

平成28年度 特別養護老人ホームサンライフ御立(厨房)

事業計画書(案)

本年度は衛生管理の徹底、人材の定着・育成、さらなる人員の確保について重点的に取り組む。また、管理栄養士、調理師ともに変更があるため通常業務が滞りなく行えるように努めていく。

I 衛生管理の徹底

前年度、異物混入の報告が相次いだことから、衛生安全マニュアルの見直しを行い、再度配布した。本年度は衛生管理の意識を高め、職員全員が衛生管理を徹底する。また食中毒についても引き続き知識を深め、予防に努める。

- ・ 資料の配布…新しく働かれる方には、衛生管理を徹底できるよう、資料を配布。
今働かれている方にも、慣れによる意識の低下が見られることから、再度確認を行い、徹底する。
- ・ 行動を振返る…毎日の繰り返しの中で、疎かになっている基本的なこと(手洗いの方法や消毒、手袋の使い方、厨房内での身だしなみのチェック等)を再度確認し、確実に行う。

II 人員の確保・定着

常に人員不足の状態にあり、原因として2つ考えられる。

1つ目は、人材の定着ができていないことである。2つ目は仕事のレベルに差があることである。人材を確保し、丁寧に指導を行うことで仕事を身に着け、人材の定着を図る。そして、個々の仕事の幅を広げ、仕事の振り分けをすることで仕事の負担軽減を目指す。

III 栄養ケアマネジメント

介護士、看護師と連携を取りながら入所者様の状態の把握に努め、食事を楽しんでいただき、より健康に生活して頂けるように配慮する。また、栄養士が変更になることからモニタリングも期限に遅れないよう定期的に行う。