

ผลงานประกอบการพิจารณาประเมินบุคคล
เพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ

ตำแหน่งนักโภชนาการชำนาญการ
(ด้านบริการทางวิชาการ)

เรื่อง ที่เสนอให้ประเมิน

1. ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา
เรื่อง ความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหาร (Feeding bag) ในหอผู้ป่วย
โรงพยาบาลกลาง
2. ข้อเสนอ แนวคิด วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
เรื่อง เมนูอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนม

เสนอโดย

นางจุฑาภรณ์ เปียทอง

ตำแหน่งนักโภชนาการปฏิบัติการ

(ตำแหน่งเลขที่ รพก. 636)

ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง สำนักการแพทย์

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

1. ชื่อผลงาน ความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหาร (Feeding bag) ในหอผู้ป่วยโรงพยาบาลกลาง

2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ 15 มีนาคม 2554 – 25 เมษายน 2554

3. ความรู้ทางวิชาการหรือแนวคิดที่ใช้ในการดำเนินการ

สิ่งที่ทำให้เกิดความรู้สึกพึงพอใจของมนุษย์มักจะได้แก่ ทรัพยากรหรือสิ่งเร้า การวิเคราะห์ระบบ ความพอใจ คือ การศึกษาว่า ทรัพยากรหรือสิ่งเร้าแบบใดเป็นสิ่งที่ต้องการ ที่ทำให้เกิดความพึงพอใจ และความสุขแก่มนุษย์ ความพึงพอใจจะเกิดมากที่สุด เมื่อมีทรัพยากรทุกอย่าง ที่เป็นที่ต้องการครบถ้วน ความพึงพอใจในความคิดของออสแคมป์ มีความหมายอยู่ 3 นัยด้วยกันคือ

1. ความพึงพอใจ หมายถึง สภาพการณ์ที่ผลการปฏิบัติจริงได้เป็นไปตามที่บุคคล คาดหวังไว้
2. ความพึงพอใจ หมายถึง ระดับของความสำเร็จที่เป็นไปตามความต้องการ
3. ความพึงพอใจ หมายถึง การทำงานได้เป็นไปตาม หรือตอบสนองต่อคุณค่าของบุคคล

ซึ่งจากความหมายทั้ง 3 นัยดังกล่าว ออสแคมป์เห็นว่าเป็นการนำไปสู่การพัฒนาทฤษฎี ว่าด้วยความพึงพอใจต้องาน 3 ทฤษฎีที่สำคัญคือ ตามความหมายนัยแรกอยู่ในกลุ่มทฤษฎีความคาดหวังตามความหมายที่สองอยู่ในกลุ่มทฤษฎีความต้องการ และตามความหมายนัยที่สามจัดอยู่ในกลุ่มทฤษฎีคุณค่า นอกจากนี้ยังได้สรุปถึงปัจจัยหลักที่มีอิทธิพลต่อความพึงพอใจว่า มี 4 ปัจจัยที่สำคัญ คือ

- ตัวลักษณะงาน
- เงินใจเกี่ยวกับงาน
- ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล
- ความแตกต่างของแต่ละบุคคล

อาหารและโภชนาการมีความสำคัญและมีบทบาทในการรักษาโรค เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนและถูกต้อง ตามแผนการรักษาของแพทย์ ซึ่งนักกำหนดอาหารจะต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารเป็นอย่างดี ผู้ป่วยบางคนมีความรู้สึกเบื่ออาหารรับประทานอาหารได้น้อย หรือบางรายไม่สามารถรับประทานอาหารทางปากได้ หรือมีการเจ็บป่วยอย่างรุนแรง เช่น อุบัติเหตุ ไม่สามารถรับประทานอาหารได้ ทำให้ร่างกายได้รับพลังงานและสารอาหารไม่พอเพียงกับความต้องการของร่างกาย ทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการได้ แพทย์จะกำหนดอาหารทางสายให้อาหารแก่ผู้ป่วย

ที่ผ่านมาฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง ได้ใช้ขวดแก้วที่ผ่านขบวนการอบฆ่าเชื้อโรคเป็นภาชนะบรรจุอาหารทางสายให้อาหารสำหรับผู้ป่วย ซึ่งมีขั้นตอนในการเตรียม การผลิต การบรรจุ และการขนส่งที่ยุ่งยาก แต่ปัจจุบันได้เปลี่ยนการบรรจุอาหารทางขวดแก้วเป็นถุงให้อาหารสายยาง ทำให้ลดขั้นตอนในการเตรียม การผลิต การบรรจุ และการขนส่งอาหารขึ้นหอผู้ป่วยได้เป็นอย่างดี ซึ่งเป็นที่พึงพอใจของเจ้าหน้าที่ทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผู้ป่วยและญาติผู้ป่วย

อาหารทางสายให้อาหาร (Tube Feeding)

หมายถึงอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว สามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้ โดยไม่ติดขัด ให้พลังงานและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายของผู้ป่วย

ประเภทของอาหารทางสายให้อาหาร

อาหารทางสายให้อาหาร แบ่งออกเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. สูตรน้ำนมผสม (milk based formula)
2. สูตรปั่นผสม (blenderized formula)
3. สูตรสำเร็จ (commercial formula)

ในการเตรียมอาหารทางสายให้อาหาร

ไม่ว่าจะเป็นสูตรใดควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

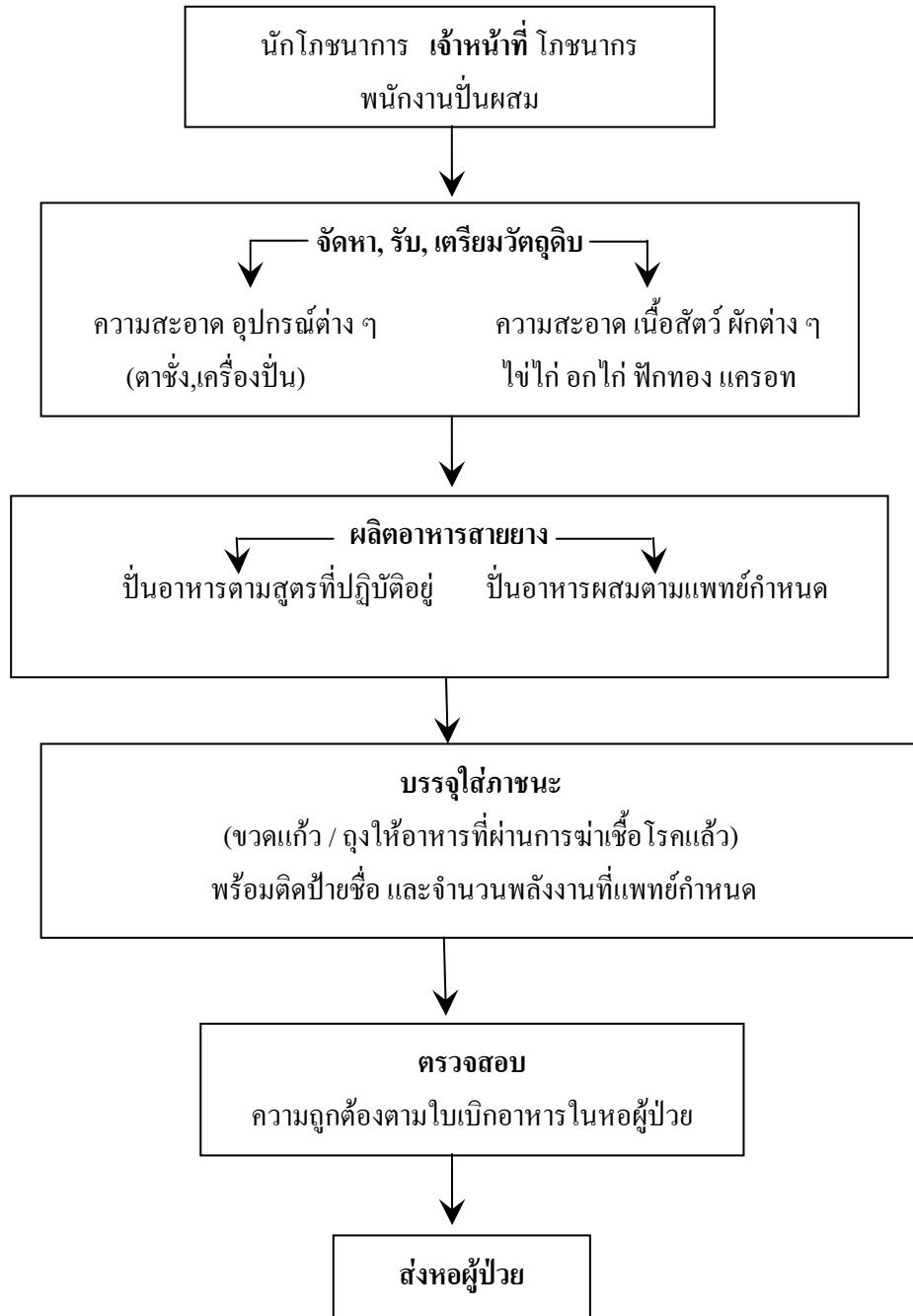
1. ระวังเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร รวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้บรรจุอาหาร
2. มีการชั่ง-ตวง ส่วนประกอบของอาหารทุกชนิด เพื่อหลีกเลี่ยงค่าผันแปรในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการให้น้อยที่สุด
3. การคำนวณคุณค่าอาหารในส่วนประกอบของอาหารทุกชนิดต้องแม่นยำ เพื่อให้ได้สารอาหารตรงตามคำสั่งของแพทย์
4. การเตรียมสูตรอาหารทางสายให้อาหารนี้ จะทำให้ผู้ป่วยเป็นราย ๆ ไป
5. การเก็บรักษาอาหารทุกสูตรและทุกมื้อที่ผสมเสร็จแล้ว ควรเก็บในตู้เย็นที่สะอาดและอุณหภูมิพอเหมาะ

4. สรุปสาระสำคัญของเรื่องและขั้นตอนการดำเนินการ

ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง มีหน้าที่ในการผลิตอาหารทางสายให้อาหารให้กับผู้ป่วย โดยภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารทางสายให้อาหาร เป็นขวดน้ำเกลือ (ชนิดแก้ว) ขนาด 500 - 1,000 ซีซี. ซึ่งต้องซื้อและล้างทำความสะอาด อบอุ่นเชื้อโรค และมีแนวโน้มจะขาดแคลนมากขึ้นจึงมีความพยายามที่จะหาผลิตภัณฑ์อื่นที่เหมาะสมกว่า และเป็นการพัฒนาการให้บริการผู้ป่วย เป็นถุงให้อาหาร

ขบวนการผลิตอาหารสายยาง ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานและสูตรที่กำหนดตามคำสั่งแพทย์ ในขบวนการผลิตในแต่ละขั้นตอนมีความสำคัญต่อเนื่อง หนึ่งในขั้นตอนนั้นคือ ขั้นตอนการบรรจุอาหารสายยางเพื่อส่งให้หอผู้ป่วย ตามใบเบิกอาหารจากหอผู้ป่วย

แผนผังการผลิตอาหารสายยาง



หมายเหตุ ทุกขั้นตอนปฏิบัติตามมาตรฐานของหน่วยงาน

ตารางเปรียบเทียบระหว่างขวดแก้วและถุงให้อาหาร (Feeding bag)

ขวดแก้ว (น้ำเกลือ)	ถุงให้อาหาร (Feeding bag)
1. เป็นขวดน้ำเกลือที่ใช้แล้ว นำมาล้างอบนึ่งฆ่าเชื้อโรค	1. เป็นถุงพลาสติกที่ผลิตจากโพลีเอทิลีน สามารถทนความร้อนได้ 90°C พร้อมใช้งาน
2. อาจมีการปนเปื้อนของเศษแก้ว กรณีขวดชำรุด	2. มีความปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน
3. ใช้พื้นที่ในการเตรียมขวดบรรจุอาหารมาก	3. ประหยัดพื้นที่ในการเตรียม
4. ใช้ระยะเวลาในการเตรียมอาหารสายยางมาก	4. ลดระยะเวลาในการเตรียมอาหารสายยาง
5. ใช้เวลาในการบรรจุอาหารนาน	5. ลดเวลาในการบรรจุอาหาร
6. ขบวนการให้อาหารสายยางผู้ป่วยในแต่ละมื้อของเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยมีความยุ่งยาก และใช้เวลานาน	6. ขบวนการให้อาหารสายยางผู้ป่วยในแต่ละมื้อของเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยมีความสะดวก และไม่ใช้เวลานาน
7. ไม่สะดวกในการเก็บรักษาขวดแก้วเพราะแตกง่าย	7. การเก็บรักษาปลอดภัย
8. ใช้พื้นที่มากในการขนส่งขวดอาหารขึ้นหอผู้ป่วย	8. การขนส่งภาชนะขึ้นหอผู้ป่วยใช้พื้นที่น้อย
9. ขณะให้อาหารสายยางเจ้าหน้าที่หอผู้ป่วยต้องยืนจับอุปกรณ์ให้อาหารจนกว่าจะแล้วเสร็จ	9. เจ้าหน้าที่บนหอผู้ป่วยใช้ถุงอาหารแขวน ขณะให้อาหารผู้ป่วยได้คราวละหลายคน
10. เจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยเก็บขวดและล้างเศษอาหารก่อนแล้วส่งคืนตามจำนวนที่ส่งขึ้นบนหอผู้ป่วย	10. ใช้แล้วทิ้ง
11. เวชภัณฑ์กลางทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค	11. พร้อมใช้งาน
12. ฝ่ายโภชนาการต้องนำขวดส่งเวชภัณฑ์กลางดำเนินการต่อ	12. ผ่านขบวนการฆ่าเชื้อพร้อมใช้งาน

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ศึกษา ค้นคว้า หาข้อมูลในการสร้างแบบสอบถาม ความพึงพอใจ ในการใช้ถุงให้อาหารในหอผู้ป่วย
2. ประสานงานกับหอผู้ป่วยต่าง ๆ เพื่อออกแบบสอบถาม ความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหาร
3. กำหนดวันเวลาในการส่งและรับคืนแบบสอบถามความพึงพอใจการในใช้ถุงให้อาหารในหอผู้ป่วย
4. วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม
5. สรุปผลเพื่อดำเนินการต่อไป

5. ผู้ร่วมดำเนินการ

นายทินภัทร ศรีคะชินทร์ สักส่วนของผลงานร้อยละ 10

6. ส่วนของงานที่ผู้เสนอเป็นผู้ปฏิบัติ

- จัดหาอาหารวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในหน่วยงานอาหารสายยางให้มีความเพียงพอพร้อมใช้งาน
- กำกับเจ้าหน้าที่ในหน่วยอาหารสายยางให้ปฏิบัติตามมาตรฐานของหน่วยงานอย่างเคร่งครัด
- พัฒนางานหน่วยอาหารสายยางอย่างต่อเนื่อง
- สอนผู้ป่วยและญาติทำอาหารสายยางก่อนกลับบ้าน
- ให้ความรู้ด้านโภชนาบำบัดแก่ผู้ป่วย ญาติ และผู้สนใจ

การพัฒนางานหน่วยอาหารสายยาง ได้นำถุงให้อาหารสายยางมาใช้แทนขวด จากปัญหาการจัดการขวดมีความขาดแคลนมากขึ้น และช่วยลดภาระงานของเจ้าหน้าที่ในฝ่ายโภชนาการและเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยในการปฏิบัติการดูแลผู้ป่วยในหอผู้ป่วยต่าง ๆ

จึงได้ดำเนินการศึกษา ค้นคว้า รวบรวมข้อมูล ใช้ในการสร้างแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยในการใช้ถุงให้อาหารสายยาง ประสานงานกับหอผู้ป่วยต่าง ๆ ที่ให้ถุงให้อาหารสายยาง ซึ่งใช้เป็นกลุ่มตัวอย่างในการตอบแบบสอบถาม ความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหารสายยาง ตามวันและเวลาที่กำหนด

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม

ส่งแบบสอบถามจำนวน 75 ชุด ใน 11 หอผู้ป่วยในโรงพยาบาลกลาง

ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 75 ชุด ใน 11 หอผู้ป่วยในโรงพยาบาลกลาง

ตารางที่ 1 จำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศในโรงพยาบาลกลาง

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
หญิง	71	94.7
ชาย	4	5.3
รวม	75	100

จากตารางที่ 1 พบว่าพยาบาลและผู้มีหน้าที่ดูแลให้อาหารทางสายให้อาหารที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 71 ราย คิดเป็นร้อยละ 94.7 เพศชาย 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 5.3

ตารางที่ 2 จำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุในโรงพยาบาลกลาง

อายุ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
20-30 ปี	25	33.3
31-40 ปี	41	54.7
มากกว่า 41 ปี	9	12.0
รวม	75	100

จากตารางที่ 2 พบว่าพยาบาลและผู้มีหน้าที่ดูแลให้อาหารทางสายให้อาหารที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 41 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.7 อายุระหว่าง 20-30 ปี จำนวน 25 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.3 อายุมากกว่า 41 ปี จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 12

ตารางที่ 3 จำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่งงานในโรงพยาบาลกลาง

ตำแหน่งงาน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผู้ช่วยพยาบาล	30	40
พยาบาล	45	60
รวม	75	100

จากตารางที่ 3 พบว่าพยาบาลและผู้มีหน้าที่ดูแลให้อาหารทางสายให้อาหารที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นพยาบาล จำนวน 45 ราย คิดเป็นร้อยละ 60 และผู้ช่วยพยาบาล จำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 40

ตารางที่ 4 จำนวนร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุการทำงานในโรงพยาบาลกลาง

อายุการทำงาน	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1-5 ปี	15	20
6-10 ปี	27	36
มากกว่า 10 ปี	33	44
รวม	75	100

จากตารางที่ 4 พบว่าพยาบาลและผู้มีหน้าที่ดูแลให้อาหารทางสายให้อาหารที่ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานมากกว่า 10 ปี จำนวน 33 ราย คิดเป็นร้อยละ 44 อายุการทำงาน 6-10 ปี จำนวน 27 ราย คิดเป็นร้อยละ 36 อายุการทำงาน 1-5 ปี จำนวน 15 ราย คิดเป็นร้อยละ 20

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหาร (Feeding bag) ในโรงพยาบาลกลาง

ความพึงพอใจ	\bar{X}	S.D.	แปลผล
การเปลี่ยนจากขวดมาใส่ถุงให้อาหารทำให้ท่านทำงานได้สะดวก และช่วยลดขั้นตอนการทำงาน	4.40	0.69	มากที่สุด
การบรรจุอาหารจากขวดมาใส่ถุงให้อาหาร ทำให้ผู้ป่วยได้รับอาหารต่อมือในปริมาณที่ถูกต้อง	4.18	0.84	มาก
การบรรจุอาหารลงในถุงให้อาหาร ทำให้มั่นใจในเรื่องของความสะอาด ปลอดภัย และปราศจากเชื้อ	4.28	0.54	มากที่สุด
การใช้ถุงให้อาหารช่วยลดภาวะแทรกซ้อนของผู้ป่วยในเรื่องการติดเชื้อ และท้องเสีย	4.07	0.64	มาก
การไหลผ่านของอาหารที่ผ่านสายให้อาหาร	3.85	0.72	มาก
ความสะดวกในการอุ่นอาหาร	4.15	0.66	มาก
ระยะเวลาในการให้อาหารผู้ป่วยแต่ละมือถูกต้องและเหมาะสม	4.03	0.76	มาก
การเก็บอาหารลงถุงช่วยประหยัดพื้นที่การเก็บในตู้แช่	4.16	0.78	มาก
รูปแบบของถุงให้อาหารสะดวกในการใช้งาน	4.53	0.62	มากที่สุด
รวม	4.46	0.55	มากที่สุด

จากตารางที่ 5 พบว่าระดับความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบและประโยชน์ที่ได้รับจากถุงให้อาหารโดยรวม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด และพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า การเปลี่ยนจากขวดมาใส่ถุงให้อาหาร ทำให้เจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วยทำงานได้สะดวก และช่วยลดขั้นตอนการทำงาน การบรรจุอาหารลงในถุงให้อาหาร ทำให้มั่นใจในเรื่องของความสะอาด ปลอดภัย และปราศจากเชื้อ และรูปแบบของถุงให้อาหารสะดวกในการใช้งาน อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

7. ผลสำเร็จของงาน

ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง ได้นำถุงให้อาหารสายยางมาใช้แทนขวด โดยได้รับการตอบรับจากแบบสอบถามความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหารสายยางของเจ้าหน้าที่ในหอผู้ป่วย มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ในการปฏิบัติงานของฝ่ายโภชนาการ มีการลดภาระงานในการจัดเจ้าหน้าที่ การล้างทำความสะอาด การส่งฆ่าเชื้อในเรื่องภาชนะบรรจุอาหาร เจ้าหน้าที่ที่มีความมั่นใจในการใช้ถุงให้อาหารสายยางด้วยความ สะอาด ปลอดภัย พร้อมใช้งาน

8. การนำไปใช้ประโยชน์

1. ผู้ใช้ถุงให้อาหารสายยางมีความพึงพอใจมากที่สุด
2. เกิดความเชื่อมั่นเรื่องความปลอดภัย ปลอดภัย
3. การใช้ถุงให้อาหารสายยาง มีความสะดวก ประหยัดเวลา ลดขั้นตอนและภาระงานของเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

9. ความยุ่งยาก ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินการ

1. ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจการใช้ถุงให้อาหารสายยางของเจ้าหน้าที่ ในหอผู้ป่วย
2. การสร้างแบบสอบถามความพึงพอใจให้สอดคล้องกับภาระงาน

10. ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ใช้บรรจุอาหารทางสายให้อาหาร ที่มีต้นทุนต่ำลง และสะดวกต่อ การใช้งาน ของเจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้อง และผู้ป่วย ญาติ ที่จำเป็นต้องใช้บรรจุภัณฑ์นั้น
2. ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูล ใช้ในการสร้างแบบสอบถาม ความพึงพอใจการใช้ถุงให้อาหารสายยาง ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ

(นางจุฑาภรณ์ เปี้ยทอง)

ผู้ขอรับการประเมิน

...../...../.....

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ

(นางสุพิศ กลิ่นหวล)

ตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ

หัวหน้าฝ่ายโภชนาการ

โรงพยาบาลกลาง

...../...../.....

ลงชื่อ

(นายชววิทย์ ประดิษฐ์บาทูภา)

ผู้อำนวยการ โรงพยาบาลกลาง

...../...../.....

บรรณานุกรม

รุจิรา สัมมะสุต หลักการปฏิบัติด้านโภชนบำบัด พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พร การพิมพ์, 2541.

อมรรัตน์ เขาวลิต . ความพึงพอใจของนักศึกษาระดับมหบัณฑิตต่อระบบการจัดบริการสารสนเทศ ของสำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเกริก. วิทยานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต แผนกบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2541.

กรรณิการ์ เอี่ยมละออ, รสพรรณรัตน์ โปะทะเล และ ถัดดา สุธีระเวช เรื่อง ศึกษาทัศนคติของผู้ใช้ถุงให้อาหาร ENTERAL FEEDING BAG ในเขตโรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า. ภาคนิพนธ์ปริญญาตรี คณะบริหารธุรกิจบัณฑิต (การตลาด) มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ:2547

ภาคผนวก

ตอนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบและประโยชน์ที่ได้รับจากถุงให้อาหาร(Feeding bag)

เกณฑ์การให้คะแนน 5 = พึงพอใจมากที่สุด

4= พึงพอใจมาก

3= พึงพอใจปานกลาง

2= พึงพอใจน้อย

1= พึงพอใจน้อยที่สุด

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่าน

ความพึงพอใจ	5 พึงพอใจ มากที่สุด	4 พึงพอใจ มาก	3 พึงพอใจ ปานกลาง	2 พึงพอใจ น้อย	1 พึงพอใจ น้อยที่สุด
1.การเปลี่ยนจากขวดมาใส่ถุงให้อาหารทำให้ท่านทำงานได้สะดวก และช่วยลดขั้นตอนการทำงาน					
2.การบรรจุอาหารจากขวดมาใส่ถุงให้อาหารทำให้ผู้ป่วยได้รับ อาหารต่อมือน้อยในปริมาณที่ถูกต้อง					
3.การบรรจุอาหารลงในถุงให้อาหารทำให้มั่นใจในเรื่องของความ สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค					
4.การใช้ถุงให้อาหารช่วยลดภาวะแทรกซ้อนของผู้ป่วยในเรื่องการ ติดเชื้อและท้องเสีย					
5.การไหลผ่านของอาหารที่ผ่านสายให้อาหาร					
6.ความสะดวกในการอุ่นอาหาร					
7.ระยะเวลาในการให้อาหารผู้ป่วยแต่ละมือถูกต้องและเหมาะสม					
8.การเก็บอาหารลงถุงช่วยประหยัดพื้นที่การเก็บอาหารในตู้แช่					
9.รูปแบบของถุงให้อาหารสะดวกในการใช้งาน					

ขอขอบคุณในความกรุณาของท่านที่ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจในการใช้ถุงให้อาหาร(Feeding bag) ในโรงพยาบาลกลาง

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงตามคุณลักษณะของท่าน

1. เพศ

1 หญิง

2 ชาย

2. อายุ

1 20 -30 ปี

2 31 -40 ปี

3 มากกว่า 41 ปีขึ้นไป

3. ตำแหน่งงาน

1 ผู้ช่วยพยาบาล

2 พยาบาล

4. อายุการทำงาน

1 1 -5 ปี

2 6 -10 ปี

3 มากกว่า 10 ปีขึ้นไป

ข้อเสนอ แนวคิด วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
ของ นางจุฑาภรณ์ เปี้ยทอง

เพื่อประกอบการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง นักโภชนาการชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ)
(ตำแหน่งเลขที่ รพท. 636) สังกัด ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลาง สำนักงานแพทย์
เรื่อง เมนูอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนม

หลักการและเหตุผล

อาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรมีความสำคัญเช่นเดียวกับระยะตั้งครรภ์ อาหารของหญิงให้นมบุตร
ที่สมบูรณ์มีความสำคัญต่อแม่และลูก เพราะลูกยังต้องกินนมแม่ แม่จึงต้องได้รับอาหารที่เพียงพอในการ
สร้างน้ำนมให้ลูก เพราะใน 6 เดือนแรก ลูกจะได้รับน้ำนมจากแม่เป็นหลัก จะช่วยให้แม่ผลิตน้ำนมอย่าง
เพียงพอและมีคุณภาพดี จากการศึกษาขององค์การอนามัยโลก ปริมาณน้ำนมแม่ในช่วง 6 เดือนแรก มี
ประมาณ 700-850 มิลลิลิตร/วัน ในช่วง 6-12 เดือน ลดลงเป็น 600 มิลลิลิตร/วัน และเป็น 550 มิลลิลิตร/วัน
ในระยะ 12-24 เดือน หลังคลอด ซึ่งในระยะให้นมบุตรแม่จำเป็นต้องได้รับสารอาหารต่าง ๆ ให้เพียงพอกับ
ความต้องการของร่างกาย เพื่อใช้ในการสร้างน้ำนมของแม่สำหรับเลี้ยงทารก พร้อมทั้งยังช่วยซ่อมแซม
และเสริมสร้างสุขภาพของแม่ให้สมบูรณ์

ดังนั้นเพื่อเป็นการพัฒนางานของฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลกลางจึงมีการจัดทำเมนูอาหาร
สำหรับหญิงให้นมบุตร และอาหารเพิ่มน้ำนมให้กับผู้ป่วยหลังคลอด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เมนูอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนมเป็นคู่มือในการผลิตอาหาร
สำหรับผู้ป่วยบนหอผู้ป่วยหลังคลอดในโรงพยาบาลกลาง
2. เพื่อช่วยให้หญิงให้นมบุตรได้รับพลังงานเพียงพอที่จะผลิตน้ำนมสำหรับทารก
3. เพื่อเสริมสร้างสุขภาพของหญิงให้นมบุตร
4. เพื่อส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่
5. เพื่อให้หญิงให้นมบุตรสามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร

เป้าหมาย มีเมนูอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนม

กรอบการวิเคราะห์ แนวคิด ข้อเสนอ

ปัญหาโภชนาการที่พบบ่อยในหญิงให้นมบุตร ส่วนใหญ่มักเกิดจากการได้รับพลังงานและสารอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย เนื่องจากหญิงให้นมบุตรมีความวิตกกังวลเรื่องน้ำหนักเกิน โดยเฉพาะแม่ที่อยู่ในระยะวัยรุ่น มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่ดี จำกัดอาหารบางประเภท เช่น มีความเชื่อว่าภายหลังคลอดไม่ควรกินไข่อาหารคาว และอาหารแสลง และอ่อนเพลียจากการเลี้ยงลูกทั้งกลางวันและกลางคืน ทำให้ไม่อยากอาหาร จึงจำเป็นต้องได้รับคำแนะนำที่ถูกต้อง

หญิงให้นมบุตรต้องการพลังงานสูงกว่าในระยะตั้งครรภ์มาก เพราะน้ำนมที่ผลิตเลี้ยงทารกนั้นประกอบด้วยพลังงานและสารอาหารหลายชนิด ร่างกายของแม่จึงต้องใช้สารอาหารเหล่านั้นสูงกว่าปกติเพื่อผลิตน้ำนม โดยเฉลี่ยประมาณ 850 มิลลิลิตร/วัน ดังนั้น หญิงให้นมบุตรจึงควรได้รับพลังงานเพิ่มขึ้นประมาณวันละ 500 กิโลแคลอรี สำหรับแม่ที่ทำงานเบา หรือ 1,000 กิโลแคลอรีสำหรับแม่ที่ทำงานหนัก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีการผลิตอาหารสำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนมอย่างต่อเนื่อง
2. หญิงให้นมบุตรสามารถผลิตน้ำนมที่เพียงพอสำหรับเลี้ยงทารกในขณะนอนพักรักษาตัวอยู่ในโรงพยาบาล
3. หญิงให้นมบุตรได้รับอาหารที่ถูกต้อง มีคุณภาพได้มาตรฐานตามหลักโภชนาการ โภชนบำบัด และตามคำสั่งแพทย์
4. หญิงให้นมบุตรสามารถเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ ในระยะ 6 เดือนแรกและมีน้ำนมคุณภาพดีเพียงพอสำหรับบุตร 2-3 ปี
5. หญิงให้นมบุตรได้รับความรู้ความเข้าใจในการเลือกรับประทานอาหารได้ถูกต้อง
6. หญิงให้นมบุตรสามารถดัดแปลงหรือแลกเปลี่ยนอาหารมารับประทานทดแทนได้
7. เป็นข้อมูลในทีมสหสาขาวิชาชีพที่มีส่วนร่วมในการดูแลหญิงให้นมบุตรตามแผนการรักษาของแพทย์

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

1. มีเมนูอาหาร 4 เมนู สำหรับหญิงให้นมบุตรและอาหารเพิ่มน้ำนม
2. หญิงให้นมบุตรมีปริมาณน้ำนมที่เพียงพอสำหรับเลี้ยงทารก ร้อยละ 100
3. หญิงให้นมบุตรมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงและสมบูรณ์ ร้อยละ 100
4. หญิงให้นมบุตรเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ได้ในระยะ 6 เดือนแรก ร้อยละ 100
5. หญิงให้นมบุตรสามารถเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสมได้อย่างถูกต้อง ร้อยละ 100

ลงชื่อ.....

(นางจุฑาภรณ์ เป็ยทอง)

ผู้ขอรับการประเมิน

...../...../.....