

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์
สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการของกทม.
ฝั่งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

วิธีปฏิบัติงาน
(WORK INSTRUCTION)

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

หมายเลขเอกสาร WI-NUT01-001 จำนวนหน้าทั้งหมด 8 หน้า

รายนาม	ตำแหน่ง	ลงนาม	วันที่
ผู้จัดทำ/ผู้รับผิดชอบ	หัวหน้าหน่วยงาน/ผู้ปฏิบัติงาน		26 เม.ย. 2556
ผู้ทบทวน	หัวหน้าฝ่าย/กลุ่มงาน		26 เม.ย. 2556
ผู้อนุมัติ	หัวหน้าฝ่าย/กลุ่มงาน		26 เม.ย. 2556

ประวัติการแก้ไข

แก้ไขครั้งที่	วันที่บังคับใช้	ผู้ขอแก้ไข	ผู้อนุมัติ	รายละเอียดการแก้ไข





เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกรม. ฝั่งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ : 00
วันที่บังคับใช้ : 26 เม.ย. 2556

หน้า
1/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

1. วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้ผู้ปฏิบัติงานทราบขั้นตอน การจัดระบบ และวิธีการทำงาน สามารถนำไปปฏิบัติในการบริการทางโภชนาการ ได้อย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานและสอดคล้องกับนโยบายของโรงพยาบาล

2. ขอบเขต

วิธีปฏิบัติงานนี้ ใช้กับผู้ปฏิบัติงานในฝ่ายโภชนาการ ตั้งแต่ การรับใบเบิกอาหาร การเตรียม การปรุงอาหาร การจัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วย การตรวจสอบ การส่งอาหาร ไปยังหอผู้ป่วยและการรับคืน ภาชนะอุปกรณ์

3. นิยามศัพท์

3.1 อาหารธรรมดา (Regular diet) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารคนปกติที่ไม่ได้เจ็บป่วยรับประทาน ยกเว้นอาหารที่ย่อยยากและอาหารที่รสจัด

3.2 อาหารอ่อน (Soft diet) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะอ่อน เปื่อย นุ่ม ย่อยง่าย รับประทานง่าย อาหารที่แข็งและย่อยยาก ต้องนำมาตัดแปลงทำให้นุ่มไม่ระคายเคืองต่ออวัยวะที่ทำหน้าที่ย่อยอาหารไม่ทำให้ท้องอืด จุกแน่น ไม่ต้องเคี้ยวนาน

3.3 อาหารเหลว (Liquid diet) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำ ย่อยง่ายไม่มีกาก สามารถกลืนได้ โดยไม่ต้องเคี้ยว จัดให้แก่ผู้ป่วยภายหลังการผ่าตัด หรือผู้ป่วยที่ไม่สามารถเคี้ยวอาหารได้ แบ่งออกเป็น 2 ชนิด

3.3.1 อาหารเหลวใส (Clearliquid diet) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเป็นน้ำใส ประกอบด้วยน้ำ และคาร์โบไฮเดรต จัดให้แก่ผู้ป่วยระยะสั้นๆ เพียง 1-2 วัน คุณค่าอาหารค่อนข้างต่ำ

3.3.2 อาหารเหลวข้น (Full Liquid diet) หมายถึง อาหารที่ลักษณะข้นกว่าอาหารน้ำใส เพราะมีการเติมครีม ผักบด เนื้อสัตว์บด ผสมลงไปในการอาหาร จัดให้กับผู้ป่วยที่เคี้ยวอาหารไม่ค่อยได้ ใช้ได้ในระยะยาวกว่าอาหารน้ำใส

3.4 อาหารเฉพาะโรค (Therapeutic diet) หมายถึง อาหารที่มีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาวะโรคของผู้ป่วย เพื่อใช้ในการรักษา ช่วยทุเลาอาการ หรือช่วยป้องกันภาวะแทรกซ้อนที่อาจจะเกิดขึ้น

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT

 เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ ของกทม. ฝั่งกรุงธนใต้ ภายใต้นปี 2020	โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร RATCHAPHIPHAT HOSPITAL	หมายเลขเอกสาร WI-NUT01-001
	วิธีปฏิบัติงาน WORK INSTRUCTION	ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00 วันที่บังคับใช้ : 26 มิ.ย. 2556
เรื่อง การบริการทางโภชนาการ		

3.5 อาหารสายยาง (Tube Feeding) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว สามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้โดยไม่ต้องดัด ให้พลังงานและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายผู้ป่วย

3.6 อาหารอิสลาม หมายถึง อาหารผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลามรับประทานได้ เรียกว่า ฮาลาล (Halal) โดยแยกวัตถุดิบและอุปกรณ์ให้ชัดเจน

3.7 วัสดุเครื่องบริโภค หมายถึง วัสดุที่ใช้ในการเตรียมเพื่อปรุงอาหารให้กับผู้ป่วย ซึ่งได้แก่เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ เครื่องปรุง ของแห้งและอาหารหวาน

3.8 นักโภชนาการ หมายถึง ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต้นระดับปริญญาตรีด้านโภชนาการและผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรนักกำหนดอาหาร

3.9 โภชนากร หมายถึง ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต้นระดับอนุปริญญาด้านโภชนาการและผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรนักกำหนดอาหาร

3.10 เจ้าหน้าที่ธุรการ หมายถึง ผู้สำเร็จการศึกษาขั้นต้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ ด้านบริหารธุรกิจหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง สามารถพิมพ์และใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ได้ดี

3.11 คนครัว / คนงาน หมายถึง ผู้ที่สำเร็จการศึกษาขั้นต้นระดับประถมศึกษา ปฏิบัติงานด้านโภชนบริการและโภชนบำบัด และผ่านการประเมินผลการปฏิบัติงานทุก 6 เดือน โดยหัวหน้าฝ่ายโภชนาการ

3.12 หน่วยพิมพ์บัตร หมายถึง คนครัว / คนงาน ทำหน้าที่รับใบเบิกอาหาร แยกประเภทอาหาร พิมพ์บัตรอาหาร รับโทรศัพท์การเบิกเพิ่ม งดเปลี่ยนแปลงอาหารประจำวัน ทำความสะอาดสำนักงานรับ - ส่งหนังสือราชการ

3.13 ห้องเตรียมอาหาร หมายถึง คนครัว / คนงาน ทำหน้าที่เบิกและจัดเตรียมวัสดุเครื่องบริโภคในแต่ละวันเพื่อจัดเตรียมให้กับห้องปรุงอาหาร

3.14 ห้องปรุงอาหาร หมายถึง คนครัว / คนงาน ทำหน้าที่หุงข้าว ข้าวต้ม โจ๊ก ต้มน้ำสมุนไพร เพิ่มน้ำมัน ปรุงอาหารพิเศษ - สามัญ ทุกประเภทให้กับผู้ป่วย

3.15 ห้องอาหารสายยาง หมายถึง คนครัว / คนงาน ทำหน้าที่รับบัตรอาหารสายยาง อาหารเหลว อาหารเสริมจากหน่วยพิมพ์บัตร และนำมาจัดเตรียมตามจำนวน บรรจุใส่ถุงอาหาร และนำถุงอาหารใส่ในรถเข็นเพื่อนำส่งอาหารตามหอผู้ป่วย

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกทม. ตั้งกรุงรัตนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00
วันที่บังคับใช้ : 26 เม.ย. 2556

หน้า
3/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

3.16 ห้องล้างถาดอาหาร หมายถึง คนครัว / คนงาน ทำหน้าที่ล้างทำความสะอาดถาดอาหาร สำหรับอาหาร จัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ที่ใส่อาหารผู้ป่วยพิเศษ – สามัญ – เฉพาะ โรคทั้งหมด ตรวจสอบจำนวนถาดอาหารตามจำนวนและนำไปใส่รถส่งตามหอผู้ป่วย ทำความสะอาดท่อระบายน้ำ และบริเวณด้านหลังฝ้ายโภชนาการทั้งหมด รวมทั้งรวบรวมนำขยะไปทิ้ง ตักบ่อตัดไขมัน

4. หน้าที่ความรับผิดชอบ

4.1 หัวหน้าฝ้ายโภชนาการ รับผิดชอบในการวางแผนนโยบาย กำหนดเป้าหมายและแผนงานการจัดบริการทางโภชนาการ กำหนดระบบงานหน้าที่ความรับผิดชอบ กำหนดขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงานของแต่ละงาน กำหนดบุคลากร งบประมาณ ประเมินผลงานและควบคุมการบริหารงาน

4.2 นักโภชนาการ รับผิดชอบการจัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วย ควบคุมดูแลตรวจสอบอาหารเฉพาะโรค อาหารสายยาง ให้คำปรึกษาแนะนำด้านอาหารแก่ผู้ป่วยและญาติ กำหนดรายการอาหาร ตรวจสอบความถูกต้องของใบสั่งซื้อและเอกสารประกอบการเบิกจ่ายฎีกาค่าวัสดุเครื่องบริโภคร

4.3 โภชนาการ รับผิดชอบการจัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วย ควบคุมดูแลหน่วยพิมพ์บัตร ห้องเตรียมอาหาร ห้องปรุงอาหาร ห้องล้างถาดอาหาร จัดเวรปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ กำหนดรายการอาหาร จัดทำใบสั่งซื้อและเอกสารประกอบการเบิกจ่ายฎีกา ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test -Kit) ส่งตรวจวิเคราะห์จุลชีวะวิทยาอาหารสายยาง

4.4 เจ้าหน้าที่ธุรการ พิมพ์เอกสารราชการทุกประเภท ลงบันทึกสถิติ รับ-ส่ง เอกสาร จัดทำจัดเก็บแฟ้มเอกสาร การส่งซ่อม การเบิกจ่ายวัสดุ ครุภัณฑ์ในฝ้ายโภชนาการ

4.5 คนครัว / คนงาน รับผิดชอบงานด้านโภชนาบริการ และโภชนบำบัด ทำหน้าที่ปรุงอาหารและจัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วยทุกรายตามใบเบิกอาหาร จัดส่งอาหารตามหอผู้ป่วย จัดเก็บ – ล้าง เช็ด ถูทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ รถเข็นอาหาร รถเข็นของ อ่างล้างต่าง ๆ ตู้เย็น ทั้งบริเวณภายในและบริเวณโดยรอบ จัดเก็บเศษอาหาร คัดแยกขยะ และตัดล้างทำความสะอาดบ่อตัดไขมัน

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกทม. ตั้งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00
วันที่บังคับใช้ : 26 มิ.ย. 2556

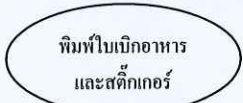
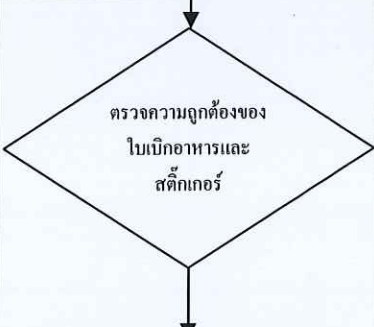
หน้า
4/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

5. อุปกรณ์และเครื่องมือ

- 5.1 ตู้เย็น สำหรับแช่เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ อาหารสายยาง
- 5.2 เครื่องปั่นอาหาร สำหรับปั่นเครื่องปรุงอาหาร อาหารสายยาง
- 5.3 หม้อหุงข้าว สำหรับหุงข้าวให้กับผู้ป่วย
- 5.4 เตาแก๊ส สำหรับปรุงอาหารให้กับผู้ป่วย
- 5.5 เครื่องดูดควัน สำหรับดูดควันขณะปรุงอาหาร
- 5.6 เครื่องปรับอากาศ สำหรับห้องอาหารสายยาง และห้องจัดสำรับอาหาร
- 5.7 เครื่องคอมพิวเตอร์ สำหรับจัดพิมพ์เอกสารต่าง ๆ
- 5.8 เครื่องพิมพ์เอกสาร สำหรับพิมพ์เอกสาร สติกเกอร์ติดถาดอาหาร
- 5.9 เครื่องโทรสาร สำหรับรับ - ส่งเอกสารต่าง ๆ จากภายนอกหน่วยงาน
- 5.10 โทรศัพท์ สำหรับติดต่อ ประสานงานภายในและภายนอก
- 5.11 รถเข็นอาหาร สำหรับส่ง - รับ ถาดอาหารผู้ป่วย
- 5.12 เครื่องชั่งอาหาร สำหรับใช้ตรวจรับอาหารสด แห้ง ชั่งตวงอาหารเฉพาะโรคและอาหารสายยาง

6. ขั้นตอนการปฏิบัติ

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอนการทำงาน	ขั้นตอนรายละเอียด	เอกสารอ้างอิง
คนงาน / โภชนาการ		1. พิมพ์ใบเบิกอาหารและสติกเกอร์ ติดถาด เวลา 05.00 – 05.30 น. รวบรวมให้ครบทั้ง 7 หอผู้ป่วย	- ใบเบิกอาหาร - สติกเกอร์
โภชนาการ		2.1 นำใบเบิกอาหารและสติกเกอร์มาตรวจสอบให้ครบตามจำนวน เวลา 06.00 – 06.30 น. 2.2 ถ้าใบเบิกอาหารและสติกเกอร์ไม่ตรงกัน โทรแจ้งพยาบาลประจำหอผู้ป่วยเพื่อแก้ไขให้ถูกต้อง	เอกสารควบคุม

CONTROLLED DOCUMENT



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกทม. ส่งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00
วันที่บังคับใช้ : 26 เม.ย. 2556

หน้า
5/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอนการทำงาน	ขั้นตอนรายละเอียด	เอกสารอ้างอิง
คนครัว/โภชนาการ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> คัดแยกประเภทอาหาร สรุปลงอาหาร และลงบันทึก </div>	3.1 นำสติ๊กเกอร์มาคัดแยกประเภท ของอาหาร 3.2 นำยอดอาหารแต่ละประเภทมา สรุปลงกระดาน 3.3 ลงบันทึกสถิติในแฟ้มสถิติ	- ใบเบิกเบิกอาหาร - สติ๊กเกอร์ - แฟ้มสถิติ
คนครัว / โภชนาการ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> เบิกวัสดุเครื่องบริโภค เพื่อเตรียมปรุงอาหาร </div>	4. นำยอดผู้ป่วยไปเบิกวัสดุเครื่อง บริโภคมาปรุงเตรียมปรุงอาหาร	- ใบเบิกวัสดุเครื่อง บริโภค
คนครัว / คนงาน	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ปรุงอาหารตามประเภท อาหารต่าง ๆ ตามยอด อาหาร </div>	5. ปรุงอาหารแยกตามประเภทต่าง ๆ - อาหารธรรมดา - อาหารอ่อน - อาหารเฉพาะโรค - อาหารสายยาง - โจ๊ก , อาหารเหลว	- ใบเบิกเบิกอาหาร

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกทม. ฝั่งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL


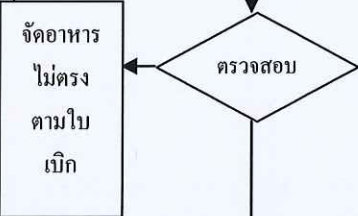
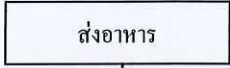

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00
วันที่บังคับใช้ : 26 เม.ย. 2556

หน้า
6/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอนการทำงาน	ขั้นตอนรายละเอียด	เอกสารอ้างอิง
คนงาน / โภชนากร / นักโภชนาการ		6. จัดอาหารผู้ป่วยแยกตามประเภท โดยจัดภาชนะ ตักอาหารให้เหมาะสมและเพียงพอ	- ใบเบิกอาหาร - คู่มือการปฏิบัติงาน ฝ่ายโภชนาการ
โภชนากร / นักโภชนาการ		7. นักโภชนากร / โภชนากร ตรวจสอบความถูกต้องตามประเภท ปริมาณและคุณภาพ ตามคู่มือการปฏิบัติงานฝ่ายโภชนาการ	- ใบเบิกเบิกอาหาร - คู่มือการปฏิบัติงาน ฝ่ายโภชนาการ - แฟ้มสถิติ
คนงาน		8. ส่งอาหาร โดยรถเข็นที่ปิดมิดชิด ขนส่งด้วยความระมัดระวังถึงหอผู้ป่วย	- ใบส่ง – รับ อาหาร
คนงาน		9.1 รับภาชนะอาหารคืนจากหอผู้ป่วย โดยตรวจสอบให้ครบถ้วนตามจำนวน 9.2 ล้างทำความสะอาดภาชนะใส่อาหารผู้ป่วยและรถเข็นอาหาร โดยปฏิบัติคู่มือปฏิบัติงานฝ่ายโภชนาการ	- ใบส่ง – รับอาหาร - คู่มือการปฏิบัติงาน ฝ่ายโภชนาการ

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT



เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ
ของกทม. ฝั่งกรุงธนใต้ ภายในปี 2020

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร
RATCHAPHIPHAT HOSPITAL

หมายเลขเอกสาร
WI-NUT01-001

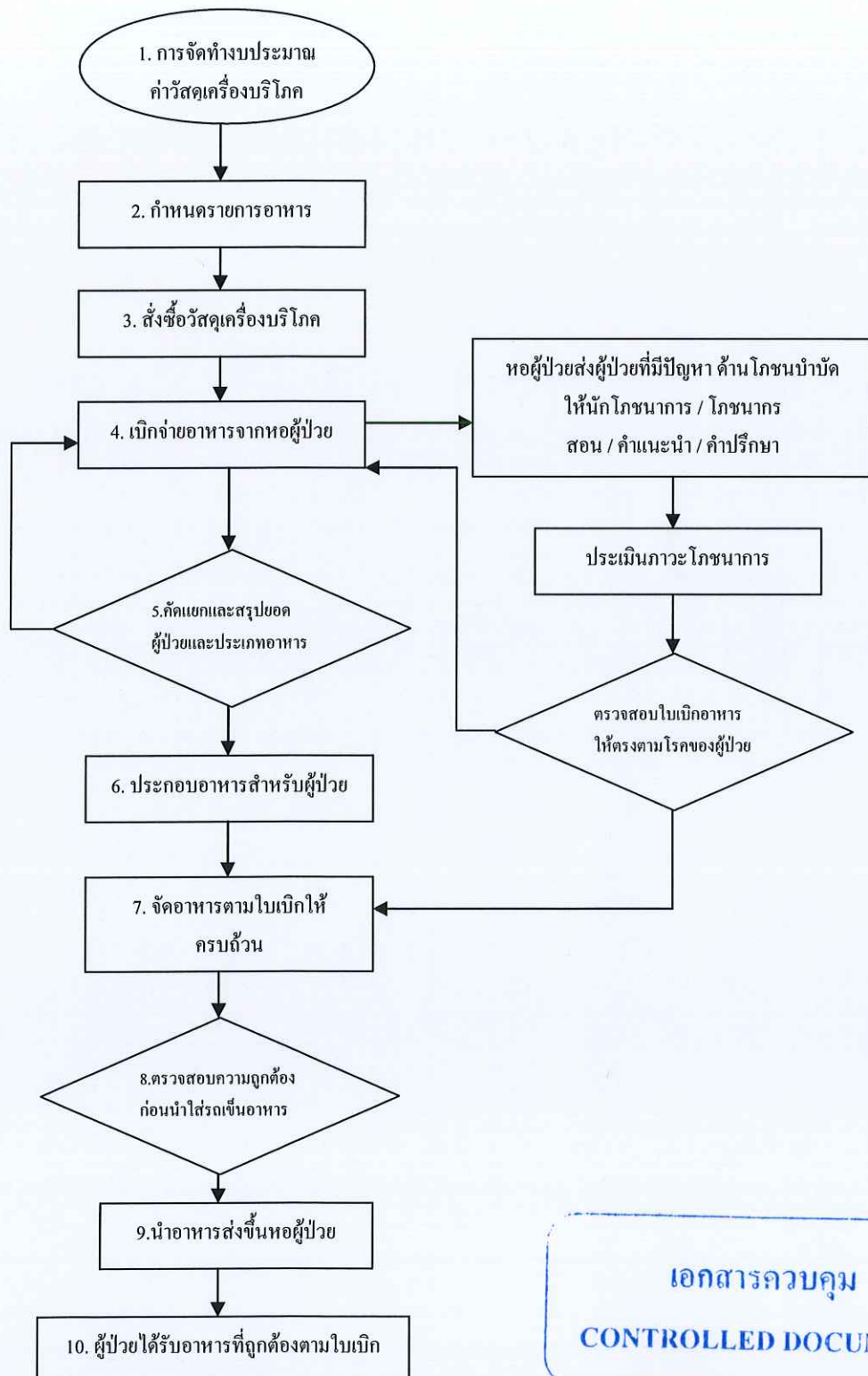
วิธีปฏิบัติงาน
WORK INSTRUCTION

ฉบับแก้ไขครั้งที่ : 00
วันที่บังคับใช้ : 26 มิ.ย. 2556

หน้า
7/8

เรื่อง การบริการทางโภชนาการ

Work Flow กระบวนการ



เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT

 เป็นโรงพยาบาลคุณภาพชั้นนำด้านบริการ ของกทม. ผังกรุงธนใต้ ภายในปี 2020	โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานแพทย์ กรุงเทพมหานคร RATCHAPHIPHAT HOSPITAL		หมายเลขเอกสาร WI-NUT01-001
	วิธีปฏิบัติงาน WORK INSTRUCTION	ฉบับแก้ไขครั้งที่ :00 วันที่บังคับใช้ : 26 เม.ย. 2556	หน้า 8/8
เรื่อง การบริการทางโภชนาการ			

7. เอกสารอ้างอิง

- 7.1 ใบเบิกอาหาร
- 7.2 สติกเกอร์
- 7.3 คู่มือการปฏิบัติงานฝ่ายโภชนาการ
- 7.4 ใบส่ง – รับ อาหาร
- 7.5 ใบเบิกวัสดุเครื่องบริโภค
- 7.6 แฟ้มสถิติ

8. บันทึก

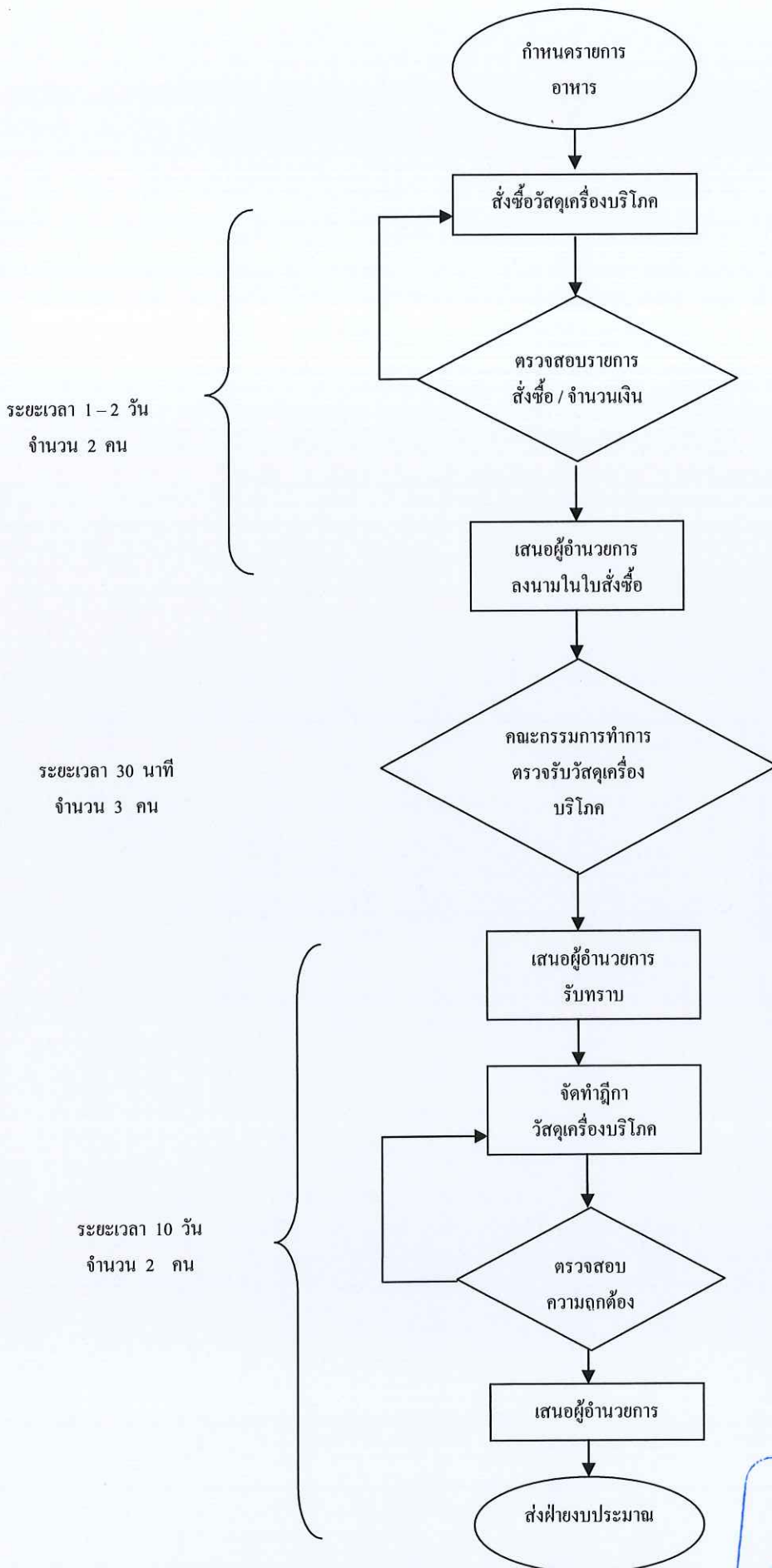
บันทึกตามข้อ 7.1 – 7.6 ให้มีการควบคุม จัดเก็บ ชั่งบ่ง กำหนดวิชาการ ทำลายบันทึกคุณภาพ
 ผู้รับผิดชอบในการจัดเก็บ

เอกสารควบคุม

CONTROLLED DOCUMENT

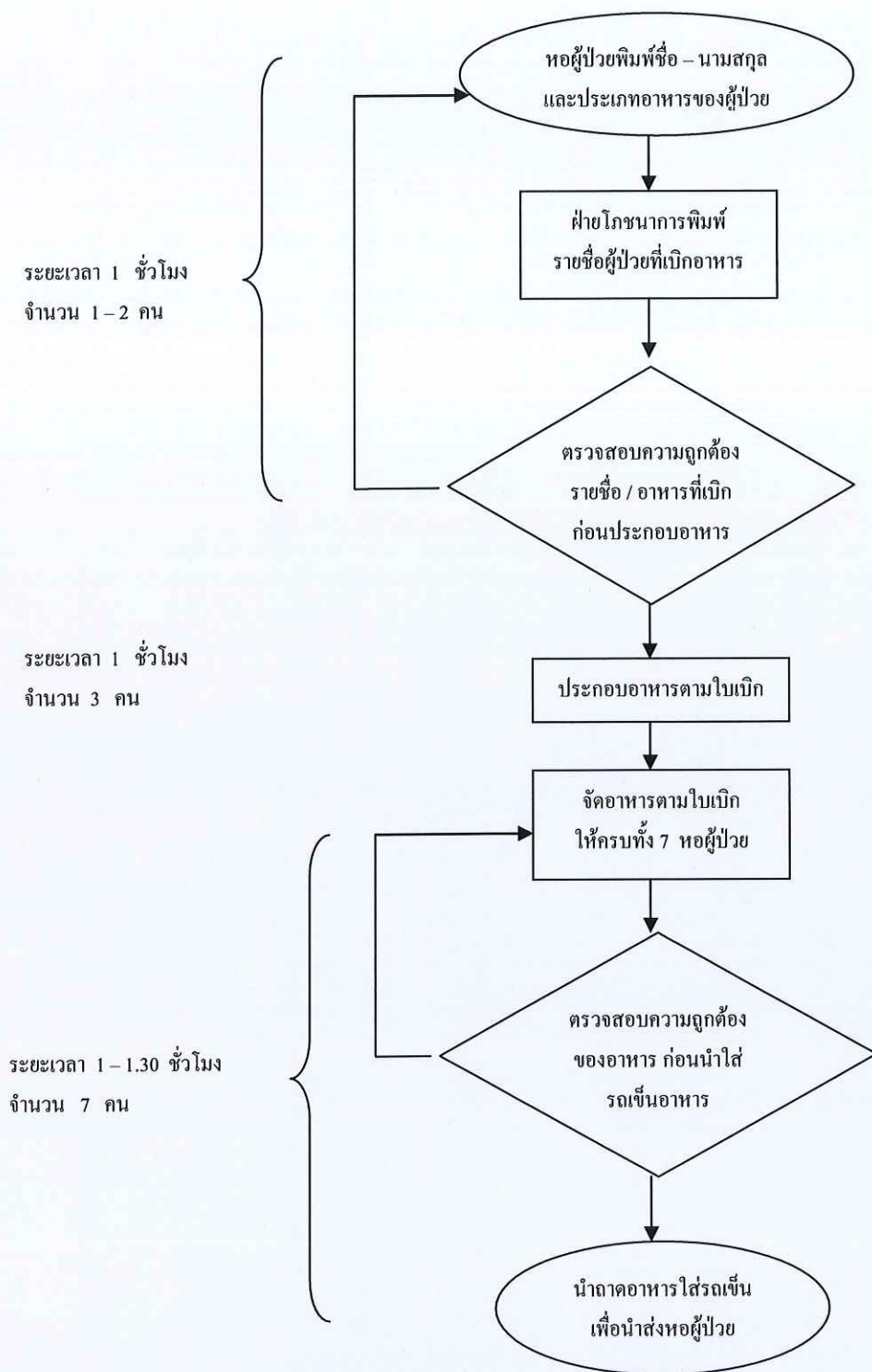
9. แผนผังกระบวนการปฏิบัติงาน การบริการทางโภชนาการ

9.1 แผนผังกระบวนการปฏิบัติงาน การสั่งซื้อวัสดุเครื่องบริโภคน



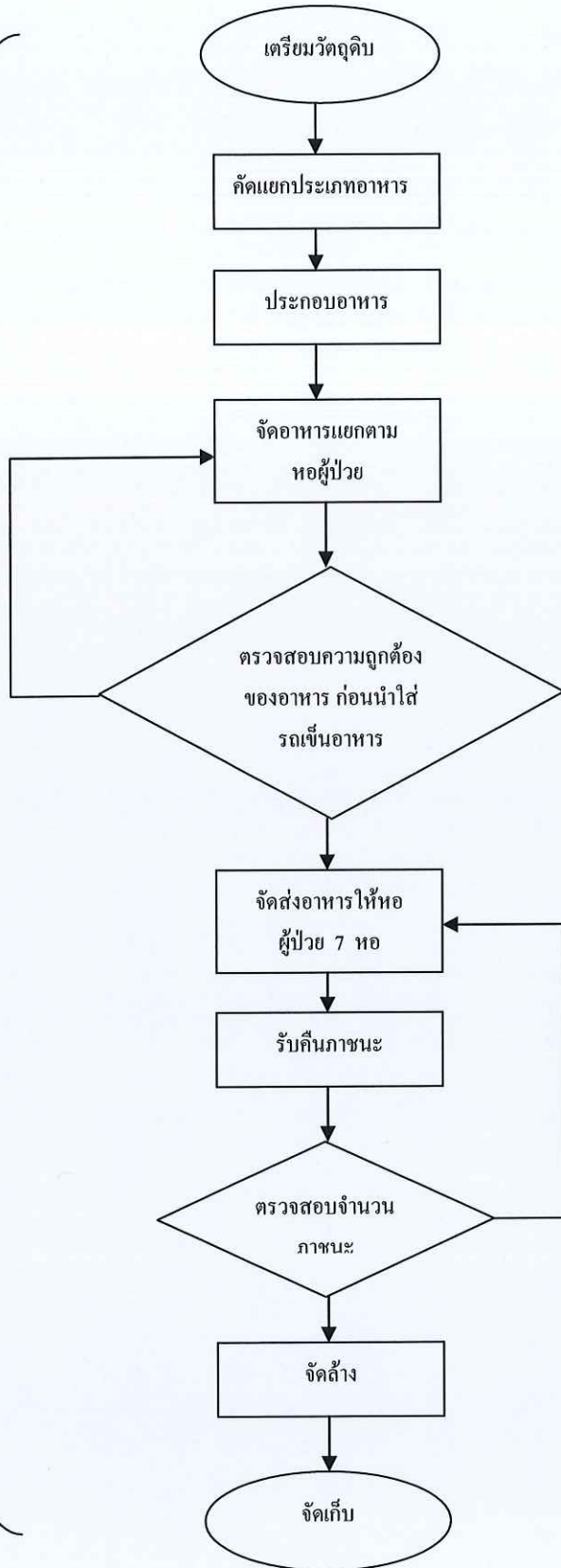
เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT

9.2 แผนผังกระบวนการปฏิบัติงาน การเบิกจ่ายอาหารจากหอผู้ป่วย



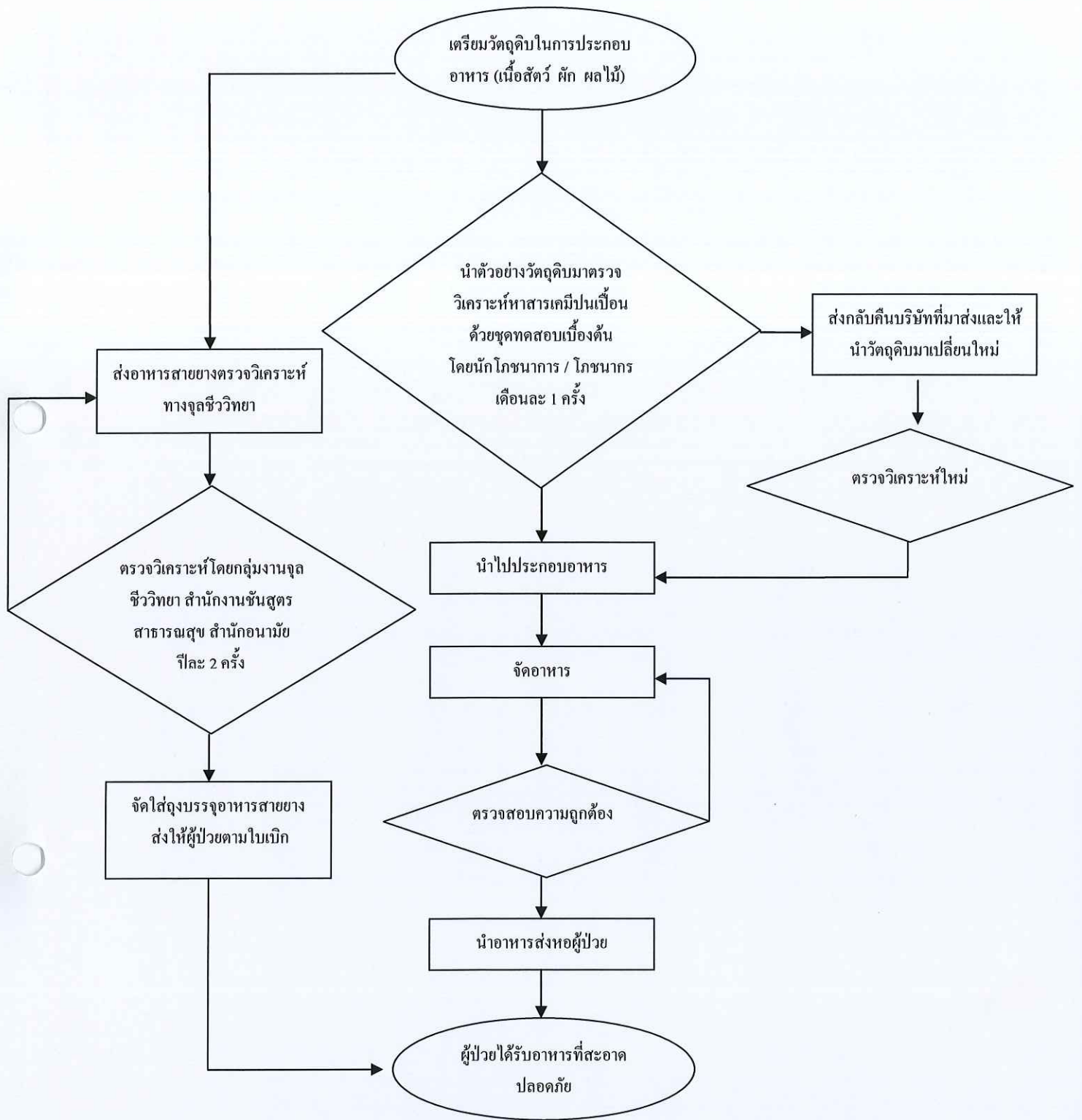
9.3 แผนผังกระบวนการปฏิบัติงาน การประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย

ระยะเวลา 1 วัน
จำนวน 8 คน

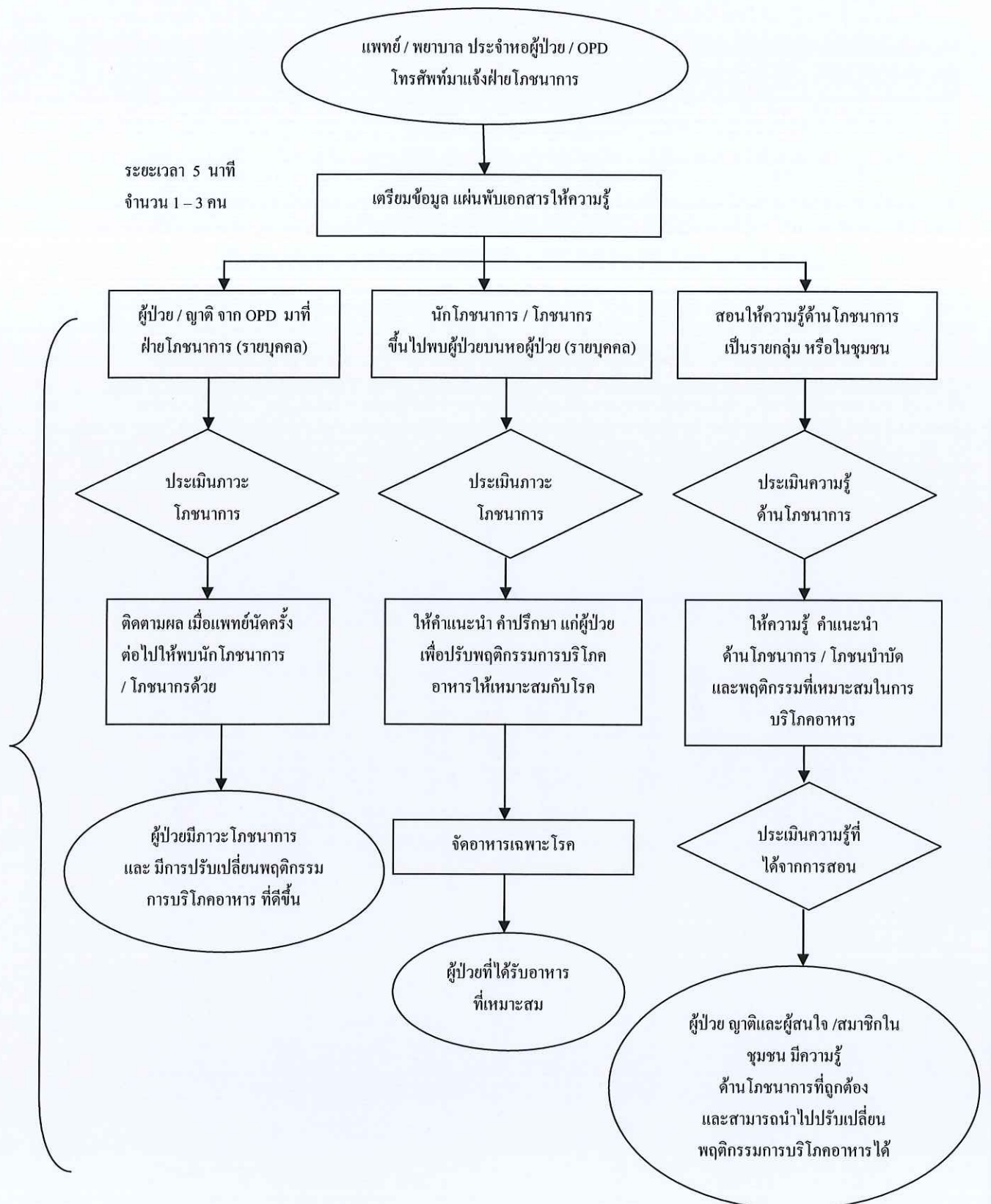


เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT

9.4 แผนผังกระบวนการปฏิบัติงาน การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและอาหารสายยาง



9.5 แผนผังกระบวนการปฏิบัติงานการสอน การให้ความรู้ คำปรึกษา คำแนะนำด้าน โภชนาการและโภชนบำบัด แก่ผู้ป่วย ญาติ และผู้สนใจ



ระยะเวลา 5 นาที
จำนวน 1-3 คน

ระยะเวลา
25-45 นาที
จำนวน 3 คน

ตัวชี้วัด ฝ่ายโภชนาการ 2556

เครื่องชี้วัด	เป้า	ด.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย
1. จำนวนครั้งและความผิดพลาดในการจัดส่งอาหาร	≤8 ครั้ง/ปี	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. จำนวนครั้งที่เปลี่ยนแปลงเป็นอาหาร	≤2 ครั้ง/ปี	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. จำนวนครั้งของการส่งอาหารไม่ตรงเวลา	≤12 ครั้ง/ปี	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. จำนวนครั้งของการสั่งซื้ออาหารไม่ถูกต้อง	≤6 ครั้ง/ปี	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5. จำนวนครั้งของการถูกของมีคมบาดขณะทำงาน	≤2 ครั้ง/ปี	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. อัตราเจ้าหน้าที่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี	100%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. จำนวนของบุคลากรที่ได้รับการอบรมด้านวิชาชีพ	≥1 ครั้ง/ปี	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. อัตราความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	≥75 %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

เอกสารควบคุม
CONTROLLED DOCUMENT