



ประกาศโรงพยาบาลเรณูนคร
เรื่อง จ้างเหมาพนักงานประกอบอาหาร

.....
โรงพยาบาลเรณูนคร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม มีความประสงค์จ้างเหมาพนักงานประกอบอาหาร จำนวน ๒ ราย ปฏิบัติหน้าที่ตั้งแต่ ๘ ตุลาคม ๒๕๕๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗ ผู้มีสิทธิสมัครจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. มีสัญชาติไทย
๒. อายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปี และไม่เกิน ๔๕ ปี
๓. จบการศึกษาไม่น้อยกว่า ระดับมัธยมศึกษาตอนต้นมีประสบการณ์ มีความชำนาญ และทักษะในการปรุงประกอบอาหาร
๔. ไม่เป็นผู้มีร่างกายทุพพลภาพจนไม่สามารถปฏิบัติหน้าที่ได้ ไร้ความสามารถหรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบหรือเป็นโรคที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยระเบียบข้าราชการพลเรือน และไม่เป็นโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
๕. ไม่เป็นผู้บกพร่องในศีลธรรมอันดี จนเป็นที่รังเกียจของสังคมมีความสามารถพิเศษในการใช้คอมพิวเตอร์

กำหนดการรับสมัคร ในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๕๖ - ๒ ตุลาคม ๒๕๕๖

ผู้สมัคร ตำแหน่งพนักงานประกอบอาหาร จะต้องยื่นใบสมัครที่กลุ่มบริหารงานบุคคล ระหว่างวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๕๖ ถึง วันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ ในวันที่และเวลาราชการ ณ ฝ่ายบริหารทั่วไป โรงพยาบาลเรณูนคร

ผู้สนใจติดต่อสมัครได้ที่ฝ่ายบริหารทั่วไป โรงพยาบาลเรณูนคร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ระหว่างวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๕๖ - ๒ ตุลาคม ๒๕๕๖ หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข ๐๔๒ - ๕๗๙๒๓๕ , ๐๔๒ - ๕๗๙๐๕๒

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๖

(นายปริดา วรหาร)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเรณูนคร

**รายละเอียดเงื่อนไข ข้อกำหนดการจ้างเหมาพนักงานประกอบอาหาร
ประจำกลุ่มเทคนิคบริการ โรงพยาบาลเรณูนคร**

๑. เงื่อนไขการปฏิบัติงาน

- ๑.๑ ปฏิบัติงานทุกวันจันทร์ – ศุกร์ (ไม่เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์) ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. รวม ๘ ชั่วโมง/วัน
- ๑.๒ ผู้ว่าจ้างอาจพิจารณาเปลี่ยนแปลงเวลาการปฏิบัติงานได้ตามเหมาะสมของงานที่ต้องปฏิบัติในแต่ละวัน โดยรวมปฏิบัติงานไม่เกิน ๘ ชั่วโมง/วัน
- ๑.๓ ในการปฏิบัติงานผู้รับจ้างต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย และปฏิบัติตามระเบียบของทางราชการโดยเคร่งครัด และสามารถอยู่ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ ในวันที่จันทร์ – ศุกร์ และวันหยุดราชการ

๒. การทำงานประจำวัน

- ๒.๑ จัดเตรียมความพร้อมใช้ของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการปรุงอาหาร รวมทั้งวัสดุประกอบอาหารต่างๆตามรายการอาหารที่ต้องทำการผลิตในแต่ละวัน เพื่ออำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน
- ๒.๒ เบิกจ่ายเงินเพื่อซื้อวัตถุดิบวันต่อวัน วันละ ๑,๐๐๐ บาท และสรุปค่าใช้จ่ายในแต่ละวันเพื่อเบิกเงินในวันถัดไป กรณีซื้อวัตถุดิบไม่ถึง ๑,๐๐๐ บาท ผู้เบิกต้องส่งคืน หากจ่ายเกิน ๑,๐๐๐ ผู้ให้เบิกจะจ่ายคืนส่วนต่างนั้นให้ ก่อนจะทำการเบิกเงินเพื่อใช้จ่ายในวันใหม่ และยอดการเบิกจ่ายเงินจะเปลี่ยนแปลงไปตามจำนวนผู้ป่วยที่มาใช้บริการ
- ๒.๓ ปรุงประกอบอาหารตามประเภทของผู้รับบริการ เช่น ผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยเฉพาะโรค และอาหารทางสายยาง เป็นต้น
- ๒.๔ จัดเก็บและดูแลการถนอมอาหารหลังจากทำผลิตอาหารในแต่ละวัน เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานโภชนาการ
- ๒.๕ ดูแล บำรุงรักษา ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในงานครัว เพื่อให้มีคุณภาพพร้อมใช้งาน
- ๒.๖ บริการแจกอาหารที่ผลิตแล้วไปให้ผู้รับบริการตามสถานที่ต่างๆ ภายในหน่วยงานและจัดเก็บคืนมาโรงครัวเพื่อสนับสนุนงานบริการให้มีประสิทธิภาพ
- ๒.๗ ประสานงานและอำนวยความสะดวกในงานที่รับผิดชอบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติ
- ๒.๘ สรุปสถิติข้อมูลการให้บริการในงานแต่ละประเภท เพื่อไปบริหารจัดการงานโภชนาการเชิงคุณภาพ
- ๒.๙ งานที่ได้รับมอบหมายอื่นๆ

ผู้มีสิทธิสมัครจะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๑. สมัครเป็น ทีมคู่
๒. ผู้ที่จะสมัครสอบได้ ต้องตรวจสุขภาพ และมีผลการตรวจรับรอง ว่าไม่เป็นผู้ที่มีโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร มายื่นในวันรับสมัครสอบ
รายการตรวจสุขภาพ
 - ไทฟอยด์
 - ไทฟัส
 - ไวรัสตับอักเสบบี (HBsAg)
 - ไวรัสตับอักเสบซี (HCV-Ab)
 - วัณโรค (AFB)
๓. ผู้ที่มีการตรวจสุขภาพผ่าน จะต้องได้รับการทดสอบภาคปฏิบัติ ผู้ที่สอบผ่านเป็นพนักงานประกอบอาหารจะได้รับค่าแรงขั้นต่ำ ๓๐๐ บาท/วัน