



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตาราง 4.11 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจด้านอุปกรณ์

อุปกรณ์	ระดับความพึงพอใจ (n = 93)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ภาชนะสะอาด	10 (10.75)	52 (55.91)	31 (33.34)	-	-
2. ภาชนะสวยงาม	6 (6.45)	19 (20.43)	59 (63.44)	8 (8.60)	1 (1.08)
3. มีอุปกรณ์ครบตามชนิดของ อาหาร	9 (9.68)	24 (25.81)	58 (62.36)	2 (2.15)	-

จากตาราง 4.13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจมากเกี่ยวกับภาชนะมีความสะอาด ร้อยละ 55.91 มีความพึงพอใจปานกลางเกี่ยวกับภาชนะสวยงาม และมีอุปกรณ์ครบตามชนิดของอาหาร ร้อยละ 63.44 และ 62.36 ตามลำดับ

ตาราง 4.12 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจด้านอาหาร

ด้านอาหาร	ระดับความพึงพอใจ (n = 93)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. มีรายการอาหารให้เลือก หลากหลาย	3 (3.22)	22 (23.66)	49 (52.69)	19 (20.43)	-
2. จัดอาหารได้เหมาะสม กับโรคที่เป็น	10 (10.75)	23 (24.73)	56 (60.21)	3 (3.23)	1 (1.08)
3. รสชาติความอร่อย	5 (5.38)	18 (19.35)	59 (63.44)	11 (11.83)	-
4. กลิ่นของอาหาร	3 (3.23)	13 (13.98)	45 (48.39)	32 (34.40)	-
5. เนื้อสัมผัสของอาหาร	3 (4.30)	11 (11.83)	38 (40.86)	38 (40.86)	2 (2.15)
6. อุณหภูมิของอาหาร	3 (3.22)	13 (13.98)	60 (64.52)	17 (18.28)	-
7. ปริมาณอาหารที่จัดให้	7 (7.52)	30 (32.26)	55 (59.14)	1 (1.08)	-
8. สีสรรของอาหาร	12 (12.90)	27 (29.03)	54 (58.07)	-	-

จากตาราง 4.12 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้านอาหารในระดับปานกลางทุกรายการ สำหรับเนื้อสัมผัสของอาหารมีความพึงพอใจในระดับปานกลางและน้อยเท่ากันคือ ร้อยละ 40.86

All rights reserved

ตาราง 4.13 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจด้านชนิดของอาหาร

ด้านชนิดของอาหาร	ระดับความพึงพอใจ (n = 93)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. แงงเผ็ด	7 (7.53)	16 (17.20)	53 (56.99)	17 (18.28)	-
2. แงงจืด	15 (16.13)	33 (35.48)	38 (40.86)	7 (7.53)	-
3. ต้มยำ	5 (5.38)	12 (12.90)	47 (50.54)	29 (31.18)	-
4. ผัดจืด	12 (12.90)	36 (38.71)	32 (34.41)	11 (11.83)	2 (2.15)
5. ผัดเผ็ด	6 (6.45)	11 (11.83)	50 (53.76)	24 (25.81)	2 (2.15)
6. ทอด	5 (5.38)	11 (11.83)	52 (55.91)	25 (26.88)	-
7. นึ่ง	12 (12.90)	10 (10.75)	34 (36.56)	36 (38.71)	1 (1.08)
8. เครื่องจิ้ม	9 (9.68)	14 (15.05)	21 (22.58)	49 (52.69)	-

จากตาราง 4.13 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านชนิดของอาหารในระดับมาก คือ ผัดจืด ร้อยละ 38.71 มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คือ แงงเผ็ด ทอด ผัดเผ็ด ต้มยำ และแงงจืด ร้อยละ 56.99, 55.91, 53.76, 50.54 และ 40.86 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับน้อย คือ เครื่องจิ้ม และนึ่ง ร้อยละ 52.69 และ 38.71 ตามลำดับ

All rights reserved

ตาราง 4.14 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจด้านข้าวและผลิตภัณฑ์

ด้านข้าวและผลิตภัณฑ์	ระดับความพึงพอใจ (n = 93)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ข้าวสวย	36 (38.71)	32 (34.41)	22 (23.65)	3 (3.23)	-
2. ข้าวต้ม	27 (29.03)	47 (50.54)	18 (19.35)	1 (1.08)	-
3. ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว)	9 (9.68)	9 (9.68)	41 (44.08)	33 (35.48)	1 (1.08)
4. ก๋วยเตี๋ยว	7 (7.53)	20 (21.50)	59 (63.44)	5 (5.38)	2 (2.15)
5. บะหมี่	7 (7.52)	15 (16.13)	61 (65.60)	9 (9.67)	1 (1.08)
6. เส้นหมี่	9 (9.67)	11 (11.83)	53 (56.99)	19 (20.43)	1 (1.08)
7. ขนมจีน	8 (8.60)	10 (10.75)	30 (32.26)	43 (46.20)	2 (2.15)
8. ก๋วยจั๊บน้ำข้น	13 (13.98)	6 (6.45)	28 (30.11)	44 (47.31)	2 (2.15)

จากตาราง 4.14 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านข้าวและผลิตภัณฑ์ในระดับมากที่สุด คือ ข้าวสวย ร้อยละ 38.71 และข้าวต้ม มีความพึงพอใจในระดับมาก ร้อยละ 50.54 บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่ และข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว) มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง ร้อยละ 65.60, 63.44, 56.99 และ 44.08 ตามลำดับ ส่วนก๋วยจั๊บน้ำข้น และขนมจีน มีความพึงพอใจในระดับน้อย ร้อยละ 47.31 และ 46.20 ตามลำดับ

ตาราง 4.15 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความพึงพอใจด้านคุณภาพการบริการ
ของเจ้าหน้าที่

ด้านคุณภาพการบริการ ของเจ้าหน้าที่	ระดับความพึงพอใจ (n = 93)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
2. สีหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส	27 (29.03)	39 (41.93)	26 (27.96)	1 (1.08)	-
3. การแต่งกายสะอาด	17 (18.28)	44 (47.31)	32 (34.41)	-	-
4. แสดงท่าทีให้บริการด้วย ความเต็มใจ	19 (20.43)	37 (39.79)	35 (37.63)	2 (2.15)	-
5. จัดอาหารได้สวยงาม น่ารับประทาน	14 (15.05)	22 (23.68)	54 (58.06)	3 (3.23)	-
6. เวลาในการให้บริการ	8 (8.60)	43 (46.24)	39 (41.93)	2 (2.15)	1 (1.08)
7. ตรงต่อเวลา	7 (7.53)	54 (58.06)	32 (34.41)	-	-
8. ความยืดหยุ่นของเจ้าหน้าที่ ในการเก็บภาชนะคืน	10 (10.75)	24 (25.81)	58 (62.36)	1 (1.08)	-
9. สนองความต้องการของ ผู้ใช้บริการอย่างรวดเร็ว	8 (8.60)	29 (31.18)	55 (59.14)	1 (1.08)	-

จากตาราง 4.15 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจด้านคุณภาพการบริการของเจ้าหน้าที่
ในระดับมาก คือ ตรงต่อเวลา การแต่งกายสะอาด เวลาในการให้บริการ ให้บริการด้วยความสุภาพ
สีหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส และแสดงท่าทีให้บริการด้วยความเต็มใจ ร้อยละ 58.06, 47.31, 46.24, 44.08,
41.93 และ 39.79 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง คือ ความยืดหยุ่นของเจ้าหน้าที่ในการ
เก็บภาชนะ สนองความต้องการของผู้ใช้บริการอย่างรวดเร็ว และจัดอาหารได้สวยงามน่ารับประทาน
ร้อยละ 62.36, 59.14 และ 58.06 ตามลำดับ

ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในการบริการอาหารพิเศษของผู้ป่วยโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ป่วยในการบริการอาหารพิเศษ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าแบบอิสระ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คำตอบที่ได้จะไม่มีผลกระทบต่อตัวท่านแต่อย่างใด ผลการศึกษาที่ได้จะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการให้ความรู้ คำแนะนำแก่ผู้เกี่ยวข้องต่อไป

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจในการบริการอาหารพิเศษของผู้ป่วย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

- คำชี้แจง
1. ให้ทำเครื่องหมาย (✓) หน้าข้อที่ท่านต้องการ
 2. ให้เติมคำลงในช่องว่างที่เว้นไว้ให้สมบูรณ์

ส่วนที่ 1

สำหรับผู้วิจัย

1. เพศ

() ชาย

() หญิง

2. อายุ..... ปี

3. ศาสนา

() พุทธ

() คริสต์

() อิสลาม

() อื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. สถานภาพสมรส

() โสด

() สมรส

() หม้าย

() หย่า, แยก

5. ระดับการศึกษา

() ประถมศึกษา

() มัธยมศึกษา

() อนุปริญญา หรือ ปวส.

()ปริญญาตรี

() สูงกว่าปริญญาตรี ระบุ.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

6. อาชีพ

- () รับราชการ
- () พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- () ค้าขาย หรือทำกิจการส่วนตัว
- () รับจ้าง
- () เกษตรกรรม
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

7. รายได้

- () ไม่มีรายได้
- () น้อยกว่า 1,000 บาท/เดือน
- () 1,001 – 3,000 บาท/เดือน
- () 3,001 – 6,000 บาท/เดือน
- () 6,001 – 9,000 บาท/เดือน
- () มากกว่า 9,000 บาท/เดือน

8. ถ้าท่านไม่มีรายได้ ท่านได้รับความช่วยเหลือจากแหล่งใด

- () บุตร
- () สามีหรือภรรยา
- ()ญาติพี่น้อง
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

9. รายได้ของท่านเพียงพอกับรายจ่ายหรือไม่

- () เพียงพอเหลือเก็บ
- () เพียงพอไม่เหลือเก็บ
- () ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน
- () ไม่เพียงพอมีหนี้สิน

10. ท่านเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการหรือไม่

() ไม่เคย () เคย

11. ถ้าท่านเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งใดต่อไปนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- () แพทย์ พยาบาล
- () ญาติ พี่น้อง
- () สื่อสิ่งพิมพ์
- () วิทยุ โทรทัศน์
- () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

12. ท่านป่วยเป็นโรค

13. ระยะเวลาที่เข้ารับการรักษา

- () 3 – 5 วัน
- () 6 – 10 วัน
- () 11 – 15 วัน
- () 16 – 20 วัน
- () 21 – 30 วัน
- () มากกว่า 30 วัน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจในการบริการอาหารพิเศษของผู้ป่วย

คำชี้แจง

ขอให้ท่านพิจารณาข้อความ และทำเครื่องหมายถูก (✓) ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกของท่านตามที่เป็นจริง

เนื้อสัมผัสของอาหาร หมายถึง ลักษณะอ่อนนุ่ม เคี้ยวง่าย หรือแข็ง ขณะรับประทาน

อุณหภูมิของอาหาร หมายถึง ลักษณะของอาหารเย็น อุ่น ร้อน ขณะรับประทาน

ท่านรู้สึกต่ออาหารที่ทาง โรงพยาบาลจัดให้	ระดับความรู้สึกพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่พอใจ
1. ด้านอุปกรณ์สำหรับการรับประทานอาหาร					
1.1 ภาชนะสะอาด					
1.2 ภาชนะสวยงาม					
1.3 มีอุปกรณ์ครบตามชนิดของอาหาร					
2. ด้านอาหาร					
2.1 มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย					
2.2 จัดอาหารได้เหมาะสมกับโรคที่เป็น					
2.3 รสชาติความอร่อยของอาหาร					
2.4 กลิ่นของอาหาร					
2.5 เนื้อสัมผัสของอาหาร					
2.6 อุณหภูมิของอาหาร					
2.7 ปริมาณอาหารที่ได้					
2.8 สีสีนของอาหาร					

ท่านรู้สึกต่ออาหารที่ทาง โรงพยาบาลจัดให้	ระดับความรู้สึกพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่พอใจ
2.9 ชนิดของอาหาร					
- แยกเผ็ด					
- แยกจืด					
- ต้มยำ					
- ผัดจืด					
- ผัดเผ็ด					
- ทอด					
- นึ่ง					
- เครื่องจิ้ม					
2.10 ข้าวและผลิตภัณฑ์					
- ข้าวสวย					
- ข้าวต้ม					
- ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว)					
- ก๋วยเตี๋ยว					
- บะหมี่					
- เส้นหมี่					
- ขนมจีน					
- ก๋วยจั๊บ					

ท่านรู้สึกต่ออาหารที่ทาง โรงพยาบาลจัดให้	ระดับความรู้สึกพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	ไม่พอใจ
3. ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่					
3.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ					
3.2 สีสันยิ้มแย้มแจ่มใส					
3.3 การแต่งกายสะอาด					
3.4 แสดงท่าทีให้บริการด้วย ความเต็มใจ					
3.5 จัดอาหารได้สวยงาม น่ารับประทาน					
3.6 เวลาในการให้บริการเหมาะสม					
3.7 ตรงต่อเวลา					
3.8 ความยืดหยุ่นของเจ้าหน้าที่ในการ เก็บภาชนะคืน					
3.9 สนองความต้องการของผู้ใช้บริการ อย่างรวดเร็ว					

ข้อเสนอแนะ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ – สกุล	นางสาวเรณา หมั่นแสน
วัน เดือน ปี เกิด	29 กรกฎาคม 2496
ประวัติการศึกษา	
2520	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (อาหารและโภชนาการ) วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่
2531	ปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต วิทยาลัยครูเชียงใหม่
ประสบการณ์การทำงาน	
2531	พนักงานโภชนาการ 2 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2533	พนักงานโภชนาการ 3 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2534	นักโภชนาการ 3 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2536	นักโภชนาการ 4 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2538	นักโภชนาการ 5 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2544	นักโภชนาการ 6 คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved