



ประกาศโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

เรื่อง ประกวดราคาซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีความประสงค์จะประกวดราคาซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานซื้อ ในการประกวดราคาค้างนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๙,๙๖๔,๕๐๐.๐๐ บาท (เก้าล้านเก้าแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) ตามรายการ ดังนี้

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน	จำนวน	๑	โครงการ
--------------------------------	-------	---	---------

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย
๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ
๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบ ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้ผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งสละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของหรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้าหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้าที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมค้า การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมค้า

๑๑. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนที่มีข้อมูลถูกต้องครบถ้วนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e-GP) ของกรมบัญชีกลาง

๑๒. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุน

หลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๗ ระหว่างเวลา ๐๙.๐๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หัวข้อ ค้นหาประกาศจัดซื้อจัดจ้างได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถเตรียมเอกสารข้อเสนอได้ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.krph.go.th หรือ www.gprocurement.go.th

หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๔๓๒๐-๙๙๙๙ ต่อ ๖๓๓๐๔ ในวันและเวลาราชการ

ผู้สนใจต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับร่างรายละเอียดขอบเขตของงานทั้งโครงการ โปรดสอบถามมายัง โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ผ่านทางอีเมล

Saraban_Krph@dmh.mail.go.th หรือช่องทางตามที่กรมบัญชีกลางกำหนด ภายในวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์จะชี้แจงรายละเอียดดังกล่าวผ่านทางเว็บไซต์ www.krph.go.th และ www.gprocurement.go.th ในวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

ประกาศ ณ วันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ก.วณ วัฒนกุล

กนกวรรณ กิตติวัฒนากุล

(นางกนกวรรณ กิตติวัฒนากุล)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

**ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีชิ้นงานก่อสร้าง**

1. ชื่อโครงการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน
2. หน่วยงานเจ้าของโครงการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์
3. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 9,964,500.- บาท(เก้าล้านเก้าแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน)
4. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ 25 กรกฎาคม 2567
เป็นเงิน 9,964,500.- บาท(เก้าล้านเก้าแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน)
5. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ฐานข้อมูลจากสัญญาจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ปี 2567
6. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

6.1 นางสาวนา	ทักษิณพิลา	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษประธานกรรมการ
6.2 นางภาวิณี	สถาพรธีระ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
6.3 นางสาวโรชา	รัตนานพ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ กรรมการ
6.4 นางสาวจิราภรณ์	ประดิษฐ์ด้วง	นักโภชนาการชำนาญการ กรรมการ
6.5 นายพงศ์ธารินทร์	ดอนไม้ชัย	นักวิชาการพัสดุ กรรมการ

ขอบเขตของงาน (Term of Reference : TOR)
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการ จัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน
โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ มีความประสงค์จะจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยใน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ระยะเวลาดำเนินการ ๓๖๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘ โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (Electric Bidding: e- bidding) ในวงเงินงบประมาณ 9,964,500.00 บาท (เก้าล้านเก้าแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) ปริมาณจำนวนผู้ป่วยที่จะต้องจัดอาหารบริการต่อวัน ดังรายการต่อไปนี้

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| ๑.๑ อาหารสามัญและอาหารทางสายให้อาหาร | ประมาณ ๒๐๐ ราย/วัน ราคา ๑๒๐ ต่อคน |
| ๑.๒ อาหารพิเศษ | ประมาณ ๑๔ ราย/วัน ราคา ๒๒๐ ต่อคน |
| ๑.๓ อาหารพิเศษ VIP ไทย-ต่างชาติ | ประมาณ ๑ ราย/วัน ราคา ๒๒๐ ต่อคน |

หมายเหตุ เป็นอัตราการถัวเฉลี่ยในแต่ละวัน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติเหมาะสมมีความพร้อมและความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารผู้ป่วยในของโรงพยาบาลรวมทั้งเพื่อให้ผู้เสนอราคาเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบในการนี้ทั้งหมดหรือตามที่โรงพยาบาลกำหนดซึ่งประกอบด้วยด้านบุคลากรวัสดุครุภัณฑ์ค่าสาธารณูปโภคและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติผู้เสนอราคาและข้อกำหนด

- ๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย
- ๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย
- ๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราวเนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล ผู้มีอาชีพขายที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว และจดทะเบียนประการด้านอาหารผลิตและบริการอาหารปรุงสำเร็จจากทางราชการ ต้องมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคา (การจัดบริการอาหารปรุงสำเร็จรูปผู้ป่วยในโรงพยาบาลเท่านั้น) มีประสบการณ์อย่างน้อย ๑ ปี โดยมีหนังสือรับรองงานจากหน่วยงานราชการหรือเอกชน ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑ ปี เป็นสัญญาเดียวกันในวงเงินไม่น้อยกว่า ๘,๕๐๐,๐๐๐ บาท (แปดล้านห้าแสนบาทถ้วน) และเป็นผลงานที่มีคู่สัญญาโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐ หรือโรงพยาบาลเอกชนที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เชื่อถือได้ โดยมีหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญา มาแสดงประกอบในวันที่ยื่นซองข้อเสนอด้านเทคนิคด้วย

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้เสนอราคาต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e- GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดความต้องการพลังงานสารอาหาร สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ ตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๓.๑๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหารและบริการ ตามคู่มือการปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล ฯ กองบริหารการสาธารณสุขสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด ดังนี้

๑) การรับรองคุณภาพมาตรฐานโรงพยาบาลจากสถาบันรับรองคุณภาพโรงพยาบาล (HA)

๒) มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) กองบริหารการสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข

๓) นโยบายโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ (HPH)

๔) แนวทางการดำเนินงาน Green & Clean Hospital Plus สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล (ENV)

๕) การควบคุมป้องกันการติดเชื้อในโรงพยาบาล (IC)

๖) การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานสัมผัสอาหารตามแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๔. ข้อกำหนดรายการหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จ

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลังบุคลากร

๔.๑.๑ ผู้เสนอราคาต้องมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการ อย่างน้อย ๑ คนเพื่อวางแผนการผลิตอาหารจากใบสั่งอาหารประจำวัน สามารถรับคำสั่งอาหาร ดัดแปลงอาหารตามคำสั่งแพทย์ได้ โดยทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาล และทำหน้าที่ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนาการ โดยกำหนดไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีสาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับงานอาหารและโภชนาการ หรือผ่านหลักสูตรโภชนบำบัดไม่น้อยกว่า ๘ หน่วยกิตและต้องมีประสบการณ์ในการทำงานด้านโภชนาการอย่างน้อย ๑ ปีมาปฏิบัติงานเป็นประจำทุกวันโดยให้ผู้ขายอาหารทำหนังสือแจ้งรายชื่อนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมสำเนาหลักฐานวุฒิการศึกษาส่งให้กลุ่มงานโภชนาการในวันที่เริ่มมาปฏิบัติงาน

๔.๑.๒ พนักงานของผู้เสนอราคาที่ปฏิบัติหน้าที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย สามารถอ่าน-เขียน สื่อสารภาษาไทยได้ดี มีความรู้ความสามารถในการเตรียม การปรุงประกอบอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัด เพื่อบริการอาหารคนจำนวนมาก เป็นผู้ที่มีมารยาทดีและมีพฤติกรรมในการให้บริการที่ดี มีความเต็มใจในการบริการอาหาร โดยผู้เสนอราคาต้องแสดงข้อมูลรายชื่อพนักงาน และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน (ต้องไม่หมดอายุ) ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๔.๑.๓ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหรือองค์ปกครองส่วนท้องถิ่นหรือหน่วยจัดอบรมที่ผ่านการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี โดยผู้ขายอาหารเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมเองทั้งหมดและต้องรับการตรวจประเมินผลการปฏิบัติงานจากนักโภชนาการของโรงพยาบาล และเมื่อการประเมินผลการปฏิบัติงานพบว่า มีความรู้ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ และไม่มีความเหมาะสมหรือขาดคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใดหรืออื่นๆ แล้วแต่กรณี ผู้ขายอาหารจะต้องทำการเปลี่ยนพนักงานหรือแก้ไขทันทีตามที่โรงพยาบาล

๔.๑.๔ พนักงานของผู้เสนอราคาทุกคนที่มาปฏิบัติงาน ต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามแนวทางการตรวจสุขภาพของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ กำหนดไว้ ดังนี้

๑) การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)

๒) การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi, Shigella spp., Escherichia Coli, Vibrio Cholerae (Rectal Swap

๓) การ X-Ray ปอด

๔) การเจาะเลือดตรวจหาไวรัสตับอักเสบบี

๕) การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นป่วยเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะนำโรค ดังนี้ วัณโรค (ในระยะอันตราย/ระยะติดต่อ) ไทฟอยด์ (ใช้รากสาดน้อย) ไวรัสตับอักเสบบี อหิวาตกโรค บิด ไข้สวกใส คางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น้ำเกีจ หัด และไข้หวัดใหญ่รวมถึงหวัดใหญ่ที่ติดต่อกันสัปดาห์ โดยผู้เสนอราคาต้องส่งผลการตรวจสุขภาพของพนักงาน จากแพทย์โรงพยาบาลของรัฐ เท่านั้น ก่อนเริ่มสัญญาปฏิบัติงานอย่างน้อย ๕ วัน ๕ วันทำการ แต่ไม่เกิน ๓๐ วันหลังปฏิบัติงาน โดยผลการตรวจ สุขภาพต้องมีอายุไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพให้กับกลุ่มงานโภชนาการ

โดยผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจสุขภาพของพนักงานทั้งหมด โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรณีพนักงานที่มาปฏิบัติงานในระหว่างสัญญาต้องยื่นหลักฐานการตรวจสุขภาพจากโรงพยาบาลของรัฐก่อนปฏิบัติงานที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ก่อนเริ่มปฏิบัติงานอย่างน้อย ๑ วันก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

๔.๑.๕ ในกรณีที่พนักงานของผู้เสนอราคาเจ็บป่วยด้วยโรคที่อาจแพร่เชื้อโรคได้จากอาหาร และน้ำ เช่น อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด สุกใส ตาแดง วัณโรค พยาธิ โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา COMID – ๑๙ เป็นต้น และโรคติดต่ออุบัติใหม่ ผู้เสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหาย หรือไม่อยู่ ในระยะแพร่กระจายเชื้อโรค พร้อมทั้งจัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานทดแทนให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

๔.๑.๖ กรณีที่เกิดสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ และไข้หวัดใหญ่ และโรคติดต่ออุบัติใหม่ ผู้เสนอราคาต้องจัดเตรียมเครื่องวัดอุณหภูมิร่างกายทางหน้าผาก แบบอินฟราเรด ตรวจวัดไข้พนักงานของผู้เสนอราคาทุกวัน เวลา ๐๘.๐๐ น. และจัดทำรายงานบันทึก การตรวจวัดไข้ประจำวันหรืออุปกรณ์อื่นๆ สำหรับการคัดกรอง ภายใต้การกำกับดูแลของคณะกรรมการป้องกัน และควบคุมการติดเชื้อ (IC) หรือนโยบายด้านอาชีวอนามัยของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๔.๑.๗ พนักงานของผู้เสนอราคาต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี และฉีดวัคซีนตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเองทั้งหมด

๔.๑.๘ อัตรากำลังของผู้เสนอราคาต้องมีพนักงานมาปฏิบัติงานจำนวน มาปฏิบัติทั้งหมด ๑๐ คนต่อวัน ดังตารางต่อไปนี้

ตารางกำหนดอัตรากำลัง		
ตำแหน่ง	หน้าที่รับผิดชอบ	จำนวน
๑. นักกำหนดอาหาร หรือนักโภชนาการ	ผู้ควบคุมการปฏิบัติงาน	๑ คน
๒. พนักงานประกอบอาหารและบริการอาหาร	เตรียม ประปรุงประกอบอาหารและบริการอาหาร	๘ คน
๓. พนักงานทำความสะอาด	ทำความสะอาดทั่วไป	๑ คน

หมายเหตุ ในกรณีที่มิมีพนักงานขาดหรือไม่เพียงพอในการปฏิบัติงานในแต่ละวัน ผู้เสนอราคาต้องจัดหาพนักงานมาทดแทนให้เพียงพอ และต้องแจ้งรายชื่อพนักงานที่มาทดแทนเป็นลายลักษณ์อักษร ต้องผ่านการตรวจโรคและมีใบรับรองแพทย์ก่อนเข้าปฏิบัติงาน

๔.๑.๙ พนักงานของผู้เสนอราคาจะต้องแต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และในขณะปฏิบัติงานต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ดังนี้

๑) สวมชุดกันเปื้อนสีขาว หมวกหรือเน็คคลุมผม สวมหน้ากากอนามัย สวมรองเท้าบูทที่ใส่เฉพาะภายในอาคาร ตลอดขณะปฏิบัติงานประกอบอาหารผู้ป่วย

๒) สวมชุดคลุมและหมวกคลุม สวมรองเท้าหุ้มส้น ขณะนำส่งและบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑.๑๐ พนักงานจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่น ๆ ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ และไม่อนุญาตให้นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงาน เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงานหรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนาการ ทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ

๔.๑.๑๑ ผู้เสนอราคาต้องลงนามในใบลงนามรักษาความลับข้อมูลเกี่ยวกับเอกสาร ข้อมูลที่เกี่ยวข้องโดยไม่เปิดเผยหรือกระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดหรืออาจจะเกิดความเสียหายแก่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิตพร้อมกับการลงนามในสัญญาจ้างดำเนินโครงการนี้ ทั้งในระหว่างระยะเวลาในสัญญาจ้าง และหลังสิ้นสุดสัญญาโดยจะต้องไม่มอบหรือเปิดเผยข้อมูลแก่ผู้อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กรมสุขภาพจิต (ภาคผนวกที่ ๒) และหากมีการนำไปใช้หรือเปิดเผย ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำดังกล่าว และผู้ว่าจ้างมีสิทธิดำเนินคดีตามกฎหมายแก่ผู้ขายอาหาร

๔.๑.๑๒ หากมีข้อเสนอแนะหรือข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการหรือบุคลากรของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ผู้เสนอราคาจะต้องรีบดำเนินการแก้ไขทันที

๔.๑.๑๓ เมื่อผู้เสนอราคามีความประสงค์จะขอเปลี่ยนตัวพนักงานระหว่างสัญญาหรือมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพนักงานไม่ว่ากรณีใดๆ ต้องแจ้งให้โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ทราบและให้ความเห็นชอบก่อนทุกครั้ง

๔.๑.๑๔ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยกลุ่มงานโภชนาการและหรือคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และหรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับติดตาม ควบคุม ในทุกกระบวนการให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ โดยผู้เสนอราคาหรือตัวแทนจะต้องเข้าร่วมประชุมเพื่อรับทราบผลการปฏิบัติงานของ ผู้เสนอราคา ร่วมกับกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๔.๒ สถานที่ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า และภาชนะ

๔.๒.๑ กำหนดให้ผู้เสนอราคาใช้สถานที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เป็นที่จัดทำอาหารสำหรับผู้ป่วยโดยกำหนดเวลา เปิดปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๘.๐๐ น. หรือจนกว่าการปฏิบัติงานจะแล้วเสร็จและทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง

๔.๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า ภาชนะอุปกรณ์ วัสดุ ครุภัณฑ์ สำหรับใช้ในการเตรียม ประปรกอบ จัดบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ตามความเหมาะสมเพื่อการเตรียม ผลิต และจัดบริการอาหารให้ได้มาตรฐานทันตามเวลาที่กำหนด รายละเอียดภาคผนวกที่ ๗

โดยผู้เสนอราคาต้องจัดทำรายการข้อมูลเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า หน่วยวัดกำลังไฟฟ้าที่เป็นตัวบอกพลังไฟฟ้า (วัตต์) ของอุปกรณ์ หรือเครื่องใช้ไฟฟ้า ที่นำมาใช้ในการปฏิบัติงานที่กลุ่มงานโภชนาการ เช่น เครื่องปรับอากาศ ตู้เย็น เครื่องบดอาหาร พัดลมตั้งพื้น เป็นต้น ให้กับกลุ่มงานโภชนาการก่อนเริ่มสัญญาปฏิบัติงานอย่างน้อย ๕ วันทำการ ระหว่างสัญญากรณีเพิ่มรายการเครื่องมือ เครื่องใช้ไฟฟ้า ให้แจ้งก่อนเริ่มนำมาใช้ปฏิบัติงานอย่างน้อย ๕ วันทำการ

๔.๒.๓ ผู้เสนอราคาต้องใช้ผลิตภัณฑ์น้ำยาล้างจานหรือน้ำยาทำความสะอาดที่ปลอดภัย เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการทำมาสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ใส่อาหารให้บริการผู้ป่วย ตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงพยาบาล (ENV)

๔.๒.๔ ในกรณีเกิดโรคระบาดโรคติดต่อภายในหอผู้ป่วยหรือในกรณีผู้ป่วยที่เข้าข่ายเฝ้าระวังการแพร่กระจายเชื้อ ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วยตามแนวทางปฏิบัติของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (IC) และใช้ภาชนะแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งในการใส่อาหารบริการผู้ป่วย ซึ่งภาชนะใส่อาหารต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถย่อยสลายได้ง่าย

๔.๒.๕ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าสาธารณูปโภค

๑) ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนดให้ชำระค่าใช้จ่ายให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เดือนละ ๑ ครั้ง ทุกวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป

๒) ค่าเชื้อเพลิง น้ำมัน ก๊าซหุงต้ม ค่าโทรศัพท์ภายนอก ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๓) ค่าทำความสะอาดรางระบายน้ำ และบ่อดักไขมันเป็นประจำทุกเดือน โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๔) ค่าทำความสะอาดระบบดูดควัน (ทำความสะอาดผ้าชีครอบดูดควัน Hood ๑ ชุด, Filters, ท่อระบายควัน Duct แนวนอน และ Blower อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและมีหนังสือรับรองผลการตรวจประเมิน

๕) ค่าตรวจประเมินสภาพและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องล้างจาน อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญและผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายเอง

๔.๒.๖ เชื้อเพลิงก๊าซหุงต้ม ที่ใช้ในการประกอบอาหาร กำหนดให้ผู้เสนอราคาต้องสั่งซื้อจากบริษัทหรือตัวแทนจำหน่ายก๊าซหุงต้ม ที่ได้มาตรฐาน มีระบบการตรวจสอบความปลอดภัยของถังแก๊ส ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคานำถังไปเติมบรรจุเอง และที่ห้องจัดเก็บถังก๊าซหุงต้ม ต้องแขวนป้ายระบุสถานะ ก๊าซกำลังใช้งาน ก๊าซเต็ม และก๊าซหมดทุกวัน และตรวจสอบหารอยรั่วของก๊าซหุงต้ม สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง พร้อมบันทึกการตรวจสอบหารอยรั่วของก๊าซหุงต้ม ตามแบบบันทึกที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนดให้ใช้

๔.๒.๗ กลุ่มงานโภชนาการจะจัดทำทะเบียนยืมครุภัณฑ์ วัสดุ สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน สินทรัพย์ อาคารของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ให้ผู้เสนอราคาตรวจสอบสภาพ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษา การซ่อมแซมครุภัณฑ์และสินทรัพย์อาคาร ตามแผนประจำปีและดำเนินการบำรุงรักษา และการสอบเทียบเครื่องมือ เช่น เครื่องมือชั่ง ตวง วัด เครื่องตรวจวัดอุณหภูมิตู้แช่ ตู้เย็น ให้ถูกต้องแม่นยำ โดยผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ดูแลและรักษาสภาพของอุปกรณ์ดังกล่าว ตลอดจนอายุสัญญา หากเกิดความเสียหายอันเนื่องมาจากความผิดของผู้เสนอราคา พนักงานของผู้เสนอราคา ไม่ว่าจะเกิดจากความเสื่อมสภาพตามอายุหรือการใช้งาน ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาคงสภาพเดิม และพร้อมใช้งานโดยไม่กระทบต่อคุณภาพการให้บริการอาหาร และมาตรฐานการปฏิบัติงาน และโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์สามารถตรวจสอบ พื้นที่รวมถึงครุภัณฑ์ สินทรัพย์อาคารของโรงพยาบาลได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

๔.๒.๘ เมื่อหมดสัญญาจ้างผู้เสนอราคาต้องส่งมอบพื้นที่ปฏิบัติงาน ภายในเวลา ๒๐.๐๐ น. ของวันที่สิ้นสุดสัญญา พร้อมด้วยวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์การปฏิบัติงานต่างๆ คืนให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ให้อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด หากมีความเสียหายเกิดขึ้น กับพื้นที่ วัสดุ ครุภัณฑ์ ผู้เสนอราคาต้องซ่อมแซมและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมให้กลับมาอยู่ในสภาพปกติ

๔.๒.๙ กรณีผู้เสนอราคาดำเนินการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน ทรัพย์สินอาคารของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เพื่อใช้ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหาร อันเป็นประโยชน์ต่อผู้เสนอราคา ผู้เสนอราคา ต้องทำหนังสือเป็นลายลักษณ์อักษรเสนอให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์พิจารณา และต้องได้รับการอนุญาตจาก โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เป็นที่เรียบร้อยแล้วจึงจะดำเนินการซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงานได้ และเมื่อสิ้นสุดสัญญา โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ขอใช้สิทธิ์ในการพิจารณาแจ้งให้ผู้เสนอราคาไม่ต้องซื้อ หรือดำเนินการรื้อ ซ่อมแซม ปรับปรุง สถานที่ พื้นที่ปฏิบัติงาน ให้กลับคืนสู่สภาพเดิมได้ เพื่อประโยชน์สูงสุดต่อทางราชการ

๕. รายละเอียดขอบเขตงาน

ให้เป็นไปตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะการจัดซื้ออาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

๕.๑ ประเภทของอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

- ๑) อาหารธรรมดาทั่วไป
- ๒) อาหารอ่อน
- ๓) อาหารปั่นผสม หรืออาหารทางการแพทย์
- ๔) อาหารเหลว
- ๕) อาหารเฉพาะโรค
- ๖) อาหารเสริม หรืออาหารอื่น ๆ ตามคำสั่งแพทย์

๕.๒ ตารางกำหนดคุณค่าทางอาหารและพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับต่อคนต่อวัน

ชนิดของอาหาร	พลังงาน(แคลอรี)	โปรตีน(ร้อยละ)	คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	ไขมัน(ร้อยละ)
อาหารธรรมดาพิเศษ				
- ชาย	๒,๐๐๐ - ๒,๔๐๐	๑๘	๕๒	๓๐
- หญิง	๑,๘๐๐ - ๒,๒๐๐	๑๘	๕๒	๓๐
อาหารธรรมดาสามัญ				
- ชาย	๑,๘๐๐ - ๒,๒๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
- หญิง	๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารอ่อนพิเศษ	๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารอ่อนสามัญ	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารปั่นผสม	๑,๐๐๐ - ๒,๐๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารเหลวใส	๘๐๐	๒ กรัม (๑%)	๑๙๘ กรัม (๙๙%)	
อาหารเหลวข้น	๖๐๐ - ๑,๐๐๐	๒๔กรัม (๑๖%)	๑๐๙ กรัม (๗๓%)	๗.๕กรัม(๑๑%)
อาหารธรรมดาเบาหวาน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารอ่อนเบาหวาน				
อาหารจำกัดโซเดียม	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารอ่อนจำกัดโซเดียม				
อาหารลดพลังงาน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕	๕๕	๓๐
อาหารเพิ่มพลังงาน	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารจำกัดไขมัน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๕ - ๒๐	๕๐ - ๖๐	๒๐ - ๒๕
อาหารลดโปรตีน	๑,๖๐๐ - ๑,๘๐๐	๑๐ - ๑๕	๕๐ - ๖๐	๓๐ - ๓๕
อาหารเพิ่มโปรตีน	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐
อาหารบำบัดสุราเรื้อรัง	๑,๘๐๐ - ๒,๔๐๐	๒๐	๕๐	๓๐

หมายเหตุ

อาหารเสริมหรืออาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ให้จัดตามที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ คำนวณและกำหนดให้ เช่น อาหารทางสายให้อาหาร อาหารเหลว อาหารฝึกกลืนตามระดับ IDDSI เป็นต้น

๕.๓ ข้อกำหนดในการกำหนดรายการอาหาร

อาหารสามัญ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดาทั่วไป	อาหารอ่อน
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซี หรือ ๒. ก๋วยจั๊บญวน+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซี หรือ ๓. ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าวดอกอย่าง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซีหรือ ๔. ข้าวสวยพร้อมอาหาร ๑ อย่าง หรือ ๕. อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืด/น้ำซุป (อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๒ วัน) อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ ๑๘๐ ซีซี หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๑ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง
กลางวัน	๑. ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว + กับข้าว๒อย่าง + ขนม/ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ๑๘๐ซีซี +ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม หรือ ๒. ข้าวต้มขาวพร้อมกับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่มหรือ ๓. อาหารจานเดียวที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + น้ำซุป + ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะนิ่ม อย่างใดอย่างหนึ่ง
เย็น	๑. ข้าวสวย+กับข้าว๒อย่าง +ขนม/ผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+เครื่องต้มร้อนปริมาณ๑๘๐ซีซี +ขนม/ผลไม้ หรือ ๒. ข้าวต้มขาว+กับข้าว ๑ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย+ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง

อาหารพิเศษ

มื้ออาหาร	อาหารธรรมดา	อาหารอ่อน
เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ ไข่ลวก+ เครื่องต้มร้อน หรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ผลไม้ สลับกับ ข้าวต้มขาวหรือข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ผลไม้หรือ ๒. ก๋วยจั๊บญวน+ ไข่ลวก+ เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) + ขนม/ผลไม้หรือ ๓. อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง(ขนาด๑๘๐ซีซี)+ ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ไข่ลวก + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง(ขนาด ๑๘๐ ซีซี)+ ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่มหรือ ๒. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + แกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะอ่อนนิ่ม + เครื่องต้มร้อนหรือนมกล่อง(ขนาด ๑๘๐ ซีซี) อย่างใดอย่างหนึ่ง

กลางวัน	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ผลไม้ หรือ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืดหรือน้ำซุป + น้ำสมุนไพร/น้ำผลไม้สด + ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง + ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะ อ่อนนิ่ม + นมกล่อง(ขนาด ๑๘๐ ซีซี)หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะ เปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย+นมกล่อง (ขนาด ๑๘๐ ซีซี) อย่างใดอย่างหนึ่ง
ว่างบ่าย	๑. นมกล่อง + ขนม/ผลไม้ หรือ ๒. น้ำสมุนไพร/น้ำผลไม้สด + ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. นมกล่อง+ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่ายหรือ ๒. น้ำสมุนไพร/น้ำผลไม้สด + ขนม/ผลไม้ที่มี ลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย ย่อยง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง
เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง + ขนม/ผลไม้หรือ ๒. อาหารจานเดียวพร้อมแกงจืดหรือน้ำซุป + ขนม/ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง	๑. ข้าวต้มเครื่อง+ ไข่ลวก+ขนม/ผลไม้ ที่มีลักษณะนุ่มเคี้ยวง่าย+ นมกล่อง(ขนาด ๑๘๐ ซี ซี)หรือ ๒. ข้าวต้มขาว + กับข้าว ๒ อย่างที่มีลักษณะเปื่อย นุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย + ขนม/ผลไม้ที่มีลักษณะนุ่ม เคี้ยวง่าย อย่างใดอย่างหนึ่ง

หมายเหตุ

- ๑) กรณีหากมีผู้ป่วยที่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงพลังงานและสารอาหารหรือเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร สำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคบางราย เช่น ผู้ป่วยอาหารเบาหวาน ผู้ป่วยอาหารเพิ่มโปรตีน ผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยเพิ่มธาตุเหล็ก เป็นต้น ให้จัดตามใบกำกับอาหารแต่ละมื้อที่นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการกำหนด
- ๒) คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการของโรงพยาบาลฯ สามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามความเหมาะสมกับสภาวะผู้ป่วยหรือตามความต้องการของผู้ป่วยได้
- ๓) ให้จัดอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลฯ กำหนดให้ รายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๖

๕.๔ วัตถุประสงค์อาหาร

๕.๔.๑ ผู้เสนอราคาต้องวางแผนการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในการประกอบ และจัดบริการอาหารในแต่ละมื้อ ทันเวลาในการให้บริการอาหารตามรายการอาหาร กรณีที่พบวัตถุดิบไม่มี คุณภาพเหมาะสมกับการประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาต้องจัดหาทดแทน หรือเปลี่ยนวัตถุดิบให้เหมาะสมภายใต้ การกำกับดูแลจากกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๕.๔.๒ ผู้เสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบอาหารตามมาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) ที่มีคุณภาพ สะอาดปลอดภัย ผ่านการรับรอง มาตรฐาน ปลอดภัยสารเคมี สารปนเปื้อนตกค้าง สารปนเปื้อนของสีสังเคราะห์ และวัตถุดิบเสียเกินค่ามาตรฐาน เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าที่เชื่อถือได้ในการบริโภค บรรจุภัณฑ์ของวัตถุดิบต้องระบุชนิด/ประเภทผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบที่ชัดเจน น้ำหนัก วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ ระบุชื่อผู้ผลิตลงบรรจุภัณฑ์ และสามารถทวนสอบได้ของผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียดตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๔.๓ ผู้เสนอราคาต้องเตรียมวัตถุดิบอาหาร รวมทั้งอาหารสำรองให้เพียงพอ และสามารถจัดบริการอาหารผู้ป่วยได้ตามปกติ กรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น ภาวะภัยพิบัติ การเกิดจลาจลฯ ตามแผนรองรับสถานการณ์ภัยพิบัติและแผนเผชิญเหตุของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ได้

๕.๔.๔ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ อนุญาตจัดให้เก็บวัตถุดิบอาหารในพื้นที่อาคารกลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เฉพาะวัตถุดิบอาหารที่ใช้จัดบริการให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เท่านั้น

๕.๕ รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วย

๕.๕.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้เพียงพอในแต่ละมื้ออาหาร

๕.๕.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารให้กรรมการตรวจรับและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารและการจัดบริการอาหารทั้ง ๓ มื้อ

๕.๕.๓ ผู้เสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ประกอบอาหาร จำแนกออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและวัตถุดิบประเภทอาหารสดตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๕.๓.๑ วัตถุดิบประเภทอาหารแห้งเป็นประเภทอาหารที่มีความชื้นต่ำไม่เสื่อมเสียง่าย และอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆและจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ก. อาหารแห้งประเภทธัญพืชพืชเมล็ดแห้งผลิตภัณฑ์จากธัญพืชเช่นข้าวสารข้าวเมล็ดแห้ง แป้งต่างๆหอมกระเทียมพริกแห้งฯลฯจะต้องไม่มีการปนเปื้อนของเชื้อราและควรจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ในหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

(๑) ข้าวสาร ไม่มีมอด กรวดหรือสิ่งแปลกปลอมปะปน ข้าวสวยสามัญข้าวสารขาว ๕%: ข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔: ๒ข้าวสวยพิเศษเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% : ข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔: ๒ ข้าวสารเหนียว กข. ๖ คัดพิเศษข้าวต้ม ข้าวหอมมะลิ ๕ %: ข้าวสารขาว ๕ %ในอัตราส่วน ๑: ๑ข้าวเจ้า เป็นปลายข้าวหอมมะลิ

(๒) ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอดไม่มีรา

(๓) ไข่เค็มไข่เป็ดเค็มต้มสุกใหม่ ไม่มีกลิ่นเปลือกไข่สะอาด ไม่มีรอยบุบ ไม่มีรอยดำ

ขนาดไม่ต่ำกว่า ๖๕-๗๐ กรัม/ฟอง

(๔) อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆเช่นอาหารกระป๋อง

เครื่องปรุงรสน้ำตาลนม น้ำปลากะปิ น้ำส้มสายชู น้ำมันพืชฯลฯมีเครื่องหมาย ออย. หรือ มอก. มีฉลากระบุวันเดือนปีผลิตและวันหมดอายุ แสดงบรรจุในภาชนะสะอาดปิดสนิทไม่ชำรุดไม่เป็นสนิมไม่บุบวม

(๕) น้ำมันสำหรับปรุงอาหารให้ใช้น้ำมันพืชสำหรับประกอบอาหารกำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงคือ น้ำมันถั่วเหลือง/น้ำมันรำข้าว สำหรับผัดปรุงอาหารและใช้สำหรับผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรคทั้งหมดน้ำมันปาล์มใช้สำหรับทอด

(๖) เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว นมกล่อง ขนมหอย ออย. หรือ มอก. มีวัน เดือน ปี และวันหมดอายุ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

(๗) กะทิธัญพืชสำหรับปรุงประกอบอาหารทั่วไปอัตราการใช้กะทิธัญพืช จำนวน ๕๐ ซีซี (พลังงาน ๘๐ กิโลแคลอรี) ต่อ ๑ serving หรือ ๑ ถ้วย (๑,๐๐๐ ซีซี) สำหรับปรุงประกอบอาหารจำนวน ๒๐ ที่ยกเว้นรายการอาหารผู้ป่วยพิเศษและรายการอาหาร(สามัญ) ที่ต้องใช้สัดส่วนของกะทิธัญพืชเพิ่มขึ้นเพื่อให้มีคุณลักษณะอาหารที่เหมาะสม จำนวน ๗๐ ซีซี (พลังงาน ๑๑๐ กิโลแคลอรี) ต่อ ๑ serving หรือ ๑ ถ้วย สำหรับปรุงประกอบอาหารจำนวน ๑๕ ที่หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้

(๘) อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีธรรมชาติไม่มีเชื้อราไม่อัปชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี

(๙) ขนมห/เบเกอรี่ เช่น ขนมหปัง เค้ก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสดใหม่ สามารถแสดงสถานที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุ ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ไม่ขึ้นราบรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดเรียบร้อย ไม่มีรอยแตกฉีกขาด

ข. วัตถุดิบประเภทอาหารสดได้แก่เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ อาหารสด ฯลฯ

(๑) เนื้อสัตว์สด (หมู ไก่) ลักษณะสด ไม่มีกลิ่นสีไม่คล้ำ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่มันไก่ปะปนเนื้อปลาต้องสดสะอาด ขอดเกล็ดควักไส้ ตัดแต่งล้างออกให้เรียบร้อย

(๒) เนื้อสัตว์บดต่างๆ ได้จากเนื้อสัตว์ไม่ผสมมัน หรือผสมได้ไม่เกิน ๑๐% หรือ เนื้อสัตว์บดเกรดเอ

(๓) เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น เมื่อต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพอาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา

(๔) ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๖๐-๖๕ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่

(๕) ขนมหต่างๆ ให้ใช้สีจากธรรมชาติเช่นสีใบเตย ฯลฯ

(๖) ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยวใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ฟาง ไม่แก่หรืออ่อน

(๗) ผลไม้ ต้องสด ผลงาม ไม่อ่อน ไม่อมหรือแก่จนรับประทานไม่ได้

๕.๖ การเตรียมวัตถุดิบอาหารและการจัดเก็บ

๕.๖.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาด เตรียม และจัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่างๆ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักโภชนาการ หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๓.๔

๕.๖.๒ การล้างผัก ผลไม้ให้ปลอดภัย โดยการล้างด้วยน้ำสะอาดผสมโซเดียมไฮโปคลอไรต์ อัตราส่วน โซเดียมไฮโปคลอไรต์ ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที หรือน้ำสะอาดผสมเกลือ อัตราส่วน เกลือ ๒๐๐ กรัมต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๒๐ นาที

๕.๖.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ ต้องมีการล้างทำความสะอาดแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ หมู ไก่ ปลา และเครื่องในสัตว์

๕.๖.๔ การเตรียมเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อบดต่างๆ ได้จากเนื้อสัตว์บริเวณเนื้อแดงหรือสะโพกไม่ผสมมัน หรือผสมได้ไม่เกิน ๑๐% หรือเนื้อสัตว์บดเกรดเอ หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้

๕.๖.๕ การเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีคุณลักษณะตามขนาด และขึ้นเหมาะสมตาม ชนิด/ประเภทของอาหาร หรือเป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนดให้

๕.๖.๖ การเตรียมเนื้อสัตว์ ผักพร้อมปรุงตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการกำหนดให้ ผู้เสนอราคาต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ด้วยรูปแบบ One way system

๕.๗ การประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการ ดังนี้

๕.๗.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องให้คณะกรรมการหรือนักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการได้ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดกระบวนการการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูปได้ทุกขั้นตอนตามกำหนดเวลาในการชั่งน้ำหนักอาหารดังนี้

มื้ออาหาร	อาหารสด	อาหารสุก	เวลาออกจากกลุ่มงานโภชนาการ	ถึงตึกผู้ป่วย
เช้า	๐๕.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น.	๐๖.๕๐ น.	๐๗.๐๐ น.
กลางวัน	๐๙.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น.	๑๑.๒๐ น.	๑๑.๓๐ น.
เย็น	๑๔.๓๐ น.	๑๖.๓๐ น.	๑๖.๕๐ น.	๑๗.๐๐ น.

๕.๗.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กำหนดให้ และบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมื้อมื้อต่อรายตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้มเนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๑

๕.๗.๓ ผู้เสนอราคาเตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ เท่านั้นโดยสถานที่ในการประกอบอาหารตลอดจนวัสดุบริโภคที่ใช้ต้องทำความสะอาดให้ถูกต้องตรงตามข้อปฏิบัติมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๕

๕.๗.๔ ด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขาภิบาลอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๔

๕.๗.๕ ผู้เสนอราคายินยอมให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหาร ความสะอาด กิริยามารยาท ผู้ให้บริการ และผู้เสนอราคาต้องแก้ไขปรับปรุงตามคำชี้แจงของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการหรือเจ้าหน้าที่โภชนาการและเจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย ตามเวลาที่กำหนด ในกรณีที่ผู้เสนอราคาต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ/นักโภชนาการ พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยมีให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนาการมีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีสต็อกคล่องตามฤดูกาล สามารถจัดหาได้ในขณะนั้น รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๒,๔

๕.๘ การรับใบสั่งอาหารและการประสานบริการในหอผู้ป่วย

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูลจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้ป่วย ภายในเวลา ๑๖.๓๐ น. ก่อนวันประกอบอาหาร และรับข้อมูลการเปลี่ยนแปลงการจัดบริการอาหารใหม่ เพิ่มลดหรืองด เช่น การรับผู้ป่วยใหม่ การย้ายหอผู้ป่วย โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงก่อนเวลาจัดบริการอาหารในมือนั้นๆ และโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะดำเนินการเบิกจ่ายค่าอาหารผู้ป่วยจากข้อมูลเวชสถิติประจำวัน โดยผู้เสนอราคาต้องส่งเอกสารหลักฐานประกอบการเบิกจ่าย เพื่อประกอบการตรวจรับและดำเนินการขอเบิกจ่ายค่าอาหารประจำแต่ละเดือน โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ไม่อนุญาตให้ผู้เสนอราคาและพนักงานของผู้เสนอราคา

ประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย โดยผู้เสนอราคาต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนาการของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์เท่านั้น ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย

๕.๙ การจัดบริการอาหารผู้ป่วย

ผู้เสนอราคาต้องจัดบริการอาหารแบบ Centralized service systems และจัดบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย ณ หอผู้ป่วย ตามรายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๔ โดยกำหนดเวลาในการจัดส่งอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษดังนี้

ตารางกำหนดเวลาอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

มื้ออาหาร	เวลาเบิกอาหาร/ เปลี่ยนแปลงอาหาร	เวลาตรวจรับอาหาร	เวลาบริการอาหาร	เวลาเก็บล้างภาชนะ- อุปกรณ์
เช้า	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๐๖.๓๐ น.	๐๖.๓๐ น. ถึง ๐๗.๐๐ น.	๐๗.๐๐ น. ถึง ๐๗.๓๐ น.	๐๗.๓๐ น. ถึง ๐๘.๐๐ น.
กลางวัน	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๑๐.๓๐ น.	๑๑.๐๐ น. ถึง ๑๑.๓๐ น.	๑๑.๓๐ น. ถึง ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ น. ถึง ๑๒.๓๐ น.
ว่างป่วย (พิเศษ)	๑๓.๓๐ น.	๑๓.๓๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. ถึง ๑๔.๓๐ น.	๑๔.๓๐ น. ถึง ๑๕.๐๐ น.
เย็น	ผู้ป่วยใหม่เบิกอาหาร ถึงเวลา ๑๖.๐๐ น.	๑๖.๓๐ น. ถึง ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	๑๗.๓๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น.

หมายเหตุ

๑) เวลาในการจัดบริการอาหารผู้ป่วยอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม หรือตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด ในกรณีผู้ป่วยวิกฤต/ฉุกเฉิน หรืออยู่ในระหว่างการตรวจรักษาพิเศษ ผู้ขายต้องจัดอาหารตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๒) ผู้เสนอราคาต้องจัดส่งอาหารผู้ป่วยและบริการอาหาร ในหอผู้ป่วยทั้งหมดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์จัดเตรียมสถานที่ไว้ และในแต่ละหอผู้ป่วยจะต้องมีพนักงานไปบริการอาหารอย่างน้อย ๒ คน

๓) การจัดบริการนอกเหนือจากเวลาที่กำหนด เช่น อาหารอ่อนสำหรับผู้ป่วยที่รักษาด้วยไฟฟ้า (ECT) ผู้ป่วยฟื้นฟูสมรรถภาพนอกสถานที่ ส่งมอบที่หอผู้ป่วยเวลา ๐๘.๓๐ หรือเป็นไปตามเวลาที่หอผู้ป่วยแจ้งเบิกอาหาร

๔) การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการจัดบริการผู้ป่วย ให้ใช้ภาชนะตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนดเท่านั้น

๕) การเก็บล้างทำความสะอาด ต้องดำเนินการเก็บล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ประกอบอาหารและเก็บเศษอาหาร ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๕.๑๐ การทำความสะอาดสถานที่ในการประกอบอาหาร ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการดังนี้

๕.๑๐.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดระบบการเตรียมการปรุง การประกอบอาหาร การจัดและบริการอาหาร สำหรับผู้ป่วยให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๔

๕.๑๐.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดหาภาชนะสำหรับรับคืนเศษอาหารกลับจากหอผู้ป่วยและนำไปดำเนินการจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๕.๑๐.๓ ผู้เสนอราคาต้องทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะประเมินโดยใช้แบบสำรวจโรงครัวตามมาตรฐาน ๗๕ ข้อ ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขและผู้ขายต้องปฏิบัติตามแนวทางของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ รายละเอียดภาคผนวกที่ ๕

๕.๑๐.๔ การกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๑) การเก็บขยะมูลฝอยและเศษอาหาร จะต้องมีการลงทะเบียนพร้อมฝาปิดมิดชิด ภายในโรงรับด้วยถุงดำ และนำไปทิ้งที่โรงพักขยะของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ โดยต้องแยกรถเข็นขยะหลังปฏิบัติงานเสร็จและล้างทำความสะอาดถังขยะทุกวัน

๒) การเก็บขยะติดเชื้อจะต้องมีการลงทะเบียนพร้อมฝาปิดมิดชิด ภายในโรงรับด้วยถุงสีแดง ให้ปฏิบัติตามแนวทางคณะกรรมการควบคุมและป้องกันการติดเชื้อของโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ (IC)

๕.๑๑ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร ผู้เสนอราคาต้องปฏิบัติตามดังนี้

ต้องทำการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาของอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และสารตกค้างในวัตถุดิบอาหาร หรือรายการตรวจเพิ่มเติมตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด โดยผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายชุดทดสอบทั้งหมดตามแผนดำเนินการดังนี้

ชุดทดสอบ	จำนวนครั้งการทดสอบ/เดือน
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI๒)	๓๐ ตัวอย่าง
สารเคมีกำจัดแมลง	๑๐ ตัวอย่าง
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	๕ ตัวอย่าง
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	๕ ตัวอย่าง
สารบอแรกซ์	๕ ตัวอย่าง
สารฟอร์มาลีน	๕ ตัวอย่าง

๕.๑๒ การตรวจรับพัสดุ (อาหารปรุงสำเร็จ) ผู้เสนอราคาต้องดำเนินการ ดังนี้

๑) นักโภชนาการของผู้เสนอราคาหรือตัวแทน ส่งมอบอาหารให้นักโภชนาการ/เจ้าหน้าที่โภชนาการตรวจรับส่วนประกอบของอาหารและอาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วยประจำวันแต่ละประเภท เช่น อาหารผู้ป่วยสามัญ อาหารผู้ป่วยพิเศษ อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค และส่งมอบให้เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วย ซึ่งผู้เสนอราคาต้องนำส่งแบบประเมินอาหารปรุงสำเร็จให้เจ้าหน้าที่กลุ่มงานโภชนาการและเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยลงชื่อตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จประจำวันเป็นประจำทุกมื้อ รายละเอียดภาคผนวกที่ ๓,๔

๒) กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด ๓ ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัย เช่น ฝนตกหนัก รถขนส่งอาหารชำรุด อุบัติเหตุระหว่างการขนส่ง ฯลฯ โรงพยาบาลฯ จะพิจารณายกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญาผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดหาอาหาร เพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคาใหม่

๓) กรณีคณะกรรมการตรวจรับอาหาร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินอาหารมือใดมือหนึ่ง รายละเอียดภาคผนวกที่ ๔ ผู้เสนอราคาต้องปรับปรุงประกอบและจัดบริการอาหารในมือนั้นๆใหม่ทดแทน กรณีผู้เสนอราคาไม่สามารถจัดบริการทดแทนได้ทางโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ จะไม่ดำเนินการเบิกเงินค่าอาหารในมือนั้นๆ

๕.๑๓ ประเมินผลงาน กำหนดคุณลักษณะอื่นๆเพื่อการประเมินคุณภาพอาหารดังนี้

๕.๑๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ นักโภชนาการ/เจ้าหน้าที่โภชนาการ โดยตรวจประเมินสถานที่เตรียม ประกอบคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จและการบริการอาหารตามคู่มือการควบคุมความสะอาดปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วย รายละเอียดภาคผนวกที่ ๔

๑) การตรวจรับวัตถุดิบ วัตถุดิบอาหารส่วนที่กินได้และเครื่องปรุงรส

๒) การตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ(ปริมาณ คุณลักษณะ รสชาติ)

๓) การตรวจการจัดบริการอาหารตามมาตรฐานอาหารกลุ่มงานโภชนาการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๔) การตรวจการล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่

๕) การตรวจสอบอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร

๕.๑๓.๒ การประเมินมาตรฐานคุณภาพ การประกอบอาหารและปริมาณอาหารเป็นไปตามที่โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์กำหนด โดยผู้ขายต้องผ่านการประเมินในระดับดีขึ้นไปเท่านั้น

เกณฑ์การประเมิน มีดังนี้

ระดับคะแนนต่ำกว่า ๖๐ หมายถึงยกเลิกสัญญาทันที

ระดับคะแนน	๖๐ – ๖๙	หมายถึง ควรปรับปรุง
ระดับคะแนน	๗๐ – ๗๙	หมายถึง พอใช้
ระดับคะแนน	๘๐ – ๘๙	หมายถึง ดี
ระดับคะแนน	๙๐ – ๑๐๐	หมายถึง ดีมาก

๕.๑๕ เงื่อนไขการปรับและการเลิกจ้าง

๕.๑๕.๑ กรณีผู้เสนอราคาส่งมอบอาหารไม่ครบถ้วนตามจำนวนในใบสั่งซื้อหรือข้อตกลงหรือ ไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนดเกิน ๑๐ นาที ทำให้ผู้ป่วยไม่ได้รับประทานอาหาร ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น และถ้าผู้เสนอราคาไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันเวลา ๒ ครั้ง โดยไม่มีเหตุผลอันควร โรงพยาบาลมีสิทธิพิจารณาบอกเลิกสัญญาได้ โดยไม่ต้องให้สิ้นสุดสัญญา และผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ ตามจำนวนผู้ป่วยในมือนั้นๆ

๕.๑๕.๒ กรณีโรงพยาบาลฯ ได้ส่งหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้เสนอราคา ๓ ครั้งขึ้นไป เนื่องจากผู้เสนอราคาไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดรายการอาหาร โรงพยาบาลฯ มีสิทธิพิจารณาเลิกจ้างได้

๕.๑๕.๓ กรณีผู้เสนอราคาไม่ผ่านการประเมินของคณะกรรมการตรวจรับอาหาร หากได้คะแนนต่ำกว่า ๖๐ คะแนน โรงพยาบาลฯ จะแจ้งด้วยวาจาพร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้เสนอราคารับทราบ และผู้เสนอราคาต้องดำเนินการแก้ไข โดยต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด หากกรณีที่เกิดปัญหาซ้ำ ๒ ครั้ง ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด โรงพยาบาลฯ มีสิทธิพิจารณาเลิกจ้างได้

๕.๑๕.๔ กรณีผู้ป่วยได้รับการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยจากอาหารหรือกระบวนการจัดบริการอาหารที่ผู้ขายดำเนินการ เช่น ท้องเสีย ฯลฯ ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด (เช่น ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าซ่อมบำรุงหรือจัดหาทดแทนฯ) ให้กับโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๕.๑๕.๕ กรณีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการไม่มาปฏิบัติหน้าที่ได้ตามที่กำหนดในสัญญาจะซื้อขาย ผู้เสนอราคาต้องยินยอมให้โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ หักเงินตามอัตราค่าจ้างขั้นต่ำต่อคนต่อวัน ในอัตราที่ใช้บังคับในจังหวัดขอนแก่นในวันนั้น

๕.๑๕.๖ กรณีที่ภาชนะอุปกรณ์สูญหาย ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อจัดหาภาชนะอุปกรณ์ดังกล่าว มาชดเชยให้แก่โรงพยาบาลฯ ให้ครบถ้วนตามบัญชีการยืมวัสดุครุภัณฑ์งานบ้านงานครัว และกรณีเกิดความชำรุดบกพร่อง ผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิม ภายใน ๗ วันทำการ นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๕.๑๕.๗ กรณีที่ผู้เสนอราคานำงานที่รับไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรม จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนเงินร้อยละ ๑๐(สิบ) ของวงเงินของงานจ้างช่วงตามสัญญานั้น และไม่ตัดสิทธิ์การบอกเลิกสัญญาจ้าง

๕.๑๕.๘ กรณีผู้เสนอราคาไม่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพด้านอาหารและการบริการทางโรงพยาบาลฯ มีสิทธิ์พิจารณาบอกเลิกสัญญาจ้าง

หมายเหตุ ทั้งนี้ หากผู้เสนอราคาถูกยกเลิกสัญญาจ้างในทุกกรณี ผู้เสนอราคาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการจัดหาอาหารเพื่อบริการผู้ป่วยในระหว่างการจัดหาผู้เสนอราคาใหม่

๖. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา (Price) และพิจารณาจากกรรวม

๗. การจ่ายเงิน

โรงพยาบาลจ่ายเป็นรายเดือน เดือนละ ๑ ครั้ง

๘.รายละเอียดดำเนินการ

เริ่มดำเนินการตั้งแต่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗- ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๙. ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ ๑ เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๒ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร

ภาคผนวกที่ ๓ คำอธิบายแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๔ แบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๕ แบบสำรวจโรงครัว ของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวกที่ ๖ ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๗ รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน

ลงชื่อ.....ประธานคณะกรรมการ

(นางวาสนา ทักษิณพิลา)

นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางภาวิณี สถาพรธีระ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสโรชา รัตนานพ)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)

นักโภชนาการชำนาญการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นายพงศ์ธารินทร์ ดอนไม้ชัย)

นักวิชาการพัสดุ

ลงชื่อ.....ผู้รับรองรายละเอียดคุณลักษณะ

(นางกนกวรรณ กิตติวัฒนากุล)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมสุขภาพจิต

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ ๑ เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๒ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร

ภาคผนวกที่ ๓ คำอธิบายแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ

สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๔ แบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการ

อาหารผู้ป่วยสามัญผู้ป่วยพิเศษ

ภาคผนวกที่ ๕ แบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาลตามมาตรฐานการสุขาภิบาล

อาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวกที่ ๖ ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยใน

โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ภาคผนวกที่ ๗ รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน

ภาคผนวกที่ ๑

เกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

๑. วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์

๑.๑. วัตถุดิบประเภทเนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อหมู

๑.๑.๑ เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ

๑.๑.๒ เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมู ที่ปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง

๑.๑.๓ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด

ตัวบรรจุภัณฑ์ระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิต
ลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดงสด ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขี้ และส่วนที่ไม่ใช้ตัดมาหั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตรหนา ๐.๕ เซนติเมตร	
๒.	เนื้อหมูหั่น	หมูเนื้อแดง ไม่มีเอ็น พังพืด และไขมันติดมามาก หั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตรหนา ๐.๓ เซนติเมตร	
๓.	เนื้อหมูปด A	ใช้เนื้อหมูมาจากส่วนสันนอก ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง ๙๕ % ไขมัน ๕% บดหยาบหรือบดละเอียด	
๔.	เนื้อหมูปด B	ใช้เนื้อหมูมาจากส่วนสะโพกหรือไหล่ สัดส่วนหมูเนื้อแดง ๙๐% ไขมัน ๑๐% บดหยาบหรือบดละเอียด	
๕.	เนื้อหมูสันนอก	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงที่ ๓ ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลังหรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์	
๖.	เนื้อสะโพกหมู	หมูเนื้อแดงส่วนสะโพก ไม่มีเอ็น พังพืด และไขมันติดมาด้วยหั่นขนาดโดยประมาณ ๒ x ๓ เซนติเมตรหนา ๑.๕ เซนติเมตร	
๗.	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน เนื้อนุ่ม ไม่มีเอ็น ไม่มีสารบอแรก ขนาดที่มีน้ำหนักประมาณ ๖๕ - ๗๐ ลูก/กก. ผ่า ๒ หรือ ผ่า ๔ ชิ้น/ลูก	
๘.	ไส้กรอกแท่ง	ทำจากหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรก ขนาดยาวประมาณแท่งละ ๔ นิ้วขนาดที่มีน้ำหนัก ๒๕ - ๓๐ ชิ้น/กก.	
๙.	ไส้กรอกแผ่น (บาโลน่า)	ไส้กรอกหมู ชนิดแผ่น ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่ฟริก ปลอดจาก สารบอแรก ขนาดที่มีน้ำหนัก ๕๕ - ๖๕ ชิ้น/กก.	
๑๐.	แฮมแผ่น	ผลิตจากหมูเนื้อแดงล้วน หั่นเป็นแผ่นบางๆ สีเปลี่ยน ไม่แข็ง สด ใหม่ ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรก	
๑๑.	หมูยอ	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูผสมเนื้อไก่ ไม่ผสมแป้ง เนื้อเนียน ละเอียด ไม่มีหนังหมู หรือหูหมู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แข็งแข็งปลอดสารบอแรก	
๑๒.	เลือดหมูอนามัย	เลือดหมูอนามัย น้ำหนักสุทธิ ๒๑๐ กรัม/หลอด ผลิตภัณฑ์ผ่านมาตรฐาน GMP	

๑.๒ วัตถุดิบประเภทเนื้อไก่ ชิ้นส่วนของไก่ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อไก่

๑.๒.๑ เนื้อไก่หรือส่วนประกอบของไก่ อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น

๑.๒.๒ เนื้อไก่ หรือชิ้นส่วนไก่ ที่ปลอดจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์
เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ
ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

๑.๒.๓ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกหรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกบรรจุภัณฑ์ระบุ
น้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	เนื้ออกไก่	เนื้อหน้าอก มีหนัง แต่งหนังเรียบร้อย ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด	
๒.	เนื้อไก่หั่น	เนื้อไก่ล้วน ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง หั่นขนาดโดยประมาณ ๒.๕ x ๔ เซนติเมตรหนา ๐.๕ เซนติเมตร	
๓.	เนื้อไก่บด	เนื้ออกไก่บด หรือเนื้อสันในไก่บด ละเอียด ไม่มีหนัง พังผืด เศษกระดูก หรือเศษกระดูกอ่อน เอ็นไก่ ปะปนมา	
๔.	เนื้อสะโพกไก่มีหนัง และกระดูก	เนื้อสะโพกเลาะกระดูกออก ตัดแต่งหนัง ไม่มีขนไก่ติดบนหนัง	
๕.	น่องไก่	น่องไก่ขนาดที่มีน้ำหนัก ๘ - ๑๐ น่อง/กก. ข้อสัน กระดูก ไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด	
๖.	ปีกไก่ตอนบน	ปีกไก่ตอนบน ขนาดมีน้ำหนัก ๒๐ - ๒๒ ชิ้น/กก. สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก ไม่ตกกระดูกสีไม่คล้ำ	
๗.	ชีโครงไก่	ชีโครงไก่สอ ไม่มีหัว ไม่มีหลอดลม ไม่มีหนังคอ และไม่มีมันท้าย	
๘.	ไส้กรอกแท่ง (ไก่)	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาวประมาณ ๔ ตัว ขนาดมี น้ำหนัก ๒๕ - ๓๐ ชิ้น/กก	
๙.	ไก่ยอ	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อไก่ ไม่ผสมแป้ง เนื้อเนียนละเอียด ไม่มี หนังหมู หรือหมูหมู ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แซ่แข็ง ปลอดสารบอแรกซ์	

๑.๓ วัตถุดิบประเภทปลาน้ำจืด ปลาทะเล กุ้ง ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา

๑.๓.๑ เป็นวัตถุดิบอาหารสด สะอาด เนื้อแน่น คงสภาพสมบูรณ์ ไม่มีเมือก

๑.๓.๒ เป็นเนื้อปลาสดแล้ว ไม่มีสารตกค้าง สด มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่มีเมือกกลิ่น
ไม่แฉะน้ำยาหรือเกลือ ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นที่ปนเปื้อนมากับอาหารในปริมาณที่เป็น
อันตรายต่อสุขภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ก่อโรค

๑.๓.๓ เป็นวัตถุดิบอาหารที่ปลอดจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลีน

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เนื้อปูทะเล เป็นก้อนไม่มีเปลือกบางปน ไม่มีเมือกกลิ่น นิ่งสุก เนื้อปุมีสีขาวกลิ่นหอมและนุ่ม	
๒.	ปลาหมึกกล้วยหั่น	ปลาหมึกกล้วยสด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อลื่น สีขาวไม่เละ ขนาดชิ้นกว้างประมาณ ๑.๕ นิ้ว ยาวประมาณ ๒ นิ้ว ไม่มีหัว ลวกหรือปรุงสุกแล้วไม่เหนียว	
๓.	ปลาช่อนแล	ปลาช่อนสด เนื้อแน่น ไม่เละ ตัดหัว ครีบ และไส้พุงออก ขอดเกล็ดออกให้หมด ไม่มีกระดูกและก้าง พื้นท้องสด ไม่ใส่สี	
๔.	ปลาตุกแลหั่นชิ้น	ปลาตุกน้ำจืด แลทั้งตัว ไม่มีกระดูกกลาง ไม่มีก้าง ไม่มีครีบไม่มีหัวปน	
๕.	ปลาทุสด	ปลาทุสด ขนาดที่มีน้ำหนัก๑๐ - ๑๒ ตัว/กก. ตัดหัว ควักไส้ ผิวใส ท้องไม่แตกหนังไม่ถลอก เนื้อแน่น	
๖.	ปลาอินทรี	ปลาอินทรี ตามขวางลำตัว ไม่มีเกล็ด มีน้ำหนักชิ้นละ ไม่ต่ำกว่า ๑๔๐ กรัมหนา ๑/๒ นิ้ว เนื้อแน่น สีชมพู	
๗.	ปลานิล	ปลานิล ขอดเกล็ด ควักไส้ ตัดหัว ขนาด ๑ กก./ ตัว เนื้อแน่น	
๘.	ปลากะพงขาวแช่แข็ง	เนื้อลื่น ละลายน้ำแล้ว ไม่มีกระดูกปนและก้าง ไม่มีกลิ่นคาว และไม่มีสารเคมี	
๙.	ปลานิลแลแช่แข็ง	ปลานิลแล เนื้อลื่น ขนาดชิ้นละ ๑๐๐ - ๒๐๐ กรัม น้ำหนักไม่มีกระดูกและก้าง ไม่มีพื้นท้อง เนื้อนุ่ม แน่นใส สีชมพูอ่อน เมื่อละลายแล้วเหลือน้ำหนักเนื้อปลาไม่ต่ำกว่า ๗๐ %	
๑๐.	เต้าหู้ปลา	เต้าหู้ปลาขนาด ๖๐ - ๗๐ ชิ้น/กก. มีส่วนผสมของเนื้อปลาบดไม่น้อยกว่า ๕๐% และส่วนผสมผสมของแป้งไม่เกิน ๑๕% ขนาดกว้าง ๒.๕ ซม. ยาว ๒.๕ ซม. หนา ๒.๐ ซม. สด ใหม่ นุ่ม	
๑๑.	ปุอัดชนิดแห้ง	ทำมาจากเนื้อปลาบดปรุงรส ๕๕% ผสมเครื่องปรุง บรรจุถุงละ ๕๐๐ กรัม ใช้สีธรรมชาติ	
๑๒.	ลูกชิ้นปลากลม	ขนาดที่มีน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๐ ลูก/กก. ไม่เห็นคาว ไม่มีก้างปน ไม่ปนแป้งเหนียว ไม่มีสี ไม่สีสารเจือปน	

๑.๔ วัตถุดิบประเภทไข่

๑.๔.๑ ไข่ต้องสด ใหม่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ไม่แตกร้าว ไม่มีกลิ่นเน่า
ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ใส่ในกระบะที่สะอาด

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ไข่ไก่	ไข่ไก่ เบอร์ ๒ ใหม่ สด น้ำหนักฟองละ ไม่น้อยกว่า ๖๐ กรัม ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มันสะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปะปน	
๒.	ไข่เค็ม	ไข่เค็ม ต้มสุกน้ำหนัก ฟองละไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัม ไม่เค็มมาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่มแน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่	
๓.	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า ๕๐% บรรจุไม่น้อยกว่า ๑๒๐ กรัม/หลอด	

๑.๕ วัตถุดิบประเภทผัก

๑.๕.๑ ไม่มีส่วนเน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน

๑.๕.๒ ไม่มีหนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา

๑.๕.๓ ไม่มีชิ้นส่วน ปนเปื้อนต่างๆ เช่น เชือก เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน ดิน

๑.๕.๔ ควรเป็นวัตถุดิบที่ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

๑.๕.๕ บรรจุในถุงพลาสติก ลังพลาสติก กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหนะนำโรคติดปะปนมา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กระเจี๊ยบฝัก	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒.	กระชายหันฝอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็กๆ ตามความยาวของกระชาย มีความยาวระหว่าง ๒ – ๓ นิ้ว	
๓.	กระเทียม (หัวใหญ่)	เป็นกระเทียมแห้ง ไม่ผ่อ ไม่เป็นราหรือจุดดำมีเปลือกบางๆ	
๔.	กะหล่ำดอก	ดอกสีเหลือง เส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๕ นิ้ว ไม่มีจุดดำดำ ไม่ช้ำ ไม่หนอน มีใบเล็กน้อย และก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน ๒ นิ้ว	
๕.	กะหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ ๑๓ ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ช้ำ	
๖.	แขนงกะหล่ำ	สดใหม่ ไม่เหี่ยว ไม่ช้ำ ไม่เน่า ตัดแต่งแล้ว	
๗.	ข่าสด	เป็นข่าอ่อนสด ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้น ตัดมายาวไม่เกิน ๓ นิ้ว หรือตามใบสั่งซื้อ	
๘.	ขิงหันฝอย	เป็นขิงอ่อนที่สดและสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็กๆ ตามความยาวของขิง มีความยาวระหว่าง ๑.๕ – ๒.๕ นิ้ว	
๙.	ขิงแก่	สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละแ่งน้ำหนักระหว่าง ๑๐๐ – ๒๐๐ กรัม	
๑๐.	ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือก	สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ ๙ – ๑๐ ซม. ตัดขั้ว ขั้วยาวไม่เกิน ๒ -๔ ซม.	
๑๑.	ข้าวโพดหวานแกะเมล็ด	เมล็ดข้าวโพดมีความสด สะอาด ไม่เน่าเสีย	
๑๒.	คะน้าต้น	ลำต้นและใบสีเขียว สด ไม่แก่ ไม่มีหนอน	
๑๓.	คื่นฉ่าย	ต้นใบเขียว สด ไม่เน่า ต้นยาว ๑๐ นิ้วขึ้นไป ใบใหญ่สวย สีเขียวอ่อน ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ล้างสะอาด	
๑๔.	แครอท	เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่แตก ไม่งอกต้น ไม่เป็นเสี้ยน สีส้มสด ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียวสมบูรณ์ จำนวน ๔ – ๕ หัว/กก.	
๑๕.	ชะอม	สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบไม่ร่วง	
๑๖.	ดอกหอม	สด ใหม่ ดอกตูม ลำต้นความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว	
๑๗.	ดอกแค	ดอกตูมขาว ก้านดอกเขียวสด ข้างในไม่เป็นหนอน	
๑๘.	ต้นหอม	ใบเขียว สด ไม่หัก ไม่เน่า รากสั้น ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ลำต้นอวบ	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑๙.	ตำลึงสดเด็ด	เป็นผักตำลึงสด ใบอ่อน สีเขียวสด ยอดอ่อน	
๒๐.	ตะไคร้	สด สะอาด เฉพาะส่วนลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก ลำต้นมีความยาวไม่เกิน ๘ นิ้ว	
๒๑.	แตงร้าน	สด สะอาด ไม่แก่ มีสภาพสมบูรณ์ ผลกลมยาวตรง ไม่โค้งหรือคด ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อแข็งกรอบ แต่ละลูกมีน้ำหนักระหว่าง ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม ผลยาวไม่ต่ำกว่า ๖ นิ้ว	
๒๒.	ถั่วงอก	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และไม่มีใบ แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน ๒.๕ นิ้ว	
๒๓.	ถั้วฝักยาว	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาวตรงโต สม่ำเสมอกันทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง ๑๒ - ๑๘ นิ้ว	
๒๔.	ถั้วพู	อ่อน สด สะอาด มีสภาพฝักสมบูรณ์ไม่หักหรือชำ ฝักสีเขียวอ่อน แต่ละฝักต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๔ นิ้ว	
๒๕.	ถั้วลันเตา	อ่อน สด ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ฝักไม่เหลือง ความยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมลอกใยข้างฝักออกหมด	
๒๖.	บวบงู	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒๗.	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก ค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ไม่เกิน ๕ ลูก/กก.	
๒๘.	บวบหอม	ผลอ่อน สดและสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หักหรือแตก	
๒๙.	บร็อกโคลี่	พุ่มดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านไม่แตก ก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน ๓ นิ้ว	
๓๐.	ใบกระเพรา	ใบสวยใหญ่ ก้านเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีราก ไม่มีดิน ใบและยอดไม่เป็นสีดำ ใบไม่ร่วง	
๓๑.	ใบกุยชैขาว	อ่อน สดและสะอาด ไม่เน่า มีสภาพสมบูรณ์ ใบสีขาวตลอดใบ ใบไม่หักหรือฉีกขาด ไม่มีดอก ลำต้นความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว	
๓๒.	ใบชะพลู	สด ใบอ่อน มีข้อใบดก ไม่มีก้านที่ไม่มีใบติด	
๓๓.	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีเพลี้ยขาวหรือราดำ	
๓๔.	ใบแมงลัก	กลิ่นหอม ก้านเขียว ใบสด ไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	
๓๕.	ใบสาระแหน่	ใบสด ยอดงาม สะอาด ไม่อับช้ำ ดำหรือร่วง	
๓๖.	ใบโหระพา	ใบใหญ่สีเขียว สด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ใบไม่มีรอยดำ ไม่ช้ำ	
๓๗.	ใบหน้านาง (น้ำ)	น้ำสีเขียวเข้ม สด มีกลิ่นหอม ฤๅละ ๑,๐๐๐ กรัม	
๓๘.	ผักกระเฉด	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ลำต้นสะอาด ไม่มีราก	
๓๙.	ผักกาดขาวตั้ง	ลำต้นสมบูรณ์ ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ไม่ช้ำ ความยาวไม่ต่ำกว่า ๑๒ นิ้ว	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๔๐.	ผักกาดกวางตุ้ง ได้หัว	สดใหม่ ไม่เน่า ไม่ซ้ำ ใบไม่เหลือง ไม่มีหนอน	
๔๑.	ผักกาดหอม	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ซ้ำ ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	
๔๒.	ผักกาดขาว	สด ลำต้นห่อ ใบสีเขียวอ่อน ไม่หัก ไม่ซ้ำ ใสไม่เน่า ไม่เป็นหนอน ไม่ชุ่มน้ำ	
๔๓.	ผักชีลาว	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๔.	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๕.	ผักชีฝรั่ง	ลำต้นและใบสีเขียวสด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ไม่ซ้ำ ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๖.	ผักบุ้งจีน	สดและสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยวหรือซ้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน ๑๒ นิ้ว (วัดจากยอดถึงโคน)	
๔๗.	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบสะอาด ใบสีเขียวอ่อน สดไม่ซ้ำ ไม่เหลือง ใบไม่ม้วน ไม่มีราก ไม่มีหนอน ความยาว ๑๔ – ๑๖ นิ้ว จากยอด	
๔๘.	เผือกหอม	เป็นเผือกหอม เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม่ติดโคนใบ ไม่มีดินติด น้ำหนักประมาณ ๕๐๐ – ๗๐๐ กรัม/หัว ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๔๙.	พริกหวาน	สีเขียว แดง เหลือง ผิวเรียบตรง ตั้งเป็นมัน	
๕๐.	พริกขี้หนูสดเขียว- แดง	เม็ดเล็ก สีเขียวหรือแดง สดสะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน	
๕๑.	พริกขี้พาสสดเขียว- แดง	เม็ดใหญ่ ขั้วเขียวสด ไม่มีจุดดำ ไม่เน่า ไม่เป็นหนอน เม็ดตรง ผิวมันเรียบ ไม่โค้งงอ	
๕๒.	พริกหยวก	เป็นพริกหยวกสดสีเขียวอ่อน	
๕๓.	พริกไทยอ่อน	อ่อน สดและสะอาด มีความสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เมล็ดพริกไทยอยู่ติดข้อ เรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว	
๕๔.	ฟักเขียวอ่อน	สด ผลทรงกลม ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลอ่อน ผิวเกลี้ยง แต่งตั้ง เนื้อแน่นกรอบ ไม่แกร็น ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๕๕.	ฟักทอง	ผลโตเต็มที่ เนื้อแน่น มีเนื้อหนา สีเหลืองปนเขียว ผลแก่จัด ตัดแต่ง ปอกเปลือกแล้ว	
๕๖.	มะนาว	มะนาวสด ผลแก่จัด ขนาด ๒๒ -๒๕ ลูก/กก. น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่มีจุดดำ ผิวเรียบ	
๕๗.	มะกรูด	สด เขียว ไม่เหลือง ไม่น้อยกว่า ๒๐ ลูก/กก.	
๕๘.	มะระสด	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว ผิวสีเขียวอ่อนสด ผลตรง ไม่เหลืองสุก	
๕๙.	มะละกอดิบ	สด สะอาด ไม่เน่าเสีย ผลโตพอสมควร	
๖๐.	มะรุ้ม	ปอกเปลือก ผักเรียวยาว ขาว ไม่ซ้ำ	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๖๑.	มะเขือยาว	ผิวตึงเรียบเป็นมัน ไม่งอ เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนหรือจุดเน่า ไม่มีรอยขีด ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า ๑๐ นิ้ว	
๖๒.	มะเขือพวงเด็ดขั้ว	อ่อน เด็ดขั้วใหม่ สด ไม่มีเม็ดเน่าปน ไม่มีรูหนอนเจาะ	
๖๓.	มะเขือเปราะอ่อน	ไม่มีขั้ว ผิวเรียบ เกลี้ยง แต่งตั้ง ไม่มีรอยแตกหรือฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะ หรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	
๖๔.	มะเขือเทศลูกท้อ	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสด สม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขำ	
๖๕.	มะเขือเทศสีดา	ขั้วเขียว สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน สีแดงสดสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ขำ	
๖๖.	มันฝรั่ง	สด เนื้อแน่น ผิวเรียบ หัวใหญ่ ไม่มีต้นอ่อนงอก น้ำหนักประมาณ ๓๐๐ กรัม/หัว	
๖๗.	มันเทศ	เป็นมันเทศพันธุ์สีเหลืองส้ม เนื้อแน่น ผิวเรียบ หัวใหญ่ ไม่มีเสี้ยน น้ำหนัก ประมาณ ๔๐๐-๘๐๐ กรัม/หัว ตัดแต่งปอกเปลือกแล้ว	
๖๘.	เมล็ดกระถิน	เมล็ดสีเขียวอ่อน ไม่ดำ ไม่แก่จนเกินไป	
๖๙.	ยอดทานตะวันอ่อน	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว ยอดมีใบสีเขียวอ่อน ไม่ขำ ลำต้นสมบูรณ์	
๗๐.	ยอดมะพร้าวอ่อน	มีสีขาวนวล อ่อน อวบน้ำ เนื้อเนียน ไม่มีเสี้ยน ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง ซื้อ	
๗๑.	ยอดฟักแม้ว	ใหม่ สด ไม่เหี่ยว ไม่ขำ ไม่แก่ ยอดอ่อน	
๗๒.	หัวไชเท้า	เนื้อในขาว สด สะอาด ไม่ฟ้ำม ไม่มีหนอน	
๗๓.	หอมแดงเล็ก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๔.	หอมแขก	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๕.	หอมใหญ่	สด สะอาด เปลือกแห้ง ไม่เน่า ไม่มีส่วนที่งอก	
๗๖.	เห็ดเข็มทอง	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำหรือมี กลิ่นเหม็น	
๗๗.	เห็ดขอนขาว	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นขนาดเสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำหรือมี กลิ่นเหม็น	
๗๘.	เห็ดนางรมหลวง	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ลำต้นอวบเสมอกัน ไม่ขำ ไม่อมน้ำหรือ มีกลิ่นเหม็น	
๗๙.	เห็ดนางฟ้า	ดอกใหญ่ สด ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๐.	เห็ดฟาง	สด ดอกโต ไม่บาน ไม่เมือก ไม่ขำ แต่งแล้วไม่ติดดิน	
๘๑.	เห็ดหยก (ซิเมจิ)	สด ดอกขาวนวล ดอกสะอาด ไม่ขำ ไม่อมน้ำหรือมีกลิ่นเหม็น	
๘๒.	เห็ดหูหนู	สด ดอกโต ไม่เมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๓.	สายบัว	ลอกเปลือกออก ขาวสะอาด ไม่มีดอก และไม่แช่น้ำ	
๘๔.	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นเขียวสดอ่อน ต้นใหญ่อวบ ยาวไม่เกิน ๑๐ นิ้วจากยอด ๘ ไม่น้อยกว่า ๑ ซม.	
๘๕.	หัวปลี	หัวใหญ่สุด ใส่ในไม้น้ำ ไม่เก็บค้าง	

๑.๖ วัตถุดิบประเภทผลไม้

๑.๖.๑ ไม่มีส่วนเน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน

๑.๖.๒ ไม่มีหนอน มด แมลง หรือสัตว์อื่นๆ ปะปนมา

๑.๖.๓ ไม่มีชิ้นส่วน ปนเปื้อนต่างๆ เช่น เชือก เศษโลหะ เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน ดิน

๑.๖.๔ ควรเป็นวัตถุดิบที่ต้องมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

๑.๖.๕ บรรจุในถุงพลาสติก ลังพลาสติก กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่สะอาด ไม่มีแมลง สัตว์หรือพาหนะนำโรคติดปะปนมา

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กล้วยไข่	แก่จัด ไม่สุกงอม ผิวเหลือง ไม่ช้ำหรือเป็นจุดดำ พร้อมรับประทานได้ ขนาด ๑๕ – ๑๘ ลูก/หวี	
๒.	กล้วยน้ำว้า	แก่จัด ไม่ผาด ไม่มีเม็ด ไม่ช้ำ หรือเป็นจุดดำ ไม่สุกงอม	
๓.	กล้วยหอม	ผลใหญ่ สุกพอดี รสหวาน ผิวเหลือง ไม่ช้ำ หรือเป็นจุดดำ ขนาด ๑๒ – ๑๔ ผล/หวี	
๔.	แก้วมังกร	สด ไม่ช้ำ ไม่เน่าและไม่เป็นจุด เนื้อสีขาวหรือแดง รสหวาน	
๕.	ขนุนแกะไม่มีเม็ด	เนื้อหนา รสหวาน ไม่ช้ำ ไม่เหม็นเปรี้ยว	
๖.	แคนตาลูป	แก่จัด รสหวาน น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๑ กก./ผล ไม่ช้ำ ไม่เน่า	
๗.	ชมพู่	ขนาด ๘ - ๑๐ ผล/กก. แก่จัด หวาน สด กรอบ เนื้อหนาไม่ช้ำ ไม่มีหนอน	
๘.	แตงไทย	น้ำหนักไม่เกิน ๑.๕ กก./ผล สุกแก่จัด เนื้อเป็นทรายไม่แตง ไม่ละ	
๙.	แตงโม	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒.๕ กก./ผล เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม	
๑๐.	ฝรั่ง	ลูกใหญ่ ผลแก่จัด ผิวขาว เนื้อฟู หวานกรอบไม่มีเมล็ด	
๑๑.	มะพร้าวเผา	เนื้ออ่อน น้ำหวาน หอม ไม่แก่ เนื้อนุ่ม	
๑๒.	มะพร้าวอ่อน	เนื้อหนาอ่อน น้ำหวานและหอม ไม่แก่ เนื้อนุ่ม	
๑๓.	มะม่วงเขียวเสวย	แก่จัด ผิวเขียวขนาด ๓ – ๔ ผล/กก. สดใหม่ หวานกรอบ	
๑๔.	มังคุด	รสหวาน ผลไม่แตก ขนาด ๑๕ ผล/กิโลกรัม	
๑๕.	ลองกอง	ข้อโต ผลได้ขนาด ไม่ร่วง รสหวาน	
๑๖.	เงาะโรงเรียน	สุกพอดี รสหวานกรอบ ต้องสด ผลโตได้ขนาด	
๑๗.	มะละกอสุก	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑ กก./ผล แก่จัด หวาน ไม่ช้ำ เนื้อแน่นและหนา	
๑๘.	ส้มเขียวหวาน	ขนาด ๘ – ๙ ผล/กก. แก่จัด รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง	
๑๙.	ส้มจีน	รสหวาน ไม่แกรน ผิวบาง ไม่ช้ำ ไม่มีรา บรรจุลังละ ๘ ก.ก.	
๒๐.	สับปะรดสุกหวาน	ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑.๕ กก./ผล ชั่วสด แก่จัด	
๒๑.	สาเล่ก้านยาว	ชั่วสดใหม่ ผิวเหลืองนวล ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ	
๒๒.	แอปเปิ้ลการ์ล่า/วอชิงตัน	สด เนื้อ แน่น หวานกรอบผลขนาดกลาง	
๒๓.	องุ่นเขียว	ชั่วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	
๒๔.	องุ่นแดง (นอก)	ชั่วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	
๒๕.	องุ่นไร้เมล็ด	ชั่วสดใหม่ หวาน กรอบ ลูกเป็นพวง ไม่ร่วง ไม่เหี่ยวหรือดำ เพราะเก่า	

๑.๗ ข้าวสาร

๑.๗.๑ เมล็ดสมบูรณ์ สีขาวตามชนิดของข้าว ไม่มีมอด หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา

๑.๗.๒ บรรจุในถุงพลาสติก ถุงกระสอบที่สะอาดปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด ต้องระบุชนิด/
ประเภทของข้าว คุณภาพข้าวสารให้ชัดเจน ข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% ระบุน้ำหนัก
วันที่ผลิตวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	ข้าวขาวหอมมะลิ	ข้าวขาวหอมมะลิ เมล็ดขาวสมบูรณ์ ไม่มีมอด หุงสุกขาวนึ่ง ไม่แข็ง	
๒.	ข้าวกล้องหอมมะลิ	ข้าวกล้องหอมมะลิ เมล็ดขาวสมบูรณ์ ไม่มีมอด หุงสุกขาวนึ่ง ไม่แข็ง ไม่แข็ง	
๓.	ข้าวเจ้า	เป็นเม็ดท่อน ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้น ไม่เก่าหรือใหม่เกินไปเกษตรกรพันธุ์ดี,อยุธยา หรือเทียบเท่า	
๔.	ข้าวเหนียว	เป็นข้าวเหนียวใหม่ เม็ดเต็ม ไม่แตกผง ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เปียกชื้นเขาวง กข ๖ หรือเทียบเท่า	
๕.	ปลายข้าวหอมมะลิ	ปลายข้าวหอมมะลิ ไม่มีมอด ต้มสุกขาวนึ่ง ละเอียดหอม	

๑.๘ อาหารแห้งและเครื่องปรุง

๑.๘.๑ อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง หอม กระเทียม พริกแห้ง ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา และควรเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุหีบห่อที่สมบูรณ์มีคุณภาพ

๑.๘.๒ อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กุนเชียง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติและไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์

๑.๘.๓ อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรส์ เช่นอาหารกระป๋องต่างๆ นมต่างๆ น้ำมัน เครื่องปรุงรสชนิดต่างๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๑.	กะป็น้ำพริกอย่างดี	สีธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับใช้ทำน้ำพริก	
๒.	กะทิกล่อง	ไม่มีสิ่งปนเปื้อนระบุนที่ผลิตและหมดอายุ กล่องไม่บวมสภาพสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาดผ่านการฆ่าเชื้อแบบ UHT	
๓.	กระเจียบ อบแห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่มีกลิ่นหืน	
๔.	กระเทียมเจียว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๕.	ก่วยเตี่ยวเส้นเล็ก	เส้นใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๖.	ก่วยเตี่ยวเส้นใหญ่	เส้นตัดแล้วพร้อมใช้ ใหม่ สด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๗.	เกลือป่นผสมไอโอดีน	ป่นละเอียด ขาวสะอาด มีมาตรฐาน อย.	
๘.	เกลือป่น	ขาว สะอาด บรรจุถุง มัดละ ๑๐ ถุง/กก.	
๙.	เกี่ยมฉ่าย	แบบกระป๋องระบุนที่ผลิตและหมดอายุ กระป๋องไม่บุบสภาพสมบูรณ์ไม่เป็นสนิม	
๑๐.	ข้าวคั่ว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๑๑.	เครื่องแกงเทโพ	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๒.	เครื่องแกงไตปลา	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๓.	เครื่องแกงส้ม	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐กรัม/ถุง	
๑๔.	เครื่องแกงส้มใต้/แกงเหลือง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐กรัม/ถุง	
๑๕.	เครื่องแกงเผ็ด	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๖.	เครื่องแกงเผ็ดใต้	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๗.	เครื่องแกงเขียวหวาน	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๘.	เครื่องแกงมัสมั่น	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๑๙.	เครื่องแกงแพนง	สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่คั่ว ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุ ๕๐๐ กรัม/ถุง	
๒๐.	เครื่องตุ๋นยาจีน ชนิดน้ำ	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุซองที่ได้มาตรฐาน ไม่ฉีกขาด ขนาด ๓๕๐ กรัม (ฟ้าไทย)	
๒๑.	งาขาว	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา	
๒๒.	งาดำ	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขึ้นรา	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๒๓.	ซีอิ้วขาวสูตร	ทำจากถั่วเหลือง ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๔.	ซีอิ้วดำ	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์	
๒๕.	ซีอิ้วขาวสูตรลด	ผลิตจากถั่วเหลืองอย่างดี สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๒๖.	ซอสพริก	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๗.	ซอสมะเขือเทศ	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๒๘.	ซอสมะเขือเทศ	ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ของไม่รั่ว	
๒๙.	ซอสปรุงรส	ใช้ปรุงรส ผักอาหาร ผลิตใหม่ๆ ไม่เก่าเก็บ ภาชนะบรรจุสะอาดสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกร้าว	
๓๐.	ซอสเย็นตาโฟ	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์ ขวดไม่แตกร้าวซึม	
๓๑.	ดอกเก๊กฮวย	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่ดำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๒.	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือเหม็นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๓๓.	เต้าหู้แผ่น (๒๐๐ กรัม/แผ่น)	ทำจากถั่วเหลือง ใหม่ ไม่ขึ้นราหรือเหม็น มีสีขาว	
๓๔.	เต้าหู้ไข่ (๑๐๕ กรัม/หลอด)	ใหม่ ไม่ละ มีสีเหลืองนวล เนื้อมัน ทำจากถั่วเหลืองผสมไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็นเป็นหลอดหุ้มด้วยพลาสติกอย่างดี ตรายี่ห้อ	
๓๕.	เต้าหู้ขาวหลอด (๒๒๐ กรัม/หลอด)	ใหม่ ไม่ละ มีสีขาว ทำจากถั่วเหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็น เป็นหลอดหุ้มพลาสติกอย่างดี	
๓๖.	ไต่ปลา	ทำจากไต่ปลาแท้ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ บรรจุขวดสะอาด	
๓๗.	เต้าเจี้ยวดำ	ไม่ต่ำกว่าสูตร ๒ หรือฉลากฟ้า	
๓๘.	ตั้งฉ่าย	สด ใหม่ ไม่มีกรดหรือทรายไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวตราลูกท้อ ปัน	
๓๙.	ถั่วลิสง	เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนไม่เก่า	
๔๐.	ถั่วเขียว	เม็ดไม่ฟ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๑.	ถั่วดำแห้ง	เม็ดไม่ฟ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๒.	ถั่วเขียวเราะเปลือก	เม็ดไม่ฟ่อไม่ขึ้นรา ไม่มีมอด หรือแมลงเจาะ เม็ดใหญ่เสมอกัน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๔๓.	น้ำกระเทียมดอง	สีเหลืองใส ไม่ขึ้นรา บรรจุปิดฝาสนิท	
๔๔.	น้ำตาลทราย	ใหม่ ไม่แฉะ สีธรรมชาติไม่คล้ำ ไม่เกาะกันเป็นก้อน	
๔๕.	น้ำตาลปีบ	น้ำตาลมะพร้าวอย่างดี ไม่มีสารฟอกสีไม่เหลวและไม่แข็งมาก	
๔๖.	น้ำตาลเทียม	ให้ความหวานแทนน้ำตาล ปรุงอาหารร้อนบนเตาได้ หรือละลายน้ำได้ดีทั้งในอาหารร้อนและเย็น	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๔๗.	น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๔๘.	น้ำจิ้มไก่	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๔๙.	น้ำจิ้มสุกี้ เนื่ออย่าง	อย่างดี ไม่เก่า เก็บสภาพสมบูรณ์	
๕๐.	น้ำปลาอย่างดี	อย่างดี ผลิตจากปลาไส้ตัน สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ตราทิพรส	
๕๑.	น้ำปลาแท้สูตรลดโซเดียม ๔๐%	อย่างดี สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๕๒.	น้ำปลาร้าต้มสุก	ใหม่หอม เค็มจัด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๓.	น้ำมะนาว	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์ มีส่วนผสมน้ำมะนาวแท้ ๔๕% ขึ้นไป	
๕๔.	น้ำส้มสายชูกลั่น ๕%	อย่างดี สีใส ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๕.	น้ำพริกเผา	ไม่ผสมสี,สารกันบูด	
๕๖.	น้ำมันปาล์ม	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใสไม่มีตะกอน สภาพสมบูรณ์	
๕๗.	น้ำมันถั่วเหลือง๑๐๐%	ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สีเหลืองใสไม่มีตะกอน สภาพสมบูรณ์	
๕๘.	น้ำมันหอย	ผลิตจากหอยนางรม เนื้อข้นเนียนสีน้ำตาล ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์	
๕๙.	น้ำมันหอยลดเกลือโซเดียม ๖๐%	อย่างดี ไม่เก่าเก็บ สภาพสมบูรณ์	
๖๐.	น้ำหวานเข้มข้นขวดใหญ่	หัวน้ำหวานอย่างดี ผ่านกรรมวิธีผลิตที่ได้มาตรฐาน สภาพสมบูรณ์ ตราเฮลบลูบอย	
๖๑.	นมถั่วเหลือง UHT (๑๒๕ cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHTตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิซอ และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๒.	นมถั่วเหลือง UHT (๑๘๐ cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHTตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิซอ และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๓.	นมถั่วเหลือง สูตรน้ำตาลต่ำ UHT (๑๘๐cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHTตราไวตามิลล์ แลคตาซอย วิซอ และหรือคุณภาพเทียบเท่า	
๖๔.	นมเปรี้ยว UHT (๑๘๐ cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสสตอเบอรี่ , ผลไม้รวม ,ส้ม,บลูเบอร์รี่	
๖๕.	นมสดกล่อง UHT (๑๒๕ cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสหวาน จืด ช็อคโกแลต สตอเบอรี่ กล้วย นมจืดพร้อมมันเนย โพรโมส, ไทยเดนมาร์ค	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๖๖.	นมสดกล่อง UHT (๑๘๐ cc./กล่อง)	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม รสหวาน จัด ซื้อคอกแลต สตอเบอร์รี่ กล้วย นมจืดพร้อมมันเนย โพรโมส, ไทยเดนมาร์ค	
๖๗.	น้ำผัก/ผลไม้ ๑๐๐ % (๑๘๐ cc./กล่อง)	ผลิตจากผัก/ผลไม้ ๑๐๐% ผ่านกรรมวิธีผลิตแบบ UHT กล่องบรรจุ ไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม	
๖๘.	น้ำแข็งยูนิต หลอมเล็ก/ใหญ่	สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีระบบการผลิตและขนส่งถูกสุขลักษณะ	
๖๙.	นมข้นหวาน	บรรจุแบบถุงถุงละ ๑ กก. สภาพสมบูรณ์	
๗๐.	นมข้นแปลงไขมัน	ไม่หวาน แบบกล่อง ตราคาร์เนชั่น,นกเหยี่ยว หรือคุณภาพ สภาพ สมบูรณ์ กล่องไม่รั่วซึม	
๗๑.	นมถั่วเหลือง ชนิดผง ขนาด ๔๐๐ กรัม/กล่อง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่แข็ง บรรจุในกล่องปิดสนิทไม่มีรอยร้าวหรือฉีกขาด	
๗๒.	บะหมี่ นน. ๐.๕ กก./ถุง	สดและใหม่ เส้นเหนียว นุ่ม	
๗๓.	เบกกิ้งโซดา	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๔.	แป้งเกี้ยว	สด ไม่มีรา ไม่หิน ไม่เปื่อย ไม่มีสี	
๗๕.	แป้งมัน	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๖.	แป้งทอดกรอบ	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๗.	แป้งข้าวโพด	ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๘.	แป้งข้าวเจ้า	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงปิดสนิท	
๗๙.	โปรตีนเกษตรแห้ง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๘๐.	ปลากะป๋องฝาดัง	ทำจากปลาซาติน หมักในซอสมะเขือเทศ บรรจุกระป๋องชนิดฝาดัง กระป๋องไม่บุบ บวม ไม่เก่าเก็บ	
๘๑.	ปลาทุ่นำกระป๋องฝาดัง	ทำจากปลาทุ่นำ หมักในน้ำเกลือ/น้ำมัน/น้ำแร่ แล้วแต่ต้องการตาม ใบสั่ง บรรจุกระป๋องชนิดฝาดัง กระป๋องไม่บุบ บวม ไม่เก่าเก็บ	
๘๒.	ผักผสมแช่แข็ง	ประกอบด้วยผัก ๓ ชนิดขึ้นไป เช่น เมล็ดถั่วลันเตา, เมล็ดข้าวโพด, แครอท เป็นต้น มีลักษณะสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็น	
๘๓.	ผักกาดดองกระป๋องฝาดัง	ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน กระป๋องไม่บุบ ไม่บวม ไม่ชำรุด รั่วซึม ไม่เก่าเก็บ	
๘๔.	ผักกาดดองเค็ม ไม่รวมน้ำ (ดองธรรมชาติ)	สะอาด ใหม่ ไม่มีฝ้าขาวหรือรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ดองด้วยวิธี ธรรมชาติ	
๘๖.	ผงพะโล้	อย่างดี เป็นผงสีน้ำตาล ใหม่ บรรจุของสภาพสมบูรณ์	
๘๗.	ผงกะหรี่	อย่างดี เป็นผงสีเหลือง ใหม่ บรรจุของสภาพสมบูรณ์	
๘๘.	ผงปรุงหมูแดง	ผงสีน้ำตาลเข้มอมแดง แท่งสนิท ร่วน บรรจุในซองมาตรฐาน	
๘๙.	พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก	สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งเจือปน	
๙๐.	พริกแห้งเม็ดใหญ่	สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีสิ่งเจือปน	

ลำดับ	รายการ	รายละเอียด	หมายเหตุ
๙๑.	พริกชี้ฟ้าแห้งป่น	ทำจากพริกชี้ฟ้า ๑๐๐% บดละเอียด ดอกใหม่ ไม่ขึ้นราแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ บรรจุในถุงสภาพสมบูรณ์	
๙๒.	พริกป่นน้ำตาล แบบซอง	ไม่ขึ้นราแห้งสนิท มีสีตามธรรมชาติ บรรจุในถุงสภาพสมบูรณ์	
๙๓.	พริกไทยป่นอย่างดี	บดละเอียด ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อนแห้งสนิท สภาพสมบูรณ์	
๙๔.	พริกไทยขาวเม็ด	ใหม่แห้งสนิท เป็นเม็ดสีดำ ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๕.	พองเต้าหู้แห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ ไม่เก่าเก็บ	
๙๖.	มะขามเปียก	ใหม่ สะอาด สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๗.	มะตูม อบแห้ง	ใหม่ ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ หั่นเป็นแว่นไม่แตกหัก	
๙๘.	เมล็ดแมงลัก	ใหม่ สะอาด ไม่มีกรวดทราย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๙๙.	เม็ดเดือย)	ใหม่ สะอาด ไม่แตกฝ่อ ไม่เหม็นสาบ สีขาวนวล ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๐.	มะนาวดอง	เป็นลูก สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อราหรือฝ้าขาว	
๑๐๑.	เยื่อไผ่	แห้ง สะอาด ไม่มีเชื้อรา บรรจุถุงสนิทไม่มีรอยฉีกขาด	
๑๐๒.	วุ้นเส้นแห้ง	อย่างดีชนิดพิเศษแห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๓.	วุ้นเส้นสด	อย่างดีชนิดพิเศษ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๔.	วุ้นผง	ใหม่ บรรจุซองปิดสนิท ไม่ขึ้น	
๑๐๕.	เส้นก๊วยจั๊บน้ำเย็น/ เส้นข้าวเปียง	สด ใหม่ ไม่เหม็นเปรี้ยว เส้นลักษณะมีสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๐๖.	เส้นหมี่ขาวสด	เส้นสีขาว สด สะอาด ไม่เหม็น ไม่ขึ้นรา บรรจุในห่อแห้งสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด	
๑๐๗.	สีกะหล่ำปลี	บรรจุขวด สีแดง ชมพู เขียว	
๑๐๘.	หอมเจียว	ใหม่ บรรจุในถุงมิดชิดไม่ฉีกขาด ไม่มีกลิ่นหืน	
๑๐๙.	หน่อไม้ต้ม	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บมีสีเหลืองนวล ตามธรรมชาติ	
๑๑๐.	หน่อไม้จีน	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บสีขาว	
๑๑๑.	เห็ดหอมแห้ง	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๑๒.	เห็ดหูหนูขาว	ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ ไม่เก่าเก็บสีขาว	
๑๑๓.	หมูหยอง	ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตรา ส.ขอนแก่น	
๑๑๔.	สาหร่ายเม็ดเล็ก	อย่างดีชนิดพิเศษแห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	
๑๑๕.	สาหร่ายแกงจืด	ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตราปลาทอง,แอโร่	
๑๑๖.	โอวัลติน	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่แข็งบรรจุในซองปิดสนิทไม่มีรอยร้าวหรือฉีกขาด	
๑๑๗.	โอวัลติน UHT	ไม่เก่าเก็บ กล่องบรรจุไม่บุบ บวม หรือชำรุดรั่วซึม	

หมายเหตุ รายการวัตถุดิบอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากที่ระบุมานี้ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานคุณภาพอาหารตามหมวดต่าง ๆ

ภาคผนวกที่ ๒
คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร

รายการอาหาร	รสชาติที่ควรเป็น	คุณลักษณะที่ดีของอาหารปรุงสำเร็จ
แกงจืด	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำ ซุบและน้ำต้มผัก	น้ำซุบต้องใส มีกลิ่นหอม ผักไม่สุกจนและ
แกงกะทิ	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำด้วยหวาน และเผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีความเข้มข้นจากกะทิและพริกแกงตามที่ กำหนด มีสีส้มของพริกแกงตามชนิดของแกงนั้น ผักไม่สุกจนและ
แกงส้ม	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ เผ็ดเค็ม และตามด้วยหวานเล็กน้อย	น้ำแกงข้นพอประมาณ มีกลิ่นหอม เครื่องแกงสีส้ม สวยงาม มีผักหลายชนิดหรือตามที่กำหนด ผักไม่สุกจนและ
แกงเลียง	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำหวานน้ำต้ม ผัก หอมกลิ่นปลาอย่างหรือกุ้งแห้ง	น้ำแกงมีกลิ่นหอมปลาอย่างหรือกุ้งแห้ง น้ำข้น สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ
แกงป่า, แกงอ่อม	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำเผ็ดและ หวานน้ำผักต่าง ๆ	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกแกง สีส้มสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ
เกาเหลา	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำ ซุบและน้ำต้มผัก ให้ใส่เครื่องปรุงรส น้ำส้ม พริกป่น พร้อมเสิร์ฟ	น้ำซุบต้องใส มีกลิ่นหอม ผักไม่สุกจนและ
ต้มยำ	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ ตาม ด้วยเค็ม เผ็ดเล็กน้อย	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด สีส้มสวยงาม ผักไม่สุกจนและ
แกงคั่ว	รสชาติดกมกล่อม เผ็ดนำ เค็มและ หวานด้วยผัก	น้ำแกงมีกลิ่นหอมของพริกแกง น้ำข้นพอประมาณ สีส้มสวยงาม มีผักตามที่กำหนด ผักไม่สุกจนและ
พะโล้	รสชาติดกมกล่อม หวานนำตามด้วย เค็ม	น้ำพะโล้มีความเข้มข้นพอประมาณ เคี้ยวเข้ากับน้ำ พะโล้ จนไขมีสีน้ำตาลเข้ม
ผัดผัก	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำตามด้วย หวาน	มีน้ำขลุกขลิก ผัดผักมีสีสวย ไม่ตายนิ่ง ไม่เหนียว ไม่เละ ไม่เหม็นเขียว
ขนมปัง/เบเกอรี่	รสชาติหวาน มัน	ขนมปังต้องระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุที่ชัดเจน
ผัดพริก/ผัดเผ็ด/ ผัดกระเพรา/ผัดขิง	รสชาติดกมกล่อม เค็มนำตามด้วย หวาน และเผ็ดเล็กน้อย	มีน้ำข้นขลุกขลิก มีสีส้มของน้ำพริกแกงหรือพริก บดตามชนิดของผัดนั้น ผักสีสวย ไม่ตายนิ่ง ไม่เหี่ยวเฉา
ยำ	รสชาติดกมกล่อม เปรี้ยวนำ ตาม ด้วยเค็มและเผ็ด หวานนิดหน่อย	มีน้ำขลุกขลิก มีสีส้มสวยงาม มีผักหลากหลายชนิด
หลน	รสชาติดกมกล่อม หวานนำตามด้วย เค็มและเปรี้ยว	หลนมีความเข้มข้นจากกะทิตามที่กำหนด ไม่ใสตกตะกอน มีสีส้มสวยงาม
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	น้ำซุบรสชาติดกมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำซุบและน้ำต้มผัก	น้ำซุบต้องใส มีกลิ่นหอมของรากผักชี กระเทียมพริกไทย ผักไม่สุกจนและ โรยด้วย ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว

รายการอาหาร	รสชาติที่ควรเป็น	คุณลักษณะที่ดีของอาหารปรุงสำเร็จ
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	น้ำราดรสชาติกลมกล่อม เค็มนำ หวานน้ำซุปลและน้ำต้มผัก	น้ำราดหน้าข้น ไม่เหนียวจนหนืด สีสัสนสวยงาม มีผักหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ เส้นก๋วยเตี๋ยวดัด สีสัสนสวยงาม ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวผัดต่างๆ	รสชาตกลมกล่อม	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่ม ไม่แฉะ ไม่จับกัน เป็นก้อน มีสีสัสนสวยงาม มีผักหลากหลายชนิด ผักไม่สุกจนและ ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ข้าวต้มเครื่อง	รสชาตกลมกล่อม เค็มนำและหวาน น้ำซุปลและน้ำต้มผัก	น้ำซุปลใส มีกลิ่นหอมของกระเทียมเจียว พริกไทย แต่งหน้าด้วยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว
ข้าวสวย	รสชาตธรรมชาติ	เม็ดข้าวสุกทั่วเม็ดและนิ่ม ไม่แฉะ ไม่ดิบ ไม่จับกัน เป็นก้อน ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
ข้าวต้มขาว	รสชาตธรรมชาติ	น้ำพอประมาณ ไม่ข้นหรือใสจนเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้
ขนมเปียกต่างๆ	รสชาตหวานมัน	น้ำและเนื้อเปียกเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่ละ ไม่ใส ขึ้นจากน้ำแป้ง
ขนมแกงบวด	รสชาตหวานมัน	น้ำพอประมาณ เนื้อขนมไม่สุกจนและ ไม่ใส ขึ้นจากน้ำกะทิ
ขนมน้ำตาล/น้ำเชื่อมต่าง ๆ	รสชาตหวาน	น้ำและเนื้อพอประมาณ เนื้อไม่สุกจนและ

หมายเหตุ คุณลักษณะอาหารอื่นๆ ให้พิจารณาตามมาตรฐานปกติตามรายการอาหารนั้นๆ

ภาคผนวกที่ ๓

คำอธิบายแบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ
สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
เนื้อสัตว์ (หมู)	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ดังนี้ ๑. ไม่แฉะแข็ง/ไม่มีน้ำปน ๒. สด ไม่เขียวคล้ำ ๓. ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑ (๑.๑) เนื้อหมู ชิ้นส่วนของหมูผลิตภัณฑ์แปรรูป จากเนื้อหมู ๕. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๓)
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒,๓)
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒,๓)
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๕ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๒,๓)
เนื้อสัตว์ (ไก่)	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ดังนี้ ๑. ไม่แฉะแข็ง/ไม่มีน้ำปน ๒. สด ไม่เขียวคล้ำ ๓. ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๒ (๒.๑) เนื้อไก่ ชิ้นส่วนของไก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อไก่ ๕. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐาน ไม่มีรอยฉีกขาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรองมาตรฐาน GMP,HACCP หรือขาด ๕ ข้อ
เนื้อสัตว์ (ปลา,กุ้ง,ปู)	ดีมาก	สด สะอาด เนื้อแน่น สภาพสมบูรณ์และตามมาตรฐานคุณภาพเนื้อสัตว์ ดังนี้ ๑. ไม่แฉะแข็ง/ไม่มีน้ำปน ๒. ไม่มีเมือก ๓. ไม่มีกลิ่นสารเคมี ๔. คุณภาพของเนื้อสัตว์ตามเกณฑ์ด้านคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๓ (๓.๑) วัตถุดิบประเภทปลาน้ำจืด ปลาทะเล กุ้ง ปลาหมึก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อปลา
	ดี	สด เนื้อแน่น คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๑ ใน ๕ ข้อ
	พอใช้	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๒ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๓ ใน ๕ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่สด เนื้อเละ ไม่คงสภาพสมบูรณ์ หรือขาด ๕ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ไข่	ดีมาก	เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP,HACCP เป็นไข่ไก่เบอร์ ๒ (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๐ กรัม) / ไข่เค็มต้มสุก (น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๖๕ กรัม) และตามมาตรฐานคุณภาพ ดังนี้ ๑. สด ใหม่ ผิวเปลือกไข่ไม่มัน ๒. ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน/คราบเชื้อราปนเปื้อน ๓. ไข่แดงกลมนูน /ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ๔. แฉงไข่สะอาด
	ดี	เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP,HACCP หรือขาด ๑ ใน ๔ ข้อ (ยกเว้น ข้อ ๑,๓)
	พอใช้	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP,HACCP หรือขาด ๒ ใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP,HACCP หรือไข่ไก่ น้ำหนักต่ำกว่า ๖๐ กรัม / ไข่เค็มต้มสุก น้ำหนักต่ำกว่า ๖๕ กรัม หรือขาด ๓ ใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์ม และโรงงานที่ได้มาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO๙๐๐๑, GMP,HACCP หรือไข่ไก่ น้ำหนักต่ำกว่า ๖๐ กรัม / ไข่เค็มต้มสุก น้ำหนักต่ำกว่า ๖๕ กรัม หรือขาด ๔
ผักสด	ดีมาก	สด และคุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๕ วัตถุดิบประเภทผักและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. มีสีธรรมชาติ สดใหม่ไม่ช้ำ ๒. ไม่เหี่ยวเฉา/เนื้อไม่ฝ่อ ๓. บรรจุในถุงพลาสติก ล้างพลาสติก กล่องกระดาษหรือภาชนะอื่นๆที่สะอาด ๔. ผักที่มีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช หรือเป็นวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเพาะปลูกที่มีมาตรการหรือระบบการควบคุมการใช้สารเคมีในการเพาะปลูก
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ผลไม้	ดีมาก	สด และคุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๖ วัตถุดิบประเภทผักและตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ขนาดลูกปานกลาง – ใหญ่ (ตามชนิดผลไม้) ๒. ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยวเฉา เนื้อไม่ฝ่อ ๓. เนื้อผลไม้ตามมาตรฐานความเป็นจริงตามธรรมชาติของผลไม้ รสไม่หวาน เนื้อไม่สุกอม ๔. เนื้อผลไม้ดิบอ่อน รสฝาด จืดหรือเปรี้ยวนำ
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
วัตถุดิบ อาหารแห้ง	ดีมาก	คุณภาพเหมาะสมตามเกณฑ์คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์ ภาคผนวกที่ ๑ ข้อ ๑.๘ อาหารแห้งและเครื่องปรุง ๑. เมล็ดข้าว/ถั่ว สมบูรณ์ ๒. ไม่มีราไม่มีมอดครวด หิน หรือสิ่งปลอมปนปะปนมา ๓. ไม่เหม็นสาบ หืน ๔. บรรจุในถุงพลาสติก / ถุงกระสอบที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยรอยฉีกขาด ๕. บรรจุภัณฑ์ระบุชนิด/ประเภท คุณภาพ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์และระบุชื่อผู้ผลิตลงบรรจุภัณฑ์
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมเนื้อสัตว์	ดีมาก	ล้างเนื้อสัตว์และหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. สะอาดไม่มีเมือกกลิ่น ๒. ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กระดูก เป็นต้น ๓. ไม่มีกลิ่น(เหม็นคาว สารเคมี) ๔. มีขนาดที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมผัก	ดีมาก	ล้างผักและหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ตัดแต่งส่วนที่ไม่สามารถกินได้ออก ส่วนที่เน่าเสียออก ๒. ล้างด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (เบกกิ้งโซดา) ตามขั้นตอนอย่างถูกต้อง ๓. ผักที่ตัดแต่งมีขนาดเหมาะสมตามประเภทอาหาร ๔. ไม่มีรอยข้ำ ผิดตำ ไม่เหี่ยว เหลืองหรือพอง
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
ขั้นตอนการ เตรียมผลไม้	ดีมาก	ล้างผลไม้และหั่นตัดแต่งให้เหมาะสมตามรายการอาหาร และตามมาตรฐาน ดังนี้ ๑. ล้างด้วยโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (เบกกิ้งโซดา) ตามขั้นตอนอย่างถูกต้อง ถ้าผลไม้ที่ไม่กิน เปลือก ๒. ผักที่ตัดแต่งมีขนาดเหมาะสมตามประเภทอาหาร ๓. เนื้อไม่เละ ข้ำ ฝ่อ ๔. ผลไม้ไม่มีสีน้ำตาล หรือออกดำ กลิ่นผลไม้ตามธรรมชาติของผลไม้ ไม่มีกลิ่นบูด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ขั้นตอนการ ปรุงประกอบ อาหาร	ดีมาก	ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาลตามมาตรฐานดังนี้ ๑. ปรุงและประกอบอาหารสูงจากพื้น ๖๐ ซม. ๒. แบ่งเตาปรุง ประกอบตามประเภทและชนิดอาหาร ๓. เลือกใช้วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรสปรุงและประกอบอาหารให้ตรงตามประเภทอาหาร ๔. เครื่องปรุง ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๔ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๔ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อ
รายการอาหาร และ คุณลักษณะ อาหาร	ดีมาก	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดและตามมาตรฐานดังนี้ ๑. สัดส่วนวัตถุดิบเหมาะสมตามรายการอาหาร ๒. สี สัน กลิ่น ๓. รสชาติ ๔. เนื้อสัมผัสเหมาะสมตามรายการอาหาร
	ดี	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดขาด ๑ ข้อใน ๓ ข้อ
	พอใช้	รายการอาหารถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	รายการอาหารไม่ถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนด
	ปรับปรุงเร่งด่วน	รายการอาหารไม่ถูกต้องตามที่โรงพยาบาลกำหนดและรายการอาหารไม่ถูกต้องตามมาตรฐานอาหารโภชนาการ/โภชนบำบัด
รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ	ดีมาก	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย ปริมาณ เพียงพอ
	ดี	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย แต่ปริมาณสัดส่วนอาหารไม่เพียงพอ แต่ยอมรับได้
	พอใช้	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ครบตามจำนวนผู้ป่วย แต่ปริมาณอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่เพียงพอตามมาตรฐานพลังงาน แต่จัดอาหารวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติมตรงตามมาตรฐานอาหาร
	ปรับปรุง	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่ครบตามจำนวนผู้ป่วย และจัดอาหารวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติมไม่ตรงตามมาตรฐานอาหาร
	ปรับปรุงเร่งด่วน	วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ไม่ครบตามจำนวนผู้ป่วย ไม่มีวัตถุดิบอื่นมาเพิ่มเติม
อาหารว่าง พิเศษ	ดีมาก	บรรจุในถุงพลาสติก/กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด/ไม่ขึ้นรา บุดเสียและตามมาตรฐานดังนี้ ๑. ขนาดวัตถุดิบเหมาะสมตามรายการ ๒. ไม่มีสิ่งปลอมปน ๓. สด ใหม่ วันหมดอายุไม่เกิน ๓ วัน
	ดี	บรรจุในถุงพลาสติก/กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด และ ขาด ๑ ใน ๓ ข้อ
	พอใช้	บรรจุในถุงพลาสติก/กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด และ ขาด ๒ ใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่บรรจุในถุงพลาสติก/กล่องที่สะอาดปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด หรือ ขาด ๓ ใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	บรรจุในถุงพลาสติก/กล่องที่สะอาดปิดสนิท /ขึ้นรา บุดเสีย หรือ ขาด ๓ ใน ๓ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
การจัดถาดอาหาร ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหาร	ดีมาก	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหาร
	ดี	จัดอาหารถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารแต่ไม่ได้สัดส่วนมาตรฐานอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด ก่อนส่งมอบไปยังหอผู้ป่วย
	พอใช้	จัดอาหารไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารก่อนส่งมอบไปยังหอผู้ป่วย
	ปรับปรุง	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารเมื่อถึงหอผู้ป่วยแล้ว
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ผู้ป่วยได้รับอาหาร ไม่ถูกต้องตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหารถึงหอผู้ป่วยแล้วและผู้ป่วยได้รับประทานอาหารแล้ว
การส่งมอบอาหารผู้ป่วยมือเข้า	ดีมาก	ทันเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	ดี	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด ๑๐ นาที ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	พอใช้	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด ๑๐ - ๒๐ นาที ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน
	ปรับปรุง	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด มากกว่า ๒๐ นาทีขึ้นไป หรือส่งอาหารผิดพลาดตั้งแต่ ๑ เหตุการณ์ขึ้นไป
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ช้ากว่าเวลาที่กำหนด มากกว่า ๓๐ นาทีขึ้นไป หรือส่งอาหารผิดพลาดตั้งแต่ ๒ เหตุการณ์ขึ้นไป
สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน	ดีมาก	ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล คือ ล้างมือถูกต้องครบ ๗ ขั้นตอน ก่อน/หลังการปฏิบัติงาน และตามเกณฑ์สุขาภิบาลดังนี้ ๑. เล็บสั้นสะอาดไม่ดำ ๒. ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อทางน้ำและอาหารเป็นสื่อ ๓. สวมหมวกคลุมผม ๔. สวมผ้ากันเปื้อนสะอาดสีขาว ๕. สวมรองเท้าหุ้มส้นที่สะอาด ๖. ไม่สวมเครื่องประดับ
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๖ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๖ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๖ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อใน ๖ ข้อ
สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม	ดีมาก	๑. ทำความสะอาดเตรียมสถานที่ก่อนปฏิบัติงาน ๒. ทำความสะอาด เก็บล้าง สถานที่ปฏิบัติงานหลังเลิกงาน ๓. การแยกขยะ ทิ้งขยะถูกประเภท ๔. ไม่มีเศษอาหารค้างในสถานที่ปฏิบัติงาน เช่น หน้าเตา ถังขยะ ชั้นจัดอาหาร ๕. ทิ้งเศษขยะ ไขมัน จากกล่องดักไขมันทุกวัน หลังเลิกงาน ๖. ถังขยะ สะอาด มีฝาปิด ๗. ดูแลทำความสะอาด ดักบ่อดักไขมัน ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด ๘. พื้นสถานที่ปฏิบัติงาน ผ้นง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ๙. ทำความสะอาด พัดลม เครื่องดูดควัน ตามเวลาที่โรงพยาบาลกำหนด
	ดี	ขาด ๑ ข้อใน ๙ ข้อ
	พอใช้	ขาด ๒ ข้อใน ๙ ข้อ
	ปรับปรุง	ขาด ๓ ข้อใน ๙ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ขาด ๔ ข้อใน ๙ ข้อ

รายการ	ผลการประเมิน	คำอธิบาย
ความสะอาด ของภาชนะ อุปกรณ์	ดีมาก	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด มีความสะอาดและตามเกณฑ์ มาตรฐานดังนี้ ๑. ไม่มีคราบเศษอาหาร ๒. ไม่มีคราบมัน ๓. ภาชนะแห้งสะอาด
	ดี	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด มีความสะอาด และ ขาด ๑ ข้อใน ๓ ข้อ
	พอใช้	ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุง	ไม่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๒ ข้อใน ๓ ข้อ
	ปรับปรุงเร่งด่วน	ไม่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ตามขั้นตอนที่ โรงพยาบาลกำหนด และ ขาด ๓ ข้อใน ๓ ข้อ

ภาคผนวกที่ ๔

แบบบันทึกรายงานการตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริการอาหารผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ

ประจำวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

รายการ		ผลการประเมิน					ข้อเสนอแนะ/หมายเหตุ/สิ่งที่ให้ปรับปรุงแก้ไข
		ดีมาก (๕)	ดี (๔)	พอใช้ (๓)	ปรับปรุง (๒)	ปรับปรุง เร่งด่วน (๑)	
คุณภาพของวัตถุดิบอาหาร							
๑.	เนื้อสัตว์ (หมู ไก่ ปลา) สด สะอาด ไม่แข็งแข็ง ไม่มีน้ำปน ไม่มีไขมันปน						
๒.	ผักสด สด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ช้ำ						
๓.	เครื่องปรุงรส (น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำส้มสายชู) มีฉลากที่แจ้งข้อมูลเลขทะเบียนตำรับอาหาร ผ่านคุณภาพมาตรฐาน อย. หรือ มอก.						
๔.	วัตถุดิบอาหารแห้ง (ถั่วงอกต่างๆ ข้าวสาร) ไม่มีมอด ไม่ขึ้นรา เมล็ดสมบูรณ์						
๕.	ผลไม้ สด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่ช้ำ						
การเตรียมวัตถุดิบอาหาร (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้)							
๖.	การทำความสะอาด (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้)						
๗.	การหั่น ตัดแต่ง (ไม่มีรอยเน่า เสีย ขนาดชิ้น เหมาะสม)						
๘.	ขั้นตอนการปรุงประกอบอาหาร ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ						
รายการอาหาร คุณภาพ คุณลักษณะอาหาร							
เช้า	๙. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการ อาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้						
	๑๐. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๑. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสม ตามรายการอาหาร						
	๑๒. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						
กลางวัน	๑๓. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการ อาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๑๔. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๕. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสม ตามรายการอาหาร						
	๑๖. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						
เย็น	๑๗. รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการ อาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๑๘. วัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ จำนวน ปริมาณ เพียงพอ เหมาะสม						
	๑๙. รสชาติ และคุณลักษณะอาหารเหมาะสม ตามรายการอาหาร						
	๒๐. ปริมาณอาหารเพียงพอสำหรับผู้ป่วย						

รายการ		ผลการประเมิน					ข้อเสนอแนะ/หมายเหตุ/สิ่งที่ให้ปรับปรุงแก้ไข
		ดีมาก (๕)	ดี (๔)	พอใช้ (๓)	ปรับปรุง (๒)	ปรับปรุง เร่งด่วน (๑)	
รายการอาหาร คุณภาพ คุณลักษณะอาหาร (ต่อ)							
อาหารว่าง พิเศษ	๒๑.รายการอาหารถูกต้องตรงตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนด						
	๒๒.คุณภาพอาหาร บรรจุในกล่อง/ถุงสะอาด ไม่บุบเสีย ไม่ขึ้นรา						
๒๓. การจัดถาดอาหาร ถูกต้องตรงตามคำสั่งเบิกอาหารและบัตรกำกับอาหาร							
การส่งมอบอาหารให้ผู้ป่วย							
เช้า	๒๔. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
กลางวัน	๒๕. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
เย็น	๒๖. ทันทเวลา ไม่ผิดพลาด ครบตามจำนวน						
๒๗. สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน แต่งกายสะอาด ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนและสุขาภิบาลอาหาร							
๒๘. พฤติกรรมบริการ (ยิ้มแย้ม แจ่มใส ตั้งใจให้บริการ)							
๒๙. สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม (สถานที่ปฏิบัติงานสะอาด เรียบร้อยดูแลตัดกบดักไขมัน จัดเก็บขยะถูกวิธี)							
๓๐. ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ (ไม่มีคราบเศษอาหาร ไม่มีคราบมัน ภาชนะแห้งสะอาด)							
คะแนน							
ผลการประเมินคิดเป็นร้อยละ (คะแนนรวมทุกข้อ x๑๐๐) /๑๕๐							
สรุปเกณฑ์ผลการประเมิน							
ดีมาก ๙๐ – ๑๐๐							
ดี ๘๐ – ๘๙							
พอใช้ ๗๐ – ๗๙							
ปรับปรุง ๖๐ – ๖๙							
ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ≤ ๕๙							

หมายเหตุ ผลการประเมินเกณฑ์ปรับปรุงเร่งด่วน ต้องได้รับการแก้ไขจากผู้ขายตามข้อเสนอแนะทันที

ปัญหาและข้อเสนอแนะ/และการแก้ไขปัญหา

.....
.....
.....

ลงชื่อ..... ผู้เสนอราคา
(.....)

นักโภชนาการ

ลงชื่อ.....กลุ่มงานโภชนาการ
(นางสาวสุลัศคณา เจริญขวัญ)

นักโภชนาการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
(นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง)

นักโภชนาการชำนาญการ

ภาคผนวกที่ ๕

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑)

ส่วนที่ ๑ : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารใน
โรงเรียน/โรงงาน/โรงพยาบาล/หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิด
ต่างๆ ในโรงเรียน/โรงงาน/โรงพยาบาล/หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ เอกชน เป็นต้น

ส่วนที่ ๒ : ข้อมูลทั่วไป :

๑. ชื่อโรงอาหาร.....
๒. ชื่อโรงเรียน, หน่วยงาน.....สังกัด.....
จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน
๓. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน.....คน/วัน
๔. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุงประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน.....คน
๕. ขนาดพื้นที่ ☐ น้อยกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ☐ มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร
๖. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน.....จังหวัด.....
ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง ประกอบอาหาร
เลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง.....
ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่ที่.....ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ส่วนที่ ๓ แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน ๗๕ ข้อ (๕ หมวด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

๑. ถูกต้องครบถ้วน : ร้านอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

๒. ต้องปรับปรุง : ร้านอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

๓. ไม่มีกิจกรรม : ร้านอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด ๑ สถานที่บริโภคอาหาร และสถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน ๓๕ ข้อ)

๑.๑ บริเวณที่บริโภคอาหาร (จำนวน ๑๐ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
๒. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
๓. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
๔. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
๕. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีการสกปรก				
๖. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
๗. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
๘. ไม่ใช้ภาชนะหุ้มต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
๙. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
๑๐. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

๑.๒ บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน ๑๕ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
๒. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
๓. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
๔. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
๕. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีการสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
๖. ไม่มีการสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. โต๊ะ ที่ใช้เตรียมประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี				
๗. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องครัว				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๘. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร				
๙. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
๑๐. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
๑๑. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
๑๒. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
๑๓. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
๑๔. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
๑๕. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

๑.๓ บริเวณห้องส้วม (จำนวน ๔ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
๒. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
๓. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
๔. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

๑.๔ ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน ๖ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. บริเวณที่บริโภคอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๒๑๕ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
๒. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
๓. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๓๐๐ ลักซ์				
๔. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
๕. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
๖. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย ๑๐๐ ลักซ์				
รวม				

หมวด ๒ อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร (จำนวน ๒๒ ข้อ)

๒.๑ อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน ๑๐ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
๒. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๓. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
๔. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
๖. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๗. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
๘. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภทต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส				
๙. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส				
๑๐. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

๒.๒ น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน ๗ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
๑. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
๒. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
๓. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
๔. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาดได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
๖. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
๗. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

๒.๓ น้ำแข็ง (จำนวน ๕ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.				
๒. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
๓. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือน้ำสกปรกถึงขยะ				
๔. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
๕. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน ๑๑ ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
๑. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิดเป็นต้น				
๒. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๖. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
๗. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
๘. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร				
๙. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะ รองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร				
๑๐. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่าง น้อย ๒ ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหลใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่ น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด ๔ สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๖ ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ของผู้ดูแลและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
๒. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
๓. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขภาพอาหาร จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
๔. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือ เน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
๕. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
๖. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด ๕ การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ข้อ)

ข้อกำหนด	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
๑. มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อน โคลิ ฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร (อ.๑๓) ความถี่ ๓ เดือน/ครั้ง หรือภาคการศึกษาละ ๒ ครั้ง				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

.....

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) :.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน :.....จังหวัด.....

เจ้าของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร.....

วันที่ตรวจแนะนำ.....

ภาคผนวก ๖

ตัวอย่างรายการอาหารสำหรับจัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๑

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมผักกาดขาวใส่ไก่ ซุสมะเขือปลาทุ บวดสาकुเม็ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าปลาบดเห็ดนางฟ้า ต้มหมูผัดน้ำพริกเผา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มเลือดหมู หมูสับ นม	ข้าวหน้าไก่ทอด ซุสหัวผักกาด ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำกระเจียบ	ข้าวเหนียว แกงลาวเห็ดไก่ชิ้น หมูยอทอด แต่งกวา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ ผัดผักบุ้งหมูชิ้น ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่เจียวแครอท นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดเลือดหมูใบตำลึง ผัดขิงไก่ เนากุ้งแมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงคั่วสับปะรดปลาบด ผัดคะน้าแครอทปูอัด ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว ปลาทูย่างแต่งกวา ซุสหัวผักกาด สาकुเปียกข้าวโพด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดวุ้นเส้นเห็ดหูหนู ลูกชิ้นไก่ ไก่บด น้ำพริกปลาทุ ผักนึ่ง ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่บด ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงป่าไก่ เลือดไก่ บวบผัดไข่หมูชิ้น กล้วยบวดชี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดผักกวางตุ้งหมูบะช่อ ยำวุ้นเส้นฮอตดอก ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดฟักเขียวหมูบะช่อ ผัดเผ็ดลูกชิ้นไก่หน่อไม้ ทับทิมกรอบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง โปะแตกทะเล ไก่ชิ้นผัดผงกะหรี่ ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๒

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ต้ม โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเครื่องในไก่ผัดรวม ซุบเห็ดปลาหู วุ้นมะพร้าวแมลงลักในน้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองผักเขียวปลาด ผัดผักรวมปลาหมึกหลอด ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดคะน้าไก่สับ นม	ก๋วยเตี๋ยว เส้นหมี่น้ำ หมูชิ้น, ลูกชิ้นหมู ข้าวเหนียวขาวเปียกข้าวโพด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดทองหมูสับ เครื่องในไก่ผัดพริกสด (พริกชี้ฟ้าแดง) ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำมะตูม	ข้าวเหนียว ตำแตง ผักสด ปีกบนไก่ทอด บวดสาหร่ายเม็ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง เกาเหลาหมูบะช่อ ผัดเขียวหวานไก่ชิ้น เลือดไก่ ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง อกไก่ซุบแบ่งทอด แต่งกว นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบะช่อ ไก่ผัดพริกหยวก สาหร่ายเปียกถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าเห็ดนางฟ้าปลาด ผัดผักบุ้งลูกชิ้นหมู
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูบดหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาวผักเขียวไก่ ซุบหน่อไม้ปลาหู ผักสด ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดมะเขือยาวหมูชิ้น ผัดผักรวมข้าวปุ้น ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่ต้ม ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมลงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำรวมทะเล ผัดแตงกวาไก่ชิ้นใส่ไข่ บวดฟักทอง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจับฉ่ายหมูบด เต้าหู้ทอด ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวลูกชิ้นปลา ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ตุ๋นผักเขียวมะนาวทอง หมูบะช่อ ผัดกะเพราลูกชิ้นไก่ ลูกเต๋อยเปียก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเทโพหมูชิ้น ไข่ตุ๋นแครอทต้นหอม ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๓

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ต้ม โอวัลติน	ข้าวเหนียว น้ำตักหมูแดง ซุบไข่หัวผักกาด ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองปลาดิบมะละกอ ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นหมูบด ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดขิงเครื่องในไก่ นม	เส้นใหญ่ราดหน้าหมูหมัก ลูกชิ้นหมู สาหร่ายแช่แข็ง	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูบด ยำมะเขือยาวไก่ชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำแกงฮาง	ข้าวเหนียว ต้มแซ่บเครื่องในหมู ไก่ทอด ผักสด ทับทิมกรอบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบด ผัดเห็ดหอมปลาสด ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดวุ้นเส้นเห็ดหูหนู หมูบด นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดลูกชิ้นหมูมะเขือเปราะ ผัดหน่อไม้ไก่ชิ้น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มดอกกะหล่ำปลาดิบ ไข่เจียว ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูบด โอวัลติน	ข้าวเหนียว เอะไข่หมูสับผัดกวางตุ้ง ซุบถั่วฝักยาวปลา ครองแครงกะทิขาว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดมะเขือยาวไก่ ผัดผัสดอกขาวปูอัด ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่ต้ม ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีหมูบด ผัดพริกหยวกเครื่องในไก่ สาหร่ายแช่แข็ง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่ารวมลูกชิ้นทะเล ผัดบวบไก่ชิ้นใส่ไข่ ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเห็ดวุ้นเส้นไก่มะเขือเปราะ ผัดถั่วงอกทอด วุ้นมะพร้าวแมงลักน้ำแดง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่พะโล้ผัดเห็ด ผัดกระเพราปลาหมึกทอด ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๔

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ต้ม โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาววุ้นเส้นไก่ชิ้น หมกหน่อไม้หมู ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดผักกวางตุ้งเต้าหู้ปลา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดเปรี้ยวหวานปลากรอบ นม	ก๋วยเตี๋ยวมะระ ปีกบนไก่ตุ๋น ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกาดขาวหมูบะช่อ ยำฮอตดอก ไก่ชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปูอัดสาหร่าย น้ำมะตูม	ข้าวเหนียว ลาบไก่ ผักสด ซุปรังไข่ผักกาด เต้าส่วน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงไตปลา ปลาทุ ไข่ลูกเขย ผลไม้
พฤหัสบดี	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดฟักทองไก่ต้มใส่นม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดฟักเขียวหมูบะช่อ ผัดกระเพราวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา เนื้อมะเขือเทศผัด	ข้าวสวยข้าวกล้อง พะแนงไก่มะเขือเปราะ ผัดเปรี้ยวหวานหมูชิ้น ผลไม้
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสหมูบดหมูยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงลาวฟักทองไก่ชิ้น,เลือด ซุปรังไข่ปลาทุ ลอดช่องสิงคโปร์ น้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดบวบแครอทหมูบด ผัดเผ็ดถั่วฝักยาวไก่ ผลไม้
เสาร์	ข้าวต้มเต้าหู้ปลา ไก่ต้ม ข้าวโพด น้ำเต้าหู้แมงลัก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเห็ดโพธิ์ ผัดดอกกะหล่ำฮอตดอก มันเทศต้มจืด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มผักกวางตุ้งปลาบด ไข่เจียว ผลไม้
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูมันฝรั่ง น้ำเต้าหู้ดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดฟักเขียวไก่ ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลา วุ้นมะพร้าวแมงลักในน้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดมะระหมูบะช่อ ยำแตงกวาปูอัด ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย สามัญ ประจำสัปดาห์ที่ ๕

วัน	เช้า	กลางวัน	เย็น
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ยอ โอวัลติน	ข้าวเหนียว แกงอ่อมผักกาดขาวใส่ไก่ ซุ้บมะเขือปลาหู บวดสาकुเม้ดใหญ่	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าปลาบดเห็ดนางฟ้า ต้มหมูผัดน้ำพริกเผา ผลไม้
อังคาร	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่โปะผัดไข่ นม	ข้าวหน้าไก่ต้ม เลือดไก่ ซุ้บหัวผักกาด ลอดช่องไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงไก่ฉีก ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูชิ้น ผลไม้
พุธ	ข้าวต้มปุดสาหร่าย น้ำกระเจียบ	ข้าวเหนียว แกงลาวเห็ดไก่ชิ้น หมวยทอด แตงกวา ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ ผัดผักบุ้งหมูชิ้น ผลไม้

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๑

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไก่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดบวดกุ้งสดใส่ไข่ ยากุนเชียง ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวเนื้อฟักเขียว หมกหน่อไม้หมู ขนมหม้อแกง	ข้าวผัดกระเพราเนื้อ ไข่ดาว ซุปรักขี้หว้าเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/ขนมหม้อแกง	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำปลาช่อน ปลาหมึกผัดพริกไทยอ่อน ผลไม้	ข้าวผัดทะเล ซุปรสหวานเต้าหู้ปลา น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาช่อน ไข่ต้มแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกเต้าหู้ทอด หมูหยอง ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหมาเนื้อตุ๋น กระเพราทะเล ข้าวโพดแดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวมันไก่ เครื่องใน เลือด ซุปรักขี้หว้าเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/ข้าวโพด แดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงยอดฟักแม้ว กุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมู ผลไม้	สุกี้หมูหมัก, กุ้งสด น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โดนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวฟักทองซี่โครงหมู น่องไก่ย่าง ขนมชั้น	ข้าวหน้าไก่ย่าง ซุปรักขี้หว้าเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/ขนมชั้น	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหมาหัวหน่อไม้ขาว ปลาช่อน ผัดกะหล่ำดอกหมูชิ้น ผลไม้	บะหมี่หมูแดง ลูกชิ้น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กม้วน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ผัดฟักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งไฟแดง ต้มยำทอดกระเทียม ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดตำลึงหมูสับเต้าหู้ อ่อน ผัดพริกหยวกเครื่องในไก่ ขนมถ้วย	ข้าวต้มไก่แซ่บ ต้มจืดตำลึงหมูสับ น้ำผลไม้/ขนมถ้วย	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหมาหัวหน่อไม้ขาว ผัดขี้เหล็กกุ้ง ผลไม้	ผัดซีอิ๊วทะเล น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน อ่อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูยอทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดแตงกวาหมูสับใส่ไข่ ปลากรอบสามรส ผลไม้	ข้าวเหนียว ปลาทู ผักสด ซูปหั่วผักกาดน่องไก่ ขนมตะโก้	ข้าวคอกหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ซูปหั่วผักกาดน่องไก่ น้ำผลไม้/ขนมตะโก้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดเห็ดรวมไก่บด น้ำพริกหนุ่ม ปลาทูทอด ผักนึ่ง ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวไก่ (เส้นเลือกได้) น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม ขนม นมจืด (หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดขิงไก่ชิ้น ไข่เจียว ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงป่าปลาหู ตับหมูผัดดอกหอม บวดฟักทอง	ข้าวผัดอเมริกัน ซูปสาหร่ายเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/บวดฟักทอง	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักกวางตุ้ง หมูบะซ่อ เต้าหู้อ่อน ยำเห็ดหยกปลาหมึก,ไก่บด ผลไม้	ผัดไทยทะเล ต้มจืดผักกวางตุ้ง หมูบะซ่อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม ขนม นมถั่วเหลือง (Vip กุนเชียงทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุนเชียงทอด กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มจืดฟองเต้าหู้หมูบะซ่อ ผัดเผ็ดเนื้อหน่อไม้ ขนมถั่วฝู	ข้าวหน้าเนื้อ ซูปฟองเต้าหู้ น้ำผลไม้/ขนมถั่วฝู	ข้าวสวยข้าวกล้อง โป๊ะแตกทะเล ปลาตอลี่ผัดผงกะหรี่ ผลไม้	ทะเลรวมทอด ซูปฟักเขียวเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๒

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	ก๋วยจั๊บกบป่นไก่ เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไก่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ตับหมูผัดดอกหอม ยาไข่เค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเนื้อใบชะพลู ป่นปลาทุ ผักนี้้ง วุ้นมะพร้าวกะทิ	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น (เส้นเลือกได้) น้ำผลไม้/วุ้นมะพร้าว กะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองยอดมะพร้าว ปลานิล ผัดปลอกโครีกุ้งสด ผลไม้	ข้าวปลานิลทอดแคะ น้ำพริกสด ซูปหัวผัดกาดปึกบ่นไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาซิงอ่อน ไข่คั่วแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม ไข่คั่วแครอท ผลไม้	บะหมี่ต้มน้ำใส หมูหมัก ลูกชิ้นหมู ข้าวเหนียวสังขยา	ข้าวสวยข้าวกล้อง เกาเหลาหมูหมัก ปลาซาบะย่าง น้ำผลไม้/ข้าวเหนียว สังขยา	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดมะระยัดไส้หมูบะซอส ตับไก่ผัดขิง ผลไม้	ราดหน้าทะเล ซูปมะระหมูบะซอส น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โดนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง, หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม แขนงผัดหมูสับ กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว ตำถั่ว แคนหมู ผักสด ทอดมันปลากราย ครองแครงกะทิขาว	ผัดไทยห่อไข่ ซูปเห็ดหอมซีโครงอ่อน น้ำผลไม้/ครองแครง กะทิขาว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเห็ดหยกหมูบะซอส ผัดเขียวหวานปลาหมึก ผลไม้	ผัดกระเพราปลาหมึก ไข่ดาว ซูปฟักเขียวเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กม้วน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ฉีกฟักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดฟักทองไก่สับ ไข่ตุ๋น ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีห่อหมู ไก่กรอบผัดพริกฝรั่งสามสี บวดถั่วดำ	ข้าวหน้าไก่ทอด ซูปกะหล่ำปลีหมูสับ น้ำผลไม้/บวดถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าเห็ดนางฟ้ารวมทะเล ผัดยอดทานตะวันลูกชิ้นกุ้ง ผลไม้	สุกี้ทะเล น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน อ่อนเห็นหอมแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูยอทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไข่โป๊ะผัดไข่ หมูยอทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวยอดมะพร้าว ปีกบนไก่ ไส้กรอกอีสาน ขนมถั่วแปบ	ข้าวผัดแห้งผัดไข่ ซุปรสผักกาดเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมถั่วแปบ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดหน่อไม้เนื้อ ผัดผักสามสีกุ้งสด (ถั่วลันเตา ข้าวโพดอ่อน แครอท) ผลไม้	ราดหน้าหมูกรอบ กุ้งสด น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่ชิ้นผัดพริกสด ยำไข่ต้ม ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มยำพริกขี้หนูน้ำข้น ผัดผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ลูกชิ้นกุ้ง ฟักทองเชื่อมน้ำตาล	แกงจืดน้ำใส ฟักทองเชื่อมน้ำตาล/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดผักสามสหาย ปีกบนไก่ ผัดเผ็ดถั่วแระหมู ผลไม้	ข้าวผัดพริกแกงถั่ว ปลาหมึก แกงจืดผักสามสหาย ปีกบนไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊บ
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง (Vip แผ่นหมู)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุนเชียงทอด กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง ตุ๋นฟักเขียวมะนาวดอง น่องไก่ ผัดกะเพราเนื้อ ขนมตาล	ข้าวเหนียว ซุปรสฟักเขียวถั่วเขียว น้ำผลไม้/ขนมตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเห็ดฟักผัดขี้เหล็ก ไข่ตุ๋นหมูสับหน้ากุ้ง ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวซีโครงหมู น้ำข้น น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

รายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๓

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	ก๋วยจั๊บบักบนไก่ เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไก่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม บักบนไก่ตุ๋นเห็ดหอม ปลาตอลี่นึ่งซีอิ๊ว ผลไม้	ข้าวเหนียว ต้มจืดหัวผักกาดน่องไก่ น้ำตกหมูน้ำพริกเผา ขนม สาลี	ข้าวราดน้ำตกหมู ซูปหัวผักกาดน่องไก่ น้ำผลไม้/ขนมสาลี	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเหลืองปลาช่อน สายบัว ผัดหน่อไม้หุบดใส่ไข่ ผลไม้	กระเพาะปลาน้ำแดง ไก่ฉีก หน่อไม้ ไข่นกกระทา น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาชิ่งอ่อน ไข่คว่ำแครอท นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม กุยช่ายขาวเต้าหู้ทอด หมูหยอง ผลไม้	ราดหน้าหมูกรอบ ทะเล บวดเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง ผัดคะน้าหมู ต้มยำทะเลเห็ดฟาง น้ำผลไม้/บวดเผือก	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดตำลึงไก่บดเต้าหู้ หมูมะนาว ก้านคะน้า ผลไม้	ข้าวผัดหมู ไข่ต้ม แกงจืดตำลึงเต้าหู้ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โดนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง,หุบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกผัดหมูสับ เต้าหู้ปลาทอด ผลไม้	ข้าวเหนียว ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน บักบนไก่ทอด ขนมชั้น	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำซีโครง (เลือกเส้นได้) น้ำผลไม้/ขนมชั้น	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเหี่ยวฝั่มหุบชะอ เขี้ยวหวานทะเลผัดแห้ง ผลไม้	เขี้ยวหวานทะเลผัด แห้งราดข้าว แกงจืดเหี่ยวฝั่มหุบชะอ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กม้วน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ฉีกฟักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดฟักทองใส่ไก่ ยำไข่ดาว ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงหมูมะเขือพวง ผัดเนื้อน้ำมันหอยเห็ดฟาง ขนมถั่ว	ผัดเนื้อน้ำมันหอยราด ข้าว ซูปฟองเต้าหู้หมูสับ น้ำผลไม้/ขนมถั่ว	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มดอกแคปลาตอลี่ กุ้งพันตะไคร้ ผลไม้	ผัดซีอิ๊วกุ้งสด ซูปสาหร่ายเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูยอทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ซี่โครงทอดกระเทียม ใบเหลียงผัดไข่ ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมมะเขือเปราะปลา ดุก อกไก่ต้มน้ำปลา ขนมตะโก้	ข้าวหน้าไก่ต้ม ซูปหัวผักกาดเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมตะโก้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดฟักทองเนื้อ ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมูชิ้น ผลไม้	แก้วฮ้อนเนื้อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดถั่วงอกเต้าหู้ขึ้น หมูหวาน ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดกะหล่ำปลีห่อหมู ไก่กรอบผัดพริกฝรั่งสามสี บวดถั่วดำ	ไก่กรอบผัดพริกฝรั่ง สามสีราดข้าว ซูปกะหล่ำปลีห่อหมู น้ำผลไม้/บวดถั่วดำ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าเห็ดนางฟ้ารวมทะเล ผัดถั่วงอกเต้าหู้ปลาสร้อย ผลไม้	ผัดไทยทะเล ต้มจืดผักกวางตุ้ง หมูบะช่อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊บ
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม ขนม นมถั่วเหลือง (Vip กุนเชียงทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งหมูสับ กุนเชียงทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานน่องไก่ ปลาตอลี่ซุบแบ่งทอด ผัดคื่นช่าย วุ้นมะพร้าวกะทิ	ข้าวปลาชား ซูปหน่อไม้จีนเต้าหู้อ่อน น้ำผลไม้/วุ้นมะพร้าว กะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไข่พะโล้ หมูชิ้น ผัดกระเพราปลาหมึก ผลไม้	ก๋วยเตี๋ยวพะโล้ หมู (เลือกเส้นได้) น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถั่ว แปบ

ภาคผนวกที่ ๖ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๔

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใสไก่ เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไก่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม หมูผัดดอกหอม ยำไข่เค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวหน่อไม้ ออไก่ ห่อหมกปลาตุ๋น สังขยาฟักทอง	กระเพาะปลา ไก่ฉีก สังขยาฟักทอง/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงกุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งแอม ผลไม้	ข้าวผัดกุ้ง แสมทอด ซุปรังนกไข่ไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาขิงอ่อน ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ปลาขิงอ่อน หมูหยอง ผลไม้	บะหมี่ ออไก่ตุ๋น มะระ บวตผัด	ข้าวสวยข้าวกล้อง ออไก่ตุ๋น แกงจืดมะระยัดไส้หมู น้ำผลไม้/บวตผัด	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดดอกไม้งามหมูบะช่อ ยำถั่วงอก ผลไม้	ข้าวผัดไข่ไก่กรอบ แกงจืดดอกไม้งาม หมูบะช่อ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โดนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง,หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip เต้าหู้ปลาทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไข่ตุ๋นหมูสับ ผัดผักกระเฉดกุ้ง ผลไม้	ข้าวเหนียว ลาบไก่,ตับไก่ ผักสด ตุ๋นกระดูกอ่อนหัว ผัดกาด เต้าหู้ มะพร้าวอ่อน	ข้าวลาบไก่กรอบ ตุ๋นกระดูกอ่อนหัว ผัดกาด น้ำผลไม้/เต้าหู้ มะพร้าวอ่อน	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงไตปลา ปลาทุ ไข่ดาวเขย ผลไม้	ข้าวคลุกกะปิปลาทอด ซุปรังนกไข่ไก่ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพรร เค้กม้วน (แยมโรล)
พฤหัสบดี	โจ๊กไก่ผัดฟักทอง แครอท ไข่ดาวน้ำ นมถั่วเหลือง (Vip ปลากรอบ)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่ต้มน้ำ ยอดคะน้าน้ำมันหอย ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ ผัดกระเพราหมูทอด แกงวุ้นลูกชิ้นน้ำเชื่อม	ข้าวคลุกกะเพราทะเล ซุปรังนกไข่ไก่ น้ำผลไม้/แกงวุ้นลูกชิ้น น้ำเชื่อม	ข้าวสวยข้าวกล้อง พะแนงเนื้อมะเขือพวง ผัดเปรี้ยวหวานปลากรอบ ผลไม้	บะหมี่แห้ง เนื้อตุ๋น น้ำซุปร น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง สังขยา

ภาคผนวกที่ ๖ ให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของสัญญา

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	รายการที่ ๑	รายการที่ ๒	
ศุกร์	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน เห็ดหอม แครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip หมูยอทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ซีโครงตุ๋นพะโล้ ผัดแขนงปลาเค็ม ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงลาวเนื้อฟักแม้ว ซุปรืดปลาทุ ลอดช่องสิงคโปร์ ชนุน น้ำกะทิ	ข้าวผัดน้ำพริก ปลาทุ ซุปรืดเนื้อเต้าหู้แผ่น น้ำผลไม้/ขนมถ้วยแปป	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเห็ดฟักหมูบะซอส ผัดเผ็ดถั่วงอกยาว ปลาหมึก ผลไม้	ราดหน้าเส้นใหญ่ ปลาหมึก น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ เค้กกล้วย หอม
เสาร์	โจ๊กไก่บดข้าวโพด แครอท ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูแผ่น)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ไก่ผัดเห็ดฟาง ไข่ดาวทรงเครื่อง ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเห็ดฟักซีโครงอ่อน ผัดบร็อกโคลี่ใส่กุ้งสด มันเทศเชื่อม น้ำกะทิ	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน มันเทศเชื่อม น้ำกะทิ/ น้ำผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงส้มกะหล่ำดอก ปลาช่อน เอ็นไก่ทอด ผลไม้	ข้าวปลาช่อนลุยสวย ซุปรืดผักกาดฮ่องเต้ น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ กะหรี่ปั๊บ
อาทิตย์	ข้าวต้มหมูแดงมันฝรั่ง แครอท ไข่ต้ม นมถั่วเหลือง (Vip กุ้งย่างทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดฟักทองหมูสับใส่ไข่ ปลานิลทอด ผลไม้	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเผ็ดยอดมะพร้าวปอก บนไก่ ผัดคะน้าปลาเค็ม ขนมตาล	กระเพาะปลาน้ำแดง ยอดมะพร้าว ปอกบนไก่ น้ำผลไม้/ขนมตาล	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงจืดเห็ดฟักซีโครงอ่อน ยำกุ้งเขียว ผลไม้	ข้าวคลุกกะปิ แกงจืดเห็ดฟักซีโครง อ่อน น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมถ้วย แปป

ตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วย พิเศษ ประจำสัปดาห์ที่ ๕

วัน	เช้า		กลางวัน		เย็น		อาหารว่าง
	รายการที่1	รายการที่2	รายการที่1	รายการที่2	รายการที่1	รายการที่2	
จันทร์	ก๋วยจั๊บน้ำใส เลือดไก่ ไข่ต้ม โอวัลติน (Vip ไข่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ปีกบนไก่หนังเห็ดหอม ยำไก่โย ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมเนื้อฟักเขียว ซุปรนึ่งไก่ปลา สลีนน้ำกะทิ	ข้าวผัดปลาหมูสมุนไพร ซุปรนึ่งไก่ปลา น้ำผลไม้/สลีนน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ต้มข่าปลาสด หมูผัดพริกไทยอ่อน ผลไม้	แกงฮั้วหมูหมัก น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ ขนมปัง เนยสด
อังคาร	ข้าวต้มปลาขิงอ่อน ไข่ต้ม นมจืด (Vip หมูหยอง)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดขี้เหล็กน้ำแสม ปลาทอดราดพริก ผลไม้	ข้าวหน้าไก่ต้ม,เลือด, เครื่องใน ซุปรนึ่งไก่ปลา ข้าวโพดแดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง ไก่ต้มน้ำปลา แกงจืดผักกาดดอง ซี่โครงอ่อน น้ำผลไม้/ข้าวโพด แดงไทยน้ำกะทิ	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเลียงยอดฟักแม้ว กุ้งสด ผัดหน่อไม้ฝรั่งหมู ผลไม้	สุกี้แห้ง หมู กุ้ง ซุปรนึ่งไก่ปลา น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำผลไม้ โดนัท
พุธ	ข้าวต้มกุ้ง,หมูบด สาหร่ายแครอท ไข่ต้ม โอวัลตินร้อน (Vip ไข่ทอด)	ข้าวสวย/ข้าวต้ม ผัดผักบุ้งหมูสับ ไข่เจียวกุ้งสับ ผลไม้	ข้าวเหนียว แกงอ่อมฟักทองซี่โครง หมู น่องไก่ย่าง กล้วยบวดชี	ข้าวหมกไก่ ซุปรนึ่งไก่ปลา น้ำผลไม้/กล้วยบวดชี	ข้าวสวยข้าวกล้อง แกงเขียวหวานมะเขือเปราะ ปลาช่อน ผัดกะหล่ำดอกหมูชิ้น ผลไม้	ข้าวหน้าหมูพริกไทยดำ ซุปรนึ่งไก่ปลา น้ำผลไม้/ผลไม้	น้ำ สมุนไพร เค้กม้วน (แยมโรล)

ภาคผนวกที่ ๗

รายการวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงาน

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๑.	ตู้แช่สำหรับแช่เนื้อสัตว์	
๒.	ตู้แช่สำหรับแช่เนื้อผักและผลไม้	
๓.	เครื่องบดอาหารเหลว และโถปั่นแห้ง สำหรับใช้เตรียมวัตถุดิบ	
๔.	กิโลซิ่งของ ๖๐ กิโลกรัม	
๕.	กิโลซิ่งของ ๒๐ กิโลกรัม	
๖.	กิโลซิ่งของ ๑ กิโลกรัม	
๗.	ชุดช้อนตวง ถ้วยตวง ขนาดต่าง ๆ	
๘.	หม้อหุงข้าวแก๊สขนาด ๑๐ ลิตร	
๙.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๖๐	
๑๐.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๕๐	
๑๑.	หม้ออลูมิเนียม เบอร์ ๔๕	
๑๒.	หม้อแซกอลูมิเนียม เบอร์ ๖๐	
๑๓.	หม้อหุยาเวเล็ก เบอร์ ๓๒	
๑๔.	หม้อหุยาเวใหญ่ เบอร์ ๔๐	
๑๕.	กระทะเบอร์ ๓๒	
๑๖.	กระทะเบอร์ ๖๐	
๑๗.	กระบวย ทัพพี ตะหลิว กระชอน	
๑๘.	เชียงไม้ และเชียงพลาสติกขนาดต่าง ๆ	
๑๙.	มีดหั่น มีดปอก มีดสับ	
๒๐.	กะลั่งมังสแตนเลสอย่างดี	
๒๑.	ตะกร้าพลาสติกขนาดต่าง ๆ	
๒๒.	ถาดอลูมิเนียมขนาดต่าง ๆ	
๒๓.	กล่องพลาสติกสำหรับใส่เนื้อสัตว์ และผักสด (แช่ตู้เย็น)	
๒๔.	ถาดอาหารสแตนเลสสี่เหลี่ยม แบบ ๔ ช่อง พร้อมฝาครอบสแตนเลส ขนาด ๒๒ ซม. X ๒๘ ซม. สูง ๔.๕ ซม.	
๒๕.	ถาดสแตนเลสพิเศษ	
๒๖.	ถ้วยข้าวและถ้วยกับพิเศษ	
๒๗.	ถ้วยเมลามีนพร้อมฝาครอบ ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว, ๖ นิ้ว และ ๖.๗๕ นิ้ว พร้อมฝา	
๒๘.	ถาดเมลามีนสี่เหลี่ยมพื้นขาว ขนาด ๖.๕ นิ้ว	
๒๙.	ช้อนสั้น ช้อนยาว	
๓๐.	ผ้ากันเปื้อนสีตามที่ระบุในสัญญา สำหรับให้พนักงานใส่บริการอาหารที่ตึก	
	ผ้ากันเปื้อนสีขาวและรองเท้าบูท สำหรับใส่ประกอบอาหารและปฏิบัติงาน	

ลำดับ	รายการ	จำนวน
๓๑.	ผ้ากันเปื้อนพลาสติกหุ้มใส่ปฏิบัติงานในห้องล้างภาชนะ	
๓๒.	อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้ถูพื้น ไม้กวาด ไม้กวาดทางมะพร้าว แปรง ชนิดสาย สำหรับปาดน้ำ	
๓๓.	แผ่นฟิล์มปิดอาหาร	
๓๔.	ผ้าขนหนูขนาดต่าง ๆ	
๓๕.	ผ้าขาวบาง	

หมายเหตุ รวมถึงวัสดุ ครุภัณฑ์ อุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานอื่นๆ ที่นอกเหนือจากรายการข้างต้น
 ด้วยเพื่อการจัดบริการให้ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย ผู้รับบริการพึงพอใจ