



การพัฒนาวิธีหุงข้าว



นำเสนอโดย

นางสาวพรพิมล พรหมสุวรรณ

นักโภชนาการปฏิบัติการ

ทีม

นางสาวเพ็ญพิตรรา มีมา

นางสาวสมจิต คำพัด

ที่อยู่ โรงพยาบาลฟักท่า 21 หมู่ 1 ตำบลฟักท่า
อำเภอฟักท่า จังหวัดอุดรธานี 53160

เหตุผลของการปรับปรุง

การสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการอาหารผู้ป่วยใน
โรงพยาบาล ในปีงบประมาณ 2566 (ต.ค.2565-มี.ค.2566) จำนวน 505 คน
พบว่า



พึงพอใจมากที่สุด ร้อยละ 3.96



พอใจมาก ร้อยละ 63.56



พึงพอใจ ร้อยละ 27.52



พอใช้ ร้อยละ 4.94

**** มีข้อเสนอแนะบางมือผู้รับบริการได้รับข้าวแข็ง
บางมือได้ข้าวแฉะ****

เหตุผลของการปรับปรุง(ต่อ)

ระยะเวลาในการเติมน้ำหุงข้าว เมื่อเก็บสถิติระยะเวลาการกะ
คะเนน้ำที่ใส่ในการหุงข้าว เริ่มจับเวลาตั้งแต่เริ่มเติมน้ำจนน้ำหม้อใส
หม้อหุงข้าว



ท่านที่ 1 เวลาเฉลี่ย
4.59 นาที



ท่านที่ 2 เวลาเฉลี่ย
4.80 นาที



ปัจจุบัน เจ้าหน้าที่ประกอบอาหาร หุงข้าวโดย

วิธีการตวงวัด หรือกะคะเนน้ำที่ใส่ตอนหุงข้าวแตกต่างกัน

อีกทั้งในการตวงวัดหรือกะคะเนน้ำต้องใช้เวลามากในการ

กะคะเนน้ำจนกว่าจะแน่ใจว่าปริมาณน้ำนั้นจะทำให้หุง

ข้าวออกมาได้ข้าวสวยที่มีคุณภาพดี (ไม่แข็ง ไม่แฉะ)

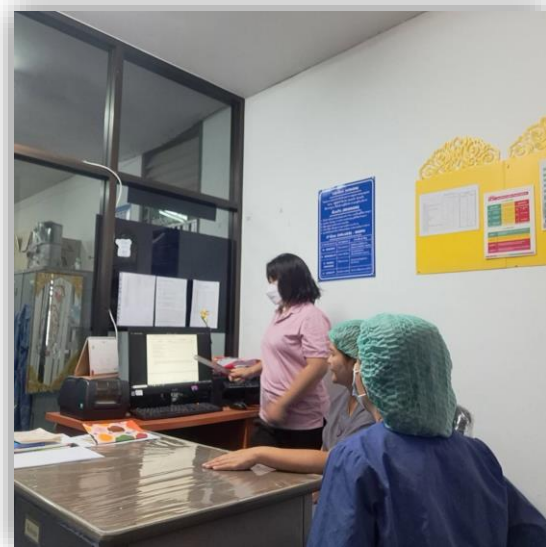
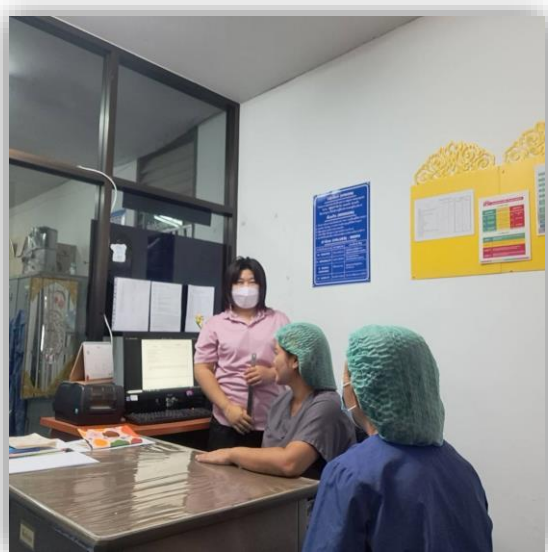
จากการวิเคราะห์ปัญหา ทีมงาน

โภชนาการจึงได้มีการทบทวนสาเหตุร่วมกัน จากการทบทวนพบว่า

1. เจ้าหน้าที่ปฏิบัติหน้าที่ประกอบอาหาร มี 2 ท่าน วิธีการตวงวัดหรือกะคะเนน้ำที่ใส่ตอนหุงข้าวแตกต่างกัน (ไม่มีแนวทางปฏิบัติในการหุงข้าว)
2. ใช้เวลามากในการกะคะเนน้ำจนกว่าจะแน่ใจว่าปริมาณน้ำนั้นจะทำให้หุงข้าวออกมาได้ข้าวสวยที่มีคุณภาพดี (ไม่แข็ง ไม่แฉะ)

กิจกรรมการพัฒนา :

1. ทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงาน ค้นหาความเสี่ยง



กิจกรรมการพัฒนา :

2. ทดลองหุงข้าวโดยวัดปริมาณที่เหมาะสมที่สุด เพื่อใช้
ข้อมูลในการทำไม้วัดปริมาณน้ำ

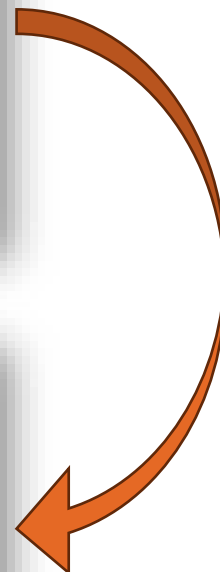


3. ทำไม้วัดปริมาณน้ำหุงข้าว



กิจกรรมการพัฒนา :

4. ทดลองใช้ไม้วัด วัดน้ำหุงข้าวเป็นระยะเวลา 2 เดือน
จับเวลาและเปรียบเทียบเวลาในการปฏิบัติงาน



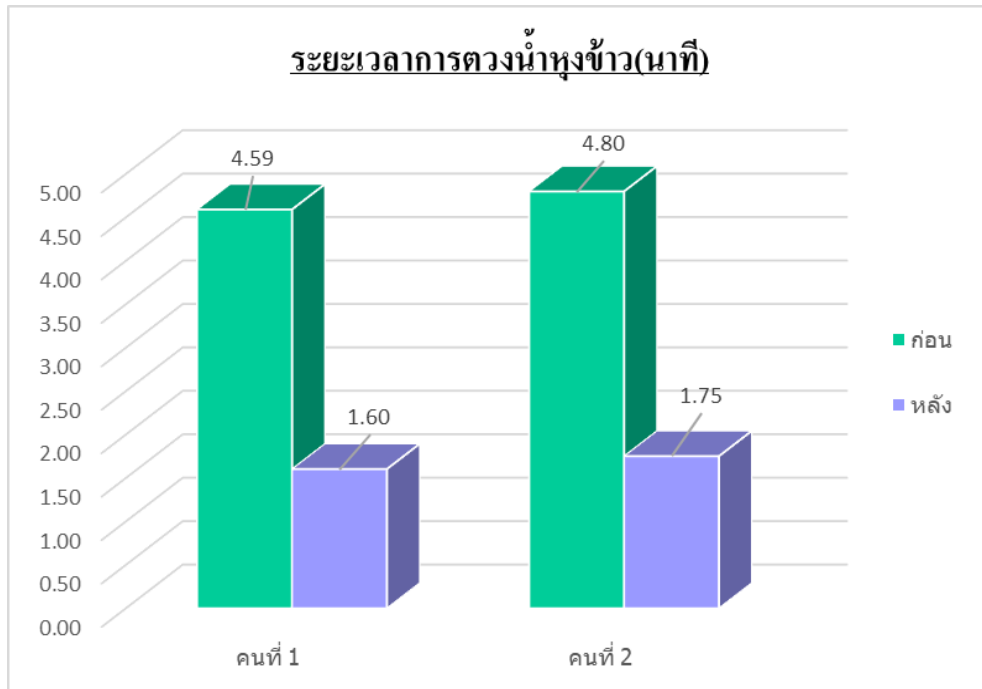
A close-up photograph of a hand holding a wooden spoon, stirring a large quantity of white, fluffy rice in a wooden bowl. The rice is piled high and appears moist. The background is a plain, light color. The image is framed by a white border and is set against a decorative background of stylized leaves in green, orange, and blue.

5. ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการอาหาร
หลังทำการพัฒนาวิธีหุงข้าว

6. เปรียบเทียบระดับความพึงพอใจ ก่อน-หลังทำการ
พัฒนาวิธีหุงข้าว

การวัดผลและผลการเปลี่ยนแปลง

1. สามารถลดระยะเวลากระบวนการตวงวัด หรือกะคะเนน้ำหนักของ
ผู้ปฏิบัติงานได้เฉลี่ย 3.02 นาที



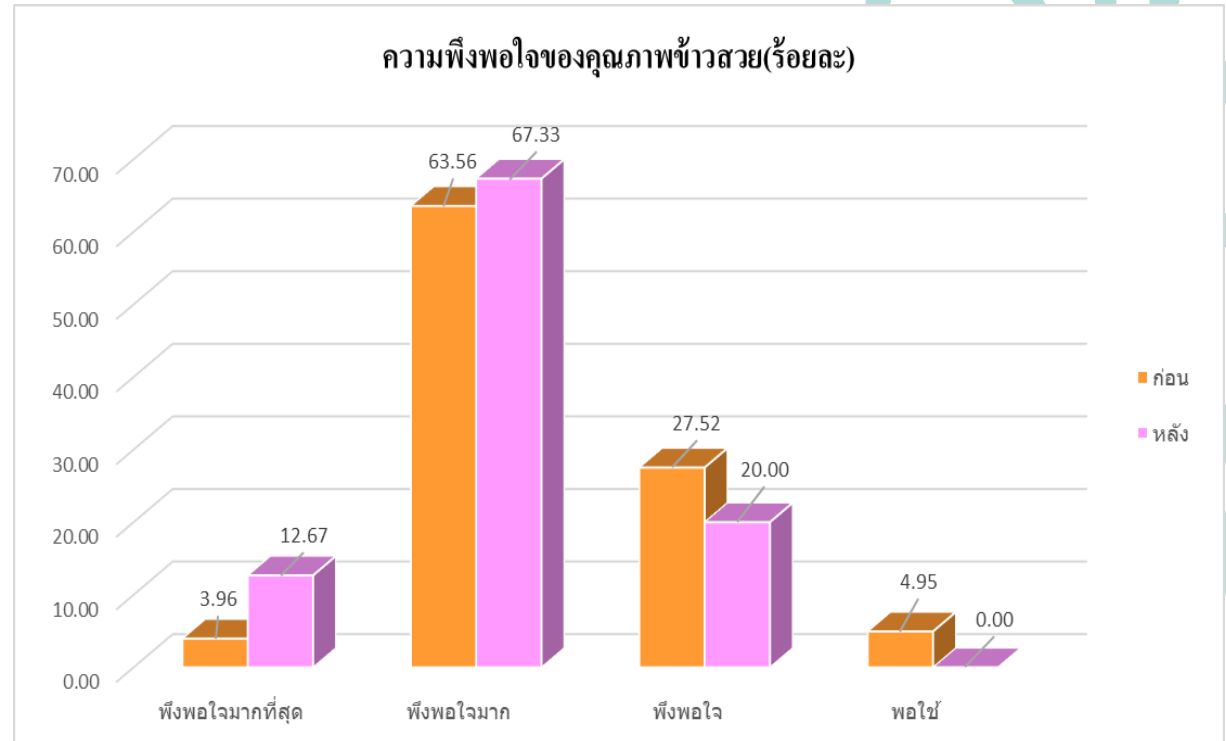
จากกราฟ ทำการเก็บสถิติระยะเวลา
การกะคะเนน้ำหนักที่ใช้ในการหุงข้าว เริ่ม
จับเวลาตั้งแต่เริ่มเติมน้ำจนน้ำหม้อใส
หม้อหุงข้าว เฉลี่ยระยะเวลาพนักงาน
ประกอบอาหารท่านที่ 1 ใช้เวลาเฉลี่ย
4.59 นาที ท่านที่ 2 ใช้เวลาเฉลี่ย

4.80 นาที หลังจากพัฒนาวิธีหุงข้าวโดยใช้ไม้วัดปริมาณน้ำในการหุงข้าว พบว่า
ระยะเวลาในการกะคะเนน้ำเร็วขึ้น เฉลี่ยระยะเวลาพนักงานประกอบอาหารท่าน
ที่ 1 ใช้เวลาเฉลี่ย 1.60 นาที ท่านที่ 2 ใช้เวลาเฉลี่ย 1.75 นาที

การวัดผลและผลการเปลี่ยนแปลง (ต่อ)

2. ผู้รับบริการมีความพึงพอใจในคุณภาพข้าวสวยในระดับพึงพอใจมากที่สุด เพิ่มขึ้นร้อยละ 8.71 ความพึงพอใจในระดับพอใช้เป็น 0

จากกราฟได้ทำการ
สำรวจความพึงพอใจ
จากผู้รับบริการอาหาร
ผู้ป่วยในโรงพยาบาล
ฟากท่า ในเรื่องของ
คุณภาพข้าวที่ได้รับ
ก่อนพัฒนาวิธีหุงข้าว



ในเดือนตุลาคม 2565-มีนาคม 2566 จำนวน 505 คน และหลังพัฒนาวิธี
หุงข้าวเดือน เมษายน-พฤษภาคม 2566จำนวน 505 คน



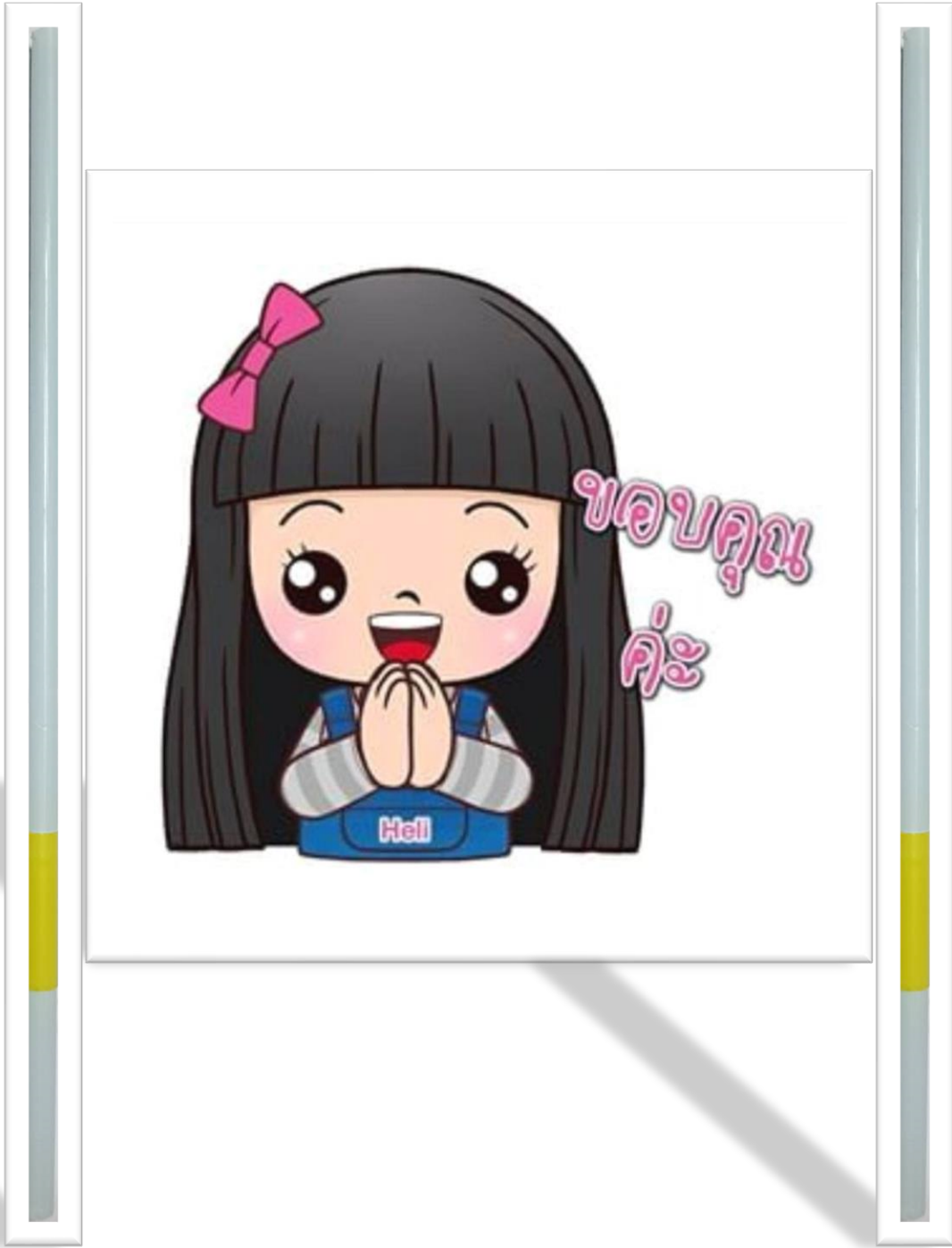
บทเรียนที่ได้รับ

- ✓ ได้ทบทวนกระบวนการปฏิบัติงาน และหาวิธีการแก้ไขข้อบกพร่องให้ดีขึ้น
- ✓ ได้รับคำชมจากผู้รับบริการอาหารผู้ป่วยใน/ไม่มีข้อร้องเรียน

โอกาสพัฒนาหรือข้อเสนอแนะ

ในการพัฒนาต่อไป

พัฒนากระบวนการทำงานขั้นตอนอื่นๆในงานโภชนาการ โรงพยาบาลฟากท่า ที่ส่งผลต่อคุณภาพอาหาร และมีประเด็นในแบบสอบถามความพึงพอใจในโรงพยาบาลเพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ลดความเสี่ยงต่อการเกิดข้อร้องเรียนต่อไป



ขอบคุณ
ค่ะ

Hell