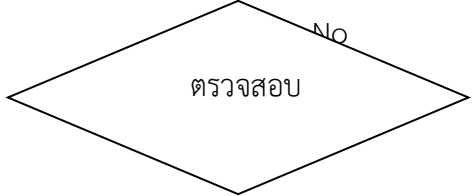


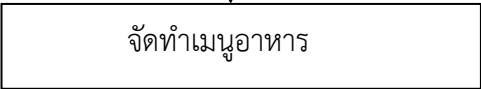
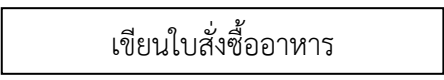
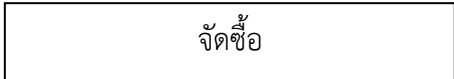
ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ....ร้อยละ๙๐% ของการจัดอาหารรับรองไม่พบข้อผิดพลาด

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	หน่วยงานขออนุมัติจัดอาหารว่าง,เครื่องดื่ม,อาหารกลางวัน ↓	ก่อนการประชุม ๑ อาทิตย์	หน่วยงานที่ขออาหารว่างเครื่องดื่ม,อาหารกลางวันในการจัดประชุม/อบรมต้องเขียนใบขอใช้ห้องประชุมและขออนุมัติอาหารว่างเครื่องดื่ม	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๒	กลุ่มงานยุทธศาสตร์ประสานงานมาที่งานโภชนาการ ↓	๑๐ นาที	กลุ่มงานยุทธศาสตร์ประสานงานมายังงานโภชนาการ	กลุ่มงานยุทธศาสตร์
๓	งานโภชนาการดำเนินการเตรียมอาหารว่าง ,เครื่องดื่ม,อาหารกลางวันตามวันเวลาที่กำหนด ↓	๖๐ นาที	ดำเนินการเตรียมอาหารว่าง,เครื่องดื่มอาหารกลางวัน	โภชนาการ
๔	เสิร์ฟอาหารว่าง /เครื่องดื่ม/อาหารกลางวันตามวันเวลาที่กำหนด ↓	๖๐ นาที	เสิร์ฟอาหารว่าง/เครื่องดื่ม/อาหารกลางวัน	โภชนาการ
๕	เก็บถาดอาหารว่างและอุปกรณ์ที่จัดเสิร์ฟ ↓	๓๐ นาที	เก็บถาดอาหารว่างและอุปกรณ์	โภชนาการ
๖	ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	๓๐ นาที	ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์	โภชนาการ

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ....จำนวนครั้งการจัดทำป้ายอาหารถูกต้องตามใบสั่งอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑		ก่อนเวลา๖.๐๐น. ทุกวัน	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการขึ้นเก็บใบสั่งอาหารจากหอผู้ป่วยทุกวันเวลา ๖.๐๐น.	เจ้าหน้าที่ เวรเช้า
๒		๑๕ นาที	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการตรวจสอบจำนวนผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ/เฉพาะโรค ถ้าคำสั่งอาหารไม่ชัดเจน เจ้าหน้าที่งานโภชนาการจะโทรสอบถามไปยังหอผู้ป่วย	เจ้าหน้าที่งาน โภชนาการ
๓		๑๕ นาที	จัดทำป้ายกำกับอาหารพิเศษ เฉพาะโรค	เจ้าหน้าที่งาน โภชนาการ

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ...จำนวนครั้งของอาหารสดมีคุณภาพไม่ตรงที่กำหนด

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑		๑๐ นาที	รวบรวมยอดอาหารผู้ป่วยสามัญ พิเศษตึกภูทอก๑ ภูทอก๒ ห้องคลอด ตึก พิเศษอังฮวด เวลา ๑๕.๐๐น.ทุกวัน	สุดาพร
๒		๑๐ นาที	กำหนดเมนูอาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ พิเศษ เฉพาะโรค เพื่อกำหนดปริมาณอาหารที่จะสั่งซื้อ	ชนัญชิตา
๓		๑๐ นาที	ระบุประเภทอาหารที่สั่งซื้อลงในใบสั่งซื้ออาหาร	ชนัญชิตา
๔		ล่วงหน้า ๑ วัน	ส่งใบสั่งซื้ออาหารให้พ่อค้าเพื่อดำเนินการจัดซื้ออาหารตามรายการที่สั่งซื้อ	พ่อค้า
๕		๑๐ นาที	คณะกรรมการตรวจรับอาหาร ตรวจสอบคุณภาพอาหารทุกวันเวลา๘.๐๐น. ถ้าคุณภาพอาหารมีตรงที่กำหนดให้พ่อค้าจัดซื้อทดแทนภายในเวลา๙.๓๐น.	คณะกรรมการตรวจรับอาหาร
๖		๑๐ นาที	ดำเนินการแยกประเภทอาหาร เพื่อเตรียมผลิตอาหารต่อไป	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ

ชื่อกระบวนการ...ขั้นตอนการเตรียมอาหาร

งานโภชนาการ

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ...จำนวนครั้งที่พบการปนเปื้อนในการเตรียมอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	เตรียมอาหารตามเมนูใน แต่ละวัน	๑๕-๓๐ นาที	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ อ่านเมนูอาหาร ในแต่ละวัน และดำเนินการเตรียมอาหาร ตามมื้ออาหาร	เจ้าหน้าที่ งานโภชนาการ
๒	↓ ผัก-ล้าง -ปอก -หั่น เนื้อสัตว์-ล้าง - หั่น ไข่ -ล้าง -ผึ่งให้แห้ง อาหารทะเล -ล้าง -หั่น ↓	๑.๕ ชม.	แยกประเภทล้าง โดยแยกอ่างล้างเนื้อสัตว์ และผักสด ล้างผักตามวิธีการปฏิบัติแช่น้ำ ส้มอ.ส.ร.๑๕นาทีล้างน้ำสะอาดอีก๑ครั้ง ก่อนหั่นเตรียมปรุง เนื้อสัตว์ล้างและหั่นเข้าตู้เย็นทันที ไข่ล้างโดยใช้แผ่นใยขัดให้สะอาด ผึ่งให้แห้งก่อนนำไปปรุง	เจ้าหน้าที่ งานโภชนาการ
๓	ทำความสะอาดภาชนะ/ อุปกรณ์บริเวณใช้งาน	๒๐ นาที	ทำความสะอาดมิด /เชียง และโต๊ะ เตรียมอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด	เจ้าหน้าที่ งานโภชนาการ

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ....จำนวนครั้งที่พบการจัดอาหารผิดประเภท

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	<pre> graph TD A([เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน]) --> B[เตรียมเนื้อสัตว์/ผักที่เตรียมไว้] </pre>	๓๐ นาที	ทำความสะอาดห้องประกอบอาหารโดยการกวาด ถูพื้น เช็ดทำความสะอาดเคาเตอร์และบริเวณเตาประกอบอาหารตรวจสอบถังแก๊ส	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๒	<pre> graph TD B[เตรียมเนื้อสัตว์/ผักที่เตรียมไว้] --> C[ปรุงอาหารตามเมนูที่กำหนด] </pre>	๑๐ นาที	นำเนื้อสัตว์ที่จะปรุงออกจากตู้เย็น โดยดูปริมาณตามเมนูที่กำหนด เตรียมผัก และเตรียมเบกเครื่องปรุงให้ครบก่อนประกอบอาหาร	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๓	<pre> graph TD C[ปรุงอาหารตามเมนูที่กำหนด] --> D[จัดอาหารให้ผู้ป่วย] </pre>	๑ ช.ม.	ปรุงอาหารผู้ป่วยพิเศษ สามัญ เฉพาะโรค ประเภทธรรมดา(หุงข้าว +กับข้าว ๓อย่าง)	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๔	<pre> graph TD D[จัดอาหารให้ผู้ป่วย] --> E{ตรวจสอบคุณภาพ} </pre>	๓๐ นาที	จัดอาหารตามประเภทอาหารสามัญพิเศษ เฉพาะโรค	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๕	<pre> graph TD E{ตรวจสอบคุณภาพ} -- Yes --> F[จัดเรียงถาดอาหารขึ้นรถ] E -- No --> D </pre>	๑๐ นาที	ตรวจสอบความครบถ้วนของอาหารแต่ละประเภท ความสะอาดของอาหารแต่ละถาด ตรวจสอบความถูกต้องในการจัดอาหาร ให้ผู้ป่วยเบาหวาน ถ้าไม่ถูกต้อง ดำเนินการจัดอาหารใหม่ให้ถูกต้องตามแต่ละประเภท	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๖	<pre> graph TD F[จัดเรียงถาดอาหารขึ้นรถ] --> G([เก็บล้างภาชนะ/อุปกรณ์ประกอบอาหารและบริเวณห้องประกอบอาหาร]) </pre>	๑๐ นาที	จัดเรียงอาหารผู้ป่วยขึ้นตามแต่ละหอผู้ป่วย	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๗	<pre> graph TD G([เก็บล้างภาชนะ/อุปกรณ์ประกอบอาหารและบริเวณห้องประกอบอาหาร]) </pre>	๓๐ นาที	เก็บล้างภาชนะ/อุปกรณ์ในการปรุง /จัดและทำความสะอาดบริเวณประกอบอาหารและห้องจัดอาหาร	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ

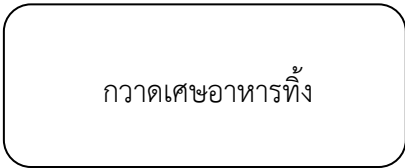
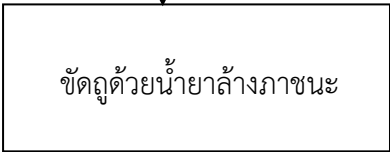
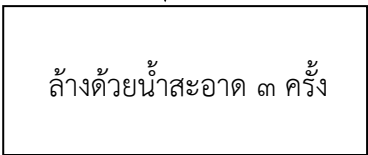
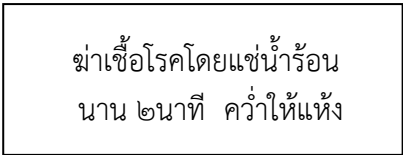
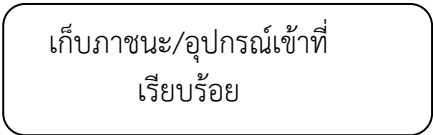
ชื่อกระบวนการ...การบริการอาหารบนหอผู้ป่วย

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ....จำนวนครั้งที่ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	เมื่อถึงเวลาส่งอาหารผู้ป่วย ↓	๑๐ นาที	เมื่อถึงเวลาส่งอาหารผู้ป่วย สำนวความเรียบร้อยของตัวคนขึ้นแจกอาหาร อุปกรณ์ที่จะต้องนำขึ้นไปด้วย ใบส่งอาหารผู้ป่วย แต่ละหอผู้ป่วย	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๒	นำอาหารส่งมอบให้ผู้ป่วย ↓	๑ ช.ม.	นำอาหารส่งมอบให้ผู้ป่วยแต่ละเตียง โดยแจกตามใบส่งอาหารผู้ป่วย กรณีที่มีข้อสงสัยเรื่องอาหารที่จะให้ผู้ป่วย ให้สอบถามเจ้าหน้าที่บนหอผู้ป่วย	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๓	เก็บถาดอาหาร	๑๕ นาที	เมื่อถึงเวลาเก็บถาดอาหารเจ้าหน้าที่งานโภชนาการเดินเก็บถาดอาหารตามเตียงผู้ป่วย ถ้าผู้ป่วยยังไม่ได้กินให้ล้างถาดได้ รวบรวมเศษอาหารลงถัง และนำถาดอาหารมาล้างที่งานโภชนาการต่อไป	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ

ชื่อกระบวนการ...การล้างทำความสะอาดถาดอาหารผู้ป่วย

ตัวชี้วัดที่สำคัญของกระบวนการ....จำนวนครั้งที่พบภาชนะไม่สะอาด

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	รายละเอียดของงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑		๕ นาที	ใช้น้ำล้างเศษอาหารทิ้งก่อน ๑ ครั้ง	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๒		๒๐ นาที	น้ำที่ ๑ น้ำยาล้างจาน ใช้ฟองน้ำขัดถูถาดอาหารให้สะอาด	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๓		๑๐ นาที	น้ำที่ ๒-๔ น้ำสะอาด นำถาดอาหารผ่านการล้างน้ำสะอาด อีก ๓ ครั้ง	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๔		๑๕ นาที	นำถาดอาหารมาต้มในน้ำร้อน นาน ๒ นาที ก่อนนำไปตากแดดให้แห้งสนิท	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ
๕		๑๐ นาที	เมื่อถาดอาหารแห้งสนิท ให้รวบรวมถาดอาหารเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย	เจ้าหน้าที่งานโภชนาการ