Casa Sant'Agnese

Residenza Sanitaria Assistenziale

SUORE GUANELLIANE

CARTA DEI SERVIZI

2026



INDICE

Premessa 4

1. Dove siamo 4

2. Chi siamo 5

3. Missione e valori 5

4. Organizzazione della struttura 6

5. Ammissione 7

6. Dimissione / trasferimenti 9

7. Assenze temporanee / ricoveri ospedalieri 9

8. Retta 9

9. Servizi offerti 10

10. Orario di visita 15

11. Giornata tipo 16

12. Accesso alla documentazione sociosanitaria 16

13. Apprezzamenti o reclami 17

14. Diffusione 17

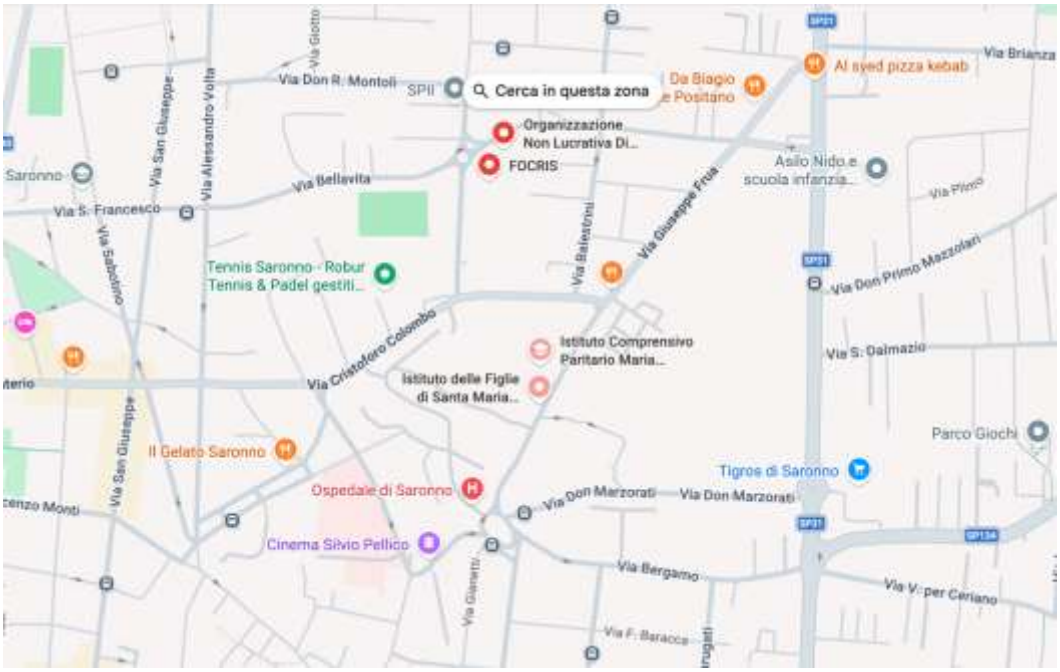
Allegati 18

PREMESSA

Gentile utente,
questo opuscolo costituisce la "Carta dei Servizi "della R.S.A Casa Sant'Agnese, sita in Saronno (VA) 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: segreteria@rsacasasantagnese.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 esanitario. 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'impegnocontinuo 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 incondizioni 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 erogatialla 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 nelquale 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'Agnese 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 + 1 stanza triage) 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 + 1 stanza triage)
- 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. RSA aperta tutto l'anno.

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 lunedi' al venerdi' dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 15.00 oppure scaricando i moduli dal sito internet: rsacasasantagnese.it o, ancora, richiedendoli mezzo mail all'indirizzo segreteria@rsacasasantagnese.it
- presentazione della domanda da parte dell'interessato e di chi ne fa le veci, può avvenire con consegnadiretta, previo appuntamento concordato con la segreteria, oppure tramite mail a: 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 al GDPR 2016/679
Il giorno dell'ingresso sono previsti colloqui con il personale medico, educativo, fisioterapico, amministrativo. In tale sede si richiede la compilazione ai caregiver / ads / parente dei documenti e dei 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). Attivazione della Cartella Sanitaria Elettronica.

- 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 inoriginale)
- Certificato di residenza e stato di famiglia
- documentazione clinica (ricoveri ospedalieri, referti, ecc)
- esami ematochimici (eseguiti negli ultimi tre mesi se in possesso)
- RX torace (se in possesso)
- Tampone Antigenico
- 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 almeno 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'RSA 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;
- mancata collaborazione da parte dell'ospite e/o dei suoi parenti e/o ADS nell'assunzione di trattamenti farmacologici e terapeutici elaborati dai sanitari della Struttura;
- disinteresse alle istanze della RSA Casa Sant'Agnese sulla necessità di nomina della figura dell'Amministratore di Sostegno nei casi d'incapacità dell'ospite;
- mancato pagamento della retta per un periodo superiore a tre mesi;

Al momento della dimissione per trasferimento presso altra struttura o verso il domicilio, 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 Euro 80,00 per stanza singola, Euro 76,00 per stanza a 2 letti ed Euro 74,00 per stanza a 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 accertamento équipe multidisciplinare.

La retta non comprende visite mediche ed interventi specialistici privati, pratiche burocratiche (notaio, avvocato. ecc.), trasporti, assistenza ospedaliera, biancheria ed abbigliamento personale, parrucchiera e podologo.
Il pagamento avviene tramite bonifico bancario e/o SSD (addebito bancario automatico) il 5 del mese corrente. 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 e il sabato, la domenica, i festivi per due ore; nelle ore rimanenti dei giorni settimanali e di notte, è attivo un servizio di reperibilità medica garantendo così la copertura dell'assistenza nelle 24 ore. 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 il 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.

Il personale socio sanitario ed assistenziale indossano una divisa color lilla e tesserino identificativo.

- **Servizio di fisioterapia**

È garantito dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 17:00 e il sabato dalle 9:00 alle 12:00
Il servizio di fisioterapia è progettato e finalizzato al mantenimento della capacità motoria funzionale residua, attraverso progetti orientati a una corretta postura, al deambulamento e all'elasticità motoria.
L'attività di fisioterapia può essere svolta all'interno del nucleo di degenza oppure presso la palestra polifunzionale e può prevedere l'utilizzo di attrezzature specifiche (cyclette, spalliere, paracadute ludico-motorio…).

I fisioterapisti indossano una divisa color arancione e tesserino identificativo.

- **Servizio di animazione**

È garantito dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00. 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. Il personale educativo stila una programmazione annuale con progetti finalizzati al benessere delle degenti. Il servizio organizza attività di stimolazione cognitiva, rafforzo relazionale, laboratori creativi per attività varie sia presso i nuclei che presso la sala di animazione. Le attività sono finalizzate a migliorare la qualità del tempo trascorso nell'RSA e prevedono momenti

socioculturali di aggregazione in collaborazione con altri enti ed istituzioni presenti sul territorio, oltre a feste, eventi ed uscite.

Le educatrici indossano una casacca bianca con i bordi viola e tesserino identificativo.

- **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;
  - rendicontazioni ad ATS e Regione (debito informativo);
  - fatturazione ai clienti;
  - pagamenti e rimborsi;
  - rilascio delle dichiarazioni annuali ai fini fiscali tramite mail/pec oppure consegna diretta.

- **Servizio di segreteria**

  Il servizio di segreteria è disponibile dal lunedì al venerdì dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 15.00. Il personale si occupa:
  - Aggiornamento lista d'attesa
  - Prima valutazione delle domande d'ingresso
  - Rapporti con il territorio
  - Visita guidata della Struttura
  - Relazioni con le famiglie degli ospiti

- **Controllo Accessi**

  La ns. struttura ha attivato un sistema di controllo degli accessi mediante tastiera numerica, al fine di garantire un più elevato livello di sicurezza per i nostri ospiti e per tutto il personale.

- **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, ipoglucidiche, 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 degli ospiti è gestito da personale interno, mentre la biancheria piana da azienda esterna.

  Il costo del servizio della lavanderia è compreso nella retta. Il servizio lavanderia provvede a contrassegnare tutti gli indumenti consegnati in struttura, con etichetta recante il nome dell'Ospite. Si consiglia di evitare di consegnare in struttura indumenti di pregio (cachemire…ecc.) e si prediligono capi di cotone o caldo cotone.

  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. 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 manutenuti 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:

RUOLO	CASACCA	PANTALONE
Infermiere professionale	Azzurra	Azzurro
ASA / OSS	Lilla	Lilla
Servizi generali	Viola	Bianco
Fisioterapista	Arancione	Arancione
Animatrice	Bianca con bordi lilla	Bianco
Cucina	Bianca	Scacchi
Lavanderia	Bianca	Bianca

10. ORARIO DI VISITA

Le visite agli ospiti sono consentite tutti i giorni dalle 8,00 alle 20,00; su autorizzazione della Direzione, l'utente potrà accedere in struttura dalle 20,00 alle 8,00. Si richiede ai visitatori di limitare le visite durante la somministrazione dei pasti, le operazioni di igiene e cura della persona e quando gli ospiti stanno riposando. RSA aperta tutto l'anno, ovvero 365 gg.

11. GIORNATA TIPO

ORARIO	ATTIVITA'
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 – 11:30	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 – 18:00	Assistenza ospiti, fisioterapia attiva e passiva, attività di animazione, merenda, visite protette con familiari
Ore 18:30	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 Segreteria. 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 migliorie 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.

14. DIFFUSIONE

La Carta dei Servizi esposta presso la bacheca dell'RSA, è a disposizione in segreteria ed è scaricabile dal sito internet 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
- Listino Prezzi per eventuali costi aggiuntivi per prestazioni specifiche
- Menù
- Questionario di soddisfazione (degli ospiti, dei famigliari degli ospiti, degli operatori)

ALLEGATI

ALLEGATO 1: 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 sanitario 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 circoscrivibile in una classe di età particolare, poiché si estende in tutto l'arco della vita;

il principio di "**solidarietà**", enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene 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 si 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 SOCIETA' 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 coglierneil significato nel corso della storia della popolazione
di conservare le proprie modalità di condotta, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse	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

dovessero apparire in contrasto con comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.	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 continuarea 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 essereaccudita e curata il recupero della funzione lesa.	di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, sequesto è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Restacomunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessarioper la cura e la riabilitazione
di vivere con chi desidera.	di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i famigliari, 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 ghettizzazioneche 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 diviolenza 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 perditaparziale 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

Data _____

Il/la sottoscritto/a _____ residente in _____

Prov. _____Via _____ n. ___ Tel. _____

in qualità di (barrare la qualifica)

- o Famigliare dell'ospite
- o Ospite
- o Operatore

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

non essere NO DS soddisfatto/a del/dei seguente/i servizio/i:

☐ DIREZIONE	☐ SEGRETERIA
☐ PORTINERIA	☐ CENTRALINO
☐ ASS. MEDICA	☐ ASS. INFERMIERISTICA
☐ ASS. IN REPARTO	☐ ASS. RIABILITATIVA
☐ ANIMAZIONE	☐ CUCINA
☐ LAVANDERIA	☐ PULIZIA

☐ 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

ALLEGATO 3
(DETTAGLIO COSTI AGGIUNTIVI PER PRESTAZIONI SPECIFICHE)

LISTINO PREZZI 2026

SERVIZIO	PREZZO
○ **TRATTAMENTO PODOLOGICO:**	**€. 50,00**

(SU RICHIESTA, E'NECESSARIO INFORMARE UN MEDICO DELLA STRUTTURA)

○ **PARRUCCHIERE**
(SU RICHIESTA, UNA VOLTA ALLA SETTIMANA, AL MARTEDÌ MATTINA. E' NECESSARIO PRENOTARE APPUNTAMENTO TRAMITE LA SEGRETERIA DELLA STRUTTURA)

SOLO TAGLIO	**€. 14,00 (DONNA)** **€. 13,00 (UOMO)**
SOLO PIEGA	**€. 12,00**
TAGLIO + PIEGA	**€. 25,00**
COLORE	**€. 20,00**
PERMANENTE	**€. 25,00**

○ **TRASPORTO IN AMBULANZA:** *COSTO VARIABILE IN BASE ALL'OPERATORE/ENTE DI TRASPORTO CONTATTATO*

ALLEGATO 4:
MENU' ESTIVO / INVERNALE

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 competenteServizio dell'ATS, è articolato su 4 settimane e strutturato secondo le tabelle dietetiche approvate dalla A.T.Scompetente.

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

MENU' ESTIVO 1ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO			Pasta integrale al Salmone				Lasagne
PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto alla Milanese		Giocchi al Pomodoro	Pasta al pesto	Pasta agli aromi	
	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
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 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
CONTORNO	Spinaci al burro	Insalata	Carote al burro	Cavolfiori al vapore	Zucchine trifolate	Insalata	Fagiolini all'olio
	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

MENU' ESTIVO 2ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO		Pasta integrale al sugo di tonno					Tagliatelle al ragù
	Chicche al pomodoro		Polenta	Pasta agli aromi	Risotto alle zucchine	Pasta con melanzane	
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
SECONDO	Straccetti di tacchino al limone		Brucitt	Nasello alla mugnaia	Roastbeef	Pollo alle verdure	
	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito
	Zucchine trifolate	Caponata	Erbette all'olio	Pomodori	Insalata	Zucchine trifolate	Carote julienne
CONTORNO	Pomodori	Insalata	Insalata mista	Insalata	Pomodori	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 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 e ceci			
	Passato di verdura con crostini	Passatelli in brodo	Minestra d'orzo		Pizza	Minestrone con riso	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	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
CONTORNO	Insalata	Finocchi gratinati	Fagiolini all'olio	Bieta al vapore	Insalata	Erbette all'olio	Pomodori
	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	Frutta fresca di stagione
DESSERT	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

MENU' ESTIVO 3ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO	Risotto alla parmigiana						
		Pasta integrale pomodoro e basilico	Pasta al ragù vegetale	Risotto agli asparagi	Pasta al pesto	Pasta aglio e olio	Gnocchi alla romana
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
SECONDO		Vitello tonnato	Platessa con verdure	Polpette di carne	Halibut al forno	Hamburger di carne	Omelette alle verdure
	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
CONTORNO	Cavolfiori gratinati	Pomodori	Zucchine trifolate	Insalata	Pomodori		Insalata mista
	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 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 e fagioli	
	Crema di carote con pasta	Crema di zucchine	Ravioli in brodo	Minestrone ai cereali	Pizza		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	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
CONTORNO	Insalata	Pomodori	Insalata	Erbette al vapore	Pomodori	Insalata	Insalata mista
	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	Frutta fresca di stagione
DESSERT	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

MENU' ESTIVO 4ª 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
SECONDO		Platessa con verdure		Bocconcini di pollo dorati	Polpette di tonno		
	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Insalata	Cipolline in agrodolce
	Insalata	Pomodorini in insalata	Peperonata	Cipolline in agrodolce	Tris di verdure	Melanzane trifolate	Pomodori
CONTORNO	Erbette al vapore	Finocchi al vapore	Insalata	Pomodori	Insalata	Insalata	Fagiolini 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
DESSERT	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca 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
PRIMO	Minestrone con pasta	Passato di verdura	Passatelli in brodo	Minestrone ai cereali	Pizza	Crema carote e porri	Pastina
	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	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
CONTORNO	Zucchine trifolate	Carote prezzemolate	Fagiolini al pomodoro	Broccoli al vapore	Insalata	Biete all'olio	Carote al burro
	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

MENU' INVERNALE 1ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO		Ravioli di magro burro e salvia				Pasta e fagioli	
PRIMO	Pasta agli aromi		Pasta al ragù pesto	Risotto alla milanese	Pasta integrale al pomoro		Risotto al radicchio
	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
SECONDO	Bocconcini di pollo dorati		Merluzzo gratinato al forno	Scaloppina di tacchino al limone	Sgombro al forno		Brasato
	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito
CONTORNO	Tris di verdure	Broccoli all'agro	Insalata	Fagiolini all'olio	Cavolfiori gratinati	Spinaci al burro	Carote al vapore
	Insalata	Insalata	Spinaci al vapore	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 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				Crema di piselli con farro			
PRIMO	Minestrone ai cereali	Riso e prezzemolo	Minestrone con pasta		Pizza	Crema di carote e porri	Pastina
	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	Burger di piselli	Polpette di carne al pomodoro	Crescenza		Omelette alle verdure	Pollo arrosto	Lenticchie al pomodoro
	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
CONTORNO	Carote al burro	Fagiolini all'olio	Erbette all'olio	Coste saltate	Finocchi all'olio	Insalata mista	Fagiolini all'olio
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	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
	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
DESSERT	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

MENU' INVERNALE 2ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO				Pasta e ceci			Lasagne
	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Risotto ai funghi		Pasta al pomodoro e basilico	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	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
SECONDO	Nasello alla mugnaia	Gorgonzola	Cotoletta alla milanese		Merluzzo con capperi e olive	Coniglio al forno	
	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 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		Minestrone con pasta	Riso e prezzemolo	Pizza	Minestra di 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	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	Purè 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
	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
DESSERT	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta

MENU' INVERNALE 3ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO		Risotto cacio e pepe					
PRIMO	Pasta integrale al pomodoro		Pasta alla boscaiola	Risotto al radicchio	Pasta al pesto	Pasta al ragù vegetale	Gnocchi alla romana
	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
SECONDO	Scaloppine valdostana		Cotechino	Merluzzo gratinato al forno	Pollo con olive	Platessa con verdure	Straccetti di tacchino al limone
	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito
CONTORNO	Spinaci al burro	Melanzane trifolate	Finocchi all'olio	Cavolfiori gratinati	Insalata mista	Erbette all'agro	Fagiolini al pomodoro
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Fagiolini all'olio	Insalata	Insalata
PRODOTTO DA FORNO	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure
	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 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
PRIMO	Passato di verdura con crostini	Minestrone con pasta	Minestra d'orzo		Pizza	Pastina	
	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio	Pasta all'olio
SECONDO	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	Pastina	
	Medaglioni di verdure	Seppiolini al sugo	Pollo arrosto		Fritatta agli aromi	Robiola	
	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
CONTORNO	Carote prezzemolate	Insalata	Tris di verdure	Taccole all'olio	Coste aglio olio	Finocchi gratinati	Carote all'olio
	Insalata	Taccole in umido	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata
PRODOTTO DA FORNO	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure
	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

MENU' INVERNALE 4ª SETTIMANA

PRANZO	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PIATTO UNICO			Ravioli di magro burro e salvia				Pizzoccheri
PRIMO	Risotto alla zucca	Polenta		Spaghetti aglio e olio	Pasta al pomodoro e basilico	Chicche di patate al pomodoro	
	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
SECONDO	Tacchino al forno	Bruscitt		Uova strapazzate	Halibur gratinato	Bastoncini di merluzzo al forno	
	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito	Pollo bollito	Manzo bollito
CONTORNO	Insalata mista	Broccoli all'olio	Insalata	Cavolini di bruxelles	Purè di zucca	Fagiolini all'olio	Cavolfiori gratinati
	Zucchine al vapore	Insalata	Fagiolini olio e sale	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 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 e fagioli	
PRIMO	Crema di carote con pasta	Passato di verdura con crostini	Minestrone ai cereali	Minestrone con farro	Pizza		Pastina
	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	Piselli in umido	Nasello alla mugnaia	Crescenza	Bocconcini di pollo dorati	Prociutto cotto		Lonza agli aromi
	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
CONTORNO	Tris di verdure	Spinaci al burro	Carote all'olio	Finocchi all'olio	Insalata	Coste aglio e olio	Taccole in umido
	Insalata	Insalata	Insalata	Insalata	Finocchi gratinati	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
	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
DESSERT	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta	Frutta cotta