

รายงานข้อเสนอแนะและการจัดการข้อร้องเรียน/ ข้อคิดเห็นด้านสิ่งแวดล้อม

ประจำปีงบประมาณ 2565

จำนวนเรื่องร้องเรียน 5 เรื่อง

1. เรื่องร้องเรียนด้านปริมาณอาหาร จำนวน 5 เรื่อง
2. เรื่องร้องเรียนด้านราคาอาหาร จำนวน 4 เรื่อง
3. เรื่องร้องเรียนด้านพื้นที่/ สิ่งแวดล้อมภายในอาคาร จำนวน 2 เรื่อง
4. เรื่องร้องเรียนด้านผู้ประกอบการร้านค้า จำนวน 2 เรื่อง
5. เรื่องร้องเรียนด้านสิ่งแวดล้อมและระบบระบายอากาศ จำนวน 1 เรื่อง

เรื่องร้องเรียน

1. ปริมาณและคุณภาพอาหารไม่เพียงพอ ร้านค้าบางแห่งให้ปริมาณอาหารน้อยเกินไป และไม่มีการอุ่นอาหารก่อนจำหน่าย ทำให้คุณภาพของอาหารลดลง ควรปรับปรุงทั้งในด้านปริมาณและความปลอดภัยของอาหาร
2. ราคาจำหน่ายอาหารไม่เหมาะสม อาหารบางรายการมีราคาสูงเมื่อเทียบกับปริมาณและคุณภาพที่ได้รับ โดยเฉพาะเมื่อเทียบกับร้านอาหารภายนอกมหาวิทยาลัย จึงควรกำหนดราคาที่เหมาะสม
3. พื้นที่จัดเก็บภาชนะใช้แล้วไม่เพียงพอและไม่เป็นระเบียบ จุลินทรีย์สกปรกมีจำนวนมาก และไม่มีการแยกประเภทภาชนะที่ชัดเจน ส่งผลให้เกิดความไม่สะดวก ควรขยายพื้นที่และปรับปรุงการจัดการให้เป็นระบบมากขึ้น
4. การให้บริการไม่เป็นธรรม พบว่าผู้ประกอบการบางรายไม่ให้บริการตามลำดับคิว และมีพฤติกรรมเลือกปฏิบัติต่อลูกค้าบางกลุ่ม เช่น บุคคลภายนอกหรือผู้ที่ไม่คุ้นเคย ควรเน้นให้บริการอย่างเสมอภาค และปฏิบัติตามมาตรการสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด
5. ระบบระบายอากาศไม่มีประสิทธิภาพ และการใช้พลังงานไม่เหมาะสม การเปิดใช้งานพัดลมดูดอากาศพร้อมกับเครื่องปรับอากาศทำให้ความเย็นสูญเปล่าและสิ้นเปลืองพลังงาน ควรมีการปรับปรุงระบบระบายอากาศให้มีประสิทธิภาพ และจัดการการใช้พลังงานอย่างเหมาะสมยิ่งขึ้น

รายงานข้อเสนอแนะ

1. ควรกำหนดราคาอาหารให้เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพของอาหาร เมื่อเทียบกับร้านอาหารภายนอกมหาวิทยาลัย
2. ร้านอาหารสวัสดิการ ควรเพิ่มปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับราคา และมีการอุ่นอาหารก่อนจำหน่ายเพื่อคุณภาพของอาหาร

3. ขยายพื้นที่จัดเก็บภาชนะใช้แล้ว และแยกประเภทอย่างชัดเจน เพื่อเพิ่มความสะดวกและความเป็นระเบียบในการใช้งาน
4. ผู้ประกอบการควรให้บริการที่เป็นธรรม ไม่เลือกปฏิบัติทั้งลูกค้าภายนอกและบุคลากรภายใน ทั้งนี้ควรเน้นให้บริการตามลำดับคิว และปฏิบัติตามมาตรการสุขอนามัย
5. ควรปรับปรุงระบบระบายอากาศในโรงอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นและจัดการการใช้พัดลมกับแอร์ให้เหมาะสม เพื่อประหยัดพลังงาน

รายงานการจัดการแก่ผู้บริหาร

ในปีงบประมาณ 2565 มีการแก้ไขปัญหาพื้นที่จัดเก็บพาชนะอาหาร เนื่องจากบริเวณนอกอาคารอาจมีปัญหาเรื่องของสัตว์หรือคนที่มากินเศษอาหาร ซึ่งไม่เหมาะสม จึงมีการกำหนดพื้นที่และจัดเก็บภาชนะแบบสแตนเลส (Stainless) ซึ่งมีความคงทนและใช้ได้นาน มีมาตรฐานและทำความสะอาดง่าย แต่ข้อร้องเรียนเรื่องกลิ่นยังไม่ได้รับการแก้ไข เนื่องจากการปรับปรุงโรงอาหารจำเป็นต้องใช้งบประมาณสูง เพื่อแก้ไขปัญหาระบบระบายอากาศ ทั้งนี้จึงยังไม่มีมาตรการแก้ไขปัญหาที่ชัดเจน