

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

ชื่อกลุ่มงาน พัฒนาการส่งเสริมสุขภาพ วัยทำงาน	คู่มือการปฏิบัติงาน .....กระบวนการรับรองเมนูสุขภาพ Food&Health.....
--	--

๑. วัตถุประสงค์ (Objectives)

- ๑.๑ เพื่อให้มีเมนูสุขภาพ เป็นทางเลือกในการสั่งอาหารให้ประชาชน
- ๑.๒ เพื่อสร้างปัจจัยเอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการสำหรับประชาชน
- ๑.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายร้านอาหารเพื่อสุขภาพ

๒. ขอบเขต (Scope)

สถานประกอบการร้านอาหารที่ลงทะเบียนผ่าน Thai Stop COVID (บูรณาการกับ ตัวชี้วัด Clean Food Good Taste Plus ของคลังسترอนามัยสิ่งแวดล้อม) สมัครเข้าร่วมพัฒนาเมนูให้มีเมนูสุขภาพ จังหวัดละ ๕ ร้าน

๓. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

เมนูสุขภาพ หมายถึง เมนูอาหารจะต้องมีคุณค่าทางโภชนาการและปริมาณที่เหมาะสมสำหรับวัยทำงาน ในแต่ละมื้อ



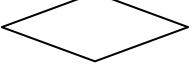
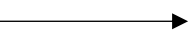

โปรแกรม Food&Health หมายถึง โปรแกรมคำนวณปริมาณและพลังงานที่เหมาะสมแต่ละเมนู เพื่อสุขภาพของวัยทำงาน และประชาชน ในแต่ละมื้อ

๔. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพวัยทำงาน นักโภชนาการ และกลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี และ สสจ.

๕. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)

๑) สัญลักษณ์ที่ใช้

	จุดเริ่มต้นและสิ้นสุดของกระบวนการ
	กิจกรรมและการปฏิบัติงาน
	การตัดสินใจ เช่น การตรวจสอบ การอนุมัติ
	แสดงถึงทิศทาง หรือการเคลื่อนไหวของงาน
	จุดเชื่อมต่อระหว่างขั้นตอน

๒) ผังกระบวนการ

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
๑		๖๐ นาที	ประชุมชี้แจง และประชาสัมพันธ์ผ่าน สสจ. และเครือข่าย	กลุ่มวัยทำงาน, กลุ่มอนามัย สิ่งแวดล้อม
๒		๘๔๐ นาที	กำกับร้านอาหารกรอกข้อมูลในแบบ M๑-M๒ เพื่อขอวิเคราะห์ให้ครบทั้งหมด	กลุ่มวัยทำงาน, นักโภชนาการ, สสจ.
๓		๒,๙๔๐ นาที	กรอกให้ครบตามปริมาณที่ได้มา	นักโภชนาการ
๔		๔๒๐ นาที	ปรับปริมาณผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมสำหรับ ๑ มื้อ/๑คน	นักโภชนาการ เมนูผ่านตามเกณฑ์ อนุมัติใบรับรอง
๕		๑,๒๖๐ นาที	กำกับให้ได้เมนูตามเป้าหมาย และรายงานผลให้ สสจ. และร้านอาหาร	นักโภชนาการ, กลุ่มวัยทำงาน, กลุ่มอนามัย สิ่งแวดล้อม
๖		๑,๒๖๐ นาที	ทำรายงานส่งสำนักโภชนาการ	กลุ่มวัยทำงาน

๓) รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๑. ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่สนใจเข้าร่วมพัฒนาเมนูสุขภาพได้ที่ สสจ. หรือ ศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี

๒. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี เก็บข้อมูลส่วนประกอบอาหารต่อเมนู โดยสัมภาษณ์ถึงส่วนประกอบและปริมาณที่ใช้ และบันทึกข้อมูลลงในโปรแกรม Food&Health

๓. นักโภชนาการ บันทึกข้อมูลลงในโปรแกรม Food&Health

๔. นักโภชนาการศูนย์อนามัยที่ ๔ วิเคราะห์พลังงานและสารอาหารด้วยโปรแกรม Food&Health หากผ่านเกณฑ์โปรแกรมจะออกใบรับรองเมนูสุขภาพให้โดยอัตโนมัติหากไม่ผ่านเกณฑ์โปรแกรมจะมีคำแนะนำในการปรับสูตรอาหารเพื่อปรับสูตรตามคำแนะนำและส่งข้อมูลวิเคราะห์ใหม่

๕. กลุ่มวัยทำงานรวบรวมใบรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ให้กับ สสจ. เพื่อส่งมอบให้ร้านอาหาร พิมพ์ใบรับรองเมนูสุขภาพติดหน้าร้าน

๖. กลุ่มวัยทำงานรวบรวมใบรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ และชื่อร้านอาหารส่งให้กับสำนักโภชนาการ

## ๖. ภาคผนวก (ถ้ามี)

๑. แนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ

๒. คู่มือโปรแกรม F&H