

目標達成計画

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	36	「〇一人ひとりの尊重とプライバシーの確保」について、職員と入居者のコミュニケーションの中で、物言いなどが他者から見て、入居者が尊重されていないと感じられる場面がある。	全職員が、自分自身の介護職としての適性を理解・把握し、より良いサービスの提供ができるよう向上心を持つ。	定期的な個別面談において個別に設定する課題に関し、事前に介護職としての能力や技術・適正等を自ら把握するためのツールを用い、レベルアップのための課題として個々に具体的な立案をする。ツールとして、根拠のある適性チェックシートを活用する。	4ヶ月
2	4	「〇運営推進会議を活かした取り組み」について、運営推進会議の中での報告項目の中に事故報告がみられない。	サービスを提供する中で起きた事故の事例について、事業所外の知見を有する方の意見を取り入れ、再発予防策を検討する。	運営推進会議の議題として、入居者状況の報告の中で該当期間内の事故事例を報告し、参加の外部有知見者や家族より再発防止のための意見をいただき、システムの変更・追加を検討する。	2ヶ月
3	35	「〇災害対策」について、水害・地震・火災を想定した避難移動訓練が行われているが、書類を消防署に提出する「消火器使用実施訓練」が過去1年間行われていない。	防災訓練において、全職員が模擬消火器を使用した消火訓練をし、消火器の使用を実地に体験して確実に操作できるようにする。	地元消防署より模擬消火器を借り出し、全職員が実際に体験して消火器を確実に操作できるようにする。	12ヶ月
4	40	「〇食事を楽しむことのできる支援」について、食事に関する記録が、毎3食の献立予定のみで、実際に供食された献立・調理方法が不明で、食事への評価を記した「検食ノート」がない。	食事についての詳細や供食後の評価を記録し、入居者が、より食事を楽しむことができるよう、職員の調理技術の向上および多彩な献立の設定を図ることができるようにする。	検食ノートに献立(予定・実際)、各調理方法、調理者名、味・量・食べやすさなどの評価、評価者名、入居者名を記載し、食事内容の向上に役立てる。	1ヶ月
5					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。