

## 1. 事業推進体制

### 職員配置

職 種	配置基準	人 員	
		正職員	契約職員
管理栄養士	—	1	0
栄養士	1	0	2
厨房職員	必要数	3	8
合 計	14 人	4 人	10 人

## 2. 業務内容

職 種	業務内容
管理栄養士	<ul style="list-style-type: none"><li>・目標達成に関する一連の活動管理</li><li>・栄養ケアマネジメントの継続的な品質改善活動及び管理</li><li>・人材育成</li></ul>
栄 養 士	<ul style="list-style-type: none"><li>・栄養ケアマネジメント業務</li><li>・献立計画業務</li><li>・発注業務</li><li>・衛生管理業務</li></ul>
厨 房 職 員	<ul style="list-style-type: none"><li>・給食サービス提供業務</li></ul>

## 3. 事業計画

平成 31 年度は、朝食を真空調理導入に向け取り組んできました。令和 2 年度は、真空調理機を活用し、嚥下食のストックができるよう取り組みます。

現在提供している嚥下食は、従来のドロドロ状のミキサー食ではなく、形があるムース状を提供しています。食材ごとにミキサーし再形成するため、1 日 1 人は嚥下食の調理担当を配置しなければなりません。分量は決められていますが、食材の加熱方法で水分量が違い調理員により感覚で行う部分もあり、硬さのバラつきがあるのが現状です。再度嚥下食の分量等を見直し、真空調理機を活用し、日曜日を 5 人体制から 4 人体制の確立を目指します。

## 4. 品質方針

- 1) 自分や自分の家族が、おいしい、また食べたいと思える食事を提供します。
- 2) 常にご利用者のご家族の立場に立って期待やニーズを理解し、おいしく安心安全な食事、ご利用者へ調理作業のお手伝いをして頂き、楽しく生き甲斐の持てる生活を過ごして頂けるようきめ細やかなサービスを提供します。
- 3) 栄養のバランス、味や食事量にムラがなく安定した食事提供を目指します。
- 4) ISO9001 規格要求事項に適合した業務内容や職員への教育訓練、残食量等を継続的に改善し、ご利用者の喫食率の向上を目指します。
- 5) 少数精鋭による、品質の良い食事提供と食材や経費の管理の徹底に努めます。

## 5. 品質目標

真空調理機を活用し、日曜日を 5 人体制から 4 人体制への確立を目指します。

## 6. 品質目標実施計画

令和 2年度	目標達成のための実施項目	担当者
4月	目標達成に向け、目標の説明をする。	管理栄養士 栄養士・調理員
5月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②4人体制の問題を抽出できる。	管理栄養士 栄養士・調理員
6月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②4人体制の問題を抽出し、改善できる。	管理栄養士 栄養士・調理員
7月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②4人体制の問題を抽出し、改善できる。	管理栄養士 栄養士・調理員
8月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②4人体制の問題を抽出し、改善できる。	管理栄養士 栄養士・調理員
9月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②常食・特別常食の日曜日メニューの問題抽出ができる。	管理栄養士 栄養士・調理員
10月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②常食・特別常食の日曜日メニューの改善ができる。	管理栄養士 栄養士・調理員
11月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②常食・特別常食の日曜日メニューを実施する。	管理栄養士 栄養士・調理員
12月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②常食・特別常食の日曜日メニューを実施する。	管理栄養士 栄養士・調理員
1月	①5品以上の嚥下食を調整できる。 ②常食・特別常食の日曜日メニューを実施する。	管理栄養士 栄養士・調理員
2月	日曜日4人体制を実施し、問題抽出する。	管理栄養士 栄養士・調理員
3月	日曜日4人体制を実施し、改善する。	管理栄養士 栄養士・調理員

## 7. ケアプランの策定

課題分析により、栄養状態の改善を通じてご利用者の自己実現やその人の意欲の維持・向上を目指すための支援を目的とした食事提供を目標に策定します。

### (1) ケアプラン（栄養ケア計画書）作成担当者及び手順

作成担当者を管理栄養士とし、3ヶ月毎にご利用者の栄養・身体状態に合わせた栄養ケア計画書の作成をする。

- ①課題分析（スクリーニング及びアセスメント）により、解決すべき課題を抽出し、ご利用者及びご家族の希望を含めた栄養ケア計画書を作成。
- ②カンファレンスを開催し、施設長、管理栄養士、生活相談員及び介護サービス提供にあたる介護職員、看護職員を招集し栄養ケア計画書原案の内容について、専門的見地からの意見を求める。
- ③栄養ケア計画書原案の内容についてご利用者又はご家族に対して説明し、文書により同意を得て交付する。
- ④栄養ケア計画書を作成後、栄養ケア計画の実施状況の把握をし、必要に応じて変更する。

## 8. 行事計画

時期	行事食		入居者	デイ	配食
4月	清明祭	4月6日(月)	○	○	○
5月	母の日	5月10日(日)	○		
6月	父の日	6月21日(日)	○		
7月	七夕	7月7日(火)	○	○	○
8月	旧盆	8月31日(月)～ 9月2日(水)	○	○	○
9月	敬老の夕べ	9月10日(土)	○		
	敬老の日	9月21日(月)	○	○	○
12月	クリスマス	12月25日(金)	○		○
	Xmas&忘年会	2日間(未定)		○	
	大晦日	12月31日(木)	○		
1月	元日	1月1日(金)	○		
	正月	1月4日(月)		○	○
2月	節分	2月3日(水)	○	○	○
	生年祝い	2日間(未定)		○	
3月	ひな祭り	3月3日(水)	○	○	○

時期	内容	金額
年2回	職員親睦会	100,000円

## 9. 研修計画

研修に参加し情報交換することにより、職員の技術・知識の向上を図ります。

対象	時期	内容
管理栄養士・栄養士 調理員	年1回	沖縄県老人福祉施設職員研究大会
管理栄養士・栄養士 調理員	年4回 年2回	栄養士連絡会 調理員連絡会

10. 固定資産・備品等購入計画

品目	数量	金額	備考
ブrikサー	1台	400,000円	使用頻度が高く、故障が多いため
ミキサー	1台	250,000円	使用頻度が高く、故障が多いため
デイサービス用配膳車	1台	550,000円	劣化の為
デスクトップパソコン	2台	330,000円	メーカーのサポート終了の為
パソコンソフト追加等	1式	35,000円	ハードディスク増設 パワーポイント追加
食器メイン皿	130枚	510,000円	劣化の為
ラジオ	1台	30,000円	故障している為