การกำหนดเป้าหมายและตัวชี้วัดการปฏิบัติงานระดับฝ่าย ประจำปี พ.ศ. 2569

หน่วยงาน โภชนศาสตร์

	ชื่อแผนงานของระดับสูงขึ้นไป	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	แผนปฏิบัติงานของหน่วยงาน (action plan)	ตัวชี้วัด	base line ปีก่อน	เป้าหมาย				ค่า cutoff	วิธีการวัดผล	น้ำหนัก	ผู้รับผิดชอบ
							Q1	Q2	Q3	Q4				
งานตามนโยบายของกระทรวงฯ จังหวัด และโรงพยาบาล														
1	พัฒนาระบบการประเมินภาวะทุพโภชนการให้มีความง่ายต่อการใช้งาน	อัตราความสำเร็จของการพัฒนาระบบการประเมินภาวะทุพโภชนาการ	100%	1. ใช้ระบบการประเมินภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วยแบบ paperless แทนการใช้กระดาษ	อัตราความสำเร็จของระบบการประเมินภาวะทุพโภชนาการในผู้ป่วยแบบ paperless แทนการใช้กระดาษ		100%	100%	100%	100%	80%	แบบฟอร์มการประเมินภาวะโภชนาการ (NAF / MST / NRS-2002 / MNA / SGA) บน HOSxPversion 4		นายอัครพล มีชำนาญ
				2. พัฒนาแบบฟอร์มดิจิทัล drop-down menu ให้มีความง่ายและสะดวกต่อการใช้งาน	อัตราความสำเร็จของแบบฟอร์มดิจิทัล drop-down menu ให้มีความง่ายและสะดวกต่อการใช้งาน		100%	100%	100%	100%	80%	Google Sheet		นายอัครพล มีชำนาญ
2	เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารทรัพยากรและลดต้นทุนอาหาร เพื่อการบริหารโรงครัวอย่างยั่งยืน	อัตราสัดส่วนอาหารเหลือทิ้งหลังแจกจ่าย	ไม่เกิน 5%	สำรวจและชั่งน้ำหนักอาหารเหลือทิ้งทุกมื้อ (ก่อนและหลังแจกอาหาร)	อัตราส่วนอาหารที่เหลือทิ้งต่ออาหารที่ปรุงทั้งหมด		<5%	<5%	<5%	<5%	<10%	(น้ำหนักอาหารเหลือทิ้ง / น้ำหนักอาหารที่ปรุงทั้งหมด) x 100		นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย
3	เพิ่มประสิทธิภาพติดตามผลและวิเคราะห์ความเสี่ยงในหน่วยงาน	อัตราการติดตามผลและวิเคราะห์ความเสี่ยงในหน่วยงาน	90%	นักโภชนาการและพนักงานประกอบอาหารมีการรายงานความเสี่ยงในหน่วยงานภายในวันที่เกิดอุบัติการณ์ด้านอาหาร/โภชนบำบัดผิดพลาด	อัตราความสมบูรณ์ครบถ้วนของการรายงานความเสี่ยงในหน่วยงาน		90%	90%	90%	90%	80%	แบบรายงานความเสี่ยง		นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย
				จัดทำ SOP ด้านสุขาภิบาลอาหารและ HACCP ในโรงครัว	อัตราการปฏิบัติตาม SOP ของพนักงานประกอบอาหาร		90%	90%	90%	90%	80%	(จำนวนขั้นตอนที่เจ้าหน้าที่ปฏิบัติจริง / จำนวนจำนวนขั้นตอนที่ต้องปฏิบัติทั้งหมด) x 100		นายอัครพล มีชำนาญ
4	พัฒนาบุคลากรในหน่วยงานโภชนศาสตร์ ระบบบริการ	อัตราความพึงพอใจด้านพฤติกรรมบริการ	90%	ผู้ป่วยประเมินความพึงพอใจต่อการรับบริการอาหาร	อัตราความพึงพอใจต่อการรับบริการอาหารอยู่ในระดับดี-ดีมาก		90%	90%	90%	90%	80%	แบบสำรวจความคิดเห็นด้านบริการอาหาร		นายอัครพล มีชำนาญ / นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย
		การต่อยอดงานคุณภาพจากงานประจำ (R2R , CQI)	1	เจ้าหน้าที่ในหน่วยพัฒนางานคุณภาพจากงานประจำ	เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานมีการนำเสนอผลงาน (R2R, CQI) ประจำปี		1 เรื่อง/ปี	1 เรื่อง/ปี	1 เรื่อง/ปี	1 เรื่อง/ปี	1 เรื่อง/ปี	จัดทำ R2R หรือ CQI เพื่อพัฒนางานโภชนศาสตร์		นายอัครพล มีชำนาญ / นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย
งานประจำที่สำคัญ (routine jobs)														
1	ประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย	อัตราความสำเร็จของผู้ป่วยที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการได้รับการประเมินภาวะโภชนาการครบตามมาตรฐาน	80%	ดำเนินการซักประวัติ สอบถาม 24-hour recall / Food record ประเมินภาวะโภชนาการและผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการ วางแผนการให้โภชนบำบัด	อัตราความสำเร็จของผู้ป่วยที่มีความเสี่ยงต่อภาวะทุพโภชนาการได้รับการประเมินภาวะโภชนาการครบตามมาตรฐาน		80%	80%	80%	80%	80%	HOSxp		นายอัครพล มีชำนาญ
2	วางแผนการให้โภชนบำบัด	อัตราผู้ป่วย IPD ที่ได้รับ Nutrition Care Plan หรือคำปรึกษาด้านโภชนาการภายใน 24 ชั่วโมงหลังได้รับการ Consult จากแพทย์/ทีมสหสาขาวิชาชีพ	100%	นักโภชนาการตรวจสอบรายชื่อผู้ป่วย IPD ที่ได้รับ Consult จากแพทย์/ทีมสหสาขาวิชาชีพ ภายใน 24 ชม. หลังได้รับการ Consult	อัตราผู้ป่วย IPD ที่ได้รับ Nutrition Care Plan หรือคำปรึกษาด้านโภชนาการภายใน 24 ชั่วโมงหลังได้รับการ Consult จากแพทย์/ทีมสหสาขาวิชาชีพ		100%	100%	100%	100%	95%	HOSxp		นายอัครพล มีชำนาญ
3	ควบคุมคุณภาพอาหารและสุขาภิบาล	อัตราการติดตามเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ทั้งตรวจสอบวัตถุดิบ กระบวนการปรุง การจัดเก็บและสุขาภิบาล	90%	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบ ตรวจคุณภาพ / วันหมดอายุ / อุณหภูมิตู้เย็น (ทุกวัน)	อัตราการตรวจสอบวัตถุดิบที่ตรวจรับและตรวจคุณภาพผ่านเกณฑ์		90%	90%	90%	90%	80%	แบบบันทึกผลประจำวัน		นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย
				เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์เครื่องครัว, เคาน์เตอร์, ผนัง, พื้น และรถเข็นส่งอาหาร (ทุกวัน)	อัตราการตรวจสอบความสะอาดตามมาตรฐานสุขาภิบาลครัวผ่านเกณฑ์		90%	90%	90%	90%	80%	Daily cleaning checklist		นางสาวนิตย์ อุตยะราช / นางสาวชนิตตา ธนะไชย