



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ราคาของงานจ้างในการประกวดราคาครั้งนี้เป็นเงินทั้งสิ้น ๘๐๑,๖๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)

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 ๑๘ ตุลาคม 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 ๗ ตุลาคม 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 ๑/๒๕๖๕

การจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน

ตามประกาศ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔

จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่า "จังหวัด" มีความประสงค์จะ ประกวดราคาจ้างจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ณ โรงพยาบาลวิภาวดี ๑๗๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอบางละมุง จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีข้อแนะนำและข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑.๑ รายละเอียดและขอบเขตของงาน

๑.๒ แบบใบเสนอราคาที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๑.๓ สัญญาจ้างทั่วไป

๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน

(๑) หลักประกันสัญญา

๑.๕ บทนิยาม

(๑) ผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกัน

(๒) การขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม

๑.๖ แบบบัญชีเอกสารที่กำหนดไว้ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๑) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๑

(๒) บัญชีเอกสารส่วนที่ ๒

๑.๘ ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ในการจัดซื้อ

จัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑.๙ ใบเสนอราคารายการอาหารชุดที่ ๑ และชุดที่ ๒

๑.๗ แผนการใช้วัสดุที่ผลิตภายในประเทศ

๒. คุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอ

๒.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๒.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๒.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้

ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๒.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๒.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๒.๗ เป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๒.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัด ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่ใช่ผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๒.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทยเว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๒.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้ำหลัก มากกว่าผู้เข้าร่วมค้ำรายอื่นทุกราย

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลักกิจการร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมค้ำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมค้ำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมค้ำหลัก ผู้เข้าร่วมค้ำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

๒.๑๑ 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 ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้นั้น สำเนาข้อตกลงที่แสดงถึงการเข้าเป็นหุ้นส่วน (ถ้ามี) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้เป็นหุ้นส่วน หรือสำเนาหนังสือเดินทางของผู้เป็นหุ้นส่วนที่ได้ถือสัญชาติไทย พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

(๓) ในกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้ยื่นข้อเสนอร่วมกันในฐานะเป็นผู้ร่วมค้า ให้ยื่นสำเนา สัญญาของการเข้าร่วมค้า 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) สำเนาใบขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) (ถ้ามี)

(๓) 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 พร้อมทั้งหลักฐานแสดงตัวตนและทำการยืนยันตัวตนของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่ต้องแนบใบเสนอราคาในรูปแบบ PDF File (Portable Document Format)

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

ราคาที่เสนอจะต้องเสนอกำหนดยื่นราคาไม่น้อยกว่า ๓๓๔ วัน ตั้งแต่วันเสนอราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคา ผู้ยื่นข้อเสนอต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามิได้

๔.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องเสนอกำหนดเวลาดำเนินการแล้วเสร็จไม่เกิน ๓๓๔ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจาก จังหวัด ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนเสนอราคา ผู้ยื่นข้อเสนอควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูป และรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์ทั้งหมดเสียก่อนที่จะตกลงยื่นเสนอราคาตามเงื่อนไข ในเอกสารประกวดราคาจ้างอิเล็กทรอนิกส์

๔.๕ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นข้อเสนอและเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ ในวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๔ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึง ๑๖.๓๐ น. และเวลาในการเสนอราคาให้ถือตามเวลาของระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์เป็นเกณฑ์

เมื่อพ้นกำหนดเวลายื่นข้อเสนอและเสนอราคาแล้ว จะไม่รับเอกสารการยื่นข้อเสนอและเสนอราคาใดๆ โดยเด็ดขาด

๔.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดทำเอกสารสำหรับใช้ในการเสนอราคาในรูปแบบไฟล์เอกสารประเภท PDF File (Portable Document Format) โดยผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้อง และชัดเจนของเอกสาร PDF File ก่อนที่จะยืนยันการเสนอราคา แล้วจึงส่งข้อมูล (Upload) เพื่อเป็นการเสนอราคาให้แก่จังหวัดผ่านทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๔.๗ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์จะดำเนินการตรวจสอบคุณสมบัติของผู้ยื่นข้อเสนอแต่ละรายว่า เป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่นตามข้อ ๑.๕ (๑) หรือไม่ หากปรากฏว่าผู้ยื่นเสนอรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นเสนอรายอื่น คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นข้อเสนอที่มีผลประโยชน์ร่วมกันนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ

หากปรากฏต่อคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ว่า ก่อนหรือในขณะที่มีการพิจารณาข้อเสนอ มีผู้ยื่นเสนอรายใดกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมตามข้อ ๑.๕ (๒) และคณะกรรมการฯ เชื่อว่ามีการกระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม คณะกรรมการฯ จะตัดรายชื่อผู้ยื่นเสนอรายนั้นออกจากการเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ และจังหวัดจะพิจารณาลงโทษผู้ยื่นเสนอดังกล่าวเป็นผู้ทำงานเว้นแต่จังหวัดจะพิจารณาเห็นว่าผู้ยื่นเสนอรายนั้นมีใช่เป็นผู้ริเริ่มให้มีการกระทำความดังกล่าวและได้ให้ความร่วมมือเป็นประโยชน์ต่อการพิจารณาของจังหวัด

๔.๘ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

(๒) ราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และภาษีอื่นๆ (ถ้ามี) รวมค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว

(๓) ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่กระบวนการเสนอราคา ตามวัน เวลา ที่กำหนด

(๔) ผู้ยื่นข้อเสนอจะถอนการเสนอราคาที่เสนอแล้วไม่ได้

(๕) ผู้ยื่นข้อเสนอต้องศึกษาและทำความเข้าใจในระบบและวิธีการเสนอราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ ของกรมบัญชีกลางที่แสดงไว้ในเว็บไซต์ www.gprocurement.go.th

๔.๙ ผู้ยื่นเสนอที่เป็นผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดทำแผนการใช้พัสดุที่ผลิตภายในประเทศ โดยยื่นให้หน่วยงานของรัฐภายใน ๖๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา

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 ในส่วนที่มีสาระสำคัญและความแตกต่างนั้นไม่ผลทำให้เกิดการได้เปรียบเสียเปรียบต่อผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเป็นการผิดพลาดเล็กน้อย คณะกรรมการฯ อาจพิจารณาผ่อนปรนการตัดสินผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น

๕.๔ จังหวัดสงวนสิทธิไม่พิจารณาข้อเสนอของผู้ยื่นข้อเสนอโดยไม่มีการผ่อนผัน ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ หรือบัญชีรายชื่อผู้ซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ทางระบบการจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์ของจังหวัด

(๒) ไม่กรอกชื่อผู้ยื่นข้อเสนอในการเสนอราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างด้วยอิเล็กทรอนิกส์

(๓) เสนอรายละเอียดแตกต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น

๕.๕ ในการตัดสินการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด มีสิทธิให้ผู้ยื่นข้อเสนอมุ่งแจ้งข้อเท็จจริงเพิ่มเติมได้ จังหวัดมีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอ ไม่รับราคา หรือไม่ทำสัญญา หากข้อเท็จจริงดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

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

ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอรายที่เสนอราคาต่ำสุด เสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ได้ คณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือจังหวัด จะให้ผู้ยื่นข้อเสนอนั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่า ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถดำเนินงานตามเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ จังหวัด มีสิทธิที่จะไม่รับข้อเสนอหรือไม่รับราคาของผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้น ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่มีสิทธิเรียกร้องค่าใช้จ่ายหรือค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัด

๕.๗ ก่อนลงนามในสัญญาจังหวัด อาจประกาศยกเลิกการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หากปรากฏว่ามีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการประกวดราคาหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วม

กัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือสื่อว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

๕.๘ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs เสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่ไม่เกินร้อยละ ๑๐ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อจัดจ้างจากผู้ประกอบการ SMEs ดังกล่าว โดยจัดเรียงลำดับผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้ประกอบการ SMEs ซึ่งเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นไม่เกินร้อยละ ๑๐ ที่จะเรียกมาทำสัญญาไม่เกิน ๓ ราย

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการ SMEs

๕.๙ หากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งมิใช่ผู้ประกอบการ SMEs แต่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย หรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยเสนอราคาสูงกว่าราคาต่ำสุดของผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศไม่เกินร้อยละ ๓ ให้หน่วยงานของรัฐจัดซื้อหรือจัดจ้างจากผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยดังกล่าว

ผู้ยื่นข้อเสนอที่เป็นกิจการร่วมค้าที่จะได้สิทธิตามวรรคหนึ่ง ผู้เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องเป็นผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทยหรือนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย

๖. การทำสัญญาจ้าง

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

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เช็คหรือตราพท์ที่ธนาคารสั่งจ่ายให้แก่จังหวัด โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญา หรือก่อนหน้านั้น ไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของธนาคารภายในประเทศ ตามแบบหนังสือค้ำประกัน ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒) หรือจะเป็นหนังสือค้ำประกันอิเล็กทรอนิกส์ตามวิธีการที่กรมบัญชีกลางกำหนด

๖.๔ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน หรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้ำประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารที่คณะกรรมการนโยบายกำหนด ดังระบุในข้อ ๑.๔ (๒)

๖.๕ พันธบัตรรัฐบาลไทย

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วันนับถัดจากวันที่ผู้ชนะการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

หลักประกันนี้จะคืนให้ โดยไม่มีดอกเบี้ย ตามอัตราส่วนของงานจ้างซึ่งจังหวัด ได้รับมอบไว้แล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

จังหวัดจะจ่ายค่าจ้างซึ่งได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ตลอดจนภาษีอื่น ๆ และค่าใช้จ่ายทั้งปวงแล้ว โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์ และกำหนดการจ่ายเงินเป็น จำนวน ๒๒ งวด ดังนี้

งวดที่ ๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบ

อาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๔ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๑๕ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๖ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๗ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๑๘ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๑๙ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดที่ ๒๐ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๖ วัน

งวดที่ ๒๑ เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยในและห้องรอกตลอด ตั้งแต่วันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ ให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๔.๕๕ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมด ให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา 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 จะต้องรับประกันความชำรุดบกพร่องของงานจ้างที่เกิดขึ้นภายในระยะเวลาไม่น้อย กว่า ๑๑ เดือน นับถัดจากวันที่จังหวัดได้รับมอบงาน โดยผู้รับจ้างต้องบริหารจัดการซ่อมแซมแก้ไขให้ใช้งานได้ดังเดิม ภายใน ๑ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้งความชำรุดบกพร่อง

๑๐. ข้อสงวนสิทธิในการยื่นข้อเสนอสและอื่น ๆ

๑๐.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานจ้างครั้งนี้ ได้มาจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี

การลงนามในสัญญาจะกระทำได้อีกเมื่อ จังหวัดได้รับอนุมัติเงินค่าจ้างจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี แล้วเท่านั้น

๑๐.๒ เมื่อจังหวัดได้คัดเลือกผู้ยื่นข้อเสนอรายใด ให้เป็นผู้รับจ้าง และได้ตกลงจ้างตามประกวด ราคาอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ และของนั้น ต้องนำเข้ามาโดยทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินอยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวง คมนาคมประกาศกำหนด ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แฉงการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศ ต่อกรมเจ้าท่า ภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศ ยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกโดยเรือไทย หรือเรือที่มีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทย จากต่างประเทศมายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากกรมเจ้าท่า ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีไชเรือ ไทย ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไมปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วย การส่งเสริมการพาณิชย์

๑๐.๓ ผู้ยื่นข้อเสนอซึ่งจังหวัดได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญา หรือข้อตกลงภายในเวลาที่ทาง ราชการกำหนดดังระบุไว้ในข้อ ๗ จังหวัดจะริบหลักประกันการยื่นข้อเสนอ หรือเรียกร้งจากผู้ออกหนังสือค้ำประกัน การยื่นข้อเสนอทันที และอาจพิจารณาเรียกร้งให้ชดใช้ความเสียหายอื่น (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงาน ตามระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ

๑๐.๔ จังหวัดสงวนสิทธิ์ที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไข หรือข้อกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตาม ความเห็นของสำนักงานอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐.๕ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์นี้ มีความขัดหรือแย้งกัน ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของจังหวัด คำวินิจฉัยดังกล่าวให้ถือเป็นที่สุด และผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีสิทธิเรียก ร้องค่าใช้จ่ายใดๆ เพิ่มเติม

๑๐.๖ จังหวัด อาจประกาศยกเลิกการจัดจ้างในกรณีต่อไปนี้ได้ โดยที่ผู้ยื่นข้อเสนอจะเรียก ร้องค่าเสียหายใดๆ จากจังหวัดไม่ได้

(๑) ไม่ได้รับการจัดสรรเงินที่จะใช้ในการจัดจ้างหรือได้รับจัดสรรแต่ไม่เพียงพอที่จะ ทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไป

(๒) มีการกระทำที่เข้าลักษณะผู้ยื่นข้อเสนอที่ชนะการจัดจ้างหรือที่ได้รับการคัดเลือกมีผลประโยชน์ร่วมกัน หรือมีส่วนได้เสียกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรม หรือสมยอมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่น หรือเจ้าหน้าที่ในการเสนอราคา หรือถือว่ากระทำการทุจริตอื่นใดในการเสนอราคา

(๓) การทำการจัดจ้างครั้งนี้ต่อไปอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่จังหวัด หรือกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

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

๑๑. การปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบ

ในระหว่างระยะเวลาการจ้าง ผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๑๒. การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

จังหวัด สามารถนำผลการปฏิบัติงานแล้วเสร็จตามสัญญาของผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผู้รับจ้างเพื่อนำมาประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ทั้งนี้ หากผู้ยื่นข้อเสนอที่ได้รับการคัดเลือกไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดจะถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับจังหวัด ไว้ชั่วคราว



ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและรายละเอียดค่าใช้จ่าย
การจัดซื้อจัดจ้างที่มีใช้งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ จ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วย จำนวน ๑ งาน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)
๒. หน่วยงานเจ้าของโครงการ โรงพยาบาลวิภาวดี ตำบลละลูกเหนือ อำเภอลำลูกเกด จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๓. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินนอกงบประมาณจากเงินบำรุงโรงพยาบาลวิภาวดี ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ จำนวน ๘๐๑,๖๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)

๔. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ณ วันที่ ๕ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

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

$$= ๒๐ \times ๑๒๐ \times ๓๓๔ = ๘๐๑,๖๐๐.๐๐ \text{ บาท}$$
 เป็นเงิน ๘๐๑,๖๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)

๕. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

- ๕.๑ ราคาที่เคยซื้อหรือจ้างครั้งหลังสุดภายในระยะเวลาสองปีงบประมาณ
- ๕.๒ โรงพยาบาลศิริราชธนุคม
- 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 ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

รายละเอียดการจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยโรงพยาบาลวิภาวดี

๑. คุณสมบัติของผู้รับจ้างจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

- ๑.๑ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างทำอาหารตามที่สอบราคาจ้าง
- ๑.๒ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการ
- ๑.๓ ผู้รับจ้างจะต้องส่งประวัติพร้อมรูปถ่ายและผลการตรวจสุขภาพ คือ HBsAg, CXR, ไทฟอยด์ ของผู้ปฏิบัติงานและควบคุมให้แก่ผู้จ้างก่อนปฏิบัติงาน บุคลากรที่ใช้ประกอบอาหารผู้รับจ้างจะต้องแจ้งรายชื่อผู้ที่ประกอบอาหารที่เป็นผู้ปรุงอย่างน้อย ๒ คน เพื่อตรวจโรคให้ครบตามที่กำหนด
- ๑.๔ ผู้รับจ้างต้องดูแลให้ผู้ประกอบอาหาร ต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคนและต้องมีหลักฐานการตรวจร่างกายให้ตรวจสอบได้ว่าเป็นผู้ที่ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรคติดต่อ เช่น วัณโรค ปอด ไทฟอยด์ และ โรคผิวหนัง
- ๑.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดส่งเอกสารของพนักงานทุกคนให้กับโรงพยาบาลที่ฝ่ายบริหารทั่วไป งานพัสดุ ชั้น ๒ ภายใน ๑ เดือน หลังจากรับงานประกอบอาหาร ดังนี้
 - รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
 - เอกสารรับรองผลการตรวจสุขภาพ จากแพทย์ในสถานบริการของรัฐ
- ๑.๖ หลังจากได้รับอนุมัติจ้างเหมาประกอบอาหารผู้ป่วยใน ผู้รับจ้างจะต้องได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการก่อนปฏิบัติงานจริงจากนักโภชนาการจากโรงพยาบาลวิภาวดี อย่างน้อย ๒ วัน
- ๑.๗ ผู้รับจ้างและผู้ประกอบอาหารจะต้องผ่านการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย หากผู้รับจ้างไม่ได้ผ่านการอบรมจะต้องทำการอบรมให้เสร็จสิ้น ภายใน ๖๐ วันนับจากวันที่ทำสัญญาการประมูล

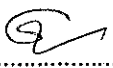
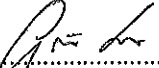
๒. สถานที่ประกอบอาหาร

สถานที่ ณ สถานที่ประกอบการของผู้รับจ้างจะต้องมาประกอบอาหาร ณ โรงพยาบาลวิภาวดี (อาคารโภชนาการ) เลขที่ ๑๗๒ หมู่ที่ 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 ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

- อาหารสด ประเภทผัก/ผลไม้ ต้องตัดแต่งล้างให้สะอาด แช่น้ำที่ผสมผงฟูหรือเบกิ้งโซดา 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 และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแฉะรวมไว้
- เชียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ เชียงผักและผลไม้จะต้องเป็นเชียงพลาสติก

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโพร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะปิดสนิท เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

- มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี 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 ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(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

มื้อเช้า เวลา ๐๕.๓๐ - ๐๖.๐๐ น.

มื้อเที่ยง เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.

มื้อเย็น 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 ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม 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 สายสิญจ์ หากเป็นผู้ชายจะต้องโกนหนวดเคราอยู่เสมอ

๓.๓.๔ ผู้ปรุงและเสิร์ฟอาหารจะต้องไม่หยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วด้วยมือ โดยจะต้องใช้อุปกรณ์หยิบตักอาหาร เช่น คีมคีบ ทัพพีหรือใส่ถุงมือ

๓.๓.๕ ผู้เตรียมอาหารและผู้ประกอบอาหารจะต้องสวมเสื้อมีแขน ผ่าก้นเปื้อน หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัย รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น ห้ามใส่กางเกงขาสั้น แต่งกายสุภาพเรียบร้อย ขณะปรุงและประกอบอาหาร

๓.๓.๖ ผู้บริการอาหารจะต้องสวมเสื้อกาวน์ยาว รองเท้าหุ้มส้นหรือรัดส้น หมวกเก็บผม หน้ากากอนามัยถุงมือ แต่งกายสุภาพเรียบร้อย ขณะบริการอาหารบนหอผู้ป่วยและเก็บภาชนะทุกครั้งและต้องมีพฤติกรรมการบริการที่ดี 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 แต่งอาหารรสจัด อาหารหมักดอง อาหารที่ย่อยยากอาหารรสจัดมากและมีกลิ่นแรง

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

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

- อาหารน้ำ ให้เพื่อเป็นการทดสอบการทำงานของระบบทางเดินอาหาร มีอาหารเหลวใสและอาหารเหลวข้น

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

- อาหารเหลวข้น เป็นอาหารที่มีลักษณะข้นมากกว่าอาหารเหลวใส ขุ่น มีส่วนประกอบของน้ำมัน ธัญพืช เนื้อสัตว์ครูด ไข่และผัก เพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหาร อาหารชนิดนี้แพทย์จะสั่งระยะสั้นนมพรมไขมัน เนย หรือนมขาดมันเนยนมถั่วเหลือง (หวานน้อย) โยเกิร์ต (น้ำตาลและไขมันต่ำ) ซุปข้น (ไขมันต่ำ) หรือซูปข้าวโอ๊ต (ไม่หวาน) น้ำผลไม้ (มีสีเข้ม หรือมีตะกอนขุ่นได้) เช่น น้ำฝรั่ง น้ำองุ่น น้ำส้ม (ไม่มีเกล็ดน้ำส้ม) น้ำมะม่วง พุดดิ้ง โปรตีนผงผสมน้ำ

- อาหารทางสายให้อาหาร: มีลักษณะเป็นของเหลว สามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายผู้ป่วยได้โดยไม่ติดขัด ให้พลังงานเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายของผู้ป่วย โดยมีนักโภชนาการโรงพยาบาล วิชาการเป็นผู้คิดคำนวณสารอาหารก่อนประกอบอาหารสายทุกครั้ง

- อาหารสำหรับผู้ป่วย PUI และผู้ป่วยโควิด-๑๙ อาหารทุกมื้อจะต้องมีภาชนะใส่อาหารและช้อน โดยจัดเป็นชุดสำหรับแต่ละราย โดยมือเข้าเป็นข้าวต้มเครื่อง จะต้องใส่ถ้วยพลาสติกหรือถ้วยชามอ้อยและช้อนมือเที่ยงและมือเย็น หากเป็นอาหารประเภทข้าวหรืออาหารแบบแห้งให้ใช้กล่อง ที่มีจำนวน ๒-๓ หลุม หากเป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวให้ใช้ถ้วยพลาสติกหรือถ้วยชามอ้อยและช้อน มือเที่ยงเป็นอาหารจานเดียวหรือก๋วยเตี๋ยว และขนมหวาน มือเย็นเป็นข้าว กับข้าว ๒ อย่าง และผลไม้ หากผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวให้ดัดแปลงจากเมนูผู้ป่วยธรรมดาเป็นเมนูเฉพาะโรค

- อาหารเฉพาะโรค : เป็นอาหารที่ใช้สำหรับผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัวและจำเป็นต้องจำกัดอาหารหรือเพิ่มสารอาหารบางอย่าง เพื่อการรักษาหรือบรรเทาอาการของโรค ซึ่งควรจัดให้แตกต่างจากอาหารธรรมดาให้น้อยที่สุด โดยใช้รายการอาหารเดียวกัน ดังนี้

อาหารเค็มน้อย หรือลดเค็ม (Low Salt) เป็นอาหารปกติแต่ลดปริมาณเครื่องปรุงที่มีรสเค็มลงโดย

- ผู้มีภาวะปกติ กำหนดโซเดียมที่ ๐.๕-๐.๗ %

- โรคไตและผู้ที่มีภาวะบวม กำหนดโซเดียมที่ ๐.๓%

- โรคเบาหวาน/โรคความดันและโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่นๆ กำหนดโซเดียมที่ ๐.๕-๐.๕%

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

อาหารงดเค็ม (No Salt) ห้ามใช้เครื่องปรุงรสเค็ม ใส่ลงในอาหารทุกชนิด

อาหารเพิ่มโปรตีน เพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์ นม ไข่ ตามแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนด
อาหารจำกัดโปรตีนหรือลดโปรตีน การลดปริมาณเนื้อสัตว์ นม ไข่ ตามแพทย์หรือนักโภชนาการกำหนด อาหาร
มันน้อย (Low Fat) ให้ลดปริมาณน้ำมัน หรือ ไขมันจืดพร้อมไขมันเนย นมจืดไขมัน ๐% หรือนมถั่วเหลืองหวานน้อย
ในการปรุงอาหารแทนกะทิธรรมชาติ

อาหารโรคเบาหวาน ลดปริมาณสารอาหารคาร์โบไฮเดรตโดยให้สารอาหาร คาร์โบไฮเดรต ๔๕-
๕๐% โปรตีน ๑๕-๒๐% ไขมัน ๒๕-๓๐ % ให้พลังงาน ๑๔๐๐-๑๘๐๐ กิโลแคลอรีและขึ้นอยู่กับผู้ป่วยแต่ละราย
ตามการคิดคำนวณของนักโภชนาการ เช่น น้ำตาล อาหารพวกแป้งผลไม้ที่รสหวานจัด ขนมหวานและผลไม้ที่
เหมาะสม เช่น แก้วมังกร ฝรั่ง แดงไทย ชมพู แอปเปิ้ล สาลี่ แคนตาลูป

อาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อดื้อยา โดยการแยกบรรจุเป็น Single Use และเป็นภาชนะจากจาน
อ้อยหรือจากธรรมชาติที่สามารถย่อยสลายได้และมีข้อพลาสติก

อาหารอื่นๆ : ตามที่โรงพยาบาล กำหนด เช่น อาหารต่างชาติ ศาสนาอิสลาม อาหารเจ อาหาร
มังสวิรัต เป็นต้น ต้องดำเนินการจัดตามความเชื่อและข้อกำหนดของศาสนา ต้องติดป้ายชื่อรายละเอียดที่ภาชนะ
บรรจุให้ตรงตามใบสั่ง

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+ผลไม้หวานน้อยในผู้ป่วย
โรคเบาหวาน โรคไต โรคอ้วน อาหารเฉพาะโรคขึ้นอยู่กับนักโภชนาการกำหนด
- มือเย็น ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้/ข้าว+กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้หวานน้อยในผู้ป่วยโรคเบาหวาน โรคไต
โรคอ้วน

อาหารพิเศษ

สำหรับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวอยู่ในห้องพิเศษหรือผู้ป่วยที่มีสิทธิ์เบิกจ่ายตรงกรมบัญชีกลาง

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

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

๔.๔ ผู้รับจ้างจะต้องจัดซื้อ จัดหา วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย ในกรณีวัสดุไม่มีคุณภาพและตรวจสอบพบ เช่น นมหมดอายุ ไข่เค็มขึ้นรา ขนหมูคและมีเชื้อรา ผลไม้มีกลิ่นเปรี้ยว และหรือไม่น่ารับประทาน ผู้รับจ้างจะต้องเปลี่ยนวัสดุทดแทนใหม่และต้องถูกปรับมือเข้า ๔๐๐.- บาท มือเที่ยง ๘๐๐.- บาท มือเย็น ๘๐๐.- บาท และหากพบว่าวัสดุไม่ได้คุณภาพและไม่ปลอดภัยโดยจะยินยอมให้ทางโรงพยาบาลวิภาวดีหักเงินตามจำนวนที่อาหารนั้นๆที่ไม่ได้คุณภาพ และหากพบว่ามื่ออาหารที่ไม่ได้คุณภาพบริการให้ผู้ป่วยเกิน 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 ขนหมูในห่อมือ 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)

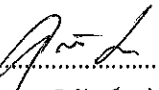
๖.๒ หากผู้ว่าจ้าง/ผู้รับจ้างประสงค์จะยกเลิกการจ้างจะต้องแจ้งผู้รับผิดชอบโดยแจ้งทางโรงพยาบาลวิภาวดีล่วงหน้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน หากไม่ทำตามสัญญาจะต้องปรับวันละ ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน) จนครบจำนวน ๓๐ วัน ตามที่ได้แจ้งล่วงหน้า

๖.๓ คณะกรรมการตรวจรับอาหารและนักโภชนาการ ตรวจทุกวัน ทุกมือ ก่อนแจกอาหารผู้ป่วย เมื่อตรวจอาหารเสร็จแล้วผู้รับเหมาสามารถนำไปมอบให้ผู้ป่วยได้ทันที

๖.๔ การเก็บปิ่นโตแต่ละมือ ให้เก็บหลังจากที่นำปิ่นโตมาส่ง ๑-๒ ชั่วโมงและผู้รับจ้างจะต้องเป็นผู้เก็บปิ่นโตทุกครั้ง

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

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการฯ	ลงชื่อ..... กรรมการฯ	ลงชื่อ..... กรรมการฯ
(นางธิตา คงจิตร)	(นายยุธินันท์ ชั่วชู)	(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	นักโภชนาการ

๖.๖ กรณีตรวจสอบอาหารแล้วไม่ผ่าน จะต้องดำเนินการให้มีการปรับปรุงเปลี่ยนอาหารทันที และให้บันทึกข้อผิดพลาด ข้อควรแก้ไข ไว้เป็นลายลักษณ์อักษรและแจ้งผู้รับจ้างทราบทุกครั้ง หากไม่ปรับเปลี่ยนทางโรงพยาบาลวิภาวดีจะหักเงินตามคุณภาพของอาหารที่ขาด

๖.๗ สถานที่ประกอบอาหารต้องผ่านมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาล

๖.๘ อาหารเฉพาะโรคให้ผู้ว่าจ้างจัดทำตามเมนูวิธีการปรุง ตามที่ผู้ว่าจ้างกำหนดและตามนักโภชนาการกำหนด ซึ่งวัตถุดิบต่างๆ จะต้องจัดตามความเหมาะสมของโรคนั้นๆ

๖.๙ ผู้เสนอราคาที่ได้รับคัดเลือกสามรายตามลำดับ จากคณะกรรมการพิจารณาผลการประกวดราคา ซึ่งจะผ่านเกณฑ์ประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้ คือ

๖.๑๐ เกณฑ์ทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาคารสำหรับร้านอาหาร ๑๕ ข้อ

๖.๑๑ เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (๐.๑๓) จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ๙๐% ขึ้นไป หากไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด จะเรียกผู้เสนอราคาลำดับถัดไป มาทำสัญญาจ้าง

๖.๑๒ การเก็บปิ่นโตและถาดอาหาร ผู้บริการอาหาร แต่งกายตามมาตรฐานผู้ประกอบและสัมผัสอาหาร เสื้อกาวน์ยาว ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ใส่ถุงมือ รองเท้าหุ้มส้นหรือรองเท้าแตะ (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.

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

๖.๑๔ หากไม่ผ่านการประเมินข้อ ๖.๑-๖.๙ คณะกรรมการให้ระยะเวลาแก้ไขภายใน ๗ วัน หากยังไม่ผ่าน ติดต่อกัน ๓ รอบให้มีผลยกเลิกสัญญาจ้าง

๖.๑๕ อาหารก่อนการส่งมอบต้องมีลักษณะอุ่นทุกครั้ง

๖.๑๖ การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบในเมนูอาหารผู้ป่วย ผู้รับเหมาสามารถเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบได้ เดือนละไม่เกิน ๕ ครั้ง

๖.๑๗ ข้าวสวยผสมข้าวกล้อง จะต้องมีข้าวกล้อง ๑ ใน ๔ ของข้าวขาว เช่น ข้าวซ้อมมือ ข้าวมันปู ข้าวไรย์ เบอร์รี่ ข้าวสังข์หยด เป็นต้น ยกเว้นผู้ป่วยโรคไตหรืองดอาหารดัดแปลงน้ำตาลใช้ข้าวขาวในวันนั้นๆ

๖.๑๘ กรณีผู้ป่วยที่แพ้นมวัว ให้เลือกใช้นมถั่วเหลืองที่ไม่มีส่วนผสมของนมวัว ปริมาณ ๑๘๐ ml.

๖.๑๙ รายการอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงตามสภาวะของผู้ป่วยแต่ละบุคคล โดยมีนักโภชนาการเป็นผู้กำหนด

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

๖.๒๐ เน้นการประกอบอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ผัก-ผลไม้ปลอดสารพิษ และการใช้วัตถุดิบผัก-ผลไม้ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามวัตถุดิบในฤดูนั้น 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 รสชาติจัดและจำกัดค่าโซเดียม ๐.๓-๐.๕%
- ในกรณีที่เพิ่มไข่ขาว ๒ ฟอง/มื้อ ผู้รับเหมาจะต้องนำไปประกอบอาหารตามเมนูที่แนบมา
- เนื้อสัตว์ที่ใช้จะต้องเป็นเนื้อสัตว์ที่ไม่ติดมัน เช่น หนังสัตว์ เนื้อติดมัน
- อาหารผู้ป่วยที่เป็นโรคเกาต์ งดสัตว์ปีก ผลิตภัณฑ์ที่มีพิวรีนสูง ผักยดอ่อน กะปิ ถั่วเหลือง เป็นต้น
- อาหารงดน้ำตาล คือ อาหารทั้งส่วนผสมและวัตถุดิบที่เป็นสีดำ แดงและน้ำตาลและแกงเผ็ดทุกชนิด

อาหารเหลว BD (Blenderized Diet)/อาหารทางการแพทย์ ทำตามแพทย์สั่งและมีนักโภชนาการโรงพยาบาลวิภาวดีเป็นผู้คำนวณรายคน และมีการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการสอนผู้ป่วยก่อนกลับบ้านทุกราย

วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร

- ผู้รับจ้างจะต้องมาประกอบอาหารที่อาคารโภชนาการ โรงพยาบาลวิภาวดี โดยใช้อุปกรณ์ของทางโรงพยาบาล หากมีอุปกรณ์สูญหาย ขำรด ผู้รับจ้างจะต้องหามาทดแทน
- อาหารผู้ป่วยแยกโรคผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเอง โดยใช้กล่องขายอ้อยหรือวัสดุธรรมชาติที่ย่อยสลายได้ง่าย ข้อนพลาสติก หากเป็นอาหารประเภทน้ำให้ใส่ถุงพลาสติกพร้อมกล่องกระดาษและข้อนทุกมื่อ
- ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาของพลาสติกหรือของกระดาษสำหรับผู้ป่วยห้องพิเศษ
- วัสดุสิ้นเปลือง เช่น น้ำยาล้างจาน ถูขยชะ แก๊ส ผ้าเช็ดมือ สก็อตไบรท์ หน้ากากอนามัย ถูมือ กล่องแช่ผัก/ผลไม้ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาเองและเพียงพอ
- ปิ่นโตและภาชนะอาหารห้องพิเศษ เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วในขั้นตอนสุดท้าย ผู้รับจ้างจะต้องต้มภาชนะทั้งหมด ด้วยน้ำเดือดที่อุณหภูมิอย่างน้อย ๘๐ องศาเซลเซียส อย่างน้อย ๑๐ นาทีทุกมื่อ
- ค่าน้ำและค่าไฟ ผู้รับจ้างจะต้องจ่ายให้แก่โรงพยาบาล

ค่าน้ำเดือนละ ๑๐๐.-บาท

ค่าไฟหน่วยละ ๓.- บาท

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักย์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

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

(๑ พ.ย. ๒๕๖๔ - ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๕) = ๒๐ x ๑๒๐ x ๓๓๔ = ๘๐๑,๖๐๐.- บาท (แปดแสนหนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน)

* จำนวนวัน ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๕ รวมทั้งสิ้น ๓๓๔ วัน

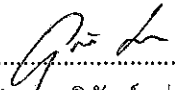
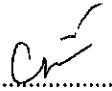
การจ่ายเงินขึ้นอยู่กับอัตราครองเตียง ดังนี้

- หากอัตราครองเตียงน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๒๐ ราย/วัน จะจ่ายเงินโดยถ้อยยอดครองเตียง ๑๗ ราย

- หากอัตราครองเตียงมากกว่า ๒๐ ราย/วัน จะจ่ายเพิ่มตามจำนวนผู้ป่วยที่มารับบริการจริง

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

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวน้ำพริกปลาทุฝักสด ๒.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย แตงกวา มะเขือ ถั่ว แครอท ผักโบลวก ปลาทอด ๑ ตัว ไข่ต้ม หับทิม น้ำพริก	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๔๐๐ ๓๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.บวบผัดไข่ ๓.แกงส้มไก่ผักรวม ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย บวบเหลี่ยม/แครอท ไข่ อกไก่ แครอท กวางตุ้ง ถั่ว กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๗๐ ๓ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ปลาทอด ๓.แกงจืดกะหล่ำไก่บด ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม กะหล่ำ เห็ด แครอท ปลาทอด ๑ ตัว ไก่บด หับทิม	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๔๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.บวบผัดไข่ ๓.ปลานิลต้มเต้าเจี้ยว ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวต้ม บวบเหลี่ยม/แครอท ไข่ ปลานิล กล้วยเล็บมือ	๔๐๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๓ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าหมู ๒.วุ้นไข่	เส้นใหญ่ คะน้า แครอท เห็ด ข้าวโพดอ่อน หมูเนื้อแดง/ปูอัด วุ้นไข่	๑๒๐ ๑๐๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงพริกไก่ลูกกลัวย ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย ลูกกลัวย ไก่สับ ไข่ไก่ ปูอัด แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๕ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าหมูบด ๒.วุ้นไข่	เส้นใหญ่ คะน้า แครอท เห็ด ข้าวโพดอ่อน หมูเนื้อแดงบด/ปูอัด วุ้นไข่	๑๒๐ ๑๐๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มจืดไก่หัวไชเท้า ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท ไก่สับ ไข่ไก่ ปูอัด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๕ ๓ ชิ้นใหญ่	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวไก่อบ ๒.ลอดช่องนมสด ๓.ซูปผักเขียว	ข้าวสวย แตงกวา แครอท ฟักเขียว อกไก่ ไข่ต้ม ลอดช่องนมสด	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเครื่องแกงไก่ถั่ว ๓.แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย ถั่วฝักยาว ผักกาดขาว เห็ด แครอท อกไก่ เต้าหู้ หมูบด แคนตาลูป	๑๕๐ ๗๐ ๑๐๐ ๓๐ ๖๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ลอดช่องนมสด ๓.ซูปผักเขียวหมูบด ๔.ไก่อบราดซอส	ข้าวต้ม แครอท ฟักเขียว ไก่อบ หมูบด ลอดช่องนมสด	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่หยอง ๓.แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวต้ม ไก่หยอง ผักกาดขาว เห็ด แครอท เต้าหู้ หมูบด แคนตาลูป	๔๐๐ ๓๐ ๑๐๐ ๖๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดพริกหมู ๓.แกงเลียงไก่บด ๔.วุ้นแมงลัก	ข้าวสวย หอมใหญ่ ตำลึง เห็ด ฟักทอง บวบ ข้าวโพดอ่อน ไก่บด หมูเนื้อแดง วุ้นแมงลัก	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไก่ต้มขมิ้นพริกเขียว ๓.ผัดเครื่องแกงคะน้าปลาตุ๋น ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย คะน้า พริกเขียว ไก่สับ ปลาตุ๋น ๓ ชิ้น สาหร่าย	๑๕๐ ๑๕๐ ๕๐ ๗๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดพริกหมูบดไม่เผ็ด ๓.แกงเลียงไก่บด ๔.วุ้นแมงลัก	ข้าวต้ม หอมใหญ่ ตำลึง เห็ด ฟักทอง บวบ ข้าวโพดอ่อน ไก่บด หมูเนื้อแดงบด วุ้นแมงลัก	๔๐๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่ต้มขมิ้นพริกเขียว ๓.ผัดคะน้าหมูบด ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม คะน้า พริกเขียว ไก่สับ หมูบด สาหร่าย	๔๐๐ ๑๕๐ ๕๐ ๓๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวหมูแดง ๒.ซุปรังไข่เห้า ๓.ฟักทองแกงบวช	ข้าวสวย แดงกวา หัวไชเท้า แครอท ฟักทอง หมูเนื้อแดง ไข่ต้ม	๑๕๐ ๑๕๐ ๕๐ ๖๐ ๑/๒ ฟอง	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แดงกวาผัดไข่ ๓.แกงส้มปลาฝกรวม ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวสวย แดงกวา แครอท กวางตุ้ง ถั่ว ฟักเขียว ไข่ไก่ ปลานิล กล้วยน้ำว้า	๑๕๐ ๑๕๐ ๑ ฟอง ๑ ชิ้นใหญ่ ๕๐ กรัม ๑ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรังไข่เห้าไก่บด ๓.ฟักทองแกงบวช ๔.หมูแดงราดซอส	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท ฟักทอง หมูแดงราดซอส ไก่บด	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๔๐ ๓๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แดงกวาผัดไข่ ๓.ปลานิลต้มเต้าเจี้ยว ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวต้ม แดงกวา แครอท ไข่ไก่ ปลานิล กล้วยน้ำว้า	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ชิ้นใหญ่ ๕๐ กรัม ๑ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ๓.ถั่วงอก ๔.ลอดช่องสิงคโปร์น้ำเชื่อม	ข้าวสวย แตงกวา บวบ สับปะรด เห็ด แครอท ปลา อกไก่ ลอดช่องสิงคโปร์	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ตัว ๓๐ ๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกระเพราหมู ๓.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย แตงกวา แครอท ไก่บด หมูบด แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๐๐ ๓๐ ๓๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ ๓.ไข่ต้ม ๔.ลอดช่องสิงคโปร์น้ำเชื่อม	ข้าวต้ม แตงกวา บวบ สับปะรด เห็ด แครอท ไข่ต้ม อกไก่บด ลอดช่องสิงคโปร์	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกระเพราหมูไม่เผ็ด ๓.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ๔.แก้มังกร	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท ไก่บด หมูบด แก้มังกร	๔๐๐ ๑๐๐ ๓๐ ๓๐ ๓ ชิ้นใหญ่	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๕๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดไก่ ๒.ซุปรักเชียง ๓.ลอดช่องนมสด	ข้าวสวย แตงกวา คื่นห่าน ข้าวโพดอ่อน แครอท ฟักเขียว ไข่ไก่ ลอดช่องนมสด	๑๕๐ ๑๓๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงพริกหมูฟักทอง ๓.ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลี ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ฟักทอง กะหล่ำ เห็ด แครอท วุ้นเส้น หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ ฝรั่ง	๑๕๐ ๑๕๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๔ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๕๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรักเชียงไก่สับ ๓.ลอดช่องนมสด ๔.ไข่เจียวบด	ข้าวต้ม ฟักเขียวแครอท ไข่ไก่ ไก่สับ ลอดช่องนมสด	๕๐๐ ๑๓๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ปลาทุตัมส้ม ๓.ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลี ๔.มะละกอสุก	ข้าวต้ม กะหล่ำ เห็ด แครอท วุ้นเส้น ปลาทุ ไข่ไก่ มะละกอสุก	๕๐๐ ๑๕๐ ๑ ตัว ๑ ฟอง ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำ ๔.สาหร่ายข้าวโพด	ข้าวสวย หัวไชเท้า แครอท ถั่ว ไก่สับ หมูบด สาหร่ายข้าวโพด	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูคะน้า ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คะน้า ไก่บด หมูเนื้อแดง กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๓๐ ๓ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำไม่เผ็ด ๔.สาหร่ายข้าวโพด	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท ถั่ว ไก่สับ หมูบด สาหร่ายข้าวโพด	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ไข่เจียวปูอัด ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คะน้า ไก่บด ไข่ไก่ กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๑ ฟอง ๓ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยจั๊บน่องไก่เล็สด ๒.วุ้นแมงลัก	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น น่องไก่ เลือดไก่ วุ้นแมงลัก	๑๒๐ ๖๐ ๓๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกวางตุ้งไก่ ๓.แกงพริกหมูฟักทอง ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย กวางตุ้ง แครอท ฟักทอง อกไก่ หมูเนื้อแดง สาหร่าย	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยจั๊บน่องไก่เล็สด ๒.วุ้นแมงลัก	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น น่องไก่ เลือดไก่ วุ้นแมงลัก	๑๒๐ ๖๐ ๓๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกวางตุ้งไก่บด ๓.ต้มจืดฟักเขียวหมู ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย กวางตุ้ง แครอท ฟักเขียว ไก่บด หมูเนื้อแดง สาหร่าย	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่เห็ด ๓.ผัดเครื่องแกงหมูถั่ว ๔.เอลเซ	ข้าวสวย ไก่สับ หมูเนื้อแดง เอลเซ ถั่ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ดต่างๆ	๑๕๐ ๕๐ ๓๐ ๑ ช้อน ๑๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไข่เจียวปูอัด ๓.แกงส้มปลาผักรวม ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย กวางตุ้ง แครอท ฟักเขียว ถั่ว ไข่ ปลานิล แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๕๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มยำไก่เห็ด ๓.หมูหยอง ๔.เอลเซ	ข้าวต้ม ไก่สับ หมูหยอง เอลเซ มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ดต่างๆ	๔๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑ ช้อน ๑๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไข่เจียวปูอัด ๓.ผัดไก่บดผักรวม ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม กวางตุ้ง แครอท เห็ด ถั่ว ไข่ ไก่บด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดหมู ๒.ซุปรว้ไขเห้า ๓.กั้วยบวขชี	ข้าวสว้ หมูเนื้อแดง ไขไก่ เอลเซ่ ถั่ว มะเชื้อเทศ หอมใหญ่ เห็ดต่างๆ	๑๓๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑ ช้อน ๑๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสว้ ๒.ถั่วลี้ปลาทุ ๓.ผัดกะหล่ำวุ้นเส้นไข ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสว้ / วุ้นเส้น แครอท กะหล่ำ เห็ดหูหนู ไข ปลานิล แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ช้อนค้ำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ด๊บ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มจืดหัวไขเห้าไก่สับ ๓.หมูหยอง ๔.เอลเซ่	ข้าวต้ม ไก่สับ หมูหยอง เอลเซ่ แครอท หัวไขเห้า	๔๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑ ช้อน ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ปลาทุต้มสั้ม ๓.ผัดกะหล่ำวุ้นเส้นไข ๔.แก้วม้งกร	ข้าวต้ม กะหล่ำ แครอท เห็ด ไข ปลาทุ แก้วม้งกร	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๔ ช้อนค้ำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวไก่อบ ๒.ซุปรักผักเขียว ๓.ลอดช่องนมสด	ข้าวสวย อกไก่ ไข่ไก่ ลอดช่องนมสด แตงกวา ผักเขียว แครอท	๑๓๐ ๓๐ ๑/๒ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงพริกไก่ลูกกล้วย ๓.ผัดผักกาดขาวหมู ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท กล้วยดิบ ไข่ ปลาทุ ฝรั่ง	๑๕๐ ๑๕๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรักผักเขียวหมูปด ๓.ลอดช่องนมสด ๔.ไก่อบราดซอส	ข้าวต้ม อกไก่ราดซอส หมูปด ลอดช่องนมสด ผักเขียว แครอท	๔๐๐ ๔๐ ๓๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดผักกาดขาวหมู ๓.ปลาทุหนึ่งชีอิ้ว ๔.มะละกอสุก	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท ไข่ ปลาทุ มะละกอสุก	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๕ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเครื่องแกงปลาตุกคะน้ำ ๓.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย ปลาตุก ไก่สับ หับทิม คะน้ำ ผักชีลาว	๑๓๐ ๕๐ กรัม /๒ ช้อนใหญ่ ๕๐ ๑๐๐ ๑๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเครื่องแกงปลาตุกคะน้ำ ๓.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๔.ส้ม	ข้าวสวย ผักกาดขาว หอมใหญ่ แครอท เห็ด หมูเนื้อแดง ไก่บด เต้าหู้ไข่ ส้ม	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ไข่เจียวปูด ๓.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม ไข่ไก่ ไก่สับ หับทิม ผักชีลาว	๔๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดพริกหมูบดไม่เผ็ด ๓.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๔.สาลี่	ข้าวต้ม ผักกาดขาว หอมใหญ่ แครอท เห็ด หมูบด ไก่บด เต้าหู้ไข่ สาลี่	๔๐๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม	๔๐๐	๒๐
		ไก่บด	๖๐	
		ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๑๐	
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าไก่ลูกชิ้น ๒.ครองแครงนมสด	เส้นใหญ่	๑๒๐	๕๐
		ลูกชิ้น	๑๕	
		อกไก่	๕๐	
		ครองแครงนมสด	๑๐๐	
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ปลาทอดเครื่อง ๓.แกงจืดตำลึงหมูบดเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย	๑๕๐	๕๐
		ตำลึง แครอท	๑๐๐	
		ปลาทอด	๕๐	
		หมูบด เต้าหู้ไข่	๕๐	
		แคนตาลูป	๔ ชิ้นคำ	

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม	๔๐๐	๒๐
		ไก่บด	๖๐	
		ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๑๐	
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าไก่บดลูกชิ้น ๒.ครองแครงนมสด	เส้นใหญ่	๑๒๐	๕๐
		ลูกชิ้น	๑๕	
		อกไก่บด	๕๐	
		ครองแครงนมสด	๑๐๐	
			๑๕๐	
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ปลาทอด ๓.แกงจืดตำลึงหมูบดเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย	๑๕๐	๕๐
		ตำลึง แครอท	๑๐๐	
		ปลาทอด	๕๐	
		หมูบด เต้าหู้ไข่	๕๐	
		แคนตาลูป	๔ ชิ้นคำ	

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.น้ำพริก+ผัก ๓.ปลาทุทอด ๔.ไข่ต้ม ๕.ผักทองแกงบวช	ข้าวสวย แตงกวา แครอท ถั่ว กะหล่ำ ปลาทุ ไข่ไก่ ผักทองแกงบวช	๑๕๐ ๑๕ ๕๐/๑ ตัว ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงส้มหมูฝักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.องุ่น	ข้าวสวย กวางตุ้ง ถั่ว พริกเขียว แครอท ไข่ไก่ หมูเนื้อแดง องุ่น	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๖ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดกะหล่ำไก่บด ๓.ปลาทุทอด ๔.ผักทองแกงบวช	ข้าวต้ม แครอท กะหล่ำ ไก่บด เต้าหู้ไข่ ไข่ไก่ ผักทองแกงบวช	๔๐๐ ๑๕ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดหมูบดฝักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.องุ่น	ข้าวต้ม กวางตุ้ง ถั่ว เห็ด แครอท ไข่ไก่ หมูบด องุ่น	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๖ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดหมู ๒.เฉาก๊วยน้ำเชื่อม ๓.ซุบหิวไซเท้า	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คื่นช่าย มะเขือเทศ หัวไชเท้า หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ เฉาก๊วย	๑๓๐ ๘๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูตัว ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท เห็ด ถั่ว ไก่บด หมูเนื้อแดง เต้าหู้ไข่ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.เฉาก๊วยน้ำเชื่อม ๓.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ๔.หมูหยอง	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท ไก่สับ หมูหยอง เฉาก๊วย	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๓.ไข่เจียวปูด ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท เห็ด ถั่ว ไข่ไก่ ไก่บด เต้าหู้ไข่ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

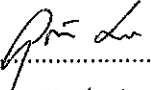
รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.เส้นหมี่ต้มยำไก่ ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ ไก่สับ ถั่วงอก ผักบุ้งไทย หัวไชเท้า ลูกชิ้น วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๕ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ผัดเครื่องแกงหมูคะน้า ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ผักชีลาว คะน้า พริกชี้ฟ้า ไก่สับ หมูเนื้อแดง ฝรั่ง	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.เส้นหมี่ต้มยำไก่ ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ ไก่สับ ถั่วงอก ผักบุ้งไทย หัวไชเท้า ลูกชิ้น วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๕ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ผัดหมูบดคะน้า ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม ผักชีลาว คะน้า พริกชี้ฟ้า ไก่สับ หมูบด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๔๐ ๕๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการฯ ลงชื่อ..........กรรมการฯ ลงชื่อ..........กรรมการฯ
 (นางชิตา คงจิตร) (นายจุณินท์ ช่วยชู) (นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดพริกหมู ๓.แกงจืดกะหล่ำไก่บดเต้าหู้ ๔.มันเทศแกงบวช	ข้าวสวย หมูเนื้อแดง ไก่บด เต้าหู้ไข่ หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า เห็ด แครอท ผักกาดขาว มันเทศ	๑๕๐ ๔๐ ๕๐ ๑๕๐ ๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แตงกวาผัดไข่ ๓.ถั่วฝักยาว ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย แตงกวา แครอท ไข่ไก่ ปลาทุ แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดพริกหมูบดไม่เผ็ด ๓.แกงจืดกะหล่ำไก่บดเต้าหู้ ๔.มันเทศแกงบวช	ข้าวต้ม หมูบด ไก่บด เต้าหู้ไข่ หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า เห็ด แครอท ผักกาดขาว มันเทศ	๔๐๐ ๓๐ ๕๐ ๑๕๐ ๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แตงกวาผัดไข่ ๓.ต้มส้มปลาทุ ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท ไข่ไก่ ปลาทุ แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๑/๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นหมี่ไก่ลูกชิ้น ๒.สาหร่ายข้าวโพด	เส้นหมี่ อกไก่ ลูกชิ้น คะน้า แครอท เห็ด ข้าวโพดอ่อน สาหร่ายข้าวโพด	๑๒๐ ๕๐ ๒๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดผักรวมหมู ๓.แกงพริกไก่ฟักทอง ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวสวย แตงกวา แครอท ถั่ว เห็ด ฟักทอง หมูเนื้อแดง ไก่สับ กล้วยน้ำว้า	๑๕๐ ๑๕๐ ๔๐ ๕๐ ๑ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นหมี่ไก่ลูกชิ้น ๒.สาหร่ายข้าวโพด	เส้นหมี่ ไก่บด ลูกชิ้น คะน้า แครอท เห็ด ข้าวโพดอ่อน สาหร่ายข้าวโพด	๑๒๐ ๕๐ ๒๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดผักรวมหมูบด ๓.ต้มจืดไก่ฟักเขียว ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท ถั่ว เห็ด ฟักเขียว หมูบด ไก่สับ กล้วยน้ำว้า	๔๐๐ ๑๕๐ ๔๐ ๕๐ ๑ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ปลาทอดเครื่อง ๓.แกงจืดตำลึงไก่บดเต้าหู้ ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวสวย ปลาทุ ไก่บด เต้าหู้ไข่ ตำลึง เห็ด แครอท ลอดช่องสิงคโปร์	๑๕๐ ๑ ตัว ๖๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงส้มหมูฝักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย พริกเขียว แครอท ถั่ว กวางตุ้ง หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ปลาทอด ๓.แกงจืดตำลึงไก่บดเต้าหู้ ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวต้ม ปลาทุ ไก่บด เต้าหู้ไข่ ตำลึง เห็ด แครอท ลอดช่องสิงคโปร์	๔๐๐ ๑ ตัว ๖๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดหมูบดฝักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย เห็ด แครอท ถั่ว กวางตุ้ง หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ใบเหลียงผัดไข่ ๓.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย ใบเหลียง มะเขือ ปลาทู หับทิม	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ / ๒ ชิ้น ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำ ๔.ส้ม	ข้าวสวย แตงกวา แครอท เห็ด ถั่ว หมูเนื้อแดง ไก่บด ส้ม	๑๕๐ ๑๕๐ ๔๐ ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ใบเหลียงผัดไข่ ๓.ปลานิลต้มเต้าเจี้ยว ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม ใบเหลียง ชิงชอย ปลานิล หับทิม	๔๐๐ ๑๔๐ ๕๐ / ๑ชิ้น ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำ ๔.ส้ม	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท เห็ด ถั่ว หมูบด ไก่บด ส้ม	๔๐๐ ๑๕๐ ๔๐ ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวหมกไก่ ๒.ซุปรักเหี่ยว ๓.แกงกะทิถั่วลันเตา	ข้าวสวย น่องไก่ ไข่ต้ม แตงกวา เหี่ยวหวาน แครอท แกงกะทิ+ถั่วลันเตา	๑๕๐ ๗๐ ๑/๒ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.พะโล้ไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูคะน้า ๔.มะละกอสุก	ข้าวสวย ไก่สับ หมูเนื้อแดง คะน้า ไข่ไก่ มะละกอสุก	๑๕๐ ๓๐ ๔๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรักเหี่ยวไก่สับ ๓.แกงกะทิถั่วลันเตา ๔.ไข่ต้ม	ข้าวต้ม ไก่สับ ไข่ต้ม เหี่ยวหวาน แครอท แกงกะทิ+ถั่วลันเตา	๔๐๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.พะโล้ไก่ ๓.ผัดหมูบดคะน้า ๔.มะละกอสุก	ข้าวต้ม ไก่สับ หมูบด คะน้า ไข่ไก่ มะละกอสุก	๔๐๐ ๓๐ ๓๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๔

มื้อเช้า	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดตำลึงเลือดไก่บด ๓.ปลาทอดเครื่อง ๔.วุ้นแมงลัก	ข้าวสวย ตำลึง แครอท เลือด ไก่บด ปลาหู วุ้น	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ตัว ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไข่เจียวปูด ๓.แกงส้มไก่ผัดรวม ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย อกไก่ ไข่ไก่ กวางตุ้ง แครอท พริกเขียว ถั่ว แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๓๐ ๑ ฟอง ๗๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๔

มื้อเช้า	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดตำลึงเลือดไก่บด ๓.ปลาทอด ๔.วุ้นแมงลัก	ข้าวต้ม ตำลึง แครอท เลือด ไก่บด ปลาหู วุ้น	๔๐๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ตัว ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไข่เจียวปูด ๓.ผัดไก่ผัดรวม ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม ไก่บด ไข่ไก่ กวางตุ้ง แครอท เห็ด ถั่ว แก้วมังกร	๔๐๐ ๓๐ ๑ ฟอง ๗๐ ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.น้ำพริก+ผัก ๓.ปลาทอด+ไข่ต้ม ๔.ลอดช่องนมสด	ข้าวสวย แคโรท แดงกวา ถั่ว กะหล่ำ ไข่ไก่ ปลาทุ ลอดช่อง	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ใบเหลียงผัดไข่ ๓.แกงพริกหมูลูกกลัวย ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ใบเหลียง ลูกกลัวยดิบ หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ ฝรั่ง	๑๕๐ ๗๐ ๗๐ ๓๐ ๑ ฟอง ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้ไข่ ๓.ปลาทอด ๔.ลอดช่องนมสด	ข้าวต้ม แคโรท เห็ด ผักกาดขาว ปลาทุ เต้าหู้ ไข่บด ลอดช่อง	๔๐๐ ๗๐ ๑ ตัว ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ใบเหลียงผัดไข่ ๓.ต้มจืดไก่ฟักเขียว ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม ใบเหลียง ฟักเขียว ไก่สับ ไข่ไก่ สาหร่าย	๔๐๐ ๗๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่น้ำเกี๊ยวหมู ๒.เอลเซ่	เส้นหมี่เหลือง กวางตุ้ง แครอท หัวไชเท้า เกี๊ยวหมู ลูกชิ้น เอลเซ่	๑๒๐ ๑๐๐ ๖๐ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย แตงกวา มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด สับปะรด มะเขือ ลูกชิ้น ปลาทู แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๕๐ ๔๐ ๒ ชิ้นใหญ่ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่น้ำเกี๊ยวหมู ๒.เอลเซ่	เส้นหมี่เหลือง กวางตุ้ง แครอท หัวไชเท้า เกี๊ยวหมู ลูกชิ้น เอลเซ่	๑๒๐ ๑๐๐ ๖๐ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.ปลานิลต้มซิง ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย แตงกวา มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด สับปะรด มะเขือ ลูกชิ้น ปลานิล แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๕๐ ๔๐ ๑ชิ้น ๕๐ กรัม ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดไก่ ๒.ซุปรวไข่เห้า ๓.ทับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย คะน้า แดงกวา แครอท หัวไชเท้า มะเขือเทศ หอมใหญ่ อกไก่ ไข่ไก่ ทับทิมน้ำเชื่อม	๑๒๐ ๑๒๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูถั่ว ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ดรวม ถั่ว ไก่สับ หมูเนื้อแดง กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๕๐ ๓๐ ๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรวไข่เห้าหมูบด ๓.ทับทิมน้ำเชื่อม ๔.ไข่เจียวปูด	ข้าวต้ม แครอท หัวไชเท้า ไข่ไก่ หมูบด ทับทิมน้ำเชื่อม	๔๐๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่ไม่เผ็ด ๓.หมูหยอง ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ดรวม ถั่ว ไก่สับ หมูหยอง กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๕๐ ๓๐ ๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกระเพราหมูฉ่ำ ๓.แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ไก่ ๔.ครองแครงนมสด	ข้าวสวย แตงกวา แครอท เห็ด ถั่ว หมูบด ไก่บด ครองแครงนมสด	๑๒๐ ๑๒๐ ๔๕ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ฟักทองผัดไข่ ๓.ถั่วลิสงคั่ว ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย ฟักทอง แครอท ไข่ไก่ ปลาเนื้อขาว สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ชิ้นใหญ่ /๕๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกระเพราหมูฉ่ำไม่เผ็ด ๓.แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ไก่ ๔.ครองแครงนมสด	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท เห็ด ถั่ว หมูบด ไก่บด ครองแครงนมสด	๔๐๐ ๑๒๐ ๔๕ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ฟักทองผัดไข่ ๓.ปลาเนื้อขาวต้มเต้าเจี้ยว ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม ฟักทอง แครอท ไข่ไก่ ปลาเนื้อขาว สาหร่าย	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑ ชิ้นใหญ่ /๕๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๔

มื้อ	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.โล้งโต้งไก่เลือด ๒.สาकुข้าวโพด	เส้นหมี่ ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า ไก่สับ เลือด สาकुข้าวโพด	๑๒๐ ๑๒๐ ๖๐ ๓๐ ๗๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเครื่องแกงปลาตุกคะน้ำ ๓.ต้มจืดหมูฟักเขียว ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย คะน้า ฟักเขียว แครอท ปลาตุก หมูเนื้อแดง แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๔๐ ๒ ชิ้น ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๑ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๔

มื้อ	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.โล้งโต้งไก่เลือด ๒.สาकुข้าวโพด	เส้นหมี่ ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า ไก่สับ เลือด สาकुข้าวโพด	๑๒๐ ๑๒๐ ๖๐ ๓๐ ๗๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดไก่บดคะน้า ๓.ต้มจืดหมูฟักเขียว ๔.แคนตาลูป	ข้าวต้ม คะน้า ฟักเขียว แครอท ไก่บด หมูเนื้อแดง แคนตาลูป	๔๐๐ ๑๔๐ ๔๐ ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ลาบหมู ๓.ต้มจับฉ่ายเต้าหู้ไข่ ๔.เผือกวุ้นน้ำเชื่อม	ข้าวสวย หมูบด ไก่สับ เต้าหู้แข็ง กะหล่ำ แครอท เห็ด หัวไชเท้า พริกเขียว เผือกวุ้น	๑๕๐ ๕๐ ๖๐ ๑๐๐ ๗๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดผักบุ้งจีนไก่บด ๓.แกงส้มปลาสด ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย ผักบุ้งจีน สับปะรด ปลาทุ ไก่บด แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๒๐ ๑ ตัว ๔๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.หมูหยอง ๓.ต้มจับฉ่ายเต้าหู้ไข่ ๔.เผือกวุ้นน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม หมูหยอง ไก่สับ เต้าหู้แข็ง กะหล่ำ แครอท เห็ด หัวไชเท้า พริกเขียว เผือกวุ้น	๔๐๐ ๓๐ ๖๐ ๑๐๐ ๗๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดผักบุ้งจีนไก่บด ๓.ปลาทุต้มส้ม ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม ผักบุ้งจีน สับปะรด ปลาทุ ไก่บด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๒๐ ๑ ตัว ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยเตี๋ยวไก่ลูกชิ้น ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ อกไก่ ลูกชิ้น ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า วุ้นไข่	๑๒๐ ๕๐ ๒๐ ๑๐๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไข่ตุ๋นปูอัด ๓.แกงส้มไก่ผัดรวม ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวสวย ไข่ไก่ กวางตุ้ง แครอท ฟักเขียว ถั่ว ปูอัด อกไก่ กล้วยน้ำว้า	๑๕๐ ๑ ฟอง ๗๐ ๑๕ ๔๐ ๑ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดกะหล่ำเต้าหู้ไก่บด ๓.ปลาทอด ๔.ฟักทองแกงบวช	ข้าวต้ม ปลาทุ เต้าหู้ ไก่บด กะหล่ำ แครอท ฟักทอง	๔๐๐ ๑ ตัว ๕๐ ๗๐ ๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไข่ตุ๋นปูอัด ๓.ผัดไก่ผัดรวม ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวต้ม ไข่ไก่ กวางตุ้ง แครอท เห็ด ถั่ว ปูอัด ไก่บด กล้วยน้ำว้า	๔๐๐ ๑ ฟอง ๗๐ ๑๕ ๓๐ ๑ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยเตี๋ยวไก่ลูกชิ้น ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ อกไก่ ลูกชิ้น ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า วุ้นไข่	๑๒๐ ๕๐ ๒๐ ๑๐๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มจืดปีกไก่บนผักเขียว ๓.ผัดพริกหมู ๔.ส้ม	ข้าวสวย ผักเขียว แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ปีกไก่บน หมูเนื้อแดง ส้ม	๑๕๐ ๑๔๐ ๒ ชิ้น ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยเตี๋ยวไก่ลูกชิ้น ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ อกไก่ ลูกชิ้น ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า วุ้นไข่	๑๒๐ ๕๐ ๒๐ ๑๐๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มจืดปีกไก่บนผักเขียว ๓.ผัดพริกหมูบดไม่เผ็ด ๔.ส้ม	ข้าวต้ม ผักเขียว แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ปีกไก่บน หมูบด ส้ม	๔๐๐ ๑๔๐ ๒ ชิ้น ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดหมู ๒.ซุปรว้ไขเท้ ๓.ซ้หรีมนมสด	ข้าวสว้ หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ แตงกวา แครอท หว้ไขเท้ ซ้หรีมนมสด	๑๒๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสว้ ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักเชิ่ว ๓.ผัดเครื่องแกงคะน้าหมู ๔.สล้	ข้าวสว้ ผักเชิ่ว คะน้า พริกขี้ฟ้ ไก่สับ หมูเนื้อแดง สล้	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ ๔๐ ๕ ขึ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรว้ไขเท้หมูบด ๓.ซ้หรีมนมสด ๔.ไข่เจิ่ว	ข้าวต้ม หมูบด ไข่ไก่ แครอท หว้ไขเท้ ซ้หรีมนมสด	๔๐๐ ๓๐ ๑ ฟอง ๗๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักเชิ่ว ๓.ผัดคะน้าหมูบด ๔.สล้	ข้าวต้ม ผักเชิ่ว คะน้า ไก่สับ หมูบด สล้	๔๐๐ ๑๒๐ ๕๐ ๔๐ ๕ ขึ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวหมูแดง ๒.ซุปรว้ไขเท้า ๓.ลอดช่องนมสด	ข้าวสวย หมูเนื้อแดง ไขไก่ แตงกวา แครอท หัวไชเท้า ลอดช่องนมสด	๑๒๐ ๖๐ ๑/๒ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แตงกวาผัดไข่ ๓.แกงพริกไก่ฟักเขียว ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย ฟักเขียว แครอท แตงกวา ไก่สับ ไขไก่ กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรว้ไขเท้าไก่สับ ๓.ลอดช่องนมสด ๔.หมูแดงราดซอส	ข้าวต้ม หมูเนื้อแดง ไก่สับ แครอท หัวไชเท้า	๔๐๐ ๓๐ ๕๐ ๗๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แตงกวาผัดไข่ ๓.ปลานิลต้มขิง ๔.กล้วยเล็บมือ	ลอดช่องนมสด ข้าวต้ม แครอท แตงกวา ปลานิล ไขไก่ กล้วยเล็บมือ	๑๐๐ ๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกวางตุ้งหมู ๓.ถั่วงอกต้มน้ำ ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวสวย หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ กวางตุ้ง แครอท ลอดช่องนมสด	๑๒๐ ๖๐ ๑/๒ ฟอง ๗๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.แกงคั่วหมูฟักทอง ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย สับปะรด หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ด ฟักทอง แดงกวา หมูเนื้อแดง ลูกชิ้น ฝรั่ง	๑๕๐ ๑๔๐ ๓๐ ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกวางตุ้งหมู ๓.ปลาต้มขมิ้น ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวต้ม หมูบด ปลา กวางตุ้ง แครอท ลอดช่องนมสด	๔๐๐ ๓๐ ๑ ตัว ๗๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.ไข่ต้ม ๑ ฟอง ๔.แก้วนมผง	ข้าวต้ม สับปะรด หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ด ฟักทอง แดงกวา ไข่ไก่ ลูกชิ้น แก้วนมผง	๔๐๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นใหญ่ไก่ลูกชิ้น ๒.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	เส้นใหญ่ อกไก่ ลูกชิ้น คะน้า ข้าวโพดอ่อน เห็ด แครอท ถั่วเขียว	๑๒๐ ๗๐ ๗๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว ๓.ผัดเครื่องแกงหมูถั่ว ๔.มะละกอสุก	ข้าวสวย แครอท ผักกาดขาว ถั่ว ไข่ไก่ หมูเนื้อแดง มะละกอสุก	๑๕๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๑

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นใหญ่ไก่ลูกชิ้น ๒.ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	เส้นใหญ่ ไก่บด ลูกชิ้น คะน้า ข้าวโพดอ่อน เห็ด แครอท ถั่วเขียว	๑๒๐ ๗๐ ๗๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว ๓.ผัดหมูถั่ว ๔.มะละกอสุก	ข้าวต้ม แครอท ผักกาดขาว ถั่ว ไข่ไก่ หมูบด มะละกอสุก	๔๐๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๓๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.แกงส้มปลาทุฝักรวม ๓.ไข่เจียวปูด ๔.ครองแครงน้ำเชื่อม	ข้าวสวย ปลาทุ แคโรท กวางตุ้ง ถั่ว พักเขียว ครองแครง ไข่ไก่	๑๕๐ ๑ ตัว ๗๐ ๖๐ ๑ฟอง	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดพริกไก่ ๓.แกงจืดกะหล่ำหมูเต้าหู้ ๔.กล้วยเล็มมือ	ข้าวสวย แคโรท ผักกาดขาว เห็ด หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า อกไก่ หมูบด เต้าหู้ กล้วยเล็มมือ	๑๕๐ ๗๐ ๗๐ ๓๐ ๕๐ ๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดผักรวมไก่ ๓.ไข่เจียวปูด ๔.ครองแครงน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม ไก่บด แคโรท กวางตุ้ง ถั่ว เห็ด ครองแครง ไข่ไก่	๔๐๐ ๓๐ ๗๐ ๖๐ ๑ฟอง	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดพริกไก่บดไม่เผ็ด ๓.แกงจืดกะหล่ำหมูเต้าหู้ ๔.กล้วยเล็มมือ	ข้าวต้ม แคโรท ผักกาดขาว เห็ด หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ไก่บด หมูบด เต้าหู้ กล้วยเล็มมือ	๔๐๐ ๗๐ ๗๐ ๓๐ ๕๐ ๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยจั๊บน้ำใส ๒.วุ้นใบเตยนมสด	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส น่องไก่ เลือดไก่ ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า วุ้นใบเตย	๑๒๐ ๑ น่อง ๒๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงคะน้าปลาช่อน ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย เห็ดรวม หอมใหญ่ มะเขือเทศ คะน้า พริกชี้ฟ้า ไก่สับ ปลาช่อน แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๗๐ ๗๐ ๕๐ ๒ ชิ้น ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยจั๊บน้ำใส ๒.วุ้นใบเตยนมสด	เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส น่องไก่ เลือดไก่ ถั่วงอก ผักบุ้ง หัวไชเท้า วุ้นใบเตย	๑๒๐ ๑ น่อง ๒๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มยำไก่ไม่เผ็ด ๓.ผัดคะน้าหมู ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม เห็ดรวม หอมใหญ่ มะเขือเทศ คะน้า ไก่สับ หมูบด แก้วมังกร	๔๐๐ ๗๐ ๗๐ ๕๐ ๓๐ ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มจับฉ่ายไก่เต้าหู้ ๓.ผัดกระเพราหมู ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวสวย อกไก่ เต้าหู้ กวางตุ้ง หัวไชเท้า กะหล่ำ แครอท หนุ่ยบด ลอดช่องสิงคโปร์	๑๕๐ ๕๐ ๑๐๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกะหล่ำไขวุ้นเส้น ๓.แกงพริกไก่ลูกกลัวย ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย เห็ด กะหล่ำ แครอท กลัวยดิบ ไข่ไก่ ไก่สับ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มจับฉ่ายไก่เต้าหู้ ๓.ผัดกระเพราหมูไม่เผ็ด ๔.ลอดช่องสิงคโปร์	ข้าวต้ม ไก่บด เต้าหู้ กวางตุ้ง หัวไชเท้า กะหล่ำ แครอท หนุ่ยบด ลอดช่องสิงคโปร์	๔๐๐ ๕๐ ๑๐๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกะหล่ำไขวุ้นเส้น ๓.ต้มจืดไก่ฟักเขียว ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม เห็ด กะหล่ำ แครอท ฟักเขียว ไข่ไก่ ไก่สับ สาหร่าย	๔๐๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๑/๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดไก่ ๒.ซุปรังไข่เห้า ๓.แกงก้อยลูกชิด	ข้าวสวย อกไก่ คะน้า แครอท หอมใหญ่ มะเขือเทศ หัวไชเท้า แดงกวา ไข่ไก่ แกงก้อยลูกชิด	๑๒๐ ๔๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ถั่วต้มน้ำปลา ๓.แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท ไข่ไก่ ปลา ฝรั่ง	๑๕๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๔ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรังไข่เห้าไก่บด ๓.แกงก้อยลูกชิด ๔.ไข่เจียว	ข้าวต้ม ไก่บด หัวไชเท้า แครอท ไข่ไก่ แกงก้อยลูกชิด	๔๐๐ ๔๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ต้มส้มปลา ๓.แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม ผักกาดขาว แครอท ไข่ไก่ ปลา แก้วมังกร	๔๐๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยเตี๋ยวไก่ทะเล ๒.กล้วยบวชชี	เส้นหมี่ อกไก่ ลูกชิ้น ทะเล หัวยั่ว เต้า ไครอท กล้วยบวชชี	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.บวบผัดไข่ ๓.แกงเขียวหวานไก่ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย บวบ แครอท มะเขือ ไก่สับ เลือด ไข่ไก่ แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๒๐ ๖๐ ๑ ฟอง ๔ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ก๋วยเตี๋ยวไก่ทะเล ๒.กล้วยบวชชี	เส้นหมี่ ไก่บด ลูกชิ้น ทะเล หัวยั่ว เต้า ไครอท กล้วยบวชชี	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.บวบผัดไข่ ๓.ต้มจืดไก่ฟักเขียว ๔.แคนตาลูป	ข้าวต้ม บวบ แครอท ฟักเขียว ไก่สับ ไข่ไก่ แคนตาลูป	๔๐๐ ๑๔๐ ๖๐ ๑ ฟอง ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดผักรวมไก่ ๓.แกงคั่วหมูฟักทอง ๔.ลอดช่องนมสด	ข้าวสวย อกไก่ กะหล่ำ เห็ด ถั่ว แครอท ฟักทอง หมูเนื้อแดง ลอดช่อง	๑๕๐ ๕๐ ๗๐ ๗๐ ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงคะน้าหมู ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คะน้า ไก่บด หมูเนื้อแดง แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๕๐ ๕๐ ๕๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดผักรวมไก่บด ๓.หมูหยอง ๔.ลอดช่องนมสด	ข้าวต้ม อกไก่ กะหล่ำ เห็ด ถั่ว แครอท หมูหยอง ลอดช่อง	๔๐๐ ๕๐ ๗๐ ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดคะน้าหมูบด ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม แตงกวา แครอท คะน้า ไก่บด หมูบด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๕๐ ๕๐ ๕๐ ๔ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ผัดซีอิ๊วเส้นเหลืองหมูลูกชิ้น ๒.เผือก้วยลูกชิด	เส้นเหลือง หมูเนื้อแดง ลูกชิ้น คะน้า แครอท ไข่ไก่ เผือก้วยลูกชิด	๑๒๐ ๖๐ ๗๐ ๑/๒ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ผัดเครื่องแกงหมูถั่ว ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวสวย ผักชีลาว ถั่ว ไก่สับ หมูเนื้อแดง กล้วยน้ำว้า	๑๕๐ ๑๒๐ ๕๐ ๕๐ ๑ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๒

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ผัดซีอิ๊วเส้นเหลืองหมูปดลูกชิ้น ๒.เผือก้วยลูกชิด	เส้นเหลือง หมูปด ลูกชิ้น คะน้า แครอท ไข่ไก่ เผือก้วยลูกชิด	๑๒๐ ๖๐ ๗๐ ๑/๒ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.กล้วยน้ำว้า	ข้าวต้ม ผักชีลาว ไก่สับ ไข่ไก่ กล้วยน้ำว้า	๔๐๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดกวางตุ้งหมู ๓.แกงส้มไก่สับปรด ๔.เอลเซ	ข้าวสวย หมูเนื้อแดง กวางตุ้ง แครอท สับปรด อกไก่ เอลเซ	๑๕๐ ๔๐ ๑๔๐ ๔๐ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดตำลึงหมูบดเต้าหู้ ๓.ผัดพริกไก่ ๔.ส้ม	ข้าวสวย ตำลึง เห็ด แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า หมูบด เต้าหู้ อกไก่ ส้ม	๑๕๐ ๑๒๐ ๕๐ ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกวางตุ้งหมูบด ๓.ปลานิลต้มชิง ๔.เอลเซ	ข้าวต้ม หมูบด กวางตุ้ง แครอท ชิงชอย ปลานิล เอลเซ	๔๐๐ ๔๐ ๑๐๐ ๑ ชิ้นใหญ่ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดตำลึงหมูบดเต้าหู้ ๓.ผัดพริกไก่บดไม่เผ็ด ๔.ส้ม	ข้าวต้ม ตำลึง เห็ด แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า หมูบด เต้าหู้ ไก่บด ส้ม	๔๐๐ ๑๒๐ ๕๐ ๔๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวคลุกกะปิ ๒.ซุปรักแซว ๓.กล้วยบัวซี	ข้าวสวย ไก่หวาน ไข่ไก่ ผักแซว แครอท ถั่ว แตงกวา มะม่วง กล้วยบัวซี	๑๒๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย แกงจืดไขดาบน้ำกะหล่ำ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูหอมใหญ่ ๔.แอปเปิ้ล	ข้าวสวย กะหล่ำ แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ไข่ไก่ หมูเนื้อแดง แอปเปิ้ล	๑๕๐ ๑๒๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๑/๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรักแซวไก่สับ ๓.กล้วยบัวซี ๔.ผัดผักกาดขาวหมูบด	ข้าวต้ม ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท ผักแซว กล้วยบัวซี	๔๐๐ ๕๐ ๑๔๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม แกงจืดไขดาบน้ำกะหล่ำ ๓.ผัดหมูบดหอมใหญ่ไม่เผ็ด ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม กะหล่ำ แครอท หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า ไข่ไก่ หมูบด สาหร่าย	๔๐๐ ๑๒๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นใหญ่หมูป้อัด ๒.วุ้นใบเตยนมสด	เส้นใหญ่ หมูเนื้อแดง ป้อัด คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน เห็ด วุ้นใบเตย	๑๒๐ ๗๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ ๓.ฉู่ฉี่ปลาทุ ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย กะหล่ำ แครอท เห็ด ไข่ไก่ ปลาทุ ฝรั่ง	๑๕๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าเส้นใหญ่หมูป้อัด ๒.วุ้นใบเตยนมสด	เส้นใหญ่ หมูบด ป้อัด คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน เห็ด วุ้นใบเตย	๑๒๐ ๗๐ ๗๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดกะหล่ำปลีวุ้นเส้นไข่ ๓.ต้มส้มปลาทุ ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม กะหล่ำ แครอท เห็ด ไข่ไก่ ปลาทุ แก้วมังกร	๔๐๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๑ ตัว ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.น้ำพริก+ผัก ๓.ปลาทอด + ไข่ต้ม ๔.มันเทศแกงบวช	ข้าวสวย ปลาทุ แครอท กะหล่ำ แดงกว่า ถั่ว ไข่ไก่ มันเทศแกงบวช	๑๕๐ ๑ ตัว ๑๐๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงส้มไก่ผักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.องุ่น	ข้าวสวย กวางตุ้ง ถั่ว พริกเขียว แครอท ไข่ไก่ อกไก่ องุ่น	๑๕๐ ๗๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๖ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดกะหล่ำเต้าหู้ไก่ ๓.ปลาทอด ๔.มันเทศแกงบวช	ข้าวต้ม ปลาทุ แครอท กะหล่ำ เห็ด ไก่บด เต้าหู้ มันเทศแกงบวช	๔๐๐ ๑ ตัว ๗๐ ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดไก่ผักรวม ๓.ไข่ตุ๋นปูอัด ๔.องุ่น	ข้าวต้ม กวางตุ้ง ถั่ว เห็ด แครอท ไข่ไก่ ไก่บด องุ่น	๔๐๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๔๐ ๖ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.คั่วกลิ้งไก่ถั่ว ๔.ทับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย ลูกชิ้น สับประรด มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด แตงกวา ถั่ว อกไก่ ทับทิม	๑๕๐ ๔๐ ๑๔๐ ๔๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดหัวไชเท้าปอกไก่บน ๓.ลาบหมู ๔.สาหร่าย	ข้าวสวย หัวไชเท้า แครอท หอมแดง ปอกไก่บน หมูบด+ตับ สาหร่าย	๑๕๐ ๑๐๐ ๒ อัน ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.ไข่ต้ม ๑ ฟอง ๔.ทับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม ลูกชิ้น สับประรด มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด แตงกวา ถั่ว ไข่ไก่ ทับทิม	๔๐๐ ๔๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดหัวไชเท้าปอกไก่บน ๓.ลาบหมูไม่เผ็ด ๔.สาหร่าย	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท หอมแดง ปอกไก่บน หมูบด+ตับ สาหร่าย	๔๐๐ ๑๐๐ ๒ อัน ๔๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ จึงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่เกี๊ยวหมู ๒.วุ้นไข่	บะหมี่ ลูกชิ้น เกี๊ยวหมู กวางตุ้ง หัวไชเท้า วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ๓.ผัดพริกไก่ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย แตงกวา หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า หมูบด อกไก่ แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ ๕๐ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ จึงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่เกี๊ยวหมู ๒.วุ้นไข่	บะหมี่ ลูกชิ้น เกี๊ยวหมู กวางตุ้ง หัวไชเท้า วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้หมู ๓.ผัดพริกไก่ไม่เผ็ด ๔.แคนตาลูป	ข้าวต้ม แตงกวา หอมใหญ่ พริกชี้ฟ้า หมูบด ไก่บด แคนตาลูป	๔๐๐ ๑๔๐ ๕๐ ๕๐ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๕๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดผักกาดขาวหมู ๓.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ ๔.ครองแครงนมสด	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท มะเขือเปราะ ปลาทู หมูเนื้อแดง ครองแครง	๑๕๐ ๑๔๐ ๒ ชิ้น ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ฟักทองผัดไข่ ๓.แกงพริกไก่ลูกกล้วย ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย ฟักทอง แครอท กล้วยดิบ ไข่ไก่ ไก่สับ กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๓

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๕๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดผักกาดขาวหมูบด ๓.ปลาทุต้มขมิ้น ๔.ครองแครงนมสด	ข้าวต้ม ผักกาดขาว แครอท มะเขือเปราะ ปลาทู หมูบด ครองแครง	๕๐๐ ๑๔๐ ๑ ตัว ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ฟักทองผัดไข่ ๓.ต้มจืดไก่หัวไชเท้า ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวต้ม ฟักทอง แครอทหัวไชเท้า ไข่ไก่ ไก่สับ กล้วยเล็บมือ	๕๐๐ ๑๔๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำ ๔.สาหร่ายข้าวโพด	ข้าวสวย หัวไชเท้า แครอท ถั่ว ไก่สับ หมูบด สาหร่ายข้าวโพด	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงไก่คะน้า ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คะน้า อกไก่ หมูบด กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๓๐ ๓ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันจันทร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดหัวไชเท้าไก่สับ ๓.ผัดกระเพราหมูฉ่ำไม่เผ็ด ๔.สาหร่ายข้าวโพด	ข้าวต้ม หัวไชเท้า แครอท ถั่ว ไก่สับ หมูบด สาหร่ายข้าวโพด	๔๐๐ ๑๐๐ ๕๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.แกงจืดแตงกวายัดไส้ไก่ ๓.ผัดไก่บดคะน้า ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย แตงกวา แครอท คะน้า ไก่บด หมูบด กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๓๐ ๓ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดหมู ๒.เอนก้วยน้ำเชื่อม	ข้าวสวย แตงกวา แครอท กระเทียม มะเขือเทศ หอมใหญ่ หมูเนื้อแดง ไข่ไก่ เอนก้วย	๑๓๐ ๘๐ ๔๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูฉ่ำ ๔.สลัด	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท เห็ด ถั่ว ไก่บด หมูเนื้อแดง เต้าหู้ไข่ สลัด	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอังคาร สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.เอนก้วยน้ำเชื่อม ๓.ผัดผักรวมไก่บด ๔.หมูหยอง	ข้าวต้ม เห็ด แครอท กระเทียม ไก่บด หมูหยอง เอนก้วย	๔๐๐ ๘๐ ๔๐ ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๓.ไข่เจียวปูด ๔.สลัด	ข้าวสวย ผักกาดขาว แครอท เห็ด ถั่ว ไข่ไก่ ไก่บด เต้าหู้ไข่ สลัด	๑๕๐ ๑๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.เส้นหมี่ต้มยำไก่ ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ ไก่สับ ถั่วงอก ผักบุ้งไทย หัวไชเท้า ลูกชิ้น วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๕ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ผัดเครื่องแกงหมูคะน้า ๔.ฝรั่ง	ข้าวสวย ผักชีลาว คะน้า พริกชี้ฟ้า ไก่สับ หมูเนื้อแดง ฝรั่ง	๑๕๐ ๑๔๐ ๕๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพุธ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.เส้นหมี่ต้มยำไก่ ๒.วุ้นไข่	เส้นหมี่ ไก่สับ ถั่วงอก ผักบุ้งไทย หัวไชเท้า ลูกชิ้น วุ้นไข่	๑๒๐ ๖๐ ๑๐๐ ๑๕ ๖๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๓.ผัดหมูบดคะน้า ๔.แก้วมังกร	ข้าวต้ม ผักชีลาว คะน้า พริกชี้ฟ้า ไก่สับ หมูบด แก้วมังกร	๔๐๐ ๑๔๐ ๕๐ ๓๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่น้ำเกี๊ยวหมู ๒.เอลเซ่	เส้นหมี่เหลือง กวางตุ้ง แครอท หัวไชเท้า เกี๊ยวหมู ลูกชิ้น เอลเซ่	๑๒๐ ๑๐๐ ๖๐ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย แตงกวา มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด สับปะรด มะเขือ ลูกชิ้น ปลาดุก แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๕๐ ๗๐ ๔๐ ๒ ชิ้นใหญ่ ๕ ชิ้น	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ชิงชอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.บะหมี่น้ำเกี๊ยวหมู ๒.เอลเซ่	เส้นหมี่เหลือง กวางตุ้ง แครอท หัวไชเท้า เกี๊ยวหมู ลูกชิ้น เอลเซ่	๑๒๐ ๑๐๐ ๖๐ ๑ ชิ้น	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้น ๓.แกงคั่วปลาตุ๋นมะเขือ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย แตงกวา มะเขือเทศ หอมใหญ่ เห็ด สับปะรด มะเขือ ลูกชิ้น ปลาดุก แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๕๐ ๗๐ ๔๐ ๒ ชิ้นใหญ่ ๕ ชิ้น	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวผัดไก่ ๒.ซุปรวไข่เห้า ๓.ทับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย คะน้า แดงกวา แครอท หัวไชเท้า มะเขือเทศ หอมใหญ่ อกไก่ ไข่ไก่ ทับทิมน้ำเชื่อม	๑๒๐ ๑๒๐ ๗๐ ๕๐ ๑ ฟอง ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่ ๓.ผัดเครื่องแกงหมูถั่ว ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ดรวม ถั่ว ไก่สับ หมูเนื้อแดง กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๕๐ ๓๐ ๒ ผล	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันศุกร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม หมูบด+ตับ ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ซุปรวไข่เห้าหมูบด ๓.ทับทิมน้ำเชื่อม ๔.ไข่เจียวป้อน	ข้าวต้ม แครอท หัวไชเท้า ไข่ไก่ หมูบด ทับทิมน้ำเชื่อม	๔๐๐ ๗๐ ๑ฟอง ๓๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ต้มยำไก่ไม่เผ็ด ๓.หมูหยอง ๔.กล้วยเล็บมือ	ข้าวสวย หอมใหญ่ มะเขือเทศ เห็ดรวม ถั่ว ไก่สับ หมูหยอง กล้วยเล็บมือ	๑๕๐ ๗๐ ๕๐ ๕๐ ๓๐ ๒ ผล	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

(นางธิดา คงจิตร)

(นายวุฒินันท์ ช่วยชู)

(นางสาวภัทรวดี บวรศักดิ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นักโภชนาการ

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดเครื่องแกงปลาตุกคะน้ำ ๓.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวสวย ปลาตุก ไก่สับ หับทิม คะน้ำ ผักชีลาว	๑๓๐ ๕๐ กรัม /๒ ช้อนใหญ่ ๕๐ ๑๐๐ ๑๕๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ผัดพริกหมู ๓.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๔.ส้ม	ข้าวสวย ผักกาดขาว หอมใหญ่ แครอท เห็ด หมูเนื้อแดง ไก่บด เต้าหู้ไข่ ส้ม	๑๕๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๑ ผลใหญ่	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันเสาร์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ซิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ข้าวต้ม ๒.ไข่เจียวปูด ๓.ไก่ต้มขมิ้นผักชีลาว ๔.หับทิมน้ำเชื่อม	ข้าวต้ม ไข่ไก่ ไก่สับ หับทิม ผักชีลาว	๔๐๐ ๑ ฟอง ๕๐ ๑๐๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวต้ม ๒.ผัดพริกหมูบดไม่เผ็ด ๓.แกงจืดผักกาดขาวไก่บดเต้าหู้ ๔.สาลี่	ข้าวต้ม ผักกาดขาว หอมใหญ่ แครอท เห็ด หมูบด ไก่บด เต้าหู้ไข่ สาลี่	๔๐๐ ๑๕๐ ๓๐ ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

รายการอาหารธรรมดา โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าไก่ลูกชิ้น ๒.ครองแครงนมสด	เส้นใหญ่ ลูกชิ้น อกไก่ ครองแครงนมสด	๑๒๐ ๑๕ ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ปลาทอดเครื่อง ๓.แกงจืดตำลึงหมูปดเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย ตำลึง แครอท ปลา หมูปด เต้าหู้ไข่ แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

รายการอาหารอ่อน โรงพยาบาลวิภาวดี ชุดที่ ๒ วันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ ๔

	เมนูอาหาร	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณอาหารที่สุก (กรัม)	ราคา/บาท
มือเช้า	๑.ข้าวต้มเครื่อง	ข้าวต้ม ไก่บด ขิงซอย/ต้นหอม/ผักชี	๔๐๐ ๖๐ ๑๐	๒๐
มือเที่ยง	๑.ราดหน้าไก่บดลูกชิ้น ๒.ครองแครงนมสด	เส้นใหญ่ ลูกชิ้น อกไก่บด ครองแครงนมสด	๑๒๐ ๑๕ ๕๐ ๑๐๐	๕๐
มือเย็น	๑.ข้าวสวย ๒.ปลาทอด ๓.แกงจืดตำลึงหมูปดเต้าหู้ ๔.แคนตาลูป	ข้าวสวย ตำลึง แครอท ปลา หมูปด เต้าหู้ไข่ แคนตาลูป	๑๕๐ ๑๐๐ ๕๐ ๕๐ ๔ ชิ้นคำ	๕๐

คณะกรรมการฯ ตามคำสั่งจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ ๓๔๔/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๔

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

ใบตรวจสอบอาหารที่ผู้ป่วยใน/LR โรงพยาบาลวิภาวดี จ.สุราษฎร์ธานี

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

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

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

ลำดับ	รายการ	มือเที่ยง				มือเย็น				หมายเหตุ
		ระดับความถูกต้อง				ระดับความถูกต้อง				
		1	2	3	4	1	2	3	4	
1	ข้าวสวย,ข้าวต้ม ,กล้วยต้ม,ขนมจีน,ข้าวโพด เป็นต้น มีปริมาณในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
2	เนื้อสัตว์,ไข่,ถั่วเมล็ดแห้ง ,ผัก เป็นต้น มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
3	ผัก = มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายในแต่ละมื้อ									
4	ผลไม้,ขนมหวาน = มีพลังงาน สารอาหาร และปริมาณในแต่ละมื้อตามที่กำหนด									
5	ความสะอาดของภาชนะที่ใส่อาหาร									
6	รสชาติของอาหารมีความเหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ เช่น อาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค									
7	การปนเปื้อนและสิ่งแปลกปลอมที่ไม่เป็นอันตราย									
8	เวลาในการส่งปิ่นโต ตรงเวลาที่กำหนด ถูกคน ถูกโรค และขนส่งถูกต้องตามหลัก ICของ โรงพยาบาลวิภาวดี									
9	ผู้ดูแลร่างกายและกิริยา มารยาทของผู้บริการอาหารถูกต้องตามที่กำหนด									
10	การเก็บภาชนะก่อนนำไปทำความสะอาดจะต้อนั่งจำนวนปิ่น โตหรือถาดอาหารและซ่อมส้อมครบทุกครั้งและเก็บถูกต้องตามหลัก IC ของ โรงพยาบาลวิภาวดี									
11	ผู้รับผิดชอบอาหารนำรับประทานและจัดอาหาร ได้ถูกต้องเหมาะสม									
12	ความสะอาดของอาคารสถานที่ พื้นที่ตั้งปิ่นโต ทำความสะอาดภาชนะถูกต้องตามหลักสุขภาพและ IC ของ โรงพยาบาลวิภาวดี									

ข้อเสนอแนะ/ปัญหา.....

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

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

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

.....กรรมการ
.....กรรมการ