

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ญ
สารบัญ	ฎ
สารบัญตาราง	ฐ
สารบัญภาพ	ณ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	3
นิยามศัพท์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
ความสำคัญของการจัดการศึกษาปฐมวัย	5
ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในความรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	8
รูปแบบการจัดการศึกษาของเด็กปฐมวัยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	10
พัฒนาการของเด็กปฐมวัย	24
แนวทางในการจัดเครื่องดื่มและอาหารกลางวันที่มีคุณภาพในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	29
ครัวมาตรฐาน	33
ปัจจัยที่มีผลต่อการให้บริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	46
โปรแกรมที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและโภชนาการ	60
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	64
กรอบแนวความคิดในการวิจัย	70
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	71
ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย	71
การเก็บรวบรวมข้อมูล	72
เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	72
การวิเคราะห์ข้อมูล	73

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	74
บทสรุปของโครงการวิจัยย่อย	74
โครงการวิจัยย่อยที่ 1 การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	74
โครงการวิจัยย่อยที่ 2 การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัยและพัฒนาการ ที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	109
โครงการวิจัยย่อยที่ 3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการอาหารของศูนย์พัฒนา เด็กเล็ก	165
โครงการวิจัยย่อยที่ 4 การจัดทำระบบสารสนเทศเพื่อการจัดบริการอาหารและ โภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	172
ผลการวิเคราะห์งานวิจัยภายใต้ชุดแผนวิจัยเรื่องการพัฒนารูปแบบการจัดการด้าน อาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ	218
แนวทางการจัดบริการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	236
รูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	252
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	261
สรุปผลการวิจัย	261
อภิปรายผลการวิจัย	263
ข้อเสนอแนะในการนำผลงานวิจัยไปใช้	273
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	273
บรรณานุกรม	274
ภาคผนวก	277
ภาคผนวก ก	278
ภาคผนวก ข	298
ประวัติผู้วิจัย	311

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	น้ำหนักและส่วนสูงตามอายุของเด็กปฐมวัย	25
2.2	พลังงานที่ควรได้รับจากอาหารที่บริโภคต่อวันสำหรับเด็กอายุ 1 - 8 ปี	26
2.3	ปริมาณอาหารใน 1 วัน สำหรับเด็กที่มีอายุ 1 - 5 ปี	28
2.4	คุณลักษณะของสิ่งสกปรก	39
4.1	คุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือ	77
4.2	คุณค่าทางโภชนาการของสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (30% ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	81
4.3	คุณค่าทางโภชนาการของสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (40% ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	82
4.4	สารรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือ	83
4.5	คุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	85
4.6	คุณค่าทางโภชนาการของสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคตะวันออกเฉียงเหนือเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 30 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	89
4.7	คุณค่าทางโภชนาการของสารรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคตะวันออกเฉียงเหนือเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 40 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	90

สารบัญตาราง

	หน้า	
4.8	สำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	91
4.9	คุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้	91
4.10	คุณค่าทางโภชนาการของสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้เปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 30 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	95
4.11	คุณค่าทางโภชนาการของสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้เปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 40 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5	98
4.12	สำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้	99
4.13	คุณค่าทางโภชนาการที่ได้รับจากสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลาง	101
4.14	คุณค่าทางโภชนาการของสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลางเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 30 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	105
4.15	คุณค่าทางโภชนาการของสำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลางเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารเป้าหมาย (ร้อยละ 40 ของ DRI) ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับเด็กที่มีอายุ 3 - 5 ปี	106
4.16	สำหรับมาตรฐานอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลาง	108
4.17	จำนวนและร้อยละของข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มตัวอย่าง	196

สารบัญตาราง

	หน้า
4.18 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดและบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	197
4.19 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดและบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก : อาหารกลางวัน	199
4.20 ความถี่ของการจัดอาหารในสัปดาห์	200
4.21 ความนิยมในรายการอาหารกลางวันที่ได้เด็กชอบรับประทานมากที่สุด 20 อันดับ และการจัดบริการอาหารอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ภาคเหนือ	201
4.22 ความนิยมในรายการอาหารกลางวันที่ได้เด็กชอบรับประทานมากที่สุด 20 อันดับ และการจัดบริการอาหารอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	202
4.23 ความนิยมในรายการอาหารกลางวันที่ได้เด็กชอบรับประทานมากที่สุด 20 อันดับ และการจัดบริการอาหารอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลาง	204
4.24 ความนิยมในรายการอาหารกลางวันที่ได้เด็กชอบรับประทานมากที่สุด 20 อันดับ และการจัดบริการอาหารอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้	205
4.25 ข้อมูลการจัดและบริการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	207
4.26 ข้อมูลเกี่ยวกับสารสนเทศเพื่อการจัดและบริการอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนา เด็กเล็ก	210
4.27 ข้อมูลปัญหาและอุปสรรคในการจัดและบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	212
4.28 ข้อมูลปัญหาและอุปสรรคในการจัดและบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	216
4.29 ข้อมูลปัญหาและอุปสรรคในการจัดและบริการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	217
4.30 สิ่งที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กต้องการพัฒนาเพื่อให้การจัดและบริการอาหารกลางวันมี ประสิทธิภาพมากที่สุด	218
4.31 ปริมาณ และ น้ำหนัก ของผลไม้ปริมาณ 1 ส่วน	231
4.32 ปริมาณอาหารที่เด็กวัยก่อนเรียน (อายุ 3-5 ปี) ควรได้รับในมื้อกลางวันสำหรับ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	235
4.33 รายการประเมินครัวมาตรฐานแยกตามองค์ประกอบ	254

สารบัญตาราง

	หน้า	
4.34	คุณค่าทางโภชนาการของอาหารในมื้อกลางวัน และมื้อว่างในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สำหรับเด็กที่มีอายุ 3-5 ปี ควรได้รับ ตามข้อกำหนดสารอาหารอ้างอิงที่ ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546	256
5.1	รายการอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลช้างเผือก ประจำเดือน กรกฎาคม 2554	264
5.2	ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับในแต่ละมื้อ ของเด็กอายุ 3-5 ปี	265
5.3	ตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่แต่ละภาคนิยม	266
5.4	แสดงรายการอาหารที่เด็กนิยมบริโภค	268

สารบัญภาพ

	หน้า	
2.1	รูปแบบการส่งเสริมการจัดการศึกษาปฐมวัยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	10
2.2	รูปแบบการจัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	13
2.3	ลักษณะการจัดวางอุปกรณ์ในครัว (ตู้เย็น อ่างล้าง เตาแก๊สสำหรับหุงต้ม และ เครื่องดูดควัน)	35
2.4	อาคารโรงอาหารตามแบบของกลุ่มงานวิชาชีพและเชี่ยวชาญ กองพลาธิการและ สรรพาวุธ	42
2.5	โรงอาหารโรงเรียนมัธยม	44
2.6	โรงอาหารโรงเรียนเด็กเล็ก	44
2.7	ชุดโต๊ะและเก้าอี้โรงอาหาร	45
2.8	กรอบแนวคิดในการวิจัย	70
4.1	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 1 เป็นไปตามเกณฑ์	112
4.2	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 2 เป็นไปตามเกณฑ์	112
4.3	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 3 เป็นไปตามเกณฑ์	113
4.4	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 4 เป็นไปตามเกณฑ์	113
4.5	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 5 เป็นไปตามเกณฑ์	114
4.6	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 6 เป็นไปตามเกณฑ์	114
4.7	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 6 ห้องน้ำที่เป็นไปตามเกณฑ์	115
4.8	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 7 เป็นไปตามเกณฑ์	115
4.9	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่ตั้งครัว รายการประเมิน ข้อที่ 8 เป็นไปตามเกณฑ์	116
4.10	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 1 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	117

สารบัญภาพ

	หน้า
4.11 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 2 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลบ้านพรุศูนย์ 3 จังหวัดสงขลา	118
4.12 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 3 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลบ้านพรุศูนย์ 3 จังหวัดสงขลา	118
4.13 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 4 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล นครตรัง จังหวัดตรัง	119
4.14 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 5 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลนาโยงเหนือ จังหวัดตรัง	120
4.15 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 6 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลโคกสะบ้า จังหวัดตรัง	120
4.16 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 7 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล เมืองพระแท่น จังหวัดกาญจนบุรี	121
4.17 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 8 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล เมืองพระแท่น จังหวัดกาญจนบุรี	122
4.18 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 1 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	123
4.19 ภาพอาหารที่ได้จากการสำรวจศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบต่างๆ	124
4.20 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 2 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	124
4.21 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 3 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	125

สารบัญภาพ

	หน้า
4.21 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 3 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	125
4.22 ชุดโต๊ะและเก้าอี้ที่เหมาะสมในการใช้เป็นที่รับประทานอาหารเช้าของศูนย์พัฒนา เด็กเล็ก	126
4.23 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 4 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลสระกระโจม จังหวัดสุพรรณบุรี	127
4.24 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 5 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล นครตรัง จังหวัดตรัง	127
4.25 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 6 เป็นไปตามเกณฑ์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาล ตำบลนาโยงเหนือ จังหวัดตรัง	128
4.26 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหาร รายการประเมินข้อที่ 5 เป็นไปตามเกณฑ์	128
4.27 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องสถานที่รับประทานอาหารเป็นไป ตามเกณฑ์ ตามรายการประเมินข้อที่ 8 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลเมือง พระแท่น1 จังหวัดกาญจนบุรี	129
4.28 โต๊ะเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัว ความสูง 85 - 90 เซนติเมตร และความสูงของ ชั้นวางภาชนะอุปกรณ์ครัวและถาดอาหารสูง 60 เซนติเมตร เป็นไปตาม เกณฑ์ของสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับประกอบ ปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 1	132
4.29 เต้าไฟสำหรับทำอาหาร ที่เป็นไปตามเกณฑ์ตามรายการประเมินข้อที่ 1 ศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลนครตรัง จังหวัดตรัง	132
4.30 มาตรฐานอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ และถาดอาหาร 3 ช่อง สูงจากพื้น 85 - 90 เซนติเมตรขนาดของอ่างล้าง 65 x 65 x 25 เซนติเมตร (ก x ย x ล) เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพคร่ำมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับ ประกอบปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 3	133

สารบัญภาพ

	หน้า	
4.31	มาตรฐานห้องเก็บวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงรส ของแห้ง ควรสูงจากพื้น 60 เซนติเมตรไม่ควรนำสิ่งของหรือสารเคมีที่ไม่เกี่ยวข้องมาจัดเก็บรวมอยู่ด้วยกัน เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับประกอบการปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 4	133
4.32	มาตรฐานห้องเก็บวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุงรส ของแห้ง กรณีมีถังหรือวัสดุห่อหุ้มสามารถวางลิ้นที่ชั้นล่างได้ แต่พื้นต้องไม่เปียกชื้น เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับประกอบการปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 4	134
4.33	มาตรฐานชั้นวางของสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ชั้นล่างห้ามวางภาชนะที่สัมผัสกับอาหารที่ปรุงสุกโดยตรง เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับประกอบการปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 5	134
4.34	ตู้เย็นมาตรฐานที่ใช้ในครัว ใช้สำหรับแช่อาหารเท่านั้นและไม่นำสิ่งอื่นใดที่ไม่เกี่ยวข้อง กับอาหารมาแช่ในตู้เย็น และตู้เย็นสามารถรักษาอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารได้ดี เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องเครื่องใช้ในครัวสำหรับประกอบการปรุงอาหาร รายการประเมินข้อที่ 6	135
4.35	ภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหาร	137
4.36	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารเพื่อจัดบริการให้กับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	137
4.37	อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร	138
4.38	เครื่องครัวที่ใช้ในการประกอบอาหาร	138
4.39	เขียงสำหรับใช้ประกอบอาหาร	139
4.40	การล้างภาชนะอุปกรณ์ และภาชนะรับประทานอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เทศบาลท่าเรือพระแท่น 1 จังหวัดกาญจนบุรี ที่ถูกสุขอนามัย มีการล้างแบบขั้น 3 ขั้นตอน เมื่อล้างเสร็จจะคว่ำภาชนะบนชั้นจนแห้งก่อนนำไปเก็บ เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องการล้างทำความสะอาดและการจัดเก็บ รายการประเมินข้อที่ 1	141
4.41	ชั้นสำหรับคว่ำภาชนะอุปกรณ์ และภาชนะรับประทานอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เทศบาล เมืองนครตรัง จังหวัดตรัง เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพครัวมาตรฐาน เรื่องการล้างทำความสะอาดและการจัดเก็บ รายการประเมินข้อที่ 2	142

สารบัญภาพ

	หน้า	
4.42	ตู้เก็บภาชนะอุปกรณ์ และภาชนะรับประทานอาหารแบบมีกระจกปิดถูกยกให้สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านพรุ 2 จังหวัดสงขลา เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาพคร้วมาตรฐาน เรื่องการล้างทำความสะอาด และการจัดเก็บ รายการประเมินข้อที่ 2	142
4.43	ถังน้ำแข็งสำหรับเก็บนมพาสเจอร์ไรส์ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	145
4.44	แม่ครัวผู้ปรุงประกอบอาหาร จัดเตรียมและบริการอาหารบนพื้นที่ตั้งสูงจากพื้น และสะอาด	146
4.45	ภาชนะที่ใส่อาหารสะอาด มีฝาปิดหรือฝาครอบกันแมลงพาหะ และตั้งสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	147
4.46	รถขนอาหารทำด้วยสแตนเลส	148
4.47	การเคาะเศษอาหารออกจากถาดอาหารและนำไปเก็บเพื่อรอการล้างของศูนย์พัฒนา เด็กเล็กเทศบาล 1 บ้านไร่หลวง จังหวัดสุราษฎร์ธานี	149
4.48	การนำเด็กรับประทานอาหารกลางวัน	150
4.49	การเก็บถาดอาหารของเด็กหลังรับประทานอาหารเสร็จ	150
4.50	กิจกรรมหลังจากการรับประทานอาหารกลางวันเสร็จแล้ว	151
4.51	การแต่งกายของแม่ครัวขณะที่ให้บริการอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	155
4.52	ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานบริการอาหาร	152
4.53	ใบรับรองการตรวจสอบสุขภาพของแม่ครัวศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านปู่เจ้า จังหวัดสุพรรณบุรี	156
4.54	สัตว์เลี้ยงที่พบในบริเวณปรุงประกอบอาหารและห้องรับประทานอาหารของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	157
4.55	ถังขยะและภาชนะรองรับเศษอาหารหลังรับประทานอาหาร	158
4.56	การดูแลทำความสะอาดถังใส่น้ำ ระบบน้ำกินน้ำใช้ ก่อนและหลังการใช้งาน	160
4.57	สภาพภายนอก อาคารสถานที่ ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ถูกต้องลักษณะ	161
4.58	สถานที่รับประทานอาหารมีการดูแลทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้ก่อนและหลังการใช้งาน	161
4.59	สภาพภายในห้องน้ำ อ่างล้างมือ ห้องอาบน้ำ ชำระ และโถส้วมมีการดูแลให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย	162
4.60	การดูแลทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะ เครื่องครัว ก่อนและหลังการใช้งาน	163
4.61	การดูแลทำความสะอาดผ้าเช็ดมือ แก้วน้ำ แปรงสีพื้น ก่อนและหลังการใช้งาน	164

สารบัญภาพ

	หน้า
4.62 การล้างภาชนะอุปกรณ์ และภาชนะรับประทานอาหารที่ถูกสุขอนามัย มีการล้างแบบขั้น 3 ขั้นตอน เมื่อล้างเสร็จจะคว่ำภาชนะบนชั้นจนแห้งก่อนนำไปเก็บ	164
4.63 หน้าต่างแสดงภาพชุดแผนงานวิจัย โครงการวิจัยการพัฒนารูปแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กแบบบูรณาการ	175
4.64 หน้าต่างหลักชุดแผนงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กแบบบูรณาการ แสดงเมนู	175
4.65 หน้าต่างหลักชุดแผนงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กแบบบูรณาการ แสดงเมนู	176
4.66 หน้าต่างหลักชุดแผนงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กแบบบูรณาการ แสดงเมนูหลัก	177
4.67 หน้าต่างหลักชุดแผนงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาแบบการจัดการด้านอาหารและโภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กแบบบูรณาการ แสดงบทนำ	178
4.68 หน้าต่างย่อยภาพกิจกรรม แสดงกิจกรรมการอบรมการใช้งานระบบสารสนเทศด้านอาหารและโภชนาการภาคเหนือ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง	178
4.69 หน้าต่างย่อยภาพกิจกรรม แสดงกิจกรรมการอบรมการใช้งานระบบสารสนเทศด้านอาหารและโภชนาการภาคกลาง ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี	179
4.70 หน้าต่างย่อยภาพกิจกรรม แสดงกิจกรรมการอบรมการใช้งานระบบสารสนเทศด้านอาหารและโภชนาการภาคใต้ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง	179
4.71 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงตำรับอาหารมาตรฐาน	180
4.72 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงบทคัดย่อ	181
4.73 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงผลการวิจัย	181
4.74 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงตำรับอาหารภาคเหนือ	183

สารบัญภาพ

	หน้า
4.75 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัย และพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดง รูปแบบครัว	184
4.76 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัย และพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงส่วน บทคัดย่อ	185
4.77 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง การจัดรูปแบบครัวมาตรฐานเพื่อสุขอนามัย และพัฒนาการที่ดีสำหรับเด็กปฐมวัยของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดง ผลการวิจัย	185
4.78 หน้าต่างย่อย แสดงการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน องค์ประกอบที่ 1	186
4.79 หน้าต่างย่อย แสดงการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน องค์ประกอบที่ 2	187
4.80 หน้าต่างย่อย แสดงการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน องค์ประกอบที่ 3	187
4.81 หน้าต่างย่อย แสดงการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน องค์ประกอบที่ 4	188
4.82 หน้าต่างย่อย แสดงการประเมินครัวของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กใน องค์ประกอบที่ 5	188
4.83 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการอาหารของศูนย์ พัฒนาเด็กเล็ก	189
4.84 หน้าต่างหลักรายงานการวิจัยเรื่อง ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดบริการอาหารและ โภชนาการของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก แสดงระบบสารสนเทศ	190
4.85 4.85 หน้าต่างหลักสำหรับเข้าสู่โปรแกรม Suan Dusit School Lunch Program	191
4.86 หน้าต่างข้อมูลหลักใน Suan Dusit School Lunch Program แสดงเมนูย่อย รายการอาหาร ความต้องการสารอาหาร ระดับชั้นเรียน ราคาวัตถุดิบ ข้อมูลวัตถุดิบ ข้อมูลชนิดสารอาหาร	191
4.87 หน้าต่าง Suan Dusit School Lunch Program แสดงฐานข้อมูลรายการอาหาร	192
4.88 หน้าต่าง Suan Dusit School Lunch Program แสดงเมนูเพิ่มรายการข้อมูล อาหาร	192
4.89 หน้าต่าง Suan Dusit School Lunch Program แสดงเมนูย่อย ข้อมูลวัตถุดิบ	193
4.90 หน้าต่าง Suan Dusit School Lunch Program แสดงการรายงานผล	193

สารบัญภาพ

	หน้า
4.91 ปริมาณสารอาหารที่มีในตำรับอาหารกลางวัน และชุดสำหรับอาหารกลางวันที่มีผลไม้ และนมสดรสจืด (ปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละต่อความต้องการสารอาหารต่อมือ	228
4.92 ปริมาณสารอาหารที่มีในตำรับอาหารกลางวัน และชุดสำหรับอาหารกลางวันที่มีผลไม้ และนมสดรสจืด (ปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คิดเป็นร้อยละต่อความต้องการสารอาหารต่อมือ	228
4.93 ปริมาณสารอาหารที่มีในตำรับอาหารกลางวัน และชุดสำหรับอาหารกลางวันที่มีผลไม้ และนมสดรสจืด (ปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคใต้ คิดเป็นร้อยละต่อความต้องการสารอาหารต่อมือ	229
4.94 ปริมาณสารอาหารที่มีในตำรับอาหารกลางวัน และชุดสำหรับอาหารกลางวันที่มีผลไม้ และนมสดรสจืด (ปริมาณ 200 มิลลิลิตร) ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคกลาง คิดเป็นร้อยละต่อความต้องการสารอาหารต่อมือ	229
4.95 ปริมาณสารอาหารในชุดสำหรับอาหารกลางวันที่ประกอบด้วย อาหารกลางวันผลไม้ และนมสดรสจืด (200 มิลลิลิตร)	230
4.96 ตัวอย่างตำรับอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภาคเหนือ	232
4.97 แสดงปริมาณอาหารกลุ่มข้าว แป้ง ปริมาณ 1 ทัพพี	233
4.98 แสดงปริมาณอาหารกลุ่มผัก ปริมาณ 1 ทัพพี	233
4.99 แสดงปริมาณอาหารกลุ่มผลไม้ ปริมาณ 1 ทัพพี	234
4.100 แสดงปริมาณอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ ปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ	234
4.101 แสดงปริมาณอาหารกลุ่มไขมัน ปริมาณ 1 ช้อนชา	235