

Casa di Riposo G.B. Valotti onlus
Via G. Rossini n° 3
25010 Isorella (Bs)

Carta dei servizi Rsa



Revisione n°1/2024 DEL 02.01.2024

PRESENTAZIONE

La Carta dei servizi rappresenta uno strumento di informazione per l'utente della RSA, nonché uno strumento di verifica e controllo della corrispondenza tra il servizio proposto e quello effettivamente erogato. Essa è la dimostrazione di ciò che la Casa di Riposo "G.B. Valotti" con tutto il suo personale sanitario e amministrativo riserva all'assistenza socio-sanitaria.

Lo scopo è cercare di raggiungere una presa d'atto collettiva estesa ad ogni persona che nell'Ente o per l'Ente spende parte del proprio tempo. Solo un impegno volto ad attuare in concreto ciò che è riassunto nella Carta rappresenterà un cammino nel quale potranno cambiare i mezzi e gli strumenti, ma dove sarà chiaro e costante l'obiettivo: accompagnare, sostenere e rendere più serena la vita degli ospiti.

STORIA DELL'ENTE

L'Ente "G.B. Valotti" venne fondato grazie alla donazione del nobile G. Battista Valotti, il quale, con suo testamento del 1858, disponeva che tutta la sua sostanza venisse impiegata a favore degli infermi del Comune di Isorella, mediante l'istituzione di "Un ospedale o di un asilo".

Nel 1927, la Congregazione di carità di Isorella, amministratrice dei beni suddetti, creò il Ricovero per vecchi G. Battista Valotti, Eretto in Ente Morale con R.D. 26 ottobre 1939 – N° 1856.

Inizialmente, l'istituzione aveva lo scopo di provvedere gratuitamente, secondo i propri mezzi, al ricovero, al mantenimento ed all'assistenza delle persone sole e povere, ultrasessantenni, inabili al lavoro, aventi il domicilio di soccorso nel Comune di Isorella.

Nel 1970, con l'intento di adeguare l'Ente alla moderna concezione finalistica della Pubblica Assistenza, venne decretato il cambio di denominazione dell'Ente, da "Ricovero vecchi" a "Casa di riposo" - IPAB (istituzione Pubblica di assistenza e beneficenza) regolamentata dalla legge Crispi del 1890 e successive integrazioni.

Successivamente, con DGR N. 226 DEL 30 aprile 2004, la Casa di Riposo si è trasformata in "Fondazione ONLUS".

TRASFORMAZIONE DELL'I.P.A.B. "CASA DI RIPOSO G.B. VALOTTI" CON SEDE LEGALE NEL COMUNE DI ISORELLA (BS) IN FONDAZIONE ONLUS SENZA SCOPO DI LUCRO DENOMINATA "CASA DI RIPOSO G.B. VALOTTI - ONLUS" - AI SENSI DELL'ART. 3 DELLA LEGGE REGIONALE 13 FEBBRAIO 2003, N. 1 - OGR G02 ATTUAZIONE LEGGE DI RIFORMA DELLE II.PP.A.B.

FINI ISTITUZIONALI DELL'ENTE – APERTURA STRUTTURA -

L'Ente svolge attività sanitarie e socio-assistenziali per l'assistenza alle persone che vengono ricoverate presso la Struttura a causa di limitazioni nella loro autosufficienza e che abbisognano di prestazioni di diagnosi, cura e riabilitazione.

L'attività di ricovero viene garantita con continuità, per l'intero arco della giornata per tutti i giorni dell'anno.

PRINCIPI FONDAMENTALI: LA PERSONA ANZIANA AL CENTRO DI DIRITTI E DI DOVERI

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può avvalersi.

Esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

La valorizzazione del ruolo degli anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società.

La Fondazione assicura il rispetto della carta dei diritti degli anziani, allegata al presente documento.

La persona anziana al centro di diritti e doveri

Una persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico; adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme allo sviluppo delle politiche sociali.

La persona ha il diritto

Di sviluppare e conservare la propria individualità e libertà.

Di conservare e veder rispettare, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.

Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.

Di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisca il recupero della funzione lesa.

Di vivere con chi desidera.

Di avere una vita di relazione.

Di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.

Di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.

Di essere messa in condizioni di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.

La società e le Istituzioni hanno il dovere

Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.

Di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.

Di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.

Di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna.

Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.

Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.

Di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.

Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.

Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.

Di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

LA TUTELA DEI DIRITTI RICONOSCIUTI

E' opportuno ancora sottolineare che il passaggio, dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicite le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici e la crescita della sensibilità sociale sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

Tuttavia, se la tutela dei diritti delle persone anziane è certamente condizionata da scelte di carattere generale proprie della sfera della politica sociale, non di minor portata è la rilevanza di strumenti di garanzia che quella stessa responsabilità politica ha voluto: il difensore civico regionale e locale, l'ufficio di pubblica tutela (UPT) e l'ufficio di relazione con il pubblico (URP).

Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela.

E' constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

E' necessario che lo sviluppo di questa rete di garanzia sia incentivato in tutto l'ambito sanitario, socio-assistenziale in sede di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento di tutti i servizi della Regione Lombardia.

././././././.

L'erogazione dei servizi avviene nel rispetto dei seguenti principi:

Eguaglianza: i servizi e le prestazioni sono erogati secondo regole uguali per tutti, senza distinzione di sesso, razza, lingua, ceto, religione ed opinioni politiche.

Imparzialità: i servizi e le prestazioni sono erogati adottando verso gli utenti comportamenti obiettivi, equi ed imparziali.

Continuità: i servizi sono erogati in maniera continuativa e senza interruzione, nell'ambito delle modalità di funzionamento definite da norme e regolamenti nazionali e regionali.

Diritto di scelta: Ogni persona, a qualunque punto del decorso della sua inabilità o malattia, ha diritto alla propria autonomia decisionale; per coloro che sono deteriorati cognitivamente si dà molta importanza alla comunicazione non verbale che crea in ogni modo una relazione tra la persona in stato di bisogno e l'operatore che lo assiste.

Efficienza ed efficacia: Gli operatori sono costantemente impegnati a garantire che le prestazioni erogate rispondano a criteri di efficienza e di efficacia.

Per ogni utente è predisposto un piano di assistenza personalizzato con precisi momenti di verifica. Ogni intervento mirato alla risoluzione di problemi viene preventivamente valutato e i momenti di verifica periodici possono portare ad una sospensione dell'intervento (se l'obiettivo è stato raggiunto), ad un ulteriore prolungamento, o alla definizione di una nuova strategia.

LE RISORSE UMANE

Tutti gli operatori che lavorano all'interno della Struttura sono dotati di apposito cartellino di riconoscimento, in ogni momento visibile all'ospite ed ai suoi familiari, che riporta fotografia, nome e cognome e qualifica agevolmente percepibili.

All'interno dell'Ente sono presenti le seguenti figure professionali:

- Impiegate amm.ve
- Resp. Sanitario
- Medico di Struttura
- Medico Fisiatra
- Fisioterapiste
- Educatrici professionali
- Caposala
- Infermieri professionali

- Cuoche
- Addette alle pulizie
- Responsabile di lavanderia
- OSS

L'AMMINISTRAZIONE

L'Ente è amministrato da un Consiglio di Amministrazione composto da 5 membri, di cui 2 nominati dal Consiglio Comunale di Isorella e 3 nominati dalla Consulta degli Esperti e dei Benefattori. Il Consiglio di Amministrazione resta in carica per cinque anni, ed ha funzioni di indirizzo, programmazione e controllo.

Il Presidente è il Legale Rappresentante della Fondazione.

ORARIO DI APERTURA DEGLI UFFICI AMMINISTRATIVI

L'Ente garantisce l'apertura dell'Ufficio amministrativo dal lunedì al venerdì, dalle ore 08.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00.

DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA CON INDICAZIONE DEI POSTI DISPONIBILI

La Casa di riposo G. B. Valotti onlus è autorizzata al funzionamento (atto n° 2268/2004 del 12.7.2004 prov. di Brescia) ed accreditata per n° 40 posti letto contrattualizzati. (dgr 8/6212 del 19.12.2007 e successivi provvedimenti)

La Fondazione è anche autorizzata per n° 2 posti di sollievo solo abilitati all'esercizio (SCIA del 30.03.2015 prot. Ats n° 0042177)

Con verbale di sopralluogo post-accreditamento n. 193 del 25/01/2023, attestante il possesso dei requisiti ed effettuato a seguito di SCIA prot. ATS Brescia n. 0127300 del 07/12/2022, è stata aumentata la capacità ricettiva di n. 4 posti solo autorizzati (solventi)

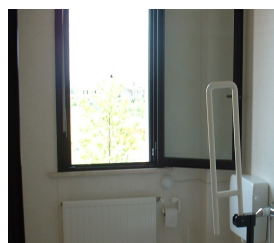
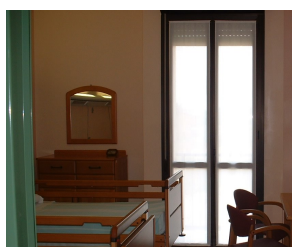
La Casa di riposo offre ospitalità ad anziani ultrasessantacinquenni che si trovano in condizioni di non autosufficienza parziale o totale.

La Struttura è divisa in due nuclei, denominati A (24 posti letto) e B (22 posti letto).

Ogni camera da letto ospita 2 persone ed è dotata di bagno interno.

La Struttura dispone anche di una camera a 2 posti letto, annessa all'infermeria principale, destinata agli ospiti ricoverati in regime di SOLLIEVO e di n° 2 nuove camere, da 2 posti letto, destinata agli ospiti ricoverati in regime di SOLVENZA.

Le camere di degenza



I servizi igienici attrezzati

La chiesetta



Il soggiorno

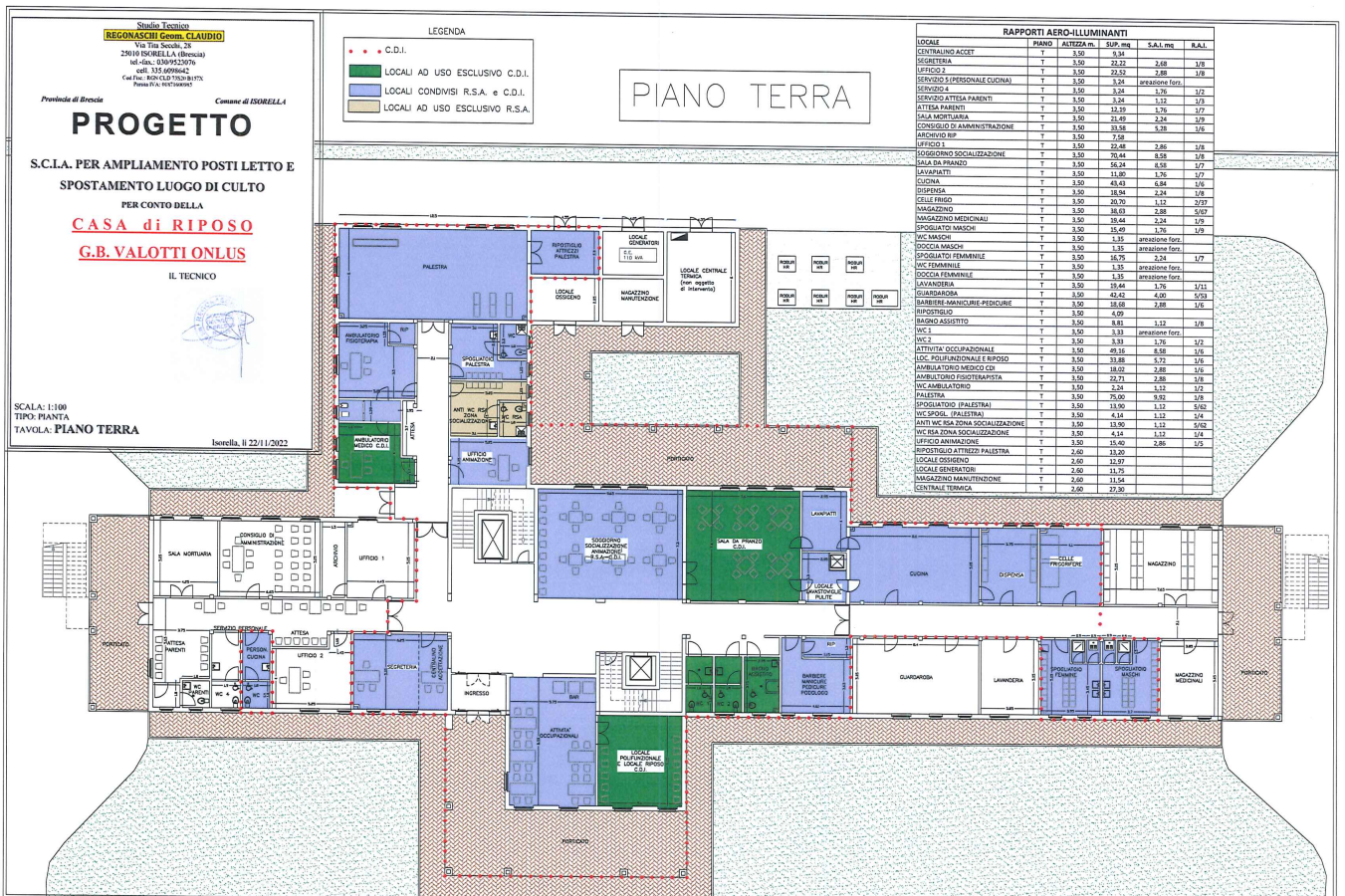
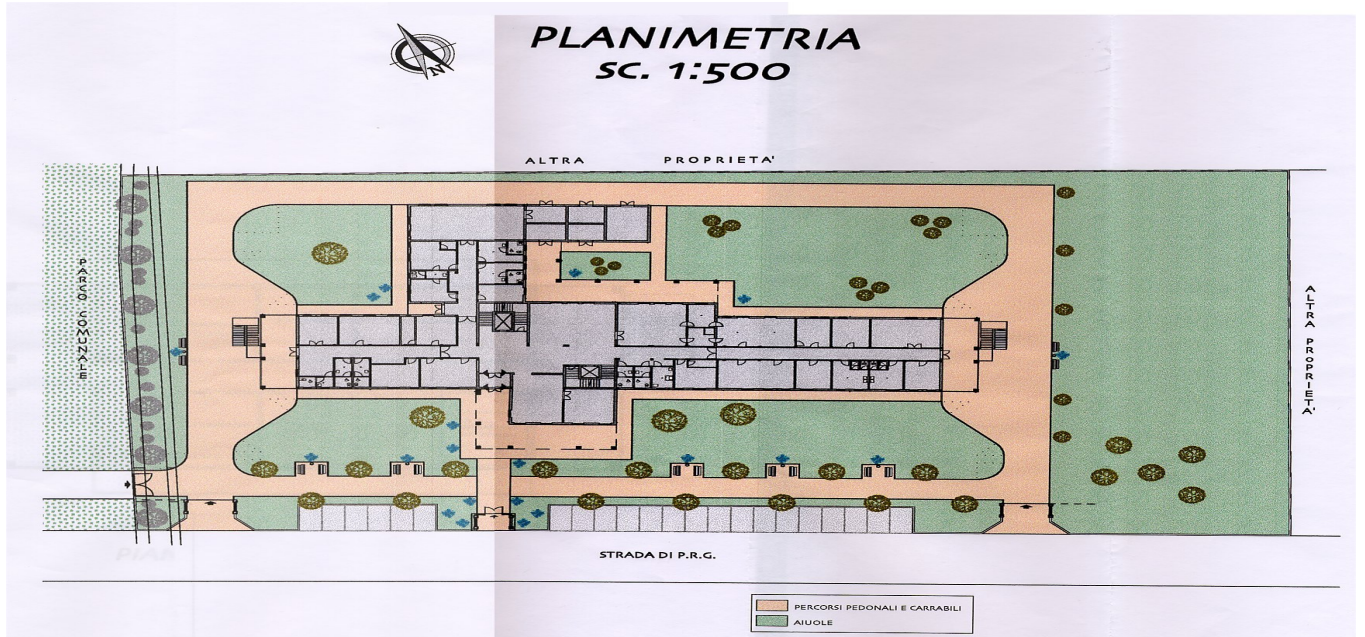


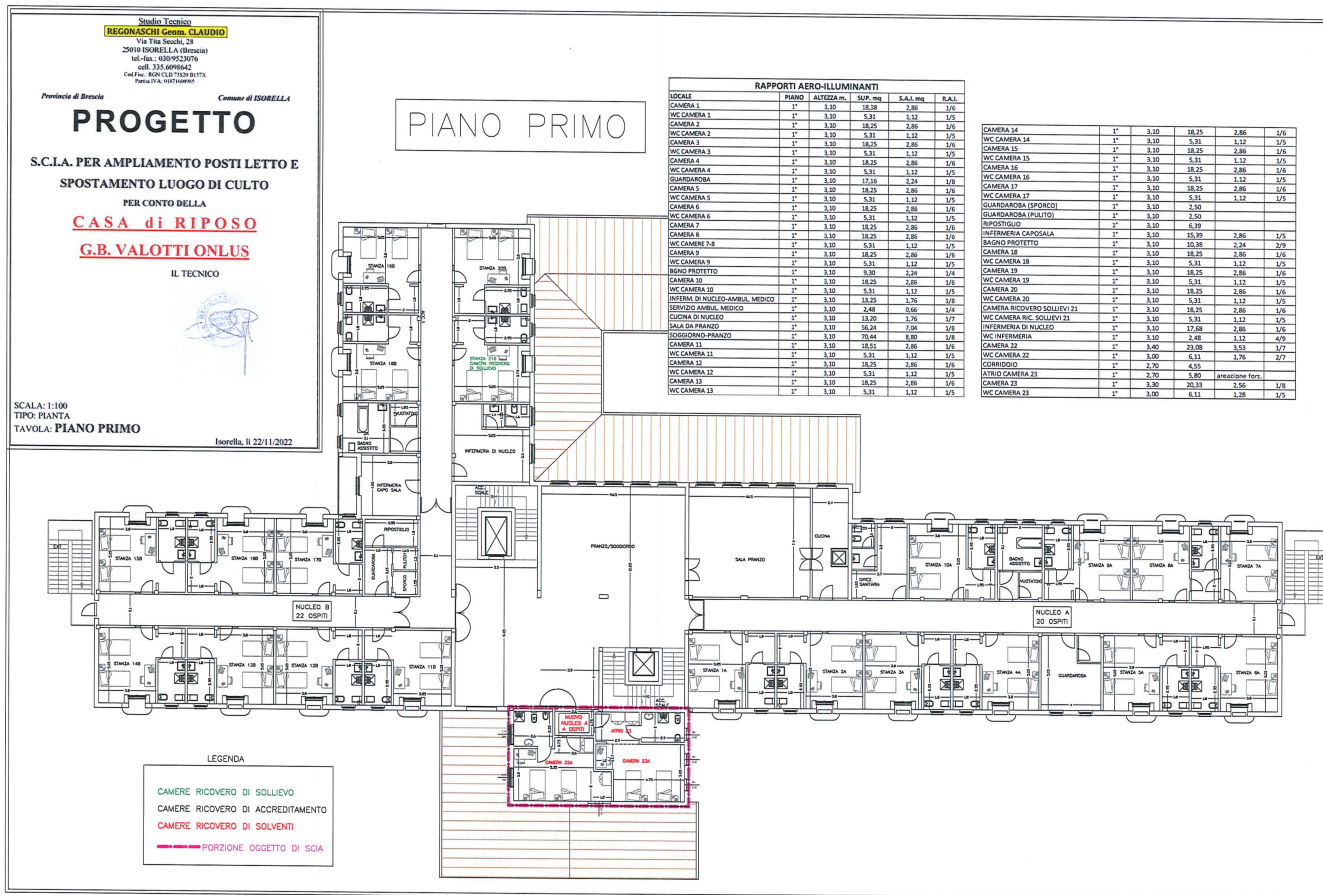
La palestra



MAPPA DELLA STRUTTURA

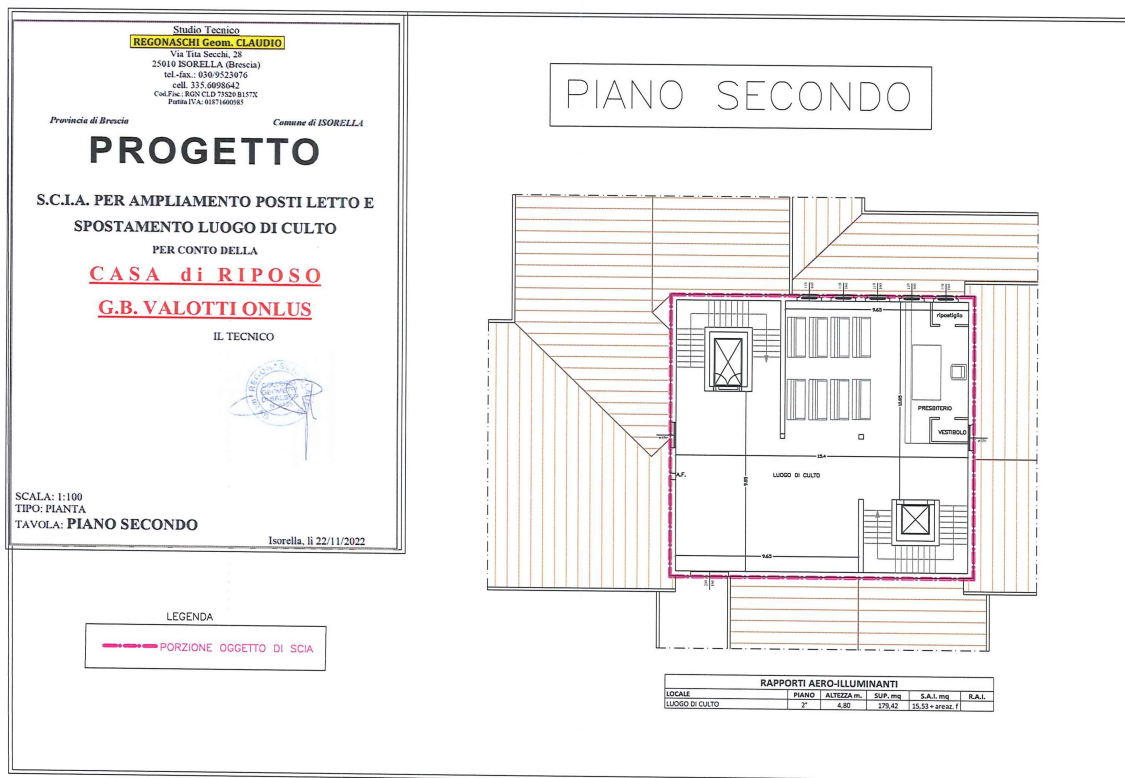
La casa di Riposo G.B. Valotti è sita in via Rossini n° 3 a Isorella (Bs) ed è **accessibile** sia tramite mezzi privati che pubblici. (bus linea Isorella-Brescia e Isorella -Ghedi)






LEGENDA

- CAMERE RICOVERO DI SOLLIEVO
- CAMERE RICOVERO DI ACCREDITAMENTO
- CAMERE RICOVERO DI SOLVENTI
- PORZIONE OGGETTO DI SCIA



COSTO DEL SERVIZIO e RILASCIO DICHIARAZIONE FISCALE

La retta di degenza a carico di ogni singolo utente su posto accreditato per l'anno 2023 è pari a:

Euro 1.550 mensili per tutti gli ospiti (euro 50,95 al giorno)

La retta di degenza è UNICA per tutte le tipologie di ospiti, ad accezione degli ospiti in regime di SOLLIEVO/SOLVENZA, per i quali viene applicata una retta giornaliera pari ad euro 67,00.

Su richiesta, alla fine di ogni anno, viene rilasciata una dichiarazione attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie e non sanitarie utilizzabile per la dichiarazione dei redditi, in base alle vigenti disposizioni fiscali. In conformità alla Deliberazione della Giunta Regionale della Lombardia XI/1298 del 25/02/2019 “Determinazioni in ordine alla certificazione dei costi di ricovero in unità d’offerta socio-sanitaria”

Il pagamento della retta per gli ospiti accreditati da diritto ai seguenti servizi:

Progetti assistenziali individualizzati;

Assistenza riabilitativa

Assistenza infermieristica, nell’arco delle 16 ore di copertura

Assistenza medica 24 ore su 24

Assistenza farmaceutica

Materiale sanitario e per incontinenti

Igiene e cura della persona

Vitto e alloggio

Lavanderia

Attività di animazione ed eventuali uscite – gite sul territorio

Trasporti in ambulanza o vettura per visite mediche/esami specifici programmate dalla RSA (ad eccezione dei trasporti a pagamento per dializzati)

Gli ospiti ricoverati in regime di **Sollievo/Solvenza** hanno diritto a tutti i servizi sopra elencati, ad eccezione di: Fornitura di farmaci e presidi per incontinenza (che restano a carico SSN)

I servizi erogati ma non compresi nella retta sono i seguenti:

SERVIZI

COSTO INDICATIVO

Parrucchiere/Barbiere (Taglio, piega, tinta, altri trattamenti)
(effettuati da personale qualificato esterno in convenzione)

dai 10 ai 40 euro

ILLUSTRAZIONE DEI PRINCIPALI SERVIZI OFFERTI

SERVIZIO ALBERGHIERO

Il servizio di cucina è affidato ad una Ditta Esterna e garantisce la preparazione quotidiana nella cucina della Fondazione, degli alimenti che vengono distribuiti durante i pasti. La preparazione del cibo viene effettuata nel completo rispetto della normativa HACCP che ne garantisce la completa qualità.

Gli ospiti si alimentano nella sala da pranzo della Casa di Riposo, nei seguenti orari:

Colazione: ORE 06.00/07.00

Pranzo: ORE 11.00 ospiti allettati e da imboccare
ORE 11.15 – ore 12.20 ospiti che si alimentano con aiuto

Merenda: ORE 15.30

Cena: ORE 17.00 ospiti allettati
ORE 17.30 – 18.15 ospiti che si alimentano con aiuto in sala da pranzo

Il Menù è programmato stagionalmente, articolato in sette giorni, per ognuno dei quali sono previsti piatti diversi, con ripetizione del menù ogni mese.

In presenza di ospiti che necessitano di un'alimentazione particolare, il Resp. sanitario con la Dietista-Dietologa della Ditta Markas predisporrà una dieta personalizzata, anche in relazione alle prescrizioni del PAI.

Si allega al termine della carta dei servizi uno schema del menu' tipo adottato.

SERVIZIO DI ASSISTENZA SANITARIA

Le RSA assicura la presenza di un medico nella fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 18.30 per 5 giorni alla settimana, garantendo nelle ore in cui non è presente la pronta reperibilità.

Ogni ospite della RSA è affidato alle cure del medico del reparto il quale, oltre a provvedere alla sua accoglienza ed alla definizione del piano terapeutico, ne garantisce una valutazione periodica e in tutti i casi di necessità.

Per ogni ospite viene compilata una cartella clinica che raccoglie tutte le informazioni utili alla cura della persona, i referti degli esami effettuati ed il "diario" delle visite e degli altri interventi sanitari eseguiti.

Per la cura dell'ospite i medici dell'Istituto si avvalgono:

di un laboratorio di analisi e di un servizio di radiologia esterni all'Istituto; di altri eventuali supporti specialistici e diagnostici disponibili per tutti i cittadini presso poliambulatori ed aziende ospedaliere.

Il trasporto dell'ospite per gli esami radiologici o altre visite specialistiche è organizzato direttamente dalla RSA.

Per gli ospiti del regime **SOLLIEVO/SOLVENZA**, la normativa prevede invece il mantenimento del proprio medico di base.

I presidi sanitari e gli ausili.

L'Istituto provvede, direttamente o tramite l'ATS, alla fornitura a tutti gli ospiti di farmaci e prodotti per l'alimentazione enterale (pappe, integratori alimentari), presidi per l'incontinenza (pannoloni, cateteri, ecc.), presidi per la prevenzione e la cura delle lesioni da decubito (materassi e cuscini antidecubito, medicazioni), ausili per la deambulazione ed il movimento (deambulatori, tripodi, carrozzelle).

Restano a carico dell'utente le protesi (occhiali, dentiere, protesi acustiche, ecc.) non fornite gratuitamente dall'ATS.

SERVIZIO DI RIABILITAZIONE

Il servizio di riabilitazione, su indicazione del medico di reparto e con la consulenza dello specialista fisiatra, eroga agli ospiti che ne abbiano necessità interventi riabilitativi individuali (chinesi-terapia, massaggio, terapia fisica) e di gruppo (ginnastica di gruppo, interventi di stimolazione cognitiva, attività occupazionale), collaborando per queste ultime attività con il servizio animazione.

Il fisioterapista partecipa con gli altri operatori del reparto alla definizione ed alla verifica periodica dei piani assistenziali individuali, e in particolare collabora con loro per uniformare le modalità di mobilizzazione e di postura al letto degli ospiti.

SERVIZIO LAVANDERIA

Il servizio di lavanderia viene garantito a tutti gli ospiti della RSA, con costo già compreso nella retta di degenza.

All'atto dell'ingresso in Struttura viene consegnato all'ospite un modulo su cui è riportato l'elenco degli indumenti necessari ed un numero identificativo, da apporre su ogni singolo capo di vestiario, allo scopo di evitare possibili disguidi durante lo smistamento della biancheria personale.

Giornalmente, la responsabile del servizio lavanderia interna dell'Ente effettua il lavaggio, la stiratura, il riordino ed il rammendo della biancheria degli ospiti. Tutti gli effetti lettereschi vengono lavati con spese a carico dell'Ente.

SERVIZIO DI PULIZIE

La pulizia ed igiene di tutti gli ambienti è garantita (tutti i giorni) da personale esterno, dipendente di una Ditta Specializzata che garantisce la gestione dei servizi generali in RSA.

IL SERVIZIO DI ANIMAZIONE

Il servizio animazione organizza a favore degli ospiti attività di natura ricreativa e culturale, con l'obiettivo di mantenere vivi i loro interessi e di contribuire alla promozione ed al mantenimento della loro autonomia personale.

Anche a questo proposito potrà essere molto utile la collaborazione dei familiari, sia nell'aiutare il personale dell'Istituto ad individuare le attitudini e gli interessi del loro caro, sia nel partecipare ad alcune delle attività proposte (la festa del compleanno, ad esempio).

SERVIZIO RELIGIOSO

Il Parroco di Isorella celebra la S. Messa un giorno a settimana, in accordo con l'educatrice, nella Chiesetta interna della Casa di riposo.

SERVIZIO DI PARRUCCHIERE-BARBIERE

E' presente in Struttura una parrucchiera (1 volta alla settimana), la quale si dedica alla cura dei capelli di tutti gli ospiti. Il costo del servizio di taglio capelli e acconciatura è a totale carico dell'ospite.

SERVIZI VARI

TELEFONO –

E' data l'opportunità agli ospiti di ricevere e di effettuare telefonate.

CORRISPONDENZA –

Gli anziani ospiti possono ricevere lettere e spedirne rivolgendosi all'Ufficio Segreteria interno.

SICUREZZA

La Casa di Riposo, nel rispetto delle norme sociali e giuridiche, è dotata di sistemi di sicurezza per garantire una corretta prevenzione dei rischi.

Il rispetto della Dl.gs 81/2008 è garantito dal "Documento di valutazione dei rischi", adottato dall'Amministrazione dell'Ente: in questo sono valutati tutti i possibili rischi ambientali della struttura, le soluzioni ed i tempi di realizzazione. Gli operatori sono stati formati per intervenire in caso d'incendio.

Nell'Ente sono operativi: un Medico competente, un Responsabile dei lavoratori, un Responsabile del Servizio prevenzione e Protezione, due preposti e un Consulente esterno al fine di ottemperare agli obblighi normativi del D.Lgs. 81/2008.

CONDIZIONI D'ACCESSO ALLA RSA – TARGET POPOLAZIONE -

La Rsa puo' accogliere anziani autosufficienti, parzialmente autosufficienti o totalmente non autosufficienti, oltre i 65 anni d'Età, provenienti principalmente dal territorio del Distretto Ats di Leno (Bs), ma anche dai territori limitrofi, previo rispetto delle norme stabilite dal CUP dell'Ats di Leno a cui la Rsa ha aderito.

Possono essere accettate anche persone di età inferiore che siano inabili al lavoro, in situazioni di disagio economico, familiare e sociale o che si trovino in condizioni di incapacità a condurre vita autonoma, previa autorizzazione dell'ATS di competenza.

MODALITA' D'INGRESSO, ACCOGLIENZA e LISTA D'ATTESA

La lista d'attesa della Casa di riposo G.B. Valotti di Isorella è gestita dall'Ufficio Inserimenti" dell'Ats di Leno, il quale tramite UVMD certifica le condizioni psico-fisiche della persona che chiede di essere ricoverata e procede all'inserimento in apposita graduatoria.

La modulistica necessaria per accedere alla Casa di Riposo di Isorella deve essere ritirata presso l'Ufficio Segreteria dell'Ente, oppure scaricata dal sito internet della Fondazione: www.casariposoisorella.it, compilata in ogni sua parte e consegnata all' Ufficio Inserimenti RSA dell'Ospedale di Leno (Piazza donatori di sangue n°1 – Leno). Questo Ufficio provvederà successivamente a valutare tramite l'Unità di valutazione geriatrica la possibilità di inserire l'utente nella lista d'attesa della Casa di Riposo G.B. Valotti ONLUS.

All'atto dell'ingresso in Struttura, devono essere consegnati i seguenti documenti:

- Carta d'identità
- Codice Fiscale
- Tessera sanitaria
- Esenzioni varie
- Copia verbale d'invalidità
- Tutta la Documentazione medica degli ultimi 2 anni o inerente eventi clinici significativi

All'atto della conferma dell'inserimento in Struttura, la Segretaria provvede a contattare personalmente i familiari del nuovo ospite, per concordare il giorno d'ingresso.

Per la procedura d'accoglienza e presa in carico dell'ospite esiste un apposito protocollo.

Per quanto riguarda gli ospiti del regime SOLLIEVO/SOLVENZA è necessario presentare domanda di ricovero direttamente alla Fondazione, che gestisce la lista d'attesa in base ai seguenti criteri:

- **Data presentazione richiesta**
- **Giudizio d'ammissibilità rilasciato del medico della Fondazione**
- **Residenza (Priorità per residenti a Isorella)**

MODALITA' DI DIMISSIONE:

In caso di dimissione di un utente della RSA, all'ospite o al familiare accompagnatore, verranno consegnati il corredo personale e gli effetti personali. Verrà altresì consegnata unitamente alla documentazione sanitaria una relazione di dimissione contenente la valutazione multidimensionale dell'ospite in riferimento all'ultimo PAI in vigore, in modo che nella successiva presa in carico sia possibile dare continuità nell'assistenza all'ospite.

Il rilascio di tale documentazione (relazione dimissione) è a titolo gratuito.
Per l'eventuale richiesta di rilascio della cartella clinica vedere punto successivo.

(In caso di dimissione, i familiari verranno invitati a provvedere all'accompagnamento ed al trasporto dell'Ospite dimesso. In caso di impossibilità dei familiari, il trasporto viene organizzato ed effettuato direttamente dalla Fondazione, tramite ambulanza, con costo a carico dei familiari stessi. (costo variabile in base alla destinazione, come da tariffa croce rossa-croce bianca)

ASSENZE

In caso di assenza a qualsiasi titolo (ricovero ospedaliero, rientro in famiglia, ecc), per il mantenimento del posto letto, sarà necessario corrispondere per intero la retta di degenza.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – PRIVACY -

La Casa di Riposo garantisce il trattamento dei dati personali nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità delle persone, con particolare riferimento alla riservatezza ed all'identità personale secondo quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679, del D.Lgs. 196/03 così come modificato dal D.lgs. 101/2018. La Casa di Riposo ha provveduto a nominare un Responsabile della Protezione dei Dati (RPD), ai sensi dell'art. 37 del Regolamento, contattabile al seguente indirizzo e-mail: ufficioprivacy@casariposoisorella.it

Al momento dell'ingresso in struttura e/o si accede ai vari servizi offerti, all'ospite/utente viene fornita completa informativa sul trattamento dei dati, secondo l'art. 13 e 14 del Reg. UE, con la richiesta del consenso.

La Casa di Riposo garantisce il segreto professionale relativamente a tutte le informazioni di carattere privato e personale che emergano durante la degenza. In nessun caso, verranno fornite informazioni relative allo stato di salute dell'ospite, a soggetti estranei o non autorizzati. Tutti gli operatori sono tenuti a mantenere la massima riservatezza sulle informazioni riguardanti le condizioni di salute degli ospiti; i medici forniscono notizie esclusivamente all'ospite stesso o ai familiari.

MODALITA' E TEMPISTICHE PER L'ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE

La Fondazione riconosce il diritto degli utenti e dei loro familiari, titolari di un legittimo interesse, ad accedere per presa visione o per rilascio di copia ai documenti conservati presso la Casa di Riposo. Tale diritto, compatibilmente con le normative in essere, può essere esercitato utilizzando l'apposito modulo predisposto dalla Casa di riposo e scaricabile dal sito web www.casadiriposoisorella.it oppure richiedibile direttamente presso gli uffici amministrativi

Come previsto dal regolamento d'accesso agli atti:

“Il procedimento di accesso deve concludersi nel termine di **30 giorni** decorrenti dal deposito della richiesta.”

“L'atto di accoglimento della domanda di accesso contiene l'indicazione dell'ufficio della Fondazione presso cui rivolgersi, nonché un congruo periodo di tempo, comunque **non inferiore a quindici giorni, per prendere visione dei documenti ovvero per ottenerne copia.**”

L'importo può variare in base alla quantità di documenti richiesti ma non può superare la cifra di € 5,00 (euro cinque/00).

ORARI DI ACCESSO DEI VISITATORI E NORME COMPORTAMENTALI

Ogni ospite può ricevere visite da parte di familiari ed amici. E' opportuno che tali visite non siano d'ostacolo alle attività giornaliere e che non arrechino disturbo alla tranquillità ed al riposo degli altri anziani residenti.

Le visite sono consentite tutti i giorni, liberamente dalle ore 8 alle ore 20.00, negli spazi comuni della RSA. Si chiede la collaborazione dei parenti al fine di evitare disagi durante l'orario di somministrazione dei pasti e durante l'igiene degli ospiti.

La Direzione Sanitaria, in casi particolari, può concedere permessi in deroga a tali orari.

E' necessario che i visitatori tengano presente le esigenze dei ricoverati, soprattutto dei più gravi, evitando: l'eccessivo affollamento nelle camere di degenza, parlare a voce alta, tenere un comportamento inidoneo ad un ambiente pubblico.

Non è consentita la permanenza nelle camere da letto durante lo svolgimento della visita medica, durante gli interventi terapeutici al letto e durante gli interventi assistenziali di igiene personale.

Le persone affette da infezioni delle prime vie aeree (es: raffreddore, faringiti, tracheobronchiti) o da malattie esantematiche dovrebbero momentaneamente evitare di far visita agli ospiti ricoverati.

VISITE GUIDATE

Potenziati utenti e relativi familiari possono, previo appuntamento con la responsabile Amministrativa della Casa di riposo, effettuare una visita guidata all'interno della Struttura.

PERMESSI

E' possibile ottenere permessi per recarsi al proprio domicilio o per uscite brevi firmando l'apposito modulo per l'assunzione di responsabilità.

FUMO

Per disposizioni di legge e soprattutto per rispetto della salute propria e delle altre persone è **assolutamente vietato** fumare all'interno della Casa di Riposo.

UFFICIO ACCOGLIENZA E RELAZIONI CON IL PUBBLICO

Presso l'Ufficio Segreteria della Casa di Riposo è istituito l'URP, posto a tutela e a servizio della persona:

L'Ufficio garantisce il diritto di partecipazione degli ospiti, delle famiglie, di terzi, svolgendo un servizio di raccolta richieste, suggerimenti, reclami.

Tali espressioni di partecipazione vengono manifestate dagli interessati per iscritto, in carta libera, tramite gli appositi moduli allegati al presente documento.

Gli eventuali reclami riceveranno risposta entro e non oltre 15 giorni dalla data di presentazione dell'esposto.

GIORNATA TIPO DI UN OSPITE

H 6,00 - 7,00	Sveglia e Colazione a letto
H 7,00 – 9.30	Igiene personale ed alzata dal letto; posizionamento nelle sale polifunzionali

H 9,00- 11,00	Attività sanitarie, riabilitative e di animazione.
H 11,00	Preparazione per il pranzo (eventuale cambio dei presidi per incontinenza, lavaggio delle mani, ecc.)
H 11.00-11.15	Pranzo ospiti allettati e completamente non autosufficienti
H 11.15 – 12.30	Pranzo ospiti parzialmente non autosufficienti
H 12,30 - 14.00	Eventuale riposo pomeridiano
H 14,00-15,30	Alzata dal letto e doccie
H 15,30	Distribuzione della merenda
H 14.30- 17,15	Attività ricreative
H. 17,15	Cena ospiti allettati
H 17.30 – 18.30	Cena ospiti parzialmente non autosufficienti
H 19,00- 21.00	Ritorno a letto per il riposo notturno

ASPETTI PARTICOLARI DELLA VITA IN CASA DI RIPOSO

Il vestiario.

La RSA fornisce tutta la biancheria piana necessaria (lenzuola, federe, salviette, tovaglie, tovaglioli, ecc.).

Sono a carico degli ospiti e dei relativi familiari tutti gli indumenti personali le cui caratteristiche e quantità dovranno essere concordate con la Caposala e la guardarobiera sulla base delle effettive esigenze della persona.

Si chiede inoltre di non utilizzare capi particolarmente delicati o costosi (pura lana, seta, colori non resistenti) che, dato il tipo di lavaggio cui vengono sottoposti, rischierebbero di rovinarsi irrimediabilmente.

Gli oggetti personali.

Si consiglia di non lasciare oggetti di valore o somme di denaro nei comodini e negli armadi, poiché non è possibile garantire nei reparti una sorveglianza sufficiente ad evitare eventuali furti.

Presso la Direzione dell'Istituto è comunque disponibile una piccola cassaforte in cui la persona può depositare denaro da prelevare periodicamente.

CONTROLLO QUALITA'

La casa di riposo G.B. Valotti ha come obiettivo il miglioramento costante del servizio reso agli anziani ospiti della Struttura, in rispetto ai principi fondamentali introdotti in premessa.

A tal fine, sono stati introdotti alcuni primi strumenti per la valutazione costante della qualità.

In ottemperanza alle disposizioni indicate nella DGR n° 7/78504 del 22.3.02, sono stati predisposti degli appositi **questionari** per verificare il grado di soddisfazione degli utenti, dei familiari e degli operatori.(qui allegati)

La valutazione periodica dei risultati, nonché in particolare l'individuazione dei punti critici permetterà di avere a disposizione dei dati concreti per attivare dei progetti che possano garantire il miglioramento continuo della qualità del servizio reso.

Inoltre, al fine di individuare azioni di miglioramento dei servizi, vengono costantemente monitorati i dati relativi:

Alle tipologie di utenti

Al turn over degli ospiti

Alle prestazioni erogate

Al personale

All'organizzazione del reparto

Ai costi e consumi

Alla dotazione di attrezzature e presidi

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI E DEI FAMILIARI

Il questionario, proposto con periodicità almeno annuale e compilato in forma anonima, richiede la valutazione dei servizi e delle modalità della loro erogazione. Il suo scopo è conoscere il livello di soddisfazione degli Ospiti e delle loro famiglie.

I dati della lettura del questionario vengono riassunti in una relazione generale, esposta all'albo della Fondazione e discussi con i responsabili dei servizi, gli operatori e i parenti degli ospiti in caso di rilevazione criticità'.

CODICE ETICO E COMPORTAMENTALE

Dal novembre 2010, la Fondazione GB VALOTTI Onlus, in ottemperanza alle disposizioni legislative, si è dotata anche di un **CODICE ETICO E COMPORTAMENTALE**. Il Codice Etico e Comportamentale è la "Carta Costituzionale" della Fondazione, poiché vi vengono descritti i diritti e doveri morali e le responsabilità etico-sociali che tutti i partecipanti all'organizzazione aziendale devono osservare. All'atto dell'ingresso di ogni ospite in RSA, se richiesto, verrà consegnata una copia del Codice Etico.

5 x 1000

INSERISCI IL NOSTRO CODICE FISCALE NELLA TUA DICHIARAZIONE DEI REDDITI

Il vostro sostegno alla Fondazione "Casa di riposo GB Valotti onlus" di Isorella

Come sapete, vi è la possibilità di destinare una quota pari al **5 per mille** dell'imposta sul reddito delle persone fisiche a finalità di sostegno del volontariato, Onlus, associazioni di promozione sociale, ecc.. Questa opportunità, che si va ad aggiungere a quella ormai in essere da diversi anni dell'8 per mille da

destinarsi allo Stato oppure alla Chiesa Cattolica, ecc. non è un onere aggiuntivo per il contribuente.

E' lo Stato, infatti, che eroga ai destinatari prescelti una quota pari al 5 per mille (così come avviene con l'8 per mille) di quanto versato dal contribuente medesimo come IRPEF.

Anche la nostra Fondazione può essere destinataria del 5 per mille!

Come fare, quindi, a destinare questo 5 per mille?

Basta **firmare l'apposita casella** della "Scheda per la destinazione del 5 per mille dell'IRPEF" inserita nel CUD o nel Mod. 730 o nell'Unico, **riportando sotto la propria firma il codice fiscale della Casa di Riposo GB Valotti onlus che è il seguente:**

00851720177

**A Voi un sentito Grazie per il sostegno!
A noi l'impegno di gestire al meglio queste risorse!
Il Consiglio di Amministrazione**

Casa di riposo GB. Valotti – Onlus –

Via G. Rossini n° 3 – 25010 Isorella (Bs)

Cf: 00851720177 – Pi: 00582390985

Tel/fax: 030/9958308 - 030/9958008

MODULO PER SEGNALAZIONI, SUGGERIMENTI O RECLAMI – RSA -

Sig./Sig.ra.....

Residente a.....Telefono.....

Ospite presso la Struttura ° si ° no ° PARENTE

Oggetto della segnalazione.....

.....
.....
.....
.....

Data.....Firma.....

Ricevuto in data.....da:

° Animatrice ° Fisioterapista ° Medico ° Telefonicamente
° oss ° Caposala ° Infermiera ° Segretaria ° ALTRI

Si trasmette la segnalazione a:

° Presidente °Segretaria Amministrativa ° Direttore Sanitario °Caposala

Tempo massimo di risposta al reclamo/segnalazione : 30 giorni.

I reclami possono essere inseriti nella cassetta verde davanti all'Ufficio segreteria.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI PER INDAGINI DI CUSTOMER SATISFACTIONSEGNALAZIONI DISSERVIZI E SUGGERIMENTI

Gentile Signore/a,La informiamo che in questa Fondazione potrà trovare un questionario di gradimento dei servizi con l'invito a riporlo nelle apposite cassette collocate presso l'ingresso.

I dati da Lei conferiti saranno trattati ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2018 ([Regolamento Europeo per la protezione dei dati personali](#)), dalla Fondazione Casa di Riposo G. B. Valotti Onlus, in qualità di Titolare del Trattamento, per dare seguito alla Sua segnalazione. Il conferimento dei dati richiesti è **facoltativo** e l'eventuale rifiuto comporterà l'impossibilità di dar corso alla richiesta. Il trattamento avrà una durata non superiore a quella necessaria per dare riscontro alla Sua richiesta dopodiché i dati saranno resi anonimi. I dati saranno trattati dal personale autorizzato e comunicati agli organismi statutari d'amministrazione, controllo e direzione. In qualunque momento potrà conoscere le informazioni che La riguardano, verificare se sono esatte, integrarle, aggiornarle, rettificarle, opporsi al loro trattamento per motivi legittimi ed esercitare gli altri diritti riguardanti i suoi dati personali, rivolgendosi al Titolare del trattamento.

TITOLARE DEL TRATTAMENTO: Fondazione Casa di Riposo G. B. Valotti Onlus, con sede legale in Via Via Rossini n° 3, Isorella (BS)

Il **Responsabile della protezione dei dati** può essere contattato ai seguenti recapiti email: ufficioprivacy@casariposoisorella.it

**Fac simile QUESTIONARIO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO
annuale**

**Gentili Ospiti, gentili Parenti, Vi invitiamo a rispondere alle domande del nostro “questionario”
per aiutarci a valutare l’indice di gradimento della Struttura ed a migliorare la qualità dei servizi
della Casa di Riposo GB Valotti onlus.**

Nota: il questionario è rivolto agli Ospiti della Casa di Riposo ed ai loro Familiari, potrà essere consegnato in forma anonima o firmato depositandolo nell’apposito contenitore posto all’ingresso **entro il**

Grazie per la collaborazione

Indicare la persona che compila il questionario:

Ospite **Familiare (specificare grado**
parentela).....

Vive nella residenza da:

meno di 6 mesi

da 6 mesi a 2 anni

piu' di 2 anni

1) Come valuta l’orario d’ingresso dei visitatori?

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

2) Come considera il rapporto umano tra il personale e gli Ospiti (attenzione, gentilezza, ascolto, ecc.)?

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

3) Come giudica gli orari delle attività previste per gli Ospiti? (sveglia, alzata dal letto, pasti, ecc.)

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

4) Come valuta l’attenzione, da parte del personale, il rispetto dell’intimità e della privacy dell’ospite?

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

5) Come considera l’assistenza Medica fornita agli ospiti?

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

6) Come considera l’assistenza Infermieristica ?

Ottimo

Buono

Sufficiente

Insufficiente

7) Come considera l'assistenza socio-sanitaria (ASA ed OSS)? (es: cure igieniche agli ospiti)				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

8) Come valuta il servizio di Fisioterapia?				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

09) Come valuta l'attività di Animazione?				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

10) Come giudica il servizio di ristorazione? (orario pasti, qualità e varietà del cibo)				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

11) Come giudica il servizio di lavanderia?				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

12) Come giudica il comfort della camera da letto? (accessibilità, comodità d'uso, arredi ecc)				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

13) Come giudica il comfort degli spazi comuni?				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

14) Come giudica il livello di pulizia degli ambienti?				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

15) Se dovesse fornire una valutazione complessiva, come valuta la Casa di Riposo				
Ottimo	Buono	Sufficiente	Insufficiente	

Grazie per il tempo che ci avete dedicato!

NOTA – DA DEPOSITARE IN APPOSITO CONTENITORE POSTO ALL'INGRESSO

Firma **non** Obbligatoria _____

Isorella,

INSUFFICIENTE = PUNTI 0 SUFFICIENTE = PUNTI 1 BUONO = PUNTI 2 OTTIMO = PUNTI 3



menù invernale 2023/24 – 1^a settimana

Casa di riposo G.B. Valotti



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro	Gnocchi di patate ai formaggi	Pasta alla carbonara	Risotto alla zucca	Pasta al pomodoro e tonno	Pasta e ceci in brodo	Tortellini in brodo di carne
	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Filetto di platessa* al limone	Sovra coscia di pollo* al forno	Rotolo di tacchino* al forno	Filetto di merluzzo o nasello* impanato	Spezzatino di bovino con piselli	Arrosti di maiale* al latte
	Cavolfiori* al vapore	Piselli* al vapore	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Zucca* al forno	Polenta	Fagiolini* al vapore
	Peperoni* al forno	Tris di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore	Scorzoner* al vapore	Fagioli bianchi	Carote* al vapore	Patate* al forno
Cena	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*	Pastina in brodo di carne	Minestra di porri con riso	Pastina in brodo di carne	Riso in brodo vegetale	Pastina in brodo di carne
	Frittata al forno	Porchetta	Prosciutto cotto	Salame	Emmental	Mortadella	Prosciutto cotto
	Emmental	Prosciutto crudo	Tonno all'olio	Formaggio Vallè	Prosciutto crudo	Scamorza affumicata	Robiola
	Finocchi* al vapore	Fagiolini* al vapore	Finocchi* al vapore	Tris di verdure* al vapore	Erbazzone*	Insalata russa*	Zucca* al forno
	Zucchine* al forno	Patate* al vapore	Barbabietole all'olio	Biete erbette* al vapore	Fagiolini* al vapore	Finocchi* al vapore	Carciofi* al forno

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffioni e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 22/09/2023- Validato da: Servizio Dietetico di Area

IL PRESIDENTE
(Sig. Riccardo Luigi)



menù invernale 2023/24 – 2^a settimana

Casa di riposo G.B. Valotti



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta ai formaggi	Tortellini di carne al burro	Risotto agli asparagi	Gnocchi di patate al gorgonzola	Pasta al pomodoro	Passato di verdura*	Tortelli di zucca* al burro e salvia
	Bastoncini di pesce* al forno	Scaloppina di pollo al limone	Sovra coscia di pollo* al forno	Arrosti di maiale* al latte	Filetto di platessa* al pomodoro, olive e capperi	Cotechino bollito con polenta	Rotolo di pollo* al forno
	Finocchi* al vapore	Zucca* al forno	Carote* al vapore	Fagiolini* al vapore	Zucchine* al forno	Lenticchie in umido	Patate* al forno
	Patate* al forno	Tris di verdura* al vapore	Piselli* al vapore	Tris di verdure* al vapore	Peperoni in agrodolce	Spinaci* al vapore	Finocchi* gratinati
Cena	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Riso in brodo di carne	Pastina in brodo di carne
	Prosciutto cotto	Porchetta	Mortadella	Uova	Porchetta	Scamorza affumicata	Erbazzone*
	Prosciutto crudo	Brie	Taleggio	Salame	Robiola	Prosciutto cotto	Prosciutto crudo
	Biete erbette* al vapore	Fagiolini* al vapore	Carciofi* al forno	Scorzoner* al vapore	Insalata russa*	Finocchi* al vapore	Prosciutto cotto
	Carote* al vapore	Zucchine* al forno	Patate* al vapore	Finocchi* al vapore	Zucca* al forno	Cavolini di Bruxelles* al vapore	Fagiolini* al vapore

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, soffioni e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 22/09/2023- Validato da: Servizio Dietetico di Area

IL PRESIDENTE
(Sig. Riccardo Luigi)



menù invernale 2023/24 – 3^a settimana

Casa di riposo G.B. Valotti

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta alla carbonara	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto alla zucca	Zuppa di cipolle e patate	Crespelle al prosciutto cotto e formaggio* gratinate
	Polpette di bovino* al forno	Filetto di merluzzo* gratinato	Arrosto di maiale alle mele	Scaloppina di pollo* al limone	Cotoletta di pesce* al forno	Brasato di bovino con polenta	Rotolo di coniglio al forno
	Zucca* al forno	Cavolfiori* al vapore	Fagiolini* al vapore	Zucchine* al forno	Peperoni in agrodolce	Patate* al vapore	Zucchine* al forno
	Cipolle* al forno	Piselli* al vapore	Tris di verdure* al vapore	Carciofi* al forno	Finocchi* al vapore	Tris di verdure* al vapore	Patate* al forno
Cena	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne
	Prosciutto cotto	Affettato di tacchino	Prosciutto cotto	Affettato di tacchino	Gorgonzola	Prosciutto cotto	Erbazzone*
	Prosciutto crudo	Salame	Mortadella	Tonno all'olio	Porchetta	Uova sode	Prosciutto crudo
	Zucchine* al forno	Biete erbette* al vapore	Finocchi* al vapore	Fagiolini* al vapore	Fagioli bianchi	Carote* al vapore	Brie
	Fagiolini* al vapore	Tris di verdure* al vapore	Zucca* al forno	Scorzonera* al vapore	Spinaci* al vapore	Insalata russa*	Zucca* al forno

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 22/09/2023- Validato da: Servizio Dietistico di Area

IL PRESIDENTE
(Sig. Ricca Luigi)



menù invernale 2023/24 – 4^a settimana

Casa di riposo G.B. Valotti

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta al prosciutto e ricotta	Risotto allo zafferano	Gnocchi di patate al pomodoro	Minestrina di ceci	Tagliatelle al ragù di bovino
	Bastoncini di pesce* al forno	Polpette di pollo e tacchino* al forno	Sovra coscia di pollo* al forno	Rotolo di tacchino* al forno	Filetto di merluzzo* al pomodoro, olive e capperi	Salamelle in umido con polenta	Scaloppina di pollo* al forno
	Zucca* al forno	Finocchi* al vapore	Patate* al forno	Cipolle* in agrodolce	Lenticchie in umido	Piselli* al vapore	Patate* al forno
	Peperoni* al forno	Zucchine* al forno	Biete erbette* al vapore	Zucca* al forno	Zucchine* al forno	Tris di verdure* al vapore	Carciofi* al forno
Cena	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura*	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne	Pastina in brodo di carne
	Uova sode	Emmental	Prosciutto cotto	Porchetta	Mozzarella	Affettato di tacchino	Erbazzone*
	Affettato di tacchine	Prosciutto cotto	Robiole	Taleggio	Prosciutto cotto	Tonno all'olio	Brie
	Tris di verdure* al vapore	Piselli* saltati	Finocchi* al vapore	Carciofi* al forno	Fagiolini* al vapore	Insalata russa* al vapore	Prosciutto cotto
	Fagiolini* al vapore	Carciofi* al forno	Scorzonera* al vapore	Zucchine* al forno	Carote* al vapore	Finocchi* gratinati	Zucchine* al forno

Il pasto comprende un primo piatto, un secondo piatto, un contorno pane e frutta fresca a scelta tra quelli presenti in elenco o nelle alternative

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata. Aggiornato in data 22/09/2023- Validato da: Servizio Dietistico di Area

IL PRESIDENTE
(Sig. Ricca Luigi)