



แบบฟอร์ม 1

แบบเสนอผลงานกิจกรรมพัฒนาคุณภาพงาน

กระบวนการทำงานอย่างต่อเนื่องตามแนวทาง

PDCA (F-WI-RA-QS-201/01)

ส่วนที่ 1 (เพื่อประโยชน์ของท่าน กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วน)

การเผยแพร่ผลงานในทุกรูปแบบ ☒ อนุญาต ☐ ไม่อนุญาต	สถานภาพกลุ่ม ☒ เริ่มกิจกรรมครั้งแรก/ผลงานใหม่ ☐ กลุ่มกิจกรรมต่อยอด เรื่องที่...../ขยายผล ☐ ผลงานเรื่องนี้เคยส่งประกวดและได้รับรางวัลมาแล้ว จาก.....
ประเภทกิจกรรมพัฒนาคุณภาพงาน ☒ CQI ☐ CQI → R2R (ระบุ ประเภทของโครงการวิจัย) ☐ ระบบบริการสุขภาพ ☐ งานสนับสนุนบริการสุขภาพ ☐ การสร้างเสริมสุขภาพ ☐ การศึกษา ☐ วิทยาศาสตร์ทางการแพทย์และเครื่องมือทางการแพทย์ ☐ งานบริหารและธุรการ ☐ อื่นๆ.....	

*หมายเหตุ : 1.กรณีที่ผลงานผ่านเกณฑ์และได้รับเงินรางวัล คณะฯ จะโอนเงินรางวัลเข้าบัญชีเงินเดือนผ่านทางรหัสบุคคล ข้อ 6
2.ผลงานทุกประเภทที่ส่งประกวดเป็นลิขสิทธิ์ของคณะฯ ห้ามมิให้ผู้ใดนำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

สำหรับงานพัฒนาคุณภาพงาน
เลขที่กลุ่ม.....
วันที่รับข้อมูล.....

สรุปปัญหาเชื่อมโยงสอดคล้องกับข้อใด		
ด้านคลินิก (Clinical)	☐ Safe Surgery	☐ Patient Care Process
	☐ Infection Control	☐ Line , Tube & Catheter
	☐ Medication Safety	☐ Emergency Response
	☐ อื่น ๆ (โปรดระบุ).....	
ด้านสนับสนุน (Non Clinical)	☐ ความปลอดภัย [Safety]	☒ คุณภาพ / สิ่งสูญเปล่า [Quality (waste)*]
	☒ ต้นทุน / ความคุ้มค่า [Cost]	☐ ลดรอบเวลาการทำงาน / การส่งมอบ [Delivery]

ส่วนที่ 2 ขอให้พิจารณา “คู่มือการเขียนผลงานกิจกรรมพัฒนาคุณภาพงาน” อย่างละเอียดเพื่อประโยชน์ต่อเจ้าของผลงาน

ชื่อเรื่อง / โครงการเพิ่มมูลค่าเศษปลาตัดแต่ง.....

1. หลักการและเหตุผล ความสำคัญของปัญหา (10)

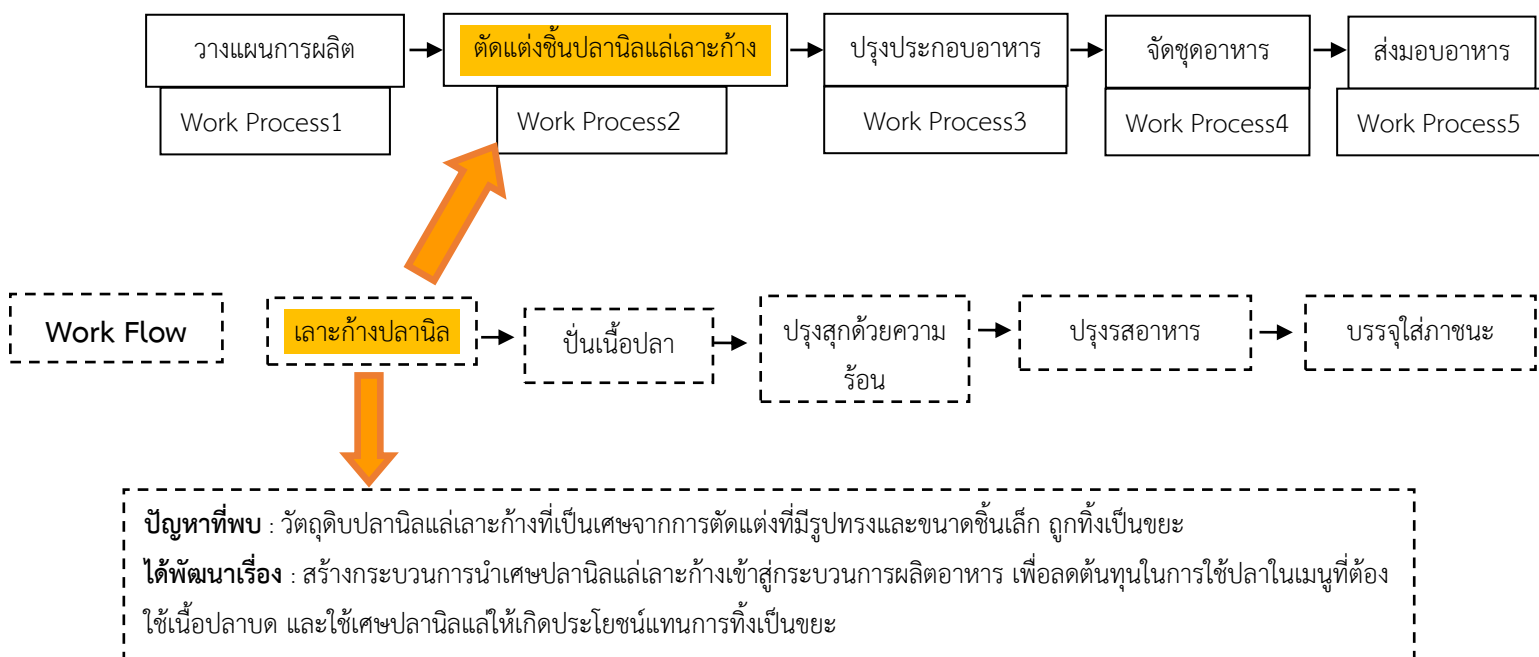
แผนกอาหารและโภชนาการ เป็นหน่วยงานหลักในการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยและบุคลากรในโรงพยาบาลรามธิบดีจกักรีนอุบดินทร์ ให้ถูกหลักโภชนาการภายใต้กระบวนการผลิตที่มีการควบคุมคุณภาพมาตรฐาน GHPs & HACCP

จากการทบทวนกระบวนการปฏิบัติงานในปี 2564 พบว่าเนื้อปลานิลแล่และก้าง ที่เตรียมสำหรับอาหารผู้ป่วยใน(IPD) มีเศษปลาอยู่ในรูปทรงและขนาดที่เล็ก ที่ไม่สามารถนำมาปรุงและเสิร์ฟในเมนูปลาในรูปแบบปลาชิ้นได้ ส่งผลให้ต้องทิ้งเศษปลาเป็นขยะทุกวัน จากการติดตามข้อมูลย้อนหลัง 1 ปี (ม.ค.64-ธ.ค.64) พบว่าเศษปลาตัดแต่งที่เหลือทิ้งประมาณเฉลี่ย 30 กิโลกรัม ต่อวัน ราคาปลานิลแล่และก้างกิโลกรัมละ 90 บาท คิดเป็นมูลค่าที่เสียประโยชน์ไป 2,700 บาทต่อวัน หรือคิดเป็นต้นทุนการผลิตที่ต้องสูญเสียไปทั้งสิ้น 985,500 บาทต่อปี

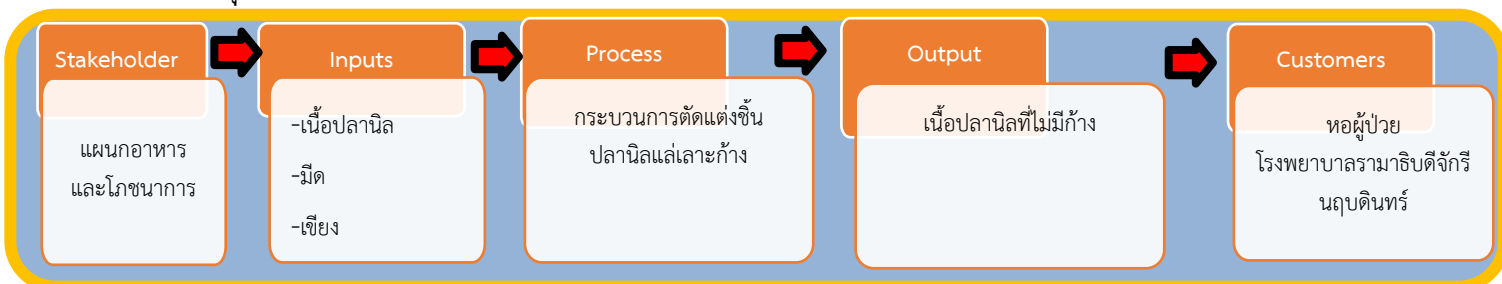
ทางแผนกอาหารและโภชนาการตระหนักและเล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาจึงได้จัดทำโครงการ “เพิ่มมูลค่าเศษปลาตัดแต่ง” ขึ้นโดยนำแนวคิด **Green Productivity** มาประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตอาหารโดยการนำวัตถุดิบที่เป็นเศษของเนื้อปลานิลแล่แช่แข็งที่เหลือจากขั้นตอนการตัดแต่งมาเป็นส่วนผสมของเมนูอาหารที่ต้องใช้เนื้อปลาเป็นส่วนผสม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่ามากที่สุด ลดต้นทุน ลดการใช้ทรัพยากร และลดการเกิดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหาร มุ่งเน้นการพัฒนาประสิทธิภาพจากที่เคยปฏิบัติในรูปแบบเดิมปรับเปลี่ยนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีมากยิ่งขึ้น (Change For the better) เน้นการทำงานที่ยืดหยุ่น (Flexperience) ไม่ยึดติดในกรอบการทำงานเดิม เพื่อให้สามารถพัฒนากระบวนการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้รับบริการ ส่งผลให้ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาสดลดลง และใช้เศษปลานิลแล่ให้เกิดประโยชน์แทนการทิ้งเป็นขยะอย่างสูญเปล่า

2. กรอบแนวคิดและการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา (Root cause analysis) (10)

Value Chain

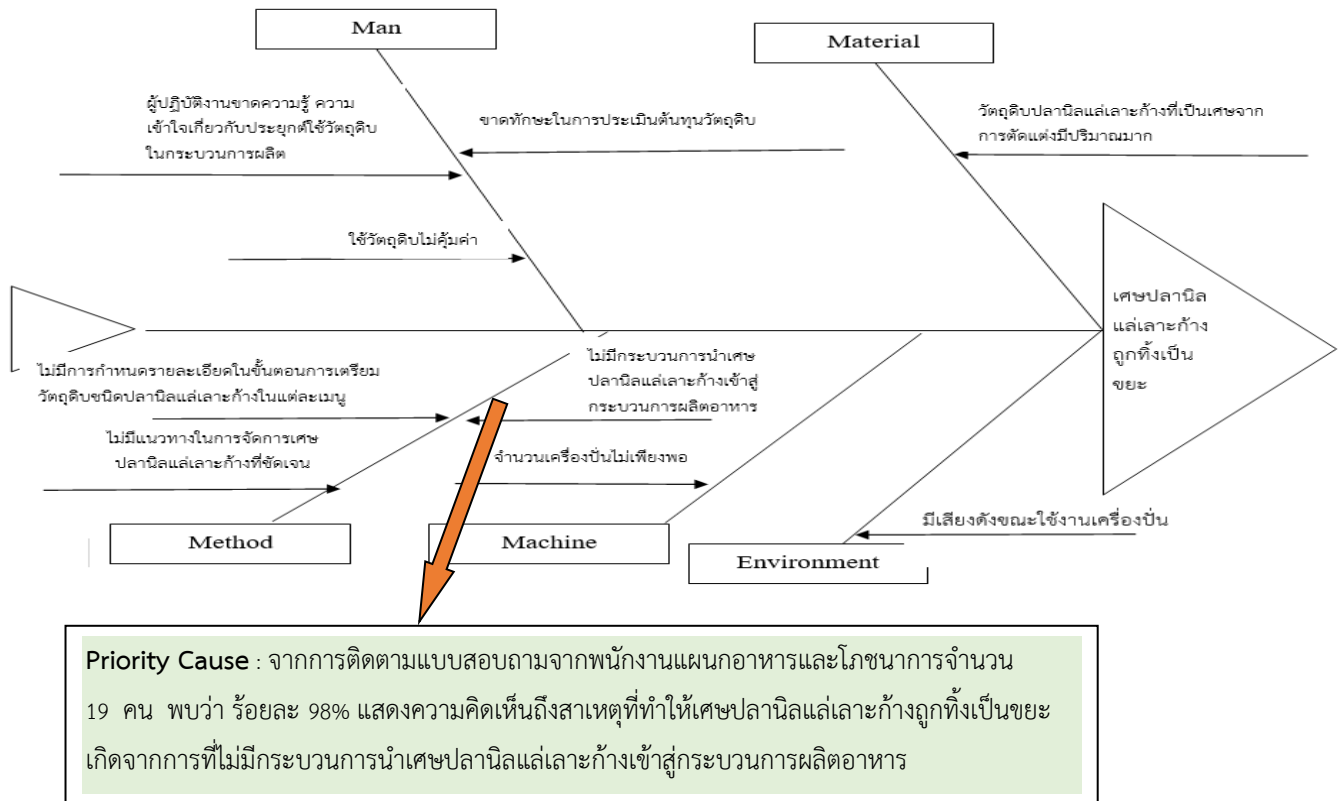


สายธารแห่งคุณค่า (Value chain) ของกระบวนการทำงาน (Work Process) ตามแนวทาง SIPOC



Output จากกระบวนการตัดแต่งชิ้นปลานิลแล่และก้าง คือ เนื้อปลานิลที่ไม่มีก้าง และ Outcome คือ ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาตลตลง และใช้เศษปลานิลแล่ให้เกิดประโยชน์แทนการทิ้งเป็นขยะอย่างศูนย์เปล่า (ตามมิติคุณภาพ)

3.การวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา(Root cause analysis)



สาเหตุของปัญหาตามมิติคุณภาพ STEEP

Efficiency= ไม่มีกระบวนการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร

Effectiveness = เศษปลานิลแล่และก้างถูกทิ้งเป็นขยะทำให้เกิดต้นทุนการผลิตที่ต้องสูญเสียไปทั้งสิ้น 985,500 บาทต่อปี

3.วัตถุประสงค์ ตัวชี้วัด และเป้าหมาย (10)

3.1 วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อสร้างกระบวนการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
- 2.เพื่อเพิ่มอัตราการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$
- 3.เพื่อลดอัตราขยะเศษปลานิลตลตลง $\geq 80\%$
- 4.เพื่อลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาตลตลง จากเดิม 2,700 บาท ลดลงเหลือ $\leq 1,400$ บาท ต่อวัน
- 5.เพื่อเพิ่มอัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$

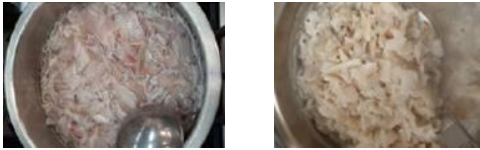
Inprocess Indicator/Leading Indicator

Leading Indicator	อัตราการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$
Lagging Indicator	อัตราขยะเศษปลานิลตลตลง $\geq 80\%$
Lagging Indicator	ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาตลตลง จากเดิม 2,700 บาท ลดลงเหลือ $\leq 1,400$ บาท ต่อวัน
Lagging Indicator	อัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น $\geq 80\%$

4.กระบวนการปรับปรุง / วิธีการแก้ไขปรับปรุง (15)

ระยะการพัฒนา	สภาพการปฏิบัติงาน	ผลการประเมิน
สภาพการทำงานเดิม จากเดิมไม่มีกระบวนการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่	จากการปฏิบัติงานในรูปแบบเดิมทำให้พบปัญหาดังนี้ 1.มีเศษปลาหลังจากทำการตัดแต่ง ถูกทิ้งเป็นขยะ	ปัญหา จากเดิมไม่มีกระบวนการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารในกระบวนการเตรียมปลานิลแล่และก้างสำหรับเมนู

กระบวนการผลิตอาหารในกระบวนการเตรียมปลานิลแล้ และก้างสำหรับเมนูปลา หากมี เศษปลาหลังจากที่ทำการตัด แต่งจะถูกทิ้งเป็นขยะทั้งหมด	ย่อยสลายที่กำจัดในทุกวัน เนื่องจากขนาดและรูปทรง ของชิ้นปลาไม่สามารถนำมาประกอบอาหารเมนูปลา ขึ้นเพื่อเสิร์ฟปกติได้ 2.เกิดต้นทุนการผลิตที่ต้องสูญเสียไปทั้งสิ้น 985,500 บาทต่อปี	ปลา หากมีเศษปลาหลังจากที่ทำการตัดแต่งจะถูก ทิ้งเป็นขยะทั้งหมด โอกาสพัฒนา สร้างกระบวนการนำเศษปลานิลแล้ และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
การปรับปรุงครั้งที่ 1 (ม.ค.65-เม.ย.65) สร้างกระบวนการนำเศษปลา นิลแล้และก้างเข้าสู่ กระบวนการผลิตอาหาร	1.ตรวจสอบปริมาณเศษปลานิลที่ได้จากกระบวนการ แล้และก้างปลานิล 2.หัวหน้าแผนกอาหารและโภชนาการ มอบนโยบาย ให้ทีมแม่ครัวออกแบบเมนูที่ใช้วัตถุดิบหลังตัดแต่ง ดัดแปลงทำเมนูอาหาร ผลิตภายใต้ระบบ GHPs & HACCP 3. แม่ครัวออกแบบเมนูอาหารทำการผลิต เมนูโจ๊ก ปลาป่น โดยการใช้เศษปลานิลแล้และก้าง 4.แม่ครัวทำการคำนวณอัตราส่วนในการใช้เศษปลา นिलแล้และก้างในการผลิตเมนูโจ๊กปลาป่น 5.จัดทำคู่มือกระบวนการนำเศษปลานิลเข้าสู่ กระบวนการผลิตอาหารเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ	ผลลัพธ์ จากการนำเศษปลานิลแล้และก้างมาเป็นวัตถุดิบ สำหรับผลิตเมนูโจ๊กปลาป่นพบว่าสามารถลด จำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล้และก้างลงได้จำนวน 6 กิโลกรัม/วัน คิดเป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาใน เมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาสดลงมูลค่า 540 บาทต่อ วัน หรือ 20% ของต้นทุนทั้งหมด ข้อดี มีกระบวนการนำเศษปลานิลแล้และก้างเข้าสู่ กระบวนการผลิตอาหาร ข้อเสีย ความถี่ในการผลิตเมนูโจ๊กปลาป่นมีน้อย ทำให้ การนำเศษปลานิลแล้และก้างมาใช้ได้ไม่หมดและ ยังคงมีเศษปลานิลแล้และก้างที่ถูกทิ้งอีกจำนวน ประมาณ 24 กิโลกรัม/วัน โอกาสพัฒนา ขยายผลการนำเศษปลานิลมาผลิตเมนูแกงเลียง
การปรับปรุงครั้งที่ 2 (พ.ค.65-ส.ค.65) ขยายผลการนำเศษปลานิลมา ผลิตเมนูแกงเลียง	1. พนักงานแผนกอาหารและโภชนาการรายงาน จำนวนเศษปลาตัดแต่งที่ยังมีปริมาณเหลือในแต่ละวัน ให้กับทางทีมครัวรับทราบ 2. แม่ครัวทำการออกแบบ วางแผนการผลิตเมนูพริก แกง เมนูแกงเลียงตามแผนการผลิตอาหาร ประจำเดือน และนำเสนอหัวหน้าแผนก 3.แม่ครัวทำการผลิตพริกแกงเมนูแกงเลียงตามสูตรที่ มีการออกแบบไว้ 4. นักกำหนดอาหารควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสุก ตามระบบคุณภาพประจำวัน 5. พ่อครัวแม่ครัวติดตามปริมาณเศษปลาตัดแต่งใน แต่ละวันที่เหลือ เพื่อออกแบบวางแผนการผลิตเมนู อื่นๆ และนำเสนอหัวหน้าแผนกต่อไป รูปภาพส่วนผสมน้ำพริกแกงเลียง 	ผลลัพธ์ จากการนำเศษปลานิลแล้และก้างมาขยายผลเป็น วัตถุดิบสำหรับผลิตเมนูแกงเลียงพบว่าสามารถลด จำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล้และก้างลงได้จาก เดิม 6 กิโลกรัมเพิ่มขึ้นเป็น 20 กิโลกรัม/วัน คิด เป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อ ปลาสดลงมูลค่า 1,800 บาทต่อวัน หรือ 67% ของต้นทุนทั้งหมด ข้อดี ลดวัตถุดิบในการผลิตเมนูแกงเลียงได้อย่างมี ประสิทธิภาพ ข้อเสีย ปริมาณการนำเศษปลานิลแล้และก้างมาใช้ได้ไม่หมด และยังคงมีเศษปลานิลแล้และก้างที่ถูกทิ้งอีกจำนวน ประมาณ 10กิโลกรัม/วัน โอกาสพัฒนา ขยายผลการนำเศษปลานิลมาผลิตเมนูแกงส้ม

	<u>ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงเลียง</u> 1.นำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาล้างให้สะอาด  2.นำไปต้มให้สุก และสะเด็ดขึ้นจากน้ำ  3.นำกระชาย, หอมแดงปอกเปลือก, พริกไทยป่น, กะปิและปลาต้มสุกปั่นให้ส่วนผสมเข้ากัน 	
<u>การปรับปรุงครั้งที่ 3</u> (ก.ย.65-ธ.ค.65) ขยายผลการนำเศษปลานิลมา ผลิตเมนูแกงส้ม	1. พนักงานแผนกอาหารและโภชนาการรายงานจำนวนเศษปลาตัดแต่งที่ยังมีปริมาณเหลือในแต่ละวันให้กับทีมครัวรับทราบ 2. แม่ครัวทำการออกแบบ วางแผนการผลิตเมนูแกงส้มตามแผนการผลิตอาหารประจำเดือน และนำเสนอหัวหน้าแผนก 3.แม่ครัวทำการผลิตเมนูแกงส้ม จากนั้นทำการผลิตแกงส้ม 4. นักกำหนดอาหารควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสุกตามระบบคุณภาพประจำวัน 5.จัดทำคู่มือกระบวนการนำเศษปลานิลเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ <u>รูปภาพส่วนผสมน้ำพริกแกงส้ม</u>  <u>ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงส้ม</u> 1.นำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาล้างให้สะอาด 2.นำไปต้มให้สุก และสะเด็ดขึ้นจากน้ำ 3.นำกระชาย, หอมแดงปอกเปลือก, พริกไทยป่น, กะปิและปลาต้มสุกปั่นให้ส่วนผสมเข้ากัน	ผลลัพธ์ จากการนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาขยายผลเป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตเมนูแกงส้มพบว่าสามารถลดจำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล่เลาะก้างลงได้จากเดิม 20 กิโลกรัมเพิ่มขึ้นเป็น 30 กิโลกรัม/วัน คิดเป็นลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาบดลดลงมูลค่า 2,700 บาทต่อวัน หรือ 100% ของต้นทุนทั้งหมด ข้อดี การนำเศษปลานิลแล่เลาะก้างมาใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูที่ใช้ปลาป่น (โจ๊กปลา, แกงเลียง, แกงส้ม) สามารถลดจำนวนการทิ้งเศษปลานิลแล่เลาะก้างได้ 100% และลดการใช้เนื้อปลานิลแล่เลาะก้างได้จำนวน 30 กิโลกรัม(คิดเป็นลดได้100%) 

5. การดำเนินการตามแผน (Gantt's Chart) (10)

กิจกรรม	2563	ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน/ปี)						ผู้รับผิดชอบ / บทบาท หน้าที่ของผู้รับผิดชอบ
		ม.ค.64- มี.ค.64	เม.ย.64- มิ.ย.64	ก.ค.65- ก.ย.65	ต.ค.65- ธ.ค.65	ม.ค.66- ก.พ.66	มี.ค.66	
1.ประชุมทีมร่วมวิเคราะห์ปัญหา เศษปลานิลแต่ละก้างถูกทิ้งเป็น ขยะ								อรทัย เหลืองอ่อน
2.ปรับปรุงครั้งที่ 1 2.1สร้างกระบวนการนำเศษปลา นिलแต่ละก้างเข้าสู่กระบวนการ ผลิตอาหาร 2.2ทดลองผลิตและติดตาม ประเมินผล								วิวรรณณี มั่นคง
3.ปรับปรุงครั้งที่ 2 3.1ขยายผลการนำเศษปลานิลมา ผลิตเมนูแกงเลียง 3.2ทดลองผลิตและติดตาม ประเมินผล								ภาวิตา ดาวเรือง
4.ปรับปรุงครั้งที่ 3 4.1ขยายผลการนำเศษปลานิลมา ผลิตเมนูแกงส้ม 4.2 ทดลองผลิตและติดตาม ประเมินผล								ผ่องศรี หิรัญชัย

← → วางแผนงาน

← - → ปฏิบัติจริง

6. ผลสำเร็จ/ผลลัพธ์ของการดำเนินการตามแผน/โครงการ(15)

ตัวชี้วัด	สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ (ข้อที่)				ผลดำเนินการ (เดือน/ปี)				
	1	2	3	4	ก่อน ดำเนินการ	เป้าหมาย	หลัง		
							ครั้งที่1	ครั้งที่2	ครั้งที่3
1.อัตราการนำเศษปลานิลแต่ละก้างเข้าสู่ กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น	✓				0%	≥ 80%	20%	67%	100%
2.อัตราขยะเศษปลานิลลดลง		✓			0%	≥ 80%	20%	67%	100%
3.ต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาสดลดลง			✓		2,700บาท ต่อวัน	≤ 1,400 บาท ต่อวัน	540บาท	1,800บาท	0บาท
4.อัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหาร จากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น				✓	N/A	≥ 80%	82%	89%	93%

7. ผลการปรับปรุง / ผลที่คาดว่าจะได้รับเมื่อดำเนินงานเสร็จสิ้น (10)

ประโยชน์/ผลลัพธ์ที่ได้รับตามมิติคุณภาพ

Efficiency – กระบวนการนำเศษปลานิลมาประยุกต์ใช้ในเมนูอาหารที่ต้องใช้เนื้อปลาสดได้อย่างมีประสิทธิภาพ

Effectiveness – การสร้างกระบวนการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารสามารถเพิ่มอัตราการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น 100% ลดอัตราขยะเศษปลานิลลดลง 100%ลดต้นทุนในการใช้ปลาในเมนูที่ต้องใช้เนื้อปลาลดลงจากเดิม 2,700 บาท ลดลงเหลือ 0 บาท ต่อวัน ส่งผลให้อัตราคะแนนความพึงพอใจของผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเพิ่มขึ้น 93%

การจัดทำแนวทางปฏิบัติ : มีการจัดทำตำรับอาหาร(Food Recipe) ประเภทเครื่องแกง โดยมีรายละเอียดของส่วนประกอบ, ปริมาณ และขั้นตอนการประกอบอาหาร ให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานเป็นมาตรฐานการผลิตอาหาร

การสื่อสารแผนการปฏิบัติงาน: แผนกอาหารและโภชนาการวางแผนจะมีการสื่อสารแผนการปฏิบัติงานไปยังหน่วยงานสนับสนุนอื่นๆของโรงพยาบาลเพื่อนำไปใช้ในการจัดการขยะอาหารและเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในโรงพยาบาล

เอกสารแนบ

8. การตรวจสอบ/ ติดตาม / ประเมินผล เพื่อป้องกันปัญหาเกิดซ้ำ (10)

1.เจ้าหน้าที่แผนกอาหารและโภชนาการติดตามผลโดยการสุ่มตรวจการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารของพนักงานครัวหลังดำเนินการ 6 เดือน ยังไม่พบการนำเศษปลานิลแล่และก้างทั้งเป็นขยะ(สุ่มตรวจทุก 6 เดือน)

2.เจ้าหน้าที่แผนกอาหารและโภชนาการสอบถามคะแนนความพึงพอใจของหน่วยงานหอผู้ป่วยต่อเมนูอาหารจากเศษปลานิลเป็นประจำทุกเดือนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และพัฒนางานต่อไป(สุ่มตรวจทุก 6 เดือน)

3.เจ้าหน้าที่แผนกอาหารและโภชนาการควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานครัวให้นำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเป็นประจำทุกวัน(สุ่มตรวจทุก 6 เดือน)

4.มีการจัดทำตำรับอาหาร(Food Recipe) ประเภทเครื่องแกง โดยมีรายละเอียดของส่วนประกอบ, ปริมาณ และขั้นตอนการประกอบอาหาร ให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานเป็นมาตรฐานการผลิตอาหาร

5.ผู้จัดการแผนกอาหารและโภชนาการกำกับติดตามผลการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารของพนักงานครัวโดยกำหนดเป็นวาระการประชุมแผนกเป็นประจำทุกเดือน (สุ่มตรวจทุก 6 เดือน)

จุด Critical point

กระบวนการ	Critical point	วิธีการควบคุม	ผลการตรวจสอบ
การนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร	พนักงานครัวนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร	เจ้าหน้าที่แผนกอาหารและโภชนาการควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานครัวให้นำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเป็นประจำทุกวัน	อัตราการนำเศษปลานิลแล่และก้างเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้น 100%

9. การเรียนรู้ที่ได้รับจากการทำโครงการ (5)

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ	ความรู้ที่ได้รับจากการทำงาน	อุปสรรคจากการทำงาน	ข้อเสนอแนะ
เจ้าหน้าที่แผนกอาหารและโภชนาการได้มีการประชุมเพื่อหาแนวทางร่วมกัน เป็น	1.เรียนรู้การวิเคราะห์ข้อมูลที่เป็นปัญหาของหน่วยงานและแนวทางแก้ไขปัญหายอย่างเป็นระบบตามหลัก PDCA 2.การเรียนรู้นำลดการสูญเสียโดยนำวัตถุดิบเศษปลาดัดแปลงมาทำให้เกิดประโยชน์	ปริมาณการใช้วัตถุดิบปลานิลแล่และก้าง มีการปรับเปลี่ยน-ลดตามจำนวนคนไข้ทำให้ควบคุมปริมาณการใช้งานได้ไม่คงที่	ปรับเปลี่ยนกระบวนการตัดแต่งในเมนูปลานิลแล่และก้างหั่นชิ้นเพื่อให้สามารถใช้งานได้ทั้งหมด 100% โดยไม่ให้มีเศษปลาหลังการหั่นชิ้น

การสนับสนุนการปฏิบัติงานเป็นทีมเพื่อให้แผนงานสำเร็จลุล่วงได้ตามเป้าหมายที่คาดหวัง	3.เรียนรู้การนำแนวคิด Green Productivity มาประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตอาหารส่งผลให้เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้วัตถุดิบตลอดกระบวนการผลิตให้คุ้มค่ามากที่สุด ลดต้นทุน ลดการใช้ทรัพยากร และลดการเกิดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหาร 4.เรียนรู้การรวบรวมข้อมูลและการติดตามประเมินผลกิจกรรมพัฒนาคุณภาพ		
---	--	--	--

10. โครงการ / กิจกรรม / โอกาสพัฒนาในครั้งต่อไป (5)

10.1 การขยายผล : แผนอาหารและโภชนาการวางแผนจะมีการสื่อสารแผนการปฏิบัติงานไปยังหน่วยงานสนับสนุนอื่นๆของโรงพยาบาลเพื่อนำไปใช้ในการจัดการขยะอาหารและเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในโรงพยาบาล

10.2 โครงการพัฒนาเรื่องต่อไปคือ ผัก-ผลไม้ตัดแต่งพร้อมใช้งาน

หลักการและเหตุผล : จากการจัดทำเพิ่มมูลค่าเศษปลาตัดแต่ง ยังพบการสูญเสียในระหว่างกระบวนการตัดแต่ง สำหรับวัตถุดิบประเภทอื่นๆที่มีขั้นตอนที่ซับซ้อน และสูญเสียเวลา เช่นผัก-ผลไม้ ที่ต้องใช้เวลาในการตัดแต่ง ส่งผลเรื่องการใช้เวลา และมีการทำงานในท่าทางเดิมซ้ำๆเป็นเวลานานซึ่งมีผลกับการทำงานที่ถูกต้องตามหลักกายศาสตร์ของผู้ปฏิบัติงานหน่วยงานโภชนาการวางแผนจะทำการศึกษาและทดลองใช้ผัก,ผลไม้ตัดแต่งสำเร็จรูป เพื่อลดขั้นตอนการหั่น, ปอก และลดการสูญเสียระหว่างกระบวนการตัดแต่งผัก-ผลไม้เพื่อลดเวลาในการเตรียมผัก-ผลไม้

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (เดือน/ปี)						ผู้รับผิดชอบ / บทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบ
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	
1.วางแผน/ศึกษา/รวบรวมข้อมูล	↔						รสรินทร์ อินผดุง
2.ศึกษากระบวนการและแหล่งซื้อวัตถุดิบ		↔					
3.ดำเนินการทดลองผลิตภัณฑ์	↔	↔	↔				
4.นำเสนอที่ประชุมงานพัฒนาคุณภาพ				↔			
5.ตรวจสอบ/ปรับปรุงฐานข้อมูลตามข้อเสนอแนะ					↔	↔	
6.ทดลองใช้งาน					↔	↔	
7.สรุปและประเมินผล						↔	

10.3 งานวิชาการที่เกิดขึ้นต่อ :งานวิจัยเรื่อง การเพิ่ม Productivity ในกระบวนการผลิตอาหาร โดย นางสาวอรทัย เหลืองอ่อน กำหนดระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี