

๘. คุณลักษณะเฉพาะของอาหารที่จัดบริการผู้ป่วย และเด็กเล็กเนอสเซอรี่ ของโรงพยาบาลป่าตอง

๘.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้คุณค่าทางโภชนาการ โดยให้พลังงานสารอาหาร (แคลอรี) ที่ผู้ป่วยควรได้รับ ต่อคนต่อวัน ดังนี้

ประเภทอาหาร	พลังงานที่ควรได้รับต่อวัน (แคลอรี)	สารอาหารที่ได้รับต่อวัน		
		โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
อาหารธรรมดา ทั่วไป	๑,๗๐๐ - ๒,๕๐๐	๑๕%	๓๐%	๕๕%
อ่อน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕%	๓๐%	๕๕%
อาหารเฉพาะโรค	ตามแผนการรักษา	ตามแผนการรักษา	ตามแผนการรักษา	ตามแผนการรักษา

๘.๒ ปริมาณอาหารปรุงสำเร็จที่จัดให้ผู้ป่วยสามัญ ต่อคน ต่อวัน ดังนี้

(ปริมาณที่กำหนดสามารถเพิ่ม/ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วย)

รายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้ออกไก่ อาหารทะเล ไข่	๑๒๐ กรัม
ข้าว แป้ง เผือก มัน ธัญพืช	๕๖๐ กรัม
ผักสดส่วนที่กินได้	๓๕๐ กรัม
น้ำมัน	๓-๖ ช้อนชา
น้ำตาล	๓-๖ ช้อนชา

๘.๓ ปริมาณอาหารปรุงสำเร็จที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษ

(ปริมาณที่กำหนดสามารถเพิ่ม/ลดได้ตามภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วย)

รายการอาหาร	ปริมาณ
เนื้อสัตว์ เช่น เนื้ออกไก่ อาหารทะเล ไข่	๑๘๐ กรัม
ข้าว แป้ง เผือก มัน ธัญพืช	๙๑๐ กรัม
ผักสดส่วนที่กินได้	๖๐๐ กรัม
น้ำมัน	๓-๖ ช้อนชา
น้ำตาล	๓-๖ ช้อนชา

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....

๒.....

๓.....

๙. ข้อกำหนดในการจัดอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วย

๙.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ตารางที่ ๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน	กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน
อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน	กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน

๙.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ตารางที่ ๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน	๑. กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง ๒. ผลไม้
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน

คณะกรรมการกำหนดขนบตงงานฯ

๑.....

๒.....

๓.....

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารอ่อน พิเศษ	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน	๑. ก๋วยเตี๋ยวอย่างง่าย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง ๒. ผลไม้
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน

๙.๓ อาหารสำหรับเด็กเล็กเนอสเซอรี่

ตารางที่ ๓ อาหารสำหรับเด็กเล็กเนอสเซอรี่

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
อาหารธรรมดา เด็กเล็ก	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง
	กลางวัน	๑. ก๋วยเตี๋ยวอย่างง่าย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง ๒. ผลไม้

ตารางที่ ๔ อาหารเสริม อาหารเฉพาะโรค

อาหารเฉพาะโรค (سالم์ญและพิเศษ)	จัดอาหารโดยดัดแปลงจากอาหารธรรมดาทั่วไป ลดเครื่องปรุงทุกชนิด ลดการใช้น้ำมันและงดกะทิ
----------------------------------	---

หมายเหตุ รายการอาหารต่าง ๆ นักโภชนาการสามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะโรคและถูกต้องตามแผนการรักษา

๑๐. กระบวนการผลิตอาหาร

ผู้ประกอบการจะต้องให้คณะกรรมการตรวจรับอาหาร ตรวจสอบคุณภาพ วัตถุดิบ ได้ตลอดทุกขั้นตอน มาตรฐานวัตถุดิบ มี ๒ ประเภท คือ วัตถุดิบอาหารสด วัตถุดิบอาหารแห้ง

๑๐.๑ วัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ไข่

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....

๒.....

๓.....