



หอสมุดและคลังความรู้มหาวิทยาลัยมหิดล
๒๕/๒๕ ถนนพุทธมณฑลสาย ๔ ต.ศาลายา
อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม ๗๓๑๗๐
โทร. ๐๒-๘๐๐๒๖๘๐-๙ ต่อ ๔๓๐๖

ที่ อว ๗๘.๒๙๒(๙)/๐๐๐๓๙

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๓

เรื่อง แจ้งผลการประเมินร้านค้าสวัสดิการ Food & Noodle

เรียน นางฐานิตา เปรมวงศ์ศิริ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการประเมิน ๑ ชุด

ตามที่ร้านค้าของท่านได้เปิดให้บริการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ เครื่องดื่มและอาหารว่าง ใน
นามของ Food & Noodle ที่หอสมุดและคลังความรู้มหาวิทยาลัยมหิดลตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ เป็นต้น
มานั้น มีผู้ประเมินร้านค้าของท่านผ่านช่องทาง QR code ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ – สิงหาคม ๒๕๖๓

ดังนั้น คณะทำงานควบคุมการประกอบการร้านค้าสวัสดิการ หอสมุดและคลังความรู้
มหาวิทยาลัยมหิดลจึงขอส่งผลการประเมินร้านค้าของท่านมาตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาววิตรี บุญปาลิต)

ประธานคณะกรรมการประกอบการร้านค้าสวัสดิการ
หอสมุดและคลังความรู้มหาวิทยาลัยมหิดล

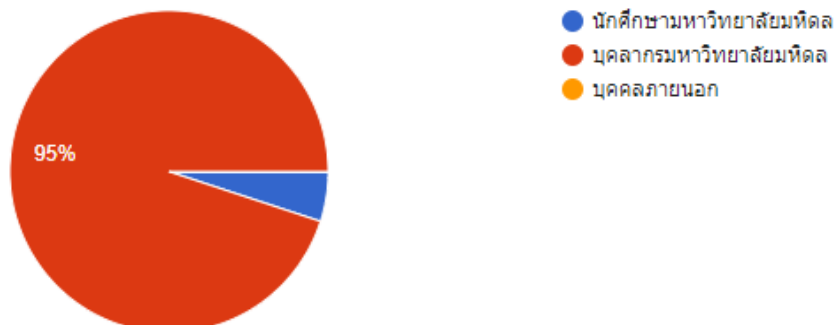
สำเนาเรียน ประธานคณะกรรมการสวัสดิการหอสมุดและคลังความรู้มหาวิทยาลัยมหิดล

รายงานผลการประเมินร้านค้า Food & Noodle

ผู้ประเมิน

ประเภทบุคลากร

40 responses



ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็น

Food & Noodle ก.พ. มี.ค. ก.ค. ส.ค.		
	ชื่นชม	ข้อคิดเห็น
รสชาติ	- ดี อร่อย ผัดไท อร่อย รสชาติดี	- อยากให้มีการฝึกชงกาแฟสดให้มีรสชาติที่คงที่ขึ้น - เค็ม กว๋ยเค็มไป 3 - เครื่องดื่มรสชาติขึ้นอยู่กับคนชง - รสชาติของอาหารบางวันก็ดี บางครั้งรสชาติก็ไม่ค่อยอร่อย - อาหารรสชาติอร่อยสมราคา - รสชาติของอาหาร เค็ม
ราคา	- พอรับได้ - ราคาพอใช้ได้ ข้าวผัดกึ่ง 50 บาท/พอรับได้	- ขนมปังปังแพง - ขนมปังแพงมาก 1แผ่น 20บาท แผ่นนิดเดียว - ปรับราคาอาหารลงหน่อย เช่น จาก 40 บาทเหลือ 35 บาท
สุขอนามัย		- พื้นกระเบื้องไม่เรียบ สะดุด - กลิ่นอาหารติดตัว - ใช้มือเปล่าหยิบจับอาหาร - แสงน้อย - ควรสวมถุงมือในการหยิบจับอาหารหรือมีไม้คีบอาหาร บางครั้ง

		<p>จับเงินทอนและมาจับอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - แม่ครัวควรสวมหมวกเพื่อป้องกันผมร่วงลงมาในอาหารและเพิ่มความสะอาดในการประกอบอาหาร เคยพบชิ้นส่วนของกล่องนมหรืออะไรไม่แน่ใจในอาหารด้วย - ผู้ชายควรใส่หน้ากากและหมวกคลุมผมด้วย
การบริการ	<ul style="list-style-type: none"> - บริการดี - แม่ค้าบริการดี 	<ul style="list-style-type: none"> - ต้องรอคนชงเครื่องดื่มคนเดียว
ปริมาณอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - เหมาะสมกับราคา 	<ul style="list-style-type: none"> - ควรเพิ่มน้ำซุปรี่ - เมนูอาหารทะเล(กุ้ง/ปลาหมึก)ให้น้อยเกินไปเมื่อเทียบราคากับร้านอื่น - ปริมาณอาหาร น้อยไปนิด - ปริมาณอาหาร ให้เหมาะสมกับราคา - ปริมาณน้อย
คุณภาพอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - รักษามาตรฐานอาหารให้มีคุณภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> - หมูเหนียว
การจัดการ		<ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงระบบการสั่งอาหารลูกค้าจุดเองหรือพนักงานจัดให้ - ควรปรับปรุงเรื่องคิว และการเก็บเงินค่าอาหาร โดยการเรียกคิวไปนับอาหารและเก็บเงินที่เคาน์เตอร์ - การบริหารจัดการเรื่องการรับออเดอร์ การเก็บเงิน ยังไม่เป็นระบบ - อยากให้ทางบริหารจัดการความรวดเร็วในการรับออเดอร์และทำอาหาร เวลาจะทานที่ใครคนเยอะรอนานมากค่ะ - ซ้ำมาก รอนานไม่ทันเข้างาน - ช่วงพักเที่ยงที่นั่งไม่เพียงพอน่าจะมิได้ะเสริมบ้าง - .เพิ่มที่นั่ง

		<ul style="list-style-type: none">- วุ่นวายมากๆ เวลาจะสั่งอาหาร เนื่องจากไม่รู้ว่าต้องจดเองหรือทางร้านจดให้ ทำให้รออาหารค่อนข้างนาน ควรปรับปรุงเรื่องนี้โดยด่วน- ถังใส่ภาชนะใช้แล้วที่ตั้งอยู่นอกร้านควรตั้งหลบมุมและเขียนชื่อร้านติดด้วย- ทางร้านน่ามีระบบคิว
--	--	--