**1.ชื่อผลงาน :** การพัฒนาการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสด้วยระบบFirst In First Out (FIFO)

**2.คำสำคัญ :** การเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส

**3.สรุปผลงานสำคัญ :** พัฒนาการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสด้วยระบบ FIFO โดยมีระบบการตรวจรับ การตรวจสอบวันผลิตและวันหมดอายุอย่างเป็นระบบ เพื่อให้มีการเบิก-จ่ายที่เป็นระบบชัดเจนมากขึ้น และการเบิกจ่ายทุกครั้งจะมีการบันทึกการเบิก-จ่ายทุกครั้ง

**4.ชื่อหน่วยงาน :** งานโภชนาการ โรงพยาบาลห้วยผึ้ง

**5.สมาชิกทีม :** นางสาวสุมินตรา ชมระกา

**6.ปัญหาและสาเหตุโดยย่อ :**

 จากเดิมในการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส มีระบบการเบิก-จ่ายที่ไม่ชัดเจน มีการลงบันทึกการเบิก-จ่ายที่ไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้การตรวจเช็คสต็อกวัตถุดิบเป็นไปได้ยาก รวมถึงไม่มีการเก็บสถิติ ความถี่ในการเบิก-จ่าย และหากคุมระบบการเบิก-จ่ายวัตถุดิบได้ไม่มีประสิทธิภาพอาจส่งผลให้เกิดมีวัตถุดิบหมดอายุก่อนถูกนำมาใช้งาน หากมีการนำมาใช้ปรุงอาหารให้ผู้ป่วยอาจเกิดความเสี่ยงต่อผู้ป่วยได้ ทั้งนี้อาจเกิดการสูญเสียของวัตถุดิบและงบประมาณในการจัดซื้อวัตถุดิบ

**7.วัตถุประสงค์ :**

1.เพื่อควบคุมการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส

2.เพื่อลดความเสื่อมจากการจัดเก็บเป็นเวลานาน

3.เพื่อลดการสูญหายของวัตถุดิบ

4.เพื่อศึกษาความถี่ในการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสแต่ละชนิด

**8.เป้าหมาย:**พัฒนาระบบการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงให้มีประสิทธิภาพ

**9.กิจกรรมการพัฒนา :** ในการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลการเบิกจ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส มีขั้นตอนในการดำเนินกิจกรรมดังนี้

1.จัดประชุมภายในงานโภชนาการ เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจในระบบการเบิก-จ่าย ตามระบบ First In First Out (FIFO)

2.รวบรวมข้อมูลจากการเบิกจ่ายที่ผ่านมา พร้อมตรวจเช็คจำนวน วันผลิตและวันหมดอายุของวัตถุดิบทั้งหมด

3.จัดสต๊อกวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส พร้อมมีการบันทึกการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสให้เป็นปัจจุบันตามระบบ First In First Out (FIFO)

4.ดำเนินกิจกรรมพัฒนาระบบงานและเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างต่อเนื่อง

**10.การวัดผลและผลของการเปลี่ยนแปลง :** ในการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลการเบิก-จ่ายวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรส ได้เริ่มดำเนินกิจกรรมตั้งแต่วันที่14 กุมภาพันธุ์-ปัจจุบัน และมีกำหนดระยะเวลาการดำเนินงานเป็นเวลา 3 เดือน ซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างต่อเนื่อง

**11.บทเรียนที่ได้รับ :**

1.เน้นย้ำให้เจ้าหน้าที่ ที่เบิกวัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสบันทึกการเบิก-จ่ายทุกครั้ง

2.วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงรสบางชนิดไม่ควรมีการสั่งซื้อมาสต๊อกไว้ในปริมาณที่มากเกินไป เช่น น้ำปลา ซึ่งพบว่าใกล้จะครบกำหนดวันหมดอายุแล้ว

**โอกาสพัฒนา :**

1.พัฒนาแบบบันทึกข้อมูลการเบิก-จ่าย ให้ครอบคลุมวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่างๆในงานโภชนาการ

2.การกำหนดปริมาณที่แน่นอนในการใช้เครื่องปรุงรสในการปรุงอาหารให้ผู้ป่วย

**11.การติดต่อทีมงาน :** งานโภชนาการ โรงพยาบาลห้วยผึ้ง อ.ห้วยผึ้ง จ.กาฬสินธุ์ 46240 โทร 043-869131 ต่อ 132