Omavalvontasuunnitelman seurantahavainnot / Onnikoti Valo

Omavalvontasuunnitelmamme löytyy yksikön verkkosivuilta. Raportissa kuvataan sen toteutumista, kehittämistarpeita ja tehtyjä toimenpiteitä ajalta 1.7.–30.9.2026.

Omavalvontakyselyn kehittämiskohteet

Omavalvonnassa jatkettiin lääkelupien suorittamisen ja toteuttamissuunnitelmien ajantasaisuuden seurantaa. RAI-arviointeja hyödynnettiin asukaslähtöisissä suunnitelmissa, ja lääkehoitoa mukautettiin hyvinvointialueen vaatimuksiin. Kirjaamista kehitettiin vahvistamalla asukaslähtöisyyttä, tavoitteiden ja osallisuuden näkyvyyttä sekä oikeiden symbolien käyttöä. Uusi kirjaamisvastaava on vienyt työtä aktiivisesti eteenpäin, henkilöstöä on koulutettu Kanta-kirjaamiseen ja DomaCare 2.0:n käyttöön ja rajoitustoimenpiteiden kirjaaminen on kehittynyt myönteisesti.

Toimenpiteet, joita on tehty poikkeamailmoitusten johdosta:

Poikkeamien laskeva trendi jatkui. Heinäkuun poikkeamat liittyivät pääasiassa lääkkeiden antotilanteisiin, erityisesti dosettilääkkeiden antamatta jäämisiin. Toimintatapojen kertaamisen jälkeen lääkepoikkeamat vähenivät merkittävästi elo–syyskuussa. Myös väkivalta- ja uhkatilanteet vähenivät edellisestä kvartaalista, ja asukkaiden kanssa suunnitellun monipuolisen kesätoiminnan arvioitiin tukeneen kehitystä.

Kokemuksellinen laatu:

Asukkaiden palaute oli erittäin myönteistä, ja erityisesti ruokaan oltiin tyytyväisiä. Läheiset arvostivat kodin viihtyisyyttä, retkistä viestimistä ja yksilöllisten tarpeiden huomioimista. Henkilöstö oli pääosin tyytyväinen; kehittämiskohteiksi nousivat työkaverin tukeminen, epäkohtien esiin nostaminen ja kuormituksen ehkäiseminen. Vastausmäärän lisäämiseksi asiakastietojärjestelmään asetettiin ohjaajille viikon ajaksi asukaskohtainen tehtävä, joka muistutti heitä palautteen keräämisestä jokaiselta asukkaalta ja läheiseltä. Toimenpide lisäsi vastausten määrää ja paransi kokonaisindeksiä.

Palaute omavalvonta-, auditointi- sekä ohjaus- ja valvontakäynneiltä:

Syyskuussa toteutettiin sisäinen keittiön omavalvontakäynti ja terveystarkastajan tarkastuskäynti. Elintarvikeomavalvonnan käytännöt, kuten lämpötilaseuranta, puhtaus ja elintarvikkeiden säilytys, olivat kunnossa. Myönteistä palautetta saatiin hävikin hallinnasta sekä keittiövastaavan ja yksikönjohtajan säännöllisestä yhteistyöstä keittiön tilanteen ja budjetin seurannassa.