

รายงานข้อเสนอแนะและการจัดการข้อร้องเรียน/ ข้อคิดเห็นด้านสิ่งแวดล้อม

ประจำปี 2568

จำนวนเรื่องร้องเรียน 2 เรื่อง

1. เรื่องร้องเรียนด้านการบริการที่เป็นธรรม จำนวน 1 เรื่อง
2. เรื่องร้องเรียนด้านปริมาณอาหาร จำนวน 1 เรื่อง

เรื่องร้องเรียน

1. ผู้ประกอบการร้านค้า ไม่สอบถามลูกค้า และให้บริการโดยไม่สนใจลำดับคิว
2. ปริมาณอาหารน้อยเกินไป รับประทานอาหารไม่อิ่ม

ข้อเสนอแนะ

เพื่อแก้ไขปัญหาการให้บริการและปริมาณอาหารในโรงอาหารอย่างเป็นรูปธรรม ควรมีการเน้นย้ำกับผู้ประกอบการร้านอาหารในการให้บริการ เช่น การเคารพลำดับคิว การใส่ใจลูกค้าและการสื่อสารที่เหมาะสม นอกจากนี้ควรกำหนดมาตรฐานปริมาณอาหารให้เหมาะสมกับราคาจำหน่าย เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความคุ้มค่าและบริโภคได้อย่างเพียงพอ พร้อมทั้งจัดระบบติดตามและประเมินผลบริการอย่างสม่ำเสมอ รวมถึงเปิดช่องทางให้ผู้ใช้บริการสามารถร้องเรียนหรือเสนอแนะได้ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมและพัฒนาโรงอาหารของสำนักงานมหาวิทยาลัยให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นในระยะยาว