



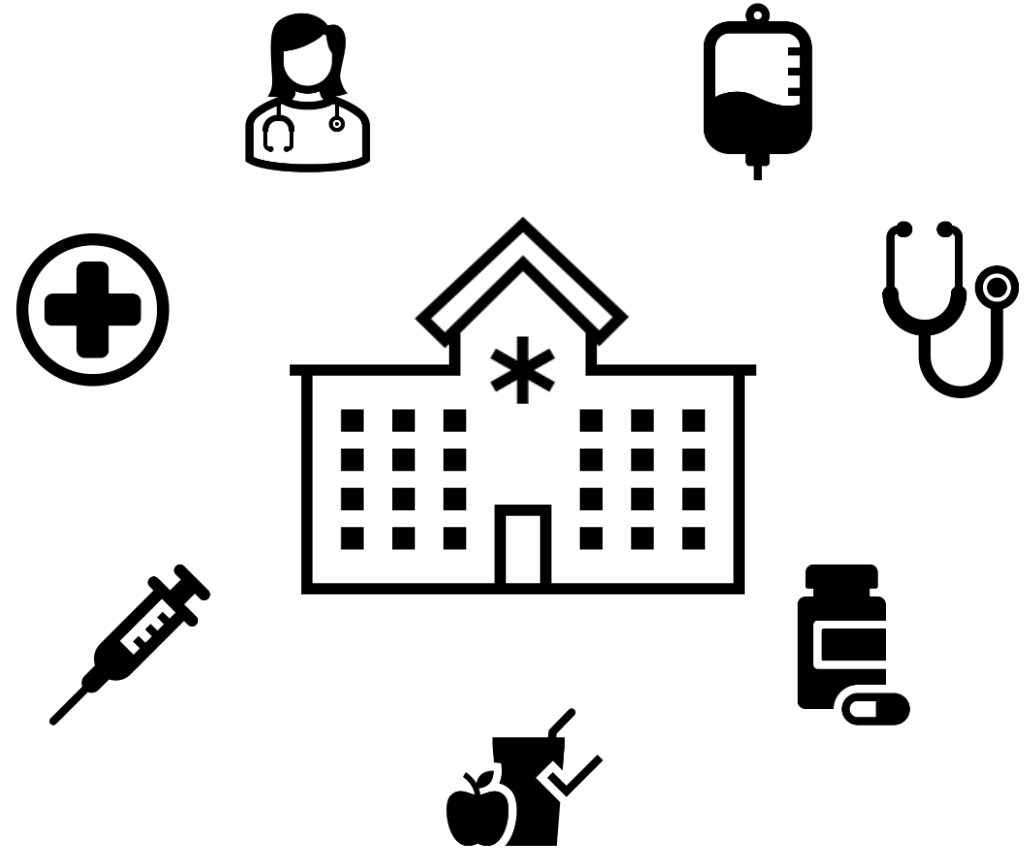
งานโภชนาการกับ ระบบ Outsource ในโรงพยาบาลรัฐบาล

ผู้บรรยาย : นางสาวปุณชนีมาศ จินต์วิเศษ
นักโภชนาการปฏิบัติการ

กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพะเยา

OUTLINE

- ความเป็นมาของโรงพยาบาลพะเยา
- ข้อมูลทั่วไปของโรงพยาบาลพะเยา
- กลุ่มงานโภชนศาสตร์
- ระบบงาน Outsource
- คุณลักษณะของระบบงาน Outsource
- ขั้นตอนการเลือกบริษัท Outsource
- กระบวนการทำงาน Outsource
- ข้อดี-ข้อเสียของระบบงาน Outsource
- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ





ความเป็นมาของโรงพยาบาลพระเยา



โรงพยาบาลพะเยา (Phayao Hospital)

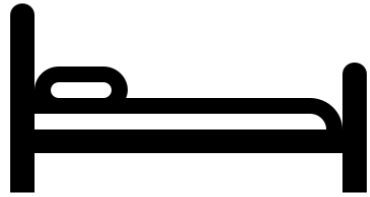
โรงพยาบาลพะเยาเป็นโรงพยาบาลทั่วไปประจำจังหวัด โดยเริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2499 เป็นโรงพยาบาลขนาด 25 เตียง มีแพทย์ประจำ 1 คน ในปัจจุบันพัฒนาขึ้นมาเป็นโรงพยาบาลทั่วไปขนาด 440 เตียง และเป็นศูนย์แพทยศาสตรศึกษาชั้นคลินิก

โรงพยาบาลของคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา





ข้อมูลทั่วไป



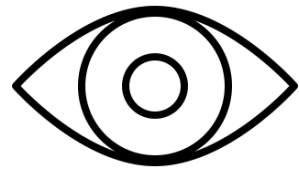
จำนวนเตียง

เป็นโรงพยาบาลทั่วไป ระดับทุติยภูมิ
มีจำนวนเตียง 440 เตียง



ที่ตั้ง

269 หมู่ที่ 11 ถนนพหลโยธิน
ตำบลบ้านต๋อม อำเภอเมืองพะเยา
จังหวัดพะเยา 56000



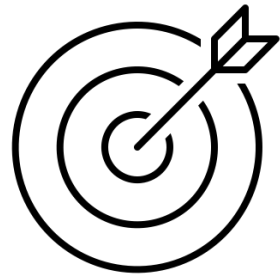
วิสัยทัศน์

ประชาชนสุขภาพดี ภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง
บุคลากรมีความสุข บริหารด้วยหลักธรรมาภิบาล



พันธกิจ

- New service
- Networking
- HR transformation
- Good governance



เป้าประสงค์

ประชาชนสุขภาพดี
เจ้าหน้าที่มีความสุข
ระบบสุขภาพยั่งยืน



ค่านิยม : MOPH

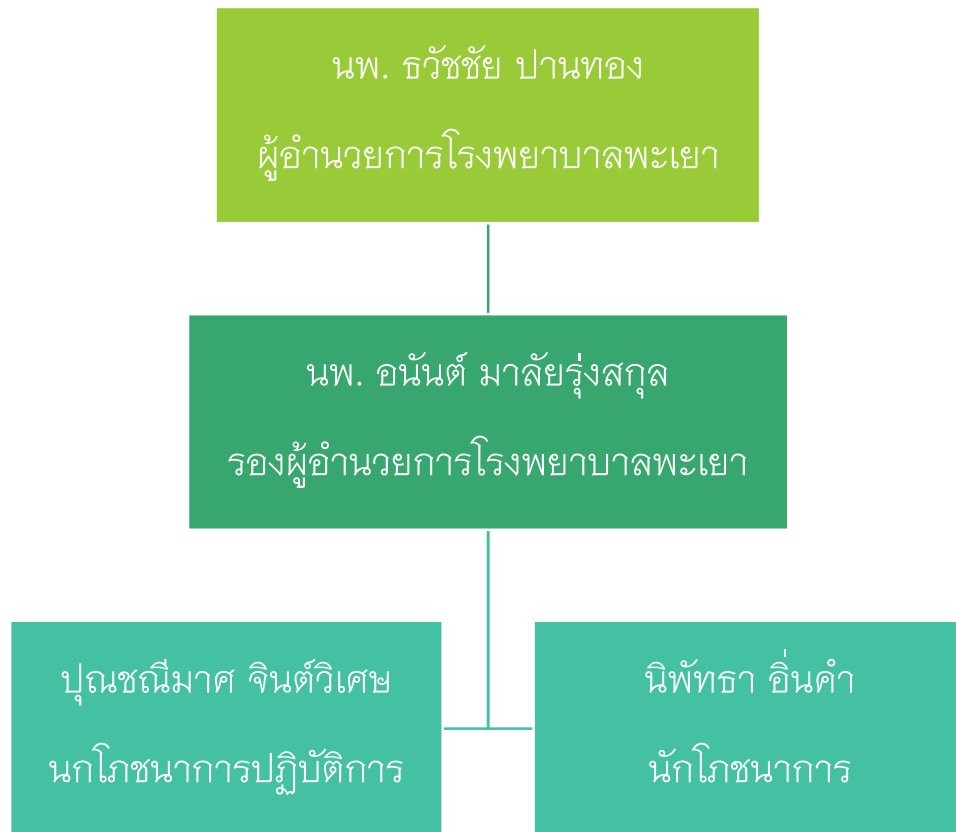
- M : Mastery : เป็นนายตนเอง
- O : Originality : เร่งสร้างสิ่งใหม่
- P : People center : ใส่ใจประชาชน
- H : Humility : ถ่อมตนอ่อนน้อม



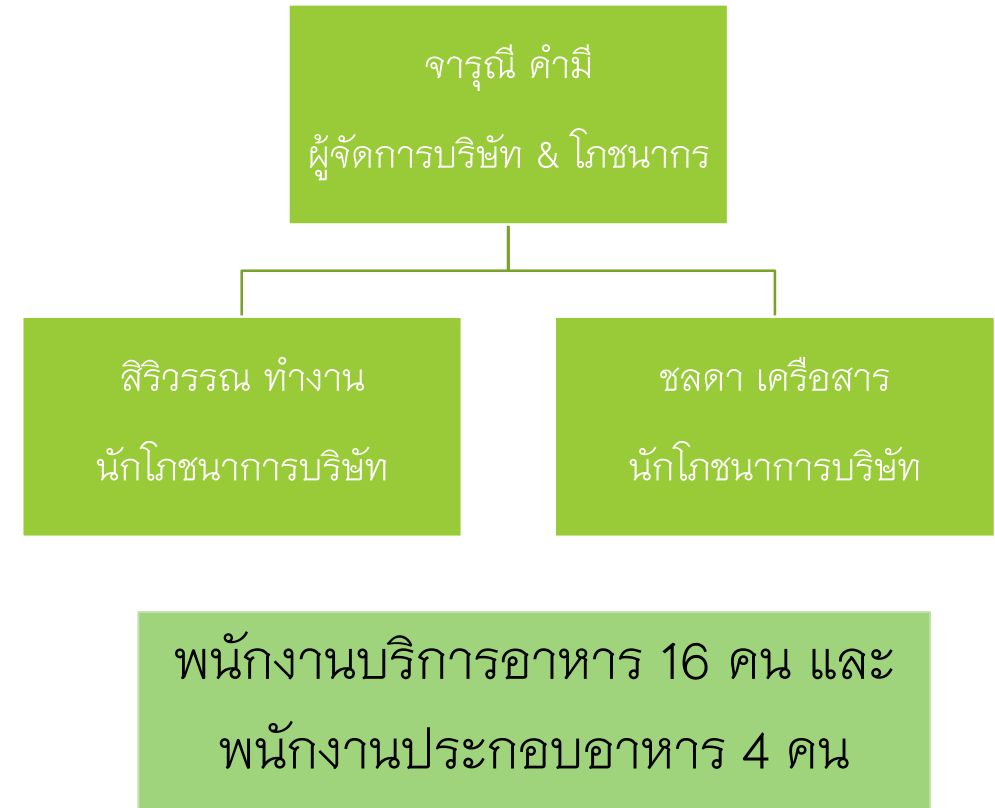
กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพระเยา



• โครงสร้างองค์กร



สายบังคับบัญชางานโภชนาการ



ส่วนของบริษัทรับเหมาบริการอาหาร

- ระบบงาน Outsource

โรงพยาบาลพะเยา มีการจัดจ้าง outsource ภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์ตั้งแต่ปี 2545 – ปัจจุบัน

โดย Outsource คือการจ้างงาน Outsourcing หรือบริษัท Outsource ที่มีความรู้ความสามารถและความเชี่ยวชาญในเรื่องต่างๆ เป็นการเฉพาะ ได้คนที่มีความพร้อมทันทีเข้ามาทำงาน และไม่มีภาระผูกพัน พองานจบหมดสัญญาาก็เลิกจ้างไป ซึ่งอาจจะว่าจ้างรับเป็นชิ้นๆงาน หรือเซ็นสัญญาว่าจ้างกันเป็นระยะเวลาแบบรายเดือนหรือรายปี แต่ก็ต้องแลกด้วยการใช้งานบุคลากร ที่มีอัตราค่าจ้างต่อเดือนมากกว่าการจ้างพนักงานประจำ





คุณลักษณะของระบบงาน Outsource

- # Outsourcing

- ให้บริการเฉพาะการเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยในหน่วยบริการอาหารในโรงพยาบาล ซึ่งผู้เช่าเป็นผู้จัดหา สามารถนำผลประโยชน์ที่ยิ่งใหญ่ที่สุดมาสู่ทั้งสองฝ่าย





ขั้นตอนการเลือกบริษัท Outsource

- **สืบราคาวัตถุดิบปัจจุบัน**



โดยจะตั้งคุณสมบัติรายละเอียดของ
วัตถุดิบ เพื่อนำมาตั้งราคากลางให้
สอดคล้องกับอัตราค่าจ้าง รวมไปถึง
ถึงการต่อรองราคาหรือการตัดสินใจ
ของโรงพยาบาลและบริษัท outsource



• สืบราคาวัตถุดิบปัจจุบัน

ชนิด	ราคาวัตถุดิบ ข้อมูล ณ วันที่ 25 มิ.ย 65			% ที่เพิ่มขึ้น
	ราคา บาท/กิโลกรัม		ราคาเพิ่มขึ้น/บาท	
	ราคา ณ วันที่ 1 พ.ค 2565	ราคา ณ วันที่ 25 มิ.ย 2565		
ขนุน	18	23	5	21.74
ขอม	20	40	20	50.00
มะเขือเครือ	11	15	4	26.67
ถั่วฝักยาว	20	50	30	60.00
โหระพา	30	60	30	50.00
คะน้า	23	30	7	23.33
มะเขือเทศ	18	20	2	10.00
ผักกาดขาว	12	18	6	33.33
บวบ	26	30	4	13.33
กะหล่ำปลี	10	14	4	28.57
กะหล่ำดอก	27	32	5	15.63
มะระ	30	60	30	50.00
แตงกวา	13	16	3	18.75
เห็ดหูหนู	60	70	10	14.29
แครอท	28	35	7	20.00
ผักกาดขาวดั่ง	17	23	6	26.09
ข้าวโพดหวาน	10	11	1	9.09
หอมใหญ่	24	32	8	25.00
พริกชี้ฟ้า	70	80	10	12.50
กระเพรา	30	40	10	25.00
มะลยอก	15	20	5	25.00
พริก	10	15	5	33.33
ใบแมงลัก	20	25	5	20.00
ฟักเขียว	25	25	0	-
บวบยาว	25	30	5	16.67
พริกสด	25	40	15	37.50
เห็ดนางฟ้า	65	70	5	7.14
หัวผัก	20	30	10	33.33
เห็ดหอม	90	100	10	10.00
ผักชีฝรั่ง	30	35	5	14.29
จิงขอย	50	65	15	23.08
ต้นหอม	50	140	90	64.29
ผักชี	50	280	230	82.14
	ค่าเฉลี่ย(%)			27.28

ชนิด	ราคา บาท/กิโลกรัม		ราคาเพิ่มขึ้น/บาท	% ที่เพิ่มขึ้น
	ราคา ณ วันที่ 1 พ.ค 2565	ราคา ณ วันที่ 25 มิ.ย 2565		
อกไก่	50	100	50	50.00
หมู	160	240	80	33.33
เต้าหู้ไข่	5	7	2	28.57
เลือดไก่	6	8	2	25.00
ไข่ไก่	99	120	21	17.50
ลูกชิ้น	50	65	15	23.08
ปลาเนื้อ	50	65	15	23.08
	ค่าเฉลี่ย(%)			28.65

ชนิด	ราคา บาท/กิโลกรัม		ราคาเพิ่มขึ้น/บาท	% ที่เพิ่มขึ้น
	ราคา ณ วันที่ 1 พ.ค 2565	ราคา ณ วันที่ 25 มิ.ย 2565		
ลุงร้อน 4*6/5*8*6*9	360	450	90	20.00
ลุงพลาสลิก 6*14/8*16	360	450	90	20.00
ถ้วยชานอ้อย	750	1250	500	40.00
กล่องข้าว	1250	1500	250	16.67
ช้อนกาว	380	450	70	15.56
ลุงใส่ช้อน	360	420	60	14.29
หนัง	600	650	50	7.69
	ค่าเฉลี่ย(%)			19.17

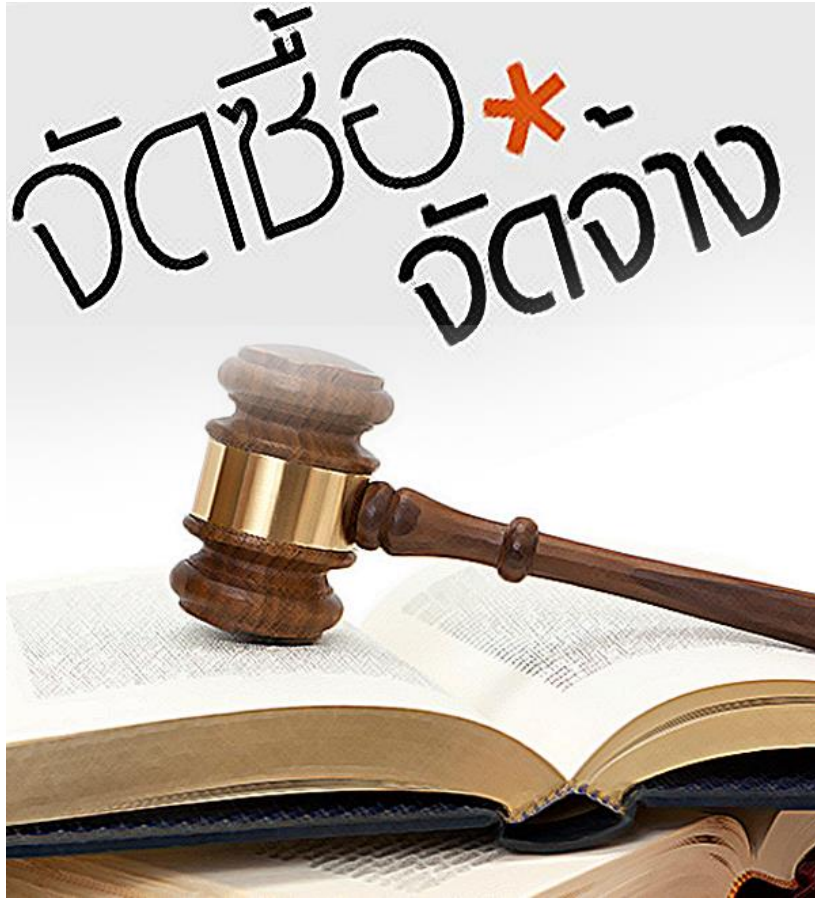
***หมายเหตุ ราคาขายยกถัง 10 แท็ค

ต้นทุนค่าแรงงานอ้างอิงจากกรมแรงงาน ที่ระบุค่าแรงขั้นต่ำของจังหวัดพะเยา ที่จะต้องจ่ายเงินจริง
ค่าแรงจังหวัดพะเยา 320 บาท/วัน

ค่าแรง 320 บาท X 25 คน	8,000.00
1 คน X 320 บาท X 30 วัน	9,600.00
25 คน X 320 บาท X 30 วัน	240,000.00
ค่าแรงที่จ่ายตลอด 12 เดือน	2,880,000.00

รูปภาพแสดงราคากลางวัสดุบริโภค (วัตถุดิบอาหาร)

- การเขียน spec. ให้สอดคล้องกับกฎหมายที่สุด



เพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการ
ประกอบการพิจารณา ตัดสินใจซื้อ
และการตรวจรับสินค้าเหล่านั้น

- ตั้งราคากลางให้สอดคล้องกับค่ารักษาพยาบาล



=



เพื่อรักษาสีทธิของผู้ป่วย ให้เป็นไป
ตามข้อกำหนดของโรงพยาบาล



- **ราคากลางค่าอาหารที่ตั้งไว้ของปีงบประมาณ 2566**

รายการจ้าง	ราคาค่าอาหาร/ราย	จำนวนผู้ป่วย/ราย
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญ	150	90,000
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ	214	25,000
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยพิเศษ VIP	250	1,000
จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยทางสายให้อาหาร	130	30,000

ราคากลางค่าอาหารที่ตั้งไว้ของปีงบประมาณ 2566 รวมทั้งหมด 22,930,100 บาท

- การจัดอัตรากำลังพนักงานที่ระบุในข้อตกลงที่
ทำร่วมกับโรงพยาบาล



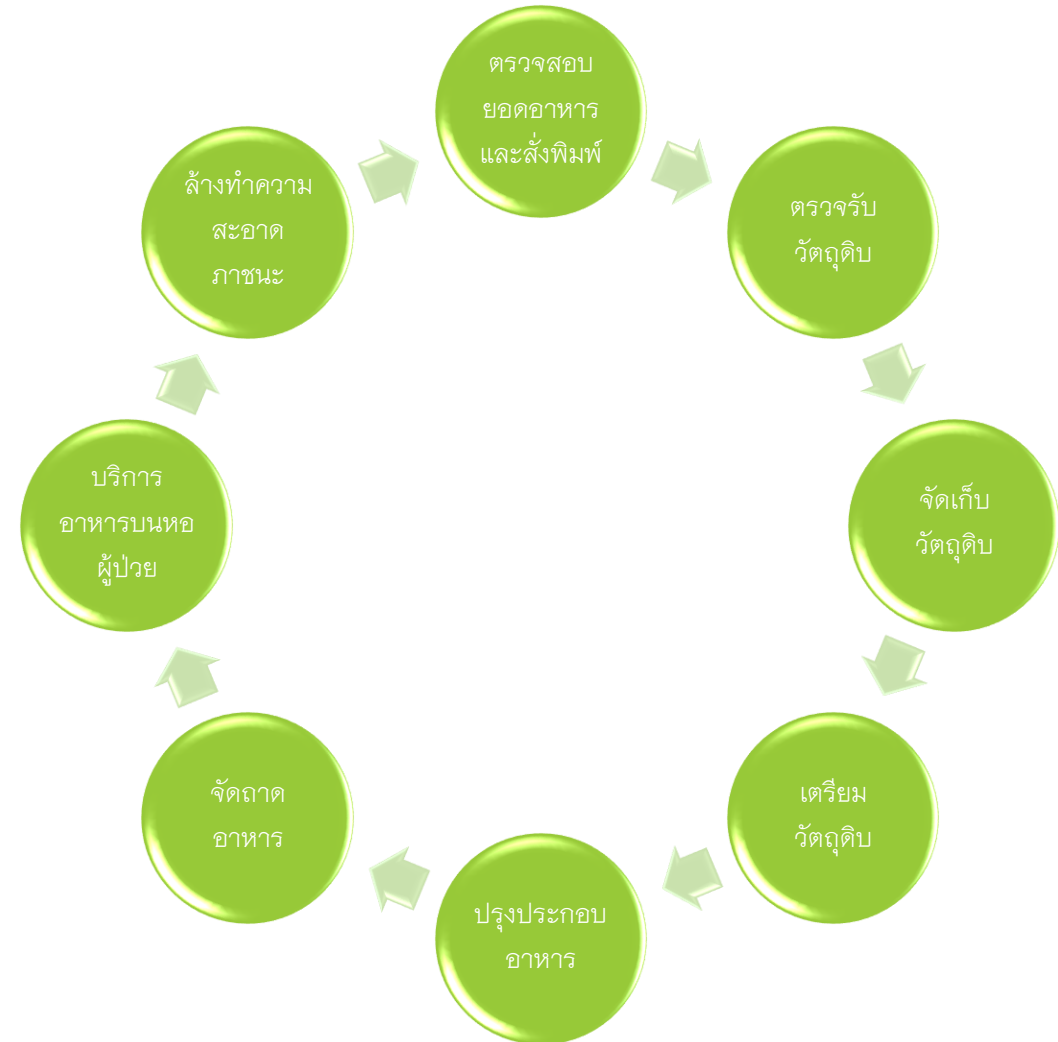
เพื่อให้สอดคล้องและ
เหมาะสมกับระบบงาน



กระบวนการทำงานของ Outsource

กระบวนการทำงานของ Outsource

กระบวนการทำงานของระบบงาน
Outsource ของกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลพะเยา





เวลาในการให้บริการอาหาร

รายการ	เช้า	กลางวัน	บ่าย	เย็น
ตรวจสอบยอดอาหารและสั่งพิมพ์	06.00 น. – 07.00 น.	07.30 น. – 11.00 น.	–	13.00 น. – 14.30 น.
จัดอาหาร	06.00 น. – 07.00 น.	10.30 น. – 11.30 น.	13.00 น.	15.00 น. – 16.30 น.
ส่งอาหาร	07.00 น. – 08.15 น.	11.30 น. – 12.45 น.	14.00 น.	16.30 น. – 17.15 น.
เก็บภาชนะ	08.45 น. – 09.30 น.	13.00 น. – 14.30 น.	–	17.30 น. – 18.00 น.

• ข้อดีของระบบงาน Outsource



- ช่วยประหยัดต้นทุนค่าใช้จ่าย



- สามารถเลิกจ้าง outsource ได้ตลอดเวลา



- ได้พนักงานที่รู้ระบบงาน เนื่องจากผ่านการอบรมจากบริษัทแล้ว



- สามารถเข้าถึงตลาดใหม่และขยายตัว
ใกล้ชิดกับผู้บริโภคกลุ่มใหม่ได้



- ลดการดูแลบริหารจัดการพนักงาน



- มีความยืดหยุ่นกว่าการจ้างพนักงาน

- ข้อเสียของระบบงาน Outsource



- ✓ ข้อมูลขององค์กรอาจจะรั่วไหล
- ✓ ตอบ/ทำได้แค่ตามที่มีคำสั่ง
- ✓ อาจเกิดความเข้าใจผิดในการสื่อสาร
- ✓ ปัญหาความไม่ต่อเนื่องของงาน





บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ

- **บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ**

- 1. ตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร



- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ
- 2. ตรวจสอบข้อมูลจำนวนผู้ป่วยที่ส่งเบิกก่อนเบิกค่าอาหาร



- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ
- 3. ตรวจสอบคุณภาพของวัสดุบริโภคตลอดจนกระบวนการผลิตจนเป็นอาหารสำเร็จรูป



- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ



- การให้คำปรึกษาผู้ป่วย IPD



- การให้คำปรึกษาผู้ป่วย OPD (คลินิกโรคหัวใจ)

- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ



- การให้คำปรึกษาดิฉันผู้สูงอายุ

- บทบาททางวิชาชีพของนักโภชนาการ



- การลงชุมชนเพื่อติดตามผู้ป่วย NCDs ร่วมกับทีมสหวิชาชีพ