



บทเรียนการบริหารจัดการด้านอาหารในสถานการณ์โควิด-19 ของโรงพยาบาลสตูลและชุมชน (Home Isolation/Community Isolation) สู่แนวคิดและโอกาสพัฒนา



นางธนียา อึ้งรัตนากร
นักโภชนาการชำนาญการ



โรงพยาบาลสุรินทร์

“ ตติยภูมิคุณภาพ ปฐมภูมิเข้มแข็ง ประชาชนไว้วางใจ ”



บริบทจังหวัดสตูล



พื้นที่ 2,807.5 ตร.กม.



สตูล สงบ สะอาด ธรรมชาติบริสุทธิ์



การปกครอง

- 7 อำเภอ
- 36 ตำบล
- 280 หมู่บ้าน
- 106,768 หลังคาเรือน



ประชากรทะเบียนราษฎร 324,391 คน



กลุ่มชาติพันธุ์

ประชากรมานิ 89 คน อาศัยในพื้นที่ อ.ละงู และ อ.มะนัง
ประชากรชาวเลอูรักลาโว้ย 530 คน อาศัยในพื้นที่เกาะหลีเป๊ะ

เครือข่ายระบบบริการสุขภาพในจังหวัดสตูล



โรงพยาบาลสตูล โรงพยาบาลทั่วไป (ระดับ S)

ขนาดเตียง : 186 เตียง (ครองเตียง 250)

ระบบบริการปฐมภูมิ 21

(รพ.สต 18 แห่ง/PCU 2 แห่ง/เรือนจำ 1 แห่ง)

โครงสร้างการบริหารงานโรงพยาบาลสตูล



แพทย์หญิงวันทนา ไตรงาม

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสตูล



นายแพทย์วิโรจน์ โยมเมือง
รองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์



นายเลอศักดิ์ วัฒนยากร
รอง ผอ. ฝ่ายบริหาร



นางวาสนา ขจรเจริญกุล
รอง ผอ. ฝ่ายการพยาบาล



แพทย์หญิงสุดารัตน์ นาคบรรพต
หัวหน้ากลุ่มภารกิจ พรส.



แพทย์หญิงวนพัชร์ ยิ้มซ้าย
หัวหน้ากลุ่มภารกิจ ปฐมภูมิ

อัตรากำลังกลุ่มงานโภชนศาสตร์



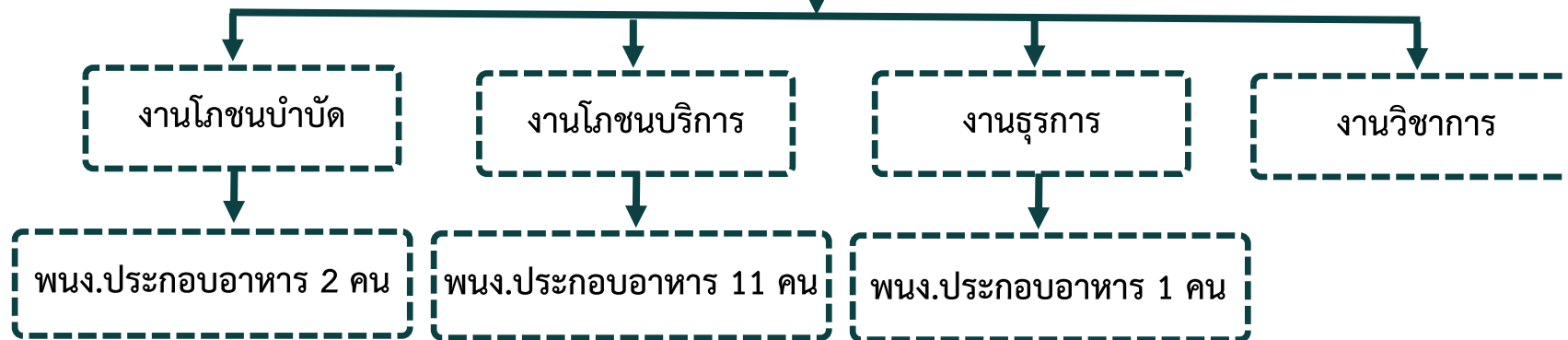
นางณิชา อิงรัตนกร
หัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์



นางสาวนूरฉาม มาลินี
นักโภชนาการชำนาญการ



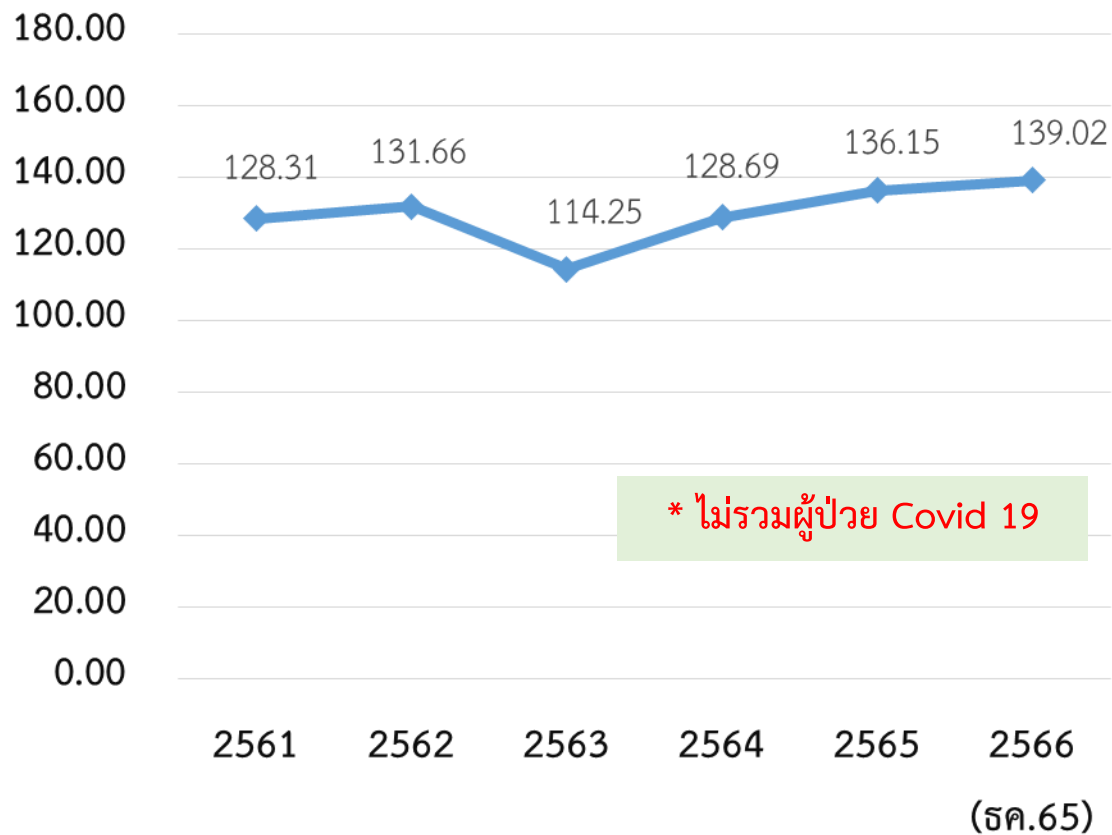
นางสาวมารีญา หมดไต่ะไซ้
นักโภชนาการปฏิบัติการ





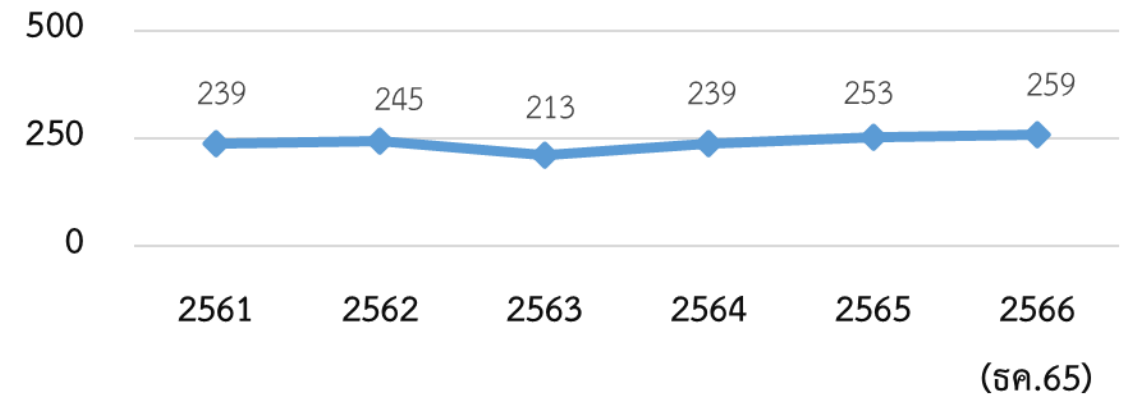
Active Bed และอัตราครองเตียง

อัตราครองเตียง

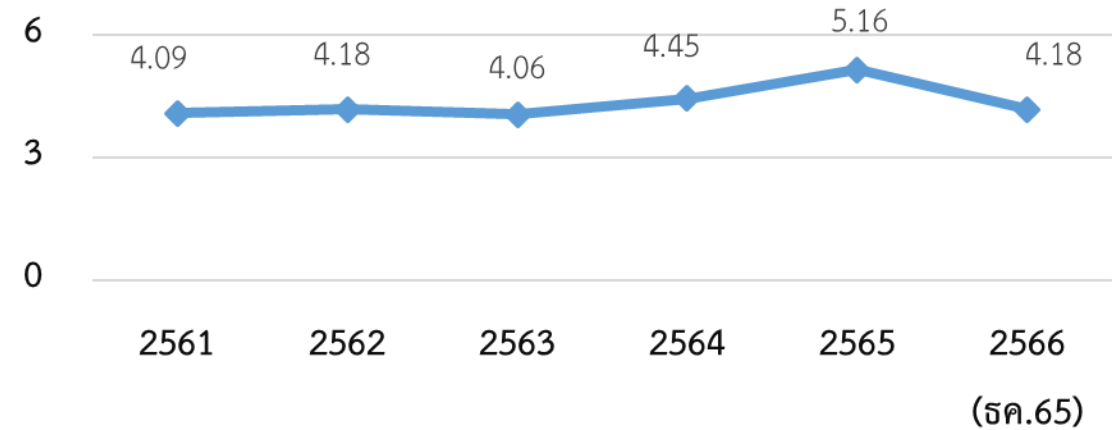


Active Bed

จำนวนเตียงตามกรอบ 186 เตียง



วันนอนเฉลี่ย/เดือน



สถานการณ์ผู้ติดเชื้อ Covid 19 จังหวัดสตูล



ตั้งแต่ เมษายน 2563 – 7 มิถุนายน 2565

ผู้ป่วยยืนยันสะสม

19,549

หายป่วยสะสม

19,337

เสียชีวิต

เสียชีวิตสะสม
191 ราย

อัตราป่วยตาย (ผู้ป่วยยืนยัน)
0.98 %

อัตราป่วยตาย (ผู้ป่วยยืนยัน+เข้าข่าย)
0.36 %

อัตราตาย/แสน
58.93

ระลอกที่	ผู้ป่วยยืนยันสะสม				เสียชีวิต สะสม
	ในประเทศ	ผู้ต้องขัง/ เรือนจำ	ต่างประเทศ	รวม	
1	0	0	18	18	0
2	2	0	4	6	0
3	0	0	0	0	0
4	8,648	239	69	8,956	118
5	10,540	11	18	10,569	73
รวม	19,190	250	109	19,549	191



ที่มา: งานระบาดวิทยา สสจ.สตูล

Covid-19





CI ฉุกเฉิน 80 เตียง

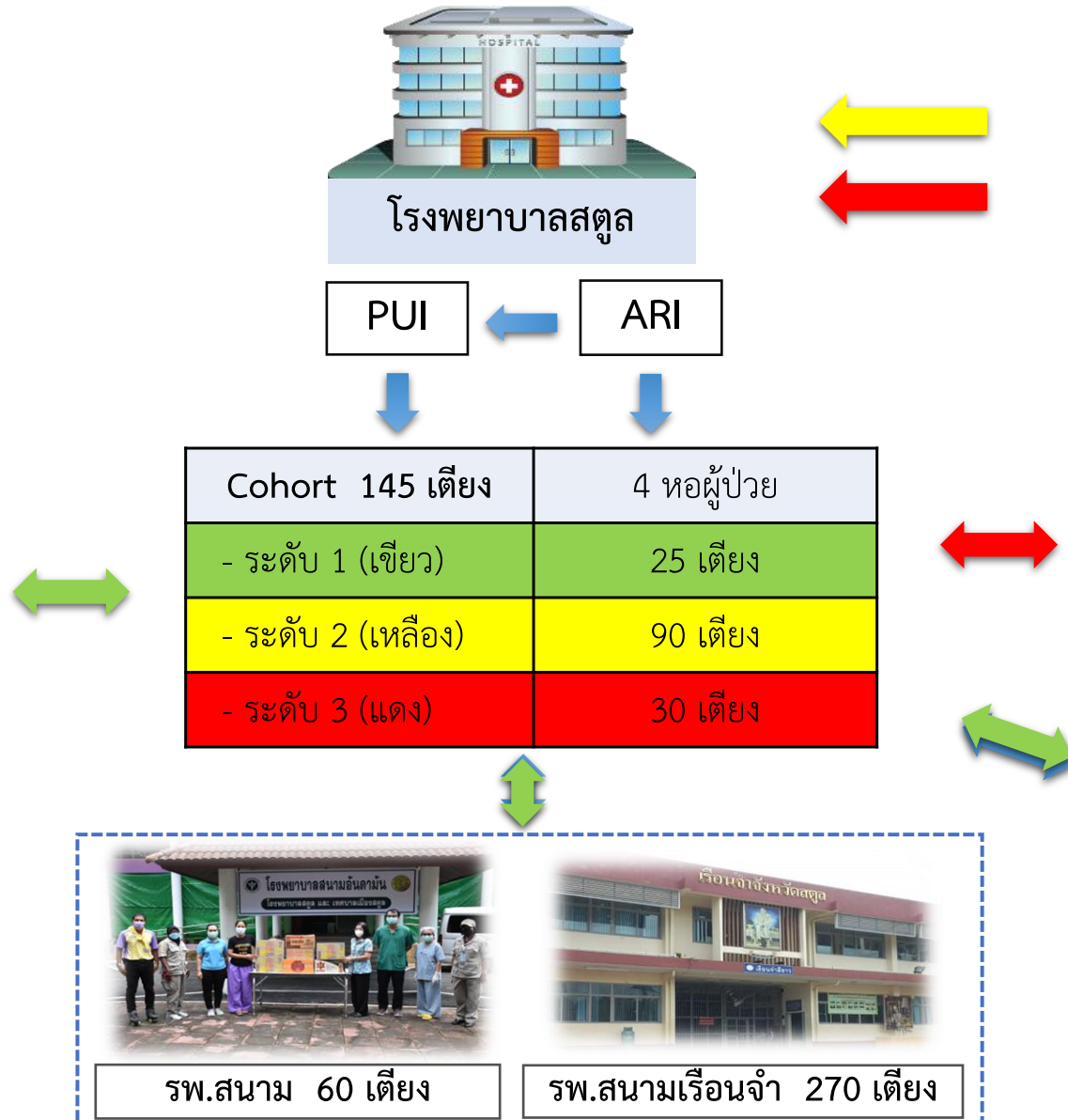



CI รุ่งทิพย์ 180 เตียง



CI เทศบาล 100 เตียง


CI ตำบล (29 ตำบล)






HOSPITAL

รพช.



Mod AIIR 4 ห้อง



HI

ผลการดำเนินงาน Covid19



ปี	จำนวนผู้ป่วย Covid 19			
	โรงพยาบาล	Refer In รพช.	CI	HI
2563	5	0	0	0
2564	475	25	24	75
2565	2,325	173	14,064	3,411
รวม	2,806	198	14,088	3,486

แผนการเตรียมรับสถานการณ์ Covid-19 กรณีรองรับการติดเชื้อของบุคลากร กลุ่มงาน/ฝ่ายโภชนศาสตร์

เนื่องด้วยมีสถานการณ์แพร่ระบาด Covid-19 ระลอกที่ 3 และระลอกนี้มีการแพร่ระบาดและบุคลากรทางการแพทย์มีการติดเชื้อเพิ่มมากขึ้น เพื่อให้มีการเตรียมความพร้อมรับสถานการณ์ดังกล่าว สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ร่วมกับเครือข่ายผู้แทนภาคและผู้แทนเขตวิชาชีพนักกำหนดอาหารจึงได้จัดทำแผนนี้ขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการรองรับสถานการณ์แพร่ระบาด Covid-19



แผน 1 ยังไม่มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 ดำเนินการด้วยอัตรากำลังตามปกติ	แผน 2 ยังไม่มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 การแบ่งทีมเป็น 2 ทีม	แผน 3 มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 และ ได้ดำเนินการตามแผน 2	แผน 4 มีบุคลากรติดเชื้อ Covid-19 และ ไม่ได้ดำเนินการตามแผน 2
ด้านบุคลากร -อัตรากำลังดำเนินการทุกประเภทครบตาม เวลาการปฏิบัติงานในทุกเวร -ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT -กระตุ้นบุคลากรกลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ เข้ารับการฉีดวัคซีนโควิด 19	ด้านบุคลากร โรงพยาบาลที่ดำเนินการตามแผนนี้ได้ควรมี จำนวนบุคลากรตามสัดส่วนแต่ละประเภทดังนี้ 1.นักโภชนาการ/โภชนากร 1:75 เดียง 2.พนักงานประกอบอาหาร 1:15 เดียง ในกรณีโรงพยาบาลใด ที่อัตรากำลังไม่เพียงพอ ต่อการแบ่งทีมให้เสนอแผนสำรองอัตรากำลังต่อ ผู้บริหารโรงพยาบาล -กรณีอัตรากำลังพอ <ul style="list-style-type: none"> • แบ่งบุคลากรเป็น 2 ทีม • ปฏิบัติงานเป็นผลัดๆละ 15 วัน (เพื่อให้มี กำลังคนที่เพียงพอในกรณีที่บุคลากรทีมใด ทีมหนึ่งต้องถูกกักตัวในอนาคต) -กรณีอัตรากำลังไม่พอ <ul style="list-style-type: none"> • ลดอัตรากำลังการดำเนินการลง 50 % 	ด้านบุคลากร -พบบุคลากรในทีมใดทีมหนึ่ง มีผลการ Swab : เป็น Detected บุคลากรติดเชื้อ <ul style="list-style-type: none"> • บุคลากรติดเชื้อ เข้าสู่ระบบการ รักษาของโรงพยาบาล • บุคลากรในกลุ่มงานในทีมนั้น ถูก กักตัวในสถานพยาบาลที่จัดพื้นที่ สำหรับกักตัวและให้ปฏิบัติตามแนว ทางการกักตัว 14 วัน • บุคลากรทีมที่เหลือปฏิบัติงาน -เริ่มปฏิบัติการตามแผน 2 กรณีอัตรากำลัง ไม่พอ -ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT -กระตุ้นบุคลากรกลุ่มงาน/ฝ่าย โภชนศาสตร์ เข้ารับการฉีดวัคซีนโควิด 19	ด้านบุคลากร -พบบุคลากรมีผลการ Swab : เป็น Detected บุคลากรติดเชื้อ <ul style="list-style-type: none"> • บุคลากรในกลุ่มงานทั้งหมด ถูกกัก ตัวในสถานพยาบาลที่จัดพื้นที่ สำหรับกักตัวและให้ปฏิบัติตามแนว ทางการกักตัว 14 วัน



แผน 1	แผน 2
<p>อัตรากำลังคน(ทีมบริการอาหารและทีมประกอบอาหาร) มากกว่า 50 %</p> <p><u>ด้านบุคลากร</u></p> <p>อัตราผู้ป่วยโควิด : พนักงานประกอบอาหาร 15 : 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● บันทึกขออนุมัติอัตรากำลังเสริม (ตามเอกสารแนบหน้า 1) ● เขียนแผนปฏิบัติงาน ● ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT 	<p>อัตรากำลังคน(ทีมบริการอาหารและทีมประกอบอาหาร) น้อยกว่า 50 %</p> <p><u>ด้านบุคลากร</u></p> <p>อัตราผู้ป่วยโควิด : พนักงานประกอบอาหาร 15 : 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ● บันทึกขออนุมัติอัตรากำลังเสริม (ตามเอกสารแนบหน้า 2) ● เขียนแผนปฏิบัติงาน ● ปฏิบัติงานภายใต้มาตรการ DMHTT
<p><u>ด้านการบริหารจัดการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● อาหารผู้ป่วยโควิด ใช้กล่อง Dispose ในการบรรจุอาหารทั้งหมด ● ปรับเมนูอาหารเพื่อให้ง่ายต่อผู้ปรุงประกอบอาหารและสะดวกในบรรจุอาหาร แต่ยังคงเป็นไปตามมาตรฐาน ● ลดภาระงานด้านโภชนศาสตร์คลินิก เพื่อมาเสริมกำลังในการบรรจุอาหาร 	<p><u>ด้านการบริหารจัดการ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● อาหารผู้ป่วยพิเศษ อาหารเฉพาะโรคและอาหารทางสายให้อาหาร ผลิตภัณฑ์จากครัวโรงพยาบาล อาหารเฉพาะโรคสามัญใช้กล่อง Dispose ในการบรรจุอาหาร ● อาหารผู้ป่วยพิเศษยังคงจัดบริการรูปแบบเดิม ● ปรับเมนูอาหารพิเศษและอาหารเฉพาะโรคให้สอดคล้องกันเพื่อให้ง่ายต่อผู้ปรุงประกอบอาหาร โดยเสริมเมนูน้ำพริกในอาหารธรรมดาพิเศษ ● กลุ่มงานโภชนศาสตร์ ดำเนินการจัดหารายละเอียดผู้จ้างเหมาบริการอาหารปรุงสำเร็จ (Outsource) กำหนดรายละเอียดคุณลักษณะอาหาร เมนูอาหารและประเภทอาหาร โดย Outsource เฉพาะอาหารทั่วไป และใช้กล่อง Dispose ในการบรรจุอาหาร ● ทำบันทึกขออนุมัติจ้างเหมาอาหารปรุงสำเร็จ (ตามเอกสารแนบหน้า 3) ขอตามจำนวนวันที่คาดการณ์ว่าเจ้าหน้าที่จะกลับมาทำงานได้ครบตามปกติ ● ประสานเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยเพื่อขอความช่วยเหลือในการแจกอาหารให้แก่ผู้ป่วย

การบริหารจัดการ

ระลอกที่ 1-3	การบริหารจัดการ
จำนวนผู้ป่วย $18 + 6 = 24$ ราย	<ol style="list-style-type: none">1.รับคำสั่งอาหารผ่านระบบสารสนเทศ2.ใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารแบบใช้แล้วทิ้ง (Dispose)3.ติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วย4.ตรวจสอบอาหารโดยนักโภชนาการก่อนจัดส่งไปหผู้ป่วย5.พนักงานส่งอาหารจัดส่งอาหารที่เคาน์เตอร์พยาบาล6.พยาบาลนำส่งผู้ป่วย7.ผู้ป่วยรับประทานเสร็จเจ้าหน้าที่หผู้ป่วยจัดเก็บเป็นขยะติดเชื้อ

การบริหารจัดการ

ระลอกที่ 4	การบริหารจัดการ
<p>จำนวนผู้ป่วย 8,956 ราย</p> <p>1. รพ.สตูล 145 เตียง รพ.สนามอันดามัน 60 เตียง HI พیمان กรณี ≤ 10 ราย</p> <p>2. HI พیمان กรณี ≥ 10 ราย รพ.สนามเรือนจำ 270 เตียง CI โรงงาน 120 เตียง HI/ CI ฉุกเฉิน 80 เตียง</p>	<ul style="list-style-type: none">• เพิ่มโต๊ะจัดอาหาร / เครื่องปรับอากาศห้องจัดอาหาร• พนักงานประกอบอาหาร 2 อัตรา• เพิ่มอุปกรณ์ประกอบอาหาร / บรรจุอาหาร ประมาณการล่วงหน้า• ขยายเวลาการทำงาน• จ้างเหมาบุคคลภายนอก (Outsource) 2 ราย

ประมวลภาพกิจกรรม



ประมวลาภาพกิจกรรม





การบริหารจัดการ

ระลอกที่ 5	การบริหารจัดการ
<p>จำนวนผู้ป่วย 10,569 ราย</p> <p>รพ.สตูล 145 เตียง</p> <p>รพ.สนามอ้นดามัน 60 เตียง</p> <p>รพ.สนามเรื่อนจำ 270 เตียง</p> <p>CI โรงงาน 120 ราย</p> <p>CI ชลุม 80 เตียง</p> <p>CI รุ่งทิพย์ 180 เตียง</p> <p>CI เทศบาล 100 เตียง</p> <p>HI/CI ตำบล (29 ตำบล)</p>	<ul style="list-style-type: none">• เพิ่มนักโภชนาการ 1 อัตรา• เพิ่มพนักงานประกอบอาหาร 5 อัตรา (จ้าง 1 เดือนช่วง จนท.ติดโควิด)• จ้างเหมาบุคคลภายนอก(Outsource) จำนวน 20 ราย



งานที่ได้รับมอบหมายเพิ่มเติม

กิจกรรม/การดำเนินงาน

2.ลงเยี่ยมสถานประกอบการ และตรวจสอบสุขภาพอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย HI/CI (ประเมินตามเกณฑ์การ ตรวจสอบสุขภาพอาหารแผง ลอย 12 ข้อ)

รายละเอียดกิจกรรม

ผลการประเมิน พบว่าสถาน ประกอบการผ่านเกณฑ์การตรวจสอบ อยู่ในระดับถูกต้องครบถ้วน คิดเป็น ร้อยละ 80 แต่ยังมีในบางพื้นที่ที่ต้อง ปรับปรุงแก้ไขในบางจุด โดยจะติดตาม และประเมินซ้ำภายใน 7 วัน หลังการ ตรวจสอบแผนงาน

รูปภาพ/เอกสารประกอบ

แบบตรวจสุขภาพอาหารสำหรับ "สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย HI, CI"

ชื่อสถานประกอบการ: HI เภสัช ชื่อผู้ประกอบการ: พ.ว.ศรีจันทร์ ราษฎร์
 จุดบริการ: รพ. ๓๓๓ ตรี วีระเวียง

ผู้ชี้แจง: ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจและนำรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. สถานที่ประกอบอาหารสะอาด มั่นคงหรือเพดาน ไม่มีหยาดน้ำ ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร ไม่มีน้ำขังบนพื้น		✓		- เก็บเศษน้ำขัง
2. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่ประกอบอาหาร		✓		- ควบคุมสัตว์ที่ประกอบอาหาร (๒๒)
3. มีการระบายอากาศเพื่อลด เช่น พัดลมดูดอากาศ ปล่อยระบายวัน เป็นต้น	✓			
4. ไม้ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓			
5. เฟอร์นิเจอร์ สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเหม็นเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓			
6. วัสดุพื้นเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และแยกชนิดชัดเจน		✓		- ไม้กวาด เก็บเศษน้ำ
7. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ระบายกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓			
8. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จเก็บแยกเป็นส่วน	✓			
9. ภาชนะบรรจุ น้ำ สะอาด มีสภาพดี	✓			
10. หันหน้าอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปพร้อมในถังรับทิ้งสำหรับโรค	✓			
11. เหยียง สะอาด สภาพดี แยกใช้ระหว่งเนื้อสัตว์ สึก และผลไม้	✓			
12. ตู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแห้งสะอาด ลมพัดดีมีเขน ไล่ฝ้ากันเปียกหรือมีเครื่องแบบ และสวมหน้ากากคลุมหรือมีที่คลุมผม		✓		- ล้างตู้ ไล่ฝ้ากันเปียก - ซักชุด ไล่ฝ้ากันเปียก - สวมหน้ากากคลุม
13. มีสุขนียที่ดี เช่น ดัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ เป็นต้น		✓		- ซักมือ ไล่ฝ้ากันเปียก

ข้อเสนอแนะ
 1) ตรวจสอบอุณหภูมิตู้แช่อาหาร
 2) ซักชุดที่รัดแน่นที่ตู้แช่
 3) ควบคุมเพื่อไม่ให้สัตว์นำโรคเข้าสู่อากาศ

4) ไม้กวาดใช้ปิดมดหรือร่องน้ำในช่องของตู้แช่
 5) เพิ่มฝาปิดตู้แช่อาหาร

เจ้าของสถานที่ประกอบอาหาร:
 ผู้ตรวจ: ธีรวิทย์ ตำแหน่ง: นักโภชนาการ หน่วยงาน: โยธาทัน
 วันที่ตรวจ: 7/12/๕๕ ติดตามและประเมินซ้ำ: ๑๐/12/๕๕

ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI เกตริ



HI/CI ควนชั้น



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI เจ๊ะบิลัง



HI/CI ตำบลหยงโป



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI บ้านควน 1



HI/CI บ้านควน 2



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI ควนโพธิ์



HI/CI ปาเต๊ะ



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI บ้านทุ่ง



HI/CI ฉลุง



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI พิมาณ



HI/CI คลองขุดสาขา



ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการ HI/CI (ต่อ)

HI/CI รุ่งทิพย์



HI/CI คลองขุดใน



กิจกรรม/การดำเนินงาน

3.ประชุมติดตามการส่งอาหาร HI
คลองขุดในและคลองขุดสาขา
(แก้ไขข้อร้องเรียน)

รายละเอียดกิจกรรม

วาระการประชุม

- การประสานงานเมื่อมีผู้ป่วยติดเชื้อโควิด-19 ในแต่ละหมู่บ้าน
- แจ้งให้ทราบถึงระบบการทำงานของ
ผู้ประกอบการที่รับผิดชอบ HI คลองขุด
ในและคลองขุดสาขา

รูปภาพ/เอกสารประกอบ

เรื่องติดตามการส่งอาหาร HI คลองขุดใน
และคลองขุดสาขา

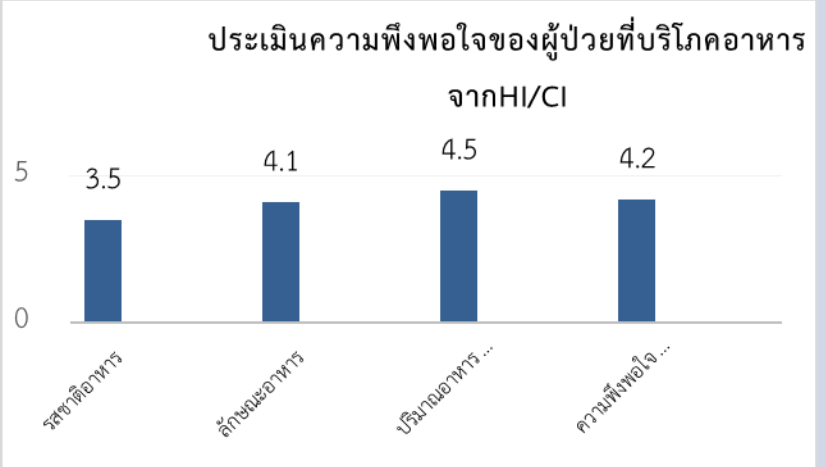


กิจกรรม/การดำเนินงาน	รายละเอียดกิจกรรม	รูปภาพ/เอกสารประกอบ
----------------------	-------------------	---------------------

4. สอบถามความพึงพอใจของ
 การบริโภคอาหารจากผู้รับบริการ
 HI/CI และแก้ไขปัญหาจากข้อ
 ร้องเรียนด้านการบริการ

- สุ่มถามผู้ป่วยที่บริโภคอาหารจากสถาน
 ประกอบการ HI/CI

ประเมินความพึงพอใจของผู้ป่วยที่บริโภค
 อาหารจาก HI/CI



จากแผนภูมิผลการประเมิน พบว่า ความพึงพอใจ
 ด้านรสชาติอาหาร ลักษณะอาหาร และความพึง
 พอใจอาหารโดยภาพรวม มีระดับคะแนนการ
 ยอมรับเฉลี่ย ความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ส่วน
 ปริมาณอาหารแต่ละมื้อ มีระดับคะแนนการ
 ยอมรับเฉลี่ย ความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

กิจกรรม/การดำเนินงาน

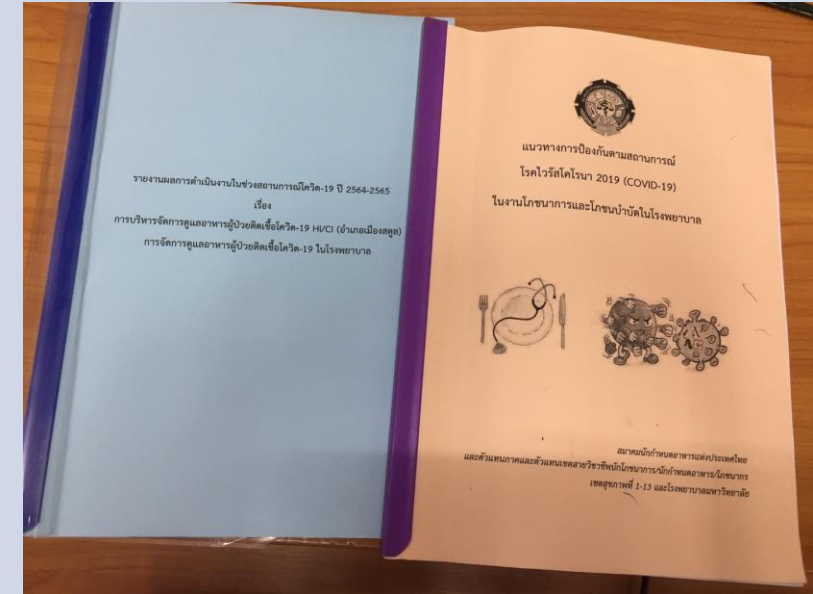
5.สรุปผลการปฏิบัติงานด้าน
อาหารผู้ป่วย Home
Isolate/Community
Isolate

รายละเอียดกิจกรรม

จัดทำแบบรายงานสรุปการปฏิบัติงานด้าน
อาหารผู้ป่วย Home Isolate/Community
Isolate ประจำเดือนมกราคม-สิงหาคม
พ.ศ.2565

โดยใช้ปฏิบัติควบคู่ไปกับแนวทางการ
ป้องกันตามสถานการณ์ โควิด-19 ในงาน
โภชนาการและโภชนบำบัดในโรงพยาบาล
ของสมาคมผู้กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย
และคณะฯ

รูปภาพ/เอกสารประกอบ



บทเรียนที่ได้รับ

- ความภาคภูมิใจของทีมงานโภชนาการ ได้รับความไว้วางใจจากผู้บริหาร โรงพยาบาลสุรินทร์ มอบหมายงาน รับผิดชอบ ตรวจสอบการเบิก-จ่ายค่าอาหาร และความปลอดภัยของอาหารที่ใช้บริการผู้ป่วยโควิด-19 ใน HI/CI
- ความผูกพันของทีมงานในองค์กรร่วมแรง ร่วมใจ เป็นส่วนหนึ่งของการดูแล
- ได้แนวร่วมจากผู้ประสานงานของ รพ.สต.และผู้ประกอบการแต่ละพื้นที่

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ



ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของทีม Stroke ในการตรวจประเมินรับรองคุณภาพศูนย์โรคหลอดเลือดสมองมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข และผ่านการรับรอง (ระยะเวลารับรอง 1 กันยายน 2565 – 31 สิงหาคม 2568)



รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ



รางวัลเครือข่ายที่มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา ร่วมกับวิทยาลัยเทคนิคสุรินทร์
(6 สิงหาคม 2565)



รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ



ศูนย์อนามัยที่ 12 มอบเกียรติบัตร

โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) ปี 2565





Thank You

