

ตัวชี้วัดที่ 2.6 ระดับความสำเร็จของหน่วยงาน มีนวัตกรรม อย่างน้อย 1 เรื่อง

หน่วยงาน ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี ประเด็นนวัตกรรม: Product innovation

สื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก

Cluster กลุ่มสตรีและเด็กปฐมวัย

1. หลักการและเหตุผล

ในปี 2560 กลุ่มพัฒนานามัยแม่และเด็ก ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี ได้เฝ้าติดตามการดำเนินงานพัฒนา ศูนย์เด็กเล็กตามเกณฑ์มาตรฐานศูนย์เด็กเล็กแห่งชาติ 10 แห่งในเขตสุขภาพที่ 5 พบว่า ศูนย์เด็กเล็กส่วนใหญ่มี การจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างได้สารอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของเด็กปฐมวัย มีการจัดอาหารที่ ให้โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมันสูง และบางครั้งเป็นโปรตีนที่ไม่มีคุณภาพ ไม่มีส่วนประกอบของผักหรือมีไม่ เพียงพอ บางอาทิตย์ไม่มีส่วนประกอบของเลือด ตับ ซึ่งเป็นแหล่งสารอาหารที่สำคัญ โดยเฉพาะธาตุเหล็ก วิตามิน เอ ซึ่งการจัดอาหารที่มีคุณภาพต่ำให้กับเด็กรุนแรง เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการ เตี้ย อ้วน ผอม ซึ่ง ส่งผลให้เด็กมีการเจริญเติบโตช้า สติปัญญาต่ำ การเรียนรู้ช้าตามไปด้วย และในปี 2560 ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้จัดทำ คู่มือตำรับอาหารศูนย์เด็กเล็ก เนื้อหาประกอบด้วยตำรับอาหาร 41 ตำรับ และรายการสำรับอาหารกลางวันและ อาหารว่างคุณภาพหมุนเวียน 1 เดือน จำนวน 20 สำรับ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ศูนย์เด็กเล็กนำไปใช้เป็นแนวทางใน การจัดรายการอาหารกลางวันและอาหารว่างที่มีคุณภาพ แต่ในคู่มือตำรับอาหารศูนย์เด็กเล็กยังมีจุดด้อย เรื่อง ปริมาณการตักอาหาร ผู้อ่านจะเห็นเพียงแต่ปริมาณการตักอาหารตามภาพในส่วนที่เป็นตำรับอาหารแยกออกเป็น แต่ละตำรับเดี่ยวๆ ไม่สามารถเห็นภาพรวมปริมาณการตักอาหารทั้งสำรับในมือนั้นๆ ได้ เนื่องจากการจัดอาหาร กลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็กส่วนใหญ่ประกอบไปด้วยข้าว และกับข้าว 1-2 อย่าง และยังขาดเนื้อหาใน ส่วนอาหารแลกเปลี่ยนในกลุ่มอาหารเดียวกัน ซึ่งเนื้อหาทั้งสองเรื่องนี้เป็นส่วนที่สำคัญเช่นเดียวกันกับการจัด รายการอาหาร ถึงแม้ว่าศูนย์เด็กเล็กมีการจัดรายการอาหารที่มีคุณภาพแต่ถ้าการตักอาหารไม่ได้ตามปริมาณที่ กำหนดหรือไม่มีความเข้าใจเรื่องอาหารแลกเปลี่ยน จะส่งผลมีการจัดอาหารที่ไม่มีคุณภาพทำให้เด็กได้รับ สารอาหารไม่ครบได้เช่นเดียวกัน ดังนั้น ในปี 2561 กลุ่มพัฒนานามัยแม่และเด็ก ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี เห็นว่า ศูนย์เด็กเล็กยังไม่มีมีการใช้สื่อโปสเตอร์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก จึงได้ จัดทำสื่อโปสเตอร์ปริมาณอาหารที่แนะนำใน 1 วัน สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก เหตุผลที่เลือกใช้สื่อโปสเตอร์เนื่องจาก โปสเตอร์เป็นสื่อที่สร้างความน่าสนใจและสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ จำนวนมากในสถานที่สาธารณะ โดยให้ข้อมูลข่าวสารกับกลุ่มเป้าหมายได้อย่างละเอียดครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ ของข้อมูล ช่วยให้ผู้กลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าใจได้ในทันทีและเกิดการรับรู้⁽¹⁾ วัตถุประสงค์การจัดทำสื่อโปสเตอร์ เพื่อให้นำไปใช้ควบคู่กับคู่มือตำรับอาหารศูนย์เด็กเล็ก ทำให้ผู้ดูแลเด็ก ครู ผู้ประกอบอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ มากยิ่งขึ้น สามารถจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างให้กับเด็กได้อย่างมีคุณภาพ

2. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ดูแลเด็ก ครู ผู้ประกอบอาหารในศูนย์เด็กเล็กมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถจัดอาหารกลางวัน และอาหารว่างให้กับเด็กได้อย่างมีคุณภาพ

3. การพัฒนานวัตกรรมและวิธีการดำเนินงาน ครั้งที่ 1

3.1 รวบรวมข้อมูลจากเอกสารวิชาการ

3.2 ชั่ง ตวง และเตรียมอาหารแยกเป็นกลุ่มอาหารตามหน่วยงโภชนาการ และถ่ายรูปเพื่อจัดทำเป็น ภาพประกอบในเนื้อหา

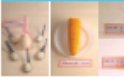
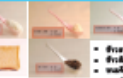
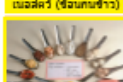
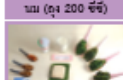
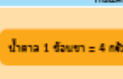


กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

ปริมาณอาหารที่แนะนำใน 1 วัน

สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก



กลุ่มอาหาร	เล็กลำ 1-3 ปี	ช่วงอายุ
	เล็กลำ 1-3 ปี	เล็กลำ 4-6 ปี
ตัวอย่าง การจัดอาหารกลางวัน		
กลุ่ม 1 ข้าว-แป้ง (ทัพพี)	มีธัญ 1 1/4 ทัพพี (6 ช้อนกินข้าว)	มีธัญ 1 1/2 ทัพพี (7-8 ช้อนกินข้าว)
ให้เล็กลำอย่างใดอย่างหนึ่งรวมกับโยโยธ 1 1/4-1 1/2 ทัพพี		
		
กลุ่ม 2 ผัก (ช้อนกินข้าว)	มีธัญ 2 ช้อนกินข้าว	มีธัญ 3 ช้อนกินข้าว (1 ทัพพี)
ให้เล็กลำอย่างใดอย่างหนึ่งรวมกับโยโยธ 2-3 ช้อนกินข้าว		
		
กลุ่ม 3 ผลไม้ (ส่วน)	มีธัญ 1 ส่วน (กล้วย 1 ส่วน พืช ผล กล้วย 1/2 ส่วน + ว่าง 1/2 ส่วน)	มีธัญ 1 ส่วน (กล้วย 1 ส่วน พืช ผล กล้วย 1/2 ส่วน + ว่าง 1/2 ส่วน)
ให้เล็กลำอย่างใดอย่างหนึ่งรวมกับโยโยธ 1 ส่วน (ปริมาณ 1 ส่วนของผลไม้ในถ้วยชนิดใดก็ได้) จึงแบ่งออกตามรูป ดังนี้		
		
กลุ่ม 4 เนื้อสัตว์ (ช้อนกินข้าว)	มีธัญ 1 ช้อนกินข้าว	มีธัญ 1.5 ช้อนกินข้าว
ให้เล็กลำอย่างใดอย่างหนึ่งรวมกับโยโยธ 1-1.5 ช้อนกินข้าว: ไข่ต้มสุกหรือไข่ต้มสุกที่ผ่านการปรุงรสแล้ว เช่น ไข่ต้มสุก 2 ฟอง หรือไข่ต้มสุก 1 ฟอง		
		
กลุ่ม 5 นม (ถ้วย 200 ซีซี)	มีธัญ 1 ถ้วย (เฉพาะที่ศูนย์เด็กเล็ก)	มีธัญ 1 ถ้วย (เฉพาะที่ศูนย์เด็กเล็ก)
ให้เล็กลำวันละ 1 ถ้วย: ไข่ต้มสุกหรือไข่ต้มสุกที่ผ่านการปรุงรสแล้ว เช่น ไข่ต้มสุก 2 ฟอง หรือไข่ต้มสุก 1 ฟอง		
		
กลุ่ม 6 น้ำมัน (ช้อนชา)	ไม่กินมีธัญ 1 ช้อนชาต่อวัน (รวมทั้งในอาหารกลางวันและอาหารว่าง)	ไม่กินมีธัญ 1.5 ช้อนชาต่อวัน (รวมทั้งในอาหารกลางวันและอาหารว่าง)
กินแต่มีธัญ เน้นอาหารรสจืดรสจืด ไม่หวานจัด		
		
น้ำมัน 1 ช้อนชา = 4 ช้อน x จำนวนเด็ก = ปริมาณน้ำมันที่ควรใช้ (ไม่พริกขี้หนู)		

ตามปริมาณที่แนะนำแบ่งตามช่วงอายุ 1-3 ปี และ 4-5 ปี ต้องการสื่อให้เห็นตัวอย่างการตักปริมาณอาหารที่ตักให้เด็กในมือนั้นให้เหมือนกับที่ตักอาหารในศูนย์เด็กเล็ก

4.1.1 กลุ่มข้าว-แป้ง เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ตักใน 1 มื้อ แบ่งตามช่วงอายุ และภาพประกอบของอาหารแลกเปลี่ยนโดยใช้หน่วยตวงเป็นทัพพีและช้อนกินข้าว ดังนี้

เด็กอายุ 1-3 ปี จัดที่ปริมาณ $1\frac{1}{4}$ ทัพพี (6 ช้อนกินข้าว)⁽²⁾

เด็กอายุ 4-5 ปี จัดที่ปริมาณ $1\frac{1}{2}$ ทัพพี⁽³⁾ และได้ประมาณสัดส่วนเป็น 7-8 ช้อนกินข้าว

เพิ่มรายการ ข้าวต้ม และเส้นก๋วยจั๊บ เนื่องจากศูนย์เด็กเล็กบางแห่งมีการจัดเมนูอาหารนี้ให้กับเด็ก

4.1.2 กลุ่มผัก เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ตักใน 1 มื้อ แบ่งตามช่วงอายุ และภาพประกอบของอาหารแลกเปลี่ยนโดยใช้หน่วยตวงช้อนกินข้าว⁽²⁾ และเนื่องจากภาพในโปรแกรมเฝ้าระวังการเจริญเติบโต สำนักโภชนาการ กรมอนามัย ใช้หน่วยตวงเป็นทัพพี จึงได้ทำการถ่ายภาพขึ้นใหม่โดยใช้หน่วยตวงเป็นช้อนกินข้าวแทน โดยเลือกผักหลากหลายชนิดและมีสีแตกต่างกัน เพื่อสื่อถึงว่าสามารถจัดรายการอาหารที่มีส่วนประกอบของผักให้มีความหลากหลายหมุนเวียนกันไปได้

4.1.3 กลุ่มผลไม้ เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ตักใน 1 มื้อ แบ่งตามช่วงอายุ และภาพประกอบของอาหารแลกเปลี่ยนโดยใช้หน่วยส่วนผลไม้⁽²⁾ ต้องการสื่อให้เห็นว่าในการจัดรายการอาหารที่เป็นผลไม้ สามารถแบ่งการจัดได้ออกเป็นทั้งสองมื้อ โดยได้ระบุการกระจายส่วนของผลไม้ให้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยแบ่งเป็นการจัดมื้อกลางวัน $\frac{1}{2}$ ส่วนและอาหารว่างอีก $\frac{1}{2}$ ส่วน หรือถ้าศูนย์เด็กเล็กใดมีอาหารว่างเป็นนมเพียงอย่างเดียว ก็สามารถจัดผลไม้ในมื้อกลางวันให้ครบ 1 ส่วนได้

4.1.4 กลุ่มเนื้อสัตว์ เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ตักใน 1 มื้อ แบ่งตามช่วงอายุ และภาพประกอบของอาหารแลกเปลี่ยนโดยใช้หน่วยช้อนกินข้าว⁽²⁾ เพิ่มภาพปลาหู เนื้อไก่สับ เนื้อหมูสับปั้นก้อน เลือดสุก ในเนื้อหาได้ให้คำแนะนำเพิ่มเติมในการจัดเนื้อสัตว์ประเภทเลือด ตับ⁽³⁾ และการหลีกเลี่ยงเนื้อสัตว์ติดมันต่างๆ

4.1.5 กลุ่มนม เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ต้องการใน 1 วัน แบ่งตามช่วงอายุ⁽²⁾ ในเนื้อหาได้ให้คำแนะนำเพิ่มเติมในการจัดอาหารที่มีแคลเซียมสูง เช่น เต้าหู้เหลือง⁽³⁾

4.1.6 กลุ่มน้ำตาล เนื้อหาประกอบด้วยปริมาณที่ควรได้รับใน 1 มื้อ แบ่งตามช่วงอายุ⁽²⁾ ในเนื้อหาได้ให้คำแนะนำเพิ่มเติมในการคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ไม่ควรใช้เกินใน 1 มื้อ

4.2 ผลการประเมินความพึงพอใจการใช้สื่อโปสเตอร์ ในศูนย์เด็กเล็ก ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี

4.2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 5 คน ส่วนใหญ่เพศหญิง ร้อยละ 100 ช่วงอายุ 31- 40 ปี , 51 - 60 ปี ร้อย 40 และช่วง 41 - 50 ปี ร้อย 20

4.2.2 ความคิดเห็นต่อสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก ดังนี้

4.2.2.1 ความคิดเห็นต่อสื่อฯ ตรงตามความต้องการของศูนย์เด็กเล็ก ร้อยละ 100

4.2.2.2 ความพึงพอใจต่อสื่อฯ (5 ระดับ น้อยที่สุด, น้อย, ปานกลาง, มาก และ มากที่สุด) ในเรื่อง รูปแบบของสื่อ และ เนื้อหา ดังนี้

- 1) ความสอดคล้องของเนื้อหากับหัวข้อเรื่อง ระดับ มาก (4.00)
- 2) โครงสร้างเนื้อหาชัดเจน ระดับมาก (4.00)
- 3) การเรียงลำดับเนื้อหาเข้าใจง่าย ระดับมากที่สุด(4.20)
- 4) การใช้ภาษาเหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน ระดับ มากที่สุด (4.20)
- 5) มีภาพประกอบช่วยให้สื่อความหมายได้ชัดเจน ระดับมากที่สุด (4.40)

- 6) มีรูปแบบการนำเสนอที่น่าสนใจ ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 7) สามารถนำมาใช้ได้ ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 8) ความทันสมัยของการอ้างอิงเนื้อหา ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 9) จัดอาหารกลุ่มข้าว-แป้งในมื้ออาหารได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 10) จัดอาหารกลุ่มผักในมื้ออาหาร ได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 11) นับปริมาณส่วนผลไม้แต่ละชนิดในมื้ออาหารได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.20)
- 12) จัดอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ในมื้ออาหารได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.20)
- 13) นับปริมาณนมในมื้ออาหารได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 14) คำนวณปริมาณน้ำตาลที่ใช้ในแต่ละมื้อได้ถูกต้อง ระดับ มากที่สุด (4.40)
- 15) ความพึงพอใจโดยรวม ระดับ มากที่สุด (4.60)

4.3 ถอดบทเรียนการใช้สื่อโปสเตอร์ ในศูนย์เด็กเล็ก ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี ดังนี้

จากการประเมินผลในการใช้สื่อฯ พบว่า ครู ผู้ดูแลเด็ก มีความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดอาหารกลางวัน และอาหารว่างได้ตามคำแนะนำในสื่อฯ และมีความพึงพอใจในสื่อฯ ชุดนี้ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด จากการประเมินการใช้สื่อฯ ได้ผลลัพธ์เป็นไปตามเป้าหมาย ทั้งนี้มาจากการที่ครู ผู้ดูแลเด็ก ของศูนย์เด็กเล็ก ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้เคยผ่านการอบรมการจัดอาหารกลางวันและอาหารของเด็กปฐมวัยแล้ว จึงทำให้มีความรู้พื้นฐานในด้านการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่าง เมื่อได้มาใช้สื่อชุดนี้จึงเป็นการทบทวนความรู้เดิม ทำให้มีความรู้ เข้าใจเนื้อหาของสื่อได้โดยง่าย

5. การพัฒนานวัตกรรมและวิธีการดำเนินงาน ครั้งที่ 2

5.1 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน ปัญหา/อุปสรรค และโอกาสพัฒนารูปแบบของชิ้นงานนวัตกรรมให้มีความสมบูรณ์ และเหมาะสมต่อการนำไปใช้ในเขตสุขภาพที่รับผิดชอบ

5.2 ปรับปรุงและเผยแพร่สื่อฯ ให้กับศูนย์เด็กเล็กในเขตสุขภาพที่ 5 ประกอบด้วย จังหวัดสุพรรณบุรี, กาญจนบุรี, นครปฐม, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, ราชบุรี, เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ จำนวนสื่อฯ 1500 ชุด

5.3 ประเมินความพึงพอใจต่อสื่อโปสเตอร์ ในศูนย์เด็กเล็ก เขตสุขภาพที่ 5 ในงานประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาคุณภาพอาหารกลางวันนักเรียน ตามมาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย วันที่ 2-3 กรกฎาคม 2561 ณ ห้องประชุมราชวดี ศูนย์อนามัยที่ 5

5.4 ติดตามประเมินผลการใช้สื่อฯ ในศูนย์เด็กเล็กตามเกณฑ์มาตรฐานศูนย์เด็กเล็กแห่งชาติ 8 แห่ง ในเขตสุขภาพที่ 5 ในเรื่อง ประเมินปริมาณการตักอาหาร

5.5 เผยแพร่สื่อฯ ผ่านทาง Application Line 3 กลุ่มได้แก่ กลุ่มChild Development Manager กลุ่มเด็กปฐมวัย DSPMและ กลุ่มMCHเขต5 รวมสมาชิก 249 คน และเผยแพร่ผ่านทาง Web site ของศูนย์อนามัยที่5 : www.hpc.go.th/

5.6 วิเคราะห์สรุปผลในภาพรวมของเขตสุขภาพต่อการนำเอาสื่อฯ ไปใช้อย่างถูกต้องมีความเข้าใจตรงกัน และปริมาณการตักอาหารอย่างมีคุณภาพ พร้อมทั้งวางแผนติดตาม ตรวจสอบในปีงบประมาณ 2562 ต่อไป

6. ผลการพัฒนานวัตกรรมและผลการดำเนินงาน ครั้งที่ 2

6.1 วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน ปัญหา/อุปสรรค และโอกาส การพัฒนารูปแบบของชิ้นงานนวัตกรรม ให้มีความสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการนำไปใช้ ในพื้นที่เขตสุขภาพที่5 ดังตาราง1

ตาราง 1 การทบทวนกระบวนการ วิเคราะห์เปรียบเทียบข้อดี ข้อเสีย ปัญหา/อุปสรรค และโอกาส
ในการพัฒนานวัตกรรม

ข้อดี/จุดแข็ง	ข้อเสีย/จุดอ่อน/ปัญหา/อุปสรรค	การพัฒนา/โอกาส
สามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็กให้มีคุณภาพ	ผู้ประกอบการ/ผู้ที่ตักอาหาร ขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างคุณภาพในศูนย์เด็กเล็ก ทำให้เวลาใช้สื่อโปสเตอร์เกิดความไม่เข้าใจ/เข้าใจยาก	พัฒนานวัตกรรมให้กลุ่มเป้าหมายสามารถทำความเข้าใจได้ง่ายขึ้น
สะดวกในการเผยแพร่ไปสู่กลุ่มเป้าหมายได้ง่าย	การกระจายนวัตกรรมไปสู่กลุ่มเป้าหมายไม่เป็นที่ไปตามเวลาที่กำหนด ทำให้ไม่มีเวลาทำความเข้าใจในสื่อโปสเตอร์ได้ทัน ก่อนที่ศูนย์อนามัยที่ 5 ลงเยี่ยมติดตามผลการใช้สื่อฯ	พัฒนารูปแบบของสื่อให้มีความหลากหลายและสามารถพกพาได้สะดวก เช่น application QR code ฯลฯ
รูปแบบโปสเตอร์สวยงามเป็นจุดสนใจได้ดี		เพิ่มช่องทางการเผยแพร่ในนวัตกรรม เช่น website Line เป็นต้น

6.2 การเผยแพร่สื่อฯ ในเขตสุขภาพที่ 5

ศูนย์อนามัยที่ 5 เผยแพร่สื่อฯ ให้กับศูนย์เด็กเล็ก ผ่านทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้ง 8 จังหวัด (สุพรรณบุรี, กาญจนบุรี, นครปฐม, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, ราชบุรี, เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์) จำนวน 1500 แผ่น ในช่วงเดือนเมษายน – มิถุนายน 2561

6.3 การประเมินความพึงพอใจในสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก เขตสุขภาพที่ 5 ผ่านทางบุคคล และได้ทำการประเมินความพึงพอใจต่อสื่อฯ ดังตาราง 2 และ 3

ตาราง 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกเป็นเพศ อายุ และความคิดเห็น
ต่อสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก

รายการประเมิน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ (n = 42)		
ชาย	1	2.4
หญิง	41	97.6
อายุ (n = 42)		
น้อยกว่า 31 ปี	7	16.7
31 – 40 ปี	22	52.4
41 – 50 ปี	10	23.8
51 – 60 ปี	3	7.1
มากกว่า 60 ปี	0	0.0
ความคิดเห็นต่อสื่อฯ ตรงตามความต้องการของศูนย์เด็กเล็ก (n = 42)		
ตรง	42	100.0
ไม่ตรง	0	0.0

จากตาราง 2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 97.6 ส่วนใหญ่มีอายุในช่วง 31 – 40 ปี ร้อยละ 52.4 และทุกคนมีความคิดเห็นต่อสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก มีความตรงตามความต้องการของศูนย์เด็กเล็ก ร้อยละ 100.0

ตาราง 3 แสดงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างต่อสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก

รายการ	ระดับความพึงพอใจ (n=42)						
	มากที่สุด ความถี่ (ร้อยละ)	มาก ความถี่ (ร้อยละ)	ปานกลาง ความถี่ (ร้อยละ)	น้อย ความถี่ (ร้อยละ)	น้อยที่สุด ความถี่ (ร้อยละ)	ค่าเฉลี่ย (S.D.)	แปลความ
ความสอดคล้องของเนื้อหากับหัวข้อเรื่อง	18 (42.9)	23 (54.8)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.40 (0.54)	มากที่สุด
โครงสร้างเนื้อหาชัดเจน	19 (45.2)	20 (47.6)	3 (7.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.38 (0.62)	มากที่สุด
การเรียงลำดับเนื้อหาเข้าใจง่าย	20 (47.6)	21 (50.0)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.45 (0.55)	มากที่สุด
การใช้ภาษาเหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงาน	17 (40.5)	24 (57.1)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.38 (0.45)	มากที่สุด
มีภาพประกอบช่วยให้สื่อความหมายได้ชัดเจน	23 (54.8)	18 (42.9)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.52 (0.55)	มากที่สุด
มีรูปแบบการนำเสนอน่าสนใจ	17 (40.5)	23 (54.8)	2 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.36 (0.58)	มากที่สุด
สามารถนำมาใช้ได้	18 (42.9)	22 (52.4)	2 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.38 (0.58)	มากที่สุด
ความทันสมัยของการอ้างอิงเนื้อหา	18 (42.9)	23 (54.8)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.40 (0.54)	มากที่สุด
จัดอาหารกลุ่มข้าว-แป้งในมื้ออาหารได้ถูกต้อง	23 (54.8)	17 (40.5)	2 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.50 (0.59)	มากที่สุด
จัดอาหารกลุ่มผักในมื้ออาหารได้ถูกต้อง	21 (50.0)	20 (47.6)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.48 (0.55)	มากที่สุด
นับปริมาณส่วนผลไม้แต่ละชนิดในมื้ออาหารได้ถูกต้อง	19 (45.2)	23 (54.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.45 (0.50)	มากที่สุด
จัดอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ในมื้ออาหารได้ถูกต้อง	21 (50.0)	19 (45.2)	2 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.45 (0.59)	มากที่สุด
นับปริมาณนมในมื้ออาหารได้ถูกต้อง	21 (50.0)	20 (47.6)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.48 (0.55)	มากที่สุด

คำนวณปริมาณน้ำตาลที่ใช้ในแต่ละมื้อได้ถูกต้อง	18 (42.9)	23 (54.8)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.40 (0.54)	มากที่สุด
ความพึงพอใจโดยรวม	25 (59.5)	16 (38.1)	1 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	4.57 (0.55)	มากที่สุด

การแปลผลคะแนน

แบ่งผลคะแนนทั้งหมดเป็น 5 ช่วง โดยใช้หลักการทางสถิติ ได้แก่ พิสัย/จำนวนชั้น = (คะแนนสูงสุด - คะแนนต่ำสุด) / 5 การแปลผลคะแนนมีดังนี้

คะแนน 4.20-5.00 = มากที่สุด
 3.40-4.19 = มาก
 2.60-3.39 = ปานกลาง
 1.80-2.59 = น้อย
 1.00-1.79 = น้อยที่สุด

จากตาราง 3 ความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างต่อสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความพึงพอใจเกี่ยวกับความสอดคล้องของเนื้อหา โครงสร้างเนื้อหาชัดเจน การเรียงลำดับเนื้อหา การใช้ภาษา ภาพประกอบ รูปแบบการนำเสนอ การนำมาใช้ได้ ความทันสมัยของการอ้างอิงเนื้อหา และความเข้าใจในการจัดอาหารกลุ่มข้าว-แป้ง กลุ่มผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ นม การคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ใช้ในแต่ละมื้อ ในมื้ออาหาร ความพึงพอใจโดยรวม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40, 4.38, 4.45, 4.38, 4.52, 4.36, 4.38, 4.40, 4.50, 4.48, 4.45, 4.45, 4.48, 4.40 และ 4.57 ตามลำดับ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

6.4 การประเมินปริมาณการตักอาหารหลังจากนำสื่อฯ ไปใช้ในศูนย์เด็กเล็ก เขตสุขภาพที่ 5

หลังจากเผยแพร่สื่อฯ ให้กับศูนย์เด็กเล็กในเขตสุขภาพที่ 5 แล้ว ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้ลงเยี่ยมติดตามการดำเนินงานของศูนย์พัฒนาต้นแบบ 10 แห่ง ในช่วงเดือนกรกฎาคม 2561 และได้สุ่มประเมินการใช้สื่อฯ 8 แห่ง โดยติดตามจากผลลัพธ์ปริมาณการตักอาหารในถาดอาหารมื้อกลางวัน ดังตาราง 4

ตาราง 4 แสดงจำนวนและร้อยละของศูนย์เด็กเล็กที่ตักอาหารได้ตามมาตรฐาน

กลุ่มอาหาร	ปริมาณการตักมาตรฐานต่อมื้อ	ปริมาณส่วนใหญ่วที่ศูนย์เด็กเล็กตัก (Median)	จำนวนศูนย์เด็กเล็กที่ตักได้ตามมาตรฐาน (แห่ง)	ร้อยละของศูนย์เด็กเล็กที่ตักได้ตามมาตรฐาน
ข้าวสวย (n=8)	1 ¼ - 1 ½ ทัพพี (6-8 ช้อนกินข้าว)	4.5 ช้อนกินข้าว	3	37.5
ผักสุก (n=8)	2-3 ช้อนกินข้าว	1 ช้อนกินข้าว	2	25.0
ผลไม้ (n=6)	0.5-1 ส่วน	0.4 ส่วน	3	50.0
เนื้อสัตว์ (n=8)	1-1.5 ช้อนกินข้าว	1.3 ช้อนกินข้าว	6	75.0
น้ำตาล (n=8)	ไม่เกิน 3 ช้อนชา	1 ช้อนชา	8	100.0

จากตาราง 4 พบว่าศูนย์เด็กเล็กทุกแห่งมีการจัดกลุ่มน้ำตาลได้ไม่เกินตามมาตรฐาน มีการตักกลุ่มเนื้อสัตว์ ผลไม้ ผักสุก และข้าวสวยได้ตามมาตรฐาน 6, 3, 2, และ 3 แห่ง และส่วนใหญ่มีการตักข้าวสวย 4.5 ช้อนกินข้าว ผักสุก 1 ช้อนกินข้าว ผลไม้ 0.4 ส่วน เนื้อสัตว์ 1.3 ช้อนกินข้าว และน้ำตาล 1 ช้อนชา

7.สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการประเมินสื่อชุดรูปแบบการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างในศูนย์เด็กเล็ก พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจต่อสื่อฯ ในด้านความเข้าใจในเนื้อหา และมีระดับความพึงพอใจโดยรวมมากที่สุด แต่เมื่อสุ่มประเมินปริมาณการตักอาหารมื้อกลางวัน พบว่า แม้ผู้ประเมินมีความเข้าใจในเนื้อหาแต่ในทางปฏิบัติแล้วส่วนใหญ่ยังมีการตักอาหารที่ยังไม่ได้ตามมาตรฐานกำหนดในกลุ่มผักสุก ข้าวสวย และผลไม้ เนื่องจากผู้ที่ตักอาหารในศูนย์เด็กเล็กส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบอาหาร/ แม่บ้าน ซึ่งอาจจะยังไม่มีความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดอาหารกลางวันให้ได้คุณภาพ ดังนั้น ควรมีการจัดอบรมให้กับผู้ประกอบอาหาร/ แม่บ้าน เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ การจัดอาหารกลางวันและอาหารว่าง และควรมีการติดตามอย่างต่อเนื่องโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างให้มีคุณภาพต่อไป

8. เผยแพร่ผลงานทางวิชาการ และการนำไปใช้

8.1 นำเสนอผลงานในรูปแบบ Oral presentation ในการประชุมวิชาการโครงการขับเคลื่อนพัฒนานวัตกรรมส่งเสริมสุขภาพ ศูนย์อนามัยที่ 4, 5, 6 วันที่ 7-8 พฤษภาคม 2561 ณ โรงแรมโกลเด้นซิตี อำเภอมือง จังหวัดระยอง โดยนำเสนอผลงานในวันที่ 8 พฤษภาคม 2561 จัดโดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี

8.2 นำเสนอผลงานในรูปแบบ Oral presentation ในการประชุมขับเคลื่อนพัฒนางานวิจัย R2R นวัตกรรมและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่งผลงาน ประจำปี 2561 วันที่ 19 – 20 กรกฎาคม 2561 ณ ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี โดยนำเสนอในวันที่ 20 กรกฎาคม 2561 จัดโดยศูนย์อนามัยที่ 5

8.3 ศูนย์อนามัยที่ 5 เผยแพร่สื่อฯ จำนวน 1500 แผ่น ให้กับศูนย์เด็กเล็ก ผ่านทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ สุพรรณบุรี, กาญจนบุรี, นครปฐม, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม, ราชบุรี, เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

8.4 เผยแพร่สื่อฯ ผ่านทาง Application Line 3 กลุ่มได้แก่ กลุ่มChild Development Manager กลุ่มเด็กปฐมวัย DSPMและกลุ่มMCHเขต5 รวมสมาชิก 249 คน

8.5 เผยแพร่ผ่านทาง Web site ของศูนย์อนามัยที่5 :

<http://apps.hpc.go.th/media/web/index.php?r=infographic%2Fview-all&id=16>

