- CQI สายสนับสนุน (เอกสาร)

ชื่อผลงาน : **ถูกใจ ใช่เลย**

ที่ปรึกษา : นางสาวจิราภรณ์ ประดิษฐ์ด้วง นักโภชนาการชำนาญการ หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ
สมาชิกทีม : 1. นางพิมพ์พิรุณ จำปานุ้ย โภชนากร ชำนาญงาน
2. นางเปรมฤทัย ปาระพิมพ์ พนักงานประกอบอาหาร
3. นายพีระพงษ์ หอมวุฒิวงศ์ พนักงานประกอบอาหาร

เป้าหมาย : 1. เพิ่มความคงที่ของรสชาดอาหาร
2. เพิ่มความพึงพอใจของผู้รับบริการอาหาร

ปัญหาสาเหตุ หน้าที่หลักของฝ่ายโภชนาการ คือการผลิตและบริการอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลให้มีความเหมาะสมกับโรคต่างๆ เมื่อรับประทานอาหารตามที่ฝ่ายโภชนาการจัดบริการให้แล้วมีสุขภาพที่ดีขึ้นทั้งกายและใจ สามารถกลับไปดำเนินชีวิตกับครอบครัวอย่างมีความสุข

ในช่วงที่ผ่านมาการบริการอาหารของฝ่ายโภชนาการเป็นไปโดยระบบการคำนวณค่าพลังงานอาหารโดยคำนวณจากจำนวนผู้ป่วยที่มีในแต่ละวัน วัตถุดิบที่ได้ ไม่ว่าจะเป็น เนื้อสัตว์ , ผัก,ผลไม้ จะคำนวณจากค่าพลังงานที่ควรได้รับเป็นรายบุคคล และเนื่องจากจำนวนผู้ป่วยมีจำนวนไม่คงที่จึงเกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของวัตถุดิบและการปรุงประกอบซึ่งในแต่ละครั้งรสชาดอาหารอาจจะไม่คงที่ ผู้ปรุงประกอบไม่มีการชั่งตวงวัดไม่ใส่ใจในการปรุงประกอบทำตามความถนัดเดิมๆ อีกทั้งเครื่องปรุงในการปรุงประกอบในแต่ละครั้งก็ไม่คงที่ ซึ่งได้รับการประเมินจากทางตึกบ้างในบางครั้งถึงรสชาติของอาหาร จึงเกิดแนวคิดที่จะหาสูตรมาตรฐานในเรื่องของรสชาติอาหารที่ผู้รับบริการต้องการ

ดังนั้นจึงนำเอาปัญหาที่เกิดขึ้น มาพัฒนาการปรุงประกอบอาหารให้มีรสชาติดี อาหารน่ารับประทานเป็นสูตรมาตรฐานและทำการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

กระบวนการพัฒนา

1. เก็บข้อมูลแบบประเมินอาหาร และนำข้อเสนอและต่างๆ มารวบรวม
2. เลือกชนิดอาหารที่ได้รับการเสนอแนะมากที่สุดมี 4 ประเภทคือ
    1. ประเภทผัด คือ ผัดเปรี้ยวหวาน
    2. ประเภทแกง คือ แกงป่าไก่มะเขือเปราะ , แกงเลียงปลาทู
    3. ประเภทต้ม คือ ต้มแซบหมู
    4. ประเภทขนม คือ ครองแครงกะทิงาขาว
3. คัดเลือกกลุ่มผู้ชิมอาหารโดยเลือกจากเจ้าหน้าที่หญิง,ชาย และผู้ป่วยที่เป็นตัวแทนจากทางตึกทั้ง 4 ตึก และหน่วยงานอื่นๆ
4. จัดทำชุดชิมอาหารโดยตักใส่ถุงมีปริมาณเท่ากับที่ผู้ป่วยหนึ่งคนรับประทาน ช้อนพลาสติก , ไม้จิ้มฟัน, กระดาษทิชชู,แนบแบบฟอร์มการติดตามประเมินความพึงพอใจในการชิมอาหารประเภทนั้น
5. เจ้าหน้าที่ฝ่ายโภชนาการนำชุดชิมไปให้ตัวแทนผู้ชิมและเก็บใบประเมินหลังชิมเสร็จ
6. สรุปข้อมูลการประเมินแต่ละครั้ง นำมาปรับปรุงรสชาติ,วัตถุดิบ,ความแรงไฟ,การใช้เวลาในการปรุง ประกอบในครั้งที่ 2 และ 3 โดยผู้ประเมินเป็นบุคคลเดียวกันกับในครั้งแรก
7. จัดทำเป็นคู่มือสูตรมาตรฐานอาหารของฝ่ายโภชนาการ

ตารางแผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ									
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.
เก็บข้อมูลข้อ	←	—	→							
เลือกชนิดอาหาร				↔						
จัดทำแบบฟอร์ม					↔					
คัดเลือกกลุ่มผู้ชิม						↔				
ดำเนินการทดลอง						←	—	→		
สรุปผลรวบรวมจัดทำ									←	→

สรุปแบบประเมินความพึงพอใจขอผู้รับบริการด้านอาหาร

ชื่ออาหาร ผัดเปรี้ยวหวานไก่	คะแนนครั้งที่ 1	คะแนนครั้งที่ 2	คะแนนครั้งที่ 3
1. ความอร่อย / เข้มข้นถึงรสชาติ	2.2	2.4	2.8
2. ความสดใหม่ของวัตถุดิบ (เนื้อ/ผัก)	2.4	2.8	2.8
3. ความเปื่อยนุ่ม / กรุบกรอบ	2.4	2.6	3
4. ปริมาณเหมาะสมต่อคน (เนื้อ/ผัก)	1.8	2.8	3
5. ความน่ากิน (หน้าตาอาหาร/สีสัน)	2.8	2.8	2.8
รวมคะแนน	2.32	2.68	2.88

ข้อเสนอแนะ ครั้งที่1 คนที่ 1 เพิ่มรสให้เข้มข้นขึ้นให้ออกรสหวาน,เปรี้ยวนิดหน่อย,แตงที่ใช้ปรุงก็ดีแต่ก็มีเหมือนเป็นเศษผักปนอยู่ด้วย(หัวของแตงกวา)คนที่ 2 ผัดเปรี้ยวหวานไม่ควรเอาแกนสับปะรดผัดรวมไปด้วยเนื้อมันแข็งทานก็ทานไม่ได้ ครั้งที่ 2 คนที่ 1 เนื้อไก่ยุ่ยเปื่อยเกินไป หั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆจะดูน่ากินกว่านี้ค่ะ คนที่ 2 เพิ่มความเข้มข้นและสีสันอีกนิด

7 . บทเรียนที่ได้รับ

1. รสชาดและอุปนิสัยการรับประทานอาหารแต่ละคนไม่เหมือนกัน
2. เครื่องปรุงรสจะต้องใช้เครื่องปรุงที่มีมาตรฐานและต้องใช้ให้เหมือนกันทุกครั้ง
3. ผู้ปรุงประกอบต้องใส่ใจและเห็นความสำคัญของสูตรอาหารมาตรฐาน
4. สูตรเดิมที่ใช้ไม่ได้บ่งบอกรายละเอียดทั้งหมด เช่น น้ำเปล่าที่ใช้ในการปรุงประกอบไม่มีการชั่งตวง
5. ระยะเวลาในการปรุงประกอบอาหารแต่ละชนิดไม่เท่ากัน
6. การหั่นสำหรับการปรุงประกอบอาหารแต่ละประเภทไม่เหมือนกัน

8. การติดต่อ : นางพิมพ์พิรุณ จำปานุ้ย โภชนากร ชำนาญงาน ฝ่ายโภชนาการ
043 – 209999 ต่อ 63318