

ข้อกำหนดและรายละเอียดเงื่อนไข
การจ้างเหมาประจำอาหารผู้ป่วย(ปรุงสำเร็จ) ของโรงพยาบาลแม่อ่อน
ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลแม่อ่อน ได้จ้างเหมาดำเนินการประจำอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลแม่อ่อน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๖ และจะสิ้นสุดในวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖ ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๗ จะเป็นต้อง หาผู้รับจ้าง เพื่อดำเนินการให้เป็นไปอย่างต่อเนื่อง

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อหาผู้รับจ้างดำเนินการประจำอาหารและให้บริการผู้ป่วยในของโรงพยาบาลแม่อ่อน เป็นไปอย่างมี ประสิทธิภาพ ประกอบด้วย

๑. จุดให้บริการอาหาร

๑.๑ บริการอาหารผู้ป่วยใน

๑.๒ บริการอาหารผู้ป่วยห้องคลอด

๑.๓ บริการอาหารผู้ป่วยห้องฉุกเฉิน

๒. จำนวนคนใช้โดยประมาณ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ (เริ่มเดือนพฤษจิกายน ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗)
 ชำระค่าจ้างเป็นงวด ทุกวันที่ ๑๕ และสิ้นเดือน รวมทั้งหมด ๒๒ งวด ตามจำนวนผู้ป่วยจริงที่รับบริการอาหาร ต่อเมื่อต่อวันรวมกัน โดยโรงพยาบาลประกันจำนวนผู้ป่วยสามัญที่ต้องจ่ายต่อวัน วันละ ๑๒ คน

ประเภทผู้ป่วย	จำนวนโดยประมาณ (คน/วัน)	ราคาคลัง	รวมเป็นเงิน
๑. ผู้ป่วยสามัญ	๕,๘๔๔	๙๐.๐๐	๔๓๔,๙๖๐.๐๐
๒. ผู้ป่วยพิเศษ/ผู้ป่วยสามัญเพิ่ม ไข่ขาว,เพิ่มโปรตีน/อาหาร ทางสายให้อาหาร	๗๕๕	๙๕.๐๐	๗๑,๗๒๕.๐๐
	รวม		๖๐๖,๖๘๕.๐๐

ลงชื่อ.....
 ประธานกรรมการ
 (นางสาวนิตยา จักร์แก้ว)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
 กรรมการ
 (นางสาวอัญชลี พูลพาจักษ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
 กรรมการ
 (นางสาววิศรา วิชา)
 นักโภชนาการ

๓. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ช่วงระหว่างนี้จากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุข้อไว้ในบัญชีผู้ที่้งงานและได้แจ้งเวียนข้อให้เป็นผู้ที่้งงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ที่้งงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดายหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดเชียงใหม่ ณ วันประกาศประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประมวลราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสารธุรกิจหรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสารธุรกิจและความคุ้มกันเข่นวันนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจกรรมร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน เว้นแต่ในกรณีกิจกรรมร่วมค้าที่มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายโดยรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจกรรมร่วมค้านั้นสามารถใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจกรรมร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

กรณีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายโดยรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลักข้อตกลงดังกล่าวจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญา หากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประগาทเดียวกันกับผลงานที่ประมวลราคาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓๐๐,๐๐๐ บาท (สามแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่จังหวัดเชียงใหม่ เชื่อถือ

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e – GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จำกผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจสอบแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าบำรุง ๑ ปี สุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(นางสาวนิตยา จักร์แก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลพาจักร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวริศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีการรายงานงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐.๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาโดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอโดยต้องมีเงินฝากในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้งและหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าตั้งกล่าวอีกรอบครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสูงหรือของกิจการหรือทุนจดทะเบียนหรือมีแต่ไม่เพียงพอ ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศไทย หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศขอ งธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งไว้ในให้ทราบ โดยพิจารณาภายใต้เงื่อนไขของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขา.rับรอง (กรณีที่ได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณี ตาม (๑) – (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีผู้ยื่นเสนอเป็นหน่วยงานรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการพื้นฟูกิจกรรมตามพระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๔. ขอบเขตของงานที่จะดำเนินการจัดจ้าง

๔.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดหาพนักงานปฏิบัติงานให้แก่ผู้ว่าจ้าง โดยมีรายละเอียดและคุณสมบัติดังนี้

๔.๑.๑ ผู้ควบคุมงาน จำนวน ๑ คน มีหน้าที่รับผิดชอบดังนี้

๑. ควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของพนักงานดังต่อไปนี้ ตั้งแต่เริ่มปฏิบัติงานจนเสร็จสิ้นในแต่ละวัน ทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการให้ถูกต้องตรงตามสัญญา

๒. จัดหาวัสดุดิบในการประกอบอาหาร

๓. ควบคุม ตรวจสอบ จัดเตรียม ดูแล บำรุงรักษา เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เพื่อให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐาน

๔. ควบคุมดูแลกระบวนการผลิตให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๕. ประสานงานกันระหว่างนักโภชนาการของโรงพยาบาลเมื่อตอน

๔.๑.๒ จัดให้มีพนักงานประกอบอาหารและบริการอาหาร อย่างน้อย ๑ คน ตามความเหมาะสมกับภาระหน้าที่ โดยมีหน้าที่ดังนี้

หน้าที่ผู้ประกอบอาหาร

๑. จัดเตรียมวัสดุดิบประกอบอาหาร

๒. ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามที่สั่ง และถูกสุขลักษณะสุขาภิบาลอาหาร

๓. ทำความสะอาดบริเวณที่เตรียมและประกอบอาหาร และครัวกัมท์ต่างๆ ของโรงครัวให้สะอาดและเรียบร้อย

ลงชื่อ.....
(นางสาวนันิตยา จักร์แก้ว)

ลงชื่อ.....
(นางสาวอัญชลี พูลพาจักร์)

ลงชื่อ.....
(นางสาววิริศรา วิชา)

หน้าที่ผู้บริการอาหาร

จัดทำอาหาร ๖ ประเภท ดังนี้

๑. อาหารธรรมดា

๒. อาหารอ่อน

๓. อาหารเหลว

๔. อาหารที่ผู้ป่วยมีปัญหาเรื่องการกลืนหรือโจ๊ก หรืออาหารปั่นเหลวอื่นๆ ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของนักกิจกรรมบำบัด

๕. อาหารทางสายยาง

๖. อาหารเฉพาะโรค

โดยกำหนดเวลาในการบริการอาหารดังต่อไปนี้

มื้อที่ ๑ อาหารเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๙.๐๐ น

มื้อที่ ๒ อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น

อาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

มื้อที่ ๓ อาหารเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น

หรืออาจปรับปรุงแก้ไขตามที่โรงพยาบาลแม่ร้อน แจ้งให้ทราบ

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลักอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นกรณีผู้ที่มีปัญหาการกลืนหรืออยู่ระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ

- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยไปยังหอผู้ป่วยต่างๆ โดยจัดเป็นสำรับมีฝาปิดให้ผู้ป่วยแต่ละรายตามใบเบิกอาหาร ขนส่งด้วยรถเข็นอาหารที่สะอาดปิดมิดชิด
- ผู้รับจ้างต้องจัดหาอุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารตามรูปแบบที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้ป่วยสามัญ ภาคหลุมสแตนเลสพร้อมฝาปิด
- ผู้ป่วยพิเศษ ชุดชามสแตนเลสพร้อมฝาปิด
- ผู้ป่วยห้องแยกโรค ใช้ภาชนะใช้แล้วทิ้งประเภทอย่างสลายได้ ห้ามใช้ภาชนะประเภทโฟม
- อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบเบิกอาหาร ซึ่งจะมีการกำหนดอาหารรายบุคคล เช่น อาหารเบาหวาน อาหารลดเค็ม อาหารจำกัดไขมัน อาหารโรคเก้าเต้ อาหารเพิ่มโปรตีน เป็นต้น

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(นางสาวนันิตยา จักร์แก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลพาจักร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๕. สถานที่ดำเนินงาน

๕.๑ โรงพยาบาลเมื่อ่อน กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่ของโรงพยาบาล ประกอบและปรุงอาหาร ตามสถานที่กำหนดได้ไว้ โดยคำนึงถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ตามมาตรฐานกองสุขาภิบาล กรมอนามัย ๓๐ ข้อ (ตามเอกสารแนบ)

๕.๑.๑. บริเวณจัดเตรียมอาหารทางสายยาง ควรแยกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน

๕.๑.๒. บริเวณล้าง และขั้นตอนการล้างเก็บภาชนะให้เป็นไปตามขั้นตอนของโรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๓. ลักษณะการลำเลียงอาหารจากห้องผลิตถึงผู้ป่วยให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๔. ควรทิ้งขยะและเศษอาหารเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๕. มีการตรวจสอบเบคทรีรีย์ในอาหาร และภาชนะใส่อาหาร โดยเจ้าหน้าที่อย่างน้อยเดือนละ

๑ ครั้ง

๕.๑.๖ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดโดย ๑ และบริเวณที่จัดสำรับอาหาร ณ โรงพยาบาลทั้งก่อน และหลังการจัดสำรับอาหารทุกครั้ง

๕.๑.๗ ผู้รับจ้างจะต้องล้างทำความสะอาดรถส่งอาหารผู้ป่วยทุกวันและเข็ดให้แห้งทุกครั้ง อย่าปล่อยให้รถเกิดสนิม

๕.๑.๘ ผู้รับจ้างจะต้องแยกขยะเปียก ขยะแห้ง ขยะที่นำไปถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑.๙ การทำความสะอาดอุปกรณ์และภาชนะทุกครั้งต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น

๖. การส่งมอบ

๖.๑ กรณีผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารตามกำหนดเวลา และโรงพยาบาลต้องแก้ไขปัญหาโดยการจัดอาหารทดแทนเพื่อให้ผู้ป่วยได้รับประทาน จำนวน ๓ มื้อ โดยโรงพยาบาลมีสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญา

๖.๒ ในกรณีที่ผู้รับจ้างส่งมอบอาหาร หากคณะกรรมการตรวจรับและนักโภชนาการ ตรวจสอบและพบว่าคุณภาพอาหารไม่สอด มีปริมาณไม่เหมาะสม ไม่สะอาดมีสิ่งปนเปื้อน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขจนอาหารมีคุณภาพ และคณะกรรมการตรวจรับดำเนินการทำหนังสือตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ถ้าครบ ๓ ครั้ง โรงพยาบาลจะดำเนินการบอกเลิกสัญญาทันที

๖.๓ อาหารอื่นๆ ที่แพทย์จำเป็นต้องกำหนดรายการเพิ่ม เช่น น้ำอุป เพิ่มน้ำสัตว์ เพิ่มไข่ อาหารทางสายยาง เพิ่มนากล่อง หรือเพิ่มไข่ขาว อาหารอ่อนเพิ่มไข่เจียวหรือไข่ตุ๋น เป็นต้น ผู้รับจ้างต้องดำเนินตามคำสั่งแพทย์

๗. ข้อกำหนดอื่นๆ

๗.๑ ผู้เสนอราคาต้องมีพนักงานประกอบอาหาร พนักงานแยกอาหารเก็บคลอดอาหารและพนักงานจัดล้างทำความสะอาด

๗.๒ พนักงานทุกรายของผู้รับจ้างต้องผ่านการตรวจสุขภาพทุกปี ตามที่กำหนดอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเองและให้ผู้รับจ้างแสดงหลักฐานทางการแพทย์ที่แสดงผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน รายการตรวจ มีดังนี้

๑. X-ray ปอด

๒. ตรวจอุจจาระ

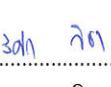
๓. ตรวจเลือด เพื่อหาเชื้อไวรัสตับอักเสบชนิด เอ, เชื้อไทฟอยด์, วัณโรค, หิวัวตอกโรค

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ
(นางสาวนิตยา จักรแก้ว)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาวอัญชลี พูลพาจาร์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสาววิศรา วิชา)

นักโภชนาการ

๗.๓ โรงพยาบาลจะดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง โดยคณะกรรมการอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลแม่นอน

๗.๔ การให้บริการอาหารของผู้ป่วยต้องเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๗.๕ ผู้รับจ้างต้องเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของโรงพยาบาลตามที่ได้รับมอบหมาย เช่นกิจกรรม ๕ ส กิจกรรมพัฒนาคุณภาพ และมาตรฐานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๗.๖ ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐ

๗.๗ มีประสบการณ์การทำอาหารในสถานประกอบการ มีประสบการณ์ประกอบอาหารชำนาญ และมีหนังสือรับรองผลงานจากหน่วยงานราชการ หรือเอกชนที่เขื่องถือได้มีผลงานเดียวกับผลงานที่ประภาดรากาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า ๓๐๐,๐๐๐ (สามแสนบาทถ้วน) ระยะเวลาอย่างน้อย ๑ ปี

๗.๘ มีสัญชาติไทย อายุไม่เกิน ๖๐ ปี

๙. ราคาอาหารผู้ป่วยใน

มื้อ	รายการอาหารผู้ป่วยสามัญ ๙๐.-บาท ต่อวัน	รายการอาหารผู้ป่วยพิเศษ ๙๕.- บาทต่อวัน
เช้า	ข้าวต้มเครื่อง / โจ๊ก	ข้าวต้มเครื่อง / โจ๊ก+ไข่ต้ม ๑ พอง
กลางวัน	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. อาหารจานเดียว พร็อมชุป ๑ อย่าง	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. อาหารจานเดียว พร็อมชุป ๑ อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง
เย็น	๑. ข้าวสวย มีอาหาร ๒ อย่าง ๒. ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก+อาหาร ๑ อย่าง	๑. ข้าวสวยมีอาหาร ๒ อย่าง ๒. ข้าวต้มเครื่อง/โจ๊ก+อาหาร ๑ อย่าง + นมปริมาณมากกว่า ๑๘๐ ซีซี

๙. คุณลักษณะของอาหาร

๙.๑ อาหารธรรมดា (Regular diet) สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคในแต่ละวัน ต้องใช้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑๕๐๐-๒๐๐๐ กิโลแคลอรี่ต่อวัน

- ลักษณะอาหาร คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป แต่รสต้องไม่จัด

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่ย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

ลงชื่อ.....
(นางสาวนิตยา จักร์แก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
(นางสาวอัญชลี พูลพาจักร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๙.๒ อาหารอ่อน (soft diet) สำหรับผู้ที่มีปัญหาการเคี้ยว-กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัด รอดผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ ต้องให้พลังงานไม่น้อยกว่า ๑๕๐๐ - กิโลแคลอรี่ต่อวัน

- ลักษณะอาหาร เป็นอาหารเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายและสกัดข้างจีด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับเป็นต้น

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีอาหารมาก รักษาที่มีกากมาก อาหารหอที่มีไขมันสูง อาหารมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

๙.๓ อาหารน้ำใส (Clear liquid diet) สำหรับผู้ป่วยที่มีอาการเจ็บป่วยอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวกับการย่อยอาหาร เช่น ห้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร เป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ชา หรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผัก ไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนมผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาไข้และเนื้อผลไม้ออกก่อน

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ ไม่เพียงพอ กับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรให้ใช้ในระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ ๓-๔ มื้อ / วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

๙.๔ อาหารน้ำข้น (Full liquid diet) สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- ลักษณะอาหาร เป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำขุ่นกลืนได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใสเครื่องดื่ม และอาหารน้ำข้นทุกชนิดรวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม นม คัสตาร์ด ชุดต่างๆ สามารถให้ได้

๙.๕ อาหารทางสายให้อาหาร ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet ; BD) เป็นวิธีการให้อาหารกับผู้ป่วยในรายที่ไม่สามารถให้อาหารทางปากได้ มีลักษณะเหลวพอที่จะไหลผ่าน ให้อาหารได้สะดวก ต้องใช้วัสดุดีบหีสต สะอาด ไม่ใช้อาหารแข็ง ต้องให้พลังงานตามที่แพทย์สั่ง ตามความเหมาะสมของผู้ป่วยในแต่ละราย

๙.๖ อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet) เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด

๙.๖.๑ อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันโรคแทรกซ้อน

- ลักษณะอาหาร เมื่อนำอาหารคนทั่วไปแต่จำกัดชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน อาหารเชื่อม อาหารมักดอง แซ่บ อัน loyแก้ว ผลไม้กระป่องการปรุงรสด้วยน้ำตาล

ลงชื่อ.....
(นางสาวนิตยา จักรแก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
(นางสาวอัญชลี พูลพาจาร์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ

๙.๖.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet) สำหรับผู้ป่วยที่เป็น โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษ หรือผู้ป่วยที่มีอาการบวม

- ลักษณะอาหาร เมื่ออาหารทั่วไป หรืออาหารที่กำหนดปริมาณโซเดียม(Na) จากแพทย์

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง น้ำปลา เกลือ ทั้งเครื่องจิ้มต่างๆ ทั้งที่มีรสหรือไม่มีรสเค็มอาหารที่ใส่ผงพู

หรือผงชูรส หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม

๙.๖.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat diet) เมื่ออาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ๋น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอล ร่วมด้วย อาหารประเภทนี้ใช้กับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมัน คนอ้วนที่ต้องการลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้มีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง อาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในทุกชนิดหนังเป็ด น้ำสลัด อาหารที่มีกะทิ

๙.๖.๔ อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet) เป็นอาหารธรรมชาติหรืออาหารอ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า ๑๕% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด อาหารประเภทนี้ใช้กับกลุ่มผู้ป่วยที่ก่อนหรือหลังผ่าตัด ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน

๙.๖.๕ ลดโพแทสเซียม งดอาหารที่ให้โพแทสเซียมส่วนมากจะใช้ในผู้ป่วยไตวาย และผู้ป่วยไตวายที่ฟอกเลือด แต่ถ้าผู้ป่วยล้างไตทางช่องท้องไม่จำเป็นต้องลดอาหารเหล่านี้ อาหารที่มีโพแทสเซียมสูง เช่น กล้วย บล็อคโคลี่ แครอท มะเขือเทศ ส้ม พักทอง ขัน虚 มันฝรั่ง และแก้วมังกร เป็นต้น

๙.๖.๖ อาหารลดฟอฟอรัส งดข้าวกล้อง ถั่วเมล็ดแห้ง เต้าหู้ นม เบเกอรี่ ส่วนมากจะใช้ในผู้ป่วยไตวาย และผู้ป่วยล้างไตทางช่องท้อง ต้องพิจารณาจากผลตรวจห้องปฏิบัติการเพื่อดูค่าฟอฟเพตในเลือด

หมายเหตุ

อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพัฒนาและสารอาหารให้แตกต่างไปตามมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ซึ่งต้องแจ้งให้นักโภชนาการของโรงพยาบาลเป็นรายๆไป เพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนอาหาร

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ

(นางสาวนิตยา จักร์แก้ว)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ

(นางสาวอัญชลี พูลพาจักร)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... กรรมการ

(นางสาววิศรา วิชา)
นักโภชนาการ