



FONDAZIONE GIUSEPPINA BRUNENGGHI ONLUS

26012 CASTELLEONE (CR) VIA BECCADELLO N. 6 - tel. (0374) 354311 - fax (0374) 354354

Cod. Fisc. 83000630190 - PARTITA IVA 00387930191

email: amministrazione@fondazionebrunenghi.it pec: fondazionebrunenghi@messaggipec.it

www.fondazionebrunenghi.it



CARTA DEI SERVIZI ISTITUTO DI RIABILITAZIONE



EDIZIONE: MARZO 2013



IL PRESIDENTE PRESENTA LA CARTA DEI SERVIZI



La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS, sin dal suo nascere, ha cercato di dare all'ospite tutta l'assistenza socio-sanitaria necessaria al suo benessere, con personale specializzato, qualificato e motivato, e di creare all'interno della struttura un clima sereno, cordiale e rispettoso delle peculiarità umane di ogni ospite.

I risultati, sulla base dei riscontri avuti, sono positivi, ma questo, anche se lusinghiero, non ci esime dal continuare nello sforzo di migliorare ulteriormente la qualità dei servizi offerti e il modo di operare.

Intendiamo percorrere questo cammino insieme all'ospite e ai suoi famigliari. Siamo infatti convinti che i loro contributi siano importanti e utili, e che solo attraverso una forte sinergia tra tutti gli attori presenti nella struttura si possa raggiungere l'obiettivo.

Con questo spirito si è provveduto a formulare la "Carta dei Servizi", il cui scopo è in primo luogo quello di presentare, e far conoscere nei dettagli, le attività che vengono svolte all'interno della struttura e l'insieme dei servizi offerti, e in secondo luogo quello di consentire una verifica continua dell'efficacia e del gradimento degli stessi.

Il passaggio di informazioni a doppio senso tra l'Ente nel suo complesso e l'ospite è di primaria importanza per poter puntare al livello qualitativo più elevato possibile, e al tempo stesso facilita l'operato di chi, nei vari ambienti di competenza, è chiamato a contribuire alla realizzazione di questo progetto.

A questo scopo è previsto il questionario allegato.

La "Carta dei Servizi" è quindi un importante punto di raccordo tra offerta dell'Ente e domanda dell'utenza, il punto di conoscenza delle rispettive esigenze, dove i suggerimenti e la collaborazione sono utili per far funzionare meglio le cose.

Ringraziamo per l'attenzione.

Il Presidente

LA CARTA DEI SERVIZI



“La vita ha un suo corso ben definito e la natura ha le sue opportunità: sicché dei fanciulli è propria la debolezza, dei giovani l’impulsività, degli adulti la gravità, dell’età senile la maturità, tutto secondo un ritmo naturale, che va accettato momento per momento”

M. T. Cicerone

Il tema degli anziani si è imposto all’attenzione della società come uno dei più importanti di questi ultimi anni.

L’allungamento della vita media impone problematiche urgenti relative al ruolo, alla cura, all’assistenza agli anziani sia all’interno del nucleo familiare che nelle strutture finalizzate.

Negli ultimi 20 anni anche la realtà dell’assistenza agli anziani e delle strutture di accoglienza e cura infatti ha subito profonde trasformazioni tuttora in corso. Certamente il fenomeno costituisce una sfida perché richiede il coraggio di ridare significato alla persona, quali che siano le sue condizioni e restituire all’uomo il primato indebitamente attribuito alle cose.

In questo contesto si inseriscono anche la Residenza Sanitaria Assistenziale (R.S.A.), il Centro Diurno Integrato (C.D.I.) e l’Istituto di Riabilitazione (I.d.R.) della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che hanno lo scopo non solo di custodire ed assistere ma di promuovere e tutelare la salute, intesa come autonomia funzionale e benessere psicosociale.

La prospettiva di riferimento è quella del miglioramento della qualità della vita in una ottica di “personalizzazione” del servizio. Questo va a toccare sia lo stile di erogazione dell’intervento sia lo stile delle relazioni che, a vario livello, vengono attivate all’interno dell’organizzazione mettendo in luce il carattere relazionale della risposta offerta attraverso i vari servizi della struttura e consentendo di calibrare l’intervento rispetto alle esigenze specifiche di ogni individuo, spostando il “processo di aiuto” dalla semplice cura al “prendersi cura” della persona.

La carta dei servizi che la Fondazione G. Brunenghi ONLUS propone, pertanto, si inserisce in questo quadro.

Con essa si intende:

- Far conoscere la struttura agli Utenti ed ai loro familiari.
- Fornire tutte le informazioni utili.
- Migliorare i rapporti con gli utenti in termini di accoglienza, chiarezza e consapevolezza dei rispettivi diritti e doveri.
- Dare agli anziani ed ai loro familiari la possibilità di partecipare e di contribuire con i loro suggerimenti al progressivo miglioramento di servizi offerti.
- Aprire un processo comunicativo tra le persone implicate nell’intervento assistenziale e l’organizzazione che offre tale intervento.
- Offrire uno strumento di tutela dei diritti degli utenti.

La carta dei servizi quindi, non costituisce tanto un adempimento burocratico o un contratto con l’utente, ma piuttosto l’inizio di un nuovo cammino per migliorare mezzi e strumenti con il fine di sostenere, accompagnare e rendere più serena la vita degli ospiti.

LA STORIA

Come si è giunti alla «Fondazione»

In data 12 febbraio 1957 moriva in Finalborgo Giuseppina Brunenghi. La defunta lasciava un testamento olografo, datato 30 maggio 1944 depositato presso il notaio Giulio Antonietti di Torino, con il quale nominava ed istituiva erede universale di tutti i suoi beni l'Opera Pia «piccola Casa della Divina Provvidenza» detta Cottolengo, di Torino.

Dopo una elencazione analitica degli immobili, costituenti il patrimonio della defunta e situati in zona castelleonese, seguiva la clausola: **«In questo mio palazzo e case annesse il Cottolengo istituirà un'opera che torni a vantaggio materiale, morale e religioso di quella popolazione castelleonese e se il Cottolengo lo crederà, anche della plaga circostante».**

L'adempimento d'una tale clausola comportava per il Cottolengo il superamento di difficoltà che i suoi amministratori ritenevano non essere conciliabili con le loro possibilità.

La clausola testamentaria condizionante il Cottolengo alla istituzione di un'opera da attuarsi in Castelleone e a favore della popolazione castelleonese, coinvolgeva ovviamente anche l'attenzione e la vigilanza dell'amministrazione comunale di Castelleone. Fu il sindaco in carica: avv. Pietro Sentati affiancato dal Parroco di Castelleone, Mons. Genesio Ferrari, che avviò i primi contatti con gli amministratori della Piccola Casa della Divina Provvidenza. Lo scopo ovviamente era quello di indurre il Cottolengo a dare esecuzione agli obblighi conseguenti alla accettazione della eredità Brunenghi avvenuta con sua deliberazione del 14 agosto 1957.

Scaduta l'Amministrazione comunale retta dal sindaco Sentati, da quella che succedette vennero continuati ed anche intensificati gli incontri e le richieste per indurre il Cottolengo ad assolvere gli obblighi imposti dalla testatrice. Su proposta del sindaco prof. Angelo Malfasi, venne affidato incarico di assistenza e consulenza legale, per la tutela del buon diritto dei castelleonesi, all'avv. Walter Galantini di Casalmaggiore.

Risultando scartata dal Cottolengo la soluzione di gestire in proprio una Casa per Anziani in Castelleone, veniva avanzata al superiore generale dello stesso Cottolengo la proposta di costruire in Castelleone un asilo infantile o scuola materna. Tale proposta fu immediatamente bocciata dalla Sig.ra Martinengo (esecutrice testamentaria) la quale con lettera indirizzata al sindaco e datata 24.2.1965, così si esprimeva: «Il lascito è per i vecchi e non per i bambini, io esigo che sia rispettata la volontà (della testatrice) o rinunciare s'intende alla proprietà, all'eredità Brunenghi». E in altra lettera al sindaco «...Nel palazzo Brunenghi deve sorgere la casa di ricovero per poveri vecchi a beneficio della zona di Castelleone. Non si parla di asilo infantile».

Gli amministratori del Comune facevano notare che non sussistevano da parte loro riserve di alcun genere alla costruzione della casa di riposo, ma l'ostacolo reale a questa realizzazione nasceva dalla volontà di fare edificare la «Casa» in via Roma, nel palazzo «Brunenghi» in quanto, scrive l'avv. Galantini «le autorità sanitarie esigono oggi, per simili case di riposo: ampiezza di area, vastità di giardini, ampiezza di verde, ecc. ecc.... per cui attesa l'insufficienza dell'area Brunenghi, l'idea del Comune di costruire altrove viene a conciliarsi con le nuove esigenze sanitarie».

In un incontro tenutosi il 23 ottobre 1966 tra i rappresentanti del Comune di Castelleone, la sig.ra Martinengo e i rappresentanti del Cottolengo, si giungeva alla conclusione:

- di cedere in proprietà al Comune o all'Ente Comunale di Assistenza di Castelleone tutti i beni immobili esistenti a Castelleone e costituenti l'asse ereditario;
- di derogare alla volontà della testatrice per quanto attiene alla sede dell'opera, col consenso unanime che questa si facesse in località diversa dal Palazzo Brunenghi.

La procedura non veniva approvata dalla Prefettura di Torino la quale prospettava al Cottolengo di costituire, d'intesa con il Comune di Castelleone e con l'E.C.A., un'opera dotata di personalità giuridica e quindi legalmente approvata, alla quale il «Cottolengo» doveva conferire i beni ereditati. Per creare detta opera, si costituì un comitato promotore, con membri nominati dai tre Enti interessati e con l'incombenza di prendere tutti i provvedimenti necessari a tal fine.

Fece quindi seguito il laborioso iter giuridico-burocratico del comitato che portò alla costituzione, al riconoscimento giuridico e all'approvazione dello statuto della «Fondazione Giuseppina Brunenghi» da parte delle autorità competenti.

La realizzazione della Casa per Anziani e del Centro Diurno Integrato

Alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1971 n° 1337, in virtù del quale veniva eretta in Ente Morale la Fondazione «G. Brunenghi», seguì la nomina di un commissario straordinario per la costituzione degli organi amministrativi della «Fondazione» stessa.

Il primo Consiglio di Amministrazione si insediava il 7 aprile 1973. Procedeva quindi alla vendita degli immobili di proprietà per soddisfare le condizioni che stavano all'origine della Fondazione, realizzare cioè una casa per anziani.

Nell'anno 1977 si giunse alla approvazione di un progetto redatto dall'ing. Armando Edallo di Castelleone ed alla realizzazione dell'opera resa possibile anche dalla generosità e sensibilità delle sorelle Valcarenghi Maria Teresa e Laura di Castelleone che donarono un'ampia area posta in zona "Beccadello".

La nuova struttura veniva attivata il 1° giugno 1982 con il trasferimento degli ospiti dalla Casa di Riposo «Alberto Crotti», di Via Ospedale.

Dalla data di apertura fino al 1996 la struttura ha subito solo piccoli adeguamenti relativi soprattutto agli spazi comuni degli ospiti.

Negli anni successivi sono stati invece realizzati corposi interventi di ristrutturazione e di ampliamento della struttura per adeguarla alle più recenti normative regionali e statali, nonché per la sistemazione delle aree esterne, la formazione di parcheggi e la viabilità, ed anche per la realizzazione del Centro Diurno Integrato.

Oggi la struttura risulta perfettamente adeguata agli standard strutturali previsti dalla legge ed ha una capacità ricettiva di 124 posti letto, oltre a 20 posti di Centro Diurno Integrato.

L'Istituto di Riabilitazione

Nell'anno 1995 si verificava un fatto nuovo. A seguito di una forte intesa politica tra Amministrazione comunale e Regione Lombardia, l'Ospedale di Castelleone veniva riconvertito in Istituto Geriatrico di Riabilitazione (convenzionato con il Servizio Sanitario Regionale).

Alla Fondazione G. Brunenghi veniva affidata la gestione di 30 posti letto nello stabile del vecchio Ospedale, concesso in comodato d'uso gratuito da parte dell'A.S.L.

Poiché la sede dell'ex Ospedale risultava essere fatiscente e non adeguata alle moderne esigenze assistenziali e sanitarie, gli Amministratori della Brunenghi si attivavano per presentare in Regione un progetto che prevedeva la costituzione di un nuovo fabbricato, con 30 posti letto, collegato con la casa per anziani.

Il 24 giugno 2002 i degenti dell'Istituto di riabilitazione sono stati trasferiti in Via Beccadello dove attualmente vengono gestite due Unità Operative di Riabilitazione: la riabilitazione Generale e Geriatrica (15 posti) la riabilitazione di Mantenimento (15 posti).

Una nuova natura giuridica

Con decorrenza 1.1.2004, l'I.P.A.B. "Fondazione Giuseppina Brunenghi" è stata trasformata in fondazione senza scopo di lucro denominata "Fondazione Giuseppina Brunenghi O.N.L.U.S."

La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS non ha scopo di lucro e persegue esclusivamente finalità di solidarietà sociale, in particolare nei settori dell'assistenza sociale, socio-sanitaria e sanitaria, nel settore della beneficenza con particolare riferimento alla tutela di anziani e di disabili in regime di residenzialità, semi-residenzialità e domiciliarità, ispirando la propria attività alla dottrina sociale della Chiesa Cattolica, riconoscendo ed affermando la centralità della persona e la tutela della sua dignità, nonché della sua dimensione spirituale e materiale (art. 2 nuovo statuto).



PRINCIPI E VALORI DI RIFERIMENTO

*“Vecchiaia veneranda non è la longevità,
né si calcola dal numero degli anni;
ma la canizie per gli uomini sta nella sapienza;
e un'età senile è una vita senza macchia”.*

Libro della Sapienza

La Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS riveste un ruolo importante nella rete dei servizi alla persona e si pone al servizio dei bisogni della collettività nell'ambito della programmazione Regionale e territoriale. Si propone pertanto come struttura aperta al territorio dove le persone e le famiglie trovano risposte qualificate e propositive nel campo socio-sanitario e assistenziale.

Le risposte ai bisogni, espressi o inespressi, vengono date con interventi sanitari e di tutela sociale globali e omnicomprensivi finalizzati a migliorare la qualità di vita degli ospiti, indipendentemente dal grado di non autosufficienza, tutelando la dignità della persona e garantendo la superiorità della stessa sulle cose, coniugando criteri di tipo aziendalistico con i valori della giustizia e della solidarietà.

I valori che ispirano l'azione dell'Ente nel perseguire gli obiettivi sopraindicati sono:

- riconoscimento ed affermazione della centralità della persona come individuo e tutela della sua dignità;
- riconoscimento e mantenimento di un ruolo attivo nella comunità dell'individuo anziano e fragile, anche se collocato all'interno di una struttura residenziale;
- integrazione della Fondazione con i servizi esterni operando a favore dell'individuo debole sul territorio ed in collaborazione con le Amministrazioni Pubbliche e gli operatori del terzo settore;
- affermazione della Fondazione come centro socio sanitario qualificato e credibile per le famiglie, gli operatori, il volontariato, la comunità e come luogo di formazione e diffusione della cultura geriatrica;
- riconoscimento dell'importanza e del valore del personale come risorsa essenziale per il raggiungimento degli obiettivi fissati anche attraverso la formazione di una cultura ed un linguaggio comuni, attraverso la creazione di un clima organizzativo e di squadra.

I principi che ispirano i programmi, l'organizzazione, l'attività degli operatori, i rapporti con gli utenti (ospiti e famigliari) e i risultati da conseguire sono:

◆ ***UGUAGLIANZA***

Nell'offrire i propri servizi, la Fondazione si ispira al principio di uguaglianza dei diritti degli utenti e si impegna a garantire che gli interventi sanitario-assistenziali vengano erogati senza alcuna distinzione di sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Viene garantita la parità di trattamento, a uguali condizioni del servizio prestato, sia fra le diverse aree geografiche di utenza, sia fra le diverse categorie o fasce di utenti.

◆ ***IMPARZIALITA'***

La Fondazione si impegna ad offrire servizi in maniera imparziale, attraverso il comportamento degli operatori improntato a criteri di solidarietà, giustizia e imparzialità.

◆ ***CONTINUITA'***

La Fondazione è attenta a creare e mantenere le condizioni necessarie per garantire la continuità nel tempo dei servizi offerti, al fine di arrecare agli utenti il minor disagio possibile. Nell'ambito della continuità del processo di cura e riabilitazione, viene rispettato in quanto possibile il diritto di personalizzazione del servizio che viene erogato all'utente.

◆ **PARTECIPAZIONE**

La Fondazione garantisce la partecipazione dell'utente (ospite e familiare) alla prestazione che gli viene erogata. Secondo le indicazioni e le modalità previste dalla vigente legislazione, l'utente ha diritto di accesso alle informazioni che lo riguardano e può proporre osservazioni e formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio.

◆ **EFFICIENZA ED EFFICACIA**

La Fondazione si impegna a raggiungere con efficienza i risultati attesi, impiegando in maniera ottimale le risorse a disposizione. Si impegna inoltre ad adottare solo interventi capaci potenzialmente di modificare positivamente le condizioni di salute delle persone orientando gli stessi alla soddisfazione dei bisogni di salute e di assistenza dei cittadini che usufruiscono dei servizi offerti dalla struttura.

◆ **SOLIDARIETA'**

La Fondazione si pone nei confronti degli utenti in un'ottica di ascolto per interagire con loro e soddisfarne adeguatamente i bisogni espressi e inespressi, creando un clima di reciproca fiducia.

◆ **RESPONSABILITA'**

La Fondazione si impegna ad assumere consapevolmente decisioni ed azioni atte a risolvere i problemi di salute e di tutela sociali degli utenti. In tale ottica, ogni operatore assume come dovere ed esprime come diritto la necessità di ampliare le proprie conoscenze e competenze anche attraverso una formazione continua al fine di porre la propria attività al servizio della domanda degli utenti, nell'ottica del «prendersi cura» del soggetto anziano e malato.

◆ **ETICA**

Il lavoro della Fondazione si fonda sul principio etico della assoluta superiorità della persona sulle cose, ovvero sulla convinzione che occorre recuperare la trascendenza della persona e l'assolutezza del valore dell'esistenza anche la più derelitta e compromessa.



STRUTTURA ORGANIZZATIVA E RISORSE UMANE

Il Consiglio di Amministrazione

Organo di indirizzo e di gestione della Fondazione è il Consiglio di Amministrazione. A capo del Consiglio di Amministrazione vi è un Presidente, nominato in seno al Consiglio stesso. Al Consiglio di Amministrazione compete l'ordinaria e straordinaria amministrazione dell'Ente.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da 5 membri:

- 1 nominato dal Vescovo di Cremona;
- 1 nominato dal Direttore della Piccola Casa della Divina Provvidenza "Cottolengo" di Torino;
- 2 nominati dal Sindaco di Castelleone;
- 1, di diritto, il Parroco della Parrocchia S.S. Filippo e Giacomo di Castelleone.

La Direzione Generale

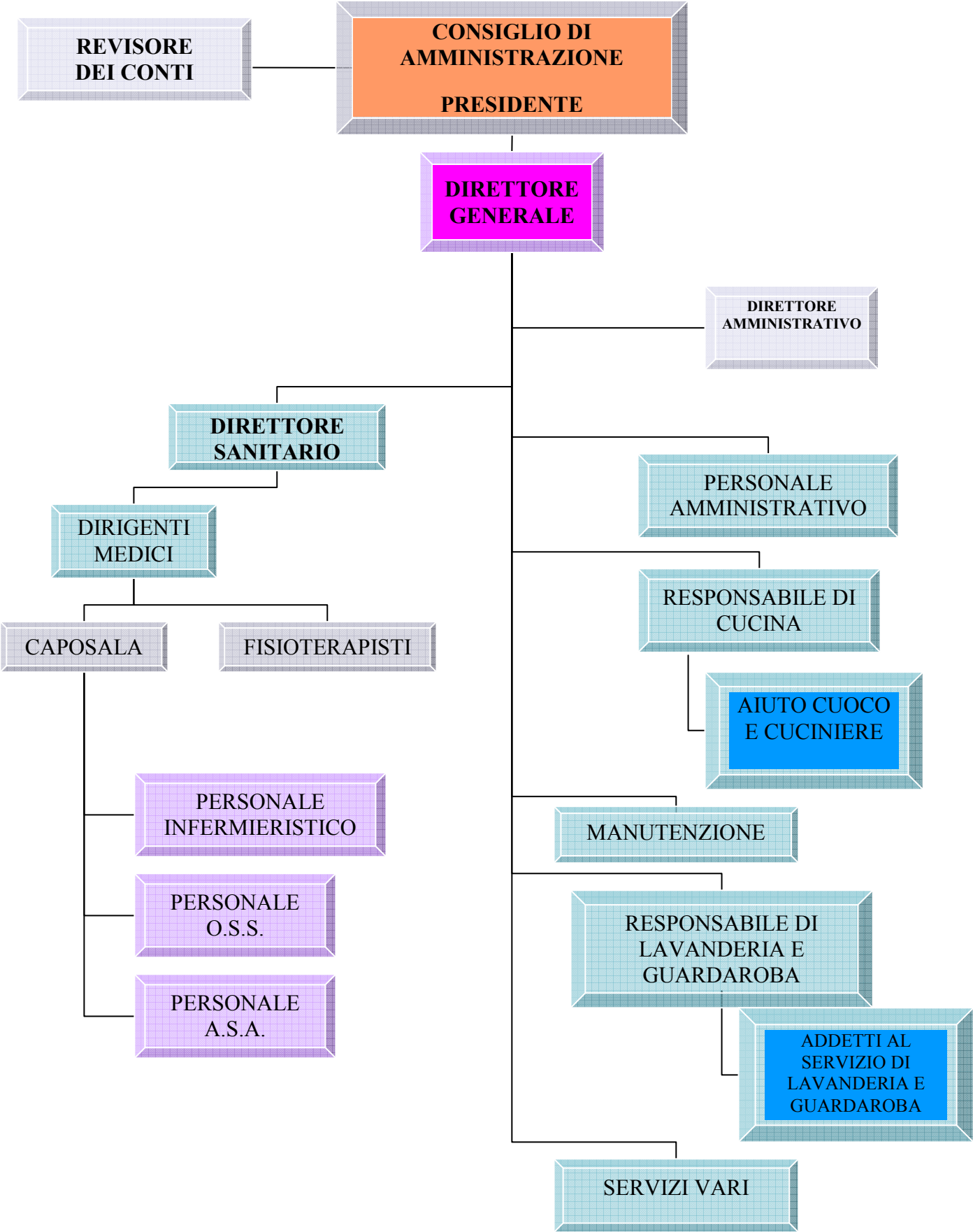
L'Ente si avvale, per un efficace ed unitario svolgimento delle proprie attività, dell'apporto di un Direttore Generale, che in un rapporto di dipendenza funzionale dal Presidente, predispone l'istruttoria dei progetti delle deliberazioni sottoposti al Consiglio di Amministrazione nonché i piani di sviluppo delle attività.

Il Direttore Generale è Capo del personale ed esercita tutte le funzioni connesse all'organizzazione e gestione della struttura operativa nelle sue diverse articolazioni secondo quanto stabilito dal Regolamento Generale di Organizzazione e Amministrativo della Fondazione.

La Direzione Sanitaria

In collaborazione con la Direzione Generale, la Direzione Sanitaria ha il compito di sovrintendere all'attività sanitaria-assistenziale delle tre unità d'offerta dell'Ente (la R.S.A., l'I.d.R. e il C.D.I.) con lo scopo di promuovere e dare qualità al funzionamento e mantenere alta la qualità dei servizi prestati ispirandosi ai principi della moderna geriatria con l'adozione di linee guida appropriate e la stesura di protocolli di intervento ad esse ispirati. Promuove inoltre la formazione continua del personale curando l'espansione di una cultura geriatrica.

ORGANIGRAMMA



I SERVIZI OFFERTI

L'Assistenza Medica

L'assistenza medica è garantita da 3 medici a tempo pieno la cui attività è volta al recupero ed al mantenimento del benessere e della massima autonomia possibile di ogni paziente. Tale attività parte dalla valutazione all'ingresso, con l'impostazione dei piani terapeutici, riabilitativi e di assistenza, in collaborazione con tutte le figure professionali e continua, durante tutto il periodo di degenza, con periodiche rivalutazioni (controlli clinici, accertamenti diagnostici bioumorali e strumentali, programmazione di visite specialistiche e di test funzionali e neuropsicologici, aggiornamento di cartelle e schede per le comunicazioni con l'ASL, colloqui con i familiari).

In collaborazione con la direzione sanitaria i medici elaborano e diffondono al personale linee guida e protocolli di assistenza.

I medici dipendenti della struttura sono presenti dalle ore 8,00 alle ore 18,00 durante i giorni feriali. Nei giorni festivi è presente un medico per alcune ore e per il resto della giornata viene garantita l'assistenza con un servizio di reperibilità.

L'Assistenza di Base

L'assistenza di base è garantita dagli Ausiliari Socio Assistenziali e dagli Operatori Socio Sanitari.

Gli Ausiliari Socio Assistenziali, svolgono compiti di assistenza e cura diretta agli ospiti al fine di soddisfare i bisogni dell'anziano, mantenendo e stimolando le capacità residue attraverso l'utilizzo del piano assistenziale individuale.

La qualità dell'assistenza si basa sulle cure igieniche alla persona, sulla gestione dell'incontinenza, sul cambio della biancheria personale, sulla mobilitazione quotidiana e sull'assistenza erogata durante i pasti.

Curato è anche l'aspetto relazionale attraverso la capacità d'ascolto.

All'Operatore Socio Sanitario vengono attribuite attività rivolte alla persona, e comprendono:

- assistenza diretta;
- interventi igienico-sanitari e di carattere sociale;
- attività di supporto e integrazione nel contesto organizzativo dei nuclei e di collaborazione con l'equipe assistenziale.

L'Operatore Socio Sanitario nello svolgimento delle sue mansioni agisce come figura di supporto, in base alle proprie competenze ed in applicazione dei piani di lavoro e di protocolli operativi predisposti dal personale sanitario.

L'assistenza Infermieristica

L'Infermiere è responsabile del progetto di Nursing, che è un progetto di conoscenza del paziente, cioè di individuazione dei suoi bisogni e di ricerca delle soluzioni.

In tale progetto applica tutte le procedure tecnico-infermieristiche e collabora con gli altri operatori, lavorando in equipe, per definire un programma di lavoro tendente ad ottenere la salute e il benessere per ogni persona.

L'Assistenza Infermieristica è assicurata per l'intero arco delle 24 ore giornaliere.

L'Attività diagnostica e Medico Specialistica

L'assistenza medico-specialistica viene assicurata da alcuni medici convenzionati con l'Ente (1 fisiatra e 1 psichiatra) nonché dagli specialisti che svolgono la loro attività presso i poliambulatori (gestiti da Sanitas Diagnostica Srl di Crema) e che sono collocati al piano terra della palazzina sede dell'Istituto di Riabilitazione.

Presso gli ambulatori specialistici sono presenti: cardiologo, chirurgo, dermatologo, fisiatra, ortopedico, neurologo, diabetologo, otorinolaringoiatra, urologo, oculista, ginecologo. Così pure gli accertamenti di routine (prelievi ematochimici, ecografie, ecocolordopler vascolari) vengono garantiti tramite il servizio poliambulatoriale presente nell'Ente. Se necessario, comunque, i pazienti vengono trasportati presso altre strutture per effettuare visite o accertamenti.

Il Coordinamento (caposala)

Alla caposala è affidata la gestione dei nuclei; organizza e cura il lavoro degli infermieri, degli operatori socio sanitari e degli ausiliari socio assistenziali.

Attraverso il lavoro d'equipe e la stesura del piano assistenziale, garantisce un intervento personalizzato erogato in modo "omogeneo" e finalizzato realmente a rispondere ai bisogni degli ospiti.

Rappresenta un importante punto di riferimento per i famigliari e gli operatori, pone particolare attenzione all'integrazione tra i nuclei e i vari servizi interni ed esterni.

Il Servizio di Ristorazione

Il servizio di cucina, assicura l'utilizzo e il confezionamento di prodotti ed alimenti selezionati, freschi, conformi alle vigenti normative in materia.

La colazione viene servita dalle ore 7,30 alle ore 9,00, Il pranzo viene servito alle ore 11,30 e la cena alle ore 18,30. Orari diversi, anche anticipati sono previsti per gli ospiti che presentano particolari patologie o che necessitano di essere imboccati.

I pasti vengono serviti nelle sale da pranzo (presenti in ogni piano di degenza) oppure in stanza, per le persone le cui condizioni cliniche lo richiedono.

Vengono inoltre serviti una merenda nel pomeriggio ed alcuni spuntini vengono offerti alle persone che presentano particolari esigenze nutrizionali.

Esistono 3 menù (autunno/inverno, intermedio ed estivo) con 2 alternative di scelta per il 1° ed il 2° piatto, che ruotano su 4 settimane, periodicamente rivisti dalle cuoche in collaborazione con i medici e le coordinatrici di reparto ed adattati alle esigenze ed alle preferenze delle persone.

Si preparano con particolare attenzione i piatti tipici della tradizione locale, legati alle feste ed alle ricorrenze.

Vengono preparati frullati e macinati, anche del piatto del giorno, per le persone che possono assumere gli alimenti soltanto in questa forma, in particolare ospiti affetti da disfagia. Sono previste anche diete per altre patologie (es. diabetici).

Alle persone che necessitano di alimentarsi con la nutrizione enterale (sondino nasogastrico, PEG) vengono somministrate apposite miscele complete.

Alle persone che presentano malnutrizione o che necessitano di supporti alimentari vengono somministrati integratori ad elevato contenuto proteico e vitaminico.

I locali di cucina sono dotati di impianti in linea con la normativa in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché in tema di H.A.C.C.P. (D.L. 155/97). Vengono quindi garantite le procedure di autocontrollo per prevenire i rischi legati all'igiene degli alimenti prodotti.

Servizio Parrucchiere, Barbiere, Manicure, Pedicure

Per gli ospiti dell'I.d.R. tale servizio è garantito a richiesta tramite un professionista con il quale l'Ente ha stipulato convenzione. I relativi oneri sono esclusi dalla retta.

E' previsto un servizio di manicure, pedicure, a richiesta, svolto da libero professionista con il quale l'Ente ha stipulato convenzione, gli oneri sono a totale carico degli utenti.

Servizio di Pulizia e Manutenzione

Il servizio di pulizia è garantito da ditta esterna secondo un programma di lavoro concordato con le caposala e la Direzione Generale dell'Ente.

Il personale dell'Ente garantisce esclusivamente la pulizia di alcuni locali (es. uffici) e la pulizia dell'unità ospite.

Il servizio di manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti è garantito da due dipendenti dell'Ente e da ditte esterne, con le quali l'Ente stipula appositi contratti o chiama in ordine a specifiche necessità.

Servizio di Assistenza Spirituale

La Fondazione ha tra i suoi scopi, quello di provvedere al servizio religioso secondo il culto cattolico, a vantaggio dei ricoverati e del personale.

L'intenzione è dunque quella di sostenere la cura dell'anziano e del malato, non solo con l'ausilio della medicina, ma ponendo una particolare attenzione alla dimensione spirituale dell'uomo.

E' garantita, pertanto, l'assistenza spirituale cattolica a quanti sono ricoverati nonché la celebrazione quotidiana della S. Messa presieduta dai sacerdoti della parrocchia di Castelleone e la recita del S. Rosario a cura delle reverende suore.

Sono quotidianamente presenti per il conforto morale spirituale e religioso degli ospiti, le Suore Adoratrici del SS. Sacramento.

Esse sono vicine in modo particolare a chi è nella sofferenza senza dimenticare la relazione con i familiari che visitano i loro congiunti. Sono inoltre partecipi e collaborano ai momenti di festa e di gioia promossi all'interno dell'Ente.

E' garantita la libertà agli ospiti aderenti ad altre confessioni religiose di professare liberamente il proprio credo.

Altri Servizi

IL TELEFONO: ogni posto letto è essere dotato di telefono con proprio numero privato. I relativi oneri sono a carico degli utenti i quali possono richiedere di non installare l'apparecchio telefonico.

IL RISTORO: al piano terra dell'I.d.R. sono collocati distributori automatici di bevande calde e fredde e piccoli generi alimentari di ristoro.

LA POSTA: i pazienti che desiderano spedire lettere possono rivolgersi all'ufficio relazioni con il pubblico. La corrispondenza personale in arrivo viene consegnata direttamente all'ospite dalle suore o, in caso di richiesta, viene trattenuta in ufficio e consegnata ai familiari.

TV: in ogni sala di soggiorno è a disposizione degli ospiti un televisore. E' presente un televisore anche in ogni stanza di degenza, che andrà usato nel rispetto dei desideri del compagno di stanza e delle esigenze del riposo di tutti gli ospiti. Previa autorizzazione e verifica della conformità alle norme di sicurezza è possibile tenere in camera piccoli elettrodomestici (es. frigorifero).

Ufficio Relazioni con il Pubblico e il Servizio Amministrativo

L'ufficio relazioni con il pubblico (U.R.P.):

- assicura informazione, accoglienza, tutela e partecipazione dell'utenza e/o di terzi;
- facilita l'accesso alla struttura attraverso visite guidate;
- fornisce informazioni sulle attività ed i servizi erogati e raccoglie suggerimenti, osservazioni e reclami;
- facilita l'inserimento e la permanenza nella struttura nonché il disbrigo di pratiche burocratiche e il rilascio di certificati e/o dichiarazioni amministrative.

Tutte le attività dell'U.R.P. vengono svolte dagli operatori dell'ufficio ricoveri i quali, inoltre, si occupano anche delle procedure amministrative relative all'accoglienza, all'ospitalità e alla permanenza nella struttura.

All'U.R.P. gli utenti e i cittadini possono rivolgersi per avere informazioni al fine di conoscere e quindi rapportarsi correttamente con l'Ente e la sua organizzazione e poter usufruire con correttezza dei servizi erogati.

Il servizio amministrativo oltre che dall'U.R.P. viene svolto dall'ufficio ragioneria e dall'ufficio personale a cui sovrintende il Direttore Amministrativo.

L' U.R.P. è aperto al pubblico:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 10.00 alle ore 12.30
 - dalle ore 16.00 alle ore 17.30
- il sabato
 - dalle ore 9.00 alle ore 11.30

L'ufficio personale è aperto:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 11.00 alle ore 14.30

L'ufficio ragioneria è aperto:

- dal lunedì al venerdì
 - dalle ore 9.00 alle ore 14.30

Telefono 0374/354311 Fax 0374/354354

E-mail: info@fondazionebrunenghi.it

PEC: fondazionebrunenghi@messaggipec.it

Web: www.fondazionebrunenghi.it

UNITA' DI OFFERTA

Istituto di Riabilitazione

L'Istituto di riabilitazione si compone di 2 unità operative: una unità operativa di Riabilitazione Generale e Geriatrica, con 15 posti situata al 2° piano; una unità operativa di Riabilitazione di Mantenimento, suddivisi in 5 posti di Stabilizzazione e 10 posti di Reinserimento situata al 1° piano

L'obiettivo del ricovero in riabilitazione, nelle diverse aree, è sempre il recupero più ampio possibile delle capacità motorie e funzionali e dell'autonomia del paziente e il ripristino, quando possibile, della situazione antecedente l'evento acuto. Quando questo non è raggiungibile, vengono messe a punto strategie alternative, anche con l'adozione di presidi, protesi ed ausili tecnici adeguati.

L'Organizzazione del lavoro di tutte le figure professionali è pertanto strutturata e coordinata al conseguimento di tale obiettivo; attraverso la formulazione di un Progetto riabilitativo individuale, che presi in esame i problemi e le risorse del paziente, nella sua globalità, identifica e programma tutte le attività assistenziali e riabilitative, da quelle più specialistiche che si svolgono in palestra a tutte quelle che si svolgono in reparto durante tutto l'arco della giornata e che riguardano il recupero dell'autonomia, nell'igiene, nell'abbigliamento, nell'alimentazione, nella continenza, ecc..

RIABILITAZIONE GENERALE E GERIATRICA

In questa area vengono ricoverati pazienti prevalentemente provenienti da ospedali per acuti o talvolta da riabilitazione in area specialistica, affetti da esiti di eventi acuti, (ad esempio esiti di fratture di femore, fratture di bacino o di altri segmenti degli arti inferiori, esiti di ictus cerebrale o di recidive di eventi cerebrovascolari, parkinsonismi); pazienti provenienti da reparti internistici (pneumologia, cardiologia) o chirurgici con patologie a rischio di riacutizzazione e bisognosi di interventi per il recupero motorio e/o funzionale.

RIABILITAZIONE DI MANTENIMENTO - Stabilizzazione

Accoglie pazienti affetti da patologie a carico dell'apparato locomotore o internistiche, anch'essi prevalentemente provenienti da reparti ospedalieri, che necessitano di un breve periodo di sorveglianza clinica e di recupero motorio e funzionale prima del ritorno al domicilio.

RIABILITAZIONE DI MANTENIMENTO - Reinserimento

Accoglie pazienti provenienti dal domicilio o da reparti ospedalieri o da altre aree della riabilitazione per i quali, per motivi sanitari (deterioramento delle condizioni funzionali o cliniche) o sanitario assistenziali (situazione sociale, familiare ecc.) è impossibile ipotizzare l'immediato rientro a domicilio o l'inserimento in una struttura protetta, ma è richiesto un periodo di ricovero per inquadrare i bisogni, definire e organizzare, insieme a familiari, medico di famiglia e assistenti sociali la miglior assistenza possibile per il paziente.

ATTIVITA' RIABILITATIVA: Il lavoro d'equipe

Due volte la settimana si svolgono gli incontri d'equipe, suddivisi in 2 parti, durante la prima parte si incontrano medici, caposala e terapisti della riabilitazione che esaminano la situazione motoria dei pazienti e programmano le successive tappe dell'iter riabilitativo, i controlli radiologici, ortopedici e fisiatrici, nella seconda parte, alla quale partecipano anche gli Ausiliari Socio Assistenziali, Infermieri Professionali e Operatori Socio Sanitari vengono presentati i pazienti nuovi, vengono riconsiderati nel dettaglio i progetti riabilitativi individuali, si verificano le scadenze per il raggiungimento degli obiettivi, posti obiettivi nuovi, ecc..

Articolazione della struttura e capacità ricettiva

L'Istituto di Riabilitazione ha una capacità ricettiva di 30 posti letto, suddivisi in due unità operative (U.O. di riabilitazione generale e geriatrica e U.O. di riabilitazione di mantenimento e reinserimento) poste in un fabbricato recentemente costruito in collegamento con la R.S.A.

L'I.d.R. è dotato di:

- ❖ N° 14 stanze a 2 letti con bagno
- ❖ N° 2 stanze ad 1 letto con bagno

Ogni piano è dotato di soggiorno - sala da pranzo, infermeria, ambulatorio, stanze doppie o singole con bagno privato, locali attrezzati per bagni assistiti.

Tutte le camere possiedono impianto di ossigeno centralizzato e impianto di chiamata che consente la comunicazione con l'operatore sia dall'ambulatorio che dalle altre stanze. Tutti i letti sono dotati di materassi con funzione di prevenzione dai decubiti. In ogni stanza è installato un TV color ed esiste la possibilità di telefono per ogni posto letto. Tutti i locali sono climatizzati.

Ammissioni

Il ricovero nell'Istituto di Riabilitazione Geriatrico è indicato per tutti quei pazienti affetti da patologie neurologiche od ortopediche, o reduci da un periodo di ospedalizzazione o di allettamento che necessitano di un trattamento riabilitativo mirato al recupero funzionale e/o alla stabilizzazione clinica e al raggiungimento della maggior autonomia possibile.

- La domanda di ammissione all'I.d.R. **per i residenti della provincia di Cremona nonché per i residenti in altre ASL Lombarde** va presentata direttamente all'ufficio della Fondazione G. Brunenghi Onlus mediante esibizione dell'impegnativa di ricovero compilata dal medico di base, se provenienti da domicilio, oppure dal medico di reparto, se proveniente da altra struttura ospedaliera, possibilmente corredata da relazione sulla situazione sanitaria del richiedente il ricovero.

Il ricovero è a carico del Servizio Sanitario Nazionale.

La domanda, valutata dal medico responsabile secondo il grado di urgenza, viene inserita nella lista d'attesa. Quando vi è un posto disponibile viene contattato il reparto ospedaliero o i familiari per concordare il ricovero.

All'ingresso dovranno essere presentati all'Ufficio la carta d'identità, la carta regionale dei servizi, la documentazione relativa all'assegno di accompagnamento, se percepito. Al medico dovrà essere consegnata la documentazione sanitaria.

L'OSPITALITA'

L'Accoglienza in I.D.R

Quando si rende disponibile un posto viene contattato il reparto ospedaliero, nel caso dei pazienti ricoverati e vengono presi accordi per il trasferimento, dando la preferenza ad orari che consentano una presa in carico adeguata del paziente (metà mattinata).

I ricoveri vengono effettuati generalmente dal lunedì al venerdì.

Durante questo contatto telefonico vengono ricevute le informazioni più rilevanti (informazioni cliniche e assistenziali) riguardo al paziente.

Nel caso di un ricovero proveniente dal domicilio, spesso le informazioni cliniche sono fornite dal medico curante nei giorni precedenti.

All'arrivo del paziente:

- salute del paziente e dei familiari;
- accompagnare il paziente e i familiari nella stanza, eventualmente andando ad accoglierli direttamente all'ingresso, e mostrare il letto, il comodino e l'armadio, spiegando dove deve essere sistemata la biancheria e il funzionamento del campanello e delle luci (infermiere – oss);
- collaborazione con i volontari della croce verde per la sistemazione nel letto del paziente (oss – asa);
- sistemazione degli oggetti personali nell'armadio e nel comodino quando non ci sono familiari di riferimento (asa);
- rilevazione dei bisogni immediati del paziente (acqua e bicchiere, necessità di andare in bagno, necessità di mangiare, necessità di cambio degli indumenti e/o del pannolone, necessità di togliere la traversa utilizzata per il trasferimento) accertandosi prima di eseguire l'intervento se c'è qualche controindicazione o qualche precauzione da adottare (pz con fratture, presenza di dolore, presenza di presidi etc);
- informazioni pratiche riguardanti la struttura, gli orari di visita e dei pasti, la documentazione da presentare in ufficio, il necessario per l'igiene e l'abbigliamento, le pratiche relative alla legge sulla privacy, consegnando il foglio con le informazioni (allegato 5) (caposala - infermiere);
- guardare subito sulla lettera di dimissione e sulla relazione infermieristica la necessità di fornire delle cure immediate (ad es. ossigeno – ipoglicemizzanti orali – materasso antidecubito) consultando poi il medico per la somministrazione (infermiere).

Cosa portare in struttura

Sono indispensabili oggetti personali quali: il pettine o la spazzola per capelli, lo spazzolino per l'igiene orale, contenitore e pastiglie disinfettanti per la dentiera, per gli uomini il necessario per la cura della barba (per coloro che ancora sono in grado di rasarsi autonomamente).

Per gli anziani che ancora deambulano è consigliabile l'uso di scarpe o ciabatte antidrucciolo chiuse con velcro o cerniera.

Si consiglia inoltre di portare tute e scarpe da ginnastica, indispensabili per l'attività fisica da effettuare in palestra.

Agli ospiti della R.S.A. è consentito collocare nella propria stanza apparecchi audiovisivi, o suppellettili varie (piccoli quadri, lampade da comodino, soprammobili, ecc) o altri beni mobili, previo ottenimento di apposita autorizzazione da parte della caposala.

Dimissioni dall'I.d.R.

Il momento delle dimissioni è, salvo alcune felici eccezioni, un momento particolarmente delicato. Anche se il paziente ha ottenuto un buon recupero, il momento del rientro a domicilio, specie se il paziente vive solo è visto, giustamente, con apprensione, sia dal paziente che dai familiari. In effetti quasi sempre, almeno nel momento iniziale, è prevedibile che siano necessari alcuni interventi di supporto, in alcuni casi minimi, talvolta più consistenti.

Per questo, quando manca ancora un tempo abbastanza lungo alla dimissione prevista (circa 3 settimane) vengono chiamati i familiari per un incontro con Medici, Caposala e Terapista della riabilitazione, nel quale si espongono i risultati raggiunti dal paziente, i bisogni assistenziali, gli ausili necessari, gli accorgimenti da adottare nell'abitazione e si avviano le eventuali pratiche per l'accertamento dell'Invalidità civile e per la prescrizione degli ausili. Se necessario vengono contattati anche l'assistente sociale ed il Medico di famiglia.

Se invece la situazione di dipendenza del paziente si prospetta più pesante, e tale da non permettergli più di vivere da solo, l'incontro con i familiari viene fatto molto più precocemente, perché in tal caso l'organizzazione dell'assistenza è più complicata e richiede più tempo.

Al momento della dimissione al paziente viene rilasciata una lettera per il medico curante con allegata la fotocopia degli esami strumentali e bioumorali e delle visite specialistiche ed una lettera di dimissione infermieristica., che contiene informazioni circa l'assistenza del paziente nelle attività della vita quotidiana, le medicazioni, gli ausili e presidi necessari a domicilio

Decessi

In caso di decesso vengono avvertiti, nel più breve tempo possibile, i famigliari che provvederanno a scegliere e contattare direttamente l'impresa pompe funebri di propria fiducia. La struttura è dotata di camera ardente.

Visite agli Ospiti

Per l'Istituto di riabilitazione gli orari di visita sono i seguenti:

- nei giorni feriali: dalle 10.30 alle 12.30
dalle 16.30 alle 19.00
- nei giorni festivi: dalle 9.30 alle 12.30
dalle 16.00 alle 19.00

E' possibile chiedere un permesso, rilasciato dal medico, solo a modifica dell'orario pomeridiano, per i familiari che hanno particolari problemi riguardo agli orari di visita.

Durante la notte, sia nella R.S.A. che nell'I.d.R. sono ammessi i familiari per casi particolarmente gravi e previa autorizzazione del Medico di reparto.

Custodia oggetti

Onde evitare il furto o lo smarrimento di denaro o altri valori è possibile depositare eventuali somme di denaro e/o oggetti di valore presso l'Amministrazione, dove saranno custoditi in una apposita cassaforte.

Nel caso l'ospite o i suoi familiari, debitamente informati, decidano comunque di trattenere e conservare direttamente nella propria stanza somme di denaro o altri valori, la Direzione non si assume responsabilità per eventuali inconvenienti.

Norme di comportamento

Per disposizione di legge e, soprattutto, per rispetto della salute propria ed altrui è tassativamente vietato fumare nelle stanze, nei corridoi e nelle corsie.

E' vietato uscire dal perimetro della struttura senza autorizzazione del medico o dei responsabili di reparto.

Per non arrecare disturbo agli ospiti che vengono accomodati a letto o decidono di riposare, dalle ore 13,00 alle ore 15,30 e nelle ore serali e notturne viene chiesto di evitare il più possibile i rumori, di parlare a bassa voce e di moderare il volume della radio e della televisione. Sono comunque a disposizione degli ospiti e dei loro parenti alcuni spazi ricreativi dotati di televisione situati nei soggiorni ai vari piani.

Durante la visita medica la somministrazione della terapia, l'igiene e la mobilitazione dell'ospite, i visitatori sono tenuti ad allontanarsi dalla stanza di degenza.

Durante le ore diurne tutti gli ospiti, non allettati, sono tenuti ad indossare abiti di uso normale e idonei a garantire il decoro della persona. Non è consentito l'uso di indumenti da letto (camicie, pigiama, vestaglie) durante la giornata se non in caso di malattia o indisposizione.

VERIFICHE E MECCANISMI DI TUTELA

Verifica e revisione della qualità

Nella prospettiva di curare il miglioramento delle proprie prestazioni, si è cercato di individuare una modalità di misurazione e di verifica della qualità raggiunta.

La Fondazione G. Brunenghi ONLUS attribuisce grande importanza al continuo monitoraggio della qualità dell'assistenza.

Per tale ragione è stato attivato un gruppo di lavoro con l'incarico di studiare e proporre specifiche modalità operative finalizzate a mantenere e migliorare l'attività svolta all'interno della Fondazione G. Brunenghi ONLUS.

Soddisfazione utente

L'Ente assicura e garantisce la realizzazione di indagini sul grado di soddisfazione dell'utente, attraverso una periodica somministrazione di questionari, indagini campionarie e/o osservazione diretta.

Una copia dei questionari di soddisfazione dell'utenza e/o famigliari è allegata alla presente.

L'informazione sui risultati di customer avviene tramite pubblicazione dei principali dati sul periodico dell'Ente, esposti al pubblico in più punti della struttura e presentati al Comitato Famigliari. Vengono infine analizzati e discussi all'interno delle riunioni d'equipe del personale e della Conferenza dei Servizi.

Segnalazioni, suggerimenti e reclami

Al fine di garantire la tutela degli utenti rispetto ad eventuali disservizi o a seguito di atti o comportamenti che abbiano negato o limitato la possibilità di fruire delle varie prestazioni possono essere presentati suggerimenti o reclami all'ufficio Relazioni con il Pubblico (c/o ufficio ricoveri).

Eventuali reclami circa le modalità di erogazione del servizio possono essere rivolte anche alle coordinatrici.

Eventuali reclami, o suggerimenti possono provenire dagli ospiti o dai loro familiari, nei seguenti modi:

- verbalmente;
- per scritto, mediante l'apposita scheda di cui all'allegato "D" della presente.

I reclami o i suggerimenti possono essere presentati al Servizio Relazioni con il Pubblico negli orari di apertura dell'ufficio stesso ovvero depositati nell'apposita cassetta posta all'ingresso della struttura.

Tutto il personale dell'Ente è comunque istruito per ricevere segnalazioni e reclami e per individuare i referenti per i servizi interessati alle segnalazioni o ai reclami. La Direzione Amministrativa o Sanitaria ovvero le coordinatrici si attiveranno per risolvere le problematiche segnalate nel più breve tempo possibile e per fornire adeguate risposte esaustive entro un massimo di 15 giorni dal ricevimento delle segnalazioni.

Viene garantito il più stretto riserbo sull'identità del proponente.

Rilascio di certificati e cartelle cliniche

Il rilascio di certificati medici e/o dichiarazioni amministrative di ricovero e di altre dichiarazioni va richiesto ai competenti Uffici negli orari di apertura al pubblico.

Per ottenere il rilascio di copia della Cartella Clinica, è necessario che il paziente o altra persona formalmente delegata ed in possesso dei requisiti previsti dall'attuale normativa, inoltri la domanda all'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Ente.

Hanno titolo al rilascio della Cartella Clinica:

- Autorità giudiziaria (ex articolo 342 Cpp);
- INAIL in caso di infortunio occorso a un assicurato;
- Paziente che è stato ricoverato;
- Tutore, nel caso di paziente incapace o interdetto;
- Persona diversa da costoro purché munito di delega scritta, come da disposti legislativi, del paziente o dall'esercente la tutela;
- Medico curante con delega scritta;
- Gli eredi di un paziente defunto qualora siano stati a ciò espressamente autorizzati dal "de cuius" nelle disposizioni testamentarie;
- Gli eredi legittimi che, però, debbono comprovare, attraverso l'esibizione di idonee documentazioni al direttore sanitario, tale loro status.

Per il rilascio della Cartella Clinica da soggetti diversi dall'Autorità giudiziaria o dall'INAIL viene richiesto un compenso determinato annualmente dalla Direzione Amministrativa.

Rispetto della privacy

Per quanto concerne la legislazione inerente il rispetto della privacy, nell'Ente viene applicato il D.L. 30.6.2003 n. 196 e s. m. i. "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Diritti dell'interessato

A) In relazione al trattamento di dati personali ha diritto:

- 1) **Di ottenere** conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
- 2) **Di ottenere** dell'origine dei dati personali; delle finalità e modalità del trattamento; della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2; dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
- 3) **Di ottenere** l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzo manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

- 4) **Di opporsi**, in tutto o in parte, per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Titolare del trattamento dei dati è la Fondazione Giuseppina Brunenghi ONLUS nella persona del suo legale rappresentante arch. Damores Valcarenghi.

CARTA DEI DIRITTI DELLA PERSONA ANZIANA

Recepita ai sensi della D.G.R. 14.12.2001 n° 7/7435

“Gli anziani aiutano a guardare alle vicende terrene con più saggezza, perché le vicissitudini li hanno resi esperti e maturi. Essi sono custodi della memoria collettiva, e perciò interpreti privilegiati di quell’insieme di ideali e di valori comuni che reggono e guidano la convivenza sociale. Escluderli è come rifiutare il passato, in cui affondano le radici del presente, in nome di una modernità senza memoria. Gli anziani, grazie alla loro matura esperienza, sono in grado di proporre ai giovani consigli ed ammaestramenti preziosi”.

Giovanni Paolo II

Introduzione

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

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

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

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

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

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

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 carta dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

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

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

fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana. La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita. Il dato, peraltro, è già contenuto nella letteratura classica ed è da aggiornare solo per il suo riferimento anagrafico, in base all'allungamento dell'aspettativa di vita;

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

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

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

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

La persona anziana al centro di diritti e di doveri

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

<i>La persona ha il diritto</i>	<i>La società e le istituzioni hanno il dovere</i>
Di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.	Di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad essi adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
Di conservare e veder rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.	Di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
Di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	Di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "dirigerle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità.

<i>La persona ha il diritto</i>	<i>La società e le istituzioni hanno il dovere</i>
Di conservare la libertà di scegliere dove vivere.	Di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
Di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.	Di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenute praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
Di vivere con chi desidera.	Di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
Di avere una vita di relazione.	Di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
Di essere messa in condizioni di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	Di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
Di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	Di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
Di essere messa in condizioni di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.	Di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.

La tutela dei diritti riconosciuti

E' opportuno ancora sottolineare che il passaggio dalla 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 di Relazione con il Pubblico (URP). Essi costituiscono un punto di riferimento informale, immediato, gratuito e di semplice accesso per tutti coloro che necessitano di tutela. E' constatazione comune che larga parte dei soggetti che si rivolgono al difensore civico, agli UPT e agli URP è costituita da persone anziane.

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

IMPEGNO PER LA TUTELA DELLA PERSONA ANZIANA

*“Alzati davanti a chi ha i capelli bianchi,
onora la persona del vecchio e temi il tuo Dio”
Libro del Levitico*

Qualità di vita

- Ci dedichiamo a sviluppare una politica di qualità di vita nell'istituto, a sorvegliare in permanenza per migliorarla e per ridurre le inevitabili difficoltà della vita in comunità.
- Ci impegniamo a preservare l'autonomia della persona anziana, a favorire l'espressione del suo libero arbitrio, a fornirle i mezzi perché esprima le sue capacità e le sue libere scelte.
- Le riconosciamo il diritto al domicilio e cerchiamo che la scelta di vita in un luogo istituzionale le conservi le stesse garanzie di un domicilio privato.
- Ci impegniamo affinché sia rispettato il suo diritto di vita intima e possa godere in totale sicurezza di uno spazio personale.
- Le riconosciamo il diritto alla proprietà delle sue cose personali, qualunque sia il suo livello di handicap.
- Le riconosciamo il diritto al rischio, la possibilità di assumersi responsabilità delle sue scelte e di assumerle qualunque sia il suo grado di handicap. Dobbiamo badare in permanenza a non sottovalutare le potenzialità della persona anziana, anche non autonoma.
- Ci impegniamo a riconoscere ed a mantenere il ruolo sociale della persona anziana, favorendo i suoi legami con il vicinato, la famiglia, gli amici e l'esterno, moltiplicando aperture e scambi, facilitandone l'accesso ai servizi e proponendole attività adatte e stimolanti.
- Ci impegniamo ad offrire alle persone anziane ed alle loro famiglie possibilità di espressione e di responsabilità nell'ambito delle nostre istituzioni.
- Come individuo appartenente ad una collettività ed una comunità, l'espressione e l'applicazione dei diritti e libertà della persona anziana possono essere limitati dal rispetto dell'esercizio degli stessi da parte di altre persone.

Adattamento permanente dei servizi

- Ci atteniamo a ciò che le politiche istituzionali offrono attraverso risposte adeguate ed evolutive ai desideri ed ai bisogni delle persone anziane, in funzione del loro stato di salute e delle loro attese, allo scopo di favorire in permanenza la loro autonomia.
- Consideriamo l'istituzione come un insieme di servizi variati e differenziati alla persona anziana, di cui essa possa disporre secondo la sua libera scelta, all'interno ed all'esterno dell'istituzione.
- Ci impegniamo affinché questa offerta di servizi sia la più completa possibile e mai irreversibile.
- Ci impegniamo a valutare e controllare frequentemente la qualità dei servizi proposti, per adattarli in permanenza ai bisogni ed ai desideri che saranno espressi dalle persone anziane.
- Ci impegniamo a fornire alla persona anziana una informazione chiara ed obiettiva sulle offerte di servizi all'interno e all'esterno dell'istituzione, ed auspichiamo che l'insieme dei servizi e degli aiuti alle persone anziane sia chiaro, centralizzato, coordinato ed accessibile alla persona stessa.

Accesso alle cure

- Consideriamo che l'accoglienza di una persona anziana è globale e che una risposta globale sanitaria-assistenziale deve essere assicurata senza discriminazione.
- Ci impegniamo a garantire alla persona anziana in istituto l'accesso a cure di qualità, adatte in permanenza al suo stato di salute, senza discriminazione di domicilio.
- Ci premuriamo che la persona anziana possa disporre di un supporto sociale, medico e paramedico competente ed uniformato ai problemi gerontologici dell'invecchiamento e dell'handicap.
- Auspichiamo che in tutti i paesi siano accentuate le politiche di formazione di tutti gli operatori che si occupano delle persone anziane; che i profili di impiego presso le persone anziane siano rivalutati e migliorati, e che siano riconosciute le nuove competenze professionali.
- Ci impegniamo a favorire tutte le possibilità per la formazione dell'insieme del nostro personale e a dare un livello europeo ed una armonizzazione delle formazioni e dei livelli qualificativi.
- Auspichiamo che la professione di direttore di istituto o dei servizi per le persone anziane non solo possa beneficiare di un'eguale formazione e livello, ma che sia valorizzata nello spazio sociale europeo.

La flessibilità nei finanziamenti

- Esprimiamo la nostra attenzione affinché una politica gerontologia di qualità possa essere offerta a tutta la popolazione senza discriminazione di risorse.
- Auspichiamo che il costo dei servizi proposti resti accessibile alle persone anziane e che possano beneficiarne in funzione delle loro condizioni e dei loro desideri.
- Esprimiamo la nostra attenzione affinché la persona anziana disponga di risorse sufficienti qualunque sia il suo livello di autonomia e che possa gestirle il più a lungo possibile.
- Auspichiamo che esista un reale contributo sociale al finanziamento dell'aiuto della persona anziana senza discriminazione per quanto riguarda la natura o la destinazione dell'aiuto.
- Consideriamo la politica gerontologia come fonte, in tutti i paesi d'Europa, di attività economica e di impiego, oggi e in futuro, e che debba essere all'altezza della nostra civiltà e del nostro progresso.
- Ci impegniamo affinché la politica di aiuto alla persona anziana o handicappata sia semplificata, centralizzata e coordinata.
- Ci impegniamo a lottare contro la diversificazione delle forme istituzionali o le lungaggini amministrative che comportano disparate responsabilità nei confronti della persona anziana.
- Auspichiamo che i finanziamenti siano adeguati in permanenza alla evoluzione ed alle innovazioni dei servizi.
- Ci impegniamo ad essere responsabili operatori di gerontologia ed a partecipare allo sforzo collettivo nella gestione delle spese pubbliche senza mai rinunciare alla qualità di una politica gerontologia europea ed a un suo continuo miglioramento.

MODULO PER SEGNALAZIONI, SUGGERIMENTI, LAMENTELE

Il/La sottoscritto/a (Cognome) _____ (Nome) _____

residente a _____ (Prov. _____) Via _____

Tel. _____ in qualità di Ospite/Familiare (se familiare indicale la parentela)

_____ del/della Sig./Sig.ra _____

accolto/a presso:

R.S.A. **I.d.R.** **C.D.I.**

DESIDERA SEGNALARE alla Direzione della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che:

(indicare l'oggetto della segnalazione): _____

DESIDERA COMUNICARE inoltre, alla Direzione della Fondazione G. Brunenghi ONLUS che:

(esprimere eventuali suggerimenti/lamentele): _____

Ai sensi del D.L. 30.6.2003, n. 196, autorizzo la Fondazione G. Brunenghi ONLUS al trattamento dei dati personali di cui sopra.

Data _____

Firma _____

Il presente modulo se riferito a lamentele va consegnato all'Ufficio Relazioni con il Pubblico (c/o Ufficio Amministrativo); se riferito a segnalazioni e/o suggerimenti, oltre che essere consegnato all'U.R.P. può essere inserito nell'apposito contenitore all'ingresso della R.S.A.

La Direzione si impegna, attivando eventualmente i competenti uffici, a fornire riscontro in merito alle segnalazioni entro 15 giorni dalla data di protocollo del modulo.

La preghiamo di esprimere un giudizio sugli aspetti che seguono barrando semplicemente la casella corrispondente alla valutazione

STRUTTURA, SPAZI E PULIZIA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
1	Chiarezza e completezza delle informazioni, ricevute all'ingresso sull'organizzazione del reparto						
2	Modalità di accoglimento del Suo familiare						
3	Adeguatezza degli spazi a disposizione						
4	Luminosità degli ambienti						
5	Riscaldamento degli ambienti						
6	Condizionamento estivo degli ambienti						
7	Disponibilità di spazi esterni a sua disposizione (aree verdi, cortili)						
8	Livello di pulizia della camera						
9	Livello di pulizia dei servizi igienici						
10	Livello di pulizia degli spazi esterni (ingresso, cortili, giardini)						
11	Livello di pulizia e cura della biancheria da letto						
RISTORAZIONE		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
12	Grado di soddisfazione del Suo familiare rispetto alla qualità del cibo						
13	Grado di soddisfazione del Suo familiare rispetto alla quantità del cibo						
14	Adeguatezza del cibo alle esigenze del Suo familiare (es. dieta per disfagici - iperproteica - ipercalorica)						
15	Servizio di preparazione della tavola e distribuzione dei pasti						
16	Adeguatezza degli orari dei pasti						

ASSISTENZA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
17	La Sua relazione con il medico di reparto						
18	Disponibilità del medico all'ascolto e a fornire spiegazioni esaustive						
19	La Sua relazione con la caposala						
20	Disponibilità della caposala all'ascolto e a fornire spiegazioni esaustive						
21	Indicazioni fornite dagli operatori sanitari su come comportarsi dopo la dimissione (uso di farmaci, presidi o protesi, alimentazione, attività fisica, abitudini quotidiane, eventuali visite di controllo, ecc.)						
22	La Sua relazione con gli infermieri di reparto						
23	Disponibilità degli infermieri all'ascolto e a fornire spiegazioni esaustive						
24	Capacità del personale di avvertire tempestivamente i familiari in caso di bisogno						
25	Livello di cura dell'igiene personale del suo familiare						
26	Accuratezza dell'abbigliamento e dell'aspetto del Suo familiare						
27	Sollecitudine del personale a rispondere alle richieste del Suo familiare						
28	Attenzione del personale al rispetto della dignità e della privacy del Suo familiare						
29	La Sua relazione con gli ausiliari di reparto						
30	Disponibilità degli ausiliari all'ascolto e a fornire spiegazioni esaustive						
31	Adeguatezza degli orari concessi per la visita al Suo familiare						
32	Possibilità del Suo familiare di uscire dall'Istituto per brevi periodi (pranzo domenicale, fine settimana)						
33	Assistenza spirituale religiosa						
ALTRI SERVIZI		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
34	Chiarezza e completezza delle informazioni ricevute rispetto a questioni amministrative						
35	Servizio bar/distributori automatici interno						
36	Servizio di manutenzione interno (tempi di riparazione carrozzina e/o oggetti nella camera, ecc.)						

La preghiamo di esprimere un giudizio sugli aspetti che seguono barrando semplicemente la casella corrispondente alla valutazione attribuita.

STRUTTURA, SPAZI E PULIZIA

ottimo

buono

sufficiente

insufficiente

molto carente

non valutabile

1 Chiarezza e completezza delle informazioni, ricevute all'ingresso
sull'organizzazione del reparto

2 Modalità di accoglimento

3 Adeguatezza degli arredi della sua camera

4 Funzionalità dei servizi igienici

5 Luminosità degli ambienti

6 Riscaldamento degli ambienti

7 Condizionamento estivo degli ambienti

8 Disponibilità di spazi esterni a sua disposizione (aree verdi, cortili)

9 Livello di pulizia della camera

10 Livello di pulizia dei servizi igienici

11 Livello di pulizia e cura della biancheria da letto

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ottimo

buono

sufficiente

insufficiente

molto carente

non valutabile

12 Qualità del cibo

13 Quantità del cibo

14 Adeguatezza del cibo alle Sue esigenze (es. dieta per disfagici -
iperproteica - ipercalorica)

15 Servizio di preparazione della tavola e distribuzione dei pasti

16 Adeguatezza degli orari dei pasti

ASSISTENZA		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
17	Assistenza dei medici						
18	Chiarezza e completezza delle informazioni sulle Sue condizioni di salute						
19	Indicazioni fornite dagli operatori sanitari su come comportarsi dopo la dimissione (uso di farmaci, presidi o protesi, alimentazione, attività fisica, abitudini quotidiane, eventuali visite di controllo, ecc.)						
20	Assistenza degli infermieri						
21	Attività di riabilitazione						
22	Assistenza del personale ausiliario						
23	Livello di cura dell'igiene personale						
24	Adeguatezza dell'orario della sveglia e del sonno						
25	Grado di silenzio diurno e notturno durante le ore di riposo						
26	Sollecitudine del personale nei Suoi confronti						
27	Attenzione al rispetto della Sua dignità e della Sua privacy						
28	Adeguatezza degli orari concessi per la visita di parenti e amici						
29	Possibilità di uscire dall'Istituto per brevi periodi (pranzo domenicale, fine settimana)						
Rapporto umano (attenzione, premura, ascolto, comprensione):							
30	con i medici						
31	con la caposala						
32	con gli infermieri						
33	con il personale di riabilitazione						
34	con il personale ausiliario						
35	Assistenza spirituale religiosa						

ALTRI SERVIZI		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
36	Servizio bar/distributori automatici interno						
37	Servizio di manutenzione interno (tempi di riparazione carrozzina e/o oggetti nella camera, ecc.)						
VALUTAZIONI CONCLUSIVE		ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	molto carente	non valutabile
38	In quale misura le cure ricevute hanno migliorato la Sua salute?						
39	In quale misura le cure ricevute hanno migliorato la Sua autosufficienza (camminare, vestirsi, mangiare, toilette, fare il bagno)?						
40	Dovendo esprimere un giudizio complessivo, come considera i servizi offerti						
41	Ritiene che il personale abbia un comportamento rispettoso?	sempre molto rispettoso e gentile	abbastanza rispettoso e gentile	qualche volta con poco rispetto	poco rispettoso e sgarbato	non so	
42	Ritiene soddisfatte le aspettative che aveva al momento del ricovero?	si		no		non so	
43	Consiglierebbe la nostra struttura ad un Suo amico o conoscente?	si		no		non so	

MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO							
giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Tortellini ricotta e spinaci	Risotto alla monzese	Minestrina	Pasta ai 4 formaggi	Gnocchi al pomodoro	Tajarin con funghi
	secondi	Arrosto di coniglio Pollo lessato	Punta di vitello Frittata	Brasato al barolo con polenta Zola e polenta	Scamone al forno Torta salata	Filetto di nasello alla livornese Uova sbranzate	Salsiccia in umido Lonza al latte
	condimento	Fagiolini all'olio	Cavolfiori gratinati		Fagioli	Carote al burro	Cavolfiori all'olio
	insalate	Pollo	Vitello	Polenta e zola	Scamone	Uova	Lonza
CENA	primo	Stracciatella	Minestrone di porri e riso	Verdure di verdure	Minestrina	Minestra di riso prezzemolo	Crema di carote
	secondi	Baconcini di pesce P. Cotto Tortello	Polpettine in umido Coppa cotta Mozzarella	Bovito Pancetta Cacio	Coscette lessate Morettella Emmentaler	Lingua lessata Tecchino Asiago	Frittata al parmigiano Coppa Zola
	condimento	Spinaci all'aglio	Zucchine ripiene	Finocchi al burro	Cose all'olio	Fagiolini lessi	Tris di verdure
	insalate	P. Cotto	Polpettine in umido	Bovito	Coscette lessate	Tecchino	Prosciutto cotto

MENU 2° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO							
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Pasta ai ragù	Maccheroni al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Spaghetti alla bolognese	Risotto al pomodoro	Pasta alla americana
	secondi	Pollo lessato Vitello alla pizzaiola	Arrosto di tacchino Torta salata	Pollo arrosto Bovito	Coscette alla milanese Pizza	Filetto di pollock impanato Uova e sgombri	Scaloppine al vino bianco Polpettine in umido
	condimento	Carote al burro	Tris di verdure	Cavolfiori ripieni	Spinaci	Peperone	Zucchine lesse
	insalate	Vitello	Arrosto di tacchino	Bovito	Polpettine	Pancetta	Scaloppine
CENA	primo	Minestrone di riso e piselli	Pastoso	Minestrone con zucchine	Minestrone d'orzo	Risotto e prezzemolo	Pastoso
	secondi	Pizza Tecchino Emmentaler	Baconcini di pesce al forno Morettella Asiago	Uova sbranzate Coppa Mozzarella	Torcino campagnolo P. crudo Zola	Polpettine di ricotta Pancetta Tortello	Salsiccia Brasato Cacio
	condimento	Spinaci all'aglio	Zucchine ripiene	Fagiolini lessi	Finocchi al burro	Carote	Tris di verdure
	insalate	Tecchino	Tonno	Uova	Formaggio	Polpettine di ricotta	Tonno

MENU 3° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Risotto ai funghi	Gnocchi penne e pomodoro	Minestrina	Risotto con asparagi	Spaghetti al tonno	Pasta ai ragù	Risotto con zucca
	secondi	Arisea al latte Arrosto di tacchino	Torta salata Bollo miteo	Brasato con polenta Zola con polenta	Scioppine Tripe-beef	Filetto di nasello dorato Ovate ripassate	Spazzolino con piselli Gialricce	Pollo arrosto Lesso
	condono	Pesce al forno	Finocchi gratinati		Carote prezzemolate	Spinaci al burro	Peperonata	Pesce al forno
	mousse	Arisea al latte	Bollo miteo	Polenta e zola	Pesce di peso	Tonno	Lesso	Pollo
CENA	primo	Minestrone di zucchine e pasta	Minestrone con orzo	Pasticcio	Minestrone di riso	Minestrone di pesce	Risò e prezzemolo	Minestrina
	secondi	Polpettine in umido Monsiadeia Mozzarella	Pisacotta Salsame Jesico	Carciofi lessati Coppa cotta Emmenthal	Frittata di verdure Pancetta Arioglio	Lonza al forno Tacchino Zola	Involtini prosciutto e formaggio Coppa Cacio	Tortino ricotta e spinaci P. Crudo Mozzarella
	condono	Fajjolini secchi	Spinaci gratinati	Tris di verdure	Zucchine arrotolate	Pesce lessato	Finocchi e grana	Fajjolini
	mousse	Polpettine in umido	Pisacotta	Carciofi lessati	Ovate	Tacchino	Prosciutto cotto	Formaggio

MENU 4° SETTIMANA AUTUNNO INVERNO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Penne allo zafferano	Minestrina	Risotto primavera	Tagliatelle al pomodoro	Gnocchi burro e cavie	Risotto alla triana	Tortellini alla pasta
	secondi	Arisea al latte Coniglio arrosto	Coscine e polenta Zola e polenta	Scamone al forno Arrosto di vitello	Tacchino arrosto Torta di pesce	Filetto di pesce dorato Ovate ripassate	Scamone al forno Polpettine	Arrosto fagioli Tripe-beef
	condono	Insalata mitea	Lenicchie	Tris di verdure	Spinaci al burro	Carote lessate	Fajjolini arrotolate	Pesce al forno
	mousse	Arisea al latte	Zola e polenta	Arrosto di vitello	Tacchino arrosto	Ovate	Polpettine	Bollo
CENA	primo	Pasticcio	Minestrone di riso con verdure	Crema di carote	Minestrone di pasta	Risò e prezzemolo	Pasticcio di verdure	Minestrina
	secondi	Frittata al prosciutto Bretagna Emmenthal	Biscottini al forno Coppa Arioglio Jesico	Bollo Salsame Jesico	Involtini prosciutto formaggio Monsiadeia Cacio	Pizza Coppa cotta Emmenthal	Polpettine di ricotta Pancetta Zola	Gialricce Tacchino Mozzarella
	condono	Carciofi e pesce	Fajjolini	Cavolfiori gratinati	Finocchi e grana	Coppa gratinata	Zucchine arrotolate	Broccoli lessati
	mousse	Ovate	Tonno	Bollo	Prosciutto cotto	Tonno	Formaggio	Tacchino

MENU 1° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Tagliatelle ai ragù	Risotto zafferano	Tortelloni di ricotta	Pasta ai 4 formaggi	Risotto con zucchine	Pennette allo zafferano	Lasagne ai ragù
	secondi	Pollo al forno Borsito misto	Ariete al latte Arrosto di tacchino	Purea di vitello al forno Pasta di pollo al limone	Stufato al forno Roast beef	Salsiccia impastata Tonno con uova	Salsiccia Bocconcini di tacchino con verdure	Concetto di pollo arrosto Vitello tonnato
	condorno	Purea di patate	Zucchine gratinate	Cipolla	Carote alla vienna	Macedonia di verdure	Cavolfiore gratinato	Pasta al forno
	insalate	Borsito misto	Ariete al latte	Pasta di pollo al limone	Stufato al forno	Uova	Bocconcini di tacchino con verdure	Vitello tonnato
CENA	primo	Riso e piselli	Sarcinelle	Verdure di verdure	Minestrone di riso	Minestrone Primavera	Pasta con crocchini	Minestrone
	secondi	Bocconcini di pesce Marechiaro Cacio	Polpetta in umido Coppa cotta Emmentaler	Pizza Salsiccia Tagliatelle	Torta salsiccia Panacea Ariete	Involtini prosciutto e formaggio Tacchino Zola	Sofficini Coppa Iteico	Borsito P. Crudo Mozzarella
	condorno	Spinaci al ragù	Tris di verdure	Finocchi	Fagiolini lessi	Pasta prezzemolosa	Fagioli	Carote al burro
	insalate	Tonno	Polpetta in umido	Prosciutto cotto	Formaggio	Tacchino	Prosciutto cotto	Borsito

MENU 2° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Farfalle prosciutto	Ravioli al burro	Polenta	Pasta ai ragù	Risotto alla cacciatora	Tagliatelle ai funghi	Risotto ai 4 formaggi
	secondi	Arrosto di vitello Pollo arrosto	Arrosto di tacchino Polpetta in umido	Pollo alla cacciatora Zola	Vitello tonnato Lesso	Uova strapazzate Nasello in umido	Faccenda di manzo al forno Cotoletta alla milanese	Coniglio al forno Roast beef
	condorno	Insalata mista	Pastacina		Cavolini di Bruxelles	Pasta lessa	Cipolline al ragù	Verdure grigliate
	insalate	Arrosto di vitello	Arrosto di tacchino	Zola e Polenta	Vitello tonnato	Uova	Faccenda di manzo al forno	Borsito
CENA	primo	Minestrone di verdure e riso	Pasta di verdure	Minestrone d'orzo	Minestrone	Minestrone di pasta	Pasta	Minestrone
	secondi	Frittata ai parmigiano Marechiaro Emmentaler	Pizza Coppa cotta Cacio	Bocconcini di pesce Salsiccia Mozzarella	Torta di patate Panacea Iteico	Tonno con verdure fresca P. Cotto Zola	Tacchino Coppa Ariete	Involtini P. Crudo Grana
	condorno	Cavolfiori al ragù	Fagiolini	Fagioli	Zucchine trifolate	Spinaci Fianci	Carote lesse	Finocchi gratinati
	insalate	Uova	Prosciutto cotto	Formaggio	Torta di patate	Tonno	Tacchino	Formaggio

MENU 3° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Spaghetti al pomodoro	Gnocchi al burro e salsa	Tortelloni di ricotta	Risotto con gli asparagi	Pasta al tonno	Pasta al ragù	Ravioli in brodo
	secondi	Purea di vitello al forno Arrosto di tacchino	Torta salata Scamone al forno	Scaloppine ai funghi Frittata	Arisea al latte Pizza	Filetto di pietanza dorata Uova e ajolmbrì	Pollo arrosto Polpetta di carne	Arrosto di vitello Borlino
	consorzio	Fagiolini	Insalata mista	Carote e patate	Zucchine al forno	Cipolle	Pesce secca	Insalata russa
	mousse	Arrosto di tacchino	Scamone al forno	Scaloppine ai funghi	Arisea al latte	Pesce	Polpetta di carne	Arrosto di vitello
CENA	primo	Minestrone di verdure e pasta	Pasticcio di verdure	Crema di zucchine	Minestrina	Pasticcio	Minestrone di riso	Minestrina
	secondi	Ricotta al forno Mortadella Tortello	Polpetta Coppa cotta Zola	Borlino Salsame Mozzarella	Uova strapazzate Pancetta Emmenthal	Involtini prosciutto e formaggio P. Cotto Asiago	Lingua Coppa Cacio	Baconcini di pesce P. Crudo Crescenza
	consorzio	Zucchine trifolate	Spinaci al forno	Cavolfiori gratinati	Fagiolini al ragù	Purè	Finocchi	Carote baby
	mousse	Formaggio	Polpetta	Borlino	Uova	Prosciutto cotto	Formaggio	Tonno

MENU 4° SETTIMANA INTERMEDIO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Risotto ai funghi	Pasta coi broccoli	Spaghetti alla bolognese	Risotto giallo	Gnocchi al pomodoro	Pasta al pomodoro	Risotto con carciofi
	secondi	Coniglio arrosto Roast beef	Vitello tonnato Coppa al forno	Arrosto di tacchino Lesso	Scamone al forno Vitello alla pizzaiola	Filetto di pietanza dorata Uova strapazzate	Spizzettino con piselli Torta salata	Arrosto farcito Borlino
	consorzio	Tris di verdure	Insalata mista	Pesce lesso	Cavolfiori	Fagiolini lessi	Purè	Spinaci fiorentini
	mousse	Borlino	Vitello tonnato	Arrosto di tacchino	Vitello alla pizzaiola	Tonno	Spizzettino	Borlino
CENA	primo	Pasticcio di verdure	Minestrone di zucchine e riso	Crema di carote	Minestrone di pasta	Risotto e prezzemolo	Pasticcio	Minestrina
	secondi	Torta di pesce Mortadella Zola	Pietanza Coppa cotta Asiago	Polpettine in umido Salsame Cacio	Corchete lesate Pancetta Zola	Polpettine di ricotta Tacchino Spamabile	Frittata con prosciutto Coppa Mozzarella	Involtini P. Crudo Emmenthal
	consorzio	Zucchine trifolate	Finocchi	Fagiolini	Purea di pesce	Carote prezzemolate	Zucchine lesse	Finocchi gratinati
	mousse	Torta di pesce	Pietanza	Polpettine in umido	Prosciutto cotto	Polpettine di ricotta	Uova	Formaggio

MENU 1° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Pasta ai ragù	Risotto alla milanese	Tortelloni alla ricotta burro e salsa	Pasta ai 4 formaggi	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta allo zafferano	Lasagne alla bolognese
	secondi	Pollo al forno	Bollo mixto	Purea di vitello al forno	Scamone al forno	Sogliola impanata	Lonza arrosto	Coccoste di pollo arrosto
	consorno	Prosciutto crudo e melone	Arisea ai aseti	Uova strapazzate ai pomodoro	Torta salata	Caprese	Scaloppa di tacchino ai v.b.	Risole di vitello bollite
	mousse	Purea di pesce	Cipolle aragiro	Carote al burro	Pesce prezzemolato	Insalata	Fagioli	Peperonata
	Bollo	Arisea ai aseti	Vitello	Scamone	Uova	Scaloppine	Bollo	
CENA	primo	Riso e piselli in brodo	Minestrina in brodo	Passato di verdure	Minestra di riso	Crema di carote	Minestrone di verdure con pasta	Minestrina
	secondi	Baconcini di pesce dorati	Polpettine in umido	Insalata di giombiro	Risotto ai formaggi	Involtino cotto e formaggio	Insalata mista ai formaggi	Risotto beef al limone
	consorno	Morsadella Taleggio	Coppa cotta Emmentaler	Salmone Cacio	Pancetta Aragiro	Tacchino Mozzarella	Coppa Zola	P. Crudo Taleggio
	mousse	Zucchine trifolate	Cavolfiori gratinati	Spinaci	Finocchi olio e limone	Trio di verdure	Fagiolini	Carote al burro
	Tonno	Polpetta	Prosciutto cotto	Formaggio	Tacchino	Tonno	Prosciutto cotto	

MENU 2° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
PRANZO	primo	Pasta prosciutto	Ravioli in brodo	Minestrina	Pasta alla bolognese	Risotto ai pomodoro e basilico	Tagliatelle ai funghi	Risotto con carciofi
	secondi	Arrosto di vitello ai rosmarino	Scaloppine ai funghi	Pollo alla cacciatora	Vitello tonnato	Nasello alla livornese	Coccolata alla milanese	Coniglio al forno
	consorno	Pizza	P. crudo e melone	Zola e polenta	Polpettine in umido	Tonno e uova	Bresciana rucola e grembi	Risotto beef all'inglese
	mousse	Zucchine lesse all'olio	Insalata mista di stagione		Melanzane grigliate	Peperonata	Pesce fritto	Cavolfiori aragiro
	Arrosto	Scaloppine	Polenta e zola	Vitello tonnato	Uova	Pesce di pollo	Bollo	
CENA	primo	Minestrone di verdure e riso	Crema di zucchine	Passato di verdure	Risotto e piselli in brodo	Minestrone di pasta	Minestra di riso e porri	Minestrina
	secondi	Pancetta	Baconcini di pesce	Spine di vitello fritto in salsa cipolla	Bollo	Torta con ricotta e spinaci	Insalata di pollo alle verdure	Arrosto freddo di tacchino
	consorno	Morsadella Emmentaler	Coppa cotta Cacio	Salmone Aragiro	Pancetta Mozzarella	P. Cotto Zola	Coppa Taleggio	P. Crudo Grembi
	mousse	Spinaci	Cavolfiori	Fagiolini all'olio	Macedonia di verdure	Carote al burro	Finocchi	Carote
	Pancetta	Tonno	Vitello	Bollo	Formaggio	Prosciutto cotto	Tacchino	

MENU 3° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Pasta al pomodoro e basilico	Gnocchi al burro e cavie	Risotto con gli asparagi	Tortellini di ricotta burro cavie e rucola	Insalata di riso	Pasta ai ragù	Ravioli in brodo
	secondi	Punta di vitello al forno	Scaloppine alla zingara	Spesa di vitello ai funghi	Aringa al latte	Pesce al pomodoro fresco	Pollo arrosto	Arrosto di vitello al profumo di erbe
		concorso	Pollo lessato	Torta salata	Arrostico di tacchino al forno	Prosciutto crudo e melone	Frittata di verdure	Polpetta di carne in umido
	mousse	Pesce al rosmarino	Cavolini di Bruxelles al olio	Cipolla	Melanzane al fritto	Peperone	Fagiolini	Pesce al forno
		Vitello	Scaloppine	Arrosto di tacchino	Aringa al latte	Pesce	Polpetta	Arrosto
CENA	primo	Minestrone di verdure e pasta	Minestrina	Pasticcio di verdure	Riso e prezzemolo in brodo	Minestrone con fieno	Pasticcio	Minestrina
	secondi	Insalata di tonno e verdure fresche	Polpettine di ricotta al forno	Torta di pesce	Uova strapazzate	Torta salata capatina	Manzo freddo con fagioli	Involtini di prosciutto alla russa
		concorso	Moredella Asiago	Coppa cotta Mozzarella	Salame Zola	Pancetta Taleggio	P. Cotto Emmentaler	Coppa Cacio
	mousse	Spinaci	Finocchi	Cavolfiori al olio	Carote lessate	Zucchine olio e limone		Spinaci
		Tonno	Formaggio	Torta di pesce	Uova	Prosciutto cotto	Barile	Formaggio

MENU 4° SETTIMANA ESTIVO								
Giorno		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
PRANZO	primo	Risotto con funghi	Ravioli al burro fuso e rucola	Spaghetti alla bolognese	Risotto alla zafferano	Gnocchi al pomodoro e basilico	Tortellino con funghi e panna	Risotto ai formaggi
	secondi	Coniglio arrosto	Vitello in salsa tonnata	Spazzolino con piselli	Scamone al forno	Pajumbo alle erbe	Arrosto di tacchino al forno	Arrosto falcio
		concorso	Pasta beef limone e rucola	Scaloppine al vino bianco	Frittata agli asparagi	Pizza al prosciutto	Tonno e uova sode	Scaloppine di vitello ai carciofi
	mousse	Carote al olio e prezzemolo	Pesce prezzemolato	Peperone	Insalata mista	Zucchine trifolate	Pesce novello al forno	Insalata russa
		Barile	Vitello tonnato	Uova	Scamone	Tonno	Arrosto di tacchino	Barile
CENA	primo	Pasticcio di verdure	Minestrone di porri e riso	Minestrina	Minestrone d'orzo	Riso e prezzemolo	Minestrone di verdure e riso	Minestrina
	secondi	Caprese	Involtini di prosciutto cotto	Pesce al pomodoro fresco	Insalata di pollo	Lingua di vitello	Torta salata	Sofficini alla pizzaiola
		concorso	Moredella Cacio	Coppa cotta Zola	Salame Ialico	Pancetta Emmentaler	Tacchino Mozzarella	Coppa Asiago
	mousse	Cavolfiori green	Zucchine trifolate	Spinaci olio e limone	Fagiolini al olio	Finocchi olio e limone	Cavolfiori al forno	Carote bebr
		Formaggio	Prosciutto cotto	Pesce	Pollo	Tacchino	Formaggio	Prosciutto cotto

