

วิเคราะห์ปัญหาการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วย

จากการศึกษาลักษณะทั่วไปของโรงพยาบาลดังกล่าวไว้แล้วในบทที่ 2 จากตารางที่ 2.1 จะเห็นว่าโดยเฉลี่ยแล้วจำนวนโภชนากรจะมีน้อยที่สุด เมื่อเทียบกับจำนวนบุคลากรด้านอื่น ในขณะที่บุคลากรด้านอื่นได้มีการนำเครื่องมือต่าง ๆ เข้ามาช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพ และเพื่อให้ได้ปริมาณงานมากขึ้น แต่ปัจจุบันไม่มีการนำเครื่องมือหรือวิธีการที่เหมาะสมเข้ามาช่วยการทำงานของฝ่ายโภชนบริการให้มีประสิทธิภาพขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงทำการวิเคราะห์ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นกับฝ่ายโภชนบริการของโรงพยาบาล เพื่อหาวิธีการและเครื่องมือที่เหมาะสมมาช่วยโภชนากรทำงานให้มีประสิทธิภาพขึ้น ในการวิเคราะห์ปัญหาการวางแผนรายการอาหารพบว่า การวางแผนรายการอาหารจะมีประสิทธิภาพได้ต่อเมื่อมีการวางแผนการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพ ดังนั้นในบทนี้จะกล่าวถึงการวิเคราะห์ปัญหาของการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารควบคู่กัน

3.1 ขั้นตอนในการวิเคราะห์ปัญหา

การศึกษาเพื่อการวิจัยนี้มุ่งศึกษาและออกแบบเพื่อให้ได้ข้อมูลต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการวางแผนรายการอาหารสำหรับโรงพยาบาล ดังนั้นการวิเคราะห์ปัญหาของการวางแผนรายการอาหารสำหรับโรงพยาบาล จะศึกษาเฉพาะปัญหาที่เกิดขึ้นกับแผนกโภชนบริการ

ปัจจุบันโรงพยาบาลในประเทศไทยมีอยู่หลายแห่ง และจากการศึกษาสภาพทั่วไปของโรงพยาบาล พบว่าปัญหาของแผนกโภชนบริการส่วนใหญ่มักมีลักษณะคล้ายคลึงกัน จะแตกต่างกันในรายละเอียดปลีกย่อยบางอย่างเท่านั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการจัดการภายในของโรงพยาบาลแต่ละแห่ง ดังนั้นในการวิเคราะห์ปัญหาครั้งนี้ จะเข้าศึกษาถึงการวางแผนรายการอาหารและขั้นตอนในการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยของแผนกโภชนบริการของโรงพยาบาลตัวอย่างสองแห่งในกรุงเทพฯ เพื่อทำการวิเคราะห์และหาแนวทางในการแก้ปัญหา ซึ่งคาดว่าแนวทางในการแก้ปัญหาที่ออกแบบไว้จะสามารถแก้ปัญหาการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารของโรงพยาบาลแห่งอื่น ๆ ได้บ้าง

สรุปขั้นตอนในการวิเคราะห์ปัญหาของการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหาร
ของโรงพยาบาล

- 1) ศึกษาการวางแผนรายการอาหาร
- 2) ศึกษาขบวนการผลิตอาหาร
- 3) วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นกับส่วนงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับแผนกโภชนาการ

3.1.1 การวางแผนรายการอาหารสำหรับผู้ป่วย

หัวหน้าแผนกและโภชนากรในแผนกจะร่วมกันวางแผนรายการอาหาร โดยการคัดอาหารจะยึดหลักว่า รายการอาหารที่คัดจะต้องมีสารอาหารที่มีคุณค่าครบตามหลักโภชนาการ และรายการอาหารที่คัดจะต้องคัดให้เหมาะกับวัตถุดิบที่มีมากในแต่ละฤดูกาลเพราะหาซื้อได้ง่ายและราคาถูก รายการอาหารจะคัดไว้ล่วงหน้าประมาณ 1 ถึง 2 เดือน หรือมากกว่านั้น แล้วแต่นโยบายของแต่ละโรงพยาบาล เมื่อครบระยะเวลาที่วางรายการอาหารแล้วก็จะเวียนกลับมาใช้อีก

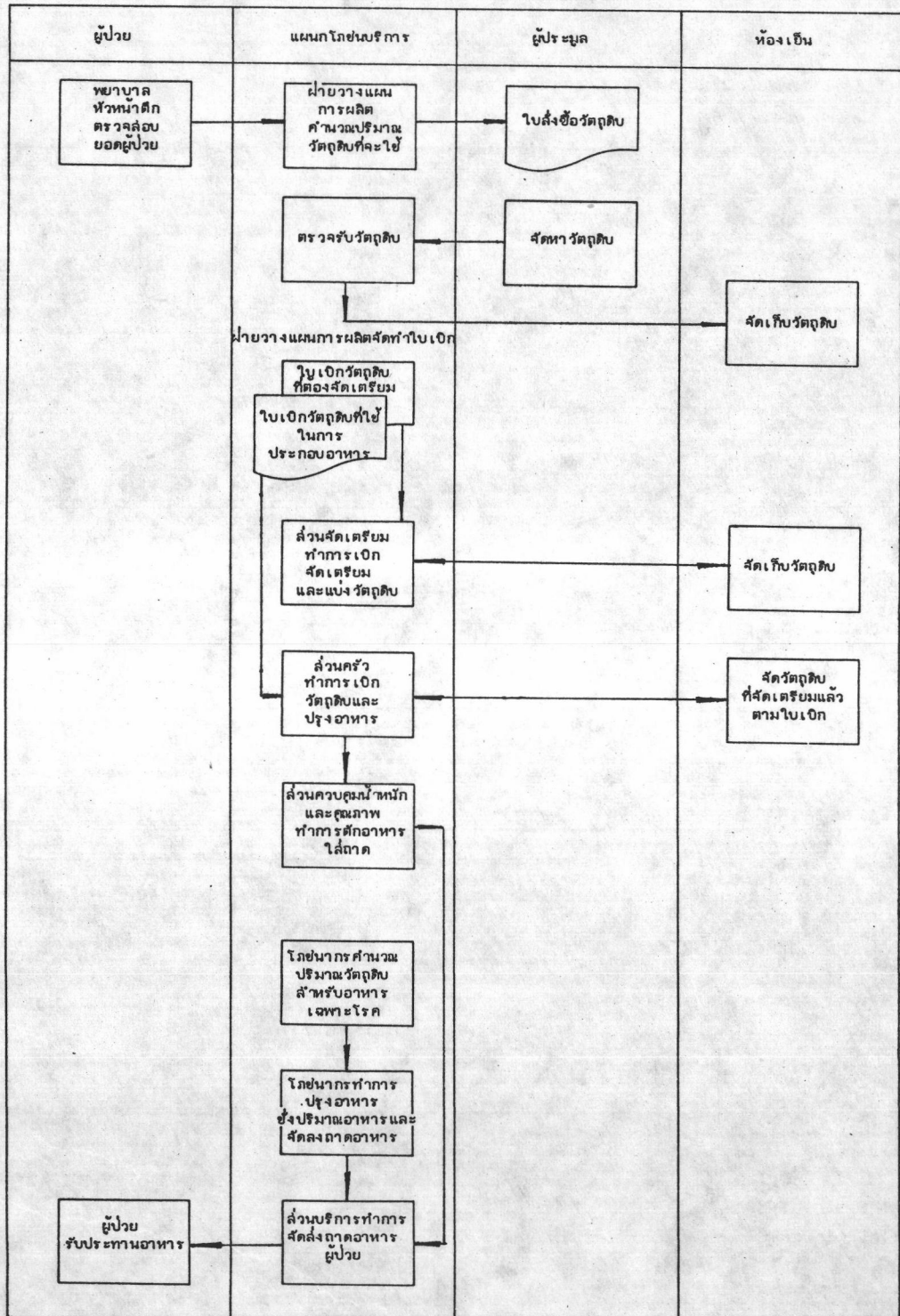
3.1.2 ขบวนการผลิตอาหาร

การจัดหาวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารทั้งหมด ทางโรงพยาบาลจะจัดหาโดยการประมูลทุก 3 หรือ 6 เดือน แผนกโภชนาการจะต้องคาดการณ์เกี่ยวกับปริมาณวัตถุดิบแต่ละชนิดที่จะใช้ในอนาคตทั้งหมดโดยอาศัยสถิติการใช้วัตถุดิบในอดีต การจัดส่งวัตถุดิบผู้ประมูลจะนำวัตถุดิบมาส่งล่วงหน้าก่อนใช้จริง 1 วัน ในตอนเช้าพร้อมกับรับใบสั่งวัตถุดิบที่แผนกโภชนาการต้องการใช้ในวันต่อไป ฝ่ายผลิตและบริการจะทำการตรวจสอบปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบแล้วคัดเก็บส่วนที่เป็นของสดในห้องเย็น ในการสั่งวัตถุดิบส่วนวางแผนการผลิตจะเป็นผู้คาดการณ์ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการใช้สำหรับอาหารแต่ละชนิดล่วงหน้า 2 วัน โดยดูจากรายการอาหารที่วางไว้และยอดผู้ป่วยที่พยาบาลแจ้งมา การคาดการณ์ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารแต่ละชนิดทำโดยการกะประมาณแล้วทำการรวมยอดวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ใช้ทั้งหมด

ในการผลิตส่วนวางแผนการผลิตจะทำการคาดการณ์ปริมาณวัตถุดิบที่จะต้องนำไปสำหรับประกอบอาหารแต่ละชนิดล่วงหน้า 1 วัน แล้วทำใบเบิกวัตถุดิบให้กับส่วนจัดเตรียมเพื่อทำการเบิกวัตถุดิบจากห้องเก็บวัตถุดิบ และทำการจัดเตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารที่วางไว้แล้วส่งคืนห้องเก็บวัตถุดิบ ส่วนครัวแต่ละครัวจะได้รับใบเบิกวัตถุดิบที่ผ่านการเตรียมแล้วจากส่วน

วางแผนการผลิต เมื่อเปิดวัตถุดิบที่จัดเตรียมแล้ว ก็จะทำกรปรุงอาหารตามรายการอาหารที่วางไว้ ส่วนควบคุมน้ำหนักและคุณภาพจะทำหน้าที่ตักอาหารลงถาดอาหารที่ส่วนจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้จัดเตรียมไว้ให้ สำหรับอาหารผู้ป่วยเฉพาะโรคฝ่ายโภชนบำบัดจะเป็นผู้ปรุงและควบคุมน้ำหนักอาหารเอง และส่วนบริการจะทำหน้าที่จัดส่งอาหารให้ถึงเตียงผู้ป่วย

จากรูปที่ 3.1 แสดงขอบวนการผลิตอาหาร จะพบว่าถ้าส่วนวางแผนการผลิตสามารถวางแผนการผลิตที่แน่นอนและมีประสิทธิภาพได้แล้ว ก็จะเป็นตัวหลักใหญ่ที่จะทำให้ขอบวนการผลิตอาหารสามารถดำเนินการไปได้อย่างราบรื่น หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องก็จะทำงานต่อกันไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพราะการวางแผนล่วงหน้าที่ดีไว้แล้วจะทำให้หน่วยงานต่าง ๆ ติดต่อประสานงานกันอย่างมีหลักเกณฑ์และสามารถควบคุมหน่วยงานต่าง ๆ ได้ง่าย และถ้าได้มีการเก็บข้อมูลต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในล้งงานวางแผนการผลิตไว้อย่างดี ก็จะเป็นข้อมูลสำคัญที่ช่วยให้การวางแผนรายการอาหารมีประสิทธิภาพที่ดีขึ้น



รูปที่ 3.1 แสดงขบวนการผลิตอาหาร

3.1.3 ปัญหาที่เกิดขึ้นกับส่วนงานต่าง ๆ

การวิเคราะห์ปัญหาจะพิจารณาถึงปัญหาที่เกิดขึ้นกับส่วนงานและบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารของผู้ป่วย ซึ่งได้แก่

- ผู้ป่วย
- แผนกโภชนาการ
- โรงพยาบาล

1) ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้ป่วย

การรักษาผู้ป่วยที่ต้องอยู่รับการรักษาในโรงพยาบาล นอกจากผู้ป่วย จะได้รับการรักษาโดยเครื่องมือแพทย์ที่ทันสมัยและยาแล้ว ผู้ป่วยยังต้องการอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ เพื่อให้ผู้ป่วยมีร่างกายที่สมบูรณ์ และมีภูมิต้านทานโรค แต่ในบางครั้งอาหารที่แผนกอาหารและโภชนาบำบัดเตรียมมาให้แก่ผู้ป่วยก็ไม่ใช่ที่พอใจของผู้ป่วย ซึ่งทำให้ผู้ป่วยบริโภคอาหารได้ปริมาณน้อยไม่พอเพียงต่อความต้องการของร่างกาย ทำให้ร่างกายของผู้ป่วยแข็งแรงได้ช้า และขาดการสร้างภูมิต้านทานโรคที่ดี

2) ปัญหาที่เกิดขึ้นกับแผนกโภชนาการ

แผนกโภชนาการประกอบด้วยหลายฝ่ายดังได้อธิบายในบทที่ 2 ในที่นี้ จะกล่าวถึงเฉพาะฝ่ายที่มีปัญหาดังนี้

(1) หัวหน้าแผนกและโภชนาการ

หัวหน้าแผนกและโภชนาการจะร่วมกันวางแผนรายการอาหาร โดยการวางแผนรายการอาหาร จะกำหนดรายการอาหารให้สอดคล้องกับช่วงเวลาวัตถุดิบที่ใช้ ประกอบอาหารมีราคาถูกเพื่อให้ค่าใช้จ่ายต่ำ แต่ปัจจุบันไม่มีการเก็บข้อมูลสถิติการขึ้นลงของราคาวัตถุดิบ ทำให้ไม่สามารถทราบช่วงเวลาการขึ้นลงของวัตถุดิบ ซึ่งส่งผลให้การวางแผนรายการอาหารไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร

(2) ฝ่ายผลิตและบริการ

ปัญหาเกิดขึ้นในส่วนการวางแผนการผลิต และการคาดการณ์ใช้วัตถุดิบในการผลิตทำโดยการกะประมาณ ไม่ได้คำนวณจากสูตรหรืออัตราส่วนที่แน่นอน รวมถึงการเผื่อการใช้วัตถุดิบไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอน หากการคาดการณ์ใช้วัตถุดิบมากไปจะทำให้ค่า

ใช้จ่ายสูง หรือถ้าน้อยไปจะทำให้วัตถุดิบไม่พอใช้ในการผลิต การหาเพิ่มอาจทำได้ไม่ทันหรืออาจต้องหามาด้วยราคาที่แพง และการวางแผนการผลิตที่ไม่มีหลักเกณฑ์ที่แน่นอนทำให้การควบคุมทำได้ลำบาก

(3) ฝ่ายโภชนบำบัด

อาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยที่ต้องควบคุมอาหาร โภชนากรจะเป็นผู้คำนวณหาปริมาณวัตถุดิบแต่ละหมวด เพื่อให้ได้ปริมาณสารอาหารตามที่แพทย์กำหนดสำหรับผู้ป่วยแต่ละคน ซึ่งต้องใช้เวลามากจึงไม่มีเวลาเยี่ยมและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการรับประทานอาหารสำหรับผู้ป่วย

(4) ฝ่ายธุรการ

ทำหน้าที่จัดเก็บสถิติการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร และวิเคราะห์ข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตัดสินใจในการวางแผนรายการอาหารและการผลิต เช่น การหาปริมาณการใช้วัตถุดิบและค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบแต่ละไตรมาส ยังคงทำด้วยมือเป็นส่วนใหญ่ซึ่งต้องใช้เวลาและมีโอกาสผิดพลาดได้ง่าย

3) ปัญหาที่เกิดขึ้นกับโรงพยาบาล

เนื่องจากการขาดการณ์การใช้วัตถุดิบทำโดยการกะประมาณ การเก็บสถิติการใช้วัตถุดิบจึงได้ข้อมูลที่ไม่เป็นจริง ทำให้การจัดสรรงบประมาณและการควบคุมไม่มีประสิทธิภาพ

3.2 สรุปการวิเคราะห์ปัญหาของการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหาร

จากการวิเคราะห์ถึงการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหาร และการทำงานของฝ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยพอสรุปปัญหาที่เกิดขึ้นได้ดังนี้

- 1) ขาดการตั้งจุดใจผู้ป่วยให้อาหารรับประทานอาหาร
- 2) การวางแผนรายการอาหารขาดข้อมูลช่วยในการตัดสินใจ
- 3) การวางแผนการผลิตไม่มีการกำหนดสูตรหรือหลักเกณฑ์ที่แน่นอน
- 4) การคำนวณหาตัวเลขต่าง ๆ เช่น การคำนวณหาส่วนประกอบอาหารของผู้ป่วย

เฉพาะโรคแต่ละคน การจัดเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลการใช้วัตถุดิบ ยังคงทำด้วยมือซึ่งต้องใช้เวลาและมีโอกาสผิดพลาดได้ง่าย

5) การจัดสรรงบประมาณสำหรับผลิตอาหารผู้ป่วยขาดประสิทธิภาพ เพราะข้อมูลที่ได้รับเกิดจากการคำนวณการไว้วัตถุดิบโดยการกะประมาณ ซึ่งไม่ใช่ข้อมูลที่ควรเกิดขึ้นจริง

ดังนั้นการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารจะดำเนินไปได้อย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพนั้น นอกจากจะต้องมีการจัดการภายในแผนกให้ดีแล้ว การวางแผนรายการอาหารและการผลิตที่โดยรวมทั้ง การหา เครื่องมือที่ทันสมัยเข้ามาช่วยจัดเก็บข้อมูล คำนวณและวิเคราะห์ข้อมูล ก็จะเป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยลดปัญหาที่เกิดขึ้นได้