

# 平成28年度 特別養護老人ホームサンライフ土山(厨房)

## 事業計画書(案)

昨年度までは、調理方法や人員等いろいろ落ち着かず、余裕がないことから食事を提供することだけがゴールになってしまっていた節があったが、本年度は、美味しい食事を提供できるように、現状をより良くしていきたい。また、慣れから衛生面が疎かになってしまわないよう、日ごろから衛生管理を徹底する。

### I 味の一定化

厨房で働かされている職員の中にも料理が上手な職員とそうでない職員、調味料をしっかりと量っている職員とそうでない職員がいるため、味のバラつきが生じる要因となっている。調味料を量って調理することで、誰が調理しても同じ味になるようにしていきたい。また、現在のレシピ(調味料の分量)が完璧ではないため、少しずつ修正していきながら美味しい食事が提供できるよう努める。

### II 人材育成

前年度は、急な欠勤や長期欠勤等で人数がそろわないことが多く、不安定な状態で厨房を回していたが、現在人員は落ち着きつつある。しかし、7D勤務(1日通し勤務)ができる職員が2名しかおらず、体調不良等の急な欠勤時、限られた職員に負担がかかる結果となっている。今年度は、2名以外の職員にも積極的に調理に入ってもらい、7D勤務ができる職員を増やしていきたい。そして、一人ひとりの負担を少なくし、働きやすい職場環境になるよう努める。

### III 衛生管理

毎日繰り返しの作業であるが、経験の浅い職員を中心に衛生管理が徹底できていない現状がある。例えば、原材料用と調理済用のボールの使い分けや包丁・まな板の使い分け、手袋のまま他の物を触る等、基本的なことがなかなか定着しない。包丁やまな板・ボール等は使用用途により色分けしており、現在も一目で分かるよう表にそれぞれの色をつけて掲示しているが、効果が見られていない。今後は表示内容や表示の仕方等今以上に分かりやすくなるよう再検討してみる。

また、経験の長い職員も慣れによる意識の低下が見られることから、資料の配布等により自身の行動を振り返ってもらい、衛生管理を徹底していく。