ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มิใช่งานก่อสร้าง

๑. ชื่อโครงการ : ซื้ออาหารเลี้ยงผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด ระยะเวลา ๑๒ เดือน (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑)

/หน่วยงานเจ้าของโครงการ : สถาบันราชประชาสมาสัย กรมควบคุมโรค

๒. วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร: ๑,๐๐๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน)

๓. วันที่กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) : ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๐

เป็นเงิน ๑,๐๐๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งล้านบาทถ้วน) ราคา/หน่วย (ถ้ามี) – บาท

๓.๑ อาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน ๔ หมวด

๑. หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด จำนวน ๓๘ รายการ ในวงเงิน ๑๔๖,๕๖๑.- บาท

๒. หมวด ข. ประเภทอาหารสด จำนวน ๗๗ รายการ ในวงเงิน ๑๑๔,๙๗๑.- บาท

๓. หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง จำนวน ๑๐๐ รายการ ในวงเงิน ๑๓๒,๗๑๐.- บาท

๔. หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน จำนวน ๕๗ รายการ ในวงเงิน ๑๐๕,๗๕๘.- บาท

๓.๒ อาหารผู้ป่วยพิเศษ จำนวน ๔ หมวด

๑. หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด จำนวน ๓๖ รายการ ในวงเงิน ๑๓๖,๙๕๕.- บาท

๒. หมวด ข. ประเภทอาหารสด จำนวน ๗๗ รายการ ในวงเงิน ๑๐๒,๘๐๗.- บาท

๓. หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง จำนวน ๙๙ รายการ ในวงเงิน ๑๓๑,๕๐๕.- บาท

๔. หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน จำนวน ๖๕ รายการ ในวงเงิน ๑๒๘,๗๓๓.- บาท

๔. แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๔.๑ สืบราคาจากผู้ขายตามท้องตลาด จำนวน ๓ ราย

๑. ตลาดพระประแดง

๒. ตลาดปากน้ำ

๓. ตลาดวงเวียนใหญ่

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ทุกคน

๕.๑ นายสมเกียรติ มหาอุดมพร	นักกายภาพบำบัดชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
๕.๒ นางกันยารัตน์ ภักดีบุตร	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน	กรรมการ
๕.๓ นางประนอม เข็มเพ็ชร	เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน	กรรมการ

<u>หมายเหตุ</u>

แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ได้มาจากราคามาตรฐานครุภัณฑ์ของทางราชการหรือได้มาจากการสืบราคาหรืออื่น ๆ

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	สัตว์บกและสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีพยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็นสัตว์ที่ฆ่าโดยผ่านการควบธรรมชาติตามชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย		
	ประเภทเนื้อหมู		
1	หมูเนื้อแดงบด (ไม่ติดมัน ไม่มีผังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	90
2	หมูสันนอก (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	60
3	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	19
4	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ)	ก้อน	250
5	ซี่โครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด 3 นิ้ว x 2 นิ้ว)	กก.	5
6	ลูกชิ้นหมู (Ø 2-2.5 ซม. ตราเอรวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ 1/2 กก.)	กก.	15
7	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø 3 ซม.ยาว 10 ซม.) น้ำหนัก 1 กก./ถุง (.....อัน)	กก.	15
8	หมูยออย่างดี ตราปิงหงี่เชียง	อัน	60
9	แหนมหมู ตรา ดอนเมือง เปรี้ยวกำลังดี เนื้อแน่น กดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	15
10	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	15
11	หมูเด้ง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูเด้งอย่างดี) 500 กรัม/ถุง	กก.	50
	ประเภทสัตว์ปีก		
12	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	60
13	เนื้อไก่บด	กก.	59
14	น่องไก่ (ขนาด 8-9 น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	50
15	สะโพกไก่ (ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	15
16	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด 22 ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	75
17	โครงไก่	กก.	50
18	ไก่ยอ (แผ่นกลมf 8 ซม.หนา 1 ซม.) น้ำหนัก 1 กก./ถุง (.....แผ่น)	กก.	37
19	ลูกชิ้นเอ็นไก่-สาหร่าย ตรา วี.พี. แผ่นกลม Ø 6 ซม.หนา 1 ซม. น้ำหนัก 1 กก./ถุง (20 ชิ้น)	กก.	20
20	ลูกชิ้นไก่ (Ø 2.5 ซม.)	กก.	20

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
21	ไส้กรอกไก่ (ขนาด Ø 3 ซม.ยาว 10 ซม.) น้ำหนัก 1 กก./ถุง (.....อัน)	กก.	20
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ล้างสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แช่แข็ง ไม่ชั่งรวมน้ำ ไม่ปนเนื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สารบอร์แรก		
22	ปลาดุกหั่นเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว Øส่วนที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า 2 ซม.	กก.	65
23	ปลาทูนึ่ง (ยาว 14 ซม. กว้าง 4.5 ซม.)	ตัว	400
24	ปลาทูนึ่ง (แกะเนื้อ)	กก.	50
25	ปลาทูแห้สด (15 ตัว/กก.)	กก.	70
26	ปลานิล (ขนาด 5-6 ตัว/กก.)	กก.	80
27	ปลาทับทิม (ขนาด 1 ตัว/กก.)	กก.	50
28	ปลาหมึกกล้วยสด (6-8 ตัว/กก.)	กก.	3
29	ครีบปลาหมึก	กก.	3
30	กุ้งสด (ยาว 10 ซม. กว้าง 2 ซม.) ขนาด 75-80 ตัว/กก.	กก.	50
31	หอยแมลงภู่สุกแกะ ตัวใหญ่	กก.	25
32	ปลาทอดมัน	กก.	35
33	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	20
34	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (Ø 2-2.5 ซม.)ตราปลาทะเล(สีเขียว) 500 กรัม/ถุง โทร. 034-864-184	กก.	10
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บุบ ไม่แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผงพลาสติก		
35	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำ กว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	40
36	ไข่ไก่สด เบอร์ 2 น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	2,000
37	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	200
38	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	15

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่เสียและเน่าออก ไม่มีหนอนหรือ แมลงไข่ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง		
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	60
2	ขึ้นฉ่าย	กก.	20
3	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	30
4	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	25
5	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	4
6	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	35
7	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	25
8	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	30
9	ใบกระเพรา	กก.	20
10	ใบแมงลัก	กก.	20
11	ใบโหระพา	กก.	20
12	ใบกุ้ยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	10
13	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	40
14	ใบมะกรูด	กก.	2
15	ผักกาดขาว	กก.	80
16	ผักกาดห่อ (ไซลุ้ย)	กก.	20
17	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	20
18	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	20
19	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	10
20	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด 15 นิ้ว)	กก.	40
21	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด 20 นิ้ว)	กก.	50
22	ตำลึง	กก.	10
23	กระเจี๊ยบมอญ	กก.	20
24	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	55

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
25	กะหล่ำปลี (ขนาด 2 หัว/กก.)	กก.	60
26	ข้าวโพดอ่อน	กก.	15
27	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด 3-4 ฝัก/กก.)	กก.	10
28	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	25
29	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด 16 ผล/กก.)	กก.	50
30	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด 4-5 ผล/กก.)	กก.	50
31	แตงโมอ่อน (ขนาด 4-6 ผล/กก.)	กก.	60
32	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด 4-6 ผล/กก.)	กก.	50
33	ถั่วแขก	กก.	30
34	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	40
35	ถั่วฝักยาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	50
36	ถั่วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	30
37	ถั่วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	30
38	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	50
39	พริกขี้หนูสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	5
40	พริกขี้ฟ้าสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	5
41	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	5
42	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	20
43	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	4
44	ฟักทองแก่ (ขนาด 2.5-3 กก./ผล)	กก.	150
45	ฟักแก่ (ขนาด 1.5-2 กก./ผล)	กก.	180
46	มะกรูด	ผล	30
47	มะเขือเทศสีดา (ขนาด 40-45 ผล/กก.)	กก.	35
48	มะเขือเทศผลโต (สีแดง, ผิวไม่แตก ช้ำ, ขนาด 10-11 ผล/กก.)	กก.	35
49	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด 25-27 ผล/กก.)	กก.	45
50	มะเขือพวงสด (เด็ดขั้วออกแล้ว)	กก.	25
51	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด 5-6 ผล/กก.)	กก.	120

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
52	มะนาว (Ø 1.5 นิ้ว/ผล)	ผล	400
53	มะพร้าวขูด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก.	60
54	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	30
55	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	55
56	มะละกอดิบ (ขนาด 1-1.5 กก./ผล)	กก.	60
57	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแกง	กก.	60
58	กระชาย (ปั่น)	กก.	8
59	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	12
60	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	8
61	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	8
62	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	8
63	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	8
64	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	10
65	แครอท (ผลตรง,ขนาด 3-4 หัว/กก.)	กก.	40
66	หัวปลีสด (ขนาด 1-1.5 กก./ผล)	กก.	40
67	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	30
68	มันเทศ (ดิบ, ขนาด 0.5-1 กก./หัว))	กก.	50
69	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด 4 หัว/กก.)	กก.	40
70	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	70
71	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	30
72	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	30
73	หัวผักกาดขาวสด (หัวไชเท้า) (ผลตรง,เนื้อในอ่อน,ไม่มีเสี้ยน,ลักษณะเป็น หัวเดียว, ขนาด 3-4 หัว/กก.)	กก.	120
74	หัวเผือก (ดิบ, ขนาด 2 หัว/กก.)	กก.	20
75	เห็ดนางฟ้า (ไม่ช้ำ,ตัวดอกเห็ดไม่เปื่อย)	กก.	40
76	เห็ดฟาง (ดอกตูมขนาดกลาง)	กก.	30
77	เห็ดหูหนูสด (ไม่มีเมือก)	กก.	20

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารฟอก ขาว กรดซาลิคซิลิค (สารกันรา)		
1	ปลาดุกเค็ม	กก.	20
2	ปลาทูกังเค็มตัวใหญ่ (ขนาด 8 - 9 ตัว/กก.)	กก.	5
3	ปลานิลแดดเดียว	กก.	25
4	ปลาสลิดเค็ม (ขนาด 15 - 16 ตัว/กก.)	กก.	30
5	ปลาไส้ตัน (ตัวขาวใส)	กก.	1
6	ปลาอินทรีย์เค็ม (ทั้งตัว, น้ำหนัก 1-1.5 กก./ตัว)	กก.	8
7	ปลาอินทรีย์เค็ม (หั่นชิ้น)	ชิ้น	20
8	ปลาหมึกแห้ง (หมึกกะตอย)	กก.	1
9	กุนเชียงไก่ (มันน้อย,เนื้อมาก)	กก.	15
10	กุนเชียงหมู (มันน้อย,เนื้อมาก) ตราเจ๊เล็ก น้ำหนัก 1 กก./ถุง	กก.	27
11	หมูหยองอย่างดี (ไม่แหลก)	กก.	25
12	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	3
13	กะปิอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	8
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา		
14	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	20
15	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	20
16	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	10
17	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	25
18	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	5
19	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	5
20	น้ำพริกเผา	กก.	5
21	น้ำพริกแกงแพนง	กก.	10
22	น้ำพริกตาแดง	กก.	10
	ประเภทเต้าหู้ เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก		

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
23	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง (ขนาด 8x8 ซม. หนา1.5-2 ซม.)	แผ่น	200
24	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด 8x8 ซม. หนา 2-3 ซม.)	แผ่น	200
25	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ 45-50 ลูก/พวง	พวง	50
26	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ 500 กรัม	ถุง	10
27	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตราบางพยาบาล)	หลอด	250
28	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร บรรจุ 220 กรัม	หลอด	250
29	ฟองเต้าหู้	กก.	1
	<u>ประเภทเส้น</u>		
30	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	50
31	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	50
32	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	20
33	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	20
34	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ 10 ก้อน)	ถุง	40
35	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ 10 ก้อน)	ถุง	30
36	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด 1/2 กก./ถุง)	กก.	40
37	เส้นขนมจีน	กก.	20
38	เส้นเซียงไฮ้	กก.	20
39	แผ่นเกี๊ยว (บรรจุ 100 แผ่น/ห่อ)	ห่อ	40
40	เกี๋ยมอี๋	กก.	50
41	วุ้นเส้น (แช่น้ำแล้ว)	กก.	25
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิคซีลิค มีเครื่องหมาย อย.		
42	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ 1 กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	28
43	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุงละ 1 กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	28

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
44	น้ำตาลปี๊บอย่างดี บรรจุถุงละ 1 กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่เหม็นสาบ)	กก.	30
45	แป้งมันสำปะหลัง บรรจุ ถุงละ 480 กรัม ตราปลามังกร	ถุง	10
46	เกลือปรุงทิพย์ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	ถุง	5
47	เกลือป่น ตราทรีโฟร์ บรรจุถุงละ 100 กรัม	ถุง	200
48	พริกไทยเม็ดอย่างดี ตราไร่ทิพย์ บรรจุ 500 กรัม	ถุง	5
49	พริกไทยป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	6
50	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยะปน)	กก.	1
51	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยะปน)	กก.	1
52	พริกขี้หนูป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
53	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีรา)	กก.	25
54	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แกะกลีบ)	กก.	25
55	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	กก.	20
56	หัวหอมใหญ่ (ขนาด 7-8 กก./หัว)	กก.	40
57	ถั่วลิสงดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	กก.	2
58	ถั่วลิสงป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
59	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	ถุง	25
60	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	15
61	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	5
62	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 100 กรัม	ถุง	1
63	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	5
64	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	5
65	สาคูเม็ดเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปลามังกร, ตราปลาไทย5ดาว บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	10

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
66	ไป๊ยก๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
67	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
68	เครื่องพะโล้ ตราเป็ดคู่ บรรจุกล่องละ 450 กรัม	กล่อง	2
69	เครื่องหมูตุ๋น ขนาด 60 กรัม	ถุง	28
70	ผงกะหรี่ ตราปีนไขว้ นน. 100 กรัม/ขวด	ขวด	2
71	หัวไชโป๊ว (หั่นฝอย)	กก.	25
72	หัวไชโป๊ว (ทั้งหัว)	กก.	15
73	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	กก.	30
74	เกี๊ยมฉ่าย	กก.	30
75	ตั้งไฉ่อย่างดี ตราลูกท้อคู่,ตราพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ 200 กรัม	ถุง	35
76	บ๊วยดอง ตราแม่จินต์ บรรจุ 900 กรัม	ขวด	2
77	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	5
78	ผงรสดี (รสหมู,รสไก่)บรรจุซองละ 850 กรัม	ซอง	35
79	ผงหมูแดง ตราโลโป้ น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม/ซอง	ซอง	5
80	ดอกไม้จีน	กก.	1
81	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แหลก)	กก.	2
82	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง ∅ 2-3 ซม.)	กก.	3
83	เก๋ากี่	กก.	1
84	ปลาแมคคอเรลดีนในซอสมะเขือเทศ ตราโรช่า,สามแม่ครัว แบบฝาดึง เป็นของใหม่ น้ำหนักสุทธิ 155 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	50
85	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ 600 มล. (ตรามูเซาทอง, ตราง่วนเชียง)	ขวด	55
86	ซีอิ๊วขาว สูตร1 ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ 700 ซีซี.	ขวด	55
87	ซีอิ๊วดำ สูตร5 ตราหยั่นหว่อหยุ่น บรรจุขวดละ 940 กรัม	ขวด	15
88	เต้าเจี้ยว สูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ 800 ซีซี.	ขวด	25
89	น้ำมันหอย ตราง่วนเชียง บรรจุแกลลอนละ 4,300 ซีซี.	แกลลอน	15
90	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% อสร. บรรจุขวดละ 750 ซีซี	ขวด	30

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
91	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า บรรจุขวดละ 600 กรัม	ขวด	30
92	ซอสพริกศรีราชาเม็ดกลาง ตราเกาะลอย บรรจุขวดละ 570 กรัม	ขวด	30
93	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ 100% บรรจุ 4,500 ซีซี/แกลลอน	แกลลอน	25
94	น้ำมันถั่วเหลือง ตรากุ๊ก,ตรามรกต,ตราองุ่น บรรจุขวดละ 1 ลิตร	ขวด	60
95	น้ำมันปาล์มโอเลอีน ตรากุ๊ก,ตรามรกต,ตราองุ่น บรรจุขวดละ 1 ลิตร	ขวด	59
96	มะนาวขวด (วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสมะนาว) ตรารวมรส บรรจุขวดละ 750 ซี ซี.	ขวด	5
	<u>ประเภทเครื่องดื่ม</u>		
97	นมข้นหวาน (ตรามะลิ หรือ เรือใบ) บรรจุกระป๋องละ 385 กรัม	กระป๋อง	40
98	น้ำหวานเฮลบลูบอย (สีแดง,สีเขียว) บรรจุขวดละ 710 ซีซี.	ขวด	25
99	โอวัลติน ขนาด 750 กรัม	ถุง	20
100	น้ำตาลฟรุกโตส เลโวชาน บรรจุ 500 กรัม	กล่อง	2

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	<u>ประเภทผลไม้สด</u> คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สาร ฟอร์มาลีน		
1	กล้วยไข่สุก ขนาดหวีละ 16-18 ผล (ขนาดผล ยาว 6-8 ซม. Ø 2-2.5 ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 8-10 ซม.)	หวี	15
2	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหวีละ 12-15 ผล (ขนาดผล ยาว 8-10 ซม. Ø 3-3.5 ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 10-12 ซม.)	หวี	25
3	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว 12-15ซม.Ø 3-3.5ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 10-12 ซม.)	ผล	130
4	ขนุน (แกะเนื้อ)	กก.	5
5	แคนตาลูป (สุก,มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ1.5-2 กก.)	กก.	20
6	เงาะ (โรงเรียน)	กก.	35
7	ชมพู่เพ็ชร (สีแดง) ขนาด 8-9 ผล/กก.	กก.	20
8	แตงโม (นน.ผลละ 2-2.5 กก.)	กก.	110
9	ทุเรียนชะนี (สุกกำลังดี)	กก.	4
10	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	10
11	พุทราแอ๊ปเปิ้ล	กก.	15
12	มะม่วงเขียวเสวย (ดิบ, ขนาด 3-4 ผล/กก.)	กก.	10
13	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ 1-2 กก.)	กก.	80
14	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ 2-3 ซม.)	กก.	40
15	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	10
16	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด 6-7 ผล/กก.)	กก.	60
17	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด 6-7 ผล/กก.)	กก.	60
18	ส้มเช้ง (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด 5-6 ผล/กก.)	กก.	10
19	สาลี่ (ขนาด 3-4 ผล/กก.)	กก.	15
20	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุกออก แล้ว, น้ำหนักผลละ 2 กก.)	กก.	10
	<u>ประเภทขนมหวาน</u> เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา		

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
21	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก,ไส้ถั่วแดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	300
22	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทงกระดาษ, Ø 5-6 ซม.)	ชิ้น	250
23	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย,กาแฟ,เนยสด,ผลไม้รวม)	ชิ้น	250
24	ชิฟฟอนรสต่างๆ (ใบเตย,กาแฟ,เนยสด,ช็อคโกแลต)	ชิ้น	300
25	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด,ไส้กรอก,ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	280
26	โดนัส (ขนาด Ø ชิ้นละ 5-6 ซม.)	ชิ้น	350
27	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก,ใส่กระทงกระดาษ, Ø 5-6 ซม.)	ชิ้น	400
28	ถั่วเขียวกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ 3 ซม.)	ชิ้น	400
29	เผือกกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ 3 ซม.)	ชิ้น	400
30	ถั่วแปบ (เนื้อแป้งบาง,ยัดไส้ถั่วเขียวนึ่ง,แป้ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวนึ่ง, ขนาด 8x4 ซม.)	ชิ้น	400
31	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (1 มัดประกอบด้วย 2 กลีบ ประกบกัน, ขนาดกลีบข้างละ 8-10x4-5 ซม.)	มัด	120
32	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ (หน้าสังขยา,หน้าปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	250
33	ขนมดาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	250
34	ขนมไส้ไส้	ชิ้น	250
35	ขนมฟักทอง (ขนาด Ø ชิ้นละ 1.5-2 นิ้ว)	ชิ้น	250
36	ขนมกล้วย	ชิ้น	250
37	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	250
38	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด Ø ชิ้นละ 1.5-2 นิ้ว)	ชิ้น	500
39	ขนมชั้น	ชิ้น	200
40	ตะโก้เผือก (ขนาดชิ้นละ 2.5x2.5 นิ้ว)	ชิ้น	249
41	ตะโก้แห้ว (ขนาดชิ้นละ 2.5x2.5 นิ้ว)	ชิ้น	250
42	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ,ไส้ครีม,ไส้ถั่วดำ,ไส้ถั่วเขียว)	ชิ้น	150
43	เฉาก๊วย	กก.	10
44	ข่าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	10
45	รวมมิตร	กก.	15

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยสามัญ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
46	ลอดช่องไทย	กก.	15
47	ลอดช่องสิงคโปร์	กก.	10
48	ถั่วเขียวกระเทาะเปลือก (นึ่งสุก)	กก.	5
49	ถั่วดำ (ต้มสุก)	กก.	10
50	ถั่วแดงหลวง (ต้มสุก)	กก.	10
51	สาคูเม็ดใหญ่ (ต้มสุก)	กก.	10
52	แห้ว (ปอกเปลือก, ต้มสุก)	กก.	5
53	ฟักทองเชื่อม	กก.	2
54	มันเทศเชื่อม	กก.	2
55	ลูกชิดเชื่อม	กก.	2
56	หัวเผือกต้มสุก	กก.	10
57	มะพร้าวอ่อน	ผล	15

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	<u>สัตว์บกและสัตว์ปีก</u> เนื้อสัตว์ทุกชนิดต้องสด สะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่น ไม่มีรอยจ้ำเขียว ไม่มีพยาธิ ไม่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน สีของเนื้อสัตว์เป็นสีปกติตาม นั้น เป็นสัตว์ที่ฆ่าโดยผ่านการควบธรรมชาติตามชนิดของเนื้อสัตว์ คุมจากรัฐบาล ไม่เป็นโรคตาย		
	<u>ประเภทเนื้อหมู</u>		
1	หมูเนื้อแดงบด (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด ไม่มีเศษเลือด กระดูก เครื่องในปน)	กก.	100
2	หมูสันใน (ไม่ติดมัน ไม่มีพังผืด)	กก.	47
3	เลือดหมู (ไม่เหม็น ไม่รวมน้ำ)	ก้อน	180
4	ซี่โครงหมูอ่อนติดเนื้อ (สับขนาด 3 นิ้ว x 2 นิ้ว)	กก.	10
5	ตับหมู	กก.	3
6	ลูกชิ้นหมู (Ø 2-2.5 ซม. ตราเอรวัณ หรือตรา ส.จิตเจริญ ถุงละ 1/2 กก.)	กก.	10
7	ไส้กรอกหมู (ขนาด Ø 3 ซม.ยาว 10 ซม.) น้ำหนัก 1 กก./ถุง (.....อัน)	กก.	10
8	แหนมหมู ตรา ดอนเมือง เปรี้ยวกำลังดี เนื้อแน่น กดไม่ยุบ สีไม่แดงจัด	กก.	5
9	หนังหมูแห้ง (แช่น้ำแล้ว)	กก.	5
10	หมูยออย่างดี ตราปิงหงี่เชียง 290 กรัม	อัน	30
11	หมูเด้ง ตรา ลูกชิ้นหมู"ส" (ลูกชิ้นและหมูเด้งอย่างดี) 500 กรัม/ถุง	กก.	30
	<u>ประเภทสัตว์ปีก</u>		
12	เนื้ออกไก่ (ไม่ติดกระดูก ไม่ติดมัน)	กก.	80
13	เนื้อไก่บด	กก.	80
14	น่องไก่ (ขนาด 8-9 น่อง/กก.ไม่มีขน)	กก.	20
15	สะโพกไก่ (ขนาด 6-7 ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	20
16	โครงไก่	กก.	50
17	ปีกไก่ส่วนบน (ขนาด 22 ชิ้น/กก.,ไม่มีขน)	กก.	40
18	ลูกชิ้นไก่ (f 2.5 ซม.)	กก.	10

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ก. ประเภทอาหารเนื้อสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
19	ไส้กรอกไก่ (ขนาด Ø 3 ซม.ยาว 10 ซม.) น้ำหนัก 1 กก./ถุง (.....อัน)	กก.	10
	ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ปลาทุกชนิดสด เหงือกแดง ล้างสะอาด ไม่มีเมือก ไม่มีพยาธิ ไม่มีกลิ่นเหม็น ขอดเกล็ด เอาไส้ออก ไม่แข่แข็ง ไม่ชั่งรวมน้ำ ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน, สารฟอกขาว, สารบอร์แรก		
20	ปลาดุกหั่นเอาแต่เนื้อล้วน ไม่เอาหัว Øส่วนที่เล็กที่สุดไม่ต่ำกว่า 2 ซม.	กก.	30
21	ปลากะพงขาว (ทั้งตัว 0.7-1 กก./ตัว)	กก.	60
22	ปลาช่อน (ทั้งตัว ไม่เอาหัว 0.7 - 1 กก./ตัว)	กก.	70
23	ปลาทูนึ่ง (ยาว 14 ซม. กว้าง 4.5 ซม.)	ตัว	100
24	ปลาทูนึ่ง (แกะเนื้อ)	กก.	10
25	ปลาทูแท้สด (15 ตัว/กก.)	กก.	40
26	ปลาทับทิม (ขนาด 1 ตัว/กก.)	กก.	80
27	ปลาหมึกกล้วยสด (6-8 ตัว/กก.)	กก.	5
28	กุ้งสด (ขนาด 60-65 ตัว/กก.)	กก.	75
29	หอยแมลงภู่สุกแกะ ตัวใหญ่	กก.	30
30	ปลาทอดมัน	กก.	20
31	ลูกชิ้นปลาเส้น (ทอดแล้ว)	กก.	20
32	ลูกชิ้นปลาอย่างดี (f 2-2.5 ซม.)ตราปลาทะเล(สีเขียว) 500 กรัม/ถุง ไทร. 034-864-184	กก.	10
	ประเภทไข่ ต้องเป็นไข่สด ไม่บุบ ไม่แตก ไม่สกปรก บรรจุในแผงพลาสติก		
33	ไข่เป็ดสด ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำ กว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	30
34	ไข่ไก่สด เบอร์ 2 น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	2,800
35	ไข่เค็มสุก ขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 60-65 กรัม/ฟอง	ฟอง	100
36	ไข่เค็มเฉพาะไข่แดง (ดิบ)	ฟอง	35

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	อาหารประเภทผักสด ผักต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ตัดเอา ส่วนที่เสีย และเน่าออก ไม่มีหนอนหรือ แมลงใช สะอาด ไม่มีดินติด ไม่ปนเปื้อน สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง		
1	ผักกวางตุ้ง	กก.	50
2	ขึ้นฉ่าย	กก.	15
3	ผักคะน้า (ต้นขนาดกลาง ไม่แก่)	กก.	25
4	ยอดคะน้าอ่อน (ขนาดกลาง ไม่เหี่ยว ไม่เน่า)	กก.	20
5	ชะอม (ใบอ่อน ไม่ร่วง)	กก.	5
6	ดอกกุยช่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	35
7	ดอกหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	20
8	ต้นหอม (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	10
9	ใบกระเพรา	กก.	10
10	ใบแมงลัก	กก.	10
11	ใบโหระพา	กก.	10
12	ใบกุ้ยฉ่าย (ยาวไม่ต่ำกว่า 1 ฟุต)	กก.	10
13	ใบขี้เหล็ก (ต้มสุก)	กก.	30
14	ใบมะกรูด	กก.	3
15	ผักกาดขาว	กก.	80
16	ผักกาดห่อ (ไขลุ้ย)	กก.	20
17	ผักกาดหอม (ใบหยิก สด สะอาด ไม่มีดินติด)	กก.	30
18	ผักชีไทย (ใบไม่เหลือง ไม่มีดินติด)	กก.	5
19	ผักชีฝรั่ง (ผักชีใบยาว)	กก.	5
20	ผักบุ้งจีน (ความยาวจากยอด 15 นิ้ว)	กก.	40
21	ผักบุ้งไทย (ความยาวจากยอด 20 นิ้ว)	กก.	50
22	ตำลึง	กก.	10
23	กะหล่ำดอก (ตัดก้านและใบออก)	กก.	65
24	กะหล่ำปลี (ขนาด 2 หัว/กก.)	กก.	60

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
25	ข้าวโพดอ่อน	กก.	15
26	ข้าวโพดหวานดิบ (ขนาด 3-4 ฝัก/กก.)	กก.	10
27	ดอกแค (สด,ไม่เหี่ยว)	กก.	30
28	แตงกวาอ่อน (ผลตรง,ขนาด 16 ผล/กก.)	กก.	50
29	แตงร้านอ่อน (ผลตรง,ขนาด 4-5 ผล/กก.)	กก.	50
30	แตงโมอ่อน (ขนาด 4-6 ผล/กก.)	กก.	35
31	น้ำเต้าอ่อน (ขนาด 4-6 ผล/กก.)	กก.	35
32	ถั่วแขก	กก.	35
33	ถั่วงอก (สด,ไม่ใส่สี,ไม่ใส่สารฟอกขาว)	กก.	30
34	ถั่วฝักยาว (สด,ฝักอวบ,ไม่พอง)	กก.	40
35	ถั่วพู (สด,ไม่แก่)	กก.	30
36	ถั่วลันเตา (สด,ไม่แก่)	กก.	30
37	บร็อคโคลี่ (เฉพาะดอก,ไม่มีใบ)	กก.	60
38	บวบเหลี่ยม (ผลตรง,ไม่แก่)	กก.	60
39	พริกขี้หนูสวนสดสีแดง-เขียว (ไม่เน่า)	กก.	5
40	พริกชี้ฟ้าสีแดง-สีเขียว (ไม่เน่า)	กก.	5
41	พริกหวานสีเขียว-สีแดง-สีเหลือง (ไม่เน่า)	กก.	4
42	พริกหยวกสด (ไม่เน่า)	กก.	15
43	พริกเหลืองสด (ไม่เน่า)	กก.	5
44	ฟักทองแก่ (ขนาด 2.5-3 กก./ผล)	กก.	70
45	ฟักแก่ (ขนาด 1.5-2 กก./ผล)	กก.	70
46	มะกรูด	ผล	20
47	มะเขือเทศสีดา (ขนาด 40-45 ผล/กก.)	กก.	20
48	มะเขือเทศผลโต (สีแดง, ผิวไม่แตก ช้ำ ขนาด 10-11 ผล/กก.)	กก.	20
49	มะเขือเปราะอ่อนลูกกลาง (ขนาด 25-27 ผล/กก.)	กก.	40
50	มะเขือพวงสด (เด็ดขั้วออกแล้ว)	กก.	15
51	มะเขือยาว (ผลตรง ขนาด 5-6 ผล/กก.)	กก.	65

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ข. ประเภทอาหารสด

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
52	มะนาว (Ø 1.5 นิ้ว/ผล)	ผล	170
53	มะพร้าวขูด (สีขาว,ไม่เหม็นบูด)	กก.	40
54	ยอดมะพร้าวอ่อน (สด,ไม่แก่)	กก.	15
55	มะระจีน (ผลตรง สีเขียวอ่อน, ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	60
56	มะละกอดิบ (ขนาด 1-1.5 กก./ผล)	กก.	60
57	สับปะรด (ศรีราชา)ตัดจุกออกแล้วสำหรับแกง	กก.	35
58	กระชาย (ปั่น)	กก.	5
59	กระชาย (หั่นฝอย)	กก.	5
60	ข่าอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	5
61	ข่าแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	5
62	ขิงอ่อนสด (ทั้งหัว)	กก.	5
63	ขิงแก่สด (ทั้งหัว)	กก.	5
64	ขิงอ่อนสด (หั่นฝอย)	กก.	10
65	แครอท (ผลตรง,ขนาด 3-4 หัว/กก.)	กก.	30
66	หน่อไม้ฝรั่ง (ต้นอวบ,ตรง,ไม่แก่)	กก.	50
67	หัวปลีสด (ขนาด 1-1.5 กก./ผล)	กก.	35
68	ตะไคร้ต้นใหญ่	กก.	15
69	มันฝรั่ง (ดิบ, ขนาด 4 หัว/กก.)	กก.	30
70	สายบัว (ลอกเปลือก,ไม่หั่น)	กก.	60
71	หน่อไม้ไผ่หวานสด (ปอกเปลือก, ไม่หั่น)	กก.	30
72	หน่อไม้สด (หั่นฝอย)	กก.	30
73	หัวผักกาดขาวสด (หัวไชเท้า) (ผลตรง,เนื้อในอ่อน,ไม่มีเสี้ยน,ลักษณะเป็นหัวเดียว, ขนาด 3-4 หัว/กก.)	กก.	81
74	หัวเผือก (ดิบ, ขนาด 2 หัว/กก.)	กก.	15
75	เห็ดเข็มทอง (ไม่ช้ำ,ก้านดอกไม่หัก)	กก.	30
76	เห็ดฟาง (ดอกดูมขนาดกลาง)	กก.	60
77	เห็ดหูหนูสด (ไม่มีเมือก)	กก.	25

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	ประเภทสัตว์บก, สัตว์น้ำแปรรูป เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่แข็ง ไม่มีหนอน ไม่ปนเปื้อนสารฟอก ขาว กรดซาลิคซิลิค (สารกันรา)		
1	ปลาดุกเค็ม	กก.	25
2	ปลาทูกังเค็มตัวใหญ่ (ขนาด 8 - 9 ตัว/กก.)	กก.	2
3	ปลาสลิดเค็ม (ขนาด 15 - 16 ตัว/กก.)	กก.	40
4	ปลาอินทรีย์เค็ม (หั่นชิ้น)	ชิ้น	20
5	กุนเชียงไก่ (มันน้อย,เนื้อมาก)	กก.	8
6	กุนเชียงหมู (มันน้อย,เนื้อมาก) ตราเจ๊เล็ก น้ำหนัก 1 กก./ถุง	กก.	20
7	กุ้งแห้งตัวขนาดกลาง อย่างดี	กก.	1.5
8	กะปิอย่างดี (ใหม่ สีไม่ดำคล้ำ ไม่มีสิ่ง ปนเปื้อน เช่น หิน กรวด เศษไม้ เศษตะปู)	กก.	6
	ประเภทน้ำพริก เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา		
9	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	กก.	5
10	น้ำพริกแกงเผ็ด	กก.	5
11	น้ำพริกแกงคั่ว	กก.	3
12	น้ำพริกแกงส้ม	กก.	5
13	น้ำพริกแกงกะหรี่	กก.	2
14	น้ำพริกแกงมัสมั่น	กก.	2
15	น้ำพริกเผา	กก.	2
16	น้ำพริกแกงแพนง	กก.	4
	ประเภทเต้าหู้ เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่มีเมือก		
17	เต้าหู้ขาวชนิดอ่อน (ขนาด 8x8 ซม. หนา 2-3 ซม.)	แผ่น	230
18	เต้าหู้พวง (เต้าหู้ทอด) ประมาณ 45-50 ลูก/พวง	พวง	60
19	เต้าหู้ปลา ตราซีพี บรรจุ 500 กรัม	ถุง	20
20	เต้าหู้หลอดไข่ (ตราเกษตร หรือ ตรานางพยาบาล)	หลอด	150
21	เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด ตราเกษตร	หลอด	150

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
22	ฟองเต้าหู้	กก.	1
	<u>ประเภทเส้น</u>		
23	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	กก.	40
24	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	กก.	40
25	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก (สำหรับผัดไทย)	กก.	30
26	เส้นก๋วยจั๊บ	กก.	40
27	บะหมี่เหลือง (บรรจุถุงละ 10 ก้อน)	ถุง	40
28	บะหมี่หยก (บรรจุถุงละ 10 ก้อน)	ถุง	30
29	เส้นหมี่ขาวสด (ตรา มังกรคู่, ตราเพชร ขนาด 1/2 กก./ถุง)	กก.	40
30	เส้นเซียงไฮ้	กก.	20
31	แผ่นปอเปี๊ยะ	กก.	10
32	แผ่นเกี๊ยว (บรรจุ 100 แผ่น/ห่อ)	ห่อ	70
33	เกี๋ยมอี๋	กก.	50
34	วุ้นเส้นถั่วเขียวอย่างดี (แห้ง) (ตราเกษตร หรือ ตราต้นสน ขนาด 80 กรัม/ห่อ)	ห่อ	50
35	มักกะโรนีแบบข้องอ (ตราเบสฟูดส์ น้ำหนัก สุทธิ 450 กรัม/ห่อ)	ห่อ	15
	<u>ประเภทอาหารแห้ง,อาหารสำเร็จ และเครื่องดื่ม</u> เป็นของใหม่ คุณภาพดีไม่เหม็นไม่มีรา ไม่ปนเปื้อนสารฟอกขาว กรดซาลิคซีลิค มีเครื่องหมาย อย.		
36	น้ำตาลทรายขาว บรรจุถุงละ 1 กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	35
37	น้ำตาลทรายธรรมชาติ (ไม่ฟอกสี) (บรรจุถุงละ 1 กก. ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ชื้น ไม่เหม็นสาบ ตราวังขนาย, ตราลิน, ตรามิตรผล)	กก.	35
38	น้ำตาลปี๊บอย่างดี บรรจุถุงละ 1 กก. (ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นรา ไม่ดำไม่เหม็นสาบ)	กก.	34
39	แป้งชุปทอดอาหารโกกิ บรรจุถุงละ 150 กรัม	ถุง	15
40	แป้งข้าวโพดโมนาลิซ่า ตราคนอร์ (น้ำหนัก 700 กรัม/กล่อง)	กล่อง	10

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
41	เกร็ดขนมปังป่น ตราเบสฟูดส์ บรรจุถุงละ 250 กรัม	ถุง	12
42	เกลือปรุงทิพย์ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	ถุง	5
43	พริกไทยเม็ด ตราไร่ทิพย์ บรรจุ 500 กรัม	ถุง	10
44	พริกไทยป่น ตราไรทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	10
45	พริกขี้หนูแห้งเมล็ดเล็ก (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยะปน)	กก.	2
46	พริกแห้งเมล็ดใหญ่ (สีพริกแดง ไม่เป็นรา ไม่มีขยะปน)	กก.	2
47	พริกขี้หนูป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุ ถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
48	มะขามเปียก (ไม่มีเมล็ด เป็นของใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีรา)	กก.	20
49	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่ (แกะกลีบ)	กก.	35
50	หัวหอมเล็ก (ไม่มีจุก ไม่เน่า หัวขนาดกลาง)	กก.	30
51	หัวหอมใหญ่ (ขนาด 7-8 กก./หัว)	กก.	40
52	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ (เป็นของใหม่ ไม่มีรา)	กก.	1
53	ถั่วลิสงดิบ (เป็นถั่วใหม่ ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้น)	กก.	1
54	ถั่วลิสงป่น ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	4
55	ถั่วเหลืองกระเทาะเปลือกซีก ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	ถุง	25
56	ถั่วเขียวแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	20
57	ถั่วดำแห้ง (ทั้งเปลือก) เมล็ดใหญ่ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นตัวมอด(ตราไร่ทิพย์ บรรจุถุงละ 500 กรัม)	ถุง	5
58	งาดำ ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 100 กรัม	ถุง	1
59	ข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	20
60	ข้าวเหนียวดำ (ไม่มีกาก ไม่มีมอด)	กก.	10
61	สาคูเม็ดเล็ก (ดิบ, สีขาวหรือสีเขียว) ตราปลามังกร, ตราปลาไทย5ดาว บรรจุถุงละ 500 กรัม)	กก.	30
62	เครื่องพะโล้ ตราเป็ดคู่ บรรจุกล่องละ 450 กรัม	กล่อง	2
63	โป๊ยกั๊ก ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
64	อบเชย ตราข้าวทอง บรรจุถุงละ 500 กรัม	ถุง	2
65	เครื่องหมูตุ๋น ขนาด 60 กรัม	ถุง	30
66	ผงกะหรี่ ตราบินไชว์ นน. 100 กรัม/ขวด	ขวด	2
67	หัวไชโป๊ว (หั่นฝอย)	กก.	30
68	หัวไชโป๊ว (ทั้งหัว)	กก.	20
69	ผักกาดดอง (ยังไม่หั่น)	กก.	35
70	เกี๊ยมฉ่าย	กก.	25
71	ตั้งไฉ่อย่างดี ตราลูกท้อคู่,ตราพระอาทิตย์ บรรจุถุงละ 200 กรัม	ถุง	20
72	บ๊วยดอง ตราแม่จินต์ บรรจุ 900 กรัม	ขวด	2
73	เต้าเจี้ยวขาวแห้งอย่างดี	กก.	4
74	ผงรสดี (รสหมู,รสไก่) บรรจุซองละ 850 กรัม	ซอง	20
75	ผงหมูแดง ตราโลโบ้ น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม/ซอง	ซอง	5
76	ดอกไม้จีน	กก.	1
77	เห็ดหูหนูขาว (แห้ง มีสีขาวไม่เหลือง ไม่แหลก)	กก.	2
78	เห็ดหอมแห้งอย่างดี (ดอกขนาดกลาง Ø 2-3 ซม.)	กก.	5
79	เก๋ากี่	กก.	2
80	ปลาแมคคอเรลในซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า,สามแม่ครัว แบบผ่าดึง เป็นของใหม่ น้ำหนักสุทธิ 155 กรัม/กระป๋อง	กระป๋อง	50
81	ซอสปรุงรสฉลากเขียว บรรจุขวดละ 600 มล. (ตราภูเขาทอง, ตราง่วนเชียง)	ขวด	40
82	ซีอิ๊วขาว สูตร1 ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ 700 ซีซี.	ขวด	40
83	ซีอิ๊วดำ สูตร5 ตราหยั่นหว่อหยุ่น บรรจุขวดละ 940 กรัม	ขวด	5
84	คิโคแมนซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น บรรจุ 1 ลิตร	ขวด	8
85	น้ำจิ้มไก่ ฉั่วฮะเส็ง บรรจุ 850 ซีซี	ขวด	8
86	น้ำจิ้มบ๊วยหวานกอ ฉั่วฮะเส็ง บรรจุขวดละ 900 ซีซี	ขวด	5
87	เต้าเจี้ยว สูตร 1 ตราเด็กสมบูรณ์ บรรจุขวดละ 800 ซีซี.	ขวด	25
88	น้ำมันหอย ตราง่วนเชียง บรรจุแกลลอนละ 4,300 ซีซี.	แกลลอน	18

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ค. ประเภทของเค็มและของแห้ง

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
89	น้ำส้มสายชูกลั่น 5% อสร. บรรจุขวดละ 750 ซีซี	ขวด	24
90	ซอสมะเขือเทศ ตราโรซ่า บรรจุขวดละ 600 กรัม	ขวด	20
91	ซอสพริกศรีราชาเผ็ดกลาง ตราเกาะลอย บรรจุขวดละ 570 กรัม	ขวด	20
92	น้ำปลาตราทิพรส น้ำปลาแท้ 100% บรรจุ 4,500 ซีซี	แกลลอน	35
93	น้ำมันถั่วเหลือง ตรากุ๊ก,ตรามรกต,ตราองุ่น บรรจุขวดละ 1 ลิตร	ขวด	60
94	น้ำมันปาล์มโอเลอีน ตรากุ๊ก,ตรามรกต,ตราองุ่น บรรจุขวดละ 1 ลิตร	ขวด	60
	ประเภทเครื่องดื่ม		
95	นมกล่อง UHT พร่องมันเนย ปริมาณ 180 ซีซี./กล่อง ตราโฟร์โมสต์	โหล	40
96	นมกล่อง UHT (รสจืด, หวาน, ช็อกโกแลต)ปริมาณ 180 ซีซี./กล่อง ตราโฟร์โมสต์	โหล	30
97	นมข้นหวาน (ตรามะลิ หรือ เรือใบ) บรรจุกระป๋องละ 385 กรัม	กระป๋อง	40
98	น้ำหวานเฮลบลูบอย (สีแดง,สีเขียว) บรรจุขวดละ 710 ซีซี.	ขวด	20
99	โอวัลติน ขนาด 750 กรัม	ถุง	30

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
	ประเภทผลไม้สด คุณภาพดี สด ใหม่ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง สารฟอร์มาลีน		
1	กล้วยไข่สุก ขนาดหวีละ 16-18 ผล (ขนาดผล ยาว 6-8 ซม. Ø 2-2.5 ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 8-10 ซม.)	หวี	25
2	กล้วยน้ำว้าสุก ไม่มีเหลี่ยม ขนาดหวีละ 12-15 ผล (ขนาดผล ยาว 8-10 ซม. Ø 3-3.5 ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 10-12 ซม.)	หวี	35
3	กล้วยหอม (ขนาดผล ยาว 12-15ซม.Ø 3-3.5ซม. หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 10-12 ซม.)	ผล	80
4	แก้วมังกรสีขาว (ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	60
5	ขนุน (แกะเนื้อ)	กก.	8
6	แคนตาลูป (สุก,มีกลิ่นหอม, นน.ผลละ1.5-2 กก.)	กก.	60
7	ชมพู่เพชร (สีแดง) ขนาด 8-9 ผล/กก.	กก.	60
8	แตงโม (นน.ผลละ 2-2.5 กก.)	กก.	150
9	ฝรั่งกลมสาลี่ (ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	30
10	พุทราแอ๊ปเปิ้ล	กก.	40
11	มะม่วงน้ำดอกไม้ (สุก, ขนาด 2-3 ผล/กก.)	กก.	25
12	มะละกอแขกดำ (สุก, นน.ผลละ 1-2 กก.)	กก.	80
13	ลองกอง (ขนาด Ø ผลละ 2-3 ซม.)	กก.	80
14	ลำไย (เมล็ดเล็ก, เนื้อหนา)	กก.	20
15	ลิ้นจี่จักรพรรดิ์	กก.	20
16	ส้มเขียวหวาน (ไม่เปรี้ยว, ขนาด 6-7 ผล/กก.)	กก.	80
17	ส้มสายน้ำผึ้ง (ไม่เปรี้ยว, ขนาด 6-7 ผล/กก.)	กก.	80
18	ส้มเช้ง (เนื้อฉ่ำตลอดผล, ขนาด 5-6 ผล/กก.)	กก.	70
19	ส้มจีน (ส้มแมนดาริน)	กก.	80
20	ส้มโอ (ขาวแตงกวา, ขาวน้ำผึ้ง) นน.ผลละ 2-3 กก.	กก.	70
21	องุ่นเขียว (ผลโต, ไม่เปรี้ยว)	กก.	50
22	องุ่นดำ (ผลโต, ไม่เปรี้ยว)	กก.	40
23	องุ่นแดงนอก	กก.	40

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
24	สาลี่ (ขนาด 3-4 ผล/กก.)	กก.	60
25	แอ๊ปเปิ้ลกาล่า (ขนาด Ø ผลละ 2.5 นิ้ว หรือ วัดขนาดโดยรอบผล 20-21 ซม.)	ผล	70
26	แอ๊ปเปิ้ลฟูจิ (ขนาด Ø ผลละ 3.5 นิ้ว) วัดขนาดโดยรอบผล 24-26 ซม.)	ผล	70
27	สับปะรดอย่างดี (เนื้อฉ่ำตลอดผล, หักจุกออก แล้ว, น้ำหนักผลละ 2 กก.)	กก.	25
	ประเภทขนมหวาน เป็นของสดและใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่จัด ไม่มีรา		
28	ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้สังขยา, ไส้กรอก,ไส้ถั่วแดง, ไส้เผือก, ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	80
29	แซนวิชขนมปังโฮลวีตไส้ต่างๆ (ไส้ทูน่า,ไส้แฮม, ไส้กรอก) ลักษณะเป็นขนมปังแผ่นสามเหลี่ยมประกบกัน 4 ชิ้น)	ชิ้น	70
30	แซนวิชขนมปังขาวไส้ต่างๆ (ไส้ทูน่า,ไส้แฮม, ไส้กรอก) ลักษณะเป็นขนมปังแผ่นสามเหลี่ยมประกบกัน 4 ชิ้น)	ชิ้น	50
31	เค้กกล้วยหอม (ใส่กระทงกระดาษ, Ø 5-6 ซม.)	ชิ้น	50
32	แยมโรลรสต่างๆ (ใบเตย,กาแฟ,เนยสด,ผลไม้รวม)	ชิ้น	60
33	ชิฟฟ่อนรสต่างๆ (ใบเตย,กาแฟ,เนยสด,ช็อคโกแลต)	ชิ้น	60
34	พายไส้ต่างๆ (ไส้สับปะรด,ไส้กรอก,ไส้ข้าวโพด)	ชิ้น	40
35	บราวนี่เค้ก	ชิ้น	30
36	ขนมปุยฝ้าย (หน้าแตก,ใส่กระทงกระดาษ, Ø 5-6 ซม.)	ชิ้น	49
37	ถั่วเขียวกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ 3 ซม.)	ชิ้น	200
38	เผือกกวนอัดพิมพ์ (ขนาด Ø ชิ้นละ 3 ซม.)	ชิ้น	200
39	ถั่วแปบ (เนื้อแป้งบาง,ยัดไส้ถั่วเขียวนึ่ง,แป้ง ด้านนอกคลุกถั่วเขียวนึ่ง, ขนาด 8x4 ซม.)	ชิ้น	200
40	ข้าวต้มมัดไส้กล้วย (1 มัดประกอบด้วย 2 กลีบ ประกบกัน, ขนาดกลีบข้างละ 8-10x4-5 ซม.)	มัด	60
41	ข้าวเหนียวห่อหน้าต่างๆ(หน้าสังขยา,หน้าปลา, หน้ากุ้ง)	ห่อ	80
42	ขนมดาล (ชิ้นใหญ่)	ชิ้น	80

รายละเอียดอาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ จำนวน 4 หมวด

ประจำปี 2561

หมวด ง. ประเภทผลไม้และของหวาน

ลำดับ	รายการสิ่งของต่างๆ	หน่วยนับ	จำนวนของที่ต้องการ ภายใน 12 เดือน
43	ขนมไส้ไส้	ชิ้น	80
44	ขนมฟักทอง (ขนาด ∅ ชิ้นละ 1.5-2 นิ้ว)	ชิ้น	80
45	ขนมกล้วย	ชิ้น	80
46	ขนมเปียกปูน	ชิ้น	80
47	ขนมมันสำปะหลัง (ขนาด ∅ ชิ้นละ 1.5-2 นิ้ว)	ชิ้น	80
48	ขนมชั้น	ชิ้น	60
49	ตะโก้เผือก (ขนาดชิ้นละ 2.5x2.5 นิ้ว)	ชิ้น	60
50	ตะโก้แห้ว (ขนาดชิ้นละ 2.5x2.5นิ้ว)	ชิ้น	80
51	ซาลาเปาไส้ต่างๆ (ยังไม่นึ่ง) ไส้หมูสับ,ไส้ครีม,ไส้ถั่วดำ,ไส้ถั่วเขียว)	ชิ้น	250
52	ขนมจีบหมู (แช่แข็ง)	ชิ้น	380
53	เฉาก๊วย	กก.	9
54	ซ่าหริ่ม (สีขาว-เขียว-ชมพู, สีไม่จัด)	กก.	20
55	ลอดช่องไทย	กก.	20
56	ถั่วเขียวกระเทาะเปลือก (นึ่งสุก)	กก.	5
57	ถั่วดำ (ต้มสุก)	กก.	5
58	ถั่วแดงหลวง (ต้มสุก)	กก.	15
59	สาคูเม็ดใหญ่ (ต้มสุก)	กก.	15
60	แห้ว (ปอกเปลือก, ต้มสุก)	กก.	5
61	ฟักทองเชื่อม	กก.	3
62	มันเทศเชื่อม	กก.	3
63	ลูกชิดเชื่อม	กก.	3
64	หัวเผือกต้มสุก	กก.	8
65	มะพร้าวอ่อน	ผล	10