



รายงานองค์ความรู้ที่มีการจัดการ
เพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

การสนับสนุนประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน

จัดทำโดย

กองบริการ

กรมพลาธิการทหารเรือ

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

การสนับสนุนประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน

กองบริการ กรมพลธิการทหารเรือ

๑. ความสำคัญและความเป็นมา

ในปีพุทธศักราช ๒๓๑๐ หลังกรุงศรีอยุธยาแตกได้ ๒ เดือน พระเจ้าตากทรงเดินทางรวบรวมไพร่พลและเสบียงยังเมืองต่างๆ เพื่อกู้บ้านเมือง ซึ่งก่อนเข้าตีเมืองจันทบูร พระเจ้าตากได้รับสั่งว่า “ต๋อยหม้อข้าวหม้อแกงให้จงสิ้น ในเพลากลางคืนวันนี้ ตีเอาเมืองจันทบูรให้ได้ ไปหาข้าวกินเช้าเอาในเมือง ถ้ามิได้ ก็ให้ตายเสียด้วยกันเถิด” จะเห็นได้ว่า การกินอยู่เป็นสิ่งสำคัญในทำการต่างๆ ดังนั้นการทำการกิจสำคัญใดๆ ที่ต้องผ่านมื้ออาหารในวันนั้นๆ จะปล่อยให้กำลังพลที่ปฏิบัติหน้าที่อดอาหารไม่ได้ กำลังพลที่ไม่พร้อม อาจทำให้ภารกิจที่สำคัญนั้น เกิดความผิดพลาด หรือถูกตำหนิได้ กองบริการ กรมพลธิการทหารเรือ มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการสนับสนุนประกอบเลี้ยงในโอกาสต่างๆ มีขั้นตอนการปฏิบัติที่เป็นแบบแผน ตามหลักการที่ปฏิบัติกันอย่างถูกต้อง แต่หากเกิดสถานการณ์ที่ต้องประกอบเลี้ยงเร่งด่วนที่ต้องประกอบเลี้ยงให้กับคนจำนวนมาก และมีระยะเวลาเตรียมการเพียงไม่กี่ชั่วโมง กองบริการ กรมพลธิการทหารเรือ จะต้องปฏิบัติแบบใด เพื่อให้ภารกิจที่ได้รับมอบหมายเป็นไปด้วยความเรียบร้อย กองบริการ กรมพลธิการทหารเรือ จึงได้จัดทำจัดการความรู้ฉบับนี้ขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติการสนับสนุนการประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติของกองบริการกรมพลธิการทหารเรือ เป็นอย่างมาก และส่งผลให้การปฏิบัติการประกอบเลี้ยงเป็นไปด้วยความเรียบร้อย เหมาะสมต่อเหตุการณ์ เป็นที่พึงพอใจของผู้บังคับบัญชา

เอกสารฉบับนี้เจ้าหน้าที่ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้ร่วมประชุมหารือ แลกเปลี่ยนความคิด ข้อเสนอแนะ บทเรียน และประสบการณ์ต่างๆ จากการปฏิบัติการประกอบเลี้ยง นำแก้ไข ปรับปรุง พัฒนาให้ขั้นตอนการปฏิบัติต่างๆ ให้มีความสมบูรณ์และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และหากท่านใดตรวจพบข้อบกพร่องหรือมีความผิดพลาดประการใด ขอความกรุณาแจ้งกองบริการ กรมพลธิการทหารเรือ ทราบ เพื่อจะได้นำไปแก้ไข ปรับปรุงให้มีความถูกต้องและสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นต่อไป

๑.๑ ความสำคัญขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

การประกอบเลี้ยงในสถานการณ์ปกติ จะมีการสั่งการล่วงหน้าก่อนการประกอบเลี้ยง เนื่องจากการประกอบเลี้ยงจำเป็นต้องกำหนดชุดประกอบเลี้ยง เบิกยืมเงินทดรองจ่ายค่าเสบียง ต้องจัดหาเสบียง เตรียมวัตถุดิบ เพื่อให้การประกอบเลี้ยงเป็นไปด้วยความเรียบร้อยจึงจำเป็นต้องมีเวลาเพื่อให้หน่วยที่เกี่ยวข้องได้มีการเตรียมการ แต่บางครั้งอาจได้รับสั่งการให้ไปประกอบเลี้ยงเร่งด่วนในจำนวนมาก เช่นสั่งการช่วงเข้าประกอบเลี้ยงมือเที่ยง หรือสั่งการช่วงเที่ยงประกอบเลี้ยงมือเย็น เป็นต้น การประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน ในจำนวนที่มากนั้น ต้องอาศัยการสั่งการ การประสานงาน ความชำนาญในการดำเนินการเป็นขั้นตอน เพื่อให้การประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วนเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงจัดทำแนวทางการประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วนเป็นองค์ความรู้ฉบับนี้ขึ้น ผู้ที่มาปฏิบัติจะได้ทราบถึงที่มาของการปฏิบัติ แนวทางการปฏิบัติ ขั้นตอนต่างๆ เป็นลำดับขั้นตอนได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ ความเป็นมาและแนวทางการพัฒนาองค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

กบก.พธ.ทร. มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการสนับสนุนประกอบเลี้ยงในโอกาสต่างๆ มีขั้นตอนการปฏิบัติที่เป็นแบบแผน ตามระเบียบ พธ.ทร. ว่าด้วยการรับจัดเลี้ยง พ.ศ.๒๕๔๔ ที่ผ่านมาหากเกิดสถานการณ์ที่ต้องจัดทำอาหารกล่องสนับสนุนภารกิจของ ทร. อย่างเร่งด่วนในจำนวนมาก และมีระยะเวลาในการเตรียมการน้อย กบก.ฯ ก็สามารถให้การสนับสนุนดำเนินการจัดทำอาหารกล่อง ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ในการนี้ กบก.ฯ พิจารณาแล้วเห็นควรจัดทำการจัดการความรู้ หัวข้อ “การจัดทำอาหารกล่องสนับสนุนภารกิจของ ทร. ในกรณีเร่งด่วน” เพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้กับผู้ปฏิบัติหน้าที่ ได้ปฏิบัติเป็นขั้นตอนอย่างถูกต้อง ยึดหลัก สนับสนุนคุ้มค่า ทันเวลาผู้ใช้

๒. การวางแผนเชิงกลยุทธ์ด้านการจัดการความรู้

วัตถุประสงค์และเป้าหมายขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ ระบุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของผลงาน/นวัตกรรม หรือวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศ อย่างชัดเจน สอดคล้องกับปัญหา ความต้องการ หรือเหตุผลความจำเป็น

๒.๑ วัตถุประสงค์ขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

๒.๑.๑ เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ปฏิบัติสามารถปฏิบัติงานได้ทันที เมื่อเกิดสถานการณ์วิกฤต หรือเมื่อได้รับการสั่งการในกรณีเร่งด่วน

๒.๑.๒ เพื่อให้มีความเข้าใจในขั้นตอนการปฏิบัติ

๒.๑.๓ เพื่อให้ผู้ที่ได้รับมอบหมายเลือกปฏิบัติให้เหมาะสมกับสถานการณ์

๒.๒ เป้าหมายหรือตัวชี้วัดขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ

ผลิตอาหารกล่องสนับสนุนภารกิจของ ทร. อย่างเร่งด่วนในจำนวนมาก และมีระยะเวลาในการเตรียมการน้อย ได้ทันเวลา ในจำนวนที่ถูกต้อง

๓. กระบวนการผลิตผลงาน

กระบวนการผลิตผลงาน หรือขั้นตอนการดำเนินงานขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ ระบุกระบวนการ หรือวิธีการในการผลิต การนำไปใช้ และการพัฒนาผลงานโดยมีขั้นตอนต่อเนื่องสัมพันธ์กัน และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

๓.๑ การออกแบบผลงาน/ นวัตกรรม

- จากการตรวจสอบและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่างๆ
- จากแนวทางการปฏิบัติที่ผ่านมา
- จากการประชุมหารือกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
- จากการสอบถามข้าราชการที่เคยมีประสบการณ์การปฏิบัติ
- จากข้อเสนอแนะของผู้รับบริการ

ขั้นตอนการเตรียมการ

การได้รับการประสานขอรับการสนับสนุนให้ประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน ในการปฏิบัติจริง โดยส่วนมากจะเป็นการติดต่อผ่านทางโทรศัพท์ และทำเอกสารตามมาภายหลัง เมื่อกองบริการ กรมพลาดิการทหารเรือได้รับการประสาน แผนกต่างๆ จะปฏิบัติตามการสั่งการตามลำดับชั้น หรือจะสั่งการไปยังผู้ปฏิบัติโดยตรง เนื่องจากกองบริการ กรมพลาดิการทหารเรือ มีการประกอบเลี้ยงเป็นปกติทุกวัน กำลังพลจึงมีความพร้อมสูง

๑. เวลา ๐๙๓๕ เมื่อกองบริการ กรมพลาดิการทหารเรือ ได้รับการประสาน (ติดต่อทางโทรศัพท์ หรือประสานทางเอกสาร) จากศูนย์ปฏิบัติการกองทัพเรือ (ศปก.ทร.) หรือฐานทัพเรือกรุงเทพ (ฐท.ภท.) ชุรการกองบริการ สำเนาเรื่องให้ผู้บังคับบัญชาทราบ และสั่งการต่อไปยังแผนกบริการ แผนกประกอบอาหาร แผนกโภชนาการ เพื่อดำเนินการ

๒. เวลา ๐๙๔๕ แผนกบริการประมาณการค่าอาหารโดยยึดตามมาตรการประหยัดของสำนักงานปลัดบัญชาทหารเรือ (สพช.ทร.) ส่งให้ชุรการกองบริการ

๓. เวลา ๐๙๔๕ แผนกบริการสำรองจ่ายค่าเสบียงจากเงินหมุนเวียนค่าเสบียงให้แผนกประกอบอาหาร

๔. เวลา ๐๙๔๕ แผนกโภชนาการกำหนดรายการอาหารเสนอให้ผู้บังคับบัญชาให้ความเห็นชอบและอนุมัติ ส่งให้แผนกประกอบอาหาร

๔.๑ ตัวอย่างรายการอาหาร ชุดที่ ๑ (ผัดกระเพราหมู/ไก่, ไข่ต้ม, ข้าว, ผลไม้)

๔.๒ ตัวอย่างรายการอาหาร ชุดที่ ๒ (พะแนงหมู/ไก่, ไข่เค็ม, ข้าว, ผลไม้)

หมายเหตุ กองบริการ กรมพลาดิการทหารเรือ ขอยกตัวอย่างรายการอาหารชุดที่ ๑ (กระเพราหมู, ไข่ต้ม, ข้าว, ผลไม้) เป็นตัวอย่างการปฏิบัติ

๕. เวลา ๐๙๔๕ แผนกประกอบอาหารกำหนดกำลังพลชุดประกอบอาหาร และเตรียมการประกอบอาหาร โดยแบ่งชุดทำงานเป็น ๓ ส่วนๆ ละ ๔ ชุด ได้แก่

๕.๑ ส่วนที่ ๑ ส่วนปรุงอาหาร ชุดละ ๔ นาย

๕.๒ ส่วนที่ ๒ ส่วนบรรจุอาหารใส่ถุงพลาสติก (ข้าวสวย และกับข้าว) ชุดละ ๒ นาย

๕.๓ ส่วนที่ ๓ ส่วนบรรจุอาหารทั้งหมดลงกล่องอาหาร ชุดละ ๔ นาย

๖. เวลา ๐๙๔๕ หมวดเสบียง แผนกประกอบอาหาร กำหนดรายการเสบียง และจัดหาเสบียงจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีความสะอาด และได้มาตรฐาน

๗. เวลา ๐๙๕๕ ชุรการกองประสานกรมขนส่งทหารเรือ ขอใช้รถยนต์บรรทุกในการขนส่งอาหารกล่อง และทำบันทึกข้อความขอรับการสนับสนุนเสนอกรมพลธิการทหารเรือ เสนอต่อไปกรมขนส่งทหารเรือ ในภายหลัง

๘. เวลา ๑๐๐๐ ชุรการกองบริการขึ้นเรื่องเสนอกรมพลธิการทหารเรือ (พธ.ทร.) ผ่าน กองการเงิน กรมพลธิการทหารเรือ (กกง.พธ.ทร.) เพื่อยืมเงินทดรองจ่ายค่าเสบียงในการประกอบอาหารกล่องพร้อมน้ำดื่ม จำนวน ๒,๐๐๐ ชุด

ข้อควรทราบ และเทคนิค

๑. การประสานรายละเอียดควรให้ทราบถึงสิ่งสำคัญต่างๆ เช่น จัดเลี้ยงแบบใด ที่ไหน เมื่อไร จัดเลี้ยงให้ใคร งบประมาณการจัดเลี้ยง ยิ่งเป็นการจัดเลี้ยงแบบเร่งด่วน ควรประสานรายละเอียดให้แน่ชัด เพราะจะให้เกิดข้อผิดพลาดมากไม่ได้

๒. การประสานรายละเอียดต่างๆ ส่วนใหญ่จะเป็นการประสานทางโทรศัพท์ ควรขอยศ-ชื่อ-สกุล เบอร์โทรศัพท์ โทร. เบอร์โทรศัพท์มือถือ เพื่อการติดต่อในกรณีฉุกเฉิน และเร่งรัดให้ทำเอกสารขอรับการสนับสนุนในภายหลัง

๓. ในกรณีที่ได้รับการประสานจากหลายหน่วย ควรระวังจำนวนผู้รับประทานจะซ้ำกัน

๔. ในเอกสารที่ขอรับการสนับสนุนจะต้องมีลายมือชื่อผู้ลงนาม หมู่วันเวลา เลขที่ของหน่วยที่ออกเอกสาร ต้องระบุเวลาที่รับประทาน มือ และจำนวนที่ขอรับการสนับสนุน

๕. เมื่อได้รับสั่งการจากผู้บังคับบัญชา แผนกต่างๆ จะทำหน้าที่ในขั้นตอนการเตรียมการของแผนกให้แล้วเสร็จประมาณ ๑๐ นาที

๖. แหล่งจัดหาเสบียงที่ใช้เป็นประจำได้แก่ ตลาดสดศาลาน้ำร้อน ตลาดพรานนก ห้างแม่โคโร

๗. หากวัตถุดิบหลักไม่เพียงพออาจเปลี่ยนจากหมูเป็นไก่ หรือไก่เป็นหมูตามสถานการณ์

๘. หากวัตถุดิบใดได้ไม่ครบ จะต้องนำวัตถุดิบที่ได้บางส่วนแล้วไปประกอบอาหารชุดแรกก่อน และจึงจัดหาเพิ่มเติมจากแหล่งอื่นให้ครบตามจำนวน โดยใช้เวลาไม่เกิน ๓๕ นาที

๙. ผลไม้ที่จัดหาควรเป็นผลไม้ที่พร้อมรับประทานโดยไม่ต้องตัดแต่ง เพื่อความรวดเร็ว เช่น ส้ม กล้วยหอม

การกำหนดวัตถุดิบ

หลังจากแผนกโภชนาการได้กำหนดรายการอาหารแล้ว แผนกประกอบอาหารจำเป็นต้องกำหนดความต้องการวัตถุดิบให้หมวดจัดหาเสบียงไปจัดหา การกำหนดวัตถุดิบมีหลักการกำหนด ดังนี้

- | | |
|---------------|---|
| ๑. เนื้อสัตว์ | จำนวน ๑๐ กิโลกรัม ต่อ ผู้รับประทาน ๑๐๐ คน |
| ๒. ข้าวสาร | จำนวน ๑๐ กิโลกรัม ต่อ ผู้รับประทาน ๑๐๐ คน |
| ๓. พริกชี้หนู | จำนวน ๑ กิโลกรัม ต่อ เนื้อสัตว์ ๑๐ กิโลกรัม |
| ๔. กระเทียม | จำนวน ๑ กิโลกรัม ต่อ เนื้อสัตว์ ๑๐ กิโลกรัม |

ขั้นตอนการปฏิบัติ (ประกอบเลี้ยง)

เมื่อแต่ละแผนกได้เตรียมการแล้ว แผนกประกอบอาหารจะดำเนินการประกอบอาหาร โดยจะเริ่มจากการเตรียมพื้นที่ กำหนดจุดปฏิบัติ ชักซ้อมทำความเข้าใจกับกำลังพล และเริ่มหุงข้าวในระหว่างที่วัตถุดิบอื่นๆ ยังมาไม่ถึงสถานที่ประกอบอาหาร เนื่องจากข้าวสารจะมีคงคลังไว้เสมอเพราะสามารถเก็บรักษาได้นาน อีกทั้งการจัดหาเสบียงต้องใช้เวลาโดยประมาณ ๓๕ นาที

๑. เวลา ๑๐๐๐ กำลังพลชุดประกอบอาหารจัดส่วนปรุงอาหารหุงข้าว ในการประกอบอาหารกล่องและน้ำดื่ม จำนวน ๒,๐๐๐ ชุด จะใช้เวลาในการหุงข้าวรวม ๑ ชั่วโมงโดยจะใช้วิธีหุงข้าว ดังนี้

๑.๑ ตู้นึ่งข้าวไอน้ำ มีจำนวน ๒ หลัง

- ตู้นึ่งข้าวไอน้ำ ๑ หลัง สามารถใช้หุงข้าวได้ครั้งละ ๕๐ กิโลกรัม
- ระยะเวลาในการหุงข้าวครั้งละ ๕๐ นาที
- รวมหุงข้าวด้วยตู้นึ่งไอน้ำ ๒ หลัง เป็น ๑๐๐ กิโลกรัม
- จะได้ข้าวกล่อง จำนวน ๑,๐๐๐ กล่อง

๑.๒ หม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส มีจำนวน ๑๐ ลูก

- หม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส ๑ ลูก สามารถหุงข้าวได้ครั้งละ ๕ กิโลกรัม
- ระยะเวลาในการหุงข้าวครั้งละ ๓๐ นาที
- หุงข้าวด้วยหม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส ๑๐ ลูก เป็น ๕๐ กิโลกรัม
- รวมหุงข้าวด้วยหม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส จำนวน ๒ รอบ เป็น ๑๐๐

กิโลกรัม

- จะได้ข้าวกล่อง จำนวน ๑,๐๐๐ กล่อง

๒. เวลา ๑๐๐๕ กำลังพลส่วนปรุงอาหารต้มน้ำให้เดือดระหว่างรอไข่ไก่

๓. เวลา ๑๐๒๐ ชุดจัดหาเสบียงนำวัตถุดิบมาไปยังสถานที่ประกอบอาหาร

๔. เวลา ๑๐๒๕ กำลังพลส่วนปรุงอาหาร ปรุงอาหารรายการไข่ต้ม ซึ่งการต้มไข่ไก่ จำนวน ๒,๐๐๐ ฟอง จะใช้เวลาในการต้มไข่ไก่อรวม ๓๐ นาที โดยใช้วิธีต้มด้วยหม้อต้ม ๕ ใบ มีวิธี ดังนี้

- หม้อต้ม ๑ ใบ สามารถต้มไข่ไก่ได้ครั้งละ ๒๐๐ ฟอง
- ระยะเวลาในการต้มไข่ไก่อครั้งละ ๑๕ นาที
- ต้มไข่ไก่อด้วยหม้อ ๕ ใบ ได้ไข่ต้ม ๑,๐๐๐ ฟอง
- รวมต้มไข่ไก่อด้วยหม้อ ๒ รอบ ได้ไข่ต้ม ๒,๐๐๐ ฟอง

๕. เวลา ๑๐๓๐ กำลังพลส่วนปรุงอาหาร ปรุงอาหารรายการผัดกระเพราหมู ซึ่งการผัดกระเพราหมู จำนวน ๒,๐๐๐ คนรับประทาน จะใช้เวลาในการผัดกระเพรา ๑ ชั่วโมง โดยจะใช้วิธีผัดกระเพราด้วยกระทะ ๔ ลูก มีวิธี ดังนี้

- กระทะ ๑ ลูก สามารถผัดกระเพราได้ครั้งละ ๒๕๐ คนรับประทาน
- ระยะเวลาในการผัดกระเพราครั้งละ ๓๐ นาที
- ผัดกระเพราด้วยกระทะ ๔ ลูก ได้ผัดกระเพรา ๑,๐๐๐ คนทาน
- รวมผัดกระเพราด้วยกระทะ ๒ รอบ ได้ผัดกระเพรา ๒,๐๐๐ คนทาน

๕. เวลา ๑๑๐๐ กำลังพลส่วนบรรจุอาหารใส่ถุงพลาสติก เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในรอบที่หนึ่งใส่ถุงพลาสติก โดยจะบรรจุผักกระเพราใส่ถุงพลาสติก จำนวน ๑,๐๐๐ ถุง ซึ่งมีวิธีดังนี้

- จัดกำลังพลเป็น ๒ ชุดๆ ละ ๒ นาย รวม ๔ นาย
- ตักผักกระเพราใส่ถุง มัดหนึ่งยาง และพักไว้
- ระยะเวลาในการบรรจุ ๒๕ นาที
- เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จในรอบที่สอง

๖. เวลา ๑๑๑๐ กำลังพลส่วนบรรจุอาหารทั้งหมดลงกล่องอาหาร เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในรอบที่หนึ่งลงกล่องอาหาร โดยจะบรรจุลงกล่องอาหาร จำนวน ๑,๐๐๐ กล่อง ซึ่งมีวิธีดังนี้

- จัดกำลังพล ๔ ชุดๆ ละ ๔ นาย รวม ๑๖ นาย
- ตักข้าวสวยลงในกล่องอาหาร
- ใส่ผักกระเพราที่บรรจุถุงพลาสติกแล้วลงในกล่องอาหาร
- ใส่ไข่ต้มลงในกล่องอาหาร
- ใส่พริกน้ำปลาซอง และซอสลงในกล่องพร้อมมัดหนึ่งยาง
- จัดบรรจุใส่ถุงหิ้ว ชุดละ ๑๐ กล่อง
- ระยะเวลาในการบรรจุ ๓๐ นาที
- เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จในรอบที่สอง

๗. เวลา ๑๑๒๐ ชุดจัดหาเสปียงนำผลไม้ และน้ำดื่มมาส่งยังสถานที่ประกอบอาหาร โดยบรรจุเป็นแพ็คเกจ พร้อมขนย้าย

๘. เวลา ๑๑๓๐ กำลังพลส่วนบรรจุอาหารใส่ถุงพลาสติก เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในรอบที่สองใส่ถุงพลาสติก โดยจะบรรจุผักกระเพราใส่ถุงพลาสติก จำนวน ๑,๐๐๐

๙. เวลา ๑๑๔๐ กำลังพลส่วนบรรจุอาหารทั้งหมดลงกล่องอาหาร เตรียมการบรรจุอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในรอบที่สองลงกล่องอาหาร โดยจะบรรจุลงกล่องอาหาร จำนวน ๑,๐๐๐ กล่อง

๑๐. เวลา ๑๒๑๕ กำลังพลประกอบอาหาร ขนย้ายอาหารกล่องพร้อมน้ำดื่มขึ้นรถยนต์บรรทุก เพื่อนำไปส่งยังที่หมาย

๑๑. เวลา ๑๒๓๐ อาหารกล่องพร้อมน้ำดื่มขนย้ายถึงกำลังพลกองอำนวยการร่วมถวายความปลอดภัยกองทัพเรือ (กอร.ถปภ.ทร.)

ข้อควรทราบ และเทคนิค

๑. หัวหน้าชุดประกอบอาหารควรมอบหมายงานให้กำลังพลอย่างเหมาะสมและติดตามความก้าวหน้าอยู่ตลอดเวลา

๒. กำลังพลในส่วนใดไม่เพียงพอให้จัดส่วนอื่นๆ ที่ว่างมาเพิ่มเติม

๓. ช่วงก่อนชุดจัดหาเสปียงจะนำวัตถุดิบมาส่ง กำลังพลส่วนปรุงอาหาร จะนำเครื่องปรุงน้ำซอสต่างๆ มาผสมกันไว้ล่วงหน้า เมื่อวัตถุดิบมาถึง จะทำการผลิตตามขั้นตอน พร้อมกับใส่น้ำซอสที่ปรุงไว้ จะทำให้ลดระยะเวลาในการปรุงได้

๔. การหุงข้าวด้วยหม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส จะดำเนินการเปิดเตาแก๊สตั้งน้ำให้ร้อน โดยจะ
 ข้าวแล้วนำไปใส่ในหม้อหุงข้าว จะทำให้ลดระยะเวลาในการหุงข้าวได้

๕. ข้าวสวย ซอส และเครื่องปรุงต่างๆ จะมีสำรองคงคลังไว้ตลอดเวลา

สรุปเวลาในการปฏิบัติ

หลังจากได้รับการประสานจากหน่วยที่ขอรับการสนับสนุน กองบริการ กรมพลาธิการ
 ทหารเรือ สามารถลงมือประกอบอาหารในระยะเวลา ไม่เกิน ๑๕ นาที และใช้เวลาในการประกอบอาหารกล่อง
 พร้อมน้ำดื่ม จำนวน ๒,๐๐๐ ชุดแล้วเสร็จในเวลาประมาณ ๒ ชั่วโมง ๑๕ นาที ซึ่งการปฏิบัติทั้งหมดสรุปได้ดังนี้

๑. รอวัตถุดิบจากชุดจัดหาเสบียง ๓๕ นาที

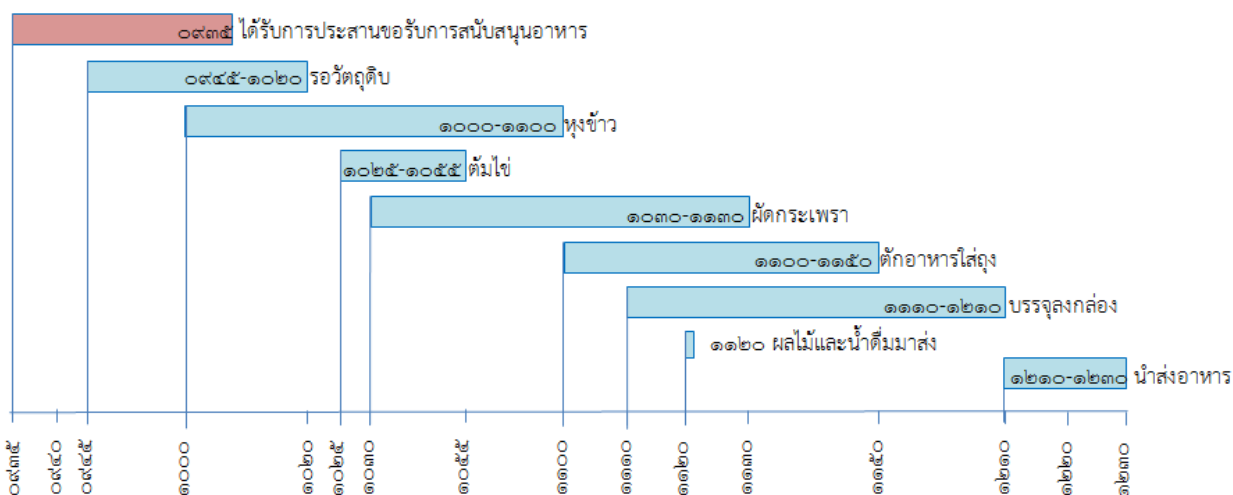
๒. หุงข้าวใช้เวลา ๖๐ นาที

๓. ต้มไข่ไก่ ๓๐ นาที

๔. ผัดกระเพรา ๖๐ นาที

๕. ตักอาหารใส่ถุงพลาสติก ๕๐ นาที

๖. บรรจุลงกล่องอาหารพร้อมส่ง ๖๐ นาที



ขั้นตอนการสรุปผล

เมื่อการดำเนินการประกอบเลี้ยงในกรณีเร่งด่วน ได้เสร็จสิ้นลง ต้องมีการรวบรวม สรุป
 รายงาน แก้ไขข้อขัดข้องในการปฏิบัติครั้งต่อไป ซึ่งขั้นตอนการสรุปผลมีดังนี้

๑. แผนกต่างๆ รวบรวมรายละเอียดค่าใช้จ่ายจริง เสนอธุรการ กองบริการ ใช้ยื่นเรื่อง
 ขอเบิกเงินค่าจัดเลี้ยง เสนอ กรมพลาธิการทหารเรือ ผ่านกองการเงิน กรมพลาธิการทหารเรือ เพื่อผลักใช้เงินยืม
 ทดรองจ่าย

๒. แผนกต่างๆ สรุปผลการปฏิบัติว่ามีปัญหา ข้อขัดข้องหรือไม่ เสนอ ธุรการ กองบริการ

๓. เมื่อธุรการ กองบริการ ได้ข้อมูลทั้งหมด ทำรายงานเสนอ ผู้บังคับบัญชา

๔. หากในรายงานเกิดปัญหาข้อขัดข้อง จะจัดการประชุมหารือเพื่อแก้ไขปัญหา และนำไปปรับใช้ในการประกอบเลี้ยงครั้งต่อไป

๓.๒ เป้าหมายหรือตัวชี้วัดขององค์ความรู้ที่มีการจัดการเพื่อให้เกิดวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ
ผลิตอาหารกล่องสนับสนุนภารกิจของ ทร. อย่างเร่งด่วนในจำนวนมาก ได้ทันเวลาและจำนวนครบถ้วน

๓.๓ ประสิทธิภาพของการดำเนินงาน

ข้าราชการและพลทหารผู้ปฏิบัติงาน มีความเข้าใจในการจัดทำอาหารกล่องในภาวะเร่งด่วน เวลานั้น และทำให้เกิดผลสำเร็จได้

๓.๔ การใช้ทรัพยากร

- ข้าราชการและพลทหาร ใน กบก.พธ.ทร.
- อุปกรณ์ครัว โดยคำนึงถึงประโยชน์ของทรัพยากร ที่จะนำไปใช้ถูกวัตถุประสงค์

๔. ผลการดำเนินการ

ผลการดำเนินการ ผลสัมฤทธิ์ และประโยชน์ที่ได้รับ

๔.๑ ผลที่เกิดตามจุดประสงค์

- ข้าราชการและพลทหาร ได้รับความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหาร เร่งด่วนในจำนวนมาก และมีระยะเวลาในการเตรียมการน้อย

๔.๒ ผลสัมฤทธิ์

- ทำให้ ข้าราชการและพลทหาร ได้มีความเข้าใจในสายงานการปฏิบัติและสามารถประสานงานกันได้ตามขั้นตอน

๔.๓ ประโยชน์ที่ได้รับ

- ได้มองเห็นภาพของการทำงานการประกอบอาหาร เร่งด่วนในจำนวนมาก และมีระยะเวลาในการเตรียมการน้อย

๕. ปัจจัยความสำเร็จ

ปัจจัยความสำเร็จ ระบุบุคคล / หน่วยงาน / องค์กร หรือ วิธีการที่ช่วยให้งานประสบผลสำเร็จตามจุดประสงค์ การดำเนินงานมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อคุณภาพของผลงาน/นวัตกรรม

๕.๑ สิ่งที่ช่วยให้งานประสบความสำเร็จ

- ความเป็นผู้นำ
- วัฒนธรรมองค์การ
- เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารความรู้
- โครงสร้างพื้นฐานการจัดการความรู้
- การวัดและการประเมิน

๖. บทเรียนที่ได้รับ

บทเรียนที่ได้รับ (Lesson Learned) ระบุข้อสรุป ข้อสังเกต /ข้อเสนอแนะ และข้อควรระวัง ที่เป็นแนวทางในการนำผลงานไปใช้/พัฒนาต่อ หรือดำเนินการให้ประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้นต่อไป

๖.๑ การระบุข้อมูลที่ได้รับจากการผลิต และการนำผลงานไปใช้

๖.๑.๑ เป็นแนวทางให้ผู้ปฏิบัติสามารถปฏิบัติงานได้ทันที เมื่อเกิดสถานการณ์วิกฤต หรือเมื่อได้รับการสั่งการในกรณีเร่งด่วน

๖.๑.๒ ผู้ปฏิบัติมีความเข้าใจในขั้นตอนการปฏิบัติ

๖.๑.๓ ผู้ปฏิบัติที่ได้รับมอบหมายเลือกปฏิบัติให้เหมาะสมกับสถานการณ์