



การพัฒนาสูตรอาหารอ่อน สู่ความเป็นเลิศ



งานส่งเสริมสุขภาพ กลุ่มการพยาบาล
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ศูนย์อนามัยที่ 8 นครสวรรค์



ความเป็นมา / เหตุผลความจำเป็น



ผู้ที่ได้รับहारประเภทนี้อยู่ในภาวะบอบบาง
ต้องการอาหารจำเพาะ

ผู้ป่วยพักฟื้น

หญิงหลังคลอด

เด็กป่วย

ผู้สูงอายุ

อาหารอ่อน

วัตถุดิบมีน้อย

วัตถุดิบซ้ำซาก

รสชาติไม่อร่อย

เมนูมีน้อย

มีความเฉพาะสูง



ผู้รับบริการไม่พึงพอใจ



เป้าหมาย / ตัวชี้วัด



บุคลากรงานโภชนาการมีความรู้เรื่องอาหารอ่อนที่ใช้สำหรับผู้ป่วย

มากขึ้น 80%

ผู้ป่วยมีความพึงพอใจที่ได้รับอาหารอ่อน

ร้อยละ 80%



การจัดการความรู้ครั้งที่ 1

กิจกรรมทบทวนก่อนการจัดการความรู้ BAR



เพิ่มศักดิ์ รุ่งจิรรัตน์

หลังจากที่เราทำการ
ประเมินความพึง
อาหารอ่อน คะแน
ลดลง เราจะทำ
อย่างไรกันดี



รัตนา ขำศิริ

พี่ก็ว่า เมนูเรามีน้อย
แล้วก็ใช้แต่เมนูเดิมๆ
อีกอย่าง รสชาติอาหาร
อ่อนจะรสไม่จัด ผู้ป่วย
ส่วนมากจะไม่ค่อยชอบ



วิไล ประจันต์ศิริ

พี่ก็เห็นด้วย สังเกต
จากผู้ป่วยทานอาหาร
ไม่หมด สงสัย
เมนูอาหารเราไม่
หลากหลายมั้ง ผู้ป่วย
อาจจะเบื่อ



การพัฒนาสูตรเมนูอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ

- ปัญหา**
 - ความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารอ่อนลดลง
 - ได้จากแบบประเมินความพึงพอใจ
 - สังเกตอาหารเหลือ
 - บอกกล่าวโดยตรงจากผู้ป่วย
 - บอกกล่าวจากพยาบาลประจำฟลิก
 - เมนูอาหารมีความซ้ำซาก
 - อาหารอ่อนมีเมนูน้อย
 - วัตถุดิบที่เหมาะสมมีน้อย
 - เจ้าหน้าที่ยังไม่เข้าใจการประกอบอาหารอย่างถูกต้อง
 - ขาดความรู้
 - การเลือกวัตถุดิบ
 - การปรุงอาหาร
 - ขาดทักษะ
 - การประกอบอาหารอ่อน
 - การจัดแต่งอาหารให้น่ารับประทาน
 - การเตรียมวัตถุดิบ
 - เลือกเมนูอาหารที่เหมาะสม
 - คุณภาพอาหารไม่แน่นอน
 - ไม่มีสูตรมาตรฐาน
 - ไม่มีการประเมินอาหาร
 - ค่าต้นทุนสูง
- การประเมินผล**
 - แบบประเมินอาหารก่อนให้บริการ
 - แบบตรวจสอบคุณภาพอาหาร
 - แบบประเมินความพึงพอใจ
 - เป็นของผู้ป่วยเชิงบวก
- แหล่งความรู้**
 - นักโภชนาการ
 - ผู้มีความชำนาญ
 - แม่ครัว
 - หนังสือตำรับเมนูอาหาร
 - ผู้รับบริการ
 - เจ้าหน้าที่ประจำฟลิก
 - โซเชียล
 - ศึกษาดูงาน
- การพัฒนา**
 - อบรมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง
 - ความรู้หลักการจัดอาหารอ่อนที่เหมาะสมในโรงพยาบาล
 - ทักษะการจัดอาหาร
 - เทคนิคในการปรุงอาหาร
 - รักษาความ
 - สูตรเมนูอาหารอ่อน
 - รสชาติ
 - มาตรฐาน
 - หลากหลาย
 - เอกสารให้ความรู้
 - คู่มือการประกอบอาหาร
 - ภาพการจัดอาหาร
 - การเลือกและเตรียมวัตถุดิบ
 - การให้บริการ
 - การพบเจอ
 - การแต่งกาย
 - ความสะอาด

www.themegallery.com **LOGO**





การจัดการความรู้ครั้งที่ 1



แผนผังสรุปการสร้างและแสวงหาความรู้ เรื่อง การจัดตั้งทีมงาน

CEO : ผู้บริหารสูงสุด

นพ.ชาญชัย พินมืองงาม

ที่ปรึกษาผู้บริหาร

นพ.ชาญชัย บรรพตปรการ

ทพ.ก้องเกียรติ เดิมเกษมสานต์

Introduce : ชักชวนและนำ IT มาสู่คุณลิขิต

Train : จัดอบรม IT แก่คุณกิจ และคุณอำนวย

Help : ช่วยเหลือด้านการจัดการ ซอฟต์แวร์

Adviser : ที่ปรึกษาด้าน IT

Solve : ช่วยแก้ปัญหา IT

Design : ออกแบบระบบ IT

Develop : ปรับปรุงพัฒนาระบบ IT

คุณเสี่ยวพล สุวรรณบัณฑิต

คุณสมภิต (IT HAS DD)

คุณวิภาสกร

คุณเพ็ช (CEO)

คุณสมภิต (CIO)

C : Cautious ความรอบคอบ

L : Leadership ความเป็นผู้นำ

I : Intelligence มีไหวพริบ ปัญญา

C : Communication ความสามารถในการติดต่อสื่อสาร

K : Knowledge ความรู้

D : Do for : จัดเตรียม

O : Organize : จัดการ

C : Comb out : คัดคน

U : Unite : ประสาน

M : Manage : บริหาร

E : Estimate : ประเมิน

N : Network : เครือข่าย

T : Treat : ปฏิบัติ

คุณสมภิต (Document)

คุณประสาน

การจัดตั้งทีมงาน

คุณอำนวย

คุณสมภิต

คุณหน : คุณหน

จิบ : จิบประเด็นง่าย

ใจ : ใจดี ไม่ใช่อ่อนใจ ไม่เด็ด

ไม่ : ไม่รู้ไม่เรียน

ส่งท้าย : มนุษย์สัมพันธ์

ประสานงานดี

คุณเพิ่มศักดิ์ รุ่งจิรวาริตน์

คุณเพิ่มศักดิ์ รุ่งจิรวาริตน์

จิบประเด็น

เห็นปัญหา

พาไปสู่วิธีแก้

เน้นเนื้อหาสาระ

ลำดับแหล่งอ้างอิง

คุณสมภิต

คุณลิขิต

คุณรัตนา ชำศิริ

คุณกิจ

หัวใจของคุณกิจ

การเรียนรู้จากการปฏิบัติ

ไม่ฟังถึงเป้าหมายที่วางไว้

เป็นผู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้

จริงจังในการจัดการความรู้

จัดการความรู้อย่างเป็นระบบ

ปฏิบัติให้เป็นรูปธรรมภายในหน่วยงาน

การจัดทำ พร้อมจะรับฟังสิ่งใหม่

การพูด นอกเหนือความคิด

ความเข้าใจ สามารถสอนได้

มีพื้นฐานความรู้ในเรื่องการจัดและบูรณาการข้อมูล

มีเทคนิคและประสบการณ์ในการบูรณาการ

-ผู้มีประสบการณ์

- คุณรัตนา ชำศิริ

- เจ้าหน้าที่ประจำองค์กร

- แม่ครัว

- ผู้รับบริการ



แผนการจัดการความรู้ (ม.ค.54 – ก.ย.54)



ที่	กิจกรรม	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ผู้รับผิดชอบ
1.	การบ่งชี้ความรู้ - ประชุมสมาชิก/จัดทำแผนจัดการความรู้	↔									เพิ่มศักดิ์ รัตนา แม่ครัว
2.	การสร้างและแสวงหาความรู้ - ทบทวนองค์ความรู้/จัดหาสมาชิก/จัดตั้ง ทีมงาน	↔									เพิ่มศักดิ์ รัตนา แม่ครัว
3.	การจัดความรู้ให้เป็นระบบ - จัดทำและรวบรวมความรู้ให้เป็น หมวดหมู่ /ทบทวน/คัดเลือกองค์ความรู้ ของการประกอบอาหารอ่อน		↔								เพิ่มศักดิ์ รัตนา แม่ครัว
4.	ประมวลกลั่นกรองความรู้ - จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้/ทบทวน ระหว่างทำกิจกรรม/ถอดบทเรียน (เดือน ละ 1 ครั้ง)										เพิ่มศักดิ์ รัตนา แม่ครัว
5.	การเข้าถึงข้อมูล - นำความรู้ไปสู่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บันทึกกิจกรรม :Drive K หน่วยงาน										เพิ่มศักดิ์ รัตนา
6.	การแลกเปลี่ยน แบ่งปันความรู้ - เผยแพร่ภายในหน่วยงาน - เผยแพร่นอกหน่วยงาน ชุมชนทรัพยากรความรู้								↔		เพิ่มศักดิ์ รัตนา
7.	การเรียนรู้ - นำนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ /ประเมินผล ต่อยอดองค์ความรู้									↔	เพิ่มศักดิ์ รัตนา

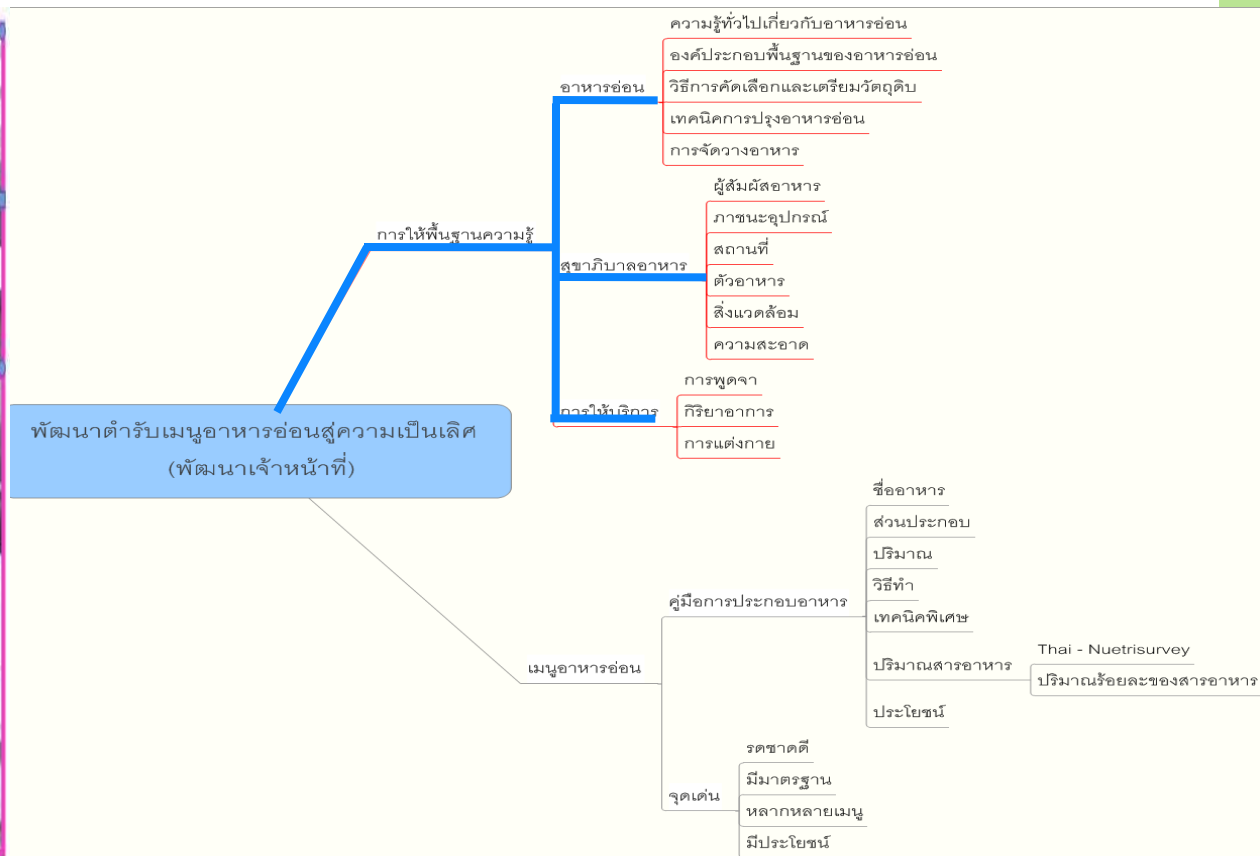


การจัดการความรู้ครั้งที่ 2



การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ครั้งที่ 1

องค์ความรู้ที่เลือกมาจัดการความรู้ : การพัฒนาตำรับอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ



ทบทวนระหว่างกิจกรรม DAR 1

ควรจัดกิจกรรมทดสอบความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาหารอ่อน สุขาภิบาลอาหาร และพฤติกรรมการให้บริการ



การจัดการความรู้ครั้งที่ 3

กิจกรรมหลังการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ครั้งที่ 1



1.การทดสอบความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาหารอ่อน สุขาภิบาลอาหาร และการให้บริการ



เจ้าหน้าที่ โภชนาการ	อาหารอ่อน (10 คะแนน)	สุขาภิบาลอาหาร (10 คะแนน)	การให้บริการ (10 คะแนน)	รวมคะแนน (เต็ม 30 คะแนน)
คนที่ 1	5	5	8	18
คนที่ 2	6	5	9	20
คนที่ 3	4	7	8	19
คนที่ 4	7	7	8	22
คนที่ 5	8	4	7	19
คนที่ 6	6	6	6	18
คนที่ 7	7	5	6	18
คนที่ 8	6	7	9	22

ระดับผ่านเกณฑ์ 15 คะแนน ระดับพอใช้ 16 -20 คะแนน

ระดับดี 21 - 25 คะแนน ระดับดีเยี่ยม 26 - 30 คะแนน

บททวนระหว่างการจัดการความรู้ ครั้งที่ 3 (DAR 3)

ครั้งต่อไปควรมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันในทุก 3 เรื่อง โดยเรื่องแรก คือเรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารอ่อนก่อน

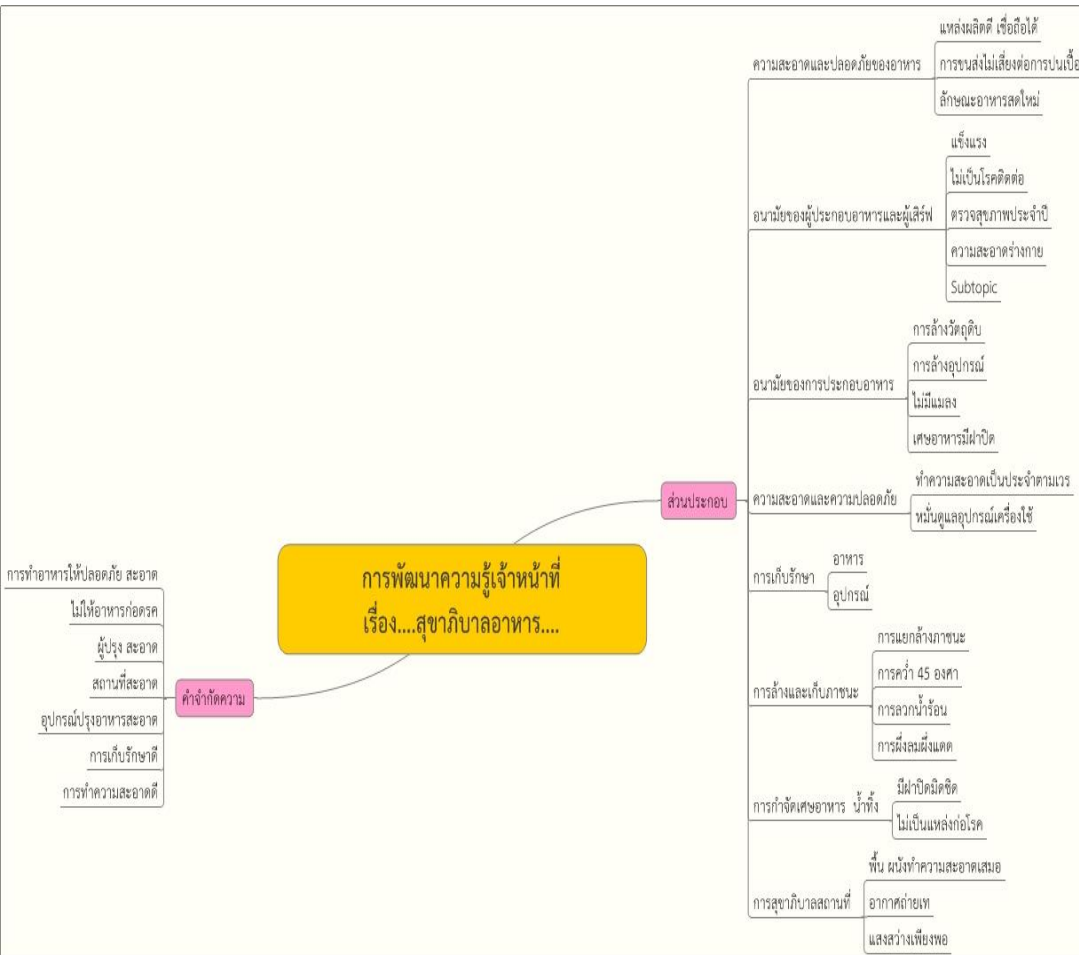


การจัดการความรู้ครั้งที่ 5

กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ครั้งที่ 3

องค์ความรู้ที่เลือก

: สุขาภิบาลอาหารและการบริการที่เป็นเลิศ



ทบทวนระหว่างกิจกรรม DAR 3
ควรมีการประกอบอาหารสาธิตจริงๆ
หรือเชิญวิทยากรมาสอน



การจัดการความรู้ครั้งที่ 6

กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ครั้งที่ 4



กิจกรรมสาธิต/ลองปฏิบัติ



บททวนระหว่างกิจกรรม DAR 4

ควรมีการปฏิบัติตามคู่มือและทดสอบความพึงพอใจผู้รับบริการจากแบบสอบถาม



การลงปฏิบัติจริงและประเมินความพึงพอใจ



การลงปฏิบัติจริง



ศึกษาดูงาน มหกรรมอาหารแห่งชาติ





การจัดการความรู้ครั้งที่ 7



Action After Review



สิ่งที่คาดว่าจะได้รับ

1. บุคลากรงานโภชนาการมีความรู้เรื่องอาหารอ่อนที่ใช้สำหรับผู้ป่วยมากขึ้น
2. ผู้ป่วยที่รับประทานอาหารอ่อนมีความพึงพอใจมากขึ้น

สิ่งที่เกิดขึ้นจริง

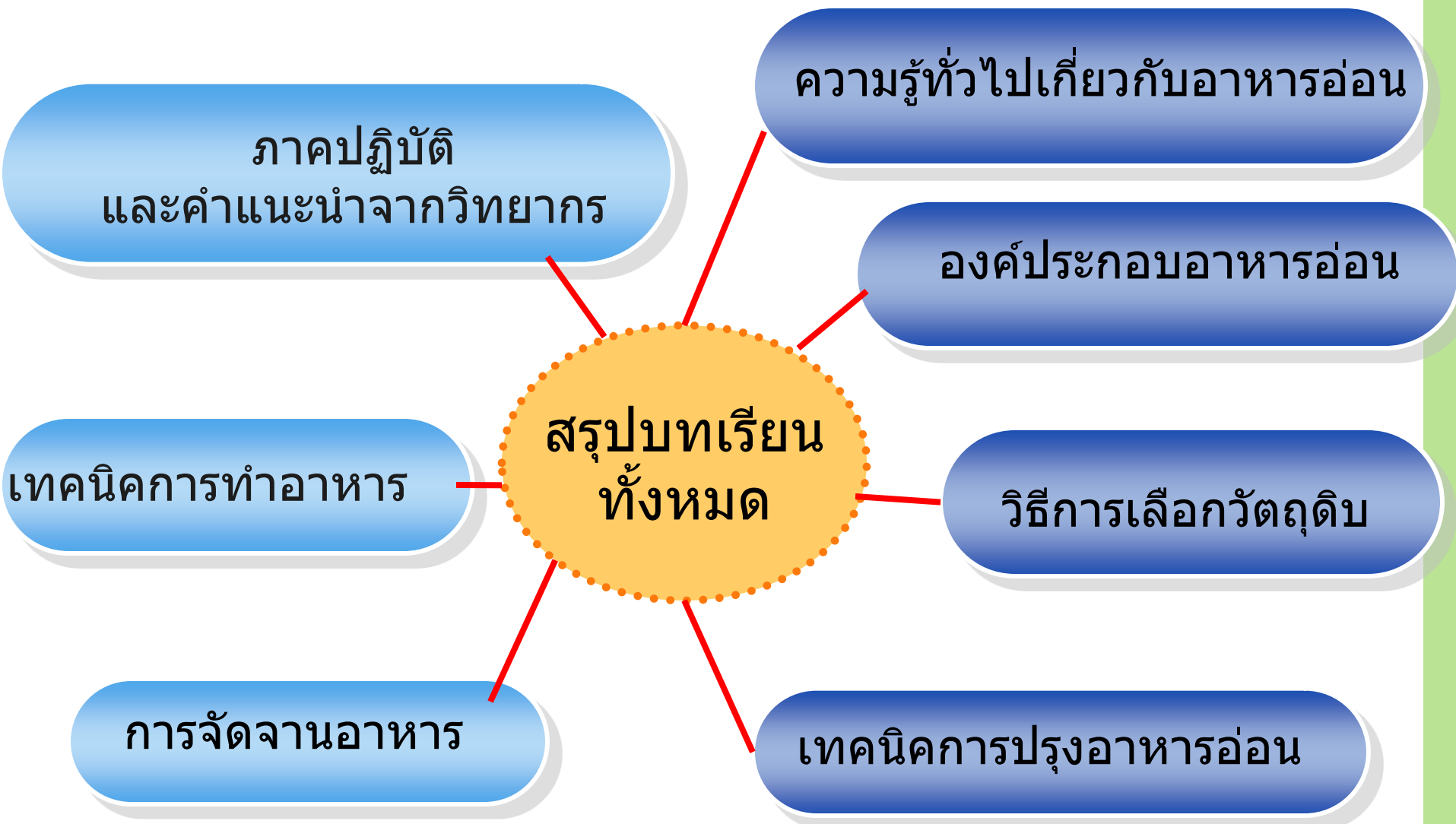
1. บุคลากรงานโภชนาการมีความรู้เรื่องอาหารอ่อนที่ใช้สำหรับผู้ป่วยมากขึ้น
2. ผู้ป่วยที่รับประทานอาหารอ่อนมีความพึงพอใจมากขึ้น

สิ่งที่ได้เกินคาด

1. ได้ตำรับเมนูอาหารอ่อนประจำของหน่วยงาน
2. ทำให้การทำงานคล่องตัวมากขึ้นเพราะมีการพูดคุยมากขึ้น และได้แนวทางปฏิบัติ



สรุปกิจกรรมทั้งหมด





ประเมินผลการจัดกิจกรรม



บุคลากรงานโภชนาการมีความรู้เรื่องอาหารอ่อนที่ใช้สำหรับผู้ป่วย

มากขึ้น 80%

เป็นไปตามตัวชี้วัด

บุคลากรงานโภชนาการมีความรู้เรื่องอาหารอ่อนที่ใช้สำหรับผู้ป่วย
เพิ่มขึ้นโดยเปรียบเทียบกับคะแนนก่อน





ประเมินผลการจัดกิจกรรม



ผู้ป่วยมีความพึงพอใจที่ได้รับอาหารอ่อน

ร้อยละ 80%

เป็นไปตามตัวชี้วัด

จากการสรุปแบบประเมินด้านความพึงพอใจหลังการจัดการความรู้ กับผู้รับบริการผู้รับบริการมีความพึงพอใจมากขึ้น





กระบวนการนำไปใช้/เผยแพร่



ศูนย์อนามัยที่ 8 นครราชสีมา

ศูนย์อนามัยที่ 8 นครราชสีมา

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 6 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 15/ก.ย./54 16:36

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=545

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 5 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 15/ก.ย./54 02:08

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=538

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 4 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 15/ก.ย./54 01:45

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=537

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 3 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 15/ก.ย./54 01:16

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=536

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 2 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 18/ก.ค./54 01:07

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=455

การพัฒนาสูตรอาหารอ่อนสู่ความเป็นเลิศ ตอนที่ 1 [การจัดการความรู้] โดย Dr.Diet 10/มิ.ย./54 00:34

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=7508&web_id=360

การพัฒนาการกินและสูตรอาหารอ่อนสำหรับผู้สูงอายุ [การจัดการความรู้] โดย ADMINHPC8 12/เม.ย./54 00:44

http://203.157.64.23:81/kmblog/webblog.php?downloadid=472&web_id=295

ลำดับ	การประชาสัมพันธ์	จำนวนครั้ง
1	Facebook ศอ.8	1
2	ชมทริพย์ความรู้ ศูนย์อนามัยที่ 8	8
3	Gotoknow	8
4	หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอด	10
5	งานเปิดโลกวิชาการทางการพยาบาล (ศอ.8)	1
6	Drive K รพ.	8
	รวม	36





การต่อยอดความรู้



➔ พัฒนาตำรับเมนูอาหารเป็น แบบ VDO
สาธิตการทำอาหารอ่อน

➔ พัฒนาในด้านภาชนะใส่อาหารต่างๆ

➔ พัฒนายูนีฟอร์มในการให้บริการ



Q & A

Thank You !

