XXXX 养老机构长者膳食护理服务流程

一、服务流程

进餐前准备——进餐——进餐处理。

二、服务内容

2.1 进餐前准备

2.1.1 清洁：协助病人清洁双手。

2.1.2 就座：搀扶半自理的病人到餐桌前就座。

2.1.3 体位：对于不能自理的病人，根据实际情况应协助其采取坐位、半坐位的就餐姿势。

2.1.4 准备物品：餐巾纸、小毛巾等。

2.2 进餐

对于半自理的病人鼓励并协助其自己用餐，对于不能自理的病人应根据其饮食习惯协助喂食。

2.3 进餐处理

2.3.1 餐后清理：进餐完毕后，及时撤去餐具，清理食物残渣。

2.3.2 半自理病人：根据病人身体状况，询问病人意愿后，按照病人要求，搀扶病人在室内走动或到其座位上休息一会，协助病人及时漱口。

2.3.3 不能自理的病人：协助病人漱口、擦嘴，根据病人身体状况并征求其意见后，按其要求提供帮助。

注意事项：

2.4 考核标准

病人在进餐过程中食欲好，用完餐后，无不舒服感觉。

3 注意事项

3.1 开窗通风，保持室内空气新鲜，注意温度变化为病人增减衣服。

3.2 通常情况下，病人吃饭时间比正常人要长，可先盛少许，再适量添加。

3.3 病人在吃饭过程中，特别是喂病人饭时，不得催促病人。

3.4 用餐前半小时，需要提醒病人大小便。