



Sant'Andrea onlus
R.S.A. e HOSPICE

Via Asperti, 1
24060 Gorlago (BG)
Tel. 035 951070 - 035 4251158
Fax 035 4251822
E-mail: info@rsagorlago.it
www.rsagorlago.it
Cod. Fisc. e P. IVA 04100570169

CARTA DEI SERVIZI



Ultimo aggiornamento

Maggio 2024



Chi siamo?

La RSA Casa San Giuseppe è un'unità di offerta socio-sanitaria classificata come Residenza Sanitaria Assistenziale per anziani abilitata all'esercizio con provvedimento n° 46 del 3/2/2011 rilasciato dalla Asl di Bergamo, con 126 posti accreditati e 126 posti contrattualizzati con delibera n. 13906 del 1/8/2003 della Regione Lombardia e per n. 136 posti letto autorizzati.

A chi si rivolge?

La Residenza Sanitaria Assistenziale per anziani è una struttura destinata ad accogliere soggetti anziani parzialmente autosufficienti o non autosufficienti, non curabili a domicilio, portatori di patologie geriatriche, neurologiche e neuropsichiatriche stabilizzate.

In particolare la Rsa offre:

- ricoveri per anziani non autosufficienti
- dimissioni da strutture ospedaliere non interamente assistibili a domicilio

Quali sono i nostri obiettivi?

Massima espressione della moderna medicina delle cure geriatriche e riabilitative, si impegna a garantire il rispetto della persona, riscoprendo il significato originario del termine "Cura", quello della sollecitudine: il controllo e monitoraggio della salute e degli altri sintomi e delle problematiche psicologiche, sociali e spirituali è di prevalente importanza. Si ricerca la miglior qualità di vita possibile.

La RSA è una struttura a disposizione di tutte quelle famiglie o persone che necessitano di assistenza di personale qualificato da un punto di vista, sociale, medico, psicologico.

L'équipe della RSA si propone di:

- rinnovare la pratica medica in termini umanistici e realizzare un programma di "cure" personalizzato e orientato a migliorare la qualità della vita
- garantire i servizi non più assicurabili dalle strutture di ricovero ospedaliero, dall'intervento della famiglia o dei Servizi di assistenza domiciliare
- offrire l'assistenza spirituale ed il conforto ai pazienti e ai familiari che lo desiderano



I servizi offerti possono essere così sintetizzati:

▣ Alberghieri:

- cucina
- lavanderia
- mensa self-service, aperta al pubblico, per dipendenti e familiari degli ospiti

▣ Assistenziali:

- cura e igiene della persona
- animazione e ricreazione



▣ Religiosi

- presenza di un sacerdote e di una religiosa
- chiesa disponibile per la preghiera personale
- funzioni religiose

▣ Sanitari:

- medici
- infermieristici
- fisioterapici

▣ Logistici:

- trasporto
- approvvigionamento

▣ Per il territorio:

- disponibilità e apertura a nuove forme di assistenza

Modalità di accesso alla struttura

L'accesso è subordinato alla presentazione di apposita domanda direttamente alla struttura. La domanda, secondo le disposizioni vigenti dell'ATS di Bergamo, sarà inserita nel sistema R.S.A. Community.

All'atto della presentazione della domanda dovranno essere aggiunti i seguenti documenti:

- documento d'identità in corso di validità;
- tessera sanitaria;

La priorità di accesso è regolamentata dalla data di presentazione della domanda, a cui fa fede il numero di protocollo.

La domanda è scaricabile dal sito internet www.rsagorlago.it oppure è possibile ritirarla in formato cartaceo durante l'orario di apertura del servizio portineria (da lunedì al sabato dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 13:30 alle 17:30).

Tale modulistica debitamente compilata può essere fatta pervenire alla struttura nei seguenti modi:

- Vie e-mail all'indirizzo info@rsagorlago.it
- Via fax al numero 0354251822
- Presentandosi direttamente presso la portineria della struttura in via Asperti, 1 – 24060 Gorlago (BG) negli orari di apertura sopra indicati

E' inoltre possibile visitare la struttura guidati dal coordinatore o da un operatore del servizio educativo, previo appuntamento.

Per appuntamenti o informazioni rivolgersi al n. 035951070 oppure n. 0354251158

L'accesso è vincolato ad un periodo di prova pari a 30 giorni, durante i quali verrà valutata l'idoneità della struttura alla presa in carico dell'ospite in rapporto alle sue esigenze clinico-assistenziali.

Come riconoscerci:

All'interno della struttura il personale addetto è munito di divisa e tesserino di riconoscimento, in particolare:

Medico: Camice Bianco/Divisa Blu

Infermiere: Divisa bianca con Casacca Verde

Responsabile infermieristico: Divisa con Pantalone Bianco e casacca Verde

Educatrice: Divisa con Pantalone Bianco e Casacca/Polo rossa.

Fisioterapista: Divisa con pantalone Bianco e Casacca Bordeaux

Operatore Assistenziale: Divisa Bianca

Addetto alle pulizie: Divisa Bianca con Casacca azzurra.

Accoglienza:

All'atto dell'accoglimento dell'ospite in Struttura, dovranno essere presentati i seguenti documenti in originale:

- carta d'identità
- tessera esenzione ticket
- tessera sanitaria con PIN, richiesto al distretto ATS di competenza, in corso di validità
- eventuali cartelle cliniche e/o ospedaliere in possesso, nonché la documentazione sanitaria in possesso
- copia verbale d'invalidità (se in possesso) o copia della presentazione della richiesta
- copia verbale giudice tutelare per nomina Tutore/Amministratore di Sostegno (se in possesso)
- Pass auto per invalidi

All'atto dell'accoglimento, per ogni ospite, viene istituito un fascicolo socio sanitario contenente le notizie necessarie per la procedura di accoglimento e permanenza in struttura e sul quale verranno trascritti gli accadimenti relativamente lo stato di salute dell'ospite nonché il Piano Assistenziale Individuale, che verrà condiviso con i familiari dell'ospite.

Modalità di accoglienza

L'ammissione di un nuovo residente viene programmata in orari lontani dai pasti per garantire una calma maggiore nei primi momenti dell'accoglienza (preferibilmente mattina dalle 9.30 alle 10.30).

Al momento dell'ingresso è presente un'educatrice che dà il benvenuto e accompagna l'ospite e i parenti in camera, supportando psicologicamente sia il nuovo ospite che i parenti (in assenza dell'educatrice, il coordinatore dei reparti o un fisioterapista possono ricoprire questo ruolo).

Il personale assistenziale, se le condizioni sanitarie e cognitive del nuovo ospite lo consentono, presenterà a quest'ultimo il compagno o i compagni di stanza, i commensali in sala da pranzo e il personale in servizio per favorire una prima conoscenza.

Successivamente l'ospite verrà accompagnato in Ambulatorio dove incontrerà il medico, che raccoglierà informazioni cliniche e sanitarie, e l'infermiere che svolgerà tutte le pratiche infermieristiche di ingresso (misurazione parametri vitali, ...)

Al momento dell'ingresso il fisioterapista fornisce provvisoriamente eventuali ausili necessari (es. carrozzina...).

Terminata la visita medica, compatibilmente con altre attività in corso, l'animatrice prende in carico il nuovo ospite e lo accompagna in sala da pranzo;

Giornata tipo:

7:30 sveglia

8:15-10:30 colazioni

8:00-11:30 attività animative-educative; fisioterapia

12:00 pranzo

13:00 riposo pomeridiano fino alle 14:30

Oppure

12:30-16:00 attività animative-educative pomeridiane

14:15-16:00 fisioterapia

15:30 idratazione e merenda

18:00 cena

19:30 riposo

Rilascio Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario (FASAS)

Il FASAS può essere richiesto compilando l'apposito modulo che può essere scaricato dal sito o richiesto in portineria della struttura. Il modulo di richiesta, debitamente compilato, potrà essere fatto pervenire presso la struttura via mail, fax o consegnato direttamente in portineria. Il FASAS verrà rilasciato, presso la portineria della struttura, negli orari di apertura, esclusivamente all'interessato munito di documento di riconoscimento.

Il FASAS verrà rilasciato al richiedente di norma dopo 30 giorni. Le richieste urgenti sono ammesse solo per motivi sanitari documentati (attestazione del medico curante, ATS, per ricovero all'estero, etc....).

Per il rilascio del FASAS verrà richiesto un contributo pari a € 50,00.

- Rilascio del FASAS dell'interdetto o dell'inabilitato :

L'interdetto per grave infermità (art. 414 c.c.) è rappresentato dal tutore il quale, producendo, al momento della compilazione della domanda, la certificazione idonea ad attestare il proprio stato, è legittimamente autorizzato a ricevere copia del FASAS.

Analogamente l'inabilitato per infermità di mente (art. 415 c.c.) alcoolismo, tossicodipendenze, sordomutismo o cecità è assistito dal Curatore il quale, producendo la certificazione idonea ad attestare il proprio stato, è legittimamente autorizzato a ricevere copia del FASAS.

Il funzionario nel momento del rilascio potrà riconoscere lo stato di interdizione o di inabilitazione dalla copia integrale dell'atto di nascita, o dalla copia della sentenza, da cui risulteranno i motivi e l'indicazione del tutore o del curatore.

- Rilascio del FASAS di un congiunto defunto:

Copia del FASAS di un defunto può essere richiesta dai legittimari dello stesso (ex. art. 536 c.c.) e precisamente: il coniuge, i figli legittimi, i figli naturali, in mancanza dei predetti gli ascendenti legittimi, nonché, gli eredi testamentari.

Al momento della presentazione del modulo di richiesta il richiedente dovrà presentare un'autocertificazione attestante la qualità di legittimo erede, la relazione parentale esistente con il defunto nonché l'indicazione dei dati anagrafici del paziente, della data

di entrata, dimissione o decesso e l'indicazione precisa del reparto in cui il paziente è stato ricoverato.

- Rilascio del FASAS all'autorità giudiziaria:

A seguito di esplicito ordine scritto su carta intestata da parte dell'autorità giudiziaria dovrà essere rilasciata copia autenticata del FASAS od altra documentazione clinica ai sensi dell'art. 256 del nuovo codice di procedura penale.

Il rilascio del FASAS verrà effettuato in ottemperanza alle disposizioni in materia di accesso alla documentazione di cui agli articoli 22 e seguenti della legge n. 241/1990 e agli artt. 15 e seguenti della Legge Regionale n. 1/2012.

Dimissioni

La richiesta di dimissioni al proprio domicilio e/o trasferimento ad altra Struttura deve essere inoltrata dall'Ospite o dai suoi parenti alla Direzione della Struttura. Successivamente il medico di reparto concorda con l'Ospite o chi per esso il giorno della dimissione.

Il personale assistenziale:

- entro le ore 9.00 provvederà all'igiene, vestizione, raccolta e organizzazione degli effetti personali dell'ospite
- verificare in lavanderia se ci sono dei capi da ritirare e portarli in camera
- provvedere alla colazione e ai saluti da parte della comunità
- accompagnare i parenti dall'infermiere in turno
- accompagnare l'ospite all'uscita della Struttura

L'infermiere consegnerà altresì, la documentazione sanitaria da restituire, la relazione preparata dal Medico con indicata la terapia in corso ed altre eventuali informazioni sanitarie nonché la terapia farmacologica sufficiente a coprire i primi giorni post-dimissione. In caso di dimissione dell'ospite al domicilio, questa deve avvenire in forma assistita e protetta. A tal fine la Sant'Andrea Onlus si attiverà in cooperazione con Asst di competenza e i Servizi Sociali del Comune di Residenza dell'ospite dimissionario.

In caso il medico di struttura lo ritenga opportuno, contatterà telefonicamente il medico che prenderà in carico l'ospite (MAP o il medico di altra struttura) al fine di fornire eventuali ulteriori informazioni.

Le richieste di dimissioni devono avere un preavviso di 30 giorni. Il mancato rispetto di tale preavviso comporta il pagamento dell'importo equivalente ad una mensilità.

Le dimissioni possono avvenire anche su richiesta della RSA qualora l'ospite risulti non idoneo alla vita comunitaria o a sopravvenute condizioni psico-fisiche incompatibili con l'assistenza fornita dalla nostra struttura.

10

La retta:

All'ospite vengono garantiti:

- I servizi alberghieri
- Gli ausili protesici di base. Qualora l'ospite necessiti di attrezzature particolari personalizzati (sedie a rotelle, comode, girelli, treppiedi, basculanti, ecc.), l'ente si attiverà presso le strutture preposte al fine di garantire la fornitura gratuita come previsto dalle normativa sull'assistenza di base
- l'erogazione degli ausili per l'incontinenza (solo dopo accreditamento ATS)
- l'assistenza medica di base
- la fornitura di tutti i farmaci e parafarmaci necessari alle cure delle patologie in atto (solo dopo accreditamento ATS)
- Fisioterapia con accesso garantito a tutti gli ospiti secondo le prescrizioni del medico di struttura
- servizi di animazione e musicoterapia
- lavanderia
- Assistenza nell'igiene quotidiana e periodica della persona con il supporto parziale o totale di Ausiliari Socio assistenziali qualificati
- È garantito il servizio postale. La posta in arrivo viene prontamente smistata ed i parenti vengono avvisati telefonicamente perché provvedano al ritiro

Quota retta mensile

Retta su posto in solvenza	€ 2100
Camera doppia	€ 1800
Camera singola	€ 1900
Camera doppia per residenti	€ 1750
Camera singola per residenti	€ 1850

La retta non comprende:

- Tutti i servizi non espressamente citati nella voce "la retta comprende" ovvero servizi non espressamente forniti dalla struttura
- Servizio di parrucchiere/barbiere interno

Il costo di tale servizio è il seguente:

PIEGA DONNA	€ 5,00
TAGLIO E PIEGA DONNA	€ 10,00
COLORE E PERMANENTE DONNA	€ 20,00
TAGLIO UOMO	€ 5,00

- Servizio di podologia con operatrice qualificata in possesso di idoneo titolo
- Trasporti per visite specialistiche e trasferimenti da/per altre strutture, con mezzo dedicato e assistenza personale (tariffa variabile in base alla destinazione e alla modalità di assistenza prestata)
- L'attivazione della procedura medica (certificato medico) per la richiesta di invalidità civile/accompagnamento è possibile con un costo di € 50,00. La richiesta andrà fatta direttamente al medico di reparto e successivamente ritirata, una decina di giorni dopo, presso la portineria.
- Per gli ospiti su posto in solvenza, l'approvvigionamento di farmaci e presidi personali.

Servizi:



La cucina

Il servizio di ristorazione è interno e i pasti sono preparati nella cucina centrale della struttura. Tutti i menù sono formulati secondo le disposizioni ATS, e approvati dalla direzione sanitaria e dall'ATS stessa. Sono inoltre previsti menù stagionali e menù speciali per festività; vengono inoltre strutturati menù personalizzati

12

per particolari indicazioni cliniche e su richiesta medica.

Il pasto, a scelta su più proposte, comprende tipicamente:

- 1 primo
- 1 secondo
- 1 contorno
- Frutta
- Pane

Si allega alla presente un fax simile di menù estivo e di menù invernale.



La lavanderia:

Il servizio fornisce le attività occorrenti per:

- pulizia degli indumenti
- mantenimento e igiene del guardaroba personale degli ospiti
- dotazione e lavaggio della biancheria alberghiera (tovaglie, tovaglioli, bavaglino, asciugamani ecc.)

L' ente inoltre:

- garantisce il rispetto delle norme in materia di privacy come previsto dal Decreto Legislativo 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni

- provvede al rilascio della certificazione delle rette a fini fiscali, entro i tempi utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi. Tali certificazioni sono ritirabili in portineria dal mese di maggio
- applica procedure e protocolli diffusi a tutto il personale monitorando l'esito e i risultati dei servizi erogati. Sono adottate procedure atte a tutelare i diritti degli ospiti. Vengono svolti a campione degli audit interni per verificare l'appropriatezza delle cure prestate
- non risponde della sottrazione, della perdita, o del deterioramento di oggetti e/o valori
- è coperto da polizza assicurativa per la responsabilità civile
- eroga i servizi socio sanitari assistenziali in ottemperanza della normativa regionale vigente garantendo la presenza delle figure professionali assistenziali, educative e sanitarie nelle modalità richieste
- elabora un piano di miglioramento annuale sulla base dei customer ricevuti nonché delle esigenze interne
- I questionari di gradimento sono disponibili all'interno della struttura in aree dedicate (bancone della portineria e area distributori automatici) e vengono raccolti e analizzati almeno due volte l'anno (gennaio-luglio). I risultati vengono esposti nella bacheca comunicazioni nell'area caffè. Per segnalazioni urgenti e reclami, per cui si richiede una risposta in tempi brevi, è possibile inviare una mail all'indirizzo : amministrazione@pec.rsagorlago.it indicando la segnalazione e il proprio nome e numero telefonico. Gli interessati saranno contattati quanto prima dalla Direzione della struttura. Unitamente al questionario di gradimento, viene consegnata anche una scheda per gli apprezzamenti e lamentele che possono essere consegnati in portineria o inseriti nell'apposita cassetta nel locale distributori automatici.

L'Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) ha il compito di favorire il processo di comunicazione e d'informazione tra struttura, ospiti e familiari; raccoglie encomi e segnali di disagio e insoddisfazione attraverso reclami che gli utenti possono presentare in forma verbale o scritta. Per questi ultimi casi, l'ufficio, risponde in forma scritta all'utenza entro 30 giorni.

Le segnalazioni e le richieste di informazioni possono essere inoltrate di persona o via telefono al numero 035951070 e chiedendo della responsabile dott.ssa Barbara Manzoni; via fax al numero 0354251822 o via e-mail all'indirizzo: amministrazione@pec.rsagorlago.it

15

UPT Bergamo:

L'Ufficio Pubblica Tutela (UPT) è istituito obbligatoriamente in tutte le Aziende Sanitarie ai sensi dell'art. 11 della LR 11 luglio 1977 n. 31, come modificato dalla LR 12 marzo 2008 n. 3

Concretamente L'UTP raccoglie richieste, segnalazioni e reclami avanzati dal cittadino che ritenga lesa un proprio diritto o abbia riscontrato problematiche riferibili ai Servizi dell'Ats, alle Case di Cura private, agli Ambulatori privati accreditati, alle strutture socio sanitarie per Anziani, Disabili, Tossicodipendenze ecc.;

Come contattare l'UTP:

L'Ufficio può essere contattato direttamente, preferibilmente su appuntamento, durante i seguenti orari: **dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00.**

Le segnalazioni, oltre che di persona, possono essere fatte

- **telefonticamente** n° Tel. 035.385.296
- **mail** upt@ats-bg.it

Per ulteriori informazioni visitare il sito www.ats-bg.it

Carta dei diritti del malato

Un malato ha diritto:

1. a essere sempre considerato come persona
2. ad essere curato a prescindere dalla sua razza, cultura, religione e ceto sociale
3. a conoscere la diagnosi e la presumibile evoluzione delle sue condizioni, se lo desidera
4. a ricevere il massimo dell'informazione
5. a partecipare alle decisioni che lo riguardano e al rispetto della sua volontà
6. a ricevere tutte le cure necessarie per il sollievo dal dolore e dalla sofferenza
7. a ricevere cure e assistenza continue nel luogo desiderato
8. al rispetto della sua volontà, anche quando esprime il desiderio di non effettuare alcuna terapia
9. all'ascolto e alla possibilità di esprimere le sue emozioni
10. al supporto umano e all'accompagnamento spirituale secondo le sue convinzioni e la sua fede
11. alla vicinanza dei suoi cari
12. a vivere la sua malattia con dignità

Allegati:

- esempio di tabella di menù invernale ed estivo
- questionario di gradimento
- scheda apprezzamenti e lamentele

MENU' SETTIMANALE ESTIVO - PRIMA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	PASTA ALLO ZAFFERANO PUNTA RIPIENA VERDURE STUFATE	PASSATO DI VERDURA, FORMAGGI MISTI CAVOLFIORI	BISCOTTI (1) (3) (7), FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	CANNELLONI BRACIOLE AL VINO ROSSO PURE	MINISTRA PATATE E PREZZEMOLO PIZZA FAGIOLI CON CIPOLLE	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINESTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA GUAZZETTO SGOMBRO INVOLTINI DI CARNE ZUCCHINE	TORTELLINI IN BRODO AFFETTATO MISTO (mortadella - salame) BROCCOLETTI	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7),
GIOVEDI'	RISO PORRO E ZAFFERANO SPEZZATINO CAROTE	PASSATO DI CEREALI CAPRESE VERDURE GRIGLIATE	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINESTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
VENERDI'	PIZZOCCHERI UOVO SODO E POMODORI FAGIOLINI	MINISTRONE CON RISO CRUDO POMODORI	
SABATO	GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA PLATESSA GRATINATA BIS DI VERDURE	CREMA CAVOLFIORE E PATATE AFFETTATO DI TACCHINO CARCIOFI	
DOMENICA	TORTELLI DI BRASATO POLPETTONE DI CARNE PATATE	ZUPPA TOSCANA FORMAGGI FRESCHI FINOCCHI GRATINATI CON BESCIAMELLA	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE ESTIVO - SECONDA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	SPATZLE PIEMONTESE (pomodoro burro e salvia) FAGOTTINO SPECK E BRIE ZUCCHINE	VELLUTATA CAROTE E ROSMARINO BRESAOLA CON GRANA ERBETTE AL FORNO	BISCOTTI (1) (3) (7), FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	PIZZA, INSALATA DI POLLO CON PATATE CORNETTI	MINISTRONE ALLA GENOVESE TONNO E SGOMBRI CAVOLFIORI GRATINATI	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA PISELLI ,PROSCIUTTO, VITELLO TONNATO SPINACI GRATINATI	TORTELLINI IN BRODO AFFETTATI DI TACCHINO ZUCCHINE GRIGLIATE	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7),
GIOVEDI'	PASTA CARRETTIERA (olive tonno accughe capperi) POLLO AL ROSMARINO PISELLI E CAROTE	PASSATO DI VERDURA FORMAGGI CAVOLINI DI BRUXELLES	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
VENERDI'	LASAGNE EMILIANA MERLUZZO CON PATATE	MINISTRA RISO E PREZZEMOLO PIZZA GRATINATE	
SABATO	CHICHE DI PATATE ZOLA SALSICCIA CON FAGIOLI	ZUPPA TOSCANA POLPETTONE DI TONNO PURE	
DOMENICA	PASTA AMATRICIANA FUSI DI POLLO AI FUNGHI POLENTA	ZUPPA DI CIPOLLE PROSCIUTTO CRUDO CORNETTI	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE ESTIVO - TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	PASTA POMODORO E RICOTTA SALSICCIA TRIS DI VERDURE	VELLUTATA DI ZUCCHINE AFFETTATO MISTO VERDURA ALLA GRIGLIA	BISCOTTI (1) (3) (7), FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	PASTA ALLA NORMA (melanzane pomodoro pangrattato), ROTOLO DI CARNE ERBETTE	ZUPPA DI PORRI FORMAGGI MISTI CAROTE AGLI AROMI	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9),FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	RISO GAMBERI E PESTO UOVA SODE SALSA AURORA INSALATA	MINISTRONE CON PASTA PIZZA VERDURE PASTELLATE	
GIOVEDI'	ORECCHIETTE PUGLIESI (broccoli e acciughe) TACCHINO AL LIMONE ZUCCHINE GRATINATE	TORTELLINI IN BRODO PROSCIUTTO CRUDO BROCCOLI PASTICCIAI	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7),
VENERDI'	GNOCCHI POMODORO MOZZARELLA ORIGANO PLATESSA ALLE ERBE CORNETTI	VELLUTATA DI CAROTE CAPRESE FAGIOLI ALL'UCCELETTO	
SABATO	CASONCELLI PETTO DI POLOO ALLE CIPOLLINE GRATINATE SPINACI	PASSATO DI VERDURA AFFETTATO DI TACCHINO PISELLI E PROSCIUTTO	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
DOMENICA	MANICOTTO ALLA FIORENTINA(cotto mozzarella erbette) CONIGLIO (al forno) POLENTA IN UMIDO	PASTA E FAGIOLI BRESAOLA AL LIMONE ZUCCHINE AL POMODORO	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE ESTIVO - QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	RISOTTO TREVISANA E SCAMORZA COTOLETTA PATATE	VELLUTATA CON CROSTINI PROSCIUTTO COTTO CAVOLFIORI	BISCOTTI (1) (3) (7), FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	PIZZA FESOTTO STECCATO INSALATA	STRACCIATELLA ALL'UOVO, AFFETTATO MISTO SPINACCI FILANTI	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9),FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	GNOCCHI SEMOLINO UOVA STRAPAZZATE CARCIOFI	TORTELLINI IN BRODI DI CARNE MORTADELLA VERDURA GRIGLIATA	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7),
GIOVEDI'	RAVIOLI RICOTTA E SPINACCI COSTINE IN UMIDO PATATE PREZZEMOLATE	MINISTRONE CON PASTA FORMAGGI MISTI BROCCOLETTI	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
VENERDI'	RISO SALSICCIA FILETTO DI PESCE CORNETTI	CREMA DI DI ZUCCHINE PIZZA FAGIOLI CANNELLINI CON CIPOLLA	
SABATO	PASTA SALMONE SCALOPPINE FINOCCHI	MINISTRA RISO E PATATE SGOMBRO E TONNO VERDURE PASTELLATE	
DOMENICA	LASAGNETTE PESTO BRASATO POLENTA	PASSATA DI CEREALI PROSCIUTTO CRUDO BIETE	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE INVERNALE - PRIMA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	PASTA AL POMODORO (1) (9), POLLO AL LATTE (7) (12), CAROTE E PISELLI	RAVIOLINI IN BRODOI (1) (7) (9), MORTADELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE	BISCOTTI (1) (3) (7) , FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	PASTA e CECI (1) (9) LONZA ALLA PIZZAIOLA (12) ZUCCHINE (7)	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI(1) (9), TORTA SALATA, CAVOLFIORI	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1) , SEMOLINO (1) , PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI BOLLITO CON VERDURE BIS SALSA(12) ,	PASTA E FAGIOLI(1) COTTO CAROTE SALTATE(7)	
GIOVEDI'	RAVIOLI BURRO E SALVIA (1) (9), FRITTATA (3), PATATE	MINISTRONE (1)(3)(7)(9), SPECK BROCCOLETTI(7)	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7) ,
VENERDI'	PASTA AL TONNO , PLATESSA (4)(3)(1), CORNETTI	VELLUTATA DI VERDURA CROSTINI (1)(9), FORMAGGI MISTI (7) FINOCCHI AL FORNO (7).	
SABATO	PIZZOCCHERI (1)(7), ARROSTO di TACCHINO (12) INSALATA	PASSATO DI VERDURE (9) (1) (7), CARNE SALATA SPINACI	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
DOMENICA	PASTA AL RAGU' (1)(4)(14), CONIGLIO AL FORNO (12), PATATE AL ROSMARINO DESSERT	FARFALLINE PRIMAVERA (1)(9)(7), BRESAOLA AL LIMONE, VERDURE IN PASTELLA (7) MACEDONIA	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE INVERNALE - SECONDA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	PASTA PORTOFINO (7) (9) POLLO AL LIMONE (7) (12) LENTICCHIE (7)	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI (1) (7) (9) AFFETTATI MISTI CAVOLFIORI (7)	BISCOTTI (1) (3) (7), FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	RISO CON PISELLI (7) PLATESSA POMODORO (1) (7) (9) (12) PATATE al FORNO	VELLUTATA di ZUCCHINE (1) (7) FORMAGGI ASSORTITI (1) (3) (4) (7) BROCCOLETTI (1)	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA MELANZANE (1) (9) BOCCONCINI POLENTA (7)	TORTELLINI IN BRODO (1) (3) (7) (9) TORTA SALATA BIS di VERDURE	
GIOVEDI'	PASTA AI FORMAGGI (9) UOVA FINOCCHI AL FORNO	PASSATA DI CEREALI CON CROSTINI (1) (7) (9) AFFETTATO DI TACCHINO CROCCHETTE DI PATATE	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7)
VENERDI'	PIZZA MARGHERITA (7) MANZO AL FORNO (1) (7) ZUCCHINE GRATINATE	PASSATO di VERDURA (1), BASTONCINI (1) (3) (4) (7) FAGIOLINI (7)	
SABATO	PASTA SPEK E ZAFFERANO (1) (7) (12) TRIPPA (9) (12) PATATE LESSE	MINISTRONE ALLA GENOVESE (1) (8) (9) (12) PROSCIUTTO COTTO CAROTINE LESSE	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI + SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
DOMENICA	RAVIOLI AL BRASATO (1) (7) (12) COSTINE E VERZE (9) (12) DOLCE (1) (7)	VELLUTATA DI VERDURE E CROSTINI (9) PROSCIUTTO CRUDO ZUCCHINE AL POMODORO (7) MACEDONIA	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

MENU' SETTIMANALE INVERNALE - TERZA SETTIMANA

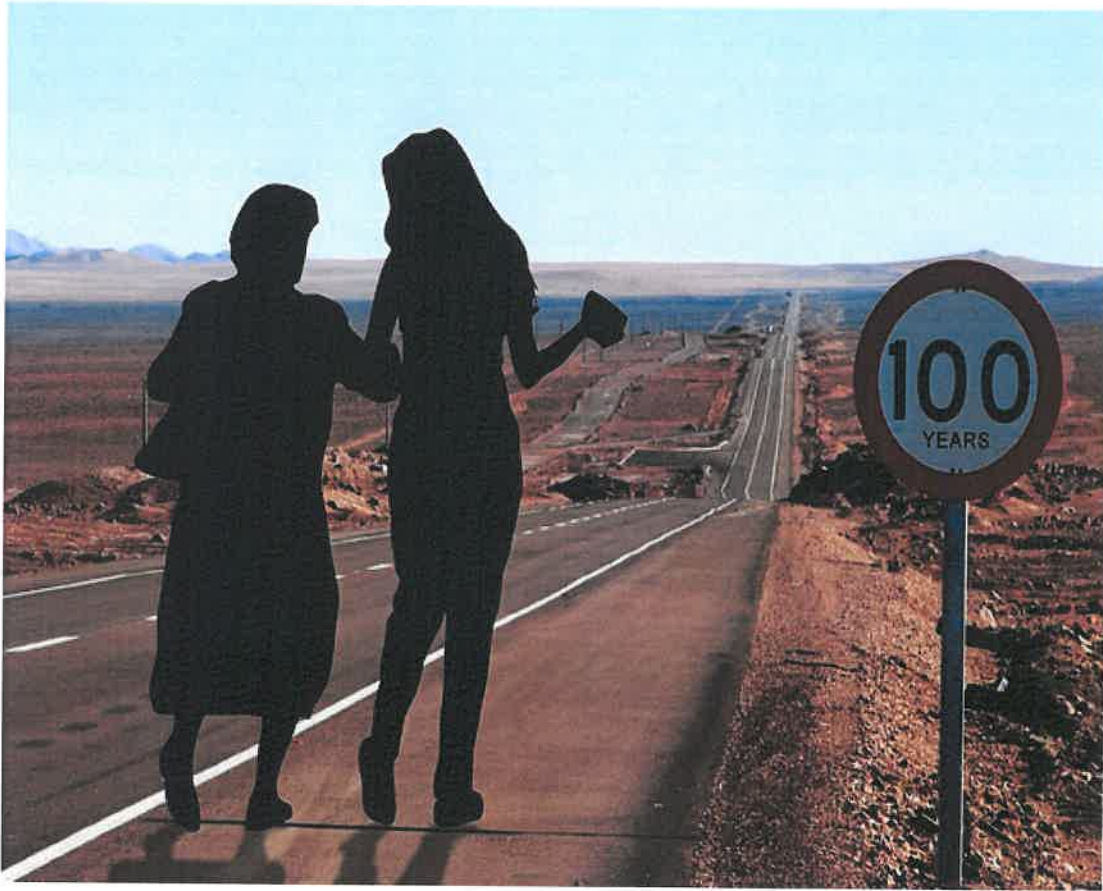
GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	PASTA e CECI, LONZA (1)(3)(4)(7), PATATE	MINISTRONE CON PASTA (1)(7)(9), MORTADELLA, CARCIOFI	BISCOTTI (1) (3) (7) , FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	MACCHERONCINI PANNA e PESTO (1)(7)(9), TACCHINO al ROSMARINO (12), INSALATA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI FORMAGGI MISTI (7), CAVOLFIORE	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9),FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	GNOCCHI alla ROMANA (1)(7)(9), SCALOPPINE al LIMONE (1)(7) (9), CAROTE	ZUPPA TOSCANA CON RISO , COPPA , VERDURE PASTELLATE	
GIOVEDI'	RISO alla MILANESE (1)(7)(9), UOVA ZUCCHINE	TORTELLINI IN BRODO (1), POLPETTONE DI TONNO (1)(4)(7)(9), BROCCOLETTI	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7) ,
VENERDI'	PASTA alla MATRICIANA (1)(7)(9), FILETTOI DI PESCE ARROSTO (4), FAGIOLINI	PASSATO di VERDURA (1)(7)(8) (9), MOZZARELLA , FINOCCHI	
SABATO	PASTA al TONNO (1)(7), POLPETTE AL SUGO(12), POLENTA	MINISTRONE (1)(7)(8) (9), SPECK , ZUCCHINE al FORNO	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
DOMENICA	LASAGNE(1)(3)(7), POLLO AL FORNOI (12), PATATE DESSERT (1)(3)(7)	MINISTRINA DI RISIO E PREZZEMOLO (1)(3)(7)(9), CARNE SALATA, VERDURE GRIGLIATE MACEDONIA	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

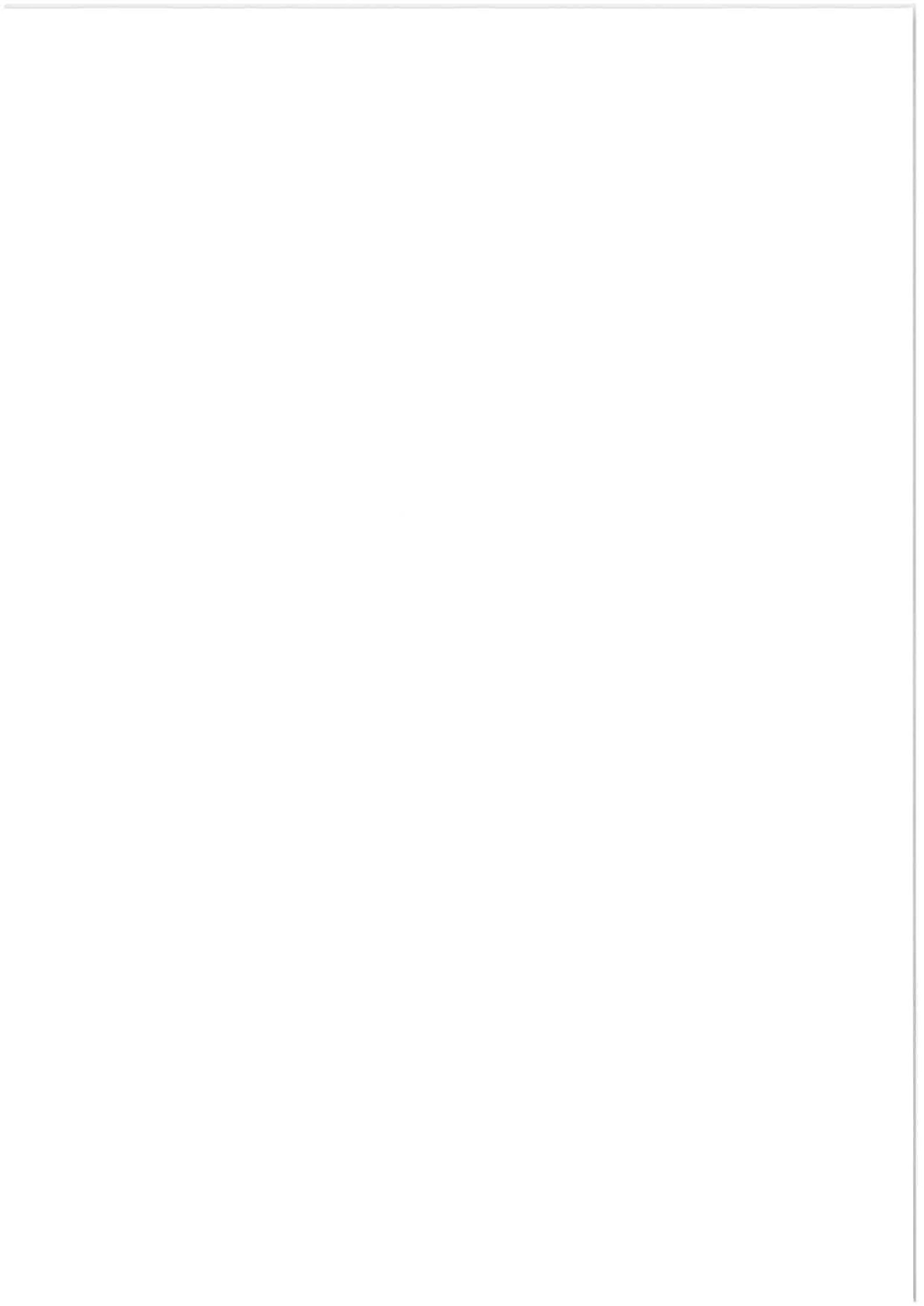
MENU' SETTIMANALE INVERNALE - QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRANZO	CENA	COLAZIONE
LUNEDI'	RISOTTO alle VERDURE (1)(7)(9), BASTONCINI (12), CAROTE (7)	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI (7), ASSORTIMENTO FORMAGGI (7), CANNELLINI AL VAPORE	BISCOTTI (1) (3) (7) , FETTE BISCOTTATE (1) (6) (7) (8), LATTE LIOFILIZZATO (7), THE, CAFFE', ORZO
MARTEDI'	PASTA AL POMODORO (1)(7), SCALOPPINE (1)(3)(4)(7), PATATE	MINISTRONE CON PASTA (1)(7) (9), SALUMI ASSORTITI, CAVOLFIORI	ALTERNATIVA DI TUTTI I GIORNI A PRANZO: MINISTRINA (1) , SEMOLINO (1) , PASTA AL POMODORO (1) (9), MIX CARNE FRULLATA + SEMOLINO(1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	LASAGNE (1)(7) ARROSTO DI LONZA (12), VERDURE SALTATE	ZUPPA CON CROSTINI (1)(7)(9), SPECK (7), ERBETTE AL FORNO	
GIOVEDI'	PASTA PANNA E PROSCIUTTO (1)(7)(9)(12), FRITTATA (3), ZUCCHINE	TORTELLINI IN BRODO (9), PROSCIUTTO CRUDO , FINOCCHI GRATINATI (7)	MERENDA DI TUTTI I GIORNI: THE CON I BISCOTTI (1) (3) (7), YOGURT (7) BUDINO (7) , IN AGGIUNTA AL MARTEDI: GELATO (1) (7)
VENERDI'	PIZZA MARGHERITA (7), ROTOLO DI CARNE (1)(4), CORNETTI	ZUPPA DI LEGUMI CON CROSTINI (7) , PLATESSA POMODORO OLIVE CAPPERI (1) (7) BROCCOLETTI	
SABATO	PASTA alle VERDURE (1)(7), VALDOSTANA (9)(12)), INSALATA	CREMA DI VERDURA CON CROSTINI (1)(7), COPPA E MORTADELLAI (7) , SPINACI AL BURRO	ALTERNATIVA TUTTI I GIORNI CENA: MINISTRINA (1), SEMOLINO (1), PASSATO DI VERDURA (9), MIX AFFETTATI FRULLATI+ SEMOLINO (1), PURE (7), VERDURA COTTA FRULLATA (9), MELE COTTE
DOMENICA	CASONCELLI (1)(7), BRASATO POLENTA (12), DOLCE.	MINISTRA DI RISO E PREZZEMOLO, TORTA SALATA, ZUCCHINE AL POMODORO MACEDONIA	

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO
10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI



Gorlago, Maggio 2024





Questionario per la valutazione dei servizi erogati Casa San Giuseppe Rsa

Mod. 8.3.1 rev. 2

Il presente questionario può essere compilato dagli ospiti, dai loro familiari, dai loro conoscenti e da chiunque sia interessato ad esprimere una personale valutazione sull'organizzazione dei servizi RSA/HOSPICE. Il compilatore del questionario è invitato ad esprimere le sue valutazioni barrando una delle cinque caselle. I questionari verranno analizzati con cadenza semestrale, e i risultati emersi affissi nelle apposite bacheche informative.

COME FORMULARE IL QUESTIONARIO:

Il valore **0** indica **BASSA SODDISFAZIONE**



5 indica **ALTA SODDISFAZIONE**



COMPILATORE: OSPITE

CAREGIVER/ PARENTE

RSA REP.MASCHILE

RSA REP.FEMMINILE

Struttura

1. Camere (Arredi e comfort)	0	1	2	3	4	5	NON SO
2. Aree comuni interne	0	1	2	3	4	5	NON SO
3. Aree comuni esterne(parco, spazi ricreativi esterni, bar)	0	1	2	3	4	5	NON SO
4. Accessibilità delle unità operative(segnaletica che indica come orientarsi nella struttura)	0	1	2	3	4	5	NON SO
5. Barriere architettoniche	0	1	2	3	4	5	NON SO

Suggerimenti _____

Area Sanitaria

6. Completezza delle informazioni da parte dei medici	0	1	2	3	4	5	NON SO
7. Disponibilità e Frequenza agli incontri tra operatori e famigliari	0	1	2	3	4	5	NON SO
8. Cortesia del personale medico	0	1	2	3	4	5	NON SO
9. Trattamento fornito dal personale infermieristico	0	1	2	3	4	5	NON SO
10. Cortesia del personale infermieristico	0	1	2	3	4	5	NON SO



Questionario per la valutazione dei servizi erogati Casa San Giuseppe Rsa

Mod. 8.3.1 rev. 2

Suggerimenti _____

Area Alberghiera

11. Servizio pulizia	0	1	2	3	4	5	NON SO
12. Lavanderia	0	1	2	3	4	5	NON SO
13. Cucina	0	1	2	3	4	5	NON SO
14. Parrucchiera	0	1	2	3	4	5	NON SO
15. Bar	0	1	2	3	4	5	NON SO
16. Servizio Religioso	0	1	2	3	4	5	NON SO

Suggerimenti _____

Area Assistenziale

17. Disponibilità e cortesia del personale assistenziale (oss)	0	1	2	3	4	5	NON SO
18. Completezza delle informazioni da parte del personale assistenziale	0	1	2	3	4	5	NON SO
19. Tempestività nella soddisfazione delle richieste degli ospiti	0	1	2	3	4	5	NON SO

Suggerimenti _____



Questionario per la valutazione dei servizi erogati Casa San Giuseppe Rsa

Mod. 8.3.1 rev. 2

Area Fisioterapica

20.

Disponibilità e cortesia del personale della Fisioterapia

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

21.

Tempestività nella soddisfazione delle richieste degli ospiti

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

22.

Coinvolgimento dell'ospite nelle attività di fisioterapia

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

23.

Trattamenti eseguiti

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

24.

Completezza delle informazioni da parte del personale di fisioterapia

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

Suggerimenti _____

Attività educative/animative

25.

Disponibilità, cortesia e reperibilità dell'educatrice e degli animatori

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

26.

Attività di animazione

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

27.

Disponibilità all'ascolto ed all'informazione di ospiti e parenti

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

28.

Completezza delle informazioni da parte del personale educativo/animativo

0	1	2	3	4	5	NON SO
---	---	---	---	---	---	--------

Suggerimenti _____

