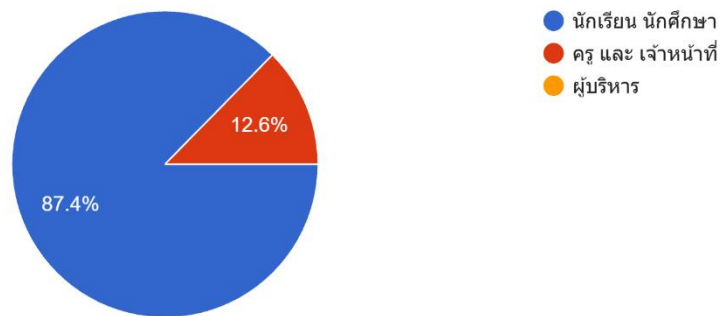


ความพึงพอใจในการใช้บริการโรงอาหารภายในวิทยาลัยการอาชีพลำปลายมาศ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๔

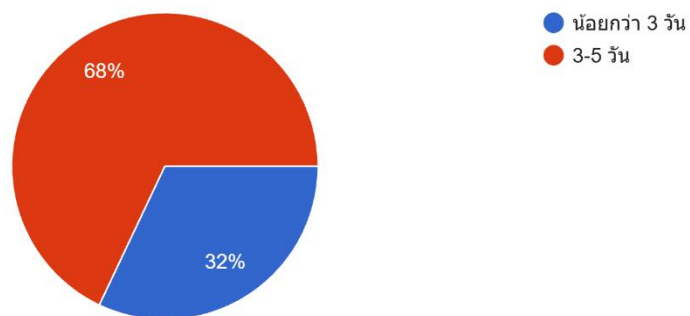
ประเภทผู้เข้าใช้บริการโรงอาหาร

คำตอบ 103 ข้อ



ปริมาณการให้บริการโรงอาหารของวิทยาลัยฯประมาณกี่วันต่อสัปดาห์

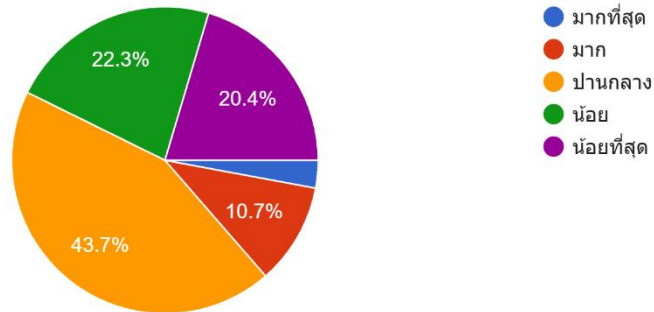
คำตอบ 103 ข้อ



ด้านคุณภาพและการบริการ

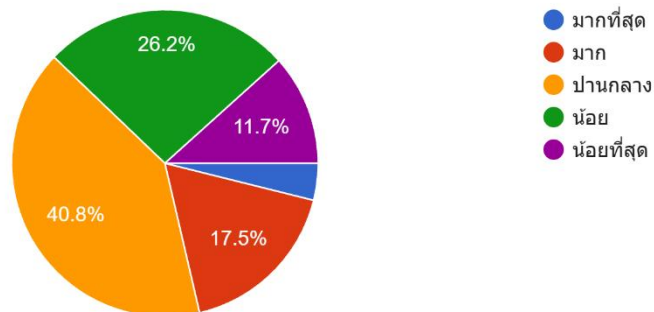
รสชาติของอาหารและเครื่องดื่ม

คำตอบ 103 ข้อ



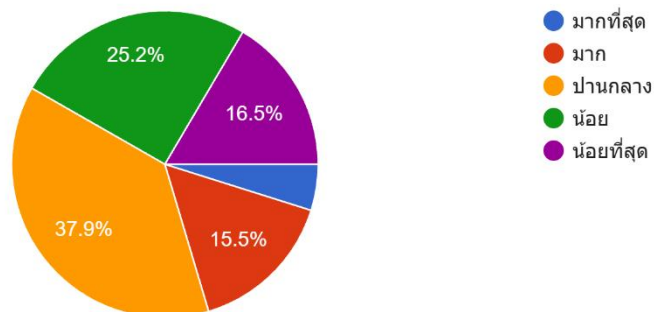
ความเป็นมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่ม

คำตอบ 103 ข้อ



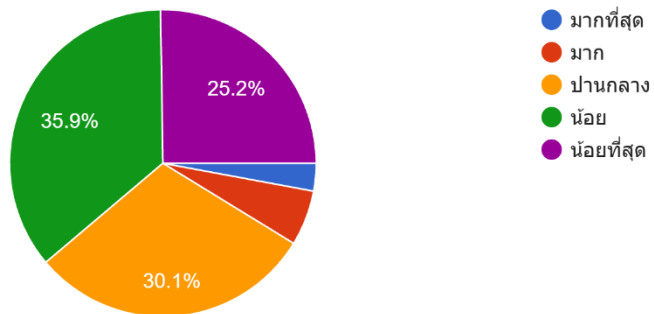
คุณค่าทางอาหารที่ผู้บริโภคได้รับ

คำตอบ 103 ข้อ



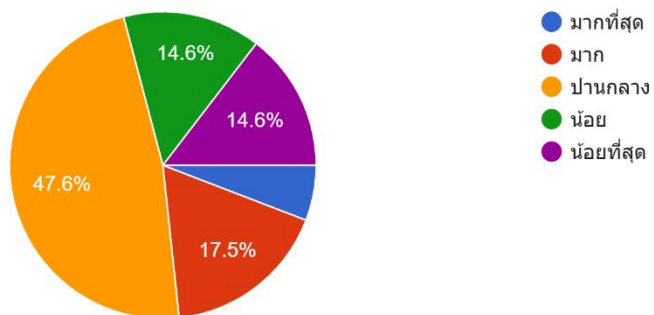
ความหลากหลายของอาหาร

คำตอบ 103 ข้อ



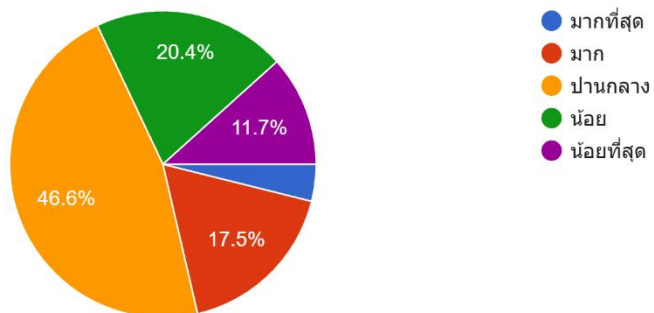
ความสะอาดของอาหารและเครื่องดื่ม

คำตอบ 103 ข้อ



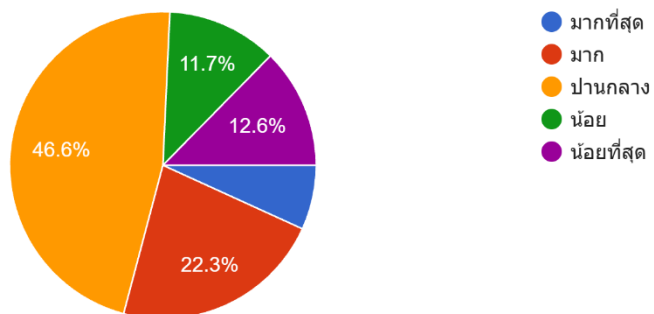
คุณภาพของเครื่องปรุง

คำตอบ 103 ข้อ



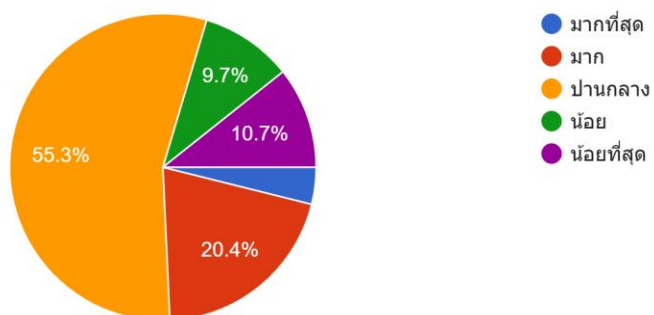
ความสะอาดของภาชนะบรรจุอาหาร

คำตอบ 103 ข้อ



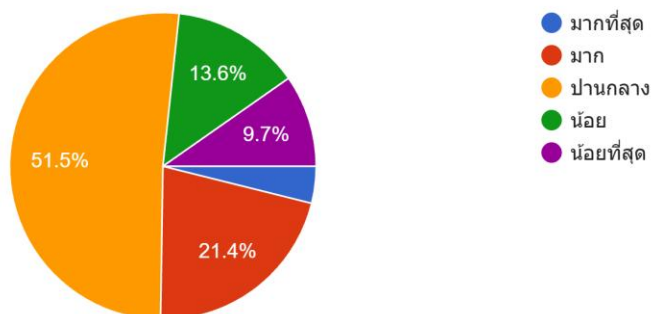
ความรวดเร็วในการให้บริการ

คำตอบ 103 ข้อ



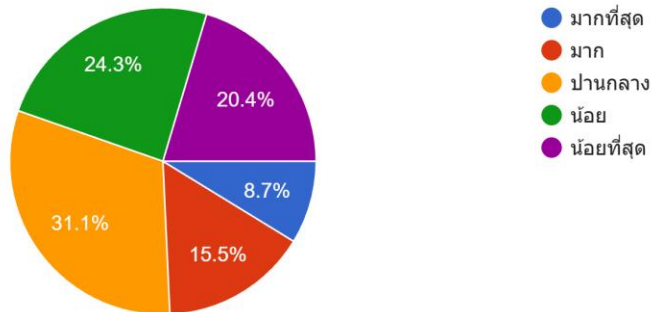
ความกระตือรือร้นในการบริการของร้านค้า

คำตอบ 103 ข้อ



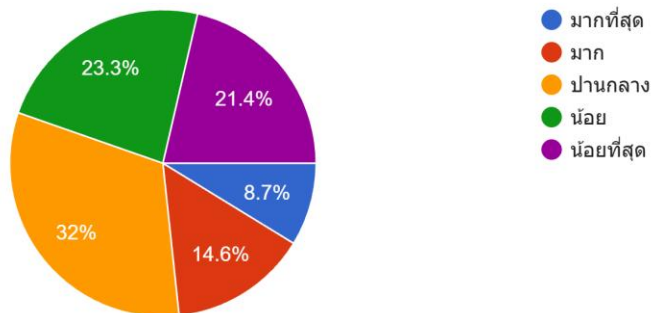
มีหมอน้ำร้อนสำหรับล้างช้อน

คำตอบ 103 ข้อ



ความสด ความใหม่ ความร้อนของอาหาร

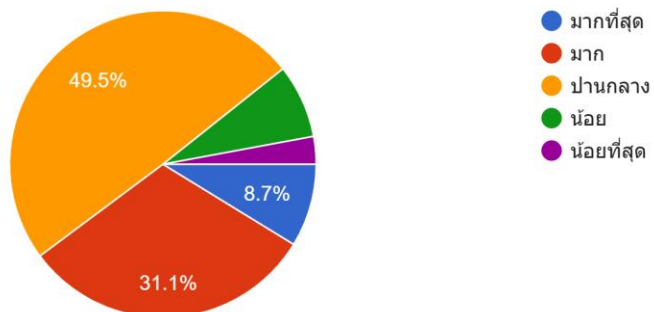
คำตอบ 103 ข้อ



ด้านพ่อค้า-แม่ค้า

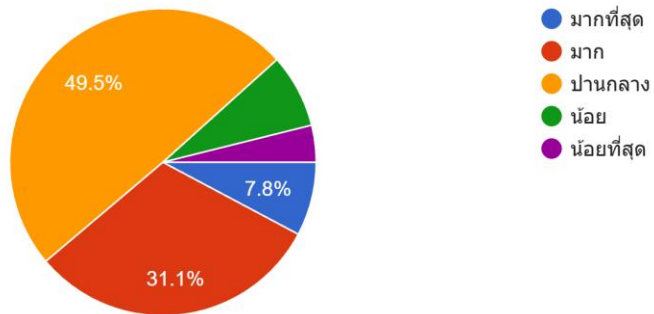
แต่งกายสะอาด และสุภาพ

คำตอบ 103 ข้อ



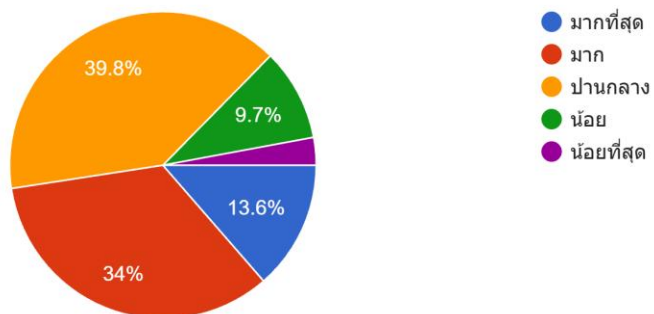
มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

คำตอบ 103 ข้อ



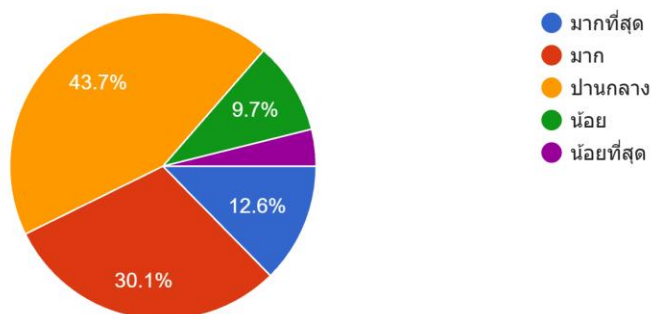
ใช้วาจาสุภาพ

คำตอบ 103 ข้อ



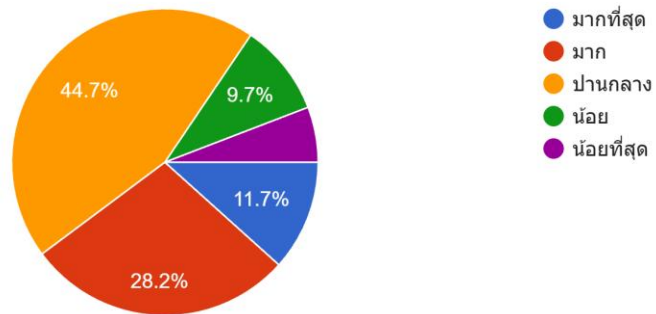
ให้บริการด้วยความเต็มใจ

คำตอบ 103 ข้อ



มีความเอาใจใส่ต่อลูกค้า

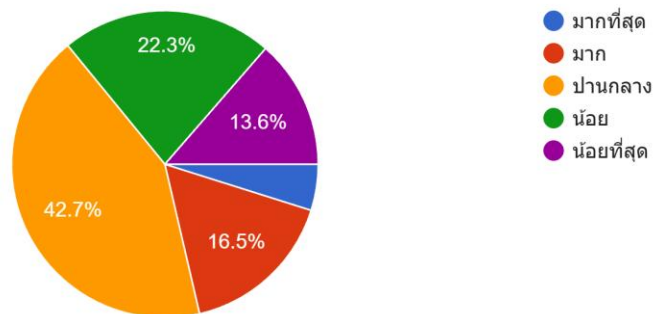
คำตอบ 103 ข้อ



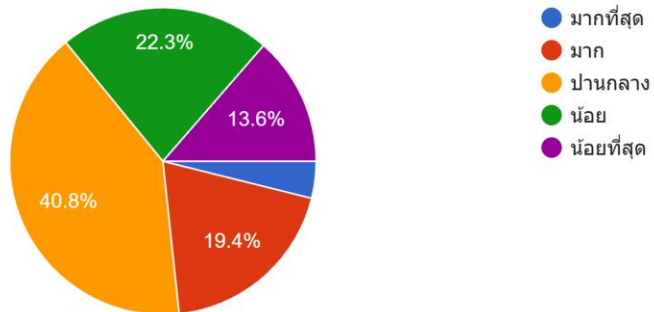
ด้านราคา

ความเหมาะสมของราคาอาหารเมื่อเทียบกับปริมาณอาหาร

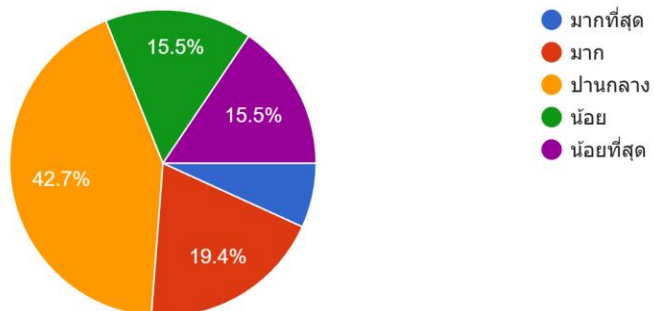
คำตอบ 103 ข้อ



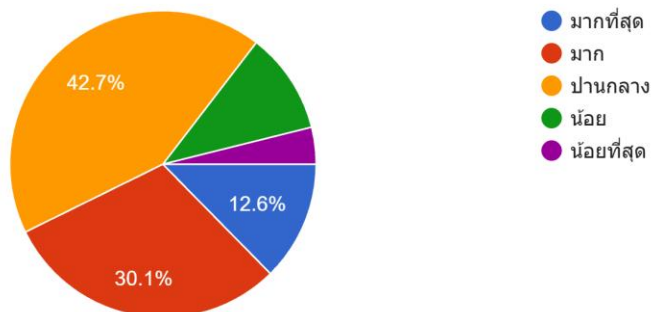
ราคาอาหารมีความเหมาะสมเมื่อเทียบกับคุณภาพ
คำตอบ 103 ข้อ



มีป้ายบอกราคาที่เห็นได้ชัดเจน
คำตอบ 103 ข้อ

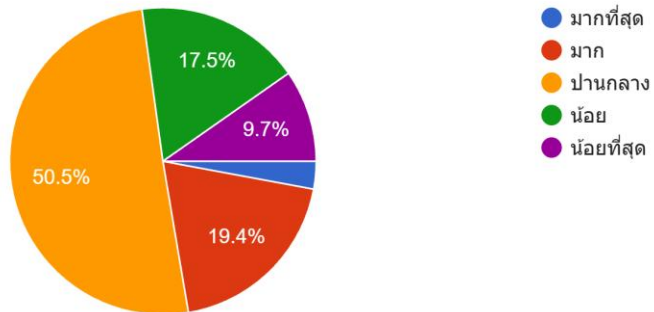


เครื่องดื่มมีหลายราคา
คำตอบ 103 ข้อ



อาหารมีหลายราคา

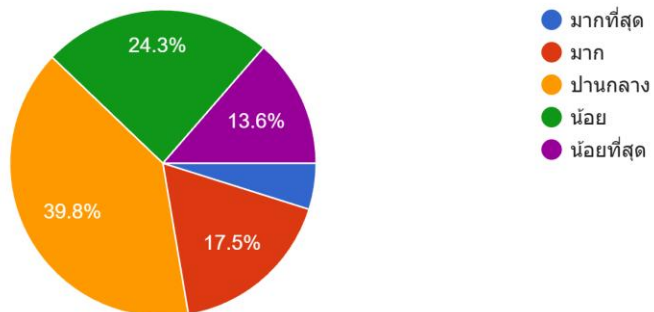
คำตอบ 103 ข้อ



ด้านสถานที่และสิ่งแวดล้อม

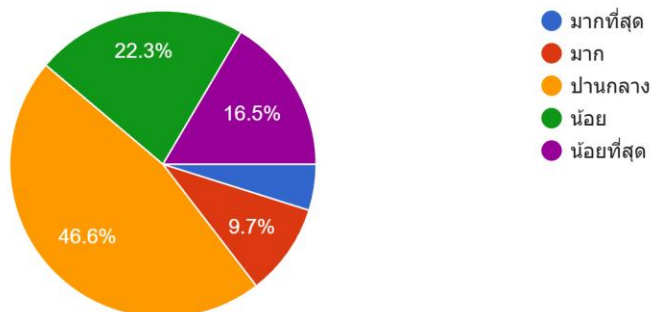
สถานที่สะอาดถูกสุขลักษณะ

คำตอบ 103 ข้อ

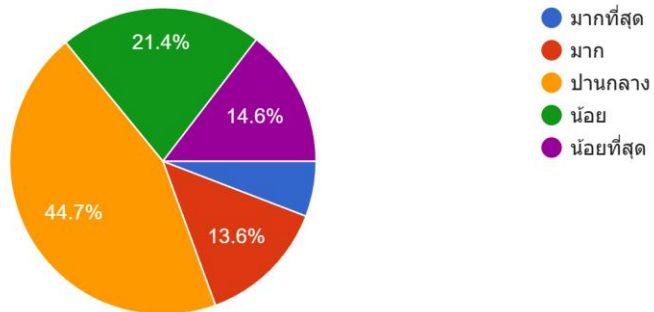


ความสะอาดของโต๊ะ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร

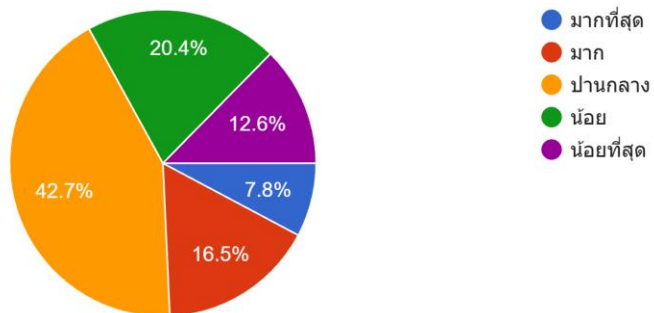
คำตอบ 103 ข้อ



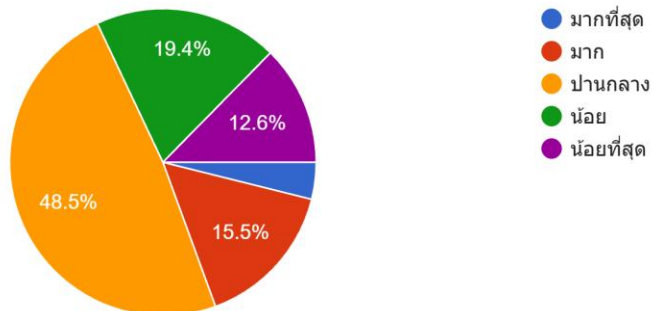
ความเพียงพอของจำนวนโต๊ะ เก้าอี้สำหรับนั่ง รับประทานอาหาร
คำตอบ 103 ข้อ



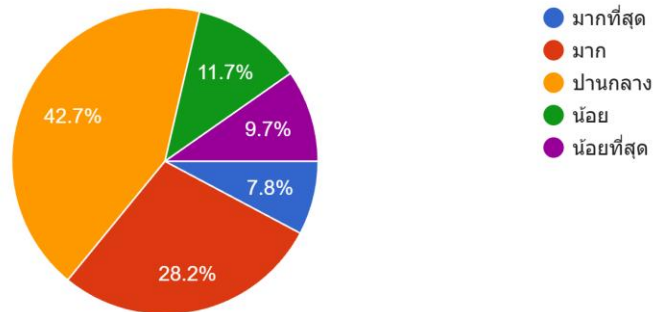
การจัดโต๊ะ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร เหมาะสมกับพื้นที่ ไม่แออัด
คำตอบ 103 ข้อ



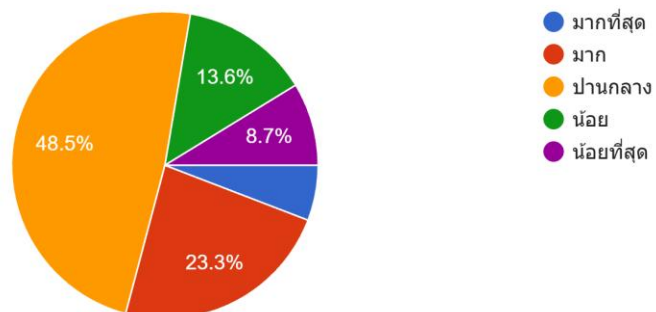
สถานที่ในส่วนที่ใช้ประกอบอาหารสะอาด
คำตอบ 103 ข้อ



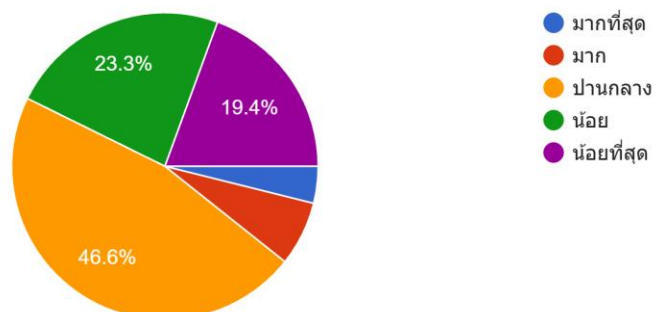
สถานที่จำหน่ายอาหารมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
คำตอบ 103 ข้อ



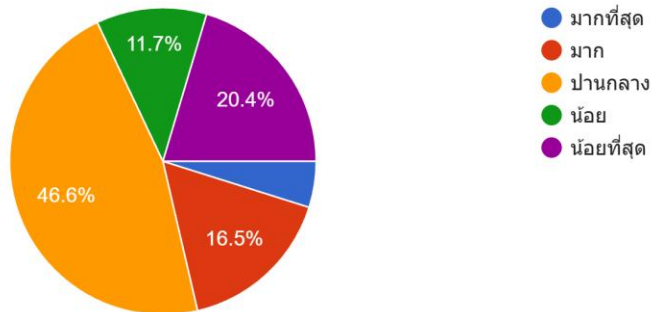
มีการจัดแบ่งจำนวนร้านอาหาร และร้านจำหน่ายน้ำดื่ม เหมาะสม
คำตอบ 103 ข้อ



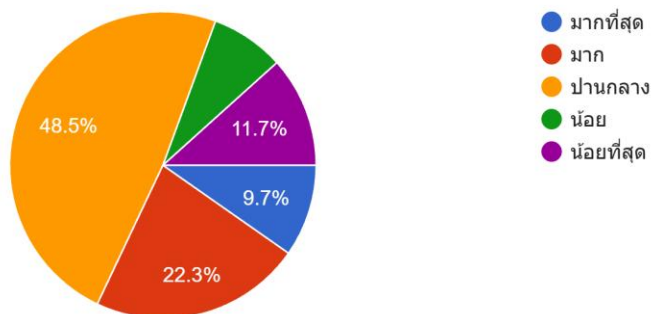
ความเพียงพอของจำนวนร้านค้า
คำตอบ 103 ข้อ



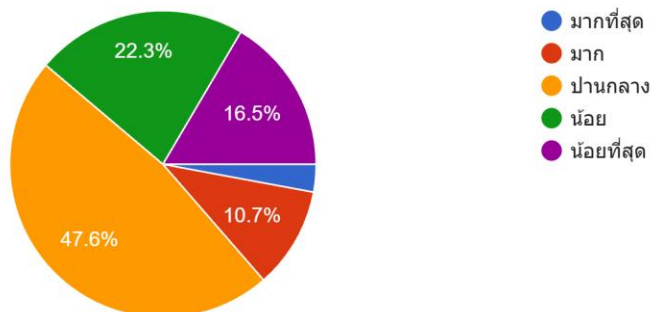
บรรยากาศของร้านอาหาร เหมาะสำหรับนั่ง รับประทานอาหาร
คำตอบ 103 ข้อ



มีแสงสว่างเพียงพอ
คำตอบ 103 ข้อ

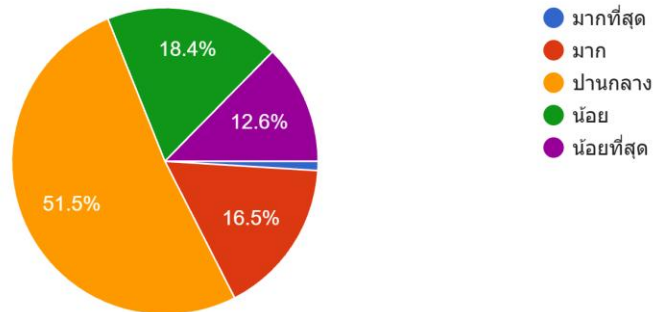


มีการตกแต่งร้านค้า สะอาด สวยงาม น่าสนใจ
คำตอบ 103 ข้อ



มีพดลมเพียงพอ

คำตอบ 103 ข้อ



ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม นอกเหนือจาก เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงครับ 🙏

คำตอบ 45 ข้อ

ไม่เช่น
มีแต่ได้ครับขอหมอนน้อย
ไม่รู้ครับลืม
อยากได้โรงอาหารที่มีโต๊ะเยอะกว่านี้คะ มันไม่เพียงพอต่อการนั่งรับประทานอาหาร
ขอข้าวไม่แข็งครับ 🙏🙏
มีแต่เมนูไก่มากเกินไป กินจนจะเป็นเก๊าแล้ว
ขอร้านเพิ่มครับ
ข้าวแข็งและมีอาหารไม่หลากหลาย รสชาติไม่อร่อย
ข้าวมันไก่อร่อย

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม นอกเหนือจากนี้ เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงครับ 🙏

คำตอบ 45 ข้อ

ร้านอาหารมีอาหารให้เลือกน้อยไป เมนูน้อย ไม่เหมาะสำหรับกินทุกวัน
ข้าวมันไก่อร่อยครับ
เรื่องกำลังคนก็ทราบ กับหาเยอะไปหน่อยขอบมารบกวนใส่ไม่ค่อยไป(หมาเหิน) +รสชาติอาหารไม่ค่อยอร่อย จืด ข้าวแข็งเหมือนกินหิน
ให้กับข้าวน้อย 🙄
เพิ่มปริมาณอาหาร
รสชาติของอาหาร
ข้าวลาดแกมไม่ค่อยอร่อยครับควรปรับปรุง ควรมีหลากหลายกว่านี้ครับ ข้าวมันไก่อร่อยมากครับ
ข้าวแข็งไป อาหารรสชาติไม่อร่อย
เพิ่มร้านอาหาร เพิ่มร้านค้าหน่อย

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม นอกเหนือจากนี้ เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงครับ 🙏

คำตอบ 45 ข้อ

อยากให้มีอาหารหลากหลายและรสชาติดีกว่านี้ค่ะ
ข้าวแข็งเกินไปอาหารได้บ่อยเกินไป
อาหารจืดครับ
อยากให้มีเมนูอาหารเพิ่ม หรือเปลี่ยนในแต่ละวัน
ข้าวมันไก่อร่อยมากร้านอื่นปรับปรุง
55555
รสชาติอาหาร
ขึ้นเงินเดือนโรงอาหารสภปรมาณิกกินอาหารในสลับโรงอาหารมันไม่สมควรมีขึ้นกมกินข้าวแข็งเอาแต่ตะตูกมาทำอาหารการทำไม่สะอาด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม บอกหน่อยน่า เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงครับ 🤗

คำตอบ 45 ข้อ

ปรับปรุงรสชาติอาหาร

อยากให้มีร้านมาเพิ่มอีกอยากให้อร่อยกว่านี้

แถมมาก

อาหารมีไม่หลากหลายกินแต่ของเดิมๆ

เปลี่ยนร้านค้า หรือไม่ก็ให้เขาปรับปรุงเรื่องรสชาติของอาหาร มันบ๊วบ

อยากให้เปลี่ยนเมนูอาหาร

อยากมีร้านอาหารที่หลากหลาย อร่อย สะอาด ข้าวไม่แข็ง

ข้าวราดแกง อาหารไม่หลากหลาย ข้าวแข็งและปริมาณกับข้าวที่ได้น้อยเกินไป ราคาต่อ1จาน 30 บาท เมื่อเทียบกับร้านข้างนอกราคาไม่ต่างกัน แต่รสชาติและคุณภาพอาหารดีกว่ามากๆค่ะ
ก๋วยเตี๋ยว ราคาเริ่มต้น 30 บาท ของเทคนิคูร์รี่ก็ 30 บาท แต่สิ่งที่ได้รับต่างกันมากๆค่ะ
ผลไม่มีราคาแพงเมื่อเทียบกับปริมาณที่ได้รับ
(ทั้งหมดเป็นความเห็นส่วนตัวนะคะ)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม บอกหน่อยน่า เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงครับ 🤗

คำตอบ 45 ข้อ

ร้านข้าวเจ้ามาคข้าวแข็งครับ

อาหารไม่สดใหม่

ควรมีอาหารและร้านค้าให้เลือกทานมากกว่านี้

อาหารไม่อร่อย ข้าวแข็ง บางวันพบแมลงวันในอาหาร ไม่มีเมนูที่หลากหลาย เตรียมมาในปริมาณน้อย ไม่เพียงพอต่อนักเรียน

ควรเปลี่ยนร้านอาหารใหม่บ้างนะคะ กินจนเบื่อแล้วค่ะ ขอขอบคุณครับ

ควรเปลี่ยนร้านอาหาร

ข้าวของสัมภาระ เย็นด้วยเย็นมาากๆๆๆๆ

ปานกลาง