



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มวิจัยอาหารเพื่อโภชนาการ สำนักโภชนาการ โทร. ๐ ๒๙๖๘ ๗๖๑๙

ที่ สธ ๐๙๐๖.๐๕/ ๗๔๓

วันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

ตามที่ สำนักโภชนาการ ได้แต่งตั้งคณะทำงานติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนด และ การปฏิบัติงานเป็นไปแนวทางเดียวกัน อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐาน นั้น

ในการนี้ คณะทำงานติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง จึงได้ ดำเนินการจัดทำและปรับปรุงมาตรฐานการปฏิบัติงาน Standard Operating Procedure (SOP) เพื่อใช้เป็นคู่มือ ในการปฏิบัติงาน เสร็จเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

๑. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการเบิกจ่ายงบประมาณ
๒. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการใช้รถยนต์ราชการสำนักโภชนาการ
๓. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการจัดทำสื่อ
๔. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการพัฒนาองค์ความรู้
๕. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการรับรองเมนูสุขภาพ
๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการส่งเสริมโภชนาการผู้สูงอายุ ด้านการกินผักและผลไม้
๗. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และให้เผยแพร่บนเว็บไซต์ต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล)

ประธานคณะทำงานติดตามและประเมินผล
ระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง

อนุมัติ

(นางสาวสายพิน โชติวิเชียร)

ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

๒๘ เม.ย. ๒๕๖๕

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

สำนักโภชนาการ	คู่มือการปฏิบัติงาน
	กระบวนการรับรองเมนูสุขภาพ

๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อพัฒนาเมนูสุขภาพ เป็นทางเลือกในการสั่งอาหารให้กับประชาชน
- ๑.๒ เพื่อสร้างปัจจัยเอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพด้านโภชนาการสำหรับประชาชน
- ๑.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายร้านอาหารเพื่อสุขภาพ ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาสูตรเมนูสุขภาพและรับใบรับรองเมนูสุขภาพผ่านออนไลน์ ลดการระบาดของ COVID-19 ลดการลงพื้นที่
- ๑.๔ เพื่อลดภาระงานของศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล (โปรแกรม Food4Health) มาช่วยในการบริหารจัดการ

๒. ขอบเขต

เอกสารฉบับนี้ ครอบคลุมขั้นตอนการรับรองเมนูสุขภาพ ตั้งแต่การเปิดรับผู้เข้าร่วมโครงการจนถึงการออกใบรับรองเมนูสุขภาพให้กับร้านอาหาร

๓. ผู้รับผิดชอบ

๓.๑ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ รับผิดชอบการรับสมัครร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

๓.๒ ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย และจัดอบรมการใช้งาน Food4Health สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้านอาหาร) ผ่านระบบการสอนออนไลน์ Mooc.anamai กรมอนามัย

๓.๓ ผู้เข้าร่วมโครงการ (ร้านอาหาร) บันทึกข้อมูลส่วนประกอบเมนูอาหารลงในโปรแกรม Food4Health เพื่อออกใบรับรองออนไลน์ (e-certificate) และปิกหมดแนะนำเส้นทางไปยังร้านอาหาร

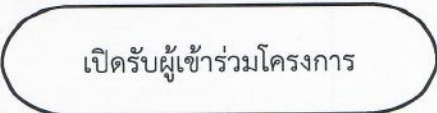
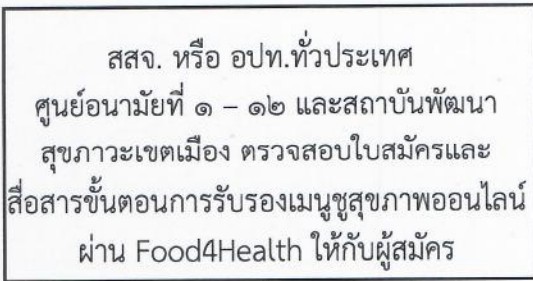


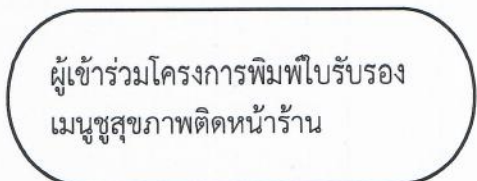
๔. เอกสารอ้างอิง

๔.๑ เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ

๕. แผนภูมิการทำงาน

ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง จัดทำช่องทางรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการผ่านออนไลน์ เช่น เว็บไซต์ ไลน์ หรือ Facebook : Food4Health

ผู้ร่วมโครงการ (ผู้ประกอบการร้านอาหาร) สมัครเข้าร่วมโครงการ ตามผังกระบวนการดังนี้

ลำดับที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
๑.		ไม่ กำหนดเวลา (สมัครได้ ตลอดทั้งปี)	สสจ. หรือ อปท.ทั่วประเทศ ศอ.๑ - ๑๒ และ สสม. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้เข้าร่วม โครงการ กรอกแบบฟอร์ม การรับสมัครตามแบบฟอร์ม ที่กำหนด	สสจ./อปท./ ศอ.๑ - ๑๒ สสม. และผู้เข้าร่วม โครงการ
๒.		๑ วัน	สสจ หรือ อปท.ทั่วประเทศ ศอ.๑ - ๑๒ และ สสม. ตรวจสอบเมนูและสื่อสาร ให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ ประเมินรับรองเมนูสุขภาพ ผ่านโปรแกรม Food4Health	สสจ./อปท./ ศอ.๑ - ๑๒ และสถาบัน พัฒนาสุขภาพ เขตเมือง
๓.		๑๐ นาที	ผู้เข้าร่วมโครงการ	สสจ./อปท./ ศอ.๑ - ๑๒ และ สสม. ตรวจสอบเมนูที่ ผ่านการรับรอง จากผู้เข้าร่วม โครงการในเขต ที่รับผิดชอบ
๔.		๕ นาที ขึ้นกับ ระยะเวลาใน การปรับสูตร และผ่าน ตามเกณฑ์ รับรอง	หากผ่านเกณฑ์ โปรแกรม Food4Health จะออก ใบรับรองเมนูสุขภาพให้ โดยอัตโนมัติ และทำการปัก หมุดแนะนำเส้นทางมายัง ร้านอาหาร หากไม่ผ่านเกณฑ์ โปรแกรมจะมีคำแนะนำใน การปรับสูตรอาหาร เพื่อให้ ผู้เข้าร่วมโครงการปรับสูตร ตามคำแนะนำ จนกว่าจะผ่าน เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ	สสจ./อปท./ ศอ.๑ - ๑๒ และ สสม. ตรวจสอบเมนูที่ ผ่านการรับรอง จากผู้เข้าร่วม โครงการในเขต ที่รับผิดชอบ
๕.		๕ นาที		ผู้ประกอบการ ร้านอาหารที่ เข้าร่วม โครงการ

๖. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๖.๑ เปิดรับสมัครผู้ที่สนใจเข้าร่วมโครงการได้ที่ สสจ หรือ อปท.ทั่วประเทศ

๖.๒ ผู้เข้าร่วมโครงการส่งรายการอาหารที่จะขอรับรองเมนูสุขภาพให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตรวจสอบ

๖.๓ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เก็บข้อมูลส่วนประกอบอาหาร ต่อเมนู โดยสัมภาษณ์ถึงส่วนประกอบและปริมาณที่ใช้ พร้อมทั้งชั่งน้ำหนักและบันทึกข้อมูลลงในโปรแกรม Food&Health

๖.๔ ศูนย์อนามัย วิเคราะห์พลังงานและสารอาหารด้วยโปรแกรม Food&Health
ให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ