

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	2	0
厨房職員	必要数	11	0
合 計		14 人	0 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

令和5年度より栄養ケアマネジメントを開始します。現在、栄養士2人は栄養ケアマネジメントについては経験がないため、教育が必要です。栄養ケアマネジメントについて基礎から毎月勉強会を行い力量の向上を図ります。

現在の栄養課の厨房業務は、調理補助工程4つと調理工程3つの計7つの工程があります。全行程をクリアしている職員は、11名中在籍5年以上の3人しかいません。これまで、調理職員の欠員が続き、次の工程へスキルアップしたい職員も指導の時間が十分に設けられない状況であった為できずにいました。令和5年度は、在籍3年未満の職員を対象に、1つ次の工程の教育訓練指導を行い、調理職員全体の力量の底上げを目指します。また、新職員も増えた為、調理・衛生に関する勉強会を継続し行い力量の向上・安定を図ります。

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) 常にご利用者の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、味や食事量にムラのない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

- ①栄養ケアマネジメントについて勉強会を実施し、理解度 100%を目指します。
- ②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 5年度	目標達成のための実施項目	担当者
4月	品質目標を説明する。	平良
5月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②野辺
6月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②與儀
7月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②宮本
8月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②原
9月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②新城
10月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②上江洲
11月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②我那覇
12月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②山内
1月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②山崎
2月	①②勉強会を実施し、理解度 100%にする。	①平良 ②安谷屋
3月	①②1年間のまとめの理解度を 100%にする。	①平良

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5日(水)	○	○	○
5月	母の日	5月14日(日)	○		
6月	父の日	6月18日(日)	○		
7月	七夕	7月7日(金)	○	○	○
8月	旧盆	8月28日(月)～ 8月30日(水)	○	○	○
9月	敬老の夕べ	※未定	○		
	敬老の日	9月18日(月)	○	○	○
12月	クリスマス	12月25日(月)	○		○
	Xmas&忘年会	※未定		○	
	大晦日	12月31日(日)	○		
1月	元日	1月1日(月)	○		
	正月	1月4日(木)		○	○
2月	節分	2月3日(土)	○	○	○
	生年祝い	※未定		○	
3月	ひな祭り	3月3日(日)	○		

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
食器洗浄機	1台	2,774,200円	老朽化により(H21年購入)修理不可能な場所から水漏れが起きている為。
厨房内床全面塗装工事	1式	2,130,000円	老朽化により凹凸が激しく水が溜まり不衛生な為。また、転倒の危険性もある為。
ロボクープ(100V)	1台	420,000円	使用頻度が高く故障が多い為。
斜流ダクトファン取替	1台	272,800円	異音がし故障気味の為。
厨房内ダクト清掃	4か所	270,000円	回転釜上(2)、ガステーブル上、洗浄機上(前回の清掃H29年)
鍋	12個	43,000円	劣化による変形、柄の破損、アルミの溶解が起きている為。
制服(ジャンパー)	18枚	37,000円	洗濯・漂白の回数が多く、変色や生地が薄くなっている為。