

## เอกสารอ้างอิง

- พัลลภ นันทิกุล. "การพัฒนาระบบการคัดกรองสารสนเทศสำหรับครัวเรือน." วิทยานิพนธ์  
 ปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์-  
 มหาวิทยาลัย, 2522.
- ขวัญชัย คณะรัตน์, ประเวทย์ ศรีสุนทร, สุภาพ ปาจารย์นันท์, สิทธิพร ถาวรพันธ์.  
การวิเคราะห์และออกแบบระบบงานคอมพิวเตอร์. กรุงเทพมหานคร: ทวีกิจ-  
 การพิมพ์, 2521.
- ดวงมณี วิเศษกุล. โรคและอาหารเฉพาะโรค. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร:  
 โครงการตำรา-ศิริราช คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล,  
 เรือนแก้วการพิมพ์, 2524.
- อมรา จันทร์ภาวนนท์. โภชนศาสตร์ และโภชนบำบัด. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วน-  
 จำกัด โรงพิมพ์ไทยพิทยา, 2515.
- \_\_\_\_\_, กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ตารางคุณค่าอาหารของ  
อาหารไทย. กรุงเทพมหานคร: 2524.
- รัศมี ศันรเสวี. หลักการปฏิบัติการด้านโภชนบำบัด. กรุงเทพมหานคร: คณะแพทยศาสตร์-  
 โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, 2520.
- C.J. DATE, An Introduction to Database System, Third Edition  
 Addison-Wesley Publishing Company, USA, 1982.

ภาคผนวก ก.

โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสทู

## โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบส

โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบส เป็นโปรแกรมที่พัฒนาโดยบริษัทแอซตันเทคที่มีประสิทธิภาพสูง โปรแกรมหนึ่ง ข้อดีของโปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสได้แก่ ระบบการจัดการข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ เป็นภาษาที่เขียนได้ด้วยหลักการโปรแกรมโครงสร้างที่ง่ายต่อการเขียนและตรวจสอบ การสร้างความสัมพันธ์ที่ไม่ซับซ้อนระหว่างแฟ้มข้อมูลในรูปแบบระบบฐานข้อมูลทำได้ ด้วยเหตุนี้เอง ทำให้โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสจึงเป็นที่แพร่หลายและใช้งานกันอย่างมาก ในขณะเดียวกัน ก็มีผู้สร้างโปรแกรมสนับสนุนต่าง ๆ อีกมากมาย ได้แก่ ดียูทิล (dUTIL) ควิกโค้ด (QUICKCODE) ดีเนม (dNAME) ดีสแกน (dSCAN) ดีกราฟ (dGRAPH) ดีโค้ด (dCODE) และดีรัน (dRUN) เป็นต้น ระบบการจัดการฐานข้อมูลด้วยดีเบสจึงมีแนวโน้มที่ค่อนข้างจะล้นเหลือ และคาดว่าจะแพร่หลายในหมู่ผู้ใช้ไมโครคอมพิวเตอร์

ปัจจุบันโปรแกรมสำเร็จรูปดีเบส ได้มีหลายเวอร์ชัน ได้แก่ 2.2, 2.3 และ 2.4 ซึ่งเวอร์ชันที่ออกมาภายหลังจะมีการปรับปรุงข้อเสียและเพิ่มประสิทธิภาพให้สูงขึ้น และล่าสุดได้มีการผลิตโปรแกรมสำเร็จรูปดีเบส (dBASE III) เพื่อใช้กับเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ 16 บิต ซึ่งได้มีการปรับปรุงข้อเสีย และเพิ่มประสิทธิภาพของดีเบสให้สูงขึ้น ทำให้โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสเป็นที่แพร่หลายมากขึ้น แต่การที่จะใช้โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสให้ประสิทธิภาพนั้น ผู้ใช้จะต้องมีความเข้าใจในระบบฐานข้อมูลเป็นอย่างดี เพราะผู้ใช้จะต้องเป็นผู้ออกแบบแฟ้มข้อมูลเองทั้งหมด ซึ่งส่วนนี้อาจถือได้ว่าเป็นส่วนสำคัญที่สุดของระบบงาน ถ้าส่วนนี้ทำได้ไม่ดีก็จะส่งผลให้การทำงานในส่วนต่าง ๆ ไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร หรืออาจส่งผลให้ระบบงานล้มเหลวทั้งหมด โปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสไม่สามารถที่จะออกแบบให้ได้ จะทำงานเพียงช่วยจัดเก็บและช่วยค้นหาข้อมูลเท่านั้น ในประเทศไทยโปรแกรมสำเร็จรูปดีเบสเป็นที่แพร่หลายพอสมควร ได้มีการพัฒนาให้สามารถรับข้อมูลภาษาไทย และใช้คำสั่งทั้งหมดเป็นภาษาไทยได้

ภาคผนวก ข.

สูตรการคำนวณหาปริมาณวัตถุดิบแต่ละหมวดที่ใช้ประกอบอาหาร

## วิธีคำนวณและกำหนดอาหาร

สำหรับอาหารเฉพาะโรคแพทย์จะเป็นผู้กำหนดปริมาณสารอาหาร อันได้แก่ แคลอรี โปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต ที่ผู้ป่วยควรได้รับต่อวัน และโภชนากรจะเป็นผู้คำนวณหาปริมาณอาหาร (ส่วนอาหาร) ในแต่ละหมวดเพื่อให้ได้สารอาหารใกล้เคียงกับที่แพทย์กำหนด สำหรับผู้ป่วยแต่ละคน เช่น ให้ผู้ป่วยได้รับ 1,800 แคลอรี โปรตีน 90 กรัม ไขมัน 60 กรัม และคาร์โบไฮเดรต 225 กรัมต่อวัน

การกำหนดปริมาณอาหารสำหรับ 1 วัน

อาหาร	ปริมาณ	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	แคลอรี
น้ำนม (ไม่มีไขมัน)	3 ส่วน	24	-	36	240
ผลไม้	6 ส่วน	-	-	60	240
รวม		24	-	96	480

ฉะนั้นคาร์โบไฮเดรตเหลือ  $225 - 96 = 129$  กรัม

จะได้ข้าว  $129 \div 15 = 8 \frac{1}{2}$  ส่วน

(ที่หารด้วย 15 เพราะในข้าว 1 ส่วน มีคาร์โบไฮเดรต 15 กรัม)

น้ำนม (ไม่มีไขมัน)	3 ส่วน	24	-	36	240
ผลไม้	6 ส่วน	-	-	60	240
ข้าว	$8 \frac{1}{2}$ ส่วน	17	-	127.5	578
รวม		41	-	223.5	1,058

ฉะนั้นโปรตีนเหลือ  $90 - 41 = 49$  กรัม

จะได้เนื้อ  $49 \div 7 = 7$  ส่วน

(ที่หารด้วย 7 เพราะในเนื้อ 1 ส่วน มีโปรตีน 7 กรัม)

อาหาร	ปริมาณ	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	แคลอรี
น้ำนม (ไม่มีไขมัน)	3 ส่วน	24	-	36	240
ผลไม้	6 ส่วน	-	-	60	240
ข้าว	8 1/2 ส่วน	17	-	127.5	578
เนื้อ	7 ส่วน	49	35	-	511
รวม		90	35	223.5	1,569

ฉะนั้นไขมันคงเหลือ 60 - 35 = 25 กรัม

จะได้ไขมัน 25 ÷ 5 = 5 กรัม

(ที่หารด้วย 5 เพราะในไขมัน 1 ส่วนมีไขมัน 5 กรัม)

น้ำนม (ไม่มีไขมัน)	3 ส่วน	24	-	36	240
ผลไม้	6 ส่วน	-	-	60	240
ข้าว	8 1/2 ส่วน	17	-	127.5	578
เนื้อ	7 ส่วน	49	35	-	511
ไขมัน	5 ส่วน	-	25	-	225
รวม		90	60	223.5	1,794

หมายเหตุ จะเห็นได้ว่า ไม่ได้มีการคำนวณผักประเภท ก ทั้งนี้เพราะผักประเภทนี้มีคาร์โบไฮเดรตน้อยมาก ต่อ 1 ส่วน ปกติคนเราก็ไม่รับประทานมากอยู่แล้ว แต่ถ้าเป็นผักประเภท ข ก็จะต้องคำนวณรวมไว้ด้วย เพราะในผักประเภท ข 1 ส่วนมีคาร์โบไฮเดรตมากพอสมควร

ถ้าผู้ป่วยไม่ดื่มน้ำนม จะกำหนดอาหารได้ดังนี้คือ

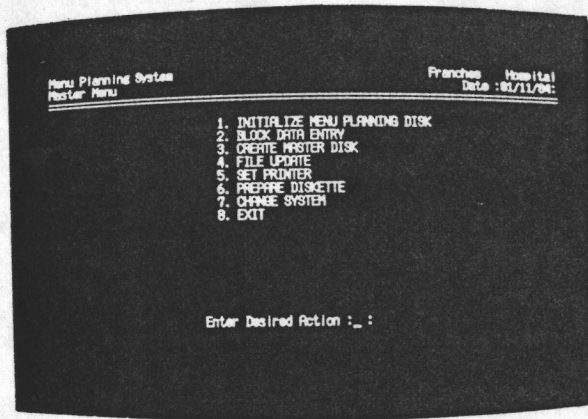
ผลไม้	6 ส่วน	-	-	60	240
ผักประเภท ข 2 ส่วน		4	-	14	72
ข้าว	10 ส่วน	20	-	150	680
เนื้อ	9 ส่วน	63	45	-	657
ไขมัน	3 ส่วน	-	15	-	135
รวม		87	60	224	1,784

ภาคผนวก ค.

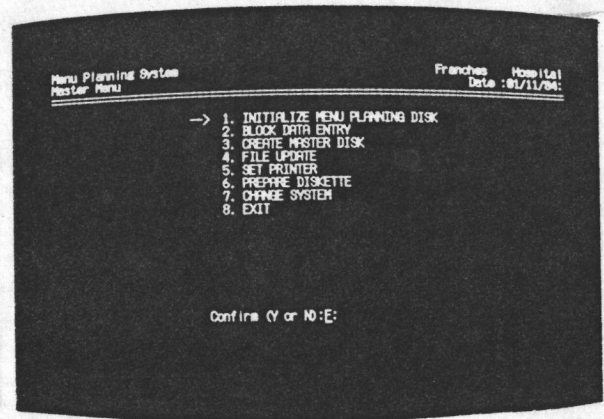
รูปภาพที่ได้จากโปรแกรมต่าง ๆ ที่ใช้ในการวิจัย

ค.1 จอภาพแสดงการเลือกการทำงานสร้างหรืออัปเดตแฟ้มข้อมูล

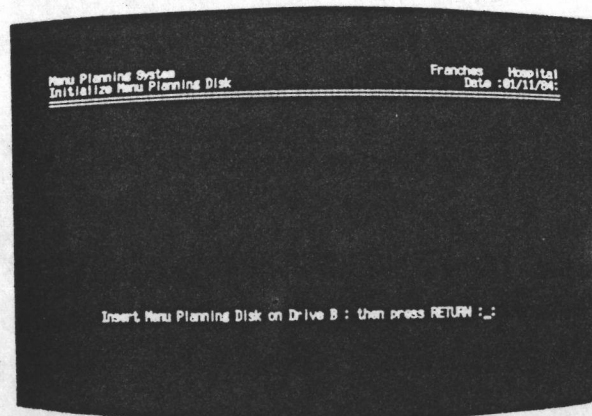
(ก)



(ข)

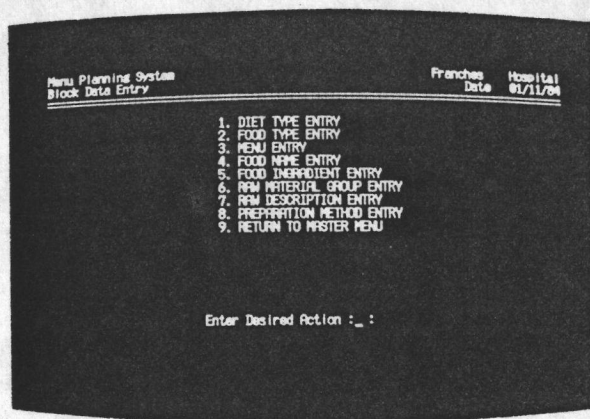


ค.2 จอภาพแสดงการเปิดงานบันทึกการวางแผนรายการอาหาร



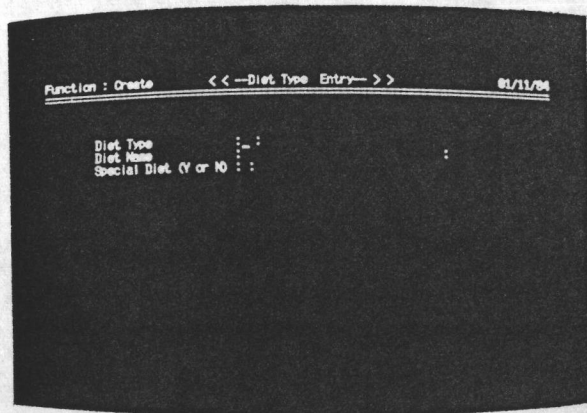


ค.3 จอภาพแสดงการเลือกการทำงานสร้างแฟ้มข้อมูลจากสิ่งนำเข้า

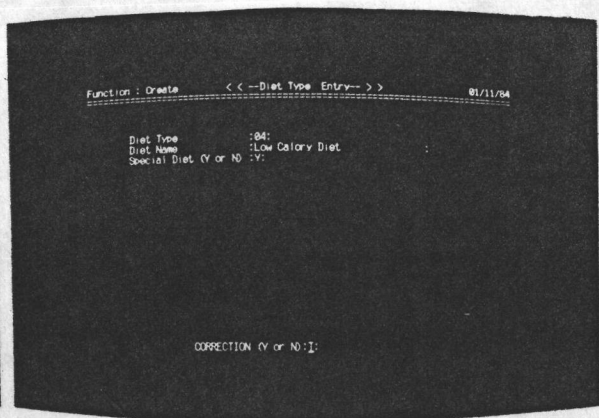


ค.4 จอภาพแสดงการสร้างแฟ้มข้อมูลประเภทอาหาร

(ก)



(ข)





ค.6 จอภาพแสดงการสร้างแฟ้มข้อมูลการกำหนดมื้ออาหาร และแฟ้มข้อมูลการวางแผนรายการอาหาร

(ก)

```

Function : Create << Menu Entry >> 01/11/84
Diet type: : Diet name:
Grade (A or B or C): :
-----
NO MEAL OPTION (Y or N)
-----
1 Breakfast
2 Brunch
3 Lunch
4 Tea time
5 Dinner
6 Supper
  
```

(ข)

```

Function : Create << Menu Entry >> 01/11/84
Diet type: 02 Diet name: Soft Diet
Grade (A or B or C): A:
-----
NO MEAL OPTION (Y or N)
-----
1 Breakfast
2 Brunch
3 Lunch
4 Tea time
5 Dinner
6 Supper
  
```

(ค)

```

Function : Create << Menu Entry >> 01/11/84
Diet type: 02 Diet name: Soft Diet Grade: A
Menu no: : Meal:
-----
  
```

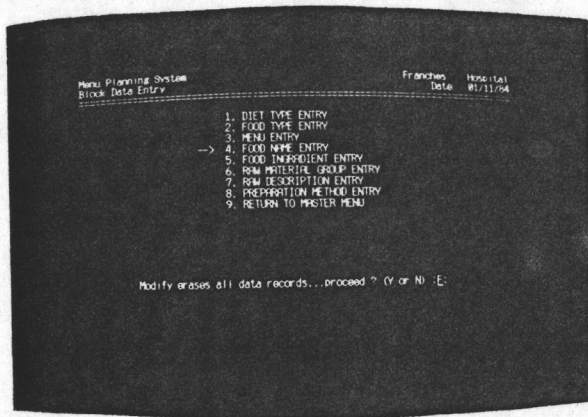
(ง)

```

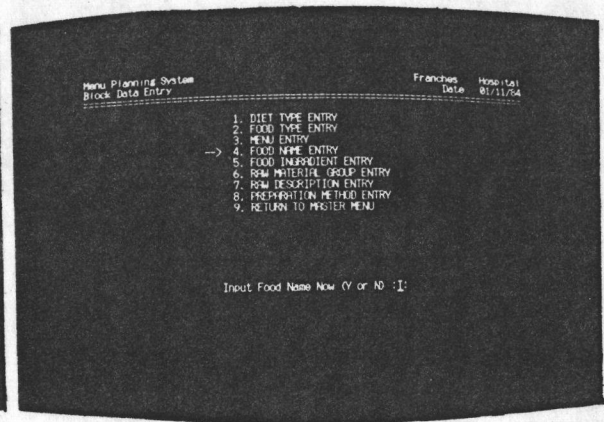
Function : Create << Menu Entry >> 01/11/84
Diet type: 02 Diet name: Soft Diet Grade: A
Menu no: 001 Meal: Breakfast
-----
GROUP FOOD NAME | GROUP FOOD NAME
-----
1 1 : 4 1 :
2 2 : 4 2 :
3 3 : 4 3 :
4 4 : 4 4 :
-----
2 1 : 5 1 :
2 2 : 5 2 :
3 3 : 5 3 :
4 4 : 5 4 :
-----
3 1 : 6 1 :
2 2 : 6 2 :
3 3 : 6 3 :
4 4 : 6 4 :
  
```

## ค.7 จอภาพแสดงการสร้างแฟ้มข้อมูลชื่ออาหาร

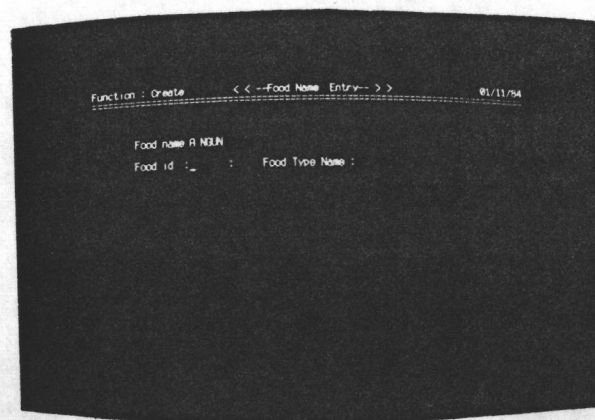
(ก)



(ข)



(ค)



ค.8 จอภาพแสดง การสร้างแฟ้มข้อมูลส่วนประกอบของอาหารแต่ละชนิด และแฟ้มข้อมูล ส่วนประกอบผันแปรของอาหารแต่ละอย่าง

(ก)

```

Function : Create      < Food Ingredient Entry >      01/11/84
-----
Diet type: 01:      Diet name :
Grade 0A, B or C: :

```

(ข)

```

Function : Create      < Food Ingredient Entry >      01/11/84
-----
Diet type:01:      Diet name : Normal diet
Grade 0A, B or C:A:
Food id : 0002002      Food type : IGR NOM FR RPHG
Food name : OAKE RA PFRAD

```

Create Food Ingredient (Y or N):I

(ค)

```

Function : Create      < Food Ingredient Entry >      01/11/84
-----
Diet type:01:      Diet name : Normal diet
Grade 0A, B or C:A:
Food id : 0002002      Food type : IGR NOM FR RPHG
Food name : OAKE RA PFRAD
Raw class:_:      Raw class name :

```

(ง)

```

Function : Create      < Food Ingredient Entry >      01/11/84
-----
Diet type:01:      Diet name : Normal diet
Grade 0A, B or C:A:
Food id : 0002002      Food type : IGR NOM FR RPHG
Food name : OAKE RA PFRAD
Raw class:40:      Raw class name : CEREALS

```

```

Raw name      :
Preparation method :
Exchange      : 0.00:

```

ค.9 จอภาพแสดง การสร้างแฟ้มข้อมูลกลุ่มวัตถุดิบ

```

Function : Create      < Raw Material Group Entry >      01/11/94
-----
Raw material group   :
Group name          :
  
```

ค.10 จอภาพแสดงการสร้างแฟ้มข้อมูลรายละเอียดวัตถุดิบ

```

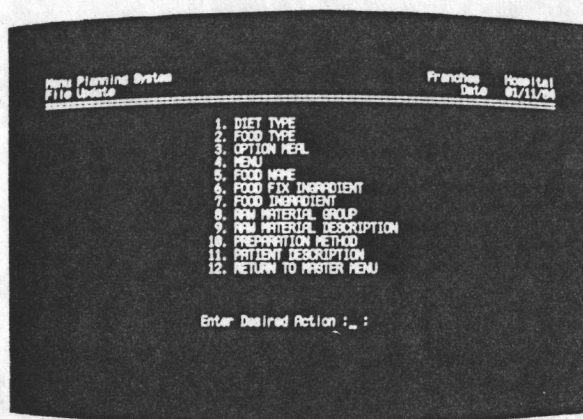
Function : Create      << Raw Description Entry >>      01/11/94
-----
Raw material id :_   :      Raw material name : A MBLN
Raw Class Name :
-----
Raw Material Group      Group Name :
Full case
Broken case
Fraction (Full case-Broken case/Fraction)
Price / Full case
QTY / Exchange
X Available use
  
```

ค.11 จอภาพแสดงการสร้างแฟ้มข้อมูลวิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบ

```

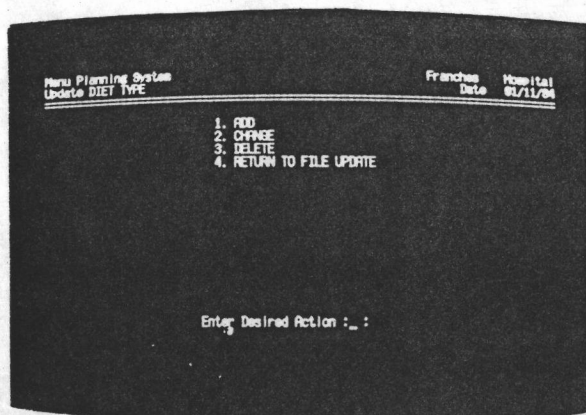
Function : Create      < Preparation Method Entry >      01/11/94
-----
Preparation id :_   :
Preparation method :DET BPI
  
```

ค.12 จอภาพแสดงการเลือกการทำงานอัปเดตแฟ้มข้อมูล

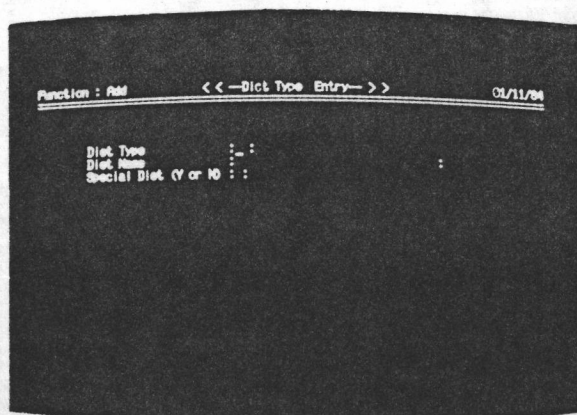


ค.13 จอภาพแสดงการอัปเดตแฟ้มข้อมูลประเภทอาหาร

(ก)



(ข)



ค.13 (ต่อ)

(ก)

```

Function : Change  <<--Diet Type Entry-->>  01/11/84
-----
Diet Type      :
Diet Name      :
Special Diet (Y or N) :

```

(ข)

```

Function : Change  <<--Diet Type Entry-->>  01/11/84
-----
Diet Type      :02:
Diet Name      :Soft Diet
Special Diet (Y or N) :Y

CORRECTION (Y or N):I:

```

(ค)

```

Function : Change  <<--Diet Type Entry-->>  01/11/84
-----
Diet Type      :02:
Diet Name      :Low Calory Diet
Special Diet (Y or N) :Y:

ABORT (Y or N):I:

```

(ง)

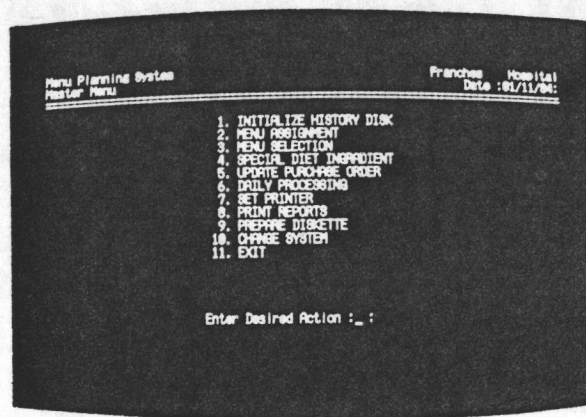
```

Function : Delete  <<--Diet Type Entry-->>  01/11/84
-----
Diet Type      :
Diet Name      :
Special Diet (Y or N) :

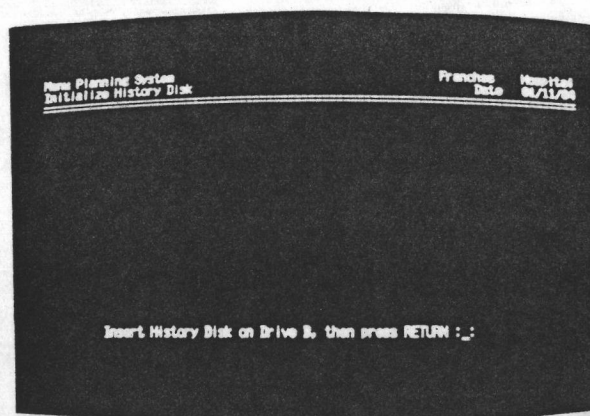
```



## ค.14 จอภาพแสดงการเลือกการทำงานประมวลผลรายวัน

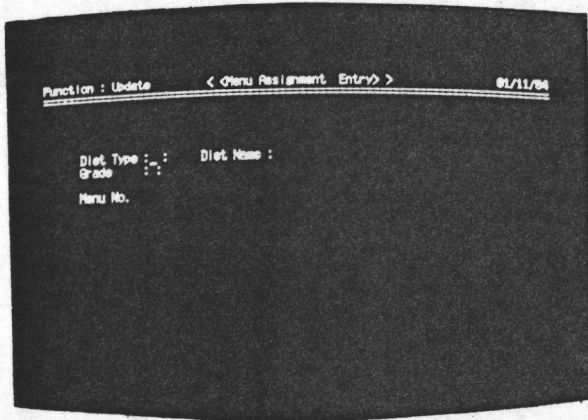


## ค.15 จอภาพแสดงการเปิดจานบันทึกประวัติการใช้วัตถุดิบ

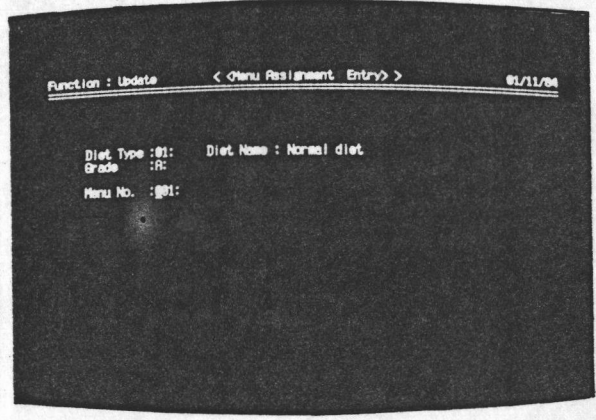


ค.16 จอภาพแสดงการกำหนดรายการอาหาร

(ก)

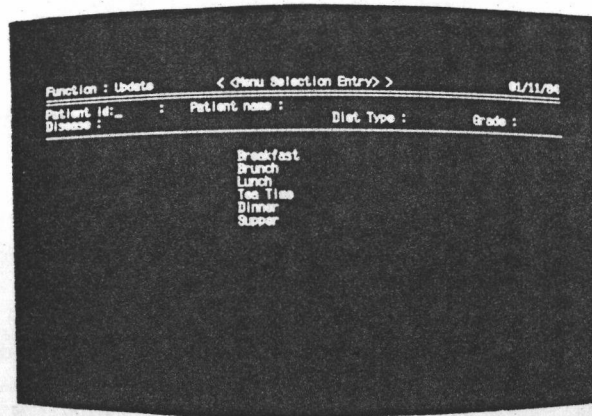


(ข)

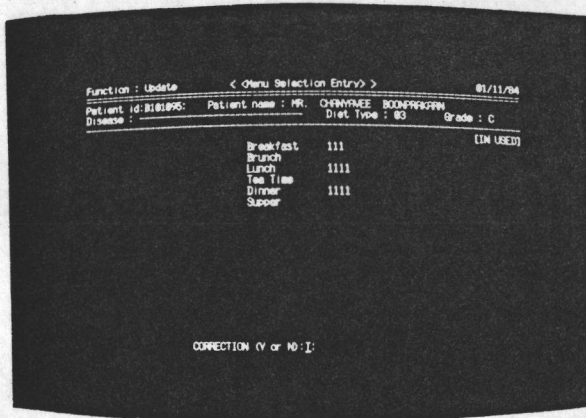


ค.17 จอภาพแสดงการเลือกรายการอาหารของผู้ป่วย

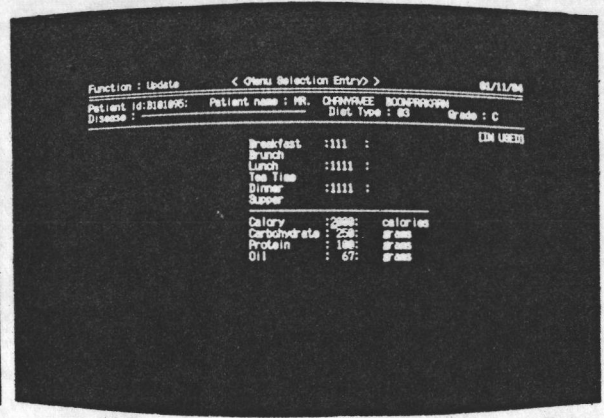
(ก)



(ข)



(ค)



ค.18 จอภาพแสดง การกำหนดส่วนผสมอาหาร เฉพาะโรคของผู้ป่วย

(ก)

Function : Update (Special Diet Ingredient Entry) 01/11/84

Patient id : Name :  
 Meal (1-6) : Diet type : Grade :  
 Food id : Food name :

NO	RAW MATERIAL	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
----	--------------	--------------------	----------

(ข)

Function : Update (Special Diet Ingredient Entry) 01/11/84

Patient id : 8101095: Name : MR. CHANYAMEE BOONPARKKAN  
 Meal (1-6) : 3: LUNCH Diet type : Normal diet Grade : C  
 Food id : 2200002: Food name : PHAT THUA NECK

NO	RAW MATERIAL	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
1	22004 KSA THITAM	SAB	0.00
2	22002 NEM PHU PUT	-	0.00
3	21033 THUA NECK	-	0.00
4	22003 ORU ROT	PHU FOY	0.00
5	22016 TON HAM	PHU THON	0.00
6	22032 TAO MU LUANG	PHU FOY	0.00
7	22017 NUA MU	PHU	0.00

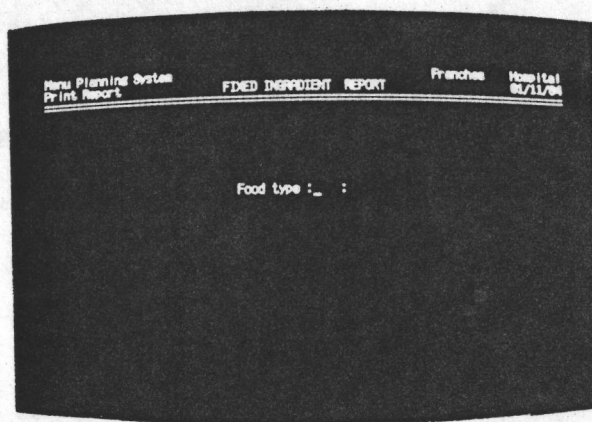
ค.19 จอภาพแสดง การเลือกการทำงานพิมพ์รายงาน

Menu Planning System Franchis Hospital 01/11/84  
 Print Report

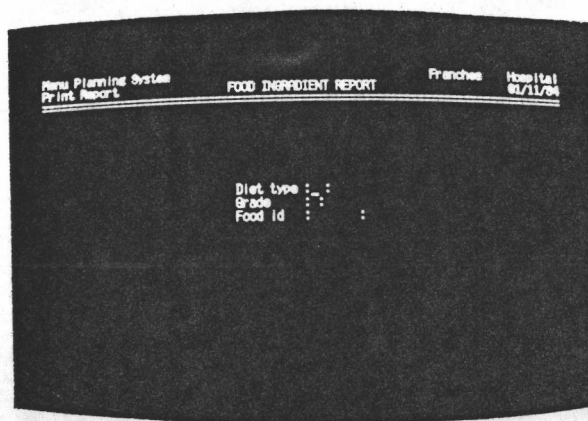
1. DIET TYPE REPORT	12. MENU PLANNING REPORT
2. FOOD TYPE REPORT	13. DAILY MENU ASSIGNMENT REPORT
3. RAW MATERIAL CLASS REPORT	14. MENU REPORT
4. RAW MATERIAL GROUP REPORT	15. SPECIFIC DIET INGREDIENT REPORT
5. RAW MATERIAL DESCRIPTION REPORT	16. DISH PREPARATION REPORT
6. PREPARATION METHOD REPORT	17. INGREDIENT REPORT
7. FOOD NAME REPORT	18. RAW MATERIAL PREPARATION REPORT
8. PATIENT DESCRIPTION REPORT	19. PURCHASING ORDER REPORT
9. FIXED INGREDIENT REPORT	20. RAW MATERIAL STATISTIC REPORT
10. FOOD INGREDIENT REPORT	21. RETURN TO MASTER MENU
11. MENU ASSIGNMENT REPORT	

Enter Desired Action : \_ :

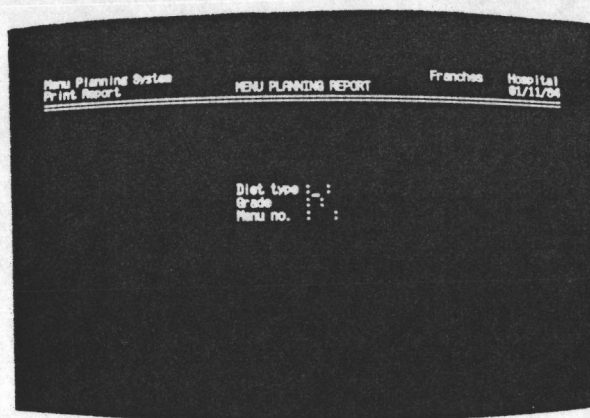
- ค.20 จอภาพแสดง การเลือกรายการที่ต้องการพิมพ์รายงานส่วนประกอบที่แน่นอนของอาหาร



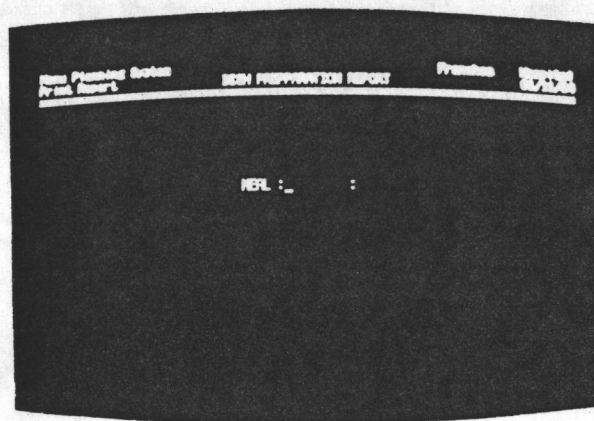
- ค.21 จอภาพแสดง การเลือกรายการที่ต้องการพิมพ์รายงานส่วนประกอบของอาหารแต่ละอย่าง



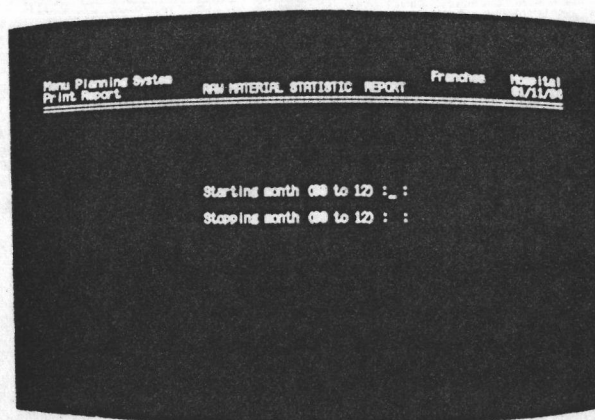
- ค.22 จอภาพแสดง การเลือกรายการที่ต้องการพิมพ์รายงานการวางแผนรายการอาหาร



- ค.23 จอภาพแสดงการเลือกรายการที่ต้องการพิมพ์รายงานการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารปกติ และรายงานการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเฉพาะโรค



- ค.24 จอภาพแสดงการเลือกรายการที่ต้องการพิมพ์รายงานสถิติการใช้วัตถุดิบ



ภาคผนวก ง .

รายงานที่ได้จากโปรแกรมต่าง ๆ ที่ใช้ในการวิจัย

## จ.1 กระดาษทำการชื่ออาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD NAME WORK SHEET

PAGE : 1

FOOD NO.	FOOD NAME
-----	A NGUN
-----	BLUE BER RY
-----	BUA LOI
-----	BUA LOI KHAI WAN
-----	CAKE MA PHRAO
-----	CAKE NA CREAM
-----	CHAO KUAI NAM CHUAM
-----	COL CREAM
-----	CON FLEX
-----	CUS TARD
-----	FRUIT SA LAD
-----	HAEW KRA PONG
-----	HAM
-----	KA PI LON TAENG KWA
-----	KAENG JUT FAK MU
-----	KAENG JUT MA RA MU
-----	KAENG JUT TAM LUANG MU
-----	KAENG JUT WUN SEN
-----	KAENG LIANG PHAK RUAM
-----	KAENG SOM THUA FAK YAO KUNG
-----	KAI NUNG BAEP JIN
-----	KAI THOT
-----	KHA KAE PLDM
-----	KHA MU PA LO PHAK DONG
-----	KHA NOM CHUN
-----	KHA NOM PANG
-----	KHA NOM PANG NOEI YAM
-----	KHAI DAO
-----	KHAI JEE-DW
-----	KHAI KHEM
-----	KHAI LUAK
-----	KHAI LUK KHOEI
-----	KHAI MUAN
-----	KHAI TOM
-----	KHAI TUN
-----	KHAI YAT SAI
-----	KHAD SUAI
-----	KHAD TOM
-----	KHAD TOM KAI
-----	KHAD TOM MU
-----	KLUAI CHUAM
-----	KLUAI HOM
-----	KLUNG WAN
-----	LAWD CHONG NAM KA TI
-----	LIN JI KRA PONG
-----	MA LA KO
-----	MAN TOM NAM TAN
-----	MIX GRIW
-----	MU KHEM KROP TAENG KWA MA KHUA
-----	MU OB

## จ.2 กระดาษทำการส่วนประกอบอาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD INGRADIENT WORK SHEET

PAGE : 1

Diet type : 01 Normal diet

Grade : A

FOOD NO.	FOOD NAME
0002001	BLUE BER RY
0002002	CAKE MA PHRAD
0002003	CAKE NA CREAM
0002004	COL CREAM
0002005	CON FLEX
0002006	CUS TARD
0003003	FRUIT SA LAD
0003001	HAEW KRA PONG
3000001	HAM
3000020	KAI THOT
4100002	KHA KAE PLOM
0002007	KHA NOM PANG
0002008	KHA NOM PANG NDEI YAM
3000002	KHAI DAO
3000005	KHAI MUAN
0003002	LIN JI KRA PONG
3000008	MIX GRIW
4100004	MU YOR FA RANG PHAK SUK
0000004	NAM SOM
0700001	NOM SOT
3000014	NONG KAI THOT
0700002	O VAL TINE
4000004	PIZ ZA
5000001	SA LAD PHAK SOT
5000002	SA LAD PHAK SUK
0002011	SA MID JIN
3000016	SAI KROK
3000021	SAI KROK KHAI DAO
3000017	SIAM STEAK
1104001	SOUP CREAM HET
1104002	SOUP HOM YAI
1104003	SOUP HUA HOM
1104004	SOUP KAI
1104005	SOUP MA KA RO NI
1104006	SOUP MA KHUA THET
1104007	SOUP SAB PA ROD
3000018	STEAK NUA PAN KON
4200002	SUN NAI KAI TUN
TOTAL 38 ITEMS	



## จ.3 กระดาษทำการรายละเอียดวัสดุ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL DESCRIPTION WORK SHEET

PAGE : 1

NO.	RAW MATERIAL NAME	GROUP	CASE		FRACTION	QTY/EXC	PRICE	USE
			FULL	BROKEN				
----	A NGUN	--	--	--	----	----	----	----
----	BA CON	--	--	--	----	----	----	----
----	BAI HO RA PA	--	--	--	----	----	----	----
----	BAI KRA PRAO	--	--	--	----	----	----	----
----	BAI MA KRUT	--	--	--	----	----	----	----
----	BAI MAENG LUK	--	--	--	----	----	----	----
----	BAI TOEI	--	--	--	----	----	----	----
----	BLUE BER RY 2X3	--	--	--	----	----	----	----
----	BUAB ON	--	--	--	----	----	----	----
----	CAKE NA PRAO 1.5X1.5X1	--	--	--	----	----	----	----
----	CAKE NA CREAM 1.5X1.5X1	--	--	--	----	----	----	----
----	CAR ROT	--	--	--	----	----	----	----
----	CHAO KUAI	--	--	--	----	----	----	----
----	COL CREAM	--	--	--	----	----	----	----
----	CON FLEX	--	--	--	----	----	----	----
----	CUS TARD	--	--	--	----	----	----	----
----	CUT CHUP	--	--	--	----	----	----	----
----	DOK MAI JIN	--	--	--	----	----	----	----
----	FAK KHIO	--	--	--	----	----	----	----
----	FAK THONG	--	--	--	----	----	----	----
----	FONG TAO HU	--	--	--	----	----	----	----
----	FRUIT SA LAD KRA PONG	--	--	--	----	----	----	----
----	HAEN KRA PONG	--	--	--	----	----	----	----
----	HAM	--	--	--	----	----	----	----
----	HET HOM	--	--	--	----	----	----	----
----	HET HU NU	--	--	--	----	----	----	----
----	HOM YAI	--	--	--	----	----	----	----
----	HUA CHAI THAO	--	--	--	----	----	----	----
----	HUA HOM	--	--	--	----	----	----	----
----	KA LAM PLI	--	--	--	----	----	----	----
----	KA PI	--	--	--	----	----	----	----
----	KAK THUA LUANG	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA MU KHA NA	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA NOM CHUM 1.5X1.5X0.5	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA NOM PANG	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA NOM PANG KON LEK	--	--	--	----	----	----	----
----	KHA NUN	--	--	--	----	----	----	----
----	KHAI KAI	--	--	--	----	----	----	----
----	KHAI KHEM	--	--	--	----	----	----	----
----	KHAI NOK KRA TA	--	--	--	----	----	----	----
----	KHAI PET	--	--	--	----	----	----	----
----	KHAD SAN	--	--	--	----	----	----	----
----	KHING	--	--	--	----	----	----	----
----	KHING ON	--	--	--	----	----	----	----
----	KHUN CHAI	--	--	--	----	----	----	----
----	KLUAI HOM	--	--	--	----	----	----	----
----	KLUAI KHAI	--	--	--	----	----	----	----
----	KRA CHAI	--	--	--	----	----	----	----

## ง.4 กระดาษทำรายการรายละเอียดวัตถุ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
PREPARATION METHOD WORK SHEET

PAGE : 1

PREPARATION NO.	PREPARATION METHOD
---	-
---	BANG
---	BOT
---	BUB
---	DET BAI
---	DET BAI, TAM RAK
---	HAK THON
---	HAN
---	HAN BANG
---	HAN CHIN
---	HAN FOY
---	HAN KHRUNG
---	HAN KHWANG
---	HAN KHWANG BANG
---	HAN KON
---	HAN KON LEK
---	HAN THON
---	HAN THON, KAE MA LET
---	HAN WONG
---	HAN YAO
---	HAN YAO, KAE MA LET
---	KAE HUA
---	KHAN NAM
---	KHAN NAM PAN KLANG
---	KHON KHAD HAN THON
---	KHUT
---	KHUT FOY
---	LAE
---	LAE, HAN THON
---	PHA KHRUNG
---	PHA PAT
---	PHA SI
---	POET
---	POK, HAN KHWANG
---	POK, JAK SUAI, HAN WAN
---	POK, PHA LANG
---	SAB
---	TAM
---	TAM RAK
---	THOT PLAS TIC
---	THUB
	TOTAL 41 ITEMS

## จ.5 รายงานการอัปเดตประเภทอาหาร

01/11/84

MENU PLANNING SYSTEM  
Franches Hospital  
UPDATE DIET TYPE REPORT

PAGE 1

DIET TYPE	IDENTIFICATION	ACTION
04	Low Protein Diet type : 04 Diet name : Low Protein Special diet : YES	ADDED
05	Low Oil Diet type : 05 Diet name : Low Oil Special diet : YES	ADDED
06	Low Calory Diet type : 06 Diet name : Low Calory Special diet : YES	ADDED
04	Low Protein Diet Diet name:Low Protein --> Low Protein Diet	CHANGED
05	Low Oil Diet Diet name:Low Oil --> Low Oil Diet	CHANGED
06	Low Calory Diet Diet name:Low Calory --> Low Calory Diet	CHANGED
04	Low Protein Diet	DELETED
05	Low Oil Diet	DELETED
06	Low Calory Diet	DELETED

## จ.6 รายงานประเภทอาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
DIET TYPE REPORT

PAGE : 1

DIET NO.	DIET TYPE	SPECIAL DIET
01	Normal diet	NO
02	Soft Diet	YES
03	Low Salt Diet	YES
TOTAL		3 ITEMS

## จ.7 รายงานชนิดอาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD TYPE REPORT

PAGE : 1

FOOD TYPE NO.	FOOD TYPE NAME	
0000	PHON LA MAI	
0001	KHA NOM THAI	
0002	KHA NOM FA RANG	
0003	PHON LA MAI KRA PONG	
0100	NAM TAN SAI YEN	
0200	NAM TAN PEEP YEN	
0300	NAM TAN SAI RON	
0400	NAM TAN PEEP RON	
0500	NAM TAN SAI CHUAM	
0600	NAM TAN PEEP CHUAM	
0700	NOM	
1100	KAENG JUT	
1101	TOM KA TI	
1102	TOM SOM	
1103	KAENG LIANG	
1104	SOUP	
1105	PA LO	
1200	KAENG PA	
1201	KAENG PHET	
1202	KAENG KHID WAN	
1203	KAENG SOM	
1204	TOM YAM	
1205	KAENG KHUA	
1206	PA NAENG	
2100	PHAT JUT	
2101	PHAT PRID WAN	
2102	PHAT KHING	
2200	PHAT PHET	
2201	PHAT KRA PRAD	
2202	PHAT PRIK KHING	
3000	THOT	
4000	OB	
4100	NUNG	
4200	TUN	
4300	TOM	
4301	KHAD TOM	
4302	TOM KHEM	
4400	LUAK	
4500	KHAD SUAI	
4600	YANG	
5000	YAM JUT	
5100	YAM PHET	
6000	NAM PRIK	
TOTAL		43 ITEMS

## จ.8 รายงานหมวดวัตถุดิบ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL CLASS REPORT

PAGE : 1

RAW MATERIAL CLASS	CLASS NAME	CALORY	PROTEIN	OIL	CARBOHYDRATE
00	NO CLASS	0	0	0	0
11	WHOLE MILK	170	8	10	12
12	SKIM MILK	80	8	0	12
13	BUTTER MILK	80	8	0	12
21	VEGETABLE A	18	1	0	3
22	VEGETABLE B	36	2	0	7
23	VEGETABLE C	68	2	0	15
30	FRUIT	40	0	0	10
40	CEREALS	68	2	0	15
50	FLESH	73	7	5	0
60	OIL	45	0	5	0
70	SUGAR	72	0	0	18
TOTAL			12	ITEMS	

## จ.9 รายงานกลุ่มวัตถุดิบ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL GROUP REPORT

PAGE : 1

RAW MATERIAL GROUP	RAW MATERIAL GROUP NAME
01	KHONG HAENG
11	KHAI
21	KAI
31	MU
41	NUA
51	PLA
61	KUNG
71	PHAK
81	PHON LA MAI
91	PAENG, THUA
A1	KRA PONG, SONG
B1	NAM MAN
C1	SAM RET ROOB
E1	NAM PRIK
F1	NOM
TOTAL	
15 ITEMS	

## จ.10 รายงานรายละเอียดวัสดุ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL DESCRIPTION REPORT

PAGE : 1

NO.	RAW MATERIAL NAME	GROUP	CASE		FRACTION	QTY/EXC	PRICE	IUSE
			FULL	BROKEN				
00001	BAI TOEI	71	KG	GN	1000.00	100.00	3.00	95.0
00002	CUT CHUP	01	BT	CC	1000.00	100.00	27.00	100.0
00003	HAG GY	01	BT	CC	1000.00	100.00	40.00	100.0
00004	MUS TAD	01	BT	CC	100.00	100.00	20.00	100.0
00005	NAM KHAENG BOT	C1	KG	GN	1000.00	100.00	5.00	100.0
00006	NAM NAM HOI	B1	BT	CC	1000.00	100.00	23.00	100.0
00007	NAM SON SAI CHU	01	BT	CC	1000.00	100.00	13.00	100.0
00008	SAUCE KAI NGUANG	01	BT	CC	1000.00	100.00	30.00	100.0
00009	SAUCE SRI RA CHA	01	BT	CC	1000.00	100.00	12.50	100.0
00010	SI EW DAM	01	BT	CC	1000.00	100.00	6.00	100.0
00011	SI EW KHAO	01	BT	CC	1000.00	100.00	15.00	100.0
11001	NOM KHON KRA PONG	F1	CA	CC	200.00	240.00	9.75	100.0
11002	NOM SOT	F1	BT	CC	1000.00	240.00	22.50	100.0
21001	BAI MAENG LUK	71	KG	GN	1000.00	100.00	7.00	45.0
21002	BUAD ON	71	KG	GN	1000.00	100.00	4.00	80.0
21003	DOK HAI JIN	71	KG	GN	1000.00	100.00	80.00	95.0
21004	FAK KHIO	71	KG	GN	1000.00	100.00	6.00	80.0
21005	HUA CHAI THAO	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	80.0
21006	KA LAN PLI	71	KG	GN	1000.00	100.00	15.00	80.0
21007	KHING	71	KG	GN	1000.00	100.00	8.00	90.0
21008	KHING ON	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	90.0
21009	KHUN CHAI	71	KG	GN	1000.00	100.00	8.00	90.0
21010	NA KHUA KROP	71	KG	GN	1000.00	100.00	6.00	80.0
21011	NA KHUA PUANG	71	KG	GN	1000.00	100.00	3.00	80.0
21012	NA KHUA THET	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	95.0
21013	NA KHUA THET MUA	71	KG	GN	1000.00	100.00	20.00	95.0
21014	NA LA KO DIP	71	KG	GN	1000.00	100.00	6.00	90.0
21015	NA RA	71	KG	GN	1000.00	100.00	7.00	90.0
21016	NAM TAO ON	71	KG	GN	1000.00	100.00	8.00	90.0
21017	PHAK BUNG	71	KG	GN	1000.00	100.00	20.00	90.0
21018	PHAK CHI	71	KG	GN	1000.00	100.00	50.00	90.0
21019	PHAK KAT CHAI LUY	71	KG	GN	1000.00	100.00	25.00	90.0
21020	PHAK KAT HON YIK	71	KG	GN	1000.00	100.00	15.00	90.0
21021	PHAK KAT KHAO	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	90.0
21022	PHAK KAT KRA PONG	71	CA	GN	200.00	100.00	4.50	100.0
21023	PHAK KHA NA	71	KG	GN	1000.00	100.00	8.00	90.0
21024	PRIK DAENG	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	90.0
21025	PRIK KHI NU	71	KG	GN	1000.00	100.00	120.00	90.0
21026	PRIK KHIO	71	KG	GN	1000.00	100.00	6.00	90.0
21027	PRIK LUANG	71	KG	GN	1000.00	100.00	6.00	90.0
21028	PRIK NAN	71	KG	GN	1000.00	100.00	70.00	90.0
21029	PRIK YUAK	71	KG	GN	1000.00	100.00	18.50	85.0
21030	SOUP NA KHUA THET SONG	A1	PK	GN	100.00	50.00	11.50	100.0
21031	TAENG KWA	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	90.0
21032	TAN LUANG	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	45.0
21033	THUA NGOK	71	KG	GN	1000.00	100.00	7.00	90.0
21034	YOT KHA NA	71	KG	GN	1000.00	100.00	10.00	90.0
22001	BAI HO RA PA	71	KG	GN	1000.00	100.00	7.00	45.0
22002	BAI KRA PRAO	71	KG	GN	1000.00	100.00	7.00	45.0

จ.10 (ต่อ)

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL DESCRIPTION REPORT

PAGE : 4

NO.	RAW MATERIAL NAME	GROUP	CASE		FRACTION	QTY/EIC	PRICE	ZUSE	
			FULL	BROKEN					
50028	SIAM STEAK	41	KG	GM	1000.00	30.00	50.00	100.0	
50029	SOUP KAI SONG	A1	PK	GM	100.00	15.00	12.50	100.0	
50030	SOUP KON	A1	PK	GM	100.00	15.00	2.50	100.0	
50031	TAO HU KHAD NIM	91	KG	GM	1000.00	100.00	2.00	100.0	
50032	TAO HU LUANG	91	KG	GM	1000.00	60.00	2.50	100.0	
50033	TAO HU PONG	91	KG	GM	1000.00	100.00	15.00	100.0	
60001	BA CON	31	KG	GM	1000.00	10.00	60.00	100.0	
60002	NAN NAN PUT	B1	BT	CC	1000.00	5.00	27.00	100.0	
60003	NAN SA LAD NAN KHON	B1	BT	CC	1000.00	5.00	80.00	100.0	
60004	NAN SA LAD NAN SAI	B1	BT	CC	1000.00	15.00	70.00	100.0	
60005	NDEI KON LEK	B1	DZ	UM	12.00	1.00	11.00	100.0	
60006	NDEI SOT	B1	KG	GM	1000.00	5.00	25.00	100.0	
70001	CHAD KUAI	C1	KG	GM	1000.00	20.00	4.00	100.0	
70002	CUS TARD	C1	UN	UN	1.00	1.00	15.00	100.0	
70003	NAN TAN PEEP	01	KG	GM	1000.00	20.00	7.00	100.0	
70004	NAN TAN SAI	01	KG	GM	1000.00	20.00	13.00	100.0	
70005	O VAL TINE	A1	CA	GM	1000.00	20.00	200.00	100.0	
70006	MUN	C1	KG	GM	1000.00	20.00	12.50	100.0	
70007	YAN	C1	BT	GM	500.00	20.00	30.00	100.0	
TOTAL							166	ITEMES	

## จ.11 รายงานวิธีการจัดเตรียมวัสดุดิบ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
PREPARATION METHOD REPORT

PAGE : 1

PREPARATION NO.	PREPARATION METHOD
00	-
01	BANG
02	HAK THON
03	HAN
04	HAN BANG
05	HAN CHIN
06	HAN FOY
07	HAN KHRUNG
08	HAN KHWANG
09	HAN KHWANG BANG
10	HAN KON
11	HAN KON LEK
12	HAN THON
13	HAN THON, KAE MA LET
14	HAN WONG
15	HAN YAO
16	HAN YAO, KAE MA LET
17	KHON KHAO HAN THON
18	LAE
19	LAE, HAN THON
20	PHA KHRUNG
21	PHA PAT
22	PHA SI
23	POK, HAN KHWANG
24	POK, JAK SUAI, HAN WAN
25	POK, PHA LANG
26	SAB
40	BOT
41	BUB
42	DET BAI, TAM RAK
43	KHAN NAM
44	KHAN NAM PAN KLANG
45	KHUT
46	KHUT FOY
47	POET
48	TAM
49	TAM RAK
50	THUB
60	DET BAI
61	KAE HUA
62	THOT PLAS TIC
TOTAL 41 ITEMS	



## จ.12 รายงานชื่ออาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD NAME REPORT

PAGE : 1

FOOD NO.	FOOD NAME
0000001	A NGUN
0000002	KLUAI HOM
0000003	MA LA KO
0000004	NAM SOM
0000005	SOM KHAIO WAN
0001001	KHA NOM CHUN
0001002	SANG KHA YA
0002001	BLUE BER RY
0002002	CAKE MA PHRAD
0002003	CAKE NA CREAM
0002004	COL CREAM
0002005	CON FLEX
0002006	CUS TARD
0002007	KHA NOM PANG
0002008	KHA NOM PANG NOEI YAM
0002011	SA MID JIN
0003001	HAEW KRA PONG
0003002	LIN JI KRA PONG
0003003	PHAK KAD DONG
0003003	FRUIT SA LAD
0100001	CHAD KUAI NAM CHUAM
0100002	RUAM MIT
0100003	THAB THIM KROP
0100004	WUN NAM CHUAM
0200001	LAWD CHONG NAM KA TI
0300001	MAN TOM NAM TAN
0300002	THUA KHIO TOM NAM TAN
0400001	BUA LOI
0400002	BUA LOI KHAI WAN
0500001	KLUAI CHUAM
0500002	PUAK CHUAM
0700001	NOM SOT
0700002	O VAL TINE
1100001	KAENG JUT FAK MU
1100002	KAENG JUT MA RA MU
1100003	KAENG JUT TAM LUANG MU
1100004	KAENG JUT WUN SEN
1100005	TOM JUB CHAI
1101001	TOM KA TI PLA SAM LI
1102001	TOM SOM PLA SAM LI
1103001	KAENG LIANG PHAK RUAM
1104001	SOUP CREAM HET
1104002	SOUP HOM YAI
1104003	SOUP HUA HOM
1104004	SOUP KAI
1104005	SOUP MA KA RO NI
1104006	SOUP MA KHUA THET
1104007	SOUP SAB PA ROD
1105001	KHA MU PA LO PHAK DONG
1105002	MU PA LO TAO HU

4.12 (ต่อ)

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD NAME REPORT

PAGE : 3

FOOD NO.	FOOD NAME
4302001	MU TOM KHEM
4302002	TAO HU TOM KHEM
4400001	KHAI LUAK
4500001	KHAO SUAI
5000001	SA LAD PHAK SOT
5000002	SA LAD PHAK SUK
5100001	YAM KUNG HAENG
5100002	YAM MU YANG
6000001	KA PI LON TAENG KWA
6000002	NAM PRIK KA PI PHAK PLA TU
=====	
TOTAL 110 ITEMS	
=====	

## จ.13 รายงานรายละเอียดผู้ป่วย

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
PATIENT DESCRIPTION REPORT

PAGE : 1

NO.	PATIENT NAME	DISEASE	DT	GR
B101095	MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN		03	C
B102024	MISS ANOCHA WONGKITTIRUX		03	C
B102057	MISS AREE RUNGPOORTAVEWAT		03	C
B102062	MR. AUTHAPORN NARKROENG		03	C
B102076	MR. CHAIYARAT SIRIPIPHAT		02	C
B102081	MISS CHANIVAT CHUMRUM		01	B
B103107	MR. CHARONCHAI SALYARONG		02	C
B103112	MR. CHUCHART SIRINIL		03	C
B103126	MR. CHUKIERT RATANACHAICHAN		01	A
B103145	MISS DAOWIBHA PALIYAPRABHA		02	C
B204182	MR. KACHORNSAK PANPHETCH		01	C
B205125	MR. CHLERMPOL TRIHIRUN		02	C
B205177	MR. JATURONG CHINVIWAT		01	A
B205213	MR. KITCHAI CHITTARAK		02	C
B206232	MR. KORKIAT AIMBUDLOB		01	B
B206246	MR. KRIANGSAK SWASDIPHANICH		03	C
B206279	MISS KUNHA KANJANARATANA		01	A
B206334	MISS NITJARIN ONGPISUD		01	A
B206367	MR. NUKUL SUNYATHITISERI		01	C
B206391	MISS PANKHAE PROMCHINDA		03	C
B302403	MR. SURAPONG KENGTONG		01	A
B302422	MR. PONGSAK KITISOMKIAT		02	C
B302436	MR. PRABOADH CHUMVADHANA		03	C
B303474	MR. PRASIT CHONGWICHIT		02	C
B303505	MR. SANSIRI CHARDENSAK		01	B
B303519	MR. SURAVUT SIRIPPANURUX		02	C
B303538	MR. SIRIPONG LEUNGSUWAN		01	B
B304557	MR. SOMKIAT SIRITHONGSAKORN		01	C
B304612	MR. SUCHART LORLOHAKARN		02	C
B304626	MISS SUCHINTANA SRIPRASERT		03	C
B402645	MR. SURASAK SRIYANNALUK		03	C
B402659	MR. SURAT SRIVIPATTANA		02	C
B402678	MISS SUWIMOL SUMMASUJRITKUL		01	C
B402709	MR. THUMRONGSAK HONGKRUNTHOT		03	C
B403019	MR. AMNAT JEDCHARDENRUK		01	C
B403747	MISS VAEWRAVEE INTANAPASART		03	C
B403752	MISS VARUNEE INTANAPASERT		01	C
B403766	MR. VICHAI CHARASLERTRANSI		02	C
B403799	MISS WADEESILP SINTHURAT		01	B
B403802	MR. YONGYOS AIMTHONG		01	B
B501183	MISS JIRAPUN THONGNOPPAKUN		03	C
B501209	MR. KAIVAN CHODMWATTANA		01	B
B502164	MISS JARUWAN PATANASUK		01	A
B502233	MISS KANJANA ANGMANAWIN		02	C
B503247	MR. KITIPONG URAPEEPPATANAPONG		03	C
B503285	MR. MONTRI WICHIANMANEE		01	A
B503316	MISS PANDMWAN YAMASATHIENRA		03	C
B503335	MISS PATCHARARAT CHARDENDHAM		02	C
B503354	MR. PEMBOON GALLKIEW		01	C

จ.13 (ต่อ)

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
PATIENT DESCRIPTION REPORT

PAGE : 2

NO.	PATIENT	NAME	DISEASE	DT	GR
B503392	MR.	PONGCHAI KASEMTHAVISAK		01	B
B602418	MISS	PORNSUK PIYAKHUN		02	C
B602423	MISS	PRANEE SETHACHINTANIN		02	C
B602456	MISS	RATANAPORN VIRIYAYINYONG		01	A
B602489	MR.	SANTAD SUCHRIT		01	B
B602525	MR.	SOMPONG HEMVIMOL		01	A
B602539	MR.	SOMSAK KWANKAEW		03	C
B603544	MR.	SOMSAK TRISIT		01	B
B603582	MISS	SRIVILAI RATANACHAVALVONG		01	C
B603608	MR.	SUMATE KAMPONRAT		03	C
B603627	MR.	SUPIS PRANEETPOLKRUNG		01	C
TOTAL				60	PATIENTS

## จ.14 รายงานส่วนประกอบที่แน่นอนของอาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FIXED INGRADIENT REPORT

PAGE : 1

RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	NORMAL GRADE		
		A	B	C
FOOD TYPE NAME : 0100 NAM TAN SAI YEN				
70004 NAM TAN SAI	00 -	2.50	2.00	2.00
00005 NAM KHAENG BOT	00 -	0.50	0.50	0.50
FOOD TYPE NAME : 0200 NAM TAN PEEP YEN				
70003 NAM TAN PEEP	00 -	2.50	2.00	2.00
30012 MA PRAD KHUT	00 -	0.60	0.50	0.50
00005 NAM KHAENG BOT	00 -	0.50	0.50	0.50
FOOD TYPE NAME : 0300 NAM TAN SAI RON				
70004 NAM TAN SAI	00 -	2.50	2.00	2.00
FOOD TYPE NAME : 0400 NAM TAN PEEP RON				
70003 NAM TAN PEEP	00 -	2.50	2.00	2.00
30012 MA PRAD KHUT	00 -	1.00	1.00	1.00
FOOD TYPE NAME : 0500 NAM TAN SAI CHUAM				
70004 NAM TAN SAI	00 -	2.50	2.00	2.00
30011 MA PRAD KHAO KHUT	00 -	0.50	0.50	0.50
FOOD TYPE NAME : 0600 NAM TAN PEEP CHUAM				
70003 NAM TAN PEEP	00 -	2.50	2.00	2.00
FOOD TYPE NAME : 1100 KAENG JUT				
50027 SI KHRONG KAI	00 -	0.50	0.50	0.50
FOOD TYPE NAME : 1101 TOM KA TI				
30012 MA PRAD KHUT	43 KHAN NAM	1.00	1.00	1.00
23003 KHA	50 THUB	0.10	0.10	0.10
23017 TA KHRAI	12 HAN THON	0.20	0.20	0.20
23001 BAI MA KRUT	00 -	0.10	0.10	0.10
21025 PRIK KHI NU	06 HAN FOY	0.10	0.10	0.10
30010 MA NOW	43 KHAN NAM	0.10	0.10	0.10
21018 PHAK CHI	60 DET BAI	0.10	0.10	0.10
FOOD TYPE NAME : 1102 TOM SOM				
22008 HUA HOM	48 TAM	0.10	0.10	0.10
50002 KA PI	00 -	0.20	0.20	0.20
23015 PRIK THAI	48 TAM	0.10	0.10	0.10
21008 KHING ON	06 HAN FOY	0.20	0.20	0.20
22016 TON HOM	12 HAN THON	0.20	0.20	0.20
22010 MA KHAM PIAK	43 KHAN NAM	0.20	0.20	0.20
FOOD TYPE NAME : 1103 KAENG LIANG				
50010 KUNG HAENG	48 TAM	0.60	0.50	0.50
50002 KA PI	00 -	0.20	0.20	0.20
23015 PRIK THAI	48 TAM	0.10	0.10	0.10
22008 HUA HOM	48 TAM	0.10	0.10	0.10

## จ.15 รายงานส่วนผสมของอาหารแต่ละอย่าง

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
FOOD INGRADIENT REPORT

PAGE : 1

DIET TYPE : 01 Normal diet

GRADE : A

RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
FOOD NAME : 3000005 KHAI MUAN		
60002 NAM MAN PUT	00 -	5.00
50004 KHAI KAI	00 -	1.00
Calory = 298.00 Protein = 7.00	Carbohydrate = 0.00	Oil = 30.00
FOOD NAME : 3000002 KHAI DAD		
60002 NAM MAN PUT	00 -	5.00
50004 KHAI KAI	00 -	1.00
Calory = 298.00 Protein = 7.00	Carbohydrate = 0.00	Oil = 30.00
FOOD NAME : 4100004 MU YOR FA RANG PHAK SUK		
00002 CUT CHUP	00 -	0.05
00003 MAG GY	00 -	0.05
11002 NOM SOT	00 -	0.05
21019 PHAK KAT CHAI LUY	00 -	0.10
23021 THUA KRA PONG	47 POET	0.10
23015 PRIK THAI	48 TAM	0.10
23004 KRA THIAM	48 TAM	0.10
23005 MAN FA RANG	11 HAN KON LEK	0.10
50017 NUA MU	40 BOT	1.00
50004 KHAI KAI	00 -	0.50
40008 KHA NOM PANG	00 -	0.10
Calory = 153.80 Protein = 12.00	Carbohydrate = 8.40	Oil = 8.00
FOOD NAME : 1104002 SOUP HOM YAI		
22012 SOUP HOM YAI SONG	00 -	1.00
Calory = 36.00 Protein = 2.00	Carbohydrate = 7.00	Oil = 0.00
FOOD NAME : 3000018 STEAK NUA PAN KON		
60002 NAM MAN PUT	00 -	5.00
11002 NOM SOT	00 -	0.05
00002 CUT CHUP	00 -	0.05
00008 SAUCE KAI NGUANG	00 -	0.05
00003 MAG GY	00 -	0.05
22007 HOM YAI	14 HAN WONG	0.10
22003 CAR ROT	11 HAN KON LEK	0.10
23015 PRIK THAI	48 TAM	0.10
23005 MAN FA RANG	05 HAN CHIN	0.10
50019 NUA SA POK	40 BOT	1.50
60001 BA CON	40 BOT	0.50
Calory = 386.30 Protein = 11.70	Carbohydrate = 5.00	Oil = 35.50
FOOD NAME : 4000004 PIZ ZA		
21028 PRIK WAN	14 HAN WONG	0.10
00002 CUT CHUP	00 -	0.05
22007 HOM YAI	14 HAN WONG	0.10
23021 THUA KRA PONG	47 POET	0.10
40014 PAENG KHA NOM PANG	00 -	0.10
50021 OK KAI	03 HAN	0.50

จ.16 รายงานการกำหนดมื้ออาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
MEAL ASSIGNMENT REPORT

PAGE : 1

DIET TYPE	GRADE	MEAL					
		BREAKFAST	BRUNCH	LUNCH	TEATIME	DINNER	SUPPER
Normal diet	A	YES	NO	YES	YES	YES	NO
Normal diet	B	YES	NO	YES	YES	YES	NO
Normal diet	C	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Soft Diet	C	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Low Salt Diet	C	YES	NO	YES	NO	YES	NO
TOTAL				5 ITEMS			

จ.17 รายงานการวางแผนรายการอาหาร

Franches Hospital		Franches Hospital		Franches Hospital	
Date : 01/11/84	MENU PLANNING Page : 1	Date : 01/11/84	MENU PLANNING Page : 1	Date : 01/11/84	MENU PLANNING Page : 1
Patient id :	!	Patient id :	!	Patient id :	!
Name :	!	Name :	!	Name :	!
Disease :	!	Disease :	!	Disease :	!
Menu no : 001	!	Menu no : 001	!	Menu no : 001	!
Diet type : Normal diet	!	Diet type : Normal diet	!	Diet type : Normal diet	!
Grade : A	!	Grade : A	!	Grade : A	!
Meal : BREAKFAST	!	Meal : BRUNCH	!	Meal : LUNCH	!
GROUP	FOODNAME	! GROUP	FOOD NAME	! GROUP	FOOD NAME
1 (	11.KHAI DAO	! 1 (	11.	! 1 (	11.MU YOR FA RANG PHAK SUK
(	12.KHAI NUAN	! (	12.	! (	12.KHA KAE PLOW
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
2 (	11.SAI KROK	! 2 (	11.	! 2 (	11.SA LAD PHAK SUK
(	12.NAN	! (	12.	! (	12.SA LAD PHAK SOT
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
3 (	11.KHA NOM PANG	! 3 (	11.	! 3 (	11.SOUP NOM YAI
(	12.KHA NOM PANG NOEI YAN	! (	12.	! (	12.SOUP SAB PA ROD
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
4 (	11.NAH SOH	! 4 (	11.	! 4 (	11.CAKE NA CREAM
(	12.NOH SOT	! (	12.	! (	12.CDL CREAM
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
5 (	11.	! 5 (	11.	! 5 (	11.
(	12.	! (	12.	! (	12.
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
6 (	11.	! 6 (	11.	! 6 (	11.
(	12.	! (	12.	! (	12.
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.

จ.17 (ต่อ)

Franches Hospital		Franches Hospital		Franches Hospital	
Date : 01/11/84 MENU PLANNING Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU PLANNING Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU PLANNING Page : 1	!
Patient id :	!	Patient id :	!	Patient id :	!
Name :	!	Name :	!	Name :	!
Disease :	!	Disease :	!	Disease :	!
Menu no : 001	!	Menu no : 001	!	Menu no : 001	!
Diet type : Normal diet	!	Diet type : Normal diet	!	Diet type : Normal diet	!
Grade : A	!	Grade : A	!	Grade : A	!
Meal : TEATIME	!	Meal : DINNER	!	Meal : SUPPER	!
GROUP	FOODNAME	GROUP	FOOD NAME	GROUP	FOOD NAME
1 ( )1.0 VAL TIME	!	1 ( )1.PIZ ZA	!	1 ( )1.	!
( )2.NAN SON	!	( )2.KAI THOT	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!
2 ( )1.CAKE NA CREAM	!	2 ( )1.SOUP HA KA RO NI	!	2 ( )1.	!
( )2.CAKE NA PHRAD	!	( )2.SOUP HUA HON	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!
3 ( )1.	!	3 ( )1.KHA NON PANG NOEI YAM	!	3 ( )1.	!
( )2.	!	( )2.SA LAD PHAK SOT	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!
4 ( )1.	!	4 ( )1.LIN JI KRA PONG	!	4 ( )1.	!
( )2.	!	( )2.HAEN KRA PONG	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!
5 ( )1.	!	5 ( )1.	!	5 ( )1.	!
( )2.	!	( )2.	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!
6 ( )1.	!	6 ( )1.	!	6 ( )1.	!
( )2.	!	( )2.	!	( )2.	!
( )3.	!	( )3.	!	( )3.	!
( )4.	!	( )4.	!	( )4.	!

จ.18 รายงานการกำหนดรายการอาหารรายวัน

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
DAILY MENU ASSIGNMENT REPORT

PAGE : 1

DIET TYPE	GRADE	MENU NO.
Normal diet	A	001
Normal diet	B	002
Normal diet	C	001
Soft Diet	C	002
Low Salt Diet	C	001
TOTAL		5 ITEMS



## จ.19 รายงานข้อผิดพลาดข้อมูลรายละเอียดผู้ป่วย

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
PATIENT DESCRIPTION ERROR REPORT

PAGE : 1

NO.	PATIENT NAME	ERROR MESSAGE
B101095	MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B102024	MISS ANOCHA WONGKITTIRUX	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B102057	MISS AREE RUNGPOONTAVEWAT	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B102062	MR. AUTHAPORN NARKROENG	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B102076	MR. CHAIYARAT SIRIPIPHAT	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B102081	MISS CHANIVAT CHUMRUM	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B103107	MR. CHARONCHAI SALYARONG	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B103112	MR. CHUCHART SIRINIL	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B103126	MR. CHUKIERT RATANACHAICHAN	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B103145	MISS DAOWIBHA PALIYAPRABHA	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B204182	MR. KACHORNSAK PANPHETCH	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B205125	MR. CHLERMPOL TRIHIRUN	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B205177	MR. JATURONG CHINVIWAT	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B205213	MR. KITCHAI CHITTARARAK	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B206232	MR. KORKIAT AIMBUDLOB	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B206246	MR. KRIANGSAK SWADIPHANICH	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B206279	MISS KUNHA KANJANARATANA	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B206334	MISS NITJARIN ONGPISUD	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B206367	MR. NUKUL SUNYATHITISERI	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B206391	MISS PANKHAE PROMCHINDA	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B302403	MR. SURAPONG KENGTONG	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B302422	MR. PONGSAK KITISOMKIAT	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B302436	MR. PRABODH CHUMVADHANA	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B303474	MR. PRASIT CHONGWICHIT	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B303505	MR. SANSIRI CHARDENSAK	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B303519	MR. SURAVUT SIRIPPANURUX	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B303538	MR. SIRIPONG LEUNGSUWAN	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B304557	MR. SOMKIAT SIRITHONGSAKORN	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B304612	MR. SUCHART LORLOHAKARN	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B304626	MISS SUCHINTANA SRIPRASERT	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B402645	MR. SURASAK SRIYANNALUK	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B402659	MR. SURAT SRIVIPATTANA	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B402678	MISS SUWIMOL SUMMASUJRIKUL	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B402709	MR. THUMRONGSAK HONGKRUNTHOT	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B403019	MR. AMNAT JEDCHAROENRUK	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B403747	MISS VAEWRAVEE INTANAPASART	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B403752	MISS VARUNEE INTANAPASERT	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED
B403766	MR. VICHAI CHARASLERTRANSI	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B403799	MISS WADEESILP SINTHURAT	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B403802	MR. YONGYDS AIMTHONG	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B501183	MISS JIRAPUN THONGNOPPAKUN	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B501209	MR. KAIWAN CHOOMWATTANA	DIETTYPE 01 GRADE B DELETED
B502164	MISS JARUWAN PATANASUK	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B502233	MISS KANJANA ANGKANAWIN	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B503247	MR. KITIPONG URAPEPPATANAPONG	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B503285	MR. MONTRI WICHIANMANEE	DIETTYPE 01 GRADE A DELETED
B503316	MISS PANOMWAN YAMASATHIENRA	DIETTYPE 03 GRADE A NOT FOUND
B503335	MISS PATCHARARAT CHARDENDHAM	DIETTYPE 02 GRADE A NOT FOUND
B503354	MR. PEMBOON GALLKIEW	DIETTYPE 01 GRADE C DELETED

## จ.20 รายงานรายการอาหารรายวัน

Franches Hospital		Franches Hospital		Franches Hospital	
Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1	!
Patient id : B101095	!	Patient id : B101095	!	Patient id : B101095	!
Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	!	Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	!	Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	!
Disease :	!	Disease :	!	Disease :	!
Menu no : 001	!	Menu no : 001	!	Menu no : 001	!
Diet type : Low Salt Diet	!	Diet type : Low Salt Diet	!	Diet type : Low Salt Diet	!
Grade : C	!	Grade : C	!	Grade : C	!
Meal : BREAKFAST	!	Meal : BRUNCH	!	Meal : LUNCH	!
GROUP	FOODNAME	! GROUP	FOOD NAME	! GROUP	FOOD NAME
1 (	11.KHAO TOM	! 1 (	11.	! 1 (	11.KHAO SUAI
(	12.KHAO SUAI	! (	12.	! (	12.
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	
2 (	11.KHAI TOM	! 2 (	11.	! 2 (	11.TOM SOH PLA SAM LI
(	12.KHAI JEE-OW	! (	12.	! (	12.TOM KA TI PLA SAM LI
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	
3 (	11.NU TOM	! 3 (	11.	! 3 (	11.PHAT THUA NGOK
(	12.NU THOT	! (	12.	! (	12.PHAT PHAK KAT KHAO
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	
4 (	11.	! 4 (	11.	! 4 (	11.BUA LOI
(	12.	! (	12.	! (	12.LAND CHONG NAK KA TI
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	
5 (	11.	! 5 (	11.	! 5 (	11.
(	12.	! (	12.	! (	12.
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	
6 (	11.	! 6 (	11.	! 6 (	11.
(	12.	! (	12.	! (	12.
(	13.	! (	13.	! (	13.
(	14.	! (	14.	! (	14.
		!		!	

จ.20 (ต่อ)

Franches Hospital	!	Franches Hospital	!	Franches Hospital
Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1	!	Date : 01/11/84 MENU REPORT Page : 1
Patient id : B101095	!	Patient id : B101095	!	Patient id : B101095
Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	!	Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN	!	Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN
Disease : -----	!	Disease : -----	!	Disease : -----
Menu no : 001	!	Menu no : 001	!	Menu no : 001
Diet type : Low Salt Diet	!	Diet type : Low Salt Diet	!	Diet type : Low Salt Diet
Grade : C	!	Grade : C	!	Grade : C
Meal : TEATIME	!	Meal : DINNER	!	Meal : SUPPER

GROUP	FOODNAME	! GROUP	FOOD NAME	! GROUP	FOOD NAME
1 ( )1.		! 1 ( )1.	! KHAD SUAI	! 1 ( )1.	
( )2.		! ( )2.		! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	
2 ( )1.		! 2 ( )1.	! KAENG JUT HUN SEM	! 2 ( )1.	
( )2.		! ( )2.	! KAENG JUT HA RA HU	! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	
3 ( )1.		! 3 ( )1.	! NU SAB PAN KON NUNG	! 3 ( )1.	
( )2.		! ( )2.	! NUA PHAT KHING	! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	
4 ( )1.		! 4 ( )1.	! MUN MAN CHUAN	! 4 ( )1.	
( )2.		! ( )2.	! CHAO KUAT NAM CHUAN	! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	
5 ( )1.		! 5 ( )1.		! 5 ( )1.	
( )2.		! ( )2.		! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	
6 ( )1.		! 6 ( )1.		! 6 ( )1.	
( )2.		! ( )2.		! ( )2.	
( )3.		! ( )3.		! ( )3.	
( )4.		! ( )4.		! ( )4.	

Calory = .....GM  
 Carbohydrate = .....GM  
 Protein = .....GM  
 Oil = .....GM

## จ.21 รายงานข้อผิดพลาดข้อมูลการเลือกรายการอาหาร

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
MENU SELECTION ERROR REPORT

PAGE : 1

NO.	PATIENT NAME	ERROR MESSAGE
B102081	MISS CHANIVAT CHUMRUM	NO SELECTION
B102081	MISS CHANIVAT CHUMRUM	NO SELECTION
B103126	MR. CHUKIERT RATANACHAICHAN	NO SELECTION
B204182	MR. KACHORNSAK PANPHETCH	NO SELECTION
B205177	MR. JATURONG CHINVIWAT	NO SELECTION
B206232	MR. KORKIAT AIMBUDLOB	NO SELECTION
B206279	MISS KUNHA KANJANARATANA	NO SELECTION
B206334	MISS NITJARIN ONGPISUD	NO SELECTION
B206367	MR. NUKUL SUNYATHITISERI	NO SELECTION
B302403	MR. SURAPONG KENGTONG	NO SELECTION
B303505	MR. SANSIRI CHAROENSAK	NO SELECTION
B303538	MR. SIRIPONG LEUNGSUWAN	NO SELECTION
B304557	MR. SOMKIAT SIRITHONGSAKORN	NO SELECTION
B402678	MISS SUWIMOL SUMMASUJRIKUL	NO SELECTION
B403019	MR. AMNAT JEDCHARDENRUK	NO SELECTION
B403752	MISS VARUNEE INTANAPASERT	NO SELECTION
B403799	MISS WADEESILP SINTHURAT	NO SELECTION
B403802	MR. YONGYOS AIMTHONG	NO SELECTION
B501209	MR. KAIVAN CHOOMWATTANA	NO SELECTION
B502164	MISS JARUWAN PATANASUK	NO SELECTION
B503285	MR. MONTRI WICHIANMANEE	NO SELECTION
B503354	MR. PEMBOON GALLKIEW	NO SELECTION
B503392	MR. PONGCHAI KASEMTHAVISAK	NO SELECTION
B602456	MISS RATANAPORN VIRIYAYINYONG	NO SELECTION
B602489	MR. SANTAD SUCHRIT	NO SELECTION
B602525	MR. SOMPONG HEMVIMOL	NO SELECTION
B603544	MR. SOMSAK TRISIT	NO SELECTION
B603582	MISS SRIVILAI RATANACHAVALVONG	NO SELECTION
B603627	MR. SUPIS PRANEETPOLKRUNG	NO SELECTION
TOTAL 28 ITEMS		

## จ.22 รายงานส่วนประกอบอาหารเฉพาะโรค

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
SPECIFIC DIET INGRADIENT REPORT

PAGE : 1/1/1

Patient id : B101095

Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN

Meal : 1 BREAKFAST Diet type : Low Salt Diet

Grade : C

Food name : 4301001 KHAD TOM

NO	RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
1	40010 KHAD SAN	-	----

Date 01/11/84

SPECIFIC DIET INGRADIENT REPORT

PAGE : 1/1/2

Patient id : B101095

Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN

Meal : 1 BREAKFAST Diet type : Low Salt Diet

Grade : C

Food name : 4300002 KHAI TOM

NO	RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
1	50007 KHAI PET	-	----

๓.๒๒ (ต่อ)

Date 01/11/84                      SPECIFIC DIET INGRADIENT REPORT                      PAGE : 1/5/4  
 Patient id : B101095              Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN  
 Meal : 5 DINNER                  Diet type : Low Salt Diet                      Grade : C  
 Food name : 010004 WUN NAM CHUAM

NO	RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	EXCHANGE
1	70004 NAM TAN SAI	-	---
2	00005 NAM KHAENG BOT	-	---
3	70006 WUN	HAN FOY	---

Date 01/11/84                      SPECIFIC DIET INGRADIENT REPORT                      PAGE : 1/\*\*

Patient id : B101095              Name : MR. CHANYAVEE BOONPRAKARN

RAW MATERIAL CLASS	EXCHANGE	CALDRY	PROTEIN	OIL	CARBOHYDRATE
Skim Milk	3.0	240.0	24.0	0.0	36.0
Fruit	6.0	240.0	0.0	0.0	60.0
Cereals	10.2	698.1	20.5	0.0	153.9
Fresh	7.9	578.4	55.4	39.6	0.0
Oil	5.4	246.4	0.0	27.3	0.0
	ACTUAL	2002.9	99.9	67.0	249.9
	ORDER	2000.0	100.0	67.0	250.0
	DIFFERENT	2.9	-1	0.0	-1

## จ.23 รายงานการคัดเตรียมภาตอาหารปกติ

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
NORMAL DISH PREPARATION REPORT

PAGE : 1

Meal : BREAKFAST

DIET TYPE	GRADE	DISHES
01 Normal diet	A	9
01 Normal diet	B	10
01 Normal diet	C	9
TOTAL		28 DISHES

## จ.24 รายงานการคัดเตรียมภาตอาหารเฉพาะโรค

DATE 01/11/84

Franches Hospital  
SPECIFIC DISH PREPARATION REPORT

PAGE : 1

Meal : BREAKFAST

DIET TYPE	GRADE	DISHES
02 Soft Diet	C	15
03 Low Salt Diet	C	17
TOTAL		32 DISHES

## จ.25 รายงานปริมาณส่วนผสมอาหาร

Date 01/11/84

Franches Hospital  
NORMAL DIET INGRADIENT REPORT

Page : 11

Meal : DINNER

Diet type : Normal diet

Grade : A

Food name : PIZ ZA

Amount no. of Patient : 9

NO	RAW MATERIAL NAME	PREPARATION METHOD	FULL		BROKEN	
			QTY	UNIT	QTY	UNIT
1	PRIK WAN	HAN WONG	0	KG	90	GM
2	CUT CHUP	-	0	BT	45	CC
3	HOM YAI	HAN WONG	0	KG	90	GM
4	THUA KRA PONG	POET	0	CA	18	GM
5	PAENG KHA NOM PANG	-	0	KG	23	GM
6	OK KAI	HAN	0	KG	135	GM
7	HAM	HAN CHIN	0	KG	135	GM
8	SAI KROK	HAN BANG	0	KG	135	GM
9	SOUP KON	-	0	PK	68	GM
10	NOEI KHAENG	KHUT FOY	0	KG	14	GM



## จ.26 รายงานการลำดับเตรียมวัตถุดิบ

DATE : 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL PREPARATION REPORT

PAGE : 1

Meal : BREAKFAST

NO.	RAW MATERIAL NAME	FULL BEFORE		BROKEN BEFORE		PREPARATION METHOD	FULL AFTER		BROKEN AFTER	
		QTY	UNIT	QTY	UNIT		QTY	UNIT	QTY	UNIT
1	NAM SON SAI CHU	1	BT	500	CC	-	1	BT	500	CC
2	NOM SOT	1	BT	200	CC	-	1	BT	200	CC
3	KHING	1	KG	888	GM	THUB	1	KG	700	GM
4	PHAK CHI	0	KG	199	GM	DET BAI, TAM RAK	0	KG	190	GM
5	PRIK KHI NU	0	KG	222	GM	HAN FOY	0	KG	200	GM
6	PRIK KHIO	1	KG	666	GM	HAN WONG	1	KG	500	GM
7	HUA HON	0	KG	105	GM	HAN BANG	0	KG	100	GM
8	KHA	1	KG	888	GM	THUB	1	KG	700	GM
9	KRA THIAN	0	KG	833	GM	SAB	0	KG	750	GM
10	KRA THIAN	0	KG	938	GM	TAN	0	KG	845	GM
11	PHONG PA LO	1	PK	13	GM	-	1	PK	13	GM
12	PRIK THAI	0	KG	798	GM	TAN	0	KG	798	GM
13	KLUAI HON	0	KG	437	GM	-	0	KG	350	GM
14	MA NOM	0	KG	235	GM	KHAN NAM	0	KG	165	GM
15	SOM KHIO WAN	2	KG	499	GM	KHAN NAM	2	KG	250	GM
16	KHA NOM PANG	0	RW	9	UN	-	0	RW	9	UN
17	KHAO SAN	3	KG	90	GM	-	3	KG	60	GM
18	KHAI KAI	2	DZ	0	UN	-	2	DZ	0	UN
19	KHAI KHEN	0	DZ	5	UN	PHA KHRUNG	0	DZ	5	UN
20	KHAI PET	1	DZ	5	UN	-	1	DZ	5	UN
21	KUNG HAENG	0	KG	200	GM	-	0	KG	200	GM
22	HUA HU	0	KG	510	GM	HAN KON	0	KG	510	GM
23	HUA HU SAN NAI	0	KG	900	GM	LAE	0	KG	900	GM
24	DK KAI	0	KG	450	GM	HAN	0	KG	450	GM
25	SAI KROK	0	KG	545	GM	THOT PLAS TIC	0	KG	540	GM
26	SI KHRONG KAI	0	KG	450	GM	-	0	KG	450	GM
27	TAO HU PONG	0	KG	900	GM	-	0	KG	900	GM
28	NAM NAN PUT	0	BT	775	CC	-	0	BT	775	CC

## จ.27. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบ

DATE : 01/11/84

Franches Hospital  
PURCHASING ORDER REPORT

PAGE : 1

NO.	RAW MATERIAL NAME	FULL QTY UNIT	BROKEN QTY UNIT	PRICE	TOTAL PRICE
1	00002 CUT CHUP	0 BT	90 CC	27.00	2.43
2	00003 MAG GY	0 BT	45 CC	40.00	1.80
3	00005 NAM KHAENG BOT	2 KG	600 GM	5.00	13.00
4	00007 NAM SOM SAI CHU	1 BT	500 CC	13.00	19.50
5	00010 SI EW DAM	1 BT	500 CC	6.00	9.00
6	11001 NOM KHON KRA PONG	1 CA	136 CC	9.75	16.38
7	11002 NOM SOT	4 BT	908 CC	22.50	110.43
8	21003 DOK MAI JIN	1 KG	884 GM	80.00	150.73
9	21005 HUA CHAI THAO	1 KG	875 GM	10.00	18.75
10	21006 KA LAM PLI	0 KG	112 GM	15.00	1.68
11	21007 KHING	1 KG	888 GM	8.00	15.11
12	21008 KHING DN	2 KG	311 GM	10.00	23.11
13	21009 KHUN CHAI	1 KG	666 GM	8.00	13.33
14	21010 MA KHUA KROP	0 KG	112 GM	6.00	0.67
15	21012 MA KHUA THET	0 KG	210 GM	10.00	2.10
16	21017 PHAK BUNG	0 KG	99 GM	20.00	1.99
17	21018 PHAK CHI	7 KG	299 GM	50.00	364.99
18	21019 PHAK KAT CHAI LUY	0 KG	99 GM	25.00	2.49
19	21021 PHAK KAT KHAO	1 KG	666 GM	10.00	16.66
20	21023 PHAK KHA NA	1 KG	666 GM	8.00	13.33
21	21024 PRIK DAENG	0 KG	111 GM	10.00	1.11
22	21025 PRIK KHI NU	0 KG	322 GM	120.00	38.66
23	21026 PRIK KHIO	1 KG	666 GM	6.00	9.99
24	21028 PRIK WAN	0 KG	99 GM	70.00	6.99
25	21031 TAENG KWA	0 KG	99 GM	10.00	0.99
26	21032 TAM LUANG	2 KG	222 GM	10.00	22.22
27	21033 THUA NGOK	2 KG	888 GM	7.00	20.22
28	21034 YOT KHA NA	0 KG	111 GM	10.00	1.11
29	22003 CAR ROT	2 KG	575 GM	35.00	90.12
30	22006 HET HU NU	2 KG	199 GM	120.00	263.99
31	22007 HOM YAI	2 KG	305 GM	35.00	80.68
32	22008 HUA HOM	1 KG	989 GM	22.00	43.76
33	22010 MA KHAM PIAK	3 KG	680 GM	25.00	92.00
34	22012 SOUP HOM YAI SONG	4 PK	50 GM	11.50	51.75
35	22014 THUA FAK YAO	0 KG	315 GM	15.00	4.73
36	22015 THUA LAN TAO	0 KG	99 GM	15.00	1.49
37	22016 TON HOM	6 KG	388 GM	10.00	63.88
38	23002 KAK THUA LUANG	0 KG	505 GM	15.00	7.57
39	23003 KHA	1 KG	888 GM	5.00	9.44
40	23004 KRA THIAM	5 KG	805 GM	30.00	174.16
41	23005 MAN FA RANG	0 KG	993 GM	12.00	11.92
42	23011 NAM PRIK KAENG SOM	0 KG	500 GM	40.00	20.00
43	23014 PHONG PA LO	1 PK	13 GM	2.00	2.26
44	23015 PRIK THAI	2 KG	517 GM	70.00	176.19
45	23018 TAO JIO	0 BT	750 GM	12.00	9.00
46	23019 TAO JIO KHAD	0 BT	50 GM	10.00	0.50
47	23020 THUA KHIO	0 KG	505 GM	7.00	3.53
48	23021 THUA KRA PONG	0 CA	36 GM	20.00	1.44
49	30005 KLUAI HOM	0 KG	437 GM	30.00	13.12

จ.27 (ต่อ)

DATE : 01/11/84

Franches Hospital  
PURCHASING ORDER REPORT

PAGE : 2

NO.	RAW MATERIAL NAME	FULL QTY UNIT	BROKEN QTY UNIT	PRICE	TOTAL PRICE
50	30006 KLUAI KHAI	1 KG	93 GM	25.00	27.34
51	30007 LIN JI KRA PONG	1 CA	40 GM	25.00	27.00
52	30010 MA NOW	0 KG	448 GM	30.00	13.45
53	30011 MA PRAD KHAD KHUT	1 KG	400 GM	15.00	21.00
54	30012 MA PRAD KHUT	1 KG	820 GM	13.00	23.66
55	30014 SOM KHIO WAN	2 KG	499 GM	10.00	24.99
56	40003 CAKE NA CREAM 1.5X1.5X1	18 UN	0 UN	8.00	144.00
57	40006 FONG TAO HU	1 KG	745 GM	130.00	226.85
58	40008 KHA NOM PANG	0 RW	10 UN	12.00	4.99
59	40009 KHA NOM PANG KON LEK	9 UN	0 UN	1.00	9.00
60	40010 KHAD SAN	12 KG	121 GM	7.00	84.84
61	40013 PAENG BUA LOI	0 KG	875 GM	6.00	5.25
62	40014 PAENG KHA NOM PANG	0 KG	23 GM	10.00	0.23
63	40015 PAENG KHAD POT	0 KG	25 GM	18.00	0.45
64	40019 SDUP MA KA RO NI SONG	2 PK	70 GM	12.50	33.75
65	40020 WUN SEN	0 KG	720 GM	45.00	32.40
66	50001 HAM	0 KG	135 GM	60.00	8.10
67	50002 KA PI	1 KG	30 GM	30.00	30.90
68	50004 KHAI KAI	4 DZ	1 UN	15.00	61.24
69	50005 KHAI KHEM	0 DZ	5 UN	20.00	8.33
70	50007 KHAI PET	2 DZ	3 UN	20.00	45.00
71	50009 KUNG CHI HAE	1 KG	350 GM	60.00	81.00
72	50010 KUNG HAENG	0 KG	200 GM	90.00	18.00
73	50013 MU SAM CHAN	0 KG	450 GM	37.00	16.65
74	50014 MU YONG	0 KG	225 GM	150.00	33.75
75	50015 NOEI KHAENG	0 KG	14 GM	30.00	0.42
76	50016 NONG KAI	0 KG	450 GM	35.00	15.75
77	50017 NUA MU	4 KG	200 GM	45.00	189.00
78	50018 NUA MU SAN NAI	0 KG	900 GM	50.00	45.00
79	50021 OK KAI	0 KG	585 GM	38.00	22.23
80	50022 PLA SAM LI	1 KG	875 GM	40.00	75.00
81	50023 PLA TU LEK NUNG	0 KG	599 GM	6.00	3.59
82	50024 SAI KROK	0 KG	681 GM	60.00	40.90
83	50026 SANG KHA YA 1.5X1.5X0.5	10 UN	0 UN	2.00	20.00
84	50027 SI KHRONG KAI	1 KG	695 GM	5.00	8.47
85	50030 SOUP KON	0 PK	68 GM	2.50	1.70
86	50031 TAO HU KHAD NIM	1 KG	500 GM	2.00	3.00
87	50032 TAO HU LUANG	2 KG	28 GM	2.50	5.07
88	50033 TAO HU PONG	0 KG	900 GM	15.00	13.50
89	60002 NAM MAN PUT	1 BT	475 CC	27.00	39.82
90	60003 NAM SA LAD NAM KHON	0 BT	180 CC	80.00	14.40
91	60005 NOEI KON LEK	2 DZ	3 UN	11.00	24.75
92	70003 NAM TAN PEEP	0 KG	836 GM	7.00	5.85
93	70004 NAM TAN SAI	2 KG	100 GM	13.00	27.30
94	70005 O VAL TINE	0 CA	28 GM	200.00	5.60
95	70006 WUN	0 KG	520 GM	12.50	6.50
96	70007 YAM	0 BT	18 GM	30.00	1.08
				GRAND TOTAL	3,571.68

## จ.28 รายงานสถิติการใช้จ่ายวัตถุดิบ

DATE : 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL CONSUMPTION STATISTICS REPORT

PAGE : 1

Statistic period : OCTOBER 84 - NOVEMBER 84

RAW MATERIAL NAME	FULL QTY UNIT	BROKEN QTY UNIT	MINIMUM PRICE MONTH	MAXIMUM PRICE MONTH	LATEST PRICE	DAYS USED	TOTAL PRICE
Raw Material Group : 01 KHONG HAENG							
00002 CUT CHUP	9 BT	0 CC	24.00 OCT	27.00 NOV	27.00	34	243.00
00003 MAG GY	9 BT	0 CC	40.00 NOV	40.00 NOV	40.00	40	360.00
00007 NAM SOM SAI CHU	300 BT	0 CC	13.00 NOV	13.00 NOV	13.00	40	3,900.00
22008 HUA HON	397 KG	894 GM	22.00 NOV	22.00 NOV	22.00	40	8,753.66
22010 HA KHAN PIAK	376 KG	0 GM	22.00 OCT	25.00 NOV	25.00	34	9,400.00
23004 KRA THIAM	381 KG	666 GM	30.00 NOV	30.00 NOV	30.00	28	11,449.94
23014 PHONG PA LO	56 PK	50 GM	1.00 OCT	2.00 NOV	2.00	34	113.00
23015 PRIK THAI	84 KG	700 GM	70.00 NOV	70.00 NOV	70.00	40	5,929.00
23019 TAO JIO KHAD	5 BT	0 GM	10.00 NOV	10.00 NOV	10.00	40	50.00
50010 KUNG HAENG	8 KG	0 GM	87.00 OCT	90.00 NOV	90.00	34	720.00
Raw Material Group : 11 KHAI							
50004 KHAI KAI	4 DZ	0 UN	15.00 NOV	15.00 NOV	15.00	40	60.00
50005 KHAI KHEM	0 DZ	10 UN	17.00 OCT	20.00 NOV	20.00	28	16.66
50007 KHAI PET	2 DZ	10 UN	20.00 NOV	20.00 NOV	20.00	40	56.66
Raw Material Group : 21 KAI							
50021 OK KAI	27 KG	0 GM	38.00 NOV	38.00 NOV	38.00	40	1,026.00
50027 SI KHONG KAI	27 KG	0 GM	5.00 NOV	5.00 NOV	5.00	40	135.00
Raw Material Group : 31 MU							
50017 NUA MU	30 KG	600 GM	45.00 NOV	45.00 NOV	45.00	28	1,377.00
50018 NUA MU SAM NAI	54 KG	0 GM	47.00 OCT	50.00 NOV	50.00	34	2,700.00
50024 SAI KROK	32 KG	727 GM	57.00 OCT	60.00 NOV	60.00	28	1,963.62
Raw Material Group : 71 PHAK							
21005 HUA CHAI THAO	375 KG	0 GM	7.00 OCT	10.00 NOV	10.00	28	3,750.00
21006 KA LAM PLI	22 KG	500 GM	15.00 NOV	15.00 NOV	15.00	40	337.50
21007 KHING	377 KG	777 GM	8.00 NOV	8.00 NOV	8.00	28	3,022.22
21008 KHING ON	462 KG	222 GM	7.00 OCT	10.00 NOV	10.00	34	4,622.22
21009 KHUN CHAI	333 KG	333 GM	8.00 NOV	8.00 NOV	8.00	28	2,666.66
21018 PHAK CHI	395 KG	555 GM	47.00 OCT	50.00 NOV	50.00	34	19,777.74
21019 PHAK KAT CHAI LUY	19 KG	999 GM	22.00 OCT	25.00 NOV	25.00	34	499.98
21021 PHAK KAT KHAD	333 KG	333 GM	10.00 NOV	10.00 NOV	10.00	40	3,333.32
21023 PHAK KHA NA	333 KG	333 GM	5.00 OCT	8.00 NOV	8.00	28	2,666.66
21024 PRIK DAENG	22 KG	222 GM	10.00 NOV	10.00 NOV	10.00	40	222.22
21025 PRIK KHI MU	44 KG	444 GM	120.00 NOV	120.00 NOV	120.00	40	5,333.32
21026 PRIK KHIO	333 KG	333 GM	3.00 OCT	6.00 NOV	6.00	28	1,999.98
21032 TAN LUANG	444 KG	444 GM	7.00 OCT	10.00 NOV	10.00	34	4,444.44
21033 THUA NGOK	577 KG	777 GM	7.00 NOV	7.00 NOV	7.00	28	4,044.44
21034 YOT KHA NA	22 KG	222 GM	7.00 OCT	10.00 NOV	10.00	34	222.22
22003 CAR ROT	515 KG	0 GM	35.00 NOV	35.00 NOV	35.00	40	18,025.00
22006 HET HU MU	63 KG	157 GM	117.00 OCT	120.00 NOV	120.00	28	7,578.94
22007 HOM YAI	42 KG	105 GM	35.00 NOV	35.00 NOV	35.00	40	1,473.68
22015 THUA LAM TAO	19 KG	999 GM	12.00 OCT	15.00 NOV	15.00	34	299.98
22016 TOM HON	879 KG	999 GM	10.00 NOV	10.00 NOV	10.00	40	8,799.98

၁.၂၈ (၈၅)

DATE : 01/11/84

Franches Hospital  
RAW MATERIAL CONSUMPTION STATISTICS REPORT

PAGE : 2

Statistic period : OCTOBER 84 - NOVEMBER 84

RAW MATERIAL NAME	FULL QTY UNIT	BROKEN QTY UNIT	MINIMUM PRICE MONTH	MAXIMUM PRICE MONTH	LATEST PRICE	DAYS USED	TOTAL PRICE
23003 KHA	377 KG	777 GN	2.00 OCT	5.00 NOV	5.00	34	1,888.88
23005 MAN FA RANG	5 KG	625 GN	9.00 OCT	12.00 NOV	12.00	28	67.50
30010 MA NOM	77 KG	785 GN	30.00 NOV	30.00 NOV	30.00	40	2,333.56
Raw Material Group : 81 PHOM LA MAI							
30005 KLUAI NOM	30 KG	625 GN	27.00 OCT	30.00 NOV	30.00	28	918.74
30006 KLUAI KHAI	76 KG	562 GN	25.00 NOV	25.00 NOV	25.00	28	1,914.06
30014 SOM KHIO MAN	624 KG	999 GN	7.00 OCT	10.00 NOV	10.00	34	6,249.98
Raw Material Group : 91 PAENG, THUA							
40008 KHA NOM PANG	0 RM	20 UN	12.00 NOV	12.00 NOV	12.00	28	9.98
40010 KHAO SAN	912 KG	727 GN	4.00 OCT	7.00 NOV	7.00	34	6,389.08
40013 PAENG BUA LOI	43 KG	750 GN	6.00 NOV	6.00 NOV	6.00	40	262.50
50033 TAO HU PONG	180 KG	0 GN	12.00 OCT	15.00 NOV	15.00	34	2,700.00
Raw Material Group : A1 KRA PONG, SONG							
22012 SOUP NOM YAI SONG	450 PK	0 GN	11.50 NOV	11.50 NOV	11.50	28	5,175.00
23021 THUA KRA PONG	1 CA	220 GN	17.00 OCT	20.00 NOV	20.00	34	28.80
Raw Material Group : B1 MAN MAN							
30011 MA PRAD KHAO KHUT	196 KG	0 GN	12.00 OCT	15.00 NOV	15.00	34	2,940.00
30012 MA PRAD KHUT	254 KG	800 GN	13.00 NOV	13.00 NOV	13.00	40	3,312.40
60002 NAM MAN PUT	7 BT	750 CC	27.00 NOV	27.00 NOV	27.00	28	209.24
Raw Material Group : C1 SAM RET ROOB							
40003 CAKE NA CREAM 1.5X1.5X1	18 UN	0 UN	5.00 OCT	8.00 NOV	8.00	28	144.00
Raw Material Group : F1 NOM							
11002 NOM SOT	627 BT	840 CC	19.50 OCT	22.50 NOV	22.50	34	14,126.40
<< GRAND TOTAL PRICE >>							190,044.16

ภาคผนวก จ.

พจนานุกรมข้อมูล

## พจนานุกรมข้อมูล

ชื่อข้อมูล            BREAKFAST  
 ความหมาย            อาหารมื้อเช้า  
 ข้อกำหนด            เป็น "Y" ถ้ามีอาหารมื้อนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีอาหารมื้อนี้

ชื่อข้อมูล            BROKCASE  
 ความหมาย            หน่วยย่อยของวัตถุติบ  
 ข้อกำหนด            -

ชื่อข้อมูล            BRUNCH  
 ความหมาย            อาหารระหว่างมื้อเช้ากับมื้อกลางวัน  
 ข้อกำหนด            เป็น "Y" ถ้ามีมื้ออาหารนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีมื้ออาหารนี้

ชื่อข้อมูล            CALORY  
 ความหมาย            ปริมาณแคลอรีใน 1 ส่วนอาหาร  
 ข้อกำหนด             $0 \leq \text{CALORY} \leq 9999$

ชื่อข้อมูล            CARBO  
 ความหมาย            ปริมาณคาร์โบไฮเดรตใน 1 ส่วนอาหาร  
 ข้อกำหนด             $0 \leq \text{CARBO} \leq 9999$

ชื่อข้อมูล            CLASSNAME  
 ความหมาย            หมวดวัตถุติบ  
 ข้อกำหนด            -

ชื่อข้อมูล	DAY
ความหมาย	จำนวนวันที่ซื้อวัตถุดิบแต่ละชนิดในแต่ละเดือน
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{DAY} \leq 31$
ชื่อข้อมูล	DIETNAME
ความหมาย	ประเภทอาหาร
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	DIETTYPE
ความหมาย	รหัสประเภทอาหาร
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	DINNER
ความหมาย	อาหารมื้อเย็น
ข้อกำหนด	เป็น "Y" ถ้ามีอาหารมื้อนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีอาหารมื้อนี้
ชื่อข้อมูล	DISEASE
ความหมาย	โรคของผู้ป่วย
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	EXCHANGE
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบ (ส่วนอาหาร) ที่เป็นส่วนประกอบผันแปรของอาหารแต่ละอย่าง
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{EXCHANGE} \leq 999.99$



ชื่อข้อมูล	FIXA
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบ (ส่วนอาหาร) ที่เป็นส่วนประกอบแน่นอนของอาหารเกรด "A"
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{FIXA} \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	FIXB
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบ (ส่วนอาหาร) ที่เป็นส่วนประกอบแน่นอนของอาหารเกรด "B"
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{FIXB} \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	FIXC
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบ (ส่วนอาหาร) ที่เป็นส่วนประกอบแน่นอนของอาหารเกรด "C"
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{FIXC} \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	FOODID
ความหมาย	รหัสที่ใช้ต่อท้ายรหัสชนิดอาหารเพื่อใช้เป็นรหัสอาหาร
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	FOODNAME
ความหมาย	ชื่ออาหาร
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	FOODTYNA
ความหมาย	ชนิดอาหาร
ข้อกำหนด	-

ชื่อข้อมูล	FOODTYPE
ความหมาย	รหัสชนิดอาหาร
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	FRACTION
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยย่อยที่มีจำนวน เท่ากับปริมาณวัตถุดิบหนึ่งหน่วยใหญ่
ข้อกำหนด	$1 \leq \text{FRACTION} \leq 9999.99$
ชื่อข้อมูล	FULLCASE
ความหมาย	หน่วยใหญ่ของวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	GRADE
ความหมาย	เกรดอาหาร
ข้อกำหนด	มีค่าเป็น "A", "B" หรือ "C"
ชื่อข้อมูล	GROUP
ความหมาย	กลุ่มที่ของอาหารในรายการอาหารที่ให้ผู้ปวย เลือกแต่ละมือ
ข้อกำหนด	$1 \leq \text{GROUP} \leq 6$
ชื่อข้อมูล	GROUPNAME
ความหมาย	ชื่อกลุ่มวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	-

ชื่อข้อมูล LOWERMONTH  
 ความหมาย เดือนที่วัตถุดิบมีราคาต่ำสุดในช่วงเดือน MONTH1 ถึง MONTH2  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล LOWERPRICE  
 ความหมาย ราคาวัตถุดิบต่ำสุดในแต่ละเดือน  
 ข้อกำหนด  $0 < \text{LOWERPRICE} \leq 9999.99$

ชื่อข้อมูล LUNCH  
 ความหมาย อาหารมื้อกลางวัน  
 ข้อกำหนด เป็น "Y" ถ้ามีอาหารมื้อนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีอาหารมื้อนี้

ชื่อข้อมูล MEAL  
 ความหมาย มื้ออาหาร  
 ข้อกำหนด  $1 \leq \text{MEAL} \leq 6$

ชื่อข้อมูล MENU0  
 ความหมาย เลขที่รายการอาหาร  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล MONTH1  
 ความหมาย เดือนเริ่มต้นที่ต้อง ภาารให้พิมพ์รายงานสถิติการใช้วัตถุดิบ  
 ข้อกำหนด  $0 \leq \text{MONTH1} \leq 12$



ชื่อข้อมูล	MONTH2
ความหมาย	เดือนสุดท้ายที่ต้อง การให้พิมพ์รายงานสถิติการใช้วัตถุดิบ
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{MONTH2} \leq 12$
ชื่อข้อมูล	NDISH
ความหมาย	จำนวนผู้ป่วยที่รับประทานอาหารปกติประเภทและ เกรดเดียวกัน
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	OIL
ความหมาย	ปริมาณไขมันใน 1 ส่วนอาหาร
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{OIL} \leq 9999$
ชื่อข้อมูล	P:USE
ความหมาย	เปอร์เซ็นต์ของปริมาณวัตถุดิบที่สามารถใช้ประกอบอาหาร
ข้อกำหนด	$0 < \text{P:USE} \leq 100$
ชื่อข้อมูล	PATIENTID
ความหมาย	รหัสผู้ป่วย
ข้อกำหนด	หลักที่ 1-2 หมายถึงตึกที่ผู้ป่วยอยู่ หลักที่ 3-4 หมายถึงชั้นที่ผู้ป่วยอยู่ หลักที่ 5-7 หมายถึงหมายเลขเตียงของผู้ป่วย
ชื่อข้อมูล	PATIENTNA
ความหมาย	ชื่อผู้ป่วย
ข้อกำหนด	-

ชื่อข้อมูล	PREPID
ความหมาย	รหัสวิธีการสกัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	PREPNAME
ความหมาย	วิธีการสกัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	-
ชื่อข้อมูล	PROTEIN
ความหมาย	ปริมาณโปรตีนใน 1 ส่วนอาหาร
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{PROTEIN} \leq 9999$
ชื่อข้อมูล	QBROKBEP
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยย่อยที่เข้ามาในช่วงเดือน MONTH1 ถึง MONTH2
ข้อกำหนด	$QFULLBEP = QTY - QFULLBEP * \text{FRACTION}$
ชื่อข้อมูล	QFULLBEP
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยใหญ่ที่เข้ามาในช่วงเดือน MONTH1 ถึง MONTH2
ข้อกำหนด	$QFULLBEP = \text{INT}(QTY/\text{FRACTION})$
ชื่อข้อมูล	QTY
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบ (หน่วยย่อย) ทั้งหมดที่เข้ามาในแต่ละเดือน
ข้อกำหนด	$0 \leq QTY \leq 99999999.99$

ชื่อข้อมูล QTY:EX  
 ความหมาย ปริมาณวัตถุดิบหน่วยย่อยต่อหนึ่ง ส่วนอาหาร  
 ข้อกำหนด  $0 \leq \text{QTY:EX} \leq 9999.99$

ชื่อข้อมูล RAWCLASS  
 ความหมาย รหัสหมวดวัตถุดิบ  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล RAWGROUP  
 ความหมาย กลุ่มวัตถุดิบ  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล RAWID  
 ความหมาย รหัสที่ใช้ต่อท้ายรหัสหมวดวัตถุดิบ เพื่อให้เป็นรหัสวัตถุดิบ  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล RAWNAME  
 ความหมาย ชื่อวัตถุดิบ  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล SDISH  
 ความหมาย จำนวนผู้ป่วยที่ทานอาหาร เฉพาะโรคประเภทรและเกรดเดียวกัน  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล SPECDIET  
 ความหมาย อาหารเฉพาะโรค  
 ข้อกำหนด เป็น "Y" ถ้าเป็นอาหารเฉพาะโรค เป็น "N" ถ้าไม่เป็นอาหาร  
 เฉพาะโรค

ชื่อข้อมูล SUPPER  
 ความหมาย อาหารมื้อสุดท้ายของวัน  
 ข้อกำหนด เป็น "Y" ถ้ามีอาหารมื้อนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีอาหารมื้อนี้

ชื่อข้อมูล TEATIME  
 ความหมาย อาหารระหว่างมื้อกลางวันกับมื้อเย็น  
 ข้อกำหนด เป็น "Y" ถ้ามีอาหารมื้อนี้ เป็น "N" ถ้าไม่มีอาหารมื้อนี้

ชื่อข้อมูล TOTALPRICE  
 ความหมาย ค่าใช้จ่ายรวมที่ใช้ซื้อวัตถุดิบแต่ละชนิดในแต่ละเดือน  
 ข้อกำหนด  $0 < \text{TOTALPRICE} \leq 999999.99$

ชื่อข้อมูล UNITPRICE  
 ความหมาย ราคาวัตถุดิบล่าสุดต่อหนึ่งหน่วยใหญ่  
 ข้อกำหนด  $0 < \text{UNITPRICE} \leq 9999.99$

ชื่อข้อมูล UPPERMONTH  
 ความหมาย เดือนที่วัตถุดิบมีราคาสูงสุดในช่วงเดือน MONTH1 ถึง MONTH2  
 ข้อกำหนด -

ชื่อข้อมูล	UPPERPRICE
ความหมาย	ราคา วัตถุดิบสูงสุดในแต่ละเดือน
ข้อกำหนด	$0 < \text{UPPERPRICE} \leq 9999.99$
ชื่อข้อมูล	WBROKAFT
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยย่อยหลังการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	$\text{WBROKAFT} = \text{EXCHANGE} * \text{QTY:EX} - \text{WFULLAFT} * \text{FRACTION}$
ชื่อข้อมูล	WBROKBEF
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยย่อยก่อนการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	$\text{WBROKBEF} = \text{EXCHANGE} * \text{QTY:EX} * (100/\text{P:USE}) - \text{WFULLBEF} * \text{FRACTION}$
ชื่อข้อมูล	WCALORY
ความหมาย	ปริมาณแคลอรีในอาหารแต่ละอย่าง
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{WCALORY} \leq 9999.99$
ชื่อข้อมูล	WCARBO
ความหมาย	ปริมาณคาร์โบไฮเดรตในอาหารแต่ละอย่าง
ข้อกำหนด	$0 \leq \text{WCARBO} \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	WDISH
ความหมาย	จำนวนผู้ป่วยที่เลือกอาหารอย่างเดียวกัน
ข้อกำหนด	$0 < \text{WDISH} \leq 999$



ชื่อข้อมูล	WFULLAFT
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยใหญ่หลังการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	$WFULLAFT = INT(EXCHANGE * QTY:EX / FRACTION)$
ชื่อข้อมูล	WFULLBEF
ความหมาย	ปริมาณวัตถุดิบหน่วยใหญ่ก่อนการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ข้อกำหนด	$WFULLBEF = INT(EXCHANGE * QTY:EX * (100/P:USE) / FRACTION)$
ชื่อข้อมูล	WOIL
ความหมาย	ปริมาณไขมันในอาหารแต่ละอย่าง
ข้อกำหนด	$0 \leq WOIL \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	WPROTEIN
ความหมาย	ปริมาณโปรตีนในอาหารแต่ละอย่าง
ข้อกำหนด	$0 \leq WPROTEIN \leq 999.99$
ชื่อข้อมูล	WTOTAL
ความหมาย	ราคาวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ซื้อเข้ามาในแต่ละวัน
ข้อกำหนด	$0 < WTOTAL \leq 99999.99$

ภาคผนวก ฉ.

คำศัพท์

## คำศัพท์

ไทย	อังกฤษ
การออกแบบกระบวนการ	processing design
การออกแบบผลลัพธ์	output design
การออกแบบแฟ้มข้อมูล	file design
การออกแบบสิ่งนำเข้า	input design
กระดาษทำการ	work sheet
เขตข้อมูล	field
คุณลักษณะประจำวัน	attributes
ความสัมพันธ์	relationship
ดีเบสทู	dBASE II
ถามตอบ	interactive
บัตรอาหาร	diet slip
แบบจำลองความคิด	conceptual model
แบบจำลองภายใน	internal model
รูปธรรม	entity
ลักษณะทางกายภาพ	physical characteristics
อรรถศาสตร์	semantic

## ประวัติ

นายคร่าวุธ จุฑามณี เกิดที่กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ.  
2503 ได้รับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (คณิตศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง จากคณะ-  
ครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตรบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วิทยาเขตธนบุรี  
เมื่อปีการศึกษา 2523 และได้เข้าศึกษาในสาขาวิชาวิทยาศาสตรคอมพิวเตอร์ ภาควิชา  
วิศวกรรมคอมพิวเตอร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา  
2524



