วารสารปรัชญาปริทรรศน์
JOURNAL OF PHILOSOPHICAL VISION
ISSN: 1513-6620 (Print) × ISSN: 2773-9643 (Online)
https://so05.tci-thaijo.org/index.php/phiv/index

Research Article

แนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Guidelines For Managing the School Lunch Program in Schools According to the Principles of Sangahavaddhu 4 the Chaimongkol School Group, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

สาวิตรี สมรูป[1*], & สุทิศ สวัสดี[2]

Sawitree Somrup[1*], & Suthit Sawaddi[2]

ARTICLE INFO

Name of Author & Corresponding Author: *

1. สาวิตรี สมรูป*
Sawitree Somrup
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
Graduate School Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand.
Email: sawitree0709@gmail.com

2. สุทิศ สวัสดี
Suthit Sawaddi
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
Graduate School Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand.
Email: suthit.saw@mcu.ac.th

คำสำคัญ:
การบริหารโครงการอาหารกลางวัน, หลักสังคหวัตถุ 4, โรงเรียน

Keywords:
School Lunch Program Management, Sangahavatthu 4, Schools

Article history:
Received: 13/07/2026
Revised: 01/09/2026
Accepted: 16/10/2026
Available online: 24/11/2026

ABSTRACT

This study aimed to: (1) examine the current conditions of school lunch program management; (2) investigate management approaches based on the Four Bases of Social Solidarity (Sangahavatthu 4); and (3) propose management guidelines based on these principles for the Chai Mongkol School Consortium in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province, Thailand. A mixed-methods research design was employed. The quantitative population consisted of 95 teachers from three schools within the consortium, while seven qualified experts served as key informants for in-depth interviews. The research instruments comprised a questionnaire and an in-depth interview guide. Quantitative data were analyzed using percentage, mean, and standard deviation, whereas qualitative data were examined through content analysis.

The findings revealed that: (1) overall school lunch program management was rated at the highest level (mean = 4.53, S.D. = 0.65). Personnel management received the highest rating, followed by food packaging and storage, food preparation, food containers and utensils, facilities, and raw material management, respectively. (2) The application of Sangahavatthu 4 was integrated into six dimensions of school lunch management. Dana (giving) promoted resource sharing; Piyavaca (pleasant speech) strengthened communication and

How to cite:
Somrup, S. & Sawaddi, S. (2026). Guidelines For Managing the School Lunch Program in Schools According to the Principles of Sangahavaddhu 4 the Chaimongkol School Group, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *Journal of Philosophical Vision*, 31 (2), 140-155.

collaboration; Atthacariya (beneficial conduct) encouraged responsible practices prioritizing students' interests, health, and safety; and Samanattata (impartiality and consistency) reinforced equity and operational standards. (3) The proposed management guidelines emphasized appropriate resource allocation, constructive communication, responsible implementation, and equitable management, together with continuous monitoring of nutritional quality and food sanitation standards. The findings indicate that integrating Sangahavatthu 4 into school lunch program management can enhance operational efficiency, stakeholder collaboration, and the sustainability of student well-being initiatives.

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพปัจจุบันการบริหารโครงการอาหารกลางวัน 2) ศึกษาวิธีการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 และ 3) เสนอแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสานวิธี (Mixed Methods Research) ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครูกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จำนวน 95 คน จาก 3 โรงเรียน และผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการสัมภาษณ์เชิงลึก ได้แก่ ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 7 รูป/คน เครื่องมือวิจัยประกอบด้วยแบบสอบถามความคิดเห็นและแบบสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ผลการวิจัยพบว่า 1) สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.53, S.D. = 0.65) โดยด้านบุคคลผู้ปฏิบัติงานมีค่าเฉลี่ยสูงสุด รองลงมา ได้แก่ ด้านการบรรจุจัดเก็บอาหาร ด้านการปรุงประกอบอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านสถานที่ และด้านวัตถุดิบ ตามลำดับ 2) การบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 สามารถบูรณาการเข้ากับการบริหารงานทั้ง 6 ด้าน โดยหลักทานส่งเสริมการแบ่งปันทรัพยากร หลักปิยวาจาส่งเสริมการสื่อสารและความร่วมมือ หลักอัตถจริยาส่งเสริมการปฏิบัติงานเพื่อประโยชน์และความปลอดภัยของนักเรียน และหลักสมานัตตตาส่งเสริมความเสมอภาคและการรักษามาตรฐานการดำเนินงาน และ 3) แนวทางการบริหารควรมุ่งเน้นการจัดสรรทรัพยากรอย่างเหมาะสม การสื่อสารอย่างสร้างสรรค์ การปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ และการบริหารจัดการอย่างเป็นธรรม ควบคู่กับการกำกับติดตามมาตรฐานด้านโภชนาการและสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่าการบูรณาการหลักสังคหวัตถุ 4 กับกระบวนการบริหารโครงการอาหารกลางวันช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพการดำเนินงาน ความร่วมมือของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และความยั่งยืนในการพัฒนาสุขภาวะของนักเรียน

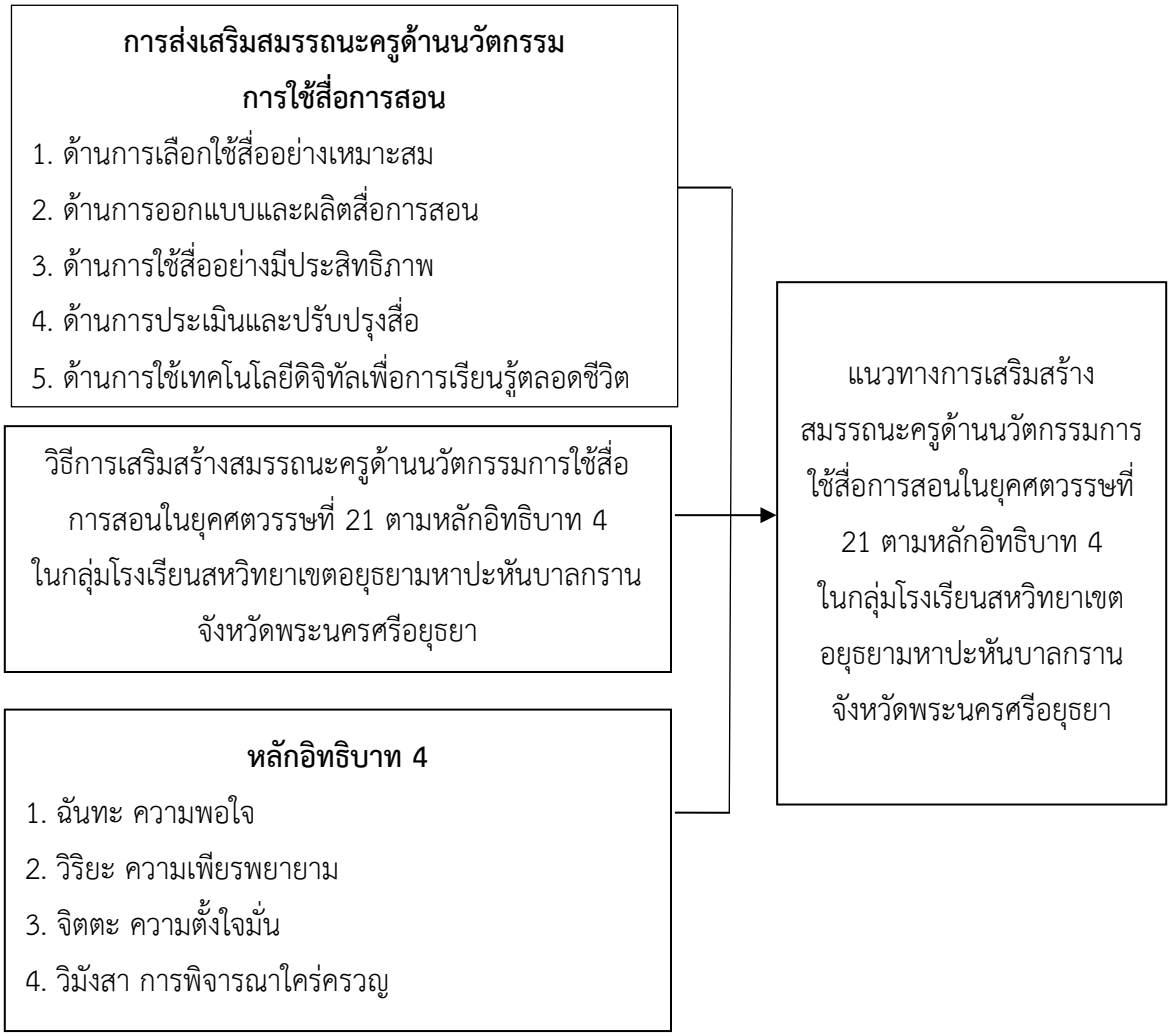
1. บทนำ

การจัดการศึกษาถือเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยสถานศึกษามีบทบาทสำคัญไม่เพียงแต่ในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะของผู้เรียนเท่านั้น แต่ยังต้องให้ความสำคัญกับการส่งเสริมสุขภาพอนามัย โภชนาการ และสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ โดยเฉพาะนักเรียนในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานซึ่งอยู่ในช่วงวัยที่มีการเจริญเติบโตและพัฒนาการอย่างต่อเนื่อง การได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเพียงพอและเหมาะสมจึงเป็นปัจจัยพื้นฐานที่ส่งผลต่อสุขภาพร่างกาย พัฒนาการทางสติปัญญา สมาธิ และความพร้อมในการเรียนรู้ ดังนั้น โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนจึงเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมสุขภาวะของนักเรียน ลดความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และสนับสนุนการสร้างโอกาสทางการศึกษาอย่างเสมอภาค กระทรวงศึกษาธิการ (2547) ได้กำหนดวัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวันให้เป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและสุขภาพของนักเรียน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าโครงการดังกล่าวมิได้มีความสำคัญเพียงการจัดหาอาหารให้แก่นักเรียนเท่านั้น แต่ยังเป็นภารกิจที่สถานศึกษาต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้เรียนได้อย่างแท้จริง อย่างไรก็ตาม การดำเนินโครงการอาหารกลางวันให้บรรลุวัตถุประสงค์จำเป็นต้องอาศัยกระบวนการบริหารจัดการที่ครอบคลุมหลายด้าน ทั้งการวางแผนงบประมาณ การจัดซื้อวัตถุดิบ การกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับวัย การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การบริหารบุคลากร ตลอดจนการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง วิรัช วิรัชนิภาวรรณ (2548) อธิบายว่าการบริหารจัดการเป็นกระบวนการดำเนินงานที่ต้องอาศัยการวางแผน การจัดองค์การ การประสานงาน และการควบคุม เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมายที่กำหนด ขณะที่ศจี อนันต์นพคุณ (2542) ให้ความสำคัญกับกลวิธีการบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งต้องอาศัยการจัดระบบงานและการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด แนวคิดดังกล่าวสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนได้อย่างเหมาะสม เนื่องจากการดำเนินงานต้องอาศัยความร่วมมือจากผู้บริหาร ครู ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประกอบอาหาร ผู้ปกครอง และชุมชน

แม้ว่าโครงการอาหารกลางวันจะได้รับการสนับสนุนให้ดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง แต่ในทางปฏิบัติยังมีข้อจำกัดและความท้าทายหลายประการ เช่น การบริหารงบประมาณให้เพียงพอต่อจำนวนนักเรียนและต้นทุนวัตถุดิบที่เปลี่ยนแปลง การจัดรายการอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลาย การจัดระบบการตรวจสอบคุณภาพอาหาร การกำกับดูแลการใช้จ่ายงบประมาณ ตลอดจนการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้อง ปัญหาเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าความสำเร็จของโครงการอาหารกลางวันไม่ได้ขึ้นอยู่กับทรัพยากรหรือเงินงบประมาณเพียงอย่างเดียว แต่ยังขึ้นอยู่กับคุณภาพของกระบวนการบริหาร การประสานความร่วมมือ และความรับผิดชอบของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ชัยครุฑ สุพรรณ (2563) ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาคุณภาพโครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาระบบบริหารจัดการเพื่อยกระดับคุณภาพการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพและตอบสนองความต้องการของนักเรียน

นอกจากหลักการบริหารจัดการตามแนวคิดสมัยใหม่แล้ว การนำหลักธรรมทางพระพุทธศาสนามาประยุกต์ใช้ในการบริหารสถานศึกษายังเป็นแนวทางที่ช่วยส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม และความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากร โดยเฉพาะหลักสังคหวัตถุ 4 ซึ่งเป็นหลักธรรมสำหรับการสงเคราะห์และสร้างความสามัคคีในสังคม ประกอบด้วย 1) ทาน คือ การแบ่งปันและเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 2) ปิยวาจา คือ การใช้ถ้อยคำสุภาพ สร้างสรรค์และก่อให้เกิดความเข้าใจที่ดี 3) อัตถจริยา คือ การประพฤติปฏิบัติและให้ความช่วยเหลือเพื่อประโยชน์ส่วนรวม และ 4) สมานัตตตา คือ การวางตนอย่างเหมาะสม เสมอต้นเสมอปลาย และปฏิบัติต่อผู้อื่นด้วยความเสมอภาค (สมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ (วาสน์ วาสโน), 2538; มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 2535) หลักธรรมดังกล่าวสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการบริหารโครงการอาหารกลางวันได้อย่างเป็นรูปธรรม กล่าวคือ การส่งเสริมการแบ่งปันทรัพยากรและการจัดสรรงบประมาณอย่างคำนึงถึงประโยชน์ของนักเรียน การสื่อสารและประสานงานอย่างสร้างสรรค์ การร่วมกันปฏิบัติงานเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม และการบริหารจัดการอย่างเป็นธรรม โปร่งใสและตรวจสอบได้ เมื่อพิจารณางานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่า การศึกษาเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันมุ่งให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพการดำเนินงานและประสิทธิภาพการบริหารจัดการ ขณะที่งานวิจัยด้านการบริหารการศึกษาและการพัฒนาบุคลากรยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาความร่วมมือ การใช้ทรัพยากร และการประยุกต์ใช้หลักธรรมเพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพการทำงาน

อย่างไรก็ตาม ยังมีช่องว่างทางการวิจัย (Research Gap) ในการบูรณาการหลักสังคหวัตถุ 4 เข้ากับกระบวนการบริหารโครงการอาหารกลางวันอย่างเป็นระบบ โดยเฉพาะการพัฒนาแนวทางบริหารจัดการที่เชื่อมโยงหลักธรรมทั้ง 4 ประการกับการวางแผน การบริหารงบประมาณ การดำเนินงาน การประสานความร่วมมือ และการติดตามประเมินผลในบริบทของกลุ่มโรงเรียนเฉพาะพื้นที่ นอกจากนี้ ยังจำเป็นต้องมีแนวทางที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงและสอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษาแต่ละแห่ง ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่อง แนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อศึกษาสภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวัน วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ตลอดจนเสนอแนวทางการบริหารจัดการโดยบูรณาการหลักสังคหวัตถุ 4 ให้สอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา ผลการวิจัยคาดว่าจะก่อให้เกิดองค์ความรู้ด้านการบริหารโครงการอาหารกลางวันบนพื้นฐานของหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา และเป็นแนวทางสำหรับผู้บริหารสถานศึกษาและผู้เกี่ยวข้องในการพัฒนาระบบบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ โปร่งใส เป็นธรรม และส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักเรียนได้อย่างยั่งยืน



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1) เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันการบริหารโครงการอาหารกลางวันของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2) เพื่อศึกษาวิธีการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3) เพื่อเสนอแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3. วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมุ่งศึกษาความคิดเห็นของครูเกี่ยวกับการบริหารโครงการอาหารกลางวัน ครอบคลุมกระบวนการบริหาร การจัดเตรียมวัตถุดิบ สถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ การประกอบอาหาร การคัดเลือกบุคลากร และการบรรจุจัดเก็บอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยประยุกต์ใช้หลักสังคหวัตถุ 4 ได้แก่ ทาน ปิยวาจา อัตถจริยา และสมานัตตตา เป็นกรอบแนวคิดในการศึกษา

3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครูในกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 3 โรงเรียน รวมทั้งสิ้น 95 คน เนื่องจากประชากรมีจำนวนจำกัดและสามารถเก็บรวบรวมข้อมูลได้ทั้งหมด ผู้วิจัยจึงกำหนดให้ครูทั้ง 95 คนเป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในการวิจัย โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจงร่วมกับการเก็บข้อมูลจากประชากรทั้งหมด (Total Population Sampling) ทั้งนี้ การดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมความคิดเห็นของครูในกลุ่มโรงเรียนที่ศึกษา

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) เกี่ยวกับแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นจากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร ตำรา วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยกำหนดกรอบเนื้อหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัยและแนวคิดการบริหารโครงการอาหารกลางวัน ตลอดจนหลักสังคหวัตถุ 4 แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และประสบการณ์การสอน โดยมีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist)

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Five-Point Rating Scale) เพื่อประเมินระดับความคิดเห็นของครูที่มีต่อการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

3.4 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

1) ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร ตำรา วารสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนและหลักสังคหวัตถุ 4

2) วิเคราะห์และสังเคราะห์สาระสำคัญเกี่ยวกับกระบวนการบริหารโครงการอาหารกลางวัน ได้แก่ การจัดเตรียมวัตถุดิบ การจัดสถานที่ ภาชนะและอุปกรณ์ การประกอบอาหาร การคัดเลือกบุคลากร และการบรรจุจัดเก็บอาหารให้พร้อมบริโภค

3) กำหนดกรอบแนวคิดและขอบเขตเนื้อหาของแบบสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย โดยได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษา

4) สร้างแบบสอบถามตามกรอบแนวคิดและนิยามศัพท์เฉพาะที่กำหนดไว้

5) นำแบบสอบถามฉบับร่างเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา ภาษา และความครอบคลุมของประเด็นการศึกษา ก่อนปรับปรุงแก้ไข

6) นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วเสนอผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยพิจารณาความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์การวิจัย จากนั้นนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุงเครื่องมือให้มีความเหมาะสม

7) จัดทำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์เพื่อนำไปใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากประชากรที่กำหนด

3.5 วิธีดำเนินการวิจัยและการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลตามลำดับขั้นตอน ดังนี้

1) ศึกษาและสังเคราะห์แนวคิดเกี่ยวกับหลักสังคหวัตถุ 4 ประกอบด้วย ทาน คือ การให้และการแบ่งปัน ปิยวาจา คือ การสื่อสารด้วยถ้อยคำที่สุภาพและสร้างสรรค์ อัตถจริยา คือ การประพฤติปฏิบัติตนเพื่อประโยชน์ส่วนรวม และสมานัตตตา คือ การวางตนอย่างเหมาะสมและเสมอต้นเสมอปลาย

2) ศึกษาแนวคิดและหลักการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยให้ความสำคัญกับการจัดหาวัตถุดิบ การจัดสถานที่และอุปกรณ์ การประกอบอาหาร การบริหารบุคลากร และการบรรจุจัดเก็บอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

3) ประสานงานกับหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพุทธบริหารการศึกษา ภาควิชาบริหารการศึกษา คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย เพื่อขอหนังสือแนะนำตัวและหนังสือขออนุญาตเก็บรวบรวมข้อมูลจากสถานศึกษาในกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล

4) ดำเนินการแจกแบบสอบถามให้แก่ครูในกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 95 คน พร้อมชี้แจงวัตถุประสงค์และแนวทางการตอบแบบสอบถาม เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามเข้าใจตรงกัน

5) รวบรวมแบบสอบถามที่ได้รับคืน ตรวจสอบความครบถ้วนและความสมบูรณ์ของข้อมูล ก่อนนำไปประมวลผลและวิเคราะห์ด้วยวิธีการทางสถิติ

6) สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

3.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยนำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์แล้วมาวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ดังนี้

1) การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และประสบการณ์การสอน โดยใช้การแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

2) การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

3) การแปลผลค่าเฉลี่ย ใช้เกณฑ์การประเมินแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	การแปลความหมาย
4.50–5.00	เห็นด้วยมากที่สุด
3.50–4.49	เห็นด้วยมาก
2.50–3.49	เห็นด้วยปานกลาง
1.50–2.49	เห็นด้วยน้อย
1.00–1.49	เห็นด้วยน้อยที่สุด

4. ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้บริหารและครู ตามเพศ

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	38	40.00
หญิง	57	60.00
รวม	**95**	**100.00**
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	12	12.63
30–39 ปี	28	29.47
40–49 ปี	35	36.84
50 ปีขึ้นไป	20	21.06
รวม	**95**	**100.00**
3. ระดับการศึกษา		

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรี	48	50.53
ปริญญาโท	43	45.26
ปริญญาเอก	4	4.21
รวม	**95**	**100.00**
4. ประสบการณ์การสอน		
ต่ำกว่า 5 ปี	10	10.53
5–10 ปี	24	25.26
11–15 ปี	29	30.53
16 ปีขึ้นไป	32	33.68
รวม	**95**	**100.00**

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 95 คน เมื่อจำแนกตามเพศ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 และเพศชาย จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 เมื่อจำแนกตามอายุ พบว่า ส่วนใหญ่มีอายุ 40–49 ปี จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 36.84 รองลงมา ได้แก่ อายุ 30–39 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 9.47 อายุ 50 ปีขึ้นไป จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 21.06 และอายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 12.63 ตามลำดับ เมื่อจำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 50.53 รองลงมา ได้แก่ ระดับปริญญาโท จำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 45.26 และระดับปริญญาเอก จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 4.21 ตามลำดับ ส่วนประสบการณ์การสอน พบว่า ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การสอน 16 ปีขึ้นไป จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 33.68 รองลงมา ได้แก่ 11–15 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 30.53 ประสบการณ์ 5–10 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 25.26 และต่ำกว่า 5 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.53 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับสภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทั้ง 6 ด้าน N= 95 คน

สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคลจังหวัดพระนครศรีอยุธยา		**มีความเห็น**			
		μ	**σ**	**เห็นด้วย**	**ลำดับ**
1.	การบริหารด้านวัตถุดิบ	4.49	0.69	มาก	6
2.	การบริหารด้านสถานที่	4.51	0.64	มากที่สุด	5
3.	การบริหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร	4.52	0.70	มากที่สุด	4

สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคลจังหวัดพระนครศรีอยุธยา		มีความเห็น			
		μ	σ	เห็นด้วย	ลำดับ
4.	การบริหารด้านการปรุงประกอบอาหาร	4.54	0.75	มากที่สุด	3
5.	การบริหารด้านบุคคลผู้ปฏิบัติงาน	4.58	0.68	มากที่สุด	1
6.	การบริหารด้านการบรรจุจัดเก็บอาหาร	4.55	0.71	มากที่สุด	2
	รวม	**4.53**	**0.65**	**มากที่สุด**	

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้บริหาร ครู และบุคลากรทางการศึกษา มีความคิดเห็นต่อสภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ด้านการบรรจุจัดเก็บอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.75 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ทุกข้ออยู่ในระดับมากที่สุด โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ไม่มีการนำอาหารที่เหลือมาใช้ซ้ำโดยไม่ผ่านการตรวจสอบ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.71 รองลงมา คือ ภาชนะบรรจุอาหารสะอาดและปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.70 มีการจัดส่งอาหารถึงผู้บริโภคอย่างปลอดภัย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.77 เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.76 และแยกบรรจุอาหารสุกและอาหารดิบ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 0.81 ตามลำดับ

ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่า โรงเรียนให้ความสำคัญกับการควบคุมความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการบรรจุ จัดเก็บ และจัดส่ง โดยเฉพาะการป้องกันการนำอาหารที่เหลือกลับมาใช้ซ้ำโดยไม่มีการตรวจสอบ ซึ่งเป็นมาตรการสำคัญในการลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนและการเกิดโรคจากอาหาร อย่างไรก็ตาม การแยกบรรจุอาหารสุกและอาหารดิบมีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับข้ออื่น แม้ยังอยู่ในระดับมากที่สุด จึงควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาระบบการแยกจัดเก็บอาหารอย่างเป็นสัดส่วน ตลอดจนกำหนดแนวปฏิบัติในการควบคุมอุณหภูมิและการขนส่งอาหารให้มีความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันให้มีมาตรฐานและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เรียน

5. อภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สามารถอภิปรายผลตามประเด็นสำคัญได้ดังนี้

5.1 สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

ผลการวิจัยพบว่า สภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด สะท้อนให้เห็นว่าสถานศึกษาให้ความสำคัญกับการจัดบริการอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับนักเรียน โดยอาศัยการบริหารทรัพยากร การกำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน และการมีส่วนร่วมของบุคลากรที่เกี่ยวข้องอย่างเป็น

ระบบ ทั้งนี้ สอดคล้องกับกระทรวงศึกษาธิการ (2547) ที่ให้ความสำคัญกับโครงการอาหารกลางวันในการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาคุณภาพชีวิตของนักเรียน และสอดคล้องกับชัยครุฑ สุพรรณ (2563) ที่นำเสนอแนวทางการพัฒนาคุณภาพโครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา โดยให้ความสำคัญกับการจัดการอย่างเป็นระบบและการควบคุมคุณภาพอาหาร เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านบุคคลผู้ปฏิบัติงานมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด เนื่องจากบุคลากรมีความตระหนักในการรักษาสุขอนามัยและปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนด้านวัตถุดิบมีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด แม้อยู่ในระดับมากที่สุดเช่นกัน แสดงให้เห็นถึงข้อจำกัดในการจัดหาและควบคุมคุณภาพวัตถุดิบซึ่งขึ้นอยู่กับแหล่งผลิต ราคา และความสดใหม่ จึงควรพัฒนาระบบคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบและตรวจสอบคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

5.2 แนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4

ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า การนำหลักสังคหวัตถุ 4 ได้แก่ ทาน ปิยวาจา อัตถจริยา และสมานัตตตา มาประยุกต์ใช้กับการบริหารโครงการอาหารกลางวันทั้ง 6 ด้าน ช่วยเชื่อมโยงการบริหารจัดการเชิงระบบเข้ากับการสร้างความร่วมมือและคุณธรรมในการปฏิบัติงาน โดยหลักทานเป็นการส่งเสริมการแบ่งปันและการจัดสรรทรัพยากรที่เป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน เช่น การจัดหาภาชนะที่ปลอดภัย การจัดสถานที่รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ รวมถึงการสนับสนุนผลผลิตจากชุมชน หลักปิยวาจาเน้นการสื่อสารที่สุภาพและสร้างสรรค์ระหว่างผู้บริหาร ครู ผู้ประกอบอาหาร นักเรียน และผู้ปกครอง เพื่อสร้างความเข้าใจและความไว้วางใจในการดำเนินงาน ส่วนหลักอัตถจริยาเน้นการลงมือปฏิบัติงานเพื่อประโยชน์ส่วนรวม เช่น การจัดระบบสุขาภิบาลอาหาร การแยกพื้นที่ประกอบอาหารดิบและอาหารสุก การจัดเก็บวัตถุดิบอย่างเหมาะสม และการควบคุมความสะอาดของภาชนะ ขณะที่หลักสมานัตตตาเน้นการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอและเสมอภาค โดยกำหนดมาตรฐานคุณภาพอาหารและสุขอนามัยให้เป็นแนวทางเดียวกัน เพื่อให้นักเรียนทุกคนได้รับบริการอาหารอย่างทั่วถึงและเป็นธรรม แนวทางดังกล่าวสอดคล้องกับสมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ (วาสน์ วาสโน) (2538) ที่อธิบายหลักสังคหวัตถุ 4 ในฐานะหลักธรรมสำหรับการสงเคราะห์และสร้างความสัมพันธ์อันดีในสังคม ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการบริหารองค์กรและการทำงานร่วมกันได้

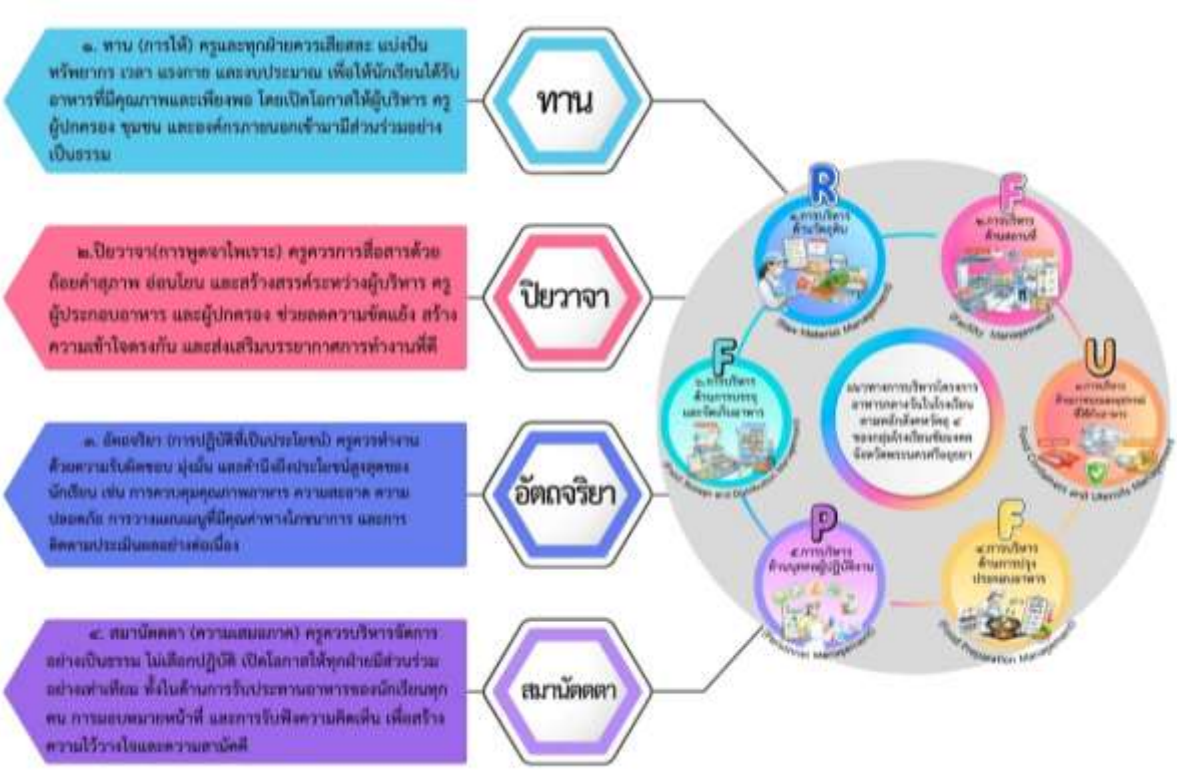
5.3 การบูรณาการหลักธรรมกับการบริหารจัดการเพื่อความยั่งยืน

ข้อค้นพบสำคัญคือ การบริหารโครงการอาหารกลางวันให้มีประสิทธิภาพไม่ควรจำกัดอยู่เพียงการจัดสรรงบประมาณและการควบคุมกระบวนการทำงาน แต่ต้องให้ความสำคัญกับการสร้างจิตสำนึก ความรับผิดชอบและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนด้วย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการบริหารจัดการของวิรัช วิรัชนิภาวรรณ (2548) และศจี อนันต์นพคุณ (2542) ที่ให้ความสำคัญกับการจัดระบบงาน การใช้ทรัพยากร และการประสานความร่วมมือเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร นอกจากนี้ การประยุกต์หลักสังคหวัตถุ 4 ยังสอดคล้องกับหลักธรรมทางพระพุทธศาสนาที่ปรากฏในพระไตรปิฎก โดยเน้นการสงเคราะห์ การแบ่งปัน และการอยู่ร่วมกันอย่างเกื้อกูล (มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, 2535) ดังนั้น การบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคห

วัตถุ 4 จึงเป็นแนวทางที่ผสานประสิทธิภาพการบริหารเข้ากับคุณธรรมและความเสมอภาค ส่งเสริมให้สถานศึกษาสามารถจัดบริการอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และตอบสนองประโยชน์สูงสุดของผู้เรียนได้อย่างยั่งยืน

5.4 องค์ความรู้จากการวิจัย

องค์ความรู้จากการวิจัยเรื่อง แนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า การบริหารโครงการอาหารกลางวันให้มีประสิทธิภาพต้องบูรณาการการบริหารจัดการ 6 ด้าน (RFUFPF Model) เข้ากับหลักสังคหวัตถุ 4 เพื่อให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ ความโปร่งใส และการมีส่วนร่วมอย่างเท่าเทียม โดยมีองค์ประกอบดังนี้



แผนภาพที่ 2 องค์ความรู้จากการวิจัย

1. การบริหารจัดการ 6 ด้าน

- R (Raw Material Management) การคัดเลือก จัดซื้อ ตรวจสอบ และจัดเก็บวัตถุดิบให้สดใหม่ สะอาดและปลอดภัย

- F (Facility Management) การจัดสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย

- U (Utensils Management) การจัดการภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด ได้มาตรฐาน และปราศจากการปนเปื้อน

- F (Food Preparation Management) การเตรียมและปรุงอาหารให้ถูกหลักโภชนาการและเหมาะสมกับวัย

- P (Personnel Management) การพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ ทักษะ และความรับผิดชอบด้านสุขาภิบาลอาหาร

- F (Food Storage Management) การบรรจุ จัดเก็บ และแจกจ่ายอาหารอย่างถูกสุขลักษณะและเป็นระบบ

2. การประยุกต์ใช้หลักสังคหวัตถุ 4

- ทาน การแบ่งปันทรัพยากรและสนับสนุนอาหารที่มีคุณภาพอย่างทั่วถึง

- ปิยวาจา การสื่อสารอย่างสุภาพ สร้างความเข้าใจและความร่วมมือ

- อัตถจริยา การปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ มุ่งประโยชน์สูงสุดของนักเรียน

- สมานัตตตา การบริหารอย่างเสมอภาค โปร่งใส และเปิดโอกาสให้ทุกฝ่ายมีส่วนร่วม

3. ผลลัพธ์ของการบูรณาการ

นำไปสู่การบริหารโครงการอาหารกลางวันที่มีคุณภาพและมาตรฐาน นักเรียนได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และทั่วถึงทุกคน พร้อมทั้งสร้างความร่วมมือ ความไว้วางใจ และความยั่งยืนระหว่างโรงเรียน ผู้ปกครอง และชุมชน

สรุปองค์ความรู้ การบริหารโครงการอาหารกลางวันที่มีประสิทธิภาพเกิดจากการบูรณาการการบริหารจัดการ 6 ด้าน (RFUFPF) กับหลักสังคหวัตถุ 4 โดยใช้การบริหารจัดการที่เป็นระบบควบคู่กับคุณธรรมในการทำงาน อันนำไปสู่คุณภาพอาหาร ความเสมอภาค และสุขภาวะที่ดีของนักเรียนอย่างยั่งยืน

6. สรุป

การศึกษาแนวทางการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เผยให้เห็นถึงความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพชีวิตและสุขอนามัยของผู้เรียนอย่างเป็นรูปธรรม จากการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณผ่านกลุ่มตัวอย่างครูและบุคลากรทางการศึกษา จำนวน 95 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นบุคลากรเพศหญิงในกลุ่มอายุ 31 ปีขึ้นไป สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี มีบทบาทหน้าที่เป็นครูผู้สอนหรือผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน และมีประสบการณ์ทำงานอยู่ในช่วง 1 ถึง 5 ปี พบว่าสภาพปัจจุบันในการบริหารโครงการอาหารกลางวันในภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด โดยทุกด้านย่อยต่างได้รับการประเมินในระดับมากที่สุดเช่นเดียวกัน ซึ่งเรียงลำดับตามประสิทธิภาพการจัดการจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ด้านบุคคลผู้ปฏิบัติงาน ด้านการบรรจุจัดเก็บอาหาร ด้านการปรุงประกอบอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร ด้านสถานที่ และด้านวัตถุดิบ ตามลำดับ ความสำเร็จดังกล่าวมีปัจจัยสนับสนุนสำคัญมาจากการได้รับจัดสรรงบประมาณที่เพียงพอ ร่วมกับการสร้างระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพและการเปิดโอกาสให้ทุกฝ่ายได้เข้ามามีส่วนร่วมอย่างแท้จริง เมื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาสังเคราะห์ร่วมกับผลการ

สัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้บริหารสถานศึกษาจำนวน 7 รูปและคน สามารถกำหนดทิศทางและแนวทางการบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันโดยบูรณาการเข้ากับหลักธรรมสังคหวัตถุ 4 ได้อย่างลึกซึ้งใน 3 มิติหลัก เริ่มต้นจากการบริหารด้านภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร ซึ่งต้องอาศัยหลักทานในการจัดหาและจัดสรรภาชนะที่มีคุณภาพ ปลอดภัยจากสารเคมี มีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับวัย ควบคู่กับการใช้หลักปิยวาจาสื่อสารคำแนะนำและสร้างจิตสำนึกในการดูแลรักษาอุปกรณ์ร่วมกันอย่างสุภาพ ขณะเดียวกันได้ประยุกต์ใช้หลักอัตถจริยาในการกำหนดแนวปฏิบัติสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน เช่น ระบบล้างอ่าง 3 อ่าง การฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ และอบรมบุคลากร ก่อนจะส่งท้ายด้วยหลักสมานัตตตาในการสร้างมาตรฐานให้เด็ก รวมถึงบุคลากรทุกคนเข้าถึงอุปกรณ์ที่สะอาดอย่างเท่าเทียม และเปิดโอกาสให้นักเรียนทุกระดับชั้นฝึกวินัยและความรับผิดชอบร่วมกัน ขยายผลต่อไปสู่การบริหารด้านสถานที่ที่ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ โปร่งโล่ง และปลอดภัย โดยนำหลักทานมาใช้ผ่านการจัดเตรียมสภาพแวดล้อมและอุปกรณ์พื้นฐานที่จำเป็นให้เหมาะสมกับช่วงวัยของนักเรียน แล้วขับเคลื่อนด้วยหลักปิยวาจาผ่านการสื่อสารนโยบาย กฎระเบียบ และป้ายประชาสัมพันธ์ มารยาทในการใช้พื้นที่ด้วยถ้อยคำที่อ่อนโยนและสร้างสรรค์ ในส่วนของหลักอัตถจริยาจะปรากฏชัดในเชิงปฏิบัติผ่านการจัดผังพื้นที่โรงครัวและโรงอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกพื้นที่ปรุง แจก และรับประทานอาหารออกจากกันอย่างชัดเจน พร้อมระบบการจัดการขยะ น้ำเสีย และเศษอาหารที่ถูกต้อง โดยมีหลักสมานัตตตาเป็นตัวควบคุมในการดูแลรักษามาตรฐานความสะอาดอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ ตลอดจนเปิดโอกาสให้ครู นักเรียน และชุมชนร่วมกันดูแลสถานที่ เพื่อสร้างความรู้สึกเป็นเจ้าของและความสามัคคีในสถานศึกษาและท้ายที่สุดคือการบริหารด้านวัตถุดิบซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของโภชนาการ โดยเริ่มต้นจากหลักทานในการคัดเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ ปลอดสารพิษ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อเกื้อกูลเศรษฐกิจชุมชน จากนั้นนำหลักปิยวาจามาใช้ประสานงานกับผู้ประกอบอาหารอย่างให้เกียรติ รวมถึงการเปิดเผยข้อมูลแหล่งที่มาของวัตถุดิบแก่ผู้ปกครองอย่างโปร่งใสและพร้อมรับฟังความคิดเห็น สำหรับหลักอัตถจริยาจะเน้นไปที่การวางระบบจัดการวัตถุดิบที่รัดกุม ตั้งแต่การวางแผนเมนูอาหารล่วงหน้าตามหลักโภชนาการ การตรวจรับอย่างละเอียด และการจัดเก็บตามมาตรฐานเพื่อลดการสูญเสีย โดยรักษาความสม่ำเสมอตามหลักสมานัตตตาเพื่อให้นักเรียนทุกคนได้รับอาหารที่มีคุณภาพเท่าเทียมกันทุกมื้อ ผ่านกระบวนการจัดซื้อที่ยุติธรรมและตรวจสอบได้ ซึ่งถือเป็นการดำเนินงานที่มุ่งประโยชน์สูงสุดต่อสุขภาวะของผู้เรียน บรรลุความสำเร็จทั้งในด้านวิชาชีพและด้านคุณธรรมขององค์กรอย่างยั่งยืน

7. ข้อเสนอแนะ

7.1 ข้อเสนอแนะทั่วไป

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ต่อผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของกลุ่มโรงเรียนชัยมงคล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีดังนี้

1) ด้านวัตถุดิบ ควรกำหนดระบบคัดเลือก ตรวจรับ และจัดซื้อวัตถุดิบที่สดใหม่ โปร่งใส และตรวจสอบได้ โดยมุ่งเน้นการอุดหนุนผลผลิตของเกษตรกรในท้องถิ่นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน ควบคู่กับการประสานงานอย่างสุภาพและเปิดโอกาสให้ทุกฝ่ายมีส่วนร่วมเพื่อความยั่งยืน

2) ด้านสถานที่ ควรพัฒนาโรงอาหารและโรงครัวให้ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย มีระบบระบายอากาศและการจัดการขยะที่ดี โดยจัดแบ่งพื้นที่ปรุง แจก และรับประทานอาหารให้เป็นสัดส่วน พร้อมทั้งสร้างบรรยากาศที่อบอุ่นผ่านการสื่อสารเชิงบวก และส่งเสริมให้นักเรียนร่วมดูแลความสะอาดเพื่อปลูกฝังจิตสาธารณะ

3) ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ควรจัดหาภาชนะที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และมีจำนวนเพียงพอเหมาะสมตามวัย โดยคัดแยกอุปกรณ์สำหรับของดิบและของสุกอย่างชัดเจน ตลอดจนวางระบบการล้าง การฆ่าเชื้อ และการจัดเก็บที่รัดกุม พร้อมปลูกฝังให้นักเรียนร่วมกันดูแลรักษาอุปกรณ์

4) ด้านการปรุงประกอบอาหาร ควรวางแผนรายการอาหารล่วงหน้าที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับช่วงวัยของผู้เรียน ควบคุมความสะอาดทุกขั้นตอน และกำกับดูแลให้ผู้ประกอบอาหารให้บริการด้วยความเอื้อเฟื้อ สุภาพ ตลอดจนจัดสรรอาหารอย่างทั่วถึงและเท่าเทียม

5) ด้านบุคคลผู้ปฏิบัติงาน: ควรคัดเลือกและพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและมีจิตสำนึกด้านคุณธรรม โดยจัดการอบรมพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมการทำงานร่วมกันเป็นทีมด้วยความสุภาพ ให้เกียรติ และมีความเสมอภาคเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการขับเคลื่อนโครงการ

6) ด้านการบรรจุจัดเก็บอาหาร: ควรจัดทำระบบบรรจุและเก็บรักษาอาหารที่ได้มาตรฐาน ควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และคัดแยกอาหารสุกกับอาหารดิบอย่างเข้มงวด โดยดำเนินงานด้วยความโปร่งใสและเสียสละเพื่อประโยชน์สุขและสวัสดิภาพของผู้เรียน

7.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป ดังนี้

1) ควรวิจัยเรื่อง การมีส่วนร่วมของชุมชนในการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพระนครศรีอยุธยา เขต 1

2) ควรวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 ของสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพระนครศรีอยุธยา เขต 1

3) ควรวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบการบริหารโครงการอาหารกลางวันตามหลักสังคหวัตถุ 4 สำหรับโรงเรียนประถมศึกษาในอำเภอพระนครศรีอยุธยา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาพระนครศรีอยุธยา เขต 1

8. เอกสารอ้างอิง

กระทรวงศึกษาธิการ. (2547). *วัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวันในรายงานการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน*. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

ชัยครุฑ สุพรรณ. (2563). *แนวทางการพัฒนาคุณภาพโครงการอาหารกลางวันในสถานศึกษา*. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

พิพิธกุล, สาวิตรี. (2024). การจัดการเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและการเรียนรู้แห่งศตวรรษที่ 21 ร่วมกับเกมมิฟิเคชันที่เสริมสร้างทักษะการรู้เทคโนโลยีดิจิทัล สำหรับนักศึกษาวิชาชีพครู. *Journal of Roi Kaensarn Academi, 9*(3), 109–123.

มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. (2535). *พระไตรปิฎกภาษาบาลี ฉบับมหาจุฬาเตปิฎกำ 2500*. โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

ลิ้นโป, ภัทราวลัย, อัศวโสวรรณ, จุติพร, และชัยเรือง, นพรัตน์. (2024). รูปแบบการพัฒนาครูในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารเพื่อจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1. *Journal of Roi Kaensarn Academi, 9*(5), 325–343.

วิรัช วิรัชนิภาวรรณ. (2548). *การบริหารจัดการและการบริหารการพัฒนาขององค์กรตามรัฐธรรมนูญและหน่วยงานของรัฐ*. สำนักพิมพ์นิติธรรม.

ไวแสน, สุริสา, และจุลสุวรรณ์, สุวัฒน์. (2022). การพัฒนาแนวทางเสริมสร้างทักษะการจัดการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ของครูในสถานศึกษา สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 24. *วารสารนวัตกรรมการบริหารและการจัดการ, 10*(1). https://so02.tci-thaijo.org/index.php/RCIM/article/view/250466

ศจี อนันต์นพคุณ. (2542). *กลวิธีการบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ*. ชลบุตรกราฟฟิก.

สมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ (วาสน์ วาสโน). (2538). *สังคหวัตถุ 4*. มหามกุฏราชวิทยาลัย.

สาริปา, อารี, เหมพันธ์, จิราภรณ์, อามีเราะ, อภินันท์, และเพชรมนต์, ประภาศรี. (2024). การพัฒนาชุดกิจกรรมฝึกอบรมทักษะการจัดการเรียนรู้เชิงรุกบูรณาการสื่อดิจิทัล สำหรับครูโรงเรียนขนาดเล็ก จังหวัดนครศรีธรรมราช. *Journal of Roi Kaensarn Academi, 9*(5), 279–294.