

平成26年度 厨房事業計画

1. 基本方針

ご利用者の体調、身体機能等に合わせ食べやすく“食べる意欲”を引き出せるような食事の提供に配慮する。

2. 具体的な施策

(1) 食事サービス

① 食べやすく、美味しい食事の提供

- ・ ご利用者の意思を尊重しながら多職種と連携し、随時、食事形態の見直しを行いより食べやすい形態で提供できるよう工夫して行く。
- ・ 季節感を感じられる行事食の提供

月	行事	月	行事	月	行事
4	家族会総会	8	ホーム夏まつり・お盆	12	クリスマス会・もちつき会・大晦日年越し
5	柏もち作り	9	敬老会・秋彼岸	1	新年会・七草・小正月
6	飾り寿司	10	飾り寿司	2	節分
7	土用丑の日	11	芋煮会	3	ひなまつり・春彼岸 等

② 栄養ケアマネジメントの実施

- ・ 栄養管理計画書作成により個々に応じた栄養管理を行う。定期的評価、見直しを行い体調管理の維持に繋げて行く。

③ 安心・安全な食事の提供

- ・ 衛生管理を徹底し、常に食事提供者として自覚を持ち、食中毒及び感染症予防に努め厨房内の環境衛生を保つ。
- ・ 専門機関による各種衛生検査を受け数値で結果を残す。  
 毎月：保菌検査  
 年2回：食品自主検査、ノロウイルス検査、厨房内噴霧消毒、衛生検査、衛生勉強会
- ・ 食の安全を確保するため原材料と産地を確認し安全な食材を使用する。

④ 会議の充実

- ・ 厨房会議 厨房での取り組みを話し合い、提出された意見や課題を基に各自クリアして行く。また、家会議内容や食事変更の確認を行う。
- ・ 家会議 厨房職員は各自各家を担当、家会議へ参加する事で、ご利用者の状態を把握し食事提供に反映させる。

(2) 各自目標

① 栄養士

- ・ 仕事への意識を高め効率的に調理を行えるよう迅速に事務処理を行う。
- ・ 多職種と連携しながら連絡体制を強化、情報を共有し円滑に対応出来る様にする。
- ・ ご利用者の希望に配慮した手作りパースデーケーキで雰囲気盛り上げ、思い出深い誕生会が出来るようお手伝いさせて頂く。

② 調理職員目標

- ・ 調理技術を磨きながらチームワークで新しい事にもチャレンジして行く。
- ・ 専門知識の習得に向け勉強会を行う。