Fondazione San Germano ONLUS
Residenza Sanitaria Disabili

La Carta dei Servizi

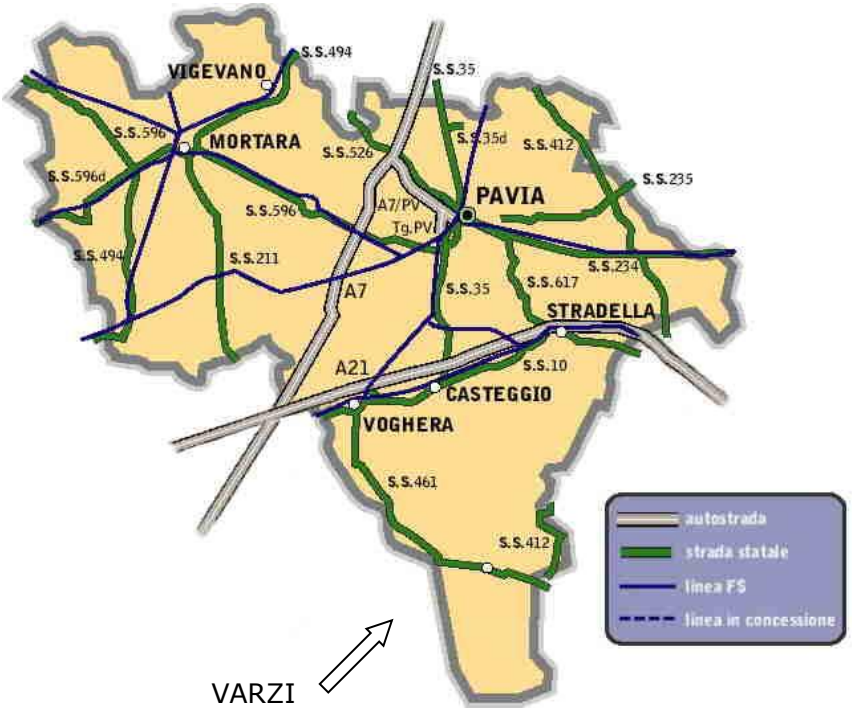
Via Repetti, 11
27057 VARZI (Pavia)
Tel. 0383/544811 Fax 0383/544872
e-mail: info@fondazione-sangermano.it
www.fondazione-sangermano.it

19	01.04.2023	
Revisione	*Data*	*Approvazione*

INDICE

ACCOGLIENZA 4
DEFINIZIONE 5
OBIETTIVI 5
FUNZIONAMENTO 5
PRESTAZIONI PRINCIPALI 5
MODALITA’ DI ACCESSO 5
GESTIONE LISTA DI ATTESA 7
DIMISSIONI 8
GIORNATA TIPO 8
ORARI DELLE VISITE 9
SERVIZI ASSICURATI 10
GESTIONE RECLAMI 11
CONSENSO INFORMATO ALLE CURE 13
SODDISFAZIONE DEL CLIENTE 14
ALLEGATI 16

COME ARRIVARE



VARZI
Residenza
Sanitaria
Disabili

- *IN AUTO*

Da Pavia, SS 35 dei Giovi dopo il ponte del Po, prendere per Voghera, seguire la SS 461 del Penice.
Da Milano, autostrada A7 uscita Casei Gerola, direzione Voghera, seguire per Varzi (SS 461).
Da Genova, autostrada A7 uscita Tortona, direzione Voghera, seguire per Varzi (SS 461).
Da Torino/Piacenza, autostrada A21, uscita Voghera, seguire per Varzi (SS 461).
Arrivati in Varzi (da Voghera), alla prima rotonda, svoltare a sinistra in Via Repetti, la R.S.D. è situata sulla sinistra dell’Ospedale.
Distanze stradali in KM da: Voghera 35, Pavia 55, Milano 100, Torino 155, Genova 110.

- IN TRENO

Stazione di Voghera, autolinee AUTOGUIDOVIE per Varzi.

- IN AEREO

Aeroporto di Linate e Malpensa

- IN BUS

Da Voghera autolinee Voghera – Varzi
Da Pavia, Milano ed i centri minori della Valle Staffora autolinee AUTOGUIDOVIE (https://autoguidovie.it/).

ACCOGLIENZA

- Centralino tel. 0383/544811

- Informazioni Sala Ingresso

- Ufficio Relazioni con il Pubblico: aperto nei seguenti orari: dal Lunedì al Venerdì 08.00 – 12.00 / 14.00 – 17.00. Ha funzioni di intrattenere rapporti di dialogo con le persone che usufruiscono dei servizi del centro; svolge attività di accoglienza e di tutela, facilitando l’accesso ai servizi attraverso informazioni chiare e precise sulle prestazioni erogate e sui tempi di attesa, gestisce istanze e reclami e dà attuazione al principio di trasparenza dell’attività amministrativa. Raccoglie suggerimenti e osservazioni, rileva i bisogni e il livello di soddisfazione dell’utenza per i servizi erogati e collabora per adeguare conseguentemente i fattori che determinano la qualità, coltiva rapporti di collaborazione, di confronto e di verifica con le Associazioni di Volontariato per migliorare tutti gli aspetti possibili che riguardano l’umanizzazione.

DEFINIZIONE

Residenze protette per soggetti con gravi o gravissime limitazioni dell'autonomia funzionale e con necessità di prestazioni infermieristiche, socio – assistenziali, medico – sanitarie, educative e riabilitative.
La Residenza Sanitaria Disabili è costituita da 40 posti letto abilitati, accreditati e a contratto.

OBIETTIVI

- Fornire prestazioni integrate e personalizzate, rispettando le peculiarità soggettive;
- Mantenere stretto contatto con la realtà esterna e con le famiglie di origine;
- Integrazione nella "rete dei servizi" complessiva, istituzionale e non.

FUNZIONAMENTO

Attività permanente per 24 ore al giorno per tutto l'anno.
La gestione si configurerà come struttura aperta al territorio consentendo agli ospiti di ricevere le visite di famigliari, parenti, amici e con la possibilità di rientri giornalieri e di brevi periodi in famiglia. Sarà inoltre favorita la partecipazione di un volontariato organizzato.

PRESTAZIONI PRINCIPALI

- Soddisfacimento bisogni primari ed essenziali;
- Creazione di un valido rapporto affettivo / sociale;
- Attività di animazione e socializzazione;
- Attività di mantenimento del patrimonio culturale posseduto;
- Attività per favorire l'autonomia personale;
- Attività sanitaria / riabilitative / infermieristiche / psico-sociali;
- Attività complementari (cucina, lavanderia, stireria, guardaroba);
- Attività educative.

MODALITA' DI ACCESSO

Possono accedere tutti i cittadini residenti sul territorio nazionale con più di 18 anni nel caso di minori è obbligatorio un progetto da concordare con l'ATS territoriale.
Le famiglie, o i tutori degli utenti, al momento della richiesta dovranno compilare una domanda di inserimento nella struttura RSD disponibile presso gli uffici o sul sito www.fondazione-sangermano.it.

RETTA E CAUZIONE DAL 01 APRILE 2023

Il contraente si impegna a versare la retta mensile al netto del contributo sanitario regionale, in forma anticipata da effettuarsi tramite bonifico bancario, entro il giorno 10 del mese di riferimento.

- PER OGNI OSPITE RESIDENTE A VARZI € 1632,00 mensili - retta giornaliera € 53,65
- PER OGNI OSPITE NON RESIDENTE A VARZI: € 1782,00 mensili – retta giornaliera € 58,59

L’importo della retta è IVA esente ai sensi dell’art. 10 del D.P.R. 633/1972 e successive modificazioni. L’imposta di bollo è esente.
Per l’attribuzione della retta per ospiti con residenza a Varzi fa fede la residenza al momento dell’ingresso; cambiamenti di residenza successivi all’ingresso non comporteranno variazioni della retta stessa.
La Fondazione si riserva la facoltà di variare l'importo della retta, durante il periodo di permanenza dell’utente nella R.S.D. La variazione verrà comunicata al contraente mediante lettera. La nuova retta si intende accettata qualora il contraente non comunichi la non accettazione entro dieci giorni dalla decorrenza della nuova retta.
Il ritardo nel pagamento della retta comporta l'applicazione di interessi di mora nella misura di legge.
La non accettazione della nuova retta, comporta l’avvio della procedura di dimissione.
Il contraente, al momento della sottoscrizione del contratto, versa a titolo di cauzione e garanzia del regolare pagamento dei corrispettivi a qualsiasi titolo dovuti una somma pari ad una retta mensile. La restituzione della cauzione avverrà contestualmente alle dimissioni, dedotti i corrispettivi e le somme ancora dovute alla Fondazione. Il deposito è infruttifero di interessi ed è valido per tutta la durata del contratto.
In caso di inottemperanza agli obblighi contrattuali relativi alla ospitalità la Fondazione si rivale con l’incameramento della cauzione sino alla concorrenza della somma dovuta.
Tutti gli importi indicati sono rivalutati al 1° gennaio di ogni anno in base all’indice ISTAT o a variazioni di Legge, fermo restando un aumento minimo dell’1% annuo.
La retta è onnicomprensiva dei servizi erogati dalla Struttura.
A fronte di queste somme vengono erogati i seguenti servizi:

- Progetti assistenziali individualizzati definiti dopo la valutazione multidimensionale dell’ospite;
- Assistenza infermieristica, nell’arco delle 24 ore;
- Assistenza medica e specialistica;
- Igiene e cura della persona;
- Pedicure - manicure, parrucchiere e barbiere;
- Vitto e alloggio;
- Lavanderia – stireria – distribuzione e rammendo;
- Sostegno psicologico;
- Riabilitazione psico – fisica – logopedica;
- Interventi educativo – animativi;
- Gite esterne;
- Assistenza religiosa;
- Portineria.

È un requisito indispensabile che tutti i capi siano etichettati al momento dell’ingresso.

PRESTAZIONI NON COMPRESE NELLA RETTA

Non sono a carico della Residenza Sanitaria Disabili "La casa degli Amici" le eventuali esigenze farmacologiche particolari, non ritenute necessarie dal medico della struttura; le prestazioni di medicina specialistica (visite, diagnostica strumentale, assistenza protesica, ecc.); l'assistenza ausiliaria dell'ospite ricoverato presso ospedale vivile o altro istituto; eventuali ticket su esami diagnostici in strutture convenzionate o su farmaci richiesti dal S.S.N.

In caso di ricovero ospedaliero o di trasporto ed assistenza per visite specialistiche, l'assistenza è a totale carico dei famigliari dell'ospite; i trasporti sanitari saranno a carico dell'ospite o dei suoi famigliari e vengono effettuati con autoambulanza o con mezzo idoneo.
I soggiorni di vacanza che prevedono il pernottamento fuori dalla struttura sono a carico dell'ospite o dei famigliari.

Sono disponibili a pagamento i seguenti servizi:

-Produzione certificato INPS per invalidità civile /accompagnamento per gli ospiti inseriti in RSD: € 60,00

-Consulenza dell'assistente sociale per redigere la pratica di richiesta di amministratore di sostegno o tutore € 120,00.

-Servizio interno di etichettatura dei capi: € 50,00 una tantum.

GESTIONE LISTA DI ATTESA

La lista di attesa non costituisce graduatoria, ma un semplice elenco di utenti che hanno presentato domanda di ingresso.
La Fondazione San Germano Onlus si impegna ad effettuare gli accessi in Struttura nei posti resisi disponibili attingendo unicamente dalla lista unica d'attesa (suddivisa fra utenti residenti nei comuni di Varzi, Bagnaria, Menconico, Santa Margherita Staffora, utenti residenti nel territorio della Comunità Montana, residenti nella ASL di Pavia, residenti in Lombardia e residenti fuori Regione);
Gli accessi vengono determinati autonomamente dalla Direzione Sanitaria sulla base della compatibilità ambientale e delle condizioni socio-psico-sanitarie degli utenti richiedenti, valutati secondo la scheda SIDI.
Sarà data prioritaria risposta ai bisogni espressi sulla base della maggior gravità delle condizioni cliniche dell'utente, inserendo in struttura prioritariamente utenti di maggiore peso assistenziale, tenendo presenti i seguenti ulteriori elementi di valutazione:
> priorità d'ingresso garantita ai residenti nel Comune di Varzi, Bagnaria, Menconico, Santa Margherita Staffora;
> rispetto del case–mix di nucleo/reparto relativo al peso assistenziale definito con valutazione SIDI, al fine di garantire una costante e corretta erogazione di prestazioni socio-assistenziali e sanitarie;
> compatibilità del soggetto richiedente con il resto dell'utenza di nucleo/reparto, specie in ordine alla sussistenza di patologie psichiche e/o comportamentali;

> necessità di ricovero urgente in R.S.D. dopo dimissioni ospedaliere protette di pazienti in condizioni cliniche instabili
> eventuali condizioni socio-familiari o abitative particolarmente compromesse che possono determinare una particolare urgenza di ricovero, se esplicitamente segnalate dal Comune di residenza dell’utente.

DIMISSIONI

Un ospite della Residenza Sanitaria Disabili “La Casa degli Amici” può essere dimesso:

a) per sua esplicita richiesta, da presentarsi per iscritto al Consiglio di Amministrazione, con un preavviso minimo di 15 giorni ed entro il medesimo termine l’ospite deve lasciare la R.S.D.

L'Ospite può essere dimesso con un provvedimento di urgenza, avente decorrenza immediata, da notificare al garante, per decisione della Direzione per i seguenti motivi:

1) qualora l’ospite, dopo rinnovati richiami, tenga un comportamento contrario alle norme del presente regolamento, di pregiudizio per la comunità o di grave disturbo per gli altri ospiti;

2) qualora non rientri, senza giustificato motivo, e preavviso, dopo periodi di assenza dalla Residenza Sanitaria Disabili “La Casa degli Amici”, entro i termini concordati con la Direzione;

3) qualora si renda necessario un ricovero in Ospedale, o altro Istituto di cura, per sopraggiunta malattia che richieda particolari interventi terapeutici o riabilitativi e non permetta l’ulteriore permanenza nella Residenza Sanitaria Disabili “La Casa degli Amici”.

In caso di decesso o dimissione dell’ospite, i familiari o gli eredi debbono provvedere tempestivamente e comunque non oltre il 30° giorno al ritiro di tutti gli effetti personali dell’ospite e di quant’altro di sua proprietà presentando la documentazione necessaria alla propria identificazione e legittimando il diritto al ritiro.
Oltre i 30 giorni, qualora non fosse avvenuto il ritiro ed in mancanza di comunicazioni in merito, la Direzione potrà procedere alla distruzione del suddetto materiale o al conferimento dello stesso in beneficienza o altro.
Nel caso in cui l’ospite avesse in dotazione ausili forniti dalla ATS di residenza, sarà cura dei familiari o del garante la restituzione degli stessi alla ATS.
In caso di decesso, inoltre, alla Residenza non potrà essere attribuito alcun onere da sostenersi per il servizio di onoranze funebri.
In caso di dimissione, in assenza di famigliari sarà cura dell’Assistente Sociale segnalare eventuali situazioni complesse all’ATS, al Comune di residenza, e al Medico Curante al fine di assicurare le dimissioni in forma assistita e la presa in carico della persona assistita.

GIORNATA TIPO

06.00/09.30 Alzata e cure igieniche

07.00/08.30 Colazione

09.00/11.30 Attività riabilitative e di socializzazione

11.30/11.45 Preparazione al pranzo

11.45/12.45 Pranzo

12.45/14.30 Riposo

14.30/15.30 Alzata, cure igieniche, attività riabilitative e di socializzazione

15.30/16.00 Merenda

16.00/17.00 Attività di socializzazione

17.00/18.00 Preparazione della cena

18.00/19.00 Cena

19.00/21.00 Preparazione per il riposo notturno

21.00/06.00 Riposo notturno

ORARI DELLE VISITE

Le visite agli Ospiti da parte dei loro famigliari o conoscenti sono libere nell’orario (dalle 08.00 alle 20.00), ma dovranno comunque avvenire nel rispetto della convivenza e dell’attività degli operatori. Le visite nell’orario notturno (dalle 20.00 alle 08.00) potranno avvenire a seguito di autorizzazione della Direzione della Residenza.
A seguito dell’Ordinanza del Ministro della salute del 8 maggio 2021 sono state aggiornate le modalità di visita.
I visitatori per accedere alla struttura devono essere in possesso di Certificazione Verde COVID-19 che attesti una delle seguenti condizioni:

a. avvenuta vaccinazione anti-SARS-CoV-2, al termine del prescritto ciclo o solo prima dose somministrata da almeno 15 giorni;
b. avvenuta guarigione da COVID-19, con contestuale cessazione dell'isolamento prescritto in seguito ad infezione da SARS-CoV-2, disposta in ottemperanza ai criteri stabiliti con le circolari del Ministero della salute;
c. effettuazione di test antigenico rapido o molecolare con esito negativo al virus SARS-CoV-2 nelle ultime 48 ore.

Le visite agli ospiti sono possibili solo su appuntamento.
Le visite avranno una durata definita, salvo cambiamenti derivanti dall’andamento della epidemia.
I visitatori si dovranno presentare pochi minuti prima dell’orario della visita, evitando assembramenti al di fuori della struttura.
All’ingresso i visitatori dovranno esibire la certificazione verde COVID-19, firmare il patto di condivisione, compilare il questionario di triage e sottoporsi alla misurazione della temperatura corporea che dovrà essere inferiore a 37.5°C.
La visita si svolgerà all’aperto o al coperto (in caso di maltempo) in presenza di personale della Fondazione. Il familiare/visitatore deve sempre effettuare l'igiene delle mani all'ingresso e all'uscita dalla struttura e indossare sempre e correttamente i dispositivi di protezione individuale in base al livello di rischio (almeno FFP2 o superiore). Si ricorda inoltre il DIVIETO di somministrazione di cibi e bevande durante la visita.
Non sono ammesse più di due persone per ospite e non potranno accedere bambini di età inferiore ai 6 anni.

In presenza di specifiche condizioni psico-fisiche (es. paziente allettato e difficilmente trasferibile, etc.) può essere autorizzata la visita all'interno del nucleo di degenza che potrà essere effettuata da parte di un solo familiare/visitatore qualora nella medesima camera convivano altri ospiti non vaccinati. La visita deve comunque prevedere che il familiare/visitatore, durante il transito nel nucleo di degenza, rispetti il protocollo previsto dalla struttura per questa specifica fattispecie utilizzando i dispositivi di protezione individuale coerenti con il livello di rischio (almeno FFP2, guanti e camice monouso).

PER ACCEDERE ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO SANITARIA E RICHIEDERNE COPIA

Presentarsi di persona all’operatore U.R.P e fare domanda scritta. Possono fare richiesta solo le persone autorizzate; la Fondazione provvederà a fornirla al richiedente entro un mese dalla data richiesta. La Fondazione può richiedere il rimborso dei costi sostenuti per la duplicazione della documentazione.

PER IL RILASCIO DELLE DICHIARAZIONE PREVISTE PER FINI FISCALI

Presentarsi di persona al personale amministrativo o richiedere per posta il documento.
La certificazione rilasciata viene intestata all’ospite; in caso di variazioni dell’intestatario va inoltrata richiesta scritta entro il 28 febbraio e rinnovata ogni anno.

SERVIZI ASSICURATI

La premessa fondamentale rispetto alle attività previste è la realizzazione di programmi personalizzati basati sulle caratteristiche psicofisiche dei singoli ospiti e sulle loro reali capacità / potenzialità.
Al momento dell’ingresso dell’ospite verrà definito un programma mirato in base alle esigenze e alle problematiche degli utenti con la supervisione di uno psicologo.
Fra le attività garantite vanno previsti momenti di animazione sociale, attività educative volte al potenziamento dell’autonomia personale, alla socializzazione ed al mantenimento del patrimonio cultuale e scolastico posseduto.
Vanno inoltre favorite attività di animazione, manipolazione ed uscite esterne alle feste e manifestazioni in genere: il tutto nell’ottica di una struttura “aperta” al territorio; sempre in un’ottica di socializzazione vengono frequentati esercizi pubblici, negozi, chiese, pizzerie ecc.
Per quanto riguarda la cura del proprio corpo e dei rapporti con l’esterno, si promuoveranno attività di igiene e pulizia personale, così come interventi per una corretta alimentazione, saranno sviluppati interventi volti a migliorare i rapporti interpersonali e a facilitare la vita comunitaria.
Avendo a disposizione una palestra attrezzata si sviluppano interventi a carattere psicomotorio- riabilitativo, attraverso semplici esercizi fisioterapici viene facilitato il corretto utilizzo delle posture effettuando sia terapia riabilitativa che di mantenimento, tenendo sempre presente le singole caratteristiche psicofisiche degli ospiti.

Il trattamento alimentare deve rispondere per quantità e qualità alle esigenze dietetiche dell’utente e tenere conto delle diverse abitudini alimentari degli ospiti e dei problemi sanitari.
L’ospite ha a disposizione un servizio di guardaroba, lavanderia - stireria e rammendo che curerà i cambi della biancheria personale e da letto.

In caso di dimissioni o trasferimenti ad altre strutture la Direzione Sanitaria predispone tutta la documentazione necessaria per assicurare la continuità delle cure.

GESTIONE RECLAMI

I reclami possono essere verbali o redatti tramite apposito modulo di seguito riportato e disponibile presso l’URP. L’ufficio clienti garantirà l’avvio della procedura presso la Direzione per la tempestiva verifica e risoluzione del problema e il trattamento del reclamo entro 30 giorni dal ricevimento del reclamo stesso.

Esempio SCHEDA PER ESPRIMERE I RECLAMI

Rapporto di Reclamo Cliente

N°	Del

Informazioni sull'Ospite

Cognome e nome:

Informazioni sul Parente

Cognome e nome:	
Grado di parentela:	**Telefono:**

Descrizione del reclamo

Aspettative del Cliente

❑ Reclamo ingiustificato
Per il seguente motivo:
DG: RQ:

❑ Reclamo giustificato	❑ Rapporto di Azione Correttiva	N°	Del

Proposta di adeguamento

Intervento	*Responsabile*	*Entro il*
DG:	RQ:	

Verifica soddisfazione Cliente

Verificato il:	RQ:

Verifica efficacia

Reclamo chiuso il:	RQ:

CONSENSO INFORMATO ALLE CURE

Il consenso informato rappresenta un aspetto fondamentale del rapporto tra personale sanitario e utente. I nuovi Codici Deontologici affermano che nessuno può compiere alcun atto operativo se non dietro il consenso del malato validamente informato.

La responsabilità dell’informazione del paziente è affidata al medico e per la parte assistenziale all’infermiere che sceglierà le modalità e i contenuti della comunicazione più adatti alle condizioni cliniche, emotive e culturali dell’assistito.

Le spiegazioni riguardo alle procedure sanitarie e assistenziali devono essere chiare, semplici, comprensibili ed espresse con un linguaggio non tecnico. Dovranno essere spiegate con cura le motivazioni e la natura di ogni procedura diagnostica, terapeutica e assistenziale.

La validità del consenso è determinata dalla capacità del paziente di intendere e volere, mentre nel caso dei pazienti dichiarati legalmente incapaci la responsabilità del consenso è demandata a tutori legalmente riconosciuti.

Se il paziente non è in grado di intendere e volere ma non è incapacitato legalmente il problema è ancora aperto.

I familiari, non tutori, non sono sostitutivi del paziente e non possono fornire il consenso in sua vece; ciò nonostante il coinvolgimento dei familiari rappresenta un aspetto importante.

Il medico può prescindere dal consenso quando, trattandosi di paziente non in grado di esprimere un consenso valido, si debba porre in atto un trattamento indilazionabile per la gravità del caso.

PROGETTO INDIVIDUALE E PIANO ASSISTENZIALE INDIVIDUALE

Il Progetto Individuale (PI) e il Piano Assistenziale individuale (PAI) identificano i bisogni assistenziali e gli obiettivi che le varie figure professionali si propongono di raggiungere; è redatto dopo una settimana di osservazione e raccolta dati da parte dell’Equipe Multiprofessionale (composta da: medico, infermiere, OSS, ASA, animatore, TDR).

Il PI PAI è presentato all’utente o al familiare dal medico e dalla responsabile infermieristica e viene fatto firmare per condivisione.

INFORMAZIONE E PRIVACY

Il diritto all’informazione viene garantito attraverso le seguenti modalità:

- Riconoscimento di tutto il personale attraverso apposito cartellino identificativo riportante il nome dell’operatore, la foto e la qualifica.
- Divise personalizzate per il personale operante
- Presenza di segnaletica
- Segnalazione degli eventi in apposita bacheca.

Il diritto alla privacy è garantito dalle modalità di trattamento e comunicazione dei dati personali per i quali l’ospite o chi per lui rilascia il consenso ai sensi della normativa vigente sulla privacy.

SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Per verificare la soddisfazione del Cliente l’organizzazione ha adottato una procedura per valutare il gradimento delle prestazioni erogate. Il questionario verrà somministrato una volta all’anno e verrà consegnato direttamente dal personale ai famigliari. I risultati verranno discussi in riunione interdisciplinare e resi noti attraverso una comunicazione scritta ai famigliari e ATS di competenza.

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO		DOMANDE RISERVATE AI PARENTI DEGLI OSPITI / PERSONE DI RIFERIMENTO
Da quanto tempo il vostro familiare risiede presso la struttura?	☐ da 1 a 6 mesi ☐ da 6 mesi a 1 anno ☐ da più di 1 anno ☐ da più di 5 anni ☐ da più di 10 anni	
Con che cadenza il vostro familiare riceve visite da parenti e / o conoscenti?	☐ più volte alla settimana ☐ più volte al mese ☐ una volta al mese ☐ meno di una volta al mese	

	SI	SI, IN PARTE (SPECIFICARE)	NO, (SPECIFICARE)
1. ritiene che il personale sia cortese e disponibile?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
2. ritiene che l’accoglienza dell’ospite all’ingresso in struttura sia appropriato?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
3. ritiene di dover essere informato con più frequenza ? se si, rispetto a quale settore?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… …
4. ritiene che sia necessario aumentare le prestazioni alberghiere anche con un’eventuale aumento di retta?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
5. è a conoscenza del regolamento interno dell’istituto?	☐	☐…… …… ……	☐…… ……

			…… …… …… ……
6. ritiene che le camere siano adeguate, attrezzate e confortevoli e che gli spazi comuni siano appropriati?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
7. ritiene che l’ospite sia ascoltato nei suoi bisogni?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
8. ritiene essere soddisfatto del servizio medico e psicologico?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
9. ritiene essere soddisfatto del servizio infermieristico professionale?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
10. ritiene essere soddisfatto del servizio assistenziale?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
11. ritiene essere soddisfatto del servizio amministrativo?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
12. ritiene essere soddisfatto del servizio educativo?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
13. ritiene essere soddisfatto del servizio fisioterapico?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
14. ritiene essere soddisfatto del servizio cucina?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……

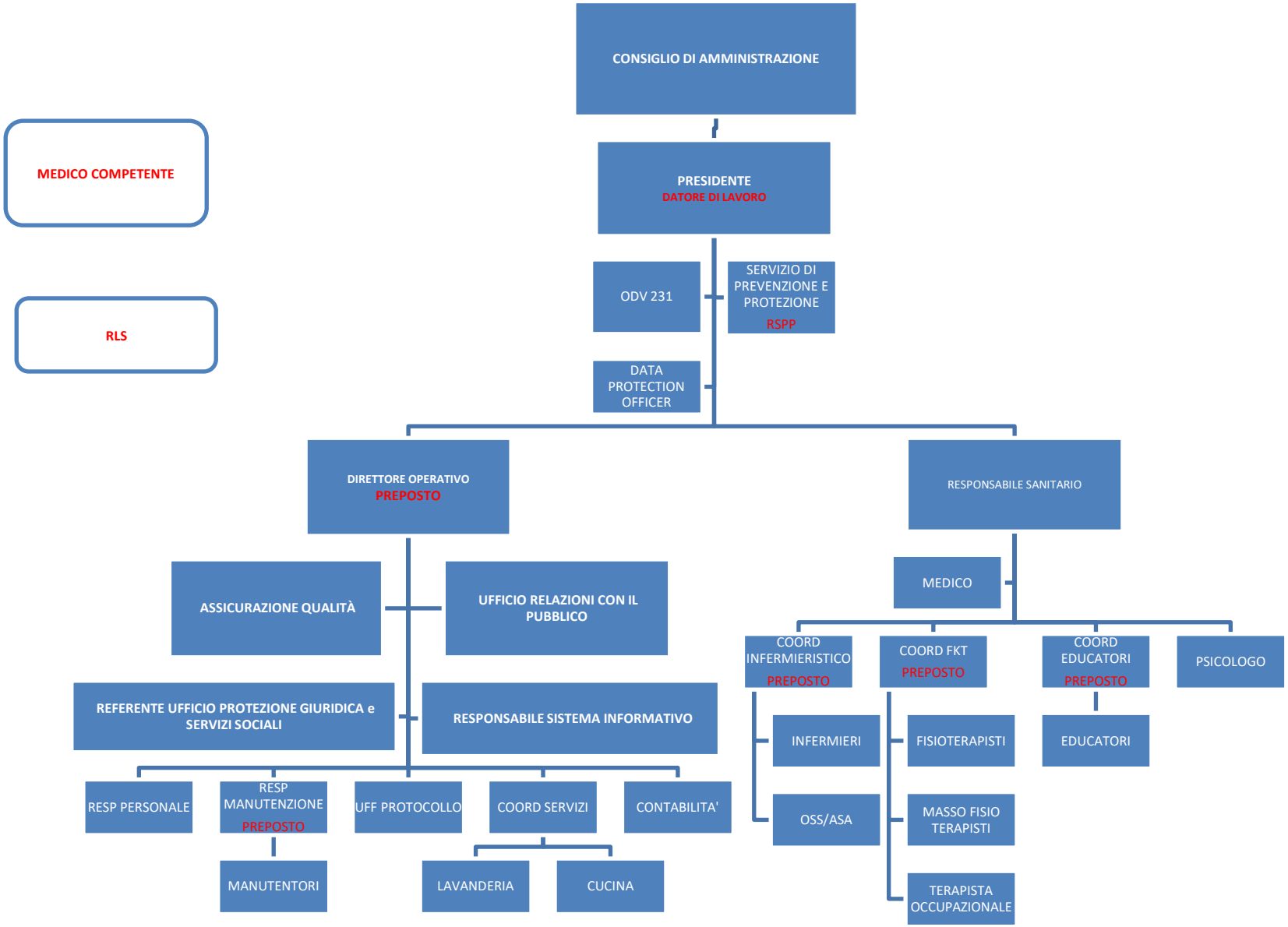
15. ritiene essere soddisfatto del servizio lavanderia?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
16. ritiene essere soddisfatto del servizio manutenzione?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
17. considera che l’orario di visita sia adeguatamente flessibile?	☐	☐…… …… ……	☐…… …… …… …… …… ……
Giudizio complessivo sulla Fondazione San Germano Onlus (da 1 a 10)			
Esponga, se lo desidera, eventuali apprezzamenti e / o suggerimenti.			

Data compilazione del questionario: ……

ALLEGATI

- Organigramma;
- Menù
- Modalità di svolgimento delle visite agli ospiti

ORGANIGRAMMA RSD



In **ROSSO** sono evidenziati i ruoli della **SICUREZZA**

Approvato dal DATORE DI LAVORO

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' INVERNALE 1a SETTIMANA DAL 24.10.2022

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	**A)** PASTA al PESTO*	**A)** TORTELLINI AL RAGU'	**A) RISO GIALLO**	**A)** POLENTA e GORGONZOLA	**A)** PASTA al POMODORO	A) MINESTRONE*	**A)** RAVIOLI di MAGRO* ai FUNGHI
				B) POLENTA e FUNGHI			
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	**A)** WURSTEL	**A)** LONZA AL FORNO	**A)** ARROSTO di TACCHINO*	**A)** PROSCIUTTO COTTO	**A)** BRASATO	**A)** SPEZZATINO con PATATE	**A)** ARROSTO DI VITELLLO*
	B) SFORMATO*	**B)** PIZZA	**B)** ZUCCHINE RIPIENI	FORMAGGIO	**B)** PEPERONI RIPIENI	**B)** TONNO /SIMMENTHAL	B) FRITTATA*
Contorno	**A)** CAROTE*	**A) PEPERONATA***	**A)** POMODORI	**A)** FINOCCHI* GRATINATI	**A)** VERZA	**A) PATATE LESSE***	**A)** PEPERONI
			B) CAROTE*		**B)** CAVOLFIORI*	B) LATTUGA	**B)** FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	**A)** PASTA	**A)** PASSATO di VERDURA*	**A)** PASTA	ZUPPA DI LEGUMI	**A)** RISO in PASSATO*	**A)** PASTA	A) CREMA di CAROTE*
	B) MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B) PASSATO**	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) BRIE'	**A)** RICOTTA		**A)** TORTA SALATA*	**A) PIADINA**	**A)** GRUVIERA	**A)**GORGONZOLA
	B) SALAME COTTO	**B)** FRITTATA con ZUCCHINE*	**B)** PLATESSA* al FORNO	**B)** MOZZARELLA	**B)** ARROSTO di TACCHINO	**B)** PROSC. COTTO	**B** MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO		**C)** PROSC. COTT			**C)** TACCHINO ALLE ERBE	**C)** PROSCIUTTO COTTO
Contorno	**A)** BROCCOLI*	**A)** SPINACI*	**A)** CAVOLFIORI*	**A)** PISELLI*	**A)** ZUCCHINE*	**A)** CAROTE*	**A)** PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'-LATTUGA	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE

Emesso il.....
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' INVERNALE 2a SETTIMANA DAL 24.10.2022

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	**A)** MINESTRONE	A) RISOTTO con GIALLO	**A)** ZUPPA di CECI e PASTA	**A)** PASTA AL POMODORO	**A)** POLENTA e GORGONZOLA	**A)** RAVIOLINI in BRODO	A) PASTA al FORNO*
					B) POLENTA E BRASATO		
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	**A)** PLATESSA AL FORNO*	A) COTECHINO e LENTICCHIA	**A)** PLATESSA IMPANATA*	**A)** CIPOLLE RIPIENE	A) PROSC COTTO	**A) SFORMATO DI VERDURA***	**A)** ROTOLO di CONIGLIO
	B) POLPETTONE	**B)** POLLO * al ROSMARINO	**B)** TORTINO DI PATATE*	**B)** TORTA SALATA di SPINACI*	**B)** FORMAGGIO	**B)** SVIZZERA di MANZO	C)PLATESSSA AL FORNO*
		PIZZA	**C)** CARNE TRITA*				
Contorno	**A)** CAVOLFIORI*	**A)** POMODORI	**A)** PEPERONATA*	**A)** INSALATA RUSSA*	**A)** FAGIOLINI*	**A)** CAVOLFIORI* GRATINATI	**A)** PATATE AL FORNO*
	B) LATTUGA						**B) BROCCOLI***
	PURE'	**PURE'**	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	**A)** PASTA	**A)** PASSATO di VERDURA*	**A)** MINESTRONE* in PASSATO pasta piccola	**A)** CREMA DI ZUCCA*	**A)** PASTA	**A)** CREMA DI CAROTE*	**A)** RISO e PREZZEMOLO
	B) MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** PASTA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)**MINESTRINA	**B)** PASSATO
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) PHILADELPHIA	**A)** PRIMO SALE	**A)** MOZZARELLA	**A)** ARR.TACC/VERDURA	**A)** BRIE'	**A)** GRANA	**A)** FONTINA
	B) SALAME COTTO	**B)** BOLLITO	**B)** FRITTATA con VERDURE*	**B)** TOAST	**B)** UOVA SODE	**B)** PROSC. COTTO	**B)** SALAME COTTO
	C) PROSCIUTTO COTTO				C) PROSCIUTTO COTTO	C) SALAME	C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	**A)** SPINACI*	**A)** FAGIOLINI*	**A)** PISELLI*	**A)** CAROTE*	**A)** ZUCCHINE*	**A)** PISELLI*	**A)** CAROTE*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'-LATTUGA	PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il.....
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' INVERNALE 3 a SETTIMANA DAL 24.10.2022

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) TORTELLINI al RAGU'	A) PASTA al PESTO*	A) RISO E SALSICCIA	A) PASTA al POMODORO	A) POLENTA e GORGONZOLA B) POLENTA E FUNGHI	A) MINESTRONE*	A) RAVIOLI al RAGU'
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	A) POLLO ARROSTO*	A) ARROSTO DI VITELLO	A) PLATESSA IMPANATA*	A) SCALOPPINA al LIMONE	A) PROSCIUTTO COTTO	A) BRASATO	A) ARROSTO DI TACCHINO
	B) POLPETTONE*	B) ZUCCHINE RIPIENE	B) VITELLO TONNATO*	B)SFORM DI VERDURE*	B) FORMAGGIO	B) TONNO e FAGIOLI	B)PESCE AL FORNO*
Contorno	A) BROCCOLI*	A) MELANZANE*	A) POMODORI	A) VERDURE*COTTE MISTE	A) CAVOLFIORI*	A) SPINACI*	A) PAPATE al FORNO*
	B) LATTUGA		B) CAROTE*				B) FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASTA	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) CREMA DI ZUCCHINE*	A) RISO in BRODO	A) PASSATO
	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) PASTA	B) MINESTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) TALEGGIO	A) RICOTTA	A) PIADINA	A) GORGONZOLA	A) ASIAGO	A) FONTINA	A) BRIE'
	B) MORTADELLA	B) TORTA SALATA di VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) UOVA SODE	B) PLATESSA* al FORNO	B) FRITTATA FORMAG./PROSC.	B) MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO			C) ARR. TACCH.	C) PROSC. COTTO		C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A) PISELLI*	A) ZUCCHINE*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'-LATTUGA	PURE'	PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogneizzati

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE

Emesso il.....
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' INVERNALE 4 a SETTIMANA DAL 24.10.2022

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA all'AMATRICIANA	A) RISO e BISI*	A) MINESTRONE*	A) PASTA al POMODORO	A) POLENTA e GORGONZOLA	A) RAVIOLINI in BRODO	A) TAGLIATELLE ai FUNGHI
					B) POLENTA e FUNGHI		
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	A) SPEZZATINO* con PISELLI*	A) PLATESSA* IMPANATA	A) POLLO ARROSTO*	A) COTOLETTA di TACCH. IMPANATA	A) FORMAGGIO	A) POLPETTONE*	A) SFORMATO DI VERDURA*
	B) POLPETTONE*	B) BOLLITO	B) TORTINO DI PATATE*	B) CIPOLLE RIPIENE	B) PROSC. COTTO	B) ARROSTO DI TACCHINO	B)PLATESSA AL FORNO*
Contorno	A) CAROTE*	A) BARBABIETOLE	A) POMODORI	A) LATTUGA	A) PISELLI*	A) PATATE LESSE*	A)FAGIOLINI*
		B) FINOCCHI*	B) SPINACI*	B) CAVOLFIORI*		B) LATTUGA	B) CIPOLLINE
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) RISO IN BRODO	A) MINESTRINA	A) PASSATO DI VERDURA*
	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) PASSATO	B) PASTA	B) MINESTRINA
Secondi piatti	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA
	B) GRANA	B) RICOTTA	B) TOAST	B) TALEGGIO	B) GRUVIERA	B) FONTINA	B) PHILADELPHIA
	C) FRITTATA	C) SALAME	C) FESA TACCHINO	C) UOVA SODE	C) TORTA SALATA di VERDURE*	C) ARROSTO TACCHINO C/VERDURE	C) SALAME COTTO
		D) PROSCIUTTO COTTO		D) PROSCIUTTO COTTO		D) PROSCIUTTO COTTO	D) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) ZUCCHINE*	A) BROCCOLI*	A) CAROTE*	A) FAGIOLINI*	A) SPINACI*	A) PISELLI*
	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'-LATTUGA	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

PER GLI ALEERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE

Emesso il.....
Il Medico responsabile
Dott. ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' ESTIVO 1a SETTIMANA dal 15-05-2023

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	**A)** PASTA al RAGU'	**A)** PASTA AL PESTO*	**A)** RISOTTO GIALLO	**A) PASTA AL POMODORO**	**A)** POLENTA E brasato*	A) MINESTRONE*	**A)** RAVIOLI di MAGRO* ai FUNGHI
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	B)Polenta e zola MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	**A) WURSTEL**	**A)** ZUCCHINE RIPIENE	**A)** INVOLTINI DI PROSCIUTTO IMPANATI	**A)** TORTINO DI PATATE*	**A)** PROSC. COTTO	**A)** SPEZZATINO* con PATATE	**A)** ARROSTO DI VITELLLO*
	B) POLPETTONE*	**B)** PIZZA	**B)** CIPOLLE RIPIENE	B) VITELLO TONNATO*	**B)** FORMAGGIO	**B)** TONNO /SIMMENTHAL	**B)** PESCE AL FORNO
Contorno	**A)** PATATE LESSE*	**A)** INSALATA RUSSA*	**A)** POMODORI	**A)** CAROTE*	**A SPINACI***	**A)** BROCCOLI*	**A)** PEPERONI
	B) LATTUGA			B) LATTUGA			**B)** FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	**A)** PASSATO di verdura*	**A)** INSALATA PASTA	A) PASSATO di verdura*	**A)** INSALATA RISO	A) crema di zucchine*	**A)** PASTA	A) CREMA di CAROTE*
	B) MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** MINESTRINA	**B)** **PASSATO di verdura***	**B)** MINESTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) BRIE'	**A)** RICOTTA	**A)** GRANA	**A)** MOZZARELLA	**A)** TALEGGIO	**A)** PIADINA	**A)**GORGONZOLA
	B) SALAME COTTO	**B)** FRITTATA con ZUCCHINE*	**B)** PIADINA	**B)** ARROSTI DI TACCHINO	**B)** TORTA SALATA DI ZUCCHINE*	**B)** ARROSTO DI TACCHINO	**B** MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO		**C)** PROSC. COTT	C) PROSCIUT COTTO	**C)** PROSCIUTTO COTTO		**C)** PROSCIUTTO COTTO
Contorno	**A)** CAROTEL*	**A)** SPINACI*	**A)** CAVOLFIORI*	**A)** FAGIOLINI*	**A)** ZUCCHINE*	**A)** CAROTE*	**A)** PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	LATTUGA-PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE
LE VERDURE DEL MINESTRONE VERRANNO OMOGENEIZZATE

Emesso il.2.05.2023
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' ESTIVO 2a SETTIMANA dal 15.05.2023

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) MINESTRONE *	A) RISOTTO radicchio e taleggio	A) PASTA AL TONNO	A) PASTA al PESTO *	A) PASTA AL RAGU	A) RAVIOLINI IN BRODO	A) PASTA al FORNO*
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	A)PLATESSA AL FORNO*	A) CIPOLLE RIPIENE	A) SOGLIOLA IMPANATA*	A) POLLO LESSO*	A) SEPPIE con PISELLI*	A) SFORMATO DI VERDURA*	A) ROTOLO di CONIGLIO
	B) SVIZZERE DI TACCHINO*	B) POLPETTONE	B) TORTINO DI PATATE	B) TORTA SALATA di SPINACI*	B)peperoni rip	B) SVIZZERA	B) PESCE AL FORNO*
			C) CARNE TRITA				
Contorno	PATATE LESSE	A) POMODORI	A) BROCCOLI*	A) PEPERONATA*	A) PATATE LESSE	A) CAVOLFIORI* GRATINATI	A) PATATE AL FORNO
	LATTUGA	B) CAROTE*					B) FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di verdura*	A) INSALATA PASTA	A) ZUPPA DI LEGUMI*	A) INSALATA RISO	A) PASSATO di VERDURA*	A) CREMA di CAROTE*	A) PASSATO di verdura*
	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B)PASTA	B) MINESTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) PHILADELPHIA	A) PRIMO SALE	A) MOZZARELLA	A) Fesa tacchino	A) BRIE'	A) GRANA	A) FONTINA
	B) TOAST	B) TORTA SALATA di ZUCCHINE*	B) FRITTATA con VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) UOVA SODE	B) PROSC. COTTO	B) SALAME COTTO
	C) PROSCIUTTO COTTO				C) PROSCIUTTO COTTO	C) SALAME	C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) FAGIOLINI*	A) CAVOLFIORI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*	A) CAROTE*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	LATTUGA-PURE'	PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati./ i contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il 2.05.2023
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL " LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE
LE VERDURE DEL MINESTRONE E ZUPPA DI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' ESTIVO 3 a SETTIMANA dal 15-05-2023

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA AL PESTO *	A) TORTELLINI AL RAGU'	A) pasta pomodoro e ricotta	A) RISOTTO AI FUNGHI	A) PASTA AL POMODORO	A) MINESTRONE*	A) RAVIOLI al RAGU'
	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA	MINESTRINA
Secondi piatti	A) POLLO LESSO *	A) LONZA AL FORNO	A) SOGLIOLA IMPANATA*	A) SCALOPPINA al LIMONE	A) VITELLO TONNATO*	A) BRASATO	A) ARROSTO* DI TACCHINO
	B) SFORMATO DI VERDURA*	B) PIZZA	B) SVIZZERA	B) ZUCCHINE RIPIENE	B)SOGLIOLA* al FORNO	B) UOVA SODE	B) PESCE AL FORNO*
Contorno	A) CAVOLFIORI*	A) CAROTE*	A) POMODORI		A) PEPERONATA*		A) PATATE LESSE*
	B) LATTUGA		B) BROCCOLI*	A)VERDURE COTTE MISTE*		A) LATTUGA	B) FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di VERDURA*	A) INSALATA PASTA	A) CREMA DI CAROTE	A) INSALATA RISO	A) CREMA di ZUCCHINE *	A) MINESTRINA	A) PASSATO
	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) MINESTRINA	B) Zuppa di legumi*	B) MINESTRINA	B) PASTA	B) MINESTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) TALEGGIO	A) RICOTTA	A) GRUVIERA	A) GORGONZOLA	A) PIADINA	A) FONTINA	A) BRIE'
	B) MORTADELLA	B) TORTA SALATA di VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) PROSC. COTTO	B) FESA DI TACCHINO	B) FRITTATA FORMAG./PROSC.	B) MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO		C) PROSCIUTTO COTTO	C) TACCHINO ERBE			C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A)ZUCCHINE*	A) PISELLI*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) CAVOLFIORI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogneizzati

Emesso il.2.05.2023
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE
LE VERDURE DEL MINESTRONE E ZUPPA DI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE

Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D.
Varzi (PV)

Limitatamente alle attività RSA, CDI, CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

Menu' ESTIVO 4a SETTIMANA dal 15-05-2023

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA all'AMATRICIANA MINESTRINA	A) RISO GIALLO MINESTRINA	A) Polenta e funghi B) Polenta e zola	A) Pasta al POMODORO MINESTRINA	A) PASTA al RAGU' MINESTRINA	A) RAVIOLINI IN BRODO MINESTRINA	A) TAGLIATELLE ai FUNGHI MINESTRINA
Secondi piatti	A) SPEZZATINO* con PISELLI* B) FRITTATA	A) SOGLIOLA* IMPANATA B) ARROSTO DI VITELLO	A) PROSC. COTTO B) FORMAGGIO	A) COTOLETTA di TACCH. IMPANATA B) CIPOLLE RIPIENE	A) INVOLTINI DI INSALTA RUSSA* B) ARROSTO DI TACCHINO	A) POLPETTONE B) TONNO E SIMMENTHAL	A) BRASATO B) FRITTATA*
Contorno	A) CAROTE* LATTUGA PURE'	A) POMODORI B) FAGIOLINI* PURE'	A) CAVOLFIORI PURE'	A) POMODORI B) ZUCCHINE* PURE'	A) MELANZANE* PURE'	A) PATATE LESSE* LATTUGA PURE'	A)PEPERONATA* B) CIPOLLINE PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di verdura* B) MINESTRINA	A) INSALATA DI PASTA B) MINESTRINA	A) PASSATO di verdura* B) MINESTRINA	A) INSALATA DI RISO B) MINESTRINA	A) PASSATO DI VERDURA* B) MINESTRINA	A) PASTA B) MINESTRINA	A) PASSATO di verdura* B) MINESTRINA
Secondi piatti	A) CRESCENZA B) GRANA C) SALAME D) PROSCIUT COTT	A) CRESCENZA B) RICOTTA C) TORTA SALATA DI VERDURE*	A) CRESCENZA B) ASIAGO C) TOAST D) FESA TACCHINO	A) CRESCENZA B) GORGONZOLA C) PROSCIUTTO COTTO	A) CRESCENZA B) GRUVIERA C) FRITTATA DI ZUCCHINE*	A) CRESCENZA B) Fontina C) ARR.TACHINO ALLE ERBE D) PROSC. COTTO	A) CRESCENZA B) PHILADELPHIA C) SALAME COTTO D) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI* B) PURE'	A) ZUCCHINE* B) PURE'	A) BROCCOLI* B) PURE'	A) CAROTE* B) PURE'	A) FAGIOLINI* B) PURE'	A) SPINACI* B) PURE'	A) PISELLI* B) PURE'

* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE "IN TUTTE LE PAGINE
LE VERDURE DEL MINESTRONE VERRANNO OMOGENEIZZATE

Emesso il 2.05.2023.....
Il Medico responsabile
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione
Reparto cucina
Caposala

Varzi, 01/02/2023

RSD Varzi

RIPARTIAMO IN SICUREZZA

MODALITA' DI SVOLGIMENTO VISITE AGLI OSPITI DELL'RSD

Si ricorda che le visite agli ospiti sono possibili su appuntamento.

Le visite si svolgeranno su prenotazione dal lunedì alla domenica

Per prenotare un appuntamento contattare i seguenti numeri**:**

0383/544864 0383/544877 0383/544863 0383/544841 0383/544865

chiamando dal lunedì al venerdì dalle ore 11.30 alle ore 13.00

Per necessità particolari e/o chiarimenti contattare la direzione sanitaria al seguente indirizzo mail: valentina.zambianchi@fondazione-sangermano.it

INDICAZIONI E REGOLE PER LO SVOLGIMENTO DELLE VISITE AGLI OSPITI DELLE RESIDENZILITA'

Si ricorda inoltre che:

- per accedere al locale di visita i visitatori dovranno firmare il patto di condivisione e sottoporsi alla misurazione della temperatura corporea che dovrà essere inferiore a 37.5°C;
- le visite avranno una durata di circa 60 minuti ciascuna;
- i visitatori dovranno presentarsi pochi minuti prima dell'orario di visita, evitando assembramenti al di fuori della struttura;
- la visita si svolgerà all'aperto, compatibilmente con il tempo, o nella sala all'ingresso della struttura;
- durante la visita è richiesto al familiare/visitatore di effettuare l'igiene delle mani, di indossare sempre e correttamente i dispositivi di protezione individuale in base al livello di rischio (mascherina facciale, non fornita dalla Struttura, che deve coprire naso e bocca);
- si ricorda inoltre il DIVIETO di somministrazione di cibi e bevande durante la visita;
- non sono ammesse più di due persone per ospite;
- non potranno accedere bambini di età inferiore ai 12 anni;
- qualsiasi bene di carattere alimentare o abbigliamento o di altro genere che i famigliari portano ai loro cari deve essere lasciato al personale di Fondazione;

- in presenza di specifiche condizioni psico-fisiche (es. paziente allettato e/o difficilmente trasferibile, o in condizioni cliniche critiche, ospite positivo etc.) viene autorizzata la visita all'interno della camera di degenza, concordandola con la direzione sanitaria. Il familiare/visitatore è tenuto a rispettare il protocollo previsto dalla struttura utilizzando i dispositivi di protezione individuale coerenti con il livello di rischio.

Le presenti condizioni possono essere modificate in qualsiasi momento dal Responsabile Sanitario della struttura in relazione all'andamento epidemiologico esterno ed interno alla struttura stessa al fine di prevenire il diffondersi della malattia da SARS-CoV-2.

Eventuali variazioni alle modalità di svolgimento delle visite saranno comunicate tempestivamente.

Il Responsabile Sanitario

Dott.ssa Valentina Zambianchi