



ประกาศโรงพยาบาลพระแสง

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลพระแสง มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๑๘๘,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนแปดหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว
๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลพระแสง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้
๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง
๑๒. หนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่จะประกวดราคาผลงานวงเงินไม่น้อยกว่า ๕๐๐,๐๐๐ บาท

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อ
จัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.stpho.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือ
สอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๗๓-๖๙๐๙๘ ต่อ ๑๐๓ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายดิเรก วงศ์ทอง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพระแสง ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒)
ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา

เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ ๖/๒๕๖๔

การจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง

ตามประกาศ โรงพยาบาลพระแสง

ลงวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๖๔

โรงพยาบาลพระแสง ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพระแสง ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดัง

กล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๒.๑๑ หนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่จะประกวดราคาผลงานวงเงินไม่น้อยกว่า ๕๐๐,๐๐๐ บาท

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่มีได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๔.๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๔.๓) สำเนาหนังสือรับรองผลงานประเภทเดียวกันที่จะประกวดราคาผลงานไม่น้อยกว่า ๕๐๐,๐๐๐ บาท

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๑๘๓ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงานเว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ
กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีใช้สาระสำคัญและความ

แตกต่างกันไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่าการตัดสินของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่ากร่อนข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ชื่อบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญา

เป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายที่ส่งแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๖ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายใน ๓๑ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๗ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบตั้งระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๗ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้การได้ดีดังเดิมภายใน ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๔

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงประจำปี ๒๕๖๔ แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องสั่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการสั่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างสั่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดตั้งระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกธำนาจจากผู้ออกหนังสือค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกธำนาจให้ชดเชยความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ มีความขัดหรือแย้งกัน

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว

โรงพยาบาลพระแสง

๔ มีนาคม ๒๕๖๔

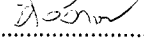


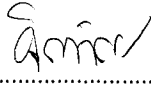
**รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน
ของโรงพยาบาลพระแสง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

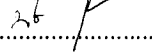
.....

1. คุณสมบัติของผู้รับจ้างผู้รับจ้างจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้
 - 1.1 ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างทำอาหารตามที่สอบราคาจ้าง
 - 1.2 ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทิ้งงานของทางราชการ
 - 1.3 ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่าย
 - 1.4 ผู้รับจ้างและผู้เกี่ยวข้องทุกคนต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี ได้แก่ HBsAg, CBC, CXR, Stool และ UA พร้อมหลักฐานผลการตรวจสุขภาพ ให้สามารถตรวจสอบได้ว่าไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ เช่น วัณโรค หิด ไทฟอยด์ และโรคผิวหนัง โดยนำผลมาแสดงในวันที่ลงนามสัญญา
 - 1.5 ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของผู้ประกอบอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกคนกับโรงพยาบาลที่ฝ่ายบริหารงานพัสดุ ชั้น 2 ภายใน 1 เดือน หลังจากรับงานประกอบด้วย
 - รูปถ่าย จำนวน 1 รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
 - เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ
 - รูปถ่ายบริเวณสถานที่ประกอบการจัดเตรียมอาหาร ปิ้งอาหาร บรรจุอาหาร
2. สถานที่ประกอบอาหาร ต้องได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ตามเอกสารแนบ สอรรพ.)
 - อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้อง สำรวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ทำความสะอาดอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม ให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
 - สถานที่ประกอบการอาหาร ต้องได้รับการตรวจสอบและประเมินจากเจ้าหน้าที่ของผู้ว่าจ้าง
3. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะ
 - 3.1 ด้านการดำเนินงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 - บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ 3 มื้อ
 - เมื่อปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องบริการจัดส่งให้โรงพยาบาลพระแสง เลขที่ 42 หมู่ที่ 1 ตำบลอับปั้ง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
 - ด้านวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร ผู้รับจ้างต้องจัดหาเอง
 - ภาชนะบรรจุอาหาร เป็น ปิ่นโต ถาด ถ้วยชุดอาหารห้องพิเศษ ทางผู้ว่าจ้างเป็นผู้จัดหาให้ผู้รับจ้าง จะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยกรณีเกิดชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน ยกเว้นกรณีที่เสื่อมตามสภาพการใช้งาน ให้แจ้งแก่ผู้ว่าจ้าง เพื่อดำเนินการจัดหาใหม่มาทดแทน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางจिरาวลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

- รถส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุอาหาร
- จัดเก็บปิ่นโต ล้างทำความสะอาดหลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จ
- อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/แต่ละวัน
- อาหารปิ่นโต ต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากพยาบาลผู้รับผิดชอบก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วยทุกครั้ง
- อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม
- ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ และพยาบาลผู้รับผิดชอบในแต่ละครั้ง (ทั้งด้านรสชาติ, ปริมาณ, ความสะอาด)
- โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Clean Food Good Taste) กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียม การผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบ
- การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วย/ทางไลน์
- ให้แผนกผู้ป่วยในแต่ละหอผู้ป่วยเป็นผู้รับผิดชอบ ในการสั่งอาหาร ตามเวลาที่กำหนด

1. เวลาแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

| | |
|-----------|-------------------|
| มือเช้า | ก่อนเวลา 05.00 น. |
| มือเที่ยง | ก่อนเวลา 10.00 น. |
| มือเย็น | ก่อนเวลา 14.00 น. |

2. กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยโทรแจ้งยอดเบิกหรือเพิ่มทางไลน์

| | |
|-----------|---------------|
| มือเช้า | เวลา 05.30 น. |
| มือเที่ยง | เวลา 10.30 น. |
| มือเย็น | เวลา 14.30 น. |

3. การส่งมอบอาหาร ต้องส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนด

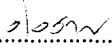
| | |
|--------------|---------------|
| อาหารเช้า | เวลา 06.30 น. |
| อาหารกลางวัน | เวลา 11.00 น. |
| อาหารเย็น | เวลา 15.00 น. |

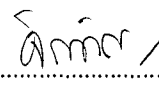
3.2 ด้านพนักงาน ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

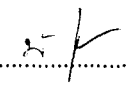
- ร่างกายสะอาด แต่งกายชุดที่สุภาพ มีหมวก ผ้ากันเปื้อน ตามความเหมาะสม
- ต้องมีพฤติกรรมบริการที่ดีพูดจาสุภาพ ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับของโรงพยาบาล พระแสง เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติด ภายในโรงพยาบาล หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที

หมายเหตุ พนักงานทุกคนต้องสื่อสารกับเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลได้ดี

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

4. มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไปอาหารแบ่งเป็น

- 1.อาหารทั่วไป (General diet)
- 2.อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)
- 3.อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

1.อาหารทั่วไป (General diet) ประกอบด้วย

1.1 อาหารธรรมดา (Regular Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้หลักการในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- ลักษณะอาหาร คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อระวัง อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

1.2 อาหารอ่อน (Soft Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังผ่าตัดรพผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้นหรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารเปื่อยนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีเยื่ออาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่ไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

1.3 อาหารน้ำใส (Clear Liquid Diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่นท้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังผ่าตัด

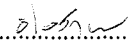
- ลักษณะอาหาร เป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหารและหากเป็นน้ำผลไม้ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ออกก่อน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรใช้ในระยะเวลาสั้นๆประมาณ 3-4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

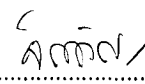
1.4 อาหารน้ำข้น (Full Liquid Diet)

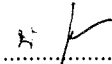
สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร เป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุปลินง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิดรวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ซุปต่างๆ สามารถให้ได้
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกันขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอ
ยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ ดังนี้ (ที่มา : มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.2560)

ตารางที่ 1 มาตรฐานอาหารทั่วไป

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|--------------------------|---------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| ธรรมดา (Regular) | 1,500-2,000 | 54-75 (12-15%) | 50-56 (25-30%) | 225-300 (55-60%) |
| อ่อน (Soft) | 1,500-2,000 | 45-68 (12-15%) | 42-60 (25-30%) | 188-270 (55-60%) |
| เหลวใส (Clear Liquid) | 800 | 2 (1%) | ต่ำมาก | 198 (99%) |
| ธรรมดา (Full Liquid) | 600-1,000 | 15-25 (10%) | 6-16 (25-30%) | 113-200 (75-80%) |

2. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

2.1 อาหารเบาหวาน (DM Diet) สำหรับผู้ป่วยเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลใน
เลือดเพื่อป้องกัน ภาวะแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต
(CHO) สูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แซ่ฉีม
ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

2.2 อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Soft- Low sodium Diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็นความดัน
โลหิตสูง โรคหัวใจ โรคไตแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือกำหนดปริมาณโซเดียม
(Na) ของแพทย์

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม
อาหารที่ใส่ผงฟู และผงชูรส อาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

2.3 อาหารลดไขมัน (Low fat Diet)

- ลักษณะอาหาร เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม
ตุ๋น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคลอเลสเทอรอล ร่วมด้วย

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิตทิพย์*.....กรรมการ
(นางจิตทิพย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชรินทร์*.....กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

-โอกาสที่ใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

2.4 อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

- ลักษณะอาหาร อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย มีทั้งเป็นอาหารอ่อนและอาหารธรรมดา

- โอกาสใช้ สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia, acute renal failure\

- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้ง ผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์และจัดให้ในปริมาณจำกัด

2.5 อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารธรรมดาหรืออาหารอ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวันหรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด

- โอกาสที่ใช้ จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง โปรตีนที่ให้ควรมีคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

2.6 อาหารลดกาก (Low residue diet)

- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อยจึงกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามินและแร่ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้ผู้ป่วยหลายวัน

- โอกาสที่ใช้ ผู้ป่วยที่มีอาหารท้องร่วงอย่างแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัดลำไส้หรือทวารหนัก

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด อาหารทอดอมมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*Wichai*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริมา*.....กรรมการ
(นางจिरาวลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศ.ก*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรคไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามแพทย์กำหนดเพียงแต่ระบุ
เพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไรหรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงาน
โภชนาการจะได้ดำเนินการหรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

| Diets | Energy (Kcal) | Prot (g) | Fat (g) | CHO (g) |
|---|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| ธรรมดาเบาหวาน (Regular-DM) | 1,500-1,800 | 54-75 (12-15%) | 60-78 (30-35%) | 225-300 (55-60%) |
| อ่อนเบาหวาน (Soft-DM) | 1,500-1,800 | 45-68 (12-15%) | 50-58 (30-35%) | 188-270 (55-60%) |
| ธรรมดาลดโซเดียม (Regular-Low sodium) | 1,500-1,800 | 54-75 (12-15%) | 60-78 (30-35%) | 225-300 (55-60%) |
| อ่อนลดโซเดียม (Soft- Low sodium) | 1,500-1,800 | 45-68 (12-15%) | 50-58 (30-35%) | 188-270 (55-60%) |
| ธรรมดาลดมัน (Regular-Low fat) | 188-270 (55-60%) | 56-90 (15-20%) | 33-50 (20-25%) | 225-293 (60-65%) |
| อ่อนลดมัน (Soft- Low fat) | 1,500 | 40-60 (15-20%) | 27-33 (20-25%) | 225-244 (60-65%) |
| ธรรมดาเพิ่มโปรตีน (Regular-high prot.) | 1,500-1,800 | 67-100 (15-20%) | 60-78 (30-35%) | 202-275 (45-55%) |
| อ่อนเพิ่มโปรตีน (Soft- high prot.) | 188-270 (55-60%) | 56-90 (15-20%) | 50-58 (30-35%) | 169-248 (45-55%) |

หมายเหตุ : อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตาม
แผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นรายๆไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลง
สัดส่วนของอาหาร

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*อลิษา*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จุฑามาศ*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริพร*.....กรรมการ
(นางพัชรภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สัดส่วนอาหารที่จัดบริการ

อาหารผู้ป่วยบางประเภทนักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารต้องคำนวณเพื่อให้ทราบปริมาณอาหาร ที่ควรทานและแบ่งให้เป็นมื้อๆ เช่น อาหารเบาหวานที่ให้พลังงานแตกต่างกันดังนี้

| อาหาร | 1,200 Kcal | | | | | 1,400 Kcal | | | | | 1,500 Kcal | | | | |
|--------------|------------|---|-----|---|---|------------|-----|-----|---|-----|------------|-----|-----|---|-----|
| | ส่วน | ช | ก | บ | ย | ส่วน | ช | ก | บ | ย | ส่วน | ช | ก | บ | ย |
| ข้าว | 6 | 2 | 2 | - | 2 | 7 | 2 | 2 | - | 3 | 8 | 2 | 3 | - | 3 |
| เนื้อสัตว์ | 4 | 1 | 1.5 | - | 5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | - | 2 | 5 | 1.5 | 1.5 | - | 2 |
| ผัก | 3 | 1 | 1 | - | 3 | 1 | 1 | 1 | - | 1 | 3 | 1 | 1 | - | 1 |
| ผลไม้ | 2 | - | 1 | 1 | 3 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | - | 1 | 1 | 1 |
| น้ำมัน | 3 | 1 | 1 | - | 3 | 1 | 1.5 | 1.5 | - | 1.5 | 4 | 1 | 1.5 | - | 1.5 |
| นมถั่วเหลือง | 1 | 1 | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - |
| พลังงาน | 1,185 Kcal | | | | | 1,398 Kcal | | | | | 1,523 Kcal | | | | |

หมายเหตุ : มาตรฐานที่ดีควรคำนวณพลังงานให้ใกล้เคียงตามพลังงานที่กำหนดหรือสามารถคลาดเคลื่อนได้ +30 Kcal

3.มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้อาหารมีหลายชนิดที่นิยมใช้ ได้แก่

3.1 ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet : BD)

เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร 5 หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมให้สัดส่วนที่กำหนดไว้ เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่เตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ 0.5 Kcal/cc. - 1.2 Kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า 1.2 Kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้

ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ 0.8-1.0 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียโปรตีนในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางเลือกหรือใช้อาหารสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

3.2 ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้เพื่อความเหมาะสมกับสภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนด จึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ 0.5-2.0 Kcal/cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิราวัลย์*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชรินทร์*.....กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะฝ่าย/กลุ่มงานโภชนาการ เท่านั้นแต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อื่นๆ ให้ความเข้าใจตรงกัน สื่อสารไปในทิศทางเดียวกันเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องตามแผนการรักษาและความต้องการของผู้ป่วยซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ที่ถูกต้อง

3.3 ภาชนะใส่อาหาร ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- อาหารผู้ป่วยสามัญ จัดเป็นปีนโต 1 ชุด ต่อผู้ป่วย 1 ราย ตามประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย
- ผู้ป่วยห้องพิเศษ จัดเป็นสำรับ ตามที่โรงพยาบาลจัดภาชนะให้ และกับข้าวเพิ่มอีก 1 อย่าง

ทุกมื้อ

3.4 รถยนต์ พาหนะที่ขนส่งอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี เหมาะสมกับสภาพการเดินทาง ป้องกันฝุ่น/ปนได้และปกปิดมิดชิด ทางผู้รับจ้างจัดหามาเอง

3.5 ระยะเวลาการจัดบริการอาหารให้แก่ผู้ป่วยในรับประทานแต่ละมื้อ

| | | |
|------------------|----------------|------------------|
| อาหารมื้อเช้า | ระยะเวลาบริการ | 06.30 - 08.00 น. |
| อาหารมื้อกลางวัน | ระยะเวลาบริการ | 11.00 - 12.30 น. |
| อาหารมื้อเย็น | ระยะเวลาบริการ | 15.00 - 16.30 น. |

(เวลาดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามที่หัวหน้างานผู้ป่วยใน โรงพยาบาลพระแสง กำหนดเพื่อความเหมาะสม)

3.6 ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนมหั้ว ผลไม้ บุคมีเชื้อรา เนื้อปลา กุ้ง ลูกชิ้น ไม่สดมีกลิ่นเหม็นคาว ผู้เสนอราคาจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนให้ใหม่ทันทีและต้องถูกปรับมีมูลค่า 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) และหากพบว่ามีวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัยเกิน 3 ครั้ง ให้ยกเลิกสัญญาจ้างได้

5. การประเมินผลงาน

5.1 ประเมินผลงานทุก 1 เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร, เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยใน และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าตรวจสอบ ให้คำแนะนำปรึกษาในทุกด้านที่จะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ได้ตลอดเวลา ถ้าเห็นสมควรอนุมัติให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการภายในระยะเวลา 3 วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด

5.2 ประเมินผลตรวจสอบปริมาณ คุณภาพ ของอาหารทุกชนิด ได้แก่ ข้าว, แป้ง, เนื้อสัตว์, ไข่, นม, ผัก, ผลไม้, เครื่องเทศ, เครื่องปรุงรส, อาหารกระป๋อง, ขนมหั้ว

5.3 ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการ

5.4 ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนา เหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมื้อ ถ้าพบสิ่งปนเปื้อนจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิตติยา*.....กรรมการ
(นางจิตติยา สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*หทัย*.....กรรมการ
(นางหทัย รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

6. เงื่อนไขอื่น ๆ

6.1 หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงที่กำหนดไว้ และทำให้เกิดความเสียหายต่อโรงพยาบาล ทางผู้รับจ้างจะต้องจ่ายค่าปรับให้กับทางโรงพยาบาลมื่อละ 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) หากผู้ว่าจ้าง/ผู้รับจ้างประสงค์จะยกเลิกการจ้างจะต้องแจ้งผู้รับผิดชอบล่วงหน้าเป็นเวลาอย่างน้อย 45 วัน

6.2 ผู้ตรวจอาหาร ตรวจทุกวัน ทุกมื้อ ก่อนแจกอาหารผู้ป่วย โดย
อาหารผู้ป่วยใน ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แผนกผู้ป่วยใน
อาหารผู้ป่วยห้องคลอด ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แผนกห้องคลอด

6.3 กรณีตรวจสอบอาหารแล้วไม่ผ่าน จะต้องดำเนินการให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนอาหารทันที และให้บันทึกข้อผิดพลาด ข้อควรแก้ไข ว่าเป็นลายลักษณ์อักษรและแจ้งผู้รับจ้างทราบทุกครั้ง

6.4 สถานที่ประกอบอาหารต้องผ่านมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล

6.5 ผู้ป่วยแยกโรคใช้กล่องอาหารเป็นกล่องกระดาษ หรือภาชนะที่ย่อยสลายได้ (เช่น กล่องกระดาษสา)

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

| ประเภทอาหาร | มื้อ | รายการอาหาร |
|-------------------|------------------|---|
| อาหารธรรมดา พิเศษ | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง ประกอบด้วย แกงจืดหรือแกงเผ็ด ผัดและทอดหรือหนึ่ง +ขนมหรือผลไม้ หรือ 2.อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้ |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | 1.น้ำสมุนไพรรหรือนม UHT +ขนม 1 อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย) |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้ หรือนมถั่วเหลืองหรือขนมหวาน |
| อาหารอ่อนพิเศษ | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้มหรือผลไม้หรือขนม+เครื่องดื่ม(โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนมหวาน 2.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+น้ำผลไม้หรือขนมหวานหรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม+นมถั่วเหลือง+ขนม |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | 1.น้ำสมุนไพรรหรือนมนุ่มๆ |
| | เย็น | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนมหวาน+ |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ศิริวัลย์*.....กรรมการ
(นางศิริวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชรีภรณ์*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

| | | |
|----------------------------------|---------------------|---|
| | | นมถั่วเหลือง+ขนม หรือ 2.ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ น้ำผลไม้หรือขนมหวานหรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆที่ ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม+นมถั่วเหลือง+ขนม |
| อาหารธรรมดา สามัญ | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้ |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง |
| อาหารย่อยง่าย สามัญ | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน |
| | เย็น | 1.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาพิเศษ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้+เครื่องต้มนมพร้อมมันเนยหรือนมถั่วเหลือง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง +นมพร้อมมันเนยหรือผลไม้ |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้ |
| อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาพิเศษ) | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง +ผลไม้ หรือนมพร้อมมันเนย หรือขนมหวาน ที่ไม่ใช้กะทิ |
| อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดาสามัญ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว 2 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือขนม หรือ 2.อาหารจานเดียว + ผลไม้ หรือ ขนม |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง +ผลไม้หรือนมพร้อมมันเนยหรือขนมหวานที่ ไม่ใช่กะทิ |
| อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน-พิเศษ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม + เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต) |
| | กลางวัน | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม + เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่ว เหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 3.อาหารจานเดียว+ขนมนุ่มๆหรือผลไม้ |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | น้ำสมุนไพรมะนาว+ขนมที่ไม่มีกะทิ |
| | เย็น | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพร้อมมันเนย+ขนมนุ่มๆ หรือ |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

| | | |
|----------------------------------|---------------------|---|
| | | 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ไข่ต้ม +นมพ่องมันเนย+ขนมนุ่มๆ หรือ 3.อาหารจานเดียว+ขนมนุ่มๆหรือผลไม้ |
| อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-พิเศษ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 3 อย่าง + น้ำผลไม้+ขนม |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ขนมหรือผลไม้ หรือ 2.อาหารจานเดียว+ซूपหรือแกงจืด+ขนมหรือผลไม้ ลดเครื่องปรุงรสที่ให้โซเดียมสูง |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | 1.น้ำสมุนไพรรหรือน้ำผลไม้+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้หรือขนม 1 อย่าง |
| อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา-สามัญ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวาน หรือ 2.อาหารจานเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้ |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้ |
| อาหารลดโซเดียม (อ่อน-สามัญ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| | กลางวัน | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ |
| อาหารลดโซเดียม (อ่อน-สามัญ) | กลางวัน | 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ |
| | เย็น | 1.ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่มๆ |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ) | เช้า | 1.ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพ่องมันเนย หรือนมถั่วเหลือง+ผลไม้ หรือ 2.ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + นมพ่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้ |
| | กลางวัน | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้ |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | 1.ผลไม้/น้ำสมุนไพรมิเติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล |
| | เย็น | 1.ข้าวสวย+กับข้าว 3 อย่าง+ผลไม้ |
| | | |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพัชรินทร์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

| | | |
|---|---------------------|---|
| อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ) | เช้า | 1. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ต้ม+นมพร่่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้ หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + นมพร่่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้ |
| | กลางวัน | 1. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย |
| | อาหารว่าง (บ่าย) | 1. ผลไม้/น้ำสมุนไพรไม่เติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล |
| | เย็น | 1. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย+นมพร่่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง + ผลไม้นุ่มๆหวานน้อย+นมพร่่องมันเนย หรือนมถั่วเหลืองชนิดจืด |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ) | เช้า | 1. ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ) | กลางวัน | 1. ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้ หรือ 2. อาหารจานเดียว + ผลไม้ |
| | เย็น | 1. ข้าวสวย+กับข้าว 2 อย่าง |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-อ่อน) | เช้า | 1. ข้าวต้มเครื่อง หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง |
| อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-อ่อน) อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา-พิเศษ) | กลางวัน | 1. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้ |
| | เย็น | 1. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ 2. ข้าวต้มขาว+กับข้าว 2 อย่าง+ผลไม้ |
| | ทุกมื้อ | เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-พิเศษ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มี คุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ 100-150 กรัม/วัน |
| อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา-สามัญ) | ทุกมื้อ | เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา-สามัญ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มี คุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ 100-150 กรัม/วัน |
| อาหารโรคไต (ธรรมดาพิเศษ-สามัญ) | ทุกมื้อ | จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนาการกำหนด หรือคำสั่งแพทย์ |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*ปลอณา*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สิริกิติ์*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*น.ฟ.*.....กรรมการ
(นางพัชริภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท
อาหารธรรมดาสามัญ 1,800 Kcal ประกอบด้วย 3 มื้อ ประกอบด้วย

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื้อ/ส่วน |
|---------------|-----------------------------|----------------|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | 6 ส่วน |
| | ผัก ก. | ไม่จำกัดจำนวน |
| | ผัก ข. | 3 ส่วน |
| | ธัญพืช | 7 ส่วน |
| | ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | 1 ส่วน |
| | ไขมัน | 6 ส่วน |
| | น้ำตาล | 2 ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง | 2 ถ้วย |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 1 ช้อนชา |
| | ผัก | 1 ถ้วย |
| มื้อกลางวัน | ข้าว-แป้ง | 3 ถ้วย |
| | น้ำตาล | 3 ช้อนชา |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 2 ช้อนชา |
| | ผัก | 1 ถ้วย |
| | ผลไม้ | 1 ส่วน |
| มื้อเย็น | ข้าว-แป้ง | 2 ถ้วย |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 3 ช้อนชา |
| | ผัก | 1 ถ้วย |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพัชริภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท
อาหารอ่อนสามัญ 1,500 Kcal ประกอบอาหาร เป็น 3 มื้อ ประกอบด้วย

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื่อ/ส่วน |
|---------------|--|---|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ ผัก ก. ผัก ข. ธัญพืช ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) ไขมัน น้ำตาล | 5 ส่วน ไม่จำกัดจำนวน 1 ส่วน 7 ส่วน 4 ส่วน 7 ส่วน 3 ส่วน |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก น้ำตาล ผลไม้ | 2 ถ้วย 3 ช้อนโต๊ะ 3 ช้อนชา 2 ถ้วย 3 ช้อนชา 1 ส่วน |
| มือกกลางวัน | ข้าว-แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ผลไม้ | 2 ถ้วย 3 ช้อนชา 3 ช้อนโต๊ะ 2 ช้อนชา 2 ถ้วย 1 ส่วน |
| มื้อเย็น | ข้าว-แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก | 2 ถ้วย 4 ช้อนโต๊ะ 3 ช้อนชา 1-2 ถ้วย |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*Abon*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*Sittich*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*W/P*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท
อาหารธรรมดาพิเศษ 2,000 Kcal ประกอบด้วยอาหาร เป็น 3 มื้อ ประกอบด้วย

| มื้ออาหาร | วัตถุดิบ | จำนวนมื้อ/ส่วน |
|---------------|-----------------------------|----------------|
| ตัวอย่างอาหาร | เนื้อสัตว์ | 6 ส่วน |
| | ผัก ก. | ใบงอกถั่วจำนวน |
| | ผัก ข. | 1 ส่วน |
| | ธัญพืช | 9 ส่วน |
| | ผลไม้ (สำหรับอาหารเฉพาะโรค) | 3 ส่วน |
| | ไขมัน | 10 ส่วน |
| น้ำตาล | 3 ส่วน | |
| มื้อเช้า | ข้าว-แป้ง | 2 มื้อที่ |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 2 ช้อนชา |
| | ผัก ข. | 3 มื้อที่ |
| | น้ำตาล | 1 ช้อนชา |
| | ผลไม้ | 2 ส่วน |
| มื้อกลางวัน | ข้าว-แป้ง | 2 มื้อที่ |
| | น้ำตาล | 2 ช้อนชา |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 2 ช้อนชา |
| | ผัก | 2 มื้อที่ |
| | ผลไม้ | 1 ส่วน |
| อาหารว่าง | นม หรือ ผลไม้ | 1 ถ้วย |
| | ขนม | 1 ชิ้น |
| มื้อเย็น | ข้าว-แป้ง | 3 มื้อที่ |
| | เนื้อสัตว์ | 4 ช้อนโต๊ะ |
| | ไขมัน | 3 ช้อนชา |
| | ผัก | 2 มื้อที่ |
| | ผลไม้ | 1 ส่วน |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*ปลอญ*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*ดิศกุล*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*น. / -*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยธรรมดาสามัญเฉพาะโรค โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 1

| วัน | มื้อเช้า | กลางวัน | เย็น |
|----------|---|--|---|
| อาทิตย์ | 1.ข้าวต้มหมูบั่นก่อน + ไข่ต้ม | 1.ผัดผักรวม+ไก่ชิ้น 2.แกงส้มปลา 3.ข้าวสวย 4.ถั่วเขียวคั่วน้ำตาล | 1.แกงจืดเตงกวาไก่ขูดใส่ 2.ผัดเผ็ดหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| จันทร์ | 1.แกงจืดผัดกาดขาวหมูสับ 2.ไก่ผัดขิง 3.ข้าวต้มขาว | 1.ข้าวคลุกกะปิ 2.น้ำซุปล 3.ฟุ้น | 1.แกงเลียงกุ้ง 2.แกงพริกหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| อังคาร | 1.กระเพาะปลาไก่เล็ก (เส้นหมี+ ไข่ช่นกะทาทาไก่เล็ก+ถั่วงอก) | 1.แกงกะทิสับประคหมู 2.เตงกวาผัดไข่ 3.ข้าวสวย 4.เผือกว๊าย | 1.แกงป่าไก่ 2.ผัดกวางตุ้งหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| พุธ | 1.แกงจืดฟักลูกเงาะ (ไก่สับบั่นก่อน ใส่วุ้นเส้น) 2.ผัดผักโขมงูบด 3.ข้าวต้มขาว | 1.พะโล้ (ไก่+ไข่) 2.ผัดพริกสดหมู 3.ข้าวสวย 4.รวมมิตร | 1.ต้มจับฉ่าย 2.แกงแพนงหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| พฤหัสบดี | 1.แกงจืดตำลึงหมู 2.ปลาผัดพริกไทยอ่อน 3.ข้าวต้มขาว | 1.ก๋วยเตี่ยวราดหน้าหมู 2.ผลไม้ | 1.ซุปลไก่ตุ๋น (ไก่ชิ้น+มะเขือเทศ+ หอมใหญ่+มันฝรั่ง) 2.ฉู่ฉี่ปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| ศุกร์ | 1.ข้าวต้มไก่บั่นก่อน + ไข่ต้ม | 1.ต้มยำกุ้ง 2.ผัดพริกไทยดำหมู 3.ข้าวสวย 4.ต้มเคื่อย | 1.แกงเขียวหวานไก่ 2.ผัดเปรี้ยวหวานหมู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| เสาร์ | 1.ก๋วยจั๊บน้ำเส้นหมีไก่ | 1.ผัดกระเพราหมู 2.ต้มจืดสาหร่ายไก่ 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ | 1.คั่วกลิ้งหมู 2.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะ โรคให้ใช้นมพร้อมมันเนยแทนกะทิและกรณีผู้ป่วยเบาหวานให้ใช้ผลไม้แทนขนมหวานแต่ต้องไม่เป็นผลไม้ที่มีรสชาติดหวาน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิราวัลย์*.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชร์ภรณ์*.....กรรมการ
(นางพัชร์ภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยธรรมดาสามัญ/เฉพาะโรค โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 2

| วัน | มื้อเช้า | กลางวัน | เย็น |
|----------|---|--|--|
| อาทิตย์ | 1.ข้าวต้มไก่ต๊อก + ไข่ต้ม | 1.ผัดเห็ดคอเรนจิข้าวโพดอ่อน 2.ต้มส้มปลา 3.ข้าวสวย 4.มันต้มขิง | 1.แกงหมูทอไฟผักบุ้ง 2.ผัดบวบเหลี่ยมหมูบดไข่ 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| จันทร์ | 1.ผัดผักรวมน้ำมันหอย 2.หมูบั่นก้อนนึ่ง 3.ข้าวต้มขาว | 1.ข้าวผัดหมู 2.น้ำชุบ 3.ลอดช่องน้ำกะทิ | 1.แกงเหลาค้างคาวหมูจิ้น 2.ไก่ผัดขิง+เห็ดหูหนู 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| อังคาร | 1.ข้าวต้มกุ้ง + ไข่ต้ม | 1.ผัดกะน้าหมูสด 2.แกงพริกหมู+มะเขือเปราะ 3.ข้าวสวย 4.เต๋ยต้มขิง | 1.น้ำพริก+ ไข่ต้ม+ ผักลวก 2.ตุ๋นหัวผักกาดขาวหมูบด 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| พุธ | 1.ปลานึ่งสมุนไพร 2.ผัดกระหล่ำปลีหมู 3.ข้าวต้มขาว | 1.บะหมี่น้ำ 2.ผลไม้ | 1.แกงส้มปลา+มะละกอ 2.ไข่เจียว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| พฤหัสบดี | 1.แกงจืดหัวผักกาดขาว+แครอท+หมู 2.ปลาผัดคั้นข่า 3.ข้าวต้มขาว | 1.ข้าวมันไก่ 2.น้ำชุบ 3.ต้มถั่วแดงกะทิ | 1.ปลาต้มเผือก 2.ผัดเผ็ดหมูกับถั่วฝักยาว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| ศุกร์ | ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม | 1.ต้มข่าไก่ 2.ผัดขี้เมาหมูมะเขือยาว 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ | 1.แกงพริกปลา 2.ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |
| เสาร์ | 1.ปลานึ่งขิง 2.ใบเหมียงผัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว | 1.ปลาราดพริก 2.หมูตุ๋นมะระเห็ดหอม 3.ข้าวสวย 4.เต้าส่วน | 1.ไก่ต้มขมมันผักเขียว 2.ผัดเผ็ดปลาดุกทอด 3.ข้าวสวย 4.ผลไม้ |

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ใช้นมพร้อมมันเนยแทนกะทิและกรณีผู้ป่วยเบาหวานให้ใช้ผลไม้แทนขนมหวานแต่ต้องไม่เป็นผลไม้ที่มีรสชาติดหวาน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ

(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิราวัลย์*.....กรรมการ

(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชร์*.....กรรมการ

(นางพัชร์กรรณ์ รุ่งธรรม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยอาหารอ่อนสามัญ โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 1

| วัน | มื้อเช้า | กลางวัน | เย็น |
|----------|--|--|--|
| อาทิตย์ | 1.ข้าวต้มหมูปั่นก้อน + ไข่ต้ม | 1.ผัดผักรวม+ไก่ชิ้น 2.แกงจืดไข่น้ำหมูสับ 3.ข้าวต้มขาว 4.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 1.แกงจืดเตงกวาไก่ขี้ไก่ 2.บววมัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| จันทร์ | 1.แกงจืดผัดกาดขาวหมูสับ 2.ไก่ผัดขิง 3.ข้าวต้มขาว | 1.เต้าหู้ไข่นึ่งผัดสามสี 2.ผัดผักรวมหมู 3.ข้าวต้มขาว 4. รุ้น | 1.แกงเลียงกุ้ง 2.ไก่ปั้นก้อนนึ่ง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| อังคาร | 1.กระเพาะปลาไก่ฉีก (เส้นหมี+ ไข่่นกกระทา+ไก่ฉีก+ถั่วงอก) | 1.แกาเหลาคำลิ่ง+กระหล่ำปลี+แครอท+หมูชิ้น 2.เตงกวาผัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.เจากว๊วย | 1.ต้มจับฉ่าย 2.ผัดคางคังหมู 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| พุธ | 1.แกงจืดทีกลูกเงาะ (ไก่สับปั่นก้อน ใส้ รุ้นเส้น) 2.ผัดผักรวมหมูบด 3.ข้าวต้มขาว | 1.พะโล้ (ไก่+ไข่) 2.ผัดถั่วงอกหมู 3.ข้าวต้มขาว 4.รวมมิตร | 1.ต้มจับฉ่าย 2.หมูผัดเค็ม 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| พฤหัสบดี | 1.แกงจืดคำลิ่งหมู 2.ปลาผัดพริกไทยอ่อน 3.ข้าวต้มขาว | 1.ถั่วเขียวรวาดหน้า 2.ผลไม้ | 1.ซุปลูกชิ้น (ไก่ชิ้น+มะเขือเทศ+ หอมใหญ่+มันฝรั่ง) 2.ปลาผัดขิง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| ศุกร์ | 1.ข้าวต้มไก่ปั้นก้อน + ไข่ต้ม | 1.ต้มยำ (ไม่ใส่ส้ม) 2.ผัดพริกไทยคำหมู 3.ข้าวต้มขาว 4.ต้มเคื่อย | 1.ผัดคะน้ามันหมู 2.ซุปลูกชิ้นขิง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| เสาร์ | 1.ข้าวต้มปลา | 1.เต้าหู้ไข่นึ่งผัดขิง 2.ต้มจืดสาหร่ายไก่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ | 1.ปลาเนียงซีอิ้ว 2.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ใช้นมพร่องมันเนยแทนกะทิ และกรณีผู้ป่วยเบาหวานให้ใช้ผลไม้แทนขนมหวานแต่ต้องไม่เป็นผลไม้ที่มีรสชาติดหวาน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*สิททิพย์*.....กรรมการ
(นางจिरาวลีย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*น.ฟ.*.....กรรมการ
(นางพัชรภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยอาหารอ่อนสามัญ โรงพยาบาลพระแสง

ชุดที่ 2

| วัน | มื้อเช้า | กลางวัน | เย็น |
|----------|---|--|--|
| อาทิตย์ | 1.ข้าวต้มไก่ฉีก + ไข่ต้ม | 1.ผัดเห็ดคอเรนจิข้าวโพดอ่อน 2.ต้มปลาขม้น 3.ข้าวต้มขาว 4.มันต้มขิง | 1.เกาเหลาคำสิ่งหมูจั้น 2.ผัดผักทองไข่ 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| จันทร์ | 1.ผัดผักรวมน้ำมันหอย 2.หมูบั่นก้อนนึ่ง 3.ข้าวต้มขาว | 1.แกงจืดผัดกาดขาว+หมูบั่นก้อน 2.ไก่ผัดซีอิ้ว 3.ข้าวต้มขาว 4.ลอคชองน้ำกะทิ | 1.เต้าหู้ปลาแห้งขุดใส่ 2.ไก่ผัดขิง+เห็ดหูหนู 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| อังคาร | 1.ข้าวต้มกุ้ง + ไข่ต้ม | 1.ผัดคะน้าหมูสด 2.ต้มปลาเต้าเจี้ยว 3.ข้าวต้มขาว 4.เต๋อต้มขิง | 1.ผัดมะละกอไข่ 2.ตุ๋นหัวผักกาดขาวหมูบด 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| พุธ | 1.ปลานึ่งสมุนไพร 2.ผัดกระหล่ำปลีหมู 3.ข้าวต้มขาว | 1.บะหมี่น้ำ 2.ผลไม้ 3.ข้าวต้มขาว | 1.ผัดวุ้นเส้นกระหล่ำปลี 2.ปลานึ่งขิง 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| พฤหัสบดี | 1.แกงจืดหัวผักกาดขาว+แครอท+หมู 2.ปลาผัดคั้นข่า 3.ข้าวต้มขาว | 1.ไข่ตุ๋น 2.แกงจืดผัดหวาน ไก่บั่นก้อน 3.ข้าวต้มขาว 4.ต้มถั่วงอกกะทิ | 1.ปลาต้มเผือก 2.ผัดข้าวโพดอ่อน ไก่จั้น 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| ศุกร์ | ข้าวต้มหมู+ไข่ต้ม | 1.ปลาต้มซีอิ้ว 2.ผัดผัดกาดขาวหมูสับ+แครอท 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ | 1.ต้มจืดบวบหมูบั่นก้อน 2.ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |
| เสาร์ | 1.ปลานึ่งขิง 2.ใบหรีขิงผัดไข่ 3.ข้าวต้มขาว | 1.ผัดเต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 2.หมูตุ๋นมะระเห็ดหอม 3.ข้าวต้มขาว 4.เต้าส่วน | 1.ไก่ต้มขม้นผักเขียว 2.ผัดหมูจั้นถั้วผักยาว 3.ข้าวต้มขาว 4.ผลไม้ |

*หมายเหตุ กรณีผู้ป่วยเฉพาะ โรคให้ใช้นมพร้อมมันเนยแทนกะทิ และกรณีผู้ป่วยเบาหวานให้ใช้ผลไม้แทนขนมหวานแต่ต้องไม่เป็นผลไม้ที่มีรสชาติดหวาน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางจิราวัลย์ สารสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

สรุปรายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย

| ลำดับ | รายการ | จำนวน | อัตรา/ราคา | จำนวนเงิน/เดือน | หมายเหตุ |
|-----------------------|--------------|------------|------------|-----------------|---|
| 1. | อาหารผู้ป่วย | 55 คน/มื้อ | 40บาท/มื้อ | 198,000.- | วันละ 3 มื้อ (ราคาตัวเฉลี่ยกันไว้กับจำนวน ผู้ป่วยในแต่ละมื้อ/วัน) |
| รวมราคาจ้างเหมา/เดือน | | | | 198,000.- | |

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๙/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๒๓ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....*วิไลลักษณ์*.....ประธานกรรมการ
(นางวิไลลักษณ์ รัตนรัตน์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*จิตติมา*.....กรรมการ
(นางจิตติมา สาระสิทธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....*พัชรีภรณ์*.....กรรมการ
(นางพัชรีภรณ์ รุ่งธรรม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

แบบตรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ตจรท

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบตรวจนี้ใช้ตรวจสอบที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานทุกข้อครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล จังหวัด

ประเภท (รพส / รพท / รพช) จำนวนเตียง (สามัญ - พิเศษ)

จำนวนผู้ป่วยนอก 10 คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด คน

ที่อยู่ ถนน ตำบล อำเภอ จังหวัด

เขต (เทศบาล / อบต.)

จำนวนผู้รับบริการสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

- | | | |
|-----------------|-------------|----|
| 1. ผู้ป่วยใน | จำนวน | คน |
| 2. เจ้าหน้าที่ | จำนวน | คน |
| 3. อื่นๆ (ระบุ) | จำนวน | คน |

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

- | | | |
|--------------------------|-------------|----|
| 1. นักโภชนาการ / โภชนากร | จำนวน | คน |
| 2. ลูกจ้างประจำ | จำนวน | คน |
| 3. ลูกจ้างชั่วคราว | จำนวน | คน |
| 4. อื่นๆ (ระบุ) | จำนวน | คน |

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

..... ประธานคณะกรรมการ

.....

.....

| สรุปผลการตรวจ | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|
| มาตรฐานที่ได้ | | | | |
| ชื่อผู้ตรวจ | | | | |
| วัน เดือน ปี ที่ตรวจ | | | | |

ให้คะแนน ✓

ให้คะแนน ✗

ให้คะแนน ✗

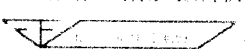
ให้คะแนน ✗

ให้คะแนนการประเมินค่าข้อมูลงานที่มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ให้คะแนนการประเมินค่าข้อมูลงานที่มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ให้คะแนนการประเมินค่าข้อมูลงานที่มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ให้คะแนนการประเมินค่าข้อมูลงานที่มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการตรวจ | | | | หมายเหตุ |
|------------------------------------|--|------------|------------|------------|------------|----------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 | |
| ก. บริเวณที่เตรียม - ปูรองอาหาร | <p>1. สะอาดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้ถังที่พังขยะ หรือบริเวณที่มีกลิ่นเหม็น</p> <p>2. พื้น พื้นแข็ง วัสดุทนทาน มีที่วางจาน มีสภาพดี และสะอาด</p> <p>3. ใต้โต๊ะเตรียมปูรองอาหาร และแผ่นบริเวณลงไฟ ล้อมทำด้วยวัสดุที่ทนทาน สะอาด ง่ายต่อการทำความสะอาด และป้องกันสภาพดี และพื้นโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>4. มีถาดปูรองพื้นบริเวณปูรอง พื้น วัสดุทนทาน หรือปูรองพื้นบริเวณปูรอง</p> <p>5. มีถาดปูรองพื้นบริเวณปูรอง และถาดปูรองพื้นบริเวณปูรอง ใต้ เช่น ไม้ไผ่ ไม้รวก ไม้ไผ่ ไม้รวก หรือพื้นปูรองพื้นบริเวณปูรอง ใต้</p> | | | | | |
| ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม | <p>6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ใสสะอาด มีฝาปิดมิดชิด และสะอาด</p>  <p>7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ เนื้อปลา ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกกันเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือตั้งบนตู้เย็น อาหารสดตั้งวางไว้สะอาด ล้อมป้องกันปูรอง</p> <p>8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ใสสะอาด มีคุณภาพดี ตั้งเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>9. มีที่วางที่สะอาดแห้ง โดยขณะที่ไม่ปรุงสะอาด จัดเป็นระเบียบ และ ซ่อนที่มุมชั้นล่างสุด สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>10. มีที่วางที่สะอาดแห้งที่มุมชั้นล่างสุด โดยขณะที่ไม่ปรุงสะอาด จัดเป็นระเบียบ และ สะอาด ตั้งเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> | | | | | |

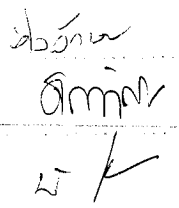

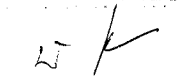
ตรวจ

ดีเยี่ยม

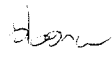

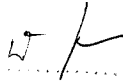
๕๕ / ๕

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการตรวจ | | | | หมายเหตุ |
|---|--|------------|------------|------------|------------|----------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 | |
| ค. ลักษณะอุปกรณ์ | 11. อ่างหรือถังเก็บน้ำสำหรับล้าง ถังป้อนลักษณะที่สะอาด มีฝาปิดและ บังสุวน้อยกว่า 60 ซม. | | | | | |
| | 12. ถังล้างสิ่งของอาหารที่วางสิ่งของเข้าไปสูงถึงบ่า ส้อมหรือตะเกียบใช้แล้วทิ้ง..... | | | | | |
| | 13. มีน้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และ มีฉีกหรือฉีกตามเตรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับล้างโดยเฉพาะ และ บังสุวน้อยกว่า 60 ซม. | | | | | |
| | 14. ลักษณะอุปกรณ์ เช่น ชาม ชาม ช้อน และส้อม ล้างภาชนะใช้แล้วทิ้งที่ในถังล้างด้วยสอลจนเกลี้ยง และ มีถังล้างอีกแบบ ถัง อ่างแยกต่างหาก หรือตู้ล้าง..... | | | | | |
| | 15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และ ไม่ใส่ลงใส่ถังออกตามถัง | | | | | |
| | 16. ถังล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำร้อน 3 ชั้นลงบน และ ถังล้างสบู่ที่ล้างภาชนะที่ล้างแล้ว | | | | | |
| | 17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสม สบไปจนแห้ง และ สะอาดและ การล้างเชื้อโรค หรือมีตู้ล้างภาชนะ | | | | | |
| | 18. ช้อน ส้อม บังล้างภาชนะที่ไปภาชนะไปล้างสะอาด หรือเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และภาชนะที่ล้างแล้วไปให้ผู้มีเชื้อสิ่งสกปรกไปได..... | | | | | |
| | 19. ชาม ชาม ถัง และภาชนะใส่อาหารใช้แล้วทิ้งไปย ถังน้ำไปภาชนะ ไปล้างสะอาด ไปที่มิดชิด และ ภาชนะที่ล้างแล้วไปให้ผู้มีเชื้อสิ่งสกปรกไปได..... | | | | | |
| | 20. ถังล้างสิ่งสกปรก ไม่แช่ภาชนะหรือในถัง มีถังแยกใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกต่างหาก มีฝาปิดรอบ (แยกถังล้างที่มีภาชนะไปล้างกับภาชนะล้าง) | | | | | |
| 21. ใช้ถังขยะสกปรก ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสามชั้นใช้แล้วทิ้งและปิดฝา | | | | | | |
| 22. มีที่ทิ้งหรือภาชนะขยะที่มีฝาปิด ไม่แช่ภาชนะ ระบายน้ำจากอ่างล้างและ ที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ล้างตู้ที่ระบายน้ำหรืออ่างล้างน้ำได้ดี และล้างไปย ระบายน้ำลงสู่ท่อส่งน้ำลงสู่ท่อระบายน้ำ | | | | | | |

ง. การรวบรวมขยะ และน้ำเสีย

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการตรวจ | | | | หมายเหตุ |
|---------------------------------------|---|------------|------------|------------|------------|----------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 | |
| จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม | 23 มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้งานได้ ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย | | | | | |
| | 24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม้ปิดสุ่มบริเวณที่เจริญ ปลูก ที่ล้างและเติมน้ำเฉพาะ อุปกรณ์ ที่เก็บเอมเมอร์ และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้บริเวณห้องส้วม | | | | | |
| ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | 25 มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ | | | | | |
| | 26. บ่งกายนสะอาด สวมเสื้อกันขาว หรือมีเดีร์อิมเมน | | | | | |
| | 27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกเข่ากับโต๊ะเสิร์ฟ และสวมหมวกสีขาว | | | | | |
| | 28. ต้องมีผู้มีสุขอนามัย ไม่ป่วยโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคเรื้อรัง โดยยื่นหลักฐานการตรวจสุขภาพไปยื่นให้เจ้าพนักงานได้ | | | | | |
| | 29. มีสุขนียสยที่ดี ง่าย จัดเก็บสิ่ง ใช้ อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะ ปฏิบัติงาน | | | | | |
| ข. การเฝ้าระวังคุณภาพของอาหารและภาชนะ | 30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีภาชนะล้างอย่างเหมาะสม (ล้างน้ำร้อน อย่างน้อย 2 ล้างอย่าง) และอุณหภูมิ (อย่างน้อย 2 ล้างอย่าง นาน 3 นาที) หมักที่เย็น และต้องได้มาตรฐานคือ | | | | | |
| | ล้างอย่างอาหารไม่ถึบ 10" โคลิฟอร์ม จริบของอาหาร ล้างอย่างภาชนะไม่ถึบ 10" โคลิฟอร์ม ภาชนะ 1 ซึบ 4 ล้างวนนี้ (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่ถึบ 2 เด็ลน) | | | | | |

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร 0-2590-4177
 พิมพ์ครั้งที่ 2557 จำนวน 5,000 ฉบับ พิมพ์ที่บริษัทเอ็มซี คอมพิวเตอร์ จำกัด