



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ก

### แบบสอบถามการค้นคว้าแบบอิสระ

เรื่อง เรื่องความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหาร ศูนย์มะเร็งลำปาง  
The Satisfaction of Patients of Food Service of Lampang Cancer Center

เรียน ท่านผู้ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการค้นคว้าแบบอิสระ หลักสูตรปริญญาโทสาขาบริหารธุรกิจ สำหรับผู้บริหาร คณะบริหารธุรกิจมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหาร ศูนย์มะเร็งลำปาง สำหรับข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามนั้นจะถูกนำไปใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น และข้อมูลที่ท่านตอบแบบสอบถามจะถูกเก็บไว้เป็นความลับยิ่ง

จึงใคร่ขอความร่วมมือท่านในการตอบแบบสอบถาม และผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าใช้ในการตอบแบบสอบถาม มา ณ โอกาสนี้เป็นอย่างสูง

นางสาวภีรูกา วิชาศรีนิมิต  
นักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

#### คำชี้แจง

แบบสอบถามชุดนี้มีทั้งหมด 7 หน้า แบ่งเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจต่ออาหาร

ส่วนที่ 4 ปัญหาในด้านของความพึงพอใจต่อการบริการอาหาร และปัญหาต่ออาหาร

รวมถึงข้อเสนอแนะ

**ส่วนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปของลูกค้ำที่ตอบแบบสอบถาม

- คำชี้แจง** 1. โปรดเขียนเครื่องหมาย✓ ลงในช่อง ( ) หน้าคำตอบที่ตรงกับข้อมูลที่เป็นจริง  
2. ให้เติมคำลงในช่องว่างที่เว้นไว้ให้สมบูรณ์

**ส่วนที่ 1**

1. เพศ

- ( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. อายุ

- ( ) 1. ตั้งแต่ 18 – 34 ปี ( ) 2. ตั้งแต่ 35 - 44 ปี  
( ) 3. ตั้งแต่ 45 – 54 ปี ( ) 4. ตั้งแต่ 55 – 64 ปี  
( ) 5. ตั้งแต่ 65 ปี ขึ้นไป

3. ศาสนา

- ( ) 1. พุทธ ( ) 2. คริสต์  
( ) 3. อิสลาม ( ) 4. อื่น ๆ โปรดระบุ .....

4. สถานภาพสมรส

- ( ) 1. โสด ( ) 2. สมรส  
( ) 3. หม้าย ( ) 4. หย่า, แยกกันอยู่

5. ภูมิลำเนา

- ( ) 1. แม่ฮ่องสอน ( ) 2. เชียงราย ( ) 3. ลำพูน  
( ) 4. ลำปาง ( ) 5. แพร่ ( ) 6. น่าน  
( ) 7. พะเยา ( ) 8. อุตรดิตถ์ ( ) 9. ตาก  
( ) 10. กำแพงเพชร ( ) 11. สุโขทัย ( ) 12. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

6. ระดับการศึกษา

- ( ) 1. ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนปลาย ( ) 2. มัธยมศึกษาตอนปลาย หรือ ปวช.  
( ) 3. อนุปริญญา หรือ ปวส. ( ) 4. ปริญญาตรี  
( ) 5. สูงกว่าปริญญาตรี ( ) 6. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

7. อาชีพ

- ( ) 1. รับราชการ ( ) 2. พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
( ) 3. ค้าขาย หรือทำกิจการส่วนตัว ( ) 4. รับจ้าง  
( ) 5. เกษตรกรรม ( ) 6. แม่บ้าน / พ่อบ้าน  
( ) 7. อื่น ๆ โปรดระบุ.....

## 8. รายได้

- ( ) 1. ไม่มีรายได้ ( ) 2. น้อยกว่าหรือเท่ากับ 4,000 บาท/เดือน  
 ( ) 3. 4,001 - 6,000 บาท/เดือน ( ) 4. 6,001 - 9,000 บาท/เดือน  
 ( ) 5. สูงกว่า 9,000 บาท/เดือน โปรดระบุ .....

## 9. ถ้าท่านไม่มีรายได้ ท่านได้รับความช่วยเหลือจากแหล่งใด

- ( ) 1. ไม่มีรายได้ช่วยเหลืออื่น ( ) 2. บุตร  
 ( ) 3. สามีหรือภรรยา ( ) 4. ญาติพี่น้อง  
 ( ) 5. อื่นๆ โปรดระบุ.....

## 10. ท่านเคยเข้ารับการรักษาที่ศูนย์มะเร็งลำปางมาแล้วกี่ครั้ง

- ( ) 1. เข้าทำการรักษาเป็นครั้งแรก ( ) 2. เข้าทำการรักษา ครั้งที่ 2-3  
 ( ) 3. เข้าทำการรักษา ครั้งที่ 4-5 ( ) 4. มากกว่า 5 ครั้ง โปรดระบุ.....

## 11. ระยะเวลาที่เข้ารับการรักษาดัวในครั้งนี

- ( ) 1. ตั้งแต่ 3 – 5 วัน ( ) 2. ตั้งแต่ 6 – 10 วัน  
 ( ) 3. ตั้งแต่ 11 – 15 วัน ( ) 4. ตั้งแต่ 16 – 20 วัน  
 ( ) 5. ตั้งแต่ 21 – 25 วัน ( ) 6. มากกว่า 25 วัน

## 12. ท่านเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการหรือไม่

- ( ) 1. ไม่เคย (ข้ามไปตอบข้อ 14) ( ) 2. เคย

## 13. ถ้าท่านเคย ท่านได้รับความรู้จากแหล่งใดต่อไปนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. แพทย์ พยาบาล ( ) 2. นักโภชนาการของโรงพยาบาล  
 ( ) 3. ญาติ พี่น้อง ( ) 4. สื่อสิ่งพิมพ์  
 ( ) 5. วิทยุ โทรทัศน์ ( ) 6. อื่นๆ โปรดระบุ.....

## 14. ท่านป่วยเป็นโรคที่มีข้อบ่งคับทางอาหาร หรือเพื่ออาหาร (ตอบได้มากกว่าหนึ่งข้อ)

- ( ) 1. ไม่มี ( ) 2. เบาหวาน  
 ( ) 3. ความดัน ( ) 4. ไขมันในเส้นเลือดสูง  
 ( ) 5. เกาต์ ( ) 6. แพ้อาหาร โปรดระบุ.....

## 15. ท่านป่วยเป็นโรคมะเร็งบริเวณใด โปรดระบุ.....

(ข้อมูลเพิ่มเติมของผู้วิจัย ไม่ต้องกรอกข้อมูล)

- ( ) 1. Distant lymph node ( ) 2. Bone ( ) 3. Liver  
 ( ) 4. Lung / Pleura ( ) 5. Brain ( ) 6. Pelvic organ  
 ( ) 7. Other ( ) 8. Multiple sites

## ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจในการบริการอาหารของศูนย์มะเร็งลำปาง

**คำชี้แจง** โปรดพิจารณาข้อความที่กำหนดให้ต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย✓ ลงในช่องด้านหลังแต่ละข้อเพียงช่องเดียว

ความพึงพอใจในการบริการอาหาร แบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ เวลาในการบริการอาหาร เวลาในการเก็บถาดอาหาร เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร

ด้านที่ 1 ความพึงพอใจในการบริการอาหาร ของศูนย์มะเร็งลำปาง	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
<b>1. ด้านเวลาในการให้บริการอาหาร</b>					
1.1 เวลาการให้บริการ อาหารเช้า (07.00 – 08.00 น.)					
1.2 เวลาการให้บริการ อาหารว่างเช้า (09.30 – 10.00 น.)					
1.3 เวลาการให้บริการ อาหารกลางวัน (11.30 – 12.30 น.)					
1.4 เวลาการให้บริการ อาหารว่างบ่าย (14.00 – 14.30 น.)					
1.5 เวลาการให้บริการ อาหารเย็น (16.30 – 17.30 น.)					
<b>2. ด้านเวลาในการเก็บถาดอาหาร</b>					
2.1 เวลาการเก็บถาด อาหารมือเช้า (08.00 น.)					
2.2 เวลาการเก็บถาด อาหารว่างเช้า (10.00 น.)					
2.3 เวลาการเก็บถาด อาหารกลางวัน (12.30 น.)					
2.4 เวลาการเก็บถาด อาหารว่างบ่าย (14.30 น.)					
2.5 เวลาการเก็บถาด อาหารมือเย็น (17.30 น.)					
<b>3. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ</b>					
3.1 พนักงานแต่งกายเรียบร้อย รับผิดชอบ สะอาด					
3.2 พนักงานมีกิริยา มารยาท พุดจาไพเราะ					
3.3 พนักงานส่งอาหารถูกต้องครบถ้วน ตรงเวลา					
3.4 พนักงานสวมถุงมือหยิบจับอาหาร					
3.5 ความยืดหยุ่นของพนักงานในการเก็บภาชนะ					
3.6 พนักงานจัดเก็บภาชนะได้สะอาด เรียบร้อย					
3.7 พนักงานสามารถให้ข้อมูลของอาหารที่ จัดบริการได้ตามความเหมาะสม					

ด้านที่ 1 ความพึงพอใจในการบริการอาหาร ของศูนย์มะเร็งลำปาง	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
<b>4. ด้านลักษณะและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร</b>					
4.1 ภาชนะที่ใส่อาหารสะอาด ไม่มีคราบสกปรก					
4.2 คุณภาพของภาชนะ					
4.3 ความเหมาะสมกับการใช้งาน					
4.4 ภาชนะและมีอุปกรณ์มีเพียงพอ					

### ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจในด้านอาหาร ของศูนย์มะเร็งลำปาง

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความที่กำหนดให้ต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย✓ ลงในช่องด้านหลังแต่ละข้อเพียงข้อเดียว

ด้านที่ 2 ความพึงพอใจในด้านอาหาร ของศูนย์มะเร็งลำปาง	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.1 รสชาติความอร่อยของอาหาร					
1.2 สีสีนและความน่ารับประทานของอาหาร					
1.3 กลิ่นของอาหาร					
1.4 อุณหภูมิของอาหารขณะรับประทาน					
1.5 ลักษณะของอาหารกำลังดี ไม่อ่อนนุ่ม หรือ แข็งจนเกินไป (เนื้อสัมผัสของอาหาร)					
1.6 ลักษณะรูปร่างหน้าตาของอาหาร					
1.7 จัดอาหารได้เหมาะสมกับโรคที่เป็น					
1.8 ปริมาณอาหารแต่ละมือเหมาะสมและ เพียงพอไม่มาก หรือน้อยจนเกินไป					
1.9 ความเหมาะสม และความเข้ากันได้ของ อาหารแต่ละชนิดที่จัดให้บริการ					

#### ส่วนที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะในการให้บริการอาหารของศูนย์มะเร็งลำปาง

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย✓ ลงในช่อง ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับความต้องการของท่าน (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)

##### 1. ปัญหาในด้านการบริการอาหารของศูนย์มะเร็งลำปาง

###### 1) ปัญหาในส่วนของเวลาการให้บริการอาหาร

- ( ) 1.1 เวลาการให้บริการ อาหารเช้า (07.00 – 08.00 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 1.2 เวลาการให้บริการ อาหารว่าง (09.30 – 10.00 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 1.3 เวลาการให้บริการ อาหารกลางวัน (11.30 – 12.30 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 1.4 เวลาการให้บริการ อาหารว่าง (14.00 – 14.30 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 1.5 เวลาการให้บริการ อาหารเย็น (16.30 – 17.30 น.) ไม่เหมาะสม

###### 2) ปัญหาในส่วนของเวลาการเก็บถาดอาหาร

- ( ) 2.1 เวลาการเก็บถาด อาหารมื้อเช้า (08.00 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 2.2 เวลาการเก็บถาด อาหารว่าง (10.00 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 2.3 เวลาการเก็บถาด อาหารกลางวัน (12.30 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 2.4 เวลาการเก็บถาด อาหารว่าง (14.30 น.) ไม่เหมาะสม
- ( ) 2.5 เวลาการเก็บถาด อาหารมื้อเย็น (17.30 น.) ไม่เหมาะสม

###### 3) ปัญหาในส่วนของเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

- ( ) 3.1 พนักงานแต่งกายไม่สุภาพ ดูไม่สะอาด
- ( ) 3.2 พนักงานมีกริยามารยาทไม่เหมาะสม พูดจาไม่ไพเราะ
- ( ) 3.3 พนักงานส่งอาหารไม่ถูกต้องครบถ้วน และไม่ตรงต่อเวลา
- ( ) 3.4 พนักงานมักจะไม่สวมถุงมือหยิบจับอาหาร
- ( ) 3.5 พนักงานไม่มีความยืดหยุ่นในการเก็บภาชนะ
- ( ) 3.6 พนักงานจัดเก็บภาชนะไม่สะอาด เรียบร้อย
- ( ) 3.7 พนักงานไม่สามารถให้ข้อมูลของอาหารที่จัดบริการได้อย่างเหมาะสม

###### 4) ปัญหาในส่วนของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร

- ( ) 4.1 ภาชนะที่ใส่อาหารไม่สะอาด มีคราบสกปรก
- ( ) 4.2 ลักษณะของภาชนะไม่เหมาะสมกับการใช้งาน
- ( ) 4.3 คุณภาพของภาชนะไม่เหมาะสมกับราคา
- ( ) 4.4 ภาชนะและมีอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหารไม่เพียงพอ

## 2. ปัญหาในด้านอาหารของศูนย์มะเร็งลำปาง

- ( ) 1.1 อาหารมีรสชาติไม่อร่อย
- ( ) 1.2 สีสีนของอาหารไม่น่ารับประทาน
- ( ) 1.3 กลิ่นของอาหารไม่ชวนรับประทาน
- ( ) 1.4 อุณหภูมิของอาหารไม่เหมาะสม ร้อนเกินไป เย็นเกินไป
- ( ) 1.5 เนื้อสัมผัสของอาหารไม่ชวนรับประทาน
- ( ) 1.6 อาหารมีลักษณะและรูปร่างหน้าตาไม่ดี
- ( ) 1.7 อาหารไม่เหมาะสมกับโรคที่เป็น
- ( ) 1.8 ปริมาณอาหารแต่ละมื้อไม่มีเหมาะสม
- ( ) 1.9 อาหารแต่ละชนิดไม่เข้ากัน

## 3. ข้อเสนอแนะ

.....

.....

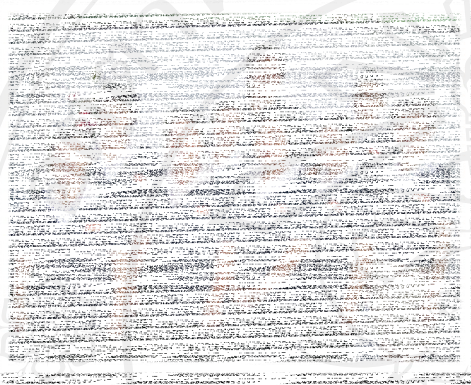
.....

.....



## ภาคผนวก ข

### ประวัติห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โชลูชั่น



ห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โชลูชั่น เป็นบริษัทเอกชนที่ บริการรับจ้างเหมา ซัก อบ รีด เสื้อผ้าผู้ป่วย และผ้าที่ใช้ในการรักษาพยาบาล และรับจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล โดยที่ห้างฯ มีการทำงานแบบมุ่งเน้นการพัฒนาภายในองค์กร (Internal efficiency) โดยมีเป้าหมายที่จะปรับปรุงระบบการจัดการภายในหน่วยงาน ให้เป็นระบบระเบียบ เพื่อสามารถบริหารงาน ทั้งงานซัก อบ รีด และการบริการอาหารผู้ป่วย ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพราะเราเชื่อว่าการบริการที่ดีย่อมมาจาก คุณภาพภายในที่ดีนั่นเอง

ด้วยประสบการณ์กว่า 7 ปี ในการเป็นผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ด้านการบริการอาหารผู้ป่วย ห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โชลูชั่น เน้นถึงเรื่องคุณภาพอาหาร ด้วยกันขั้นตอนทำอาหารตั้งแต่เลือกใช้วัตถุดิบ ที่สะอาดปลอดภัย จัดล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ปั่น และบริการอาหารผู้ป่วยถูกต้องตามสุขาภิบาลอาหาร ตรงตามคำสั่งแพทย์ เพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการด้านภาวะโภชนาการของผู้ป่วยได้ครบถ้วน นอกจากนั้นเพื่อให้เกิดความพึงพอใจจากผู้ป่วยควบคู่ไปด้วยกัน เรื่องของคุณภาพการบริการจึงไม่สามารถละเลยไปได้เลย



#### ด้านอาหาร

วัตถุดิบ : เรามุ่งเน้นเลือกวัตถุดิบที่ได้คุณภาพ สดใหม่ และปลอดภัย โดยอ้างอิงถึงผู้ผลิต เช่น เนื้อหมู เราเลือกใช้เนื้อหมูทุกชนิด เป็นเนื้อหมูอนามัย ตราโฮมีท ของ บริษัท เบทาโกร ภาคเหนือ เกษตรอุตสาหกรรม จำกัด เลือกใช้ไข่ไก่ ที่เลี้ยงจากฟาร์มปิดคอกปิดนอกจากนั้น พืช ผัก

ผลไม้ ส่วนหนึ่ง เราร่วมมือกับเกษตรกรในท้องถิ่น ให้จัดส่งผักปลอดภัย ที่ปลูกขึ้นในท้องถิ่น เพื่อให้ได้พืชผัก ที่ปลอดภัย และเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรในท้องถิ่นอีกด้วย ในพืชผักผลไม้ บางรายการที่ไม่มีในรายการของกลุ่มเกษตรกรดังกล่าว เราจะเลือกซื้อ ส่วนผสม ที่สดใหม่เป็นประจำทุกวัน และต้องผ่านการทำความสะอาด ด้วยวิธีการที่ทำให้พืชผัก กรรมวิธีที่สะอาดปลอดภัยถึง 95%



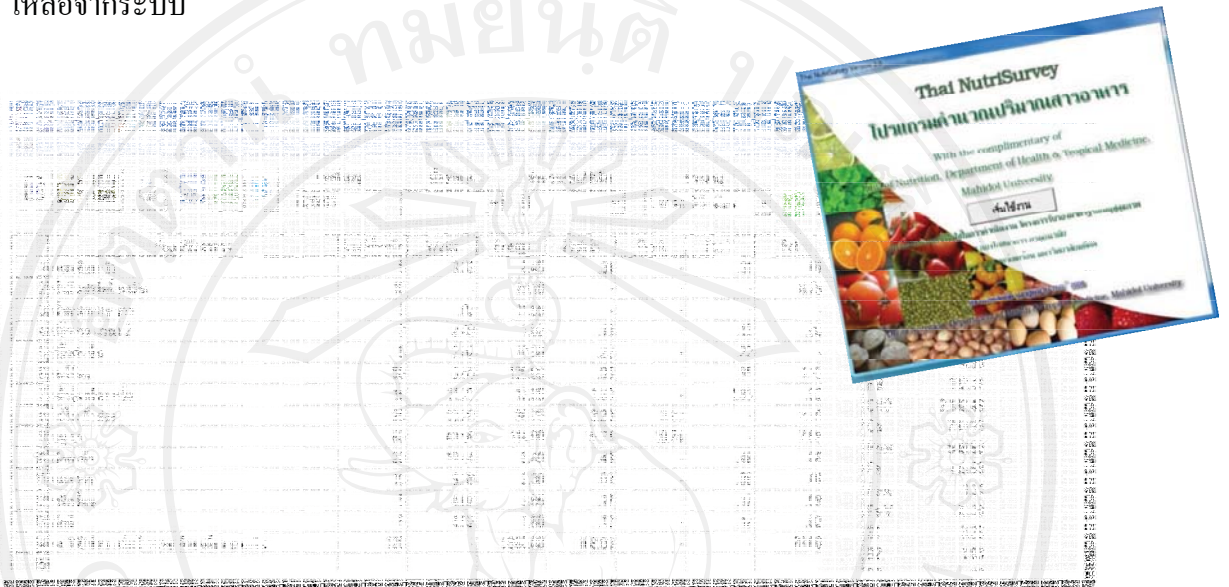
ภาพแสดง เนื้อหมู ไก่ ที่ใช้ประกอบอาหาร ต้องได้คุณภาพ และมีที่มาจากผู้ผลิตที่สามารถตรวจสอบได้



ภาพแสดง การตรวจรับวัตถุดิบ และกรรมวิธีการล้างทำความสะอาดผัก ผลไม้สด ปริมาณสารอาหาร : จัดทำขึ้นตามคำสั่งแพทย์ และ โภชนากรของ โรงพยาบาลผู้ว่าจ้างอย่างเคร่งครัด โดยมีการการคำนวณปริมาณสารอาหาร โดยโปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร จาก



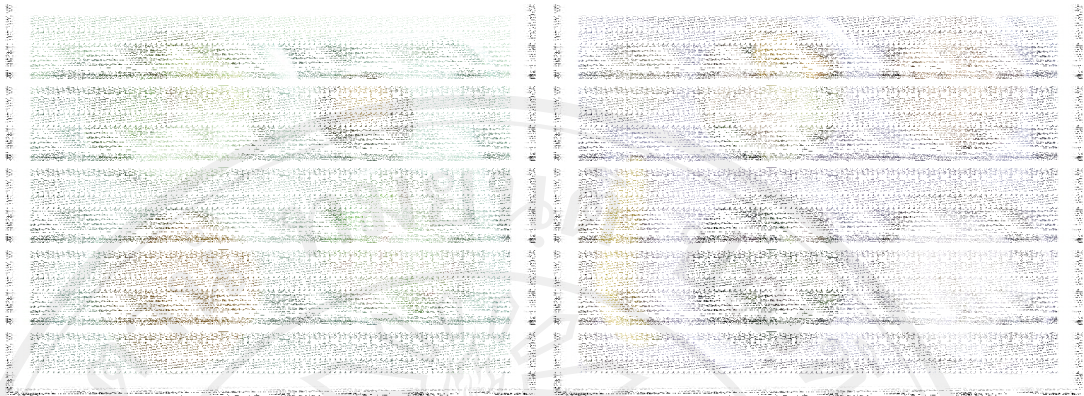
โครงการรับรองมาตรฐานเมนูสุขภาพ กองโภชนาการ กรมอนามัย และจัดทำเป็นรูปเล่มเพื่อเป็น สัดส่วนอาหารมาตรฐานประจำโรงครัว ใช้ในการปฏิบัติจริง เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัตถุดิบที่ เหมาะสมกับจำนวนผู้ป่วย และให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารครบถ้วน และเป็นการควบคุมของเสียที่ เหลือจากระบบ



**ภาพแสดง การคำนวณหาสารอาหาร เพื่อการใช้ปริมาณและสัดส่วนของวัตถุดิบ  
ที่เหมาะสมของรายการอาหาร ผ่าน Thai NutriSurvey**

การกำหนดคุณค่าของอาหารให้ถูกต้องตามคำสั่งแพทย์ และเหมาะสมกับโรคของผู้ป่วย เป็นเรื่องสำคัญอย่างยิ่ง ทว่าการคำนึงถึงความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหาร และรายการอาหาร อาจเป็นอีกหนึ่งตัวชี้วัดที่จะช่วยให้หน่วยงานโภชนาการ สามารถใช้เพื่อปรับปรุงคุณภาพอาหาร และการบริการอาหารได้ดียิ่งขึ้น ไป เราจึงได้มีการศึกษาถึงความพึงพอใจของผู้ป่วย ต่อการบริการอาหาร และรายการอาหารของเราเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง

จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อการบริการอาหาร ทำให้เราพบถึงปัญหา และข้อเสนอแนะที่น่าสนใจ ทางห้างหุ้นส่วน วินน์ โชลูชั่น ก็มีการนำความรู้ที่ได้รับมาพัฒนาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เช่น ผู้ป่วยได้รับความรู้จากแพทย์และพยาบาลว่า ไม่ควรซื้ออาหารมารับประทานเองในโรงพยาบาล เพราะ อาหารในโรงพยาบาลเหมาะสมกับโรคของตนมากที่สุด ทำให้ผู้ป่วยมีความต้องการที่จะได้รับความรู้ด้านอาหารจากพนักงานที่จัดส่งอาหาร เกี่ยวกับอาหารประจำวันเล็กๆ น้อยๆ นอกจากนั้นเรายังได้ทราบถึงรายการอาหารที่ผู้ป่วยชื่นชอบ และสามารถจัดรายการอาหารที่เหมาะสมกับผู้ป่วย และตรงกับความต้องการกับผู้ป่วยได้มากขึ้น



ขนมจีนน้ำยา ผักลวกไข่ต้ม ลอดช่องสิงคโปร์

ข้าวสวย น้ำพริกปลา ผักจิ้ม ก๋วยหอย

ภาพแสดง รายการอาหารที่ผู้ป่วยพึงพอใจมากที่สุดในช่วงเดือน มิถุนายน 2553



ข้าวสวย แกงหน่อไม้ห่ม ผัดผักรวม

ข้าวหุงถั่วชิก ลาบอีสานห่ม แกงจืดผักเขียว

ไก่

ปลาทอด แอปเปิ้ล

มะระผัดไข่ แก้วมังกร

ภาพแสดง รายการอาหารที่ผู้ป่วยพึงพอใจมากที่สุดในช่วงเดือน กันยายน 2553

ตามปกติโรงครัวในโรงพยาบาล มักจะได้มีการจัดสร้างและใช้งานผ่านการใช้งานมาเป็น  
 อย่างน้อยช่วงระยะเวลาหนึ่งๆ ทำให้มักจะมีการเสื่อมสภาพของโครงสร้าง ครุภัณฑ์ รวมไปถึง  
 เครื่องมือเครื่องใช้ ทางห้างจึงได้มีการพัฒนาปรับปรุง เพื่อให้สามารถใช้งานได้ดีและถูก  
 สุขลักษณะยิ่งขึ้น





ภาพแสดง การปรับปรุงวัสดุกันห้องเตรียมอาหารและห้องปรุงอาหาร

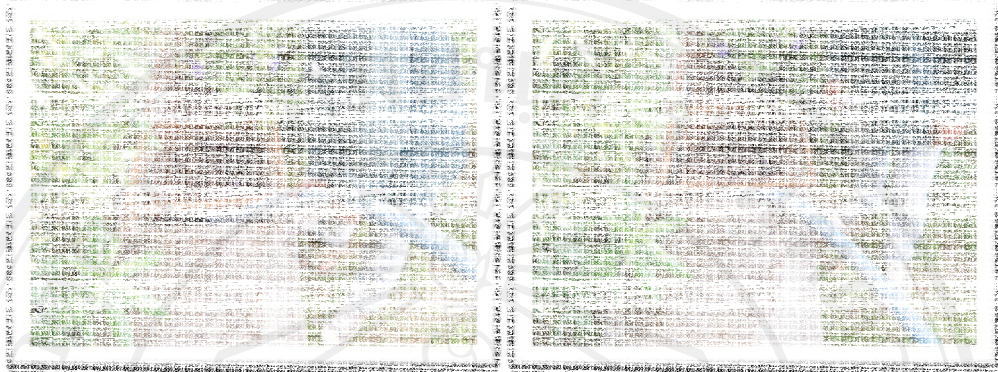


ภาพแสดง บานตู้เก็บของก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง

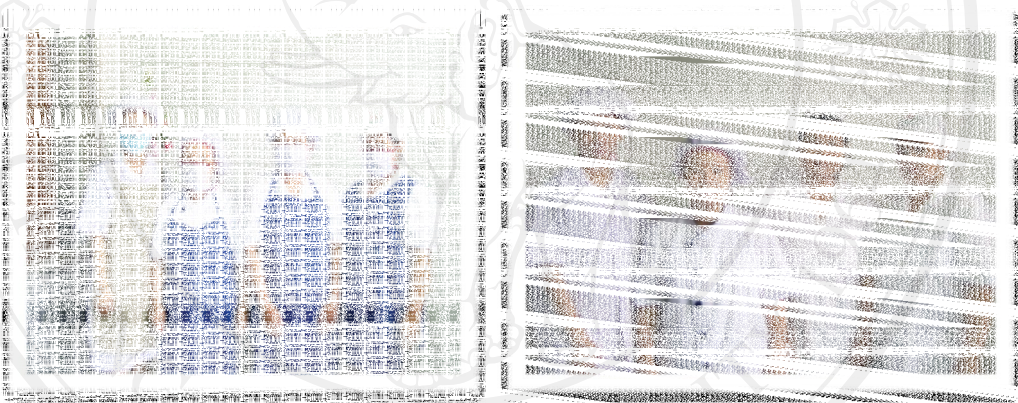
นอกจากจะเฝ้าระวังในความเสี่ยงต่างๆ บนมาตรฐาน HACCP แล้วทางห้างยังคำนึงถึงผลกระทบกับสิ่งแวดล้อม และเพื่อให้เกิดผลกระทบกับผู้ว่าจ้างน้อยที่สุด ทางห้างฯ จะมีการทำความสะอาดตักเศษอาหารและน้ำมันส่วนเกินจากบ่อดักไขมันภายหลังการทำงาน พร้อมทั้งมีการ



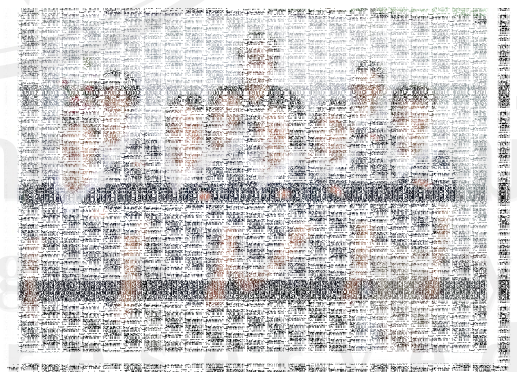
ทำความสะอาดบ่อดักไขมันทุกวันจากพนักงานผู้ดูแล รวมไปถึงมีการจัดทำบันทึกการทำงาน และ มีการดูแลทำความสะอาดบ่อดักไขมัน โดยผู้รับจ้างจากภายนอกเป็นประจำทุก 2 เดือนอีกด้วย



ภาพแสดง การว่าจ้างเพื่อดูแลทำความสะอาดบ่อดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ



ภาพแสดง ชุดปฏิบัติงานภายในโรงครัว (ชุดสีขาว)



ภาพแสดง ชุดปฏิบัติงาน ที่ใช้ภายนอกโรงครัวเช่น ใช้อัดส่งอาหาร

เนื่องจากอาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีอาการของโรคแตกต่างกันไป จึงมีความซับซ้อนกว่าอาหารสำหรับคนทั่วไป และข้อกำหนดเหล่านี้ก็จัดเป็นข้อกำหนดที่ไม่สามารถมองข้ามไปได้เลย ดังนั้นการตรวจสอบความถูกต้องของการสั่งอาหารผู้ป่วยให้ตรงกับโรคของผู้ป่วย การนับยอด

อาหารผู้ป่วยและจำนวนผู้ป่วยในแต่ละวัน จึงต้องใช้ความเชี่ยวชาญของนักโภชนาการและใช้เวลาค่อนข้างมาก

อาหารผู้ป่วยรวม		12050			
ส่วนประกอบ		BD			
อาหารผู้ป่วย (ราย)		0			
ข้าวต้ม		806			
ผักต้ม		806			
ไข่ต้ม		1,285			
น้ำผลไม้		822			
นม		253			
ผลไม้		190			
ส่วนประกอบ		1	100	1000	พลังงาน
ข้าวต้ม	0	0	0	0	
ข้าวต้ม	0.070	7	70	0.258	
ผักต้ม	0.040	4	40	0.007	
ไข่ต้ม	0.050	5	50	0.183	
ไข่ต้ม	0.100	10	100	0.183	
น้ำผลไม้	0.005	65	65	0.250	
นม	0.020	2	20	0.000	
ผลไม้	0.015	15	15	0.133	



ห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โซลูชั่น ได้พัฒนาแอปพลิเคชันทางคอมพิวเตอร์แบบทันต่อเหตุการณ์จริง (Real-Time Data) ขึ้นเพื่อรองรับงานในด้านนี้ให้ถูกต้องแม่นยำมากขึ้น และใช้เวลาน้อยลง ปัจจุบัน โครงการพัฒนาโปรแกรมบันทึกการสั่ง

อาหารผู้ป่วยของห้างหุ้นส่วนจำกัดวินน์ โซลูชั่น ได้แล้วเสร็จ โดยโปรแกรมสามารถใช้งานได้เป็นอย่างดี โดยแอปพลิเคชันสามารถรายงานผลจากแจ้งให้ทราบถึงปริมาณอาหารที่สั่งเบิกจากหน่วยงานต่าง ๆ ในแต่ละช่วงเวลาของวัน เช่น หอผู้ป่วย เคมีบำบัด และรังสี รวมไปถึงสามารถทราบถึงอัตราผู้ป่วยที่สั่งอาหารเสริมต่อจำนวนผู้ป่วยทั้งหมด สามารถคำนวณอาหารสายยาง จัดทำป้ายอาหารเฉพาะโรคได้ถูกต้องและรวดเร็ว



ภาพแสดง หน้าจอการใช้งานของแอปพลิเคชันช่วยเหลือด้านการบริการอาหาร





ภาพแสดง รายการอาหารอิเล็กทรอนิกส์ในเว็บไซต์ของห้างฯ

ความสะดวกให้กับนักโภชนาการของโรงพยาบาลผู้ว่าจ้าง ให้สามารถตรวจสอบ และคำแนะนำในเรื่องรายการอาหาร ปริมาณอาหาร ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

นอกจากการพัฒนาคุณภาพในด้านต่างๆ ที่กล่าวมาแล้วในข้างต้น ทางห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โซลูชั่น ได้มีการประมาณการณ์จำนวนผู้ป่วยในปีงบประมาณ 2554 ล่วงหน้า เพื่อสามารถวางแผนอัตราค่าล้างที่เหมาะสม และสามารถประเมินปัจจัยล่วงหน้าที่จะเกิดขึ้นในปีงบประมาณหน้า เพื่อหาหนทางป้องกันเพื่อไม่ให้มีสาเหตุ ที่จะทำให้การบริการอาหารมีข้อบกพร่องใดๆ ได้

เพราะเรารู้ว่าอาหารที่ดี ช่วยเสริมสร้างกำลังให้ผู้ป่วย สามารถต่อสู้กับโรคร้ายได้ และเพราะเราเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารผู้ป่วย ด้วยประสบการณ์ยาวนานกว่า 7 ปี เพราะเราต้องการเป็นแรงสนับสนุน ที่สามารถตอบสนองความต้องการได้อย่างดีที่สุด

เรามีการจัดทำ รายการอาหาร อิเล็กทรอนิกส์ ในเว็บไซต์ ของห้างฯ รายการอาหาร ดังกล่าวจะแสดงภาพ อาหารของผู้ป่วยในแต่ละ มื้อ ทุกวัน นอกจากนั้นยัง แสดงวัตถุดิบ ส่วนผสม และคุณค่าทางโภชนาการที่ จะได้รับ รวมถึงข้อเสนอ เกี่ยวกับการ ในอาหาร แต่ละมื้อ เพื่อให้ความรู้ เกี่ยวกับอาหารบำบัดโรค ให้กับผู้ป่วย ญาติ และผู้ ที่ สนใจ รวมไปถึงเพื่ออำนวยความสะดวก





# Win Solutions By Winn Solution

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวกิริฎา วิชาศรีนิมิต	
วัน เดือน ปีเกิด	11 กุมภาพันธ์ 2519	
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2536	มัธยมศึกษาตอนปลาย (วิทย์-คณิต) โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย
	พ.ศ. 2537	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2541	ธุรกิจส่วนตัว ร้านหยวน
	พ.ศ. 2546	ธุรกิจส่วนตัว ห้างหุ้นส่วนจำกัด วังเหนือสินสมบูรณ์
	พ.ศ. 2552	ธุรกิจส่วนตัว ห้างหุ้นส่วนจำกัด วินน์ โชลูชั่น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved