

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย การอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการพัฒนาารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ ดำเนินงานวิจัยโดยทำการสังเคราะห์งานวิจัยภายใต้ชุดแผนงานวิจัยโครงการพัฒนาารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ ซึ่งประกอบด้วยงานวิจัย 4 เรื่อง ดังนี้

1. การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
2. การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยและพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
3. ปัจจัยที่มีผลต่อการบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
4. การจัดทำระบบสารสนเทศเพื่อการจัดบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

นอกจากการวิเคราะห์งานวิจัยทั้ง 4 เรื่องแล้ว ได้ดำเนินการศึกษาแนวทางการพัฒนาารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โดยการวิเคราะห์จากแบบสอบถาม “การพัฒนาารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก” ที่สร้างขึ้น โดยมีประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 18,732 ศูนย์ กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาได้กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตาราง Krejcie & Morgan ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 377 ศูนย์ ผู้วิจัยได้คำนวณสัดส่วนกลุ่มตัวอย่างตามภูมิภาค และทำการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) วิเคราะห์ข้อมูลแล้วนำเสนอเป็นแนวทางในการพัฒนาารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

1. การพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในแต่ละภาค (ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ และภาคกลาง) ได้ตำรับอาหารที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กนิยมจัดภาคละ 16 ตำรับ และตำรับอาหารท้องถิ่น ภาคละ 4 ตำรับ รวมตำรับอาหารทั้งหมด 80 ตำรับ เมื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารที่จัดทำขึ้นโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป INMUCAL (D.B. version : ND 2.0) ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล คำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ได้แก่ พลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน (วิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และวิตามินซี) แคลเซียม และธาตุเหล็ก พบว่าตำรับอาหารทั้งหมดมีปริมาณสารอาหาร ได้แก่ พลังงาน โปรตีน วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินซี แคลเซียม และธาตุเหล็ก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณพลังงานและสารอาหารเป้าหมายที่กำหนดไว้ในมือกลางวัน ตามปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 (สำหรับเด็กอายุ 3-5 ปี) ยกเว้นวิตามินเอ และแคลเซียม ที่พบว่าปริมาณน้อยกว่าที่กำหนดไว้ ดังนั้นเมื่อนำตำรับอาหารมาจัดเป็นชุดสำหรับ

มาตรฐานอาหารกลางวัน โดยชุดสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันประกอบด้วย อาหารกลางวัน ผลไม้ และนมสดรสจืด 200 มิลลิกรัม พบว่าคุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากสำรับมาตรฐานอาหารมีมากกว่าร้อยละ 70 ของปริมาณพลังงานและสารอาหารเป้าหมายที่กำหนดไว้ ตามปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 (สำหรับเด็กอายุ 3-5 ปี) โดยชุดสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่จัดทำขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ พลังงานเฉลี่ย 419.04 กิโลแคลอรี, โปรตีนมีปริมาณเฉลี่ย 18.74 กรัม, วิตามินบี1 มีปริมาณเฉลี่ย 0.35 มก., วิตามินบี 2 มีปริมาณเฉลี่ย 0.61 มก., วิตามินเอ มีปริมาณเฉลี่ย 174.15 มก.อาร์อี., วิตามินซี มีปริมาณเฉลี่ย 21.48 มก., แคลเซียม มีปริมาณเฉลี่ย 249.89 มก., และธาตุเหล็ก มีปริมาณเฉลี่ย 2.07 มก. เมื่อเปรียบเทียบปริมาณสารอาหารที่มีในชุดสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันกับข้อกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 (สำหรับเด็กอายุ 3-5 ปี) คิดเป็นร้อยละของสารอาหารที่รับได้ดังนี้ พลังงานเฉลี่ย ร้อยละ 86.88, โปรตีน ร้อยละ 156.17, วิตามินบี1 ร้อยละ 152.17, วิตามินบี 2 ร้อยละ 265.22, วิตามิน เอ ร้อยละ 100.55, วิตามินซี ร้อยละ 134.25, แคลเซียม ร้อยละ 89.25, และธาตุเหล็ก ร้อยละ 84.49.

2. การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สามารถดำเนินการได้โดยกำหนดเกณฑ์ครัวมาตรฐานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เพื่อนำมาใช้ในการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และนำไปสู่การปรับปรุงครัวเพื่อให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ “แบบประเมินครัวมาตรฐานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก” ที่สร้างขึ้น มีองค์ประกอบเพื่อใช้ในการประเมิน 5 องค์ประกอบ มี 60 ตัวชี้วัด ดังนี้

- องค์ประกอบที่ 1 สถานที่
- องค์ประกอบที่ 2 เครื่องใช้เครื่องครัวและภาชนะอุปกรณ์
- องค์ประกอบที่ 3 การทำอาหารและการควบคุม
- องค์ประกอบที่ 4 บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- องค์ประกอบที่ 5 การสุขาภิบาล

เกณฑ์คุณภาพของการประเมินในแต่ละข้อของรายการประเมิน มี 4 ระดับ คือ “0” หมายถึง ต้องปรับปรุง “1” หมายถึง พอใช้ “2” หมายถึง ดี และ “3” หมายถึง ดีมาก

ผลจากการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตามแบบประเมินครัวมาตรฐานของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จะทำให้ได้ข้อมูลตามองค์ประกอบทั้ง 5 องค์ประกอบเพื่อนำมาใช้สรุปสภาพครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต่อผู้บริหาร หรือต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

3. ปัจจัยที่มีผลต่อการจัดบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก พบว่า ปัจจัยที่มีประสิทธิภาพที่ส่งผลกระทบต่อให้บริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กด้านการดำเนินงาน ได้แก่ กระบวนการให้บริการอาหาร นโยบาย ผู้บริหาร บุคลากร และวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งปัจจัยทั้ง 5 นี้ อธิบายผลการดำเนินงานการให้บริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้ร้อยละ 93.2

สมการที่ได้จากการวิเคราะห์ถดถอยแบบพหุคูณตามลำดับของปัจจัยที่นำเข้าสู่สมการที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 สามารถเขียนเป็นสมการถดถอยแบบพหุคูณได้ ดังนี้

ผลการดำเนินการให้บริการ = $-0.10 + 0.71* \text{ กระบวนการให้บริการอาหาร} + 0.13* \text{ นโยบาย} + 0.08* \text{ ผู้บริหาร} + 0.06* \text{ บุคลากร} + 0.06* \text{ วัสดุอุปกรณ์}$

4. การประเมินผลการใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อระบบสารสนเทศที่นำเสนองานวิจัยเรื่อง การจัดทำระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก รองลงมาคือ งานวิจัยเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมากที่สุด งานวิจัยเรื่องการจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยและพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์เด็กเล็ก และ งานวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตามลำดับ

ภาพรวมของระบบสารสนเทศการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในระบบสารสนเทศด้านความสะดวกรวดเร็วของระบบมากรองลงมาคือการออกแบบระบบ และความสมบูรณ์ของข้อมูลที่แสดง ตามลำดับ

การประเมินประสิทธิภาพของโปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program ผู้ใช้โปรแกรมมีความพึงพอใจในความสะดวกรวดเร็วของโปรแกรม รองลงมาคือ ภาพรวมของการใช้งานโปรแกรม และความถูกต้องในการคำนวณของโปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program ตามลำดับ

อภิปรายผล

การพัฒนาแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ ประกอบด้วย

1. การจัดบริการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีการจัดบริการอาหาร ดังนี้

- อาหารว่าง บริการในตอนเช้า เวลาประมาณ 09.45-10.00 น. และตอนบ่าย เวลาประมาณ 14.15-14.30 น.
- อาหารกลางวัน เวลาในการบริการประมาณ 11.30-12.00 น.

เด็กส่วนใหญ่จะมีการรับประทานอาหารมื้อเช้ามาจากที่บ้าน พบว่าผู้ปกครองจะเตรียมขนมชนิดต่างๆ ที่เด็กชอบดื่ม ไม่ว่าจะเป็นนมรสชาติต่างๆ ได้แก่วิต้า นมสตอเบอร์รี่ นมเปรี้ยว และนมที่ใส่ขวด มาให้เด็กในตอนเช้า ในบางศูนย์ฯ เช่น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลนครตรัง จังหวัดตรัง มีการจัดบริการอาหารมื้อเช้าให้แก่เด็กที่ไม่ได้รับประทานอาหารมื้อเช้ามาจากที่บ้าน

การบริการอาหารว่าง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบางแห่งมีการบริการอาหารว่างทั้งในตอนเช้าและตอนบ่าย แต่ส่วนใหญ่พบว่ามีการบริการอาหารว่างในตอนบ่าย โดยอาหารว่างที่จัด ได้แก่ ผลไม้ชนิดต่างๆ ตาม

ฤดูกาล ได้แก่ กล้วยน้ำว้า มะละกอสุก ชมพู่ แดงโม มะม่วงสุก แก้วมังกร ส้มเขียวหวาน สับปะรด เงาะ ฝรั่ง แคนตาลูป ขนมหวาน ได้แก่ ลอดช่อง รวมมิตร ขนมหิยง ขนมหิยง ขนมหิยง ขนมหิยง ขนมหิยง ข้าวต้มมัด หรือขนมปังและเบเกอรี่ เช่น เวเฟอร์ โดนัส ขนมปังไส้หมูหยอง คุกกี้ เป็นต้น ตัวอย่างรายการอาหารที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลช้างเผือก จัดบริการ ประจำเดือนกรกฎาคม 2554

ตารางที่ 5.1 รายการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลช้างเผือก ประจำเดือนกรกฎาคม 2554

| วันที่ | มือเช้า 09.30 น. | มือกลางวัน 11.30 น. | มือบ่าย 14.30 น. |
|--------|---------------------|---|-----------------------|
| 1 | นม | ข้าวกล้อง แกงเผ็ดไก่ สับปะรด | นม แชนวิส |
| 4 | นม | ข้าวกล้อง ผัดบวบหมูสับ กล้วยหอม | นมขนมตาล |
| 5 | นม | หมี่ขาวหมูสับ เงาะ | นม เวเฟอร์สตอเบอร์รี่ |
| 6 | นม | ข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่ สับปะรด | นม ขนมหิยง |
| 7 | นม | ราดหน้าหมู แดงโม | นม คุกกี้สอดไส้ครีม |
| 8 | นม | ข้าวผัดหมู ลอดช่องน้ำกะทิ | นม ขนมหิยง |
| 11 | นม | ข้าวกล้อง ไช้พะไล มะม่วงสุก | นม กระทิงพิบ |
| 12 | นม | กล้วยจืด มะละกอสุก | นม ขนมหิยง |
| 13 | นม | ข้าวมันไก่ แอปเปิล | นม โดนัสไส้ผลไม้ |
| 14 | นม | บะหมี่น้ำลูกชิ้น กล้วย | นม ขนมหิยง |
| 19 | นม | ขนมจีนน้ำเงี้ยว แดงโม | นม ขนมหิยงไส้หมูหยอง |
| 20 | นม | ข้าวกล้อง ไช้เขียวหมูสับ แก้วมังกร | นม ขนมหิยงไส้หมูหยอง |
| 21 | นม | ผัดไทยทรงเครื่อง ฝรั่ง | นม ขนมหิยง |
| 22 | นม | ข้าวกล้อง กะเพราหมูสับ กล้วยบวดชี | นม เวเฟอร์สนม |
| 25 | นม | ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง แคนตาลูป | นม ขนมหิยงสังขยา |
| 26 | นม | ผัดซีอิ้ว ผัก 3 สี มะละกอสุก | นม ข้าวต้มมัด |
| 27 | นม | ข้าวขาหมู แก้วมังกร | นม คุกกี้ผลไม้รวม |
| 28 | นม | กล้วยเตี่ยวเส้นใหญ่ลูกชิ้นหมูสับ กล้วยหอม | นม ขนมหิยง |
| 29 | นม | ข้าวสวยผัดเต้าหู้ไข่ไก่สับ ข้าวเหนียวเปียกกล้วย | นม ขนมหิยงไส้มะพร้าว |

การบริการอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก พบว่ามีความหลากหลายของชนิดอาหาร เมื่อนำมาจัดเป็นประเภทพบว่า อาหารกลางวันในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบริการมีดังนี้

1) ข้าว และกับข้าว 1 อย่าง ได้แก่ ข้าวขงแกงเผ็ดไก่, ข้าว-ผัดบวบหมู,ข้าว-แกงเขียวหวานไก่, และข้าว-ไช้พะไล เป็นต้น

2) อาหารจานเดียว ประเภทข้าว ได้แก่ ข้าวผัด

- 3) อาหารจานเดียว ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ, ผัดซีอิ้ว, บะหมี่น้ำ, ก๋วยจั๊บ, และราดหน้า เป็นต้น
- 4) ผลไม้ ได้แก่ กล้วยหอม แก้วมังกร, มะละกอสุก, แคนตาลูป, ฝรั่ง, แตงโม, แอปเปิล, เงาะ, และมะม่วงสุก เป็นต้น
- 5) นมสดรสจืด ปริมาตร 200 มิลลิลิตร

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีการแจกนมโรงเรียนรสจืด (โครงการอาหารเสริม “นมโรงเรียน”) ซึ่งมีทั้งแบบบรรจุถุง และแบบบรรจุกล่อง ปริมาตรบรรจุ 200 มิลลิลิตรต่อหน่วยบรรจุ โดยเวลาที่แจกนมโรงเรียนมีทั้งตอนเช้า ตอนบ่าย และให้กลับไปบริโภคที่บ้าน แต่อย่างน้อยเด็กทุกคนต้องได้รับนมโรงเรียนจากศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก 1 ถูง หรือ 1 กล่อง ทุกวัน ซึ่งสอดคล้องกับรายงานการวิจัย พบว่า ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีการแจกนมรสจืดครบทุกศูนย์ โดยมีการแจกนมรสจืดบรรจุถุง (นมพาสเจอร์ไรส์) จำนวน 233 ศูนย์ คิดเป็นร้อยละ 61.80 และนมรสจืดบรรจุกล่อง (นมยูเอชที) จำนวน 144 ศูนย์ คิดเป็นร้อยละ 38.20 ทั้งนี้พบว่า ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะแจกนมรสจืดแบบบรรจุถุงให้เด็กบริโภคกันภายในศูนย์ฯ และถ้าต้องการให้เด็กนำนมกลับไปที่บ้านจะแจกเป็นนมรสจืดบรรจุกล่อง

มาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก (อาหารกลางวัน และอาหารเสริมมื้อว่าง) ใช้ข้อกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย ปี พ.ศ. 2546 (โดยคณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารประจำวันที่ร่างกายควรได้รับของประชาชนชาวไทย กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) เป็นข้อมูลอ้างอิง เด็กที่มีอายุ 1-3 ปี ควรได้รับพลังงาน 1,000 กิโลแคลอรีต่อวัน และเด็กที่มีอายุ 4-5 ปี ควรได้รับพลังงาน 1,250 กิโลแคลอรีต่อวัน การกำหนดสัดส่วนของอาหารที่ควรได้รับในมื้อต่างๆ ในแต่ละวัน กำหนดไว้ดังนี้ อาหารเช้า ร้อยละ 20 อาหารว่างเช้า ร้อยละ 10 อาหารกลางวัน ร้อยละ 30 อาหารว่างบ่าย ร้อยละ 10 และอาหารมื้อเย็น ร้อยละ 30 ของความต้องการสารอาหารประจำวัน สัดส่วนการกระจายตัวของพลังงานควรเป็นดังนี้ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน เป็น 55-60 : 10-15 : 25-30 ของพลังงานที่ควรได้รับใน 1 วัน ดังแสดงในตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับในแต่ละมื้อ ของเด็กอายุ 3-5 ปี

| สารอาหาร | หน่วย | ปริมาณเป้าหมายต่อคน สำหรับเด็กอายุ 3-5 ปี | | | |
|------------|------------|---|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| | | 100% DRI | 10% DRI (มื้อว่าง)* | 30% DRI (มื้อกลางวัน) | 75% DRI** (มื้อกลางวัน) |
| พลังงาน | กิโลแคลอรี | 1,200 | 120 | 360 | 270 |
| โปรตีน | กรัม | 30 | 3 | 9 | 6.75 |
| ไขมัน | กรัม | 40 | 16 | 12 | 3.6 |
| ใยอาหาร | กรัม | 9 | 0.9 | 2.7 | 0.81 |
| วิตามิน เอ | มคก.อาร์อี | 433.3 | 43.33 | 129.99 | 97.49 |

ตารางที่ 5.2 ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับในแต่ละมื้อ ของเด็กอายุ 3-5 ปี (ต่อ)

| สารอาหาร | หน่วย | ปริมาณเป้าหมายต่อคน สำหรับเด็กอายุ 3-5 ปี | | | |
|------------------------|-------|---|-----------------------|-------------------------|---------------------------|
| | | 100% DRI | 10% DRI (มือว่าง)* | 30% DRI (มือกลางวัน) | 75% DRI** (มือกลางวัน) |
| วิตามิน บี1 | มก. | 0.57 | 0.057 | 0.171 | 0.128 |
| วิตามิน บี2 | มก. | 0.57 | 0.057 | 0.171 | 0.128 |
| วิตามิน ซี | มก. | 40 | 4 | 12 | 9 |
| แคลเซียม | มก. | 700 | 70 | 210 | 157.5 |
| เหล็ก | มก. | 6.13 | 0.61 | 1.84 | 1.38 |
| สัดส่วนสารอาหาร | | | | | |
| คาร์โบไฮเดรต | | 55-60% | 55-60% | 55-60% | 55-60% |
| โปรตีน | | 15% | 15% | 15% | 15% |
| ไขมัน | | 25-30% | 25-30% | 25-30% | 25-30% |

จากผลการวิจัย พบว่า ตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่แต่ละภาคนิยมจัดบริการให้แก่เด็กนั้น ดังแสดงในตารางที่ 5.3

ตารางที่ 5.3 ตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่แต่ละภาคนิยม

| ลำดับ ที่ | รายชื่อตำรับอาหาร | | | |
|--------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| | ภาคเหนือ | ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้ | ภาคกลาง |
| 1 | ข้าวผัดหมู | แกงจืดวุ้นเส้น | ข้าวผัดรวมมิตร | แกงจืดวุ้นเส้น |
| 2 | แกงจืดผักกาดขาว หมูสับ | แกงจืดฟักใส่หมู | ไก่ต้มขมิ้น | แกงจืดเต้าหู้สำหรับ |
| 3 | ไข่พะโล้ | ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ | ต้มกะทิฟักใส่ไก่ | แกงจืดวุ้นเส้น |
| 4 | ผัดผักรวมมิตร | ข้าวหมูทอด กระเทียม | ข้าวมันไก่ | ผักกาดขาว ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า |
| 5 | ข้าวมันไก่ | แกงไก่ฟักทอง | ผัดซีอิ้ว | ผัดฟักทองใส่ไข่ |
| 6 | ข้าวสวย ต้มข้าไก่ใส่ เห็ดนางฟ้า | ไข่เจียวหมูสับ | แกงจืดตำลึงใส่ ลูกชิ้นปลา | ไข่เจียวทรงเครื่อง |
| 7 | ผัดบวบใส่ไข่ | ข้าวเหนียว ส้มตำแครอท ไก่ย่าง | ข้าวหมกไก่ | บะหมี่น้ำ |

ตารางที่ 5.3 ตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่แต่ละภาคนิยม (ต่อ)

| ลำดับ ที่ | รายชื่อตำรับอาหาร | | | |
|--------------|-------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| | ภาคเหนือ | ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้ | ภาคกลาง |
| 8 | ผัดแตงกวาไก่ | ก๋วยเตี๋ยวน้ำลูกชิ้น หมูสับ | แกงเลียง | ข้าวหมูแดง |
| 9 | ผัดซีอิ้ว | แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ | ปลาทุต้มส้ม | ผัดกะหล่ำปลีใส่ หมู |
| 10 | ไข่เจียวหมูสับ | ผัดคะน้าหมูกรอบ | ไก่ทอดกระเทียม | หมูทอด แกงจืด |
| 11 | ข้าวหมูแดง | ข้าวสวย | ข้าวสวย | ข้าวผัดใส่กรอก |
| 12 | ขนมจีนน้ำเงี้ยว | ปลาทอด | ต้มยำปลา | |
| 13 | ผัดกะเพราไก่ | ต้มยำปลา | ข้าวผัดสามสี | แกงจืดแตงกวา |
| 14 | ผัดเปรี้ยวหวาน | แกงจืดกะหล่ำปลี | แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ | แกงไก่ |
| 15 | ต้มยำไก่ใส่เห็ด | ข้าวเหนียว ลาบหมู | ต้มจับฉ่าย | ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ |
| 16 | แกงเขียวหวานไก่ | แกงอ่อมไก่ | ต้มยำนุบาล | ปลาราดซอส เปรี้ยวหวาน |
| 17 | ไข่ลูกเขย | ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นใหญ่ | ปลาทอดขมิ้น | แกงเขียวหวานไก่ |
| 18 | แกงจืดผักกาดจอบ | ราดหน้า | | |
| 19 | ขนมจีนน้ำยา | เกาเหลาลูกชิ้นหมูสับ | ขนมจีนน้ำยา ไข่ต้ม | ข้าวมันไก่ |
| 20 | น้ำพริกอ่อนแปลง | ก๋วยจั๊บน้ำยา | ข้าวคั่วกัปะปี | แกงเขียวหวาน |
| | | ผัดหมีโคราช | หมูหวาน | |
| | | ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง | ผัดมันแกวเครื่องในไก่ | ซุ้มนักกะโรนี |
| | | | แกงส้มมะละกอกุ้ง | แกงเขียวหวานหมู |

เมื่อพิจารณาภาพรวม (ทุกภาค) จำแนกรายการอาหารที่นิยมจัดแบ่งตามประเภทอาหาร
พบดังนี้

1) ข้าว และกับข้าว 1 อย่าง โดยกับข้าวที่จัด ได้แก่ แกงจืดวุ้นเส้น, แกงจืดผักกาดขาว
หมูสับ, แกงจืดฟักใส่หมู, แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย, ไข่พะโล้, ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่, ต้มกะทิฟักใส่ไก่, หมู
ทอดกระเทียม, แกงไก่ฟักทอง, ผัดฟักทองใส่ไข่, ต้มข่าไก่ใส่เห็ดนางฟ้า, ไข่เจียวหมูสับ, ไข่เจียว
ทรงเครื่อง, แกงจืดตำลึงใส่ลูกชิ้นปลา, ผัดบวบใส่ไข่, ผัดแตงกวา, แกงเลียง, แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ,
ผัดกะหล่ำปลีใส่หมู, ปลาทุต้มส้ม, ผัดคะน้าหมูกรอบ, ไก่ทอดกระเทียม, ปลาทอด, ต้มยำปลา, ต้มยำ
ไก่ใส่เห็ด, เกาเหลาลูกชิ้นหมูสับ, ไข่ลูกเขย, ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่, แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ, ผัดผักรวม
มิตร, แกงเขียวหวานไก่, ต้มจับฉ่าย, ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง, ผัดผักระหล่ำปลีใส่หมู, ผัดเปรี้ยวหวาน, ปลา
ผัดซอสเปรี้ยวหวาน, แกงจืดเต้าหู้หมูสับ, แกงจืดแตงกวา, และแกงจืดกะหล่ำปลี,

2) อาหารจานเดียว ประเภทข้าว ได้แก่ ข้าวผัดหมู, ข้าวผัดรวมมิตร, ข้าวมันไก่, ข้าวหมูแดง, ข้าวผัดใส่กรอก, และข้าวคลุกกะปิหมูหวาน

3) อาหารจานเดียว ประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวดำหน้า, ผัดซีอิ้ว, บะหมี่น้ำ, และก๋วยเตี๋ยวน้ำลูกชิ้นหมูสับ

4) อาหารท้องถิ่น ขนมจีนน้ำเงี้ยว, น้ำพริกอ่องแปลง, ขนมจีนน้ำยาไข่ต้ม, แกงจืด ผักกาดจอบ, ข้าวเหนียว-ส้มตำแครอท-ไก่ย่าง, ผัดหมี่โคราช, แกงอ่อมไก่, ลาบหมู, แกงเหลียงมะละกอ กุ้งสด, ข้าวหมกไก่, ไก่ต้มขมิ้น, ปลาทอดขมิ้น, แกงเขียวหวานหมูใส่ผัก, ผัดฟักทองใส่ไข่, แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ, ต้มยำ

ข้อสังเกต พบว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กนิยมจัดอาหารที่มีรสจืด มีการเตรียมประกอบที่ไม่ยุ่งยาก ไม่นิยมจัดรายการอาหารท้องถิ่นบริการให้แก่เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และในรายการอาหารประเภทแกง จะไม่นิยมจัด ด้วยเหตุผลว่า “เผ็ด” แสดงให้เห็นว่า การจัดอาหารไม่มีการดัดแปลงในเรื่องของตำรับ แต่ในบางศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก พบว่ามีการจัดรายการอาหารประเภทแกง เช่น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลช้างเผือก จังหวัดเชียงใหม่ มีการจัด แกงเผ็ดไก่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านควนไทร จังหวัดตรัง จัดแกงส้มปลาผักบั้งมะละกอ สำหรับเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบ พบว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบางแห่งไม่จัดเนื้อปลาให้เด็ก ด้วยเหตุผลว่าเนื้อปลามีก้างเยอะ กลัวเป็นอันตรายแก่เด็ก สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในพื้นที่ภาคใต้โดยเฉพาะศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีประชากรนับถือศาสนาอิสลาม จะใช้ ไข่ เนื้อไก่ เนื้อปลา และอาหารทะเล เต้าหู้ ในตารางที่ 5.4 แสดงรายการอาหารที่เด็กชอบรับประทาน

ตารางที่ 5.4 แสดงรายการอาหารที่เด็กนิยมบริโภค

| ลำดับที่ | รายชื่อตำรับอาหาร | | | |
|----------|------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------|
| | ภาคเหนือ | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคกลาง | ภาคใต้ |
| 1 | ไข่พะโล้ | หมูทอดกระเทียม | แกงจืดวุ้นเส้น | ไก่ต้มขมิ้น |
| 2 | ข้าวมันไก่ | แกงจืดวุ้นเส้น | หมูทอด แกงจืด | แกงไก่ |
| 3 | ข้าวผัดหมู | ผัดคะน้าหมูกรอบ | ไข่เจียวทรงเครื่อง | แกงจืดตำลึงใส่ลูกชิ้นปลา |
| 4 | ต้มข้าไก่ใส่เห็ดนางฟ้า | ก๋วยจั๊บน้ำใส | ข้าวหมูแดง | ข้าวหมกไก่ |
| 5 | ไข่เจียวหมูสับ | แกงจืดฟักใส่หมู | แกงจืดเต้าหู้สำหรับ | ขนมจีนน้ำยาไข่ต้ม |
| 6 | แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ | ปลาทอด | บะหมี่น้ำ | ต้มกะทิฟักใส่ไก่ |

ตารางที่ 5.4 แสดงรายการอาหารที่เด็กนิยมบริโภค (ต่อ)

| ลำดับ ที่ | รายชื่อตำรับอาหาร | | | |
|--------------|-------------------|---|-----------------------------------|----------------------------|
| | ภาคเหนือ | ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคกลาง | ภาคใต้ |
| 7 | ขนมจีนน้ำเงี้ยว | แกงไก่ฟักทอง | ข้าวมันไก่ทอด | ข้าวมันไก่ |
| 8 | ข้าวหมูแดง | ต้มยำปลา | แกงหนุ่ย | ไก่ทอดกระเทียม |
| 9 | ผัดบวบใส่ไข่ | ข้าวเหนียว ส้มตำแครอท | แกงจืดวุ้นเส้น ผักกาดขาวหมูสับ | แกงเลียง |
| 10 | ผัดแตงกวาใส่ไข่ | ไก่ย่าง ก๋วยเตี๋ยวน้ำลูกชิ้นหมู สับ | ข้าวผัดไส้กรอก | ข้าวคั่วลูกกะปิ หมูหวาน |
| 11 | ผัดซีอิ้ว | ไข่เจียวหมูสับ | ต้มยำอนุบาล | ปลาทอดขมิ้น |
| 12 | ต้มยำไก่ใส่เห็ด | เกาเหลาลูกชิ้นหมูสับ | ข้าวผัดสามสี | ผัดซีอิ้ว |
| 13 | ไข่ลูกเขย | ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ | แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ | ผัดผักรวมมิตร |
| 14 | ผัดผักรวมมิตร | ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นใหญ่ ราดหน้า | ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า | ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ |
| 15 | แกงเขียวหวานไก่ | แกงอ่อมไก่ | ต้มจับฉ่าย | ต้มยำปลา |
| 16 | ผัดกะเพราไก่ | ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง | แกงเขียวหวานหมู | แกงส้มมะละกอกุ้ง |
| 17 | แกงจืดผัดกาดจ้อ | ข้าวเหนียว ลาบหมู | ผัดผักกะหล่ำปลีใส่ หมู | ปลาต้มส้ม |
| 18 | ผัดเปรี้ยวหวาน | ผัดหมีโคราช | ผัดฟักทองใส่ไข่ | ปลาผัดซอส เปรี้ยวหวาน |
| 19 | ขนมจีนน้ำยา | แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ | ซูปร่มักกะโรนี | แกงจืดแตงกวา |
| 20 | น้ำพริกอ่องแปลง | แกงจืดกะหล่ำปลี | ผัดเปรี้ยวหวาน | ผัดมันแกวเครื่องใน ไก่ |

รายการอาหารที่เด็กชอบ (คะแนนความชอบตั้งแต่ 1.34-2.00) มีดังนี้ ไข่พะโล้, ข้าวมันไก่, ข้าวผัดหมู, ต้มยำไก่ใส่เห็ด, ไข่เจียวหมูสับ, แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ, หมูทอดกระเทียม, แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ, หมูทอด, ไข่เจียวทรงเครื่อง, ข้าวหมูแดง, แกงจืดเต้าหู้สักราย, บะหมี่น้ำ, ข้าวมันไก่ทอด, ไก่ต้มขมิ้น และแกงไก่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเรื่องการจัดทำตำรับอาหารมาตรฐานกลางวันสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน ของ อัมพร แจ่มผล (2547 : 95) พบว่า อาหารที่เด็กนิยมรับประทานมากที่สุด (เด็กอนุบาลชอบรับประทานอาหารในช่วงร้อยละ 90) ได้แก่ ผัดผักกะโรนีไส้กรอก, ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา, เส้นหมีผัดซีอิ้ว, ทอดมันหมู, แกงจืดกะหล่ำปลี, ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมู, ข้าวไก่ก๋วยเตี๋ยว, ไข่

พะโล้, ข้าวผัดไส้กรอก, ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่, ก๋วยจั๊บ, ข้าวผัดฮาวาย, แกงจืดฟัก, บะหมี่น้ำหมูแดง, และ เส้นใหญ่ไก่ตุ๋น ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าเด็กส่วนใหญ่มีความชอบในอาหารจานเดียว

2. การจัดการครัว

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีการดำเนินการจัดบริการอาหารกลางวัน ดังนี้

แบบที่ 1 ผู้ดูแลเด็ก และแม่ครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เป็นผู้ทำอาหาร ศูนย์จะต้องมีห้องครัว และมีอุปกรณ์ในการเตรียมและปรุงอาหาร

แบบที่ 2 จ้างแม่ครัวมาจัดทำอาหารที่ศูนย์ โดยจะมีการซื้อวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุง เพื่อมาปรุงอาหารที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

แบบที่ 3 จ้างบุคคลภายนอกทำอาหาร โดยผู้รับเหมาจะทำอาหารให้เสร็จจากที่บ้าน และมีการยกอาหารที่จัดทำเสร็จแล้วมาจัดเสิร์ฟที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

การดำเนินการในแบบที่ 1 และ 2 ต้องมีการใช้ครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในการจัดเตรียม และปรุงประกอบอาหาร จากรายงานวิจัยเรื่อง การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยและพัฒนาที่ดีของเด็กปฐมวัย พบว่า ครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทั้งหมด 377 ศูนย์ เมื่อประเมินสภาพด้าน องค์ประกอบสถานที่มีระดับคะแนนตามคุณภาพอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาในภาพรวมของ องค์ประกอบด้านสถานที่พบว่ามีความเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 1.72 แสดงให้เห็นถึงภาพรวมของ สถานที่ที่มีระดับคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี สอดคล้องกับผลจากรายงานการวิจัย พบว่า ครัวของศูนย์พัฒนา เด็กเล็กส่วนใหญ่อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี สภาพทั่วไปดี จำนวน 162 ศูนย์ (ร้อยละ 42.97) และมีครัว ที่ต้องการปรับปรุง จำนวน 43 ศูนย์ (ร้อยละ 11.41) ดังนั้นหากครัวที่มีสภาพปรับปรุงเป็นครัวที่มีการ จัดเตรียมและปรุงอาหารในศูนย์ปกติ จะพบปัญหาในหลายๆ ด้านโดยเฉพาะในด้านสุขภิบาลและ ความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งขาดความสะดวกในการจัดเตรียมอาหารได้ และผลจากการดำเนินการ จัดเตรียมอาหารแบบที่ 3 คือ จ้างบุคคลภายนอกมาดำเนินการ และทำครัวภายนอกศูนย์พัฒนาเด็ก เล็ก เป็นผลทำให้ไม่มีการใช้งานห้องครัว จำนวน 158 ศูนย์ ทำให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบางแห่งมีการ เปลี่ยนแปลงห้องครัวใช้เป็นห้องเก็บของ หรือเป็นเพียงสถานที่ล้างจาน

องค์ประกอบที่ 2. เครื่องใช้ เครื่องครัว และภาชนะอุปกรณ์ มีระดับคะแนนตามคุณภาพอยู่ใน ระดับดี เมื่อพิจารณาในภาพรวมขององค์ประกอบเครื่องใช้ เครื่องครัว และภาชนะอุปกรณ์ พบว่ามี ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 1.80 มีระดับคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี สอดคล้องกับผลจากรายงานวิจัยที่ได้ พบว่า ศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กส่วนใหญ่ห้องครัวมีอุปกรณ์ในการเตรียมและปรุงประกอบอาหารครบถ้วน สำหรับศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กที่มีอุปกรณ์ในการเตรียมและปรุงอาหารไม่ครบถ้วน อุปกรณ์ที่ทางศูนย์ต้องการมาก ที่สุดคือ อุปกรณ์ในการเตรียม-ปรุงอาหาร (เขียง มีด หม้อ กระทะ เป็นต้น) รองลงมาคือ อุปกรณ์ใน การเก็บอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการล้าง โต๊ะเตรียมอาหาร เตาแก๊ส และอุปกรณ์ในการจัด เสิร์ฟอาหาร ตามลำดับ เนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้เป็นอุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งาน มีการชำรุด แตก หัก พัง ดังนั้นจึงควรมีการจัดทำบัญชีวัสดุงานครัว พร้อมระบุอายุการใช้งาน เพื่อจะได้เป็นการเตรียมการใน การวางแผนจัดทำโครงการสั่งซื้อเครื่องครัวต่างๆ มาใช้ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สำหรับกรณีที่มี ผู้รับเหมาจัดทำบริการอาหารให้กับศูนย์ พบว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กส่วนใหญ่จะมีการเข้าไปเยี่ยมชม

ห้องครัวของผู้รับเหมา ทั้งนี้พบว่าส่วนใหญ่ครัวของผู้รับเหมาอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สภาพทั่วไปดี และมีครัวของผู้รับเหมา 21 แห่ง ที่มีสภาพของครัวต้องปรับปรุง ซึ่งในข้อเท็จจริงของการจ้างเหมาการจัดทำอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ครัวของผู้รับเหมาต้องอยู่ในสภาพที่ดี สะอาด

องค์ประกอบที่ 3. การทำอาหารและการควบคุม มีระดับคะแนนตามคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก เมื่อพิจารณาในภาพรวมขององค์ประกอบการทำอาหารและการควบคุมพบว่ามีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 2.16 มีระดับคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี

การจัดอาหารสำหรับเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ต้องมีคุณภาพและเพียงพอแก่ความต้องการของเด็ก ทั้งนี้เพื่อป้องกันการเกิดปัญหาภาวะทุโภชนาการ ถึงแม้ว่าปริมาณสารอาหารและพลังงานที่เด็กได้รับจากมื้อกลางวัน จะเป็นเพียง 1 ใน 3 ของปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน แต่ก็จะต้องให้เด็กได้รับอย่างถูกต้อง การที่เด็กจะได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมาจาก

- การเตรียมอาหารที่มีคุณภาพ สดใหม่
- การตักปริมาณอาหารที่ถูกต้อง ถูกสัดส่วน และมีปริมาณที่เพียงพอแก่ความต้องการเด็ก หรือเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

จากงานวิจัย พบว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็กส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาเรื่องคุณภาพอาหาร แต่ศูนย์ที่พบปัญหามาจากผู้รับเหมา โดยพบว่ามีศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบางแห่งพบปัญหาเรื่องปริมาณอาหารและคุณภาพทุกครั้ง คือ ปริมาณอาหารที่นำมาไม่เพียงพอ มีคุณภาพไม่เหมาะสม อาหารในกลุ่มประเภทเนื้อสัตว์ มีจำนวนน้อย ดังนั้นจึงควรเรียกผู้รับเหมาจัดทำอาหารมาคุยเรื่องคุณภาพอาหาร และปริมาณอาหารที่ควรจัดเสิร์ฟให้กับเด็กให้มีความเพียงพอต่อจำนวนของเด็ก หากไม่สามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องอาจมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงผู้รับเหมาจัดทำอาหารเป็นรายอื่นแทน

องค์ประกอบที่ 4. บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร มีระดับคะแนนตามคุณภาพอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาในภาพรวมขององค์ประกอบบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารพบว่ามีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 1.70 มีระดับคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี ปัญหาที่สำคัญของบุคลากรในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก คือ การไม่ได้เข้ารับการอบรมด้านอาหารและโภชนาการ โดยเฉพาะเรื่องโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย การจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย จึงทำให้ขาดความเข้าใจในเรื่องการจัดอาหารที่ถูกต้องสำหรับเด็ก นอกจากนี้พบปัญหาในเรื่องของการแต่งกายที่ถูกต้องสำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารพบว่าส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการใส่ผ้ากันเปื้อน แต่ไม่ใส่หมวกคลุมผม และยังคงใส่เครื่องประดับอยู่เป็นจำนวนมาก ไม่นิยมใส่รองเท้าในขณะปฏิบัติงาน แสดงให้เห็นว่าไม่มีความเข้าใจเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องกำหนดนโยบายเรื่องการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องต่างๆ ดังนี้

- การจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย
- สุขอนามัยส่วนบุคคลสำหรับผู้ปรุง ผู้จัดเสิร์ฟ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- อาหารปลอดภัย

องค์ประกอบที่ 5. การสุขาภิบาล มีระดับคะแนนตามคุณภาพอยู่ในระดับดีมาก เมื่อพิจารณาในภาพรวมขององค์ประกอบด้านการสุขาภิบาลพบว่ามีค่าเฉลี่ย (\bar{X}) เท่ากับ 1.92 มีระดับคะแนนอยู่ในเกณฑ์ดี แต่ปัญหาที่พบ ได้แก่ การมีสัตว์เลี้ยงในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ซึ่งอาจจะเป็นอันตรายให้แก่เด็กได้ การไม่มีระบบการระบายน้ำที่ดี ทำให้เกิดการท่วมขังของน้ำและเป็นแหล่งเชื้อโรค องค์การ

บริหารส่วนท้องถิ่นอาจจะเข้ามาช่วยเหลือ เช่น การจับสัตว์ไปยังสถานเลี้ยงสัตว์ หรือการก่อสร้างกำแพงเพื่อไม่ให้สัตว์เลี้ยงเข้ามาในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้ การใช้ตระแกรงตักเศษอาหารก่อนที่จะนำไปเทในทางระบายน้ำ เป็นต้น ช่วยให้งานด้านสุขาภิบาลของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน

จากผลการจัดทำ “แบบประเมินครัวมาตรฐาน” ดังกล่าว พบว่า สอดคล้องกับนโยบายของกรมอนามัย (2549) มีหน้าที่และความรับผิดชอบในด้านการส่งเสริมสุขภาพของเด็กเล็กกล่าวถึงคุณลักษณะที่ดีของศูนย์เด็กเล็กน่าจะไว้ 5 ด้าน คือ สังคม เศรษฐกิจ กายภาพ สิ่งแวดล้อม และการบริหารจัดการโดยมีการกำหนดตัวชี้วัดไว้ซึ่งนโยบายเกี่ยวกับการจัดการด้านสถานที่เตรียมอาหาร การปรุงอาหาร ความสะอาด สุขลักษณะที่ดี พื้นที่ใช้สอยจัดเป็นสัดส่วน และเพียงพอ ตัวอาคารต้องมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ และมาตรการด้านความปลอดภัยเป็นเรื่องสำคัญหนึ่งในการประเมิน นอกจากนี้ยังได้กำหนดเรื่องของสุขาภิบาลภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กไว้อีกด้วย เช่น ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องมีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ส่วนในด้านการจัดอาหาร กำหนดให้จัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างสะอาด เนื้อสัตว์ปรุงให้สุกและมีการปกปิดอาหารที่พร้อมบริโภคแล้ว น้ำดื่มน้ำใช้ต้องสะอาดเพียงพอ และสิ่งสำคัญของผู้ประกอบอาหารต้องมีสุขภาพดี แต่งกายสะอาด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ซึ่งจะช่วยให้เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งด้านร่างกายและจิตใจ

3. ระบบสารสนเทศ

ผลการประเมินความพึงพอใจของระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โดยผู้ใช้งานระบบสารสนเทศผู้ใช้งาน พบว่า

1. การประเมินผลการใช้ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ผู้ใช้งานระบบสารสนเทศมีความพึงพอใจต่อระบบสารสนเทศที่นำเสนอ งานวิจัยเรื่อง ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก งานวิจัยเรื่องการจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยและพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์เด็กเล็ก และรายงานวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ตามลำดับ

สำหรับภาพรวมของระบบสารสนเทศการจัดการบริการอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก พบว่าผู้ใช้งานระบบสารสนเทศมีความพึงพอใจในระบบสารสนเทศด้านความสะดวก รวดเร็วของระบบมาก รองลงมาคือการออกแบบระบบ และความสมบูรณ์ของข้อมูลที่แสดงตามลำดับ

2 การประเมินประสิทธิภาพของ Suan Dusit School Lunch Program ผู้ใช้งานระบบสารสนเทศผู้ใช้โปรแกรมมีความพึงพอใจในภาพรวมของการใช้งานโปรแกรมในระดับมาก รองลงมาคือ ด้านความสะดวกของโปรแกรม และความถูกต้องในการคำนวณของโปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. นำตำรับมาตรฐานอาหารกลางวัน ที่ได้จากรายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ไปใช้ในการจัดรายการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
2. นำแบบประเมินครัวมาตรฐาน ที่ได้จากรายงานการวิจัยเรื่องการจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ใช้ในการประเมินสภาพครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เพื่อนำไปสู่การขอรับมาตรฐานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กน่ายุ และเป็นข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการพิจารณาการของบประมาณในการปรับปรุงพัฒนาครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กให้มีมาตรฐาน
3. โปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program สามารถนำไปใช้ในการจัดรายการอาหารกลางวันในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้ พร้อมทั้งสามารถคำนวณคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากอาหาร โดยตำรับอาหารที่นำมาแสดงเป็นตำรับอาหารยอดนิยมที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กนิยมจัดบริการในศูนย์ฯ และมีอาหารท้องถิ่นในแต่ละภาคที่ได้ดัดแปลงลักษณะอาหาร และรสชาติให้เด็กสามารถรับประทานได้ จึงอาจเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ใช้งานที่จะนำโปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program ไปใช้งานร่วมกับโปรแกรมอาหารกลางวันอื่นๆ ที่มีผู้ดำเนินการจัดทำไว้แล้ว
4. ปัจจัยที่มีผลต่อการบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก นำข้อมูลมาใช้เพื่อการวางแผนในทั้งในด้านนโยบาย การกำหนดกลยุทธ์เพื่อให้การบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงการมีส่วนร่วมของชุมชน

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. จำทำตำรับอาหารมาตรฐานให้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้เป็นทางเลือกแก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ในการนำตำรับอาหารนั้นมาใช้ให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มี งบประมาณ ความสามารถของผู้ทำอาหาร และคำนึงถึงความชอบของเด็ก
2. จัดทำโปรแกรมการจัดอาหารลงในโทรศัพท์มือถือ สมาร์ทโฟน (Smart Phone) เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีสารสนเทศ เพราะสะดวก และเข้าถึงในการใช้งานได้ดีกว่าการใช้โปรแกรมที่ลงในเครื่องคอมพิวเตอร์