

## รายละเอียดการจ้าง

งานจ้างเหมาบริการ ตำแหน่ง พนักงานประกอบอาหาร(จ่ายอาหาร)

ลำดับ	รายการ	ช่วงเวลา	หมายเหตุ
1	วันราชการปกติ	08.00- 16.00 น.	เช้า/บ่าย/ดึก

### การปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานในวันราชการปกติ

การปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ/วันหยุดราชการ/หยุดนักขัตฤกษ์ กำหนดให้เป็นไปตาม คำสั่งให้ปฏิบัติงานเป็นรายครั้งรายงวด

### ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ปฏิบัติงานด้านโภชนาการ มีลักษณะงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม จัดซื้อ กำหนดรายการอาหารและปรุงอาหารให้กับผู้ป่วยพิเศษ สามัญ เฉพาะโรคและผู้ป่วยที่ต้องให้อาหารทางสายยาง รวมถึงการปรุงอาหารจัดเลี้ยงสำหรับใช้ในการประชุม สัมมนา อบรม ภายในหน่วยงาน และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง **หน้าที่ความรับผิดชอบหลัก**

ปฏิบัติงานในฐานะผู้ปฏิบัติงาน ที่ต้องใช้ความรู้ ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะในการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุประกอบอาหาร การเก็บรักษา การถนอมอาหาร ได้ตามมาตรฐานโภชนาการ และหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งดูแลทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และบริเวณสถานที่สิ่งแวดล้อมภายในหน่วยงาน ให้สะอาด ปลอดภัย ภายใต้การกำกับ แนะนำ ตรวจสอบของนักโภชนาการ และปฏิบัติงานอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

โดยมีลักษณะงานที่ปฏิบัติในด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้าน ดังนี้

๑. จัดเตรียมความพร้อมใช้ของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการปรุงอาหาร รวมทั้งวัสดุประกอบอาหารต่างๆ ตามรายการอาหารที่ต้องทำการผลิตในแต่ละวัน เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๒. ปรุงอาหารให้กับผู้ป่วยตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฉพาะโรคและอาหารทางสายยาง เป็นต้น เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานโภชนาการ

๓. จัดเก็บและดูแลการถนอมอาหารหลังจากทำการผลิตอาหารในแต่ละวัน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ

๔. ดูแล บำรุงรักษา ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในงานครัวเพื่อให้มีภาพพร้อมใช้งาน

๕. ร่วมทีมบริการแจกอาหารที่ผลิตแล้วไปให้ผู้รับบริการตามสถานที่ต่าง ๆ ภายในหน่วยงานและจัดเก็บคืนมาโรงครัว เพื่อสนับสนุนงานบริการให้มีประสิทธิภาพ

๖. ร่วมทีมบริการสนับสนุน การให้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและญาติ หรือผู้มารับบริการเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจกับสภาวะของโรคอย่างเหมาะสม และสามารถนำไปใช้ปฏิบัติดูแลตนเองได้

๗. ประสานงานและอำนวยความสะดวกในงานที่รับผิดชอบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

๘. สรุปสถิติข้อมูลการให้บริการในงานแต่ละประเภท เพื่อไปบริหารจัดการงานโภชนาการเชิง

คุณภาพ

## การลาหยุด

ลาป่วย/ลากิจ/ลาพักผ่อน สามารถลาได้โดยไม่ได้รับค่าจ้าง อัตราการหักหรือชดเชย 242.- บาท ต่อวัน

การลาคลอดบุตร ให้เป็นไปตามกฎหมายประกันสังคม

## คุณสมบัติเฉพาะตำแหน่ง พนักงานประกอบอาหาร

คุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง มีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๑. เพศหญิง
๒. มีความรู้ความสามารถหรือความชำนาญงานในหน้าที่ และได้รับวุฒิประกาศนียบัตรมัธยมศึกษาตอนต้นหรือตอนปลายสายสามัญ หรือ เทียบเท่า หรือสูงกว่า
๓. หรือมีความรู้ความสามารถและมีความชำนาญงานในหน้าที่ และเคยปฏิบัติงานด้านนี้มาแล้วเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๕ ปี
๔. หรือได้รับวุฒิประกาศนียบัตรวิชาชีพในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับลักษณะงาน หรือ
๕. ได้รับคุณวุฒิอย่างอื่นที่ ส่วนราชการ กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งนี้ได้

ประเภท	ทั่วไป
กลุ่ม	บริการ
ชื่อสายงาน	พนักงานประกอบอาหาร
ชื่อตำแหน่ง	พนักงานประกอบอาหาร

### ลักษณะงานที่ปฏิบัติ

ปฏิบัติงานด้านโภชนาการ มีลักษณะงานที่ปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม จัดซื้อ กำหนดรายการอาหาร และปรุงอาหารให้กับผู้ป่วยพิเศษ สามัญ เฉพาะโรคและผู้ป่วยที่ต้องให้อาหารทางสายยาง รวมถึงการปรุงอาหารจัดเลี้ยงสำหรับใช้ในการประชุม สัมมนา อบรม ภายในหน่วยงาน และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง

### หน้าที่ความรับผิดชอบหลัก

ปฏิบัติงานในฐานะผู้ปฏิบัติงาน ที่ต้องใช้ความรู้ ความสามารถ ทักษะและสมรรถนะในการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุประกอบอาหาร การเก็บรักษา การถนอมอาหาร ได้ตามมาตรฐานโภชนาการ และหลักสูตรสุขภาพอาหาร รวมทั้งดูแลทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และบริเวณสถานที่สิ่งแวดล้อมภายในหน่วยงาน ให้สะอาด ปลอดภัย ภายใต้การกำกับ แนะนำ ตรวจสอบของนักโภชนาการ และปฏิบัติงานอื่นตามที่ได้รับมอบหมาย

โดยมีลักษณะงานที่ปฏิบัติในด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้าน ดังนี้

๑. จัดเตรียมความพร้อมใช้ของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการปรุงอาหาร รวมทั้งวัสดุประกอบอาหารต่างๆ ตามรายการอาหารที่ต้องทำการผลิตในแต่ละวัน เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน

๒. ปรุงอาหารให้กับผู้ป่วยตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฉพาะโรคและอาหารทางสายยาง เป็นต้น เพื่อให้ผู้ป่วยได้รับพลังงานและสารอาหารครบถ้วนตามมาตรฐานโภชนาการ

๓. จัดเก็บและดูแลการถนอมอาหารหลังจากทำการผลิตอาหารในแต่ละวัน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ

๔. ดูแล บำรุงรักษา ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในงานครัวเพื่อให้มีภาพพร้อมใช้งาน

๕. ร่วมทีมบริการแจกอาหารที่ผลิตแล้วไปให้ผู้รับบริการตามสถานที่ต่าง ๆ ภายในหน่วยงานและจัดเก็บคืนมาโรงครัว เพื่อสนับสนุนงานบริการให้มีประสิทธิภาพ

๖. ร่วมทีมบริการสนับสนุน การให้ความรู้ทางโภชนาการ และโภชนบำบัดแก่ผู้ป่วยและญาติหรือผู้มารับบริการเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจกับสภาวะของโรคอย่างเหมาะสม และสามารถนำไปใช้ปฏิบัติดูแลตนเองได้

๗. ประสานงานและอำนวยความสะดวกในงานที่รับผิดชอบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

๘. สรุปสถิติข้อมูลการให้บริการในงานแต่ละประเภท เพื่อไปบริหารจัดการงานโภชนาการเชิงคุณภาพ

**สมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่ง**

๑. มีความรู้ความสามารถเหมาะสมในการปฏิบัติงานในหน้าที่ หรือ
๒. ได้รับคุณวุฒิต่างอย่างที่ตามที่ กพส. กำหนดว่าใช้เป็นคุณสมบัติเฉพาะสำหรับตำแหน่งนี้ได้

**ความรู้ความสามารถ ทักษะ และสมรรถนะที่จำเป็นสำหรับตำแหน่ง**

๑. ความรู้ความสามารถที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง
๒. ทักษะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง
๓. สมรรถนะที่จำเป็นสำหรับการปฏิบัติงานในตำแหน่ง

กำหนดวันที่ ๑๔ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

