



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๐,๘๐๐.๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นแปดร้อยบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด

สุราษฎร์ธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.vipha-hospital.com หรือ

www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๗๒๙-๒๑๔๔ ต่อ ๑๐๒ ในวันและเวลา
ราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายรุ่งโรจน์ ทรัพย์สุนทร)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวิภาวดี ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒)
ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคากลางของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๒๒๐,๘๐๐.๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นแปดร้อยบาทถ้วน)

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถตามกฎหมาย

๒. ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓. ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๔. ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๕. ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๖. มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๗. เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๘. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๙. ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่ รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๑๐. ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น.

ผู้สนใจสามารถขอรับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ โดยดาวน์โหลดเอกสารผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตั้งแต่วันที่ประกาศจนถึงก่อนวันเสนอราคา

ผู้สนใจสามารถดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.vipha-hospital.com หรือ

www.gprocurement.go.th หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๗๗๒๙-๒๑๔๔ ต่อ ๑๐๒ ในวันและเวลา
ราชการ

ประกาศ ณ วันที่ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายรุ่งโรจน์ ทรัพย์สุนทร)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวิภาวดี ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

หมายเหตุ ผู้ประกอบการสามารถจัดเตรียมเอกสารประกอบการเสนอราคา (เอกสารส่วนที่ ๑ และเอกสารส่วนที่ ๒)
ในระบบ e-GP ได้ตั้งแต่วันที่ขอรับเอกสารจนถึงวันเสนอราคา



เอกสารประกวดราคาจ้างด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

เลขที่ e ๕/๒๕๖๔

การจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓)

ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลงวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๔

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้เรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงพยาบาลวิภาวดี ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอบางขัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือคำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๗ ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ในการจัดซื้อ

จัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้

จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓. หลักฐานการยื่นข้อเสนอ

ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานยื่นมาพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ โดยแยกเป็น ๒ ส่วน คือ

๓.๑ ส่วนที่ ๑ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคล

(ก) ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือห้างหุ้นส่วนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล บัญชีรายชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(ข) บริษัทจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด ให้ยื่นสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หนังสือบริคณห์สนธิ บัญชีรายชื่อกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจควบคุม (ถ้ามี) และบัญชีผู้ถือหุ้นรายใหญ่ (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๒) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดาหรือคณะบุคคลที่มีใช้นิติบุคคล ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่น ข้อเสนอข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนาสัญญาของการเข้าร่วมค้า และเอกสารตามที่ระบุไว้ใน (๑) หรือ (๒) ของผู้ร่วมค้า แล้วแต่กรณี

(๔) เอกสารเพิ่มเติมอื่นๆ

(๔.๑) สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)

(๔.๒) สำเนาใบทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี)

(๕) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๑)

ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๑ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๓.๒ ส่วนที่ ๒ อย่างน้อยต้องมีเอกสารดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอมอบอำนาจให้บุคคลอื่นกระทำการแทนให้แนบหนังสือมอบอำนาจซึ่งติดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย โดยมีหลักฐานแสดงตัวตนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ ทั้งนี้ หากผู้รับมอบอำนาจเป็นบุคคลธรรมดาต้องเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะตามกฎหมายแล้วเท่านั้น

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) โดยไม่ต้องแนบในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

ทั้งนี้ เมื่อผู้ยื่นข้อเสนอดำเนินการแนบไฟล์เอกสารตามบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ครบถ้วน ถูกต้องแล้ว ระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์จะสร้างบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ตามแบบในข้อ ๑.๖ (๒) ให้โดยผู้ยื่นข้อเสนอไม่ต้องแนบบัญชีเอกสารส่วนที่ ๒ ดังกล่าวในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔. การเสนอราคา

๔.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ตามที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบบัตรเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

๔.๒ ในการเสนอราคาให้เสนอราคาเป็นเงินบาทและเสนอราคาได้เพียงครั้งเดียวและราคาเดียวโดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกัน ให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้นซึ่งรวมค่าภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ทั้งปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๙๒ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๙๒ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบดูร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นข้อเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงาน เว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

- (๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์
- (๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้ จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว
- (๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่ กำหนด
- (๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้
- (๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธี

ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

๕.๑ ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้ จังหวัดจะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ ราคา

๕.๒ การพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ

กรณีใช้หลักเกณฑ์ราคาในการพิจารณาผู้ชนะการยื่นข้อเสนอ จังหวัด จะพิจารณาจากราคารวม

๕.๓ หากผู้ยื่นข้อเสนอรายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานการยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้อง หรือไม่ครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นข้อเสนอไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับพิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น เว้นแต่ ผู้ยื่นข้อเสนอรายใดเสนอเอกสารทางเทคนิคหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะจ้างไม่ครบถ้วน หรือเสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่จังหวัดกำหนดไว้ในประกาศและเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่มีผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินสิทธิผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

- (๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัด

ซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วย

อิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินใจประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอลบข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๖ จังหวัดทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่เสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกจ้างในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์โดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของจังหวัดเป็นเด็ดขาด ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าใช้จ่าย หรือค่าเสียหายใดๆ มิได้ รวมทั้งจังหวัดจะพิจารณายกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์และลงโทษผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการยื่นข้อเสนอกระทำการโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอเอกสารอันเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อน หรือนิติบุคคลอื่นมายื่นข้อเสนอแทน เป็นต้น

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนออื่นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่ยอมรับได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะต้องทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญา ดังระบุในข้อ ๑.๓ หรือทำข้อตกลงเป็นหนังสือกับจังหวัด ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และจะต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละ ๕ ของราคาค่าจ้างที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ ให้จังหวัดยึดถือไว้ในขณะทำสัญญา โดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เชื้อหรือตราฟัทที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตาม

รายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือคำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พันจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๖ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด จำนวน ๓ มื้อต่อรายต่อวัน ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด จำนวน ๓ มื้อต่อรายต่อวัน ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๓ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด จำนวน ๓ มื้อต่อรายต่อวัน ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๘ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด จำนวน ๓ มื้อต่อรายต่อวัน ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกคลอด จำนวน ๓ มื้อต่อรายต่อวัน ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๑๖.๖๖ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือ และจังหวัด ได้ตรวจรับมอบงานจ้าง

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามแบบสัญญาจ้างแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ หรือข้อตกลงจ้างเป็นหนังสือจะกำหนด ดังนี้

๘.๑ กรณีที่ผู้รับจ้างนำงานที่รับจ้างไปจ้างช่วงให้ผู้อื่นทำอีกทอดหนึ่งโดยไม่ได้รับอนุญาตจากจังหวัด จะกำหนดค่าปรับสำหรับการฝ่าฝืนดังกล่าวเป็นจำนวนร้อยละ ๑๐.๐๐ ของวงเงินของงานจ้างช่วงนั้น

๘.๒ กรณีที่ผู้รับจ้างปฏิบัติผิดสัญญาจ้างนอกเหนือจากข้อ ๘.๑ จะกำหนดค่าปรับเป็นรายวันในอัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของราคาค่าจ้าง

๙. การรับประกันความชำรุดบกพร่อง

ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ซึ่งได้ทำข้อตกลงเป็นหนังสือ หรือทำสัญญาจ้าง ตามแบบ ดังระบุในข้อ ๑.๓ แล้วแต่กรณี จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๙๒ วัน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิมภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อีกเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้นต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แຈ้การส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช่เรือไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่มิปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทางราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกเงินค้ำประกันการยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ที่ทำงานตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียกร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือส่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

(๔) กรณีอื่นในทำนองเดียวกับ (๑) (๒) หรือ (๓) ตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน (ครั้งที่ ๓) ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลวิภาวดี ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี ปีงบประมาณ ๒๕๖๔
จำนวน ๒๙๒,๘๐๐.๐๐ บาท (สองแสนเก้าหมื่นสองพันแปดร้อยบาทถ้วน)
๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๑๖ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔
ราคากลางในการจัดจ้าง (ครั้งที่ ๒) = อัตราครองเตียงเฉลี่ย/วัน x ราคาต่อราย (๓ มื้อ/ราย) x จำนวนวัน
 $= ๒๐ \times ๑๒๐ \times ๙๒ = ๒๒๐,๘๐๐.-$ บาท
เป็นเงิน ๒๒๐,๘๐๐.๐๐ บาท (สองแสนสองหมื่นแปดร้อยบาทถ้วน)
๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- ๕.๑ ราคาที่เคยซื้อหรือจ้างครั้งหลังสุดภายในระยะเวลาสองปีงบประมาณ
- ๕.๒ โรงพยาบาลศิริราชธนนิคม
- ๕.๓ โรงพยาบาลพนม
๖. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------|
| ๖.๑ นางธิดา คงจิตร | พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ | ประธานกรรมการฯ |
| ๖.๒ นายวุฒินันท์ ช่วยชู | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ | กรรมการ |
| ๖.๓ นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์ | นักโภชนาการ | กรรมการ |
- ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย (ครั้งที่ ๓)
โรงพยาบาลวิภาวดี ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

.....

๑. คุณสมบัติของผู้รับจ้างจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- ๑.๑ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างทำอาหารตามที่สอบราคาจ้าง
- ๑.๒ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ
- ๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่ายและผลการตรวจสุขภาพ คือ HBsAg, CXR, ไทฟอยด์ ของผู้ปฏิบัติงาน และควบคุม ให้แก่ผู้จ้างก่อนปฏิบัติงาน บุคลากรที่ใช้ประกอบอาหารผู้รับจ้างจะต้องแจ้งรายชื่อผู้ที่ประกอบอาหารที่เป็นผู้ปรุงอย่างน้อย ๒ คน เพื่อตรวจโรคให้ครบตามที่กำหนด
- ๑.๔ ผู้รับจ้างต้องดูแลให้ผู้ประกอบอาหาร ต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคนและต้องมีหลักฐานการตรวจร่างกายให้ตรวจสอบได้ว่าเป็นผู้ที่ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ เช่น วัณโรค ปอด ไทฟอยด์ และโรคผิวหนัง
- ๑.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของพนักงานทุกคนให้กับโรงพยาบาลที่ฝ่ายบริหารทั่วไป งานพัสดุ ชั้น ๒ ภายใน ๑ เดือน หลังจากรับงานประกอบอาหาร ดังนี้
 - รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
 - เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ
- ๑.๖ หลังจากได้รับอนุมัติจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการจากนักโภชนาการจากโรงพยาบาลสุราษฎร์ธานี อย่างน้อย ๒ วัน

๒. สถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ ณ สถานที่ประกอบการของผู้รับจ้างจะต้องมาประกอบอาหาร ณ โรงพยาบาลวิภาวดี (อาคารโภชนาการ) เลขที่ ๑๗๒ หมู่ ๔ ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๓. ข้อกำหนดรายการและคุณลักษณะ

- ๓.๑ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร
(มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย)
 - สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ปรุง - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
 - ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
 - ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารระบบอาหาร เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ..... (นางธิดา คงจิตร) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ลงชื่อ..... (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	ลงชื่อ..... (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์) นักโภชนาการ
--	---	---

- อาหารสด ประเภทผัก/ผลไม้ ต้องตัดแต่งล้างให้สะอาด แช่น้ำที่ผสมผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ๑๕ นาที และล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งก่อน ใส่ภาชนะปิดสนิทแล้วนำไปแช่ตู้เย็น เก็บในอุณหภูมิที่ ๗ - ๑๐ องศาเซลเซียส และก่อนนำมาปรุงอาหารจะต้องล้างทำความสะอาดอีกครั้ง

- การเก็บอาหารผัก/ผลไม้ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ใส่ภาชนะปิดสนิทก่อนนำไปแช่ตู้เย็น

- อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ จะต้องทำการตัดแต่ง ล้างทำความสะอาดก่อนนำไปเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้

- เชียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ เชียงผักและผลไม้จะต้องเป็นเชียงพลาสติก

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

- มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

- ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

- ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

- ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๓.๒ ด้านการดำเนินงาน

- บริการอาหารให้ผู้ป่วยที่รับไว้รักษาในโรงพยาบาลวันละ ๓ มื้อ

- อาคารสถานที่ประกอบการ ผู้รับจ้างต้อง ควบคุมดูแล ทำความสะอาดอาคารสถานที่และสิ่งแวดล้อมในส่วนที่ปรุงและประกอบอาหารให้สะอาดอยู่เสมอ

- ด้านวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารและจัดบริการอาหารจะเป็นของโรงพยาบาลวิภาวดี โดยผู้รับจ้างจะต้องดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยอยู่เสมอ กรณีเกิดชำรุด สูญหาย ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบจัดหาทดแทน กรณีที่เสื่อมสภาพตามสภาพการใช้งาน ผู้รับจ้าง ต้องดำเนินการจัดหาใหม่มาทดแทน

- รถเข็นอาหารต้องสะอาด ทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากเก็บภาชนะมาล้างที่ห้องล้างภาชนะ

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

- การจัดเก็บปิ่นโต/ถาดอาหาร จัดเก็บหลังจากส่งอาหารให้ผู้ป่วย ๑ - ๒ ชั่วโมง และเก็บล้างทำความสะอาดหลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จ โดยต้องล้างทำความสะอาด ๓ ขั้นตอนและต้องต้มภาชนะในน้ำร้อน อุณหภูมิอย่างน้อย ๘๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๐ นาที ทุกมื้อ
- อาหารผู้ป่วยต้องมีปริมาณที่เหมาะสมกับพลังงานที่ผู้ป่วยควรได้รับในแต่ละมื้อ/วัน
- อาหารปิ่นโต/ถาดอาหาร ต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องจากคณะกรรมการตรวจรับอาหาร และนักโภชนาการทุกครั้ง ก่อนส่งมอบให้ผู้ป่วย
- อาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้ง ด้านรสชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น อาหารสำหรับผู้ป่วยที่นับถือศาสนาอิสลาม ต้องมีการปรับเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่หรือปลา เมื่อมีการแจ้งว่ามีอาหารอิสลาม
- อาหารจะต้องถูกต้องตามหลักโภชนาบำบัด ถูกโรค
- ผู้รับจ้างต้องมีการปรับปรุง แก้ไขปัญหาที่เกิดจากการผลิต ตามคำเรียกร้อง/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการ ในแต่ละครั้งและจะมีการประเมินความพึงพอใจเดือนละ ๒ ครั้ง โดยจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินความพึงพอใจในแต่ละเดือนอย่างน้อย ๘๐% หากไม่ผ่านการประเมิน ติดต่อกัน ๓ ครั้ง ให้ถือว่าโรงพยาบาลสามารถยกเลิกสัญญาจ้างได้ โดยผู้รับจ้างจะไม่ได้รับเงินมัดจำคืน
- โรงพยาบาลจะมีการประเมินคุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานโภชนาการ (Clean Food Good Taste) และโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย กับผู้รับจ้างเป็นระยะตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ โดยการเลือกซื้อวัตถุดิบ ผู้รับจ้างจะต้องใช้วัตถุดิบปลอดสารพิษที่มาจากเกษตรกรของท้องถิ่นอย่างน้อย ๒๐% ขั้นตอนการเตรียม การผลิตอาหาร ความสะอาดของสถานที่ ภาชนะ จนถึงขั้นตอนการส่งมอบจะต้องสะอาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- การรับ ใบสั่งอาหาร/แจ้งยอดผู้ป่วยแผนกผู้ป่วยใน/ห้องคลอด เป็นผู้รับผิดชอบ ใบสั่งอาหาร โดยให้แผนกผู้ป่วยในและห้องคลอด จะต้องแจ้งยอดโดยให้ใบออเดอร์อาหารแก่ผู้รับจ้าง ดังนี้

เวลาแจ้งยอดผู้ป่วย/สั่งอาหาร

มือเช้า เวลา ๐๕.๓๐ - ๐๖.๐๐ น.

มือเที่ยง เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น.

กรณีเพิ่มอาหารหากผู้ป่วยมาหลังจากเวลารับออเดอร์อาหาร ผู้ป่วยในและห้องคลอดจะต้องแจ้งผู้รับจ้าง ภายใน ๓๐ นาที

การส่งมอบอาหาร ต้องส่งมอบอาหารตามเวลาที่กำหนด คือ

อาหารเช้า เวลา ๐๗.๑๕ - ๐๗.๔๐ น.

อาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๑๕ - ๑๒.๐๐ น.

อาหารเย็น เวลา ๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

๓.๓ ด้านพนักงานผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ

๓.๓.๑ ผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารผู้ป่วย และมีหน้าที่บริหารจัดการการประกอบอาหารด้วยตัวเอง โดยอยู่ภายใต้การควบคุม กำกับ ดูแลของนักโภชนาการโรงพยาบาลวิภาวดี

๓.๓.๒ ผู้ปรุงและเสิร์ฟอาหารจะต้องมีกิริยามารยาทดี พุดจาสุภาพปฏิบัติตามกฎ ระเบียบและข้อบังคับของโรงพยาบาลวิภาวดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มสุรา ยาเสพติดตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน ภายในโรงพยาบาลวิภาวดี หากพนักงานผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม มากกว่า ๓ ครั้ง ผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนตัวใหม่ทันที

๓.๓.๓ ผู้ปรุงและเสิร์ฟอาหารจะต้องเล็บสั้นอยู่เสมอ ไม่ทาเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน นาฬิกา สร้อยข้อมือ สายสิญจน์ หากเป็นผู้ชายจะต้องโกนหนวดเคราอยู่เสมอ

๓.๓.๔ ผู้ปรุงและเสิร์ฟอาหารจะต้องไม่หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือ โดยจะต้องใช้อุปกรณ์หยิบตักอาหาร เช่น คีมคีบ ททัพหรือใส่ถุงมือ

๓.๓.๕ ผู้เตรียมอาหารและผู้ประกอบอาหารจะต้องสวมเสื้อมีแขน ผ่าก้นเปื้อน หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัย รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น ห้ามใส่กางเกงขาสั้น แต่งกายสุภาพเรียบร้อย ขณะปรุงและประกอบอาหาร

๓.๓.๖ ผู้บริการอาหารจะต้องสวมเสื้อกาวน์ยาว รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัยถุงมือ แต่งกายสุภาพเรียบร้อย ขณะบริการอาหารบนหอผู้ป่วยทุกครั้งและต้องมีพฤติกรรมบริการที่ดี พุดจาสุภาพ

๓.๓.๗ ผู้รับเหมาจะต้องแจกและเก็บปิ่นโตในตึกผู้ป่วยใน/ห้องคลอดทุกครั้ง หลังจากแจกอาหาร ๑ - ๒ ชั่วโมง

๔. ข้อกำหนดรายละเอียด คุณลักษณะเฉพาะของอาหารผู้ป่วยใน

๔.๑ อาหารผู้ป่วยจะต้องมีการติดป้ายอาหารในทุกปิ่นโต/ทุกถาด เพื่อป้องกันการแจกอาหารผิดคน ผิดเตียง

๔.๑.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วย/ราย/วัน โดยได้รับพลังงาน และกระจายสารอาหารตามมาตรฐานและรายการอาหารที่กำหนดโดยมีคาร์โบไฮเดรต ๕๕ - ๖๐% โปรตีน ๑๐ - ๑๕% ไขมัน ๓๐ - ๓๕% คือ อาหารธรรมดา ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/วัน อาหารอ่อน ๑,๔๐๐ - ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี/วัน ขนมหวานมีกำหนดค่าน้ำตาล ๑๐ - ๒๐ องศาบริกซ์ รสชาติความเค็มโซเดียมไม่เกิน ๐.๕ - ๐.๗%

๔.๑.๒ การปรุงอาหารผู้ป่วยผู้รับจ้างห้ามใส่ผงชูรส ผงปรุงรสหรือวัตถุปรุงแต่งต่างๆทุกชนิด

๔.๒ ประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย

- อาหารธรรมดา : มีลักษณะเหมือนอาหารของคนปกติ แต่งดาอาหารรสจัด อาหารหมักดอง อาหารที่ย่อยยากอาหารรสจัดมากและมีกลิ่นแรง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

- อาหารอ่อน : มีลักษณะอ่อนนุ่ม เคี้ยวง่าย ย่อยง่าย รสอ่อน รับประทานง่าย โดยการดัดแปลงอาหารให้นุ่ม งคอาหารหมักดอง อาหารรสจัด ผักหั่นเป็นชิ้นเล็กและเปื่อย เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ผลไม้อ่อนนุ่ม ย่อยง่าย เช่น ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับ โจ๊ก

- อาหารน้ำ ให้เพื่อเป็นการทดสอบการทำงานของระบบทางเดินอาหาร มีอาหารเหลวใสและอาหารเหลวข้น

- อาหารเหลวใส เป็นอาหารที่มีลักษณะใส สามารถมองเห็นส่วนผสมได้โดยไม่มีเนื้ออาหารใดๆ เป็นส่วนประกอบไม่มีเนื้อสัตว์หรือผัก ประกอบด้วยน้ำและคาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนใหญ่ โดยให้ผู้ป่วย ๑ - ๒ วัน เพราะมีคุณค่าทางอาหารต่ำ อาหารเหลวใส รวมน้ำเปล่า ๑.๕ - ๒ ลิตร/วัน (๖ - ๘ ถ้วยตวง) เช่น น้ำหวาน น้ำสมุนไพรร (ไม่เติมน้ำตาล) เช่น น้ำเก๊กฮวย น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย น้ำอัญชัน น้ำต้มผัก (กรองกาก) ซุปใสต้มกระดูกหรือเนื้อสัตว์ (กรองกาก) น้ำผลไม้เจือจาง (ไม่มีกาก) เจลลี่ (ไม่เติมน้ำตาล)

- อาหารเหลวข้น เป็นอาหารที่มีลักษณะข้นมากกว่าอาหารเหลวใส ขุน มีส่วนประกอบของน้ำมัน ธัญพืช เนื้อสัตว์ครูด ไข่และผัก เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหาร อาหารชนิดนี้แพทย์จะสั่งระยะสั้นนมพร่องมันเนย หรือนมขาดมันเนยนมถั่วเหลือง (หวานน้อย) โยเกิร์ต (น้ำตาลและไขมันต่ำ) ซุปข้น (ไขมันต่ำ) หรือซุปข้าวโอ๊ต (ไม่หวาน) น้ำผลไม้ (มีสีเข้ม หรือมีตะกอนขุ่นได้) เช่น น้ำฝรั่ง น้ำองุ่น น้ำส้ม (ไม่มีเกลือ น้ำส้ม) น้ำมะม่วง พุดดิ้งโปรตีนผงผสมน้ำ

- อาหารทางสายให้อาหาร : มีลักษณะเป็นของเหลว สามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายผู้ป่วยได้โดยไม่ติดขัด ให้พลังงานเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายของผู้ป่วย โดยมีนักโภชนาการโรงพยาบาลวิภาวดีเป็นผู้คิดคำนวณสารอาหารก่อนประกอบอาหารสายยางทุกครั้ง

- อาหารเฉพาะโรค : เป็นอาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวและจำเป็นต้องจำกัดอาหารหรือเพิ่มสารอาหารบางอย่าง เพื่อการรักษาหรือบรรเทาอาการของโรค ซึ่งควรจัดให้แตกต่างจากอาหารธรรมดาให้น้อยที่สุด โดยใช้รายการอาหารเดียวกัน ดังนี้

อาหารเค็มน้อย หรือลดเค็ม (Low Salt) เป็นอาหารปกติแต่ลดปริมาณเครื่องปรุงที่มีรสเค็มลง โดย

- ผู้มีภาวะปกติ กำหนดโซเดียมที่ ๐.๕ - ๐.๗ %

- โรคไตและผู้ที่มีภาวะบวม กำหนดโซเดียมที่ ๐.๓%

- โรคเบาหวาน/โรคความดันและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่นๆ กำหนดโซเดียมที่ ๐.๔ - ๐.๕%

อาหารงดเค็ม (No Salt) ห้ามใช้เครื่องปรุงรสเค็ม ใส่ลงในอาหารทุกชนิด

อาหารเพิ่มโปรตีน เพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ตามแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนดอาหารจำกัดโปรตีนหรือลดโปรตีน การลดปริมาณเนื้อสัตว์ นม ไข่ ตามแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนดอาหารมันน้อย (Low Fat) ให้ลดปริมาณน้ำมัน หรือ ใช้น้ำมันจืดพร่องมันเนย นมจืดไขมัน ๐% หรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย ในการปรุงอาหารแทนกะทิธรรมดา

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการฯ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

อาหารโรคเบาหวาน ลดปริมาณสารอาหารคาร์โบไฮเดรตโดยให้สารอาหาร คาร์โบไฮเดรต ๔๕ - ๕๐% โปรตีน ๑๕ - ๒๐% ไขมัน ๒๕ - ๓๐% ให้พลังงาน ๑๔๐๐ - ๑๘๐๐ กิโลแคลอรี และขึ้นอยู่กับผู้ป่วยแต่ละรายตามการคิดคำนวณของนักโภชนาการ เช่น น้ำตาล อาหารพวกแป้งผลไม้ที่รสหวานจัด ขนมหวานและผลไม้ที่เหมาะสม เช่น แก้วมังกร ฝรั่ง แดงไทย ชมพู แอปเปิ้ล สาลี่ แคนตาลูป

อาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อมี โดยแยกบรรจุเป็น Single Use และเป็นภาชนะจากจาน อ้อยหรือจากธรรมชาติที่สามารถย่อยสลายได้และมีฉนวนพลาสติก

อาหารอื่นๆ : ตามที่โรงพยาบาล กำหนด เช่น อาหารต่างชาติ ศาสนาอิสลาม อาหารเจ อาหารมังสวิรัต เป็นต้น ต้องดำเนินการจัดตามความเชื่อ และข้อกำหนดของศาสนา ต้องติดป้ายชื่อรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุให้ตรงตามใบสั่ง

๔.๓ ภาชนะใส่อาหาร : อาหารสามัญจัดเป็นปันโต ๑ ชุด เส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ นิ้ว สายละ ๔ ชั้น ต่อผู้ป่วย ๑ ราย และอาหารห้องพิเศษหรืออาหารพิเศษให้ใส่ถาด โดยแยกภาชนะที่นำส่งตามประเภทอาหารสำหรับผู้ป่วย โดย

อาหารสามัญ

- มือเช้า ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้ม+ผัดผัก
- มือเที่ยง อาหารจานเดียว/ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ขนมหวาน/ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ หวานน้อยในผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไต โรคอ้วน อาหารเฉพาะโรคขึ้นอยู่กับนักโภชนาการกำหนด
- มือเย็น ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้/ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ หวานน้อยในผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไต โรคอ้วน

อาหารพิเศษ

สำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวอยู่ในห้องพิเศษหรือผู้ป่วยที่มีสิทธิ์เบิกจ่ายตรงกรมบัญชีกลาง

- มือเช้า ข้าวต้มเครื่องหรือข้าวต้ม+ผัดผัก และนมจืดหรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย ขนาด ๑๘๐ มล.
- มือเที่ยง อาหารจานเดียว /ข้าว+กับข้าว ๓ อย่าง+ขนมหวาน/ข้าว+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หวานน้อยในผู้ป่วย โรคเบาหวาน โรคไต โรคอ้วน อาหารเฉพาะโรคขึ้นอยู่กับนักโภชนาการกำหนด
- มือเย็น ข้าว+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้/ข้าว+กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ หวานน้อยในผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไต โรคอ้วน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

๔.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนมอบุดและมีเชื้อรา ผลไม้มีกลิ่นเปรี้ยว เลหหรือไม่น่ารับประทาน ผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนใหม่และต้องถูกปรับมือเข้า ๔๐๐ บาท มือเที่ยง ๘๐๐ บาท มือเย็น ๘๐๐ บาท และหากพบว่าวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัยโดยจะยินยอมให้ทางโรงพยาบาลวิภาวดีหักเงินตามจำนวนที่อาหารนั้นๆ ที่ไม่ได้คุณภาพ และหากพบว่าอาหารที่ไม่ได้คุณภาพบริการให้ผู้ป่วยเกิน ๓ ครั้ง ให้ยกเลิกสัญญาจ้างได้

๕. การประเมินผลงาน

๕.๑ ประเมินผลงานทุก ๑ เดือน โดยคณะกรรมการตรวจรับอาหาร,เจ้าหน้าที่ประจำหอผู้ป่วยในและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง สามารถเข้าตรวจสอบ ให้คำแนะนำปรึกษาในทุกด้านที่จะเป็นประโยชน์ต่อทางราชการ ได้ตลอดเวลา ถ้าเห็นสมควรอนุมัติให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความเหมาะสม ต้องดำเนินการภายในระยะเวลา ๗ วัน หรือตามที่คณะกรรมการกำหนด และทางโรงพยาบาลวิภาวดีจะประเมินความพึงพอใจเดือนละ ๒ ครั้ง โดยจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินความพึงพอใจในแต่ละเดือนอย่างน้อย ๘๐% หากไม่ผ่านการประเมินติดต่อกัน ๓ ครั้ง ให้ถือว่าโรงพยาบาลสามารถยกเลิกสัญญาจ้างได้ โดยผู้รับจ้างจะไม่ได้รับเงินมัดจำคืน

๕.๒ ประเมินผลตรวจสอบปริมาณ คุณภาพ ของอาหารทุกชนิด ได้แก่ ข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ไข่ นม ผัก ผลไม้ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส อาหารกระป๋อง ขนมอบทุกมือ ให้ถูกต้องตามที่กำหนด

๕.๓ ประเมินผลกระบวนการจัดเตรียม การประกอบอาหาร การปรุงอาหาร จัดบริการทุกวัน

๕.๔ ประเมินผลอาหารปรุงสำเร็จ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส เครื่องปรุง โดยปริมาณอาหารกับคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมเพียงพอต่อผู้ป่วยแต่ละราย แต่ละมือ ถ้าพบสิ่งปนเปื้อนจะต้องดำเนินการจัดเปลี่ยนทดแทนในทันที

๖. เงื่อนไขอื่นๆ

๖.๑ หากผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงที่กำหนดไว้ ทางผู้รับจ้างจะต้องจ่ายค่าปรับให้กับทางโรงพยาบาลวันละ ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน)

๖.๒ หากผู้ว่าจ้าง/ผู้รับจ้างประสงค์จะยกเลิกการจ้างจะต้องแจ้งผู้รับผิดชอบโดยแจ้งทางโรงพยาบาลวิภาวดีล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน หากไม่ทำตามสัญญาจะต้องปรับวันละ ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) จนครบจำนวน ๓๐ วัน ตามที่ได้แจ้งล่วงหน้า

๖.๓ คณะกรรมการตรวจรับอาหารและนักโภชนาการ ตรวจทุกวัน ทุกมือ ก่อนแจกอาหารผู้ป่วย เมื่อตรวจอาหารเสร็จแล้วผู้รับเหมาสามารถนำไปมอบให้ผู้ป่วยได้ทันที

๖.๔ การเก็บปิ่นโตแต่ละมือ ให้เก็บหลังจากที่นำปิ่นโตมาส่ง ๑ - ๒ ชั่วโมง และผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้เก็บปิ่นโตทุกครั้ง

๖.๕ อาหารผู้ป่วยห้องคลอด ตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่แผนกห้องคลอดและนักโภชนาการ และอาหารหลังคลอด เพิ่มไข่ไก่ต้ม ๑ ฟอง/วัน และมือเย็นมีน้ำซิง ปริมาณ ๒๐๐ ml.

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

๖.๖ กรณีตรวจสอบอาหารแล้วไม่ผ่าน จะต้องดำเนินการให้มีการปรับปรุง เปลี่ยนอาหารทันที และให้บันทึกข้อผิดพลาด ข้อควรแก้ไข ไว้เป็นลายลักษณ์อักษรและแจ้งผู้รับจ้างทราบทุกครั้ง หากไม่ปรับเปลี่ยนทางโรงพยาบาลวิภาวดีจะหักเงินตามคุณภาพของอาหารที่ขาด

๖.๗ สถานที่ประกอบอาหารต้องผ่านมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล

๖.๘ อาหารเฉพาะโรคให้ผู้ว่าจ้างจัดทำตามเมนูวิธีการปรุง ตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนดและตามนักโภชนาการกำหนด ซึ่งวัตถุดิบต่างๆ จะต้องจัดตามความเหมาะสมของโรคนั้นๆ

๖.๗ ผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกสามารถตามลำดับ จากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา ซึ่งจะผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้ คือ

๖.๘ เกณฑ์ทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาคารสำหรับร้านอาหาร ๑๕ ข้อ

๖.๙ เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (๐.๑๓)

จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ๙๐% ขึ้นไป หากไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด จะเรียกผู้เสนอราคาลำดับถัดไป มาทำสัญญาจ้าง

๖.๑๐ การเก็บปิ่นโตและถาดอาหาร ผู้บริการอาหาร แต่งกายตามมาตรฐานผู้ประกอบและสัมผัสอาหาร เสื้อกาวน์ยาว ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ใส่ถุงมือ รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น โดยจะเก็บภาชนะหลังจากนำไปบริการหารที่ตึก ๑ - ๒ ชั่วโมง

มือเช้า เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.

มือเที่ยง เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๔.๐๐ น.

มือเย็น เวลา ๑๖.๓๐ - ๑๗.๐๐ น.

๖.๑๑ โรงพยาบาลวิภาวดีจะมีการประเมินความพึงพอใจเดือนละ ๒ ครั้ง โดยจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินความพึงพอใจในแต่ละเดือนอย่างน้อย ๘๐% หากไม่ผ่านการประเมิน ติดต่อกัน ๓ ครั้ง ให้ถือว่าโรงพยาบาลสามารถยกเลิกสัญญาจ้างได้

๖.๑๒ หากไม่ผ่านการประเมินข้อ ๖.๑ - ๖.๙ คณะกรรมการให้ระยะเวลาแก้ไขภายใน ๗ วัน หากยังไม่ผ่านติดต่อกัน ๓ รอบให้มีผลยกเลิกสัญญาจ้าง

๖.๑๓ อาหารก่อนการส่งมอบต้องมีลักษณะอุ่นทุกครั้ง

๖.๑๔ การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบในเมนูอาหารผู้ป่วย ผู้รับเหมาสามารถเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบได้ เดือนละไม่เกิน ๕ ครั้ง

๖.๑๕ ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง จะต้องมีข้าวกล้อง ๑ ใน ๔ ของข้าวขาว เช่น ข้าวซ้อมมือ ข้าวมันปู ข้าวไรย์ เบอร์รี่ ข้าวสังข์หยด เป็นต้น ยกเว้นผู้ป่วยโรคไตหรือโรคอาหารค้ำเค่งน้ำตาลใช้ข้าวขาวในวันนั้นๆ

๖.๑๖ กรณีผู้ป่วยที่แพ้นมวัว ให้เลือกใช้นมถั่วเหลืองที่ไม่มีส่วนผสมของนมวัว ปริมาณ ๑๘๐ ml.

๖.๑๗ รายการอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงตามสภาวะของผู้ป่วยแต่ละบุคคล โดยมีนักโภชนาการเป็นผู้กำหนด

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

๖.๑๘ เน้นการประกอบอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ผัก - ผลไม้ปลอดสารพิษ และการใช้วัตถุดิบผัก - ผลไม้ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามวัตถุดิบในฤดูนั้น แต่ต้องได้รับความเห็นชอบจากนักโภชนาการและหากต้องการเปลี่ยนแปลงเมนูจะต้องแจ้งให้นักโภชนาการทราบก่อน ๑ วัน

อาหารเฉพาะโรค จัดอาหารตามแพทย์หรือนักโภชนาการสั่งเฉพาะราย โดยจะมีพลังงานดังนี้

อาหารธรรมดาเฉพาะโรค ให้พลังงาน ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/วัน และอาหารอ่อนเฉพาะโรค ให้พลังงาน ๑,๔๐๐ - ๑,๖๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

- อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ความดันโลหิต ตามแพทย์สั่งเฉพาะราย
- อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต ให้ใช้ผักและผลไม้ที่มีโพแทสเซียมต่ำ และโปรตีนที่เหมาะสมตามที่นักโภชนาการคิดคำนวณให้ในแต่ละราย รสชาติจืดและจำกัดค่าโซเดียม ๐.๓ - ๐.๔%
- ในกรณีที่เพิ่มไข่ขาว ๒ ฟอง/มื้อ ผู้รับเหมาจะต้องนำไปประกอบอาหารตามเมนูที่แนบมา
- เนื้อสัตว์ที่ใช้จะต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่ไม่ติดมัน เช่น หนังสัตว์ เนื้อติดมัน
- อาหารผู้ป่วยที่เป็นโรคเกาต์ งดสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์ที่มีพิวรีนสูง ผักยอดอ่อน กะปิ ถั่วเหลือง เป็นต้น
- อาหารงดน้ำตาล คือ อาหารที่งดส่วนผสมและวัตถุดิบที่เป็นน้ำตาล เติมน้ำตาลและแกงเผ็ดทุกชนิด

อาหารเหลว BD (Blenderized Diet)/อาหารทางการแพทย์ ทำตามแพทย์สั่งและมีนักโภชนาการโรงพยาบาลวิภาวดีเป็นผู้คำนวณรายคน และมีการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการสอนผู้ป่วยก่อนกลับบ้านทุกราย

วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร

- ผู้รับจ้างจะต้องมาประกอบอาหารที่อาคารโภชนาการ โรงพยาบาลวิภาวดี โดยใช้อุปกรณ์ของทางโรงพยาบาล หากมีอุปกรณ์สูญหาย ชำรุด ผู้รับจ้างจะต้องหามาทดแทน
- อาหารผู้ป่วยแยกโรคผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเอง โดยใช้กล่องขายอ้อยหรือวัสดุธรรมชาติที่ย่อยสลายได้ง่าย ซ้อนพลาสติก หากเป็นอาหารประเภทน้ำให้ใส่ถุงพลาสติกพร้อมกล่องกระดาษและซ้อนทุกมื่อ
- ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาของพลาสติกหรือของกระดาษสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ
- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น น้ำยาล้างจาน ถุงขยะ แก๊ส ผ้าเช็ดมือ สก๊อตไบรท์ หนัากากอนามัย ถุงมือ กล่องแช่ผัก/ผลไม้ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเองและเพียงพอ
- ปิ่นโตและภาชนะอาหารห้องพิเศษ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วในขั้นตอนสุดท้าย ผู้รับจ้างจะต้องต้มภาชนะทั้งหมด ด้วยน้ำเดือดที่อุณหภูมิอย่างน้อย ๘๐ องศาเซลเซียส อย่างน้อย ๑๐ นาทีทุกมื่อ
- ค่าน้ำและค่าไฟ ผู้รับจ้างจะต้องจ่ายให้แก่โรงพยาบาล

ค่าน้ำเดือนละ ๑๐๐.- บาท

ค่าไฟหน่วยละ ๓.- บาท

ราคากลางในการจัดจ้าง (ครั้งที่ ๓) = อัตราครองเตียงเฉลี่ย/วัน x ราคาต่อราย (๓ มื้อ/ราย) x จำนวนวัน*

= ๒๐ x ๑๒๐ x ๙๒ = ๒๒๐,๘๐๐.- บาท (สองแสนสองหมื่นแปดร้อยบาทถ้วน)

* จำนวนวัน ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔ รวมทั้งสิ้น ๙๒ วัน

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

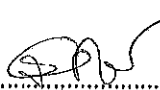
นักโภชนาการ

* การจ่ายเงินขึ้นอยู่กับอัตราครองเตียง ดังนี้

- หากอัตราครองเตียงน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๒๐ ราย/วัน จะถือยอดครองเตียง ๑๗ ราย
- หากอัตราครองเตียงมากกว่า ๒๐ ราย/วัน จะจ่ายเพิ่มตามจำนวนผู้ป่วยที่มารับบริการจริง

โดยทางโรงพยาบาลจะจ่ายเงินให้แก่ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๒ รอบ รอบละ ๑๕ วัน โดยจะจ่ายเช็คให้แก่ผู้รับจ้าง ภายใน ๗ วันทำการ หลังจากการส่งบิลและใบตรวจรับอาหารจากกรรมการตรวจรับทุกงวด

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ..... 	ประธานกรรมการฯ	ลงชื่อ..... 	กรรมการ	ลงชื่อ..... 	กรรมการ
(นางธิตา คงจิตร)		(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)		(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)	
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ		นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ		นักโภชนาการ	

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.น้ำพริก+ผัก 3.ปลาทอด+ไข่ต้ม 1 ฟอง 4.ทับทิม น้ำเชื่อม/DM สาลี	1.ข้าวสวย 2.แตงกวา/ถั่วฝักยาว/แครอท/กะหล่ำปลี 3.ปลาทอด 1 ตัว 4.ไข่ไก่ 1 ฟอง 5.ทับทิม น้ำเชื่อม 6.น้ำพริก	150 กรัม 100 กรัม 50 กรัม 40 กรัม 40 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.บวบผัดไข่ 3.แกงส้มผักรวมหมู 4.กล้วยเล็บมือนี่	1.ข้าวสวย 2.บวบหั่นแว่น 3.ไข่ไก่ 3.หมูเนื้อแดง 4.ดอกจิ้น/ถั่วฝักยาว/กวางตุ้ง/ผักเป็ด 5.กล้วยเล็บมือนี่	150 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 30 กรัม 70 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ผัดผักกาดขาว/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 100 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่หมูชิ้น 2.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล/DM แคนตาลูป	1.เส้นใหญ่ 2.กะนํ้า/แครอท/ข้าวโพดอ่อน/เห็ด 3.ถั่วเขียว 4.หมูสันนอก 5.ปูอัด	120 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 45 กรัม 1 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงพริกไก่ผัดเขียว 3.ไข่เขียวปูอัด 4.แอปเปิ้ล/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.พริกเขียว 3.ไข่ไก่ 3.ปูอัด 4.ไก่สับ 5.แอปเปิ้ล	150 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 10 กรัม 60 กรัม ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.จิงขอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 15 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวไก่อบ 2.ซูปหัวไชเท้าแครอท 3.ไข่ต้ม ½ ฟอง 4.ลอดช่อง/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.ไข่ต้ม 4.หัวไชเท้า/แครอท 5.แตงกวา 6.ลอดช่อง 7.นมจืด	150 กรัม 50 กรัม ½ ฟอง 70 กรัม 3 ชิ้น 50 กรัม 100 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผักเครื่องแกงไก่ฉ่ำฝักยาว 3.แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้หมูบด 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ฉ่ำฝักยาว 3.อกไก่ 4.หมูบด 5.เต้าหู้ไข่ 6.แคนตาลูป	150 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 15 กรัม 20 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้ง/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 70 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดพริกหมู 3.แกงเลียงไก่บด 4.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.หมูเนื้อแดง 3.ไก่บด 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.ตำลึง/ผักหวาน/ฟักทอง/ฟักเขียว/เห็ด/บวบ 6.วุ้นไข่	150 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 40 กรัม 70 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ไก่ต้มขมิ้นฟักเขียว 3.ผัดกระเพราหมูตัวฝักยาว 4.สาหร่าย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ถั่วฝักยาว/ใบกระเพรา 3.หมูบด 4.ไก่สับ 5.ฟักเขียว 6.สาหร่าย	150 กรัม 40 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายอุดมรินทร์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูดับ	1.ข้าวต้ม 2.ตับหมู 3.หนุบด 4.ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 15 กรัม 45 กรัม 15 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวไก่แดง 2.ซูปฟักเขียวแคโรท 3.ไข่ต้ม ½ ฟอง 4.แกงกล้วยน้ำว้าเชื่อม/DM แคนตาลูป	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.ไข่ไก่ 4.ฟักเขียว/แคโรท 5.แตงกวา 6.แกงกล้วย	150 กรัม 45 กรัม ½ ฟอง 70 กรัม 15 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดแตงกวาใส่ไข่ 3.แกงส้มผักรวมหมู 4.กล้วยเล็บมือน้ำ/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.แตงกวา/แคโรท 3.หมูสันนอก 4.ไข่ไก่ 5.คอกจีน/ถั่วงอกขาว/แคโรท/ถั่วฝักยาว 6.สาหร่าย	150 กรัม 40 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 40 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกะหล่ำปลีไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.กะหล่ำปลี/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 70 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดเปรี้ยวหวานอกไก่ 3.งู๋ปลาทุ 4.เต้าส่วน/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.สับประรด/แตงกวา/หอมใหญ่/มะเขือเทศ/ บวบ 4.ปลาทุ 5.ถั่วงอก	150 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 1 ตัว 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดพริกไก่ 3.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู 4.แอปเปิ้ล	1.ข้าวสวย 2.แตงกวา/แครอท 2 ชิ้น 3.หมูบด/วุ้นเส้น 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.อกไก่ 5.แอปเปิ้ล	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 30 กรัม ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 15 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวผัดไก่ 2.ซูปห้วยไผ่/แครอท 3.ถั่วเขียว/DM แอปเปิ้ล	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.ห้วยไผ่/แครอท 4.คะน้า/แครอท/หอมใหญ่/มะเขือเทศ/ แตงกวา 4.ไข่ไก่ 5.ถั่วเขียว	150 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 1 ตัว 1 ฟอง 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงพริกไก่ฟักทอง 3.กะหล่ำปลีผัดไข่วุ้นเส้น 4.ฝรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ฟักทอง 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 3. วุ้นเส้น 4.ไข่ไก่ 5.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ดหูหนู 5.ฝรั่ง	150 กรัม 40 กรัม 60 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/พริกขี้หนู	450 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดกะหล่ำปลี/เห็ดหูหนู 3.ปลาทอด 4.ทับทิม น้ำเชื่อม/DM สาลี	1.ข้าวต้ม 2. กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ดหูหนู 3.ปลาทอด 1 ตัว 4.เต้าหู้ไข่ 5.ทับทิม น้ำเชื่อม 6.หมูบด	400 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 1/3 หลอด 40 กรัม 15 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.บวบผัดไข่ 3.ปลาทุ้มเต้าเจี้ยว 4.กล้วยเล็บมือนาง	1.ข้าวสวย 2.บวบหั่นแว่น 3.ไข่ไก่ 3.ปลาทุ้ม 4.ดอกจีน/ถั่วงอก/ถั่วงอกต้มน้ำ/ผักชี 5.กล้วยเล็บมือนาง	150 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 1 ตัวกลาง 70 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ผักกาดขาว/แครอท	400 กรัม 45 กรัม 100 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่หุบค 2.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล / DM แคนตาลูป	1.เส้นใหญ่ 2.คะน้า/แครอท/ข้าวโพดอ่อน/เห็ด 3.ถั่วเขียว 4.หุบค 5.ปูอัด	120 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 45 กรัม 1 ช้อน	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่ต้มขมิ้นผักเขียว 3.ไข่เจียวปูอัด 4.แก้มังกร/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ผักเขียว 3.ไข่ไก่ 3.ปูอัด 4.ไก่สับ 4-5 ช้อน 5.แก้มังกร	150 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 10 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.จึงซอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 15 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่อบราดซอส 3.ซูปหั่วไข่เห้าแครอทหุบค 4.ลอคชอง/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.อกไก่ 3.หุบค 4.หั่วไข่เห้า/แครอท 5.ลอคชอง 6.นมจืด	400 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 100 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.หมูหยอง 3.แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้หุบค 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.หมูหยอง 3.ผักกาดขาว/แครอท/เห็ด 4.หุบค 5.เต้าหู้ไข่ 6.แคนตาลูป	150 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 15 กรัม 20 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตกลงคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง ไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 70 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดพริกหมูบด 3.แกงเลียงไก่บด 4.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด 3.ไก่บด 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.ตำลึง/ผักหวาน/ผักทอง/ผักเขียว/เห็ด/ บวบ 6.วุ้นไข่	400 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 40 กรัม 70 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่ต้มขมิ้นผักเขียว 3.ผัดกระเพราหมูฉ่ำผักยาว 4.สาหร่าย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ถั่วฝักยาว/ใบกระเพรา 3.หมูบด 4.ไก่สับ 5.ผักเขียว 6.สาหร่าย	400 กรัม 40 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 1

มื้อเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูดับ	1.ข้าวต้ม 2.ตับหมู 3.หมูบด 4.จิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 15 กรัม 45 กรัม 15 กรัม	20
มื้อเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่แดงราดซอส 3.ซูปผักเขียวแครอทหมูบด 4.เลาก้วยน้ำเชื่อม/DM แคนตาลูป	1.ข้าวต้ม 2.ไก่แดง 3.ผักเขียว/แครอท 4.หมูบด 5.เลาก้วย	400 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม	50
มื้อเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดแตงกวาใส่ไข่ 3.ปลานิลต้มเต้าเจี้ยว 4.กล้วยเล็บมือ /ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.แตงกวา/แครอท 3.ปลานิล 1 ชิ้น 4.ไข่ไก่ 5.กล้วยเล็บมือ	400 กรัม 40 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกะหล่ำปลี/ไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.กะหล่ำปลี/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 70 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดเปรี้ยวหวานไก่บด 3.ไข่ต้ม 1 ฟอง 4.เต้าส่วน/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ตับประด/แตงกวา/หอมใหญ่/มะเขือเทศ/ บวบ 4.ไข่ต้ม 5.ถั่วทอง	400 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดพริกไก่บด 3.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู 4.มะละกอสุก	1.ข้าวต้ม 2.แตงกวา/แครอท 2 ชิ้น 3.หมูบด/วุ้นเส้น 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.ไก่บด 5.มะละกอสุก	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 1

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 15 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ซูปหัวไชเท้าแครอทไก่สับ 3.ไข่เจียวฟูอัด 3.ถั่วเขียว/DM แอปเปิ้ล	1.ข้าวต้ม 2.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 3.หัวไชเท้า/แครอท 4.ไข่ไก่ 5.ถั่วเขียว 6.ฟูอัด	400 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 1 ฟอง 30 กรัม 1 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ้มต้ม 3.กะหล่ำปลีผัดไข่กุ้งเส้น 4.แก้วมังกร/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ้ม 3. กุ้งเส้น 4.ไข่ไก่ 5.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ดหูหนู 5.แก้วมังกร	400 กรัม 1 ตัว 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ 3.ผัดกระเพราหมูฉีกฝักยาว 4.สาหร่ายข้าวโพด/DM ส้ม 1 ผล	1.ข้าวสวย 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 4.ถั่วงอก/ใบกระเพรา 5.หมูบด 6.สาหร่าย/ข้าวโพด	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดเต้าหู้ไข่ไก่ 3.คั่วกลิ้งหมูฉีกฝักยาว 4.กล้วยน้ำว้า/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.เต้าหู้/แครอท 3.ไก่บด/วุ้นเส้น 3.หมูเนื้อแดง 4.ถั่วงอก 5.กล้วยน้ำว้า	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายยุตินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1. ข้าวต้ม 2. ผักกวางตุ้งไก่บด	1. ข้าวต้ม 2. ไก่บด 3. กวางตุ้ง/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1. ก๋วยจั๊บน่องไก่ตุ๋นเลือด 2. รุนเฮลบลูบอยแมงลัก/DM แอปเปิ้ล	1. เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น 2. หัวไชเท้า/แครอท 3. น่องไก่ 4. ถั่วงอก/กวางตุ้ง 5. เลือดไก่ 6. รุน	130 กรัม 20 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 20 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1. ข้าวสวย 2. ต้มยำไก่เห็ด 3. ผักเครื่องแกงหมูปดแซนง 4. ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล	1. ข้าวสวย 2. เห็ด/หอมใหญ่/มะเขือเทศ 3. ไก่สับ 4-5 ชิ้น 3. หมูเนื้อแดง 4. แซนง 5. ส้ม	150 กรัม 70 กรัม 60 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 1 ผลกลาง	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2. ไก่บด 3.จิงขอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดพริกหมู 3.แกงจืดกะหล่ำไก่บดเต้าหู้ไข่ 4.ขนมยูโร 1 ชิ้น/DM แคนตาลูป	1.ข้าวสวย 2.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 3.หมูเนื้อแดง 4.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ด 5.ไก่บด 6.เต้าหู้ไข่ 7.ขนมเค้กสอดไส้	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 15 กรัม 20 กรัม 1 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ไข่ตุ๋นปูอัด 3.แกงส้มหมูฝักรวม 4.กล้วยเล็บมือน้อย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ไข่ไก่ 3.ปูอัด 3.หมูเนื้อแดง 4.ดอกจิ้น/แครอท/ถั่วงอกยาว/ถั่วงอก 5.กล้วยเล็บมือน้อย	150 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักผัสดัดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ผักผัสดัดขาว/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวไก่อบ 2.ซุปรสไก่/เห็ด 3.เต้าส่วน/DM ผรั่ง 4.ไข่ต้ม ½ ฟอง	1.ข้าวสวย 2.หัวไชเท้า/แครอท/แตงกวา 3.อกไก่ 4.ไข่ไก่ 5.เต้าส่วน	150 กรัม 100 กรัม 60 กรัม ½ ฟอง 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ถั่วลิสง 3.ผักกะหล่ำปลี/วุ้นเส้น/ไข่ 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ปลา 3.กะหล่ำปลี/เห็ดหูหนู/แครอท 3.วุ้นเส้น 4.ไข่ไก่ 5.แคนตาลูป	150 กรัม 1 ตัว 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.พริกขี้หนู/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดเครื่องแกงคะน้าปลาตาก 3.แกงจืดเต้าหู้ไข่ไก่บด 4.แกงเขียวหวาน/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.คะน้า/พริกขี้หนู 3.ไก่บด 4.วุ้นเส้น 5.เต้าหู้/แครอท 6.แกงเขียวหวาน	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 20 กรัม 70 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ไข่ต้ม/ไข่ต้ม 3.แกงส้มผักรวมหมู 4.ขนมปัง/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ไข่ต้ม 3.ถั่วฝักยาว/ดอกจันทน์/แครอท 4.ไข่ไก่ 5.ขนมปัง	150 กรัม 1 ชิ้น 70 กรัม 1 ฟอง 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.กวางตุ้ง/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่อกไก่/ปูอัด 2.กล้วยบวชชี/DM สาลี่	1.เส้นใหญ่ 2.กะนํ้า/แครอท/เห็ด/ข้าวโพดอ่อน 3.อกไก่ 4.ปูอัด 5.กล้วยบวชชี	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 1 ช้อน 4 ช้อน	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มจืดปีกไก่บนผักเขียว 3.ผัดเครื่องแกงไก่ตัวฝักยาว 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ปีกไก่บน 3.ตัวฝักยาว 4.อกไก่ 5.แคนตาลูป 6.ผักเขียว/แครอท	150 กรัม 1 ช้อน/กรัม 70 กรัม 30 กรัม 4 ช้อนคำ 70 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.พริกขี้หนู/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวผัดหมู 2.ซุปรสไก่ 3.พริกทองแกงขาว/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.กะหล่ำ/แครอท/มะเขือเทศ/หอมใหญ่ 3.หมูเนื้อแดง 4.ไข่ไก่ 5.พริกทอง 6.หัวไชเท้า/แครอท 7.แตงกวา	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 40 กรัม 3 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดกะหล่ำปลี/วุ้นเส้น/ไข่ 3.แกงพริกมะเขือปลาดุก 4.กล้วยเล็บมือน้ำ/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ดหูหนู 3.มะเขือ 4.ปลาดุก 5.ไข่ไก่ 6.กล้วยเล็บมือน้ำ	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 40 กรัม/2 ชิ้น 1 ฟอง 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงขอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ 3.ผัดกระเพราหมูฉ่ำผักยาว 4.สาหร่ายข้าวโพด/DM ส้ม 1 ผล	1.ข้าวต้ม 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 4.ฉ่ำผักยาว/ใบกระเพรา 5.หมูบด 6.สาหร่ายข้าวโพด	400 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ 3.ไข่เจียวป้อด 4.กล้วยน้ำว้า/ ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.แตงกวา/แครอท 3.ไก่บด/วุ้นเส้น 3.ไข่ไก่ 4. ป้อด 5.กล้วยน้ำว้า	400 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง ไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.กวางตุ้ง/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ก๋วยจั๊บน่องไก่ตุ๋นเลือด 2.วุ้นเฮลบลูบอยแมงลัก/DM สาลี่	1.เส้นก๋วยจั๊บน้ำ 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.น่องไก่ 4.ถั่วงอก/กวางตุ้ง 5.เลือดไก่ 6.วุ้น	130 กรัม 20 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 20 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ต้มยำไก่เห็ด 3.ผัดหมูบดแขนง 4.ส้ม/ ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.เห็ด/หอมใหญ่/มะเขือเทศ 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 3.หมูบด 4.แขนง 5.สาลี่	400 กรัม 70 กรัม 60 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.จึงซอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดพริกหมูบด 3.แกงจืดกะหล่ำไก่บดเต้าหู้ไข่ 4.ขนมยูโร 1 ชิ้น/DM แคนตาลูป	1.ข้าวต้ม 2.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 3.หมูบด 4.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ด 5.ไก่บด 6.เต้าหู้ไข่ 7.ขนมเค้กสอดไส้	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 15 กรัม 20 กรัม 1 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไข่ตุ๋นปูอัด 3.ผัดผักรวมไก่บด 4.กล้วยเล็บมือนี่/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ไข่ไก่ 3.ปูอัด 3.ไก่บด 4.ดอกจิ้น/แครอท/ถั่วฝักยาว/กวาดต้ง 5.กล้วยเล็บมือนี่	400 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ผักกาดขาว/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่อบราดซอส 3.ซูปหิวโซเท้าหมูบด 4.เต้าส่วน/DM ฟร้ง	1.ข้าวต้ม 2.หิวโซเท้า/แครอท 3.อกไก่ 4.หมูบด 5.เต้าส่วน	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ้มส้ม 3.ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ 4.แคนดาดูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ้ม 3.กะหล่ำปลี/เห็ดหูหนู/แครอท 3.วุ้นเส้น 4.ไข่ไก่ 5.แคนดาดูป	400 กรัม 1 ตัว 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.จิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดคะน้าหมูบด 3.แกงจืดแตงกวาไข่ไก่ไก่บด 4.เผือกวุ้น/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.คะน้า/แครอท 3.ไก่บด 4.วุ้นเส้น 5.แตงกวา/แครอท 6.เผือกวุ้น 7.หมูบด	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 20 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไข่ตุ๋น/อัด 3.ผัดผักรวมหมูบด 4.ชมพู/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ไข่อัด 3.ถั่วฝักยาว/ดอกจิ้น/ถั่วฝักยาว/แครอท 4.ไข่ไก่ 5.ชมพู 6.หมูบด	400 กรัม 1 ชิ้น 70 กรัม 1 ฟอง 1 ผล 30 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.กวางตุ้ง/แครอท	400 กรัม 60 กรัม 70 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่อกไก่/ปูอัด 2.กล้วยบวชชี/DM สาลี่	1.เส้นใหญ่ 2.กะน้ำ/แครอท/เห็ด/ข้าวโพดอ่อน 3.ไก่บด 4.ปูอัด 5.กล้วยบวชชี	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 1 ชิ้น 4 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ต้มจืดปีกไก่บนผักเขียว 3.ไข่ต้ม 4.แคนดาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ปีกไก่บน 3.ผักเขียว/แครอท 4.ไข่ไก่ 5.แคนดาลูป	400 กรัม 1 ชิ้น/กรัม 100 กรัม 1 ฟอง 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 2

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ซุปรสหวานไก่สับ 3.ฟักทองแกงบวช/DM แก้วมังกร 4.หมูหยอง	1.ข้าวต้ม 2.หมูหยอง 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 4.ฟักทอง 5.หัวไชเท้า/แครอท	400 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 40 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผักกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ 3.ปลาเนื้ออ่อนต้ม 4.กล้วยเล็บมือน้อย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ดหูหนู 3.ปลาเนื้ออ่อน 4.ไข่ไก่ 6.กล้วยเล็บมือน้อย	400 กรัม 70 กรัม 40 กรัม/1 ชิ้น 1 ฟอง 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายอุดมพันธ์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดพริกหมู 3.ต้มจืดไก่สับผักเขียว 4.ลดช่องน้ำกะทิ /DM แก้ว มังกร	1.ข้าวสวย 2.พริกเขียว/แครอท 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.หมูเนื้อแดง 6.ลดช่อง	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ไข่เจียวฟูอัด 3.แกงส้มหมูฝักรวม 4.กล้วยเล็บมือน้ำ/ผลไม้ตาม ฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ไข่ไก่ 3.ฟูอัด 3.หมูเนื้อแดง 4. ถั่วฝักยาว/กวางตุ้ง/แครอท/ดอกจิ้น 5.กล้วยเล็บมือน้ำ	150 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 30 กรัม 70 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักย์)
 โรงพยาบาลวิภาวดีฯ สำนักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูดับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด/ดับ 3.จิงขอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวผัดหมู 2.ซุปรังไรเท้า 3.แกงบัวหอกทอง/DM สาลี่	1.ข้าวสวย 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.หมูเนื้อแดง 4.ไข่ไก่ 5.กะน้ำ/หอมใหญ่/แครอท/มะเขือเทศ 6.แตงกวา 7.ฟักทอง	150 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 3 ชิ้น 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดผักกาดขาว/ไก่บด เต้าหู้ 3.ผัดเครื่องแกง/ไก่ฉีก/ผักยาว 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตาม ฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ผักกาดขาว/เห็ด/แครอท 3.ไก่บด 3.เต้าหู้ไข่ 4. ถั่วฝักยาว 5.แคนตาลูป	150 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักผักกาดขาว ใ้บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาว/แครอท 3.ใ้บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.น้ำพริก+ผัก 3.ปลาทอด+ไข่ต้ม 1 ฟอง 4.หับทิมน้ำเชื่อม/DM สาลี่	1.ข้าวสวย 2.ปลาทูล 3.แตงกวา/แครอท/กะหล่ำปลี/ถั่วฝักยาว 4.ไข่ใ้ 5.หับทิม 6.น้ำพริก	150 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ 3.แกงส้มปลานิลสับประด 4.ฝรั่ง/DM แอปเปิ้ล/ผลไม้ ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.กะหล่ำปลี/เห็ดหูหนู/แครอท 3.วุ้นเส้น 3.ไข่ใ้ 4.ปลานิล 5.ฝรั่ง 6.สับประด	150 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม/1 ชิ้น 4 ชิ้นคำ 50 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ต้นหอม/ผักชี/พริกขี้หนู	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ก๋วยจั๊บไก่สับ+เลือด 2.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.เส้นก๋วยจั๊บ 2.น่องไก่ 3.เลือดไก่ 4.ถั่วงอก/ผักบุ้งไทย 5.หัวไชเท้า 6.วุ้นไข่	130 กรัม 50 กรัม/1ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ไก่ต้มขมิ้นผัดเขียว 3.ผัดเครื่องแกงหมูหอมใหญ่ 4.แอปเปิ้ล	1.ข้าวสวย 2.ผัดเขียว 3.ไก่สับ 3.หมูเนื้อแดง 4.หอมใหญ่/พริกขี้หนู 5.แอปเปิ้ล	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม/4-5 ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดเปรี้ยวหวานอกไก่ 3.แกงพริกหมูลูกกล้วย 4.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล/DM แอปเปิ้ล	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.แตงกวา/เห็ด/หอมใหญ่/มะเขือเทศ/บวบ 4.หมูเนื้อแดง 5.กล้วยดิบ 6.ถั่วเขียว	150 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มส้มปลาทุ 3.ผัดเครื่องแกงไก่แขนง 4.มะละกอสุก/ ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ปลาทุ 3.อกไก่ 3.แขนง/พริกขี้ฟ้า 4.มะละกอสุก	150 กรัม 1 ตัว 30 กรัม 70 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 3

มื้อเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูดับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด/ดับ 3.ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มื้อเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดกะหล่ำปลีเต้าหู้หมูบด 3.ผัดพริกไก่ 4.เผือกวุ้น/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.อกไก่ 3.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 4.หมูบด 5.เต้าหู้ไข่ 6.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ด 7.เผือกวุ้น	150 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 70 กรัม 50 กรัม	50
มื้อเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดแตงกวาไข่ 3.นึ่งปลา 4.สับปะรด/DM แอปเปิ้ล/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ปลา 3.แตงกวา/แครอท 4.สับปะรด	150 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 5 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายอุดมนันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 3

มื้อเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาว/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มื้อเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่อกไก่ 2.วุ้นแมงลัก/DM ชมพู	1.เส้นใหญ่ 2.คะน้า/แครอท/เห็ด/ข้าวโพดอ่อน 3.อกไก่ 4.วุ้นแมงลัก	150 กรัม 70 กรัม 60 กรัม 50 กรัม	50
มื้อเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.บวบผัดไข่ 3.แกงพริกไก่ผัดเขียว 4.ชมพู/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ปลาชุก 3.บวบ/แครอท 4.ผัดเขียว 5.ไก่สับ 6.ชมพู	150 กรัม 1 ตัว 70 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิตา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดพริกหมูบด 3.ต้มจืดไก่สับผักเขียว 4.ลอดช่องน้ำกะทิ/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ผักเขียว/แครอท 3.ไก่สับ 4-5 ชิ้น 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.หมูบด 6.ลอดช่อง	400 กรัม 70 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไข่เจียวปูอัด 3.ผัดหมูบดผักรวม 4.กล้วยเล็บมือ/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ไข่ไก่ 3.ปูอัด 3.หมูบด 4. ถั่วฝักยาว/กวางตุ้ง/แครอท/ดอกจิ้น 5.กล้วยเล็บมือ	400 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 30 กรัม 70 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูคัป	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด/คัป 3.จึงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ซุปรสหวานเห้าหมูบด 3.แกงบวชฟักทอง/DM สาลี 4.ไข่เจียว	1.ข้าวต้ม 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.หมูบด 4.ไข่ไก่ 5.ฟักทอง	400 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ 3.หมูหยอง 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาว/เห็ด/แครอท 3.ไก่บด 3.เต้าหู้ไข่ 4. หมูหยอง 5.แคนตาลูป	400 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 30 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาว/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดกะหล่ำไก่บด 3.ปลาทอด 4.ทับทิมน้ำเชื่อม/DM สาลี	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทอด 3. แครอท/กะหล่ำปลี/เห็ด 4.ไข่ไก่ 5.ทับทิม 6.ไก่บด	400 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ 3.ปลานิลเต้าเจี้ยว 4.แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.กะหล่ำปลี/เห็ดหูหนู/แครอท 3.วุ้นเส้น 3.ไข่ไก่ 4.ปลานิล 5.แก้วมังกร	150 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม/1 ชิ้น 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มไก่	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ก๋วยจั๊บไก่สับ+เลือด 2.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.เส้นก๋วยจั๊บ 2.น่องไก่ 3.เลือดไก่ 4.ถั่วงอก/ผักบุ้งไทย 5.หัวไชเท้า 6.วุ้นไข่	130 กรัม 50 กรัม/1ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว 3.ผัดพริกหมูบด 4.สาหร่าย	1.ข้าวต้ม 2.ผักชีลาว 3.ไก่สับ 3.หมูบด 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.สาหร่าย	400 กรัม 70 กรัม 50 กรัม/4-5 ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิตา คงจิตร) (นายอุดมรินทร์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้ง ไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดเปรี้ยวหวานไก่บด 3.ไข่ต้ม 3.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.แตงกวา/เห็ด/หอมใหญ่/มะเขือเทศ/บวบ 4.ไข่ต้ม 5.ถั่วเขียว	400 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ต้มส้มปลาทุ 3.ผัดไก่บดแขนง 4.มะละกอสุก/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ 3.ไก่บด 3.แขนง/แครอท 4.มะละกอสุก	400 กรัม 1 ตัว 30 กรัม 70 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมูดับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด/ดับ 3.ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดกะหล่ำปลีเต้าหู้หมูบด 3.ผัดพริกไก่ 4.เจาก้วย/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ไก่บด 3.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 4.หมูบด 5.เต้าหู้ไข่ 6.กะหล่ำปลี/แครอท/เห็ด 7.เจาก้วย	400 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 70 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดแตงกวาไข่ 3.ปลาทุตัมส้ม 4.แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทุ 3.แตงกวา/แครอท 4.แก้วมังกร	400 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิตา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 3

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม	1.ข้าวต้ม	400 กรัม	20
2.ผักกาดขาวไก่บด	2.ผักกาดขาว/แครอท	100 กรัม	
	3.ไก่บด	60 กรัม	
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ราดหน้าเส้นใหญ่อกไก่	1.เส้นใหญ่	150 กรัม	50
2.วุ้นแมงลัก/DM ชมพู	2.กะน้ำ/แครอท/เห็ด/ข้าวโพดอ่อน	70 กรัม	
	3.ไก่บด	60 กรัม	
	4.วุ้นแมงลัก	50 กรัม	
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม	1.ข้าวต้ม	400 กรัม	50
2.บวบผัดไข่	2.ไข่ไก่	1 ฟอง	
3.ไก่ต้มขมิ้นผักเขียว	3.บวบ/แครอท	50 กรัม	
4.สาหร่าย/ผลไม้ตามฤดูกาล	4.ผักเขียว	50 กรัม	
	5.ไก่ลั่น	50 กรัม	
	6.สาหร่าย	4 ชิ้นคำ	
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ชวยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดกะหล่ำปลี/ไก่บดเต้าหู้ 3.ปลาทอดเครื่อง 4.กล้วยบวชชี	1.ข้าวสวย 2.กะหล่ำปลี/เห็ด/แครอท 3.ไก่บด 4.เต้าหู้ไข่ 5.ปลาทุ 6.กล้วยน้ำว้า	150 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 1 ตัว 5 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดผักรวมหมู 3.แกงพริกมันเทศ/ไก่สับ 4.สาหร่าย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ดอกจิ้น/แครอท/เห็ด/กวางตุ้ง 3.หมูเนื้อแดง 4.มันเทศ 5.ไก่สับ 6.สาหร่าย	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 4

มื้อเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มื้อเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูบด 3.ผัดกระเพราไก่ถั่วฝักยาว 4.เต้าส่วน/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.ตำลึง/เห็ด/แครอท 3.หมูบด 4.เต้าหู้ไข่ 5.ไก่บด 6.ถั่วฝักยาว 7.เต้าส่วน	150 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม	50
มื้อเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงส้มหมูผักรวม 3.ไข่เจียวป้อด 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ดอกจีน/แครอท/เห็ด/กวางตุ้ง 3.หมูเนื้อแดง 4.ไข่ไก่ 5.ป้อด 6.แคนตาลูป	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/จึงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.น้ำพริก+ผัก 3.ปลาทอด+ไข่ต้ม 1 ฟอง 4.ผักทองแกงบวด/DM สาลี	1.ข้าวสวย 2.ปลาทุ 3.แตงกวา/แครอท/กะหล่ำปลี/ถั่วฝักยาว 4.ไข่ไก่ 5.ผักทอง 6.น้ำพริก	150 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 30 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ใบเหลียงผัดไข่ 3.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ 4.ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ใบเหลียง 3.ปลาตุ๋น 4.ไข่ไก่ 5.มะเขือ 6.ส้ม	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม /2 ชิ้น 1 ฟอง 40 กรัม 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักผัสดองขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักผัสดองขาว/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ก๋วยจั๊บไก่สับ+เลือด 2.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.เส้นก๋วยจั๊บ 2.น่องไก่ 3.เลือดไก่ 4.ถั่วงอก/ผักบุ้งไทย 5.หัวไชเท้า 6.วุ้นไข่	130 กรัม 50 กรัม/1ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงจืดเต้าหู้ไข่ไก่ 3.ผัดเครื่องแกงปลาช่อนขมิ้น 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.เต้าหู้/แครอท 3.ปลาช่อน 4.ขมิ้น 5.แคนตาลูป	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม/2 ชิ้น 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/พริกขี้หนู	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวผัดไก่ 2.ซุปรักแกงเขียวหวาน 3.ลอดช่องสิงคโปร์/DM แอปเปิ้ล 4.ไข่ต้ม ½ ฟอง	1.ข้าวสวย 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.อกไก่ 4.ไข่ไก่ 5.กะทิ/หอมใหญ่/แครอท/มะเขือเทศ 6.แตงกวา 7.ลอดช่องสิงคโปร์	150 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม 3 ชิ้น 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มยำไก่สับเห็ด 3.ถั่วฝักยาว 4.กล้วยเล็บมือนาง/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.หอมใหญ่/มะเขือเทศ/เห็ด 3.ไก่สับ 4.ปลา 5.กล้วยเล็บมือนาง	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม/4-5 ชิ้น 1 ตัว 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการฯ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.แกงเลียงไก่บด 3.ผักเครื่องแกงไก่หอมใหญ่ 4.วุ้นไข่/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.ตำลึง/เห็ด/ฟักทอง/บวบ/ฟักเขียว 3.ไก่บด 4.อกไก่ 5.พริกชี้ฟ้า/หอมใหญ่ 6.วุ้นไข่	150 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มจืดปีกไก่บนฟักเขียว 3.ผัดพริกหมู 4.แอปเปิ้ล	1.ข้าวสวย 2.ฟักเขียว/แครอท 3.ปีกไก่บน 4.หอมใหญ่/พริกชี้ฟ้า 5.แอปเปิ้ล 6.หมูเนื้อแดง	150 กรัม 70 กรัม 40 กรัม/1 ชิ้น 50 กรัม ½ ผล 30 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/พริกขี้หนู	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวหมูแดง 2.ไข่ต้ม ½ ฟอง 3.ซूपห้วยขาแข้ง 4.ข้าวโพดแกงบวด/DM แก้วมังกร	1.ข้าวสวย 2.หมูเนื้อแดง 3.ไข่ไก่ 4.หัวไชเท้า/แครอท 5.แตงกวา 6.ข้าวโพดหวาน	150 กรัม 50 กรัม ½ ฟอง 40 กรัม 3 ชิ้น 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ผัดกวางตุ้งหมู 3.ถั่วงอก 4.สับปะรด /DM แอปเปิ้ล/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.กวางตุ้ง/แครอท 3.ปลา 4.หมูเนื้อแดง 5.สับปะรด	150 กรัม 70 กรัม 1 ตัว 30 กรัม 5 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 โรงพยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันจันทร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดกะหล่ำปลี/ไก่บดเต้าหู้ 3.ปลาทอด 4.กล้วยบวชชี	1.ข้าวต้ม 2.กะหล่ำปลี/เห็ด/แครอท 3.ไก่บด 4.เต้าหู้ไข่ 5.ปลาทอด 6.กล้วยน้ำว้า	400 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 1 ตัว 5 ชิ้น	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดผักรวมหมูบด 3.ไข่ตุ๋นปูอัด 4.สาหร่าย/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.คอกจีน/แครอท/เห็ด/กวางตุ้ง 3.หมูบด 4.ไข่ไก่ 5.ปูอัด 6.สาหร่าย	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น ½ ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิตา คงจิตร) (นายรุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอังคาร สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูบด 3.ผัดกระเพราไก่ถั่วฝักยาว 4.เต้าส่วน/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.ตำลึง/เห็ด/แครอท 3.หมูบด 4.เต้าหู้ไข่ 5.ไก่บด 6.ถั่วฝักยาว 7.เต้าส่วน	400 กรัม 70 กรัม 20 กรัม 20 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผักผักรวมไก่บด 3.ไข่เจียวฟูอัด 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.คอกจีน/แครอท/เห็ด/กวางตุ้ง 3.ไก่บด 4.ไข่ไก่ 5.ฟูอัด 6.แคนตาลูป	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 1 ชิ้น 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพุธ สัปดาห์ที่ 4

มื้อเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/จึงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มื้อเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดกะหล่ำไก่อบด 3.ปลาทอด 4.ผักทองแกงบวช/DM สาลี	1.ข้าวต้ม 2.ปลาทอด 3.แครอท/กะหล่ำปลี/เห็ด 4.ผักทอง 5.ไก่อบด	400 กรัม 1 ตัว 100 กรัม 50 กรัม 30 กรัม	50
มื้อเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ใบเหลียงผัดไข่ 3.ปลาทอดชิ้น 4.ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ใบเหลียง 3.ปลา 4.ไข่ไก่ 5.ส้ม	400 กรัม 70 กรัม 1 ตัว 1 ฟอง 1 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาวไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผักกาดขาว/แครอท 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ก๋วยจั๊บไก่สับ + เลือด 2.วุ้นไข่/DM แก้วมังกร	1.เส้นก๋วยจั๊บ 2.น่องไก่ 3.เลือดไก่ 4.ถั่วงอก/ผักบุ้งไทย 5.หัวไชเท้า 6.วุ้นไข่	130 กรัม 50 กรัม/ชิ้น 30 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงจืดเต้าหู้ไข่ไก่ 3.ผัดแซนงหนุบด 4.แคนตาลูป/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.เต้าหู้/แครอท 3.หนุบด 4.แซนง/แครอท 5.แคนตาลูป	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันศุกร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ซूपผักเขียวแครอทไก่บด 3.ลอคชองสิงคโปร์/DM แอปเปิ้ล 4.ไข่ต้ม ½ ฟอง	1.ข้าวต้ม 2.หัวไชเท้า/แครอท 3.ไก่บด 4.ไข่ไก่ 5.ลอคชองสิงคโปร์	400 กรัม 50 กรัม 30 กรัม 1 ฟอง 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มยำไก่สับเห็ด 3.หมูหยอง 4.กล้วยเล็บมือน้ำตามฤดูกาล	1.ข้าวสวย 2.หอมใหญ่/มะเขือเทศ/เห็ด 3.ไก่สับ 4.หมูหยอง 5.กล้วยเล็บมือน้ำ	150 กรัม 70 กรัม 50 กรัม/4-5 ชิ้น 30 กรัม 2 ผล	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันเสาร์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งไก่บด	1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้ง 3.ไก่บด	400 กรัม 100 กรัม 60 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.แกงเลียงไก่บด 3.หมูหยอง 4.วุ้นไข่/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.ตำลึง/เห็ด/ฟักทอง/บวบ/ฟักเขียว 3.ไก่บด 4.หมูหยอง 5.วุ้นไข่	400 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวสวย 2.ต้มจืดปีกไก่บนฟักเขียว 3.ผัดพริกหมู 4.มะละกอสุก	1.ข้าวสวย 2.ฟักเขียว/แครอท 3.ปีกไก่บน 4.หอมใหญ่/พริกขี้หนู 5.มะละกอสุก 6.หมูเนื้อแดง	150 กรัม 70 กรัม 40 กรัม/1 ชิ้น 50 กรัม 3 ชิ้น 30 กรัม	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 โรงพยาบาลวิภาวดีฯ ผู้อำนวยการ นักโภชนาการ

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี

วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 4

มือเช้า	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคาบาท
1.ข้าวต้มหมู/ตับ	1.ข้าวต้ม 2.หมูบด+ตับ 3.ต้นหอม/ผักชี/ขิงซอย	400 กรัม 60 กรัม 20 กรัม	20
มือเที่ยง	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.หมูแดงราดซอส 3.ซุปรวข้าวไก่ต้ม 4.ข้าวโพดแกงบวช/DM แก้วมังกร	1.ข้าวต้ม 2.หมูเนื้อแดง 4.หัวไชเท้า/แครอท 5.ไก่ต้ม 6.ข้าวโพดหวาน	400 กรัม 30 กรัม 70 กรัม 30 กรัม 50 กรัม	50
มือเย็น	รายการ	ปริมาณอาหารสุก	ราคา
1.ข้าวต้ม 2.ผัดกวางตุ้งหมูบด 3.ปลาทูนึ่ง 4.แก้วมังกร/ผลไม้ตามฤดูกาล	1.ข้าวต้ม 2.กวางตุ้ง/แครอท 3.ปลาทูนึ่ง 4.หมูบด 5.แก้วมังกร	400 กรัม 70 กรัม 1 ตัว 30 กรัม 4 ชิ้นคำ	50
รวม			120

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๖๘/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ.....กรรมการ ลงชื่อ.....กรรมการ
 (นางธิดา คงจิตร) (นายวุฒินันท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

ใบตรวจสอบอาหารตักผู้ป่วยใน/LR โรงพยาบาลศิริราช จ. สุราษฎร์ธานี

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.2564

อาหารที่ตรวจ อาหารธรรมดา 1,500 - 1,800 cal. อาหารอ่อน 1,400- 1,600 cal. อาหารสายยาง

เมนูอาหารเที่ยง อาหารธรรมดา.....อาหารอ่อน.....

เมนูอาหารเย็น อาหารธรรมดา.....อาหารอ่อน.....

ลำดับ	รายการ	มือเที่ยง ระดับความถูกต้อง				มือเย็น ระดับความถูกต้อง				หมายเหตุ
		1	2	3	4	1	2	3	4	
1	ข้าวสวย,ข้าวต้ม, ก๋วยเตี๋ยว,ขนมจีน,ข้าวโพด เป็นต้น มีปริมาณในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
2	เนื้อสัตว์,ไข่,ถั่วเมล็ดแห้ง,มันฝรั่ง เป็นต้น มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณ ในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
3	ผัก = มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายในแต่ละมื้อ									
4	ผลไม้,ขนมหวาน = มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
5	ความสะอาดของภาชนะที่ใช้อาหาร									
6	รสชาติของอาหารมีความเหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค									
7	การปนเปื้อนและสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนมาในอาหาร									
8	เวลาในการส่งไปโต ตรวจสอบเวลาที่กำหนด ถูกคน ถูกโรค และขนส่งถูกต้องตามหลัก ICของโรงพยาบาลศิริราช									
9	การแต่งภาชนะและกิริยาของการให้บริการอาหารถูกต้องตามที่กำหนด									
10	การเก็บภาชนะก่อนนำไปทำความสะอาดจะต้องนับจำนวนที่น โดหรือภาชนะอาหารและร้อนส้อมครบทุกครั้งและเก็บถูกต้องตามหลัก ICของโรงพยาบาลศิริราช									
11	การจัดอาหารนำมารับประทานและจัดอาหารได้ถูกต้องเหมาะสม									
12	ความสะอาดของอาคารสถานที่ พื้นที่พักผ่อน ปูรง ทำความสะอาดภาชนะถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและ IC ของโรงพยาบาลศิริราช									

ข้อเสนอแนะ/ปัญหา.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง.....

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ