

## รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะและเงื่อนไข

### การจ้างเหมาบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

#### ๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ จำนวน ๓ รายการ ดังนี้

- เหมาบบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ ๓ มื้อต่อวัน
- เหมาบบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ๓ มื้อต่อวัน
- เหมาบบริการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ (VIP) ๓ มื้อต่อวัน

#### ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อได้ผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี ให้บริการได้อย่างรวดเร็วทันการณ์ มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

#### ๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบการด้านอาหาร

๓.๒ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาล โดยมีหนังสือรับรองผลงานจากส่วนราชการหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือมาแสดง

๓.๓ ต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหาร ที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี/ สาขาโภชนาการและการกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๑ คน ปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๓.๔ พนักงานหรือลูกจ้าง ของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียม การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๓.๕ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้างอย่างน้อย ๑๕ คน พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายโภชนาการ ๑ ชุด และติดรูปถ่ายในสถานประกอบการ

๓.๖ พนักงานหรือลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากการแพทย์แผนปัจจุบัน เป็นประจำทุกปี โดยตรวจเพาะเชื้ออุจจาระ, X-ray ไรต์ และโรคที่สามารถติดต่อทางอาหารและอื่น ๆ ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร โดยมีใบรายงานผลห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลเอกซเรย์ มาพร้อมกับใบรับรองแพทย์นำมาแสดงหลักฐานการตรวจสุขภาพทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และทุกครั้งที่ย้ายพนักงาน

๓.๗ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และบริการอาหารที่ดี โดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการ อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร โดยพนักงานใหม่ทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารและได้รับใบประกาศก่อนเข้าปฏิบัติงาน

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ

๒/ ๓.๘. พนักงานหรือ...

๓.๘ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสม และสะอาด เช่น เสื้อสีขาว กางเกงสีดำหรือสีกรมท่า รองเท้าผ้าใบสีขาวหรือสีดำ สวมถุงเท้าสีดำหรือสีที่สุภาพ มีผ้ากันเปื้อนสีขาว มีผ้าปิดปาก-ปิดจมูกทุกครั้ง ที่สัมผัสอาหาร ให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง

๓.๙ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีจำนวนอย่างน้อย ๑๕ คน

#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

๔.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง นักโภชนาการหรือคณะกรรมการของโรงพยาบาลกำแพงเพชรร่วมตรวจสอบ

๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของนักโภชนาการและคณะกรรมการประเมินคุณภาพพื้นที่ หลังจากการประเมินซ้ำยังไม่ปฏิบัติตาม จะนำเสนอแก่ผู้บริหารต่อไป

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหาร ให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลหรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย ตรวจสอบทุกมื้อ ก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

#### ๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวก ที่ ๑

#### ๖. การบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๑ มื้ออาหารและการบริการอาหาร

- |                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| (๑) อาหารเช้า                         | - บริการเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. |
| (๒) อาหารกลางวัน                      | - บริการเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. |
| (๓) อาหารว่างบ่าย (พิเศษ,พิเศษ (VIP)) | - บริการเวลา ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. |
| (๔) อาหารเย็น                         | - บริการเวลา ๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น. |

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้อง หรือเตียงให้นำอาหารวางให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหาร ต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด

๖.๓ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด ตัวอย่างเช่น

- อุปกรณ์ สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม/ตะเกียบ ใส่ซองให้เรียบร้อย (ถ้าเป็นตะเกียบ ใช้แบบใช้ครั้งเดียว)

- ไม้จิ้มฟันแบบของ วางบนถาดอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ/พิเศษ (VIP) ทุกมื้อ

- มีป้ายชื่อบอกชนิดอาหารชัดเจน

๖.๔ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ ต้องใช้ภาชนะ/ช้อน แยกใช้แล้วทิ้งสำหรับอาหาร (Food Grade) หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๖.๕ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดี มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน

(ลงชื่อ) .....  .....ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ) .....  .....กรรมการ

(ลงชื่อ) .....  .....กรรมการ

๓/ ๖.๖ อาหาร ....

๖.๖ อาหารทุกประเภท ต้องสะอาด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

๖.๗ รายการอาหารกำหนดโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล กรณีผู้รับจ้าง มีการขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวันต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบก่อนทุกครั้ง

๖.๘ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดและเป็นอาหารปลอดภัยตามประกาศนโยบาย Food Safety Hospital ของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

(๑) เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปน ไม่ใช่เนื้อสัตว์แช่แข็ง ต้องเป็นเนื้อสดจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาลหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือ หรือร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์และได้รับการตรวจสอบว่าปลอดภัย ไม่มีโรค หรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

(๒) ไข่ไก่ ต้องสะอาด ผิวเปลือกเรียบสม่ำเสมอทั้งฟอง มีขนาดเบอร์ ๒ ซื่อจากร้านค้าที่มีใบรับรองจากกรมปศุสัตว์

(๓) ผลไม้ต้องสด มีคุณภาพตามฤดูกาล ไม่เหี่ยว ไม่มีสารเคมี และยาฆ่าแมลงปนเปื้อน

(๓) ผัก ต้องสดมีคุณภาพ ไม่แก่ ไม่เหี่ยว และมีการใช้ผักปลอดสารพิษตามที่โรงพยาบาลกำหนด

(๔) อาหารสำเร็จรูป ต้องไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ

(๕) น้ำมัน ที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ น้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด

(๖) กะทิที่นำมาปรุงประกอบอาหารต้องเป็นกะทิธัญพืชเพื่อสุขภาพแทนกะทิที่ทำจากมะพร้าวหรือนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

(๗) ข้าวที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

(๘) ส่วนผสมของอาหารทางสายให้อาหาร ต้องใช้ส่วนผสมของมอลโตสเด็กตริน เพื่อให้อาหารปั่นผสมมีคุณลักษณะ พลังงานและสารอาหารอาหาร ตามที่นักโภชนาการต้องการ

๖.๙ สถานที่ประกอบอาหารสำหรับประกอบอาหาร และการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๖.๑๐ ผู้ว่าจ้าง จะแจ้งยอดผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันแก่ผู้รับจ้าง ในช่วงเวลาประมาณ ๒๔.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. ของแต่ละวัน ส่วนจำนวนผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริงให้หอผู้ป่วยนั้น ๆ เป็นผู้รับรองจำนวนผู้ป่วยตามใบตรวจรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างกำหนดให้

๖.๑๑ โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่จ่ายจริง และจะเบิก-จ่ายเงินให้เดือนละ ๒ ครั้ง

## ๗. การบอกเลิกสัญญา

๗.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมินดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหารจำนวน ๓ ชุด คือ

**ชุดที่ ๑** แบบสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร โดยแบ่งเป็น ๒ กลุ่ม คือ

(๑) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหาร

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ ๔/แบบสอบถาม ...  
(ลงชื่อ) ..... กรรมการ  
(ลงชื่อ) ..... กรรมการ

(๒) แบบสอบถามความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ พยาบาลต่อการให้บริการอาหาร โดยใช้แบบสอบถาม ทำการสอบถามความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารทุก ๔ เดือน จำนวนดังนี้

- ผู้ป่วยและญาติ ดึกสามัญ จำนวน ๑๕๐ คน ดึกพิเศษ จำนวน ๕๐ คน
- เจ้าหน้าที่/พยาบาล ดึกสามัญ จำนวน ๕๐ คน ดึกพิเศษ จำนวน ๓๐ คน

เกณฑ์การประเมิน เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารในแต่ละกลุ่ม ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐% หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง ให้ประเมินครั้งที่ ๓ และเกณฑ์การประเมินครั้งที่ ๓ ต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๒ แบบตรวจสอบคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบด้วยการตรวจ ๒ รายการ คือ

(๑) การตรวจสอบคุณลักษณะ/คุณภาพของอาหาร โดยมีระยะเวลาในการตรวจสอบ ดังนี้

- อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค การบริการอาหาร การทำความสะอาดภาชนะและวัสดุอุปกรณ์ในการทำ ที่เป็นอาหารสด ตรวจสอบทุกวัน
- วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้ง เช่น น้ำมันพืช อาหารกระป๋อง ตรวจสอบเดือนละ ๒ ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ทุกรายต้องผ่านเกณฑ์ ๙๕ %

(๒) การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจอาหาร ผัก ภาชนะ และผู้ปรุงอาหาร โดยนํ้ายาตรวจ SI-๒ ทำการตรวจ ๓ เดือน อาหารต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรีย หากมีการตรวจพบการปนเปื้อนในเดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการตรวจโดยนํ้ายา SI-๒ พร้อมทั้งทำการเก็บตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการ

เกณฑ์การประเมิน จะต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหาร จากผลการตรวจโดยใช้ นํ้ายา SI-๒ และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๒ ครั้ง ไม่ผ่าน ให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่าน ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

ชุดที่ ๓ แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ทำการประเมิน ทุก ๓ เดือน

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานดี ถ้าไม่ผ่านให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขภายใน ๑ เดือนและประเมินซึ่งต้องผ่านเกณฑ์

๗.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพในชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ ถ้าไม่ผ่านในชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุดเป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำ เป็นครั้งที่ ๓ หากถ้าไม่ผ่าน ผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญา

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

## ๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๒ โรงพยาบาลกำแพงเพชร จะจัดทำบัญชีส่งมอบ ครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบ ครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว คืนให้โรงพยาบาลกำแพงเพชรเมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ ขำรุดภายหลังการรับมอบ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการซ่อมบำรุงรักษา และเช่นกันถ้ากรณีที่มีวัสดุงานบ้าน งานครัว ขำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุตั้งกล่าว มาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม

๘.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยน วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ งานบ้าน งานครัว อันเนื่องมาจากการใช้งาน ของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหารอันเนื่องมาจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๕ สถานที่ประกอบอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร ต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบการควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ตามกรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง,บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง,หั่น,ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร ,บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ,บริเวณที่จัดอาหาร บริเวณล้างและเก็บภาชนะ, บริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร

๘.๖ ผู้รับจ้าง ต้องจัดทำประกันอัคคีภัย สำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสม ตามที่โรงพยาบาลกำแพงเพชรกำหนด

๘.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาดเรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรม ๕ ส.ทุกวันศุกร์ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาลกำแพงเพชร

๘.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานทำความสะอาดบริเวณพื้น, โตะ, ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม, กระจก ตามตารางการทำความสะอาดที่โรงพยาบาลกำหนด เพื่อให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด

๘.๙ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใส่อาหาร เป็นภาชนะที่ทำจาก สแตนเลส เมลามีน หรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีที่ภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอ ผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกันกับที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ผ้าหรือกระดาษรองถาด ซ้อนซ้อน ตะเกียบ และถ้วยสแตนเลสใส่อาหาร และถาดอาหารว่าง ผู้รับจ้างต้องซื้อภาชนะมาใช้ให้เพียงพอและให้เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้เหลือค้างไว้ที่ตักผู้ป่วยทุกมือ

๘.๑๐ ให้ทำความสะอาดภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหาร ด้วยน้ำยาล้างจาน และต้มหรือนึ่งภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที

๘.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาทำความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามสมควรแก่กรณีดังนี้

(๑) ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน เพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย ควรตักไขมันทุกวันๆ ละ ๑ ครั้ง (เย็น) หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็น

(ลงชื่อ) .....  ..... ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ) .....  ..... กรรมการ

(ลงชื่อ) .....  ..... กรรมการ

๖/๘.๑๑ ต้องล้างทำความสะอาด ....

(๒) ต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผนัง ร่องระบายน้ำและบริเวณสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่ว ๆ ไป ทุกสัปดาห์

(๓) ต้องล้างทำความสะอาด ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องอบผ่านเครื่องอบลมร้อนอุณหภูมิ ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕-๒๐ นาที ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๘.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ขณะที่ผู้รับจ้างดำเนินการอยู่ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๘.๑๓ กรณีที่ผู้ป่วยเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหาร สามารถตรวจสอบและสันนิษฐาน ได้ว่าเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี


๘.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพ ตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด

๘.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถบริการอาหารได้ตามสัญญา และผู้ว่าจ้างยังมิได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้นจริงอันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดหาอาหารให้สำหรับผู้ป่วยในวันนั้น ๆ และเมื่อครบกำหนดสัญญาแล้วจะต้องดำเนินการประกอบอาหารให้จนกว่าทางโรงพยาบาลจะได้ผู้รับจ้างรายใหม่มาดำเนินการต่อ

๘.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่น ๆ ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง

๘.๑๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือกับโรงพยาบาลในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี

Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω Ω

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

**รายละเอียดการประกอบอาหาร  
สำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลกำแพงเพชร**

**๑. ประเภทอาหาร**

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๑. ผู้ป่วยสามัญ ๑.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง มีข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง - อาหารจานเดียว พร้อมแกงจืด ๑ อย่าง ก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง
๑.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง (ข้าวต้มขาวอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) กับข้าวต้องอ่อนนุ่มง่ายและไม่มีกากแข็ง หรืออาหารอ่อนชนิดอื่น ๆ ตามสภาพอาการ
๑.๓ อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน, เย็น	- เครื่องดื่มร้อน (โอวัลติน ๒๕๐ ซี.ซี.) หรือนมกล่อง (๒๐๐ ซี.ซี.) หรือน้ำหวาน ตามคำสั่งแพทย์
๒. ผู้ป่วยพิเศษ ๒.๑ อาหารธรรมดา	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (นม, น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนสวีต้าของ หรือโอวัลตินของ เครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)
		- ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง และเครื่องต้ม (นม, น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนสวีต้า ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)
		- โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)
(ลงชื่อ).....	.....	.....
(ลงชื่อ).....	.....	.....
(ลงชื่อ).....	.....	.....

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับ ๒ อย่าง ผลไม้หรือขนมหวาน - อาหารจานเดียว และแกงจืด ๑ อย่าง ผลไม้หรือขนมหวาน ตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
	บ่าย (ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๕๐ ซีซี , น้ำสมุนไพโร ปริมาณ ๒๕๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
****	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๒ อย่าง ผลไม้หรือขนมหวาน ตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค
๒.๒ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มเครื่อง ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (นม,น้ำเต้าหู้, โอวัลติน หรือเนสวีต้าของ หรือโอวัลตินของ เครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.) - ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง กับข้าว ต้องมีลักษณะอ่อนนุ่มย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง และเครื่องต้ม (นม,น้ำเต้าหู้,โอวัลติน หรือเนสวีต้า ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี. - โจ๊ก ไข่ต้ม และเครื่องต้ม (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซีซี)
***	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวต้มขาว พร้อมกับ ๒ อย่าง กับข้าวต้องอ่อนนุ่มย่อยง่าย ผลไม้ หรือขนมหวานที่ย่อยง่าย
	บ่าย (ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๕๐ ซีซี หรือน้ำสมุนไพโร ปริมาณ ๒๕๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง และผลไม้ ๑ อย่าง
๓. ผู้ป่วยพิเศษ (VIP) ๓.๑ อาหารธรรมดา และ อาหารอ่อน	เช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.	- ข้าวต้มขาว พร้อมกับข้าว ๒ อย่าง ไข่ลวก นม ๑ กล่อง กับข้าวต้องมีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง (นม ๑ กล่อง มีปริมาณไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)
	กลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.	- ข้าวสวย พร้อมกับ ๓ อย่าง ผลไม้หรือขนมหวาน
	บ่าย (ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นม ๑ กล่อง ๒๕๐ ซีซี , น้ำสมุนไพโร ปริมาณ ๒๕๐ ซีซี บรรจุกวดติดป้ายชัดเจน พร้อมขนมหรือผลไม้ อย่างละ ๑ ส่วน
	เย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.	- ข้าวสวยพร้อมกับข้าว ๓ อย่าง ผลไม้หรือขนมหวาน ตามสภาพอาการและพยาธิสภาพของผู้ป่วยแต่ละโรค

(ลงชื่อ) .....

(ลงชื่อ) .....

(ลงชื่อ) .....

.....ประธานกรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ



ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๓.๒ อาหารเหลว	เช้า, กลางวัน และ เย็น	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย, น้ำส้ม, น้ำสมุนไพรร และเครื่องต้มร้อน/เย็น ต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มือ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)
*****	บ่าย (ว่าง) เวลา ๑๔.๐๐ น.	- นมกล่องรสจืด/พร่องมันเนย, น้ำส้ม, น้ำสมุนไพรร และเครื่องต้มร้อน/เย็น ต้องมีเครื่องต้ม ๓ อย่าง/มือ (ปริมาณเครื่องต้มไม่น้อยกว่า ๒๕๐ ซี.ซี.)

## ๒. ข้อกำหนดปริมาณอาหาร

๒.๑ ประเภทข้าวต้ม, ข้าวสวย, โจ๊ก

๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว, บะหมี่, ข้าว, ก๋วยเตี๋ยว

๒.๓ นมกล่องจืด/พร่องมันเนย, นมถั่วเหลือง, เครื่องดื่มธัญพืชจมูกข้าว/น้ำข้าวกล้อง, นมเปรี้ยว

๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของสำเร็จรูป

ประเภทอาหาร	ปริมาณ (กรัม)			หมายเหตุ
	VIP	พิเศษ	สามัญ	
<b>๒.๑ ประเภทข้าว</b>				
- ข้าวต้ม, โจ๊ก	๓๐๐	๓๐๐	๓๐๐	ไม่รวมภาชนะ
- ข้าวสวย	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
<b>เฉพาะโรค(เบาหวาน)</b>				
- ข้าวต้ม	๒๐๐	๒๐๐	๓๐๐	
- ข้าวสวย	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
<b>๒.๒ ประเภทอาหารจานเดียว</b>				
- ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	๓๒๐-๔๐๐	รวมผัก
- ข้าวผัด	๒๒๐	๒๒๐	๒๒๐	
<b>เฉพาะโรค(เบาหวาน)</b>				
- ก๋วยเตี๋ยว, บะหมี่	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	๒๔๐-๓๐๐	
- ข้าวผัด	๑๖๕	๑๖๕	๑๖๕	
<b>๒.๓ ประเภทนม</b>				
- นมกล่องจืด, พร่องมันเนย	๒๕๐	๒๕๐	-	ประธานกรรมการ
- นมถั่วเหลือง, นมถั่วเหลือง	๒๕๐	๒๕๐	-	กรรมการ
สูตรน้ำตาลน้อย				กรรมการ
- นมเปรี้ยว	๑๘๐	๑๘๐	-	ให้ได้ไม่เกิน ๔ ครั้ง/เดือน
<b>๒.๔ เครื่องดื่มประเภทของ</b>				
- โอวัลติน	๑ ซอง	๑ ซอง	-	
- เนสท์ต้า	๑ ซอง	๑ ซอง	-	

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารและอื่น ๆ

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 <i>กล่อง</i>	๒๕๐ มล.	๘	๘	๑๒	๑๕๐
ผัก	๔	๔๐๐	๘	-	๒๐	๑๐๐
ผลไม้	๒	ขึ้นกับชนิดผลไม้	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวแบ่ง	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	๑,๙๔๗.๕

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	=	๕๔.๐	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 อาหารว่าง พิเศษ , 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)	
<b>ผลไม้</b>					
- 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
<b>ขนมหวาน (ประเภทน้ำ)</b>					
- ผีอกแกงบวด	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- กล้วยบัวชี่	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- ถั่วแดงต้มกะทิ	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- เต้าส่วน	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
- บัวลอย	๒๕๐	๒๕๐	-	-	
<b>ขนมหวาน (ชิ้น)</b>					
- วุ้นกะทิ,หม้อแกง	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
- เม็ดขนุน	๒๐๐	๒๐๐	-	-	
<b>ขนมหวาน (เบเกอรี่)</b>					
- แยมโรล	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- เค้กหน้าแยม	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- คุกกี้	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ขนมปังไส้เผือก	๑๕๐	๑๕๐	-	-	
- ปุยฝ้าย	๑๕๐	๑๕๐	-	-	

๓.๖ อาหารเหลวใส ได้แก่ น้ำข้าวใส น้ำหวาน ซุปใส

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๖๐๐-๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน จัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้น ๆ

สูตรเหลวใส น้ำหวาน ๒๕๐ซีซี ส่วนผสม น้ำหวานเฮลบลูบอย ๖๕ ซีซี น้ำต้มสุก ๑๘๕ ซีซี

๓.๗ อาหารเหลวข้น ได้แก่ น้ำข้าวข้น ๆ น้ำหวานใส่นม นมสดหรือโอวัลติน ซุปข้นใส่ไข่ลวก โจ๊กปั่นละเอียด เป็นต้น

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน จัดให้ผู้ป่วยในระยะสั้น ๆ

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

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

๓.๘ อาหารสายยาง เป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ ซึ่งกำหนดให้อาหารปั่นผสมต้องมีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่านสายให้อาหารได้สะดวก

- ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ แคลอรีต่อวัน

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

๓.๘.๑ อาหารสายยางสูตรธรรมดา ความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

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

๓.๘.๒ อาหารสายยางสูตรธรรมดา ความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๒ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร สูตรอาหารบางสูตรต้องมีส่วนผสมของมอลโตสดีกตรินเพื่อลดความข้นหนืดของอาหารตามที่โภชนาการกำหนด

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

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

๓.๘.๓ อาหารสายยางสูตรเบาหวาน ความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (ไข่เบอร์ ๓)	๑ ฟอง	๗	๕	-	๗๕
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๕๐ กรัม	๓๕	๑๕	-	๒๗๕
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วยน้ำว้าสุก	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๓๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
ข้าวต้ม	๑๕๐ กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
เกลือป่น	๑/๒ ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสเด็กทรีน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑๐๐๙

๓.๘.๔ อาหารสายยางสูตรหลอดเลือดตีบ ความเข้มข้นของพลังงาน ๑ แคลอรีต่อ ๑ มิลลิลิตร

ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว)	๑๐๐ กรัม	๑๔	๐	-	๗๐
อกไก่ไม่ติดหนัง (สุก)	๑๒๐ กรัม	๒๘	๑๒	-	๒๒๐
ฟักทอง	๑๐๐ กรัม	๔	-	๑๐	๕๐
กล้วย	๙๐ กรัม	-	-	๓๐	๑๒๐
ข้าวต้ม	๑๕๐ กรัม	๓	-	๒๗	๑๒๐
น้ำตาลทราย	๗๐ กรัม	-	-	๗๐	๒๘๐
น้ำมันถั่วเหลือง	๓ ช้อนชา	-	๑๕	-	๑๓๕
เกลือป่น	๑/๒ ช้อนชา	-	-	-	-
เติมน้ำ	๗๐๐ ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๒๗	๑๓๗	๙๙๕

(ลงชื่อ) ..... ประธานกรรมการ  
(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	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสดีกตริน	๓๐ กรัม	-	-	๒๘.๒	๑๑๔
เติมน้ำ	๗๐๐ ซีซี	-	-	-	-
รวม		๔๙	๓๕	๑๒๕.๒	๑,๐๑๔

๓.๘.๖ อาหารสายยางสูตรไตวาย ความเข้มข้นของพลังงาน 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	๑/๒ช้อนชา	-	-	-	-
มอลโตสดีกตริน	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 เพิ่ม ไข่ขาว , ไข่เต็มฟอง หรือนมกล่องเป็นต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินการตามแพทย์สั่ง

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

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

๓.๙ อาหารเฉพาะโรค ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑๘๐๐ แคลอรี/วัน ประกอบด้วย 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/เครื่องดื่มชนิดของ/นมกล่องจืด,พว่องมันเนย	๑ แก้ว ๑ ซอง/ กล่อง	๒๕๐ ๓๕	๑๒๐	
	รวม			๕๓๐	
กลางวัน	ข้าวสวย	๔ ส่วน	๒๒๐	๓๒๐	- อาหารเบาหวานให้ข้าว ๑๖๕ กรัม - ถ้าเป็นอาหารจานเดียวให้ ข้าว ๒๕๐ กรัม รวมผัก - อาหารจานเดียวเบาหวานให้ ข้าว ๑๗๐ กรัม รวมผัก - อาหารจานเดียวเพิ่มนมจืด/พว่องมันเนย 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	๒๕๐	๑๕๐	
	ขนมว่าง	๑ ชิ้น	๑๕๐	หรือ	
	นมกล่องหวานน้อย	๑ กล่อง	๒๕๐	๑๕๐	
	รวม			๒๑๐	

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



มือ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (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 อาหารเฉพาะโรคสามัญ เบาหวาน, จิต, จิตเบาหวานและอาหารอ่อน

มือ	ชนิดอาหาร	ปริมาณ (กรัม)	น้ำหนัก (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	หมายเหตุ
เช้า	ข้าวต้ม (น้ำ)	๓ ส่วน	๓๐๐	๒๔๐	- เบาหวานให้ ข้าวต้มปริมาณ 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	- เบาหวานให้ข้าว สวยปริมาณ ๑๖๕ กรัม  - ผลไม้ ๑ ส่วน มือกลาง ทุกวัน
	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) ..... ประธานกรรมการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ

(ลงชื่อ) ..... กรรมการ

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

๓.๑๐ อาหารผู้ป่วยอื่น ๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต และต้องให้พลังงาน ๑,๘๐๐ แคลอรีต่อวัน พร้อมทั้งติดป้ายระบุชื่อผู้ป่วย เติงให้ถูกต้องตามใบสั่งแพทย์

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

๓.๑๒ รายการอาหารที่จัดให้ผู้ป่วยทุกประเภท แต่ละมือต้องคิดสัดส่วนของเนื้อสัตว์ตามที่นักโภชนาการโรงพยาบาลกำหนด

๓.๑๓ การจัดอาหารเฉพาะโรคสามัญ เบาหวาน, จิต, จิตเบาหวานและอาหารอ่อน ต้องมีผลไม้ ๑ ส่วน มือกลางวันสำหรับบริการผู้ป่วยทุกวัน

๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑

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