

QUESTIONARIO PER GLI OSPITI

Gentile Signora/Egregio Signore,

Le chiediamo cortesemente di compilare il questionario di seguito riportato e di riporlo nell'apposita cassetta situata nell'atrio della portineria **entro il prossimo** _____.

Riteniamo molto importante la Sua opinione sugli argomenti toccati e la Sua collaborazione renderà possibile una valutazione critica della nostra organizzazione finalizzata ad un continuo miglioramento dei servizi offerti.

I risultati raccolti saranno resi pubblici come previsto nella Carta dei Servizi.

Il questionario è anonimo, qualsiasi segno di riconoscimento non comporta, ad ogni modo, il suo annullamento; in questo caso si garantisce che i dati verranno trattati secondo la normativa vigente in materia di Privacy.

La ringraziamo per la collaborazione e Le rivolgiamo un cordiale saluto.

Come giudica le voci di seguito elencate:		Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Rapporti umani	1. Accoglienza al momento dell'ingresso in Struttura					
	2. Gentilezza, cortesia e rispetto da parte degli Operatori nei Suoi confronti					
	3. Tempestività e chiarezza nelle risposte alle Sue richieste					
	4. Grado di soddisfazione dei Suoi bisogni					
Servizi	5. Servizio pulizie					
	6. Servizio ristorazione					
	7. Servizio lavanderia					
	8. Servizio di assistenza religiosa					
	9. Possibilità di usufruire degli spazi messi a disposizione (Chiesa, saloni, giardino, ecc.)					

Come giudica le voci di seguito elencate:		Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Personale	10. Assistenza medica					
	11. Assistenza infermieristica					
	12. Assistenza personale ausiliario socio assistenziale					
	13. Assistenza animativa/educativa					
	14. Disponibilità del Personale del Servizio Accoglienza					

15. Cosa Le piacerebbe mangiare che non è compreso nei nostri menù?

16. Quali attività vorrebbe Le venissero proposte durante il giorno che non sono già programmate?

17. Nella camera, Le manca qualcosa che desidererebbe tanto avere?

18. Con il/la Suo/a compagno/a di stanza, si trova bene?

19. Suggerimenti e proposte:

Data _____

Sede Legale

via Abate Cremonesini 6/8, 25026 PONTEVICO (BS) - P.IVA 00722770989 C.F. 03043390172

Sede Amministrativa

via Girolodi Forcella 27, 25026 PONTEVICO (BS) T 030 9930282/594 E info@ilgabbiano.it W ilgabbiano.it



GABBIANO
COOPERATIVE SOCIALI

Sede operativa
 R.S.A. "S. Vincenzo"
 Via Cavour, 1
 26034 PIADENA DRIZZONA (CR)
 Tel. 0375380164 - Fax 0375380079
 e-mail: info.rsasanvincenzo@ilgabbiano.it

QUESTIONARIO PER I FAMIGLIARI

Gentile Signora/Egregio Signore,

Le chiediamo cortesemente di compilare il questionario di seguito riportato e di riporlo nell'apposita cassetta situata nell'atrio della portineria **entro il prossimo** _____.

Riteniamo molto importante la Sua opinione sugli argomenti toccati e la Sua collaborazione renderà possibile una valutazione critica della nostra organizzazione finalizzata ad un continuo miglioramento dei servizi offerti.

I risultati raccolti saranno resi pubblici come previsto nella Carta dei Servizi.

Il questionario è anonimo, qualsiasi segno di riconoscimento non comporta, ad ogni modo, il suo annullamento; in questo caso si garantisce che i dati verranno trattati secondo la normativa vigente in materia di Privacy.

La ringraziamo per la collaborazione e Le rivolgiamo un cordiale saluto.

Come giudica le voci di seguito elencate:		Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Rapporti umani	1. Accoglienza al momento dell'ingresso in Struttura					
	2. Gentilezza, cortesia e rispetto da parte degli Operatori nei Suoi confronti					
	3. Tempestività e chiarezza nelle risposte alle Sue richieste da parte dei vari Operatori					
	4. Tempestività delle informazioni relative alle condizioni di salute del Suo familiare					
Servizi	5. Servizio pulizie					
	6. Servizio ristorazione					
	7. Servizio lavanderia					
	8. Servizio di assistenza religiosa					
	9. Servizio Accoglienza (orari di apertura, tempi di risposta, ecc.)					
	10. Possibilità di usufruire degli spazi messi a disposizione (Chiesa, saloni, giardino, ecc.)					

Sede Legale

via Abate Cremonesini 6/8, 25026 PONTEVICO (BS) - P.IVA 00722770989 C.F. 03043390172

Sede Amministrativa

via Girolodi Forcella 27, 25026 PONTEVICO (BS) T 030 9930282/594 E info@ilgabbiano.it W ilgabbiano.it

Come giudica le voci di seguito elencate:		Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Personale	11. Assistenza medica					
	12. Assistenza infermieristica					
	13. Assistenza personale ausiliario socio assistenziale					
	14. Assistenza animativa/educativa					
	15. Disponibilità del Personale del Servizio Accoglienza					
16. Come giudica il rapporto retta pagata/ servizio offerto?						

17. Quali sono gli elementi qualificanti che caratterizzano la nostra Struttura?

18. Quali sono gli elementi critici che emergono nella nostra Struttura?

19. Suggerimenti e proposte:

Data _____

Si informa che il **Servizio Clienti** della Cooperativa è attivo dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:00 alle ore 17:00, al numero 334/6859401 e all'indirizzo e-mail servizioclienti@ilgabbiano.it, per la presa in carico di eventuali richieste/reclami e per fornire informazioni in merito a questo ed altri servizi della Cooperativa.

Sede Legale


via Abate Cremonesini 6/8, 25026 PONTEVICO (BS) - P.IVA 00722770989 C.F. 03043390172

Sede Amministrativa

via Girolodi Forcella 27, 25026 PONTEVICO (BS) T 030 9930282/594 E info@ilgabbiano.it W ilgabbiano.it



GABBIANO
COOPERATIVE SOCIALI

 GABBIANO <small>COOPERATIVE SOCIALI</small>	Cooperative	Area	Servizio	Codice
	TUTTE	TUTTE	QUALITÀ	Mo9.1.2.1
	MODULO DI RECLAMO O SUGGERIMENTO			REV.00

Il suo è un: RECLAMO SUGGERIMENTO

Lei è un: OSPITE/UTENTE PARENTE ALTRO

Se desidera essere contattato per una risposta, che Le verrà comunicata entro 30 giorni, ci lasci i Suoi dati:

Cognome e Nome

residente a, in via, n.

recapiti telefonici

Cosa è successo? (Indichi brevemente cosa la spinge ad esporre il reclamo o il suggerimento)

.....

.....

.....

Dove e Quando è successo l'accaduto? (Indichi luogo, data, orari, ecc.)

.....

.....

.....

Cosa richiede e/o suggerisce?

.....

.....

.....

Data

Una volta compilato il modulo, si prega cortesemente di inserirlo nell'apposita cassetta.

Spazio riservato al Responsabile di Area (non compilare lo spazio sottostante)

Data di raccolta del documento: - Classificazione: Reclamo - Suggerimento

É stata data una risposta immediata? No - Si: sintesi della risposta:

.....

Data Firma

Spazio riservato al Responsabile Gestione Qualità

N° attribuito al Reclamo _____

Aperta Non Conformità ? No - Si, NC N°..... Aperta Azione di Miglioramento ? No - Si, AM N°.....

Data Firma RGQ

MENU' AUTUNNALE 2018 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

1^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Minestrone	Risotto al radicchio	Pasta al pesto	Minestrone	Risotto ai formaggi	Tagliatelle ai funghi	Tortelli di zucca
Spezzatino con polenta	Cosce di pollo arrosto	Cotoletta di pollo	Pizza o Bollito	Cotoletta di pesce	Polpette in umido	Arrosto di vitello
Carote Spinaci	Cavolfiori Fagiolini	Zucchine Piselli	Tris di verdure Coste	Lenticchie Erbette	Finocchi Zucca	Patate al forno Zucchine
Frutta	Frullato	Frutta	Frutta cotta mista	Frutta	Macedonia	Frutta e Torta di mele
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestra con sedano	Stracciatella	Minestra d'orzo	Tagliolini in brodo	Vellutata con crostini	Riso in brodo con patate	Passato
Frittata con cipolle	Platessa al forno	Arrosto di tacchino	Affettati misti	Carne macinata, pomodori e patate	Formaggi misti	Porchetta
Broccoli Piselli	Patate Erbette	Finocchi Zucca	Zucchine Cipolle	Carote Broccoli	Cannellini Spinaci	Fagiolini Carote
Frutta cotta mista	Macedonia	Frullato di frutta	Pere al cioccolato	Frutta fresca	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 8 OTTOBRE / 5 NOVEMBRE / 3 DICEMBRE /

**Alternative fisse
pranzo/cena:**

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

MENU' AUTUNNALE 2018 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

2^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Tagliatelle piselli e prosciutto	Risotto alla milanese	Minestra di zucca	Gnocchi al ragù	Pasta al tonno	Risotto ai funghi	Lasagne
Spezzatino con patate	Cosce di pollo alle erbe	Stinco in umido con polenta	Svizzere in umido	Platessa impanata	Bollito misto	Arrostato di tacchino
Finocchi gratinati Patate prezzemolate	Carote Spinaci	Zucchine Fagiolini	Tris di verdure Coste	Carote Piselli	Cavolfiori Erbette	Patate Piselli
Frutta	Frutta	Frutta	Frullato di mele	Frutta	Frullato di frutta	Frutta di stagione e mousse
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestrone	Crema di legumi	Minestra di orzotto	Tagliatelle in brodo	Vellutata con crostini	Riso in brodo con sedano	Passato di verdure
Uova sode	Polpetta di pesce	Ricotta condita	Prosciutto di Praga	Frittata con zucchine	Formaggi misti	Polpettone
Tris di verdure Coste	Cavolfiori Erbette	Patate Piselli	Finocchi Zucca	Broccoli Cipolle	Spinaci Fagiolini	Carote Spinaci
Frutta cotta mista	Frullato di frutta	Macedonia	Pere al cioccolato	Frutta	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 15 OTTOBRE / 12 NOVEMBRE / 10 DICEMBRE

Alternative fisse pranzo/cena:

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

MENU' AUTUNNALE 2018 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

3^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al pomodoro	Risotto alla paesana	Minestrone	Gnocchi al gorgonzola	Risotto alla milanese	Tagliatelle ai funghi	Crespelle al forno
Bocconcini di manzo con piselli	Arista al forno	Pizza o lesso	Cotoletta di tacchino	Pangasio alle erbe	Polpettine in umido	Coscia di pollo alla cacciatora
Zucchine Cipolle	Patate Fagiolini	Zucca Spinaci	Finocchi Fagiolini	Tris di verdure Coste	Carote lesse Piselli	Patate al forno Cavolfiore
Frutta	Frullato di frutta	Frutta	Budino	Frutta	Macedonia	Frutta/Crostata di marmellata
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestrone	Crema di legumi con crostini	Minestra d'orzo	Tagliolini in brodo	Vellutata con crostini	Riso in brodo con prezzemolo	Passato di verdura
Frittata con verdure	Ricotta al forno	Carpaccio di tacchino	Involtini di prosciutto	Uova sode con tonno	Formaggi misti	Salumi misti
Lenticchie in umido Coste	Carote Broccoli	Patate prezzemolate Piselli	Fagioli cannellini Erbette	Finocchi Zucca	Zucchine Cipolle	Spinaci Fagiolini
Frutta cotta mista	Macedonia	Frullato di frutta	Pere al cioccolato	Frutta cotta mista	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 24 SETTEMBRE / 22 OTTOBRE / 19 NOVEMBRE / 17 DICEMBRE

Alternative fisse pranzo/cena:

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

MENU' AUTUNNALE 2018 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

4^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo						
Pasta al ragù	Risotto alla zucca	Pasta con pomodoro, olive e capperi	Gnocchi alla romana	Risotto ai 4 formaggi	Tagliatelle pomodoro e basilico	Tortelli ricotta e spinaci
Bocconcini con funghi	Coscia di pollo al forno	Bollito misto	Salsiccia in umido	Polpetta di pesce	Cotoletta di pollo	Cappello del prete stufato
Finocchi Zucca	Zucchine Cipolle	Lenticchie Carote	Fagiolini Spinaci	Patate Fagiolini	Coste Zucca	Patate al forno Piselli in umido
Frullato di frutta	Frutta	Frutta	Pesche con amaretto e cioccolato	Frutta	Macedonia	Frutta e biscotti di pasta frolla
Cena						
Minestrone	Crema di piselli con crostini	Minestra di orzotto	Tagliatelle in brodo	Vellutata con crostini	Riso in brodo con verze	Passato di verdure
Uova strapazzate	Pangasio alla mantovana	Involtini di tacchino	Sformato ai funghi e prosciutto	Portafoglio con formaggio	Formaggi misti	Crudo e grana
Carote Spinaci	Patate Fagiolini	Verza Coste	Carote Piselli	Cavolfiore Erbette	Tris di verdure Finocchi	Zucchine Cipolle
Frutta cotta mista	Macedonia	Frullato di frutta	Pere al forno	Frutta cotta mista	Frullato di frutta	Pesche al cioccolato

SETTIMANA DEL 1 OTTOBRE / 29 OTTOBRE / 26 NOVEMBRE / 24 DICEMBRE

Alternative fisse pranzo/cena:

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

		MENU' INVERNO 2018-2019								Rev. 02
		Menù – PRIMA SETTIMANA								Pag. 1 di 4
Giorno Della Settimana	Colazione	Pranzo				Cena				
		Primo	Secondo	Contorno	Dessert	Primo	Secondo	Contorno	Dessert	
Lunedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Minestrina con sedano	Spezzatino con polenta	Carote e spinaci	Frutta di stagione	Minestrone	Frittata con cipolle	Carote e piselli	Frutta cotta mista	
Martedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto al radicchio	Cosce di pollo arrosto	Cavolfiori e fagiolini	Frutta di stagione	Stracciatella	Platessa al forno	Patate ed erbe	Macedonia	
Mercoledì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Pasta al pesto	Arista al forno	Zucchine e piselli	Frutta di stagione	Minestra di orzo	Ricotta al forno	Finocchi e zucca	Frullato di frutta	
Giovedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Crema di legumi	Pizza o Bollito	Verze e coste	Frutta di stagione	Filini in brodo	Affettato di tacchino	Zucchine e tris di verdure	Pere al cioccolato	
Venerdì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto ai formaggi	Cotoletta di pesce	Patate lesse ed erbe	Frutta di stagione	Vellutata con crostini	Carne macinata pomodori e patate	Carote e broccoli	Frutta fresca	
Sabato	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Gnocchi alla sorrentina	Manzo in salsa verde (prezzemolo, olio, sale)	Finocchi e zucca	Frutta di stagione	Riso in brodo con patate	Formaggi misti	Fagioli e spinaci	Pesche con amaretto e cioccolato	
Domenica	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Lasagne	Arrosto di vitello	Patate al forno e zucchine	Frutta di stagione e salame di cioccolato	Passato di verdure	Porchetta	Fagiolini e cavolfiori	Frullato di frutta	

Il Direttore Sanitario _____

Il Responsabile di cucina _____


SETTIMANA DEL 31 DICEMBRE 28 GENNAIO 25 FEBBRAIO

Giorno Della Settimana	Colazione	Pranzo				Cena			
		Primo	Secondo	Contorno	Dessert	Primo	Secondo	Contorno	Dessert
Lunedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Pasta al tonno	Spezzatino di manzo con patate	Carote e spinaci	Frutta di stagione	Minestrone	Frittata con prosciutto	Tris di verdure e coste	Frutta cotta mista
Martedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto ai piselli	Cosce di pollo alle erbe	Finocchi e zucca	Frutta di stagione	Crema di patate	Polpette di pesce	Cavolfiori ed erbe	Frullato di frutta
Mercoledì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Minestra di zucca	Stinco in umido con polenta	Lenticchie e fagiolini	Frutta di stagione	Minestra di orzo	Crocchette di ricotta	Patate e piselli	Macedonia
Giovedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Gnocchi alla romana	Svizzere in umido	Verze e coste	Frullato di mele	Filini in brodo	Sformato di verdure	Finocchi e broccoli	Pere al cioccolato
Venerdì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto ai funghi	Platessa impanata	Carote e piselli	Frutta di stagione	Vellutata con crostini	Frittata con zucchine	Zucca e cipolle	Frutta cotta mista
Sabato	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Tagliatelle piselli e prosciutto	Bollito misto	Cavolfiori ed erbe	Frutta di stagione	Riso in brodo con sedano	Formaggi misti	Spinaci e fagioli	Pesche con amaretto e cioccolato
Domenica	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Tortelli di zucca	Arrosto di Tacchino	Patate al forno e finocchi gratinati	Frutta di stagione e mousse al cocco	Passato di verdure	Mortadella	Carote e zucchine	Frullato di frutta

Il Direttore Sanitario _____

Il Responsabile di cucina _____

SETTIMANA DEL 7 GENNAIO 4 FEBBRAIO 4 MARZO

		MENU' INVERNO 2018-2019								Rev. 02
		Menù – TERZA SETTIMANA								Pag. 3 di 4
Giorno Della Settimana	Colazione	Pranzo				Cena				
		Primo	Secondo	Contorno	Dessert	Primo	Secondo	Contorno	Dessert	
Lunedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Pasta al pomodoro	Bocconcini di manzo	Verza e piselli	Frutta di stagione	Minestrone	Frittata con verdure	Patate e fagiolini	Frutta cotta mista	
Martedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto alla paesana	Coscia di pollo alla cacciatora	Carote e coste	Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini	Platessa al forno	Zucca e zucchine	Macedonia	
Mercoledì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Minestra d'orzo	Pizza o lesso	Lenticchie e spinaci	Frutta di stagione	Minestra di ceci	Formaggi misti	Patate macario e piselli	Frullato di frutta	
Giovedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Gnocchi al ragù	Cotoletta di pollo	Finocchi e fagiolini	Frutta di stagione	Filini in brodo	Involtini caldi di prosciutto e formaggio	Fagioli cannellini ed erbe	Pere al cioccolato	
Venerdì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto alla milanese	Pangasio alle erbe	Tris di verdure e coste	Frutta di stagione	Vellutata con crostini	Uova sode con tonno	Finocchi e zucca	Frutta cotta mista	
Sabato	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Tagliatelle ai funghi	Bollito misto	Carote lesse e piselli	Frutta di stagione	Riso in brodo con porri	Formaggi misti	Zucchine e cipolle	Pesche sciropate con amaretto e cioccolato	
Domenica	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Crespelle al forno	Arrosto di vitello	Patate al forno e cavolfiore	Frutta di stagione e crostata di marmellata	Passato di verdura	Prosciutto di Praga	Spinaci e barbabietole	Frullato di frutta	

Il Direttore Sanitario _____

Il Responsabile di cucina _____

SETTIMANA DEL

14 GENNAIO

11 FEBBRAIO

11 MARZO

		MENU' INVERNO 2018-2019								Rev. 02
		Menù – QUARTA SETTIMANA								Pag. 4 di 4
Giorno Della Settimana	Colazione	Pranzo				Cena				
		Primo	Secondo	Contorno	Dessert	Primo	Secondo	Contorno	Dessert	
Lunedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Pasta al ragù	Bollito misto	Finocchi e zucca	Frutta di stagione	Minestrone	Uova sode	Carote e spinaci	Frutta cotta mista	
Martedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto alla zucca	Scaloppina di maiale al limone	Zucchine e cipolle	Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini	Pangasio alla mantovana	Patate e fagiolini	Macedonia	
Mercoledì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Pasta con capperi, olive e pomodoro	Cotechino	Lenticchie e fagioli cannellini	Frutta di stagione	Minestra di orzo	Crocchette di patate e prosciutto	Verza e coste	Frullato di frutta	
Giovedì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Gnocchi alla romana	Cotoletta di pollo	Carote e spinaci	Pesche con amaretto e cioccolato	Filini in brodo	Portafoglio di prosciutto	Carote e piselli	Pere al forno	
Venerdì	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Risotto ai 4 formaggi	Polpetta di pesce	Patate e fagiolini	Frutta di stagione	Vellutata con crostini	Filetto di sgombro sott'olio	Cavolfiore ed erbe	Frutta cotta mista	
Sabato	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Tagliatelle alle verdure	Polenta pasticciata	Coste e zucca	Frutta di stagione	Riso in brodo con verze	Formaggi misti	Finocchi e zucca	Frullato di frutta	
Domenica	Caffè – latte The Biscotti Fette Biscottate	Tortelli ricotta e spinaci	Brasato	Patate al forno e piselli in umido	Frutta di stagione e biscotti di frolla	Passato di verdure	Crudo e grana	Zucchine e cipolle	Pesche al cioccolato	

Il Direttore Sanitario _____

Il Responsabile di cucina _____

SETTIMANA DEL

21 GENNAIO

18 FEBBRAIO

18 MARZO

MENU' PRIMAVERILE 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

1^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al tonno	Risotto al radicchio	Tagliatelle pomodoro e basilico	Pasta ai formaggi	Risotto alla paesana	Pasta al pomodoro e ricotta	Lasagne al forno
Cotoletta di pollo	Polpette vegetali	Arrosto di lonza	Spezzatino di tacchino con polenta	Pangasio alle erbe fini	Bollito di manzo	Arrosto di vitello
Zucchine trifolate Pomodori	Finocchi gratinati al vapore / Coste	Fagiolini al burro Carote al vapore	Piselli in umido Zucchine	Macedonia di verdure Finocchi	Lenticchie stufate Spinaci	Patate al forno Cipolle
Frutta di stagione	Mele cotte	Frutta di stagione	Pere cotte	Frutta di stagione	Frutta mista cotta	Frutta di stagione/Torta di mele
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestrone di verdura	Capelli d'angelo in brodo	Crema di legumi con crostini	Tortellini in brodo	Tagliolini in brodo	Riso e piselli in brodo	Passato di verdura
Affettati misti (no prosc. Cotto)	Platessa al forno	Portafogli alla valdostana	Chicche di ricotta Frittata al forno	Uova strapazzate al pomodoro	Affettato di tacchino	Formaggi misti
Spinaci saltati Zucca al forno	Pomodori gratinati Cavolfiori	Cipolle al forno Erbette	Carote stufate Broccoli	Barbabietole al vapore Zucca	Broccoli al vapore Cannellini	Cavolfiori all'olio Coste
Frutta cotta mista	Macedonia	Pere al cioccolato	Frullato di frutta	Frutta di stagione	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 25 MARZO / 22 APRILE / 20 MAGGIO

Alternative fisse pranzo/cena:

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

MENU' PRIMAVERILE 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

2^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Spaghetti alle verdure	Gnocchi al ragù	Risotto con piselli	Pasta ai formaggi	Tortelli di magro burro e salvia
Lombatina alla goccia	Scaloppina di pollo alla pizzaiola	Frittata al prosciutto	Coscia di pollo alle erbe	Plattessa impanata al forno	Polpettone	Arrosto di tacchino al forno
Cavolini di Bruxelles Piselli in umido	Carote al burro Cannellini	Zucchine trifolate Fagiolini	Cipolle al forno Coste	Finocchi gratinati Broccoli	Piselli in umido Pomodori	Patate al forno Lenticchie
Frutta di stagione	Mele cotte	Frutta di stagione	Pere cotte	Frutta di stagione	Frutta mista cotta	Frutta di stagione/Budino
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Stracciatella in brodo	Crema di patate e porri	Riso e prezzemolo	Pasta e fagioli	Passato di verdura	Minestra d'orzo	Minestrone alla ligure
Involtoni di tacchino	Merluzzo alla livornese	Polpettine di carne e verdura	Formaggi misti	Frittata contadina	Salumi misti	Torta salata
Broccoli calabresi Zucca	Spinaci all'olio e limone Barbabietole	Piselli al prosciutto Cavolfiori	Macedonia di verdure Pomodori gratinati	Fagiolini al vapore Zucchine	Cavolfiore all'olio Cipolle	Zucchine al rosmarino Erbette
Frutta cotta mista	Macedonia	Pere al cioccolato	Frullato di frutta	Frutta di stagione	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 1 APRILE /29 APRILE / 27 MAGGIO

Alternative fisse pranzo/cena:	<p>PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.</p> <p>SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.</p> <p>CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.</p> <p>FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.</p>
---------------------------------------	--

MENU' PRIMAVERILE 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

3^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta alla sorrentina	Risotto agli asparagi	Penne al salmone	Gnocchi alla romana	Risotto alla milanese	Fusilli pomodoro, olive e capperi	Rotolo prosciutto e ricotta
Straccetti di pollo alle verdure	Frittata con cipolle	Cosce di pollo al forno	Manzo in salsa verde	Polpettine di pesce	Arista al forno	Scaloppa di limone
Zucchine trifolate Piselli	Carote al prezzemolo Broccoli	Finocchi gratinati Coste	Piselli stufati Cipolle	Macedonia di verdure Fagiolini	Spinaci al burro Lenticchie	Patate al forno Finocchi
Frutta di stagione	Mele cotte	Frutta di stagione	Pere cotte	Frutta di stagione	Frutta mista cotta	Frutta di stagione/Crostata alla marmellata

Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Riso, patate e prezzemolo (in brodo)	Filini in brodo	Orzotto	Passato di verdura	Crema di piselli	Minestrone di verdura	Ravioli in brodo
Ricotta al forno	Formaggi misti	Platessa alla mediterranea	Tacchino agli aromi	Uova strapazzate	Involcini ripieni	Bocconcini di pollo in umido
Biete al vapore Zucca	Zucchine agli aromi Barbabietole	Spinaci all'olio Carote	Fagiolini saltati Cavolfiori	Finocchi al vapore Pomodori gratinati	Cipolle al forno Zucchine	Carote all'olio Cannellini
Frutta cotta mista	Macedonia	Pere al cioccolato	Frullato di frutta	Frutta di stagione	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 8 APRILE / 6 MAGGIO / 3 GIUGNO

Alternative fisse pranzo/cena:	<p>PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.</p> <p>SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.</p> <p>CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.</p> <p>FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.</p>
---------------------------------------	--

MENU' PRIMAVERILE 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

4^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo						
Pasta al pomodoro	Risotto ai formaggi	Bavette alla marinara	Gnocchi al pesto	Risi e bisi	Penne alla puttanesca	Tortelli di zucca burro e salvia
Spezzatino di tacchino con polenta	Sovrana di pollo	Arista al rosmarino	Saldiccia in umido	Cotoletta di pesce al forno	Hamburger di manzo	Pollo alla crema
Fagiolini all'olio Lenticchie	Carote all'origano Cavolfiori	Tris di verdure al forno Zucchine	Zucca al forno Cipolle	Finocchi saltati Erbe	Lenticchie stufate Piselli	Patate al forno Carote
Frutta di stagione	Mele cotte	Frutta di stagione	Pere cotte	Frutta di stagione	Frutta mista cotta	Frutta di stagione/Panna cotta
Cena						
Minestra di sedano e patate	Pasta e fagioli	Crema di asparagi	Tagliatelle in brodo	Passato di verdura	Stracciatella in brodo	Minestrone con riso
Ricotta al forno	Affettati misti	Pesce al pomodoro	Involtini di prosciutto	Uova sode	Arrosto di tacchino farcito	Crocchette di pesce
Zucchine al vapore Coste	Broccoli calabresi Cannellini	Fagiolini all'olio Finocchi	Patate prezzemolate Broccoli	Coste al vapore Fagiolini	Zucchine al rosmarino Pomodori gratinati	Spinaci al burro Barbabietole
Frutta cotta mista	Macedonia	Pere al cioccolato	Frullato di frutta	Frutta di stagione	Pesche con amaretto e cioccolato	Frullato di frutta

SETTIMANA DEL 15 APRILE / 13 MAGGIO / 10 GIUGNO

Alternative fisse pranzo/cena:

PRIMO PIATTO: primo frullato, pastina, pasta o riso all'olio. A CENA anche caffelatte e semolino.
 SECONDO PIATTO: secondo macinato, polpette di carne, omogeneizzato. A CENA anche prosciutto cotto, prosciutto cotto traitato.
 CONTORNO: insalata mista, patate al vapore, purè, verdura frullata.
 FRUTTA: frutta fresca di stagione, frutta cotta, mousse di frutta, yogurt cremoso alla frutta.

MENU' ESTIVO 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

1^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo						
Minestrone di verdura	Risotto alla milanese	Tagliatelle pomodoro e basilico	Gnocchi al ragù	Minestrone di verdure con riso	Pasta al pesto	Tortelli di zucca burro e salvia
Petto di pollo alla pizzaiola	Frittata con verdure	Arrosti di coniglio	Cosce di pollo al forno	Salmone alle erbe fini	Bollito di manzo	Arrosti di tacchino
Peperonata Erbette all'olio	Finocchi gratinati Funghi	Fagiolini al burro Carote prezzemolate	Caponata Spinaci al vapore	Macedonia di verdure Fagiolini all'olio	Cavolini di Bruxelles Cavolfiori al vapore	Patate al forno Finocchi al vapore
Frutta	Pesche e cioccolato	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Gelato
Cena						
Pasta al tonno	Capelli d'angelo in brodo	Crema di legumi con crostini	Tortellini in brodo	Tagliolini in brodo	Riso e piselli in brodo	Passato di verdura
Ricotta al forno	Merluzzo al forno	Portafogli alla valdostana	Chicche di ricotta	Involtoni di prosciutto	Uovo sodo con salsa verde	Formaggi misti
Spinaci saltati Patate al vapore	Pomodori gratinati Tris di verdure al vapore	Cipolle al forno Zucchine al vapore	Carote stufate Piselli in umido	Barbabietole al vapore Erbette gratinate	Broccoli al vapore Finocchi con besciamella	Cavolfiori all'olio Spinaci al vapore
Frutta	Frutta	Macedonia di frutta	Frullato di frutta	Frutta	Frutta	Macedonia Anguria e melone

Alternative: Mortadella, Prosciutto crudo, Affettato di tacchino, Gorgonzola, Brie e Asiago

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di Sesamo, anidride solforosa (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

e solfiti, molluschi e lupini

MENU' ESTIVO 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

2^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta pomodoro e ricotta	Risotto alla parmigiana	Pasta alla puttanesca	Gnocchi al gorgonzola	Tagliatelle pomodoro e basilico	Riso freddo	Tortelli di magro burro e salvia
Salame cotto	Cotoletta di pollo al forno	Spezzatino di tacchino in umido	Manzo con salsa	Tonno in scatola	Cosce di pollo alle erbe	Vitello tonnato
Fagiolini al forno Pomodori	Carote al burro Fagioli in umido	Zucchine trifolate Erbette gratinate	Cipolle al forno Carote al vapore	Peperonata Zucchine al forno	Pomodori gratinati Ratatouille di verdure	Patate al forno Tris di verdure al vapore
Frutta	Sorbetto gelato	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Torta di mele

Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Stracciatella in brodo	Crema di patate e porri	Riso e prezzemolo	Pasta e fagioli	Passato di verdura con crostini	Minestra d'orzo	Minestrone alla ligure
Involtili di tacchino	Carne in scatola	Carne macinata con pomodoro e patate	Affettati misti (no prosciutto cotto)	Frittata contadina	Formaggi misti	Crudo e melone
Broccoli calabresi all'olio Macedonia di verdure	Spinaci all'olio Melanzane al funghetto	Piselli in umido Cavolfiori al vapore	Macedonia di verdure stufate/Spinaci al vapore	Lenticchie Carote all'olio	Cavolfiore all'olio Barbabietole al forno	Zucchine al rosmarino Finocchi con besiamella
Frutta	Frutta	Pesche con amaretti/cioccolato	Frullato di frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alternative: Salame, Coppa, Bresaola, Taleggio, Emmental e Grana

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di Sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENU' ESTIVO 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

3^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta alla sorrentina	Risotto agli asparagi	Pasta al salmone	Gnocchi alla romana con besciamella e funghi	Risotto alla milanese	Pasta al pomodoro, olive e capperi	Crespelle al forno
Arrosto di tacchino	Manzo in salsa verde	Pesce spada agl'agrumi	Frittata con cipolle	Cosce di pollo	Pollo lesso	Melanzana ripiena
Zucchine trifolate Melanzane al funghetto	Carote al prezzemolo Cipolle al forno	Finocchi gratinati Barbabietole al vapore	Cavolfiori al vapore Piselli stufati	Peperonata Carote al vapore	Spinaci al burro Cavolini di Bruxelles	Patate al forno Fagiolini al vapore
Frutta	Frutta	Pere e cioccolato	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta / Gelato

Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Riso, patate e prezzemolo in brodo	Filini in brodo	Orzotto freddo	Tagliolini in brodo	Crema di piselli	Minestrone di verdura	Ravioli in brodo
Uova ripiene	Formaggi misti	Polpettine di verdura	Tacchino agli aromi	Caprese	Pizza o Involtini ripieni *	Bocconcini di pollo in umido
Biete al vapore Insalata di cannellini	Zucchine agli aromi Spinaci al vapore	Carote all'olio Patate al vapore	Fagioli borlotti e cipolla Cetrioli	Finocchi al vapore Pomodori gratinati	Cipolle al forno Cavolfiore al vapore	Funghi Erbette al vapore
Frutta	Frutta	Macedonia di frutta	Frullato di frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Alternative: Mortadella, Prosciutto crudo, Affettato di tacchino, Gorgonzola, Brie e Asiago

***specificare quante porzioni di pizza e quanti di involtini**

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di Sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

MENU' ESTIVO 2019 - RSA S. VINCENZO DI PIADENA - COOP. IL GABBIANO

4^a settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Pasta al pomodoro	Risi e bisi	Tagliatelle al pesto e pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla pescatora	Pasta fredda con verdure	Tortelli di magro burro e salvia
Spezzatino di tacchino	Zucchine ripiene	Rollè di frittata	Arista al rosmarino	Platessa alla mugnaia	Hamburger di manzo	Pollo alla crema
Fagiolini all'olio Cavolfiori al vapore	Carote all'origano Barbabietole al forno	Tris di verdura al forno Coste al vapore	Pomodori gratinati Piselli in umido	Finocchi saltati Carote al vapore	Peperonata Erbette al vapore	Patate al forno Fagiolini al vapore
Frutta	Frutta	Frutta	Fragole e gelato	Frutta	Frutta	Crostata di marmellata

Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Minestra di sedano e patate	Passato di verdura	Stracciatella in brodo	Tagliatelle in brodo	Pasta e fagioli	Crema di asparagi	Minestrone con riso
Ricotta al forno	Affettati misti (no prosciutto cotto)	Merluzzo al pomodoro	Involtni di prosciutto	Uova strapazzate	Tacchino affettato	Crocchette di pesce
Melanzane al funghetto Tris di verdura al vapore	Broccoli calabresi vapore Spinaci all'olio	Fagiolini all'olio Finocchi al vapore	Patate prezzemolate Zucchine al vapore	Coste al vapore Cavolfiori al vapore	Zucchine al rosmarino Macedonia di verdura	Spinaci al burro Finocchi al vapore
Frutta	Frutta	Pesche sciroppate/cioccolato	Frutta	Frutta	Ananas e cioccolato	Frutta

Alternative: Salame, Coppa, Bresaola, Taleggio, Emmental e Grana

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di Sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

Sede operativa
R.S.A. "S. Vincenzo"
Via Cavour, 1
26034 PIADENA DRIZZONA (CR)
Tel. 0375380164 - Fax 0375380079
e-mail: info.rsasanvincenzo@ilgabbiano.it

COOPERATIVA IL GABBIANO RETTE-TARIFE PERIODO MARZO-DICEMBRE 2019	
R.S.A. "SAN VINCENZO" – PIADENA DRIZZONA	
TIPOLOGIA OSPITE	RETTA GIORNALIERA (IVA 5% compresa)
Posto letto accreditato contrattualizzato	€ 52,90
Posto letto accreditato non contrattualizzato	€ 77,40
ALTRE PRESTAZIONI (IVA compresa) Aggiuntive rispetto a quanto già previsto nella retta giornaliera	
Piega	€ 10,00
Tinta (fornitura colore a carico dell'Ospite)	€ 10,00
Permanente	€ 35,00

Sede Legale

via Abate Cremonesini 6/8, 25026 PONTEVICO (BS) - P.IVA 00722770989 C.F. 03043390172

Sede Amministrativa

via Girolodi Forcella 27, 25026 PONTEVICO (BS) T 030 9930282/594 E info@ilgabbiano.it W ilgabbiano.it

	Cooperative	Area	Servizio	Codice
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.2
	REGOLAMENTO INTERNO RSA			Rev00

Revisione	Data	Motivo della Revisione	Visto Preparazione	Visto Approvazione
00	30/06/17	Prima emissione con requisiti del nuovo SGI	Responsabile di Area <i>[Signature]</i>	Direttore Generale <i>[Signature]</i>

Art. 1 - Alloggio degli Ospiti

All'Ospite ammesso alla R.S.A. viene assegnato da parte della Direzione Sanitaria un posto in una camera. In qualsiasi momento, la Direzione Sanitaria ha la facoltà di trasferire l'Ospite da un reparto all'altro o da una stanza all'altra se richiesto dalle esigenze della vita comunitaria, o dalle mutate condizioni fisiche dell'Ospite o per indispensabili ed inevitabili richieste di gestione interna. Del trasferimento sarà data tempestiva comunicazione ai familiari e/o agli obbligati in solido.

L'Ospite è tenuto:

- ad osservare le regole di igiene dell'ambiente;
- a mantenere in buono stato l'alloggio, i servizi, gli arredi e le apparecchiature della stanza;
- a segnalare tempestivamente eventuali guasti degli impianti, evitando la manomissione degli impianti stessi senza autorizzazione;
- a consentire al personale di servizio e a qualsiasi altra persona incaricata dalla Cooperativa di entrare nell'alloggio per provvedere a pulizie, controlli, riparazioni, ispezioni e altri interventi.

L'Ospite inoltre:

- non può lavare la biancheria e gli indumenti personali nei bagni di stanza;
- non deve stendere alle finestre, sui balconi o sui termosifoni, capi di biancheria;
- non deve tenere vasi di fiori o altri oggetti sui davanzali delle finestre se non previa autorizzazione della Direzione;
- non può utilizzare fornelli;
- non può utilizzare elettrodomestici senza la preventiva autorizzazione del Responsabile di Struttura.
- non può usare apparecchiature rumorose che possano comunque arrecare disturbo ad altri;
- non può piantare chiodi alle pareti senza autorizzazione;
- non deve gettare oggetti, immondizie, rifiuti e acqua dalle finestre;
- non deve gettare nei water, nei bidè, nei lavandini materiali che possano otturare e nuocere al buono stato delle condutture;
- non può introdurre e tenere nella stanza medicinali;
- non deve fumare, salvo nei locali dove espressamente consentito;
- non deve tenere nella stanza generi alimentari, specie se deteriorabili o soggetti a particolari forme di conservazione. Gli stessi possono essere consegnati al personale che provvederà ad una corretta gestione;
- non può consumare bevande alcoliche di qualsiasi genere.
- non deve asportare dalla stanza, dalle sale da pranzo e dai locali comuni oggetti o arredi che costituiscano il corredo delle persone e dei locali stessi.

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	<i>Codice</i>
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.2
	REGOLAMENTO INTERNO RSA			Rev00

E' fatto divieto di ospitare nella propria stanza, anche per una sola notte, persone estranee, qualunque sia il legame di parentela o di amicizia con l'Ospite. Eventuali eccezioni potranno essere autorizzate solo per gravi motivi dalla Direzione.

L'Ospite è tenuto a risarcire alla Cooperativa i danni arrecati a persone e a cose per propria incuria o per trascuratezza. Tale obbligo si intende automaticamente esteso agli obbligati in solido, ai familiari e visitatori.

Art. 2 - Il vitto

La RSA fornisce agli Ospiti il vitto predisposto secondo tabelle dietetiche, qualitativamente e quantitativamente equilibrate e rispondenti alle esigenze dell'Utente.

Su prescrizione medica sono somministrate diete speciali.

Il vitto è a carattere alberghiero. Il menù settimanale viene reso noto, giorno per giorno, a tutti gli Ospiti mediante esposizione nella sala pranzo.

Per gli Ospiti temporaneamente impossibilitati, per gravi condizioni cliniche a recarsi nella sala da pranzo, i pasti saranno serviti nelle rispettive stanze.

Previa autorizzazione della Direzione Sanitaria, durante la somministrazione dei pasti è consentita la presenza di un solo parente/incaricato per ogni Ospite, solamente se necessita di aiuto.

Art. 3 - Oggetti personali

A ciascun Ospite, all'atto dell'ingresso, viene assegnato un letto con relativo corredo, un comodino ed un armadio.

L'Ospite all'atto dell'ingresso deve disporre di un corredo sufficiente.

All'Ospite ammesso è consentito portare con sé, oltre gli effetti personali necessari, altri oggetti che, a giudizio della Direzione, non siano incompatibili con le norme di sicurezza vigenti e con le caratteristiche dell'ambiente.

La Cooperativa declina ogni responsabilità per danni e/o furti che possono derivare a danno degli oggetti e/o denaro di proprietà degli Ospiti.

La Cooperativa non risponde della sottrazione, della perdita, o del deterioramento di oggetti e/o valori che non siano stati inventariati all'atto dell'ingresso e sui quali non sia stata concordata la custodia.

Ai sensi dell'art. 1783-1786 c.c. la Cooperativa risponde:

- 1) quando le cose dell'ospite gli sono state consegnate in custodia;
- 2) quando ha rifiutato di ricevere in custodia cose che aveva, ai sensi degli artt. 1783-1786 c.c., l'obbligo di accettare.

L'Ente ha l'obbligo di accettare le carte-valori, il danaro contante e gli oggetti di valore che può rifiutarsi di ricevere soltanto se si tratti di oggetti pericolosi o che, tenuto conto dell'importanza e delle condizioni di gestione dell'RSA, abbiano valore eccessivo o natura ingombrante. L'Ente può esigere che la cosa consegnatagli sia contenuta in un involucro chiuso o sigillato.

Art. 4 - Rapporti degli Ospiti con il personale di servizio

I rapporti tra gli Ospiti ed il personale di servizio devono essere improntati al reciproco rispetto, cortesia e comprensione.

Il personale dovrà usare anche fermezza, dove occorra, evitando però con gli Ospiti eccessiva familiarità e confidenza e mancanza di rispetto.

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	<i>Codice</i>
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.2
	REGOLAMENTO INTERNO RSA			Rev00

L'Ospite non può pretendere dal personale alcuna prestazione non prevista dal normale programma di servizio e non deve fare pressione sul personale stesso per un trattamento di favore.

L'Ospite, o chi per esso, deve segnalare qualsiasi inadempienza nei servizi, maltrattamenti ed offese da parte del personale, rivolgendosi direttamente alla Caposala, ai Medici o al Responsabile di Struttura, anche utilizzando l'apposito modulo consegnato al momento dell'ingresso e comunque sempre disponibile presso gli uffici amministrativi

E' fatto divieto al personale di accettare regali, in denaro o quant'altro, da parte degli Ospiti e dei loro familiari.

Dovranno essere assolutamente evitate forme di protesta plateali e osservazioni inadeguate. Si comunica fin d'ora che la Cooperativa tutelerà, in tutte le sedi, il buon nome della RSA e dei lavoratori quando le proteste venissero effettuate in modo diffamatorio, ingiurioso o comunque offensivo.

Art. 5 - Rapporti tra Ospiti e loro familiari

I familiari saranno accolti dal personale socio-sanitario e assistenziale al momento dell'ingresso in RSA, insieme al loro congiunto. Immediatamente si raccoglieranno tutte le informazioni utili per la migliore "Presca in Carico" dell'Ospite e successivamente verranno discussi gli obiettivi ed i programmi socio-sanitari, assistenziali da raggiungere e delineati nel Piano di Assistenza Individualizzata (PAI). Periodicamente i parenti saranno coinvolti nelle successive verifiche del PAI. I familiari degli Ospiti sono invitati a visitare periodicamente il loro parente affinché non si interrompa la normale continuità affettiva.

Qualora la situazione generale psicofisica dell'Ospite lo permetta, oppure lo esiga, la famiglia può farsi carico di favorire il rientro dello stesso nell'ambito familiare. Il rientro può essere periodico (la domenica per il pranzo, in occasione di festività particolari, periodi di vacanza, ecc.) o definitivo in caso di condizioni generali favorevoli.

I familiari non potranno sostituirsi al personale nello svolgimento delle mansioni di competenza, né sostare all'interno della stanza durante le operazioni di igiene intima, di cura o medicazione. Prima di movimentare all'interno della Struttura gli Ospiti che non deambulano, i familiari sono tenuti a darne comunicazione all'Infermiere, concordando preventivamente con i Medici le attività possibili.

I familiari, se lo desiderano, possono accompagnare il loro parente durante il trasporto dello stesso presso gli Ospedali per ricoveri, controlli, accertamenti, ecc..

I familiari devono inoltre prestare particolare ed assidua assistenza al proprio parente qualora questi venga a trovarsi in stato di fase terminale.

Ad ogni modo, sia in caso di impossibilità che di diniego da parte dei familiari ad effettuare l'assistenza nei termini di cui sopra, la Cooperativa potrà avvalersi dell'opera di volontari.

E' richiesto che i familiari:

- si integrino con cortesia e discrezione nell'organizzazione del lavoro;
- siano cortesi e tolleranti con gli altri Ospiti assistiti, senza usare mai toni coercitivi né autoritari;
- mantengano un atteggiamento riservato, evitando assolutamente la diffusione di notizie sullo stato di salute psicofisico degli assistiti, onde salvaguardare il diritto di ciascuno alla privacy;
- evitino di riprendere o impartire ordini al personale di assistenza, rivolgendosi per necessità alla Caposala o a chi ne fa le veci.

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	<i>Codice</i>
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.2
	REGOLAMENTO INTERNO RSA			Rev00

Ai familiari che ne facciano richiesta si chiarirà se sia opportuna o meno la figura della persona di fiducia (badante), il cui intervento dovrà comunque essere autorizzato. L'attività della stessa sarà concordata con i Responsabili (Responsabile di Struttura, Direttore Sanitario, Medico e Caposala) e dovrà essere svolta nel rispetto dell'apposito regolamento.

Il Direttore Sanitario, in caso di comportamenti non idonei nei confronti del proprio congiunto o di altri Ospiti, ha la facoltà di allontanarli dalla struttura.

La Cooperativa si riserva la facoltà di allontanare dalla Struttura i familiari, i visitatori, ecc. qualora gli stessi siano responsabili di comportamenti che possano pregiudicare il normale svolgimento delle attività della RSA.

Art. 6 - Orari delle entrate e delle uscite

Agli Ospiti che, a giudizio dei medici interni, ne sono in grado, è consentito uscire tutti i giorni dalla struttura rispettando gli orari dei pasti e della portineria.

Gli Ospiti che per ragioni personali si assentano temporaneamente dalla RSA sono tenuti ad avvisare preventivamente l'Infermiere, provvedendo, direttamente o per mezzo del congiunto che lo accompagna, a compilare apposito modulo.

Si precisa che la Cooperativa non risponderà per fatti accaduti all'Ospite, o da questi provocati, al di fuori della struttura.

Art. 7 - Decessi e camera mortuaria

In caso di decesso dell'Ospite presso la RSA, la salma viene composta e trasferita nella locale camera mortuaria e non ne viene autorizzato di regola il trasporto prima del decorso del termine stabilito per Legge.

A richiesta dei familiari dell'Ospite defunto, la Cooperativa può mettere a disposizione la camera mortuaria fino allo svolgimento delle esequie.

Art. 8 - Attività di volontariato


La Cooperativa favorisce e incentiva tutte le attività di volontariato. Chi intende svolgere attività di volontariato all'interno della RSA dovrà farne richiesta alla Cooperativa concordando con la stessa le modalità.

Art. 9 - Disposizioni finali

La Cooperativa declina qualsiasi responsabilità civile e penale conseguente l'attività dei familiari all'interno della Struttura.

Qualora l'inosservanza delle norme regolamentari di cui agli articoli precedenti da parte di visitatori, familiari o Ospiti dovesse arrecare danni ad altri utenti della Struttura, ad altri visitatori, familiari o alla RSA, gli stessi dovranno essere integralmente rifiutati da parte di chi si è reso responsabile della mancanza, ai sensi dell'art. 2043 del Codice Civile.

Per tutto ciò che non è espressamente contemplato nel presente Regolamento si demanda alla legislazione vigente in materia assistenziale, al Codice Civile e al Codice Penale.

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	<i>Codice</i>
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.3
	REGOLAMENTO PER GLI INCARICATI DEI FAMILIARI			Rev00

Revisione	Data	Motivo della Revisione	Visto Preparazione	Visto Approvazione
00	30/06/17	Prima emissione con requisiti del nuovo SGI	Responsabile di Area	Direttore Generale

Considerato che il familiare dell'Ospite ritiene talvolta opportuno integrare la propria presenza ed il proprio intervento attraverso l'attività di persone di fiducia (di seguito chiamate badanti) e che in alcuni casi anche l'Ospite assistito, privo di familiari, può direttamente incaricare un proprio badante, è opportuno regolamentare anche la presenza in RSA di detta figura e pertanto:

Art. 1 – Autorizzazione all'attività di badantato

I badanti incaricati dal familiare dovranno essere autorizzati dalla Direzione. Il familiare dovrà compilare il modulo di autorizzazione e consegnare copia della carta d'identità o del permesso di soggiorno e un recapito telefonico. L'attività dell'incaricato dovrà essere svolta in conformità al presente Regolamento.

Art. 2 – Limiti all'attività del badante

In considerazione delle normative vigenti, che prevedono che la responsabilità sanitaria dell'Ospite sia garantita totalmente dalla Cooperativa, si ricorda che i badanti, nell'ambito della loro opera privata all'interno della Struttura, non possono sostituirsi al personale competente nello svolgimento delle mansioni, ed in particolare non possono:


- occuparsi di Ospiti diversi da quello specificatamente affidato;
- mettere a letto gli Ospiti;
- utilizzare presidi del reparto (solleventori);
- fare medicazioni;
- somministrare terapie;
- utilizzare strutture del reparto;
- sostare in cucina, nelle stanze degli altri Ospiti e nei locali/luoghi riservati al personale;
- prendere parte alla distribuzione del cibo
- sostare all'interno della stanza da letto durante le operazioni di igiene intima o cura (eventuali deroghe potranno essere concesse dalla Caposala).

Art. 3 – Assistenza all'alimentazione

E' consentito aiutare l'Ospite ad alimentarsi ma sempre nel rispetto delle regole igieniche (utilizzare l'apposito copricapo) e delle direttive date dai responsabili di reparto (Medico, Caposala e Infermiere), in special modo relativamente alle diete.

Art. 4 – Spostamenti dell'Ospite all'interno o all'esterno della Struttura

I badanti che intendono spostare all'interno della Struttura gli Ospiti assistiti che non deambulano dovranno darne preventiva comunicazione all'Infermiere di Reparto avendo cura di concordare preventivamente con i Medici e/o la Caposala le attività concesse. Se lo spostamento non è

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	<i>Codice</i>
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	Is8.5.1.3
	REGOLAMENTO PER GLI INCARICATI DEI FAMILIARI			Rev00

previsto all'interno degli spazi della Struttura ma all'esterno i badanti sono tenuti ad avvisare preventivamente l'Infermiere in turno, provvedendo a compilare l'apposito modulo a disposizione.

Art. 5 – Norme di Comportamento

È richiesto che i badanti:

- si integrino con cortesia e discrezione nell'organizzazione del lavoro;
- siano cortesi e tolleranti con l'Ospite assistito e non usino mai toni coercitivi o autoritari;
- favoriscano l'interazione positiva con i familiari al fine di mantenere rapporti sereni e trasparenti;
- mantengano un atteggiamento congruo e riservato, evitando nel modo più assoluto di diffondere notizie riguardanti lo stato di salute fisico e mentale sia del loro assistito che degli altri Ospiti nel rispetto della dignità e del diritto alla privacy
- per qualsiasi informazione o segnalazione facciano riferimento all'Infermiere, alla Caposala o al Medico. Non è ammissibile che il badante riprenda o impartisca ordini al personale.

Gli orari di visita sono liberi nell'arco della giornata dalle ore 08.00 alle ore 20.00.

Per gravi motivi di salute dell'Ospite è possibile l'accesso anche in orari notturni da concordarsi con il Direttore Sanitario e, se assente, con i Medici.

I badanti presteranno attenzione ai vari momenti di reparto rispettando:

- lo svolgimento della terapia, delle attività assistenziali e riabilitative;
- l'intimità degli Ospiti durante i cambi e l'igiene intima;
- gli orari del riposo pomeridiani e serali;
- l'orario dei pasti;
- le indicazioni del Medico e della Caposala e degli Infermieri.


Articolo 6 - Disposizioni finali

La Cooperativa declina qualsiasi responsabilità civile e penale per attività dei badanti all'interno della Struttura non previsti da tale regolamento.

La Cooperativa si riserva la facoltà di allontanare dalla Struttura il badante, qualora lo stesso sia responsabile di comportamenti che possano pregiudicare il normale svolgimento delle attività della R.S.A.

Qualora l'inosservanza delle norme regolamentari di cui agli articoli precedenti da parte dei badanti dovesse arrecare danni agli utenti della Struttura, ai visitatori, ai familiari o alla RSA, gli stessi dovranno essere integralmente rifusi da parte di chi si è reso responsabile della mancanza, ai sensi dell'art. 2043 del Codice Civile.

Per tutto ciò che non è espressamente contemplato nel presente Regolamento si demanda alla legislazione vigente in materia assistenziale, al Codice Civile e al Codice Penale.

 IL GABBIANO <small>PROTEZIONE SOCIALE</small>	Cooperative	Area	Servizio	Codice
	IL GABBIANO	ANAZIANI	RSA _____	Mo8.5.1.71
	AUTORIZZAZIONE INCARICO TERZE PERSONE			REV.00

Il/la sottoscritto/a, nato a il, in qualità
di del/la Sig./ra
....., ospite della R.S.A.

CHIEDE CHE

il/la sig./ra nato/a a il, residente a
..... in via
recapito telefonico

SIA AUTORIZZATO A

- assistere nel pasto il proprio congiunto
- far compagnia al proprio congiunto
- accompagnare fuori dalla R.S.A. il proprio congiunto per

Si allega fotocopia Carta d'Identità o Permesso di Soggiorno dell'incaricato.

....., li

Firma Persona di riferimento

.....

(a cura del Direttore Sanitario della R.S.A o suo delegato)

Visto e considerato quanto sopra,

- SI AUTORIZZA NON SI AUTORIZZA

il/la sig./ra a svolgere gli incarichi assegnati dal/la Sig./ra
..... nei confronti dell'Ospite
....., nel pieno rispetto del "Regolamento per gli incaricati dei familiari".

	Cooperative	Area	Servizio	AGGIORNATO AL GENNAIO 2019
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	
	RSA APERTA			

La Cooperativa “Il Gabbiano”, quale Soggetto Gestore della R.S.A., si è resa disponibile ad erogare l'intervento di “RSA Aperta” stipulando apposito contratto con ATS.

Fermo restando il contenuto della presente Carta dei Servizi come sopra riportato e per quanto attuabile per la Misura, di seguito viene descritta nel dettaglio l'organizzazione del servizio di R.S.A. Aperta.

Cos'è la misura “RSA Aperta”

Il servizio di RSA APERTA nasce come misura innovativa a seguito della D.G.R. n. 856/2013 e successivamente revisionata e confermata dalla D.G.R. n. 7769/2018.

La misura si caratterizza per l'offerta di interventi di natura prioritariamente sociosanitaria, finalizzati a supportare la permanenza al domicilio di persone affette da demenza certificata o di anziani di età pari o superiore a 75 anni, in condizioni di non autosufficienza. Attraverso interventi qualificati, intende sostenere il mantenimento il più a lungo possibile delle capacità residue delle persone beneficiarie e rallentare, ove possibile, il decadimento delle diverse funzioni, evitando e/o ritardando il ricorso al ricovero definitivo in struttura. La misura offre inoltre un sostegno al caregiver nell'espletamento delle attività di assistenza dallo stesso assistite, attraverso interventi mirati che non sono sostitutivi di quelli già garantiti dalla filiera dei servizi della rete consolidata (ADI, SAD, Centri Diurni Integrati, ecc.).

Grazie a questa formula innovativa è possibile usufruire, in modo del tutto personalizzato, dei servizi che offre la R.S.A.

Chi può accedere alla Misura di RSA Aperta

La Misura si rivolge a persone residenti in Regione Lombardia affette da demenze certificate da specialista geriatra/neurologo oppure a persone non autosufficiente di età pari o superiore a 75 anni riconosciute invalidi civili al 100%.

In entrambi i casi le persone devono disporre di almeno un caregiver familiare e/o professionale che presta assistenza nell'arco della giornata e della settimana.

Chi può presentare la domanda

La persona direttamente interessata alle prestazioni della Misura oppure, nel caso in cui la persona versi in uno stato di impedimento permanente:

1. Il tutore;
2. Il curatore;
3. L'amministratore di sostegno;
4. Il procuratore (nel caso la procura lo preveda).
5. Nel caso in cui la persona sia temporaneamente impedita a presentare la domanda: il coniuge o, in sua assenza, il figlio o, in mancanza di questi, altro parente in linea retta o collaterale fino al terzo grado.

A chi si deve presentare la richiesta e valutazione multidimensionale

Il cittadino interessato alla Misura deve presentare la richiesta direttamente alla R.S.A.

Spetta alla R.S.A. individuata dal cittadino la preventiva verifica dei requisiti di accesso e di eventuali incompatibilità.

In caso di verifica positiva dei requisiti di accesso, la R.S.A. effettua la valutazione multidimensionale al domicilio della persona con l'intervento di un Medico e dell'Assistente Sociale o di altra figura professionale (educatore, psicologo, fisioterapista, infermiere professionale...); vengono assicurati i necessari raccordi territoriali (MMG, Comune, ecc.).

 IL GABBIANO	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	AGGIORNATO AL GENNAIO 2019
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	
	RSA APERTA			

Tempistica per l'attivazione della Misura

La verifica dei requisiti di accesso alla valutazione viene effettuata entro 5 giorni lavorativi dalla data di presentazione della domanda, completa di tutta la documentazione richiesta. In caso di verificata idoneità, la valutazione multidimensionale al domicilio viene effettuata entro i successivi 10 giorni lavorativi.

In caso di esito positivo della valutazione, la stesura del PI prevede l'indicazione della data prevista per l'attivazione degli interventi che, di norma, avviene entro i successivi 30 giorni.

Per ogni utente beneficiario della misura deve essere predisposto un Fascicolo Socio Sanitario Assistenziale (FASAS) semplificato che contiene almeno: valutazione multidimensionale (VMD), scale di valutazione, eventuale documentazione sanitaria, P.I., PAI, diario contenente la registrazione degli interventi.

Il FASAS viene conservato e archiviato secondo le norme di legge.

La R.S.A. garantisce la registrazione degli accessi del personale dedicato all'erogazione delle prestazioni previste con la Misura. Per ogni persona beneficiaria viene, inoltre, individuata all'interno dell'équipe la figura del "care manager", che viene altresì indicato nel FASAS.

Valore del voucher assegnato all'Utente

Il valore massimo del voucher attribuibile dall'ATS all'utente viene definito annualmente dalla Regione. All'interno di detto voucher trovano la corretta capienza tutte le prestazioni che la R.S.A. deve erogare sulla base del PAI. Le prestazioni erogate sono gratuite.

Prestazioni erogabili

Al fine di rispondere in maniera specifica ai bisogni differenziati dei due target di popolazione individuati come eleggibili per la misura, e qualificare le prestazioni erogabili attraverso la stessa, sono state previste due diverse aree di interventi: una prima area rivolta in via esclusiva a persone affette da demenza certificata e una seconda riferita ad anziani di età pari o superiore ai 75 anni non autosufficienti.

Nello specifico gli interventi possono riguardare:

A) per persone affette da demenza:

1. Valutazione Multidimensionale per l'accesso alla misura
2. Interventi di stimolazione cognitiva
3. Interventi di consulenza alla famiglia per la gestione di disturbi del comportamento
4. Interventi di supporto psicologico al caregiver
5. Ricoveri di sollievo
6. Interventi di stimolazione/mantenimento delle capacità motorie/riabilitazione motoria
7. Igiene personale completa
8. Interventi di sostegno in caso di disturbi del comportamento
9. Consulenza e addestramento alla famiglia/caregiver per l'adattamento e la protesizzazione degli ambienti abitativi
10. Nursing
11. Interventi per problematiche legate alla malnutrizione/disfagia
12. Interventi di mantenimento delle capacità residue e prevenzione danni terziari

B) per anziani non autosufficienti:

1. Valutazione Multidimensionale per accesso a misura

 IL GABBIANO	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	AGGIORNATO AL GENNAIO 2019
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	
	RSA APERTA			

2. Interventi per il mantenimento delle abilità residue
3. Consulenza e addestramento alla famiglia/caregiver per la protesizzazione degli ambienti abitativi
4. Consulenza alla famiglia/caregiver per la gestione di problematiche specifiche relative ad alimentazione
5. Consulenza alla famiglia/caregiver per la gestione di problematiche specifiche relative all'igiene personali
6. Interventi al domicilio occasionali e limitati nel tempo in sostituzione del caregiver
7. Accoglienza in R.S.A. per supporto a caregiver

Gli interventi potranno essere erogati al domicilio o presso la struttura (CDI o RSA) in base alle esigenze emerse dalla valutazione multidimensionale e alla disponibilità. Viene garantito il rispetto del numero massimo di due beneficiari contemporaneamente ammessi alle attività di gruppo già previste per le persone ospiti della struttura.

Operatori dedicati alla Misura "RSA Aperta"

- Care Manager
- Educatore
- Infermieri
- Fisioterapista
- Ausiliari Socio Assistenziali e Operatori Socio Sanitari (ASA/OSS);
- Medici
- Assistente Sociale
- Psicologo
- Altre figure professionali impiegate all'occorrenza quando previsto dal P.A.I.

Partecipazione

È possibile effettuare segnalazioni, suggerimenti e reclami utilizzando l'apposito modulo che verrà consegnato con il questionario di gradimento del servizio all'atto della sottoscrizione del PAI.

La possibilità di formulare osservazioni e di effettuare suggerimenti è un elemento basilare ed imprescindibile della tutela dei diritti dei cittadini.

Si ritiene quindi di fondamentale importanza garantire tali diritti anche al fine di poter sempre migliorare le nostre prestazioni e la qualità dei Servizi offerti.

Una scheda per la raccolta di reclami, segnalazioni ed apprezzamenti è allegata alla Carta dei Servizi e a disposizione anche presso il Servizio Accoglienza della R.S.A.

Ad ogni osservazione scritta la Direzione risponde singolarmente in un tempo non superiore a 30 giorni.

Il Presidente
(Giacomo Bazzoni)



	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	AGGIORNATO AL GENNAIO 2019
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	
	RSA APERTA			

MISURA “RSA APERTA”

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO

1. Il servizio le è stato presentato da:

- MMG
- Assistente Sociale
- ASST
- Operatore di Il Gabbiano

2. Ritiene che le informazioni date per l’attivazione del servizio e la presentazione dello stesso siano state date in modo:

- Insufficiente
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

3. Il personale ha saputo costruire con l’utente e la famiglia/caregiver relazioni:

- Insufficiente
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo


4. Il personale ha saputo rispondere alle sue esigenze in modo:

- Insufficiente
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

5. Ritiene che il personale abbia operato con serietà e professionalità:

- Insufficiente
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

6. Ritiene che il servizio le sia stato:

	<i>Cooperative</i>	<i>Area</i>	<i>Servizio</i>	AGGIORNATO AL GENNAIO 2019
	IL GABBIANO	ANZIANI	RSA	
	RSA APERTA			

- Per nulla utile
- Poco utile
- Abbastanza utile
- Molto utile

7. Complessivamente rispetto al servizio si ritiene:

- Poco soddisfatto
- Abbastanza soddisfatto
- Soddisfatto
- Molto soddisfatto

OSSERVAZIONI E PROPOSTE:

La ringraziamo per la collaborazione.

Data _____