

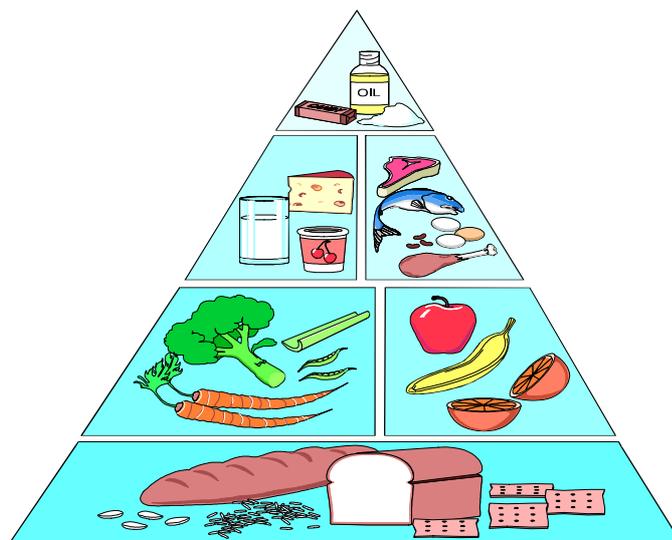
# งานโภชนาการ

อัตรากำลัง ( 4 คน )

- |                 |          |         |                    |
|-----------------|----------|---------|--------------------|
| 1. นางพัฒนา     | เกตุเสมอ | ตำแหน่ง | นักโภชนาการ        |
| 2. นางสมหมาย    | ไชยพร    | ตำแหน่ง | พนักงานประกอบอาหาร |
| 3. นางจิรนนท์   | แสงดีก   | ตำแหน่ง | พนักงานประกอบอาหาร |
| 4. นางหนึ่งฤทัย | สังข์ทอง | ตำแหน่ง | พนักงานประกอบอาหาร |

## พันธกิจงานโภชนาการ

ให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย  
ถูกต้องตามหลักโภชนาการ  
ผู้รับบริการพึงพอใจ



# งานโภชนาการ

เจตจำนง ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการผู้รับบริการพึงพอใจ

## ขอบเขตบริการ

1. โภชนบริการ
2. โภชนบำบัด
3. โภชนศึกษา

## เป้าหมาย

1. ให้คนไข้และผู้มารับบริการ ได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
2. คนไข้และผู้มารับบริการได้รับอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ ( ปริมาณ / ความเหมาะสม )
3. จำนวนข้อร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพอาหารและการบริการเป็นศูนย์
4. สอนให้คำแนะนำ เผยแพร่ความรู้ด้าน โภชนาการ และ โภชนบำบัดแก่ผู้ป่วย / ญาติ ผู้ป่วย ผู้รับบริการทั่วไป

## จุดเน้นในการพัฒนา

1. การบริการอาหารแก่ผู้ป่วย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ / ตรงตามเวลา
2. งานด้านคุณภาพ (HA) และการบริการ
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ
4. การให้สุขศึกษา ด้านอาหารและโภชนาการ แก่ผู้ป่วย / ญาติ ผู้ป่วย ผู้รับบริการทั่วไป

## สรุปผลงานประจำปีงบประมาณ 2554

### งานโภชนาการ ฝ่ายบริหารทั่วไป

#### งานโภชนาการบริการ

ดำเนินการโดย โรงพยาบาลมีบุคลากรปฏิบัติงาน 4 คน แบ่งเป็น นักโภชนาการ 1 คน และพนักงานประกอบอาหาร 3 คน การบริการอาหารแยกเป็น ผู้ป่วยพิเศษและผู้ป่วยสามัญ ให้บริการอาหารทั่วไป อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหาร อาหารนักศึกษาแพทย์/เภสัชกร ฝึกปฏิบัติงาน จัดหาเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อบริการผู้รับบริการทั่วไป แผนกคนไข้นอก (OPD) ทุกวันทำการ

กิจกรรม	ปี 2552		ปี 2553		ปี 2554	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
บริการอาหารธรรมดา	12,045	62.00	9,678	51.80	9,158	54.40
บริการอาหารอ่อน	6,055	31.00	4,766	25.40	3,574	21.30
บริการอาหารอื่นๆ	848	4.40	3,674	19.70	3,111	18.50
บริการอาหารนักศึกษาแพทย์	497	2.60	570	3.10	975	5.80
รวม	19,445	100	18,668	100	16,872	100

#### งานโภชนาการบริหาร

- ควบคุมดูแลด้านสุขาภิบาลอาหาร

มีการเก็บตัวอย่าง ภาชนะที่ใช้ในการเตรียม /บริการอาหารและ วัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ส่งตรวจ 3 ครั้ง / ปี

- การควบคุมดูแล การเก็บแยกของเสีย บ่อดักไขมัน / ขยะต่างๆ

#### บัญชี – การเงิน

สถิติการจัดซื้ออาหารสดแห่ง

	งบประมาณ(บาท)	จำนวนคนไข้รวม(ราย/ปี )	ค่าอาหารเฉลี่ย/คน/วัน (บาท)
ปีงบประมาณ 2552	979,891	18,100*	54
ปีงบประมาณ 2553	1,065,992	14,444*	73
ปีงบประมาณ 2554	1,002,817	12,732*	79

หมายเหตุ \* ไม่คิดรวมคนไข้อาหารเหลว (feeding) / อื่นๆ

เนื่องจากวัศดุบริโภค มีการปรับราคาขึ้นตามภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบัน ในด้านการจัดซื้ออาหารสด-แห้ง จึงมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นจากเดิมค่อนข้างสูง

- สถิติการจัดซื้อ (เบิก-จ่าย) อาหารเหลว

	ปี 2552 (จัดซื้อ 270 ถุง)		ปี 2553 (จัดซื้อ 390 ถุง)		ปี 2554 (จัดซื้อ 600 ถุง)	
	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน
	-		(258,960 บาท)		(398,400 บาท)	
	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน
	168	102	198*680	192*664	336 *680	264*664
จำนวนเงิน	-	-	134,640	127,488	228,480	175,296

- เนื่องจากอัตราคนไข้ที่รับอาหารทางสายให้อาหาร ที่ดูแลภายในตึกผู้ป่วยในมีจำนวนมาก ปัจจุบัน 5 ราย และคนไข้ที่ต้องดูแลที่บ้าน ในเขตรับผิดชอบ และนอกเขต ปัจจุบัน มีจำนวน 21 ราย จึงได้มีการจัดของบประมาณในการจัดซื้อเวชภัณฑ์เพิ่มขึ้นในปีงบประมาณ 2555

งานโภชนบำบัดและโภชนศึกษา

จัดหาและกำหนดอาหารเฉพาะโรค

- กำหนดรายละเอียดสั่งซื้ออาหารสด-อาหารแห้งประจำวัน 12 ครั้ง
- กำหนดรายการ และตัดแปลงอาหารเฉพาะโรค วันละ 3 มื้อ 365 วัน

เตรียมและผลิตอาหารให้แก่ผู้ป่วยใน

- อาหารธรรมดา 27,474 ครั้ง/ปี
- อาหารอ่อน 10,722 ครั้ง/ปี
- อาหารทางสายให้อาหาร 9,333 ครั้ง/ปี

## งานโภชนศึกษา

### **การให้ความรู้ด้านโภชนาการและ โภชนบำบัด แก่ผู้ป่วยและครอบครัว**

**กลุ่มผู้ป่วยใน** เมื่อประเมินปัญหาภาวะโภชนาการของผู้ป่วยได้ชัดเจนแล้ว ทีมโภชนาการจึงยื่นขอให้โภชนศึกษา ด้วยการให้คำปรึกษา/แนะนำประกอบแผ่นพับ และ โมเดลอาหารตัวอย่าง ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การกินอาหารให้ถูกต้องกับสภาวะของโรค

**กลุ่มผู้ป่วยโรคเบาหวาน** นักโภชนาการร่วมกับทีมสหสาขาวิชาชีพ ดำเนินการให้ความรู้เฉพาะกลุ่ม โดยนักโภชนาการเน้นการให้คำปรึกษา/คำแนะนำในเรื่องอาหารที่เสี่ยงต่อการเกิดโรคเบาหวาน ชนิดของอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลและ แคลอรีสูง อาหารแลกเปลี่ยน ยกตัวอย่างรายการแต่ละมื้อใน 1 วัน เหมาะสมกับสภาวะของโรคพร้อมตัวอย่างอาหารจริง (จำนวน 44 ราย)

**ในกลุ่มญาติผู้ป่วยอาหารปั่นผสม** : จัดให้มีการสอน เกี่ยวกับ การเลือกวัตถุดิบ การคำนวณ มาตรฐาน วัด ชั่ง ตวง สารัตถการสอน โดยการใช้สื่อ การทำอาหารปั่นผสม พร้อมให้ซักถาม เอกสารความรู้วิธีการปฏิบัติ พบว่าญาติมีความรู้เบื้องต้น สามารถนำไปปฏิบัติได้ ทีมโภชนาการ ได้มีการบันทึกที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์เพื่อติดต่อกลับไปสอบถามความก้าวหน้ากับญาติผู้ป่วยทุกราย และพยาบาล ที่ สามารถปฏิบัติเองได้ ทางงานโภชนาการมีการทวนสอบอีกครั้งก่อนที่ญาติ จะรับคนไข้ไปดูแลต่อที่บ้าน

(อาหารปั่นผสมเอง จำนวน 18 ราย/ปี)

**ในกลุ่มหญิงตั้งครรภ์** : จัดกิจกรรมให้คำแนะนำ / คำปรึกษา เรื่องอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม กับอายุครรภ์ของหญิงตั้งครรภ์ และหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะเสี่ยงน้ำตาลสูง (จำนวน 3 ราย)

### **- จัดนิทรรศการ เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการ และโภชนบำบัด**

ร่วมกับ สถานีอนามัย เครือข่ายในการจัดกิจกรรมโครงการต่างๆ เช่น โครงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม 3 อ. วิทยากรร่วมค่ายพัฒนาแกนนำเยาวชน มหกรรมตรวจตา/เท้า ในผู้ป่วยเบาหวาน จำนวน 10 ครั้ง

### **- สอนและให้ความรู้แก่ผู้ป่วยและญาติ**

การมีส่วนร่วมออก PCU จัดกิจกรรม ให้ครอบคลุมทุก PCU จำนวน 5 ครั้ง ผู้มารับบริการรวมทั้งสิ้น จำนวน 1,450 ราย

### งานดูแลผู้ป่วยโรคเรื้อรังผู้ป่วยนอก

- เรื่องอาหารเฉพาะโรค เบาหวาน (PCU)
- เรื่องอาหารเฉพาะโรค ความดันโลหิตสูง
- เรื่องอาหารเฉพาะโรค หัวใจ

### งานดูแลผู้ป่วยโรคเรื้อรัง

- ผู้ป่วยใน 1,2 เยี่ยมไข้ และ สอนสุขศึกษาเรื่องโภชนาการอาหารเฉพาะโรค กับคนไข้และญาติ  
แนวทางการดูแลตนเองด้านอาหารให้สอดคล้องกับโรคที่เป็นอยู่