

อาหารทางสายให้อาหาร

หมายถึงอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลว สามารถไหลผ่านสายให้อาหารเข้าสู่ร่างกายของผู้ป่วยได้โดยไม่ต้องดูดซับ ให้พลังงานและสารอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกายผู้ป่วย

ข้อควรระวังในการเตรียมอาหาร

- 1. ความสะอาด
 - สถานที่เตรียมอาหาร
 - ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร ไม่ควรใช้ปะปนกับการเตรียมอาหารอื่น ต้องล้างทำความสะอาดก่อนใช้ทุกครั้ง
 - ผู้เตรียมอาหาร ต้องทำความสะอาดมือก่อนทำอาหารทุกครั้ง
- 2. การชั่งตวง ควรมีการชั่งตวงอย่างรอบคอบและเที่ยงตรงตามสัดส่วนที่กำหนด เพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหารครบถ้วน

- 3. การเตรียมอาหาร ควรจัดเตรียมไว้ในแต่ละวัน
- 4. การเก็บรักษา ควรบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บในตู้เย็นที่สะอาด และอุณหภูมิที่เหมาะสม ถ้าไม่มีตู้เย็นสำหรับเก็บควรแบ่งเตรียมเป็นมื้อๆ

ธรรมา 1 กิโลแคลอรี ต่อ 1 ช้อน

รายการ	ปริมาณ	หน่วย
ไข่ไก่	1	ฟอง
อกไก่บด	150 (1ช้อน ครึ่ง)	กรัม
กล้วยน้ำว้าสุก	90 (1ช้อน)	กรัม
ฟักทอง	100 (1ช้อน)	กรัม
ข้าวต้ม	150 (1ช้อน ครึ่ง)	กรัม
น้ำตาล	60 (ครึ่ง ช้อน)	กรัม

น้ำมันถั่วเหลือง	3	ช้อน ชา
เกลือป่น	1/2	ช้อน ชา
น้ำสะอาด	700	ซีซี

พลังงานและสารอาหาร

คาร์โบไฮเดรต 127 กรัม
โปรตีน 49 กรัม
ไขมัน 35 กรัม
พลังงาน 1015 กิโล
แคลอรี

** อาหารทางสายๆ ที่เตรียม
แต่ละครั้งควรใช้ให้หมดภายใน
24 ชั่วโมง การเก็บไว้นานอาจ
ทำให้อาหารนั้นมีการติดเชื้อ
และเสียได้

ชื่อ-
สกุล.....
.....

ปริมาณอาหารที่ผู้ป่วยได้รับ ต่อวัน

ปริมาณ.....ซีซี *

จำนวน.....มือ

จำนวนมือและเวลา

จำนวน (มือ)	เวลา
3	06.00, 14.00, 22.00
4	06.00, 12.00, 18.00, 22.00
5	06.00, 10.00, 14.00, 18.00, 22.00
6	06.00, 10.00, 14.00, 18.00, 22.00, 02.00

อุปกรณ์

1. เครื่องปั่นอาหาร
2. หม้อ
3. กระชอนตาถี่
4. กระบวย

5. เครื่องชั่ง
6. ถ้วยตวง
7. ช้อนตวง
8. ถูร่อนกับหนังยาง
(สำหรับใส่อาหาร)

วิธีทำ

1. ไขไก่ต้มให้สุก ปอกเปลือกออกตามปริมาณที่กำหนด (ถ้าใช้เฉพาะไข่ขาวพอกเปลือกเสร็จแล้วนำไข่แดงออก ใช้เฉพาะไข่ขาวซึ่งตามปริมาณที่กำหนด)
2. พักทอง ปอกเปลือกเอาเมล็ดออกให้เรียบร้อย นำไปนึ่งให้สุก แล้วนำมาซึ่งตามปริมาณที่กำหนด
3. กลัวย่น้ำว้าสุก ปอกเปลือกออกให้เรียบร้อย นำไปนึ่งให้สุก แล้วนำมาซึ่งตามปริมาณที่กำหนด
4. ออกไก่ บดหรือสับให้ละเอียด รวนให้สุก แล้วนำมาซึ่งตามปริมาณที่กำหนด
5. ชั่งตวงส่วนผสมอื่นๆ เตรียมไว้ให้เรียบร้อย
6. นำส่วนผสมทั้งหมดที่เตรียมไว้ ใส่ในหม้อแล้วนำไปตั้งไฟให้เดือดประมาณ 5 นาที
7. นำมาปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่นอาหาร

8. กรองด้วยกระชอนตาถี่
 9. ใช้กระบวยตักอาหารตักเพื่อเช็คดูความหนืดของอาหาร โดยให้อาหารไหลเป็นสายต่อกัน
 10. ใช้กระบวยตักใส่ถ้วยตวงตามปริมาณที่ผู้ป่วยทานในแต่ละมือใส่ถูตามจำนวนมือที่ผู้ป่วยทาน
 11. เสิร์ฟอาหารให้ผู้ป่วย 1 ถูในมือแรก ส่วนอาหารที่เหลือให้เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น
 12. อาหารที่จะให้ผู้ป่วยมือต่อไปให้นำออกจากตู้เย็น ทิ้งไว้ให้ความเย็นลดลง แล้วนำถูอาหารใส่ในภาชนะที่ใส่น้ำร้อนประมาณ 5 นาที
- ### วิธีล้างมือ 7 ขั้นตอน

1. เริ่มล้างด้วยน้ำและสบู่ ใช้ฝ่ามือถูกัน
2. ใช้ฝ่ามือถูหลังมือ และนิ้วถูซอกนิ้ว
3. ใช้ฝ่ามือถูฝ่ามือ และนิ้วถูซอกนิ้ว
4. ใช้หลังนิ้วมือถูฝ่ามือ
5. ใช้ฝ่ามือถูนิ้วหัวแม่มือโดยรอบ
6. ใช้ปลายนิ้วมือถูขางฝ่ามือ
7. ใช้ฝ่ามือถูรอบข้อมือ

****ควรล้างมือทุกครั้ง ก่อนเตรียม-
ปรุงอาหาร และหลังสัมผัสสิ่ง
สกปรก**

ล้างมือถูกวิธี **7** ขั้นตอน

เพื่อมือสะอาด ลดโอกาสที่อาจนำไปสู่โรคต่างๆ



ข้อปฏิบัติการเตรียม อาหารทางสาย

สูตร ธรรมดา
1 กิโลแคลอรี ต่อ 1 ชีชี



กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาล
กำแพงเพชร
โทร. 055-022000 ต่อ 1601-1602