รายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบบประเมินความพึงพอใจ

โรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖

๑. จุดประสงค์ของการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้

๑.๑ เพื่อสำรวจข้อมูลความพึงใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารกลาง

๑.๒ เพื่อการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการภายในโรงอาหารกลาง

๑.๓ เพื่อนำปัญหาหรือข้อเสนอแนะไปปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น

๒. กลุ่มเป้าหมายตัวอย่างที่ใช้ในการสำรวจความพึงพอใจในครั้งนี้ ได้แก่ผู้มาใช้บริการร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารกลาง ๑ และโรงอาหารกลาง ๒ จำนวน ๑๖ ร้าน รวม ๕๗๔ ราย ดังนี้

ลำดับ	ผู้ประกอบการ	ประเภทกิจการ	สถานประกอบการ
๑	นายฟอง เงินมั่น	ร้านผลไม้น้องอุ้ย	โรงอาหารกลาง ๑
๒	นางสาวนันทนา เมืองวงษ์	ร้านขนมจีนแม่เตี๊ย	โรงอาหารกลาง ๑
๓	นางสุภาพร ชินวงศ์	ร้านน้องแอมป์	โรงอาหารกลาง ๑
๔	นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง	ร้านอาหารตามสั่งอุ๋มอิ๋ม	โรงอาหารกลาง ๑
๕	นางวาสนา ทองมานิตย์	ร้านป้าแหม่ว	โรงอาหารกลาง ๑
๖	นายกมลภพ ถีระสา	ร้านชายสี่บะหมี่เกี๊ยว	โรงอาหารกลาง ๑
๗	นางสาวธิประสงค์ บรรดาตั้ง	ร้านข้าวมันไก่ทรงโจร	โรงอาหารกลาง ๑
๘	นายณัฏฐ์ รอนใหม่	ร้านกลมกล่อม	โรงอาหารกลาง ๒
๙	นางยุพิน วงศ์ดี	ร้านน้ำตาลหวาน	โรงอาหารกลาง ๒
๑๐	นางวิไล สุภโกศล	ร้านข้าวแกงคุณวิไล	โรงอาหารกลาง ๒
๑๑	นางหนูไกร นามมะห่อ	ร้านส้มตำน้องเปลว	โรงอาหารกลาง ๒
๑๒	นางนพมาศ การะเกศ	ร้านกาแฟสด	โรงอาหารกลาง ๒
๑๓	นางสิริรัตนา การินทร์	ร้านน้องคิว	โรงอาหารกลาง ๒
๑๔	นางสาวสิตฐิตา สุภาษร	ร้านเฮียโย	โรงอาหารกลาง ๒
๑๕	นางสาวนุชจรียา เดชรักษา	ร้านจีคุงชา	โรงอาหารกลาง ๒
๑๖	นางสาววรรณิดา ทางาม	ร้านอารบัส	โรงอาหารกลาง ๒

๓. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ แบบสอบถามแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

ตอนที่ ๑ เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้มาใช้บริการ

ตอนที่ ๒ เป็นคำถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการ ชนิดมาตราส่วน ๕ ระดับ แบ่งออกเป็น ๔ ด้าน คือ

๑.ด้านการให้บริการ

๒.ด้านอาหาร

๓.ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบอาหาร

๔.ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

๕.ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

เก็บข้อมูลระหว่างวันที่ ๘ สิงหาคม – ๘ กันยายน ๒๕๖๖ ณ โรงอาหารกลาง ๑ และ ๒

๔. เกณฑ์การแปลผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๔.๕๑-๕.๐๐ หมายความว่า มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๓.๕๑-๔.๕๐ หมายความว่า มาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๒.๕๑-๓.๕๐ หมายความว่า ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๕๑-๒.๕๐ หมายความว่า น้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๐๐-๑.๕๐ หมายความว่า น้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังตารางต่อไปนี้

ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
๑.เพศ		
ชาย	๑๘๐	๓๑.๓๖
หญิง	๓๙๔	๖๘.๖๔
ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
รวม	**๕๗๔**	**๑๐๐**
๒.สถานะ		
นักศึกษา	๔๖๐	๘๐.๑๔
บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	๕๙	๑๐.๒๘
บุคคลภายนอก	๕๕	๙.๕๘
ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
รวม	**๕๗๔**	**๑๐๐**
๓. ความถี่ในการใช้บริการ		
๑-๒ ครั้ง/เดือน	๗๗	๑๓.๔๑
๓-๔ ครั้ง/เดือน	๘๔	๑๔.๖๓
๕-๖ ครั้ง/เดือน	๙๑	๑๕.๘๕
มากกว่า ๖ครั้ง/เดือน	๓๒๒	๕๖.๑๐
ไม่ระบุ	๐	๐.๐๐
รวม	**๕๗๔**	**๑๐๐**

สรุปข้อมูลจากตารางที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้บริการตอบเอกสารแบบประเมินความพึงพอใจของโรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ มีจำนวนทั้งสิ้น ๕๗๔ ราย แบ่งออกเป็น ๓ ด้าน ดังนี้

๑. ด้านเพศ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๗๔ ราย เป็นเพศชาย จำนวน ๑๘๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๓๖ เพศหญิง จำนวน ๓๙๔ ราย คิดเป็นร้อยละ ๖๘.๖๔ ไม่ระบุเพศ จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมากกว่าเพศชาย

๒.ด้านสถานะ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๗๔ ราย เป็นนักศึกษา จำนวน ๔๖๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๑๔ บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ จำนวน ๕๙ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๒๘ บุคคลภายนอก จำนวน ๕๕ ราย คิดเป็นร้อยละ ๙.๕๘ ไม่ระบุ จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่าจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามนักศึกษามากที่สุดและน้อยที่สุดคือไม่ระบุสถานะ

๓.ด้านความถี่ในการใช้บริการ จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ๕๗๔ ราย มีความถี่ในการใช้บริการ ๑-๒ ครั้ง/เดือน จำนวน ๗๗ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๔๑ ความถี่ในการใช้บริการ ๓-๔ ครั้ง/เดือน จำนวน ๘๔ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๖๓ ความถี่ในการใช้บริการ ๕-๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๙๑ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๘๕ ความถี่ในการใช้บริการ มากกว่า ๖ ครั้ง/เดือน จำนวน ๓๒๒ ราย คิดเป็นร้อยละ ๕๖.๑๐ และไม่ระบุจำนวน ครั้ง จำนวน ๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๐ วิเคราะห์ได้ว่า ความถี่ในการใช้บริการมากที่สุดคือ มากกว่า ๖ ครั้ง/เดือน และน้อยที่สุดคือไม่ระบุความถี่ในการใช้บริการ/เดือน

<u>ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจในการใช้บริการ</u>

ตาราง ๒ สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บริการต่อร้านค้าผู้ประกอบการโรงอาหารกลาง ๑ และ ๒ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ แบ่งเป็น ๕ ด้าน ดังนี้

รายการ	**ระดับความพึงพอใจ**		
	$\overline{X}$	**ร้อยละ**	**ระดับ**
๑.ด้านการให้บริการ	๔.๗๙	๙๕.๗๕	มากที่สุด
๒.ด้านอาหาร	๔.๘๐	๙๕.๙๙	มากที่สุด
๓.ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบอาหาร	๔.๗๗	๙๕.๓๖	มากที่สุด
๔.ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ	๔.๗๘	๙๕.๖๑	มากที่สุด
โดยรวม	**๔.๗๘**	**๙๕.๖๘**	**มากที่สุด**

๕.ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- ไม่มี

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/25656

นายฟอง เงินมั่น (ร้านผลไม้น้องอุ้ย)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	5	16.67
2	หญิง	25	83.33
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	30	100.00
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	0	0.00
3	บุคคลภายนอก	0	0.00
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	11	36.67
2	3-4 ครั้ง/เดือน	8	26.67
3	5-6ครั้ง/เดือน	3	10.00
4	มากกว่า 6 ครั้ง	8	26.67
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นายฟอง เงินมั่น ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 30 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.53	90.67%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.63	92.67%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.63	92.67%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.60	92.00%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.43	88.67%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.57	91.33%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.63	92.67%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.60	92.00%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.57	91.33%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.56	91.20%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.37	87.33%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.43	88.67%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.40	88.00%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.47	89.33%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.42	88.33%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.40	88.00%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.47	89.33%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.50	90.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.46	89.11%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.51 (90.16%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/25656

นางสาวนันทนา เมืองวงษ์ (ร้านขนมจีนแม่เตี๊ย)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	8	26.67
2	หญิง	22	73.33
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	25	83.33
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	2	6.67
3	บุคคลภายนอก	3	10.00
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	6	20.00
2	3-4 ครั้ง/เดือน	5	16.67
3	5-6ครั้ง/เดือน	2	6.67
4	มากกว่า 6 ครั้ง	17	56.67
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	30	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นางสาวนันทนา เมืองวงษ์ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 30 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.60	92.00%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.57	91.33%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.57	91.33%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.58	91.56%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.63	92.67%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.70	94.00%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.73	94.67%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.73	94.67%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.67	93.33%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.69	93.87%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.63	92.67%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.53	90.67%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.63	92.67%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.67	93.33%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.62	92.33%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.60	92.00%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.63	92.67%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.63	92.67%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.62	92.44%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ดี อร่อย
- โดยรวมแล้วมีความสะอาดและคุณภาพเยี่ยม

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.63 (92.55%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/2566

นางสุภาพร ชิณวงศ์ (ร้านน้องแอมป์)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	18	40.00
2	หญิง	27	60.00
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	45	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	36	80.00
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	1	2.22
3	บุคคลภายนอก	8	17.78
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	45	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	1	2.22
2	3-4 ครั้ง/เดือน	1	2.22
3	5-6ครั้ง/เดือน	1	2.22
4	มากกว่า 6 ครั้ง	42	93.33
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	45	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นางสุภาพร ชินวงศ์ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 45 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.93	98.67%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.87	97.33%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.91	98.22%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.90	98.07%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.98	99.56%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.98	99.56%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.80	96.00%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.93	98.67%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.91	98.22%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.92	98.40%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.87	97.33%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.93	98.67%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.84	96.89%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.91	98.22%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.91	98.22%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.87	97.33%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.93	98.52%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.92 (98.30%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/2566

นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง (ร้านอุ๋มอิ๋ม)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	17	51.52
2	หญิง	16	48.48
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	22	66.67
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	0	0.00
3	บุคคลภายนอก	11	33.33
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	0	0.00
2	3-4 ครั้ง/เดือน	1	3.03
3	5-6ครั้ง/เดือน	5	15.15
4	มากกว่า 6 ครั้ง	27	81.82
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นางสาวพิตาภรณ์ ประทีปทอง ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 33 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	5.00	100.00%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.91	98.18%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.97	99.39%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.96	99.19%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.94	98.79%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.97	99.39%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.97	99.39%
2.4	ราคาเหมาะสม	5.00	100.00%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.91	98.18%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.96	99.15%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.97	99.39%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.97	99.39%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.91	98.18%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.97	99.39%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.95	99.09%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.97	99.39%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	5.00	100.00%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.99	99.80%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- อาหารอร่อยมาก

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.97 (99.31%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/2566

นางวาสนา ทองมานิตย์ (ร้านป้าแหม่ว)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	9	28.13
2	หญิง	23	71.88
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	28	87.50
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	3	9.38
3	บุคคลภายนอก	1	3.13
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	6	18.75
2	3-4 ครั้ง/เดือน	1	3.13
3	5-6ครั้ง/เดือน	6	18.75
4	มากกว่า 6 ครั้ง	19	59.38
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นางวาสนา ทองมานิตย์ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.84	96.88%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.69	93.75%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.75	95.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.76	95.21%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.88	97.50%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.81	96.25%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.88	97.50%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.84	96.88%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.78	95.63%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.84	96.75%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.75	95.00%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.72	94.38%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.75	95.00%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.75	95.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.74	94.84%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.72	94.38%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.81	96.25%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.78	95.63%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.77	95.42%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- เป็นร้านอาหารร้านโปรดที่คิดว่าอร่อยและคุ้มค่าที่สุดแล้ว ราคาไม่แพงด้วย
- อร่อยครับ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.78 (95.55%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/2566

นายกมลภพ ถีระสา (ร้านชายสี่บะหมี่เกี๊ยว)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	15	37.50
2	หญิง	25	62.50
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	40	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	33	82.50
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	4	10.00
3	บุคคลภายนอก	3	7.50
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	40	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	6	15.00
2	3-4 ครั้ง/เดือน	11	27.50
3	5-6ครั้ง/เดือน	7	17.50
4	มากกว่า 6 ครั้ง	16	40.00
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	40	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นายกมลภพ ถีระสา ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 40 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.80	96.00%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.80	96.00%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.83	96.50%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.81	96.17%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.78	95.50%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.73	94.50%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.78	95.50%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.63	92.50%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.73	94.50%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.73	94.50%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.73	94.50%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.73	94.50%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.68	93.50%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.70	94.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.71	94.13%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.68	93.50%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.75	95.00%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.83	96.50%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.75	95.00%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- เกี้ยวเหนียวไปหน่อยค่ะ
- อยากให้เด็ดผักไว้ให้หน่อยนะคะ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.75 (94.95%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 1 ครั้งที่ 1/2566

นางสาวธิประสงค์ บรรดาตั้ง (ร้านข้าวมันไก่ทรงโจร)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	10	31.25
2	หญิง	22	68.75
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	26	81.25
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	6	18.75
3	บุคคลภายนอก	0	0.00
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	8	25.00
2	3-4 ครั้ง/เดือน	6	18.75
3	5-6ครั้ง/เดือน	2	6.25
4	มากกว่า 6 ครั้ง	16	50.00
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 1 นางสาวธิประสงค์ บรรดาตั้ง ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.81	96.25%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.69	93.75%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.72	94.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.74	94.79%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.69	93.75%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.66	93.13%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.75	95.00%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.69	93.75%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.72	94.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.70	94.00%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.72	94.38%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.75	95.00%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.69	93.75%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.72	94.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.72	94.38%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.69	93.75%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.69	93.75%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.75	95.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.71	94.17%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- อาหารอร่อยคนขายพูดจาสุภาพรสชาติอาหารโดยรวมถือว่าโอเค
- ดีมากนะครับอาหารอร่อย

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.72 (94.33%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นายณัฏฐ์ รอนใหม่ (ร้านกลมกล่อม)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	10	30.30
2	หญิง	23	69.70
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	26	78.79
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	1	3.03
3	บุคคลภายนอก	6	18.18
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	8	24.24
2	3-4 ครั้ง/เดือน	7	21.21
3	5-6ครั้ง/เดือน	5	15.15
4	มากกว่า 6 ครั้ง	13	39.39
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นายณัฏฐ์ รอนใหม่ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 33 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.85	96.97%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.73	94.55%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.88	97.58%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.82	96.36%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.85	96.97%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.88	97.58%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.88	97.58%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.85	96.97%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.82	96.36%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.85	97.09%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.82	96.36%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.82	96.36%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.85	96.97%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.82	96.36%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.83	96.52%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.85	96.97%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.91	98.18%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.79	95.76%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.85	96.97%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- พัฒนาขนมอร่อยๆต่อไปครับ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.84 (96.73%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางยุพิน วงศ์ดี (ร้านน้ำตาลหวาน)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	10	31.25
2	หญิง	22	68.75
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	19	59.38
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	5	15.63
3	บุคคลภายนอก	8	25.00
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	1	3.13
2	3-4 ครั้ง/เดือน	7	21.88
3	5-6ครั้ง/เดือน	9	28.13
4	มากกว่า 6 ครั้ง	15	46.88
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางยุพิน วงศ์ดี ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.97	99.38%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.94	98.75%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.97	99.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.96	99.17%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	5.00	100.00%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.84	96.88%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.97	99.38%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.75	95.00%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.97	99.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.91	98.13%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.91	98.13%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.84	96.88%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.97	99.38%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.81	96.25%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.88	97.66%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.94	98.75%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	5.00	100.00%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.94	98.75%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.96	99.17%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- แม่ค้าใจดีมากค่ะ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.93 (98.53%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางวิไล สุภโกศล (ร้านคุณวิไล)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	11	34.38
2	หญิง	21	65.63
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	27	84.38
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	4	12.50
3	บุคคลภายนอก	1	3.13
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	4	12.50
2	3-4 ครั้ง/เดือน	3	9.38
3	5-6ครั้ง/เดือน	0	0.00
4	มากกว่า 6 ครั้ง	25	78.13
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางวิไล สุภโกศล ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.94	98.75%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.94	98.75%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.97	99.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.95	98.96%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.97	99.38%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.94	98.75%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.97	99.38%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.97	99.38%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.94	98.75%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.96	99.13%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.97	99.38%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.97	99.38%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.97	99.38%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.97	99.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.97	99.38%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.97	99.38%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.97	99.38%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.97	99.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.97	99.38%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.96 (99.21%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางหนูไกร นามมะห่อ (ร้านน้องเปลว)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	22	39.29
2	หญิง	34	60.71
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	56	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	42	75.00
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	11	19.64
3	บุคคลภายนอก	3	5.36
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	56	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	3	5.36
2	3-4 ครั้ง/เดือน	7	12.50
3	5-6ครั้ง/เดือน	20	35.71
4	มากกว่า 6 ครั้ง	26	46.43
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	56	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางสาวหนูไกร นามมะห่อ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 56 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.23	84.64%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.18	83.57%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.20	83.93%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.20	84.05%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.23	84.64%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.23	84.64%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.27	85.36%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.45	88.93%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.43	88.57%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.32	86.43%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.23	84.64%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.21	84.29%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.21	84.29%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.20	83.93%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.21	84.29%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.16	83.21%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.20	83.93%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.16	83.21%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.17	83.45%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.23 (84.55%) ระดับมาก

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางนพมาศ การะเกษ (ร้านกาแฟสด)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	12	26.09
2	หญิง	34	73.91
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	46	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	43	93.48
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	0	0.00
3	บุคคลภายนอก	3	6.52
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	46	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	4	8.70
2	3-4 ครั้ง/เดือน	8	17.39
3	5-6ครั้ง/เดือน	4	8.70
4	มากกว่า 6 ครั้ง	30	65.22
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	46	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางนพมาศ การะเกษ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 46 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.74	94.78%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.74	94.78%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.72	94.35%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.73	94.64%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.74	94.78%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.74	94.78%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.76	95.22%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.72	94.35%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.76	95.22%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.74	94.87%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.74	94.78%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.78	95.65%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.78	95.65%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.83	96.52%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.78	95.65%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.74	94.78%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.78	95.65%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.74	94.78%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.75	95.07%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.75 (95.05%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางสิริรัตนา การินทร์ (ร้านน้องคิว)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	9	27.27
2	หญิง	24	72.73
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	22	66.67
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	8	24.24
3	บุคคลภายนอก	3	9.09
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	0	0.00
2	3-4 ครั้ง/เดือน	2	6.06
3	5-6ครั้ง/เดือน	7	21.21
4	มากกว่า 6 ครั้ง	24	72.73
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	33	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางสาวสิริรัตนา การินทร์ ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 33 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	5.00	100.00%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.91	98.18%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.97	99.39%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.96	99.19%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.97	99.39%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.97	99.39%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	5.00	100.00%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.97	99.39%
2.5	รสชาติของอาหาร	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.98	99.64%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	5.00	100.00%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	5.00	100.00%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	5.00	100.00%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		5.00	100.00%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	5.00	100.00%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	5.00	100.00%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		5.00	100.00%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- แม่ค้าเป็นกันเอง

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.99 (99.71%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางสาวสิตฐิตา สุภาษร (ร้านเฮียโย)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	7	21.88
2	หญิง	25	78.13
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	25	78.13
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	4	12.50
3	บุคคลภายนอก	3	9.38
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	9	28.13
2	3-4 ครั้ง/เดือน	7	21.88
3	5-6ครั้ง/เดือน	4	12.50
4	มากกว่า 6 ครั้ง	12	37.50
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางสาวสิตฐิตา สุภาษร ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.84	96.88%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.78	95.63%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.81	96.25%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.81	96.25%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหาร	4.81	96.25%
2.2	ความสดใหม่ของอาหาร	4.84	96.88%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.84	96.88%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.75	95.00%
2.5	รสชาติของอาหาร	4.81	96.25%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.81	96.25%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหาร	4.84	96.88%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหาร	4.84	96.88%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.72	94.38%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	4.75	95.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.79	95.78%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.84	96.88%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.84	96.88%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.72	94.38%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.80	96.04%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- ไม่มี

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.80 (96.08%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางสาวนุชจรียา เดชรักษา (ร้านจีคุงชา)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	12	33.33
2	หญิง	24	66.67
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	36	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	27	75.00
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	7	19.44
3	บุคคลภายนอก	2	5.56
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	36	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	1	2.78
2	3-4 ครั้ง/เดือน	7	19.44
3	5-6ครั้ง/เดือน	10	27.78
4	มากกว่า 6 ครั้ง	18	50.00
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	36	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางสาวนุชจรียา เดชรักษา ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 36 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.94	98.89%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.86	97.22%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.97	99.44%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.93	98.52%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.97	99.44%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.97	99.44%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.97	99.44%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.92	98.33%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.94	98.89%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.96	99.11%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.94	98.89%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.94	98.89%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.94	98.89%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	5.00	100.00%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.96	99.17%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.97	99.44%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	5.00	100.00%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.94	98.89%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.97	99.44%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ร้านบริการดีมากค่ะ พูดจาไพเราะอุดหนุนร้านตลอด
- เจ้าของร้านใจดีมาก ขอน้ำแข็งฟรีก็ให้
- โกโก้ร้านอร่อย ชอบไข่มุกนุ่มๆ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.95 (99.06%) ระดับมากที่สุด

สรุปประเมินความพึงพอใจโรงอาหารกลาง 2 ครั้งที่ 1/2566

นางสาววรรณิดา ทางาม (ร้านอารบัส)

ข้อมูลทั่วไป

1.เพศ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	ชาย	5	15.63
2	หญิง	27	84.38
3	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

2.สถานะ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	นักศึกษา	29	90.63
2	บุคลากรภายในมหาวิทยาลัยฯ	3	9.38
3	บุคคลภายนอก	0	0.00
4	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

3.ความถี่ในการใช้บริการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน (คน)	(%)
1	1-2 ครั้ง/เดือน	9	28.13
2	3-4 ครั้ง/เดือน	3	9.38
3	5-6ครั้ง/เดือน	6	18.75
4	มากกว่า 6 ครั้ง	14	43.75
5	ไม่ระบุ	0	0.00
	รวม	32	100.00

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ โรงอาหารกลาง 2 นางสาววรรณิดา ทางาม ครั้งที่ 1 ปี 2566

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 32 คน

ตอนที่ 1: ด้านการให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
1.1	ผู้ประกอบการ พูดจาไพเราะ อัธยาศัยดี	4.94	98.75%
1.2	ความสะดวกรวดเร็วในการได้รับสินค้า	4.81	96.25%
1.3	การได้รับบริการตามลำดับก่อนหลัง	4.94	98.75%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 1		4.90	97.92%

ตอนที่ 2: ด้านอาหาร

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
2.1	ความสะอาดของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.91	98.13%
2.2	ความสดใหม่ของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.91	98.13%
2.3	อาหารปรุงสุกตามหลักอนามัย	4.88	97.50%
2.4	ราคาเหมาะสม	4.84	96.88%
2.5	รสชาติของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.81	96.25%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 2		4.87	97.38%

ตอนที่ 3: ด้านสุขาภิบาลและสถานที่ประกอบการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
3.1	ความสะอาดของพื้นที่ประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.84	96.88%
3.2	ความสะอาดของพื้นที่จำหน่ายอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.81	96.25%
3.3	มีถังขยะสภาพดีฝาปิดมิดชิดไม่รั่วซึม	4.75	95.00%
3.4	ไม่มีสัตว์นำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมปรุงประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่ม	4.78	95.63%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 3		4.80	95.94%

ตอนที่ 4: ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

ลำดับ	รายการ	ค่าเฉลี่ย	(%)
4.1	การสัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	4.78	95.63%
4.2	การแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และสวมหมวกคลุมผม	4.78	95.63%
4.3	มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้นไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่หรือกระทำการใดๆที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	4.81	96.25%
สรุปค่าเฉลี่ยตอนที่ 4		4.79	95.83%

ตอนที่ 5: ด้านข้อเสนอแนะอื่นๆ

- ผู้ประกอบการน่ารักมาก นิสัยดี พูดจาไพเราะ เมนูก็เยอะ หลากหลาย แล้วก็อร่อยด้วย ชอบมาก ๆ

สรุปผล

ค่าเฉลี่ยทั้งหมด = 4.84 (96.77%) ระดับมากที่สุด