

***Fondazione San Germano ONLUS  
Residenza Sanitaria Disabili***



***La Carta dei Servizi***

Via Repetti, 11  
27057 VARZI (Pavia)  
Tel. 0383/544811 Fax 0383/544872  
e-mail: [info@fondazione-sangermano.it](mailto:info@fondazione-sangermano.it)  
[www.fondazione-sangermano.it](http://www.fondazione-sangermano.it)

21	16.10.2024	
<i>Revisione</i>	<i>Data</i>	<i>Approvazione</i>

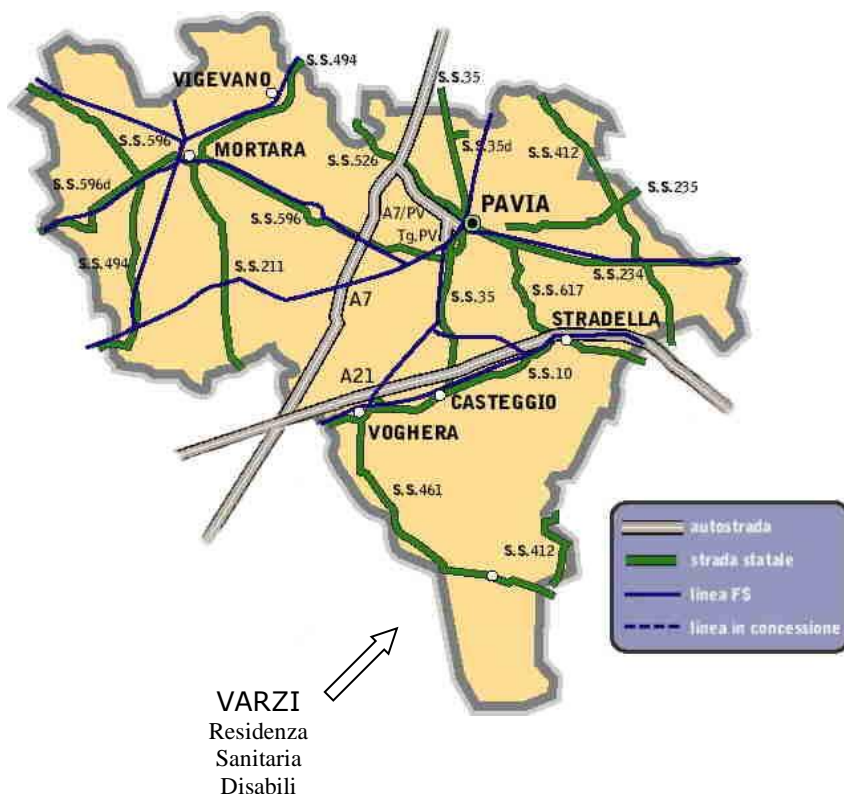


## INDICE

<b>ACCOGLIENZA</b> .....	4
<b>DEFINIZIONE</b> .....	5
<b>OBIETTIVI</b> .....	5
<b>FUNZIONAMENTO</b> .....	5
<b>PRESTAZIONI PRINCIPALI</b> .....	5
<b>MODALITA' DI ACCESSO</b> .....	5
<b>GESTIONE LISTA DI ATTESA</b> .....	7
<b>DIMISSIONI</b> .....	8
<b>GIORNATA TIPO</b> .....	8
<b>ORARI DELLE VISITE</b> .....	9
<b>SERVIZI ASSICURATI</b> .....	9
<b>GESTIONE RECLAMI</b> .....	10
<b>CONSENSO INFORMATO ALLE CURE</b> .....	12
<b>SODDISFAZIONE DEL CLIENTE</b> .....	13
<b>ALLEGATI</b> .....	15



## COME ARRIVARE



- **IN AUTO**

Da Pavia, SS 35 dei Giovi dopo il ponte del Po, prendere per Voghera, seguire la SS 461 del Penice.

Da Milano, autostrada A7 uscita Casei Gerola, direzione Voghera, seguire per Varzi (SS 461).

Da Genova, autostrada A7 uscita Tortona, direzione Voghera, seguire per Varzi (SS 461).

Da Torino/Piacenza, autostrada A21, uscita Voghera, seguire per Varzi (SS 461).

Arrivati in Varzi (da Voghera), alla prima rotonda, svoltare a sinistra in Via Repetti, la R.S.D. è situata sulla sinistra dell'Ospedale.

Distanze stradali in KM da: Voghera 35, Pavia 55, Milano 100, Torino 155, Genova 110.

- **IN TRENO**

Stazione di Voghera, autolinee AUTOGUIDOVIE per Varzi.

- **IN AEREO**

Aeroporto di Linate e Malpensa

- **IN BUS**

Da Voghera autolinee Voghera – Varzi

Da Pavia, Milano ed i centri minori della Valle Staffora autolinee AUTOGUIDOVIE (<https://autoguidovie.it/>).



### **ACCOGLIENZA**

- Centralino tel. 0383/544811
- Informazioni Sala Ingresso
- Ufficio Relazioni con il Pubblico: aperto nei seguenti orari: dal Lunedì al Venerdì 08.00 – 12.00 / 14.00 – 17.00. Ha funzioni di intrattenere rapporti di dialogo con le persone che usufruiscono dei servizi del centro; svolge attività di accoglienza e di tutela, facilitando l'accesso ai servizi attraverso informazioni chiare e precise sulle prestazioni erogate e sui tempi di attesa, gestisce istanze e reclami e dà attuazione al principio di trasparenza dell'attività amministrativa. Raccoglie suggerimenti e osservazioni, rileva i bisogni e il livello di soddisfazione dell'utenza per i servizi erogati e collabora per adeguare conseguentemente i fattori che determinano la qualità, coltiva rapporti di collaborazione, di confronto e di verifica con le Associazioni di Volontariato per migliorare tutti gli aspetti possibili che riguardano l'umanizzazione.



## **DEFINIZIONE**

Residenze protette per soggetti con gravi o gravissime limitazioni dell'autonomia funzionale e con necessità di prestazioni infermieristiche, socio – assistenziali, medico – sanitarie, educative e riabilitative.

La Residenza Sanitaria Disabili è costituita da 40 posti letto abilitati, accreditati e a contratto.

## **OBIETTIVI**

- Fornire prestazioni integrate e personalizzate, rispettando le peculiarità soggettive;
- Mantenere stretto contatto con la realtà esterna e con le famiglie di origine;
- Integrazione nella "rete dei servizi" complessiva, istituzionale e non.

## **FUNZIONAMENTO**

Attività permanente per 24 ore al giorno per tutto l'anno.

La gestione si configurerà come struttura aperta al territorio consentendo agli ospiti di ricevere le visite di famigliari, parenti, amici e con la possibilità di rientri giornalieri e di brevi periodi in famiglia. Sarà inoltre favorita la partecipazione di un volontariato organizzato.

## **PRESTAZIONI PRINCIPALI**

- Soddisfacimento bisogni primari ed essenziali;
- Creazione di un valido rapporto affettivo / sociale;
- Attività di animazione e socializzazione;
- Attività di mantenimento del patrimonio culturale posseduto;
- Attività per favorire l'autonomia personale;
- Attività sanitaria / riabilitative / infermieristiche / psico-sociali;
- Attività complementari (cucina, lavanderia, stireria, guardaroba);
- Attività educative.

## **MODALITA' DI ACCESSO**

Possono accedere tutti i cittadini residenti sul territorio nazionale con più di 18 anni nel caso di minori è obbligatorio un progetto da concordare con l'ATS territoriale.

Le famiglie, o i tutori degli utenti, al momento della richiesta dovranno compilare una domanda di inserimento nella struttura RSD disponibile presso gli uffici o sul sito [www.fondazione-sangermano.it](http://www.fondazione-sangermano.it).

RETTA E CAUZIONE DAL 01 APRILE 2024

Il contraente si impegna a versare la retta mensile al netto del contributo sanitario regionale, in forma anticipata da effettuarsi tramite bonifico bancario, entro il giorno 10 del mese di riferimento.

Per tutti gli ospiti con contratto stipulato successivamente al 31 marzo 2024 la retta è la seguente:



- PER OGNI OSPITE INDIPENDENTEMENTE DAL COMUNE DI RESIDENZA: € 1882,00 mensili – retta giornaliera € 61,87

L'importo della retta è IVA esente ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 633/1972 e successive modificazioni. L'imposta di bollo è esente.

Per l'attribuzione della retta per ospiti con residenza a Varzi fa fede la residenza al momento dell'ingresso; cambiamenti di residenza successivi all'ingresso non comporteranno variazioni della retta stessa.

La Fondazione si riserva la facoltà di variare l'importo della retta, durante il periodo di permanenza dell'utente nella R.S.D. La variazione verrà comunicata al contraente mediante lettera. La nuova retta si intende accettata qualora il contraente non comunichi la non accettazione entro dieci giorni dalla decorrenza della nuova retta.

Il ritardo nel pagamento della retta comporta l'applicazione di interessi di mora nella misura di legge.

La non accettazione della nuova retta, comporta l'avvio della procedura di dimissione.

Il contraente, al momento della sottoscrizione del contratto, versa a titolo di cauzione e garanzia del regolare pagamento dei corrispettivi a qualsiasi titolo dovuti una somma pari ad una retta mensile. La restituzione della cauzione avverrà contestualmente alle dimissioni, dedotti i corrispettivi e le somme ancora dovute alla Fondazione. Il deposito è infruttifero di interessi ed è valido per tutta la durata del contratto.

In caso di inottemperanza agli obblighi contrattuali relativi alla ospitalità la Fondazione si rivale con l'incameramento della cauzione sino alla concorrenza della somma dovuta.

Tutti gli importi indicati sono rivalutati al 1° gennaio di ogni anno in base all'indice ISTAT o a variazioni di Legge, fermo restando un aumento minimo dell'1% annuo.

La retta è onnicomprensiva dei servizi erogati dalla Struttura.

A fronte di queste somme vengono erogati i seguenti servizi:

- ◆ Progetti assistenziali individualizzati definiti dopo la valutazione multidimensionale dell'ospite;
- ◆ Assistenza infermieristica, nell'arco delle 24 ore;
- ◆ Assistenza medica e specialistica;
- ◆ Igiene e cura della persona;
- ◆ Pedicure - manicure, parrucchiere e barbiere;
- ◆ Vitto e alloggio;
- ◆ Lavanderia – stireria – distribuzione e rammendo;
- ◆ Sostegno psicologico;
- ◆ Riabilitazione psico – fisica – logopedica;
- ◆ Interventi educativo – animativi;
- ◆ Gite esterne;
- ◆ Assistenza religiosa;
- ◆ Portineria.

È un requisito indispensabile che tutti i capi siano etichettati al momento dell'ingresso.

#### **PRESTAZIONI NON COMPRESSE NELLA RETTA**

Non sono a carico della Residenza Sanitaria Disabili "La casa degli Amici" le eventuali esigenze farmacologiche particolari, non ritenute necessarie dal medico della struttura; le



prestazioni di medicina specialistica (visite, diagnostica strumentale, assistenza protesica, ecc.); l'assistenza ausiliaria dell'ospite ricoverato presso ospedale civile o altro istituto; eventuali ticket su esami diagnostici in strutture convenzionate o su farmaci richiesti dal S.S.N.

In caso di ricovero ospedaliero o di trasporto ed assistenza per visite specialistiche, l'assistenza è a totale carico dei famigliari dell'ospite; i trasporti sanitari saranno a carico dell'ospite o dei suoi famigliari e vengono effettuati con autoambulanza o con mezzo idoneo.

I soggiorni di vacanza che prevedono il pernottamento fuori dalla struttura sono a carico dell'ospite o dei famigliari.

Sono disponibili a pagamento i seguenti servizi:

-Produzione certificato INPS per invalidità civile /accompagnamento per gli ospiti inseriti in RSD: € 60,00 (+ IVA 22%)

-Consulenza dell'assistente sociale per redigere la pratica di richiesta di amministratore di sostegno o tutore € 120,00 (+ IVA 22%).

-Servizio interno di etichettatura dei capi: € 50,00 (IVA esente) una tantum.

### **GESTIONE LISTA DI ATTESA**

La lista di attesa non costituisce graduatoria, ma un semplice elenco di utenti che hanno presentato domanda di ingresso.

La Fondazione San Germano Onlus si impegna ad effettuare gli accessi in Struttura nei posti resisi disponibili attingendo unicamente dalla lista unica d'attesa (suddivisa fra utenti residenti nei comuni di Varzi, Bagnaria, Menconico, Santa Margherita Staffora, utenti residenti nel territorio della Comunità Montana, residenti nella ATS di Pavia, residenti in Lombardia e residenti fuori Regione);

Gli accessi vengono determinati autonomamente dalla Direzione Sanitaria sulla base della compatibilità ambientale e delle condizioni socio-psico-sanitarie degli utenti richiedenti, valutati secondo la scheda SIDI.

Sarà data prioritaria risposta ai bisogni espressi sulla base della maggior gravità delle condizioni cliniche dell'utente, inserendo in struttura prioritariamente utenti di maggiore peso assistenziale, tenendo presenti i seguenti ulteriori elementi di valutazione:

- > priorità d'ingresso garantita ai residenti nel Comune di Varzi, Bagnaria, Menconico, Santa Margherita Staffora;
- > rispetto del case-mix di nucleo/reparto relativo al peso assistenziale definito con valutazione SIDI, al fine di garantire una costante e corretta erogazione di prestazioni socio-assistenziali e sanitarie;
- > compatibilità del soggetto richiedente con il resto dell'utenza di nucleo/reparto, specie in ordine alla sussistenza di patologie psichiche e/o comportamentali;
- > necessità di ricovero urgente in R.S.D. dopo dimissioni ospedaliere protette di pazienti in condizioni cliniche instabili



> eventuali condizioni socio-familiari o abitative particolarmente compromesse che possono determinare una particolare urgenza di ricovero, se esplicitamente segnalate dal Comune di residenza dell'utente.

### **DIMISSIONI**

Un ospite della Residenza Sanitaria Disabili "La Casa degli Amici" può essere dimesso:

a) per sua esplicita richiesta, da presentarsi per iscritto al Consiglio di Amministrazione, con un preavviso minimo di 15 giorni ed entro il medesimo termine l'ospite deve lasciare la R.S.D.

L'Ospite può essere dimesso con un provvedimento di urgenza, avente decorrenza immediata, da notificare al garante, per decisione della Direzione per i seguenti motivi:

- 1) qualora l'ospite, dopo rinnovati richiami, tenga un comportamento contrario alle norme del presente regolamento, di pregiudizio per la comunità o di grave disturbo per gli altri ospiti;
- 2) qualora non rientri, senza giustificato motivo, e preavviso, dopo periodi di assenza dalla Residenza Sanitaria Disabili "La Casa degli Amici", entro i termini concordati con la Direzione;
- 3) qualora si renda necessario un ricovero in Ospedale, o altro Istituto di cura, per sopraggiunta malattia che richieda particolari interventi terapeutici o riabilitativi e non permetta l'ulteriore permanenza nella Residenza Sanitaria Disabili "La Casa degli Amici".

In caso di decesso o dimissione dell'ospite, i familiari o gli eredi debbono provvedere tempestivamente e comunque non oltre il 30° giorno al ritiro di tutti gli effetti personali dell'ospite e di quant'altro di sua proprietà presentando la documentazione necessaria alla propria identificazione e legittimando il diritto al ritiro.

Oltre i 30 giorni, qualora non fosse avvenuto il ritiro ed in mancanza di comunicazioni in merito, la Direzione potrà procedere alla distruzione del suddetto materiale o al conferimento dello stesso in beneficenza o altro.

Nel caso in cui l'ospite avesse in dotazione ausili forniti dalla ATS di residenza, sarà cura dei familiari o del garante la restituzione degli stessi alla ATS.

In caso di decesso, inoltre, alla Residenza non potrà essere attribuito alcun onere da sostenersi per il servizio di onoranze funebri.

In caso di dimissione, in assenza di familiari sarà cura dell'Assistente Sociale segnalare eventuali situazioni complesse all'ATS, al Comune di residenza, e al Medico Curante al fine di assicurare le dimissioni in forma assistita e la presa in carico della persona assistita.

### **GIORNATA TIPO**

- 06.00/09.30 Alzata e cure igieniche
- 07.00/08.30 Colazione
- 09.00/11.30 Attività riabilitative e di socializzazione
- 11.30/11.45 Preparazione al pranzo
- 11.45/12.45 Pranzo





- 12.45/14.30 Riposo
- 14.30/15.30 Alzata, cure igieniche, attività riabilitative e di socializzazione
- 15.30/16.00 Merenda
- 16.00/17.00 Attività di socializzazione
- 17.00/18.00 Preparazione della cena
- 18.00/19.00 Cena
- 19.00/21.00 Preparazione per il riposo notturno
- 21.00/06.00 Riposo notturno

### **ORARI DELLE VISITE**

Le visite agli Ospiti da parte dei loro famigliari o conoscenti sono libere nell'orario (dalle 08.00 alle 20.00), ma dovranno comunque avvenire nel rispetto della convivenza e dell'attività degli operatori. Le visite nell'orario notturno (dalle 20.00 alle 08.00) potranno avvenire a seguito di autorizzazione della Direzione della Residenza.

### **PER ACCEDERE ALLA DOCUMENTAZIONE SOCIO SANITARIA E RICHIEDERNE COPIA**

- ◆ Presentarsi di persona all'operatore U.R.P e fare domanda scritta. Possono fare richiesta solo le persone autorizzate; la Fondazione provvederà a fornirla al richiedente entro un mese dalla data richiesta. Il costo del servizio è di € 0.50 al foglio (+IVA 22%).

### **PER IL RILASCIO DELLE DICHIARAZIONE PREVISTE PER FINI FISCALI**

Presentarsi di persona al personale amministrativo o richiedere per posta il documento. La certificazione rilasciata viene intestata all'ospite; in caso di variazioni dell'intestatario va inoltrata richiesta scritta entro il 28 febbraio e rinnovata ogni anno.

### **SERVIZI ASSICURATI**

La premessa fondamentale rispetto alle attività previste è la realizzazione di programmi personalizzati basati sulle caratteristiche psicofisiche dei singoli ospiti e sulle loro reali capacità / potenzialità.

Al momento dell'ingresso dell'ospite verrà definito un programma mirato in base alle esigenze e alle problematiche degli utenti con la supervisione di uno psicologo.

Fra le attività garantite vanno previsti momenti di animazione sociale, attività educative volte al potenziamento dell'autonomia personale, alla socializzazione ed al mantenimento del patrimonio culturale e scolastico posseduto.

Vanno inoltre favorite attività di animazione, manipolazione ed uscite esterne alle feste e manifestazioni in genere: il tutto nell'ottica di una struttura "aperta" al territorio; sempre in un'ottica di socializzazione vengono frequentati esercizi pubblici, negozi, chiese, pizzerie ecc.



Per quanto riguarda la cura del proprio corpo e dei rapporti con l'esterno, si promuoveranno attività di igiene e pulizia personale, così come interventi per una corretta alimentazione, saranno sviluppati interventi volti a migliorare i rapporti interpersonali e a facilitare la vita comunitaria.

Avendo a disposizione una palestra attrezzata si sviluppano interventi a carattere psico-motorio- riabilitativo, attraverso semplici esercizi fisioterapici viene facilitato il corretto utilizzo delle posture effettuando sia terapia riabilitativa che di mantenimento, tenendo sempre presente le singole caratteristiche psicofisiche degli ospiti.

Il trattamento alimentare deve rispondere per quantità e qualità alle esigenze dietetiche dell'utente e tenere conto delle diverse abitudini alimentari degli ospiti e dei problemi sanitari.

L'ospite ha a disposizione un servizio di guardaroba, lavanderia - stireria e rammendo che curerà i cambi della biancheria personale e da letto.

In caso di dimissioni o trasferimenti ad altre strutture la Direzione Sanitaria predispone tutta la documentazione necessaria per assicurare la continuità delle cure.

#### **GESTIONE RECLAMI**

- ◆ Compilare il modulo di reclamo allegato alla Carta dei Servizi, disponibile sul sito e all'ingresso della struttura o inviare una comunicazione scritta (lettera, mail, fax) descrivendo dettagliatamente il motivo del reclamo e indicando i propri dati personali, necessari alla Fondazione per poter fornire una risposta formale;
- ◆ Sottoscrivere il consenso all'utilizzo dei dati personali ai fini della Legge sulla "Privacy";
- ◆ Attendere, la risposta scritta al reclamo presentato o, in casi complessi, una nota informativa che viene sempre inviata entro 30 giorni a cura della Direzione;
- ◆ Nel caso di reclami telefonici o verbali, l'operatore che raccoglie il reclamo. Formalizzerà la segnalazione sul modulo di reclamo e risponderà telefonicamente registrando il risultato del contatto sulla scheda reclamo.



Esempio SCHEDA PER ESPRIMERE I RECLAMI

Rapporto di Reclamo Cliente

N°	Del
----	-----

Informazioni sull'Ospite

**Cognome e nome:**

Informazioni sul Parente

**Cognome e nome:**

**Grado di parentela:**

**Telefono:**

Descrizione del reclamo

----------------------

Aspettative del Cliente

----------------------

Reclamo ingiustificato

**Per il seguente motivo:**

DG:

RQ:

Reclamo giustificato

Rapporto di Azione Correttiva

N°

Del

Proposta di adeguamento

<i>Intervento</i>	<i>Responsabile</i>	<i>Entro il</i>

DG:

RQ:

Verifica soddisfazione Cliente

----------------------

Verificato il:

RQ:

Verifica efficacia

----------------------

Reclamo chiuso il:

RQ:



### **CONSENSO INFORMATO ALLE CURE**

Il consenso informato rappresenta un aspetto fondamentale del rapporto tra personale sanitario e utente. I nuovi Codici Deontologici affermano che nessuno può compiere alcun atto operativo se non dietro il consenso del malato validamente informato.

La responsabilità dell'informazione del paziente è affidata al medico e per la parte assistenziale all'infermiere che sceglierà le modalità e i contenuti della comunicazione più adatti alle condizioni cliniche, emotive e culturali dell'assistito.

Le spiegazioni riguardo alle procedure sanitarie e assistenziali devono essere chiare, semplici, comprensibili ed espresse con un linguaggio non tecnico. Dovranno essere spiegate con cura le motivazioni e la natura di ogni procedura diagnostica, terapeutica e assistenziale.

La validità del consenso è determinata dalla capacità del paziente di intendere e volere, mentre nel caso dei pazienti dichiarati legalmente incapaci la responsabilità del consenso è demandata a tutori legalmente riconosciuti.

Se il paziente non è in grado di intendere e volere ma non è incapacitato legalmente il problema è ancora aperto.

I familiari, non tutori, non sono sostitutivi del paziente e non possono fornire il consenso in sua vece; ciò nonostante il coinvolgimento dei familiari rappresenta un aspetto importante.

Il medico può prescindere dal consenso quando, trattandosi di paziente non in grado di esprimere un consenso valido, si debba porre in atto un trattamento indilazionabile per la gravità del caso.

### **PROGETTO INDIVIDUALE E PIANO ASSISTENZIALE INDIVIDUALE**

Il Progetto Individuale (PI) e il Piano Assistenziale individuale (PAI) identificano i bisogni assistenziali e gli obiettivi che le varie figure professionali si propongono di raggiungere; è redatto dopo una settimana di osservazione e raccolta dati da parte dell'Equipe Multiprofessionale (composta da: medico, infermiere, OSS, ASA, animatore, TDR).

Il PI PAI è presentato all'utente o al familiare dal medico e dalla responsabile infermieristica e viene fatto firmare per condivisione.

### **INFORMAZIONE E PRIVACY**

Il diritto all'informazione viene garantito attraverso le seguenti modalità:

- Riconoscimento di tutto il personale attraverso apposito cartellino identificativo riportante il nome dell'operatore, la foto e la qualifica.
- Divise personalizzate per il personale operante
- Presenza di segnaletica
- Segnalazione degli eventi in apposita bacheca.

Il diritto alla privacy è garantito dalle modalità di trattamento e comunicazione dei dati personali per i quali l'ospite o chi per lui rilascia il consenso ai sensi della normativa vigente sulla privacy.



### SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Per verificare la soddisfazione del Cliente l'organizzazione ha adottato una procedura per valutare il gradimento delle prestazioni erogate. Il questionario verrà somministrato una volta all'anno e verrà consegnato direttamente dal personale ai famigliari. I risultati verranno discussi in riunione interdisciplinare e resi noti attraverso una comunicazione scritta ai famigliari e ATS di competenza.

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO		DOMANDE RISERVATE AI PARENTI DEGLI OSPITI / PERSONE DI RIFERIMENTO	
Da quanto tempo il vostro familiare risiede presso la struttura?	<input type="checkbox"/> da 1 a 6 mesi <input type="checkbox"/> da 6 mesi a 1 anno <input type="checkbox"/> da più di 1 anno <input type="checkbox"/> da più di 5 anni <input type="checkbox"/> da più di 10 anni		
Con che cadenza il vostro familiare riceve visite da parenti e / o conoscenti?	<input type="checkbox"/> più volte alla settimana <input type="checkbox"/> più volte al mese <input type="checkbox"/> una volta al mese <input type="checkbox"/> meno di una volta al mese		
	SI	SI, IN PARTE (SPECIFICARE)	NO, (SPECIFICARE)
1. ritiene che il personale sia cortese e disponibile?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....
2. ritiene che l'accoglienza dell'ospite all'ingresso in struttura sia appropriato?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....
3. ritiene di dover essere informato con più frequenza ? se si, rispetto a quale settore?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....
4. ritiene che sia necessario aumentare le prestazioni alberghiere anche con un'eventuale aumento di retta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....
5. è a conoscenza del regolamento interno dell'istituto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....



			..... ..... ..... .....
6. ritiene che le camere siano adeguate, attrezzate e confortevoli e che gli spazi comuni siano appropriati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... ..... .....
7. ritiene che l'ospite sia ascoltato nei suoi bisogni?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
8. ritiene essere soddisfatto del servizio medico e psicologico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
9. ritiene essere soddisfatto del servizio infermieristico professionale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
10. ritiene essere soddisfatto del servizio assistenziale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
11. ritiene essere soddisfatto del servizio amministrativo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
12. ritiene essere soddisfatto del servizio educativo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
13. ritiene essere soddisfatto del servizio fisioterapico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....
14. ritiene essere soddisfatto del servizio cucina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... .....



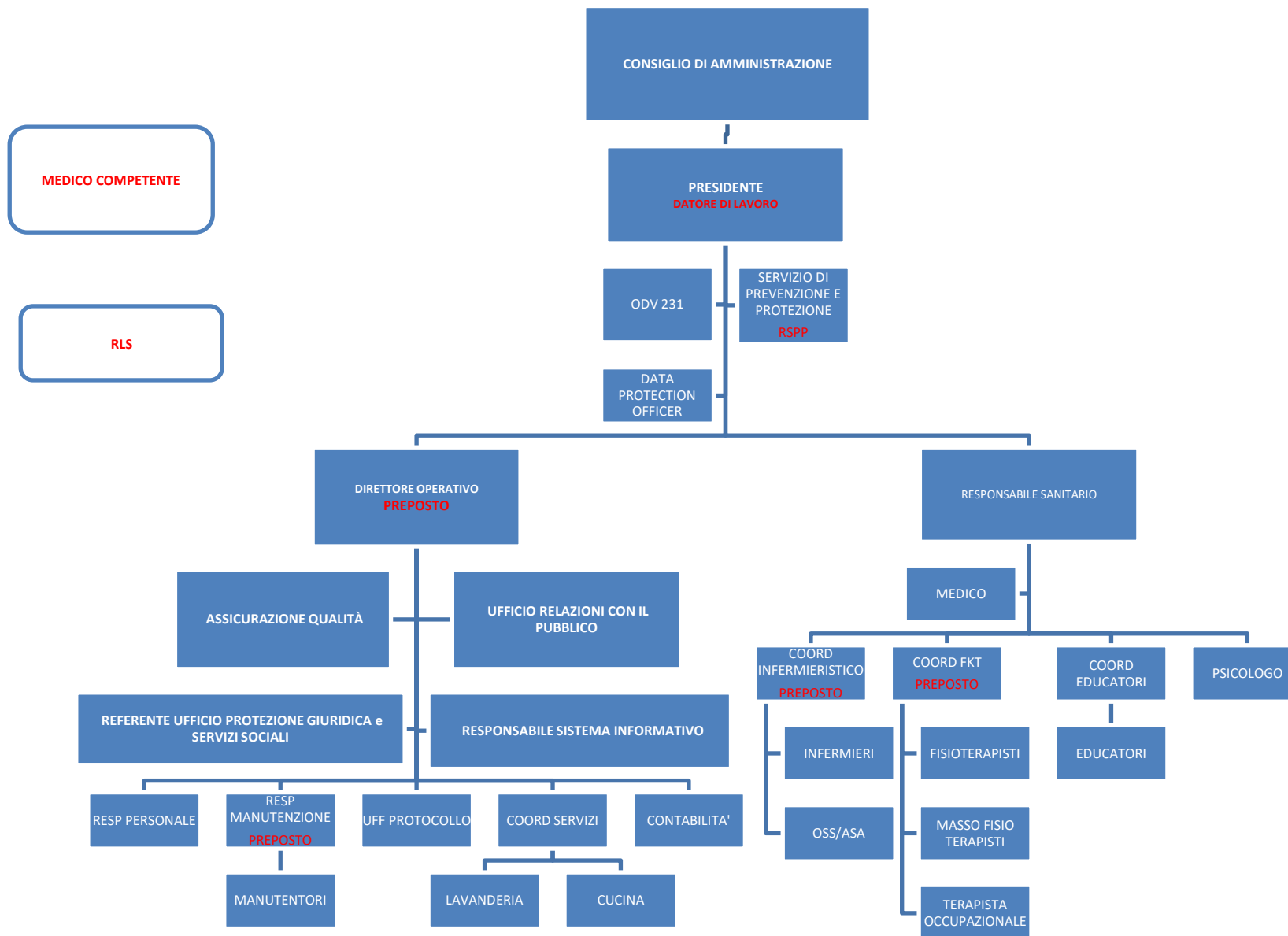
15. ritiene essere soddisfatto del servizio lavanderia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... ..... .....
16. ritiene essere soddisfatto del servizio manutenzione?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... ..... .....
17. considera che l'orario di visita sia adeguatamente flessibile?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> ..... ..... ..... ..... .....
Giudizio complessivo sulla Fondazione San Germano Onlus (da 1 a 10)			
Esponga, se lo desidera, eventuali apprezzamenti e / o suggerimenti.			

Data compilazione del questionario: .....

### ALLEGATI

- Organigramma;
- Menù

# ORGANIGRAMMA RSD "CASA DEGLI AMICI"



In **ROSSO** sono evidenziati i ruoli della **SICUREZZA**

Approvato dal **DATORE DI LAVORO**





# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 rev.1

## Menu' INVERNALE 1a SETTIMANA DAL 21.10.2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA al PESTO*	A) TORTELLINI AL RAGU'	A) RISO GIALLO	A) POLENTA e GORGONZOLA	A) PASTA al POMODORO	A) MINISTRONE*	A) RAVIOLI di MAGRO* ai FUNGHI
				B) POLENTA e FUNGHI			
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) WURSTEL	A) LONZA AL FORNO	A) ARROSTO di TACCHINO*	A) PROSCIUTTO COTTO	A) BRASATO	A) SPEZZATINO con PATATE	A) ARROSTO DI VITELLO*
	B) SFORMATO*	B) PIZZA	B) ZUCCHINE RIPIENI	FORMAGGIO	B) PEPERONI RIPIENI	B) TONNO /SIMMENTHAL	B) FRITTATA*
Contorno	A) BROCCOLI*	A) PEPERONATA*	A) VERDURA	A) FAGIOLINI*		A) CIPOLLE	A) PEPERONI
	PURE'	PURE'	COTTA MISTA*	PURE'	A) LATTUGA	IN INSALATA	B) FAGIOLINI*
			PURE'		PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASTA	ZUPPA DI LEGUMI	) Minestrina in PASSATO	A) PASTA	A) CREMA DI ZUCCA*
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASSATO	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) BRIE'	A) RICOTTA	A) PRIMO SALE	A) TORTA SALATA*	A) PIADINA	A) GRUVIERA	A) GORGONZOLA
	B) SALAME COTTO	B) FRITTATA con ZUCCHINE*	B) PROSC. COTTO	B) MOZZARELLA	B) ARROSTO di TACCHINO	B) PROSC. COTTO	B) MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO	C) Prosciutto cotto	C) SALAME	C) Prosciutto cotto		C) TACCHINO ALLE ERBE	C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) BROCCOLI*	A) ZUCCHINE*	A) CAROTE*	A) PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il.02.10.2024.....  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E DEI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE.



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 re.1

## Menu' INVERNALE 2a SETTIMANA DAL 21.10.2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) MINISTRONE	A) RISOTTO GIALLO	A) ZUPPA di CECI e PASTA	A) PASTA AL POMODORO	A) POLENTA e GORGONZOLA	A) RAVIOLINI in BRODO	A) PASTA al FORNO*
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	B) POLENTA E BRASATO MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) PLATESSA AL FORNO*	A) COTECHINO e LENTICCHIA	A) PLATESSA IMPANATA*	A) CIPOLLE RIPIENE	A) PROSC COTTO	A) SFORMATO DI VERDURA*	A) ROTOLO di CONIGLIO
	B) ZUCCHINE RIPIENE*	B)PIZZA	B) TORTINO DI PATATE* C) CARNE TRITA*	B) TORTA SALATA di SPINACI*	B) FORMAGGIO	B) SPEZZATINO	C)PLATESSA AL FORNO*
Contorno	A) VERDURA COTTA MISTA *	A) POMODORI	A) INSALATA	A) INSALATA RUSSA*	A) FAGIOLINI*	A) CAROTE *	A) CIPOLLINE
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	B) FAGIOLINI* PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) MINISTRONE* in PASSATO pasta piccola	A) CREMA DI ZUCCA*	A) PASTA	A) CREMA DI CAROTE*	A) MINISTRINA
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASTA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B)MINISTRINA	B) PASSATO
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) PHILADELPHIA	A) PRIMO SALE	A) MOZZARELLA	A) ARR.TACC/VERDURA	A) BRIE'	A) GRANA	A) FONTINA
	B) SALAME COTTO	B) Prosciutto cotto	B) FRITTATA con VERDURE*	B) TOAST	B) MORTADELLA	B) PROSC. COTTO	B) SALAME COTTO
	C) PROSCIUTTO COTTO		C)Prosciutto cotto		C) PROSCIUTTO COTTO	C) SALAME	C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) FAGIOLINI*	A) BROCCOLI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*	A) CAROTE*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il 02.10.2024.....  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E DEI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE.



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 rev. 1

Limitatamente alle attività RSA, C.O.I.  
CENTRO RIABILITATIVO, SERVIZI DOMICILIARI

## Menu' INVERNALE 3a SETTIMANA DAL 21.10.2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) TORTELLINI al RAGU'	A) PASTA al PESTO*	A) RISO E SALSICCIA	A) PASTA al POMODORO	A) POLENTA e GORGONZOLA	A) MINISTRONE*	A) RAVIOLI al RAGU'
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) FRITTATA CON VERDURE*	A) ARROSTO DI VITELLO	A) PLATESSA IMPANATA*	A) SCALOPPINA al LIMONE	A) PROSCIUTTO COTTO	A) BRASATO	A) ARROSTO DI TACCHINO
	B) SPEZZATINO*	B) ZUCCHINE RIPIENE	B) VITELLO TONNATO*	B) SFORMI DI VERDURE*	B) FORMAGGIO	B) UOVA SODE	B) PESCE AL FORNO*
Contorno	A) BROCCOLI*	A) MELANZANE*	A) POMODORI	A) VERDURE* COTTE MISTE	A) SPINACI*	A) LATTUGA	A) PEPPERONI
	PURE'	PURE'	B) CAROTE*	PURE'	PURE'	PURE'	B) FAGIOLINI*
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASTA	A) PASSATO	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASTA	A) ZUPPA LEGUMI	A) PASSATO
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASTA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) TALEGGIO	A) RICOTTA	A) PIADINA	A) GORGONZOLA	A) ASIAGO	A) FONTINA	A) BRIE'
	B) MORTADELLA	B) TORTA SALATA di VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) Prosciutto cotto	B) TACCHINO VERDURE	B) FRITTATA FORMAG./PROSC.	B) MORTADELLA
Contorno	C) PROSCIUTTO COTTO	C) prosciutto cotto		C) ARR. TACCH.	C) PROSC. COTTO		C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A) PISELLI*	A) ZUCCHINE*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il 02.10.2024  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E DEI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE.



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 rev. 1

Limitatamente alle attività RSA, CDI,  
CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

## Menu' INVERNALE 4a SETTIMANA DAL 21.10.2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA all'AMATRICIANA	A) RISO RADICCHIO E TALEGGIO	A) MINISTRONE*	A) PASTA al POMODORO	A) POLENTA e GORGONZOLA	A) RAVIOLINI in BRODO	A) TAGLIATELLE ai FUNGHI
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	B) POLENTA e FUNGHI MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) SPEZZATINO* con PISELLI*	A) PLATESSA* IMPANATA	A) ARROSTO DI VITELLO	A) COTOLETTA di TACCH. IMPANATA	A) FORMAGGIO	A) TONNO-SIMMENTHAL	A) SFORMATO DI VERDURA*
	B) FRITTATA*	B) BOLLITO	B) TORTINO DI PATATE*	B) CIPOLLE RIPIENE	B) PROSC. COTTO	B) ARROSTO DI TACCHINO	B) PLATESSA AL FORNO*
Contorno	A) CAROTE*	A) BARBABIETOLE	A) POMODORI	A) PATATE	A) LATTUGA	A) ZUCCHINE*	A) FAGIOLINI*
	PURE'	B) FAGIOLINI* PURE'	B) SPINACI* PURE'	AL FORNO* PURE'	PURE'	PURE'	B) CIPOLLINE PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASTA	A) PASSATO di VERDURA*	A) PASSATO	A) CREMA DI ZUCCA*	A) MINISTRINA	A) MINISTRINA	A) PASSATO DI VERDURA*
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASTA	B) PASTA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA
	B) GRANA	B) RICOTTA	B) TOAST	B) TALEGGIO	B) GRUVIERA	B) FONTINA	B) PHILADELPHIA
	C) MORTADELLA	C) SALAME	C) FESA TACCHINO	C) UOVA SODE	C) TORTA SALATA di VERDURE*	C) ARROSTO TACCHINO C/VERDURE	C) SALAME COTTO
	D) Prosciutto cotto	D) PROSCIUTTO COTTO		D) PROSCIUTTO COTTO	D) Prosciutto cotto	D) PROSCIUTTO COTTO	D) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) ZUCCHINE*	A) BROCCOLI*	A) CAROTE*	A) FAGIOLINI*	A) SPINACI*	A) PISELLI*
	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili ANCHE omogeneizzati

PER GLI ALEERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E DEI LEGUMI, VERRANNO OMOGENEIZZATE.

Emesso il 02.10.2024.....  
Il Medico responsabile  
Dott. ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 rev.1

## Menu' ESTIVO 1a SETTIMANA dal 20-05-2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA al RAGU'	A) PASTA AL PESTO*	A) RISOTTO CON ASPARAGI	A) PASTA AL POMODORO	A) POLENTA E brasato*	A) MINISTRONE*	A) RAVIOLI di MAGRO* ai FUNGHI
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	B) Polenta e zola MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) WURSTEL	A) ZUCCHINE RIPIENE	A) INVOLTINI DI PROSCIUTTO IMPANATI	A) TORTINO DI PATATE*	A) PROSC. COTTO	A) SPEZZATINO* con PATATE	A) ARROSTO DI VITELLO*
	B) FRITTATA*	B) PIZZA	B) CIPOLLE RIPIENE	B) VITELLO TONNATO*	B) FORMAGGIO	B) TONNO /SIMMENTHAL	B) PESCE AL FORNO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A) INSALATA RUSSA*	A) POMODORI	A) CAROTE*	A SPINACI*	A) ZUCCHINE*	A) PEPERONI
	B) LATTUGA PURE'	PURE'	PURE'	B) LATTUGA PURE'	PURE'	PURE'	B) FAGIOLINI* PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di verdura*	A) INSALATA PASTA	A) PASSATO di verdura*	A) INSALATA RISO	A) crema di zucchine*	A) PASTA	A) CREMA di CAROTE*
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASSATO di verdura*	B) MINISTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA A) BRIE'	CRESCENZA A) RICOTTA	CRESCENZA A) GRANA	CRESCENZA A) MOZZARELLA	CRESCENZA A) TALEGGIO	CRESCENZA A) GRUVIERA	CRESCENZA A) GORGONZOLA
	B) SALAME COTTO	B) PROSCIUTTO COTTO	B) PIADINA	B) ARROSTI DI TACCHINO	B) TORTA SALATA DI ZUCCHINE*	B) ARROSTO DI TACCHINO	B) MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO	C) SALAME	C) PROSC. COTT	C) PROSCIUT COTTO	C) PROSCIUTTO COTTO		C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) CAROTE*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) FAGIOLINI*	A) ZUCCHINE*	A) CAROTE*	A) PISELLI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	LATTUGA-PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili ANCHE omogeneizzati

Emesso il 07.05.2024  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE VERRANNO OMOGENEIZZATE



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 re.1

Menu' **ESTIVO 2a SETTIMANA dal 20.05.2024**

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) MINISTRONE *	A) RISOTTO radicchio e taleggio	A) PASTA AL TONNO	A) PASTA al PESTO *	A) PASTA AL RAGU	A) RAVIOLINI IN BRODO	A) PASTA al FORNO*
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) PLATESSA AL FORNO*	A) CIPOLLE RIPIENE	A) SOGLIOLA IMPANATA*	A) POMODORI RIPIENI	A) SEPIE con PISELLI*	A) SFORMATO DI VERDURA*	A) ROTOLO di CONIGLIO
	B) CAPRESE	B) UOVA SODE	B) TORTINO DI PATATE	B) TORTA SALATA di SPINACI*	B) peperoni rip	B) TACCHINO AL FORNO	B) PESCE AL FORNO*
	C) CARNE TRITA	C) TRITA	C) CARNE TRITA	C) CARNE TRITA			
Contorno	VERDURE	A) POMODORI	A) ZUCCHINE AL FORNO	A) PEPPERONATA*	A) SPINACI*	A) LATTUGA	A) PATATE AL FORNO
	COTTE MISTE*	B) CAROTE*					B) FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di verdura*	A) INSALATA PASTA	A) ZUPPA DI LEGUMI*	A) INSALATA RISO	A) PASSATO di VERDURA*	A) CREMA di CAROTE*	A) PASSATO di verdura*
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) PASTA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA	CRESCENZA
	A) PHILADELPHIA	A) PRIMO SALE	A) MOZZARELLA	A) Fesa tacchino	A) BRIE'	A) GRANA	A) FONTINA
	B) TOAST	B) TORTA SALATA di ZUCCHINE*	B) FRITTATA con VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) UOVA SODE	B) PROSC. COTTO	B) SALAME COTTO
	C) PROSCIUTTO COTTO				C) PROSCIUTTO COTTO	C) SALAME	C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) FAGIOLINI*	A) PISELLI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*	A) CAROTE*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	LATTUGA-PURE'	PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati./ i contorni di verdura potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il 07.05.2024  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL " LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E ZUPPA DI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.D. Varzi (PV)



CUC 1 ed 1 rev. 1

Limitatamente alle attività RSA, CDI,  
CENTRO RIABILITATIVO, SERVIZI DOMICILIARI

## Menu' ESTIVO 3a SETTIMANA dal 20-05-2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA AL PESTO *	A) TORTELLINI AL RAGU'	A) pasta pomodoro e ricotta	A) RISOTTO AI FUNGHI	A) PASTA AL POMODORO	A) MINISTRONE*	A) RAVIOLI al RAGU'
	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) WURSTEL	A) LONZA AL FORNO	A) SOGLIOLA IMPANATA	A) SCALOPPINA al LIMONE	A) VITELLO TONNATO*	A) BRASATO	A) ARROSTO* DI TACCHINO
	B) SFORMATO DI VERDURA*	B) PIZZA	B) FARINATA DI CECI*	B) ZUCCHINE RIPIENE	B) SOGLIOLA* al FORNO	B) UOVA SODE	B) PESCE AL FORNO*
Contorno	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) INS. RUSSA		A) PEPPERONATA*		A) CAROTE*
	B) LATTUGA PURE'	PURE'	PURE'	A) VERDURE COTTE MISTE* PURE'	PURE'	A) LATTUGA PURE'	PURE'
CENA							
Primi piatti	A) PASSATO di VERDURA*	A) INSALATA PASTA	A) CREMA DI CAROTE	A) INSALATA RISO	A) CREMA di ZUCCHINE *	A) MINISTRINA	A) PASSATO
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) Zuppa di legumi*	B) MINISTRINA	B) PASTA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	CRESCENZA A) TALEGGIO	CRESCENZA A) RICOTTA	CRESCENZA A) GRUVIERA	CRESCENZA A) GORGONZOLA	CRESCENZA A) PIADINA	CRESCENZA A) FONTINA	CRESCENZA A) BRIE'
	B) MORTADELLA	B) TORTA SALATA di VERDURE*	B) SALAME COTTO	B) PROSC. COTTO	B) FESA DI TACCHINO	B) FRITTATA FORMAG./PROSC.	B) MORTADELLA
	C) PROSCIUTTO COTTO		C) PROSCIUTTO COTTO	C) TACCHINO ERBE			C) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) FAGIOLINI*	A) ZUCCHINE*	A) PISELLI*	A) SPINACI*	A) CAROTE*	A) ZUCCHINE*	A) FAGIOLINI*
	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili **ANCHE** omogeneizzati

Emesso il 07.05.2024  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE" IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE E ZUPPA DI LEGUMI VERRANNO OMOGENEIZZATE



# Fondazione "San Germano" ONLUS R.S.A. Varzi (PV)



Limitatamente alle attività RSA, CDI,  
CENTRO FISIOTERAPICO, SERVIZI DOMICILIARI

CUC 1 ed 1 rev. 1

## Menu' ESTIVO 4a SETTIMANA DAL 20-05-2024

PRANZO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Primi piatti	A) PASTA all'AMATRICIANA	A) RISO GIALLO *	A) POLENTA E FUNGHI	A) PASTA al POMODORO	A) PASTA al RAGU'	A) RAVIOLINI IN BRODO	A) TAGLIATELLE ai FUNGHI
	MINISTRINA	MINISTRINA	B) polenta e zola	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA	MINISTRINA
Secondi piatti	A) SPEZZATINO con PISELLI*	A) PLATESSA*IMPANAT	A) PROSC. COTTO	A) COTOLETTA di TACCH. IMPANATA	A) INVOLTINI DI INSALATA RUSSA*	A)ZUCCHINE RIPIENE *	A) BRASATO
	B) FRITTATA	B) ARROSTO DI VITELLO	B) FORMAGGIO	B) CIPOLLE RIPIENE	B) ARROSTO DI TACCHINO*	B) TONNO E SIMMENTHAL	B) FRITTATA CON VERDURE
Contorno	A) CAROTE*	A) POMODORI	A)FAGIOLINI *	A) POMODORI	A) MELANZANE*	A) LATTUGA	A) CAROTE
	PURE'	B) PEPERONATA	PURE'	B) ZUCCHINE*	PURE'	PURE'	B) CIPOLLINE
CENA							
Primi piatti	A) SEMOLINO	A) PASSATO di VERDURA*	A) SEMOLINO	A) Crema di asparagi*	A) PASSATO DI VERDURA*	A) CREMA di VERDURE*	A) SEMOLINO
	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA	B) MINISTRINA
Secondi piatti	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA	A) CRESCENZA
	B) GRANA	B) RICOTTA	B) ASIAGO	B) GORGONZOLA	B) GRUVIERA	B) FONTINA	B) PHILADELPHIA
	C) PROSCIUTTO COTTO	C) TORTA SALATA DI VERDURE*	C) PROSC. COTTO	C) PROSCIUTTO COTTO	C) FRITTATA DI ZUCCHINE*	C) ARR.TACCHINO CON VERDURE	C) SALAME COTTO
	D) SALAME		D)FESA DI TACCHINO			D) PROSCIUTTO COTTO	D) PROSCIUTTO COTTO
Contorno	A) SPINACI*	A) ZUCCHINE*	A)PISELLI*	A) CAROTE*	A) FAGIOLINI*	A) SPINACI*	A) PISELLI*
	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'	B) PURE'

\* I prodotti possono essere freschi o surgelati. / I contorni di verdura fresca potrebbero variare a seconda della stagione

Gli alimenti evidenziati sono disponibili ANCHE omogeneizzati

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE IL "LIBRO RICETTE " IN TUTTE LE PAGINE  
LE VERDURE DEL MINISTRONE VERANNO OMOGENEIZZATE

Emesso il 07.05.2024  
Il Medico responsabile  
Dott.ssa Valentina Zambianchi

In collaborazione  
Reparto cucina  
Infermiere coordinatore