

*Fondazione  
"Opere Pie Riunite  
Giovan Battista  
Rubini"  
Onlus*

*Romano di Lombardia  
Bergamo*



# **CARTA DEI SERVIZI**

# INDICE

Presentazione della Carta dei Servizi	4
---------------------------------------	---

## Capitolo I

### LE FINALITA' DELLA FONDAZIONE "OPERE PIE RIUNITE G.B. RUBINI"

1.1	Storia del Centro Sociale Polivalente.....	5
1.2	Fini istituzionali .....	5
	<i>A. Gli alloggi</i> .....	5
	<i>B. Il Centro Diurno Anziani</i> .....	6
	<i>C. Teatro</i> .....	6
	<i>D. Il servizio self-service</i> .....	6
	<i>E. Servizi per utenti esterni</i> .....	7
	<i>F. La Residenza Sanitario Assistenziale</i> .....	7
1.3	Gli organismi istituzionali .....	7
	<i>Presidente</i> .....	7
	<i>Consiglio di Amministrazione</i> .....	7
	<i>Revisione dei conti</i> .....	8
1.4	Principi informativi .....	8
	<i>1. Qualità delle cure</i> .....	8
	<i>2. Qualità della vita</i> .....	8
	<i>3. Centralità della persona</i> .....	8
	<i>4. Uguaglianza e informazione</i> .....	8
	<i>5. Efficienza e responsabilità</i> .....	9
	<i>6. Sviluppo professionale</i> .....	9
	<i>7. Integrazione nella rete dei servizi socio sanitari del territorio</i> .....	9
	<i>8. Aperture alla comunità cittadina</i> .....	9
	<i>9. Valorizzazione del ruolo dei familiari</i> .....	9
	<i>10. Partecipazione e volontariato</i> .....	9
1.5	Orari di apertura degli uffici amministrativi e recapiti .....	10
1.6	Come si arriva alla struttura .....	11

## Capitolo II

### LE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO DELLA R.S.A.

2.1	Tipologia delle prestazioni .....	12
2.2	La retta di degenza .....	12
2.3	Modalità di accesso .....	13
2.4	Modalità di accoglienza, presa in carico e dimissione dell'Ospite .....	14
	<i>Accoglienza in struttura</i> .....	14
	<i>Presa in carico</i> .....	15
	<i>Modalità di dimissione</i> .....	15
	<i>Trasferimenti interni e motivazioni</i> .....	15
	<i>Ricoveri ospedalieri</i> .....	15
2.5	Reparti e servizi .....	15

## Capitolo III

### AREA SANITARIA

3.1	Organigramma.....	17
3.2	Direzione Sanitaria.....	18
3.3	Servizio infermieristico.....	18
3.4	Assistenza sanitaria in reparto.....	18
3.5	Servizio di riabilitazione.....	19
3.6	Servizio farmaceutico.....	19
3.7	Informazione e consenso.....	19
3.8	Privacy.....	19

## Capitolo IV

### AREA SOCIALE

4.1	Servizio socio - educativo.....	20
4.2	Volontariato.....	20
4.3	Comitato degli Ospiti e dei Parenti.....	20
4.4	Segnalazioni lamentele e apprezzamenti.....	21
4.5	Codice Etico.....	21

## Capitolo V

### AREA ALBERGHIERA E DEI SERVIZI DI SUPPORTO

5.1	Servizio di ristorazione.....	22
5.2	Servizio pulizie.....	22
5.3	Servizio di guardaroba e lavanderia.....	22
5.4	Servizio di trasporto.....	22
5.5	Servizio parrucchiere.....	23

## Capitolo VI

### VITA NELLA RESIDENZA

6.1	Diario di vita quotidiana.....	24
6.2	Orario delle visite agli Ospiti.....	24
6.3	Presenza familiari.....	25
6.4	Personalizzazione delle camere.....	25
6.5	Il silenzio e la tranquillità.....	25
6.6	Assistenza religiosa.....	25
6.7	Diritti e doveri degli Ospiti.....	25

## Capitolo VII

### STANDARDS DI QUALITA'

7.1	Modalità lavorative.....	26
7.2	Formazione del personale.....	26
7.3	Sistemi informativi scritti.....	26
7.4	Sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici sulla produzione alimentare (HACCP).....	27
7.5	Attuazione del D. Lgs. 81 del 2008.....	27
7.6	Sistema di valutazione e soddisfazione.....	27
7.7	Modalità di accesso alla documentazione sanitaria.....	27
ALLEGATO 1: Rette giornaliere di degenza.....		28
ALLEGATO 2: Scheda lamentele/apprezzamenti.....		29
ALLEGATO 3: Carta dei diritti della persona anziana.....		30
ALLEGATO 4: Menu Tipo.....		33
ALLEGATO 5: Rilevazione del Grado di Soddisfazione.....		41

# Presentazione della Carta dei Servizi

**L**a Carta dei Servizi è uno strumento di relazione e di trasparenza a tutela dei diritti dei cittadini nell'ambito dei servizi pubblici, è il principale requisito organizzativo per il miglioramento della qualità delle R.S.A. (Residenze Sanitarie Assistenziali), previsto dalle DGR della Regione Lombardia n. 7435/200, n. 12618/2003 e n. 2569/2014.

La Fondazione "Opere Pie Riunite Giovan Battista Rubini" ONLUS ha redatto questo documento in base ai principi della propria Carta Costituzionale, seguendo i contenuti della Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 e del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 21 dicembre 1995 con il quale è stato approvato lo schema generale della "Carta dei Servizi Pubblici nel settore previdenziale ed assistenziale".

Le indicazioni di ulteriori forme di garanzia, che tale strumento deve contenere sono previste dalla legge quadro 8 novembre 2000, n. 328, per "la realizzazione del sistema integrato di interventi e di servizi sociali" (art. 13).

Attraverso la Carta dei Servizi la Fondazione "Opere Pie Riunite Giovan Battista Rubini" Onlus intende stabilire un rapporto di dialogo e di collaborazione sempre più stretto con l'Ospite e con i Familiari, al fine di migliorare la qualità dei servizi offerti, rendendoli non solo più efficienti, ma soprattutto più rispondenti alle esigenze di coloro che ne usufruiscono.

La Carta dei Servizi si ispira ai seguenti principi:

- **Eguaglianza dei diritti di tutti i cittadini**, tale principio è enunciato dall'art. 3 della nostra Costituzione che lo pone come uno dei fondamenti del nostro ordinamento.  
*All'interno dell'Ente, quindi si ha un'eguale considerazione di ciascun Ospite, il che non significa una uniformità di interventi, ma altresì che per ogni Ospite venga realizzato un piano di assistenza personalizzato degli interventi.*
- **Imparzialità**, cioè che ogni persona che presta servizio all'interno dell'Ente ha il dovere di essere obiettivo ed imparziale.
- **Continuità delle prestazioni erogate.**
- **Diritto di scelta** nell'ambito dei servizi e delle attività proposte.
- **Partecipazione attiva** dell'Ospite all'attività dell'Ente, collaborazione con i familiari per il miglioramento dei servizi garantendo l'accesso alle informazioni che riguardano il cittadino/Ospite.
- **Efficacia ed efficienza** per garantire la promozione della salute e del benessere degli utenti, evitando sprechi di risorse economiche dei fondi pubblici e dei singoli cittadini.

# Capitolo I

## LE FINALITA' DELLA FONDAZIONE

### "OPERE PIE RIUNITE G.B. RUBINI"

#### Onlus

#### 1.1 Storia del Centro Sociale Polivalente

La Fondazione denominata "Opere Pie Riunite Giovan Battista Rubini" - ONLUS, avente sede legale in via Comelli Rubini 2 e sede amministrativa in via Comelli Rubini 9 a Romano di Lombardia (BG) - 24058, trae origine nel 1989 dalla fusione dei tre Enti: "O.P. G.B. Rubini - Casa del Fanciullo", "Ginnasio G.B. Rubini" e "Casa di Ricovero Musicale G.B. Rubini", voluti dal tenore romano Giovan Battista Rubini.

Con decreto n. 16820 del Presidente della Regione Lombardia è divenuta IPAB in data 6.9.1989. Con D.G.R. n° VII/15769 del 23.12.2003 è avvenuta la trasformazione dell'IPAB in Fondazione senza scopo di lucro.

#### 1.2 Fini istituzionali

I fini istituzionali della Fondazione sono indicati nell'art. 1 del Regolamento, che così recita: "La Fondazione 'Opere Pie Riunite Giovan Battista Rubini', ha come finalità la realizzazione di interventi assistenziali diversificati destinati, tra gli altri, a persone anziane in difficoltà o in condizioni di particolare bisogno...". Per tale fine sono stati attivati i seguenti servizi:

- A gli alloggi;
- B il Centro Diurno;
- C il Teatro;
- D il servizio self-service;
- E i servizi per utenti esterni quali: l'ambulatorio geriatrico, l'attività riabilitativa, l'ambulatorio audioprotesico e un centro medico polispecialistico e il servizio di RSA Aperta;
- F la Residenza Sanitaria Assistenziale.

Rilevante è anche la presenza nel proprio patrimonio di:

1. Palazzo Rubini, al cui interno è allestito un museo in memoria del tenore Rubini;
2. Immobile denominato Gasparina di Sopra il quale è stato ceduto in comodato per una comunità di recupero per tossicodipendenti.

#### A. Gli alloggi

La Fondazione "Opere Pie Riunite G.B. Rubini" ha delle proprietà che sono adibite sia ad alloggi che a locali commerciali. Alcuni di questi alloggi si trova-

no all'interno della struttura del Centro Sociale Polivalente, mentre gli altri si trovano presso:

- il condominio "San Giorgio" in via San Giorgio dove vi sono: 6 alloggi e 6 autorimesse;
- il condominio "De Agostini" in via Mazzini ang. Vicolo Manara dove vi sono: 2 alloggi e 2 autorimesse;
- il condominio "Il Laghetto" in via XXV Aprile dove vi sono: 8 alloggi e 8 autorimesse;
- via G.B. Rubini dove si trovano: 3 locali ad uso commerciale.

### B. Il Centro Diurno Anziani

La Fondazione "Opere Pie Riunite G.B. Rubini" ha destinato alcuni locali del Centro Sociale Polivalente all'attivazione di un Centro Diurno Anziani che è composto dai seguenti spazi:

- sala bar;
- sala biblioteca e ufficio dell'Associazione Anziani e Pensionati;
- campo da bocce attivo nel periodo estivo con tornei.

Il Centro Diurno è gestito dall'Associazione Anziani e Pensionati che si occupa anche delle seguenti attività:

- organizzazione delle attività culturali e ricreative per la popolazione anziana e per gli Ospiti della RSA, quest'ultime coadiuvate dall'educatrice della Fondazione,
- manutenzione ordinaria del giardino della Fondazione.

Il Centro Diurno contribuisce allo svolgimento di attività di animazione ed occupazione del tempo libero.

### C. Teatro

All'interno del Centro Sociale Polivalente (C.S.P.), si trova una Sala Teatro utilizzata per convegni, riunioni, incontri e rappresentazioni teatrali.

### D. Il servizio self-service

La Fondazione "Opere Pie Riunite G.B. Rubini" ha stipulato un contratto d'appalto con un'azienda esterna. Il ristorante self-service si trova all'interno della struttura, è aperto a tutta la popolazione e fornisce pasti a prezzi contenuti, dal lunedì al venerdì.

E' inoltre attivo il servizio di distribuzione pasti a domicilio alle persone residenti nel Comune di Romano di Lombardia, effettuato con i mezzi della Fondazione e distribuito dal personale volontario. Il servizio è regolamentato da un protocollo d'intesa siglato dalla Fondazione e dal Comune di Romano di Lombardia.

## E. Servizi per utenti esterni

La Fondazione eroga agli utenti esterni alla RSA i seguenti servizi:

- visite geriatriche effettuate da un medico geriatra su appuntamento;
- attività di riabilitazione erogate da Terapisti della Riabilitazione; le prestazioni vengono effettuate nella palestra situata all'interno della Fondazione;
- ambulatorio audio protesico;
- centro medico polispecialistico;
- servizi RSA Aperta meglio dettagliato nell'apposita carta dei servizi RSA Aperta.

## F. La Residenza Sanitario Assistenziale

Vedasi capitolo II e successivi.

### **1.3 Gli organismi istituzionali**

Sono organi dell'Istituzione:

- a) Il Presidente
- b) Il Consiglio di Amministrazione
- c) Il Revisore contabile

#### Presidente

Il Presidente è nominato al suo interno dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione, con voto favorevole della metà più uno dei suoi componenti e dura in carica un quinquennio.

Il Vice Presidente viene eletto, con separata votazione, con le stesse modalità previste per la nomina del Presidente.

Il Presidente e il Vice Presidente possono essere revocati dall'incarico.

Sia le modalità con cui proporre la revoca sia le modalità con cui votare la proposta di revoca sono le stesse della elezione a Presidente e a Vice Presidente.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha la rappresentanza legale della Fondazione di fronte a terzi ed in giudizio.

#### Consiglio di Amministrazione

I membri del Consiglio di Amministrazione, da Statuto, sono nominati dal Sindaco del Comune di Romano di Lombardia, sede della Fondazione, tranne il Parroco che risulta membro di diritto.

I Componenti del Consiglio di Amministrazione durano in carica cinque anni a decorrere dalla data di insediamento dell'organo.

Il Consiglio di Amministrazione si insedia su convocazione del Presidente uscente. I membri designati possono essere confermati senza interruzione più di una volta.

La prima riunione del nuovo Consiglio di Amministrazione sarà presieduta dal Consigliere più anziano di età.

Nel caso che la carica di Prevosto/Parroco rimanga vacante, il diritto ad esercitare le funzioni di membro del Consiglio di Amministrazione, passerà al sacerdote che subentra in tale carica durante la vacanza.

#### Revisione dei conti

Il controllo sulla gestione economico-finanziaria della Fondazione è esercitato da un Revisore dei conti, fatti salvi gli ulteriori controlli previsti dalla legge sulle persone giuridiche private.

Il Revisore è nominato dal Sindaco pro-tempore del Comune di Romano di Lombardia, dura in carica cinque anni e può essere riconfermato e deve essere iscritto nel Registro dei Revisori Contabili.

Il Revisore può intervenire alle sedute del Consiglio di Amministrazione e può espletare tutti gli accertamenti e le indagini necessarie ed opportune ai fini dell'esercizio del controllo.

Di ogni rilievo effettuato viene riferito allo stesso Consiglio.

Sono osservate, per quanto applicabili, le norme di cui agli art. 2403 e segg. del Codice Civile.

Al Revisore è corrisposto un compenso fissato dal Consiglio nei limiti della tariffa professionale e di quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 10 dello Statuto.

## **1.4 Principi informativi**

La Fondazione nell'erogazione dei servizi all'utenza si ispira ai seguenti principi e valori:

### 1. Qualità delle cure

Prestare la massima attenzione alla qualità delle cure sviluppando un modello di assistenza interdisciplinare a forte caratterizzazione geriatrica e riabilitativa.

### 2. Qualità della vita

Offrire un ambiente di vita gradevole, confortevole e fruibile da persone con autonomia e autosufficienza ridotte, animando le giornate attraverso sollecitazioni di carattere ricreativo, culturale e sociale.

### 3. Centralità della persona

Garantire, nell'erogazione delle prestazioni assistenziali, sanitarie, alberghiere e amministrative, la libertà e la dignità personale, il rispetto delle convinzioni religiose e opinioni politiche, il diritto di partecipazione alla vita comunitaria della Fondazione.

#### 4. Uguaglianza e informazione

Garantire al cittadino uguali opportunità di accesso.

#### 5. Efficienza e responsabilità

Ridurre gli sprechi e le inefficienze organizzative e gestionali in funzione dei risultati attesi e di quelli effettivamente conseguiti.

#### 6. Sviluppo professionale

Promuovere, ad ogni livello funzionale, opportunità di qualificazione e di sviluppo professionale, assicurare una soddisfacente qualità di vita lavorativa e garantire ambienti di lavoro salutarì e sicuri.

#### 7. Integrazione nella rete dei servizi socio sanitari del territorio

Ricerca e sviluppare forme di collaborazione con i servizi socio sanitari territoriali, attraverso la ricerca di risposte integrate e coordinate ai bisogni della persona anziana.

#### 8. Aperture alla comunità cittadina

Facilitare l'accesso alla struttura dei cittadini di tutte le età offrendo occasioni di incontro e di scambio di esperienze con gli Ospiti.

#### 9. Valorizzazione del ruolo dei familiari

Stimolare la partecipazione dei familiari alla vita della Fondazione informandoli con regolarità sulle attività sociali, educative e culturali organizzate al suo interno.

#### 10. Partecipazione e volontariato

Valorizzare e sostenere le associazioni di volontariato, coinvolgendole al raggiungimento dei fini istituzionali.

## *1.5 Orari di apertura degli uffici amministrativi e recapiti*

<b>martedì, giovedì</b>	<b>10.00 – 12.00</b>
<b>giovedì</b>	<b>14.30 - 16.30</b>

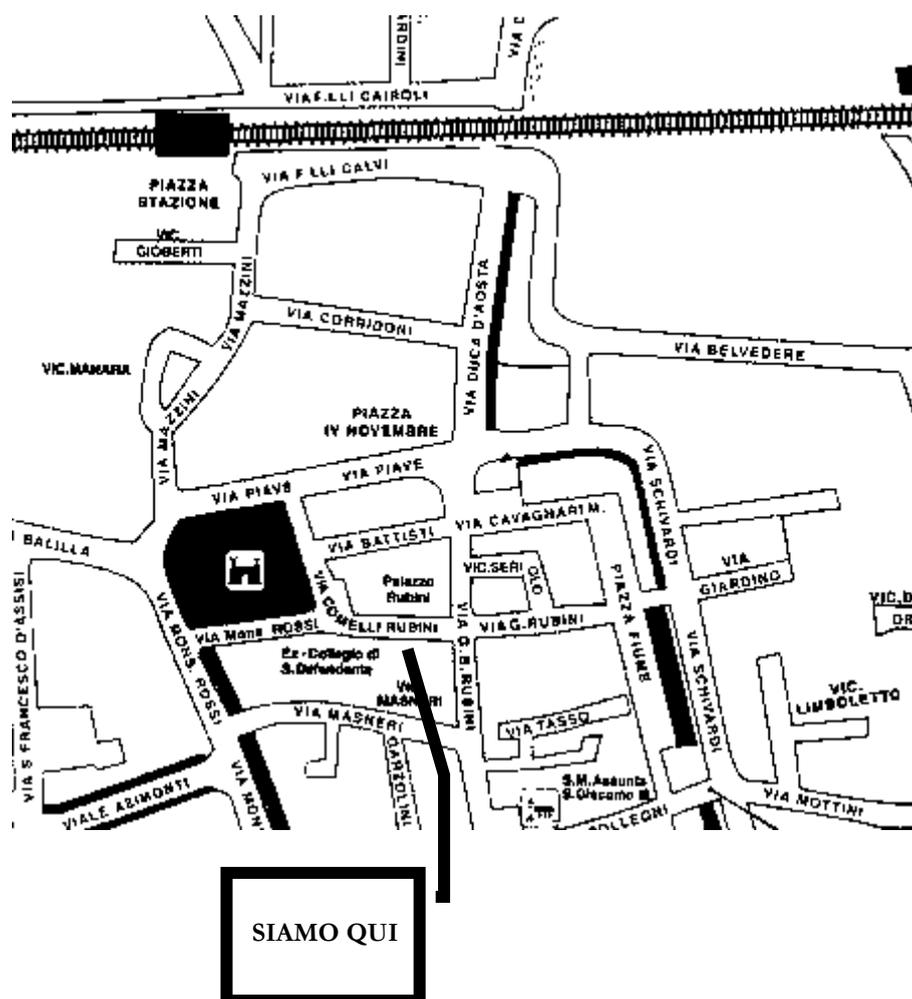
Il personale amministrativo è disponibile su appuntamento anche fuori orario, previo accordo chiamando il numero 0363 910810.

Il Direttore riceve su appuntamento.

### **Recapiti**

<b>TELEFONO</b>		0363 910810
<b>FAX</b>		0363 911722
<b>E-MAIL</b>		segreteria@fondazionerubini.it info@fondazionerubini.it fondazione@fondazionerubini.it
<b>PEC</b>		fondazionerubini@pec.it
<b>SITO INTERNET</b>		www.fondazionerubini.org

## 1.6 Come si arriva alla struttura



La nostra struttura si trova nel centro storico della città, in una zona completamente pedonalizzata. Le vie d'accesso per il suo raggiungimento sono le seguenti:

-  Linea ferroviaria (MILANO-VENEZIA);
-  Strada statale soncinese (tratta Bergamo-Soncino), autostrada BRE.BE.MI (uscita Romano di Lombardia) e strade locali;
-  Trasporti pubblici provinciali (SAB tratta Bergamo-Soncino).

# Capitolo II

## LE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO DELLA R.S.A.

### 2.1 Tipologia delle prestazioni

La Casa di Riposo, definita come RSA (Residenza Sanitaria Assistenziale), è abilitata, secondo la normativa statale e regionale vigente, ad accogliere temporaneamente o a tempo indeterminato la seguente tipologia di Ospiti:

- Anziani in condizioni di gravi deficit tali da non consentire il compimento delle attività elementari della vita quotidiana;
- Anziani in condizioni di compiere con aiuto le proprie funzioni primarie.

La struttura non è abilitata ad accogliere Ospiti affetti da M. di Alzheimer. Consta di 45 posti accreditati dalla Regione Lombardia, di cui 43 accreditati a contratto destinati al ricovero definitivo e 2 accreditati (non a contratto) sia per il ricovero definitivo che temporaneo.

Tutti gli Ospiti sono classificati secondo le fasce di fragilità (scheda SOSIA).

I ricoveri temporanei sono un servizio rivolto alle famiglie, che assistono a domicilio una persona anziana non autosufficiente, nell'ottica di offrire al familiare impegnato nelle cure una pausa di riposo o di permettere alla famiglia di fronteggiare un bisogno temporaneo.

### 2.2 La retta di degenza

La retta di degenza è stabilita dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione e può subire delle variazioni nel corso del ricovero. La Fondazione si riserva la facoltà di aumentare la retta sulla base dell'aumento dell'indice ISTAT, dei maggiori oneri derivanti dagli aumenti contrattuali del personale, dei maggiori oneri derivanti dagli adeguamenti a normative nazionali e regionali.

Si distingue tra posti letto accreditati a contratto e posti letto accreditati.

Per i posti letto accreditati a contratto la retta comprende le seguenti prestazioni:

- a) assistenza medica generica e specialistica geriatrica;
- b) assistenza infermieristica quotidiana;
- c) assistenza alla persona diurna e notturna con personale socio-sanitario qualificato (IP e OSS/ASA);
- d) fornitura e somministrazione di farmaci;
- e) fornitura di presidi per l'incontinenza;
- f) prestazioni di fisioterapia;
- g) percorso educativo e di animazione, con momenti ludici e socializzanti;
- h) fornitura di pasti principali, colazioni e merende, con eventuale dieta personalizzata secondo prescrizione medica;
- i) lavanderia e stireria degli indumenti personali;
- j) eventuale custodia dei beni personali dell'Ospite.

Nel caso di posti letto accreditati non a contratto, come previsto dalla D.g.r. n. 12618/2003, si precisa che l'Ospite manterrà il proprio medico di base. Per tanto farmaci, presidi e ricette per visite specialistiche e ogni tipo d'esame dovranno essere prescritti dal suddetto medico. Sarà cura della persona di riferimento farli pervenire in RSA.

Per tutte le tipologie di posto letto sono inoltre forniti i seguenti servizi: barbiere/parrucchiera (con esclusione di permanente e tinta), manicure e pedicure e trasporto per visite specialistiche, esami diagnostici o interventi presso strutture diverse; tutti questi servizi sono a titolo gratuito grazie ai Volontari della Fondazione. Sono escluse dalla retta le visite specialistiche, il trasporto in ambulanza, l'assistenza durante i ricoveri ospedalieri, le pratiche burocratiche, la fornitura del vestiario, della biancheria personale e di tutti i presidi di stretto e personale utilizzo (per esempio: cavigliere, polsiera, plantari, collarini o busti). Per l'accompagnamento e l'assistenza dell'Ospite a visite specialistiche, in caso di assenza del parente è possibile che la struttura provveda, ad un costo di € 50,00 a titolo di rimborso spese.

L'impegno del pagamento della retta viene assunto dal richiedente o dai familiari o dal tutore o dal Comune di residenza secondo quanto è previsto dalla legge.

Il pagamento della retta di degenza dovrà essere effettuato anticipatamente entro il giorno 10 di ogni mese presso la banca indicata sulla fattura. L'importo della retta giornaliera è indicata nell'**Allegato 1**. Qualora l'Ospite entrasse successivamente alla data di accettazione del ricovero, è prevista la corresponsione di una quota per ogni giorno di mantenimento posto letto. A garanzia dell'adempimento, dovrà essere versata con bonifico bancario, unitamente alla prima mensilità, una somma a titolo di cauzione di importo pari ad una mensilità intera. Il deposito cauzionale è di tipo infruttifero. E' stato scelto il bonifico come deposito cauzionale in quanto il libretto risulta oneroso all'Ospite.

Annualmente, entro i termini di presentazione della dichiarazione dei redditi, viene fornito agli Ospiti, o ai loro parenti, un'attestazione utile ai fini della detrazione della spesa sanitaria.

### **2.3 Modalità di accesso**

L'ammissione degli Ospiti nella RSA è strettamente correlata alla effettiva disponibilità dei posti letto. Essa pertanto non potrà in alcun modo operare in deroga alle disposizioni provinciali accogliendo Ospiti oltre la normale recettività autorizzata.

La procedura vigente di ammissione della domanda di ricovero si articola nel seguente modo:

- presentazione della domanda, da parte dell'interessato o di un familiare o del tutore nei casi di incapacità previsti dalla legge, presso l'ufficio amministrativo, redatta su apposito modulo regionale. L'accesso al ricovero è riservato nell'ordine:
  - ai residenti nel Comune di Romano di Lombardia;

- ai residenti nel Comune di Romano di Lombardia ricoverati presso altre strutture;
  - ai residenti negli altri Comuni della provincia di Bergamo;
  - altri.
- La domanda ha validità di un anno dalla data di presentazione. E' possibile rinnovare la domanda per ulteriori 12 mesi presentandone richiesta prima dello scadere dell'anno dalla data di presentazione della domanda (12 mesi + ulteriori 12 mesi, se presente un rinnovo della richiesta).
  - La domanda viene esaminata e valutata sotto l'aspetto socio sanitario dal Direttore Sanitario della R.S.A. Se la valutazione geriatrica dell'Ospite corrisponde alle caratteristiche dell'utenza per la quale la nostra R.S.A. è autorizzata, si procede all'inserimento della domanda nella graduatoria interna.
  - All'atto della disponibilità di un posto presso la struttura, la persona di riferimento indicata nella domanda viene contattata. Può tuttavia rifiutare temporaneamente il ricovero, rimanendo nella medesima posizione della graduatoria, fino a 2 volte. Al terzo rifiuto la domanda verrà spostata alla fine della lista d'attesa di competenza
  - Su richiesta di potenziali Ospiti o loro parenti è possibile effettuare una visita guidata negli ambienti di vita della Residenza Sanitario Assistenziale fissando un appuntamento con l'educatrice professionale della struttura.
  - Qualora intervenissero variazioni nella situazione del Richiedente, queste dovranno essere tempestivamente comunicate agli uffici amministrativi.
- L'accesso in RSA avviene sul posto letto accreditato per passare successivamente al posto letto accreditato a contratto, quando disponibile.

## **2.4 Modalità di accoglienza, presa in carico e dimissione dell'Ospite**

### Accoglienza in struttura

La figura responsabile dell'accoglienza è l'infermiera presente nel reparto e l'operatore, i quali mostrano la stanza di degenza, gli altri Ospiti con cui condividerà la stanza, il tavolo del refettorio e i vari ambienti della struttura.

L'accoglienza viene effettuata dal lunedì al venerdì preferibilmente al mattino, orario in cui è garantita la presenza del medico di reparto.

Il personale amministrativo presenta ai familiari la modulistica da compilare e i documenti necessari per il ricovero. Viene inoltre sottoscritto un contratto di assistenza socio-sanitaria.

L'educatore professionale presenta le attività svolte in struttura, i momenti di animazione e chiede alla famiglia la collaborazione per facilitare l'inserimento e la partecipazione dell'Ospite alle attività programmate.

Nei giorni successivi gli operatori raccoglieranno i dati relativi al nuovo Ospite e le informazioni per l'elaborazione del P.I e del P.A.I. Il medico di reparto provvederà alla compilazione della cartella clinica, imposterà le attività infer-

mieristiche, fisiatriche e assistenziali, eseguirà l'esame obiettivo e richiederà gli esami di routine.

### Presa in carico

Sulla base dell'osservazione condotta dalle figure professionali nei primi giorni di ricovero, l'équipe formula un piano di intervento personalizzato multidisciplinare, finalizzato al raggiungimento di precisi obiettivi e vengono stabiliti i tempi di verifica periodica con la compilazione del P.I. e del PAI.

Il PAI sarà comunicato alla famiglia che verrà coinvolta all'interno del progetto.

### Modalità di dimissione

Le dimissioni sono previste nei seguenti casi:

- per decesso dell'Ospite. I familiari verranno avvertiti tempestivamente in caso di decesso del loro congiunto;
- per comportamenti incompatibili con la vita comunitaria, legati a patologie che possono verificarsi dopo il ricovero in struttura e per le quali essa non sia in grado di offrire l'ospitalità adatta;
- per sopravvenuto miglioramento psico-fisico tale da rendere inappropriata la permanenza dell'Ospite presso la R.S.A.

In ottemperanza alla normativa vigente, la Fondazione si attiverà affinché le dimissioni avvengano in forma assistita in collaborazione con il Comune e la ASST di riferimento, dandone comunicazione all'ATS.

### Trasferimenti interni e motivazioni

La Direzione Sanitaria ha la facoltà di trasferire l'Ospite in una sistemazione diversa da quella assegnata all'atto dell'ingresso, quando ciò sia richiesto dalle esigenze della vita comunitaria o dalle mutate condizioni psicofisiche dell'Ospite e previa informazione all'Ospite e ai suoi familiari.

### Ricoveri ospedalieri

Il ricovero ospedaliero viene stabilito dal medico di reparto che compila la relativa richiesta. L'infermiere professionale allega alla richiesta del medico tutta la documentazione sanitaria necessaria per il ricovero. Il Direttore Sanitario, o un medico delegato, provvede nei giorni seguenti a contattare l'Ospedale per avere informazioni sulle condizioni dell'Ospite ricoverato. Naturalmente i familiari vengono avvertiti tempestivamente dal Direttore Sanitario e in assenza di quest'ultimo dal personale di reparto al momento in servizio.

## **2.5 Reparti e servizi**

L'obiettivo principale dell'assistenza geriatrica offerta dalla RSA consiste nel garantire il mantenimento del miglior livello di qualità di vita possibile, promuovendo l'autonomia della persona anziana, riducendo e contrastando il più a lungo i processi invalidanti.

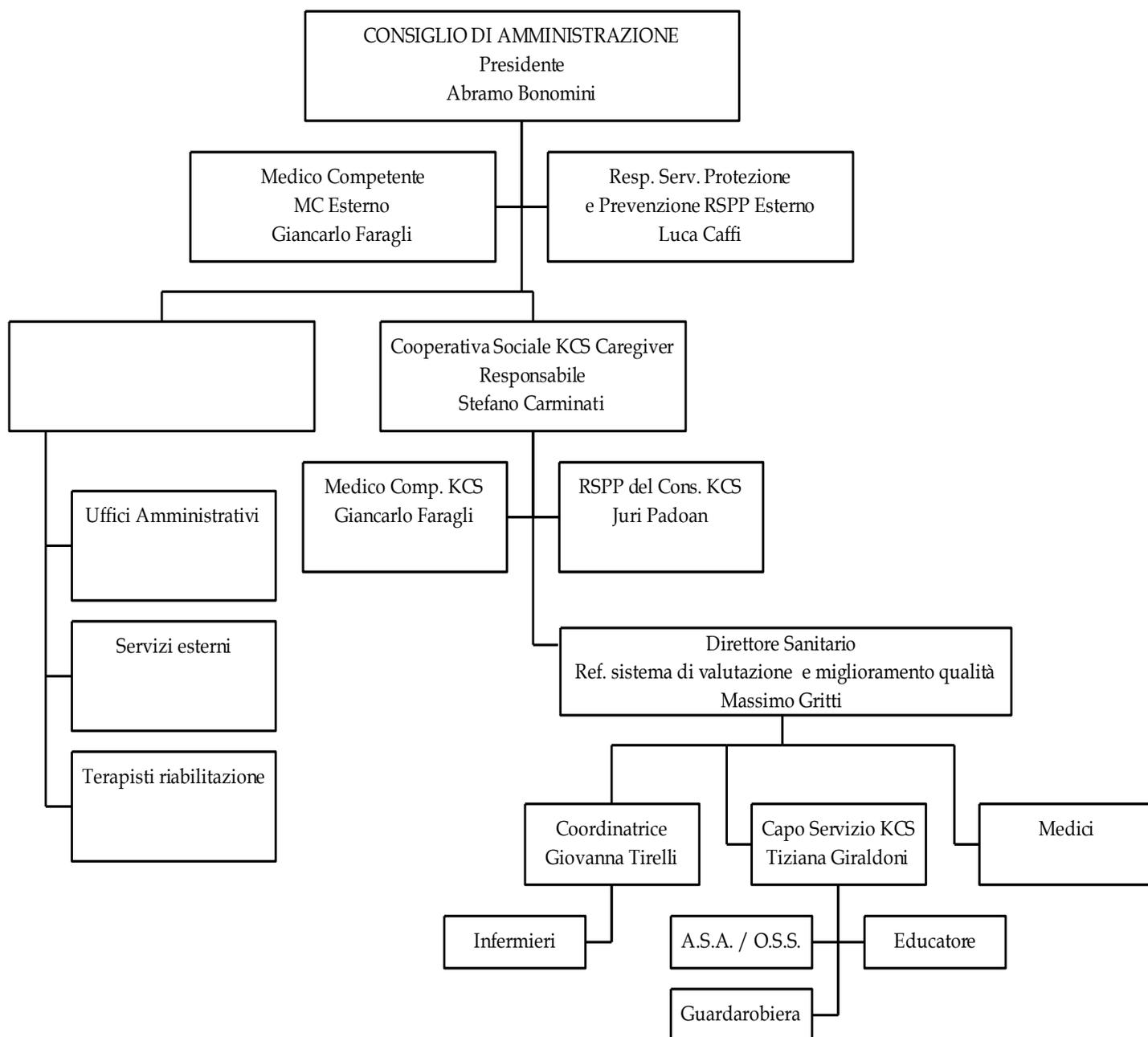
Indi sono garantiti: assistenza medica, farmacologica ed infermieristica; servizi di terapia fisica e riabilitativa; attività di animazione, cura del contesto relazionale della persona.

Responsabile dell'organizzazione e della gestione dei servizi della RSA è la cooperativa KCS caregiver con sede legale a Bergamo. Le attività della RSA sono coordinate dalla Caposervizio, responsabile della gestione, che si interfaccia con la Direzione Amministrativa della Fondazione, con la Direzione Sanitaria e con il Coordinamento Infermieristico.

# Capitolo III

## AREA SANITARIA

### 3.1 Organigramma



### **3.2 Direzione Sanitaria**

Il Direttore Sanitario dirige la struttura sotto il profilo igienico sanitario e assicura, anche attraverso la collaborazione del personale sanitario, il perseguimento di una assistenza medico sanitaria ad elevati standard qualitativi (previsti dalla normativa vigente).

Definisce le linee programmatiche di organizzazione dei servizi sanitari per il raggiungimento degli obiettivi indicati dal Consiglio di Amministrazione.

Inoltre è responsabile della tenuta del fascicolo sanitario dell'Ospite, in quanto pubblico ufficiale.

### **3.3 Servizio infermieristico**

Il servizio infermieristico e tecnico sanitario è l'insieme di tutti i ruoli infermieristici, ausiliari, tecnici della riabilitazione che concorrono a fornire prestazioni assistenziali nell'ambito dell'area sanitaria.

Il servizio collabora, sulla base di principi e valori condivisi, con la Direzione e i dirigenti di altri servizi per assicurare un'assistenza di qualità elevata, mediante l'adozione di strumenti adeguati, coniugando in modo positivo l'utilizzo di fattori produttivi con il concetto di assistenza globale della persona.

#### ***Personale infermieristico:***

- Coordinatore di reparto;
- Infermieri professionali;

#### ***Personale di riabilitazione:***

- Terapisti della riabilitazione;

#### ***Personale ausiliario:***

- Operatori Socio Sanitari
- Ausiliari Socio Assistenziali;

### **3.4 Assistenza sanitaria in reparto**

La responsabilità dell'organizzazione delle attività sanitarie preventive, curative e riabilitative in reparto appartiene al Direttore Sanitario che si avvale della collaborazione del coordinatore di reparto, delle infermiere professionali, dei terapisti della riabilitazione e dal personale ausiliario.

La Fondazione garantisce un'assistenza sanitaria-assistenziale e una reperibilità medica continuative nell'arco delle ventiquattro ore.

Le competenze assegnate ai componenti dell'équipe sanitarie di reparto sono le seguenti:

- Medico: responsabile della diagnosi, della cura e degli interventi riabilitativi all'interno di ogni unità operativa.
- Medico reperibile per le ore notturne.
- Coordinatore di reparto: responsabile della gestione del personale di reparto, della gestione dei farmaci e dei documenti sanitari e di reparto. Controlla

la regolare esecuzione dei contratti di appalto riguardanti la pulizia e la ristorazione.

- Infermiere professionale: fornisce prestazioni di assistenza diretta e indiretta nell'arco delle ventiquattro ore.
- Operatore socio sanitario e ausiliario socio assistenziale: aiuta l'Ospite a soddisfare tutti i bisogni primari (alimentazione, idratazione, mobilizzazione, igiene, ecc.). Forniscono prestazioni di assistenza diretta all'Ospite nell'arco delle ventiquattro ore.

Tutti gli operatori della Fondazione sono riconoscibili mediante un apposito cartellino.

### **3.5 Servizio di riabilitazione**

L'attività di riabilitazione viene svolta presso la palestra situata all'interno della Fondazione dai fisioterapisti in collaborazione con il medico di reparto. Tale attività ha come fine il recupero (ove possibile) ed il mantenimento del maggior grado di autonomia per ciascun Ospite.

Il servizio è aperto anche agli utenti esterni.

### **3.6 Servizio farmaceutico**

La gestione della farmacia è affidata al Direttore Sanitario in collaborazione con gli infermieri. I medicinali sono tenuti in un locale idoneo, al quale ha accesso il personale autorizzato (Direttore Sanitario, infermiere).

### **3.7 Informazione e consenso**

L'Ospite ha diritto ad essere informato sulle terapie, gli interventi prescritti dai medici e le prestazioni infermieristiche. Può inoltre rifiutare il proprio consenso ad un qualsiasi intervento sanitario. In tal caso è tenuto, su richiesta del medico, a rilasciare a quest'ultimo una dichiarazione di non consenso.

Nei casi in cui sia necessario un intervento urgente la legge prevede che il medico debba agire nell'interesse del malato anche senza consenso.

Eventuali negligenze di qualsiasi operatore sanitario, che presta la propria opera all'interno della Fondazione, potranno essere comunque considerate come fonti di responsabilità personali.

### **3.8 Privacy**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del G.D.P.R. gli operatori sono tenuti a mantenere la massima riservatezza sulle informazioni riguardanti le condizioni di salute degli Ospiti, fornendole solo a loro personalmente e in caso di consenso, ai loro familiari, ad altre persone da loro designate o all'autorità giudiziaria che ne faccia richiesta.

# Capitolo IV

## AREA SOCIALE

### 4.1 Servizio Socio educativo

All'area socio educativa fanno capo tutte le problematiche connesse con la vita di relazione istituzionale, il mantenimento dei legami familiari, l'animazione sociale, l'organizzazione del volontariato, la tutela dei diritti degli Ospiti, lo sviluppo delle relazioni con la comunità cittadina.

L'educatore professionale è a disposizione degli Ospiti per aiutarli ad affrontare i problemi che possono incontrare nel corso della vita quotidiana: mantenimento dei rapporti con i familiari, composizione di controversie con gli altri Ospiti o con il personale, isolamento sociale.

Agli Ospiti che mancano di un sostegno familiare, l'educatore professionale può offrire un supporto sostitutivo con la collaborazione dei volontari che operano nella struttura.

L'educatore professionale cura anche le attività ricreative ed occupazionali degli Ospiti, studia le attività di animazione più consone alle loro esigenze.

La vita quotidiana dell'Ospite è scandita, secondo programmi stagionali, dalle seguenti attività: ginnastica di gruppo, lettura del giornale, terapia occupazionale, concerti, gite, spettacoli di teatro, feste a tema, pranzi a tema, feste di compleanno mensili, tombole, passeggiate, ecc.

Il ruolo dell'educatore professionale è di promuovere attività di animazione e ricreazione nonché di mantenere gli interessi specifici degli Ospiti e di prevenire il decadimento psicofisico.

### 4.2 Volontariato

Nella Residenza Sanitario Assistenziale è attivo un gruppo di volontariato facente parte dell'Associazione Nazionale UNIT'ALSI.

### 4.3 Comitato degli Ospiti e dei Parenti

Il Comitato degli Ospiti e dei Parenti è stato istituito dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione, in attuazione dell'art. 20 del Regolamento Interno. Il Comitato ha lo scopo di rappresentare gli Ospiti, così da poter interloquire con l'Amministrazione della Fondazione relativamente ai problemi assistenziali e gestionali. Composto da 3 membri, eletti dagli Ospiti o dal parente che ne ha cura, al suo interno viene nominato un Presidente. I membri durano in carica due anni e possono essere riconfermati una sola volta. Nel caso in cui si verificasse il decesso e/o le dimissioni dell'Ospite, il membro decade automaticamente dalla carica.

#### 4.4 Segnalazioni lamentele e apprezzamenti

Presso l'Ufficio amministrativo è possibile il ritiro del modulo per la segnalazione delle disfunzioni, suggerimenti, reclami e/o apprezzamenti, che costituisce l'**Allegato 2** della presente. Il modulo compilato dovrà inserito nell'apposita cassetta posta in prossimità dell'ufficio amministrativo.

Entro 30 giorni dalla segnalazione, la Fondazione, tramite il Direttore, potrà fornire una adeguata risposta alle disfunzioni segnalate.

In caso di insoddisfacente risposta l'interessato può chiedere con altra istanza motivata il riesame al Difensore Civico della Regione Lombardia – Via F. Filzi, 22 – 20124 Milano – Telefono 02/67482465/67 oppure accedere all'Ufficio di Relazione con il Pubblico e all'Ufficio di Pubblica Tutela dell'ATS di Bergamo – Via Galliccioli, 24 – Bergamo – telefono 035/385296

#### 4.5 Codice Etico

La Fondazione sta definendo un nuovo Codice Etico al fine di precisare con chiarezza e trasparenza l'insieme dei valori ai quali si ispira per raggiungere i propri fini istituzionali, adottando procedure e comportamenti finalizzati a prevenire attività illecite o illegittime, migliorare l'efficienza e l'efficacia dell'attività della Fondazione, per garantire il soddisfacimento dei bisogni dei destinatari dell'attività svolta.

Il Codice Etico che verrà proposto formalizza i principi che fanno già parte del patrimonio etico di coloro che operano all'interno della Fondazione e che costituiscono fonte di ispirazione nella loro azione e manifesto etico della Fondazione.

# Capitolo V

## AREA ALBERGHIERA

### E DEI SERVIZI DI SUPPORTO

#### 5.1 Servizio di ristorazione

Al fine di tutelare la salute di ciascun Ospite, durante la permanenza nella Fondazione è sconsigliato integrare l'alimentazione con cibi e bevande provenienti dall'esterno. Se lo si desidera, le infermiere ed i medici possono fornire i necessari chiarimenti al riguardo. Per le persone affette da particolari patologie i cibi provenienti dall'esterno sono proibiti.

La nostra cucina cerca di offrire cibi il più possibile gradevoli, puntando sulla qualità e sulla varietà. Il menu, distinto in invernale ed estivo, prevede piatti tradizionali e qualche novità, tutti cucinati in modo tale da assicurare la massima digeribilità (Allegato 4). I pasti vengono portati in reparto direttamente dalla cucina, mediante carrelli termici, e dispensati ad ogni Ospite sotto stretto controllo dell'infermiera professionale la quale svolge un'ulteriore valutazione dietetica tenuto conto dello stato di salute dell'Ospite nella giornata.

Non tutti possono usufruire dei cibi previsti dal menu e pertanto il Direttore Sanitario provvederà alla formulazione settimanale di una dieta personalizzata. Il servizio di vitto viene effettuato nella sala mensa della Fondazione negli orari indicati nel diario di vita quotidiana, consegnato all'Ospite all'atto del ricovero (vedi "Vita nella residenza").

#### 5.2 Servizio pulizie

Il servizio pulizie delle stanze di degenza, dei servizi igienici e degli spazi collettivi è affidato ad un'azienda esterna, che provvede alla pulizia quotidiana degli ambienti e alla sanificazione completa. Gli operatori del reparto si occupano della sanificazione degli arredi delle camere e della pulizia degli ausili in uso agli Ospiti.

#### 5.3 Servizio di guardaroba

La biancheria personale degli Ospiti viene lavata e curata attraverso il servizio di lavanderia, istituito all'interno della struttura.

#### 5.4 Servizio di trasporto

Per gli Ospiti che abbiano la necessità di recarsi verso servizi di diagnosi e cura e per motivi di carattere sociale, vi sono a disposizione:

- un'autovettura FIAT PUNTO (donata dall'associazione "Famiglie Insieme" in collaborazione con la "Fondazione della Comunità Bergamasca" e con la SAI Assicurazioni);

- un'autovettura FIAT PUNTO (messo a disposizione in comodato d'uso dall'Amministrazione Comunale).
- un automezzo FIAT DOBLO' con sollevatore per carrozzine;
- un'autovettura CITROEN NEMO (acquistata con il contributo dell'AVIS di Romano di Lombardia);
- un'autovettura SKODA (donata dalla famiglia Beretta);

## **5.5 Servizio parrucchiere**

Il servizio parrucchiere è gestito da parrucchieri volontari qualificati.

E' gratuito ed è organizzato dall'Educatrice.

Dalle prestazioni sono escluse la permanente e la tinta.

Il locale parrucchiera è ad uso esclusivo degli Ospiti, è posto al secondo piano della struttura ed è adeguatamente attrezzato per accogliere anche persone in carrozzina.

Le attrezzature professionali sono state donate dall'Associazione "Famiglie Insieme".

# Capitolo VI

## VITA NELLA RESIDENZA

### 6.1 Diario di vita quotidiana

- Ore 06.15-08.30 circa - Igiene personale e mobilizzazione dell'Ospite
- Ore 08.30-09.00 circa - Prima colazione
- Terapia medica
- Ore 09.00-12.00 circa - Momento d'aggregazione degli Ospiti
- Attività ricreativa
- Attività fisioterapica
- Bagno/doccia (periodica)
- Ore 11.45-12.30 ca. - Pranzo
- Terapia medica
- Ore 13.15-15.00 ca. - Riposo pomeridiano
- Televisione
- Igiene personale dell'Ospite (portatore di pannolone)
- Ore 15.15-16.00 ca. - Merenda
- Ore 16.00-17.00 ca. - Attività ricreativa
- Bagno/Doccia (periodica)
- Ore 18.00-19.30 ca. - Cena
- Terapia medica
- Ore 19.30-22.00 ca. - Momento d'aggregazione
- Televisione
- Distribuzione camomilla
- Mobilizzazione a letto
- Preparazione per la notte

### 6.2 Orario delle visite agli Ospiti

La visita di parenti ed amici è sempre un momento piacevole per gli anziani ospitati, per questo motivo è bene che ci sia un'ampia elasticità d'orario di accesso alla struttura. **L'ingresso all'interno del reparto è autorizzato:**

**dalle 8.00 alle 20.00**

Le porte del Centro Sociale Polivalente si aprono alle 8.00 e vengono chiuse alle 18.30. Pertanto per accedere nell'orario compreso tra le ore 18.30 e le ore 8.00 sarà necessario citofonare al campanello posto all'entrata del Centro Sociale Polivalente. La Fondazione ha regolamentato l'orario di visita in relazione alla propria organizzazione nei seguenti spazi:

- nelle camere, in particolare durante le operazioni di riordino e pulizia e qualora vi fossero svolte attività sanitarie ed assistenziali; è bene, in ogni caso, non affollare le camere nel rispetto delle esigenze degli altri Ospiti;

- nelle sale da pranzo, durante la consumazione dei pasti, l'accesso sarà riconosciuto ad un solo visitatore con il compito di assistenza.

**A causa della pandemia da covid-19, le visite dei parenti hanno subito delle variazioni. Al 30 Maggio 2022 è garantita una visita al giorno per ogni Ospite per max 45 minuti.**

### **6.3 Presenza familiari**

La presenza di familiari accanto agli Ospiti è possibile e raccomandabile in quanto li aiuta a mantenersi in contatto con l'ambiente socio-affettivo di provenienza. Il familiare può prendere parte insieme all'Ospite alle attività sociali organizzate dalla Fondazione.

Vi sono situazioni in cui i familiari, pur desiderando stare a fianco del loro congiunto nel corso della giornata, ne sono impossibilitati e chiedono l'intervento di terzi. Queste persone chiamate dai parenti ad accudire il loro familiare non possono svolgere funzioni assistenziali infermieristiche, che vengono assicurate dal personale della struttura. I familiari dovranno comunicare il nominativo della persona cui viene affidato l'accompagnamento del proprio congiunto e i giorni e gli orari della sua presenza all'interno della Fondazione.

La Direzione si riserva l'eventuale revoca di questa concessione qualora la persona non dovesse rispettare le disposizioni ricevute.

La Direzione concede ai famigliari la possibilità di rimanere ad assistere il congiunto la notte in casi di particolare gravità.

**A causa della pandemia da covid-19, per garantire la sicurezza degli ospiti, la presenza dei familiari in reparto è limitata alla visita giornaliera o in caso di particolare gravità (con autorizzazione della Direzione Sanitaria).**

### **6.4 Personalizzazione delle camere**

L'Ospite non può di sua iniziativa alterare la dotazione degli arredi della camera, che conserverà con ogni cura. Tuttavia è possibile personalizzare la propria stanza con oggetti ai quali l'Ospite è particolarmente legato. Nell'eventualità che voglia personalizzare la propria stanza con mobili di sua proprietà dovrà farne richiesta al responsabile di reparto. È assolutamente vietato, per motivi di sicurezza, tenere fornelli elettrici in camera.

### **6.5 Il silenzio e la tranquillità**

Il volume della radio e della televisione va tenuto basso per non recare disturbo agli Ospiti delle camere vicine. In alcuni casi è consigliabile l'uso di cuffie auricolari.

## **6.6 Assistenza religiosa**

La Messa settimanale viene celebrata ogni sabato alle ore 16.30 nella Cappella interna alla struttura. Settimanalmente c'è la presenza di un ministro di culto cattolico che si occupa anche delle confessioni.

La libertà di culto è garantita in tutti i suoi aspetti.

## **6.7 Diritti e doveri degli Ospiti**

Si rimanda nella sua interezza all'**Allegato 3**.

# *Capitolo VII*

## **STANDARDS DI QUALITA'**

### **7.1 Modalità lavorative**

L'operare per progetti è una modalità operativa complessa che vede tutta l'organizzazione impegnata a lavorare per "obiettivi e risultati" non più per "mansioni e compiti", con particolare attenzione all'analisi dei processi.

Inizialmente si rilevano i bisogni multidimensionali degli anziani, per effettuare una valutazione preliminare della situazione clinica, psicologica e relazionale dell'Ospite.

Dopo questa fase iniziale l'équipe di lavoro interna alla casa di riposo definisce un progetto operativo per raggiungere un preciso risultato al fine di prevenire, rallentare od impedire il decadimento funzionale. Si procede successivamente alla periodica verifica dei risultati conseguiti, per valutarne il raggiungimento, l'eventuale sospensione o prolungamento e/o per definire una nuova strategia. Tutte le figure professionali facenti parte dell'organizzazione lavorano in modo integrato e coordinato per raggiungere gli obiettivi prefissati per ciascun Ospite.

Gli interventi personalizzati sono il risultato del complesso lavoro integrato tra i vari professionisti presenti nella struttura. A tal fine gli operatori nel porsi in relazione con gli Ospiti assumono comportamenti attenti a soddisfare i complessi bisogni della persona anziana.

### **7.2 Formazione del personale**

Tutto il personale presente nella casa di riposo è qualificato per il ruolo che ricopre, essendo ogni unità in possesso del titolo di studio richiesto dal profilo professionale. All'interno della struttura vengono proposti e organizzati dalla cooperativa KCS caregiver corsi di formazione per il personale.

### **7.3 Sistemi informativi scritti**

Raccolta e conservata in appositi contenitori, nel rispetto della privacy e del segreto professionale, esiste all'interno della Fondazione la documentazione scritta relativa a ciascun Ospite quale la scheda multidimensionale (sanitaria, infermieristica, riabilitativa, animazione, sociale), il piano di lavoro, il progetto individualizzato, ecc. Tale documentazione viene conservata anche nella Cartella Socio Sanitaria informatizzata, il cui accesso è consentito solo al personale autorizzato.

Inoltre opportunamente registrata, sia su mezzo cartaceo che informatico, nel rispetto sia della privacy che del segreto d'ufficio, esiste la documentazione inerente al funzionamento dei servizi erogati: regolamenti, delibere, convenzioni, protocolli, procedure, linee guida, ecc.

## **7.4 Sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici sulla produzione alimentare (HACCP)**

Secondo quanto prevede il D. Lgs. 193/07 (ex 155/97) la Fondazione insieme alla cooperativa KCS ha elaborato un manuale mettendo in atto un sistema di “controllo processo” che identifica la possibilità del verificarsi dei rischi durante la manipolazione degli alimenti.

Il personale ha seguito un corso di formazione sulle norme igieniche e sulla prevenzione di contaminazioni alimentari.

## **7.5 Attuazione del D. Lgs. 81 del 2008**

La Fondazione ha ottemperato agli obblighi contenuti nel decreto legislativo riguardante la sicurezza dei lavoratori e dei residenti in struttura, predisponendo idoneo piano di emergenza.

A tutti i lavoratori è stata data informazione generale sui rischi a cui sono sottoposti e sulle misure di prevenzione da adottare, sulle procedure da seguire in emergenza, sull'uso dei dispositivi di protezione individuale.

## **7.6 Sistema di valutazione e soddisfazione**

In ottemperanza alle disposizioni della Regione Lombardia, la RSA somministra annualmente questionari volti a rilevare il grado di soddisfazione degli operatori e il grado di soddisfazione degli Ospiti e parenti (Allegato 5). La pubblicazione dei risultati e dei piani di miglioramento adottati avviene attraverso l'esposizione nelle bacheche degli uffici amministrativi e del reparto.

## **7.7 Modalità di accesso alla documentazione sanitaria**

La documentazione sanitaria viene richiesta alla Direzione Sanitaria, il rilascio della stessa avrà luogo entro cinque giorni lavorativi dalla richiesta.

**ALLEGATO 1**  
**RETTE GIORNALIERE DI DEGENZA**

IN VIGORE DAL 01.02.2021 per gli Ospiti già presenti in RSA

Posto letto accreditato a contratto definitivo residenti .....€ 62,44

Posto letto accreditato a contratto definitivo non residenti.....€ 67,16

IN VIGORE DAL 15.06.2020 per i nuovi ingressi in RSA

(verbale CdA n. 2 del 15.06.2020)

Posto letto accreditato a contratto definitivo residenti .....€ 65,00

Posto letto accreditato a contratto definitivo non residenti.....€ 69,00

Posto letto accreditato temporaneo e definitivo.....€ 85,00

Dal 1° dicembre 2022 fino al 31 maggio 2023, sarà richiesta un'integrazione straordinaria della retta per spese di gestione pari a € 3,00 al giorno

## ALLEGATO 2 SCHEMA LAMENTALE/APPREZZAMENTI

In data \_\_\_\_\_ il sottoscritto \_\_\_\_\_  
in qualità di (marito, figlio,...) \_\_\_\_\_ del Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_  
ospite presso la vostra residenza, al fine di contribuire al miglioramento del servizio, Vi informiamo di:

◆ non essere soddisfatto del seguente servizio:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Direzione                  | <input type="checkbox"/> Terapie riabilitative |
| <input type="checkbox"/> Ufficio Amministrativo     | <input type="checkbox"/> Cucina                |
| <input type="checkbox"/> Assistenza medica          | <input type="checkbox"/> Lavanderia            |
| <input type="checkbox"/> Assistenza infermieristica | <input type="checkbox"/> Pulizie               |
| <input type="checkbox"/> Assistenza alla persona    | <input type="checkbox"/> Altro _____           |

Per i seguenti motivi: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

La prego gentilmente di intervenire nel merito autorizzando a segnalare quanto esposto ad eventuali terzi soggetti competenti.

♥ essere particolarmente soddisfatto del seguente servizio:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Direzione                  | <input type="checkbox"/> Terapie riabilitative |
| <input type="checkbox"/> Ufficio Amministrativo     | <input type="checkbox"/> Cucina                |
| <input type="checkbox"/> Assistenza medica          | <input type="checkbox"/> Lavanderia            |
| <input type="checkbox"/> Assistenza infermieristica | <input type="checkbox"/> Pulizie               |
| <input type="checkbox"/> Assistenza alla persona    | <input type="checkbox"/> Altro _____           |

Per i seguenti motivi: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Distinti saluti

**Modalità di compilazione:** barrare i servizi di cui si evidenzia l'insoddisfazione e/o apprezzamento per poi esporre con più chiarezza, ove possibile, i fatti, le date e identificare, se direttamente responsabili, i soggetti di cui è causa la lamentela/apprezzamento.

## **ALLEGATO 3**

### **CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA**

#### **Introduzione**

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si 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 psicofisiche.

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia sotto l'aspetto fisico che psichico, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per le 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 garantiscono 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, residenze sanitario-assistenziali, scuole, servizi di trasporti ed altri servizi alla persona sia pubblici che 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 della 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'art. 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'art. 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni speciali 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 dei diritti della persona;

- Il principio "di salute", enunciato nell'art. 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.

### **La persona anziana al centro dei diritti e dei doveri**

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che 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.

<b>La persona ha il diritto</b>	<b>La società e le istituzioni hanno il dovere</b>
Di sviluppare e di 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 rispettare, 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 e/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.



## Menù invernale – 1° settimana

### Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

#### Lunedì

Pasta con crema di broccoli\* 1,3,7  
 Coscia di pollo al forno  
 Frittata alle verdure\* 3,7  
 Bieta\* all'olio e limone

Minestra di porri con pasta 1,6,9  
 Polpette di manzo\* 1,3,7  
 Formaggio fresco 7  
 Fagiolini\* al vapore

#### Martedì

Risotto allo zafferano 3,6,7,9,12  
 Palombo\* gratinato 14  
 Torta salata di verdure\* 1,3,7  
 Finocchi\* al forno

Crema di piselli\* con crostini 1,6,9  
 Involtini di prosciutto e formaggio  
 al forno 3,7  
 Frittata con cipolle 3,7  
 Barbabietole

#### Mercoledì

Pasta pomodoro e basilico 1,9  
 Scaloppina\* al vino bianco 1,12  
 Prosciutto cotto  
 Insalata mista

Stracciatella in brodo 3,6,7,9  
 Focaccia farcita 1,7  
 Torta di zucchine\* 1,3,7  
 Contorno mediterraneo\*

#### Giovedì

Polenta  
 Spezzatino di manzo  
 con verdure\*  
 Gorgonzola 7  
 Fagiolini\* all'olio

Crema di carote\* 6,9  
 Pizza margherita 1,7  
 Omelette 3,7  
 Broccoli\* saltati

#### Venerdì

Pasta pesto, patate e fagiolini\* 1,3,7,8  
 Arrosto di tacchino  
 Prosciutto di Praga  
 Insalata

Zuppa di lenticchie\* 1,9  
 Merluzzo\* al forno 4  
 Torta rustica\* 1,3,7  
 Purè di patate 3,7

#### Sabato

Pasta aglio olio e peperoncino 1  
 Trippa 3,6,7,9  
 Petto di pollo\* alla salvia  
 Tris di verdure\*

Minestrone\* 6,9  
 Ricotta gratinata al forno 3,7  
 Polpettone\* 1,3,7  
 Carote\* prezzemolate

#### Domenica

Lasagne al ragù 1,3,7,9,12  
 Salsiccia al forno  
 Robiola olio e pepe 7  
 Patate\* al forno  
 Dessert 1,3,6,7,8,12

Tortellini\* in brodo 1,3,7  
 Verdure ripiene\* 1,3,7  
 Torta salata\* pancetta e cipolle 1,3,7  
 Cavolfiori\* gratinati 3,7

\* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine  
 Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

- 1- Cereali contenenti glutine
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini

- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8- Frutta a guscio
- 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 9- Sedano e prod. a base di sedano
- 12- Anidride solforosa e solfiti

## Menù invernale – 2° settimana

### Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

#### Lunedì

Pasta all'amatriciana <sup>1,9</sup>  
 Platessa\* all'olio e limone <sup>4</sup>  
 Rollè di carne  
 Spinaci\* alla parmigiana <sup>3,7</sup>

---

Zuppa cereali e legumi <sup>1,6,9(8,11,13)</sup>  
 Stracchino <sup>7</sup>  
 Uova sode <sup>3</sup>  
 Verdure\* grigliate

#### Martedì

Risotto alla parmigiana <sup>3,6,7,9,12</sup>  
 Pollo alla cacciatora <sup>9</sup>  
 Polpette di ricotta e spinaci\* <sup>1,3,7</sup>  
 Barbabietole

---

Passato di verdure\* <sup>6,9</sup>  
 Frittata alle cipolle <sup>3,7</sup>  
 Mortadella <sup>8</sup>  
 Tris di verdure\*

#### Mercoledì

Gnocchi alla romana\* <sup>1,3,7</sup>  
 Stracchino <sup>7</sup>  
 Saltimbocca alla romana <sup>7</sup>  
 Fagiolini\* saltati

---

Zuppa d'orzo\* <sup>1,6,9</sup>  
 Polpettone di patate e fagiolini\* <sup>1,3,7</sup>  
 Pizza <sup>1,7</sup>  
 Purè di patate <sup>3,7</sup>

#### Giovedì

Pasta al pesto <sup>1,3,7,8</sup>  
 Bocconcini di tacchino\* alle olive <sup>1,3</sup>  
 Sformato di verdure\* <sup>3,7</sup>  
 Cavolfiore\*

---

Crema di verdura\* <sup>6,9</sup>  
 Halibut\* al forno <sup>4</sup>  
 Hamburger di manzo\*  
 Carote\* prezzemolate

#### Venerdì

Pasta alle verdure\* <sup>1,9</sup>  
 Sformato di scamorza e carciofi\* <sup>3,7</sup>  
 Mozzarella <sup>7</sup>  
 Insalata mista

---

Pasta e fagioli <sup>1</sup>  
 Verdure ripiene\* <sup>1,3,7</sup>  
 Polpette vegetariane\* <sup>1,3,7,9</sup>  
 Erbetto\* all'olio e limone

#### Sabato

Pasta alla boscaiola\* <sup>1,9</sup>  
 Polpette di manzo\* in umido <sup>1,3,7</sup>  
 Robiola <sup>7</sup>  
 Porri gratinati <sup>1,3,7</sup>

---

Crema di zucca con crostini <sup>1,6,9</sup>  
 Scaloppina di pollo al marsala <sup>1,12</sup>  
 Gâteaux di patate e speck <sup>1,3,7</sup>  
 Broccoli\* all'olio

#### Domenica

Crespelle\* di magro <sup>1,3,7(2,4,6,8,9,12,14)</sup>  
 Arrosto di vitello  
 Involtini di prosciutto alla russa <sup>3</sup>  
 Patate al forno  
 Dessert <sup>1,3,6,7,8,12</sup>

---

Minestrone ai ceci <sup>3,6,7,8,9</sup>  
 Tortino rustico\* <sup>1,3,7</sup>  
 Arrosto di lonza all'arancia <sup>3</sup>  
 Finocchi\* al forno

\* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

1- Cereali contenenti glutine

4- Pesce e prodotti a base di pesce

7- Latte e prodotti a base di latte

10- Senape e prodotti a base di senape

13- Lupini e prodotti a base di lupini

2- Crostacei e prodotti a base di crostacei

5- Arachidi e prodotti a base di arachidi

8- Frutta a guscio

11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo

14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

3- Uova e prodotti a base di uova

6- Sola e prodotti a base di sola

9- Sedano e prod. a base di sedano

12- Anidride solforosa e solfiti

## Menù invernale – 3<sup>o</sup> settimana

### Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

#### Lunedì

Risotto di zucca e porri <sup>3,6,7,9,12</sup>  
 Polpette di pesce\* <sup>1,3,4</sup>  
 Torta salata\* <sup>1,3,7</sup>  
 Piselli\* stufati

---

Minestrone\* <sup>6,9</sup>  
 Pollo lesso  
 Ricotta gratinata <sup>3,7</sup>  
 Purè di patate <sup>3,7</sup>

#### Martedì

Pasta al ragù\* <sup>1,9</sup>  
 Scaloppina di lonza al vino bianco <sup>1</sup>  
 Tortino di legumi <sup>1,3,7</sup>  
 Tris di verdure\*

---

Pasta e ceci <sup>1,6,9</sup>  
 Uova al pomodoro <sup>3</sup>  
 Verdure ripiene\* <sup>1,3,7</sup>  
 Carote\* al burro <sup>7</sup>

#### Mercoledì

Polenta  
 Arrosto di tacchino  
 Stracchino <sup>7</sup>  
 Broccoli\* all'olio

---

Crema di carote\* <sup>6,9</sup>  
 Tortino patate e formaggio <sup>3,7</sup>  
 Rollè di carne  
 Erbette\* all'olio e limone

#### Giovedì

Pasta al pesto <sup>1,3,7,8</sup>  
 Polpettone\* <sup>1,3,7</sup>  
 Pollo alla cacciatora <sup>9,12</sup>  
 Contorno mediterraneo\*

---

Zuppa alle cipolle <sup>1,3,7,6,9</sup>  
 Torta salata\* <sup>1,3,7</sup>  
 Robiola <sup>7</sup>  
 Fagiolini\* all'olio

#### Venerdì

Pasta alla puttanesca <sup>1,9</sup>  
 Uova sode <sup>3</sup>  
 Strudel salato\* <sup>1,3,7</sup>  
 Tris di verdure\*

---

Vellutata di patate <sup>6,9</sup>  
 Polpette di manzo\* <sup>1,3,7</sup>  
 Lonza tonnata <sup>3,4</sup>  
 Cavolfiore\* all'olio

#### Sabato

Pasta al ragù di verdure\* <sup>1,9</sup>  
 Tacchino alle erbe aromatiche  
 Mortadella <sup>8</sup>  
 Finocchi\* al burro <sup>7</sup>

---

Minestrone alla  
 Genovese\* <sup>3,6,7,8,9 (2,4,10,11,13)</sup>  
 Pizza alle verdure <sup>1,7</sup>  
 Polpette di prosciutto e ricotta <sup>7</sup>  
 Insalata

#### Domenica

Ravioli\* al ragù <sup>1,3,6,7,9</sup>  
 Lonza alle mele  
 Frittata con cipolle <sup>3,7</sup>  
 Patate al forno  
 Dessert <sup>1,3,6,7,8,12</sup>

---

Pastina in brodo <sup>1,6,9</sup>  
 Torta rustica\* ai 4 formaggi <sup>1,3,7</sup>  
 Caprini al prezzemolo <sup>7</sup>  
 Cavolini di Bruxelles\* saltati

\* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine  
 Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

1- Cereali contenenti glutine  
 4- Pesce e prodotti a base di pesce  
 7- Latte e prodotti a base di latte  
 10- Senape e prodotti a base di senape  
 13- Lupini e prodotti a base di lupini

2- Crostacei e prodotti a base di crostacei  
 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi  
 8- Frutta a guscio  
 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo  
 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

3- Uova e prodotti a base di uova  
 6- Soia e prodotti a base di soia  
 9- Sedano e prod. a base di sedano  
 12- Anidride solforosa e solfiti

## Menù invernale – 4<sup>o</sup> settimana

### Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

#### Lunedì

Pasta ai quattro formaggi<sup>1,3,7</sup>  
 Palombo\* alla livornese<sup>4</sup>  
 Polpette in umido\*<sup>1,3,7</sup>  
 Spinaci\* alla parmigiana<sup>3,7</sup>

---

Vellutata di broccoli\*<sup>6,9</sup>  
 Gâteaux di patate<sup>1,3,7</sup>  
 Prosciutto cotto  
 Barbabietole

#### Martedì

Risotto ai piselli\*<sup>3,6,7,9,12</sup>  
 Bocconcini di pollo impanati<sup>1,3</sup>  
 Stracchino<sup>7</sup>  
 Fagiolini\* al vapore

---

Zuppa di farro\*<sup>1,6,9</sup>  
 Uova strapazzate  
 con pomodoro<sup>3,7</sup>  
 Polpette di legumi<sup>1,3,7</sup>  
 Carote\* prezzemolate

#### Mercoledì

Pasta al tonno<sup>1,4</sup>  
 Pizza margherita<sup>1,7</sup>  
 Hamburger vegetariano\*<sup>1,3,7</sup>  
 Fagiolini\*

---

Pastina in brodo<sup>1,6,9</sup>  
 Bollito con salsa verde<sup>4,10,12 (7,8)</sup>  
 Torta salata\*<sup>1,3,7</sup>  
 Cavolfiori\*

#### Giovedì

Pasta al pesto<sup>1,3,7,8</sup>  
 Tacchino alla pizzaiola<sup>9</sup>  
 Robiola olio e pepe<sup>7</sup>  
 Broccoli\* all'olio

---

Vellutata ai funghi\*<sup>3,6,7,9</sup>  
 Platessa\* alla mugnaia<sup>1,4</sup>  
 Frittata con zucchine\*<sup>3,7</sup>  
 Caponata

#### Venerdì

Gnocchi alla romana<sup>1,3,7</sup>  
 Tortino al formaggio<sup>1,3,7</sup>  
 Verdure ripiene\*<sup>1,3,7</sup>  
 Insalata

---

Minestrone\*<sup>6,9</sup>  
 Cotechino  
 Sformato di broccoli\* e scamorza<sup>7</sup>  
 Purè di patate<sup>3,7</sup>

#### Sabato

Crespelle\*<sup>1,3,7 (2,4,6,8,9,12,14)</sup>  
 Polpettone di patate e fagiolini\*<sup>1,3,7</sup>  
 Castellane di prosciutto al forno<sup>1,3</sup>  
 Erbette\* all'olio e limone

---

Tortelli\* in brodo<sup>1,3,7</sup>  
 Petto di pollo con pangrattato e  
 senape al forno<sup>1,10</sup>  
 Frittata semplice<sup>3,7</sup>  
 Cavolini di Bruxelles\* all'olio

#### Domenica

Pasta con salsa di noci<sup>1,3,7,8</sup>  
 Pollo al forno<sup>1,12</sup>  
 Ricotta gratinata<sup>3,7</sup>  
 Tris di verdure\*  
 Dessert<sup>1,3,6,7,8,12</sup>

---

Minestrone alla  
 genovese<sup>3,6,7,8,9 (2,4,10,11,13)</sup>  
 Polpettine di ricotta e spinaci\*<sup>1,3,7</sup>  
 Focaccia al formaggio di  
 Recco<sup>1,7</sup>  
 Finocchi\* al forno

\* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

1- Cereali contenenti glutine

4- Pesce e prodotti a base di pesce

7- Latte e prodotti a base di latte

10- Senape e prodotti a base di senape

13- Lupini e prodotti a base di lupini

2- Crostacei e prodotti a base di crostacei

5- Arachidi e prodotti a base di arachidi

8- Frutta a guscio

11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo

14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

3- Uova e prodotti a base di uova

6- Sola e prodotti a base di sola

9- Sedano e prod. a base di sedano

12- Anidride solforosa e solfiti

# Menù estivo – 1° settimana

Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

## Lunedì

Riso al burro e salvia <sup>7</sup>  
Arrostato di manzo <sup>1,6,9,12</sup>  
Bastoncini di pesce \* <sup>1,3,4</sup>  
Cavolfiori\* all'olio

Minestra di riso e patate <sup>6,9</sup>  
Pollo lesso <sup>6,9</sup>  
Prosciutto crudo  
Erbe\* all'olio

## Martedì

Penne alla crema di zucchine <sup>1,3,6,7,9</sup>  
Hamburger di manzo  
Uova strapazzate<sup>3</sup>  
Carote\* prezzemolate

Crema di cipolle con crostini<sup>1,6,9</sup>  
Salumi misti  
Emmenthal <sup>7</sup>  
Tris di verdure\*

## Mercoledì

Gnocchi al pomodoro<sup>1,6,9</sup>  
Torta salata <sup>1,3,7</sup>  
Polpette di prosciutto <sup>1,3,7</sup>  
Patate\* al forno

Minestra d'orzo <sup>6,7,9</sup>  
Mortadella <sup>7</sup>  
Mozzarella <sup>7</sup>  
Cavolini di Bruxelles \*

## Giovedì

Pasta all'amatriciana<sup>1,9</sup>  
Polpettone <sup>1,3,6,7</sup>  
Verdure ripiene <sup>1,3,6,7</sup>  
Fagiolini\* olio e limone

Vellutata di piselli\* <sup>6,9</sup>  
Frittata al naturale <sup>3,7</sup>  
Taleggio <sup>7</sup>  
Insalata russa\*

## Venerdì

Risotto di mare <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Platessa\* dorata <sup>1,3,4</sup>  
Coscette di pollo arrosto<sup>12</sup>  
Peperonata <sup>6,9</sup>

Stracciatella <sup>3,6,9</sup>  
Tonno e patate <sup>4</sup>  
Formaggio spalmabile<sup>7</sup>  
Spinaci \* all'olio

## Sabato

Fusilli al pesto <sup>1,3,7,8</sup>  
Scaloppina agli agrumi <sup>1,7</sup>  
Involtini di prosciutto<sup>7</sup>  
Broccoli\* all'olio

Minestra di riso e prezzemolo<sup>1,6,9</sup>  
Polpette di ricotta <sup>1,3,7</sup>  
Gorgonzola <sup>7</sup>  
Carote\* all'olio

## Domenica

Lasagne\* alla bolognese <sup>1,3,7,9,12</sup>  
Spezzatino di manzo <sup>1,6,9,12</sup>  
Arrostato di vitello <sup>1,6,7,9,12</sup>  
Patate\* al forno  
Dessert <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>

Tortellini in brodo<sup>1,6,9</sup>  
Formaggio <sup>7</sup>  
Tacchino freddo  
Fagiolini\* e cipolle all'olio

\* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

- 1- Cereali contenenti glutine
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini

- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8- Frutta a guscio
- 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 9- Sedano e prod. a base di sedano
- 12- Anidride solforosa e solfiti

# Menù estivo – 2° settimana

Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

## Lunedì

Risotto alla parmigiana <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Polpettine di manzo <sup>1,3,7</sup>  
Lonza tonnata <sup>3,7,9,12</sup>  
Tris di verdura\*

Minestra di riso e patate\* <sup>1,6,9</sup>  
Taleggio\* <sup>7</sup>  
Pollo lessso <sup>6,9</sup>  
Cavolfiori\* all'olio

## Martedì

Pasta al forno <sup>1,3,7,9</sup>  
Hamburger al pomodoro  
Merluzzo donato <sup>1,4</sup>  
Zucchine\* trifolate

Crema di carote con crostini <sup>1,3,6,7,9</sup>  
Mozzarella e pomodori <sup>7</sup>  
Salumi misti  
Tris di verdure\* all'olio

## Mercoledì

Fusilli alle olive <sup>1,9</sup>  
Hamburger di carne bianche  
Polpettine di ricotta e spinaci <sup>1,3,7</sup>  
Piselli e carote\*

Minestra d'orzo <sup>1,6,9</sup>  
Caprino <sup>7</sup>  
Mortadella  
Insalata capricciosa <sup>3</sup>

## Giovedì

Gnocchi burro e salvia <sup>1,7</sup>  
Arrostato di tacchino freddo <sup>12</sup>  
Zucchine ripiene <sup>1,3,7</sup>  
Peperonata

Zuppa di verdura\* <sup>6,9</sup>  
Bollito di manzo <sup>6,9</sup>  
Taleggio <sup>7</sup>  
Erbe\* all'olio

## Venerdì

Penne al tonno <sup>1,4</sup>  
Bastoncini di pesce\* <sup>1,4</sup>  
Torta salata <sup>1,3,7</sup>  
Spinaci\* all'olio

Tortellini\* in brodo <sup>1,3,7</sup>  
Uova strapazzate <sup>3</sup>  
Prosciutto cotto  
Fagiolini\* in insalata

## Sabato

Penne prosciutto e piselli <sup>1,3,7</sup>  
Scaloppine di lonza al vino bianco <sup>1,7,12</sup>  
Insalata di carne <sup>3,7</sup>  
Broccoletti\* all'olio

Riso e prezzemolo <sup>6,9</sup>  
Gorgonzola <sup>7</sup>  
Mortadella  
Carote\* all'olio

## Domenica

Casoncelli burro e salvia <sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14</sup>  
Arista al forno <sup>1,12</sup>  
Cosce di pollo al forno <sup>12</sup>  
Patate\* al forno  
Dessert <sup>1,3,6,7,8,5,12</sup>

Vellutata di zucchine\* <sup>6,9</sup>  
Affettati misti  
Crescenza <sup>7</sup>  
Cavolfiori\* all'olio

\* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine.

Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

- 1- Cereali contenenti glutine
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini

- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8- Frutta a guscio
- 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 9- Sedano e prod. a base di sedano
- 12- Anidride solforosa e solfiti

# Menù estivo – 3° settimana

Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

## Lunedì

Risotto ai funghi <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Hamburger di carni bianche  
Uova strapazzate <sup>3</sup>  
Verdure miste\* all'olio

Minestra di riso e patate <sup>1,6,9</sup>  
Pollo lesso <sup>6,9</sup>  
Prosciutto crudo  
Erbette\* all'olio

## Martedì

Tagliatelle zafferano e speck <sup>1,3,7</sup>  
Grigliata mista  
Cuori di nasello\* alla mugnaia <sup>1,4</sup>  
Zucchine\* trifolate

Tortellini\* in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup>  
Mortadella  
Emmenthal <sup>7</sup>  
Tris di verdure\*

## Mercoledì

Gnocchi alla tirolese <sup>1,3,6,7,9</sup>  
Quiche loranne <sup>1,3,7</sup>  
Arrosti di tacchino freddo con  
maionese <sup>3</sup>  
Spinaci\* olio e limone

Minestra d'orzo <sup>6,7,9</sup>  
Prosciutto crudo  
Mozzarella <sup>7</sup>  
Pomodori  
Cavolfiori\* all'olio

## Giovedì

Risotto al radicchio e taleggio <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Scaloppina ai funghi <sup>1,7,12</sup>  
Involtini di prosciutto <sup>7</sup>  
Piselli e carote\*

Vellutata di zucchine\* <sup>6,9</sup>  
Torta salata <sup>1,3,7</sup>  
Robiolina <sup>7</sup>  
Fagiolini\* all'olio

## Venerdì

Sedanini alla bolognese <sup>1,3,7,9,12</sup>  
Cotoletta di merluzzo\* <sup>1,3,4</sup>  
Hamburger di manzo  
Cavolini di Bruxelles\*

Passato di verdura con pasta <sup>1,6,9</sup>  
Polpettine di verdura <sup>1,3,7</sup>  
Formaggio spalmabile <sup>7</sup>  
Patate\* prezzemolate

## Sabato

Pasta al pomodoro <sup>1,9</sup>  
Vitello tonnato <sup>3,6,9</sup>  
Polpette al sugo <sup>1,3,7,12</sup>  
Broccoletti\* all'olio

Riso e prezzemolo <sup>1,6,9</sup>  
Bresaola  
Uova strapazzate <sup>3</sup>  
Carote\* all'olio

## Domenica

Cannelloni ricotta e spinaci <sup>1,3,7</sup>  
Arrosti di lonza <sup>1,12</sup>  
Cosce di pollo al forno  
Patate\* al forno  
Dessert <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>

Zuppa di verdura <sup>6,9</sup>  
Formaggio <sup>7</sup>  
Tacchino freddo  
Contorno mediterraneo\*

\* Il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine  
Il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

1- Cereali contenenti glutine  
4- Pesce e prodotti a base di pesce  
7- Latte e prodotti a base di latte  
10- Senape e prodotti a base di senape  
13- Lupini e prodotti a base di lupini

2- Crostacei e prodotti a base di crostacei  
5- Arachidi e prodotti a base di arachidi  
8- Frutta a guscio  
11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo  
14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

3- Uova e prodotti a base di uova  
6- Soia e prodotti a base di soia  
9- Sedano e prod. a base di sedano  
12- Anidride solforosa e solfiti

# Menù estivo – 4° settimana

Fondazione Opere Pie G.B. Rubini – Romano di Lombardia

## Lunedì

Risotto alla milanese <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Scaloppina al vino bianco <sup>1,7,12</sup>  
Arrostato di manzo <sup>12</sup>  
Cavolfiori\* all'olio

Minestra di riso e patate\* <sup>1,6,9</sup>  
Crescenza <sup>7</sup>  
Pollo lesso <sup>6,9</sup>  
Erbe\* all'olio

## Martedì

Fusilli al pesto <sup>1,7,8</sup>  
Polpettone al pomodoro  
Cotoletta di pesce\* <sup>1,4</sup>  
Zucchine\* trifolate

Vellutata di piselli\* con crostini <sup>1,6,9</sup>  
Mozzarella e pomodori <sup>7</sup>  
Mortadella  
Tris di verdure\* all'olio

## Mercoledì

Tagliatelle al pomodoro <sup>1,3,9</sup>  
Hamburger di carne bianche  
Polpettine di verdura <sup>1,3,7</sup>  
Peperoni\* agrodolci

Minestra d'orzo <sup>1,6,9</sup>  
Caprino <sup>7</sup>  
Prosciutto crudo  
Insalata capricciosa <sup>3</sup>

## Giovedì

Crespelle\* al prosciutto <sup>1,3,7</sup>  
Scaloppine alla pizzaiola <sup>1,12</sup>  
Zucchine ripiene <sup>1,3,7</sup>  
Piselli e carote\*

Tortellini\* in brodo <sup>1,3,6,7,9</sup>  
Pollo lesso\* <sup>6,9</sup>  
Taleggio <sup>7</sup>  
Insalata russa\*

## Venerdì

Penne alla marinara <sup>1,4</sup>  
Hamburger di manzo  
Polpette di manzo <sup>1,3,7</sup>  
Spinaci\* all'olio

Passato di verdura con riso <sup>6,9</sup>  
Frittata al formaggio <sup>3,7</sup>  
Prosciutto cotto  
Fagiolini\* in insalata

## Sabato

Risotto alla parmigiana <sup>3,6,7,9,12</sup>  
Cosce di pollo\* al forno <sup>1</sup>  
Polpettone di tonno <sup>1,3,4,7</sup>  
Broccoletti\* gratinati <sup>3,7</sup>

Vellutata di pomodoro e basilico <sup>6,9</sup>  
Robiola <sup>7</sup>  
Salame  
Carote\* all'olio

## Domenica

Ravioli\* burro e salvia <sup>1,3,7</sup>  
Arrostato di vitello <sup>1,12</sup>  
Lonza tonnata <sup>3,4,6,9</sup>  
Patate\* al forno  
Dessert <sup>1,3,6,7,8,5,12</sup>

Zuppa di verdure\* <sup>1,6,9</sup>  
Polpette ricotta e spinaci <sup>1,3,7</sup>  
Tacchino freddo  
Zucchine\* all'olio

\* il prodotto in alcuni periodi dell'anno potrebbe essere surgelato all'origine  
il numero riportato a fianco delle preparazioni indica la presenza dell'allergene - il numero riportato tra parentesi indica la presenza dell'allergene all'interno dello stabilimento di produzione della materia prima o in tracce:

- 1- Cereali contenenti glutine
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini

- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8- Frutta a guscio
- 11- Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 9- Sedano e prod. a base di sedano
- 12- Anidride solforosa e solfiti

## **Questionari di Rilevazione del Grado di Soddisfazione**

- Ospiti
- Parenti
- Operatori

ANNO \_\_\_\_\_

## QUESTIONARIO PER LA VALUTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DELLA R.S.A.

### "AIUTATECI A MIGLIORARE"

Attraverso il presente questionario gli **Ospiti** hanno la possibilità di esprimere una personale valutazione sulla organizzazione dei servizi della Residenza Sanitario Assistenziale.

*Le segnalazioni e le proposte raccolte attraverso i questionari aiuteranno la Fondazione ad individuare i punti critici dell'organizzazione e ad adottare le misure necessarie per rimuoverli.*

Il compilatore del questionario è invitato ad esprimere le sue valutazioni barrando una delle cinque caselle che graduano la valutazione o scrivendo per esteso le sue eventuali considerazioni critiche nello spazio destinato alle osservazioni e proposte.

La casella "Non saprei" va barrata ogni qualvolta il compilatore non si senta in grado di esprimere una valutazione.

**Il presente questionario dovrà essere riconsegnato presso gli uffici amministrativi nell'apposita urna entro \_\_\_\_\_**

#### AREA SANITARIA

- **Frequenza e accuratezza delle visite mediche**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Disponibilità all'ascolto e all'informazione da parte dei medici**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Disponibilità all'ascolto e all'informazione da parte del coordinatore**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Trattamento fornito dal personale infermieristico**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Trattamento fornito dal personale ausiliario (A.S.A. / O.S.S.)**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei

- **Cortesia e gentilezza del personale infermieristico**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Cortesia e gentilezza del personale ausiliario (A.S.A. / O.S.S.)**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Servizio di riabilitazione**

Molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area sanitaria**

---

---

---

**AREA ALBERGHIERA**

- **Servizio pulizia:**

a) **della stanza**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

b) **dei servizi igienici**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

c) **del reparto**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

d) **degli ambienti di vita collettiva**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

e) **del servizio lavanderia**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei

- **Servizio pasti**

a) **qualità**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                                       

b) **quantità**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                                       

c) **orari pasti**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                                       

**Altre osservazioni e proposte sull'area alberghiera**

---

---

---

**AREA SOCIALE**

- **Servizio di assistenza prestato dall'educatore?**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                                       

- **Attività di volontariato**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                                       

**Altre osservazioni e proposte sull'area sociale**

---

---

---

**AREA AMMINISTRATIVA**

- **Direzione Amministrativa**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei

- **Impiegati Amministrativi**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area amministrativa**

---

---

---

*Complessivamente come giudicate il servizio offerto dalla nostra R.S.A.?*

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Romano di Lombardia,** \_\_\_\_\_

**PUNTO RACCOLTA:  
UFFICI AMMINISTRATIVI DELLA FONDAZIONE ENTRO IL \_\_\_\_\_**

Gent.mo  
PARENTE

**Oggetto: scheda di rilevazione del grado di soddisfazione Parenti**

Con la presente La informiamo che la Fondazione "Opere Pie Riunite G.B. Rubini" si sta adoperando affinché le prestazioni erogate a favore della Casa di Riposo siano sempre più rispondenti agli standard qualitativi previsti dalla Regione Lombardia, con la quale la Fondazione è accreditata.

**Allegato alla fattura di questo mese troverete il questionario.**

Le ricordiamo che il questionario è anonimo, per cui non dovrà presentare segni che ci permettano di risalire all'identità del rispondente. La preghiamo cortesemente di compilare il questionario e restituirlo presso i nostri uffici entro e non oltre il

\_\_\_\_\_

La informiamo che dopo la somministrazione del questionario e dopo l'elaborazione dei dati saremo lieti di presentarLe i risultati.

Grati per la collaborazione, cogliamo l'occasione per porgerLe distinti saluti.

Il Direttore Operativo  
(Giuseppina ARNOLDI)

ANNO \_\_\_\_\_

**QUESTIONARIO PER LA VALUTAZIONE  
DELL'ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI DELLA R.S.A.**

**"AIUTATECI A MIGLIORARE"**

Attraverso il presente questionario i **Parenti** degli Ospiti hanno la possibilità di esprimere una personale valutazione sulla organizzazione dei servizi della Residenza Sanitario Assistenziale.

*Le segnalazioni e le proposte raccolte attraverso i questionari aiuteranno la Fondazione ad individuare i punti critici dell'organizzazione e ad adottare le misure necessarie per rimuoverli.*

Il compilatore del questionario è invitato ad esprimere le sue valutazioni barrando una delle cinque caselle che graduano la valutazione o scrivendo per esteso le sue eventuali considerazioni critiche nello spazio destinato alle osservazioni e proposte.

La casella "Non saprei" va barrata ogni qualvolta il compilatore non si senta in grado di esprimere una valutazione.

**Il presente questionario dovrà essere riconsegnato presso gli uffici amministrativi nell'apposita urna entro giovedì**

**ACCOGLIENZA**

(rispondere solo se l'Ospite è entrato durante l'anno in corso)

- **Come valuta le informazioni, ricevute prima dell'ingresso nella struttura?**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Come valuta le informazioni avute e la gestione delle pratiche amministrative al momento dell'ingresso nella struttura?**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei

## AREA SANITARIA

- **Frequenza e accuratezza delle visite mediche**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Disponibilità all'ascolto e all'informazione da parte dei medici**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Disponibilità all'ascolto e all'informazione da parte del coordinatore**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Trattamento fornito dal personale infermieristico**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Trattamento fornito dal personale ausiliario (A.S.A. / O.S.S.)**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Cortesìa e gentilezza del personale infermieristico**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Cortesìa e gentilezza del personale ausiliario (A.S.A. / O.S.S.)**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Servizio di riabilitazione**

Molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area sanitaria**

---

---

---

## AREA ALBERGHIERA

- **Servizio pulizia:**

**f) della stanza**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**g) dei servizi igienici**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**h) del reparto**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**i) degli ambienti di vita collettiva**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**j) del servizio lavanderia**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Servizio pasti**

**d) qualità**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**e) quantità**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**f) orari pasti**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area alberghiera**

---

---

---

## AREA SOCIALE

- **Servizio di assistenza prestato dall'educatore?**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Attività di volontariato**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area sociale**

---

---

---

## AREA AMMINISTRATIVA

- **Direzione Amministrativa**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

- **Impiegati Amministrativi**

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Altre osservazioni e proposte sull'area amministrativa**

---

---

---

*Complessivamente come giudicate il servizio offerto dalla nostra R.S.A.?*

molto soddisfatto    soddisfatto    un po' insoddisfatto    molto insoddisfatto    non saprei  
                                                                               

**Romano di Lombardia,** \_\_\_\_\_

**PUNTO RACCOLTA:**

**UFFICI AMMINISTRATIVI DELLA FONDAZIONE ENTRO IL** \_\_\_\_\_



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI**

**Struttura** ..... **Periodo rilevazione**

**DATI FACOLTATIVI**

**Ruolo professionale** ..... **Età** ..... **Sesso**  M  F  
(pulizie, ristorazione, assistenza, infermiere, fisioterapista, ecc.)

**1.1 - Conosce la Struttura, i servizi gestiti, la sua organizzazione ?**

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.2 - Ritieni i suoi responsabili preparati e competenti ?**

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.3 - I suoi responsabili sono disponibili alla discussione in caso di problemi lavorativi ?**

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.4 - A chi si rivolgerebbe per parlare di suoi problemi personali riguardanti il lavoro ?**

Ai colleghi  Direzione (Capo Servizio)

Al proprio responsabile diretto

Altro .....

**1.5 - E' soddisfatto della mansione da Lei svolta ?**

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.6 - Le sue condizioni di lavoro sono buone ?**

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.7 - Si ritiene soddisfatto dell'organizzazione della struttura ?**

(numero operatori, turnazione, strumenti e attrezzature, procedure operative, ecc.)

SI  NO  ABBASTANZA

Commenti .....

**1.8 - Su quali di questi argomenti si dovrebbe intervenire per migliorare il funzionamento del servizio ?**

Orari e/o turni

Riunioni operative e formazione

Attrezzature e/o materiali

Procedure operative

Altro .....



**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE SODDISFAZIONE DEGLI OPERATORI**

**2.1 - All'interno del suo servizio, ritiene di lavorare con colleghi professionali e motivati ?**

SI                       NO                       ABBASTANZA

Commenti .....

**2.2 - E' soddisfatto del rapporto con i colleghi ?**

SI                       NO                       ABBASTANZA

Commenti .....

**2.3 - C'è una buona comunicazione con i colleghi del proprio servizio ?**

SI                       NO                       ABBASTANZA

Commenti .....

**2.4 - C'è una buona comunicazione con le altre figure professionali ?**

SI                       NO                       ABBASTANZA

Commenti .....

**3.1 - In quale modo affronta i problemi che incontra nel fare il suo lavoro ?**

confrontandomi con i colleghi di lavoro                       cercando di risolverli autonomamente  
 confrontandomi con altre figure professionali                       rivolgendomi ai responsabili

Cosa potrebbe essere fatto per agevolare il suo lavoro? .....

**3.2 - Ritiene che il suo lavoro venga riconosciuto ?**

Dai colleghi del proprio servizio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dai colleghi di altri servizi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dai responsabili (coordinatori/direzione)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dagli ospiti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

**3.3 - Generalmente ha le risorse e il tempo per eseguire le sue mansioni ?**

SI                       NO

Se NO perché ? .....

**3.4 - E' avvenuto qualche cambiamento che ha migliorato la situazione ?**

SI                       NO

Commenti .....

**4.1 - Vorrebbe partecipare a corsi di aggiornamento riguardanti la sua professione ?**

SI                       NO

Commenti .....

**NOTE / SUGGERIMENTI**

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

**Grazie per la collaborazione**