

## มาตรฐานคุณสมบัติของผู้รับจ้าง คุณลักษณะเฉพาะ ข้อกำหนด และเงื่อนไข

### จ้างเหมาเอกชนประกอบอาหารผู้ป่วย

#### ๑. ความต้องการ

จ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ซึ่งมีจำนวนผู้ป่วยโดยประมาณ ดังนี้

๑.๑ ผู้ป่วยสามัญเฉลี่ย ๘๔ ราย/วัน

๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษเฉลี่ย ๒๔ ราย/วัน

#### ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ มีความพร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

๒.๒ เพื่อได้ผู้รับจ้างที่มีความรู้ด้านอาหารสำหรับผู้ป่วย เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ

๒.๓ เพื่อให้ได้ผู้รับจ้างที่มีความสามารถในการบริหารจัดการที่ดี มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อผู้ป่วย

#### ๓. คุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๓.๑ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่จดทะเบียนประกอบกิจการด้านอาหาร

๓.๒ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาล โดยมีหนังสือรับรองผลงานจากส่วนราชการหรือเอกชนที่น่าเชื่อถือมาแสดง

๓.๓ ต้องมีนักโภชนาการ หรือนักกำหนดอาหารที่มีวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาโภชนาการและกำหนดอาหาร, วิทยาศาสตร์การอาหาร, อาหารและโภชนาการ, โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร, โภชนาการชุมชน หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย ๑ คน ปฏิบัติงานประจำอยู่ตลอดเวลา

๓.๔ พนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๓.๕ ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคล ตลอดจนคุณวุฒิทางการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่กลุ่มงานโภชนาการศาสตร์ ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานประกอบการ

๓.๖ พนักงานหรือลูกจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์แผนปัจจุบันประจำทุกปี โดยตรวจการเพาะเชื้ออุจจาระ, X-ray ปอด และโรคที่สามารถติดต่อทางอาหารและอื่นๆ ตามที่โรงพยาบาลเห็นสมควร โดยมีใบรายงานผลจากห้องปฏิบัติการ (Lab), รายงานผลX-ray มาพร้อมกับ ใบรับรองแพทย์ นำหลักฐานการตรวจสุขภาพมาแสดงทุกครั้งที่ย้ายพนักงาน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

กวินพร พิมวปี

(นางจริยาพร พิมวปี)  
ประธานกรรมการ

สมิท

(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

สุภา

(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ

๑. Chest X-ray เพื่อตรวจหาวัณโรค ตรวจคอ ดูการอักเสบ
๒. Rectal swab culture เพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Shigella, Vibrio Cholera , พยาธิต่างๆ
๓. ตรวจร่างกายทั่วไป เพื่อดูโรคผิวหนัง และตรวจหาไวรัสตับอักเสบ A และ E

**หมายเหตุ** การดำเนินการตรวจทั้งหมด ให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐ หรือเอกชน

- ๓.๗ พนักงานหรือลูกจ้างต้องได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และพฤติกรรมการบริการที่ดี โดยมีการฝึกอบรมบุคลากรด้านอาหารโภชนาการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง
- ๓.๘ พนักงานหรือลูกจ้างต้องมีเครื่องแบบถูกต้องเหมาะสมและสะอาด เช่น เสื้อสีขาว กางเกงสีดำ หรือสีกรมท่า รองเท้าผ้าใบสีขาวหรือสีดำ สวมถุงเท้าสีดำหรือสีที่สุภาพ มีผ้ากันเปื้อนสีขาว มีผ้าปิดปาก-ปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร ให้แต่งกายเหมือนกันทุกวันรวมทั้งวันหยุดราชการ และพนักงานต้องติดป้ายชื่อระหว่างปฏิบัติงานทุกครั้ง
- ๓.๙ พนักงานหรือลูกจ้าง ต้องมีจำนวนตามความเหมาะสมของภาระงาน โดยมีหัวหน้าควบคุมกำกับ
- ๓.๑๐ อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย ๒ ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐาน คือ
  - ตัวอย่างอาหารไม่เกิน ๑๐<sup>๖</sup> โคโลนี / กรัมของอาหาร
  - ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน ๑๐<sup>๓</sup> โคโลนี / ภาชนะ ๑ ชั้น / ๔ ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนตัดสินใจไม่เกิน ๒ เดือน)

#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหาร

- ๔.๑ ต้องประกอบอาหารให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อรายต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด โดยมีตัวแทนของผู้ว่าจ้าง หรือ คณะกรรมการของโรงพยาบาลมะเร็งลำปางร่วมตรวจสอบ
- ๔.๒ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อเสนอแนะของตัวแทนของผู้ว่าจ้างและคณะกรรมการประเมินคุณภาพทันที หลังจากประเมินซ้ำ ถ้าไม่ยังปฏิบัติตาม จะนำเสนอเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป
- ๔.๓ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารให้ตัวแทนของผู้ว่าจ้างหรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมายตรวจสอบทุกมื้อก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

#### ๕. ข้อกำหนดในรายละเอียดการประกอบอาหาร

เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวกที่ ๑

กรรณพร พลมาลี  
(นางจริยาพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

ปัทมา  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

อภัย  
(นางสุภา เกียรติทองแก้ว)  
กรรมการ



## ๖. การบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๑ มื้ออาหารและบริการอาหารผู้ป่วยกำหนดเป็น ๕ มื้อ ดังนี้

อาหารเช้า	บริการเวลา	๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น.
	จัดเก็บเวลา	๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.
อาหารว่างช่วงเช้า	บริการเวลา	๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.
	จัดเก็บเวลา	๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.
อาหารกลางวัน	บริการเวลา	๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.
	จัดเก็บเวลา	๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.
อาหารว่างช่วงบ่าย	บริการเวลา	๑๔.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.
	จัดเก็บเวลา	๑๔.๓๐ - ๑๕.๐๐ น.
อาหารเย็น	บริการเวลา	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
	จัดเก็บเวลา	๑๗.๐๐ - ๑๗.๓๐ น.

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง นับจากระยะเวลาที่บริการอาหาร ยกเว้นกรณีผู้ป่วยบางรายติดภาวะการตรวจวินิจฉัยโรค ไม่อยู่ในห้องหรือเตียง ให้นำอาหารวางให้ผู้ป่วยทุกครั้ง

๖.๒ การลำเลียงขนส่งอาหารต้องปกปิดให้มิดชิด สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และเป็นไปตามขั้นตอนวิธีการที่โรงพยาบาลมะเร็งลำปางกำหนด

๖.๓ การบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ ต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลมะเร็งลำปางกำหนด ตัวอย่างเช่น

- อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร เช่น ช้อน-ส้อม ตะเกียบ ต้องใส่ซองให้เรียบร้อย (ถ้าเป็นตะเกียบให้ใช้แบบครั้งเดียวทิ้ง)
- ไม้จิ้มฟันแบบของ วางบนถาดอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษทุกมื้อ
- มีป้ายบอกชนิดอาหารชัดเจน

๖.๔ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องมีคุณภาพที่ดี มีเครื่องหมาย อย.หรือ มอก. กำกับอย่างชัดเจน

๖.๕ อาหารทุกประเภทต้องสะอาด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ป่วย

๖.๖ รายการอาหารกำหนดโดยโภชนาการของโรงพยาบาล กรณีผู้รับจ้างมีการขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวันต้องแจ้งให้โภชนากรทราบก่อนทุกครั้ง

กรรณพร พิมวาศี  
(นางจริยาพร พิมวาศี)  
ประธานกรรมการ

Abiam  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

กช  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ

๖.๗ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลมะเร็งลำปางกำหนด ดังนี้

(๑) ประเภทเนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีมันปนมาก และเป็นเนื้อจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของรัฐบาล และได้รับการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนว่าปลอดภัย ไม่มีโรคหรือมีพยาธิที่ติดต่อมาถึงคนได้

(๒) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง กุนเชียง ปลาแห้ง ต้องเป็นอาหารที่มีสีเป็นธรรมชาติไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น

(๓) ประเภทไข่ มีความสด ใหม่ สะอาดไม่มีสิ่งปนเปื้อน ก่อนใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

(๔) ประเภทผักและผลไม้ต่างๆ ต้องมีคุณภาพตามฤดูกาล ผ่านการคัดเลือกตัดแต่งส่วนเน่าเสียออก ล้างทำความสะอาดต้องผ่าหรือแกะเป็นกาบ ใบ เพื่อล้างสิ่งสกปรกออก ผ่านกรรมวิธีในการทำความสะอาด และเก็บรักษาให้เป็นตามมาตรฐานกองสุขาภิบาล กรมอนามัยกำหนด

(๕) อาหารแห้งประเภทธัญพืชหรือพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ หัวหอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องมีลักษณะแห้งสะอาด ไม่มีการปนเปื้อนจากเชื้อราและมอดหรือแมลง บรรจุในภาชนะปิดสนิท ข้าวที่นำมาประกอบอาหารและเป็นข้าวเจ้าหอมมะลิ ๑๐๐ % โดยอัตราส่วนผสมข้าวเจ้าหอมมะลิ ๖ ส่วน ต่อ ข้าวเจ้าหอมมะลิล้าง ๑ ส่วน

(๖) น้ำมันที่นำมาประกอบอาหารประเภทผัด จะต้องทำจากถั่วเหลือง ๑๐๐ % และมีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุ น้ำมันปาล์มสามารถนำมาประกอบอาหารประเภททอด

(๗) อาหารที่บรรจุในภาชนะ และเครื่องปรุงรส เช่น อาหารกระป๋อง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรสต่างๆ ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากคณะกรรมการอาหารและยา มีเครื่องหมายรับรองคุณภาพ (อย.) มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ มีฉลากบอกวันผลิตและวันหมดอายุชัดเจน ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ชำรุด บวม หรือบวม

๖.๘ สถานที่ประกอบการสำหรับประกอบอาหารและการทำความสะอาด ต้องถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๖.๙ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งยอดผู้ป่วยตามใบสั่งอาหารประจำวันแก่ผู้รับจ้างในเวลาประมาณ ๑๖.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. ของแต่ละวัน ส่วนจำนวนผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริง ให้เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยนั้นๆ เป็นผู้รับรองจำนวนผู้ป่วยตามใบรับพัสดุที่ผู้ว่าจ้างกำหนดให้

๖.๑๐ โรงพยาบาลจะเบิกจ่ายค่าอาหารตามจำนวนยอดผู้ป่วยที่ผู้รับจ้างจ่ายอาหารจริง และจะเบิกเงินให้ เดือนละ ๑ ครั้ง

## ๗. การบอกเลิกสัญญา

๗.๑ เงื่อนไขในการบอกเลิกสัญญามีการประเมิน ดังต่อไปนี้

การประเมินโดยใช้แบบประเมินคุณภาพอาหาร จำนวน ๓ ชุด คือ

**ชุดที่ ๑** แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยและญาติต่อการให้บริการอาหาร ทุก ๑ เดือน โดยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ (เอกสารแนบท้ายตามภาคผนวกที่ ๒)



(นางจรรยาพร พิมวปี)

ประธานกรรมการ



(นางประทุมทิศ ทาเครือ)

กรรมการ



(นางสุภา เกียรติอ่องแก้ว)

กรรมการ



### เกณฑ์การประเมิน

เกณฑ์ผ่านการประเมินจะต้องมีคะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหาร ต้องไม่น้อยกว่า ๘๐% หากต่ำกว่าเกณฑ์ ๒ ครั้ง ให้ประเมินครั้งที่ ๓ และเกณฑ์การประเมิน ครั้งที่ ๓ ต่ำกว่าเกณฑ์ ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและบอกเลิกสัญญา

### ชุดที่ ๒ แบบตรวจคุณภาพของการประกอบอาหารประกอบการตรวจ ๒ รายการ คือ

- (๑) การตรวจสอบคุณลักษณะ/คุณภาพของอาหาร โดยมีระยะเวลาในการตรวจสอบ ดังนี้
- อาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค การบริการอาหาร การทำความสะอาดภาชนะ และวัตถุดิบในการทำที่เป็นอาหารสด ตรวจสอบทุกวัน
  - วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่เป็นอาหารแห้ง เช่น น้ำมันพืช อาหารกระป๋อง ตรวจสอบเดือนละ ๑ ครั้ง

เกณฑ์การประเมิน ทุกรายการต้องผ่านเกณฑ์ ๙๕%

- (๒) การตรวจแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจอาหาร ผัก ภาชนะ และผู้ปรุงอาหาร โดยนั้ยาตรวจ sl-๒ ทำการตรวจทุก ๓ เดือน อาหารต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรีย หากมีการตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๑ จะทำการตรวจติดตามต่อไปในเดือนที่ ๒ หากยังตรวจพบการปนเปื้อนอีกในเดือนที่ ๓ จะทำการตรวจโดยนั้ยา sl-๒ พร้อมทั้งทำการเก็บตัวอย่างอาหารส่งศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เพื่อยืนยันทางห้องปฏิบัติการ

เกณฑ์การประเมิน จะต้องไม่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียในอาหาร จากผลการตรวจโดยใช้ นั้ยา sl-๒ และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ จำนวน ๒ ครั้ง ไม่ผ่าน ให้ตรวจครั้งที่ ๓ หากครั้งที่ ๓ ไม่ผ่านผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร และบอกเลิกสัญญา

**ชุดที่ ๓** แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามแบบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย ทำการประเมินทุก ๓ เดือน

เกณฑ์การประเมิน ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานดี ถ้าไม่ผ่านให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขภายใน ๑ เดือน และประเมินซึ่งต้องผ่านเกณฑ์

๗.๒ เหตุของการบอกเลิกสัญญา มีเงื่อนไขดังนี้

เมื่อมีการประเมินตามแบบประเมินคุณภาพในชุดที่ ๑ ชุดที่ ๒ และชุดที่ ๓ ถ้าไม่ผ่านชุดใดชุดหนึ่ง ผู้ว่าจ้างจะแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแบบประเมินแต่ละชุดเป็นจำนวน ๒ ครั้ง และมีการประเมินซ้ำเป็นครั้งที่ ๓ หากไม่ผ่านผู้ว่าจ้างบอกเลิกสัญญา

วิภาพร พิมวาลี  
(นางจริยาพร พิมวาลี)  
ประธานกรรมการ

นางประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

นางสุภา เกียรติก้องแก้ว  
(นางสุภา เกียรติก้องแก้ว)  
กรรมการ

## ๘. เงื่อนไขอื่น ๆ

- ๘.๑ สถานที่ประกอบอาหารให้ใช้โรงครัวของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง
- ๘.๒ โรงพยาบาลมะเร็งลำปาง จะจัดทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว ให้กับผู้รับจ้าง และผู้รับจ้างจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัว คืนให้โรงพยาบาล มะเร็งลำปาง เมื่อหมดสัญญาจ้าง หากเกิดกรณีครุภัณฑ์ชำรุดภายหลังการรับมอบ ผู้รับจ้าง จะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงรักษาและเช่นกัน ถ้ากรณีที่มีวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดเสียหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุตั้งกล่าวมาชดใช้เทียบเท่าหรือดีกว่าเดิม
- ๘.๓ ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมด เช่น ค่าไฟฟ้า ฯลฯ และค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การปรับซ่อม การปรับเปลี่ยนวัสดุอุปกรณ์และครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว อันเนื่องจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้นภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง
- ๘.๔ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม หรือปรับปรุงสถานที่ประกอบอาหาร อันเนื่องจากการใช้งานของผู้รับจ้าง ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนั้น ภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง
- ๘.๕ สถานที่ประกอบการ กระบวนการประกอบอาหารต้องถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีระบบควบคุมความสะอาด ความปลอดภัยของอาหารตามกรมอนามัยกำหนด เช่น สถานที่เก็บอาหารสด อาหารแห้ง, บริเวณเตรียมอาหาร (ล้าง, หั่น, ปอก) บริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร, บริเวณที่เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว, บริเวณที่จัดอาหาร, บริเวณล้างและเก็บภาชนะ, บริเวณเก็บทิ้งขยะและเศษอาหาร
- ๘.๖ ผู้รับจ้างต้องจัดทำประกันอัคคีภัยสำหรับสถานที่ประกอบอาหารในวงเงินที่เหมาะสม ตามที่โรงพยาบาลมะเร็งลำปางกำหนด
- ๘.๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้สะอาด ระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย สวยงามทุกวัน ตลอดทั้งการดำเนินการกิจกรรม ๕ ส. ทุกวันศุกร์ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพร่วมกับโรงพยาบาล มะเร็งลำปาง
- ๘.๘ ผู้รับจ้างต้องให้พนักงานที่ทำอาหารสายยาง ทำความสะอาดบริเวณพื้น, โต๊ะ, ชั้น ทุกวัน และทำความสะอาดพัดลม, กระจกทุกสัปดาห์ให้ถูกสุขลักษณะตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๘.๙ อุปกรณ์และภาชนะที่ใส่อาหารเป็นภาชนะที่ทำจากสแตนเลส เมลามีน หรือกระเบื้อง ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีที่ภาชนะใส่อาหารไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องจัดซื้อภาชนะที่มีรูปแบบเดียวกับที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ผ้าหรือกระดาษรองถาด ซ้อนซ้อน ตะเกียบ และถ้วยสแตนเลส ใส่อาหารและถาดอาหารว่าง ผู้รับจ้างต้องซื้อภาชนะมาใช้เพียงพอและให้เก็บภาชนะใส่อาหารไม่ให้เหลือค้างไว้ที่ตักผู้ป่วยทุกมื้อ

นางจิรายพร พิมวาปี  
(นางจิรายพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

นางประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ



- ผู้ป่วยสามัญ ภาวะหลุมสแตนเลสพร้อมฝาปิด หรือ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
  - ผู้ป่วยพิเศษ งานชามสแตนเลส หรือเมลามีนพร้อมฝาปิด หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด
  - ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ การล้างภาชนะอุปกรณ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารด้วยหลักอาหารด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และต้องมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยการต้ม อบ หรือนึ่ง และต้องดูแลให้ท่อระบายน้ำทิ้งใช้งานได้ดี
  - อาหารและเครื่องมือในผู้ป่วยติดเชื้อมือและติดเชื้อโควิด - ๑๙ ให้จัดใส่ภาชนะบรรจุชนิดใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง
- ๘.๑๐ ให้ทำความสะอาดภาชนะในการประกอบอาหารทางสายให้อาหารด้วยน้ำยาล้างจาน และต้มหรือนึ่ง ภาชนะในน้ำเดือดทุกชิ้นเป็นเวลา ๑๐ - ๑๕ นาที
- ๘.๑๑ ผู้รับจ้างต้องดูแลรักษาความสะอาดบริเวณสถานที่ประกอบการตามสมควร ดังนี้
๑. ควรตัดไขมันออกจากบ่อดักไขมัน ทุกวัน ๆ ละ ๑ ครั้ง หรือทุกครั้งที่มีเศษไขมันมากหรือตามความจำเป็นเพื่อควบคุมระบบระบายน้ำเสีย
  ๒. ต้องล้างทำความสะอาด พื้น ผนัง ร่องระบายน้ำและบริเวณสถานที่ประกอบการทุกวัน และบริเวณโดยรอบทั่ว ๆ ไป ทุกสัปดาห์
  ๓. ต้องล้างทำความสะอาด ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร และทำความสะอาดภาชนะด้วยน้ำยาล้างจานเท่านั้น ห้ามใช้ผงซักฟอก และทำให้แห้งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๘.๑๒ กรณีเกิดเหตุขึ้นกับตัวอาคาร หากสอบสวนแล้วพบว่าสาเหตุเกิดจากการปฏิบัติงานของ ผู้รับจ้าง เช่น ไฟไหม้ ทำให้ตัวอาคารเสียหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด
- ๘.๑๓ กรณีที่ผู้ป่วยเกิดความผิดปกติ จากการรับประทานอาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการและคณะกรรมการควบคุมอาหารคุณภาพอาหาร สามารถตรวจสอบและสอบสวนโรค พบว่าได้เกิดจาก อาหารที่ผู้รับจ้างให้บริการ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทุกกรณี
- ๘.๑๔ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้คณะกรรมการควบคุมคุณภาพ ทั้งภายใน ภายนอก โรงพยาบาล เข้าตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหารตามกำหนด
- ๘.๑๕ กรณีที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือไม่สามารถให้บริการอาหารได้ตามสัญญา และผู้ว่าจ้างยังมีได้บอกเลิกสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าปรับให้แก่ผู้ว่าจ้างเป็นรายวัน ในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของวงเงินตามสัญญาและค่าเสียหายอื่นๆ ที่เกิดขึ้นจริง อันเนื่องมาจากการจ้างผู้อื่นหรือจัดหาอาหารให้สำหรับผู้ป่วยในวันนั้นๆ และเมื่อครบกำหนดสัญญาแล้วจะดำเนินการประกอบอาหารให้จนกว่าทางโรงพยาบาลจะได้ผู้รับจ้างรายใหม่มาดำเนินการต่อ
- ๘.๑๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่น ๆ ในรายละเอียดประกอบการจ้างเหมาที่แนบท้ายสัญญาจ้าง
- ๘.๑๗ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือโรงพยาบาลในการประหยัดพลังงานไฟฟ้าตามมติคณะรัฐมนตรี

นางจรรยาพร พิมวารี  
ประธานกรรมการ

นางประทุมทิศ ทาเครือ  
กรรมการ

นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว  
กรรมการ

(ภาคผนวกที่ ๑)

**รายละเอียดการประกอบอาหาร**  
**สำหรับผู้ป่วย ของโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง**

๑. รายละเอียดการประกอบอาหารทั่วไป ดังนี้

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๔. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. ข้าวต้มกับ หรือข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง ๒. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๓. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ
	ว่าง(เช้า)	๑. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๒. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. อาหารคาว หรือหวานเสริม ๑ อย่าง ๔. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ
	ว่าง(บ่าย)	- รายการเดียวเหมือนอาหารว่างมื้อเช้า
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ

**หมายเหตุ** อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนากรกำหนด

จ.จิราพร พิมวาปี  
(นางจริยาพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

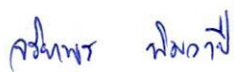
พ.ประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ


ส.สุภา เกียรติกิจ้องแก้ว  
(นางสุภา เกียรติกิจ้องแก้ว)  
กรรมการ



ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง โจ๊ก หรืออาหารที่อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๔. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. ข้าวต้ม หรือข้าวสายนึ่ง ๆ กับ มีกับข้าว ๓ อย่าง ต้องอ่อน นุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง ๒. เครื่องดื่มร้อน/เย็น และน้ำผลไม้ ๓. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ
	ว่าง(เช้า)	๑. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๒. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	กลางวัน	- รายการเหมือนอาหารธรรมดาพิเศษมือเช้า กับข้าวต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ๒. อาหารเสริม ๑ อย่าง ๓. นมหรือเครื่องดื่ม ๔. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ
	ว่าง(บ่าย)	๑. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๒. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือเช้า

**หมายเหตุ** อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

  
 (นางจิริยาพร พิมวาปี)  
 ประธานกรรมการ

  
 (นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
 กรรมการ

  
 (นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
 กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง ๒. เครื่องดื่มร้อน/เย็น ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือกลางวัน
อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง โจ๊ก หรืออาหารที่อ่อน นุ่ม ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง ๒. เครื่องดื่มร้อน ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. ข้าวต้มขาว หรือ ข้าวสวยนิ่ม ๆ มีกับข้าว ๒ อย่าง ๒. เครื่องดื่มร้อน ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง โจ๊ก หรือข้าวสวยนิ่ม ๆ อาหารอ่อนๆ ย่อยง่าย และไม่มีกากแข็ง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ หรือ ๑. ข้าวต้มขาว หรือข้าวสวยนิ่ม ๆ มีกับข้าว ๒อย่าง ๒. ผลไม้ หรือขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ
	เย็น	- รายการเหมือนอาหารมือกลางวัน

**หมายเหตุ** อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว หรืออาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

กรรณพร พลสวัสดิ์  
(นางจริยาพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

ประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

สุภา เกียรติทองแก้ว  
(นางสุภา เกียรติทองแก้ว)  
กรรมการ



๒. รายละเอียดการประกอบอาหาร เฉพาะโรค (พิเศษ) ดังนี้

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารไขมันต่ำ (ธรรมดา - พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ (ไขมันต่ำ) ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ (ไขมันต่ำ) ๔. ผลไม้ /ขนม (ไขมันต่ำ) ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)
	ว่างเช้า	๑. ผลไม้ /ขนม (ไขมันต่ำ) ๒. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ผลไม้/ขนม (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง ๓. ผลไม้/ขนม (ไขมันต่ำ) ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)
	ว่างบ่าย	- รายการเดียวเหมือนอาหารว่างมือเช้า
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ผลไม้ /ขนม (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ

หมายเหตุ

๑. งดเนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด หลีกเลี่ยงอาหารทอด เนยแข็ง ไข่กรอก ไอศกรีม กะทิ และน้ำสลัดน้ำข้น
๒. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

กวิมาพร พิมวาลี  
(นางจริยาพร พิมวาลี)  
ประธานกรรมการ

ปัทมา  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

สช  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารลดเค็ม (ธรรมดา - พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ (ลดเค็ม) ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๔. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ
	ว่างเช้า	๑. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๒. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ชูพหรือแกงจืด ๑ อย่าง (ลดเค็ม) ๓. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)
	ว่างบ่าย	- รายการเดียวเหมือนอาหารว่างมือเช้า
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)

#### หมายเหตุ

๑. อาหารลดเค็ม จะได้รับโซเดียมไม่เกินวันละ ๒,๔๐๐ มก/วัน (หรือ ๘๐๐ มก/มื้ออาหาร) ใช้เครื่องปรุง และเครื่องชองสำหรับปรุงรสโซเดียมต่ำ
๒. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

ฉวีพร พิมพ์ปี  
(นางจริยาพร พิมพ์ปี)  
ประธานกรรมการ

ปัทมา  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

sky  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ



ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา - พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ หรือโจ๊ก ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น (น้ำตาลเทียม/จำกัดน้ำตาล) ๔. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๕. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล)
	ว่างเช้า	๑. ผลไม้ หรือ ขนม (หวานน้อยหรือจำกัดปริมาณ) ๒. นมหรือเครื่องดื่มร้อน/เย็น (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ซุปหรือแกงจืด ๑ อย่าง (เค็มน้อย) ๓. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล)
	ว่างบ่าย	- รายการเดียวเหมือนอาหารว่างมือเช้า
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๓ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดปริมาณ)

### หมายเหตุ

๑. งดขนมหวานทุกชนิด งดเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล น้ำอัดลม หลีกเลียงผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง หรือควบคุมปริมาณ และหลีกเลียงอาหารไขมันสูง
๒. นมหรือผลิตภัณฑ์จากนม จำกัดน้ำตาลไม่เกิน ๕%
๓. เครื่องดื่มสมุนไพรใช้น้ำตาลเทียมหรือน้ำตาลไม่เกิน ๕%
๔. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

ศรีเทพ พงษ์ป  
(นางจริยาพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

สมาน  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

สุ  
(นางสุภา เกียรติทองแก้ว)  
กรรมการ

๓. รายละเอียดการประกอบอาหารเฉพาะโรค (สามัญ) ดังนี้

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารจำกัดไขมัน (ธรรมดา -สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ (ไขมันต่ำ) ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ (ไขมันต่ำ) ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (ไขมันต่ำ) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ไขมันต่ำ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ไขมันต่ำ)

หมายเหตุ

๑. งดเนื้อสัตว์ติดมันทุกชนิด หลีกเลี่ยงอาหารทอด เนยแข็ง ไข่กรอก ไอศกรีม กะทิ และสลัดน้ำข้น
๒. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

กรีนพร พิมวาปี  
(นางจริยาพร พิมวาปี)  
ประธานกรรมการ

สมิท  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

ศษ  
(นางสุภา เกียรติทองแก้ว)  
กรรมการ



ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารลดเค็ม (ธรรมดา - สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มกับ (ลดเค็ม) ๒. ไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น หรือน้ำผลไม้ ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (ลดเค็ม) ๒. ผลไม้ หรือ ขนม (ลดเค็ม) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (ลดเค็ม)

#### หมายเหตุ

๑. อาหารลดเค็มจะได้รับโซเดียมไม่เกินวันละ ๒,๔๐๐ มก./วัน (หรือ ๘๐๐ มก./มื้ออาหาร) ใช้เครื่องปรุง และ เครื่องชงสำหรับปรุงรสโซเดียมต่ำ
๒. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

ศรียาพร นิมวาปี  
(นางจริยาพร นิมวาปี)  
ประธานกรรมการ


ปัทมาภรณ์  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ


สุภา  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
อาหารเบาหวาน (ธรรมดา - สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ หรือโจ๊ก ๒. ไข่ลวกหรือไข่ต้ม ๓. เครื่องดื่มร้อน/เย็น (น้ำตาลเทียม/จำกัดน้ำตาล) ๔. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล)
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ผลไม้ (หวานน้อยหรือจำกัดปริมาณ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล) หรือ ๑. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อย/จำกัดน้ำตาล)
	เย็น	๑. ข้าวสวย มีกับข้าว ๒ อย่าง (จำกัดความหวานและไขมันสูง) ๒. ผลไม้ (หวานน้อย หรือ จำกัดปริมาณ) ๓. อาหารเสริมอื่น ๆ (หวานน้อยหรือจำกัดน้ำตาล)

### หมายเหตุ

๑. งดขนมหวานทุกชนิด งดเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลสูง เครื่องดื่มที่ผสมน้ำตาล น้ำอัดลม หลีกเลี่ยงผลไม้ที่มีน้ำตาลสูง หรือควบคุมปริมาณ และหลีกเลี่ยงอาหารไขมันสูง
๒. นมหรือผลิตภัณฑ์จากนม จำกัดน้ำตาลไม่เกิน ๕%
๓. เครื่องดื่มสมุนไพรใช้น้ำตาลเทียมหรือน้ำตาลไม่เกิน ๕%
๔. อาหารเสริมอื่น ๆ หมายถึง อาหารเสริมพลังงาน อาหารโปรตีนสูง อาหารเหลว และอาหารปั่นผสมตามแพทย์หรือนักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

  
 (นางจริยาพร พิมวาปี)  
 ประธานกรรมการ

  
 (นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
 กรรมการ

  
 (นางสุภา เกียรติก้องแก้ว)  
 กรรมการ



#### ๔. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร ที่จัดให้บริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลมะเร็งลำปาง

ชนิดของอาหาร	พลังงานต่อวัน (Kcal)	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาพิเศษ	๑,๘๐๐-๒,๔๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารธรรมดา	๑,๖๐๐-๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารธรรมดาอย่างง่าย	๑,๖๐๐-๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารอ่อน	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารเฉพาะโรค				
อาหารเบาหวาน	๑,๖๐๐-๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐-๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๐%-๓๐%
อาหารจำกัดเกลือ	๑,๖๐๐-๒,๐๐๐	๑๕-๒๐%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารเพิ่มโปรตีน	๑,๖๐๐-๒,๔๐๐	๑๕-๒๕%	๕๕%-๖๐%	๒๕%-๓๐%
อาหารอื่น ๆ				

#### หมายเหตุ

๑. อาหารเฉพาะโรค / อาหารบำบัดโรค (Therapeutic Diet) ให้จัดตามคำสั่งแพทย์ หรือตามที่  
นักโภชนาการ/โภชนาการกำหนด

๒. อาหารผู้ป่วยอื่น ๆ ให้จัดตามใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น

- อาหารเหลวใส ได้แก่ น้ำข้าวใส หรือซุปรวม และน้ำหวาน ให้พลังงาน ๘๐๐ - ๑,๐๐๐  
กิโลแคลอรีต่อวัน

- อาหารเหลวข้น ได้แก่ น้ำข้าวข้น ๆ น้ำหวานใส่นม นมสด หรือโอวัลติน ซุปข้นใส่ไข่ลวก  
โจ๊กปั่นละเอียด เป็นต้น ให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ - ๑,๒๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน

- อาหารที่ให้ทางสายให้อาหาร (อาหารสายยาง) เป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่มี  
ปัญหาในการกลืน หรือไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ มีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่านสายให้อาหารได้สะดวก และ  
ใช้สูตรอาหารทางสายยางที่โรงพยาบาลกำหนดหรือผ่านความเห็นชอบจากผู้ว่าจ้าง โดยต้องมีการตรวจเพาะเชื้อ  
เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อนของอาหาร ๒ ครั้งต่อปี

- อาหารสายยางสูตรธรรมดา ความเข้มข้นของพลังงานในอาหาร ๑ กิโลแคลอรี/๑ มิลลิลิตร  
โดยมีสัดส่วนอาหารประกอบด้วย

- โปรตีน ๒๐% (ของ Kcal/Day)
- ไขมัน ๓๐% (ของ Kcal/Day)
- คาร์โบไฮเดรต ๕๐% (ของ Kcal/Day)

นางพร พิมพ์  
(นางจริยาพร พิมพ์)  
ประธานกรรมการ

นางประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ

**หมายเหตุ** ในกรณีใช้อาหารทางการแพทย์แทนอาหารสายยาง การกระจายพลังงาน  
และสารอาหารให้เท่ากับอาหารทางสายสูตรธรรมดา

และอาหารสายยางสูตรอื่น ๆ เช่น สูตรความเข้มข้นของพลังงาน ๑.๒ : ๑ สูตร ๑.๕ : ๑  
สูตร ๒ : ๑ สูตรกากใยสูง สูตรโปรตีนสูง และสูตรอื่นๆ ต้องใช้ตามที่โรงพยาบาลกำหนดหรือเห็นชอบเท่านั้น  
โดยต้องประกอบในสถานที่สะอาดปราศจากเชื้อ และต้องมีการสุ่มตรวจเพาะเชื้อ เพื่อตรวจสอบการปนเปื้อน

ศรียาพร พิมพ์วารี  
(นางจริยาพร พิมพ์วารี)  
ประธานกรรมการ

นางประทุมทิศ ทาเครือ  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว  
(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)  
กรรมการ



หอผู้ป่วย.....ประเภทผู้ป่วย  สามัญ  พิเศษ ประเภทอาหาร  อาหารธรรมดา  อาหารเฉพาะโรค

**แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยและญาติ  
ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลมะเร็งลำปาง**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง  และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด  
ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เพศ  ๑. ชาย  ๒. หญิง
๒. อายุ.....ปี
๓. อาชีพ  ๑. เกษตรกรรม (ทำไร่ นา สวน)  ๒. รับจ้าง  
 ๓. รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ  ๔. อื่น ๆ .....
๔. การศึกษา  ๑. ไม่ได้เรียน  ๒. ประถมศึกษา  
 ๓. มัธยมศึกษา  ๔. อนุปริญญา ปวช. ปวส. ปวท.  
 ๕.ปริญญาตรี

๕. เข้ารับการรักษาพยาบาลในโรงพยาบาลมะเร็งลำปางระหว่างวันที่.....ถึงวันที่.....

ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ

๑. รูปลักษณะอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....
๒. ปริมาณอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....
๓. รสชาติอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....
๔. ความสะอาด
- ภาชนะ  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....
  - ผู้เสิร์ฟอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๕. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. กลางวัน ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น เย็น ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.)

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. เวลาในการเก็บภาชนะ

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

กรทิพร พิมวารี  
(นางจริยาพร พิมวารี)  
ประธานกรรมการ

ปัทมา  
(นางประทุมทิศ ทาเครือ)  
กรรมการ

ธ  
(นางสุภา เกียรติทองแก้ว)  
กรรมการ

หอผู้ป่วย.....ประเภทผู้ป่วย  สามัญ  พิเศษ ประเภทอาหาร  อาหารธรรมดา  อาหารเฉพาะโรค

**แบบสอบถามความคิดเห็นสำหรับผู้ป่วยและญาติ  
ต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วย โรงพยาบาลมะเร็งลำปาง**

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง  และกรอกข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

**ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและการบริการ**

๑. รูปลักษณะอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๒. ปริมาณอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๓. ความสะอาด

- ภาชนะ  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

- ผู้เสิร์ฟอาหาร  ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๔. การให้บริการอาหาร (โดยดูจาก บุคลิกภาพ, มารยาท, การพูดจาของผู้เสิร์ฟ)

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๕. เวลาในการให้บริการอาหาร (เช้า ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น. กลางวัน ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น เย็น ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.)

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๖. เวลาในการเก็บภาชนะ

ดีมาก  ดี  ปานกลาง  น้อยที่สุด โปรดระบุ.....

๗. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

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

จรรยาพร พิมวาลี

(นางจรรยาพร พิมวาลี)

ประธานกรรมการ

ปัทมาพร

(นางประทุมทิศ ทาเครือ)

กรรมการ

สุภา

(นางสุภา เกียรติกิ่งแก้ว)

กรรมการ