

栄養科だよ!

2019年4月号

新しい元号の発表日が近づいてきましたね!

何という元号になるのでしょうか…

さて、今月は配膳前のチェックについてお伝えします。

最近、配膳ミスがやや増えているようです。

以前にもお伝えした内容ですが、再度、配膳前のチェックのやり方を確認しましょう!

●皆さん、配膳前のチェックはどのようにやっていますか?

ただただトレーを覗いているだけになっていませんか?

以下の項目を読んで、自分のチェックがきちんとできているか確認してみてください。

1. 献立は頭に入っていますか?

どんな仕事をするにも、献立が頭に入っていないことには、仕事になりませんね。

当然、献立を理解せずにチェックする事なんてできません。

- ・今日の常食と軟菜食の献立は何か? 一つ一つお盆を引き出して確認しましょう。
- ・何品あるのか? 引き出さずに確認すると、奥のおかずの付け忘れを見落としがちです。
- ・特別食の変更点は?
- ・禁食の食材はあるか?

など、献立をしっかり確認してからチェック作業を行いましょう。

2. トレーを引き出してチェックしていますか?

- ・おかず・カトラリーの付け忘れはないか?
- ・正しく形態調整されているか?
- ・献立の通り、配食できているか?
- ・盛り付けは汚くないか?

盛り付けが汚かったり、おかずがついていなかったりしたら、気分が良くないですよ…

患者さんの気持ちになって引き出してみると良いのではないのでしょうか?

3. 食札を声に出してチェックする。

特に禁食のチェックに有効です。

ぶつぶつでも食札を読み上げながら確認することで間違いに気付くことがあります。

4. 指さし確認する。

品数をチェックするときや、禁食をチェックするときには指さし確認をしながらチェックをすることでより確実に確認ができます。

リーダーだけがチェックをして、責任を持てば良いというものではありません。

盛り付け・配食に関わる人全員に責任をもってやって頂きたい作業です。

これらのチェックを複数人で行うことで、間違いに気づく可能性が高まります。

間違いのない配膳を行えるよう、自身のチェックの仕方を見直してみてください。

