



# *Casa San Giorgio Origgio*

## *CENTRO DIURNO INTEGRATO*

### *Carta dei Servizi*



**Associazione Casa San Giorgio - Onlus**  
**Via Ardengo Visconti 2**  
**Origgio - VA**  
**Tel.: 0296732351**  
**Fax: 0296730922**  
**E-mail: [info@casasangiorgio.it](mailto:info@casasangiorgio.it); [direzione@casasangiorgio.it](mailto:direzione@casasangiorgio.it)**  
**pec: [amministrazione@pec.casasangiorgio.eu](mailto:amministrazione@pec.casasangiorgio.eu)**  
**C.F. – P. IVA: 02121610121**

**IL PRESIDENTE *Ferrario Mario***

## SOMMARIO

1. PREMESSA .....	pag.	3
2. MISSION DEL CDI – CASA SAN GIORGIO – ONLUS – ORIGGIO .....	pag.	4
3. DESCRIZIONE DELL’UNITÀ DI OFFERTA CDI .....	pag.	6
4. CONDIZIONI CHE DANNO DIRITTO ALL’ACCESSO.....	pag.	7
5. CRITERI DI FORMAZIONE E MODALITÀ DI GESTIONE DELLA LISTA D’ATTESA .....	pag.	8
6. CRITERI DI ACCOGLIENZA E PRESA IN CARICO DELL’UTENTE .....	pag.	9
7. DIMISSIONI E CONTINUITÀ DELLE CURE.....	pag.	10
8. MODALITÀ DI EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI E DELLE ATTIVITÀ PREVISTE .....	pag.	11
9. GIORNATA TIPO .....	pag.	12
10. ORARIO FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DIURNO.....	pag.	15
11. VISITE PARENTALI .....	pag.	16
12. COME SI RAGGIUNGE.....	pag.	16
13. TIPOLOGIA DI RETTE ALICATE .....	pag.	16
14. SERVIZI INCLUSI NELLA RETTA .....	pag.	17
15. SERVIZI ESCLUSI DALLA RETTA.....	pag.	18
16. LA TUTELA DEI DIRITTI RICONOSCIUTI .....	pag.	18
17. MODULO RECLAMI E DISSERVIZI, SUGGERIMENTI ED OSSERVAZIONI.....	pag.	19
18. RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE PREVISTA AI FINI FISCALI .....	pag.	20
19. RILASCIO DELLA DOCUMENTAZIONE SOCIOSANITARIA.....	pag.	20
20. MODULO VALUTAZIONE GRADO DI SODDISFAZIONE DEI SERVIZI .....	pag.	20
21. REGOLAMENTO DI VITA COMUNITARIA DI CASA SAN GIORGIO .....	pag.	20
22. CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA .....	pag.	22
ALLEGATI .....	pag.	25

## **1. PREMESSA**

### **CENNI STORICI**

La decisione di realizzare e dar vita a un Centro Diurno Integrato Casa San Giorgio, è scaturita da un profondo dibattito all'interno dell'Associazione Casa San Giorgio, che si è anche confrontata con le realtà locali.

L'esigenza, sempre più percepita dalla popolazione, di avere una struttura a cui affidare i propri anziani e le istanze espresse anche dai fruitori della RSA di completare la nostra struttura, integrando gli Ospiti permanenti con quelli diurni, ci ha indotto ad intraprendere e a realizzare una ristrutturazione ed un ampliamento della struttura esistente per soddisfare le esigenze emergenti all'assistenza degli anziani.

Per la realizzazione di tale opera sono stati coinvolti gli enti pubblici, Regione Lombardia, Comune di Origgio, Fondazione Cariplo, Fondazione Lambriana, tutte le realtà produttive del territorio e tutta la popolazione; tutti hanno risposto positivamente e con entusiasmo.

Ora, dopo alcuni anni di intenso lavoro, siamo chiamati ad affrontare nuove sfide per soddisfare le domande di assistenza degli anziani che ci richiedono attenzione per le loro necessità, comprensione per le loro esigenze e affetto dagli operatori, dai loro cari e dagli amici.

Casa San Giorgio collocata al centro del paese è a pieno titolo un centro di aggregazione sociale, utile alla comunità, al territorio e ai paesi limitrofi e fonda le sue radici su valori fondamentali quali:

- **UGUAGLIANZA**

Ogni persona ha il diritto di ricevere l'assistenza e le cure mediche più appropriate, senza discriminazione di sesso, razza, lingua, religione, opinioni politiche e situazione economica e sociale.

Il CDI si impegna a offrire i propri servizi con equità e nel rispetto della privacy.

L'Ente gestore, attraverso procedure trasparenti, definisce le regole di accesso nonché la partecipazione al costo del servizio degli Ospiti, promuovendone l'integrazione.

- **IMPARZIALITÀ**

Il CDI nel rispetto delle esigenze affettive, fisiche ed intellettuali dell'Ospite si impegna ad agire secondo criteri di obiettività, giustizia, imparzialità ed equità, garantendo in particolare che il comportamento degli operatori sia ispirato a tali criteri.

- **DIRITTO DI SCELTA**

Gli ospiti potranno scegliere a quale struttura rivolgersi nella zona per la propria assistenza.

- **CONTINUITÀ**

Il centro garantisce la continuità assistenziale nonché gli standard regionali previsti, anche in caso di emergenze organizzative, nel rispetto dei protocolli vigenti adottati dal CDI secondo le normative previste dalla Dgr 2569/14, garantisce inoltre assistenza anche in caso di emergenza tecnica e sanitaria.

- **PARTECIPAZIONE**

L'ospite ha diritto di accesso alle proprie informazioni ed il gestore deve garantire chiarezza e disponibilità nel fornirgli i dati che lo riguardano qualora richiesti. È inoltre a disposizione dell'ospite un apposito modulo per raccogliere suggerimenti e criticità nell'ottica del miglioramento continuo.

### • EFFICIENZA ED EFFICACIA

Particolare attenzione è dedicata all'aggiornamento professionale del personale attraverso corsi di formazione periodica. Questo garantisce un elevato standard di professionalità, capacità sanitarie ed efficacia delle prestazioni dei nostri operatori.

Il CDI si impegna ad informare l'utenza sui servizi offerti usando un linguaggio semplice e comprensibile, indicando i Responsabili di settore che potranno fornire documenti e informazioni, specificando i tempi di attivazione e la modalità di erogazione del servizio.

Nei rapporti con gli Ospiti, il personale, pone particolare cura all'ascolto delle esigenze dell'utenza e risponde in modo chiaro, completo e cortese.

La realtà del CDI è dinamica e in continua evoluzione per garantire una qualità assistenziale di livello, la Carta dei Servizi pertanto potrà essere revisionata periodicamente per accogliere le migliorie suggerite.

### • RISERVATEZZA E PRIVACY

Il Personale del CDI è tenuto al segreto professionale su tutto ciò che riguarda la situazione clinica e la sfera della vita privata degli Ospiti. Inoltre è diritto dell'Ospite chiedere che nessuna informazione venga data sul Suo stato di salute e sulla Sua presenza nel nostro Istituto. Il Personale non darà, per telefono, alcuna informazione sugli Ospiti. L'Associazione opera nel pieno rispetto delle normative vigenti sulla privacy.

## 2. MISSION DEL CDI – CASA SAN GIORGIO – ONLUS – ORIGGIO

Casa San Giorgio è una Residenza Sanitaria Assistenziale, che al suo interno ha un CDI di 40 posti di cui 20 contrattualizzati e accreditati, gli altri 20 accreditati.

Il centro offre a persone anziane con parziale autosufficienza e/o con possibili disturbi cognitivi (che non compromettono la totale autonomia dell'utente) *un sereno ambiente familiare*, nato dall'esperienza professionale di anni in ambito socio-sanitario, il cui obiettivo è quello di personalizzare la cura, cogliendo i bisogni degli ospiti sin dall'ingresso, con la seguente *mission*:

- *garantire il benessere psico-fisico*
- *valorizzare le sue autonomie residue*
- *recuperare ove possibile le autonomie motorie perse*
- *evidenziare le risorse dell'utente convogliando le sue capacità in attività funzionali*
- *gratificare il suo bisogno di sentirsi ancora utile aumentando la sua autostima*
- *proporre attività ludico-creative*
- *soddisfare il suo bisogno di socializzazione*
- *rallentare lo scadimento cognitivo*
- *evitare l'isolamento sociale nel rispetto*
- *supportare le famiglie nell'assistenza di utenza fragile*
- *risolvere il caregiver dallo stress assistenziale*

L'anziano e la sua fragilità vengono prese in carico dalla struttura sin dall'ingresso, supportando l'ospite nel suo percorso di vita all'interno del centro e attivandosi per altre misure assistenziali in caso di dimissione.

La persona viene presa in carico nella sua globalità riconoscendo, attraverso il Progetto Individuale (PI) e il Piano Assistenziale Individualizzato (PAI), i suoi bisogni, rivisti periodicamente dall'equipe multi disciplinare. Nella stesura di PI e PAI è coinvolta anche la famiglia, la cui collaborazione è essenziale per rendere serena l'accoglienza dell'ospite al CDI. All'interno del centro è garantita assistenza sanitaria di personale qualificato, con competenze specifiche in area geriatrica.

Il centro promuove inoltre la crescita professionale del proprio personale creando un ambiente di lavoro stimolante e teso al miglioramento continuo delle competenze, attraverso piani di formazione periodici, obiettivi condivisi, premi di produzione per i risultati raggiunti.

Lo spirito che accompagna la Carta dei Servizi di Casa San Giorgio intende identificarsi in questo Cantico che raccoglie in sé tutto il rispetto e l'amore per la persona anziana:

### **CANTICO DELL'ANZIANO**

*Benedetti quelli che mi guardano con simpatia*

*Benedetti quelli che comprendono il mio cammino stanco*

*Benedetti quelli che stringono con calore le mie mani tremanti*

*Benedetti quelli che comprendono il mio bisogno d'affetto*

*Benedetti quelli che mi sono vicini nella sofferenza*

*Benedetti quelli che rallegrano gli ultimi giorni della mia vita*

*Benedetti quelli che si interessano della mia lontana giovinezza*

*Benedetti quelli che non si stancano di ascoltare i miei discorsi*

*Benedetti quelli che mi sono vicini nel momento del passaggio*

*Quando entrerò nella vita senza fine, mi ricorderò di loro presso il nostro Dio d'amore*

*Benedetti noi se faremo di questo cantico la nostra guida e la nostra gioia!*



Foto: "Lo scoglio della speranza" dedicato alla Madonna, situato nel giardino della Casa, segno di forza e speranza di fronte alle difficoltà legate alla fragilità dell'anziano.

### 3. DESCRIZIONE DELL'UNITA' DI OFFERTA CDI

Il CDI dell'Associazione Casa San Giorgio, collocato all'interno della RSA è autorizzato al funzionamento di 20 posti accreditati e contrattualizzati con l'ATS dell'Insubria (delibera n. VIII/010249 del 7 ottobre 2009) e successivo riconoscimento di altri 20 posti accreditati, (decreto del 23/05/2019) per un totale di **40** posti in regime semiresidenziale.

L'accesso alla struttura è subordinato al rispetto di una graduatoria, formulata in base ai criteri individuati nei punti 5. "Criteri di formazione e modalità di gestione della lista d'attesa" e 6. "Criteri di accoglienza e presa in carico dell'utente", attualmente in vigore, sulla scorta della documentazione amministrativa e sanitaria prodotta in sede di ingresso.

Il medico di struttura, attraverso una visita preliminare, valuta i requisiti psico-fisici dell'ospite per l'accesso in CDI assicurando che la presa in carico avvenga secondo criteri di appropriatezza. Eventuali situazioni complesse, saranno comunicate all'assistente sociale di zona, al medico di base, all'ASST, all'ATS di competenza.

Il Centro Diurno Integrato (CDI) è un servizio semi-residenziale che eroga prestazioni socio-sanitarie per anziani ultra sessantacinquenni che vivono a casa, con compromissione parziale dell'autosufficienza e con necessità assistenziali che superano la capacità del solo intervento domiciliare, ma che non richiedono ancora un ricovero in Residenza Sanitaria Assistenziale.

Si caratterizza per una funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare e le strutture residenziali.

È un servizio che si colloca all'interno delle politiche sociali per la terza età a sostegno delle fragilità dell'anziano e delle famiglie.

Il CDI, oltre a perseguire l'obiettivo generale di contribuire al miglioramento della qualità della vita dell'anziano, si propone in particolare di evitare, o ritardare, il ricovero in una struttura residenziale, attraverso l'offerta di prestazioni socio-assistenziali, sanitarie e fisioterapiche.

Il servizio si propone altresì di supportare il nucleo familiare facendosi carico delle situazioni che sono divenute troppo impegnative per la sola assistenza domiciliare e che necessitano di un sostegno reale per supportare le famiglie da un impegno gravoso, risolvendo il caregiver dallo stress assistenziale.

L'ingresso al centro avviene da Via Manzoni, occorre citofonare per entrare. L'ospite deve versare in buone condizioni di salute.

L'accoglienza è a carico del personale in turno.

Il piano terra è interamente destinato al centro ed è così organizzato:

**Salone polivalente:** si tratta di un'area di 300 mq circa in cui vengono svolte le attività ludico/creative.

All'interno del salone polivalente. Il riposo pomeridiano è garantito posizionando le poltroncine reclinabili.

Tale salone è suddiviso in due aree in base alla capacità cognitiva degli ospiti:

- salone Margherita
- salone Fiordaliso

**Sala da pranzo** adiacente al salone polivalente, è utilizzata anch'essa per le attività occupazionali.

Gli utenti durante il pasto, si alimentano utilizzando i medesimi spazi, evitando spostamenti su altri tavoli e assembramenti.

**Bagni** sono ad uso esclusivo per l'utenza cdi (4 servizi disponibili).

**Infermeria** destinata ad uso esclusivo per le visite mediche degli utenti del centro e per eventuale isolamento, in caso di utenza con improvvisa comparsa di sintomi riconducibili al covid o a sindromi influenzali.

Sempre al piano terra vi sono gli uffici amministrativi.



Il servizio di **parrucchiere**, è previsto 1 volta alla settimana il mercoledì dalle ore 9 alle 12, la **podologa** presenza in struttura 1 volta al mese prendendo accordi con il centro di volta in volta.



Foto: sala da pranzo e salone polivalente

Il cibo è cucinato internamente, con la possibilità di richiedere alternative al menù giornaliero proposto, quest'ultimo è esposto quotidianamente in bacheca.

La cucina è dotata di apparecchiature all'avanguardia.

La struttura dispone inoltre di una piccola cappella attrezzata per il culto, prevista assistenza religiosa per chi lo desidera.

#### **Igienizzazione degli ambienti, dei locali e dei mezzi di trasporto:**

- I servizi igienici al piano terra sono dedicati esclusivamente agli ospiti del CDI, con pulizia e sanificazione giornaliera;
- I locali vengono areati con periodicità;
- L'impianto di raffrescamento è soggetto ad una costante manutenzione;
- I pasti vengono dispensati in salone per evitare trasferimenti in altri locali;
- Gli ospiti verranno accompagnati in bagno dal personale rispettando tutte le norme igieniche;
- I mezzi di trasporto, di proprietà dell'associazione, utilizzati per gli ospiti del Cdi sono oggetto di sanificazione periodica.

## **4. CONDIZIONI CHE DANNO DIRITTO ALL'ACCESSO**

Il CDI di "Casa San Giorgio" si rivolge agli anziani residenti nel comune di Origgio e paesi limitrofi, di norma di età superiore ai sessantacinque anni che si trovano in condizioni psico-fisiche tali da poter raggiungere con un trasporto protetto il servizio territoriale.

L'utenza è ammissibile al centro qualora si trovi in una delle seguenti condizioni:

- Anziano con compromissione dell'autosufficienza dovuta a pluripatologie cronico-degenerative, fra le quali anche le demenze, ma senza disturbi comportamentali;
- Anziano in situazioni di solitudine, che anche se autonomo è a rischio grave di emarginazione;
- Anziano nel cui contesto familiare, l'assistenza domiciliare risulta insufficiente o comporti un impegno troppo oneroso;
- In buone condizioni di salute;

**Non sono ammissibili:**

- Persone che fruiscono di altri servizi residenziali socio-sanitari (adi, Rsa aperta, misure assistenziali gratuite comunali o regionali);
- Persone con elevate esigenze clinico-assistenziali che non hanno alcuna autonomia fisica;
- Persone con problematiche psichiatriche attive o con demenza se associata a gravi disturbi comportamentali;
- Persone in età giovane o giovane-adulta con disabilità.

## **5. CRITERI DI FORMAZIONE E MODALITÀ DI GESTIONE DELLA LISTA D'ATTESA**

L'utenza interessata all'eventuale inserimento al CDI, potrà, previo appuntamento col coordinatore, visionare il centro.

Potrà essere accompagnato dai familiari.

Riceverà tutte le informazioni necessarie e su richiesta potranno essere consegnati i seguenti documenti: Domanda di ammissione, Carta dei Servizi CDI, Regolamento interno.

Il Centro Diurno dispone di un sito web che l'utenza può consultare: [www.casasangiorgio.it](http://www.casasangiorgio.it) in cui vi è un'ampia descrizione della Casa, è integrato un video che presenta la struttura, gli spazi e i servizi offerti, inoltre sono scaricabili dal sito la Carta dei servizi CDI e la Domanda di ammissione.

Per l'inserimento nella lista d'attesa del CDI di Casa San Giorgio occorre presentare la Domanda di ammissione; questa deve essere compilata in tutte le sue parti ed in particolare la parte anagrafica a carico dell'ospite/parente/amministratore-tutore e la parte sanitaria a carico del medico curante.

La domanda di ammissione deve essere consegnata alla Direzione della Casa San Giorgio in orari d'ufficio.

Alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:

- Autocertificazione dello stato di famiglia e residenza;
- Fotocopia del codice fiscale e della carta d'identità;
- Eventuali esenzioni sanitarie e verbale di invalidità, deve inoltre essere dichiarato il consenso all'utilizzo dei dati ai sensi della Legge 196/2003 e successive modifiche;
- Nel caso l'ospite abbia una forma di protezione giuridica (tutore, amministratore di sostegno, ...) occorre allegare la documentazione di attestazione emessa dal tribunale;
- Esami ematici recenti routinari (con data non superiore ai 6 mesi);
- Scheda infermieristica per la raccolta dei bisogni assistenziali dell'utente da inserire al CDI.

La Direzione o il medico Responsabile hanno la facoltà di richiedere ulteriore documentazione ed informazioni utili per una migliore valutazione della domanda.

Il medico, in caso di dubbio circa i requisiti della persona per l'inserimento al CDI, può, in accordo con la famiglia e l'utente, effettuare una visita domiciliare pre-ingresso.

Una volta valutata l'idoneità all'inserimento dal medico di struttura, la domanda è inserita in lista d'attesa in ordine cronologico.



## **6. CRITERI DI ACCOGLIENZA E PRESA IN CARICO DELL'UTENTE**

Per l'inserimento al CDI, la Direzione si attiene in ordine di importanza ai seguenti criteri:

- 1° Residenza ad Origgio
- 2° Familiari del richiedente residenti ad Origgio
- 3° Residenza in paesi limitrofi
- 4° Utente segnalato dagli enti sul territorio (Assistenti Sociali, ATS, Comuni.)
- 5° Ospiti con problematiche familiari o sanitarie valutati dal Consiglio di Amministrazione (il centro valuterà l'accoglienza di utenza fragile individuando **criteri di bisogni assistenziali** e di socializzazione, casi di grandi anziani che vivono soli, con situazioni familiari complesse, con pluripatologie che richiedono monitoraggio e gestione della terapia farmacologica, casi di malnutrizione legati alla solitudine)

Gli utenti, inseriti al centro diurno vengono formati e informati sulle modalità di accesso e permanenza al centro, attraverso un colloquio preliminare con il coordinatore e con la consegna della Carta dei servizi.

### **PRE-ACCOGLIENZA, ACCOGLIENZA, PRESA IN CARICO DELL'UTENTE**

#### **PREACCOGLIENZA**

L'utente e i suoi familiari verranno ricontattati per effettuare un colloquio conoscitivo, ciò per rendere l'ingresso il più possibile sereno con lo scopo di lenire le paure e colmare il bisogno di sicurezza, conoscere le abitudini dell'anziano.

Viene quindi definito e organizzato l'ingresso, stabilendo, in base ai bisogni, le giornate di presenza.

#### **ACCOGLIENZA**

L'inserimento presso il CDI avviene esclusivamente dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:00.

La Responsabile/coordinatrice all'ingresso provvede ad effettuare una presentazione dell'utente agli altri ospiti e all'equipe del centro.

Il personale sanitario è dedicato al CDI, si tratta di operatori formati per la gestione di utenza anziana fragile.

#### **PRESA IN CARICO**

L'equipe, dopo un periodo iniziale di osservazione e conoscenza, compila le schede e le scale di valutazione e argomenta il Progetto Individuale (PI), di regola entro 2-3 giorni.

Entro una settimana dall'ingresso, viene compilato il Piano Assistenziale Individualizzato (PAI), attraverso la raccolta dei bisogni dell'ospite, volto a tutelare la persona, promuoverne e garantirne il benessere psico-fisico. Viene stilato con la presenza e la collaborazione di tutte figure professionali sanitarie, avvalendosi anche delle informazioni fornite dall'interessato e dai suoi familiari.

La disponibilità di tutte queste informazioni e la collaborazione dei familiari risultano fondamentali per favorire l'umanizzazione delle cure e un'assistenza il più possibile mirata e personalizzata.

Periodicamente (ogni sei mesi e in caso di variazione della situazione psico-fisica o relazionale dell'Ospite) il PI e il PAI vengono sottoposti a verifica.

## PERIODO DI PROVA

L'ammissione è sottoposta ad un periodo di prova di due settimane/un mese, durante il quale sarà valutata l'integrazione dell'ospite al centro considerando il reale benessere psicofisico apportato all'utente.

In caso di rilievo negativo viene effettuato un incontro con l'ospite e/o la rete familiare al fine di trovare la soluzione più adeguata all'utente e per accompagnare l'ospite verso percorsi assistenziali che garantiscano benessere allo stesso.

La permanenza al centro prevede che sia effettuata la sorveglianza sanitaria giornaliera.

## 7. DIMISSIONI E CONTINUITÀ DELLE CURE

La dimissione dell'Ospite avviene, di norma, per trasferimento in altra struttura o per rientro in famiglia.

La Direzione presterà ogni possibile collaborazione, se richiesta dai congiunti, per reperire altra struttura idonea a ricoverare l'ospite dimesso, anche in collaborazione con ATS/ASST e Comune di residenza.

L'Ospite potrà essere quindi dimesso:

- **per sua volontà**, fatta salva la sua capacità di autodeterminarsi, previo avviso da effettuarsi almeno 15 giorni prima per i quali la retta è totalmente dovuta, anche nel caso di totale o parziale mancato godimento dei servizi. L'Ospite e/o il terzo Obbligato può/possono recedere dal contratto in qualsiasi momento mediante comunicazione scritta in cui sia chiaramente determinata la data del recesso, da inviarsi con lettera Raccomandata con Ricevuta di Ritorno o Posta Certificata all'indirizzo pec: [amministrazione@pec.casasangiorgio.eu](mailto:amministrazione@pec.casasangiorgio.eu) con preavviso di almeno 15 giorni effettivi. Il mancato rispetto del termine di preavviso da parte dell'Ospite comporta il pagamento della retta anche per le giornate eventualmente mancanti al termine suddetto;
- **per richiesta del comune, o del terzo obbligato**, previa comunicazione da effettuarsi almeno 30 giorni prima e sempre che le condizioni dell'ospite lo consentano;
- **in caso di accertata inosservanza delle norme di convivenza** o di manifesta incompatibilità nella convivenza con gli altri ospiti, previa contestazione ed acquisizione delle eventuali deduzioni da formulare entro sette giorni dalla data di notificazione degli addebiti; la Direzione, dopo aver informato il consiglio ed averne ricevuto l'assenso, può disporre le dimissioni dell'ospite; i familiari o il terzo obbligato deve garantire l'immediata accoglienza e cura del proprio familiare nell'ipotesi in cui, per qualsiasi causa, l'accoglienza presso il cdi dovesse cessare;

- **in caso di insolvenza** del pagamento della retta trascorsi 30 giorni dal termine fissato per il pagamento;
- **nel caso di perdita dei requisiti d'autosufficienza psicofisica** che determinano l'impossibilità di mantenere l'ospite in Casa San Giorgio, è riservata alla Direzione la facoltà di disporre le dimissioni dell'ospite; la Direzione presterà ogni possibile collaborazione, che fosse richiesta dai congiunti, per reperire altra struttura idonea a ricoverare l'ospite dimesso, anche in collaborazione con ATS/ASST e Comune di residenza;
- **nel caso di lesione del rapporto fiduciario** tra l'Ospite e/o i suoi familiari e gli operatori del CDI, in qualsiasi modo determinatosi, ad insindacabile giudizio del Responsabile Sanitario.

La Casa, nella figura del medico Responsabile di struttura, consegna la lettera di dimissione sanitaria con in allegato il PAI con le scale di valutazione psicofisica dell'ospite (quali Barthel e MiniMentalStateExamination) e la dimissione infermieristica.

**Il coordinatore, per garantire continuità assistenziale al domicilio**, supporterà i familiari, mettendoli a conoscenza delle alternative assistenziali al domicilio quali ADI o RSA Aperta e/o altri servizi territoriali. La struttura si rende comunque disponibile anche per eventuali ulteriori richieste di documentazione.

## 8. MODALITÀ DI EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI E DELLE ATTIVITÀ PREVISTE

La serenità dell'ambiente e la piena efficienza operativa dipendono in larga misura dal rispetto di alcune regole di comportamento da parte di tutti gli Ospiti e visitatori.

Il CDI cerca di offrire un'assistenza il più possibile adeguata ai bisogni dell'anziano.

L'ospite può usufruire degli spazi e servizi esistenti nel CDI per mantenere e creare rapporti umani e nuovi interessi di vita, rispettando le regole di convivenza.

Il CDI dispone di un'assicurazione per eventuali danni subiti dall'Ospite o causati da lui a terzi nell'ambito del CDI (furti, infortuni, danneggiamenti, etc..).

Le prestazioni socio-sanitarie sono svolte da personale medico, infermieristico, terapisti della riabilitazione, animatori e personale ASA-OSS (con adeguato titolo) i quali provvedono, ciascuno secondo le proprie competenze, ai bisogni dell'Ospite, assicurandogli la corretta alimentazione, mobilitazione, evacuazione, soddisfazione dei bisogni sanitari di protezione, di pulizia e d'igiene personale.

Tutte le prestazioni saranno attuate previo programma individuale di assistenza (PI e PAI) per singolo Ospite.

Le prestazioni sanitarie rispetteranno la DGR n. 7/8494 del 22/3/2002 e successiva DGR n. XII/850 del 08/08/2023 che introduce un nuovo minutaggio complessivo minimo settimanale di 273 min/sett/ospite:

<b>FIGURE PROFESSIONALI E STANDARD ASSISTENZIALI</b>	
<b>Medico</b>	<b>273 min/sett/ospite</b>
<b>Terapista</b>	
<b>Animatore/Educatore</b>	
<b>Infermiere</b>	
<b>Operatore ASA - OSS - OTA</b>	

Tutto il personale è munito di cartellino di riconoscimento.

Il personale infermieristico, asa-oss, animatori/educatori, fisioterapisti sono dipendenti della Cooperativa Rembrandt con sede legale in Via Varese 25D – Saronno e Uffici Amministrativi in via stazione 3 – Gerenzano.

## 9. GIORNATA TIPO

<b>ORA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>Dalle 08:00 alle 10:00</b>	<b>Accoglienza ospiti e colazione</b>
<b>Dalle 10:30 alle 11:45</b>	<b>Attività di animazione e fisioterapia</b>
<b>Dalle 11:45 alle 12:00</b>	<b>Preparazione al pranzo</b>
<b>Dalle 12:00 alle 13:00</b>	<b>Pranzo</b>
<b>Dalle 13:00 alle 15:30</b>	<b>Riposo pomeridiano in alternativa attività di fisioterapia</b>
<b>Dalle 15:30 alle 16:00</b>	<b>Merenda</b>
<b>Dalle 16:00 alle 17:15</b>	<b>Attività di animazione con educatori e volontari</b>
<b>Dalle 17:15 alle 17:30</b>	<b>Uscita ospiti</b>

## **LA FIGURA DEL MEDICO IN CDI**

Il medico nel rispetto degli standard previsti è presente dal lunedì al venerdì.

Il responsabile medico, oltre a svolgere funzioni di indirizzo per le figure sanitarie che operano all'interno del CDI, partecipa alle riunioni multidisciplinari, alla discussione e stesura del Progetto Individualizzato e del Piano di Assistenza Individuale di ogni ospite, rendendosi disponibile alla condivisione di quanto emerso con la famiglia o con il caregiver.

Effettua visite periodiche agli ospiti e, a cadenza bimestrale, effettua una rivalutazione complessiva degli stessi, tracciandone il percorso e l'evoluzione nel tempo.

Non sostituisce il medico curante ma collabora e interagisce con lui in caso di nuovi bisogni che riguardano l'utente.

## LA FIGURA DELL'INFERMIERE IN CDI

L'infermiere è la prima figura di riferimento tra la famiglia e l'utente; raccoglie tutte le informazioni e i dati relativi all'ospite, in modo da avere una visione globale per rielaborare, insieme all'equipe assistenziale, il progetto individuale e successivamente il piano di assistenza.

Si occupa della somministrazione della terapia farmacologica prescritta dal medico curante e di tutti i trattamenti necessari quali medicazioni, bendaggi, etc.

Rileva parametri vitali e il peso corporeo, si occupa di dispensare il cibo durante i pasti considerando le restrizioni dietetiche degli ospiti.

Provvede ad eseguire eventuali prelievi ematici richiesti dal medico di base e interagisce attivamente con il medico della struttura durante le visite mediche.

Il servizio infermieristico è garantito nelle ore diurne dalle 08:00 alle 17:30 dei giorni intra-settimanali.

## ATTIVITÀ DI FISIOTERAPIA

All'ingresso l'ospite è valutato dal medico fisiatra che ha lo scopo di individuare i bisogni dell'ospite e di impostare un programma adeguato alle sue capacità motorie; redige un piano riabilitativo finalizzato a prevenire, ripristinare, riabilitare e mantenere le funzioni psico-motorie della persona durante tutta la permanenza nella struttura con adeguati strumenti e metodi professionali.

Trimestralmente è prevista una valutazione e scambio di informazioni con le altre figure professionali.

Le attività riabilitative svolte dai fisioterapisti sono le seguenti:

- Fisiocinesiterapia (F.K.T.) individuale e di gruppo
- Massoterapia
- Terapia fisica
- Terapia occupazionale

Tali attività si svolgono quotidianamente in palestra o nel salone polifunzionale.

Il piano fisioterapico si svolge abitualmente tutti i giorni lavorativi ed è strutturato in modo personalizzato al fine di garantire il miglior recupero funzionale dell'ospite.

Gli orari delle attività sono esposti in bacheca, visibili al pubblico.

## ATTIVITÀ EDUCATIVE E ANIMAZIONE

Il servizio di animazione si svolge presso la sala polifunzionale o all'esterno durante la bella stagione e quando le condizioni meteo lo consentono.

Gli educatori svolgono un servizio che volge anche alla riabilitazione cognitiva, con lo scopo di mantenere e migliorare le abilità cognitive residue, oltre che fornire un richiamo mnesico (alla memoria).

L'animazione, con le attività creative e ludiche proposte, ha il fine di sollevare lo spirito dell'ospite attraverso programmi quali: lettura del quotidiano e commento delle notizie dei giornali, maglia, cucito, pittura, disegno, giochi, ritaglio, lavori con la pasta, visione film, ascolto musica, festeggiamento compleanni, tombolate, spettacoli, collegamento con il progetto "Ciao" in collaborazione con Fondazione Amplifon, in cui gli ospiti partecipano ad attività confrontandosi altri degenti di alcune Rsa e Cdi.

Il programma di animazione viene predisposto settimanalmente e affisso in bacheca.

Per gli utenti con cognitiv  compromessa (con MMSE  $\leq$  19) viene redatta una relazione valutativa che include anche un programma di stimolazione cognitiva individualizzato.

Nell'ambito del programma di animazione vengono inserite periodicamente diverse attivit  occupazionali quali l'arte-terapia musicoterapia, biodanza, pet therapy ed altre che vengono proposte periodicamente nel corso dell'anno, con lo scopo primario di stimolare un risveglio emozionale nei vari ospiti indipendentemente dal loro grado di compromissione cognitiva.

### **ATTIVIT  PERSONALE ASA - OSS**

Gli operatori ASA-OSS sono addetti all'assistenza diretta dell'ospite, si occupano di rispondere ai suoi bisogni primari, umanizzando il pi  possibile le cure.

Garantiscono assistenza nell'accompagnamento in bagno, nell'alimentazione e idratazione durante i vari momenti della giornata attenendosi alle linee guida e ai protocolli assistenziali forniti; settimanalmente si occupano inoltre del bagno completo e di tutte le altre necessit  che l'ospite comunica in sinergia con le altre figure dell'equipe.

Sono gli operatori che in termini temporali entrano maggiormente in contatto con l'ospite e quindi meglio di altri sono in grado di identificarne i bisogni primari dell'utente e di comunicarli poi nella redazione dei PI e PAI.

### **ASSISTENZA RELIGIOSA**

Presso Casa San Giorgio   garantita l'assistenza religiosa a tutti gli Ospiti. Su chiamata   possibile ricevere assistenza religiosa attraverso il parroco del paese.

All'interno del centro sono presenti i momenti di preghiera organizzati dagli educatori ed   inoltre prevista una volta alla settimana la celebrazione della Santa Messa nella cappella interna.

Gli aderenti a religioni diverse da quella Cattolica possono liberamente ricevere assistenza spirituale dal Ministro del proprio culto, nel rispetto reciproco delle differenti fedi.

### **VOLONTARIATO**

Casa San Giorgio   un'associazione di volontari.

Il volontariato   integrato in attivit  di supporto all'educatore, in attivit  amministrative e di piccola manutenzione, fattorinaggio. Il volontariato   una risorsa per ospiti e operatori ed   preparato, attraverso la formazione.

### **ASSISTENZA AGLI OSPITI IN USCITA DAL CENTRO**

Gli Ospiti possono lasciare il CDI esclusivamente se accompagnati da personale socio-assistenziale, dai familiari o caregiver previa compilazione di apposita modulistica disponibile in segreteria.

### **PASTI (a pagamento)**

I men  destinati agli Ospiti sono predisposti dalla nutrizionista, che sviluppa delle diete in supporto dell'alimentazione all'anziano, con la finalit  specifica di fornire allo stesso un costante ed equilibrato apporto calorico, proteico, lipidico, glucidico e vitaminico.

Sono predisposte diete speciali per Ospiti affetti da patologie specifiche: diabete mellito, ipertensione arteriosa, dislipidemia, gravi forme di insufficienza renale, etc.



Poiché il sistema alimentare in uso presso la Casa San Giorgio rispetta rigorosamente la normativa HACCP, è fatto divieto ai familiari e congiunti dell'Ospite di introdurre alimenti senza autorizzazione della Direzione.

Non è possibile fornire o somministrare cibi, dolci e bevande approntati con lavorazione casalinga.

I cibi sono cucinati internamente e le materie prime sono fornite dalla società di ristorazione Elixor, la quale opera sulla base di una serie di menù che variano con il cambiare delle stagioni estivo/invernale, consentendo quindi di somministrare agli Ospiti una vasta varietà di alimenti.

Il menù settimanale, articolato su colazione - pranzo - merenda - cena, sarà esposto in luoghi accessibili a tutti.

La consumazione dei pasti da parte degli Ospiti, compatibilmente con le loro condizioni di salute, è effettuata presso le apposite sale indicativamente nei seguenti orari:

- **colazione:** dalle ore 08:30 alle ore 09:30
- **pranzo:** dalle ore 12:00 alle ore 13:00
- **merenda:** dalle ore 15:30 alle ore 16:00

## **RICOVERO ED INTERVENTI OSPEDALIERI**

In caso di urgenza, che richiede invio in pronto soccorso di un Ospite del CDI, i familiari saranno prontamente informati dall'infermiere ed hanno l'obbligo d'intervenire presso l'accettazione ospedaliera per assistere il proprio parente in tutte le procedure sanitarie e/o pratiche relative al ricovero.

Nel caso in cui l'Ospite necessiti di trasporto in autoambulanza per esami e/o prestazioni sanitarie il relativo onere verrà assolto dallo stesso.

## **SERVIZIO DI PARRUCCHIERE**

Il servizio è disponibile il mercoledì mattina; i costi non sono compresi nella retta e sono a totale carico dell'Ospite.

## **SERVIZIO DI PODOLOGO**

Il servizio è effettuato una volta al mese in base alle richieste ricevute dagli ospiti. I costi non sono compresi nella retta ma a parte e a carico dell'ospite che beneficia del servizio.

## **10. ORARIO DI FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DIURNO**

Il CDI è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 17:30.

L'ospite può raggiungere il centro con orari più consoni alla sua quotidianità, nel rispetto della fascia di apertura.

## 11. VISITE PARENTALI

Al centro diurno le visite parentali sono previste solo su appuntamento telefonando in amministrazione. Le visite sono comunque limitate a casi particolari, poiché gli orari di presenza del CDI, consentono ai familiari di visitare l'ospite al proprio domicilio.

## 12. COME SI RAGGIUNGE

Casa San Giorgio si trova ad Origgio in provincia di Varese, in Via Visconti 2. Origgio è posto all'estremità Sud della provincia, a circa 17 km a nord-ovest di Milano e nelle immediate vicinanze di Saronno, a metà strada tra Varese e Milano. Collegata tramite SS Varese-Milano.

### **In auto**

**Da Milano:** autostrada A8 in direzione Varese uscita Origgio Ovest  
autostrada A9 in direzione Como uscita Origgio

**Da Como:** autostrada A9 uscita Origgio Uboldo

**Da Varese:** autostrada A8, prendere lo svincolo in direzione A9 Como Chiasso, uscita Origgio

### **In treno**

Le Ferrovie Nord Milano, con fermata Saronno, garantiscono un treno ogni mezz'ora (e con maggior frequenza nelle ore di punta, rispettivamente con provenienza da Milano/Varese/Como).

## 13. TIPOLOGIA DI RETTE APPLICATE

Costi delle rette mensili così determinate:

- retta mensile € 750,00 con frequenza di 5 giorni a settimana
- retta mensile € 630,00 con frequenza di 4 giorni a settimana
- retta mensile € 490,00 con frequenza di 3 giorni a settimana
- retta mensile € 340,00 con frequenza di 2 giorni a settimana
- retta mensile € 180,00 con frequenza di 1 giorno a settimana
- retta mensile € 550,00 con frequenza mezza giornata di 5 giorni a settimana
- a chi fruirà del trasporto tramite Casa San Giorgio la retta verrà aumentata di € 15,00 al giorno andata e ritorno

Alle somme sopra riportate, va aggiunta la spesa per la giornata alimentare:

- colazione                      costo giornaliero di € 1,50
- pranzo                              costo giornaliero di € 6,50
- merenda                            costo giornaliero di € 1,50
- cena da asporto                costo giornaliero di € 6,00

Il pagamento della retta deve essere effettuato con cadenza mensile entro e non oltre la decade successiva la data dell'emissione della fattura nelle modalità richieste dalla Casa San Giorgio.

Il CDI si riserva la facoltà di aumentare la retta ad esempio sulla base dell'aumento dell'indice ISTAT o dei maggiori oneri derivanti dagli aumenti contrattuali del personale e dagli adeguamenti a normative nazionali e regionali.

Dette variazioni saranno comunicate all'Ospite e al Terzo Obbligato per iscritto a mezzo raccomandata AR, a mano o con ogni altro mezzo ritenuto idoneo, almeno 30 giorni prima dell'applicazione delle nuove tariffe, dando quindi allo stesso la facoltà di recedere dal presente contratto.

In caso di assenza prolungata, un mese o più e concordato con la Direzione, l'Ospite verrà dimesso ed eventualmente reintegrato al rientro, il tutto in base alla disponibilità di posti.

## **14. SERVIZI INCLUSI NELLA RETTA**

### **Servizi amministrativi**

Servizio d'ospitalità presso CDI:

telefono 0296732351, attivo tutti i giorni, festivi compresi, orari d'ufficio

fax 0296730922 attivo tutti i giorni, festivi compresi, orari d'ufficio.

e-mail: [info@casasangiorgio.it](mailto:info@casasangiorgio.it)

[direzione@casasangiorgio.it](mailto:direzione@casasangiorgio.it)

sito web: [www.casasangiorgio.it](http://www.casasangiorgio.it)

L'ufficio amministrativo risponde al telefono 0296732351 attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00; fax 0296730922 attivo tutti i giorni, festivi compresi, 24 ore su 24.

Presso la sede di via A. Visconti n.2 sono operativi gli uffici amministrativi ove gli utenti possono:

- Ricevere informazioni su tutti gli aspetti burocratici
- Ricevere carta dei servizi
- Ottenere informazioni e modulistica necessarie per presentare domanda di inserimento
- Effettuare i pagamenti delle rette e di altri servizi resi agli ospiti
- Ritirare le ricevute fiscali relative ai pagamenti effettuati
- Sbrigare le pratiche di inserimento
- Richiedere e ritirare certificazioni e copie di documenti relativi ai servizi fruiti

### **Servizi di attività educative, ludico/creative**

Attività preventive e mantenimento per rallentare il decadimento fisico e mentale e la tendenza all'isolamento sociale e culturale.

Attività rieducative occupazionali per mantenere o migliorare le condizioni di autosufficienza psico-fisica e sviluppare una concezione positiva della propria vita.

## Servizi sanitari e fisioterapici

Visite mediche ordinarie bimestrali, svolte dal geriatra di struttura; il geriatra non sostituisce la funzione del medico curante ma coopera con lo stesso.

Assistenza sanitaria per monitoraggio dei parametri vitali (pressione arteriosa, fc, Spo2, glicemia), somministrazione terapia farmacologica e medicazioni.

Visite fisiatriche bimestrali, svolte dal fisiatra di struttura.

Trattamenti di fisioterapia individuali e di gruppo.

## 15. SERVIZI ESCLUSI DALLA RETTA

### Pasti

Colazione, pranzo, merenda e cena.

### Servizi alla persona

Bagno settimanale assistito (25,00 euro)

### Altri servizi

- Consulenze specialistiche per i quali non è sempre possibile usare telemedicina: ecografista - cardiologo – neurologo - nutrizionista (costo a discrezione dello specialista)
- Parrucchiere: servizio offerto da personale esterno listino prezzi esposto in bacheca
- Podologo: servizio offerto da personale esterno costo 30,00 €

### Trasporto

Il trasporto degli ospiti è a pagamento.

## 16. LA TUTELA DEI DIRITTI RICONOSCIUTI

È opportuno ancora sottolineare che, il passaggio dall'individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico, alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti.

Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

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

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

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

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

## RECAPITI PER L'ESERCIZIO DEI DIRITTI DEL CITTADINO

Difensore Civico Comune di Origgio: Tel. 02-96951186

e-mail: [servizi.sociali@comune.origgio.va.it](mailto:servizi.sociali@comune.origgio.va.it)

URP ATS INSUBRIA

Via O. Rossi 9, 2100 Varese, Palazzina Direzione Aziendale, atrio centrale

Come rivolgersi all'URP

Tel. +39.0332.277500

Fax +39.0332.277388

e-mail: [urp@ats-insubria.it](mailto:urp@ats-insubria.it)

Di persona nei seguenti giorni:

Lunedì	08:30 – 12:30	14:00 – 16:00
Martedì	08:30 – 12:30	14:00 – 16:00
Mercoledì	08:30 – 12:30	14:00 – 16:00
Giovedì	08:30 – 12:30	14:00 – 16:00
Venerdì	08:30 – 12:30	

## 17. MODULO RECLAMI E DISSERVIZI, SUGGERIMENTI E OSSERVAZIONI

È obbligatoria almeno una volta all'anno (o al verificarsi dell'esigenza) la compilazione dei moduli per reclami, disservizi o apprezzamenti da parte degli ospiti o loro familiari e da parte del personale addetto alla struttura. Il modulo è a disposizione all'ingresso della Struttura o richiedendolo in segreteria.

Ogni contributo e suggerimento per il miglioramento della "Carta dei Servizi" sarà oggetto d'attenta analisi da parte della Direzione, alla quale è possibile inviare eventuali comunicazioni in merito al seguente indirizzo:

Associazione Casa San Giorgio – Onlus

Via A. Visconti n. 2 – 21040 Origgio VA

tel. 0296732351 fax 0296730922

E-mail [info@casasangiorgio.it](mailto:info@casasangiorgio.it)

[direzione@casasangiorgio.it](mailto:direzione@casasangiorgio.it)

[amministrazione@pec.casasangiorgio.eu](mailto:amministrazione@pec.casasangiorgio.eu)

L'Associazione Casa San Giorgio si impegna alla diffusione del modulo "suggerimenti, osservazioni e reclami" con la finalità di:

- Acquisire ogni utile suggerimento formulato dagli ospiti, per il miglioramento del servizio;
- Favorire la composizione amicale d'eventuali incomprensioni o contenziosi;
- Snellire le procedure di risoluzione delle controversie;
- Favorire l'ospite nell'individuazione delle possibili cause che generano come effetto le contestazioni;

- Storicizzare oggettivamente i fenomeni segnalati ai fini del controllo di qualità del servizio;
- Evitare ricorsi giudiziari con spese a carico della parte perdente e lunghi tempi di attesa;
- Migliorare i processi di comunicazione tra l'ospite e il soggetto gestore.

Ai suggerimenti, osservazioni e reclami sarà data risposta entro massimo trenta giorni dal ricevimento del modulo.

Allegato alla presente vi è altresì la scheda di "Rilevazione del grado di soddisfazione da parte di Utenti e familiari".

Tali moduli debitamente compilati potranno essere restituiti direttamente a mano presso la Direzione o imbucati nelle idonee cassette, poste all'ingresso della Struttura, rigorosamente chiuse a tutela della riservatezza.

## **18. RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE PREVISTA AI FINI FISCALI**

Agli Ospiti sarà rilasciata, entro il termine prefissato dalle leggi vigenti, la dichiarazione prevista dalla DGR. 21 marzo 1997 n° 26316, attestante le componenti della retta relative alle prestazioni sanitarie.

## **19. RILASCIO DELLA DOCUMENTAZIONE SOCIOSANITARIA**

In qualsiasi momento, il familiare/terzo obbligato e/o l'interessato può richiedere la visione oppure il rilascio di copia della documentazione socio sanitaria, tramite richiesta scritta presentata in segreteria. Il costo del rilascio della documentazione è pari a 30,00 euro e quanto richiesto verrà consegnato entro 7 giorni lavorativi.

## **20. MODULO VALUTAZIONE GRADO DI SODDISFAZIONE DEI SERVIZI**

Una volta l'anno viene anche consegnato agli Ospiti e ai loro familiari, nonché al personale del CDI apposita scheda per esprimere il grado di soddisfazione dei servizi erogati, al fine di migliorare il servizio offerto.

L'elaborazione dei risultati delle schede di valutazione, verrà affissa in bacheca entro il primo trimestre dell'anno successivo alla raccolta.

## **21. REGOLAMENTO DI VITA COMUNITARIA DI CASA SAN GIORGIO**

Casa San Giorgio, in linea con il principio del rispetto, della cura a tutela degli ospiti, degli operatori, dei volontari e di tutti coloro che frequentano la Casa a vario titolo, chiede di attenersi alle seguenti regole:



## EDUCAZIONE, RISPETTO, PRIVACY

Chiunque deve comportarsi secondo le norme della buona educazione verso gli altri ed attenersi alle regole dettate dalla Direzione per il buon funzionamento della Residenza:

- Ad ogni Ospite è chiesto di curare il materiale dei locali di aggregazione e di uso personale, nonché di osservare gli orari che regolano la vita interna;
- I rapporti tra il personale della Residenza e gli Ospiti e i loro parenti devono essere improntati sul reciproco rispetto, esprimersi nelle forme di una corretta educazione, svolgersi in un clima di cordiale collaborazione;
- In caso si rilevi un disservizio in capo al personale della Residenza il reclamo o lamentela deve essere rivolto esclusivamente al Responsabile di Struttura;
- È vietato, inoltre, a parenti e visitatori di sostituirsi in attività non di loro pertinenza (es. introdurre e somministrare farmaci, effettuare manovre di movimentazione, offrire alimenti e bevande agli Ospiti, etc.), se non precedentemente autorizzati;
- Le informazioni sanitarie relative al proprio parente, ospite della struttura, possono essere richieste esclusivamente al Medico. In caso di presenza giuridica di riferimento dell'ospite (tutore, amministratore di sostegno, etc..) le informazioni sanitarie verranno date solo a quest'ultima;
- Non è consentito chiedere informazioni di qualsiasi genere riguardanti altri Ospiti;
- È esclusiva competenza degli operatori sanitari intervenire sull'assistenza degli Ospiti ed eventuali informazioni sono da richiedersi esclusivamente al personale infermieristico di turno;
- È vietato nel rispetto delle norme della privacy, riportare notizie riguardanti altri Ospiti sia all'interno che all'esterno della Casa.

## RICHIESTA DI VISITE SPECIALISTICHE

La struttura si avvale di specialisti propri, ma è possibile che l'utente venga valutato da un medico specialista di sua scelta, previo accordo con i sanitari di struttura. Il medico specialista dovrà effettuare le sue prescrizioni sul fascicolo informatizzato.

## CURA

- È richiesto un abbigliamento destinato agli Ospiti che sia igienico, comodo, in buono stato. Si sconsigliano indumenti delicati;
- Gli operatori lavorano nel rispetto di protocolli e schemi di lavoro atti al soddisfacimento dei bisogni degli Ospiti;
- In caso di nuove richieste particolari, che prevedono un cambio di programma i familiari si devono rivolgere alla Responsabile. Ogni variazione richiede l'intervento della Responsabile;
- È vietato portare coperte, lenzuola, cuscini che non rispondono alle normative sull'antincendio. Tutto il materiale fornito dalla Casa è ignifugo.

## PASTI ED ESIGENZE ALIMENTARI

- Il nutrizionista redige i menù preferibilmente con vivande stagionali per garantire una corretta alimentazione. Ogni ospite ha però la possibilità di richiedere variazioni al menù tra le alternative proposte, le variazioni sono da segnalare al personale assistenziale;
- Ogni introduzione di diversi generi alimentari deve essere precedentemente concordata con il Responsabile Sanitario e autorizzata. È inoltre vietato introdurre e somministrare alimenti agli Ospiti di RSA e CDI salvo autorizzazione della Direzione;
- È vietato ai parenti, visitatori o terze persone somministrare caramelle o bevande dai distributori automatici agli ospiti senza autorizzazione del personale;

- A norma di legge e a tutela della salute di tutti coloro che si trovano nella Residenza è severamente vietato fumare all'interno della struttura.

## RISPETTO NORME DI SICUREZZA

È severamente vietato a chiunque manomettere ed utilizzare apparecchi elettrici; toccare l'impianto elettrico e di climatizzazione; installare prolunghie o raccordi; tenere e fare uso di fornelli di qualsiasi genere, scaldini e stufette, coperte elettriche; introdurre e utilizzare asciugacapelli, rasoi elettrici od ogni altra apparecchiatura elettrica senza autorizzazione e sorveglianza del personale; conservare recipienti con sostanze infiammabili o tossiche; collocare arredi personali, attrezzature di qualsiasi genere.

## 22. CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

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

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

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile sia 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 sul 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 partecipazione alla vita sociale, civile e culturale della comunità.

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

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

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

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

**Il principio “di giustizia sociale”** enunciato nell’articolo 3 della Costituzione, laddove 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, laddove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell’uomo, sia come singolo, sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiedere l’adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

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

**Il principio “di salute”** enunciato nell’articolo 32 della Costituzione, laddove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell’individuo e interesse della collettività e garantire cure agli indigenti.

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

La persona anziana al centro di diritti e di doveri.

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

La persona ha il diritto:

**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.**

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 cogliere 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 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.

**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.

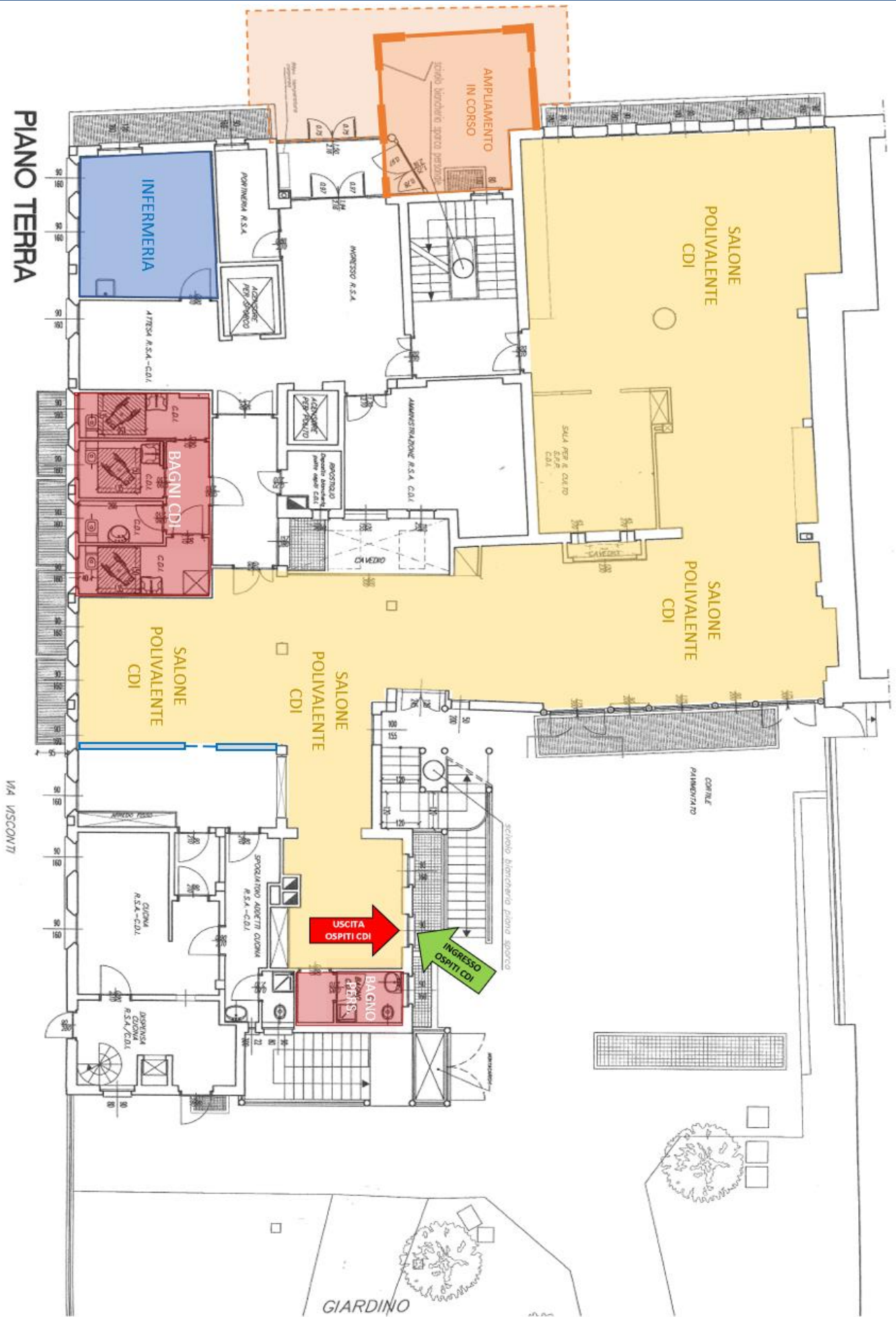
**Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali**, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore anche se soltanto di carattere affettivo.

**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.

## ALLEGATI

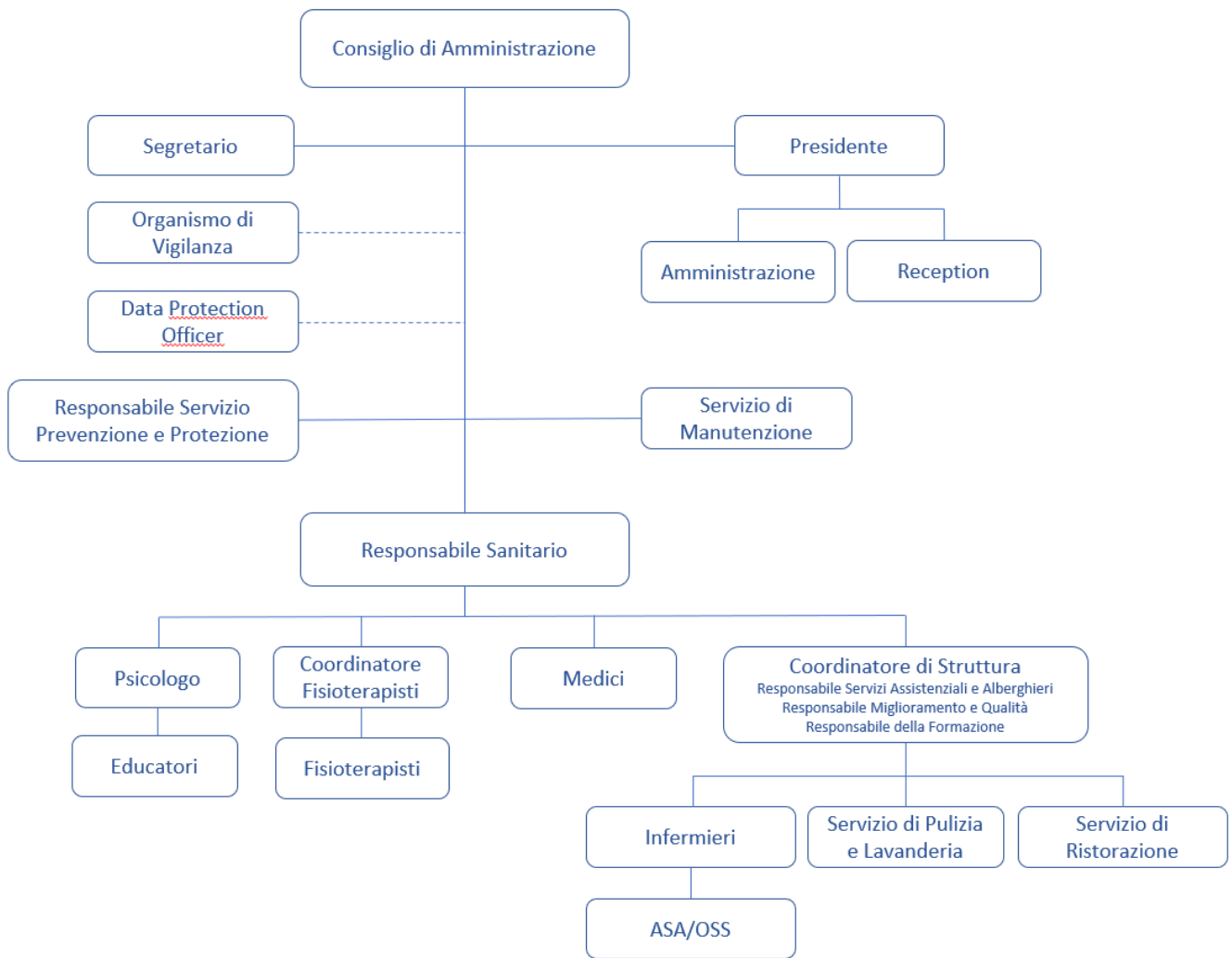
- **PIANTINA CDI**
- **ORGANIGRAMMA**
- **MENU TIPO**
- **SCHEDA DI RILEVAZIONE DI APPREZZAMENTI/RECLAMI**
- **SCHEDA DI RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE OSPITI E PARENTI**
- **SCHEDA DI RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE OPERATORI**



Via Manzoni

- Rev. n. 2 - giugno 2019
- Rev. n. 3 - novembre 2019
- Rev. n. 4 - gennaio 2020
- Rev. n. 5 - ottobre 2021
- Rev. n. 6 - novembre 2021
- Rev. n. 7 - gennaio 2022
- Rev. n. 8 - giugno 2022
- Rev. n. 9 - ottobre 2022
- Rev. n. 10 - gennaio 2023
- Rev. n. 11 - giugno 2023
- Rev. n. 12 - aprile 2024







## Casa San Giorgio Origgio

### Organigramma Cdi - Rsa - Rsa aperta

- **Consiglio Amministrazione:** Presidente Mario Ferrario
- **Organo di Vigilanza:** Avvocato Livio Tario, Dottor Giosuè Ceriani, Ragioniere Tiziano Monza
- **Rspg:** Ingegnere Rimoldi Andrea
- **Segretario:** Apicella Antonella
- **Reception:** volontariato
- **Servizio ristorazione:** Azienda Elior
- **Servizio manutenzione:** ditte esterne contrattualizzate
- **Servizio pulizia e sanificazione/lavanderia:** cooperativa Rembrandt



#### UNITÀ DI OFFERTA SOCIO-SANITARIA

- **Responsabile Sanitario:** Dottor Meazza Giosuè
- **Servizio Medico:** Dottor Franchi Celeste
- **Coordinatore di Struttura Responsabile miglioramento e qualità:** Pepe Grazia
- **Responsabile formazione:** Pepe Grazia
- **Servizio infermieristico:** Cooperativa Rembrandt
- **Servizio fisioterapia:** Cooperativa Rembrandt
- **Servizio socioeducativo:** Cooperativa Rembrandt

elior 		MENU' INVERNALE RSA SAN GIORGIO						elior 
1 <sup>a</sup> SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	RISOTTO E SALSICCIA	CONCHIGLIE AL PESTO	RAVIOLI AL POMODORO	RISOTTO ALLA MILANESE	FUSILLI AL TONNO	PENNE ALL'AMATRICIANA	LASAGNE	
Secondo	POLLO ARROSTO CON BATTUTO DI VERDURE	BRASATO	ARISTA AL LATTE	POLPETTE IN UMIDO	SEPIE IN UMIDO	SCALOPPINE AI FUNGHI	ARROSTO DI VITELLONE	
Contorno	ZUCCHINE	POLENTA*	BROCCOLI	PISELLI IN UMIDO	CAVOLINI DI BRUXEL	FINOCCHI GRATINATI	PATATE ARROSTO*	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
1 <sup>a</sup> SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	MINISTRONE CON ORZO	RISO E VERZE	PASSATO DI VERDURA	PASTA E FAGIOLI	MINISTRA SBRISOLINA	RAVIOLI IN BRODO	CREMA DI CECI CON CROSTINI	
Secondo	CAPRINO	PROSCIUTTO COTTO	FRITTATA	BOLLITO DI MANZO	BRIE	BOLOGNA	TALEGGIO	
Contorno	FAGIOLINI	SPINACI	PURE* <sup>*</sup>	CAROTE* <sup>*</sup>	ZUCCHINE	FAGIOLI IN UMIDO	CAVOLFIORI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo								
In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata								
In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista								
* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta								
ASSORTIMENTO SALUMI : prosciutto cotto, salame milano, pancetta, bresaola BOLOGNA.								
ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, primo sale, robiola, fresco spalmabile								



"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "



In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dell'azienda ospedaliera/casa di cura.

elior 		MENU' INVERNALE RSA SAN GIORGIO						elior 
2 <sup>a</sup> SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	PENNE AL RAGU'	PASTINA	RISOTTO AL PESTO	TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA	FARFALLE AL POMODORO	RAVIOLI ALLO ZAFFERANO	CANNELLONI DI MAGRO	
Secondo	LONZA ARROSTO	BRUSCITT	COTELETTE ALLA MILANESE	COTECHINO	PLATESSA GRATINATA	POLLO ARROSTO	ARROSTO CON CREMA DI FUNGHI	
Contorno	PISELLI IN UMIDO	POLENTA*	BROCCOLI	LENTICCHIE	FAGIOLINI	SPINACI	PATATE ARROSTO*	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
2 <sup>a</sup> SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	RISO E ZUCCA	MINISTRA D' ORZO	PASSATO DI VERDURA	RAVIOLI IN BRODO	CREMA DI PORRI	PASTINA	MINISTRONE	
Secondo	POLLO LESSO	GORGONZOLA	COTTO TACCHINO	BRIE	ROLLE' DI UOVO PROSCIUTTO FONTINA	SALAME	FORMAGGIO LATTERIA	
Contorno	PURE* <sup>*</sup>	TRIS DI VERDURE	CAVOLFIORI	ZUCCHINE	FINOCCHI	FAGIOLI IN UMIDO	CAROTE* <sup>*</sup>	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo								
In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata								
In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista								
* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta								
ASSORTIMENTO SALUMI :prosciutto cotto ,speck ,bologna ,bresaola.								
ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, primo sale, robiola, fresco spalmabile								

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "

In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dell'azienda ospedaliera/casa di cura.

elior 		MENU' INVERNALE RSA SAN GIORGIO						elior 
3 <sup>a</sup> SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	CONCHIGLIE AL POMODORO	PENNE ALL'AMATRICIANA	PIZZA MARGHERITA	PASTA GRATINATA	FUSILLI AL TONNO	FARFALLE AL PESTO	RISOTTO AL RADICCHIO	
Secondo	TRIPPA ALLA VALDOSTANA	SPEZZATINO	SCALOPPINE AGLI AROMI	PETTI DI POLLO AL LIMONE	PLATESSA ALLE OLIVE IN UMIDO	LONZA AL LATTE	POLLO ALLA CACCIATORA	
Contorno		PISELLI IN UMIDO	BROCCOLI AL VAPORE	CAVOLFIORI	CAVOLINI DI BRUXEL	SPINACI ALLA PARMIGIANA	FINOCCHI GRATINATI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
3 <sup>a</sup> SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	CREMA DI LEGUMI	CREMA DI PORRI	RAVIOLI IN BRODO	MINISTRONE CON PASTA	RISO E PISELLI	PASSATO DI VERDURA	PASTA E PATATE	
Secondo	BOLOGNA	TALEGGIO	HAMBURGER AL VINO ROSSO	BRIE	FRITTATA CON SPINACI	PROSCIUTTO COTTO	CRESCENZA	
Contorno	PATATE LESSE	TRIS DI VERDURE	PURE* <sup>*</sup>	FAGIOLINI	ZUCCHINE	CAROTE*	FAGIOLI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo								
In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata								
In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista								
* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta								
ASSORTIMENTO SALUMI: prosciutto cotto, speck, bologna, bresaola.								
ASSORTIMENTO FORMAGGI: crescenza, brie, taleggio, primo sale, robiola, fresco spalmabile, gorgonzola.								
<small>"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo"            In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dell'azienda ospedaliera/casa di cura.</small>								

elior 		MENU' INVERNALE RSA SAN GIORGIO						elior 
4 <sup>a</sup> SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	FARFALLE POMODORO	PENNE ALLA BOSCAIOLA	FUSILLI TONNO OLIVE	SEDANI AL POMODORO	RISOTTO AL VINO ROSSO	ORECCHIETTE ALLA PANNA	PIZZOCCHERI	
Secondo	GORGONZOLA	PETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA	BOLLITO MISTO	POLLO ARROSTO	PLATESSA GRATINATA	SCALOPPINA AGLI AROMI	ARROSTO AL LIMONE	
Contorno	POLENTA*	SPINACI	BROCCOLI	PATATE ARROSTO*	PISELLI IN UMIDO	PURE'	PATATE ARROSTO	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
4 <sup>a</sup> SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	PASSATO DI VERDURA	PASTA E FAGIOLI	RAVIOLI IN BRODO	CREMA DI ZUCCA	MINISTRONE CON PASTA	RISO E PORRI	PASTA E PATATE	
Secondo	BOLOGNA	CRESCENZA	PROSCIUTTO COTTO	TONNO	LATTERIA	TALEGGIO	BRESAOLA	
Contorno	FAGIOLINI	CAROTE*	PURE* <sup>*</sup>	FAGIOLI IN UMIDO	ZUCCHINE	CAVOLFIORI	FINOCCHI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo								
In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata								
In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista								
* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta								
ASSORTIMENTO SALUMI: prosciutto cotto, speck, bologna, bresaola.								
ASSORTIMENTO FORMAGGI: crescenza, brie, taleggio, primo sale, robiola, fresco spalmabile, gorgonzola.								
<small>"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo"            In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dell'azienda ospedaliera/casa di cura.</small>								

Gemeaz  
ellor

## MENU' ESTIVO RSA SAN GIORGIO

elior 

1° SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO
Primi	PENNE ALL'AMATRICIANA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FARFALLE ALL'ORTOLANA	GNOCCHETTI AL POMODORO	FUSILLI AL TONNO	TAGLIATELLE AL RAGU'	PASTA GRATINATA
Secondo	PETTO DI POLLO AGLI AROMI	POLPETTE	TONNATO	ARROSTO DI VITELLONE	PLATESSA GRATINATA	SCALOPPE	POLLO ARROSTO
Contorno	INSALATA	PEPERONI	PISELLI IN UMIDO	ZUCCHINE TRIFOLATE	MELANZANE	PATATE LESSE	POMODORI
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
1° SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE
Primo	RISO PORRI	PASSATO DI VERDURA	MINISTRONE CON ORZO	RISO E PREZZEMOLO	MINISTRONE CON PASTA	TORTELLI IN BRODO	PASTINA
Secondo	UOVA SODE	PROSCIUTTO COTTO	CAPRINO CON ERBA CIPOLLINA	POLLO LESSO	CAPRESE	BOLOGNA	RICOTTA
Contorno	FAGIOLINI	PURE'	CAROTE	FINOCCHI		MELONE	CAVOLFIORI
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo

In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata

In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista

\* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta

ASSORTIMENTO SALUMI : prosciutto cotto, bologna, prosciutto crudo, arrosto di tacchino

ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, caprino, primo sale, robiola, fresco spalmabile

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "

In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dall'azienda ospedaliera/casa di cura.

Gemeaz  
ellor

## MENU' ESTIVO RSA SAN GIORGIO

elior 

2° SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO
Primi	PIZZA	PENNE AL POMODORO	FARFALLE ALLO ZAFFERANO	RAVIOLI AL POMODORO	RISOTTO AI FUNGHI	SEDANI ALLA ZINGARA	RISOTTO AL RADICCHIO
Secondo	ARROSTO	COTOLETTA ALLA MILANESE	ARROSTO DI VITELLONE	POLLO ARROSTO	MERLUZZO IN UMIDO	LONZA AL LATTE	ARROSTO DI TACCHINO
Contorno	BROCCOLI	PEPERONI	MELANZANE AL FORNO	PATATE ARROSTO	PISELLI IN UMIDO	ERBETTE	ZUCCHINE
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
2° SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE
Primo	MINISTRONE CON PASTA	PASTA E PATATE	RISO E PISELLI	PASSATO CON CROSTINI	PASTINA	MINISTRONE D'ORZO	CREMA DI CECI
Secondo	PROSCIUTTO DI TACCHINO	BRIE	PLATESSA ALLA MILANESE	CRESCENZA	TONNO	PRIMO SALE	PROSCIUTTO COTTO
Contorno	FAGIOLINI	POMODORI	PURE'	CAVOLFIORI	FAGIOLI IN INSALATA	POMODORI	CAROTE
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE

In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo

In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata

In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista

\* in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta

ASSORTIMENTO SALUMI : prosciutto cotto, bologna, prosciutto crudo, arrosto di tacchino

ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, caprino, primo sale, robiola, fresco spalmabile

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "

In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dall'azienda ospedaliera/casa di cura.

Gemeaz elior		MENU' ESTIVO RSA SAN GIORGIO						elior
3- SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	FUSILLI AL POMODORO	GNOCCHETTI ALL'ORTOLANA	RAVIOLI AL POMODORO	RISOTTO ALLA PROVOLA	PENNE AL SALMONE	RAVIOLI ALLA PANNA	TAGLIATELLE ALLA GENOVESE	
Secondo	LONZA AL ROSMARINO	ARROSTO CON CREMA DI FUNGHI	PETTO DI POLLO AL LIMONE	TONNATO	NASELLO IMPANATO	POLLO ALLA DIAVOLA	ARROSTO DI TACCHINO	
Contorno	TRIS DI VERDURE	MELANZANE TRIFOLATE	CAVOLFIORI	FAGIOLINI	PATATE AL VAPORE	PEPERONI AL FORNO	POMODORI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
3- SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	PASTA E PATATE	RAVIOLI IN BRODO	PASSATO DI VERDURA	MINISTRONE	CREMA DI PORRI	PASTA E LENTICCHIE	RISO E PREZZEMOLO	
Secondo	CAPRESE	ROLLE' DI UOVO	PROSCIUTTO COTTO	CRESCENZA	BOLOGNA	TONNO	TALEGGIO	
Contorno		INSALATA	PURE'	ZUCCHINE	FINOCCHI	POMODORI	CAROTE	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
<p>In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo  In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata  In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista  * in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta  ASSORTIMENTO SALUMI : prosciutto cotto, bologna, prosciutto crudo, arrosto di tacchino  ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, caprino, primo sale, robiola, fresco spalmabile</p>								
<p>"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, zenzero, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti o/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "  In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dall'azienda ospedaliera/casa di cura.</p>								

Gemeaz elior		MENU' ESTIVO RSA SAN GIORGIO						elior
4- SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	DIURNO	
Primi	PIZZA ALLE VERDURE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FARFALLE ALLA UBRIACA	GNOCCHETTI AL POMODORO	FUSILLI AL TONNO	ORECCHIETTE AL PESTO	LASAGNE	
Secondo	SCALOPPE DI TACCHINO	HAMBURGER	SCALOPPINA	BOLLITO	PLATESSA GRATINATA ALLE OLIVE	TONNATO	POLLO ARROSTO	
Contorno	INSALATA	PISELLI IN UMIDO	PEPERONI AL FORNO	ZUCCHINE TRIFOLATE	MELANZANE	PATATE LESSE	POMODORI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
4- SETTIMANA	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	SERALE	
Primo	PASSATO CON CROSTINI	PASTINA	PASTA E FAGIOLI	SBRISOLINA	MINISTRONE	RAVIOLI IN BRODO	RISO E ZUCCHINE	
Secondo	CAPRINO CON AROMI	PROSCIUTTO COTTO	CRESCENZA	PROSCIUTTO DI TACCHINO	MOZZARELLA	BOLOGNA	RICOTTA	
Contorno	SPINACI	FAGIOLINI	FINOCCHI	PURE'	POMODORI	FAGIOLI INSALATA	CAVOLFIORI	
Frutta/dessert	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	
<p>In alternativa al primo piatto del giorno saranno sempre presenti a richiesta pasta o riso in bianco o pastina in brodo  In alternativa al secondo piatto del giorno saranno sempre presenti affettati o formaggi o pollo lesso o carne frullata  In alternativa al contorno del giorno saranno sempre presenti a richiesta purea di patate o insalata verde o insalata mista  * in alternativa per i diabetici verrà fornito un contorno di verdura cotta  ASSORTIMENTO SALUMI : prosciutto cotto, bologna, prosciutto crudo, arrosto di tacchino  ASSORTIMENTO FORMAGGI : crescenza, brie, taleggio, caprino, primo sale, robiola, fresco spalmabile</p>								
<p>"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, zenzero, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. ( allegato II del Reg. UE 1169/2011 ) come ingredienti o/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo "  In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune o l'ufficio preposto dall'azienda ospedaliera/casa di cura.</p>								





## ASSOCIAZIONE CASA SAN GIORGIO ONLUS - ORIGGIO



### QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE UTENTI E PARENTI CENTRO DIURNO INTEGRATO ANNO 2023

Gentile Ospite/familiare, nell'ottica di continuo monitoraggio della soddisfazione dei nostri utenti e del livello qualitativo del servizio erogato, La preghiamo di compilare il seguente questionario in modo da valutare l'offerta di cui usufruisce, al fine di minimizzare la possibilità di eventuali disservizi.

**Aiutateci a servirvi meglio**

#### DATI DEL FAMILIARE

Grado di parentela con l'Ospite:  figlio/a  marito/moglie  altro \_\_\_\_\_

Fascia Età:  18-29  30-49  50-64  65-75  >75

Sesso:  M  F

Professione: \_\_\_\_\_

Km percorsi per raggiungere il CDI \_\_\_\_\_

#### DATI OSPITE

Fascia Età:  60-75  76-85  86-95  >95

Sesso:  M  F

Da quanto tempo frequenta la nostra struttura:

Meno di 6 mesi  
 Tra 6 mesi e 1 anno  
 Più di 1 anno

Situazione:  È parzialmente autosufficiente  Non è autosufficiente

Ha frequentato precedentemente strutture equivalenti?  SI  NO

#### COME HA CONOSCIUTO "CASA SAN GIORGIO"?

- Medico di base  
 Assistente sociale del comune di residenza  
 Ospedale di \_\_\_\_\_  
 Internet  
 Conoscenti che hanno o hanno avuto familiari frequentanti o ricoverati presso questa struttura

## ASSOCIAZIONE CASA SAN GIORGIO ONLUS - ORIGGIO

Le chiediamo ora di esprimere un giudizio in merito ai diversi settori segnalando le criticità o gli aspetti validi e positivi rilevati.

AREA	OTTIMO	BUONO	SUFFICIENTE	NON ADEGUATO
INFORMAZIONI PRIMA DELL'INGRESSO				
ACCOGLIENZA				
COERENZA CON LE ASPETTATIVE				
SERVIZIO SANITARIO				
SERVIZIO INFERMIERISTICO				
SERVIZIO FISIOTERAPICO				
SERVIZIO EDUCATIVO/ANIMATIVO				
SERVIZIO ASSISTENZIALE				
SERVIZIO RISTORAZIONE				
PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI				
SERVIZIO AMMINISTRAZIONE				
SERVIZIO DI MANUTENZIONE				
COMFORT DELLA STRUTTURA				
COMFORT SPAZI INTERNI				
COMFORT SPAZI ESTERNI				
COMFORT SPAZI COMUNI				

### Note e segnalazioni:

---



---



---



---

### Ricezione:

Il questionario potrà essere imbucato nell'apposita cassetta situata nell'area triage all'ingresso del Centro Diurno o inviato per posta.

La Direzione

## ASSOCIAZIONE CASA SAN GIORGIO ONLUS - ORIGGIO



### QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE OPERATORI ANNO 2023

Gentile Collaboratore nell'ottica di continuo monitoraggio della soddisfazione dei nostri operatori nell'ambito del luogo di lavoro, La preghiamo di compilare il seguente questionario in modo da valutare la sua soddisfazione riguardo all'ambiente lavorativo.

Il questionario è anonimo, le informazioni fornite saranno utilizzate nel massimo rispetto della privacy e analizzate solo in forma aggregata, quindi come statistiche.

**Aiutateci a migliorare il vostro ambiente di lavoro e la vostra soddisfazione**

#### Dati Anagrafici

Fascia Età:  18-29  30-44  45-54  >55

#### Indicare che ruolo riveste nella struttura:

- A.S.A.
- O.S.S.
- Medico
- Infermiere
- Terapista
- Animatore/Educatore
- Altra figura

Chiediamo ora di esprimere un giudizio in merito ai diversi settori indicando una "X" nella casella del livello prescelto.

Nel campo "Note e segnalazioni" può indicare le criticità o gli aspetti validi e positivi rilevati.

Ringraziamo per la disponibilità e per una compilazione sincera del questionario.

La Direzione

## ASSOCIAZIONE CASA SAN GIORGIO ONLUS - ORIGGIO

AREA		OTTIMO	BUONO	SUFFICIENTE	NON ADEGUATO
1	ORARIO DI LAVORO				
2	CLIMA DELLE RELAZIONI TRA COLLEGHI DI TUTTE LE FIGURE PROFESSIONALI				
3	RELAZIONI CON GLI OSPITI				
4	RELAZIONI CON FAMILIARI E PARENTI DEGLI OSPITI				
5	RISORSE MESSE A DISPOSIZIONE PER LAVORARE (MATERIALI, ...)				
6	FORMAZIONE ANNUALE RICEVUTA				
7	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				
8	AUTONOMIA NEL LAVORO				
9	QUANTITÀ OPERATORI				
10	SCAMBIO DI INFORMAZIONI TRA COLLEGHI				
11	RETRIBUZIONE E COMPETENZE ACCESSORIE				
12	RICONOSCIMENTO DEL PROPRIO RUOLO PROFESSIONALE				
13	POSSIBILITÀ DI ACCRESCERE LA PROPRIA PROFESSIONALITÀ				
14	POSSIBILITÀ DI PRENDERSI CURA DELLE PERSONE, UMANIZZAZIONE				
15	RELAZIONE CON UFFICI PERSONALE REMBRANDT				
16	UTILIZZO NUOVO SISTEMA INFORMATIZZATO (per turnistica e/o richieste)				

### Note e segnalazioni:

---



---



---



---



---



---



---