

Rozvoj kvality péče o osoby s demencí pro sociální a vedoucí pracovníky (na příkladu programu Bon appetit: Radost z jídla)



Podporu důstojnosti, respekt k individuálním potřebám osob, kterým poskytujeme služby, snahu dozvědět se o nich a vyhovět jim, najdeme v poslání a principech takřka každého zařízení, které poskytuje sociální nebo sociálně zdravotní služby. Nejruznější způsoby, jakými zajišťujeme kvalitu, nám potom pomáhají tomuto poslání a principům dostat.

Při přípravě kurzu jsme vycházeli ze zkušeností z naší praxe poskytování služeb seniorům a osobám s demencí. Program, který vám nabízíme, jsme měli možnost ověřit ve spolupráci s Jitkou Zgola, autorkou knihy *Bon appetit: Radost z jídla v dlouhodobé péči*, a s týmy několika zařízení poskytujících služby domov pro seniory, domov se zvláštním režimem a domov pro osoby se zdravotním postižením.

Program kurzu je rozdělen do dvou částí.

První modul

Systémů a způsobů zajišťování kvality je mnoho a všechny mají svoje výhody a nevýhody. Některé jsou povinné ze zákona, jiné si lidé v organizacích sami vybírají a podstupují certifikace, audity apod. Připomeneme si kritéria kvality ČALS Vážka®, standardy MPSV, E-Qalin, případně další. Na příkladu programu *Bon appetit* bychom společně s vámi chtěli projít cestu rozvoje kvality v oblasti, které se většina z nás věnuje opravdu s chutí – v oblasti jídla. Během prvního setkání začneme společně plánovat zavedení programu v organizaci:

- Zvážíme, kdo by se měl programu ve vašem zařízení účastnit a jaká by měla být jeho/její role.
- Připravíme návrh sebehodnocení pro oblast stravování a stolování, které můžete se spolupracovníky následně provést.

Systémy a procesy zajišťování kvality mají svoje příznivce i svoje odpůrce. Někdo přímo vidí, jak kvalita roste před očima, jiný běduje nad „papírováním“ a má „strach z kontroly“. Základní informace o programu a připravené sebehodnocení proto doporučujeme představit a probrat se všemi spolupracovníky v zařízení.

Druhý modul

Při našem druhém setkání už byste měli vědět, jak hodnotíte jídlo a dění s ním spojené ve vašem zařízení a co na něm chcete změnit. Na základě výsledků sebehodnocení se společně pustíme do formulování programového prohlášení – vize, cílů a činností, do kterých byste se chtěli v dalším rozvoji kvality pustit. I v tomto případě budeme myslet na to, že má-li být zlepšování kvality společným dílem, měli by o něm spolurozhodovat všichni zúčastnění. Připravíme proto rozvojový plán se zaměřením na:

- komunikaci s účastníky programu (s klienty, rodinami, pracovníky)
- trénink a podporu spolupracovníků, vytvoření realizačních týmů na odděleních
- monitoring a hodnocení programu rozvoje kvality *Bon appetit*

Základní informace o kurzu

Forma: prezenční

Rozsah: 16 hodin, které můžeme v případě potřeby doplnit o konzultace při zavádění programu

Lektor: Mgr. Dana Hradcová

Počet účastníků: 15 – 20. Doporučujeme, aby se kurzu zúčastnili vedoucí pracovníci všech oddělení a úseků zařízení.

Udělení osvědčení o absolvování kurzu je podmíněno 100% účastí a vypracováním návrhu programových cílů Bon appetit.