

平成27年度 厨房事業計画

1. 基本方針

食べることに楽しみが感じられる食事にポイントを置き、一人ひとりの身体状態や嗜好性を考慮した、「食べやすく・美味しい」食事づくりに取り組みながら、食を通してご利用者の快適な生活をサポートしていく。

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

- ・ 厨房内及び他職種との連携を強化すると共に、ご利用者の意思を尊重しながら食事形態の見直しを随時行い、より食べやすい食事を提供できるよう努めて行く。
- ・【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	夏まつり、お盆	12	クリスマス会、餅つき、大晦日
5	柏餅作り	9	敬老会、秋彼岸	1	新年会、七草、小正月
6	かざり寿司	10	バイキング食	2	節分
7	七夕、土用丑	11	芋煮会	3	ひなまつり、非常食訓練、春彼岸

②栄養ケアマネジメントの実施

- ・ 栄養管理計画書を基に個々に応じた栄養管理を行う。
(定期的評価・見直しをしながら体調管理に繋げていく。)

③ 安心・安全な食事の提供

- ・ 衛生管理を徹底
(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る。)
- ・ 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。
- ・ 災害非常時に備え食料等の備蓄と管理及び、年1回非常食訓練を実施する。

④ 会議の充実

- ・ 厨房会議 職員の意見や課題を基に毎月目標を掲げ前向きに取り組んで行く。
(家会議内容や食事変更の確認、翌月の行事食予定、食材の検討など。)
- ・ 家会議 担当する家会議へ参加して他職種とコミュニケーションを深めながらご利用者の状態を把握し食事内容に反映させて行く。

(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厨房内の意思疎通を図ると共に行事食マニュアルを作成する。
- ・ 他職種と情報を共有し連絡体制を強化することで円滑に対応する。

②調理職員目標

技術と専門知識を習得するため専門的な勉強会を行いながらチームワークで取り組んで行く。(各種研修会への参加など。)