

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและการบริการอาหารปรุงสำเร็จ
สำหรับผู้ป่วยพิเศษ ในโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ ปีงบประมาณ 2561

1. ประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ ในโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ ดังนี้

- 1.1 อาหารธรรมดา
- 1.2 อาหารอ่อน
- 1.3 อาหารเฉพาะโรค หรืออาหารเฉพาะราย ธรรมดา/อ่อน
- 1.4 อาหารเหลวข้น/เหลวใส
- 1.5 อาหารเสริม
- 1.6 อาหารว่าง
- 1.7 อื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์

2. คุณค่าทางอาหารและพลังงานที่ผู้ป่วยจิตเวชจะได้รับต่อคนต่อวัน

| กลุ่มผู้ป่วย | พลังงานและสัดส่วนสารอาหารที่ผู้ป่วยจิตเวชจะได้รับต่อคนต่อวัน | | | |
|------------------------------------|--|----------------|--------------|---------------------|
| | พลังงาน (กิโลแคลอรี) | โปรตีน 15% | ไขมัน 25% | คาร์โบไฮเดรต 60% |
| อาหารธรรมดา ผู้ป่วยจิตเวชชาย | 1,800 - 2,400 | 67.5 - 83 กรัม | 50 - 61 กรัม | 270 - 330 กรัม |
| อาหารธรรมดา ผู้ป่วยจิตเวชหญิง | 1,600 - 2,000 | 60 - 74 กรัม | 44 - 56 กรัม | 240 - 300 กรัม |
| อาหารอ่อน/โจ๊ก | 1,400 - 1,600 | 52.5 - 60กรัม | 39 - 44กรัม | 210 - 240กรัม |
| อาหารเฉพาะโรค หรืออาหารเฉพาะราย | คำนวณพลังงานและสัดส่วนสารอาหารเฉพาะราย | | | |

3. คุณลักษณะของอาหาร

3.1 อาหารธรรมดาและอาหารอ่อน ต้องมีคุณลักษณะของอาหาร ตามประเภทหรือชนิดของอาหารนั้นๆ โดยให้ใช้สัดส่วนอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ ประกอบอาหารปรุงสำเร็จ

3.2 อาหารเฉพาะโรค ต้องมีคุณลักษณะของอาหาร ตามประเภทหรือชนิดของอาหารนั้นๆ โดยให้ใช้สัดส่วนอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ ประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค ตามคำสั่งแพทย์และตามหลักโภชนบำบัด

3.3 อาหารว่าง ตามที่โรงพยาบาลกำหนดในรายการอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

- อาหารว่างเช้า ประกอบด้วย นมกล่อง UHTหรือน้ำผลไม้กล่อง UHT หรือนมถั่วเหลือง หรือนมเปรี้ยวขนาดไม่ต่ำกว่า 180 ซีซี และขนมเบเกอรี่ 1 ที่(น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัม/คน)

- อาหารว่างบ่าย ประกอบด้วย ผลไม้ 1 ส่วน และ น้ำสมุนไพร

3.4 อาหารเหลว เช่น นมถั่วเหลือง หรือ เครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลต หรือ โกโก้ ต้องมีรสชาติกลมกล่อม โดยให้ใช้สัดส่วนอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ

3.5 อาหารเสริม เช่น

- ไข่ต้มทั้งฟอง หรือ ไข่ขาว ให้ใช้ไข่ไก่เบอร์ 1 ต้มสุก

- นมกล่อง UHT ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 180 ซีซี/กล่อง*

- น้ำผลไม้ 100% UHT ต้องปริมาณไม่น้อยกว่า 180 ซีซี/กล่อง
- ผลไม้ที่เหมาะสมกับผู้ป่วยเฉพาะราย และมีปริมาณตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- น้ำหวานฟรุคโตสที่เหมาะสมกับผู้ป่วยแอลกอฮอล์

3.5 อาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ* ในกรณีที่ผู้ป่วยต้องได้รับการรักษาด้วยเครื่องมือพิเศษ หรือผู้ป่วยโรคเบาหวานต้องเบิกนมกล่อง UHT ให้ผู้ป่วยเป็นอาหารมื้อก่อนนอนทุกราย

หมายเหตุ* ในกรณีที่ผู้ป่วยต้องได้รับการรักษาด้วยเครื่องมือพิเศษ หรือผู้ป่วยโรคเบาหวาน ต้องเบิกนมกล่อง UHT ให้ผู้ป่วยเป็นอาหารมื้อก่อนนอนทุกราย

4. การประกอบอาหารและการทำความสะอาดโรงครัว

4.1 การประกอบอาหารจะต้องประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ หลักโภชนบำบัด และหลักสุขาภิบาลอาหาร

4.2 การทำความสะอาดโรงครัว พื้นโรงครัวจะต้องสะอาดและแห้งอยู่เสมอ โดยโรงพยาบาลจะประเมินความสะอาดทุกวัน ตามมาตรฐานโรงครัว 30 ข้อตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล สอภ.7 ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข(รายละเอียดในภาคผนวกที่1)

5. ลำดับการตรวจรับงาน และการประเมินผู้จะขาย/ผู้รับจ้าง

5.1 ลำดับการตรวจรับ

ลำดับที่ 1 ตรวจรับวัตถุดิบ ที่จะนำมาประกอบอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ โดยนักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ (ภาคผนวกที่2)

ลำดับที่ 2 ตรวจรับประเภทอาหาร ตามรายการอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ โดยนักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ (ภาคผนวกที่6)

ลำดับที่ 3 ตรวจรับสัดส่วนปริมาณอาหาร โดยใช้แบบใบตรวจสอบส่วนประกอบอาหารประจำวัน ตามจำนวนผู้ป่วย ประเภทอาหาร โดยนักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ เป็นผู้คำนวณตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ (ภาคผนวกที่2)

ลำดับที่ 4 ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตามลักษณะของประเภทอาหารแต่ละประเภทตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ โดยนักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ และคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ

ลำดับที่ 5 ตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ ตามจำนวนผู้ป่วยโดยนักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ และคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ

5.2 การประเมินคุณภาพอาหาร

5.2.1 ประเมินโดยนักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลฯ ทุกมื้อ

5.2.2 ประเมินโดยบุคลากรประจำหอผู้ป่วยทุกมื้อ

5.2.3 ประเมินโดยคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จทุกวัน

6. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้บริการอาหารผู้ป่วยพิเศษ

6.1 ภาชนะที่ใช้บริการอาหารพิเศษจะต้องจัดเป็นสำหรับเฉพาะราย มีฝาปิดมิดชิด และต้องติดสลิปรายละเอียดของอาหาร เช่น ชนิดของอาหาร ชื่อผู้ป่วยและตึกผู้ป่วย และต้องแยกภาชนะติดเชื้อและไม่ติดเชื้อออกจากกันอย่างชัดเจน

6.2 ภาชนะที่ใช้บริการอาหาร ช้อนส้อม ถาดเสิร์ฟ ต้องเป็นสแตนเลส และช้อนส้อมใส่ของกระดาษหรือห่อหุ้มให้มิดชิด รองถาดด้วย Place mats

6.3 ภาชนะที่ใช้บริการอาหารว่าง จัดใส่ภาชนะให้เหมาะสม และต้องปกปิดให้มิดชิด

6.4 วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องครัวทุกชนิด จะต้องมีความเพียงพอกับการใช้งาน ในกรณีที่มีไม่เพียงพอ ผู้จะขายจะต้องจัดหาเพิ่มเติม ให้เพียงพอ (รายละเอียดที่จำเป็นจะต้องเตรียมมาอยู่ในภาคผนวกที่3)

6.5 การล้างภาชนะ และอุปกรณ์ ที่ใช้สำหรับการบริการอาหารผู้ป่วยทั้งหมด ผู้จะขายจะต้องล้างที่โรงล้างภาชนะ และจะต้องล้างครบตามขั้นตอนการล้างที่โรงพยาบาลกำหนดทุกมือ และต้องใช้น้ำยาล้างจานเท่านั้น

7. มาตรฐานของการประกอบอาหาร

7.1 วัตถุดิบ ปริมาณของเนื้อสัตว์ดิบ ผักดิบ (เฉพาะส่วนที่กินได้) โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์จะเป็นผู้กำหนดตามข้อ3.1 และ3.2 และคำนวณปริมาณตามจำนวนผู้ป่วย ก่อนนำไปประกอบอาหาร โดยการชั่งน้ำหนักเนื้อสัตว์ และผักดิบ เนื้อสัตว์จะต้องไม่แช่เป็นน้ำแข็ง โดยใช้มาตรฐานการตรวจรับวัตถุดิบประเภทอาหารสด/แห้งตาม (ภาคผนวกที่4 และภาคผนวกที่5) รวมทั้งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ต้องบด จะต้องนำมาบดที่โรงครัว โดยนำเนื้อสัตว์เป็นชิ้นมาล้างทำความสะอาดก่อนจึงนำมาบด

7.2 ในการประกอบอาหาร แต่ละชนิด ต้องใช้ส่วนประกอบอาหารที่ได้มาตรฐาน และตามสัดส่วนที่นักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์กำหนด เช่น เครื่องปรุงรสจะต้องมีเครื่องหมายอย.รับรอง ปริมาณเนื้อสัตว์ ผัก ตามหลักโภชนาการ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด(ภาคผนวกที่1และ2)

7.3 ผลไม้ น้ำหนักและปริมาณตามที่โรงพยาบาลกำหนด (ภาคผนวกที่7)

7.4 ข้าวสาร ที่ใช้หุง ใช้ข้าวสารเจ้าหอมมะลิ 10 – 15 % ที่มีคุณภาพ

7.5 รายการประกอบอาหาร ต้องเป็นไปตามมาตรฐานอาหารผู้ป่วยพิเศษ (ตามภาคผนวกที่6) โดยผู้ขายจะเสนอฝ่ายโภชนาการทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 15 วัน

8. ข้อกำหนดของผู้รับจ้าง

8.1 ผู้จะขาย หมายถึง ผู้ที่ลงนามในสัญญา จะต้องมีความที่ประสานงานในกรณีที่ผู้จะซื้อต้องการปรึกษาหารือเกี่ยวกับการปฏิบัติตามสัญญา และจะต้องมาด้วยตนเองโดยไม่ต้องส่งตัวแทน

8.2 พนักงานของผู้จะขาย จะต้องเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ หลักโภชนบำบัด และหลักสุขาภิบาลอาหาร มีพฤติกรรมบริการที่ดี และต้องผ่านการนิเทศการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคล โดยนักโภชนาการ หรือโภชนาการของโรงพยาบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และจะต้องรับการประเมินผลการปฏิบัติงานทุกวัน และเมื่อนักโภชนาการหรือโภชนาการของโรงพยาบาลประเมินการปฏิบัติงานแล้วพบว่า เป็นผู้ไม่มีความสามารถในการประกอบอาหาร หรือมีพฤติกรรมบริการที่ไม่ดีหรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี บริษัทจะต้องทำการเปลี่ยนตัวพนักงานของผู้จะขายทันที (ภาคผนวกที่ 9)

8.3 อัตรากำลัง พนักงานของผู้จะขาย ต้องมีจำนวนทั้งหมด 2 คน ประกอบด้วย

8.3.1 ตำแหน่งผู้ควบคุมงาน จำนวน 1 คน*

8.3.2 ตำแหน่งพนักงานในกระบวนการผลิตอาหารปรุงสำเร็จ เช่น เตรียมอาหาร ประกอบอาหารส่งอาหารและบริการอาหาร ล้างภาชนะ จำนวน 2 คน

หมายเหตุ * ใช้อัตรากำลังตำแหน่งผู้ควบคุมงานจำนวน 1 คนร่วมกับสัญญาจ้างเหมาผู้ป่วยสามัญ

หากมีผู้มาปฏิบัติงานตำแหน่งผู้จัดการ หรือ ผู้ควบคุมงาน ไม่ครบถ้วนในแต่ละวัน ผู้จะขายยินยอมให้ผู้จะซื้อหักเงินตามค่าจ้างที่ได้รับในอัตราตามวุฒิปวส.ในวันนั้น และคงงานตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำต่อคนต่อวัน ในอัตราที่ใช้บังคับในจังหวัดอุบลราชธานีในวันนั้น และยินยอมให้ผู้จะซื้อปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ 0.20 ของราคาอาหารในวันนั้นแต่จะต้องไม่ต่ำกว่าวันละ 100.- บาท

8.4 คุณสมบัติของพนักงาน

8.4.1 ผู้ควบคุมงาน

มีอายุ 22- 50 ปี จะต้องมีความรู้วุฒิปวส.อาหารและโภชนาการ หรือวุฒิปริญญาตรีด้านอาหารและโภชนาการหรือวุฒิที่เกี่ยวข้องด้านอาหารและโภชนาการ ที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนบำบัด อย่างน้อย 2 หน่วยกิต เป็นผู้มีสุขภาพจิตดี และสุขภาพกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ มีความประพฤติดี สุภาพ เรียบร้อย

เป็นผู้ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน อยู่ประจำที่โรงพยาบาลฯ จำนวน 1 คนทุกวัน และสามารถควบคุมงานตลอดเวลาที่ประกอบอาหารผู้ป่วยทั้งในเวลาราชการและวันหยุดราชการเพื่อเป็นตัวแทนในการประสานงานกับผู้ป่วยบ้างคำสั่งใดๆหรือ หนังสือแจ้งเรื่องใดๆ อันเกี่ยวข้องกับสัญญาฯ ที่ผู้จะซื้อได้แจ้งแก่ผู้ควบคุมงานนั้นให้ถือว่าได้แจ้งแก่ผู้จะขายแล้วโดยชอบในกรณีที่มีปัญหาหรือข้อสงสัยในการปฏิบัติงานของผู้จะขายจะต้องปรึกษา และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้จะซื้อ หากผู้จะซื้อขอให้เปลี่ยนตัวผู้ควบคุมงานใหม่ผู้จะขายต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที โดยจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆจากผู้จะซื้อ

8.4.2 พนักงานอาหารเฉพาะโรค

มีอายุระหว่าง 18 - 55 ปี จะต้องมีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับปวช. ที่ผ่านการเรียนวิชาโภชนบำบัด อย่างน้อย 2 หน่วยกิต ต้องเป็นผู้มีสุขภาพจิตดี และสุขภาพกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อเป็นผู้มีความประพฤติดี สุภาพ เรียบร้อย และอยู่ในระเบียบวินัย

8.4.3 พนักงาน

มีอายุระหว่าง 18 - 55 ปี จะต้องมีความรู้การศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพจิตดี และสุขภาพกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ เป็นผู้มีความประพฤติดี สุภาพ เรียบร้อย และอยู่ในระเบียบวินัย

หมายเหตุ

- ในกรณีที่พนักงานของผู้จะขายมีปัญหาในการปฏิบัติงาน ผู้จะซื้อขอให้เปลี่ยนตัวพนักงานผู้จะขายจะต้องเปลี่ยนตัวให้ทันที โดยจะไม่เรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากผู้จะซื้อภายใน 7 วัน
- ในการขอเปลี่ยนตัวของพนักงานของผู้จะขายจะต้องมีหนังสือแจ้งให้โรงพยาบาลทราบภายใน 7 วัน โดยส่งหนังสือให้ฝ่ายพัสดุ

8.5 ก่อนการปฏิบัติงานของพนักงาน พนักงานของผู้จะขายทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ ของโรงพยาบาลของรัฐบาล ก่อนการเข้าปฏิบัติงาน โดยผู้จะขายจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด และผู้จะขายจะต้องแสดงผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน ในวันที่เซ็นสัญญาจะซื้อจะขายกับโรงพยาบาลฯ ดังรายการต่อไปนี้

- 8.5.1 ไวรัสตับ ชนิดเอระยะติดต่อ และชนิดบี
- 8.5.2 ไทฟอยด์
- 8.5.3 Rectal Swab Culture
- 8.5.4 X-ray ทรวงอก
- 8.5.5 ไม่เป็นโรคผิวหนัง หรืออื่นๆตามที่แพทย์พิจารณา

ในกรณีที่ปรับเปลี่ยนพนักงานระหว่างสัญญา ผู้จะขายจะต้องมีหนังสือแจ้งเปลี่ยนพนักงาน และพนักงานของผู้จะขายรายใหม่ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ โดยผู้จะขายจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการทั้งหมด และผู้จะขายจะต้องแสดงผลการตรวจสุขภาพของพนักงานก่อนเข้าปฏิบัติงาน

8.6 การแต่งกาย พนักงานของผู้จะขายจะต้องแต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และในขณะที่ปฏิบัติงาน ต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลฯ ดังนี้

8.6.1 สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกคลุมผมสีขาว และรองเท้าบูทสีขาว ขณะปฏิบัติงานประกอบอาหารผู้ป่วย ภายในโรงครัว

8.4.2 สวมชุดคลุมสีขาว หมวกคลุมผมสีขาว และรองเท้าหุ้มส้น และบริการอาหารผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย

8.7 การประกันสังคม ผู้จะขายต้อง ปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ประกันสังคม โดยมีหลักฐานการสมัครเข้าเป็นสมาชิกประกันสังคม ให้ผู้จะซื้อตรวจสอบในวันเซ็นสัญญาจะซื้อ-จะขายกับโรงพยาบาลฯ

8.8 เวลาปฏิบัติงาน ดังนี้

- เปิดโรงครัวตั้งแต่เวลา 04.00 น. - และปิดโรงครัวเวลา 18.30 น.

9. การจัดส่งอาหาร ผู้จะขายจะต้องมีพนักงานนำส่งอาหารปรุงสำเร็จและบริการอาหารผู้ป่วยทุกตึก ทุกมือ อย่างน้อย 1 คนต่อตึก

10. เวลาบริการอาหาร วันละ 5 มื้อ

- 10.1 อาหารมือเช้า ให้บริการเวลา 07.00 น.
- 10.2 อาหารมือว่างเช้า ให้บริการเวลา 09.30 น.
- 10.3 อาหารมือกลางวัน ให้บริการเวลา 11.30 น.
- 10.4 อาหารมือว่างบ่าย ให้บริการเวลา 14.30 น.
- 10.5 อาหารมือเย็น ให้บริการเวลา 17.00 น.

11. ประเภทรายการอาหารแต่ละมื้อ มีดังนี้

- 11.1 อาหารมือเช้า 1 สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวต้มเครื่อง หรือ ข้าวต้มขาวและกับข้าว 2 อย่าง หรือก๋วยจั๊บ หรือกระเพาะปลา หรืออื่นๆ
 - นมถั่วเหลือง หรือ เครื่องดื่มมอลต์รสช็อคโกแลต
- 11.2 อาหารมือว่างเช้า 1 ชุด ประกอบด้วย
 - นมกล่องUHT หรือน้ำผลไม้กล่องUHT ปริมาณไม่น้อยกว่า180 ซีซี 1 กล่อง
 - ขนมเบเกอรี่ขนาด 1 ที่ (น้ำหนัก ไม่ต่ำกว่า 150 กรัม/คน) หรือผลไม้ 1 ส่วน
- 11.3 อาหารมือกลางวัน 1 สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย
 - ประเภทแกง จำนวน 1 รายการ
 - ผัด หรือ ทอด หรือ ต้ม หรือ นึ่ง หรือ ลาบและผักสดไม่น้อยกว่า 2 ชนิด หรือ น้ำพริกและผักลวกไม่น้อยกว่า 3 ชนิด จำนวน 1 รายการ
 - ขนมหวาน หรือผลไม้
 - หรืออาหารจานเดียว และขนมหวาน หรือผลไม้
- 11.4 อาหารมือว่างบ่าย ประกอบด้วย
 - ผลไม้ตามฤดูกาลจำนวน 1 รายการ
 - น้ำสมุนไพรใส่น้ำตาลน้อย
- 11.5 อาหารมือเย็น 1 สำหรับ ประกอบด้วย
 - ข้าวสวย
 - ประเภทแกง จำนวน 1 รายการ
 - ผัด หรือ ทอด หรือ ต้ม หรือ นึ่ง หรือ ตุ่นจำนวน 1 รายการ
 - ผลไม้ จำนวน 1 รายการ

12 การทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหาร ต้องล้างทำความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารทุกวัน อย่างถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานกองสุขอนามัยอาหาร กรมอนามัย ที่ไม่ส่งผลกระทบต่อจุลินทรีย์ในระบบบำบัดน้ำเสียของโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลกำหนดให้ใช้วัสดุในการทำทำความสะอาด และผู้รับจ้างจะต้องจัดหามาใช้ อย่างเพียงพอกับการใช้งาน ดังต่อไปนี้

- ผงซักฟอกสำหรับใช้กับโรงพยาบาล(ผ่าน มอก.)
- น้ำยาEM
- ถูดำ ที่มีขนาดที่เหมาะสมกับการใช้งาน
- น้ำยาล้างและขัดอลูมิเนียม
- น้ำยาขจัดสิ่งอุดตันในท่อน้ำทิ้ง

13. การกำจัดขยะ มูลฝอย และสิ่งโสโครก ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล

- การจัดเก็บขยะและมูลฝอย ผู้จะขายจะต้องมีถังขยะพร้อมฝาปิด ด้านในรองด้วยถุงดำ ให้แยกขยะและนำไปทิ้งในถังขยะตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล
- การดักไขมันในบ่อดักไขมัน ผู้จะขายจะต้องดักไขมันในบ่อดักไขมันทุกบ่อดักไขมันทุกสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยผู้จะขายจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดักไขมันในบ่อดักไขมัน

14. กรณีที่ใช้สถานที่ของโรงพยาบาล โดยผู้จะขายจะต้องปฏิบัติดังนี้

14.1 โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้าน- งานครัว ให้ผู้จะขาย และเมื่อผู้จะขายหมดสัญญาจะซื้อจะขายกับโรงพยาบาลแล้ว ผู้จะขายจะต้องทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้านงานครัว ส่งคืนให้กับโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ ในกรณีที่มีครุภัณฑ์ชำรุดเสียหายระหว่างการใช้งาน ผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมและบำรุงรักษา และในกรณีมีวัสดุงานบ้าน-งานครัวชำรุดเสียหาย ผู้จะขายต้องจัดหาวัสดุงานบ้าน-งานครัวดังกล่าว มาชดเชยให้โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ให้ครบถ้วน

14.2 ค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาครุภัณฑ์ ตลอดจนซ่อมแซมครุภัณฑ์ที่ชำรุดอันเกิดจากการใช้งาน

14.3 อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตราย เช่น ท่อแก๊ส ถังแก๊ส ผู้จะขายจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของวิศวกรรมความปลอดภัย กรมสนับสนุนบริการ กระทรวงสาธารณสุข

14.4 ผู้จะขายต้องดูแลความสะอาดสถานที่ประกอบอาหารในบริเวณโรงครัวและรอบๆ บริเวณโรงครัวของโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ ตามนโยบายของโรงพยาบาล(ภาคผนวกที่11)

14.5 กรณีเกิดความเสียหายใดๆกับอาคารโรงครัวหรือบุคคล ซึ่งเกิดจากความประมาทเลินเล่อของพนักงานหรือผู้จะขาย ถือเป็นความรับผิดชอบของผู้จะขาย ผู้จะขายจะต้องชดเชยตามมูลค่าการเสียหายที่เกิดขึ้นทั้งสิ้น(ภาคผนวกที่10)

15 ใบเสนอราคา ผู้จะขายจะต้องกำหนดใช้สถานที่ในการประกอบอาหารของโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์ เท่านั้นโดยผู้จะขายระบุราคาที่เสนอ.....บาท/วัน/ผู้ป่วย1 ราย

16 ผู้จะขายต้องส่งอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุตรวจสอบก่อนการบริการไม่น้อยกว่า 30 นาที เพื่อประเมินคุณภาพอาหารหรือ รสชาติของอาหาร ผู้จะขายจะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที หากได้รับการทักท้วงจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ หรือ คณะกรรมการประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จโดยไม่มีข้อแม้ใดๆทั้งสิ้น และเมื่อแก้ไขเสร็จสิ้นและผ่านการประเมินคุณภาพจากคณะกรรมการตรวจรับพัสดุอีกครั้ง จึงนำอาหารปรุงสำเร็จไปบริการตามตึกผู้ป่วยและนำภาชนะในการบริการกลับมาล้างและจัดเก็บที่โรงครัว

17 กรณีผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบอาหาร ได้ทันตามกำหนดเวลา ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหารตามกำหนดเวลาผู้จะขายจะต้องรับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายและค่าเสียหายที่เกิดขึ้น พร้อมค่าปรับ ดังต่อไปนี้

- 17.1 ผู้จะขายจะต้องเสียค่าปรับในอัตราร้อยละ 0.20% ของราคาที่ประมูลได้
- 17.2 ผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทัน 3 ครั้ง ติดต่อกัน โรงพยาบาลมีสิทธิบอกเลิกสัญญา
- 17.3 การบอกเลิกสัญญา กำหนดดังนี้

17.3.1 ในการทำงานผู้จะขายถ้าเกิดความเสียหายใดๆ ไม่ว่าจะเกิดขึ้นแก่บุคคลของผู้จะขายหรือบุคคลภายนอก หรือเกิดความชำรุดเสียหาย หรือการสูญเสียแก่ทรัพย์สินของผู้จะซื้อหรือบุคลากรของผู้จะซื้อหรือของบุคคลภายนอก อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากการกระทำหรือละเว้นการกระทำของผู้รับจ้างพนักงานหรือบุคลากรของผู้จะขาย ผู้จะขายต้องรับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายให้แก่ผู้จะซื้อหรือบุคลากรของผู้จะซื้อหรือบุคคลภายนอก ตามจำนวนที่เสียหายจริงภายในระยะเวลา1 วัน หากไม่ดำเนินการผู้จะซื้อ มีสิทธิบอกเลิกสัญญา

17.3.2 ในกรณีที่ตัวผู้จะขายเองหรือพนักงานของผู้จะขายทำงานบกพร่อง โดยเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามระเบียบเงื่อนไขที่กำหนด หรือการใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ไม่มีคุณภาพตามมาตรฐาน หรือทำไม่ถูกต้องตามสัญญาข้อหนึ่งข้อใดก็ดี เมื่อผู้จะซื้อแจ้งให้ผู้จะขายทราบแล้วผู้จะขายจะต้องรีบแก้ไขงานที่บกพร่องให้เรียบร้อย โดยไม่คิดค่าจ้าง ค่าวัสดุอุปกรณ์ค่าแรงงานหรือค่าใช้จ่ายอื่นใดจากผู้จะซื้ออีก ถ้าผู้จะขายไม่รีบดำเนินการแก้ไข หรือไม่ปฏิบัติภายใน 3 วัน ตามที่ผู้จะซื้อหรือผู้แทนของผู้จะซื้อแจ้งให้ทราบ ผู้จะซื้อ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาและเรียกค่าเสียหายจากผู้จะขายทั้งหมดโดยสิ้นเชิง ค่าเสียหายนั้น ผู้จะขายยินยอมให้หักค่าจ้างที่ผู้จะขายได้ดำเนินการมาแล้ว

17.3.3 ผู้จะซื้อจะประเมินผลการปฏิบัติงานทุกๆ 1 เดือน หากผลการปฏิบัติงานของผู้จะขายไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ หรือกระทำผิดเงื่อนไขใด ๆ ในสัญญาที่ตกลงผู้จะซื้อ มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้โดยไม่มีถือว่าผู้จะซื้อผิดสัญญา และผู้จะซื้อจะแจ้งให้ทราบก่อนบอกเลิกสัญญา 10 วัน

17.3.4 หากมีกรณีผู้จะขายต้องปรับปรุงแก้ไขผลงานโรงพยาบาลจะส่งหนังสือแจ้งเป็นครั้งคราว และผู้จะขายต้องดำเนินการตามเวลาที่กำหนด

18 การจัดทำใบสั่งอาหารผู้ป่วยของโรงพยาบาลประจำวัน ฝ่ายโภชนาการจะเป็นผู้จัดทำและแจ้งให้ผู้จะขายทราบภายในเวลา 06.00 น. ทุกวัน

19 การเบิกจ่ายค่าอาหารตามใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วย ให้ผู้จะขายรวบรวมใบแจ้งหนี้ ครั้งละ 15 วัน ส่งให้ฝ่ายโภชนาการรวบรวม เพื่อดำเนินการเบิกจ่ายต่อไป

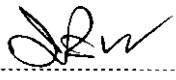
20 ผู้จะขายจะต้องสนับสนุนและเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาคุณภาพของโรงพยาบาลและจะต้องปฏิบัติตามนโยบายต่างๆตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆทั้งสิ้น

21 ผู้จะขายจะต้องมาพบผู้รับจ้าง เพื่อร่วมประชุมประเมินคุณภาพอาหารร่วมกับฝ่ายโภชนาการ

22 ผู้จะขายจะต้องจัดซื้อผลผลิตทางการเกษตรของโรงพยาบาลตามฤดูกาลเมื่อมีผลผลิตทางการเกษตร

11 ระยะเวลาในการทำสัญญาจะซื้อ - จะขาย 258 วัน จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2561

23 กำหนดยี่นราคา 258 วัน

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ


(นางพันธ์ทิพย์ โกศลวัฒน์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)  กรรมการ


(นางไพศรี ชำคม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางปราณี เอกชนนิยม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ


(นางสุภาพร เพชรดี)

นักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการ

(ลงชื่อ)  กรรมการ

(นางสาวชลชญา ประทุมชาติ)

นักโภชนาการชำนาญการ

(ลงชื่อ)  ผู้รับรองรายละเอียดการจัดซื้ออาหารผู้ป่วยพิเศษ

(นายประภาส กุศลรัตน์)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

ภาคผนวกที่ 1

แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล

สอรพ.7

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล
ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย
โดยมีหลักเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป

1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ

1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป

2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ

2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล..... พระศรีมหาโพธิ์.....สังกัด.....กรมสุขภาพจิต.....

ประเภท (รพศ. / รพท. / รพช.).....รพศ.....จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ).....750/20.....

จำนวนผู้ป่วยนอก/ใน...../.....คน/วัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน

ที่อยู่ ถนน.....แจ้งสนิท..... ตำบล.....ในเมือง..... อำเภอ.....เมือง..... จังหวัด.....อุบลราชธานี.....

เขต (เทศบาล / สุขาภิบาล / อบต.).....เทศบาล.....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน

2. เจ้าหน้าที่ จำนวน.....คน

3. อื่นๆ จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในโรงครัว

1. นักโภชนาการ/โภชนาการ จำนวน...../.....คน

2. ลูกจ้างประจำ จำนวน.....คน

3. ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน.....คน

4. อื่นๆ ..พนักงานบริษัทรับจ้างเหมาประกอบอาหาร จำนวน.....คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (/) เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

| สรุปผลการสำรวจ | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------------------|---|---|---|---|
| มาตรฐานที่ได้ | | | | |
| ชื่อผู้สำรวจ | | | | |
| วัน/เดือน/ปี ที่สำรวจ | | | | |

ภาคผนวกที่ 1 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 1

สรพ.7 หน้า 2

| | | |
|--------------------|--------------------------|--|
| วิธีการใช้แบบสำรวจ | ให้แสดงเครื่องหมาย " / " | ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ครบถ้วนถูกต้องทุกรายการ |
| | ให้แสดงเครื่องหมาย " X " | ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน |
| | ให้แสดงเครื่องหมาย " - " | ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีการระบุไว้ในข้อมาตรฐาน และไม่พบปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น |

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการสำรวจ | | | |
|---|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |
| ก. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม | 1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย | | | | |
| | 2. พื้นผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด..... | | | | |
| | 3. โต๊ะ เตรียมปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม..... | | | | |
| | 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ..... | | | | |
| | 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี..... | | | | |
| | 6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย..... | | | | |
| | 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เหยือกเก็บในตู้เย็นอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง..... | | | | |
| | 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม..... | | | | |
| | 9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม..... | | | | |
| | 10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม..... | | | | |

ภาคผนวกที่1 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการสำรวจ | | | |
|---------------|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |
| ค. ภาวะอุปกรณ | 11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | |
| | 12. การล้างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด..... | | | | |
| | 13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม..... | | | | |
| | 14. ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน..... | | | | |
| | 15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ยัดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน..... | | | | |
| | 16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอย่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี..... | | | | |
| | 17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะดวก และ การฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ..... | | | | |
| | 18. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ป่วย ต้องมีการปกปิด..... | | | | |
| | 19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ล้างไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด..... | | | | |
| | 20. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)..... | | | | |
| | 21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด..... | | | | |
| | 22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องมีท่อระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง.... | | | | |
| | 23. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย..... | | | | |

ภาคผนวกที่1 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

| เรื่อง | รายละเอียดมาตรฐาน | ผลการสำรวจ | | | |
|--|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |
| จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม | <p>24. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม.....</p> <p>25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ.....</p> <p>26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ.....</p> <p>27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกสีขาว.....</p> <p>28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้.....</p> <p>29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน.....</p> | | | | |
| ข. การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหารและภาชนะ | <p>30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรีย และต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน 10⁵ โคโลนี/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะ ไม่เกิน 10² โคโลนี/ภาชนะ1 ชิ้น/4ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน).....</p> | | | | |

ภาคผนวกที่1 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

แบบฟอร์มการตรวจสอบปริมาณ/สัดส่วนอาหาร ประเภทอาหารธรรมดา สำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์
ประจำวันที

| พลังงาน 1,800 - 2,400 แคลอรี ต่อผู้ป่วย 1 ราย/ต่อ1วัน | | | รายการอาหารมื้อเช้า | | | | | รายการอาหารมื้อกลางวัน | | | | | รายการอาหารมื้อเย็น | | | | |
|--|------------------|----------|----------------------------|--------------|---------------|--------|----|-------------------------|--------------|---------------|--------|----|-------------------------|--------------|--|--------|-------|
| Food Exchange | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หมวด | นน. ต่อ 1ส่วน | ส่วน/วัน | รายการ | ส่วน | น้ำหนักที่ใช้ | ผลตรวจ | | รายการ | ส่วน | น้ำหนักที่ใช้ | ผลตรวจ | | รายการ | ส่วน | น้ำหนักที่ใช้ | ผลตรวจ | |
| | | | | จำนวนผู้ป่วย | | YES | NO | | จำนวนผู้ป่วย | | YES | NO | | จำนวนผู้ป่วย | | YES | NO |
| ผัก ก. | ไม่จำกัดจำนวน | | ต้นหอม,ผักชี ไม่จำกัดจำนวน | | | | | ไม่จำกัดจำนวน | | | | | ไม่จำกัดจำนวน | | | | |
| ผัก ข. | 100 กรัม | 5 - 6 | ผัก ข. | 1 | กก. | | | ผัก ข. | 2 | กก. | | | ผัก ข. | 2 | กก. | | |
| ผลไม้ | | | | | | | | | 1 | | | | ผลไม้ | 1 | | | ส่วน |
| ธัญพืช | 65 กรัม | 15 | ข้าวสุก | 3 | กก. | | | ข้าวสวย | 6 | กก. | | | ข้าวสวย | 6 | | | กก. |
| เนื้อสัตว์ | 40 กรัม | 4 - 6 | เนื้อสัตว์ | 1 | กก. | | | เนื้อสัตว์ | 1.5 | กก. | | | เนื้อสัตว์ | 1.5 | | | กก. |
| | | | ไข่ไก่ | 1 | ฟอง | | | เนื้อสัตว์ | 1 | กก. | | | เนื้อสัตว์ | 1 | | | กก. |
| ไขมัน | 5 กรัม | 5 - 10 | กระเทียมเจียว | 0.5 | กรัม | | | กะทิ | 3 | กรัม | | | น้ำมันพืช | 0.5 | | | กรัม |
| น้ำตาลทราย | 5 กรัม | 5 - 10 | | | | | | น้ำตาลทราย | 5 | กรัม | | | | | | | |
| ลายมือชื่อผู้ตรวจสอบ | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | |
| Food Exchange | | | รายการอาหารมื้อว่างเช้า | | | | | รายการอาหารมื้อว่างบ่าย | | | | | รายการอาหารมื้อว่างเย็น | | | | |
| | | | นมกล่อง UHT และ | | ขนมเบเกอรี่ | | | น้ำสมุนไพร และ | | ผลไม้ | | | นมกล่อง UHT และ | | ขนมเบเกอรี่ | | |
| นม | 180ซีซี | 2 | นมกล่องUHT | 1 | กล่อง | | | | | | | | นมกล่องUHT | 1 | | | กล่อง |
| ผลไม้ | | 2 | | | | | | ผลไม้ | 2 | | | | | | | | ส่วน |
| ธัญพืช | 65กรัม | 2 | ขนมเบเกอรี่ | 2 | ส่วน | | | | | | | | ขนมเบเกอรี่ | 2 | | | ส่วน |
| น้ำตาลทราย | 5 กรัม | 5 | | | | | | น้ำตาลทราย | 5 | กรัม | | | | | | | |
| ลายมือชื่อผู้ตรวจสอบ | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | | ลงชื่อผู้ตรวจสอบ..... | | | | |
| หมายเหตุ* ผลไม้ในสวนที่กินได้(1ส่วน) กล้วยน้ำว่า , กล้วยไข่ 1 ผล/ส้มเขียวหวานเบอร์1 1 ผล/เงาะ 3 ผล/ชมพูเขียว 1-2 ผล/มะละกอ 125 กรัม/สับปะรด120 กรัม/แตงโม 125 กรัม (ขนาดของผลไม้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ภาคผนวกที่2/1 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา | | |

ภาคผนวกที่ 3

รายการวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน ที่บริษัทจะต้องจัดหามาเพิ่มเติม

| ลำดับ | รายการ | จำนวน |
|-------|---|---|
| 1. | ชุดสำหรับใส่อาหาร ที่มีฝาปิดมิดชิด พร้อมถาดรอง และแผ่นรองถาด สำหรับผู้ป่วยเฉพาะราย | ตามจำนวนผู้ป่วย (ประมาณ 20-25 สำหรับ) |
| 2. | ภาชนะสำหรับใส่อาหารว่าง สำหรับ 1 คนรับประทาน | ตามจำนวนผู้ป่วย |
| 3. | ช้อน ส้อม หวีจากสแตนเลส | ตามจำนวนผู้ป่วย |
| 4. | เชียงไม้ เชียงพลาสติก มีดหั่น มีดปอก มีดสับทำจากสแตนเลส | เพียงพอกับการใช้งาน |
| 5. | วัสดุ-อุปกรณ์สำหรับเตรียมวัตถุดิบ | เพียงพอกับการใช้งาน |
| 6. | ชุดกาวน์สีขาว เน้นคลุมผมสีขาว และรองเท้าบูทสีดำ ใส่บริการอาหารผู้ป่วย | เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน |
| 7. | ชุดกันเปื้อนสีขาว เน้นคลุมผมสีขาว และรองรองเท้าบูทสีขาว ใส่สำหรับประกอบอาหาร | เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน |
| 8. | ชุดกันเปื้อนชนิดพลาสติก สำหรับทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ | เพียงพอกับผู้ปฏิบัติงาน |
| 9. | ตะกร้าสำหรับหั่นผักสด ใช้สำหรับเตรียมอาหาร | เพียงพอกับการใช้งาน |

ภาคผนวกที่ 3 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 4

ตารางมาตรฐานการกำหนดวัตถุดิบในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

| วัตถุดิบประเภทผัก | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|--|
| แกงจืด | แกงอ่อม | แกงกะทิ | แกงส้ม | ต้มยำ | ผัดผัก | แกงอื่นๆ | ผลไม้ |
| ผักเขียว กะหล่ำปลี หัวผักกาด แตงร้าน กวาดง ผักกาดขาว ถั่วงอก | ผักเขียว กะหล่ำปลี หัวผักกาด กวาดง ผักทอง ถั้วฝักยาว บวบหอม บวบเหลี่ยม มะละกอดิบ | ผักเขียว ผักทอง สับปะรด มะเขือ เปราะ มันฝรั่ง มะเขือยาว ผักบั้งไทย มันเทศ | กะหล่ำปลี หัวผักกาด ผักบั้งไทย ถั้วฝักยาว มะละกอดิบ ผักกาดขาว ดอก กะหล่ำปลี | เห็ดนางฟ้า ข้าวโพด อ่อน เห็ดฟาง มะเขือเทศ | ถั้วฝักยาว คะน้า มะเขือต่างๆ ผักกวาดง แตงร้าน กะหล่ำปลี ผักกาดขาว บวบเหลี่ยม ผักบั้งจีน ถั่วงอก ผักทอง | แกงเทโพ ผักบั้ง ต้มจับฉ่าย คะน้า กวาดง กะหล่ำปลี หัวผักกาด ผักกาดขาว | กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ ส้มเขียวหวาน สับปะรด ฝรั่ง มะละกอสุก แอบเปิ้ล ชมพูเขียว แก้วมังกร |

| วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ | | | | | | | |
|---|----------------------|------------------------|--------|------------|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| แกงจืด | แกงอ่อม | แกงกะทิ | แกงส้ม | ต้มยำ | ผัดผัก | แกงอื่นๆ | อาหารทอด |
| เนื้อหมูบด อกไก่บด ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นไก่ | อกไก่หัน เนื้อปลา | เนื้อหมู เนื้ออกไก่ | แกงปลา | เนื้ออกไก่ | เนื้อหมูบด เนื้ออกไก่บด | หมูสามชั้น อกไก่หัน | หมูยอ ไก่ยอ ปลาชุกัง |

ผนวกที่ 4 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 5
มาตรฐานวัตถุดิบประเภทอาหารสด/แห้ง

| วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย แยกออกได้ 2 ประเภท คือ | |
|---|--|
| 1. อาหารสด 2. อาหารแห้ง เพื่อควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหาร วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจะตรวจรับวัตถุดิบให้ได้ตามคุณลักษณะที่ถูกต้องดังต่อไปนี้ | |
| ไข่ไก่ | 1. ไข่ไก่ต้องใหม่ สด เปลือกไม่แตก ไม่มีรอยร้าว เปลือกไข่สะอาดไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติดอยู่ เพราะอาจมีเชื้อSalmonella ซึ่งมีอยู่ในมูลสัตว์ 2. ชั่งน้ำหนักต้องไม่ต่ำกว่า 50 กรัม เมื่อต๋อยไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย และไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น |
| เนื้อสัตว์ | 1. เนื้อสัตว์ที่นำมาทำอาหาร ควรมีความสด ตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ความใส ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียว ไม่มีเมือก ไม่มีหนังติด มีสีตามธรรมชาติ น้ำหนักตรงตามข้อกำหนด และเก็บในตู้เย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศา C 2. มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูปด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อน และความไม่สด รวมถึงให้กรอกลูกชิ้น ซึ่งอาจพบสารบอแรกซ์ 3. หมูปด, ไก่บด หรือหมูหัน ไก่หัน จะต้องไม่ปนมันมาก และห้ามนำผสมมันแข็งบดหรือหนังบดของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นเพื่อเพิ่มปริมาณ |
| ผักสดและผลไม้ | 1. ใหม่ สด มีสีธรรมชาติ ไม่เหี่ยวเฉา ไม่เน่า ไม่มีรอยข้ำ มีขนาดและน้ำหนักที่ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล 2. มีความสะอาดพอสมควร คือไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อนมากควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน 3. เป็นผักสดและผลไม้สดที่ตามฤดูกาล |
| อาหารแห้ง อื่นๆ | 1. ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา ใหม่ ไม่ฝ่อ มีลักษณะสมบูรณ์ตามชนิดของอาหารนั้นๆ 2. อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต่างๆ เช่น อาหารกระป๋อง เครื่องปรุงรส เส้นหมี่ นม น้ำมันพืช น้ำตาลทราย น้ำดื่ม ควรพิจารณา ดังนี้ 2.1 สังเกตภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม หรือ บุบ บวม 2.2 มีฉลาก ซึ่งต้องบอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ คือ 2.2.1 เลขทะเบียนตำรับอาหารที่มีอักษรและตัวเลขครบถ้วน และมีเครื่องหมาย มอก. ด้วย 2.2.1 วันผลิต, วันหมดอายุ 2.2.3 ส่วนประกอบที่สำคัญ 2.2.4 ปริมาณสุทธิ 2.2.5 ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุจำหน่าย 2.3 เมื่อเปิดภาชนะบรรจุออก อาหารภายในภาชนะบรรจุนั้น ต้องไม่มีลักษณะที่ผิดปกติ 2.4 มีการบรรจุที่บ่อ, ใส่กล่องที่สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไข่แมลงสาบ, แมลงสาบ หรือสิ่งสกปรก |

ภาคผนวกที่ 5 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 6

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
|--------|---|---|--|------------------------------|--|---|
| | โจ๊กหมูใส่ไข่ เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | เค้กฝอยทอง ชมพู่ นมกล่อง UHT | ข้าวสวย ต้มข่าไก่ ผักบร็อคเคอรี่/กุ้งสด เผือกวุ้นน้ำเชื่อม หรือแตงโม | น้ำเก๊กฮวย แคนตาลูป | ข้าวสวย แกงจืดเกี่ยมฉ่าย/ซีโครงหมู น้ำพริกกะปิ/ปลาทุทอด สับปะรด | คุกกี้เนย สาหร่าย นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มขาว ไข่เค็ม ผัดแขนงคะน้า/หมูหัน เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | ขนมปังสังขยา ส้มเขียวหวาน นมกล่อง UHT | ข้าวมันไก่ น้ำซุบ บวดเผือกสาकु หรือแคนตาลูป | น้ำตะไคร้ใบเตย แก้วมังกร | ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสด ทอดมันปลากราย/อาจากาด สับปะรด | แยมโรลสตอเบอร์รี่ ชมพู่ นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มไก่ เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | พายไก่ กล้วยหอม นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้น พะแนงหมู วุ้นกะทิ หรือมะละกอ | น้ำกระเจี๊ยบ ฝรั่งขาวแป้น | ข้าวสวย แกงส้มผักรวม ไข่เจียวหมูสับ แตงโม | โดนัท ชมพู่ นมกล่อง UHT |
| | กล้วยจิ้มเส้นใหญ่ เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แยมโรลส้ม แอปเปิ้ล นมกล่อง UHT | ข้าวสวย ต้มยำปลา หมูทอดกระเทียม ทับทิมกรอบ หรือสับปะรด | น้ำดอกอัญชัญ ส้มโอทองดี | ข้าวสวย แกงจืดสามสี น้ำพริกอ่อน/ผักสด องุ่นแดงนอก | เค้กเนย กล้วยน้ำว้า นมกล่อง UHT |

ภาคผนวกที่ 6

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
|--------|--|---|---|-------------------------------|---|---|
| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
| | กระเพาะปลา/อกไก่ฉีก ไข่่นกกระทา เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แซนวิชทูน่า แคนตาลูป นมกล่อง UHT | ข้าวคลุกกะปิ หมูหวาน น้ำซूप ถั่วเขียวต้มน้ำตาล หรือชมพู | น้ำมะตูม มะละกอสุก | ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่ ปลาแดดเดียว สาเล่ | แยมโรลชอคโกแลต ส้มเขียวหวาน นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มปลา เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | เค้กกล้วยหอม แก้วมังกร นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงอ่อมหมูฝักรวม ไข่ลูกเขย มันต้มขิง หรือกล้วยหอม | น้ำจืดเลี้ยง พุทราแอปเปิ้ล | ข้าวสวย แกงจืดตำลึง/หมูบด น้ำพริกปลาทุ ผักสด/ผักลวก ส้มโอทองดี | คุกกี้เนย แอปเปิ้ล นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มขาว กวยช่ายขาว หมูหยอง เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | ขนมปังไส้เผือก ฝรั่งขาวแป้น นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดมะระยัดไส้ ไก่ผัดขิง বাদฟักทอง สับปะรด | น้ำใบเตย ชมพู | ข้าวสวย ต้มยำปลา ไชยัดไส้ มะละกอสุก | บราวนี่ องุ่น นมกล่อง UHT |
| | โจ๊กไก่ใส่ไข่ เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | พายสับปะรด ส้มโอทองดี นมกล่อง UHT | ข้าวผัดปู/กุ้ง ไข่ดาว น้ำซूप กล้วยบวชชี หรือกล้วยน้ำว้า | น้ำชาใบหม่อน ส้มเขียวหวาน | ข้าวสวย แกงจืดเห็ดไข่/ซีโครงหมู นึ่งปลา+น้ำพริกหนุ่ม ผักลวก สาเล่ | ชิฟฟอนใบเตย แก้วมังกร นมกล่อง UHT |

ภาคผนวกที่ 6

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
|--------|--|--|--|-------------------------------|--|---|
| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
| | ข้าวต้มหมู เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แยมโรลโบเตย มะละกอสุก นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ ผัดกระเพราไก่ ไข่ดาว สาหร่ายข้าวโพด หรือแตงโม | น้ำมะพร้าว น้ำหอม แอปเปิ้ล | ข้าวสวย แกงอ่อมไก่ผักรวม ผัดผักรวม/เห็ดหอม สับปะรด | ขนมปังไส้ลูกเกด ฝรั่งขาวแป้น นมกล่อง UHT |
| | ก๋วยจั๊บเส้นเล็ก เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แซนวิชไส้ปูอัด พุทราแอปเปิ้ล นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้อ่อน/หมูบด น้ำพริกปลาป่น+ผักสด บวดมัน หรือแคนตาลูป | น้ำลำไย กล้วยหอม | ข้าวสวย ต้มยำไก่ ผัดเปรี้ยวหวานปลา ชมพู | ขนมปังไส้หมูหยอง ส้มเขียวหวาน นมกล่อง UHT |
| | โจ๊กหมูใส่ไข่ เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | เค้กผอยทอง ชมพู นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดฟักเขียว ส้มตำ ปลาทอด เฉาก๋วยน้ำเชื่อม หรือแตงโม | น้ำแกงฮวย แคนตาลูป | ข้าวสวย แกงจืดเกี่ยมฉ่าย/ซีโครงหมู น้ำพริกกะปิ/ปลาทอด สับปะรด | คุกกี้เนย สาลี นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มขาว กุนเชียงทอด ผัดกะหล่ำปลี เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | ขนมปังสังขยา ส้มเขียวหวาน นมกล่อง UHT | ข้าวมันไก่ น้ำซุบ บวดเมือกสาหร่าย หรือแคนตาลูป | น้ำตะไคร้โบเตย แก้วมังกร | ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสด ทอดมันปลากราย/อาจาด สับปะรด | แยมโรลสตอเบอร์รี่ ชมพู นมกล่อง UHT |

ภาคผนวกที่ 6

ตารางกำหนดรายการอาหารมาตรฐานสำหรับผู้ป่วยพิเศษ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์

| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
|--------|---|---|--|-----------------------------|---|--|
| วันที่ | มือเช้า | ว่างเช้า | มือกลางวัน | ว่างบ่าย | มือเย็น | ว่างก่อนนอน |
| | ก๋วยจั๊บน้ำร้อน เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แยมโรลส้ม แอปเปิ้ล นมกล่อง UHT | ข้าวสวย ต้มยำปลา หมูทอดกระเทียม ทับทิมกรอบ หรือสับปะรด | น้ำดอกอัญชัญ ส้มโอทองดี | ข้าวสวย แกงจืดสามสี น้ำพริกอ่อน/ผักสด องุ่นแดงนอก | เค้กเนย กล้วยน้ำว้า นมกล่อง UHT |
| | กระเพาะปลา/อกไก่ฉีก ไข่นกกระทา เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | แซนวิชทูน่า แคนตาลูป นมกล่อง UHT | ข้าวสวย ตำแตง ไข่เจียวหมูสับ แกงจืดสามสี ถั่วเขียวต้มน้ำตาล หรือชมพู | น้ำมะตูม มะละกอสุก | ข้าวสวย แกงเขียวหวานไก่ ปลาแดดเดียว สาหร่าย | แยมโรลช็อกโกแลต ส้มเขียวหวาน นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มปลา เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | เค้กกล้วยหอม แก้วมังกร นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงอ่อมหมูผัดรวม ไข่ลูกเขย มันต้มขิง หรือกล้วยหอม | น้ำจืดเย็น พุทราแอปเปิ้ล | ข้าวสวย แกงจืดตำลึง/หมูปอด น้ำพริกปลาทุ ผักสด/ผักลวก ส้มโอทองดี | คุกกี้เนย แอปเปิ้ล นมกล่อง UHT |
| | ข้าวต้มขาว ไข่เจียว ผัดผักบุ้ง เครื่องต้มมอลต์สกัดรสช็อกโกแลต หรือเครื่องต้มโกโก้ร้อน | ขนมปังไส้เผือก ฝรั่งขาวแป้น นมกล่อง UHT | ข้าวสวย แกงจืดมะระยัดไส้ ไก่ผัดขิง বাদฟักทอง สับปะรด | น้ำใบเตย ชมพู | ข้าวสวย ต้มยำปลาช่อน ไข่ยัดไส้ มะละกอสุก | บราวนี่ องุ่น นมกล่อง UHT |

ภาคผนวกที่ 7

ตารางตรวจรับผลไม้ ใช้ผลไม้วันละ 2 ส่วน/ผู้ป่วย 1 ราย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

| ชนิดของผลไม้ | ขนาด | ปริมาณ | มาตรฐานที่กำหนด |
|--------------|------------------------------|------------------------------|--|
| กล้วยหอม | เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ¼ นิ้ว | 1 ผลใหญ่ | สด ผลใหญ่ อวบ ผลไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ไม่ช้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง |
| กล้วยน้ำว้า | เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว | 2 ผลใหญ่ | สด ผลใหญ่ อวบ ผลไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ไม่ช้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง |
| กล้วยไข่ | เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว | 2 ผลใหญ่ | สด ผลใหญ่ อวบ ผลไม่เหลี่ยม ผิวไม่ดำ ไม่ช้ำ สุกพอดี มีเปลือกสีเหลือง |
| ชมพู่ | ผลขนาดกลาง | 3 ผล | สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา |
| มะละกอสุก | - | 250 กรัม | สด ผลขนาดกลาง สุกพอดี ไม่ดำ ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา |
| ส้มเขียวหวาน | | 2 ผล | สด ผลขนาดเบอร์2 สุกพอดี ไม่เน่าเสีย ไม่เหี่ยวเฉา เปลือกไม่ดำ |
| สับปะรด | - | 250 กรัม | สด ฉ่ำ หวาน ไม่เน่าเสีย |
| ฝรั่ง | - | 200 กรัม (เฉพาะส่วนเนื้อ) | สด หวาน กรอบ ไม่เน่าเสีย |

ภาคผนวกที่ 7 ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 8

แบบประเมินคุณภาพการปฏิบัติงานพนักงานบริษัทจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยประจำเดือน.....พ.ศ.....
 ผู้รับการประเมินชื่อ.....หน้าที่รับผิดชอบหลัก.....

| ตารางการประเมินประจำวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| รายการประเมิน | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| 1. แต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกหรือเน็คคลุมผม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. สวมรองเท้าน้ำส้น/รองเท้าบูทขณะ ปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. ล้างมือให้สะอาดก่อนการปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ติดพลาสติกเมื่อมีแผล | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. ไม่สวมแหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. เมื่อไอ จาม ใช้ผ้าปิดปากและจมูก | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. ไม่พูดคุย ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่เตรียม/ปรุงอาหาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. การหยิบ จับภาชนะ/อุปกรณ์ที่ถูกวิธี | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. กิริยามารยาทเรียบร้อย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. ดูแล รักษา วัสดุ อุปกรณ์ เป็นอย่างดี | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. ติดตามประจำตัวพนักงานบริษัท | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| รายชื่อผู้ประเมิน (ตัวแทนฝ่ายโภชนาการ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างเหมาเซ็นชื่อรับทราบ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

หมายเหตุ : ถ้าผู้รับการประเมินไม่ผ่านการประเมินในข้อใดข้อหนึ่ง 3 ครั้งขึ้นไป 1 เดือน ร.พ. จะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขบกพร่องและแจ้งให้บริษัทแจ้งผลการดำเนินการภายใน 7 วัน

ภาคผนวกที่ 8 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 9

ตารางบันทึกการตรวจสอบ การปฏิบัติตามแผน 5 ส ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์
ประจำเดือน.....พ.ศ.....

| รายการ | ความถี่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
|---|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| 1. กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณปรุงอาหาร | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. กวาด ถู ล้างพื้นบริเวณเตรียมอาหาร | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. ล้างคลองระบายน้ำ | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. ล้างห้องน้ำชาย หญิง | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. เก็บรวบรวมและกำจัดขยะ | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. ล้างรถส่งอาหารเข้า - เย็น | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. ตักและทิ้งไขมันในบ่อทิ้ง 6 บ่อ | อังคาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. ล้าง ซัด ถูพื้นห้องล้างภาชนะ และอ่างล้างภาชนะ | ทุกวัน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. ล้างเครื่องดูดควัน | อังคาร | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. ทำความสะอาดพัดลม, โคมไฟ | พุธ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. กวาดหยากไย่ | ศุกร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. ล้างตู้เย็น | จ/พฤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. เช็ดกระจก | เสาร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. กวาด ถู ล้างพื้นห้องเก็บของแห้ง | อาทิตย์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| โภชนาการตรวจสอบ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ภาคผนวกที่ 9 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ภาคผนวกที่ 10

ตารางบันทึกการตรวจสอบความเสี่ยง ด้านความปลอดภัย ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลพระศรีมหาโพธิ์
ประจำเดือน.....พ.ศ.....

| รายการ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1. ปิดสวิทช์พัดลมเพดานทุกเครื่อง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. ถอดปลั๊กพัดลมตั้งพื้นทุกเครื่อง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. ปิดหน้าต่างทุกบาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. ปิดวาล์วหัวเตาแก๊สทุกเตา | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. ปิดวาล์วถังแก๊สทุกถัง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. ล็อคกุญแจประตูห้องเก็บถังแก๊ส | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. ปิดสวิทช์ไฟฟ้าทุกดวงที่จำเป็น | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. ปิดก๊อกน้ำทุกก๊อก | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. ความเรียบร้อยทั่วไป | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. ปิดประตูด้านข้างและด้านหน้า เรียบร้อย | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ผู้ควบคุมงานบริษัทจ้างเหมา | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ผู้รับผิดชอบ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ตัวแทนฝ่ายโภชนาการตรวจสอบ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

หมายเหตุ : ถ้าผู้รับการประเมินไม่ผ่านการประเมินในข้อใดข้อหนึ่ง 3 ครั้งขึ้นไป 1 เดือน โรงพยาบาลจะดำเนินการออกหนังสือแจ้งเตือนเพื่อให้ปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องและ
แจ้งให้บริษัทแจ้งผลการดำเนินการภายใน 7 วัน

ภาคผนวกที่ 10 ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา