

ขอบเขตของงานและราคากลางจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ  
โรงพยาบาลสบปราบ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ แบบราคากลางที่ไม่จำกัดปริมาณ ระยะเวลาจ้าง ๑๒ เดือน

.....

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลสบปราบมีความประสงค์จะจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษโรงพยาบาลสบปราบ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อจัดบริการอาหารตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เพื่อให้บริการสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษของโรงพยาบาลสบปราบ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ระยะเวลา ๑๒ เดือน (ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๗ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๘) ดังนี้

๑.๑ ผู้ป่วยสามัญ	ประมาณ	๒๐	ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๒ ผู้ป่วยพิเศษ	ประมาณ	๔	ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๓ ผู้ป่วยติดเตียง	ประมาณ	๒	ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
๑.๔ ผู้ป่วยโปรตีนต่ำ	ประมาณ	๔	ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)
	รวมทั้งสิ้น	๓๐	ราย ต่อวัน (โดยเฉลี่ย)

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษในโรงพยาบาลสบปราบ

๒.๒ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลสบปราบ กำหนด และเป็นไปตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ด้านความสะอาดบริเวณสถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร อาหาร อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสุก เครื่องดื่ม บุคลากร (ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร) มีการเตรียมปรุงประกอบอาหารที่สะอาดปลอดภัย วัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้จะเสนอราคานำเทคโนโลยีงานประกอบและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษภายในโรงพยาบาลที่ทันสมัย และเหมาะสม มาบริหารจัดการสำหรับการนี้ ให้มีการบริการที่สะดวก รวดเร็ว ทันการณ์ และมีคุณภาพมาตรฐานสากล อันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้มารับบริการและทางราชการ

๒.๔ ผู้จะเสนอราคาต้องประกอบอาหารและบริการอาหารสำหรับผู้ป่วยใน โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลสบปราบ


๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลัชชร วะเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย หรือไม่เคยถูกหน่วยงานของรัฐแจ้งยกเลิกสัญญา เนื่องจากปฏิบัติผิดสัญญากับหน่วยงานของรัฐ

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดลำปาง ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

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

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด


๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งได้รับคัดเลือกเป็นคู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่การจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้ ตามที่คณะกรรมการ ป.ป.ช. กำหนด


#### ๔. รูปแบบรายการ หรือคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ตามรายละเอียดและเงื่อนไขของการซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษ แบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ แนบท้ายนี้

๔.๒ อัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๒.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญมือเช้า	ราคาไม่เกิน	๓๐ บาท ต่อคนต่อมือ
๔.๒.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญมือกลางวัน	ราคาไม่เกิน	๓๕ บาท ต่อคนต่อมือ
๔.๒.๓ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญมือเย็น	ราคาไม่เกิน	๓๕ บาท ต่อคนต่อมือ
๔.๒.๔ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษมือเช้า	ราคาไม่เกิน	๓๕ บาท ต่อคนต่อมือ
๔.๒.๕ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษมือกลางวัน	ราคาไม่เกิน	๔๐ บาท ต่อคนต่อมือ
เพิ่มอาหารห้องพิเศษ ๑ มือ	มือละ	๒๐ บาท
๔.๒.๖ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษมือเย็น	ราคาไม่เกิน	๔๐ บาท ต่อคนต่อมือ
๔.๒.๗ อาหารพิเศษสำหรับผู้ป่วยที่รับอาหารทางสายยางรวมถึงน้ำข้าว		
	ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท ต่อคนต่อมือ (ห้องธรรมดา)	
	ราคาไม่เกิน ๓๐ บาท ต่อคนต่อมือ (ห้องพิเศษ)	
	เพิ่มอาหารกลุ่มโปรตีน(ไข่) ฟองละ	๕ บาท

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นางกมลวีชร วัฒ)

  
(นางสาวกมลภัทร โททวี)  
กรรมการ

**๕. ระยะเวลาดำเนินการ**

จำนวน ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

**๖. ระยะเวลาส่งมอบงาน**

๖.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารแต่ละมื้อให้แก่ นักโภชนาการหรือคณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบก่อน ให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที

๖.๒ ผู้รับจ้างจะให้บริการทุกวัน (ไม่เว้นวันหยุดราชการ) ตามกำหนดเวลาบริการอาหารผู้ป่วย ดังนี้

อาหารเช้า      เสร็จภายในเวลา ๐๗.๑๕ น.      ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ – ๐๘.๓๐ น.  
เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๐๘.๐๐ น.

อาหารกลางวัน      เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น.      ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ – ๑๒.๓๐ น.  
เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๓.๐๐ น.

อาหารว่าง      เสร็จภายในเวลา ๑๔.๑๕ น.      ให้บริการเวลา ๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น.

อาหารเย็น      เสร็จภายในเวลา ๑๖.๑๕ น.      ให้บริการเวลา ๑๖.๓๐ – ๑๗.๓๐ น.  
เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๘.๐๐ น.

อาหารว่างสำหรับ      เสร็จภายในเวลา ๑๔.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น.  
(ห้องพิเศษ) เท่านั้น      เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๕.๓๐ น.

หมายเหตุ : ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องส่งมอบอาหารไปยังสถานที่ที่โรงพยาบาลสบปราบกำหนดให้  
ทันตามเวลาที่กำหนดไว้หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

**๗. วงเงินงบประมาณ**


เงินบำรุงโรงพยาบาลสบปราบปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ระยะเวลา ๑๒ เดือน (ตั้งแต่เดือนตุลาคม  
๒๕๖๗ – เดือนกันยายน ๒๕๖๘) เป็นเงิน ๙๕๖,๓๐๐.๐๐ (เก้าแสนห้าหมื่นหกพันสามร้อยบาทถ้วน)


**๘. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม**

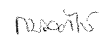
หากท่านใดต้องการเสนอแนะ วิจารณ์ หรือมีความเห็นอื่นใดเกี่ยวกับงานดังกล่าว โปรดแจ้ง  
ความเห็นดังกล่าวเป็นลายลักษณ์อักษร หรือมายังหน่วยงานโดยเปิดเผยตัว

**๙. หน่วยงานที่รับผิดชอบ**

งานพัสดุ โรงพยาบาลสบปราบ เลขที่ ๓๓๓ หมู่ ๒ ตำบลสบปราบ อำเภอสบปราบ จังหวัดลำปาง  
โทรศัพท์ ๐-๕๔๒๙๖-๒๕๒ ต่อ ๑๓๓-๑๓๔ โทรสาร ๐-๕๔๒๙๖-๒๕๓

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลวัชร วะเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)  
กรรมการ

รายละเอียดและเงื่อนไขของการจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ  
โรงพยาบาลสบปราบ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โรงพยาบาลสบปราบ จังหวัดลำปาง

.....

๑. คุณสมบัติผู้รับจ้าง

๑.๑ ผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างต้องสวมแบบฟอร์มที่สะอาด สวมหน้ากากป้องกันเชื้อโรค สวมหมวกสีขาว สวมรองเท้าหุ้มส้น สวมผ้าปิดปากปิดจมูกทุกครั้งที่สัมผัสอาหาร และติดป้ายชื่ออย่างชัดเจน ในขณะที่ปฏิบัติงานหากผิดระเบียบปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๑.๒ ผู้รับจ้างต้องแจ้งจำนวนพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียดรายบุคคลดังนี้

๑.๒.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๑.๒.๒ สำเนาใบทะเบียนบ้าน

๑.๒.๓ สำเนาวุฒิทางการศึกษา

๑.๒.๔ รูปถ่าย

๑.๒.๕ ผลการตรวจสุขภาพ โดยผู้รับจ้างต้องออกค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพ โดยทำทะเบียนประวัติไว้ที่โรงพยาบาลสบปราบ กลุ่มงานบริหารทั่วไป จำนวน ๑ ชุด

๑.๒.๖ สำเนาใบประกาศผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ.๒๕๖๑ออกโดยหน่วยงานภาครัฐ และเอกสารต้องไม่หมดอายุวันยื่นสมัคร ทั้งนี้ผู้ยื่นข้อเสนอรวมถึงพนักงานของผู้ยื่นข้อเสนอต้องผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารทุกคน

๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ประกอบอาหารทุกประเภท

๑.๔ ผู้รับจ้างจะต้องทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยและปฏิบัติตามหลักโภชนาการ โภชนาบำบัด และสุขาภิบาลอาหารตามเอกสารวิชาการที่ทางโรงพยาบาลสบปราบกำหนด ภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมงานของผู้ว่าจ้าง

๑.๕ ผู้รับจ้างต้องร่วมจัดรายการอาหารกับผู้ควบคุมงานล่วงหน้า ๒ เดือนและกรณีที่ผู้รับจ้างขอเปลี่ยนรายการอาหารประจำวัน ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ควบคุมงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วันทำการทุกครั้ง

๑.๖ ผู้รับจ้างต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารปีละ ๑ ครั้ง


๒. คุณสมบัติเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย


๒.๑ จัดทำรายการอาหาร (เมนูอาหาร) ประจำเดือนร่วมกับนักโภชนาการและจัดส่งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในสัปดาห์สุดท้ายก่อนเดือนถัดไป

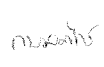
๒.๒ จัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงาน สารอาหารตามตารางปรุงอาหารสำเร็จรูปมีดังนี้

๒.๒.๑ การทำอาหารในแต่ละมื้อ กำหนดให้มีอาหารอย่างน้อย ๒ ชนิด พร้อมผลไม้ ๑ ชนิด สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษทุกมื้อ สำหรับอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ มื้อเช้าให้เพิ่มไข่ลวก ๑ ฟองและนม ๑ ถ้วย และเพิ่มอาหารว่าง ๑ มื้อต่อวัน อาหารว่างให้เป็นประเภทเครื่องดื่มบำรุงสุขภาพ (หวานน้อย) หรือน้ำสมุนไพร หรือ นม พร้อมกับผลไม้ตามฤดูกาล

๒.๒.๒ อาหารทางสายยางให้จัดทำตามแพทย์สั่ง

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกฤษ วัฒ)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ

๒.๓ การบริการอาหารผู้ป่วยและการเก็บถาดอาหาร กำหนดเวลาเป็น ๔ มื้อ ดังนี้

๒.๓.๑ อาหารเช้า เสร็จภายในเวลา ๐๗.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น.

เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๐๙.๐๐ น.

๒.๓.๒ อาหารกลางวัน เสร็จภายในเวลา ๑๑.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.

เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๓.๐๐ น.

๒.๓.๓ อาหารว่างสำหรับ (ห้องพิเศษ) เท่านั้น เสร็จภายในเวลา ๑๔.๑๕ น.

ให้บริการเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๕.๐๐ น. เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๕.๓๐ น.

๒.๓.๔ อาหารเย็น เสร็จภายในเวลา ๑๖.๑๕ น. ให้บริการเวลา ๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น.

เก็บถาดอาหารภายในเวลา ๑๘.๐๐ น.

หรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม กรณีผู้ป่วยบางรายที่มีอาการอ่อนเพลีย หรือไปรับการตรวจรักษาพิเศษ ไม่สามารถรับประทานอาหารตามระยะเวลาที่กำหนดได้ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารอ่อนบรรจุถุงพลาสติกกันร้อนไว้ให้ผู้ป่วยในมือนั้น ๆ และในกรณีผู้ป่วยที่แพทย์มีคำสั่งให้งดอาหารและน้ำช่วงเวลาที่มีอาหารที่กำหนดไว้ ผู้รับจ้างไม่ต้องจัดอาหารให้กับผู้ป่วยในมือนั้นๆ

๒.๔ หากในกรณีที่มีถาดอาหารตกค้างประจำคืนให้ผู้รับจ้างดำเนินการเก็บถาดอาหารในเวลาดังนี้

อาหารเช้า ให้เก็บถาดอาหารที่ตกค้างเวลา ๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.

อาหารกลางวัน ให้เก็บถาดอาหารที่ตกค้างเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๕.๐๐ น. (พร้อมอาหารว่าง)

อาหารเย็น ให้เก็บถาดอาหารที่ตกค้างเวลา ๑๘.๐๐ น.

### ๓. การจัดเตรียมวัตถุดิบ

๓.๑ ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลสุบปราบตรวจสอบมาตรฐานได้อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๓.๒ คุณภาพของวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพดี ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องมีรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้

๓.๒.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้องคัดเลือกเมล็ดสมบูรณ์ไม่มีมอดและไม่ขึ้นรา ไม่เก่าเก็บ มีการตากแดดและล้างก่อนปรุง

๓.๒.๒ ข้าวสารให้ซื้อจากแหล่งที่ได้มาตรฐานที่ใช้ต้องไม่มีมอด แมลงและเป็นข้าวหอมมะลิผสมข้าวกล้อง ต้องทราบแหล่งที่มาและได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓.๒.๓ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ควรจะมีสีเป็นธรรมชาติ ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี (ดินประสี สีส้มเคราะห์ ยาฆ่าแมลง ฯลฯ)

๓.๒.๔ อาหารประเภทเครื่องปรุงรสหรืออาหารสำเร็จรูปให้มีเครื่องหมาย ออย.หรือ มอก. หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้มีผลลากวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ ภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม ไม่บุบหรือบวม ให้ใช้อาหารคุณภาพดี ไม่เสื่อมคุณภาพ ไม่ใส่สี เช่น น้ำพริกแกงต่าง ๆ

๓.๒.๕ น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืช ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เช่น น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าว การทอดให้ใช้น้ำมันปาล์มใช้ครั้งเดียวไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ

(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)

ประธานกรรมการ

(นายกลวัชร วัฒ)

กรรมการ

(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)

กรรมการ

- ๓.๒.๖ น้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชुक้อน ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมักให้ได้มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
- ๓.๒.๗ ผักให้ใช้ผักและผลไม้ผ่านมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ หรือที่ได้รับรองมาตรฐาน GAP หรือผักพื้นบ้าน ตามฤดูกาล และผักปลูกโดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลงโดยมีการสุ่มตรวจแหล่งปลูกเป็นประจำและ ให้ใช้ผักและผลไม้สดใหม่ล้างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที หรือผงฟู ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุ่มตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ
- ๓.๒.๘ ผลไม้ให้ใช้ผลไม้สดใหม่ คุณภาพดี ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด โดยใช้น้ำส้มสายชู ๕ % ปริมาณ ๑ ซ้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที ก่อนนำมาปอกหรือหั่น โดยเจ้าหน้าที่จะสุ่มตรวจตามเกณฑ์โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยและโภชนาการ
- ๓.๒.๙ เนื้อสัตว์ ต้องสด ไม่มีกลิ่นเหม็นและสีผิดจากธรรมชาติ สะอาดไม่มีเม็ดสาชู(ตัวอ่อนของพยาธิ) ที่มาจากฟาร์มหรือสถานที่จำหน่ายที่ผ่านการตรวจสอบ/รับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ไม่ใช้เนื้อสัตว์ที่หมักสำเร็จรูป และต้องล้างทำความสะอาดก่อนปรุงเก็บในภาชนะที่เหมาะสม
- ๓.๒.๑๐ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ และผลไม้บริการผู้ป่วยต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด และมีฝาปิด มีอุปกรณ์สำหรับบรรจุวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๓.๒.๑๑ มีการจัดทำทะเบียนการจัดหาวัตถุดิบตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย


#### ๔. สถานที่ประกอบอาหาร


ผู้รับจ้างจะต้องใช้สถานที่และ/หรืออุปกรณ์ของโรงพยาบาลสปราบโดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลสปราบดังนี้


- ๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุอุปกรณ์ประกอบอาหาร ให้สะอาด เป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ และมีระบบควบคุมความสะอาดปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย
- ๔.๒ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหาร สะอาดเรียบร้อยหลังประกอบอาหารทุกครั้ง
- ๔.๓ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศให้สะอาดเป็นประจำสม่ำเสมอ
- ๔.๔ ผู้รับจ้างต้องล้างท่อหรือรางระบายน้ำเป็นประจำทุกวัน
- ๔.๕ การทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้นและล้างตามหลักสุขาภิบาล ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาน้ำยาล้างจานมาเอง
- ๔.๖ ผู้รับจ้างต้องทำการกำจัดหนู แมลงสาบหรือแมลงนำโรคต่าง ๆ อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

#### ๕. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร และใช้รับประทานอาหาร

- ๕.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่มีความปลอดภัยในการใช้บรรจุอาหาร เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม หรือเมลามีนสีขาว ไม่ใช้โฟมบรรจุอาหารโดยใช้ภาชนะที่ปลอดภัยแทนโฟม เช่น กระดาษชานอ้อย ปิ่นโต ใบตอง เป็นต้น
- ๕.๒ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาครอบระหว่างใช้งาน (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นางกลวัชร วัฒ)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)  
กรรมการ

๕.๓ ซ้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่กำลังไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

๕.๔ จาน ชาม แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะที่โปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะกำลังไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

๕.๕ หากผู้รับจ้าง ต้องการยืมใช้ภาชนะบรรจุอาหารของโรงพยาบาลสปราบจะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวเมื่อหมดสัญญา แล้วจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัวคืนให้กับโรงพยาบาลสปราบและจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนค่าซ่อมแซมอันเกิดจากการใช้งาน หากเกิดกรณีครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวชำรุดหรือเสียหายผู้รับจ้างจะต้อง รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและ/หรือจัดหาครุภัณฑ์และวัสดุงานบ้านงานครัวดังกล่าว มาทดแทนให้กับโรงพยาบาลสปราบ

๕.๖ ผู้รับจ้างจะต้องยินยอมให้คณะกรรมการฯ ของโรงพยาบาลสปราบเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา

๕.๗ การใช้ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๔.๑ ของโรงพยาบาลสปราบให้มีการส่งมอบกันเป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งก่อนและหลังสิ้นสุดสัญญา

๕.๘ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาภาชนะสำหรับบรรจุอาหารและแก้วน้ำดื่มใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะแยกอย่างชัดเจน ที่มีความแตกต่างจากผู้ป่วยทั่วไป สำหรับใช้กับผู้ป่วยติดเชื้อโควิด, เชื้อดื้อยา, วัณโรค, หรือเชื้อโรคอื่นๆ

๕.๙ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าบำรุง ของครุภัณฑ์ และ/หรือวัสดุงานบ้านงานครัวของโรงพยาบาลสปราบ เป็นจำนวน ๕๐๐.- บาท (ห้าร้อยบาทถ้วน) ต่อเดือน

## ๖. การจัดเตรียม การปรุงประกอบอาหาร

๖.๑ อาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

๖.๒ เก็บแยกอาหารสดในตู้เย็น/ตู้แช่ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ไม่ให้ปนกัน จัดให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาดของตู้เย็น/ตู้แช่ เป็นประจำสม่ำเสมอ

๖.๓ เก็บอาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มที่ซื้อมาก่อนควรใช้ก่อน

๖.๔ เก็บอาหารแห้งในที่ระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น ไม่ให้แสงแดดส่องมากเกินไป อาหารแห้งที่ซื้อมาก่อนควรใช้ก่อน

๖.๕ เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ในภาชนะที่โปร่งสะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.


๖.๖ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร, การเตรียม ปรุงประกอบอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.


๖.๗ ใช้ถังขยะถูกหลักสุขาภิบาล ถึงขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม สวมถุงพลาสติกด้านใน และมีฝาปิด

๖.๘ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน โดยผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม ตัดเล็บสั้น ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนเตรียม ปรุงประกอบอาหาร ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร

๖.๙ ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร เป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคและโรคผิวหนัง ตรวจสอบสุขภาพ ปีละ ๑ ครั้ง ดังนี้ ตรวจสอบ X-Ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค, ตรวจสอบโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยตรวจ Rectal Swab Culture และตรวจโรคผิวหนัง แผล ฝี หนอง , CBC

ผู้รับจ้างจะต้องจัดทำอาหารที่มีคุณภาพ ตรงตามรายการอาหารที่นักโภชนาการกำหนดให้ และปริมาณตามที่โรงพยาบาลสปราบกำหนดไว้หากมีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้อยู่ในอำนาจของนักโภชนาการ ผู้ควบคุม ให้เป็นผู้สั่งการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารโดยราคาของวัสดุบริโภคต้องใกล้เคียงกับอาหารเดิม และผู้รับจ้างเป็นผู้ตักอาหารให้กับผู้ป่วย

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลวัชร วัฒ)

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ

## ๗. การตรวจรับอาหาร

๗.๑ ผู้รับจ้างต้องส่งอาหารพร้อมเอกสารรายชื่อผู้ป่วยที่รับประทานอาหารเช้าละมือ ให้นักโภชนาการหรือกรรมการตรวจรับ ตรวจรับพร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที ของช่วงเวลาให้บริการ อาหารแต่ละมือ หัวหน้าเวรตรวจรับอาหารตามเอกสารพร้อมลงลายมือชื่อก่อนนำไปให้บริการผู้ป่วย กรรมการตรวจรับตรวจสอบรายงานการเบิกอาหารแต่ละมือ/วัน ครบถ้วน ถูกต้อง

หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วย อาหารที่ตรวจรับแล้วให้ใช้บริการเฉพาะผู้ป่วยของโรงพยาบาลสปราบเท่านั้น กรณีอาหารไม่ได้คุณภาพถ้าตรวจรับไม่ผ่านในมือใดมือหนึ่ง โรงพยาบาลสปราบจะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารให้ในวันนั้น ๆ (ทั้ง ๓ มือ) ทั้งนี้ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือของวันนั้นด้วย

๗.๒ ผู้ประกอบการจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินด้านคุณภาพอาหารสด คุณภาพอาหารแห้ง การทำความสะอาด ๕ ส. โดยผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละด้านและรวมทุกด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของการประเมินในแต่ละครั้ง และประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหากไม่ผ่านการประเมินโรงพยาบาลสปราบจะดำเนินการคิดค่าปรับ ตามที่ระบุในสัญญา

## ๘. การส่งมอบอาหาร และค่าปรับ

๘.๑ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้องได้แก่ ผู้รับจ้างส่งมอบอาหารไม่เป็นไปตามรายการเมนูอาหารที่กำหนดไว้โดยผู้รับจ้างไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย ผู้รับจ้างไม่จัดเก็บภาชนะตามกำหนดเวลา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ว่าจ้างในทุกมือ ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ โดยมีวิธีคำนวณดังนี้ จำนวนมือที่ผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ถูกต้อง คุณด้วย อัตราค่าปรับที่กำหนด คุณด้วย ราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ

๘.๒ ผู้รับจ้างต้องได้รับการประเมินจากผู้ว่าจ้างทุกวัน กรณีผู้รับจ้างไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในภาพรวม ทุกครั้งที่มีการประเมินจากคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งหมด รวมทั้งค่าปรับให้ผู้ว่าจ้าง ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ

๘.๓ กรณีผู้รับจ้างหรือพนักงานหรือลูกจ้างของผู้รับจ้างแต่งกายผิดระเบียบ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับคนละ ๑๐๐ บาท ต่อคนต่อวัน


๘.๔ กรณีผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งในสัญญา เมื่อคณะกรรมการตรวจพบในงวดใดๆ ผู้รับจ้างจะต้องเสียค่าปรับให้ผู้ว่าจ้าง ในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ของราคาอาหารที่ส่งมอบในงวดนั้นๆ


๘.๕ กรณีผู้รับจ้างผิดเงื่อนไขแห่งสัญญาตามข้อ๘.๑ , ข้อ๘.๒ , ข้อ๘.๓ , ข้อ๘.๔ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ์จะบอกเลิกสัญญาก็ได้


## ๙. การจัดส่งอาหาร

๙.๑ ผู้รับจ้าง จะต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังแต่ละหอผู้ป่วยในเวลาที่กำหนด

๙.๒ ผู้รับจ้างต้องใช้รถเข็นอาหารที่สะอาด มีสภาพดี มีการปกปิดให้มิดชิด ป้องกันฝนและฝุ่นละอองได้ การขนส่งไม่ให้อาหารในภาชนะสัมผัสกับภาชนะด้านบน

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลวัชร วัฒนา)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โปทวี)  
กรรมการ



## ๑๐. การรับใบสั่งอาหาร

ผู้ประกอบการมารับใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วยใน โดยการควบคุมโดยนักโภชนาการ ในแต่ละมือตามเวลาดังนี้

๑๐.๑	มือเช้า	เวลา	๐๖.๐๐ น.
๑๐.๒	มือกลางวัน	เวลา	๑๐.๐๐ น.
๑๐.๓	มืออาหารว่าง	เวลา	๑๔.๐๐ น.
๑๐.๔	มืออาหารเย็น	เวลา	๑๕.๐๐ น.

เพื่อให้ผู้รับจ่าหน้าไปจัดเตรียมอาหาร ประกอบอาหาร และ นำส่งอาหาร (ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงยอดผู้ป่วย ให้หัวหน้าเวรแต่ละหอผู้ป่วยเพิ่มชื่อและยอดผู้ป่วยเพิ่มเติมพร้อมลงลายมือชื่อกำกับ)

## ๑๑. ค่าสาธารณูปโภค

ผู้รับจ่าจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้าและค่าวัสดุเชื้อเพลิงในการใช้ประกอบอาหาร โดยค่าน้ำและค่าไฟคิดตามจำนวนมิเตอร์ที่ใช้

๑๒. ผู้รับจ่าต้องยินยอมให้มีการปรับปรุงการให้บริการอาหารตามความเหมาะสม โดยพิจารณาจากการสำรวจความพึงพอใจและข้อร้องเรียนของผู้รับบริการ

## ๑๓. การปฏิบัติตามนโยบายและระเบียบปฏิบัติของโรงพยาบาลสบปราบ

๑๓.๑ ผู้รับจ่าต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพบริการที่สอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพของโรงพยาบาลสบปราบเช่น การเข้าร่วมประชุม/อบรม/สัมมนา ตามสมควร

๑๓.๒ ผู้รับจ่าต้องมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะด้านการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ ยอมรับการปรับเปลี่ยนการบริการให้สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์

๑๓.๓ ผู้รับจ่ายินดีให้ความร่วมมือในการจัดทำเอกสารวิชาการ/รายงานต่าง ๆ ตามที่ผู้ควบคุมคุณภาพมอบหมาย

๑๓.๔ ผู้รับจ่า หรือพนักงาน ลูกจ้าง ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อรุนแรง โรคติดต่อที่มีอาหาร น้ำเป็นสื่อและต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปีก่อนเริ่มดำเนินการและทุกครั้งที่มีการเปลี่ยน พนักงาน โดยผู้รับจ่าต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด ดังนี้

๑๓.๔.๑ ตรวจเพาะเชื้ออุจจาระและหาไข่พยาธิ

๑๓.๔.๒ ตรวจเลือดเพื่อหาไวรัสตับอักเสบบีและซี

๑๓.๔.๓ X-ray ปอด

๑๓.๔.๔ ตรวจปัสสาวะหาสารเสพติด (UMA) ตลอดเวลาที่มีข้อสงสัย

๑๓.๕ ข้อปฏิบัติในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการที่เข้ามาดำเนินการ ดังนี้

๑๓.๕.๑ ให้สวมชุดเครื่องแบบของผู้ประกอบการ และแสดงบัตรพนักงานของ ผู้ประกอบการ ทุกครั้งที่เข้า-ออก แก่เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยของ โรงพยาบาลสบปราบ


๑๓.๕.๒ ห้ามดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และห้ามเล่นการพนันทุกชนิด


๑๓.๕.๓ ห้ามก่อเรื่องทะเลาะวิวาท

๑๓.๕.๔ ห้ามให้เงิน ยาเสพติด สุรา บุหรี่ ขนมและสิ่งของต่าง ๆ แก่ผู้ป่วย

๑๓.๕.๕ ห้ามส่งเสียงดังรบกวนผู้ป่วย

๑๓.๕.๖ ให้ปฏิบัติงานภายในบริเวณที่กำหนด

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกฤษกร วัฒ)  
กรรมการ


  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ


๑๓.๕.๗ กรณีมีการเปลี่ยนแปลงรายชื่อพนักงาน ให้แจ้งให้โรงพยาบาลสบปราบ ทราบและเปลี่ยนแปลงเอกสารตามที่กำหนดทุกครั้ง

๑๓.๕.๘ ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติงานข้อหนึ่งข้อใดโรงพยาบาลสบปราบ โดยคณะกรรมการตรวจรับจะมีหนังสือตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร หากเกิน ๓ ครั้ง โรงพยาบาลสบปราบ ขอสงวนสิทธิ์ในการบอกเลิกสัญญากับผู้ประกอบการ

#### ๑๔. การประเมินมาตรฐาน

ทางโรงพยาบาลจะทำการประเมิน แบบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยประเมินเดือนละครั้ง ดังนี้ แบบประเมินมาตรฐานด้านอาหารผู้ป่วย แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขภิบาลอาหารของสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล โดยผ่านเกณฑ์การประเมินแต่ละด้านและรวมทุกด้านไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของการประเมินในแต่ละครั้ง และประเมินสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในได้ตามมาตรฐานสุขภิบาลอาหารของกรมอนามัยหากไม่ผ่านการประเมินโรงพยาบาลสบปราบจะดำเนินการปรับค่าอาหาร ตามที่ระบุในสัญญา


  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ


  
(นางกลวิชร วัฒ)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ

### เงื่อนไขประกอบอาหาร

๑. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่ป่วยด้วยโรคติดต่อที่ระบุไว้ใน พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ ซึ่งระบุไว้ ดังนี้
  - ๑.๑ วัณโรค
  - ๑.๒ อหิวาตกโรค
  - ๑.๓ ไข้ไทฟอยด์
  - ๑.๔ โรคบิด
  - ๑.๕ ไข้สวกใส
  - ๑.๖ โรคผิวหนัง
  - ๑.๗ โรคคางทูม
  - ๑.๘ โรคหัด
๒. ต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปีที่โรงพยาบาลสบปราบ จังหวัดลำปาง ดังรายการดังนี้
  - ๒.๑ CBC
  - ๒.๒ Hepatitis A
  - ๒.๓ CXR (ถ้ามีอาการสงสัย Pulmonary TB ให้ส่งตรวจ ๒.๖)
  - ๒.๔ Stool Exam หรือ ๒.๕
  - ๒.๕ Stool Culture
  - ๒.๖ Sputum AFB For Pulmonary TB
๓. ต้องเข้ารับการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร และได้รับใบประกาศนียบัตร จากโรงพยาบาลสบปราบ
๔. ต้องแต่งกายให้สะอาด ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้
  - ๔.๑ ถ้าผมยาวให้มีการรวบผม หรือสวมหมวกคลุมผม หรือสวมตาข่ายคลุมผม
  - ๔.๒ สวมผ้าที่สะอาดมีแขน
  - ๔.๓ สวมผ้ากันเปื้อนสีขาว
  - ๔.๔ สวมรองเท้าหุ้มส้น
  - ๔.๕ ไม่ใส่เครื่องประดับเวลาปรุงอาหาร
  - ๔.๖ ดูแลตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ
  - ๔.๗ ไม่นำเศษอาหารของผู้ป่วยออกนอกโรงพยาบาล
๕. สามารถปรุงอาหารเฉพาะโรคได้ เช่น อาหารลดเค็ม อาหารสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน อาหารอ่อน อาหารเหลว
๖. สามารถอ่านและเขียนภาษาไทยได้ระดับดี (เนื่องจากบางครั้งต้องรับสั่งอาหารเป็นตัวหนังสือ)
๗. ต้องยินยอมตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหารและการตรวจทางด้านเชื้อโรค
๘. ผู้ทำอาหารสำหรับผู้ป่วย โรงครัว โรงพยาบาลสบปราบ ต้องทำอาหารเป็นทีม (มีกลุ่มเฉพาะที่มาทำทุกวัน) และแจ้งชื่อขณะยื่นซอง กรณีป่วยหรือไม่สามารถทำอาหารได้ ควรมีคนมาทำอาหารทดแทน (เป็นคนที่อยู่ในทีมหรือคนอื่นที่ผ่านการตรวจสุขภาพตามข้อกำหนด)
๙. หากผู้บริโภคได้รับผลกระทบทางด้านสุขภาพและการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งปรุงจากผู้ทำอาหารในโรงครัว ผู้ทำอาหารต้องรับผิดชอบค่าเสียหาย ค่ารักษาพยาบาล ที่เกิดขึ้น
๑๐. กรณีที่ โรงพยาบาลอนุญาตให้บริการอาหารแก่เจ้าหน้าที่หรือญาติผู้ป่วยให้บริการขายในจุดจำหน่ายอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดเท่านั้น

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นางกลวิชร เวเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ

รายละเอียดการจัดสวัสดิการ (อาหารสำหรับผู้ป่วย)

๑. บริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญ แบ่งเป็น ๓ เวลา คือ

- ๑.๑ อาหารเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น. ข้าวต้มหมู / ข้าวต้มไก่ / ข้าวต้มปลา  
หรือ ข้าวต้มก๋วย (ไข่เค็ม , หมูหยอง ฯลฯ)
- ๑.๒ อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น. ข้าวสวย-อาหารทั่วไป จำนวน ๒ อย่าง  
ผลไม้ตามฤดูกาลและตามโรคของผู้ป่วย  
(ตามคำแนะนำของนักโภชนาการ)
- ๑.๓ อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น. ข้าวสวย-อาหารทั่วไป จำนวน ๒ อย่าง และผลไม้

๒. บริการอาหารแก่ผู้ป่วยห้องพิเศษ

- ๒.๑ อาหารเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น. ข้าวต้มหมู / ข้าวต้มไก่ / ข้าวต้มปลา หรือ ข้าวต้มก๋วย  
เพิ่มไข่ และ นมจืด / นมหวาน
- ๒.๒ อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น. ข้าวสวย-อาหารทั่วไป จำนวน ๓ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล  
และตามโรคของผู้ป่วย (ตามคำแนะนำของนักโภชนาการ)
- ๒.๓ อาหารว่าง เวลา ๑๔.๓๐ น. น้ำสมุนไพร, โอวัลติน, นม (อย่างใดอย่างหนึ่ง)  
และขนม ๑ ชิ้น หรือผลไม้ตามฤดูกาล และตาม โรคของผู้ป่วย(ตามคำแนะนำของนักโภชนาการ), Healthy break
- ๒.๔ อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น. ข้าวสวย-อาหารทั่วไป จำนวน ๓ อย่าง และผลไม้ตามฤดูกาล  
และตามโรคของผู้ป่วย (ตามคำแนะนำของนักโภชนาการ)

- หมายเหตุ**
๑. อาหารพิเศษ สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น อาหารเหลว (ทางสายยาง)
  ๒. มีอาหารว่างสำหรับผู้ป่วยเบาหวาน เวลา ๒๐.๐๐ น. ตามคำสั่งแพทย์  
(ผลไม้ + นมจืด ๒๕๐ ซีซี. ๑ กล่อง)
  ๓. อาหารเพิ่มพิเศษตามคำสั่งแพทย์
  ๔. ข้าวสวยและข้าวต้มต้องมีส่วนผสมของข้าวกล้องในการบริการทุกมื้อ สัดส่วน  
ตามคำแนะนำ ของนักโภชนาการ


๓. การรับ - ส่งอาหาร


๓.๑ ส่งไปเบิกอาหารประจำวัน

- มือเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น.  
มือกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น.  
มืออาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.  
มือเย็น เวลา ๑๕.๐๐ น.

กรณีมีผู้ป่วยเพิ่มหลังส่งใบรายการอาหารในแต่ละมือแล้วหออผู้ป่วยสามารถขอเพิ่มยอดอาหารได้

- มือเช้า ถึงเวลา ๐๘.๐๐ น.  
มือกลางวัน ถึงเวลา ๑๓.๐๐ น.  
มือเย็น ถึงเวลา ๑๗.๐๐ น.

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นางกลวิชร์ วะเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)  
กรรมการ

๓.๒ การส่งอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องทำอาหารมาส่งในรถเข็น ที่โรงพยาบาลเตรียมไว้  
ให้นำใบส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วย

มือเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.

มือกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.

๓.๓ การเก็บถาดอาหาร ควรเก็บถาดอาหาร

มือเช้า เวลา ๐๙.๐๐ น.

มือกลางวัน เวลา ๑๓.๐๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๘.๐๐ น.

- ต้องทำความสะอาดถึงเก็บถาดอาหารทุกวัน

หมายเหตุ หากพบปัญหา ให้แจ้งนักโภชนาการ

#### ๔. การแต่งกาย ผู้ปรุงอาหาร

๔.๑ การแต่งกายให้สะอาด สุขภาพ เรียบร้อย ถูกต้อง ตามเกณฑ์

- สวมเสื้อมีแขน กางเกง/ผ้าถุง/กระโปรงยาว

- สวมหมวก และผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว

๔.๒ มีสุขนิสัยที่ดี คือ ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ

- ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร

- ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน

#### ๕. อื่นๆ

- ใช้ผ้าก๊อกรองสารพิษ ตามนโยบายของโรงพยาบาลสบปราบ เพื่อประกอบอาหารให้ผู้ป่วย  
ทุกวัน (ใช้ผ้าก๊อกรองที่บ้านไม่ต่ำกว่า ๕ วัน)

- การประกอบอาหารแต่ละมื้อ อยู่ภายใต้การควบคุมของโภชนาการ หรือผู้ที่ผ่านการอบรม

- เครื่องปรุงรสที่ใช้ควรได้รับมาตรฐาน ออย.

- ห้ามใช้เครื่องชั่งที่มีส่วนผสมของ โมโนโซเดียมลูตามेट (ผงชูรส) ยกเว้น อาหารประเภทผัก  
ให้ใช้ชอสีขาว (ชอสปูรรส)


- น้ำมัน ให้ใช้น้ำมันพืช

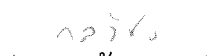
- ห้ามรับเหมาทำอาหารข้างนอก มาประกอบในโรงพยาบาล

- ผู้รับจ้างจะต้องชำระค่าบำรุง ค่าน้ำ ค่าภาชนะและค่าเช่าสถานที่เดือนละ ๑,๑๐๐.๐๐ บาท

- ค่าไฟฟ้า เก็บตามอัตราเรียกเก็บ ของอัตราปกติตามปริมาณการใช้พลังงานไฟฟ้า (กฟภ)

- อุปกรณ์การทำอาหาร ผู้ประกอบอาหารต้องตรวจสอบอุปกรณ์และตรวจรับก่อนทำ  
สัญญาและภายหลังหมดสัญญาแล้ว หากมีการชำรุด สูญหายให้ผู้ประกอบอาหาร ชดใช้  
โดยหักจากเงินมัดจำ หากชำรุดต้องมีซาก สูญหายต้องทดแทน

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลวัชร วะเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)  
กรรมการ

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการให้บริการอาหาร  
งานโภชนาการ โรงพยาบาลสบปราบ

**คำชี้แจง** กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ให้คะแนนความพึงพอใจต่อการให้บริการอาหารผู้ป่วยที่ตรงกับ  
ความพึงพอใจของท่านมากที่สุด เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาการดำเนินงานโภชนาการให้ดีขึ้น

**ส่วนที่ ๑** ข้อมูลทั่วไป

วันที่.....

๑. เพศ

ชาย

หญิง

อายุ.....ปี

๒. โรคประจำตัว

มีโรคประจำตัว (โปรดระบุ).....

ไม่มีโรคประจำตัว

เบาหวาน

ความดันโลหิตสูง


ไต


ไขมันในเลือดสูง

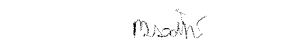
เกาต์

**ส่วนที่ 2** ข้อมูลการให้บริการ

เรื่อง	ระดับความพึงพอใจ				
	ดีมาก = 5	ดี = 4	ปานกลาง = 3	พอใช้ = 2	ปรับปรุง = 1
1. ปริมาณอาหารที่รับประทานได้อย่างพอเพียง					
2. อาหารถูกหลักโภชนาการ ตรงตามคำสั่งแพทย์					
3. การแจกอาหารผู้ป่วยถูกต้องและครบถ้วน ได้รับ อาหารตรงตามชื่อเตียงของตนเอง					
4. อาหารมีสีสัณฐานรับประทาน มีรสชาติที่ดี					
5. อาหารมีเนื้อสัมผัสที่ดี ไม่แข็ง ไม่ละจนเกินไป					
6. อาหารสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อนในอาหาร					
7. ความสะอาดของภาชนะ-อุปกรณ์ที่ใช้รับประทาน					
8. พนักงานให้บริการอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด เช้า : เวลา 07.00 - 08.00 น. กลางวัน : เวลา 11.30 - 12.30 น. เย็น : เวลา 16.30 - 17.30 น.					
9. พนักงานเก็บภาชนะอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด เช้า : เวลา 08.30 กลางวัน : เวลา 13.00 เย็น : เวลา 18.00					
10. พนักงานมีพฤติกรรมบริการที่ดี แต่งกายสะอาด พูดจาที่สุภาพ มีมารยาทดีและเรียบร้อย					

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นายกลวัชร วะเท)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวิ)  
กรรมการ

แบบประเมินผลงานบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาล  
สำหรับผู้ประเมินจากงานผู้ป่วยใน

ผู้ประเมิน.....งานผู้ป่วยใน ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ วันที่.....

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย ✓ ให้คะแนนผลการปฏิบัติงานบริการอาหารผู้ป่วยในของรพ. เพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการ  
ปรับปรุงการปฏิบัติงานอาหารผู้ป่วย โดยมีเกณฑ์ชี้วัดระดับผลการปฏิบัติงานดังนี้


ดีมาก = ๕      ดี = ๔      ปานกลาง = ๓      พอใช้ = ๒      ปรับปรุง = ๑

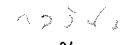
รายละเอียดการประเมิน	ระดับผลปฏิบัติงาน					
	ดีมาก ๕	ดี ๔	ปานกลาง ๓	พอใช้ ๒	ปรับปรุง ๑	หมายเหตุ
ด้านอาหารที่นำส่งหอผู้ป่วย						
- จัดอาหารผู้ป่วยได้ถูกต้อง ครบ ๕ หมู่ในแต่ละมือ	๔	๓	๔	๔	๔	
- จำนวนอาหารผู้ป่วยถูกต้องตามจำนวนที่สั่งในแต่ละมือ	๔	๓	๓	๔	๔	
- การแจกอาหารผู้ป่วยถูกต้องและครบถ้วน ตรงตามคำสั่งแพทย์	๔	๔	๓	๔	๓	
- อาหารสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อนในอาหาร มีสีสันท่ารับประทาน	๓	๔	๔	๔	๒	
- ภาชนะ-อุปกรณ์ใส่อาหารสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	๔	๔	๔		๓	
- รถเข็นอาหารสะอาด ปิดมิดชิด มีน้ำยาล้างมือ	๔	๔	๔	๔	๔	
- พนักงานเก็บภาชนะอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด เช้า : เวลา ๐๘.๓๐ น. กลางวัน : เวลา ๑๓.๐๐ น. เย็น : เวลา ๑๘.๐๐ น.	๔	๔	๔	๔	๓	
- การบริการอาหารครบตามจำนวนผู้ป่วย มีการประสานอย่างชัดเจน	๔	๓	๔	๓	๒	
- พนักงานมีพฤติกรรมบริการที่ดี พุดจาไพเราะ แต่งกายสุภาพ						
รวม						

โปรดให้ข้อเสนอแนะ/ข้อควรปรับปรุงเพิ่มเติม เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนาต่อไป

๑. ท่านมีข้อเสนอแนะในการให้บริการอาหารผู้ป่วยของงานโภชนาการอย่างไร.....

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

  
(นางสุจิตรา วิมานศักดิ์)  
ประธานกรรมการ

  
(นางกมลวีชร วัฒ)  
กรรมการ

  
(นางสาวกมลภัทร โพทวี)  
กรรมการ





