

1. Assessment มีบทวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด มีข้อมูลสารสนเทศที่นำมาใช้
ผลการรายงานผลการวิเคราะห์ ตามตัวชี้วัด 3.11 ร้อยละของเด็กอายุ 6-14 ปี
มีภาวะเริ่มอ้วนและอ้วน รอบ 5 เดือนหลัง ปีงบประมาณ 2569

1.2 ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อขับเคลื่อนตัวชี้วัด

● ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้รับบริการ ได้แก่ บุคลากรสาธารณสุข เช่น ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สถานบริการสาธารณสุข บุคลากรทางการศึกษา เช่น ครู เจ้าหน้าที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาและสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา ประชาชนทั่วไป เด็กวัยเรียน วัยรุ่น นักเรียน โรงเรียนในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน สังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สังกัดตำรวจตระเวนชายแดน สังกัดเอกชน สังกัดการศึกษาพิเศษ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ บุคลากรสาธารณสุข เช่น ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สถานบริการสาธารณสุข บุคลากรทางการศึกษา เช่น ครู ผู้ประกอบการ สถาบันการศึกษา NGO บุคลากรทางการศึกษา และภาคเอกชน

● ความต้องการ/ความคาดหวังของผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

1. จากผลการประเมินความพึงใจในการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและอาหารในโรงเรียน ปี 2564 อยากให้จัดแบบ onsite และเน้นการมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วมประชุม เพิ่มการฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรม TSL และการจัดเมนูอาหารกลางวัน และต้องการให้มีการจัดการอบรมโปรแกรมอื่น เช่น KidDiary Platform การประเมินภาวะการเจริญเติบโต การจัดเมนูท้องถิ่น การจัดอาหารสำหรับเด็กที่มีภาวะเตี้ย อ้วน เทคนิคการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและได้สารอาหารครบถ้วน และการส่งเสริมโภชนาการ

2. จากข้อเสนอแนะในการจัดสัมมนาวิชาการ เรื่อง “การพัฒนารูปแบบการจัดการลดน้ำหนักในเด็กวัยเรียน” ปี 2566 อยากรู้จักอบรมอย่างต่อเนื่องประจำปี เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ให้กับทุกกลุ่มเป้าหมาย เช่น ครู แม่ครูนักเรียน ขยายระยะเวลาในการจัดให้มากขึ้น

3. จากข้อเสนอแนะในการจัดประชุมเรื่อง “พัฒนาหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการ สำหรับโรงเรียนนาร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี” ในปี 2566 ต้องการให้เพิ่มเติมด้านการวัดผล ประเมินผล และใบงานตามแนวทางของสำนักโภชนาการ

4. จากข้อเสนอแนะในการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างทักษะ ความรู้ให้แก่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมสุขภาพ ในสถานศึกษาและโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา จัดโดย สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน ในปี 2567 เรื่อง การจัดบริการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ต้องการเพิ่มเวลาการบรรยาย และฝึกปฏิบัติ เพิ่มจุดฝึกปฏิบัติและอุปกรณ์สาธิตให้เหมาะกับจำนวนผู้เข้าประชุม และต้องการหัวข้อในการอบรม เช่น การจัดอาหารให้สอดคล้องกับโปรแกรม Thai School Lunch การจัดการภาวะโภชนาการเกินในเด็ก ความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการอาหารเด็กนักเรียนในโรงเรียน อาหาร 5 หมู่ การเจริญเติบโตการแปลผลภาวะโภชนาการ

5. จากข้อเสนอแนะในการประชุมเชิงปฏิบัติการ “พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียนวัยรุ่น” ในปี 2568 ต้องการเนื้อหาด้านอาหารและโภชนาการของทุกกลุ่มวัยเพื่อช่วยในการทำงานในพื้นที่ เช่นเรื่อง 1) การจัดสำรับอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย 2) การจัดเมนูอาหาร 3) การจัดอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ 4) จิตวิทยาการสื่อสารเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม 5) โภชนาการสุขภาพที่เหมาะสมตามวัย 6) อาหารแลกเปลี่ยน 7) อาหารที่เหมาะสมตามวัย ฯลฯ และต้องการให้มีการจัดอบรมทุกปี

6. จากข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนางานอาหารและโภชนาการของวัยเรียน ขอให้มีการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบงานปีละ 3 เรื่อง มีการจัดอบรมแบบออนไลน์ให้กับเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัด เน้นการจัดการปัญหาภาวะโภชนาการ เพิ่มกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พัฒนาการติดตามการจัดอาหารกลางวัน และการเข้าถึงข้อมูลในการใช้งานโปรแกรม TSL ในพื้นที่รับผิดชอบ เพื่อวางแผนและกำกับติดตามงานร่วมกับพื้นที่ และมีใบประกาศการผ่านการอบรมเป็นรายวิชา รวมทั้งขอให้มีการจัดอบรมการเข้าร่วมโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ

7. จากข้อเสนอแนะจากผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา เจ้าหน้าที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาและสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา มีดังนี้ 1) อยากให้ครูทุกคนได้รับความรู้ รวมทั้งแม่ครัวผู้รับเหมาอาหาร และให้มีการจัดอบรมตามภาค 2) มีสื่อในการเรียนรู้ให้กับนักเรียน 4) ควรจัดโปรแกรมเมนูอาหาร school lunch ให้มีความยืดหยุ่นเหมาะสมกับแต่ละภูมิภาค 5) จัดทำคู่มือเมนูอาหารกลางวันตามมาตรฐานตามฤดูกาล (Seasonal Menu) ที่หลากหลายและสอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น 6) การมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณสุข นักโภชนาการ และ 7) พัฒนาระบบฐานข้อมูลออนไลน์สำหรับบันทึกภาวะโภชนาการนักเรียนรายบุคคล เชื่อมโยงกับโรงเรียนและหน่วยงานสาธารณสุข มีการจัดอบรมอย่างต่อเนื่อง ประจำปี เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ให้กับทุกกลุ่มเป้าหมาย เช่น ครู แม่ครัวนักเรียน ขยายระยะเวลาในการจัดให้มากขึ้น เพิ่มจุดฝึกปฏิบัติและอุปกรณ์สาธิตให้เหมาะกับจำนวนผู้เข้าประชุม และต้องการหัวข้อในการอบรม เช่น การจัดอาหารให้สอดคล้องกับโปรแกรม Thai School Lunch การจัดการภาวะโภชนาการเกินในเด็ก ความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการอาหารเด็กนักเรียนในโรงเรียน อาหาร 5 หมู่ การเจริญเติบโตการแปลผลภาวะโภชนาการ 1) อยากให้ครูทุกคนได้รับความรู้ รวมทั้งแม่ครัว ผู้รับเหมาอาหาร และให้มีการจัดอบรมตามภาค 2) มีสื่อในการเรียนรู้ให้กับนักเรียน 4) ควรจัดโปรแกรมเมนูอาหาร school lunch ให้มีความยืดหยุ่นเหมาะสมกับแต่ละภูมิภาค 5) จัดทำคู่มือเมนูอาหารกลางวันตามมาตรฐานตามฤดูกาล (Seasonal Menu) ที่หลากหลายและสอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น 6) การมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณสุข นักโภชนาการ และ 7) พัฒนาระบบฐานข้อมูลออนไลน์สำหรับบันทึกภาวะโภชนาการนักเรียนรายบุคคล เชื่อมโยงกับโรงเรียนและหน่วยงานสาธารณสุข

● ความพึงพอใจ

1. ผลการประเมินความพึงพอใจ ในการจัดสัมมนาวิชาการ เรื่อง “การพัฒนาแบบการจัดการลดน้ำหนักในเด็กวัยเรียน” ปี 2566 จำนวน 427 คน มีความพึงพอใจในการจัดประชุม อยู่ในระดับมาก ร้อยละ 58.1 มีความรู้ความเข้าใจและได้รับประโยชน์จากการประชุม ร้อยละ 64.4 และคิดว่านำความรู้ไปประยุกต์ใช้ ระดับมาก ร้อยละ 61.4 และเผยแพร่ต่อไป ระดับมาก ร้อยละ 66.7

2. ผลการประเมินความพึงพอใจ ในการจัดประชุมเรื่อง “พัฒนาหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการ สำหรับโรงเรียนนาร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี” วันที่ 20 พฤษภาคม 2566 ณ โรงแรม ริเวอร์แคว รีสอร์ท โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ศึกษานิเทศ 4 เขต และครูโรงเรียนนาร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาจังหวัดกาญจนบุรีจำนวน 49 คน มีความพึงพอใจที่เนื้อหาสาระในการประชุมตรงกับความต้องการ ระดับมากที่สุดร้อยละ 50 ระดับมากร้อยละ 48.1 ผู้เข้าร่วมประชุมคิดว่าเนื้อหาหลักสูตรเพียงพอที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารและโภชนาการสำหรับโรงเรียนได้ ร้อยละ 90.3

3. ผลการประเมินความพึงพอใจในการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างทักษะ ความรู้ให้แก่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมสุขภาพ ในสถานศึกษาและโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาจัดโดย สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน เรื่อง การจัดบริการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย วันที่ 13 - 15 พฤษภาคม 2567 ณ โรงแรมริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ จำนวน 245 คน มีความพึงพอใจ การถ่ายทอดความรู้และการอธิบายของวิทยากรร้อยละ 67.1 การประชุมภาพรวมร้อยละ 69.7 ประโยชน์ที่ได้รับการประชุมร้อยละ 7.1 นำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ร้อยละ 60

4. ผลการประเมินความพึงพอใจในการประชุมสานพลังขับเคลื่อนงานโภชนาการเชื่อมโยงสู่คุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนบนผืนแผ่นดินไทยของเครือข่ายการดำเนินงานโภชนาการ วันที่ 4 ตุลาคม 2567 จำนวน 26 คน มีความพึงพอใจต่อการประชุมในระดับมาก ร้อยละ 51.85 มีความรู้ ความเข้าใจที่ได้รับในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานได้ ร้อยละ 57.69 และในวันที่ 11 ตุลาคม 2567 จำนวน 336 คน มีความพึงพอใจต่อการประชุมในระดับมาก ร้อยละ 56.55 มีความรู้ ความเข้าใจที่ได้รับในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานได้ร้อยละ 52.38

5. ผลการประเมินความพึงพอใจในการเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากรทางการศึกษา เรื่อง การจัดบริการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน วันที่ 9 กันยายน 2568 ณ โรงแรมริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ จัดโดย สำนักอำนวยการ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน จากผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา เจ้าหน้าที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาและสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา จำนวน 42 คน มีความพึงพอใจต่อการประชุมในระดับมากที่สุด ร้อยละ 73.8 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในระดับมากที่สุด ร้อยละ 76.2 และสามารถ นำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้/แนะนำโรงเรียนในระดับมากที่สุด ร้อยละ 69.0 โดยอยากให้จัดเกี่ยวกับการจัดการอาหารและโภชนาการของนักเรียนหรือโรงเรียน ในเรื่อง 1) การวางแผนเมนูอาหารกลางวันตามเกณฑ์โภชนาการและความต้องการพลังงานของเด็กแต่ละวัย 2) การคำนวณแคลอรี การคำนวณสารอาหารการประเมินโภชนาการ 3) การจัดอบรมผู้ประกอบการอาหาร 4) เรื่องของสารอาหารที่ได้จากอาหารชนิดต่าง ๆ 5) ภาวะทุพโภชนาการในนักเรียน ประถมศึกษา : การแก้ปัญหาภาวะทุพโภชนาการที่ประสบผลสำเร็จ ปริมาณอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กอ้วนและเด็กผอม การป้องกันภาวะโภชนาการเกิน-ขาดในนักเรียน 6) ผลกระทบต่อการกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเพื่อสร้างการรับรู้ให้กับนักเรียน 7) การดูแลสุขภาพและความสุขจากการกิน 8) การบริหารจัดการครัวโรงเรียน : การจัดซื้อ การเก็บรักษาวัตถุดิบ และความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) การเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัยสำหรับนักเรียน และ 9) สาธิตการปรุงอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ต้นทุนต่ำ และเด็กกินได้จริง

6. ผลการประเมินความพึงพอใจในการอบรมบุคลากรโรงเรียนในเครือมูลนิธิคณะเซนต์คาเบรียลแห่งประเทศไทย วันที่ 17 กันยายน 2568 ผ่านระบบ Webex จำนวน 36 คน มีความพึงพอใจต่อการประชุมในระดับมากที่สุด ร้อยละ 83.3 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในระดับมากที่สุด ร้อยละ 83.3 และสามารถ นำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้/แนะนำโรงเรียนในระดับมากที่สุด ร้อยละ 83.3

7. ผลการประเมินความพึงพอใจประชุมเชิงปฏิบัติการ “พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในการดำเนินการจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียนวัยรุ่น” วันที่ 19 ธันวาคม 2568 ผ่านระบบ Zoom meeting และ Facebook live สำนักโภชนาการ กรมอนามัย มีผู้ประเมินความพึงพอใจ จำนวน 2,717 คน มีความพึงพอใจต่อการประชุมในระดับมากที่สุด มาก ปานกลาง ร้อยละ 43.68, 50.07 และ 6.24 ตามลำดับ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในระดับ มากที่สุด มาก ปานกลาง ร้อยละ 46.24, 51.10 และ 2.65 ตามลำดับ และสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ในระดับมากที่สุด มาก ปานกลาง ร้อยละ 45.08, 50.94 และ 3.97 ตามลำดับ

- **ความไม่พึงพอใจ** ได้แก่ ประเด็น สื่อ เช่น แผ่นพับการประเมินการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 6-19 ปี คู่มือการใช้เกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กอายุ 6-19 ปี ฉบับ พ.ศ.2564 ยังไม่มีเพียงพอกับความต้องการ รวมถึง คู่มือแนวทางการดำเนินงานวัยเรียนในชุมชน

- **ข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย**

1. ผลการประเมินความพึงพอใจในการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบเฝ้าระวังภาวะโภชนาการและอาหารในโรงเรียน ปี 2564 มีข้อเสนอแนะในการประชุม อยากให้จัดแบบ onsite และเน้นการมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วมประชุม เพิ่มการฝึกปฏิบัติการใช้โปรแกรม TSL และการจัดเมนูอาหารกลางวัน และต้องการให้มีการจัดการอบรมโปรแกรมอื่น เช่น KidDiary Platform การประเมินภาวะการเจริญเติบโต การจัดเมนูท้องถิ่น การจัดการอาหารสำหรับเด็กที่มีภาวะ เตี้ย อ้วน เทคนิคการจัดอาหารกลางวันที่มีคุณค่าและได้สารอาหารครบถ้วน และการส่งเสริมโภชนาการ

2. ข้อเสนอแนะในการจัดสัมมนาวิชาการ เรื่อง “การพัฒนารูปแบบการจัดการลดน้ำหนักในเด็กวัยเรียน” ปี 2566 และขอให้มีการจัดอบรมอย่างต่อเนื่องประจำปี เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ให้กับทุกกลุ่มเป้าหมาย เช่น ครู แม่ครัวนักเรียน ขยายระยะเวลาในการจัดให้มากขึ้น

3. ข้อเสนอแนะในการจัดประชุมเรื่อง “พัฒนาหลักสูตรการจัดการอาหารและโภชนาการ สำหรับโรงเรียน นำร่องพื้นที่นวัตกรรมการศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี” ต้องการให้เพิ่มเติมด้านการวัดผล ประเมินผล และใบงานตามแนวทางของสำนักโภชนาการ

4. ข้อเสนอแนะในการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อเสริมสร้างทักษะ ความรู้ให้แก่ผู้รับผิดชอบโครงการ ส่งเสริมสุขภาพ ในสถานศึกษาและโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา จัดโดย สำนักพัฒนา กิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน เรื่อง การจัดการบริการอาหารและโภชนาการในโรงเรียน ของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ต้องการเพิ่มเวลาการบรรยาย และฝึกปฏิบัติ เพิ่มจุดฝึกปฏิบัติและอุปกรณ์สาธิตให้เหมาะกับจำนวนผู้เข้าประชุม และต้องการหัวข้อในการอบรม เช่น การจัดการอาหารให้สอดคล้องกับ

โปรแกรม Thai School Lunch การจัดการภาวะโภชนาการเกินในเด็ก ความรู้เกี่ยวกับหลักโภชนาการอาหาร เด็กนักเรียนในโรงเรียน อาหาร 5 หมู่ การเจริญเติบโตการแปลผลภาวะโภชนาการ

5. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อการพัฒนางานอาหารและโภชนาการของวัยเรียน ขอให้มีการพัฒนาศักยภาพ ผู้รับผิดชอบงานปีละ 3 เรื่อง มีการจัดอบรมแบบออนไลน์ให้กับเจ้าหน้าที่ในระดับจังหวัด เน้นการจัดการปัญหา ภาวะโภชนาการ เพิ่มกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พัฒนาการติดตามการจัดอาหารกลางวัน และการเข้าถึง ข้อมูลในการใช้งานโปรแกรม TSL ในพื้นที่รับผิดชอบ เพื่อวางแผนและกำกับติดตามงานร่วมกับพื้นที่ และมีใบ ประกาศการผ่านการอบรมเป็นรายวิชา รวมทั้งขอให้มีการจัดอบรมการเข้าร่วมโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ

6. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากผู้บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา เจ้าหน้าที่สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา ประถมศึกษาและสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา มีดังนี้ 1) อยากให้ครูทุกคนได้รับความรู้ รวมทั้งแม่ครัว ผู้รับเหมาอาหาร และให้มีการจัดอบรมตามภาค 2) มีสื่อในการเรียนรู้ให้กับนักเรียน 4) ควรจัดโปรแกรม เมนูอาหาร school lunch ให้มีความยืดหยุ่นเหมาะสมกับแต่ละภูมิภาค 5) จัดทำคู่มือเมนูอาหารกลางวันตาม มาตรฐานตามฤดูกาล (Seasonal Menu) ที่หลากหลายและสอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น 6) การมีส่วนร่วมของ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณสุข นักโภชนาการ และ 7) พัฒนาระบบฐานข้อมูลออนไลน์สำหรับบันทึกภาวะ โภชนาการนักเรียนรายบุคคล เชื่อมโยงกับโรงเรียนและหน่วยงานสาธารณสุข