

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	1	0
栄養士	1	0	2
厨房職員	必要数	3	4
合 計		4人	6人

2. 業務内容

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

3. 事業計画

現在、厨房職員は7人であり、1日6人出勤しなければならず、栄養士も厨房業務に入っており、指導の期間も十分に取れないのが状況です。安心安全な食事提供には、1人1人の力量がなければできません。

令和3年度は、職員の力量向上の為、勉強会を実施してきました。大量調理施設衛生管理マニュアルや食中毒などの衛生に関すること、包丁の持ち方や姿勢などの調理に関する基本的なことなどを勉強会してきましたが、知っているつもりでも知らないことも多く、まだまだ勉強会の必要性を感じました。令和3年度は、在籍4年以上の職員を対象に勉強会を実施してきましたが、令和4年度は、3年未満の職員も勉強会を実施し、主に衛生に関することを、5年以上の職員へは調理に関することをテーマに勉強会を実施し、力量向上を目指します。

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) 常にご利用者と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

職員の力量向上を図るため、勉強会の理解度 100%を目指します。

6. 品質目標実施計画

令和 4年度	目標達成のための実施項目	担当者
4月	品質目標の説明をする。	平敷 麗子
5月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷 麗子
6月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	與儀 大志
7月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	宮本 大
8月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	原 崇人
9月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山内 留美
10月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	山崎 伸宏
11月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	宮里 絵梨香
12月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	佐久川 亜莉沙
1月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	我那覇 麗
2月	勉強会を実施し、理解度 100%にする。	平敷 麗子
3月	1年間のまとめの理解度を 100%にする。	平敷 麗子

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(水)	○	○	○
5月	母の日	5月10日(日)	○		
6月	父の日	6月19日(日)	○		
7月	七夕	7月7日(木)	○	○	○
8月	旧盆	8月10日(水)～ 8月12日(金)	○	○	○
9月	敬老の夕べ	※未定	○		
	敬老の日	9月19日(月)	○	○	○
12月	クリスマス	12月24日(土)	○		○
	Xmas&忘年会	※未定		○	
	大晦日	12月31日(土)	○		
1月	元日	1月1日(日)	○		
	正月	1月4日(水)		○	○
2月	節分	2月3日(金)	○	○	○
	生年祝い	※未定		○	
3月	ひな祭り	3月3日(金)	○	○	○

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
台付自動水栓	3 か所	240,000 円	足踏み式が廃盤になったため
食器	490 枚	383,000	小鉢(200 枚)、ご飯椀(30 セット) 丸皿(60 枚)、豆皿(100 枚) 皿カバー(100 枚)
野菜調理機	1 台	230,000	廃盤により修理ができないため ※平成7年購入