

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๓๖๕๕

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

เรื่อง รายงานรายการอาหารและปริมาณสัดส่วนอาหารสำหรับผู้ต้องขังประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถามการจัดรายการอาหารสำหรับผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนาการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับผู้ต้องขังโดยใช้หลักเกณฑ์ข้อกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยของกรมอนามัย ในการจัดทำตัวอย่างรายการอาหารจัดเลี้ยง เพื่อให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน นำไปใช้จัดทำรายการอาหารจัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมการบริโภค วัตถุดิบในท้องถิ่นและความสะดวกในการปรุงประกอบอาหาร นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์พิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหารผู้ต้องขังมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จึงขอให้ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการจัดส่งรายการอาหารและปริมาณสัดส่วนอาหารของผู้ต้องขังรอบ ๓๑ วัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ในรูปแบบแผ่น CD และตอบแบบสอบถามตามแบบฟอร์มมายังกรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๒

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวัชชัย ชัยวัฒน์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร. / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

# บันทึกข้อความ

**ส่วนราชการ** กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕ ๑๐๖

**ที่** ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๖๕๘๖ **วันที่** ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

**เรื่อง** รายงานรายการอาหารและปริมาณสัดส่วนอาหารสำหรับผู้ต้องขังประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน สถานกักขัง

ตามที่กรมราชทัณฑ์ มีนโยบายพัฒนาการจัดเลี้ยงอาหารสำหรับผู้ต้องขังโดยใช้หลักเกณฑ์ข้อกำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทยของกรมอนามัย ในการจัดทำตัวอย่างรายการอาหารจัดเลี้ยง เพื่อให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน นำไปใช้จัดทำรายการอาหารจัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ตามหลักโภชนาการให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมการบริโภค วัตถุดิบในท้องถิ่นและความสะดวกในการปรุงประกอบอาหาร นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์พิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินงานจัดเลี้ยงอาหารผู้ต้องขังมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จึงขอให้ให้เรือนจำ/ทัณฑสถาน ดำเนินการจัดส่งรายการอาหารและปริมาณสัดส่วนอาหารของผู้ต้องขังรอบ ๓๑ วัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ในรูปแบบแผ่น CD และตอบแบบสอบถามตามแบบฟอร์มมายังกรมราชทัณฑ์ ภายในวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๒

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(นายธวัชชัย ชัยวัฒน์)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมราชทัณฑ์



ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒ / ๓๖๕๘๙

ถึง

กรมราชทัณฑ์ ขอส่งสำเนาหนังสือ ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๖๕๘๕ ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ เรื่อง รายงานรายการอาหารและปริมาณสัดส่วนอาหารสำหรับจัดเลี้ยงผู้ต้องขัง ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป




กองบริการทางการแพทย์
โทร / โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

## แบบสอบถามการจัดรายการอาหารสำหรับผู้ต้องขัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

เรือนจำ/ทัณฑสถาน.....

* ประเภทเรือนจำ ☐ เรือนจำชาย ☐ เรือนจำหญิง ☐ เรือนจำชายมีแดนหญิง

อายุระหว่าง.....ถึง.....ปี จำนวนผู้ต้องขังรวมทั้งหมด.....คน

* ระบุลักษณะงานและกิจกรรมผู้ต้องขังในเรือนจำเพื่อประเมินความต้องการพลังงานต่อวัน.....

.....

**********

๑. เรือนจำ/ทัณฑสถาน จัดทำรายการอาหารจัดเลี้ยงผู้ต้องขังประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ โดย

☐ **ใช้รายการอาหารของกรมราชทัณฑ์**

☆ วัตถุดิบและเครื่องปรุง

ชนิดวัตถุดิบ ☐ ไม่ปรับเปลี่ยน ☐ ปรับเปลี่ยนตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ☐ อื่นๆ ระบุ.....

สัดส่วนวัตถุดิบ ☐ ไม่ปรับเปลี่ยน ☐ ปรับเปลี่ยน ☐ อื่นๆ ระบุ.....

สัดส่วนเครื่องปรุง ☐ ไม่ปรับเปลี่ยน ☐ ปรับเปลี่ยน ☐ อื่นๆ ระบุ.....

☆ รายการอาหาร

☐ ปรับเปลี่ยนรายการอาหารบางรายการ/เปลี่ยนรายการอาหารยกวัน**เลือกใน**รายการอาหารของกรมฯ

☐ ปรับเปลี่ยนรายการอาหารบางรายการ/เปลี่ยนรายการอาหารยกวัน **แต่** ใช้รายการอาหารอื่นนอกเหนือจากรายการตัวอย่างของกรมฯ

☐ อื่นๆ ระบุ.....

☐ **ไม่ใช้รายการอาหารของกรมฯ** แต่ใช้รายการอาหารเดิมของเรือนจำ โดยผ่านการรับรองจากนักโภชนาการในพื้นที่

ระบุ หน่วยงาน/บุคคล /วัน เดือน ปี /ที่รับรอง.....

๒. ข้อเสนอแนะด้านรายการอาหาร สัดส่วนเครื่องปรุง รสชาติ วัตถุดิบ ตามเมนูอาหารกรมราชทัณฑ์

☐ รายการอาหาร.....

☐ สัดส่วน/ประเภทของเครื่องปรุง.....

☐ รสชาติอาหาร (สอบถามความคิดเห็นจาก เจ้าหน้าที่และผู้ต้องขัง).....

☐ วัตถุดิบ .....

ข้อเสนอแนะอื่นๆ .....

.....

.....

ลงชื่อ.....ผู้ตอบแบบสอบถาม

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

**หมายเหตุ** ขอให้ท่านแสดงความคิดเห็นตามความเป็นจริงเพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนาการจัดเลี้ยงอาหาร