

*Istituzione Belvedere*

**ORGANISMO STRUMENTALE  
DEL COMUNE DI CASSANO D'ADDA**

# **CARTA DEI SERVIZI**

*Residenza Sanitaria Assistenziale  
di Cassano d'Adda*

Mod. CDS 01 Rev.11 del gennaio 2009

*Gentile Signore/a*

*questo opuscolo costituisce la “Carta dei Servizi” dell’Istituzione Belvedere e della Residenza Sanitaria Assistenziale del Comune di Cassano d’Adda.*

*E’ un documento che Le permetterà di conoscere meglio la nostra struttura: l’organizzazione, i servizi offerti e gli strumenti che si è data al fine di garantire il soddisfacimento dei bisogni assistenziali degli anziani.*

*E’ anche uno strumento che Le consentirà di contribuire al miglioramento della qualità dell’offerta dei servizi erogati.*

*Per questo motivo, La invitiamo a partecipare alle iniziative di scambio e di confronto promosse dalla struttura, ad offrirci i Suoi consigli e a segnalare eventuali disservizi, tramite i moduli predisposti, affinché questa “Carta dei Servizi” possa davvero essere specchio e riflesso del nostro operare quotidiano lungo un percorso di continuo miglioramento del benessere di tutti gli ospiti.*

***Il Sindaco***

L'“*Istituzione Belvedere*” è nata il primo aprile del 2002 per decisione del Consiglio Comunale di Cassano d'Adda.

Le istituzioni sono uno strumento per organizzare la gestione dei servizi pubblici ed hanno queste caratteristiche fondamentali:

- sono un organismo strumentale del Comune, autonomo nella programmazione e nella gestione dei Servizi ad esso affidati, ma privo di personalità giuridica e quindi legato all'approvazione del Comune sulle scelte strategiche generali;
- hanno come fine l'applicazione degli indirizzi e dei principi stabiliti dal Consiglio Comunale, che esercita nei confronti dell'Istituzione anche funzioni di controllo e ne approva gli atti di programmazione ed i bilanci economici;
- hanno nel Sindaco un punto di riferimento che nomina o revoca le persone incaricate del funzionamento degli Organi dell'istituzione.

Gli Organi dell'Istituzione sono: il Consiglio di Amministrazione, composto di cinque persone; il Presidente del Consiglio, nominato tra i cinque membri; Il Direttore.

Nell'attuale, all'Istituzione Belvedere è affidata la gestione della Residenza Sanitaria Assistenziale (R.S.A.) per Anziani. Quindi questa versione della Carta dei Servizi coincide essenzialmente con quanto di competenza della R.S.A.; in futuro, con l'opportunità di gestire più Servizi, si configurerà progressivamente una carta integrata dei Servizi in grado di cogliere diversi tipi e gradazioni di bisogni.

Tuttavia è fondamentale che da subito l'Istituzione Belvedere si caratterizzi come servizio che ritiene necessario il dialogo e la partecipazione di utenti, familiari e cittadini che possono contribuire al miglioramento qualitativo delle prestazioni. Per questo sono già offerti spazi di confronto sia attraverso periodici incontri tra il Consiglio di Amministrazione, il Direttore e gli Utenti e Familiari, sia con la possibilità di colloqui diretti con il Direttore e il Presidente del Consiglio di Amministrazione; per informazioni maggiori al riguardo, bisogna rivolgersi al Responsabile Amministrativo della R.C.A.

*Il Consiglio di Amministrazione*

*Il Direttore*

## Indice

### **1. Presentazione della struttura**

- cenni storici
- dove siamo e come raggiungerci

### **2. L'Accoglienza**

#### **Posti accreditati presso la Regione Lombardia**

- destinatari, modalità di presentazione della domanda
- ricovero e dimissioni orari degli uffici e dei colloqui con i medici

### **3. L'Organizzazione della struttura**

- descrizione del personale
- organizzazione della struttura
- giornata-tipo dell'ospite

### **4. I Servizi**

- informazioni su attività e servizi offerti
- informazioni sulla retta

### **5. Altre notizie utili**

### **6. Programmi di miglioramento dell'offerta**

### **7. Tutela e partecipazione**

#### Allegati

- \* questionario di soddisfazione degli ospiti,
- \* personale e parenti.  
scheda di segnalazione di disfunzioni,  
reclami, e di suggerimenti
- \* carta dei diritti della persona anziana
- \* menù tipo

#### Legenda

- \* R.S.A.: Residenza Sanitaria Assistenziale
- U.V.G: Unità di Valutazione Geriatrica
- \* U.A.R.P. Ufficio Accoglienza e Relazioni  
con il Pubblico

# 1. Presentazione della struttura

## Cenni storici

La costruzione della struttura risale al 1962 su iniziativa dell'I.P.A.B. "Ospedale Zappatoni" di Cassano d'Adda, in quanto vincolato ad utilizzare parte del patrimonio costituito da donazioni per la creazione di una Casa di Riposo destinata agli anziani in particolari situazioni di bisogno.

La struttura, all'epoca disposta su tre piani, accoglie nel 1965 i primi ospiti che sono in condizioni di parziale autosufficienza, principalmente cassanesi o provenienti dai paesi limitrofi. Le camere di degenza sono a quattro e anche a sei letti con i servizi igienici in comune.

Nel gennaio del 1980 il Comune di Cassano d'Adda assume la gestione della Casa di Riposo e nel 1989, dichiarata estinta l'I.P.A.B. "Ospedale Zappatoni" ai sensi dell'ex art. 4 L.R. 72/81, ne diventa proprietario.

Con l'arrivo dei finanziamenti regionali l'Amministrazione Comunale dà avvio ad una prima serie di lavori di ristrutturazione, eliminando le camere a più letti e trasferendo alcuni servizi (palestra e cucina).

Nel frattempo, la domanda di ricovero da parte dei cittadini si modifica nel senso di una sempre maggior richiesta di posti-letto per anziani non autosufficienti.

Tra il 1997 e il 1999 prende avvio un più ampio lavoro di ristrutturazione e di trasformazione generale della struttura, in adeguamento ai nuovi standard regionali, che le conferisce l'attuale forma: l'aggiunta di un piano adibito a camere di degenza tutte con servizi igienici all'interno, la creazione di nuovi spazi (soggiorno e cucina ad ogni piano), l'ampliamento dell'infermeria e di altri servizi.

## Dove siamo

La nostra struttura è collocata nei pressi del centro storico di Cassano d'Adda, comune situato sulla riva destra del fiume Adda, appartenente alla provincia di Milano e a circa 30 Km di distanza dal capoluogo lombardo.



Via 5 Martiri, n.1  
20062 Cassano d'Adda (Mi)  
Tel. 0363/61581 Fax 0363/367131  
[www.ondavi.it/cassano/](http://www.ondavi.it/cassano/)  
[istituzionebelvedere@tiscalinet.it](mailto:istituzionebelvedere@tiscalinet.it)

La struttura è composta da un unico corpo centrale disposto su 4 piani.

I reparti di degenza sono collocati su tre piani; le camere, principalmente a due letti, hanno tutte la vista sul fiume e sul parco della struttura.

Vi è un piccolo parcheggio interno per le auto, ma è ad uso degli operatori: nel piazzale di fronte all'ingresso è consentito il transito, ma non la sosta. In ogni caso i familiari possono trovare posteggio lungo la Via 5 Martiri.

### **Come raggiungerci**

#### *In auto (da Milano)*

Strada Provinciale n. 4 (*rivoltana*) in direzione Brescia - Rivolta d'Adda, in località Truccazzano, deviazione a sinistra per Albignano, Cassano d'Adda

Strada provinciale n. 103 (*cassanese*) in direzione Segrate, Melzo, Pozzuolo Martesana, Cassano d'Adda.

Strada Statale n. 11 (*padana superiore*) in direzione Brescia, Cernusco S/N, Inzago, Cassano d'Adda

#### *Mezzi pubblici*

Metropolitana linea 2 (linea verde) fermata Gessate dove troverete gli autobus di linea fino a Cassano d'Adda (fermata di Via L. Da Vinci)

Treno FF.SS. linea MI-BG-BS stazione di Cassano d'Adda, collegamento autobus di linea in alcune fasce orarie oppure strada pedonale alle spalle della stazione.

Autobus linea SAI partenza Trezzo sull'Adda/Vaprio d'Adda/Cassano d'Adda

## 2. L'Accoglienza

### **Posti accreditati presso la Regione Lombardia**

#### **Destinatari**

La R.S.A di Cassano d'Adda è destinata a persone anziane di entrambi i sessi:

1. di età non inferiore ai 65 anni, salvo deroghe stabilite dall'Unità di Valutazione Geriatrica
2. in condizioni di disagio personale, familiare, sociale e di inabilità psico-fisica, che rendano inadeguata la permanenza a domicilio o in altra tipologia di servizio

Non sono ammissibili persone che presentano:

- problematiche psichiatriche attive
- demenza associata a gravi disturbi comportamentali che comportano elevate esigenze assistenziali

#### **Modalità di Presentazione Della Domanda**

Per il ricovero in R.S.A. è necessario inoltrare domanda su apposito modulo.

La modulistica si può ritirare presso la Segreteria dell'Istituzione in orario d'ufficio.

Le domande compilate e corredate di tutti i documenti e le certificazioni richieste potranno essere riconsegnate esclusivamente alla Coordinatrice, previo appuntamento (tel. 0363 61581).

La Coordinatrice è a disposizione per tutte le esigenze informative sull'accettazione, sui tempi di attesa e si occupa di mantenere i contatti con la famiglia e con l'anziano.

L'esame della domanda di ricovero, la valutazione clinica dell'anziano e la tenuta della graduatoria sono compito di un'Unità Operativa interna alla R.S.A.

Possono essere richieste informazioni di carattere sanitario o sociale :

- alla famiglia
- all'assistente sociale
- al medico curante
- alla direzione sanitaria della struttura presso la quale eventualmente ricoverata la persona.

I criteri di accoglimento in RSA, sono conformi alla tipologia adottata dalla Regione che misura il livello di gradualità delle Patologie presenti e il grado di deterioramento delle funzioni psichiche e fisiche.

L'equipe valuterà inoltre livelli qualitativi di gravità rispetto alle problematiche di carattere sociale.

Per i Cassanesi residenti, sarà considerato un **punteggio aggiuntivo**.

La valutazione clinica presso l'ambulatorio medico dell'RSA è obbligatoria, i costi per l'istruttoria della domanda sono così suddivisi : euro 20 di cauzione  
euro 50 per la visita

Se accettata, la domanda è inserita in una graduatoria (lista d'attesa) in considerazione degli indicatori della situazione sanitaria, del grado di non autosufficienza, della condizione sociale e familiare. È assegnato un punteggio supplementare ai cittadini Cassanesi.

A parità di punteggio vale il criterio della data di presentazione.

La graduatoria è riformulata ogni due mesi; per questo è importante compito dei familiari segnalare alla Casa di Riposo eventuali aggravamenti di chi è in lista d'attesa. La graduatoria è pubblica e può essere visionata presso la struttura negli orari indicati.

La segnalazione di un eventuale aggravamento deve essere comunicata dal medico curante con una certificazione redatta utilizzando la scheda sanitaria predisposta dall'Istituzione, come per la domanda iniziale.

Se la persona rimane in lista d'attesa per più di due anni è nuovamente richiesta la visita medica interna, in funzione alla presentazione di una nuova domanda.

Alla consegna della domanda sarà data copia della presente Carta dei Servizi, sottoscritta per accettazione dal richiedente.

#### **AGGIORNAMENTO STATUS CLINICO UTENTI IN LISTA DI ATTESA**

Al fine di effettuare un corretto e continuo aggiornamento della graduatoria inerente la lista di attesa per ricovero presso nostra RSA, la Direzione informa che dal 01/01/2008 la scheda sanitaria attestante lo STATUS clinico dell'utente dovrà essere rinnovata ogni tre mesi dalla data dell'ultima presentazione.

Il modulo sanitario potrà essere ritirato presso la reception della RSA ( dal lunedì al venerdì dalle ore 9 / 12 alle ore 15 / 17 ) e fatta pervenire alla coordinatrice responsabile.

Il mancato recapito dell'aggiornamento escluderà la domanda dalla graduatoria.

Il repentino cambiamento delle condizioni cliniche e/o sociali dell'utente dovranno essere comunicate alla responsabile coordinatrice della RSA ( previo appuntamento telefonico).

Le condizioni dichiarate nella scheda sanitaria saranno comunque verificate al momento della disponibilità del posto letto.

Si rammenta inoltre che la domanda presentata ha validità di anni 2 ( due) e che il rifiuto del ricovero alla 2° chiamata esclude la domanda dalla graduatorio.

#### **Ricovero**

L'accettazione del Ricovero deve avvenire al momento della chiamata. E' possibile dilazionare l'arrivo dell'Ospite prenotando il posto letto al 50% del costo totale per i primi tre giorni e a costo intero per i giorni successivi. All'ingresso sarà effettuata all'ospite una visita medica di verifica delle condizioni cliniche per la quale si rende necessaria la presentazione di documentazione sanitaria recente e non. La struttura è suddivisa in nuclei abitativi autonomi dotati di tutti i servizi. La scelta o la modifica successiva della sistemazione dell'ospite all'interno della RSA è in funzione di esigenze sanitarie od organizzative e non è contrattabile. L'impegno dei Responsabili è di limitare il ricorso agli spostamenti di camera allo stretto necessario, dato che si riconosce l'effetto stressante sull'anziano di questi cambiamenti.

**In allegato "PROCESSO DI ACCOGLIENZA" pag. 28/29.**

#### **Dimissioni**

La dimissione dell'anziano può essere richiesta dalla R.S.A.,

- su motivato parere dell'Unità Operativa interna, qualora comparissero condizioni di pericolosità per sé o per la vita comunitaria;
- per morosità nel pagamento della retta.

La richiesta di dimissione volontaria, invece, va presentata dall'anziano o dai suoi familiari alla Direzione della struttura con un preavviso di almeno 15 giorni.

**Allegato pag. 29.**

### 3. L'Organizzazione della struttura

#### Descrizione del personale

Responsabile dell'intero funzionamento della struttura è il **Direttore** il quale si avvale a sua volta delle seguenti figure:

1. un **Responsabile Amministrativo**, che svolge attività amministrativa in collaborazione col personale della struttura
2. un **Coordinatore**, che si occupa del coordinamento e del controllo delle funzioni del personale ausiliario socio-assistenziale e del personale infermieristico, vigilando sulla qualità dei servizi resi.
3. un **Direttore Sanitario**, che si occupa della programmazione igienico-sanitaria e della gestione tecnico-organizzativa della assistenza medica, infermieristica, riabilitativa e del servizio di base reso agli ospiti

All'interno della struttura, il cui approccio alla persona anziana è comprensivo di tutti gli aspetti che influenzano la qualità della vita (stato di salute fisica, cognitiva, livello funzionale e rapporti sociali), operano le seguenti figure professionali:

medico, coordinatore, infermiere professionale, operatore socio sanitario, ausiliario socio-assistenziale, terapeuta della riabilitazione, animatore, psicomotricista.

Le varie figure professionali che compongono l'équipe di ciascuna unità abitativa lavorano in modo integrato con l'obiettivo di migliorare il benessere e la salute dell'anziano, elaborano progetti e programmi generali di servizio e piani individuali di assistenza per gli ospiti; si riuniscono periodicamente per la verifica dei risultati per la rivalutazione degli obiettivi.

**E' prevista la dotazione di cartellino di riconoscimento per chiunque operi a qualsiasi titolo nella Struttura.**

#### Organizzazione della struttura

La struttura è organizzata in quattro unità abitative autonome, sia in quanto dotate ciascuna di tutti i servizi di base (camere, sala da pranzo, soggiorno, cucina) sia per quanto concerne la gestione del lavoro: attuano lo stesso modello organizzativo, ma ciascuna unità abitativa ha un proprio responsabile individuato all'interno del personale socio-assistenziale.

Anche l'infermeria ha un responsabile che, avvalendosi di personale infermieristico dipendente e libero professionale, garantisce il funzionamento del servizio 24 ore su 24.

Le équipe professionali di ciascuna unità abitativa si riuniscono secondo programmazione stabilita, per la stesura e la verifica dei piani assistenziali dell'ospite.

## **Giornata-tipo dell'ospite**

La giornata dell'ospite della R.S.A si articola nei seguenti momenti:

- alle h 6.30 circa il personale di assistenza inizia ad effettuare le operazioni di mobilitazione, di igiene personale e di vestizione degli ospiti
- fra le h 7.30 e le h 8.30 gli ospiti consumano la colazione nei soggiorni di piano o in camera
- nell'arco della mattina si svolgono le principali attività di animazione (momenti ludici, creativi e culturali) in forma di gruppo o individualmente. Le attività sono condotte dagli animatori, affiancati dal personale di assistenza o dalla psicomotricista.

La mattina è il momento in cui si concentrano anche le attività di riabilitazione (ginnastica, fisioterapia), quelle di assistenza infermieristica (terapie, medicazioni) assieme alle visite mediche di controllo.

- alle h 11.30 gli ospiti consumano il pranzo al termine del quale sono riaccompagnati in camera per un breve riposo pomeridiano
- entro le h 15.30 circa tutti gli ospiti sono radunati nel soggiorno principale dove è servita una merenda. Nel pomeriggio si intensificano i momenti di visita dei familiari, proseguono sia le attività di riabilitazione sia quelle di animazione, quest'ultime integrate dall'intervento dei volontari che intraprendono forme varie di intrattenimento degli ospiti. In questo momento della giornata sono espletate le prestazioni di bagno assistito presso le unità abitative in osservanza di un programma concordato.
- dalle h 17.30 circa gli ospiti sono accompagnati nelle sale da pranzo di piano dove alle ore 18 è servita la cena
- Gli ospiti sono accompagnati nelle loro camere entro le h 21.00 circa

Gli ospiti che lo gradiscono possono guardare la Tv in soggiorno o nella propria camera, o intrattenersi negli spazi comuni.

## **4. I Servizi**

La Residenza Sanitaria Assistenziale di Cassano d'Adda rappresenta una struttura comunitaria protetta destinata a persone anziane non autosufficienti totali, non assistibili a domicilio e in mancanza di un idoneo supporto familiare.

La sua finalità è di provvedere al ricovero, al mantenimento, nonché alla cura e all'assistenza degli anziani non autosufficienti offrendo nelle 24 ore e per tutto l'anno lo svolgimento dei seguenti servizi:

### **a) Servizio assistenziale**

Consiste nell'aiuto alla persona per lo svolgimento delle normali attività di vita quotidiana (alzata e messa a letto, igiene personale, aiuto nella vestizione, nella deambulazione, somministrazione del pasto)

E' espletato da ausiliari socio-assistenziali (A.S.A.) o operatori socio-sanitari (O.S.S.) dotati di specifiche qualifica e formazione.

## **b) Servizio di assistenza sanitaria**

- **assistenza medica:**  
è assicurata l'attività di assistenza medica di base a cura del medico interno della struttura. La struttura può inoltre avvalersi della consulenza di medici specialisti esterni convenzionati col Servizio Sanitario Nazionale.
- **assistenza infermieristica:**  
sono assicurati interventi di ordine infermieristico (prelievi, iniezioni, medicazioni, ecc.) con somministrazione di prodotti farmaceutici prescritti dal medico interno.
- **assistenza riabilitativa:**  
per ogni ospite ricoverato è approntato un percorso riabilitativo che viene periodicamente verificato ed aggiornato. La struttura è dotata di un'ampia palestra modernamente attrezzata.

Il trattamento riabilitativo può essere svolto sia nell'unità abitativa sia in palestra in relazione alle esigenze individuali. Il servizio è coordinato da un medico fisiatra.

La struttura provvede alla fornitura dei farmaci, degli ausili per la gestione dell'incontinenza, dei presidi (cuscini e materassi) per la prevenzione dei decubiti; degli ausili per la deambulazione e gli spostamenti ( gli ospiti con riconoscimento dell'invalidità possono ottenere la prescrizione di ausili personalizzati da parte dell'ASL)

## **c) Servizio ricreativo**

E' svolto dagli animatori ad integrazione delle attività assistenziali e sanitarie con l'obiettivo di aiutare l'anziano a migliorare la vita di relazione, a mantenere l'interesse per il mondo che lo circonda attraverso il soddisfacimento di interessi culturali e ricreativi.

Oltre a momenti ricreativi (feste, attività ludico-espressive, proiezione film, lettura libri/giornali) e a uscite in esterno gli animatori organizzano laboratori di semplici attività artigianali allo scopo di stimolare sia le capacità manuali sia cognitive residue.

## **d) Servizio alberghiero**

L'organizzazione della struttura garantisce la pulizia e il riordino di tutti gli ambienti di vita, un servizio di lavanderia/guardaroba della biancheria piana e il servizio di ristorazione.

### **Retta**

La R.S.A. di Cassano d'Adda è autorizzata dalla Provincia di Milano al funzionamento per 70 posti letto di degenza continuativa per anziani non autosufficienti totali.

Il ricovero è a pagamento.

La R.S.A. è inoltre accreditata presso la Regione Lombardia per 70 posti letto, pertanto la copertura di parte dei costi sanitari avviene mediante fondi del Servizio Sanitario Nazionale

Se il reddito personale del ricoverato e quello dei suoi familiari tenuti agli alimenti è insufficiente è possibile chiedere al Comune di residenza dell'ospite di intervenire ad integrare la retta.

La retta giornaliera a carico dell'utente è determinata annualmente ed è comprensiva di tutti i servizi espletati dalla R.S.A.: assistenziale, sanitario, alberghiero, riabilitativo, ricreativo. Comprende inoltre la fornitura di farmaci e presidi.

La retta applicata nel **2009** è pari ad **€54,50** per ospiti provenienti dal comune di Cassano d'Adda e di **€61,13** per ospiti provenienti da altri comuni.

**Rilascio agli ospiti della Dichiarazione prevista dalla D.g.r 21/03/1997 n° 26316 attestante le Componenti della retta relative alle prestazioni Sanitarie ed alle prestazioni non sanitarie. ESEMPIO CEDOLINO PAG. 38 - 39**

**Sono invece escluse dalla retta le spese per:**

visite specialistiche non convenzionate col SSN  
ticket (se dovuti) sulla prescrizione di esami clinici, sulla diagnostica e specialistica  
lavaggio di indumenti personali  
il servizio di parrucchiera/e

## 5. Altre notizie utili

### **Orario di apertura della struttura**

**La visita agli ospiti è libera nelle ore diurne e regolamentata dalle ore 20 alle 8.**

In casi particolari è possibile concordare con la Direzione la permanenza di un familiare anche in altri orari.

E' possibile contattare telefonicamente il proprio familiare ricoverato nei medesimi orari indicati. Gli Ospiti possono lasciare la struttura nei modi adeguati al loro grado di autonomia previa segnalazione al personale e con l'indicazione dell'orario di rientro.

### **Pasti**

L'orario di distribuzione dei pasti è il seguente:

colazione	dalle ore 7.30 alle ore 8.30
pranzo	alle ore 11.30
merenda	alle ore 15.30
cena	alle ore 18.00

Il menù varia settimanalmente e può essere personalizzato per aderire alle preferenze alimentari, a particolari problemi di masticazione o deglutizione o a diete specifiche per patologie (es. diabetici). **In allegato da pag. 30° pag 37 tutti i menù estivi e invernali.**

### **Il parrucchiere e il barbiere**

La Casa di Riposo ha una sala adibita a "beauty center", che può essere utilizzata da operatori esterni, anche volontari, per fornire servizi di parrucchiere, barbiere, estetista e podologo.

### **La televisione**

La struttura è dotata di un'ampia sala TV e di impianto hi-fi.

Tutte le camere possiedono un attacco per la TV e, pertanto, si può tenervi un apparecchio televisivo ed un apparecchio radio, di piccole dimensioni e possibilmente usando cuffie auricolari.

## **Il telefono**

All'interno della struttura, accanto agli uffici della Direzione, è attivo un apparecchio telefonico pubblico.

## **Angolo bar**

Accanto al soggiorno principale sono collocati un distributore di bevande calde e un distributore di bevande fredde.

## **Il servizio religioso**

All'interno della struttura si trova una cappella dove gli ospiti possono pregare e dove è garantita la celebrazione della S. Messa nei giorni festivi e in tutte le Festività.

E' in ogni modo rispettata la fede degli ospiti aderenti ad altre convinzioni religiose.

## **Il Volontariato**

La struttura promuove e valorizza l'attività del volontariato attivando forme di collaborazione sia con associazioni sia con persone singole, per attività istituzionali a favore dei suoi ospiti; i volontari agiscono d'intesa con gli animatori (ad es. nell'organizzare le uscite o specifiche attività occupazionali) al fine di raccordare il loro operato ai bisogni specifici degli ospiti e agli obiettivi generali della struttura.

## **Trasporto**

La Casa di Riposo provvede al trasporto in forma collettiva nell'ambito delle attività di animazione (es. gite) e con la propria autovettura per esigenze individuali.

Il trasporto di persone non deambulanti richiede l'uso un automezzo attrezzato di proprietà del Comune, le cui condizioni di utilizzo sono regolate da un apposito accordo.

Per l'accompagnamento a visite mediche o per ricoveri in ospedale degli Ospiti, la Casa di Riposo promuove l'intervento dei familiari a sostegno dell'anziano.

## **Servizio Civile**

I ragazzi che operano come Servizio Civile, collaborano con il personale di assistenza e quello di animazione, svolgono alcune mansioni non specialistiche, fanno accompagnamenti in esterno degli ospiti, partecipano alle attività di animazione.

## **Spazi esterni**

La R.S.A. di Cassano d'Adda è dotata di un parco con percorsi agevolati per l'accesso degli ospiti non deambulanti e di alcuni giochi per bambini. Il parco prevede, infatti, momenti di apertura al pubblico.

## **Custodia valori**

La Casa di Riposo non fornisce un servizio di custodia di beni ed oggetti personali di valore.

## 6. Programmi di miglioramento dell'offerta

La R.S.A. di Cassano d'Adda provvede al ricovero di anziani non autosufficienti che non possono essere assistiti a domicilio ed agisce mirando alla loro tutela ed attuando tutti gli sforzi necessari al soddisfacimento dei loro bisogni.

Dal punto di vista *strutturale* è stato avviato nel 1997 un generale processo di ristrutturazione, in adeguamento agli standard regionali, e che tuttora prevede un miglioramento continuo sia degli spazi adibiti agli ospiti tramite una maggiore personalizzazione, sia delle attrezzature specialistiche necessarie per la loro cura e riabilitazione. È previsto un piano di mantenimento della struttura e degli impianti in condizioni ottimali di efficienza. La sicurezza degli impianti e delle attrezzature è affidata ad un Responsabile professionalmente qualificato.

Dal punto di vista *organizzativo* è stata avviata una riorganizzazione del lavoro all'interno di ciascuna unità abitativa:

- individuando un responsabile per ogni unità;
- individuando degli operatori "*tutor*" come particolare riferimento per ogni ospite ed i loro familiari al fine di garantire una maggiore personalizzazione dell'intervento e di migliorare la comunicazione con l'utenza.

Per una migliore *fruibilità* della struttura è stata prevista una segnaletica chiara per l'accesso ai piani e ai servizi. Il personale è individuabile attraverso apposito cartellino di riconoscimento e anche tramite diversificazione del colore delle divise.

Al fine di migliorare la *qualità dei servizi* offerti è previsto il costante aggiornamento del personale sia da un punto di vista tecnico che relazionale, favorendo lo sviluppo del lavoro di équipe. Le attività svolte dagli operatori nel loro complesso sono verificate e aggiornate dal gruppo di lavoro che analizza e imposta i Piani di Assistenza Individualizzati ed a cui partecipano tutte le figure professionali attive. Per gli operatori è previsto apposito questionario per la valutazione delle attività svolte che sarà verificato ogni anno prima della stesura della relazione annuale.

La verifica della qualità dei servizi si avvarrà anche della collaborazione di ospiti e familiari con l'utilizzo di questionari che saranno distribuiti nella seconda metà dell'anno. I risultati saranno discussi e resi pubblici negli ultimi due mesi di ogni anno.

(Per la verifica e il controllo degli standard sia strutturali sia organizzativi della struttura è prevista la stesura di una relazione annuale soggetta a idonea pubblicità.)

I dati relativi al complesso delle attività svolte durante ogni anno saranno raccolti in una relazione redatta dal Consiglio di Amministrazione che oltre che far parte del Bilancio di Esercizio dell'anno sarà soggetta ad idonea pubblicità.

## 7. Tutela e partecipazione

L'attività della R.S.A. di Cassano d'Adda nei confronti degli utenti/cittadini si ispira a principi di:

- Informazione
- Tutela
- Partecipazione

La diffusione di documenti informativi (carta dei servizi, schede di segnalazione) intende migliorare il processo di comunicazione con gli Utenti/Cittadini aggiornandoli sulla qualità delle prestazioni erogate.

Eventuali segnalazioni di disfunzioni e reclami presentati per iscritto riceveranno risposta scritta entro e non oltre 30 giorni dalla data del ricevimento.

E' garantita una comunicazione il più possibile esauriente e chiara dell'iter diagnostico e terapeutico da parte del medico.

La struttura assicura il rispetto della privacy nel trattamento e comunicazione dei dati personali dell'ospite tramite la compilazione dell'apposito modulo (ai sensi della Legge 675/99) al momento dell'ingresso.

Per favorire la partecipazione degli utenti al miglioramento del servizio sono previsti incontri periodici coi familiari e con le Associazioni operanti in struttura per la condivisione di obiettivi e per lo scambio di informazioni.

## **Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico (U.A.R.P.)**

E' il Servizio a disposizione degli utenti per migliorare la qualità dei servizi.

Garantisce la tutela degli utenti i quali vi possono presentare suggerimenti o reclami verbalmente o per iscritto.

E' possibile rivolgersi:

Per informazioni di carattere generale, per segnalazioni sulla funzionalità della struttura:

- Presidente: mercoledì dalle ore 10 alle ore 12
- Direttore: lunedì e venerdì dalle ore 10 alle ore 12

**Per informazioni riguardanti la modalità di presentazione della domanda, visite guidate alla struttura e informazioni riguardanti l'assistenza degli ospiti ricoverati :**

- Coordinatrice: martedì dalle 9 - alle 12 dalle 15 - alle 17
- Venerdì dalle 9 - alle 12 ( previo appuntamento)

Per informazioni sui pagamenti retta ed espletamento pratiche burocratiche.

- Ufficio amministrativo sabato dalle ore 10 alle ore 12

Per informazioni di carattere sanitario

- Medici dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 10

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

Regione Lombardia

Commissione per le iniziative relative all'Anno Internazionale della Persona Anziana

## **La persona anziana ha diritto**

Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.

Di conservare e veder 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.

## **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 e 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 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.

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 predicazione 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.

*Istituzione Belvedere*

**Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico**

**Segnalazione di disfunzioni e reclami**

Presentato da .....

Residente a ..... Via .....

Tel. ....

diretto interessato  
congiunto del Sig./Sig.ra

.....

ospitato presso la R.S.A. di Cassano d'Adda dal ..... al  
.....

**Oggetto della segnalazione**

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

Data .....

Firma .....

*Istituzione Belvedere*

**Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico**

**Scheda per suggerimenti**

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

Presentato da .....

Residente a ..... Via .....

Tel. ....

diretto interessato  
congiunto del Sig./Sig.ra

.....

ospitato presso la R.S.A. di Cassano d'Adda dal ..... al  
.....

Data .....

Firma .....

# *Istituzione Belvedere*

## **Ufficio Accoglienza e Relazioni con il Pubblico**

### **Questionario di gradimento dei servizi**

Legenda:      **1** = Molto soddisfatto      **2** = Soddisfatto      **3** = Insoddisfatto      **4** = Molto insoddisfatto

**Gentile Signore/Signora**

**A) Come giudica in generale la permanenza nella nostra struttura?**    1          2          3          4

**In particolare come giudica:**

**B) il vitto rispetto a:**

- quantità	1	2	3	4
- qualità	1	2	3	4
- varietà	1	2	3	4
- presentazione	1	2	3	4
- orari di distribuzione	1	2	3	4

**C) la pulizia e l'igiene degli ambienti:**

- camere di degenza	1	2	3	4
- servizi igienici	1	2	3	4
- spazi comuni	1	2	3	4
- biancheria	1	2	3	4

**D) L'assistenza del personale medico:**

- frequenza di visite e prestazioni	1	2	3	4
- disponibilità ad informare su terapie ed esami	1	2	3	4
- disponibilità ai colloqui coi familiari	1	2	3	4

**E) L'assistenza del personale infermieristico:**

- accuratezza delle prestazioni	1	2	3	4
- sollecitudine a rispondere alle esigenze personali	1	2	3	4
- cortesia e disponibilità al dialogo	1	2	3	4

<b>F) L'assistenza del personale ausiliario:</b>				
- accuratezza delle prestazioni	1	2	3	4
- sollecitudine a rispondere alle esigenze personali	1	2	3	4
- cortesia e disponibilità al dialogo	1	2	3	4
<b>G) L'organizzazione della struttura rispetto a:</b>				
- orario visite parenti	1	2	3	4
- modalità di accoglienza	1	2	3	4
- qualità del riposo	1	2	3	4
- orario pasti	1	2	3	4
- rispetto della riservatezza e della dignità dell'ospite	1	2	3	4
<b>H) L'organizzazione di altri servizi:</b>				
- attività di riabilitazione	1	2	3	4
- attività di animazione	1	2	3	4
- servizio religioso	1	2	3	4
- uffici amministrativi	1	2	3	4
<b>I) Come giudica l'apertura della struttura all'esterno: a enti, associazioni, cittadini. E' garantita l'integrazione con la comunità e dunque il diritto di mantenere le proprie relazioni sociali?</b>				
	1	2	3	4

**Ulteriori suggerimenti che ritiene opportuno aggiungere:**

.....

.....

.....

.....

**IL QUESTIONARIO E' ANONIMO**

Anno di ingresso in R.S.A. ....

Età .....

Sesso      M  F

Data di compilazione .....

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE**  
 Della soddisfazione degli ospiti  
 Dell'Istituzione Belvedere di Cassano d'Adda

**Assistenza ai piani**

- 1) In generale è soddisfatto di come vengono prestate le cure igieniche?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- no

se non c'è soddisfazione specificare il motivo:

- |  |    |    |  |
|--|----|----|--|
| troppa fretta                            | si | no |  |
| poca attenzione alle richieste personali | si | no |  |
| modi poco gentili                        | si | no |  |
| non c'è rispetto per la privacy          | si | no |  |

- 2) E' soddisfatto della cortesia e della disponibilità al dialogo delle ASA?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

- 3) E' soddisfatto di come (di quanto) il personale ai piani soddisfa le sue esigenze personali?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ -  
 \_\_\_\_\_

**Assistenza in salone**

- 1) Il personale in salone soddisfa le sue richieste?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 2) E' soddisfatto della cortesia e della disponibilità al dialogo del personale?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 3) In generale è soddisfatto dell'assistenza in salone?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

se non c'è soddisfazione specificare il motivo:

- |  |    |    |  |
|--|----|----|--|
| troppa fretta                            | si | no |  |
| poca attenzione alle richieste personali | si | no |  |
| modi poco gentili                        | si | no |  |
| non c'è rispetto per la privacy          | si | no |  |
| attese troppo lunghe                     | si | no |  |

suggerimenti \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ -  
 \_\_\_\_\_

**Servizio infermieristico**

- 1) E' soddisfatto di come vengono prestate le cure infermieristiche?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

- 2) E' soddisfatto della cortesia e della disponibilità al dialogo del personale infermieristico?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ -  
 \_\_\_\_\_

**Medici**

- 1) E' soddisfatto del servizio offerto dai medici?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 2) E' soddisfatto della disponibilità al dialogo e all'informazione dei medici?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 3) E' soddisfatto della frequenza delle visite?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ -  
 \_\_\_\_\_

**Fisioterapia**

- 1) E' soddisfatto del servizio offerto dai fisioterapisti?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 2) E' soddisfatto della cortesia e della disponibilità al dialogo dei fisioterapisti?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 3) E' soddisfatto della ginnastica di gruppo?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 4) E' soddisfatto della possibilità di usare la palestra autonomamente?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ -  
 \_\_\_\_\_

**Cucina e Mensa**

- 1) In generale è' soddisfatto del cibo?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

Nello specifico dia un giudizio sul cibo:

1.1 la qualità del cibo è: ottimo      buono      normale      mediocre  
 disgustoso

1.2 la quantità del cibo è: troppa      abbastanza      scarsa

- 1.3 il cibo arriva a tavola: caldo                      tiepido                      freddo
- 3) E' soddisfatto del menù?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 4) E' soddisfatto degli orari di
- |           |    |    |  |  |
|-----------|----|----|--|--|
| Colazione | si | no |  |  |
| Pranzo    | si | no |  |  |
| Merenda   | si | no |  |  |
| Cena      | si | no |  |  |
- 5) E' soddisfatto del servizio ai tavoli?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_

---

### **Lavanderia e Pulizia degli ambienti**

- 1) E' soddisfatto della pulizia
- |                      |       |            |      |            |
|----------------------|-------|------------|------|------------|
| Dei bagni            | molto | abbastanza | poco | per niente |
| Della camera         | molto | abbastanza | poco | per niente |
| Del soggiorno        | molto | abbastanza | poco | per niente |
| Della sala da pranzo | molto | abbastanza | poco | per niente |
- 2) E' soddisfatto dell'igiene della biancheria da letto?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 3) E' soddisfatto del servizio di lavanderia per gli indumenti personali?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|

suggerimenti \_\_\_\_\_

---

### **Animazione**

- 1) E' soddisfatto delle attività di animazione?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 2) E' soddisfatto della frequenza delle attività?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 3) E' soddisfatto della cortesia e della disponibilità al dialogo delle animatrici?
- |       |            |      |            |        |
|-------|------------|------|------------|--------|
| Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
|-------|------------|------|------------|--------|
- 4) E' soddisfatto della presenza dei volontari?

- |  |       |            |      |            |        |
|--|-------|------------|------|------------|--------|
|  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 5) E' soddisfatto della presenza dei volontari in servizio civile? | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 6) E' soddisfatto dell'assistenza e delle funzioni religiose?      | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |

suggerimenti \_\_\_\_\_

---

### Direzione e organizzazione della struttura

- |  |       |            |      |            |        |
|--|-------|------------|------|------------|--------|
| 1) E' soddisfatto della possibilità di avere un colloquio con il direttore         | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| con la coordinatrice   | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 2) Se si presenta un problema è soddisfatto dell'aiuto che riceve Dal direttore    | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| Dalla coordinatrice  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 3) E' soddisfatto degli orari di visita dei parenti?                               | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 4) E' soddisfatto degli orari di vita nella struttura                              | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 5) Complessivamente è soddisfatto del servizio offerto dall'Istituzione Belvedere? | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |

suggerimenti \_\_\_\_\_

---

Data \_\_\_\_\_

M            F

RESIDENTE

NON RESIDENTE

PERIODO DI PERMANENZA NELLA STRUTTURA

MENO DI UN ANNO  
ANNI

DA 1 A 5 ANNI

PIU' DI CINQUE

**QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE**  
 Della soddisfazione del personale di assistenza  
 Dell'Istituzione Belvedere di Cassano d'Adda

**Organizzazione dei piani di lavoro**

- |  |       |            |      |            |        |
|--|-------|------------|------|------------|--------|
| 4) E' soddisfatto del ciclo di turnazione?   | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 5) E' soddisfatto degli orari dei turni di lavoro  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 6) Ritieni che i carichi di lavoro siano ben distribuiti?  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 7) Ritieni adeguati gli ausili a disposizione (sollevatori, materiale per l'igiene...)?                      | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 8) E' soddisfatto degli spazi a disposizione del personale?  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 9) E' soddisfatto della modalità di programmazione delle ferie?  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 10) Ritieni sufficienti gli incontri d'equipe riguardanti gli ospiti?  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 11) Ritieni sufficienti le informazioni fornite sugli ospiti?  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 12) Ritieni adeguate le modalità dei passaggi di consegna tra colleghi?                                      | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 13) Ritieni adeguate le informazioni fornite dai superiori sull'organizzazione del lavoro?                   | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 14) E' soddisfatto della mensa per il personale?   | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 14) Ritieni sufficienti gli incontri di formazione/aggiornamento promossi dall'Istituzione?                  | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 15) Ritieni utili gli strumenti di monitoraggio adottati (schede riassuntive degli interventi sugli ospiti)? | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 16) Ritieni sufficientemente buone le condizioni igieniche del suo ambiente di lavoro?                       | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |
| 17) Ritieni sufficientemente buone le condizioni di sicurezza del suo ambiente di lavoro?                    | Molto | abbastanza | poco | per niente | non so |

18) Trae soddisfazione nel fare il proprio lavoro?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

19) Ritieni di poter investire maggiormente da un punto di vista professionale all'interno della casa di riposo?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

In caso di insoddisfazioni, si chiede di indicarne i motivi e segnalare eventuali suggerimenti:

---

---

---

---

---

---

---

### **Relazioni con altre figure professionali**

18) E' soddisfatto della relazione professionale con i suoi colleghi?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

19) E' soddisfatto della relazione professionale con le altre figure professionali presenti nella struttura?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

20) E' soddisfatto della disponibilità dei responsabili sanitari a discutere dei problemi degli ospiti?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

21) E' soddisfatto della disponibilità delle coordinatrici a discutere di problemi di organizzazione del lavoro?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

22) E' soddisfatto della disponibilità del direttore a discutere di problemi di organizzazione del lavoro?

Molto            abbastanza            poco            per niente            non so

In caso di insoddisfazioni, si chiede di indicarne i motivi e segnalare eventuali suggerimenti:

---

---

---

---

---

---

---

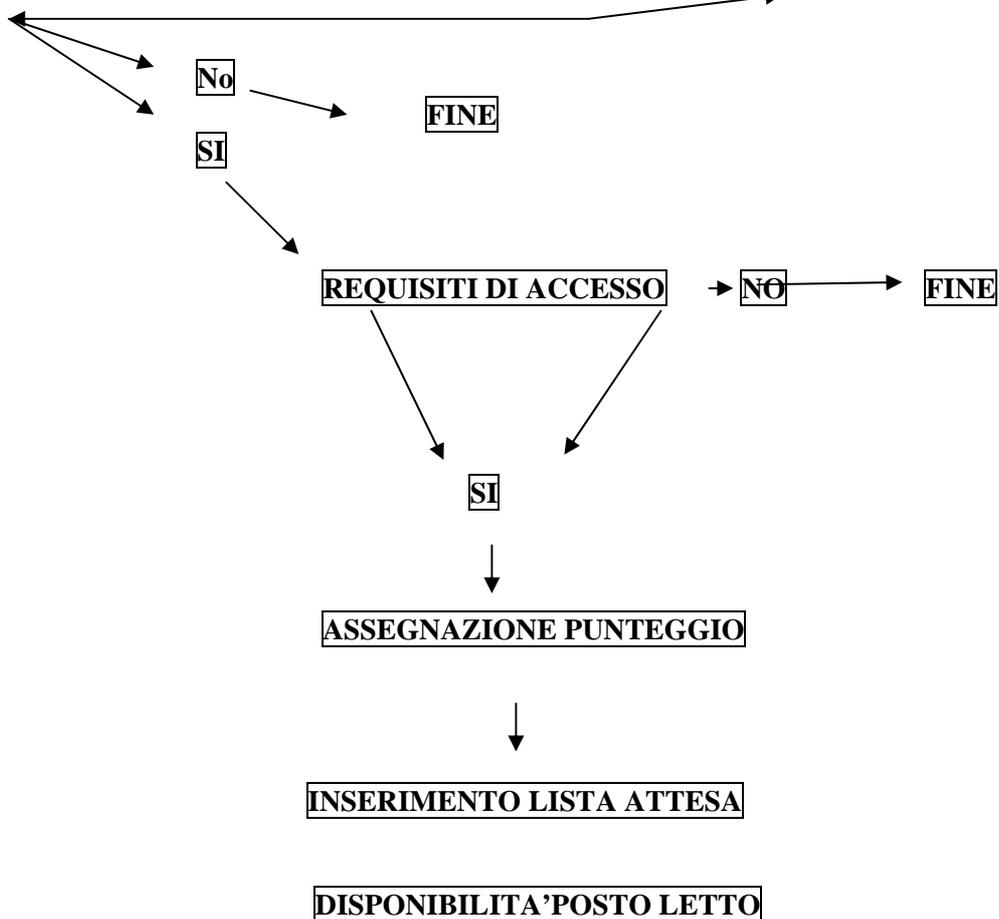
## PROTOCOLLO E PROCESSO DI ACCOGLIENZA

**RICHIESTA UTENTE O INVIO DA ALTRI SERVIZI**



**PRIMA VISITA ALLA STRUTTURA E CONSEGNA MODULO DOMANDA:**  
\*DOMANDA DI AMMISSIONE  
\*SCHEDE SANITARIA  
\*CARTA DEI SERVIZI  
\*CONSENSO TRATTAMENTO DATI PERSONALI

**RIPRESENTA DOMANDA COMPILATA?**



**SI** ----- CONTATTO DELLA  
ATTESA  
COORDINATRICE CON LA FAMIGLIA

**NO** -----

CONFERMA RICHIESTA **INSERIMENTO** ----- **ACCOGLIENZA IN STRUTTURA  
E NUCLEO**

**NO** ----- ATTESA

## **ACCOGLIENZA DELL'OSPITE IN STRUTTURA E NUCLEO ABITATIVO**

\*ARRIVO DELL'UTENTE

\*ACCOGLIENZA PRESSO RECEPTION

\*INCONTRO CON LA COORDINATRICE

\*GUIDA DELL'OSPITE AL PIANO ASSEGNATO

\*PRESENTAZIONE DELL'UTENTE E DEI PARENTI ALL'IP REFERENTE E AL PERSONALE DI NUCLEO

\*PRESSO L'INFERMERIA DI PIANO INCONTRO DEI MEDICI , COORDINATRICE , E IP CON OSPITE E FAMIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO SANITARIO E STESURA DI UN PIANO ASSISTENZIALE PROVVISORIO

\*LE ASA ACCOMPAGNANO L'OSPITE NELLA CAMERA DESTINATA E SI OCCUPANO DELLA SISTEMAZIONE DEGLI EFFETTI PERSONALI

\*REGOLARIZZAZIONE PRESSO L'UFFICIO AMMINISTRATIVO DELLA PRATICA DOCUMENTALE RICHIESTA

## **DIMISSIONI VOLONTARIE E/O TRASFERIMENTI PRESSO ALTRE STRUTTURE**

AL MOMENTO DELLA DIMISSIONE IL MEDICO COMPILA UNA RELAZIONE COMPLETA IN CUI VENGONO DESCRITTI I PROBLEMI CLINICI ED ASSISTENZIALI , I PROGRAMMI ATTUATI E I RISULTATI RAGGIUNTI , GLI EVENTUALI AUSILI OPPORTUNI , I RISULTATI DELLE INDAGINI STRUMENTALI E DI LABORATORIO , LA TERAPIA ATTUATA NONCHE' IL PROGRAMMA TERAPEUTICO RIABILITATIVO COMPLESSIVO CONSIGLIATO

LE MODALITA' DI DIMISSIONE SONO CONCORDATE CON LA FAMIGLIA O ALTRE STRUTTURE DI RICOVERO IN OCCASIONE DI TRASFERIMENTI ALLA DIMISSIONE VENGONO CONSEGNATE ALL'INTERESSATO

\*LA RELAZIONE CLINICA IN BUSTA CHIUSA

\*LA DOCUMENTAZIONE SANITARIA PERSONALE PORTATA PRECEDENTEMENTE DALL'UTENTE .

**MENU 1° Settimana**      dal      al  
**ESTIVO**

	<p><b>LUNEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO ALLA MILANESE</p> <p>PETTO DI POLLO SPINACI ALL'OLIO</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> ZUPPA DI VERDURA CON PASTA Pastina SVIZZERINE ALLA GRIGLIA Affettato misto Formaggio INSALATA MISTA Frutta</p>	<p><b>MARTEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA ALLA CARBONARA</p> <p>BOCCONCINI DI TACCHINO FINOCCHI</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> CREMA DI PISELLI Pastina PLATESSA AL FORNO Affettato misto Formaggio FAGIOLINI ALL' OLIO Frutta</p>	<p><b>MERCOLEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA AL PESTO SCALOPPINE ALLA ZINGARA CAROTE</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> MINESTRA PRIMAVERA Pastina OMELETTES AL FORMAG. Affettato misto Formaggio ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta</p>
<p><b>GIOVEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO AGLI ASPARAGI COSCE DI POLLO POMODORI IN INSALATA CAVOLFIORI FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> PASTA E PATATE Pastina PROSCIUTTO E MELONE Affettato misto Formaggio CAVOLFIORI GRATINATI Frutta</p>	<p><b>VENERDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA ALLE VONGOLE MERLUZZO DORATO</p> <p>MACEDONIA DI VERDURE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> PASTA E FAGIOLI Pastina RICOTTA AL FORNO Affettato misto Formaggio ERBETTE CON GRANA Frutta</p>	<p><b>SABATO</b></p> <p><b>PRANZO</b> TORTELLINI POMODORO E BASILICO SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA</p> <p>FAGIOLINI Frutta</p> <p><b>CENA</b> MINESTRONE Pastina TONNATO Affettato misto Formaggio PISELLI AL PROSCIUTTO Frutta</p>	<p><b>DOMENICA</b></p> <p><b>PRANZO</b> GNOCCHI ALLA ROMANA ARROSTO DI MANZO</p> <p>PATATE ARROSTO MACEDONIA</p> <p><b>CENA</b> MINESTRA DI RISO E ZUCCHINE Pastina BOCCONCINI AI CARCIOFI Affettato misto Formaggio CAROTE AL GRATIN Frutta</p>

	LUNEDI`	MARTEDI`	MERCOLEDI`
	<p><b>PRANZO</b> PASTA ALLE MELANZANE COTOLETTA ALLA MILANESE BIETE ALL'OLIO</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> MINISTRONE CON RISO Pastina INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO Affettato misto Formaggio CAVOLFIORI AL BURRO Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b> RISOTTO CON LA ZUCCA ARROSTO DI LONZA FINOCCHI</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> CREMA DI VERDURE Pastina UOVA SODE e al TEGAMINO Affettato misto Formaggio SPINACI OLIO E GRANA Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b> PASTA ALLA AMATRICIANA SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA ZUCCHINE</p> <p>FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> RISO E PISELLI Pastina HALIBUT IN UMIDO Affettato misto Formaggio RATATUILLE DI MELANZANE Frutta</p>
<b>GIOVEDI`</b>	<b>VENERDI`</b>	<b>SABATO</b>	<b>DOMENICA</b>
<p><b>PRANZO</b> PASTA POMODORO E BASILICO POLLO AL FORNO CAROTE GRATTUGGIATE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> PASSATO DI VERDURA CON RISO Pastina HAMBURGER ALLA PIASTRA Affettato misto Formaggio INSALATA MISTA Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b> RISOTTO ALLA PESCATORA FILETTO DI HOKY ALLA PIASTRA PATATE IN INSALATA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> RAVIOLINI IN BRODO Pastina OMELETTES RICOTTA E SPINACI Affettato misto Formaggio BIETE ALL' OLIO Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b> PASTA ZUCCHINE E ZAFFERANO SCALOPPINA AL LIMONE POMODORI IN INSALATA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> RISO E PREZZEMOLO Pastina PROSCIUTTO COTTO ALLA PIASTRA Affettato misto Formaggio MACEDONIA DI VERDURE Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b> AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE ARROSTO DI MANZO PISELLI MACEDONIA</p> <p><b>CENA</b> MINISTRONE CON PASTA Pastina POLPETTONE Affettato misto Formaggio CAROTE AL BURRO Frutta</p>

**MENU 3° Settimana dal al**

**ESTI  
VO**

	<b>LUNEDI`</b>	<b>MARTEDI`</b>	<b>MERCOLEDI`</b>
	<b>PRANZO</b> RISOTTO PRIMAVERA INSALATA DI POLLO CAVOLFIORI ALL' OLIO FRUTTA  <b>CENA</b> CREMA DI ASPARAGI Pastina SFORMATO PROSC. E FORM. Affettato misto Formaggio PATATE ALL' OLIO Frutta	<b>PRANZO</b> PASTA AI PEPERONI LONZA AL ROSMARINO ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA  <b>CENA</b> RISO E PATATE Pastina BASTONCINI DI PESCE Affettato misto Formaggio BIETE Frutta	<b>PRANZO</b> GNOCCHI ALLA ROMANA PETTO DI POLLO AL LIMONE CAROTE FRUTTA  <b>CENA</b> PASTA E FAGIOLI Pastina OMELETTES AL FORMAGGIO Affettato misto Formaggio POMODORI IN INSALATA Frutta
<b>GIOVEDI`</b>	<b>VENERDI`</b>	<b>SABATO</b>	<b>DOMENICA</b>
<b>PRANZO</b> RISOTTO ALLA MILANESE PETTO DI TACCHINO TONNATO FAGIOLINI FRUTTA  <b>CENA</b> PASSATO DI VERDURA CON PASTA Pastina POLPETTONE ALLE VERDURE Affettato misto Formaggio INSALATA MISTA Frutta	<b>PRANZO</b> PASTA AL TONNO HALIBUT IMPANATO SPINACI FRUTTA  <b>CENA</b> RISO E PREZZEMOLO Pastina INVOLTINI DI MELANZANE FARCITI Affettato misto Formaggio ZUCCHINE Frutta	<b>PRANZO</b> PASTA PANNA E PROSCIUTTO ARROSTO RIPIENO PISELLI FRUTTA  <b>CENA</b> RAVIOLINI IN BRODO Pastina PIZZA Affettato misto Formaggio ERBETTA ALL` OLIO Frutta	<b>PRANZO</b> LASAGNETTE AL PESTO COSCE DI POLLO PATATE ARROSTO MACEDONIA  <b>CENA</b> CREMA DI PISELLI Pastina PROSCIUTTO COTTO E MELONE Affettato misto Formaggio MACEDONIA DI VERDURE Frutta

MENU 4° Settimana

dal

al

ESTIVO

	LUNEDI`	MARTEDI`	MERCOLEDI`
	<p><b>PRANZO</b></p> <p>PASTA ALLA SICILIANA PETTO DI POLLO CAROTE AL FORNO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>PASSATO DI VERDURA E PASTA Pastina HAMBURGER ALLA PIASTRA Affettato misto formaggio FINOCCHI AL GRATIN Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b></p> <p>RISOTTO AL PARMIGIANO SCALOPPINA AL VINO BIANCO TRIS DI VERDURE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>PASTA E LENTICCHIE Pastina PLATESSA ALLA MUGNAIA Affettato misto formaggio ERBETTE ALL` OLIO Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b></p> <p>PASTA ALLE MELANZANE COSCE DI POLLO ARROSTO FAGIOLINI ALL` OLIO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>ZUPPA DI CECI Pastina BOLLITO CON SALSIA VERDE Affettato misto formaggio PATATE AL FORNO Frutta</p>
<b>GIOVEDI`</b>	<b>VENERDI`</b>	<b>SABATO</b>	<b>DOMENICA</b>
<p><b>PRANZO</b></p> <p>RAVIOLINI AL POMODORO E RICOTTA COTOLETTA ALLA MILANESE</p> <p>INSALATA MISTA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>CREMA DI LEGUMI Pastina INVOLTINI PROSC. E FORMAGGIO Affettato misto formaggio ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b></p> <p>RISOTTO ALLA MARINARA MERLUZZO ALLA LIVORNESE</p> <p>PATATE PREZZEMOLATE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>MINISTRONE CON PASTA Pastina FRITTATA AL FORMAGGIO Affettato misto formaggio CAROTE ALL` OLIO Frutta</p>	<p><b>PRANZO</b></p> <p>PASTA POMODORO E PESTO COSCIOTTO DI MAIALE AL FORNO</p> <p>INSALATA MISTA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>RAVIOLINI IN BRODO Pastina TONNO Affettato misto formaggio INSALATA VERDE Frutta</p>	<p>GNOCCHI AL RAGU` ARROSTO DI MANZO PATATE, CAROTE, PISELLI MACEDONIA</p> <p><b>CENA</b></p> <p>RISO E PISELLI Pastina INVOLTINO PRIMAVERA Affettato misto formaggio FAGIOLINI ALL` OLIO Frutta</p>



## MENU 1° Settimana

## INVERNALE

dal

al

	MARTEDI`	MERCOLEDI`	
<b>PRANZO</b> PASSATO DI VERDURA BRASATO AL VINO ROSSO POLENTA FRUTTA  <b>CENA</b> CREMA DI ASPARAGI Pastina TORTINO DI VERDURE Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> GNOCCHI ALLA ROMANA PETTO DI POLLO BURRO E SALVIA CAROTE FRUTTA  <b>CENA</b> MINISTRONE Pastina FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> RISOTTO AI FUNGHI ARISTA AL FORNO SPINACI ALLA PARMIGIANA FRUTTA  <b>CENA</b> PASTA E PATATE Pastina POLPETTINE AL POMODORO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	
GIOVEDI`	VENERDI`	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b>  MINISTRONE CON PASTA  SCALOPPINE AL LIMONE ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA  <b>CENA</b>  TORTELLINI IN BRODO Pastina POLLO LESSO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b>  RISOTTO ALLA MARINARA  MERLUZZO IMPANATO TRIS DI VERDURE FRUTTA  <b>CENA</b>  PASSATO DI VERDURA C/ PASTA Pastina OMELETTES AL PROSCIUTTO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b>  PASTA POMODORO E RICOTTA  COSCIOTTO DI MAIALE AL FORNO CAVOLFIORI AL GRATIN Frutta  <b>CENA</b>  SEMOLINO Pastina HAMB. DI MANZO AL POMODORO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b>  LASAGNE AL FORNO VERDURE RIPIENE PATATE AL ROSMARINO MACEDONIA  <b>CENA</b>  MINISTRA DI RISO Pastina BOLLITO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta

**MENU 2° Settimana**  
**INVERNALE**

dal

al

<p><b>LUNEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA ALLA AMATRICIANA COTOLETTA ALLA MILANESE ERBETTE AL BURRO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> MINESTRA D` ORZO Pastina MERLUZZO ALLA PIASTRA Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>MARTEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASSATO DI VERDURA SPEZZATINO DI VITELLO POLENTA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> PASTA E LENTICCHIE Pastina CROCCHETTE PROSCIUTTO E RICOTTA Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>MERCOLEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO AGLI ASPARAGI SCALOPPINE AL VINO BIANCO ZUCCHINE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> STRACCIATELLA ALLA ROMANA Pastina HAMB. DI MANZO AL POMODORO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	
<p><b>GIOVEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> MINISTRONE CON PASTA POLLO ALLA CACCIATORA PATATE AL FORNO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> SEMOLINO Pastina FRITTATA AL FORMAGGIO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>VENERDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO ALLA TREVISANA MERLUZZO AL LIMONE FAGIOLINI AL POMODORO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> CREMA DI LEGUMI Pastina BISTECHE DI POLLO ALLA PIZZAIOLA Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>SABATO</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA AL TONNO ARROSTO DI TACCHINO CAROTE AL BURRO Frutta</p> <p><b>CENA</b> ZUPPA DI VERDURA CON RISO Pastina UOVA SODE e al TEGAMINO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>DOMENICA</b></p> <p><b>PRANZO</b> TORTELLONI BURRO E SALVIA SALTIMBOCCA ALLA ROMANA FINOCCHI GRATINATI MACEDONIA</p> <p><b>CENA</b> MINESTRA DI CECI Pastina POLPETTINE IN UMIDO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>

CASA DI RIPOSO DI CASSANO D'ADDA



MENU 3ª Settimana  
INVERNALE

dal

al

	MARTEDI`	MERCOLEDI`	
<b>PRANZO</b> PASTA E FAGIOLI PIZZAIOLA CAVOLFIORI ALL` OLIO FRUTTA  <b>CENA</b> STRACCIATELLA ALLA ROMANA Pastina MELANZANE ALLA PARMIGIANA Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> PASSATO DI VERDURA CON RISO ARROSTO DI LONZA ZUCCHINE TRIFOLATE FRUTTA  <b>CENA</b> CREMA DI PISELLI Pastina UOVA SODE e al TEGAMINO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> PASTA AI BROCCOLI PETTO DI TACCHINO AL VINO BIANCO SPINACI AL BURRO FRUTTA  <b>CENA</b> SEMOLINO Pastina BASTONCINI DI PESCE Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	
GIOVEDI`	VENEDI`	SABATO	DOMENICA
<b>PRANZO</b> RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI BRASATO FAGIOLINI GRATINATI FRUTTA  <b>CENA</b> ZUPPA DI VERDURA CON PASTA Pastina SFORMATO PROSC. E FORM. Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> PASTA ALLE VONGOLE MERLUZZO AL FORNO CAROTE FRUTTA  <b>CENA</b> CREMA DI LEGUMI Pastina OMELETTES Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> RISOTTO ALLA ZUCCA ARROSTO DI MANZO PATATE ALL` OLIO Frutta  <b>CENA</b> TORTELLINI IN BRODO Pastina FILETTO DI MERLUZZO ALL` OLIO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta	<b>PRANZO</b> LASAGNE AL FORNO POLLO AL FORNO PISELLI AL PROSCIUTTO MACEDONIA  <b>CENA</b> RISO E PREZZEMOLO Pastina INVOLTINO PROSC. E FORM. Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta

**MENU 4°Settimana  
INVERNALE**

dal 19-mar al 25-mar

<p><b>LUNEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> MINESTRONE BOCCONCINI DI TACCHINO C/FUNGHI POLENTA FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> SEMOLINO Pastina SFORMATO AL FORMAGGIO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>MARTEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO ALLE ERBE POLPETTONE AL MARSALA FINOCCHI GRATINATI FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> MINESTRA D` ORZO Pastina POLLO LESSO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>MERCOLEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA IN SALSA ROSA SPEZZATINO CON PISELLI SPINACI AL BURRO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> CREMA DI LEGUMI Pastina PLATESSA AL FORNO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	
<p><b>GIOVEDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> GNOCCHI AL GORGONZOLA COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE TRIS DI VERDURE FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> ZUPPA DI VERDURA CON RISO Pastina SFORMATO AL PROSCIUTTO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>VENERDI`</b></p> <p><b>PRANZO</b> PASTA ALL PESCATORA NASELLO ALLA LIVORNESE CAROTE ALL` OLIO FRUTTA</p> <p><b>CENA</b> CREMA DI FUNGHI Pastina BOLLITO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>SABATO</b></p> <p><b>PRANZO</b> RISOTTO ALLO ZAFFERANO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA PISELLI Frutta</p> <p><b>CENA</b> PASTA E PATATE Pastina UOVA AL POMOD.+TEGAMINO Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>	<p><b>DOMENICA</b></p> <p><b>PRANZO</b> RAVIOLI PANNA E PROSC. ARROSTO DI MANZO PATATE ARROSTO MACEDONIA</p> <p><b>CENA</b> SEMOLINO Pastina POLPETTINE ALLA PIZZAIOLA Affettati misti Formaggi VERDURA COTTA Frutta</p>

# ESEMPIO CEDOLINO

## Istituzione Belvedere

ORGANISMO STRUMENTALE DEL COMUNE DI CASSANO D'ADDA  
CASA DI RIPOSO

### Casa di Riposo Comunale di Cassano d'Adda

In conformità alla Deliberazione della Giunta Regionale della Lombardia 21.03.1997 n. 26316 "Criteri per la determinazione dei costi nelle strutture diurne e residenziali per anziani ed handicappati in attuazione alle linee guida del Ministero della Sanità

#### SI DICHIARA

che il Sig.  
nell'anno 2007 ha versato per il pagamento della retta

C.F.

per il suo soggiorno complessivamente

€ 17.593,00

#### COMPOSIZIONE DELLA RETTA GIORNALIERA

in conformità alle linee guida sulle RSA del Ministero della Sanità n°1/94 del 31.3.94

	A	B	C
	costi sanitari	costi non sanitari	totale
1) costo del servizio	€ 72,72	€ 22,98	€ 95,70
2) tariffa del FSR	€ 47,50		€ 47,50
3) costo a carico ospite	€ 25,22	€ 22,98	€ 48,20
giorni degenza	365		

**totale spesa sanitaria € 9.205,08**

(costo sanitario per giorni degenza)

**SI DICHIARA**

nell'anno 2007 ha versato per il pagamento delle prestazioni sanitarie  
della Sig.ra **0**

la somma complessiva di €.

**9.205,08**

(importo di rigo 3 di colonna A per n°giorni di degenza)

In fede

data  
31/03/2008

Il Legale Rappresentante  
dott. Oreste Bertolini

ESEMPIO	costo sanitario	1.595.810 CS	52%
	costo alberghiero	484.009 CA	48%
	fondo sociale regionale	1.064.648 S	