

ร่างขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
จ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย จำนวน ๓ รายการ
ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลกำแพงเพชร มีความประสงค์จะดำเนินการจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยโดยประมาณ ดังนี้

(๑) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๓๔๐ คนต่อวัน x ๓๖๕ วัน

(๒) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๕๐ คนต่อวัน x ๓๖๕ วัน

(๓) จ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วย VIP จำนวน ๓๕ คนต่อวัน x ๓๖๕ วัน
ซึ่งทางโรงพยาบาลจะคิดเงินเป็นจำนวนคนในแต่ละวันเวลา เวลา ๑๐.๓๐ น.

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อได้ผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ให้บริการได้อย่างรวดเร็วทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่ โรงพยาบาลกำแพงเพชร ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการเสนอราคาครั้งนี้

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอ ได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน เอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจการร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นก่อสร้างของกิจการร่วมค้า ที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีมีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลง ดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา มากกว่า ผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมี มูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการ ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวกติดต่อกันเป็นระยะเวลา ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะ การเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ โดยพิจารณาจากบัญชีเงินฝาก ธนาคาร ณ วันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากเป็นบวกในมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้ง หนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการและทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่น ข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อเพื่อมาสนับสนุนให้มูลค่าสุทธิ ของกิจการ (Net Worth) ไม่ติดลบ หรือ ให้มีสภาพคล่องที่ดีจนเพียงพอต่อการยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอ ในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบ กิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจ ค่าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อ บริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทย แจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงาน ใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึง วันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการ ตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการด้านอาหาร

๔.๒ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาล โดยต้องยื่นหนังสือรับรองผลงานจากส่วนราชการหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือมาแสดง

๔.๓ บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัดต้องยื่นแผนโครงสร้างการดำเนินงานและคุณลักษณะของอาหารมาแสดง

๔.๔ บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัดต้องยื่นหลักฐานของนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี/ สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๑ คนปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๔.๕ พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔.๖ พนักงานหรือลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบันเป็นประจำทุกปี โดยตรวจเพาะเชื้ออุจจาระ, X-ray โรคและโรคที่สามารถติดต่อทางอาหารและอื่นๆตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร โดยมีใบรายงานผลห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลเอกซเรย์ มาพร้อมกับใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และทุกครั้งที่เปลี่ยนพนักงาน

๔.๗ พนักงานหรือลูกจ้างต้องได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และการบริการอาหารที่ดีโดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร โดยพนักงานใหม่ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารและได้รับใบประกาศก่อนเข้าปฏิบัติงาน

๔.๘ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสมและสะอาดเช่นเสื้อสีขาวกางเกงสีดำหรือสีกรมท่า รองเท้าผ้าใบสีขาวหรือสีดำสวมถุงเท้าสีดำหรือสีที่สุภาพมีผ้ากันเปื้อนสีขาวมีผ้าปิดปาก-ปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๙ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของโรงพยาบาลกำแพงเพชรร่วมตรวจสอบ

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันทีหลังจากการประเมินชี้ยังไม่ปฏิบัติตามจะนำเสนอแก่ผู้บริหารต่อไป

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลหรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๔.๑๒ ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวก ที่ ๑

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(ลงชื่อ)..........กรรมการ

๔.๑๓ การบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑๓.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

- (๑) อาหารเช้า - บริการเวลา ๐๗.๐๐ - ๐๘.๐๐ น.
- (๒) อาหารกลางวัน - บริการเวลา ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.
- (๓) อาหารว่างบ่าย (พิเศษ,พิเศษ (VIP) - บริการเวลา ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
- (๔) อาหารเย็น - บริการเวลา ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมงนับจากระยะเวลาที่บริการอาหารยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรคไม่อยู่ในห้อง หรือเตียงให้นำอาหารวางให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๔.๑๔ การลำเลียงขนส่งอาหารต้องปกปิดให้มีมิดชิดสะอาดปลอดภัยถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๑๕ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด ตัวอย่างเช่น

- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารเช่นช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ใส่ซองให้เรียบร้อย(ถ้าเป็นตะเกียบใช้แบบใช้ครั้งเดียว)
- ไม่จุ่มพื้นแบบของวางบนถาดอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ (VIP) ทุกมือ
- มีป้ายชื่อบอกชนิดอาหารชัดเจน

๔.๑๖ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเตียง ต้องใช้ภาชนะ/ช้อน แยกใช้แล้วทิ้งหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๔.๑๗ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดีมีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน

๔.๑๘ อาหารทุกประเภทต้องสะอาดปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

๔.๑๙ การจัดอาหารต้องบรรจุใส่ถาดหรือถาดขึ้น

๔.๒๐ รายการอาหารกำหนดโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล กรณีผู้รับจ้าง มีการขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวันต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบก่อนทุกครั้ง

๔.๒๑ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ต้องสดไม่มีกลิ่นเหม็นไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือหรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัยไม่มีโรคหรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

(๒) ไข่ไก่ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟองมีขนาดเบอร์ ๒ ขึ้นจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

(๓) ผลไม้ต้องสดมีคุณภาพตามฤดูกาลไม่เหี่ยวไม่มีสารเคมีและยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผักต้องสดมีคุณภาพไม่แก่ ไม่เหี่ยวและมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

(๔) อาหารสำเร็จรูปต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกายและมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

(๕) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัดจะต้องทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุน้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ
 (ลงชื่อ).....กรรมการ

(๖) กะทิที่นำมาปรุงประกอบอาหารต้องเป็นกะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพแทนกะทิที่ทำจากมะพร้าว หรือนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

(๗) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องมีเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

(๘) ส่วนผสมของอาหารทางสายให้อาหารต้องใช้ส่วนผสมของมอลโตสดีกตรินเพื่อให้อาหารปั่นผสมมีคุณลักษณะพลังงานและสารอาหารอาหารตามที่นักโภชนาการต้องการ

๔.๒๒ สถานประกอบการสำหรับประกอบอาหารและการทำความสะอาดต้องถูกสุขลักษณะตาม มาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

๔.๒๓ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งยอดผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันแก่ผู้รับจ้างในช่วงเวลา ๑๐.๐๐ ถึง ๑๑.๐๐ น. ของแต่ละวันส่วนจำนวนผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริงให้หอผู้ป่วยนั้น ๆ เป็นผู้รับรองจำนวนผู้ป่วยตามใบตรวจรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างกำหนดให้

๔.๒๔ โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และจะเบิก-จ่ายเงินให้ เดือนละ ๒ ครั้ง

๔.๒๕. การบอกเลิกสัญญา

๔.๒๕.๑ เจื่อนใจในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุดคือ

ชุดที่ ๑ แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารโดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่มคือ

(๑) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหาร

(๒) แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่พยาบาลต่อการให้บริการอาหารโดยใช้แบบสอบถามทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุก ๔ เดือน จำนวนดังนี้

- ผู้ป่วยและญาติศึกษามีจำนวน ๑๕๐ คนตึกพิเศษจำนวน ๕๐ คน

- เจ้าหน้าที่/พยาบาลตึกศึกษามีจำนวน ๕๐ คนตึกพิเศษจำนวน ๓๐ คน

เกณฑ์การประเมินเกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่มต้องไม่น้อยกว่า ๘๐% หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง ให้ประเมินครั้งที่ ๓ และเกณฑ์การประเมินครั้งที่ ๓ ต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบด้วยการตรวจ ๒ รายการคือ

(๑) การตรวจสอบคุณลักษณะ/คุณภาพของอาหารโดยมีระยะเวลาในการตรวจสอบ ดังนี้

- อาหารทั่วไปอาหารเฉพาะโรคการบริการอาหารการทำความสะอาดภาชนะและ วัตถุติดในการทำที่เป็นอาหารสดตรวจสอบทุกวัน

- วัตถุติดในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้งเช่นน้ำมันพืชอาหารกระป๋อง ตรวจสอบเดือนละ ๒ ครั้ง

เกณฑ์การประเมินทุกรายต้องผ่านเกณฑ์ ๙๐ %

(๒) การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจอาหารผักภาชนะและผู้ปรุงอาหารโดยนํ้ายา ตรวจ SI-๒ ทำการตรวจ ๓ เดือนอาหารต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียหากมีการตรวจพบการปนเปื้อนในเดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

ตรวจโดยน้ายา SL-๒ พร้อมทั้งทำการเก็บตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการ ๓ ครั้ง ถ้าไม่ผ่านผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

เกณฑ์การประเมิน ตรวจพบได้ไม่เกิน ๑๐%

ชุดที่ ๓ แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย
ทำการประเมินทุก ๓ เดือน

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์ ๙๐% ถ้าไม่ผ่านให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงภายใน ๑ เดือน

๔.๒๕.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญามีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพในชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ ถ้าไม่ผ่านในชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุดเป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำ เป็นครั้งที่ ๓ หากถ้าไม่ผ่านผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญา

๕. เงื่อนไขอื่นๆ

๕.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๕.๒ โรงพยาบาลกำแพงเพชรจะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวให้กับผู้รับจ้างและผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้โรงพยาบาลกำแพงเพชรเมื่อหมดสัญญาจ้างหากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษาและเช่นกันถ้ากรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหายผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาทดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๕.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภคผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมดเช่นค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาการปรับซ่อมการปรับเปลี่ยนวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์งานบ้านงานครัวอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๕.๔ การบำรุงรักษาการซ่อมแซมหรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้างผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๕.๕ สถานที่ประกอบอาหารกระบวนการประกอบอาหารต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมีระบบการควบคุมความสะอาดความปลอดภัยของอาหารตามกรมอนามัยกำหนดเช่นสถานที่เก็บอาหารสดอาหารแห้ง, บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง, หั่น, ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร, บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว, บริเวณที่จัดอาหารบริเวณล้างและเก็บภาชนะ, บริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร

๕.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัยสำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสมตามที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด

๕.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อยปลอดภัยสวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรม ๕ ส.ทุกวันศุกร์กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๕.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น, โถง, ชั้น ทุกวันและทำความสะอาดพัดลม, กระจก ตามตารางการทำความสะอาดที่โรงพยาบาลกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๕.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหารเป็นภาชนะที่ทำจากสแตนเลสเมลามีนหรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารในกรณีที่ภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

(ลงชื่อ).....กรรมการ

โรงพยาบาลกำหนดเช่นผ้าหรือกระดาษรองก้นส้อมตะเกียบและถ้วยสแตนเลสใส่อาหาร และภาชนะอาหารว่างผู้รับจ้างต้องซื้อภาชนะมาใช้ให้เพียงพอและให้เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้เหลือค้างไว้ที่ติดผู้ป่วยทุกมือ

๕.๑๐ ให้ทำความสะอาดภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหารด้วยน้ำยาล้างจานและต้มหรือนึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๕.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามสมควรแก่กรณีดังนี้

(๑) ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสียควรตักไขมันทุกวันๆ ละ ๑ ครั้ง (เย็น)หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น

(๒) ต้องล้างทำความสะอาดพื้นผนังร่องระบายน้ำและบริเวณสถานที่ประกอบการอาหารทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่วไปทุกสัปดาห์

(๓) ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้นห้ามใช้ผงซักฟอกและภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕-๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคารเช่นไฟไหม้ทำให้ตัวอาคารเสียหายขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๕.๑๓ กรณีที่ผู้ป่วยเกิดความผิดปกติจากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารสามารถตรวจสอบและสันนิษฐานได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี

๕.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๕.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนดหรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญาและผู้ว่าจ้างยังมีได้บอกเลิกสัญญาผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่นๆที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดหาอาหารให้สำหรับผู้ป่วยในวันนั้นๆและเมื่อครบกำหนดสัญญาแล้วจะต้องดำเนินการประกอบอาหารให้จนกว่าทางโรงพยาบาลจะได้ผู้รับจ้างรายใหม่มาดำเนินการต่อ

๕.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

๕.๑๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี

๕.๑๘ บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนจำกัดต้องยื่นหลักฐานแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้างอย่างน้อย ๑๕ คน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนวุฒิทางการศึกษาทุกคน และจัดทำแผนภูมิการปฏิบัติงานพร้อมติดรูปถ่ายมาแสดง (ต้องยื่นหลักฐานให้ผู้ว่าจ้างทราบก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑๕ วัน)

๖. กำหนดเวลาส่งมอบพัสดุ

กำหนดเวลาการส่งมอบพัสดุ หรือให้งานแล้วเสร็จภายใน ๐๖๕ วัน นับถัดจากวันที่ลงนามในสัญญา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(ลงชื่อ)..........กรรมการ

๗. หลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกข้อเสนอ

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัด จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๘. วงเงินงบประมาณ/วงเงินที่ได้รับการจัดสรร

๑๕,๔๕๘,๗๕๐.๐๐ บาท (สิบห้าล้านบาทสี่แสนห้าหมื่นแปดพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

๙. เงื่อนไขและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มตลอดจนภาษีอากรอื่นๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้วให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานถูกต้องและครบถ้วนตามสัญญาจ้างหรือข้อตกลง และจังหวัดได้ตรวจรับมอบงานจ้างเรียบร้อยแล้ว โดยแบ่งการจ่ายเงินเป็นงวดๆ ตามปริมาณที่สำเร็จจริง ในแต่ละวัน โดยมีหลักฐานตามแบบฟอร์มที่ผู้รับจ้างกำหนดไว้ ซึ่งมีกำหนดการจ่ายเงิน ดังนี้

(ก) ค่าอาหารผู้ป่วยของ วันที่ ๑-๑๕ ของเดือน จะจ่ายในวันที่ ๒๒ ของเดือน

(ข) ค่าอาหารผู้ป่วยของ วันที่ ๑๖-๓๐ (๓๑) ของเดือน จะจ่ายในวันที่ ๗ ของเดือนถัดไป

การนับจำนวนผู้ป่วย (ตามแบบฟอร์มที่กำหนด) ณ เวลา ๒๔.๐๐ น. เพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบในการเบิก-จ่ายค่าอาหาร ทั้งนี้ไม่นับจำนวนผู้ป่วยเด็กทารก

๑๐. อัตราค่าปรับ

๑๐.๑ อัตราค่าปรับกำหนดให้คิดในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้างต่อวัน

๑๐.๒ กรณีที่นางงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจาก โรงพยาบาล กำแพงเพชร จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๑๑. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

รับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ชั่วโมง นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยต้องรีบจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ติดตั้งเดิมภายใน ๑ ชั่วโมง นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

ΩΩΩΩΩΩΩΩΩΩ

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

**รายละเอียดการประกอบอาหาร
สำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร**

๑. ประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑. ผู้ป่วยสามัญ ๑.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างมี
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง - อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืด ๑ อย่าง ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ - ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง
๑.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง - ขนมหรือผลไม้ ๑ อย่าง
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็งหรือ อาหารอ่อนชนิดอื่นๆตามสภาพอาการ
๑.๓ อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน, เย็น	- เครื่องดื่มร้อน (โอวัลติน ๒๐๐ ซี.ซี.) หรือนมกล่อง (๒๐๐ ซี.ซี.) หรือน้ำหวาน ตามคำสั่งแพทย์
๒. ผู้ป่วยพิเศษ ๒.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องต้ม(นม, น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนสตีต้าของ หรือโอวัลตินของ เครื่องดื่มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.) - ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าว ต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง - โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องดื่ม (ปริมาณเครื่องดื่มไม่น้อย กว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)

(ลงชื่อ)..........ประจำกรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อม กับ ๒ อย่างผลไม้หรือขนมหวาน - อาหารจานเดียวและแกงจืด ๑ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๐๐ ซีซี , น้ำสมุนไพร ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุขวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
****	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อม กับข้าว ๒ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
๒.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องต้ม(นม,น้ำเต้าหู้,โอวัลติน หรือเนสวิต้าซอง หรือโอวัลตินซอง เครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.) - ข้าวต้มขาว พร้อม กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง - โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซีซี)
***	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มขาว พร้อม กับ ๒ อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่าย ผลไม้ หรือขนมหวานที่ย่อยง่าย
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๑๘๐-๒๐๐ ซีซี หรือน้ำสมุนไพร ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุขวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อม กับข้าว ๒ อย่างและผลไม้ ๑ อย่าง
	๓. ผู้ป่วยพิเศษ(VIP) ๓.๑ อาหารธรรมดาและอาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อม กับ ๓ อย่างผลไม้หรือขนมหวาน
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๐๐ ซีซี , น้ำสมุนไพร ปริมาณ ๒๐๐ ซีซี บรรจุขวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อม กับข้าว ๓ อย่างผลไม้หรือขนมหวานตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค

(ลงชื่อ)..........โรงพยาบาลนครพนม
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๓.๒ อาหารเหลว *****	เช้า,กลางวันและเย็น	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย,น้ำส้ม , น้ำสมุนไพรรและเครื่องต้มร้อน/เย็นต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มื้อ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)
	บ่าย(ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย,น้ำส้ม , น้ำสมุนไพรรและเครื่องต้มร้อน/เย็นต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มื้อ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ซี.ซี.)

๒. ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

- ๒.๑ ประเภทข้าวต้ม, ข้าวสวย, โจ๊ก
- ๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว, บะหมี่, ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว
- ๒.๓ นมกล่องจืด/พร่องมันเนย, นมถั่วเหลือง, เครื่องดื่มธัญพืชจุกข้าว/น้ำข้าวกล้อง, นมเปรี้ยว
- ๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของสำเร็จรูป

ประเภทอาหาร	ปริมาณ(กรัม)			หมายเหตุ
	VIP	พิเศษ	สามัญ	
๒.๑ ประเภทข้าว				
- ข้าวต้ม, โจ๊ก	๓๐๐	๓๐๐	๓๐๐	ไม่รวมภาชนะ
- ข้าวสวย	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
เฉพาะโรค(เบาหวาน)				
- ข้าวต้ม	๒๐๐	๒๐๐	๓๐๐	
- ข้าวสวย	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว				
- ก๋วยเตี๋ยว,บะหมี่	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	รวมผัก
- ข้าวผัด	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
เฉพาะโรค(เบาหวาน)				
- ก๋วยเตี๋ยว,บะหมี่	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	
- ข้าวผัด	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
๒.๓ ประเภทนม				
- นมกล่องจืด,พร่องมันเนย	๒๐๐	๒๐๐	-	
- นมถั่วเหลือง, นมถั่วเหลือง สูตรน้ำตาลน้อย	๒๐๐	๒๐๐	-	
- นมเปรี้ยว	๑๘๐	๑๘๐	-	
- น้ำผลไม้กล่อง				
๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของ				
- โอวัลติน	๑ ซอง	๑ ซอง	-	
- เนสท์ต้า	๑ ซอง	๑ ซอง	-	

(ลงชื่อ)........../ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่นๆ

๓.๑ อาหารธรรมดาพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันประกอบด้วย

โปรตีน	๑๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๗.๕	กรัม
ไขมัน	๓๐% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๐.๐	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	๕๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๒๔๗.๕	กรัม

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมธรรมดา	๑	๒๕๐ มล.	๘	๘	๑๒	๑๕๐
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๒	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวแป้ง	๑๑	๖๐๕	๒๒	-	๑๙๘	๘๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕.๕	๑๖๕	๓๕.๕	๑๖.๕	-	๓๐๒.๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๗	๓๕	-	๓๕	-	๓๑๕
น้ำตาลทราย	๔	๒๐	-	-	๒๐	๘๐
รวม			๗๓.๕	๕๙.๕	๒๘๐	๑,๘๔๗.๕

๓.๒ อาหารธรรมดาสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๑	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๑๕	๖๐
ข้าว	๑๑	๖๐๕	๒๒	-	๑๙๘	๘๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕.๕	๑๖๕	๓๘.๕	๑๖.๕	-	๓๐๒.๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๘	๔๐	-	๔๐	-	๓๖๐
น้ำตาลทราย	๖	๓๐	-	-	๓๐	๑๒๐
รวม			๖๘.๕	๕๖.๕	๒๔๘	๑,๗๖๒.๕

๓.๓ อาหารอ่อนพิเศษ VIP ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี ต่อวัน (KL/D) ประกอบด้วย

โปรตีน	๑๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๖๐.๐	กรัม
ไขมัน	๓๐% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๕๕.๐	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	๕๕% ของ (KL/D)	คิดเป็นกรัม	=	๒๒๐.๐	กรัม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
นมกล่องจืด	๑ กล่อง	๒๕๐ มล.	๘	๘	๑๒	๑๕๐
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๒	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวต้ม	๘.๕	๘๕๐	๑๗	-	๑๕๓	๖๘๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕	๑๕๐	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๖	๓๐	-	๓๐	-	๒๗๐
น้ำตาลทราย	๔	๒๐	-	-	๒๐	๘๐
รวม			๖๘	๕๓	๒๓๕	๑,๖๗๕

๓.๔ อาหารอ่อนสามัญ

หมวดอาหาร	ส่วน	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผัก	๓	๓๐๐	๖	-	๑๕	๗๕
ข้าว	๑๐	๑,๐๐๐	๒๐	-	๑๘๐	๘๐๐
ผลไม้	๑	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๑๕	๖๐
เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๕	๑๕๐	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
น้ำมันถั่วเหลือง	๗	๓๕	-	๓๕	-	๓๑๕
น้ำตาลทราย	๖	๓๐	-	-	๓๐	๑๒๐
รวม			๖๑	๕๐	๒๒๕	๑,๕๘๕

๓.๕ อาหารว่างพิเศษ , พิเศษ(VIP)

- ผลไม้
- ขนมหวาน (ประเภทน้ำ)
- ขนมหวาน (ชิ้น)
- ขนมหวานเบเกอรี่

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

รายการ	ปริมาณ (กรัม)		จำนวน (ผล)		หมายเหตุ
	พิเศษ	พิเศษ(VIP)	พิเศษ	พิเศษ(VIP)	
ผลไม้					
- ลิ้นจี่	๒๐๐	๒๐๐	๖ ผลใหญ่	๖ ผลใหญ่	
- เงาะโรงเรียน	๒๕๐	๒๕๐	๔	๔	รวมเปลือก
- ลำไย	๒๐๐	๒๐๐	๘	๘	
- ส้มเขียวหวาน	๑๕๐	๑๕๐	๑	๑	
- ส้มโอ	๑๓๐	๑๓๐	๒ กลีบใหญ่	๒ กลีบใหญ่	
- แตงโม	๑๕๐	๑๕๐	๘ ชิ้นคำ	๘ ชิ้นคำ	ไม่รวมเปลือก
- สับปะรด	๑๒๕	๑๒๕	๘ ชิ้นคำ	๘ ชิ้นคำ	
- แอปเปิ้ล	๑๐๐	๑๐๐	๑ ผลกลาง	๑ ผลกลาง	
- ลองกอง	๒๐๐	๒๐๐	๖ ผลใหญ่	๖ ผลใหญ่	รวมเปลือก
- มังคุด	๒๐๐	๒๐๐	๓ ผล (กลาง)	๓ ผล (กลาง)	รวมเปลือก
ขนมหวาน (ประเภทน้ำ)					
- ผีอกแกงบวด	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- กล้วยบัวชี่	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- ถั่วแดงต้มกะทิ	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- เต้าส่วน	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- บัวลอย	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
ขนมหวาน (ชิ้น)					
- วุ้นกะทิ, หม้อแกง	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
- เม็ดขนุน	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
ขนมหวาน (เบเกอรี่)					
- แยมโรล	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- เค้กหน้าแยม	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- คุกกี้	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ขนมปังไส้เผือก	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ปุยฝ้าย	๑๕๐	๑๕๐	-	-	

๓.๖ อาหารเหลวใสได้แก่น้ำข้าวใส่น้ำหวานซูปใส

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๖๐๐-๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวใส น้ำหวาน ๒๕๐ ซีซี ส่วนผสม น้ำหวานเฮลบลูบอย ๖๕ ซีซี น้ำตมสุก ๑๘๕ ซีซี

๓.๗ อาหารเหลวข้นได้แก่น้ำข้าวข้นๆ น้ำหวานใส่นมผสมหรือโอวัลตินซูปข้นใสไข่ลวก

โจ๊กปั่นละเอียดเป็นต้น

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ กิโลแคลอรีต่อวันจัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้นๆ

สูตรเหลวข้น โอวัลติน ๒๕๐ ซีซี ส่วนผสม ผงโอวัลติน ๙ ชช. นมข้นจืด ๑ชต. นมข้นหวาน ๑.๕ชต. น้ำตมสุก ๒๐๐ ซีซี

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓.๘ อาหารสายยางเป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ซึ่งกำหนดให้อาหารปั่นผสมต้องมีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่านสายให้อาหารได้สะดวก

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ แคลอรีต่อวัน

อัตราส่วน โปรตีน : ไขมัน : คาร์โบไฮเดรต = ๒๐ : ๓๐ : ๕๐

๓.๘.๑ อาหารสายยางสูตรธรรมดาความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๑ฟอง	๗	๕	-	๗๕
อกไก่ไม่ติดมัน	๑๕๐กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้า	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๖๐กรัม	-	-	๖๐	๒๔๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๗	๑,๐๑๕

๓.๘.๒อาหารสายยางสูตรธรรมดาความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๒แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตรสูตรอาหารบางสูตรต้องมีส่วนผสมของมอลโตสเด็กทรีนเพื่อลดความข้นหนืดของอาหารตามที่โภชนาการกำหนด

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๓ฟอง	๒๑	๑๕	-	๒๒๕
อกไก่ไม่ติดมัน	๑๓๕กรัม	๓๑.๕	๑๓.๕	-	๒๔๗.๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้า	๖๗.๕ กรัม	-	-	๒๒.๕	๙๐
น้ำตาลทราย	๑๒๕กรัม	-	-	๑๒๕	๕๐๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๑๒ช้อนชา	-	๖๐	-	๕๔๐
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
ข้าวต้ม	๒๐๐กรัม	๔	-	๓๖	๑๖๐
มอลโตสเด็กทรีน	๕๐ กรัม	-	-	๕๐	๒๐๐
เติมน้ำ	๕๐๐ซีซี	-	-	๔๗	๑๙๐
รวม		๖๐.๕	๘๘.๕	๒๔๐.๕	๒,๐๐๒.๕

(ลงชื่อ)..........โรงพยาบาลนครพนม
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓.๘.๓ อาหารสายยางสูตรเบาหวานความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์๒)	๑ฟอง	๗	๕	-	๗๕
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๕๐กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
ฟักทอง	๑๐๐กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้าสุก	๕๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๓๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑๐๐๙

๓.๘.๔ อาหารสายยางสูตรหลอดเลือดสมองความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๑๐๐ กรัม	๑๔	๐	-	๗๐
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๒๐กรัม	๒๘	๑๒	-	๒๒๐
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วย	๕๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวต้ม	๑๕๐กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๗๐กรัม	-	-	๗๐	๒๘๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
เกลือป่น	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
เติมน้ำ	๗๐๐ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๒๗	๑๓๗	๙๙๕

(ลงชื่อ)........../โรงพยาบาลนครพนม
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓.๘.๕ อาหารสายยางสูตรหลอดเลือดสมอง(เบาหวาน) ความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๕๐ กรัม	๗	-	-	๓๕
อกไก่ไม่ติดหนัง(สุก)	๑๕๐ กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
กล้วยน้ำว้า	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
ข้าวต้ม	๑๕๐ กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำตาล	๓๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๔ ช้อนชา	-	๒๐	-	๑๘๐
เกลือ	๑/๒ ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑,๐๑๔

๓.๘.๖ อาหารสายยางสูตรไตวายความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน(กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๕๐ กรัม	๗	-	-	๓๕
อกไก่ไม่ติดหนัง(สุก)	๙๐ กรัม	๒๑	๙	-	๑๖๕
แอปเปิ้ล	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ผักกาดขาว	๒๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
ข้าวต้ม	๑๕๐ กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๕ ช้อนชา	-	๒๕	-	๒๒๕
เกลือ	๑/๒ ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กตริน	๗๕ กรัม	-	-	๗๐.๕	๒๘๕
เติมน้ำ	๕๐๐ ซีซี	-	-	-	-
รวม		๓๕	๓๔	๑๓๗.๕	๑,๐๐๐

๓.๘.๗ ในกรณีที่แพทย์สั่งเพิ่มความเข้มข้นของพลังงานของ ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร เป็น ๑.๕ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร , ๒ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร และ เพิ่มไข่ขาว , ไข่ต้มฟองหรือนมกล่องเป็นต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแพทย์สั่ง

๓.๘.๘ การเพิ่มโปรตีนไข่ขาวในอาหารทางสายให้ใช้ไข่ขาวปั่นตามสูตรที่กำหนดหรือไข่ขาวผง สูตรไข่ขาวปั่น ไข่ขาว ๑ ฟอง (๓๐ กรัม) เติมน้ำ ๔๐ มิลลิลิตร

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

๓.๙ อาหารเฉพาะโรคต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑๘๐๐ แคลอรี/วันประกอบด้วย
โปรตีน ๑๕% ,ไขมัน ๓๐% และคาร์โบไฮเดรต ๕๐ %
๓.๙.๑ อาหารเฉพาะโรคธรรมดาพิเศษ, VIP และอ่อนพิเศษ, VIP

มื้อ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เช้า	ข้าวต้ม	๓ ส่วน	๓๐๐	๒๔๐	- ถ้าเป็นเบาหวาน ให้ ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน (ไก่, ปลา, หมู)	๑ ส่วน	๓๐	๕๕	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒ ส่วน	๑๐	๙๐	
	ผัก	๑ ส่วน	๑๐๐	๒๕	- ธรรมดาเบาหวานให้น้ำเต้าหู้อย่างเดียว(น้ำเต้าหู้ไม่ใส่น้ำตาล)
	น้ำเต้าหู้หรือโมโล/โอวัลติน/เครื่องต้มชนิดของนมกล่องจืด, พร้อมมันเนย	๑ แก้ว ๑ ซอง/ ๑ กล่อง	๒๕๐ ๓๕	๑๒๐	
	รวม			๕๓๐	
กลางวัน	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	- อาหารเบาหวานให้ข้าว ๑๖๕ กรัม - ถ้าเป็นอาหารจานเดียวให้ข้าว ๒๕๐ กรัม รวมผัก - อาหารจานเดียวเบาหวานให้ข้าว ๑๗๐ กรัมรวมผัก - อาหารจานเดียวเพิ่มนมจืด/พร้อมมันเนย ๑ กล่อง - อาหารอ่อน ข้าวต้ม ๓๐๐ กรัม อ่อนเบาหวาน ข้าวต้ม ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒.๕ ส่วน	๑๒.๕	๑๑๒.๕	
	ผัก	๑.๕ ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้/ขนมหวาน	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๔๐	
ว่างบ่าย	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	นมกล่องจืด	๑ กล่อง	๒๐๐	๑๕๐	
	ขนมว่าง	๑ ชิ้น	๑๕๐	หรือ	
	นมกล่องหวานน้อย	๑ กล่อง	๒๐๐	๑๕๐	
	รวม			๒๑๐	

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ
(ลงชื่อ).....กรรมการ

มื้อ	ชนิดอาหาร	ประมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เย็น	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒.๕ ส่วน	๑๒.๕	๑๑๒.๕	
	ผัก	๑.๕ ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๔๐	
	รวม/วัน			๒,๐๒๐	รวมทั้งอาหารว่าง

๓.๙.๒ อาหารเฉพาะโรคสามัญเบาหวาน, จี๊ด,จี๊ดเบาหวานและอาหารอ่อน

มื้อ	ชนิดอาหาร	ประมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เช้า	ข้าวต้ม (น้ำ)	๓ ส่วน	๓๐๐	๒๔๐	- เบาหวานให้ข้าวต้มปริมาณ ๒๐๐ กรัม
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๑ ส่วน	๓๐	๕๕	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๒ ส่วน	๑๐	๙๐	
	ผัก	๑ ส่วน	๑๐๐	๒๕	
	รวม			๔๑๐	
กลางวัน	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	- เบาหวานให้ข้าวสวยปริมาณ ๑๖๕ กรัม -ผลไม้ ๑ ส่วนมื่อกลางทุกวัน
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ส่วน	๑๕	๑๓๕	
	ผัก	๑.๕ ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	ผลไม้	๑ ส่วน	ตามที่กำหนด	๖๐	
	รวม			๖๖๒.๕	

(ลงชื่อ)..........โปรแกรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ

มือ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เย็น	ข้าวสวย	๓ส่วน	๒๔๐	๓๒๐	
	เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน	๒ส่วน	๖๐	๑๑๐	
	น้ำมันถั่วเหลือง	๓ส่วน	๑๕	๑๓๕	
	ผัก	๑.๕ส่วน	๑๕๐	๓๗.๕	
	รวม			๖๐๒.๕	
	รวม/วัน			๑,๖๗๕	

๓.๑๐ อาหารผู้ป่วยอื่นๆให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหารเช่นอาหารอิสลามอาหารเจอาหารมังสวิรัต และต้องให้พลังงาน ๑,๘๐๐ แคลอรีต่อวันพร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อผู้ป่วยเตียงให้ถูกต้องตามใบสั่งแพทย์

๓.๑๑ ในกรณีที่แพทย์เปลี่ยนหรือสั่งอาหารเพิ่ม เช่น เพิ่มเนื้อ เพิ่มไข่ เพิ่มนม ตัวอย่าง อาหารสายยางเพิ่มนม ก๋วยเตี๋ยวหรือเพิ่มไข่ขาว,อาหารโจ๊กเพิ่มไข่, อาหารธรรมดาหรืออ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือเพิ่มไข่ตุ๋น และอาหารเสริม เช่น นมสำหรับผู้ป่วยโรคไต และผู้ป่วยมะเร็ง ที่นักโภชนาการโรงพยาบาลกำหนด หรือตามสั่ง หรือผู้รับจ้าง ต้องดำเนินการตามที่กำหนด

๓.๑๒ รายการอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยทุกประเภท แต่ละมื้อต้องคิดสัดส่วนของเนื้อสัตว์ตามที่นักโภชนาการโรงพยาบาลกำหนด

๓.๑๓ การจัดอาหารเฉพาะโรคสามัญเบาหวาน, จืด,จืดเบาหวานและอาหารอ่อน ต้องมีผลไม้ ๑ ส่วนมือ กลางให้ผู้ป่วยทุกวัน

๑ ๑๑๑๑๑๑๑ ๑ ๑๑๑๑๑๑๑

(ลงชื่อ)..........โรงพยาบาลนครพนม
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (ลงชื่อ)..........กรรมการ