

## แบบบันทึกการทำ COI ของหน่วยงาน

๑. ชื่อผลงาน: พัฒนาเมนูอาหารหมุนเวียนจากวัตถุดิบท้องถิ่น

### ๒. ปัญหาและสาเหตุ (Problem):

ผู้ป่วยที่มารับการรักษาในโรงพยาบาลพาท่า มักประสบปัญหาการรับประทานอาหารได้น้อย ผู้ป่วยไม่มีความสุขจากการรับประทานอาหารอันเนื่องมาจากสภาวะของโรครุมเร้าและภาวะเหนื่อยล้า เมนูอาหารถือว่ามีส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมให้ผู้ป่วยทุเลาจากโรค ทั้งนี้ผู้ป่วยส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ มีอาชีพเกษตรกรรม หากเมนูอาหารที่ให้บริการเป็นอาหารท้องถิ่นที่บริโภคอยู่ในชีวิตประจำวัน จะช่วยให้ผู้ป่วยบริโภคอาหารเหมือนอยู่ที่บ้าน งานโภชนาการจึงการพัฒนาและปรับปรุงเมนูอาหาร โดยส่งเสริมแผนการรักษาของแพทย์ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและบริบทของผู้ป่วย

### ๓. เป้าหมาย(Purpose) :

เพื่อจัดเมนูอาหารให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและบริบทของผู้ป่วยโดยส่งเสริมแผนการรักษาของแพทย์

### ๔. ตัวชี้วัดเพื่อการบรรลุเป้าหมาย(Performance Indicator):

- ความพึงพอใจของผู้ป่วยเกี่ยวกับอาหาร

### ๕. กระบวนการแก้ไขเปลี่ยนแปลง(Process of Improvement)

- มีการปรับเปลี่ยนเมนูอาหารจากส่วนใหญ่เป็นอาหารภาคกลางและใช้กะทิในการประกอบอาหารเปลี่ยนเมนูเป็นแกง หมกพื้นบ้าน  
- เน้นผักให้มากขึ้น เช่น แกงหยวก ผักบุ้ง ผักกาด ยอดฟักทอง เห็ด  
- มีการใช้ผลไม้รสไม่หวานแทนของหวาน  
- เมนูอาหารส่วนใหญ่ได้มาจากการออกแบบสอบถาม และการพูดคุยกับผู้ป่วย การสังเกตจากอาหารที่ผู้ป่วยรับประทานเหลือ

### ๖. ผลของการเปลี่ยนแปลง(Performance) ให้ระบุ

จากการออกแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้รับบริการในปี ๒๕๖๓ (ก.พ.-มิ.ย.) พบว่า

- ❖ ความพึงพอใจในด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่จัดบริการร้อยละ ๗๕
- ❖ ความพึงพอใจในลักษณะของอาหารที่จัดบริการตรงกับความต้องการร้อยละ ๗๘
- ❖ ความพึงพอใจในรสชาติของอาหารร้อยละ ๗๕

### ๗. แนวทางการปรับปรุงต่อไป(Process for other Improvement)

- ❖ วางแผนการทำแบบสอบถามอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ทราบความต้องการต่อเมนูอาหารที่จัดบริการและนำมาปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

### ๘. ผู้รับผิดชอบ(Person or Department)

นางสาวพรพิมล พรหมสุวรรณ นักโภชนาการ