

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	-
栄養士	1	2	-
厨房職員	必要数	9	-
合 計		12 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年度は、調理職員の退職1人・異動1人により、定員12人に対し欠員3人の計9人となりました。定休を確保するためには、最低勤務人数6人で対応する日が多く、個々の作業負担が増えている現状です。現在、朝食と日曜日は真空調理を導入している為、朝食は2人体制、日曜日は4人体制にすることができています。令和6年度は、職員の作業負担を減らすために、夕食に真空調理を導入するための取り組みを行います。また、調理職員9名中、調理師免許保持者は5人、未取得の4人中2人は今後取得したいとの思いがあり、調理師免許を取得することにより、食に関する専門知識を持つことの証明にもなります。調理師免許未取得職員の意欲向上のために試験の勉強会を行います。栄養士と調理師免許既取得職員は再度勉強することで、知識の再構築を促し、衛生及び業務改善に取り組み、安全な料理が提供できるよう力量の向上・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夕食で使用できる真空調理献立を確立します。
- ②調理師試験科目の勉強会を行い、個々の力量向上を図ります。

6. 品質目標実施計画

令和 6年度	目標達成のための実施項目	担当者
4月	事業計画・品質目標を説明する。	管理栄養士
5月	①真空調理についての勉強会を行い、来月からの真空調理試作担当者・曜日を決める。 ②公衆衛生学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
6月	①煮物の試作・評価し、温度・時間などを数値化する。 ②食品学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
7月	①炒め物の試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②食品学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
8月	①焼き物の試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②栄養学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
9月	①和え物を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②栄養学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
10月	①1週間分の夕食献立を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②食品衛生学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
11月	①1週間分の夕食献立を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②食品衛生学について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
12月	①1週間分の夕食献立を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②調理理論について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
1月	①1週間分の夕食献立を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②調理理論について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
2月	①1週間分の夕食献立を試作・評価し、温度・時間などを数値化できる。 ②食文化概論について勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員
3月	①4月からの予定献立(夕食)に真空調理献立とシフトに真空予定日を組み込む。 ②1年間のまとめの勉強会を実施し、理解度100%にする。	管理栄養士 栄養士・調理員

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、文書により利用者の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

令和 6年度	行事食		入居者	デイ	配食
4月	清明祭	4月4日(木)	○	○	○
5月	母の日	5月12日(日)	○		
6月	父の日	6月16日(日)	○		
7月	七夕	7月7日(日)	○		
8月	旧盆	8月16日(金)～ 8月18日(日)	○	○	○
9月	敬老の夕べ	※未定	○		
	敬老の日	9月16日(月)	○	○	○
12月	クリスマス	12月25日(水)	○		○
	Xmas&忘年会	※未定		○	
	大晦日	12月31日(火)	○		
1月	元日	1月1日(水)	○		
	正月	1月4日(土)		○	○
2月	節分	2月3日(月)	○	○	○
	生年祝い	※未定		○	
3月	ひな祭り	3月3日(月)	○	○	○

9. 職員教育訓練計画

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
厨房壁タイル補修工事 (ステン板張り)	1式	150,000円	老朽化によりタイルが剥がれ落ち、空洞が数か所あり危険な為。
食器(嚙下食メイン皿: 身・蓋)	40セット	150,000円	劣化による破損により数が不足している為。
食器(常食・特常メイン 皿:身)	30個	100,000円	劣化による破損により数が不足している為。
ステンレスグレーチン グ(側溝の蓋)	1枚	100,000円	破損しており溶接もできない為。 職員の転倒リスクがある為。
静音台車(残飯用)	4台	70,000円	タイヤが破損しており修理不可能な為。(H25年購入)※廃棄費込
染めQ塗床塗料	1式	65,000円	厨房床修繕用。
ブレンダー部品(プラス チック容器)	1個	58,000円	毎日の使用頻度が高く、刃・パッキンが消耗し漏れてきている為。