



ISTITUTO FIGLIE DI SANTA MARIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA

Casa S. Agnese

Via G. Frua, 4 – 21047 Saronno

Rev.11 del

08.01.2024

Pag. 1 di 37

# CARTA DEI SERVIZI

GUIDA PER GLI UTENTI E PER I LORO VISITATORI



**“Il bene non è di chi molto fa, ma di chi molto ama”**

**(San Luigi Guanella)**

## RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

Istituto Figlie di Santa Maria della Divina Provvidenza

**“Casa Sant’Agnese”**

Via G. Frua n° 4 21047 Saronno (VA)

Tel 02/960.22.72

[www.rsacasasantagnese.it](http://www.rsacasasantagnese.it)



## INDICE

	PREMESSA.....	3
1	DOVE SIAMO.....	4
2	CHI SIAMO.....	5
3	MISSIONE E VALORI.....	5
4	ORGANIZZAZIONE DELLA STRUTTURA.....	7
5	AMMISSIONE.....	7
6	DIMISSIONI E TRASFERIMENTI.....	10
7	ASSENZE TEMPORANEE/ RICOVERI OSPEDALIERI.....	10
8	RETTA.....	11
9	SERVIZI OFFERTI.....	11
10	ORARIO VISITE.....	16
11	GIORNATA TIPO.....	17
12	ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIOSANITARIA.....	17
13	APPREZZAMENTI O RECLAMI.....	18
14	DIFFUSIONE.....	18
	ALLEGATI.....	19

## PREMESSA

Gentile Signore/a,

questo opuscolo costituisce la “Carta dei Servizi “della R.S.A Sant’Agnese, sita in Saronno in Via G. Frua n°4.

E’ un documento che Le permetterà di conoscere meglio la nostra struttura: l’organizzazione, la tipologia di assistenza e dei servizi offerti al fine di garantire il soddisfacimento dei bisogni socio assistenziali e sanitari dei nostri ospiti.

Tra gli allegati troverà anche i moduli predisposti per permetterLe di esprimere il Suo giudizio sui servizi e sull’assistenza ricevuta.

La Sua opinione è per noi strumento importante che ci permetterà di migliorare la qualità della nostra offerta.

Cordialmente La ringraziamo per l’attenzione che ci vorrà porre.

### 1. DOVE SIAMO

La residenza per anziani è situata in Via G. Frua n° 4 a Saronno (VA), c.a.p. 21047 ed è facilmente raggiungibile con mezzi pubblici (dalla stazione Ferrovie Nord, prendere autobus linea 2 o 6) mentre con mezzi privati utilizzare l’Autostrada dei laghi - uscita Saronno- la via G. Frua si trova in prossimità dell’ospedale pertanto si consiglia di seguire tali indicazioni: il parcheggio è nelle immediate vicinanze.



**Dove siamo:** La Residenza per Anziani si trova a Saronno (VA) in Via G. Frua n° 4

**Per contattarci:** tel. 02/960.2272-fax 02/960.7995

e-mail: [info@istitutosagnese.191.it](mailto:info@istitutosagnese.191.it)

## 2. CHI SIAMO

La Casa S. Agnese è una **Residenza Sanitaria Assistenziale (R.S.A)** per donne e uomini anziani (oltre sessantacinque anni d'età) non autosufficienti.

E' un ente filiale della Congregazione "Figlie di Santa Maria della Divina Provvidenza", con sede legale a Roma, in Piazza San Pancrazio n° 9, Ente religioso non a fine di lucro giuridicamente riconosciuto con D.L. 1663 del 29.07.1937. La Casa è accreditata presso la Regione Lombardia ed è autorizzata al funzionamento dall'Amministrazione Provinciale di Varese con provvedimento di autorizzazione definitiva n° 2787 del 08.07.2003 per un totale di 102 posti letto (abilitati, accreditati e a contratto). Seguendo gli insegnamenti del Fondatore, San Luigi Guanella, (1842 – 1915), il personale religioso e laico della Casa si prende cura della persona e dei suoi bisogni con interventi integrati di tipo socio-assistenziale e sanitario. Il modello organizzativo scelto dalla Casa garantisce un clima quanto più possibile familiare, al fine di porre la persona al centro di ogni attività, tendendo ad un equilibrio tra esigenze personali ed organizzative.

## 3. MISSIONE E VALORI

La RSA Casa Sant'Agnese, quale struttura guanelliana, ha scelto un modello organizzativo assimilabile all'ambito familiare. Finalizzare i propri interventi alla creazione di un ambiente familiare significa vivere quotidianamente in un gruppo che crede nelle relazioni interpersonali, con uno scambio continuo di proposte, che offre la possibilità di sperimentare in concreto gli autentici valori relativi alla persona e alla comunità.

Seguendo gli insegnamenti del Fondatore, San Luigi Guanella, (1842 – 1915), il personale religioso e laico della Casa si prende cura della persona e dei suoi bisogni con interventi integrati di tipo socio-assistenziale e sanitario. Per cura della persona si intende il prendersi cura della stessa, in tutte le sue dimensioni, da quella biofisica a quella spirituale.

Questo, secondo Don Guanella, è specialmente "opera di cuore": diventa un processo che mette in comunicazione il mondo interiore delle persone, in uno scambio reciproco di pensieri, affetti e aiuto. Di conseguenza, il prendersi cura non si riduce a compiere una sequenza di azioni, secondo una specifica metodologia, ma è piuttosto una relazione desiderata, voluta, amichevole in cui si offre all'altro un costante e cordiale accompagnamento nella riscoperta del valore della propria vita e un aiuto per i suoi bisogni.

La Mission dell'RSA Casa Sant'Agnese è quella di accogliere, sostenere e accompagnare le persone anziane, specie quelle più fragili e che versano in situazioni sociali più disagiate tutelando la loro dignità e migliorandone la qualità di vita.

Le Figlie di Santa Maria della Provvidenza, mantenendosi fedeli alle parole del loro fondatore "*Il bene va fatto bene*", si sono impegnate a dare risposte nel corso degli anni sempre più adeguate alle necessità degli ospiti fornendo un servizio completo seguendo le linee guida dettate dal Sistema Sanitario Nazionale e le normative regionali.

Il modello organizzativo scelto dalla Casa necessita che la propria organizzazione sia indirizzata all'impegno continuo verso l'obiettivo unico della serenità e della soddisfazione degli ospiti.

Come all'interno di ogni famiglia, anche all'interno dell'RSA, ogni componente riveste un ruolo ben definito che gli conferisce diritti e doveri e lo fa appartenere ad un gruppo, all'interno del quale vivere relazioni significative, instaurando momenti di collaborazione tra gli operatori si raggiunge l'obiettivo di consolidare un modello partecipativo.

Lo stile di "famiglia" è necessario affinché le relazioni interpersonali (ospiti-operatori-famigliari-volontari) siano improntate a semplicità, affetto e fiducia reciproca.

I principi a cui si ispira l'RSA S. Agnese, richiamati dallo Statuto e dal Progetto locale, si evidenziano nell'erogazione dei suoi servizi che tiene conto:

- del rispetto dei diritti dell'anziano, con particolare attenzione agli individui poveri ovvero privi di mezzi;
- della centralità e unicità della persona, delle famiglie, con particolare attenzione al principio di solidarietà, partecipazione e rispetto dei diritti umani;
- della valorizzazione del ruolo sociale e culturale della persona anziana: pur essendo spesso in condizioni di fragilità, è necessario creare le condizioni per cui gli ospiti si sentano appartenenti alla comunità locale, partecipi alla vita sociale e culturale;
- dell'attenzione all'appropriatezza del percorso assistenziale, finalizzato alla qualità dei servizi erogati alla miglior cura e alla personalizzazione dell'intervento;
- del corretto utilizzo delle risorse economiche, materiali ed umane;

e pertanto si declinano in:

- **la persona** al centro di tutte le cure, nel rispetto della sua dignità;
- una buona **qualità assistenziale socio sanitaria**;
- **supporto all'utente**: rispettando la libertà dell'individuo, con familiarità che devono caratterizzare la "presa in carico" e l'instaurazione di positive relazioni interpersonali, in un ambiente confortevole nel quale sia apprezzato anche l'aspetto alberghiero e stile familiare negli arredi. Arredi dignitosi, ma semplici, che profumano di casa e soprattutto di calore umano. Particolarmente curato è l'affetto per i propri cari;
- **relazioni interpersonali**, devono essere caratterizzate da cortesia, capacità di ascolto, professionalità;
- attivare un sistema organizzativo e gestionale che valorizzi la reale competenza del personale e favorisca processi di miglioramento continui della qualità;

#### **4. ORGANIZZAZIONE DELLA STRUTTURA**

La RSA Casa Sant'Agnesse è costituita da un immobile costruito nel 1912 e successivamente adibita a RSA: si articola su 4 livelli.

- nel piano seminterrato si trova il nucleo San Giuseppe (18 posti letto), composti da camere singole n° 2 e doppie n°8

A questo livello sono collocati la cucina, locale fisioterapia, lo spazio animazione, il salone multiuso utilizzato per i colloqui con il familiare del nuovo ingresso, locale triage per i nuovi ingressi, ambulatori medici e farmacia centrale, camera mortuaria, bagno per operatori e visitatori;

- nel piano rialzato è collocato il nucleo Sant'Angela (28 posti letto) e adiacente si trova un luogo di ritrovo e ristoro, gli uffici amministrativi, la direzione, la reception, nonché la Cappella utilizzata anche per cerimonie pubbliche.
- nel primo piano: si trova il nucleo Immacolata (28 posti letto)
- al secondo piano il nucleo Sacro Cuore (28 posti letto) e il locale della parrucchiera.

I nuclei S. Angela, Immacolata e Sacro Cuore hanno la stessa articolazione strutturale e sono composti da:

- camere singole n°5,
- camere doppie n°4,
- camere triple n°5

La strutturazione dei 4 nuclei operativi è riconducibile, per quanto possibile, al concetto di "casa". Si ritrova, infatti, all'interno dei nuclei una gradualità di spazi privati (camere e relativi servizi) e di ambienti comuni (sala mensa e soggiorno) tali da garantire contemporaneamente requisiti di privacy e possibilità di socializzazione.

La lavanderia e gli spogliatoi sono collocati in edifici collaterali al corpo centrale della RSA.

La Casa dispone anche di aree esterne: un ampio giardino, con viali idonei a passeggiare, a piedi o in carrozzina e di potersi intrattenere con i propri familiari.

## **5. AMMISSIONE:**

Le ammissioni nella RSA avvengono previa presentazione di specifica domanda da parte dell'interessato/a; in caso di suo impedimento ed in sua sostituzione, da altro soggetto avente titolo (parenti, amministratore di sostegno, assistente sociale).

L'accoglimento e l'inserimento dell'ospite in struttura, è declinato come segue:

- ritiro della domanda d'ammissione che può avvenire: presso il servizio di segreteria (accessibile dal lunedì' al venerdì' dalle 9,00 alle 14,00 oppure scaricando i moduli dal sito internet: [www.rsacasasantagnese.it](http://www.rsacasasantagnese.it) o, ancora, richiedendoli mezzo mail all'indirizzo [segreteria@rsacasasantagnese.it](mailto:segreteria@rsacasasantagnese.it)
- presentazione della domanda da parte dell'interessato e di chi ne fa le veci, può avvenire con consegna diretta, previo appuntamento concordato con la segreteria, oppure tramite mail a: [segreteria@rsacasasantagnese.it](mailto:segreteria@rsacasasantagnese.it)
- colloquio conoscitivo da parte del servizio amministrativo;

- valutazione della domanda da parte del coordinatore del servizio in collaborazione con il medico responsabile;

L'inserimento in lista d'attesa avviene successivamente alla compilazione di una scheda di valutazione multifunzionale (scheda GEFI) che permette la stesura di una graduatoria a cui viene aggiunto un punteggio legato all'anzianità della domanda.

La lista d'attesa non può essere resa pubblica per ragioni di riservatezza in ottemperanza alla legge sulla privacy.

In merito all'ingresso dei nuovi ospiti durante il periodo post emergenza covid, la struttura fa riferimento DGR 7758 allegato 14 "Protocollo di prevenzione e gestione dei contagi post emergenza covid- strutture sanitarie" del 29/12/2022.

Il giorno dell'ingresso, il parente o caregiver o ads si ferma in sala multiuso e i organizzano i seguenti colloqui:

- 1 colloquio amministrativi
- 2 colloquio psicosociale con educatore
- 3 colloquio con fisioterapista
- 4 colloquio medico

Si compilano insieme a caregiver / ads / parente i documenti e i consensi necessari per il prosieguo del ricovero; vengono delucidate le modalità di gestione di futuri contatti e colloqui.

Nella stessa giornata viene effettuato e redatto il P.I (piano individualizzato) e PAI (piano assistenziale individualizzato) in équipe multidisciplinare e la compilazione della cartella clinica (FASAS- Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario);

- Il PAI E PI vengono svolti con cadenza semestrale; la tempistica non viene rispettata nel caso in cui incorrano situazioni che compromettano una variazione clinica dell'equipe.

La documentazione amministrativa e sanitaria richiesta all'ammissione comprende:

- *Carta d'identità e Tessera sanitaria* (originali)
- Eventuale *Tessera di esenzione ticket* (originale)
- Eventuale *Verbale della Commissione Medica ASL* per il riconoscimento dell'invalidità (preferibilmente in originale)
- certificato residenza
- sottoscrizione responsabilità per il pagamento della retta
- documentazione clinica (ricoveri ospedalieri, referti, ecc)
- esami ematochimici (eseguiti negli ultimi tre mesi se in possesso)
- RX torace (se in possesso)
- E.C.G (eseguito negli ultimi mesi se in possesso)
- Documentazione relativa ad eventuali ausili forniti dall'ASL (fotocopie)
- Eventuale autocertificazione per la residenza se diversa da quella indicata sulla carta d'identità



-Viene consegnata, per essere compresa, compilata e firmata 24 ore prima dell'inserimento in struttura, la seguente documentazione: "Contratto d'Ingresso", "Consenso al trattamento dei dati", "Informativa sulla tutela giuridica", "Regolamento interno della struttura".

La documentazione sanitaria richiesta all'ammissione, comprenderà tutti quegli atti utili al Servizio Medico (referti, lettere di dimissioni ospedaliere, ecc.). Tale documentazione deve essere presentata al momento dell'ingresso.

Al momento dell'ingresso in RSA è disposta, dalla Struttura, la cancellazione dell'Ospite dal Servizio di medicina di base.

Nel caso in cui le condizioni di salute dell'ospite, oppure qualora vi fossero motivi organizzativi e funzionali che ne dettassero la necessità, l'R.S.A si riserva il diritto, non contestabile, di effettuare spostamenti di reparto dell'Ospite .

## **6. DIMISSIONE / TRASFERIMENTI**

Il rapporto di ospitalità nella R.S.A può essere risolto per:

- dimissioni volontarie: in tale caso l'Ospite dovrà dare un preavviso di 15 giorni;
- insorgenza di condizioni sanitarie che richiedano una speciale assistenza, non riscontrate al momento del ricovero, attestata da apposita certificazione del Medico Responsabile della Struttura;
- mancato pagamento della retta per un periodo superiore a tre mesi;

Al momento della dimissione, il Medico Responsabile della R.S.A stila una relazione completa che identifica i problemi clinici, funzionali ed assistenziali, i programmi attuati, i risultati raggiunti, gli ausili opportuni, i risultati delle indagini di laboratorio e strumentali nonché il programma terapeutico complessivo consigliato. Se necessario vengono contattati i Servizi Sociali.

## **7. ASSENZE TEMPORANEE / RICOVERI OSPEDALIERI**

L'uscita temporanea dell'ospite è subordinata al consenso del Medico di reparto, che ne valuta le condizioni sanitarie e che, al pari della struttura, non sarà comunque da ritenersi responsabile per danni a cose o persone causati o subiti dall'Ospite quando questi si trovi fuori della struttura. All'atto dell'uscita dalla struttura Ospite e/o familiare firmano una liberatoria.

In caso di assenza dalla RSA per più giorni o per ricoveri ospedalieri la retta è comunque dovuta.

## **8. RETTA**

La retta giornaliera è di €.80,00 per stanze singole, €.76,00 per stanze con 2 letti e €.74,00 per stanze con 3 letti. La retta comprende tutti i servizi sotto elencati nonché farmaci ed eventuali ausili. Non è previsto deposito cauzionale; si richiede, solamente con la prima retta, un versamento di € 300,00 per spese amministrative/burocratiche di inserimento.

La retta non comprende visite mediche ed interventi specialistici privati, pratiche burocratiche (notaio, avvocato, ecc..), trasporti, assistenza ospedaliera, biancheria ed abbigliamento personale, parrucchiere, podologo.

Il pagamento deve essere effettuato entro il giorno cinque di ogni mese tramite bonifico bancario.

Annualmente la struttura provvede al rilascio, all'Ospite o al Familiare che ne esercita la tutela o altre forme di assistenza, di apposita dichiarazione indicante le componenti della retta riguardanti le prestazioni sanitarie e non, sulla base della propria contabilità analitica, seguendo le indicazioni regionali, valida ai fini fiscali.

## **9. SERVIZI OFFERTI:**

### **Informazioni su attività e servizi offerti**

Finalità principale e dell'RSA S. Agnese è quella di provvedere al mantenimento, alla cura e all'assistenza dei nostri Ospiti offrendo, nel corso della giornata e per tutto l'anno, i seguenti servizi:

La RSA Casa Sant'Agnese garantisce l'attiva partecipazione di tutte le figure professionali coinvolte nel progetto di assistenza e cura, l'integrazione delle prestazioni sanitarie e socio-assistenziali, la continuità e la sintonia degli interventi attraverso il lavoro d'equipe.

- **Servizio medico:**

Il Medico Responsabile, specialista in Geriatria, è il responsabile di tutte le attività cliniche e sanitarie della RSA. Esegue un controllo diretto sull'attività dei Medici e di tutta l'equipe socio-sanitaria, vigilando sul buon andamento sanitario all'interno della struttura. A tutti gli ospiti è garantita l'assistenza medica. Quando viene accolto un ospite in RSA, si provvede ad effettuare il cambio del Medico di Medicina Generale; da questo momento l'ospite rimane a carico del Medico di struttura, responsabile del benessere psicofisico dell'ospite stesso.

I Medici sono presenti dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 17,00 mentre nella giornata di sabato, domenica, e festivi per due ore mattutine dalle 8.00 alle 10.00 ; nelle ore rimanenti dei giorni settimanali e di notte, è attivo un servizio di reperibilità medica che garantisce la copertura dell'assistenza .

Il Medico reperibile ha l'obbligo di uscire entro trenta minuti dalla chiamata.

Ogni nucleo ha un Medico di riferimento che si occupa di:

- attività clinica, diagnosi e cura dell'Ospite relativamente a tutte le necessità di intervento Medico: visita medica, prescrizione di farmaci e di accertamenti diagnostici, vaccinazioni, piccoli interventi strumentali;
- compilazione del Fascicolo Socio Sanitario e Assistenziale degli ospiti e di quanto richiesto come debito informativo da ATS e Regione Lombardia;
- costruzione del Progetto Individuale e del Piano Assistenziale Individuale di ogni Ospite in condivisione con l'equipe socio-sanitaria attraverso la valutazione multidimensionale dei bisogni e l'utilizzo di scale di misurazione validate; costruzione di un'alleanza terapeutica con

ospiti e familiari per fornire informazioni sullo stato di salute, e per condividere i percorsi clinici, assistenziali e riabilitativi (Progetto Individuale e Piano Assistenziale Individuale);

- collaborazione e confronto con i colleghi, consulenti delle varie branche specialistiche, con i colleghi ospedalieri in caso di ricovero dell'Ospite;

Al singolo Ospite della RSA è garantita la fornitura di farmaci, ossigeno, presidi per la gestione dell'incontinenza (pannoloni, cateteri vescicali), presidi per la prevenzione e la cura delle lesioni cutanee da decubito (cuscini e materassi antidecubito, medicazioni avanzate) e la nutrizione artificiale.

L'ATS (Agenzia di Tutela della Salute) di riferimento di ciascun Ospite continua altresì a provvedere alla fornitura di ausili personalizzati per favorire la mobilità.

Le visite specialistiche e gli accertamenti diagnostici giudicati necessari, all'esterno della struttura, vengono attivati dal Medico della R.S.A. e sono a carico del Servizio Sanitario Regionale compatibilmente con le esenzioni di cui è titolare l'Ospite. A totale carico dell'Ospite sono eventuali visite specialistiche private, effettuate presso la struttura o presso ambulatori esterni; la medicina di base è invece inclusa nel servizio acquisendo ogni Ospite quale proprio Medico il Medico della Residenza. La somministrazione dei tamponi naso-faringei ed eventualmente test sierologici per la diagnosi ed il monitoraggio dell'infezione da Covid-19 sono inclusi nella retta.

Il trasporto per eventuali visite specialistiche non è a carico della R.S.A. e all'Ospite viene chiesto di essere accompagnato da un familiare o suo delegato ad eventuali uscite presso presidi sanitari esterni alla Residenza.

Il Medico all'interno della struttura indossa un camice bianco.

- **Servizio infermieristico:**

Il personale infermieristico garantisce l'assistenza infermieristica 24 ore su 24 ore e opera in stretta collaborazione con i medici per ciò che riguarda le attività sanitarie, con gli ASA/OSS per ciò che riguarda quelle assistenziali e, più in generale, con tutte le figure dell'equipe. L'assistenza infermieristica garantisce:

- l'osservazione attenta e la lettura dei bisogni dell'Ospite in un'ottica non solo di cura ma anche di prevenzione;
- la supervisione delle attività assistenziali dei Nuclei;
- la somministrazione della terapia farmacologica, le rilevazioni dei parametri vitali, le medicazioni
- l'assistenza continua e diretta agli ospiti critici;
- la compilazione della documentazione sanitaria specifica;
- il contatto diretto e costante con il Medico e con i componenti dell'equipe;
- il contatto con i familiari;

Gli infermieri sono riconoscibili da una divisa azzurra oltre che dal tesserino identificativo.

- **Servizio assistenziale:**

L'assistenza e la cura della persona vengono garantite agli ospiti 24 ore al giorno, attraverso l'intervento di figure professionali qualificate (Ausiliari Socio-Assistenziali – ASA, Operatori Socio Sanitari-OSS) che suppliscono alla perdita di autonomia degli ospiti nelle loro funzioni personali come la vestizione, l'igiene, la mobilizzazione, la gestione dell'incontinenza, l'accompagnamento nella deambulazione, l'aiuto all'alimentazione e all'idratazione. A queste figure è affidata la tutela e la cura dell'Ospite; per questo si è orientati ad evitare il più possibile il turn over del personale (anche interno ai nuclei). Gli operatori mantengono i rapporti con gli ospiti, i familiari e gli altri operatori e contribuiscono inoltre, con le loro indicazioni sul livello di autonomia degli ospiti, alla definizione degli obiettivi assistenziali contenuti nel P.A.I.

Le ASA indossano una divisa color lilla e tesserino identificativo.

- **Servizio di fisioterapia**

È garantito dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00, sabato dalle 9.00 alle 12.00. Il servizio di fisioterapia si occupa del mantenimento della capacità residua motoria funzionale. Le attività sono svolte nella palestra comune dotata di attrezzature specifiche (cyclette, spalliere, ecc.) o in altri spazi riadattati (es. soggiorni di nucleo, corridoi, aree sbarco ascensori) con l'utilizzo di attrezzature mobili (pedaliere a pavimento, elastici, palle, bastoni ecc.).

I fisioterapisti indossano una divisa color arancione e tesserino identificativo.

- **Servizio di animazione**

È garantito dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00, sabato dalle 9.00 alle 12.00. L'attività è svolta da educatori professionali ad integrazione delle attività assistenziali e sanitarie al fine di migliorare la vita di relazione e favorire la socializzazione. Le attività sono svolte a livello individuale in piccolo o grande gruppo. Vengono utilizzati in maniera flessibile e funzionale gli ambienti all'interno dei nuclei abitativi, la sala di animazione e il salone multiuso.

Il personale educativo stila una programmazione annuale con progetti finalizzati al benessere delle degenti. Il servizio organizza attività di stimolazione cognitiva, rafforzamento relazionale, laboratori creativi per attività varie.

Le attività sono finalizzate a migliorare la qualità del tempo trascorso nell'RSA.

Si aggiunge, l'importanza di mantenere e supportare la relazione tra l'ospite e i suoi cari sia in presenza che nelle video chiamate.

Il servizio educativo si prefigge momenti socioculturali di aggregazione in collaborazione con altri enti ed istituzioni presenti sul territorio, oltre a feste, eventi ed uscite sul territorio.

Le educatrici indossano una casacca bianca con i bordi viola

- **Servizio di animazione della vita spirituale:**

Garantito tutti i giorni, per chi lo desidera, dalla presenza delle religiose e del Sacerdote-cappellano della Casa. In relazione ad altre confessioni religiose, la struttura è disponibile, previa richiesta, ad autorizzare eventuali incontri tra ospiti e rappresentanti della loro fede religiosa.

Ogni domenica e i giorni festivi, gli ospiti che lo desiderano, possono partecipare alla celebrazione della S. Messa nella Cappella della struttura alle ore 10,00.

- **Servizio amministrativo**

Gli uffici amministrativi sono aperti dalle h. 9,00 alle h. 14,00 da lunedì a venerdì.

Il personale degli uffici amministrativi si occupa di:

- ✚ corretta tenuta della documentazione amministrativa;
- ✚ fatturazione ai clienti;
- ✚ pagamenti e rimborsi;

- **Servizio di segreteria:**

Il servizio di segreteria è disponibile dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 14,00.

Il personale si occupa:

- ✚ Aggiornamento lista d'attesa
- ✚ Prima valutazione delle domande d'ingresso
- ✚ Rapporti con il territorio
- ✚ Relazioni con le famiglie degli ospiti
- ✚ rendicontazioni ad ATS e Regione (debito informativo);
- ✚ rilascio delle dichiarazioni annuali ai fini fiscali

- **Servizi alberghieri:**

- **Reception**

Il primo incontro con la Casa Sant'Agnese avviene attraverso la Reception, attiva dal lunedì al venerdì dalle ore 6.30 alle 20.00.

Agli addetti alla Reception ci si può rivolgere con fiducia per ogni necessità.

Fra i loro compiti segnaliamo quelli più utili, quali:

- Verificare che tutte le persone che accedono alla Reception rispettino le norme previste per il contenimento della diffusione del contagio da Covid-19 in vigore secondo normativa nazionale,: uso corretto della mascherina, igienizzazione delle mani.
- Segnalare, nel rispetto della privacy, gli ospiti presenti e loro collocazione nei vari nuclei;
- Si ricorda che è sempre opportuno farsi riconoscere presso il personale della Reception al momento di accesso e di uscita dalla struttura.

### ➤ **Ristorazione**

Il servizio ristorazione riveste un'importanza fondamentale, poiché non solo soddisfa un bisogno primario, ma crea un valore familiare, sociale, psicologico, emozionale e relazione. Un valore aggiunto è la presenza di una cucina interna moderna ed attrezzata, gestita da personale preparato; ciò consente di intervenire immediatamente in caso di bisogno. Il menù viene realizzato prendendo in considerazione le seguenti peculiarità:

- privilegiare i prodotti stagionali e diversificazione dei menù su due periodi: estate e inverno, e articolati su 4 settimane;
- presenza di alternative ad ogni primo e secondo piatto del giorno (pasta o riso in bianco o al pomodoro a pranzo, riso in bianco o pastina a cena; affettati e formaggi) - predisposizione di diete speciali in base a necessità clinico - sanitarie degli ospiti (diete ipocaloriche, ipoglicidiche, ecc.);
- i pasti frullati rispecchiano il menu del giorno;
- differenziazione dei menu in occasione delle principali festività con piatti tipici della ricorrenza.

Il personale indossa casacca bianca e pantaloni a scacchi e tesserino identificativo

### ➤ **Lavanderia**

Il servizio di lavanderia e guardaroba per la biancheria personale è interno mentre per la biancheria piana, la gestione, è affidata ad una ditta esterna.

Il costo del servizio della lavanderia è compreso nella retta. Il familiare, al fine di evitare smarrimenti, è tenuto a compilare all'ingresso e ad ogni nuova consegna di capi, una distinta da consegnare in segreteria, in modo che il servizio lavanderia provveda prontamente a contrassegnare tutti gli indumenti con etichetta recante il nome dell'Ospite. Nel caso di capi personali di particolare pregio o valore affettivo, è consigliabile provvedere in proprio al lavaggio.

Il personale indossa una divisa bianca e tesserino identificativo.

### ➤ **Pulizia degli ambienti**

Il servizio di pulizia degli ambienti viene eseguito con la massima cura in tutti gli ambienti della struttura. Il servizio è garantito 7 giorni su 7 da parte di personale specializzato. Sono attuate tutte le misure previste dai protocolli ministeriali compreso l'utilizzo di prodotti specifici a base di ipoclorito di sodio ed etanolo. Vengono utilizzati carrelli professionali, macchinari ed attrezzature professionali per la disinfezione di ambienti.

Il personale indossa una casacca viola con tesserino identificativo

### ➤ **Manutenzione ordinaria e straordinaria dello stabile**

Le manutenzioni ordinarie vengono svolte in parte da manutentori interni e in parte da aziende specializzate esterne che garantiscono uno standard di funzionamento costante. Gli impianti (elettrico, idraulico, rilevazioni fumi, impianti di sollevamento verticale) vengono mantenuti da aziende esterne che ne garantiscono il

corretto funzionamento monitorando l'usura delle parti che li compongono e svolgendo tutte le verifiche previste da normativa vigente. Gli spazi interni, l'arredamento e ogni strumentazione viene monitorata e immediatamente segnalata al reparto manutentivo.

➤ **Riconoscibilità delle diverse figure professionali**

La Struttura, nel rispetto delle normative e con l'intento di migliorare il servizio reso agli ospiti, si impegna a verificare che tutto il personale apponga sul taschino della casacca il badge con il nome e la qualifica dell'operatore al fine di consentire agli ospiti e a tutti gli interessati l'individuazione delle figure professionali che operano in struttura.

Questi standard sono adottati al fine di consentire agli ospiti e a tutti gli interessati l'individuazione delle figure professionali che operano in struttura.

Le colorazioni delle divise sono le seguenti :

<b>RUOLO</b>	<b>CASACCA</b>	<b>PANTALONE</b>
<b>INFERMIERE PROFESSIONALE</b>	<b>AZZURRA</b>	<b>AZZURRO</b>
<b>ASA/OSS</b>	<b>LILLA</b>	<b>LILLA</b>
<b>SERVIZI GENERALI</b>	<b>VIOLA</b>	<b>BIANCO</b>
<b>FISIOTERAPISTA</b>	<b>ARANCIONE</b>	<b>ARANCIONE</b>
<b>ANIMATRICE</b>	<b>BIANCA CON BORDI LILLA</b>	<b>BIANCO</b>
<b>CUCINA</b>	<b>BIANCA</b>	<b>SCACCHI</b>
<b>LAVANDERIA</b>	<b>BIANCA</b>	<b>BIANCA</b>

## 10. ORARIO DI VISITA

Le visite agli ospiti sono consentite tutti i giorni dalle 8,00 alle 20,00; si richiede ai visitatori di limitarle durante la somministrazione dei pasti, le operazioni di igiene e cura della persona e quando gli ospiti stanno riposando.

## 11. GIORNATA TIPO

<b>Orario</b>	<b>Attività</b>
Ore 7,00 – 9,30	Sveglia ospiti, igiene personale, somministrazione terapie e colazione
Ore 9,30	Visite mediche, medicazioni e bagni, fisioterapia attiva e passiva
Ore 10,00 – 12,00	Attività di animazione, distribuzione di bevande, visite protette con familiari
Ore 12,00 – 13,00	Pranzo, somministrazione terapie e igiene orali
Ore 13,00 – 14,30	Riposo pomeridiano o sala lettura / televisione
Ore 14,30 – 17,00	Assistenza ospiti, fisioterapia attiva e passiva, attività di animazione, merenda, visite protette con familiari
Ore 18,00	Cena
Ore 19,30 -21,00	Preparazione al riposo notturno

Gli orari delle attività fisioterapiche possono variare a seconda delle esigenze assistenziali e di reparto.

## 12. ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIOSANITARIA

Ospiti e familiari possono fare richiesta di accesso o rilascio di documentazione, certificati e relazioni attraverso la compilazione di un apposito modulo ritirabile presso la Reception. Tempistica per la consegna della documentazione:

- Copia della cartella clinica entro 30 giorni dalla richiesta;
- Certificazioni / relazioni / domanda di invalidità entro 10 giorni dalla richiesta;
- Certificazioni di degenza entro 3 giorni dalla richiesta.

Il rilascio di tali documenti è gratuito tranne che per la copia della cartella clinica (costo 30 euro o 0,50 € a foglio se la cartella supera le 50 pagine).

Per garantire la trasparenza dell'attività sociosanitaria, in conformità alle vigenti disposizioni in materia, l'RSA assicura a tutti gli ospiti o agli aventi diritto titolo (parenti, amministratore di sostegno, assistente sociale) di richiedere copia della cartella clinica. Per esercitare il diritto di accesso, alla cartella clinica, si deve farne richiesta scritta presentando un documento d'identità.

Qualora la richiesta sia incompleta, la direzione ne dà comunicazione al richiedente entro 10 gg., ed il termine del procedimento (30 gg) ricomincia a decorrere dalla presentazione della richiesta corretta.

L'accesso può essere esercitato attraverso la semplice visione dei documenti con eventuale trascrizione manuale degli stessi con estrazione di copia.



### **13. APPREZZAMENTI O RECLAMI**

Per monitorare la qualità dei servizi vengono utilizzati periodicamente strumenti di verifica della soddisfazione degli ospiti e dei loro famigliari, così come degli operatori. Con cadenza annuale, e secondo le indicazioni del progetto Locale della struttura, vengono sottoposti i questionari relativi al gradimento:

- degli operatori
- dei parenti delle ospiti
- delle ospiti degenti.

Presso la bacheca della struttura, nel III quadrimestre dell'anno, vengono esposte tramite comunicazione della direzione:

- le motivazioni e la necessità di sottoporre i questionari,
- le modalità e i tempi di consegna dei questionari,
- i luoghi per poterli ritirare e la procedura per la restituzione.

I risultati e le eventuali criticità vengono

1. valutati dalla responsabile della struttura e coordinatrice del servizio;
- 2 ipotizzate miglorie e stesi piani di attuazione;
3. affissi in bacheca per darne comunicazione;

Gli ospiti e/o i loro famigliari possono presentare osservazioni, reclami o apprezzamenti sul servizio, sia chiedendo direttamente un colloquio con la Direzione, sia compilando l'apposito modulo disponibile sul sito della RSA. Sarà premura della Casa dare sollecita risposta scritta qualora il reclamo sia firmato , al massimo entro trenta giorni.

### **DIFFUSIONE**

La Carta dei Servizi esposta presso la bacheca dell'R.S.A, è a disposizione in segreteria ed è scaricabile dal sito internet [www.rsacasasantagnese.it](http://www.rsacasasantagnese.it), la stessa viene consegnata ad ogni persona che ne richiede, nonché nel caso in cui avvenga il ricovero , allegata al Contratto d'Ingresso.

### **Allegati:**

- Carta dei Diritti dell'Anziano (una copia è sempre esposta la bacheca dell'RSA)
- Scheda segnalazione disservizi e reclami
- Questionario di soddisfazione (degli ospiti, dei famigliari degli ospiti, degli operatori)
- Menù

## ALLEGATI

### Carta dei diritti degli anziani

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

Il 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 sia 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 dell'attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali statuti, regolamenti o carte dei servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

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

il principio di "giustizia sociale", enunciato nell'articolo 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico sociale, che è, 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 circoscrittibile in una classe di età particolare, poiché si estende in tutto l'arco della vita;

il principio di "solidarietà", enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene 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 dell'effettiva realizzazione dei diritti della persona;

il principio della "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 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	LA SOCIETÀ E LE ISTITUZIONI HANNO IL DOVERE
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, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con 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 a meno dell'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nella vita della comunità
di scegliere dove vivere di conservare la libertà	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 permettevano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato
nell'ambiente che meglio garantisce di essere accudita e curata 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 ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione
di vivere con chi desidera.	di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
di avere una vita di relazione.	di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di integrare liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.	di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.	di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
di essere messa in condizione di godere e di conservare la propria dignità ed il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia od 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.

## ALLEGATO 2

### SCHEDA PER LA SEGNALAZIONE DI DISSERVIZI E RECLAMI E QUESTIONARI DI SODDISFAZIONE

Istituto Figlie di S. Maria della Provvidenza  
Casa Sant'Agnese

#### Scheda per la segnalazione di disservizi e reclami

Data \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

in qualità di (barrare la qualifica)

- Familiare dell'ospite
- Ospite
- Operatore

Al fine di contribuire al miglioramento dell'attività dell'RSA Casa S. Agnese, desidero informarVi (barrare la casella interessata) di :

non essere soddisfatto/a del/dei seguente/i servizio/i:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> DIREZIONE       | <input type="checkbox"/> SEGRETERIA           |
| <input type="checkbox"/> PORTINERIA      | <input type="checkbox"/> CENTRALINO           |
| <input type="checkbox"/> ASS. MEDICA     | <input type="checkbox"/> ASS. INFERMIERISTICA |
| <input type="checkbox"/> ASS. IN REPARTO | <input type="checkbox"/> ASS. RIABILITATIVA   |
| <input type="checkbox"/> ANIMAZIONE      | <input type="checkbox"/> CUCINA               |
| <input type="checkbox"/> LAVANDERIA      | <input type="checkbox"/> PULIZIA              |
| <input type="checkbox"/> ALTRO _____     |   |

Per i seguenti motivi:

\_\_\_\_\_

Oppure

Per quanto accaduto in questa circostanza:


\_\_\_\_\_

Desidero inoltre dare i seguenti suggerimenti:

\_\_\_\_\_

Resto in attesa del vostro gentile riscontro

Firma \_\_\_\_\_

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO FIGLIE DI SANTA MARIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA</p> <p style="text-align: center;">Casa S. Agnese</p> <p style="text-align: center;">Via G. Frua, 4 – 21047 Saronno</p>	<p style="text-align: right;">Rev.01 del 28/11/2021</p>
<b>Questionario di valutazione del grado di soddisfazione dell'OPERATORE</b>		

Gentile operatore,

La invitiamo a compilare il presente questionario anonimo che può contribuire a farci comprendere meglio le Sue esigenze professionali.

Le risposte da Lei fornite costituiranno motivo di stimolo per migliorare la qualità dei servizi, al fine di soddisfare il più possibile le sue esigenze e quelle degli ospiti .

La preghiamo di compilare il questionario entro il 20/12/2021.

Per eventuali chiarimenti o spiegazioni è possibile contattare l' ufficio amministrativo di competenza dal lunedì al lunedì al venerdì dalle ore 12.30 alle ore 13.30

Grazie per al sua collaborazione!

La direzione  
RSA "Casa Sant'Agnese"

Risposta facoltativa

- Professione asa/oss
- infermiere
- fisioterapista
- educatore
- addetto servizi generali (cucina, sanificazione e pulizia, centralino, manutentore)
- amministrativo
- personale sanitario altro

A	<b>COMUNICAZIONE</b>		
1	È soddisfatto delle modalità di comunicazione relative agli aspetti organizzativi (consegna)	SI	NO
2	È soddisfatto delle modalità di comunicazione relative ai piani di lavoro	SI	NO
3	È soddisfatto delle modalità di comunicazione relative alle procedure di sicurezza ed emergenza	SI	NO
B	<b>RELAZIONE</b>		
4	E' soddisfatto/a del rapporto con gli altri operatori?	SI	NO
5	E' soddisfatto/a del rapporto con referenti e superiori?	SI	NO
6	Si sente apprezzato/a e rispettato nel suo lavoro da parte degli utenti (ospiti/parenti) ?	SI	NO
C	<b>COORDINAMENTO/ORGANIZZAZIONE</b>		
7	E' soddisfatto del grado di coordinamento tra il suo lavoro e quello degli altri operatori?	SI	NO
8	<b>E' soddisfatto del grado di collaborazione tra lei e:</b>		
8A	Ausiliari Socio-Assistenziali del nucleo (ASA)?	SI	NO

8B	Infermieri e caposala?	SI	NO
8C	Oss?	SI	NO
8D	Medici?	SI	NO
8E	Fisioterapisti ?	SI	NO
8F	Animatori/educatori ?	SI	NO
8G	Personale amministrativo?	SI	NO
8H	Personale di lavanderia?	SI	NO
8I	Personale di pulizia?	SI	NO
8L	Personale di mensa?	SI	NO
8M	Personale di cucina ?	SI	NO
8N	Personale di manutenzione ?	SI	NO
8P	Volontari ?	SI	NO
9	E' soddisfatto del lavoro d'équipe sociosanitaria (medico, caposala, infermiere, fisioterapista...)?	SI	NO
10	E' soddisfatto degli strumenti adottati dall' équipe sociosanitaria (riunioni, protocolli...)?	SI	NO
10	Come giudica il livello di organizzazione dell'unità di offerta?	positiva	negativa
<b>D</b>	<b>PROFESSIONALITA' E RUOLO</b>		
11	Conosce gli obiettivi, i compiti e le responsabilità assegnate al suo ruolo?	SI	NO
12	Consiglierebbe il ricovero in questa struttura a familiari e/o conoscenti?	SI	NO
13	Consiglierebbe ad un amico il lavoro presso questa struttura?	SI	NO
<b>E</b>	<b>AMBIENTE FISICO DI LAVORO</b>		
14	E' soddisfatto del suo ambiente di lavoro	SI	NO
<b>F</b>	<b>ORARI DI LAVORO</b>		
15	E' soddisfatto dei suoi orari di lavoro	SI	NO

La preghiamo di segnalare eventuali note e suggerimenti

---



---



---

Mi piacerebbe in questa struttura


---



---



---


	<b>ISTITUTO FIGLIE DI SANTA MARIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA</b> Casa S. Agnese Via G. Frua, 4 – 21047 Saronno	Rev.01 del 28/11/2021
<b>Questionario di valutazione del benessere aziendale</b>		

Gentile operatore ,  
 l'istituto presso il quale operi, è interessato al tuo grado di soddisfazione circa il essere operatore presso la nostra Casa. Ti chiediamo di barrare la casella relativa al tuo gradimento rispetto alle aree sotto indicate.  
 Ringraziandoti per la collaborazione, ti auguriamo buon lavoro.

**AREE ANALIZZATE**

	INSUF	SCARSO	SUFF	BUONO	ECCEL
Formazione in materia di igiene					
Formazione in materia di sicurezza sul lavoro					
Confort degli ambienti					
Sicurezza ambienti di lavoro					
Rapporto numero personale - assistiti					
Puntualità degli stipendi					
Coordinamento attività					
Chiarezza delle procedure					
Grado di riconoscimento dell'attività per il lavoro svolto					
Grado di valorizzazione sulle capacità professionali					
Grado di collaborazione con i colleghi					
Come valuta il lavoro di gruppo					
Come valuta il suo stato di salute					
Come valuta il sistema di comunicazione nel suo nucleo-area					

Osservazioni \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

	<b>ISTITUTO FIGLIE DI SANTA MARIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA</b>  Casa S. Agnese  Via G. Frua, 4 – 21047 Saronno	Rev.01 del  28/11/2021
<b>Questionario di valutazione del grado di soddisfazione del familiare e dell'ospite</b>		

## QUESTIONARIO PER LA RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI / FAMILIARI

Gentile Signora/e

La invitiamo a compilare il presente questionario anonimo che può contribuire a comprendere meglio le Sue esigenze e necessità e Le permette di esprimere una personale valutazione sulla qualità dei servizi erogati. Sarà preziosa la Vostra collaborazione per conoscere come valutate l'assistenza fornita ai Vostri famigliari e congiunti, anche in relazione ai comfort alberghieri e integrativi a loro offerti. Le risposte da Voi fornite costituiranno motivo di stimolo per migliorare la qualità dei servizi, al fine di soddisfare il più possibile le esigenze Vostre e del Vostro familiare, nostro ospite.

<b>ETA' DELL'OSPITE</b>	.....anni			
<b>ETA' DELL'OSPITE</b>	<input type="checkbox"/> maschio	<input type="checkbox"/> femmina		
<b>VIVE NELLA RESIDENZA DA:</b>	<input type="checkbox"/> meno di 6 mesi	<input type="checkbox"/> da 6 mesi a 2 anni	<input type="checkbox"/> più di 2 anni	<input type="checkbox"/> più di 4 anni
<b>INDICARE LA PERSONA CHE COMPILA IL PRESENTE QUESTIONARIO</b>	<input type="checkbox"/> ospite	<input type="checkbox"/> familiare	Specificare: <input type="checkbox"/> coniuge <input type="checkbox"/> figlio/figlia <input type="checkbox"/> nipote <input type="checkbox"/> altro	
<b>1. E' SODDISFATTO DELL'ACCOGLIENZA E DELLE INFORMAZIONI RICEVUTE IN RESIDENZA?</b>	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ carta dei servizi (indicazioni in merito ai servizi disponibili e alle modalità per usufruirne)	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ orari di apertura al pubblico degli uffici amministrativi e accessibilità alle informazioni	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco



**2. E' SODDISFATTO DELL'AMBIENTE E DELLE STRUTTURE PRESENTI IN RESIDENZA?**

◇ ambienti comuni: aspetto, comodità, temperatura, ventilazione, luminosità	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ camera personale: comodità, dimensione, arredo, temperatura, luminosità	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco

**3. E' SODDISFATTO DELLA CURA DEDICATA AD IGIENE PERSONALE E PULIZIA AMBIENTI?**

◇ cura dedicata all'igiene personale	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ pulizia dei servizi igienici e degli ambienti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco

**3. E' SODDISFATTO DELLA CURA DEDICATA AD IGIENE PERSONALE E PULIZIA AMBIENTI?**

◇ cura dedicata all'igiene personale	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ pulizia dei servizi igienici e degli ambienti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco

**4. E' SODDISFATTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE?**

◇ qualità dei pasti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ quantità dei pasti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ varietà nel menu	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ possibilità di modificare i cibi in presenza di disturbi di masticazione, di deglutizione o per i suoi problemi di salute	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco

**5. E' SODDISFATTO DEL SERVIZIO DI LAVANDERIA?**

	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
--	--------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

**6. E' SODDISFATTO DELL'ORGANIZZAZIONE DEGLI ORARI IN RESIDENZA?**

◇ orari apertura alle visite	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ orari pasti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ orari sonno/veglia	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco

**7. E' SODDISFATTO DELLA CORTESIA, PROFESSIONALITA' E SOLLECITUDINE DEL PERSONALE ASSISTENZIALE?**

◇ personale ausiliario	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

◇ infermieri	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ personale medico	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ fisioterapisti	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ animatori	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
<b>8. SI SENTE COINVOLTO NEL PROGRAMMA DI ASSISTENZA INDIVIDUALE (PAI)?</b>	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
<b>9. E' SODDISFATTO DELLE ATTIVITA' DI ANIMAZIONE?</b>	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
<b>10. E' SODDISFATTO DELLE ATTIVITA' DI FISIOTERAPIA?</b>	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
<b>11. E' SODDISFATTO DEL RISPETTO DELL'INTIMITA' E DELLA PRIVACY?</b>	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
<b>12. COME PERCEPISCE L'ATMOSFERA ED IL CLIMA EMOTIVO IN RESIDENZA?</b>	<input type="checkbox"/> serena	<input type="checkbox"/> malinconica		
◇ è soddisfatto del rapporto umano con gli altri ospiti/familiari?	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ è soddisfatto del rapporto umano con il personale che si occupa di lei?	<input type="checkbox"/> molto	<input type="checkbox"/> abbastanza	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> molto poco
◇ percepisce cortesia, disponibilità ed umanità da parte del personale nei suoi confronti?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no		
<b>13. QUALI ASPETTI APPREZZA MAGGIORMENTE</b>				
<b>14. QUALI ASPETTI LE SEMBRANO MENO VALIDI</b>				

Data \_\_\_\_\_

## ALLEGATO 3

### MENU' INVERNO / ESTATE

Il servizio ristorazione consiste nella preparazione della colazione, del pranzo e della cena e viene svolto internamente da personale specializzato alle dirette dipendenze della RSA.

Il menù giornaliero, sulla base delle tabelle dietetiche predisposte dalla Residenza e approvate dal competente Servizio dell'A.T.S , è articolato su 4 settimane e strutturato secondo le tabelle dietetiche approvate dalla A.T.S competente.

Oltre ai pasti principali viene garantita la distribuzione di bevande durante la mattina ed il pomeriggio.

#### COLAZIONE

- Latte parzialmente scremato 200 ml **oppure** yogurt da latte intero alla frutta 125ml **oppure** Tè 200 ml
- Fette biscottate 30 g **oppure** biscotti secchi 30 g
- Marmellata 20 g
- Zucchero 5 g

#### MERENDA

- Tè 200 ml **oppure** camomilla 200 ml
- Fette biscottate integrali 15 g **oppure** biscotti secchi 15 g
- Zucchero 5 g

	CASA SANT'AGNESE MENU ESTIVO 1 SETTIMANA						
PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO			PASTA INTEGRALE AL SALMONE				LASAGNE
	PASTA AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLA MILANESE		GNOCCHI AL POMODORO	PASTA AL PESTO	PASTA AGLI AROMI	
PRIMO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO
	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA AL POMODORO PASTINA
SECONDO	LONZA AGLI AROMI	SCALOPPINA TACCHINO di LIMONE		COTOLETTA ALLA MILANESE	MERLUZZO GRATINATO al FORNO	POLLO ARROSTO	
	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	POMODORI GRATINATI	COSTE ALL'AGRO	MELANZANE TRIFOLATE	VERDURE GRIGLIATE	POMODORI	CIPOLLINE IN AGRODOLCE	CAROTE JULIENNE
CONTORNO	INSALATA	INSALATA	POMODORI	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	ERBETTE AL VAPORE
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO	PASTA E FAGIOLI						
		PASSATELLI IN BRODO	RISO E PREZZEMOLO	MINESTRA D'ORZO	PIZZA	CREMA DI BROCCOLI E PATATE	PASTINA
PRIMO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
SECONDO		ZUCCHINE RIPIENE CON FORMAGGIO	FRITTATA AGLI AROMI	CROCCHETTE DI LEGUMI	CRESCENZA	BURGER DI PISELLI	PLATESSA CON VERDURE
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	SPINACI AL BURRO	INSALATA	CAROTE AL BURRO	CAVOLFIORI AL VAPORE	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO
CONTORNO	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	POMODORI	POMODORI	SPINACI ALL'OLIO	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU ESTIVO 2 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>		PASTA INTEGRALE AL SUGO DI TONNO					TAGLIATELLE AL RAGU'
	CHICCHE AL POMODORO		POLENTA	PASTA AGLI AROMI	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PASTA CON MELANZANE	
<b>PRIMO</b>	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA/RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO
	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALPOMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA ALPOMODORO	PASTA AL POMODORO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	STRACCHETTI DI TACCHINO AL LIMONE		BRUSCITT <sup>9,12</sup>	NASELLO ALLA MUGNAIA	ROASTBEEF	POLLO ALLE VERDURE	
<b>SECONDO</b>	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAPONATA	ERBETTE ALL'OLIO	POMODORI	INSALATA	ZUCCHINETRIFOLATE	CAROTE JULIENNE
<b>CONTORNO</b>	POMODORI	INSALATA	INSALATA MISTA	INSALATA	POMODORI	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
<b>CENA</b>	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>				PASTA E CECI			
	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	PASSATELLI IN BRODO	MINESTRA D'ORZO		PIZZA	MINISTRONE CON RISO	PASTINA
<b>PRIMO</b>	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	
<b>SECONDO</b>	PISELLI SALTATI	POLLO ALLE OLIVE	ROBIOLA		UOVA STRAPAZZATE	SEPPIOLINE AL SUGO	MERLUZZO GRATINATO AL FORNO
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	ERBETTE ALL'OLIO	INSALATA	INSALATA	CAROTE AL BURRO	TACCOLE ALL'OLIO	POMODORI	FAGIOLINI ALL'OLIO
<b>CONTORNO</b>	INSALATA	FINOCCHI GRATINATI	FAGIOLINI ALL'OLIO	BIETA AL VAPORE	INSALATA	ERBETTE ALL'OLIO	POMODORI
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU ESTIVO 3 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA						
		PASTA INTEGRALE POMODORO E BASILICO	PASTA AL RAGU VEGETALE	RISOTTO AGLI ASPARAGI	PASTA AL PESTO	PASTA AGLIO E OLIO	GNOCCHI ALLA ROMANA
<b>PRIMO</b>	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA / RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO
	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
		VITELLO TONNATO	PLATESSA CON VERDURE	POLPETTE DI CARNE	HALIBUT AL FORNO	HAMBURGER DI CARNE	OMELETTEALLEVERDURE
<b>SECONDO</b>	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	INSALATA	MELANZANE TRIFOLATE	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI AL BURRO	TACCOLE IN UMIDO	INSALATA	CIPOLLINE IN AGRODOLCE <sup>12</sup>
<b>CONTORNO</b>	CAVOLFIORI GRATINATI	POMODORI	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA	POMODORI		INSALATA MISTA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA
<b>CENA</b>	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>						PASTA E FAGIOLI	
	CREMA DI CAROTE CON PASTA	CREMA DI ZUCCHINE	RAVIOLI IN BRODO	MINISTRONE AI CEREALI	PIZZA		PASTINA
<b>PRIMO</b>	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
<b>SECONDO</b>	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	MERLUZZO CON CAPPERI OLIVE	MEDAGLIONI DI VERDURE	MOZZARELLA CAPRESE	BRESAOLA		BURGER DI PISELLI
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	ZUCCHINE AL VAPORE	FAGIOLINI ALL'OLIO	ERBETTE AL POMODORO	INSALATA DI POMODORI	CAROTE ALL'OLIO	VERDURE GRIGLIATE	POMODORI GRATINATI
<b>CONTORNO</b>	INSALATA	POMODORI	INSALATA	ERBETTE AL VAPORE	POMODORI	INSALATA	INSALATA MISTA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU ESTIVO 4 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO	RISOTTO AI 4 FORMAGGI		RISI E BISI			INSALATA DI RISO	PASTA AL FORNO
		CHICCHE AL POMODORO		PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA AL POMODORO BASILICO		
PRIMO	PASTA/RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA/RISO ALL'OLIO	PASTA/RISO ALL'OLIO	PASTA/RISO ALL'OLIO	PASTA/ RISO ALL'OLIO	PASTA/RISO ALL'OLIO
	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO	PASTA AL POMODORO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
		PLATESSA CON VERDURE		BOCCONCINI DI POLLO DORATI	POLPETTE DI TONNO		
SECONDO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	INSALATA	POMODORI IN INSALATA	PEPERONATA	CIPOLLINE IN AGRODOLCE	TRIS DI VERDURE	MELANZANE TRIFOLATE	POMODORI
CONTORNO	ERBETTE AL VAPORE	FINOCCHI AL VAPORE	INSALATA	POMODORI	INSALATA	INSALATA	FAGOLINI ALL'OLIO
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
DESSERT	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
	MINISTRONE CON PASTA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	PASSATELLI IN BRODO	MINISTRONE AI CEREALI	PIZZA	CREMA CAROTE E PORRI	PASTINA
PRIMO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTINA	
SECONDO	SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA	UOVA STRAPAZZATE	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO	LENTICCHIE AL POMODORO	SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE	PARMIGIANA DI MELANZANE	NASELLO ALLA MUGNAIA
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	ZUCCHINE TRIFOLATE	CAROTE PREZZEMOLATE	FAGIOLINI AL POMODORO	BROCCOLI AL VAPORE	INSALATA	BIETE ALL'OLIO	CAROTE AL BURRO
CONTORNO	INSALATA	POMODORI	INSALATA	INSALATA	TACCOLE OLIO E LIMONE	POMODORI	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU INVERNALE 1 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>		RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA				PASTA E FAGIOLI	
	PASTA AGLI AROMI		PASTA AL PESTO	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO		RISOTTO AL RADICCHIO
<b>PRIMO</b>	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA <sup>1,9</sup>
<b>SECONDO</b>	BOCCONCINI DI POLLO DORATI MANZO BOLLITO		MERLUZZO GRATINATO al FORNO MANZO BOLLITO	SCALOPPINA TACCHINO al LIMONE POLLO BOLLITO	SGOMBRO AL FORNO MANZO BOLLITO		BRASATO MANZO BOLLITO
	TRIS DI VERDURE	BROCCOLI ALL'AGRO	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORI GRATINATI	SPINACI AL BURRO <sup>7</sup>	CAOTE AL VAPORE
<b>CONTORNO</b>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	SPINACI AL VAPORE <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	DESSERT FRUTTA COTTA
<b>CENA</b>	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>				CREMA PISELLI con FARRO			
	MINISTRONE AI CEREALI	RISO E PREZZEMOLO	MINISTRONE CON PASTA		PIZZA	CREMA CAROTE e PORRI	PASTINA
<b>PRIMO</b>	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA <sup>1,9</sup>	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO
<b>SECONDO</b>	BURGER DI PISELLI POLLO BOLLITO	POLPETTE DI CARNE al POMODORO POLLO BOLLITO	CRESCENZA POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	OMELETTE ALLE VERDURE POLLO BOLLITO	POLLO ARROSTO POLLO BOLLITO	LENTICCHIE AL POMODORO POLLO BOLLITO
	CAROTE AL BURRO	FAGIOLINI ALL'OLIO	ERBETTE ALL'OLIO	COSTE SALTATE	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	FAGIOLINI ALL'OLIO
<b>CONTORNO</b>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>	INSALATA <small>PURE</small>
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE FRUTTA COTTA



**CASA SANT'AGNESE-MENU INVERNALE 2 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO				PASTA E CECI <sup>1</sup>			LASAGNE
	GNOCCHI AL POMODORO <sup>1,9</sup>	POLENTA	RISOTTO AI FUNGHI		PASTA AL POMODORO E BASILICO	PASTA AGLI AROMI	
PRIMO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	NASELLO ALLA MUGNAIA	GORGONZOLA	COTOLETTA ALLA MILANESE		MERLUZZO CON CAPPERI OLIVE	CONIGLIO AL FORNO	
SECONDO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	FINOCCHI GRATINATI	ERBETTE ALL'OLIO	FAGIOLINI ALL'OLIO	ZUCCHINE TRIFOLATE	BROCCOLI ALL'AGRO	FINOCCHI ALL'OLIO	CAROTE JULIENNE
CONTORNO	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO		PASTA CON LENTICCHIE					
	ORZOTTO ALLO ZAFFERANO		MINISTRONE CON PASTA	RISO E PREZZEMOLO	PIZZA	MINESTRA DI PATATE	PASTINA
PRIMO	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO
SECONDO	LONZA ALLA PIZZAIOLA		HALIBUT GRATINATO	UOVA STRAPAZZATE	POLLO ALLE VERDURE	CROCCHETTE DI LEGUMI	CRESCENZA
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	INSALATA	CAROTE ALL'OLIO	SPINACI ALL'OLIO	PURE DI ZUCCA	CAROTE AL VAPORE	INSALATA	CAVOLINI DI BRUXELLES
CONTORNO	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	COSTE SALTATE	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU INVERNALE 3 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO		RISOTTO CACIO E PEPE					
	PASTA INTEGRALE AL POMODORO		PASTA ALLA BOSCAIOLA	RISOTTO AL RADICCHIO	PASTA AL PESTO	PASTA AL RAGU VEGETALE	GNOCCHI ALLA ROMANA
PRIMO	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO	PASTA / RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO	PASTA/RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO
	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA	PASTINA
	SCALOPPINE VALDOSTANA		COTECHINO	MERLUZZO GRATINATO al FORNO	POLLO CON OLIVE	PLATESSA CON VERDURE	STRACCETTI TACCHINO al LIMONE
SECONDO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	SPINACI AL BURRO	MELANZANE TRIFOLATE	FINOCCHI ALL'OLIO	CAVOLFIORI GRATINATI	INSALATA MISTA	ERBETTE ALL'AGRO	FAGIOLINI AL POMODORO
CONTORNO	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
CENA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO				RISO E BISI			CREMA DI CANNELLINI CON CROSTINI
	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	MINISTRONE CON PASTA	MINESTRA D'ORZO		PIZZA	PASTINA	
PRIMO	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA
SECONDO	MEDAGLIONI DI VERDURE	SEPPIOLINE AL SUGO	POLLO ARROSTO		FRITTATA AGLI AROMI	ROBIOLA	
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	CAROTE PREZZEMOLATE	INSALATA	TRIS DI VERDURE	TACCOLE ALL'OLIO	COSTE AGLIO OLIO	FINOCCHI GRATINATI	CAROTE ALL'OLIO
CONTORNO	INSALATA	TACCOLE IN UMIDO	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
PRODOTTO DA FORNO	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
DESSERT	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

**CASA SANT'AGNESE-MENU INVERNALE 4 SETTIMANA**

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
<b>PIATTO UNICO</b>			RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA				PIZZOCCHERI
	RISOTTO ALLA ZUCCA	POLENTA		SPAGHETTI AGLIO E OLIO	PASTA AL POMODORO E BASILICO	CHICCHE DI PATATE al POMODORO	
<b>PRIMO</b>	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA al POMODORO PASTINA	PASTA/ RISO ALL'OLIO PASTA AL POMODORO PASTINA
	TACCHINO AL FORNO	BRUSCITT		UOVA STRAPAZZATE	HALIBUT GRATINATO	BASTONCINI di MERLUZZO al FORNO	
<b>SECONDO</b>	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO	POLLO BOLLITO	MANZO BOLLITO
	INSALATA MISTA	BROCCOLI ALL'OLIO	INSALATA	CAVOLINI DI BRUXELLES	PURE DI ZUCCA	FAGIOLINI ALL'OLIO	CAVOLFIORI GRATINATI
<b>CONTORNO</b>	ZUCCHINE AL VAPORE	INSALATA	FAGIOLINI OLIO E SALE	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DESSERT
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA
<b>CENA</b>	<b>LUNEDI</b>	<b>MARTEDI</b>	<b>MERCOLEDI</b>	<b>GIOVEDI</b>	<b>VENERDI</b>	<b>SABATO</b>	<b>DOMENICA</b>
<b>PIATTO UNICO</b>						PASTA E FAGIOLI	
	CREMA DI CAROTE CON PASTA	PASSATO DI VERDURA CON CROSTINI	MINISTRONE AI CEREALI	MINISTRONE CON FARRO	PIZZA		PASTINA
<b>PRIMO</b>	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO PASTINA	PASTA ALL'OLIO
<b>SECONDO</b>	PISELLI IN UMIDO	NASELLO ALLA MUGNAIA	CRESCENZA	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	PROSCIUTTO COTTO		LONZA AGLI AROMI
	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO	POLLO BOLLITO
	TRIS DI VERDURA	SPINACI AL BURRO	CAROTE ALL'OLIO	FINOCCHI ALL'OLIO	INSALATA	COSTE AGLIO E OLIO	TACCOLE IN UMIDO
<b>CONTORNO</b>	INSALATA	INSALATA	INSALATA	INSALATA	FINOCCHI GRATINATI	INSALATA	INSALATA
	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE	PURE
<b>PRODOTTO DA FORNO</b>	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE	PANE COMUNE
<b>DESSERT</b>	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA



## Organigramma funzionale R.S.A. "Casa Sant'Agnese"

