเกณฑ์อายุ ยังถือว่าอยู่ในระดับปกติ อาจเป็นเด็กที่มีการเจริญเติบโตมากกว่าเด็กทั่วไป

2.1.4 ค่อนข้างเตี้ย ยังถือว่าอยู่ในระดับปกติ แต่เป็นการเตือนให้ระวัง หากไม่ดูแลส่วนสูงจะไม่เพิ่มขึ้นจะเป็นเด็กเตี้ยได้

2.2 กลุ่มที่ 2 ส่วนสูงน้อยกว่าเกณฑ์ (เตี้ย) มีการเจริญเติบโตไม่ดี เด็กจะเตี้ยแสดงถึงการได้รับอาหารไม่เพียงพอเป็นเวลานานเรื่องจริง

3. น้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูง การใช้กราฟแสดงน้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูงเป็นการดูลักษณะของการเจริญเติบโตว่า เด็กมีน้ำหนักเหมาะสมกับส่วนสูงหรือไม่ เพื่อบอกว่าเด็กมีรูปร่างสมส่วนอ้วนหรือผอม แบ่งกลุ่มภาวะโภชนาการเป็น 3 กลุ่ม คือ

3.1 กลุ่มที่ 1 น้ำหนักอยู่ในเกณฑ์ปกติ แบ่งเป็น 3 ระดับย่อย คือ

3.1.1 สมส่วน เป็นน้ำหนักที่เหมาะสมกับส่วนสูง ซึ่งต้องส่งเสริมให้เด็กมีการเจริญเติบโตอยู่ในระดับนี้

3.1.2 ท้วม ยังถือว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติ แต่เป็นการเตือนให้ระวัง หากไม่ดูแล น้ำหนักจะเพิ่มขึ้น อยู่ในน้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ได้

3.1.3 ค่อนข้างพอม ยังถือว่าอยู่ในเกณฑ์ปกติ แต่เป็นการเตือนให้ระวัง หากไม่ดูแล น้ำหนักจะไม่เพิ่มขึ้น หรือลดลงอยู่ในระดับพอมได้

3.2 กลุ่มที่ 2 น้ำหนักมากกว่าเกณฑ์ แบ่งเป็น 2 ระดับย่อย คือ

3.2.1 เริ่มอ้วน แสดงว่ามีน้ำหนักมากกว่าเด็กที่มีส่วนสูงเท่ากันเป็นอ้วนระดับ 1 เด็กมีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นผู้ใหญ่อ้วนในอนาคต

3.2.2 อ้วน มีภาวะโภชนาการเกินมากเป็นอ้วนระดับ 2 เด็กมีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นผู้ใหญ่อ้วนมากยิ่งขึ้นในอนาคต

3.3 กลุ่มที่ 3 น้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ แสดงว่าได้รับอาหารไม่เพียงพอเด็กมีน้ำหนักน้อยกว่าเด็กที่มีส่วนสูงเท่ากัน ทำให้มีรูปร่างพอม

4. มาตรฐานการดำเนินงานด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย

การดำเนินงานด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ผู้ที่มีส่วนรับผิดชอบ ควรคำนึงถึงการจัดอาหารในด้านความสะอาดและคุณภาพให้มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ และน้ำ ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับร่างกาย ดังนั้นอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยจึงเป็นสิ่งที่สำคัญที่จำเป็นสำหรับเด็กปฐมวัยที่ร่างกายต้องการ เพื่อนำพลังงานและคุณค่าของอาหารไปใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละวันและช่วยลดปัญหาภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ เป็นการช่วยพัฒนาสุขภาพอนามัยของเด็กปฐมวัยให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยช่วยให้ได้รับประทานอาหารทุกวัน เป็นอาหารที่มีคุณค่าครบทุกหมู่ตามหลักโภชนาการ ซึ่งจะช่วยลดปริมาณการขาดสารอาหารของเด็กปฐมวัย ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กควรมีการดำเนินงานดังนี้ (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, 2552)

1. สถานศึกษาต้องจัดบริการอาหารกลางวันเอง มีโรงครัว ห้องอาหาร โดยจัดอาหารเป็นชุดหรือให้นักเรียนเลือกซื้อหลาย ๆ อย่างตามที่ตนเองต้องการ
2. สถานศึกษาจัดให้แม่ค้าเข้ามาขาย ผสมกับที่สถานศึกษาจัดเองบ้าง
3. ให้นักเรียนนำอาหารกลางวันมาจากบ้านหรือซื้อมาจากแม่ค้าหรืออาหารที่โรงเรียนจัดให้เด็กนั่งรวมกันรับประทานเป็นกลุ่มเพื่อจะได้แบ่งปันอาหารกัน
4. ให้ครัวกลางทำอาหารแล้วจัดแบ่งอาหารกลางวันไปตามกลุ่มโรงเรียน แต่วิธีการนี้เป็นวิธีที่ยุ่ยากเพราะต้องมีการขนส่ง มีปัญหาในด้านรถขนส่ง การปนเปื้อนของเชื้อโรคสูงและต้องใช้ผู้บริการจำนวนมาก ทำให้สิ้นเปลืองงบประมาณมาก

สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา (2546, น.10-11) ได้กล่าวถึงหลักการดำเนินงานการจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยไว้ดังนี้

1. ควรจัดอาหารให้ครบ 5 หมู่ ในสัดส่วนที่เหมาะสม และมีการเตรียมที่สะอาดปลอดภัย ควรเน้นกรรมวิธีผ่านความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรคจนแน่ใจว่าสะอาด ผักสดและผลไม้ไม่ต้องล้างให้สะอาด เนื้อสัตว์ต้องปรุงสุกเสมอ การเตรียมอาหารไม่ควรนานเกิน 2 ชั่วโมงก่อนให้เด็กรับประทาน อาหารที่ปรุงเสร็จหรือล้างสะอาดแล้ว ควรเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดป้องกันแมลงและฝุ่นต่างๆ

2. ควรให้ร่างกายได้รับไขมันที่พอเหมาะ คือ ประมาณร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด ในเด็กอายุ 1-3 ปี ควรได้รับน้ำมันพืช ไขมันจากสัตว์ และนม ควรเลือกใช้น้ำมันที่ให้กรดไขมันจำเป็นที่ร่างกายสร้างเองไม่ได้ ได้แก่ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันดอกคำฝอย น้ำมันข้าวโพด และน้ำมันจากปลาทะเล เด็กวัย 1-3 ปี รับประทานไข่ได้วันละ 1 ฟอง

3. ควรให้เด็กรับประทานน้ำตาลแต่พอควร การรับประทานน้ำตาลทรายที่ใส่ในอาหารขนม และเครื่องดื่มมากเกินไปจะทำให้เกิดโทษ เช่น ฟันผุ และยังเป็นสาเหตุให้มีการสร้างไขมันไตรกลีเซอไรด์เพิ่มขึ้น เสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วน โรคหัวใจขาดเลือดและโรคเบาหวานในอนาคต ควรรับประทานอาหารคาร์โบไฮเดรตประเภทธัญพืช ซึ่งเมื่อย่อยแล้วจะให้น้ำตาล ร่างกายนำไปใช้ประโยชน์ได้และยังได้รับสารอาหารชนิดอื่นเพิ่มเติมด้วย

4. ควรให้เด็กรับประทานอาหารประเภทผักและผลไม้ อาหารที่ให้ใยอาหารเป็นส่วนหนึ่งของพืชที่ร่างกายย่อยไม่ได้ จึงเหลือเป็นกากอยู่ในลำไส้ ซึ่งจะช่วยเพิ่มปริมาณอุจจาระ กระตุ้นการขับถ่ายของร่างกายให้สม่ำเสมอ มีการศึกษาพบว่าจะช่วยลดความเสี่ยงต่อการที่สารพิษสัมผัสกับผนังลำไส้เป็นเวลานาน ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคลำไส้โป่งพอง ริดสีดวงทวาร โรคมะเร็งบางชนิด โรคไขมันสูงในเลือดเมื่อเติบโตใหญ่ ผักที่มีประโยชน์สูง ได้แก่ ผักที่มีสีเขียวสด เช่น ผักตำลึง ผักบุ้ง ผักคะน้า ฯลฯ ผักสีแดง สีเหลือง สีแสด เช่น มะเขือเทศสุก พริกทอง เป็นต้น ในวันหนึ่งๆ ควรได้รับผักอย่างน้อย 1-2 ชนิด

5. ควรให้เด็กรับประทานอาหารธรรมชาติ งดเว้นอาหารรสจัดทุกชนิด ควรลดการใช้เกลือและอาหารที่มีโซเดียมสูง เพราะอาหารรสเค็มจะมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคความดันโลหิตสูง อาหารที่มีโซเดียมสูง เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว อาหารหมักดองอื่นๆ รวมถึงเครื่องดื่มบางชนิดที่มีโซเดียมสูงด้วย

6. ควรให้เด็กรับประทานอาหารที่มีส่วนป้องกันโรคมะเร็ง ได้แก่ การเพิ่มผักและผลไม้ให้มากขึ้น ละเว้นอาหารที่ไหม้เกรียมอาหารที่มีความชื้นจนเกิดเชื้อรา จำกัดปริมาณไขมัน โดยเฉพาะที่มาจากสัตว์ และไขมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัว ควรหลีกเลี่ยงอาหารใส่สีและสารเคมี

7. ควรให้เด็กรับประทานอาหารในปริมาณที่เหมาะสม และสะดวกแก่การรับประทาน เนื่องจากระบบทางเดินอาหารของเด็กยังเติบโตไม่เต็มที่ ภาวะอาหารยังมีขนาดเล็ก การจัดอาหารให้เด็กจึงควรมีความพอเหมาะ เด็กที่เล็กมากควรแบ่งมื้ออาหารให้มากขึ้น ขนาดของอาหารควรหันเป็นชิ้นเล็กที่สะดวกในการดัดและเคี้ยว นอกจากนี้เด็กในวัยนี้ยังมีความไม่แน่นอนในเรื่องปริมาณของอาหารที่เหมาะสม บางวันอาจรับประทานได้มาก บางวันอาจรับประทานได้น้อย หากเด็กรับประทานอาหารน้อยผู้จัดอาหารไม่ควรวิตกกังวลมาก ควรหาวิธีจูงใจให้เด็กอยากรับประทานอาหารและถ้าเด็กไม่ยอมรับประทานควรแยกอาหารชนิดนั้นออกไปก่อน ปล่อยให้เด็กได้ปรับตัวในการรับประทานอาหารมื้อต่อไป

ทักษิณา ณ ตะกั่วทุ่ง (2546, น.5) ได้กำหนดหลักการดำเนินงานจัดบริการด้านโภชนาการในโรงเรียนไว้ดังนี้

1. รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นอาหารที่ไม่ได้แยกข้าวและกับข้าว แต่รวมกันอยู่ในจานเดียวหรือที่เดียวกัน เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมู ก๋วยเตี๋ยวดอกหมู ข้าวซอย ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวขาหมู ข้าวคลุกกะปิ ข้าวมันส้มตำหรือหมี่กะทิ การรับประทานอาหารจานเดียวเป็นอาหารที่รับประทานสะดวก สามารถรับประทานคนเดียวที่ใดก็ได้ จึงเป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนนิยมดำเนินการ เนื่องจากราคาถูก ทำง่ายและมีคุณค่าสารอาหารต่าง ๆ ทางโภชนาการที่ร่างกายต้องการครบถ้วน

2. รูปแบบอาหารชุด เป็นอาหารที่จัดอยู่ในถาดหลุม ประกอบด้วย ข้าว กับข้าว 2 อย่าง ขนมและผลไม้ มีทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เป็นรูปแบบที่โรงเรียนนิยมจัดมากที่สุด เพราะเป็นการจัดอาหารที่สมบูรณ์แบบ เด็กได้รับสารอาหารที่ต้องการเพื่อการเจริญเติบโตของร่างกาย

3. รูปแบบเพิ่มเติม โดยให้นักเรียนนำอาหารกลางวันมาจากบ้านบางส่วน แล้วทางโรงเรียนจัดทำอาหารคาวหรือหวานเพิ่มเติม ให้นักเรียนได้รับประทานที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และได้รับสารอาหารครบถ้วน

4. รูปแบบเหมาะสม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันในสถานศึกษาตั้งแต่ 1 รูปแบบขึ้นไป ซึ่งอาจจัดทั้ง 3 รูปแบบดังกล่าวข้างต้น ถ้าโรงเรียนนำมาใช้โดยจัดสลับวันกัน เรียกว่า รูปแบบเหมาะสม

กองโภชนาการ (2547, น.8) กล่าวถึง การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้แก่เด็กวัยเรียนโรงเรียนจะต้องคำนึงถึงความพึงพอใจในการบริหารอาหารกลางวันและอาหารมีคุณค่าของสารอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับในแต่ละวัน เพื่อส่งเสริมให้ร่างกายของนักเรียนเจริญเติบโต มีพัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา ซึ่งทางโรงเรียน

สามารถเลือกจัดให้ตามความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในแต่ละท้องถิ่น โดยยึดหลักประโยชน์ ประหยัด สะอาด และปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อนและเชื้อโรค มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย โดยคำนึงถึงองค์ประกอบหลักเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและคุณค่าอาหารในด้านโภชนาการ

กองสุขาภิบาลอาหาร (2542, น.11) ได้ให้ความหมายคำว่า การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคพยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ ส่วน โภชนาการ หมายถึง การจัดอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย คือ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ บำรุงสมอง ทำให้เจริญฉลาด และยังช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรงมีกำลังในการเคลื่อนไหว ทำงานได้ อาหารดังกล่าว ได้แก่ อาหารหลัก 5 หมู่ การจัดบริการอาหารในโรงเรียน อาหารต้องสะอาด ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและมีคุณค่าครบถ้วน การควบคุมให้อาหารสะอาดและปลอดภัยนั้น จะต้องดำเนินการตามข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร 4 ด้าน ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนดังนี้

กองโภชนาการ (2547, น.9) ได้กำหนดข้อปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียนไว้ดังนี้

1. ด้านอาหาร อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ก่อนเลือกซื้อสังเกต ที่ฉลากต้องระบุประเภทของอาหาร ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ มีเลขทะเบียนต้องมีเลขสารอาหาร (เลข อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือกลิ่นเน่าเสียหรือสีแดงผิดปกติ ผักสด ผลไม้ต้องสด ไม่มีคราบสารพิษที่ใช้ในการเกษตร

อาหารแห้ง มีคุณภาพดีต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติ แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดอย่างทั่วถึงก่อนนำมาปรุง ควรใส่ภาชนะและจัดวางแยกจากกันให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ผักและผลไม้ เก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิประมาณ 7 ถึง 10 องศาเซลเซียส และเนื้อสัตว์เก็บเป็นชิ้นเล็ก ๆ หนาประมาณ 3 นิ้ว เก็บไว้ในตู้เย็นที่ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส (ในระยะเวลาการเก็บ 24 ชั่วโมง) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อาหารที่ปรุงแล้วต้องมีการปกปิดโดยใช้ฝาภาชนะและไม่เปิดทิ้งไว้

ควรตัดเสิร์ฟโดยเร็ว และต้องรีบปิดฝาทันที ไม่ควรใช้ผ้าคลุมอาหารเพราะผ้ามักจะไม่ใช่สะอาดและสัมผัสกับอาหาร ทำให้อาหารปนเปื้อนได้ ทั้งนี้ต้องไม่วางอาหารสุกไว้ใกล้กับอาหารดิบ หรือสิ่งสกปรกต่างๆ มีผู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและด้านหน้าของผู้ต้องเป็นกระจกสำหรับโรงอาหารที่มีร้านจำหน่ายอาหารต้องมีผู้ปกปิดอาหารและผู้ควรมีขนาดที่ไม่สูงเกินไป ต้องสามารถส่งอาหารผ่านด้านบนของผู้ได้ ยกเว้นร้านก๋วยเตี๋ยวที่ปรุงแล้วเสิร์ฟเลย อาจใช้ผู้แคบและสูงโดยเหลือพื้นที่ไว้เพื่อส่งอาหารด้านข้างของผู้ได้ สำหรับโรงอาหารที่มีการจัดทำอาหารโดยหน่วยงานเอง เช่น มีโครงการอาหารกลางวัน เมื่อปรุงแล้วควรตัดเสิร์ฟโดยเร็วแต่ถ้าต้องการตัดอาหารใส่ถาดตั้งรอไว้นานควรใช้ผ้าชีครอบ ป้องกันแมลงวันและฝุ่นละออง

น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ควรส่งเสริมการดื่มน้ำผลไม้ ควรเลือกน้ำผลไม้ที่ผ่านความร้อน เช่น น้ำกระเจี๊ยบ น้ำสับปะรด น้ำแห้ว น้ำลูกตาล ฯลฯ การตัดควรตัดอาหารทางด้านนอกภาชนะและเมื่อตัดเสร็จ ควรรีบปิดฝาทันที สำหรับน้ำดื่ม ควรจัดให้บริการน้ำดื่มที่สะอาดโดยถ้าให้บริการในลักษณะถังน้ำเย็นต้องใช้ก๊อกเปิดและห้ามใช้แก้วร่วมกัน ห้ามใช้มือรองน้ำดื่มต้องมีแก้วเป็นของแต่ละคนหรือจัดน้ำดื่มไว้ในลักษณะของก๊อกน้ำพุ่งขึ้นด้านบน น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้ ห้ามนำอาหารและสิ่งของอื่นๆ ไปแซมรวมกับน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ถ้าต้องแซมของอื่นต้องแยกถังแซมเฉพาะต่างหาก น้ำแข็งมีหลายประเภท ควรเลือกประเภทที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้บริโภคโดยเฉพาะ เช่น น้ำแข็งหลอดหรือน้ำแข็งเกล็ดและในการขนส่งควรบรรจุในถุง หรือภาชนะที่สะอาด ไม่ผ่านการบรรจุสิ่งของอื่นมาก่อน ในการตัดเสิร์ฟน้ำแข็งต้องใช้ที่คีบหรือที่ดักโดยเฉพาะ

2. ด้านสถานที่ สถานที่ต้องสะอาดเป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุแข็ง เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย ผนัง เพดาน ควรใช้สีอ่อน และทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณโดยรอบเป็นระเบียบ ไม่มีน้ำเสีย ไม่มีกองขยะ โต๊ะ เก้าอี้สะอาดแข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ควรเก็บภาชนะและทำความสะอาดโต๊ะทันทีหลังการรับประทานอาหาร ในบริเวณที่รับประทานอาหารควรโปร่งมีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่มีฝุ่น ไม่มีกลิ่นคาวจากการปรุงอาหารรบกวน สำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย และควรป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เช่น สุนัข แมว ฯลฯ ไม่ให้มาอาศัยหรือหาอาหารในโรงอาหารและไม่ควรเลี้ยงสัตว์ทุกชนิดในบริเวณโรงอาหาร ทั้งนี้ต้องเก็บเศษอาหารให้มิดชิด ไม่ให้เป็นแหล่งอาหารของสัตว์ต่าง ๆ ได้

บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี ควรจัดสถานที่ให้เป็นระเบียบและเป็นสัดส่วน สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง พื้นผนัง เพดาน ใช้วัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่ายและใช้สีขาวหรือสีอ่อน ซึ่งจะช่วยให้เห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี ในบริเวณที่มีกลิ่นควันจากการทำอาหารต้องโปร่ง มีการระบายกลิ่นควันและความร้อนได้ดี หรือใช้พัดลมดูดอากาศและปล่องระบบควันช่วย ต้องไม่รบกวนบริเวณข้างเคียง และต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ และปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น พื้นเป็นส่วนที่มีโอกาสปนเปื้อนได้มาก ดังนั้นจึงห้ามวางอาหาร ภาชนะที่ใส่อาหารไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น ทั้งนี้จะช่วยป้องกันอาหารปนเปื้อนและช่วยให้ทำความสะอาดพื้นได้โดยสะดวก และทั่วถึง โตะเตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องมีโตะสำหรับวางอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้เพียงพอ

3. ด้านภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม หม้อ กระทะ ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว ภาชนะใส่ น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนตักทำด้วย กระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด เครื่องปรุงควรเตรียมไว้ใช้เฉพาะวันถ้าเหลือควรทิ้งแล้วล้างภาชนะใส่เครื่องปรุง ช้อนที่ตักและฝาปิดให้สะอาดทุกวัน ไม่ควรแช่ทิ้งไว้ ล้างภาชนะอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วย น้ำไหลและอุปกรณ์ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร การล้างภาชนะต้องใช้น้ำยาล้างภาชนะไม่ควรใช้ผงซักฟอก เพราะล้างได้ยากและอาจมีสารตกค้างได้ น้ำที่ใช้ล้างต้องเปลี่ยน ให้สะอาดอยู่เสมอ ใช้อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง อ่างล้างภาชนะควรมีขนาดใหญ่พอที่จะสามารถล้างภาชนะได้โดยสะดวก มีความสูงพอเหมาะ ในการยื่นล้าง ถ้ามี 2 อ่าง อ่างที่ 2 ต้องล้างด้วยน้ำไหลตลอดเวลา แต่ถ้าไม่ได้ล้างด้วยน้ำไหล ควรมี อย่างน้อย 3 อ่าง จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด เมื่อล้างภาชนะเสร็จแล้วห้ามเช็ด เพราะอาจทำให้ภาชนะที่ล้างสะอาดแล้วเกิดการปนเปื้อนได้ ควรคว่ำให้แห้งเองหรือผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น แผลงวัน และควรเก็บให้มีจัด ในขณะที่ไม่ได้

ใช้งานช้อนส้อม และตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร การหยิบจับ ควรหยิบเฉพาะด้ามเท่านั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในส่วนที่ตักอาหารและควรทำความสะอาดภาชนะที่ใส่ทั้งด้านนอกและด้านในให้สะอาดอยู่เสมอด้วย

เตียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกฉาดหรือเป็นร่อง มีเตียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) เตียงและมิดควรแยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักสดก่อนล้าง ผักสดที่ล้างแล้ว ผลไม้ ขนมนึ่ง เป็นต้น ไม่ใช้ปะปนโดยต้องล้างเตียงให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งานและวางผึ่งให้แห้งไม่อับชื้น

การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ควรแยกขยะประเภทต่าง ๆ ออกจากกัน สำหรับเศษอาหารบางส่วนนำไปเป็นอาหารสัตว์ บางส่วนอาจนำไปฝังหรือหมักทำปุ๋ยได้ดี (สำหรับโรงอาหารที่มีพื้นที่เพียงพอ) ทั้งนี้ต้องเก็บรวบรวมให้มิดชิด ควรสวมถุงพลาสติกไว้ด้านในถังขยะด้วย

ท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ล้างตู้ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แม่น้ำสาธารณะโดยตรง ฝาท่อระบายน้ำควรใช้ชนิดเป็นตะแกรงที่เปิดทำความสะอาดได้ง่ายและควรมีการกักเศษอาหารและดักทิ้งเป็นระยะๆ มีบ่อดักเศษอาหาร และไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ห้องส้วมแยกเป็นส่วน สัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

4. ด้านบุคลากร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมและควรดูแลความสะอาดของร่างกาย เสื้อผ้า โดยเฉพาะก่อนปฏิบัติงาน ควรผูกผ้ากันเปื้อน และหมวกตลอดเวลาที่ปฏิบัติงานและต้องรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ ควรใช้ผ้าสีขาวเพราะจะช่วยให้เห็นความสกปรกได้ง่าย ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ทั้งนี้เพื่อเป็นการดูแลสุขภาพและเพื่อป้องกันโรค ซึ่งอาจติดต่อไปสู่ผู้บริโภคได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นและรักษาให้สะอาดเสมอ ไม่ควรสวมเครื่องประดับที่ข้อมือและนิ้ว ต้องล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะหลังออกจากห้องส้วมหรือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกและก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง ห้ามใช้มือสัมผัสกับอาหารโดยตรง ควรใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับหรือตักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

และอาหารที่เตรียมไว้ โดยใช้ถุงมือที่จับหรือที่ตัก ซึ่งต้องใช้เฉพาะอาหารนั้น ๆ เท่านั้น ไม่ใช่หยิบจับสิ่งของและอาหารอื่น และต้องมีการล้างหรือเปลี่ยนอุปกรณ์บ่อย ๆ เมื่อเป็นแผล ฟิ มีหนองต้องรักษาแผลให้สะอาด ปิดแผลให้มิดชิดระมัดระวังไม่ให้สัมผัสกับอาหารหรือภาชนะเพราะจะทำให้ผู้บริโภคนเกิดอาการอาหารเป็นพิษได้และถ้าเป็นแผลที่มือควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับอาหารและภาชนะ ถ้ามีอาการเจ็บป่วย เช่น อุจจาระร่วง อาเจียน เป็นไข้ ไอมาก ตาเหลือง ตัวเหลือง หรืออาการผิดปกติ ต้องรีบแจ้งผู้ดูแลทันทีและควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร ไม่พูดคุยหรือไอจาม รดอาหาร ขณะไอจามต้องใช้ผ้าปิดปากปิดจมูก ถ้าใช้มือปิดปากปิดจมูกต้องล้างมือให้สะอาดทันที ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือควรเป็นบุคคลที่ไม่สูบบุหรี่ ไม่ใช่หยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง นอกจากนั้นผู้ประกอบการดูแลสุขภาพของคนให้แข็งแรงอยู่เสมอ เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มเหล้า รับประทานอาหารที่สะอาดมีประโยชน์ พักผ่อนให้เพียงพอ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ต่อตนเองและป้องกันไม่ให้เป็นผู้นำโรคไปสู่ผู้บริโภคด้วย และสิ่งสำคัญผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องจะต้องให้ความร่วมมือกันในการจัดบริการอาหารให้มีคุณค่าและสะอาดปลอดภัย ทั้งนี้เพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภคทุกคน

การจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดสวนดอก โดยให้แม่ครัวซื้ออาหารสดอาหารแห้งมาประกอบอาหารปรุงสุกที่โรงครัวของโรงเรียน ซึ่งมีครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันและครูฝ่ายอนามัยโรงเรียนดูแล จัดกำหนดรายการอาหารในสัปดาห์ที่ 1 จนถึงสัปดาห์ที่ 4 ของเดือน และในเดือนต่อไปให้เริ่มต้นรายการอาหารในสัปดาห์ที่ 1 จนถึงสัปดาห์ที่ 4 ใหม่ ดูแลการทำอาหารไว้บริการวันละ 3-5 ชนิด การจัดบริการนักเรียนจำหน่ายจานละ 10 บาท ให้นักเรียนเลือกรับประทานตามความต้องการของนักเรียนและนักเรียนบางคนผู้ปกครองมีความประสงค์ต้องการให้นักเรียนรับประทานอาหารตลอดภาคเรียน จึงนำเงินมาจ่ายให้ทางโรงเรียนภาคเรียนละ 1,000 บาท นักเรียนรับประทานอาหารรวมกันในแต่ละชั้นตามที่ทางโรงเรียนจัดโต๊ะไว้ให้

ผู้ปกครองควรเป็นแบบอย่างที่ดีในด้านการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการให้เด็กได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วนและเพียงพอ ฝึกให้เด็กรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ทุกชนิด เพื่อร่างกายจะได้รับสารอาหารครบถ้วนเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ในการปรุงอาหารของพ่อแม่ในแต่ละมื้อถ้าเป็นไปได้ควรให้เด็กได้เข้าร่วมและให้เขาช่วยเหลือในสิ่งที่เหมาะสมตามวัย ให้เด็กได้สังเกตด้วยการใช้ประสาทสัมผัส ซึ่งจะทำให้เด็กได้รับประสบการณ์ตรงในขณะที่อยู่กับครอบครัว เป็นการสร้างพฤติกรรมมารยาทบริโภคที่เหมาะสมให้กับเด็ก

นอกจากผู้ปกครองแล้วครูก็มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมพัฒนาการเด็กในด้านพฤติกรรมมารยาทบริโภคอาหารด้วยการจัดบรรยากาศและสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เช่น การจัดสภาพแวดล้อมในโรงอาหารให้ดึงดูดความสนใจเด็กโดยการ ติดยุโรปภาพ ผัก ผลไม้หรืออาหาร

ที่มีประโยชน์ หรือการจัดกิจกรรมเล่นนิทาน ครูควรเลือกนิทานที่มีความสอดคล้องกับชีวิตของเด็กให้มากที่สุด อย่างเช่น นิทานเรื่อง กังหันที่อ่างขวาง เนื้อหาในนิทานเป็นเรื่องราวของเด็กชายตัวน้อยที่สนใจแต่เทคโนโลยีไม่ชอบทานผัก แต่เมื่อเขาได้ลองทานผักที่หั่นสดและสะอาด ก็พบว่าผักนั้นอร่อยกว่าที่เขาคิดไว้ นิทานเรื่องนี้นอกจากจะสอนให้เด็กรู้จักทานผักที่มีประโยชน์แล้ว ยังแทรกแง่คิดในการใช้ชีวิตอย่างพอเพียงอยู่กับธรรมชาติรอบตัว แทนการใช้แต่เทคโนโลยีสมัยใหม่

5. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการให้บริการ

5.1 ความหมายของการให้บริการ

Kotler Philip (2000, น.42) ได้ให้ความหมายไว้ว่าการให้บริการ หมายถึง กิจกรรมหรือกระบวนการที่ก่อให้เกิดประโยชน์ และตอบสนองความต้องการจากบุคคลหนึ่งมอบให้กับอีกบุคคลหนึ่ง ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ มักเกิดจากความรู้สึกภายในที่สามารถรับรู้ได้ถึง ความพึงพอใจ

จิตตินันท์ เตชะคุปต์ ชินรัตน์ สมสืบ และพูนศิริ วัจนะภูมิ (2547, น.8) ได้ให้ความหมายของการบริการไว้ว่า การบริการ หมายถึง กิจกรรมหรือกระบวนการดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งของบุคคลหรือองค์การ เพื่อตอบสนองความต้องการของบุคคลอื่นและก่อให้เกิดความพึงพอใจจากผลของการกระทำนั้น ซึ่งการบริการที่ดีจะเป็นการกระทำที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้ที่แสดงเจตจำนงให้ได้ตรงกับสิ่งที่บุคคลนั้นคาดหวังไว้ พร้อมทั้งทำให้บุคคลดังกล่าวเกิดความรู้สึกที่ดีและประทับใจต่อสิ่งที่ได้รับในเวลาเดียวกัน

ฉัตรยาพร เสมอใจ (2549, น.14) ได้ให้ความหมายของการบริการไว้ว่า การบริการ หมายถึง กิจกรรม ประโยชน์ หรือความพึงพอใจที่จัดทำเพื่อเสนอขาย หรือกิจกรรมที่จัดทำขึ้นรวมกับการขายสินค้า

ยุพาวรรณ วรรณ วาณิชย์ (2554, น.10) ได้กล่าวไว้ว่า การให้บริการ หมายถึง กิจกรรมที่เกิดขึ้นระหว่าง 2 ฝ่ายที่มีปฏิริยาสัมพันธ์ต่อกัน โดยกิจกรรมที่เกิดขึ้นนั้นจะมีสินค้าเป็นองค์ประกอบร่วมด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อให้เกิดความสบายใจ สุขใจ หรือได้รับความสะดวกสบายให้แก่ผู้รับบริการ ผู้รับบริการอาจเกิดความประทับใจหรือไม่ประทับใจก็ได้

จิตตินันท์ นันทไพบุลย์ (2555, น.13) ได้ให้ความหมายของการบริการไว้ว่า การบริการ หมายถึง การให้ความช่วยเหลือ หรือการดำเนินการเพื่อประโยชน์ของผู้อื่น

ศิริพร วิษณุหิมาชัย (2558, ออนไลน์) ได้กล่าวไว้ว่า การให้บริการ หมายถึง การบริการเป็นการตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้า ให้ลูกค้าได้รับความประทับใจและพึงพอใจสูงสุด นอกจากนี้ยังจะช่วยส่งผลให้องค์กรประสบความสำเร็จอีกด้วย

จากความหมายของการบริการข้างต้นสามารถสรุปได้ว่า การให้บริการ หมายถึง การที่ผู้ให้บริการกระทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งต่อลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าอาจเกิดความพึงพอใจสูงสุด ซึ่งสามารถส่งผลทำให้องค์กรประสบผลสำเร็จได้

5.2 ลักษณะของการให้บริการ

Kotler Philip (2012, น.18) ได้แบ่งลักษณะของการบริการออกเป็น 4 ประการ ได้แก่

1. ความไม่มีรูปลักษณะ (Intangible) การบริการคือ ความไม่มีรูปลักษณะ ไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์กายภาพเพราะบริการไม่สามารถมองเห็น ได้รสรู้สึก ได้ยินหรือ ได้กลิ่นก่อนผู้บริโภคจะซื้อ

2. การไม่สามารถแยกออกจากผู้ให้บริการได้ (Inseparability) โดยปกติการบริการมักจะได้รับการผลิตและการบริโภคในเวลาเดียวกัน ซึ่งไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์ทางกายภาพที่ต้องถูกผลิตออกมานำเข้าโกดังสินค้า จัดจำหน่ายไปยังผู้ขายรายย่อยจำนวนมาก และจึงได้รับการบริโภคในเวลาต่อมา ถ้ามีคนเป็นผู้ให้บริการคนๆ นั้นก็จะกลายเป็นส่วนหนึ่งของบริการหลังจากเกิดการบริการ ปฏิบัติการโต้ตอบระหว่างลูกค้าและผู้ให้บริการก็คือ รูปลักษณะพิเศษของการตลาดบริการ เนื่องจากทั้งผู้ให้บริการและลูกค้าต่างก็ได้รับผลจากการบริการด้วยกันทั้งสองฝ่าย

3. ความหลากหลาย (Variability) สามารถที่ทำให้การบริการเกิดความหลากหลายนั้นขึ้นอยู่กับว่าใครเป็นผู้ให้บริการ และบริการนั้นเกิดขึ้นเมื่อใด รวมถึงสถานที่แห่งไหนที่เป็นที่ให้บริการ

4. การสลายง่าย (Perish Ability) การบริการไม่สามารถเก็บไว้ได้ การดับสูญของการบริการไม่เป็นปัญหาเมื่ออุปสงค์มีอย่างสม่ำเสมอ

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2552, น.216) ได้กล่าวว่าการบริการเป็นกิจกรรมผลประโยชน์ หรือความพึงพอใจที่สนองความต้องการแก่ลูกค้า เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน ฯลฯ ซึ่งจะสามารถอธิบายลักษณะของการบริการได้เป็น 4 ประเภท คือ

1. ไม่สามารถจับต้องได้ (Intangibility) บริการไม่สามารถมองเห็นหรือเกิดความรู้สึกก่อนที่จะมีการซื้อ ดังนั้นเพื่อลดความเสี่ยงของผู้ซื้อ ผู้ซื้อต้องพยายามวางกฎเกณฑ์เกี่ยวกับคุณภาพและประโยชน์จากการบริการที่จะได้รับ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการซื้อในแง่ของสถานที่ ตัวบุคคล เครื่องมือ วัสดุที่ใช้ในการติดต่อสื่อสาร สัญลักษณ์และราคา สิ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่ผู้ขายบริการจะต้องจัดหา เพื่อเป็นหลักประกันให้ผู้ซื้อสามารถทำ การตัดสินใจซื้อได้เร็วขึ้น

1.1 สถานที่ (Place) ต้องสามารถสร้างความเชื่อมั่นและความสะดวกให้เกิดขึ้นกับผู้มาใช้บริการ

1.2 บุคคล (People) พนักงานที่ให้บริการต้องมีการแต่งตัวที่เหมาะสม บุคลิกดี หน้าตายิ้มแย้มแจ่มใส พุดจาดี เพื่อให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และเกิดความเชื่อมั่นว่าบริการที่ซื้อจะดีด้วย

1.3 เครื่องมือ (Equipment) อุปกรณ์ภายในสำนักงานจะต้องทันสมัย มีประสิทธิภาพในการให้บริการที่รวดเร็วและให้ลูกค้าพอใจ

1.4 วัสดุสื่อสาร (Communication Material) สื่อโฆษณาและเอกสารการโฆษณาจะต้องสอดคล้องกับลักษณะของบริการที่เสนอขายและลักษณะลูกค้า

1.5 สัญลักษณ์ (Symbols) ชื่อตราสินค้าหรือเครื่องหมายตราสินค้าที่ใช้บริการ เพื่อให้ผู้บริโภคเรียกชื่อได้ถูก ควรมีลักษณะสื่อความหมายที่ดีเกี่ยวกับบริการที่เสนอขาย

1.6 ราคา (Price) การกำหนดราคาการให้บริการ ควรเหมาะสมกับระดับการให้บริการชัดเจนและง่ายต่อการจาแนกระดับบริการที่แตกต่างกัน

2. ไม่สามารถแบ่งแยกการให้บริการ (Inseparability) การให้บริการเป็นการผลิตและการบริโภค กล่าวคือ ผู้ขายหนึ่งรายสามารถให้บริการลูกค้าในขณะนั้นได้หนึ่งราย เนื่องจากผู้ขายแต่ละรายมีลักษณะเฉพาะตัวไม่สามารถให้คนอื่นให้บริการแทนได้ ทำให้การขายอยู่ในวงจ กัดเรื่องเวลา

3. ไม่แน่นอน (Variability) ลักษณะของการบริการไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับว่าผู้ขายบริการเป็นใคร ที่ไหนและอย่างไร ดังนั้นผู้ซื้อบริการจะต้องรู้ถึงความไม่แน่นอนในการบริการ และสอบถามผู้อื่นก่อนที่จะเลือกรับบริการในแง่ของผู้ขายบริการจะต้องมีการควบคุมคุณภาพ

4. ตรวจสอบ คัดเลือกและฝึกอบรมพนักงานที่ให้บริการ รวมทั้งความมีมนุษยสัมพันธ์ของพนักงานที่ให้บริการ ต้องเน้นในด้านการฝึกอบรมในการให้บริการที่ดี

5. ต้องสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า โดยเน้นการใช้การรับฟังคำแนะนำและข้อเสนอแนะของลูกค้า การสำรวจข้อมูลลูกค้าและการเปรียบเทียบทำให้ได้รับข้อมูลเพื่อการแก้ไขปรับปรุงการบริการให้ดีขึ้น

6. ไม่สามารถเก็บไว้ได้ (Perishability) บริการไม่สามารถผลิตเก็บไว้ได้เหมือนสินค้าอื่น ถ้าความต้องการมีสม่ำเสมอ การให้บริการก็จะไม่มีปัญหา แต่ถ้าลักษณะความต้องการไม่แน่นอน จะทำให้เกิดปัญหา คือ บริการไม่ทันหรือไม่มีลูกค้า

ชัยสมพล ชาวประเสริฐ (2552, น.27-29) ได้กล่าวว่า การบริการมีลักษณะเฉพาะ 5 ประการ ดังต่อไปนี้

1. ความไม่มีตัวตน

บริการไม่สามารถมองเห็น จับต้อง และสัมผัสไม่ได้ โดยใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าไม่ว่าจะเป็นตา หู จมูก ลิ้น ผิวหนัง บริการไม่สามารถแบ่งแยกเป็นชิ้นเหมือนสินค้าได้ เช่น หากจะซื้อน้ำหอม ผู้ซื้อย่อมจับขวดน้ำหอมมาทดลองฉีดได้ ดมกลิ่นได้ หรือซื้อเป็นขวดได้

นักการตลาดที่ดีจะต้องเข้าใจเรื่องความไม่มีตัวตนของการบริการ และนำมาปรับปรุงกลยุทธ์การตลาด เช่น จะต้องตกแต่งสถานที่ให้สวยงาม สะอาด และนำใช้บริการ เพื่อให้ลูกค้าได้รับรู้ว่าการบริการก็น่าจะดีเหมือนการตกแต่งสถานที่

2. ความแยกจากกันไม่ได้ระหว่างผู้ให้บริการและลูกค้าผู้รับบริการ

ในช่วงเวลาการให้บริการนั้น เช่น บริการนวดแผนโบราณ ผู้นวดและลูกค้าจะต้องอยู่พร้อมกัน ณ สถานที่ที่ให้บริการ ในการตรวจรักษาแพทย์และคนไข้จะต้องอยู่ที่เดียวกัน ส่วนกรณีการปรึกษาปัญหาทางจิตและปัญหากฎหมายทางโทรศัพท์ แม้ผู้ให้บริการและผู้รับบริการจะอยู่กันคนละสถานที่ แต่ทั้งสองฝ่ายก็ไม่สามารถแยกจากกันได้ในช่วงเวลาที่ให้บริการนั้น

ในลักษณะข้อนี้ นักการตลาดที่ดีจะต้องทำให้ผู้ให้บริการและลูกค้าผู้รับบริการมาพบกันให้ได้ไม่ว่าจะเป็นการตั้งจุดให้บริการที่สะดวกที่ลูกค้าจะมาใช้บริการ เช่น การตั้งธนาคารขนาดเล็กในซูเปอร์มาเก็ต การตั้งเครื่องเอทีเอ็มในบริเวณศูนย์การค้า โรงภาพยนตร์ การให้บริการศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ ตลอด 24 ชั่วโมง เพื่อการติดต่อให้บริการการเสนอขายสินค้าและบริการ การแก้ปัญหาให้ลูกค้า รวมทั้งการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจและลูกค้าเป็นไปได้อย่างตลอดเวลา

3. การเก็บรักษาไม่ได้

การบริการต้องอาศัยคนในการให้บริการเป็นสำคัญ ดังนั้นหากไม่มีลูกค้ามาใช้บริการในช่วง เวลาใดเวลาหนึ่ง พนักงานที่ให้บริการก็จะว่างงาน เกิดการสูญเสียค่าใช้จ่ายในด้านแรงงานโดยเปล่าประโยชน์ ไม่ก่อให้เกิดรายได้ใดๆ

นักการตลาดที่ดีจะต้องมีการจ้างพนักงานให้มีจำนวนเหมาะสมกับจำนวนลูกค้า และมีการจัดการที่ดีในการจ่ายค่าแรง เช่น อาจจ่ายค่าจ้างตามจำนวนลูกค้าที่ได้ให้บริการในวันนั้นแทนการจ่ายเป็นเงินเดือน พร้อมกับการให้โบนัสตามจำนวนลูกค้าที่ให้บริการ เช่น 2% ของรายได้ค่าบริการลูกค้าทุก 10 คน หรืออาจจะมีการจ่ายค่าแรงรายวันและค่าจ้างตามจำนวนลูกค้าที่ได้ให้บริการเป็นต้น

4. ความต้องการที่ไม่แน่นอน

ความต้องการใช้บริการของลูกค้าขึ้นลงอยู่เสมอ การให้บริการนั้นจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ จะมากหรือน้อยต่างกันขึ้นกับช่วงเวลาในแต่ละวัน วันในต้นสัปดาห์หรือท้ายสัปดาห์รวมทั้งฤดูกาล เช่น ที่สาขาของธนาคาร ช่วงพักกลางวันจะมีลูกค้ามาใช้บริการมากกว่าช่วงบ่าย ช่วงวัน

จันทร์และวันศุกร์ จะมีลูกค้าฝากถอนเงินมากกว่าช่วงวันอื่นๆ ในสัปดาห์ ช่วงปลายเดือนที่เงินเดือนพนักงานบริษัทออกเครื่องเอทีเอ็มจะต้องมีปริมาณเงินสดมากกว่าช่วงอื่น ๆ ของเดือน จะเห็นได้ว่าการบริการนั้นจะแตกต่างจากสินค้าหลายประเภท เช่น ปริมาณการบริโภคน้ำตาล ย่อมไม่แตกต่างกันมากนักในแต่ละวัน

ดังนั้นนักการตลาดที่ดีจะต้องเข้าใจลักษณะเฉพาะของธุรกิจตนว่าในแต่ละช่วงวัน ช่วงเวลาและช่วงเดือนที่แตกต่างกัน จะบริหารการบริการของตนอย่างไรให้เหมาะสมกับความต้องการที่ไม่แน่นอนนี้

4. ความแตกต่างของการบริการในแต่ละครั้ง

ความแตกต่างของการบริการในแต่ละครั้ง หมายถึง ความแตกต่างในด้านคุณภาพ ในการให้บริการ เนื่องจากการบริการต้องอาศัยคนหรือพนักงานในการบริการเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งการที่พนักงานจะยิ้มหรือไม่ จะให้บริการด้วยจิตใจอย่างแท้จริงหรือไม่ ต้องขึ้นกับองค์ประกอบอื่นๆ ทั้งในด้านร่างกายและจิตใจ เช่น พนักงานคนหนึ่ง เมื่อวันวานนี้ให้บริการดีมาก ยิ้มแย้มแจ่มใส ทักทายลูกค้าเป็นอย่างดี แต่วันรุ่งขึ้นพนักงานคนเดียวกันอาจถูกร้องเรียนว่าบริการไม่ดี ไม่ยิ้มแย้ม พูดจาไม่ไพเราะ สาเหตุเนื่องมาจากพนักงานคนนั้น ไม่ได้นอนหลับอย่างเต็มอิ่มเพราะต้องดูแลลูกสาววัยหนึ่งปีที่ป่วยเป็นไขหวัดตลอดคืนที่ผ่านมา

ยูพาวรรณ วรรณวณิชย์ (2554, น.11) กล่าวว่า การบริการมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ทั่วไป คือ

1. ไม่สามารถจับต้องได้ (Intangibility) การบริการไม่สามารถจับต้องได้ หมายถึง ไม่สามารถสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้ง 5 ไม่สามารถมองเห็นได้ รู้อรสได้ ได้ยินได้ ได้กลิ่นได้ หรือสัมผัสทางกายได้ แต่สามารถมองเห็นบริการในรูปผลที่รู้สึกได้รับเท่านั้น เมื่อบริการไม่สามารถสัมผัสได้ก่อน การตัดสินใจซื้อ จึงทำให้ยากต่อการประเมินคุณภาพหรือผลที่จะได้รับ
2. ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ (Inseparability) พนักงานและลูกค้าไม่สามารถแยกออกจากกันได้ การผลิตและการบริโภคบริการจะเกิดขึ้นในเวลาเดียวกัน
3. ไม่แน่นอน (Variability) การให้บริการในแต่ละครั้งจะมีความแตกต่างกันไป ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับว่าใครเป็นผู้ให้บริการ ดังนั้นจึงเป็นการยากที่ลูกค้าจะประเมินคุณภาพก่อนได้
4. ไม่สามารถเก็บไว้ได้ (Perish Ability) การบริการไม่สามารถเก็บไว้ได้ ปัญหาคือ ทำอย่างไรให้มีลูกค้าอยู่อย่างสม่ำเสมอ เพื่อมิให้การบริการเกิดการสูญเปล่า
5. ไม่สามารถเป็นเจ้าของได้ (Ownership) ลูกค้าไม่สามารถเป็นเจ้าของบริการได้ ราคาบริการที่ลูกค้าจ่ายไป นั่นก็เพื่อให้ได้มาซึ่งการบริการในขณะนั้น เมื่อได้รับบริการแล้วก็สิ้นอันจบสิ้น มิอาจครอบครองเป็นเจ้าของบริการนั้นตลอดไปได้

จะเห็นได้ว่าการบริการมีลักษณะเฉพาะตัวที่แตกต่างจากสินค้า ไม่สามารถสัมผัสการบริการในเบื้องต้นด้วยประสาทสัมผัสทั้งห้า เพียงแต่บอกได้ว่าน่าจะดี การเห็นการตกแต่งร้านที่สวยงามและการแต่งกายของพนักงานที่สะอาดสะอ้าน อาจจะบอกได้เพียงว่าการบริการน่าจะดี แต่การประเมินผลการบริการต้องทดลองใช้บริการเพื่อสร้างประสบการณ์ เช่น การพิจารณาว่าพนักงานนวดเท้าคนใดเก่งที่สุดก็ต้องใช้บริการนวดและพิจารณาจากความสบายเท้าหลังจากการให้บริการ ธุรกิจบริการจึงเกี่ยวข้องกับอาการนามต่าง ๆ มากมาย เช่น ความสบายตัว ความสะอาด ความรวดเร็ว ความน่าเชื่อถือ ความปลอดภัย ความอร่อย ความประทับใจ และความสุข ซึ่งเป็นหน้าที่ที่ผู้บริการจะต้องทำความเข้าใจและจะต้องบริหารลักษณะเฉพาะตัวของการบริการให้เป็นประโยชน์แก่ธุรกิจให้ได้

5.3 หลักการให้บริการ

กาญจนา อรุณสุขรุจิ (2546, น.5-6) ได้เสนอหลักการให้บริการแบบครบวงจร หรือ การให้บริการเชิงรุกของชูวงศ์ ฉายะบุตรว่าจะต้องเป็นไปตามหลักการที่เรียกว่า บริการแบบครบวงจร (package service) ดังนี้

1. ยึดการตอบสนองการจำเป็นของประชาชนเป้าหมาย การบริการของรัฐในเชิงรับ จะเน้นการให้บริการตามระเบียบแบบแผน และมีลักษณะที่เป็นอุปสรรคต่อการให้บริการ ดังนั้นเป้าหมายแรกของการจัดบริการแบบครบวงจร คือ การมุ่งประโยชน์ของประชาชนผู้ให้บริการทั้งผู้ที่มาติดต่อและมาขอรับบริการ และผู้ที่อยู่ในข่ายที่ควรจะได้รับบริการเป็นสำคัญ ซึ่งมีลักษณะดังนี้

1.1 ผู้ให้บริการจะต้องถือว่า การให้บริการเป็นภาระหน้าที่ที่ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยจะต้องพยายามจัดบริการให้ครอบคลุมผู้ที่อยู่ในข่ายที่ควรจะได้รับบริการทุกคน

1.2 การกำหนดระเบียบวิธีปฏิบัติ และการใช้ดุลยพินิจ จะต้องคำนึงถึงสิทธิประโยชน์ของผู้ใช้บริการอย่างสะดวกและรวดเร็ว

1.3 ผู้ให้บริการจะต้องมองผู้มาใช้บริการว่า มีฐานะและศักดิ์ศรีเท่าเทียมกับตน มีสิทธิที่จะรับรู้ให้ความเห็น หรือโต้แย้งด้วยเหตุผลได้อย่างเต็มที่

2. ความรวดเร็วในการให้บริการ ปัจจุบันสังคมมีการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ อย่างรวดเร็ว และมีการแข่งขันอยู่ตลอดเวลา การพัฒนาให้บริการมีความรวดเร็วมากขึ้น อาจกระทำได้ 3 ลักษณะคือ

2.1 การพัฒนาบุคลากรให้มีทัศนคติ มีความรู้ ความสามารถ เพื่อให้เกิดความชำนาญงาน มีความกระตือรือร้น และกล้าตัดสินใจในเรื่องที่ทำอยู่ในอำนาจของตน

2.2 การกระจายอำนาจหรือมอบอำนาจให้มากขึ้น และปรับปรุงระเบียบวิธีการทำงานให้มีขั้นตอน และใช้ระยะเวลาในการให้บริการให้สั้นที่สุด

2.3 การพัฒนาเทคโนโลยีต่าง ๆ ที่จะทำให้สามารถให้บริการได้เร็วขึ้น

3. การให้บริการจะต้องเสร็จสมบูรณ์ เป้าหมายของการให้บริการเชิงรุกแบบครบวงจรอีกประการหนึ่ง ก็คือ ความเสร็จสมบูรณ์ของการให้บริการ ซึ่งหมายถึง การเสร็จสมบูรณ์ตามสิทธิประโยชน์ที่ผู้ใช้บริการจะต้องได้รับ โดยที่ผู้ใช้บริการไม่จำเป็นต้องมาติดต่อบ่อยครั้ง ซึ่งลักษณะที่ดี ของการให้บริการที่เสร็จสมบูรณ์ ก็คือ การบริการที่แล้วเสร็จในการติดต่อเพียงครั้งเดียว หรือไม่เกิน 2 ครั้ง นอกจากนี้ยังหมายถึง ความพยายามที่จะให้บริการในเรื่องอื่นๆ ที่ผู้มาติดต่อใช้บริการสมควรจะได้รับด้วย เช่น มีผู้มาขอคัดสำเนาทะเบียนบ้าน หากเจ้าหน้าที่ผู้ใช้บริการพบว่าบัตรประชาชนหมดอายุแล้วก็ดำเนินการจัดทำบัตรประชาชนให้ใหม่ทันที

4. ความกระตือรือร้นในการให้บริการ ซึ่งเป็นเป้าหมายที่สำคัญประการหนึ่งในการพัฒนา การให้บริการเชิงรุก หากเจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความกระตือรือร้นแล้ว ผู้มาใช้บริการก็จะเกิดทัศนคติที่ดี ยอมรับฟังเหตุผลและคำแนะนำต่าง ๆ มากขึ้น และเต็มใจที่จะมารับบริการในเรื่องอื่น ๆ อีก และจะนำไปสู่ความเชื่อถือศรัทธาของผู้ใช้บริการในที่สุด

5. การให้บริการด้วยความถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ การพัฒนาการให้บริการแบบครบวงจรนั้น ไม่เพียงพอ แต่จะต้องให้บริการที่เสร็จสมบูรณ์เท่านั้น แต่จะต้องมีความถูกต้องชอบธรรมทั้งในแง่ของนโยบายและระเบียบแบบแผน และถูกต้องในเชิงศีลธรรมจรรยาด้วย

6. ความสุภาพอ่อนน้อม เจ้าหน้าที่ผู้ใช้บริการจะต้องปฏิบัติต่อผู้ใช้บริการด้วยความสุภาพอ่อนน้อม ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้บริการมีทัศนคติที่ดี อันจะส่งผลให้การสื่อสารทำความเข้าใจระหว่างกันเป็นไปได้ง่ายขึ้น

7. ความเสมอภาค การให้บริการแบบครบวงจรจะต้องให้บริการแก่ผู้ใช้บริการด้วยความเสมอภาค ซึ่งจะต้องเป็นไปภายใต้ระเบียบแบบแผนเดียวกันและได้รับผล

7.1 การให้บริการจะต้องเป็นไปภายใต้ระเบียบแบบแผนเดียวกันและได้รับผลที่สมบูรณ์ภายใต้มาตรฐานเดียวกัน ไม่ว่าผู้ใช้บริการจะเป็นใครก็ตาม หรือเรียกว่าความเสมอภาคในการบริการ

7.2 การให้บริการจะต้องคำนึงถึงความเสมอภาค ในโอกาสที่จะได้รับบริการ ทั้งนี้เพราะประชาชนบางกลุ่มของประเทศมีข้อจำกัดในการที่จะมาติดต่อขอใช้บริการ เช่น รายได้น้อย ขาดความเข้าใจ หรือข้อมูลข่าวสารที่เพียงพอ อยู่ในพื้นที่ห่างไกลทุรกันดาร เป็นต้น

ยุพาวรรณ วรรณวานิชย์ (2554, น.12) เห็นว่าหลักการให้บริการได้แก่

1. หลักความสอดคล้องกับความต้องการของบุคคลเป็นส่วนใหญ่ กล่าวคือ ประโยชน์และบริการที่องค์กรจัดให้ นั้นจะต้องตอบสนองความต้องการบุคคลส่วนใหญ่หรือ

ทั้งหมด ไม่ใช่เป็นการจัดให้แก่นุคคลกลุ่มหนึ่งกลุ่มใดโดยเฉพาะ มิฉะนั้นแล้วนอกจากจะไม่เกิดประโยชน์สูงสุดในการถืออำนาจประโยชน์และบริการแล้ว ยังไม่คุ้มค่ากับการดำเนินงานนั้น ๆ ด้วย

2. หลักความสม่ำเสมอ กล่าวคือ การให้บริการนั้น ๆ ต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ มิใช่ทำๆ หยุดๆ ตามความพอใจของผู้บริหารหรือผู้ปฏิบัติงาน

3. หลักความเสมอภาคบริการที่จัดนั้นจะต้องให้แก่ผู้มาใช้บริการทุกคนอย่างสม่ำเสมอและเท่าเทียมกัน ไม่มีการให้สิทธิพิเศษแก่นุคคล หรือกลุ่มบุคคลกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ในลักษณะแตกต่างจากกลุ่มบุคคลอื่นๆ อย่างเห็นได้ชัด

4. หลักความประหยัด ค่าใช้จ่ายที่ต้องใช้ในการบริการจะต้องไม่มากจนเกินกว่าผลที่จะได้รับ

5. หลักความสะดวก บริการที่จัดให้แก่ผู้รับบริการจะต้องเป็นไปในลักษณะปฏิบัติได้ง่าย สะดวกสบาย สั้นเปลืองทรัพยากรไม่มากนัก ทั้งยังไม่เป็นการสร้างภาระยุ่งยากให้แก่ผู้ให้บริการหรือผู้ให้บริการมากจนเกินไป

Katz and Danet (1979, น.35) กล่าวว่า หลักเกณฑ์สำคัญในการให้ บริการที่ควรปฏิบัติคือ

1. การมีปฏิสัมพันธ์ต่อกันเฉพาะเรื่องงาน (Specificity) เป็นการติดต่อสื่อสารระหว่าง ผู้ให้บริการ และผู้รับบริการให้อยู่ในขอบเขตของเรื่องการบริการขณะปฏิบัติงาน

2. การให้บริการลักษณะที่เป็นทางการ (University) เป็นการที่ผู้ให้บริการจะปฏิบัติต่อผู้รับบริการในลักษณะเป็นทางการ โดยไม่ยึดถือความสัมพันธ์ส่วนตัวเข้ามาเกี่ยวข้อง ซึ่งอาจทำให้เสียภาพพจน์ได้ ผู้ให้บริการจะต้องยึดถือการให้บริการแก่ผู้รับบริการทุกคนอย่างเท่าเทียมกัน

3. การวางตัวเป็นกลาง (Affective Neutrality) เป็นการที่ผู้ให้บริการจะต้องปฏิบัติต่อผู้รับบริการอย่างสุ่ม โดยระวังรักษาอารมณ์ส่วนตัวไม่ให้ก่อให้เกิดการกระทำที่ไม่เหมาะสมต่อผู้รับบริการ

5.4 คุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ให้บริการ

กาญจนา อรุณสุขรุจิ (2546, น.6-7) ยังกล่าวถึงคุณสมบัติของผู้ทำงานบริการ ดังนี้ คุณสมบัติ (Qualification) คือ ลักษณะประจำตัวซึ่งบุคคลต้องมี ก่อนที่จะได้มาซึ่งตำแหน่งหรือสิทธิ การพิจารณาว่าผู้ใดมีคุณสมบัติเหมาะสมกับงานใด หมายถึง จะทำงานได้ดีในหน้าที่อะไร อาจพิจารณาจากลักษณะประจำตัวของผู้นั้นซึ่งมีองค์ประกอบสำคัญ 2 ประการ ได้แก่

1. คุณลักษณะ (trait) หมายถึง สิ่งซึ่งให้เห็นความดี อาจเป็นสิ่งที่ปรากฏให้เห็นจากภายนอก เช่น ร่างกาย รูปร่าง เป็นต้น หรืออาจเป็นสิ่งที่มิได้อยู่ภายใน เช่น จิตใจ อารมณ์ และความรู้สึก

นึกคิด เป็นต้น คุณลักษณะที่ดีย่อมนำมาซึ่งผลดี จึงเป็นลักษณะประจำตัวที่ถือได้ว่าเป็นสิ่งที่ต้องมี เพื่อให้เกิดคุณสมบัติครบถ้วน โดยมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

1.1 มีจิตใจรักงานบริการให้ความเอาใจใส่และสนใจกับงาน พยายามทำงานที่ได้รับมอบหมายอย่างดี ดังนั้นผู้ซึ่งจะทำงานบริการ ได้ดีต้องมีใจรักและชอบงานบริการ

1.2 ความรู้ในงานที่จะให้บริการงานบริการ ต้องการความถูกต้องครบถ้วน สมบูรณ์เป็นสิ่งสำคัญ ผู้ทำงานบริการในเรื่องใดจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในงานที่ตนจะต้องให้บริการอย่างถูกต้องแท้จริง เพื่อให้มีความลักษณะเพียงพอแก่การเป็นผู้ให้บริการที่ดี

1.3 มีความรู้เกี่ยวกับสินค้าและบริการ เพราะการให้ความรู้และสารสนเทศเกี่ยวกับตัวสินค้าหรือบริการเป็นหัวใจสำคัญของงานบริการ และเป็นงานบริการขั้นพื้นฐานที่ทุกคนต้องทำ

1.4 มีการวางตัวที่เหมาะสม เพราะการทำงานบริการจะต้องติดต่อสัมพันธ์หรือเกี่ยวข้องกับคนต่างๆ จำนวนมาก การวางตนจึงเป็นสิ่งสำคัญเพราะเป็นการสร้างความเชื่อถือให้ปรากฏขึ้น การปฏิบัติตนจึงต้องระมัดระวังทั้งทางด้านกายและวาจา เนื่องจากเป็นสิ่งที่ปรากฏให้เห็นได้ง่ายทั้งจากการแต่งกาย กิริยามารยาท การพูด การสื่อสาร เป็นต้น

1.5 มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ เพราะความรับผิดชอบเป็นเงื่อนไขสำคัญที่จะทำให้งานบรรลุผล ผู้ที่ขาดความรับผิดชอบย่อมไม่สามารถทำงานใด ๆ สำเร็จได้ ดังนั้นความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่จึงเป็นคุณลักษณะที่สำคัญมากในการทำงานบริการ

1.6 มีความรับผิดชอบต่อลูกค้าหรือผู้ใช้บริการ เพื่อสร้างความพึงพอใจและให้บริการสอดคล้องกับความต้องการลูกค้า

1.7 มีทัศนคติที่ดีต่องานบริการ เนื่องจาก ทัศนคติมีอิทธิพลต่อกระบวนการคิดของผู้ทำงานบริการเป็นอันมาก หากผู้ใดมีทัศนคติที่ดีต่องานบริการก็จะให้ความสำคัญต่องานบริการ และปฏิบัติงานอย่างเต็มที่ ส่งผลให้งานบริการมีคุณค่ามุ่งสู่การบริการที่เป็นเลิศ

1.8 มีจิตใจมั่นคง ผู้ที่ทำงานบริการจะต้องมีความมั่นคงในจิตใจ หากมีเหตุการณ์หรือความขัดแย้งเกิดขึ้นกระทบจิตใจ ทำให้เกิดปฏิกิริยาในทางลบจะส่งผลถึงคุณภาพบริการ

1.9 มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ผู้ทำงานบริการต้องมีความคิดริเริ่มใหม่ ๆ เพื่อเปลี่ยนแปลงการบริการให้ดีกว่าเดิม มีการรับรู้และสร้างจินตนาการจากประสบการณ์เพื่อนำมาพัฒนางานบริการให้ดียิ่งขึ้น

1.10 มีความช่างสังเกต โดยหมั่นสังเกตพฤติกรรมของลูกค้า หรือผู้ใช้บริการว่ามีความรู้สึกเช่นไร เพื่อหาแนวทางในการสร้างความพึงพอใจในการบริการให้เกิดขึ้น

1.11 มีวิจรรย์ญาณ มีความไต่ตรงและรอบคอบ เนื่องจากความต้องการของลูกค้ามีความหลากหลายหรือเกินขอบเขตที่จะให้บริการได้ ผู้ให้บริการจึงต้องใช้วิจรรย์ญาณไต่ตรงว่าควรจะทำประการใด เพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจ โดยไม่ขัดต่อนโยบายขององค์กร

1.12 มีความสามารถวิเคราะห์ปัญหา บางครั้งปัญหาอาจเกิดจากตัวผู้ให้บริการหรือผู้ใช้บริการและเกิดความล่าช้าต่างๆ ซึ่งเป็นปัญหาที่ต้องสามารถวิเคราะห์สาเหตุและหาวิธีแก้ไขที่ดีที่สุดส่งผลกระทบต่อผู้ใช้บริการน้อยที่สุด

2. พฤติกรรม (behavior) หมายถึง การแสดงออกทางความคิดและความรู้สึก โดยทั่วไป จะเห็นได้จากการกระทำของบุคคล ผู้ใดมีความคิดและความรู้สึกที่ดีก็จะมีกระทำที่ดี จึงมีคำกล่าวที่ว่า “กรรมเป็นเครื่องชี้เจตนา” อันหมายถึง การกระทำเป็นเครื่องบ่งชี้สภาพความคิดและความรู้สึก พฤติกรรมที่ดีย่อมนำมาซึ่งผลดี จึงนับเป็นลักษณะประจำตัวที่ถือได้ว่าเป็นสิ่งที่มีพฤติกรรมของผู้ที่จะทำงานบริการ ได้ดีต้องมีคุณสมบัติดังนี้

2.1 อหยาศย์ดี ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่คาดหวังว่าผู้ให้บริการจะให้การต้อนรับด้วยอหยาศย์ที่ดีด้วยใบหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส ด้วยท่าทางที่กระตือรือร้น เป็นการสร้างความประทับใจ หากใช้วาจาที่สุภาพอ่อนโยน ก็จะเป็นพฤติกรรมที่ดีของพนักงานบริการ

2.2 มิมิตรไมตรี เป็นการแสดงออกให้ผู้ใช้บริการเห็นว่า ได้รับการบริการที่มีมิตรไมตรี มีน้ำใจ และช่วยเหลือเป็นการให้บริการที่มั่นคงและยืนยาว

2.3 เอาใจใส่ สนใจงาน ความมุ่งมั่นในการให้บริการมีความสัมพันธ์กับความเอาใจใส่งานเป็นอย่างมาก เพราะหากพนักงานขาดความเอาใจใส่แล้วก็จะละเอียดในการปฏิบัติงาน ไม่คิดปรับปรุงพัฒนาให้เกิดความสะดวกในการให้บริการแก่ลูกค้า ซึ่งส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ขององค์กร

2.4 แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ผู้ทำงานบริการจะต้องมีบุคลิกภาพที่ดี เพื่อให้เกิดความน่าเชื่อถือไว้วางใจแก่ผู้ใช้บริการ การแต่งกายที่ถูกต้องเหมาะสม ทั้งต่อสถานที่ทำงานและสถานภาพของหน่วยงาน จะช่วยให้เกิดความรู้สึกที่ดีจากผู้มาติดต่อใช้บริการ ในการคัดเลือกผู้มาทำงานบริการ จึงต้องให้ความสำคัญกับการแต่งกายเป็นพิเศษ หากแต่งกายไม่สุภาพจะแสดงถึงความไม่เอาใจใส่ในความถูกต้องเหมาะสม

2.5 กิริยาสุภาพ มารยาทงดงาม ผู้ใช้บริการทุกคนต้องการติดต่อกับผู้ให้บริการที่มีกิริยาสุภาพ การที่องค์กรมีผู้ทำงานบริการที่มีกิริยาสุภาพอ่อนน้อม จะเป็นเครื่องเชิดหน้าชูตา หรือเป็นภาพลักษณ์ที่ดีของหน่วยงาน และยังแสดงออกถึงความมีมารยาท จึงนับเป็นสิ่งสำคัญยิ่งที่ผู้ทำงานบริการจะต้องตระหนักรู้ และประพฤติปฏิบัติอย่างระมัดระวัง

2.6 วาจาสุภาพ การทำงานบริการเป็นการให้ความช่วยเหลือผู้อื่นให้เกิดความพึงพอใจ จึงต้องเป็นผู้มีวาจาสุภาพ เพื่อให้ผู้ใช้บริการมีความสบายใจที่จะติดต่อขอรับบริการ การ

คัดเลือกผู้ทำงานบริการ จึงควรสัมภาษณ์เพื่อจะได้สนทนาป้อนคำถาม และฟังคำตอบว่าบุคคลใด มีการใช้ถ้อยคำอย่างไร วาจาสุภาพหรือไม่เพียงใด

2.7 น้ำเสียงไพเราะ การแสดงออกทางน้ำเสียงของแต่ละบุคคลจะแตกต่างกัน ออกไป บางคนพูดมีน้ำเสียงชวนฟัง แม้จะไม่ไพเราะหรือเสียงดี แต่จะต้องมีความชัดเจนชวนฟัง จึงมีความเหมาะสมในการทำงานบริการ

2.8 ควบคุมอารมณ์ได้ดี ผู้ทำงานบริการจะต้องมีอารมณ์มั่นคง เพราะอยู่ใน สถานการณ์ที่ต้องพบปะผู้คนมากหน้าหลายตา ซึ่งมีภูมิหลังต่างกัน ผู้มาใช้บริการบางคนมีกิริยาดี สุภาพ แต่บางคนอาจมีความก้าวร้าว หรือใจร้อนต้องการได้รับบริการที่รวดเร็วทันใจ เมื่อไม่ได้ตั้งใจ อาจพูดคำหยาบคายวิวาท ผู้ให้บริการไม่อาจแสดงอารมณ์ตอบโต้ได้ ดังนั้นจะต้องควบคุมอารมณ์ ด้วยความอดทน อดกลั้น

2.9 มีความกระตือรือร้น อุปนิสัยที่แสดงออกถึงความกระตือรือร้น เป็นพฤติกรรมที่สำคัญอย่างยิ่งในงานบริการ หากผู้ทำงานบริการเป็นคนเชิงซ้าแล้วยอมทำให้ผู้ใช้บริการหมดความ ศรัทธา ไม่คาดหวังที่จะได้รับบริการอย่างทันทั่วทั้งที่ นอกจากนี้ ยังทำให้ภาพลักษณ์ขององค์กร เสื่อมเสียเป็นผลมาจากบริการล่าช้าและผิดนัด

2.10 รับฟังและเต็มใจแก้ไขปัญหา พฤติกรรมที่แสดงออกของผู้ทำงานบริการ จะต้องตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ ดังนั้น เมื่อผู้ใช้บริการมีปัญหาหรือข้อร้องเรียนใด ๆ ผู้ให้บริการจะต้องแสดงความสนใจรับฟังปัญหาเป็นเบื้องต้น จะคว่นบอกปิดหรือแสดงท่าทีไม่สนใจ รับรู้ปัญหาไม่ได้ นอกจากแสดงความเอาใจใส่อย่างจริงจังแล้ว จะต้องมีความรู้ลึกเต็มที่ จะให้ความช่วยเหลือแก้ไขปัญหาต่างๆ ให้แก่ผู้ใช้บริการด้วย จะทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความประทับใจ ความ กระตือรือร้นในการดำเนินการแก้ปัญหา

2.11 วินัย ผู้ทำงานบริการที่มีระเบียบวินัยจะทำงานเป็นระบบยึดมั่นในสัญญา เมื่อหน่วยงานมีนโยบายกำหนดไว้เป็นหลักการว่า จะให้บริการแก่ผู้ใช้บริการอย่างไร ก็จะปฏิบัติตาม กรอบหรือแนวทางอย่างเคร่งครัด ดังนั้น ในการพิจารณาคัดเลือกคุณสมบัติผู้ทำงานบริการจึงควร ทดสอบวินัยเป็นสำคัญ

2.12 ซื่อสัตย์ การให้บริการจะต้องให้ความช่วยเหลืออย่างถูกต้อง ตรงไปตรงมา ผู้ใช้บริการทุกคนย่อมต้องการติดต่อสัมพันธ์กับคนที่ซื่อสัตย์รักษาคำพูด ดังนั้นพฤติกรรมที่แสดงออก ถึงความซื่อสัตย์รักษาคำพูด จึงเป็นส่วยอดปรารถนาของผู้ใช้บริการ

จิตตินันท์ นัทไพบุลย์ (2555, น.32) ได้กล่าวถึงคุณสมบัติเบื้องต้นของให้ผู้บริหารไว้ ดังนี้

1. ใจรักในงานบริการ เป็นสิ่งที่พนักงานควรมีเป็นอันดับแรก เพราะคนที่รักในงานบริการจะมีความเข้าใจและให้ความสำคัญต่อลูกค้า มีความกระตือรือร้นที่จะช่วยเหลือลูกค้าด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้มแจ่มใส นอกจากนี้พนักงานควรเป็นผู้ที่สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี
2. บุคลิกภาพและการแต่งกาย ควรแต่งกายให้ดูสะอาด เรียบร้อย รวมไปถึงอากัปกริยาที่แสดงออกด้วย
3. เทคนิคการให้บริการ ควรมีเทคนิคในการให้บริการ โดยเฉพาะเวลาสนทนา ระหว่างพนักงานกับลูกค้า การสนทนาที่ก่อให้เกิดความประทับใจ สร้างความเป็นกันเอง เพื่อให้ลูกค้าเกิดความอบอุ่นใจ การแสดงความเป็นมิตร ด้วยสีหน้า กริยาท่าทาง แวดตา น้ำเสียงที่สุภาพ และการพูดที่มีหางเสียง ขณะพูดกับลูกค้าควรมีการสบตากับลูกค้าเป็นระยะ เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกว่าคุณพนักงานตั้งใจฟังในเรื่องที่ลูกค้ากำลังพูด
4. ความรู้ในงานที่ให้บริการ พนักงานต้องมีความรู้ในงานที่ตนเองรับผิดชอบเพื่อให้สามารถตอบข้อซักถามของลูกค้าได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ เพื่อมิให้เกิดความเสียหายหรือลูกค้าได้รับข้อมูลที่ผิดพลาดไป พนักงานควรมีการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ
5. ช่างสังเกต พนักงานต้องมีลักษณะเฉพาะตัว คือ การช่างสังเกต หากมีการสังเกตบุคลิก ลักษณะของลูกค้าแล้ว จะทำให้พนักงานเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการลูกค้าได้ตรงจุด ซึ่งจะสามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี
6. ความกระตือรือร้น จะแสดงออกถึงการมีจิตใจในการอยากต้อนรับ ให้การช่วยเหลือ แสดงความห่วงใย อันจะทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีต่อการบริการ
7. กริยาจาสุภาพ เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกเกิดความประทับใจพนักงานควรมีกริยามารยาทวาจาที่สุภาพ ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงออกจากความคิด ความรู้สึก และส่งผลให้เกิดบุคลิกภาพที่ดีในการบริการ
8. ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ พนักงานควรมีความคิดใหม่ ๆ เพื่อเปิดประสบการณ์การให้บริการ เพื่อให้มีการพัฒนารูปแบบของการบริการใหม่ ๆ
9. การควบคุมอารมณ์ การควบคุมอารมณ์เป็นสิ่งสำคัญ เพราะการให้บริการเป็นงานที่ต้องพบปะผู้คนมากมาย บางครั้งอาจจะต้องเจอลูกค้าที่โมโห พุดจาก้าวร้าว หรือแสดงกริยามารยาทที่ไม่เหมาะสม พนักงานจะต้องสามารถควบคุมสติอารมณ์ในการที่จะให้บริการได้
10. มีสติในการแก้ปัญหา โดยปกติลูกค้ามักขอความช่วยเหลืออยู่เสมอ แต่ในบางรายอาจมีปัญหาที่เร่งด่วน พนักงานจะต้องสามารถวิเคราะห์ถึงสาเหตุ และคิดหาวิธีในการแก้ไขปัญหาเพื่อทางออกที่ดีในกับลูกค้าได้

ศิริพร วิษณุมหิษฐ์ (2558, น.7) การพัฒนาบุคลากรมีความจำเป็นต่อวิชาชีพการบริการ เพื่อเพิ่มพูนศักยภาพของบุคคล หน่วยงาน หรือองค์กร ดังนั้นการบริการที่ดีจะเกิดขึ้นจากตัวบุคคล โดยอาศัยทักษะ ประสบการณ์ เทคนิคต่างๆ ที่จะทำให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจและอยากกลับมาใช้บริการอีก มีดังต่อไปนี้

1. ต้องมีจิตใจรักในงานด้านบริการ (Service Mind) ผู้ให้บริการต้องมีความสมัครใจ ทุ่มเททั้งร่างกายและแรงใจ มีความเสียสละ ผู้ที่จะปฏิบัติหน้าที่ได้ต้องมีใจรักและชอบในงานบริการ Service Mind มีความหมายดังนี้

S = Smile	ต้องมีรอยยิ้ม
E = Enthusiasm	ความกระตือรือร้น เอาใจใส่ลูกค้า
R = Responsiveness	มีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่มีต่อลูกค้า
V = Value	ให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณค่า
I = Impression	ให้บริการอย่างประทับใจ
C = Courtesy	บริการลูกค้าอย่างสุภาพอ่อนโยน
E = Endurance	ความอดทนการเก็บอารมณ์
M = Make Believe	มีความเชื่อ
I = Insist	การยอมรับ
N = Necessitate	การให้ความสำคัญ
D = Devote	การอุทิศตน

2. ต้องมีความรู้ในงานที่ให้บริการ (Knowledge) ผู้ให้บริการต้องมีความรู้ในงานที่ตนรับผิดชอบ ที่สามารถตอบข้อซักถามจากผู้รับบริการได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ ในเรื่องของสินค้า ที่นำเสนอ ประวัติองค์กร ระเบียบ นโยบายและวิธีการต่างๆ ในองค์กรเพื่อมิให้เกิดความผิดพลาดเสียหาย และต้องขวนขวายหาความรู้จากเทคโนโลยีใหม่ๆ เพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอ

3. มีความช่างสังเกต (Observe) ผู้ทำงานบริการจะต้องมีลักษณะเฉพาะตัวเป็นคนมีความช่างสังเกต เพราะหากมีการรับรู้ว่าการบริการอย่างไรจึงจะเป็นที่พอใจของผู้รับบริการก็จะพยายามนำมาคิดสร้างสรรค์ ให้เกิดการบริการที่ดียิ่งขึ้น เกิดความพอใจและตอบสนองความต้องการของลูกค้า หรือผู้รับบริการได้มากยิ่งขึ้น

4. ต้องมีความกระตือรือร้น (Enthusiasm) พฤติกรรมความกระตือรือร้นจะแสดงถึงความมีจิตใจในการต้อนรับ ให้ช่วยเหลือแสดงความห่วงใยจะทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีในการช่วยเหลือผู้รับบริการ

5. ต้องมีกิริยาจาสุภาพ (Manner) กิริยาจาเป็นสิ่งที่แสดงออกจากความคิด ความรู้สึก และส่งผลให้เกิดบุคลิกภาพที่ดี ดังนั้นเพื่อให้ลูกค้าหรือผู้รับบริการมีความสบายใจที่จะติดต่อขอรับบริการ

6. ต้องมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (Creative) ผู้ให้บริการควรมีความคิดใหม่ๆ ไม่ควรยึดติดกับประสบการณ์หรือบริการที่ทำอยู่ เคยปฏิบัติมาอย่างไรก็ทำไปอย่างนั้น ไม่มีการปรับเปลี่ยนวิธีการให้บริการจึงควรมีความคิดใหม่ ๆ ในการปฏิบัติงานบริการได้ดี

7. ต้องสามารถควบคุมอารมณ์ได้ (Emotional Control) งานบริการเป็นงานที่ให้ความช่วยเหลือจากผู้อื่น ต้องพบปะผู้คนมากมายหลายชนชั้น มีการศึกษาที่ต่างกัน ดังนั้นกิริยามารยาทจากผู้รับบริการจะแตกต่างกัน เมื่อผู้รับบริการไม่ได้ตั้งใจ อาจจะถูกตำหนิ พุดจาก้าวร้าว กิริยามารยาทไม่ดี ซึ่งผู้ให้บริการต้องสามารถควบคุมสติอารมณ์ได้เป็นอย่างดี

8. ต้องมีสติในการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น (Calmness) ผู้รับบริการส่วนใหญ่จะติดต่อขอความช่วยเหลือตามปกติ แต่บางกรณีลูกค้าที่มีปัญหาเร่งด่วน ผู้ให้บริการจะต้องสามารถวิเคราะห์ถึงสาเหตุและคิดหาวิธีในการแก้ไขปัญหาอย่างมีสติ อาจจะเลือกทางเลือกที่ดีที่สุดจากหลายทางเลือกในการให้บริการแก่ลูกค้า

9. มีทัศนคติต่องานบริการดี (Attitude) การบริการเป็นการช่วยเหลือผู้ทำงานบริการเป็นผู้ให้ จึงต้องมีความคิดความรู้สึกต่องานบริการในทางที่ชอบ และเต็มใจที่จะให้บริการ ถ้าผู้ใดมีความคิดความรู้สึกไม่ชอบงานบริการ แม้จะพอใจในการรับบริการจากผู้อื่น ก็ไม่อาจจะทำงานบริการให้เป็นผลดีได้ ถ้าบุคคลใดมีทัศนคติต่องานบริการดีก็จะให้ความสำคัญต่องานบริการให้เป็นผลดีได้ ถ้าบุคคลใดมีทัศนคติต่องานบริการดีก็จะให้ความสำคัญต่องานบริการและปฏิบัติงานอย่างเต็มที่ เป็นผลให้งานบริการมีคุณค่าและนำไปสู่ความเป็นเลิศ

10. มีความรับผิดชอบต่อลูกค้าหรือผู้รับบริการ (Responsibility) ในด้านงานทางการตลาด และการขาย และงานบริการ การปลูกฝังทัศนคติให้เห็นความสำคัญของลูกค้าหรือผู้รับบริการ ด้วยการยกย่องว่า “ลูกค้าคือบุคคลที่สำคัญที่สุด” และ “ลูกค้าเป็นฝ่ายถูกเสมอ” ทั้งนี้ก็เพื่อให้ผู้ให้บริการมีความรับผิดชอบต่อลูกค้าอย่างดีที่สุด

จากแนวคิดสรุปได้ว่าการให้บริการเป็นการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า โดยการบริการเป็นสิ่งที่ลูกค้าไม่อาจจับต้องได้ แต่ลูกค้าสามารถสัมผัสได้จากความรู้สึกที่เข้ามาใช้บริการจากพนักงาน และพนักงานที่มีหน้าที่ให้บริการควรมีคุณสมบัติที่เหมาะสมในการให้บริการ เพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจสูงสุดในการเข้ารับบริการ

6. แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

6.1 ความหมายของความคิดเห็น

จากการตรวจสอบเอกสารปรากฏว่า มีผู้ให้ความหมายเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้หลายท่าน ดังนี้

Good (1973, p.376) ให้ความหมายของความคิดเห็นไว้ได้แก่

1. ความหมายทั่วไป หมายถึง ความเชื่อ ความเห็น ข้อพิจารณา ความรู้สึก หรือทัศนคติที่ยังไม่ได้รับการพิสูจน์อย่างแน่นอน และยังขาดน้ำหนักทางเหตุผลหรือการวิเคราะห์ หรือกล่าวกว้างๆ ได้ว่ามีความเป็นไปได้มากกว่าความรู้

2. ความหมายเฉพาะ หมายถึง การพิจารณาหรือข้อวินิจฉัยอย่างมีแบบแผนจากแหล่งข้อมูลหรือบุคคลที่เชื่อถือได้

ความคิดเห็นสาธารณะ หมายถึง การพิจารณาหรือข้อวินิจฉัยรวมๆ ของกลุ่มคนในสังคมที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อหรือข้อเท็จจริง

Luthans Freeman (1995, p.609) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง ความพร้อมทางด้านจิตใจที่จะตอบสนองต่อบุคคล สถานการณ์ วัตถุและความคิดเห็น โดยมีลักษณะที่คงที่แน่นอน ซึ่งเป็นผลมาจากการเรียนรู้ และมีรูปแบบการตอบสนองอย่างเดียวกัน

Anonymous (1996, p.12) ได้กล่าวว่า ความคิดเห็นมีหลายความหมายได้แก่ 1) ความเชื่อ ทัศนคติ การพิจารณา หรือการวินิจฉัย หรือการประเมินผลอย่างมีรูปแบบในใจเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะ 2) ความเชื่อที่มีน้ำหนักมากกว่าความรู้สึกในใจและมีน้ำหนักน้อยกว่าความรู้สึกที่แท้จริงหรือมุมมองที่เกิดขึ้นทั่วๆ ไป 3) การแสดงออกถึงการพิจารณาหรือคำแนะนำอย่างมีรูปแบบ โดยเฉพาะผู้เชี่ยวชาญหรือการแสดงออก เช่น การตัดสินใจ การพิจารณาคดี หรือการวินิจฉัยอย่างมีรูปแบบด้วยเหตุผลกฎหมาย หรือหลักเกณฑ์ที่ขึ้นอยู่กับการตัดสินใจที่มีกฎหมายรองรับ

Webster Dictionary (1997, p.10) ให้ความหมายไว้ว่า ความคิดเห็น หมายถึง ทัศนคติการพิจารณา ตัดสินใจหรือการประเมินในใจเกี่ยวกับสิ่งหนึ่งหรือเรื่องใดเรื่องหนึ่ง (Particular Matter) มีลักษณะแข็งแรงแรงมากกว่าความประทับใจ (Impression) ความคิดเห็นจึงเป็นความรู้สึกในใจ และหากถูกยึดถืออย่างมั่นคงจะกลายเป็นความเชื่อมั่น (Conviction)

Mary (2006, p.17) ได้ให้ความหมายของความคิดเห็น (Opinion) ไว้หลายความหมายได้แก่ 1) ความหมายทั่วไป หมายถึง ความเชื่อ ความคิดเห็น ข้อพิจารณา ความรู้สึกหรือทัศนคติที่ยังไม่ได้รับการพิสูจน์อย่างแน่นอน และยังขาดน้ำหนักทางเหตุผลหรือการวิเคราะห์หรือกล่าวกว้างๆ ได้ว่ามีความเป็นไปได้มากกว่าความรู้ 2) ความหมายเฉพาะ หมายถึง การพิจารณาหรือการวินิจฉัย

อย่างมีแบบแผนจากแหล่งข้อมูลหรือบุคคลที่เชื่อถือได้ 3) ความคิดเห็นสาธารณะ (Public Opinion) หมายถึง การพิจารณาหรือข้อวินิจฉัยรวมๆ ของกลุ่มคนในสังคมที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ หรือข้อเท็จจริง

จำลอง เงินดี (2544, p.2) ได้ให้ความหมายไว้ว่าความคิดเห็น หมายถึง ความรู้สึกของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ในลักษณะที่ไม่ลึกซึ้งเหมือนทัศนคติ ความคิดเห็นนั้นอาจจะกล่าวได้ว่าเป็นการแสดงออกของทัศนคติก็ได้ สังเกตและวัดได้จากคนแต่มีส่วนที่แตกต่างไปจากทัศนคติตรงที่ทัศนคตินั้นเข้าตัวอาจจะตระหนักหรือไม่ตระหนักก็ได้

ราชบัณฑิตยสถาน (2546, น.249) พจนานุกรมศัพท์สังคมวิทยาฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ได้ให้ความหมายของความคิดเห็นว่า เป็นข้อพิจารณาว่าเป็นจริงจากการใช้ปัญญาความคิดประกอบ ถึงแม้จะไม่ได้อาศัยหลักฐานพิสูจน์ยืนยันได้เสมอไปก็ตาม

ทวี เสรหมัญ (2550, น.35) กล่าวว่า ความคิดเป็นการแสดงออกซึ่งความรู้สึกที่อยู่บนพื้นฐานของข้อเท็จจริงและทัศนคติของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งอาจจะเป็นบุคคลหรือสถานการณ์ เป็นต้น ความคิดเห็นอาจจะเห็นไปในทางเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยต่อสิ่งนั้นก็

สงวน คำரச (2551, น.25) กล่าวว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกโดยการพูดหรือเขียนเกี่ยวกับทัศนคติหรือความเชื่อหรือค่านิยมของบุคคล ความคิดเห็นไม่เหมือนทัศนคติตรงที่ไม่จำเป็น ต้องแสดงความรู้ อารมณ์หรือการแสดงพฤติกรรมที่จะตอบสนองต่อสิ่งหนึ่งเป็นคาพูดพร้อมเหตุผลที่บุคคลคิดขึ้นมาและถ้าไม่มีคนเห็นด้วยก็อาจเปลี่ยนคำพูดดังกล่าวได้ ดังนั้นบุคคลที่มีทัศนคติหรือความเชื่อหรือค่านิยม อย่างใดอย่างหนึ่ง แต่ถ้าไม่แสดงความคิดเห็นออกมาก็จะไม่มีบุคคลใดทราบเลยว่าบุคคลนั้นมีทัศนคติความเชื่อหรือค่านิยมเช่นใด

สรุปได้ว่าความคิดเห็น หมายถึง การแสดงออกทางด้านความรู้สึก หรือความเชื่อต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งด้วยการพูดหรือการเขียน โดยมีอารมณ์ประสบการณ์ และสภาพแวดล้อมในขณะนั้น เป็นพื้นฐานของการแสดงออก ซึ่งอาจจะถูกต้องหรือไม่ก็ได้ แล้วแต่บุคคลจะแสดงความคิดเห็นออกมา รวมทั้งอาจจะได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากคนอื่นก็ได้ ความคิดเห็นนี้อาจจะเปลี่ยนแปลงไปได้ตามกาลเวลา

6.2 แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็น

จากการตรวจสอบเอกสารปรากฏว่า มีผู้ให้แนวความคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้หลายท่าน ดังนี้

Nunally (1950, p.285) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้ว่า ทั้งความคิดเห็นและทัศนคติเป็นเรื่องของการแสดงออกของแต่ละบุคคลต่อประชาธิปไตยทั่วไป ต่อขนบธรรมเนียมประเพณี และการแสดงออกทางความคิดเห็นในรูปที่เกี่ยวกับตัวเขา และได้กล่าวต่อไปอีกว่า คำว่า

ความคิดเห็นนั้นจะใช้ในเรื่องเกี่ยวกับการลงความคิดเห็น (Judgment) และความรู้ (Knowledge) ในขณะที่ทัศนคตินั้นมักใช้กันมากในเรื่องที่เกี่ยวกับความรู้สึก (Feeling) และความชอบพอ (Preference) ท้ายที่สุดเขาได้สรุปว่า เรามักใช้คำว่าความคิดเห็นมากกว่าทัศนคติ

Feld (1971, p. 3) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้ว่า การสำรวจความคิดเห็นเป็นการศึกษา ความรู้สึกของบุคคล กลุ่มคนที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง แต่ละคนจะแสดงความเชื่อและความรู้สึกใดๆ ออกมาโดยการพูด การเขียน เป็นต้น การสำรวจความคิดเห็นจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนนโยบายต่างๆ การเปลี่ยนแปลงนโยบาย หรือการเปลี่ยนแปลงระบบงาน รวมทั้งในการฝึกหัดทำงานด้วย เพราะจะทำให้การดำเนินงานต่าง ๆ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามความพอใจของผู้ร่วมงาน

Hurlock (1995, p.155) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้ว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกด้านความรู้สึกสิ่งหนึ่งสิ่งใด เป็นความรู้สึกเชื่อถือที่ไม่ได้อยู่บนความแน่นอนหรือความจริง แต่ขึ้นอยู่กับจิตใจบุคคลจะแสดงออก โดยมีข้ออ้าง หรือการแสดงเหตุผลสนับสนุนหรือปกป้องความคิดเห็นนั้น ความคิดเห็นบางอย่างเป็นผลของการแปลความหมายของข้อเท็จจริงขึ้นอยู่กับคุณสมบัติเฉพาะตัวของแต่ละคน เช่น พื้นความรู้ ประสบการณ์ในการทำงาน สภาพแวดล้อม และมีอารมณ์เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ การแสดงความคิดเห็นอาจจะได้รับการยอมรับ หรือปฏิเสธจากคนอื่น ๆ ก็ได้

สุพัตรา สุภาพ (2545, p.132) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับความคิดเห็นไว้ว่า ความคิดเห็นเป็นการแสดงออกของบุคคลหรือกลุ่มคนที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยเฉพาะการพูดหรือการเขียน ซึ่งในการแสดงออกนี้จะต้องอาศัยพื้นความรู้ ประสบการณ์ และพฤติกรรมระหว่างบุคคล ก่อนที่จะมีการตัดสินใจแสดงออก ซึ่งการแสดงออกนี้อาจได้รับการยอมรับหรือปฏิเสธจากผู้อื่นก็ได้

สรุปได้ว่าความคิดเห็นเป็นการแสดงออกมาซึ่งการตัดสินใจจากการประเมินค่าหรือทัศนะเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง โดยเฉพาะซึ่งในการแสดงออกมานี้จะต้องอาศัยพื้นความรู้ ประสบการณ์ และพฤติกรรมระหว่างบุคคล เป็นเครื่องช่วยในการพิจารณาและประเมินค่าก่อนที่มีการตัดสินใจแสดงออก ซึ่งการแสดงออกความคิดเห็นนี้อาจจะเป็นในทางเห็นด้วยหรือไม่ก็ได้ ในบางสภาพการณ์ความคิดเห็นอาจจะอยู่ในลักษณะเห็นด้วยมากหรือเห็นด้วยน้อยความคิดเห็นไม่ถาวรและมีการเปลี่ยนแปลงได้โดยง่ายและความคิดเห็นย่อมได้รับอิทธิพลจากทัศนคติ

6.3 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็น

ความคิดเห็นเป็นเรื่องของแต่ละบุคคลที่แสดงออกต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด ซึ่งเรื่องเดียวกันก็ไม่จำเป็นที่บุคคลต้องมีความคิดเห็นคล้ายคลึงกันหรือเหมือนกันเสมอไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ

ปัจจัยพื้นฐานของแต่ละบุคคลที่ได้รับว่าจะมีอิทธิพลต่อการแสดงความคิดเห็นในเรื่องนั้น ๆ มากน้อยเพียงใด

Foster (1952, p.119) ได้สรุปเกี่ยวกับความคิดเห็นที่เกิดจากมูลเหตุ 2 ประการ คือ

1. ประสบการณ์ที่บุคคลมีต่อสิ่งของบุคคล หมู่คณะ เรื่องราวหรือสถานการณ์ต่างๆ โดยความคิดเห็นจะเกิดขึ้นในตัวบุคคล จากการได้พบเห็นความคุ้นเคย ซึ่งถือว่าเป็นประสบการณ์ตรงและจากการได้ยิน ได้ฟัง ได้เห็นรูปถ่าย หรืออ่านจากหนังสือ โดยไม่ได้พบเห็นของจริงถือว่าเป็นประสบการณ์ทางอ้อม

2. ระบบค่านิยมและการตัดสินค่านิยมที่หากแต่ละกลุ่มมีค่านิยมและการตัดสินค่านิยมไม่เหมือนกัน ความคิดเห็นในสิ่งต่าง ๆ ก็จะแตกต่างกันไปด้วย

Oskamp (1977, p.119) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเกิดความคิดเห็นนอกเหนือจากประสบการณ์ คือ

1. ปัจจัยทางพันธุกรรมและสรีระ ได้แก่ อวัยวะต่าง ๆ ของบุคคลที่ใช้รับรู้ความผิดปกติของอวัยวะความบกพร่องของอวัยวะสัมผัสซึ่งมีผลต่อความคิดเห็นไม่ต่อบุคคลภายนอก

2. อิทธิพลของผู้ปกครองคือ เมื่อเป็นเด็กผู้ปกครองจะเป็นผู้ที่อยู่ใกล้ชิดและให้ข้อมูลแก่เด็กได้มาก ซึ่งจะมีผลต่อพฤติกรรมและความคิดเห็นของเด็กด้วย

3. ทักษะคิดและความคิดเห็นของกลุ่ม คือ เมื่อบุคคลเจริญเติบโตโดยอ้อมจะต้องมีกลุ่มและสังคม ดังนั้นความคิดเห็นของกลุ่มเพื่อน กลุ่มอ้างอิง หรือการอบรมสั่งสอนในโรงเรียน หน่วยงานที่มีความคิดเห็นเหมือนหรือแตกต่างกันย่อมจะส่งผลต่อความคิดเห็นของบุคคลด้วย

4. สื่อมวลชนคือ สื่อต่างๆ ที่เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวัน อันได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร เป็นปัจจัยอันหนึ่งที่มีผลต่อความคิดเห็นของบุคคล

ประคินันท์ อุปรนัย (2533, น.117 อ้างถึงใน จิตมาศ นวลกระจ่าง, 2552, น.9-10) กล่าวว่า ความคิดเห็นเป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้มากกว่าเป็นสิ่งที่กำเนิดเอง สิ่งแวดล้อมต่างๆ จึงมีอิทธิพลต่อความคิดเห็น ได้แก่ ศาสนา ความเชื่อในสังคม ขนบธรรมเนียมประเพณีของสังคม สื่อมวลชนต่างๆ ดังนั้นปัจจัยที่กำหนดความคิดเห็นของบุคคลจึงได้แก่

1. การเรียนรู้ ซึ่งได้แก่ การอบรมสั่งสอน อันจะเป็นการสะสมและรวบรวมประสบการณ์เอาไว้เป็นจำนวนมาก เช่น เด็กที่เกิดในครอบครัวที่นับถือศาสนาพุทธก็จะมีคุณเลื่อมใสในพุทธศาสนา เพราะได้รับอิทธิพลจากการอบรมสั่งสอนประสบการณ์ต่างๆ ไว้

2. ประสบการณ์ส่วนตัวของบุคคลโดยตรง เช่น บุคคลที่เคยรับประทานอาหารทะเลแล้วแพ้ก็จะย่อมมีความคิดเห็นที่ไม่ดีต่ออาหารทะเล

3. เหตุการณ์ประทับใจใน 2 ข้อแรกนั้นเป็นการสะสมประสบการณ์หลายๆ ครั้ง และเกิดความคิดเห็น แต่ความคิดเห็นก็สามารถเกิดขึ้นได้หากได้รับเหตุการณ์เพียงครั้งเดียว และรู้สึกประทับใจ ซึ่งอาจจะประทับใจในทางบวกและลบได้

4. การรับเอาแบบของความคิดเห็นของผู้อื่นมาเป็นของตน โดยยอมรับเอาความคิดเห็นของผู้ที่เหนือกว่ามาปฏิบัติต่อ เช่น รุ่นน้องรับความคิดเห็นบางเรื่องมาจากรุ่นพี่

5. เกิดจากลักษณะบุคลิกภาพของแต่ละคน เช่น การมองคนในแง่ร้ายก็จะมีแนวโน้มในทางที่มีความคิดเห็นที่ไม่ดีต่อสิ่งต่างๆ อยู่เสมอ

6. เกิดจากอิทธิพลจากสื่อมวลชน สื่อมวลชนเป็นแหล่งให้ข้อมูลที่ก่อให้เกิดทั้งความเข้าใจและอารมณ์ ชักจูงไปสู่การปฏิบัติได้

จำเรียง ภาวิจิตร (2536, p.248-249 อ้างถึงใน พระมหาเอกมร ฐิตปัญโญ (คงดางาม), 2553, p. 13-14) ได้กล่าวว่า สาธารณมติหรือมติมหาชน หมายถึง ทศนคติ ความรู้สึกและความคิดเห็นของประชากรกลุ่มต่างๆ เฉพาะกลุ่มเกี่ยวข้องกับประเด็นความสนใจ หรือปัญหาประเด็นใดประเด็นหนึ่งชั่วระยะเวลาหนึ่ง สาธารณมติประเด็นใดๆ ก็ตามไม่ได้หมายความว่าต้องเป็นมติหรือความคิดเห็นของประชาชนทั้งหมดในประเทศ แต่เป็นความคิดเห็นของประชากรส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นผลมาจากสิ่งที่ยังตกลงกันไม่ได้ จำเป็นต้องมีการถกเถียงหาเหตุผลมาอภิปรายกันให้เห็นทั้งข้อดีและข้อเสียในที่สุดเกิดการตัดสินใจร่วมกันเป็นมติดอกมา คุณภาพของมติมหาชนหรือสาธารณมติขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประเด็นดังนี้ คือ

1. การอภิปรายของสาธารณชน ซึ่งต้องมีความกระตือรือร้น มีประสิทธิภาพและสามารถเปลี่ยนมติไปในทิศทางหนึ่งทิศทางใดได้

2. มีข่าวสารและข้อมูลที่เพียงพอ

3. มีเสรีภาพในการคิดและการแสดงออก

4. คุณภาพของภาวะความเป็นผู้นำต้องดี เพราะความคิดเห็นของผู้นำและผู้เชี่ยวชาญจะมีอิทธิพลต่อสาธารณมติ

5. กลุ่มกดดันจะแสวงหาผลประโยชน์หรือข้อได้เปรียบจากความสนับสนุนของผู้มีอำนาจในสังคม

นอกจากนี้ยังได้กล่าวถึงกลุ่มที่มีอิทธิพลต่อสาธารณมติซึ่งมีปัจจัยหลายประการ เช่น

1. ภูมิหลังทางสังคม (Social Background) กลุ่มคนที่มีภูมิหลังแตกต่างกัน โดยทั่วๆ ไปย่อมมีความคิดเห็นแตกต่างกันไปด้วย เช่น ความคิดเห็นระหว่างผู้สูงอายุกับผู้เยาว์ ระหว่างชาวนบกับชาวเมือง และระหว่างผู้มีรายได้น้อยกับผู้มีรายได้สูง

2. กลุ่มอ้างอิง (Reference Groups) โดยปกติจะคบหาสมาคมกันหรือกระทำสิ่งใดให้แก่ผู้ใดนั้น ความคิดที่มักจะคำนึงถึงก็คือ มีอะไรร่วมกันได้ หรืออ้างอิงกันได้ เช่น มีอาชีพแบบเดียวกัน เป็นสมาชิกสมาคมศิษย์เก่าโรงเรียนเดียวกัน แต่ละคนย่อมกำหนดหรือระบุกลุ่มที่ตนเองเป็นสมาชิกหรือเป็นกลุ่มที่ตนเองมีความรู้สึกว่าคุณอยู่ในกลุ่ม และมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ กลุ่มดังกล่าวมีอิทธิพลต่อสาธารณมติ

3. กลุ่มกระตือรือร้นและกลุ่มเฉื่อยชา (Active and Passive Groups) ผู้ที่สนใจและมีความเกี่ยวข้องกับประเด็นใดประเด็นหนึ่ง ย่อมมีความกระตือรือร้นเป็นพิเศษและก่อให้เกิด เป็นกลุ่มประโยชน์ได้ในที่สุด และสามารถมีอิทธิพลต่อสาธารณมติโดยเฉพาะการจงใจให้คนเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยในประเด็นต่างๆ ได้ ซึ่งตรงกันข้ามกับกลุ่มเฉื่อยชาที่ไม่มีบทบาทอะไรมากต่อสาธารณมติ

ชัยพงษ์ โชติวรรณ (2541, น.15 อ้างถึงใน พระครูใบฎีกาสุนันท์ สุวิชาโน (สอนเล็ก), 2553, น.9) ได้เสนอว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็นนอกจากจะเป็นการอบรมของครอบครัว กลุ่ม และสังคมที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาและสื่อมวลชน ยังรวมไปถึงวัฒนธรรมประเพณีที่ส่งผลต่อความคิดเห็นด้วย โดยบุคคลได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมและประเพณีใดก็ย่อมปฏิบัติไปตามวัฒนธรรมและประเพณีนั้นๆ และมักจะมีความคิดเห็นต่อวัฒนธรรมและประเพณีของตนไปในทางที่ดีด้วย

รัชนี พิทักษ์ญาติ (2546, น.20) ได้กล่าวไว้ว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็นสามารถสรุปได้ ดังนี้

1. ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่

1.1 ระดับการศึกษา การศึกษามีอิทธิพลมากต่อการแสดงออกซึ่งความคิดเห็น เพราะการศึกษาจะทำให้บุคคลนั้นๆ มีความรู้เรื่องต่างๆ เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นคนที่มีความรู้มาก มักจะมีความคิดเห็นในเรื่องต่างๆ อย่างมีเหตุผล

1.2 ความเชื่อ หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดของบุคคลในการยอมรับต่อสิ่งต่างๆ ซึ่งอาจแตกต่างกันออกไป เช่น ความเชื่อในการนับถือศาสนา เป็นต้น

1.3 สถานภาพทางสังคม หมายถึง สิทธิและหน้าที่ที่มีต่อผู้อื่น และต่อสังคมหรือกลุ่มเป็นส่วนรวม

1.4 ประสบการณ์ เป็นสิ่งก่อให้เกิดการเรียนรู้ทำให้มีความรู้ความเข้าใจในหน้าที่และความรับผิดชอบของงาน ซึ่งจะส่งผลต่อความคิดเห็น

2. ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่

2.1 การอบรมของครอบครัว หมายถึง การที่พ่อแม่หรือบุคคลในครอบครัวสั่งสอนโดยตรงหรือทางอ้อมให้สมาชิกของกลุ่มได้เรียนหรือรับเอาระเบียบวิธี กฎเกณฑ์ ค่านิยมต่างๆ ที่กลุ่มนั้นได้กำหนดไว้เป็นระเบียบของความประพฤติ และความสัมพันธ์ของสมาชิกในสังคมนั้น

2.2 กลุ่มและสังคมที่เกี่ยวข้อง มีอิทธิพลต่อบุคคลอย่างมาก เพราะเมื่อบุคคลอยู่ในกลุ่มใดหรือสังคมใดก็ต้องยอมรับและปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ของกลุ่มหรือสังคมนั้น และในที่สุดก็มักจะมีความคิดเห็นคล้อยตามไปกับกลุ่มและสังคมนั้นด้วย

2.3 สื่อมวลชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของบุคคล เพราะเป็นสิ่งที่สร้างความคิดทั้งทางด้านบวกและด้านลบ

สรุปได้ว่าการตัดสินใจประเมินค่าหรือแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเรื่องหนึ่งเรื่องใดของแต่ละบุคคล ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความคิดเห็นจะประกอบปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยแวดล้อม ปัจจัยส่วนบุคคลจะประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ สถานภาพทางสังคม และประสบการณ์ ปัจจัยแวดล้อมประกอบด้วย ครอบครัว สังคม และสื่อมวลชน

6.4 การวัดความคิดเห็น

ในเรื่องของการวัดความคิดเห็นนั้น ได้มีผู้ให้หลักการไว้แตกต่างกัน ดังนี้

Best (1977, p.171) ได้กล่าวว่า การวัดความคิดเห็น โดยทั่วไปจะต้องมีองค์ประกอบ 3 อย่าง คือ บุคคลที่จะถูกวัดสิ่งเร้าที่มีการตอบสนองซึ่งจะออกมาในระดับต่างมากน้อย วิธีวัดความคิดเห็นนั้นโดยมากจะใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์โดยให้ผู้ที่ตอบคำถามเลือกตอบแบบสอบถาม และผู้ถูกวัดจะเลือกตอบตามความคิดเห็นของตนในเวลานั้น การใช้แบบสอบถามสำหรับวัดความคิดเห็นและระบุให้ผู้ตอบตอบว่าเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยเกี่ยวข้องกับข้อความที่กำหนดให้ ซึ่งข้อความแต่ละข้อความจะมีความเห็นเลือกตอบ โดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

นีออน กลิ่นรัตน์ (2525, น.15-16 อ้างถึงใน พระมหาเอภมร ฐิตปัญโญ (คงตางาม), 2553, น.14-16) ได้กล่าวว่า ความคิดเห็นและทัศนคติมีความหมายและลักษณะต่างๆ ใกล้เคียงกันมาก ดังนั้นการวัดความคิดเห็นจึงใช้วิธีการวัดทางทัศนคติได้ด้วย แต่เนื่องจากทัศนคติเป็นพฤติกรรมภายใน และไม่สามารถทราบได้เลยว่าบุคคลมีทัศนคติอย่างไร ดังนั้นจึงต้องใช้วิธีการอนุมานจากพฤติกรรมภายนอกที่บุคคลแสดงออก และมีวิธีการวัดหลายๆ อย่างด้วยกัน การรายงานตนเองเป็นการวัดทัศนคติโดยวิธีการให้ผู้ถูกวัดรายงานตนเองถึงความรู้สึกทำที่ต่อสิ่ง

นั้นๆ อาจเป็นไปได้ในรูปทางบวกหรือทางลบไม่ได้แยกวัดองค์ประกอบทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความคิด ความรู้สึก หรือด้านพฤติกรรม แต่จะวัดเพียง ดี-ไม่ดี สนับสนุน-คัดค้าน เห็นด้วย-ไม่เห็นด้วย มาตรฐานวัดทัศนคติแบบนี้แบ่งออกได้หลายประเภท เช่น มาตรฐานวัดของ ลิเคิร์ท (Likert-Type Scales) ได้สร้างมาตรวัดทัศนคติโดยพัฒนามาจากของ Thurstone มีข้อความทั้งบวกและทางลบปะทะกัน ส่งไปให้ผู้ตอบตัดสินใจว่าข้อความใดตรงกับระดับความคิดเห็นของผู้ตอบมากที่สุด ซึ่งมี 5 ระดับ คือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่มีความเห็น ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง แต่จากการใช้มาตรวัดแบบนี้มักจะพบว่า ผู้ตอบที่ช่องไม่มีความเห็นเป็นส่วนมาก จึงมีการใช้คำว่าเห็นด้วยเพียงเล็กน้อย และไม่เห็นด้วยเพียงเล็กน้อย แทนคำว่าเฉยๆ เพื่อให้สามารถวัดความเห็นของผู้ตอบได้

การสังเกตพฤติกรรม การสังเกตพฤติกรรมภายนอกของบุคคลเป็นอีกวิธีหนึ่งที่ทำให้ทราบถึงทัศนคติของบุคคลได้ ซึ่งอาจใช้วิธีการสัมภาษณ์ประกอบด้วยเพื่อให้ผู้ถูกสัมภาษณ์อธิบายเพิ่มเติม และนอกจากนั้นอาจจะใช้วิธีการต่างๆ ต่อไปนี้ เพื่อวัดทัศนคติหรือความคิดเห็น ได้แก่

1. การใช้วิธีการกึ่งสะท้อนภาพ เช่น การใช้ผู้ถูกศึกษาบรรยายภาพที่มองเห็น ไม่ชัดเจนหรือใช้เติมคำหรือข้อความ หรือให้พูดคำใดคำหนึ่งที่นึกขึ้นได้ทันทีหลังจากที่เสนอคำที่ต้องการวัด
2. ผลการทำแบบทดสอบแบบปรนัย คือ การเลือกคำตอบจากแบบทดสอบแบบปรนัยในตัวเลือกที่ไม่ถูกต้อง และแสดงถึงความลำเอียงในเรื่องนั้น โดยจะต้องมีคำตอบที่ถูกต้องไว้ด้วย
3. การวัดจากปฏิกิริยาของร่างกาย เนื่องจากว่าขณะที่ร่างกายเกิดอารมณ์จะมีปฏิกิริยาของร่างกายที่สามารถวัดได้ เช่น การใช้เครื่องวัดการตอบสนองของผิวหนัง การวัดจากอัตราการเต้นของหัวใจ การบีบตัวของหลอดเลือด การหดและการขยายตัวของม่านตา สิ่งเหล่านี้จะทำให้รู้ถึงความเข้มข้นของทัศนคติ แต่ไม่สามารถบอกทิศทางว่าเป็นไปในทางลบหรือทางบวก
4. การวัดด้วยการแสดงออกทางใบหน้าแบบนี้ แบ่งเกณฑ์การวัดออกเป็นอาการของปาก กล่าวคือ ถ้าริมฝีปากโค้งขึ้นก็แสดงว่ามีความเห็นด้วย ถ้าริมฝีปากอยู่ในระดับแนวราบหรือปกติ แสดงว่าไม่แสดงความคิดเห็นหรือไม่แน่ใจ แต่ถ้าริมฝีปากโค้งงอลงล่าง แสดงให้เห็นว่าไม่เห็นด้วย

การวัดความคิดเห็นหรือทัศนคติส่วนใหญ่จะใช้วิธีการแบบรายงานตนเอง เพราะสามารถจัดเก็บข้อมูลได้จากคนกลุ่มใหญ่ ซึ่งอาจกระทำได้โดยการสัมภาษณ์ ซึ่งมีทั้งแบบสัมภาษณ์ที่มีลักษณะคำถามไว้ให้เลือกตอบ และลักษณะคำถามที่ผู้ตอบสามารถแสดงความคิดเห็นได้อย่างเต็มที่ หรืออาจใช้แบบสอบถามซึ่งสามารถใช้ได้รวดเร็ว ข้อมูลที่ได้สามารถนำไปอธิบายได้กว้างขวาง แต่มีข้อจำกัด เพราะอาจได้ข้อมูลไม่ตรงกับความเป็นจริงกับพฤติกรรมของเขา เนื่องจากบุคคล

เกิดความระมัดระวังในการตอบแบบสอบถาม เพราะฉะนั้นการวัดทัศนคติจึงควรรวใช้หลายๆ วิธีประกอบกัน เพื่อช่วยเสริมข้อบกพร่องในวิธีใดวิธีหนึ่งเพื่อให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

อุทัย หิรัญโต (2537, น.81) กล่าวว่า การห้วงวัดความคิดเห็นของบุคคลหรือกลุ่มชน ได้มี 3 ประการ ดังนี้

1. ทิศทาง (Direction) หมายความว่า ความเห็นที่เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วย ชอบหรือไม่ชอบ ที่แน่นอนต่อสิ่งแวดล้อม หรือเป้าหมายทางความคิดเห็นในแต่ละอย่าง
2. องศา (Degree) การแสดงออกมากน้อยหรือพอใจไม่พอใจ ในระดับมากน้อยเพียงใด ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้
3. ความแน่นอน (Intensity) คือ ความรู้สึกชอบหรือไม่ชอบ ดังกล่าวนี้อาจมีลักษณะแน่นอนไม่เปลี่ยนแปลงรวดเร็ว กล่าวคือ อาจเปลี่ยนแปลงเร็ว กล่าวคือ อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเปลี่ยนแปลงทางค่านิยม

อีกทั้งยังกล่าวถึงการวัดความคิดเห็นมีหลักการวัดดังต่อไปนี้

1. สังเกตจากพฤติกรรมของบุคคล ซึ่งเป็นวิธีการที่ทำได้ยาก ผลลัพธ์ที่ได้ ยังไม่อาจสรุปได้แน่นอนว่าเป็นความคิดเห็น
2. วิธีรายงานด้วยคำพูด โดยใช้แบบสอบถามหรือสัมภาษณ์ ซึ่งจะมีลักษณะแบบปรนัย (Objective) เป็นที่นิยมกันมากกว่าศึกษาเปรียบเทียบได้กับบุคคลจำนวนมาก
3. วิธีแปลความ เป็นวิธีการวัดความคิดเห็นแบบอัตนัย เหมาะสมสำหรับใช้วัดกับบุคคลจำนวนมากในจำนวนน้อย ซึ่งอาจต้องอาศัยเวลาในการวัด โดยผู้ถูกวัดจะแสดงความรู้สึกนึกคิด จะต้องตอบคำถามได้อย่างไม่ถูกจำกัดในด้านเวลา และขอบเขตของเนื้อหา

วิเชียร เกตุสิงห์ (2524, น.94-97 อ้างถึงใน พิสิทธิ อุดชาชน และคณะ, 2558 : 8-9) ได้กล่าวถึงหลักการวัดความคิดเห็นว่า การใช้แบบสอบถามสำหรับวัดความคิดเห็นจะต้องระบุให้ผู้ตอบ ตอบว่าเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยกับข้อความที่กำหนดให้ แบบสอบถามประเภทนี้นิยมสร้างตามแนวคิดของลิเคอร์ท ซึ่งแบ่งน้ำหนักความคิดเห็นเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วยมาก เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย และไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง ส่วนการให้คะแนนขึ้นอยู่กับใจความว่าจะเป็นปฏิฐาน (Positive) หรือนิเสธ (Nagative) นอกจากนี้ในการศึกษาเกี่ยวกับความคิดเห็นนั้น สิ่งที่มีอิทธิพลที่ทำให้ความคิดเห็นแตกต่างกันประกอบด้วย

1. การอบรมของครอบครัว อิทธิพลของครอบครัวมีมากกว่าปัจจัยอื่นๆ เพราะครอบครัวเป็นสถาบันสังคมแห่งแรกของบุคคล
2. กลุ่มและสังคมที่เกี่ยวข้อง บุคคลเมื่ออยู่ในกลุ่มใดหรือสังคมใดก็จะมีความคิดเห็นทางเดียวกันและสังคมนั้นๆ กลุ่มเป็นส่วนผลักดันให้บุคคลมีการเรียนรู้

3. วัฒนธรรม ประเพณี บุคคลเมื่อได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมและประเพณี ย่อมปฏิบัติไปตามวัฒนธรรมและประเพณีนั้นๆ และมักจะมีความคิดเห็นต่อวัฒนธรรมและประเพณีของตนไปในทางที่ดี

4. การศึกษา ระดับการศึกษามีอิทธิพลมากต่อการแสดงความคิดเห็นเพราะเป็นการจัดประสบการณ์ให้กับบุคคล

5. สื่อมวลชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น สิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลมากต่อการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นของบุคคล เพราะจะเป็นสื่อในการสร้างความคิดเห็นด้านบวกและด้านลบได้

จิตรจางง สุภาพ (2544, น.239) ได้กล่าวว่า ลักษณะของความคิดเห็นที่ดี ความคิดที่ดีจนถึงขั้นเกิดปัญญา ประกอบด้วยปัจจัยสำคัญคือ การใช้ความคิดถูกวิธี การรู้จักคิด การคิดเป็น การคิดที่มีระบบระเบียบ กล่าวโดยรวมๆ ก็คือ หมายถึง การรู้จักมอง รู้จักพิจารณาสิ่งหลายสิ่ง ตามที่สิ่งนั้นๆ มันเป็นของมัน คิดหาเหตุผล ค้นหาต้นตอหรือต้นเค้า สืบสาวให้ตลอดสาย และแยกแยะสิ่งนั้นๆ หรือปัญหานั้นออกให้เห็นตามสภาวะและตามความสัมพันธ์สืบทอดเหตุแห่งปัจจัยโดยไม่เอาคัมภีร์ปาทานของตนเข้าไปเกี่ยวข้อง

ดวงเพ็ญ ทுகิต (2550, น.27) ได้กล่าวถึงหลักการวัดความคิดเห็นว่ามาตรวัดเจตคติหรือทัศนคติหรือความคิดเห็นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายมี 4 วิธีคือ

1. วิธีคิดแบบสเกลวัดความต่างทางศัพท์ (S-D Scale = Semantic Differential Scale) เป็นวิธีวัดทัศนคติหรือความคิดเห็น โดยอาศัยคุณสมบัติที่มีความหมายตรงกันข้าม เช่น ดี-เลว ขยัน-ขี้เกียจ เป็นต้น

2. วิธีลิเคิร์ตสเกล (Likert Scale) เป็นวิธีสร้างมาตรวัดทัศนคติ หรือความคิดเห็นที่นิยมกันมากที่สุด เพราะเป็นวิธีสร้างมาตรวัดที่ง่าย ประหยัดเวลา ผู้ตอบเวลา ผู้ตอบแบบ สามารถแสดงทัศนคติในทางที่ชอบหรือไม่ชอบ โดยยึดอันดับความชอบหรือไม่ชอบ ซึ่งอาจมีคำตอบให้เลือก 5 หรือ 4 คำตอบ และให้คะแนน 5 4 3 2 1 หรือ -2 -1 0 1 2 ตามลำดับ

3. วิธีกัทแมนสเกล (Guttman Scale) เป็นวิธีสร้างมาตรวัดทัศนคติหรือความคิดเห็นในแนวเดียวกัน และสามารถจัดอันดับ ทัศนคติสูง-ต่ำ แบบเปรียบเทียบกันและกันได้ อย่างต่างสุดหรือสูงสุดและแสดงถึงการสะสมของข้อความคิดเห็น

4. วิธีเทอร์สโตนสเกล (Thurstone Scale) เป็นวิธีการสร้างมาตรวัดออกเป็น ปริมาตรแล้ว เปรียบเทียบตำแหน่งความคิด หรือทัศนคติไปในทางเดียวกัน และเสมือนเป็น Scale ที่มี ช่วงห่างกัน

สรุปได้ว่าหลักการวัดความคิดเห็นคือ บุคคลที่จะถูกวัดสิ่งเร้าที่มีการตอบสนอง ซึ่งจะออกมาในระดับต่างมากน้อย วิธีวัดความคิดเห็นนั้น โดยมากจะใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์ การใช้แบบสอบถามสำหรับวัดความคิดเห็น และระบุให้ผู้ตอบ ตอบว่าเห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยเกี่ยวข้องกับข้อความที่กำหนดให้ ซึ่งข้อความแต่ละข้อความจะมีความคิดเห็นเลือกตอบ โดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ เห็นด้วยอย่างยิ่ง เห็นด้วย ไม่แน่ใจ ไม่เห็นด้วย ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

7. มาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

7.1 โครงสร้างการบริหารจัดการศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พุทธศักราช 2542 ซึ่งออกตามความในรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2540 ได้บัญญัติอำนาจและหน้าที่ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกประเภทรับผิดชอบการจัดบริการสาธารณะให้แก่ประชาชนในพื้นที่ซึ่งรวมถึงการจัดการศึกษาด้วยและพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บททางการศึกษา ได้บัญญัติไว้ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีสิทธิจัดการศึกษาระดับใดก็ได้ตามความพร้อมความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นนั้นๆ ประกอบกับแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้กำหนดให้การศึกษาปฐมวัยหรือก่อนประถมศึกษาเป็นหน้าที่ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องจัดทำโดยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นบริหารจัดการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเพื่อเป็นการกระจายโอกาสให้ประชาชนผู้ปกครองได้รับบริการเพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่เด็กปฐมวัยอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ (กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น, 2556, น.3)

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก หมายถึง สถานที่ดูแลและให้การศึกษาเด็กอายุระหว่าง 3 - 5 ปี มีฐานะเทียบเท่าสถานศึกษา เป็นศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดตั้งเอง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กของส่วนราชการต่างๆ ที่ถ่ายโอนให้อยู่ในความดูแลรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น ศูนย์อบรม เด็กก่อนเกณฑ์ในวัดมัชฌิมา กรมการศาสนา ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก กรมการพัฒนาชุมชน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก (เด็ก 3 ขวบ) รับถ่ายโอนจากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ ฯลฯ ซึ่งต่อไปนี้ เรียกว่า ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เด็กเป็นทรัพยากรที่ทรงคุณค่า และมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาประเทศชาติในอนาคต การพัฒนาเด็กให้ได้รับความพร้อมทั้งด้านร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และสติปัญญา

จึงนับเป็นภารกิจสำคัญที่หน่วยงานซึ่งรับผิดชอบจะต้องตระหนัก และให้ความสนใจ เพื่อให้การพัฒนาเด็กเป็นไปอย่างมีคุณภาพและได้มาตรฐานเหมาะสมกับวัย

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในฐานะหน่วยงานซึ่งมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาเด็ก ตามบทบัญญัติแห่งรัฐธรรมนูญและกฎหมายว่าด้วยแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจ ไม่ว่าจะเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในรูปแบบใดก็ตาม ทั้งองค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล หรือเมืองพัทยาที่ดี ส่วนแต่มีบทบาทที่สำคัญในการบริหารจัดการเกี่ยวกับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทั้งสิ้น ปัจจุบันองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้จัดตั้ง และดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กพร้อมทั้งรับถ่ายโอนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ซึ่งเดิมอยู่ในความดูแลรับผิดชอบของส่วนราชการต่างๆ โดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีหน้าที่รับผิดชอบในการส่งเสริมและพัฒนาศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในทุกๆ ด้าน เพื่อให้เด็กได้รับการพัฒนาอย่างเต็มตามศักยภาพ และได้มาตรฐาน

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น (2553, น.5) ได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำมาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ให้สามารถดำเนินงานเพื่อพัฒนาเด็กได้อย่างมีคุณภาพและเหมาะสม ซึ่งจะเป็นแนวทางให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติในการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต่อไป สำหรับมาตรฐานดังกล่าวได้รวบรวมและจัดทำขึ้นจำแนกออกเป็นมาตรฐานการดำเนินงาน 4 ด้าน ประกอบด้วย

1. ด้านบุคลากร และการบริหารจัดการ

เป็นการกำหนดมาตรฐานการดำเนินงานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านบุคลากร และการบริหารจัดการ เช่น คุณสมบัติและบทบาทหน้าที่ของบุคลากรต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หัวหน้าศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ผู้ดูแลเด็ก ผู้ประกอบอาหาร ตลอดจนผู้ทำความสะอาดศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เป็นต้น

2. ด้านอาคารสถานที่ สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย

เป็นการกำหนดมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านอาคารสถานที่ สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัย ดังนี้

2.1 ด้านอาคารสถานที่ เป็นการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับพื้นที่ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่ตั้ง จำนวนชั้นของอาคาร ทางเข้า - ออก และประตูหน้าต่าง ตลอดจนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ เป็นต้น

2.2 สิ่งแวดล้อม เป็นการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกตัวอาคาร เช่น แสงสว่าง เสียง การถ่ายเทอากาศ สภาพพื้นที่ภายในอาคาร วัสดุสภาพแวดล้อม และมลภาวะ เป็นต้น

2.3 ด้านความปลอดภัย เป็นการกำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวกับความปลอดภัย เช่น การกำหนดมาตรการป้องกันความปลอดภัย และมาตรการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ฉุกเฉิน เป็นต้น

3. ด้านวิชาการ และกิจกรรมตามหลักสูตร

เป็นการกำหนดมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านวิชาการ และกิจกรรมตามหลักสูตร ได้แก่ คุณลักษณะของเด็กที่พึงประสงค์ 12 ประการ คุณลักษณะตามวัย (ด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคม และสติปัญญา) การจัดประสบการณ์ ตลอดจนการจัดกิจกรรมประจำวันสำหรับเด็ก เป็นต้น

4. ด้านการมีส่วนร่วม และการสนับสนุนจากชุมชน

เป็นการกำหนดมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านการมีส่วนร่วมและการสนับสนุนจากชุมชน เช่น การประชุมชี้แจงให้ราษฎรในชุมชนทราบถึงประโยชน์และความจำเป็นของการดำเนินงาน การจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การจัดให้มีกองทุนส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงาน ตลอดจนการติดตามและประเมินผล รวมถึงการเข้ามามีส่วนร่วมจากชุมชน หรือประชาคมในท้องถิ่น เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์ คือ

4.1 เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เด็กได้รับการดูแลที่ถูกต้องเหมาะสมและได้รับการฝึกฝนพัฒนาตามวัยและเต็มตามศักยภาพ

4.2 เพื่อพัฒนาความพร้อมของเด็กในทุกๆด้านแบบองค์รวมตามหลักจิตวิทยาพัฒนาการและหลักการจัดการศึกษาปฐมวัย

4.3 เพื่อกระตุ้นให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดและพัฒนาความพร้อมของเด็กก่อนเข้าเรียนระดับประถมศึกษาตลอดจนส่งเสริมให้ครอบครัวเป็นฐานในการเลี้ยงดูและพัฒนาเด็กได้อย่างถูกวิธี

4.4 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนความร่วมมือระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกับชุมชนให้สามารถร่วมกันวางแผนและดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายได้

4.5 เพื่อแบ่งเบาภาระการอบรมเลี้ยงดูเด็กของผู้ปกครองที่มีรายได้น้อยให้สามารถออกไปประกอบอาชีพได้โดยสะดวก และเป็นการกระจายโอกาสในการพัฒนาความพร้อมสำหรับเด็กทุกคนให้ได้รับการพัฒนาอย่างทั่วถึง

4.6 เพื่อให้การบริหารจัดการศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเป็นไปอย่างเหมาะสมและมีคุณภาพ

7.2 การจัดการด้านอาหารและโภชนาการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

จากการศึกษาการจัดระบบบริการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภายใต้ความรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ของสถาบันพัฒนาการสาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล ปี 2550 (ศิริกุล อิศรานุรักษ์, 2550, น.9) ซึ่งได้ทำการสำรวจโดยวิธีการสังเกต พบว่า

อาหารเช้านี้เด็กส่วนใหญ่จะรับประทานจากที่บ้าน มีการนำนมชนิดต่างๆ จากที่บ้านมารับประทานระหว่างรอเข้าแถว เช่น นมเปรี้ยว นมรสหวาน นอกจากนี้บางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมีการขายอาหารของผู้ประกอบการเอกชนบริเวณด้านหน้า เช่น ข้าวผัด ผัดไข่ เป็นต้น

อาหารกลางวัน รายการอาหารกลางวันส่วนใหญ่ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะครอบคลุมอาหาร 4 ประเภท คือ

1. ข้าวและกับข้าว 1 อย่าง
2. ข้าวผัด
3. ข้าวต้ม
4. ก๋วยเตี๋ยวผัดและราดหน้า

ทั้งนี้รายการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน 1 สัปดาห์จะไม่ซ้ำกัน และจะไม่ซ้ำกันใน 1 เดือน โดยเมื่อครบ 1 เดือนแล้วจะนำรายการอาหารเดิมมาสลับทำใหม่อีกครั้ง แต่จะเน้นอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่

อาหารว่าง อาหารว่างมี 2 มื้อ คือ

1. อาหารว่างเช้า : ส่วนใหญ่เป็นนมโรงเรียนรสจืดมีทั้งแบบถุงและแบบกล่อง แต่จะมีเด็กนำนมและเครื่องดื่มที่ผู้ปกครองเตรียมให้มาดื่มด้วย เช่น นมเปรี้ยว นมหวาน และมีเด็กจำนวนหนึ่งดูจากขวดนม
2. อาหารว่างบ่าย : ส่วนมากเป็นนมรสจืดและบางแห่งเป็นผลไม้ตามฤดูกาล

ตารางที่ 2.5 ตัวอย่างรายการอาหารตลอดสัปดาห์

วัน	อาหารว่างเช้า	อาหารกลางวัน	อาหารว่างบ่าย
จันทร์		ข้าวสวย/กับข้าว	
อังคาร	นมสดทุกวันหรือผลไม้ บางวัน	ข้าวผัด	นมสดทุกวันหรือผลไม้ บางวัน
พุธ		ข้าวต้ม	
พฤหัสบดี		ก๋วยเตี๋ยวชนิดน้ำ	
ศุกร์		ก๋วยเตี๋ยวชนิดแห้ง	

หมายเหตุ กลางวันมีขนมไทย หรือผลไม้

การเตรียมอาหารและปรุงอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1. จ้างแม่ครัวมาทำอาหารที่ศูนย์ โดยจะซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องปรุงต่างๆ มาเตรียมและปรุงอาหารที่ศูนย์
2. จ้างแม่ครัวทำมาจากที่บ้าน โดยแม่ครัวจะทำอาหารและปรุงสุกสำเร็จมาจากที่บ้าน แล้วยกมาต้กลใส่ถาดหรือชามให้เด็กรับประทานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
3. ผู้ดูแลเด็กสับเปลี่ยนเวรกันทำ ผู้ดูแลจะเป็นคนลงมือทำอาหารให้เด็กรับประทาน โดยจะสับเปลี่ยนหมุนเวียนไปตามเวรที่รับผิดชอบ
4. ครูที่สอนวิชาคหกรรมในโรงเรียนระดับประถมศึกษาทำให้ ครูสอนวิชาคหกรรมในโรงเรียนประถมศึกษาจะทำอาหารให้เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กรับประทานร่วมกับเด็กในโรงเรียนประถมศึกษาซึ่งวิธีนี้มีเพียงส่วนน้อย

สำหรับงบประมาณที่เกี่ยวกับการบริหารจัดการเรื่องอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จะดำเนินการผ่านองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น โดยมีกองการศึกษาหรือนักวิชาการศึกษาเป็นผู้ดูแลเรื่องการตรวจรับส่งการบริหารจัดการเกี่ยวกับการจัดซื้ออาหารและอาหารเสริม โดยจะมีเกณฑ์ดังนี้

1. เกณฑ์การจัดซื้ออาหารทุกแห่งระบุว่าค่านึงถึงอาหาร 5 หมู่เป็นหลักตามที่หน่วยงานด้านสาธารณสุขมาให้ความรู้เช่นสาธารณสุขจังหวัดสาธารณสุขอำเภอและสถานีอนามัย เป็นต้น
2. ผู้รับผิดชอบรายการอาหาร อาหารประจำวันส่วนใหญ่แต่ละศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะมีผู้ดูแลเด็กเป็นผู้กำหนด รายการอาหารรองลงมาได้แก่ แม่ครัว โดยค่านึงถึงงบประมาณที่ทางองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นผู้กำหนดให้และอาหารที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นได้สะดวก

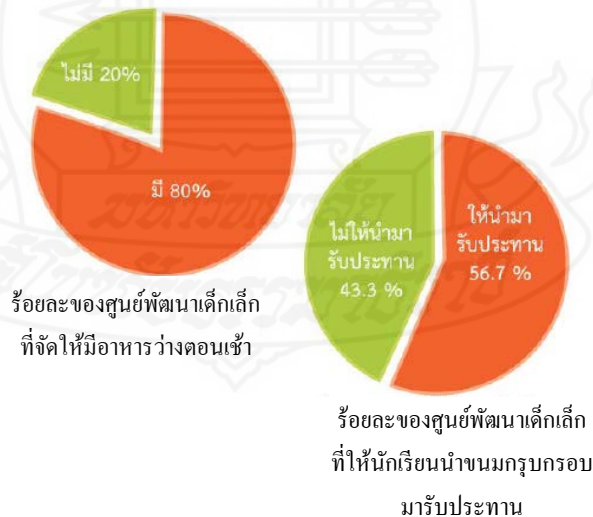
7.3 พฤติกรรมการบริโภคและภาวะโภชนาการของเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

จากการสำรวจของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ในปี 2552 พบว่าเด็กในวัยเรียน ตั้งแต่ระดับอนุบาลจนถึงประถม อายุ 0-5 ปี มีน้ำหนักเกินถึงร้อยละ 4 และจากการสำรวจของโครงการสำรวจภาวะโภชนาการและสุขภาพเด็กในภูมิภาคอาเซียน (The South East Asia Nutrition Survey; SEANUTS) (สำนักข่าวไทย, 2555, ออนไลน์) พบว่า เด็กไทยกำลังเผชิญกับภาวะทุพโภชนาการ ทั้งด้านการขาดสารอาหารบางอย่างและการได้รับสารอาหารบางอย่าง มากเกินความต้องการของร่างกาย โดยร้อยละ 20 ของเด็กไทยมีน้ำหนักเกินมาตรฐานเข้าข่ายโรคอ้วน เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคและได้รับสารอาหารไม่ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ และร้อยละ 60-70 บริโภคอาหารที่ให้สารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายต่ำกว่าเกณฑ์ โดยเฉพาะธาตุเหล็ก แคลเซียม วิตามินเอ ซี และดี เด็กบางคนอาจได้รับอาหารเพียงพอ แต่สัดส่วนของอาหารไม่ถูกต้องส่งผลให้ร้อยละ 18 ของเด็กใน

ต่างจังหวัด และร้อยละ 9 ของเด็กในเมือง มีปัญหาโลหิตจาง รวมถึงภาวะขาดธาตุเหล็กและวิตามินดี อาจส่งผลกระทบต่อพัฒนาการของเด็กในด้านที่สำคัญ เช่น การเรียนรู้ และร่างกายแคระแกร็น เป็นต้น

จากการสำรวจของเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน โดยการส่งแบบสอบถามให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียนอนุบาลประเมินด้วยตัวเอง พบว่า ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียนอนุบาลมีการจัดอาหารกลางวันให้เด็กร้อยละ 99.4 และ 97.1 มีการจัดอาหารเสริม(นม) ให้เด็กร้อยละ 99.6 และ 98.2 โดยที่ร้อยละ 95.7 และ 88.9 จัดเป็นนมรสจืดมีโรงเรียนอนุบาลเอกชนที่ยังไม่มีการจัดนมรสจืดให้เด็กถึงร้อยละ 30.4 พบเด็กที่นำขวดนมมาที่ศูนย์เด็กและโรงเรียนร้อยละ 8.0 และ 3.3 ศูนย์เด็กและโรงเรียนที่จัดให้เด็กได้กินผลไม้ 3-5 วันมีร้อยละ 62.5 และ 13.6 ส่วนใหญ่จัดในมื้ออาหารว่างพบเด็กที่ไม่ได้กินอาหารเช้ามาจากบ้านในศูนย์เด็กและโรงเรียนร้อยละ 8.5 และ 5.9 และเด็กที่นำขนมมาที่ศูนย์เด็กและโรงเรียนร้อยละ 37.4 และ 16.1 ส่วนใหญ่เป็นขนมกรุบกรอบและเด็กนำมากินก่อนเข้าเรียนในตอนเช้า (เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน, 2549, ออนไลน์)

จากรายงานการประเมินการจัดระบบบริการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในปี 2550 (ภาพที่ 2.1) พบว่า ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ร้อยละ 56.7 อนุญาตให้เด็กนำขนมกรุบกรอบมากินที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้ นอกจากนี้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจำนวนไม่น้อยยังมีการขายอาหารบริเวณด้านหน้า ซึ่งอาหารและขนมที่นิยมขายกันหน้าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กส่วนใหญ่เป็นของมันและหวาน เช่น กล้วย ลูกชิ้นทอด ขนมหวาน ไอศกรีม น้ำแข็งไส น้ำหวาน ขนมกรุบกรอบ ท็อพฟี่ เป็นต้น (ศูนย์ข้อมูลวิชาการ, 2556 : ออนไลน์)



ภาพที่ 2.1 มาตรการกวดขันเรื่องขนมกรุบกรอบในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

ที่มา : (ศิริกุล อิศรานุรักษ์ และคณะ, 2550, น.10)

7.4 มาตรฐานการจัดอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

หนังสือ คำรับอาหารสำหรับวัยชน วัยแก่ง สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคอีสาน ได้เสนอแนวทางการจัดอาหารกลางวันไว้ดังนี้ (พัศมัย เอกก้านตรง, 2549, น.19)

1. ควรมีข้าวสวยเป็นหลัก โดยจัดร่วมกับกับข้าว 1 อย่าง หรืออาหารจานเดียว จัดสลับกับอาหารประเภทเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน
2. ควรมีอาหารประเภทผักทุกวัน โดยหมุนเวียนชนิดของผักให้มีความหลากหลาย
3. ควรมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบประจำทุกวัน โดยต้องหมุนเวียนให้เกิดความหลากหลาย และควรมีไข่สัปดาห์ละ 2 ฟอง
4. มีรายการอาหารที่ใช้ไขมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบเป็นประจำในปริมาณที่เหมาะสม คือ ไขมันประมาณ ½-1 ช้อนชา หรือกะทิประมาณ 1-2 ช้อนกินข้าว
5. ควรมีนมเป็นอาหารเสริมทุกวัน อย่างน้อยวันละ 1 แก้ว
6. ใช้เกลือไอโอดีนในการปรุงอาหาร

จากข้อเสนอแนะ “แนวทางการจัดการอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กในโรงเรียน” ได้กำหนดมาตรฐานอาหารกลางวันของโรงเรียนในประเทศไทย โดยมีสารอาหารที่ควรได้รับเป็นร้อยละ 40 ของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสัดส่วนการกระจายตัวพลังงานจาก คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน คิดเป็นร้อยละ 55-60, น.10-15, น.25-30 ดังแสดงในตารางที่ 2.6

ตารางที่ 2.6 ปริมาณสารอาหารร้อยละ 40 ของความต้องการประจำวันของเด็กอายุ 3-5 ปี

สารอาหาร	ปริมาณความต้องการ คิดเป็นร้อยละ 40
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	480
โปรตีน (กรัม)	14.4
ไขมัน (กรัม)	14.4
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	73.2
ใยอาหาร (กรัม)	3.6
วิตามินเอ (RE)	173.2
วิตามินบี 1 (มิลลิกรัม)	0.24
วิตามินบี 2 (มิลลิกรัม)	0.24
วิตามินซี (มิลลิกรัม)	16
เหล็ก (มิลลิกรัม)	2.44

ตารางที่ 2.6 (ต่อ)

สารอาหาร	ปริมาณความต้องการ คิดเป็นร้อยละ 40
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	280
โคเลสเตอรอล (มิลลิกรัม)	120

ที่มา : (อุไรพร จิตต์แจ้ง และประไพศรี ศิริจักรวาล, 2556, น.18)

7.5 การจำหน่ายอาหารบริเวณศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

จะมีการเริ่มขายอาหารบริเวณหน้าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กประมาณ 14.00 น. โดยพ่อค้า-แม่ค้าที่มาขายอาหารบริเวณหน้าศูนย์ส่วนใหญ่จะนิยมขายอาหารจำพวก

1. ลูกชิ้นทอดไส้กรอกทอดไก่ย่างหมูย่างส้มตำ
2. ผลไม้ต่างๆ ทั้งสดและดอง
3. ขนมหวานขนมโตเกียวลูกอมอมยิ้มและเยลลี่รสต่างๆ
4. ไอศกรีมรสและยี่ห้อต่างๆเช่น ไอศกรีมตกรสกะทิ
5. น้ำดื่มจำพวกน้ำแข็งใส น้ำหวานและน้ำอัดลม
6. ขนมกรุบกรอบต่างๆ เช่น มันฝรั่งทอดข้าวเกรียบกุ้งและเวเฟอร์

7.6 โอกาสในการพัฒนาการจัดการอาหารและโภชนาการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

จากข้อมูลการสำรวจข้างต้นแสดงให้เห็นถึงการจัดการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กหลายแห่งที่ยังจัดอาหารไม่ได้คุณค่าทางโภชนาการตามมาตรฐานที่กำหนด มีการกำหนดเมนูอาหารที่มีพลังงานสูงและขาดหรือมีสารอาหารและแร่ธาตุบางตัวที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการที่เด็กควรได้รับในแต่ละวัน และผลกระทบต่อภาวะโภชนาการเกิน และโรคต่างๆ ที่จะตามมา เช่น โรคเบาหวาน และโรคอ้วน

ประเทศไทยมีการสำรวจอาหารและโภชนาการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแต่เป็นการดำเนินการโดยเครือข่ายด้านสุขภาพและอาหารและโภชนาการที่มีความสนใจในประเด็นที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานของเครือข่าย เช่น โครงการพัฒนาระบบและกลไกเพื่อพัฒนาเด็กไทยมีโภชนาการสมวัย สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) โดยดำเนินการเก็บข้อมูลในพื้นที่ที่สนใจเพื่อให้ทราบสถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก/สถานรับเลี้ยงเด็ก และนำข้อมูลไปใช้วางแผนพัฒนางานของโครงการฯ และเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน ที่ดำเนินการศึกษาสถานการณ์การจัดการอาหารว่างและการแปรงฟันในศูนย์เด็กเล็กและโรงเรียนอนุบาล

การพัฒนาข้อมูลอาหารและโภชนาการของเด็กที่อยู่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กของประเทศไทยจะช่วยชี้ให้เห็นถึงสถานการณ์คุณค่าโภชนาการของอาหารที่เด็กไทยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้รับ รวมถึงพฤติกรรมบริโภคอาหาร ภาวะโภชนาการและปัญหาสุขภาพของเด็ก ซึ่งจะเป็ข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญต่อการกำหนดหรือพัฒนานโยบายและมาตรการอาหารและโภชนาการของเด็กไทยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กรวมถึงปรับปรุงมาตรการการจัดการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีอยู่ในปัจจุบันให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

8. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รัชนิกร ขยัน (2551, น.58-59) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดรวม 165 คน เป็นเพศชาย 82 คน เพศหญิง 83 คน ส่วนใหญ่เพศชายอยู่ในกลุ่มอายุ 16-18 ปี ส่วนเพศหญิงอยู่ในกลุ่มอายุ 12-13 ปี กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ กลุ่มอายุและระดับชั้น พบว่า มีความพึงพอใจด้านอาหาร (ตัวอาหาร) ประเภทอาหารที่มีให้เลือกร สรสชาติของอาหาร ปริมาณอาหาร อุณหภูมิของอาหาร เนื้อสัมผัสของอาหารและรายการอาหารทั้งอาหารจานเดียว ข้าวและกับข้าว อยู่ในระดับมาก มีความพึงพอใจด้านภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ และการให้บริการของเจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน

ศรีอำพร สุวัฒน์คุปต์ (2551, น.40-41) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า ประชากรส่วนใหญ่เป็นเด็กหญิง ได้รับค่าอาหารกลางวันเพียงพอ ได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ มีภาวะโภชนาการตามเกณฑ์ ร้อยละ 89.66 สำหรับความพึงพอใจต่อการบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนพบว่า มีความพึงพอใจระดับมากในด้านอาหาร อาหารมีครบ 5 หมู่ มีรสชาติดี มีรายการอาหารให้เลือกลากหลาย สี สันสวยงาม เนื้อสัมผัสกลิ่นอาหาร อุณหภูมิ ปริมาณและชนิดของอาหาร ด้านภาชนะ อุปกรณ์และสถานที่ มีความพึงพอใจระดับมาก ในด้านการถ่ายเทอากาศ มีแสงสว่างในโรงอาหาร มีพื้นที่ โต๊ะ เก้าอี้เพียงพอและจำนวนภาชนะมีหลากหลายให้เลือกลงและด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจระดับมาก คือ ไม่มีอาการของโรคติดต่อ ไม่มีอาการของโรคผิวหนัง และจัดอาหารบริการได้ตรงต่อเวลา

ชนิษฐา วิศิษฐ์เจริญ (2551, น.98-106) ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียนในเขตจังหวัดนครนายก ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านบุคคล (พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของเด็กก่อนวัยเรียน และกิจกรรมทางกาย) ไม่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียน ปัจจัยด้านครอบครัวที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อน

วัยเรียน ได้แก่ พฤติกรรมการจัดเตรียมอาหารของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง การศึกษาของผู้ปกครอง ค่าอาหารของครอบครัว จำนวนสมาชิกในครอบครัว และการได้รับข้อมูลข่าวสารด้านอาหารจากเจ้าหน้าที่ที่มสุขภาพ ในขณะที่พฤติกรรมการเลือกซื้ออาหาร และพฤติกรรมการประกอบอาหาร รายได้ของครอบครัว การได้รับข่าวสารข้อมูลด้านอาหารจากครูที่โรงเรียน จากบุคคลในครอบครัว และจากสื่อต่างๆ ไม่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียน ปัจจัยด้านโรงเรียนที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียน ได้แก่ จำนวนชั่วโมงพลศึกษา ในขณะที่กิจกรรมก่อนเข้าห้องเรียนและการจัดโครงการอาหารกลางวัน ไม่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียน การศึกษาครั้งนี้มีข้อเสนอแนะว่า ปัจจัยด้านครอบครัวเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญกับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียน ดังนั้นพยาบาลเวชปฏิบัติชุมชนควรร่วมมือกับเจ้าหน้าที่ที่มสุขภาพ ในการให้ข้อมูลข่าวสารด้านอาหารเพื่อเพิ่มพูนทักษะพฤติกรรมการจัดเตรียมอาหารกับผู้ปกครอง รวมทั้งส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการและการออกกำลังกายที่เหมาะสมกับเด็กก่อนวัยเรียนเพื่อภาวะโภชนาการที่ดีของเด็กก่อนวัยเรียน ผลการศึกษาครั้งนี้ยังใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดนโยบายของโรงเรียนเพื่อป้องกันปัญหาโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียนในเขตจังหวัดนครนายก

ชนิชฐา ตามศักดิ์ (2552, น.71-72) ศึกษาเรื่อง การส่งเสริมโภชนาการเด็กอายุ 0-6 ปี ที่มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ตามการรับรู้ของผู้ปกครอง อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ผลการวิจัยพบว่า การส่งเสริมโภชนาการเด็กอายุ 0-6 ปี ที่มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขตามการรับรู้ของผู้ปกครอง โดยรวมอยู่ในระดับพอใช้ เมื่อพิจารณาการส่งเสริมโภชนาการเด็กของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขตามการรับรู้ของผู้ปกครองเป็นรายด้านพบว่า ด้านการเฝ้าระวังและติดตามการเจริญเติบโตอยู่ในระดับพอใช้ และด้านวิธีการส่งเสริมโภชนาการ อยู่ในระดับพอใช้เช่นกัน ผลการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่าตามการรับรู้ของพ่อแม่/ผู้ปกครอง เจ้าหน้าที่สาธารณสุขยังไม่สามารถปฏิบัติการส่งเสริมโภชนาการเด็กอายุ 0-6 ปีที่มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้นเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจึงควรได้รับการกระตุ้นและสนับสนุนให้มีการปฏิบัติกิจกรรมการส่งเสริมโภชนาการเด็กที่มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์และหาแนวทางในการส่งเสริมให้พ่อแม่/ผู้ปกครอง มีการรับรู้ในการส่งเสริมโภชนาการของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขให้มากขึ้น

สมศรี ด้านตระกูล (2552, น.74-79) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า 1) นักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ ช่วงชั้นการศึกษา และระยะเวลาการร่วมโครงการอาหารกลางวัน อยู่ในวงชั้นที่ 3 ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านการบริการและสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านราคา และด้านบุคลากร อยู่ในระดับมาก และ 2) นักเรียนที่มีเพศ อายุ ช่วงชั้นการศึกษา และระยะเวลาการร่วมโครงการ

อาหารกลางวันที่แตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่อโครงการอาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

พานทอง ภูชัย (2557, น.58-59) ศึกษาเรื่องการประเมินภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 2-5 ปี ที่โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในเมืองสีตตะนาท นครหลวงเวียงจันทร์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ผลการวิจัยพบว่า เด็กมีน้ำหนักตามเกณฑ์อายุ ร้อยละ 85.3 และมีน้ำหนักค่อนข้างน้อยกว่าเกณฑ์อายุ ร้อยละ 9.7 และมากกว่าเกณฑ์อายุร้อยละ 5.0 มีส่วนสูงตามเกณฑ์อายุร้อยละ 72.0 ค่อนข้างเตี้ย ร้อยละ 25.8 และค่อนข้างสูงร้อยละ 2.1 เด็กมีน้ำหนักตามเกณฑ์ส่วนสูงร้อยละ 89.5 น้ำหนักค่อนข้างมากกว่าเกณฑ์ส่วนสูงร้อยละ 6.3 และค่อนข้างผอมร้อยละ 4.2 เด็กกลุ่มอายุ 2-3 ปี ได้รับปริมาณพลังงานต่อวันเฉลี่ย ร้อยละ 114.2 ของปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน (DRI) ปริมาณโปรตีนต่อวัน ร้อยละ 228.5 ของ DRI และเด็กกลุ่มอายุ 4-5 ปี ได้รับปริมาณพลังงานต่อวันเฉลี่ย ร้อยละ 98.1 ปริมาณโปรตีนต่อวัน ร้อยละ 198.3 ของ DRI ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียนพบว่า การเลี้ยงดูด้วยนมแม่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเด็กก่อนวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ $P\text{-value} = 0.04$ เมื่อใช้เกณฑ์น้ำหนักตามอายุเทียบเกณฑ์ ในขณะที่อายุเด็ก ($p = 0.01$) และการเจ็บป่วยมาแต่กำเนิด ($p\text{-value} = 0.03$) มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเด็กก่อนวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อใช้เกณฑ์ส่วนสูงตามอายุเทียบเกณฑ์ ส่วนปัจจัยด้านผู้ปกครอง พบว่าอายุมีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเด็กก่อนวัยเรียน เมื่อใช้น้ำหนักตามส่วนสูงเทียบเกณฑ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.03$) ในขณะที่อาชีพ ($p\text{-value} = 0.02$) และรายได้ของครอบครัวมีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเด็กก่อนวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.001$) เมื่อใช้ส่วนสูงตามอายุเทียบเกณฑ์

ธวัชชัย สีมานพ (2558, น.87-89) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง ผลการวิจัยพบว่า 1) ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านแล้วเรียงอันดับจากมากไปน้อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ด้านบุคลากร ด้านอาคาร สถานที่สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย และด้านการบริหารจัดการศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และ 2) ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง จำแนกตามเพศ การศึกษา อาชีพ และรายได้ของผู้ปกครอง โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

M.K. Meyer (2005) ศึกษาเรื่อง ความเข้าใจต่อการจัดอาหารในโรงเรียนของนักเรียนที่อยู่ในระดับสูงกว่าประถมศึกษา จุดประสงค์ของการศึกษาเพื่อตัดสินลักษณะพิเศษของบริการอาหารโรงเรียนและ โปรแกรมโภชนาการที่มีผลต่อความพึงพอใจของนักเรียนระดับ 3-5 ดำเนินการด้วยการตั้งคำถาม 18 คำถาม เพื่อประเมินลักษณะพิเศษของการบริการ มีขึ้นในหนึ่งโรงเรียนของเมืองในรัฐต่างๆ ดังนี้ โคโลราโด คอนเนคติกัต จอร์เจีย ไอโอวา มิสซิสซิปปี คาโกต้าเหนือ เท็กซัส วอชิงตัน และ วิสคอนซิน โดยนักเรียนทั้งหมดที่ได้รับการสำรวจจำนวน 537 คน ผลการสำรวจแสดงให้เห็นว่านักเรียนโดยทั่วไปพอใจกับบริการอาหารและ โปรแกรมโภชนาการในโรงเรียน จากปัจจัยของคุณภาพอาหารและ โรงอาหาร นักเรียนมีความพอใจกับปัจจัยของการบริการมากกว่าอย่างอื่น ความถดถอยที่เพิ่มมากขึ้นถูกนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาเป็นตัวอย่างในการทำนายความพอใจของนักเรียนโดยตัวอย่างประกอบด้วย 7 ตัวแปรอิสระและถือเป็น 63% ของความผันผวนของความพอใจ ผลการสำรวจแสดงให้เห็นว่า นักเรียนระดับ 3 มีความพอใจมากกว่านักเรียนระดับ 4-5 และนักเรียนหญิงมีความพอใจมากกว่านักเรียนชาย

M.K. Meyer, M.T Conklin (2006) ได้ศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจที่มีผลต่อความเข้าใจในด้านการบริการอาหารของนักเรียนระดับมัธยม วัตถุประสงค์เพื่อหาข้อสรุปความพึงพอใจของนักเรียนในด้านการบริการอาหารซึ่งสอดคล้องและเป็นไปในทิศทางเดียวกับการบริการของโรงเรียนใช้แบบสอบถามซึ่งประกอบด้วยคำถามที่หลากหลายเกี่ยวกับอาหาร เช่น คุณภาพอาหาร การบริการของบริกร ศิลปะในการเสิร์ฟอาหารเย็นและจำนวนผู้ใช้บริการ กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนจำนวน 1,823 คน จาก 9 โรงเรียน และ 4 เชื้อชาติ ในรัฐมิสซิสซิปปี สหรัฐอเมริกา ผลการวิจัยพบว่าการเปลี่ยนแปลงส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของนักเรียนเองในความหลากหลายของอาหารรสชาติ ความน่าสนใจของอาหาร ลักษณะการให้บริการ ความสุภาพของบริกร คุณภาพของอาหารที่สามารถเลือกได้ตามเชื้อชาติของนักเรียนและส่วนผสมของอาหารที่มีคุณภาพ ในความหลากหลายดังกล่าว สามารถคาดเดาถึงความพึงพอใจของนักเรียนได้ จากสถิติแสดงให้เห็นถึงนัยสำคัญที่แตกต่าง ($P < .01$) ระหว่างกลุ่มนักเรียนที่ไม่เคยรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียนกับกลุ่มที่เคยรับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียน 3-5 ครั้งต่อสัปดาห์ ผลแสดงให้เห็นถึงความพึงพอใจในการบริการอาหารที่เกี่ยวกับลักษณะนิสัยการซื้ออาหารตามโปรแกรมของโรงเรียน ผลการศึกษาสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางให้กับโรงเรียนที่มีบริการด้านอาหารให้คำนึงถึงคุณค่าอาหารให้มากที่สุดในปัจจุบันการจัดเตรียมเรื่องสุขภาพของผู้บริโภค รสชาติอาหารยังไม่เป็นที่น่าพอใจซึ่งการบริการด้านอาหารรวมถึงการมีส่วนร่วมของนักเรียนระดับต่างๆและสถานะภาพของงบประมาณโรงเรียน ความเชี่ยวชาญในด้านการบริการล้วนมีผลกระทบต่อความพึงพอใจทั่วไป ข้อมูลนี้แสดงให้เห็นถึงความร่วมมือและ

ผลการดำเนินงานปรับปรุงคุณภาพและแผนยุทธศาสตร์ในด้านการตลาดและความร่วมมือเพื่อวางแผนให้นักเรียนมีส่วนร่วมมากขึ้น

Shannoc C, Story M, Fulkerson JA and Erench SA (2002) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกอาหารในโรงอาหารของนักเรียนระดับมัธยมศึกษา โดยการสำรวจและรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักเรียน จำนวน 289 คน ระดับ 10-12 จากโรงเรียนมัธยมในเขตเมืองหลวงประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ 1) พิจารณาส่งที่มีอิทธิพลต่อปัญหาสุขภาพ ฉลากและข้อมูลทางโภชนาการ รสชาติอาหาร ราคา ความสะดวกในการหาซื้อ การตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของเด็กวัยรุ่น ความพึงพอใจของโรงอาหาร โรงเรียน 2) การตรวจสอบปัจจัยที่แปรผัน เช่น เพศ ระดับชั้นหรือความตระหนักเรื่องน้ำหนักและปัญหาทางสุขภาพของวัยรุ่นและ 3) การให้คำแนะนำในเรื่องการส่งเสริมอาหารที่มีไขมันต่ำในร้านอาหารของโรงเรียน โดยยึดหลักปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเลือกอาหาร จากผลการศึกษาพบว่า นักเรียนส่วนมากให้ความสำคัญกับการเลือกสรรอาหารจากโรงอาหารของโรงเรียนในเรื่องรสชาติ ปริมาณอาหารและราคาถูกร้อยละ 93.7 และร้อยละ 71.7 ตามลำดับ นักเรียนหญิงมีความตระหนักในเรื่องสุขภาพและน้ำหนักบ่อยครั้งเมื่อต้องตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร แสดงให้เห็นว่ามีความเข้าใจและให้ความสำคัญในเรื่องฉลากกับข้อมูลทางโภชนาการและความสะดวกในการหาซื้อของอาหารไขมันต่ำในโรงอาหารของโรงเรียน ส่วนผลของคำแนะนำที่มีผลต่อการส่งเสริมอาหารที่มีไขมันต่ำให้กับวัยรุ่นคือต้องการให้ระบุว่านี่คือ อาหารไขมันต่ำเน้นในด้านคุณค่าและราคาของอาหารไขมันต่ำซึ่งอาจเป็นกลยุทธ์ในการส่งเสริมอาหารไขมันต่ำให้เป็นที่น่าสนใจในเด็กผู้ชายได้

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจซึ่งศึกษาเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง โดยมีรายละเอียดการศึกษาดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
3. การสร้างและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 215 คน

1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้จากการกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างด้วยสูตรคำนวณในการหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างของทาโร ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973 อ้างถึงใน ประพนธ์ เกียรติภุช และคณะ, 2555) แล้วเทียบสัดส่วนประชากรในแต่ละศูนย์จากนั้นสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) โดยวิธีการจับฉลากเพื่อกำหนดบุคคลผู้ให้ข้อมูล ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 140 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือในการศึกษานี้เป็นแบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วน ดังนี้
ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ประกอบด้วย เพศ รายได้ของครอบครัว ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ (Check list)

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี

จังหวัดระนอง จำนวน 30 ข้อ ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ของลิเคิร์ต (Likert อ้างถึงในบุญชม ศรีสะอาด, 2553, น.87) โดยแบ่งระดับค่านิยมออกเป็น 5 ระดับ คือ

เห็นด้วยมากที่สุด	ให้คะแนน 5 คะแนน
เห็นด้วยมาก	ให้คะแนน 4 คะแนน
เห็นด้วยปานกลาง	ให้คะแนน 3 คะแนน
เห็นด้วยน้อย	ให้คะแนน 2 คะแนน
เห็นด้วยน้อยที่สุด	ให้คะแนน 1 คะแนน

การจำแนกช่วงการวัดโดยการคำนวณหาพิสัย ได้ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{พิสัย} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{ช่วงคะแนน}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

มาตรชี้วัดที่เป็นอัตราช่วงจะเป็นดังนี้

4.21 - 5.00	หมายถึง	เห็นด้วยมากที่สุด
3.41 - 4.20	หมายถึง	เห็นด้วยมาก
2.61 - 3.40	หมายถึง	เห็นด้วยปานกลาง
1.81 - 2.60	หมายถึง	เห็นด้วยน้อย
1.00 - 1.80	หมายถึง	เห็นด้วยน้อยที่สุด

ส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามปลายเปิด เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเพิ่มเติม เกี่ยวกับการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

3. การสร้างและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือในการศึกษา โดยมีขั้นตอนดังนี้

3.1 ศึกษาเอกสารงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ดังกรอบแนวคิดในการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลในการสร้างแบบสอบถาม

3.2 สร้างแบบสอบถาม โดยมีประเด็นสำคัญตามกรอบแนวคิดในการศึกษาเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย

3.3 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความเหมาะสมถูกต้องและสอดคล้องกับกรอบแนวคิดในการศึกษา พร้อมทั้งปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามคำแนะนำ

3.4 ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และภาษาที่ใช้ในแบบสอบถาม โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item Objective Congruence : IOC) โดยคัดเลือกเฉพาะรายการ (Item) ที่มีค่าตั้งแต่ 0.60 ขึ้นไป ซึ่งหมายถึง รายการนั้นสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ต้องการจะวัด สำหรับข้อที่มีค่าคะแนนต่ำกว่า 0.60 ได้มีการนำมาปรับปรุงและส่งให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบอีกครั้ง หลังจากนั้นได้แบบสอบถามที่ประกอบด้วยข้อคำถามที่ได้จากการวิเคราะห์ค่าดัชนีความสอดคล้องแล้วไปสร้างแบบสอบถามเสนออาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะ จากการสังเคราะห์ทางสถิติของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 ท่าน ได้ค่า IOC = 1.00

3.5 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วนำไปทดลองใช้กับประชาชนที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างในการศึกษา จำนวน 30 คน เพื่อหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยการคำนวณค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์อัลฟาของแบบสอบถามเท่ากับ 0.97

3.6 นำแบบสอบถามที่ผ่านการทดสอบแล้วเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเป็นครั้งสุดท้าย เพื่อตรวจสอบและแนะนำเกี่ยวกับการจัดทำฉบับที่สมบูรณ์ใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลดังนี้

4.1 ผู้วิจัยติดต่อกับทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย

4.2 การเก็บข้อมูลภาคสนามโดยใช้แบบสอบถามกับผู้ปกครองของเด็กเล็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 140 ชุด

4.3 ตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนของข้อมูลในแบบสอบถามทุกชุดแล้วดำเนินการจัดทำตามขั้นตอน ทำการบันทึกคำตอบในแบบสอบถาม เพื่อประมวลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้สถิติวิเคราะห์ ดังนี้

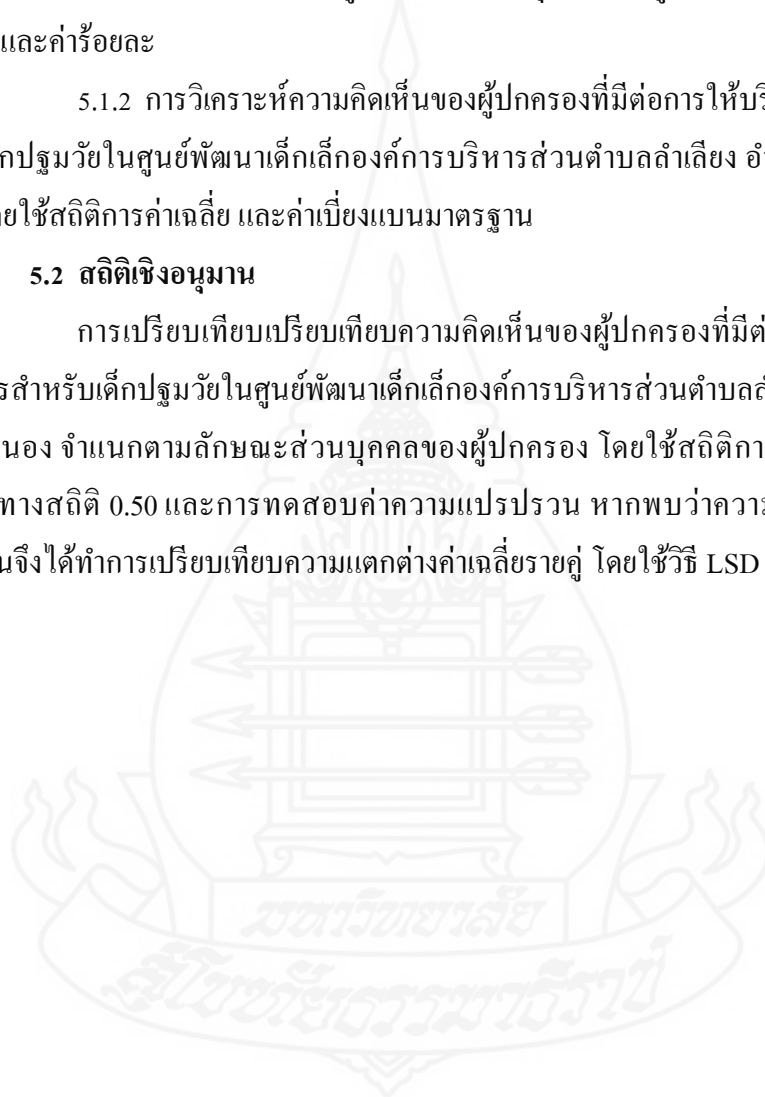
5.1 สถิติเชิงพรรณนา

5.1.1 การวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง โดยใช้สถิติการหาค่าความถี่ และค่าร้อยละ

5.1.2 การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง โดยใช้สถิติการค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

5.2 สถิติเชิงอนุมาน

การเปรียบเทียบเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง โดยใช้สถิติการทดสอบที ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.50 และการทดสอบค่าความแปรปรวน หากพบว่าความแปรปรวนมีความแตกต่างกันจึงได้ทำการเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ โดยใช้วิธี LSD



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ผู้วิจัยกำหนดวัตถุประสงค์สำหรับการวิจัยตามประเด็นดังนี้ 1) เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง และ 2) เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง โดยแบ่งเป็นตอนสำคัญประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

ซึ่งก่อนทำการวิเคราะห์ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ที่ใช้ในการเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อให้เกิดความเข้าใจถูกต้องตรงกันในการจัดทำและแปลความหมายของข้อมูลตามลำดับดังนี้

n	แทน	ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง
\bar{X}	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
t	แทน	ค่าที่ใช้พิจารณาความมีนัยสำคัญจากการแจกแจงแบบ t-test (Independent Sample)
ANOVA	แทน	สถิติที่ใช้วิเคราะห์ความแปรปรวน
SS	แทน	ผลบวกกำลังสองของค่าคะแนน (Sum of Square)
df	แทน	ค่าของขั้นแห่งความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)
MS	แทน	ความแปรปรวน หรือส่วนเบี่ยงเบนกำลังสองเฉลี่ย

Sig.	แทน	ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่คำนวณได้
*	แทน	ค่านัยสำคัญทางสถิติที่คำนวณได้

ตอนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ และรายได้ของครอบครัว โดยใช้สถิติค่าความถี่ และค่าร้อยละแสดงผลการศึกษา ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละลักษณะส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ลักษณะส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	28	20.00
หญิง	112	80.00
รวม	140	100.00
รายได้ของครอบครัว		
ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	48.57
15,000-20,000 บาท	43	30.71
20,001-30,000 บาท	18	12.86
30,001-40,000 บาท	7	5.00
40,001 บาทขึ้นไป	4	2.86
รวม	140	100.00

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และเพศชาย จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ส่วนใหญ่มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 48.57 รองลงมา มีรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 30.71 มีรายได้ของครอบครัว 20,001-30,000 บาท จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 12.86 มีรายได้ของครอบครัว 30,001-40,000 บาท จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 และมีรายได้ของครอบครัว 40,001 บาทขึ้นไป จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.86

**ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
สำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง
อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง**

การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ประกอบด้วย ด้านอาหาร ด้านบริการและสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ และด้านเจ้าหน้าที่บริการ โดยใช้สถิติการหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 4.2-4.6 ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น	ลำดับ
1. ด้านอาหาร	4.05	0.52	มาก	4
2. ด้านบริการและสถานที่	4.09	0.52	มาก	3
3. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	4.10	0.56	มาก	2
4. ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	4.13	0.58	มาก	1
รวม	4.10	0.47	มาก	

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.47) เมื่อพิจารณารายด้านพบว่ามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ด้านเจ้าหน้าที่บริการ ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.58) รองลงมาคือ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.56) ด้านบริการและสถานที่ ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = 0.52) และด้านอาหาร ($\bar{X} = 4.05$, S.D. = 0.52)

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านอาหาร

ด้านอาหาร	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น	ลำดับ
1. อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ	4.00	0.65	มาก	8
2. อาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสั้่นน่ารับประทาน	3.88	0.77	มาก	10
3. อาหารมีสีสั้่นสวยงามตรงตามวัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร	4.06	0.67	มาก	5
4. ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก	4.26	0.78	มากที่สุด	2
5. รายการอาหารความีความหลากหลาย	3.89	0.86	มาก	9
6. รายการอาหารหวานและผลไม้มีความหลากหลาย	4.01	0.76	มาก	6
7. วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด	4.09	0.82	มาก	4
8. รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก	4.11	0.76	มาก	3
9. ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม	4.01	0.81	มาก	7
10.อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง	4.27	0.70	มากที่สุด	1
รวม	4.05	0.52	มาก	

จากตารางที่ 4.3 พบว่า ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านอาหารโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.05$, S.D. = 0.52) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง ($\bar{X} = 4.27$, S.D. = 0.70) และปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.26$, S.D. = 0.78) และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.76) รองลงมาคือ วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = 0.82) อาหารมีสีสั้่นสวยงามตรงตามวัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร ($\bar{X} = 4.06$, S.D. = 0.67) รายการอาหารหวานและผลไม้มีความหลากหลาย ($\bar{X} = 4.01$, S.D. = 0.76) ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม ($\bar{X} = 4.01$, S.D. = 0.81) อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.65) รายการอาหารความีความหลากหลาย ($\bar{X} = 3.89$, S.D. = 0.86) และอาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสั้่นน่ารับประทาน ($\bar{X} = 3.88$, S.D. = 0.77)

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านบริการและสถานที่

ด้านบริการและสถานที่	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น	ลำดับ
1. การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ	4.17	0.72	มาก	4
2. การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวน เด็กเล็ก	4.20	0.73	มาก	3
3. สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย	4.24	0.66	มากที่สุด	1
4. อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก	4.06	0.78	มาก	7
5. สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อ จำนวน เด็กเล็ก	4.10	0.72	มาก	5
6. ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร	3.90	0.80	มาก	10
7. โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย	3.99	0.70	มาก	9
8. โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก	4.09	0.71	มาก	6
9. สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย	4.20	0.69	มาก	2
10.การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ	4.01	0.76	มาก	8
รวม	4.09	0.52	มาก	

จากตารางที่ 4.4 พบว่า ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านบริการและสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = 0.52) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 1 ข้อ คือ สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย ($\bar{X} = 4.24$, S.D. = 0.66) และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 9 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.69) รองลงมาคือ การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 0.73) การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ ($\bar{X} = 4.17$, S.D. = 0.72) สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.72) โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = 0.71) อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.06$, S.D. = 0.78) การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ ($\bar{X} = 4.01$, S.D. = 0.76) โรงอาหารมีความสะอาด

ถูกสุขอนามัย ($\bar{X} = 3.99$, S.D. = 0.70) และความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.80)

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาและอุปกรณ์

ด้านโภชนาและอุปกรณ์	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความคิดเห็น	ลำดับ
1. โภชนาและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย	4.13	0.77	มาก	5
2. โภชนาและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับเด็กเล็ก	4.21	0.62	มากที่สุด	2
3. โภชนาและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้	4.22	0.70	มากที่สุด	1
4. มีการล้างทำความสะอาดโภชนาและอุปกรณ์	4.19	0.75	มาก	3
5. การจัดเก็บโภชนาและอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่าง ปลอดภัยจากสัตว์ แมลงรบกวน	4.10	0.71	มาก	7
6. โภชนาใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ	4.12	0.82	มาก	6
7. โภชนาถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม	3.87	0.81	มาก	10
8. โภชนาใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ	4.18	0.70	มาก	4
9. อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรง ทนทาน	4.09	0.77	มาก	8
10. อุปกรณ์ที่พื้ตักอาหารมีความเหมาะสม	3.97	0.83	มาก	9
รวม	4.10	0.56	มาก	

จากตารางที่ 4.5 พบว่าความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้านโภชนาและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.05$, S.D. = 0.52) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ โภชนาและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้ ($\bar{X} = 4.22$, S.D. = 0.70) และโภชนาและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับเด็กเล็ก ($\bar{X} = 4.21$, S.D. = 0.62) และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ มีการล้างทำความสะอาดโภชนาและอุปกรณ์ ($\bar{X} = 4.19$, S.D. = 0.75) รองลงมาคือ โภชนาใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ ($\bar{X} = 4.18$, S.D. = 0.70) โภชนาและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.77) โภชนาใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ ($\bar{X} = 4.12$, S.D. = 0.82) การจัดเก็บโภชนาและอุปกรณ์

หลังการใช้งาน ได้อย่างปลอดภัยจากสัตว์ แมลงรบกวน ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.71) อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหารเช้า ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน ($\bar{X} = 4.09$, S.D. = 0.77) อุปกรณ์ทัฟพี ตักอาหารมีความเหมาะสม ($\bar{X} = 3.97$, S.D. = 0.83) และภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม ($\bar{X} = 3.87$, S.D. = 0.81)

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านเจ้าหน้าที่บริการ

ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความคิดเห็น	ลำดับ
1. ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้านโภชนาการสำหรับเด็ก	4.19	0.70	มาก	3
2. แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม	4.34	0.68	มากที่สุด	1
3. แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี	4.26	0.72	มากที่สุด	2
4. ผู้ให้บริการมีรูปแบบที่เหมาะสมและสะอาด	4.10	0.74	มาก	9
5. ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี	4.18	0.71	มาก	4
6. ผู้ให้บริการมีความเต็มใจในการบริการ	4.11	0.74	มาก	7
7. ผู้ให้บริการให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน	4.13	0.79	มาก	6
8. ผู้ให้บริการตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ	4.16	0.74	มาก	5
9. ผู้ให้บริการตักอาหารมีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม	4.11	0.82	มาก	8
10. ผู้ให้บริการไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร	3.80	0.98	มาก	10
รวม	4.13	0.58	มาก	

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านเจ้าหน้าที่บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.58) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม ($\bar{X} = 4.34$, S.D. = 0.68) และแม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี ($\bar{X} = 4.26$, S.D. = 0.72) และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมาก

ไปน้อยได้ดังนี้ ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้านโภชนาการสำหรับเด็ก ($\bar{X} = 4.19$, S.D. = 0.70) รองลงมาคือ ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี ($\bar{X} = 4.18$, S.D. = 0.71) ผู้ให้บริการตัดอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.74) ผู้ให้บริการให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.79) ผู้ให้บริการมีความเต็มใจในการบริการ ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.74) ผู้ให้บริการตัดอาหารมีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.82) ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.74) และผู้ให้บริการไม่พูดคุยกันระหว่างตัดอาหาร ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 0.98)

ตอนที่ 3 ผลการเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วน ตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

การวิเคราะห์การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านอาหาร 2) ด้านบริการและสถานที่ 3) ด้านภาษาและอุปกรณ์ และ 4) ด้านเจ้าหน้าที่บริการ จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ได้แก่ 1) เพศ 2) รายได้ของครอบครัว โดยใช้สถิติการทดสอบค่าที ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 โดยการวิเคราะห์ความแปรปรวน และหากพบความแตกต่างจึงทำการเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยรายคู่ โดยใช้วิธี LSD แสดงรายละเอียดการวิเคราะห์ดังนี้

ตารางที่ 4.7 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
จำแนกตามเพศ

การให้บริการด้านโภชนาการ สำหรับเด็กปฐมวัย	เพศ				t	Sig.
	ชาย (n = 28)		หญิง (n = 112)			
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. ด้านอาหาร	4.05	0.47	4.05	0.53	-0.06	0.58
2. ด้านบริการและสถานที่	4.16	0.56	4.07	0.51	0.73	0.46
3. ด้านโภชนาและอุปกรณ์	4.03	0.53	4.12	0.57	-0.72	0.74
4. ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	4.00	0.53	4.17	0.59	-1.37	0.29
รวม	4.06	0.46	4.10	0.47	-0.45	0.78

จากตารางที่ 4.7 ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
จำแนกตามเพศ โดยรวมพบว่า ผู้ปกครองที่มีเพศต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้าน
โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ไม่แตกต่างกัน ($t = -0.45$, Sig. = 0.78) เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า
ผู้ปกครองที่มีเพศต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยทุกด้าน
ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.8 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้าน โภชนาการ
จำแนกตามรายได้ของครอบครัว

การให้บริการด้านโภชนาการ สำหรับเด็กปฐมวัย	ต่ำกว่า 15,000 บาท		15,000-20,000 บาท		20,001-30,000 บาท		30,001-40,000 บาท		40,001 บาท ขึ้นไป	
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.
	1. ด้านอาหาร	4.03	0.55	4.15	0.46	3.82	0.51	4.18	0.52	4.22
2. ด้านบริการและสถานที่	4.16	0.49	4.15	0.53	3.83	0.52	3.85	0.53	3.90	0.68
3. ด้านโภชนาและอุปกรณ์	4.18	0.54	4.19	0.52	3.76	0.58	3.91	0.54	3.80	0.84
4. ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	4.26	0.54	4.15	0.53	3.85	0.60	3.68	0.73	3.90	0.76
รวม	4.16	0.44	4.16	0.45	3.81	0.46	3.91	0.54	3.95	0.73

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสูงกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 40,001 บาทขึ้นไป รายได้ของครอบครัว 30,001-40,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 20,001-30,000 บาท จึงวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 การทดสอบความแปรปรวนความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเตี้ย อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามรายได้ของครอบครัว

การให้บริการด้านโภชนาการ สำหรับเด็กปฐมวัย	ความ แปรปรวน	SS	df	MS	ANOVA	Sig.
1. ด้านอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	1.65	4	0.41	1.51	0.20
	ภายในกลุ่ม	36.81	135	0.27		
	รวม	38.46	139			
2. ด้านบริการและสถานที่	ระหว่างกลุ่ม	2.26	4	0.57	2.10	0.08
	ภายในกลุ่ม	36.32	135	0.27		
	รวม	38.58	139			
3. ด้านภาชนะและอุปกรณ์	ระหว่างกลุ่ม	3.53	4	0.88	2.87	0.02*
	ภายในกลุ่ม	41.48	135	0.31		
	รวม	45.01	139			
4. ด้านเจ้าหน้าที่บริการ	ระหว่างกลุ่ม	4.24	4	1.06	3.31	0.01*
	ภายในกลุ่ม	43.22	135	0.32		
	รวม	47.45	139			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	2.21	4	0.55	2.58	0.04*
	ภายในกลุ่ม	28.88	135	0.21		
	รวม	31.09	139			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.9 พบว่าความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว โดยรวมพบว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย แตกต่างกัน (ANOVA = 2.58, Sig. = 0.04) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยด้านโภชนาการและอุปกรณ์ และด้านเจ้าหน้าที่บริการ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 จึงทำการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ด้วยวิธีการของ LSD ดังตารางที่ 4.10-4.12

ตารางที่ 4.10 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ จำแนกตามรายได้ของครอบครัว

รายได้ของครอบครัว	\bar{X}	ต่ำกว่า	15,000-	20,001-	30,001-	40,001 บาท
		15,000 บาท	20,000 บาท	30,000 บาท	40,000 บาท	ขึ้นไป
	\bar{X}	4.16	4.16	3.81	3.91	3.95
ต่ำกว่า 15,000 บาท	4.16	-	0.00	0.35*	0.25	0.21
15,000-20,000 บาท	4.16		-	0.35*	0.25	0.21
20,001-30,000 บาท	3.81			-	-0.10	-0.14
30,001-40,000 บาท	3.91				-	-0.04
40,001 บาทขึ้นไป	3.95					-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยโดยรวมที่มีรายได้ของครอบครัวแตกต่างกันไปจากรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท ทั้ง 2 กลุ่ม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท มีค่ามากกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 20,001-30,000 บาท

ตารางที่ 4.11 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
จำแนกตามรายได้ของครอบครัว ด้านภษณะและอุปกรณ์

รายได้ของครอบครัว	\bar{X}	ต่ำกว่า	15,000-	20,001-	30,001-	40,001 บาท
		15,000 บาท	20,000 บาท	30,000 บาท	40,000 บาท	ขึ้นไป
	\bar{X}	4.18	4.19	3.76	3.91	3.80
ต่ำกว่า 15,000 บาท	4.18	-	-0.01	0.42*	0.27	0.38
15,000-20,000 บาท	4.19		-	0.43*	0.28	0.39
20,001-30,000 บาท	3.76			-	-0.15	-0.04
30,001-40,000 บาท	3.91				-	0.11
40,001 บาทขึ้นไป	3.80					-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.11 ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ด้านภษณะและอุปกรณ์ที่มีรายได้ของครอบครัวแตกต่างกันไปจากรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท ทั้ง 2 กลุ่ม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท มีค่ามากกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 20,001-30,000 บาท

ตารางที่ 4.12 เปรียบเทียบความคิดเห็นเป็นรายคู่ของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการ
จำแนกตามรายได้ของครอบครัว ด้านเจ้าหน้าที่บริการ

รายได้ของครอบครัว	\bar{X}	ต่ำกว่า	15,000-	20,001-	30,001-	40,001 บาท
		15,000 บาท	20,000 บาท	30,000 บาท	40,000 บาท	ขึ้นไป
	\bar{X}	4.26	4.15	3.85	3.68	3.90
ต่ำกว่า 15,000 บาท	4.26	-	0.11	0.41*	0.58*	0.36
15,000-20,000 บาท	4.15		-	0.30	0.47*	0.25
20,001-30,000 บาท	3.85			-	0.17	-0.05
30,001-40,000 บาท	3.68				-	-0.22
40,001 บาทขึ้นไป	3.90					-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.12 ผู้ปกครองมีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ด้านโภชนาและอุปกรณ์ที่มีรายได้ของครอบครัวแตกต่างกันจากรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท ทั้ง 2 กลุ่ม อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท มีค่ามากกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 20,001-30,000 บาท และรายได้ของครอบครัว 30,001-40,000 บาท และค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท มีค่ามากกว่าผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัว 15,000-20,000 บาท

บทที่ 5

สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มาสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. สรุปผลการวิจัย
2. อภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการวิจัย

1.1 วัตถุประสงค์การศึกษา

1.1.1 เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

1.1.2 เพื่อเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

1.2 วิธีดำเนินการวิจัย

1.2.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ปกครองของเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 215 คน ผู้วิจัยกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างด้วยสูตรคำนวณในการหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างของทาโร ยามาเน่ (Taro Yamane, 1973 อ้างถึงใน ยุทธ ไทยวรรณ, 2553, น.123) แล้วสุ่มอย่างง่าย โดยวิธีการจับฉลากได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 140 คน

1.2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อคำถาม 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง ประกอบด้วย

เพศ และรายได้ของครอบครัว ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 30 ข้อ ลักษณะของแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า และส่วนที่ 3 เป็นแบบสอบถามปลายเปิด เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

1.2.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยติดต่อกับทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลกับกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้แบบสอบถามกับผู้ปกครองของเด็กเล็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง จำนวน 140 ชุด จากนั้นตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลในแบบสอบถามทุกชุด แล้วดำเนินการจัดทำตามขั้นตอน ทำการบันทึกรหัสคำตอบในแบบสอบถาม เพื่อประมวลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

1.2.4 การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และสถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การทดสอบที ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.50 ค่าเอฟ

1.3 ผลการวิจัย

1.3.1 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีรายได้ของครอบครัวต่ำกว่า 15,000 บาท

1.3.2 ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้านพบว่ามีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากทุกด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ด้านเจ้าหน้าที่บริการ รองลงมาคือ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านบริการและสถานที่ และด้านอาหาร พิจารณาแต่ละด้านได้ดังนี้

1) **ด้านอาหาร** โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง และปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก รองลงมาคือ วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด อาหารมีสี สันสวยงามตรงตามวัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร รายการอาหารหวานและผลไม้ไม่มีความหลากหลาย ปริมาณอาหารและ

คุณภาพเหมาะสม อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ รายการอาหารมีความหลากหลาย และอาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันท่ารับประทาน

2) *ด้านบริการและสถานที่* โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 1 ข้อ คือ สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 9 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย รองลงมาคือ การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนเด็กเล็ก โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย และความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร

3) *ด้านภาชนะและอุปกรณ์* โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้ และภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับเด็กเล็ก และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ มีการล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ รองลงมาคือ ภาชนะใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ การจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่างปลอดภัยจากสัตว์ แมลงรบกวน อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน อุปกรณ์ที่พื้ดักอาหารมีความเหมาะสม และภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม

4) *ด้านเจ้าหน้าที่บริการ* โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า มีความคิดเห็นอยู่ในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม และแม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี และมีความคิดเห็นอยู่ในระดับมาก 8 ข้อ เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้านโภชนาการสำหรับเด็ก รองลงมาคือ ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี ผู้ให้บริการตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ ผู้ให้บริการให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน ผู้ให้บริการมีความเต็มใจในการบริการ ผู้ให้บริการตักอาหารมีผ้าปิดปาก จมูกอย่างเหมาะสม ผู้ให้บริการมีรูปแบบที่เหมาะสมและสะอาด และผู้ให้บริการไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร

1.3.3 การเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี

จังหวัดระนอง จำแนกตามลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง พบว่า ผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนผู้ปกครองที่มีเพศ ต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ไม่แตกต่างกัน

2. อภิปรายผล

ผลการวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ได้ดังนี้

2.1 ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้าน โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง โดยรวมและรายด้านอยู่ในระดับมาก เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้ดังนี้ ด้านเจ้าหน้าที่บริการ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านบริการและสถานที่ และด้านอาหาร แสดงให้เห็นว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงให้ความสำคัญกับการให้บริการด้าน โภชนาการแก่เด็ก โดยคำนึงถึงการจัดอาหารในด้านความสะอาดและคุณภาพให้มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ และน้ำ ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับร่างกาย เพื่อนำพลังงานและคุณค่าของอาหารไปใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละวันและช่วยลดปัญหาภาวะ โภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ เป็นการช่วยพัฒนาสุขภาพอนามัยของเด็กปฐมวัยให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สอดคล้องกับ กองโภชนาการ (2547) กล่าวถึง การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้แก่เด็กวัยเรียน โรงเรียนจะต้องคำนึงถึงความพึงพอใจในการบริหารอาหารกลางวัน และอาหารมีคุณค่าของสารอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับในแต่ละวัน เพื่อส่งเสริมให้ร่างกายของนักเรียนเจริญเติบโต มีพัฒนาการทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา ซึ่งทางโรงเรียนสามารถเลือกจัดให้ตามความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในแต่ละท้องถิ่น โดยยึดหลักประโยชน์ ประหยัด สะอาด และปลอดภัยจากสารพิษปนเปื้อนและเชื้อโรค มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย โดยคำนึงถึงองค์ประกอบหลักเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและคุณค่าอาหารในด้าน โภชนาการ สอดคล้องกับงานวิจัยของ สมศรี ด่านตระกูล (2552 : 74-79) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนต่อ โครงการอาหารกลางวันโดยรวมอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านการบริการและสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านราคา และด้านบุคลากร อยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธวัชชัย สิมภาพล

(2558, น.87-89) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตำบลพนานิคม อำเภอพนานิคมพัฒนา จังหวัดระยอง ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอพนานิคมพัฒนา จังหวัดระยอง โดยรวมอยู่ในระดับมาก

2.1.1 ด้านอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นเพราะศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง มีการให้บริการด้านโภชนาการอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด อาหารมีสีสันสวยงามตรงตามวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร รายการอาหารหวานและผลไม้มีความหลากหลาย ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ รายการอาหารควมมีความหลากหลาย และอาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันท่ารับประทาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศรีอำพร สุวัฒน์คุปต์ (2551, น.40-41) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนมีความพึงพอใจระดับมากในด้านอาหาร อาหารมีครบ 5 หมู่ มีรสชาติดี มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย สีสันสวยงาม เนื้อสัมผัสกลิ่นอาหาร อุณหภูมิ ปริมาณและชนิดของอาหาร ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมด้านอาหารอยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับงานวิจัยของรัชนิกร ขยัน (2551, น.58-59) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า มีความพึงพอใจด้านอาหาร ประเภทอาหารที่มีให้เลือก รสชาติของอาหาร ปริมาณอาหาร อุณหภูมิของอาหาร เนื้อสัมผัสของอาหารและรายการอาหารทั้งอาหารจานเดียว ข้าวและกับข้าว อยู่ในระดับมาก

2.1.2 ด้านบริการและสถานที่ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นเพราะศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงมีการให้บริการด้านสถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก การให้บริการเข้าคิวรับถาดอาหารอย่างเป็นระเบียบ สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนเด็กเล็ก โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย และความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของสมศรี ด่านตระกูล (2552, น.74-79) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมด้านการบริการและสถานที่

อยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับงานวิจัยของศรีอำพร สุวัฒน์คุปต์ (2551, น.40-41) ศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า ด้านสถานที่ มีความพึงพอใจระดับมาก ในด้านการถ่ายเทอากาศ มีแสงสว่างในโรงอาหาร มีพื้นที่ ใต้เงา ใ้เก้าอี้เพียงพอและจำนวนภาชนะมีหลากหลายให้เลือก

2.1.3 ด้านภาชนะและอุปกรณ์ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นเพราะศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกองค้ำการบริหารส่วนตำบลลำเตี้ยมีการให้บริการด้านโภชนาการอาหารที่มีภาชนะและอุปกรณ์ มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้ และภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอ มีการล้างทำความสะอาด ภาชนะและอุปกรณ์ ภาชนะใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ สะอาด ปลอดภัย ภาชนะใส่เศษอาหาร มีจำนวนเพียงพอ การจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการใช้งาน ได้อย่างปลอดภัยจากสัตว์ แมลง รบกวน อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน อุปกรณ์ทัพพีตักอาหาร มีความเหมาะสม และภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม สอดคล้องกับงานวิจัยของ สมศรี คำนตรระกุล (2552, น.74-79) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวัน โดยรวมด้านภาชนะและอุปกรณ์อยู่ในระดับมาก และสอดคล้องกับงานวิจัยของรัชนิกร ขยัน (2551, น.58-59) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า มีความพึงพอใจด้านภาชนะ อุปกรณ์ อยู่ในระดับมาก

2.1.4 ด้านเจ้าหน้าที่บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นเพราะศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกองค้ำการบริหารส่วนตำบลลำเตี้ยมีการให้บริการด้านโภชนาการอาหารโดยแม่ครัวและผู้เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม มีสุขลักษณะที่ดี ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้านโภชนาการสำหรับเด็ก ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และ อธิษาศัยที่ดี ตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ ให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน มีความเต็มใจในการบริการ โดยมีผ้าปิดปาก จมูก มีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด ไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของศรีอำพร สุวัฒน์คุปต์ (2551, น.40-41) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของเด็กที่มี ต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษา ผลการวิจัยพบว่า ด้านการให้บริการของ เจ้าหน้าที่มีความพึงพอใจระดับมาก คือ ไม่มีอาการของโรคติดต่อ ไม่มีอาการของโรคผิวหนังและ จัดอาหารบริการได้ตรงต่อเวลา และสอดคล้องกับงานวิจัยของธวัชชัย สีมานพ (2558, น.87-89) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอนิคมน้ำจืด จังหวัดระยอง ผลการวิจัยพบว่า 1) ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงาน

ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง โดยรวมด้านบุคลากรอยู่ในระดับมาก

2.2 ผู้ปกครองที่มีรายได้ของครอบครัวต่างกัน มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนองแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนผู้ปกครองที่มีเพศ มีความคิดเห็นต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับงานวิจัยของ พานทอง ภูชัย (2557, น.58-59) ศึกษาเรื่องการประเมินภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 2-5 ปี ที่โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในเมืองสีสะเกษ นครหลวงเวียงจันทร์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ผลการวิจัยพบว่า รายได้ของครอบครัวมีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการเด็กก่อนวัยเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.001$) และสอดคล้องกับงานวิจัยของธวัชชัย สีมานพ (2558, น.87-89) ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง ผลการวิจัยพบว่า ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตำบลพนานิคม อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดระยอง จำแนกตามรายได้ของผู้ปกครอง โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

3. ข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง มีข้อเสนอแนะดังนี้

3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

3.1.1 ด้านอาหาร ผู้ให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงนอกจากการจัดอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว ควรจะต้องจัดอาหารโดยคำนึงถึงอาหารที่มีลักษณะรูปแบบและสีสันทันรับประทาน โดยทำการสำรวจความคิดเห็น ความต้องการและข้อเสนอแนะของเด็กเล็ก

3.1.2 ด้านบริการและสถานที่ ผู้ให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงควรเอาใจใส่ ดูแลความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหารให้มีความสะอาดถูกสุขอนามัย

3.1.3 ด้านภาษาและอุปกรณ์ ผู้ให้บริการด้าน โฆษณาการสำหรับเด็กปฐมวัยใน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงควรให้ความสนใจ เอาใจใส่ ดูแลในเรื่อง อุปกรณ์ ภาชนะถาดหลุมใส่อาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย

3.1.4 ด้านเจ้าหน้าที่บริการ ผู้ให้บริการด้าน โฆษณาการสำหรับเด็กปฐมวัยใน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงควรมีเครื่องแบบที่เหมาะสม สะอาด และไม่พุดคุยกันระหว่างตักอาหาร

3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

3.2.1 ควรมีการเปรียบเทียบความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการ ด้าน โฆษณาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กพื้นที่อื่น เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาเปรียบเทียบ ในการหาแนวทางการพัฒนาการให้บริการด้าน โฆษณาการให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

3.2.2 ควรมีการศึกษาปัญหาการให้บริการด้าน โฆษณาการสำหรับเด็กปฐมวัย ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง เพื่อนำมาเป็น แนวทางให้แก่ผู้บริหารและผู้ดูแลเด็กในการปรับปรุง แก้ไขในการให้บริการด้าน โฆษณาการ สำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียงต่อไป





บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กาญจนา อรุณสุขรุจิ. (2546). ความพึงพอใจของมนุษย์เป็นการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เป็นนามธรรม ไม่สามารถมองเห็นเป็นรูปร่างได้. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- กรมการพัฒนาชุมชน. (2542). การพัฒนาเด็กของกรมการพัฒนาชุมชน. กรุงเทพฯ: ยูไนเต็ดโปรดักชั่น.
- กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น. (2553). มาตรฐานการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์แห่งประเทศไทย.
- _____. (2556). คู่มือศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์แห่งประเทศไทย.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2542). เภมท์อ้างอิง น้ำหนัก ส่วนสูงและเครื่องชี้วัดภาวะโภชนาการของประชาชนไทย อายุ 1-7 ปี. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2548). อาหารแม่และลูก. กรุงเทพฯ: กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข.
- _____. (2553). การจัดอาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองสุขาภิบาลอาหาร. (2542). ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กองโภชนาการ. (2547). คู่มือการส่งเสริมโภชนาการในโรงเรียน. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- ขนิษฐา ตามสัตย์. (2552). การส่งเสริมโภชนาการเด็กอายุ 0-6 ปี ที่มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ตามการรับรู้ของผู้ปกครอง อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน. (การค้นคว้าอิสระปริญญาพยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ขนิษฐา วิศิษฐ์เจริญ. (2551). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการในเด็กก่อนวัยเรียนในเขตจังหวัดนครนายก. (วิทยานิพนธ์ปริญญาพยาบาลศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยมหิดล, นครปฐม.

- เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน. (2549). *สถานการณ์การจัดอาหารว่างและการแปรงฟันในศูนย์เด็กเล็กและโรงเรียนอนุบาล ปี 2549*. สืบค้นจาก <http://resource.thaihealth.or.th/library/hot/12517>. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- โครงการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ. (2561). *ปัญหาที่พบบ่อยในศูนย์เด็กเล็ก*. สืบค้นจาก <http://www.hitap.net/en/blogs/11990>. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- จิตตินันท์ นันทไพบูลย์. (2555). *การโรงแรม*. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- จิตตินันท์ เตชะคุปต์ ชินรัตน์ สมสืบ และพูนศิริ วัจนะภูมิ. (2547). *จิตวิทยาการบริการ*. (พิมพ์ครั้งที่ 9). นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- จิตมาศ นวลกระจ่าง. (2552). *ความคิดเห็นของบุคลากรกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงานต่อการนำชุดการจัดการความรู้มาใช้ปฏิบัติงาน*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาสังคมสงเคราะห์ศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิตรจางง สุภาพ. (2544). *ทฤษฎีชีวิตชาวดี*. กรุงเทพฯ : ศูนย์การพิมพ์พลชัย.
- จินดาวรรณ ตันวงศ์. (2549). *ภาวะโภชนาการของเด็กกับความรูทางโภชนาการของผู้ปกครอง*. (การค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- จำลอง เงินดี. (2544). *เอกสารการสอนวิชาจิตวิทยาสังคม*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นัตยาพร เสมอใจ. (2549). *การจัดการและการตลาดบริการ*. กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพรส (1989).
- ชัยสมพล ชาวประเสริฐ. (2552). *การตลาดบริการ*. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- ดวงเพ็ญ ทுகิต. (2550). *ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริหารงานวิชาการตามความคิดเห็นของครูโรงเรียนขนาดเล็ก สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอุทัยธานีเขต 2*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, นครสวรรค์.
- ทักษิณา ณ ตะกั่วทุ่ง. (2546). *ภัยจากอาหาร*. กรุงเทพฯ: ศิลปาบรรณาการ.
- ทวี เสร้ามัญ. (2550). *ความคิดเห็นของอาจารย์มหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการวิจัยทางสังคมศาสตร์*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2553). *การวิจัยเบื้องต้น*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.
- ประพนธ์ เจียรกุล และคณะ. (2555). *21701 การวิจัยหลักสูตรและการเรียนการสอน*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหาร วัฒนธรรม และสุขภาพ*. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.

- แผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ มูลนิธิเพื่อพัฒนานโยบาย
สุขภาพระหว่างประเทศ. (2557). รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการสำรวจการจัดอาหาร
และโภชนาการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสร้างเสริมสุขภาพ
(สสส.).
- พระครูใบฎีกาสุนันท์ สุวิชาโน (สอนเล็ก). (2553). ความคิดเห็นเกี่ยวกับการบริหารจัดการศึกษาตาม
แนววิถีพุทธ : กรณีศึกษาโรงเรียนวัดชมนิมิตร อำเภอพระประแดง จังหวัด
สมุทรปราการ. (วิทยานิพนธ์ปริญญาพุทธศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย, พระนครศรีอยุธยา.
- พระมหาเอกมร ฐิตปญโญ (คงตางาม). (2553). ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อการบริหารงาน
ตามหลักสาราณียธรรมขององค์การบริหารส่วนตำบลในอำเภอกอนมดแดง จังหวัด
อุบลราชธานี. (วิทยานิพนธ์ปริญญาพุทธศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย, พระนครศรีอยุธยา.
- พัชรภรณ์ อารีย์. (2553). เอกสารประกอบการสอนวิชา 908721 โภชนาการแม่และเด็ก. เชียงใหม่ :
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษาศาสตร์บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัศมัย เอกก้านตรง. (2549). คำรับอาหาร วัยแก่ง วัยชรา สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคอีสาน.
นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดลนครปฐม ศูนย์อนามัยที่ 7
อุบลราชธานี.
- พานทอง ภูชัย. (2557). การประเมินภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยที่มี
ความสัมพันธ์กับภาวะโภชนาการของเด็กอายุ 2-5 ปี ที่โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง
ในเมืองสีลัตตะนาก นครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว.
(วิทยานิพนธ์ปริญญาสาทรณสุขศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- พิสิทธิ์ อุดชาชน และคณะ. (2558). ความคิดเห็นของประชาชนต่อการใช้หลักธรรมาภิบาล
ในการบริหารงานของเทศบาลตำบลบ้านฝาง อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น.
(วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐศาสตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย, ขอนแก่น.
- บุพวารรณ วรรณวานิชย์. (2554). การตลาดบริการ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัชณี พิทักษ์ญาติ. (2546). ความพึงพอใจของประชาชนที่มีต่อการให้บริการงานทะเบียนราษฎรและ
บัตรประจำตัวประชาชนของสำนักทะเบียนอำเภอเมืองชลบุรี. (การค้นคว้าอิสระ
ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.

- รัชนิกร ชัยน. (2551). ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา. (การค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊ค. โรงพิมพ์บ่อเกลือ. (2551). ยุทธศาสตร์สุขภาพองค์กรสาธารณสุข. น่าน: (เอกสารอัดสำเนา).
- ศักดิ์ดา พริ้งลาภู. (2554). เอกสารประกอบการเรียนวิชา 908721 การประเมินภาวะโภชนาการ. เชียงใหม่ : สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิริกุล อิศรานุรักษ์ณ. (2550). โครงการจัดระบบบริการในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการสาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ศิริกุล อิศรานุรักษ์ณ และคณะ. (2550). ประเมินการจัดระบบบริการในศูนย์เด็กเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการสาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ศิริพร วิษณุหิมาชัย. (2558). การสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้าด้วยคุณภาพและคุณค่าในงานบริการ. สืบค้นจาก http://mkpayap.payap.ac.th/contents/satisfy_siriporn.doc. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2552). การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพฯ: ชรรรมสาร.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2545). เด็กกินยากตำราอาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- ศรีอำพร สุวัฒน์คุปต์. (2551). ความพึงพอใจของเด็กที่มีต่อการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษา. (การค้นคว้าอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ศูนย์ข้อมูลวิชาการ. (2556). ศูนย์เด็กเล็กขาด “เกราะ” ป้องกันอาหารขยะ. สืบค้นจาก <http://info.thaihealth.or.th/situation/risk/12528>. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง. (2560). ข้อมูลการดำเนินงานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง. ระนอง: (เอกสารอัดสำเนา).
- สงวน คำรศ. (2551). ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลของเทศบาลตำบลท่าวังผา อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน. (วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, อุตรดิตถ์.

- สมศรี ด้านตระกูล. (2552). ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพมหานคร.
- สุพัตรา สุภาพ. (2545). *สังคมวิทยา*. (พิมพ์ครั้งที่ 22). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- เสรี วงษ์มณฑา. (2552). *กลยุทธ์การตลาด: การวางแผนการตลาด*. กรุงเทพฯ: ชีระฟิล์มและโซเท็กซ์.
- สำนักข่าวไทย. (2555). *พบภาวะโภชนาการเด็กไทย “เข้าข่ายโรคอ้วน-ขาดสารอาหาร”*. สืบค้นจาก http://www.mcot.net/site/content?id=50ae08d9150_ba01202000135#.Uaty49JHKSo. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ. (2552). *คู่มืออาหารตามวัยสำหรับทารกและเด็กเล็ก*. กรุงเทพฯ: ปิยอนด์ เอ็นเทอร์ไพรซ์.
- _____. (2555). *โภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยและวัยก่อนเรียน*. สืบค้นจาก <http://www.thaihealth.or.th/Content/20231>. (วันที่สืบค้น 15 มีนาคม 2561).
- สำนักอนามัยและสิ่งแวดล้อม. (2547). *คู่มือผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเพื่อการพัฒนาศูนย์เด็กเล็ก*. นนทบุรี: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักวิชาการและมาตรฐานการศึกษา. (2546). *หลักสูตรการศึกษาปฐมวัย พุทธศักราช 2546*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ.
- อุทัย หิรัญโต. (2537). *สังคมวิทยาประยุกต์*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- อุไรพร จิตต์แจ้ง และประไพศรี สิริจักรวาล. (2556). *ข้อเสนอแนะแนวทางการจัดอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กในโรงเรียนมาตรฐานอาหารกลางวันและอาหารเสริมโรงเรียนสำหรับวัยเรียนไทยในการพัฒนาคุณภาพอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียน*. นนทบุรี : โรงแรมริชมอนด์ จังหวัดนนทบุรี.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2551). *โภชนาศาสตร์ครอบครัว*. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อำพร ผลแจ่ม และคณะ. (2550). *โครงการจัดทำตำรับอาหารมาตรฐานอาหารกลางวัน สำหรับเด็กวัยก่อนเรียน*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45, กรุงเทพฯ: น.54-56.
- Anonymus, A. (1996). *Merriam-Webster's Collegiate Dictionary*. 10th ed., Merriam-Webster incorporated : Massachusetts.
- Best, J. W. (1977). *Research in Education*. 3rd ed. New Jersey: Prentice hall Inc.
- Fled, M.P. Man. (1971). *Psychology in the Industrial Environment*. London: Butterworth.

- Foster, C. R. (1952). *Psychology for Life Adjustment*. Chicago: American Technical Society.
- Good, Carter V. (1973). *Dictionary of Education*. New York: McGraw-Hill Book.
- Hurlock, E. (1995). *Adolescent Development*. New York: McGraw-Hill Book.
- Katz, D. and Danet, Brenda. (1979). *Bureaucracy and the Republic*. New York: Basic Books.
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management*. (The Millennium ed). New Jersey: Prentice - Hall.
- _____. (2012). *Marketing Management*. 13th ed. Englewood Cliff, New Jersey: Practice Hall.
- Luthans, F. (1995). *Organization Behavioral*. 7th ed. Singapore: McGraw-Hill.
- Mary L. G. (2006). *Integrating the Individual and the Organization*. New York: Wiley.
- Meyer, M. K. (2005). "Upper-Elementary Students' Perception of School Meals". Retrieved from <http://docs.schoolnutrition.org>.
- Meyer, M.K. Conklin, M.T. (2006). *Variables affecting high school students' perceptions of school foodservice*. Retrieved from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>
- Nunally, Jum, C. (1950). *Test and Measurements Assessment and Prediction*. New York: McGraw-Hill Book.
- Oskamp, S. (1977). *Attitudes and Opinions*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Shannon, C. Story, M. Fulkerson, J.A. French, S.A. (2002). *Factors in the school cafeteria influencing food choices by high school students*. Retrieved from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>.
- Webster Dictionary. (1997). *The English Language Institute of America*. New York: McGraw-Hill book.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิและตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนา
เด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

1. ชื่อ ดร.วไลภรณ์ สุทธา

สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วุฒิการศึกษา ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ศศ.ด.) (อาชีวศึกษา)

Ph.D. (Vocational Education)

สาขาวิชาอาชีวศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คศ.ม.) (คหกรรมศาสตร์) ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประสบการณ์หรือความชำนาญ รองคณบดีฝ่ายวางแผน และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและ
โภชนาการ

ระดับชำนาญการ

2. ชื่อ ดร.ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน

สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ จังหวัดชลบุรี

วุฒิการศึกษาปริญญาเอก ปร.ด. (ผลิตภัณฑ์ประมง)

ปริญญาโท วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

ประสบการณ์หรือความชำนาญ ระดับชำนาญการ

3. ชื่อ ดร.วรวิภา เพ็ญพันธ์

สถานที่ทำงาน มหาวิทยาลัยบูรพา

วุฒิการศึกษา ค.บ. (การมัธยมศึกษา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ค.ม. (พัฒนศึกษา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Ph.D. (Educational Sciences) University Paul Valery – Montpellier III, France

ประสบการณ์หรือความชำนาญ ระดับชำนาญการ

ภาคผนวก ข
หนังสือขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือและหนังสือขอความอนุเคราะห์เครื่องมือ





ที่ ศธ ๐๕๒๒.๑๖ (บ)/๓๓๒

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐

๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร. วไลภรณ์ สุทธา

สิ่งที่ส่งมาด้วยโครงการการศึกษาค้นคว้าอิสระ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยนางสาวศิริโรจน์ พัฒเวช นักศึกษาหลักสูตรบัณฑิตศึกษา แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน วิชาเอกอาชีวศึกษาและการทำงานอาชีพ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้รับอนุมัติให้ ทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ตามโครงการการศึกษาค้นคว้าอิสระที่แนบมาด้วยนี้

การจัดทำการศึกษาค้นคว้าอิสระเรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลและ ได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระไว้ชิ้นหนึ่งแล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้น มีความครอบคลุมเนื้อหาวิชา แนวปฏิบัติ และสอดคล้องกับหลักและกระบวนการวิจัย ทางสาขาวิชาจึงขอความ อนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้าน คหกรรมศาสตร์ ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบและให้ความคิดเห็นเพื่อ การปรับปรุงเครื่องมือการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษานี้ด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษาจะนำเรียนด้วย ตนเอง

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดี จึงขอคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิฒนกุลเจริญ)
ประธานกรรมการประจำสาขาวิชาศึกษาศาสตร์

ฝ่ายบัณฑิตศึกษา

โทร. ๐-๒๕๐๔-๘๕๐๕

โทรสาร. ๐-๒๕๐๓-๓๕๖๖-๗

เบอร์โทรศัพท์นักศึกษา ๐๘๗-๗๔๑๓-๗๒๒



ที่ ศธ ๐๕๒๒.๑๖ (บ)/๓๓๒

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐

๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ปฎิยุทธ์ ขวัญอ่อน

สิ่งที่ส่งมาด้วยโครงการการศึกษาค้นคว้าอิสระ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยนางสาวศิริโรจน์ พัฒเวช นักศึกษาหลักสูตรบัณฑิตศึกษา แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน วิชาเอกอาชีวศึกษาและการทำงานอาชีพ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช ได้รับอนุมัติให้ ทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ตามโครงการการศึกษาค้นคว้า อิสระที่แนบมาด้วยนี้

การจัดทำการศึกษาค้นคว้าอิสระเรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลและ ได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระไว้ชิ้นหนึ่งแล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้น มีความครอบคลุมเนื้อหาวิชา แนวปฏิบัติ และสอดคล้องกับหลักและกระบวนการวิจัย ทางสาขาวิชาจึงขอความ อนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้านผลิตภัณฑ์ประมง ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบและให้ความเห็นเพื่อ การปรับปรุงเครื่องมือการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษานี้ด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษาจะนำเรียนด้วย ตนเอง

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดี จึงขอขอบ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วิฒนกุลเจริญ)
ประธานกรรมการประจำสาขาวิชาศึกษาศาสตร์

ฝ่ายบัณฑิตศึกษา

โทร. ๐-๒๕๐๔-๘๕๐๕

โทรสาร. ๐-๒๕๐๓-๓๕๖๖-๗

เว็บไซต์ : www.sukhothai.ac.th



ที่ ศธ ๐๕๒๒.๑๖ (ป)/๓๓๒

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐

๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๑

เรื่อง ขอร้องเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือนวัตกรรม

เรียน ดร.วรุฒิ เพ็งพันธ์

สิ่งที่ส่งมาด้วยโครงการการศึกษาค้นคว้าอิสระ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยนางสาวศิริโรจน์ พัฒเวช นักศึกษาหลักสูตรบัณฑิตศึกษา แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน วิชาเอกอาชีวศึกษาและการทำงานอาชีพ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ได้รับอนุมัติให้ ทำการศึกษาค้นคว้าอิสระ เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก องค์การบริหารส่วนตำบลลำไทร อำเภอนครบุรี จังหวัดนครราชสีมา ตามโครงการการศึกษาค้นคว้าอิสระที่แนบมาด้วยนี้

การจัดทำการศึกษาค้นคว้าอิสระเรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลและ ได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาค้นคว้าอิสระไว้ชิ้นหนึ่งแล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้น มีความครอบคลุมเนื้อหาวิชา แนวปฏิบัติ และสอดคล้องกับหลักและกระบวนการวิจัย ทางสาขาวิชาจึงขอความ อนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้านการมัธยมศึกษา ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบและให้ความเห็นเพื่อ การปรับปรุงเครื่องมือการศึกษาค้นคว้าอิสระของนักศึกษาผู้นี้ด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษานำเรียนด้วย ตนเอง

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดี จึงขอคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ วิฒนกุลเจริญ)
ประธานกรรมการประจำสาขาวิชาศึกษาศาสตร์

ฝ่ายบัณฑิตศึกษา

โทร. ๐-๒๕๐๔-๘๕๐๕

โทรสาร. ๐-๒๕๐๓-๓๕๖๖-๗

- สำนักปลัด
- กองคลัง
- กองช่าง
- กองการศึกษา



องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง
เลขที่รับ ๗๑๔
วันที่ 28 ส.ค. 2561
เวลา

ที่ ศธ ๐๕๒๒.๑๖ (บ)/๓๙๙

สาขาวิชาศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๑๒๐

๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๑

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
เลขที่รับ 215
วันที่ 28 ส.ค. 2561
เวลา

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ให้นักศึกษาเก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาค้นคว้าอิสระ
เรียน นายกององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

ด้วยนางสาวศิริวัฒน์ พัฒเวช นักศึกษาหลักสูตรบัณฑิตศึกษา แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน วิชาเอกอาชีวศึกษาและการงานอาชีพ สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช กำลังทำการศึกษา ค้นคว้าอิสระเรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็ก เล็ก องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

ในการนี้ นักศึกษาจำเป็นต้องเก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาค้นคว้าอิสระจากศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ในสังกัด ขององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง ในระหว่างวันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

จึงเรียนมาเพื่อขอความอนุเคราะห์จากท่าน ในการอนุญาตให้นักศึกษาดำเนินการเก็บข้อมูลเพื่อ การศึกษาค้นคว้าอิสระ ตามวัน เวลา และรายละเอียดที่นักศึกษาเสนอมาพร้อมนี้ หวังว่าจะได้รับความกรุณา จากท่านและขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ณ นายกององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

- เพื่อโปรดทราบ
- เพื่อโปรดพิจารณา

น.ส.ศิริวัฒน์ พัฒเวช ขอความอนุเคราะห์

ดำเนินการเก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาค้นคว้าอิสระ

ในระหว่างวันที่ 1-30 ก.ย. ๒๕๖๑

ณ นายกององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

เพื่อโปรดทราบ
ขอแสดงความยินดี

เพื่อพิจารณาดำเนินการ
อนึ่ง

ดร.ทวีวัฒน์ วัฒนกุลเจริญ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทวีวัฒน์ วัฒนกุลเจริญ)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชาศึกษาศาสตร์

นางสาวมัสยา สິงโสม

ผู้ดูแลเด็ก

ฝ่ายบัณฑิตศึกษา

โทร. ๐-๒๕๐๔-๔๕๐๕

โทรสาร. ๐-๒๕๐๓-๓๕๖๖

เบอร์โทรศัพท์นักศึกษา ๐๘๗-๗๔๑-๓๗๒๒

นางสาวมัสยา สິงโสม
ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
ตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง
วันที่ 1-30 ก.ย. ๒๕๖๑

นายกององค์การบริหารส่วนตำบล ลำเลียง

นายกององค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง

๒๙/๘/๖๑

(นางนงนุช เชื้อววงค์)
ครู ศึกษาระชาการแทน
หัวหน้าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านห้วยไทรงาม



ภาคผนวก ค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผลการวิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม

เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง
 2. ข้อมูลที่ได้จากการสอบถามจะนำไปพิจารณาและเสนอผลในภาพรวม และนำไปใช้เพื่อการวิจัยเท่านั้น
 3. แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 3 ตอน มีรายละเอียดดังนี้
 - ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง
 - ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง
 - ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง
- ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถามในครั้งนี้ไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

นางสาวศิริรัตน์ พัฒเวช

นักศึกษาหลักสูตรปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต

แขนงวิชาหลักสูตรและการสอน สาขาวิชาอาชีวศึกษาและการงานอาชีพ

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าข้อความหรือเติมคำในช่องว่างตามความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวท่าน (กรุณาตอบทุกข้อ)

1. เพศ

- () 1. ชาย () 2. หญิง

2. รายได้ของครอบครัว

- () 1. ต่ำกว่า 15,000 บาท () 2. 15,000-20,000 บาท
 () 3. 20,001-30,000 บาท () 4. 30,001-40,000 บาท
 () 5. 40,001 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความและทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่ท่านเห็นว่าตรงตามความเป็นจริงมากที่สุดเพียง 1 ช่อง (ระดับความคิดเห็น 5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด)

การให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง		ระดับความคิดเห็น				
		5 มาก ที่สุด	4 มาก	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 น้อย ที่สุด
ด้านอาหาร						
1.	อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ					
2.	อาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันทันรับประทาน					
3.	อาหารมีสีสันทันสวยงามตรงตามวัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร					
4.	ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก					
5.	รายการอาหารควรมีความหลากหลาย					
6.	รายการอาหารหวานและผลไม้มีความหลากหลาย					
7.	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด					
8.	รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก					

การให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนา เด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง		ระดับความคิดเห็น				
		5 มาก ที่สุด	4 มาก	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 น้อย ที่สุด
9.	ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม					
10.	อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง					
ด้านบริการและสถานที่						
1.	การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ					
2.	การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก					
3.	สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย					
4.	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก					
5.	สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวน เด็กเล็ก					
6.	ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร					
7.	โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย					
8.	โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก					
9.	สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย					
10.	การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ					
ด้านภาชนะและอุปกรณ์						
1.	ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย					
2.	ภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับเด็กเล็ก					
3.	ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้					
4.	มีการล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์					
5.	การจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่าง ปลอดภัยจากสัตว์ แมลงรบกวน					
6.	ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ					
7.	ภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม					
8.	ภาชนะใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ					
9.	อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรง					

การให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนา เด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง		ระดับความคิดเห็น				
		5 มาก ที่สุด	4 มาก	3 ปาน กลาง	2 น้อย	1 น้อย ที่สุด
	ทนทาน					
10.	อุปกรณ์ที่พิถีพิถันอาหารมีความเหมาะสม					
ด้านเจ้าหน้าที่บริการ						
1.	ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้าน โภชนาการสำหรับเด็ก					
2.	แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม					
3.	แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี					
4.	ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด					
5.	ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี					
6.	ผู้ให้บริการมีความเต็มใจในการบริการ					
7.	ผู้ให้บริการให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน					
8.	ผู้ให้บริการตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ					
9.	ผู้ให้บริการตักอาหารมีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม					
10.	ผู้ให้บริการ ไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร					

ตอนที่ 3 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ท่านกรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรื่อง ความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับ
เด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการตัดสินใจที่ท่านเห็นว่าตรงกับความเป็นจริงมากที่สุดเพียงข้อเดียว ดังต่อไปนี้

- +1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อความมีความสอดคล้อง
- 0 หมายถึง ไม่แน่ใจว่าข้อความมีความสอดคล้อง
- 1 หมายถึง แน่ใจว่าข้อความไม่มีความสอดคล้อง

ข้อความ	ผู้เชี่ยวชาญคนที่			ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3		
ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง					
1. เพศ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. รายได้ของครอบครัว	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ปกครองที่มีต่อการให้บริการด้านโภชนาการสำหรับ เด็กปฐมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง					
ด้านอาหาร					
1. อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. อาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันทันรับประทาน	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. อาหารมีสีสันทันสวยงามตรงตามวัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการของเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5. รายการอาหารความีความหลากหลาย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6. รายการอาหารหวานและผลไม้ไม่มีความหลากหลาย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
7. วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารสดใหม่และสะอาด	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
8. รายการอาหารตรงกับความต้องการของเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
9. ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
10. อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นและแมลง	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ข้อความ	ผู้เชี่ยวชาญคนที่			ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3		
ด้านบริการและสถานที่					
1. การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. การจัดตู้น้ำเย็นและน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5. สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6. ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
7. โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
8. โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
9. สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
10. การกำหนดทางเข้าทางออกโรงอาหารมีความเป็นระเบียบ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
ด้านภาชนะและอุปกรณ์					
1. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. ภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับเด็กเล็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. มีการล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5. การจัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่างปลอดภัยจากสัตว์ แมลงรบกวน	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6. ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
7. ภาชนะถาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
8. ภาชนะใส่เครื่องปรุงเป็นกระเบื้องเคลือบ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ข้อความ	ผู้เชี่ยวชาญคนที่			ค่า IOC	แปลผล
	1	2	3		
9. อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
10. อุปกรณ์ที่พื้ดักอาหารมีความเหมาะสม	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
ด้านเจ้าหน้าที่บริการ					
1. ผู้บริหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดการด้านโภชนาการสำหรับเด็ก	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
2. แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
3. แม่ครัวและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
4. ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
5. ผู้ให้บริการมีมนุษยสัมพันธ์และอัธยาศัยที่ดี	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
6. ผู้ให้บริการมีความเต็มใจในการบริการ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
7. ผู้ให้บริการให้บริการอย่างเท่าเทียมกัน	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
8. ผู้ให้บริการตักอาหารให้เด็กเล็กตามลำดับ	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
9. ผู้ให้บริการตักอาหารมีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้
10. ผู้ให้บริการไม่พูดคุยกันระหว่างตักอาหาร	+1	+1	+1	1.00	ใช้ได้

ภาคผนวก ง
คำสถิติการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย



RELIABILITY ANALYSIS - SCALE (ALPHA)

Item-total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Alpha if Item Deleted
Y1	159.6333	321.1368	.5160	.9672
Y2	159.7000	320.0103	.3201	.9685
Y3	159.4333	317.4954	.6385	.9667
Y4	159.3000	317.7345	.5435	.9671
Y5	159.4333	313.5644	.6419	.9667
Y6	159.4333	309.9092	.6969	.9664
Y7	159.3667	315.2057	.5868	.9669
Y8	159.4000	314.6621	.6259	.9667
Y9	159.4667	315.2920	.5900	.9669
Y10	159.3333	313.4713	.6434	.9667
Y11	159.3333	315.2644	.6747	.9665
Y12	159.3667	315.9644	.4587	.9677
Y13	159.4000	309.7655	.8349	.9658
Y14	159.4667	312.3954	.6622	.9666
Y15	159.4667	313.8437	.6504	.9666
Y16	159.5667	316.3230	.5670	.9670
Y17	159.8000	320.0276	.4291	.9676
Y18	159.5333	315.1540	.7079	.9664
Y19	159.5333	317.7057	.5293	.9671
Y20	159.8667	312.8782	.5896	.9670
Y21	159.5000	309.9138	.6240	.9669
Y22	159.3333	315.9540	.7149	.9664
Y23	159.3333	313.8851	.7399	.9663
Y24	159.3000	317.1828	.7142	.9665
Y25	159.5000	315.0862	.6776	.9665

Item-total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Alpha if Item Deleted
Y26	159.5333	310.8782	.7188	.9663
Y27	159.8333	318.4885	.5366	.9671
Y28	159.4000	316.1793	.6768	.9666
Y29	159.5333	314.8782	.5278	.9673
Y30	159.6333	314.1023	.6201	.9668
Y31	159.4667	316.2575	.6584	.9666
Y32	159.1000	313.0586	.7586	.9662
Y33	159.2000	311.4759	.7864	.9660
Y34	159.2667	311.3747	.7542	.9661
Y35	159.3000	307.9414	.8528	.9656
Y36	159.3667	309.6885	.7615	.9661
Y37	159.2667	309.5126	.7760	.9660
Y38	159.2000	311.0621	.8047	.9659
Y39	159.3333	310.5747	.7614	.9661
Y40	159.5667	313.2195	.6497	.9666

Reliability Coefficients	
N of Cases = 30.0	N of Items = 40
Alpha = .9675	

ค่าสถิติ

ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปกครอง

เพศ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ชาย	28	20.0	20.0	20.0
หญิง	112	80.0	80.0	100.0
Total	140	100.0	100.0	

รายได้ของครอบครัว

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	48.6	48.6	48.6
15,000-20,000 บาท	43	30.7	30.7	79.3
20,001-30,000 บาท	18	12.9	12.9	92.1
30,001-40,000 บาท	7	5.0	5.0	97.1
40,001 บาทขึ้นไป	4	2.9	2.9	100.0
Total	140	100.0	100.0	

การให้บริการด้านโภชนาการ

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
de1	140	2.40	5.00	4.0586	.52601
de2	140	2.90	5.00	4.0957	.52682
de3	140	2.00	5.00	4.1086	.56904
de4	140	2.80	5.00	4.1386	.58428
de	140	3.00	4.98	4.1004	.47296
Valid N (listwise)	140				

ด้านอาหาร

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
y1	140	2	5	4.00	.657
y2	140	1	5	3.88	.772
y3	140	2	5	4.06	.676
y4	140	1	5	4.26	.783
y5	140	1	5	3.89	.862
y6	140	1	5	4.01	.768
y7	140	1	5	4.09	.821
y8	140	1	5	4.11	.765
y9	140	1	5	4.01	.818
y10	140	2	5	4.27	.708
de1	140	2.40	5.00	4.0586	.52601
Valid N (listwise)	140				

ด้านบริการและสถานที่

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
y11	140	1	5	4.17	.729
y12	140	1	5	4.20	.732
y13	140	2	5	4.24	.666
y14	140	2	5	4.06	.784
y15	140	2	5	4.10	.723
y16	140	2	5	3.90	.807
y17	140	2	5	3.99	.705
y18	140	1	5	4.09	.715
y19	140	1	5	4.20	.691
y20	140	2	5	4.01	.763
de2	140	2.90	5.00	4.0957	.52682
Valid N (listwise)	140				

ด้านภาษาและอุปกรณ์

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
y21	140	1	5	4.13	.776
y22	140	3	5	4.21	.621
y23	140	2	5	4.22	.700
y24	140	1	5	4.19	.758
y25	140	2	5	4.10	.713
y26	140	1	5	4.12	.826
y27	140	1	5	3.87	.812
y28	140	2	5	4.18	.702
y29	140	1	5	4.09	.773
y30	140	1	5	3.97	.839
de3	140	2.00	5.00	4.1086	.56904
Valid N (listwise)	140				

ด้านเจ้าหน้าที่บริการ

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
y31	140	1	5	4.19	.705
y32	140	2	5	4.34	.687
y33	140	1	5	4.26	.723
y34	140	2	5	4.10	.742
y35	140	1	5	4.18	.712
y36	140	2	5	4.11	.740
y37	140	1	5	4.13	.794
y38	140	1	5	4.16	.745
y39	140	1	5	4.11	.823
y40	140	1	5	3.80	.983
de4	140	2.80	5.00	4.1386	.58428
Valid N (listwise)	140				

ผลการเปรียบเทียบ

จำแนกตามเพศ

Group Statistics

เพศ	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
de1 ชาย	28	4.0536	.47957	.09063
หญิง	112	4.0598	.53901	.05093
de2 ชาย	28	4.1607	.56460	.10670
หญิง	112	4.0795	.51834	.04898
de3 ชาย	28	4.0393	.53287	.10070
หญิง	112	4.1259	.57871	.05468
de4 ชาย	28	4.0036	.53713	.10151
หญิง	112	4.1723	.59293	.05603
de ชาย	28	4.0643	.46019	.08697
หญิง	112	4.1094	.47769	.04514

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference	
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
de1 Equal variances assumed	.309	.579	-.056	138	.955	-.00625	.11154	-.22680	.21430
Equal variances not assumed			-.060	45.640	.952	-.00625	.10396	-.21556	.20306
de2 Equal variances assumed	.556	.457	.729	138	.467	.08125	.11150	-.13922	.30172
Equal variances not assumed			.692	39.154	.493	.08125	.11740	-.15619	.31869
de3 Equal variances assumed	.111	.740	-.719	138	.473	-.08661	.12044	-.32476	.15154
Equal variances not assumed			-.756	44.332	.454	-.08661	.11459	-.31750	.14429
de4 Equal variances assumed	1.146	.286	-1.371	138	.173	-.16875	.12306	-.41208	.07458
Equal variances not assumed			-1.455	44.942	.152	-.16875	.11594	-.40228	.06478
de Equal variances assumed	.081	.776	-.450	138	.653	-.04509	.10022	-.24325	.15307
Equal variances not assumed			-.460	42.751	.648	-.04509	.09798	-.24273	.15255

จำแนกตามรายได้ของครอบครัว

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
de1 ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	4.0338	.55006	.06671	3.9007	4.1670	2.40	5.00
15,000-20,000 บาท	43	4.1581	.46406	.07077	4.0153	4.3010	2.60	4.90
20,001-30,000 บาท	18	3.8278	.51083	.12040	3.5737	4.0818	2.90	4.70
30,001-40,000 บาท	7	4.1857	.52418	.19812	3.7009	4.6705	3.60	5.00
40,001 บาทขึ้นไป	4	4.2250	.68496	.34248	3.1351	5.3149	3.60	5.00
Total	140	4.0586	.52601	.04446	3.9707	4.1465	2.40	5.00
de2 ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	4.1662	.49704	.06027	4.0459	4.2865	3.00	5.00
15,000-20,000 บาท	43	4.1512	.53246	.08120	3.9873	4.3150	3.30	5.00
20,001-30,000 บาท	18	3.8333	.52692	.12420	3.5713	4.0954	2.90	4.60
30,001-40,000 บาท	7	3.8571	.53807	.20337	3.3595	4.3548	3.00	4.80
40,001 บาทขึ้นไป	4	3.9000	.68313	.34157	2.8130	4.9870	3.20	4.80
Total	140	4.0957	.52682	.04452	4.0077	4.1837	2.90	5.00
de3 ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	4.1824	.54934	.06662	4.0494	4.3153	2.00	5.00
15,000-20,000 บาท	43	4.1977	.52440	.07997	4.0363	4.3591	3.10	5.00
20,001-30,000 บาท	18	3.7611	.58121	.13699	3.4721	4.0501	2.80	4.80
30,001-40,000 บาท	7	3.9143	.54903	.20751	3.4065	4.4220	3.40	5.00
40,001 บาทขึ้นไป	4	3.8000	.84853	.42426	2.4498	5.1502	3.00	4.80
Total	140	4.1086	.56904	.04809	4.0135	4.2037	2.00	5.00
de4 ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	4.2632	.54661	.06629	4.1309	4.3955	2.80	5.00
15,000-20,000 บาท	43	4.1581	.53463	.08153	3.9936	4.3227	3.00	5.00
20,001-30,000 บาท	18	3.8500	.60610	.14286	3.5486	4.1514	3.00	5.00
30,001-40,000 บาท	7	3.6857	.73127	.27640	3.0094	4.3620	2.80	5.00
40,001 บาทขึ้นไป	4	3.9000	.76158	.38079	2.6882	5.1118	3.20	4.70
Total	140	4.1386	.58428	.04938	4.0409	4.2362	2.80	5.00
de ต่ำกว่า 15,000 บาท	68	4.1614	.44200	.05360	4.0544	4.2684	3.05	4.98
15,000-20,000 บาท	43	4.1663	.45405	.06924	4.0265	4.3060	3.33	4.95
20,001-30,000 บาท	18	3.8181	.46989	.11075	3.5844	4.0517	3.00	4.73

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
30,001-40,000 บาท	7	3.9107	.54061	.20433	3.4107	4.4107	3.38	4.95
40,001 บาทขึ้นไป	4	3.9563	.73665	.36833	2.7841	5.1284	3.25	4.83
Total	140	4.1004	.47296	.03997	4.0213	4.1794	3.00	4.98

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
de1	Between Groups	1.651	4	.413	1.513	.202
	Within Groups	36.809	135	.273		
	Total	38.460	139			
de2	Between Groups	2.261	4	.565	2.101	.084
	Within Groups	36.317	135	.269		
	Total	38.577	139			
de3	Between Groups	3.530	4	.882	2.872	.025
	Within Groups	41.480	135	.307		
	Total	45.010	139			
de4	Between Groups	4.235	4	1.059	3.308	.013
	Within Groups	43.216	135	.320		
	Total	47.452	139			
de	Between Groups	2.210	4	.552	2.582	.040
	Within Groups	28.883	135	.214		
	Total	31.092	139			

Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) รายได้ของครอบครัว	(J) รายได้ของครอบครัว	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
de3	ต่ำกว่า 15,000 บาท	15,000-20,000 บาท	-.01532	.10800	.887	-.2289	.1983
		20,001-30,000 บาท	.42124 [*]	.14693	.005	.1307	.7118
		30,001-40,000 บาท	.26807	.22003	.225	-.1671	.7032
		40,001 บาทขึ้นไป	.38235	.28519	.182	-.1817	.9464
	15,000-20,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	.01532	.10800	.887	-.1983	.2289
		20,001-30,000 บาท	.43656 [*]	.15561	.006	.1288	.7443
		30,001-40,000 บาท	.28339	.22592	.212	-.1634	.7302
		40,001 บาทขึ้นไป	.39767	.28976	.172	-.1754	.9707
	20,001-30,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.42124 [*]	.14693	.005	-.7118	-.1307
		15,000-20,000 บาท	-.43656 [*]	.15561	.006	-.7443	-.1288
		30,001-40,000 บาท	-.15317	.24691	.536	-.6415	.3351
		40,001 บาทขึ้นไป	-.03889	.30641	.899	-.6449	.5671
	30,001-40,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.26807	.22003	.225	-.7032	.1671
		15,000-20,000 บาท	-.28339	.22592	.212	-.7302	.1634
		20,001-30,000 บาท	.15317	.24691	.536	-.3351	.6415
		40,001 บาทขึ้นไป	.11429	.34743	.743	-.5728	.8014
40,001 บาทขึ้นไป	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.38235	.28519	.182	-.9464	.1817	
	15,000-20,000 บาท	-.39767	.28976	.172	-.9707	.1754	

Multiple Comparisons

LSD

Dependent Variable	(I) รายได้ของครอบครัว	(J) รายได้ของครอบครัว	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
		20,001-30,000 บาท	.03889	.30641	.899	-.5671	.6449
		30,001-40,000 บาท	-.11429	.34743	.743	-.8014	.5728
de4	ต่ำกว่า 15,000 บาท	15,000-20,000 บาท	.10510	.11024	.342	-.1129	.3231
		20,001-30,000 บาท	.41324 [*]	.14997	.007	.1166	.7098
		30,001-40,000 บาท	.57752 [*]	.22459	.011	.1334	1.0217
		40,001 บาทขึ้นไป	.36324	.29110	.214	-.2125	.9389
	15,000-20,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.10510	.11024	.342	-.3231	.1129
		20,001-30,000 บาท	.30814	.15884	.054	-.0060	.6223
		30,001-40,000 บาท	.47243 [*]	.23060	.042	.0164	.9285
		40,001 บาทขึ้นไป	.25814	.29576	.384	-.3268	.8431
	20,001-30,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.41324 [*]	.14997	.007	-.7098	-.1166
		15,000-20,000 บาท	-.30814	.15884	.054	-.6223	.0060
		30,001-40,000 บาท	.16429	.25202	.516	-.3341	.6627
		40,001 บาทขึ้นไป	-.05000	.31275	.873	-.6685	.5685
	30,001-40,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.57752 [*]	.22459	.011	-1.0217	-.1334
		15,000-20,000 บาท	-.47243 [*]	.23060	.042	-.9285	-.0164
		20,001-30,000 บาท	-.16429	.25202	.516	-.6627	.3341
		40,001 บาทขึ้นไป	-.21429	.35463	.547	-.9156	.4871
40,001 บาทขึ้นไป	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.36324	.29110	.214	-.9389	.2125	
	15,000-20,000 บาท	-.25814	.29576	.384	-.8431	.3268	
	20,001-30,000 บาท	.05000	.31275	.873	-.5685	.6685	
	30,001-40,000 บาท	.21429	.35463	.547	-.4871	.9156	
de	ต่ำกว่า 15,000 บาท	15,000-20,000 บาท	-.00488	.09012	.957	-.1831	.1733
		20,001-30,000 บาท	.34334 [*]	.12261	.006	.1009	.5858
		30,001-40,000 บาท	.25068	.18360	.174	-.1124	.6138
		40,001 บาทขึ้นไป	.20515	.23798	.390	-.2655	.6758
	15,000-20,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	.00488	.09012	.957	-.1733	.1831
		20,001-30,000 บาท	.34822 [*]	.12985	.008	.0914	.6050
		30,001-40,000 บาท	.25556	.18852	.177	-.1173	.6284
		40,001 บาทขึ้นไป	.21003	.24179	.387	-.2682	.6882
	20,001-30,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.34334 [*]	.12261	.006	-.5858	-.1009
		15,000-20,000 บาท	-.34822 [*]	.12985	.008	-.6050	-.0914
		30,001-40,000 บาท	-.09266	.20603	.654	-.5001	.3148
		40,001 บาทขึ้นไป	-.13819	.25568	.590	-.6439	.3675
	30,001-40,000 บาท	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.25068	.18360	.174	-.6138	.1124
		15,000-20,000 บาท	-.25556	.18852	.177	-.6284	.1173
		20,001-30,000 บาท	.09266	.20603	.654	-.3148	.5001
		40,001 บาทขึ้นไป	-.04554	.28992	.875	-.6189	.5278
	40,001 บาทขึ้นไป	ต่ำกว่า 15,000 บาท	-.20515	.23798	.390	-.6758	.2655
		15,000-20,000 บาท	-.21003	.24179	.387	-.6882	.2682
		20,001-30,000 บาท	.13819	.25568	.590	-.3675	.6439
		30,001-40,000 บาท	.04554	.28992	.875	-.5278	.6189

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ	นางสาวศิริรัตน์ พัฒเวช
วัน เดือน ปีเกิด	27 กุมภาพันธ์ 2531
ประวัติการศึกษา	<p>พ.ศ. 2555 จบการศึกษา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก</p> <p>พ.ศ. 2557 จบการศึกษา ประกาศนียบัตรบัณฑิต (หลักสูตรและการสอน) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช</p>
สถานที่ทำงาน	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก หมู่ที่ 10 บ้านห้วยไทรงาม ตำบลลำเลียง อำเภอกะบุรี จังหวัดระนอง
ตำแหน่ง	ผู้ดูแลเด็ก ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านห้วยไทรงาม

