รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบบประเมินความพึงพอใจ

โรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๔

๑. จุดประสงค์ของการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้

๑.๑ เพื่อสำรวจข้อมูลความพึงใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารกลาง

๑.๒ เพื่อการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารกลาง

๑.๓ เพื่อนำปัญหาหรือข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น

๒. กลุ่มเป้าหมายตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้ ได้แก่ผู้มาใช้บริการร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารกลาง ๑ และโรงอาหารกลาง ๒ จำนวน ๑๗ ร้าน รวม ๘๙๔ รายดังนี้

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ประเภทกิจการ	สถานประกอบการ
๑	นายฟอง เงินมั่น	ร้านผลไม้น้องอุ้ย	โรงอาหารกลาง ๑
๒	นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง	ร้านอาหารตามสั่งอุ๋มอิ๋ม	โรงอาหารกลาง ๑
๓	นางวาสนา ทองมานิตย์	ร้านป้าแหม่ว	โรงอาหารกลาง ๑
๔	นายกมลภพ ถีระสา	ร้านชายสี่บะหมี่เกี๊ยว	โรงอาหารกลาง ๑
๕	นางสาวณิชนันทน์ ธัญญากรสฤษฏิ์	ร้ายก๋วบจั๊บจุบแจง	โรงอาหารกลาง ๑
๖	นางสาวสุภาภรณ์ สานไชย	ร้านน้องกวาง	โรงอาหารกลาง ๑
๗	นางสาวเพ็ญประภา ศรีสง่า	ร้านบ้านน้ำหวาน	โรงอาหารกลาง ๑
๘	นางสมถวิล แก้วมณี	ร้านน้องเนตร	โรงอาหารกลาง ๑
๙	นางสุภาพร ชินวงศ์	ร้านน้องแอมป์	โรงอาหารกลาง ๑
๑๐	นายณัฏฐ์ รอนใหม่	ร้านกลมกล่อม	โรงอาหารกลาง ๒
๑๑	นางวิไล สุภโกศล	ร้านข้าวแกงคุณวิไล	โรงอาหารกลาง ๒
๑๒	นางหนูไกร นามมะห่อ	ร้านส้มตำน้องเปลว	โรงอาหารกลาง ๒
๑๓	นางนพมาศ การะเกศ	ร้านกาแฟ	โรงอาหารกลาง ๒
๑๔	นางสิริรัตนา การินทร์	ร้านน้องคิว	โรงอาหารกลาง ๒
๑๕	นางวิไล สุภโกศล	ร้านข้าวราดแกง (สาธุ)	โรงอาหารกลาง ๒
๑๖	นายเอกธนัช เขตอนันต์	ร้านจีคุงชา	โรงอาหารกลาง ๒
๑๗	นางยุพิน วงศ์ดี	ร้านน้ำตาลหวาน	โรงอาหารกลาง ๒

๓. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ แบบสอบถามแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

ตอนที่ ๑ เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้มาใช้บริการ

ตอนที่ ๒ เป็นคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการ ชนิดมาตราส่วน ๔ ระดับ แบ่งออกเป็น ๕ ด้าน คือ

๑.ด้านการให้บริการ

๒.ด้านอาหาร

๓.ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบอาหาร

๔.ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

๕.ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

เก็บข้อมูลระหว่างวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๔ – ๑๐ เมษายน ๒๕๖๔ ณ โรงอาหารกลาง ๑ และ ๒

๔. เกณฑ์การแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๓.๒๖-๔.๐๐ หมายความว่า ดีมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๒.๕๑-๓.๒๕ หมายความว่า ดี

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๗๖-๒.๕๐ หมายความว่า พอใช้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๐๐-๑.๗๕ หมายความว่า น้อย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางต่อไปนี้

<u>ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป</u>

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
๑.เพศ		
ชาย	๓๕๒	๓๙.๓๗
หญิง	๕๔๒	๖๐.๖๓
ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
รวม	**๘๙๔**	**๑๐๐**
๒.สถานะ		
นักศึกษา	๖๓๐	๗๐.๔๗
บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๑๑๓	๑๒.๖๔
บุคคลภายนอก	๑๕๑	๑๖.๘๙
ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
รวม	**๘๙๔**	**๑๐๐**

๓. ความถี่ในการใช้บริการ ๑-๒ ครั้ง/เดือน ๓-๔ ครั้ง/เดือน ๕-๖ ครั้ง/เดือน มากกว่า ๖ครั้ง/เดือน ไม่ระบุ	 ๑๔๑ ๑๒๘ ๑๔๕ ๔๘๐ ๐	 ๑๕.๗๗ ๑๔.๓๒ ๑๖.๒๒ ๕๓.๖๙ ๐.๐๐
รวม	**๘๙๔**	**๑๐๐**

สรุปข้อมูลจากตารางที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บริการตอบเอกสารแบบประเมินความพึงพอใจของโรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๔ มีจำนวนทั้งสิ้น ๘๙๔ ราย แบ่งออกเป็น ๓ ด้าน ดังนี้

๑. ด้านเพศ เพศชาย จำนวน ๓๕๒ ราย คิดเป็นร้อยละ ๓๙.๓๗ เพศหญิง จำนวน ๕๔๒ ราย คิดเป็นร้อยละ ๖๐.๖๓ ไม่ระบุเพศ จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมากกว่าเพศชาย

๒.ด้านสถานะ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๘๙๔ ราย เป็นนักศึกษา จำนวน ๖๓๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๔๗ บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ จำนวน ๑๑๓ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๖๔ บุคคลภายนอก จำนวน ๑๕๑ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๘๙ ไม่ระบุ จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามนักศึกษามากที่สุดและน้อยที่สุดคือไม่ระบุสถานะ

๓.ด้านความถี่ในการใช้บริการ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๘๙๔ ราย มีความถี่ในการใช้บริการ ๑-๒ ครั้ง/เดือน จำนวน ๑๔๑ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๗๗ ความถี่ในการใช้บริการ ๓-๔ ครั้ง/เดือน จำนวน ๑๒๘ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๓๒ ความถี่ในการใช้บริการ ๕-๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๑๔๕ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๒๒ ความถี่ในการใช้บริการ มากกว่า ๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๔๘๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๖๙ และไม่ระบุจำนวน ครั้ง จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่า ความถี่ในการใช้บริการมากที่สุดคือมากกว่า ๖ ครั้ง/เดือน และน้อยที่สุดคือไม่ระบุความถี่ในการใช้บริการ/เดือน

<u>ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจในการใช้บริการ</u>

ตาราง ๒ สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๔ แบ่งเป็น ๕ ด้าน ดังนี้

รายการ	**ระดับความพึงพอใจ**		
	$\overline{X}$	**ร้อยละ**	**ระดับ**
๑.ด้านการให้บริการ	๓.๗๙	๙๔.๘๑	ดีมาก
๒.ด้านอาหาร	๓.๗๙	๙๔.๖๗	ดีมาก
๓.ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบอาหาร	๓.๗๕	๙๓.๘๕	ดีมาก
๔.ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ	๓.๗๙	๙๔.๗๕	ดีมาก
โดยรวม	**๓.๗๘**	**๙๔.๕๒**	**ดีมาก**

๕.ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- ไม่มี

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นายฟอง เงินมั่น (ร้านผลไม้น้องอุ้ย)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๓	๔๑.๙๔
๒	หญิง	๑๘	๕๘.๐๖
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๑	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๒๖	๘๓.๘๗
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๕	๑๖.๑๓
๓	บุคคลภายนอก	๐	๐.๐๐
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๑	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๕	๑๖.๑๓
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๙	๒๙.๐๓
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๗	๒๒.๕๘
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๐	๓๒.๒๖
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๑	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นายฟอง เงินมั่น ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๓๑ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๗๑	๙๒.๗๔%	๐.๕๙
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๖๘	๙๑.๙๔%	๐.๕๔
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๑	๙๕.๑๖%	๐.๔๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๗๓	๙๓.๒๘%	๐.๕๑

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๕๕%	๐.๔๔
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๕๕%	๐.๔๔
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๖๘	๙๑.๙๔%	๐.๕๔
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๑	๙๕.๑๖%	๐.๔๐
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๑	๙๒.๗๔%	๐.๕๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๗๔	๙๓.๓๙%	๐.๔๘

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๑	๙๒.๗๔%	๐.๕๓
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๕๕%	๐.๕๑
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๖๕	๙๑.๑๓%	๐.๖๑
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๑	๙๒.๗๔%	๐.๔๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๐	๙๒.๕๔%	๐.๕๓

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๖๕	๙๑.๑๓%	๐.๕๕
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๖๘	๙๑.๙๔%	๐.๖๐
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๖๑	๙๐.๓๒%	๐.๖๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๖๕	๙๑.๑๓%	๐.๕๙

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- พ่อค้าแม่ค้าใจดี
- อร่อย สะอาด
- ควรเพิ่มปริมาณ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๐ (๙๒.๕๖%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง (ร้านอุ๋มอิ๋ม)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๗	๒๓.๓๓
๒	หญิง	๒๓	๗๖.๖๗
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๒๐	๖๖.๖๗
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๓	๑๐.๐๐
๓	บุคคลภายนอก	๗	๒๓.๓๓
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๓	๑๐.๐๐
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๓	๑๐.๐๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๗	๒๓.๓๓
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๗	๕๖.๖๗
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๓๐ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๑
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๒	๙๕.๕๖%	๐.๓๘

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๘๗	๙๖.๖๗%	๐.๓๕
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๙๓	๙๘.๓๓%	๐.๒๕
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๘๓	๙๕.๘๓%	๐.๓๘
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๙	๙๗.๑๗%	๐.๓๒

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๗๓	๙๓.๓๓%	๐.๔๕
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๕๐	๘๗.๕๐%	๐.๖๘
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๖๙	๙๒.๒๙%	๐.๕๐

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๗๐	๙๒.๕๐%	๐.๔๗
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๗๓	๙๓.๓๓%	๐.๔๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๔.๗๓	๙๓.๓๓%	๐.๔๕

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่ต้องรอนาน
- กับข้าวอร่อยมาก
- ควรเพิ่มความสะอาดภายในร้าน

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๘ (๙๔.๕๙%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางวาสนา ทองมานิตย์ (ร้านป้าแหม๋ว)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๖	๒๐.๐๐
๒	หญิง	๒๔	๘๐.๐๐
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๒๐	๖๖.๖๗
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๓	๑๐.๐๐
๓	บุคคลภายนอก	๗	๒๓.๓๓
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๔	๑๓.๓๓
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๒	๖.๖๗
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๕	๑๖.๖๗
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๙	๖๓.๓๓
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๓๐	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางวาสนา ทองมานิตย์ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๓๐ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๑
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๖๗	๙๑.๖๗%	๐.๔๘
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๖๓	๙๐.๘๓%	๐.๔๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๗๐	๙๒.๕๐%	๐.๔๖

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๘๓	๙๕.๘๓%	๐.๓๘
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๘๗	๙๖.๖๗%	๐.๓๕
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๙๓	๙๘.๓๓%	๐.๒๕
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๗	๙๖.๖๗%	๐.๓๔

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๓
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๘๓	๙๕.๘๓%	๐.๓๘
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๘๗	๙๖.๖๗%	๐.๓๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๑	๙๕.๒๑%	๐.๔๐

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๙๐	๙๗.๕๐%	๐.๓๑
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๘๗	๙๖.๖๗%	๐.๓๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๔.๘๙	๙๗.๒๒%	๐.๓๒

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ให้ข้าวและกับข้าวเยอะมากชอบมากๆ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๘๒ (๙๕.๔๐%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นายกมลภพ ถีระสา (ร้านชายสี่บะหมี่เกี๊ยว)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๓๖	๖๔.๒๙
๒	หญิง	๒๐	๓๕.๗๑
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๔๔	๗๘.๕๗
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๕	๘.๙๓
๓	บุคคลภายนอก	๗	๑๒.๕๐
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑๘	๓๒.๑๔
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๙	๑๖.๐๗
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๗	๑๒.๕๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๒๒	๓๙.๒๙
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นายกมลภพ ถีระสา ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๖ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๙	๙๗.๓๒%	๐.๓๑
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๑	๙๒.๘๖%	๐.๔๙
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๔	๙๕.๙๘%	๐.๕๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๒	๙๕.๓๙%	๐.๔๓

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๗๕	๙๓.๗๕%	๐.๕๘
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๒๐%	๐.๕๗
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๔	๙๕.๙๘%	๐.๕๐
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๐	๙๕.๐๙%	๐.๕๕
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๖๖	๙๑.๕๒%	๐.๖๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๗๖	๙๔.๑๑%	๐.๕๖

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๗๐	๙๒.๔๑%	๐.๖๓
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๒๐%	๐.๕๗
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๕๙	๘๙.๗๓%	๐.๗๓
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๘๒	๙๕.๕๔%	๐.๕๔
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๒	๙๒.๙๗%	๐.๖๒

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๗๐	๙๒.๔๑%	๐.๖๐
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๑	๙๒.๘๖%	๐.๕๙
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๗๙	๙๔.๖๔%	๐.๕๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๔.๗๓	๙๓.๓๐%	๐.๕๙

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ร้านนี้โดยรวมดีมาก ร้านแรกที่เป็นร้านโปรดผมเลย
- อร่อยมาก

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๖ (๙๓.๙๔%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสาวณิชนันทน์ ธัญญาภรสฤษฏิ์ (ร้านจุบแจงก๋วยจั๊บ)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๘	๓๙.๔๔
๒	หญิง	๔๓	๖๐.๕๖
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๑	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๖	๕๐.๗๐
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๑๗	๒๓.๙๔
๓	บุคคลภายนอก	๑๘	๒๕.๓๕
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๑	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๗	๙.๘๖
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑๓	๑๘.๓๑
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๖	๒๒.๕๔
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๓๕	๔๙.๓๐
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๑	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสาวณิชนันทน์ ธัญญากรสฤษฎิ์ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๗๑ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๐	๙๗.๕๔%	๐.๓๐
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๘๙	๙๗.๑๘%	๐.๓๒
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๗๖	๙๔.๐๑%	๐.๔๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๕	๙๖.๒๔%	๐.๓๕

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๖๕	๙๑.๒๐%	๐.๔๘
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๗๒	๙๒.๙๖%	๐.๔๕
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๗๙	๙๔.๗๒%	๐.๔๑
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๕	๙๖.๑๓%	๐.๓๖
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๓๗%	๐.๔๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๗๕	๙๓.๘๗%	๐.๔๓

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๗๖	๙๔.๐๑%	๐.๕๕
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๗๙	๙๔.๗๒%	๐.๔๑
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๖๙	๙๒.๒๕%	๐.๔๗
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๗๗	๙๔.๓๗%	๐.๔๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๕	๙๓.๘๔%	๐.๔๖

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๗๓	๙๓.๓๑%	๐.๔๘
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๗	๙๔.๓๗%	๐.๔๒
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๘๓	๙๕.๗๗%	๐.๓๘
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๔.๗๘	๙๔.๔๘%	๐.๔๓

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๘ (๙๔.๖๑%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสาวสุภาภรณ์ สานไชย (ร้านน้องกวาง)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๐	๓๗.๐๔
๒	หญิง	๓๔	๖๒.๙๖
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๒	๕๙.๒๖
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๘	๑๔.๘๑
๓	บุคคลภายนอก	๑๔	๒๕.๙๓
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑๖	๒๙.๖๓
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑๒	๒๒.๒๒
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๗	๑๒.๙๖
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๙	๓๕.๑๙
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสาวสุภาภรณ์ สานไชย ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๔ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๕๗	๘๙.๓๕%	๐.๕๔
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๕๔	๘๘.๔๓%	๐.๕๐
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๕๙	๘๙.๘๑%	๐.๖๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๕๗	๘๙.๒๐%	๐.๕๕

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๕๖	๘๘.๘๙%	๐.๕๐
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๔๘	๘๗.๐๔%	๐.๖๙
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๖๕	๙๑.๒๐%	๐.๕๒
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๖๓	๙๐.๗๔%	๐.๕๒
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๔๑	๘๕.๑๙%	๐.๖๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๕๔	๘๘.๖๑%	๐.๕๘

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๔๓	๘๕.๖๕%	๐.๖๐
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๕๐	๘๗.๕๐%	๐.๕๗
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๕๖	๘๘.๘๙%	๐.๖๐
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๕๔	๘๘.๔๓%	๐.๕๗
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๕๐	๘๘.๖๒%	๐.๕๙

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๕๙	๘๙.๘๑%	๐.๕๗
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๕๙	๘๙.๘๑%	๐.๕๗
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๖๓	๙๐.๗๔%	๐.๕๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๔.๖๐	๙๐.๑๒%	๐.๕๖

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ดี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๕๖ (๘๘.๘๙%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสาวเพ็ญประภา ศรีสง่า (ร้านบ้านน้ำหวาน)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๓๒	๕๔.๒๔
๒	หญิง	๒๗	๔๕.๗๖
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๙	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๔๘	๘๑.๓๖
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๗	๑๑.๘๖
๓	บุคคลภายนอก	๔	๖.๗๘
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๙	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๙	๑๕.๒๕
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๖	๑๐.๑๗
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๑	๑๘.๖๔
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๓๓	๕๕.๙๓
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๙	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสาวเพ็ญประภา ศรีสง่า ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๙ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๒	๙๗.๘๘%	๐.๓๔
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๘๘	๙๗.๐๓%	๐.๓๓
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๙๓	๙๘.๓๑%	๐.๒๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๙๑	๙๗.๗๔%	๐.๓๑

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๘	๙๗.๐๓%	๐.๓๘
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๓๖
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๘	๙๗.๐๓%	๐.๔๒
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๓๖
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๓๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๙	๙๗.๒๙%	๐.๓๖

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๘	๙๗.๐๓%	๐.๓๘
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๘	๙๗.๐๓%	๐.๓๘
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๓๖
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๒	๙๗.๘๘%	๐.๓๔
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๙	๙๗.๓๕%	๐.๓๖

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๓๖
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๙๓	๙๘.๓๑%	๐.๒๕
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๙๐	๙๗.๔๖%	๐.๔๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๑	๙๗.๗๔%	๐๓๔

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- บริการดีเยี่ยม น่ารักมาก
- รสหวานชื่นใจ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๙๐ (๙๗.๕๓%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสมถวิล แก้วมณี (ร้านน้องเนตร)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๑	๔๒.๐๐
๒	หญิง	๒๙	๕๘.๐๐
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๔	๖๘.๐๐
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๔	๘.๐๐
๓	บุคคลภายนอก	๑๒	๒๔.๐๐
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑๓	๒๖.๐๐
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๗	๑๔.๐๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๓	๒๖.๐๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๗	๓๔.๐๐
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสมถวิล แก้วมณี ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๐ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๕
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๐	๙๒.๕๐%	๐.๕๔
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๗๗	๙๔.๑๗%	๐.๔๘

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๘	๙๔.๕๐%	๐.๔๖
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๕๐%	๐.๔๙
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๐	๙๕.๐๐%	๐.๔๕
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๗๖	๙๔.๐๐%	๐.๔๘
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๐	๙๒.๕๐%	๐.๕๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๗๖	๙๓.๙๐%	๐.๔๘

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๘	๙๔.๕๐%	๐.๔๖
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๘	๙๔.๕๐%	๐.๔๖
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๗๒	๙๓.๐๐%	๐.๕๐
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๖	๙๔.๐๐%	๐.๔๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๖	๙๔.๐๐%	๐.๔๖

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๗๔	๙๓.๕๐%	๐.๔๙
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๘	๙๔.๕๐%	๐.๔๖
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๘๒	๙๕.๕๐%	๐.๔๘
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๘	๙๔.๕๐%	๐.๔๘

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๗ (๙๔.๑๔%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๑ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสุภาพร ชิณวงศ์ (ร้านน้องแอมป์)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๓	๔๑.๐๗
๒	หญิง	๓๓	๕๘.๙๓
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๒๙	๕๑.๗๙
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๑๑	๑๙.๖๔
๓	บุคคลภายนอก	๑๖	๒๘.๕๗
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑๐	๑๗.๘๖
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๘	๑๔.๒๙
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๗	๑๒.๕๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๓๑	๕๕.๓๖
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๖	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นางสุภาพร ชินวงศ์ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๖ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๒	๙๕.๕๔%	๐.๓๙
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๑	๙๒.๘๖%	๐.๔๖
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๘	๙๖.๘๘%	๐.๓๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๐	๙๕.๐๙%	๐.๓๙

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๔	๙๕.๙๘%	๐.๓๗
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๕	๙๘.๖๖%	๐.๒๓
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๔	๙๕.๙๘%	๐.๓๗
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๒	๙๕.๕๔%	๐.๓๙
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๑	๙๒.๘๖%	๐.๔๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๓	๙๕.๘๐%	๐.๓๖

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๙	๙๔.๖๔%	๐.๔๑
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๑	๙๗.๗๗%	๐.๒๙
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๘๒	๙๕.๕๔%	๐.๓๙
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๙	๙๔.๖๔%	๐.๔๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๓	๙๕.๖๕%	๐.๓๘

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๘๙	๙๗.๓๒%	๐.๓๑
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๘๖	๙๖.๔๓%	๐.๓๕
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๙๑	๙๗.๗๗%	๐.๒๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๙	๙๗.๑๗%	๐.๓๒

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- อร่อย
- พูดจาสุภาพดีมาก
- **สรุปผล**

  ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๘๔ (๙๕.๙๓%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นายณัฏฐ์ รอนใหม่ (ร้านกลมกล่อม)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๐	๒๓.๒๖
๒	หญิง	๓๓	๗๖.๗๔
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๓	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๔๐	๙๓.๐๒
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๒	๔.๖๕
๓	บุคคลภายนอก	๑	๒.๓๓
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๓	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๗	๑๖.๒๘
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑๕	๓๔.๘๘
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๔	๙.๓๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๗	๓๙.๕๓
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๓	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๑ นายณัฏฐ์ รอนใหม่ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๔๓ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๑	๙๗.๖๗%	๐.๔๘
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๗	๙๔.๑๙%	๐.๕๗
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๙๑	๙๗.๖๗%	๐.๔๘
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๖	๙๖.๕๑%	๐.๕๑

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๑	๙๕.๓๕%	๐.๕๙
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๖	๙๖.๕๑%	๐.๕๒
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๑	๙๕.๓๕%	๐.๕๕
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๔	๙๕.๙๓%	๐.๕๓
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๔	๙๕.๙๓%	๐.๕๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๓	๙๕.๘๑%	๐.๕๔

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๖	๙๖.๕๑%	๐.๕๒
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๘๖	๙๖.๕๑%	๐.๕๒
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๗๗	๙๔.๑๙%	๐.๖๑
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๗	๙๔.๑๙%	๐.๖๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๑	๙๕.๓๕%	๐.๕๗

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๘๖	๙๖.๕๑%	๐.๕๒
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๔	๙๓.๖๐%	๐.๖๒
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๘๔	๙๕.๙๓%	๐.๕๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๑	๙๕.๓๕%	๐.๕๖

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ระวังกระดาษจับแก้วด้วย เคยติดมาในแก้ว
- ไข่มุกฟรี
- ควรเพิ่มวิปครีม

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๘๓ (๙๕.๗๖%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางวิไล สุภโกศล (ร้านคุณวิไล)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๗	๓๙.๑๓
๒	หญิง	๔๒	๖๐.๘๗
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๖๙	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๕๙	๘๕.๕๑
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๔	๕.๘๐
๓	บุคคลภายนอก	๖	๘.๗๐
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๖๙	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑	๑.๔๕
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๒	๒.๙๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๓	๔.๓๕
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๖๓	๙๑.๓๐
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๖๙	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางวิไล สุภโกศล ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๖๙ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๘	๙๗.๑๐%	๐.๓๒
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๕๔	๘๘.๔๑%	๐.๕๓
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๓๙	๘๔.๗๘%	๐.๕๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๖๐	๙๐.๑๐%	๐.๔๖

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๔๓	๘๕.๘๗%	๐.๕๐
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๔๒	๘๕.๕๑%	๐.๕๕
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๕๒	๘๘.๐๔%	๐.๕๐
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๕๙	๘๙.๘๖%	๐.๔๙
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๔๘	๘๖.๙๖%	๐.๕๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๔๙	๘๗.๒๕%	๐.๕๒

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๓๓	๘๓.๓๓%	๐.๕๓
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๓๕	๘๓.๗๐%	๐.๔๘
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๑๗	๗๙.๓๕%	๐.๖๙
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๓๐	๘๒.๖๑%	๐.๖๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๒๙	๘๒.๒๕%	๐.๕๗

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๖๕	๙๑.๓๐%	๐.๔๘
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๖๗	๙๑.๖๗%	๐.๔๗
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๕๔	๘๘.๔๑%	๐.๕๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๖๒	๙๐.๔๖%	๐.๔๙

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- หมูทอดอร่อยมาก กินทุกวันเลย

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๕๐ (๘๗.๕๑%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางหนูไกร นามมะห่อ (ร้านน้องเปลว)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๘	๔๕.๐๐
๒	หญิง	๒๒	๕๕.๐๐
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๐	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๒๘	๗๐.๐๐
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๕	๑๒.๕๐
๓	บุคคลภายนอก	๗	๑๗.๕๐
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๐	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๔	๑๐.๐๐
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑๒	๓๐.๐๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๔	๓๕.๐๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๐	๒๕.๐๐
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๐	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางสาวหนูไกร นามมะห่อ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๔๐ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๕๘	๘๙.๓๘%	๐.๕๐
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๖๘	๙๑.๘๘%	๐.๔๗
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๖๕	๙๑.๒๕%	๐.๕๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๖๓	๙๐.๘๓%	๐.๕๐

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๕๓	๘๘.๑๓%	๐.๕๑
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๕๘	๘๙.๓๘%	๐.๕๐
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๕๘	๘๙.๓๘%	๐.๕๐
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๗๕	๙๓.๗๕%	๐.๔๙
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๖๐	๙๐.๐๐%	๐.๕๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๖๑	๙๐.๑๓%	๐.๕๐

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๕๓	๘๘.๑๓%	๐.๕๑
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๕๕	๘๘.๗๕%	๐.๕๐
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๖๐	๙๐.๐๐%	๐.๕๐
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๖๐	๙๐.๐๐%	๐.๕๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๕๗	๙๒.๒๒%	๐.๕๐

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๖๓	๙๐.๖๓%	๐.๔๙
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๖๐	๙๐.๐๐%	๐.๕๐
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๖๕	๙๑.๒๕%	๐.๔๘
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๖๓	๙๐.๖๓%	๐.๔๙

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๖๑ (๙๐.๒๐%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางนพมาศ การะเกษ (ร้านกาแฟสด)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๔	๓๐.๔๓
๒	หญิง	๓๒	๖๙.๕๗
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๖	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๘	๘๒.๖๑
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๖	๑๓.๐๔
๓	บุคคลภายนอก	๒	๔.๓๕
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๖	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๑๘	๓๙.๑๓
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๗	๑๕.๒๒
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๓	๖.๕๒
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๑๘	๓๙.๑๓
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๔๖	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางนพมาศ การะเกษ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๔๖ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๐	๙๕.๑๑%	๐.๔๕
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๖	๙๔.๐๒%	๐.๔๓
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๐	๙๕.๑๑%	๐.๔๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๗๙	๙๔.๗๕%	๐.๔๓

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๔๘%	๐.๕๓
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๐	๙๒.๓๙%	๐.๕๙
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๗๘	๙๔.๕๗%	๐.๔๗
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๗๖	๙๔.๐๒%	๐.๕๗
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๖	๙๔.๐๒%	๐.๕๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๗๕	๙๓.๗๐%	๐.๕๔

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๘	๙๔.๕๗%	๐.๕๑
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๖	๙๔.๐๒%	๐.๕๒
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๗๒	๙๒.๙๓%	๐.๖๖
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๗๔	๙๓.๔๘%	๐.๖๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๕	๙๓.๗๕%	๐.๕๘

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๘๐	๙๕.๑๑%	๐.๔๐
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๘๐	๙๕.๑๑%	๐.๔๕
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๗๖	๙๔.๐๒%	๐.๕๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๗๙	๙๔.๗๕%	๐.๔๖

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ให้บริการดีมาก

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๗๗ (๙๔.๒๓%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางสิริรัตนา การินทร์ (ร้านน้องคิว)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๙	๓๕.๑๙
๒	หญิง	๓๕	๖๔.๘๑
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๑	๕๗.๔๑
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๕	๙.๒๖
๓	บุคคลภายนอก	๑๘	๓๓.๓๓
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๓	๕.๕๖
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๒	๓.๗๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๖	๑๑.๑๑
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๔๓	๗๙.๖๓
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๔	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางสิริรัตนา การินทร์ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๔ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๙๔	๙๘.๖๑%	๐.๓๐
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๙๔	๙๘.๖๑%	๐.๒๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๙๕	๙๘.๗๗%	๐.๒๔

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๙๔	๙๘.๖๑%	๐.๓๐
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๙๘	๙๙.๕๔%	๐.๑๔
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๙๓	๙๘.๑๕%	๐.๓๓
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๙๖	๙๘.๘๙%	๐.๒๓

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๘๙	๙๗.๒๒%	๐.๔๖
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๙๓	๙๘.๑๕%	๐.๓๓
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๙๓	๙๘.๑๕%	๐.๒๖
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๓	๙๘.๑๕%	๐.๓๑

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๙๔	๙๘.๖๑%	๐.๓๐
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๙๖	๙๙.๐๗%	๐.๑๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๖.	๙๘.๙๘%	๐.๒๓

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- แม่ค้าใจดี
- พูดเพราะนิสัยน่ารัก
- เพิ่มที่ปรุงจะดีมาก
- น่าจะมีช้อนสั้น

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๙๕ (๙๘.๖๘%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางวิไล สุภโกศล (ร้านข้าวราดแกง สาธุ)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๓๓	๔๒.๘๖
๒	หญิง	๔๔	๕๗.๑๔
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๗	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๕๘	๗๕.๓๒
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๗	๙.๐๙
๓	บุคคลภายนอก	๑๒	๑๕.๕๘
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๗	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๐	๐.๐๐
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑	๑.๓๐
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๒	๑๕.๕๘
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๖๔	๘๓.๑๒
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๗	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางวิไล สุภโกศล ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๗๗ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๐	๙๗.๔๐%	๐.๓๑
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๗๙	๙๔.๘๑%	๐.๔๔
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๗๕	๙๓.๘๓%	๐.๔๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๘๑	๙๕.๓๕%	๐.๔๐

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหาร	๓.๘๖	๙๖.๔๓%	๐.๓๕
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหาร	๓.๘๔	๙๖.๑๐%	๐.๓๗
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๘๑	๙๕.๑๓%	๐.๔๐
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๘๔	๙๖.๑๐%	๐.๓๗
๒.๕	รสชาติของอาหาร	๓.๘๑	๙๕.๑๓%	๐.๔๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๘๓	๙๕.๗๘%	๐.๓๘

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	๓.๙๕	๙๘.๗๐%	๐.๒๒
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	๓.๙๖	๙๙.๐๓%	๐.๑๙
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๙๑	๙๗.๗๓%	๐.๓๓
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	๓.๙๑	๙๗.๗๓%	๐.๒๙
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๓	๙๘.๓๐%	๐.๒๖

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๕	๙๘.๗๐%	๐.๒๒
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๗๗	๙๔.๑๖%	๐.๔๓
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๗๗	๙๔.๑๖%	๐.๔๖
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๓	๙๕.๖๗%	๐.๓๗

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๘๕ (๙๖.๒๗%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นายเอกธนัช เขตอนันต์ (ร้านจีคุงชา)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๒๘	๓๖.๘๔
๒	หญิง	๔๘	๖๓.๑๖
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๖	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๕๗	๗๕.๐๐
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๖	๗.๘๙
๓	บุคคลภายนอก	๑๓	๑๗.๑๑
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๖	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๒๑	๒๗.๖๓
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๑๓	๑๗.๑๑
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๑๙	๒๕.๐๐
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๒๓	๓๐.๒๖
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๗๖	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นายเอกธนัช เขตอนันต์ ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๗๖ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๘๙	๙๗.๓๗%	๐.๓๑
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๙๑	๙๗.๗๐%	๐.๒๙
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๘๙	๙๗.๓๗%	๐.๓๑
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๙๐	๙๗.๔๘%	๐.๓๐

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๑	๙๗.๗๐%	๐.๒๙
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๓	๙๘.๓๖%	๐.๒๕
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๙๑	๙๗.๗๐%	๐.๒๙
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๓.๙๑	๙๗.๗๐%	๐.๓๓
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๒	๙๘.๐๓%	๐.๓๒
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๙๒	๙๗.๘๙%	๐.๓๐

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๓	๙๘.๓๖%	๐.๒๕
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๒	๙๘.๐๓%	๐.๒๗
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๘๘	๙๗.๐๔%	๐.๓๖
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๓	๙๘.๓๖%	๐.๒๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๒	๙๗.๙๔%	๐.๒๘

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๑	๙๗.๗๐%	๐.๒๙
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๘๔	๙๖.๐๕%	๐.๔๖
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๘๙	๙๗.๓๗%	๐.๓๕
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๘๘	๙๗.๐๔%	๐.๓๗

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- บริการดี พูดเพราะ
- โกโก้ร้านนี้อร่อย บริการดี
- แม่ค้าน่ารัก

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๙๐ (๙๗.๕๙%) ระดับดีมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง ๒ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔

นางยุพิน วงศ์ดี (ร้านน้ำตาลหวาน)

ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	ชาย	๑๗	๓๒.๖๙
๒	หญิง	๓๕	๖๗.๓๑
๓	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๒	๑๐๐.๐๐

๒.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	นักศึกษา	๓๐	๕๗.๖๙
๒	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๑๕	๒๘.๘๕
๓	บุคคลภายนอก	๗	๑๓.๔๖
๔	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๒	๑๐๐.๐๐

๓.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
๑	๑-๒ ครั้ง/เดือน	๒	๓.๘๕
๒	๓-๔ ครั้ง/เดือน	๗	๑๓.๔๖
๓	๕-๖ครั้ง/เดือน	๔	๗.๖๙
๔	มากกว่า ๖ ครั้ง	๓๙	๗๕.๐๐
๕	ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
	รวม	๕๒	๑๐๐.๐๐

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง ๒ นางยุพิน วงศ์ดี ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๖๔

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๒ คน

ตอนที่ ๑: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๑.๑	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๑.๒	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	๓.๙๒	๙๘.๐๘%	๐.๒๗
๑.๓	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	๓.๙๘	๙๙.๕๒%	๐.๑๔
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๑		๓.๙๖	๙๘.๘๘%	๐.๒๐

ตอนที่ ๒: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๒.๑	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๒.๒	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๒.๓	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๒.๔	ราคาเหมาะสม	๔.๐๐	๑๐๐.๐๐%	๐.๐๐
๒.๕	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๘	๙๙.๕๒%	๐.๑๔
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๒		๓.๙๗	๙๙.๓๓%	๐.๑๔

ตอนที่ ๓: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๓.๑	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๓.๒	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓.๙๔	๙๘.๕๖%	๐.๓๑
๓.๓	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	๓.๙๔	๙๘.๕๖%	๐.๒๔
๓.๔	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๔.๐๐	๑๐๐.๐๐%	๐.๐๐
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๘

ตอนที่ ๔: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)	SD
๔.๑	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	๓.๙๖	๙๙.๐๔%	๐.๑๙
๔.๒	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	๓.๙๒	๙๘.๐๘%	๐.๒๗
๔.๓	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	๓.๙๘	๙๙.๕๒%	๐.๑๔
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ ๓		๓.๙๖	๙๘.๘๘%	๐.๒๐

ตอนที่ ๕: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ควรค่าแก่โรงอาหารแห่งนี้
- เป็นร้านที่คนขายเป็นกันเองพูดจาไพเราะ ยิ้มแย้มกับลูกค้าเสมอที่สำคัญราคาไม่แพงและผลไม้สดสะอาดแล้วอร่อยมาก
- น้ำหวาน กาแฟอร่อยมาก ไม่แพงด้วย

- แม่ค้าพูดเพราะ บริการรวดเร็ว
- ชอบกาแฟโบราณเข้มข้นมาก

สรุปผล
ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = ๓.๙๖ (๙๙.๐๓%) ระดับดีมาก