

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

การวิจัยนี้ เป็นการศึกษาสถานที่ทั่วไปของแผนกโภชนาการของโรงพยาบาล และได้วิเคราะห์เฉพาะปัญหาของการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลตัวอย่างในกรุงเทพฯ เพื่อออกแบบระบบการวางแผนรายการอาหารสำหรับโรงพยาบาลด้วยคอมพิวเตอร์

ในการวิจัยนี้ ได้ศึกษาขั้นตอนการวางแผนรายการอาหารและการผลิตอาหารสำหรับผู้ป่วย พร้อมทั้งวิเคราะห์ปัญหาและหาวิธีการและเครื่องมือที่เหมาะสมเข้ามาช่วยแก้ปัญหา แล้วจึงทำการออกแบบระบบการวางแผนรายการอาหารสำหรับโรงพยาบาลด้วยคอมพิวเตอร์ โดยการออกแบบระบบได้ออกแบบให้ผู้ป่วยสามารถเลือกรับประทานได้ตามแผนรายการอาหารที่กำหนดให้ เริ่มด้วยการออกแบบรายงานรายการอาหารรายวัน รายงานการผลิต สารสนเทศที่ช่วยตัดสินใจในการวางแผน และรายงานการอัปเดตแฟ้มข้อมูล ทั้งนี้ได้ทำการออกแบบรายงานจำนวน 22 แบบ หลังจากได้ออกแบบรายงานแล้วได้ศึกษาถึงแหล่งที่มาของข้อมูลที่จำเป็นเพื่อใช้เป็นสิ่งนำเข้าสู่สำหรับระบบ จากนั้นได้ทำการออกแบบแฟ้มข้อมูลเพื่อใช้กับระบบฐานข้อมูล โดยคำนึงถึงความต้องการของรายงานและความรวดเร็วในการประมวลผลเป็นหลักสำคัญ แฟ้มข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยนี้มี 18 แฟ้มข้อมูล เมื่อออกแบบแฟ้มข้อมูลแล้วได้ทำการออกแบบระบบทางเดินของเอกสาร และระบบโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำหรับการวางแผนรายการอาหารและการผลิต เป็นระบบถามตอบเพื่อความสะดวกแก่ผู้ใช้ในการประมวลผลและการค้นหา พร้อมทั้งเขียนโปรแกรมคอมพิวเตอร์โดยใช้ภาษาดีเบสทู เวอร์ชัน 2.4 เพื่อใช้กับเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ จำนวน 55 โปรแกรม และมีตัวอย่างรายงานที่จำเป็นสำหรับการวางแผนจำนวน 21 รายงาน กับรายงานการอัปเดตแฟ้มข้อมูล 1 รายงาน แล้วทำการทดสอบโปรแกรมทั้งหมดด้วยข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากโรงพยาบาลตัวอย่างแห่งหนึ่ง

สรุปได้ว่า ระบบการวางแผนรายการอาหารและการผลิตที่สร้างขึ้นนี้ ได้ใช้ เครื่องคอมพิวเตอร์ช่วยในการ เก็บรวบรวมข้อมูลและประมวลผลให้มีความถูกต้องและทันสมัย เพื่อให้ทราบข้อมูล เกี่ยวกับการวางแผนรายการอาหารและการผลิตได้อย่างรวดเร็วและทัน ต่อเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น และมีผลให้การทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนและ การผลิตอาหารดำเนินไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ

## 6.2 ข้อเสนอแนะ

จากการสร้างระบบนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

- 1) ระบบการวางแผนรายการอาหารที่สร้างขึ้นนี้จะสมบูรณ์ได้นั้น จะต้องมีการจัดการ ในส่วนสินค้าคงคลังควบคู่ไปด้วย เพราะวัตถุดิบที่เป็นของแห้งสามารถเก็บไว้ได้ เช่น เครื่อง- กระจกบอง หรือวัตถุดิบที่เป็นของสด เช่น ผัก สามารถเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น ซึ่งวัตถุดิบ เหล่านี้ไม่จำเป็นต้องสั่งซื้อทุกวัน หากมีการจัดการในส่วนสินค้าคงคลังที่ดี ก็จะทำให้ทราบ ปริมาณวัตถุดิบคงคลัง และปริมาณวัตถุดิบที่ควรสั่งซื้อในแต่ละวัน
- 2) สำหรับโรงพยาบาลที่มีจำนวนเตียงมากกว่า 100 เตียง การนำข้อมูลการเลือก รายการอาหารของผู้ป่วย เข้าสู่ระบบ เพื่อคำนวณหาปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ควรใช้เครื่อง- มือที่ช่วยให้การทำงานเร็วขึ้นกว่าการป้อนเข้า เครื่องคอมพิวเตอร์ทางแบ็นพิมพ์ เช่น เครื่อง- อ่านบัตรเจาะรูขนาดเล็ก
- 3) ในการคำนวณหาปริมาณวัตถุดิบที่จะใช้ในการผลิตอาหาร ควรคำนวณจากตำรับ อาหารมาตรฐาน โดยทำการสร้างตำรับอาหารมาตรฐาน เก็บไว้ในแฟ้มข้อมูล แทนสูตรการ- ผลิตต่อคน