

目標達成計画

作成日: 平成 28年6月16日

目標達成計画は、自己評価及び外部評価結果をもとに職員一同で次のステップへ向けて取り組む目標について話し合います。
目標が一つも無かったり、逆に目標をたくさん掲げすぎて課題が焦点化できなくならないよう、事業所の現在のレベルに合わせた目標水準を考えながら、優先して取り組む具体的な計画を記入します。

【目標達成計画】					
優先 順位	項目 番号	現状における問題点、課題	目標	目標達成に向けた具体的な取り組み内容	目標達成に 要する期間
1	40 (15)	食材は、管理栄養士が1ヵ月単位で建てたメニューのもと業者からクックチル状態で運ばれてきたものを温め、ミキサー食・ゼリー食・ソフト食にして職員とともに食べている。月1回、食材をストップして買物に行き、鍋物やお寿司など利用者の好きなメニューに替えている	ご利用者に喜びや楽しみをもたらすように、業者の食材を止めて週に1回位の頻度で一緒に調理をおこなう。	季節ごとの行事等で、調理を楽しみながら食事をするということも積極的に行っているが、普段の生活で1品でも手づくりをする事を目標とします。 1年をかけて、頻度を多くしていきたいと思います。 ①メニューを考える②栄養面を考える ③食材の購入方法を考える④食材を購入する ⑤調理をする など手順をふまえ、ご利用者が楽しみながら関わる事が出来る頻度を上げていく事。 金銭管理や食費などの配慮は必要。	12ヶ月

注) 項目の欄については、自己評価項目のNo.を記入して下さい。項目数が足りない場合は、行を挿入してください。