

## สรุปผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

## หน่วยสิทธิประโยชน์ ฝ่ายบริหาร สำนักงานวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

๑. ชื่อโครงการ : โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

๒. สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของสำนักงานวิทยาเขต และแผนกลยุทธ์ของวิทยาเขต

สำนักงานวิทยาเขต		วิทยาเขต	
ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์	วัตถุประสงค์	กลยุทธ์
๒	๓	๓	๔

๓. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารรวมถึงประชาชนโดยรอบวิทยาเขตได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด
๒. เพื่อยกระดับร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารภายในวิทยาเขตให้ได้มาตรฐาน
๓. เพื่อให้บริการวิชาการแก่ชุมชนในเรื่องเกี่ยวกับความรู้ตลอดจนวิธีปฏิบัติในด้านการประกอบอาหารที่สะอาด รวมถึงข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔. ประเภทโครงการ/กิจกรรม : บริการวิชาการ

๕. ผู้รับผิดชอบ : หน่วยสิทธิประโยชน์ ฝ่ายบริหาร ร่วมกับ เทศบาลตำบลเชิงศรี

๖. ขอบเขตของโครงการ :  ในแผนปฏิบัติการ  นอกแผนปฏิบัติการ

๗. แผน/ผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรม

รายการ	แผน	ผล	ปัญหาและอุปสรรค
ระยะเวลาดำเนินการ	๒๕ เม.ย. - ๔ พ.ค.๕๔	๒๕ ก.ค. - ๔ ส.ค.๕๔	โครงการดังกล่าวเป็นความร่วมมือ
งบประมาณ	ไม่ใช้งบประมาณ	ไม่ใช้งบประมาณ	ระหว่าง มก.ฉกส.และเทศบาลตำบล
ตัวบ่งชี้			เชิงศรี จึงทำให้ระยะเวลาการ
- เสิ้งปริมาณ (เป้าหมาย ๕๐ คน)	- จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเป้าหมาย	- ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๒	ดำเนินงานไม่ตรงตามแผนที่กำหนด
- เสิ้งคุณภาพ	- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐	- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวม เท่ากับ ๓.๙๕	เนื่องจากมีช่วงเวลาที่เหมาะสมไม่ตรงกัน
ต้นทุนต่อหัว (บาท)	ไม่ใช้งบประมาณ	ไม่ใช้งบประมาณ	

๘. การประเมินผลการดำเนินงาน

- การดำเนินงานตรงตามแผน
- การดำเนินงานเป็นไปตามกำหนดเวลา
- การดำเนินงานตรงตามวัตถุประสงค์
- การดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย

๙. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ลำดับ	ข้อเสนอแนะ	ความถี่
๑	ดีมาก	๑
๒	อยากให้บุคลากรและนิสิตมาใช้บริการศูนย์อาหารให้มากกว่าเดิม เพราะแม่ค้าเตรียมอาหารมาพร้อมจำหน่ายมาก	๑
๓	เจ้าหน้าที่ควรตรงเวลาให้มากกว่านี้ และควรเริ่มบรรยายให้ตรงตามกำหนดการ	๑
๔	ควรณรงค์ให้นิสิตรับประทานอาหารในร้านที่มีป้ายรับรอง	๑

๑๐. ภาพกิจกรรม



โรงอาหารกลาง (อาคาร ๑๐) ได้รับป้าย Clean Food Good Taste ที่แสดงให้เห็นว่า โรงอาหารกลาง (อาคาร ๑๐) สามารถปฏิบัติได้ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร/ศูนย์อาหารของกรมอนามัย ครบทั้ง 30 ข้อ ซึ่งนอกจากโรงอาหารกลาง (อาคาร ๑๐) จะได้รับป้ายแล้ว ร้านอาหารภายในอาคาร ๑๐ ทุกร้าน (๑๑ ร้าน) ยังได้รับป้ายเช่นกัน สำหรับร้านอาหารหน้าอาคาร ๓ ร้านอาหารที่ผ่านข้อกำหนดและได้รับป้ายมีจำนวน ๑ ร้าน จาก ๓ ร้าน