



CARTA DEI SERVIZI

CENTRO DIURNO INTEGRATO "DON GIUSEPPE ALLIEVI" 2024



casa per anziani don Giuseppe Allievi – Alzate Brianza



CARTA DEI SERVIZI E REGOLAMENTO

CONDIZIONI PER L'ACCOGLIENZA

CENTRO DIURNO INTEGRATO "DON GIUSEPPE ALLIEVI" 2024

Lettera agli Ospiti e Loro Parenti

Gentile Ospite/Gentile Parente,

La invitiamo a prendere visione della presente Carta dei Servizi, affinché possa conoscere la nostra organizzazione, le tipologie e le modalità di erogazione dei servizi offerti, nonché le modalità per la Sua tutela rispetto agli atti o comportamenti che neghino o limitino la fruibilità delle prestazioni e, più in generale, rispetto ad eventuali disservizi.

Siamo convinti che questo strumento possa consentirLe di accedere con maggiore consapevolezza ai servizi offerti, facilitando, grazie alla Sua cortese collaborazione, l'impegno del nostro personale.

Alleghiamo al presente documento un questionario per la valutazione della qualità dei servizi e un modulo per la comunicazione di segnalazioni e suggerimenti da utilizzare, all'occorrenza, per rilevare situazioni più o meno critiche o semplici indicazioni e spunti per il miglioramento del nostro servizio.

Con l'augurio che possano esserLe graditi i nostri servizi, porgiamo cordiali saluti.

IL DIRETTORE

Poletti Sonia

IL PRESIDENTE DEL C.D.A.

Dott. Marzorati Francesco

VERSIONE AGGIORNATA A GENNAIO 2024



LE CONDIZIONI CHE DANNO TITOLO ALL'ACCESSO

Il C.D.I. è una unità di offerta di servizi semiresidenziali, sanitari e assistenziali in coerenza con gli standard strutturali e gestionali dettati dalla normativa vigente. I servizi assistenziali e sanitari sono offerti a favore di persone anziane ultra sessantacinquenni, che si trovano in condizioni di parziale autosufficienza ovvero che si trovano a rischio di perdita di autonomia. E' previsto l'accesso di persone di età inferiore a 65 anni solo dietro deroga da parte dell'ASL di riferimento.

Il CDI è accreditato per n. 20 posti (DGR. n. 3923 del 27/12/2006)

LE FINALITA' DEL C.D.I.

- garantire un intervento di assistenza e di cura unitario e globale
- promuovere e favorire la tutela della salute e una vita di qualità della persona anziana, soprattutto con riferimento alle attività di prevenzione e di mantenimento delle capacità cognitive e funzionali residue
- proporsi come riferimento culturale per la promozione di momenti di dibattiti, incontri sulle problematiche della terza età, nonché la promozione di ricerche in ambito clinico, psicologico e sociale nell'area anziani.

NORME SANITARIE E GESTIONE TERAPEUTICA

- La frequenza al C.D.I. non modifica il ruolo del Medico Curante (Medico di Famiglia) al quale la famiglia o l'Utente devono sempre rivolgersi per i consigli terapeutici.
- Il Medico Curante è responsabile dei farmaci assunti da ogni Utente e pertanto ogni variazione della terapia in corso, così come ogni nuova terapia, anche se da effettuare per un periodo di tempo limitato, deve essere prescritta dal Medico Curante stesso e deve essere fatta pervenire tempestivamente. E' inoltre necessario precisare a che ora deve essere assunto ogni singolo farmaco.
- Non saranno accettate variazioni di terapia comunicate telefonicamente, verbalmente o



scritte dai familiari.

- I rapporti con il Medico Curante devono essere mantenuti dai familiari degli Utenti e non delegati alle figure professionali operanti presso il C.D.I.
- Quando gli Infermieri Professionali segnalano che i farmaci assunti dagli Utenti stanno terminando, questi devono essere fatti pervenire con la massima sollecitudine ed in confezione integra (una scatola intera e non qualche compressa).
- La Direzione Sanitaria declina ogni responsabilità se non possono essere somministrati i farmaci perché mancanti.

REGOLE PER LA FREQUENZA PRESSO IL CENTRO DIURNO INTEGRATO

- L'orario di apertura del C.D.I. è fissato alle ore 9.00, quello di chiusura alle ore 17.00. Il C.D.I. è aperto dal lunedì al venerdì.
- I familiari degli utenti che frequentano il C.D.I. dovranno consegnare, nel giorno di ingresso, una congrua dotazione di cambi di biancheria e di vestiario.
- Nel caso in cui l'anziano necessiti, nel corso della giornata, dell'ausilio di pannoloni, i familiari dovranno consegnare al C.D.I. la scorta necessaria per coprire il fabbisogno.
- Nel caso in cui l'anziano necessiti di una terapia farmacologica, i familiari dovranno consegnare al personale infermieristico i farmaci in confezione integra.
- Gli Utenti dovranno giungere al C.D.I. preferibilmente senza indossare oggetti di valore e senza portare con sé ingenti somme di denaro. L'Azienda Speciale, in ogni caso, non assume responsabilità per eventuali furti o smarrimenti.
- Al fine di consentire la programmazione delle attività del C.D.I. gli Utenti/Familiari dovranno preventivamente concordare le giornate che intenderanno frequentare nell'arco della settimana (minimo 3 giorni di frequenza).
- Gli Utenti che avranno necessità di assentarsi dal C.D.I. per indisposizione, aggravamento o al fine di seguire particolari cicli di cura/riabilitazione dovranno tempestivamente avvisare



l'Infermiera Professionale.

RETTA

L'Utente/Familiare è tenuto a pagare, entro il giorno 10 di ogni mese, le rette giornaliere relative al Mese precedente. La retta giornaliera è pari Euro 35,00 (trenta/00).

Il pagamento potrà essere effettuato mediante bonifico bancario o tramite assegno presso gli uffici dell'Azienda Speciale.

L'Azienda Speciale, compatibilmente alle proprie esigenze organizzative, effettua anche il servizio di trasporto dal domicilio dell'Utente al Centro e viceversa con un costo aggiuntivo, per gli utenti residenti in Alzate Brianza, pari a Euro 1,00 (uno/00); per gli utenti non residenti in Alzate Brianza, pari a Euro 3,00 (tre/00).

Nella retta sono inclusi i seguenti Servizi alla persona:

Servizio medico, infermieristico ed assistenziale, di riabilitazione, religioso.

Le variazioni dei suddetti costi devono essere comunicate per iscritto agli Ospiti o loro familiari almeno 15 giorni prima dell'applicazione delle nuove tariffe.

A fronte del pagamento della retta l'Ente si impegna, ai sensi della normativa vigente, a mero titolo esaustivo:

- alla stipula e al mantenimento dell'assicurazione per la responsabilità civile conforme alla normativa vigente nazionale e regionale;
- al rispetto della privacy dell'ospite ai sensi del D.lgs 196/2003 e s.m.i. ;
- alla predisposizione e aggiornamento della documentazione sanitaria e socio sanitaria;
- alla diffusione della carta dei servizi.



CERTIFICAZIONI FISCALI.

L'amministrazione rilascerà ad ogni Ospite una certificazione delle rette ai fini fiscali entro i tempi utili per la presentazione della dichiarazione dei redditi.

Ogni anno, ai sensi della D.G.R. n. 26316 del 21/03/1997, è rilasciata agli ospiti idonea dichiarazione attestante la suddivisione della retta fra costi sanitari e non sanitari.

TEMPISTICHE E MODALITA' PER L'ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIOSANITARIA O PER OTTENERNE IL RILASCIO.

La richiesta di accesso alla documentazione sociosanitaria deve essere formulata per iscritto da un familiare di primo grado, o dall'amministratore di sostegno munito dei poteri, o dal tutore. La documentazione verrà rilasciata entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta. Il rilascio è a titolo gratuito.

COME RAGGIUNGERCI

Con mezzi privati:

siamo in Alzate Brianza (CO) in via Anzani 11 nel centro storico.

da Como tramite SS342 per Km 12;

da Erba (CO) tramite Viale Brianza per Km 7.5;

da Monza tramite SS36 per Km 26;

da Milano tramite SS36 per Km 48.

Con mezzi pubblici:

In autobus ASF autolinee: linea Como/Bergamo fermata Alzate Brianza.

MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO.

La richiesta di ammissione al servizio dovrà essere presentata all'ufficio dell'azienda mediante la compilazione di un apposito modulo.

E' prevista la possibilità di visite guidate alla struttura per potenziali utenti e loro familiari.

Preposti a tale servizio sono il Direttore e l'impiegato amministrativo.



AMMISSIONE E LISTA DI ATTESA.

La struttura offre n. 20 posti in Centro Diurno autorizzati e accreditati dalla Regione Lombardia. Ogniqualvolta vi sia un posto disponibile, il Direttore, in accordo con il Direttore Sanitario, esamina le richieste pervenute, presenti in lista di attesa, secondo i seguenti criteri:

- a) priorità assoluta per i residenti nel comune di Alzate Brianza;
- b) seconda priorità accordata al Comune di Anzano del Parco, in seguito a convenzione stipulata in data 01/07/2003.
- c) data di presentazione della domanda in funzione del posto che la struttura può offrire.

INGRESSO.

Il Direttore Sanitario valuta le condizioni psicofisiche dell'ospite e, con il supporto dell'infermiera professionale, raccoglie le necessarie informazioni sanitarie, sociali e familiari.

ACCOGLIENZA.

L'ospite, appena giunto nella struttura, è accolto dal Direttore che lo accompagna nel nucleo di appartenenza. Segue una visita della struttura grazie alla quale l'ospite riceve tutte le informazioni utili che gli permettono di meglio orientarsi nel nuovo ambiente.

L'ospite è poi sottoposto a visita medica, in presenza di un familiare se possibile, per poter raccogliere i dati utili per l'anamnesi.



DIMISSIONE DELL'UTENTE

La dimissione dal C.D.I. può avvenire nei seguenti casi:

- Disdetta scritta dell'utente e/o del familiare e/o del tutore/curatore/amministratore di sostegno
- Dimissione a giudizio insindacabile da parte della Direzione Sanitaria e/o Amministrativa, in forma assistita dal Comune o dalla ATS:
 - per sopravvenute condizioni psico-fisiche che non permettano la frequenza dell'utente in CDI
 - per comportamenti incompatibili dell'utente con la vita di comunità o che mettano a repentaglio la sicurezza dello stesso e/o degli altri utenti del CDI
 - per comportamenti pretenziosi dell'utente e/o dei familiari che la struttura non può soddisfare
 - qualora si manifesti grave incompatibilità e sfiducia da parte dei familiari sull'operato e i metodi di indirizzo sanitario e gestionale del CDI tali da non consentire la condivisione di percorsi curativi, sanitari e socio assistenziali
 - per mancato pagamento della retta di frequenza
- Decesso dell'utente.



Continuità assistenziale

Data la tipologia delle persone assistite nella ns. struttura e della complessità assistenziale degli stessi, per garantire la loro continuità assistenziale si prevedono delle procedure da seguire in caso di dimissioni o trasferimenti.

In C.D.I.

al momento della dimissione, su richiesta del familiare o avente titolo, il medico di struttura può contattare il medico curante dell'Ospite per informazioni utili al proseguimento del percorso assistenziale.

Si stabilisce una procedura apposita se la dimissione dal C.D.I. prevede l'ingresso nella R.S.A. della ns. struttura.

PROCEDURA PASSAGGIO INTERNO UTENTE C.D.I. A OSPITE R.S.A.

Quando un utente del C.D.I., tramite il suo familiare e/o Amministratore di sostegno, inoltra la domanda di accoglienza in R.S.A. viene inserito nella lista di attesa della R.S.A. Quando si libera il posto, la struttura contatta i familiari e definisce con loro i tempi di ingresso.

La procedura per l'ingresso in R.S.A. degli Ospiti del C.D.I. è la stessa degli Ospiti provenienti dall'esterno.

Di norma l'utente del C.D.I. che viene accolto nella R.S.A. della stessa struttura ha meno difficoltà nell'inserimento perché nel tempo ha avuto occasioni di contatto con gli operatori della struttura e si trova in un ambiente già conosciuto e pertanto non considerato estraneo.



GIORNATA TIPO DELL'OSPITE

- ORE 9:00 COLAZIONE,
Nelle 2 sale da pranzo in base alle necessità individuali
- ORE 9:00-10:00 GINNASTICA,
Ci si reca in palestra per la ginnastica di gruppo con la fisioterapista
- ORE 10:00-11:00 ANIMAZIONE,
- ORE 11:30 PRANZO,
Servito nelle due sale
- ORE 13:00 Per gli ospiti che lo desiderano è previsto il riposino nello spazio apposito con le poltrone Relax. Gli altri invece possono trattenersi negli spazi comuni dotati di televisore
- ORE 15:00 MERENDA, viene servita la merenda
- ORE 15:30 ANIMAZIONE, attività di animazione con giochi, musica ed esercizi per la mente
- ORE 17:00 rientro al proprio domicilio.

Nell'arco della giornata vengono eseguite somministrazione delle terapie, medicazioni, dal personale infermieristico.

Durante il mese vengono proposte altre attività come concerti dai gruppi di volontariato, uscite nei Santuari, uscite estive.

PERMESSI USCITA

Il Residente gode della massima libertà nel rispetto della vita comunitaria e delle proprie condizioni di salute ed è libero di programmare la propria giornata.

L'assentarsi dell'ospite dalla struttura dovrà essere comunicato alla Direzione Sanitaria (medico,



infermiere) dal familiare. Gli Ospiti possono uscire dalla struttura, accompagnati da persona che se ne assume la responsabilità, previa compilazione dell'apposito modulo disponibile in infermeria di piano. La "Don Allievi" declina ogni responsabilità per i danni che possono verificarsi all'esterno della struttura.

PERSONE DI RIFERIMENTO

Qualifica orari di ricevimento

DIRETTORE

Poletti Sonia orario ufficio

RESPONSABILE SANITARIO

Dott. Gianbattista Molteni su appuntamento

MEDICO DI STRUTTURA

Dott. Castagna Alberto su appuntamento

SERVIZI AMMINISTRATIVI

Ciriaco Chiara orario ufficio



TUTTO IL PERSONALE E I VOLONTARI SONO RICONOSCIBILI TRAMITE CARTELLINO NOMINATIVO

Il metodo di lavoro è improntato a garantire, nel rispetto dell'individualità, della riservatezza e della dignità della persona, la miglior qualità di vita possibile all'anziano, considerandone i peculiari bisogni psichici, fisici e sociali, attraverso un'assistenza qualificata e continuativa, in stretta collaborazione con la famiglia ed i servizi sociali e sanitari del territorio.

La Politica per la Qualità che ne deriva, ci vede impegnati nei seguenti obiettivi:

- definire e aggiornare progetti di intervento personalizzati, individuali e/o di gruppo.
- perseguire livelli di salute ottimali, cercando di conservare, ripristinare o sviluppare le capacità funzionali residue dell'anziano;
- razionalizzare le spese, attraverso un'analisi costante del processo di erogazione del servizio che tenga conto delle risorse disponibili e dei vincoli di bilancio.

Tale tipologia di intervento si fonda quindi oltre che sul miglioramento continuo delle prestazioni, anche sulla trasparenza dell'operato e dell'etica professionale.

A tutto ciò si aggiunge la consapevolezza che per la soddisfazione ed un recupero ottimale dell'ospite risulta fondamentale l'umanità, concetto chiave che, insieme a tutto il resto, contribuisce all'erogazione di un servizio di elevata qualità.



CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA
(Allegato "D" alla D.G.R. 7435 del 14/12/2001)

Introduzione

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

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico-fisiche.

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente sia 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 dei più 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. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di:

- istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residences sanitario-assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici sia privati)
- agenzie di informazione e, più in generale, mass media;
- famiglie e formazioni sociali.

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno dell'attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

Richiamiamo in questo documento alcuni dei principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano:

- il principio "di giustizia sociale", enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che,



limitando, di fatto, la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana.

La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;

- il principio “di solidarietà”, enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia dell'effettiva realizzazione dei diritti della persona;

- il principio “di salute”, enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti.

Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione.



La persona ha il diritto	La società e le Istituzioni hanno il dovere
di sviluppare e conservare la propria individualità e libertà.	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 conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	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 conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle", e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.
di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	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 essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	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 vivere con chi desidera.	di favorire, per quanto possibile la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.



di avere una vita di relazione.	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 essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	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 essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
di essere messa in condizione 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.	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, dall'individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico all'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 implicate 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-sanitario e socio-assistenziale in sede di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento di tutti i servizi della Regione Lombardia.



QUESTIONARIO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEI SERVIZI

Al fine di conoscere la percezione della qualità dei nostri clienti, Le chiediamo di esprimere la sua valutazione sui servizi offerti presso la nostra casa per anziani con le modalità di seguito elencate. La Sua collaborazione sarà un prezioso aiuto per orientare il nostro servizio ad una sempre maggiore soddisfazione dell'utenza.

Punteggio: ottimo 4 buono 3 sufficiente 2 insufficiente 1 totalmente inadeguato 0

SERVIZIO	PUNTEGGIO	MOTIVI DELL'EVENTUALE INSODDISFAZIONE
Relazione con il personale del servizio/reparto		
Assistenza medica		
Assistenza infermieristica		
Assistenza di base (igiene e cura della persona)		
Riabilitazione fisioterapica		
Attività di animazione		
Servizio pedicure/manicure		
Servizio parrucchiere		
Vitto		
Comfort delle camere		
Confort dell'ambiente		
Pulizia ambientale		
Servizio lavanderia		
Servizio religioso		
Servizio informazioni		
Servizio amministrativo		
Organizzazione della giornata tipo		



MODULO PER SEGNALAZIONI E SUGGERIMENTI

Il _____ sottoscritto/La _____ sottoscritta

(Cognome) _____ (Nome) _____,

Residente in via _____ n° _____,

Città _____,

In qualità di (indicare la **parentela**) _____ del Sig./della Sig.ra

Accolto/accolta presso la casa per anziani "Don Giuseppe Allievi":

Tel.: _____

DESIDERA EVIDENZIARE alla Direzione che (esprimere l'oggetto della **segnalazione**):

DESIDERA COMUNICARE, inoltre, alla Direzione che (esprimere eventuali **suggerimenti**):

Ai sensi della legge 675/96 autorizzo l'Azienda Speciale del Comune di Alzate Brianza al trattamento dei dati personali di cui sopra.

Data _____

Firma _____

Il presente modulo va consegnato all'ufficio amministrativo.

I Responsabili di Struttura si impegnano, attivando eventualmente i competenti uffici, a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro 15 giorni dalla data di protocollo del modulo, per familiari e persone esterne; entro 2 giorni, per i clienti, qualora quest'ultimi non effettuassero direttamente le segnalazioni alle Responsabili di Struttura.



Don Allievi

Menù estivo

1° Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	Fusilli al pomodoro Scaloppine di pollo al vino b. Finocchi gratinati* frutta fresca	Pasta e fagioli Mozzarella fagiolini* frutta cotta
Mart.	Pasta pom. basilico cotoletta coste budino	minestra di legumi con pasta Polpette della nonna carote* frutta cotta
Merc.	Risotto ai peperoni Arrostato di vitello Patate al forno Frutta fresca	Tortellini in brodo salame finocchi* frutta cotta
Giov.	Pasta alla norma Frittata con asparagi purea di patate frutta fresca	minestra primavera crescenza fagiolini frutta cotta
Ven.	spaghetti al pesto merluzzo al forno fagiolini frutta fresca	Crema di zucca con pastina involtini di prosc. E formaggio zucchine* frutta cotta
Sab.	farfalle al tonno e zucchine Lonza arrosto macedonia di verdure* frutta fresca	riso e prezzemolo scamorza al forno spinaci* frutta cotta
Dom.	Tagliolini ai frutti di mare Spada al limone dessert*	Zuppa di verdura con pasta Carpaccio di bresaola Cavolfiori gratinati* frutta cotta

* Prodotto congelato /surgelato



Don Allievi

Menù estivo

2° Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	Pasta al pomodoro Lonza alla pizzaiola lenticchie frutta fresca	pasta e patate Caprese Fagiolini* frutta cotta
Mart.	Sedani al pesto Polpette Pom. Patate lessate budino	pastina all' uovo pizza* spinaci* frutta cotta
Merc.	Gnocchi alla Romana Spalla di vitello ai funghi Patatine* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tortino verd. Zucchine frutta cotta
Giov.	Pasta pom. basilico Cosce di pollo Insalata e rapanelli frutta fresca	Riso e prezzemolo crescenza fagiolini frutta cotta
Ven.	spaghetti al tonno Baccalà al forno Patate al forno frutta fresca	Crema di verdure e pastina Prosciutto crudo e cotto carote* frutta fresca
Sab.	Risotto alla milanese Trota al V.B. cavolfiori* Frutta fresca	Zuppa di verdure Ricotta al forno Zucchine Frutta cotta
Dom.	Tortelloni ricotta Scaloppine di maiale al marsala Patate* al forno Dessert*	Pasta e fagioli Verdura ripiena Barbabietole Frutta cotta



GG	PRANZO	CENA
Lun.	Risotto alla boscaiola Scaloppina al marsala Melanzane grigliate Frutta fresca	Crema di legumi Frittata agli asparagi Zucchine Frutta cotta
Mart.	Pasta al pomodoro Arrostito di vitello patate e piselli Frutta fresca	Minestra di ceci e pastina taleggio carote* Frutta cotta
Merc.	Pasta pesto e fagiolini Manzo in salsa verde Cavolfiori gratinati Frutta fresca	Minestra di riso con verdure Coppa Carote e patate Frutta cotta
Giov.	Risotto alla parmigiana Saccottino alla Valdostana Spinaci budino	Zuppa di verdura con orzo mozzarella Fagiolini* Frutta cotta
Ven.	Pasta pomodoro e olive Filetto di platessa panato Carote Frutta fresca	Pasta e patate Bresaola Coste al forno Frutta cotta
Sab.	Orecchiette con broccoli Fesa di tacchino al latte Insalata e pomodori Frutta fresca	Minestra di lenticchie con riso Torta pasqualina Zucchine Frutta cotta
Dom.	sagne Involtino di carne ripieno patate* duchessa Dessert*	Tortellini in brodo Fontina e primosale Melanzane al funghetto* Frutta cotta



Don Allievi

Menù invernale

22

Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	Paglia e fieno alla boscaiola Arrostato al forno Zucchine Frutta fresca	Vellutata di asparagi con pastina Cuore di merluzzo* Finocchi gratinati Frutta cotta
Mart.	Risotto radicchio e taleggio Peperoni ripieni Pomodori e insalata budino	zuppa di verdure con pasta Porchetta Spinaci Frutta cotta
Merc.	Pasta al pesto Hamburger al pomodoro Carotine* prezzemolate Frutta fresca	Zuppa di cipolle Vitello tonnato Insalata verde e ravanelli Frutta cotta
Giov.	Tortellini panna prosciutto Pollo al forno Patate al forno Frutta fresca	Minestra primavera Arrostato di tacchino erbette Frutta cotta
Ven.	Pasta pom. Bas. Scaloppine al limone fagiolini Frutta fresca	Passato di verdura con pasta robiola cavolfiori Frutta cotta
Sab.	Tortelli di zucca Polpette della nonna Patate e carote Frutta fresca	Minestrone con riso Frittata con verdure Zucchine Frutta cotta
Dom.	Maccheroni in salsa di noci Cima alla genovese Insalata mista Dessert	Pasta e fagioli Involtini di prosciutto carote* Frutta cotta

ALTERNATIVE:

PRIMO:

pastina
semolino
riso o pasta in bianco
1 jogurt

SECONDO:

pollo lesso
prosciutto cotto
2 jogurt

CONTORNO:

purè
insalata
formaggio fresco



Don Allievi

Menù invernale

23 Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	Pasta zafferano e zucchine* Arrosto di vitello Fagiolini*	Minestrone di verdura* Frittata ai formaggi Cavolfiori* gratinati
Mart.	Tagliatelle alla bolognese Scaloppina di pollo al vino Finocchi* gratinati	Minestra di legumi Crescenza Carote*
Merc.	Riso e prezzemolo* Brasato di manzo Polenta	Passato di verdura* Salame Erbette
Giov.	Tortelli di carne* in brodo Involtini di prosciutto e formaggio Patate al forno	Semolino Affettato di Tacchino Zucchine*
Ven.	Risotto alla parmigiana Merluzzo* alla livornese Fagiolini*	Zuppa di verdura* con crostini Ricotta al forno Patate* e Carote*
Sab.	Pasta al pomodoro Lonza arrosto Biete erbette*	Crema di zuccina con pasta Prosciutto cotto Purè
Dom.	Lasagne* al forno Mozzarella Spinaci* gratinati	Minestrone alla ligure Prosciutto crudo Patate* e fagioli in insalata

*Prodotto

congelato

/surgelato



Don Allievi

Menù invernale

24 Settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	Pasta e fagioli Manzo lessato in salsa verde Insalata mista	Stracciatella con pasta Involtino di prosciutto e formaggio Zucchine
Mart.	Risotto alla boscaiola* Scaloppina al vino bianco Carciofi* gratinati	Passato di verdura* con crostini Mozzarella Spinaci*
Merc.	Polenta Spezzatino di vitello con piselli*	Semolino Pollo lessato Carote
Giov.	Riso al pomodoro Zola Patate* all'olio	Minestra di riso e lenticchie Porchetta Fagiolini*
Ven.	Pasta al pomodoro e olive Trancio di verdesca Coste* al forno	Minestra all'orzo Bologna Piselli*
Sab.	Risotto alla parmigiana Fesa di tacchino alle erbe Finocchi* gratinati	Crema di carote+ Crescenza Erbette
Dom.	Tortellini* panna e prosciutto Arrostato di vitello Patate al forno	Riso e piselli* Prosciutto crudo Macedonia di verdura*

*Prodotto congelato /surgelato



GG	PRANZO	CENA
Lun.	Trippa Fontina Carote*	Pasta e patate* Salame Zucchine
Mart.	Risotto ai funghi* Pollo al forno Spinaci* gratinati	Vellutata di spinaci* con pasta Asiago Finocchi*
Merc.	Pasta alla matriciana Scaloppa alla milanese Fagioli	Semolino Torta pasqualina Biete Coste*
Giov.	Risotto alla monzese Tacchino al forno Patate al forno	Passato di verdura con crostini Risotto al forno Cavolfiori*
Ven.	Pasta alla norna* Hamburger di pesce Piselli* e carote*	Crema di legumi Gorgonzola Patate all'olio
Sab.	Pasta ai formaggi Scaloppina al limone Fagioli	Pastina Pizza Zucchine*
Dom.	Polenta Cotechino Lenticchie	Riso e prezzemolo in brodo Mozzarella Spinaci*

*Prodotto congelato /surgelato

ALTERNATIVE:

PRIMO:

pastina
semolino
riso o pasta in bianco
1

SECONDO:

pollo lesso
prosciutto cotto

CONTORNO:

purè
insalata
formaggio fresco
jog



GG	PRANZO	CENA
Lun.	Risotto alla milanese Arrostato di tacchino al latte Carote* al burro	Minestra di riso con carote* e piselli* Frittata Finocchi* al vapore
Mart.	Tortellini* al pomodoro Petto di pollo al burro e salvia Fagiolini*	Pasta in brodo di verdura Porchetta Cipolle e fagioli
Merc.	Pasta al pesto Scaloppa di lonza alla pizzaiola Carote*	Zuppa di verdure* con pasta Asiago Coste
Giov.	Pizzoccheri valtellinesi Caciotta Zucchine* trifolate	Pasta e lenticchie Prosciutto cotto Zucchine al prezzemolo
Ven.	Gnocchi al pomodoro Platessa impanata Piselli	Minestrone di verdure* con riso Primo sale Carote*
Sab.	Risotto alla contadina Arrostato di lonza Patate alla duchessa	Crema di porri Torta pasqualina Spinaci
Dom.	Pasta pasticciata Cosce di pollo al forno Fagiolini*	Riso e piselli* in brodo Taleggio Verdure cotte miste*

*Prodotto congelato /surgelato

