

องค์ความรู้ที่ 1

Update : โภชนบริการ



นางสาว อนุสรณ์ สนิทชน

อดีตหัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลอุดรธานี

อุปนายกสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย คนที่2

กรรมการวิชาชีพกองประกอบโรคศิลปะสาขาการกำหนดอาหาร

เนื้อหาทบทวน

1. พื้นฐานงานบริการอาหารในโรงพยาบาล (Basic nutrition service)
2. มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล (Hospital diet standard)
3. ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล (Key performance indicators nutrition)

คำนิยาม

1. พื้นฐานด้านโภชนาการบริการ หมายถึง กระบวนการ ขั้นตอน เบื้องต้นในงานบริการอาหารผู้ป่วยที่กำหนดขึ้นในโรงพยาบาล หรือ สถานบริการ
2. มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล หมายถึง หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารบริการผู้ป่วย ซึ่งเป็นข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถผลิตอาหารได้มาตรฐานและปลอดภัย
3. ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล หมายถึง ดัชนีวัดความสำเร็จด้านคุณภาพของงานโภชนาการ ที่ใช้เป็นแนวทางการประเมินผลและติดตามผลกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ

1. บทบาทและหน้าที่งานโภชนบริการในโรงพยาบาล

1. จัดหา และ ผลิตอาหาร สำหรับผู้ป่วยทั่วไป
2. จัดหา และ ผลิตอาหาร สำหรับบุคลากรในโรงพยาบาล
3. เผยแพร่ความรู้เรื่องอาหาร โภชนาการ การผลิตอาหาร และ บริการอาหารกับผู้ป่วย
ญาติ และผู้ที่เกี่ยวข้อง

บุคลากรที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหาร

1. แพทย์
2. พยาบาลหอผู้ป่วย
3. นักโภชนาการ/นักกำหนดอาหาร/โภชนากร
4. แม่ครัว/พนักงานบริการอาหาร
5. เจ้าหน้าที่บนหอผู้ป่วย

ระบบบริการอาหารในโรงพยาบาล

1. Centralized system
2. Decentralized system
3. Mixed system

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการบริการอาหารผู้ป่วย

1. หลักการวิชาการด้านโภชนาการ และ โภชนบำบัด
2. งบประมาณ
3. ความพึงพอใจของผู้ป่วย
4. ระบบงาน
5. การสื่อสาร

2. มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

จุดมุ่งหมายในการบริการอาหารผู้ป่วย

1. เพื่อให้ผู้ป่วยมีอาหารรับประทานอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ และ โภชนบำบัด
2. เพื่อให้อาหารมีบทบาทในการบำบัด บรรเทาอาการ เป็นประโยชน์ในการสนับสนุนแผนการรักษาของแพทย์
3. เพื่อเป็นแนวทาง และ ส่งเสริมให้ผู้ป่วยเกิดความเข้าใจเห็นความสำคัญของอาหาร และ เป็นแนวทางในการปฏิบัติตนในเรื่องการรับประทานอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม

ทำไม ? ต้องมีมาตรฐานอาหาร

1. ผู้ป่วยได้รับอาหารตามแผนการรักษาของแพทย์
2. มีแนวทางปฏิบัติงานเป็นมาตรฐานเดียวกัน
3. วางแผนปฏิบัติงานได้
4. ตรวจสอบความถูกต้อง หรือ ข้อผิดพลาดในการปฏิบัติงานได้ง่าย
5. นำมาทบทวนปรับปรุง และ พัฒนาได้อย่างต่อเนื่องในแต่ละปี
6. คำนวณต้นทุน ควบคุม งบประมาณเรื่องของวัตถุดิบได้ระยะยาว
7. วางแผนการฝึกอบรมให้กับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้

อาหารในโรงพยาบาล

1. อาหารธรรมดาทั่วไป
2. อาหารเฉพาะโรค
3. อาหารสายยาง

ที่มา : <https://www.thaidietetics.org> . มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

คํานิยามมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

1. ตำรับอาหาร (Recipe)
2. สำรับอาหาร หรือ รายการอาหาร (Tray of food)

ลักษณะมาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

1.

คุณค่าทางโภชนาการ

- พลังงาน
- สารอาหาร



2.

คุณภาพ

- สะอาด ปลอดภัย
- รสชาติอาหาร
- อาหารสุภาพ
- สนับสนุนการรักษาของแพทย์
- อาหารถูกต้อง เหมาะสม
- ผู้ป่วยพึงพอใจ

ขั้นตอนการจัดทำมาตรฐานอาหาร

1. เก็บข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล
2. จัดทำตำรับอาหาร
3. คำนวณวัตถุดิบ
4. วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
5. ทดลองตำรับอาหาร
6. จัดทำสำรับอาหาร หรือ รายการอาหาร

เครื่องมือการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ กับ

มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

1. โปรแกรมวิเคราะห์สารอาหาร INMUCAL (สถาบันโภชนาการ)
2. ตารางอาหารแลกเปลี่ยน Food exchange (สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย)
3. ตารางคุณค่าปริมาณอาหารที่คนไทยบริโภค (กรมอนามัย)
4. โปรแกรม Nutrisurvey (กรมอนามัย)
5. ส่งวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (กรมวิทยาศาสตร์)

การควบคุมมาตรฐานอาหาร

1. การผลิต
2. การบรรจุ
3. การบริการ
4. การทำความสะอาด



***นักโภชนาการ

***นักกำหนดอาหาร

***โภชนาการ

เตรียมวัตถุดิบถูกต้อง การชั่งตวงอาหารสดตามรายการอาหาร





การตรวจสอบและการชั่งตวงส่วนผสมอาหารสุกในการบรรจุอาหาร



ที่มา : กลุ่มงานโภชนศาสตร์



การตรวจคุณภาพอาหารก่อนนำส่ง และงานทำความสะอาด



ตัวอย่าง : มาตรฐานอาหารทั่วไปในโรงพยาบาล



ชนิดอาหาร	พลังงาน(kcal/day)	โปรตีน (%)	ไขมัน (%)	คาร์โบไฮเดรต (%)
อาหารธรรมดา	1,500 – 2,000	12 - 15	25 - 30	55 - 60
อาหารอ่อน	1,500 – 1,800	12 - 15	25 -30	55 - 60
โจ๊ก	780	18	28	55
เหลวข้น	700	10	10	80
เหลวใส	300	0 - 1	0	99 - 100

ตัวอย่าง : มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค



ชนิดอาหาร	พลังงาน(kcal/day)	โปรตีน (%)	ไขมัน (%)	คาร์โบไฮเดรต (%)
อาหารลดเกลือ	1,500 – 1,800	12 - 15	25 - 30	55 - 60
อาหารลดไขมัน	1,200 – 1,500	12 - 15	20 -25	60 - 65
อาหารเบาหวาน	1,500 – 1,800	15 - 20	30 – 35*	45 - 50
อาหารเพิ่มโปรตีน	1,500 – 1,600	15 - 25	30 - 35	45 - 55

ที่มา : ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี

: วารสารสมาคมกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย, 32 (1-2) ; 31 - 34

ตัวอย่าง : มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

มาตรฐานอาหาร : (a)มาตรฐานอาหารทั่วไป (ต่อ)

อาหาร	Kcal / day	Protein (%)	Fat (%)	CHO (%)	Protein (g)	Fat (g)	CHO (g)
นมเปรี้ยว	120	10	10	80	3	1.5	24
โมโล	100	5	20	75	2.5	4	38
น้ำชিং	80	0	0	100	0	0	20
โซดัม	37.5	58	42	0	3.5	2.5	0
โซขาว	17.5	100	0	0	3.5	0	0

มาตรฐานอาหาร : (b) มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค

อาหาร	Kcal / day	Protein (%)	Fat (%)	CHO (%)	Protein (g)	Fat (g)	CHO (g)
อาหารเบาหวาน	1800	15	35	50	68	70	225
อาหารอ่อนเบาหวาน	1500	15	35	50	56	58	188
อาหารเบาหวานจัด	1800	10	35	55	45	70	247.5
อาหารอ่อนเบาหวานจัด	1500	10	35	55	37.5	58	206
อาหารเบาหวานโปรตีนสูง	1800	20	30	50	90	60	225
อาหารอ่อนเบาหวานโปรตีนสูง	1500	20	30	50	75	50	187.5
อาหารว่างเบาหวาน	ตาม Diet order						
อาหารเบาหวานกากใยน้อย	1800	20	30	50	90	60	225
อาหารเบาหวานกากใยมาก	1500	20	30	50	75	50	187.5
อาหารเบาหวานอิสลาม	1800	15	35	50	68	70	225
อาหารอ่อนเบาหวานอิสลาม	1500	15	35	50	56	58	188
โจ๊กปั่นเบาหวาน	1500	15	35	50	56	58	188
อาหารเบาหวานจัดครึ่งปี	1800	15	35	50	68	70	225
อาหารอ่อนเบาหวานจัดครึ่งปี	1500	15	35	50	56	58	188
อาหารเบาหวานโปรตีนต่ำ	1800	10	35	55	45	70	247.5

มาตรฐานอาหาร : (b) มาตรฐานอาหารเฉพาะโรค(ต่อ)

อาหาร	Kcal / day	Protein (%)	Fat (%)	CHO (%)	Protein (g)	Fat (g)	CHO (g)
อาหารอ่อนเบาหวานโปรตีนต่ำ	1500	10	35	55	37.5	58	206
อาหารโปรตีนสูง	1800	20	30	50	90	60	225
อาหารอ่อนโปรตีนสูง	1500	20	30	50	75	50	187.5
โจ๊กปั่นโปรตีนสูง	1500	20	30	50	75	50	187.5
อาหารฟิวรีนต่ำ	1800	15	30	55	68	60	247.5
อาหารอ่อนฟิวรีนต่ำ	1500	15	30	55	56	50	206.25
อาหารจัด	1800	10	35	55	45	70	247.5
อาหารอ่อนจัด	1500	10	35	55	37.5	58	206
อาหารจัดโปรตีนต่ำ	ตาม Diet order						
อาหารอ่อนจัดโปรตีนต่ำ	ตาม Diet order						
อาหารจัดไขมันต่ำ	1800	15	25	60	68	50	270
อาหารอ่อนจัดไขมันต่ำ	1500	15	25	60	56	42	225
โจ๊กปั่นจัด	1500	10	35	55	37.5	58	206
อาหารโพแทสเซียมต่ำ	1800	10	35	55	45	70	247.5
อาหารอ่อนโพแทสเซียมต่ำ	1500	10	35	55	37.5	58	206
อาหารจำกัดฟอสฟอรัส	1800	10	35	55	45	70	247.5
อาหารอ่อนจำกัดฟอสฟอรัส	1500	10	35	55	37.5	58	206

อาหารธรรมดา (Regular diet, General diet, Normal diet, Ordinary diet)

อาหารธรรมดามีลักษณะคล้ายกับอาหารคนปกติที่ไม่ได้เจ็บป่วยรับประทานอยู่ทั่วไป แต่จะหลีกเลี่ยงอาหารที่ย่อยยาก อาหารหมักดอง อาหารทอดจนน้ำมัน และอาหารที่มีรสจัดมาก

ชนิดอาหาร	พลังงาน (Kcal)	สัดส่วนสารอาหาร Prot: Fat :CHO (% kcal)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)
ธรรมดา	1800 – 2000	12-15% : 30-35% : 50-60%	54 – 75	60 – 78	225 – 300



อาหารธรรมดาพิเศษ



อาหารธรรมดาสามัญ

ที่มา : กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์ (รพศ.)

เขตสุขภาพที่ 9

ตารางที่ ๑ มาตรฐานอาหารทั่วไป
ที่มา : กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลปราสาท จังหวัดสุรินทร์ (รพท.)

Diets	Energy (kcal)	Prot (g)	Fat (g)	CHO (g)
ธรรมดา (Regular)	๑,๕๐๐-๒,๐๐๐	๕๔-๗๕ (๑๒-๑๕ %)	๕๐-๕๖ (๒๕-๓๐ %)	๒๒๕-๓๐๐ (๕๕-๖๐%)
อ่อน (Soft)	๑,๕๐๐-๑,๘๐๐	๕๕-๖๘ (๑๒-๑๕ %)	๕๒-๖๐ (๒๕-๓๐ %)	๑๘๘-๒๗๐ (๕๕-๖๐%)
เหลวใส (Clear Liquid)	๘๐๐	๒ (๑ %)	ต่ำมาก	๑๙๘ (๙๙%)
เหลวข้น (Full Liquid)	๖๐๐-๑,๐๐๐	๑๕-๒๕ (๑๐ %)	๖-๑๖ (๑๐ %)	๑๑๓-๒๐๐ (๗๕-๘๐%)

ที่มา : กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลพุทไธสง จังหวัดบุรีรัมย์ (รพท.)

พลังงาน/วัน กิโลแคลอรี	นม แก้ว	ข้าว/แป้ง 1 ทัพพี = 5 ชต.	เนื้อสัตว์ 1 ส่วน = 2 ชต.	ผัก ทัพพี	น้ำมันพืช ช้อนชา	ผลไม้ ส่วน
1000	1	4	3	3-6	3	2
1200	1	6	4	3-6	3	2
1500	1	9	6	3-6	3	2
1800	1	10	6	3-6	4	2
2000	1	11	7	3-6	5	3
2400	1	12	9	3-6	6	4

ปัญหาอุปสรรค



1. การนำสู่การปฏิบัติหน้างาน
2. การสื่อสาร
3. การประกันคุณภาพ

ที่มา : <https://www.thaidietetics.org> . มาตรฐานอาหารในโรงพยาบาล

3. ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล กระทรวงสาธารณสุข

ระดับปฐมภูมิ และ ทุติยภูมิ

1. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการงานควบคุมและผลิตอาหาร
2. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการงานโภชนคลินิก
3. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการที่สอดคล้องกับการพัฒนาระบบบริการสุขภาพ (Service plan)

ระดับตติยภูมิ

1. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการงานบริหารทรัพยากร
2. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการงานพัฒนาคุณภาพวิจัย
3. ตัวชี้วัดด้านโภชนาการที่สอดคล้องกับการพัฒนาระบบบริการสุขภาพ (Service plan)

ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล

มาตรฐานงานคุณภาพ HA

- มาตรฐานที่ 1 การจัดองค์กรและการบริหาร
- มาตรฐานที่ 2 การจัดการทรัพยากรบุคคล
- มาตรฐานที่ 3 การพัฒนาทรัพยากรบุคคล
- มาตรฐานที่ 4 นโยบายและวิธีการปฏิบัติงาน
- มาตรฐานที่ 5 สิ่งแวดล้อมและอาคารสถานที่
- มาตรฐานที่ 6 เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องอำนวยความสะดวก
- มาตรฐานที่ 7 การบริหารความเสี่ยง
- มาตรฐานที่ 8 ระบบงานและการให้บริการ
- มาตรฐานที่ 9 กระบวนการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง



กำหนดตัวชี้วัด

ที่มา : กระทรวงสาธารณสุข , ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล : KPIND , 2560
: กระทรวงสาธารณสุข , การปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล , 2560

มาตรฐานที่ 1

การจัดองค์กรและการบริหาร

มาตรฐานที่ 2

การจัดการทรัพยากรบุคคล

มาตรฐานที่ 3

การพัฒนาทรัพยากรบุคคล

ตัวชี้วัด



1. ระดับความสำเร็จในการวางแผนกำลังคนของหน่วยงาน
2. ระดับความสำเร็จในการพัฒนากำลังคนของหน่วยงาน
3. ร้อยละของบุคลากรในหน่วยงานที่ได้รับการพัฒนาตามเกณฑ์ที่กำหนด

มาตรฐานที่ 4

มาตรฐานที่ 5

มาตรฐานที่ 6

นโยบายและวิธีการปฏิบัติงาน

สิ่งแวดล้อมและอาคารสถานที่

เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องอำนวยความสะดวก

ตัวชี้วัด



1. หน่วยงานผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
2. อัตรา หรือ จำนวน การบริการอาหารผู้ป่วย ถูกต้อง ทันเวลา ครบถ้วนตามคำสั่งแพทย์
3. อัตราความพึงพอใจของผู้รับบริการ
4. อัตราข้อร้องเรียนด้านการรับบริการอาหาร
5. ปริมาณ จำนวน ความเพียงพอของภาชนะ อุปกรณ์ ต่างๆในงานบริการ

มาตรฐานที่ 7 การบริหารความเสี่ยง

ตัวชี้วัด

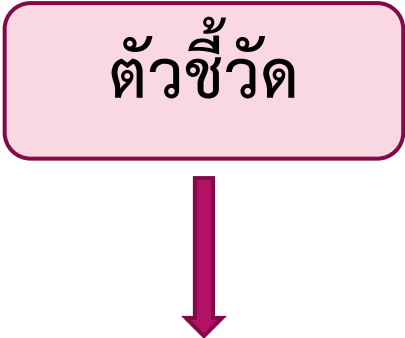


1. ร้อยละของการวิเคราะห์ แก้ไข และป้องกันความเสี่ยงของหน่วยงาน
2. อัตรา ร้อยละ อุบัติการณ์การเกิดความเสี่ยง

มาตรฐานที่ 8

ระบบงานและการให้บริการ

ตัวชี้วัด



ด้านโภชนาการ และ โภชนบำบัด ทางclinic

ที่มา : กระทรวงสาธารณสุข , ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล : KPIND , 2560

: กระทรวงสาธารณสุข , การปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล , 2560

มาตรฐานที่ 9

กระบวนการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง

ตัวชี้วัด



ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด ในงานพัฒนาคุณภาพและวิจัย

ที่มา : กระทรวงสาธารณสุข , ตัวชี้วัดงานโภชนาการในโรงพยาบาล : KPIND , 2560

: กระทรวงสาธารณสุข , การปฏิบัติงานโภชนาการในโรงพยาบาล , 2560

ขอบคุณค่ะ



๔๖:ความสุข