

Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)

& Po

Marzo 2018

CARTA DEI SERVIZI

CENTRO DIURNO INTEGRATO FRA PIETRO GHIDINI



Gentile signora/e con questo opuscolo riteniamo opportuno fornirle alcune informazioni riguardo il Centro Diurno Integrato.

Missione

Il Centro Diurno integrato (CDI) per anziani "Fra Pietro Ghidini" dell'IRCCS - Centro S. Giovani di Dio – Fatebenefratelli di Brescia si prefigge attività di supporto a sostegno degli anziani con decadimento cognitivo e delle loro famiglie.

Tale supporto si svolge in regime diurno. Tutti coloro che frequentano il Centro Diurno hanno pari dignità e valore, devono essere trattati con rispetto e tolleranza e accettati con i loro punti di forza e le loro debolezze

Le attività di supporto a sostegno degli anziani e delle famiglie devono essere svolte in modo affidabile, responsabile, coscienzioso e cortese

I rapporti professionali ed interpersonali tra il personale e i familiari sono improntati alla stima reciproca, allo scambio di informazioni, all'affidabilità ed alla sincerità

Il personale del Centro persegue l'obiettivo di una costante crescita, mirando ad un continuo miglioramento e mantenimento degli standard qualitativi.

L'assistenza viene erogata nel massimo rispetto della sfera individuale dell'ospite, della privacy e della propria volontà.

Obiettivi del Centro e servizi offerti

L'obiettivo del centro è quello di concorrere all'assistenza quando gli interventi attuati a domicilio non siano adeguati in termini di continuità e intensità. Fra gli altri obiettivi vi è quello di offrire sostegno alle famiglie sollevandole dall'onere assistenziale diurno. Inoltre, è obiettivo del centro l'erogazione di attività con finalità di riabilitazione cognitiva, a carattere ludico-relazionale.

Le attività animative e ricreative vengono erogate favorendo un clima di socializzazione fra gli ospiti, riproducendo, ove possibile un ambiente quanto più famigliare.

Inoltre vengono garantiti:

- prestazioni di igiene personale;
- assistenza medica e infermieristica;
- servizio di refezione (pranzo e merenda mattutina e pomeridiana);
- servizio religioso.

Criteri di accesso al Centro

Il CDI "Fra Pietro Ghidini" accoglie

- 1. persone anziane affette da deficit cognitivo di varia origine di grado lieve o moderato
- 2. con impatto sulla funzione quotidiana e riduzione dell'autonomia
- 3. associato a disturbi del comportamento di grado lieve o moderato.

Come si accede al Centro

Il CDI è convenzionato con il Comune di Brescia e la richiesta di accesso, per i pazienti inviati dai Servizi Sociali del Comune di Brescia, deve essere presentata dagli uffici di competenza.

L'ammissione al Centro, inoltre, può avvenire su richiesta diretta da parte del famigliare, con documentazione del medico di medicina generale o dello specialista. E' necessario che l'eventuale terapia farmacologica venga prescritta dal medico di medicina generale.

Prima dell'inserimento dell'anziano in lista d'attesa, presso il CDI viene eseguito un incontro preliminare per fornire sia le informazioni necessarie all'inserimento, che la descrizione dei programmi e dei servizi offerti. Durante tale incontro, si raccolgono dal familiare o dagli operatori del territorio i dati

anamnestici/clinici/socio/assistenziali necessari per la compilazione della documentazione sanitaria.

La lista d'attesa è gestita dal Coordinatore in collaborazione con l'assistente sociale del CDI.

La programmazione dell'inserimento avviene in base ai seguenti criteri:

- posti disponibili
- data di inserimento in lista di attesa
- eventuali criticità clinico-assistenziali

Cosa succede all'ingresso

All'ingresso l'ospite beneficia di una presa in carico di tipo multidisciplinare. Viene eseguito inoltre, un intervento di educazione all'ospite e ai famigliari circa la routine del centro diurno. Obiettivo di tale intervento è rendere consapevole ospite e famigliari circa le attività, le tempistiche e le figure professionali presenti.

Cosa succede al termine del percorso

La dimissione dal CDI può avvenire per le seguenti motivazioni:

- la famiglia opta per un ricovero in RSA
- le condizioni dell'ospite si aggravano al punto tale da perdere i benefici che si intendono perseguire attraverso la frequentazione del CDI. In questo caso si suggeriscono soluzioni assistenziali e di gestione più appropriate alla situazione attuale

Al momento della dimissione viene compilata una relazione che verrà consegnata alla famiglia.

Un importante finalità è l'erogazione della continuità delle cure, pertanto è obiettivo dell'équipe condividere con famigliari, col curante ed eventualmente coi servizi territoriali la dimissione o il trasferimento dell'ospiti presso un altro ente/istituto.

Accesso a documentazione

Ogni cittadino ed enti titolari di interessi può avere accesso alla documentazione mediante una richiesta (così come previsto dalla l. n. 241/90 e successive modifiche).

La richiesta deve essere presentata all'ufficio accettazione del Centro San Giovanni di Dio sito a Brescia in via Pilastroni N 4 e il rilascio avviene entro 30 giorni dalla richiesta.

Richiesta cartella clinica

Gli interessati e gli aventi diritto possono richiedere, presso l'ufficio accettazione, copia della cartella clinica da parte del paziente o suo delegato secondo le norme legislative vigenti. Il costo è di € 30 per copia cartacea e di 10 euro per il DVD. E' possibile richiedere l'invio per posta all'indirizzo indicato, con spese postali a carico del richiedente.

Chi opera all'interno del centro e quali attività si svolgono

Équipe e attività

Il personale è riconoscibile in quanto indossa cartellino di riconoscimento.

L'assistenza è garantita dalla stretta collaborazione di un'équipe curante interdisciplinare composta da:

Coordinatore

Responsabile dell'organizzazione generale del Centro.

Medico del Centro

La responsabilità terapeutica dell'ospite del CDI resta affidata al Medico di Medicina Generale.

Il medico del CDI garantisce le prestazioni sanitarie mirate alla prevenzione degli esiti di invalidità, oltre al controllo costante delle condizioni generali di salute. In aggiunta alle attività di diagnosi e cura individuale, si occupa del controllo dei programmi di recupero e riabilitazione, partecipando al lavoro collettivo diretto ad elaborare i piani di intervento individualizzati.

Assistente Sociale

E' punto di riferimento per i familiari e i servizi territoriali al fine di stabilire obiettivi condivisi con l'équipe. Collabora con l'equipe per la gestione dell'ospite.

Infermiere professionale

Gestisce la valutazione infermieristica, la rilevazione dei parametri vitali e nursing igienico-alimentare-funzionale, la somministrazione e controllo dei farmaci prescritti dal medico di medicina generale nelle ore di permanenza presso il CDI. Svolge attività educativa nei confronti del caregiver e dell'ospite.

Educatore Professionale/Animatore

In collaborazione con l'équipe gestisce la promozione e l'organizzazione di interventi finalizzati allo stimolo e al mantenimento delle capacità residue. Prevede programmazione giornaliera e settimanale delle attività che vede il coinvolgimento degli ospiti per ognuno dei quali viene aperta una cartella personale dove si strutturano progetti assistenziali individuali (PAI) e piani di intervento che prevedono rivalutazioni ogni 6 mesi.

Fisioterapista

Responsabile della valutazione fisioterapica iniziale e del suo monitoraggio periodico (ogni 6 mesi). Organizza ed individua attività riabilitative attive e/o su imitazione, sia individuale che di gruppo. Promuove trattamenti fisioterapici specifici, su indicazione specialistica (ortopedica o fisiatrica). Supervisiona le posture che l'ospite deve assumere istruendo il personale.

OTA/OSS

Gestiscono l'assistenza globale dell'ospite nelle attività della vita quotidiana.

L'attività quotidiana è caratterizzata da interventi mirati e personalizzati tesi a rispondere a esigenze assistenziali (igiene personale, interventi sanitari, alimentari, di riattivazione motoria) e cognitivo-relazionali (attività di orientamento, attività manuali, attività relazionali) in collaborazione con l'educatore professionale e la fisioterapista.

Giornata tipo

8.30-9.00 accoglienza

9.00-9.30 attività di orientamento spazio temporale (ROT informale)

9.30-10.30 attività di gruppo

10.30-11.00 gruppo stimolazione motoria

11.00-11.15 momento di preghiera

11.15-12.00 attività di preparazione del pranzo

12.00-13.00 pranzo

14.00-15.00 attività di socializzazione

15.00-15.45 attività cognitiva di gruppo(gruppo ludico pomeridiano)

15.45-16.30 momento di socializzazione

16.30-16.45 rientro a domicilio

17.00 chiusura del centro

<u>Pasti</u>

La scelta del pranzo è strutturata su un menù settimanale elaborato, d'intesa con la dietista del centro, in funzione del periodo stagionale e consente all'ospite una scelta giornaliera fra tre opzioni di: primi piatti, secondi piatti, contorni, frutta e dessert. I pasti provengono dalla cucina centrale del Centro San Giovanni di Dio. E' possibile avvalersi della consulenza della dietista anche in caso di diete speciali strutturate in mono porzioni. E' possibile richiedere il menù dettagliato.

Descrizione del centro

La capacità recettiva del Centro Diurno è di massimo 25 posti autorizzati e accreditati .

Il CD è dotato di:

sala polifunzionale

palestra

ambulatorio

studio

cucina

sala da pranzo

bagni attrezzati

giardino

Tutta la struttura sia interna che esterna è priva di barriere architettoniche ed è chiusa per evitare l'eventuale allontanamento degli ospiti

Sede: Il Centro Diurno ha sede a Brescia in Via Pilastroni n° 10

Orario di attività: tutto l'anno apertura alle ore 8.30 e chiusura alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì escluso i festivi

Orario di visita e di apertura al pubblico: per tutto l'anno dalle 8.30 alle 15.00 dal lunedì al venerdì escluso i festivi

Per informazioni, colloqui, appuntamenti ci si può rivolgere al coordinatore al numero 030 3501 461 – assistente sociale 030 3501652

E' possibile visitare il Centro da parte degli utenti potenziali, dei loro familiari e degli operatori dei servizi territoriali.

La famiglia e l'ambiente sociale

- I familiari e l'ambiente sociale sono una risorsa fondamentale nei progetti riabilitativi. Ai familiari viene chiesto di collaborare, per garantire un continuum tra il Centro e famiglia:
- nella raccolta di informazioni utili per la valutazione iniziale cognitiva e funzionale
- coinvolgimento nella definizione di obiettivi personali
- nell'apprendimento e utilizzo di abilità di comunicazione da utilizzare nella relazione con l'ospite

Vengono proposti corsi di formazione per i familiari che riguardano gli aspetti diagnostici terapeutici e riabilitativi delle malattie degenerative del sistema nervoso centrale in collaborazione con l'UO Alzheimer del Centro.

TIPOLOGIE DI RETTE

Inserimento tramite il Comune di Brescia

Per l'inserimento tramite il Comune di Brescia il riferimento per qualsiasi informazione è il Servizio Sociale per Anziani in P.zza Repubblica, n°1 Brescia tel. 030 2977620. Il servizio prevede il pagamento da parte del Comune di una retta di € 38,00 giornalieri per giornata di effettiva presenza, laddove l'utente acceda tramite il Settore Servizio Sociale per Anziani. L'utente, nei rapporti con il Comune, compartecipa a tale spesa in relazione alla situazione economico reddituale presentata.

Inserimento privato

Il servizio prevede il pagamento di una retta di € 30,00 giornalieri per giornata di effettiva presenza, laddove l'utente acceda privatamente al servizio. La fattura verrà intestata all'utente o al familiare richiedente. Non è previsto il servizio di trasporto.

E' inoltre previsto il rilascio annuale delle certificazioni fiscali.

SERVIZIO DI TRASPORTO: Il servizio di trasporto viene gestito dal Comune di Brescia per gli utenti inviati dal Comune di Brescia.

L'istituto non eroga un servizio di trasporto.

<u>Farmaci</u>

- 1. si invitano i familiari a somministrare la terapia del primo mattino e del tardo pomeriggio a domicilio;
- 2. i familiari sono tenuti a consegnare agli operatori del Centro i farmaci necessari da somministrare durante la permanenza dell'ospite presso la struttura.
- N.B.: Il personale del Centro comunicherà ai famigliari le scorte necessarie.

Effetti personali

Si consiglia al fine di una migliore assistenza, di fornire un cambio personale (abiti, spazzolino, pannoloni, ecc.).

E' sconsigliato portare con sé oggetti di valore e denaro.

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO (URP)

UNA RISPOSTA PERSONALIZZATA

Referente: dott.ssa Chiara Verzeletti Tel. 030 3501 639

urp.irccs@fatebenefratelli.eu

L'ufficio Relazioni con il Pubblico è a disposizione di tutti coloro che hanno contatti con il Centro (pazienti, parenti, volontari, operatori, visitatori) e ha lo scopo di:

- offrire informazioni e raccogliere nuove proposte;
- raccogliere in front-office e online segnalazioni, disagi, reclami (il modulo in allegato è reperibile sul sito www.irccs-fatebenfratelli.it) che verranno immediatamente trattati ;
- chiarire i servizi che vengono erogati;
- facilitare agli utenti la possibilità di esercitare i propri diritti;
- analizzare e valutare il grado di soddisfazione degli utenti sui servizi erogati in collaborazione con l'ufficio qualità

UFFICIO QUALITÀ

Referente: dott.ssa Francesca Marchesi Tel. 030 3501 370

fmarchesi@fatebenefratelli.eu

L'Istituto è accreditato all'eccellenza dal 2002 con Joint Commission International

Il Sistema Qualità del Centro si realizza grazie alla valorizzazione delle professionalità e all'impegno del personale che consentano un elevato standard di prestazione e cura all'ospite.

La visione che il Sistema Qualità vuole trasmettere è quella del miglioramento continuo. Attraverso report, verifiche e accertamenti valuta lo stato attuale per poter erogare un servizio migliore domani a garanzia della sicurezza del paziente

Customer Satisfaction: Valutazione del servizio erogato

Ogni sei mesi verrà richiesta ai familiari la compilazione di un questionario per la valutazione del servizio ricevuto. Tale procedura ci permette di ottenere informazioni utili per migliorare la qualità del servizio. All'interno del CDI è disponibile una cassetta per raccogliere oltre ai questionari anche segnalazioni o suggerimenti. E' comunque possibile rivolgersi direttamente all'Ufficio relazioni con il pubblico.

I risultati della customer verranno esposti nei locali per la consultazione da parte dei famigliari.

SERVIZIO DI ATTENZIONE SPIRITUALE/RELIGIOSO

Grazie al servizio del cappellano e degli operatori di pastorale sanitaria si accolgono, orientano e accompagnano i bisogni spirituali e religiosi degli ospiti e dei familiari secondo le loro appartenenze e necessità.

I bisogni vengono rilevati e gestiti durante le attività programmate nel percorso riabilitativo.

Per gli utenti di religione cattolica la Santa Messa viene celebrata nella chiesa all'interno dell'Istituto dal martedì al venerdì alle ore 18.00, durante i festivi alle ore 10.00, il sabato alle ore 8,00 e il lunedì alle ore 7,30.



SAN GIOVANNI DI DIO (1495-1550)



San Giovanni di Dio, fondatore dell'Ordine, nacque in Portogallo nel 1495. All'età di 44 anni, durante il ricovero nell'Ospedale di Granada per presunti disturbi mentali, maturò la scelta di dedicarsi ai malati. Iniziò la propria opera di carità accogliendo e curando i malati, emarginati e poveri avvalendosi dell'elemosina che raccoglieva con le parole:

ORDINE OSPEDALIERO DI SAN GIOVANNI DI DIO

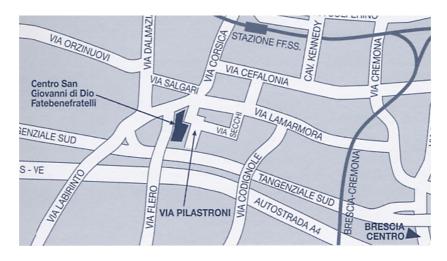
L'ordine Ospedaliero San Giovanni di Dio è presente con le proprie opere, in 49 nazioni dei 5 continenti. Esercita il suo apostolato a favore degli infermi e dei bisognosi in 293 strutture. Si avvale di 40.000 collaboratori. E' sostenuto da circa 300.000 benefattori.

Il Padre Priore e la Comunità religiosa nel segno dell'ospitalità sperano di aiutarLa nel miglior modo possibile grazie alla collaborazione di tutti gli operatori del Centro.

Fra Marco Fabello Presidente IRCCS

COME RAGGIUNGERE IL CENTRO

Il Centro diurno integrato Fra Ghidini è ubicato in Via Pilastroni 10 a Brescia ed è raggiungibile tramite:



Automobile: <u>Autostrada A4</u> (Milano-Venezia) uscita casello Brescia Ovest. Prendere tangenziale sud in direzione lago di Garda, uscita n. 6.

Metropolitana: stazione Lamarmora

Treno: Linea Milano-Venezia: treni ogni ora, Interregionali e Intercity.

Autobus: chi giunge in città in treno può utilizzare la Linea 10/2/13/17, direzione Fornaci (fermata via Corsica-Pilastroni).

Taxi: Tel. 030 35111



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI"

*fo

"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



Centro San Giovanni di Dio Fatebenefratelli Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

via Pilastroni, 10 – 25125 Brescia

Tel. 030 35011 – Fax **030 348255**

www.irccs-fatebenefratelli.it



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU AUTUNNO INVERNO 2017-2018



)
	1° Settimana			Menù INVER	Menù INVERNALE 2017/18	
UNEDI.	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDF	VENERDF	SABATO	DOMENICA
asta ragu	Risotto alla Parmigiana	Pasta tonno e capperi	Polentia	Gnoodhi di patate ai funghi	Risotto alla zuoca	Gnoochi alla romana
astina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
asta all'olio- pomodoro	Pasta all olio-pomodoro	Pasta all'olio-pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta alfolio- pomodoro	Pasta alfolio-pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
rema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso
80 al Glo	RISO BLOID	NISO BILORO	NBO at GIO	KISO BLOID	Also all ollo	Neo al Gio
oscia di pollo al fomo	Hamburgher di merluzzo	Sformato al prosciutto	Spezzatino di manzo	Filetto di pangasio pomodoro	Popette alla crema	Fesa di tacchino agli aromi
ettina di maiale ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di manzo ai fent	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di polio ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri
obiola	Edamer	Robiola	Emmenthal	Robida		Robiola
ame fruilata	Came fruista	Came fullata	Came fruilata	Came fruitsta	ata	Came fruista
rosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
agiolini al vapore	Cavolini di Bruxelles	Carote trifolate	Fagioilini dio e prezzemdo	Finocchi gratinati	Spinaci flanti	Patate al fomo
salata e Carote Julienne	Insalata verde	Insalata	Insalata e Finocchi	Insalata e Carote	Insalata e Cavdo Cappuccio	Insalata Verde
atate lesse/carde	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate less elcarote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
urê	Punè	Purè	Purb	Purè	Punè	Pure
ane	pane	pane	pane	pane	pane	pane
issin	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
utta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	fruta di stagione
ndino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
ela/Pera cotta	Mela/Peracotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
urea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta
rema di carote	Minestra di riso e piselli	Pasta e fagioli	Minestrone con riso	Zuppa di farro	Minestra di riso e patate	Crema di Zucchine
astna in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
asta all'olio/Pomodoro	Pasta all dio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all olio/Pomodoro	Pasta alfolio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
emolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo
letto di nasello alle olive	Crocchette in umido	Svizzera di tacchino pomodoro	Uovo sodo in bellavista	Aristadi malale al forno	Sformato di ricotta ederbette	Primosale al forno
ollo boliko	pollo bolito	pollobolito	polio boliko	pollo bolito	pollobolito	polio boliko
rescenza	Crescerza	Crescerza	Cresoenza	Crescerza	Crescerza	Crescenza
opo opinioso.	prosdutto actto	prosciuto cotto	prosolutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	proscutto cotto
its di verdure	Zuochine tiffolate	Cavolfori gratinati	Misto di verdure	Carote prezzemolate	Zucchine al vapore	Biete all'olio
ardura fresca	verdura fresca	verdura fresca	wardura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca
atate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate less elcarote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carde
urê	Purè	Purè	Pure	Purè	Purè	Pure
ane	pane	pane	pane	pane	pane	рапе
issini	grissini	gıtssini	grissini	grissini	grissini	grissini
ufta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	fruttadi stagione	frutta di stagione	fruita di stagione
outho	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
ela/Pera cotta	Mela/Peracotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
urea di frutta	Purea di frutta	Purea di ffutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di flutta	Purea di frutta



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELL



"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)

MENU AUTUNNO INVERNO 2017-2018



						()
	2° Settimana			Menù INVERI	Menù INVERNALE 2017/18	
.UNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI"	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta alla Buongustaia	Risotto alle verdure	Pasta pomodoro e olive	Risotto alla Milanese	Pasta la tonno	Polenta	Pasta gratinata
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
Srema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso
Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
Scaloppina di maiale al limone	Hamburgher di tacchino	Crocchette di pesce	Svizzera alla Valdostana	Platessa gratinata	Bocconcini di manzo	Pollo arrosto
ettina di pollo ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri
3 obiola	Edamer	Robiola	Emmenthal	Robiola	Scamorza	Robiola
Sarne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
Sarote trifolate	Finocchi al vapore	Biete	Cavolfiori all'olio	Fagiolini al vapore	Cavolini di Bruxelles	Patate al Forno
nsalata e Carote Julienne	Insalata verde	Insalata e Carote	Insalata e Finocchi	Insalata e Cavolo Cappuccio	Insalata e Carote	Insalata Verde
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
⁵ urè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
yane	bane	pane	pane	bane	pane	bane
grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
rutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
3udino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
//ela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta
Zuppa con orzo	Passato di verdura	Crema con zucca	Zuppa di patate e cipolle	Vellutata di verdura	Minestrone con riso	Passato con legumi
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
Semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo
iletto di nasello mediterranea	Manzo lesso con salsa verde	Bocconcini di Tacchino al rosmarino	Frittata all'Ortolana	Arista di maiale al forno	Sformato al prosciutto	Scaloppa di Ionza pizzaiola
sollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito
Srescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto
Fris di verdure	Zucchine al vapore	Fagiolini all'olio	Piselli in umido	Carote Prezzemolate	Spinaci filanti	Coste all'agro
verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
⁵ urè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
yane	bane	pane	pane	bane	pane	bane
jrissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
urea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU AUTUNNO INVERNO 2017-2018

7	-	-	7
	l	ş	
	ķ	ō	
1	_	_	_

					C711700 L	
	ettimana			Menu INVER	Menu INVERNALE 2017/18	
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLED!	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta alla Bolognese	Risotto ai carciofi	Pasta all'amatriciana	Polenta	Risotto alla marinara	Gnocchi al pomodoro	Tortelloni al burro e salvia
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso
Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
Hamburger glassato	Scaloppe di Ionza alla salvia	Polpettone	Spezzatino di manzo	Filetto di pangasio Gratinato	Fesa di tacchino al forno	Pollo arrosto
Fettina di pollo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri
Robiola	Edamer	Robiola	Emmenthal	Robiola	Scamorza	Robiola
Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
Fagiolini al prezzemolo	Biete all'olio	Tris di verdure	Carote prezzemolate	Finocchi gratinati	Fagiolini al vapore	Patate al forno
Insalata e Carote Julienne	Insalata verde	Insalata e Finocchi	Insalata verde	Insalata e Carote	Insalata e Cavolo Cappuccio	Insalata Verde
Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè
pane		pane	pane	pane	pane	pane
grissini	Ē	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
rutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta	Purea di frutta
Crema di carote	Pasta e fagioli	Riso e patate in brodo	Minestrone con pasta	Vellutata di piselli	Zuppa con farro	Crema di verdure
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
Semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo	semolino in brodo
Filetto di nasello al limone	Bocconcini di Tacchino al rosmarino	Platessa capperi e limone	Coscetta di pollo agli aromi	Frittata con zucchine	Gateau alle verdure	Polpettine alla crema
pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito	pollo bollito
Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto	prosciutto cotto
Misto di verdure	Zucchine trifolate	Cavoffiori all'olio	Spinaci filanti	Cavolini di Bruxelles	Zucchine al vapore	Biete all'olio
verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca	verdura fresca
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
oane	pane	pane	pane	pane	pane	pane
grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
rutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
Purea di mutta	Purea di rrutta	Purea di rrutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta	Purea di mutta



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli

"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO

(D.I. 19 dicembre 1996)



MENU AUTUNNO INVERNO 2017-2018

SMA

I.R.C.S.S. SAN GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI

	4° Settimana			Menù INVER	Menù INVERNALE 2017/18	
LUNED!	MARTEDI	MERCOLEDI'	GIOVEDI"	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Pasta ai broccoletti	Pasta alla Ciociara	Pasta alla Ligure	Polenta	Risotto ai frutti di mare	Gnocchi ai 4 formaggi	Pasta Gratinata
Pastina in brodo	Pastina in brodo					
Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro					
Crema di riso	Crema di riso					
Riso all'olio	Riso all'olio					
Scaloppina alla Valdostana	Hamburgher di tacchino	Polpettine di carne in umido	Spezzatino di manzo	Filetto di Persico in salsa	Bocconcini di Tacchino al rosmarino	lombata di maiale glassata
Fettina di pollo ai ferri	Fettina di miale	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di maiale ai ferri	Fettina di manzo ai ferri
Robiola Carne frullata	Edamer Carne frullata	Robiola Carne frullata	Emmenthal Carne frullata	Robiola Carne frullata	Scamorza Carne frullata	Robiola Carne frullata
prosciutto cotto	prosciutto cotto					
Tris di verdure	Cavolfiori gratinati	Carote agli aromi	Broccoletti all'olio	Zucchine trifolate	Spinaci all'agro	Patate al forno
Insalata e Carote Julienne	Insalata e Finocchi	Insalata	Insalata e Carote	Insalata e Cavolo Cappuccio	Insalata e Carote	Insalata Verde
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote					
Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure
pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane
grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
frutta di stagione	frutta di stagione					
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela/Pera cotta Purea di frutta	Mela/Pera cotta Purea di frutta					
Zuppa di verdure	Riso e piselli in brodo	Crema con Zucca	Minestrone con pasta	Vellutata di carote	Minestra di œci	Crema di porri e Zucchine
Pastina in brodo	Pastina in brodo					
Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro					
Semolino in brodo	semolino in brodo					
Filetto di merluzzo al limone	Coscetta di pollo al forno	Frittata alle verdure	Scaloppina alla Sorrentina	Sformato al prosciutto	Polpettine di pesce	Manzo con salsa verde
pollo bollito	pollo bollito					
Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
prosciutto cotto	prosciutto cotto					
Fagioli all'ucœlletto	Zucchine lesse	Cavolini di Bruxelles	Misto di verdura	Fagiolini al vapore	Carote spadellate	Coste all'olio
verdura fresca	verdura fresca					
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote					
Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane
grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini	grissini
frutta di stagione	frutta di stagione					
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	g	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta	Mela/Pera cotta
Purea di frutta	Purea di frutta					

OZNAЯ

CENA





"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU' PRIMAVERA ESTATE 2017-2018

1	- L	
(₹ ₹	
	E 5	V
	L ~	I
		_

						<i>></i>
	1° Settimana			Menù PRIMAVER	Menù PRIMAVERA - ESTATE 2017	SIMA
LUNEDI	MARTED!'	MERCOLEDI'	GIOVEDI	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Risotto ai carciofi	Pasta al ragù	Insalata di riso	Pasta tonno e capperi	Pasta alla Boscaiola	Risotto con Spinaci	Gnocchi alla Romana
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
Crema di riso	Crema di riso	Q	Crema di riso	Crema di nso	Crema di riso	Crema di riso
Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio	Riso all'olio
Hamburgher di manzo alla pizzaiola	Pollo al forno	Roast-beef all'olio e limone	Hamburger di pesce	Polpette alla crema	Insalata di mare	Fesa di tacchino agli aromi
Fettina di lonza ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di lonza ai ferri
Robiola	Fontina		Emmenthal	Robiola	Taleggio	Robiola
Carne frullata	Carne frullata		Carne frullata	Carne frullata	Carne fullata	Carne frullata
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
Fagiolini all'agro	Spinaci all'olio	Carote trifolate	Broccoletti al pomodoro	Fagiolini all'olio	Cavolfiori al vapore	Patate al forno
Insalata e Carote Julienne	Insalata verde e Pomodori	Insalata mista	Insalata e Carote	Insalata verde e Pomodori	Insalata e Carote	Insalata Verde
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	e lesse/carote	e lesse/carote	Patate lesse/carote	e lesse/carote	Patate lesse/carote
Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure	Pure
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Grissini	Grissini		Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele
Crema di carote	Minestra di riso e patate	Pasta e fagioli	Minestrone con legumi	Passato di verdure	Vellutata di piselli	Crema Aurora
Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo
Merluzzo con pomodoro e olive Crocchette in umido	Crocchette in umido	Svizzera di tacchino al pomodoro	Scaloppina di lonza al limone	Frittata con Erbette	Cosciotto di maiale glassato	Insalata di Pesce
Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
Tris di verdure	Zucchine trifolate	Cavolfiori all'olio	Misto di verdure	Carote prezzemolate	Zucchine al vapore	Fagiolini all'olio
Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Mela cotta	Mela cotta		Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele





"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU PRIMAVERA ESTATE 2017-2018

SMA

	2° Settimana			Menù PRIMAVERA - ESTATE 2017	A - ESTATE 2017	SMA
EDI'	MARTED!'	MERCOLEDI'	GIOVEDI	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
la pomodoro,ricotta e	Risotto zafferano e zucchine	Pasta pomodoro e olive	Gnocchi di patate al pesto	Pasta al tonno	Insalata ai 3 cereali	Ravioli buro e salvia
lina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
a all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
all'olio	Riso all'olio					
oppina al limone	Fusetti di pollo al Rosmarino	Hamburger di pesce	Manzo in salsa verde	Crocchette di pesce	Tacchino alla Valdostana	Pollo arrosto
na di manzo ai ferri	Fettina di Ionza ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	li manzo ai ferri	Fettina di lonza ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri
iola	Fontina	Robiola	Emmenthal		Taleggio	Robiola
sciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto	Carne frullata Prosciutto cotto
ote agli aromi	Cavolfiori all'olio	Biete all'agro	Zucchine Trifolate	Spinaci filanti	Broccoletti alla Partenopea	Patate al forno
lata e Carote Julienne	Insalata e Pomodori	Insalata mista	Insalata e Carote	Insalata e Pomodori	Insalata e Carote	Insalata e Pomodori
ite les se/carote	Patate lesse/carote					
	o co	Dana	Dane	Dana		Pane
sini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
ta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
oui	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
a cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
						5555
pa d'orzo	Passato di verdura	Crema di patate e cipolla	Minestra di riso e piselli	Vellutata di carote	Crema di Zucchine	Minestrone del Contadino
lina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
a all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
olino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo
to di pesce alla iterranea	Frittata con erbette	Crudo e Melone	Uova sode in Bellavista	Arista al latte	Gateau alle verdure	Platessa al pomodoro
o bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
scenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
sciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
olini di Bruxelles	Zucchine al vapore	Fagiolini al prezzemolo	Misto di verdura	Fagiolini all'olio	Carote trifolate	Macedonia di legumi
lura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
ite lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
•	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
ø.	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
sini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
ta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
oui	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
a cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
a di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli

"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU PRIMAVERA ESTATE 2017-2018

SMA

	3° Settimana			Menù PRIMAVER	Menù PRIMAVERA - ESTATE 2017	SMA
JNEDI'	MARTED!'	MERCOLEDI'	GIOVEDI	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
sotto ai funghi	Pasta alle Melanzane	Insalata di riso	Tortelloni di magro al burro e salvia	Risotto alla Marinara	Pasta alla Crudaiola	Gnocchi di patate al pomodoro
sstina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
ssta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
ema di riso so all'olio	Crema di riso Riso all'olio	Crema di riso Riso all'olio	Crema di riso Riso all'olio	Crema di nso Riso all'olio	Crema di riso Riso all'olio	Crema di riso Riso all'olio
amburger in umido	Scaloppina alla Pizzaiola	Roast-beef all'olio e limone freddo	Fesotto di tacchino al Rosmarino	Filetto di pesce con olive	Carne Tonnata	Insalata di Pollo
ttina di lonza ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di lonza ai ferri
obiola	Fontina	Robiola	Emmenthal	Robiola	Taleggio	Robiola
arne frullata	Carne fullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata
osciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
igiolini al vapore	Biete all'olio	Tris di verdure	Patate Arrosto	Fagiolini alla portoghese	Spinaci al burro	Carote al prezzemolo
salata e Carote Julienne	Insalata e Pomodori	Insalata mista	Insalata e Carote	Insalata e Pomodori	Insalata e Carote	Insalata Verde
atate lesse/carote arè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè	Patate lesse/carote Purè
ine	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
rissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
utta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
ouipr		Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
ela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
ırea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele
ema di carote	Minestra di riso e patate	Pasta e fagioli	Passato di verdure	Zuppa di farro	Vellutata di piselli	Crema di Zucchine
astina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
asta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
emolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo
etto di nasello olio e limone	Pollo al forno	Pesce alla Sorrentina	Insalata di pesce	Mozzarella Caprese	Polpettine al sugo di carne	Frittata con verdure
allo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
escenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
osciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
vinaci all'agro	Zucchine trifolate	Cavolfiori all'olio	Misto di verdure	Carote prezzemolate	Biete saltate al burro	Fagiolini al vapore
ardura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
atate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
ırè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
ane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
issini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
utta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
ouipr	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
ela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
ırea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli

"CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



MENU PRIMAVERA ESTATE 2017-2018

(Safe 4
SM

	4° Settimana			Menù PRIMAVER	Menù PRIMAVERA - ESTATE 2017	SMA
.IQ:	MARTED!'	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
alla Buongustaia	Insalata di Riso	Pasta con broccoletti	Gnocchi alla Romana	Risotto alla Pescatora	Pasta alla Ligure	Ravioli al pomodoro e basilico
na in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
all'olio- pomodoro	pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro	Pasta all'olio- pomodoro
a di riso	90	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso	Crema di riso
		NISO AILOID	NISO AIII OIIO	NISO AII OIIO	NISO AII OIIO	NISO BILOIDO
ppina alla Valdostana		Manzo in salsa verde	Fesa di tacchino con verdura	Platessa agli aromi	Polpettine con funghi	Petto di tacchino al forno
a di manzo ai ferri	i lonza ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di pollo ai ferri	Fettina di manzo ai ferri	Fettina di tacchino ai ferri	Fettina di lonza ai ferri
ıla		Robiola	Emmenthal	Robiola	Taleggio	Robiola
} frullata		Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata	Carne frullata
intto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
i verdure	Cavolfiori all'olio	Carote al prezzemolo	Broccoletti al vapore	Zucchine trifolate	Fagioli all'uccelletto	Patate arrosto
ita e Carote Julienne	Insalata e Pomodori	Insalata mista	Insalata e Carote	Insalata e Pomodori	Insalata e Carote	Insalata Verde
e lesse/carote	e lesse/carote	Patate lesse/carote	e lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
ï	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
ı di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
0		Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
cotta		Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
ı di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele
a d'orzo	Mnestra di riso e patate	Passato di verdura	Riso e piselli in brodo	Vellutata di carote	Minestra di pasta e ceci	Crema di Patate e Cipolle
na in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo	Pastina in brodo
all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro	Pasta all'olio/Pomodoro
ilino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo	Semolino in brodo
nette di pesce	Svizzera al burro e salvia	Pesce alla mediterranea	Scaloppina di lorza agli aromi	Gateau di Verdure	Insalata di carne	Uova sode in Bellavista
pollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito	Pollo bollito
enza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza	Crescenza
intto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto	Prosciutto cotto
lini di Bruxelles	Zucchine trifolate	Spinaci all'agro	Misto di verdura	Fagiolini al prezzemolo	Carote spadellate	Coste alla parmigiana
ıra fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca	Verdura fresca
e lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote	Patate lesse/carote
	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè	Purè
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
iu	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini	Grissini
ı di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
0	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta	Mela cotta
a di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele	Purea di mele



Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)

Provincia Lombardo-Veneta

4Fo

CARTA DEI DIRITTI DELL'ANZIANO (E.I.S.S. 1995)

Articolo 1

Diritto degli anziani ad accedere alla "qualità totale" del vivere umano in cui consiste la sostanza del bene comune.

Articolo 2

Diritto al mantenimento delle condizioni personali dell'anziano al più alto grado possibile di auto sufficienza sul piano mentale, psichico e fisico.

Articolo 3

Diritto alle cure preventive e riabilitative di primo, secondo e terzo grado.

Articolo 4

Diritto ad ottenere gratuitamente le cure e gli strumenti necessari a restare in comunicazione con l'ambiente sociale e ad evitare il degrado fisico e psichico: protesi acustiche e dentarie, occhiali e altri sussidi atti a conservare la funzionalità e il decoro della propria persona.

Articolo 5

Diritto a vivere in un ambiente familiare ed accogliente.

Articolo 6

Diritto ad essere accolti nei luoghi di ricovero alloggiativo od ospedaliero da tutto il personale, compresi i quadri dirigenti, con atteggiamenti cortesi, premurosi, umanamente rispettosi della dignità della persona umana.

Articolo 7

Diritto degli anziani ad essere rispettati ovunque nella loro identità personale e a non essere offesi nel loro senso di pudicizia, salvaguardando la loro intimità personale.

Articolo 8

Diritto ad avere garantito un reddito che consenta non solo la mera sopravvivenza, ma la prosecuzione di una vita sociale normale, integrata nel proprio contesto ed in esso il diritto all'autodeterminazione e all'autopromozione.

Articolo 9

Diritto a che le potenzialità, le risorse e le esperienze personali degli anziani vengano valorizzate ed impiegate a vantaggio del bene comune.

Articolo 10

Diritto a che lo Stato – con il generoso apporto del volontariato e la paritaria collaborazione del settore non-profit – predisponga nuovi servizi informativi-culturali e strutture atte a favorire l'apprendimento di nuove acquisizioni mirate a mantenere gli anziani attivi e protagonisti della loro vita, nonché partecipi dello sviluppo civile della comunità.



Provincia Lombardo-Veneta Ordine Ospedaliero di S. Giovanni di Dio - Fatebenefratelli "CENTRO S. GIOVANNI DI DIO - FATEBENEFRATELLI" ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO (D.I. 19 dicembre 1996)



QUESTIONARIO SODDISFAZIONE UTENZA

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONECENTRO DIURNO GHIDINI ANNO....

Gentile Signora/Egregio Signore, Le siamo grati fin da ora per la sua collaborazione e per la sincerità dei giudizi che vorrà esprimere.

Reparto:

Il questionario viene compilato nel Centro in data: in

QUANTO E' SODDISFATTO DEI SEGUENTI ASPETTI? (indicare da 1 a 7)

DO2) Tempi d'attesa per ottenere l'inserimento (tempo trascorso dalla richiesta all'inserimento al Centro Diurno Integrato)

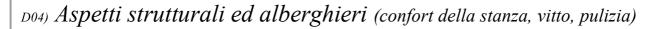
1 🖯	2	3	4 😐	5	6	7 😊
Non soddisfatto			Così così			Molto soddisfatto

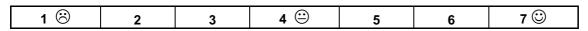
DO3) Accoglienza e informazioni ricevute sull'organizzazione del reparto (orario visite mediche, orari prelievi e terapie, orario di visite parenti, orario ricevimento medici, identificazione dei responsabili delle cure)

1 🕾	2	3	4 😐	5	6	7 😊

Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

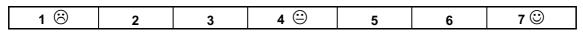






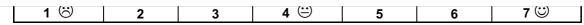
Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

DO5) Assistenza del personale infermieristico (disponibilità, sollecitudine, tempestività, cortesia)



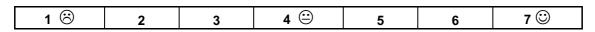
Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

D06) Assistenza del personale medico (disponibilità, cortesia)



Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

DO7) Cure a Lei prestate



Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

DOB) Informazioni ricevute sul suo stato di salute e sulle cure prestate

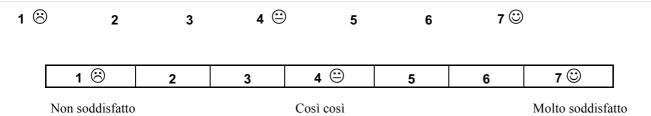


Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto

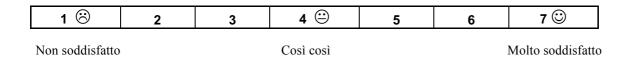
DO9) Rispetto della riservatezza personale



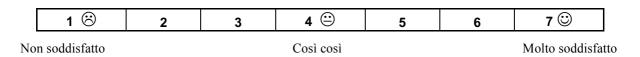
)10) Organizzazione dell'ospedale nel suo insieme



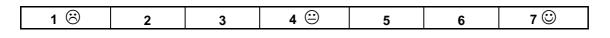
DII) Indicazioni fornite dagli operatori su come comportarsi dopo la dimissione (riguardo a: uso dei farmaci, presidi o protesi, alimentazione, attività fisica, abitudini quotidiane, rete territoriale di assistenza)



D12) Complessivamente quanto e' soddisfatto della sua esperienza di frequenza al centro diurno?



DI3) Consiglierebbe ad altri questo ospedale?



Non soddisfatto Così così Molto soddisfatto