

ส่วนที่ ๓ : แบบรายงานผลการดำเนินโครงการที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง (สำหรับผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)

ชื่อโครงการ โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

๑. ผลการดำเนินงาน

ช่วงอบรมให้ความรู้

๑) จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๑๙๔ คน จากจำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๑๙๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๒) ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการมีความรู้ก่อน-หลัง จำนวน ๑๙๔ คน พบว่าหลังการอบรมผู้เข้าอบรมมีคะแนนความรู้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๙๖.๘๐

๓) ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๕ ซึ่งอยู่ในระดับมาก ผลสำรวจจากกองวิชาการและแผนงาน

ช่วงลงพื้นที่

๑) จำนวนโรงอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑๔ โรงเรียน คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐

๒) จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละครั้ง คิดเป็นร้อยละ ๘๐

รอบที่	วัน เดือน ปี	ผู้เข้าร่วมโครงการ		สถานที่
		คน	คิดเป็นร้อยละ	
ครั้งที่ ๑	๒๒ ก.พ.๖๔	๑๕	๗๕	โรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน
ครั้งที่ ๒	๓ มี.ค.๖๔	๑๖	๘๐	โรงเรียนสตรีทุ่งสง
ครั้งที่ ๓	๔ มี.ค.๖๔	๑๗	๘๕	โรงเรียนมัธยมเทศบาลวัดท่าแพ
ครั้งที่ ๔	๕ มี.ค.๖๔	๑๓	๖๕	โรงเรียนรัตนศึกษา ขนปรีดา
ครั้งที่ ๕	๑๗ มี.ค.๖๔	๑๕	๗๕	โรงเรียนเจริญวิทยา
ครั้งที่ ๖	๑๘ มี.ค.๖๔	๑๔	๗๐	โรงเรียนเจริญวิทยวิทยา
ครั้งที่ ๗	๑๙ มี.ค.๖๔	๑๑	๕๕	โรงเรียนเสริมปัญญา
ครั้งที่ ๘	๒๓ มี.ค.๖๔	๑๓	๖๕	โรงเรียนรีสอร์ทอนุบาลทุ่งสง
ครั้งที่ ๙	๒๕ มี.ค.๖๔	๑๒	๖๐	โรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล
ครั้งที่ ๑๐	๓๑ มี.ค.๖๔	๑๑	๕๕	โรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง
ครั้งที่ ๑๑	๑๐ มิ.ย.๖๔	-	-	โรงเรียนกาญจนาศึกษา
ครั้งที่ ๑๒	๑๑ มิ.ย.๖๔	-	-	โรงเรียนรัตนศึกษา ชายเขา
ครั้งที่ ๑๓	๗ ก.ค.๖๔	-	-	โรงเรียนกาญจนาศึกษาพัฒนาการ
ครั้งที่ ๑๔	๘ ก.ค.๖๔	-	-	โรงเรียนเทศบาลบ้านนาเหนือ

หมายเหตุ : ครั้งที่ ๑๑-๑๔ ไม่ได้ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

๓) จำนวนโรงอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่า ๘๕ ร้าน

ที่		ผลการตรวจ (แผง)				
		จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
๑.	โรงอาหารในโรงเรียน	๑๐	๑๐	๑๐๐.๐๐	๐	๐
๒.	แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๘๔	๗๔	๘๘.๑๐	๑๐	๑๑.๙
รวม		๙๔	๘๔	๘๙.๓๖	๑๐	๑๐.๖๔

วันที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค วันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
มีผู้เข้าร่วมโครงการ ๑๒๔ คน

๑. ครูอนามัยในสังกัดเทศบาล จำนวน ๑๔ คน
๒. นักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๑๐ คน

วันที่ ๒ สคบ. และผู้สัมผัสอาหาร วันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ มีผู้เข้าร่วมโครงการ ๗๐ คน

ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๗๐ คน

วันที่ ๑๙-๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการในครั้งนี้ จำนวน ๑๙๔ คน ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้ ความรู้ในเรื่อง อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร องค์ความรู้เรื่องบทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และ การใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย

- ตรวจอาหารน้ำ/น้ำแข็ง จำนวน ๕ ตัวอย่าง
- ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์ จำนวน ๓ ตัวอย่าง
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จำนวน ๒ ตัวอย่าง

โดย นายสุพล ทรัพย์แก้ว และนายพิสันต์ เพชรภรณ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ เป็นวิทยากรบรรยาย

กิจกรรมในโครงการฯ ดังนี้

๑. ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมโครงการฯ สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค หรือคณะครู นักศึกษา สาธารณสุขจากวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค.)

๒. ดำเนินการสำรวจทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ และ ๑๕ ข้อ และ ๓๐ ข้อ โดยการทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium) โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium) อ่านผลภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยผลจะต้องผ่านอย่างน้อยร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างที่ตรวจ

๓. จัดทำสื่อให้ความรู้ในเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

๔. รวบรวมผลที่ได้จากการตรวจสอบร้านอาหาร แผงลอย และโรงเรียน ประเมินการดำเนินงาน เพื่อหาข้อแก้ไข ปรับปรุงให้ได้มาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต่อไป

๕. จัดกิจกรรมการประเมินมาตรฐานเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) สู่การพัฒนาต่อไป

๖. มอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้แก่ร้านที่ผ่านการประเมิน

๗. สรุปผลการดำเนินโครงการและรายงานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยดำเนินกิจกรรมเฝ้าระวังอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑๐ ครั้ง ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔-มิถุนายน ๒๕๖๔

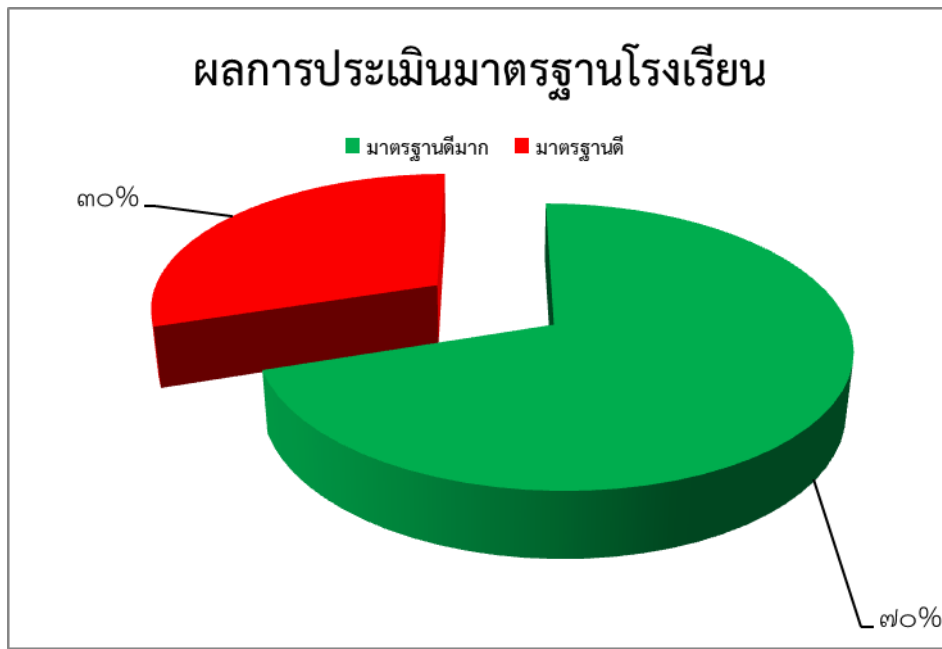
ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารในโรงเรียนและรถเข็น แผงลอยจำหน่ายอาหาร

จากผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารในโรงเรียนและ แผงลอยจำหน่าย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการภายใต้โครงการ “อาหารสะอาด รสชาติ อร่อยในโรงเรียนประจำปี ๒๕๖๔” ได้ดำเนินการตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารและร้านอาหารในโรงเรียน ทั้งในเทศบาลและเอกชน ในทางแบคทีเรียและตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ซึ่งผลดำเนินงาน ดังนี้

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจ เกลือ		หมายเหตุ
					ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำ ความ สะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ		เกลือ ไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
๑	รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	✓	๓	๑	ดีมาก	✓		
๒	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	✓	๑	๑	ดีมาก	✓		
๓	รร.รีสอร์ทอนุบาล	๖/๕	ท่าแพใต้	✓	๒	๑	ดีมาก	✓		
๔	รร.เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	✓	๒	๑	ดี	✓		
๕	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	✓	-	-	ดี	✓		
๖	รร.รัตนศึกษา ขนปรีดา	๕๒	ขนปรีดา	✓	๑	๑	ดี	✓		
๗	รร.เจริญวิทยา	๒	ราชบริพาร	✓	๒	๑	ดีมาก	✓		
๘	รร.เจริญวิทยวิทยา	๒๗๔	ประชาอุทิศ	✓	๒	๑	ดีมาก	✓		
๙	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	✓	-	-	ดีมาก	✓		
๑๐	รร.เสริมปัญญา	๒๙	ทุ่งสง-ห้วยยอด	✓	๒	๒	ดีมาก	✓		
๑๑	รร.เทศบาลบ้านนาเหนือ		เสริมชาติ							ปิดการเรียนการสอน เนื่องจากสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙
๑๒	รร.รัตนศึกษา ชายเขา	๑	หมู่บ้านเขาราบ							
๑๓	รร.กาญจนพัฒนาการ	๗๘/๒	พัฒนาการ							
๑๔	รร.กาญจนศึกษา	๑๔๒/๑	ทุ่งสง-นครศรีฯ							

ตารางที่ ๑ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

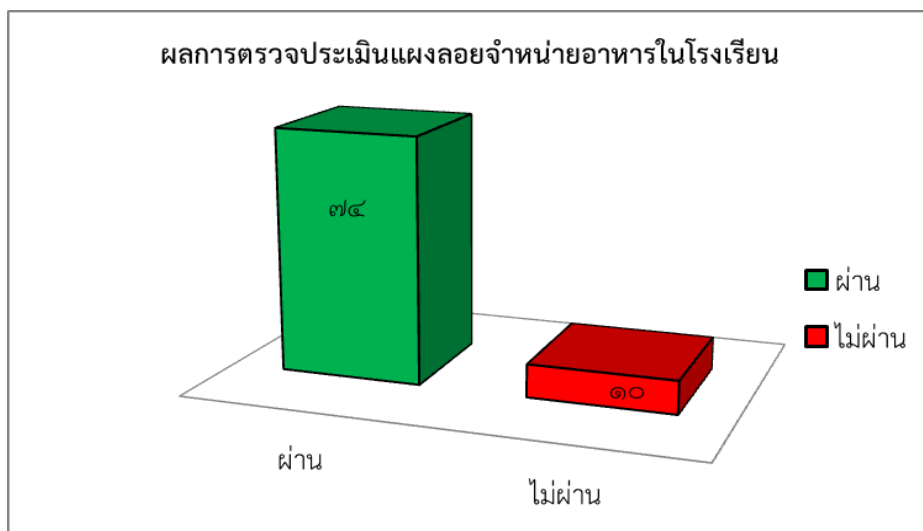


แผนภาพที่ ๑ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปี ๒๕๖๔

**ผลการตรวจประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔**

สถานที่	ผลการตรวจ				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แหล่งจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๘๔	๗๔	๘๘.๑๐	๑๐	๑๑.๙
รวม	๘๔	๗๔	๑๐๐.๐๐	๑๐	๑๑.๙

ตารางที่ ๒ ผลการตรวจประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔



แผนภาพที่ ๒ ผลการตรวจประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัส อาหาร(คน)		ตรวจเมื่อ วันที่ ๒๒ ก.พ. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
						ผู้ ปรุง	ผู้ เสิร์ฟ	ทาง แบบที่ เรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑	น.ส กมลวรรณ วัฒนวิไลกุล	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	ไก่ทอด,ก๋วยเตี๋ยว	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๒	นางประไพพิศ รัตนบุรี	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	ลูกชิ้น	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๓	นางสาวอ้อมใจ อินทรสุวรรณ	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	น้ำปั่น	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๔	นางปิยะวรรณ พรหมทอง	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	เครื่องดื่ม ไก่ทอด	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๕	นางนงนภัส กำธร	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	ข้าวโพดอบเนย	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๖	นางธัญญารัตน์ อินทรสุวรรณ	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	ยำ,ขนม,ชาบู	๑	๒	✓	✓	เกลือทิพย์
๗	นางปรุ่งจิตต์ มานะกุล	รร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๑๑๑	ภราดร	ไฮศกักรีม	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์

ตารางที่ ๓ ผลการตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สถานที่	ผลการตรวจ (แผนก)				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๗	๗	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐
รวม	๗	๗	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐

ตารางที่ ๔ ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ เตรียม/ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ		เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มีไอโอดีน	
ร.ร.เทศบาลวัดโคกสะท้อน	๘	ภราดร	✓	๑	๑	ระดับดีมาก	✓ สุพรรณหงส์		

ตารางที่ ๕ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแ่งล่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ		ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร(คน)		ตรวจเมื่อ วันที่ ๒๕ มี.ค. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
							ผู้เสิร์ฟ	ผู้ปรุง	ทาง แบคทีเรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑	นางนรา	ดวงทอง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ก๋วยเตี๋ยว	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒	นางนุจรินทร์	นาคนวล	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวหมกไก่	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๓	นางลัดดาวัลย์	พูลสวัสดิ์	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ลูกชิ้น	-	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๔	นางสิริสุด	เกิดโต	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวเหนียว	๑	๑	×	×	เกลือทิพย์
๕	นางปัญญา	ไกรทิพย์	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ยำ	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๖	นางสมใจ	วรรณนิม	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครื่องดื่ม	๑	๑	×	×	เกลือทิพย์
๗	นายไพวรรณ	จันทร์นนท์	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ลูกชิ้น	-	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๘	นางจารุวรรณ	ชนะศรี	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ของทอด	-	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๙	นางจำเนียร	พลายด้วง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครื่องดื่ม	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๐	นางกัลยา	ทองทรง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมเบื้อง	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๑	นางวาสนา	สมทอง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไส้กรอกนึ่ง	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๒	นางลลิตา	คติพิศาล	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ยำ	-	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๓	นางโชคดี	ทองมาก	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไก่ทอด ,ลูกชิ้น	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๔	น.ส.อัจฉรา	วงศ์อุประ	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	น้ำปั่น	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๕	นางนุจรินทร์	เสนามงคล	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ลูกชิ้นนึ่ง	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๖	นางราตรี	ทองคำชุม	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมปังปิ้ง	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์

ผลการตรวจแผนล่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร(คน)		ตรวจเมื่อ วันที่ ๒๕ มี.ค. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
						ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ทาง แบบที่เรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑๗	นายสมเกียรติ เพ็ชรสุทธิ	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไก่ทอด	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๘	นางศิริลักษณ์ แก้วเต่า	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ยำ,ของทอด	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๙	นายชาญชัย อ่อนทอง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	น้ำ	๑	๑	×	×	เกลือทิพย์
๒๐	นางนิตยา ตราสุวรรณ	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ลูกชิ้นนั่ง,ข้าวโพดอบเนย	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๒๑	นางกัณฑ์นิษฐ์ ลิขิตกาญจน์	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครป	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๒๒	นางสุนิษา แซ่หลิว	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไข่นก	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๒๓	น.ส.ดวงฤดี เกิดสมชาติ	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมจีน	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒๔	นางจันทร์ยาภรณ์ เกื้อกุล	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไส้กรอก	๑	-	×	×	เกลือทิพย์
๒๕	นางแหม สิทธิดำรง	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไข่ต้ม	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒๖	นางจิตติมา สอนสังเสน	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒๗	นางธิดารัตน์ แหวนเพชร	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ผลไม้	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒๘	นายบัณฑิต เอี่ยมเชียม	รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	โตเกียว	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์

ตารางที่ ๖ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สถานที่	ผลการตรวจ (แผนก)				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๒๘	๒๔	๑๐๐.๐๐	๔	๑๔.๒๙
รวม	๒๘	๒๔	๘๕.๗๑	๔	๑๔.๒๙

ตารางที่ ๗ ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน ตรวจเมื่อ ๒๕ มี.ค. ๒๕๖๔	ผลการสำรวจ เกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ		เกลือ ไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
รร.เทศบาลวัดชัยชุมพล	๑๙๓	ทุ่งสง-สุราษฎร์	✓	๒	๒	ระดับดี	✓ เกลือ ทิพย์		

ตารางที่ ๘ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแพลงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมัธยมเทศบาลวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ		ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลตรวจด้าน สุขาภิบาลอาหาร วันที่ ๔ มี.ค.๒๕๖๔		หมายเหตุ
							ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ทาง แบคทีเรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑	นางสาววราลัย	สุทธิเจริญ	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ผลไม้	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒	นางสุดารัตน์	แสงทองน้อย	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	เครป	๑	-	✓	✓	-
๓	นางสาวสาคร	ปานอ่อน	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	เครื่องดื่ม	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๔	นางจิราภา	ภูสุวรรณ	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ส้มตำ	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๕	นางโชติกา	จันทร์ทิพย์	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ข้าวหมูแดง	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๖	นางเสน่ห์	จันทร์นนท์	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ลูกชิ้น	๑	-	✓	✓	สุพรรณหงส์
๗	นายกำพล	กำธร	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	เครื่องดื่ม , ไอศกรีม	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๘	นางธนพร	รัตนญา	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ลูกชิ้น	๑	-	✓	✓	ปรุงทิพย์
๙	นางสาวสมใจ	พรหมเพศ	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ลูกชิ้น	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๑๐	นางสาวเรณู	เกตุสุวรรณ	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	เครื่องดื่ม	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๑	นางสาวพยอม	ปองทอง	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	โตเกียว	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๑๒	นายเอกชัย	กำธร	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ยำ	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๑๓	นางเพ็ญศรี	พันธ์เพชร	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ข้าวแกง	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๔	น.ส.ธัญลักษณ์	มุงเมือง	รร.มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	ลูกชิ้น	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์

ตารางที่ ๙ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนโรงเรียนมัธยมเทศบาลวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนกระจายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สถานที่	ผลการตรวจ (แผน)				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แผนกระจายอาหารในโรงเรียน	๑๖	๑๖	๑๐๐.๐๐	๐	๐
รวม	๑๖	๑๖	๑๐๐.๐๐	๐	๐

ตารางที่ ๑๐ ผลการตรวจแผนกระจายอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ		เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มีไอโอดีน	
รร.มัธยมศึกษาวัดท่าแพ	๒	ท่าแพใต้	✓	-	-	ตรวจเมื่อ วันที่ ๔ มี.ค. ๒๕๖๔ ระดับดี	-		

ตารางที่ ๑๑ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนมัธยมศึกษาวัดท่าแพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเจริญวิทยา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๑๐ มี.ค. ๒๕๖๔	เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มีไอโอดีน	
รร.เจริญวิทยา	๒	ราชบริพาร	✓	๒	๑	ระดับดีมาก	✓ เกลือทิพย์		

ตารางที่ ๑๒ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเจริญวิทยา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเจริญวัยวิทยา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน		ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำ ความ สะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๑๒ มี.ค. ๒๕๖๓		เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มีไอโอดีน	
รร.เจริญวัยวิทยา	๒๔๗	ประชาอุทิศ	✓	๒	๑		ระดับดีมาก	✓ เกลือทิพย์		

ตารางที่ ๑๓ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเจริญวัยวิทยา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนรัตนศึกษาชนปรีดา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๒๑ เม.ย. ๒๕๖๔	เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
รร.รัตนศึกษา ชนปรีดา	๕๒	ชนปรีดา	✓	๑	๑	ระดับดี	✓ สุพรรณหงส์		

ตารางที่ ๑๔ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนรัตนศึกษาชนปรีดา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเสริมปัญญา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด เสิร์ฟ	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๙ มิ.ย. ๒๕๖๔	เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มีไอโอดีน	
รร.เสริมปัญญา	๒๙	ทุ่งสง-ห้วยยอด	✓	๓	๑	ระดับดีมาก	✓ ปฐพี		

ตารางที่ ๑๕ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเสริมปัญญา ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนรีสอร์ททอนูบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการตรวจ		ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๒๔ มิ.ย. ๒๕๖๔		เกลือ ไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
รร.รีสอร์ททอนูบาลเมืองทุ่งสง	๖/๕	ท่าแพใต้	✓	๒	๑		ระดับดีมาก	✓ ปรุงทิพย์		

ตารางที่ ๑๖ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนรีสอร์ททอนูบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนล่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร วันที่ -๓ มี.ค. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
						ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ทางแบคทีเรีย	ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	
๑	นางพรทิพย์ เพชรอักษร	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เบเกอรี่	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒	นายชัยกรณ์ จริตงาม	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เบเกอรี่/โฮตกริม	๒	๒	✓	✓	เกลือทิพย์
๓	นางจิรา เพียรแดง	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวหมกไก่	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๔	นางเรวดี เกตุทอง	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครป	๑	-	×	×	สุพรรณหงส์
๕	นางปรีชาดิ ทิพย์วงศ์	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครื่องดื่ม	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๖	นางณัฏฐ์ฉันทธร วุฒิมาศูณ	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวแกง	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๗	นางเอียด รอดป้อง	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวแกง	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๘	นางศิรินทร ไชยผล	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ลูกชิ้นทอด	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๙	นายประไพ กองแก้ว	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ปังปัง	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๐	นางนัฐวุฒิ วิมลทรง	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมจีน	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๑	นางศิริพร จันทมาศ	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ผลไม้	๑	๑	×	×	ปรุงทิพย์
๑๒	นางสุนิษา จริยานุกุลพันธ์	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมหวาน	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๑๓	นางนภัสสร ข่ายมาน	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ก๋วยเตี๋ยวเรือ	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๔	นางอุไรวรรณ กรุงแก้ว	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมจีน	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์
๑๕	นางแก้วใจ หุ่นาค	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวมัน	๑	๑	✓	✓	เกลือทิพย์

ผลการตรวจแผนกลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลตรวจด้าน สุขาภิบาลอาหาร วันที่ ๓ มี.ค. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
						ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ทาง แบบที่ เรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑๖	นางภิญญา อินยอด	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ไก่ทอด	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๑๗	นางนัตววรรณ รัตนพันธุ์	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ส้มตำ	๑	๑	×	×	ปรุงทิพย์
๑๘	นางสุพรรณษา เมืองไทย	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวกะเพรา	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๑๙	นางจิราพร ปลอดเถา	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวแกง	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๒๐	นางอุษา จินดา	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ข้าวแกง	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๒๑	นางอรพิน จริตงาม	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ผลไม้	๑	๑	×	×	ปรุงทิพย์
๒๒	นางศลิษา โหรี	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ก๋วยเตี๋ยว	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๒๓	นางจันจิรา แสงจันทร์	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	อาหารอีสาน	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์
๒๔	นางกัณฑพร จันทำมา	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	เครื่องดื่ม	๑	๑	✓	✓	สุพรรณหงส์
๒๕	นางขวัญเรือน ชาญอาวูธ	รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สุราษฎร์	ขนมหวาน	๑	๑	✓	✓	ปรุงทิพย์

ตารางที่ ๑๗ ผลการตรวจแผนกลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแพงบ่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สถานที่	ผลการตรวจ				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แพงบ่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๒๕	๒๑	๘๐.๐๐	๔	๒๐
รวม	๒๕	๒๑	๘๐.๐๐	๔	๒๐

ตารางที่ ๑๘ ผลการตรวจแพงบ่อยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลการตรวจประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ	ตรวจเมื่อ วันที่ ๓ มี.ค. ๒๕๖๔	เกลือ ไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
รร.สตรีทุ่งสง	๒๔	ทุ่งสง-สราษฏร์	✓	-	-	ระดับดีมาก	✓		

ตารางที่ ๑๙ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนเทศบาลสตรีทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนกระจายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ที่	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	จำหน่าย	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ตรวจเมื่อ วันที่ ๓๑ มี.ค. ๒๕๖๔		หมายเหตุ
						ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ	ทาง แบบที่ เรีย	ตาม ข้อกำหนด ด้าน สุขาภิบาล อาหาร	
๑	นางพจนา เกตุอุดม	รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	ยำ	๑	-	×	×	สุพรรณหงส์
๒	นายสหัส รัตนอนุจร	รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	ไก่ทอด	๑	-	✓	✓	เกลือทิพย์
๓	นางเปรมฤดี แก่นเมือง	รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	น้ำ	๑	-	×	×	เกลือทิพย์
๔	นางวิมลรัตน์ พราหมณ์บุญส่ง	รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	ข้าวแกง,ขนมจีน	๑	-	×	×	ปรุงทิพย์

ตารางที่ ๒๐ ผลการตรวจแผนกระจายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

สถานที่	ผลการตรวจ				
	จำนวน	ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
แผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียน	๖	๖	๑๐๐.๐๐	๐	๐
รวม	๖	๖	๑๐๐.๐๐	๐	๐

ตารางที่ ๒๑ ผลการตรวจแผนกจ่ายจำหน่ายอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

ชื่อสถานประกอบการ	เลขที่	ถนน	ผ่านการ อบรม	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)		ผลตรวจประเมิน	ผลการสำรวจเกลือ		หมายเหตุ
				ผู้ปรุง/ ผู้เตรียม/ ผู้ทำความสะอาด	ผู้ปรุง/ ผู้เสิร์ฟ		เกลือไอโอดีน	เกลือไม่มี ไอโอดีน	
รร.กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	๓๒๙	ประชาอุทิศ	✓	๒	๒	ตรวจเมื่อ วันที่ ๓๑ มี.ค. ๒๕๖๔ ระดับดีมาก	✓ เกลือทิพย์		

ตารางที่ ๒๒ ผลการตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๒. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

☐ บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

☒ ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ เพราะ ไม่ได้ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

๓. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ ๙๔,๗๐๗ บาท

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๑๐ (๑) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการ สถานบริการหรือหน่วยงานสาธารณสุข เพื่อใช้ในโครงการดังกล่าว จำนวน ๙๔,๗๐๗ บาท รายละเอียด ดังนี้

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๑.	ค่าวัสดุสำนักงาน		
	๑) ปากกาลูกกลิ้ง	จำนวน ๔ กล่องๆละ ๑๘๐ บาท	๗๒๐
	๒) กระดาษ A๔	จำนวน ๕ รีมๆละ ๘๕ บาท	๔๒๕
	๓) ซองน้ำตาล A๔	จำนวน ๑ แพ็คๆละ ๙๕ บาท	๙๕
	๔) ถุงผ้าสปัน	จำนวน ๑๙๔ ใบๆละ ๑๕ บาท	๒,๙๑๐
	๕) กระดาษ Label A๖	จำนวน ๓ แพ็คๆละ ๓๕ บาท	๑๐๕
	๖) กล่องอเนกประสงค์ ขนาด ๓๙x๕๕x๒๘ ซม.	จำนวน ๒ ใบๆละ ๑๙๙ บาท	๓๙๘
	๗) กระดาษสติ๊กเกอร์	จำนวน ๑ รีมๆ ๒๔๐ บาท	๒๔๐
	๘) ชั้นวางชุดอุปกรณ์ ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	จำนวน ๑ ชั้นๆ ๑,๒๙๐ บาท	๑,๒๙๐
รวม			๖,๑๘๓
๒.	ค่าคู่มืออบรมให้ความรู้ในเรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล อาหารโรงอาหาร, แผงลอย จำหน่ายอาหารในโรงเรียน, กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑,สุขวิทยา ส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๖๐ หน้า รวมปกสี)	๑๙๔ เล่มๆละ ๖๐ บาท	๑๑,๖๔๐
๓.	ค่าตอบแทนวิทยากรกลุ่ม	จำนวน ๒ คนๆละ ๓ ชั่วโมงๆละ ๖๐๐ บาท จำนวน ๒ วัน รวม ๑๒ ชั่วโมง	๗,๒๐๐
๔.	ค่าเกียรติบัตรแก่นักเรียนแกน นำและครูอนามัย	จำนวน ๑๒๔ ใบๆละ ๑๕ บาท	๑,๘๖๐

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๕.	ค่าประกาศนียบัตรการอบรม หลัก สูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้ สัมผัสอาหาร	จำนวน ๗๐ ใบๆละ ๑๕ บาท	๑,๐๕๐
๖.	บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (พร้อมติด)	จำนวน ๗๐ ป้ายๆละ ๓๐ บาท	๒,๑๐๐
๗.	ชุดน้ำยาตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย SI-๒ Medium	จำนวน ๒๒ กล่องๆละ ๘๐๐ บาท กล่องละ ๕๐ ตย. ตรวจ ๑ ครั้ง/ปี	๑๗,๖๐๐
๘.	ไส้ตะเกียงแอลกอฮอล์	จำนวน ๑ ชุดๆละ ๙๙ บาท (๑ ชุด มี ๑๕ เส้น)	๙๙
๙.	กระบอกฉีดยา ขนาด ๑ ml.	จำนวน ๕ กล่องๆละ ๑๙๕ บาท (๑ ชุด มี ๑๐๐ ชิ้น)	๙๗๕
๑๐.	ไม้พันสำลีปราศจากเชื้อ	จำนวน ๖ กล่องๆละ ๒๒๕ บาท (๑ ชุด มี ๑๐๐ ชิ้น)	๑,๓๕๐
๑๑.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียน นักเรียนแกนนำคุ้มครอง ผู้บริโภค	๑. ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน ๒. เจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐ คน รวมทั้งหมด ๑๓๔ คนๆละ ๒๕ บาทจำนวน ๒ มื้อ	๖,๗๐๐
๑๒.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร	๑. ผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๗๐ คน ๒. เจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐ คน รวมทั้งหมด ๘๐ คนๆละ ๒๕ บาท จำนวน ๒ มื้อ	๔,๐๐๐
๑๓.	ค่าอาหารกลางวันรุ่นที่ ๑ ครู อนามัยและนักเรียนนักเรียน แกนนำคุ้มครองผู้บริโภค	๑. ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน ๒. เจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐ คน รวมทั้งหมด ๑๓๔ คนๆละ ๗๕ บาทจำนวน ๑ มื้อ รวมทั้งหมด ๑๓๔ คนๆละ ๗๕ บาทจำนวน ๑ มื้อ	๑๐,๐๕๐
๑๔.	ค่าอาหารกลางวัน รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร	๑. ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่าย อาหาร จำนวน ๗๐ คน ๒. เจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐ คน จำนวน ๑ มื้อ	๖,๐๐๐
รวมช่วงอบรมให้ความรู้			๗๖,๘๐๗

ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่ จำนวน ๒๐ คน

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๑.	ค่าอาหารกลางวัน พร้อมน้ำดื่ม สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภคหรือนักศึกษา โรงเรียนทุ่งสงเซ็นเตอร์การบริบาล	จำนวน ๑๐ ครั้ง	๘,๒๒๐

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๒.	ค่าถ่ายเอกสาร - แบบฟอร์มตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาลอาหาร - หนังสือเชิญอบรม - หนังสือเชิญเป็นเกียรติ - หนังสือเชิญวิทยากร - หนังสือเชิญลงพื้นที่ - หนังสือขอความอนุเคราะห์ต่างๆ ฯลฯ	จำนวน ๑,๒๐๐ ใบๆละ ๕๐ สตางค์	๖๐๐
รวมช่วงลงพื้นที่			๘,๘๒๐
รวมทั้งหมด แปรหมื่นห้าพันสองร้อยเจ็ดบาทถ้วน			๘๕,๖๒๗

งบประมาณเบิกจ่ายจริง ๘๕,๖๒๗ บาท คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๔๐
 งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ ๙,๐๘๐ บาท คิดเป็นร้อยละ ๙.๖๐
 รวมเงินเหลือส่งคืนกองทุนฯ ๙,๐๘๐ บาท

๔. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

☐ ไม่มี

☒ มี

ปัญหา/อุปสรรค (ระบุ) เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

แนวทางการแก้ไข(ระบุ).....

๒. แหล่งข้อมูล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผลโครงการฯ ในครั้งนี้ได้ทำการศึกษามาจาก ๒ แหล่ง คือ

๒.๑ ข้อมูลทุติยภูมิ ได้ทำการศึกษาจากเอกสารได้แก่ ๑. สำเนาโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ๒. เอกสารประกอบการอบรม

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบแบบสอบถามให้กับผู้ที่เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ผู้เข้าร่วมอบรมให้ความรู้จำนวน ๑๙๔ คน ได้แก่ ครูอนามัยและนักเรียน แกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๒๔ คน ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการ แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๗๐ คน และผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๑๕๐ ชุด สามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๑๔๔ ชุดคิดเป็นร้อยละ ๙๖

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวอรรณวิน สีนบุญยก

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร และด้านการนำความรู้ไปใช้ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นคำถามปลายปิดใช้เครื่องมือไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูลซึ่งใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS โดยการแจกแจงความถี่ของตัวแปร แล้วคำนวณค่าเฉลี่ย และสรุปผลการประมวลระดับความคิดเห็น

๗. การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้ข้อมูลตามที่ต้องการแล้วนั้นต่อไปจะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ตามขั้นตอนต่อไปนี้

๗.๑ วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร้อยละ

๗.๒ วิเคราะห์ข้อมูลด้านความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยนำแบบสอบถามมาจัดหมวดหมู่แล้วหาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แต่ละรายการ แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตารางและการบรรยาย

๗.๓ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาโครงการฯ ครั้งต่อไป ซึ่งเป็นคำถามปลายเปิด วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงข้อมูล สรุปข้อมูล หาค่าความถี่ และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

หาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เกี่ยวกับ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criteria) ซึ่งแบ่งเป็นช่วงๆมีความหมายดังนี้

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

เกณฑ์การประเมินผล

ค่าเฉลี่ย	ระดับผลการดำเนินงาน/ความพึงพอใจ	
๔.๕๑ – ๕.๐๐	หมายถึง	ระดับมากที่สุด
๓.๕๑ – ๔.๕๐	หมายถึง	ระดับมาก
๒.๕๑ – ๓.๕๐	หมายถึง	ระดับปานกลาง
๑.๕๑ – ๒.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อย
๑.๐๐ – ๑.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อยที่สุด

[illegible]

ตารางที่ ๑ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจ ในการ สุขาภิบาลอาหารร้านอาหารแผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด	๔.๓๘	๐.๖๓	๘๗.๖๐	มาก
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าการตรวจการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่าย อาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด	๔.๑๙	๐.๗๕	๘๓.๘๐	มาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและ น้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด	๔.๒๔	๐.๒๔	๘๔.๘๐	มาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด	๔.๓๒	๐.๖๕	๘๖.๔๐	มาก
๕.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและ บทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด	๔.๒๐	๐.๗๘	๘๔.๐๐	มาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการ สาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด	๔.๐๗	๐.๙๑	๘๑.๔๐	มาก
รวม	๔.๒๓	๐.๖๖	๘๔.๖๗	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารแผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๒ อยู่ในระดับมาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและบทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๒๐ อยู่ในระดับมาก
๕. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าการตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โรงอาหารในโรงเรียนและแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองทุ่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๑๙ อยู่ในระดับมาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการสาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๐๖ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยากร

ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร

ตารางที่ ๒ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยากร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๔.๕๙	๐.๕๖	๙๑.๘๐	มากที่สุด
๒. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๖๔	๐.๕๒	๙๒.๘๐	มากที่สุด
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๓๗	๐.๖๕	๘๗.๔๐	มาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๓๒	๐.๖๗	๘๖.๔๐	มาก
รวม	๔.๔๘	๐.๖๐	๘๙.๖๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยากร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๘ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๔ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๒ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร
 ตอนที่ ๓ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร
 ตารางที่ ๓ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๔.๖๐	๐.๖๑	๙๒.๐๐	มากที่สุด
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๕๓	๐.๕๙	๙๐.๖๐	มากที่สุด
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๔๗	๐.๖๕	๘๙.๔๐	มาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๖๑	๐.๕๖	๙๒.๒๐	มากที่สุด
รวม	๔.๕๕	๐.๖๐	๙๑.๐๕	มากที่สุด

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๕๕ อยู่ในระดับมากที่สุด โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๑ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๓ อยู่ในระดับมากที่สุด
๔. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ตอนที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านการนำความรู้ไปใช้

ตารางที่ ๔ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๕๑	๐.๖๓	๙๐.๒๐	มากที่สุด
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๕๔	๐.๖๖	๙๐.๘๐	มากที่สุด
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๓๕	๐.๗๖	๘๗.๐๐	มาก
รวม	๔.๔๗	๐.๖๘	๘๙.๓๓	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ อยู่ในระดับมากที่สุด
๒. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๕ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจภาพรวมโครงการฯ

ตอนที่ ๕ สรุปแบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

ตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ	๔.๒๓	๐.๖๖	๘๔.๖๗	มาก
ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร	๔.๔๘	๐.๖	๘๙.๖๐	มาก
ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๕๕	๐.๖๐	๙๑.๐๕	มากที่สุด
ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๔๗	๐.๖๘	๘๙.๓๓	มาก
รวม	๔.๒๙	๐.๖๙	๘๕.๘๕	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ค่าเฉลี่ย ๔.๕๕ อยู่ในระดับมากที่สุด

๒. ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร ค่าเฉลี่ย ๔.๔๘ อยู่ในระดับมาก
๓. ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก
๔. ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย ๔.๒๒ อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ ๒ ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เป็นการอบรมที่ดีมาก วิทยากรถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไปปฏิบัติใช้ได้
๒. ได้รับความรู้จากการอบรมครั้งนี้
๓. เป็นโครงการฯ ที่ดี และอยากให้จัดโครงการฯ นี้ทุกปี
๔. นักเรียน และผู้ประกอบการได้รับความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ
ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๕
ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ประมวลภาพโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ
อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔





นางจรีรัตน์ เบญจศรี ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
ร่วมพูดคุยกับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๔ ก่อนการอบรม
ในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



นายจิตติโชค ปากกว้าง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ ร่วมพูดคุยกับผู้เข้าร่วมโครงการ
อาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ ก่อนการอบรม
ในวันที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นายพิสันต์ เพชรภรณ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ และนายสุรพล ทรัพย์แก้ว นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ให้เกียรติเป็นวิทยากรในโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔ โดยบรรยายในหัวข้อหลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย, สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร, กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและบทบาทของแกนนำนักคุ้มครองผู้บริโภค และสัญลักษณ์ที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร

แพ่งลอย ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้สัมผัสอาหาร และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย



ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๔
 ในวันที่ ๑๙ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
 ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



บรรยากาศการเจ้าหน้าที่จากงานสุขาภิบาลฯ นักศึกษาฝึกประสบการณ์เทศบาลเมืองทุ่งสง
ได้ดำเนินการสำรวจ และนำมาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)
โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภครเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร



คณะกรรมการจากคณะกรรมการจากงานสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหาร



ลงชื่อ ผู้จัดทำรายงาน/ผู้รับรองรายงาน

(นายจิตติโชค ปากกว้าง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

หัวหน้างานสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม

