

๙. ข้อกำหนดในการจัดอาหารประจำวันสำหรับผู้ป่วย

๙.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ

ตารางที่ ๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ


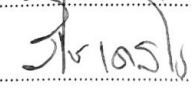

| ประเภทอาหาร      | มื้อ    | รายการอาหาร   |
|------------------|---------|---|
| อาหารธรรมดาสามัญ | เช้า    | ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อน  |
|                  | กลางวัน | กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือแกงจืด ๑ อย่าง |
|                  | เย็น    | รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน  |
| อาหารอ่อนสามัญ   | เช้า    | ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อน  |
|                  | กลางวัน | กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือแกงจืด ๑ อย่าง |
|                  | เย็น    | รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน  |

๙.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

ตารางที่ ๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ

| ประเภทอาหาร      | มื้อ    | รายการอาหาร  |
|------------------|---------|--|
| อาหารธรรมดาพิเศษ | เช้า    | ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อน   |
|                  | กลางวัน | ๑. กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือแกงจืด ๑ อย่าง<br>๒. ผลไม้ |
|                  | เย็น    | รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน   |

คณะกรรมการกำหนดขอบเขตงานฯ

๑.   
๒.   
๓. 

| ประเภทอาหาร     | มื้อ    | รายการอาหาร   |
|-----------------|---------|---|
| อาหารอ่อน พิเศษ | เช้า    | ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อน  |
|                 | กลางวัน | ๑. กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง<br>๒. ผลไม้ |
|                 | เย็น    | รายการอาหารเหมือนมื้อกลางวัน  |

๙.๓ อาหารสำหรับเด็กเล็กเนอสเซอรี่

ตารางที่ ๓ อาหารสำหรับเด็กเล็กเนอสเซอรี่

| ประเภทอาหาร          | มื้อ    | รายการอาหาร   |
|----------------------|---------|---|
| อาหารธรรมดา เด็กเล็ก | เช้า    | ข้าวต้มเครื่อง หรืออาหารอ่อน  |
|                      | กลางวัน | ๑. กับข้าวอย่างน้อย ๒ อย่าง หรืออาหารจานเดียว + น้ำซุป หรือแกงจืด ๑ อย่าง<br>๒. ผลไม้ |

ตารางที่ ๔ อาหารเสริม อาหารเฉพาะโรค

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| อาหารเฉพาะโรค (สามัญและพิเศษ) | 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.....