

๖.๒ ช่วงเวลาให้บริการ เปิดครัวเวลา ๐๖.๐๐ น. ปิดเวลา ๑๖.๐๐ น.

- อาหารเช้า	บริการเวลา	๐๗.๑๐ น. - ๐๗.๓๐ น.
- อาหารเที่ยง	บริการเวลา	๑๑.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น.
- อาหารเย็น	บริการเวลา	๑๗.๐๐ น. - ๑๗.๓๐ น.

๗. ประเภทอาหาร

คุณลักษณะของอาหารที่บริการผู้ป่วยพิเศษ ผู้ป่วยสามัญ และเด็กเล็กเนอสเซอรี่

อาหารธรรมดาทั่วไป เหมือนอาหารของคนปกติรับประทาน หลีกเลี่ยงอาหารหมักดอง รสจัด เช่น เผ็ดจัด เค็มจัด

อาหารอ่อน อ่อนนุ่ม เปื่อย ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง งดผักสด ผลไม้สด เช่น ใจึก กวยเตี๋ยว ข้าวต้ม

อาหารเฉพาะโรค อาหารที่ดัดแปลงจากอาหารธรรมดา เพื่อใช้ในการบำบัดโรค เช่น อาหารเบาหวาน อาหารเพิ่มโปรตีน อาหารจำกัดเกลือ อาหารลดไขมัน

หมายเหตุ :

๑. อาหารเฉพาะโรคมีการแยกปรุงอย่างชัดเจน เหมาะสมกับสภาวะโรค ภายใต้การดูแลของ นักโภชนาการ และติดป้ายก่อนบริการแจกจ่ายให้ผู้ป่วย

๒. อาหารทุกชนิด ไม่ควรมีกะทิเป็นส่วนผสม เมนูอาหารหมุนเวียน อย่างน้อย ๒ ชุด ชุดละ ๒ สัปดาห์

๓. มีการจัดอาหารตามความเชื่อ เช่น อาหารฮาลาล อาหารเจ อาหารมังสวิรัต

๔. งดใช้ผงชูรส ผงปรุงรส น้ำปลา

๕. ใช้น้ำมันรำข้าว น้ำมันข้าวโพด น้ำมันถั่วเหลือง สำหรับผัด ทอด

ในการจัดเตรียมอาหาร ทางโรงพยาบาลมีนักโภชนาการให้คำแนะนำ และเป็นที่ปรึกษาให้กับ ผู้ประกอบการ

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.....
๒.....
๓.....

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

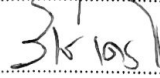
๘.๓ ปริมาณอาหารปรุงสำเร็จที่จัดให้ผู้ป่วยพิเศษ

(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. 