

รายงานข้อเสนอแนะและการจัดการข้อร้องเรียน/ ข้อคิดเห็นด้านสิ่งแวดล้อม

ประจำปี 2568

จำนวนเรื่องร้องเรียน 3 เรื่อง

1. เรื่องร้องเรียนด้านการบริการที่เป็นธรรม จำนวน 1 เรื่อง
2. เรื่องร้องเรียนด้านปริมาณอาหาร จำนวน 1 เรื่อง
3. เรื่องร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 1 เรื่อง

เรื่องร้องเรียน

1. ผู้ประกอบการร้านค้า ไม่สอบถามลูกค้า และให้บริการโดยไม่สนใจลำดับคิว
2. ปริมาณอาหารน้อยเกินไป รับประทานอาหารไม่อิ่ม ไม่เหมาะสมกับราคา
3. ความสะอาดและปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในตลาดดิงาม

รายงานข้อเสนอแนะ

เพื่อแก้ไขปัญหาการให้บริการและปริมาณอาหารในโรงอาหารอย่างเป็นรูปธรรม ควรมีการเน้นย้ำกับผู้ประกอบการร้านอาหารในการให้บริการ เช่น การเคารพลำดับคิว การใส่ใจลูกค้าและการสื่อสารที่เหมาะสม นอกจากนี้ควรกำหนดมาตรฐานปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับราคาจำหน่าย เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มค่าและบริโภคได้อย่างเพียงพอ พร้อมทั้งจัดระบบติดตามและประเมินผลบริการอย่างสม่ำเสมอ รวมถึงเปิดช่องทางให้ผู้ใช้บริการสามารถร้องเรียนหรือเสนอแนะได้ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมและพัฒนาโรงอาหารของสำนักงานมหาวิทยาลัยให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นในระยะยาว

รายงานการจัดการแก่ผู้บริหาร

ในปีงบประมาณ 2568 ได้มีการแก้ไขปัญหาตามข้อร้องเรียนเรื่องกลิ่นและระบบระบายอากาศของโรงอาหารแล้วเรียบร้อย คาดว่าจะแล้วเสร็จในไตรมาสที่ 1/2569 ส่วนในปีงบประมาณ 2568 มีการนัดหมายประชุมผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหาร เพื่อรับทราบข้อร้องเรียนและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไขปัญหาข้อร้องเรียน มีการแจ้งเตือนผู้ประกอบการที่มีการใช้ถุงพลาสติก มีการสุ่มตรวจความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารและการประกอบอาหาร ทั้งนี้ในระยะยาวจะมีการจัดทำโครงการเพื่อเพิ่มมาตรการจัดการสินค้าและการปรับปรุงตลาดดีงามเพิ่มเติมต่อไป