食事ケア・マニュアル

株式会社　福老

目　　的

１　楽しい雰囲気の中で食意欲の向上を図る。
２　食事中の事故を防止する。
３　摂取状態の観察により、健康状態を把握する。

＜献立の確認＞１　嚥下状態・疾患・好き嫌い・アレルギー・その日の健康状態に応じて調理形態を確認する。
　＊　情報シートにて好き嫌い・アレルギーの有無を把握しホワイトボード等に一覧表にする。
　＊　水分補給～嚥下状態に応じてとろみ付けを提供する。
２　利用者の人数を確認する。

＜食事の準備＞３　手洗いの声掛け・誘導する。（または介助する）
４　お茶を配る。
　＊　離れている人には、戻ってから配る。
　＊　「熱いので気をつけて下さい」と声を掛け、安全な所に配る。
　＊　カップやマイカップ使用の方については把握しておく。
５　エプロン・タオル・スプーン調味料等を準備する。

＜配膳＞　６　献立を説明し、食べやすい位置に配膳する。

＜食事介助＞７　出来るだけ自力摂取を促す。
８　食介助時は献立名を説明し、声掛けしながら健側の口元から介助する。
９　飲み込んだのを確認しながら介助する。
１０　バランスよく食事が出来ているか確認する。
１２　水分を充分摂っているか確認する。
１３　食べ残しがある時は、その理由を尋ねる。

＜内服介助＞１４　食前薬以外は食事中または食後に配る。

＜下膳＞　１５　お膳を下げる。
１６　エプロン・タオルは残滓を洗い流してから洗濯機で洗う。

2010年7月16日