แผนเตรียมรับสถานการณ์กรณีเกิดอุทกภัย

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพระนั่งเกล้า

โดย
นางสินีนาถ สุริยกาญจน์
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

เนื่องจากโรงพยาบาลพระนั่งเกล้า ตั้งอยู่
บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งมีความเสี่ยงในการที่
จะเกิดน้ำท่วม กลุ่มงานโภชนศาสตร์ เป็นหน่วยงาน
หนึ่งที่ต้องเตรียมพร้อมกับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้น จึง
จัดทำแผนฯ ฉบับนี้ขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการ
รองรับสถานการณ์

ด้านบุคลากร

ผู้ควบคุมการปฏิบัติงาน

นางสินีนาถ สุริยกาญจน์
นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ

นางสาวรุ่งอรุณ เสือสมิง
นักโภชนาการชำนาญการ

ผู้ปฏิบัติงาน

เวลา 06.00 น . - 18.00 น.
นักโภชนาการ 9 คน
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน 22 คน

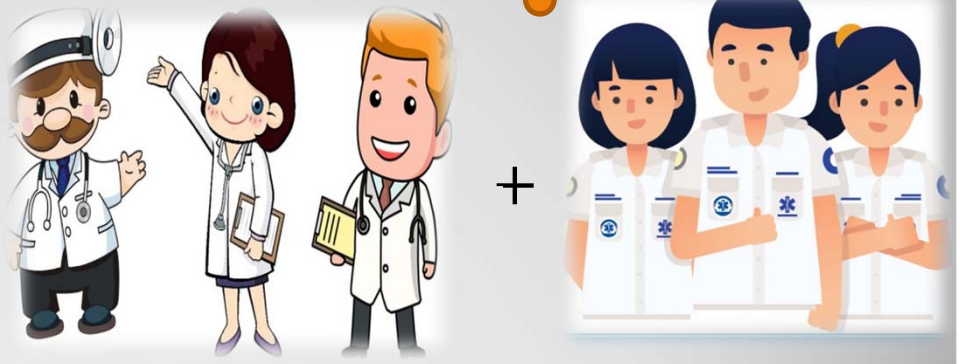
เวลา 18.00 น. - 22.00 น.
นักโภชนาการ 3 คน
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน 6 คน

เวลา 22.00 น.- 06.00 น.
นักโภชนาการ 2 คน
เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน 6 คน

ด้านเตรียมการให้บริการ

สำหรับผู้ป่วย จัดอาหารธรรมดา จำนวน 300 ที่ และอาหารอ่อนจำนวน 200 ที่ โดยจัดทำรายการอาหารเตรียมไว้สำหรับ 7 วัน

สำหรับบุคลากรและเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานภายในโรงพยาบาลพระนั่งเกล้า จำนวน 1,000 คน โดยจัดทำรายการอาหารเตรียมไว้สำหรับ 7 วัน



ใบมอบหมายงาน สำหรับแม่ครัว,คนทำเนื้อสัตว์,คนทำผัก ประกอบอาหาร สำหรับผู้ป่วยแบ่งเป็น อาหารธรรมดา 300 คน อาหารอ่อน 200 คน

ใบมอบหมายงาน สำหรับแม่ครัว,คนทำเนื้อสัตว์,คนทำผัก ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วย แบ่งเป็น อาหารธรรมดา 300 คน อาหารอ่อน 200 คน

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
1	ข้าวต้มหมูบด / ไก่บด เห็ดหอม หม้อเบอร์ 50 จำนวน 1 ใบ หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 1 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 หมูบด 15 กก. 2 ไก่บด 2 กก. 3 เห็ดหอม 2 กก. 4 กระเทียมเสียว 1 ถุง 5 พริกไทยป่น 0.5 กก. 6 ซีอิ๊วขาว 4 ขวด 7 น้ำปลา 1 แกลลอน	<u>อาหารธรรมดา</u> ข้าวสวย ผัดกระเพราหมูบด / ไก่บด หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 5 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ หม้อแขก จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 หมูบด 10 กก. 2 ไก่บด 2 กก. 3 น้ำพริกตำมา 4 กก. 4 น้ำมันพืช 4 ขวด 5 ซอสหอยนางรม 2 ขวด 6 ซีอิ๊วขาว 2 ขวด 7 น้ำปลา 1 แกลลอน 8 ซีอิ๊วดำ 1 ขวด <u>อาหารอ่อน</u> ข้าวต้ม ไข่เค็ม หม้อเบอร์ 35 จำนวน 9 ใบ หม้อแขก จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 ไข่เค็ม 200 ฟอง	<u>อาหารธรรมดา</u> ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีไส้ไข่ <u>อาหารอ่อน</u> ข้าวต้ม ผัดกะหล่ำปลีไส้ไข่ หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 5 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ หม้อแขก จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 กะหล่ำปลี 60 กก. 2 ไข่เป็ด 200 ฟอง 3 น้ำมันพืช 7 ขวด 4 ซอสหอยนางรม 4 ขวด 5 ซีอิ๊วขาว 4 ขวด 6 น้ำปลา 1 แกลลอน 7 น้ำตาลทราย 2 กก.

ใบมอบหมายงาน สำหรับแม่ครัว,คนทำเนื้อสัตว์,คนทำผัก ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยแบ่งเป็น อาหารธรรมดา 300 คน อาหารอ่อน 200 คน

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
2	ข้าวต้มหมูบด / ไก่บด เห็ดหอม หม้อเบอร์ 50 จำนวน 1 ใบ หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 1 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 หมูบด 15 กก. 2 ไก่บด 2 กก. 3 เห็ดหอม 2 กก. 4 กระเทียมเสียว 1 ถุง 5 พริกไทยป่น 0.5 กก. 6 ซีอิ๊วขาว 4 ขวด 7 น้ำปลา 1 แกลลอน	<u>อาหารธรรมดา</u> ข้าวสวย ต้มจืดน่องไก่ 1 น่อง <u>อาหารอ่อน</u> ข้าวต้ม ต้มจืดไก่บด หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 5 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ หม้อแขก จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 ฟักเขียว 100 กก. 2 โคนปีกบน 25 กก. 3 ซีอิ๊วขาว 4 ขวด 4 น้ำปลา 1 แกลลอน	<u>อาหารธรรมดา</u> ข้าวสวย ไข่ทอดไส้ 1 ฟอง <u>อาหารอ่อน</u> ข้าวต้ม ไข่ทอดไส้ 1 ฟอง หม้อเบอร์ 45 จำนวน 3 ใบ หม้อเบอร์ 40 จำนวน 5 ใบ หม้อเบอร์ 35 จำนวน 1 ใบ หม้อแขก จำนวน 1 ใบ **ส่วนผสม** 1 ไข่เป็ด 500 ฟอง 2 ผงทอไส้ 1 กก. 3 ซอสเย็น 0.5 กก. 4 โป๊ยกั๊ก 0.5 กก. 5 น้ำตาลปี๊บ 12 กก. 6 น้ำปลา 1 แกลลอน 7 ซีอิ๊วดำ 1 ขวด

ใบมอบหมายงาน สำหรับแม่ครัว ,คนทำเนื้อสัตว์ คนทำผัก สำหรับประกอบอาหารเจ้าหน้าที่ 1,000 คน

ใบมอบหมายงาน สำหรับแม่ครัว,คนทำเนื้อสัตว์,คนทำผัก สำหรับประกอบอาหารเจ้าหน้าที่ 1,000 คน			
วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
1	ข้าวต้มหมูบด / ไก่บด เห็ดหอม 1. ข้าวต้มเครื่อง หม้อเบอร์ 50 จำนวน 6 ใบ 2. ข้าวต้มเครื่อง หม้อเบอร์ 45 จำนวน 2 ใบ **ส่วนผสม** 1 หมูบด 30 กก. 2 ไก่บด 3 กก. 3 เห็ดหอม 4 กก. 4 กระเทียมเจียว 2 ถุง 5 พริกไทยป่น 1 กก. 6 ซีอิ๊วขาว 7 ขวด 7 น้ำปลา 2 แกลลอน **ในกรณีที่ตรงกับวันหยุดตัดหม้อเบอร์ 50 ออก 3 ใบ (อาคารเจษฎาบดินทร์) ให้ลดหมูบดลง 20 กก.**	ข้าวสวย ผัดกระเพราหมูบด / ไก่บด 1. หม้อเบอร์ 50 จำนวน 5 ใบ 2. หม้อเบอร์ 45 จำนวน 1 ใบ 3. หม้อเบอร์ 40 จำนวน 2 ใบ **ส่วนผสม** 1 หมูบด 70 กก. 2 ไก่บด 10 กก. 3 น้ำพริกขี้เมา 14 กก. 4 น้ำมันพืช 14 ขวด 5 ซอสหอยนางรม 7 ขวด 6 ซีอิ๊วขาว 7 ขวด 7 น้ำปลา 1 แกลลอน 8 ซีอิ๊วดำ 1 ขวด 9 น้ำตาลทราย 4 กก. 10 ใบกระเพรา 14 กก. **ในกรณีที่ตรงกับวันหยุดตัดหม้อเบอร์ 50 ออก 3 ใบ (อาคารเจษฎาบดินทร์) ให้ลดหมูบดลง 30 กก.**	ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีใส่ไข่ 1. หม้อเบอร์ 50 จำนวน 5 ใบ 2. หม้อเบอร์ 45 จำนวน 1 ใบ 3. หม้อเบอร์ 40 จำนวน 2 ใบ **ส่วนผสม** 1 กะหล่ำปลี 120 กก. 2 ไข่เป็ด 400 ฟอง 3 น้ำมันพืช 14 ขวด 4 ซอสหอยนางรม 7 ขวด 5 ซีอิ๊วขาว 7 ขวด 6 น้ำปลา 1 แกลลอน 7 น้ำตาลทราย 4 กก. **ในกรณีที่ตรงกับวันหยุดตัดหม้อเบอร์ 50 ออก 3 ใบ (อาคารเจษฎาบดินทร์) ให้ลดกะหล่ำปลีลง 50 กก. ลดไข่ลง 200 ฟอง**

ด้านการเงิน

แผนที่ 1

กรณีที่เส้นทางขนส่งร้านค้าสามารถนำมาส่งได้ ค่าใช้จ่ายของเจ้าหน้าที่ทั้งหมดเบิกจากเงินสวัสดิการและกลุ่มงานโภชน-ศาสตร์เป็นผู้จัดซื้อ ส่วนค่าใช้จ่ายของผู้ป่วยทั้งหมด ร้านค้าที่ทำการ E-bidding ได้เป็นผู้จัดซื้อด้วยเงินบำรุง

แผนที่ 2

กรณีที่ร้านค้าไม่สามารถมาส่งได้ ค่าใช้จ่ายของเจ้าหน้าที่ทั้งหมดเบิกจากเงินสวัสดิการและกลุ่มงานโภชนศาสตร์เป็นผู้จัดซื้อ ส่วนค่าใช้จ่ายของผู้ป่วยทั้งหมดกลุ่มงานโภชนศาสตร์เป็นผู้จัดซื้อด้วยงบประมาณที่ผู้อำนวยการอนุมัติว่าให้ใช้งบประมาณเงินบำรุงหรือเงินสวัสดิการ

รายการวัตถุดิบสำหรับผู้ป่วยในกรณีที่ร้านค้าสามารถนำส่งได้ โดยจัดซื้อตามระเบียบพัสดุที่ทำการ E -bidding ได้ปี 2561 แต่ถ้ากรณีที่ร้านค้าไม่สามารถซื้อได้ต้องขออนุมัติใช้เงินสวัสดิการ (ใช้ได้ 7 วัน)

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้	เป็นเงิน
1	หมูบด	187 กก.	25,245.00
2	ไก่บด	30 กก.	2,550.00
3	ไหมปักษ์บน	25 กก.	2,050.00
4	ไข่เป็ด	1,600 ฟอง	7,200.00
5	ไข่เค็ม	200 กก.	1,400.00
6	ปลานิลแดดเดียว	65 กก.	5,525.00
7	ปลากระป๋อง	120 กป.	3,000.00
8	ปลาช่อนิ	20 กก.	6,000.00
9	กุนเชียงหมู	35 กก.	7,700.00
10	กุนเชียงไก่	5 กก.	1,100.00
11	หน่อเสี้ยบกระป๋อง	6 กป.	450.00
12	กะหล่ำปลี	90 กก.	1,800.00
13	ใบกระเพรา	2 กก.	58.00
14	ฟักทอง	100 กก.	2,500.00
15	มะละกอสับ	100 กก.	1,000.00
16	ฟักเขียว	100 กก.	2,200.00
17	หอมใหญ่	10 กก.	340.00
18	พริกหยวก	4 กก.	140.00
19	ผักกาดขาว	100 กก.	3,500.00
20	กระเทียมกลีบ	6 กก.	558.00
21	เห็ดหอมแห้	14 กก.	4,900.00
22	วุ้นเส้น	10 ห่อ	760.00
23	หมูหยอง	8 กก.	3,040.00
24	กระเทียมเสียวสำเร็จรูป	3.5 กก.	1,050.00
25	หอมแดงเสียวสำเร็จรูป	1 กก.	200.00
26	น้ำมันพืช	58 ขวด	2,900.00
27	น้ำปลา	18 แกลลอน	2,970.00
28	ซีอิ๊วขาว	23 ขวด	897.00
29	ซอสหอยนางรม	14 ขวด	588.00
30	ซีอิ๊วดำ	3 ขวด	78.00
31	น้ำตาลทราย	18 กก.	450.00
32	น้ำตาลปี๊บ	25 กก.	750.00
33	ผงพะโล้	1 กก.	250.00
34	โป๊ยกั๊ก	0.5 กก.	175.00
35	อบเชย	0.5 กก.	150.00
36	พริกไทยป่น	3.5 กก.	1,050.00
37	มอซาเปียก	2 กก.	200.00
38	น้ำพริกชิ้มา	4 กก.	680.00
39	ช้อนพลาสติก (ลั่น)	117 ห่อๆละ 100 คัน	2,925.00
		รวมทั้งสิ้น	98,329.00

รายการวัตถุดิบสำหรับเจ้าหน้าที่ 1,000 คน โดยใช้เงินสวัสดิการ (ใช้ได้ 7 วัน)

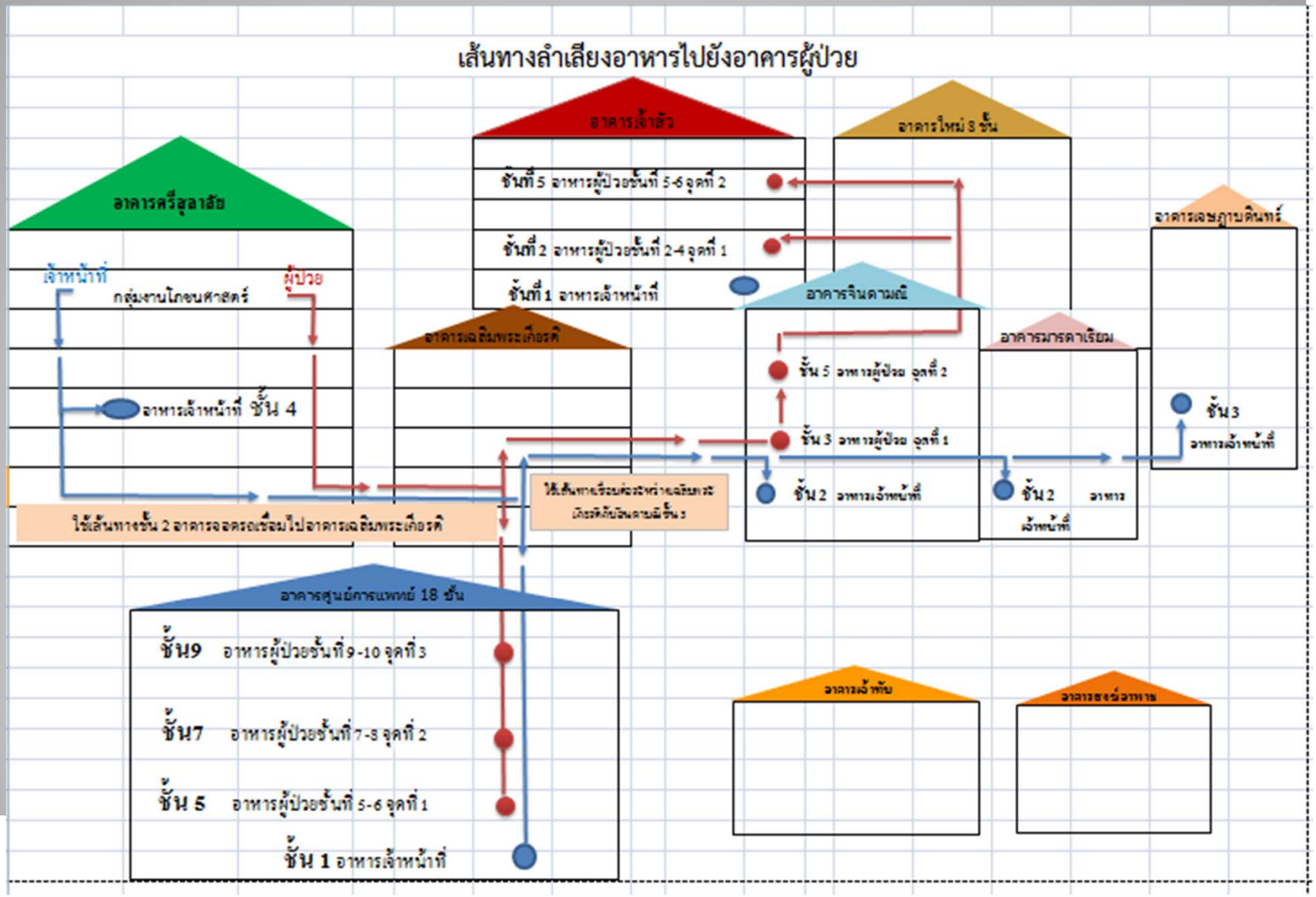
รายการวัตถุดิบสำหรับเจ้าหน้าที่ 1,000 คน โดยใช้เงินสวัสดิการ (ใช้ได้ 7 วัน)			
ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้	เป็นเงิน
1	หมูนก	650 กก.	58,500.00
2	ไก่นก	56 กก.	6,590.00
3	ไหมปีกนม	50 กก.	6,100.00
6	ไข่เป็ด	3,600 ฟอง	16,200.00
5	ปลานิลแดดเดียว	125 กก.	10,625.00
6	ปลากระป๋อง	600 กป.	10,000.00
7	กุนเชียงหมู	70 กก.	15,600.00
8	กุนเชียงไก่	5 กก.	1,100.00
9	กะทิสำปะ	170 กก.	3,600.00
10	ใบกระเพรา	16 กก.	690.00
11	ฟักทอง	200 กก.	5,000.00
12	มะละกอสับ	200 กก.	2,000.00
13	ฟักเขียว	200 กก.	6,600.00
16	หอมใหญ่	30 กก.	1,050.00
15	พริกหยวก	10 กก.	350.00
16	ผักกาดขาว	150 กก.	5,250.00
17	กระเทียมกลีบ	9 กก.	837.00
18	เห็ดหอมแห้ง	28 กก.	9,800.00
19	วุ้นเส้น	20 ห่อ	1,520.00
20	หมูหยอง	10 กก.	3,800.00
21	กระเทียมเจียวสำเร็จรูป	9 กก.	2,700.00
22	หอมแดงเจียวสำเร็จรูป	2 กก.	600.00
23	น้ำมันพืช	132 ขวด	6,600.00
26	น้ำปลา	28 แกลลอน	6,620.00
25	ซีอิ๊วขาว	112 ขวด	6,368.00
26	ซอสหอยนางรม	28 ขวด	1,176.00
27	ซีอิ๊วดำ	3 ขวด	78.00
28	น้ำตาลทราย	36 กก.	900.00
29	น้ำตาลปี๊บ	50 กก.	1,500.00
30	ผงชูรส	2 กก.	500.00
31	ใบมักกี	1 กก.	350.00
32	ซอสเย็น	1 กก.	300.00
33	พริกไทยป่น	7 กก.	2,100.00
36	มะขามเปียก	5 กก.	500.00
35	น้ำพริกขี้เมา	16 กก.	2,380.00

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้	เป็นเงิน
36	ซีอนกลางสิกส์ลิ้น ห่อละ 100 กัน	233 ห่อ	5,825.00
		รวมทั้งสิ้น	192,709.00

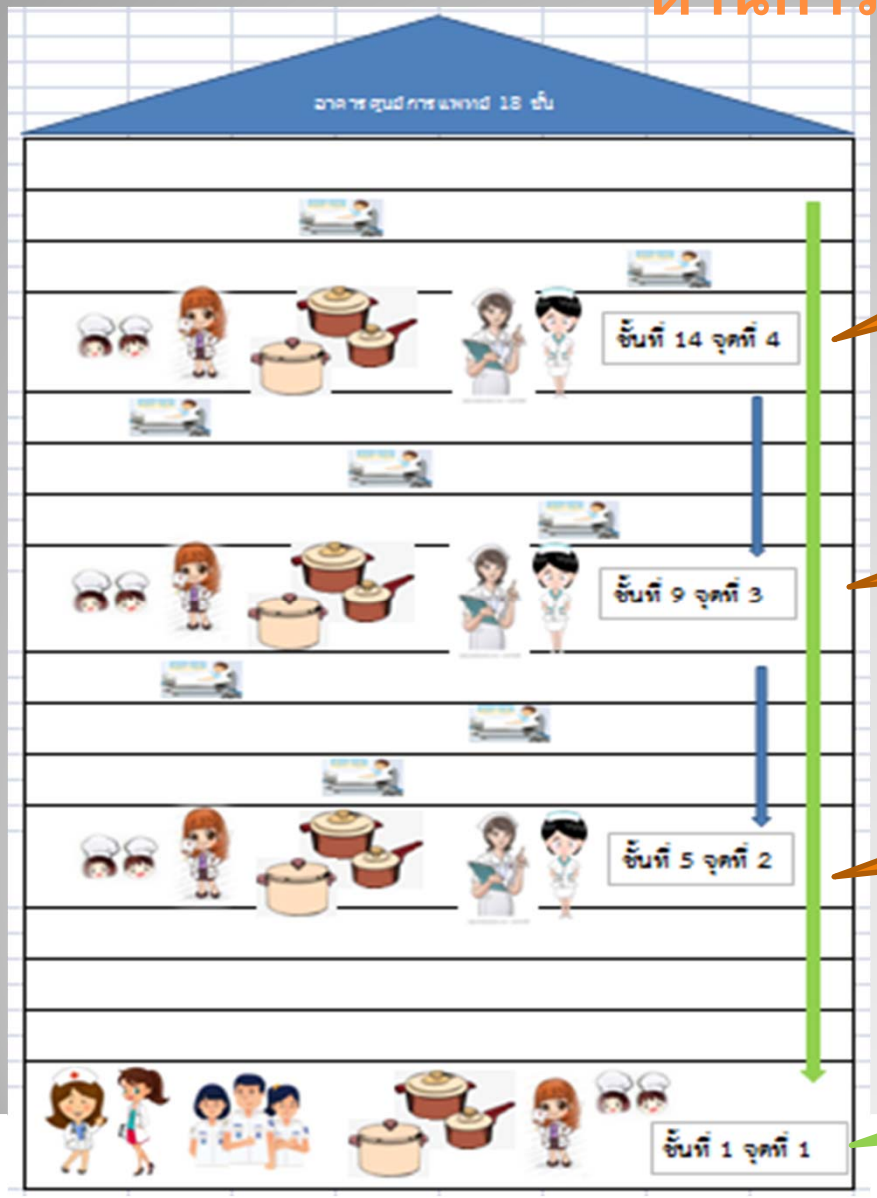
อาหาร และวัสดุ
อุปกรณ์
ที่ต้องเตรียมสำรอง

อาหารและวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องเตรียมสำรอง				
ลำดับที่	รายการ	จำนวนที่ใช้	เป็นเงิน	ระยะเวลาในการใช้
1	ข้าวสาร บรรจุน้ำหนัก 48 กก.	100 กระสอบ	187,250.00	30 วัน
2	มาม่า กระป๋อง	1,000 กป.	16,050.00	สำรอง
3	ขนมปังปิ๊บ	10 ปิ๊บ	3,745.00	สำรอง
4	น้ำหวานสีเขียว (สำหรับผป.ที่เปิกอาหารเหลว)	24 ขวด	976.00	
5	ไข่ไก่	1,000 ฟอง	3,745.00	สำรอง
6	นมสดยูเอชที	50 โหล	6,955.00	สำรอง
7	นมถั่วเหลือง	50 โหล	5,350.00	สำรอง
8	น้ำมะพร้าวแท้ 100%	50 โหล	10,700.00	สำรอง
9	เส้นหมี่อบแห้ง ตราไวไว น้ำหนัก 500 กรัม	240 ห่อ	6,420.00	สำรอง
10	ชามชานอ้อยขนาด 680 มล.บรรจุ50 ชิ้น/แพ็ค	65,000 ใบ	137,709.00	14 วัน
11	แก้วน้ำพลาสติกขนาด 8 ออนซ์ บรรจุ 1 ลัง 1,000ใบ	10,000 ใบ	21,400.00	สำรอง
12	ถุงขยะดำขนาดเล็ก	10 กก.	1,605.00	14 วัน
13	ถุงขยะดำขนาดใหญ่	10 กก.	1,605.00	14 วัน
14	แก๊สหุงต้ม บรรจุน้ำหนัก 48 กก./ถัง	12 ถัง	16,435.00	14 วัน
15	อาหารทางสายให้อาหาร สำเร็จรูป	200 ถุง	120,000.00	14 วัน
16	ถุงพร้อมสายอาหารทางสาย	5,000 ชุด	99,510.00	14 วัน
17	เวย์โปรตีน	50 กป.	24,075.00	14 วัน
18	กระบวยตักอาหาร	36 ด้าม	6,164.00	
19	ทัพพีตักอาหาร	60 ด้าม	4,173.00	
20	หม้อเบอร์ 50 ราคาใบละ 1,350	14 ใบ	20,223.00	
21	หม้อเบอร์ 45 ราคาใบละ 1,100	12 ใบ	14,124.00	
22	หม้อเบอร์ 40 ราคาใบละ 650	8 ใบ	5,564.00	
23	หม้อเบอร์ 38 ราคาใบละ 610	3 ใบ	1,959.00	
24	หม้อแขก ราคาใบละ 400	15 ใบ	6,420.00	
		รวมทั้งสิ้น	722,157.00	

เส้นทางในการลำเลียงอาหารไปยังอาคารผู้ป่วย



ด้านการให้บริการ



จุดที่ 4 สำหรับผู้ป่วยชั้น 14-15 โดยที่พยาบาลและเจ้าหน้าที่ประจำชั้นมาช่วยทำการขนส่ง มีนักโภชนาการและแม่ครัวประจำตามจุด

จุดที่ 3 สำหรับผู้ป่วยชั้น 9-10 โดยที่พยาบาลและเจ้าหน้าที่ประจำชั้น มาช่วยทำการขนส่ง มีนักโภชนาการและแม่ครัวประจำตามจุด

จุดที่ 2 สำหรับผู้ป่วยชั้น 5-8 โดยที่พยาบาลและเจ้าหน้าที่ประจำชั้น มาช่วยทำการขนส่ง มีนักโภชนาการและแม่ครัวประจำตามจุด

จุดที่ 1 สำหรับบุคลากรและเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในโรงพยาบาล โดยมีนักโภชนาการและแม่ครัวประจำตามจุด

แผนเตรียมรับสถานการณ์เกิดอุทกภัย ประจำปี 2561

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพระนั่งเกล้า

ขอบคุณคะ