บทสรุปเสนอผู้บริหาร

ชื่อโครงการ

โครงการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

ระยะเวลาการดำเนินการ

ตลอดเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ จำนวน.....๑๘.....วัน

ลักษณะการดำเนินงาน

☐ โครงการก่อสร้าง ☐ โครงการจัดซื้อครุภัณฑ์/ วัสดุอุปกรณ์ ☐ โครงการฝึกอบรม

☐ โครงการจัดงาน ☐ เงินอุดหนุนหน่วยงานอื่น ☑ อื่นๆ .....

ผลสัมฤทธิ์ของโครงการ

การบรรลุตามวัตถุประสงค์

☑ บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

☐ ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก.....

การใช้จ่ายงบประมาณ

งบประมาณ**.....**บาท

การบรรลุตามเป้าหมาย

การประเมิน	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด/ เกณฑ์การวัด	ผลที่ได้รับ
เชิงปริมาณ	นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการฯ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๑๐๐	ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน **๒๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐**
เชิงคุณภาพ	ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจในการจัดทำโครงการฯ	ผู้เข้าร่วมโครงการฯ จากผู้ตอบแบบสอบถามในภาพรวมมีความพึงพอใจในการจัดทำโครงการ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐	ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ที่ตอบแบบสอบถาม ๗ คน มีความพึงพอใจในภาพรวม อยู่ในระดับ ๔.๘๖ คิดเป็น ร้อยละ ๙๗.๒๐ โดยแบ่งระดับความพึงพอใจได้ ดังนี้ มากที่สุด ร้อยละ ๑๐๐ มาก ร้อยละ ๘๐ ปานกลาง ร้อยละ ๖๐ น้อย ร้อยละ ๔๐ น้อยที่สุด ร้อยละ ๒๐

/ข้อมูลทั่วไป...

ข้อมูลทั่วไปของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว

จำนวนครูและผู้ปกครอง จำนวน .....๒๕..... คน

ข้อมูลจำนวนนักเรียนปีการศึกษา ๒๕๖๗

ระดับ	จำนวนนักเรียนทั้งหมด	จำนวนนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ (คน)		
		น้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์	น้ำหนักเกินเกณฑ์	ส่วนสูงต่ำกว่าเกณฑ์
อายุต่ำกว่า ๓ ปี	๒๒			
อายุต่ำกว่า ๔ ปี	-			
อายุต่ำกว่า ๕ ปี	-			
รวม	๒๒			

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

๑. โรงเรียนดำเนินการจัดอาหารกลางวันโดยใช้

☐ โปรแกรม Thai School lunch

☐ ใช้ตำหรับอาหารของสมเด็จพระเทพ ฯ

☐ ใช้ตำหรับอาหาร อื่น ๆ

☐ จัดอาหารโดยใช้ประสบการณ์จาก คุณครูที่รับผิดชอบหรือแม่ครัว

๒. โรงเรียนมีวิธีดำเนินการจัดทำอาหารกลางวันอย่างไร

☐ จ้างแม่ครัว จำนวน ..... โรงเรียน

☐ จ้างเหมาประกอบอาหาร จำนวน ..... โรงเรียน

☐ ใช้คูปอง จำนวน ..... โรงเรียน

☐ อื่น ๆ ..... จำนวน ..... โรงเรียน

๓. แหล่งวัตถุดิบในการประกอบอาหารกลางวันของนักเรียน

☐ ซื้อวัตถุดิบจากตลาด จำนวน ..... โรงเรียน

☐ ใช้วัตถุดิบจากชุมชน ที่ผลิตโดยไม่สารเคมี จำนวน ..... โรงเรียน

☐ โรงเรียนผลิตวัตถุดิบประเภทผักในโรงเรียน โปรดระบุผลผลิต

/ปัญหา...

ปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะ

ปัญหา อุปสรรค	สภาพปัญหา อุปสรรค	แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ
ด้านบุคลากร		
ด้านงบประมาณ/ค่าใช้จ่าย		
ด้านวัสดุ อุปกรณ์		
ด้านการประสานและการบริการ		

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

/สรุปผล...

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

๑. การบรรลุวัตถุประสงค์

โครงการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ นั้น ได้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ ในทุกข้อ

๒. การบรรลุเป้าหมาย

ประเมินผลจากผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗ โดยการใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ นำเสนอเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ระดับความพึงพอใจ

ส่วนที่ ๒ รายการประเมินความพึงพอใจ

หลังจากที่ได้เก็บรวมรวมข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ได้ทำการตรวจความเรียบร้อยสมบูรณ์ของแบบสอบถามอีกครั้งหนึ่ง และนำแบบสอบถามมาทำการประมวลผลจากเครื่องคอมพิวเตอร์ และสรุปผลจากคะแนนที่ได้ในการแสดงความคิดเห็น ซึ่งบุคคลที่ได้ค่าความคิดเห็นเฉลี่ยสูง ย่อมเห็นด้วยมากกว่าบุคคลที่ได้ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่ำ จึงได้กำหนดเกณฑ์ในการเทียบวัดระดับความคิดเห็นไว้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย ๑.๐๐ - ๑.๙๙ หมายถึง มีความเห็นด้วยในระดับน้อยที่สุด
ค่าเฉลี่ย ๒.๐๐ – ๒.๙๙ หมายถึง มีความเห็นด้วยในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย ๓.๐๐ – ๓.๙๙ หมายถึง มีความเห็นด้วยในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย ๔.๐๐ – ๔.๙๙ หมายถึง มีความเห็นด้วยในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย ๕.๐๐ หมายถึง มีความเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

๒.๑ เป้าหมายเชิงปริมาณ

ผู้ปกครอง และคณะครู เข้าร่วมโครงการฯ น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จากกลุ่มเป้าหมาย ๒๕ คน

<u>สรุปผล</u>

มีผู้เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งสิ้น **จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๘**

๒.๒ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของผู้ตอบแบบสำรวจ มีความพึงพอใจในการจัดทำโครงการ โดยมีรายละเอียดจากแบบสอบถามความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการฯ ดังนี้

๒.๒.๑ แบบประเมินความพึงพอใจสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ

ข้อคำถาม	ระดับความพึงพอใจ					
	๕	๔	๓	๒	๑	๐
คุณค่าและหลักโภชนาการของอาหารกลางวัน						
ปริมาณอาหารกลางวันมีความเพียงพอกับความต้องการของนักเรียน						
ความสะอาดและถูกหลักอนามัยของการประกอบอาหารกลางวัน						
ความเหมาะสมของรายการอาหาร (อาหารคาว)						
ความเหมาะสมของรายการอาหาร (อาหารหวาน)						
ความเหมาะสมของรายการผลไม้						

/ส่วนที่ ๑...

ส่วนที่ ๑ แสดงข้อมูลทั่วไปของผู้ร่วมโครงการที่ตอบแบบประเมิน รวม ๒๕ คน

ส่วนที่ ๑ ระดับความพึงพอใจ

ระดับคะแนน ๑.๐๐ - ๑.๙๙ หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด
ระดับคะแนน ๒.๐๐ – ๒.๙๙ หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย
ระดับคะแนน ๓.๐๐ – ๓.๙๙ หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง
ระดับคะแนน ๔.๐๐ – ๔.๙๙ หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก
ระดับคะแนน ๕.๐๐ หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ส่วนที่ ๒ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับคะแนนความพึงพอใจในภาพรวม
คุณค่าและหลักโภชนาการของอาหารกลางวัน	๕.๐๐
ปริมาณอาหารกลางวันมีความเพียงพอกับความต้องการของนักเรียน	๔.๗๑
ความสะอาดและถูกหลักอนามัยของการประกอบอาหารกลางวัน	๔.๘๖
ความเหมาะสมของรายการอาหาร (อาหารคาว)	๔.๘๖
ความเหมาะสมของรายการอาหาร (อาหารหวาน)	๔.๘๖
ความเหมาะสมของรายการผลไม้	๔.๘๖
รวมทุกประเด็น	**๔.๘๖**

โดยสรุปได้ ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการฯมีความพึงพอใจในภาพรวม ระดับค่าเฉลี่ย ๔.๘๖ หรือคิดเป็นร้อยละ ๙๗.๒๐

รายการอาหารกลางวัน

วันที่	อาหาร
03/02/68	- มะม่วงดิบ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 45 กรัม - ฟักทองแกงบวด 1.5 ทัพพี - ผัดแตงกวาหมูสับ กุ้งแห้ง ใส่ไข่ (ไข่ 1/2 ฟอง) 1 ทัพพี - โดนัทโรยน้ำตาล 1 ชิ้นกลม 17 กรัม ขนาด 1.5x0.7 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ



วันที่	อาหาร
04/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - แก้วมังกร 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยไก่ ใส่ไข่ 1.5 ทัพพี - เฉาก๊วยข้าวโพด 1.5 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ



วันที่	อาหาร
05/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - สาลี่ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 55 กรัม - ไข่เจียว 1/2 ฟอง 28 กรัม - ต้มยำไก่ เห็ดนางฟ้า (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ



วันที่	อาหาร
06/02/68	- ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม - ลูกชิ้นหมู 2 ซม. 4 ลูก 25 กรัม - ผัดกะเพราไก่ ใส่ตับ ถั่วฝักยาว 1 ทัพพี - แครกเกอร์ไส้ครีม 1 ชิ้นกลม 15 กรัม ขนาด 2 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ



/รายการอาหาร...

รายการอาหารกลางวัน

วันที่	อาหาร
07/02/68	- ส้มโอ 1 กลีบกลาง 30 กรัม - แกงจืดไข่น้ำ ตำลึง แครอท 2 ทัพพี - ลอดช่องเผือกข้าวโพด 1.5 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



วันที่	อาหาร
10/02/68	- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก 2 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ขนมใส่ไส้ 1ชิ้น 25 กรัม ขนาด 1.8x1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



วันที่	อาหาร
11/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 55 กรัม - ไข่เจียว 1/4 ฟอง 14 กรัม - ผัดกะหล่ำปลีหมูสับ ใส่ตับ 1 ทัพพี - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★☆☆☆



วันที่	อาหาร
13/02/68	- แก้วมังกร 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ขนมจีนน้ำพริก ผักลวก ไข่ต้ม 1/4 ฟอง (ขนมจีน 1 จับ) 2 ทัพพี - โดนัทโรยน้ำตาล 1 ชิ้นกลม 17 กรัม ขนาด 1.5x0.7 นิ้ว - ข้าวโพดต้ม 1/4 ฝักใหญ่ 45 กรัม ขนาด 19.3x5.5 ซม. คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★☆☆☆☆



/รายการอาหาร...

รายการอาหารกลางวัน

วันที่	อาหาร
14/02/68	- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 1.5 ทัพพี - แกงจืดกะหล่ำปลี แครอท ไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



วันที่	อาหาร
17/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - เต้าส่วน 1.5 ทัพพี - ผัดมักกะโรนีไก่ 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★☆☆



วันที่	อาหาร
18/02/68	- กล้วยน้ำว้า 1 ผลส่วนที่กินได้ 52 กรัม - ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวหมู ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ขนมใส่ไส้ 1ชิ้น 25 กรัม ขนาด 1.8x1.8 นิ้ว หนา 0.5 นิ้ว คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★★



วันที่	อาหาร
19/02/68	- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 1.5 ทัพพี - แกงจืดกะหล่ำปลี แครอท ไก่สับ ลูกชิ้นปลา 2 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



/รายการอาหาร...

รายการอาหารกลางวัน

วันที่	อาหาร
20/02/68	- สาลี่ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 55 กรัม - ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปฟัก แตงกวา 1.5 ทัพพี - ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล 2 ชิ้น 20 กรัม - เฉาก๊วยข้าวโพด 1.5 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★☆☆



วันที่	อาหาร
21/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - กล้วยบวชชี 1 ผล 1.5 ทัพพี - ไข่พะโล้ไก่ ใส่เต้าหู้ (ไข่ 1/2 ฟอง) - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★☆☆☆



วันที่	อาหาร
24/02/68	- ชมพู่2 ผลส่วนที่กินได้150 กรัม - ข้าวต้มทะเลรวมมิตร 2 ทัพพี - แยมโรล 1 ชิ้นใหญ่ 40 กรัม ขนาด 3 นิ้ว หนา 1 นิ้ว - ข้าวโพดคลุก 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



วันที่	อาหาร
25/02/68	- ฝรั่ง 1/4 ผลส่วนที่กินได้ 62 กรัม - แกงจืดเต้าหู้ไข่ หมูสับ ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี - ลอดช่องเผือกข้าวโพด 1.5 ทัพพี - เค้กซิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★★



/รายการอาหาร...

รายการอาหารกลางวัน

วันที่	อาหาร
26/02/68	- กล้วยน้ำว้า 1 ผลส่วนที่กินได้ 52 กรัม - ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่หมู ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน 1.5 ทัพพี - แครกเกอร์ไส้ครีม 1 ชิ้นกลม 15 กรัม ขนาด 2 นิ้ว - ตะโก้เผือก 2 กระทงเล็ก รวม 20 กรัม คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★☆☆☆



วันที่	อาหาร
27/02/68	- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ 55 กรัม - ผัดฟักทองหมู ใส่ไข่ 1 ทัพพี - เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้นสี่เหลี่ยม 40 กรัม ขนาด 2x2 นิ้ว หนา 2 นิ้ว - ขนมเม็ดขนุน 3 เม็ดใหญ่ รวม 24 กรัม - ข้าวสวยขาว 60 กรัม 1 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★★★☆



วันที่	อาหาร
28/02/68	- ขนมปังแซนด์วิช (1 แผ่น) - แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 55 กรัม - ข้าวผัดหมู ใส่ไข่ คะน้า แครอท 1.5 ทัพพี - แกงจืดฟักเขียวไก่สับ 2 ทัพพี คะแนนรวม ปริมาณสารอาหาร คุณภาพสำรับ ★★☆☆☆

