การพัฒนาการบริการอาหารผู้ป่วยใน กำหนดพลังงานตามขนาด M และ L

ชมชนก ศรีจันทร์
ว่าที่ร้อยตรีนงค์เยาว์ หมุนดี
ญาณิกา วันยาว
(นักวิชาการโภชนาการ โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ)

หัวข้อนำเสนอ

1. บทสรุปของผู้บริหาร
2. ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรและหน่วยงาน
3. การเรียนรู้ความต้องการและความคาดหวัง ของ "ลูกค้าของกระบวนการที่นำเสนอ"
4. กระบวนการและวิธีปฏิบัติในอดีต
5. กระบวนการและวิธีปฏิบัติที่ได้ปรับปรุงใหม่
6. การวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลการทำงาน และประโยชน์ที่ได้รับ
7. ปัญหา อุปสรรค และแนวทางในการแก้ไข
8. ความท้าทายต่อไป
9. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ และความยั่งยืน
10. เอกสารอ้างอิง

1.บทสรุปของผู้บริหาร

จุดเน้น/เข็มมุ่ง ➡ S P E C

S-Safety ด้านความปลอดภัย

1. Drug Resistance Infection การติดเชื้อดื้อยา
2. Patient Identification การระบุตัวผู้ป่วย
3. Administration Error กระบวนการบริหารความคลาดเคลื่อนด้านยา

P-Process ด้านกระบวนการ

1. Lean แนวคิดการลดขั้นตอนที่สูญเปล่า
2. Digital Service ระบบบริการดิจิตอล
3. Best Practice แนวปฏิบัติที่ดี

E-Efficiency ด้านความคุ้มค่า

1. Logistics ระบบการจัดการการขนส่งในระบบบริการสุขภาพที่มีประสิทธิภาพ
2. Utilization Management: UM การบริหารทรัพยากรสุขภาพ
3. Smart Record การนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมาช่วยในการบันทึก

C-Clinical Quality ด้านคุณภาพทางคลินิก

1. Preventable Death การเสียชีวิตแบบป้องกันได้
2. Disease Specific Certification : DSC การรับรองคุณภาพเฉพาะโรค
3. Clinical Innovation นวัตกรรมทางคลินิก

2. ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรและหน่วยงาน

TUH 4.0
ORGANIZATION OF THE FUTURE FOR ALL

VISION วิสัยทัศน์

โรงพยาบาลธรรมศาสตร์ 4.0
มุ่งสู่องค์กรแห่งอนาคตเพื่อประชาชน

MISSIONS พันธกิจ

1. ให้บริการที่เป็นเลิศด้านการรักษาพยาบาล การฟื้นฟู การป้องกันโรค และ การสร้างเสริมสุขภาพแก่ประชาชน
2. สนับสนุนและมีส่วนร่วมกับคณะต่างๆ ให้เกิดการเรียนการสอนที่มีประสิทธิภาพเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพสู่สังคม
3. เป็นองค์กรทางวิชาการที่สนับสนุน ชี้นำสังคมและชุมชน
4. สร้างงานวิจัยและนวัตกรรมที่ทรงคุณค่านำสู่การปฏิบัติเพื่อประชาชน

วัฒนธรรมองค์กร

รพธ. ซื่อสัตย์ รับผิดชอบ ใส่ใจบริการ

รัก : ความรู้สึกในเชิงบวกที่มีต่อประชาชน ผู้ป่วย วิชาชีพ องค์กร ครอบครัว และตนเอง
พัฒนา : การเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง
ธรรมาภิบาล : ยุติธรรม โปร่งใส และมีหลักธรรม
ซื่อสัตย์ : ไม่รับสินบน
รับผิดชอบ : ตรงต่อเวลา
ใส่ใจบริการ : ยิ้ม สบตา ทักทายและขอบคุณ

ค่านิยม
Think "TRANSFORMS"

TRAN — **Transform** เราจะเป็นส่วนหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงเพื่อความสำเร็จในการก้าวไปสู่องค์กรแห่งอนาคต

S — **Spirit of Thammasat** เราจะยึดมั่นในจิตวิญญาณธรรมศาสตร์ "โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เพื่อประชาชน"

FOR — **Focus on Results** เราจะพัฒนามาตรฐานคุณภาพ เพื่อมุ่งเน้นสู่ผลลัพธ์ความเป็นเลิศ

M — **Managements by Fact** เราจะมีความโปร่งใสและใช้ข้อเท็จจริงในการบริหารจัดการองค์กร

S — **System Perspective** เราจะมีมุมมองเชิงระบบ มุ่งเน้น 3P และมองภาพรวมเห็นการเชื่อมโยงอย่างครอบคลุมทุกองค์ประกอบ

2. ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรและหน่วยงาน

2. ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรและหน่วยงาน

SD-HR-01, Rev.00, 1/12/2019

แผนผังการบริหารงาน หน่วยงานโภชนาการ

หัวหน้างานโภชนาการ

- หน่วยโภชนศาสตร์
  - นักวิชาการโภชนาการ ป.โท 2 อัตรา
  - นักวิชาการโภชนาการ 2 อัตรา
  - นักวิชาการโภชนาการ 1 อัตรา
  - คลินิกโภชนาการ
    - พยาบาล 1 อัตรา
    - ผู้ช่วยพยาบาล 1 อัตรา (อัตราว่าง)
    - พนักงานธุรการ 1 อัตรา
- หน่วยผลิตอาหาร
  - นักวิชาการโภชนาการ 2 อัตรา
  - พนักงานโภชนาการ 1 อัตรา
  - พนักงานช่วยงานโภชนาการ 15 อัตรา (ว่าง 2 อัตรา)
- หน่วยบริการอาหาร
  - นักวิชาการโภชนาการ 2 อัตรา
  - พนักงานโภชนาการ 2 อัตรา
  - เจ้าหน้าที่โภชนาการ 2 อัตรา
  - เจ้าหน้าที่ธุรการ 1 อัตรา
  - พนักงานช่วยงานโภชนาการ 37 อัตรา (ว่าง 10 อัตรา)
- หน่วยอาหารเฉพาะโรค
  - นักวิชาการโภชนาการ 3 อัตรา
  - พนักงานช่วยงานโภชนาการ 6 อัตรา
- หน่วยธุรการ
  - เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป 1 อัตรา
  - เจ้าหน้าที่ธุรการ 1 อัตรา
  - พนักงานช่วยงานบริการ 1 อัตรา
  - นักวิชาการพัสดุ 1 อัตรา (สังกัดงานทะเบียนและคลังพัสดุ)

พันธกิจของหน่วยงานโภชนาการ

ให้บริการ
ด้านโภชนบำบัด ลดการ
เกิดภาวะแทรกซ้อน
มุ่งส่งเสริม การป้องกัน
และการฟื้นฟู และการ
สร้างเสริมโภชนาการที่ดี
แก่ผู้ป่วยและประชาชน

สนับสนุนและมีส่วน
ร่วมกับสถาบันศึกษาต่างๆ
ให้เกิดการเรียนการสอน
ด้านอาหาร โภชนาการ
และโภชนบำบัด
เพื่อผลิตบัณฑิตที่มี
คุณภาพสู่สังคม

เป็นทีมนำทางวิชาการ
ด้านโภชนบำบัด
ที่สนับสนุน
ชี้นำสังคมและชุมชน

สร้างและสนับสนุน
งานวิจัยและนวัตกรรม
ด้านโภชนบำบัด
นำสู่การปฏิบัติ
เพื่อประชาชน

3. การเรียนรู้ความต้องการและความคาดหวังของ "ลูกค้าของกระบวนการที่นำเสนอ"

ลูกค้า

↓

ผู้ป่วยที่นอนโรงพยาบาล (ผู้ป่วย IPD)

กินอาหารได้น้อยลง

มีความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะทุพโภชนาการ

3. การเรียนรู้ความต้องการและความคาดหวังของ "ลูกค้าของกระบวนการที่นำเสนอ"

วิเคราะห์สาเหตุที่อาจส่งผลให้ผู้ป่วยมีความอยากอาหารลดลง

- การรับรสผิดปกติ
- ความทุกข์ทรมานระหว่างรับประทานอาหารอันเนื่องมาจากสภาวะของโรค
- การเปลี่ยนแปลงของความชอบหรือไม่ชอบใจ ในกลิ่น หรือ รสชาติ
- การเปลี่ยนแปลงของอารมณ์ เช่น วิตกกังวล กลัว เศร้า ท้อแท้ใจ หรือหมดหวัง

3. การเรียนรู้ความต้องการและความคาดหวังของ "ลูกค้าของกระบวนการที่นำเสนอ"

ลูกค้า

ความคาดหวังของลูกค้า

- อาหารรสชาติอร่อย
- อาหารสะอาด อาหารปลอดภัย
- อาหารถูกต้องเหมาะสมกับสภาวะโรคของผู้ป่วย

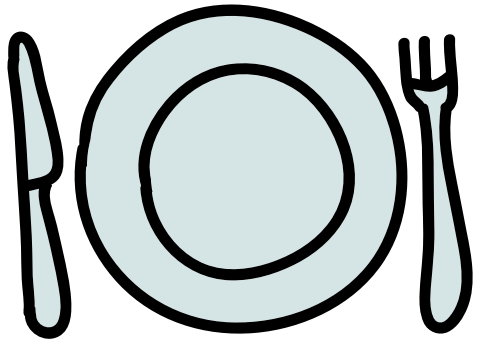
ผลลัพธ์ที่ต้องการ

1) ผู้รับบริการได้รับพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสม (กินได้)
2) ความพึงพอใจผู้รับบริการ (กินดี)
3) เศษอาหารเหลือทิ้งลดลง (ไม่มีเหลือทิ้ง)

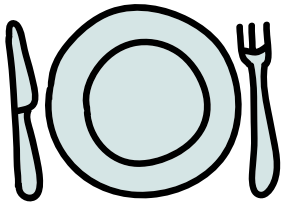
4. กระบวนการและวิธีปฏิบัติในอดีต

4. กระบวนการและวิธีปฏิบัติในอดีต

พัฒนาการบริการอาหารผู้ป่วยใน กำหนดพลังงานตามขนาด M และ L

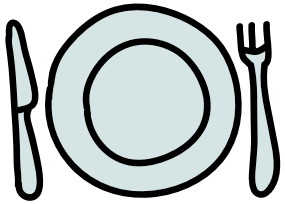


2400 **kcal**



Size M 1500 kcal

ONS 1.5:1 200*3 มื้อ (900 **kcal**)



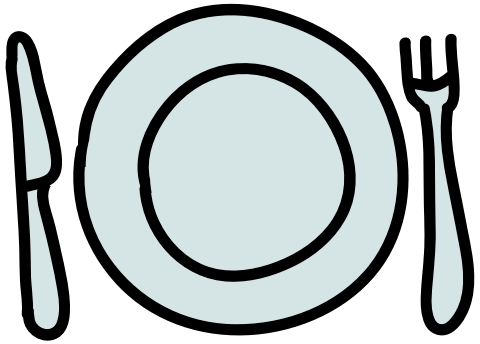
Size L 1800 kcal

ONS 1:1 200*3 มื้อ (600 **kcal**)

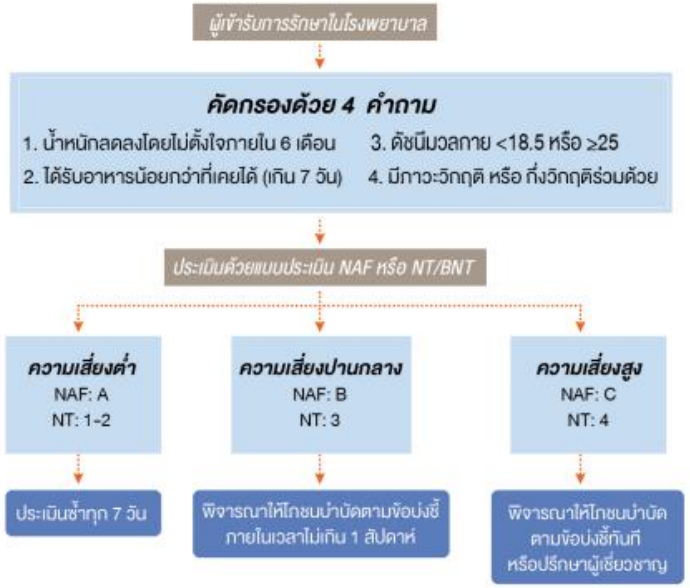
ONS : Oral nutrition supplement

4. กระบวนการและวิธีปฏิบัติในอดีต/ ปรับปรุงใหม่

ในอดีต

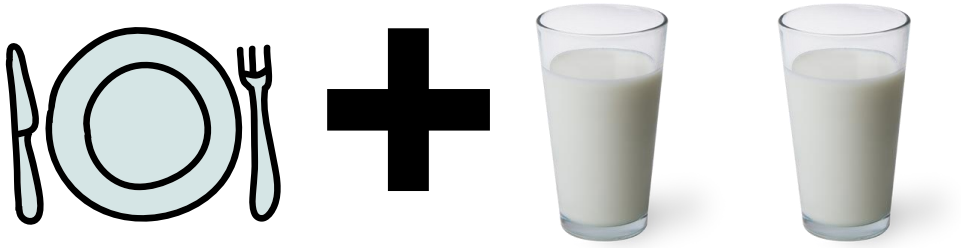


ปรับปรุงใหม่



พยาบาล

นักวิชาการโภชนาการ/
นักกำหนดอาหาร



5. กระบวนการและวิธีปฏิบัติที่ปรับปรุงใหม่

พัฒนาขบวนการสนับสนุนการให้บริการอาหารตามขนาด M และ L

- จัดทำสื่อการให้ความรู้ด้านโภชนาการที่ต้องการพลังงานขนาด M และ L
- จัดทำโปรแกรมคำนวณพลังงานและสารอาหารอาหารทั่วไปและอาหารทางสายให้อาหาร
- จัดทำแบบฟอร์มการประเมินภาวะโภชนาการผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
- จัดทำ SOP การจัดอาหารตามขนาด M และ L
- ปรับ Flow การประกอบอาหารทางสายให้อาหาร
- ปรับ Flow การทำนมผสม
- ปรับการบริหารจัดการ คลังวัสดุ-เวชภัณฑ์

5. กระบวนการและวิธีปฏิบัติที่ปรับปรุงใหม่

จัดทำ SOP การจัดอาหารตามขนาด M และ L

เมนูอาหารงานโภชนาการ โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ประจำวันที่ 1

ประเภทอาหาร	เช้า
ธรรมดา (พ+ส) (Size M)	ข้าวต้มกุ้ง 8 ตัว ขิงซอย คื่นช่าย น้ำนมถั่วเหลือง 1 กล่อง (110 ml)
ธรรมดา (พ+ส) (Size L)	ข้าวต้มกุ้ง 8 ตัว ขิงซอย คื่นช่าย น้ำนมถั่วเหลือง 1 กล่อง (110 ml)

ประเภทอาหาร	กลางวัน
ธรรมดา(พ+ส) (Size M)	แกงเขียวหวาน มะเขือเปราะ ปลาดุก (พ) 2 ชิ้น ปลาดุก (ส) 3 ชิ้น ยำวุ้นเส้น หมูบด (พ) 1 ช้อนโต๊ะ หมูบด (พ) 2 ช้อนโต๊ะ สะโพกไก่ทอด รองผักกาดหอม 1 ใบ มะเขือเทศ 1 ชิ้น

ประเภทอาหาร	เย็น
ธรรมดา(พ+ส) (Size M)	แกงจืดรวมิตรผักกาดไชฮุ้ย เต้าหู้ไข่ ¼ หลอด หมูบด (พ) 4 ลูก หมูบด (ส) 4 ลูก ผัดเผ็ดอกไก่ ถั่วฝักยาว (พ) 1 ทัพพีเล็ก (ส) 1 ทัพพีเล็ก ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง 2 ตัว

ประเภทอาหาร	กลางวัน
ธรรมดา(พ+ส) (Size L)	แกงเขียวหวาน มะเขือเปราะ ปลาดุก (พ) 2 ชิ้น ปลาดุก (ส) 3 ชิ้น ยำวุ้นเส้น หมูบด (พ) 1 ช้อนโต๊ะ หมูบด (พ) 1 ทัพพีเล็ก (45 กรัม) สะโพกไก่ทอด รองผักกาดหอม 1 ใบ มะเขือเทศ 1 ชิ้น

ประเภทอาหาร	เย็น
ธรรมดา(พ+ส) (Size L)	แกงจืดรวมิตรผักกาดไชฮุ้ย เต้าหู้ไข่ ¼ หลอด หมูบด (พ) 4 ลูก หมูบด (ส) 6 ลูก ผัดเผ็ดอกไก่ ถั่วฝักยาว (ส) 1 ทัพพีเล็กหนา (ส) 1 ทัพพีใหญ่บาง ผัดบล็อคโคลี่กุ้ง 2 ตัว

5. กระบวนการและวิธีปฏิบัติที่ปรับปรุงใหม่

เมนูอาหารงานโภชนาการ โรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ ประจำวันที่ 3

มื้ออาหาร	ธรรมดา	เพิ่มน้ำนม (สูติ)	กุมาร
เช้า	ข้าวต้มหมูบด 8 ลูก ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว น้ำนมถั่วเหลือง 1 กล่อง (110 ml)	ข้าวต้มหมูบด 8 ลูก ต้นหอม ผักชี จิง กระเทียม ไข่ต้ม 1ฟอง น้ำนมถั่วเหลือง 1 กล่อง (110 ml)	ข้าวต้มหมูบด 8 ลูก ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว ไข่ต้ม 1ฟอง นม UHT (125 ml)
กลางวัน	แกงกะหรี่ มันฝรั่ง สะโพกไก่ (พ) 1 ชิ้น สะโพกไก่ (ส) 1 ชิ้น ยำหมูยอ (พ) 30 กรัม 6 ชิ้น ยำหมูยอ (ส) 45 กรัม 10 ชิ้น ผัดคะน้า ปลาเค็ม(พ) 15 กรัม (1 ช้อนโต๊ะ บาง)	แกงกะหรี่ มันฝรั่ง สะโพกไก่ (พ) 1 ชิ้น สะโพกไก่ (ส) 1 ชิ้น ยำหมูยอ (พ) 30 กรัม 6 ชิ้น ยำหมูยอ (ส) 45 กรัม 10 ชิ้น ผัดคะน้า ปลาเค็ม(พ) 15 กรัม (1 ช้อนโต๊ะ บาง)	หมูยอนึ่ง 45 กรัม (7 ชิ้น) รองผักกาดหอม แกงจืดเต้าหู้ไข่ ¼ หลอด หมูบด 2 ลูก หอมใหญ่ ต้นหอม
	ขนม		
เย็น	แกงส้มหัวไชเท้า ผักรวม ปลาช่อน (พ) 1 ชิ้น ปลาช่อน (พ) 2 ชิ้น ผัดโป๊ยเซียน หมูบด (พ) 30 กรัม (2 ช้อนโต๊ะ) หมูบด (พ) 45 กรัม (1 ทัพพี ไข่เจียว 1 ฟอง รองผักกาดหอม	แกงส้มหัวไชเท้า ผักรวม ปลาช่อน (พ) 1 ชิ้น ปลาช่อน (พ) 2 ชิ้น ผัดโป๊ยเซียน หมูบด(พ) 30 กรัม(2 ช้อนโต๊ะ หมูบด (พ) 45 กรัม (1 ทัพพี) ไข่เจียวใบโหระพา 1 ฟอง รองผักกาดหอม	ปลาทับทิมทะเลแล่ต้มเค็ม 1 ชิ้น แกงจืด หมูบด 2 ลูก ผักกาดไชลุ้ย เห็ดหูหนู ต้นหอม
	ขนม		

6. การวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลการทำงานและประโยชน์ที่ได้รับ

ร้อยละผู้ป่วยในหอผู้ป่วยนำร่อง (6 ward) ที่ได้รับการดูแลด้านโภชนบำบัด ตามขนาด M,L

เป้าหมาย

มากกว่าร้อยละ 95

ก่อนเริ่มโครงการ	ร้อยละของผลลัพธ์
ร้อยละ 20	ร้อยละ 94

6. การวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลการทำงานและประโยชน์ที่ได้รับ

ร้อยละผู้ป่วยในหอผู้ป่วยนำร่อง (6 ward) ได้รับสารอาหารและพลังงานเพียงพอจากการให้บริการอาหารตามขนาด M และ L

เป้าหมาย

มากกว่าร้อยละ 70

ก่อนเริ่มโครงการ	ร้อยละของผลลัพธ์
ร้อยละ 25 (จากผู้ป่วย 430 ราย ได้รับการดูและกินอาหารได้มากขึ้น จำนวน 108 ราย)	ร้อยละ 75 (จากผู้ป่วย 527 ราย ได้รับการดูแลและกินอาหารได้มากขึ้น จำนวน 395 ราย)

6. การวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลการทำงานและประโยชน์ที่ได้รับ

ร้อยละความพึงพอใจผู้รับบริการ หลังมีการปรับการให้บริการอาหารตามขนาด M และ L โดยประเมินความพึงพอใจแบบ face to face

เป้าหมาย
มากกว่าร้อยละ 70

ก่อนเริ่มโครงการ	ร้อยละของผลลัพธ์
NA	ร้อยละ 75

6. การวัดและวิเคราะห์คุณภาพของผลการทำงานและประโยชน์ที่ได้รับ

ร้อยละปริมาณเศษอาหารที่ลดลง

หลังมีการปรับการให้บริการตามขนาด M และ L

เป้าหมาย

ลดลงได้มากกว่าร้อยละ 50

ก่อนเริ่มโครงการ	ร้อยละของผลลัพธ์
เฉลี่ยเดือนมกราคม-กันยายน64 เท่ากับ 9,746 กิโลกรัม	ตุลาคม64 น้ำหนักเศษอาหารลดลง ร้อยละ 10 (น้ำหนัก 8,860 กิโลกรัม) พฤศจิกายน64 น้ำหนักเศษอาหารลดลง ร้อยละ 20 (น้ำหนัก 7,797 กิโลกรัม)

7. ปัญหา อุปสรรค และแนวทางในการแก้ไข

- การปรับเมนูอาหาร ทั้ง 31 วัน นอกจากต้องจัดให้เหมาะสมด้านโภชนบำบัดแล้ว จำเป็นต้องคำนึงถึงหน้าตา สีสันของอาหารแต่ละชนิดด้วย

- ช่วงปรับเปลี่ยนเมนู จำเป็นต้องทำสื่อการสอน และอบรมเรื่องการใช้อุปกรณ์ในการจัดเสริฟ ให้กับพนักงานช่วยงานโภชนาการ เพื่อให้เข้าใจง่ายและลดโอกาสเกิดความผิดพลาด

8. ความท้าทายต่อไป

ปี 2564 หอผู้ป่วยนำร่อง

- อายุรกรรมชาย พิเศษ
- อายุรกรรมหญิง พิเศษ
- ศัลยกรรม พิเศษ
- กระดูก พิเศษ
- จักษุ

ปี 2565

หอผู้ป่วยทั้งหมดในโรงพยาบาล

ปี 2566

ผู้ป่วยที่นอนพักรักษาตัวในโรงพยาบาล ได้รับพลังงานและสารอาหารได้เพียงพอ ตามแพทย์กำหนด มากกว่าร้อยละ 80

9. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ และความยั่งยืน

การสนับสนุนจากผู้อำนวยการและฝ่ายบริหารโรงพยาบาล

ความรู้ ความสามารถ และความร่วมมือกันของบุคลากรในหน่วยงานโภชนาการ และหน่วยงานอื่น ๆในโรงพยาบาลที่เกี่ยวข้อง

มีเป้าหมายร่วมกันในการให้บริการด้านโภชนบำบัด ลดการเกิดภาวะแทรกซ้อน มุ่งส่งเสริม การป้องกัน และการฟื้นฟู และการสร้างเสริมโภชนาการที่ดีแก่ผู้ป่วยและประชาชน สอดคล้องกับพันธกิจของโรงพยาบาลธรรมศาสตร์เฉลิมพระเกียรติ

10. เอกสารอ้างอิง

https://www.hitap.net/wp-content/uploads/2016/12/PB_Malunitrition-tools-15_dec_2016-for-web-OK-final.pdf