

**คู่มือการใช้งาน**

**คู่มือระบบงานโภชนาการ**

**สำนักการแพทย์กรุงเทพมหานคร**

# สารบัญ

หน้าจ่อ	หน้า
บทที่ 1 ระบบบริหารงานโรงพยาบาล (E-PHIS ).....	1
1.1 การเข้าใช้โปรแกรม.....	1
บทที่ 2 แนะนำการใช้งานทั่วไปของโปรแกรม.....	2
2.1 องค์ประกอบของหน้าจอ.....	2
2.2 ความหมายและลักษณะการทำงานของปุ่มคำสั่ง (Tool Bar).....	3
บทที่ 3 ระบบงานโภชนาการ.....	6
3.1 งานโภชนาการ.....	6
3.1.1 ทะเบียนอาหาร.....	6
3.1.2 บันทึกข้อมูลวัสดุประกอบอาหาร.....	8
3.1.3 บันทึกสั่งซื้อวัสดุประกอบอาหาร.....	10
3.1.4 บันทึกรับวัสดุประกอบอาหาร.....	13
3.1.5 พิมพ์บัตรอาหาร.....	14
3.2 สอบถามข้อมูล.....	16
3.2.1 สอบถามข้อมูลโภชนาการ.....	16
3.3 งานรายงาน.....	17
3.3.1 รายงานสถิติโภชนาการ.....	17

# บทที่ 1 การใช้งานของระบบโดยทั่วไป

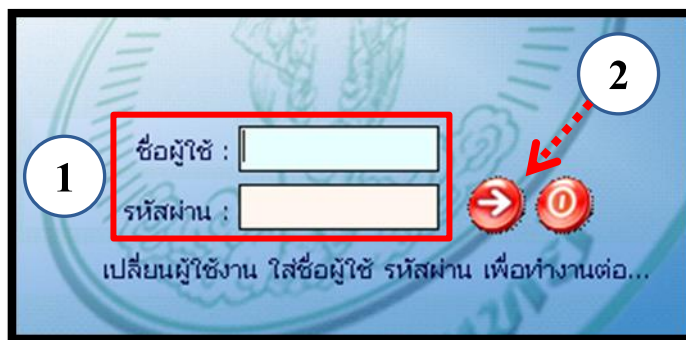
ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการ โรงพยาบาล (e-PHIS) จะมีลักษณะการใช้งานที่คล้ายหรือเหมือนกันในส่วนของการเข้าสู่ระบบงาน การใส่ค่าต่างๆ รวมถึงปุ่มคำสั่งการใช้งาน ซึ่งต่อไปจะเป็นการอธิบายการใช้งานของระบบโดยทั่วไป ดังนี้

## 1.1 การเข้าใช้โปรแกรม

ในการเริ่มต้นการใช้งานของระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการ โรงพยาบาล (e-PHIS) ผู้ใช้งานจะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้



1.1.1 เข้าสู่ระบบการทำงาน Windows แล้วทำการเชื่อมต่อเครือข่าย Internet ก่อนหลังจากนั้นจึงคลิกที่ Short Cut ของระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการ โรงพยาบาล (e-PHIS) ก็จะเข้าสู่หน้าจอ Login



### 1.1.2 การใช้งาน Login

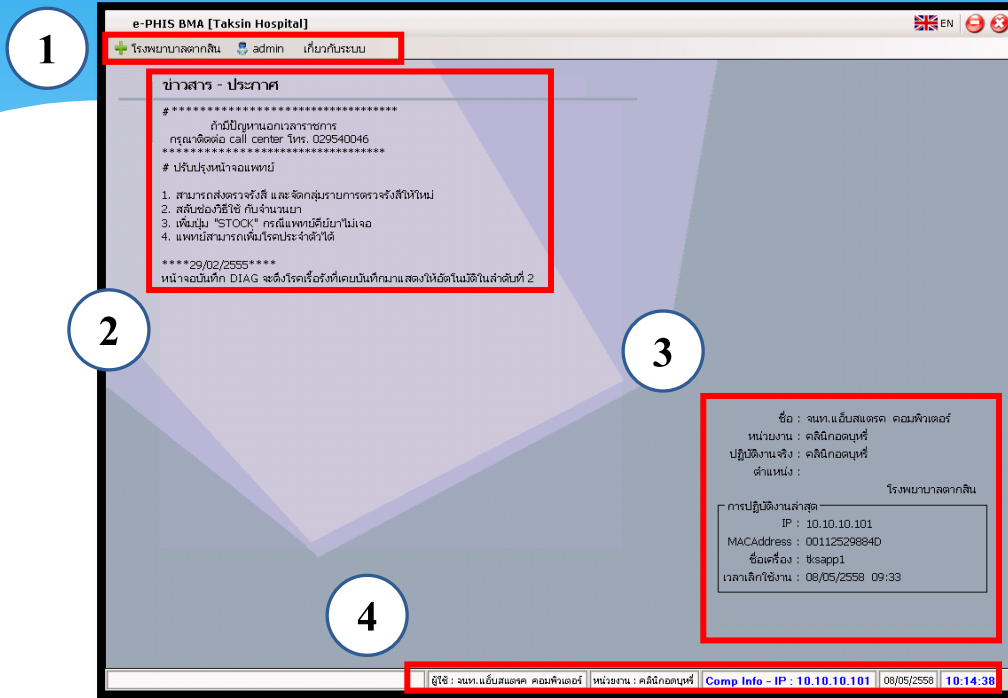
หน้าจอ Login เป็นหน้าจอที่ใช้สำหรับป้องกันความปลอดภัยของข้อมูล จากผู้ใช้งานที่ไม่มีสิทธิ์ในการเข้าถึงข้อมูล การเข้าสู่เมนูหลักของระบบงาน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้

- 1 คีย์ชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน
- 2 คลิกที่ปุ่ม  หรือกด ENTER ที่เป็นพิมพ์ ก็เข้าสู่หน้าจอเมนูหลักของระบบงาน

# บทที่ 2 แนะนำการใช้งานทั่วไปของโปรแกรม

## 2.1 องค์ประกอบของหน้าจอ




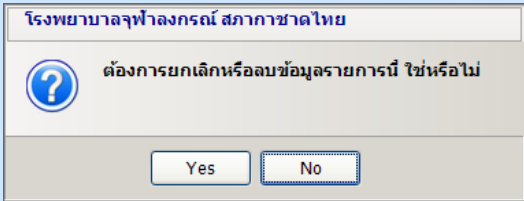





### 2.1.1 หน้าจอหลักของโปรแกรม


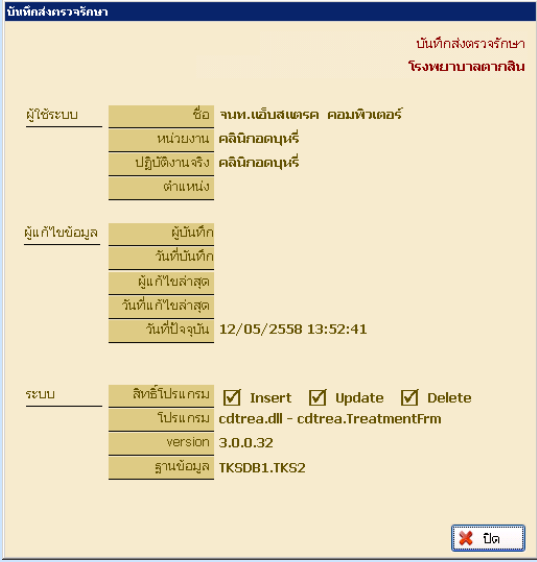







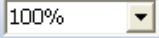


หน้าจอหลักของโปรแกรมประกอบด้วย 4 ส่วน คือ

<b>1. Menu Bar</b>	ใช้สำหรับเรียกการใช้งานเมนูระบบ การใช้งานเมนูสำหรับ Admin และการใช้งานเมนูเกี่ยวกับโปรแกรม
<b>2. Information</b>	ใช้สำหรับแสดงข่าวสาร และประกาศต่างๆ ภายในหน่วยงาน
<b>3. ข้อมูลผู้ใช้งาน และการปฏิบัติงานล่าสุดของเครื่อง</b>	ใช้สำหรับแสดงรายละเอียดข้อมูลผู้ใช้งานที่ Log in เข้าสู่ระบบ ล่าสุด และรายละเอียดการปฏิบัติงานล่าสุดของเครื่อง PC ที่เข้าใช้โปรแกรม
<b>4. Status Bar</b>	ใช้สำหรับแสดงสถานะของการใช้งานหน้าจออยู่ ณ. ปัจจุบัน เช่น ชื่อผู้ใช้งาน, หน่วยงาน และวันเวลาที่ใช้งานอยู่

## 2.2 ความหมายและลักษณะการทำงานของปุ่มคำสั่ง (Tool Bar)

สัญลักษณ์	ความหมาย	คำอธิบาย
	ข้อมูลใหม่	ใช้สำหรับเริ่มต้นการทำงานของหน้าจอใหม่ โดยที่ไม่ต้องออกจากหน้าจอ นั้น ซึ่งเมื่อกดปุ่มคำสั่งนี้ ระบบจะทำการ Clear หน้าจอให้พร้อมใช้งานใหม่อีกครั้ง จะใช้ได้กับบางหน้าจอเท่านั้น
	บันทึกข้อมูล	ใช้สำหรับจัดเก็บข้อมูล (Save) เมื่อกดปุ่มคำสั่งนี้ ระบบจะทำการจัดเก็บข้อมูลลงฐานข้อมูลของระบบงาน
	ลบบันทึก	ใช้สำหรับยกเลิกข้อมูล เมื่อกดปุ่มคำสั่งนี้ ระบบจะแสดงข้อความให้ยืนยันคำสั่งอีกครั้ง ดังรูป  <p>ปุ่มคำสั่งนี้จะใช้ได้กับบางหน้าจอเท่านั้น</p>
	ภาพก่อนพิมพ์	ใช้สำหรับดูตัวอย่างก่อนจะสั่งพิมพ์เป็นเอกสารออกมา
	พิมพ์	ใช้สำหรับสั่งพิมพ์ใบรายงานหรือตัวเลือกรายการพิมพ์ต่างๆ ของระบบงาน
	ค้นหาข้อมูล	ใช้สำหรับค้นหาข้อมูลตามเงื่อนไข เมื่อกดปุ่มคำสั่งนี้ ระบบจะค้นหาข้อมูลที่มีอยู่ในฐานข้อมูลของระบบงาน ตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ปุ่มคำสั่งนี้จะใช้ได้กับบางหน้าจอเท่านั้น
	ปิดหน้าจอ	ใช้สำหรับปิดหน้าจอหรือออกจากหน้าจอการใช้งาน ณ ปัจจุบัน
	นำข้อมูลออก	ใช้ในกรณีที่ต้องการ Save ข้อมูลรายงานออกเป็นไฟล์ เพื่อนำไปใช้ในรูปแบบอื่น (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)

สัญลักษณ์	ความหมาย	คำอธิบาย
	เกี่ยวกับระบบ	<p>ใช้สำหรับแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบงานที่ใช้อยู่ เช่น Version ของ โปรแกรมที่ใช้อยู่เป็น Version อะไร เป็นต้น เมื่อคลิกที่ปุ่มคำสั่งนี้จะปรากฏหน้าต่างแสดงรายละเอียด ดังรูป</p> 
	หน้าสุดท้าย	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ข้อมูลที่แสดงมีเป็นจำนวนมาก และต้องการ ไปยังหน้าสุดท้ายของข้อมูลก็จะใช้ปุ่มคำสั่งนี้ (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	หน้าก่อนหน้า	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ข้อมูลมีมากกว่า 1 หน้าเมื่อต้องการ ไปยังหน้าก่อนหน้าปัจจุบันก็จะใช้ปุ่มคำสั่งนี้ (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	หน้าต่อไป	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ข้อมูลมีมากกว่า 1 หน้าเมื่อต้องการ ไปยังหน้าถัดไปก็จะใช้ปุ่มคำสั่งนี้ (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	ขยาย	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ต้องการขยาย หน้าแสดงข้อมูลให้ใหญ่ขึ้น ซึ่งจะขยายขึ้นทีละ 25% จากขนาดปกติ 100% (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)

สัญลักษณ์	ความหมาย	คำอธิบาย
	ย่อ	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ต้องการย่อหน้าแสดงข้อมูลให้เล็กลง ซึ่งจะลดลงทีละ 25% จากขนาดปกติ 100% (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	ย่อ/ขยาย	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ต้องการย่อหรือขยายแบบกำหนด % ในการย่อขยายด้วยตัวเอง โดยคีย์กำหนด % ในการย่อขยายในช่องแล้วกด Enter ที่เป็นพิมพ์ (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	แนวกระดาษ	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ ในกรณีที่ต้องการปรับรูปแบบรายงานจากแนวตั้งเป็นแนวนอน (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)
	ไม้บรรทัด	ใช้สำหรับหน้าจอต้อนรับก่อนพิมพ์ เมื่อต้องการแสดงขอบซ้าย ขอบขวา และการตั้งย่อหน้าของกระดาษ (จะปรากฏในหน้าจอรายงาน)

# บทที่ 3 ระบบงานโภชนาการ

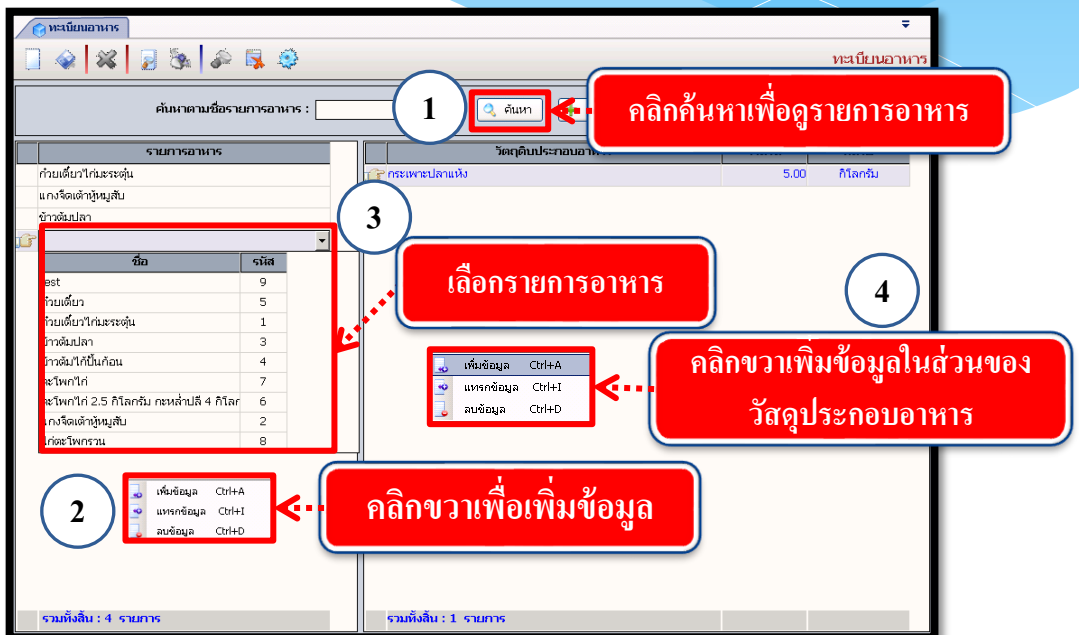
## 3.1 งานโภชนาการ

### 3.1.1 ทะเบียนอาหาร

เป็นหน้าจอสำหรับตรวจสอบข้อมูลของอาหาร/เพิ่มประเภทอาหาร

#### ขั้นตอนการทำงาน

กดที่ปุ่ม  ค้นหา เพื่อดูรายการอาหารที่มีอยู่ถ้าต้องการเพิ่มรายการอาหารที่มีอยู่ในระบบให้คลิกขวาเลือกเพิ่มข้อมูล จากนั้นกดที่  เพื่อเลือก หลังจากนั้นสามารถเพิ่มวัสดุประกอบอาหารของรายการอาหารนั้นๆทางด้านขวามือได้โดยการคลิกขวาเลือกเพิ่มข้อมูลเช่นกัน



The screenshot shows the 'ทะเบียนอาหาร' (Food Register) interface. It includes a search bar at the top, a table of food items on the left, and a detailed view of a selected item on the right. Red callouts and boxes provide step-by-step instructions:

- 1**: Click the search button to view the food list.
- 2**: Right-click to add information.
- 3**: Select the food item.
- 4**: Right-click to add information to the material composition part.

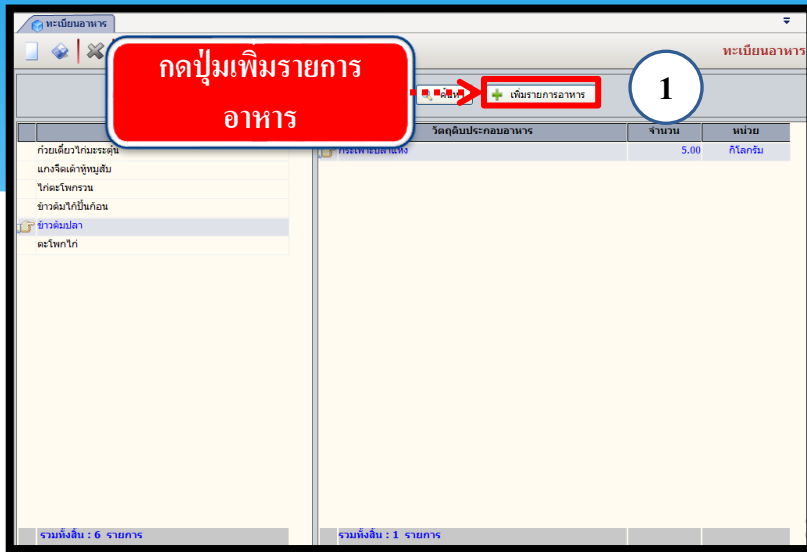
ชื่อ	รหัส
bst	9
วุ้นเต้าหู้	5
วุ้นเต้าหู้กระเทียม	1
วุ้นเต้าหู้ปลา	3
วุ้นเต้าหู้ในก้อน	4
สะโพกไก่	7
สะโพกไก่ 2.5 กิโลกรัม กชนล่ำสี่ 4 กิโล	6
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	2
ไก่จี่โพกรวน	8

กดที่ปุ่ม  เพื่อบันทึกข้อมูล

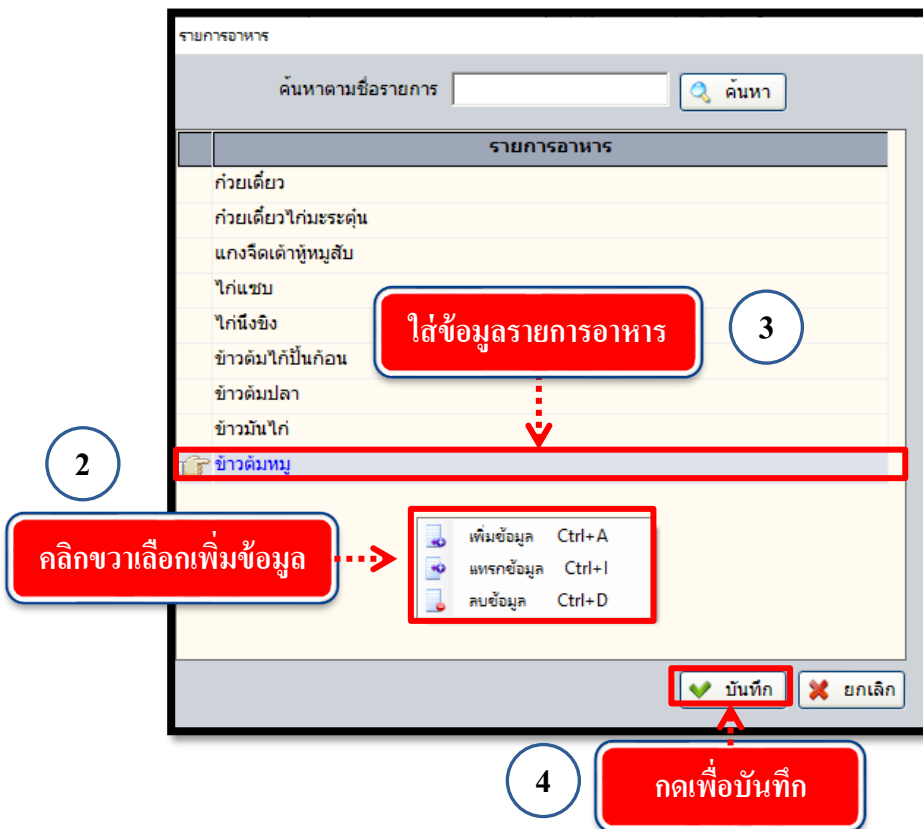


# การเพิ่มรายการอาหารเข้าสู่ระบบ

กดที่ปุ่ม **+ เพิ่มรายการอาหาร** เพื่อเพิ่มรายการอาหารใหม่เข้าสู่ระบบ



จะมีหน้าต่างรายการอาหารปรากฏขึ้นมา ให้ User คลิกขวาเลือกเพิ่มข้อมูล และใส่ข้อมูลลงไปจากนั้นกดที่ปุ่ม **บันทึก** เพื่อบันทึกรายการอาหารที่เพิ่มไปใหม่





### 3.1.2 บันทึกข้อมูลวัสดุประกอบอาหาร

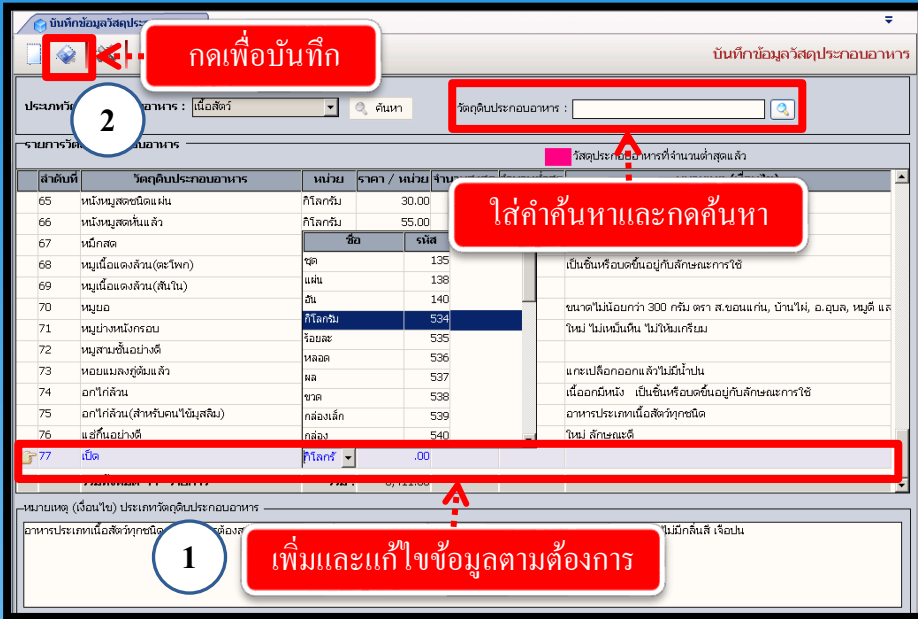
เป็นหน้าจอที่ใช้สำหรับบันทึกและแก้ไขข้อมูลวัสดุประกอบอาหาร

#### ขั้นตอนการทำงาน

เมื่อเข้าสู่หน้าจอให้ User เลือกประเภทวัตถุดิบประกอบอาหารจาก  แล้วกดที่ปุ่ม

ถ้า User ต้องการเพิ่มข้อมูลใหม่ให้คลิกขวาแล้วเลือกเพิ่มข้อมูล

ระบบจะเพิ่มช่องรายการเปล่ามาให้ User ใส่ข้อมูล User สามารถเพิ่มข้อมูลวัตถุดิบได้ตามต้องการ User สามารถพิมพ์ค้นหาวัตถุดิบประกอบอาหารที่ต้องแก้ไขได้โดยพิมพ์ข้อความลงในช่อง  แล้วกด  จากนั้นหากต้องการแก้ไขข้อมูล User สามารถแก้ไขได้เมื่อแก้ไขเสร็จหรือเพิ่มข้อมูลเสร็จแล้ว ต้องการจะบันทึกให้กดที่ปุ่ม 



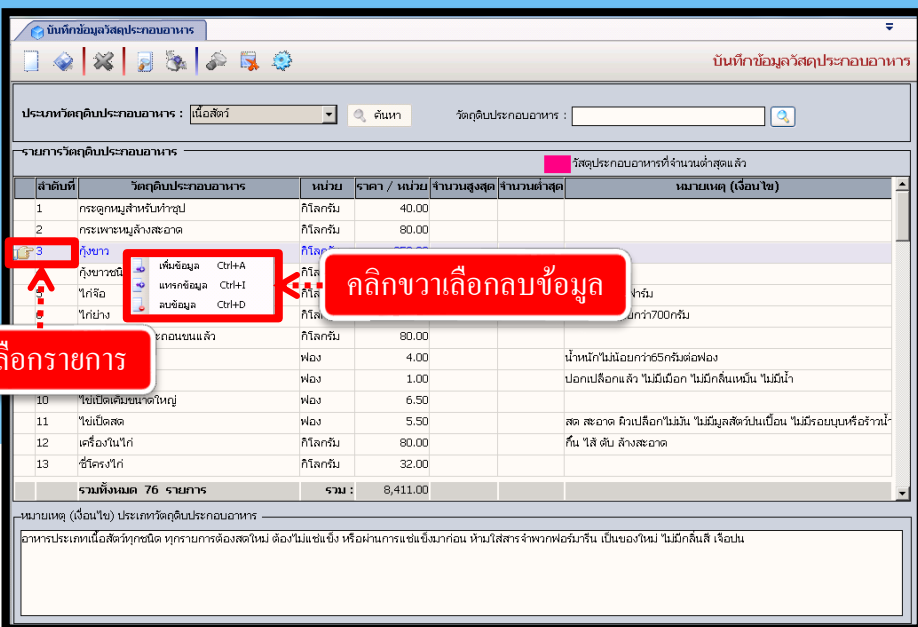
**กดเพื่อบันทึก**

**ใส่ค่าค้นหาและกดค้นหา**

**เพิ่มและแก้ไขข้อมูลตามต้องการ**

ลำดับที่	วัตถุดิบประกอบอาหาร	หน่วย	ราคา / หน่วย	จำนวนสูงสุด	จำนวนต่ำสุด	หมายเหตุ (เงื่อนไข)
65	หมี่หมูสดชนิดแผ่น	กิโลกรัม	30.00			
66	หมี่หมูสดเส้นแฉิว	กิโลกรัม	55.00			
67	น้ำกวด	ชาม	135			
68	หมูเนื้อแดงสัน(คอ/โพก)	แผ่น	138			เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้
69	หมูเนื้อแดงสัน(สันใน)	ชิ้น	140			
70	หมูยอ	กิโลกรัม	534			ขนาดไม่ต่ำกว่า 300 กรัม ตรา ส.ขอนแก่น, บ้านใหม่, อ.อุบล, หนูดี และใหม่ ไม่หมักหมิ่น ไม่ใช้ไขมันเทียม
71	หมูย่างหมักกรอบ	ร้อยสะ	535			
72	หมูสามชั้นอบ่างดี	หอลด	536			
73	หอมแดงหัวต้มแล้ว	ผล	537			แกะเปลือกออกแล้วไม่มีน้ำปน
74	อกไก่สัน	ซาล	538			อาหารประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด
75	อกไก่สัน(สำหรับต้มไข่/สุก)	กิโลกรัม	539			
76	ไข่ไก่อย่างดี	กิโลกรัม	540			ใหม่ สักกะเข้ดี
77	เบ็ด	กิโลกรัม	.00			

ถ้า User ต้องการลบข้อมูลให้ User คลิกเลือกรายการที่ต้องการจะลบแล้วคลิกขวาลบข้อมูล



**กดเลือกรายการ**

**คลิกขวาเลือกลบข้อมูล**

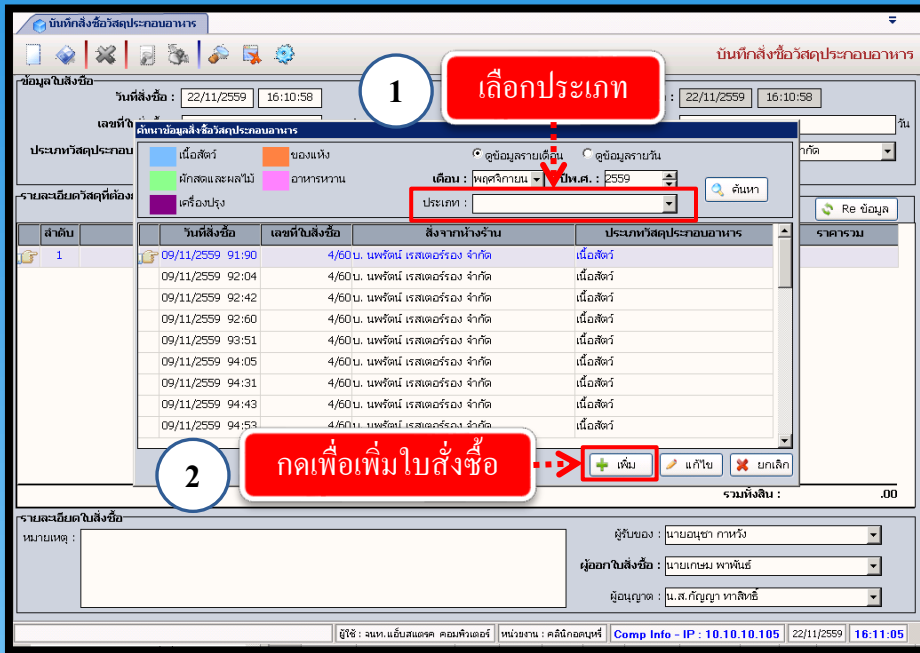
ลำดับที่	วัตถุดิบประกอบอาหาร	หน่วย	ราคา / หน่วย	จำนวนสูงสุด	จำนวนต่ำสุด	หมายเหตุ (เงื่อนไข)
1	กระต่ายหูตาดำ	กิโลกรัม	40.00			
2	กระเพาะหมูล้างสะอาด	กิโลกรัม	80.00			
3	กุ้งขาว	กิโลกรัม				
	กุ้งขาวต้ม	กิโลกรัม				
	ไก่หรือ	กิโลกรัม				
	ไก่ย่าง	กิโลกรัม				
	ขอมหน่บแล้ว	กิโลกรัม	80.00			
	ฟอง	ฟอง	4.00			น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 5 กรัม ต่อฟอง
	ฟอง	ฟอง	1.00			ปกกเปลือกแล้ว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำ
10	ไข่เป็ดเค็มขนาดใหญ่	ฟอง	6.50			
11	ไข่เป็ดสด	ฟอง	5.50			สด สะอาด ไข่เปลือกไม่มัน ไม่มีมูลติดกับเปลือก ไม่มีรอยบุบหรือร้าว
12	เครื่องในไก่	กิโลกรัม	80.00			คืน ใส ตัน ล้างสะอาด
13	ซีโรรงไก่	กิโลกรัม	32.00			
รวมทั้งหมด 76 รายการ			รวม :	8,411.00		

### 3.1.3 บันทึกสั่งซื้อวัสดุประกอบอาหาร

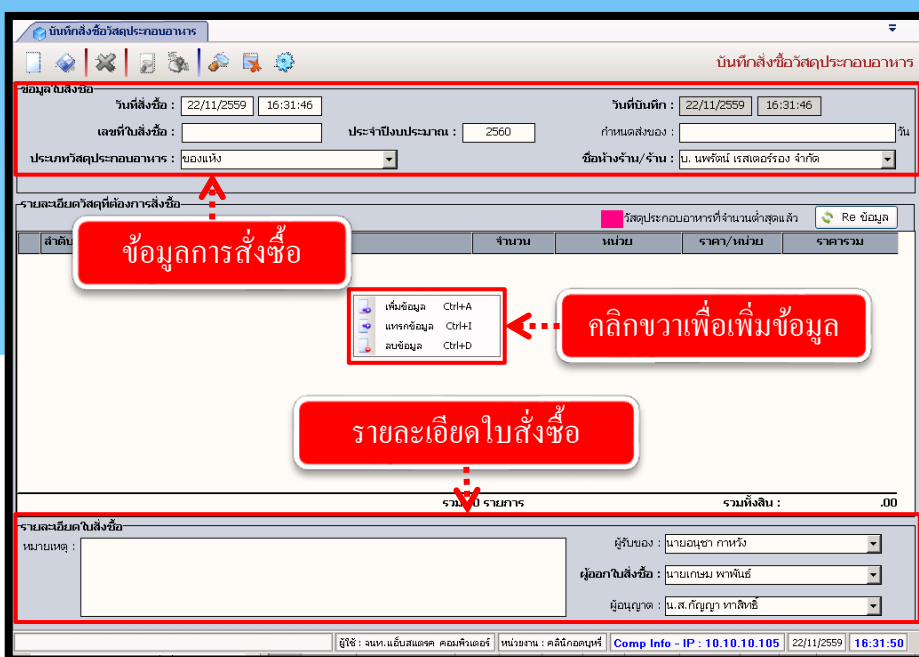
เป็นหน้าจอสำหรับสั่งซื้อวัสดุประกอบอาหาร

#### ขั้นตอนการทำงาน

เมื่อเข้าสู่ เมนูบันทึกสั่งซื้อวัสดุประกอบอาหาร จะปรากฏหน้าต่าง ข้อมูลสั่งซื้อวัสดุประกอบอาหาร  
การเพิ่มใบสั่งซื้อ



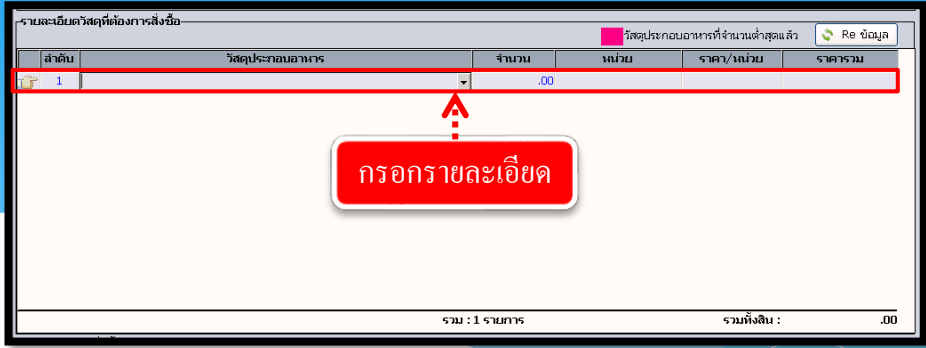
เลือกประเภท แล้วกดที่ปุ่ม  เพื่อเพิ่มใบสั่งซื้อ จะปรากฏหน้าจอ ดังภาพ



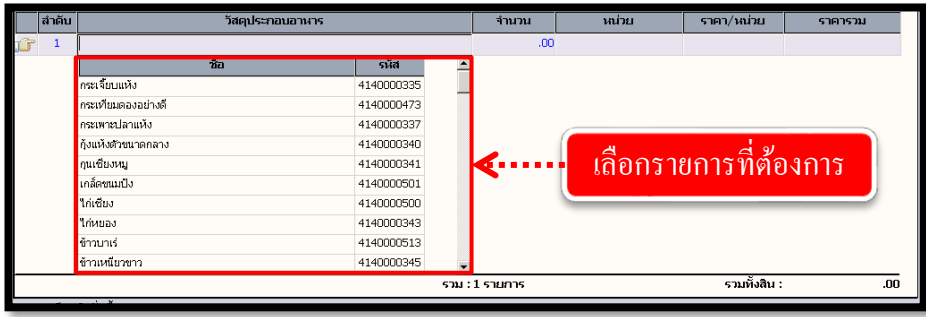
จะปรากฏหน้าจอ ให้ทำการคลิกขวาแล้วกด  
จะปรากฏตาราง ดังภาพ

เพิ่มข้อมูล Ctrl+A

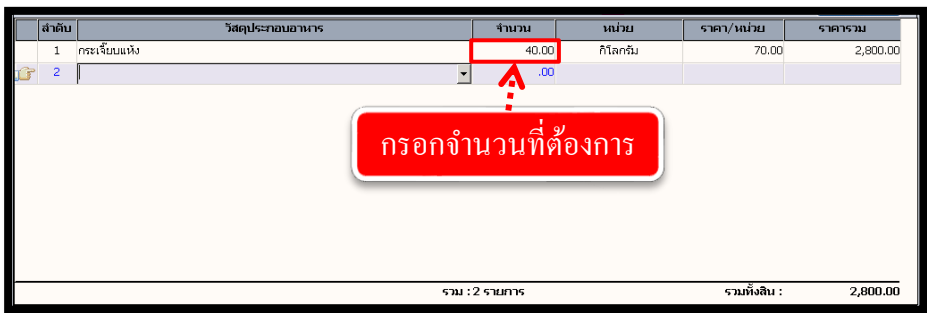
เพื่อกรอกรายการ



คลิกที่ช่องวัสดุประกอบอาหาร ให้กรอกรหัสเพื่อเลือกรายการ แล้วกด Enter หรือกด Enter  
เลยเพื่อแสดงรายการทั้งหมดจะปรากฏรายการให้เราเลือก ดังภาพ



เมื่อเลือกรายการที่ต้องการแล้ว ระบบจะปรากฏหน่วย และราคา/หน่วย มาให้ ให้กรอก  
จำนวนที่ต้องการ เมื่อเรียบร้อยแล้วให้กด Enter ระบบจะทำการคำนวณราคารวมให้โดยอัตโนมัติ  
ดังภาพ



หากต้องการเลือกรายการที่เคยมีการสั่งไปแล้ว ให้กดปุ่ม  จะปรากฏหน้าต่างต่าง  
ดั่งภาพ

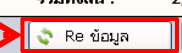
**1** เลือกรายละเอียดที่ต้องการแสดง

**2** กดเพื่อแสดงข้อมูล

**3** เลือกรายการที่ต้องการ

**4** กดเพื่อเลือกรายการที่ต้องการ Re ข้อมูล

**5** กดเพื่อยืนยัน



วันที่สั่งซื้อ	เลขที่ใบสั่งซื้อ	สั่งจากห้างร้าน	ประเภทวัสดุประกอบอาหาร
11/11/2559 14:50	4/60 บ. นพรัตน์ เรสโตรออง จำกัด	ของแห้ง	
11/11/2559 14:53	4/60 บ. นพรัตน์ เรสโตรออง จำกัด	ของแห้ง	

วัสดุประกอบอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
<input type="checkbox"/> แป้งมันสำปะหลัง	3.00	กิโลกรัม	35.00	105.00
<input type="checkbox"/> แป้งสาลีเอนกประสงค์	1.00	กิโลกรัม	40.00	40.00
<input type="checkbox"/> ไขมันอย่างแห้ง				438.00
<input type="checkbox"/> ไมโล/โอรลิติน				310.00
<input type="checkbox"/> ถั่วลิสงแตกกระป๋อง	3.00	กระป๋อง	24.00	72.00
<input type="checkbox"/> ลูกเกดสีตัดอย่างดี	1.00	กิโลกรัม	100.00	100.00


รวมทั้งสิ้น : 2,885.00

เมื่อเลือกรายการที่ต้องการได้แล้ว กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน รายการที่เลือก จะไป  
ปรากฏที่หน้าจอ ดั่งภาพ

ลำดับ	วัสดุประกอบอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย	ราคารวม
1		.00			
2	แป้งมันสำปะหลัง	3.00	กิโลกรัม	35.00	105.00
3	แป้งสาลีเอนกประสงค์	1.00	กิโลกรัม	40.00	40.00
4	ไขมันอย่างแห้ง	3.00	กิโลกรัม	146.00	438.00
5	กระเจียบแห้ง	40.00	กิโลกรัม	70.00	2,800.00

**รายการที่เราเลือก Re ข้อมูล**


รวม : 5 รายการ      รวมทั้งสิ้น : 3,383.00

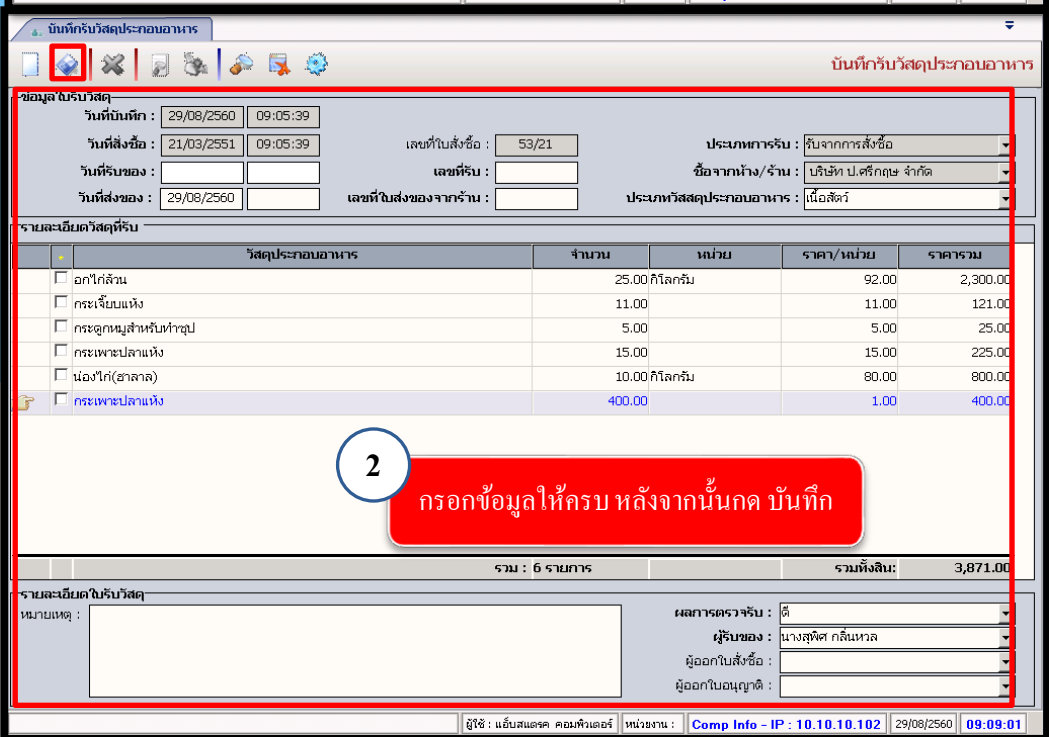
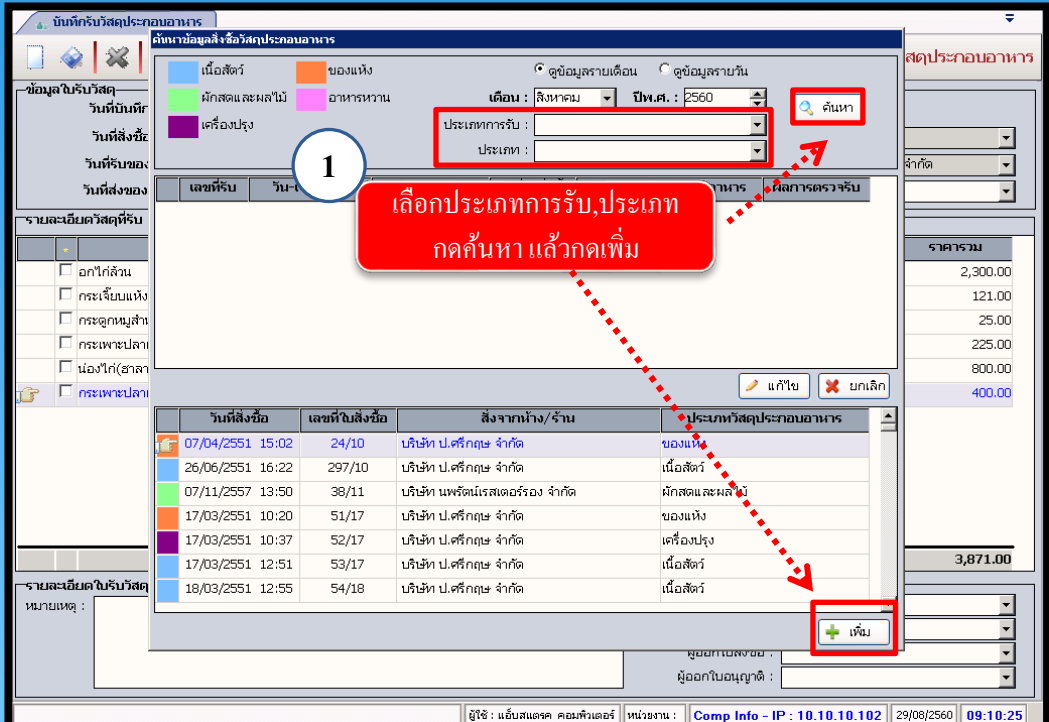
เมื่อทำการกรอกรายการเรียบร้อยแล้ว ให้ป้อนข้อมูลเลขที่ใบสั่งซื้อ แล้วคลิกปุ่ม  เพื่อ  
บันทึก

### 3.1.4 บันทึกรับวัสดุประกอบอาหาร

เป็นหน้าจอสำหรับเพิ่มข้อมูลรับวัสดุประกอบอาหาร

#### ขั้นตอนการทำงาน

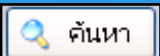
1. เลือกข้อมูลประเภทการรับ ,ประเภท แล้วกด  ค้นหา ที่หน้าจอ หลังจากนั้นกด  เพิ่ม
2. เพิ่มข้อมูลที่สำคัญ โดยเฉพาะ ข้อมูลที่เป็นตัวหนา เป็นข้อมูลที่โปรแกรมกำหนดว่าต้องบันทึกข้อมูลให้ครบ หลังจากนั้น กด  เพื่อบันทึกข้อมูล

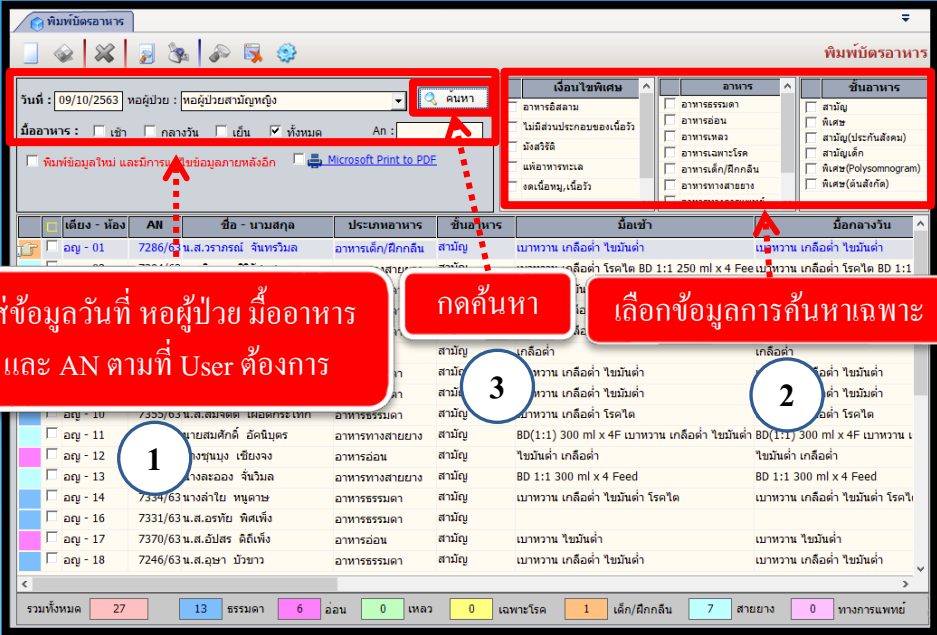


### 3.1.5 พิมพ์บัตรอาหาร

เป็นหน้าจอที่ใช้สำหรับพิมพ์บัตรอาหารของผู้ป่วยใน

#### ขั้นตอนการทำงาน

เมื่อเข้าสู่หน้าจอให้ User ใส่วันที่, หอผู้ป่วย, มื้ออาหาร หรือ AN ตามความต้องการของ User และสามารถคลิกเลือกข้อมูลค้นหาเฉพาะ คือ เงื่อนไขพิเศษ ประเภทอาหาร และชั้นอาหาร หลังจากนั้นกดที่ปุ่ม 

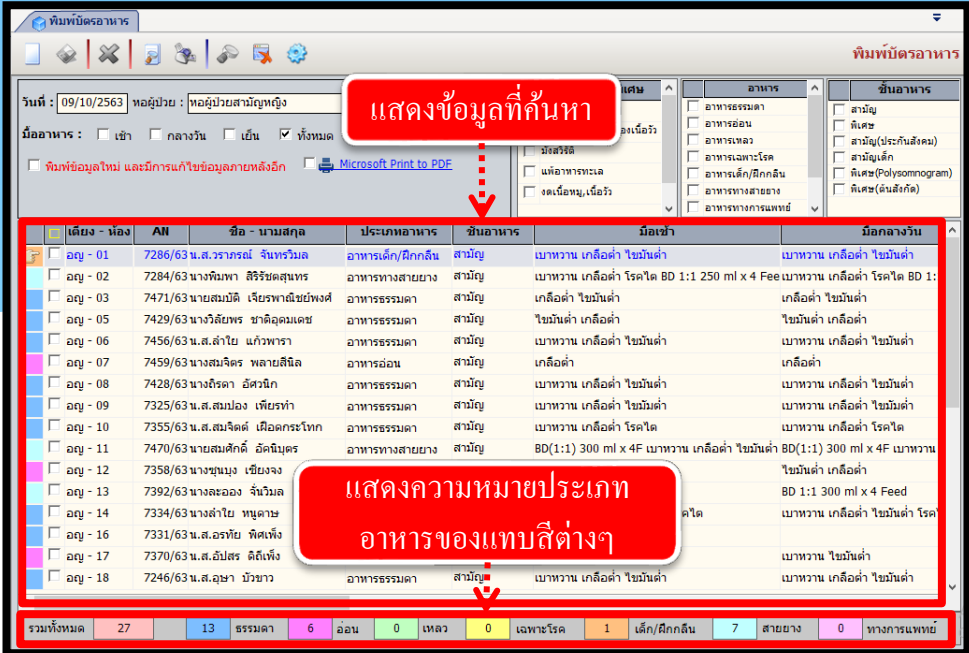


**1** ใส่ข้อมูลวันที่ หอผู้ป่วย มื้ออาหาร และ AN ตามที่ User ต้องการ

**2** เลือกข้อมูลการค้นหาเฉพาะ

**3** กดค้นหา

ระบบจะแสดงข้อมูลที่ User ได้ทำการค้นหา



**แสดงข้อมูลที่ค้นหา**

**แสดงความหมายประเภทอาหารของแท็บสีต่างๆ**

เตียง - ห้อง	AN	ชื่อ - นามสกุล	ประเภทอาหาร	ชั้นอาหาร	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน
อญ - 01	7286/63 น.ส.วราภรณ์ จันทรมวล	อาหารเด็ก/เด็กเล็ก	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 02	7284/63 นางพิมพ์ สิริวิเศษ	อาหารทางสายยาง	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล BD 1:1 250 ml x 4 Fee	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล BD 1:1 250 ml x 4 Fee	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล BD 1:1 250 ml x 4 Fee
อญ - 03	7471/63 นายสมมติ เจริญราษฎร์	อาหารธรรมดา	สามัญ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ
อญ - 04	7429/63 นางวิไลพร ชชาติอุดมเดช	อาหารธรรมดา	สามัญ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ
อญ - 05	7456/63 น.ส.ลำไย แก้วพารา	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 06	7459/63 นางสมจิตร พลชัยสิทธิ์	อาหารอ่อน	สามัญ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ
อญ - 07	7428/63 นางสิริดา อิศานิก	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 08	7325/63 น.ส.สมมิ่ง เขียวงคง	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 09	7355/63 น.ส.สมจิตต์ เมื่อดกระโทก	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล	เบาหวาน เกล็ดดำ ไรโคไล
อญ - 10	7470/63 นายสมศักดิ์ อัดนิมบุตร	อาหารทางสายยาง	สามัญ	BD(1:1) 300 ml x 4F	BD(1:1) 300 ml x 4F	BD(1:1) 300 ml x 4F
อญ - 11	7358/63 นางชุนมณี เขียวงคง	อาหารธรรมดา	สามัญ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ
อญ - 12	7392/63 นางสงวน จันทรมวล	อาหารธรรมดา	สามัญ	BD 1:1 300 ml x 4 Feed	BD 1:1 300 ml x 4 Feed	BD 1:1 300 ml x 4 Feed
อญ - 13	7334/63 นางสาวไฉย พูลดา	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ ไรโคไล	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ ไรโคไล	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ ไรโคไล
อญ - 14	7331/63 น.ส.อรทัย พิเศษ	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน ไขมันต่ำ	เบาหวาน ไขมันต่ำ	เบาหวาน ไขมันต่ำ
อญ - 15	7370/63 น.ส.อัสพร ดิถีสิง	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 16	7370/63 น.ส.อัสพร ดิถีสิง	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 17	7370/63 น.ส.อัสพร ดิถีสิง	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
อญ - 18	7246/63 น.ส.อุษา บัวขาว	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบาหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ



คลิกเลือกรายการที่ต้องการแล้วกดที่ปุ่ม  (ภาพก่อนพิมพ์)

**พิมพ์บัตรอาหาร**


วันที่ : 09/10/2563 | ห้องผู้ป่วย : ห้องผู้ป่วยสามัญหญิง

มืออาหาร :  เช้า  กลางวัน  เย็น  ทั้งหมด

พิมพ์ข้อมูลใหม่ และมีการแก้ไขข้อมูลภายหลังอีก

เตียง - ห้อง	ชื่อ - นามสกุล	ประเภทอาหาร	ชั้นอาหาร	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน
01 - 01	7286/63 น.ส.รารักษ์ จันทรมิตร	อาหารเด็ก/เด็กกลืน	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
01 - 02	7284/63 นางพิมพ์ สิริขัตตสุนทร	อาหารทางสายยาง	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไรคโค BD 1:1 250 ml x 4	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไรคโค BD 1:1
	7471/63 นายสมบัติ เจริญพาณิชย์พงศ์	อาหารธรรมดา	สามัญ	เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
	7429/63 นางวิไลพร ชาคิดอุดมเดช	อาหาร...	...	ไขมันต่ำ เกล็ดดำ	ไขมันต่ำ เกล็ดดำ
	7456/63 น.ส.ลำไย แก้วพารา	อาหาร...	...	เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
01 - 07	7459/63 นางสมจิตร พลายสินธุ์	อาหาร...	...	...	เกล็ดดำ
01 - 08	7428/63 นางธิดา อิศานิก	อาหาร...	...	ไขมันต่ำ ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
01 - 09	7325/63 น.ส.สมปอง เพียรท่า	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ
01 - 10	7355/63 น.ส.สมจิตต์ เสือครุฑโรท	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไรคโค	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไรคโค
01 - 11	7470/63 นายสมศักดิ์ อัครนิมิตร์	อาหารทางสายยาง	สามัญ	BD(1:1) 300 ml x 4F	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไรคโค BD(1:1) 300 ml x 4F
01 - 12	7358/63 นางชานุมง เชียงจอง	อาหารอ่อน	สามัญ	ไขมันต่ำ เกล็ดดำ	ไขมันต่ำ เกล็ดดำ
01 - 13	7392/63 นางละออง จันทรมิตร	อาหารทางสายยาง	สามัญ	BD 1:1 300 ml x 4 Feed	BD 1:1 300 ml x 4 Feed
01 - 14	7334/63 นางสาวลำไย หลดาศ	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ ไรคโค	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ ไรคโค
01 - 16	7331/63 น.ส.อรทัย คัดเที่ยง	อาหารธรรมดา	สามัญ	...	...
01 - 17	7370/63 น.ส.อัมพร ดิถีเที่ยง	อาหารอ่อน	สามัญ	เบ้าหวาน ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน ไขมันต่ำ
01 - 18	7246/63 น.ส.อุษา มีขาว	อาหารธรรมดา	สามัญ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ	เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ

รวมทั้งหมด 27 | 13 ธรรมดา | 6 อ่อน | 0 เหวล | 0 เฉพาะไรคโค | 1 เด็ก/เด็กกลืน | 7 สายยาง | 0 ทางการแพทย์

ถ้า User ต้องการพิมพ์บัตรอาหารให้กดที่ปุ่ม 

**พิมพ์บัตรอาหาร-ภาพก่อนพิมพ์**

AN: 7286/63 HIN: 52639/63  
วันที่: 09/10/2563 **เตียง : 01**  
Ward : ห้องผู้ป่วยสามัญหญิง อายู : 73-8-2 (ป.ค.ว.)  
ชื่อ-สกุล : น.ส.รารักษ์ จันทรมิตร  
อาหารเช้า : เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ  
ประเภทอาหาร : อาหารเด็กที่กลืน  
รายละเอียด: ระบุ.....มิก.ใช้ทุกมื้อ.....แต่อาหารทะเล

AN: 7286/63 HIN: 52639/63  
วันที่: 09/10/2563 **เตียง : 01**  
Ward : ห้องผู้ป่วยสามัญหญิง อายู : 73-8-2 (ป.ค.ว.)  
ชื่อ-สกุล : น.ส.รารักษ์ จันทรมิตร  
อาหารกลางวัน : เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ  
ประเภทอาหาร : อาหารเด็กที่กลืน  
รายละเอียด: ระบุ.....มิก.ใช้ทุกมื้อ.....แต่อาหารทะเล

AN: 7286/63 HIN: 52639/63  
วันที่: 09/10/2563 **เตียง : 01**  
Ward : ห้องผู้ป่วยสามัญหญิง อายู : 73-8-2 (ป.ค.ว.)  
ชื่อ-สกุล : น.ส.รารักษ์ จันทรมิตร  
อาหารเย็น : เบ้าหวาน เกล็ดดำ ไขมันต่ำ  
ประเภทอาหาร : อาหารเด็กที่กลืน  
รายละเอียด: ระบุ.....มิก.ใช้ทุกมื้อ.....แต่อาหารทะเล

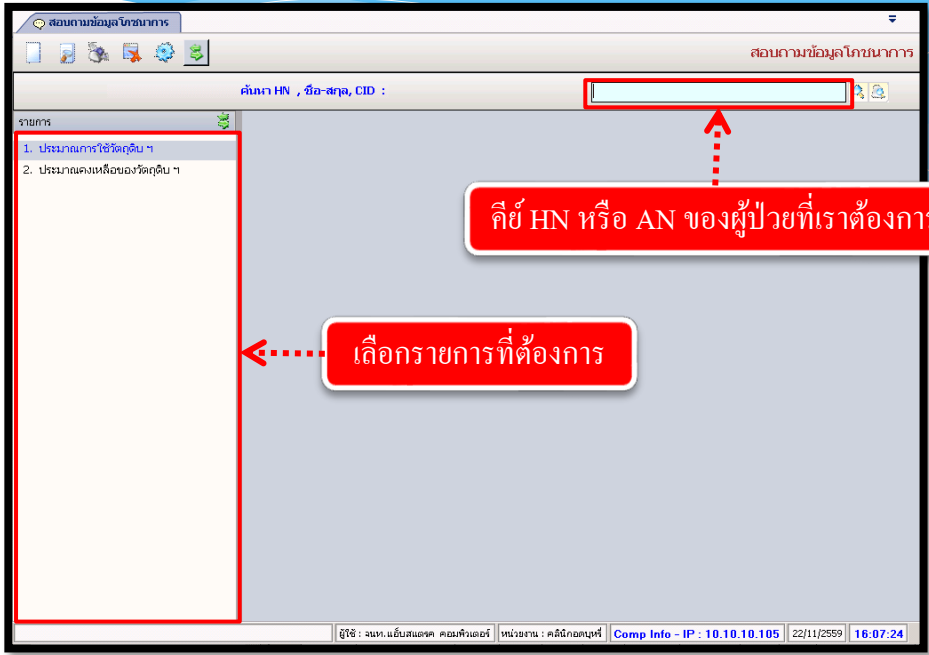
### 3.2 สอบถามข้อมูล

#### 3.2.1 สอบถามข้อมูลโภชนาการ

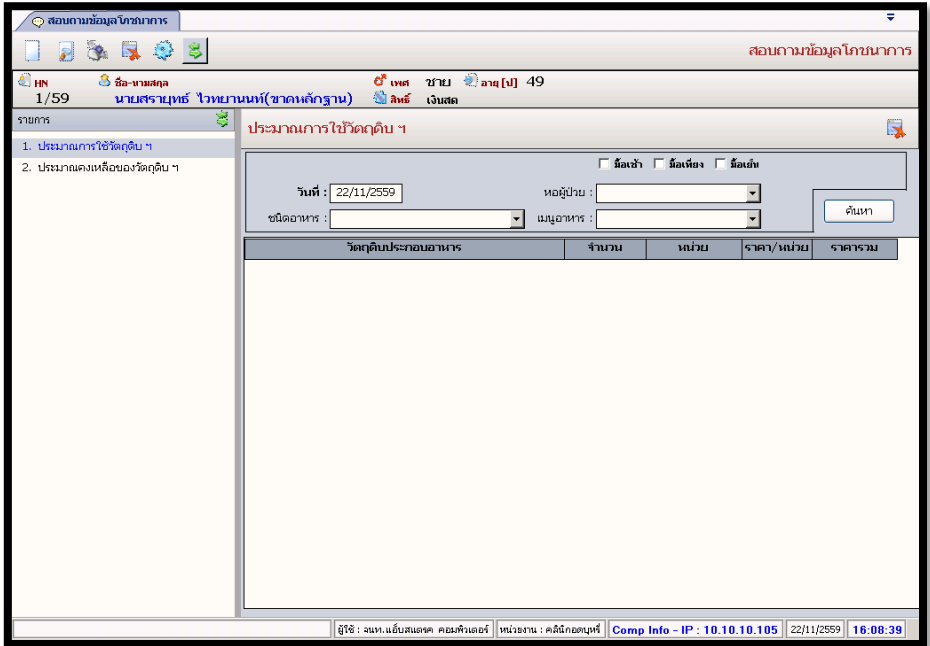
เป็นหน้าจอสำหรับสอบถามข้อมูลโภชนาการ

##### ขั้นตอนการทำงาน

เมื่อเข้าสู่เมนูสอบถามข้อมูลโภชนาการให้User ใส่ HN หรือ AN ของผู้ป่วยที่ต้องการ แล้วกด Enter จากนั้นเลือกรายการที่ต้องการสอบถามข้อมูล



จะปรากฏเป็นหน้าจอที่ใช้ในการสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับสอบถามข้อมูลโภชนาการของผู้ป่วย โดยแสดงรายละเอียดข้อมูลต่างๆ



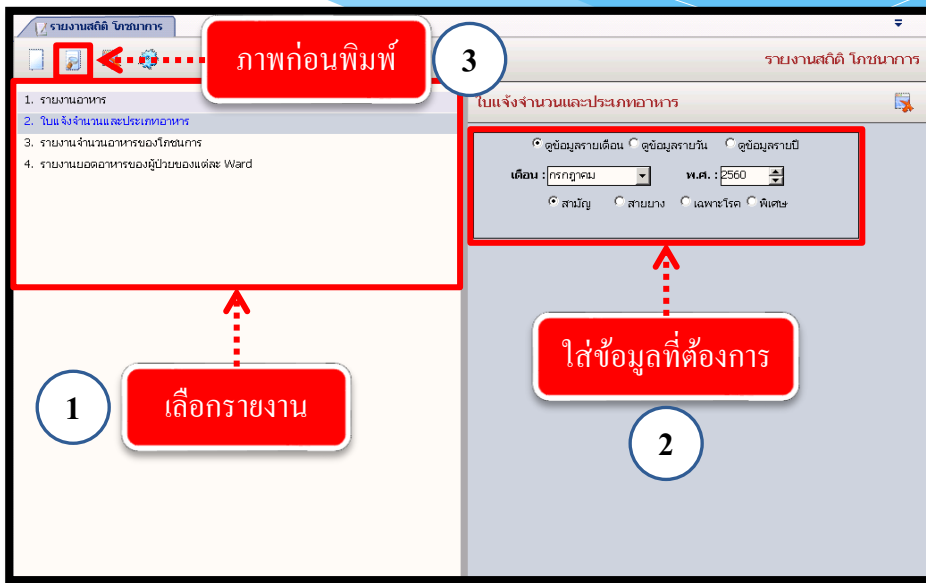
### 3.3 งานรายงาน


#### 3.3.1 รายงานสถิติโภชนาการ

เป็นหน้าจอสำหรับแสดงรายงานสถิติโภชนาการ

##### ขั้นตอนการทำงาน

เมื่อเข้าสู่ เมนูรายงานสถิติโภชนาการ หน้าจอจะถูกแบ่งเป็นสองส่วนคือทางซ้ายมือจะแสดงรายงานต่างๆ ให้เลือก ทางด้านขวาจะเป็นข้อมูลที่ต้องใส่เพื่อแสดงรายงานนั้นๆ เมื่อใส่ข้อมูลเสร็จให้ User กดที่ปุ่ม  (ภาพก่อนพิมพ์)



ระบบจะแสดงหน้าจอภาพก่อนพิมพ์หาก User ต้องการพิมพ์รายงานให้กดที่  เพื่อพิมพ์รายงาน

