



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)ให้ผู้ เข้าร่วมค้าที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

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

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการดังนี้

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

/ ๒ กรณี...

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

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีรายงานงบแสดงฐานะการเงินให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของ ทุนจดทะเบียนโดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอไม่ต่ำกว่า ๑ 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 หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ 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. ๒๕๘๓ 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 จ้างพนักงานขับรถครูชาวต่างชาติพนักงานเก็บขยะพนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

ตามรายละเอียดคุณลักษณะแนบท้าย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ จำนวน ๓๖๕ วัน (รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน)

๖. การเสนอราคา การส่งมอบพัสดุ

๖.๑ กำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน นับแต่วันยื่นข้อเสนอ

๖.๒ กำหนดส่งมอบพัสดุ ทุกวัน จำนวน ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๗. วงเงินในการจัดหา

อาหารผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ย ๑๑๐ คนต่อวัน ค่าอาหารวันละ ๑๒๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๔,๘๑๘,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

อาหารผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ย ๑ คนต่อวัน ค่าอาหารวันละ ๒๒๐ บาท จำนวน ๓๖๕ วัน เป็นเงิน ๘๐,๓๐๐.๐๐ บาท (แปดหมื่นสามร้อยบาทถ้วน)

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๘๙๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเก้าหมื่นแปดพันสามร้อย) โดยเบิกจ่ายจากเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

/ ๘. การชำระ...

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

๘. การชำระเงิน

ผู้ว่าจ้างจะชำระเงินเป็นรายงวด งวดละ ๑ เดือน จำนวน ๑๒ งวด ที่คำนวณตามใบสั่งของผู้ว่าจ้าง

๙. การทำสัญญา

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อต่อเมื่อได้รับอนุมัติแผนการใช้จ่ายเงินบำรุง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ 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 วิชากิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางสาวกาญจนา จินะไชย)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวสุจิตรา ราชสำเภา)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวพุทธธิดา หยังยืนยง)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

**รายละเอียดคุณลักษณะ**  
**จ้างหาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙**  
**โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์**

.....

**ราคากลางอาหาร**

๑. อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๔,๘๑๘,๐๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน)

๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๑ รายการ เป็นเงิน ๘๐,๓๐๐.๐๐ บาท (แปดหมื่นสามร้อยบาทถ้วน)  
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๔,๘๙๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเก้าหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน)

**๑. อาหารสำหรับผู้ป่วย ประกอบด้วย**

- ๑.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ
- ๑.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ

**๒. ประเภทของอาหารผู้ป่วย**

- ๒.๑ อาหารธรรมดาทั่วไป
- ๒.๒ อาหารอ่อน
- ๒.๓ อาหารเฉพาะโรค อาหารบำบัดโรค

ในการจัดอาหารให้ผู้ป่วย ต้องมีคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนบำบัด โดยได้รับพลังงานและการกระจายอาหารตามชนิดของอาหาร ดังนี้

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

หมายเหตุ (๑) อาหารเฉพาะโรค/อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่นักโภชนาการ/โภชนากรกำหนด

(๒) อาหารอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ กำหนด

**๓. คุณลักษณะของอาหาร**

๓.๑ อาหารธรรมดา(Regular diet) มีลักษณะอาหารธรรมดาทั่วไป หลีกเลี่ยงอาหารที่มีลักษณะย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบและอาหารหมักดองบางชนิด

/ ๓.๒ อาหารอ่อน...

.....  
.....  
.....

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

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

๓.๓ อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet) เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรค มีลักษณะเหมือนอาหารธรรมดาทั่วไปแต่มีการดัดแปลง หลีกเลียงและจำกัดปริมาณอาหารเพื่อใช้ในการโภชนบำบัด ดังนี้

- อาหารเบาหวาน (Diabetes Mellitus ; DM diet) จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

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

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

- อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet) จำกัดปริมาณโปรตีนในอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ หลีกเลียงธัญพืชบางชนิดเช่น ถั่วเมล็ดแห้ง อาหารที่มีฟอสฟอรัสสูง อาหารแช่แข็ง ผักที่มีโปแทสเซียมสูง ให้เลือกอาหารที่มีโปรตีนคุณภาพดี เช่น นม ไข่ เนื้อสัตว์ เป็นต้น

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

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

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

- อาหารเพิ่มกากใย (High residue diet) เป็นอาหารธรรมดาที่มีลักษณะเพิ่มกากใย เพิ่มผักและผลไม้ที่มีกากใยอาหารมากขึ้นเพื่อช่วยในการขับถ่าย

- อาหารจำกัดพลังงาน (Low energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องจำกัดปริมาณและสารอาหาร หลีกเลียงอาหารที่มีไขมันสูง เช่นอาหารประเภททอด อาหารแกงกะทิ น้ำสลัด เป็นต้น หลีกเลียงเนื้อสัตว์ไขมันสูงหรือเนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด งดขนมหวานและอาหารที่มีรสชาติดหวาน

- อาหารพลังงานสูง (High energy diet) เป็นอาหารธรรมดาที่ต้องเพิ่มพลังงาน ปริมาณและสารอาหารตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลกำหนด

/ ๓.๔ สัตส่วน...

.....mam.....ประธานกรรมการ  
.....กวิต.....กรรมการ  
.....fn.....กรรมการและเลขานุการ

๓.๔ สัดส่วนอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยสามัญ/ราย/มื้อ

| ประมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วย<br>สามัญ ตามรายการอาหาร         | มือเช้า                     | มือกลางวัน     | มือเย็น  | รวม            |
|---|-----------------------------|----------------|----------|----------------|
| เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่<br>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         |

๓.๕ สัดส่วนอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยพิเศษ/ราย/มื้อ

| ประมาณอาหารที่จัดให้ผู้ป่วย<br>สามัญ ตามรายการอาหาร         | มือเช้า                     | มือกลางวัน     | มือเย็น  | รวม            |
|---|-----------------------------|----------------|----------|----------------|
| เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เนื้ออกไก่<br>หรือเนื้อปลา(ดิบ) ไข่ ฯลฯ | ๙๐กรัม                      | 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 - ๒๐กรัม                 |                |          | ๑๕ - ๒๐ กรัม   |
| นม นมถั่วเหลือง   | ๑๘๐ ml                      |                | ๑๘๐ ml   | ๓๖๐ ml         |

๔. ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหารแต่ละมื้อ

อาหารผู้ป่วยสามัญ (ภาคผนวกที่ ๑)

อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)

- อาหารมือเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น  
หรือข้าวเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
  - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือนมสดร้อน จำนวน ๑ รายการ

/ อาหารมือ...

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

- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวสวย จำนวน ๑ รายการ
  - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
  - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือลวก หรือน้ำพริกและผักสด/ผักลวกไม่น้อยกว่า ๒ ชนิด จำนวน ๑ รายการ
  - ขนมหวาน หรือผลไม้ จำนวน ๑ รายการหรือ 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 (Soft diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
  - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือนมสดร้อน หรือน้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร 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 ตามข้อ ๓.๓

/ อาหารผู้ป่วย...

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

### อาหารผู้ป่วยพิเศษ (ภาคผนวกที่ ๒)

#### อาหารธรรมดาทั่วไป (Regular diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวเปล่าและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
  - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือนมสดร้อน จำนวน ๑ รายการ
  - ผลไม้ จำนวน ๑ รายการ
- อาหารมื้อกลางวัน ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวสวย จำนวน ๑ รายการ
  - อาหารประเภทแกง หรือต้ม จำนวน ๑ รายการ
  - อาหารประเภทผัด หรือทอด หรือนึ่ง หรือลาบ หรือน้ำพริกและผักสด/ผักลวกไม่น้อยกว่า ๓ ชนิด จำนวน ๒ รายการ
  - ขนมหวาน หรือผลไม้ หรือ ประกอบด้วย จำนวน ๑ รายการ
  - 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 (Soft diet)

- อาหารมื้อเช้า ๑ สำหรับ ประกอบด้วย
  - ข้าวต้มเครื่อง ก๋วยจั๊บ ข้าวต้มเส้น หรือข้าวต้มและกับข้าว ๒ อย่าง จำนวน ๑ รายการ
  - นมถั่วเหลือง หรือโอวัลติน หรือนมสดร้อน 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)

ตามที่แพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์กำหนด ตามข้อ ๓.๓

/ หมายเหตุ...

.....  
.....  
.....



## ๗. การจัดทำอาหารและมาตรฐานของการประกอบอาหาร

๗.๑ ผู้ประกอบการต้องจัดทำรายการอาหาร ๓ มื้อ (อาหารเช้า อาหารเที่ยง และอาหารเย็น) ตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วยเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์ (ภาคผนวกที่ ๑,๒,๓,๔,๕,๖) หากผู้ประกอบการมีการปรับเปลี่ยนเมนูรายการอาหารจะต้องแจ้งรายการอาหารใหม่ที่ได้ทำการปรับเปลี่ยนและแจ้งเหตุผลให้กลุ่มงานโภชนาการทราบ

๗.๒ วัสดุบริโภคที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารสำเร็จรูป จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๗.๒.๑ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด (ภาคผนวกที่ ๓,๔,๕)

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

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

(๖) การจัดเก็บเนื้อสัตว์และผักสดควรแยกจัดเก็บไว้คนละตู้

๗.๒.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง ลักษณะและมาตรฐานเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนครินทร์กำหนด (ภาคผนวกที่ ๖)

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

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี(ดินประสี สีส้มเคราเชอร์ ยาฆ่าแมลง) ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

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

/ (๔) อาหารประเภท...

.....<sup>mm</sup>.....ประธานกรรมการ  
.....<sup>mm</sup>.....กรรมการ  
.....<sup>mm</sup>.....กรรมการและเลขานุการ

(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** ข้าวสวยที่หุงสุกต้องไม่แฉะและไม่นำข้าวก้นหม้อที่มีลักษณะเป็นสีน้ำตาลไหม้มาผสม

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

## ๘. สถานที่ประกอบอาหาร

๘.๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่ของอาคารโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ เป็นที่จัดอาหารสำหรับผู้ป่วย

- ภาชนะในการใช้งาน ผู้ประกอบการต้องจัดหาเองให้มีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งานในกรณี que ผู้ประกอบการต้องการยืมภาชนะหรืออุปกรณ์ ของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ โรงพยาบาลจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวให้ ผู้ประกอบการยืม และเมื่อผู้ประกอบการหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาล หากกรณีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมบำรุงรักษาทั้งหมด และกรณีมีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุตั้งกล่าวมาชดใช้ให้โรงพยาบาล

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

๘.๒ เชื้อเพลิงที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้สั่งจ้างจากบริษัท/ตัวแทนจำหน่ายเพื่อให้มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่นอนุญาตให้ผู้ประกอบการนำถังแก๊สไปเติมแก๊สเอง

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 ๗,๘)

๘.๘ กรณีความเสียหายใด ๆ กับอาคารโภชนาการหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ประกอบการ ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องชดใช้ตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น

/ การกำหนด...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

๙. การกำหนดความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร

กำหนดให้ผู้ประกอบการดูแลทำความสะอาดสถานที่ใช้งาน ดังนี้

๙.๑ ผู้ประกอบการต้องทำความสะอาด กวาด เช็ด ถูพื้นครัว ล้างท่อระบายน้ำ อ่างล้างเนื้อสัตว์ ล้างคราบไขมันในท่อ และร่องระบายน้ำให้สะอาดเป็นประจำทุกวัน

๙.๒ ผู้ประกอบการต้องล้างขัดพื้นครัว เป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๓ ผู้ประกอบการต้องตักไขมันจากบ่อไขมันเป็นประจำทุกสัปดาห์

๙.๔ ผู้ประกอบการต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น ในการทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารและล้างตาม ขั้นตอนตามหลักสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย

๙.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามหลักการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อตามมาตรฐานที่ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๐. การส่งมอบอาหาร

๑๐.๑ ผู้ประกอบการต้องให้พยาบาลประจำหอผู้ป่วยตรวจสอบอาหาร เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร / รสชาติอาหาร/ปริมาณความเพียงพอ

๑๐.๒ ในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ผู้ประกอบการต้อง รับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด

๑๑. วิธีส่งอาหารให้ผู้ป่วย

๑๑.๑ จัดส่งอาหารออกจากอาคารโภชนาการในลักษณะรวมคือ ขนส่งอาหารใส่ภาชนะบรรจุขนาด ใหญ่ และขนส่งภาชนะใส่อาหารของผู้ป่วยไปยังตึกผู้ป่วยแล้วจึงไปตักแยกเสิร์ฟให้กับผู้ป่วย ณ ตึกผู้ป่วย

๑๑.๒ รถขนส่งอาหาร ต้องปกปิดอาหารให้มิดชิด ป้องกันการปนเปื้อนได้ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย

๑๑.๓ การล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร ต้องทำความสะอาดให้ทั่วถึงทั้งภายใน ภายนอกรถเข็น หลังบริการอาหารทุกมื้อ โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง ล้อรถเข็นควรล้างขัดถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาดทุกวัน

๑๒. คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร ดังนี้

๑๒.๑ การประเมินคุณภาพอาหาร เป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๒ มาตรฐานการประกอบอาหารและปริมาณอาหาร ตามที่โรงพยาบาลจิตเวชนครพนม ราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๓ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหารที่ทางโรงพยาบาลจิตเวชนครพนม ราชชนรินทร์

๑๒.๔ การจัดบริการอาหารผู้ป่วยให้ได้ผลงาที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐาน และตามเกณฑ์ที่ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชชนรินทร์กำหนด

๑๒.๕ การประกอบอาหาร / สถานที่ในการประกอบอาหาร / ภาชนะที่ใช้ ต้องทำความสะอาดให้ ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๑๒.๖ สถานที่เก็บอาหารสด / อาหารแห้ง ต้องแยกเก็บให้เป็นหมวดหมู่

/ ๑๒.๗ ความสะอาด...

.....ประธานกรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการและเลขานุการ

- ๑๒.๗ ความสะอาดของสถานที่เตรียมอาหาร(ล้าง หั่น ปอก)
- ๑๒.๘ วิธีเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๑๒.๙ ลักษณะการจัดลำเลียงอาหารผู้ป่วยจากหน่วยผลิตถึงหอผู้ป่วย และการจัดบริหารอาหารผู้ป่วย
- ๑๒.๑๐ สถานที่ตั้งวางถังขยะ / ถังใส่เศษอาหาร / การทำความสะอาดบ่อตกไขมัน
- ๑๒.๑๑ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ของโรงพยาบาลจิตเวช นครพนมราชนครินทร์ และมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย(Food Safety Hospital)

### ๑๓. การแจ้งสั่งทำ

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วยให้ทราบภายในเวลา ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน ยกเว้นกรณีมีการเปลี่ยนแปลง สามารถแจ้งเพิ่มเติมได้นอกเหนือจากเวลาที่ระบุ

### ๑๔. การตรวจรับอาหารของคณะกรรมการ

๑๔.๑ กรณีคณะกรรมการ/เจ้าหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายการตรวจรับ ประเมินอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ใน มื้อใดมื้อหนึ่ง ตามใบคำสั่งและตรวจรับอาหารประจำวัน(เกณฑ์การประเมินอาหาร ไม่น้อยกว่า ๘๐%) ทาง โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในวันนั้นๆ(ทั้ง ๓ มื้อ) แต่ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบอาหารในมื้อที่เหลือในวันนั้นด้วย

๑๔.๒ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการแก้ไข กรณีได้รับใบรายงานความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหารโดยผ่าน เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และมีการลงนามรับทราบทุกครั้ง

### ๑๕. การยกเลิกสัญญาจ้าง

๑๕.๑ กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับอาหารตามกำหนดเวลา ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบ ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด และถ้าผู้ประกอบการไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ 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 คุณสมบัติของผู้ปฏิบัติ

๑๖.๑.๑ ผู้ประกอบการ ผู้ปรุงประกอบอาหารและผู้ปฏิบัติงานต้องมีสัญชาติไทย อ่าน เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ มีจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ คน ในการปฏิบัติงานแต่ละวัน พร้อมทั้งจัดส่งประวัติให้กับผู้จะจ้าง ก่อนทำสัญญาหรือเริ่มปฏิบัติงาน พร้อมส่งรูปถ่ายติดประจำตัวผู้ป่วยต่างๆ เพื่อแสดงตัวตนในการปฏิบัติงาน

/ ๑๖.๑.๒ ผู้ปฏิบัติ...

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

๑๖.๑.๒ ผู้ปฏิบัติงานของผู้ประกอบการทุกคน ต้องผ่านการตรวจโรคจากสถานพยาบาลของรัฐหรือจุดรับบริการตรวจหรือวิธีการอื่นที่รัฐให้การยอมรับดังนี้

๑. โรควัณโรค
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 แสดงผลก่อนการเริ่มดำเนินงานอย่างน้อย ๑ วัน ครั้งที่ ๒. หลังจากดำเนินงานได้ครบ ๖ เดือนที่แล้ว

ในกรณีที่มีผู้ปฏิบัติงานขาดต้องหาผู้มาทดแทนและผู้ปฏิบัติงานที่มาทดแทนต้องผ่านการตรวจโรค / พร้อมใบรับรองแพทย์ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลพร้อมส่งประวัติให้กับผู้จะจ้างล่วงหน้าก่อนปฏิบัติงาน และมีการรายงานตัวแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย

๑๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนของผู้ประกอบการต้องมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาหารและมีพฤติกรรมทำให้บริการที่ดี

๑๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องสวมใส่เครื่องแบบที่สะอาดเรียบร้อยตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ ในการปฏิบัติงาน ต้องสวมรองเท้าสุภาพ สวมหมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมถุงมือ และชุดกันเปื้อน

๑๖.๔ ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องปฏิบัติตามระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดของโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ รวมทั้งปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับการประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

๑๖.๕ ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติงานตามมาตรฐานการพัฒนาคุณภาพ และปฏิบัติงานตามหลัก ๕ ส. ในส่วนที่เกี่ยวข้อง

๑๖.๖ ไม่อนุญาตให้ผู้ประกอบการนำบุคคลภายนอก เข้ามาปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบการ

/ ๑๗. กำหนดระยะ...

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

๑๗. กำหนดระยะเวลาการจะจ้าง

โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์ จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน (สิบสองเดือน)

คณะกรรมการจัดทำขอบเขตของงาน/รายละเอียดคุณลักษณะ และกำหนดราคากลาง

ลงชื่อ.....*กชว*.....ประธานกรรมการ

(นางสาวกาญจนา จินะไชย)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....*กิม*.....กรรมการ

(นางสาวสุจิตรา ราชสำเภา)

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....*กชว*.....กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวพุทธธิดา หยั่งยืนยง)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ผู้รับรองขอบเขตของงาน/รายละเอียดคุณลักษณะ และราคากลาง



(นายปรีชา งามสำโรง)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

## ภาคผนวกที่ ๑

## ตารางกำหนดรายการอาหารหมุนเวียนสำหรับผู้ป่วยสามัญ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

| วันที่ | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |   |   |
|--------|-------------|--|---|---|
|        |             | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น   |
| ๑ / ๑๖ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มไก่<br>โอวันติล   | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูชิ้น<br>มะละกอ              | ข้าวสวย<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักบุ้งไก่สับ<br>กล้วย                        |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มไก่<br>โอวันติล   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดถั่วฝักยาวหมูสับ<br>มะละกอ                   | ข้าวต้ม<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักบุ้งไก่สับ<br>กล้วย                        |
|        | หมายเหตุ    |  |   |   |
| ๒ / ๑๗ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้<br>นมถั่วเหลือง | ข้าวผัดหมู/ไข่<br>น้ำซุบฟักเขียว<br>แตงกวา<br>แตงโม                                 | ข้าวสวย<br>ต้มยำเห็ดไก่ชิ้น<br>ไข่เจียว<br>ส้ม                          |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้<br>นมถั่วเหลือง | ข้าวต้ม<br>แกงจืดฟักเขียวหมูสับ<br>ผัดแตงกวาใส่ไข่<br>แตงโม                         | ข้าวต้ม<br>ต้มยำไก่ชิ้น (ไม่เผ็ด)<br>ไข่เจียว<br>ส้ม                    |
|        | หมายเหตุ    |  |   |   |
| ๓ / ๑๘ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มหมู<br>โอวันติล   | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดมะเขือเปราะลูกชิ้นปลา<br>หมูสับปั้นก้อนทอด<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล  | ข้าวสวย<br>แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ<br>ยำลูกชิ้นปลา<br>แตงโม          |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มหมู<br>โอวันติล   | ข้าวต้ม<br>ผัดมะเขือเปราะใบโหระพาหมูสับ<br>หมูสับปั้นก้อนนึ่ง<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | ข้าวต้ม<br>แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ<br>ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด)<br>แตงโม |
|        | หมายเหตุ    |  | หมูสับปั้นก้อน ๓๐ กรัม ๑ ก้อน/คน  |   |
| ๔ / ๑๙ | อาหารธรรมดา | ก๋วยจั๊บเส้นใหญ่ถั่วงอกหมูบด<br>โอวันติล                               | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานใส่ไก่<br>ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น<br>กล้วย                      | ข้าวสวย<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดเผ็ดปลาตุ๋น<br>ส้ม                       |
|        | อาหารอ่อน   | ก๋วยจั๊บเส้นใหญ่ถั่วงอกหมูบด<br>โอวันติล                               | ข้าวต้ม<br>แกงเขียวหวานใส่ไก่<br>ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น<br>กล้วย                      | ข้าวต้ม<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดปลาตุ๋นน้ำมันหอย<br>ส้ม                  |
|        | หมายเหตุ    |  |   |   |

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

| วันที่ | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |  |   |
|--------|-------------|--|--|---|
|        |             | มือเช้า  | มือกลางวัน   | มือเย็น   |
| ๕ / ๒๐ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มเส้น<br>โอวัลติน                                      | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมไก่ผักรวม<br>ผัดคะน้าหมูสับ<br>แกงบวดฟักทอง                  | ข้าวสวย<br>แกงจืดมะระหมูสับ<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู<br>แก้วมังกร                  |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มเส้น<br>โอวัลติน                                      | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมไก่ผักรวม(ไม่เผ็ด)<br>ผัดคะน้าหมูสับ<br>แกงบวดฟักทอง         | ข้าวต้ม<br>แกงจืดมะระหมูสับ<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู(ไม่เผ็ด)<br>แก้วมังกร         |
|        | หมายเหตุ    |  |  |   |
| ๖ / ๒๑ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>เกาเหลาล้างอกหมูสับ<br>ไข่เจียว<br>นมถั่วเหลือง   | ข้าวมันไก่+ไข่ต้ม<br>น้ำซุบฟักเขียว<br>แตงกวา<br>สับปะรด                       | ข้าวสวย<br>ต้มแซ่บไก่ชิ้น<br>ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น<br>แคนตาลูป          |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>เกาเหลาล้างอกหมูสับ<br>ไข่เจียว<br>นมถั่วเหลือง   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดวุ้นเส้นแครอทเต้าหู้ไข่<br>ยำหมูชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>สับปะรด      | ข้าวต้ม<br>ต้มแซ่บไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น<br>แคนตาลูป |
|        | หมายเหตุ    |  | ไข่ต้ม ½ ฟอง/คน  |   |
| ๗ / ๒๒ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มหมู<br>โอวัลติน                                       | ข้าวสวย<br>ผัดกะเพราหมูสับ<br>แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ<br>สาหร่ายข้าวโพด          | ข้าวสวย<br>พะแนงไก่ชิ้น<br>ผัดผักบุ้ง<br>มะละกอ                               |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มหมู<br>โอวัลติน                                       | ข้าวต้ม<br>ผัดกะเพราหมูสับ(ไม่เผ็ด)<br>แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ<br>สาหร่ายข้าวโพด | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวไก่สับ<br>ผัดผักบุ้ง<br>มะละกอ                      |
|        | หมายเหตุ    |  |  |   |
| ๘ / ๒๓ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดฟักไก่สับ<br>หมูผัดขิงเห็ดหูหนู<br>โอวัลติน | ข้าวสวย<br>แกงส้มปลา<br>หมูผัดยอดข้าวโพด<br>แตงโม                              | ข้าวสวย<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู<br>ผัดเผ็ดมะเขือเปราะไก่ชิ้น<br>ชมพู         |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดฟักไก่สับ<br>หมูผัดขิงเห็ดหูหนู<br>โอวัลติน | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่ไก่สับ<br>หมูผัดยอดข้าวโพด<br>แตงโม        | ข้าวสวย<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู<br>ผัดมะเขือเปราะไก่ชิ้น<br>ชมพู             |
|        | หมายเหตุ    |  |  |   |

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

| วันที่  | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร   |   |  |
|---------|-------------|---|---|--|
|         |             | มือเช้า   | มือกลางวัน  | มือเย็น  |
| ๙ / ๒๔  | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มปลา<br>โอวัลติน  | ข้าวสวย<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักรวมมิตร<br>แกงบวดเผือก               | ข้าวสวย<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>ผัดฉ่าไก่ชิ้น<br>แก้วมังกร           |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มปลา<br>โอวัลติน  | ข้าวต้ม<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักรวมมิตร<br>แกงบวดเผือก               | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>ผัดฉ่าไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>แก้วมังกร  |
|         | หมายเหตุ    |   |   |  |
| ๑๐ / ๒๕ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น<br>นมถั่วเหลือง | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา<br>มะเขียวยาวชุบไข่ทอด<br>แตงโม | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมหมูชิ้น<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ส้ม                      |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น<br>นมถั่วเหลือง | ข้าวต้ม<br>ยาลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด)<br>มะเขียวยาวชุบไข่ทอด<br>แตงโม  | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมหมูชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ส้ม             |
|         | หมายเหตุ    |   |   |  |
| ๑๑ / ๒๖ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มเส้นหมู<br>โอวัลติน  | ข้าวผัดไก่/ไข่<br>น้ำซุบหัวไชเท้า<br>แตงกวา<br>ชมพู่              | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น<br>แตงโม          |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มเส้นหมู<br>โอวัลติน  | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักเขียวไก่สับ<br>ไข่เจียวหมูสับ<br>ชมพู่        | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>แตงโม |
|         | หมายเหตุ    |   |   |  |
| ๑๒ / ๒๗ | อาหารธรรมดา | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเส้นใหญ่ถั่วงอกหมูสับ<br>โอวัลติน                          | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดหมูชิ้นฟักทอง<br>ผัดถั่วงอกหมูสับ<br>กล้วยบวชชี | ข้าวสวย<br>แกงเลียงไก่ชิ้น<br>ลาบหมูสับ<br>มะละกอ                      |
|         | อาหารอ่อน   | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนเส้นใหญ่ถั่วงอกหมูสับ<br>โอวัลติน                          | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>ผัดถั่วงอกหมูสับ<br>กล้วยบวชชี  | ข้าวต้ม<br>แกงเลียงไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด)<br>มะละกอ    |
|         | หมายเหตุ    |   |   |  |

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

| วันที่  | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |   |  |
|---------|-------------|--|---|--|
|         |             | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น  |
| ๑๓ / ๒๘ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหุ้บ<br>ผัดบวบใส่ไข่<br>โอวัลติน           | ข้าวสวย<br>ต้มข้าวกะทิน<br>หมวยทอด<br>ฝรั่ง                             | ข้าวสวย<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู<br>แตงโม                |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหุ้บ<br>ผัดบวบใส่ไข่<br>โอวัลติน           | ข้าวต้ม<br>ต้มข้าวกะทิน(ไม่เผ็ด)<br>หมวยทอด/นึ่ง<br>ฝรั่ง(หั่นชิ้นเล็ก) | ข้าวต้ม<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู(ไม่เผ็ด)<br>แตงโม       |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๑๔ / ๒๙ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มหมู<br>นมสด   | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมมะละกอบลา<br>ผัดผักรวมมิตร<br>กล้วย                   | ข้าวสวย<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หุ้บ<br>ผัดเผ็ดมะเขือลายไก่ชิ้น<br>ชมพู |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มหมู<br>นมสด   | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมมะละกอบลา (ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักรวมมิตร<br>กล้วย         | ข้าวต้ม<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หุ้บ<br>ผัดมะเขือลายไก่ชิ้น<br>ชมพู     |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๑๕ / ๓๐ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหุ้บ<br>ผัดไข่โป๊พหวานใส่ไข่<br>โอวัลติน | ข้าวสวย<br>แกงป่าไก่<br>ไข่ลูกเขย<br>สาकु้วดำแกงบวด                     | ข้าวสวย<br>ข้าวไก่<br>ผัดผักทองใส่ไข่<br>แตงโม                       |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหุ้บ<br>ผัดไข่โป๊พหวานใส่ไข่<br>โอวัลติน | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้หุ้บ<br>ไข่ลูกเขย<br>สาकु้วดำแกงบวด             | ข้าวต้ม<br>ข้าวไก่(ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักทองใส่ไข่<br>แตงโม              |
|         | หมายเหตุ    |  | ไข่ลูกเขย ๑ ฟอง/คน  |  |
| ๓๑      | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มปลา<br>นมถั่วเหลือง   | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานผักไก่<br>ผัดหมูชิ้นยอดข้าวโพด<br>ชมพู           | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดมะเขือเปราะหุ้บ<br>ผัดคะน้าหุ้บ<br>แก้วมังกร       |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มปลา<br>นมถั่วเหลือง   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหุ้บ<br>ผัดหมูชิ้นยอดข้าวโพด<br>ชมพู            | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ<br>ผัดคะน้าหุ้บ<br>แก้วมังกร          |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |

**หมายเหตุ**

- รายการอาหารอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเห็นสมควรของแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาล
- โรงพยาบาลสามารถแจ้งปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามสภาวะโรคของผู้ป่วยหรือตามความเหมาะสม
- หากผู้ประกอบการมีการปรับเปลี่ยนเมนูรายการอาหารจะต้องแจ้งรายการอาหารใหม่ที่ได้ทำการปรับเปลี่ยนและแจ้งเหตุผลให้กลุ่มงานโภชนาการทราบ

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

ภาคผนวกที่ ๒

ตารางกำหนดรายการอาหารหมูนเวียนสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

| วันที่ | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร   |   |   |
|--------|-------------|---|---|---|
|        |             | มือเช้า   | มือกลางวัน  | มือเย็น   |
| ๑ / ๑๖ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มไก่<br>ไข่ต้ม/ไขลวก<br>โอวันติล<br>แก้วมังกร                             | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวหมูชิ้น<br>ผัดผักรวมมิตร<br>มะละกอ                   | ข้าวสวย<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักบุ้งไก่สับ<br>ผัดถั่วงอกเต้าหู้<br>กล้วย<br>นมกล่อง UHT                      |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มไก่<br>ไข่ต้ม/ไขลวก<br>โอวันติล<br>แก้วมังกร                             | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดถั่วฝักยาวหมูสับ<br>ผัดผักรวมมิตร<br>มะละกอ                        | ข้าวต้ม<br>พะโล้หมู<br>ผัดผักบุ้งไก่สับ<br>ผัดถั่วงอกเต้าหู้<br>กล้วย<br>นมกล่อง UHT                      |
|        | หมายเหตุ    |   |   |   |
| ๒ / ๑๗ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย | ข้าวผัดหมู/ไข่<br>น้ำซุ้พริกเขียว<br>แตงกวา<br>แตงโม  | ข้าวสวย<br>ต้มยำเห็ดไก่ชิ้น<br>ไข่เจียว<br>ผัดคะน้าน้ำมันหอย<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT                        |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดยอดข้าวโพดเต้าหู้<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย | ข้าวต้มหมู<br>ไข่ต้ม/ไขลวก<br>แตงโม   | ข้าวต้ม<br>ต้มยำไก่ชิ้น (ไม่เผ็ด)<br>ไข่เจียว<br>ผัดคะน้าน้ำมันหอย<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT                  |
|        | หมายเหตุ    |   |   |   |
| ๓ / ๑๘ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มหมู<br>ไข่ต้ม/ไขลวก<br>โอวันติล<br>ฝรั่ง                                 | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดมะเขือเปราะลูกชิ้นปลา<br>ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา<br>หมูทอด<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล             | ข้าวสวย<br>แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ<br>ผัดเห็ดสามอย่าง<br>ยำลูกชิ้นปลา<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT          |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มหมู<br>ไข่ต้ม/ไขลวก<br>โอวันติล<br>ฝรั่ง(หั่นชิ้นเล็ก)                   | ข้าวต้ม<br>ผัดมะเขือเปราะใบโหระพาหมูสับ<br>ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา<br>หมูสับปั้นก้อนนึ่ง<br>ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | ข้าวต้ม<br>แกงจืดหัวไชเท้าแครอทหมูสับ<br>ผัดเห็ดสามอย่าง<br>ยำลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด)<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT |
|        | หมายเหตุ    |   |   |   |

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

| วันที่ | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |   |  |
|--------|-------------|--|---|--|
|        |             | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น  |
| ๔ / ๑๙ | อาหารธรรมดา | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูบด<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวันตีสล<br>มะละกอ  | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานใส่ไก่<br>ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น<br>หมูยอทอด<br>กล้วย                      | ข้าวสวย<br>ต้มจืดหมูสับ<br>ผัดเผ็ดปลาตุ๋น<br>ไก่ผัดกระเทียม<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT                                |
|        | อาหารอ่อน   | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูบด<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวันตีสล<br>มะละกอ  | ข้าวต้ม<br>แกงเขียวหวานใส่ไก่<br>ผัดผักรวมมิตรหมูชิ้น<br>หมูยอนึ่ง<br>กล้วย                     | ข้าวต้ม<br>ต้มจืดหมูสับ<br>ผัดปลาตุ๋นน้ำมันหอย<br>ไก่ผัดกระเทียม<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT                           |
|        | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๕ / ๒๐ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มเส้น<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวันตีสล<br>แตงโม                       | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมไก่ผัดรวม<br>ผัดคะน้าหมูชิ้น<br>ลาบหมูสับ<br>แกงบัวตอกฟักทอง                  | ข้าวสวย<br>แกงจืดมะระใส่หมูสับ<br>ผัดถั่วงอกชิ้นหมู<br>ผัดแตงใส่ไข่<br>แก้วมังกร<br>นมกล่อง UHT                  |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มเส้น<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวันตีสล<br>แตงโม                       | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมไก่ผัดรวม(ไม่เผ็ด)<br>ผัดคะน้าหมูสับ<br>ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด)<br>แกงบัวตอกฟักทอง | ข้าวต้ม<br>แกงจืดมะระหมูสับ<br>ผัดถั่วงอกชิ้นหมู(ไม่เผ็ด)<br>ผัดแตงใส่ไข่<br>แก้วมังกร<br>นมกล่อง UHT            |
|        | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๖ / ๒๑ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>เกาเหลาถั่วงอกหมูสับ<br>ไข่เจียว<br>นมถั่วเหลือง<br>ส้ม       | ข้าวมันไก่+ไข่ต้ม<br>น้ำซุ๊ปฟักเขียว<br>แตงกวา<br>สับปะรด                                       | ข้าวสวย<br>ต้มแซ่บไก่ชิ้น<br>ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น<br>ยำหมูยอ<br>แคนตาลูป<br>นมกล่อง UHT                   |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>เกาเหลาถั่วงอกหมูสับ<br>ไข่เจียวหมูสับ<br>นมถั่วเหลือง<br>ส้ม | ข้าวต้มต้มไก่ทรงเครื่อง<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>สับปะรด   | ข้าวต้ม<br>ต้มแซ่บไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ผัดพริกหยวกเห็ดหูหนูหมูชิ้น<br>ยำหมูยอ(ไม่เผ็ด)<br>แคนตาลูป<br>นมกล่อง UHT |
|        | หมายเหตุ    |  | ไข่ต้ม ½ ฟอง/คน   |  |

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



| วันที่  | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |   |  |
|---------|-------------|--|---|--|
|         |             | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น  |
| ๑๐ / ๒๕ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย   | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา<br>มะเขียวยาวชุบไข่ทอด<br>อกไก่หนึ่งตะไคร้<br>แตงโม   | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมหมูชิ้น<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ยำปลาทู<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT                              |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่ไก่ชิ้น<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย   | ข้าวต้ม<br>ยาลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด)<br>มะเขียวยาวชุบไข่ทอด<br>อกไก่หนึ่งตะไคร้<br>แตงโม    | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมหมูชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ยำปลาทู(ไม่เผ็ด)<br>ส้ม<br>นมกล่อง UHT            |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๑๑ / ๒๖ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มเส้นหมู<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวัลติน<br>แก้วนมผง                              | ข้าวผัดไก่/ไข่<br>น้ำซุซหัวไชเท้า<br>แตงกวา<br>ชมพู                                     | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น<br>ผัดแตงกวาใส่ไข่<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT          |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มเส้นหมู<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวัลติน<br>แก้วนมผง                              | ข้าวต้มไก่ทรงเครื่อง<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>ชมพู   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดตะไคร้ไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ผัดแตงกวาใส่ไข่<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |
| ๑๒ / ๒๗ | อาหารธรรมดา | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูสับ<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวัลติน<br>ฝรั่ง               | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดหมูชิ้นฟักทอง<br>ผัดถั่วงอกหมูสับ<br>ผัดผักกาดขาวน้ำปลา<br>กล้วยบวชชี | ข้าวสวย<br>แกงเลียงไก่ชิ้น<br>ลาบหมูสับ<br>ผัดผักรวมมิตร<br>มะละกอ<br>นมกล่อง UHT                        |
|         | อาหารอ่อน   | ก๋วยจั๊บน้ำร้อนใหญ่ถั่วงอกหมูสับ<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>โอวัลติน<br>ฝรั่ง(หั่นชิ้นเล็ก) | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>ผัดถั่วงอกหมูสับ<br>ผัดผักกาดขาวน้ำปลา<br>กล้วยบวชชี  | ข้าวต้ม<br>แกงเลียงไก่ชิ้น(ไม่เผ็ด)<br>ลาบหมูสับ(ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักรวมมิตร<br>มะละกอ<br>นมกล่อง UHT      |
|         | หมายเหตุ    |  |   |  |

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

| วันที่  | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร   |  |  |
|---------|-------------|---|--|--|
|         |             | มือเช้า   | มือกลางวัน   | มือเย็น  |
| ๑๓ / ๒๘ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดบวบใส่ไข่<br>โอวันตีสล<br>ส้ม          | ข้าวสวย<br>ต้มข้าวกุ้ง<br>ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลา<br>หมูยอทอด<br>ฝรั่ง                                 | ข้าวสวย<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู<br>ผัดเห็ดสามอย่าง<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT                |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดบวบใส่ไข่<br>โอวันตีสล<br>ส้ม          | ข้าวต้ม<br>ต้มข้าวกุ้ง(ไม่เผ็ด)<br>ยาลูกชิ้นปลา(ไม่เผ็ด)<br>หมูยอทอด/นึ่ง<br>ฝรั่ง(หั่นชิ้นเล็ก) | ข้าวต้ม<br>ต้มจับฉ่ายหมู<br>ผัดฉ่าลูกชิ้นหมู(ไม่เผ็ด)<br>ผัดเห็ดสามอย่าง<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT       |
|         | หมายเหตุ    |   |  |  |
| ๑๔ / ๒๘ | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มหมู<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>นมสด<br>มะละกอ                               | ข้าวสวย<br>แกงอ่อมมะละกอบลลา<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ไก่ผัดขิง<br>กล้วย                              | ข้าวสวย<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ<br>ผัดเผ็ดมะเขือลายไก่ชิ้น<br>ยำไข่ดาว<br>ชมพู<br>นมกล่อง UHT      |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มหมู<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>นมสด<br>มะละกอ                               | ข้าวต้ม<br>แกงอ่อมมะละกอบลลา (ไม่เผ็ด)<br>ผัดผักรวมมิตร<br>ไก่ผัดขิง<br>กล้วย                    | ข้าวต้ม<br>แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ<br>ผัดมะเขือลายไก่ชิ้น<br>ยำไข่ดาว(ไม่เผ็ด)<br>ชมพู<br>นมกล่อง UHT |
|         | หมายเหตุ    |   |  |  |
| ๑๕ / ๓๐ | อาหารธรรมดา | ข้าวสวย<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดไข่โป๊หวานใส่ไข่<br>โอวันตีสล<br>ส้ม | ข้าวสวย<br>แกงป่าไก่<br>ไข่ลวกเขย<br>ผัดผักรวมมิตร<br>สาหร่ายดำแกงบวด                            | ข้าวสวย<br>ข้าวไก่<br>ผัดฟักทองใส่ไข่<br>หมูทอด<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT                                |
|         | อาหารอ่อน   | ข้าวต้ม<br>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ<br>ผัดไข่โป๊หวานใส่ไข่<br>โอวันตีสล<br>ส้ม | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้หมูสับ<br>ไข่ลวกเขย<br>ผัดผักรวมมิตร<br>สาหร่ายดำแกงบวด                  | ข้าวต้ม<br>ข้าวไก่(ไม่เผ็ด)<br>ผัดฟักทองใส่ไข่<br>หมูผัดกระเทียม<br>แตงโม<br>นมกล่อง UHT               |
|         | หมายเหตุ    |   | ไข่ลวกเขย ๑ ฟอง/คน   |  |

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

| วันที่ | ประเภทอาหาร | รายการอาหาร  |   |   |
|--------|-------------|--|---|---|
|        |             | มือเช้า  | มือกลางวัน  | มือเย็น   |
| ๓๑     | อาหารธรรมดา | ข้าวต้มปลา<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย | ข้าวสวย<br>แกงเขียวหวานพริกไก่<br>ผัดหมูชิ้นยอดข้าวโพด<br>ผัดถั่วลันเตา<br>ชมพู | ข้าวสวย<br>แกงเผ็ดมะเขือเปราะหมูชิ้น<br>ผัดคะน้าหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่หมูชิ้น<br>แก้วมังกร<br>นมกล่อง UHT |
|        | อาหารอ่อน   | ข้าวต้มปลา<br>ไข่ต้ม/ไข่ลวก<br>นมถั่วเหลือง<br>กล้วย | ข้าวต้ม<br>แกงจืดสาหร่ายหมูสับ<br>ผัดหมูชิ้นยอดข้าวโพด<br>ผัดถั่วลันเตา<br>ชมพู | ข้าวต้ม<br>แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ<br>ผัดคะน้าหมูสับ<br>ผัดหอมหัวใหญ่ใส่หมูชิ้น<br>แก้วมังกร<br>นมกล่อง UHT       |
|        | หมายเหตุ    |  |   |   |

**หมายเหตุ**

- รายการอาหารอาจมีการปรับเปลี่ยนได้ตามความเห็นสมควรของแพทย์และนักโภชนาการของโรงพยาบาล
- โรงพยาบาลสามารถแจ้งปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามสภาวะโรคของผู้ป่วยหรือตามความเหมาะสม
- หากผู้ประกอบการมีการปรับเปลี่ยนเมนูรายการอาหารจะต้องแจ้งรายการอาหารใหม่ที่ได้ทำการปรับเปลี่ยนและแจ้งเหตุผลให้กลุ่มงานโภชนาการทราบ

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

ภาคผนวกที่ ๓

มาตรฐานการกำหนดวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลจิตเวชนครพนมราชนครินทร์

| รายการ | รายการอาหาร                    | วัตถุดิบประเภทผัก  | วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์  |
|--------|--------------------------------|--|---|
| ๑      | แกงจืด/น้ำซุ๊ป/เกาเหลา         | ผักเขียว กะหล่ำปลี ผักกาดขาว แครอท หัวไชเท้า<br>มันฝรั่ง ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี คึ้นช่าย มะระ ใบ<br>ตำลึง                | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก  |
| ๒      | แกงอ่อม                        | ผักเขียว กะหล่ำปลี หัวไชเท้า ผักกาดขาววางตุ้ง<br>ผักทอง ถั้วฝักยาว บวบหอม บวบเหลี่ยม มะละกอ<br>ดิบ ใบแมงลัก            | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>เนื้อปลานิล<br>เนื้อปลาตอร์รี่            |
| ๓      | แกงส้ม                         | กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักบุ้งไทย ถั้วฝักยาว<br>มะละกอดิบ ดอกกะหล่ำ เห็ดเข็มทอง เห็ดออริจินิ                              | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>เนื้อปลานิล<br>เนื้อปลาตอร์รี่            |
| ๔      | แกงกะทิ                        | ผักเขียว ผักทอง ผักบุ้งไทย มะเขือเปราะ มะเขือ<br>พวง โหระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า  | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>ลูกชิ้นปลา, ลูกชิ้นหมู                    |
| ๕      | ต้มยำ                          | เห็ดนางฟ้า เห็ดออริจินิ เห็ดฟาง ข้าวโพดอ่อน<br>มะเขือเทศ ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง                                       | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>เนื้อปลานิล                               |
| ๖      | ผัดผัก                         | ถั้วฝักยาว คะน้า ผักกวางตุ้ง แดงร้าน กะหล่ำปลี<br>ผักกาดขาว บวบเหลี่ยม ผักบุ้งจีน ถั่วงอก ข้าวโพด<br>อ่อน แครอท แดงกวา | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก  |
| ๗      | ผัดเผ็ด                        | มะเขือเปราะ ถั้วฝักยาว แครอท   | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>เนื้อปลานิล<br>เนื้อปลาตุ๊ก<br>ลูกชิ้นปลา |
| ๘      | ข้าวต้มเครื่อง/ข้าวต้ม<br>เส้น | แครอท ข้าวโพดอ่อน ผักชี คึ้นช่าย   | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>เนื้อปลานิล<br>เนื้อปลาตอร์รี่            |
| ๙      | ยำ, ลาบ                        | ใบสาระแหน่ มะเขือเทศ แครอท ผักชี ผักชีใบเลื่อย<br>คึ้นช่าย   | เนื้อไก่ อก ไม่รวมหนัง<br>เนื้อหมู สะโพก<br>ลูกชิ้นปลา, ลูกชิ้นหมู<br>เนื้อปลาทุ      |
| ๑๐     | น้ำพริก                        | แดงกวา ถั้วฝักยาว ผักกาดขาว  |   |

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

ภาคผนวกที่ ๔

มาตรฐานการตรวจรับ หมวดผลไม้ ๑ ส่วนต่อผู้ป่วย ๑ ราย/มื้อ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

| ชนิดของผลไม้ | ปริมาณ                   | มาตรฐานที่กำหนด   |
|--------------|--------------------------|---|
| กล้วยหอม     | ๑ ผลเล็ก / ๑/๒ ผลใหญ่    | สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ช้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง |
| กล้วยน้ำว้า  | ๑ ผลกลาง                 | สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ช้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง |
| กล้วยไข่     | ๑ ผลกลาง                 | สด ผลอวบ ไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ช้ำ 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  |
| ชมพู         | ๒๐๐ กรัม                 | สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา      |
| ฝรั่ง        | ๑๐๐ กรัม (๑/๒ ผลกลาง)    | สด กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ                           |
| สัปปะรด      | 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 กรอบ หวาน ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ                           |

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

ภาคผนวกที่ ๕

มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารสด

เพื่อควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจะตรวจรับวัตถุดิบให้ได้ตามคุณลักษณะที่ถูกต้องดังต่อไปนี้

| รายการ     | คุณลักษณะวัตถุดิบอาหารสด   |
|------------|--|
| ไข่ไก่     | ๑. ไข่ไก่เบอร์ ๑ หรือ ๒ ชั่งน้ำหนักต้องไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัม<br>๒. ไข่ไก่ต้องใหม่ สด เปลือกไม่แตก ไม่มีรอยร้าว เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่เพราะจะติดเชื้อ Salmonella ซึ่งมีอยู่ในมูลสัตว์<br>๓. เมื่อตอกไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย และไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น   |
| เนื้อสัตว์ | ๑. เนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหาร มีความสดใหม่ ตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ความใส ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ ไม่เขียว ไม่มีรอยช้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีหนังติด<br>๒. มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูปด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อนและความไม่สด รวมถึงไส้กรอก ลูกชิ้น ซึ่งอาจพบสารบอแรกซ์<br>๓. หมูปด, ไก่บด หรือหมูหัน ไก่หัน จะต้องไม่ปนมันมาก และห้ามนำผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่ม<br>๔. เก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส |
| ผักสด      | ๑. ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล<br>๒. มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขั้นต่ำก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน<br>๓. ผักสดตามฤดูกาล   |
| ผลไม้      | ๑. ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล<br>๒. มีความสะอาด ไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผลไม้ปนเปื้อนมาก ควรมีการทำความสะอาดขั้นต่ำก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน<br>๓. ผลไม้สดตามฤดูกาล   |

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

ภาคผนวกที่ ๒

มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง

|   |   |
|---|---|
| ๑. ตรวจรับตามคุณลักษณะทั่วไป ดังนี้   |   |
| ๑.๑ ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้นๆ  |   |
| ๑.๒ มีการบรรจุหีบห่อ 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<br>ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ<br>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 ซ้อนโต๊ะ<br>ซอสปรุงรส มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๑๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ซ้อนโต๊ะ<br>น้ำมันหอย มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ซ้อนโต๊ะ<br>น้ำปลา มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๕๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ซ้อนโต๊ะ<br>เต้าเจี้ยว มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๑,๒๐๐ มิลลิกรัม / ๑ ซ้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วดำ มีปริมาณโซเดียมไม่เกิน ๒,๒๕๐ มิลลิกรัม / ๑ ซ้อนโต๊ะ |
| เกลือป่น  | เกลืออนามัยเสริมไอโอดีน   |
| กะปิ  | เกลือน้อยกว่า ๔%  |
| น้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร  | น้ำมันรำข้าว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับผัด<br>น้ำมันถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ใช้สำหรับทอด  |
| ปลาร้า  | ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ มีปริมาณของเนื้อและน้ำเหมาะสม บรรจุในภาชนะที่ไม่ใช่โลหะ  |
| นมกล่อง UHT   | ปริมาณ ๑๘๐ มิลลิลิตร / กล่อง  |
| ผลิตภัณฑ์นมผง   | รสจืด ส่วนประกอบสำคัญคือ นมพร่องมันเนยไม่น้อยกว่า ๓๐% แลคโตส ๓๐%  |
| ผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผง   | รสจืด ถั่วเหลือง ๑๐๐% ไม่มีการปรุงแต่งสี รสชาติ ไม่ผสมน้ำตาลหรือครีมเทียม   |
| ผลิตภัณฑ์โอวัลติน   | โอวัลติน สูตรหวานน้อย ไม่มีการปรุงแต่งสีและรสชาติ ไม่ผสมครีมเทียม   |

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



ภาคผนวกที่ ๘  
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. บิดสวิชท์ผสมเพดานทุกเครื่อง                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๒. ถอดปลั๊กพัดลมตั้งพื้นทุกเครื่อง                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๓. บิดหน้าต่างทุกบาน                                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๔. บิดวารัลหัวเตาแก๊สทุกเตา                         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๕. บิดวารัลหัวแก๊สทุกถัง                            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๖. ล้อคกุญแจประตูห้องเก็บถังแก๊ส                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๗. ยกคัตเอาท์เครื่องต้มน้ำร้อนลง                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๘. บิดสวิชท์ไฟฟ้าในโรงครัวทุกดวง                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๙. บิดค็อกกาน้ำทุกก๊อก                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๑๐. ความเรียบร้อยทั่วไป                             |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ๑๑. บิดประตูด้านข้างและด้านหน้า                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ลงชื่อผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างทั้งหมด<br>ผู้รับผิดชอบ |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |
| ลงชื่อผู้ประเมิน(กลุ่มงานโภชนาการ)                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |

หมายเหตุ ถ้าผู้ใช้บริการประเมินไม่ผ่านข้อใดข้อหนึ่งเกิน ๓ ครั้งขึ้นไปใน ๑ เดือน โรงพยาบาล จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องและแจ้งให้ทางบริษัท

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

การคำนวณราคากลางประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

อาหารผู้ป่วยสามัญ

|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| - จำนวนผู้ป่วยสามัญ โดยเฉลี่ยต่อวัน                         | จำนวน | ๑๑๐ คน           |
| - วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙            | จำนวน | ๓๖๕ วัน          |
| - ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญต่อคน                                 | จำนวน | ๑๒๐ บาท          |
| รวมค่าอาหารผู้ป่วยสามัญ ๑๐๐ คน x ๓๖๕ วัน x ๑๒๐ บาท เป็นเงิน |       | ๔,๘๑๘,๐๐๐.๐๐ บาท |

อาหารผู้ป่วยพิเศษ

|   |       |               |
|---|-------|---------------|
| - จำนวนผู้ป่วยพิเศษ โดยเฉลี่ยต่อวัน                       | จำนวน | ๑ คน          |
| - วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙          | จำนวน | ๓๖๕ วัน       |
| - ค่าอาหารผู้ป่วยสามัญต่อคน                               | จำนวน | ๒๒๐ บาท       |
| รวมค่าอาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑ คน x ๓๖๕ วัน x ๒๒๐ บาท เป็นเงิน |       | ๘๐,๓๐๐.๐๐ บาท |

รวมค่าอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ๔,๘๙๘,๓๐๐.๐๐ บาท

ราคากลางเท่ากับ ๔,๘๙๘,๓๐๐.๐๐ บาท (สี่ล้านแปดแสนเก้าหมื่นแปดพันสามร้อยบาทถ้วน)

.....<sup>mm</sup>.....ประธานกรรมการ  
.....<sup>mm</sup>.....กรรมการ  
.....<sup>mm</sup>.....กรรมการและเลขานุการ

## รายละเอียดใบแจ้งปริมาณงาน

สำหรับประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

| ลำดับ           | รายการ            | จำนวนผู้ป่วย/วัน | ราคา/คน | จำนวนวัน | ราคารวม      |
|-----------------|-------------------|------------------|---------|----------|--------------|
| 1               | อาหารผู้ป่วยสามัญ | 110              | 120     | 365      | 4,818,000.00 |
| 2               | อาหารผู้ป่วยพิเศษ | 1                | 220     | 365      | 80,300.00    |
| ราคารวมทั้งสิ้น |                   |                  |         |          | 4,898,300.00 |

## ใบแจ้งปริมาณงาน (สำหรับผู้ยื่นข้อเสนอ)

สำหรับประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

| ลำดับ           | รายการ            | จำนวนผู้ป่วย/วัน | ราคา/คน | จำนวนวัน | ราคารวม |
|-----------------|-------------------|------------------|---------|----------|---------|
| 1               | อาหารผู้ป่วยสามัญ | 110              |         | 365      |         |
| 2               | อาหารผู้ป่วยพิเศษ | 1                |         | 365      |         |
| ราคารวมทั้งสิ้น |                   |                  |         |          |         |