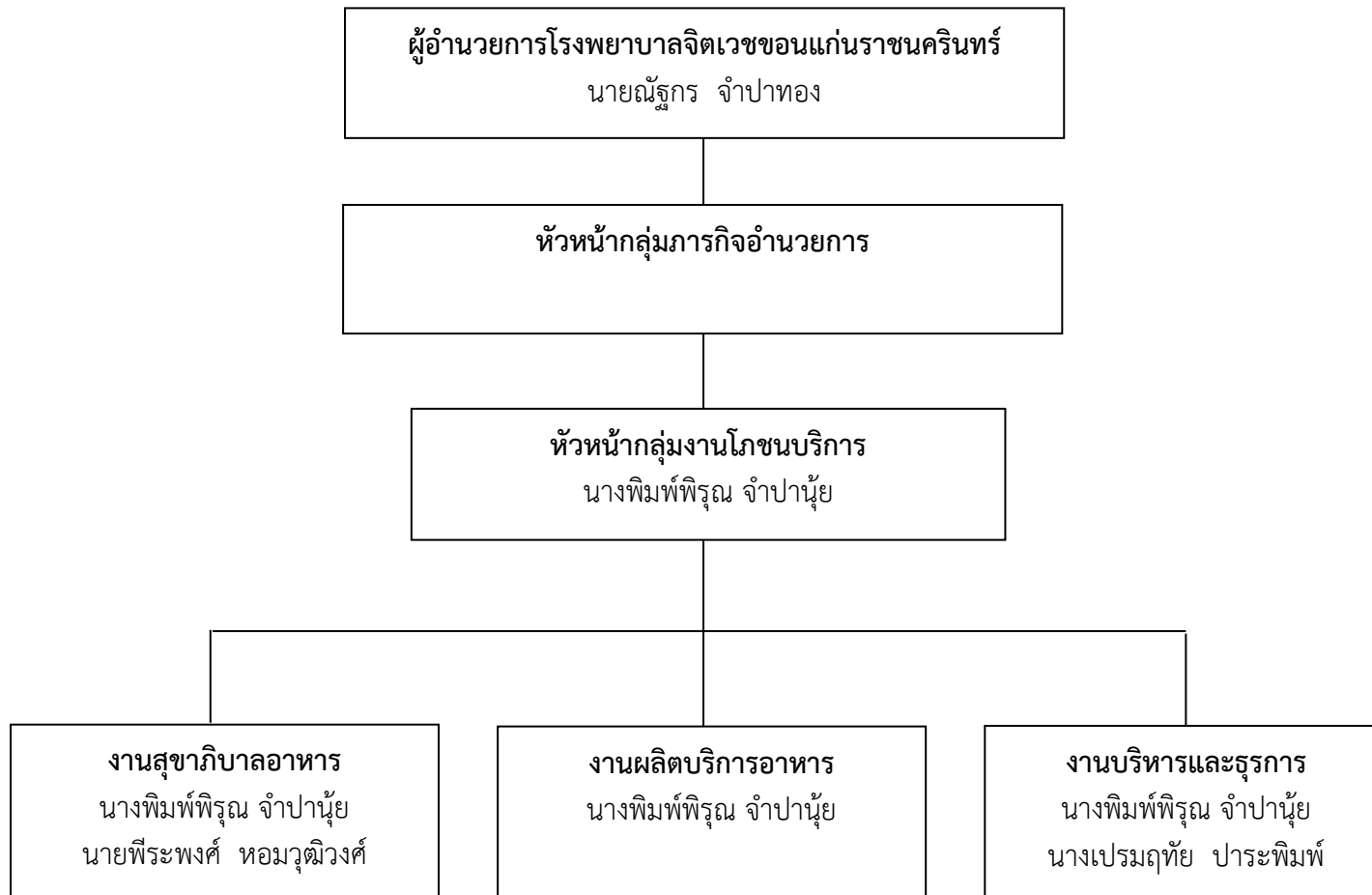




อัตรากำลัง	โภชนากร	1	คน
	พนักงานกระทรวงสาธารณสุข	2	คน

หน้าที่ความรับผิดชอบ	1. จัดบริการอาหารผู้ป่วยตามหลักโภชนาการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร		
	2. ผลิตอาหาร ให้บริการ ผู้ป่วยที่มีปัญหาทุโภชนาการ		
	3. บริหารจัดการงบประมาณค่าอาหารผู้ป่วยให้เป็นไปตามแผน		
	4. บริการยืม ภาชนะ อุปกรณ์ การจัดเลี้ยง		
	5. เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์การผลิตและการให้บริการอาหารผู้ป่วย		
	6. งานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย		

ตัวชี้วัดที่สำคัญ	งานโภชนบริการ	1. ร้อยละของการจัดอาหารผู้ป่วยให้ได้พลังงานและสารอาหารตามมาตรฐาน	(เป้าหมาย ร้อยละ 95)
		2. ร้อยละของการสำรวจแบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ ผ่านเกณฑ์	(เป้าหมาย ร้อยละ 93)
		3. ร้อยละของการให้บริการอาหารผู้ป่วยได้ตรงเวลา	(เป้าหมาย ร้อยละ 90)
	งานโภชนบำบัด	4. ร้อยละของผู้ป่วยในได้รับอาหารถูกต้อง	(เป้าหมาย ร้อยละ 95)
	งานบริหารและธุรการ	5. ร้อยละความพึงพอใจของผู้ป่วยในต่อการให้บริการ	(เป้าหมาย ร้อยละ 90)

แผนปฏิบัติงานประจำปี โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ประจำปีงบประมาณ 2562

(1) หน่วยงาน กลุ่มงานโภชนาการ

(2) โครงการ / กิจกรรม	(3) ความสอดคล้องระหว่างโครงการ / กิจกรรมกับ				(4) เป้าหมาย (หน่วยนับ)	(5) ผลการปฏิบัติ	(6) งบประมาณ (บาท)	(7) ระยะเวลาดำเนินการ											
	นโยบาย กรมสุขภาพจิต	ยุทธศาสตร์ กรมสุขภาพจิต	กลยุทธ์ กรมสุขภาพจิต	ยุทธศาสตร์ โรงพยาบาล				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
งานโภชนาการ																			
1. จัดทำรายการอาหารผู้ป่วยสามัญ/พิเศษ	2	2	2.2.1	1	12 ครั้ง/24ฉบับ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2. ตรวจรับวัตถุดิบอาหารให้ได้ตามคุณลักษณะอาหารที่กำหนด	2	2	2.2.1	1	1,095 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3. ผลิตอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร	2	2	2.2.1	1	1,095 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดอาหารผู้ป่วยตามมาตรฐานคุณภาพและปริมาณ	2	2	2.2.1	1	1,095 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. ตักและบริการอาหารผู้ป่วยให้ถูกต้องครบถ้วน	2	2	2.2.1	1	1,095 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6. จัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมภายในและภายนอกสถาน ประกอบการอาหารสำเร็จรูปผู้ป่วย	2	2	2.2.1	1	48 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7. สำรวจแบบประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ เพื่อการตรวจรับรองคุณภาพสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย	2	2	2.2.1	1	48 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8. ตรวจสอบการปนเปื้อนอาหาร ด้วยน้ำยา SI-2, สารกันรา, ฟอร์มาลิน, บอแรกซ์, สารฟอกขาว และ ยาฆ่าแมลง	2	2	2.2.1	1	420 ตัวอย่าง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9. ตรวจสอบผลการตรวจร่างกายของผู้บริการอาหารให้เป็นไป ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด	2	2	2.2.1	1	ทุกราย			✓											
งานโภชนาการบำบัด																			
1. คำนวณปริมาณพลังงานและอาหารสำหรับผู้ป่วย	2	2	2.2.1	1	ทุกราย			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2. จัดทำรายการอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรคสามัญ/พิเศษ	2	2	2.2.1	1	12 ครั้ง/24ฉบับ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

แผนปฏิบัติงานประจำปี โรงพยาบาลจิตเวชขอนแก่นราชนครินทร์

ประจำปีงบประมาณ 2562

(1) หน่วยงาน กลุ่มงานโภชนาการ

(2) โครงการ / กิจกรรม	(3) ความสอดคล้องระหว่างโครงการ / กิจกรรมกับ				(4) เป้าหมาย (หน่วยนับ)	(5) ผลการปฏิบัติ	(6) งบประมาณ (บาท)	(7) ระยะเวลาดำเนินการ											
	นโยบาย กรมสุขภาพจิต	ยุทธศาสตร์ กรมสุขภาพจิต	กลยุทธ์ กรมสุขภาพจิต	ยุทธศาสตร์ โรงพยาบาล				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
3. จัดบริการอาหารและติดตามการบริโภค	2	2	2.2.1	1	ทุกราย			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4. สอนและฝึกปฏิบัติงานแก่นักศึกษา	2	2	2.2.5	2	คน			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
งานบริหารและธุรการ																			
1. จัดทำแผนปฏิบัติงาน และติดตามประเมินผล	4	4	4.1.1	4	2 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2. จัดทำแผนพัฒนาบุคลากร และประเมินผลการปฏิบัติงาน	4	4	4.1.3	4	2 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3. จัดทำแผนวัสดุครุภัณฑ์ และบัญชีคงคลัง	4	4	4.1.4	4	4 ครั้ง			✓			✓			✓			✓		
4. จัดทำเอกสาร TOR ประกอบการดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบ อาหารผู้ป่วย	4	4	4.1.4	4	1 ครั้ง						✓						✓		
6. จัดทำและรวบรวมเอกสารเบิกจ่ายเงินค่าวัตถุดิบอาหาร ผู้ป่วย	4	4	4.1.4	4	24ครั้ง/48ฉบับ			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7. จัดทำเอกสารคุณภาพ HA / ISO	4	4	4.1.1	4	12 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8. จัดให้บริการยืม ภาชนะ อุปกรณ์ การจัดเลี้ยง	2	2	2.2.5	1	2 ครั้ง			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓