

ดูงานที่ศูนย์อาหารโรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัด จันทบุรี

วันที่ 1 เมษายน 2552

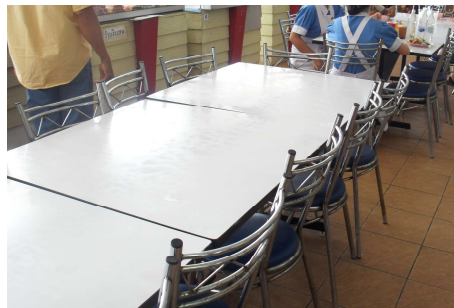


นโยบายด้านคุณภาพ
เพื่อรักษาความพึงพอใจของบุคลากร
จึงขอเสนอข้อกำหนดบริการดังนี้...ดังนี้

1. ให้บริการด้วยอาหารสะอาด รสชาติดี ถูกสุขอนามัย
2. ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว รักษาสิ่งแวดล้อม
3. ให้บริการด้วยคุณค่าและเอาใจใส่ภาพ เรียบร้อย มีบรรยากาศที่สงบ
4. บริการล้างภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ตลอดจนอุปกรณ์ เครื่องใช้ เช่น จาน เหม ช้อน ตะเกียบ ชะลอมชามกวน ด้วยเครื่องจักรที่ทันสมัย พ่นการฆ่าเชื้อโรค
5. พนักงานประกอบอาหารตลอดจนพนักงานที่ให้บริการ ทุกคนต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพ
6. ลูกค้าที่ใช้บริการภายในบริเวณพื้นที่ศูนย์อาหาร ในระหว่างที่เปิดดำเนินการ จะได้รับการคุ้มครองในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุขณะใช้บริการอยู่ในพื้นที่ดังกล่าว



คณะทำงานสวัสดิการร้านค้าส่วนที่ 1 ได้ไปเยี่ยมชม ศูนย์อาหารสวัสดิการโรงพยาบาลพระปกเกล้า จังหวัดจันทบุรี



แกงเนื้อ	กระเพรา ปลา	พริกทอด	15.-
แกงหมูป่า	พริกปลาทู	พริกทอด	15.-
แกงส้ม	หมูทอด	พริกสับ	15.-
เขี้ยวหวานไก่	ต้มยำเต้าหู้ 15.-	ข้าวคั่วพริกเกลือ	20.-
กระเพราเครื่องไก่	พริกขี้	ข้าวคั่วกะปิ	25.-
กระเพราหมู	พริกผัด	หมูไม่พริก	
ข้าวราดแกง 1 อย่าง		ข้าวราดแกง 2 อย่าง	25

มีการจัดการที่ดี ใส่ใจความสะอาด มีป้ายบอกราคาอาหาร มีการแลกเปลี่ยน เพื่อความสะดวกและเป็นระเบียบ



คณะทำงานสวัสดิการร้านค้าส่วนที่ 1 ได้รับเกียรติจาก คุณชาติ อุดมวิทย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไทยฟูดส์ กรุ๊ป จำกัด ในการเยี่ยมชมศูนย์อาหารและห้องล้างจาน



มีการจัดวางภาชนะอย่างเป็นระเบียบ
มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะ



การจัดร้านทั้งหน้าร้านและหลังร้านมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย
ทำให้ศูนย์อาหารโรงพยาบาลพระปกเกล้านำใช้บริการมากขึ้น

ขอขอบคุณศูนย์อาหารโรงพยาบาลพระปกเกล้า
คุณชาตรี อุดมวิทย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไทยฟู้ด กรุ๊ป จำกัด
ที่ให้ความสะดวกแก่คณะทำงานสวัสดิการร้านค้าส่วนที่ 1
ในการเยี่ยมชมศูนย์อาหาร ในครั้งนี้