

ขอบเขตของงาน (Terms of Reference : TOR)

จ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต มีภารกิจในการให้บริการประชาชน ดูแลรักษาผู้ป่วยจิตเวชในเครือข่ายบริการสุขภาพที่ ๘ ซึ่งประกอบด้วย จังหวัดนครพนม จังหวัดสกลนคร จังหวัดบึงกาฬ และผู้ป่วยจากสาธารณสุขรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว มีความประสงค์จะดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) จำนวน ๑๑ เดือน ซึ่งจำเป็นต้องสรรหาผู้รับจ้างเพื่อดำเนินการประกอบอาหารปรุงสำเร็จเพื่อให้บริการผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล ประมาณการผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ ประมาณ ๑๒๐ ราย/วัน

๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๕ ราย/วัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ป่วยได้มีอาหารบริโภคอย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้การบริหารจัดการในด้านอาหารของผู้ป่วยมีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว ผู้ป่วยได้รับสารอาหารและพลังงานถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้าง และการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรม ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

/ ๓.๑๐ ผู้ยื่น...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตาม สัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมค้า

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

(๓.๒) การยื่นข้อเสนอด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์(e-bidding) ให้ผู้เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศ ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการจากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอนั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

/ ๒ กรณี...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของ ทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

๓. สำหรับการซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอสามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง(กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศหรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่ไม่ได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสาร ประกวดราคาในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e-GP) จนถึงวันเสนอราคา

/ ทั้งนี้ผู้ยื่น...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ.๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดโดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่น ข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตาม ข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๔๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มี คุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้วก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ

(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ(ค) แห่ง พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาริมทรัพย์และการเช่าสิ่งหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตามรายละเอียดคุณลักษณะแนบท้าย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐) รวมระยะเวลา ๑๑ เดือน (จำนวน ๓๓๔ วัน)

๖. การเสนอราคา การส่งมอบพัสดุ

๖.๑ กำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน นับแต่วันยื่นข้อเสนอ

๖.๒ กำหนดส่งมอบพัสดุ ทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) วันละ ๓ มื้อ ได้แก่ อาหารเช้า, อาหารกลางวัน และอาหารเย็น จำนวน ๓๓๔ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐

๗. วงเงินในการจัดหา

อาหารผู้ป่วยสามัญ ประมาณ ๑๒๐ คนต่อวัน ค่าอาหารวันละ ๑๔๐ บาท จำนวน ๓๓๔ วัน เป็นเงิน ๕,๖๑๑,๒๐๐.๐๐ บาท (ห้าล้านหกแสนหนึ่งหมื่นหนึ่งพันสองร้อยบาทถ้วน)

อาหารผู้ป่วยพิเศษ ประมาณ ๕ คนต่อวัน ค่าอาหารวันละ ๒๔๐ บาท จำนวน ๓๓๔ วัน เป็นเงิน ๔๐๐,๘๐๐.๐๐ บาท (สี่แสนแปดร้อยบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖,๐๑๒,๐๐๐.๐๐ บาท (หกล้านหนึ่งหมื่นสองพันบาทถ้วน) ด้วยเงินบำรุงโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐

/ ๘. การชำระ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๘. การชำระเงิน

ผู้ว่าจ้างจะชำระเงินเป็นรายงวด งวดละ ๑ เดือน จำนวน ๑๑ งวด ที่คำนวณตามใบสั่งของผู้ว่าจ้าง

๙. การทำสัญญา

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุมัติแผนการใช้จ่ายเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แล้วเท่านั้น

๑๐. สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต ตั้งอยู่เลขที่ ๒๑๐ หมู่ ๑๑ ตำบล อาจสามารถ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม ๔๘๐๐๐

๑๑. หน่วยงานรับผิดชอบดำเนินการ

กลุ่มงานพัสดุ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต

๑๒. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับคิดในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาค่าสิ่งของที่ยังไม่ได้รับมอบต่อวัน แต่ต้องไม่ต่ำกว่าวันละ ๑๐๐ บาท

๑๓. เกณฑ์การพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอ

๑๓.๑ การพิจารณาการยื่นข้อเสนอครั้งนี้ กรมจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา

๑๓.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ กรมจะพิจารณาจากราคารวม

๑๔. เงื่อนไขอื่นๆ

๑๔.๑ เป็นพัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๑๔.๒ กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ประกอบการ (SMEs) ให้แนบสำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ
วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

คณะกรรมการจัดทำขอบเขตของงาน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสาวอัญชลี ตักโพธิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายวิระ พลงาม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวพทุทธิดา หยั่งยืนยง)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ผู้รับรองขอบเขตของงาน

(นายศักดิ์กรินทร์ แก้วเห้า)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ
เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐
โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

รายละเอียดคุณลักษณะของอาหารที่จัดบริการของผู้ป่วยใน โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๑. อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ

๒. ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๒.๒ อาหารอ่อน

๒.๓ อาหารเฉพาะโรค อาหารบำบัดโรค

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงาน และการกระจายอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน ๑๕% (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต ๖๐% (กรัม)	ไขมัน ๒๕% (กรัม)
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)	๑,๗๐๐ - ๒,๔๐๐	๖๔ - ๙๐	๒๔๐ - ๓๖๐	๔๔ - ๖๗
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๖ - ๖๘	๒๒๕ - ๒๗๐	๔๒ - ๕๐
อาหารเฉพาะโรค	๑,๕๐๐ - ๒,๔๐๐	คำนวณพลังงานและสัดส่วนสารอาหารเฉพาะราย ตามมาตรฐานอาหารเฉพาะโรค		

หมายเหตุ (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่
นักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

(๒) อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด

๓. คุณลักษณะของอาหาร

๓.๑ อาหารธรรมดา (Regular diet) มีลักษณะอาหารธรรมดาทั่วไป หลีกเลียงอาหารที่มีลักษณะ
ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบและอาหารหมักดองบางชนิด

๓.๒ อาหารอ่อน (Soft Diet) มีลักษณะอ่อนนุ่ม เปื่อย เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย รสชาติค่อนข้างจัด
หลีกเลียงอาหารรสจัด อาหารที่มีรสชาติเผ็ด อาหารหมักดอง อาหารที่มีลักษณะเหนียว

/ ๓.๓ อาหารเฉพาะ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๓ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet) เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาทั่วไปแต่มีการดัดแปลง หลีกเลี้ยงและจำกัดปริมาณอาหารเพื่อใช้ในการโภชนบำบัด ดังนี้

- อาหารเบาหวาน (Diabetes Mellitus ; DM diet) จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

- อาหารลดไขมัน (Low fat diet) ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำ งดอาหารที่มีไขมันสูง เช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ น้ำสลัด เป็นต้น หลีกเลี้ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูงหรือเนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด

- อาหารลดกรดยูริก/พิวรีน (โรคเกาต์) หลีกเลี้ยงอาหารหมักดอง เครื่องในสัตว์ สัตว์ปีกเช่น เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เป็นต้น อาหารที่มีส่วนประกอบของยอดผักต่างๆ เช่น ผักคะน้า ยอดชะอม กระถิน ยอดผักบุ้งจีน ยอดผักหวาน เป็นต้น

- อาหารผู้ป่วยโรคไต (Renal diet) จำกัดปริมาณโปรตีน โซเดียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียมในอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ หลีกเลี้ยงธัญพืชบางชนิดเช่น ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารแปรรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่แข็ง ผักและผลไม้ที่มีโพแทสเซียมสูง ให้เลือกอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

- อาหารโปรตีนสูง (High protein diet) เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า๑๕% หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด ให้เลือกอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

- อาหารลดโซเดียม/ลดเค็ม (Low sodium diet) อาหารธรรมดาทั่วไปแต่ปรุงประกอบให้มีรสชาติอ่อนและค่อนข้างจืด ลดเค็ม ลดปริมาณหรือจำกัดปริมาณในเครื่องปรุงที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น เกลือ ซีอิ๊ว น้ำปลา เป็นต้น หลีกเลี้ยงอาหารที่มีน้ำจิ้ม น้ำพริก อาหารหมักดองและอาหารกระป๋อง

- อาหารลดกากใย (Low residue diet) เป็นอาหารย่อยง่ายที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย หลีกเลี้ยงอาหารที่มีกากใยสูง ผักและผลไม้บางชนิด ธัญพืชที่มีกากมาก เนื้อสัตว์ที่เหนียวและอาหารที่มีรสชาติจัด งดนมและเนยแข็ง อาหารที่มีไขมันสูงเช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ เป็นต้น งดอาหารหมักดอง

- อาหารเพิ่มกากใย (High residue diet) เป็นอาหารธรรมดาที่มีลักษณะเพิ่มกากใย เพิ่มผักและผลไม้ที่มีกากใยอาหารมากขึ้นเพื่อช่วยในการขับถ่าย

- อาหารจำกัดพลังงาน (Low energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องจำกัดปริมาณและสารอาหาร หลีกเลี้ยงอาหารที่มีไขมันสูง เช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ น้ำสลัด เป็นต้น หลีกเลี้ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูงหรือเนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

- อาหารพลังงานสูง (High energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องเพิ่มพลังงาน ปริมาณและสารอาหารตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

- อาหารแบคทีเรียต่ำ (Low bacterial diet) เป็นอาหารที่ต้องผ่านการปรุงสุกด้วยความร้อน สะอาดและปลอดเชื้อแบคทีเรีย

/ ๓.๔ สักส่วน...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๔ สัดส่วนอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ/ราย/มื้อ

ประมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วย สามัญ ตามรายการอาหาร	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น	รวม
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่ หรือเนื้อปลา(ดิบ) ไข่ ฯลฯ	๙๐ กรัม	๙๐ กรัม	๑๓๕ กรัม	๓๑๕ กรัม
ข้าว แป้ง(สุก)	๑๘๐ กรัม	๑๘๐ กรัม	๒๔๐ กรัม	๖๐๐ กรัม
ผักสด(ดิบ)	๑๐๐ กรัม	๒๐๐ กรัม	๒๐๐ กรัม	๕๐๐ กรัม
ผลไม้(ส่วนที่กินได้)		๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม		๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม
ไขมัน	๓ - ๕ ช้อนชา (๒๐ - ๒๕ กรัม)			๓ - ๕ ช้อนชา
กะทิ	๓ - ๕ ช้อนชา (๒๐ - ๒๕ กรัม)			๓ - ๕ ช้อนชา
น้ำตาล	๑๕ - ๒๐ กรัม			๑๕ - ๒๐ กรัม
นม นมถั่วเหลือง	๑๘๐ ml			๑๘๐ml

๔. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหารแต่ละมื้อ (ภาคผนวกที่ ๑)

อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น
หรือข้าวเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือน้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือลาบ
หรือน้ำพริกและผักสด/ผักลวกไม่น้อยกว่า ๒ ชนิด จำนวน ๑ รายการ
 - ขนมหวาน หรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
หรือ ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียวพร้อมด้วยแกงจืดหรือน้ำซุป จำนวน ๑ รายการ
 - ขนมหวาน หรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อเย็น ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย หรือข้าวกล้อง จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือตุ๋น จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ

/ อาหารอ่อน...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

อาหารอ่อน (Soft diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือน้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - ขนมหวานหรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อเย็น ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้หรือนมสดกล่อง UHT ๑๘๐ ml จำนวน ๑ รายการ

หมายเหตุ อาหารอ่อนที่จัดให้ผู้ป่วยจะต้องมีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และงดอาหารรสจัด

อาหารเฉพาะโรค(Therapeutic diet)

ตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด ตามหัวข้อ ๓.๓

หมายเหตุ

- เมนูอาหารอาจมีการปรับเปลี่ยนอาหารได้ตามความเห็นสมควรของแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาล
- โรงพยาบาลสามารถแจ้งปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามสภาวะโรคของผู้ป่วยหรือตามความเหมาะสม
- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามความต้องการผู้ป่วย ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ภาชนะอาหารผู้ป่วยต้องทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน ล้างด้วยน้ำสะอาด และผึ่งให้แห้ง
- การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารและถังขยะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

๕. การประเมินคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ

๑. ประเมินโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ทุกมื้อ
๒. ประเมินโดยบุคลากรประจำหอผู้ป่วยทุกมื้อ
๓. ประเมินโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จทุกมื้อ

/ ๖. การบริการ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๖. การบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารวันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

อาหารมื้อเช้า	ระยะเวลาบริการ	๐๖.๓๐ - ๐๗.๓๐ น.
อาหารมื้อกลางวัน	ระยะเวลาบริการ	๑๑.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.
อาหารมื้อเย็น	ระยะเวลาบริการ	๑๖.๓๐ - ๑๘.๐๐ น.

ตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด โดยส่งตรงเวลาและกำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๓๐ นาที - ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณี que ผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารพร้อมผู้อื่นได้ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารแยกภาชนะให้ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด

๖.๑ ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๖.๒ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด หากอุปกรณ์ และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหารผู้ประกอบการจะต้องจัดหาเพิ่ม

๖.๓ ผู้ประกอบการต้องจัดบุคลากรสำหรับบริการอาหารประจำหน่วยบริการ ดังนี้

- งานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๑	จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๒	จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลผู้ป่วยในหญิง	จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลฟื้นฟูสมรรถภาพผู้ป่วยจิตเวช	จำนวน ๑ คน/วัน

หมายเหตุ หากมีการเปิดหอผู้ป่วยในเพิ่ม ผู้ประกอบการต้องจัดหาบุคลากรสำหรับบริการอาหารเพิ่มอย่างน้อย ๑ คน

๗. การจัดทำอาหารและมาตรฐานของการประกอบอาหาร

๗.๑ ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายการอาหาร ๓ มื้อ ในอาหารผู้ป่วยสามัญ (อาหารเช้า อาหารเที่ยง อาหารเย็น) ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ (ภาคผนวกที่ ๑,๒,๓,๔,๕)

๗.๒ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๗.๒.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด (ภาคผนวกที่ ๒,๓,๔)

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด ไม่ติดมัน ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาด การนำเก็บต้องเก็บในตู้เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิที่ ๐ องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่เก็บพักไว้รอการปรุงระหว่างวัน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ ๕ - ๗ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทไข่ ไข่ไก่ที่มีความสดใหม่ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ก่อนนำมาปรุงอาหารล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่างๆ ต้องเป็นของสดใหม่ การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบ เพื่อล้างสิ่งสกปรกออก แช่น้ำเกลือ ๑๐ - ๑๕ นาที ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ก่อนนำไปประกอบอาหาร

/ (๔). ประเภทกะทิ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดและกะทิที่ผลิตจากธัญพืช โดยใช้อัตราส่วนกะทิ กล่อง(ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อเนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ประกอบการเป็นผู้กำหนดเองคำนวณโดยนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร ตามจำนวนผู้ป่วย/วัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้ง(ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง)

(๖) การจัดเก็บเนื้อสัตว์และผักสดควรแยกจัดเก็บไว้คนละตู้

๗.๒.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด(ภาคผนวกที่ ๕)

(๑) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ กระเทียม หัวหอม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา มอด แมลง และบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี(ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารและเครื่องปรุง เช่นอาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ขอสปรุงต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก. และ อย.) มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

(๔) อาหารประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันพืชที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๕) อาหารประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูล้นหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๖) ข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอด แมลง และต้องผสมข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ตามสัดส่วนข้าวสาร ๕% ต่อข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ในอัตราส่วน ๓ : ๑

หมายเหตุ ข้าวสวยที่หุงสุกต้องไม่แฉะและไม่นำข้าวกันหม้อที่มีลักษณะเป็นสีน้ำตาลไหม้มาผสม

(๗) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาดบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

๘. สถานที่ประกอบอาหาร

๘.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่ของอาคารโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ เป็นที่จัดอาหารสำหรับผู้ป่วย

/ ภาชนะในการ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

- ภาระในการใช้งาน ผู้ประกอบการต้องจัดหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งานในกรณีที่ผู้ประกอบการต้องการยืมภาชนะหรืออุปกรณ์ ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ โรงพยาบาลจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้ประกอบการยืม และเมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาล หากกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมบำรุงรักษาทั้งหมด และกรณีมีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาทดแทนใช้ในโรงพยาบาล

- สำหรับค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ หน่วยละ ๒๐ บาท ค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๕ บาท ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบเองทั้งหมด

๘.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งจ้างจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

๘.๓ ให้มีอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุอาหารเฉพาะโรคติดเชื้อ ที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

๘.๔ ห้ามใช้อุปกรณ์ใดๆ ที่เป็นพลาสติกบรรจุอาหารหรือใส่อาหารทุกชนิด

๘.๕ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่ชำรุดอันเกิดจากการใช้งาน

๘.๖ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตราย เช่น ท่อแก๊ส ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของวิศวกรรมความปลอดภัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

๘.๗ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารในบริเวณอาคารโภชนาการและรอบๆ บริเวณอาคารโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ตามนโยบายของโรงพยาบาล (ภาคผนวกที่ ๖,๗)

๘.๘ กรณีความเสียหายใด ๆ กับอาคารโภชนาการหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ประกอบการ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องชดเชยตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น

๙. การกำหนดความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๙.๑ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาด กวาด เช็ด ถูพื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำ อ่างล้างเนื้อสัตว์ ล้างคราบไขมันในท่อ และร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๙.๒ ผู้ประกอบการต้องล้างขัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๓ ผู้ประกอบการต้องตักไขมันจากบ่อไขมันเป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น ในการทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารและล้างตามขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

๙.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด

/ ๑๐. การส่งมอบ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๐. การส่งมอบอาหาร

๑๐.๑ ผู้ประกอบการต้องให้พยาบาลประจำหอผู้ป่วยตรวจสอบอาหาร เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร / รสชาติอาหาร/ปริมาณความเพียงพอ

๑๐.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๑๑. วิธีการส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๑๑.๑ จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่งภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ ตึกผู้ป่วย

๑๑.๒ รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารให้มีมิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย

๑๑.๓ การล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน ภายนอก รถเข็น หลังบริการอาหารทุกครั้ง โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้างรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๑๒. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑๒.๑ การประเมินคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์

๑๒.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๕ การประกอบอาหาร / สถานที่ในการประกอบอาหาร / ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๑๒.๖ สถานที่เก็บอาหารสด / อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

๑๒.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร (ล้าง หั่น ปอก)

๑๒.๘ วิธีเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑๒.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริหารอาหารผู้ป่วย

๑๒.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ / ถังใส่เศษอาหาร / การทำความสะอาดบ่อดักไขมัน

๑๒.๑๑ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์ และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

/ ๑๓. การแจ้งสั่งทำ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๑๓. การแจ้งสั่งทำ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญให้ทราบภายในเวลา ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน ยกเว้นกรณีมีการเปลี่ยนแปลง สามารถแจ้งเพิ่มเติมได้นอกเหนือจากเวลาที่ระบุ

๑๔. การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

๑๔.๑ กรณีคณะกรรมการ/เจ้าหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายการตรวจรับ ประเมินอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในมือใดมือหนึ่ง ตามใบคำสั่งและตรวจรับอาหารประจำวัน (เกณฑ์การประเมินอาหาร ไม่น้อยกว่า ๘๐%) ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือในวันนั้นด้วย

๑๔.๒ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไข กรณีได้รับใบรายงานความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหารโดยผ่านเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และมีการลงนามรับทราบทุกครั้ง

๑๕. การยกเลิกสัญญาจ้าง

๑๕.๑ กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และถ้าผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้เป็นเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุอันสมควร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์พิจารณาบอกยกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๕.๒ กรณีที่ผู้จะจ้างได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ประกอบการ ๓ ครั้ง ขึ้นไป เนื่องจากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหาร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๕.๓ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านตัวชี้วัดการบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ได้แก่ การตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหารสด การตรวจพบเชื้อโรคติดต่อในผู้สัมผัสอาหาร(ของผู้ประกอบการ) ผู้ป่วยมีปัญหาท้องเสียจากการรับประทานอาหารของผู้ประกอบการรวม ๒ ครั้งผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๖. ข้อเสนอสำหรับผู้เสนอราคา

๑๖.๑ คุณสมบัติของนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร

๑๖.๑.๑ ต้องมีนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร จำนวน ๑ คน เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและกำหนดรายการอาหาร ซึ่งโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์สามารถติดต่อประสานงานได้ตลอดเวลา

๑๖.๑.๒ ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหาร และโภชนาการ ที่มีประสบการณ์และปฏิบัติงานเกี่ยวกับโภชนาการหรือต้องมีคุณวุฒิทางด้านอาหาร และโภชนาการหรือวุฒิทางคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หรือที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนาการอย่างน้อย ๒ หน่วยกิต โดยมีวุฒิไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยแจ้งรายชื่อพร้อมหลักฐานการศึกษา/ที่อยู่หรือสถานที่ทำงานที่เป็นหลักแหล่งสามารถตรวจสอบได้

๑๖.๑.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/สำเนาทะเบียนบ้าน

/ ๑๖.๒. คุณสมบัติ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๖.๒ คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติ

๑๖.๒.๑ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงประกอบอาหารและผู้ปฏิบัติงานต้องมีสัญชาติไทย อ่าน เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ มีจำนวนไม่น้อยกว่า ๔ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติให้กับผู้จ้าง ก่อนทำสัญญาหรือเริ่มปฏิบัติงาน พร้อมส่งรูปถ่ายติดประจำตัวผู้ป่วยต่างๆ เพื่อแสดงตัวตนในการปฏิบัติงาน

๑๖.๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประกอบการทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรคจากสถานพยาบาลของรัฐหรือจุดรับบริการตรวจหรือวิธีการอื่นที่รัฐให้การยอมรับดังนี้

๑. โรคฉี่หนู
๒. โรคไวรัสตับอักเสบบี
๓. โรคติดต่อที่น่ารังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเท้าช้าง โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือใน ระยะที่ปรากฏอาการ

๔. โรคพิษสุราเรื้อรัง หรือติดสารเสพติด

๕. โรคเอดส์

๖. โรคผิวหนังทุกชนิด

๗. โรคไทฟอยด์

๘. ตรวจอุจจาระ เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อพยาธิ ไม่เป็นโรคจากระบบ ทางเดินอาหาร

โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมดพร้อมทั้งแสดงผล การตรวจโรค ดังนี้

ตามข้อ ๑. - ข้อ ๘. ส่งผลตรวจปีละ ๒ ครั้ง โดยครั้งที่ ๑ แสดงผลก่อนการเริ่มดำเนินงาน อย่างน้อย ๑ วัน ครั้งที่ ๒. หลังจากดำเนินงานได้ครบ ๖ เดือนที่แล้ว

ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานขาดต้องหาผู้มาทดแทนและผู้ปฏิบัติงานที่มาทดแทนต้องผ่านการ ตรวจโรค / พร้อมใบรับรองแพทย์ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลพร้อมส่งประวัติให้กับผู้จ้างล่วงหน้าก่อน ปฏิบัติงาน และมีการรายงานตัวแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย

๑๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนของผู้ประกอบการต้องมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาหาร มีพฤติกรรมการให้บริการที่ดี

๑๖.๔ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิต เวณครพนมราชนครินทร์ ในการปฏิบัติงาน ต้องสวมรองเท้าสุภาพ สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมถุงมือ และชุดกันเปื้อน

๑๖.๕ ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของ โรงพยาบาลจิตเวชพนมราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชพนมราชนครินทร์

๑๖.๖ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพ และปฏิบัติงานตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๑๖.๗ อนุญาตให้นำบุคคลภายนอก เข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบการ

/ ๑๗. กำหนดระยะ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๗. กำหนดระยะเวลาการจะจ้าง

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ รวมระยะเวลา ๑๑ เดือน (สิบเอ็ดเดือน)

คณะกรรมการจัดทำขอบเขตของงาน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางสาวอัญชลี ตักโพธิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นายวีระ พลงาม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวพุทธธิดา หยั่งยืนยง)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ผู้ผู้รับรองขอบเขตของงาน


(นายศักรินทร์ แก้วเห่า)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

ภาคผนวกที่ ๑

ตารางกำหนดรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับผู้ป่วยสามัญ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนกรินทร์

วันที่	ประเภทอาหาร	รายการอาหาร		
		มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
๑ / ๑๖	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ โอวัลติน	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูชิ้น ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง พะโล้หมู ผัดผักบุ้งไก่สับ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ โอวัลติน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดถั่วฝักยาวหมูสับ ผลไม้	ข้าวต้ม พะโล้หมู ผัดผักบุ้งไก่สับ(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			
๒ / ๑๗	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว	ข้าวผัดหมู/ไข่ น้ำซุบผักเขียว แตงกวา ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดไก่ชิ้น ไข่เจียว ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว	ข้าวต้ม แกงจืดผักเขียวหมูสับ ผัดแตงกวาใส่ไข่ ขนมหวาน	ข้าวต้ม ต้มยำไก่ชิ้น (ไม่เผ็ด) ไข่เจียว ผลไม้
	หมายเหตุ			
๓ / ๑๘	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลือง	ข้าวสวย แกงเผ็ดมะเขือเปราะหมู ผัดแตงกวาแครอทใส่ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ ยำลูกชิ้นปลา ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหมู นมถั่วเหลือง	ข้าวต้ม ผัดมะเขือเปราะใบโหระพาหมูสับ ผัดแตงกวาแครอทใส่ไข่ ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			
๔ / ๑๙	อาหารธรรมดา	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถ้วยอกหมูบด โอวัลติน	ข้าวสวย แกงเขียวหวานใส่ไก่ ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มจับฉ่ายหมู ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถ้วยอกหมูบด โอวัลติน	ข้าวต้ม แกงเขียวหวานใส่ไก่ ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มจับฉ่ายหมู ไก่ผัดน้ำมันหอย ผลไม้

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ

	หมายเหตุ			
๕ / ๒๐	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มเส้น นมถั่วเหลือง	ข้าวสวย แกงอ่อมไก่ผักรวม ผัดคะน้าหมูชิ้น ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ชิ้น ผัดจำจุกชิ้นหมู ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มเส้น นมถั่วเหลือง	ข้าวต้ม แกงอ่อมไก่ผักรวม(ไม่เผ็ด) ผัดคะน้าหมูสับ ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงเลียงไก่ชิ้น ผัดแตงใส่ไข่ ผลไม้
	หมายเหตุ			
๖ / ๒๑	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย เกาเหลาถั่วงอกหมูสับ ผัดมะละกอแครอทไก่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ชิ้น ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มแช่ไก่ชิ้น ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม เกาเหลาถั่วงอกหมูสับ ไข่เจียว น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ชิ้น ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มแช่ไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น ผลไม้
	หมายเหตุ		ไข่ต้ม ½ ฟอง/คน	
๗ / ๒๒	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหมู โอวัลติน	ข้าวสวย แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเทโพหมู ผัดกระหล่ำปลีไก่ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหมู โอวัลติน	ข้าวสวย แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ(ไม่เผ็ด) ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงเทโพหมู ผัดกระหล่ำปลีไก่ ผลไม้
	หมายเหตุ			
๘ / ๒๓	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่หมูสับ ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร	ข้าวสวย แกงส้มปลา ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่หมูสับ ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร	ข้าวต้ม แกงจืดผักเขียวไก่สับ ผัดถั่วงอกหมูสับ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ผัดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ผลไม้
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๙ / ๒๔	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ โอวัลติน	ข้าวสวย พะโล้หมู ผัดผักรวมมิตร ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มยำไก่ชิ้น หมูผัดกระเทียมน้ำมันหอย ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ โอวัลติน	ข้าวต้ม พะโล้หมู ผัดผักรวมมิตร ขนมหวาน	ข้าวต้ม ต้มยำไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) หมูผัดกระเทียมน้ำมันหอย ผลไม้
	หมายเหตุ			
๑๐ / ๒๕	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว	ข้าวสวย แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา ผัดแตงกวาใส่ไข่ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงอ่อมหมูชิ้น ผัดผักรวมมิตร ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว	ข้าวต้ม ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด) ผัดแตงกวาใส่ไข่ ผลไม้	ข้าวต้ม แกงอ่อมหมูชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดผักรวมมิตร ผลไม้
	หมายเหตุ			
๑๑ / ๒๖	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มเส้นหมู โอวัลติน	ข้าวผัดไก่/ไข่ น้ำซุสหัวไชเท้า แตงกวา ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดมันฝรั่งแครอทบดไก่ ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มเส้นหมู โอวัลติน	ข้าวต้ม แกงจืดผักเขียวไก่สับ ไข่เจียวหมูสับ ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงจืดมันฝรั่งแครอทบดไก่ ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			
๑๒ / ๒๗	อาหารธรรมดา	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูสับ นมถั่วเหลือง	ข้าวสวย แกงเผ็ดหมูชิ้นผักทอง ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ชิ้น ลาบหมูสับ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูสับ นมถั่วเหลือง	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผลไม้	ข้าวต้ม แกงเลียงไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๓ / ๒๘	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดบวบใส่ไข่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร	ข้าวสวย ต้มข่าไก่ชิ้น ผัดกะหล่ำปลีหุสลับ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มจับฉ่ายหุ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดบวบใส่ไข่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร	ข้าวต้ม ต้มข่าไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดกะหล่ำปลีหุสลับ ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มจับฉ่ายหุ ผัดเปรี้ยวหวานไก่(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			
๑๔ / ๒๙	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหุ โอวัลติน	ข้าวสวย แกงอ่อมมะละกอหุ ผัดผักรวมมิตร ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้ไข่ใส่หุสลับ ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหุ โอวัลติน	ข้าวต้ม แกงอ่อมมะละกอหุ (ไม่เผ็ด) ผัดผักรวมมิตร ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้ไข่ใส่หุสลับ ผัดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ผลไม้
	หมายเหตุ			
๑๕ / ๓๐	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหุสลับ ผัดหัวหอมใหญ่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร	ข้าวสวย แกงป่าไก่ ผัดพริกหยวกหุชิ้น ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ข้าวไก่ ผัดฟักทองใส่ไข่ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหุสลับ ผัดหัวหอมใหญ่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้หุสลับ ผัดพริกหยวกหุชิ้น ผลไม้	ข้าวต้ม ข้าวไก่(ไม่เผ็ด) ผัดฟักทองใส่ไข่ ผลไม้
	หมายเหตุ			
๓๑	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลือง	ข้าวสวย ส้มตำไท ไก่ทอด หุยอนึ่ง/ทอด แตงกวา ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดหัวไชเท้าแครอทไก่สับ ผัดกะเพราหุสลับ ผลไม้
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ นมถั่วเหลือง	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดหุชิ้นยอดข้าวโพด ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงจืดหัวไชเท้าแครอทไก่สับ ผัดกะเพราหุสลับ(ไม่เผ็ด) ผลไม้
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๒

มาตรฐานการกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

รายการ	รายการอาหาร	วัตถุดิบประเภทผัก	วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
๑	แกงจืด/น้ำซุป/เกาเหลา	ผักเขียว กะหล่ำปลี ผักกาดขาว แครอท หัวไชเท้า มันฝรั่ง ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี คื่นช่าย มะระ ใบตำลึง	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก
๒	แกงอ่อม	ผักเขียว กะหล่ำปลี หัวไชเท้า ผักกาดขาวกวางตุ้ง ฟักทอง ถั้วฝักยาว บวบหอม บวบเหลี่ยม มะละกอ ดิบ ใบแมงลัก	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาดอรี่
๓	แกงส้ม	กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักบุ้งไทย ถั้วฝักยาว มะละกอดิบ ดอกกะหล่ำ เห็ดเข็มทอง เห็ดออริจินิ ดอกแค	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาดอรี่
๔	แกงกะทิ	ผักเขียว ฟักทอง ผักบุ้งไทย มะเขือเปราะ มะเขือ พวง โหระพา ใบมะกรูด พริกขี้หนู เห็ดนางฟ้า เห็ด ออริจินิ	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก ลูกชิ้นปลา,ลูกชิ้นหมู
๕	ต้มยำ	เห็ดนางฟ้า เห็ดออริจินิ เห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน มะเขือเทศ ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล
๖	ผัดผัก	ถั้วฝักยาว คื่นช่าย ผักกวางตุ้ง แดงร้าน กะหล่ำปลี ผักกาดขาว บวบเหลี่ยม ผักบุ้งจีน ถั่วงอก ข้าวโพด อ่อน แครอท แดงกวา	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก
๗	ผัดเผ็ด	มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั้วฝักยาว แครอท ฟักทอง ใบมะกรูด พริกขี้หนู	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาดุก ลูกชิ้นปลา
๘	ข้าวต้มเครื่อง/ ข้าวต้มเส้น	แครอท ข้าวโพดอ่อน ผักชี คื่นช่าย	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาดอรี่
๙	ยำ,ลาบ	ใบสาระแหน่ มะเขือเทศ แครอท ผักชี ผักชีใบเสวย คื่นช่าย	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก ลูกชิ้นปลา,ลูกชิ้นหมู เนื้อปลาทู
๑๐	น้ำพริก/แจ่ว/ ซุบน้ำพริก/หลน	แดงกวา ถั้วฝักยาว ผักกาดขาว มะเขือเปราะ ขนุน เห็ดนางฟ้า เห็ดออริจินิ	เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาดอรี่
๑๑	ก๋วยจั๊บเส้นใหญ่	ถั่วงอก ผักบุ้ง ผักกาดหอม	เนื้อไก่ ออก ไม่รวมหนัง น่องไก่เล็ก+เลือด เนื้อหมู สะโพก หมูสับบดไม่ติดมัน

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๒	เกาเหลา	ถั่วงอก ผักบุ้ง ผักกาดขาว ผักกาดหอม	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง น่องไก่เล็ก+เลือด เนื้อหมู สะโพก หมูสับสด ไม่ติดมัน
๑๓	ส้มตำ	มะละกอ แครอท มะเขือเทศ ถั้วฝักยาว ข้าวโพด	หมูยอ ไก่ยอ

..........ประธานกรรมการ
..........กรรมการ
..........กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๓

มาตรฐานการตรวจรับ หมวดผลไม้ ๑ ส่วนต่อผู้ป่วย ๑ ราย/มือ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ชนิดของผลไม้	ปริมาณ	มาตรฐานที่กำหนด
กล้วยหอม	๑ ผลเล็ก / ๑/๒ ผลใหญ่	สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
กล้วยน้ำว้า	๑ ผลกลาง	สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
กล้วยไข่	๑ ผลกลาง	สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
มะละกอสุก	๑๐๐ กรัม (๘ ชิ้นคำ)	สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา
แตงโม	๒๐๐ กรัม (๘ - ๑๐ ชิ้นคำ)	สด ผลกลางถึงใหญ่ สุกพอดี หวาน กรอบ ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำน้ำ
แก้วมังกร	๙๐ กรัม (๑/๒ ผลกลาง)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ
ส้มเขียวหวาน	๑ ผล	สด สุกพอดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา เปลือกไม่ดำ รสชาติดี
ชมพู่	๒๐๐ กรัม	สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา
ฝรั่ง	๑๐๐ กรัม (๑/๒ ผลกลาง)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ
สับปะรด	๑๐๐ กรัม (๘ ชิ้นคำ)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ
แอปเปิ้ล	๑๐๐ กรัม (๑ ผลเล็ก)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ
แคนตาลูป	๒๐๐ กรัม (๑๒ ชิ้นคำ)	สด รกรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๔

มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารสด

เพื่อควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจะตรวจรับวัตถุดิบให้ได้ตามคุณลักษณะที่ถูกต้องดังต่อไปนี้

รายการ	คุณลักษณะวัตถุดิบอาหารสด
ไข่ไก่	- ไข่ไก่เบอร์ ๑ หรือ ๒ ซึ่งน้ำหนักต้องไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม - ไข่ไก่ต้องใหม่ สด เปลือกไม่แตก ไม่มีรอยร้าว เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่เพราะจะติดเชื้อ Salmonella ซึ่งมีอยู่ในมูลสัตว์ - เมื่อต๋อยไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย และไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น
เนื้อสัตว์	- เนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหาร มีความสดใหม่ ตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ความใส ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเมือก ไม่มีหนังติด - มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูปด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อนและความไม่สด รวมถึงไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งอาจพบสารบอแรกซ์ - หมูปด, ไก่บด หรือหมูหัน ไก่หัน จะต้องไม่ปนมันมาก และห้ามนำผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่ม - เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส
ผักสด	- ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยชำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล - มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขึ้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน - ผักสดตามฤดูกาล
ผลไม้	- ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยชำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล - มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผลไม้ปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขึ้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน - ผลไม้สดตามฤดูกาล

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๕

มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง

๑. ตรวจรับตามคุณลักษณะทั่วไป ดังนี้	
๑.๑ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้นๆ	
๑.๒ มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไขแมลงสาบ แมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก	
๑.๓ อาหารที่บรรจุหีบห่อในภาชนะปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช น้ำตาลทราย ควรพิจารณา ดังนี้ สังเกตภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม หรือ บวม มีฉลากอาหารซึ่งต้องบอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ คือเลขทะเบียนตำรับอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน และมีเครื่องหมายอก. วัน ผลิต วันหมดอายุ ส่วนประกอบที่สำคัญ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตผู้แบ่งบรรจุจำหน่าย เมื่อเปิดภาชนะบรรจุออก อาหารภายในภาชนะบรรจุนั้น ต้องไม่มีลักษณะที่ผิดปกติ	
๒. ตรวจรับตามคุณลักษณะเฉพาะ ดังนี้	
รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ
ข้าวสาร	ข้าวกล้อง ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ ข้าวสารเจ้าหักหอมมะลิ
ถั่วเมล็ดแห้งทุกชนิด	เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
กระเทียม	กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
หอมแดง	กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
เครื่องปรุงรส	ซีอิ๊วขาว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๔๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๑๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมันหอย มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ เต้าเจี้ยว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๒๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๒,๒๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	เกลืออนามัยเสริมไอโอดีน
กะปิ	เกลือน้อยกว่า ๔%
น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร	น้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับผัด น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับทอด
ปลาร้า	ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ มีปริมาณของเนื้อและน้ำเหมาะสม บรรจุในภาชนะที่ไม่ใช้โลหะ
นมกล่อง UHT	ปริมาณ ๑๘๐ มิลลิลิตร / กล่อง
ผลิตภัณฑ์นมผง	รสจืด ส่วนประกอบสำคัญคือ นมพร่องมันเนยไม่น้อยกว่า ๓๐% แลคโตส ๓๐%
ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผง	รสจืด ถั่วเหลือง ๑๐๐% ไม่มีการปรุงแต่งสี รสชาติ ไม่ผสมน้ำตาลหรือครีมเทียม
ผลิตภัณฑ์ไอวูลติน	ไอวูลติน สูตรหวานน้อย ไม่มีการปรุงแต่งสีและรสชาติ ไม่ผสมครีมเทียม

..... ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๒
แบบบันทึกกิจกรรม ๕ ส. กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ความถี่	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖	๒๗	๒๘	๒๙	๓๐	๓๑	
๑.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณปรุงอาหาร	ทุกวัน																																
๒.กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณเตรียมอาหาร	ทุกวัน																																
๓.ล้างห้องน้ำหญิง ชาย	ทุกวัน																																
๔.เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																																
๕.ทำความสะอาดรองอาหาร	ทุกวัน																																
๖.ตัดและทิ้งขยะในบ่อ	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๗.ล้าง ขัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะ	ทุกวัน																																
๘.ล้าง ขัด ถูอ่างล้างภาชนะ	ทุกวัน																																
๙.ล้างเครื่องดูดควัน	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๐.ทำความสะอาดพัดลม โคมไฟ	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๑.กวาดหยากไย่	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๒.ล้างตู้เย็น	๒ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๓.เช็ดกระจก	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๔.กวาด ถู ล้างพื้นห้องเก็บของแห้ง	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
ลงชื่อผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างเหมา ผู้รับผิดชอบ																																	
ลงชื่อผู้ประเมิน(กลุ่มงานโภชนาการ)																																	

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๗
แบบบันทึกความเสียหายด้านความปลอดภัย กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖	๒๗	๒๘	๒๙	๓๐	๓๑
๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒. ผิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๑๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๒๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๓๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๔๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๕๙. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๐. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๑. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๒. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๓. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๔. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๕. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๖. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๗. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																															
๖๘. บิดสัตว์ที่พัฒนามาเป็นเครื่อง																												</			

หมายเหตุ ถ้าผู้เข้ารับการประเมินไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่งถึง ๓ ครั้งขึ้นไปใน ๑ เดือน โรงพยาบาล จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องและแจ้งให้ทางบริษัทแจ้งผลดำเนินการภายใน ๗ วัน

 ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการและเลขานุการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยพิเศษ
เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐
โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

รายละเอียดคุณลักษณะของอาหารที่จัดบริการของผู้ป่วยใน โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๑. อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย

๑.๑ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

๒. ประเภทของอาหารผู้ป่วย

๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป

๒.๒ อาหารอ่อน

๒.๓ อาหารเฉพาะโรค อาหารบำบัดโรค

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงาน และการกระจายอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหารต่อวัน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน ๑๕% (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต ๖๐% (กรัม)	ไขมัน ๒๕% (กรัม)
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)	๑,๗๐๐ - ๒,๔๐๐	๖๔ - ๙๐	๒๔๐ - ๓๖๐	๔๔ - ๖๗
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๖ - ๖๘	๒๒๕ - ๒๗๐	๔๒ - ๕๐
อาหารเฉพาะโรค	๑,๕๐๐ - ๒,๔๐๐	คำนวณพลังงานและสัดส่วนสารอาหารเฉพาะราย ตามมาตรฐานอาหารเฉพาะโรค -		

หมายเหตุ (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่
นักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

(๒) อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด

๓. คุณลักษณะของอาหาร

๓.๑ อาหารธรรมดา(Regular diet) มีลักษณะอาหารธรรมดาทั่วไป หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะ
ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบและอาหารหมักดองบางชนิด

๓.๒ อาหารอ่อน (Soft Diet) มีลักษณะอ่อนนุ่ม เปื่อย เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย รสชาติค่อนข้างจัด
หลีกเลี่ยงอาหารรสจัด อาหารที่มีรสชาติเผ็ด อาหารหมักดอง อาหารที่มีลักษณะเหนียว

/ ๓.๓ อาหารเฉพาะ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๓ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet) เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาทั่วไปแต่มีการดัดแปลง หลีกเลี้ยงและจำกัดปริมาณอาหารเพื่อใช้ในการโภชนบำบัด ดังนี้

- อาหารเบาหวาน (Diabetes Mellitus ; DM diet) จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

- อาหารลดไขมัน (Low fat diet) ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำ งดอาหารที่มีไขมันสูง เช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ น้ำสลัด เป็นต้น หลีกเลี้ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูงหรือเนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด

- อาหารลดกรดยูริก/พิวรีน (โรคเกาต์) หลีกเลี้ยงอาหารหมักดอง เครื่องในสัตว์ สัตว์ปีกเช่น เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เป็นต้น อาหารที่มีส่วนประกอบของยอดผักต่างๆ เช่น ผักคะน้า ยอดชะอม กระถิน ยอดผักบุ้งจีน ยอดผักหวาน เป็นต้น

- อาหารผู้ป่วยโรคไต (Renal diet) จำกัดปริมาณโปรตีน โซเดียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียมในอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ หลีกเลี้ยงธัญพืชบางชนิดเช่น ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารแปรรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่แข็ง ผักและผลไม้ที่มีโพแทสเซียมสูง ให้เลือกอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

- อาหารโปรตีนสูง (High protein diet) เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า๑๕% หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด ให้เลือกอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

- อาหารลดโซเดียม/ลดเค็ม (Low sodium diet) อาหารธรรมดาทั่วไปแต่ปรุงประกอบให้มีรสชาติดอ่อนและค่อนข้างจืด ลดเค็ม ลดปริมาณหรือจำกัดปริมาณในเครื่องปรุงที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร เช่น เกลือ ซีอิ๊ว น้ำปลา เป็นต้น หลีกเลี้ยงอาหารที่มีน้ำจิ้ม น้ำพริก อาหารหมักดองและอาหารกระป๋อง

- อาหารลดกากใย (Low residue diet) เป็นอาหารย่อยง่ายที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย หลีกเลี้ยงอาหารที่มีกากใยสูง ผักและผลไม้บางชนิด ธัญพืชที่มีกากมาก เนื้อสัตว์ที่เหนียวและอาหารที่มีรสชาติดจัด งดนมและเนยแข็ง อาหารที่มีไขมันสูงเช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ เป็นต้น งดอาหารหมักดอง

- อาหารเพิ่มกากใย (High residue diet) เป็นอาหารธรรมดาที่มีลักษณะเพิ่มกากใย เพิ่มผักและผลไม้ที่มีกากใยอาหารมากขึ้นเพื่อช่วยในการขับถ่าย

- อาหารจำกัดพลังงาน (Low energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องจำกัดปริมาณและสารอาหาร หลีกเลี้ยงอาหารที่มีไขมันสูง เช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ น้ำสลัด เป็นต้น หลีกเลี้ยงเนื้อสัตว์ไขมันสูงหรือเนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

- อาหารพลังงานสูง (High energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องเพิ่มพลังงาน ปริมาณและสารอาหารตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

- อาหารแบคทีเรียต่ำ (Low bacterial diet) เป็นอาหารที่ต้องผ่านการปรุงสุกด้วยความร้อน สะอาดและปลอดเชื้อแบคทีเรีย

/ ๓.๔ สักส่วน...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๔ สัดส่วนอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ/ราย/มื้อ

ประมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วย สามัญ ตามรายการอาหาร	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น	รวม
เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้อไก่ หรือเนื้อปลา(ดิบ) ไข่ ฯลฯ	๙๐ กรัม	๙๐ กรัม	๑๓๕ กรัม	๓๑๕ กรัม
ข้าว แป้ง(สุก)	๑๘๐ กรัม	๑๘๐ กรัม	๒๔๐ กรัม	๖๐๐ กรัม
ผักสด(ดิบ)	๑๐๐ กรัม	๒๐๐ กรัม	๒๐๐ กรัม	๕๐๐ กรัม
ผลไม้(ส่วนที่กินได้)	๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม			๒๐๐ - ๕๐๐ กรัม
ไขมัน	๓ - ๕ ช้อนชา (๒๐ - ๒๕ กรัม)			๓ - ๕ ช้อนชา
กะทิ	๓ - ๕ ช้อนชา (๒๐ - ๒๕ กรัม)			๓ - ๕ ช้อนชา
น้ำตาล	๑๕ - ๒๐ กรัม			๑๕ - ๒๐ กรัม
นม นมถั่วเหลือง	๑๘๐ ml		๑๘๐ ml	๓๖๐ ml

๔. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหารแต่ละมื้อ (ภาคผนวกที่ ๑)

อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง กวยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - นมถั่วเหลือง หรือไอวันดิล หรือน้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือลวก หรือน้ำพริกและผักสด/ผักลวกไม่น้อยกว่า ๓ ชนิด จำนวน ๒ รายการ
 - ขนมหวาน หรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
 หรือ ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียวพร้อมด้วยแกงจืดหรือน้ำซุป จำนวน ๑ รายการ
 - ขนมหวาน หรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อเย็น ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย หรือข้าวกล้อง จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
 - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือตุ๋น จำนวน ๒ รายการ
 - นมสดกล่อง UHT ๑๘๐ ML จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ

/ อาหารอ่อน...

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

อาหารอ่อน (Soft diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง กวยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือน้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมากน้อย จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มและกับข้าว ๓ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - ขนมหวานหรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อเย็น ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มและกับข้าว ๓ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
 - นมสดกล่อง UHT ๑๘๐ ml จำนวน ๑ รายการ
 - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ

หมายเหตุ อาหารอ่อนที่จัดให้ผู้ป่วยจะต้องมีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และงดอาหารรสจัด

อาหารเฉพาะโรค(Therapeutic diet)

ตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด ตามหัวข้อ ๓.๓

หมายเหตุ

- เมนูอาหารอาจมีการปรับเปลี่ยนอาหารได้ตามความเห็นสมควรของแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาล
- โรงพยาบาลสามารถแจ้งปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามสภาวะโรคของผู้ป่วยหรือตามความเหมาะสม
- เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามความต้องการผู้ป่วย ในกรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ประกอบการจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด
- ถาดอาหารผู้ป่วยต้องทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน ล้างด้วยน้ำสะอาด และผึ่งให้แห้ง
- การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารและถังขยะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

๕. การประเมินคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ

๑. ประเมินโดยนักโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ทุกมื้อ
๒. ประเมินโดยบุคลากรประจำหอผู้ป่วยทุกมื้อ
๓. ประเมินโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จทุกมื้อ

/ ๖. การบริการ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๖. การบริการ อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารวันละ ๓ ครั้ง ดังนี้

อาหารมื้อเช้า	ระยะเวลาบริการ	๐๖.๓๐ – ๐๗.๓๐ น.
อาหารมื้อกลางวัน	ระยะเวลาบริการ	๑๑.๓๐ – ๑๓.๐๐ น.
อาหารมื้อเย็น	ระยะเวลาบริการ	๑๖.๓๐ – ๑๘.๐๐ น.

ตามเวลาที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด โดยส่งตรงเวลาและกำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๓๐ นาที – ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีที่ผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารพร้อมผู้อื่นได้ผู้ประกอบการต้องจัดอาหารแยกภาชนะให้ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด

๖.๑ ผู้ประกอบการจะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๖.๒ อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร ให้ใช้ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด หากอุปกรณ์ และภาชนะไม่เพียงพอในการประกอบอาหารผู้ประกอบการจะต้องจัดหาเพิ่ม

- งานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๑ จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลผู้ป่วยในชาย ๒ จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลผู้ป่วยในหญิง จำนวน ๑ คน/วัน
- งานการพยาบาลฟื้นฟูสมรรถภาพผู้ป่วยจิตเวช จำนวน ๑ คน/วัน

หมายเหตุ หากมีการเปิดหอผู้ป่วยในเพิ่ม ผู้ประกอบการต้องจัดหาบุคลากรสำหรับบริการอาหารเพิ่มอย่างน้อย ๑ คน

๗. การจัดทำอาหารและมาตรฐานของการประกอบอาหาร

๗.๑ ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายการอาหาร ๓ มื้อ ในอาหารผู้ป่วยสามัญ (อาหารเช้า อาหารเที่ยง อาหารเย็น) ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ (ภาคผนวกที่ ๑,๒,๓,๔,๕) หากผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนแปลงเมนูรายการอาหารจะต้องแจ้งรายการอาหารใหม่ที่ได้ทำการเปลี่ยนแปลงและแจ้งเหตุผลให้ทางกลุ่มงานโภชนาการทราบ

๗.๒ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๗.๒.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด(ภาคผนวกที่ ๒,๓,๔)

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา ฯลฯ ต้องใช้ของสด ไม่ติดมัน ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องผ่านการล้างทำความสะอาด การนำเก็บต้องเก็บในตู้เย็น เนื้อสัตว์แช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิที่ ๐ องศาเซลเซียส เนื้อสัตว์ที่เก็บพักไว้รอการปรุงระหว่างวัน เก็บไว้ในอุณหภูมิที่ ๕ – ๗ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทไข่ ใช้ไข่ไก่ที่มีความสดใหม่ บรรจุในภาชนะที่สะอาด ก่อนนำมาปรุงอาหารล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๓) ประเภทผักและผลไม้ต่างๆ ต้องเป็นของสดใหม่ การล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ/ใบ เพื่อล้างสิ่งสกปรกออก แช่น้ำเกลือ ๑๐ – ๑๕ นาที ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ก่อนนำไปประกอบอาหาร

/ (๔). ประเภทกะทิ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

(๔) ประเภทกะทิ กำหนดให้ใช้กะทิสดและกะทิที่ผลิตจากธัญพืช โดยใช้อัตราส่วนกะทิ ก่อ่ง(ขนาด ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร) ต่อเนื้อสัตว์ ๑.๕ กิโลกรัม

(๕) ปริมาณสัดส่วนอาหาร ผู้ประกอบการเป็นผู้กำหนดเองคำนวณโดยนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร ตามจำนวนผู้ป่วย/วัน ก่อนนำไปประกอบอาหารต้องผ่านการชั่งน้ำหนักของวัตถุดิบก่อนทุกครั้ง(ต้องละลายน้ำแข็งออกก่อนทำการชั่ง)

(๖) การจัดเก็บเนื้อสัตว์และผักสดควรแยกจัดเก็บไว้คนละตู้

๗.๒.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด(ภาคผนวกที่ ๕)

(๑) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ กระเทียม หัวหอม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อรา มอด แมลง และบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี(ดินประสิว สีสังเคราะห์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) อาหารและเครื่องปรุง เช่นอาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ซอสปรุงต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(มอก. และ อย.) มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

(๔) อาหารประเภทน้ำมัน ต้องใช้น้ำมันพืชที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๕) อาหารประเภทน้ำส้มสายชู ต้องใช้น้ำส้มสายชูกลั่นหรือหมักที่มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

(๖) ข้าวสารที่ใช้ จะต้องไม่มีมอด แมลง และต้องผสมข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ตามสัดส่วนข้าวสาร ๕% ต่อข้าวกล้อง/ข้าวหอมมะลิ ในอัตราส่วน ๓ : ๑

หมายเหตุ ข้าวสวยที่หุงสุกต้องไม่แฉะและไม่นำข้าวกันหม้อที่มีลักษณะเป็นสีน้ำตาลไหม้มาผสม

(๗) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสด สะอาดบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก และต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก. และ อย.)

๘. สถานที่ประกอบอาหาร

๘.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่ของอาคารโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์ เป็นที่จัดอาหารสำหรับผู้ป่วย

/ ภาชนะในการ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

- ภาชนะในการใช้งาน ผู้ประกอบการต้องจัดหามาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งานในกรณีที่ผู้ประกอบการต้องการยืมภาชนะหรืออุปกรณ์ ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ โรงพยาบาลจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ผู้ประกอบการยืม และเมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาล หากกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมบำรุงรักษาทั้งหมด และกรณีมีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวมาชดใช้ในโรงพยาบาล

- สำหรับค่าใช้จ่ายในด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ หน่วยละ ๒๐ บาท ค่าไฟฟ้า หน่วยละ ๕ บาทผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบเองทั้งหมด

๘.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้ส่งจ้างจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

๘.๓ ให้มีอุปกรณ์ ภาชนะบรรจุอาหารเฉพาะโรคติดเชื้อ ที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

๘.๔ ห้ามใช้อุปกรณ์ใดๆ ที่เป็นพลาสติกบรรจุอาหารหรือใส่อาหารทุกชนิด

๘.๕ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ฯลฯ ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่ชำรุดอันเกิดจากการใช้งาน

๘.๖ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตราย เช่น ท่อแก๊ส ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของวิศวกรรมความปลอดภัย กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

๘.๗ ผู้ประกอบการต้องดูแลความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารในบริเวณอาคารโภชนาการและรอบๆบริเวณอาคารโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ตามนโยบายของโรงพยาบาล (ภาคผนวกที่ ๖,๗)

๘.๘ กรณีความเสียหายใด ๆ กับอาคารโภชนาการหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ประกอบการ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องชดใช้ตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น

๙. การกำหนดความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๙.๑ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาด กวาด เช็ด ถูพื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำ อ่างล้างเนื้อสัตว์ ล้างคราบไขมันในท่อ และร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๙.๒ ผู้ประกอบการต้องล้างขัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๓ ผู้ประกอบการต้องดักไขมันจากบ่อไขมันเป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น ในการทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารและล้างตามขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

๙.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด

/ ๑๐. การส่งมอบ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๐. การส่งมอบอาหาร

๑๐.๑ ผู้ประกอบการต้องให้พยาบาลประจำหอผู้ป่วยตรวจสอบอาหาร เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร / รสชาติอาหาร/ปริมาณความเพียงพอ

๑๐.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๑๑. วิธีการส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๑๑.๑ จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ และขนส่งภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ ตึกผู้ป่วย

๑๑.๒ รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารให้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย

๑๑.๓ การล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน ภายนอก รถเข็น หลังบริการอาหารทุกครั้ง โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้างรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๑๒. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑๒.๑ การประเมินคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์

๑๒.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๕ การประกอบอาหาร / สถานที่ในการประกอบอาหาร / ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๑๒.๖ สถานที่เก็บอาหารสด / อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

๑๒.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร(ล้าง หั่น ปอก)

๑๒.๘ วิธีเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑๒.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริหารอาหารผู้ป่วย

๑๒.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ / ถังใส่เศษอาหาร / การทำความสะอาดบ่อดักไขมัน

๑๒.๑๑ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์ และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital)

/ ๑๓. การแจ้งสั่งทำ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๑๓. การแจ้งสั่งทำ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยสามัญให้ทราบภายในเวลา ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน ยกเว้นกรณีมีการเปลี่ยนแปลง สามารถแจ้งเพิ่มเติมได้นอกเหนือจากเวลาที่ระบุ

๑๔. การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

๑๔.๑ กรณีคณะกรรมการ/เจ้าหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายการตรวจรับ ประเมินอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในมือใดมือหนึ่ง ตามใบคำสั่งและตรวจรับอาหารประจำวัน(เกณฑ์การประเมินอาหาร ไม่น้อยกว่า ๘๐%) ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ(ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือในวันนั้นด้วย

๑๔.๒ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไข กรณีได้รับใบรายงานความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหารโดยผ่านเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และมีการลงนามรับทราบทุกครั้ง

๑๕. การยกเลิกสัญญาจ้าง

๑๕.๑ กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และถ้าผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุอันสมควร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์พิจารณาบอกยกเลิกสัญญาได้โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบตามสัญญา

๑๕.๒ กรณีที่ผู้จ้างได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ประกอบการ ๓ ครั้ง ขึ้นไป เนื่องจากผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหาร ผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๕.๓ กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ผ่านตัวชี้วัดการบริการอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ได้แก่ การตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหารสด การตรวจพบเชื้อโรคติดต่อในผู้สัมผัสอาหาร(ของผู้ประกอบการ) ผู้ป่วยมีปัญหาท้องเสียจากการรับประทานอาหารของผู้ประกอบการรวม ๒ ครั้งผู้จะจ้างมีสิทธิ์ที่จะพิจารณาเลิกจ้างได้

๑๖. ข้อเสนอสำหรับผู้เสนอราคา

๑๖.๑ คุณสมบัติของนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร

๑๖.๑.๑ ต้องมีนักโภชนาการ/โภชนาการ/ผู้ที่มีวุฒิการศึกษาด้านอาหาร จำนวน ๑ คน เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารและกำหนดรายการอาหาร ซึ่งโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์สามารถติดต่อประสานงานได้ตลอดเวลา

๑๖.๑.๒ ต้องมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาอาหาร และโภชนาการ ที่มีประสบการณ์และปฏิบัติงานเกี่ยวกับโภชนาการหรือต้องมีคุณวุฒิทางด้านอาหาร และโภชนาการหรือวุฒิทางคหกรรมศาสตร์ทั่วไป หรือที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนาการอย่างน้อย ๒ หน่วยกิต โดยมีวุฒิไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยแจ้งรายชื่อพร้อมหลักฐานการศึกษา/ที่อยู่หรือสถานที่ทำงานที่เป็นหลักแหล่งสามารถตรวจสอบได้

๑๖.๑.๓ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/สำเนาทะเบียนบ้าน

/ ๑๖.๒. คุณสมบัติ...

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๖.๒ คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติ

๑๖.๒.๑ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงประกอบอาหารและผู้ปฏิบัติงานต้องมีสัญชาติไทย อ่าน เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ มีจำนวนไม่น้อยกว่า ๔ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติให้กับผู้จะจ้าง ก่อนทำสัญญาหรือเริ่มปฏิบัติงาน พร้อมส่งรูปถ่ายติดประจำตัวผู้ปฏิบัติงานต่างๆ เพื่อแสดงตัวตนในการปฏิบัติงาน

๑๖.๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประกอบการทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรคจากสถานพยาบาลของรัฐหรือจุดรับบริการตรวจหรือวิธีการอื่นที่รัฐให้การยอมรับดังนี้

๑. โรคฉี่หนู

๒. โรคไวรัสตับอักเสบบี

๓. โรคติดต่อที่นำรังเกียจแก่สังคม เช่น โรคเท้าช้าง โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือใน

ระยะที่ปรากฏอาการ

๔. โรคพิษสุราเรื้อรัง หรือติดสารเสพติด

๕. โรคเอดส์

๖. โรคผิวหนังทุกชนิด

๗. โรคไทฟอยด์

๘. ตรวจอุจจาระ เพื่อให้แพทย์รับรองผล ไม่มีเชื้อพยาธิ ไม่เป็นโรคจากระบบ

ทางเดินอาหาร

โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายตรวจโรคของพนักงานทั้งหมดพร้อมทั้งแสดงผลการตรวจโรค ดังนี้

ตามข้อ ๑. - ข้อ ๘. ส่งผลตรวจปีละ ๒ ครั้ง โดยครั้งที่ ๑ แสดงผลก่อนการเริ่มดำเนินงาน อย่างน้อย ๑ วัน ครั้งที่ ๒. หลังจากดำเนินงานได้ครบ ๖ เดือนที่แล้ว

ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานขาดต้องหาผู้มาทดแทนและผู้ปฏิบัติงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรค / พร้อมใบรับรองแพทย์ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลพร้อมส่งประวัติให้กับผู้จะจ้างล่วงหน้าก่อนปฏิบัติงาน และมีการรายงานตัวแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย

๑๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนของผู้ประกอบการต้องมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาหารมีพฤติกรรมในการให้บริการที่ดี

๑๖.๔ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์ ในการปฏิบัติงาน ต้องสวมรองเท้าสุขภาพ สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมถุงมือ และชุดกันเปื้อน

๑๖.๕ ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์

๑๖.๖ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพ และปฏิบัติงานตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๑๖.๗ ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำบุคคลภายนอก เข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบการ

/ ๑๗. กำหนดระยะ...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๑๗. กำหนดระยะเวลาการจะจ้าง

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๗๐ (ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐ รวมระยะเวลา ๑๑ เดือน (สิบเอ็ดเดือน)

คณะกรรมการจัดทำขอบเขตของงาน

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสาวอัญชลี ตักโพธิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นายวีระ พลงาม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวพุทธิดา หยิ่งยั้ง)
นักโภชนาการปฏิบัติการ

ผู้รับรองขอบเขตของงาน


(นายศักรินทร์ แก้วเห่า)
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

ภาคผนวกที่ ๑

ตารางกำหนดรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

วันที่	ประเภทอาหาร	รายการอาหาร		
		มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
๑ / ๑๖	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูชิ้น ผัดผักรวมมิตร ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง พะโล้หมู ผัดผักบุ้งไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดถั่วฝักยาวหมูสับ ผัดผักรวมมิตร ผลไม้	ข้าวต้ม พะโล้หมู ผัดผักบุ้งไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๒ / ๑๗	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวผัดหมู/ไข่ น้ำซุ้ผักเขียว แตงกวา ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มยำเห็ดไก่ชิ้น ไข่เจียว ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดผักเขียวหมูสับ ผัดแตงกวาใส่ไข่ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่หมูชิ้น ขนมหวาน	ข้าวต้ม ต้มยำไก่ชิ้น (ไม่เผ็ด) ไข่เจียว ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๓ / ๑๘	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวสวย แกงเผ็ดมะเขือเปราะหมู ผัดแตงกวาแครอทใส่ไข่ หมูทอด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ ผัดเห็ดสามอย่าง ยำลูกชิ้นปลา ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวต้ม ผัดมะเขือเปราะใบโหระพาหมูสับ ผัดแตงกวาแครอทใส่ไข่ หมูสับปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ ผัดเห็ดสามอย่าง ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด) ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๔ / ๑๙	อาหารธรรมดา	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหนุ่ย ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานใส่ไก่ ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น หมูยอทอด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มจืดถั่วเขียว ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ ไก่ผัดน้ำมันหอย ผลไม้ + นมกล่อง UHT

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

	อาหารอ่อน	กล้วยปั่นเส้นใหญ่ลวกอกหมูบด ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดทักเขี้ยวหมูสับ ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น หมูยอนึ่ง กล้วย	ข้าวต้ม ต้มจับฉ่ายหมู ผัดผักรวมมิตรหมู ไก่ต้มน้ำมันหอย ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๕ / ๒๐	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มเส้น ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมไก่ผัดรวม ผัดคะน้าหมูชิ้น ลาบหมูสับ แกงบวดฟักทอง	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ชิ้น ผัดถั่วงอกชิ้นหมู ผัดแตงใส่ไข่ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มเส้น ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวต้ม แกงอ่อมไก่ผัดรวม(ไม่เผ็ด) ผัดคะน้าหมูสับ ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด) แกงบวดฟักทอง	ข้าวต้ม แกงเลียงไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดถั่วงอกชิ้นหมู(ไม่เผ็ด) ผัดแตงใส่ไข่ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๖ / ๒๑	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย เกาเหลาดังอกหมูสับ ผัดมะละกอแครอทไก่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ชิ้น หมูทอด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มแซ่บไก่ชิ้น ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น ยำหมูยอ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม เกาเหลาดังอกหมูสับ ไข่เจียวหมูสับ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ชิ้น หมูสับปั้นก้อนนึ่ง ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มแซ่บไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น ยำหมูยอ(ไม่เผ็ด) ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๗ / ๒๒	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ ไข่ดาว ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเทโพหมู ผัดกะหล่ำปลีไก่ หมูผัดกระเทียม ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ(ไม่เผ็ด) ไข่ต้ม ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดกะหล่ำปลีไก่ หมูผัดกระเทียม ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๘ / ๒๓	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่หมูสับ ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวสวย แกงส้มปลา ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่หมูสับ ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดทักเขี้ยวไก่สับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ผลไม้	ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ผัดมะเขือเปราะโหระพาไก่ชิ้น ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๙ / ๒๔	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวสวย พะโล้หมู ผัดผักรวมมิตร ลาบไก่ ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มยำไก่ชิ้น หมูผัดกระเทียมน้ำมันหอย ยำไข่ต้ม ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม พะโล้หมู ผัดผักรวมมิตร ลาบไก่(ไม่เผ็ด) ขนมหวาน	ข้าวต้ม ต้มยำไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) หมูผัดกระเทียมน้ำมันหอย ยำไข่ต้ม(ไม่เผ็ด) ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๐ / ๒๕	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวสวย แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา ผัดเต้าหู้ใส่ไข่ อกไก่ต้มน้ำจิ้ม ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงอ่อมหมูชิ้น ผัดผักรวมมิตร ยำวุ้นเส้นหมูยอ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวต้ม ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด) ผัดเต้าหู้ใส่ไข่ อกไก่ต้มน้ำจิ้ม ผลไม้	ข้าวต้ม แกงอ่อมหมูชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดผักรวมมิตร ยำวุ้นเส้นหมูยอ(ไม่เผ็ด) ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๑ / ๒๖	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มเส้นหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวผัดไก่/ไข่ น้ำจิ้มหอยเชลล์ แกงกวาง ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดมันฝรั่งแครอทบดไก่ ผัดคะน้าไก่ชิ้น ผัดเต้าหู้ใส่ไข่ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มเส้นหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ไข่เจียวหมูสับ ขนมหวาน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ผัดคะน้าไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดเต้าหู้ใส่ไข่ ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๒ / ๒๗	อาหารธรรมดา	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถ้วยอกหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวสวย แกงเผ็ดหมูชิ้นผักทอง ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผัดผักกาดขาวน้ำปลา ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ชิ้น ลาบหมูสับ ผัดผักรวมมิตรหมู ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถ้วยอกหมูสับ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาหมูสับ ผัดผักกาดขาวน้ำปลา ผลไม้	ข้าวต้ม แกงเลียงไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด) ผัดผักรวมมิตรหมู ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๓ / ๒๘	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดบวบใส่ไข่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวสวย ต้มข้าวไก่ชิ้น ผัดกะหล่ำปลีหุสลับ หมวยทอด ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ต้มจับฉ่ายหมู ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ผัดเห็ดสามอย่าง ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดบวบใส่ไข่ น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มข้าวไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด) ผัดกะหล่ำปลีหุสลับ หมวยทอด/นึ่ง ผลไม้	ข้าวต้ม ต้มจับฉ่ายหมู ผัดเปรี้ยวหวานไก่(ไม่เผ็ด) ผัดเห็ดสามอย่าง ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๔ / ๒๘	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวสวย แกงอ่อมมะละกอหมู ผัดผักรวมมิตร ไก่ผัดขิง กล้วย	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ชิ้น ยำไข่ดาว ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มหมู ไข่ต้ม/ไข่ลวก โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงอ่อมมะละกอหมู (ไม่เผ็ด) ผัดผักรวมมิตร ไก่ผัดขิง กล้วย	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ ผัดมะเขือเปราะโรหะพาไก่ชิ้น ยำไข่ดาว(ไม่เผ็ด) ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๕ / ๓๐	อาหารธรรมดา	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหุสลับ ผัดหัวหอมใหญ่ไก่ชิ้น น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร ผลไม้	ข้าวสวย แกงป่าไก่ ผัดพริกหยวกหมูชิ้น ไข่ลูกเขย ผลไม้	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง ข้าวไก่ ผัดผักทองใส่ไข่ หมูทอด ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้ม แกงจืดผักกาดขาวหุสลับ ผัดไข่โป๊หวานใส่ไข่ โอวัลติน ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดเต้าหู้หุสลับ ผัดผักรวมมิตร ไข่ลูกเขย ผลไม้	ข้าวต้ม ข้าวไก่(ไม่เผ็ด) ผัดผักทองใส่ไข่ หมูผัดกระเทียม ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			
๑๖	อาหารธรรมดา	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวสวย ส้มตำไท ไก่ทอด หมวยทอด ผัก ๓ อย่าง ขนมหวาน	ข้าวสวย/ข้าวกล้อง แกงจืดหัวไชเท้าแครอทไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่หมูชิ้น ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	อาหารอ่อน	ข้าวต้มไก่ ไข่ต้ม/ไข่ลวก นมถั่วเหลือง ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดสาหร่ายหุสลับ ผัดหมูชิ้นยอดข้าวโพด ผัดถั่วลันเตา ผลไม้	ข้าวต้ม แกงจืดหัวไชเท้าแครอทไก่สับ ผัดกะเพราหมูสับ ผัดหอมหัวใหญ่ใส่หมูชิ้น ผลไม้ + นมกล่อง UHT
	หมายเหตุ			

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ.

ภาคผนวกที่ ๒

มาตรฐานการกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์

รายการ	รายการอาหาร	วัตถุดิบประเภทผัก	วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์
๑	แกงจืด/น้ำซุ/เกาเหลา	ฟักเขียว กะหล่ำปลี ผักกาดขาว แครอท หัวไชเท้า มันฝรั่ง ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี คื่นช่าย มะระ ใบ ตำลึง	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลา
๒	แกงอ่อม	ฟักเขียว กะหล่ำปลี หัวไชเท้า ผักกาดขาวกวางตุ้ง ฟักทอง ถั้วฝักยาว บวบหอม บวบเหลี่ยม มะละกอดิบ ใบแมงลัก	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาตอร์รี่
๓	แกงส้ม	กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักบุ้งไทย ถั้วฝักยาว มะละกอดิบ ดอกกะหล่ำ เห็ดเข็มทอง เห็ดออริจิน ดอกแค	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาตอร์รี่
๔	แกงกะทิ	ฟักเขียว ฟักทอง ผักบุ้งไทย มะเขือเปราะ มะเขือ พวง โหระพา ใบมะกรูด พริกขี้หนู เห็ดนางฟ้า เห็ด ออริจิน	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก ลูกชิ้นปลา,ลูกชิ้นหมู
๕	ต้มยำ	เห็ดนางฟ้า เห็ดออริจิน เห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน มะเขือเทศ ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล
๖	ผัดผัก	ถั้วฝักยาว กระบี่ ผักกวางตุ้ง แดงร้าน กะหล่ำปลี ผักกาดขาว บวบเหลี่ยม ผักบุ้งจีน ถั่วงอก ข้าวโพด อ่อน แครอท แดงกวา	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก
๗	ผัดเผ็ด	มะเขือเปราะ มะเขือพวง ถั้วฝักยาว แครอท ฟักทอง ใบมะกรูด พริกขี้หนู	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาตอร์รี่ ลูกชิ้นปลา
๘	ข้าวต้มเครื่อง/ ข้าวต้มเส้น	แครอท ข้าวโพดอ่อน ผักชี คื่นช่าย	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาตอร์รี่
๙	ยำ,ลาบ	ใบสาระแหน่ มะเขือเทศ แครอท ผักชี ผักชีใบ เลื่อย คื่นช่าย	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง เนื้อหมู สะโพก ลูกชิ้นปลา,ลูกชิ้นหมู เนื้อปลาทุ
๑๐	น้ำพริก/แจ่ว/ ซุบน้ำพริก/หลน	แตงกวา ถั้วฝักยาว ผักกาดขาว มะเขือเปราะ ขนุน เห็ดนางฟ้า เห็ดออริจิน	เนื้อหมู สะโพก เนื้อปลานิล เนื้อปลาตอร์รี่
๑๑	ก๋วยจั๊บเส้นใหญ่	ถั่วงอก ผักบุ้ง ผักกาดหอม	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง น่องไก่เล็ก+เลือด เนื้อหมู สะโพก หมูสับบดไม่ติดมัน

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

๑๒	เกาเหลา	ถั่วงอก ผักบุ้ง ผักกาดขาว ผักกาดหอม	เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง น่องไก่เล็ก+เลือด เนื้อหมู สะโพก หมูสับสด ไม่ติดมัน
๑๓	ส้มตำ	มะละกอ แครอท มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว ข้าวโพด	หมูยอ ไก่ยอ

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๓

มาตรฐานการตรวจรับ หมวดผลไม้ ๑ ส่วนต่อผู้ป่วย ๑ ราย/มือ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ชนิดของผลไม้	ปริมาณ	มาตรฐานที่กำหนด
กล้วยหอม	๑ ผลเล็ก / ๑/๒ ผลใหญ่	สด ผลอวบ ไม่เหี่ยว ผิวนิ่มดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
กล้วยน้ำว้า	๑ ผลกลาง	สด ผลอวบ ไม่เหี่ยว ผิวนิ่มดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
กล้วยไข่	๑ ผลกลาง	สด ผลอวบ ไม่เหี่ยว ผิวนิ่มดำ ข้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง
มะละกอสุก	๑๐๐ กรัม (๘ ชิ้นคำ)	สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี นิ่มดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา
แตงโม	๒๐๐ กรัม (๘ - ๑๐ ชิ้นคำ)	สด ผลกลางถึงใหญ่ สุกพอดี หวาน กรอบ ไม่เน่าเสีย ไม่ขำน้ำ
แก้วมังกร	๕๐ กรัม (๑/๒ ผลกลาง)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ
ส้มเขียวหวาน	๑ ผล	สด สุกพอดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา เปลือกนิ่มดำ รสชาติดี
ชมพู่	๒๐๐ กรัม	สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี นิ่มดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา
ฝรั่ง	๑๐๐ กรัม (๑/๒ ผลกลาง)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ
สับปะรด	๑๐๐ กรัม (๘ ชิ้นคำ)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ
แอปเปิ้ล	๑๐๐ กรัม (๑ ผลเล็ก)	สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ
แคนตาลูป	๒๐๐ กรัม (๑๒ ชิ้นคำ)	สด รกรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ขำ

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๔
มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารสด

เพื่อควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจะตรวจรับวัตถุดิบให้ได้ตามคุณลักษณะที่ถูกต้องดังต่อไปนี้

รายการ	คุณลักษณะวัตถุดิบอาหารสด
ไข่ไก่	- ไข่ไก่เบอร์ ๑ หรือ ๒ ชั่งน้ำหนักต้องไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม - ไข่ไก่ต้องใหม่ สด เปลือกไม่แตก ไม่มีรอยร้าว เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่เพราะจะติดเชื้อ Salmonella ซึ่งมีอยู่ในมูลสัตว์ - เมื่อต่อยไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย และไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น
เนื้อสัตว์	- เนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหาร มีความสดใหม่ ตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ความใส ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยชำ ไม่มีเมือก ไม่มีหนังติด - มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูปด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อนและความไม่สด รวมถึงไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งอาจพบสารบอแรกซ์ - หมูปด,ไก่ด หรือหมูหัน ไก่หัน จะต้องไม่ปนมันมาก และห้ามนำผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่ม - เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส
ผักสด	- ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยชำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล - มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน - ผักสดตามฤดูกาล
ผลไม้	- ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยชำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล - มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผลไม้ปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน - ผลไม้สดตามฤดูกาล

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๕

มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง

๑. ตรวจรับตามคุณลักษณะทั่วไป ดังนี้	
๑.๑ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้นๆ	
๑.๒ ไม่มีการบรรจุหีบห่อ ใส่กล่องที่สะอาด ไม่มีหยากใย ไข่แมลงสาบ แมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก	
๑.๓ อาหารที่บรรจุหีบห่อในภาชนะปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช น้ำตาลทราย ควรพิจารณา ดังนี้ สังเกตภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม หรือ บวม มีฉลากอาหารซึ่งต้องบอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ คือเลขทะเบียนตำรับอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน และมีเครื่องหมายอก. วัน ผลิต วันหมดอายุ ส่วนประกอบที่สำคัญ ปริมาณสุทธิ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตผู้แบ่งบรรจุจำหน่าย เมื่อเปิดภาชนะบรรจุออก อาหารภายในภาชนะบรรจุนั้น ต้องไม่มีลักษณะที่ผิดปกติ	
๒. ตรวจรับตามคุณลักษณะเฉพาะ ดังนี้	
รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ
ข้าวสาร	ข้าวกล้อง ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ ข้าวสารเจ้าหักหอมมะลิ
ถั่วเมล็ดแห้งทุกชนิด	เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
กระเทียม	กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
หอมแดง	กลีบไม่ลีบ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้น
เครื่องปรุงรส	ซีอิ๊วขาว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๔๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรส มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๑๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมันหอย มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ เต้าเจี้ยว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๒๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๒,๒๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	เกลือนามิยเสริมไอโอดีน
กะปิ	เกลือน้อยกว่า ๕%
น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร	น้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับผัด น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับทอด
ปลาร้า	ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ มีปริมาณของเนื้อและน้ำเหมาะสม บรรจุในภาชนะที่ไม่ใช้โลหะ
นมกล่อง UHT	ปริมาณ ๑๘๐ มิลลิลิตร / กล่อง
ผลิตภัณฑ์นมผง	รสจืด ส่วนประกอบสำคัญคือ นมพว่องมันเนยไม่น้อยกว่า ๓๐% แลคโตส ๓๐%
ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผง	รสจืด ถั่วเหลือง ๑๐๐% ไม่มีการปรุงแต่งสี รสชาติ ไม่ผสมน้ำตาลหรือครีมเทียม
ผลิตภัณฑ์โอวัลติน	โอวัลติน สูตรหวานน้อย ไม่มีการปรุงแต่งสีและรสชาติ ไม่ผสมครีมเทียม

.....ประธานกรรมการ
กรรมการ
กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๒

แบบบันทึกกิจกรรม ๕ ส. กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนินทร์

ประจำเดือน.....พ.ศ.....

รายการ	ความถี่	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖	๒๗	๒๘	๒๙	๓๐	๓๑	
๑. กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณปรุงอาหาร	ทุกวัน																																
๒. กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณเตรียมอาหาร	ทุกวัน																																
๓. ล้างห้องน้ำหญิง ชาย	ทุกวัน																																
๔. เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ	ทุกวัน																																
๕. ทำความสะอาดรถส่งอาหาร	ทุกวัน																																
๖. ตักและทิ้งไขมันในบ่อ	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๗. ล้าง ขัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะ	ทุกวัน																																
๘. ล้าง ขัด ถูอ่างล้างภาชนะ	ทุกวัน																																
๙. ล้างเครื่องดูดควัน	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๐. ทำความสะอาดพัดลม โคมไฟ	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๑. กวาดหยากไย่	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๒. ล้างตู้เย็น	๒ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๓. เช็ดกระจก	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
๑๔. กวาด ถู ล้างพื้นห้องเก็บของแห้ง	๑ ครั้ง/ สัปดาห์																																
ลงชื่อผู้ประเมิน(กลุ่มงานโภชนาการ)																																	

a ประธานกรรมการ
 กรรมการ
 กรรมการและเลขานุการ

ภาคผนวกที่ ๗

แบบบันทึกความเสี่ยงด้านความปลอดภัย กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชันศรีนครินทร์
ประจำเดือน พ.ศ.

รายการ	๑	๒	๓	๔	๕	๖	๗	๘	๙	๑๐	๑๑	๑๒	๑๓	๑๔	๑๕	๑๖	๑๗	๑๘	๑๙	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	๒๔	๒๕	๒๖	๒๗	๒๘	๒๙	๓๐	๓๑
๑. ปิดสวิทช์ปลั๊กไฟตามทุกเครื่อง																															
๒. ถอดปลั๊กไฟตามตู้หม้อหุงทุกเครื่อง																															
๓. ปิดหน้าต่างทุกบาน																															
๔. ปิดวาล์วส้วมตามถังขยะ																															
๕. ปิดวาล์วถังเก็บน้ำเสีย																															
๖. เช็กลูกสูบประตูห้องเก็บถังแก๊ส																															
๗. ยกส้วมที่เครื่องต้มข้าวร้อนลง																															
๘. ปิดสวิทช์ไฟฟ้านิรโรคครัวทุกดวง																															
๙. ปิดก๊อกน้ำทุกก๊อก																															
๑๐. ความเรียบร้อยทั่วไป																															
๑๑. ปิดประตูด้านข้างและด้านหน้า																															
ส่งข้อมูลปฏิบัติงานประจำวันและแจ้งหัวหน้าผู้รับผิดชอบ																															
ลงชื่อผู้ประเมิน(กลุ่มงานโภชนาการ)																															

หมายเหตุ ถ้าผู้เข้ารับการประเมินไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่งเกิน ๓ ครั้งขึ้นไปใน ๑ เดือน โรงพยาบาล จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องและแจ้งให้ทางบริษัทแจ้งผลการภายใน ๗ วัน

..... ประธานกรรมการ
..... กรรมการ
..... กรรมการและเลขานุการ

รายละเอียดใบแจ้งปริมาณงาน

สำหรับประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย

เดือนพฤศจิกายน 2569 ถึงเดือนกันยายน 2570

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ลำดับ	รายการ	จำนวนผู้ป่วย/วัน	ราคา/คน/วัน	จำนวนวัน	ราคารวม
1	อาหารผู้ป่วยสามัญ	120	140	334	5,611,200.00
2	อาหารผู้ป่วยพิเศษ	5	240	334	400,800.00
ราคารวมทั้งสิ้น					6,012,000.00

ใบแจ้งปริมาณงาน (สำหรับผู้ยื่นข้อเสนอ)

สำหรับประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย

เดือนพฤศจิกายน 2569 ถึงเดือนกันยายน 2570

ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

ลำดับ	รายการ	จำนวนผู้ป่วย/วัน	ราคา/คน/วัน	จำนวนวัน	ราคารวม
1	อาหารผู้ป่วยสามัญ	120		334	
2	อาหารผู้ป่วยพิเศษ	5		334	
ราคารวมทั้งสิ้น					