

ร่างขอบเขตของงานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. กำหนดราคาจ้างเหมาผู้ประกอบอาหารผู้ป่วยใน เป็นงวด ๆ ละ ๑ เดือน

๒. ระยะเวลาการจ้าง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๓. คุณสมบัติ

๓.๑ ผู้รับจ้างจะต้องยื่นประวัติพร้อมรูปถ่าย ในวันเสนอราคา

๓.๒ ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๓.๓ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคา ให้แก่จังหวัด สุราษฎร์ธานี ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรมในการสอบราคาจ้างครั้งนี้

๓.๔ ผู้รับจ้างจะต้องส่งสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและผลการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลคือ

- HBsAg, CXR, Stool Exam

- X-ray ปอด เพื่อตรวจหาวัณโรค, ตรวจคอ ตูการอักเสบ

- Rectal swab culture เพื่อหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางเดินอาหาร เช่น Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera, พยาธิต่างๆ,

- ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบ B

ของผู้ปฏิบัติงานทุกคน ให้แก่ผู้ว่าจ้างในวันทำสัญญา (โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพแก่พนักงาน) หากมีการเปลี่ยนแปลงผู้ปฏิบัติงานต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบ พร้อมแนบเอกสารการตรวจสุขภาพ และส่งเอกสารของพนักงานให้กับโรงพยาบาลใหม่ภายใน ๑ สัปดาห์

๓.๕ ผู้รับจ้างต้องแนบเอกสารใบอนุญาตสัมผัสอาหาร (ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุในปีที่๒๕๖๖) ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ของผู้ประกอบการ ในวันเสนอราคา และ ใบอนุญาตของผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปฏิบัติงานทั้งหมด) ในวันทำสัญญา

๓.๖ ผู้รับจ้างและผู้ปฏิบัติงานต้องมีความสามารถในการใช้งานคอมพิวเตอร์เบื้องต้นได้ดี

๔. รายละเอียดการปฏิบัติงาน

๔.๑ เวลาการบริการอาหาร

๔.๑.๑ เวลารับใบเบิกอาหารในโปรแกรมสั่งอาหารจากทุกตึกผู้ป่วย

- มื้อเช้า รับใบเบิกฯ เวลา ๐๖.๐๐ น./๐๖.๓๐ น.

- มื้อเที่ยง รับใบเบิกฯ เวลา ๑๐.๐๐ น./๑๐.๓๐ น.

- มื้อเย็น รับใบเบิกฯ เวลา ๑๔.๐๐ น./๑๔.๓๐ น.

* ผู้รับจ้างจะต้องเบิกอาหาร พิมพ์ใบเบิกอาหารและ สติกเกอร์ติดถาดอาหารโดยใช้โปรแกรมการเบิกอาหารผ่านระบบ HosXPXE๔ ทุกมื้อ ทุกวัน ตลอดระยะเวลาในสัญญาจ้าง

* ผู้รับจ้างจะต้องถ่ายรูปอาหาร (อาหารธรรมดา,อาหารเฉพาะโรค,อาหารอ่อน,อาหารทางการแพทย์,อาหารปั่นผสม หรืออาหารที่เบิกจ่ายทั้งหมด)ส่งข้อมูลผ่าน Application LINE ให้นักโภชนาการ ก่อนนำส่งอาหารขึ้นหอผู้ป่วย ทุกมื้อ ทุกวัน ตลอดระยะเวลาในสัญญาจ้าง

* เพิ่มอาหารผู้ป่วยรับใหม่ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้โทรถามยอดเบิกหรือหอผู้ป่วยโทรแจ้งยอดเบิกก่อนส่งอาหาร ๑๐-๑๕ นาที

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

๔.๑.๒ ส่งอาหารผู้ป่วย

- มื้อเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น.
- มื้อเที่ยง เวลา ๑๑.๓๐ น.
- มื้อเย็น เวลา ๑๖.๐๐ น.

๔.๑.๓ เวลาเก็บถาดอาหาร

- มื้อเช้า เวลา ๐๘.๐๐ น.
- มื้อเที่ยง เวลา ๑๓.๐๐ น.
- มื้อเย็น เวลา ๑๖.๕๐ น.

๔.๒ บริการอาหารผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยCOVID/ผู้ป่วยติดเชื้อ

- บริการอาหารผู้ป่วยสามัญ (ผู้ใหญ่และเด็ก) วันละ ๓ มื้อ
- บริการอาหารผู้ป่วยพิเศษ วันละ ๓ มื้อ

๔.๓ ผู้รับจ้างต้องปรุงและจัดอาหารตามเมนูที่โรงพยาบาลกำหนดให้ พลังงาน ๑,๔๐๐ - ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี

๔.๔.๑ บริการอาหารทั่วไป ผู้ป่วยเตียงสามัญและผู้ป่วยห้องพิเศษ โดยผู้รับจ้างต้องปรุงและจัดอาหารตามเมนูที่โรงพยาบาลกำหนดให้

- อาหารธรรมดา ตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี
- อาหารอ่อนได้แก่ ข้าวต้มเครื่อง , ข้าวต้ม+กับข้าว, ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/ผักชิ้นเล็กต้มเปื่อย

ตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๔๐๐ - ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี

๔.๔.๒ บริการอาหารเฉพาะโรค ผู้ป่วยเตียงสามัญและผู้ป่วยห้องพิเศษตามมาตรฐาน โภชนบำบัด

โดยผู้รับจ้างต้องปรุงและจัดอาหารตามเมนูที่โรงพยาบาลกำหนดให้

- อาหารธรรมดา ตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี
- อาหารอ่อนได้แก่ ข้าวต้มเครื่อง , ข้าวต้ม+กับข้าว, ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/ผักชิ้นเล็กต้มเปื่อยตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๔๐๐ - ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี

- อาหารเหลวใส ลักษณะอาหารเป็นน้ำเหลวใส ไม่มีกาก เช่น ซุปใสหรือเครื่องต้มที่ไม่มีกาก, ผักไม่มีเนื้อสัตว์น้ำสมุนไพร, น้ำหวาน, น้ำข้าวใสต้มสุก และหากเป็นน้ำผลไม้ ต้องกรองเอาใยและเนื้อผลไม้ ออกก่อน ๖๐๐ - ๘๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน


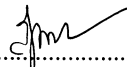
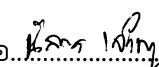
- อาหารเหลวข้น มีการบดผักเนื้อสัตว์หรือนมผสมลงไปเป็นน้ำซุกกลืนได้ง่าย เช่น นม, น้ำข้าวข้นต้มสุก, น้ำหวาน โอวัลติน, ซุปข้น ๑,๐๐๐ - ๑,๒๐๐ กิโลแคลอรีต่อวัน

๔.๔.๓ บริการอาหารผู้ป่วยติดเชื้อ /ผู้ป่วย CO-VID ตามมาตรฐาน โภชนบำบัดโดยผู้รับจ้างต้องปรุงและจัดอาหารตามเมนูที่โรงพยาบาลกำหนดให้

- อาหารธรรมดา ตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี
- อาหารอ่อนได้แก่ ข้าวต้มเครื่อง , ข้าวต้ม+กับข้าว, ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/ผักชิ้นเล็กต้มเปื่อยตามเมนูที่กำหนดไว้ พลังงาน ๑,๔๐๐ - ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี

๔.๔.๔ บริการอาหารผู้ป่วยทางสายยาง (ผู้ใหญ่และเด็ก) สามัญและเฉพาะโรคเป็นไปตามคำสั่งแพทย์ และได้ตามมาตรฐานโภชนบำบัด พลังงาน ๓๐๐ - ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี

-อาหารทางการแพทย์ (ใช้เป็นสูตรหลักในการบริการแก่ผู้ป่วย) เป็นสูตรที่มีเครื่องหมาย อย. และ ฮาลาลรับรองคุณภาพ ผู้รับเหมาต้องแจ้งชื่อสูตรอาหารทางการแพทย์แก่นักโภชนาการก่อนนำมาให้บริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล พลังงาน ๓๐๐ - ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี หรือตามคำสั่งแพทย์

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ

-โปรดเสริมทางการแพทย์แบบสำเร็จรูปเป็นสูตรที่มีเครื่องหมาย ออย. และ ฮาลาล รับรองคุณภาพ ผู้รับเหมาต้องแจ้งชื่อสูตรอาหารทางการแพทย์แก่นักโภชนาการก่อนนำมาให้บริการผู้ป่วยในโรงพยาบาล

๔.๔.๕ ในกรณีเบิกอาหารเพิ่มไข่ขาว,เกลือป่น,เนื้อสัตว์ ในเมนูอาหารที่เบิก ต้องจัดให้ผู้ป่วยตามคำสั่งของแพทย์

๔.๔.๖ กรณีผู้ป่วยอิสลามไม่รับอาหาร

- ผู้ป่วยห้องพิเศษ มือเช้า/มือเที่ยง/มือเย็น ให้ นมจืด หรือโอวัลตินขนาด ๒๐๐-๒๕๐ ซีซี พร้อมไข่น้ำ ๓ ใบ ตามใบสั่งอาหาร ผลไม้หรือขนมหวานตามเมนูอาหารปกติ ในมือกลางวันและเย็น

- ผู้ป่วยสามัญ มือเช้า ให้ นมจืด หรือโอวัลติน ขนาด ๒๐๐-๒๕๐ ซีซี พร้อม ไข่น้ำ ๒ ใบ , มือเที่ยง/มือเย็น ให้ นมจืด หรือโอวัลติน ขนาด ๒๐๐-๒๕๐ ซีซี พร้อมไข่น้ำ ๓ ใบตามใบสั่งอาหาร ผลไม้หรือขนมหวานตามเมนูอาหารปกติในมือกลางวัน

๔.๔.๗ จัดทำอาหารโดยใช้เมนูที่ทางโรงพยาบาลกำหนด ถ้าผู้รับจ้างต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร จะต้องแจ้งให้นักโภชนาการ ทราบก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน

๔.๔.๘ ผู้รับจ้างจะต้องจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ในรายการอาหาร วันจันทร์ถึงวันอาทิตย์ โดยหมุนเวียนต่อกันไป ๑๒ สัปดาห์

๔.๔.๙ อาหารสำหรับผู้ป่วยทุกภาคต้องใช้เครื่องชั่ง (เครื่องชั่งเป็นกรัม) ในการตวงวัดปริมาณอาหารทุกภาค วัสดุประกอบอาหาร

- อาหารที่บรรจุในผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป จะต้องมีการ์รรับรองคุณภาพ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เลขสารระบบอาหาร (ออย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิต หมดอายุอย่างชัดเจน และระบุชื่อที่ตั้งของสถานที่ที่ผลิต ถ้าเป็นกระป๋อง ต้องไม่เป็นสนิม ไม่บุบ หรือบวม เป็นแบบฝาตึง ถ้าเป็นถุงพลาสติกหรือกล่อง ต้องปิดผนึกมิดชิดเรียบร้อย ฉลากอาหารชัดเจน

- วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารในโรงพยาบาล ต้องมีความปลอดภัย มีแหล่งที่มาที่มีความน่าเชื่อถือ สามารถตรวจสอบได้ ควรเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ผักและผลไม้ปลอดสารพิษ หรือวัตถุดิบจากเกษตรกรในพื้นที่ ที่ได้รับการรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร

- รายการผักและผลไม้ จะต้องมิลักษณะสด สะอาด ไม่มีรอยช้ำ หรือจุดดำดํา ไม่แช่สารเคมี และต้องมีคุณลักษณะเฉพาะตามที่กำหนดไว้ทุกประการ

- เนื้อหมูชำแหละจะต้องมีใบรับรองผ่านโรงฆ่าสัตว์ ที่ได้มาตรฐาน ซีโครงหมู ไม่ติดกระดูกกลางหลัง เนื้อหมูเลาะมัน หรือไม่ติดมัน



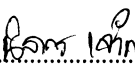
- อาหารทะเล ควรมีการเตรียมสำหรับประกอบอาหารได้ทันที(ปอกเปลือก,ขูดเกล็ดเป็นต้น)

- การจัดเก็บวัตถุดิบที่เป็นของสดให้อยู่ในอุณหภูมิที่ควบคุมและวัตถุดิบที่เป็นของแห้งให้ลดโอกาสการเปียกชื้น ให้แยกเก็บให้ชัดเจน และต้องเขียนวันที่ผลิตติดไว้ให้ครบ

- ข้าวที่ใช้ในการประกอบอาหารให้ผู้ป่วยต้องใช้ข้าวคุณภาพดี ๓ ส่วนต่อข้าวกล้อง ๑ ส่วน ยกเว้นผู้ป่วยลดโซเดียมและโรคไตให้ใช้ข้าวขาวธรรมดา

- อาหารที่มีส่วนผสมของกะทิเช่นแกงเผ็ดประเภทต่างๆให้ใช้นมจืดหรือนมถั่วเหลืองแทนกะทิ

- อาหารของผู้ป่วยห้ามใส่ผงชูรสและผงปรุงรสต่างๆ หรือวัตถุปรุงแต่งอาหารทุกชนิด

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ

- เครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาซีโครบ

- อาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ ความร้อน หรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์แมลง นำโรค และฝุ่นละออง

- น้ำที่ใช้สำหรับการปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง หรือน้ำที่ผ่านการกรองด้วยเครื่องกรองน้ำที่ได้มาตรฐาน

๔.๔.๑๐ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

- ในโรงครัวภายในห้องประกอบอาหารและห้องจัดอาหารให้จัดเก็บเฉพาะวัสดุอุปกรณ์ที่มีความจำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารและให้บริการ

- อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารและบริการ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหามาเองตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ เชียงผักและผลไม้ จะต้องเป็นเชียงพลาสติก

- อาหารผู้ป่วยแยกโรค ต้องใช้กล่องกระดาษย่อยสลายได้ และช้อนพลาสติกแทน หากเป็นอาหารประเภทน้ำให้ใส่ในถุงพลาสติกและให้กล่องกระดาษไปพร้อมกับช้อน

- ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาของพลาสติกหรือของกระดาษบรรจุช้อนผู้ป่วยพิเศษ

- ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาช้อนแอสแตนเลสสำหรับผู้ป่วยพิเศษและสามัญ

- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น สบู่เหลว, น้ำยาล้างจาน, ถุงใส่ขยะ, ผ้าเช็ดมือ, สก๊อตไบรท์, ผ้าปิดจมูก, ถุงมือยาง, แอลกอฮอล์, แก้วหุงต้ม, ฯลฯ ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาเองและจะต้องมีใช้อย่างเพียงพอ

- ถาดอาหารผู้ป่วยทั้งหมดทั้งห้องพิเศษและถาดสามัญ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วในขั้นตอนสุดท้ายต้องลวกน้ำร้อนก่อนผึ่งให้แห้งทุกครั้งก่อนนำมาใช้งาน

๕ คุณสมบัติของ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๕.๑ ผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารผู้ป่วย และมีหน้าที่บริหารจัดการประกอบอาหารด้วยตนเอง โดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของนักโภชนาการของโรงพยาบาล

๕.๒ ผู้ปรุงและผู้ปฏิบัติงานเป็นผู้ที่มีสุขนิสัยที่ดี โดยเฉพาะต้องตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่ใช้มือสัมผัสกับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยต้องใช้อุปกรณ์หยิบ ตัก เช่น ที่คีบ ทัพพี ไม่สูบบุหรี่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน และจะต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร


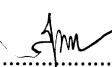
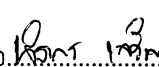
๕.๓ เครื่องแต่งกาย ผ่ากันเป็นอนสีขาว เสื้อกาวน์ตัวยาว และหมวกเก็บผม อุปกรณ์ทั้งหมดต้องใช้สีขาวเท่านั้น

๕.๓.๑ ผู้ปรุงและผู้ปฏิบัติงาน ต้องนำเสื้อผ้ามานำ อาบน้ำและเปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนเข้าปฏิบัติงานทุกวัน

๕.๓.๒ ผู้ปรุงและผู้ปฏิบัติงาน สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัย ถุงมือ รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น ขณะปรุงและจัดอาหาร

๕.๓.๓ ผู้ปรุงและประกอบอาหารทางสายให้อาหาร สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัย ทับด้วย เสื้อคลุม (เสื้อกาวน์ตัวยาว)

๕.๓.๔ ผู้บริการอาหาร สวมเสื้อแขนยาว กางเกงขาวยาว ทับด้วย เสื้อคลุม (เสื้อกาวน์ตัวยาว) รองเท้าหุ้มส้นสุภาพเรียบร้อย หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัย ถุงมือ ขณะบริการอาหารบนหอผู้ป่วย

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ

๕.๓.๕ ผู้เตรียมอาหารหรือผู้ล้างทำความสะอาดภาชนะ จะต้อง หมวกคลุมผม ผ้ายางกันเปื้อน และรองเท้าบูท ถุงมือ หน้ากากอนามัย ขณะทำอาหารสด หรือขณะล้างทำความสะอาดอุปกรณ์

๖.ข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญญา

๖.๑ ผู้ตรวจอาหาร

- ตรวจอาหารทุกวัน มือเช้า เวลา ๐๗.๐๐ น. มือเที่ยง เวลา ๑๑.๓๐ น. มือเย็น เวลา ๑๖.๐๐ น.

- ตรวจอาหารก่อนแจกให้ผู้ป่วยตามกำหนดเวลาทุกมื้อโดยเจ้าหน้าที่จาก ตึกหญิง ตึกชาย ห้องคลอด ตึกคลอดเลือดสมอง ตึกสูติ-นรีเวชกรรม ตึกกุมารเวชกรรม หน่วยงานละ ๑ คน

- กรณีผู้ตรวจอาหาร ตรวจแล้วไม่ผ่าน จะต้องมีการปรับปรุง เปลี่ยนอาหารก่อนนำไปแจกผู้ป่วยแต่ละมื้อ

- มีการบันทึกกรณีเกิดข้อผิดพลาดข้อควรปรับปรุงแก้ไข เกี่ยวกับการให้บริการอาหารเป็นลายลักษณ์อักษร

และแจ้งผู้รับจ้างทราบทุกครั้งหากไม่มีการแจ้งล่วงหน้า ตรวจพบครั้งแรกตัดเงินเดือน แต่ถ้ามีครั้ง ต่อ ๆ ไป เมื่อตรวจพบจะตัดค่าจ้างครั้งละ ๒๐๐ บาท

๖.๒ หากวันใดมีผู้ป่วยเกิน ๗๐ คน ตั้งแต่รายที่ ๗๑ ขึ้นไป ให้ผู้รับจ้างได้รับค่าจ้างเพิ่มในอัตราวันละ ๑๒๐บาท/คน หรือมีมื้อละ ๔๐ บาท/คน

๖.๓ หากมีการเปลี่ยนแปลงพนักงานประกอบอาหาร (ขาด,ลา) ตามที่ผู้รับจ้างได้แจ้งชื่อและประวัติไว้แก่ผู้ว่าจ้าง ผู้ควบคุมงานจะต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างหรือนักโภชนาการทราบโดยวาจา ภายในเวลา ๐๘.๐๐ น.

๖.๔ หากผู้ปฏิบัติงานลาออกจากงานให้ผู้รับจ้างจัดหาพนักงานใหม่ โดยพนักงานดังกล่าวต้องมีการตรวจสอบสุขภาพพร้อมหนังสือประวัติบุคคลตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนดก่อนการปฏิบัติงาน

๖.๕ ผู้ว่าจ้าง จะทำการประเมินความพึงพอใจในการบริการอาหารจากผู้ใช้บริการทุก ๑ เดือน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาคุณภาพงานบริการอาหารผู้ป่วย

๖.๖ หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามสัญญาจ้าง ผู้ว่าจ้างมีสิทธิ บอกเลิกสัญญาจ้างได้ โดยผู้ว่าจ้างจะแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ๑ เดือน

๖.๗ มุ่งลวด ประตู หน้าต่าง ต้องปิดอยู่เสมอ เพื่อป้องกันแมลง และมีสภาพดี ถ้าชำรุดให้แจ้งซ่อมทันที

๖.๘ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบดูแลทำความสะอาดบริเวณประกอบอาหาร รวมถึงบริเวณโดยรอบโรงครัว ให้มีความสะอาดอยู่เสมอ

๖.๙ ไม่เลี้ยงเด็กและสัตว์เลี้ยงในบริเวณโรงครัว

๖.๑๐ ไม่จัดบริการอาหารบุคคลภายนอกในบริเวณโรงครัว ยกเว้นได้รับอนุมัติจากกรรมการบริหารโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเวียงสระ

๖.๑๑ งานอื่นๆ ที่โรงพยาบาลขอความร่วมมือจากผู้ว่าจ้าง ผู้ว่าจ้างจะต้องร่วมทำกิจกรรมทุกครั้ง

ลงชื่อ



ประธานกรรมการ

(นางกัลยารัตน์ ลู่)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ



กรรมการ

ลงชื่อ



(นางนิสากร เจริญกุล)

ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตำแหน่ง นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายการอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเวียงสระ ชุดที่ ๑

มือ/วัน	จันทร์	อังคาร	พุธ	พฤหัสบดี	ศุกร์	เสาร์	อาทิตย์
เช้า	-ข้าวต้มหมูสับ *นมจืด	-ข้าวต้มไก่สับ *นมพร่องมันเนย	-ข้าวต้มหมูสับ *นมถั่วเหลือง	-ข้าวต้มปลา *นมรสจืด	-ข้าวต้มกุ้ง *นมรสหวาน	-ข้าวต้มหมูสับ *นมถั่วเหลืองงา ดำ	-ข้าวต้มปลา *นมโอวัลติน
กลางวัน	-ข้าวสวย -แกงส้มปลาจระ เม็ดสับปะรด -ผัดผักบุ้งกับไก่ *หมูตุ๋นเห็ดหอม -กล้วยเล็บมือนาง	-ข้าวผัดทะเล -แกงจืดแตงกวายัด ไส้ไก่สับ *ผัดเครื่องแกง เต้าหู้ปลากับ ถั่วฝักยาว -ส้ม	-ก๋วยเตี๋ยวะหมีหมู แดงไข่ต้ม ผักกวางตุ้ง -ต้มจืดหัว ผักกาดขาวแคโรท *ไก่สับปั้นก้อน(ใส่ ในน้ำซุบ) -ฝรั่ง	-ข้าวมันไก่ -ต้มจืดฟักเขียว แคโรทหมูสับ -มันต้มซิง	-ข้าวสวย -ต้มยำน้ำใสไก่กับเห็ด นางฟ้า -ผัดผักกาดขาวกับหมู *ฉู่ฉี่ปลาทุสด -กล้วยไข่	-ราดหน้าเส้นหมี่ รวมมิตร -ถั่วเขียวต้ม น้ำตาล	-ข้าวสวย -ผัดเครื่องแกง หมู ผักคะน้า -แกงจืดเต้าหู้อ่อนไก่สับ ผักกาดขาว *ไก่ทอดกระเทียม พริกไทย -พุทราแอปเปิ้ล
เย็น	-ข้าวสวย -แกงป่าเนื้อปลาผัด รวม -ผัดบวบเหลี่ยมกับ หมู *แกงจืดหมูสับวุ้น เส้นผักกาดขาว *แก้วมังกร	-ข้าวสวย -แกงส้ม ปลากระบอกกับ ดอกกะหล่ำ -ผัดดอกกุ๋ยฉ่ายกับ หมู *ไข่ลูกเขย -แอปเปิ้ล	-ข้าวสวย -แกงไตปลาปลา ย่างผัดรวม -ผัดเปรี้ยวหวานไก่ *ไข่ต้ม *พุทราแอปเปิ้ล	-ข้าวสวย -แกงจืดใบตำลึงหมู สับวุ้นเส้น -ปลาจิตรลดาทอด ราดพริก *ผัดผัดรวมมิตร *แคนตาลูป	-ข้าวสวย -แกงเผ็ดไก่มะเขือ เปราะ -ผัดผักกวางตุ้งกับกุ้ง สด *ปลากระบอกต้มซิง เห็ดหอม *ชมพู	-ข้าวสวย -คั่วกลิ้งหมูผัดสด -ต้มจับฉ่ายไก่ *ปลาจิตรลดา ทอดกระเทียม พริกไทย *ส้ม	-ข้าวสวย -แกงส้มปลาทุฝักรวม -ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลี กับหมู *ต้มจืดฟักเขียวแคโรท ไก่ชิ้น *แก้วมังกร

*สำหรับห้องพิเศษเท่านั้น

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ ลงชื่อ..........กรรมการ ลงชื่อ...............กรรมการ

หมายเหตุ : อิสลามนม+ไข่

ห้องพิเศษ = นม ๑ กล่อง+ไข่ ๓ ฟอง +น้ำสมุนไพร,+ผลไม้หรือขนมหวานตามเมนู

เตียงสามัญ = นม ๑ กล่อง +ไข่ ๑ฟอง (มือเที่ยงและเย็น ๒ ฟอง)+ ผลไม้หรือขนมหวานตามเมนู