



กระบวนการเตรียม - ผลิตอาหารผู้ป่วยใน

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับอาหารตรงตามแผนการรักษาของแพทย์และ ให้การเตรียม - ผลิตอาหารผู้ป่วยใน ประจำวันตรงตามรายการอาหารที่กำหนด ได้อาหารสะอาด ปริมาณเพียงพอ ต่อความต้องการของผู้ป่วยแต่ละโรค

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	วิธีการปฏิบัติงาน	ระยะเวลา
โภชนากร	<p>กำหนดรายการอาหารประจำวัน</p>	๑. กำหนดรายการอาหารประจำเดือน ๒. กำหนดแยกรายการอาหารประจำวัน ๓. จัดทำเอกสารรายละเอียดเกี่ยวกับรายการอาหารประจำวันสำหรับจัดบริการอาหารผู้ป่วยใน ๓ มีือ - ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ - ตำรับอาหารธรรมดา อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายอาหาร๓๑ วัน.....๕ นาที..
โภชนากร พนักงานประกอบอาหาร	<p>ผลิตอาหารตามรายการอาหารและชนิดอาหารตามใบเบิกอาหารผู้ป่วยใน</p>	๑. แยกวัตถุดิบอาหารสด อาหารแห้ง ล้างวัตถุดิบอาหาร ๒. แปรรูป ปอก หั่น สับ ฯลฯ ๓. ผลิตอาหารตาม แนวการปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตอาหาร รายการอาหารที่กำหนดประจำวัน	... ๑๕๐ นาที....
โภชนากร พนักงานประกอบอาหาร	<p>ตรวจสอบอาหารถูกต้องตามรายการที่กำหนด</p>	๑. ตรวจสอบอาหารที่ผลิต ชนิด รสชาติ ถูกต้อง ตรงตามรายการอาหารที่กำหนด และตรงตามใบเบิกอาหารผู้ป่วย	... ๑๐ นาที....
โภชนากร พนักงานประกอบอาหาร	<p>เตรียมบรรจุอาหารในภาชนะปิด</p>	๑. เตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยใน แยกบรรจุตามชนิดอาหาร และตักผู้ป่วยในสามัญ และตักผู้ป่วยในห้องพิเศษ ๒. เตรียมรถเข็นอาหาร และอุปกรณ์สำหรับจัดบริการอาหารผู้ป่วยใน และปกปิดภาชนะให้มิดชิด ป้องกันแมลงและสิ่งสกปรกปนเปื้อน	... ๑๐ นาที....