

สำนักโภชนาการ ร่วมลงพื้นที่ตรวจเยี่ยม การดำเนินงาน State Quarantine ณ โรงแรม The Palazzo กรุงเทพมหานคร วันที่ 23 เมษายน 2563

สำนักโภชนาการลงพื้นที่ร่วมกับสถาบันพัฒนา
สุขภาพเขตเมือง ในการตรวจเยี่ยมการดำเนินงาน
State Quarantine ณ โรงแรม The Palazzo
กรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ เพื่อตรวจเยี่ยมและให้องค์ความรู้
เกี่ยวกับจัดการด้านอาหารและโภชนาการ ในระหว่าง
การกักตัวเป็นเวลา 14 วัน

การจัดการด้านอาหารและโภชนาการ ดังนี้

1. มีการจัดอาหารในรูปแบบอาหารจานเดียว ทั้งมือ
เช้า มื้อกลางวัน และมือเย็น โดยจะมีเมนูกลาง
สำหรับผู้เข้าพักเหมือนกันทุกกลุ่มวัย ไม่แยกเป็น
กลุ่มหญิงตั้งครรภ์ หญิงให้นมบุตร เด็กก่อนวัยเรียน
เด็กวัยเรียน วัยทำงาน วัยสูงอายุ และยังไม่
มีเมนูอาหารเฉพาะโรค ทั้งนี้เนื่องจากฝ่ายประกอบ
อาหารไม่ทราบรายละเอียดช่วงอายุของผู้เข้าพัก
และข้อมูลเกี่ยวกับโรคประจำตัวของผู้เข้าพัก
2. การจัดอาหารส่วนใหญ่มีปริมาณอาหารกลุ่มข้าว
แป้งสูง มีผักน้อย มีผลไม้บางมื้อ โดยมีที่
ไม่มีผลไม้จะมีขนมหวาน
3. มีเครื่องปรุงรสทุกมื้อในรูปแบบซอง ได้แก่
น้ำปลา พริก น้ำตาล ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ
4. การจัดเก็บอาหาร และการขนส่งอาหาร สะอาด
ปลอดภัยและป้องกันการปนเปื้อนได้ดี
5. มีกฎหมายสั่งอาหารจากร้านภายนอกแต่สามารถ
สั่งอาหารที่นอกเหนือจากที่โรงแรมจัดให้ได้ ที่ครัว
ของโรงแรม นอกจากนี้ญาติสามารถนำอาหารมาส่ง
ให้ผู้เข้าพักได้



ก้าวต่อไป

1. ดำเนินการจัดส่งแนวทางการจัดการ
ด้านอาหารและโภชนาการทุกกลุ่มวัย
และผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรังใน
ระหว่างการกักตัว 14 วัน
2. ให้คำปรึกษาในการปรับเมนู และ
ปริมาณการดักอาหารให้เหมาะสม
เพียงพอต่อความต้องการของแต่ละ
กลุ่มวัยและผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง



จัดทำโดย กลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยรุ่นและวัยทำงาน สำนักโภชนาการ