

การจัดการโรงอาหารเพื่อการสวัสดิการ กรณีศึกษาโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



นางสาวนุชจรรย์ สมบัตินา

ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาสถาปัตยกรรม ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2553

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

MANAGEMENT FOR WELFARE CANTEEN : CASE STUDY CHULALONGKORN
UNIVERSITY



Miss. Nuchjaree Sombatna

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science Program in Architecture

Department of Architecture

Faculty of Architecture

Chulalongkorn University

Academic Year 2010

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์

การจัดการโรงอาหารเพื่อการสวัสดิการ กรณีศึกษาโรง
อาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

โดย

นางสาวนุชจรรย์ สมบัตินา

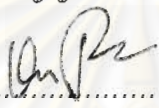
สาขาวิชา

สถาปัตยกรรม

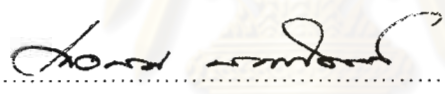
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก


รองศาสตราจารย์ นาวาโท ไตรวัฒน์ วิริยะศิริ

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้หัวข้อวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ


..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(ศาสตราจารย์ ดร.บัณฑิต จุลาสัย)

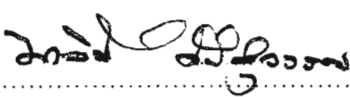
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ เลอสม สถาปิตานนท์)


..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(รองศาสตราจารย์ นาวาโท ไตรวัฒน์ วิริยะศิริ)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสรีชัย โชติพานิช)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ อวยชัย วุฒิโมสิต)


..... กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ มาลินี ศรีสุวรรณ)

นุชจรีย์ สมบัตินา : การจัดการโรงอาหารเพื่อการสวัสดิการ: กรณีศึกษาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(MANAGEMENT FOR WELFARE CANTEEN : CASE STUDY CHULALONGKORN
UNIVERSITY) อ. ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รศ.นท.ไตรวัฒน์ วิริยะศิริ, 175 หน้า.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทย ปัจจุบันจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยถือได้ว่าเป็นสถาบันการศึกษานขนาดใหญ่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจ มีจำนวนนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรเป็นจำนวนมาก โรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจึงเป็นโรงอาหารที่ต้องรองรับผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน จึงถือได้ว่าเป็นสถานที่หนึ่งที่มีความสำคัญ หากไม่ได้รับการจัดการที่ดีก็จะส่งผลเสียต่อสุขภาพของนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรในระยะยาว การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและรูปแบบการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดการโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยใช้วิธีการ สังเกตการณ์ สัมภาษณ์ และสืบค้นจากข้อมูลเอกสาร จากกรณีศึกษาทั้ง 9 แห่ง ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒน์ 9 โรงอาหารหอพักนิสิต โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษามีลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารที่เป็นโรงอาหารเฉพาะสูง 1-2 ชั้น และโรงอาหารที่ตั้งอยู่ใต้อาคารมีทั้งแบบเปิดโล่งและมีผนังกัน ส่วนงานระบบประกอบอาคาร ได้แก่ ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ระบบสุขาภิบาล และระบบระบายอากาศ การจัดการโรงอาหารปัจจุบันพบว่ามี 2 รูปแบบคือ รูปแบบที่ 1 ส่วนงานบริหารและจัดการ ดำเนินการโดยหน่วยงานภายในงานปฏิบัติการเป็นแบบผสมทั้งหน่วยงานภายในและจัดจ้างบริษัทภายนอก รูปแบบที่ 2 ให้บริษัทภายนอกเพียงรายเดียวเช่าพื้นที่และบริหารจัดการทั้งหมด

การศึกษานี้ทำให้เข้าใจว่าปัจจุบันโรงอาหารที่มีการดำเนินการในรูปแบบที่ 1 พบปัญหามากกว่าในแบบที่ 2 ทั้งนี้พบว่าด้วยนโยบายของมหาวิทยาลัยในการดำเนินการด้านการบำรุงรักษาและงานบริการในโรงอาหารเช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดขยะ เป็นภาระของร้านค้าทั้งการจัดการ และค่าใช้จ่าย ซึ่งร้านค้าแต่ละที่ก็มีการจำหน่ายอาหารได้มากน้อยไม่เท่ากัน ทำให้ไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนในการจัดการแบบที่ 2 พบว่าเป็นการดำเนินการภายใต้บริษัทภายนอกเพียงเจ้าเดียวในการจัดการ ควบคุม ดูแล ทั้งหมดทำให้ง่ายต่อการดำเนินการให้เป็นไปตามคุณภาพที่คณะต้องการ แต่ทั้งนี้ราคาอาหารก็สูงกว่าโรงอาหารที่มีการจัดการแบบที่ 1 เนื่องจากต้นทุน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการดังกล่าวสูงกว่าในแบบที่ 1

ดังนั้นจึงขอเสนอแนะ สำหรับการจัดการในแบบที่ 1 หากมหาวิทยาลัยต้องการให้โรงอาหารมีคุณภาพและประสิทธิภาพในการให้บริการที่ดีขึ้น โดยยังคงนโยบายให้ร้านค้าจำหน่ายอาหารในราคาประหยัด ทางมหาวิทยาลัยควรมีการพิจารณาในเรื่องของนโยบายในการดูแลโรงอาหารทั้งส่วนงานบำรุงรักษา และงานบริการ ควรเป็นภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย ในการรับผิดชอบการดำเนินการจัดหา และด้านต้นทุน ค่าใช้จ่าย เพื่อให้สามารถกำหนดคุณภาพที่ต้องการให้เป็นไปในมาตรฐานเดียวกันได้ และทางมหาวิทยาลัยควรมีการควบคุม ติดตามการดำเนินงานอย่างเคร่งครัด เพื่อให้โรงอาหารสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

ภาควิชา.....สถาปัตยกรรมศาสตร์.....ลายมือชื่อนิสิต..... นุชจรีย์ สมบัตินา.....
สาขาวิชา.....สถาปัตยกรรม.....ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก.....
ปีการศึกษา.....2553

5274286025 : MAJOR ARCHITECTURE

KEYWORDS : CANTEEN MANAGEMENT / CHULALONGKORN UNIVERSTY.

NUCHJAREE SOMBATNA : MANAGEMENT FOR WELFARE CANTEEN : CASE STUDY
CHULALONGKORN UNIVERSITY. ADVISOR : ASSOC.PROF.CDR.TRAIWAT
VIRAYASIRI. 175 pp.

The first institution for higher education in Thailand, Chulalongkorn University (CU) is a large university located in a central business area with a great number of students, faculty members and personnel. As a result, the canteens on the CU campus must function as food service providers for a substantial number of consumers each day. They are important to the university as, if not well managed, it could have a detrimental effect on the health of the students, faculty members and personnel as a whole.

The purpose of this research is to study the current conditions of the canteens and their form of management in order to make recommendations for improvement. This was done through the methods of observation, survey, interview and a documentary data search of 9 CU canteens: the Mahittalathibet Building's common canteen, the Chulachakrabongse Building's common canteen, the Pinitprachanart Building's common canteen, the University Office's common canteen, Chula Phat 9's common canteen, the Students' Dormitory canteen, the Faculty of Dentistry's canteen, the Faculty of Political Science's canteen, and the Faculty of Engineering's canteen.

The findings show that the physical aspects of the canteens in the case study are of two types: in the form of a 1-2 storey building and an open area with partitioned dividers. As for the buildings' infrastructure systems, they consist of lighting, sanitation and air-ventilation systems. The canteens' management takes two forms: the first involves internal units operating together with external outsourced companies while the second is a single external outsourced company leasing the whole area and supplying their own management.

The study reveals that the first method has more problems than the second because of the inability of different stalls with unequal revenues to operate efficiently under the university's policy concerning the canteen's maintenance and services such as obligations regarding overall management and expenses of cleaning and waste disposal. It is easier for a single external company to manage, control, and supervise in accordance with the requirements of the faculty; however, food prices are higher than under the first method due to higher costs and expenses of operation.

If the university wants to have quality canteens with more efficient services while maintaining the policy of having the stalls that sell food at a low price, it should consider adopting a policy of overseeing canteen operation covering both maintenance work and service work. In addition, the university should have strict control over the canteens and ensure they operate according to standards and function with more efficiency and better quality.

Department : Architecture
Field of Study : Architecture
Academic Year : 2010

Student's Signature Nuchjaree Sombatna
Advisor's Signature Virayasiri

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลือให้คำปรึกษาและแนะนำแนวทาง ตลอดจนความอนุเคราะห์ต่างๆอย่างดีจากผู้มีพระคุณหลายท่านดังนี้

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ นาวาโท ไตรวัฒน์ วิริยะศิริ ที่ได้ให้คำชี้แนะและช่วยเหลือเอาใจใส่จนการจัดทำวิทยานิพนธ์สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เสริชย์ โชติพานิช ที่ให้ความรู้และแนะนำแนวทางในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ประธานและคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ทุกท่านที่ให้เกียรติและสละเวลาอันมีค่าในการร่วมเป็นคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้

บุคคลากรและเจ้าหน้าที่ที่ดูแลโรงอาหารของกรณีศึกษาทุกท่าน ที่ให้ข้อมูล คำแนะนำ และให้การช่วยเหลือเป็นอย่างดี

หัวหน้างานและพี่ๆบริษัทอันนี่เวลล์ ทุกท่านที่คอยช่วยเหลือ และสนับสนุนในการทำวิจัยในครั้งนี้ พี่ๆร่วมชั้นเรียนทุกท่านที่คอยช่วยเหลือและคอยเป็นกำลังใจตลอดเวลา
คุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้ความช่วยเหลือ ให้กำลังใจ และทุกสิ่งทุกอย่างที่มีอาจกล่าวถึงได้หมดสิ้น



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญภาพ.....	ญ
สารบัญแผนผัง.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา.....	2
1.4 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	2
1.5 ข้อยกเว้นของการวิจัย.....	2
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 แนวคิดและ ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรกายภาพ(Facility Management).....	3
2.2 การสุขาภิบาลอาหาร.....	4
2.3 ระบบบริหารจัดการและดูแลรักษาอาคารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.....	6
2.4 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	7
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย.....	9
3.1 แนวคิดในการศึกษา.....	9
3.2 การออกแบบการศึกษา.....	9
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	10
3.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	10
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	10
บทที่ 4 กรณีศึกษา.....	12
4.1 โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร.....	13
4.2 โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์.....	22
4.3 โรงอาหารรวมอาคารรวมอาคารพินิตประชานารถ.....	30

	หน้า
4.4 โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9.....	38
4.5 โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	46
4.6 โรงอาหารหอพักนิสิต.....	63
4.7 โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	76
4.8 โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	87
4.9 โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	97
บทที่ 5 การวิเคราะห์ผลการศึกษา.....	109
5.1 การวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร.....	110
5.2 การวิเคราะห์การบริหารจัดการของโรงอาหาร.....	119
5.3 การวิเคราะห์ผลสำรวจความคิดเห็น.....	136
5.4 การวิเคราะห์ปัญหาที่พบ.....	145
5.5 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการกับปัญหาที่พบ.....	147
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	148
5.1 สรุปผลการศึกษา.....	148
5.2 อภิปรายผลการศึกษา.....	149
5.3 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	150
รายการอ้างอิง	153
ภาคผนวก.....	154
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์.....	175

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญญัตินำ

	หน้า	
ตารางที่ 4.1	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร.....	14
ตารางที่ 4.2	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์.....	23
ตารางที่ 4.3	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ.....	31
ตารางที่ 4.4	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒน์ 9.....	39
ตารางที่ 4.5	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	47
ตารางที่ 4.6	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารหอพักนิสิต.....	64
ตารางที่ 4.7	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมคณะทันตแพทย์.....	78
ตารางที่ 4.8	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	88
ตารางที่ 4.9	แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	98
ตารางที่ 5.1	ลักษณะทางกายภาพและข้อมูลพื้นฐานของโรงอาหารกรณีศึกษา.....	110
ตารางที่ 5.2	จำนวนร้านค้าขนาดพื้นที่และจำนวนที่นั่ง.....	112
ตารางที่ 5.3	ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร.....	114
ตารางที่ 5.4	จำนวนร้านค้าและประเภทอาหาร.....	117
ตารางที่ 5.5	ราคาอาหารแต่ละกรณีศึกษา.....	118
ตารางที่ 5.6	บุคคลากรที่รับผิดชอบ (Facility Management) และงานบริการ ปฏิบัติการ (Facility Services).....	123
ตารางที่ 5.7	ขอบเขตและหน้าที่การดำเนินการ Facility Management.....	126
ตารางที่ 5.8	การดำเนินงานบำรุงรักษาโรงอาหาร.....	129
ตารางที่ 5.9	การดำเนินงานงานบริการ.....	131
ตารางที่ 5.10	วิเคราะห์การจัดการร้าน/ผู้เช่าภายในโรงอาหาร.....	132
ตารางที่ 5.11	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับการจัดการร้านค้า/ผู้เช่าภายในโรงอาหาร.....	134
ตารางที่ 5.12	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับราคาอาหาร.....	135
ตารางที่ 5.13	ปัญหาที่พบในโรงอาหาร.....	145

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 4.1	ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 15
ภาพที่ 4.2	สภาพโดยทั่วไปบริเวณโรงอาหารของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 17
ภาพที่ 4.3	ที่วางภาชนะใช้แล้วก่อนนำไปทำความสะอาด ของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 17
ภาพที่ 4.4	สภาพทั่วไปบริเวณที่นั่งรับประทานอาหารของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 18
ภาพที่ 4.5	ห้องล้างจานรวมของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 18
ภาพที่ 4.6	สภาพด้านหลังร้านค้าของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 19
ภาพที่ 4.7	สภาพด้านหลังร้านค้าของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 19
ภาพที่ 4.8	สภาพเศษอาหารบริเวณถังดักไขมันของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 20
ภาพที่ 4.9	เศษขยะบริเวณรั้วด้านหลังโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาคีเบศร..... 20
ภาพที่ 4.10	ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์..... 24
ภาพที่ 4.11	บริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์..... 26
ภาพที่ 4.12	สภาพทั่วไปของโรงอาหารโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์..... 26
ภาพที่ 4.13	นกเข้ามาจิกกินเศษอาหารบริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์..... 27
ภาพที่ 4.14	สภาพสิ่งของที่ขาดการจัดวางที่ดีบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์..... 27
ภาพที่ 4.15	สภาพพัดลมโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ที่มีฝุ่นเกาะอย่างเห็นได้ชัด..... 28
ภาพที่ 4.16	ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ..... 32
ภาพที่ 4.17	บริเวณพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ..... 34
ภาพที่ 4.18	สภาพทั่วไปของโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ..... 34
ภาพที่ 4.19	นกเข้ามาจิกกินเศษอาหารบริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ..... 35
ภาพที่ 4.20	สภาพภายในร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถรวมอาคารพินิตประชานารถ..... 35
ภาพที่ 4.21	สภาพการวางของไม่เป็นระเบียบบริเวณด้านหลังโรงอาหาร..... 36
ภาพที่ 4.22	สภาพด้านหลังโรงอาหาร..... 36
ภาพที่ 4.23	ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9..... 40
ภาพที่ 4.24	บริเวณที่วางชนะที่ใช้แล้วภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9..... 42
ภาพที่ 4.25	บริเวณที่นั่งรับประทานอาหารภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9..... 42
ภาพที่ 4.26	สิ่งของจัดวางไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9..... 43

ภาพที่ 4.27	อุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีสภาพชำรุดทรุดโทรมบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9.....	43
ภาพที่ 4.28	สภาพภายนอกโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9.....	44
ภาพที่ 4.29	สภาพบริเวณด้านหลังโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9.....	44
ภาพที่ 4.30	สภาพบริเวณด้านหลังโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9.....	45
ภาพที่ 4.31	ผังบริเวณโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	48
ภาพที่ 4.32	บริเวณพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	50
ภาพที่ 4.33	บริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	51
ภาพที่ 4.34	สภาพทั่วไปบริเวณโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	51
ภาพที่ 4.35	สภาพด้านนอกโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	52
ภาพที่ 4.36	สภาพบริเวณด้านหลังร้านค้าโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย.....	52
ภาพที่ 4.37	ผังบริเวณโรงอาหารรวมหอพักนิสิต.....	65
ภาพที่ 4.38	บริเวณที่รับประทานอาหารโรงอาหารหอพักนิสิต.....	67
ภาพที่ 4.39	สภาพภายในโรงอาหารหอพักนิสิต.....	67
ภาพที่ 4.40	สภาพอุปกรณ์ไฟฟ้าที่อยู่ในสภาพเก่าภายในโรงอาหารหอพักนิสิต.....	68
ภาพที่ 4.41	สภาพสิ่งของที่ขาดการจัดวางที่ดีบริเวณโรงอาหารหอพักนิสิต.....	68
ภาพที่ 4.42	บริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้วภายในโรงอาหารหอพักนิสิต.....	69
ภาพที่ 4.43	สภาพด้านหลังร้านค้าโรงอาหารหอพักนิสิต.....	69
ภาพที่ 4.44	สภาพด้านหลังโรงอาหารหอพักนิสิต.....	70
ภาพที่ 4.45	ผังบริเวณโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	79
ภาพที่ 4.46	สภาพพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	81
ภาพที่ 4.47	สภาพภายในโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	81
ภาพที่ 4.48	สภาพภายในร้านค้าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	82
ภาพที่ 4.49	สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์.....	82
ภาพที่ 4.50	บริเวณที่ล้างภาชนะรวมโรงอาหารทันตแพทยศาสตร์.....	83
ภาพที่ 4.51	ผังบริเวณโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	89
ภาพที่ 4.52	พื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	91
ภาพที่ 4.53	สภาพทั่วไปภายในโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	91
ภาพที่ 4.54	สภาพโคมไฟที่มีลักษณะเก่าและทรุดโทรมภายในโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	92
ภาพที่ 4.55	สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	92
ภาพที่ 4.56	ที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์.....	93
ภาพที่ 4.57	ผังบริเวณโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	99
ภาพที่ 4.58	บริเวณที่นั่งรับประทานอาหารโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	101
ภาพที่ 4.59	สภาพสายไฟชำรุดภายในโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	101

	หน้า
ภาพที่ 4.60 สภาพผนังภายในโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	102
ภาพที่ 4.61 บริเวณที่เก็บภาชนะใช้แล้วโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	102
ภาพที่ 4.62 สภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	103
ภาพที่ 4.63 สภาพผนังภายนอกโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	103
ภาพที่ 4.64 สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์.....	104
ภาพที่ 5.1 สถานะของกลุ่มตัวอย่าง.....	136
ภาพที่ 5.2 ผลการสำรวจ สภาพสถานที่/พื้นที่และบรรยากาศทั่วไป (พื้น ผนัง เพดาน ประตู).....	137
ภาพที่ 5.3 ผลการสำรวจพื้นที่ต่อการใช้บริการ.....	137
ภาพที่ 5.4 ผลการสำรวจการระบายอากาศ.....	138
ภาพที่ 5.5 ผลการสำรวจระบบแสงสว่าง.....	138
ภาพที่ 5.6 ผลการสำรวจระบบปรับอากาศ.....	139
ภาพที่ 5.7 ผลการสำรวจระบบป้องกันอัคคีภัย.....	139
ภาพที่ 5.8 ผลการสำรวจระบบรักษาความปลอดภัย.....	140
ภาพที่ 5.9 ผลการสำรวจการจัดการขยะ เศษอาหาร และของเสียต่างๆ.....	140
ภาพที่ 5.10 ผลการสำรวจสถานที่วางภาชนะที่ใช้แล้ว.....	141
ภาพที่ 5.11 ผลการสำรวจปัญหาเรื่องสัตว์และแมลงรบกวน.....	141
ภาพที่ 5.12 ผลการสำรวจการแต่งกายของผู้ให้บริการ.....	142
ภาพที่ 5.13 ผลการสำรวจมารยาทของผู้ให้บริการ.....	142
ภาพที่ 5.14 ผลการสำรวจความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ.....	143
ภาพที่ 5.15 ผลการสำรวจอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ.....	143
ภาพที่ 5.16 ผลการสำรวจปริมาณอาหารกับราคาอาหาร.....	144

สารบัญแผนผัง

	หน้า
แผนผังที่ 4.1	โครงสร้างหน่วยงานบริหารสำนักบริหารระบบกายภาพ..... 55
แผนผังที่ 4.2	โครงสร้างการจัดการโรงอาหารรวม..... 56
แผนผังที่ 4.3	โครงสร้างหน่วยงานบริหารหอพักนิสิต..... 72
แผนผังที่ 4.4	โครงสร้างการจัดการโรงอาหารหอพักนิสิต..... 73
แผนผังที่ 4.5	โครงสร้างการจัดการโรงอาหารคณะทันตแพทย์..... 84
แผนผังที่ 4.6	โครงสร้างการจัดการโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์..... 94
แผนผังที่ 4.7	โครงสร้างหน่วยงานบริหารคณะวิศวกรรมศาสตร์..... 106
แผนผังที่ 4.8	โครงสร้างการจัดการโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์..... 107
แผนผังที่ 5.1	โครงสร้างแสดงการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 1..... 120
แผนผังที่ 5.2	โครงสร้างแสดงการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 2..... 121
แผนผังที่ 5.3	โครงสร้างแสดงการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 3..... 121
แผนผังที่ 5.4	โครงสร้างแสดงการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 4..... 122



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงอาหารเป็นสถานที่สำหรับให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยภายในโรงอาหารมีการประกอบกิจกรรมหลักๆ ได้แก่ การประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร จัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และยังเป็นสถานที่สำหรับรับประทานอาหารอีกด้วย ซึ่งกิจกรรมที่มีการปฏิบัติในโรงอาหารเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งที่เสี่ยงต่อสุขอนามัยของผู้รับบริการโดยตรง เพราะโรงอาหารเป็นสถานที่ที่มีเศษอาหาร ขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล ทั้งที่เกิดจากการกระบวนการประกอบอาหาร และจากการเหลือทิ้งของผู้บริโภค ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรคต่างๆ เช่น นก หนู แมลงสาบ เป็นต้น นอกจากนี้ในกระบวนการประกอบอาหารก็อาจมีสิ่งปนเปื้อนต่างๆ เข้าสู่อาหารได้ง่าย หากไม่มีการป้องกันและควบคุม ดูแลที่ดี ทั้งในส่วนของสถานที่ สุขลักษณะส่วนบุคคล การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค และ การทำความสะอาดสถานที่ วัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ นอกจากนี้สิ่งที่เห็นได้อย่างชัดเจน หากโรงอาหารขาดการจัดการที่ดีคือภาพลักษณ์ขององค์กร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันอุดมศึกษาแห่งแรกของประเทศไทย ปัจจุบันจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยถือได้ว่าเป็นสถาบันการศึกษานานาชาติใหญ่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจมีจำนวนนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรเป็นจำนวนมาก จากจำนวนพื้นที่ และ ประชากรจำนวนมากทำให้จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีโรงอาหารกระจายอยู่ตามพื้นที่ต่างๆภายในมหาวิทยาลัยเพื่ออำนวยความสะดวกและเป็นสวัสดิการให้กับนิสิต คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ในมหาวิทยาลัยที่อยู่ตามคณะและหน่วยงานต่างๆ โรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจึงเป็นโรงอาหารที่ต้องรองรับผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน จึงถือได้ว่าเป็นสถานที่หนึ่งที่มีความสำคัญ หากไม่ได้รับการจัดการที่ดีก็จะส่งผลเสียต่อสุขภาพของนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรในระยะยาว

ดังนั้นความรู้ความเข้าใจถึงรูปแบบการจัดการของโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและปัญหาที่เกิดขึ้น จะนำไปสู่แนวทางการจัดการโรงอาหารที่มีประสิทธิภาพต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทางกายภาพของโรงอาหารในปัจจุบัน
2. เพื่อศึกษารูปแบบการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
2. เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดการโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

¹ บัณฑิต จุลาสัย และเสริชย์ ไซติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

ทำการศึกษาโรงอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตการศึกษาของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และเป็นโรงอาหารที่มีการแยกพื้นที่โรงอาหารออกจากพื้นที่อื่นๆอย่างชัดเจน จำนวนทั้งหมด 9 แห่ง

1.4 วิธีการดำเนินการวิจัย

1. การศึกษาสำรวจข้อมูล

1.1 ข้อมูลปฐมภูมิ

- 1.1.1 สัมภาษณ์ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร
- 1.1.2 สัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้ประกอบการร้านค้าและผู้ให้บริการ
- 1.1.2 สังเกตการณ์ลักษณะการใช้งานของผู้ใช้
- 1.1.3 สัมภาษณ์บุคลากรที่รับผิดชอบในการดูแลโรงอาหาร

1.2 ข้อมูลทุติยภูมิ

- 1.2.1 เอกสารและรายงานที่เกี่ยวข้อง เช่น รายงานการประชุม ประกาศ ข้อกำหนด กฎระเบียบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโรงอาหาร
- 1.2.2 บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. รวบรวมและจำแนกข้อมูลจากการศึกษาสำรวจ

- 2.1 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาต่างๆ
- 2.2 สรุปผลการศึกษาและเสนอแนะแนวทางการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1.5 คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร รวมทั้งยังเป็นที่สำหรับรับประทานอาหารของ บุคลากร คณาจารย์ และ นิสิต ในมหาวิทยาลัย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงสภาพทางกายภาพของโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในปัจจุบัน
2. ทราบถึงรูปแบบการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. ทราบถึงแนวทางการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1.7 ข้อเสนอแนะ

1. แนวทางการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่ดีต่อไปในอนาคต

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาการจัดการร้านอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แบ่งได้เป็น 4 หัวข้อ ประกอบด้วย

2.1 ทฤษฎีการบริหารทรัพยากรกายภาพ

2.1.1 นิยามและความหมายของ (Facility)

Facility หมายถึง สิ่งปลูกสร้าง สถานที่และบริเวณ อุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งงานบริการที่เกิดขึ้นภายในสิ่งปลูกสร้างหรืออาคารนั้นๆที่อำนวยความสะดวกเสริมให้การทำงานขององค์กรในอาคารนั้น ดำเนินหรือเป็นไปได้ โดยรวมเรียกว่า “ระบบกายภาพ”¹

ระบบกายภาพ แบ่งเป็น 2 องค์ประกอบหลักคือ

1. ทรัพยากรกายภาพ ได้แก่ อาคาร พื้นที่อาคาร ระบบประกอบอาคาร พื้นที่และบริเวณโดยรอบ ภูมิทัศน์และสวน ส่วนแบ่งและตกแต่งภายในพื้นที่ (Fitting-out) รวมถึงเฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์ภายในอาคาร
2. งานปฏิบัติการ/บริการ หมายถึง การดำเนินงานเพื่อประกอบและรองรับการใช้ทรัพยากร กายภาพ ได้แก่ งานดูแลรักษาอาคาร งานบริการอาคาร งานบริการเฉพาะ

2.1.2 บทบาทของระบบกายภาพที่มีผลต่อองค์กร

สิ่งสำคัญของการบริหารทรัพยากรกายภาพ² คือ การจัดให้เกิดการใช้ระบบกายภาพ/ทรัพยากรกายภาพอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ซึ่งจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อ ระบบกายภาพ/ทรัพยากรกายภาพ สามารถทำงานสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ แต่ทั้งนี้วัตถุประสงค์การใช้ระบบกายภาพ/ทรัพยากรกายภาพ มีความแปรผันหรือ ขึ้นอยู่กับประเภทธุรกิจขององค์กร/ทรัพยากรกายภาพ ตลอดจนนโยบายและวัฒนธรรมองค์กร จึงทำให้ระบบกายภาพ มีบทบาทหน้าที่ขององค์กรที่แตกต่างกันไป จำแนกได้เป็น 2 ลักษณะคือ

ลักษณะที่ 1 ทรัพยากรกายภาพเป็นส่วนหรือทรัพยากรสนับสนุนขององค์กร ทำหน้าที่สนับสนุนการทำงานหรือกิจกรรมหลักขององค์กร ซึ่งจะถูกมองว่าเป็น ‘ต้นทุน’ ขององค์กร การบริหารจัดการให้ระบบกายภาพมีประสิทธิภาพสูงสุดและต้นทุนที่ต่ำ จึงเป็นแนวทางสำคัญของการบริหารทรัพยากรกายภาพ ของระบบกายภาพที่เข้าข่ายลักษณะนี้

ลักษณะที่ 2 : ระบบกายภาพเป็นส่วนหนึ่งของ Core resource พบได้ในองค์กรที่ทำธุรกิจจากการใช้ประโยชน์ทรัพยากรกายภาพ/อาคาร/อสังหาริมทรัพย์ เช่น โรงแรม ห้างสรรพสินค้า เซอร์วิสอพาร์ทเมนท์ เป็นต้น ในกรณีนี้ ระบบกายภาพ เป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยการผลิต หรือในการดำเนินธุรกิจขององค์กร การบริหารทรัพยากรกายภาพเป็นส่วนงานสำคัญเกี่ยวข้องกับ รายได้ ผลประกอบการ ความสามารถในการแข่งขันและ

¹ เสรีชัย โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพ: หลักการและทฤษฎี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553.

² เรื่องเดียวกัน

ความอยู่รอดของธุรกิจขององค์กร งานและผู้บริหารงานบริหารทรัพยากรกายภาพของระบบกายภาพลักษณะนี้มักเป็นบุคคลสำคัญ และมีส่วนร่วมในการวางแผนธุรกิจเสมอ

2.1.4 หลักการบริหารทรัพยากรกายภาพ³

การบริหารทรัพยากรกายภาพสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ ส่วนบริหารจัดการ และส่วนจัดการงานปฏิบัติการ

ส่วนบริหารจัดการ (Strategic FM) เป็นส่วนทำหน้าที่ด้านการกำหนดนโยบาย วางแผน จัดการแผน และดำเนินการในระดับยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ เพื่อให้องค์กรมีทรัพยากรกายภาพที่เพียงพอ และสามารถใช้อย่างมีประสิทธิภาพในระยะกลางและระยะยาว

ส่วนจัดการงานปฏิบัติงาน (Operational FM) เป็นส่วนที่ทำหน้าที่ในการจัดการงานในระดับปฏิบัติ ได้แก่ งานบริการอาคารสถานที่ เช่น งานดูแลบำรุงรักษาอาคาร (Operations and Maintenance) งานรักษาความปลอดภัย งานรักษาความปลอดภัย และงานบริการอื่นๆตามความต้องการเฉพาะของผู้ใช้อาคารนั้น

ในทางปฏิบัติ โครงสร้างการดำเนินการ FM ประกอบด้วย 3 ส่วนงานสำคัญ คือ

1. ส่วนวางแผน เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ ทิศทาง และแผนงานขององค์กร
2. ส่วนงานจัดการ เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ ประสานงาน ควบคุม กำกับ ประเมินผล เพื่อให้การดำเนินการด้านกายภาพเป็นไปอย่างสะดวกราบรื่นและตามแผน
3. ส่วนปฏิบัติงาน เป็นส่วนที่ทำให้การบริหารทรัพยากรกายภาพมีผลเป็นรูปธรรม คือ อาคารสถานที่มีสภาพตามความต้องการขององค์กรและผู้ใช้งาน งานส่วนนี้ต้องการผู้ดำเนินการหรือผู้ปฏิบัติงาน

2.2 การสุขาภิบาลอาหาร⁴

การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคพยาธิและสารเคมีที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์รวมทั้งการควบคุมอนามัยสิ่งแวดล้อมด้วย ในด้านการปฏิบัติงาน จะต้องทำการควบคุมสิ่งต่างๆดังต่อไปนี้ สถานที่ประกอบอาหาร อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้อุปกรณ์ต่าง น้ำดื่ม น้ำใช้ ผู้ประกอบอาหารและสัมผัสอาหาร

การที่จะดำเนินงานทั้ง 5 ประการได้ดี จะต้องมีการอบรมพนักงานและการให้สุศึกษาอย่างต่อเนือง และผู้บังคับบัญชาในระดับหัวหน้าของแต่ละหน่วยงานจะต้องให้ความร่วมมืออย่างใกล้ชิด

1. การควบคุมความสะอาดสถานที่บริการอาหาร

1.1 สถานที่ประกอบอาหาร จะต้องจัดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- 1.1.1 ตัวอาคารจะต้องมีสภาพมั่นคงแข็งแรง มีสภาวะของอนามัยสิ่งแวดล้อมดี สามารถป้องกันแมลงวันและสัตว์ต่างๆไม่ให้เข้ามาสู่สถานบริการอาหารได้

³ เสริชย์ โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพ: หลักการและทฤษฎี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553.

⁴ ศรีนันทน์ จาคีเกตุ. ครัวมาตรฐาน. กรุงเทพมหานคร, 2534.

- 1.1.2 พื้นสะอาด ควรเป็นกระเบื้อง ไม่มีรอยแตกร้าว แตกชำรุด ล้างด้วยผงซักฟอก น้ำยาฆ่าเชื้อโรคและน้ำร้อนทุกวัน
- 1.1.3 ฝาผนังกระเบื้อง ไม่มีรอยแตกร้าว ชำรุด
- 1.1.4 มีการถ่ายเทอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ
- 1.1.5 ห้องประกอบอาหารต้องมีความเย็นระหว่าง 20 องศา ถึง 22 องศา
- 1.1.6 อาหารที่ผลิตแล้ว จะต้องเก็บไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิไม่เกินกว่า 7 องศา แต่ที่เหมาะสมที่สุดคือ 4 องศา ตามมาตรฐานองค์การอนามัยโลก
- 1.1.7 การระบายอากาศ บริเวณหุงต้ม ต้องมีที่สำหรับดูดควันออกไปนอกอาคาร ทำความสะอาดไขมันที่สำหรับดูดควัน ด้วยน้ำยาเคมี มีพัดลมดูดอากาศไปนอกอาคารที่บริเวณห้องล้างภาชนะ
- 1.1.8 ต้องทำความสะอาดท่อระบายน้ำทุกวัน อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
- 1.1.9 ติดตั้งอ่างล้างมือ สบู่เหลว กระดาษเช็ดมือ ไว้ให้ผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารตามจุดต่างๆให้เพียงพอ
- 1.1.10 การกำจัดขยะมูลฝอย ต้องมีถังขยะไว้ประจำโต๊ะของผู้ประกอบอาหารทุกแห่ง ถังควรเป็นถังพลาสติกที่มีคุณภาพดี มีถุงพลาสติกใส่ไว้ในถุงเมื่อขยะเต็มพนักงานรักษาความสะอาดจะต้องรวบปากถุงและมัดด้วยเชือกใส่รถเข็นไปไว้ที่ห้องทิ้งขยะ
- 1.1.11 ท่อระบายน้ำจะต้องมีทางลาดเป็นตัวยู น้ำจึงจะไหลสะดวกและทำความสะอาดได้ง่าย ถ้าทำท่อระบายน้ำสี่เหลี่ยม ความสกปรกโดยเฉพาะไขมันจะติดตามมุม การล้างทำความสะอาดไม่สะดวก ความสกปรกจะสะสมมากขึ้นทุกวัน

1.2 **อาหาร** อาหารที่นำมาประกอบจะต้องสด สะอาดไม่มีการปนปลอม ไม่มีสารอันตรายชนิดต่างๆ เจือปน ไม่ใช่สารปรุงแต่งอาหารหรือถนอมอาหารที่เป็นพิษ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดและป้องกันสิ่งสกปรกต่างๆ ได้ พร้อมทั้งนำไปเก็บไว้ในสถานที่และอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่อาหารแต่ละชนิด

1.3 **เครื่องมือเครื่องใช้** หมายถึง วัสดุต่างๆที่ถูกสุขลักษณะ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีส่วนละลายปนกับอาหารขณะปรุง ไม่มีส่วนที่ละลายปนกับอาหาร เมื่อนำมาใช้ใส่อาหาร เช่น เตาหุงต้ม เตาอบ กาน้ำชา กระติกใส่ชุปและเครื่องหัน เป็นต้น

1.4 **น้ำดื่ม น้ำใช้** ต้องเป็นน้ำประปาที่ผ่านกรรมวิธีในการกรองอย่างถูกต้องและใช้คลอรีน เป็นตัวฆ่าเชื้อในน้ำ น้ำประปาที่ได้มาตรฐานเหมาะสำหรับดื่มและประกอบอาหารจะต้องมีคลอรีนหลงเหลือ อยู่ในน้ำ 0.2 พีพีเอ็ม - 0.5 พีพีเอ็ม

1.5 **บุคคลผู้ประกอบการค้าอาหาร** ผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลดี แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่สะอาด อาบน้ำก่อนปฏิบัติงาน เล็บมือตัดสั้น ล้างมือด้วยสบู่เหลว และจุ่มมือในน้ำยาบ่อยๆ เมื่อเจ็บไข้ต้องหยุดพักรักษาตัวให้หายเสียก่อน เป็นต้น

2.4 ระบบการบริหารจัดการและดูแลรักษาอาคารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การศึกษาเรื่องระบบบริหารอาคารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 12 อาคาร⁵ พบว่ามีระบบบริหารจัดการ 4 แบบ คือ

1. **แบบ ก:** การบริหารจัดการและการดำเนินงานด้านอาคารสถานที่เป็นหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน และของมหาวิทยาลัยดำเนินการเองเกือบทั้งหมด ยกเว้นงานที่ต้องการผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ เช่น การดูแลรักษาและซ่อมลิฟท์เป็นการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการ ระบบบริหารจัดการ และดูแลรักษาอาคารประเภทนี้ เป็นแบบราชการทั่วไป แบบนี้มีค่าใช้จ่ายต่ำและมีประสิทธิภาพต่ำ

2. **แบบ ข:** งานปฏิบัติการส่วนใหญ่จัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของงานและเพื่อลดค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะภาระค่าใช้จ่ายผูกพัน และอาจเป็นเพราะอาคารในขนาดใหญ่มาก หรือจำนวนเพิ่มขึ้น ทำให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานไม่สามารถดูแลได้อย่างทั่วถึง การบริหารจัดการแบบนี้มีค่าใช้จ่ายปานกลางแต่คุณภาพการทำงานไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับการควบคุมของหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการบริหารจัดการและดูแลอาคาร

3. **แบบ ค:** งานดำเนินการด้านอาคารสถานที่ จัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการทั้งหมด แต่การบริหารจัดการยังเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่หน่วยงาน การบริหารแบบนี้มีค่าใช้จ่ายปานกลางและมีประสิทธิภาพสูง

4. **แบบ ง:** งานระดับบริหารจัดการและงานระดับปฏิบัติการจะจัดจ้างบริษัทภายนอกดำเนินการทั้งหมด โดยที่แต่ละระบบให้ประสิทธิภาพ และค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแตกต่างกันไป ซึ่งแบบนี้มีค่าใช้จ่ายสูงและให้คุณภาพการทำงานสูง

นโยบายในการบริหารอาคาร มีความหลากหลายตามปัจจัยดังนี้

- นโยบายของมหาวิทยาลัย และหน่วยงานเจ้าของอาคาร
- ระบบบริหารของมหาวิทยาลัย และหน่วยงาน
- ลักษณะอาคาร

นโยบายในการบริหารจัดการอาคารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มี 2 ลักษณะ คือ

1. **อาคารที่มีนโยบายในการจัดการที่ชัดเจน** มีการกำหนดแนวทาง และวัตถุประสงค์ในการใช้งาน และการจัดการผลประโยชน์ที่ชัดเจน
2. **อาคารที่ไม่มีนโยบาย หรือมีนโยบายในการจัดการอาคารที่คลุมเครือไม่ชัดเจน** เนื่องจากเป็นอาคารที่ไม่มีหน่วยงานด้านอาคารสถานที่โดยเฉพาะ และ เป็นอาคารที่หน่วยงานผู้ใช้อาคารมีส่วนงานด้านอาคารสถานที่แต่ไม่ได้รับความสำคัญหรือไม่มีบุคลากรเฉพาะด้าน

ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการและดูแลรักษาอาคารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีดังต่อไปนี้

⁵ บัณฑิต จุลาสัย และเสรีชัย โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

1. **ปัญหาด้านการบริหารจัดการอาคาร** ได้แก่ การขาดหน่วยงานบริหารจัดการอาคารในแต่ละอาคาร การขาดศูนย์บริหารจัดการอาคารของมหาวิทยาลัย การขาดบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญด้านการบริหารจัดการและดูแลรักษาอาคาร และการขาดฐานข้อมูลสำหรับการวางแผนและจัดการ

2. **ปัญหาด้านคุณภาพในการดำเนินงาน** ได้แก่ การขาดมาตรฐานในการทำงาน การขาดระบบควบคุม และติดตามการทำงานที่ชัดเจนแน่นอนและสามารถตรวจสอบได้

2.5 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผศ.ดร.ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์ และคณะ ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการจัดทำระบบความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารรวมในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย⁶ โดยทำการศึกษารองอาหารรวมทั้งหมด 6 แห่ง ผลการศึกษาสรุปได้ประเด็นปัญหาสำคัญที่พบ คือ 1) โครงสร้างของโรงอาหารไม่เอื้ออำนวยในการป้องกันด้านความปลอดภัยอาหารเนื่องจากบริเวณหลังร้านค้าแคบและเป็นโล่งไม่มีหลังคากันแดดและฝน ร้านค้ามีการใช้ร่มหรือผ้าใบปิดกั้นไม่สามารถลดการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) สุขภิบาลและสิ่งแวดล้อมพบว่ามีปัญหาเรื่อง ท่อระบายน้ำมีกลิ่น บ่อตกไขมันอุดตัน เครื่องดูดควันทำงานไม่เพียงพอ และการจัดการขยะ 3) พบว่ามีการปนเปื้อนของสารเคมีห้ามใช้ในอาหารและเครื่องดื่ม 4) พบว่าพฤติกรรมของผู้ประกอบการเสี่ยงต่อการปนเปื้อน 5) การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหารไม่เป็นภาคบังคับ 6) อาจมีการนำแรงงานต่างด้าวมาทำงานในโรงอาหาร

อนงค์ทิพย์ ไตวานิชกุล ได้ทำการศึกษากาการบริหารจัดการทรัพยากรกายภาพสำหรับสถาบันราชภัฏสวนดุสิต⁷ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าสถาบันมีหลายหน่วยงานเกี่ยวข้องกับการจัดการใช้พื้นที่และการดูแลอาคารสถานที่ จึงยากในการประสานงาน ทั้งการวางแผนและตรวจสอบการใช้อาคารและการดูแลอาคารสถานที่ และสถาบันขาดบุคลากรที่มีความรู้ด้านอาคารสถานที่พอเพียงและมีเวลารับผิดชอบโดยตรงในเชิงป้องกันปัญหาดังนั้นสถาบันควรมีหน่วยงานกลางของสถาบันรับผิดชอบงานบริหาร เพื่อเป็นศูนย์กลางในการประสานงานและวางแผนในภาพรวมทั้งสถาบัน กำหนดนโยบายและมาตรฐานการดำเนินงาน จัดทำระบบฐานข้อมูล และมีหน่วยงานเจ้าของพื้นที่รับผิดชอบงานจัดการ ดูแลรักษาและบริการ เพื่อให้เหมาะสมกับการใช้สอย

พิชชาติพิพย์ ศิริพิบูลย์ ได้ทำการศึกษาแนวทางการจัดการด้านอาคารสถานที่สำหรับหน่วยตรวจโรค กองทัพบก⁸ ผลการศึกษาสรุปได้ว่าลักษณะอาคารกรณีศึกษาที่มีความพร้อมที่จะรองรับภารกิจที่จะเพิ่มขึ้นตามนโยบายใหม่ แต่การดูแลรักษาอาคารสถานที่ของหน่วยตรวจโรคกองทัพบกในปัจจุบันยังไม่เหมาะสม ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับโครงสร้างและภารกิจของหน่วยงาน จึงควรดำเนินการดูแลรักษาอาคารสถานที่ในลักษณะวางแผนระยะยาว โดยเน้นในเชิงป้องกันมากกว่าเสียแล้วจึงซ่อมแซม และลดขั้นตอนการดำเนินงานที่ซับซ้อน

⁶ ทิพยเนตร อริยปิติพันธ์, “โครงการจัดทำระบบความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารรวมในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,” คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

⁷ อนงค์ทิพย์ ไตวานิชกุล, “การบริหารจัดการทรัพยากรกายภาพสำหรับสถาบันราชภัฏสวนดุสิต,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547)

⁸ พิชชาติพิพย์ ศิริพิบูลย์, “แนวทางการจัดการด้านอาคารสถานที่สำหรับหน่วยตรวจโรคกองทัพบก,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548).

ของงานซ่อมแซมและบำรุงรักษาอาคารจากส่วนกลางลงโดยการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการ ซึ่งให้เจ้าของพื้นที่เป็นผู้ดำเนินการและประสานงาน

วีรทัต วัชโรทัย ได้ทำการศึกษารับรู้การจัดการและดูแลรักษาอาคารในอาคารสาขานาครอสมสิน⁹ ผลการศึกษาสรุปได้ว่า การดูแลอาคารสถานที่ของธนาคารอสมสินในปัจจุบันยังไม่เหมาะสม ทำให้อาคารสถานที่ที่มีสภาพทรุดโทรม ซึ่งผลต่อภาพพจน์ขององค์กร ดังนั้นการนำเอาระบบบริหารทรัพยากรกายภาพมาใช้ จึงเป็นสิ่งจำเป็นด้วยครอบคลุมทั้งด้านงานบริการ ซ่อมบำรุง จัดการ และบริหาร และเพื่อให้สอดคล้องกับโครงสร้างองค์กรของธนาคารอสมสิน ควรแบ่งงานเป็นสองระดับคือ ส่วนสาขาทำหน้าที่ดูแลด้านงานบริการ และซ่อมบำรุงพื้นฐานเหมือนเดิม แต่อยู่ภายใต้การวางแผนและตรวจสอบที่เหมาะสม เพื่อให้ได้มาตรฐานและมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น ส่วนกลางทำหน้าที่ บริหาร และจัดการ ให้กับอาคารสาขาทั่วประเทศ



ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

⁹ วีรทัต วัชโรทัย, “การบริหารจัดการและดูแลอาคารในอาคารสาขานาครอสมสิน,” (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545).

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 แนวคิดในการศึกษา

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีโรงอาหารหลายแห่งกระจายอยู่ตามพื้นที่ต่างๆในมหาวิทยาลัย ซึ่งพื้นที่ในจุฬาลงกรณ์นั้นมีทั้งพื้นที่เพื่อการพาณิชย์และพื้นที่เพื่อการศึกษา ดังนั้นในการวิจัยนี้ผู้วิจัยได้เลือกทำการศึกษาร้านอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เขตการศึกษาของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพราะเป็นร้านอาหารที่นิสิต คณาจารย์ และบุคคลากรมีการใช้บริการมากที่สุด และเป็นร้านอาหารที่มีการแยกพื้นที่ร้านอาหารออกจากพื้นที่อื่น ๆ อย่างชัดเจน จำนวนทั้งหมด 9 แห่ง โดยแบ่งเป็นโรงอาหารรวมอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักบริหารระบบกายภาพจำนวน 5 แห่ง ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารพิณิตประชานารถ โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 และโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย โรงอาหารตามคณะต่างๆในมหาวิทยาลัย จำนวน 3 คณะ ได้แก่ โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ และสุดท้ายคือโรงอาหารสำหรับที่พักอาศัยในมหาวิทยาลัยคือโรงอาหารหอพักนิสิต

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่อค้นหาคำตอบเกี่ยวกับสภาพทางกายภาพของโรงอาหารในปัจจุบัน รูปแบบการจัดการโรงอาหาร ซึ่งการค้นพบคำตอบดังกล่าวมานี้สามารถนำมากำหนดเป็นแนวทางการจัดการโรงอาหารที่เหมาะสมต่อไปในอนาคต

ดังนั้นผู้วิจัย ได้เลือกใช้การสัมภาษณ์ สังเกตการณ์ และการสำรวจลักษณะทางกายภาพและการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้โรงอาหารคือผู้ให้บริการ และผู้ใช้บริการ จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์ผลจากข้อมูลที่ได้จากการศึกษา โดยผลที่ได้จากการสำรวจความคิดเห็นผู้ใช้เป็นการวิเคราะห์ผลโดยใช้หลักการทางสถิติพื้นฐาน

3.2 การออกแบบการศึกษา

3.2.1 การศึกษาเบื้องต้นจากแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยทำการศึกษาแนวคิดและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้แก่ ได้แก่ แนวคิดและทฤษฎีเรื่องการบริหารทรัพยากรกายภาพ (Facility Management), เอกสารและรายงานที่เกี่ยวข้อง เช่น รายงานการประชุม ประกาศ ข้อกำหนด กฎระเบียบต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโรงอาหารกรณีศึกษา และ บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.2.2 การเลือกกลุ่มประชากร

ผู้วิจัยได้เลือกกลุ่มประชากรจากผู้ใช้ โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ ผู้ให้บริการ (ผู้ประกอบการร้านค้า, พนักงานในร้านค้า) และ ผู้ใช้บริการ (นิสิต, คณาจารย์, บุคคลากร, ผู้มาติดต่อ ฯลฯ) วิธีการสุ่มตัวอย่างมีดังนี้

ผู้ให้บริการ (ผู้ประกอบการร้านค้า, พนักงานในร้านค้า) ใช้วิธีเก็บข้อมูลด้วยการแจกแบบสำรวจความคิดเห็นจากร้านค้าทุกร้าน ในทุกกรณีศึกษา

ผู้ให้บริการ (นิสิต, คณาจารย์, บุคคลากร, ผู้มาติดต่อ ฯลฯ) ใช้วิธีเก็บข้อมูลด้วยการแจกแบบสำรวจความคิดเห็นจากผู้ใช้บริการกรณีศึกษาละ 50 ตัวอย่าง

3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้ประกอบด้วย

1. การสัมภาษณ์บุคลากรที่รับผิดชอบการจัดการโรงอาหาร โดยมีหัวข้อหลักในการสัมภาษณ์ดังนี้
 - 1.1 นโยบายในการจัดการโรงอาหาร
 - 1.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาระงาน
 - 1.3 โครงสร้างองค์กร
 - 1.4 วิธีการดำเนินงาน
 - 1.5 ปัญหาและอุปสรรคที่พบ
2. การสำรวจลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในส่วนของลักษณะโครงสร้าง สถาปัตยกรรม และระบบประกอบอาคารที่มีในโรงอาหาร
4. การสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้โรงอาหาร แบ่งเป็น 2 กลุ่มคือ ผู้ให้บริการ และ ผู้ใช้บริการ โดยทำการสำรวจความคิดเห็นในเรื่องของสภาพทางกายภาพและการจัดการโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละกรณีศึกษา

3.3.4 วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ทำการศึกษาเอกสาร งานวิจัย และหลักการหรือทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย
 - 1.1 ศึกษาทฤษฎีและงานวิจัยเกี่ยวกับระบบบริหารทรัพยากรกายภาพ
 - 1.3 ศึกษาบทความและงานวิจัยเกี่ยวกับโรงอาหารและสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
 - 1.4 ศึกษาเอกสาร รายงานการประชุม และ ประกาศ ระเบียบ ข้อกำหนด กฎเกณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการดำเนินการโรงอาหารกรณีศึกษา
2. ทำการศึกษารวบรวมข้อมูลในส่วนของเอกสาร งานวิจัย และหลักการทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง เพื่อทำการสร้างแบบสำรวจ และ แบบสัมภาษณ์ พร้อมทั้งแนวทางในการสังเกตการณ์
3. รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ สังเกตการณ์ และ การสำรวจ ประกอบด้วย
 - 3.1 ข้อมูลเบื้องต้นและลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารกรณีศึกษา
 - 3.2 ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหารกรณีศึกษา
 - 3.3 ข้อมูลความคิดเห็นของผู้ใช้โรงอาหารในส่วนของลักษณะทางกายภาพและการจัดการของโรงอาหารกรณีศึกษาในปัจจุบัน

3.4 การวิเคราะห์ผลการศึกษา

การวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ และการสำรวจ ของแต่ละกรณีศึกษามาวิเคราะห์ในเรื่องของ

1. ลักษณะทางกายภาพ
2. การจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3. ความคิดเห็นของผู้ใช้โรงอาหารโดยใช้การวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเบื้องต้น
4. ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางกายภาพกับการจัดการของโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ทำการสรุปผลการศึกษาและเสนอแนะ เพื่อเป็นแนวทางการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยต่อไป



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 4 กรณีศึกษา

ในบทนี้เป็นรายงานผลการศึกษาโรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมด 9 กรณีศึกษา จากเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสำรวจ และการสังเกตของผู้ทำการศึกษา กรณีศึกษาทั้ง 9 กรณีศึกษาได้แก่

1. โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศ
2. โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์
3. โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ
4. โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9
5. โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย
6. โรงอาหารหอพักนิสิต
7. โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์
8. โรงอาหารรัฐศาสตร์
9. โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

ในการศึกษาครั้งนี้ได้ทำการเก็บข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรกายภาพ (Facility Management) การเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ประกอบไปด้วย

1. ข้อมูลเบื้องต้นและลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารกรณีศึกษา
 - 1.1 ความเป็นมา
 - 1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม
 - 1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร
 - 1.4 สภาพภายในและภายนอก
2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน
3. การจัดการโรงอาหาร
4. งานบริการ/ปฏิบัติการอาคารในโรงอาหาร(Facility Service)

4.1 โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร

1.1 ความเป็นมา

อาคารมหิตลาธิเบศรตั้งอยู่บริเวณคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี เป็นอาคารสำหรับใช้เป็นสถานที่จัดการเรียนการสอนของนิสิตกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์รวมทั้งคณะและสถาบันอื่นๆ อาคารหลังนี้สร้างขึ้นเพื่อทดแทนอาคารเดิมของคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชีที่ถูกรื้อถอนไป เพื่อการเรียนการสอนสำหรับนิสิตกลุ่มวิชาพื้นฐานทั่วไปและกลุ่มวิชาการศึกษาทั่วไป รองรับการเรียนการสอนในระดับบัณฑิตศึกษาภายใต้เทคโนโลยีสมัยใหม่ และเป็นศูนย์เรียนรู้ร่วมของการเรียนรู้ด้วยตนเองและศูนย์คอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงเครือข่ายระหว่างมหาวิทยาลัยอื่นๆทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาคารมีความสูง 10 ชั้น ชั้น 1 ถึงชั้น 7 ประกอบด้วย ห้องประชุม/สัมมนา/อเนกประสงค์ ขนาด 736 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง ห้องเรียนขนาด 238 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนขนาด 210 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนขนาด 168 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนขนาด 140 ที่นั่ง จำนวน 6 ห้อง ห้องเรียนขนาด 80 ที่นั่ง จำนวน 8 ห้อง ห้องเรียนขนาด 45 ที่นั่ง จำนวน 20 ห้อง ห้องเรียนภาษาอังกฤษคอมพิวเตอร์ จำนวน 7 ห้อง และชั้นล่างเป็นโรงอาหารรวม จำนวน 400 ที่นั่ง ชั้น 8 ด้านทิศเหนือ เป็นห้องเรียนรู้ด้วยตนเองของสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ ชั้น 8 ถึง 10 (ยกเว้น ชั้น 8 ด้านทิศเหนือ) ประกอบด้วย ห้องพักอาจารย์ ห้อง IT STUDIO ห้องปฏิบัติการทางการเงิน (FINANCIAL LAB) ของคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศรตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ส่วนของโรงอาหารมีผนังโดยรอบเป็นช่องแสงกรุด้วยตะข่ายเหล็ก ยกเว้นฝั่งของร้านค้าที่กั้นทับด้านบนไม่มีฝ้าเพดาน เป็นลักษณะการตกแต่งด้วยการทำสีท้องพื้นของอาคาร ส่วนของพื้นเป็นพื้นกระเบื้องหินแกรนิตขนาด 60x60 เซนติเมตร

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 8 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่มและขนมหวาน, ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 3 ก๋วยเตี๋ยว, ร้านที่ 4 อาหารอีสาน, ร้านที่ 5 ก๋วยเตี๋ยว, ร้านที่ 6 ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว, ร้านที่ 7 ข้าวราดแกง และร้านสุดท้าย เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ร้านค้าทั้งหมดมีการกั้นสัดส่วนของร้านที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

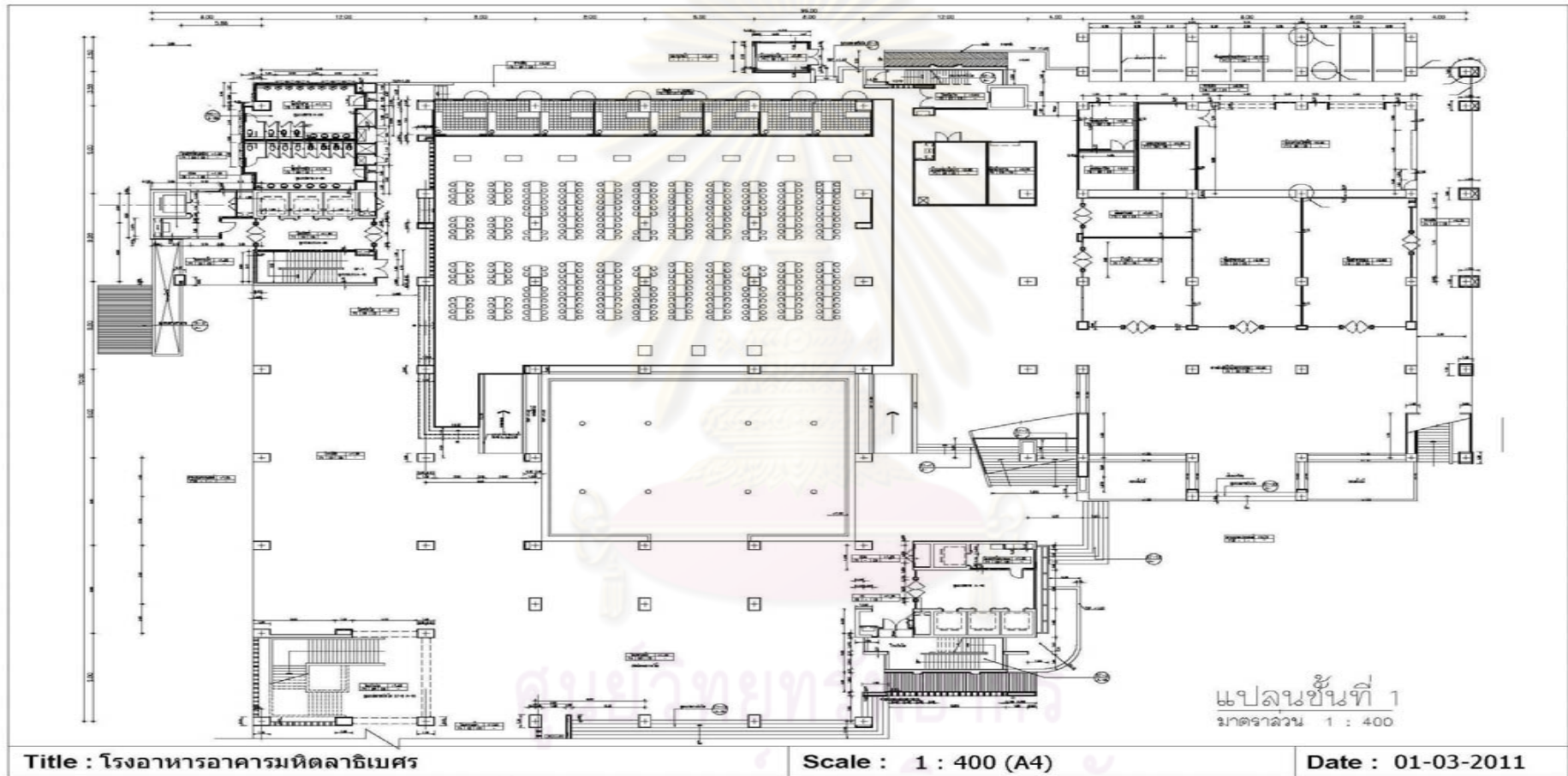
ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ท็อปเคลือบลามิเนต หนึ่งชุดมี 4 ที่นั่ง สามารถเคลื่อนย้ายได้ มีจำนวนที่นั่งทั้งหมด 400 ที่นั่ง

โรงอาหารมีพื้นที่รวมทั้งหมด 1,119.11 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 8 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 120 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 999.11 ตร.ม ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และ ผลไม้	15
2	ข้าวवादแกง	15
3	ก๋วยเตี๋ยว	15
4	อาหารอีสาน	15
5	ก๋วยเตี๋ยว	15
6	ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว	15
7	ข้าวवादแกง	15
8	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	15
พื้นที่ร้านค้ารวม		120
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		999.11
พื้นที่โรงอาหารรวม		1,119.11

ที่มา : จากการสำรวจ เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม 2553



รูปภาพ 4.1 ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร ประกอบด้วย ขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบ วิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรง อาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 2x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็น หลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณ ดังกล่าวจะมีการติดตั้งตะข่ายลูกกรงเหล็กทั้ง 3 ด้าน ซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับ เครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัฒลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัฒลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตาม บริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิตช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัฒลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหาร ออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศดีที่เข้าสู่ ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามาภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลม จากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้อง เป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุก ร้าน

3.2 ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงโดยมีการติดตั้งตู้ดับเพลิง (FHC) อยู่ด้านนอก ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถัง ดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสีย ที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 1 ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

4.1 สิ่งอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร ได้แก่ โทรทัศน์, ตู้น้ำดื่ม, ห้องล้างจานรวม



รูปภาพที่ 4.2 สภาพโดยทั่วไปภายในโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.3 ที่วางภาชนะใช้แล้วก่อนนำไปทำความสะอาด



รูปภาพที่ 4.4 สภาพทั่วไปบริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร



รูปภาพที่ 4.5 ห้องล้างจานรวม



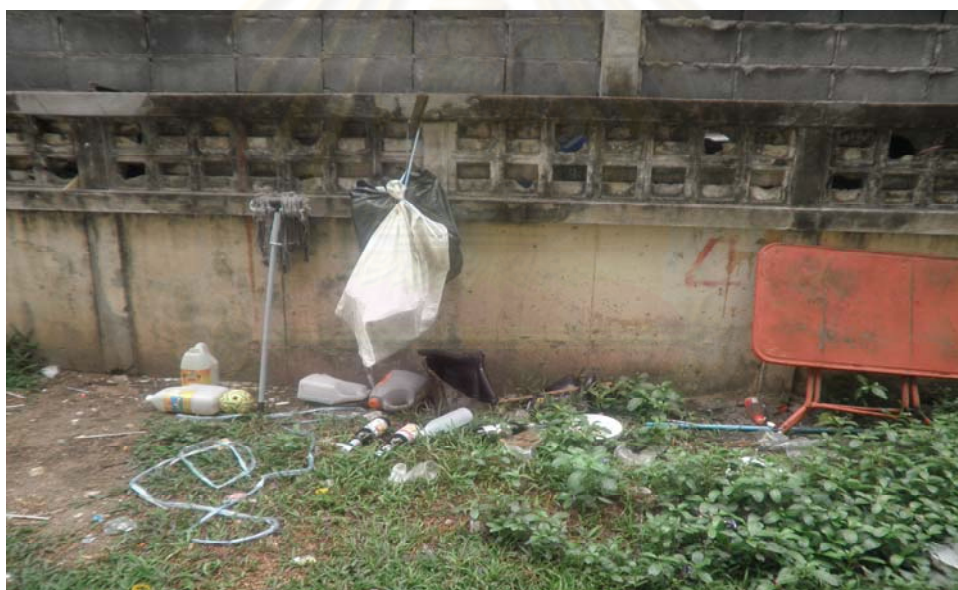
รูปภาพที่ 4.6 สภาพด้านหลังร้านค้าของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลธิเบศร



รูปภาพที่ 4.7 สภาพด้านหลังร้านค้าของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลธิเบศร



รูปภาพที่ 4.8 สภาพเศษอาหารบริเวณฝาเปิดถังดักไขมัน



รูปภาพที่ 4.9 เศษขยะบริเวณรั้วด้านหลังโรงอาหารรวม

1.4 สภาพแวดล้อมภายในภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า พื้นมีความสะอาดดี โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี แต่ ผนังและเพดาน พบว่ามีหลายจุดที่มีฝุ่น ติดอย่างเห็นได้ชัดเจน และบริเวณที่เป็นพื้นที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วมีการวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารด้านหน้าอยู่ในสภาพที่สะอาด เรียบร้อยดี ส่วนสภาพภายนอกโรงอาหารด้านหลังร้านค้า มีการจัดวางสิ่งของและถังแก๊สไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย และมีเศษขยะกระจัดกระจายบริเวณด้านหลังร้านค้า

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่า ผู้ใช้งานแบ่งเป็น 2 ประเภทได้แก่ประเภทที่ 1 ผู้ให้บริการคือผู้ปรุงอาหาร และผู้จำหน่าย อาหารในแต่ละร้านค้ำมีประมาณ 3-5 คน ประเภทที่ 2 ผู้ใช้บริการ แบ่งเป็นผู้ใช้บริการหลัก ได้แก่นิสิต อาจารย์และบุคลากร, และผู้ใช้ง้องได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมมการใช้งานบริการ จากการสังเกต พบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่มผู้เข้ามาใช้บริการมากที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่เวลา 11.45- 13.30 น. ซึ่งจะมีบุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการจำนวนมากเนื่องจากสถานที่ตั้งของโรงอาหารอยู่ใกล้กับอาคารสำนักงานและศูนย์การค้า



ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.2 โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์

1.1 ความเป็นมา

อาคารจุลจักรพงษ์ เป็นอาคาร 4 ชั้นอยู่ด้านหลังของศาลาพระเกี้ยวมีหน่วยงานต่างๆประกอบด้วย สำนักงานสภาคณาจารย์ สโมสรรักษาจารย์ สำนักงานนิสิตสัมพันธ์ อบจ.ชมรมฝ้ายศิลป์ ชมรมฝ้ายวิชาการ ชมรมฝ้ายพัฒนา ส่วนชั้นดาดฟ้าเป็นสถานีสัญญาณต่างๆ อาคารจุลจักรพงษ์มีโรงอาหารอยู่บริเวณชั้น 1 ของอาคาร ก่อนหน้านั้นอาคารจุลจักรพงษ์ได้มีการปรับปรุงอาคารใหม่ทั้งหมดเป็นเวลา 8 เดือน และมีการเปิดให้บริการโรงอาหารหลังจากการปรับปรุงเสร็จเมื่อเดือนมิถุนายน 2553 ที่ผ่านมา

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ส่วนของโรงอาหารเป็นพื้นที่เปิดโล่ง ฝั่งของร้านค้ากันที่บ ด้านบนไม่มีฝ้าเพดาน เป็นลักษณะการตกแต่งด้วยการทาสีท้องฟ้าของอาคาร ส่วนของพื้นเป็นพื้นโมเสคขนาด 4x8 นิ้ว

มีร้านค้าทั้งหมด 8 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่มขนมหวานและผลไม้, ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 3 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 4 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 5 อาหารจานเดียว (สปาเก็ตตี้/สเต็ก) ร้านที่ 6 อาหารอีสาน, ร้านที่ 7 เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ และร้านสุดท้าย อาหารอีสาน ร้านค้าทั้งหมดมีการกันสัดส่วนของร้านที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ทึบเคลือบลามิเนต หนึ่งชุดมี 4 ที่นั่ง สามารถเคลื่อนย้ายได้ มีจำนวนที่นั่ง 902 ที่นั่ง

โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์มีขนาดพื้นที่รวมทั้งหมด 1,359.1 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 8 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 204.72 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 1,154.38 ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.2

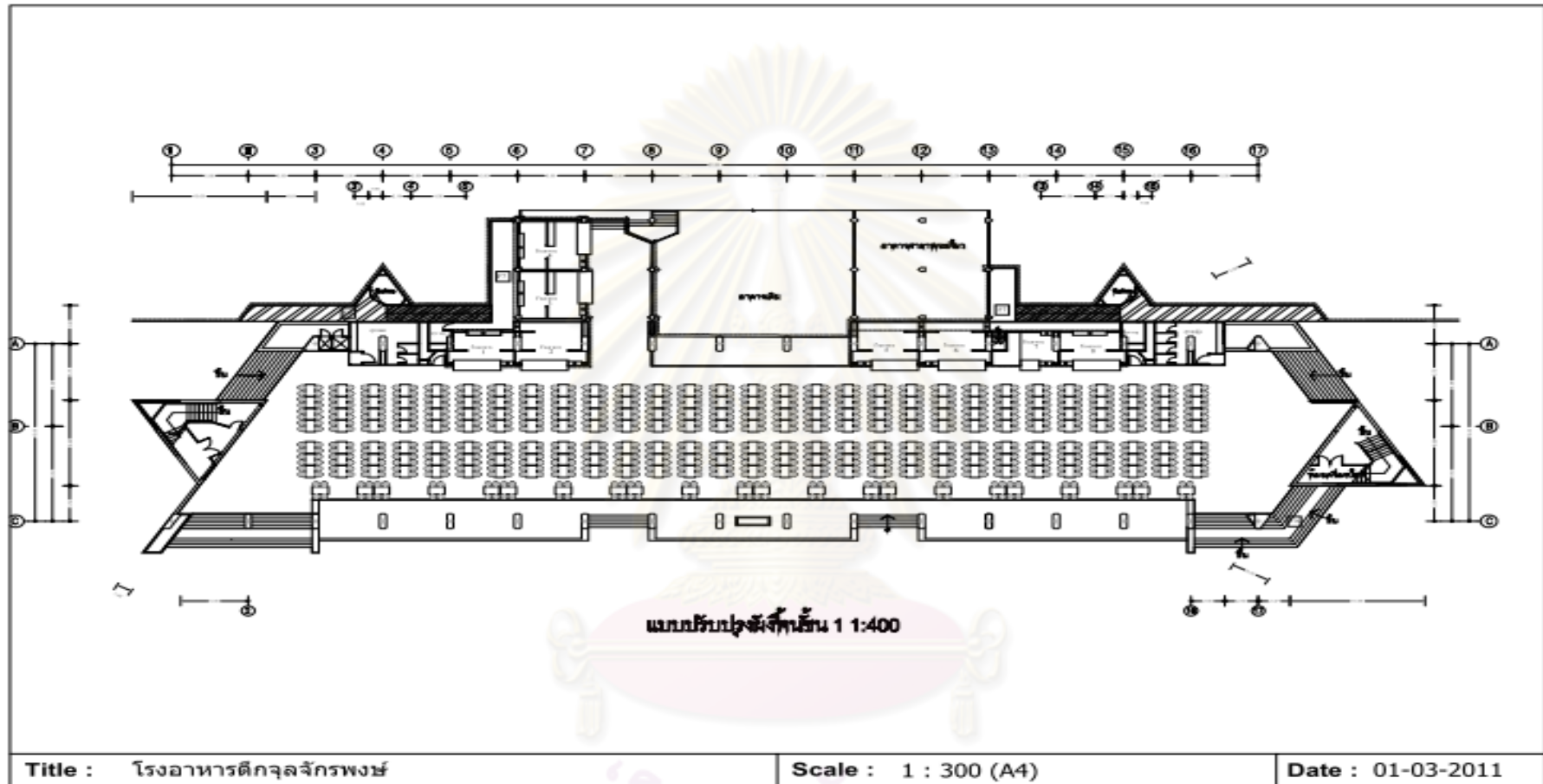
ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.2 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และ ผลไม้	25.59
2	ก๋วยเตี๋ยว	25.59
3	ข้าวราดแกง	25.59
4	ข้าวราดแกง	25.59
5	อาหารจานเดียว (สปาเก็ตตี้/สแต็ก)	25.59
6	อาหารอีสาน	25.59
7	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และ ผลไม้	25.59
8	อาหารอีสาน	25.59
พื้นที่ร้านค้ารวม		204.72
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		1,154.38
พื้นที่โรงอาหารรวม		1,359.1

ที่มา : จากการสำรวจ วันที่ 3 ธันวาคม 2553

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รูปภาพ 4.10 ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมจุลจักรพงษ์ประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบวิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 3 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 2x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก และในช่วงเวลากลางวันมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาในโรงอาหาร เพื่อช่วยในการให้ความสว่างได้มาก เนื่องจากโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์เป็นโรงอาหารเปิดโล่ง

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า

1.3 ระบบไฟฟ้าสำรองฉุกเฉิน

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตามบริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิตช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหารออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศที่เข้าสู่ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามายังภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลมจากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดีพร้อมวาล์วเปิดปิดและมีเตอร์น้ำในบริเวณร้านค้าทุกร้าน

3.2 ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงโดยมีการติดตั้งตู้ดับเพลิง (FHC) อยู่ด้านนอกและมีระบบดับเพลิงหัวฉีดอัตโนมัติ ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 3 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดรับเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

- 4.1 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัย พบมีการติดตั้งกล้องวงจรปิด (CCTV) บริเวณโรงอาหาร
- 4.2 ระบบป้องกันอัคคีภัยมีการติดตั้งระบบเสียงเตือนอัตโนมัติ
- 4.3 สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ โทรทัศน์, ตู้กดน้ำดื่ม, ห้องน้ำ



รูปภาพที่ 4.11 บริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร



รูปภาพที่ 4.12 บริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารและงานระบบประกอบโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.13 นักเข้ามาจิกกินเศษอาหารบริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณโรงอาหารรวม
อาคารจุลจักรพงษ์



รูปภาพที่ 4.14 สภาพสิ่งของที่ขาดการจัดวางที่ดีบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์



รูปภาพที่ 4.15 สภาพพัดลมโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ที่มีฝุ่นเกาะอย่างเห็นได้ชัด



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในโรงอาหารบริเวณพื้นที่ภายในโรงอาหารพบว่าสภาพโดยทั่วไปอยู่ในสภาพดี เนื่องจากได้รับการปรับปรุงใหญ่มาไม่นานทำให้สภาพต่างๆเช่น พื้น ผนัง ยังดูใหม่ แต่มีปัญหาลักษณะที่พบคือเรื่องนกมาจิกกินอาหารบริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้วและบริเวณโต๊ะรับประทานอาหาร และ พบว่าพัดลมมีฝุ่นเกาะเป็นจำนวนมากอย่างเห็นได้ชัด นอกจากนี้ยังมีการวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย

สภาพภายนอกพบว่าการรั่วซึมของน้ำออกมาในบางจุดของอาคาร และมีบางจุดที่มีการจัดวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ส่วนด้านหลังร้านค้าเนื่องจากการกั้นที่บเป็นสัดส่วนทำให้ไม่มีการวางของนอก้านได้

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากร, ผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้งานบริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที และเนื่องจากโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ อยู่ในบริเวณที่เข้าถึงได้ง่ายจากภายนอกมหาวิทยาลัยทำให้มีจำนวนบุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการมากที่สุดคือช่วงเวลาดังต่อไปนี้ ตั้งแต่เวลา 11.45- 13.30 น. ส่วนช่วงเช้าและเย็นพบว่าผู้ใช้ตลอดแต่มีจำนวนไม่มากนัก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.3 โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ

1.1 ความเป็นมา

อาคารพินิตประชานารถ² เป็นอาคารเรียนรวมสูง 12 ชั้น อยู่ระหว่างคณะนิเทศศาสตร์และนิติศาสตร์ ประกอบด้วย โรงอาหาร จำนวน 620 ที่นั่ง ห้องอเนกประสงค์ 242 ที่นั่ง จำนวน 1 ห้อง ห้องเรียนขนาด 300 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนขนาด 150 ที่นั่ง จำนวน 4 ห้อง ห้องเรียนขนาด 80 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนขนาด 40 ที่นั่ง จำนวน 8 ห้อง ห้องเรียนขนาด 30 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง ห้องเรียนภาษาอังกฤษคอมพิวเตอร์ขนาด 60 ที่นั่ง จำนวน 2 ห้อง และห้องเรียนรู้ด้วยตนเองของสำนักเทคโนโลยีสารสนเทศ จำนวน 1 ห้อง

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก เป็นโรงอาหารเปิดโล่ง ยกเว้นฝั่งของร้านค้าที่กันที่บ ด้านบนไม่มีฝ้าเพดาน เป็นลักษณะการตกแต่งด้วยการทาสีห้องพื้นของอาคาร ส่วนของพื้นเป็นพื้นกระเบื้องหินแกรนิตขนาด 60x60 เซนติเมตร

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 8 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่ม ขนมหวานและผลไม้, ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 3 ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว, ร้านที่ 4 อาหารจานเดียว, ร้านที่ 5 อาหารอีสาน, ร้านที่ 6 ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว, ร้านที่ 7 ข้าวราดแกง และร้านสุดท้าย เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ร้านค้าทั้งหมดมีการกันสัดส่วนของร้านค้าที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ท็อปเคลือบลามิเนต หนึ่งชุดมี 4 ที่นั่ง สามารถเคลื่อนย้ายได้มีจำนวนที่นั่งรวม 664

ขนาดพื้นที่พื้นที่รวมทั้งหมด 1,774.91 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 8 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 165.6 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 1,609.31 ตร.ม

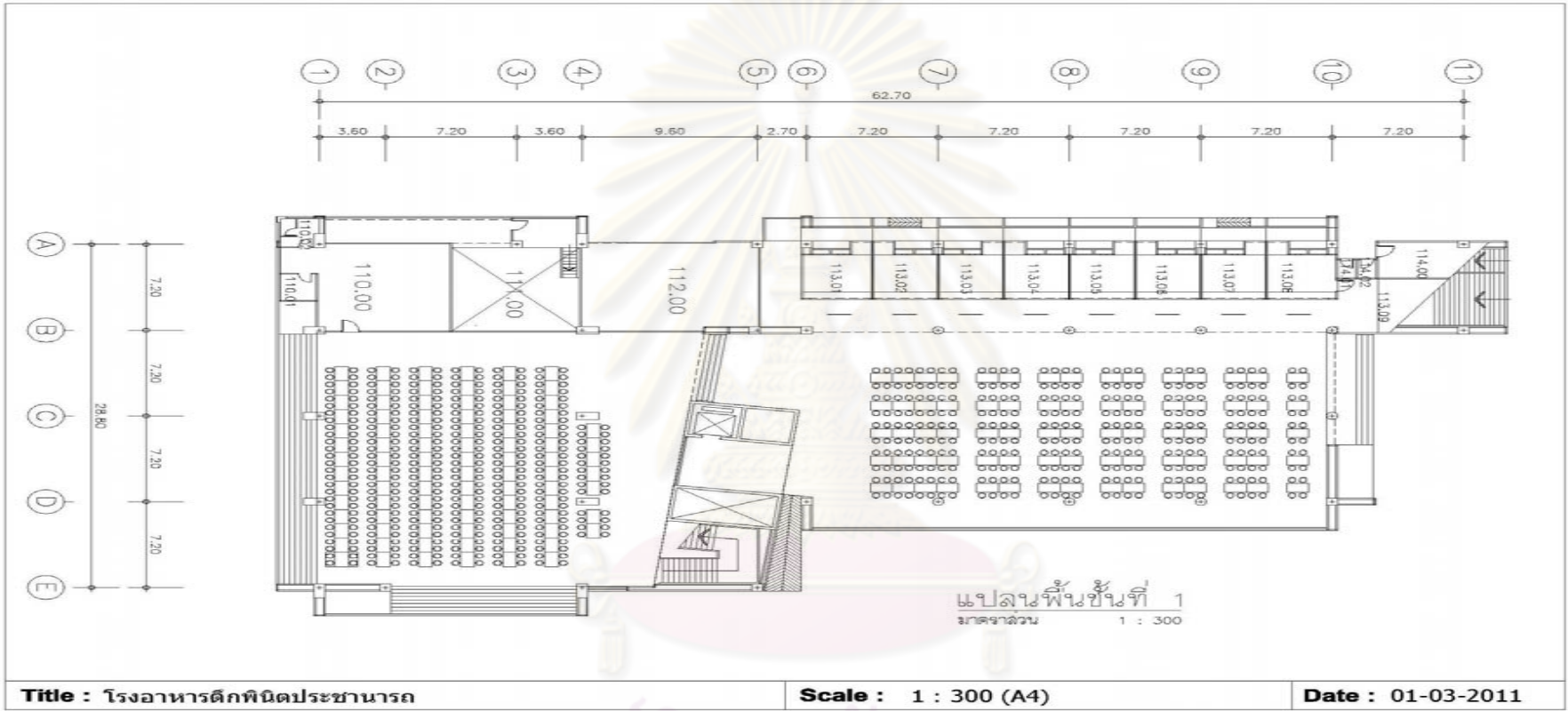
ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

² สำนักงานสารนิเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “พระเกียรติ ๒๕๕๓”, คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ตารางที่ 4.3 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ

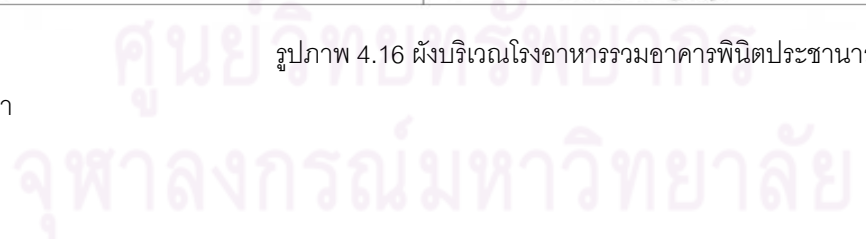
ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	14.40
2	ข้าวราดแกง	21.60
3	ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว	21.60
4	อาหารจานเดียว	21.60
5	อาหารอีสาน	21.60
6	ก๋วยเตี๋ยว/อาหารจานเดียว	21.60
7	ข้าวราดแกง	21.60
8	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	21.60
	พื้นที่ร้านค้ารวม	165.60
	พื้นที่รับประทานอาหาร	1,609.31
	พื้นที่โรงอาหารรวม	1,774.91

ที่มา : จากการสำรวจ วันที่ 3 ธันวาคม 2553



รูปภาพ 4.16 ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารพิเศษประชานารท

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่โดยผู้ศึกษา



1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถประกอบด้วย ขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบ วิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรง อาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้า High Bay ขนาด 250 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรส เซนต์เป็นหลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติสอดส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจาก บริเวณดังกล่าวเป็นพื้นที่เปิดโล่ง ไม่มีผนังกัน

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับ เครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหาร ออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศที่เข้าสู่ ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามาภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลม จากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดเปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุก ร้าน

3.2 ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงโดยมีการติดตั้งตู้ดับเพลิง (FHC) อยู่ด้านนอกและมีระบบดับเพลิงหัวฉีด อัตโนมัติ (Sprinkler) ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละ ร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสีย ที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

4.1 สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ โทรทัศน์, ตู้กดน้ำดื่ม



รูปภาพที่ 4.17 บริเวณพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ



รูปภาพที่ 4.18 สภาพทั่วไปของโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ



รูปภาพที่ 4.19 นักเข้ามาจิกกินเศษอาหารบริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณ
โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ



รูปภาพที่ 4.20 สภาพภายในร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ



รูปภาพที่ 4.21 สภาพการวางของไม่เป็นระเบียบบริเวณด้านหลังโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.22 สภาพด้านหลังโรงอาหาร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในโรงอาหารบริเวณพื้นที่ภายในโรงอาหารพบว่าสภาพโดยทั่วไปอยู่ในสภาพที่ดี พื้น เพดาน อยู่ในสภาพที่สะอาด บริเวณภายในร้านค้าส่วนใหญ่จัดเป็นระเบียบเรียบร้อย บริเวณพื้นที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วมีการวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย พบว่ามีนกเข้ามาจิกกินอาหารบริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้ว

สภาพภายนอกโรงอาหารพบว่าด้านหลังร้านค้ามีการจัดวางถังแก๊สที่ไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุขึ้นได้ และพบว่าการวางขยะของเสียไม่เป็นที่เรียบร้อย

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่า ผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากร, ผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น.- 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้บริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.4 โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9

1.1 ความเป็นมา

อาคารจุฬาพัฒนา 9 เป็นหนึ่งในกลุ่มอาคารจุฬาพัฒนา เป็นอาคารที่อยู่ในพื้นที่ที่มหาวิทยาลัยได้รับคืนจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พลศึกษา โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 เป็นอาคารสูง 1 ชั้น มีจำนวนที่นั่งทั้งหมด 474 ที่นั่ง อยู่ใกล้กับคณะสหเวชศาสตร์และสำนักวิชาวิทยาศาสตร์การกีฬา³

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 ตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ส่วนของโรงอาหารมีผนังโดยรอบเป็นช่องด้วยอิฐบล็อก มีช่องลม ด้านบนเป็นผนังกระจกโปร่งแสง ประตูเป็นกระจกกรอบอลูมิเนียม ยกเว้นฝั่งของร้านค้าที่กันที่บ ด้านบนเป็นฝ้าเพดานฉาบเรียบเรียบ หลังคาเป็นกระเบื้องลอนคู่ ส่วนของพื้นเป็นพื้นกระเบื้องหินแกรนิตขนาด 30x60 เซนติเมตร

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 6 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่มและขนมหวาน, ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 3 ก๋วยเตี๋ยว, ร้านที่ 4 อาหารอิสลาม, ร้านที่ 5 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 6 เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ร้านค้าทั้งหมดมีการกันสัดส่วนของร้านค้าที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ที่อบเป็นไม้เคลือบเงา ชุดมี 4 ที่นั่ง มีจำนวนที่นั่งรวม 474 ที่นั่ง

โรงอาหารมีพื้นที่รวมทั้งหมด 719.19 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 6 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 105 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 614.19 ตร.ม ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.4

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

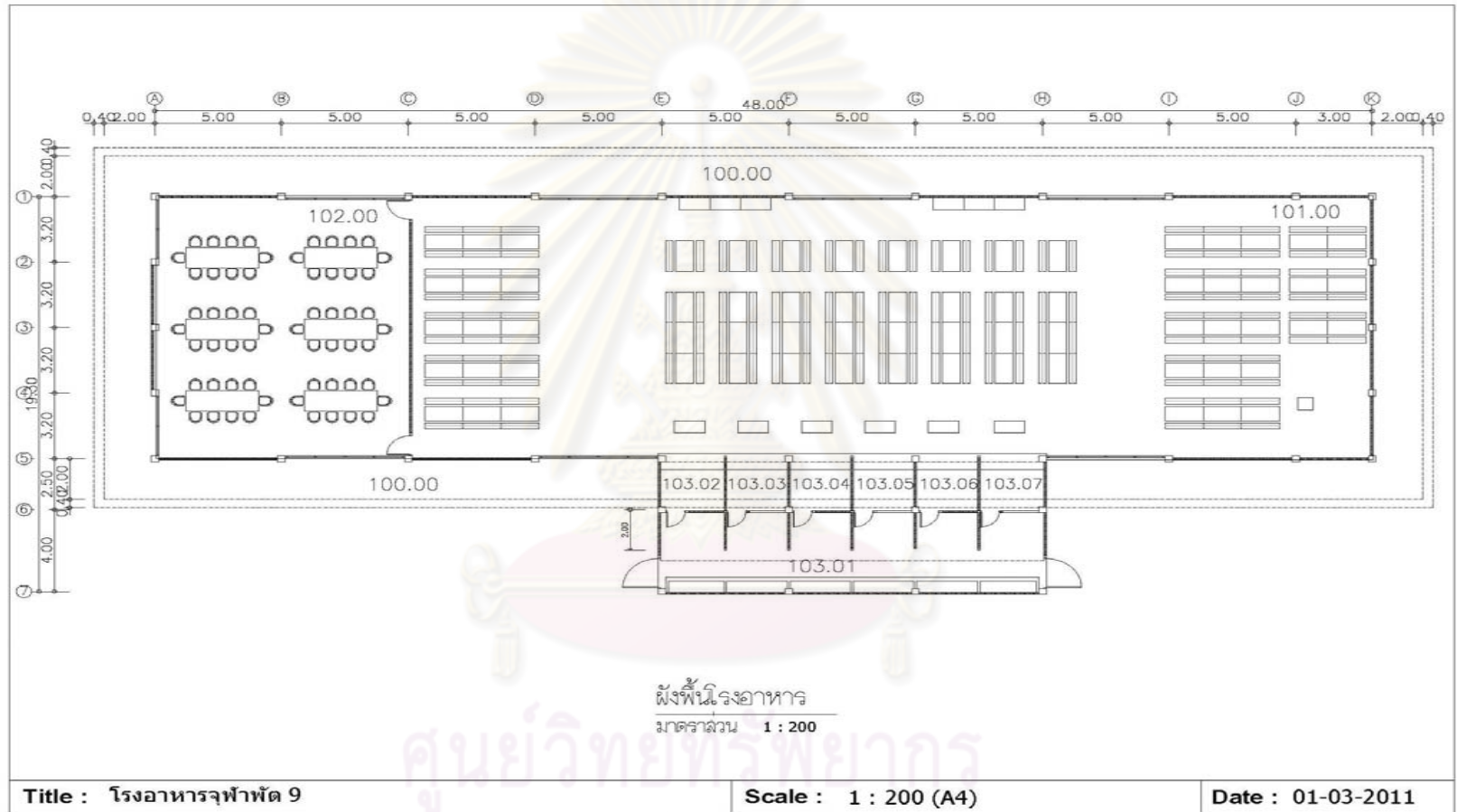
³ สำนักงานสารสนเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “พระเกี้ยว ๒๕๕๒”, คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ตารางที่ 4.4 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และ ผลไม้	17.5
2	ข้าวราดแกง	17.5
3	ก๋วยเตี๋ยว	17.5
4	อาหารอิสลาม	17.5
5	ข้าวราดแกง	17.5
6	เครื่องดื่ม ขนมหวานและผลไม้	17.5
พื้นที่ร้านค้ารวม		105
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		614.19
พื้นที่โรงอาหารรวม		719.19

ที่มา : จากการสำรวจ วันที่ 3 ธันวาคม 2553

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.23 ผังบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุฬารัตน์ 9
ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 ประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบวิศวกรรมประปา, สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 1 x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีการออกแบบเป็นผนังก่ออิฐที่มีช่องแสงผ่านได้และสลักับผนังกระจก ซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตามบริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหารออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศที่เข้าสู่ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามายังภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลมจากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุกร้าน

3.2 ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

4.1 สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ โทรทัศน์, ตู้กดน้ำดื่ม, ห้องน้ำ



รูปภาพที่ 4.24 บริเวณที่วางชณะที่ใช้แล้วภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9



รูปภาพที่ 4.25 บริเวณที่นั่งรับประทานอาหารภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9



รูปภาพ 4.26 สิ่งของจัดวางไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยภายในโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9



รูปภาพ 4.27 อุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีสภาพชำรุดทรุดโทรมบริเวณโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9



รูปภาพ 4.28 สภาพภายนอกโรงอาหารรวมอาคารจุฬพัฒน์ 9



รูปภาพ 4.29 สภาพบริเวณด้านหลังโรงอาหารรวมอาคารจุฬพัฒน์ 9

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.30 สภาพบริเวณด้านหลังโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า สภาพโดยรวมสะอาดเรียบร้อยดี พื้น ผนัง เพดาน สะอาดและอยู่ในสภาพที่ดี

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารด้านหน้าอยู่ในสภาพที่สะอาด เรียบร้อยดี ส่วนสภาพภายนอกโรงอาหารด้านหลังร้านค้า มีการจัดวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น.– 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้บริการจากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.5 โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

1.1 ความเป็นมา

โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย ตั้งอยู่ใกล้สำนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นศูนย์กลางของการบริหารงานของมหาวิทยาลัย ประกอบด้วยสำนักบริหาร 3 สำนัก ได้แก่ สำนักบริหารแผนและการคลัง สำนักบริหารทรัพยากรมนุษย์ และสำนักบริหารระบบกายภาพ นอกจากนี้ยังประกอบไปด้วยหน่วยงานสนับสนุน ได้แก่ กลุ่มงานเฉพาะภารกิจ และกลุ่มงานวิสาหกิจ กลุ่มงานเฉพาะภารกิจเช่น สำนักงานจัดการทรัพย์สิน สำนักงานสารสนเทศ เป็นต้น ส่วนกลุ่มงานวิสาหกิจเป็นหน่วยงานพิเศษของมหาวิทยาลัยในการบริการสังคมและนำรายได้บางส่วนให้กับมหาวิทยาลัย เช่น ศูนย์หนังสือ โรงพิมพ์ สถานีวิทยุ เป็นต้น สำนักงานมหาวิทยาลัยประกอบด้วย อาคารจามจุรี 1, 2, 3, 4, 5⁴

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย เป็นอาคารโรงอาหารที่มีโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก สูง 2 ชั้น ผนังโดยรอบเป็นช่องแสงกรุด้วยตะข่ายเหล็ก ยกเว้นฝั่งของร้านค้าที่กั้นทึบ ฝ้าเพดานฉาบเรียบ พื้นเป็นหินขัด

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 5 ร้าน เนื่องจากร้านที่ 6 อยู่ชั้นบนซึ่งช่วงเวลาที่ทำการศึกษาคouldเปิดให้บริการ 5 ร้านชั้นล่างประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่มขนมหวานและผลไม้, ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 3 อาหารจานเดียว, ร้านที่ 4 อาหารจานเดียว, ร้านที่ 5 อาหารอีสาน, ร้านค้าทั้งหมดมีการกั้นสัดส่วนของร้านที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ท็อปเป็นไม้เคลือบ หนึ่งชุดมี 4 ที่นั่ง มีจำนวนที่นั่งรวมทั้งหมด 288 ที่นั่ง

ส่วนของพื้นที่มีพื้นที่รวมทั้งหมด 624 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 8 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 137.1 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 405.90 ตารางเมตร ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.5

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

⁴ สำนักงานสารสนเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, "พระเกียรติ ๒๕๕๑", คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษามหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

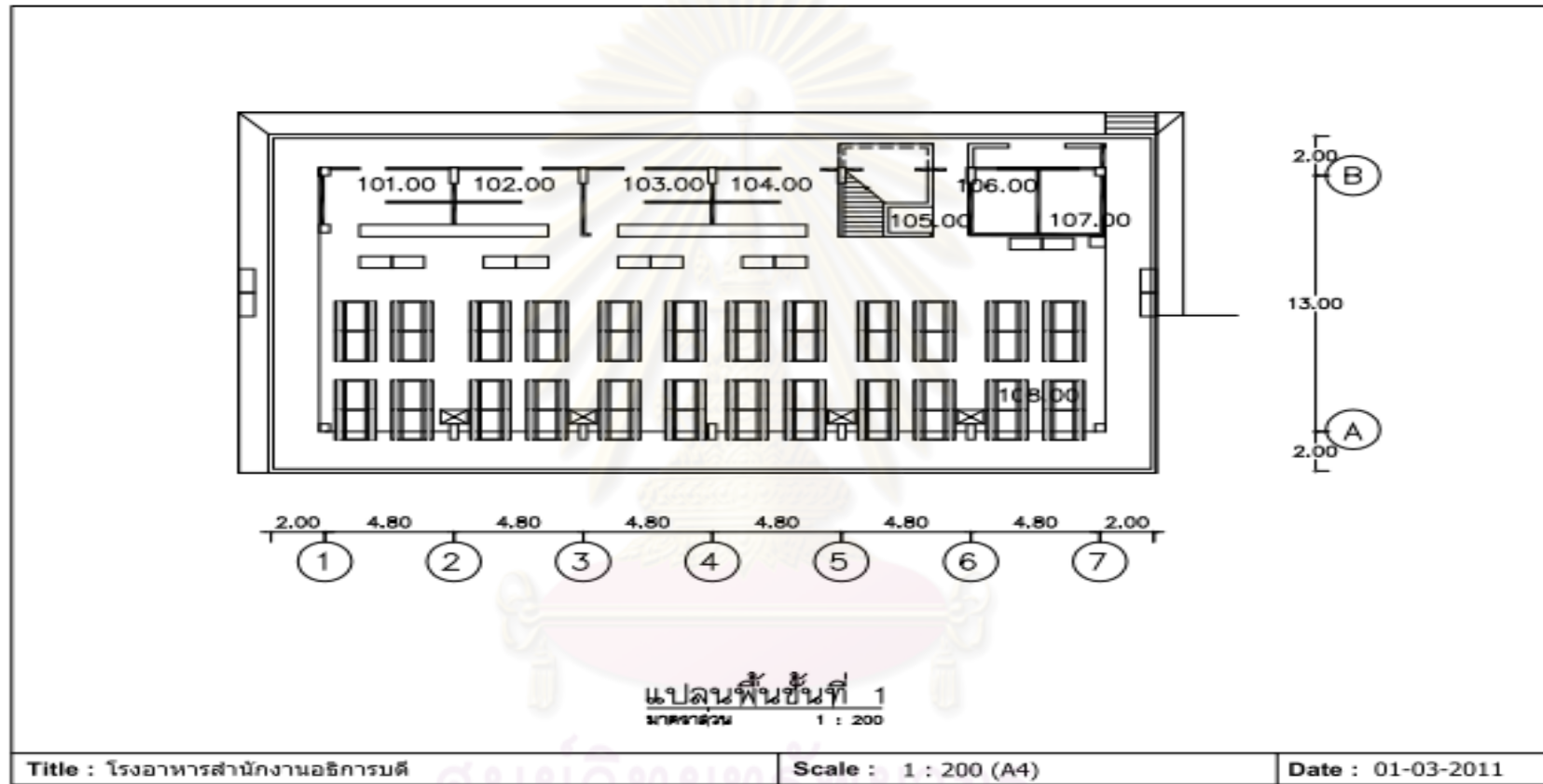
ตารางที่ 4.5 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และ ผลไม้	30.0
2	ข้าวราดแกง	30.0
3	อาหารจานเดียว	30.0
4	อาหารจานเดียว	30.0
5	อาหารอีสาน	17.1
พื้นที่ร้านค้ารวม		137.1
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		405.90
พื้นที่โรงอาหารรวม		624

ที่มา : จากการสำรวจและสัมภาษณ์



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.31 ผังบริเวณโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยประกอบด้วย ขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบ วิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรง อาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 2 x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็น หลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณ ดังกล่าวจะมีการติดตั้งตะขวยลูกกรงเหล็กทั้ง 3 ด้าน ซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับ เครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตาม บริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหาร ออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศดีที่เข้าสู่ ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามายังภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลม จากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้อง เป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดเปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุก ร้าน

3.2 ในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละ ร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสีย ที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

4.1 สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ โทรทัศน์, ตู้กดน้ำดื่ม



รูปภาพที่ 4.32 บริเวณพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.33 บริเวณที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.32 สภาพทั่วไปบริเวณโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.35 สภาพด้านนอกโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.36 สภาพบริเวณด้านหลังร้านค้าโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า พื้นมีบางจุดที่เกิดการชำรุด โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี แต่ ผนังและเพดาน พบว่ามีหลายจุดที่มีฝุ่น และใยแมงมุม ติดอย่างเห็นได้ชัดเจน และบริเวณที่เป็นพื้นที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วมีการวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารด้านหน้าอยู่ในสภาพที่สะอาด เรียบร้อยดี ส่วนสภาพภายนอกโรงอาหารด้านหลังร้านค้า มีการจัดวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย มีการปรุงอาหารนอกร้านค้าซึ่งไม่มีหลังคากัน

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้บริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15-30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น.

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากข้อมูลด้านกายภาพที่กล่าวมาข้างต้นทั้ง 5 กรณีศึกษา เป็นกรณีศึกษาของโรงอาหารรวม ประกอบไปด้วย โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 และโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย ซึ่งโรงอาหารรวมทั้งหมดอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักบริหารระบบกายภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีวัตถุประสงค์ นโยบาย โครงสร้างหน่วยงาน และการดำเนินการ ที่มาจากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ดังนี้ดังต่อไปนี้

3. การจัดการโรงอาหารรวม

3.1 เป้าหมายและวัตถุประสงค์

โรงอาหารรวมเป็นโรงอาหารที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักบริหารระบบกายภาพ ซึ่งสำนักบริหารระบบกายภาพมีภารกิจหลักในการสนับสนุนการดำเนินงานในด้านการบริหารจัดการอาคารสถานที่ ระบบสาธารณูปโภค ยานพาหนะ อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเอื้ออำนวยต่อบรรยากาศการเรียน การสอนการวิจัยและการบริหารงานให้บรรลุตามปณิธานของมหาวิทยาลัย⁵ โรงอาหารรวมเป็นสถานที่หนึ่งที่มีขึ้นเพื่อให้บริการอาหารกับนิสิต บุคคลากรในราคาประหยัด

3.2 นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแนวคิด

จากการศึกษาที่มาจากการสัมภาษณ์พบว่าในส่วนของโรงอาหารรวมไม่มีการเขียนนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร เน้นการจัดการให้โรงอาหารให้มีสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ติดขัด ซึ่งส่วนมากเป็นงานที่ปฏิบัติวันต่อวัน

3.3 ขอบเขตความรับผิดชอบและขอบเขตงาน

สายงานบริหารจัดการอาคาร มีหน้าที่ รับผิดชอบดูแลอาคารสถานที่ส่วนกลางของมหาวิทยาลัยและบริหารอาคารที่เป็นโรงอาหารรวม จำนวน 6 แห่ง คือ โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารชั่วคราวทดแทนโรงอาหารอักษรศาสตร์ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 ร้านอาหารชั้นบนสำนักงานมหาวิทยาลัย และ ร้านอาหารอาคารวิทย์พัฒนา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

⁵ สำนักงานบริหารระบบกายภาพ. [สื่ออิเล็กทรอนิกส์]. แหล่งที่มา: <http://www.prm.chula.ac.th/>

3.4 โครงสร้างหน่วยงานบริหาร

ผังสำนักบริหารระบบกายภาพ



แผนผังที่ 4.1 โครงสร้างหน่วยงานบริหารสำนักบริหารระบบกายภาพ

ที่มา : สำนักบริหารระบบกายภาพจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากโครงสร้างสำนักบริหารระบบกายภาพ ในส่วนที่มีหน้าที่รับผิดชอบหลักในการจัดการโรงอาหารคือ ส่วนงานอาคารสถานที่ สายงานบริหารจัดการอาคาร มีหน้าที่รับผิดชอบในการ จัดการ กำกับ ดูแลโรงอาหาร รวมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ทั้งนี้เพื่อให้การบริหารงานดังกล่าวมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นได้มีการจัดตั้ง คณะกรรมการโรงอาหารมาร่วมดำเนินการโดยคัดเลือกจากบุคคลที่อยู่ในหน่วยงานต่างๆบริเวณใกล้เคียงกับสถานที่ตั้งโรงอาหารรวม และยังมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สายซ่อมบำรุงมีหน้าที่ในการซ่อมแซม ปรับปรุง ระบบ

ประกอบอาคารในโรงพยาบาล และ สายงานออกแบบและบริหารงานก่อสร้างมีหน้าที่ในการออกแบบและก่อสร้าง หากมีการซ่อมแซมปรับปรุงใหญ่ และ ส่วนงานพัสดุในการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเฉพาะต่างๆ เช่น การกำจัดแมลง เป็นต้น ซึ่งจากรายละเอียดข้างต้นสามารถสรุปผังโครงสร้างการบริหารงานโรงพยาบาลรวมได้ ดังโครงสร้างด้านล่างนี้



แผนผังที่ 4.2 โครงสร้างการจัดการโรงพยาบาลรวม

จากโครงสร้าง ผู้ที่ทำหน้าที่ส่วนบริหารคือผู้ช่วยการสำนักบริหารระบบกายภาพ มีหน้าที่ในการพิจารณาอนุมัติงบประมาณ ส่วนของการจัดการมีคณะกรรมการโรงพยาบาลเป็นผู้ดำเนินการ คณะกรรมการโรงพยาบาลประกอบไปด้วย ผู้แทนจากคณะและหน่วยงานต่างๆโดยคณะกรรมการทั้งหมดมีวาระ 1 ปี คณะกรรมการชุดปัจจุบันมีดังนี้

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. ผู้ช่วยอธิการบดี | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้อำนวยการส่วนอาคารสถานที่ | กรรมการ |
| 3. ผู้แทนสภาคณาจารย์ | กรรมการ |
| 4. ผู้แทนสำนักงานนิติสัมพันธ์ | กรรมการ |
| 5. ผู้แทนสำนักบริหารทรัพยากรมนุษย์ | กรรมการ |
| 6. ผู้แทนคณะอักษรศาสตร์ | กรรมการ |
| 7. ผู้แทนคณะเศรษฐศาสตร์ | กรรมการ |
| 8. ผู้แทนคณะนิติศาสตร์ | กรรมการ |
| 9. ผู้แทนคณะนิเทศศาสตร์ | กรรมการ |
| 10. ผู้แทนคณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี | กรรมการ |
| 11. ผู้แทนสำนักวิชาวิทยาศาสตร์การกีฬา | กรรมการ |
| 12. ผู้แทนคณะสหเวชศาสตร์ | กรรมการ |

- | | |
|--|---------------------|
| 13. หัวหน้าสายงานบริหารจัดการอาคาร | กรรมการและเลขานุการ |
| 14. เจ้าหน้าที่สายงานบริหารจัดการอาคาร | ผู้ช่วยเลขานุการ |

คณะกรรมการโรงอาหาร⁶ มีหน้าที่คือจัดหาและคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้า ควบคุม ดูแล การดำเนินงานโรงอาหาร กำหนดประเภทรายการและราคาอาหารที่จะให้ร้านค้าจำหน่าย ควบคุมดูแลความสะอาดของสถานที่และอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ควบคุมดูแลการชำระเงินให้เป็นไปตามกำหนด ดูแลให้ผู้ประกอบการดำเนินงานให้ถูกต้องตามสัญญาที่ทำไว้กับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และมติอื่นๆของคณะกรรมการ ประเมินผลการให้บริการโรงอาหารรวม พิจารณายกเลิกสัญญาในกรณีผู้ประกอบการฝ่าฝืนประกาศนี้หรือทำผิดสัญญาประกอบการจำหน่ายในโรงอาหารรวม หรือคำสั่งของคณะกรรมการ กำหนดหลักเกณฑ์เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามและพิจารณาปรับปรุงอัตราการจัดเก็บเงินค่าบำรุงโรงอาหารรวม

ส่วนปฏิบัติการ⁷ มีหลายส่วนงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ธุรการสายงานบริหารจัดการอาคาร มีหน้าที่ความรับผิดชอบคือรับผิดชอบงานการให้บริการโรงอาหารรวมและการให้เช่าพื้นที่ที่เป็นอาคารสถานที่ส่วนกลางจัดทำเอกสารเกี่ยวกับการให้เช่าพื้นที่ในโรงอาหารรวมเพื่อจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม และสัญญาการเช่าพื้นที่ในอาคารสถานที่ส่วนกลาง ได้แก่ สัญญาเช่า หนังสือมอบอำนาจ จัดทำเรื่องการรับสมัครผู้ประกอบการเพื่อจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม จัดทำเรื่องการประเมินผลโรงอาหารรวมและการใช้อาคารสถานที่ ร้าง / ใต้ตอมหนังสือเกี่ยวกับการให้เช่าโรงอาหารรวมและการให้เช่าพื้นที่ ส่วนกลาง เช่น ประกาศ คำสั่ง คณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม ติดต่อและประสานงานกับผู้ประกอบการโรงอาหารรวมและผู้เช่าดำเนินการติดตามการชำระเงินค่าเช่า ค่าไฟฟ้า น้ำประปาและค่าปรับ และภาษีโรงเรือน ให้เป็นไปตามสัญญาเช่าเก็บและรวบรวมเรื่อง แยกเป็นหมวดหมู่ ตามแฟ้ม และสายงานซ่อมบำรุงมีหน้าที่รับผิดชอบในการ ปรับปรุงซ่อมแซม ส่วนงานระบบประกอบอาคารต่างๆในโรงอาหารรวม โดยสายงานบริหารจัดการอาคารจะส่งเรื่องแจ้งซ่อมไปเมื่อได้รับการแจ้งเรื่องมาจากร้านค้าหรือจากการพบเห็นเอง และสายงานออกแบบและบริหารงานก่อสร้างมีหน้าที่รับผิดชอบเมื่อมีการปรับปรุงซ่อมแซมใหญ่ ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมดนี้เป็นหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยทั้งหมด ทั้งนี้ในส่วนของการปฏิบัติการยังมีส่วนงานที่ต้องมีการจัดจ้างบริษัทภายนอกได้แก่งานทำความสะอาดงานกำจัดแมลง และงานกำจัดขยะ

3.4 การวางแผนงบประมาณ

จากการสัมภาษณ์พบว่าในส่วนของงบประมาณ ทางสายงานบริหารจัดการอาคารเป็นฝ่ายจัดทำงบประมาณเพื่อยื่นขออนุมัติงบประมาณจากสภามหาวิทยาลัย

3.5 การจัดการร้านค้า

3.6 การจัดการร้านค้า

การจัดการร้านค้า ทางคณะกรรมการโรงอาหารเป็นผู้พิจารณาจัดการร้านค้าเข้ามาดำเนินการ โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกร้านค้าคือ ต้องมีประสบการณ์ไม่ต่ำกว่า 1 ปี หรือปัจจุบันกำลังเปิดจำหน่ายอยู่ ต้องไม่เป็นที่ติดต่อกัน มีการทำสัญญา 1 ปี

⁶ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, "ประกาศคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม เรื่องหลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารโรงอาหารรวม พ.ศ. 2553" (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

⁷ จากการสัมภาษณ์ หัวหน้าสายงานอาคารสถานที่ สำนักบริหารระบบกายภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ค่าใช้จ่ายที่ผู้เช่าต้องรับผิดชอบ

ค่าใช้จ่ายที่ผู้เช่าต้องเป็นฝ่ายรับผิดชอบ ได้แก่ ค่าประกันความเสียหาย จำนวน 10,000 บาท ชำระในวันทำสัญญา ค่าบำรุงชำระเป็นรายเดือน เดือนละ 500 บาท ค่ากระแสไฟฟ้าและค่าน้ำประปา ชำระเป็นรายเดือน ตามส่วนของการใช้ภายในร้านของตนเอง ค่ากระแสไฟฟ้าสำหรับเครื่องดูดควัน ชำระเป็นรายเดือน ในอัตราประมาณเดือนละ 900 บาท (หรือตามส่วนเฉลี่ย) ค่าทำความสะอาดโรงอาหารและค่าใช้จ่ายอื่นๆชำระเป็นรายเดือน ในอัตราประมาณเดือนละ 8000 บาท(หรือตามส่วนเฉลี่ย)^๘

หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร

1. เรื่องคุณภาพ ความสะอาด

1.1 จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และมีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับราคาที่ได้รับความคิดเห็นจากคณะกรรมการ พร้อมทั้งทำป้ายประกาศแสดงรายการและราคาที่คุณคณะกรรมการกำหนด

1.2 ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงอาหารที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีการเจือปน ผงชูรส ผงกรอบ สารบอแรกซ์ปรุงอาหาร ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1.3 ผู้ประกอบการต้องใช้เครื่องปรุงที่ทำเอง เช่น ถั่วป่น กระเทียมเจียว พริกป่น

1.4 น้ำดื่มที่บรรจุขวดต้องได้รับรองมาตรฐานจากสำนักคณะกรรมการอาหารและยา ส่วนน้ำดื่มที่ให้บริการต้องสะอาดและต้มให้เดือดก่อนทุกครั้ง

1.5 ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ควรมีคุณภาพที่ได้มาตรฐาน ห้ามนำภาชนะที่แตก ร้าว บิ่น หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพมาใช้

1.6 รักษาความสะอาดภายในบริเวณโรงอาหาร และบริเวณโดยรอบ ตามที่คุณคณะกรรมการกำหนด

1.7 คณะกรรมการจะดำเนินการตรวจสอบคุณภาพอาหาร สุขอนามัย เป็นครั้งคราว โดยกองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

การให้บริการ

1. ผู้ประกอบการทำสัญญาเช่าสถานที่จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ตามแบบที่คุณคณะกรรมการกำหนดโดยมีระยะเวลา 1 ปี และจะให้ผู้อื่นเช่าช่วงไม่ได้ โดยคณะกรรมการ จะประเมินผล หากไม่ผ่านการประเมิน จะต้องเลิกกิจการหรือย้ายสถานที่ประกอบการ ซึ่งคณะกรรมการจะพิจารณาตามที่เหมาะสม

2. จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม วันจันทร์ ถึง วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 – 20.00 น. ส่วนวันอาทิตย์หากต้องการจำหน่าย คณะกรรมการ จะแจ้งให้ทราบเป็นครั้งๆไป

3. การหยุดจำหน่ายต้องมีเหตุผลอันสมควร และจะต้องขออนุญาตคณะกรรมการล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน แต่หยุดได้ครั้งละไม่เกิน 3 วัน นอกจากกรณีฉุกเฉิน หรือจำเป็นต้องเสนอให้ประธาน

^๘ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “ประกาศคณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม เรื่อง การยื่นคำร้องขอเช่าประกอบการจำหน่ายอาหาร”, (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

คณะกรรมการพิจารณาเป็นกรณีพิเศษ พร้อมเขียนป้ายบอกกำหนดเวลาการหยุดจำหน่ายปิดไว้ที่หน้าร้านให้ชัดเจน

4. ผู้ประกอบการต้องควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มเป็นประจำ และห้ามมิให้เป็นที่พักหลับนอนโดยเด็ดขาด
5. พนักงานในร้านต้องเป็นคนสัญชาติไทย หรือหากมีสัญชาติอื่น ต้องมีใบอนุญาตต่างด้าว
6. ต้องให้พนักงานในร้านทุกคนแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน รวมทั้งต้องอบรมมารยาทและความประพฤติของพนักงานทุกคนให้ดี
7. ผู้ประกอบการและพนักงานภายในร้านทุกคนต้องไม่เป็นผู้มีโรคติดต่อ และต้องได้รับการตรวจสุขภาพโดยการตรวจอุจจาระเป็นการค้นหาพาหะของโรคทางเดินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีทางสุขภาพและสุขภาพิบาลของผู้ประกอบการและพนักงานภายในร้าน
8. จัดพนักงานเก็บภาชนะ ที่รับประทานเสร็จแล้วอย่างรวดเร็ว อย่าปล่อยให้วางบนโต๊ะตลอดจนความสะอาดบนโต๊ะ ม้านั่ง และบริเวณทั่วไปภายในโรงอาหาร

เรื่องอื่นๆ

1. ผู้ประกอบการจะต้องร่วมรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการทำความสะอาดบริเวณโรงอาหารทั้งหมด
2. ให้นำเศษขยะต่างๆใส่ถุงพลาสติกสีดำ โดยแยกเศษอาหาร อุปกรณ์ที่แตกชำรุด มัดให้เรียบร้อย ก่อนทิ้งขยะทุกครั้ง
3. การต่อเติม หรือขยายพื้นที่ หรือดัดแปลงสถานที่ หรืออุปกรณ์โรงอาหาร จะกระทำไม่ได้ นอกจากได้รับอนุญาตจากสำนักบริหารระบบกายภาพ
4. ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่อทรัพย์สิน ในกรณีที่พนักงานจำหน่ายอาหารกระทำความเสียหายต่อทรัพย์สินของมหาวิทยาลัย
5. ห้ามผู้ประกอบการทะเลาะวิวาท ก่อความรำคาญหรือความเสียหายใดๆในโรงอาหารหรือบริเวณใกล้เคียง
6. ห้ามเลี้ยงและหรือนำสัตว์เลี้ยงมาในบริเวณโรงอาหาร

การชำระเงิน

1. อัตราค่าบริการสถานที่ และค่าใช้จ่ายอื่นๆให้เป็นไปตามบัญชีอัตราการจัดเก็บค่าบริการสถานที่และค่าใช้จ่ายอื่นๆ
2. ค่าน้ำประปาและไฟฟ้า คิดอัตราการจัดเก็บตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด สำหรับการเก็บจะเก็บตามส่วนแห่งการใช้ภายในร้านของตน โดยชำระที่ส่วนการคลัง สำนักบริหารแผนและคลัง สำนักงานมหาวิทยาลัย อาคารจามจุรี 5 ชั้น 3 ภายในวันที่ 7 ของทุกเดือน และนำใบเสร็จรับเงินมาแสดงที่กิจกรรมธุรการ สำนักบริหารระบบกายภาพ อาคารจามจุรี 5 ชั้น 4 หากชำระเกินเวลาที่กำหนดจะต้องชำระเงินเพิ่มเป็นเบี้ยปรับ ในอัตราร้อยละ 1.5 ต่อเดือน ส่วนเศษของเดือนให้นับเป็นหนึ่งเดือน และถ้าผู้เช่าไม่ชำระเงินถึง 3 ครั้ง ไม่ว่าจะต่อเนื่องหรือไม่ต่อเนื่องก็ตามให้ถือว่าสัญญาเช่าเป็นอันสิ้นสุดลง และถูกตัดสิทธิ์ไม่ให้จำหน่ายอีกต่อไป
3. อัตราค่าประกันความเสียหายของร้านค้าในวันทำสัญญา

4. ร้านอาหารโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย, โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ, โรงอาหารรวมอักษรศาสตร์, โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์, โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9, โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร รวมทั้งโรงอาหารอื่นซึ่งอาจมีขึ้นภายหลัง ที่อยู่ในดูแลของสำนักบริหารระบบกายภาพ จำนวน 10,000 บาท

5. ร้านอาหารอาคารวิทยพัฒนาจำนวน 30,000 บาทคณะกรรมการจะคืนค่าประกันความเสียหายให้แก่ผู้ประกอบการทั้งหมด ในกรณีไม่มีความเสียหายใดเกิดขึ้นกับโรงอาหารรวม หรือเฉพาะส่วนที่เหลือจากการหักออกจากค่าเสียหายที่เกิดขึ้นในกรณีที่มีความเสียหายใดเกิดขึ้นกับโรงอาหารรวม หรือเฉพาะส่วนที่เหลือจากการหักออกจากค่าเสียหายที่เกิดขึ้นในกรณีที่มีความเสียหายเกิดขึ้นกับโรงอาหารรวม และหากเงินประกันความเสียหายไม่เพียงพอต่อการชดเชยค่าเสียหายผู้ประกอบการต้องชำระค่าเสียหายให้แก่มหาวิทยาลัยเพิ่มเติมภายใน 15 วัน แต่หากผู้ประกอบการเลิกประกอบการก่อนวันสิ้นสุดในสัญญา มหาวิทยาลัยจะไม่คืนเงินค่าประกันความเสียหายให้

6. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่ผู้ประกอบการต้องรับภาระ ได้แก่ ค่าทำความสะอาด ค่าเก็บขยะ ค่าทำความสะอาด บ่อดักไขมัน เป็นต้น⁹

3.7 การจัดการคุณภาพ - การกำกับควบคุมดูแล วัตถุประสงค์ และรายงานผล

ทางคณะกรรมการจะมีการทำแบบประเมินโรงอาหารรวมปีละ 2 ครั้ง และมีการตรวจสอบด้านสุขอนามัยจากคณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีละ 1 ครั้ง และมีการเข้ามาตรวจสอบจากสำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร

4.งานบริการ/ปฏิบัติการอาคารในโรงอาหาร (Facility Service)

4.1 งานทำความสะอาด

การกำหนดพนักงานทำความสะอาด เป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าเป็นผู้ควบคุม ดูแล และ ประเมินผลการทำงาน แต่ละที่มีจำนวนพนักงานทำความสะอาดและอัตราค่าบริการดังนี้

- โรงอาหารรวมมหิตลาธิเบศรมีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งสิ้น 6 คน โดยคิดเป็นอัตราค่าบริการ 60,000 บาทต่อเดือน แบ่งหน้าที่โดยการทำทำความสะอาดโรงอาหารประจำวัน 4 คน และเก็บภาชนะที่ใช้แล้วกับจ้างภาชนะ 2 คน
- โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์มีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งสิ้น 4 คน เป็นพนักงานที่รับงานเองไม่ได้ผ่านบริษัท คิดเป็นอัตราค่าบริการ 28,800 บาทต่อเดือน
- โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถมีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งสิ้น 4 คน โดยคิดเป็นอัตราค่าบริการ 35,000 บาทต่อเดือน
- โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 มีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งสิ้น 2 คน โดยคิดเป็นอัตราค่าบริการ 23,000 บาทต่อเดือน

⁹ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, "ประกาศ คณะกรรมการบริหารโรงอาหารรวม เรื่อง หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารโรงอาหารรวม พ.ศ. 2553", (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

- โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยมีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งสิ้น 2 คน โดยคิดเป็นอัตราค่าบริการ 17,500 บาทต่อเดือน

ขอบเขตการทำงานของแต่ละโรงอาหารครอบคลุมรายละเอียดงาน¹⁰ ดังนี้

1. การทำความสะอาดประจำวัน

- กวาดพื้นและเทขยะ
- ถูพื้น
- ทำความสะอาดห้องน้ำ
- ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร, เก้าอี้
- เก็บภาชนะใส่อาหาร แก้วน้ำ ขวดน้ำ ออกจากโต๊ะไปวางไว้จุดที่กำหนด
- รายงานสิ่งของชำรุดที่เกิดขึ้นทันที เช่น กระจกแตก เครื่องสุขภัณฑ์ชำรุด และสิ่งของอื่นๆที่อยู่ใน

ความรับผิดชอบ

2. งานทำความสะอาดประจำสัปดาห์

- ล้างพื้นโรงอาหารด้วยเครื่อง และน้ำยาเคมี
- กวาดใยแมงมุมทุกซอกทุกมุม
- ล้างผนัง พื้น สุขภัณฑ์ห้องน้ำ ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค

4.2 งานกำจัดปลวก แมลง และหนู

การเจ้าหน้าที่เข้ามาดำเนินการเป็นภาระหน้าที่ของฝ่ายพัสดุจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยฯ เป็นผู้รับภาระค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ ผู้เข้ามาดำเนินการต้องเข้ามาดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง ครอบคลุมขอบเขตงาน¹¹ ดังนี้ได้แก่

1. สำรวจพื้นที่ตามอาคารต่างๆโดยละเอียด เพื่อดูสภาพปัญหาหาก่อนดำเนินการ และต้องให้ผู้ชำนาญการตรวจสอบในจุดลับตาของตัวอาคาร เช่น ฝ้าเพดาน, ขอบผนัง, ห้องใต้ถุน หรือตามรอยแตกของอาคารและพื้นที่หรือจุดที่อยู่ที่ไม่ค่อยใช้งานถ้าสงสัยว่าจะมี ปลวก แมลงและหนู จะต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละหน่วยงานทราบ เพื่อจะได้ประสานงานในการกำจัด เช่น ต้องเจาะเพดาน หรือไขกุญแจเปิดห้อง เป็นต้น

2. เจาะพื้นอัดน้ำยาเคมีตามขอบบัวภายในอาคาร
3. ตรวจสอบไล่เคมีผงตามจุดที่อาจก่อให้เกิดรังปลวกและบริเวณที่ฉีดพ่นน้ำยาไม่ได้
4. ตรวจสอบและเน้นฉีดน้ำยาตามบริเวณรอยแตกร้าวของผนังอาคารและพื้นที่ที่มีความสูง เช่น ห้องน้ำ ช่องซาร์ปน้ำ-ไฟ และอื่นๆ
5. อัดน้ำยาตามท่อที่มีในอาคารทุกจุดโดยเฉพาะอาคารจามจุรี 9 จำนวน 20 จุดๆละ 5 ลิตร

4.3 งานทำความสะอาดถังดักไขมัน

งานทำความสะอาดถังดักไขมันเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการดำเนินการโดยร้านค้าต้องจัดหาผู้มาดำเนินการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือดูตามความเหมาะสม

¹⁰ หนังสือสัญญาว่าจ้าง สำหรับการรักษาความสะอาด (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

¹¹ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “เงื่อนไข รายละเอียดการจ้าง กำจัดปลวก แมลง และหนู”, (เอกสารไม่ตีพิมพ์เผยแพร่)

4.4 งานกำจัดขยะ

งานกำจัดขยะเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการประสานงานกับเขตในการเข้ามาดำเนินการเก็บขยะทุกวัน

4.5 งานปฏิบัติการและงานบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Operation & Maintenance)

โรงอาหารรวมมีการดูแลเรื่องการซ่อมแซมบำรุงรักษาในส่วนของงาน ระบบ ซึ่งประกอบด้วย ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ ระบบสุขาภิบาล และรับงานโยธา ดังนี้คือ

1. พื้นที่บริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร บริการทั้งหมดทั้งแรงงาน และงบประมาณอยู่ในความรับผิดชอบของส่วนอาคาร สำนักบริหารทรัพยากรกายภาพ
2. พื้นที่บริเวณร้านค้า ทางส่วนอาคาร สำนักบริหารระบบกายภาพเป็นฝ่ายกำกับดูแลงบประมาณเป็นของเจ้าของร้านค้า

ซึ่งจากการศึกษาพบว่าไม่มีการทำแผนการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน แต่เป็นลักษณะการซ่อมเมื่อเสีย โดยทางร้านค้าผู้ประกอบการต้องแจ้งไปยังสายงานบริหารจัดการอาคารเพื่อส่งเรื่องต่อไปยังสายงานซ่อมบำรุงต่อไป

4.6 โรงอาหารหอพักนิสิต

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารหอพักนิสิต

1.1 ความเป็นมา

หอพักนิสิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีวัตถุประสงค์ประสงค์ในการสร้างขึ้นเพื่อให้ให้นิสิตมีที่พักที่ใกล้มหาวิทยาลัย ไม่ต้องเดินทางไกล แล้วยังเป็นการเปิดโอกาสให้นิสิตได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกันในสังคม ได้รับการอบรมส่งเสริมจริยธรรมเพื่อให้ นิสิตสามารถบรรลุเป้าหมายแห่งการเป็นบัณฑิตที่สมบูรณ์ มหาวิทยาลัยจึงได้เล็งเห็นความสำคัญ โดยจัดหอพักในมหาวิทยาลัยเพื่อเป็นสวัสดิการช่วยนิสิตที่มีความจำเป็น ในด้านที่พัก รวมถึงต้องการให้หอพักเป็นสถานที่เพิ่มพูนความรู้และช่วยพัฒนาบุคคลให้มากที่สุด ปัจจุบันหอพักนิสิตประกอบด้วย หอพักนิสิตหญิงคือ ตึกชวนชม ตึกพุดตาน ตึกพุดซ้อน หอพักนิสิตชาย คือ ตึกจำปา และ ตึกจำปี และมีหอพักศึกษาพิเศษสำหรับนิสิตปริญญาบัณฑิต หรือ ระดับบัณฑิตศึกษา และนิสิตนานาชาติ นักวิจัย อาจารย์ หรือผู้มาอบรม/ดูงาน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยระยะสั้นหรือระยะยาว โรงอาหารหอพักนิสิต เป็นหนึ่งในสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีให้กับนิสิตในหอพัก ตั้งอยู่บริเวณใต้ตึกพุดซ้อน ประกอบไปด้วยรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่า โรงอาหารหอพักนิสิต ตั้งอยู่บริเวณใต้ตึกพุดซ้อน เป็นอาคารโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ผนังเป็นผนังปูนทึบ ด้านฝั่งประตูทางเข้า 2 ทางเป็นช่องแสงกรุด้วยตะข่ายเหล็ก พื้นเป็นพื้นหินขัดมัน ไม่มีฝ้าเพดาน ใช้การทาสีท้องพื้นของอาคาร

โรงอาหารหอพักนิสิตมีร้านค้าทั้งหมด 8 ร้านประกอบด้วยร้านที่ 1 ร้านเครื่องดื่มและขนมหวาน ร้านที่ 2 ร้านอาหารจานเดียวและก๊วยเตี๋ยว ร้านที่ 3 ร้านข้าวราดแกงและอาหารตามสั่ง ร้านที่ 4 ร้านข้าวแกงและอาหารตามสั่ง ร้านที่ 5 ร้านข้าวแกง ร้านที่ 6 ร้านข้าวราดแกงและอาหารพื้นเมือง ร้านที่ 7 ร้านข้าวราดแกงและอาหารพื้นเมือง ร้านที่ 8 ร้านเครื่องดื่มและผลไม้

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ มีลักษณะเป็นโครงสร้างเหล็ก ทึบเป็นไม้เคลือบเงา หนึ่งชุดมี 4 ที่นั่ง จำนวนที่นั่งรวมทั้งหมด 672 ที่นั่ง

พื้นที่โรงอาหารรวมทั้งหมด 632.54 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 8 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 155.2 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 477.34 ตร.ม ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.6

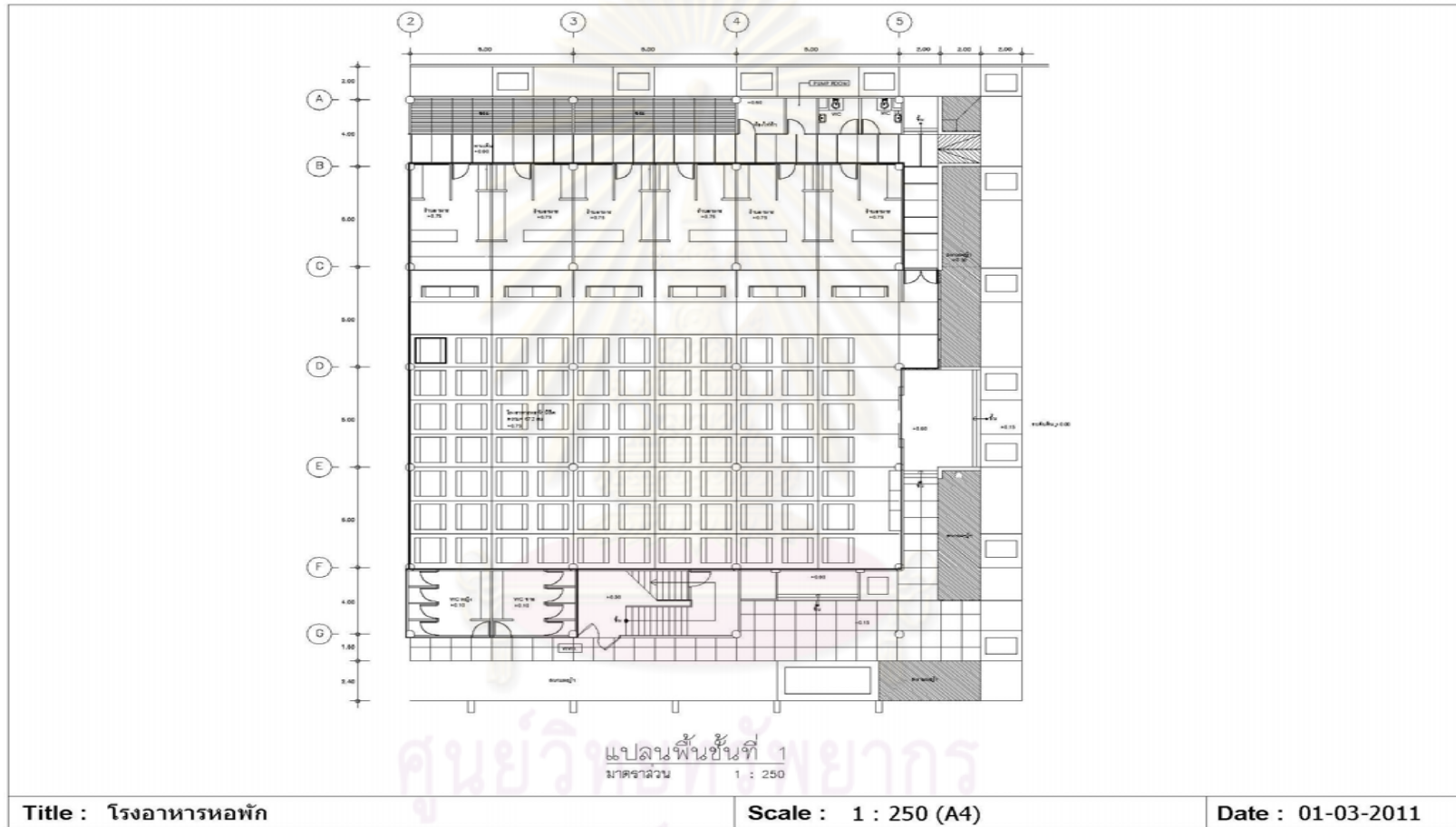
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.6 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารหอพักนิสิต

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน	19.4
2	อาหารจานเดียว/ก๋วยเตี๋ยว	19.4
3	ข้าวราดแกง/อาหารตามสั่ง	19.4
4	ข้าวราดแกง/อาหารตามสั่ง	19.4
5	ข้าวราดแกง	19.4
6	ข้าวราดแกง/อาหารพื้นเมือง	19.4
7	ข้าวราดแกง/อาหารพื้นเมือง	19.4
8	เครื่องดื่ม และผลไม้	19.4
พื้นที่ร้านค้ารวม		155.2
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		477.34
พื้นที่โรงอาหารรวม		632.54

ที่มา : จากการสำรวจ วันที่ 3 ธันวาคม 2553

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.16 ผังบริเวณโรงอาหารหอพักนิสิต

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารหอพักนิสิตประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบวิศวกรรมประปา , สุขาภิบาล และดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 1 x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก ในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาค่อนข้างน้อยเนื่องจากโรงอาหารหอพักนิสิตมีผนังปูนกันสองฝั่ง มีช่องแสงผ่านเพียงแค่ประตูทางเข้าออก

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตามบริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการเปิดปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหารออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศดีที่เข้าสู่ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามายังภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลมจากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดเปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุกร้าน

3.2 ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงโดยมีการติดตั้งตู้ดับเพลิง (FHC) อยู่ด้านนอก ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร
ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

4.1 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัย พบมีการติดตั้งมีการติดตั้งกล้องวงจรปิด (CCTV)

4.2 สิ่งอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ โทรศัพท์, ตู้กดน้ำดื่ม



รูปภาพที่ 4.38 บริเวณที่รับประทานอาหารโรงอาหารหอพักนิสิต



รูปภาพที่ 4.39 สภาพภายในโรงอาหารหอพักนิสิต



รูปภาพที่ 4.40 สภาพอุปกรณ์ไฟฟ้าที่อยู่ในสภาพเก่าภายในโรงอาหารหอพักนิสิต



รูปภาพที่ 4.41 สภาพสิ่งของที่ขาดการจัดวางที่ดีบริเวณโรงอาหารหอพักนิสิต

ศูนย์วิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.42 บริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้วภายในโรงอาหารหอพักนิสิต



รูปภาพ 4.43 สภาพด้านหลังร้านค้าโรงอาหารหอพักนิสิต



รูปภาพที่ 4.44 สภาพด้านหลังโรงอาหารหอพักนิสิต

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพภายในโรงอาหารพบว่า ส่วนของตะขாயเหล็กมีฝุ่นเกาะหนาเห็นได้อย่างชัดเจน ผงน้ำตาลบนเกิดเป็นจุดต่างดำ และพบว่าบริเวณปลั๊กไฟสำหรับใช้กับหม้อลวกซอมีสภาพชำรุดเสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุขึ้นได้ นอกจากนี้ยังมีคนเข้ามาจิกกินอาหารบริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้วและมีการวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยภายในโรงอาหาร

สภาพภายนอกอาคารพบว่ามีการจัดวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยทั้งในส่วนด้านหน้าและด้านหลังร้านค้า พื้นบริเวณด้านหลังร้านค้าพบว่า มีน้ำขังทำให้เกิดเป็นตะไคร่ เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุได้ง่าย

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่ วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารหอพักนิสิตมีการให้บริการตลอดต่อเนื่องทั้งวัน ช่วงที่คับคั่งจะเป็นช่วงกลางวัน และช่วงเย็น แต่ไม่มีปัญหาจำนวนที่นั่งไม่เพียงพอ แม้เวลากลางวันจะมีบุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการด้วยก็ตามเนื่องจากช่วงเวลากลางวันนิสิตที่อยู่ในหอพักส่วนใหญ่จะรับประทานด้านนอกหอพัก ดังนั้นการมีบุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการในช่วงกลางวันทางหอพักจึงคิดว่าเป็นทางที่ช่วยสร้างรายได้ให้ร้านค้าผู้ประกอบการอีกทางหนึ่งด้วย

ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหาร มาจากการรวบรวมข้อมูลเอกสารและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการเจ้าหน้าที่ปฏิบัติปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหารหอพักนิสิต ประกอบด้วย ข้อมูลต่างๆดังนี้

4. การจัดการโรงอาหาร

4.1 เป้าหมายและวัตถุประสงค์

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารหอพักมีการจัดตั้งโรงอาหารขึ้นเพื่อเป็นสถานที่อำนวยความสะดวกให้กับนิสิตที่อยู่ในหอพักเพื่อให้มีสถานที่รับประทานอาหารในราคาประหยัด มีคุณภาพที่ดี

4.2 โครงสร้างหน่วยงานบริหารงานหอพัก

จากการศึกษาพบว่า โครงสร้างการบริหารหอพักนิสิตแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนบริหารและส่วนปฏิบัติการ โดยได้ใช้ระเบียบปฏิบัติตามระเบียบจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยว่าด้วยหอพักนิสิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545 ในหมวดที่ 2 เกี่ยวกับการบริหารงานและการดำเนินงานหอพัก ประกอบด้วยรายละเอียด ดังนี้

ข้อ 7 ให้หอพักอยู่ภายใต้การกำกับนโยบายของคณะกรรมการบริหาร และให้อยู่ในความควบคุมดูแลของสำนักงานนิสิตสัมพันธ์ ให้คณะกรรมการบริหารประกอบด้วย รองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมายเป็นประธาน อนุสาศกหอพักนิสิตชาย อนุสาศกหอพักนิสิตหญิง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งอธิการบดีแต่งตั้งอีกจำนวนไม่เกิน 7 คน เป็นกรรมการ ผู้อำนวยการสำนักงานนิสิตสัมพันธ์เป็นกรรมการและเลขานุการ และมีหัวหน้างานหอพักนิสิตเป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ ให้คณะกรรมการบริหารมีวาระการดำเนินงาน 2 ปี

ข้อ 8 ให้คณะกรรมการบริหารมีอำนาจและหน้าที่ ดังนี้

1. กำหนดนโยบายแนวทางการดำเนินงานหอพัก ให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย และวัตถุประสงค์ของหอพัก
2. พิจารณาและจัดวางข้อบังคับเกี่ยวกับหอพัก เพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัย ตลอดจนแนวปฏิบัติในการดำเนินงานหอพัก แนวปฏิบัติในการดูแลนิสิตหอพักและวินัยนิสิต
3. พิจารณากำหนดอัตราจัดเก็บค่าธรรมเนียมเพื่อเสนอต่อมหาวิทยาลัย
4. หน้าที่อื่นๆตามที่มหาวิทยาลัยมอบหมาย

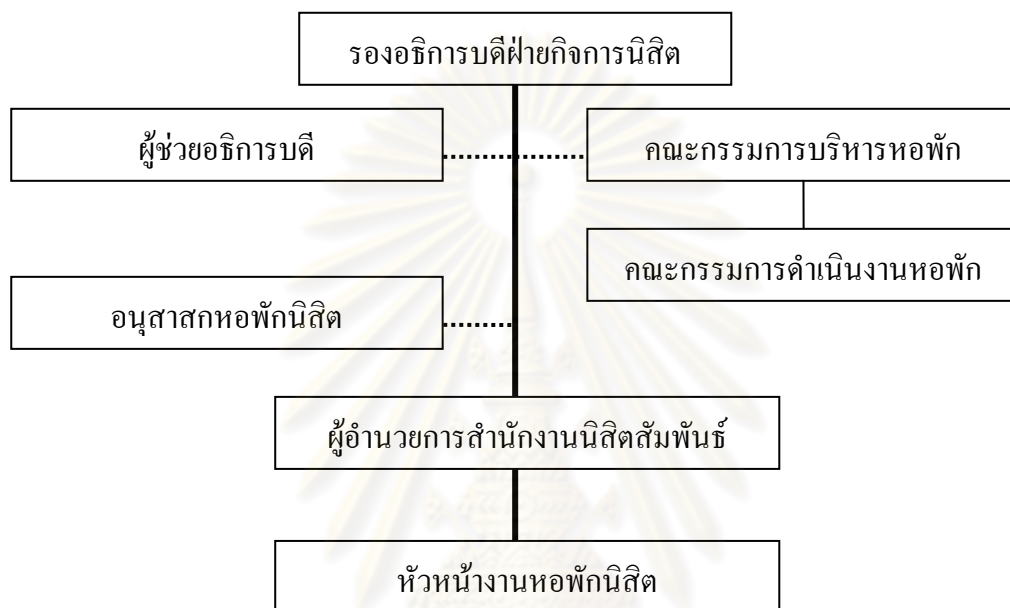
ข้อ 9 ในการดำเนินงานหอพัก ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งให้มีอนุสาศกหอพักนิสิตชาย 1 คน และอนุสาศกหอพักนิสิตหญิง อีก 1 คน และแต่งตั้งให้มีผู้ช่วยอนุสาศก ตามจำนวนที่เห็นเหมาะสม เพื่อช่วยเหลือกิจการที่อนุสาศกหอพักมอบหมาย

ข้อ 10 ให้อนุสาศกหอพัก มีอำนาจหน้าที่ ดังนี้

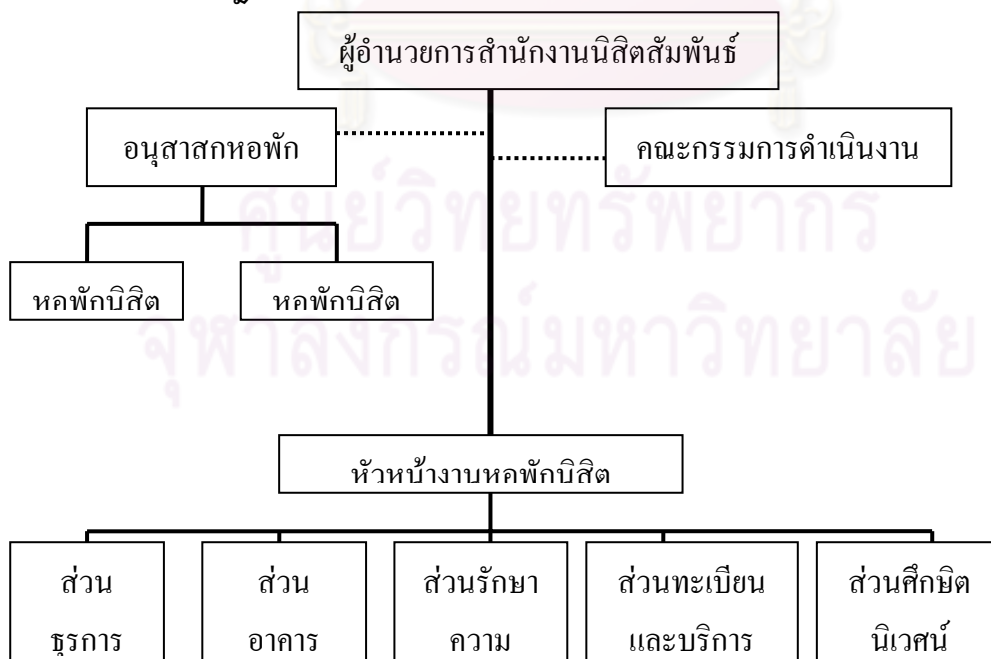
1. ควบคุมดูแลการดำเนินงานหอพัก ให้เป็นไปตามกฎหมาย นโยบาย และระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย
2. ควบคุมดูแลบุคลากร การเงิน การพัสดุ อาคาร สถานที่ และทรัพย์สินของหอพัก
3. พิจารณาวางข้อปฏิบัติ และข้อแนะนำภายในหอพักที่ไม่ขัดแย้งต่อระเบียบนี้ หรือ ระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

4. พิจารณากำหนดข้อบังคับว่าด้วยการดำเนินงานของคณะกรรมการนิสิต เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริหาร
5. ให้คำแนะนำปรึกษา ควบคุมดูแลกิจกรรมต่างๆ เพื่อการพัฒนา นิสิต และมีสิทธิยับยั้งการดำเนินงานใดๆของคณะกรรมการนิสิตหอพัก ซึ่งขัดต่อระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ตลอดจนการดำเนินงานใดๆที่ก่อให้เกิดความเสื่อมเสีย ต่อมหาวิทยาลัย

โครงสร้างส่วนบริหาร



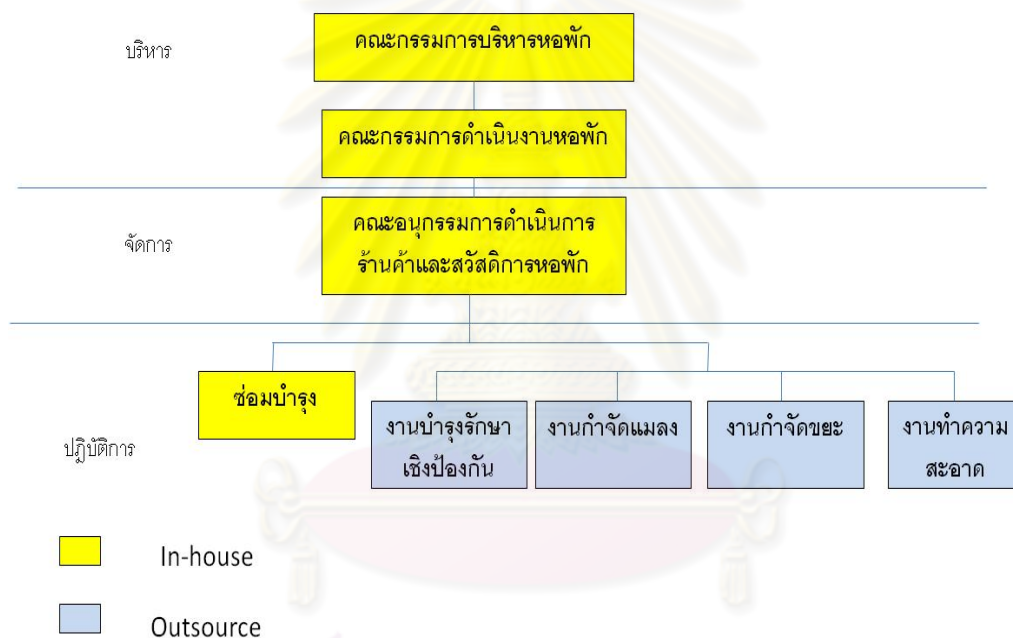
โครงสร้างส่วนปฏิบัติการ



แผนผังที่ 4.3 โครงสร้างหน่วยงานหอพักนิสิต

ที่มา : สำนักงานหอพัก

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารหอพักนิสิตมีการบริหารและดำเนินงานหอพัก ตามระเบียบจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ว่าด้วยหอพักนิสิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2545 โดยจากโครงสร้างการบริหารหอพักนิสิต เป็นโครงสร้างที่เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยหอพักนิสิต พ.ศ. 2545 ข้อ 7 วรรคแรก ให้หอพักอยู่ในการกำกับนโยบายของคณะกรรมการบริหาร ซึ่งประกอบไปด้วย รองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมาย เป็นประธาน อนุสาสกรหอพักนิสิตชายอนุสาสกรหอพักนิสิตหญิง และผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งอธิการบดีแต่งตั้งอีกจำนวนไม่เกิน 7 คน เป็นกรรมการ ผู้อำนวยการสำนักงานนิสิตสัมพันธ์ เป็นกรรมการและเลขานุการ ทั้งหมดมีวาระการดำเนินงาน 2 ปี และคณะกรรมการบริหารจะมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานหอพักเพื่อทำหน้าที่ในการควบคุม ดูแล การดำเนินงานให้เป็นไปอย่างเรียบร้อย รวมทั้งการดำเนินงานโรงอาหารด้วยการดำเนินงานโรงอาหารมีหลายส่วนงานมาเกี่ยวข้องสามารถสรุปได้ดังโครงสร้างดังนี้



แผนผังที่ 4.4 โครงสร้างการจัดการโรงอาหารรวมหอพัก

จากการศึกษาพบว่าในส่วนงานด้านการบริหารงานโรงอาหารมีคณะกรรมการบริหารหอพักเป็นผู้ให้นโยบายในการบริหารงานให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและมีคณะกรรมการดำเนินงานหอพักเป็นคณะที่เป็นฝ่ายร่วมเสนอแผนงาน นโยบายต่างๆ ในการบริหารงาน โดยคณะกรรมการดำเนินงานหอพักมีการดำเนินการจัดตั้งคณะอนุกรรมการดำเนินการร้านค้าและสวัสดิการขึ้นมาหนึ่งชุดเพื่อมาทำหน้าที่ตรวจสอบและดูแลการจำหน่ายสินค้า และบริการต่างๆ ของร้านค้า ในหอพักนิสิตให้เป็นไปตามระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ของมหาวิทยาลัยประเมินผลการจำหน่ายสินค้าและบริการต่างๆ ของร้านค้าและการบริการอื่นๆ ในหอพักนิสิต หน้าที่อื่นๆ ตามที่คณะกรรมการดำเนินงานหอพักนิสิตมอบหมาย คณะอนุกรรมการดำเนินการร้านค้าและสวัสดิการหอพักชุดปัจจุบันประกอบไปด้วย

1. ผู้ช่วยอนุสาสทกหอพักนิสิตหญิง	ประธานอนุกรรมการ
2. นิสิตชั้นปริญญาโทช่วยงานอนุสาสทกหอพักนิสิตหญิง	อนุกรรมการ
3. นิสิตชั้นปริญญาโทช่วยงานอนุสาสทกหอพักนิสิตหญิง	อนุกรรมการ
4. นิสิตชั้นปริญญาโทช่วยงานอนุสาสทกหอพักนิสิตชาย	อนุกรรมการ
5. นิสิตชั้นปริญญาโทช่วยงานอนุสาสทกหอพักนิสิตชาย	อนุกรรมการ
6. ประธานฝ่ายสวัสดิการหอพักนิสิตชาย	อนุกรรมการและเลขานุการ
7. ประธานฝ่ายสวัสดิการหอพักนิสิตหญิง	อนุกรรมการและเลขานุการ
8. หัวหน้านิสิตชั้นปี 1 หญิง	อนุกรรมการ
9. หัวหน้านิสิตชั้นปี 2 หญิง	อนุกรรมการ
10. หัวหน้านิสิตชั้นปี 3 หญิง	อนุกรรมการ
11. หัวหน้านิสิตชั้นปี 4 หญิง	อนุกรรมการ
12. หัวหน้านิสิตชั้นปี 1 ชาย	อนุกรรมการ
13. หัวหน้านิสิตชั้นปี 2 ชาย	อนุกรรมการ
14. หัวหน้านิสิตชั้นปี 3 ชาย	อนุกรรมการ
15. หัวหน้านิสิตชั้นปี 4 ชาย	อนุกรรมการ

ในส่วนงานด้านปฏิบัติการมีทั้งเป็นบุคคลากรภายในหอพักนิสิต และจัดจ้างภายนอก ส่วนที่เป็นบุคคลากรภายในคือส่วนช่างเทคนิค มีหน้าที่ในการซ่อมแซมบำรุงระบบประกอบอาคารเล็กน้อยๆ เวลาที่เกิดการชำรุดเสียหาย ในส่วนที่มีการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการคืองานบำรุงรักษาระบบประกอบอาคารเชิงป้องกัน งานกำจัดแมลง งานกำจัดขยะ และงานทำความสะอาด

4.4 การวางแผนงบประมาณ

จากการศึกษาพบว่าคณะกรรมการดำเนินงานหอพักเป็นฝ่ายจัดทำงบประมาณเพื่อยื่นให้คณะกรรมการบริหารหอพักเป็นฝ่ายพิจารณาอีกครั้ง และส่งเรื่องไปยังรองอธิการฝ่ายกิจการนิสิตเพื่อพิจารณาและยื่นขออนุมัติงบประมาณจากสภามหาวิทยาลัย

4.5 การจัดการร้านค้า

การจัดการทางคณะกรรมการดำเนินงานร้านค้าและสวัสดิการหอพักนิสิตเป็นผู้พิจารณาการจัดการร้านค้าเข้ามาดำเนินการ โดยมีการทำสัญญา 1 ปี

การชำระค่าใช้จ่าย

1. ค่าเช่าร้านค้าเดือนละ 500 บาท
2. ค่าประกันความเสียหาย 1,000 บาท

หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร

1. เรื่องคุณภาพ ความสะอาด

1.1 ร้านค้าจะต้องจำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพดี ถูกต้องตามสุขลักษณะและราคาย่อมเยาวิโดยต้องแจ้งราคาขายให้ผู้ให้เช่าทราบเพื่อควบคุม หากจะเปลี่ยนแปลงราคาต้องได้รับความเห็นชอบจากผู้ให้เช่าเสียก่อน

- 1.2 ร้านค้าต้องรักษาพื้นที่เช่าให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ รวมทั้งรักษาบริเวณโดยรอบ

ให้ถูกสุขลักษณะ

4. งานบริการและปฏิบัติการในโรงอาหาร (Facility Service)

4.1 งานทำความสะอาด

การจัดหาพนักงานทำความสะอาด เป็นภาระหน้าที่ของร้านค้า รวมทั้งการเสียค่าใช้จ่ายในการจัดจ้าง โดยมีการจ้างพนักงานทำความสะอาดทั้งหมด 4 คน คิดเป็นอัตราค่าบริการ 30000 บาทต่อเดือน โดยไม่มีการกำหนดขอบเขตการปฏิบัติงานเป็นลักษณะอักษร จากการสัมภาษณ์พนักงานทำความสะอาดพบว่า พนักงานทำความสะอาดมีการปฏิบัติงานทุกวัน ตั้งแต่ 06.00 น. – 22.00 น. หน้าที่หลักๆที่ปฏิบัติทุกวันคือการทำความสะอาดพื้นด้วยการกวาด ถู ทุกวันเฉพาะบริเวณพื้นที่ส่วนกลางที่เป็นที่สำหรับรับประทานอาหาร และการทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ การดูแลความเรียบร้อยของที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้ว ส่วนการล้างทำความสะอาดใหญ่มีการดำเนินการปีละ 2 ครั้ง เป็นการร่วมมือกันระหว่างทางหอพัก ร้านค้า และพนักงานทำความสะอาด

4.2 งานกำจัดปลวก แมลง และหนู

งานกำจัดปลวก แมลง และหนู เป็นการจ้างพนักงานภายนอกเข้ามาดำเนินการ ผู้ที่รับผิดชอบจัดหาคือฝ่ายพัสดุของมหาวิทยาลัย และทางมหาวิทยาลัยเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย โดยมีการดำเนินการเป็นประจำทุกเดือน เดือนละ 1 ครั้ง

4.3 งานทำความสะอาดถังและบ่อดักไขมัน

งานทำความสะอาดถังดักไขมันเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการดำเนินการโดยร้านค้าต้องจัดหาผู้มาดำเนินการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือดูตามความเหมาะสม

4.4 งานกำจัดขยะ

งานกำจัดขยะเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการประสานงานกับเขตในการเข้ามาดำเนินการเก็บขยะทุกวัน และส่วนหนึ่งทางหอพักนิสิตมีการใช้เศษอาหารในการนำไปทำเป็นก๊าซหุงต้มให้ร้านค้าได้ซื้อไปใช้ในราคาถูกลง

4.5 งานปฏิบัติการและงานบำรุงรักษาป้องกัน (Operation & Maintenance)

หอพักนิสิตมีการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการดูแลและบำรุงรักษาระบบประกอบอาคารซึ่งขอบเขตงานครอบคลุมโรงอาหารหอพัก ในการให้บริการงานบำรุงรักษางานเชิงป้องกันระบบ และงานบริการตรวจสอบดังนี้ ระบบปั้มน้ำ, สุขาภิบาลและเครื่องสูบลบเพลิง ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบกล้องวงจรปิด แต่ทั้งนี้ในส่วนขอระบบภายในร้านค้า ร้านค้าต้องเป็นฝ่ายรับผิดชอบดำเนินการซ่อมแซมเองหากมีการชำรุดเสียหาย

4.7 โรงอาหารรวมคณะทันตแพทยศาสตร์

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารรวมคณะทันตแพทยศาสตร์

1.1 ความเป็นมา

เป็นโรงเรียนทันตแพทย์แห่งแรกในประเทศไทย โดยเริ่มตั้งเป็นแผนกทันตแพทย์เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2453 ปัจจุบันประกอบด้วย 16 ภาควิชา ได้แก่ กายวิภาคศาสตร์ สรีรวิทยา ชีวเคมี จุล ชีววิทยา เกษตวิทยา ทันตพยาธิวิทยา รังสีวิทยา เวชศาสตร์ช่องปาก ทันตกรรมหัตถการ ปริทันตวิทยา ทันตกรรมประดิษฐ์ ศัลยศาสตร์ ทันตกรรมสำหรับเด็ก ทันตกรรมจัดฟัน ทันตกรรมบดเคี้ยว และทันตกรรมชุมชน รับผิดชอบในการสร้างบัณฑิตทางทันตแพทยศาสตร์ ที่มีความรู้และทักษะที่ได้มาตรฐานระดับนานาชาติ สามารถให้การดูแลสุขภาพช่องปากของประชาชน ทั้งในการป้องกัน และส่งเสริมสุขภาพ ตลอดจนการดูแลรักษาและฟื้นฟูสภาพของฟันและอวัยวะที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมต่อความต้องการของสังคม มีคุณลักษณะของความเป็นผู้นำในสังคมและวิชาชีพ มีความรับผิดชอบ ก่อปรด้วยคุณธรรม จริยธรรม

ด้านการบริการประชาชน คณะทันตแพทยศาสตร์ มีโรงพยาบาลทันตกรรมที่ทันสมัยและสมบูรณ์แห่งแรกของประเทศไทย ปัจจุบันเปิดดำเนินการ ณ อาคารสมเด็จพระเจ้า 43 ซึ่งได้สร้างขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีนครินทร์บรมราชชนนี เป็นโรงพยาบาลขนาด 40 เตียง มีความพร้อมทั้งทันตแพทย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง มีเครื่องมืออุปกรณ์ที่ทันสมัย รวมทั้งบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ เปิดให้บริการทางทันตกรรมและโรคในช่องปากแก่ประชาชนโดยทั่วไปดังนี้

1. คลินิกทันตกรรมผู้ป่วยใน ให้การรักษาด้านศัลยกรรมช่องปากทุกประเภทที่ผู้ป่วยต้องการการพักรักษาตัวในโรงพยาบาล เช่น โรคเมะเร็งในช่องปาก การแตกหักของกระดูกขากรรไกรและใบหน้า การอักเสบจากการติดเชื้อในช่องปากที่มีสาเหตุจากฟัน คลินิกศัลยกรรมผู้ป่วยในเปิดบริการ 24 ชั่วโมง

2. คลินิกทันตกรรมเฉพาะทาง เป็นคลินิกที่มีทันตแพทย์ประจำโรงพยาบาลให้บริการดูแลผู้ป่วยเฉพาะ ปัจจุบันมี 6 หน่วย เฉพาะทางทุกสาขา ได้แก่ หน่วยบูรณะช่องปากและใบหน้า หน่วยศัลยกรรมช่องปากและแม็กซิลโลเฟเชียลหน่วยทันตกรรมรากเทียม หน่วยความผิดปกติของใบหน้าแต่กำเนิด หน่วยผู้ป่วยติดเชื้อหน่วยทันตกรรมผู้สูงอายุ เปิดให้บริการในเวลาราชการ

3. คลินิกทันตกรรมบริการ เป็นคลินิกที่ให้บริการทางทันตกรรมทุกประเภทโดยทันตแพทย์ประจำโรงพยาบาล เปิดบริการตั้งแต่เวลา 9.00 – 16.00 น. ในวันจันทร์ – ศุกร์ และ 9.00 – 16.00 น. ในวันเสาร์และอาทิตย์ ยกเว้นวันพุธ (13.00 – 16.00 น)

นอกจากนี้ ยังมีการบริการผู้ป่วยในคลินิกที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอนทั้งในระดับปริญญาบัณฑิตและบัณฑิตศึกษา ซึ่งให้การรักษาโดยนิสิตทันตแพทย์ภายใต้การควบคุมดูแลของคณาจารย์คณะทันตแพทยศาสตร์ เปิดดำเนินการในเวลาราชการ

คณะทันตแพทยศาสตร์เป็นอีกคณะหนึ่งที่มีโรงอาหารเพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับนิสิต และบุคลากร ผู้มาติดต่อ และผู้มาใช้บริการคลินิก¹²

¹² สำนักงานสารสนเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “พระเกียรติ ๒๕๕๓”, คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์เป็นอาคารโรงอาหารเฉพาะ 2 ชั้น ตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ส่วนของโรงอาหารมีผนังโดยรอบเป็นกระจกกรอบอลูมิเนียม และด้านบนเป็นผนังของลมอิฐบล็อกปิดทับเพื่อกันแอร์ด้วยแผ่นเซอร์ราตีเว้นร่องและทาสีสลับ พื้นเป็นหินขัดมัน ส่วนด้านหลังร้านค้าจัดทำหลังคาคลุมเพื่อกันแอร์ทำด้วยฉนวนกันความร้อนด้วยแผ่นโพลีคาร์บอเนตถูกผูกสี่ขาทางเข้าติดตั้งประตูพีวีซี ฝ้าเพดานมีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศชนิดซ่อนบนฝ้าเพดาน เดินท่อลมจ่ายกลางห้องเป็นฝ้าเพดานยิบซั่มบอร์ดชนิดที่บาร์แทรกด้วยชนิดฝ้าเรียบสูง 5.05 เมตร บนฝ้าเพดานติดตั้งวงโคม Hghi Bay และพัดลมห้อยจากฝ้าเพดานลงมา 1.50 เมตร

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 20 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 ก๋วยเตี๋ยวเรือ ร้านที่ 2 ข้าวไข่เจียว ร้านที่ 3 ก๋วยจั๊บ ร้านที่ 4 ข้าวขาหมู ร้านที่ 5 ราดหน้า ร้านที่ 6 ส้มตำ ร้านที่ 7 โจ๊ก ร้านที่ 8 ข้าวมันไก่ ร้านที่ 9 ก๋วยเตี๋ยวหมู ร้านที่ 10 อาหารว่าง ร้านที่ 11 น้ำผลไม้ ร้านที่ 12 สติ๊ก ร้านที่ 13 ข้าวราดแกง ร้านที่ 14 อาหารตามสั่ง ร้านที่ 15 เครื่องดื่ม ร้านที่ 16 ข้าว น้ำพริก ร้านที่ 17 ขนมจีน ร้านที่ 18 ผลไม้ ขนมหวาน ร้านที่ 19 กาแฟสด ขนมปังปิ้ง ร้านค้าทั้งหมดมีการกันสัดส่วนของร้านที่ชัดเจน และมีส่วนที่เป็นซุ้มอยู่บริเวณด้านหน้าและด้านหลังของโรงอาหาร

ที่นึ่งพบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีใต้โครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกลามิเนต แก้อั้โครงสร้างเหล็กพื้นรองนั่งเบาะนุ่มมีจำนวนที่นั่งทั้งหมด 457 ที่นั่ง

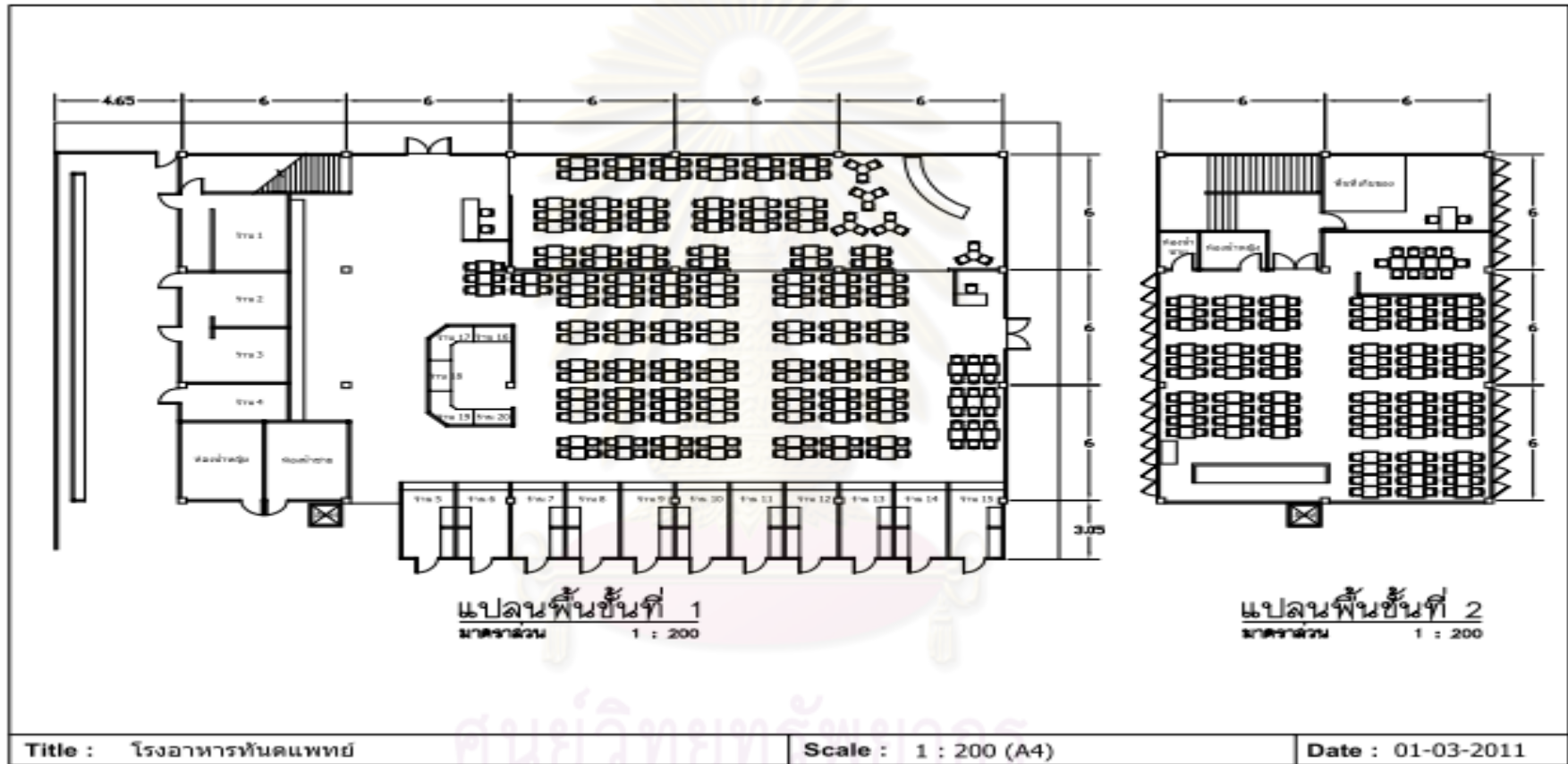
ส่วนของพื้นที่มีพื้นที่รวมทั้งหมด 832 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 20 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 160 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 672 ตร.ม ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.7

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 4.7 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารรวมคณะทันตแพทย์

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	ก๋วยเตี๋ยวเรือ	19
2	ข้าวไข่เจียว	13.4
3	ก๋วยจั๊บ	13.34
4	ข้าวขาหมู	13.4
5	ราดหน้า	8.65
6	ส้มตำ	8.1
7	โจ๊ก	8.1
8	ข้าวมันไก่	8.1
9	ก๋วยเตี๋ยวหมู	8.1
10	อาหารว่าง	8.1
11	น้ำผลไม้	8.1
12	สแต็ก	8.1
13	ข้าวราดแกง	8.1
14	อาหารตามสั่ง	8.1
15	เครื่องดื่ม	8.1
16	ข้าว น้ำพริก	3.29
17	ขนมจีน	3.29
18	ผลไม้ ขนมหวาน	3.29
19	ของทอด	3.29
20	กาแฟสด ขนมปังปิ้ง	3.29
พื้นที่ร้านค้ารวม		160
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		672
พื้นที่โรงอาหารรวม		832

ที่มา : จากการสำรวจและสัมภาษณ์



รูปภาพ 4.45 ผังบริเวณโรงอาหารคณะทันตแพทย์

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร ประกอบด้วย ขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบ วิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรง อาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 2x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็น หลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณ ดังกล่าวจะมีการติดตั้งผนังกระจกทั้ง 2 ด้านซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับ เครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 3 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็น ระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 ระบบปรับอากาศ มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ (Split type) ภายในพื้นที่โรงอาหาร

2.2 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตาม บริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.3 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหาร ออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้อง เป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุก ร้าน

3.2 ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงโดยมีการติดตั้งตู้ดับเพลิง (FHC) อยู่ด้านนอก ส่วนด้านในร้านค้าจะมีถึง ดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละ ร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสีย ที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซที่จ่ายมาจากสถานีจ่ายก๊าซหุงต้ม (Gas Station)

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร

4.1 ระบบอำนวยความสะดวกในอาคาร ได้แก่ เครื่องรับโทรทัศน์ เพื่อให้ความรู้และความบันเทิงกับผู้มาใช้บริการโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.46 สภาพพื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์



รูปภาพที่ 4.47 สภาพภายในโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์



รูปภาพที่ 4.48 สภาพภายในร้านค้าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์



รูปภาพที่ 4.49 สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์

ศูนย์วิทยุโทรพยากรณ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.50 บริเวณที่ล้างภาชนะรวมโรงอาหารทันตแพทยศาสตร์

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า พื้นมีความสะอาดดี ใต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งโรงอาหารหลากสีสัน แต่พบว่าลักษณะเก้าอี้ซึ่งเป็นเก้าอี้เดี่ยวยทำให้บางครั้งเมื่อผู้ใช้บริการใช้แล้วไม่เก็บเข้าที่ ทำให้กระจุกกระจายดูไม่เป็นระเบียบ และขวางทางสัญจร และพบว่ามีปัญหาเรื่องกลิ่นอาหารเข้ามารบกวนบริเวณที่รับประทานอาหาร

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณด้านหลังส่วนที่ล้างภาชนะพบว่า มีน้ำขัง เสี่ยงต่อการอุบัติเหตุขึ้นได้ และยังพบว่ามีการกองสุมของสิ่งของต่างๆ ทำให้เกิดการหมักหมมเป็นแหล่งนำเชื้อโรคที่เกิดจาก หนูและแมลง และบริเวณที่ตั้งแก๊ซหุงต้มยังพบว่าไม่มีการจัดให้มีกั้นพื้นที่อย่างชัดเจนมีการวางสิ่งของต่างๆ ไว้ไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมกรรมการใช้บริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15-30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น. และช่วงเย็นเนื่องจากโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ตั้งอยู่ใกล้แหล่งศูนย์การค้า และยังมีคลินิกในคณะทำให้ผู้เข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง

ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหาร มาจากการรวบรวมข้อมูลเอกสารและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆดังนี้

3. การจัดการโรงอาหาร

3.1 เป้าหมายและวัตถุประสงค์

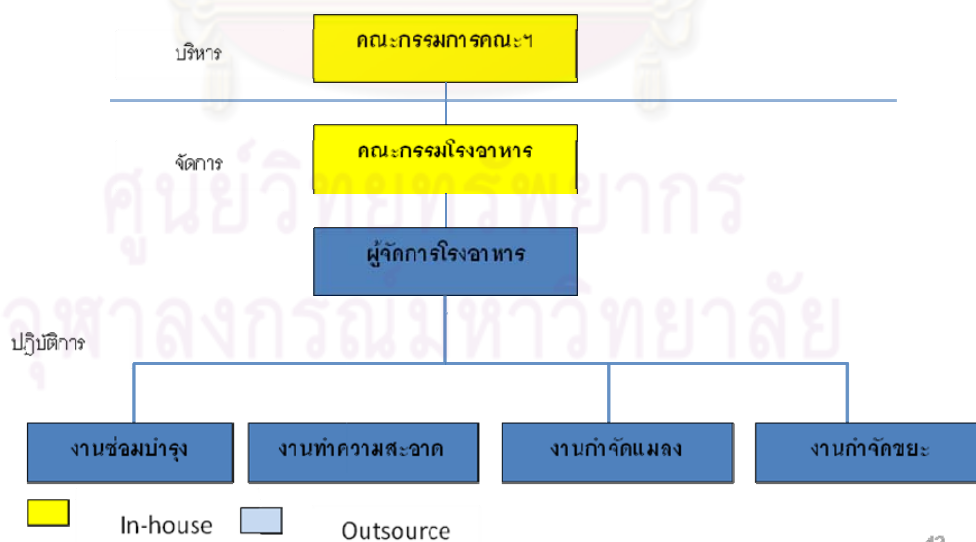
โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีวัตถุประสงค์ในการดำเนินการโรงอาหารเพื่ออำนวยความสะดวกให้นักศึกษาและบุคลากรภายนอก ให้นักศึกษาและบุคลากรได้รับประทานอาหารในราคาที่ถูกลงและมีคุณภาพ และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้เข้ามาใช้บริการคลินิกของคณะฯ สำหรับเป้าหมายในการดำเนินการคือให้โรงอาหารมีสภาพพร้อมใช้งาน และให้เกิดความพึงพอใจแก่ผู้ใช้บริการ

3.2 นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแนวคิด

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีนโยบายสำหรับการดำเนินงานโรงอาหารคือการให้บริษัทภายนอกดำเนินการเองทั้งหมด ทั้งนี้เพราะทางคณะเห็นว่าเป็นการลดภาระให้กับบุคลากรภายในคณะฯ และได้ผู้ดำเนินการที่มีประสบการณ์ เป็นมืออาชีพ แต่ทั้งนี้ยังคงไว้ซึ่งวัตถุประสงค์เพื่อการสวัสดิการนิสิตและบุคลากรโดยการให้นักศึกษาและบุคลากรได้รับสิทธิพิเศษในมูลค่าของบัตรเติมเงินราคาอาหารสูงกว่าบุคคลทั่วไปเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 20 เปอร์เซ็นต์

3.3 ขอบเขตความรับผิดชอบและขอบเขตงาน

เนื่องจากลักษณะการดำเนินการเป็นการดำเนินการแบบจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเองทั้งหมด ทำให้ภาระหน้าที่ทั้งหมดเป็นของบริษัทที่เป็นผู้ประมูลได้ ส่วนของบุคคลภายในที่มีส่วนเกี่ยวข้องคือส่วนงานบริหารและธุรการ และมีคณะกรรมการโรงอาหาร ในการควบคุม ดูแล การดำเนินงานของโรงอาหาร ดังโครงสร้าง



แผนผังที่ 4.5 โครงสร้างการจัดการโรงอาหารคณะทันตแพทย

จากโครงสร้างพบว่าส่วนบริหารเป็นในรูปของคณะกรรมการคณะฯ เป็นฝ่ายให้นโยบายแนวทางในการดำเนินงานให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะฯ ในส่วนของการจัดการมีสองส่วนคือที่เป็นของคณะคือในรูปของคณะกรรมการโรงพยาบาลมีหน้าที่ในการ ควบคุมดูแล และประเมินผลการดำเนินงานของบริษัทที่เข้ามาดำเนินการ ให้เป็นไปตามข้อกำหนด และในส่วนของบริษัทที่เข้ามาดำเนินการเองก็มีหน้าที่ในการจัดการดำเนินงานให้เป็นไปตามข้อกำหนดของคณะฯ ควบคุมดูแลความสะอาด คุณภาพอาหาร และปริมาณอาหารของร้านค้า และสภาพทั่วไปของโรงพยาบาล

3.4 การวางแผนงบประมาณ

เนื่องจากเป็นการให้ผู้เช่ารายเดียว ดังนั้นภาระค่าใช้จ่ายทั้งหมดทางผู้เช่ารายใหญ่เป็นผู้จัดการทางคณะไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับเรื่องของงบประมาณสำหรับโรงพยาบาล

3.5 การจัดการร้านค้า

การจัดการ เนื่องจากทางคณะทันตแพทยศาสตร์มีการดำเนินการเปิดประมูลบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการโรงพยาบาลแบบเหมาทั้งหมด ดังนั้นในส่วนของคณะจึงมีหน้าที่จัดหาบริษัทโดยการเปิดประมูล และเลือกบริษัทที่ผ่านตามเกณฑ์ และข้อกำหนดของคณะฯ มีการทำสัญญา 3 ปี ในส่วนของการจัดการร้านค้าเข้ามาดำเนินการเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของบริษัทที่ประมูลได้ แต่โดยส่วนใหญ่ร้านค้าจะเป็นร้านค้าเก่าที่เคยดำเนินการมาแล้ว และมีส่วนหนึ่งเป็นร้านที่บริษัทจำหน่ายเอง

การชำระค่าใช้จ่าย

ในส่วนของบริษัทที่ประมูลได้จะต้องเสียค่าเช่าให้คณะฯ ในอัตราปีแรกไม่ต่ำกว่า 66,550 ต่อเดือน และในปีต่อไปเพิ่มขึ้นปีละ 5 เปอร์เซ็นต์ ในส่วนของร้านค้าแต่ละร้านจะต้องเสียค่าใช้จ่ายโดยการหักจากยอดขายร้อยละ 30 เปอร์เซ็นต์ให้กับทางบริษัท และร้านค้าจะต้องเสียค่า น้ำ ไฟ และ แก๊ส หุงต้มตามอัตราที่ใช้จริงให้กับบริษัทฯ

หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร

1. เรื่องคุณภาพ ความสะอาด

ตามข้อกำหนดข้อคณะฯ โรงพยาบาลจะต้องมีการจัดภาชนะใส่น้ำร้อนสำหรับลวกอุปกรณ์ที่ใช้ทานอาหารอย่างน้อย 2 จุด ต้องมีการกำจัดหนู แมลงสาบ ปลวก โดยบริษัทที่ดำเนินการเฉพาะอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ต้องจัดให้มีการดูแลรักษาความสะอาดทั้งภายในและภายนอกทุกวัน และทำความสะอาดใหญ่ทั้งโรงพยาบาลปีละอย่างน้อย 2 ครั้ง และผู้เช่าต้องมีการทำประกันวินาศภัยให้แก่คณะฯ

การให้บริการ

การจำหน่ายอาหารต้องมีปริมาณอาหารที่เหมาะสมกับราคา โดยการเปรียบเทียบกับโรงพยาบาลหลักของมหาวิทยาลัย และต้องมีการจัดจำหน่ายอาหารที่หลากหลายประเภทเพื่อให้ผู้ใช้บริการมีโอกาสเลือก และต้องจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยในของคณะฯ ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โรงพยาบาลต้องเปิดดำเนินการทุกวัน ต้องจัดให้มีการตรวจสุขภาพพนักงานทั้งหมด ก่อนเข้าปฏิบัติงาน และต้องมีการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี ผู้เช่าพื้นที่ต้องผ่านการประเมิน ทั้งในด้านปริมาณ คุณภาพ และความพึงพอใจในการบริการ ไม่น้อยกว่า 70 เปอร์เซ็นต์ ของผู้กรอกแบบประเมิน หากต่ำกว่าเกณฑ์ผู้เช่าจะต้องปรับปรุง และหากต่ำกว่าเกณฑ์เกิน 3 ครั้ง ทางคณะฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะบอกเลิกสัญญาได้

4. งานบริการ/ปฏิบัติการในโรงอาหาร (Facility Services)

4.1 งานทำความสะอาด

พนักงานทำความสะอาด เป็นพนักงานของบริษัทฯจำนวน 11 คน โดยแบ่งเป็นทำความสะอาดจำนวน 9 คนและล้างภาชนะอีก 2 คน ค่าใช้จ่ายสำหรับพนักงานทำความสะอาดทั้งหมดอยู่ในความรับผิดชอบของบริษัทฯ ไม่ได้เก็บจากร้านค้าเพิ่ม โดยขอบเขตหน้าที่ในการทำความสะอาดไม่ได้มีเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรเป็นการปฏิบัติงานวันต่อวัน โดยผู้จัดการโรงอาหารเป็นผู้ตรวจสอบ ดูแล ความสะอาด งานโดยทั่วไปที่มีการปฏิบัติได้แก่ กวาดพื้นและเทขยะ, ถูพื้น, ทำความสะอาดห้องน้ำ, ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร, เก้าอี้, เก็บภาชนะที่ใช้แล้วตามโต๊ะ, ล้างภาชนะด้วยเครื่องล้างภาชนะอัตโนมัติ เป็นต้น

4.2 งานกำจัดปลวก แมลง และหนู

กากำจัดปลวก แมลง และหนู ทางบริษัทฯได้มีการว่าจ้างบริษัทที่เชี่ยวชาญเฉพาะมาดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง ตามขอบเขตงานได้แก่ สำรวจพื้นที่ตามอาคารต่างๆโดยละเอียด เพื่อดูสภาพปัญหา ก่อนดำเนินการและดำเนินการด้วยวิธีการที่เหมาะสมกับสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

4.3 งานทำความสะอาดถังดักไขมัน

การทำทำความสะอาดถังดักไขมันสำหรับถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า ร้านค้าจะต้องรับผิดชอบในการทำความสะอาดทุกวัน และในส่วนของ ถังดักไขมันรวมทางบริษัทฯเป็นผู้ดำเนินการจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้งหรือตามความเหมาะสม

4.4 งานกำจัดขยะ

งานกำจัดขยะพบว่าทางร้านค้าแต่ละร้านเป็นผู้รับผิดชอบจัดการขยะในร้านค้าของตนเองโดยการแยกขยะใส่ถุงดำเพื่อรอทางเขตเก็บทุกวัน

4.5 งานปฏิบัติการและงานบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Operation & Maintenance)

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีแผนการดำเนินงานในส่วน of ระบบปรับอากาศคือการล้างเครื่องปรับอากาศเป็นประจำทุกๆ 3 เดือนโดยการจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการ และในส่วน of ระบบอื่น ๆ ไม่มีการปฏิบัติเป็นแผน ส่วนใหญ่เป็นการปฏิบัติงานวันต่อวัน และมีการซ่อมเมื่อเกิดความเสียหายเท่านั้น

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.8 โรงอาหารรวมอาคารคณะรัฐศาสตร์

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

1.1 ความเป็นมา

คณะรัฐศาสตร์มีเค้ากำเนิดมาตั้งแต่โรงเรียนฝึกหัดวิชาข้าราชการฝ่ายพลเรือน ซึ่งต่อมาเปลี่ยนเป็นโรงเรียนมหาดเล็กในสมัยรัชกาลที่ 5 และได้ยกเป็นโรงเรียนข้าราชการพลเรือนในสมัยรัชกาลที่ 6 จนกระทั่งเป็น 1 ใน 4 คณะแรกของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยได้ใช้ชื่อว่าคณะรัฐประศาสนศาสตร์ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นคณะนิติศาสตร์และรัฐศาสตร์ในปี พ.ศ. 2476 รัฐบาลได้ให้โอนคณะดังกล่าวไปขึ้นต่อมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์และการเมือง ซึ่งจัดตั้งขึ้นใหม่

ต่อมาเมื่อวันที่ 19 สิงหาคม พ.ศ. 2490 ได้มีพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งคณะรัฐศาสตร์ขึ้นที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยอีกครั้ง คณะรัฐศาสตร์นี้ได้พัฒนาอย่างเป็นขั้นตอน นุกเบิกความเป็นสมัยใหม่ทางวิชาการ โดยเฉพาะในสาขารัฐศาสตร์แต่ในสาขาสังคมศาสตร์อื่นๆด้วย มีวิชาด้านนี้เปิดสอนอยู่หลายสาขา คือ การปกครอง การทูต รัฐประศาสนศาสตร์ การคลังและเศรษฐกิจ รัฐนิติศาสตร์ สังคมวิทยา มนุษยวิทยา และประชากรศาสตร์ จนกระทั่งบางสาขาพัฒนามาก จึงจำเป็นต้องแยกเป็นคณะต่างหาก คือเป็นคณะเศรษฐศาสตร์และคณะนิติศาสตร์ นอกจากนั้นวิทยาลัยประชากรศาสตร์ สถาบันวิจัยสังคม และสถาบันเอเชียศึกษา ก็ได้ก่อกำเนิดขึ้นจากคณะรัฐศาสตร์ด้วย

ปัจจุบัน คณะรัฐศาสตร์จัดการศึกษาเน้นหนักใน 4 สาขาวิชาของระดับการศึกษา ครั้งนี้ ระดับปริญญาตรี ได้แก่ การปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา และรัฐประศาสนศาสตร์ ระดับปริญญาโทภาคปกติ ได้แก่ การปกครอง ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ รัฐประศาสนศาสตร์ สังคมวิทยา มานุษยวิทยา และอาชญาวิทยาและงานยุติธรรม ระดับปริญญาโท ภาคนอกเวลาราชการ ได้แก่ สาขารัฐประศาสนศาสตร์ และความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ระดับปริญญาเอก สาขารัฐศาสตร์ และหลักสูตรปริญญาโทนานาชาติด้านการพัฒนา

คณะรัฐศาสตร์มีอาคารเรียนและอาคารทำการ 4 อาคารด้วยกัน คือ อาคารสำราญราษฎร์บริรักษ์ (ตึก 1) อาคารวรภักดิ์พิบูลย์ (ตึก 2) อาคารเกษมอุทยานิน (ตึก 3) และอาคารวิศิษฎ์ ประจวบเหมาะ ชั้นล่างเป็นที่ตั้งห้องสมุดคณะรัฐศาสตร์ และ คณะรัฐศาสตร์ก็เป็นคณะหนึ่งที่มีโรงอาหาร โดยตั้งเป็นอาคารเฉพาะอยู่บริเวณพื้นที่ของคณะ

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ตั้งอยู่ใต้อาคารมีโครงสร้างอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก 1 ชั้น ส่วนของโรงอาหารมีผนังเป็นไม้ระแนงมีช่องระบายอากาศและหน้าต่างโดยรอบ หลังคาเป็นกระเบื้องลอนคู่ ฝ้ายิปซัมฉาบเรียบทาสีขาว พื้นกระเบื้องแกรนิต

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 11 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ร้านที่ 2 ข้าวราดแกง ร้านที่ 3 วุ้น ร้านที่ 4 น้ำปั่น ของทอด ร้านที่ 5 ก๋วยเตี๋ยว ร้านที่ 6 บะหมี่หมูแดง ร้านที่ 7 ข้าวขาหมู ร้านที่ 8 อาหารตามสั่ง ร้านที่ 9 อาหารตามสั่ง ร้านที่ 10 ข้าวราดแกง อาหารตามสั่ง ร้านที่ 11 เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้ ร้านค้าทั้งหมดมีการกันสัดส่วนของร้านที่ชัดเจนเรียงอยู่ด้านเดียวกันทั้งหมด

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นโต๊ะไม้กว้าง 94 X 240 ซม. เก้าอี้ขนาด 30 X 240 ซม. จัดเรียงกันเป็นแถว ยาว มีจำนวนที่นั่งรวม 248 ที่นั่ง

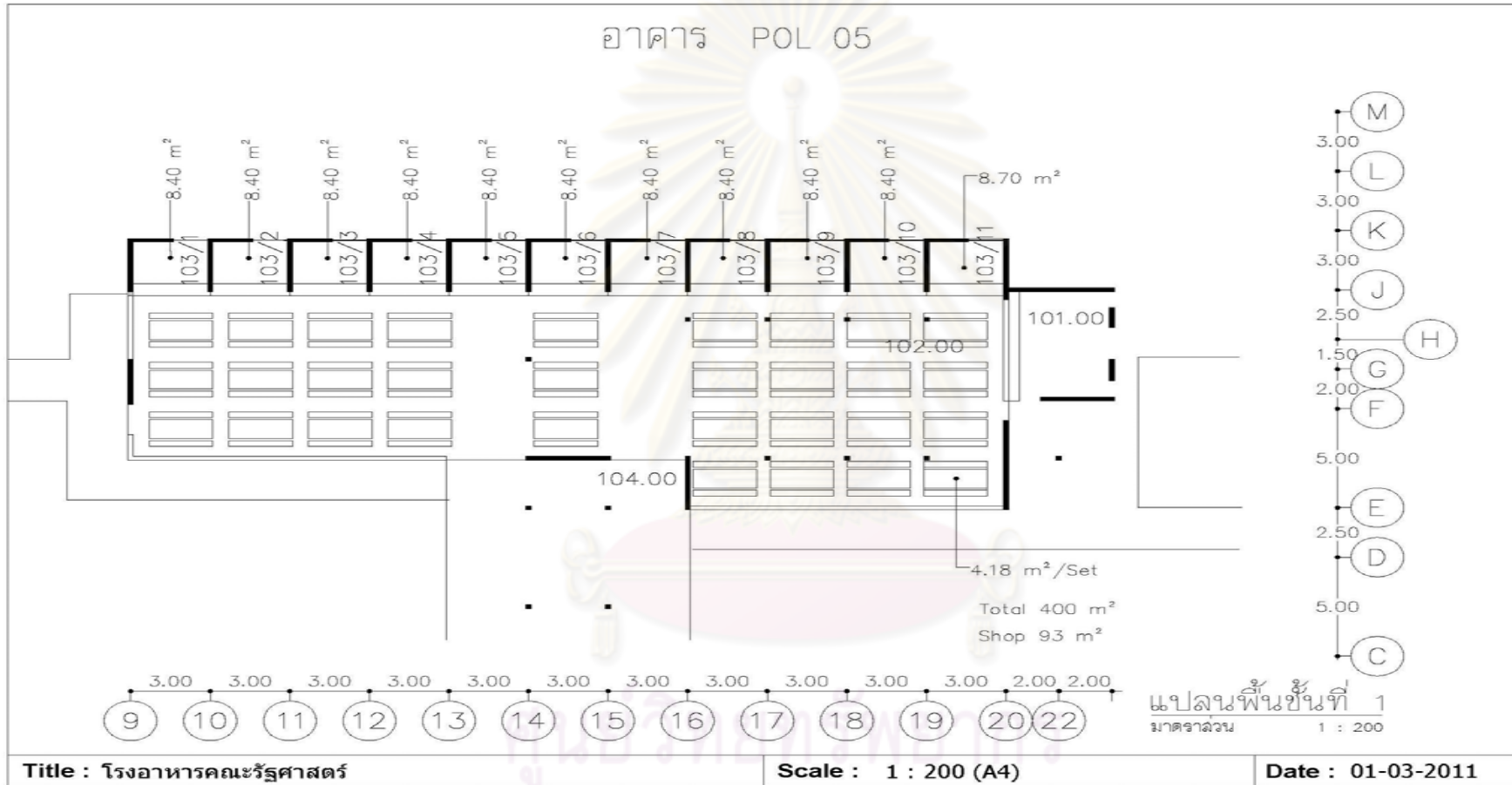
ส่วนของพื้นที่ที่มีพื้นที่รวมทั้งหมด 400 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 11 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 93 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 307 ตารางเมตร ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 4.22

ตารางที่ 4.8 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	8.4
2	ข้าวราดแกง	8.4
3	-	8.4
4	น้ำผลไม้ปั่น ของทอด	8.4
5	ก๋วยเตี๋ยว	8.4
6	บะหมี่หมูแดง	8.4
7	ข้าวขาหมู	8.4
8	อาหารตามสั่ง	8.4
9	อาหารตามสั่ง	8.4
10	ข้าวราดแกง/อาหารตามสั่ง	8.4
11	เครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	9
พื้นที่ร้านค้ารวม		93
ที่นั่งรับประทานอาหาร		130
พื้นที่สัญจร		177
พื้นที่โรงอาหารรวม		400

ที่มา : จากการสำรวจ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพ 4.51 ผังบริเวณโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ ประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบวิศวกรรมประปา, สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 2x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีผนังกระจกทั้ง 3 ด้าน ซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตามบริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหารออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศดีที่เข้าสู่ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามายังภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลมจากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุกร้าน

3.2 ในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร
ไม่พบมีการติดตั้งระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.52 พื้นที่รับประทานอาหารโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์



รูปภาพที่ 4.53 สภาพทั่วไปภายในโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์



รูปภาพที่ 4.54 สภาพโคมไฟที่มีลักษณะเก่าและทรุดโทรมภายในโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์



รูปภาพที่ 4.55 สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

ศูนย์วิจัยและพัฒนา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปภาพที่ 4.56 ที่เก็บภาชนะที่ใช้แล้วบริเวณโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกและปัญหาที่

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า มีสภาพค่อนข้างเก่า เห็นได้ชัดจากร้านค้า ร้านค้าส่วนใหญ่มีสภาพเก่า มีฝุ่นเกาะ และมีคราบน้ำมันบริเวณผนังภายในร้านค้า และบริเวณปล่องดูดควันพบว่า มีคราบน้ำมันเกาะอยู่เป็นจำนวนมาก และยังพบว่า มีหนูวิ่งไปมาบริเวณภายในร้านค้า ส่วนของความสะดวกสบายของพื้น ผนัง โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารพบว่าอยู่ในสภาพค่อนข้างชำรุด ท่อดโถมไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ด้านหลังร้านค้าพบว่า มีขยะ และเศษใบไม้ทับถม และมีน้ำขังอยู่ตลอดเวลา นอกจากนั้นยังพบว่า มีกลิ่นเหม็นบริเวณท่อระบายน้ำ

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้บริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น.

ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหาร มาจากการรวบรวมข้อมูลเอกสารและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ดังนี้

3. การจัดการโรงอาหาร

3.1 เป้าหมายและวัตถุประสงค์

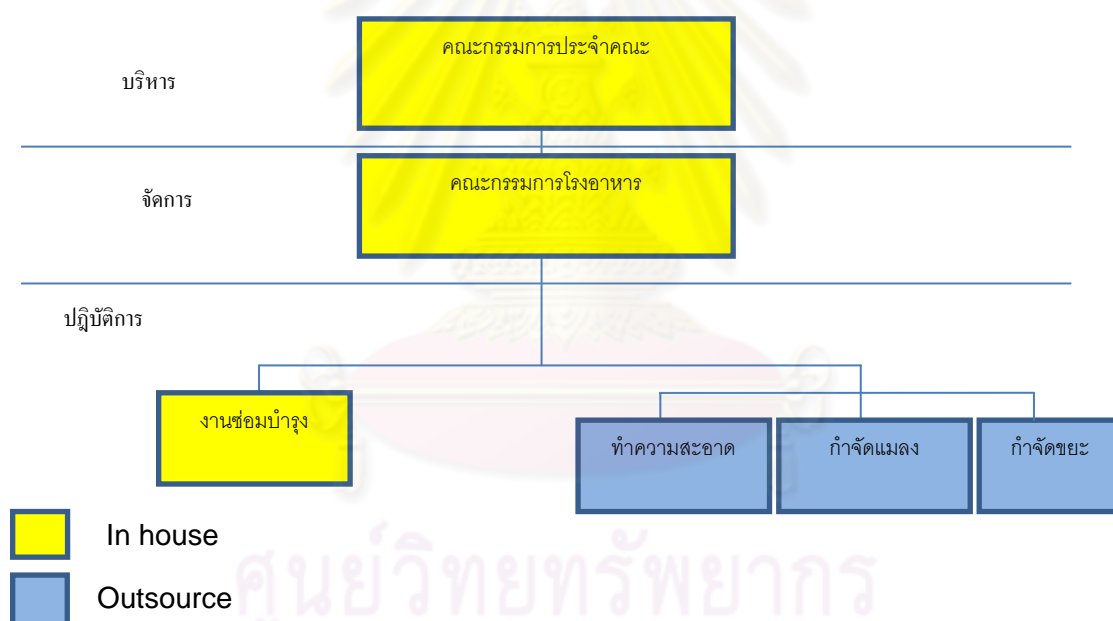
โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสถานที่อำนวยความสะดวกให้กับนิสิตและบุคลากรในคณะ ให้มีสถานที่รับประทานอาหารที่สะดวกในราคาประหยัด

3.2 นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแนวคิด

จากการศึกษาที่มาจากการสัมภาษณ์พบว่าในส่วนของโรงอาหารไม่มีการเขียนนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร เน้นการจัดการให้โรงอาหารมีสภาพพร้อมใช้งาน ซึ่งส่วนมากเป็นงานที่ปฏิบัติวันต่อวัน

3.3 โครงสร้างหน่วยงานบริหาร

จากการศึกษาพบว่าโครงสร้างหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการโรงอาหารของคณะรัฐศาสตร์สรุปได้ดังโครงสร้างด้านล่าง



แผนผังที่ 4.13 โครงสร้างการจัดการโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่าในการดำเนินงานโรงอาหาร ส่วนที่อยู่ส่วนบริหารคือคณะกรรมการประจำคณะเป็นฝ่ายกำหนดนโยบายการดำเนินงานให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะฯ และเป็นผู้พิจารณางบประมาณในการดำเนินการต่างๆ ในส่วนของการจัดการมีการจัดตั้งคณะกรรมการโรงอาหารขึ้นเพื่อคอยควบคุม กำกับ ดูแล รวมทั้งจัดหาร้านค้า และประเมินร้านค้าแต่ละร้าน คณะกรรมการโรงอาหารชุดปัจจุบันประกอบด้วย รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน เป็นประธานกรรมการ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิเทศสัมพันธ์ เป็นรองประธานกรรมการ เลขานุการคณะรัฐศาสตร์ หัวหน้างานบริหารธุรการ หัวหน้าหน่วยพัสดุ ฝ่าย

กิจการนิสิต และการเงิน เป็น กรรมการ และ ฝ่ายธุรการ เป็นกรรมการและเลขานุการ ในส่วนของส่วนปฏิบัติการ มีทั้งบุคคลากรภายใน และจัดจ้างบริษัทภายนอก

3.4 การวางแผนงบประมาณ

จากการสัมภาษณ์พบว่าไม่มีการวางแผนในส่วนของงบประมาณหากมีการซ่อมแซมปรับปรุงหรือเพิ่มเติม ก็ต้องยื่นขออนุมัติงบประมาณคณะกรรมการประจำคณะฯ

3.5 การจัดการร้านค้า

ทางคณะกรรมการโรงอาหารเป็นผู้พิจารณาจัดหาร้านค้าเข้ามาดำเนินการ แต่โดยส่วนใหญ่เป็นร้านค้าที่อยู่มาเป็นเวลานานจึงไม่ได้มีการจัดหาร้านค้าบ่อยนัก มีการทำสัญญากับร้านค้า 1 ปี

การชำระค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายที่ร้านค้าต้องจ่ายให้กับทางคณะประกอบไปด้วยค่าเช่าร้านละ 800 บาทต่อเดือน ค่ารักษาความสะอาด ค่าน้ำ ค่าไฟ ตามที่ใช้จริงในแต่ละร้าน ค่าเก็บขยะ ค่าปล่องควันระบายอากาศ และดักไขมัน

หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร

จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ถูกต้องตามหลักโภชนา และมีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับราคา รวมทั้งรักษาความสะอาดบริเวณทรัพย์สินที่เช่าตลอดจนต้องจัดเจ้าหน้าที่เก็บภาชนะ และทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ และพื้น บริเวณที่จัดไว้สำหรับรับประทานอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และผู้เช่าจะไม่ทิ้งขยะมูลฝอยของเหลือใช้ หรือสิ่งปฏิกูลในสถานที่เช่า

การให้บริการ

ร้านค้าสามารถจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม วันจันทร์ ถึง วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 – 20.00 น. ต้องให้พนักงานในร้านทุกคนแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน รวมทั้งต้องอบรมมารยาทและความประพฤติของพนักงานทุกคนให้ดี

3.6 การจัดการคุณภาพ - การกำกับควบคุมดูแล วัสดุ และรายงานผล

ทางคณะกรรมการโรงอาหารจะมีการทำแบบประเมินโรงอาหารปีละ 2 ครั้ง

4. งานบริการ/ปฏิบัติการในโรงอาหาร (Facility Services)

4.1 งานทำความสะอาด

การจัดหาพนักงานทำความสะอาดทางคณะฯเป็นผู้จัดหาโดยจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเป็นจำนวน 2 คน โดยร้านค้าต้องเป็นผู้ช่วยทางคณะฯในการควบคุม ดูแล และ ประเมินผลการทำงาน ขอบเขตงานทำความสะอาดที่มีการปฏิบัติได้แก่ กวาดพื้นและเทขยะ ถูพื้น ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร,เก้าอี้ เก็บภาชนะใส่อาหาร แก้วน้ำ ขวดน้ำ ออกจากโต๊ะไปวางไว้จุดที่กำหนด รายงานสิ่งของชำรุดที่เกิดขึ้นทันที เช่น กระจกแตก เครื่องสุขภัณฑ์ชำรุด และ ล้างพื้นโรงอาหารด้วยเครื่อง และน้ำยาเคมี สัปดาห์ละครั้ง เป็นต้น

4.2 งานกำจัดปลวก แมลง และหนู

การจัดหาผู้เข้ามาดำเนินการเป็นภาระหน้าที่ของคณะฯในการจัดจ้างบริษัทผู้เชี่ยวชาญเฉพาะมาดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง

4.3 งานทำความสะอาดถังดักไขมัน

งานทำความสะอาดถังดักไขมันทางคณะมีการจ้างผู้มาดำเนินการจากภายนอก อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือดูตามความเหมาะสม

4.4 งานกำจัดขยะ

งานกำจัดขยะเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการประสานกับเขตในการเข้ามาดำเนินการเก็บขยะทุกวัน

4.5 งานปฏิบัติการและงานบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Operation & Maintenance)

โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มีการดูแลเรื่องการซ่อมแซมบำรุงรักษาในส่วนของงาน ระบบ ซึ่งประกอบด้วย ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ ระบบสุขาภิบาล โดยในพื้นที่บริเวณร้านค้า ร้านค้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบ ดูแล ปรับปรุง ซ่อมแซม เองทั้งหมด ในส่วนของพื้นที่โรงอาหารส่วนกลางอยู่ในความรับผิดชอบของคณะฯ ซึ่งจากการศึกษาพบว่าไม่มีการทำแผนการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน แต่เป็นลักษณะการซ่อมเมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

4.9 โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

1. ข้อมูลเบื้องต้นของโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

1.1 ความเป็นมา

คณะวิศวกรรมศาสตร์¹³ ก่อกำเนิดจากโรงเรียนยันตรศึกษาแห่งโรงเรียนข้าราชการพลเรือนของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระกรุณาให้จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2456 ต่อมาในปี พ.ศ. 2459 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้รวมโรงเรียนข้าราชการพลเรือนแห่งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวกับราชแพทยาลัยของกระทรวงธรรมการเข้าด้วยกันเป็นจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โรงเรียนยันตรศึกษาก็ได้เปลี่ยนมาเป็นคณะวิศวกรรมศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยนี้ตั้งแต่นั้นมา

ปัจจุบันคณะวิศวกรรมศาสตร์ ทำการสอนวิชาชีวะวิศวกรรมศาสตร์หลักสูตรปริญญาตรี 4 ปี จำนวน 13 สาขาวิชา หลักสูตรวิศวกรรมนานาชาติจำนวน 4 สาขาวิชา ระดับปริญญาโท 21 สาขาวิชา และ ระดับปริญญาเอก 12 สาขาวิชา นอกจากนี้ยังมีหลักสูตรสหสาขาวิชาซึ่งเป็นการร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ ทั้งภายในและภายนอกจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยรวม 4 สาขาวิชา จากจำนวนสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นจำนวนมากทำให้คณะวิศวกรรมศาสตร์มีนิสิตและบุคลากรเพิ่มขึ้น ในปัจจุบันคณะวิศวกรรมศาสตร์มีนิสิตรวมทั้งสิ้น 5440 คน (ข้อมูลภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2553)¹⁴ จากจำนวนสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นจำนวนมาก และจำนวนนิสิตที่เพิ่มขึ้น ทำให้คณะวิศวกรรมศาสตร์มีอาคารเป็นจำนวนมาก และเป็นคณะหนึ่งที่มีโรงอาหารไว้บริการนิสิตและบุคลากร โดยตั้งเป็นอาคารเฉพาะ

1.2 ลักษณะโรงอาหารและสถาปัตยกรรม

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ตั้งอยู่เป็นอาคารเฉพาะ โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ประตูทางเข้าออกเป็นช่องแสงกรุด้วยตะขวยเหล็ก ยกเว้นฝั่งของร้านค้าที่กันที่บ โดยร้านค้าเรียงกันอยู่ทั้งสองด้านของโรงอาหาร ด้านบนไม่มีฝ้าเพดาน ส่วนของพื้นเป็นพื้นขัดมัน

ส่วนของร้านค้ามีร้านค้าทั้งหมด 18 ร้าน ประกอบไปด้วยร้านที่ 1 น้ำดื่ม, ร้านที่ 2 ขนมหวาน, ร้านที่ 3 ข้าวมันไก่, ร้านที่ 4 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 5 ก๋วยเตี๋ยวดมย่ำ, ร้านที่ 6 ข้าวเหนียวไก่, ร้านที่ 7 อาหารตามสั่ง, ร้านที่ 8 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 9 น้ำปั่น, ร้านที่ 10 ผลไม้ และขนมหวาน, ร้านที่ 11 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 12 วุ้น, ร้านที่ 13 ข้าวขาหมู, ร้านที่ 14 อาหารตามสั่ง, ร้านที่ 15 บะหมี่ ข้าวหมูแดง, ร้านที่ 15 บะหมี่ ข้าวหมูแดง, ร้านที่ 16 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก, ร้านที่ 17 อาหารอีสาน, ร้านที่ 18 เครื่องดื่ม

ที่นั่งรับประทานอาหารเป็นโต๊ะไม้กว้าง 94 X 240 ซม. เก้าอี้ขนาด 30 X 240 ซม. จัดเรียงกันเป็นแถวยาว มีจำนวนที่นั่งรวม 654 ที่นั่ง

ส่วนของพื้นที่มีพื้นที่รวมทั้งหมด 699 ตร.ม แบ่งเป็น ร้านค้า 18 ร้าน ซึ่งมีพื้นที่ร้านค้ารวม 198 ตร.ม และมีพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร 501 ตร.ม ดังแสดงรายละเอียดตามตารางที่ 1

¹³ สำนักงานสารนิเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, “พระเกียรติ” ๒๕๕๒, คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

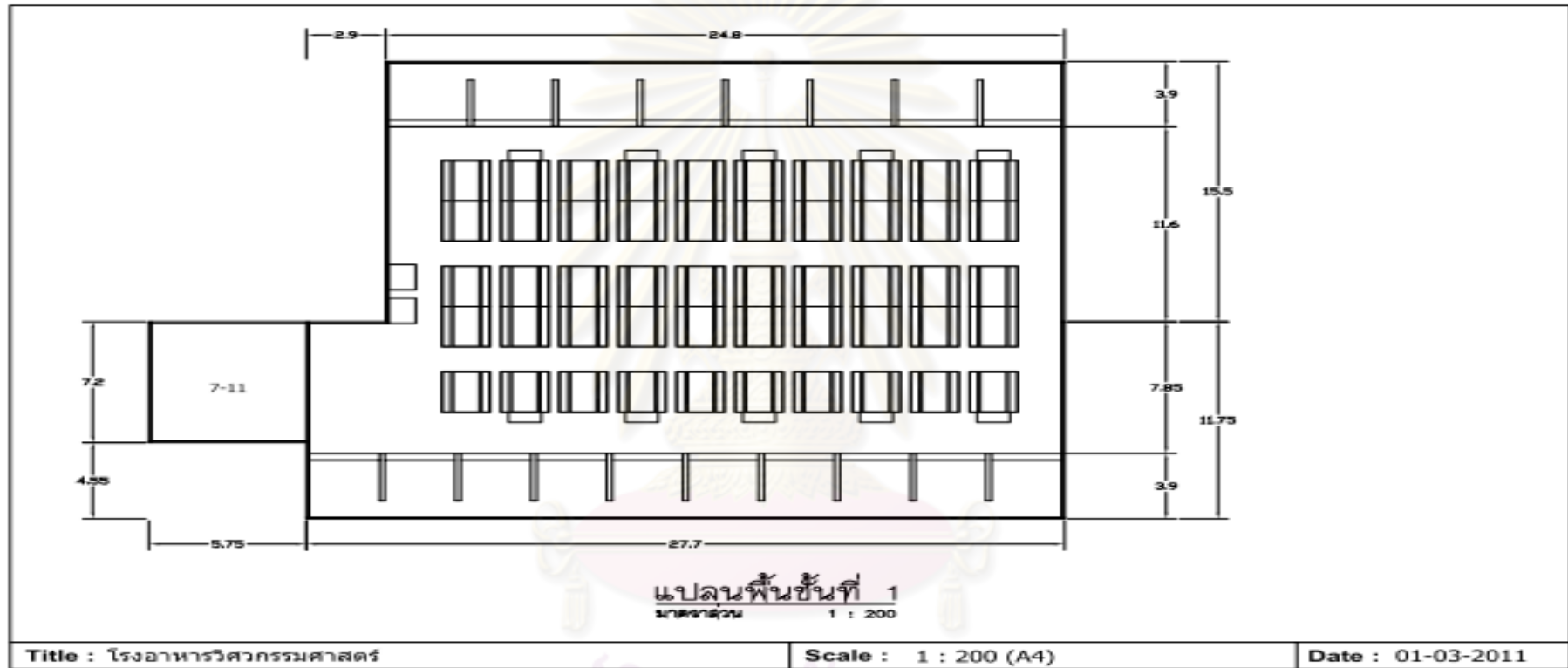
¹⁴ สำนักทะเบียน. [สื่ออิเล็กทรอนิกส์]. แหล่งที่มา: www.reg.chula.ac.th (เข้าถึงข้อมูลเมื่อ 13 มีนาคม 2554)

ร้านที่ 1 น้ำดื่ม, ร้านที่ 2 ขนมหวาน, ร้านที่ 3 ข้าวมันไก่, ร้านที่ 4 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 5 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ, ร้านที่ 6 ข้าวเหนียวไก่, ร้านที่ 7 อาหารตามสั่ง, ร้านที่ 8 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 9 น้ำปั่น, ร้านที่ 10 ผลไม้ และขนมหวาน, ร้านที่ 11 ข้าวราดแกง, ร้านที่ 12 ว่าง, ร้านที่ 13 ข้าวขาหมู, ร้านที่ 14 อาหารตามสั่ง, ร้านที่ 15 บะหมี่ข้าวหมูแดง, ร้านที่ 15 บะหมี่ ข้าวหมูแดง, ร้านที่ 16 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก, ร้านที่ 17 อาหารอีสาน, ร้านที่ 18 เครื่องดื่ม

ตารางที่ 4.9 แสดงพื้นที่ร้านค้าและประเภทร้านค้าโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

ร้านค้า	ประเภทร้านค้า	พื้นที่ (ตร.ม)
1	น้ำดื่ม	11.78
2	ขนมหวาน	11.78
3	ข้าวมันไก่	11.78
4	ข้าวราดแกง	11.78
5	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ	11.78
6	ข้าวเหนียวไก่	11.78
7	อาหารตามสั่ง	11.78
8	ข้าวราดแกง	11.78
9	น้ำปั่น	10.52
10	ผลไม้และขนมหวาน	10.52
11	ข้าวราดแกง	10.52
12	-	10.52
13	ข้าวขาหมู	10.52
14	อาหารตามสั่ง	10.52
15	บะหมี่ ข้าวหมูแดง	10.52
16	ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก	10.52
17	อาหารอีสาน	10.52
18	เครื่องดื่ม	10.52
พื้นที่ร้านค้ารวม		198
พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร		501
พื้นที่โรงอาหารรวม		699

ที่มา : จากการสำรวจ วันที่ 3 ธันวาคม 2553



รูปภาพ 4.57 ผังบริเวณโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

ที่มา : การสำรวจและเขียนแบบใหม่ โดยผู้ศึกษา

1.3 ลักษณะระบบประกอบโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ระบบประกอบโรงอาหารของโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 4 ระบบด้วยกัน คือ 1)ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2)ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3)ระบบวิศวกรรมประปา , สุขาภิบาลและดับเพลิง 4) ระบบป้องกัน, รักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

1.1 ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง จะมีการติดตั้งโคมไฟฟ้าขนาด 1 x 36 วัตต์ โดยใช้หลอดฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก และในเวลากลางวันจะมีแสงธรรมชาติส่องเข้ามาบริเวณพื้นที่นั่งรับประทานอาหารเนื่องจากบริเวณดังกล่าวจะมีการติดตั้งตะขวยลูกกรงเหล็ก 2 ด้าน ซึ่งทำให้แสงธรรมชาติส่องเข้ามาในพื้นที่ได้

1.2 ระบบไฟฟ้ากำลัง จะมีการติดตั้งเต้ารับไฟฟ้าในบริเวณร้านทุกร้านเพื่ออำนวยความสะดวกสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า

2.ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล

ระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 2 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

2.1 พัดลมระบายอากาศ ภายในโรงอาหาร เป็นการติดตั้งพัดลมระบายอากาศแบบแขวนเพดาน ตามบริเวณพื้นที่นั่ง มีสวิทช์ควบคุมการปิดเปิด แบ่งตามพื้นที่นั่งรับประทานอาหาร

2.2 ระบบระบายอากาศ มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะมีทั้งดูดอากาศจากการประกอบอาหารออกจากภายในร้านเพื่อส่งออกไปยังภายนอก โดยมีการติดตั้งเป็น Hood แยกแต่ละร้าน ส่วนอากาศดีที่เข้าสู่ภายในร้านจะเป็นการหมุนเวียนของลมจากภายนอกเข้ามาภายในร้าน เพราะพื้นที่รอบๆถูกเปิดโล่งทำให้ลมจากภายนอกถูกส่งเข้ามาภายในพื้นที่ร้านค้าช่วยในการระบายอากาศ

3. ระบบประปา, สุขาภิบาล, ดับเพลิงและระบบก๊าซหุงต้ม

ในระบบนี้จะประกอบด้วยระบบย่อย 4 ระบบ ซึ่งสามารถจัดเป็นลักษณะงานที่ต่อเนื่องและสอดคล้องเป็นระบบ เพื่อความสะดวกสำหรับร้านค้าและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

3.1 ระบบประปา จะมีการติดตั้งระบบท่อน้ำดี พร้อมวาล์วเปิดปิดและมิเตอร์น้ำ ในบริเวณร้านค้าทุกร้าน

3.2 ในร้านค้าจะมีถังดับเพลิงติดตั้งประจำในแต่ละร้านค้า

3.3 ระบบบำบัดน้ำเสียจากการปรุงอาหารและประกอบอาหาร โดยจะมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านค้า และน้ำที่ผ่านการดักกรองไขมันจะถูกส่งต่อไปยังระบบบำบัดแบบบ่อเกรอะซีเมนต์ ก่อนที่จะนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะต่อไป

3.4 ระบบก๊าซหุงต้มในแต่ละร้านค้าจะใช้ก๊าซแบบถัง

- 4 ระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร
ไม่พบมีการติดตั้งระบบป้องกันและรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในโรงอาหาร



รูปภาพที่ 4.58 บริเวณที่นั่งรับประทานอาหารโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.59 สภาพสายไฟชำรุดภายในโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.60 สภาพผนังภายในโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.61 บริเวณที่เก็บภาชนะใช้แล้วโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.62 สภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.63 สภาพผนังภายนอกโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์



รูปภาพที่ 4.64 สภาพด้านหลังโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

1.4 สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกและปัญหาที่พบ

สภาพแวดล้อมภายในพบว่า พื้นมีความสะอาดดี แต่ผนังพบว่า มีรอยต่างด้า และคราบน้ำมัน เกาะติด พัดลม มีฝุ่นเกาะอย่างเห็นได้ชัด โถ๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี แต่ถึงแม้จะมีตะขாயเหล็กเป็นประตูกันทางเข้าออกยังพบว่า มีนกเข้ามาในบริเวณโรงอาหาร และมีหนูบริเวณหลังคาที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้เนื่องด้วยร้านค้าแต่ละร้านไม่มีผนังกันเหมือนที่อื่นทำให้แต่ละร้านดูเหมือนไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย การเดินสายไฟ ปลั๊กไฟ ยังพบว่า เป็นระเบียบเรียบร้อยเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายขึ้นได้

สภาพภายนอกพบว่าสภาพบริเวณภายนอกโรงอาหารด้านหน้าอยู่ในสภาพที่สะอาด ระเบียบเรียบร้อย ส่วนสภาพภายนอกโรงอาหารด้านหลังร้านค้า มีการจัดวางของไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย และที่อธิบายแล้วยังพบว่า การเศษอาหารอุดตันทำให้เกิดกลิ่นเหม็น

2. ลักษณะการใช้งานและผู้ใช้งาน

จากการศึกษาพบว่าผู้ใช้หลักได้แก่ นิสิต อาจารย์และบุคลากรผู้ใช้รองได้แก่ บุคคลภายนอก และผู้มาติดต่อ ช่วงเวลาการใช้งาน ได้แก่วันจันทร์ ถึงวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. – 20.00 น.

พฤติกรรมการใช้บริการ จากการสังเกตพบว่าผู้มาใช้บริการแต่ละคนมีการใช้บริการครั้งละประมาณ 15 -30 นาที ระยะเวลาการใช้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์พบว่าช่วงเวลาที่ผู้เข้ามาใช้บริการคับคั่งที่สุดคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 11.45- 13.30 น.

ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหาร มาจากการรวบรวมข้อมูลเอกสารและการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆดังนี้

3. การบริหารจัดการโรงอาหาร

3.1 เป้าหมายและวัตถุประสงค์

โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสถานที่อำนวยความสะดวกให้กับนิสิตและบุคลากรในคณะ ให้มีสถานที่รับประทานอาหารที่สะดวกในราคาประหยัด

3.2 นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแนวคิด

จากการศึกษาที่มาจากการสัมภาษณ์พบว่าในส่วนของโรงอาหารไม่มีการเขียนนโยบายเป็นลายลักษณ์อักษร เน้นการจัดการให้โรงอาหารมีสภาพพร้อมใช้งาน ซึ่งส่วนมากเป็นงานที่ปฏิบัติวันต่อวัน

3.3 โครงสร้างหน่วยงานบริหาร

การบริหารและการดำเนินงานของคณะวิศวกรรมศาสตร์เป็นความรับผิดชอบโดยตรงของคณบดี และมีคณะกรรมการคณะฯ เป็นคณะที่ปรึกษาโครงสร้างการบริหารงานของคณะฯ แสดงได้ดังต่อไปนี้¹⁵



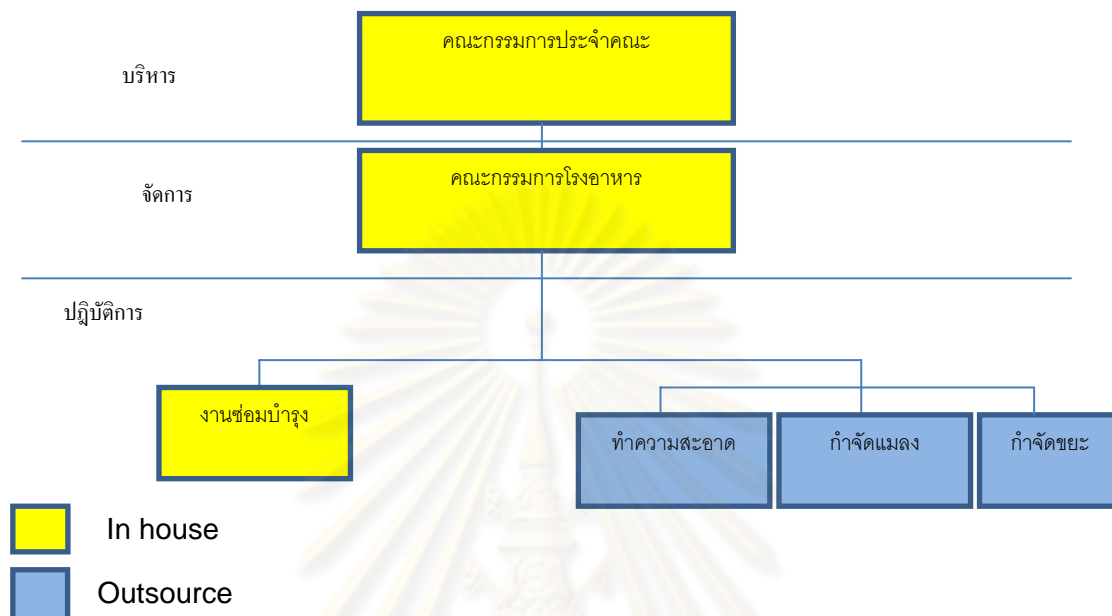
ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

¹⁵ คณะวิศวกรรมศาสตร์ [สื่ออิเล็กทรอนิกส์]. แหล่งที่มา: <http://www.eng.chula.ac.th/index.php?q=th/node/362>



แผนผังที่ 4.7 โครงสร้างหน่วยงานบริหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

จากโครงสร้างด้านบนซึ่งเป็นภาพรวมในการบริหารงานของคณะวิศวกรรมศาสตร์ ในส่วนของการดำเนินงานจัดการโรงอาหาร สรุปเป็นโครงสร้างได้ดังนี้



แผนผังที่ 4.8 โครงสร้างการจัดการโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

จากการศึกษาพบว่าในการดำเนินงานโรงอาหาร ส่วนที่อยู่ส่วนบริหารคือคณะกรรมการประจำคณะ เป็นฝ่ายกำหนดนโยบายการดำเนินงานให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของคณะฯ และเป็นผู้พิจารณางบประมาณในการดำเนินการต่างๆ ในส่วนของการจัดการมีการจัดตั้งคณะกรรมการโรงอาหารขึ้นเพื่อคอยควบคุม กำกับ ดูแล รวมทั้งจัดหาร้านค้า และประเมินร้านค้าแต่ละร้าน ในส่วนของส่วนปฏิบัติการมีทั้งบุคลากรภายใน และจัดจ้างบริษัทภายนอก

3.4 การวางแผนงบประมาณ

จากการสัมภาษณ์พบว่าไม่มีการวางแผนในส่วนของงบประมาณหากมีการซ่อมแซมปรับปรุงหรือเพิ่มเติม ก็ต้องยื่นขออนุมัติงบประมาณคณะกรรมการประจำคณะฯ

3.5 การจัดหาร้านค้า

ทางคณะกรรมการโรงอาหารเป็นผู้พิจารณาจัดหาร้านค้าเข้ามาดำเนินการ แต่โดยส่วนใหญ่เป็นร้านค้าที่อยู่มาเป็นเวลานานจึงไม่ได้มีการจัดหาร้านค้าบ่อยนัก มีการทำสัญญากับร้านค้า 1 ปี

การชำระค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายที่ร้านค้าต้องจ่ายให้กับทางคณะประกอบด้วยค่าเช่าแต่ละร้านจ่ายไม่เท่ากัน มีตั้งแต่ 400-800 บาท และมีค่าเก็บขยะ ค่าทำความสะอาด และค่าน้ำ ค่าไฟ ตามที่ใช้จริงในแต่ละร้าน

หลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติสำหรับการจำหน่ายอาหาร

จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ถูกต้องตามหลักโภชนา และมีปริมาณเพียงพอและเหมาะสมกับราคา รวมทั้งรักษาความสะอาดบริเวณทรัพย์สินที่เช่าตลอดจนต้องจัดแจ้ง

หน้าที่เก็บภาชนะ และทำความสะอาดโต๊ะ เก้าอี้ และพื้น บริเวณที่จัดไว้สำหรับรับประทานอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และผู้เช่าจะไม่ทิ้งขยะมูลฝอยของเหลือใช้ หรือสิ่งปฏิกูลในสถานที่เช่า

การให้บริการ

ร้านค้าสามารถจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม วันจันทร์ ถึง วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 – 20.00 น. ส่วนวันอาทิตย์หากต้องการจำหน่าย คณะกรรมการฯ จะแจ้งให้ทราบเป็นครั้งๆไป พนักงานในร้านต้องเป็นคนสัญชาติไทย หรือหากมีสัญชาติอื่น ต้องมีใบอนุญาตต่างด้าว ต้องให้พนักงานในร้านทุกคนแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน รวมทั้งต้องอบรมมารยาทและความประพฤติของพนักงานทุกคนให้ดี

3.6 การจัดการคุณภาพ - การกำกับควบคุมดูแล วัตถุประสงค์ และรายงานผล

ทางคณะกรรมการโรงอาหารจะมีการทำแบบประเมินโรงอาหารปีละ 2 ครั้ง

4. งานบริการ/ปฏิบัติการในโรงอาหาร (Facility Services)

4.1 งานทำความสะอาด

การกำหนดพนักงานทำความสะอาดทางคณะเป็นผู้จัดหาโดยจัดจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเป็นจำนวน 2 คน โดยร้านค้าต้องเป็นผู้ช่วยทางคณะในการควบคุม ดูแล และ ประเมินผลการทำงาน ขอบเขตงานทำความสะอาดที่มีการปฏิบัติได้แก่ กวาดพื้นและเทขยะ ถูพื้น ทำความสะอาดโต๊ะอาหาร,เก้าอี้ เก็บภาชนะใส่อาหาร แก้วน้ำ ขวดน้ำ ออกจากโต๊ะไปวางไว้จุดที่กำหนด รายงานสิ่งของชำรุดที่เกิดขึ้นทันที เช่น กระดาษแตก เครื่องสุขภัณฑ์ชำรุด และ ล้างพื้นโรงอาหารด้วยเครื่อง และน้ำยาเคมี สัปดาห์ละครั้ง เป็นต้น

4.2 งานกำจัดปลวก แมลง และหนู

การหาผู้เข้ามาดำเนินการเป็นภาระหน้าที่ของคณะในการจัดจ้างบริษัทผู้เชี่ยวชาญเฉพาะมาดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง

4.3 งานทำความสะอาดถังดักไขมัน

ความสะอาดถังดักไขมันเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการดำเนินการจัดหาผู้มาดำเนินการอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือดูตามความเหมาะสม

4.4 งานกำจัดขยะ

งานกำจัดขยะเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้าในการประสานกับเขตในการเข้ามาดำเนินการเก็บขยะทุกวัน

4.5 งานปฏิบัติการและงานบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Operation & Maintenance)

โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ มีการดูแลเรื่องการซ่อมแซมบำรุงรักษาในส่วนของงาน ระบบ ซึ่งประกอบด้วย ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ ระบบสุขาภิบาล โดยในพื้นที่บริเวณร้านค้า ร้านค้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบ ดูแล ปรับปรุง ซ่อมแซม เองทั้งหมด ในส่วนของพื้นที่โรงอาหารส่วนกลางอยู่ในความรับผิดชอบของคณะ ซึ่งจากการศึกษาพบว่าไม่มีการทำแผนการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน แต่เป็นลักษณะการซ่อมเมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย

บทที่ 5

วิเคราะห์ผลการศึกษา

จากการศึกษาโรงอาหารกรณีศึกษาในบทที่ 4 ทำให้ทราบถึงลักษณะทางกายภาพ การดำเนินการด้านการบริหารจัดการ และปัญหาที่พบของแต่ละกรณีศึกษา พบว่าโรงอาหารกรณีศึกษามีสภาพทางกายภาพที่แตกต่างกัน และมีวิธีการบริหารจัดการที่แตกต่างกัน ซึ่งในบทนี้จะเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้มาจากการสำรวจสังเกตการณ์ สัมภาษณ์และข้อมูลจากเอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้อง โดยมีข้อมูลหลัก 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

1. ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร
2. การบริหารจัดการโรงอาหาร
3. ปัญหาที่พบ

การวิเคราะห์ข้อมูลโรงอาหารจำนวน 9 แห่ง เป็นการวิเคราะห์เพื่อหาข้อค้นพบและเพื่อตอบวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในบทที่ 1 ว่าสภาพปัจจุบันของสภาพทางกายภาพและการจัดการของโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเป็นอย่างไร และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสภาพปัจจุบันของสภาพกายภาพของโรงอาหารและการบริหารจัดการเพื่อนำมาเป็นแนวทางการบริหารจัดการโรงอาหารต่อไปในอนาคต ในการวิเคราะห์ผลการศึกษาในบทนี้มีหัวข้อในการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

1. การวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร
2. การวิเคราะห์การบริหารจัดการโรงอาหาร
3. การวิเคราะห์งานบริการ/งานปฏิบัติการที่มีในโรงอาหาร
4. การวิเคราะห์ปัญหาที่พบในโรงอาหาร
5. การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้ใช้โรงอาหารต่อสภาพทางกายภาพและการจัดการในโรงอาหาร
6. การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการโรงอาหารกับปัญหาที่พบ

5.1 วิเคราะห์สภาพทางกายภาพ

5.1.1 วิเคราะห์ลักษณะโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่า ลักษณะทางกายภาพและข้อมูลพื้นฐานของโรงอาหารแต่ละแห่ง มีความแตกต่างกันทั้งลักษณะที่ตั้ง การออกแบบทางสถาปัตยกรรม จำนวนพื้นที่ จำนวนร้านค้า ดังตารางเปรียบเทียบตามตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 ลักษณะทางกายภาพและข้อมูลพื้นฐานของโรงอาหารกรณีศึกษา

โรงอาหาร	ลักษณะโรงอาหาร/ที่ตั้ง	การตกแต่ง			
		พื้น	ผนัง	เพดาน	เฟอร์นิเจอร์
อาคารมหิตลathi เบศร	ตั้งอยู่ใต้อาคาร	กระเบื้องหินแกรนิต	ผนังโดยรอบเป็นช่องแสงกรุด้วยตะข่ายเหล็ก	ท้องพื้นอาคารทาสีขาว	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นบนปิดทับด้วยพลาสติกลามิเนต
อาคารจุลจักรพงษ์	ตั้งอยู่ใต้อาคาร	กระเบื้องโมเสค	เปิดโล่ง	ท้องพื้นอาคารทาสีขาว	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นบนปิดทับด้วยพลาสติกลามิเนต
อาคารพินิตประชาชนารถ	ตั้งอยู่ใต้อาคาร	กระเบื้องหินแกรนิต	เปิดโล่ง	ท้องพื้นอาคารทาสีขาว	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นบนปิดทับด้วยพลาสติกลามิเนต
สำนักงานมหาวิทยาลัย	อาคาร โครงสร้าง คสล. สูง 2 ชั้น	พื้นหินขัด	ผนังโดยรอบเป็นช่องแสงกรุด้วยตะข่ายเหล็ก	ฝ้าเพดานฉาบเรียบ	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นไม้
จุฬาพัฒนา 9	อาคาร โครงสร้าง คสล. สูง 1 ชั้น	กระเบื้องหินแกรนิต	ผนังเป็นช่องอิฐบล็อด ด้านบนเป็นกระจกโปร่งแสง	ฝ้าเพดานฉาบเรียบ	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นไม้
คณะทันตแพทย์ศาสตร์	อาคาร โครงสร้าง คสล. สูง 2 ชั้น	พื้นหินขัด	กระจกกรอบอลูมิเนียม ด้านบนเป็นช่องอิฐบล็อด ปิดทับด้วยแผ่นเซอร่า	ฝ้าเพดานฉาบเรียบ	โต๊ะโครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกลามิเนต เก้าอี้ โครงสร้างเหล็กพื้นรองเบานุ่ม
คณะรัฐศาสตร์	อาคาร โครงสร้าง คสล. สูง 1 ชั้น	พื้นหินขัด	ด้านล่างเป็นอิฐบล็อด ด้านบนเป็นหน้าต่างกระจก	ฝ้าเพดานฉาบเรียบ	โต๊ะ เก้าอี้ โครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกเคลือบลามิเนต โต๊ะเก้าอี้แยกออกจากกัน หนึ่งชุด 6-8 ที่นั่ง
คณะวิศวกรรมศาสตร์	อาคาร โครงสร้าง คสล. สูง 1 ชั้น	พื้นหินขัด	ผนังด้านทางเข้า 2 ฝั่ง เป็นตะข่ายเหล็ก ด้านร้านค้า 2 ฝั่งเป็นอิฐบล็อดกันทึบ	ไม่มีฝ้าเพดาน เป็นโครงสร้างเหล็ก หลังคากระเบื้อง พื้นฉนวนกันความร้อน	โต๊ะ เก้าอี้ โครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกเคลือบลามิเนต โต๊ะเก้าอี้แยกออกจากกัน หนึ่งชุด 6-8 ที่นั่ง
หอพักนิสิต	ตั้งอยู่ใต้อาคาร	พื้นหินขัด	ผนังด้านทางเข้า 2 ฝั่ง เป็นตะข่ายเหล็ก	ท้องพื้นอาคารทาสีขาว	โต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็ก พื้นไม้

จากการนำข้อมูลตารางที่ 5.1 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบลักษณะทางกายภาพและข้อมูลพื้นฐานของโรงพยาบาล 9 แห่งพบว่า โรงพยาบาลทั้งหมดยังเป็นโรงพยาบาลที่แยกชัดเจน โดยลักษณะที่ตั้งมีทั้งที่เป็นอาคารเฉพาะและที่ตั้งอยู่ใต้อาคาร โรงพยาบาลที่เป็นอาคารเฉพาะ ได้แก่ โรงพยาบาลรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย โรงพยาบาลคณะทันตแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลคณะรัฐศาสตร์ โรงพยาบาลรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 และโรงพยาบาลคณะวิศวกรรมศาสตร์และ โรงพยาบาลที่ตั้งอยู่ใต้อาคารได้แก่ โรงพยาบาลรวมอาคารจุฬจักรพงษ์ โรงพยาบาลรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงพยาบาลรวมอาคารมหิตลาธิเบศร จากการศึกษพบว่าโรงพยาบาลที่ตั้งเป็นอาคารเฉพาะทั้งหมดมีผนังกันโดยรอบ และโรงพยาบาลที่อยู่ใต้อาคารมีทั้งเปิดโล่งและมีผนังกันโรงพยาบาลที่อยู่ใต้อาคารเปิดโล่งได้แก่ โรงพยาบาลรวมอาคารจุฬจักรพงษ์ และโรงพยาบาลพินิตประชานารถ โรงพยาบาลที่มีตะชายเหล็กกัน ได้แก่ โรงพยาบาลรวมอาคารมหิตลาธิเบศร

ส่วนของการตกแต่งในส่วนของ พื้น ผนัง เพดาน พบว่าลักษณะพื้นที่พบมากที่สุดคือพื้นหินขัดพบในโรงพยาบาลทั้งหมด 5 แห่ง รองลงมาคือพื้นกระเบื้องหินแกรนิตพบ 3 แห่ง และสุดท้ายเป็นพื้นกระเบื้องโมเสคพบ 1 แห่ง ส่วนของผนังพบว่ามีลักษณะแตกต่างกันคือ โรงพยาบาลที่ไม่มีผนังกัน เป็นลักษณะเปิดโล่งพบ 2 แห่ง โรงพยาบาลที่มีผนังเป็นช่องแสงกระจุกตะชายเหล็กพบ 2 แห่ง โรงพยาบาลที่ผนังเป็นอิฐบล็อกสลับช่องประตู หน้าต่าง กระจกโปร่งแสงพบ 3 แห่ง และโรงพยาบาลที่ผนังทึบ 2 ส่วนฝั่งทางเข้าออกเป็นตะชายเหล็กพบ 2 แห่ง ส่วนเพดานพบว่ามีลักษณะที่ต่างอยู่ใต้อาคารทั้งหมดไม่มีเพดาน เป็นลักษณะการตกแต่งห้องพื้นอาคารด้วยการทาสีขาว ส่วนโรงพยาบาลที่ตั้งเฉพาะเป็นฝ้าฉาบเรียบ

เฟอร์นิเจอร์สำหรับที่นั่งรับประทานอาหารพบ 4 แบบ คือ แบบแรกเป็นโต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็กพื้นบนปิดทับด้วยพลาสติกลามิเนตขนาด 75 x 120 เซนติเมตร พบในโรงพยาบาลทั้งหมด 3 แห่ง แบบที่สองเป็นโต๊ะเก้าอี้ติดกันเป็นชุด ชุดละ 4 ที่นั่ง โครงสร้างเหล็กพื้นไม้ขนาด 71 x 151 เซนติเมตร พบในโรงพยาบาลทั้งหมด 3 แห่ง แบบที่สามเป็นโต๊ะ เก้าอี้ โครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกลามิเนต โต๊ะเก้าอี้แยกออกจากกัน ชุดละ 6-8 ที่นั่ง ขนาด 94 x 240 พบในโรงพยาบาลทั้งหมด 2 แห่ง และ แบบที่สี่เป็นโต๊ะโครงสร้างเหล็กพื้นพลาสติกลามิเนต เก้าอี้ โครงสร้างเหล็กพื้นรองเบาะนุ่ม

ส่วนของขนาดพื้นที่ของโรงพยาบาลโดยแบ่งเป็นพื้นที่ส่วนต่างๆในโรงพยาบาลได้แก่ พื้นที่ร้านค้า พื้นที่ส่วนกลาง พื้นที่สัณจร และ จำนวนที่นั่ง พบว่าโรงพยาบาลแต่ละที่มีขนาดและจำนวนที่แตกต่างกันดังตารางเปรียบเทียบที่ 5.2

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.2 จำนวนร้านค้า ขนาดพื้นที่ของโรงอาหารและจำนวนที่นั่ง

โรงอาหาร	พื้นที่รับประทานอาหาร(ตร.ม)			พื้นที่ร้านค้ารวม(ตร.ม) (2)	พื้นที่รวม(ตร.ม) (1+2)	จำนวนที่นั่ง (3)	จำนวนที่นั่ง คน/ตารางเมตร (1) / (3)
	พื้นที่จัดวางเฟอร์นิเจอร์(ตร.ม)	พื้นที่สัญจร(ตร.ม)	รวม(ตร.ม) (1)				
อาคารมหิตลาธิเบศร	210	789.11	999.11	120	1,119.11	400	2.50
อาคารจุลจักรพงษ์	472.5	681.88	1,154.38	204.72	1359.1	902	1.28
อาคารพินิตประชานารถ	348.6	1,260.71	1,609.31	165.6	1774.91	664	2.42
จุฬาพัฒน์ 9	205	409.19	614.19	105	719.19	474	1.30
สำนักงานมหาวิทยาลัย	81	379.07	405.90	137.1	624	288	1.41
หอพักนิสิต	173.25	304.09	477.34	155.2	632.54	672	0.71
คณะทันตแพทยศาสตร์	219	453	672	160	832	457	1.47
คณะรัฐศาสตร์	130	177	307	93	400	248	1.24
คณะวิศวกรรมศาสตร์	208.8	292.2	501	198	699	654	0.77

จากการนำข้อมูลตามตารางที่ 5.2 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบขนาดพื้นที่ และจำนวนที่นั่งของโรงอาหารทั้ง 9 แห่ง ที่ทำการศึกษพบว่า

โรงอาหารที่มีพื้นที่รับประทานอาหารมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถมี 1,609.31 ตารางเมตร และโรงอาหารที่มีพื้นที่รับประทานอาหารน้อยที่สุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 307 ตารางเมตร

โรงอาหารที่มีพื้นที่ร้านค้ารวมมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์มี 204.72 ตารางเมตร และโรงอาหารที่มีพื้นที่ร้านค้ารวมน้อยที่สุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 93 ตารางเมตร

โรงอาหารที่มีพื้นที่รวมมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถมี 1,774.91 ตารางเมตร และโรงอาหารที่มีพื้นที่รวมน้อยที่สุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 400 ตารางเมตร

โรงอาหารกรณีศึกษามีองค์ประกอบพื้นที่ภายในโรงอาหารหลักๆได้แก่ พื้นที่ร้านค้า พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร และพื้นที่สัญจร ซึ่งจากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาส่วนใหญ่มีขนาดพื้นที่ขององค์ประกอบเรียงจากน้อยไปมากคือ พื้นที่ร้านค้า พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร และพื้นที่สัญจร

โรงอาหารที่มีจำนวนที่นั่งมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์มีจำนวนที่นั่ง 902 ที่นั่ง และโรงอาหารที่มีจำนวนที่นั่งน้อยที่สุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 248 ที่นั่ง

เมื่อเปรียบเทียบจำนวนที่นั่งกับพื้นที่รับประทานอาหารพบว่าโรงอาหาร ที่มีจำนวนพื้นที่นั่งคนต่อตารางเมตรมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร มีพื้นที่นั่ง 1: 2.5 ตารางเมตร และโรงอาหาร ที่มีจำนวนพื้นที่นั่งคนต่อตารางเมตtern้อยที่สุดคือโรงอาหารหอพักนิสิต มีพื้นที่นั่ง 1: 0.71 ตารางเมตร และจากการศึกษาพบว่าค่าเฉลี่ยพื้นที่ต่อคนที่พบมากที่สุดอยู่ในช่วง 1.24 – 1.41 ตารางเมตรต่อคน

5.1.3 วิเคราะห์ระบบประกอบอาคาร

จากการศึกษาพบว่า ลักษณะระบบประกอบอาคาร ของโรงอาหารจะมีความเหมือนกันและจะมีความแตกต่างกันบางระบบ รายละเอียดของงานระบบประกอบอาคาร ประกอบด้วยขอบข่ายระบบงาน 3 ระบบด้วยกัน คือ 1) ระบบวิศวกรรมไฟฟ้า 2) ระบบงานวิศวกรรมเครื่องกล 3) ระบบวิศวกรรมประปา, สุขาภิบาลและดับเพลิง โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ ของโรงอาหารจำนวน 9 แห่ง มีรายละเอียดการเปรียบเทียบตามตารางที่ 5.3 ดังนี้



ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.3 ลักษณะระบบประกอบของโรงอาหาร

ลำดับ	โรงอาหาร	ลักษณะระบบประกอบของโรงอาหาร															
		ระบบไฟฟ้า		ระบบปรับอากาศ&ระบายอากาศ			ระบบสุขาภิบาล,ดับเพลิงและระบบบำบัดน้ำเสีย							ระบบประกอบอาคารอื่น ๆ			
		ไฟฟ้าแสงสว่าง	ไฟฟ้าสำรองฉุกเฉิน	ระบบปรับอากาศ	ระบบระบายอากาศบริเวณโรงอาหาร	ระบบระบายอากาศภายในร้านค้า	ระบบสุขาภิบาล	ระบบดับเพลิงหัวฉีดอัตโนมัติ(Sprinkler)	ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิง(FHC)	ระบบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง	บ่อและถังตกไขมัน	ระบบเตือนอัคคีภัย	ถังดับเพลิง	ระบบสัญญาณโทรทัศน์	กล้องวงจรปิด (CCTV)	ระบบแก๊สห้องต้ม	
														แก๊สห้อง	GAS STATION		
1	อาคารมหิตลาธิเบศ	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	
2	อาคารจุลจักรพงษ์	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
3	อาคารพินิตประชานารถ	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✓	
4	โรงอาหารสำนักงานมหาวิทยาลัย	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	
5	คณะทันตแพทยศาสตร์	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗		✓
6	คณะรัฐศาสตร์	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	
7	คณะวิศวกรรมศาสตร์	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	
8	หอพักนิสิต	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
9	จุฬาพัฒนา 9	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	

สัญลักษณ์ ✓ = มี , ✗ = ไม่มี

จากการนำข้อมูลตามตารางที่ 5.5 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบลักษณะระบบประกอบของโรงอาหารทั้ง 9 แห่ง ที่ทำการศึกษาคพบว่า โรงอาหารที่ทำการศึกษาคประกอบด้วยงานระบบ 5 ระบบได้แก่ 1)ระบบไฟฟ้า 2)ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ 3)ระบบสุขาภิบาล ดับเพลิงและบำบัดน้ำเสีย 4)ระบบป้องกันรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในอาคาร 5)ระบบก๊าซหุงต้ม โดยในแต่ละระบบจะประกอบไปด้วยระบบย่อยต่างๆ

โรงอาหารทั้ง 9 แห่ง มีระบบที่เหมือนกัน คือ ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ระบบระบายอากาศ และระบบสุขาภิบาล และระบบที่แตกต่างกันคือ ระบบดับเพลิงพบว่ามีเพียง 2 แห่งที่มีการติดตั้งหัวฉีดอัตโนมัติ (Sprinkler) ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ และ โรงอาหารหอพักนิสิต โรงอาหารที่มีการติดตั้งสัญญาณเตือนอัคคีภัยพบในโรงอาหาร 3 แห่งได้แก่ โรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์และโรงอาหารหอพักนิสิต และ 3 แห่งที่มีระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิง และ เครื่องจ่ายน้ำอัตโนมัติ ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร, โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ, โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ และ โรงอาหารหอพักนิสิต ระบบปรับอากาศพบว่ามีเพียง 1 แห่งที่มีการติดตั้งระบบปรับอากาศเป็นเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split Type) คือ คณะทันตแพทยศาสตร์ และระบบป้องกันรักษาความปลอดภัยและอำนวยความสะดวกในอาคารพบที่มีการติดตั้งกล้องวงจรปิด (CCTV) บริเวณโรงอาหารเพียง 2 แห่ง คือ โรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์ และโรงอาหารหอพักนิสิต และระบบก๊าซหุงต้มพบว่ามีเพียงที่เดียวที่มีการใช้ก๊าซหุงต้มแบบเป็นระบบจุดจ่ายก๊าซ (Gas Station) คือที่คณะทันตแพทยศาสตร์ ส่วน 8 แห่งที่เหลือจะเป็นการใช้ก๊าซแบบถัง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.1.2 วิเคราะห์สภาพภายในและภายนอกโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่าสภาพภายในพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาทุกแห่งมีสภาพของพื้น เพดานและ ที่นั่งรับประทานอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่สะอาด แต่ส่วนของผนังพบว่าโรงอาหารที่เป็นตะข่ายเหล็กก็มีฝุ่นเกาะอยู่ บริเวณตะข่ายเหล็กอย่างเห็นได้ชัดได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย และ โรงอาหารรวมหอพักนิสิต ในส่วนของเรื่องอื่นๆพบว่าส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่องกลิ่นของอาหารที่เกิดจากกระบวนการประกอบอาหาร และ พบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่องสัตว์เข้ามาบริเวณโรงอาหารพบทั้งในโรงอาหาร ได้แก่ โรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์, โรงอาหารอาคารพินิตประชานารถ, โรงอาหารหอพักนิสิต โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ และพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีการวางสิ่งของ อุปกรณ์ต่างๆไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย ในบริเวณโรงอาหารโดยเฉพาะบริเวณพื้นที่วางภาชนะที่ใช้แล้ว ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ และโรงอาหารรวมคณะรัฐศาสตร์

สภาพภายนอกโรงอาหารพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีปัญหาเรื่องการจัดระเบียบหลังร้านค้าที่ไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย และไม่สะอาดเท่าที่ควรนัก และการจัดการขยะพบว่าไม่มีการแยกขยะเปียก ขยะแห้งและมีการกองสุมของขยะไว้ใกล้หลังร้านค้า และพบว่าที่โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยไม่มีหลังคาปกคลุมด้านหลังร้านค้าบริเวณที่ประกอบอาหารอย่างถาวรเป็นการใช้ร่มผ้าใบทำให้มีเศษขยะ ใบไม้ร่วงหล่นในขณะที่มีการปรุงอาหาร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.1.2 วิเคราะห์จำนวนร้านค้าและประเภทอาหารในโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่ง

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่งมีจำนวนร้านค้าและประเภทอาหารที่จำหน่ายแตกต่างกัน ดังตารางเปรียบเทียบตารางที่ 5.4

ตารางที่ 5.4 จำนวนร้านค้าและประเภทอาหารในโรงอาหาร

โรงอาหาร	จำนวนร้านค้า	ประเภทอาหาร											
		อาหารสดตามสั่ง	ก๋วยเตี๋ยว	อาหารจานด่วน	เครื่องดื่ม	อาหารจานด่วน	อาหารจานด่วน	ก๋วยเตี๋ยว	ข้าวผัด	ขนมจีน	บะหมี่	ราดหน้า	ข้าวมันไก่
อาคารมหิตลาธิเบศร	8	3	2	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
อาคารจุลจักรพงษ์	8	3	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
อาคารพินิตประชานารถ	8	3	2	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-
จุฬาพัฒน์ 9	6	2	1	2		1	-	-	-	-	-	-	-
สำนักงานมหาวิทยาลัย	5	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
หอพักนิสิต	8	5	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
คณะทันตแพทยศาสตร์	20	6	2	5	1	-	1	1	1	1	1	1	1
คณะรัฐศาสตร์	11	5	2	3	-	-	-	1	-	-	-	-	-
คณะวิศวกรรมศาสตร์	18	7	3	5	1	-	-	1	-	-	-	-	1
รวม	92	36	15	24	7	1	1	3	1	1	1	1	2

จากการนำข้อมูลตารางที่ 5.4 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบจำนวนร้านค้าและประเภทอาหารที่จำหน่ายพบว่าโรงอาหารที่มีจำนวนร้านค้ามากที่สุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีจำนวนร้านค้าทั้งหมด 20 ร้าน และโรงอาหารที่มีจำนวนร้านค้าน้อยที่สุดคือโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยมีร้านค้า 5 ร้าน โรงอาหารกรณีศึกษามีร้านค้ารวมทั้ง 92 ร้าน

โรงอาหารที่มีประเภทอาหารที่จำหน่ายหลากหลายที่สุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ มี 10 ประเภท และโรงอาหารที่มีประเภทอาหารจำหน่ายน้อยที่สุดคือโรงอาหารหอพักนิสิต มี 3 ประเภท

โรงอาหารกรณีศึกษามีร้านค้าทั้งหมด 92 ร้าน จำหน่ายอาหาร 11 ประเภท ได้แก่ 1) ข้าวราดแกงและอาหารตามสั่ง (ร้อยละ 33.12) 2) ก๋วยเตี๋ยว (ร้อยละ 13.8) 3) เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว และอาหารหวาน (ร้อยละ 22.08) 4) อาหารอีสาน (ร้อยละ 6.44) 5) อาหารอิสลาม (ร้อยละ 0.92) 6) ก๋วยจั๊บ (ร้อยละ 0.92) 7) ข้าวขาหมู (ร้อยละ 2.76) 8) ขนมจีน (ร้อยละ 0.92) 9) โจ๊ก (ร้อยละ 0.92) 10) ภาตหน้า (ร้อยละ 0.92) 11) ข้าวมันไก่ (ร้อยละ 1.84)

5.1.3 วิเคราะห์ราคาอาหารในโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่ง

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่งมีราคาอาหารแตกต่างกัน รายละเอียดดังตารางเปรียบเทียบตารางที่ 5.5

ตารางที่ 5.5 ราคาอาหารแต่ละกรณีศึกษา

โรงอาหาร	ราคาอาหาร (บาท)											
	อาหารตามสั่ง/ ข้าวราดแกง/	ก๋วยเตี๋ยว	อาหารหวาน เค้ก คุกกี้ และ ขนมขบเคี้ยว	เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว	อาหารอีสาน	อาหารอิสลาม	ก๋วยจั๊บ	ข้าวขาหมู	ขนมจีน	โจ๊ก	ภาตหน้า	ข้าวมันไก่
อาคารมหิตลาธิเบศร	15-25	17-25	4-10	15-25	-	-	-	-	-	-	-	-
อาคารจุลจักรพงษ์	15-25	17-25	4-10	15-25	-	-	-	-	-	-	-	-
อาคารพินิตประชานารถ	15-25	17-25	4-10	15-25	-	-	-	-	-	-	-	-
จุฬาพัฒน์ 9	15-25	17-25	4-10	-	15-20	-	-	-	-	-	-	-
สำนักงานมหาวิทยาลัย	15-25	17-25	4-10	15-25	-	-	-	-	-	-	-	-
หอพักนิสิต	15-25	17-25	4-10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
คณะทันตแพทยศาสตร์	25-30	25-30	10-20	20-30	-	25-30	20-30	20-30	20-30	25-30	25-30	
คณะรัฐศาสตร์	15-25	20-25	5-20	15-25	-	-	20-25	-	-	-	-	-
คณะวิศวกรรมศาสตร์	15-25	20-25	5-20	15-25	-	-	20-25	-	-	-	-	20-25

หมายเหตุ : ราคาดังกล่าวเป็นราคาที่มีการกำหนดเป็นรายลักษณะอักษรโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบโรงอาหารแต่ละที่

จากการนำข้อมูลตารางที่ 5.5 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบราคาอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่งพบว่าราคาอาหารแต่ละประเภทและแต่ละกรณีศึกษามีความแตกต่างกันดังนี้คือ

อาหารประเภทข้าวราดแกงและอาหารตามสั่งพบว่าส่วนใหญ่มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 15-25 บาท ยกเว้นโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ที่มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 บาท

อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวพบว่าโรงอาหารที่เป็นโรงอาหารรวมและโรงอาหารหอพักนิสิตมีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 17-25 บาท โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 บาท และ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์และ คณะวิศวกรรมศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20-25 บาท

อาหารประเภทเครื่องต้ม ขนมขบเคี้ยวและอาหารหวานพบว่าโรงอาหารรวมและโรงอาหารหอพักนิสิตมีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 4-10 บาท โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 10-20 บาท และ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ และ คณะวิศวกรรมศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 5-20 บาท

อาหารประเภทอาหารอีสานพบว่าส่วนใหญ่มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 บาท ยกเว้นโรงอาหารทันตแพทย์ที่มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20-30 บาท

อาหารประเภทอาหารอิสลามพบเพียงแห่งเดียวคือโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 15-20 บาท

อาหารประเภทก๋วยจั๊บน้ำร้อนจัด ชนมนจีน โจ๊ก ราดหน้า พบว่ามีเพียงแห่งเดียวคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ มีราคาเฉลี่ยสำหรับก๋วยจั๊บน้ำร้อนจัดราดหน้าอยู่ที่ 25 – 30 บาท และ ชนมนจีนกับโจ๊กพบว่ามีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20-30 บาท

อาหารประเภทข้าวขาหมูพบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20 – 30 บาท และ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20-25 บาท

อาหารประเภทข้าวมันไก่พบว่าโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 25-30 บาท และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์มีราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 20-25 บาท

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารรวมเป็นโรงอาหารที่มีราคาเฉลี่ยของอาหารแต่ละประเภทต่ำสุดและโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์เป็นโรงอาหารที่มีราคาอาหารเฉลี่ยสูงสุดแต่ทั้งนี้คณะทันตแพทยศาสตร์ได้มีการกำหนดให้นิสิตและบุคลากรภายในคณะมีสิทธิพิเศษในการซื้ออาหารในราคาที่ประหยัดโดยการได้รับสิทธิพิเศษในมูลค่าของบัตรเติมเงินเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 ของการเติมเงินในบัตรเติมเงิน

5.2 วิเคราะห์การบริหารจัดการโรงอาหาร

ข้อมูลการบริหารจัดการโรงอาหาร มาจากการรวบรวมเอกสารและจากการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการโรงอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการดูแลโรงอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลต่าง ๆ ดังนี้

5.2.1 นโยบาย

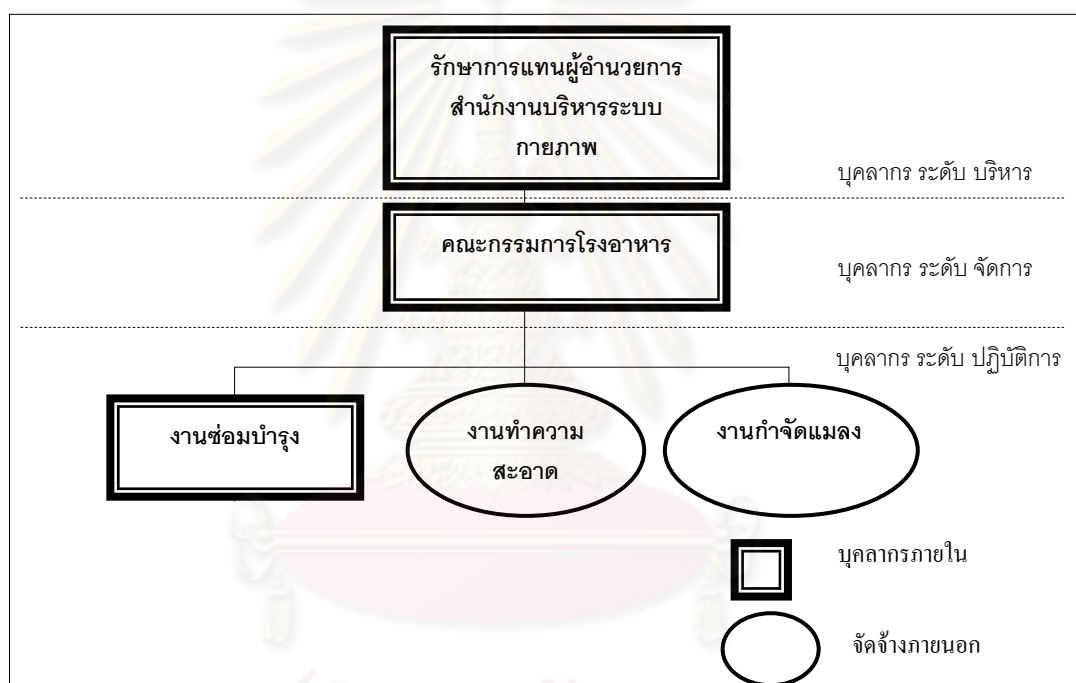
จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาทุกแห่งเป็นโรงอาหารที่สร้างขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับ นิสิต คณาจารย์ และบุคลากรในมหาวิทยาลัย ได้มีสถานที่รับประทานอาหารที่สะดวก และราคาประหยัดกว่า การไปรับประทานอาหารด้านนอกมหาวิทยาลัย การดำเนินการโรงอาหารส่วนใหญ่เน้นการให้โรงอาหารมีสภาพพร้อมใช้งาน ยกเว้นที่ส่วนของคณะทันตแพทยศาสตร์ที่มีลักษณะการดำเนินการแตกต่างออกไปทั้งนี้เนื่องจากโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มีนโยบายในการจัดตั้งโรงอาหารเพื่อบริการบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ

คลินิกทันตกรรมของคณะด้วย ดังนั้นการดำเนินงานโรงพยาบาลมิใช่เป็นการดำเนินการเพียงแคให้โรงพยาบาลมีสภาพพร้อมใช้งานเพียงอย่างเดียว แต่ต้องให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจด้วย

5.2.3 โครงสร้างและการดำเนินงาน

จากศึกษาการจัดโครงสร้างหน่วยงานในการดำเนินการบริหารทรัพยากรกายภาพของโรงพยาบาล ผลการศึกษาพบว่าการจัดโครงสร้างหน่วยงานการบริหารโรงพยาบาล มี 4 รูปแบบ ลักษณะโครงสร้าง ได้แก่

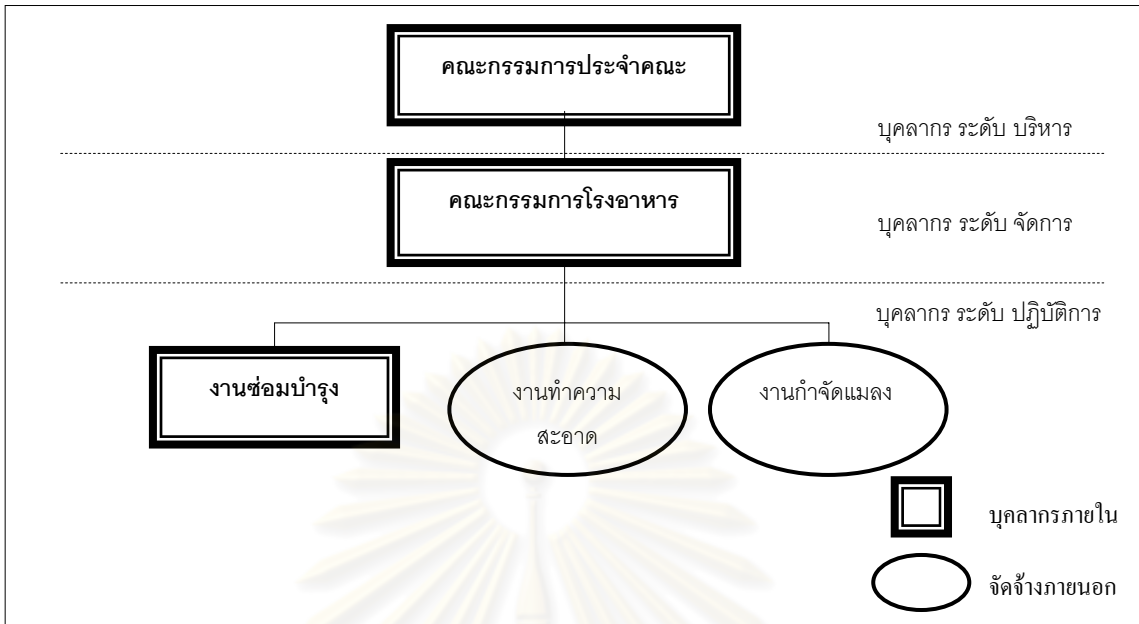
โครงสร้างที่ 1 ส่วนงานบริหารและจัดการ อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักบริหารระบบกายภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นฝ่ายรับผิดชอบเองทั้งหมด ส่วนงานปฏิบัติการ ในส่วนของงานซ่อมบำรุง เล็กๆน้อยๆ เป็นบุคลากรของสายงานซ่อมบำรุงสำนักบริหารกายภาพ และมีการจัดจ้างภายนอก (Outsource) ในส่วนของงานบริการเฉพาะ เช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดปลวกและแมลง และจัดการขยะ ของเสีย ดังแสดงตามภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 โครงสร้างการจัดการโรงพยาบาล โครงสร้างที่ 1

พบใน 5 โรงพยาบาล ได้แก่ 1) โรงพยาบาลรวมอาคารมทิตราธิเบศ 2) โรงพยาบาลรวมอาคารจุลจักรพงษ์ 3) โรงพยาบาลรวมพินิตประชานารถ 4) โรงพยาบาลรวมจุฬาพัฒนา 9 5) โรงพยาบาลรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย

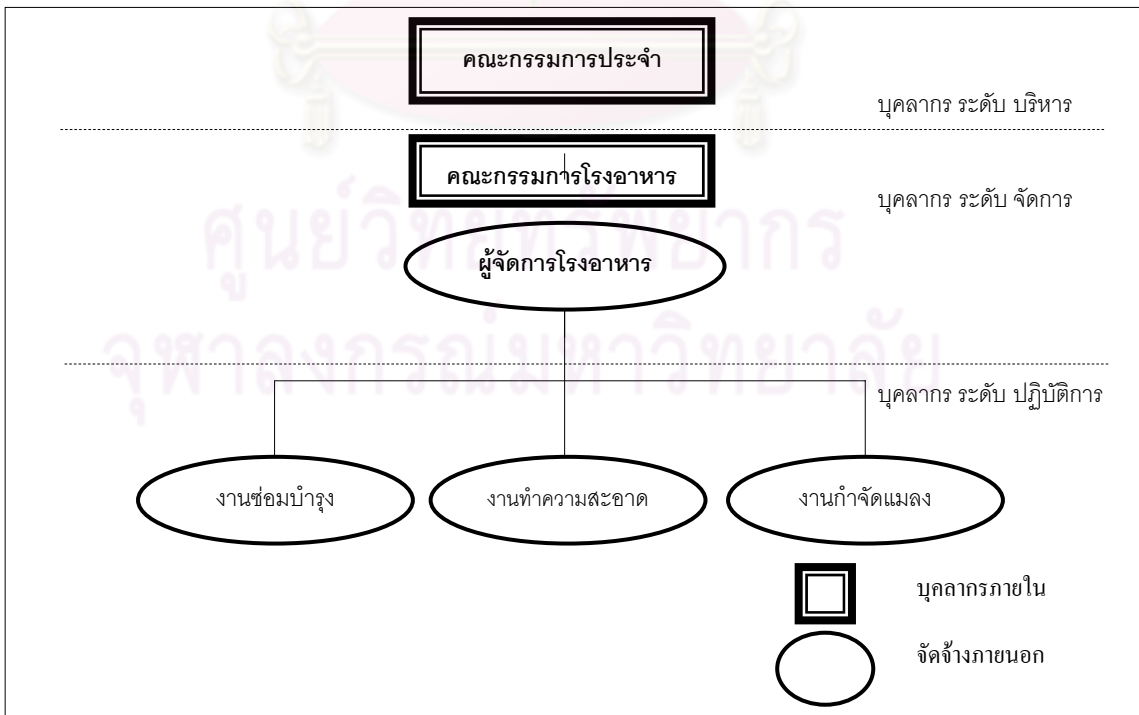
โครงสร้างที่ 2 ส่วนงานบริหาร เป็นคณะกรรมการประจำคณะ ในส่วนการจัดการเป็นคณะกรรมการโรงพยาบาล ส่วนปฏิบัติการ ในส่วนของงานซ่อมบำรุงเป็นบุคลากรของคณะ ส่วนงานบริการเฉพาะเป็นการจัดจ้างบริษัทภายนอก (Outsource) ทั้งหมด เช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดแมลง งานกำจัดขยะและของเสีย เป็นต้น ดังแสดงตามภาพที่ 5.2



ภาพที่ 5.2 โครงสร้างการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 2

พบใน 2 โรงอาหาร ได้แก่ 1) โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ 2) โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์

โครงสร้างที่ 3 ส่วนงานบริหาร เป็นคณะกรรมการประจำคณะ ในส่วนการจัดการมี 2 ส่วนได้แก่ คณะกรรมการโรงอาหารของคณะและผู้จัดการโรงอาหารซึ่งเป็นตัวแทนของบริษัทที่ได้รับการประมูลเข้ามา ดำเนินการในโรงอาหารแบบเบ็ดเสร็จ ส่วนปฏิบัติการ เป็นบุคลากรของบริษัทที่ได้รับการประมูลเข้ามา ดังแสดงตามรูปภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 โครงสร้างการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 3

พบใน 1 โรงอาหาร ได้แก่ 1) โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์

โครงสร้างที่ 4 ส่วนงานบริหาร ได้แก่คณะกรรมการบริหารหอพัก ในส่วนการจัดการ ได้แก่ คณะอนุกรรมการดำเนินการร้านค้าและสวัสดิการหอพัก ส่วนปฏิบัติการ ส่วนปฏิบัติการ ในส่วนงานซ่อมบำรุง เป็นบุคลากรของสำนักงานหอพัก ส่วนงานบริการเฉพาะเป็นการจัดจ้างบริษัทภายนอก (Outsource) ทั้งหมด เช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดแมลง งานกำจัดขยะและของเสีย เป็นต้น ดังแสดงตามภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 โครงสร้างการจัดการโรงอาหาร โครงสร้างที่ 4

พบใน 1 โรงอาหาร ได้แก่ 1) โรงอาหารหอพักนิสิต

5.2.4 รูปแบบการจัดการโรงอาหาร

จากการศึกษาโครงสร้างการจัดการโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละกรณีศึกษา และนำมาวิเคราะห์ในเรื่องของรูปแบบการบริหารจัดการ พบว่าโรงอาหารกรณีศึกษามีรูปแบบการจัดการ 2 รูปแบบ คือ

1. **รูปแบบที่ 1** ส่วนงานบริหาร จัดการ ดำเนินการโดยบุคลากรภายในของคณะหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบโรงอาหารนั้นๆ ส่วนงานปฏิบัติการพบว่างานบริการเฉพาะ เช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดแมลง งานทำความสะอาดถังดักไขมัน และงานกำจัดขยะของเสีย เป็นการจ้างบุคคลหรือบริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการ ส่วนงานซ่อมบำรุงเป็นการดำเนินการโดยบุคลากรภายใน โรงอาหารที่มีการดำเนินการตามรูปแบบที่ 1 ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุลจกพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9

2. **รูปแบบที่ 2** เป็นการดำเนินการที่แตกต่างจากกรณีศึกษาอื่นๆ คือ เป็นการดำเนินการโดยการเปิดประมูลหาผู้เช่าเพียงรายเดียว เพื่อนำมาบริหารงานแบบเบ็ดเสร็จ กล่าวคือ บริษัทหรือบุคคลที่ประมูลได้จะต้องรับผิดชอบในเรื่องของค่าใช้จ่ายทุกอย่าง ทางคณะไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับค่าใช้จ่ายใดๆ ที่เกี่ยวกับการดำเนินการ

โรงอาหาร และผู้เช่าจะต้องเป็นผู้จัดหา ควบคุมดูแล ผู้ประกอบการร้านค้าให้อยู่ในข้อกำหนด กฎระเบียบ ที่ทาง คณะกำหนด โดยทางคณะจะเป็นผู้ประเมินผล และคอยกำกับดูแล ในภาพรวม

5.2.3 ขอบเขตงานและบุคลากรที่ดำเนินการจัดการโรงอาหาร

5.2.3.1 บุคลากรที่ดำเนินการจัดการโรงอาหาร

จากการศึกษา พบว่า บุคลากรที่รับผิดชอบงานการบริหารทรัพยากรกายภาพ (Facility Management) และงานบริการ/ ปฏิบัติการอาคารในโรงอาหาร (Facility Services) ของกรณีศึกษามี รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 5.6

ตารางที่ 5.6 บุคลากรที่รับผิดชอบ Facility Management และงานบริการ/ ปฏิบัติการอาคารในอาคาร (Facility Services)

โรงอาหาร	บริหาร	จัดการ	ปฏิบัติการ				
			บำรุงรักษาอาคาร	งานบริการ			
				ทำความสะอาด	กำจัดแมลง	กำจัดขยะ	ทำความสะอาด บอร์ดักไซมัน
อาคารมหิตลาธิเบศร	รักษาการแทน ผู้อำนวยการ สำนักบริหาร ระบบ กายภาพ (1 คน)	คณะกรรมการโรงอาหาร (14 คน)	ส่วนงานซ่อมบำรุง สำนักบริหารระบบ กายภาพ (จำนวนคนไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับ ปริมาณงาน)	จัดจ้างบุคคลภายนอก (3 คน)	จัดจ้างบริษัท PAE (จำนวนคนไม่แน่นอน)	จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4 คน)
อาคารจุลจักรพงษ์				จัดจ้างบุคคลภายนอก (4 คน)		จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
อาคารพินิตประชานา รท				จัดจ้างบุคคลภายนอก (3 คน)		จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
สำนักงาน มหาวิทยาลัย				จัดจ้างบุคคลภายนอก (2คน)		จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
จุฬาพัฒนา 9				จัดจ้างบุคคลภายนอก (2 คน)		จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
คณะทันตแพทย์ ศาสตร์	คณะกรรมการ คณะ (10 คน)	คณะกรรมการโรงอาหาร (10คน) ผู้จัดการโรงอาหาร (คณะ บุคคล ภายนอก) (1คน)	บุคลากรของคณะ บุคคลภายนอก (จำนวนไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณ งาน)	บุคลากรของคณะ บุคคลภายนอก (8 คน)	จัดจ้างบริษัท B-Care Service (3 คน)	จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
คณะรัฐศาสตร์	คณะกรรมการ คณะฯ (13คน)	คณะกรรมการโรงอาหาร (10คน)	งานอาคารสถานที่ (จำนวนคนไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับ ปริมาณงาน)	จัดจ้างห้างหุ้นส่วน จำกัดวานิชสิน (2คน)	จัดจ้างบริษัทเวลด์ม (จำนวนคนไม่แน่นอน)	จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
คณะวิศวกรรมศาสตร์	คณะกรรมการ คณะฯ (15คน)	คณะกรรมการโรงอาหาร (10คน)	งานอาคารสถานที่ (จำนวนคนไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับ ปริมาณงาน)	จัดจ้างบริษัท PAE (2คน)	จัดจ้างบริษัท PAE (จำนวนคนไม่แน่นอน)	จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)
หอพักนิสิต	คณะกรรมการ บริหารงาน หอพัก (11 คน)	คณะกรรมการโรงอาหาร (15คน)	งานอาคารสถานที่ (จำนวนคนไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับ ปริมาณงาน)	จัดจ้างภายนอก (4คน)	จัดจ้างบริษัท Advance Service) (จำนวนคนไม่แน่นอน)	จัดจ้างภายนอก (2-3 คน)	จัดจ้างภายนอก (3-4คน)

จากการนำข้อมูลตามตารางที่ 5.6 มาวิเคราะห์พบว่าบุคลากรที่ดำเนินการจัดการโรงอาหารทั้ง 9 กรณีศึกษาพบว่าในส่วนของงานบริหารมีลักษณะดังนี้คือ โรงอาหารรวมทั้ง 5 แห่งได้แก่โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 มีบุคลากรที่รับผิดชอบส่วนงานบริหารคือ ตำแหน่งรักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักบริหารระบบกายภาพ 1 ตำแหน่ง ส่วนของโรงอาหารคณะ ได้แก่ โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ และโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ มีบุคลากรที่รับผิดชอบส่วนงานบริหารคือคณะกรรมการประจำคณะซึ่งแต่ละคณะมีจำนวนที่แตกต่างกัน คณะกรรมการของคณะแต่ละแห่งมาจากตัวแทนจากภาควิชาหรือหน่วยงานในคณะ และโรงอาหารหอพักนิสิต พบว่าผู้ที่รับผิดชอบในส่วนงานบริหารคือคณะกรรมการหอพักนิสิตมีทั้งหมด 11 คน มาจากตัวแทนในหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการหอพักนิสิต

งานด้านการจัดการ พบว่าโรงอาหารทุกแห่งมีการจัดการในรูปแบบของกรรมการโรงอาหาร ซึ่งกรรมการโรงอาหารประกอบไปด้วยตัวแทนจากส่วนงานต่างๆ โรงอาหารรวมซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักบริหารระบบกายภาพ จะมีการเลือกคณะกรรมการจากตัวแทนคณะหรือหน่วยงานที่อยู่ใกล้กับโรงอาหารรวมแต่ละแห่ง ส่วนของคณะ และ หอพักนิสิต เลือกคณะกรรมการโรงอาหารจากตัวแทนหน่วยงานฝ่ายต่างๆในคณะ ส่วนของโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์พบว่ามีส่วนของการจัดการทั้งในรูปแบบคณะกรรมการโรงอาหารมีหน้าที่ในการควบคุมดูแลการดำเนินงานของบริษัทที่เข้ามาดำเนินการโรงอาหาร และการจัดการโดยบริษัทที่เข้ามาดูแลโรงอาหารมีหน้าที่ในการ กำกับ ควบคุม ดูแล การดำเนินการของร้านค้า งานบริหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของคณะฯ

งานปฏิบัติการพบว่าในส่วนงานซ่อมบำรุงส่วนใหญ่เป็นหน้าที่ของบุคลากรภายในหน่วยงานหรือคณะที่ดูแลโรงอาหาร เนื่องจากระบบในโรงอาหารไม่มีความซับซ้อนมากนัก งานส่วนใหญ่เป็นงานซ่อมแซมปรับปรุงเล็กน้อย ส่วนงานทำความสะอาด งานกำจัดแมลง กำจัดขยะ และทำความสะอาดปอดักไขมัน พบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมดมีการจ้างบริษัท หรือบุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการ ซึ่งแต่ละโรงอาหารก็มีจำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานที่แตกต่างกันในแต่ละที่

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

5.2.3.2 ขอบเขตงานการจัดการโรงอาหาร

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมดมีการดำเนินการด้านนี้มากน้อยที่แตกต่างกัน โดยพบว่าในส่วนของขอบเขตงานส่วนบริหารทั้งหมดเป็นการดำเนินการหน่วยงานภายใน (In-House) ส่วนขอบเขตงานด้านการจัดการและปฏิบัติการเป็นการดำเนินการร่วมกันทั้งหน่วยงานภายในและจัดจ้างภายนอกในบางงานเฉพาะ และมีโรงอาหารที่มีการจัดจ้างภายนอกมาดำเนินการเองทั้งหมด



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.7 ขอบเขตและหน้าที่การดำเนินการ Facility Management

โรงพยาบาลและหน้าที่การดำเนินการ Facility Management	โรงพยาบาล								
	อาคารมหารัตนจินดา	อาคารจุฬาลงกรณ์	อาคารพินิตประชานาถ	โรงพยาบาลรามาธิบดี	คณะทันตแพทยศาสตร์	คณะวิศวกรรมศาสตร์	หอพักนิสิต	จุฬาลงกรณ์ 9	คณะรัฐศาสตร์
1) การบริหาร									
1.1 การกำหนดนโยบาย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1.2 การพิจารณา/ตรวจสอบ/อนุมัติงบประมาณประจำปี	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
2) การจัดการ									
2.1 การจัดหาร้านค้า เข้ามาเช่าพื้นที่โรงพยาบาล และการทำสัญญาเงื่อนไขข้อกำหนดต่างๆ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.2 การจัดการควบคุม กำกับ ดูแล และ ประเมินผู้ประกอบการ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขและข้อกำหนด	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.3 การจัดหาพนักงานทำความสะอาด และการกำหนดขอบเขตการปฏิบัติงาน	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓
2.7 การจัดหาบริษัทกำจัดแมลง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.8 การจัดหาบริษัททำความสะอาดถังดักไขมันและบ่อเกราะ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.5 การจัดหาโต๊ะ เก้าอี้ ที่นั่ง และ สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆสำหรับผู้ใช้บริการ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.6 การจัดทำงบประมาณประจำปี	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.9 การจัดการแผนด้านความปลอดภัย	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✗
2.10 การจัดทำแผนการทำความปลอดภัยใหญ่ภายในโรงพยาบาล	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

สัญลักษณ์ | ✓ มี ✗ ไม่มี

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากการนำข้อมูลตามตารางที่ 5.7 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบ งานบริหารและจัดการ พบว่าในส่วนงานบริหารขอบเขตที่โรงพยาบาลกรณีศึกษาทุกแห่งปฏิบัติเหมือนกันคือการกำหนดนโยบายในการบริหารจัดการ และการพิจารณา ตรวจสอบ และอนุมัติงบประมาณ ยกเว้นโรงพยาบาลคณะทันตแพทยศาสตร์ที่ไม่มีในเรื่องของงบประมาณเกี่ยวกับการจัดการโรงพยาบาลเนื่องจากระบบบริหารจัดการโรงพยาบาลของคณะทันตแพทยศาสตร์เป็นแบบเหมารวมทั้งหมดดังนั้นภาระหน้าที่ในส่วนของค่าใช้จ่ายทั้งหมดเป็นความรับผิดชอบของบริษัทที่ประมูลมาได้ และพบว่า ส่วนของบริหารของทุกโรงพยาบาลเป็นการเน้นการปฏิบัติงานเพื่อรองรับกิจกรรมที่เกิดขึ้นประจำวัน ไม่มีการวางแผนการในระยะยาว



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ในส่วนของคุณยวเขตงานด้านการจัดการที่ทุกโรงอาหารมีการปฏิบัติเหมือนกันคือการจัดหาร้านค้า เข้ามาเช่าพื้นที่โรงอาหาร และการทำสัญญาเงื่อนไข ข้อกำหนด ต่างๆ การจัดการควบคุม กำกับ ดูแล และ ประเมินผู้ประกอบการ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขและข้อกำหนด การจัดหาบริษัทกำจัดแมลง การจัดหาบริษัททำความสะอาด ถัดถึงถังไขมันและบ่อเกราะ การจัดหาโต๊ะ เก้าอี้ ที่นั่ง และ สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆสำหรับผู้ใช้บริการ การจัดทำงบประมาณประจำปีและการจัดทำแผนการทำความสะอาดใหญ่ภายในโรงอาหาร

ส่วนงานการจัดหาพนักงานทำความสะอาด และการกำหนดขอบเขตการปฏิบัติงานในการทำความสะอาด พบว่ามีเพียงโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ที่ทางคณะเป็นผู้จัดหา ส่วนโรงอาหารกรณีศึกษาที่เหลือพบว่าร้านค้าเป็นผู้จัดหาพนักงานทำความสะอาด รวมทั้งการกำหนดขอบเขต และ ควบคุมดูแลการปฏิบัติงาน และร้านค้าเป็นผู้รับผิดชอบในส่วนค่าใช้จ่ายสำหรับพนักงานรักษาความสะอาดด้วย

การจัดการแผนด้านความปลอดภัยพบว่าโรงอาหารเพียง 2 แห่งที่มีการดำเนินการได้แค่โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ มีการทำประกันอัคคีภัยในส่วนของโรงอาหาร และโรงอาหารหอพักนิสิตมีแผนการฝึกอบรมการป้องกันอัคคีภัย และให้ความรู้เรื่องความปลอดภัยกับผู้ประกอบการร้านค้าเป็นประจำทุกปี



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.8 การดำเนินการงานบำรุงรักษาโรงอาหาร

โรงอาหาร	อาคารมทิดาภิรมย์	อาคารจุฬจักรพงษ์	อาคารพิติประชานาถ	มหาวิทยาลัย	โรงอาหารสาธิต	คณะทันตแพทยศาสตร์	คณะวิศวกรรมศาสตร์	หอพักนิสิต	จุฬพัฒน์ 9	คณะรัฐศาสตร์
บทบาทและหน้าที่การดำเนินการ Facility Management										
3) งานดูแลและบำรุงรักษา (Facility Operations and Maintenance)										
3.1 งานดูแลการทำงานของระบบประกอบอาคาร (Engineering Operation)										
3.1.3 การจัดการการจัดเตรียมและจัดเก็บชิ้นส่วน อะไหล่ และวัสดุสิ้นเปลือง	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.2 งานบำรุงรักษา (Maintenance)										
3.2.1.3 การซ่อมแซมอาคาร โครงสร้าง และอุปกรณ์ประกอบอาคาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.3 งานบำรุงรักษาระบบไฟฟ้า										
3.3.1 การเตรียมระบบไฟฟ้าแสงสว่างฉุกเฉิน กรณีไฟดับ	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗
3.3.2 การดูแลตรวจสอบการทำงานของระบบไฟฟ้าสำรอง	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗
3.3.4 การซ่อมแซมเมื่อเกิดการชำรุด พังเสียหาย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.4 งานบำรุงรักษาระบบสุขาภิบาล										
3.4.1 การซ่อมแซมสุขภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์เมื่อเกิดความเสียหาย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.4.2 การดูแลระบบน้ำเสีย เช่น การรอกท่อเป็นระยะๆ การทำความสะอาดถังดักไขมัน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.6 การบำรุงรักษาระบบป้องกันอัคคีภัย และดับเพลิง										
3.6.1 การตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ดับเพลิง	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✗

การดำเนินการงานบำรุงรักษาโรงอาหาร จากการที่ศึกษาขอบเขตงานด้านการบำรุงรักษาโรงอาหารจากการสัมภาษณ์และเอกสารที่เกี่ยวข้อง พบว่างานบำรุงรักษาที่โรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมดมีการดำเนินการได้แก่ การจัดการการจัดเตรียมและจัดเก็บชิ้นส่วน อะไหล่ และวัสดุสิ้นเปลือง การซ่อมแซมอาคาร โครงสร้าง และอุปกรณ์ประกอบอาคาร การซ่อมแซมระบบไฟฟ้าแสงสว่างเมื่อเกิดการชำรุด พังเสียหาย การซ่อมแซมสุขภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์เมื่อเกิดความเสียหาย การดูแลระบบน้ำเสีย เช่น การรอกท่อเป็นระยะๆ การทำความสะอาดถังดักไขมัน

การเตรียมระบบไฟฟ้าแสงสว่างฉุกเฉิน กรณีไฟดับ และ การดูแลตรวจสอบการทำงานของระบบไฟฟ้าสำรอง พบว่ามีเพียง 2 แห่งที่มีการดำเนินการคือ โรงอาหารรวมอาคารจุฬจักรพงษ์ และ โรงอาหารหอพักนิสิต

ส่วนของการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ดับเพลิงพบว่าโรงอาหารที่อยู่ในความรับผิดชอบของ
สำนักบริหารกายภาพและโรงอาหารหอพักนิสิตมีการดำเนินการตรวจสอบและเขียนวันที่ทำการตรวจสอบในไว้
ข้างถังแต่จากการสำรวจพบว่าไม่ได้ปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ ส่วนโรงอาหารของคณะพบว่าไม่มีการตรวจสอบ
สภาพของถังดับเพลิง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.9 การดำเนินการงานบริการ

โรงอาหาร	คณาจารย์	บุคลากร	อาสาสมัคร	หน่วยงาน	ระดับชั้น	ระดับชั้น	ระดับชั้น	ระดับชั้น	ระดับชั้น
บทรบและหน้าที่การดำเนินการ Facility Services									
4) งานบริการอาคาร									
3.1 งานทำความสะอาด									
3.1.1 ทำความสะอาดโต๊ะ, เก้าอี้ที่รับประทานอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.2 กวาดพื้น, ถูพื้น	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.4 จัดการขยะ ของเสีย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.5 ล้างพื้นโรงอาหารด้วยเครื่อง และน้ำยาเคมี	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.6 การวางแผนการปฏิบัติงานเป็นประจำตามที่กำหนด เช่น การล้างพื้น ประจำอาทิตย์, การทำความสะอาดใหญ่ประจำปี เป็นต้น	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.7 ทำความสะอาดห้องน้ำให้สะอาดอยู่ตลอดเวลา และ การล้างผนัง พื้น สุขภัณฑ์ห้องน้ำ ด้วยน้ำยา	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.8 การติดตามการปฏิบัติงาน และการประเมินผล	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.1.9 เก็บภาชนะใส่อาหาร แก้วน้ำ ขวดน้ำ ออกจากโต๊ะไปวางไว้ตรงจุดที่กำหนด	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.2 งานกำจัดแมลงและสัตว์รบกวน									
3.2.1 การสำรวจปัญหาที่เกิดขึ้นภายใน และรอบนอกโรงอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.2.2 การกำจัดโดยวิธีการต่างที่เหมาะสม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3.3 การกำจัดขยะ ของเสีย	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ขอบเขตงานบริการพบว่างานบริการที่ทุกโรงอาหารดำเนินการอยู่ในปัจจุบันได้แก่ ทำความสะอาดโต๊ะ, เก้าอี้ที่รับประทานอาหาร กวาดพื้น, ถูพื้น ประจำวัน จัดการขยะ ของเสีย ล้างพื้นโรงอาหารด้วยเครื่อง และ น้ำยาเคมี เก็บภาชนะใส่อาหาร แก้วน้ำ ขวดน้ำ ออกจากโต๊ะไปวางไว้ตรงจุดที่กำหนด การกำจัดแมลงและสัตว์รบกวน ด้วยการสำรวจปัญหาที่เกิดขึ้นภายใน และรอบนอกโรงอาหาร การกำจัดโดยวิธีการต่างที่เหมาะสม และการกำจัดขยะ ของเสีย การล้างพื้น ถูพื้น ประจำอาทิตย์, การทำความสะอาดใหญ่ประจำปี เป็นต้น และการติดตามการปฏิบัติงานและการประเมินผล

ตารางที่ 5.10 การวิเคราะห์การจัดการร้านค้า/ผู้เช่า ภายในโรงพยาบาล

โรงพยาบาล	จำนวนผู้เช่า (ราย)*	อัตราค่าเช่าโรงพยาบาล (บาท/เดือน)		ค่าใช้จ่ายในสวนงานปฏิบัติการที่ผู้เช่ารับผิดชอบ (บาท/เดือน)						ระยะเวลาการทำสัญญา (ปี)	การประเมินผู้เช่า
		อัตราค่าเช่า /ราย/เดือน	อัตราค่าเช่ารวม/เดือน	งานทำความสะอาด (บาท/เดือน)	งานกำจัดแมลง	รับผิดชอบงานทำความสะอาดถังดักไขมัน	งานจัดการขยะ/ของเสีย	งานบำรุง/ซ่อมแซมโรงพยาบาล	ค่าประกันวินาศภัย		
อาคารมหิตลาธิเบศร	8	ร้านที่ 1,8 = 700 ร้านที่ 2-7 = 500	4,400	30,000	×	3,328	1,250	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
อาคารพินิตประชานารอด	8	ร้านที่ 1,8 = 700 ร้านที่ 2-7 = 500	4,400	35,000	×	4,000	1,600	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
อาคารจุลจักรพงษ์	8	ร้านที่ 1,7 = 700 ร้านที่ 2-6,8 = 500	4,400	21,600	×	×	1,200	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย	5	ร้านที่ 1,2,4,5 = 500 ร้านที่ 3 = 700	2,700	17,500	×	2,000	1,000	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
อาคารจุฬาพัฒนา 9	6	ร้านที่ 1,6 = 700 ร้านที่ 2-5 = 500	3,400	21,600	×	2,000	900	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ: 1 ครั้ง/ปี
คณะทันตแพทยศาสตร์	1	66,550	66,550 (ค่าเช่าเพิ่มมีละ 5%)	60,000	1,200	4,000	2,000	n/a	n/a	3	แบบประเมินความพึงพอใจ 1 ครั้ง/ปี
คณะรัฐศาสตร์	11	ร้านที่ 1-11 = 800	8,800	10,500	×	4,166	550	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 1 ครั้ง/ปี
คณะวิศวกรรมศาสตร์	18	ร้านที่ 1 = 700 ร้านที่ 2-5,7-8 = 600 ร้านที่ 6,9,10,15-18 = 500 ร้านที่ 13-14 = 400 ร้านที่ 11-12 = 800	25,200	22,500	×	3,000	1,000	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
หอพักนิสิต	8	ร้านที่ 1,8 = 700 ร้านที่ 2-7, = 500	11,400	20,000	×	2,500	1,250	n/a	×	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี

สัญลักษณ์ : * = จำนวนผู้เช่า หมายถึงจำนวนผู้เช่าที่รับผิดชอบในการจ่ายค่าเช่าโดยตรงกับคณะหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบโรงพยาบาลกรณีศึกษาอื่นๆ. × = ผู้เช่าไม่ได้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายรายการดังกล่าว

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายที่ผู้เช่ารับผิดชอบ ได้แก่ ค่างานทำความสะอาด ค่างานกำจัดแมลง ค่างานทำความสะอาดถังดักไขมัน และค่างานจัดการขยะของเสีย เป็นการเฉลี่ยของผู้เช่าทุกราย ยกเว้นคณะทันตแพทยศาสตร์

จากตารางที่ 5.9 พบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่งมีการจัดการร้านค้า/ผู้เช่า ภายในโรงอาหารที่มีความแตกต่างกันคือ จำนวนผู้เช่าพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ให้ผู้เช่าเช่าพื้นที่ร้านค้าแต่ละร้านตามจำนวนร้านค้าที่มีภายในโรงอาหาร โดยแต่ละผู้เช่าจะทำสัญญาตรงกับหน่วยงานหรือคณะที่ดูแลโรงอาหารนั้น ยกเว้นคณะทันตแพทยศาสตร์ที่เป็นลักษณะของการให้เช่ารายใหญ่เพียงรายเดียว ทำสัญญาตรงกับทางคณะ ส่วนผู้ประกอบการร้านค้าจะอยู่ภายใต้การดูแลของผู้เช่ารายใหญ่

อัตราค่าเช่าพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีค่าเช่ารายละ 500-800 บาทต่อเดือน ยกเว้นโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ที่ผู้เช่ารายใหญ่ต้องเสียค่าเช่าให้กับทางคณะฯ เดือนละ 66,550 ต่อเดือน และค่าเช่าจะเพิ่มสูงขึ้นปีละ 5% โดยทางผู้เช่ารายใหญ่จะเก็บค่าเช่าของร้านค้าแต่ละร้านอีกครั้งโดยการหัก 30% จากยอดที่ขายได้ในแต่ละเดือนโดยดูจากเครื่องบันทึกเนื่องจากที่คณะทันตแพทยศาสตร์ใช้ระบบคูปองในการจำหน่ายอาหาร

อัตราค่าเช่ารวมพบว่าโรงอาหารที่มีค่าเช่าสูงสุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มี 66,550 บาทต่อเดือน โรงอาหารที่มีค่าเช่ารวมต่ำสุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 10,500 บาทต่อเดือน

ค่าใช้จ่ายในส่วนงานปฏิบัติการที่ผู้เช่ารับผิดชอบ ได้แก่งานทำความสะอาดพบว่าโรงอาหารที่มีค่ารักษาความสะอาดสูงสุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มี 60,000 บาทต่อเดือน โรงอาหารที่มีค่ารักษาความสะอาดต่ำสุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์มี 10,500 บาทต่อเดือน, งานกำจัดแมลงพบว่ามีเพียงคณะทันตแพทยศาสตร์ที่ผู้เช่าจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบในค่าใช้จ่ายส่วนโรงอาหารกรณีศึกษาอื่นอยู่ในความรับผิดชอบของคณะหรือหน่วยงานที่ดูแลโรงอาหาร, การทำความสะอาดถังดักไขมันพบว่าโรงอาหารที่มีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้สูงสุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์คือ 4,000 บาทต่อเดือน โดยคณะทันตแพทยศาสตร์มีการทำความสะอาดถังดักไขมันเป็นประจำอาทิตย์ละ 1 ครั้ง ส่วนโรงอาหารที่มีค่าใช้จ่ายในการทำความสะอาดถังดักไขมันต่ำสุดคือโรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยและโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 เดือนละ 2,000 บาท

ส่วนของงานบำรุงรักษาโรงอาหารพบว่าทุกโรงอาหารกรณีศึกษาผู้เช่าต้องเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าบำรุงซ่อมแซมโรงอาหารพบว่าส่วนใหญ่ผู้เช่าแต่ละรายต้องเสียค่าบำรุงซ่อมแซมในกรณีที่เกิดความเสียหาย หรือชำรุด เฉพาะในร้านค้าที่ของตนเท่านั้น ส่วนในพื้นที่ส่วนกลางอยู่ในความรับผิดชอบของคณะหรือหน่วยงานที่ดูแลรับผิดชอบโรงอาหาร ซึ่งค่าบำรุงซ่อมแซมส่วนใหญ่เป็นงานเล็กๆน้อยๆได้แก่ เปลี่ยนหลอดไฟ เปลี่ยนก๊อกน้ำ เป็นต้น จึงไม่มีการเก็บตัวเลขที่แน่นอนไว้ ส่วนของค่าประกันวินาศภัยพบว่ามีเพียงโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์เท่านั้นที่มีการดำเนินการ ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่ทางคณะทันตแพทยศาสตร์ระบุไว้ในสัญญา ทั้งนี้เพื่อเป็นการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการเกิดอัคคีภัย

การทำสัญญาระหว่างผู้เช่ากับคณะหรือหน่วยงานที่ดูแลโรงอาหารพบว่าส่วนใหญ่มีการกำหนดสัญญา 1 ปี ยกเว้นโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ที่มีการจัดจ้างแบบเบ็ดเสร็จด้วยผู้เช่าเพียงรายเดียว มีการทำสัญญากับทางคณะ 3 ปี

ด้านการประเมินผู้เช่าพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีการประเมินผู้เช่าด้วยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจให้กับผู้ใช้บริการเป็นประจำทุกปี ปีละ 2 ครั้ง ยกเว้นคณะทันตแพทยศาสตร์พบว่ามีกรกำหนดการประเมินปีละ 1 ครั้ง ทั้งนี้เนื่องจากคณะทันตแพทยศาสตร์มีการกำหนดให้ผู้เช่ารายใหญ่มีผู้จัดการโรงอาหารและนักโภชนาการประจำอยู่ที่โรงอาหารทุกวันในการตรวจสอบ ควบคุม ดูแล การดำเนินการให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามข้อกำหนดของทางคณะ ทางคณะจึงไม่ได้ทำแบบสอบถามประเมินผู้เช่าอย่างสม่ำเสมอ

ตารางที่ 5.11 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับการจัดการร้านค้า/ผู้เช่าภายในโรงอาหาร

รูปแบบ	จำนวนผู้เช่า (ราย)*	อัตราค่าเช่าโรงอาหาร (บาท/เดือน)	ค่าใช้จ่ายที่ผู้เช่ารับผิดชอบ (บาท/เดือน)						ระยะเวลาการทำสัญญา (ปี)	การประเมินผู้เช่า
			งานทำความสะอาด (บาท/เดือน)	งานกำจัดแมลง	รับผิดชอบงานทำความสะอาดถึงดักไขมัน	งานจัดการขยะ/ของเสีย	งานบำรุง/ซ่อมแซมโรงอาหาร	ประกันวินาศภัย		
รูปแบบที่ 1	5-18	2,700 – – 25,200	10,500 – – 35,000	X	2,000 – – 4,000	900 – – 1,600	n/a	X	1	แบบประเมินความพึงพอใจ 2 ครั้ง/ปี
รูปแบบที่ 2	1	66,550 (ค่าเช่าเพิ่มปีละ 5%)	60,000	1,200	4,000	2,000	n/a	n/a	3	แบบประเมินความพึงพอใจ 1 ครั้ง/ปี

จากการศึกษารูปแบบการจัดการโรงอาหารในช่วงต้นซึ่งพบว่ามี 2 รูปแบบ คือรูปแบบที่ 1 การบริหารจัดการเป็นบุคคลากรภายใน ส่วนงานปฏิบัติการเป็นการจ้างบริษัทภายนอก และรูปแบบที่ 2 การให้บริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเองทั้งหมด เมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับการจัดการร้านค้า/ผู้เช่า ภายในโรงอาหารพบว่าทั้งสองรูปแบบมีสิ่งที่แตกต่างกันคือ

ในเรื่องของจำนวนผู้เช่าพบว่ารูปแบบที่ 1 เป็นการเช่าตามจำนวนร้านที่มีในโรงอาหาร โดยผู้เช่าแต่ละรายทำสัญญาตรงกับทางคณะหรือหน่วยงานที่ดูแลโรงอาหารนั้นๆ ส่วนในรูปแบบที่ 2 พบว่าเป็นการให้เช่าโดยผู้เช่ารายใหญ่เพียงรายเดียวในการบริหารจัดการเองทั้งหมด ตั้งแต่การดำเนินการจัดหาผู้ประกอบการร้านค้า การปรับปรุงพื้นที่ การดำเนินการดูแลรักษาโรงอาหาร ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ส่วนของอัตราค่าเช่าพื้นที่พบว่าโรงอาหารที่มีการดำเนินการในรูปแบบที่ 1 มีค่าเช่าที่ต่ำกว่าการดำเนินการในรูปแบบที่ 2 และในส่วนของค่าใช้จ่ายที่ผู้เช่าเป็นผู้รับผิดชอบนั้นพบว่าการดำเนินการในรูปแบบที่ 1 มีค่าใช้จ่ายที่ต่ำกว่า และมีรายการค่าใช้จ่ายที่ต้องเสียน้อยกว่าด้วยกล่าวคือในการจัดการรูปแบบที่ 1 ไม่ต้องรับภาระในเรื่องของงานกำจัดแมลงเนื่องจากอยู่ในความรับผิดชอบของหน่วยงานหรือคณะที่ดูแลและไม่มีการทำประกันอัคคีภัย

การทำสัญญาพบว่าการจัดการในรูปแบบที่ 1 มีการทำสัญญากับผู้เช่าทุกรายเป็นระยะเวลา 1 ปี ส่วนการทำสัญญาของการจัดการในรูปแบบที่ 2 พบว่ามีการทำสัญญาเป็นระยะเวลา 3 ปี ส่วนการประเมินผลผู้เช่าพบว่าทั้งสองรูปแบบมีการประเมินผลเหมือนกันคือการใช้แบบสอบถาม โดยการทำแบบสอบถามให้ผู้ใช้บริการตอบความคิดเห็น 1-2 ครั้งต่อปี

ตารางที่ 5.12 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับราคาอาหาร

โรงอาหาร	ราคาอาหาร (บาท)										
	ข้าวเหนียว จานละ 15-25	ข้าวสวย จานละ 17-25	ข้าวเหนียว จานละ 4-20	ข้าวสวย จานละ 15-25	ข้าวเหนียว จานละ 15-20	ข้าวเหนียว จานละ -	ข้าวสวย จานละ 20-25	ข้าวเหนียว จานละ -	ข้าวสวย จานละ -	ข้าวเหนียว จานละ 25-30	ข้าวสวย จานละ 25-30
รูปแบบที่ 1	15-25	17-25	4-20	15-25	15-20	-	20-25	-	-	-	20-25
รูปแบบที่ 2	25-30	25-30	10-20	20-30	-	25-30	20-30	20-30	20-30	25-30	25-30

จากการศึกษารูปแบบการจัดการโรงอาหารในช่วงต้นซึ่งพบว่ามี 2 รูปแบบ คือรูปแบบที่ 1 การบริหารจัดการเป็นบุคคลภายใน ส่วนงานปฏิบัติการเป็นการจ้างบริษัทภายนอก และรูปแบบที่ 2 การให้บริษัทภายนอกเข้ามาดำเนินการเองทั้งหมด เมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบการจัดการโรงอาหารกับราคาอาหารพบว่าราคาอาหารของการจัดการในรูปแบบที่ 2 มีราคาสูงกว่าการจัดการในรูปแบบที่ 1 ในทุกรายการ แต่ทั้งนี้สัดส่วนของความแตกต่างมีจำนวนไม่มากนัก เฉลี่ยสูงสุดไม่เกินรายการอาหารละ 5 บาท และถึงแม้ว่าการจัดการในรูปแบบที่ 2 มีราคาที่สูงกว่าการจัดการในรูปแบบที่ 1 แต่การจัดการในรูปแบบที่ 2 ได้มีการกำหนดให้ผู้เช่าต้องให้สิทธิพิเศษสำหรับนิสิต และบุคลากรของคณะโดยการให้ส่วนลดพิเศษในการซื้อคูปองอาหารที่มีราคาต่ำกว่าบุคคลภายนอก

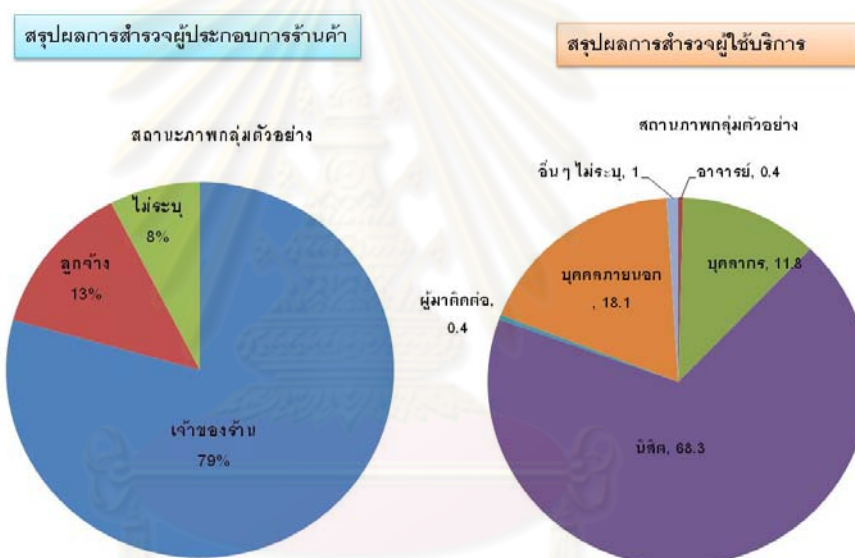
ส่วนของความหลากหลายของประเภทอาหารพบว่าการจัดการในรูปแบบที่ 2 มีประเภทอาหารที่มีความหลากหลายกว่าการจัดการในรูปแบบที่ 1 ทั้งนี้เนื่องด้วยจำนวนร้านค้าของโรงอาหารที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 2 มีจำนวนมากกว่าร้านค้าที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 1

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การวิเคราะห์ผลการสำรวจความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงอาหาร

จากการศึกษาเรื่องการจัดการโรงอาหาร กรณีศึกษาโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทั้ง 9 แห่ง จากการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานด้านการบริหารจัดการโรงอาหาร โดยมีแบบฟอร์มการสัมภาษณ์ตามเอกสารภาคผนวก ก และจากการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสำรวจความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับการจัดการโรงอาหาร โดยการสำรวจความคิดเห็นจากผู้ใช้ โดยแบ่งเป็นผู้ประกอบการ ได้แก่ เจ้าของร้านค้า ตัวแทนเจ้าของ และ ผู้ใช้บริการ ได้แก่ นิสิต คณาจารย์ และ เจ้าหน้าที่ ตามเอกสารภาคผนวก ข และค เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการศึกษาถึงปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น จากการเก็บข้อมูลจากผลการสำรวจผู้ศึกษาสามารถแสดงผลการวิเคราะห์ผลการศึกษา ดังนี้

กลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ (1) กลุ่มผู้ประกอบการร้านค้า (2) กลุ่มผู้ให้บริการ ดังแสดงตามภาพที่ 5.1



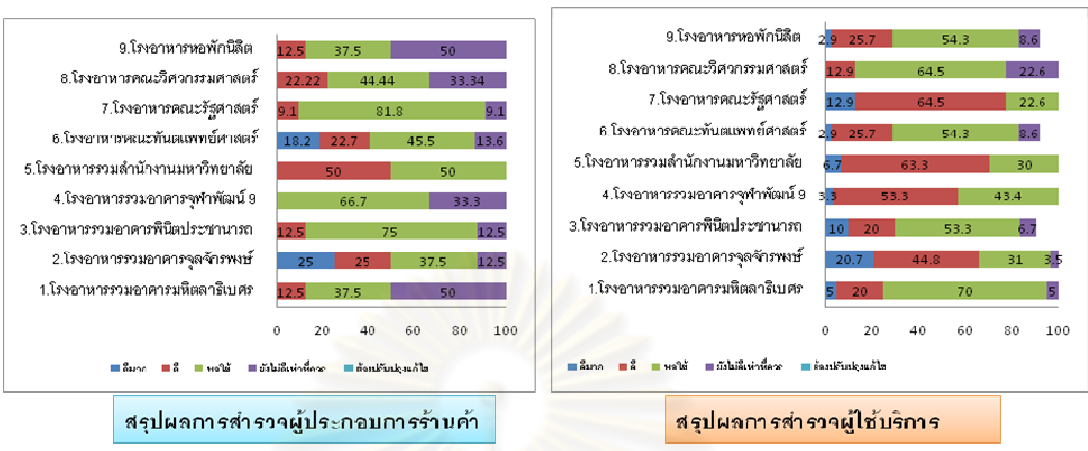
ภาพที่ 5.1 แสดงสถานะของกลุ่มตัวอย่าง

จากภาพที่ 5.1 พบว่ากลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าที่ทำแบบสำรวจเป็นเจ้าของร้านคิดเป็นร้อยละ 79 และ ลูกจ้างคิดเป็นร้อยละ 13 และไม่ระบุคิดเป็นร้อยละ 8 ส่วนกลุ่มผู้ให้บริการพบว่าเป็นนิสิต 68.3 บุคคลากรคิดเป็นร้อยละ 11.8 และ บุคคลภายนอกพบว่าเป็นร้อยละ 18.1 ซึ่งผลการสำรวจแบ่งเป็น 2 เรื่องหลักๆ คือ

- (1) เรื่องกายภาพของโรงอาหาร โดยการสำรวจความคิดเห็นทั้งในส่วนของผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการ
- (2) เรื่องการจัดการโรงอาหาร โดยการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บริการ

จากผลการสำรวจในเรื่องสภาพทางกายภาพของโรงอาหาร สรุปได้ดังนี้คือ

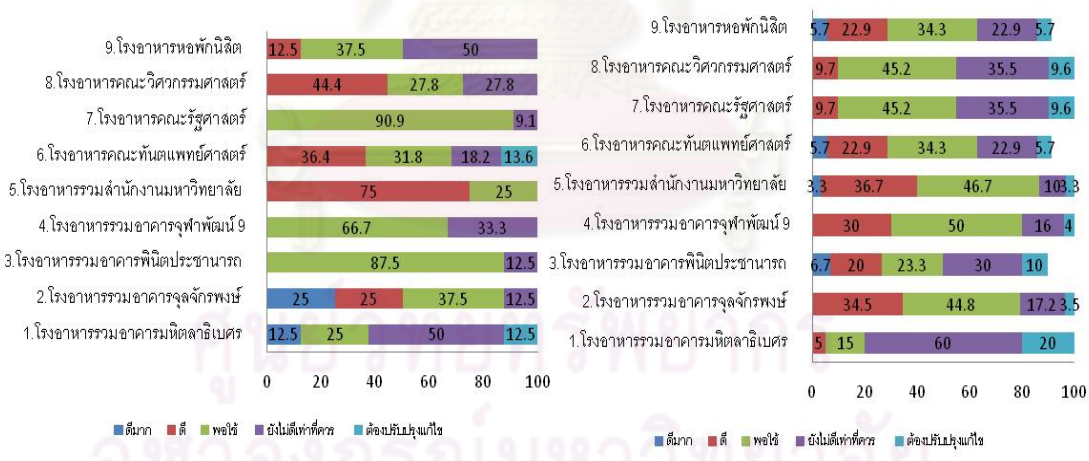
1. สภาพสถานที่/พื้นที่และบรรยากาศทั่วไป (พื้น ผนัง เพดาน ประตู ฯลฯ)



ภาพที่ 5.2 ผลการสำรวจสภาพสถานที่/พื้นที่และบรรยากาศทั่วไป (พื้น ผนัง เพดาน ประตู ฯลฯ)

จากการศึกษาพบว่าร้านอาหารหอฟักนิสิตและอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่าสภาพสถานที่/พื้นที่และบรรยากาศทั่วไป (พื้น ผนัง เพดาน ประตู ฯลฯ) ยังไม่ดีเท่าที่ควร ทั้งนี้เนื่องจากผู้ประกอบการเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติงานและใช้เวลาเป็นส่วนใหญ่อยู่ในร้านอาหาร ทำให้พบปัญหาต่างๆ มากกว่าผู้ที่มาใช้บริการ

2. พื้นที่ที่มีเพียงพอต่อการใช้บริการ



ภาพที่ 5.3 ผลการสำรวจพื้นที่ต่อการใช้บริการ

จากผลการสำรวจพบว่าร้านอาหารหอฟักนิสิตผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ผู้ใช้บริการเห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ร้านอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้แต่ผู้ใช้บริการเห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควร ร้านอาหารอื่นอยู่ในระดับดีและพอใช้

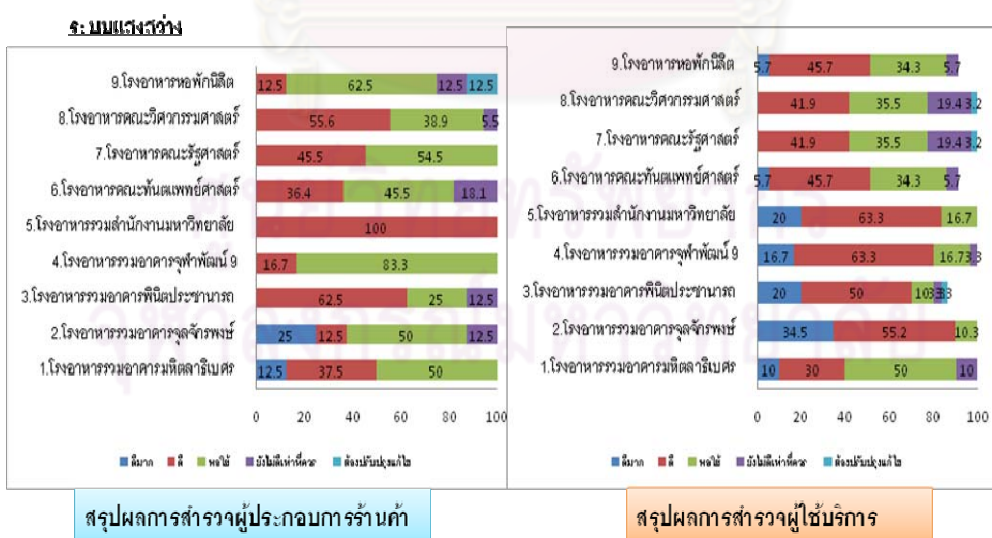
3. การระบายนอกภาค



ภาพที่ 5.4 ผลการสำรวจการระบายนอกภาค

จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารหอพักนิสิตผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ผู้ใช้บริการเห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ผู้ใช้บริการเห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้โรงอาหารอื่นอยู่ในระดับดีและพอใช้

4. ระบบแสงสว่าง

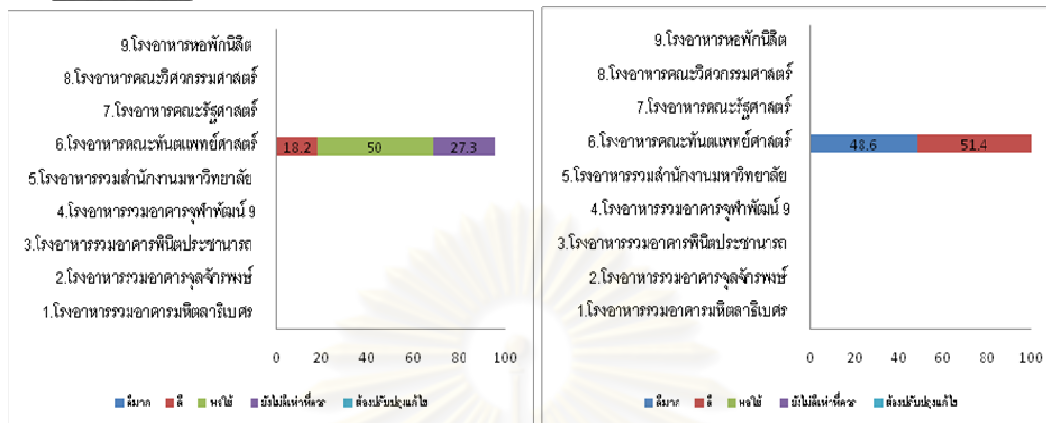


ภาพที่ 5.5 ผลการสำรวจระบบแสงสว่าง

จากการผลการสำรวจพบว่าทั้งผู้ประกอบการและผู้ใช้บริการโรงอาหารทั้งหมดส่วนใหญ่มีความเห็นว่าเป็นระบบแสงสว่างภายในโรงอาหาร อยู่ในระดับดีและพอใช้

5. ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศ



สรุปผลการสำรวจผู้ประกอบการร้านค้า

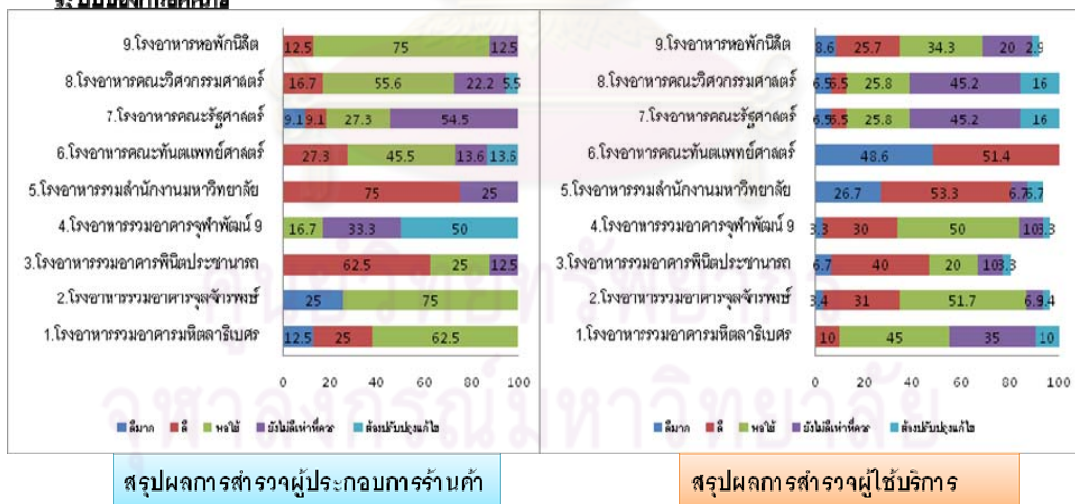
สรุปผลการสำรวจผู้ใช้บริการ

ภาพที่ 5.6 ผลการสำรวจระบบปรับอากาศ

จากการศึกษาพบว่าโรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมดมีเพียงโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ที่มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ซึ่งผลของการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการเห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้และผู้ให้บริการเห็นว่าอยู่ในระดับดี

6. ระบบป้องกันอัคคีภัย

ระบบป้องกันอัคคีภัย



สรุปผลการสำรวจผู้ประกอบการร้านค้า

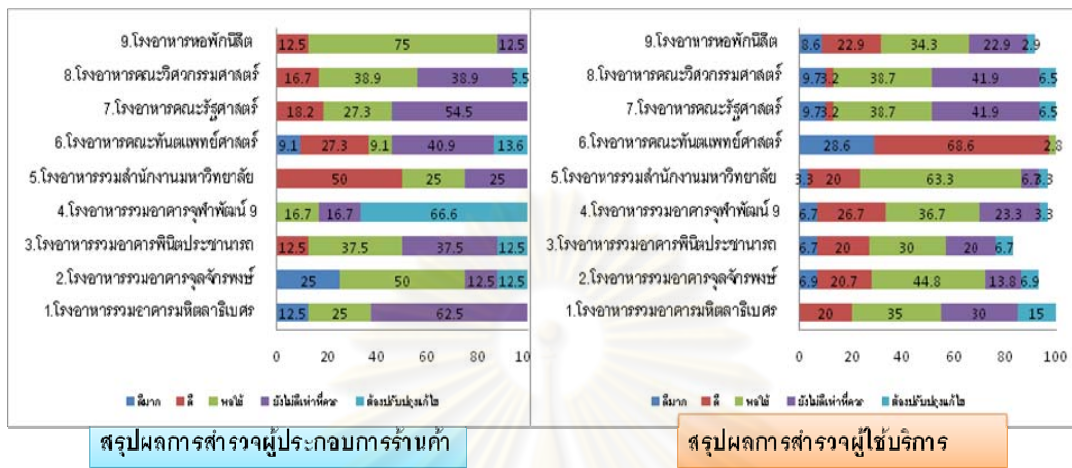
สรุปผลการสำรวจผู้ใช้บริการ

ภาพที่ 5.7 ผลการสำรวจระบบป้องกันอัคคีภัย

จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ แต่ผู้ให้บริการเห็นว่ายังไม่ได้เท่าที่ควร โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่าต้องปรับปรุงแก้ไข แต่ผู้ให้บริการใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ โรงอาหารอื่นอยู่ในระดับดีและพอใช้

7. ระบบรักษาความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัย

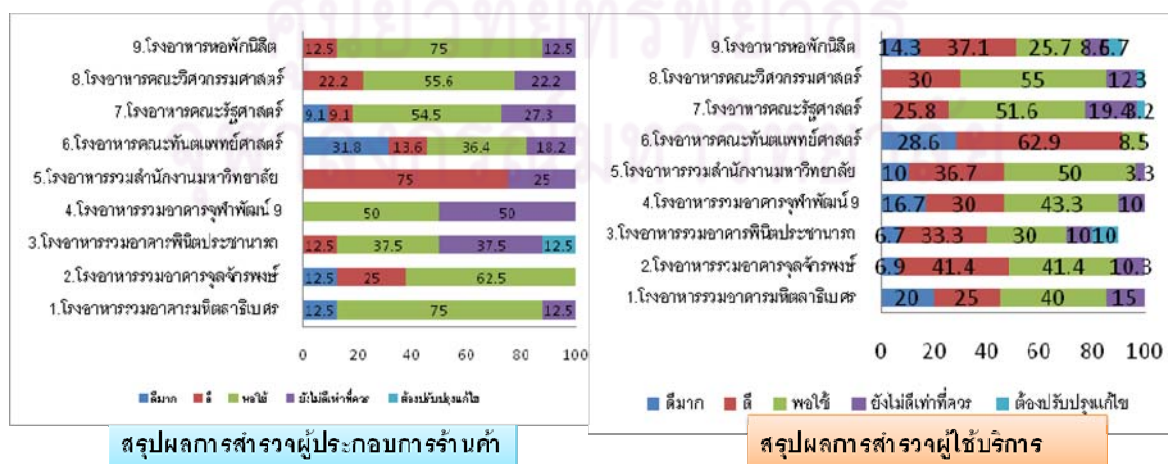


ภาพที่ 5.8 ผลการสำรวจระบบรักษาความปลอดภัย

จากผลการสำรวจพบว่าโรงพยาบาลคณะวิศวกรรมศาสตร์และคณะรัฐศาสตร์ทั้งผู้ประกอบการและผู้ใช้บริการพบว่าส่วนใหญ่เห็นยังไม่ดีเท่าที่ควร โรงพยาบาลคณะทันตแพทยศาสตร์ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นยังไม่ดีเท่าที่ควรแต่ผู้ใช้บริการใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับดี โรงพยาบาลรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นต้องปรับปรุงแก้ไข แต่ผู้ใช้บริการใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ โรงพยาบาลรวมอาคารพินิตประชานาถและโรงพยาบาลรวมอาคารมหิตลาธิเบศร ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นยังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ผู้ใช้บริการใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ โรงพยาบาลอื่นอยู่ในระดับดีและพอใช้

8. การจัดการขยะ เศษอาหาร และของเสียต่างๆ

การจัดการขยะ เศษอาหาร และของเสียต่างๆ

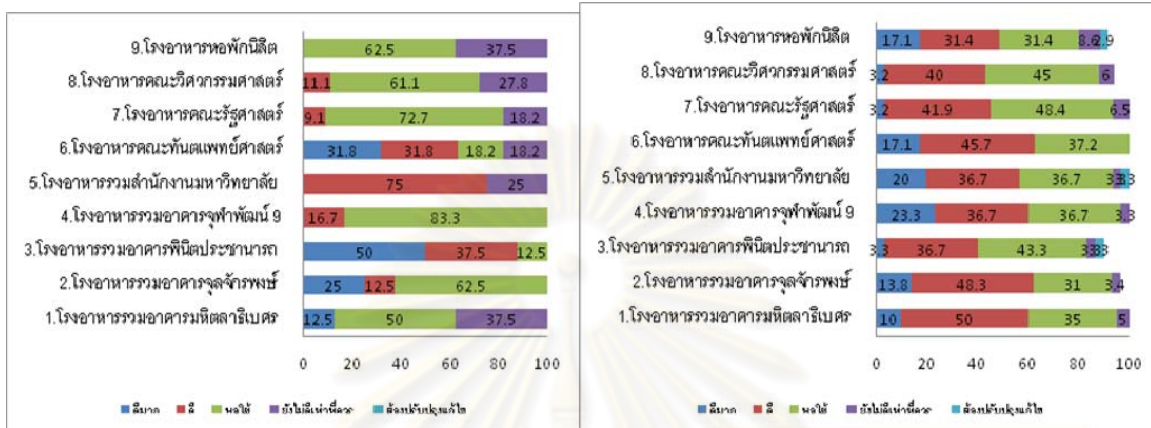


ภาพที่ 5.9 ผลการวิเคราะห์การจัดการขยะ เศษอาหาร และของเสียต่างๆ

จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒน์ 9 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ผู้ใช้บริการใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้ โรงอาหารอื่นอยู่ในระดับดีและพอใช้

9. การจัดโต๊ะสำหรับวางภาชนะที่ใช้แล้ว

การจัดโต๊ะสำหรับวางภาชนะที่ใช้แล้ว



สรุปผลการสำรวจผู้ประกอบการร้านค้า

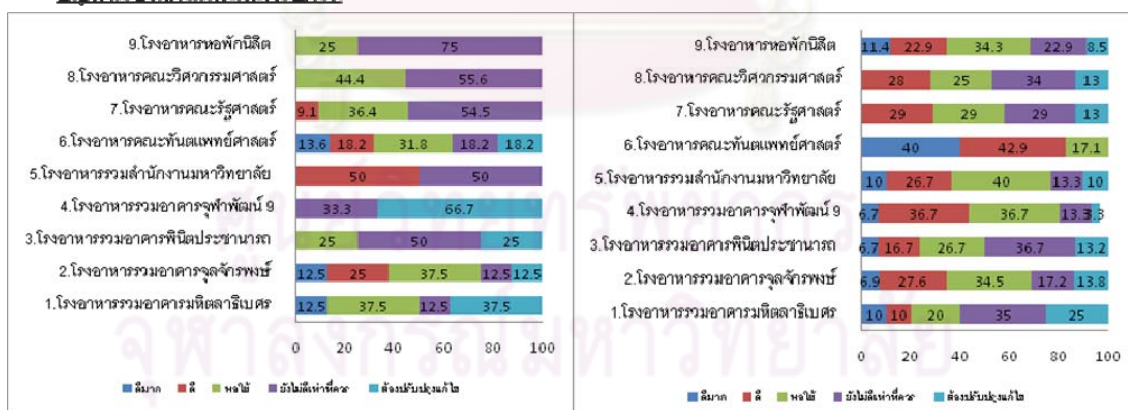
สรุปผลการสำรวจผู้ใช้บริการ

ภาพที่ 5.10 ผลการสำรวจการจัดโต๊ะสำหรับวางภาชนะที่ใช้แล้ว

จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ทั้งผู้ประกอบการและผู้ใช้บริการมีความเห็นว่า การจัดโต๊ะสำหรับวางภาชนะที่ใช้แล้ว อยู่ในระดับดีและพอใช้

10. ปัญหาเรื่องสัตว์และแมลงรบกวน

ปัญหาเรื่องสัตว์และแมลงรบกวน



สรุปผลการสำรวจผู้ประกอบการร้านค้า

สรุปผลการสำรวจผู้ใช้บริการ

ภาพที่ 5.11 ผลการสำรวจปัญหาเรื่องสัตว์และแมลงรบกวน

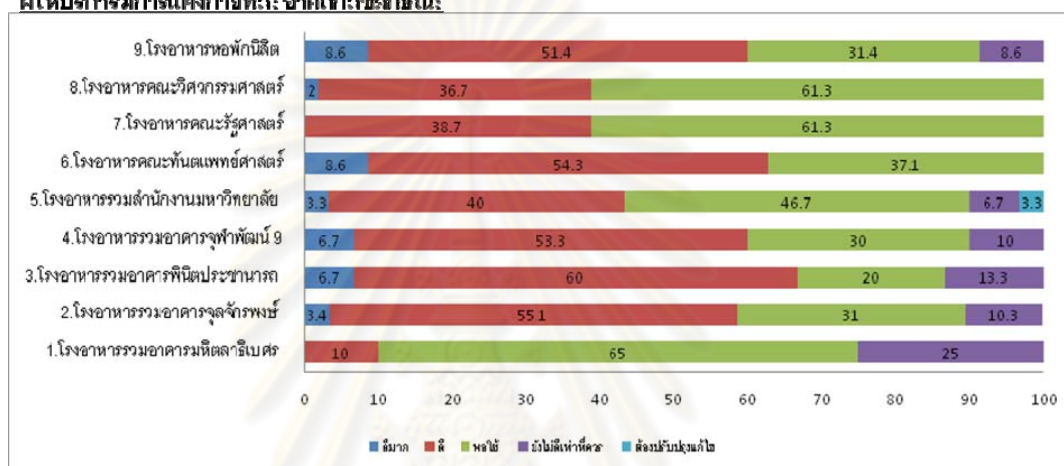
จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ผู้ประกอบการเห็นว่ายังไม่ดีเท่าที่ควรและต้องปรับปรุง ส่วนผู้ใช้บริการส่วนใหญ่เห็นว่าอยู่ในระดับพอใช้

จากผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการสรุปได้ว่าทั้งผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการมีความรู้สึกส่วนใหญ่เป็นกลางต่อสภาพทางกายภาพของโรงอาหารกรณีศึกษาทั้งหมด แต่มีบางเรื่องในบางกรณีศึกษาที่ผู้ให้บริการและผู้ให้บริการมีความเห็นที่ขัดแย้งกัน แต่ไม่ถึงกับเป็นปัญหาร้ายแรงที่มีผลต่อผู้ใช้และผู้ให้บริการในระยะสั้นและระยะยาว

การสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดการโรงอาหารในมุมมองของผู้ใช้บริการ สรุปได้ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้ คือ

1. การแต่งกายของผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการมีการแต่งกายที่ระ อากาศร้อน:

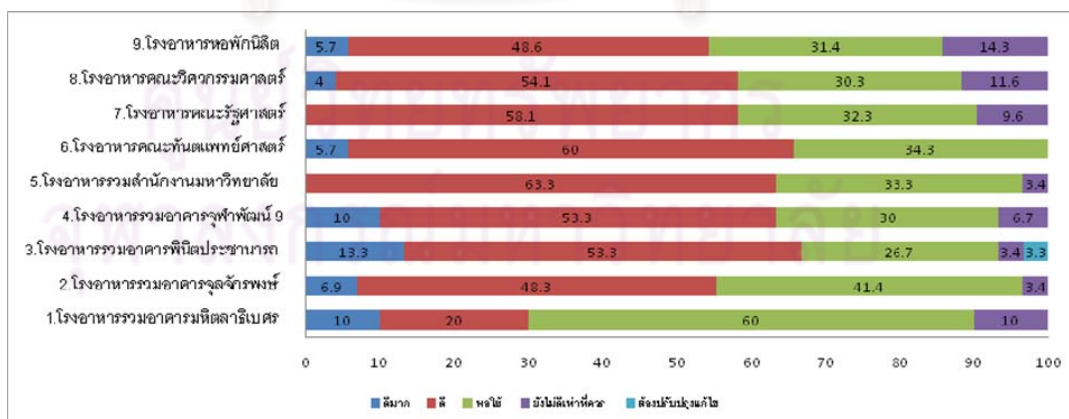


ภาพที่ 5.12 ผลการสำรวจการแต่งกายของผู้ให้บริการ

จากผลการสำรวจพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ผู้ใช้บริการเห็นว่าการแต่งกายของผู้ให้บริการ อยู่ในระดับดีและพอใช้

2. มารยาทของผู้ให้บริการ

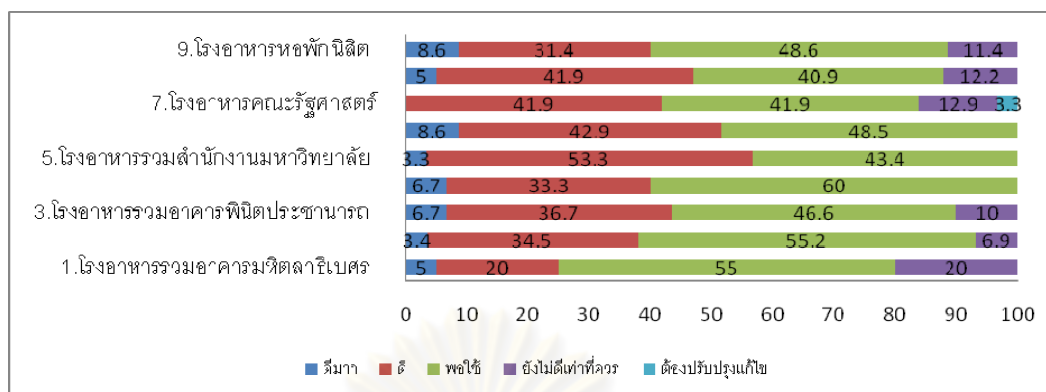
ผู้ให้บริการมีความสุภาพและ มารยาทที่ดีให้บริการ:



ภาพที่ 5.13 ผลการสำรวจมารยาทของผู้ให้บริการ

จากผลการสำรวจพบว่าผู้ใช้บริการส่วนใหญ่เห็นว่าการมารยาทของผู้ให้บริการอยู่ในระดับดีและพอใช้

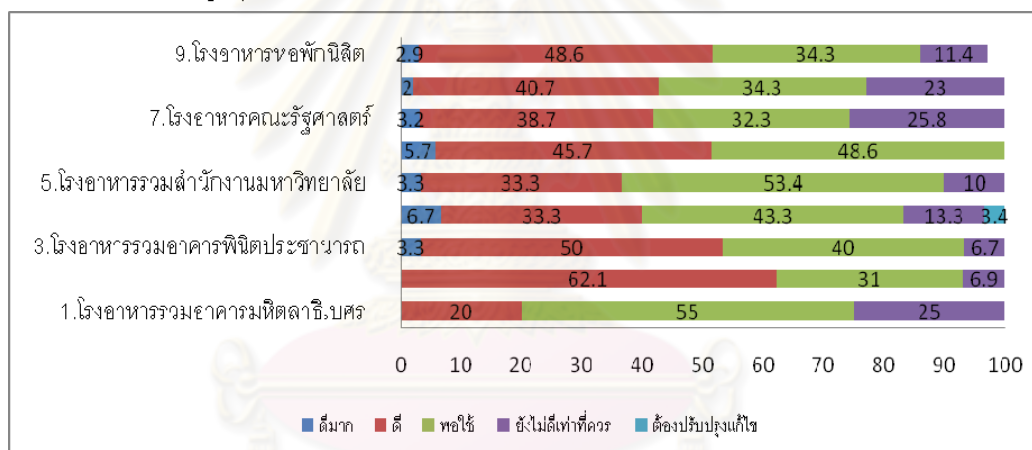
3. การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว



ภาพที่ 5.14 ผลการสำรวจความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการ

จากผลการสำรวจพบว่าผู้ให้บริการส่วนใหญ่มีความเห็นว่าโรงอาหารกรณีศึกษามีการให้บริการที่มีความสะดวกรวดเร็วอยู่ในระดับพอใช้

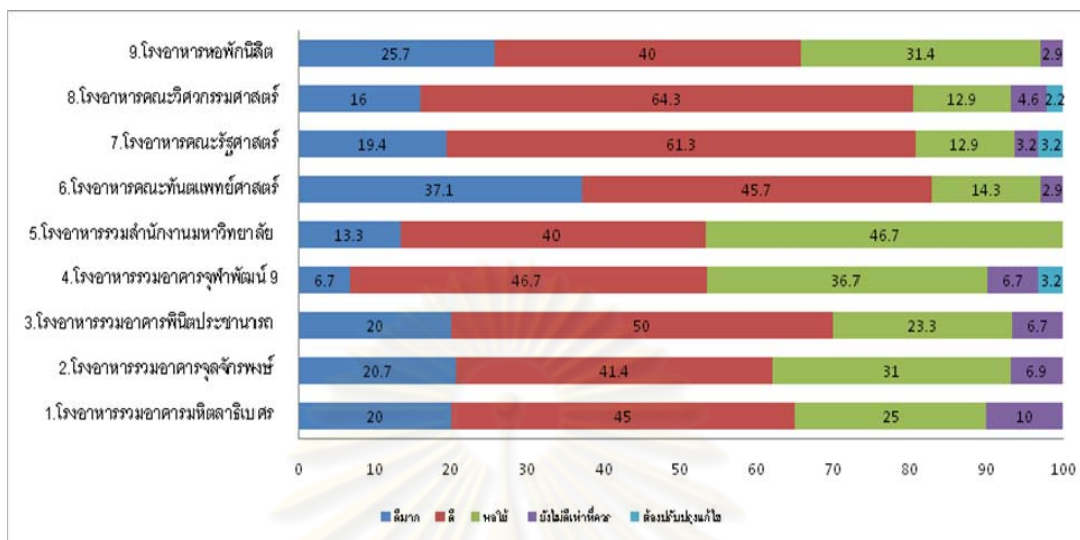
4. อาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ



ภาพที่ 5.15 ผลการสำรวจอาหารสะอาดถูกสุขลักษณะ

จากผลการสำรวจพบว่าผู้ให้บริการมีความเห็นว่าโรงอาหารส่วนใหญ่มีการให้บริการอาหารที่สะอาดและถูกสุขลักษณะอยู่ในระดับดีและพอใช้

5. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา

ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา

ภาพที่ 5.16 ผลการสำรวจปริมาณอาหารกับราคาอาหาร

จากผลการสำรวจพบว่าความคิดเห็นของผู้ใช้โรงพยาบาลส่วนใหญ่ให้ในเรื่องของการจัดการโรงพยาบาลในปัจจุบันเห็นว่าอยู่ในระบบที่ดีและพอใช้ ไม่มีเรื่องที่ยังไม่ดีพอหรือต้องปรับปรุงแก้ไข

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในโรงพยาบาล

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในโรงพยาบาลจากการสำรวจทางกายภาพ ผลสำรวจความคิดเห็น และการสัมภาษณ์ พบว่าปัจจุบันโรงพยาบาลกรณีศึกษามีปัญหาที่เกิดขึ้นดังตารางที่ 5.10

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 5.13 ปัญหาที่พบในโรงอาหาร

ปัญหาด้านอาคารสถานที่	โรงอาหาร								
	อาคารมัลติสแตจอิမ်เพอร์	อาคารจุดจัดกิจกรรม	อาคารพิธีเปิดประสานงาน	สำนักงานมหาวิทยาลัย	อาคารจุฬาลงกรณ์ 9	คณะทันตแพทยศาสตร์	คณะรัฐศาสตร์	คณะวิศวกรรมศาสตร์	หอพักนิสิต
1) ปัญหาด้านการบริหาร									
1.1 ความไม่คล่องตัวอันเนื่องมาจากระบบราชการ	●	●	●	●	●	×	●	●	●
1.2 ปัญหาด้านการของประมาณ	●	●	●	●	●	×	●	●	●
1.3 ปัญหาจำนวนผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ	●	●	●	●	●	×	●	●	●
2) ปัญหาด้านกายภาพ									
2.1 ความเสื่อมโทรมของอาคาร	●	×	●	●	●	×	●	●	●
2.4 สัตว์รบกวนบริเวณโรงอาหาร	×	●	●	×	×	×	●	●	●
2.5 ผนังอาคารมีฝุ่นเกาะเป็นจำนวนมาก	●	×	×	●	×	×	×	●	●
2.2 อุปกรณ์ประตุน้ำต่างชำรุด	●	×	×	●	●	×	●	×	×
2.3 ฝ้าเพดานชำรุด	×	×	×	●	×	×	×	×	×
2.4 ด้านหลังร้านค้าไม่มีหลังคาปกคลุมมิดชิด	×	×	×	●	×	×	×	×	×
2.5 ด้านหลังร้านค้าขาดการจัดการที่ดี	●	×	●	●	●	●	●	●	●
2.6 ไม่มีการจัดแยกขยะ เกิดการกองสุมของขยะของเสียต่างๆ	●	×	●	×	×	●	●	●	●
2.7 ปัญหาหนูและ แมลงสาบในร้านค้าและบริเวณโรงอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●
3) ปัญหาระบบประกอบอาคาร									
3.1 ปล่องดูดควันภายในร้านค้าไม่มีประสิทธิภาพ	●	×	●	×	●	×	●	●	●
3.2 ระบบท่อน้ำ ระบบก๊อก ช้ำรุด	●	×	×	●	●	×	●	×	●
3.3 สุขภัณฑ์ ช้ำรุด	●	●	×	●	●	×	×	×	●
3.4 หลอดไฟชำรุด	●	×	●	●	●	×	●	×	●
3.5 พัดลมชำรุด	×	×	×	×	●	×	×	×	×
4) ปัญหาความเสี่ยง									
4.1 ความเสี่ยงจากการใช้แก๊สถึง	●	●	●	●	●	×	●	●	●
4.2 ความเสี่ยงที่เกิดจากการไม่ตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัย	●	●	●	●	●	●	●	●	●
4.3 ความเสี่ยงต่อสุขอนามัยที่เกิดจากผู้ประกอบการแต่งกายไม่ถูกสุขลักษณะ	●	●	●	●	●	×	●	●	●
4.4 กระบวนการประกอบอาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อน	●	●	●	●	●	●	●	●	●
รวมปัญหาที่พบ	17	10	14	17	16	5	16	14	17

จากการนำข้อมูลตามตารางที่ 5.10 มาวิเคราะห์เปรียบเทียบปัญหาที่พบอยู่ในปัจจุบันพบว่า

1. ปัญหาด้านการบริหารที่เกิดจากความไม่คล่องตัวอันเนื่องมาจากระบบราชการคิดเป็นร้อยละ 88 ปัญหาด้านการของบประมาณคิดเป็นร้อยละ 88 และปัญหาจำนวนผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอคิดเป็นร้อยละ 88

2. ปัญหาด้านกายภาพพบว่า ปัญหาความเสื่อมโทรมของอาคาร เช่น สีหลุดล่อน ผนังเป็นรอยแตกร้าว หรือเกิดรอยต่างด้า วัสดุพื้นหลุดร่อน หรือแตกร้าว คิดเป็นร้อยละ 77 ปัญหาสัตว์ข้ามารบกวนบริเวณโรงอาหารคิดเป็นร้อยละ 55 ปัญหาผนังอาคารมีฝุ่นเกาะเป็นจำนวนมากคิดเป็นร้อยละ 44 ปัญหาอุปกรณ์ประตูหน้าต่างชำรุดพบร้อยละ 44 ปัญหาฝ้าเพดานชำรุด พบร้อยละ 11 ปัญหาร้านค้าไม่มีหลังคาปกคลุมมิดชิดพบร้อยละ 11 ปัญหาหลังร้านค้าขาดความเป็นระเบียบเรียบร้อยพบร้อยละ 88 ปัญหาขยะพบร้อยละ 66 ปัญหาที่พบเหมือนกันทุกที่คือปัญหาหนูและแมลงสาบในร้านค้า

3. ปัญหาระบบประกอบอาคาร พบว่าปัญหาปล่องดูดควันในร้านค้าไม่มีประสิทธิภาพพบร้อยละ 66 ปัญหาระบบท่อน้ำ ระบบก๊อก ชำรุดพบร้อยละ 55 ปัญหาสุขภัณฑ์ชำรุดพบร้อยละ 55 ปัญหาหลอดไฟชำรุดพบร้อยละ 66 ปัญหาพัดลมชำรุดพบร้อยละ 11

4. ปัญหาความเสี่ยงความเสี่ยงจากการใช้แก๊สถึงพบร้อยละ 88 ความเสี่ยงที่เกิดจากการไม่ตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยพบทุกโรงอาหารทั้ง 9 กรณีศึกษา ความเสี่ยงต่อสุขอนามัยที่เกิดจากผู้ประกอบการแต่งกายไม่ถูกสุขลักษณะ พบร้อยละ 88 กระบวนการประกอบอาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อนพบทุกโรงอาหารทั้ง 9 กรณีศึกษา

โรงอาหารกรณีศึกษาที่พบปัญหามากที่สุดพบ 3 โรงอาหารได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลาธิเบศร โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัยและโรงอาหารหอพักนิสิตคิดเป็นร้อยละ 80 ของปัญหาทั้งหมด โรงอาหารที่พบปัญหาน้อยที่สุด พบ 1 โรงอาหารได้แก่ โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ปัญหาที่พบคิดเป็นร้อยละ 23 ของปัญหาทั้งหมด

จากการศึกษาสามารถสรุปปัญหาสาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหาดังนี้คือ

1. ปัญหาที่เกิดขึ้นจากส่วนบริหาร เป็นปัญหาที่พบในโรงอาหารกรณีศึกษาที่มีส่วนบริหาร ซึ่งมีอำนาจในการพิจารณาอนุมัติ งบประมาณเป็นหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นการบริหารงานในลักษณะระบบราชการ มีระบบระเบียบที่ต้องดำเนินการหลายขั้นตอนอาจทำให้เกิดความล่าช้าในเรื่องของงบประมาณ

2. ปัญหาที่เกิดจากลักษณะทางกายภาพของโรงอาหาร ปัญหาระบบประกอบโรงอาหาร และปัญหาความเสี่ยง พบว่า เป็นปัญหาที่เกิดจาก อายุของตัวอาคารของโรงอาหาร การดูแลและบำรุงรักษาแบบไม่สม่ำเสมอและไม่มีการวางแผนทำเป็นประจำ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการกับปัญหาที่พบ

จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการจัดการร้านอาหารและปัญหาที่พบจากการศึกษา พบว่าร้านอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการดูแลและบำรุงรักษา และการกำกับดูแลที่ดี เท่าที่ควร โดยดูได้จากลักษณะปัญหาที่พบ และพบว่า ร้านอาหารที่บริหารจัดการโดยการจ้างบริษัทภายนอกเข้ามาดูแลแบบเบ็ดเสร็จพบปัญหาน้อยกว่าร้านอาหารที่มีการบริหารจัดการโดยหน่วยงานภายใน ทั้งนี้เนื่องจากการจัดจ้างแบบดังกล่าวทำให้ได้ผู้ดำเนินการ และมีจำนวนผู้ปฏิบัติการเพียงพอในการดำเนินการ มีความคล่องตัวในการดำเนินการมากกว่าและเนื่องจากการจัดจ้างแบบนี้มีค่าเช่าพื้นที่สูงกว่า ทำให้ผู้ดำเนินการต้องคำนึงถึงความพึงพอใจของผู้ใช้บริการเป็นสิ่งสำคัญ ส่วนของร้านอาหารที่มีการจัดการโดยหน่วยงานภายใน พบว่ามีปัญหามากกว่าเนื่องจากปัญหาด้านงบประมาณทำให้การดำเนินการไม่มีความคล่องตัว และไม่มีจำนวนบุคลากรเพียงพอในการดำเนินงาน ทั้งนี้เนื่องด้วยนโยบายของมหาวิทยาลัยในการให้ร้านค้าเช่าในราคาที่ถูกลง เพื่อให้จำหน่ายอาหารในราคาที่ถูกลงและเป็นสวัสดิการสำหรับนิสิต เจ้าหน้าที่และอาจารย์ ร้านอาหารจึงไม่ได้เป็นส่วนที่ก่อให้เกิดรายได้ การดำเนินการจึงเป็นไปเพียงเพื่อให้ร้านอาหารมีสภาพพร้อมใช้งาน



ศูนย์วิทยพัชยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

บทที่ 6

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

ในบทนี้จะกล่าวถึงบทสรุปของการศึกษา ทั้งสภาพทางกายภาพในปัจจุบันของโรงอาหาร ลักษณะการจัดการโรงอาหาร และสภาพปัญหาที่พบ โดยการรวบรวมผลการศึกษา และการวิเคราะห์ผลการศึกษาจากบทที่ 3-5 จากนั้นจึงอภิปรายผลการศึกษาและนำเสนอข้อเสนอแนะให้กับทางโรงอาหารต่อไป

6.1 สรุปผลการศึกษา

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นสถาบันการศึกษาแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งปัจจุบันจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยถือได้ว่าเป็นสถาบันการศึกษาขนาดใหญ่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจมีจำนวนนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรเป็นจำนวนมาก จากจำนวนพื้นที่ และ ประชากรจำนวนมากทำให้จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยมีโรงอาหารกระจายอยู่ตามพื้นที่ต่างๆภายในมหาวิทยาลัยเพื่ออำนวยความสะดวกและเป็นสวัสดิการให้กับนิสิต คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ในมหาวิทยาลัยที่อยู่ตามคณะและหน่วยงานต่างๆ โรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจึงเป็นโรงอาหารที่ต้องรองรับผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน จึงถือได้ว่าเป็นสถานที่หนึ่งที่มีความสำคัญ หากไม่ได้รับการจัดการที่ดีก็จะส่งผลเสียต่อสุขภาพของนิสิต คณาจารย์ และบุคลากรในระยะยาว การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดการโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยใช้วิธีการ สัมภาษณ์ การสนทนา สัมภาษณ์ สํารวจ และสืบค้นจากข้อมูลเอกสาร จากกรณีศึกษาทั้ง 9 แห่ง ได้แก่ โรงอาหารรวมอาคารมหิตลธิเบศร โรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์ โรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถ โรงอาหารรวมสำนักงานมหาวิทยาลัย โรงอาหารรวมอาคารจุฬาพัฒนา 9 โรงอาหารหอพักนิสิต โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์ โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารทั้ง 9 แห่ง พบว่าลักษณะที่ตั้งมี 2 ลักษณะคือตั้งอยู่ใต้อาคารและเป็นอาคารโรงอาหารเฉพาะ โรงอาหารที่เป็นอาคารโรงอาหารเฉพาะทั้งหมดมีผนังกันโดยรอบมีความสูงตั้งแต่ 1-2 ชั้น และโรงอาหารที่ตั้งอยู่ใต้อาคารมีทั้งเปิดโล่งและมีตะชายเหล็กเป็นผนังกัน โดยโรงอาหารรวมจุลจักรพงษ์มีพื้นที่ร้านค้ามากที่สุดคือ 204.72 ตารางเมตร และมีพื้นที่รับประทานอาหารมากที่สุดคือ 472.5 ตารางเมตร โรงอาหารที่มีพื้นที่สัญจรมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารมหิตลธิเบศร โรงอาหารที่มีพื้นที่รวมมากที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารพินิตประชานารถมี 1,774.91 ตารางเมตร โรงอาหารที่มีจำนวนที่นั่งมากที่สุดคือโรงอาหารโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์มี 902 ที่นั่ง โรงอาหารที่มีจำนวนร้านค้าและความหลากหลายของประเภทอาหารมากที่สุดคือโรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์มี 20 ร้าน 10 ประเภทอาหาร

ลักษณะทางกายภาพของโรงอาหารพบว่าโรงอาหารที่มีสภาพทรุดโทรมมากที่สุดคือโรงอาหารคณะรัฐศาสตร์ ทั้งนี้เป็นเพราะทางคณะมีแผนในการย้ายโรงอาหารไปยังอาคารหลังใหม่ที่จะมีการก่อสร้างแทนที่โรงอาหารเดิม ส่วนสภาพโรงอาหารที่พบว่าอยู่ในสภาพดีที่สุดคือโรงอาหารรวมอาคารจุลจักรพงษ์เนื่องจากโรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์มีการปรับปรุงใหญ่และมีการเปิดใช้มาไม่ถึง 1 ปี แต่โรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์จะมีปัญหาเรื่องสัตว์เข้ามารบกวนภายในโรงอาหารเนื่องจากเป็นโรงอาหารเปิดโล่ง เช่นเดียวกับกับโรงอาหารรวม

อาคารพินิตประชานารถ แต่ทั้งนี้พบว่าโรงอาหารที่มีการกันมิดชิดก็มีปัญหานี้เช่นกันจากการสังเกตพบว่าเป็นเพราะไม่ได้ปิดประตูทางเข้าออกทำให้มีนกและสุนัขเข้าไปในบริเวณโรงอาหารโดยเฉพาะบริเวณที่วางภาชนะที่ใช้แล้ว ที่พบบ่อยคือ โรงอาหารหอพักนิสิต และโรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์

ส่วนของระบบประกอบอาคารในโรงอาหารกรณีศึกษาแต่ละแห่งพบว่าเป็นระบบที่ไม่มีควมสลับซับซ้อนมากนัก ระบบที่ทุกโรงอาหารมีเหมือนกัน ได้แก่ ระบบไฟฟ้า ระบบสุขาภิบาล และระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยที่ทุกโรงอาหารมีเหมือนกันคือถังดับเพลิง แต่แตกต่างกันที่จำนวน ซึ่งพบว่าโรงอาหารรวมทุกแห่งมีถังดับเพลิงในร้านค้าแต่ละร้าน แต่โรงอาหารอื่นๆมีเฉพาะจุด 2-3 จุดเท่านั้น และพบว่าโรงอาหารแต่ละที่ไม่มี การตรวจเช็คสภาพของถังดับเพลิงให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ

การดำเนินการจัดการโรงอาหารพบว่ามี 2 รูปแบบคือ รูปแบบที่ 1 ส่วนงานบริหารและจัดการดำเนินการโดยหน่วยงานภายใน งานปฏิบัติการเป็นการจัดจ้างบริษัทภายนอก รูปแบบที่ 2 เป็นการให้บริษัทภายนอกเข้ามาเช่าพื้นที่และดำเนินการเองทั้งหมด

ขอบเขตงานพบว่าในส่วนงานส่วนบริหารของโรงอาหารส่วนใหญ่คือการกำหนดนโยบายและการพิจารณา อนุมัติ และตรวจสอบงบประมาณ ยังขาดการวางแผนในระยะยาว ส่วนการจัดการพบเป็นประเด็นสำคัญคือในส่วนงานทำความสะอาดซึ่งถือได้ว่าเป็นงานสำคัญหลักของโรงอาหาร แต่การจัดการ จัดหา ควบคุม และ ตรวจสอบการดำเนินการ และค่าใช้จ่ายกลับเป็นภาระหน้าที่ของร้านอาหารทำให้แต่โรงอาหารไม่มีกฎระเบียบ วิธีการ แนวทางการปฏิบัติไปในแนวทางเดียวกัน และพบว่าโรงอาหารส่วนใหญ่ยังไม่มีแผนการดำเนินการด้านความปลอดภัย ส่วนของงานบริการพบว่าการดำเนินการในส่วนงานดูแลและบำรุงรักษาส่วนใหญ่ไม่มีการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน แต่เป็นลักษณะเสียแล้วซ่อม ส่วนงานบริการอื่นๆที่มี ได้แก่ งานรักษาความสะอาด งานกำจัดแมลง งานกำจัดขยะ และทำความสะอาดถังดักไขมัน

ปัญหาที่พบในโรงอาหารพบว่าส่วนใหญ่เป็นปัญหาที่เกิดจากการขาดการบำรุงรักษาและการจัดการที่ดี และมีปัญหาด้านกายภาพที่ยากต่อการควบคุม ได้แก่ ปัญหาสัตว์เข้ามารบกวนเนื่องจากโรงอาหารเป็นแบบเปิดโล่ง และโรงอาหารที่ไม่มีหลังคาคลุมบริเวณด้านหลังร้านค้า

6.2 อภิปรายผลการศึกษา

ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาการจัดการโรงอาหารจำนวน 9 แห่งในเรื่องของสภาพทางกายภาพ รูปแบบของการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย เพื่อนำมาเป็นแนวทางการจัดการโรงอาหารของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

จากการศึกษาพบว่าปัจจุบันการจัดการของโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยพบว่ามี 2 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบที่ 1 ส่วนงานบริหารจัดการเป็นหน่วยงานภายใน ส่วนงานปฏิบัติการเป็นการจัดจ้างภายนอก และในรูปแบบที่ 2 พบว่าเป็นการจัดการโดยการให้บริษัทภายนอกเข้ามาเช่าพื้นที่และดำเนินการเองทั้งหมด ซึ่งจากการศึกษาพบว่าการดำเนินการทั้ง 2 รูปแบบมีความแตกต่างกัน ทั้งในเรื่องของนโยบาย ขอบเขต แนวทางการดำเนินการ และการกำกับดูแล กล่าวคือ โรงอาหารที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 1 เป็นการดำเนินการเพื่อการตอบสนองการใช้งานในแต่ละวัน ไม่มีการวางแผนการดำเนินการในระยะยาว การควบคุม กำกับ ดูแล และ ติดตามการปฏิบัติงานอย่างเคร่งครัด ยังไม่ดีเท่าที่ควร และขาดการจัดให้มีการบำรุงรักษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ยัง

พบว่าจำนวนบุคลากรที่ดูแลโรงอาหารมีจำนวนน้อย ไม่มีการกำหนดหน้าที่ในการปฏิบัติงานที่ชัดเจน และงานดูแลโรงอาหารบางอย่างที่สำคัญ เช่น งานทำความสะอาด งานกำจัดขยะและของเสียต่างๆ พบว่าเป็นภาระหน้าที่ของร้านค้า ทั้งการดำเนินการจัดหาและค่าใช้จ่ายที่ร้านค้าแต่ละร้านในแต่ละโรงอาหารต้องร่วมกันรับผิดชอบ ซึ่งร้านค้าแต่ละที่แต่ละร้านก็จำหน่ายอาหารมากน้อยได้ไม่เท่ากัน ทำให้การดำเนินการดูแลโรงอาหารแต่ละโรงอาหารจึงมีความแตกต่างกัน ไม่มีมาตรฐานที่ชัดเจน จากสาเหตุดังกล่าวจึงส่งผลให้เกิดปัญหาตามมา ได้แก่ ปัญหาสัตว์เข้ามาบรบกวนภายในโรงอาหาร ปัญหากลิ่น ปัญหาวัสดุอุปกรณ์ชำรุด การแต่งกายของผู้ประกอบการร้านค้า และ ปัญหาการจัดระเบียบร้านค้าและโรงอาหาร ซึ่งปัญหาที่มีอาจจะไม่ได้เป็นปัญหาร้ายแรงแต่เป็นปัญหาที่เสี่ยงต่อสุขอนามัยของผู้ใช้บริการ และส่งผลการสภาพแวดล้อมที่ดีในการรับประทานอาหาร และภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร

ดังนั้นทางมหาวิทยาลัยฯ ควรตระหนักถึงความสำคัญของการดูแลโรงอาหารให้มากขึ้น โดยการกำหนดขอบเขตหน้าที่สำหรับผู้มีหน้าที่ดูแลโรงอาหารให้ชัดเจน และควบคุม ติดตามการดำเนินงานอย่างเคร่งครัด เพื่อให้โรงอาหารสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

ส่วนโรงอาหารที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 2 พบว่ามีปัญหาที่พบน้อยกว่าเนื่องจากเป็นการจัดการโดยบริษัทที่มาเช่าพื้นที่โรงอาหารเพียงรายเดียว โดยมีการดำเนินการจัดการเองทั้งหมดทำให้การควบคุม ดูแลได้ง่าย แต่การดำเนินการแบบนี้ก็จะมีต้นทุนสูงกว่าเนื่องจากต้องรับผิดชอบต่อภาระค่าใช้จ่ายทั้งหมด และราคาค่าเช่าก็สูงกว่าในรูปแบบที่ 1 รวมทั้งมีลักษณะทางกายภาพที่ดีกว่า มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทำให้มีต้นทุนการดำเนินการที่สูงขึ้นและส่งผลให้ราคาอาหารสูงกว่าโรงอาหารที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 1 แต่จากการศึกษาพบว่าราคาอาหารสูงขึ้นกว่ารูปแบบที่ 1 ไม่มากนัก ส่วนปัญหาหลักๆที่พบในรูปแบบที่ 2 นั้นพบว่ายังมีปัญหในเรื่องของสภาพหลังร้านค้าที่ไม่สะอาดไม่เป็นระเบียบ ดังนั้นโรงอาหารที่มีการจัดการในรูปแบบที่ 2 ควรจะมีการปรับปรุงแก้ไขด้านหลังร้านค้าให้ดีขึ้นเพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่อาจจะปะปนมากับอาหารได้

6.3 ข้อเสนอแนะ

ในการจัดการแบบที่ 1 เพื่อให้มีการดำเนินการโรงอาหารได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพมากขึ้น ในระยะกลางและระยะยาวทางมหาวิทยาลัยฯควรมีการดำเนินการเพื่อแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน และป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นข้างหน้า ตามประเด็นสำคัญดังนี้

6.3.1 การแก้ไขด้วยการปรับเปลี่ยนทางกายภาพ

- ปัญหาสัตว์เข้ามาบรบกวนในโรงอาหารเป็นปัญหาเกิดขึ้นมากในโรงอาหารเปิดโล่ง ดังนั้นทางมหาวิทยาลัยฯจึงควรพิจารณาดำเนินการปรับเปลี่ยนลักษณะทางกายภาพเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว
- ด้านหลังร้านค้าควรมีหลังคาปกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

6.3.2 การแก้ไขด้านการปรับเปลี่ยนโครงสร้างและขอบเขตงาน

ทางมหาวิทยาลัยฯควรมีกำหนดขอบเขตงานตามส่วนงานที่ชัดเจนมากขึ้นโดยการนำหลักการการบริหารทรัพยากรกายภาพมาใช้คือ โครงสร้างการดำเนินการ ประกอบด้วย 3 ส่วนคือ

ส่วนงานบริหาร คือ การวางแผน กำหนดนโยบาย กำหนดมาตรฐานในการดำเนินงาน และกำหนดแผนงานขององค์กร

ส่วนงานจัดการ คือ การจัดการ ประสานงาน ควบคุม กำกับ ประเมินผล เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ส่วนปฏิบัติการ คือ งานดูแลรักษาอาคารและงานบริการอาคาร เพื่อให้อาคารสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างไม่ติดขัด

จากหลักการข้างต้นทางมหาวิทยาลัยจึงควรดำเนินการปรับเปลี่ยนดังนี้

1. ส่วนงานบริหารควรมีการกำหนดผู้รับผิดชอบโรงอาหารและขอบเขตหน้าที่อย่างชัดเจนพร้อมทั้งการวางแผนการดำเนินการโรงอาหารในระยะกลางและระยะยาว และควรพิจารณาในเรื่องของการดำเนินการดูแลโรงอาหารทั้งส่วนของบำรุงรักษาและงานบริการ หากมหาวิทยาลัยยังคงต้องการให้ร้านค้าจำหน่ายอาหารในราคาประหยัดแต่ต้องการคุณภาพที่ดีมากขึ้น ทางมหาวิทยาลัยควรเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการดูแลโรงอาหารเองทั้งหมดทั้งการบำรุงรักษา และการดำเนินการงานบริการต่างๆ โดยเป็นผู้จัดหา และจัดการค่าใช้จ่าย ทั้งนี้เพื่อให้ง่ายในการจัดการ ควบคุมดูแล ให้เป็นตามมาตรฐานเดียวกันตามที่ทางมหาวิทยาลัยต้องการ

2. ส่วนของการจัดการพบว่าปัจจุบันเป็นเพียงการจัดหาร้านค้า และประเมินผล แต่ขาดการกำกับ ควบคุมดูแลอย่างเข้มงวด โดยทางส่วนของการจัดการควรมีการจัดการ โดยการกำหนดหลักเกณฑ์ในการปฏิบัติงานในส่วนของการบริการให้ชัดเจนและเป็นมาตรฐานเดียวกัน และมีการตรวจสอบและติดตามผลอย่างเข้มงวด โดยการจัดทำเป็นแบบฟอร์มการตรวจสอบในงานต่างๆ ที่สำคัญ โดยการกำหนดแผนการตรวจสอบให้มีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ได้แก่

- งานทำความสะอาด
- งานกำจัดแมลง
- การทำความสะอาดบ่อและถังดักไขมัน
- งานกำจัดขยะ
- การแต่งกายของผู้ประกอบการ
- กระบวนการประกอบอาหาร

3. การปฏิบัติการ

3.1 การดำเนินการดูแลอาคารควรเน้นเชิงป้องกันมากกว่าการเสียแล้วซ่อม โดยการทำการบำรุงรักษาเป็นรอบ ประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือน ประจำไตรมาส และประจำปี เป็นต้น ตามลักษณะประเภทของระบบ และการใช้งาน

3.2 การดำเนินการงานรักษาความสะอาด ถือเป็นส่วนสำคัญสำหรับโรงอาหารเพราะเป็นสิ่งส่งผลกระทบต่อโดยตรงและทันทีต่อผู้ใช้งานและความรู้สึกของผู้ใช้ ดังนั้นการทำความสะอาดโรงอาหารควรมีการกำหนดแผนการทำงาน ประจำวัน ประจำสัปดาห์ ประจำเดือน ประจำไตรมาส และประจำปี ตามลักษณะงาน

6.3.3 การแก้ไขโดยการปรับเปลี่ยนรูปแบบการบริหารจัดการโรงอาหาร

จากกรศึกษาแบบการจัดการโรงอาหารด้วยการให้บริษัทภายนอกเข้ามาเช่าพื้นที่และดำเนินการทั้งหมดมีข้อดี ได้แก่ ค่าเช่าที่มหาวิทยาลัยได้รับที่สูงขึ้น การลดภาระของบุคลากรภายใน และการควบคุม ดูแล และบำรุงรักษาโรงอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ แต่มีข้อเสียคือราคาอาหารที่เพิ่มสูงขึ้น แต่ทั้งนี้สามารถกำหนด

ราคาพิเศษสำหรับนิสิต และบุคลากรภายในได้ ดังนั้น การจัดการโรงอาหารในลักษณะนี้จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง
ที่ทางมหาวิทยาลัยควรนำมาพิจารณา

6.4 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาการจัดการโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยจำนวน 9 แห่งเท่านั้น
ปัจจุบันโรงอาหารในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยได้มีจำนวนเพิ่มขึ้น ซึ่งควรมีการทำวิจัยให้ครอบคลุมโรงอาหาร
ทั้งหมดในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. สำนักงานบริหารระบบกายภาพ [ออนไลน์]. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

แหล่งที่มา: <http://www.prm.chula.ac.th> [2554, กุมภาพันธ์]

ทิพย์เนตร อธิวิดิพันธ์ และคณะ. โครงการจัดทำระบบความปลอดภัยอาหารของโรงอาหารรวมในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พิชิตทิพย์ ศิริพิบูลย์. แนวทางการจัดการด้านอาคารสถานที่สำหรับหน่วยตรวจโรคกองทัพบก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548.

บัณฑิต จุฬาสัยและเสริชย์ โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพ กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

วีรทัศน์ วัชโรทัย. การบริหารจัดการและดูแลรักษาอาคาร ในอาคารสาขาธนาคารออมสิน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2547.

ศรีธนัช จาติเกตุ. ครัวมาตรฐาน. กรุงเทพมหานคร, 2534

สำนักงานสารสนเทศ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. พระเกียรติ ๒๕๕๒. คู่มือสำหรับนิสิตตลอดการศึกษาในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เสริชย์ โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรอาคารและสถานที่: สัมมนาเชิงปฏิบัติการ. วารสารอาษา กรุงเทพมหานคร, 2541.

เสริชย์ โชติพานิช. เอกสารประกอบการสอนวิชา Facility Management. กรุงเทพมหานคร: คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2551.

เสริชย์ โชติพานิช. การบริหารทรัพยากรกายภาพหลักการและทฤษฎี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2553.

อนงค์ทิพย์ ไตวานิชกุล. การบริหารจัดการทรัพยากรกายภาพสำหรับสถาบันราชภัฏสวนดุสิต. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์สำหรับหน่วยงานผู้รับผิดชอบ

หัวข้อการศึกษาการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อทราบสภาพทางกายภาพและการจัดการโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยในปัจจุบัน

1.2 เพื่อหาแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาโรงอาหารจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

2. โครงสร้างแบบสอบถาม แบบสอบถามชุดนี้ประกอบด้วย 4 ส่วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเชิงกายภาพ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กร

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ใช้โรงอาหาร

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรกายภาพ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์

สำหรับ

.....

1. ชื่อ..... นามสกุล.....
2. ตำแหน่ง.....ชื่อหน่วยงาน.....
3. วันที่สัมภาษณ์.....ระหว่างเวลา.....
4. โรงอาหารที่อยู่ในความรับผิดชอบของท่าน
คือ.....

.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านกายภาพ

คำถามข้อที่ 1 ในการบริหารทรัพยากรกายภาพ ของโรงอาหาร ท่านมีรูปแบบ วิธีการอย่างไร และท่านมีส่วน
สนับสนุนงานอย่างไร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 2 ท่านหรือหน่วยงานของท่านมีแผนงานในการปรับปรุงโรงอาหารทางด้านกายภาพหรือไม่



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กร

คำถามข้อที่ 3 โครงสร้างการบริหารงานโรงพยาบาล ท่านมีส่วนช่วยและสนับสนุน แต่ละตำแหน่งหน้าที่มีขอบเขต
ความ
รับผิดชอบอย่างไร (บริหาร, จัดการ, ปฏิบัติการ)



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 4 การบริหารทรัพยากรกายภาพ หน่วยงานของท่านมีนโยบายหรือวัตถุประสงค์ในการบริหารงาน
โรง
อาหารอย่างไร



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 5 การบริหารทรัพยากรกายภาพ ท่านคิดว่ารูปแบบการบริหารงานโรงพยาบาลในปัจจุบันมีข้อดีหรือข้อเสียอย่างไรบ้าง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 6 การบริหารทรัพยากรกายภาพ ท่านหรือหน่วยงานของท่านมีแผนการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรูปแบบการ

บริหารงานโรงอาหารหรือไม



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ใช้โรงอาหาร

คำถามข้อที่ 7 ท่านคิดว่าปัจจุบันโรงอาหารที่ท่านดูแลอยู่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ใช้บริการหรือไม่



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 8 ท่านคิดว่าโรงอาหารที่ท่านดูแลอยู่ในปัจจุบันตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการหรือไม่



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 9 ปัจจุบันข้อร้องเรียนจากผู้ใช้บริการที่พบบ่อยมากที่สุดคือเรื่องใด



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรกายภาพ

คำถามข้อที่ 10 การบริหารทรัพยากรกายภาพ ท่านหรือหน่วยงานของท่านมีแผนการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรูปแบบ การบริหารงานโรงพยาบาลหรือไม่



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำถามข้อที่ 11 ท่านคิดว่าต้นทุนค่าใช้จ่ายในปัจจุบันสำหรับการดำเนินการโรงอาหารมีความเหมาะสมหรือไม่ และส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอะไร



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามสำหรับร้านค้า

ห้าฯฒัดกาจดีกษากาจลัดกาจโจงดาจกาจกาจเิงเลพาจกจกโจงกาจกาจกาจ

วัตถุประสงค์

แบบสอบถามนี้มีความประสงค์เพื่อต้องการทราบคุณภาพการให้บริการร้านค้าที่ทาง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและคณะหรือส่วนงานที่เกี่ยวข้องจัดให้กับทางร้านค้า

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1.1 ชื่อ..... นามสกุล.....

สถานะ

เจ้าของร้านค้า

ลูกจ้าง

1.2 ชื่อร้านค้า/ประเภทร้านค้า.....

1.3 ระยะเวลาเปิดทำการ (นับตั้งแต่มาอยู่ที่นี่)ปี.....เดือน.....

1.4 ท่านเคยมีประสบการณ์ในการจำหน่ายอาหารในโรงอาหารอื่นทั้งในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยหรือที่อื่น
หรือไม่

ไม่เคย

เคย โปรดระบุ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลร้านค้า

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

2.1 ท่านมีการปรุงอาหารที่ใด

() ในร้านค้า

() นอกร้านค้า

() ปรุงจากสถานที่อื่นที่ไม่ใช่บริเวณโรงอาหาร

2.2 ท่านมีการล้างภาชนะที่ใช้แล้วที่ใด

() ในร้านค้า

() นอกร้านค้า

() มีที่ล้างจานรวม

2.3 จากข้อ 2.1 ท่านคิดว่าการล้างภาชนะลักษณะดังกล่าวมีความสะอาดมากน้อยเพียงใด

() มาก

() ปานกลาง

() น้อย เพราะ

- 2.4 ท่านคิดว่าพื้นที่ร้านค้าของท่านเพียงพอต่อการใช้งานหรือไม่
- เพียงพอ
- ไม่เพียงพอ
- 2.5 ท่านต้องการพื้นที่ร้านค้าเพิ่มหรือไม่
- ต้องการ
- ไม่ต้องการ
- 2.6 หากท่านต้องการพื้นที่ร้านค้าเพิ่มท่านยินยอมที่จะจ่ายค่าเช่าเพิ่มหรือไม่
- ใช่ ไม่ใช่
- 2.7 ปัจจุบันโรงอาหารที่ท่านทำอยู่มีระบบการจ่ายเงินอย่างไร
- เงินสด คุปอง
- 2.8 ท่านพึงพอใจกับระบบการจ่ายเงินของท่านในระดับใด
- ดี พอใช้ ต้องปรับปรุง
- 2.9 ปัจจุบันมีบุคคลภายนอกมาใช้บริการเป็นจำนวนเท่าใด
- มาก น้อย ปานกลาง
- 2.10 ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรหากให้ท่านขายอาหารให้กับบุคคลภายนอกในราคาที่สูงกว่าบุคคลภายในมหาวิทยาลัย โดยที่ท่านอาจต้องเสียค่าดำเนินการในช่วงแรก เช่น ค่าคุปอง ค่าบัตรเฉพาะของบุคคลในมหาวิทยาลัย
- เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย
- 2.11 ปัจจุบันท่านต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนใดบ้าง
- ค่าไฟฟ้า
- ค่าน้ำประปา
- ค่าเก็บขยะ
- ค่าจัดการของเสีย ถังดักไขมัน บ่อเกรอะ
- ค่าทำความสะอาด
- ค่าบำรุงซ่อมแซมโรงอาหาร
- ค่าบำรุงซ่อมแซมระบบไฟฟ้า ประปา แสงสว่าง
- ค่าบำรุงซ่อมแซมปล่องดูดควัน
- อื่นๆ โปรดระบุ
-
- 2.12 ท่านคิดว่าค่าใช้จ่ายจากข้อ 2.11 มีความเหมาะสมหรือไม่
- เหมาะสม ไม่เหมาะสม เพราะ.....
- 2.13 ท่านคิดว่าราคาค่าเช่าในปัจจุบันมีความเหมาะสมหรือไม่
- เหมาะสม ไม่เหมาะสม เพราะ.....

2.14 ท่านคิดว่าทางมหาวิทยาลัย/คณะ ให้ความสำคัญ ดูแล เอาใจใส่ โรงอาหารมากน้อยเพียงใด

มาก ปานกลาง น้อย

2.15 หากเป็นไปได้ท่านอยากได้รูปแบบการให้บริการเป็นแบบใด

2.15.1 การล้างจาน

ซื่อจานแยก ล้างจานแยก บริเวณพื้นที่ร้านค้า

ซื่อจานแยก ล้างจานแยก บริเวณพื้นที่ล้างจานรวม

ซื่อจานรวม ล้างจานรวม บริเวณพื้นที่ล้างจานรวม จ่ายเงินเท่ากัน

ซื่อจานแยก ล้างจานรวม จ่ายเงินตามปริมาณจาน

2.15.2 การกำจัด ขยะ/ของเสีย/เศษอาหาร

ร้านค้าจัดการเอง

คณะ/มหาวิทยาลัยจัดการให้ ร้านค้าจ่ายเงิน

2.15.3 การแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ

ร้านค้าจัดหาชุดเอง

คณะ/มหาวิทยาลัยจัดหาชุดให้ ร้านค้าจ่ายเงิน

คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 4 งานบริการทั่วไป

เกณฑ์ในการประเมินแบ่งออกเป็นทั้งหมด 5 เกณฑ์ ดังนี้

- | | |
|--|---|
| 5 หมายถึง ดีมาก หรือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง | 2 หมายถึง ยังไม่ดีเท่าที่ควร หรือ ไม่เห็นด้วย |
| 4 หมายถึง ดี หรือ เห็นด้วย | 1 หมายถึง ต้องปรับปรุงแก้ไข หรือ ไม่เห็นด้วย |
| 3 หมายถึง พอใช้ หรือ ปานกลาง | |

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงตามความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ระดับคะแนน					หมายเหตุ
	1	2	3	4	5	
4.1 งานบริการทั่วไป						
4.1.1 การดูแลความสะอาดของพื้น ผนัง เพดาน						
4.1.2 การดูแลความสะอาดของโต๊ะ เก้าอี้ ที่นั่ง รับประทานอาหาร						
4.1.3 การดูแลความสะอาดของร้านค้า						
4.1.4 มีระบบรักษาความปลอดภัยภายในโรงอาหาร						
4.1.5 ไม่มีปัญหาเรื่องสัตว์และแมลงรบกวน						
4.1.6 ไม่มีปัญหาเรื่องขยะ ของเสียต่างๆ						
4.1.7 ไม่มีปัญหาเรื่องกลิ่น						
4.1.8 พื้นที่โดยรอบมีการดูแลจัดการที่ดี						

คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะ

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามสำหรับผู้ให้บริการโรงอาหาร
ในหัวข้อการศึกษาการจัดการโรงอาหารภายในจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1. เพศ

ชาย หญิง

2. สถานะ/อาชีพ

อาจารย์ บุคคลากร นิสิต
 ผู้มาติดต่อ บุคคลภายนอก อื่นๆ.....

3. สังกัด/คณะ/หน่วยงาน ของท่านคือ

.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการใช้บริการโรงอาหาร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1. โรงอาหารที่ท่านใช้บริการบ่อยมากที่สุดคือ (กรุณาเรียงลำดับจากมากไปน้อยตั้งแต่ 1 – 5)

<input type="checkbox"/> โรงอาหารอาคารมหิตราธิเบศร	<input type="checkbox"/> โรงอาหารอาคารจุลจักรพงษ์
<input type="checkbox"/> โรงอาหารอาคารพินิตประชานารถ	<input type="checkbox"/> โรงอาหารสำนักงาน มหาวิทยาลัย
<input type="checkbox"/> โรงอาหารคณะทันตแพทยศาสตร์	<input type="checkbox"/> โรงอาหารคณะรัฐศาสตร์
<input type="checkbox"/> โรงอาหารคณะวิศวกรรมศาสตร์	<input type="checkbox"/> โรงอาหารหอพักนิสิต (ตึกจำปี)
<input type="checkbox"/> โรงอาหารคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์	<input type="checkbox"/> โรงอาหารอาคารจุฬาพัฒนา 9

2. ท่านใช้บริการโรงอาหารช่วงเวลาใดมากที่สุด

เช้า กลางวัน เย็น

3. จำนวนที่เข้ามาใช้บริการ (วัน/สัปดาห์)

1 2 3 4 5 มากกว่า 5

ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านคุณลักษณะเชิงคุณภาพ

เกณฑ์ในการประเมินแบ่งออกเป็นทั้งหมด 5 เกณฑ์ ดังนี้

- 5 หมายถึง ดีมาก หรือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง 2 หมายถึง ยังไม่ดีเท่าที่ควร หรือ ไม่เห็นด้วย
 4 หมายถึง ดี หรือ เห็นด้วย 1 หมายถึง ต้องปรับปรุงแก้ไข หรือ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
 3 หมายถึง พอใช้ หรือ ปานกลาง

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงตามความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

หัวข้อประเมิน	ระดับคะแนน					หมายเหตุ
	1	2	3	4	5	
1. การดูแลบำรุงรักษาสภาพด้านกายภาพ						
1.1 สภาพสถานที่/พื้นที่และบรรยากาศทั่วไป (พื้น ผนัง เพดาน ประตู ฯลฯ)						
1.2 พื้นที่มีเพียงพอต่อการให้บริการ						
1.3 การระบายอากาศ						
1.4 ระบบแสงสว่าง						
1.5 ระบบปรับอากาศ (ถ้ามี)						
1.6 ระบบป้องกันอัคคีภัย						
1.7 ระบบรักษาความปลอดภัย						
1.8 การจัดการขยะ เศษอาหาร และของเสียต่างๆ						
1.9 การจัดโต๊ะสำหรับวางภาชนะที่ใช้แล้ว						
1.10 โต๊ะ, เก้าอี้ ที่นั่งรับประทานอาหารอยู่สภาพดี						

ศูนย์วิทยทรัพยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาวนุชจรรย์ สมบัตินา เกิดวันที่ 4 กันยายน 2525 ที่จังหวัดชุมพร สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เมื่อปี 2550 และศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวิชาสถาปัตยกรรม ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ภาคปลายปีการศึกษา 2552

ประสบการณ์การทำงาน ปี 2550 เจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการอาคารเขียว ที่บริษัทจอห์นสัน คอนโทรลส์ อินเตอร์เนชันแนล จำกัด ถึงปี 2553 ปัจจุบันทำงานที่บริษัท ฮันนี่เวลล์ ซิสเต็มส์ (ประเทศไทย) จำกัด



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย