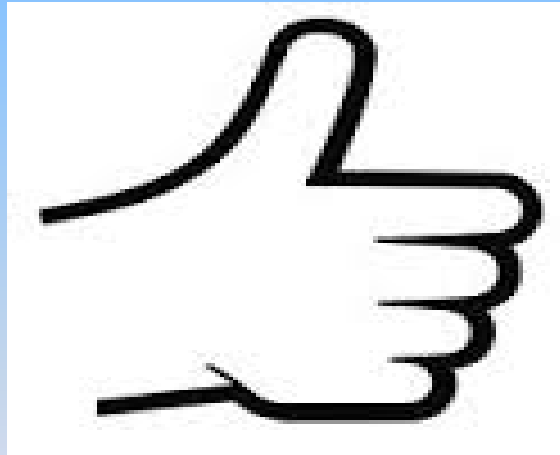


Egen kjøkkenassistent i sykehjemsavdelingen bidrar til økt faglighet og kvalitet



Mjølan sykehjem 2. etg

- Somatisk avdeling
- 16 pasienter
- 2 enheter
- 2 kjøkken
- 17 årsverk inkl. avd.leder

Bakgrunn for prosjektet

- Våre overordnede mål for avdelingen
- Rett bruk av kompetanse
- Utfordring ifht å skaffe fagutdannet personell nå og i fremtiden
- Ønske om å flytte fagkompetansen nærmere pasienten

Mål for prosjektet

- Økt fokus på ernæring
- Tettere oppfølging av pasienter som er spesielt syke
- Bedre ivaretagelse og forebygging av infeksjoner og sår
- Bedret aktivitetstilbud for våre pasienter

Hva gjorde vi?

- Omgjorde 50% hj.pl. stilling til assistentstilling og økte denne til 75%
- Lyste ut assistentstillingen i februar og fikk mange søkere, ansettelse og oppstart 2. mars
- Turnusendring, 4 stk på aftenvakt
- Definerte måleindikatorer og laget arbeidsinstruks for kjøkkenassistent
- Hyppig evaluering, 1. etter allerede halvannen uke.

Måleindikatorer

- Sår
- Infeksjoner
- Aktiviteter og trivsel for beboerne
- Drikkerrunde med frukt/mellommåltid på formiddager

Utvikling i forhold til ernæring

- Økt fokus på ernæring og næringstett mat
- Spl.student hadde forelesning om ernæring
- Næringsuppe fra sentralkjøkken
- Næringsdrikk etter oppskrift fra boka om «sykehjemsmat»
- Mellommåltider og reduksjon av nattfaste

Effekter

- Ingen liggesår
- Færre øyeinfeksjoner i prosjektperioden
- Færre UVI-er i prosjektperioden
- Ingen overføring av infeksjoner mellom pasienter (øye, og gule stafylokokker)
- Bedre rutiner ifht oppfølging av «skrap-sår» og hurtigere tilheling enn tidligere

Effekter

- Mer ro rundt måltidene, kjøkkenassistent tilstede
- Pasientene får ferskt pålegg, mer variert
- Større grad av valgfrihet
- Stellesituasjonene er preget av mer ro
- Mer tid til å sitte sammen med pasientene, spesielt på ettermiddagen
- Aktiviteter satt mer i system
- Bedre tid til observasjoner og oppfølging av ulike prosedyrer
- Tettere og bedre oppfølging av alvorlig syke
- Pasientene gir positive tilbakemeldinger

Prosjekt i prosjektet

- Etablerte egen ernæringsgruppe, 5 ansatte
- Tett oppfølging av 3 pasienter med for lav KMI
- Kostregistrering over en uke
- Utarbeidelse av kostplan for disse
- Beriking av kost
- Næringspulver
- Vektkontroll

Effekter av dette

- Innså at vi ikke kunne forvente at de spiser mer enn før, men mer næringstett kost
- Alle 3 har gått opp i vekt i løpet av 3 måneder
- Mer etablerte rutiner ifht ettermiddagsmat/kaffe og kveldsmat, samt senkvelds

Konklusjon

- Egen kjøkkenassistent i vår sykehjemsavdeling bidrar til økt faglighet og kvalitet
- Involvering av alle berørte parter er avgjørende – forankring
- Ledelse og ildsjeler er viktig for å holde oppe trykket i et prosjekt
- Fortløpende evalueringer er avgjørende for mulighet til korreksjoner og etablering av nye veier

😊 Takk for oss 😊

