

ร่างขอบเขตของงานและราคากลาง
จ้างเหมาประกอบอาหารแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ
โรงพยาบาลสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

สำหรับผู้ป่วยพิเศษ/สามัญ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารบำบัดโรค อาหารเหลว อาหารทางสายให้อาหาร

๑. ความต้องการ

อาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลสิชล จำนวนอาหารที่ต้องดำเนินการประกอบด้วย อาหารผู้ป่วย
เตียงสามัญ, อาหารผู้ป่วยเตียงพิเศษ

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้รับจ้างที่มีคุณสมบัติ ความพร้อม และมีความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการ
ในภารกิจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

๒.๒ เพื่อให้ผู้รับจ้างเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายสำหรับการนี้ทั้งหมดหรือตามที่
โรงพยาบาลกำหนด มีด้านบุคลากร ครุภัณฑ์ วัสดุ อุปกรณ์ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อให้ผู้รับจ้างให้บริการอาหารผู้ป่วยอย่างเหมาะสม รวดเร็ว ทันเวลา มีคุณภาพ มาตรฐาน
ทางโภชนาการเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยและผู้ให้บริการอื่นๆ

๓. แนวทางการดำเนินงาน

๓.๑ ดำเนินงานตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓.๒ ให้ผู้รับจ้างที่สนใจงานประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยในมายื่นเสนอราคาตามรายละเอียด
ที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๓.๓ ผู้รับจ้างต้องบริการจัดกระบวนการ งานประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วยใน
ตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๔. ข้อกำหนดและคุณสมบัติของผู้รับจ้าง

๑. ต้องเป็นนิติบุคคลที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายไทยหรือบุคคลธรรมดาที่มีอาชีพรับจ้าง
ประกอบอาหารโดยตรง

๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุงบชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว

๓. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้
เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่จังหวัด
นครศรีธรรมราช ณ วันที่ประกาศสอบราคา หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่าง
เป็นธรรมในการสอบราคาซื้อครั้งนี้

๕. ผู้ประสงค์จะเสนอราคาต้องปฏิบัติตามประกาศคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการ
ทุจริตแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดทำและแสดงบัญชีรายการรับจ่ายของโครงการที่บุคคลหรือนิติ
บุคคลเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐ พ.ศ.๒๕๕๔ ปฏิบัติดังนี้

๕.๑ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับ
รายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๕.๒ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานของรัฐซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๕.๓ คู่สัญญาต้องรับจ่ายเงินผ่านบัญชีเงินฝากกระแสรายวัน เว้นแต่การรับจ่ายเงินแต่ละครั้งซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจรับจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๖. เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารไม่น้อยกว่า ๑ ปี

๗. เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยไม่ต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๘. ต้องมีนักโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีสาขาอาหาร/โภชนาการประจำอย่างน้อย ๑ คน

๙. บุคลากรของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ ความสามารถในการเตรียมการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการและโภชนาบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๑๐. ผู้รับจ้างต้องมีใบรับรองผลงานการประกอบอาหาร

๑๑. ต้องแจ้งจำนวนบุคลากรของผู้รับจ้าง พร้อมทั้งรายละเอียด รายบุคคลตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคนและทำทะเบียนประวัติไว้ที่ฝ่ายพัสดุ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานประกอบการ

๑๒. บุคลากรของผู้รับจ้างทุกคนต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ ต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง โรคติดต่อร้ายแรง และโรคที่ติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยมีผลการตรวจสุขภาพของบุคลากร (ภาคผนวก ก)

๑๓. บุคลากรทุกคนของผู้รับจ้างต้องเข้ารับการอบรมด้านอาหาร โภชนาการ สุขาภิบาล พฤติกรรมบริการ รวมถึงการคัดเลือกวัตถุดิบมาเพื่อใช้ประกอบอาหาร การจัดการของเสียที่เกิดจากการประกอบอาหารให้ถูกต้องและเหมาะสม ก่อนเริ่มดำเนินการและมีการอบรมเป็นประจำทุกปี เพื่อประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลสิชล โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการดำเนินการอบรม

๑๔. ผู้รับจ้างต้องแสดงรูปหรือรายละเอียดชุดฟอร์มหรือเครื่องแบบสำหรับเจ้าหน้าที่งานประกอบการผู้ป่วยเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสม มาพร้อมกับการเสนอราคา

๑๕. ผู้รับจ้างมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหาย และรับผิดชอบอันเกิดจากอุบัติเหตุ ทำให้ทรัพย์สินเสียหาย หรือถูกโจรกรรม

๑๖. มีแผนงานการดำเนินงานชัดเจน ทั้งด้านการบริการและสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

๑๗. ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบ ถึงแหล่งในการจัดซื้ออาหารดิบ เพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะหรือไม่

๕. คุณสมบัติ

๕.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคน ต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลสิชลกำหนด

๕.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหารรายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชุดนั้นๆที่ภาชนะบรรจุตามชื่อ สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งในใบสั่งอาหาร (ภาคผนวก ข.)

๕.๓ จะต้องจัดบริการอาหารทางสายยางให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด

(ภาคผนวก ค.)

๕.๔ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่ง เช่น อาหารอิสลาม อาหารมังสวิรัต และอาหารเจจะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๕.๕ ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องพอเพียงตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้างและคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๕.๖ ภาชนะบรรจุอาหาร

- ผู้ป่วยสามัญ ถาดหลุมสเตนเลส หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด

- ผู้ป่วยพิเศษ ขามสเตนเลส หรือเมลามีน พร้อมฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด

๖. ข้อกำหนดในการคิดรายการอาหาร ผู้รับจ้างต้องคิดรายการอาหารรายเดือนและส่งต่อนักโภชนาการ/โภชนาการของโรงพยาบาลตรวจสอบ และแก้ไขก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.๑ อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้ หรือขนม +เครื่องต้ม (โอวัลติน ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือ แกงเผ็ด ผัดและทอดหรือนึ่ง+ขนมหรือผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรร หรือนม UHT +ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้หรือนมถั่วเหลืองหรือขนมหวาน
๖.๒ อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวกหรือผลไม้ หรือขนม+เครื่องต้ม (โอวัลติน ,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง+ ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้ หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรร + ขนมนุ่มๆ
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้มขาว กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ +นมถั่วเหลือง +ขนมหรือ ๒. ก๋วยเตี๋ยวน้ำ+ขนมหวานหรือน้ำผลไม้ หรือเป็นอาหารจานเดียวอื่นๆ ที่ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง ลักษณะอ่อนนุ่ม +นมถั่วเหลือง +ขนม
๖.๓ อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ (เฉพาะอาหารเฉพาะโรค) หรือ ๒. อาหารจานเดียว ๑ อย่าง +ซุปรหรือแกงจืด ๑ อย่าง +ขนมหวานหรือผลไม้ เฉพาะอาหารเฉพาะโรค
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.๔ อาหารย่อยง่ายสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมือกกลางวัน
๖.๕ อาหารจำกัดไขมัน (อาหารธรรมดา- พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง +ผลไม้+เครื่องต้มนมพ่องมันเนย หรือนมถั่วเหลือง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒ อย่าง+นมพ่องมันเนยหรือผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้+ขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรมะขาม+ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หรือนมพ่องมันเนย หรือขนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๖.๖ อาหารจำกัดไขมัน (อาหารธรรมดา-สามัญ)	เช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง หรือข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้หรือขนม
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หรือนมพ่องมันเนย หรือขนมหวานที่ไม่ใช้กะทิ
๖.๗ อาหารจำกัดไขมัน (อ่อน- พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ ไข่ลวก +เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)+ ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง +ไข่ลวก+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต)+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก +เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +ไข่ลวก+เครื่องต้ม (โอวัลติน,นมถั่วเหลือง,ข้าวโอ๊ต) หรือ ๓. อาหารจานเดียว + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรมะขาม+ขนมที่ไม่มีกะทิ
	เย็น	รายการอาหารเหมือนมือกกลางวัน +นมพ่องมันเนย +ขนมนุ่ม ๆ

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.๘ อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา- พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องต้ม(โอวันติน,นมถั่วเหลือง, ข้าวโอ๊ต)+ขนมหรือผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว ๓ อย่าง+น้ำผลไม้+ขนมหรือน้ำผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+ กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหรือผลไม้หรืออาหารจานเดียว + ชุปหรือแกงจืด + ขนมหรือผลไม้ ลดเครื่องปรุงรสที่ให้ความเค็ม
	อาหารว่าง (บ่าย)	๑. น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนมที่มีการคำนวณโซเดียม
	เย็น	ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง + ผลไม้หรือขนม ๑ อย่าง
๖.๙ อาหารลดโซเดียม (อ่อน- พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+เครื่องต้ม (น้ำผลไม้หรือโอวันตินหรือนมพว่องมันเนย หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง +เครื่องต้ม(น้ำผลไม้หรือโอวันตินหรือนมพว่องมันเนย)
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรหรือน้ำผลไม้+ขนม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+น้ำผลไม้หรือขนมหรือ ๒. อาหารจานเดียวที่มีความอ่อนนุ่ม+น้ำผลไม้หรือขนม
๖.๑๐ อาหารลดโซเดียม (ธรรมดา – สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒ ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ขนมหวานหรือผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้

ประเภทอาหาร	มื้อ	รายการอาหาร
๖.๑๑ อาหารลดโซเดียม (อ่อน - สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือก๋วยเตี๋ยว+ขนมหวานหรือผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวานหรือผลไม้ที่นุ่ม
๖.๑๒ อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยหรือนมชนิดถั่ว เหลือง+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนยหรือนม ถั่วเหลืองชนิดจืด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
	อาหารว่าง (บ่าย)	ผลไม้ / น้ำสมุนไพรมะนาวไม่เติมน้ำตาล/ขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้
๖.๑๓ อาหารเบาหวาน (อ่อน-พิเศษ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ไข่ลวก+นมพร่องมันเนยรสจืด+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้ม+กับข้าว ๒ อย่าง+นมพร่องมันเนย รสจืด+ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง +ผลไม้ที่นุ่ม ๆ หวานน้อย หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ นุ่ม ๆ หวานน้อย
	อาหารว่าง (บ่าย)	น้ำสมุนไพรมะนาวไม่เติมน้ำตาล+ผลไม้ที่อ่อนนุ่มหรือขนมที่ไม่เติมน้ำตาล
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ที่นุ่ม ๆ หวานน้อย+นมรสจืดหรือนม ถั่วเหลืองไม่หวาน หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ นุ่ม ๆ หวานน้อย +นมรสจืด หรือนมถั่วเหลืองไม่หวาน

ประเภทอาหาร	มือ	รายการอาหาร
๖.๑๔ อาหารเบาหวาน (ธรรมดา-สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง
๖.๑๕ อาหารเบาหวาน (อ่อน-สามัญ)	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่าง
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวต้มเครื่อง หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้
๖.๑๖ อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา- พิเศษ)	ทุกมือ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา - พิเศษ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๖.๑๗ อาหารโปรตีนสูง (ธรรมดา-สามัญ)	ทุกมือ	เหมือนอาหารผู้ป่วยธรรมดา - สามัญ แต่มีปริมาณโปรตีนที่มีคุณภาพดี เช่น เนื้อ นม ไข่ เพิ่มขึ้น ประมาณ ๑๐๐- ๑๕๐ กรัม / วัน
๖.๑๘ อาหารโรคไต (ธรรมดาพิเศษ - สามัญ)	ทุกมือ	จัดอาหารตามมาตรฐานที่โภชนากรกำหนด หรือตามคำสั่งแพทย์

หมายเหตุ

๑.อาหารอ่อน กับข้าวจะต้องอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง

๒.อาหารกำจัดไขมัน จะต้องงดเครื่องในสัตว์ งดของทอดหรือดใช้น้ำมัน และกะทิในการประกอบอาหาร

๓.อาหารโซเดียม จะต้องลดเครื่องปรุงรส ที่ให้ความเค็ม และจะต้องมีการคิดคำนวณโซเดียมในอาหารตามกำหนดในรายที่แพทย์สั่ง

๔.อาหารเบาหวาน จะต้องงดใช้น้ำตาลในการประกอบอาหารหรือดใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล กรณีที่เป็นผลไม้ก็ต้องเป็นผลไม้ชนิดหวานน้อย

๗. ผู้รับจ้างจะดำเนินการจัดบริการอาหารแต่ละชนิดให้ได้คุณภาพและปริมาณตามมาตรฐาน/วันดังนี้

ชนิดอาหาร	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
ธรรมดา-สามัญ	๑,๘๐๐	๒๐% ๙๐	๓๐% ๖๐	๕๐% ๒๗๐
อ่อน-สามัญ	๑,๕๐๐	๗๕	๕๐	๒๒๕
ธรรมดา-พิเศษ	๒,๐๐๐	๑๐๐	๖๗	๓๐๐
อ่อน-พิเศษ	๑,๘๐๐	๙๐	๖๐	๒๗๐
โจ๊ก-สามัญ/พิเศษ	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐	๕๐ ๗๕	๓๔ ๕๐	๑๕๐ ๒๒๕
สายยาง-พิเศษ/ สามัญ	ตามคำสั่งแพทย์	๒๐%	๓๐%	๕๐%
เหลว-พิเศษ/สามัญ	๖๐๐			๙๐

หมายเหตุ รายการอาหารต่างๆ คณะกรรมการ นักโภชนาการ/โภชนากร สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมตามสภาวะหรือความถูกต้องของผู้ป่วยได้

การบริหารอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

กำหนดระยะเวลาให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารมื้อหลัก อย่างน้อย ๑ ชั่วโมง ยกเว้นในกรณีผู้ป่วยบางรายมีอาการหนัก หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้เสนอราคาต้องจัดอาหารให้ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

- ผู้รับจ้าง ต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วย ไปยังหอผู้ป่วยต่างๆ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด
- อุปกรณ์และภาชนะใส่อาหาร จัดบริการตามที่โรงพยาบาลกำหนด(ผู้ป่วยพิเศษ ซ้อนซ้อนใส่ของมิดชิด มีเครื่องปรุงรสบรรจุซองแยกประเภท)
- ผู้รับจ้างต้องจัดบุคลากรส่งมอบอาหาร ณ จุดบริการผู้ป่วยแก่เจ้าหน้าที่หอผู้ป่วย พร้อมเก็บล้างภาชนะที่ใช้ในการบริการให้เรียบร้อย และไม่ทิ้งภาชนะไว้ในมือต่อไปบนหอผู้ป่วย
- การล้างและเก็บภาชนะเป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

๗.๕ การจัดทำอาหาร จะต้องให้คณะกรรมการ นักโภชนาการหรือโภชนากร ได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภค ตลอดกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป ตลอดจนการนำไปใช้ได้ทุกขั้นตอน

ชนิดของวัสดุบริโภค แบ่งออกเป็น

- วัสดุบริโภคประเภทอาหารแห้ง
- วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด

๗.๑ วัสดุบริโภคอาหารแห้ง แบ่งออกเป็น

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืช ได้แก่ ข้าวสาร เมล็ดถั่วเหลือง ถั่วลิสง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งท้าวยายม่อม ตลอดจนพริกแห้ง หอมแดง กระเทียมและอื่นๆ อาหารประเภทนี้ไม่มีการปนเปื้อนเชื้อรา และควรบรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์ มีคุณภาพ

- ระบุข้าวสาร จะต้องเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐ %

ข. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาสดแห้ง ปลาช่อนแห้ง กุนเชียง กุ้งแห้ง และอื่นๆ ไม่มีสีผสมอาหาร และไม่มีสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย (สามารถตรวจสอบได้)

ค. อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิททุกชนิด เช่น อาหารอาหารกระป๋อง เช่น เกี่ยมฉ่าย ซีอิ๊วฉ่าย ปลากระป๋อง ต้องบรรจุในกระป๋องที่อยู่ในสภาพดี ไม่บวม และไม่เปื้อนสนิม และผลิตภัณฑ์ต้องมี อย. รับรองคุณภาพ มาตรฐานและไม่หมดอายุ

ง. เครื่องปรุงรส

- น้ำปลา เป็นน้ำปลาแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง
- ซีอิ๊วขาว ใช้ซีอิ๊วขาวแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง
- ซอสปรุงรส เป็นซอสปรุงรสแท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง
- น้ำมันหอย แท้ ๑๐๐% มี อย.รับรอง
- น้ำส้มสายชู ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น มี อย. รับรอง
- ซอสมะเขือเทศ คุณภาพดี มี อย.รับรอง
- ซอสพริก คุณภาพดี มี อย.รับรอง
- น้ำมันพืช เป็นน้ำมันถั่วเหลือง๑๐๐%
- ไม่ใช่ผงชูรสประกอบอาหาร

๗.๒ วัสดุบริโภคประเภทอาหารสด ได้แก่

- ประเภทผัก ผักทุกชนิดต้องสดใหม่ มีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และแยกประเภทที่รับประทานสด และประเภทที่นำไปประกอบอาหารปรุงสุก

- ประเภทผลไม้ ผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่ ไม่ช้ำ และมีการล้างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- ประเภทเนื้อสัตว์ จะต้องล้างทำความสะอาดให้เหมาะสมกับการทำอาหารแต่ละชนิดและแยกประเภทเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม(แช่แข็ง ๐°C รายการรอปปรุง ๕°C - ๗°C) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

- ประเภทเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ไส้กรอก หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น ไม่มีสีผสมอาหาร ไม่มีสารบอแรกซ์ สามารถตรวจสอบได้

๗.๓ ขนมต่างๆ ใช้สีธรรมชาติ เช่น สีจากใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารที่มี อย. รับรอง

๗.๔ ปริมาณและสัดส่วนอาหาร ทางโรงพยาบาลจะเป็นผู้กำหนดเอง ตามข้อ ๗ และคำนวณตามจำนวนผู้ป่วยต่อวัน โดยนักโภชนาการของโรงพยาบาล ผู้รับจ้างสามารถกำหนดสัดส่วนของอาหารให้ได้ตรงตามมาตรฐานที่ทางโรงพยาบาลกำหนดทั้งปริมาณและคุณภาพ

/๙.คุณลักษณะอื่น ๆ...

๘. คุณลักษณะอื่นๆ เพื่อประเมินคุณภาพอาหาร

๘.๑ ประเมินผลอาหารโดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลและผู้ป่วยทุกเดือน ตามมาตรฐานที่กำหนด

๘.๒ ประเมินมาตรฐานกระบวนการประกอบอาหารปริมาณอาหารและสถานที่ ทุกเดือน

๘.๓ ประเมินสถานที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ที่ใช้ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดีและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารทุกเดือน ประกอบด้วย

- สถานที่ปรุงอาหาร
- บริเวณเตรียมผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์
- สถานที่ประกอบอาหาร
- ชั้นวางเครื่องปรุงรส
- ตู้เก็บอาหารปรุงเสร็จแล้ว
- สถานที่ล้างภาชนะ และเครื่องล้างภาชนะ
- สถานที่จัดเก็บเศษอาหารและขยะ
- บ่อดักไขมัน
- รถเข็นอาหาร

๘.๔ ประเมินสุขาภิบาลอาหารด้านอื่นๆ เช่น ขั้นตอนการล้างผัก ล้างเนื้อสัตว์

- ขั้นตอนการล้างภาชนะเก็บภาชนะ
- ขั้นตอนการจัดเตรียมอาหารลงภาชนะ
- ขั้นตอนการลำเลียงอาหารขึ้นห่อผู้ป่วย

๙. สถานที่ประกอบอาหาร จะต้องทำความสะอาดอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๙.๑ ผู้รับจ้างสามารถใช้โรงครัวและเครื่องมือตามรายการส่งมอบของโรงพยาบาลสิทธิในการประกอบอาหาร

๙.๒ โรงพยาบาลสิทธิ จะทำบัญชีส่งมอบครุภัณฑ์ และวัสดุงานบ้าน งานครัว (บางส่วน) ให้ผู้รับจ้างและเมื่อผู้รับจ้างหมดสัญญาจ้างแล้ว จะต้องทำบัญชี ส่งมอบครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว คืนให้โรงพยาบาลสิทธิ ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หากเกิดชำรุด เสียหาย และ ค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงตามระยะเวลาของการซ่อมบำรุงของครุภัณฑ์และกรณีวัสดุ งานบ้านงานครัวชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุดังกล่าว มาขอใช้ให้โรงพยาบาลสิทธิให้ครบตามจำนวนที่รับมอบตามบัญชี

๙.๓ ค่าใช้จ่าย อาทิ เช่น สาธารณูปโภค เช่น ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับค่าไฟฟ้าจ่ายตามจำนวนที่การไฟฟ้า ฯ เรียกเก็บจากค่านมิเตอร์

๙.๔ ให้ผู้รับจ้างดูแลรักษาความสะอาดของสถานประกอบการในบริเวณครัวของโรงพยาบาล ดังนี้

- ผู้รับจ้างจะต้องตัดไขมันอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
- ผู้รับจ้างจะต้องล้างพื้นและท่อระบายน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดห้องน้ำให้สะอาดทุกวัน
- ผู้รับจ้างจะต้องทำความสะอาดสถานที่ เช่น พื้น ผนังต่าง ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเก็บของ ห้องทำงาน ให้สะอาดอยู่เสมอ

๙.๕ ผู้รับจ้างจะต้องให้คณะกรรมการควบคุมกำกับการจัดซื้ออาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาล สิชลเข้าตรวจสอบสถานที่ประกอบอาหารของผู้รับจ้างได้ตลอดเวลา

๙.๖ ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติงานโภชนาการตามมาตรฐานพัฒนาคุณภาพบริการของโรงพยาบาลสิชลกำหนด

๑๐. การแจ้งล่วงหน้า

๑๐.๑ ทางโรงพยาบาลสิชล จะจัดทำใบสั่งอาหารแจ้งยอดผู้ป่วย พิเศษ / สามัญ ให้ทราบภายในเวลา ๐.๖.๐๐ น. และ ๑๔ .๐๐ น.ของทุกวัน เพื่อนำมาคำนวณปริมาณอาหารที่จัดซื้อ และจัดทำอาหารผู้ป่วย

๑๐.๒ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงประเภทอาหาร หรือมีผู้ป่วยรายใหม่ ทางโรงพยาบาลแจ้งให้ผู้รับจ้างทราบก่อนล่วงหน้าก่อนเวลาส่งมอบอย่างน้อย ๑ ชั่วโมง

๑๑. วงเงินงบประมาณในการจัดจ้าง

ภายในวงเงิน ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท (ห้าล้านบาทถ้วน) โดยจ้างเหมาประกอบอาหารแบบราคาคงที่ ไม่จำกัดปริมาณ โดยกำหนดราคากลางดังนี้

- อาหารผู้ป่วยสามัญ ๗๐ บาท/คน/วัน
- อาหารผู้ป่วยพิเศษ ๑๒๐ บาท/คน/วัน

๑๒. การส่งมอบ

๑๒.๑ ผู้รับจ้างจะต้องส่งอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ ตรวจสอบก่อนการบริการไม่น้อยกว่า ๓๐ นาที การประเมินคุณภาพหรือรสชาติอาหาร จะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ มิฉะนั้น ผู้รับจ้างจะต้องปรับปรุงแก้ไขทันที

๑๒.๒ ในกรณีผู้รับจ้าง ไม่สามารถส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารตามกำหนดเวลา หรืออาหารไม่ได้คุณภาพและพฤติกรรมไม่ดี ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายค่าเสียหาย ที่เกิดขึ้นทั้งหมด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นมื้อละ ๑,๐๐๐ บาท จากการแก้ไขปัญหาของโรงพยาบาล และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ติดต่อกัน ๓ มื้อ หรือ ๖ มื้อ ในรอบ ๑ เดือน ผู้ว่าจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ โดยมีต้องให้สิ้นสุดสัญญา โดยผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบสัญญา

๑๔. การตรวจรับ

ถ้าคณะกรรมการตรวจรับอาหารสำเร็จรูป ตรวจรับอาหารไม่ผ่านมือใดมือหนึ่ง ทางโรงพยาบาล จะไม่ดำเนินการเบิกค่าอาหารในวันนั้นๆ (ทั้ง ๓ มือ) แต่ทั้งนี้ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบอาหารในมือที่เหลือ ของวันนั้นด้วยและรับผิดชอบในรายละเอียดข้อ ๑๒.๒ ด้วย

๑๔. การเสนอราคา

ให้ผู้รับจ้างประกอบอาหารในโรงพยาบาลระบุราคาที่เสนอเป็นเงิน บาท/คน/วัน โดยแยกเป็น

๑. อาหารผู้ป่วยพิเศษ

๒. อาหารผู้ป่วยสามัญ

๑๕. การจ่ายเงิน

ผู้ว่าจ้างจะจ่ายให้เดือนละ ๔ ครั้ง ๆ ละ ๗ วัน ภายในระยะเวลา ๖ เดือน/หรือจนสิ้นสุดภาระผูกพันตามสัญญา

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

(นายพิรุณ ปิตะหงษ์นันท์)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสุนีย์ จุฑิน)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางศรีประดับ ศรีนำ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางกาญจนา เมธาภิรมย์)

ลงชื่อ.....กรรมการและเลขานุการ

(นางสุภาพร ศรีเมือง)

ภาคผนวก ก

เกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพบุคลากรงานจ้างเหมาเอกชนดำเนินการประกอบและบริการอาหารผู้ป่วยใน

ลำดับ	รายการตรวจ	ผลการตรวจ
๑.	CBC	ปกติ
๒.	HBs Ag	ไม่พบ
๓.	CXR	ปกติ
๔.	stool Exam	ไม่พบ parasite ove
๕.	stool C/S	ไม่พบ Salmonella shigella

หมายเหตุ การดำเนินการตรวจทั้งหมดให้ตรวจที่โรงพยาบาลของรัฐบาล

ภาคผนวก ข

มาตรฐานพลังงานและการกระจายสารอาหารตามประเภทอาหาร

ประเภทอาหาร	พลังงานสารอาหาร/วัน	กระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับ/วัน			
	แคลอรี	โปรตีน%	คาร์โบไฮเดรต %	ไขมัน%	หมายเหตุ
อาหารธรรมดาทั่วไป (Regulr Diet)	๑,๘๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	
อาหารธรรมดาอ่อน ง่าย (Low sodium Diet)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	อ่อนนุ่ม รสไม่จัด ไขมันต่ำ
อาหารอ่อน (Soft Diet)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	อาหารที่มีกากใยน้อย อ่อนนุ่ม
อาหารจำกัดโซเดียม (Low sodium Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	โซเดียมประมาณ ๒,๐๐๐ - ๒,๔๐๐ มก. ให้อาหารธรรมดาแต่ ไม่เติมน้ำปลา เกลือ เครื่องปรุงรส งด อาหารเค็มทุกชนิด เช่นของดอง อาหาร กระป๋อง
อาหารเพิ่มโปรตีน (High Protein Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๒๐ - ๓๐	๔๐-๔๕	๒๕-๓๐	เพิ่มอาหารโปรตีนสูง กว่าธรรมดาประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ กรัม/วัน
อาหารเบาหวาน (Diabetic Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๕	๔๕-๕๐	๓๐-๓๕	งดขนมหวานทุกชนิด และผลไม้ที่มีน้ำตาล สูง เครื่องดื่มที่ผสม น้ำตาล
อาหารลดไขมัน (Low fat Diet)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐-๖๐	๒๕-๓๐	งดเนื้อสัตว์ติดมันทุก ชนิด อาหารทอด เนย แข็ง ไข่กรอก ครีม น้ำมันหมู ไข่แดง น้ำมันมะพร้าว ไอศกรีม ขนมเค้ก

/สัดส่วนของอาหาร....

ภาคผนวก ข

สัดส่วนของอาหารแต่ละมื้อของผู้ป่วยแต่ละประเภท

อาหารธรรมดาสามัญ ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบอาหาร เป็น ๓ มื้อ ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๖	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๓	ส่วน
	ธัญพืช	๗	ส่วน
	ผลไม้	๑	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๖	ส่วน
	น้ำตาล	๒	ส่วน
มื้อเช้า	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๑	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
มื้อกลางวัน	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๑	ทัพพี

อาหารอ่อนสามัญ ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๕	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๑	ส่วน
	ธัญพืช	๗	ส่วน
	ผลไม้	๔	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๗	ส่วน
	น้ำตาล	๓	ส่วน

ภาคผนวก ข

มือเช้าข้าว	แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน
มือกลางวัน	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๑.๕	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
มือเย็น	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๑-๒	ทัพพี

อาหารธรรมดาพิเศษ ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี / วัน ประกอบด้วย

	เนื้อสัตว์	๖	ส่วน
	ผัก ก	ไม่จำกัดจำนวน	
	ผัก ข	๑	ส่วน
	ธัญพืช	๙	ส่วน
	ผลไม้	๓	ส่วน (เฉพาะโรค)
	ไขมัน	๑๐	ส่วน
	น้ำตาล	๓	ส่วน
มือเช้า	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๓	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	น้ำตาล	๓	ช้อนชา
	ผัก ข.	๑	ทัพพี
	หรือผลไม้	๒	ส่วน

ภาคผนวก ข

มื้อกลางวัน	ข้าว แป้ง	๒	ทัพพี
	น้ำตาล	๒	ช้อนชา
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๒	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
หรือ	ผลไม้	๑	ส่วน (สำหรับอาหารเฉพาะโรค)
อาหารว่าง	นม หรือน้ำส้ม	๑	กล่อง
	ขนม	๑	ชิ้น
มื้อเย็น	ข้าว แป้ง	๓	ทัพพี
	เนื้อสัตว์	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไขมัน	๓	ช้อนชา
	ผัก	๒	ทัพพี
	ผลไม้	๑	ส่วน

ภาคผนวก ค.

อาหารทางสายยาง

๑. สูตรสำเร็จ (Commercial formula)

เป็นอาหารสูตรสำเร็จที่ผลิตโดยบริษัทอุตสาหกรรมผลิตอาหาร มีคุณค่าและสารอาหารแตกต่างกัน ผู้รับจ้างจะต้องแจ้งชนิดของอาหารและรายละเอียดคุณค่าอาหารและสารอาหาร ให้ผู้ว่าจ้างพิจารณา เพื่อให้เหมาะสมกับผู้ป่วยแต่ละภาวะ เช่น อาหารทางสายยางสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน เป็นต้น หรือตามคำแนะนำของแพทย์

๒. สูตรอาหารเฉพาะโรค ตามที่แพทย์ผู้รักษาได้กำหนดอาคารเฉพาะโรคนั้น ๆ