

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของผู้ป่วยห้องพิเศษต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลรัฐแห่งหนึ่ง ครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive Study) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ป่วยห้องพิเศษต่อการบริการอาหารของโรงพยาบาลรัฐแห่งหนึ่ง ประชากรที่ศึกษาเป็นผู้ป่วยพักรักษาตัว ณ ห้องพิเศษ ชั้น 5 ที่โรงพยาบาลรัฐแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 67 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถาม ประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารและการบริการได้รับแบบสอบถามกลับมาจำนวน 67 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 วิเคราะห์ข้อมูล โดยการหาค่าความถี่ หาค่าร้อยละ หาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานผู้วิจัยได้สรุปผลการศึกษาตามลำดับดังนี้

สรุปผลการศึกษา

1. ข้อมูลทั่วไปประชากร ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 64.18 มีอายุระหว่าง 31-45 ปี ร้อยละ 34.32 นับถือศาสนาพุทธร้อยละ 95.52 การศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 40.29 ประกอบอาชีพเกษตรกร ร้อยละ 23.88 มีรายได้ไม่น้อยกว่า 2,000 บาท/เดือน ร้อยละ 29.86 และ เข้าพักรักษาตัวระหว่าง 1-3 วัน ร้อยละ 55.22 ประชากรเคยได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการจาก แพทย์พยาบาล และบุคลากรทางการแพทย์ ร้อยละ 67.92 รับประทานอาหารทั่วไป ร้อยละ 73.13 และ รับประทานอาหารเฉพาะโรคร้อยละ 26.86

2. ความพึงพอใจต่อการบริการอาหารพบว่าประชากรมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากทุกด้าน ด้านโภชนาและอุปกรณ์ (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.97 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.50) ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.96 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.38) ด้านชนิดอาหารประเภทข้าว (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.67 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.50) ด้านลักษณะอาหาร (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.65 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.41) ด้านอาหารจานเดียว (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.51 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.49) และด้านชนิดของอาหาร (คะแนนเฉลี่ย เท่ากับ 3.50 และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.51)

อภิปรายผล

การศึกษาความพึงพอใจของผู้ป่วย ต่อการบริการอาหารในโรงพยาบาลทำให้ทราบถึงข้อมูลพื้นฐานอันจะนำไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงการจัดบริการอาหารได้อย่างเหมาะสมกับพยาธิสภาพและความต้องการผู้ป่วยโดยไม่ขัดกับแผนการรักษาของแพทย์ ซึ่งนำไปสู่การอภิปรายผลดังนี้

ความพึงพอใจของประชากรด้านชนิดของอาหาร อาหารประเภทข้าว อาหารจานเดียว (ลักษณะอาหาร ปริมาณอาหาร รสชาติอาหาร สีกลิ่นอาหาร เนื้อสัมผัสของอาหาร อุณหภูมิของอาหาร กลิ่นอาหาร ความหลากหลายของอาหาร จัดอาหารได้สวยงามและการตัดอาหารไม่เลอะเทอะ) จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าประชากรส่วนใหญ่มีความพึงพอใจมากต่อชนิดอาหาร โดยพบว่าประชากรส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงซึ่งสอดคล้องกับ เครือวัลย์ เก้าเอี้ยนและกนกนาค หงสกุล (2548) ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจพบว่า เพศหญิงกับความพึงพอใจต่อการบริการทางการแพทย์มากกว่าชาย เนื่องจากผู้หญิงมีเวลาเสาะแสวงหาการรักษามากกว่าชายและสะดวกกว่ามีความคุ้นเคยกับขั้นตอนต่างๆของโรงพยาบาลมากกว่า โดยพบว่าชนิดอาหารที่มีความพึงพอใจมากคืออาหารปรุงด้วยการทอด อาหารพื้นเมือง อาหารที่ปรุงด้วยการนึ่งและต้มยำ ซึ่งอาหารที่ปรุงด้วยการทอดมีไขมันเป็นส่วนประกอบใช้ทอดไขมันจะช่วยทำให้อาหารนั้นมีกลิ่นหอมมีความกรอบของอาหารและรสชาติที่ดีขึ้นจึงทำให้ผู้ป่วยพึงพอใจเมื่อได้รับประทาน ส่วนอาหารพื้นเมืองเป็นอาหารที่ผู้ป่วยคุ้นเคย ตรงกับบริโภคนิสัยและการดำเนินชีวิตเป็นอาหารท้องถิ่นที่ผู้ป่วยเคยรับประทานมาก่อน จึงมีความพึงพอใจเมื่อได้รับประทานอีก ซึ่ง สอดคล้องกับ รุจิรา สัมมะสุต (2545) หลักการจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาลเพื่อให้เกิดความพึงพอใจการยอมรับอาหารต้องเป็นที่ยอมรับของผู้ป่วยทั้งในด้าน รสชาติ สัทศาสตร์ ขนบธรรมเนียมประเพณี บริโภคนิสัย ความชอบและไม่ชอบของผู้ป่วยแต่ละคน สำหรับอาหารที่ปรุงด้วยการนึ่งเป็นอาหารที่มีลักษณะอ่อน เปื่อย นุ่ม และ ย่อยง่าย ทำให้รับประทานได้ง่าย และต้มยำเป็นอาหารที่มีหลายรสประกอบกัน ทั้ง เปรี้ยว เค็ม และเผ็ดอ่อนๆรวมถึงสารแต่งกลิ่นหอมของสมุนไพรและเครื่องเทศหลายชนิด เช่น หอม จิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด จึงทำให้ผู้ป่วยพึงพอใจเมื่อได้รับประทาน ซึ่งรสชาติ และกลิ่นเหล่านี้ช่วยกระตุ้นให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้มากขึ้น โดยอาหารแต่ละชนิดมีรสชาติแตกต่างกันไปดังที่ Lee SL and Chang (2003) เรื่องการปรับปรุงคุณภาพด้านการบริการอาหารผู้ป่วย เพื่อศึกษา ความพึงพอใจของผู้ป่วยที่มีต่อการรายการอาหารและการบริการอาหาร พบว่ามีการเพิ่มระดับความพึงพอใจที่มีต่อการสั่งรายการอาหารก่อนปรับปรุง ดังนั้นควรคงชนิดของอาหารที่ประชากรมีความพึงพอใจมากและจัดให้มีความหลากหลายของรายการอาหารให้เพิ่มมากขึ้น นำรายการอาหารมา ปรับปรุง คัดแปลง โดยเน้นอาหารที่ประชากรพึงพอใจมาก เช่น อาหารพื้นเมือง

อาหารที่ปรุงด้วยการทอด อาหารที่ปรุงด้วยการนึ่งและต้มยำ อาจนำมาทำเป็นสูตรมาตรฐานสำหรับโรงพยาบาล เพื่อรักษาคุณภาพและรสชาติให้คงเดิมในการปรุงแต่ละครั้ง ซึ่งอาจนำไปสู่ความพึงพอใจในระดับมากที่สุดได้ ส่วนชนิดอาหารที่ประชากรมีความพึงพอใจปานกลางคือ แกงจืด ผัดจืด ผัดเผ็ด แกงเผ็ด อาจเป็นเพราะสภาวะทางอารมณ์หรือจิตใจจากการเจ็บป่วย ความรู้สึกในการรับประทาน เมื่ออาหาร ตลอดจนการรับรู้รสชาติต่างๆ ผิดไปจากเดิม ชวลิต รัตนกุล (2550) ประกอบกับอาหารดังกล่าวอาจมีรสชาติจืด หรือเผ็ด มากเกินไปจึงควรมีการปรับปรุงรสชาติอาหารให้เป็นที่ยอมรับและเหมาะสมกับโรคและผู้ป่วยสามารถยอมรับได้และหากสามารถรับประทานอาหารนั้นได้โดยการเพิ่มรสชาติอาหาร เค็ม หวาน ให้รสจัดขึ้นอีกเล็กน้อย ซึ่งรสชาติเหล่านี้ช่วยกระตุ้นให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้มากขึ้นและนำไปสู่ระดับความพึงพอใจมากขึ้น ได้ดังที่ บุญบา เงินอำนวย (2546) ได้สรุปถึงความพึงพอใจที่มีต่ออาหารในการยอมรับมีปัจจัยหลายประการทั้งรสชาติอาหาร สีอาหาร อุณหภูมิของอาหาร ขนาดรูปร่างของอาหาร ฤดูกาล ความเข้ากันได้ของอาหารและความหลากหลายของอาหาร

อาหารประเภทข้าว พบว่าประชากรมีความพึงพอใจต่อชนิดอาหารประเภทข้าวโดยรวมอยู่ในระดับมาก เกือบทุกชนิด ทั้งข้าวสวยขาว ข้าวต้มขาว+กับ ข้าวต้มปลาทรงเครื่อง ข้าวต้มทะเลทรงเครื่อง ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง ข้าวสวยกล้องและข้าวต้มไก่ทรงเครื่องนั้นอาจเป็นเพราะตรงกับบริโภคนิสัยและความคุ้นชินของประชากรกับการบริโภคอาหารประเภทข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวต้มเปล่าพบว่าประชากรมีความพึงพอใจปานกลาง นั้นควรมีปรับปรุงการรักษาอุณหภูมิในการเสิร์ฟให้เป็นไปตามลักษณะของอาหารนั้นๆ เช่น ข้าวต้มต้องรักษาอุณหภูมิให้ร้อนซึ่ง Crapa Sandra and others (2005) พบว่ามีตัวแปรต่อความพึงพอใจ ต่อคุณภาพการให้บริการอาหารคืออุณหภูมิของอาหารและขนาดของอาหารผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยทั้งหมดมีผลต่อความพึงพอใจในคุณภาพการให้บริการผู้ป่วยจริง หรือควรปรับปรุงรสชาติจืดๆของข้าวต้มด้วยการ เติมเกลือเพื่อเพิ่มรส หรือการเพิ่มกลิ่นของข้าวต้มโดยการต้มกับใบเตยลงต้มเพื่อให้มีสีสวยและมีกลิ่นหอมชวนให้เกิดความน่ารับประทานให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้ประชากรมีความพึงพอใจเพิ่มขึ้นถึงระดับความพึงพอใจมากได้

ด้านอาหารจานเดียว ประชากรมีความพึงพอใจโดยรวมระดับมากโดยพบว่า อาหารจานเดียวที่ประชากรมีความพึงพอใจมากคือ ข้าวผัดรวม ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวผัดกุ้งเชียง และข้าวผัดสมุนไพร ทั้งนี้อาหารจานเดียวประเภทข้าว เป็นอาหารที่เคยรับประทานมาก่อนทำให้พึงพอใจเมื่อได้รับประทานอีก การจัดรายการอาหารควรเพิ่มชนิดอาหารที่มีข้าวเป็นหลักหรืออาจคิดค้นเมนูเพิ่มหรือปรับปรุงให้มีความหลากหลายให้มากยิ่งขึ้นเพื่อให้ผู้ป่วยพึงพอใจมากที่สุดต่อไป

ส่วนประเภท ราดหน้า บะหมี่น้ำ/แห้ง ผัดไท ผัดซีอิ้ว ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง และ ก๋วยจั๊บ พบว่าประชากรมีความพึงพอใจระดับปานกลาง ดังนั้นการจัดบริการอาหารควรคำนึงถึงบริโภคนิสัยและการยอมรับอาหารของผู้ป่วย ผู้จัดอาหารต้องหลีกเลี่ยงหรือปรับเปลี่ยนอาหารที่ผู้ป่วยมีความพึงพอใจปานกลางในเมนูอาหารและควรเพิ่มความถี่ของเมนูอาหาร ที่ผู้ป่วยพึงพอใจมากเพื่อให้ตรงกับบริโภคนิสัยของผู้ป่วยอันจะนำไปสู่ ความพึงพอใจมากและช่วยให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร ได้มากขึ้นอันจะนำไปสู่การเจ็บป่วยให้หายเร็วยิ่งขึ้น

ด้านลักษณะของอาหารประชากรมีความพึงพอใจโดยรวมระดับมากต่อการตักอาหาร ไม่เลอะเทอะ การจัดอาหารได้สวยงาม ปริมาณอาหารที่จัดให้ ความหลากหลายของอาหาร สีสีนของอาหาร และรสชาติอาหาร การจัดอาหารสำหรับผู้ป่วยจะต้องเป็นอาหารที่มีความสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน นอกจากนี้ความรู้สึกอยากรับประทานอาหาร โดยทั่วไปสภาพจิตใจและสภาวะของการเจ็บป่วยเป็นสาเหตุหนึ่งทำให้ผู้ป่วยรับประทานอาหาร ได้น้อย สิ่งที่ทำให้ผู้ป่วยมีความรู้สึกอยากรับประทานอาหารเกิดจากลักษณะที่มองเห็น ครั้งแรก เช่นสีสีนการได้เห็น การได้กลิ่น รับรู้รส การจัดอาหารให้มีสีสีนสวยงาม โดยระมัดระวังในการปรุงอาหารให้รักษาสีอาหารให้คงสภาพและแตกต่างจากเดิมให้น้อยที่สุด ควรจัดอาหารให้มีสีสีนสวยงามรับประทานหรือจำนวนผักที่มีสีสวยให้ตัดกัน เช่น มะเขือเทศสีแดง บร็อค โครีสีเขียวเข้มหรือพริกหวานสีแดง เขียว เหลืองและหอมหัวใหญ่ เป็นต้น ทำให้อาหารน่ารับประทาน ส่วนการตักอาหารในปริมาณที่พอดีไม่มากหรือน้อยเกินไป สิ่งเหล่านี้เป็นสัมผัสแรกที่ จะไปกระตุ้นประสาทสัมผัส ก่อนที่จะรับประทานอาหารของผู้ป่วย รุจิรา สัมมะสุด (2541)จึงควรมีการปรับปรุงสิ่งที่ผู้ป่วยพึงพอใจมากอยู่แล้วให้มากยิ่งขึ้นเพื่อให้ผู้ป่วยพึงพอใจมากที่สุด ส่วนกลิ่นของอาหาร เนื้อสัมผัสของอาหาร และอุณหภูมิของอาหารพบว่าประชากรมีความพึงพอใจระดับปานกลาง ซึ่งหากอาหารที่บริการ มีอุณหภูมิและกลิ่น ที่เหมาะสมจะไปกระตุ้นทำให้เกิดความอยากรับประทานอาหารได้เช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับ Hartwell HJ and others (2007)พบว่า การเปรียบเทียบความพึงพอใจของผู้ป่วยจากการบริการระหว่างถาดและรถเข็นซึ่งการบริการด้วยถาดก่อให้เกิดความไม่พึงพอใจเนื่องจากกลิ่น พบว่ามี กลิ่นอาหาร อุณหภูมิของอาหารแต่ละชนิดมีผลต่อการบริโภคอาหาร ลักษณะเฉพาะตัวอาหารบ้างอย่างรับประทานร้อน ในการจัดอาหารหากอาหารใดที่ควรร้อนก็ควรรักษาอุณหภูมิให้ร้อน หรืออาหารใดที่ควรกรอบต้องกรอบ อาหารใดที่ควรเปื่อยนุ่มจะต้องเปื่อยนุ่ม ไม่ใช่เหนียวจนเคี้ยวไม่ได้และไม่สามารถรับประทานได้ จึงควรมีการนำข้อมูลที่ได้มาเป็นแนวทาง การพัฒนาอาจด้วยการเปลี่ยนรถเข็นส่งอาหารให้สามารถเก็บรักษาอุณหภูมิของอาหารให้คงที่เพื่อให้ผู้ป่วยเกิดความพึงพอใจระดับมากได้และสามารถรับประทานได้ดีจะช่วยฟื้นฟูฟื้นตัวและหายจากการเจ็บป่วยได้เร็วขึ้น

ด้านโภชนาและอุปกรณ์สำหรับใช้รับประทานอาหารพบว่า ประชากรทั้งหมดมีความพึงพอใจโดยรวมระดับมากทุกด้าน ทั้งความปลอดภัยของโภชนาและอุปกรณ์ ความสะอาดของโภชนาและอุปกรณ์และความสวยงามของโภชนาและอุปกรณ์ ซึ่ง รุจิรา สัมมะสุต (2541) กล่าวว่าโภชนาและอุปกรณ์ในการให้บริการอาหารและรับประทานอาหารของผู้ป่วย ควรได้รับการเอาใจใส่ดูแลให้อยู่ในสภาพดี สะอาด หน้าที่และหลีกเลี่ยงการ นำโภชนาที่ บวม ร้าว หรือบิ่นไปใช้ในการบริการแก่ผู้ป่วย การล้างทำความสะอาด ควรทำความสะอาดให้ทั่วถึงทุกครั้งไม่ควรมีคราบหรือเศษอาหารใดๆ แห้งติดค้างอยู่บนโภชนาและอุปกรณ์ ผลทำให้ผู้ป่วยเกิดความพึงพอใจได้เช่นกันซึ่งโรงพยาบาลแห่งนี้ใช้โภชนาที่ทำจากกระเบื้องเคลือบมีความสวยงามและมีฝาปิดมิดชิดไม่มีลวดลายทำความสะอาดง่าย ซึ่งสอดคล้องการศึกษาของ นวลพรรณ บางทิพย์ (2551) และ วชิราลักษณ์ สวัสดิ์ปกรณ์ (2551) ที่พบว่าความพึงพอใจต่ออาหารและการบริการ ที่ประชากรทั้งหมดมีความพึงพอใจต่อความสะอาดของโภชนาและอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร ดังนั้นจะต้องควบคุมดูแลให้เจ้าหน้าที่เห็นความสำคัญต่อสิ่งเหล่านี้ให้คงสภาพหรือดีขึ้น ขึ้นเพื่อให้เกิดคุณภาพในการบริการและเป็นการพัฒนาเพื่อให้ผู้ป่วยเกิดความพึงพอใจ ได้ถึงระดับมากที่สุด

ประชากรมีความพึงพอใจโดยรวมระดับมากด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ ต่อความยืดหยุ่นในการเก็บโภชนาคืน สีหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส ความตรงเวลาในการให้บริการ ความสุภาพในการพูดจา ความสุภาพในการให้บริการ ความรวดเร็วในการให้บริการ ความสะอาดของการแต่งกาย เวลาในการให้บริการอาหารเหมาะสม การมีมนุษยสัมพันธ์และสนองความต้องการผู้ใช้บริการอย่างรวดเร็ว ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเจ้าหน้าที่มีจิตสำนึกที่ดีในการให้บริการโดยบุคลากร ที่ให้บริการเป็นบุคลากรคนแรก ที่ผู้ป่วยจะพบในการให้บริการ การแต่งกายของพนักงาน เสื้อผ้าต้องสะอาดเรียบร้อย ควรให้บริการด้วยความมีกิริยามารยาดี มีใบหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส มีสุขภาพที่ดีความสะอาดของร่างกาย รวมถึงสุขภาพของบุคลากรที่ให้บริการ ดังที่ อรสา เลิศสุโภชนาธิ์และสุวรรณา ธรรมรมดี (2541) ได้สรุปว่าการแต่งกายสะอาด เป็นเสื้อมีแขน ผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว เป็นผู้ที่มีความสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ตัดเล็บให้สั้นไม่ทาเล็บ ไม่ใช้มือสัมผัสอาหาร ที่ปรุงสุกและต้องไม่สูบบุหรี่ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน สอดคล้องกับ Crapa Sandra and others (2005) เรื่องประเมินศึกษาความพึงพอใจในคุณภาพการให้บริการด้านอาหารในผู้ป่วยพิเศษ ด้านคุณภาพอาหาร คุณภาพการบริการ คุณภาพของพนักงานบริการและคุณภาพสิ่งแวดล้อมทางกายภาพต่ออายุ เพศ ประเภทอาหาร ความอยากรับประทานอาหารและวันนอนโรงพยาบาลของผู้ป่วย ซึ่งปัจจัยทั้งหมดมีผลต่อความสัมพันธ์ของความพึงพอใจของผู้ป่วย ซึ่งโรงพยาบาลแห่งนี้มีการพัฒนาคุณภาพมาอย่างต่อเนื่องและผู้ศึกษาจะนำ

ผลการศึกษาเพื่อนำเสนอผู้บริหาร ใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาบุคลากรจัด โครงการอบรมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องโดยเน้นความสุภาพในการให้บริการ การรักษาความสะอาด ปรับปรุงคุณภาพการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่บริการ เพื่อเพิ่มระดับความพึงพอใจให้มากที่สุดต่อไป

ข้อเสนอแนะ

การนำผลการศึกษาไปใช้ โรงพยาบาลควรมีแนวทางดังนี้

1. จัดส่งเสริมการให้ความรู้เรื่องการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับโรคที่ผู้ป่วยเป็น ถูกหลักโภชนาการ ตามประเภท ของอาการเจ็บป่วยใน โรงพยาบาลเพื่อให้ผู้ป่วยและญาติเมื่อกลับไปพักฟื้นที่บ้านสามารถดูแลตนเองได้
2. ควรปรับปรุงชนิดของอาหารที่ผู้ป่วยมีความพึงพอใจปานกลางและนำข้อมูลมาหาแนวทางการจัดรายการอาหารเพื่อให้สอดคล้องกับความชอบของผู้ป่วยเพื่อให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารได้มากขึ้น
3. จัดทำคู่มือใช้เป็นมาตรฐานสำหรับอาหารที่ผู้ป่วยมีความพึงพอใจมากให้กับผู้ป่วยเพื่อเป็นแนวทางการรับประทานอาหารเพื่อให้ผู้ป่วยและญาติกลับไปทำเองได้

การศึกษาครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาเรื่อง

1. ความพึงพอใจของผู้ป่วยที่รับประทานอาหารเฉพาะโรคในโรงพยาบาล
2. ความรู้และทัศนคติของผู้ป่วยที่รับประทานในโรงพยาบาล
3. ปัจจัยอื่นๆ ที่มีอิทธิพลต่อความรู้และการบริโภคอาหารของผู้ป่วย