

栄養科だよ!



2021年1月号

朝、晩の冷え込みが厳しくなり、冬を感じるようになりました、新型コロナウイルスの感染が大きく取り上げられています、マスク、手洗い、うがいの感染症対策をしっかり行い、体調に気を配ってください。

先日、病棟より、「最近はやさスプーンがついてないことが多いです、気をつけてください」とのお叱りを受けました。

それを踏まえて、今回は以前のバックナンバーになりますが、配膳前チェックを再確認してみてください。

配膳前だけでなく、カトラリーをつける際、おかずの配食の際にも、チェックしながらできると良いですね。

●皆さん、配膳前のチェックはどのようにやっていますか？

ただただトレイ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。

