

通所型サービスA(緩和した基準によるサービス)(認知症予防型)

【委託事業所】

1	サービス提供の目的	調理等の認知症予防に有効とされるプログラムを集団で実施することにより、認知症や介護予防をめざす
2	想定される対象者	意欲の低下や軽い認知症状等で調理作業が困難になっている者
3	利用回数	週1回、1クール3か月
4	利用時間	5時間程度(概ね9時30分～14時30分を想定)
5	サービス内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認知症予防に有効とされる調理作業(献立立案、買い物、調理、会食)、運動、ウォーキング日記等の市が示したプログラムの実施</li> <li>・サークル化、通所B、一般介護予防事業への移行を目指す</li> <li>・定員は調理台1台につき4人程度</li> <li>・送迎希望がある場合は、実費にて対応</li> </ul>
6	単価等	1人1回 3,030円
7	利用者負担額	単価の1割 材料費などの実費および送迎は報酬の対象外(利用者負担)
8	サービス費用の請求	毎月、足利市に請求
9	併用できるサービス	訪問型サービスおよび通所型サービスB
10	限度額管理	限度額管理の対象外
11	サービス提供者	運営法人の従事者等
12	実施基準	<p>○人員            管理者:専従1(当該事業の他の職務に従事可能)            従事者:専従2以上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・認知症対応に経験があり予防に関する知識を有する介護職員または看護職員または作業療法士または栄養士</li> <li>・専従従事者に加え、必要に応じ参加者の安全と調理作業に配慮できる人数を配置すること。</li> <li>・専従従事者以外は市が実施するボランティア養成講座修了者の対応でも可能</li> </ul> <p>栄養士:1以上(月1回以上、事前の打ち合わせ(献立・調理手順・指導内容等)を行うことができる栄養士。従事者と兼務可能)</p> <p>○設備            サービスを提供するために必要な場所(調理スペース)および必要な設備・備品</p> <p>○運営            利用者との契約            個別サービス計画の作成            従事者の清潔の保持・健康状態の管理            従事者又は従事者であった者の秘密保持            事故発生時の対応            廃止・休止の届出と便宜の提供</p>
13	備考	※ 会場例:介護・福祉施設、公民館、料理教室、各種学校、市民プラザ、研修センター、ショールーム等(公共施設の場合、会場借用は市が行う)