

Fondazione Opere Pie Riunite di Codogno onlus

RSA

Carta dei Servizi

Revisione 30.03.2023



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
 Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
 Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
 Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
 UNI 10881:2013
 INH-0123-01



Dasa-Rägister
 UNI EN ISO 9001:2015
 IQ-0123-01

CARTA DEI SERVIZI REVISIONE DEL 30.03.2023

FINALITA': Scopo dell'Ente, in base allo statuto, è di provvedere all'assistenza di persone anziane di norma superiori ai sessantacinque anni. Il servizio ha natura residenziale e viene erogato in base a criteri di qualità "UNI EN ISO 9001-2015" e "UNI 10881:2013 Assistenza residenziale agli anziani". Il servizio è articolato nella cura della persona, esplicandosi in attività di tipo riabilitativo, motorio, psicoeducativo e di cura estetica dell'utente.

CAPACITA' RICETTIVA

La RSA dispone di **n.142 posti letto accreditati e contrattualizzati**:

121 ordinari

21 Nucleo Alzheimer

La RSA dispone altresì di **n. 2 posti autorizzati, denominati di extra ricettività**, dedicati a far fronte ad esigenze transitorie in particolare di carattere sociale.

L'ORGANIZZAZIONE

L'Ente è organizzato nei seguenti organi:

- ✓ il Presidente, nonché legale rappresentante
- ✓ il Consiglio di Amministrazione: provvede alla gestione ordinaria e straordinaria a mezzo dell'attività degli organi tecnici, in primo luogo costituiti dal Direttore Generale
- ✓ il Direttore Generale cui compete l'organizzazione complessiva dell'Ente
- ✓ Il Responsabile sanitario a cui compete la responsabilità del servizio sanitario
- ✓ Il Responsabile dell'assistenza che sovrintende alla gestione del servizio infermieristico assistenziale.

La Direzione individua nell'organico dei fisioterapisti e in quello del servizio educativo un dipendente rispettivamente con funzioni di responsabile del servizio di fisioterapia e educativo.

LE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO si basano su un piano d'intervento sugli utenti che, monitorato con il **Piano Assistenziale Individuale**, coinvolge le professionalità previste dalla Regione Lombardia secondo le quantità necessarie per l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento. La situazione sociosanitaria di ogni ospite è documentata nel **Fascicolo Socio-Sanitario-Assistenziale**.

L'Ente ha dato applicazione al D. Lgs.231/2001, in particolare approvando il Codice Etico ed il Modello Organizzativo Generale e Speciale e dotandosi dell'Organismo di Vigilanza.

LA GIORNATA TIPO degli ospiti prevede la sveglia tra le ore 6.15 e le ore 8.15, la colazione dalle ore 8.30, quindi idratazione, attività psicoeducative e di fisioterapia, bagno assistito una volta alla settimana, pranzo alle ore 11.30, sistemazione dopo il pranzo nelle proprie camere o nelle sale soggiorno per il riposo pomeridiano ed eventuale cambio pannoloni, merenda, attività psicoeducative e di fisioterapia dalle ore 15.30 alle ore 17.30, cena alle ore 18.30, preparazione per il riposo notturno; alla sera gli ospiti possono guardare la TV nelle sale soggiorno.

Orario	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
6:15 – 8:15	Alzata	Alzata	Alzata	Alzata	Alzata	Alzata	Alzata
8:30 -9:30	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione
9:30 – 11:15	Attività socio-sanitari e	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitari e	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie
11:30 – 15:00	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate	Pranzo, riposo, alzate
15:30 – 17:30	Attività socio-sanitari e	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitari e	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie	Attività socio-sanitarie
18:30 – 20:30	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto	Cena, messa a letto

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
 Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

PROCEDURE DI ACCESSO: per il ricovero è necessario presentare la relativa domanda – utilizzando apposito modulo disponibile presso il Servizio Segreteria Ospiti della Fondazione, scaricabile dal sito—dell’Ente www.operepiecodogno.org o reperibile in una qualsiasi delle altre RSA territoriali accreditate. Con un unico modulo si può chiedere l’inserimento nelle liste di attesa di più strutture prescelte. Inoltre i cittadini che necessitano di orientamento o di comprendere quale servizio sociosanitario possa rispondere più appropriatamente al loro bisogno, possono rivolgersi, per un colloquio preliminare, al S.U.W. - Servizio Unico Welfare - dell’Asst di Lodi (si veda come riferimento il sito istituzionale della medesima Asst: <https://www.asst-lodi.it/sportello-unico-per-il-welfare-suw->). Si tratta di uno spazio gratuito dove personale qualificato accoglie ed ascolta in modo attento il problema, affianca la persona nella lettura del bisogno e l’accompagna nell’individuazione di possibili risposte personalizzate.

Al soggetto interessato all’inserimento in RSA o ai famigliari di riferimento vengono illustrate le modalità di pagamento della retta e comunicate altre informazioni relative al ricovero. I dati vengono inseriti in apposito software. L’Ente predispone la lista di attesa che non costituisce graduatoria, ma un semplice elenco di soggetti che hanno presentato domanda di ingresso e la titolarità della determinazione degli accessi compete alla Direzione sanitaria, con il supporto documentale reso dal Servizio Segreteria Ospiti. L’Ente si impegna ad effettuare le chiamate per l’ingresso nel posto resosi vacante nella lista di attesa con priorità ai residenti nel comune di Codogno ed assumendo come criteri di scelta la compatibilità ambientale e le condizioni sanitarie degli anziani richiedenti, valutando altresì le segnalazioni di casi di particolari situazioni di urgenza. Al momento della chiamata, l’Ente contatterà a scorrimento i nominativi secondo i criteri sopra descritti. Si stabilisce in ogni caso la copertura del posto vacante entro cinque giorni dal momento in cui viene interpellato l’anziano interessato o i suoi referenti. Nel caso di rinuncia al momento della chiamata per la copertura del posto vacante, il rinunciatario rimane in lista di attesa e verrà interpellato nel momento in cui ne avrà diritto in base all’applicazione dei criteri sopra indicati e il posto vacante viene pertanto assegnato ad altro ricoverando. L’Ente provvede quindi agli accertamenti sanitari per l’attribuzione della classe di gravità secondo il sistema regionale di valutazione.

COME RAGGIUNGERE L’ENTE:

- **in automobile:**
 - Da Lodi l’Ente dista circa 20 Km ed è raggiungibile tramite la SS n.9 fino a Casalpusterlengo e quindi girando a sinistra immettendosi sulla strada statale n. 234 in direzione Cremona;
 - da Milano l’Ente dista Km. 51 ed è raggiungibile percorrendo l’autostrada A1 uscendo a Casalpusterlengo, quindi girando a sinistra immettendosi sulla strada statale n. 234 in direzione Cremona;
 - da Pavia dista Km 45 ed è raggiungibile percorrendo la strada statale n. 234 in direzione Cremona;
 - da Cremona dista Km. 29 ed è raggiungibile percorrendo la strada statale n. 234;
 - da Piacenza dista Km. 15 ed è raggiungibile percorrendo la Via Emilia, fino ai cartelli indicanti la direzione per Codogno;
- **in treno:** la Stazione Ferroviaria di Codogno, in Piazza Cadorna a poco meno di dieci minuti dalla Fondazione, è un importante nodo all’incrocio delle direzioni Milano-Bologna e Pavia-Mantova; pertanto, numerose sono le fermate di treni con percorrenza nazionale e regionale. Presso i principali ingressi alla città di Codogno sono posizionati appositi cartelli con la dizione “casa di riposo” indicanti la direzione da seguire per giungere all’Ente.

I SERVIZI compresi nella retta sono i seguenti:

- **servizio medico:** viene espletato dai medici di nucleo sotto la sovrintendenza del Direttore sanitario; l’ambulatorio si trova presso il piano rialzato della residenza; le modalità di ricevimento dei famigliari sono indicate in apposito avviso affisso presso gli ambulatori medici;
- **servizio psicologico e neuropsicologico:** viene espletato dallo psicologo di area neuropsicologica e si esplica in attività di valutazione e riabilitazione neuropsicologica e di presa in carico dell’ospite e del nucleo familiare. Il servizio è altresì reso a supporto dell’équipe per la supervisione psicologica e neuropsicologica, per il supporto nella gestione dei casi complessi e nel rapporto con i familiari.
- **servizio infermieristico:** è espletato sotto il coordinamento del responsabile del servizio infermieristico - assistenziale da un’équipe di infermieri, che agiscono su turni di lavoro h24;

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

- **servizio di fisioterapia:** è espletato da terapisti della riabilitazione e prevede, secondo le indicazioni dei medici, terapie singole o di gruppo presso la palestra, adeguatamente attrezzata, posta al piano rialzato o, per gli anziani impossibilitati a raggiungere la palestra, presso i nuclei;
- **servizio educativo:** è espletato, sotto il coordinamento dello psicologo, da un'equipe di educatori. Esso provvede alla realizzazione di appropriati progetti educativi e animativi e allo svolgimento di attività occupazionali ludiche e ricreative, organizzazione uscite (per mostre, gite e momenti di convivialità), colloqui con familiari;
- **servizio di assistenza:** viene erogato in modo continuativo 24 ore al giorno da operatori sociosanitari ed ausiliari socioassistenziali e prevede in particolare cura assistenziale e attenzione alla persona, igiene personale, bagno assistito, aiuto nella somministrazione del pasto;
- **servizio religioso:** in forza di apposita convenzione con la Diocesi di Lodi è disponibile un sacerdote in occasione dell'iniziativa di preghiera (Messa o Rosario) tenuta settimanalmente nel salone della residenza; un sistema di altoparlanti consente la partecipazione al momento di preghiera agli anziani fisicamente impediti a recarsi presso il salone;
- **il servizio di pulizia:** viene assicurato da ditta specializzata esterna.

Sono incluse nella retta le **forniture di farmaci, pannoloni e dei presidi per la prevenzione e cura delle lesioni cutanee da decubito. Colazione, pranzo, merenda, cena** sono preparate nella cucina di proprietà della Fondazione gestita da ditta specializzata nell'attività di ristorazione.

La struttura include nella retta anche alcuni **servizi aggiuntivi** quali:

- **servizio di parrucchiere:** esso prevede una volta al mese la messa in piega e taglio dei capelli. A richiesta è possibile prenotare la permanente ed il colore inviando una mail all'indirizzo segreteria.ospiti@operepiecodogno.org. Per gli ospiti uomini è previsto il taglio barba tre volte a settimana;
- **servizio lavanderia (compreso stiratura e rammendo):** per tutti gli indumenti, in conformità alle istruzioni inserite nella documentazione consegnata all'ingresso;
- **servizio di trasporto:** mediante autoambulanza per i casi di emergenza e per quelli comunque di urgenza.

È disponibile un **punto bar** mediante macchine erogatrici di bevande e merende, con tariffe esposte al pubblico dalla società titolare del servizio.

LE RETTE in vigore sono indicate nell'*Allegato n.1* e possono essere aggiornate periodicamente. È previsto il versamento di un deposito cauzionale infruttifero per l'utente nella misura pari alla quota retta giornaliera in vigore alla sottoscrizione del contratto d'ingresso moltiplicata per trenta giorni.

I SERVIZI non compresi nella retta sono i seguenti:

- a) visita medica e rilascio di certificazioni richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'invalidità e dell'indennità di accompagnamento;
- b) visita medica e rilascio di relazioni richieste per avvio della tutela giuridica;
- c) rilascio di valutazioni / certificazioni specifiche (es. attestanti possibilità/impossibilità alla sottoscrizione di atti);
- d) rilascio di relazioni mediche necessarie a procedimenti esterni alla Fondazione;
- e) Casi di trasporto attraverso l'autoambulanza e/o l'autonoleggio non compresi nella retta
- f) Utilizzo Camera mortuaria
- g) servizio di manicure e pedicure: nella forma del solo taglio unghie conservativo.

Nei casi di Servizi non compresi nella retta le rispettive tariffe sono indicate negli *Allegati n1/bis, n.1/ter, n.1/quarter*.

A coloro che hanno versato nell'anno solare importi a titolo di retta per il soggiorno di un ospite nella RSA viene rilasciata annualmente la dichiarazione prevista dalla d.g.r. 21 marzo 1997, n. 26316, attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie. Tale dichiarazione viene inviata via e-mail / posta ordinaria / consegna a mano in busta chiusa dal Servizio Amministrativo ai destinatari.

L'Ente recepisce la **Carta dei Diritti dell'Anziano**, riportata nell'*Allegato n.2*.

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

ORARIO VISITE agli ospiti: dalle ore 8.00 alle ore 20.00, tuttavia si consiglia di evitare la visita durante il periodo di riordino degli ambienti, durante le attività psicoeducative e riabilitative o durante lo svolgersi delle visite mediche o di riposo degli ospiti (12:30 – 15.00). Gli accessi dalle ore 20.00 alle ore 8.00 sono ammessi per speciali situazioni autorizzate dalla Fondazione su richiesta dei parenti.

VISITE GUIDATE: Prima del ricovero l'anziano, se in condizione di farlo e/o i familiari, previo accordo ed appuntamento con il Servizio Segreteria Ospiti, possono visitare la struttura con l'accompagnamento del personale che verrà concordato in fase di pianificazione dell'appuntamento.

ACCOGLIENZA DELL'UTENTE O DEI FAMILIARI DI RIFERIMENTO: Il giorno e l'orario d'ingresso vengono concordati dal Servizio Segreteria Ospiti della Fondazione con l'anziano utente o con i familiari di riferimento qualora il diretto interessato ne fosse impossibilitato per ragioni psico-fisiche.

Nel giorno dell'ingresso sono previsti tre colloqui con i famigliari di riferimento:

- Colloquio con Ufficio Segreteria Ospiti: sottoscrizione del contratto d'ingresso per l'ammissione con documenti annessi, sottoscrizione di apposito modulo inerente alla legge sulla riservatezza dei dati personali, consegna di altra varia documentazione attinente al ricovero. Qualora fosse necessario avviare la pratica di nomina dell'Amministratore di Sostegno, durante il colloquio di ingresso viene consegnata al famigliare di riferimento la documentazione utile ad avviare l'iter di nomina.
- Colloquio con medico responsabile del nucleo e capo sala: anamnesi medico infermieristica con compilazione scheda dei bisogni e ritiro di eventuale documentazione sanitaria.
- Colloquio con psicologo di area neuropsicologica: anamnesi neuropsicologica e presa in carico ospite.

PRESA IN CARICO DEL NUOVO UTENTE: l'orario di ingresso del nuovo utente viene preventivamente concordato con l'ufficio responsabile infermieristico assistenziale. L'ospite viene accolto all'ingresso del nucleo residenziale di destinazione da un operatore socioassistenziale. Per gli ospiti con difficoltà di deambulazione viene messa a disposizione una carrozzina per facilitare il raggiungimento del nucleo residenziale.

Entro 10 giorni dall'ingresso l'equipe multidisciplinare formata da: medico, psicologo di area neuropsicologica, infermiere, fisioterapista, educatore/animatore e di un ausiliario di assistenza, redige il progetto provvisorio correlato dalla valutazione multidimensionale, successivamente entro 30 giorni dall'ingresso viene redatto, sempre dall'equipe multi-professionale il Progetto Assistenziale Individuale.

Se le condizioni fisiche e cognitive dell'ospite ricoverato lo richiedono, l'Ente procede a segnalare la necessità della nomina dell'Amministratore di Sostegno al Pubblico Ministero del Tribunale di residenza, come previsto dalla L. 6/2004.

LA DIMISSIONE O IL TRASFERIMENTO AD ALTRA STRUTTURA può avvenire per scelta dell'anziano in accordo con i suoi familiari, dando un preavviso all'Ente di tre giorni o per sopraggiunta inapproprietezza del ricovero valutata dal Responsabile sanitario o per mancato pagamento di tre mensilità della retta; nell'ultimo caso l'Ente si attiverà perché la dimissione avvenga in forma assistita dal Comune e **dall'ATS di riferimento**. Nel caso di dimissione o di trasferimento presso altra struttura, il medico di nucleo compila apposita lettera/relazione di dimissione, nella quale vengono indicate varie informazioni di tipo sanitario utili al proseguimento del processo di cura. I parenti ritirano presso l'ambulatorio del medico di struttura referente dell'ospite la tessera sanitaria e presso il Servizio Segreteria Ospiti i documenti personali depositati e provvedono alla regolazione della situazione economica.

Nei nuclei sono disponibili i protocolli inerenti alle procedure di presa in carico e dimissione degli ospiti.

Tutti coloro che operano nell'Ente debbono portare ben visibile per gli utenti e per i loro familiari un cartellino di riconoscimento.

IL MENU', in forma settimanale e giornaliera, è esposto nelle sale pranzo. A titolo esemplificativo si allegano (**Allegato n.3/a-b**) un menù tipo invernale ed uno estivo. Vengono prescritte ed attuate diete speciali su indicazione medica. Non è consentito agli utenti, per ragioni sanitarie, farsi portare cibo o bevande alcoliche dai visitatori.

IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DEI SERVIZI viene effettuato almeno una volta all'anno sottoponendo agli anziani utenti, laddove possibile, ed ai loro familiari direttamente interessati un **questionario (Allegato n. 4)** sul gradimento dei servizi erogati. I risultati di tale rilevazione sono valutati dalla Direzione con i

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

responsabili dei servizi e sono pubblicati nella bacheca sita nella RSA; un prospetto riassuntivo dei medesimi con brevi note di commento è trasmesso ai famigliari degli ospiti, anche a scopo di socializzazione degli esiti.

Almeno una volta all'anno la Direzione sottopone ai dipendenti un questionario al fine di monitorare il grado di soddisfazione del personale. I risultati di tale rilevazione sono valutati dalla Direzione con i responsabili dei servizi e sono pubblicati nella RSA, anche a scopo di socializzazione degli esiti.

RECLAMI, SEGNALAZIONI DI DISSERVIZI O NOTE DI GRADIMENTO possono essere comunicati con apposito modulo (*Allegato n.5*) disponibile presso il Servizio Protocollo della Fondazione. Non sono prese in esame segnalazioni anonime. Nel caso di reclamo o di segnalazione di disservizio, il responsabile del servizio interessato dovrà dare risposta entro trenta giorni all'autore della segnalazione, nel rispetto delle disposizioni a tutela della riservatezza. Ulteriori disposizioni di dettaglio sono previste in apposita procedura.

L'ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO-SANITARIA O IL RILASCIO della medesima avviene a seguito di presentazione di relativa istanza in forma scritta con apposito modulo (*Allegato n.6*) al Servizio Protocollo dell'Ente da parte dell'ospite o del tutore/curatore di persona interdetta o inabilitata o dell'amministratore di sostegno con delega specifica alla tutela della salute o dell'erede legittimo/erede testamentario o di altro soggetto legittimato. L'istanza viene valutata dal Responsabile sanitario dell'Ente, che si avvale della collaborazione del medico responsabile di nucleo, ed evasa, nel rispetto delle vigenti disposizioni di protezione dei dati personali. I corrispettivi da versare sono i seguenti: per la richiesta accelerata (10 giorni lavorativi) €35,00; per la richiesta ordinaria (20 giorni lavorativi) €20,00. Per il ritiro della documentazione il richiedente potrà rivolgersi direttamente al Servizio Segreteria Ospiti, in alternativa la documentazione sarà inviata all'indirizzo indicato dal richiedente.

La presente Carta dei Servizi viene consegnata agli utenti e/o loro famigliari e affissa in luogo visibile all'interno della RSA. Le modifiche della medesima verranno rese note ai famigliari mediante sottoscrizione di apposito modulo di presa visione. **Essa è inoltre disponibile sul sito dell'Ente www.operepiecodogno.org**

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

Allegato n. 1

Rette di degenza

Le rette giornaliere in vigore al netto del contributo regionale sul Fondo Sanitario Nazionale sono le seguenti:

TIPOLOGIA POSTI LETTO	Retta
ALZHEIMER	64,00
RSA ORDINARI	58,00
EXTRARECETTIVITA'	67,00
Supplemento giornaliero camera singola	3,00

Allegato 1/bis

Tariffe Servizio di Trasporto non di emergenza/urgenza

I trasporti mediante gli enti di soccorso verranno effettuati ai prezzi stabiliti volta per volta dal singolo gestore.

Allegato 1/ter

Tariffe per certificazioni e relazioni mediche

Visita e rilascio di certificazioni richieste nell'ambito del procedimento per il riconoscimento dell'invalidità e dell'indennità di accompagnamento	€ 210,00
Visita e rilascio di relazione richiesta per avvio della tutela giuridica	€ 150,00
Rilascio di certificazione attestante l'impossibilità alla sottoscrizione di atti	€ 150,00
Rilascio di relazioni mediche necessarie a procedimenti esterni alla Fondazione	€ 150,00

Allegato 1/quarter

Rimborso per camera mortuaria : € 150,00

Allegato n. 2

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 psico - fisiche.

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

La valorizzazione del ruolo dei più anziani e della loro cultura si fonda sull'educazione della popolazione al riconoscimento ed al rispetto dei loro diritti, oltre che sull'adempimento puntuale di una serie di doveri da parte della società. Di questi, il primo è la realizzazione di politiche che garantiscano ad un anziano di continuare ad essere parte attiva nella nostra società, ossia che favoriscano la sua condivisione della vita sociale, civile e culturale della comunità.

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di: istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitarie - 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.

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960



FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO – ONLUS
Via Ugo Bassi, 37/ 39 26845 Codogno (LO) Tel 0377/431101
Web: www.operepiecodogno.org - e mail: info@operepiecodogno.org
Struttura sociosanitaria privata accreditata

Certificati di Qualità



Dasa-Rägister
UNI 10881:2013
INH-0123-01



Dasa-Rägister
UNI EN ISO 9001:2015
IQ-0123-01

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'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana. La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita; il **principio “di solidarietà”**, enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene il compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale. A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia della effettiva realizzazione dei diritti della persona; il **principio “di salute”**, enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti. Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro di diritti e di doveri. Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione. La persona ha diritto: di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà; di conservare e vedere rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti; 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 conservare la libertà di scegliere dove vivere; di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa; di vivere con chi desidera; di avere una vita di relazione; di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività; di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale; di essere messa in 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.

La società e le Istituzioni hanno il dovere: di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica. di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione. di rispettare 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 rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato. di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione. di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione. di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo. di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani. di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

Residenza Sanitaria Assistenziale - Nucleo Alzheimer
Centro Diurno Integrato – RSA APERTA

5X1000 C.F. 03780240960

Fondazione Opere Pie Riunite O.N.L.U.S. - Codogno
MENU' INVERNO SETTIMANA 4

PRANZO	A	Pasta all'amatriciana	Pasta e ceci (in brodo)	Polenta	Tagliatelle al ragù	Spaghetti alle cozze	Gnocchi alla fonduta di formaggi	Crespelle ai funghi
	B	Risotto alla parmigiana Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla milanese Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto integrale al radicchio Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alla puttanesca Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla zucca Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla marinara Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	C	Cotoletta alla milanese	Polpettone	Salsiccia in umido	Pollo agli agrumi	Merluzzo in umido	Arrosto di tacchino	Cotechino
	D	Polpettine di pollo al limone Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Tonno e sgombri Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Zola Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Tortino ai funghi Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtni di verza Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Rolle di spinaci Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Insalata di mare con patate e olive Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	E	Piselli in umido Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinaci all'aglio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagioli in umido Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi gratinati Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate a bastoncino Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cipolline stufate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Lenticchie Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
CENA	F	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e patate Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Stracciatella Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di legumi Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	G	Frittata al formaggio Italice / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Prosciutto di Praga al forno Taleggio / Crescenza P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpette di legumi Mozzarella / Robiola P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtni di carne Brie' / Crescenza P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Verdure ripiene delicate Zola / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Ricottine al forno con crema di piselli Emmental / Crescenza P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtni di prosciutto Asiago / Robiola P. Cotto/ Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	H	Carote all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi al vapore Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini al balsamico Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Biete al limone Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote al prezzemolo Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchine trifolate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

Fondazione Opere Pie Riunite O.N.L.U.S. - Codogno
MENU' INVERNO SETTIMANA 2

PRANZO	A	Gnocchetti alla piacentina	Risotto alla zucca	Polenta	Pasta al prosciutto	Spaghetti alle vongole	Pasta al forno	Crespelle ricotta e spinaci
	B	Risotto integrale ai funghi Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al tonno Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e lenticchie Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla contadina Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla milanese Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto ai frutti di mare Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	C	Polpettine di pollo al limone	Arista ai funghi	Spezzatino di manzo con verdure	Hamburger di carne al sugo	Trancio di verdesca gratinato	Cotechino	Bollito misto in salsa verde
	D	Involttini di verza Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di merluzzo Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Zola Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato di carne	Wurstel Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Coscette di pollo al forno Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Strudel di platessa e spinaci Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	E	Carote all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini brasati Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate a bastoncino Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolo cappuccio stufato Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Lenticchie Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cipolline stufate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
CENA	F	Minestrone con orzo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Passato di verdura Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e piselli Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e ceci Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di verdura Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	G	Sfornato fagiolini e carote Italice / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involttini di prosciutto Taleggio / Crescenza P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Verdure ripiene delicate Mozzarella / Robiola P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Ricottine al forno con crema di carote Brie' / Crescenza P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettone Zola / Robiola P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpette di fagioli Emmental / Crescenza P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Prosciutto di Praga al forno Asiago / Robiola P. Cotto/ Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	H	Spinaci al vapore Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchine trifolate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini al balsamico Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote al prezzemolo Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

Fondazione Opere Pie Riunite O.N.L.U.S. - Codogno
MENU' ESTIVO QUARTA SETTIMANA

PRANZO	A	Risotto ai peperoni	Pasta alla piacentina	Pasta al ragù vegetale	Insalata di pasta	Spaghetti alle cozze	Pasta al Pesto	Raviolini di carne gratinati in forno
	B	Pasta al tonno Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto zucchine Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto integrale ai frutti di mare Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alla puttanesca Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla milanese Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla contadina Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alla pizzaiola Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	C	Insalata di pollo	Rolle di spinaci	Sfoglia all'ortolana	Peperoni ripieni	Platessa gratinata	Pollo alla cacciatora	Fesa di suino al forno
	D	Zucchine alla parmigiana Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Hamburger di Tacchino Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettone di Manzo Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di Melanzane Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Wurstel Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Pizza margherita Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtilini di pollo e pancetta Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	E	Pomodori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Peperonata Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Caponata di melanzane Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
CENA	F	Minestrone con orzo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e cavolfiori Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e fagioli Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Zuppa di verdure Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone di legumi con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	G	Involtilino di prosciutto e formaggio Italico / Robiola P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpette di legumi misti Taleggio / Crescenza P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Merluzzo in umido Mozzarella / Fresco spalmabile P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Cotoletta di patate al prosciutto Brie' / Robiola P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Ricottine al forno con crema di zucchine Zola / Crescenza P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Caprese Emmental / Fresco spalmabile P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata alle zucchine Asiago / Robiola P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	H	Fagiolini Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi al vapore Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli stufati Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchine al pomodoro Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinaci filanti Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote alla Julienne Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

Fondazione Opere Pie Riunite O.N.L.U.S. - Codogno
MENU' ESTIVO SECONDA SETTIMANA

PRANZO	A	Orzotto alle verdure	Risotto alla salsiccia	Insalata di pasta	Pasta al ragù di verdure	Spaghetti al tonno	Riso alla cantonese	Ravioli di magro al pomodoro e basilico
	B	Pasta alla ricotta Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alla puttanesca Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto integrale ai peperoni Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla parmigiana Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alla contadina Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto alle Erbette e Zest di Limone Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	C	Insalata di pollo e verdure	Polpettone di manzo	Arista alle olive	Scaloppe al vino bianco	Merluzzo dorato	Pollo ai peperoni	Fesa di Tacchino farcita
	D	Polpettine di melanzana Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata al formaggio Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Zucchine alla parmigiana Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato di carne	Pizza margherita Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Timballo di spinaci Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpette al tonno Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Strudel salato con asparagi e gamberetti Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	E	Fagiolini Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Peperonata Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Caponata di melanzane Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
CENA	F	Vellutata di carote Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e patate Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Vellutata di piselli Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e lenticchie Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	G	Pomodori ripieni Italice / Crescenza P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtoni di mare Taleggio / Fresco spalmabile P. Cotto / Tacchino Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Caprese Brie / Robiola P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Falafel di ceci Zola / Crescenza P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Ricottine al forno con pomodoro Mozzarella / Fresco spalmabile P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Omelette all'erbette fini Emmental / Robiola P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtoni di prosciutto e formaggio Asiago / Crescenza P. Cotto/ Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	H	Zucchine al vapore Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinaci Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote alla Julienne Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Pomodori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

Fondazione Opere Pie Riunite O.N.L.U.S. - Codogno
MENU' ESTIVO PRIMA SETTIMANA

PRANZO	A	Pasta all'amatriciana	Risotto pancetta e zucchine	Pasta alla crema di peperoni	Gnocchi alla romana con salvia croccante	Spaghetti alle vongole	Pasta alla norma	Lasagne al ragù
	B	Risotto taleggio Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta integrale al pesto Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Insalata di riso Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta alla carrettiera Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta al pomodoro fresco ,aglio e basilico Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto primavera Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Risotto al pomodoro fresco e robiola Pasta al pomodoro Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	C	Polpettone di manzo in salsa verde	Polpettine di merluzzo al limone	Vitello tonnato	Melanzane alla parmigiana	Trancio di verdesca al forno	Cotoletta alla milanese	Pollo arrosto al limone e rosmarino
	D	Crostata salata con verdure di stagione Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Fesa di Tacchino agli aromi Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Involtoni di zucchine al formaggio Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di Tonno Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Peperoni ripieni Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Pizza al prosciutto Robiola Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Fagottini di mortadella al formaggio spalmabile e aromi Crescenza Prosciutto cotto Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	E	Carote Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Melanzane Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Finocchi al vapore Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Fagiolini Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Zucchine all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Patate Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Peperonata Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino
CENA	F	Minestrone con pasta Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Vellutata di carote Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Riso e prezzemolo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Pasta e patate Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Minestrone con riso Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Passato di verdura Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino	Ravioli in brodo Caffelatte Pasta in bianco Riso in bianco Pastina Semolino
	G	Polpette di lenticchie in umido Italico / Robiola P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Prosciutto di Praga al forno Taleggio / Crescenza P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Timballo di verdure Mozzarella / Fresco spalmabile P. Cotto / Speck Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Carne in scatola Zola / Robiola P. Cotto / Pancetta arrotolata Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Carpaccio di Tacchino Brie / Crescenza P. Cotto / P. Crudo Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Polpettine di pollo al vapore Emmental / Fresco spalmabile P. Cotto / Bologna Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne	Frittata ai fagiolini Asiago / Robiola P. Cotto / Salame Carne macinata Carne frullata Pollo lesso Omogeneizzato carne
	H	Zucchine Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Cavolfiori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Spinaci all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Pomodori Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Carote all'olio Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Piselli in umido Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino	Barbabietole Insalata mista Purè Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt Budino

FONDAZIONE OPERE PIE RIUNITE DI CODOGNO ONLUS

Questionario soddisfazione utenti e famigliari Anno2022

Gentile Signora/e Le chiediamo cortesemente pochi minuti del Suo tempo per rispondere ad alcune domande sul funzionamento della nostra struttura; le Sue valutazioni ci serviranno per capire se il nostro lavoro La soddisfa, ma anche per migliorare la qualità del servizio. Il questionario è anonimo e potrà essere restituito, chiuso nell'apposita busta, nel contenitore posto presso la portineria dell'ente.

La Direzione

Il presente questionario viene compilato da: (BARRARE SOLO UNA CASELLA)

OSPITE:

• *nucleo in cui alloggia:*

- Alzheimer
- Nucleo arancio
- Nucleo verde
- Nucleo giallo
- Nucleo azzurro

• è ospite della nostra casa di riposo da

- da 1 a 6 mesi
- da 6 mesi ad 1 anno
- più di un anno
- più di 3 anni

PARENTE:

grado di parentela con l'utente _____:

• nucleo in cui l'ospite è ricoverato:

- Alzheimer
- Nucleo arancio
- Nucleo verde
- Nucleo giallo
- Nucleo azzurro

• frequenza delle visite:

- giornaliera
- 2/3 volte la settimana
- 1 volta alla settimana
- 1 volta al mese
- altro _____

PARTE A:

Come giudica il servizio di:

	Ottimo	buono	sufficiente	insufficiente
1. Amministrativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Medico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Infermieristico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Assistenziale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Educativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Fisioterapico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Ristorazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Pulizia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Lavanderia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Parrucchiere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Ottimo	buono	sufficiente	insufficiente
11. Portineria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Assistenza religiosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PARTE B:

Come giudica:

	ottima	buona	suff	insuff
1. Adeguatezza ambienti interni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Gli spazi esterni (giardini e area cortilizia)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Organizzazione di eventi ricreativi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PARTE C:

	ottima	buona	sufficiente	insufficiente
1. Complessivamente la qualità del servizio offerto dalla nostra Residenza Sanitaria Assistenziale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lasciamo ora spazio alle vostre osservazioni ed ai vostri suggerimenti:

SCHEDA-MODULO PER SEGNALAZIONI

RECLAMO
NOTE DI GRADIMENTO

DISSERVIZIO

Chi segnala

Cognome Nome

Residente a

Via

Cap

Tel

Per chi segnala

Cognome Nome

Residente a

Cap

Tel

Eventuale grado di parentela

Possesso di delega

SI

NO

Evento segnalato

Descrivere i fatti, i luoghi e i tempi oggetto della segnalazione, eventuali richieste e suggerimenti.

L'Azienda invierà una risposta scritta al promotore solo nel caso di presentazione di un reclamo.

Esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali e sensibili

sì

no

Luogo e data

Firma

RICHIESTA DI COPIA FASAS

Alla Direzione Sanitaria

Il/La sottoscritto/a _____
Residente _____ Cap _____ Prov _____
Via/piazza _____ n° _____
Documento d'identità n° _____
Tel (campo obbligatorio) _____

Chiede in qualità di :

Ospite

tutore/curatore di persona interdetta o inabilitata

amministratore di sostegno con delega specifica alla tutela della salute

erede legittimo/erede testamentario

altro _____

Copia conforme della documentazione clinica di:

Cognome e nome _____ Sesso M F
Nato a _____ il _____
Documento d'identità n° _____ Codice fiscale _____
Ricovertato presso il reparto _____

(firma del richiedente)

TIPO DI RICHIESTA

Accelerata (10 gg. lavorativi). € 35,00

Ordinaria (20gg lavorativi) € 20,00

TIPO DI RITIRO

Direttamente presso Servizio Segreteria Ospiti
All'indirizzo del richiedente