



ประกาศโรงพยาบาลพนม

เรื่อง ประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลพนม มีความประสงค์จะประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาากลางของงานจ้าง ในการประกวดราคาครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑,๗๐๐,๐๐๐.๐๐ บาท (หนึ่งล้านเจ็ดแสนบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

จ้างเหมาผู้ประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน
ใน
ระยะเวลาจ้างตั้งแต่วันที่ ๑
พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ถึงวัน
ที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง
๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วน ผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย
๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลพนม ๓ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับผลงานที่ประกวดราคาจ้างในวงเงินไม่น้อยกว่า ๘๕๐,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานเอกชนที่ โรงพยาบาลพนม เชื่อถือ

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค้านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๓. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดย

ต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๖ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวโหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.phanomhospital.com, www.

qprocurement.go.th หรือ www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐ ๗๗๓๙ ๙๐๘๔ ต ๑๕๑ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



ผู้อำนวยการโรงพยาบาลพนม ภูเก็ตราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓
โรงพยาบาลพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี

สำหรับผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร

๑. ความต้องการ

อาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลพนม จำนวนอาหารที่ต้องดำเนินการประกอบด้วย อาหารผู้ป่วยเตียงสามัญ, อาหารผู้ป่วยเตียงพิเศษ

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ ความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการในการปฏิบัติงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลพนมกำหนด มีด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐานทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ใช้บริการอื่น ๆ

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินงานตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐพ.ศ. ๒๕๖๐

๓.๒ ดำเนินการตามพระราชบัญญัติมาตราซึ่ง ดวง วัด พ.ศ.๒๕๔๒

๓.๓ ให้ผู้รับจ้างที่สนใจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยในมายื่นเสนอราคาตามรายละเอียดที่โรงพยาบาลพนมกำหนด

๓.๔ ผู้รับจ้างต้องบริการจัดกระบวนการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยในตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลพนมกำหนด

๔. ข้อกำหนดและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๔.๑ ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารโดยตรง

๔.๒ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๔.๓ ไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๔.๔ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่จังหวัด สุราษฎร์ธานี ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖		
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖		
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....กรรมการ	ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุจิตรา รัตนพันธ์)	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ

๓๐/๑๐/๖๖

๔.๕ ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่ายและผลการตรวจสุขภาพ คือ HBsAg , CXR , Stool exam, Stool C/S , CBC ของผู้ปฏิบัติงานและควบคุม ให้แก่ผู้จ้างก่อนปฏิบัติงาน

๔.๖ ผู้รับจ้างต้องดูแลให้ผู้ประกอบอาหาร ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคนและต้องมีหลักฐานการตรวจร่างกายให้สอบได้ว่าเป็นผู้ที่ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ เช่น วัณโรคปอด ไทฟอยด์ และโรคผิวหนัง

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของพนักงานทุกคนให้กับโรงพยาบาลที่ฝ่ายบริหารทั่วไป งานพัสดุ ชั้น ๒ ภายใน ๑ เดือน หลังจากรับงานประกอบอาหาร ดังนี้

๔.๗.๑ รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว

๔.๗.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

๔.๗.๓ เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ หากมีการเปลี่ยนแปลง พนักงานต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบ และส่งเอกสารของพนักงานให้กับโรงพยาบาลใหม่

ภายใน ๑ สัปดาห์

๔.๘ หลังจากได้รับอนุมัติจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการ จากนักโภชนาการ โรงพยาบาลพนม อย่างน้อย ๗๒ ชั่วโมง

๕. สถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ ณ สถานที่ประกอบการของผู้รับจ้าง โดยเมื่อปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วต้องบริการจัดส่งให้ โรงพยาบาลพนม เลขที่ ๖๐ หมู่ ๓ ตำบลพังกาญจน์ อำเภอพนมจังหวัดสุราษฎร์ธานี

๖. ข้อกำหนดรายการและคุณลักษณะ

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑) ข้อกำหนดพื้นฐานทั้งหมด ๗๓ ข้อ

หมวดที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

บริเวณที่จำหน่าย และบริเวณอาหาร

๖.๑. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารในระหว่างให้บริการ

๖.๒. ผนังหรือพื้นเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่

๖.๓. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

๖.๔. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริเวณอาหาร

๖.๕. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริเวณอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก

๖.๖. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร

๖.๗. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

๖.๘. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือรับประทานอาหาร

๖.๙. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหารกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็ง

เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.

๖.๑๐. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รตนพันธ์)	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ	

บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

- ๖.๑๑. พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย
- ๖.๑๒. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น
- ๖.๑๓. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน
- ๖.๑๔. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น
- ๖.๑๕. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ๖.๑๖. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๑๗. ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม
- ๖.๑๘. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์ ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร
- ๖.๑๙. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน
- ๖.๒๐. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร
- ๖.๒๑. มีถังรองรับมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก
- ๖.๒๒. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น
- ๖.๒๓. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง
- ๖.๒๔. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ

บริเวณห้องส้วม

- ๖.๒๕. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ
- ๖.๒๖. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง
- ๖.๒๗. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ๖.๒๘. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลาจากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ

จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ

- ๖.๒๙. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๒๑๕ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ
- ๖.๓๐. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์และมีที่ครอบหลอดไฟ
- ๖.๓๑. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์
- ๖.๓๒. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์
- ๖.๓๓. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์
- ๖.๓๔. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุจิตรา รัตนพันธ์) (นางนงลักษณ์ สุตเยี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ
10/10/66

หมวดที่ ๒ อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ๖.๓๕. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ
- ๖.๓๖. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๓๗. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
- ๖.๓๘. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๓๙. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง
- ๖.๔๐. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๔๑. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น
- ๖.๔๒. อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ด้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส
- ๖.๔๓. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- ๖.๔๔. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น

น้ำดื่ม และน้ำใช้

- ๖.๔๕. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)
- ๖.๔๖. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร
- ๖.๔๗. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับดักโดยเฉพาะ
- ๖.๔๘. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ๖.๔๙. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐาน ตามที่หน่วยงานราชการรับรอง

น้ำใช้

- ๖.๕๐. น้ำใช้ เป็นประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่
- ๖.๕๑. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ขายใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ	

น้ำแข็ง

- ๖.๕๒. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.
๖.๕๓. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด
๖.๕๔. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้น
อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ
๖.๕๕. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
๖.๕๖. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค

หมวดที่ ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

- ๖.๕๗. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิดเป็นต้น
๖.๕๘. เหยียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสุก เนื้อดิบ ผักและผลไม้
๖.๕๙. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้อง
เคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด
๖.๖๐. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบ
สกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖.๖๑. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรง
ที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖.๖๒. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพ
เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร
๖.๖๓. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด
มีสภาพดี แบะไม่ชำรุด

การล้างภาชนะอุปกรณ์

- ๖.๖๔. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖.๖๕. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้น
อย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
๖.๖๖. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๒ ครั้ง/ล้างด้วย
น้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน
๖.๖๗. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/
ใช้เครื่องอบ เป็นต้น

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ	

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- ๖.๖๘. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้
- ๖.๖๙. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- ๖.๗๐. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสุขภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดอบรม กำหนดทุกคน
- ๖.๗๑. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
- ๖.๗๒. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
- ๖.๗๓. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

๗. การดำเนินงาน

- ๗.๑. บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ ตามพลังงานที่กำหนด
- ๗.๒. บริการอาหารว่างให้ห้องพิเศษ และห้องพิเศษ VIP เป็นอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่ไม่ส่งเสริมต่อสภาวะโรคของผู้ป่วย อาหารเบรกดสุขภาพ
- ๗.๓. บริการอาหารหญิงหลังคลอดที่รับไว้ในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อตามพลังงานที่กำหนด เป็นเมนูอาหารกระตุ้นน้ำนมมารดาหลังคลอด และสอดคล้องตามความเชื่อ
- ๗.๔. บริการน้ำสมุนไพรกระตุ้นน้ำนม มารดาหลังคลอด เช่น น้ำขิง น้ำหัวกระเทียม น้ำหัวปลี หรือน้ำสายใยรัก วันละ ๑ มื้อ เป็นมื้อว่าง เสริมพร้อม
- ๗.๕. อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้องสำรวจ ตรวจสอบ ควบคุมดูแล ทำความสะอาด อาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อม

๘. ด้านวัสดุ - อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารและจัดบริการอาหารผู้ป่วย

๘.๑. ผู้รับจ้างต้องจัดหาเอง ภาชนะบรรจุอาหาร เป็นปิ่นโต ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว สายละ ๔ ชั้น จำนวน ๑๒๐ ถาดขึ้นไป หรือ ถาดอาหารสแตนเลส เนื้อหนา บรรจุอาหารได้ทั้งร้อน และเย็น มี ๔ หลุม สำหรับใช้บรรจุ ข้าว ๑ หลุม แยก ๒ หลุม ผลไม้หรือขนมหวาน ๑ หลุม ขนาด กว้าง*ยาว*สูง (22*28.2*5 ซม.) มีฝาปิด (ฝาใส) จำนวน ๑๒๐ ถาดขึ้นไป อาหารทางการแพทย์ อาหารปั่นผสม และ น้ำขิงสายใยรัก บรรจุด้วยถุงร้อน ขนาด 5*8 หรือ 6*9 ติดสติ๊กเกอร์บอกชื่ออาหารประเภทนั้น ทางผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาเอง และเพียงพอต่อผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยกรณีเกิดชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน กรณีที่เสื่อมสภาพตามสภาพการใช้งาน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการจัดหาใหม่มาทดแทน

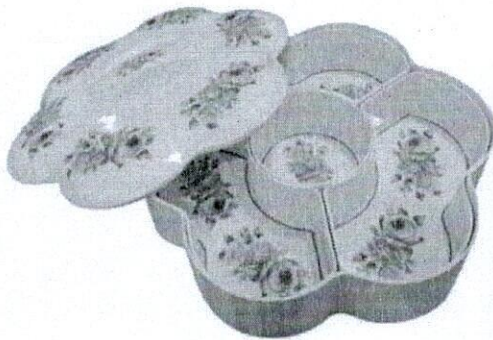


คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖		
ลงชื่อ..... (นางสุจิรา รัตนพันธ์) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ลงชื่อ..... (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ลงชื่อ..... (นางสาวณิชา บุญสนอง) นักโภชนาการ

๑๐/๑๐/๖๖

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ ห้องพิเศษ VIP

ชุดอาหาร ผลิตจากวัสดุ Melamine เกรดคุณภาพ สามารถใส่อาหารได้ทั้งร้อนและเย็น มาพร้อมฝาปิดถ้วยแต่ละใบเข้าชุด ป้องกันฝุ่นและแมลงตอมอาหาร เหมาะสำหรับใช้ในการใส่อาหาร ผลไม้ ของหวาน เพื่อแยกประเภท จาน ชาม ถาด สำหรับเมลามีน ห้องพิเศษ VIP มีจำนวน 15 ห้อง ใช้ภาชนะบรรจุอาหารส่งจากครัว ห้องพิเศษห้องละ 3 ชุด แบ่งเป็นมือ เข้า - เทียง - เย็น จึงต้องซื้อทั้งหมดจำนวน 15 ชุด.



ตัวอย่างใบสื่อสาร

อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลพนม

วันที่..... มื้อที่.....

อาหารทางสาย สูตร อาหารทางการแพทย์

อาหารปั่นผสม

ความเข้มข้น

คำสั่งเพิ่มเติม.....

เวลาการผลิต.....

เวลาหมดอายุ.....

๘.๒. รดส่งอาหารต้องสะอาด ปิดมิดชิดและมีหลังคาเพื่อป้องกันฝุ่นเกาะภาชนะที่บรรจุ

๘.๓. ล้างทำความสะอาดภาชนะหลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จและต้องต้มน้ำร้อนอุณหภูมิ

อย่างน้อย ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๓ - ๕ นาที

๘.๔. อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/วันอีกทั้ง น้ำหนักของอาหารแต่ละชนิดต้องเป็นไปตามที่กำหนด ในรายการอาหาร น้ำหนักอาหารและ คุณลักษณะอาหาร เท่านั้น

๘.๕. ภาชนะที่บรรจุอาหารผู้ป่วยนั้น ต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบความถูกต้องจากคณะกรรมการ
ตรวจรับอาหาร หรือนักโภชนาการทุกครั้งก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วย

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖

ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสจจิรา รัตนพันธ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวณิชา บุญสนอง)

นักโภชนาการ

๘.๖. อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหาร สำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่ หรือปลา เมื่อมีการแจ้ง ว่ามีอาหารอิสลาม

๘.๗. ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมิน ความพึงพอใจของผู้รับบริการ คณะกรรมการตรวจรับ หรือนักโภชนาการ ในแต่ละครั้ง

๘.๘. โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Clean Food Good Taste) กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ขั้นตอนการเตรียมการผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบ

๘.๙. การรับคำสั่งทางโทรศัพท์/ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วยแผนกผู้ป่วยในเป็นผู้รับผิดชอบ ใบสั่งอาหาร โดยให้แผนกห้องคลอด แจ้งยอดกับแผนผู้ป่วยใน ก่อนเวลาสั่งอาหาร (ตามที่กำหนด) ๓๐ นาที

เวลาแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

มื้ออาหาร	เวลาแจ้งยอดอาหาร
มื้อเช้า	เวลา ๐๕.๐๐ – ๐๖.๐๐ น.
มื้อเที่ยง	เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๓๐ น.
มื้อเย็น	เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น.

** กรณีเพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ ให้หอผู้ป่วยโทรแจ้งยอดเบิก ก่อนผู้รับเหมาส่งอาหารอย่างน้อย ๓๐ นาที

หมายเหตุ :ผู้ส่งอาหารผู้ป่วยร่างกายสะอาดแต่งกายชุดสุภาพ มีหมวก ผ้ากันเปื้อน ตามความเหมาะสมต้องมี พกติดกรรมการบริการที่ดี พุดจาสุภาพ ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบและข้อบังคับ ของโรงพยาบาลพนม เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติด ภายในโรงพยาบาล และจะต้องปฏิบัติตามกฎจราจรอย่างเคร่งครัด ใช้ ความเร็วในโรงพยาบาลไม่เกิน ๓๐ กม./ชม. หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม จนก่อให้เกิดอันตราย ต่อผู้ใช้บริการและเจ้าหน้าที่ ผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวผู้ส่งอาหารให้ทันทีและรับผิดชอบในสิ่งที่เกิดขึ้น อันเนื่องมาจากความประมาท

การส่งมอบอาหาร ต้องส่งมอบอาหารตรงตามเวลาที่กำหนด คือ

มื้ออาหาร	เวลาส่งมอบอาหาร
อาหารเช้า	เวลา ๐๖.๓๐ – ๐๗.๐๐ น.
อาหารเที่ยง	เวลา ๑๑.๐๐ – ๑๑.๓๐ น.
อาหารว่าง	เวลา ๑๓.๓๐ – ๑๔.๐๐ น.
อาหารเย็น	เวลา ๑๕.๐๐ – ๑๕.๓๐ น.

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖.			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	๑๐/๑๐/๖๖	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ

๘.๑๐. ผู้รับจ้างจะต้องส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก ประชากร กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ วิสาหกิจชุมชน ในด้านการเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์แปรรูป จากเกษตรกร นำมาประกอบอาหารผู้ป่วย อย่างน้อย ๓๐%

๘.๑๑. ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและ ตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนมอบดและมีเชื้อรา ผลไม้มีกลิ่นเปรี้ยว และหรือเน่าไม่ นำรับประทาน ผู้เสนอราคาจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนใหม่หรือต้องถูกปรับตามความผิดพลาดของมูลค่าราคา อาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนดในส่วนที่ไม่ได้คุณภาพในมือนั้น ๆ โดยกำหนดอัตราปรับ ดังนี้

เมนูอาหารผู้ป่วยห้องธรรมดา

๑.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย ขนาด ๑๘๐ มล.	ชุดละ ๑๒ บาท
๒.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	ชุดละ ๕ บาท
๓.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	ชุดละ ๘ บาท
๔.ผัดผักบุ้งไฟแดง	ชุดละ ๑๐ บาท
๕.หมูทอด	ชุดละ ๑๔ บาท
๖.แกงเลียงผักรวม	ชุดละ ๑๕ บาท
๗.ปลาทอดราดพริก	ชุดละ ๑๗ บาท
๘.แกงส้มกุ้งกับมะละกอดิบ	ชุดละ ๒๓ บาท
๙.ทอดมันปลากราย	ชุดละ ๑๙ บาท
๑๐.เส้นหมี่เหลืองผัดซีอิ๊ว	ชุดละ ๒๙ บาท
๑๑.ผัดพริกหมู	ชุดละ ๑๕ บาท
๑๒.แกงจืดเต้าหู้หมูสับใบตำลึง	ชุดละ ๑๗ บาท
๑๓.ไก่ผัดขิง	ชุดละ ๒๐ บาท
๑๔.ปลาทุตัมขมิ้น	ชุดละ ๒๒ บาท
๑๕.ผัดผักรวมน้ำมันหอยใส่ปลาแผ่น	ชุดละ ๑๐ บาท
๑๖.ปลาฉิ้งฉ้างทอดกรอบ	ชุดละ ๑๔ บาท
๑๗.ข้าวคลุกกะปิ พร้อมเครื่องเคียง	ชุดละ ๒๕ บาท
๑๘.หมูหวาน	ชุดละ ๑๕ บาท
๑๙.แกงพริกปลาแดง	ชุดละ ๒๒ บาท
๒๐.ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา กับเลือดหมู	ชุดละ ๒๐ บาท
๒๑.กระเพราหมูสับราดข้าว	ชุดละ ๒๒ บาท
๒๒.ไก่ต้มขมิ้นพริกเขียว	ชุดละ ๑๕ บาท
๒๓.ผัดเผ็ดหมู	ชุดละ ๑๗ บาท
๒๔.แกงจืดผักกาดขาว หมูสับกับเต้าหู้อ่อน	ชุดละ ๒๐ บาท
๒๕.ปลาทอดราดเครื่องแกง	ชุดละ ๒๒ บาท

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

๒๖. ผัดผักคะน้าไชยา	ชุดละ ๑๐ บาท
๒๗. ยำไข่ต้มใส่หมูบด	ชุดละ ๑๔ บาท
๓๐. แกงส้มปลาทับทิมกับทางไชย	ชุดละ ๒๐ บาท
๓๑. ผัดบวบกับไข่	ชุดละ ๑๒ บาท
๓๒. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดหอมกับผักเขียว	ชุดละ ๑๙ บาท
๓๓. คั่วกลิ้งหมูสับ	ชุดละ ๒๓ บาท
๓๔. ข้าวผัดกุ้ง	ชุดละ ๒๒ บาท
๓๕. ผักเหมียงผัดไข่	ชุดละ ๑๗ บาท
๓๖. ต้มยำปลาทับทิมใส่เห็ดรวม	ชุดละ ๒๕ บาท
๓๗. เนื้อปลาผัดขิง	ชุดละ ๑๔ บาท
๓๘. ไข่ปัวหวานผัดไข่	ชุดละ ๑๔ บาท
๓๙. ไข่พะโล้กับหมู	ชุดละ ๒๐ บาท
๔๐. ยำตะไคร้ปลาทุทอด	ชุดละ ๒๒ บาท
๔๑. ผัดพริกหมูราดข้าว	ชุดละ ๒๒ บาท
๔๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร	ชุดละ ๑๗ บาท
๔๓. ผัดพริกแกงกุ้งใส่ถั่วงอก	ชุดละ ๑๗ บาท
๔๔. หมูต้มใบชะมวง	ชุดละ ๒๕ บาท
๔๕. ยอดฟักทองผัดน้ำมันหอย	ชุดละ ๑๐ บาท
๔๖. ไชยกรรตาพะโล้แห้งใส่หมู	ชุดละ ๑๔ บาท
๔๗. ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่	ชุดละ ๓๓ บาท
๔๘. คั่วกลิ้งหมูชิ้น	ชุดละ ๒๓ บาท
๔๙. ต้มจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	ชุดละ ๑๙ บาท
๕๐. ผัดไท กุ้งสด	ชุดละ ๒๙ บาท
๕๑. ไก่ต้มขมิ้น กับผักเขียว	ชุดละ ๑๕ บาท
๕๒. ผัดเผ็ดปลาจิตรดาทอดกรอบ	ชุดละ ๑๗ บาท
๕๓. หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว	ชุดละ ๒๒ บาท
๕๔. ยำหัวปลีใส่กุ้งและหมูสับกับไข่ต้ม	ชุดละ ๒๐ บาท
๕๕. ข้าวยาเครื่องแกง	ชุดละ ๑๐ บาท
๕๖. ข้าวหมกไก่	ชุดละ ๔๐ บาท
๕๗. แกงส้มกุ้งไข่ชะอม	ชุดละ ๒๓ บาท
๕๘. ผัดถั่วงอกใส่หมูสับกับเลือดหมู	ชุดละ ๑๙ บาท
๕๙. ข้าวต้มหมูสับใส่เห็ดหอมสด	ชุดละ ๒๒ บาท

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

๖๐.ต้มจืดไก่กับหน่อไม้ ใส่เห็ดหอม	ชุดละ ๑๕ บาท
๖๑.ลาบหมู	ชุดละ ๑๗ บาท
๖๒.แกงเลียงผักรวม	ชุดละ ๒๐ บาท
๖๓.ปลาทอดราดพริก	ชุดละ ๒๒ บาท
๖๔.ผัดมะเขือยาวกับหมูสับ	ชุดละ ๑๔ บาท
๖๕.หมูหยอง	ชุดละ ๑๐ บาท
๖๖.ข้าวคลุกปลาทุ	ชุดละ ๓๓ บาท
๖๗.ไข่ลูกเขย	ชุดละ ๒๕ บาท
๖๘.ผัดเผ็ดหมูหับถั่วฝักยาว	ชุดละ ๑๗ บาท
๖๙.ต้มจับฉ่ายกับไก่	ชุดละ ๑๒ บาท
๗๐.ยำไข่ดาว	ชุดละ ๑๒ บาท
๗๑.ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กต้มยำหมู ลูกชิ้นปลา	ชุดละ ๔๐ บาท
๗๒.ฉู่ฉี่ปลาทุ	ชุดละ ๒๒ บาท
๗๓.แกงจืดผักกาดขาว สำหรับหมูสับ	ชุดละ ๒๐ บาท
๗๔.ผลไม้ตามฤดูกาล	ชุดละ ๑๐ บาท
๗๕.ไข่ต้ม	ฟองละ ๗ บาท
๗๖.ไข่ลวก	ฟองละ ๗ บาท
๗๗.ไข่ดาว	ฟองละ ๗ บาท
๗๘.ไข่ขาว (อาหารทางการแพทย์)	ฟองละ ๗ บาท
๗๙.ผลไม้เสริม (อาหารทางการแพทย์)	ส่วนละ ๑๐ บาท

ห้องพิเศษ VIP

๘๐. กะหล่ำปลีผัดกับหมูบด	ราคากล่องละ ๘ บาท
๘๑. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล (ผลไม้ต่างชนิดกัน)	ราคากล่องละ ๑๕ บาท
๘๒. วุ้นไข่	ราคากล่องละ ๕ บาท
๘๓. ขนมไทยชิ้น	ราคากล่องละ ๙ บาท
๘๔. น้ำสมุนไพร หวานน้อย	ราคากล่องละ ๕ บาท
๘๕. มะละกอดิบผัดไข่	ราคากล่องละ ๙ บาท
๘๖. กุนเชียงปลาทอด	ราคากล่องละ ๙ บาท
๘๗. เต้าหู้ปลาเนื้สมุนไพร	ราคากล่องละ ๙ บาท

และหากพบว่ามิได้คุณภาพและไม่ปลอดภัย ผู้ว่าจ้างได้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรและผู้รับจ้างลงชื่อ
รับทราบเพื่อการปรับปรุงแก้ไขเกิน ๓ ครั้ง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิยกเลิกสัญญาจ้างได้

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66	(นางนงลักษณ์ สุดเยี่ยม)	(นางสาวนิชชา บุญสนอง)	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ	

กรณีมีสิ่งปนเปื้อน แคลกปลอมในอาหาร เช่น เส้นผม หนอน แมลงวัน ไข่เห็บ หอยทาก แมลงสาบ หนังสือ และอื่น ๆ ให้ปรับตามมูลค่าของอาหารมือนั้น

อัตราค่าปรับ ในกรณีที่อาหารไม่เป็นไปตามคุณลักษณะ ที่โรงพยาบาลกำหนด : ให้ปรับตามราคาอาหารแต่ละเมนู x จำนวนมื้ออาหารมือนั้นทั้งหมด

อัตราค่าปรับ ในกรณีที่ส่งมอบอาหารผู้ป่วยล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนด :

กรณีที่ ๑ : ผู้รับเหมาส่งมอบอาหารสายไม่เกิน ๓๐ นาที (โรงพยาบาลพนมอนุโลมส่งอาหารล่าช้าได้ไม่เกิน ๓๐ นาที)

กรณีที่ ๒ : ผู้รับเหมาส่งมอบอาหารเกิน ๓๐ นาที จากเวลาที่กำหนด ให้ปรับร้อยละ ๕% ของราคาอาหารมือนั้น * จำนวนมื้ออาหารมือนั้นทั้งหมด

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

อาหารที่บริการแก่ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมีหลายลักษณะ ซึ่งแตกต่างจากอาหารคนปกติทั่วไปอาหารแบ่งเป็น (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

๑. อาหารทั่วไป (General diet)
๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet)
๓. อาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

๑. อาหารทั่วไป ประกอบด้วย

๑.๑ อาหารธรรมดา (Regular diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่ต้องใช้อาหารบำบัดโรคและใช้เป็นหลักในการดัดแปลงเป็นอาหารบำบัดโรคแต่ละวัน

- ลักษณะอาหาร

คล้ายกับอาหารคนปกติทั่วไป เพียงแต่รสต้องไม่จัด

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารย่อยยาก เหนียว มีรสจัดมาก อาหารกึ่งสุกกึ่งดิบ อาหารหมักดองบางชนิด เช่น ปูเค็ม ปลาร้า เป็นต้น

๑.๒ อาหารอ่อน (Soft diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาเรื่องการเคี้ยว - กลืน เป็นโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร หลังการผ่าตัดรื้อผลการวินิจฉัยโรค ระหว่างพักฟื้น หรือผู้สูงอายุ

- ลักษณะอาหาร

เป็นอาหารเปียก นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย และรสค่อนข้างจืด เช่น โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ เป็นต้น

- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง

อาหารที่มีเปลือกแข็ง มีเมล็ด มีใยอาหารมาก ธัญพืชที่มีกากมาก อาหารทอดที่มีไขมันสูง อาหารหมักดอง อาหารที่เหนียวและรสจัด

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	10/10/๖๖	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	11/10/๖๖
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	
		(นางสาวณิชา บุญสนอง)	
		นักโภชนาการ	

๑.๓ อาหารน้ำใส (Clear liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่มีการอักเสบอย่างรุนแรง บริเวณอวัยวะที่เกี่ยวข้องกับการย่อยอาหาร เช่น ท้องร่วงอย่างรุนแรงหรือหลังการผ่าตัด

- **ลักษณะอาหาร**

ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีกากของผักไม่มีเนื้อสัตว์ หรือนม ผสมในอาหาร และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ก่อน

- **อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง**

เนื่องจากอาหารน้ำใสเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ ไม่เพียงพอับความต้องการของร่างกาย ดังนั้นควรให้ใช้ในระยะเวลาสั้น ๆ ประมาณ 3 - 4 มื้อ/วัน และควรให้ครั้งละไม่มาก

๑.๔ อาหารน้ำข้น (Full liquid diet)

สำหรับผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ หรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด

- **ลักษณะอาหาร**

ลักษณะเป็นน้ำเหลวข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำ ซุปกินได้ง่าย อาหารนี้ให้พลังงานและสารอาหารสูงกว่าอาหารน้ำใส เครื่องดื่มและอาหารน้ำทุกชนิด รวมทั้ง น้ำผลไม้ ไอศกรีม คัสตาร์ด ซุปต่าง ๆ สามารถให้ได้

- **อาหารที่ควรเลี่ยงและควรระวัง**

หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

มาตรฐานอาหารผู้ป่วยทั่วไป

แต่ละโรงพยาบาลกำหนดมาตรฐานการบริการอาหารไว้แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับนโยบายการบริการ ขอ ยกตัวอย่างการกำหนดมาตรฐานอาหารไว้ ดังนี้ (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหาร ปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป

Diets	Energy (Kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
อาหารธรรมดา (Regular)	๑,๕๐๐ - ๒,๐๐๐	๕๔ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕ %)	๕๐ - ๕๖ (๒๕ - ๓๐ %)	๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
อ่อน (Soft)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๔๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕ %)	๔๒ - ๖๐ (๒๕ - ๓๐ %)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
เหลวใส (Clear Liquid)	๘๐๐	๒ % (๑ %)	ต่ำมาก	๑๙๘ (๙๙ %)
อาหารน้ำข้น (Full liquid)	๖๐๐ - ๑,๐๐๐	๑๕-๒๕ (๑๐ %)	๖ - ๑๖ (๒๕ - ๓๐ %)	๑๑๓ - ๒๐๐ (๗๕ - ๘๐ %)

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

๒. อาหารบำบัดโรคหรืออาหารเฉพาะโรค

เป็นอาหารที่ดัดแปลงเพื่อใช้ในการบำบัดโรคมีหลายชนิด ได้แก่

๒.๑ อาหารเบาหวาน (DM diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นเบาหวาน ต้องควบคุมน้ำหนักและระดับน้ำตาลในเลือดเพื่อป้องกันภาวะแทรกซ้อน

- **ลักษณะอาหาร**

เหมือนอาหารคนปกติทั่วไปแต่จำกัดปริมาณและชนิดของอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูง

- **อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง**

เครื่องดื่มที่มีรสหวาน ลูกอม ขนมหวาน ของเชื่อม ดอง แอ้ม ลอยแก้ว ผลไม้กระป๋อง การปรุงรสด้วยน้ำตาล

๒.๒ อาหารลดโซเดียม หรือลดเค็มลดเกลือ (Low sodium diet)

สำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคตับแข็ง โรคไต ครรภ์เป็นพิษหรือผู้ที่มีอาการบวม

- **ลักษณะอาหาร**

เหมือนอาหารทั่วไปแต่ปรุงรสให้อ่อนกว่าอาหารทั่วไป หรือตามการกำหนดปริมาณโซเดียม (Na) ของแพทย์

- **อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง**

น้ำปลา เกลือ เครื่องจิ้มต่าง ๆ ทั้งที่มีรสและไม่มีรสเค็ม อาหารที่ใส่ผงฟู และผงชูรสอาหารกระป๋อง หมักดอง เนื้อเค็ม ปลาเค็ม เป็นต้น

๒.๓ อาหารลดไขมัน (Low fat diet)

- **ลักษณะอาหาร**

เหมือนอาหารทั่วไปแต่ดัดแปลงการประกอบอาหารให้มีไขมันต่ำกว่าปกติ เช่น ต้ม ตุ่น อบ นึ่ง ย่าง เป็นต้น อาจลดคอเลสเตอรอล ร่วมด้วย

- **โอกาสที่ใช้**

สำหรับผู้ป่วยที่มีความผิดปกติของถุงน้ำดี มีความผิดปกติของการย่อย และดูดซึมไขมันคนอ้วนที่ต้องลดน้ำหนัก ผู้ป่วยโรคหัวใจ ผู้ป่วยมีภาวะไขมันในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง

- **อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง**

หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์ติดมัน เครื่องในสัตว์ทุกชนิด หนังเป็ด หนังไก่ น้ำสลัด อาหารทอด อาหารที่มีกะทิ

๒.๔ อาหารโปรตีนต่ำ (Low protein diet)

- **ลักษณะอาหาร**

อาหารให้พลังงานเพียงพอ จำกัดโปรตีน 0.6 กรัม/น้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม/วัน อาจมีการจำกัดโซเดียมหรือโปแตสเซียมร่วมด้วย มีทั้งที่เป็นอาหารอ่อนและธรรมดา

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	10/10/๖๖	(นางนงลักษณ์ สุดเยี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		นักโภชนาการ	

- โอกาสที่ใช้
สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะ uremia , acute renal failure
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง
หลีกเลี่ยงถั่วเมล็ดแห้งผักที่มีโปรตีนสูง ควรเลือกโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น ไข่ เนื้อสัตว์และ
จัดให้ในปริมาณจำกัด

๒.๕ อาหารเพิ่มโปรตีน (High protein diet)

- ลักษณะอาหาร
เป็นอาหารธรรมดาหรืออ่อน ที่มีโปรตีนสูงกว่า 15% ต่อวัน หรือสูงกว่ามาตรฐานที่กำหนด
- โอกาสที่ใช้
จัดให้แก่ผู้ป่วยก่อนหรือหลังผ่าตัด Burn ผู้ป่วยล้างไต หรือมีการสูญเสียโปรตีน
- อาหารที่ควรเลี่ยงและข้อควรระวัง
โปรตีนที่ไม่ควรมีคุณภาพ เช่น เนื้อ นม ไข่ อาจต้องจำกัดโซเดียม ถ้ามีอาการบวมร่วมด้วย

๒.๖ อาหารลดกาก (Low residue diet)

- ลักษณะอาหาร
เป็นอาหารที่ดูดซึมได้เกือบหมดหลังการย่อย จึงมีกากเหลือน้อยหรือไม่มีเลย วิตามิน และแร่
ธาตุอาจไม่เพียงพอถ้าให้แก่ผู้ป่วยหลายวัน
- โอกาสที่ใช้
ผู้ป่วยที่มีอาการท้องร่วงอย่างรุนแรง เพื่อเป็นการพักอวัยวะ ผู้ป่วยก่อนหรือหลังการผ่าตัด
ลำไส้ใหญ่หรือทวารหนัก
- อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงและข้อควรระวัง
หลีกเลี่ยงนม เนยแข็ง ผัก ผลไม้ทุกชนิด ธัญพืชที่มีกาก อาหารเนื้อเหนียว อาหารรสจัด
อาหารทอดอมน้ำมัน เครื่องเทศ ของหมักดอง

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๓๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเยี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค ไม่แตกต่างจากอาหารทั่วไป หรือเป็นไปตามที่แพทย์กำหนด เพียงแต่ระบุเพิ่มว่าเป็นอาหารเฉพาะโรคอะไร หรือต้องการสารอาหารอะไรเป็นพิเศษ ซึ่งฝ่ายโภชนาการ/กลุ่มงานโภชนาการจะได้ดำเนินการ หรือให้ข้อเสนอแนะที่ถูกต้อง มาตรฐานอาหารที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้(ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

Diets	Energy Kcal	Prot g	Fat g	CHO g
ธรรมดาเบาหวาน (Regular - DM)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕%)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%)	๒๕๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
อ่อนเบาหวาน (Soft - DM)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕%)	๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕%)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
ธรรมดา ลดโซเดียม (Regular - Low sodium) (น้อยกว่า ๒,๔๐๐ Mg/d)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๗๕ (๑๒ - ๑๕%)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%)	๒๒๕ - ๓๐๐ (๕๕ - ๖๐ %)
อ่อน ลดโซเดียม (Soft - Low sodium) (น้อยกว่า ๒,๔๐๐ Mg/d)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๕๕ - ๖๘ (๑๒ - ๑๕%)	๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕%)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)
ธรรมดา ลดไขมัน (Regular - Lowfat)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)	๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐%)	๓๓ - ๕๐ (๒๐ - ๒๕%)	๒๒๕ - ๒๙๓ (๖๐ - ๖๕%)
อ่อนลดไขมัน (Soft - Lowfat)	๑,๕๐๐	๔๐ - ๖๐ (๑๕ - ๒๐%)	๒๗ - ๓๓ (๒๐ - ๒๕ %)	๒๒๕ - ๒๔๔ (๖๐ - ๖๕ %)
ธรรมดา เพิ่มโปรตีน (Regular - high prot.)	๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐	๖๗ - ๑๐๐ (๑๕ - ๒๐%)	๖๐ - ๗๘ (๓๐ - ๓๕%)	๒๐๒ - ๒๗๕ (๔๕ - ๕๕%)
อ่อน เพิ่มโปรตีน (Soft - High prot.)	๑๘๘ - ๒๗๐ (๕๕ - ๖๐ %)	๕๖ - ๙๐ (๑๕ - ๒๐%)	๕๐ - ๕๘ (๓๐ - ๓๕%)	๑๖๙ - ๒๔๘ (๔๕ - ๕๕%)

หมายเหตุ : อาหารเฉพาะโรคทุกชนิดเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารให้แตกต่างไปจากมาตรฐานได้ตามแผนการรักษาของแพทย์ ซึ่งต้องแจ้งให้นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหารทราบเป็นราย ๆ ไปเพื่อทำการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนของอาหาร

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๓๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุตเยี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

มาตรฐานอาหารทางสายให้อาหาร (Tube feeding)

เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำผ่านเข้าสู่ร่างกายทางสายให้อาหาร เพราะผู้ป่วยไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ อาหารมีหลายชนิดที่นิยมใช้ ได้แก่ (ที่มาของข้อมูล : หนังสือมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย พ.ศ.๒๕๖๐)

ชนิดปั่นผสม (Blenderized Diet; BD)

เป็นอาหารทางสายที่ใช้วัตถุดิบมาจากอาหาร ๕ หมู่ นำมาทำให้สุกและปั่นผสมให้สัดส่วนที่กำหนดไว้เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์ เนื่องจากเป็นอาหารที่ต้องเตรียมเอง จึงมีข้อจำกัดในเรื่องความเข้มข้นของพลังงานและสารอาหารบางอย่างโดยทั่วไปอาหารจะมีความเข้มข้นตั้งแต่ ๐.๕ kcal/cc. - ๑.๒ kcal/cc. ถ้าอาหารให้พลังงานสูงกว่า ๑.๒kcal/cc. ลักษณะของอาหารจะเข้มข้นมากทำให้ไหลช้า เกิดการอุดตันที่สายให้อาหารและการ Feed อาหารได้

ในด้านของโปรตีนในอาหาร ผู้ป่วยควรได้รับประมาณวันละ ๐.๘ - ๑.๐ กรัม/น้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัม/วัน การให้โปรตีนสูงมาก อาจทำให้อาหารมีความเข้มข้นมาก ไม่สามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้ และทำให้เกิดการสูญเสียเปล่าในกรณีจำเป็นที่ผู้ป่วยต้องได้รับโปรตีนสูงควรปรึกษานักกำหนดอาหารเพื่อหาทางแก้ไขหรือใช้อาหารสำเร็จรูปบางชนิดมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร

ชนิดสำเร็จรูป (Commercial Formula)

ส่วนมากนำเข้าจากต่างประเทศ มีหลายสูตรให้เลือกใช้ เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะของผู้ป่วยรวมทั้งเฉพาะโรค ลักษณะของอาหารมีทั้งที่เป็นน้ำ (Fluid) ซึ่งเพียงเปิดกระป๋องก็สามารถใช้ได้เลยและเป็นผง (Powder) นำมาผสมน้ำตามอัตราส่วนที่กำหนดจึงสะดวกในการเตรียมสามารถผสมให้อาหารมีความเข้มข้นของพลังงานแตกต่างกัน ตั้งแต่ ๐.๕ - ๒.๐Kcal/cc. แต่อาหารชนิดนี้มีราคาค่อนข้างสูง

หมายเหตุ :

- ๑.การสั่งเพิ่มโปรตีนให้มากกว่าที่กำหนดไว้ในสูตร สามารถทำได้ แต่ไม่ควรให้โปรตีนเกิน 1 กรัม
- ๒.การเพิ่มไข่ขาว สามารถทำได้ แต่ไม่ควรเกิน ๒ ฟอง/ปริมาณอาหาร ๒๕๐ - ๓๐๐cc. ถ้าให้มากกว่านี้จะให้อาหารข้นมากเกินไปต้องเปลี่ยนมาใช้ไข่ขาวผงแทน
๓. วิธีให้อาหารทางสายให้อาหาร ที่ถูกต้อง ควรใช้วิธี Gravity drip และเขย่าขวดบ่อย ๆ เพื่อป้องกันการอุดตันของอาหาร

การจัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล เป็นงานที่ไม่สามารถทำเฉพาะฝ่าย/กลุ่มงานโภชนาการเท่านั้นแต่ต้องได้รับความร่วมมือจากบุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย รวมทั้งแพทย์ พยาบาล เจ้าหน้าที่อื่นๆ ให้มีความเข้าใจตรงกัน สื่อสารไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ต้องการตามแผนการรักษาและความต้องการของผู้ป่วยซึ่งจะนำไปสู่การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ที่ถูกต้อง

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	10/10/๖6	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ

การบริหารอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นในกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- ผู้รับจ้างต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังหอผู้ป่วยต่าง ๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหารผู้ป่วย จัดบริการตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- ผู้รับจ้างต้องจัดบุคคลส่งมอบอาหาร ณ จุดบริการผู้ป่วยแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อย และไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนหอผู้ป่วย
- การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

การจัดทำอาหาร

จะต้องให้คณะกรรมการ นักโภชนาการ หรือโภชนาการ ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ตลอดจนการนำไปใช้ได้ทุกขั้นตอนทั้งนี้ให้ผู้รับเหมายึดรายละเอียดการเลือกประเภทของอาหารแห้งและอาหารสด ในคุณลักษณะอาหารที่ทางกลุ่มงานโภชนาการกำหนด เท่านั้น

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

วัสดุบริโภคอาหารแห้ง แบ่งออกเป็น

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาร เมล็ดถั่วเหลือง ถั่วลิสง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งท้าว ยายม่อม ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่น ๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อรา และควรบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวสารหอมมะลิ ๑๐๐% หุงออกมาต้องไม่ดิบ หรือแฉะ

ข. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุนเชียง กุ้งแห้ง และอื่น ๆ ไม่มีสีผสมอาหาร และไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

ค. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารกระป๋อง เช่น เกี่ยมฉ่าย ซีอิ๊วฉ่าย ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดี ไม่บวม และไม่เป็นสนิม และผลิตภัณฑ์ต้องมี อย. รับรองคุณภาพ มาตรฐาน และไม่หมดอายุ

ง. เครื่องปรุง เครื่องปรุงรส

- | | |
|----------------|------------------------------------|
| - น้ำปลา | เป็นน้ำปลาแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - ซีอิ๊วขาว | ใช้ซีอิ๊วขาวแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - ซอสปรุงรส | เป็นซอสปรุงรสแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - น้ำมันหอย | แท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง |
| - น้ำส้มสายชู | ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น มี อย.รับรอง |
| - ซอสมะเขือเทศ | คุณภาพดี มี อย.รับรอง |
| - ซอสพริก | คุณภาพดี มี อย.รับรอง |
| - น้ำมันพืช | เป็นน้ำมันถั่วเหลือง ๑๐๐% |

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตและรายละเอียดของอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑๖ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖	ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....	ลงชื่อ.....
นางสุจิตรา รัตนพันธ์	ประธานกรรมการ	นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม	กรรมการ
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	
	10/10/๖๖		11/10/๖๖
			กรรมการ
			(นางสาวณิชา บุญสนอง)
			นักโภชนาการ

วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ได้แก่

- ประเภทผัก ผักทุกชนิดต้องสดใหม่ มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแยกประเภทที่รับประทานสด และประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุกผักที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกำจัดแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟส และคาร์บาเมท และ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน และไพเรทรอยด์
- ประเภทผลไม้ ผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่ ไม่ช้ำ และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ผลไม้ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกำจัดแมลงกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟส และคาร์บาเมทและ กลุ่มออร์กาโนคลอรีน และไพเรทรอยด์
- ประเภทเนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกประเภทเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง ๐ องศาเซลเซียส รายการรอปปรุง ๕ องศาเซลเซียส ถึง ๗ องศาเซลเซียส) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้น จะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของสารเร่งเนื้อแดงและฟอร์มาลีน
- ประเภทเนื้อสัตว์ ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก จะต้องล้างทำความสะอาด ให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกประเภทเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (แช่แข็ง ๐ องศาเซลเซียส รายการรอปปรุง ๕ องศาเซลเซียส ถึง ๗ องศาเซลเซียส) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดเนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงประกอบอาหารให้ผู้ป่วยนั้นจะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของฟอร์มาลีน
- ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น ไม่มีสีผสมอาหาร ไม่มีสารบอแรกซ์ สามารถตรวจสอบได้ เนื้อสัตว์แปรรูปจะต้องมีการส่งตรวจหาสารเคมีกลุ่มของ สารกันราและ บอแรกซ์
- ขนมปังต่าง ๆ ใช้สูตรธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารที่มี อย. รับรอง ปริมาณและสัดส่วนอาหาร ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้กำหนดเอง และคำนวณตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล ผู้รับจ้างสามารถกำหนดสัดส่วนของอาหารให้ได้ตรงตามมาตรฐานที่ทางโรงพยาบาลพนมกำหนดทั้งปริมาณและคุณภาพ

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิตรา รัตนพันธ์)	10/10/66	(นางนงลักษณ์ สุตเยี่ยม)	10/10/66
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ

คุณลักษณะอื่น ๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร

- ประเมินผลอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลและผู้ป่วยทุกเดือน ตามมาตรฐานที่กำหนด
- ประเมินมาตรฐานกระบวนการประกอบอาหารปริมาณอาหารและสถานที่ ทุกเดือน
- ประเมินสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่ใช้ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดีและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน ประกอบด้วย
 - สถานที่ปรุง
 - บริเวณเตรียมผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์
 - สถานที่ประกอบอาหาร
 - ชั้นวางเครื่องปรุงรส
 - ตู้เก็บอาหารปรุงเสร็จแล้ว
 - สถานที่ล้างภาชนะ และเครื่องล้างภาชนะ
 - สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ
 - บ่อดักไขมัน
 - รถเข็นอาหาร
- ประเมินสุขาภิบาลอาหารด้านอื่น ๆ เช่น ขั้นตอนการล้างผัก ล้างเนื้อสัตว์
 - ขั้นตอนการล้างภาชนะเก็บภาชนะ
 - ขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารลงภาชนะ
 - ขั้นตอนการลำเลียงอาหารขึ้นห่อผู้ป่วย

สถานที่ประกอบอาหาร จะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณครัวร้าน ดังนี้

- ผู้รับจ้างจะต้องดักไขมันอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
- ผู้รับจ้างจะต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดห้องน้ำให้สะอาดทุกวัน
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น หน้าต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของ ห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ
- ผู้รับจ้างจะต้องให้คณะกรรมการตรวจรับอาหาร โรงพยาบาลพนมเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา
- ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลพนม

การแจ้งล่วงหน้า

- ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทอาหาร หรือมีผู้ป่วยรายใหม่ ทางโรงพยาบาลพนมแจ้งให้ผู้รับเหมาทราบก่อนล่วงหน้าก่อนเวลาส่งมอบอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

การส่งมอบ

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ..... (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ลงชื่อ..... (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ลงชื่อ..... (นางสาวณิชา บุญสนอง) นักโภชนาการ	ลงชื่อ..... กรรมการ

- ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑.	CBC	ปกติ
๒.	HBsAg	ไม่พบ
๓.	CXR	ปกติ
๔.	Stool Exam	ไม่พบ parasite ove
๕.	Stool C/S	ไม่พบ Salmonella shigella

หมายเหตุ : การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล เท่านั้น

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖		(นางนงลักษณ์ สุตเยี่ยม) 25/10/๖๖	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	
		ลงชื่อ.....	กรรมการ
		(นางสาวณิชา บุญสนอง) ๓/10/๖๖	
		นักโภชนาการ	

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท		
อาหารธรรมดาสามัญ ๑,๖๕๐ กิโลแคลอรี ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย		
มื้ออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวน/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์ ผัก ก ผัก ข ธัญพืช ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค) ไขมัน น้ำตาล	๖ ส่วน ไม่จำกัดจำนวน ๓ ส่วน ๗ ส่วน ๑ ส่วน ๖ ส่วน ๒ ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ข้าว แป้ง	๒ ทักพี ๒ ช้อนโต๊ะ ๑ ช้อนชา ๑ ทักพี ๓ ทักพี
มื้อกลางวัน	น้ำตาล เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ผลไม้	๓ ช้อนชา ๒ ช้อนโต๊ะ ๒ ช้อนชา ๑ ทักพี ๑ ส่วน
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก	๒ ทักพี ๒ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนชา ๑ ทักพี

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท		
อาหารอ่อนสามัญ ๑,๖๕๐ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย		
มื้ออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวน/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์ ผัก ก ผัก ข ธัญพืช ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค) ไขมัน น้ำตาล	๕ ส่วน ไม่จำกัดจำนวน ๑ ส่วน ๗ ส่วน ๔ ส่วน ๗ ส่วน ๓ ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก น้ำตาล ผลไม้	๒ ทัพพี ๑.๕ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนชา ๒ ทัพพี ๓ ช้อนชา ๑ ส่วน
มื้อกลางวัน	ข้าว แป้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก ผลไม้	๒ ทัพพี ๓ ช้อนชา ๑.๕ ช้อนโต๊ะ ๒ ช้อนชา ๒ ทัพพี ๑ ส่วน
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก	๒ ทัพพี ๒ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนชา ๑ - ๒ ทัพพี

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท		
อาหารธรรมดาพิเศษ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี/วัน ประกอบด้วย		
มื้ออาหาร	วัตถุดิบ	จำนวน/ส่วน
ตัวอย่างอาหาร	เนื้อสัตว์	๖ ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน
	ผัก ข	๑ ส่วน
	ธัญพืช	๔ ส่วน
	ผลไม้(สำหรับอาหารเฉพาะโรค)	๓ ส่วน
	ไขมัน	๑๐ ส่วน
	น้ำตาล	๓ ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว แป้ง	๒ ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๓ ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒ ช้อนชา
	ผัก	๓ ทัพพี
	น้ำตาล	๑ ช้อนชา
	ผลไม้	๒ ส่วน
มื้อกลางวัน	ข้าว แป้ง	๒ ทัพพี
	น้ำตาล	๒ ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๒ ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒ ช้อนชา
	ผัก	๒ ทัพพี
	ผลไม้	๑ ส่วน
อาหารว่าง	นม หรือ น้ำผลไม้	๑ กล่อง
	ขนม	๑ ชิ้น
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง	๓ ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒ ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓ ช้อนชา
	ผัก	๒ ทัพพี
	ผลไม้	๑ ส่วน

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารทางสายยาง

๑. สูตรสำเร็จ (Commercial formula)

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกันผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. สูตรอาหารเฉพาะโรค ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาหารเฉพาะโรคนั้น ๆ วิธีทำอาหารสูตรปั่น

๑. ชั่งตวงส่วนผสมตามที่กำหนด
๒. นำฟักทอง กล้วยน้ำว้า ไข่ไก่ เนื้อปลา / เนื้อไก่ ผักใบเขียว นึ่งหรือต้มให้สุก
๓. นำส่วนผสมทั้งหมดลงเครื่องปั่น โดยเติมน้ำสุกพอปั่นได้ ปั่นจนละเอียด
๔. นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วมากรองด้วยกระชอนตาถี่
๕. เติมน้ำต้มสุกให้ได้ตามปริมาณที่กำหนด
๖. แบ่งออกเป็นมื้อ ๆ ตามปริมาณที่กำหนด
 - สามารถเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา
 - สูตรอาหารทางสายดัดแปลงมาจากโรงพยาบาลตรัง และ โรงพยาบาลจะนะ จ.สงขลา

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ..... (นางสุจิรา รัตนพันธ์) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ ๑๐/๑๐/๖๖	ลงชื่อ..... (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ ๒๓/๑๐/๖๖
		ลงชื่อ..... (นางสาวณิชา บุญสนอง) นักโภชนาการ	กรรมการ

อาหารสูตรปั่น ๑: ๑
โปรตีน ๒๐% ไขมัน ๓๐% คาร์โบไฮเดรต ๕๐%

รายการอาหาร	๖๐๐ แคลอรี ๑๕๐ Kcal.		๘๐๐ แคลอรี ๒๐๐ Kcal.	
	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย
ไข่ (๕๐ กรัม/ ฟอง)	๑	ฟอง	๑	ฟอง
ไข่ขาว (๓๕ กรัม/ ฟอง)	๓	ฟอง	๔	ฟอง
สันในไก่	๑๑๐	กรัม	๑๒๐	กรัม
กล้วยน้ำว้า	๘๘	กรัม	๑๐๐	กรัม
ฟักทอง	๖๒	กรัม	๑๑๐	กรัม
แครอท	๕๔	กรัม	๑๑๐	กรัม
ผักใบเขียว	๕๘	กรัม	๙๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๕๒	กรัม	๕๕	กรัม
น้ำมันพืช	๑๖	กรัม	๒๐	กรัม
เกลือ	๕	กรัม	๕	กรัม

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารสูตรปิ่น ๑.๕ : ๑
โปรตีน ๒๐% ไขมัน ๓๐% คาร์โบไฮเดรต ๕๐%

รายการอาหาร	๑,๐๐๐ แคลอรี ๒๕๐ Kcal.		๑,๒๐๐ แคลอรี ๓๐๐ Kcal.		๑,๓๐๐ แคลอรี ๓๒๕ Kcal.	
	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย
ไข่ (๕๐ กรัม/ ฟอง)	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง
ไข่ขาว (๓๕ กรัม/ ฟอง)	๖	ฟอง	๗.๕	ฟอง	๙	ฟอง
สันในไก่	๑๗๗.๕	กรัม	๑๕๐	กรัม	๒๓๔.๕	กรัม
กล้วยน้ำว้า	๑๓๒.๕	กรัม	๒๑๕	กรัม	๑๗๖	กรัม
ฟักทอง	๑๐๒.๕	กรัม	๑๒๕	กรัม	๑๑๗	กรัม
แครอท	๙๗.๕	กรัม	๑๑๗	กรัม	๑๑๗.๕	กรัม
ผักใบเขียว	๑๐๗.๕	กรัม	๑๒๖	กรัม	๑๒๖.๕	กรัม
น้ำตาลทราย	๘๗.๕	กรัม	๑๑๗	กรัม	๑๑๗.๕	กรัม
น้ำมันพืช	๓๐	กรัม	๓๖	กรัม	๓๙	กรัม
เกลือ	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ๑๐/๑๐/๖๖ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

น้ำส่ายไยรัก(มีอว้างหญิงหลังคลอด)

ส่วนผสม

๑. พริกไทยดำ	๒๐	กรัม
๒. ใบกระเพรา	๑๐๐	กรัม
๓. ขิงแก่	๑๐๐	กรัม
๔. กระเทียมจีน	๑๒๐	กรัม
๕. น้ำตาลทรายแดง	๑๕๐	กรัม
๖. น้ำเปล่า	๔	ลิตร

วิธีทำ

๑. นำพริกไทยดำ ใบกระเพรา ขิงแก่ กระเทียมจีน ล้างทำความสะอาด ทูบพอแหลก
๒. นำส่วนผสมตามข้อ (๑) ใส่ภาชนะ เติมน้ำเปล่าต้มไฟอ่อน ๆ ให้เหลือน้ำ ๓ ลิตร
๓. เติมน้ำตาลทราย ต้มให้เดือด ยกลง กรองเอากากออก
๔. สามารถเสิร์ฟได้ทันที

วิธีใช้

๑. ให้หญิงหลังคลอดดื่มครั้งละ ๒๕๐ ซีซี (๑ แก้ว) วันละ ๒ - ๓ ครั้ง หรือดื่มแทนน้ำ ร่วมกับการกระตุ้นให้นมลูก

ผลการวิจัย

หญิงหลังคลอด ๙๒% (จากกลุ่มตัวอย่าง ๓๐ คน) จะมีน้ำนมไหลหลังจากดื่มน้ำส่ายไยรักแล้วภายใน ๑๐ ชั่วโมง และสำหรับผู้ที่มึ้นน้ำนมไหลมาแล้วก็ยั้งเพิ่มปริมาณน้ำนมให้เพียงพอได้

ผู้คิดค้นหรือ ที่มน้ำส่ายไยรัก

คุณนิตยา กิจชอบ ตำแหน่งนักโภชนาการ โรงพยาบาลพังงา

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ 10/10/๖6 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

การเตรียมเนื้อสัตว์ ขั้นตอนการล้างเนื้อสัตว์

สัตว์บก

เนื้อหมู และ เนื้อวัว

หั่นเป็นชิ้นขนาดพอสมควรล้างให้สะอาดทั้งชิ้น ๒ ครั้ง หั่นเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

เนื้อไก่ และ เนื้อเป็ด

ล้างทั้งชิ้น หรือล้างทั้งตัว ทั้งภายในและภายนอกล้างให้สะอาดเปลี่ยนน้ำ ๒ ครั้ง หั่นเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

สัตว์น้ำ

เนื้อปลา

ขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ออก ล้างภายในตัวปลาให้สะอาดโดยใช้น้ำจืด ล้างภายนอกตัวปลาให้สะอาด โดยใช้มือถูหั่นเตรียมปรุง หรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก

ล้างทั้งเปลือกให้สะอาด ๒ ครั้ง แกะเปลือกหั่นเตรียมปรุงหรือเก็บเข้าห้องเย็นทันที

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ๓๐/๑๐/๖๖ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

วิธีเตรียมน้ำผสมน้ำส้มสายชู

วิธีเตรียมน้ำผสมน้ำส้มสายชูสำหรับแช่ผักสด - ผลไม้

วิธีเตรียม : เปิดน้ำลงอ่างให้น้ำอยู่ในระดับที่มีเครื่องหมายสีแดงขีดไว้ หรือปริมาณน้ำ ๗๐ ลิตร
ตวงน้ำส้มสายชูชนิดความเข้มข้น ๕% ปริมาณน้ำส้มสายชู ๒,๑๐๐ ซีซี หรือน้ำส้มสายชูขวดละ ๗๐๐
ซีซี จำนวน ๑ ขวด ลงในน้ำที่เตรียมไว้ผสมลงในน้ำ คนให้เข้ากัน นำผักสดและผลไม้ ลงแช่ประมาณ
๑๕ - ๒๐ นาที

วิธีการล้างผลไม้

ขั้นตอนการล้างผลไม้

ผลไม้ที่ไม่มีเปลือก : ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ แช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที
ล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง หั่นเป็นชิ้น เก็บเข้าตู้เย็นเพื่อรอเสิร์ฟ เช่น องุ่น ชมพู แอปเปิ้ล ฝรั่ง ฯลฯ

ผลไม้มีเปลือก : ล้างให้สะอาดทั้งเปลือก ปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นเก็บเข้าตู้เย็นเพื่อรอเสิร์ฟ เช่น มะม่วง แตงโม
มะละกอ เงาะ ฯลฯ

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ๗๐/๗๐/๖๖ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

วิธีการล้างผัก

ขั้นตอนการล้างผัก

ผักชนิดเป็นผล หรือเป็นผัก : ล้างทั้งเปลือกด้วยน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ แช่น้ำผสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้ง หั่นเตรียมปรุง เช่น แตงกวา มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว ฯลฯ

ผักชนิดเป็นหัว : ล้างทั้งหัว ปอกเปลือก ล้างให้สะอาด หั่นเตรียมปรุง เช่น แครอท มันเทศ หัวผักกาด ฯลฯ

ผักชนิดใบหนา : เช่น ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ตัดโคนออกปลิดเป็นใบ ๆ ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ แช่น้ำผสมน้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้ง หั่นเตรียมปรุง

ผักชนิดใบบาง : เช่น ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี ฯลฯ ตัดโคนออก ปลิดเป็นใบ ๆ หรือเป็นต้น ๆ ล้างน้ำไหล หรือล้างน้ำปริมาณมาก ๆ แช่น้ำส้มสายชู ๑๕ - ๒๐ นาที ล้างให้สะอาดอีกครั้งหั่นเตรียมปรุง

วิธีการล้างไข่

การเตรียมน้ำผสมคลอรีนสำหรับแช่ไข่: เปิดน้ำลงในอ่างให้น้ำอยู่ระดับที่มีเครื่องหมายสีแดงขีดไว้ หรือปริมาณ ๗๐ ลิตร ใช้หลอดฉีดยา (ไซริงค์) ดูดคลอรีนเหลว ๓๕ ซีซี ผสมลงในน้ำให้เข้ากันนำไข่ลงไปแช่โดยให้น้ำท่วมไข่ ใช้เวลาแช่ ๓๐ นาที ความเข้มข้นของน้ำยาคลอรีน คือ ๑๐๐ PPM (น้ำ ๒,๐๐๐ ซีซี. ต่อคลอรีนเหลว ๑ ซีซี.)

หมายเหตุ : เวลาเตรียมน้ำผสมคลอรีนให้ระมัดระวัง โดยผู้เตรียมต้องสวมถุงมือและใช้ผ้าปิดปาก ปิดจมูก ห้ามมิให้คลอรีนเหลวสัมผัสผิวหนัง

ขั้นตอนการล้างไข่และแช่คลอรีน : ไข่ไก่ และ ไข่เป็ด ล้างทั้งฟองโดยใช้น้ำฉีด ใช้ฟองน้ำถูเปลือกไข่ให้สะอาดแช่น้ำที่ผสมคลอรีน แช่นาน ๓๐ นาที ฉีdnน้ำล้างไข่อีกครั้งให้ทั่วผึ่งให้แห้ง เตรียมปรุง หรือเก็บในตู้เย็น

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖			
ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖			
ลงชื่อ.....	ประธานกรรมการ	ลงชื่อ.....	กรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)	๑๐/๑๐/๖๖	(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)	(นางสาวณิชา บุญสนอง)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ		พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักโภชนาการ

แนวทางการจัดและเตรียมอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน

เตรียมอาหาร

ปรุงอาหาร

จัดอาหาร

ส่งอาหาร

๑. ล้างอาหารตามกระบวนการ
สุขาภิบาลอาหารที่คณะกรรมการ
กำหนด

๒. ใช้น้ำดื่มสะอาดอาหารที่ใช้

๓. บรรจุใส่กล่องหรือตระกร้าด้วย
พลาสติก

๔. แช่ในช่องเย็น (เนื้อสัตว์ <๐ -
(- ๒๐) องศาเซลเซียส ผัก - ผลไม้ ๔
- ๗ องศาเซลเซียส)

๕. ติดป้ายชื่อวัตถุดิบวันรับเข้าและ
วันหมดอายุ

๑. นำวัตถุดิบออกจากจุด
เตรียม

๒. ปรุงอาหารตามใบสั่งงาน
และตามชนิดของอาหารที่
ระบุไว้ในใบงาน

๑. จัดอาหารตามชนิดและรายชื่อของใบสั่ง
อาหารผู้ป่วยที่ระบุตามคำสั่งแพทย์

๒. ตรวจสอบเช็คความถูกต้องของอาหารอีกครั้ง
และบันทึกไว้ก่อนส่งห่อผู้ป่วยในโรงพยาบาล
พนม

๑. นำใบโตะอาหารผู้ป่วยใส่รถเสิร์ฟ
อาหาร

๒. ส่งห่อผู้ป่วยใน คณะกรรมการตรวจ
รับรองเช็คให้ถูกต้องอีกครั้งก่อน
บริการผู้ป่วย และมีการวัดปริมาณ
โซเดียมในอาหาร และ ความหวาน ใน
ขนมหวานและอาหารของผู้ป่วยก่อน
บริการอาหารผู้ป่วย ซึ่งค่า โซเดียม
และความหวาน อยู่ที่

- เค็มไม่เกิน 3% salt.
- หวานไม่เกิน 5 องศาเร็กซ์

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง สำนักงานประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ๕๖๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....
(นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๓๑/๑๐/๖๖
ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)
กรรมการ

ลงชื่อ.....
(นางสาวณิชา บุญสนอง)
กรรมการ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการ

อาหารสูตรปั่น ๑:๑

โปรตีน ๒๐% ไขมัน ๓๐% คาร์โบไฮเดรต ๕๐%

รายการอาหาร	๑,๐๐๐ แคลอรี ๒๕๐ Kcal.		๑,๒๐๐ แคลอรี ๓๐๐ Kcal.		๑,๓๐๐ แคลอรี ๓๒๕ Kcal.		๑,๔๐๐ แคลอรี ๓๕๐ Kcal.		๑,๕๐๐ แคลอรี ๓๗๕ Kcal.		๑,๖๐๐ แคลอรี ๔๐๐ Kcal.		๑,๗๐๐ แคลอรี ๔๒๕ Kcal.	
	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย	ปริมาณ	หน่วย
ไข่ (๕๐ กรัม/ ฟอง)	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง	๑	ฟอง
ไข่ขาว (๓๕ กรัม/ ฟอง)	๔	ฟอง	๕	ฟอง	๖	ฟอง	๗	ฟอง	๗	ฟอง	๗	ฟอง	๘	ฟอง
สันในไก่	๑๒๕	กรัม	๑๕๐	กรัม	๑๖๓	กรัม	๑๗๕	กรัม	๑๘๘	กรัม	๒๐๐	กรัม	๒๑๓	กรัม
กล้วยน้ำว้า	๙๕	กรัม	๑๑๔	กรัม	๑๒๔	กรัม	๑๓๓	กรัม	๑๔๓	กรัม	๑๕๒	กรัม	๑๖๒	กรัม
ฟักทอง	๗๕	กรัม	๙๐	กรัม	๙๘	กรัม	๑๐๕	กรัม	๑๑๓	กรัม	๑๒๐	กรัม	๑๒๘	กรัม
แครอท	๖๕	กรัม	๗๘	กรัม	๘๕	กรัม	๙๑	กรัม	๙๘	กรัม	๑๐๔	กรัม	๑๑๐	กรัม
ผักใบเขียว	๗๐	กรัม	๘๔	กรัม	๙๑	กรัม	๙๘	กรัม	๑๐๕	กรัม	๑๑๒	กรัม	๑๑๙	กรัม
น้ำตาลทราย	๖๕	กรัม	๗๘	กรัม	๘๕	กรัม	๙๑	กรัม	๙๘	กรัม	๑๐๔	กรัม	๑๑๐	กรัม
น้ำมันพืช	๒๐	กรัม	๒๔	กรัม	๒๖	กรัม	๒๘	กรัม	๓๐	กรัม	๓๒	กรัม	๓๔	กรัม
เกลือ	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม	๕	กรัม

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสุจิรา รัตนพันธ์)

๑๑/๑๐/๖๔

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวณิชา บุญสนอง)

นักโภชนาการ

เงื่อนไขและการจ่ายเงิน
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ รายการ

สำหรับห้องผู้ป่วยสามัญ

จำนวนผู้ป่วย ตั้งแต่ ๑ - ๑๗ คน / เดือน	ราคากลาง จำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๑๘ - ๓๔ คน/เดือน	จำนวนผู้ป่วย ตั้งแต่ ๓๕ คน/เดือน ขึ้นไป
๗๑,๙๑๐ บาท/เดือน	๑๔๓,๘๒๐ บาท/เดือน	(จำนวนผู้ป่วยที่เกิน x ๑๔๑) + ๑๔๓,๘๒๐ = ?

สำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ

จำนวนผู้ป่วย ตั้งแต่ ๑ - ๓๐ คน / เดือน	ราคากลาง จำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ ๓๑ - ๖๐ คน/เดือน	จำนวนผู้ป่วย ตั้งแต่ ๖๐ คน/เดือน ขึ้นไป
๙,๖๐๐ บาท/เดือน	๑๐,๗๒๕.๕๐ บาท/เดือน	(จำนวนผู้ป่วยที่เกิน x ๑๖๐) + ?x๑๖๐+๑๐,๗๒๕.๕๐

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ
(นางสุจิรา รัตนพันธ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ ๑๑/๑๐/๖๖

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ
(นางสาวณิชา บุญสนอง)
นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันจันทร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	1 กล่อง (180 มล.)
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวต้มขาว ผสมข้าวกล้อง	4 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3.ผัดผักบุ้งไฟแดง	10	3.ผักบุ้ง,กระเทียมบุ,พริกบุ,เครื่องปรุง	1 ส่วน ผักบุ้งดิบ 2 ท็อป
4.หมูทอด	14	4.หมูชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
5.กะหล่ำปลีผัดกับหมูบด	9	5.กะหล่ำปลี	1 ส่วน 2 ท็อป
		6.หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2.แกงเลียงผักรวม	15	2.ผักแกงเลียงรวมหลายชนิด	1 ส่วน ผักรวม 2 ท็อป
3.ปลาทอดราดพริก	17	3.ปลาทอด,น้ำราด	1 ตัวขนาดกลาง
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.แกงส้มกุ้งกับมะละกอดิบ	23	2.กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (35 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ทอดมันปลาทราย	19	3.มะละกอดิบ	1 ส่วน (2 ท็อป)
4.วุ้นไข่	5	4.ทอดมันปลาทราย	1 ส่วน (6 – 8 ชิ้นพอดีคำ)
		5.วุ้นไข่	2 ชิ้น ขนาดพิมพ์ดอกไม้
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖

ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖

(นางนงลักษณ์ สุดเยี่ยม)

(นางสาวณิชา บุญสนอง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค วันอังคาร ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)			
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย	1 กล่อง (180 มล.)
2.หมีเหลืองผัดซีอิ๊วหมู	29	2.เส้นหมีเหลือง	3.5 ทัพพี (2.5 ก้อน)
3.ขนมไทยจีน	9	3.ลูกชิ้นปลา	1 ส่วน (5 ลูก ผ่าครึ่ง)
		4.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ผัก	2 ทัพพี
		6.ขนมไทยจีน	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
2.ผัดพริกหมูใส่หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า	15	2.เนื้อหมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.แกงจืดเต้าหู้หมูสับใบตำลึง	17	3.พริกชี้ฟ้า/หอมแดง/ผักชีต้นหอม	1 ทัพพี
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.เห็ด	1 ส่วน (30 กรัม 5 - 6 ก้อน)
		5.ใบตำลึง	1 ทัพพี
		6.เต้าหู้อ่อน	½ หลอด
		7.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2.ไก่ผัดขิงใส่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	20	2.เนื้อไก่ชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ปลาทุ้มขมิ้น	22	3.เห็ดหูหนู,หอมใหญ่,คื่นฉ่าย,ขิง	2 ทัพพี
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.ปลาทุ้ม	1 ตัวขนาดกลาง
		5.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค			
วันพุธ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)			
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	1 กล่อง (180 มล.)
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทักพี (เฉพาะข้าว)
3.ผัดผักรวมน้ำมันหอยกับปลาแผ่น	10	3.ผัดรวม	2 ทักพี
4.ปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ	14	4.ปลาแผ่น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
5.มะละกอดิบผัดไข่	9	5.ปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ	1 ½ ส่วน (45 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.มะละกอดิบ	1 ส่วน 2 ทักพี
		7.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 0 – 1)
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวคลุกกะปิ พร้อมเครื่องเคียง	25	1.ข้าวสวยคลุกกะปิ	3 ทักพี
2.หมูหวาน	15	2.มะม่วง,หอมแดง,พริก,ถั่วฝักยาว	2 ทักพี
3.ผลไม้หวานน้อยตามฤดูกาล	15	3.ไข่เส้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		4.หมูหวาน	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทักพี
2.แกงพริกปลาแดง	22	2.ปลาแดง	1 ตัวขนาดกลาง
3.ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา กับเลือดหมู	20	3.ใบรา	2 ทักพี (น้ำหนักผักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.ถั่วงอก,ใบกุยช่าย	2 ทักพี (น้ำหนักผักดิบ)
		5.เต้าหู้ปลา	½ ส่วน (3 ลูก ผ่าครึ่ง)
		6.เลือดหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		7.น้ำสมุนไพร	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันพฤหัสบดี ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	1 กล่อง (180 มล.)
2.กระเพราหมูสับ ราดข้าว	22	2.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทักพี
3.ไข่ดาว	7	3.หมูสับ	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
4.ขนมไทยชิ้น	9	4.ใบกระเพรา	2 ทักพี
		5.ไข่ดาว	1 ฟอง 50 กรัม
		6.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทักพี
2.ไก่ต้มขมิ้นพริกเขียว	15	2.เนื้อไก่	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ผัดเผ็ดหมู	17	3.พริกเขียว,ต้นหอม,ผักชี,แครอท	1 ทักพี
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ถั่วฝักยาว,ใบมะกรูด	1 ทักพี
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทักพี
2.แกงจืดผักกาดขาว แครอท ใส่หมูสับ เต้าหู้อ่อน	20	2.หมูบดปั้นก้อน	1 ส่วน (30 กรัม 5 – 6 ก้อน)
3.ปลาทุทอดราดเครื่องแกง	22	3.ผักกาดขาว/แครอท/ต้นหอม/ผักชี	2 ทักพี
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.เต้าหู้อ่อน	½ หลอด
		5.ปลาทุ หรือปลาตาโตตัวขนาดกลาง	1 ตัวขนาดกลาง
		6.ใบมะกรูด,พริกชี้ฟ้าเขียวแดงหั่นฝอย	1 ช้อนโต๊ะ
		7.น้ำสมุนไพร	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๓๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันศุกร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3.ผัดผักคะน้าไชยาน้ำมันหอย	10	3.ผัดคะน้าไชยา	2 ท็อป (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.ยาไข่ต้มใส่หมูสับ	14	4.หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
5.กุนเชียงปลาทอด	9	5.ไข่ต้ม	1 ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 0 - 1)
		6.หอมแดงซอย, พริกชี้หนูซอย, ขึ้นฉ่าย	2 ช้อนโต๊ะ
		7.กุนเชียงปลาทอด	½ ท็อป
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2.แกงส้มปลาทับทิมกับทางโชน	20	2.ปลาทับทิม	ชิ้นขนาด 60 - 100 กรัม
3.ผัดบวบกับไข่	12	3.ทางโชน	1 ท็อป (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.บวบเหลี่ยม, แครอท	2 ท็อป (ผัดน้ำหนักดิบ)
		5.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 0 - 1)
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ต้มจืดไก่ใส่เห็ดหอมกับผักเขียว	19	2.ไก่ชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.คั่วกลิ้งหมู	23	3.ผักเขียว/เห็ดหอม/ต้นหอม/ผักชี	1 ท็อป (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ใบมะกรูด, พริกชี้ฟ้าเขียวแดง ซอย	2 ช้อนโต๊ะ
		6.น้ำสมุนไพร	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันเสาร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวผัดกุ้ง	22	2.ข้าวขาวหุงสำหรับผัด	3 ท็อป
3.ไข่ดาว	7	3.กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
4.ขนมไทยชิ้น	9	4.ไข่ไก่ ต่อย สำหรับผัดข้าว	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		5.แครอท,หอมใหญ่,คะน้า,ต้นหอม ผักชี	1 ½ ท็อป
		6.ฟักเขียว,เห็ดหอม	½ ท็อป
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวมันไก่ พร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว	40	1.ข้าวสวยผัดน้ำมันกระเทียมเจียวหุง	3 ท็อป
2.น้ำซุปรักเขียว ใส่ลูกชิ้นปลา	15	2.เนื้อไก่,เลือดไก่,เครื่องในไก่	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล		3.เต้าเจี้ยว,ซิงซอย,พริกขี้หนู (น้ำจิ้ม)	¾ ถ้วยตวง
		4.ฟักเขียว,ผักชี,ต้นหอม	1 ½ ท็อป (น้ำหนักดิบ)
		5.ลูกชิ้นปลา	2 ลูก
		6.ผลไม้หวานน้อยตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ผัดผักเหรียงกับไข่	17	2.ผักเหรียง	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
3.ต้มยำปลาทบหิมใส่เห็ดรวม	25	3.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.เห็ดรวม	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
		5.ปลาทบหิม	ชิ้นขนาด 60 – 100 กรัม
		6.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/๒๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันอาทิตย์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลืองชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
3.เนื้ปลาทอดผัดขิง	14	3.เนื้ปลาทอด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
4.ไข่โป้วหวานผัดไข่	10	4.ขิงซอย,เห็ดหูหนู,คื่นช่าย,พริกชี้ฟ้า	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
5.เต้าหู้ปลานึ่งสมุนไพร	9	5.ไข่โป้วหวาน	1 ท็อป
		6.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		7.เต้าหู้ปลา	4 ชิ้น
		8.ใบมะกรูด,ตะไคร้	¼ ถ้วยตวง
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2.แกงส้มหมึกกับกวาดตุง	20	2.เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ไข่เจียวหอมใหญ่	12	3.กวาดตุง	1 ½ ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		5.หอมใหญ่,ต้นหอมผักชี	¼ ถ้วยตวง
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ไข่พะโล้กับหมู	20	2.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
3.ยำตะไคร้ใส่ปลาทอด	22	3.เนื้อหมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.ตะไคร้,หอมแดง,พริกชี้หนู,ต้นหอม ผักชี	2 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
		5.เนื้อปลาทอดแกะ	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ ลงชื่อ..... กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันจันทร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ผัดพริกหมูราดข้าว	22	2.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
3.ไข่ดาว	7	3.หมูชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
4.ขนมไทยชิ้น	9	4.หอมใหญ่,พริกชี้ฟ้า เขียวแดง	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		6.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร	17	2.กุ้ง,หมีก,หมู,เต้าหู้ปลา	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.แกงพริกหมูกับผักทอง	15	3.มะเขือเทศ,แตงกวา,หอมใหญ่,	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	สับปะรด,ต้นหอม,ผักชี	
		4.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ใบรา,ผักทอง	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ผัดพริกแกงกุ้งใส่ถั่วฝักยาว	14	2.กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.หมูต้มใบชะมวง	25	3.ถั่วฝักยาว	1 ท็อป (น้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ใบชะมวง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันอังคาร ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มื้อเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวขาวผสมข้าวกล้องต้ม	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3.ผัดน้ำมันหอยยอดผักทอง	10	3.ยอดผักทอง	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.พะโล้แห้งใส่หมูกับไข่นก	14	4.ไข่นกกระทา	1 ส่วน = 4 ฟอง
5.ขนมไทยชิ้น	9	5.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มื้อเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่	33	1.ข้าวสวยหุงสำหรับผัด	2 ท็อป
2.ไข่ดาว	7	2.เนื้อไก่	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	3.มะเขือพวง,ใบโหระพา,พริกชี้ฟ้า	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		4.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		5.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มื้อเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.คั่วกลิ้งหมูชิ้น	12	2.เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ต้มจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูบด	19	3.ใบมะกรูด,พริกชี้ฟ้าเขียวแดง	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.แตงกวา ลูกขนาดกลาง	ยัดไส้หมู 2 ชิ้น
		5.หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.ต้นหอม,ผักชี	½ ส่วน 15 กรัม (น้ำหนักดิบ)
		7.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันพุธ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวผัดอเมริกัน พร้อมเครื่องเคียง	22	2.ข้าวขาวหุงสำหรับผัด	2 ทัพพี
3.ไข่ดาว	7	3.แครอท,ลูกเกด,หอมใหญ่	1 ทัพพี (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.ขนมไทยชิ้น	9	4.ปีกบนไก่ทอด	2 ชิ้น
		5.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		6.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
2.ไก่ผัดขิงใส่เห็ดหูหนู	19	2.เนื้อไก่ชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ปลาทุ้มเต้าเจี้ยว	13	3.เห็ดหูหนู,ขิงซอย,คื่นฉ่าย,พริกชี้ฟ้า,หอมใหญ่	1 ½ ทัพพี (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.ปลาทุ้ม ตัวขนาดกลาง	1 ตัวขนาดกลาง
		5.ขิงหั่นแว่น,กระเทียมบุ,ต้นหอม,ผักชี,พริกชี้ฟ้า	½ ทัพพี (ผัดน้ำหนักดิบ)
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2.หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว	22	2.เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ยำหัวปลีใส่กุ้งและหมูสับ กับไข่ต้ม	20	3.เห็ดหอม,ผักเขียว,ต้นหอม,ผักชี	1 ทัพพี (ผัดน้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.กุ้งสด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.พริกชี้ฟ้า,หัวปลี,หอมแดง,ใบสาระแน	1 ทัพพี (ผัดน้ำหนักดิบ)
		7.ไข่ต้ม	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		8.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มล.
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๒๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันพฤหัสบดี ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มร้อน	10	2.ข้าวต้มร้อน	2 ทัพพี
3.ไข่ต้ม	7	3.ผักเคียงข้าวต้ม	2 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
4.ปลาผัดขี้เมาทอดกรอบ	12	4.ปลาผัดขี้เมาทอดกรอบ	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
5.ขนมไทยชิ้น	9	5.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวต้มไก่	40	1.ข้าวต้มไก่สำหรับผัดทำข้าวต้ม	3 ทัพพี
2.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	2.ไก่ส่วนน่อง/ปีก/อก/สันหลัง	2 ชิ้น
		3.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวต้มร้อน	8	1.ข้าวต้มร้อน	2 ทัพพี
2.แกงส้มกุ้งไข่ชะอม	23	2.กุ้งตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ผัดถั่วงอกใส่หมูและเลือดหมู	19	3.ชะอม	½ ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		5.ถั่วงอก, ใบกุยช่าย, ต้นหอม, ผักชี	1 ½ ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		6.เนื้อหมู, เลือดหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค			
วันศุกร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)			
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มหมูสับใส่เห็ดหอมสด	22	2.ข้าวต้มผสมข้าวกล้องต้ม	3 ทัพพี (เฉพาะข้าว)
3.ไข่ลวก 1 ฟอง	7	3.หมูสับ	1 กรัม (30 กรัม 5 - 6 ก้อน)
4.ขนมไทยชิ้น	9	4.เห็ดหอมสด,ต้นหอม,ผักชี	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		5.ไข่ไก่ลวก	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		6.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
2.ต้มจืดหน่อไม้ไก่ใส่เห็ดหอม	15	2.หน่อไม้สด,เห็ดหอม	2 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
3.ลาบหมู	17	3.ปีกบนไก่	3 ชิ้น
4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	4.เห็ดหอม	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.หอมแดงซอย,ต้นหอม,ผักชี	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
2.แกงเลียงผักรวม	20	2.ผักรวมแกงเลียง	1 ส่วน 2 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
3.ปลาทอดราดพริก	22	3.ปลาทอด สำหรับราดพริก	1 ตัวขนาดกลาง
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มิลลิลิตร
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันเสาร์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะเนื้อข้าว)
3.ผัดมะเขือยาวกับหมูสับ	14	3.มะเขือยาว	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.หมูหยอง	10	4.พริกชี้ฟ้า, โหระพา, ใบมะกรูดฉีก	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
5.ขนมไทยขึ้น	9	5.หมูสับ	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6.หมูหยอง	1 ส่วน (35 กรัม น้ำหนักสุก)
		7.ขนมไทยขึ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวหน้าไก่	40	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	2.เนื้อไก่	1 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
		3.กุนเชียงทอด	5 - 6 ชิ้น หั่นเฉียง
		4.แตงกวา	3 - 4 ชิ้น หั่นเฉียง
		5.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา)
	รวม 55 บาท		(ผลไม้ต่างชนิดกัน)
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2.ไข่ลูกเขย	25	2.ไข่ต้ม เอาไปทอดผ่าครึ่ง	2 ½ ฟอง 125 กรัม
3.ผัดเผ็ดหมูกับถั่วงอกยาว	17	3.หอมเจียว, ผักชี, ต้นหอม	½ ท็อป
4.น้ำสมุนไพรรหวานน้อย	5	4.เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5.ถั่วงอกยาว, พริกชี้ฟ้าเขียวแดง, ใบมะกรูด	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		6.น้ำสมุนไพรรหวานน้อย	1 ขวด 150 มิลลิลิตร
	รวม 55 บาท		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 (ห้องพิเศษ VIP) โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันอาทิตย์ ราคา 160 บาท (พลังงาน 1,800 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวขาวผสมข้าวกล้องต้ม	3 ท็อป
3.ต้มจืดเต้าหู้กับไก่	12	3.ผักรวมต้มจืดเต้าหู้	1 ½ ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.ยำไข่ดาว	12	4.ไก่ติดกระดูก	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
5.ขนมไทยชิ้น	9	5.ไข่ดาวทอดสุกทั้งลูก	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
		6.พริก,หอมแดง,ผักชี,ต้นหอม	½ ท็อป
		7.ขนมไทยชิ้น	1 ชิ้น
	รวม 50 บาท		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.กล้วยเตี้ยต้มยำเส้นเล็กหมู	40	1.เส้นเล็ก	3 ท็อป
2.น้ำซุปล้มยำ ลูกชิ้นปลา		2.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	15	3.ลูกชิ้นปลา	1 ส่วน (5 ลูก)
		4.ถั่วงอก,ผักบุ้ง,ต้นหอม,ผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	2 ส่วน (ตามกำหนดในสัญญา) (ผลไม้ต่างชนิดกัน)
	รวม 55 บาท		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1.ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2.ผัดปลาทุ	22	2.ปลาทุตัวขนาดกลาง	1 ตัวขนาดกลาง
3.แกงจืดผักกาดขาว สำหรับ	20	3.พริกชี้ฟ้าแดง เขียว,ใบมะกรูดซอย	½ ท็อป
หมูสับ		4.ผักกาดขาว,สำหรับแห้ง,แครอท,	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	5	ต้นหอม,ผักชี	
		5.หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม 5 – 6 ก้อน)
		6.น้ำสมุนไพร หวานน้อย	1 ขวด 150 มิลลิลิตร
	รวม 55 บาท		

หมายเหตุ : คำนิยามของหวานน้อยคือ มีปริมาณน้ำตาลต่อ ๑ หน่วยบริโภค ไม่เกิน ๒ ช้อนชา หรือ ๑๐ กรัม
ตามสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ แนะนำ

๑. ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัตถุดิบ ที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัตถุดิบไม่มีคุณภาพและ
ตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนมบูดและมีเชื้อรา ผลไม้มีกลิ่นเปรี้ยว และหรือเน่า

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและค่าจ้างจ้างผู้รับจ้างประกอบอาหารสำหรับผู้รับจ้างจัดซื้อวัตถุดิบและค่าจ้างจัดซื้อวัตถุดิบ ๒๖๖/๒๕๖๖

ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุจิตรา รัตนพันธ์) ๓๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเยี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 1 โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันจันทร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2. ข้าวต้มขาว	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ผักผักบุ้งไฟแดง	10	3. ผักบุ้ง, กระเทียมบุ.พริกบุ	1 ส่วน ผักบุ้งดิบ 2 ท็อป
4. หมูทอด	14	4. หมูชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. แกงเลียงผักรวม	15	2. ผักแกงเลียง	1 ส่วน ผักรวม 2 ท็อป
3. ปลาทอดราดพริก	17	3. ปลาทอด	1 ตัวขนาดกลาง
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. แกงส้มกุ้งกับมะละกอดิบ	23	2. กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (35 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ทอดมันปลากราย	19	3. มะละกอดิบ	1 ส่วน มะละกอดิบ 2 ท็อป
	รวม 50	4. ทอดมันปลา	1 ส่วน (6 - 8 ชิ้นพอดีคำ)

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๓๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันอังคาร ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. หมี่เหลืองผัดซีอิ๊วหมู	29	2. เส้นหมี่เหลือง	3 ท็อป (2 ก้อน)
		4. ลูกชิ้นปลา	1 ส่วน (5 ลูก ผ่าครึ่ง = 10 ชิ้น)
		5. หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6. ผัก	2 ท็อป
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. ผักพริกหมูใส่หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า	15	2. เนื้อหมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. แกงจืดเต้าหู้หมูสับใบตำลึง	17	3. พริกชี้ฟ้า/หอมใหญ่	1 ท็อป
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม 5 - 6 ก้อน)
		5. ใบตำลึง	1 ท็อป
		6. เต้าหู้อ่อน	½ หลอด
		7. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. ไก่ผัดขิงใส่เห็ดหูหนู หอมใหญ่	20	2. เนื้อไก่ชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ปลาทุตัมขมิ้น	22	3. เห็ดหูหนู,หอมใหญ่,คื่นช่าย ,ขิง	2 ท็อป
		4. ปลาทุ	1 ตัวขนาดกลาง
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันพุธ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2. ข้าวต้มขาว	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ผัดผักรวมน้ำมันหอยกับปลาแผ่น	10	3. ผักรวม	2 ท็อป
4. ปลาฉิ่งฉ้างทอดกรอบ	14	4. ปลาแผ่น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ปลาฉิ่งฉ้าง ทอดกรอบ	1 ½ ส่วน (45 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวคลุกกะปิ พร้อมเครื่องเคียง	25	1. ข้าวสวยคลุกกะปิย่าง	3 ท็อป
2. หมูหวาน	15	2. มะม่วง,หอมแดงซอย,พริก ชี้หนู,ถั่วฝักยาว	2 ท็อป
		3. ไข่เส้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		4. หมูหวาน	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	5. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. แกงพริกปลาแดง	22	2. ปลาแดง	1 ตัวขนาดกลาง
3. ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้ปลา กับเลือดหมู	20	3. ใบรา	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		4. ถั่วงอก,ใบกุยช่าย	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. เต้าหู้ปลา	½ ส่วน (3 ลูก ฝ่ำครึ่ง = 6 ชิ้น)
		6. เลือดหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) ๑๐/๑๐/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันพฤหัสบดี ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. กระเพาะหมูสับราดข้าว	22	2. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
3. ไข่ดาว	7	3. หมูสับ	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
		4. ใบกระเพรา	2 ท็อป
		5. ไข่ดาว	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. ไก่ต้มขมิ้นผักเขียว	15	2. เนื้อไก่	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผัดเผ็ดหมู	17	3. ผักเขียว, ต้นหอม ผักชี, แครอท	1 ท็อป
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ถั่วฝักยาว, ใบมะกรูด	1 ท็อป
		6. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. แกงจืดผักกาดขาว แครอท	20	2. หมูบดปั้นก้อน	1 ส่วน (30 กรัม 5 - 6 ก้อน)
ใส่หมูสับ เต้าหู้อ่อน		3. ผักกาดขาว/แครอท/ต้นหอม/ผักชี	2 ท็อป
3. ปลาทอดราดเครื่องแกง	22	4. เต้าหู้อ่อน	½ หลอด
		5. ปลาทุ หรือปลาตาโตขนาดกลาง	1 ตัวขนาดกลาง
		6. ใบมะกรูดซอย	1 ช้อนโต๊ะ
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันศุกร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ผักผักคะน้าไชยาน้ำมันหอย	10	3. ผักคะน้าไชยา	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ยาไข่ต้มใส่หมูบด	14	4. หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ไข่ต้ม	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		6. หอมแดงซอย,พริกชี้หนู,คื่นช่าย	2 ซ่อนโต๊ะ
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. แกงส้มปลาทึบหิมทางโซน	20	2. ปลาทึบหิม	ชิ้นขนาด 60 - 100 กรัม
3. ผักบวบกับไข่	12	3. ทางโซน	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. บวบเหลี่ยม,แครอท	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		6.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. ต้มจืดไก่ใส่เห็ดหอมกับผักเขียว	19	2. ไก่ชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. คั่วกลิ้งหมู	23	3. ผักเขียว/เห็ดหอม/ต้นหอม/ผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		4. หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. สับปะรด/มะเขือเทศ/แตงกวา/ต้นหอมผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันเสาร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวผัดกุ้ง	22	2. ข้าวขาวหุงสำหรับผัด	3 ทัพพี
3. ไข่ดาว	7	3. กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		4. ไข่ไก่ ต่อย สำหรับผัดข้าว	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		5. แครอท ผักชีต้นหอม หอมใหญ่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวมันไก่ พร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว	40	1. ข้าวสวย	3 ทัพพี
2. น้ำซุปรักแซว,ใส่ลูกชิ้นปลา		2. เนื้อไก่,เลือดไก่	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	3. เต้าเจี้ยว,ซิงซอย,พริกชี้หนู (น้ำจิ้ม)	¼ ถ้วยตวง
		4. รากผักชี,ผักชี ต้นหอม	1 ½ ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2. ผักเหริ่งผัดไข่	17	2. ผักเหริ่ง	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
3. ต้มยำปลาทบต้มใส่เห็ดรวม	25	3. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		4. เห็ดรวม	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. ปลาทบต้ม	ชิ้นขนาด 60 - 100 กรัม
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันอาทิตย์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มื้อเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
3. เนื้อปลาทอดผัดขิง	14	3. เนื้อปลาทอด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
4. ไข่โป้วหวานผัดไข่	10	4. ขิง, เห็ดหูหนู, คื่นช่าย, พริกชี้ฟ้า	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. ไข่โป้วหวาน	1 ท็อป
		6. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 41		
มื้อเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. แกงส้มหมึกกับกวาดั่ง	20	2. เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ไข่เจียวหอมใหญ่	12	3. กวาดั่ง	1 ½ ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		5. หอมใหญ่, ต้นหอมผักชี	¾ ถ้วยตวง
		6. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มื้อเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. ไข่พะโล้กับหมู	20	2. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
3. ยำตะไคร้ใส่ปลาทอด	22	3. เนื้อหมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		4. ตะไคร้, หอมแดง, พริกชี้หนู, ต้นหอมผักชี	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. เนื้อปลาทอดแกะ	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวนิชชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดาและอาหารเฉพาะโรค ชุดที่ 2 โรงพยาบาลพนม

อาหารธรรมดา และเฉพาะโรค		วันจันทร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มื้อเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ผัดพริกหมูราดข้าว	22	2. ข้าวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
3. ไข่ดาว	7	3. หมูชิ้น	2 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
		4. หอมใหญ่,พริกชี้ฟ้า เขียว แดง	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 41		
มื้อเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2. ผัดเปรี้ยวรวมมิตร	17	2. กุ้ง,หมึก,หมู,เต้าหู้ปลา	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. แกงพริกหมูกับฟักทอง	15	3. มะเขือเทศ,แตงกวา,หอมใหญ่,	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	สับปะรด,ต้นหอม ผักชี	
		4. หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ใบรา,ฟักทอง	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		6. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มื้อเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2. ผัดพริกแกงกุ้งใส่ถั่วฝักยาว	17	2. กุ้ง ตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. หมูต้มใบชะมวง	25	3. ถั่วฝักยาว	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		4. เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ใบชะมวง	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันอังคาร ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1.นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2.ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ผัดน้ำมันหอยยอดฟักทอง	10	3.ยอดฟักทอง	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. พะโล้แห้งใส่หมูกับไขนกก	14	4.ไขนกกกระทา	1 ส่วน = 4 ลูก
		5.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่	33	1.ข้าวสวยหุงสำหรับผัด	2 ท็อป
2. ไข่ดาว	7	2.เนื้อไก่	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	3.มะเขือพวง,ใบโหระพา,พริกชี้ฟ้า	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		4.ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		5.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. คั่วกลิ้งหมูชิ้น	23	2. เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ต้มจัดแต่งกวายัดไส้หมูปด	19	4. ใบมะกรูด,พริกชี้ฟ้าแดง	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		5. แต่งกวา ลูกขนาดกลาง	แต่งกวาลูกใหญ่ ยัดไส้ 2 ชิ้น
		6. หมูปด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		7. ต้นหอม/ผักชี	½ ส่วน 15 กรัม (ผักน้ำหนักดิบ)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/๖๖ (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวนิชชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค	วันพุธ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)		
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ผักไท กุ้งสด	29	2. เส้นจันท์	2 ทัพพี
		3. ใบกุยช่าย	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		4. กุ้งตัวขนาดกลาง	30 กรัม (น้ำหนักดิบ)
		5. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		6. หัวปลี,มะนาวซีก,ถั่วบด,พริกป่นคั่ว	ตามความเหมาะสม
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ทัพพี
2. ไข่ต้มขมิ้น กับผักเขียว	15	2. เนื้อไก่ชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผักเผ็ดปลาจิตรดาทอดกรอบ	17	3. ผักเขียว	1 ½ ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. ผักชี ต้นหอม	15 กรัม หรือ 1 ช้อนโต๊ะ
		5. ปลาจิตรดา	90 กรัม หรือ 2 ชิ้นใหญ่
		6. เครื่องแกงเผ็ด + กะปวยอย่างดี	1 ½ ช้อนโต๊ะ
		7. ใบมะกรูดหั่นฝอย	7 กรัม หรือ ½ ช้อนโต๊ะ
		6. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทัพพี
2. หมูตุ๋นเห็ดหอมใส่ผักเขียว	22	2. เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ยำหัวปลีใส่กุ้งและหมูสับ กับไข่ต้ม	20	3. เห็ดหอม,ผักเขียว,ผักชี,ต้นหอม	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		4. หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. กุ้งสด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		6. พริกชี้หนู,หัวปลี,หอมแดง,ใบ สะระแหน่	1 ทัพพี (ผักน้ำหนักดิบ)
		7. ไข่ต้ม	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันพฤหัสบดี ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวยาเครื่องแกง	10	2. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทักพี
3. ไข่ต้ม	7	3. ผักเคียง, ถั่วฝักยาว, ใบมะกรูด,	2 ทักพี (ผัดน้ำมันหอย)
4. ปลาฉิ่งฉิ้งทอดกรอบ	12	4. ถั่วงอก, ผักบ้าน ๆ, มะม่วงซอย	1 ส่วน (30 กรัม)
		6. ไข่ต้ม	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวหมกไก่	40	1. ข้าวขาวหุงสำหรับผัดทำข้าวหมก	3 ทักพี
2. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	2. ไก่สับนึ่ง/ปิ้ง/อบ/สันหลัง	2 ชิ้น
		3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ทักพี
2. แกงส้มกุ้งไข่ชะอม	23	2. กุ้งตัวขนาดกลาง	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผัดถั่วงอกใส่หมูและเลือดหมู	19	3. ชะอม	½ ทักพี (ผัดน้ำมันหอย)
		4. ไข่ไก่	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		5. ถั่วงอก, ใบกุยช่าย, ต้นหอมผักชี	1 ½ ทักพี (ผัดน้ำมันหอย)
		6. เนื้อหมู, เลือดหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑ งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันศุกร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มหมูสับใส่เห็ดหอมสด	22	ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ไข่ลวก 1 ฟอง	7	หมูสับ	1 ส่วน (30 กรัม 5 – 6 ก้อน)
		เห็ดหอมสด, ต้นหอม ผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		ไข่ไก่ลวก	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 – 1)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. ต้มจืดหน่อไม้ไก่ใส่เห็ดหอม	15	2. หน่อไม้, เห็ดหอม	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
3. ลาบหมู	17	3. ปีกบนไก่	3 ชิ้น
4. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	4. หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. หอมแดงซอย, ต้นหอม ผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		6. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. แกงเลียงผักรวม	20	2. ผักแกงเลียง	1 ส่วน ผักรวม 2 ท็อป
3. ปลาทอดราดพริก	22	3. ปลาทอด	1 ตัวขนาดกลาง
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖

ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นางสุจิตรา รัตนพันธ์) 10/10/66

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวณิชา บุญสนอง)

นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันเสาร์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มือเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	180 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป (เฉพาะข้าว)
3. ผัดมะเขือยาวกับหมูสับ	14	มะเขือยาว	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. หมูหยอง	10	พริกชี้ฟ้า, โหระพา, ใบมะกรูดฉีก	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		หมูสับ	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		หมูหยอง	1 ส่วน (35 กรัม)
	รวม 41		
มือเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวคลุกปลาทุ	33	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. ไข่ต้ม	7	2. เนื้อปลาทุแกะ	1 ส่วน (60 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	3. พริกชี้ฟ้า, หอมแดง, ผักชี, ต้นหอม	2 ซ่อนโต๊ะ 30 กรัม
		4. แตงกวา หรือผักเหนาะอื่น ๆ	3 - 4 ชิ้น (ผักเหนาะ)
		5. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มือเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	2 ท็อป
2. ไข่ลวก	25	2. ไข่ต้ม เอาไปทอดผัดครึ่ง	2 ½ ฟอง 125 กรัม (ไข่เบอร์ 0-1)
3. ผัดผัสดูกับถั่วฝักยาว	17	3. หอมเจียว, ผักชี ต้นหอม	½ ท็อป
		4. เนื้อหมู	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ถั่วฝักยาว	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ

อาหารธรรมดาและเฉพาะโรค		วันอาทิตย์ ราคา 141 บาท (พลังงาน 1,650 kcal.)	
มื้อเช้า	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	12	1. นมถั่วเหลือง ชนิดหวานน้อย	230 มิลลิลิตร
2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	5	2. ข้าวต้มขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
3. ต้มจับฉ่ายกับไก่	12	3. ผักต้มจับฉ่าย	1 1/2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
4. ยำไข่ดาว	12	4. ไก่ติดกระดูก	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
		5. ไข่ดาวทอดสุกทั้งลูก	1 ฟอง 50 กรัม (ไข่เบอร์ 0 - 1)
		6. พริก,หอมแดง,ผักชีต้นหอม	1/2 ท็อป
	รวม 41		
มื้อเที่ยง	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำเส้นเล็กหมู	40	1.เส้นเล็ก	3 ท็อป
2. น้ำซุปล้มยำ ลูกชิ้นปลา		2.หมูชิ้น	1 ส่วน (30 กรัม น้ำหนักสุก)
3. ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	10	3.ลูกชิ้นปลา	1 ส่วน (5 ลูก)
		3.ถั่วงอก,ผักบุ้ง,ต้นหอม,ผักชี	1 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		4.ผลไม้หวานน้อย ตามฤดูกาล	1 ส่วน (ตามที่กำหนดในสัญญา)
	รวม 50		
มื้อเย็น	ราคา (บาท)	รายการ	ปริมาณ
1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	8	1. ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง	3 ท็อป
2. อกไก่ย่าง	22	2. ปลาทูต้วนขนาดกลาง	1 ตัวขนาดกลาง
3. แกงจืดผักกาดขาว สำหรับ	20	3. พริกชี้ฟ้าแดง,ใบมะกรูดซอย	1/2 ท็อป
หมูสับ		4. ผักกาดขาว,สำหรับแห้ง,	2 ท็อป (ผักน้ำหนักดิบ)
		แครอท,ต้นหอมผักชี	
		5. หมูบด	1 ส่วน (30 กรัม 5 - 6 ก้อน)
	รวม 50		

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานและราคากลาง จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน จำนวน ๑งาน ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่ ๕๖๖/๒๕๖๖
 ลงวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖
 ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางสุจิรา รัตนพันธ์) 10/10/66 (นางนงลักษณ์ สุดเอี่ยม) (นางสาวณิชา บุญสนอง)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักโภชนาการ