

10.3 งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา

วัตถุประสงค์ของงาน : ให้บริการและสวัสดิการแก่นักศึกษา ในด้านยานพาหนะ ผ่อนผันทหารการตรวจเลือก
เข้ารับราชการทหาร ทะเบียนราษฎร์ และบริการด้านสุขภาพอาหาร

10.3.1 ร้อยละของร้านอาหารในโรงอาหารเทิดทสิกร ที่มีมาตรฐานตามหลักสุขภาพอาหาร

เป้าหมาย ร้อยละ 100

กระบวนการในดำเนินการเพื่อให้ OKR บรรลุเป้าหมาย

งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา ดูแลกำกับพื้นที่อาคารเทิดทสิกร ([โรงอาหารเทิดทสิกร](#)) เป็นโรงอาหารแห่งหนึ่งในมหาวิทยาลัย ตั้งอยู่บริเวณตรงกันข้ามหอพักนักศึกษามหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นหอพักที่มีนักศึกษาชั้นปีที่1 ที่พักอาศัยอยู่ตามระเบียบของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ต้องอยู่ในหอพักเป็นระยะเวลา 1 ปีการศึกษา และอาคารสำนักงานที่อยู่ใกล้บริเวณอาคารเทิดทสิกร เป็นส่วนใหญ่ที่บุคลากรและนักศึกษาในหอพัก เข้ามาใช้บริการโรงอาหาร ซึ่งมีบริการอาหารหลากหลายชนิดให้เลือกรับประทานรวมร้านประเภทเครื่องดื่มชนิดน้ำต่าง ๆ ร้านตัดผมชาย/หญิง ร้านบริการถ่ายเอกสาร เป็นต้น ภายในอาคารโรงอาหารเทิดทสิกร มีร้านค้าที่จำหน่ายอาหาร 30 ร้าน และมีร้านค้า ตลาด [MJU Night Market](#) จำนวน 20 ร้าน เพื่อให้บริการแก่นักศึกษาและบุคลากร ที่ถูกสุขอนามัย สะอาด สามารถเลือกรับประทานอาหารได้หลากหลายชนิดให้เลือกตามความต้องการทั้งกลางวันและกลางคืน ในราคาอาหารที่คณะกรรมการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารเทิดทสิกร กำหนดไว้

การกำกับดูแลร้านอาหารทุกร้านในอาคารเทิดทสิกร โดยการตรวจคุณภาพอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขภาพอาหาร เป็นประจำทุกเดือน และมีการสุ่มตรวจสอบพิชตกค้างในผักทุกร้านค้า มาควบคุมกำกับร้านค้าผู้ประกอบการทั้งหมดในอาคารเทิดทสิกร

ตอนที่ 2 วิธีการเก็บข้อมูล

โดยคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารเทิดทสิกร ลงสุ่มตรวจตามใบตรวจประเมินหลักสุขภาพอาหาร 15 ข้อ ภายในร้านค้าโรงอาหารเทิดทสิกร และ ตลาด MJU Night Market

เกณฑ์กำหนดหลักสุขาภิบาลอาหาร	16. ร้านคุณฐิ	17. ร้าน ครัว นาย เอก	18.ร้าน เย็บผ้า	19. ร้าน เครป	20. ร้าน Fruit Mani a	21.ร้าน ลูกชิ้น ทิพย์	22 ร้าน โชดา บาร์	23 ร้าน จิบ กาแฟ	24ร้าน ปุย หิมะ	25. ร้าน แยม เบอร์ เกอร์	26. ร้าน Maejo 52 copy	27ร้าน เปิงใจ แต่	28 ร้าน มิตร มิลค์	29.ร้าน เครื่อง ขังนำ หนัก	30.. ร้าน ขาย ข้าว ต้วยรด	
1 สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและเป็นสัดส่วน		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และทำบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มี อย. หรือ มอก.																
4.อาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนนำมาปรุง หรือ เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็น สัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่อุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด วางสูงจากพื้น 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
6.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับสำหรับสับ หรือ ตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
7.ล้างภาชนะด้วยน้ำภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำโหม และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงวางพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
8.เชียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกกับดิบ ผัก ผลไม้	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
12.ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวม หมวกหรือเน็ตคลุมผม	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
13.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้ อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
14.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัส อาหาร	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้ หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

เกณฑ์กำหนดหลักสุขาภิบาลอาหาร	11.ร้านข้าว ย่า/ลาบ	12.ร้านข้าว ไก่ทอด	13.ร้านข้าว มันไก่ไข่ ครก	14.ร้าน ลูกชิ้นปิ้ง	15.ร้านข้าว หมูทอด	16.ร้านข้าวไข่ เจียว	17.ร้าน ผัดไทย น้ำอัดลม	18.ร้าน สุกี้	19.ร้าน ลูกชิ้น ทอด	20.ร้าน ข้าวเหนียว หมูปิ้ง
1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและเป็นสัดส่วน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และทำบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มี อ ย. หรือ มอก.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
4.อาหารสดต้องล้างสะอาดก่อนนำมาปรุง หรือ เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่อุณหภูมิที่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด วางสูงจากพื้น 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
6.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีตามสำหรับสำหรับคืบ หรือคักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
7.ล้างภาชนะด้วยน้ำภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้าง ด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงวางพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
8.เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกกับดิบ ผัก ผลไม้	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
12.ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
13.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
14.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

หลักฐานอ้างอิง ผลการตรวจประเมินร้านค้าโรงอาหารเทิดถวิลและตลาด MJU Night Market ผ่านตามเกณฑ์หลักสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ ประจำปี 2563

$$(100 \times 5)/100 = 5$$

ผลการดำเนินงาน

ผลลัพธ์	คะแนน
ร้อยละของร้านอาหารในโรงอาหารเทิดกสิกร ที่มีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร $(100 \times 5)/100 = 5$	5

10.3.2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการตามบริการด้านต่าง ๆ

เป้าหมาย ค่าเฉลี่ยระดับ 3.51

หลักฐานอ้างอิง [แบบสอบถามความพึงพอใจในการรับบริการและสวัสดิการ](#)

ตอนที่ 1 กระบวนการในการสร้างความพึงพอใจในการรับบริการและสวัสดิการ

- งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา มีเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงานให้บริการกับนักศึกษา 3 คน ติดประกาศและประชาสัมพันธ์ ให้ทราบถึงขั้นตอนการเตรียมเอกสารในการยื่นเรื่อง ขอผ่อนผันการตรวจเลือกเข้ารับราชการทหาร สามารถให้คำแนะนำกับนักศึกษา และอธิการขั้นตอนรายละเอียด และตรวจเอกสารได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ และให้บริการด้านทะเบียนราษฎร กรณีนักศึกษาเยี่ยมสำเนาทะเบียนราษฎร หรือการของแจ้งย้ายทะเบียนบ้านออก-เข้า สามารถให้บริการนักศึกษาได้อย่างชัดเจนและรวดเร็ว

(มีแบบฟอร์มเอกสารการยื่นเรื่องขอผ่อนผันการตรวจเลือกเข้ารับราชการทหาร ,หนังสือการแจ้งย้ายเข้า-ออก / สมุดบันทึกการใช้บริการ)

- ด้านยานพาหนะ มีเจ้าหน้าที่พนักงานขับรถ 7 ท่าน แบ่งเป็นช่วงเวลาปฏิบัติงานกลางวัน 6 ท่าน แยกเป็นพนักงานประจำรถ 5 ท่าน มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลรถตามที่ได้รับมอบหมายและให้บริการสนับสนุนกิจกรรมแก่นักศึกษา บุคลากร และมหาวิทยาลัยในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ภายในนอกมหาวิทยาลัย การติดต่อหน่วยงานภายนอกในส่วนของราชการ โดยแบ่งแยกประเภทรถดังนี้ รถปรับอากาศ จำนวน 2 คัน รถยนต์กระบะ 2 คัน รถยนต์กระบะบรรทุกทุกหลัก้อ จำนวน 2 คัน รถยนต์ตู้ จำนวน 1 คัน และมีหัวหน้าผู้ควบคุมยานพาหนะ 1 ท่าน มีหน้าที่รับเรื่องจากผู้ใช้บริการรถ ประสานงาน ตรวจเช็คตารางการขอใช้รถทุกครั้ง และเสนอพิจารณาขั้นตอนการอนุมัติการใช้ (ใบขอใช้ยานพาหนะ)

สถิติการใช้จ่ายยานพาหนะแต่ละคันของหน่วยยานพาหนะ

ประเภทรถ	ปีงบประมาณ 2561	ปีงบประมาณ 2562	ปีงบประมาณ 2563
รถบัส ทะเบียน 40-0275	65	51	25
รถบัส ทะเบียน 40-0344	36	23	15
รถบรรทุก 6 ล้อ ทะเบียน 40-0455	77	68	37
รถบรรทุก 6 ล้อ ทะเบียน 40-0388	93	94	51
รถตู้ ทะเบียน นค-9187	167	82	50
รถกระบะ สีประตู่ ทะเบียน ขก-8950	820	706	175
รถไมตู้เอ็กซ์ ทะเบียน นง-3514	1,496	127	125
รวมทุกคันแต่ละปี	2,754	1,150	478
รวมทั้งหมด 3 ปี	4,382		

สถิติผลการดำเนินการขอใช้บริการยานพาหนะ ปีงบประมาณ 2562

เดือน	40-0275 ชม.		40-0344 ชม.		40-0455 ชม.		40-0388 ชม.		นค-9187 ชม.		ชก-8950 ชม.		นง-3514 ชม.	
	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด
ต.ค.61	1		3	-	2	-	11	-	25	-	84	-	8	-
พ.ย.61	2		4	-	9		8	-	54	-	134	-	40	-
ธ.ค.61	5		-	-	5	-	7	-	9	-	123	-	16	-
ม.ค.62	8		-	-	13	-	9	1	21	-	140	-	20	-
ก.พ.62	12	1	1	-	15	-	16	-	15	-	93	-	16	-
มี.ค.62	2	2	2	1	7	1	4	-	12	1	50	-	6	-
เม.ย.62	2	2	2	1	4	-	3	1	9	-	70	-	14	-
พ.ค.62	1	2	-	-	4	-	1	-	3	-	1	-	5	-
มิ.ย.62	2	-	1	-	1	-	4	-	-	-	3	-	1	-
ก.ค.62	1	1	1	-	-	-	12	-	-	-	-	-	1	-
ส.ค.62	3	2	2	-	3	-	8	-	6	-	1	-	-	-
ก.ย.62	2	-	5	-	4	-	7	2	12	2	7	-	-	-
รวม	41	10	21	2	67	1	90	4	79	3	706	-	127	-

สถิติผลการดำเนินการขอใช้บริการยานพาหนะ ปีงบประมาณ 2563

เดือน	40-0275 ชม.(เที่ยว)		40-0344 ชม.(เที่ยว)		40-0455 ชม.(เที่ยว)		40-0388 ชม.(เที่ยว)		นค-9187 ชม.(เที่ยว)		ชก-8950 ชม.เที่ยว)		นง-3514 ชม.(เที่ยว)	
	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด	ในจังหวัด	ต่างจังหวัด
ต.ค.62	8	1	3	-	12	-	16	-	6	-	5	-	1	-
พ.ย. 62	3	1	4	-	5	-	3	1	11	2	5	-	-	-
ธ.ค.62	2	1	1	-	2	-	6	-	-	1	2	-	-	-
ม.ค.63	3	2	3	1	3	1	3	1	5	1	1	-	-	-
ก.พ.63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
มี.ค.63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
เม.ย. 63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
พ.ค.63	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	10	-	2	-
มิ.ย.63	-	-	-	-	1	-	1	1	8	-	14	-	-	-
ก.ค.63	-	1	-	1	2	-	4	-	2	1	14	-	5	-
ส.ค.63	3	-	2	-	1	-	6	-	6	-	16	-	89	-
ก.ย.63	-	-	-	-	10	-	7	-	7	-	115	-	28	-
รวม	19	6	13	2	36	1	48	3	45	5	175	-	125	-

ช่วงเวลากลางคืนมีพนักงานขับรถ 1 ท่าน ให้บริการขับรถรับส่งนักศึกษาเจ็บป่วยให้กับนักศึกษาที่พักภายในหอพักของมหาวิทยาลัย ให้บริการรับส่งนักศึกษาเจ็บป่วย ตามที่เจ้าหน้าที่งานหอพักแจ้งเข้ามาว่ามีนักศึกษป่วยแล้วนำส่งโรงพยาบาล และรับกลับมายังหอพักนักศึกษาเมื่อรักษาเรียบร้อยแล้ว

(แบบบันทึกยานพาหนะ (แบบ 4))

สถิติการใช้ยานพาหนะ (แบบ4) ส่งนักศึกษาเจ็บป่วย (ต.ค.61 – ก.ย.62)

ประเภทรถ	ส่งไป รพ.(เที่ยว)
รถกระบะ 4 ประตู ทะเบียน ขก-8950 ชม.	583
รถกระบะไมตี้เอ็กซ์ ทะเบียน นง-3514 ชม.	396
รวม	979

สถิติการใช้ยานพาหนะ (แบบ 4)ส่งนักศึกษาเจ็บป่วย (ต.ค.62 – ก.ย.63)

ประเภทรถ	ส่งไป รพ.(เที่ยว)
รถกระบะ 4 ประตู ทะเบียน ขก-8950 ชม.	87
รถกระบะไมตี้เอ็กซ์ ทะเบียน นง-3514 ชม.	67
รวม	154

ตอนที่ 2 วิธีการเก็บข้อมูล

ใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลด้วย แบบสอบถามความพึงพอใจในการรับบริการและสวัสดิการ งานบริการ และสวัสดิการนักศึกษา กองพัฒนานักศึกษา

แบบสอบถามประกอบด้วยข้อคำถามให้เลือกตอบ โดยวัดระดับความพึงพอใจในการรับบริการและสวัสดิการ 5 ระดับ ตั้งแต่ 1-5 โดยเรียงตามระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด ไปจนถึงระดับความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีข้อคำถามที่เกี่ยวกับความพึงพอใจในการให้บริการ 3 ด้าน ดังนี้

- 1.เจ้าหน้าที่สามารถแนะนำ หรืออธิบายรายละเอียดได้อย่างถูกต้องและเข้าใจได้มากที่สุด
- 2.ความมีอัธยาศัยไมตรี ของเจ้าหน้าที่
- 3.ระยะเวลาในการให้บริการ

ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม งานบริการและสวัสดิการนักศึกษา ได้ให้นักศึกษาที่มารับบริการตอบแบบสอบถามภายหลังรับบริการ โดยเก็บข้อมูล ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2562 ถึงวันที่ 31 มีนาคม 2563 มีนักศึกษาตอบแบบสอบถาม จำนวน 106 คน

หลักฐานอ้างอิง รายงานผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการในด้านที่ขอรับบริการ (ด้านผ่อนผัน การตรวจเลือกเข้ารับราชการทหาร ด้านทะเบียนราษฎร ยานพาหนะ)

ตอนที่ 3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ มีค่าเฉลี่ย 4.32

ความพึงพอใจในการ ให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ						
1. เจ้าหน้าที่สามารถแนะนำ หรือ อธิบายรายละเอียดได้อย่างถูกต้อง และเข้าใจได้มากที่สุด	41 (38.68)	62 (58.49)	3 (2.83)	0	0	4.36
2. ความมีอัธยาศัยไมตรี ของ เจ้าหน้าที่	46 (43.40)	57 (53.77)	3 (2.83)	0	0	4.41
3. ระยะเวลาในการให้บริการ	37 (34.91)	53 (50.00)	16 (15.09)	0	0	4.20
ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการ						4.32

ตอนที่ 4 วิเคราะห์ผลการประเมินความพึงพอใจในการรับบริการ

ผลประเมินความพึงพอใจของงานบริการและสวัสดิการนักศึกษา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 โดยประเด็นคำถามที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ ความมีอัธยาศัยไมตรี ของเจ้าหน้าที่ คือ เจ้าหน้าที่ที่สามารถแนะนำ หรือ อธิบายรายละเอียดได้อย่างถูกต้องและเข้าใจได้ชัดเจนและเน้นย้ำ ค่าเฉลี่ย 4.41 ประเด็นคำถามที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ เจ้าหน้าที่ที่สามารถแนะนำ หรืออธิบายรายละเอียดได้อย่างถูกต้องและเข้าใจได้ชัดเจนและเน้นย้ำ ค่าเฉลี่ย 4.36 ส่วนประเด็นคำถามที่มีค่าเฉลี่ย ต่ำที่สุด คือ ระยะเวลาในการให้บริการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20

ผลการดำเนินงาน

ผลลัพธ์	คะแนน
ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการตามบริการด้านต่าง ๆ	4.32

ลำดับ	ผลลัพธ์ของวัตถุประสงค์และเป้าหมาย (OKRs)	คะแนนเฉลี่ย
1)	ร้อยละของร้านอาหารในโรงอาหารเทิดทูน ที่มีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	5
2)	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการตามบริการด้านต่าง ๆ	4.32
ค่าคะแนนเฉลี่ย $5+4.32/2$		4.66