



แบบฟอร์มบทเรียนหนึ่งประเด็น
One Point Lesson

รหัสเอกสาร
KM-FDC-OPL-003

ชื่อเรื่อง การทำซอสลดเกลือสำหรับผู้ป่วย

วันที่ 22 เมษายน 2562

ประเภท (Classification)

- ความรู้พื้นฐาน (Basic Knowledge)
- ปัญหาที่เกิดขึ้น (Trouble cases)
- การปรับปรุงงาน (Improvement cases)
- ความปลอดภัย สุขภาพ และสิ่งแวดล้อม (Safety/Health/Environment)

หน่วยงาน: งานโภชนาบำบัดและโภชนศึกษา สังกัด ฝ่ายโภชนาการ

ผู้จัดทำ: น.ส.ณัฐติยา สุคนธนิษฐ์ ผู้ทวนสอบ: นางพัชรวีร์ ทั่นละกิจ

เป้าหมาย: 1. เพื่อให้ผู้ป่วยเกิดความพึงพอใจในการรับประทานอาหารจำกัดโซเดียมและรับประทานอาหารได้เพิ่มมากขึ้น
2. มีมาตรฐานในการเตรียมซอสลดเกลือให้แก่ผู้ป่วย

วิธีเตรียม

1. เตรียมน้ำต้มสุก 500 cc.



2. ตวงซีอิ๊วขาวสูตร 1 ปริมาตร 500 cc



3. เทน้ำต้มสุกลงในซอสที่ตวงไว้ และคนให้เข้ากัน



ซอสลดเกลือ เสิร์ฟพร้อมอาหารภาค



4. แบ่งบรรจุซองละ 1 ช้อนชา (5 cc.)



จากฉลากโภชนาการ

ซีอิ๊วขาว	15	มิลลิลิตร (1 ช้อนโต๊ะ)	มีปริมาณโซเดียม	1,360	มิลลิกรัม
ฉะนั้น ซีอิ๊วขาว	500	มิลลิลิตร	มีปริมาณโซเดียม	45,334	มิลลิกรัม
เมื่อเติมน้ำเพิ่ม	500	มิลลิลิตร ตามสูตรขอสดโซเดียม			
ดังนั้น	1,000	มิลลิลิตร	มีปริมาณโซเดียม	45,334	มิลลิกรัม

**ขอสงวนลิขสิทธิ์พิเศษ โซเดียมต่ำ 1 ช้อนชา (5 มิลลิลิตร)
มีปริมาณโซเดียม 226.7 มิลลิกรัม**