

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

INDUMENTI PERSONALI DELL'OSPITE

(scheda da inserire nel faldone "A.S.A./O.S.S." presso l'infermeria)

Indumenti	Ingresso	Data	Data	Data
Magliette (min. 7)				
Canottiere (min. 7)				
Mutande (min. 7)				
Pantaloni (min. 3)				
Pigiama (min. 4)				
Tute (min. 3)				
Calze (min. 7)				
Giacca n.				
Gonne n.				
Abiti completi n.				
Ciabatte n.				
Sandali n.				
Scarpe n.				
Scarpe da ginnastica n.				
Altro				
Firma del familiare o assistente sociale				
Firma dell'operatore casa di riposo				

Note: Non sono necessari gli asciugamani personali
 Non sono necessarie le mutande per gli ospiti che indossano il pannolino
 Non sono ammessi abiti o gonne per le donne non autosufficienti
 Non sono ammessi indumenti di lana
 Sono preferibili scarpe chiuse con lacci od a strappo.

f.to Il Coordinatore

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

SCHEMA

OGGETTI DI VALORE DELL'OSPITE _____

(da inserire nella busta con gli oggetti da depositare nella cassaforte)

Oggetti	Ingresso _____	Data _____	Data _____	Data _____
Firma del familiare o assistente sociale				
Firma dell'operatore casa di riposo				

f.to Il Coordinatore

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

MENU PER GLI OSPITI

PRANZO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
1 settimana	-Risotto allo zafferano -Pasta e fagioli -Hamburger* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Spaghetti al ragù -Zuppa d'orzo* -Petto di pollo al limone -Verdura cotta e cruda -Purè	-Farfalle al pesto -Passato di legumi* -Polpette in umido -Verdura cotta e cruda -Purè	-Lasagne al forno* -Minestra di riso -Bocconcini di pesce* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Gnocchi di patate -Crema di carote* -Scaloppa alla pizzaiola -Verdura cotta e cruda -Purè	-Risotto con zucca* -Minestra di patate -Arrosto di vitello -Verdura cotta e cruda -Purè	-Ravioli di magro all'olio d'oliva -Zuppa di verdura* -Bolliti misti -Verdura cotta e cruda -Purè
2 settimana	-Pipe al pomodoro -Minestra di zucca* -Bocconcini di vitello -Verdura cotta e cruda -Purè	-Ditaloni al prosciutto -Minestra di piselli* -Filetti di nasello al vapore* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Tagliatelle verdi -Zuppa di riso -Polpettone -Verdura cotta e cruda -Purè	-Risotto allo scoglio -Minestra di carote* -Coscia di pollo al forno* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Penne al pomodoro -Zuppa di legumi* -Cuore di merluzzo* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Fusilli -Minestra di riso -Lonza al forno -Verdura cotta e cruda -Purè	-Risone con fegatini -Minestra di ceci -Coniglio con polenta -Verdura cotta e cruda -Purè
3 settimana	-Farfalle al pesto -Passato di verdura* -Petto di pollo -Verdura cotta e cruda -Purè	-Pipe al ragù -Minestra di riso -Filetti di trota* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Risotto al rosmarino -Pasta e fagioli -Polpette -Verdura cotta e cruda -Purè	-Fusilli al pomodoro -Minestra d'orzo* -Tacchino arrosto -Verdura cotta e cruda -Purè	-Gnocchi verdi -Crema di legumi* -Bocconcini di pesce* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Spaghetti -Minestra di zucca* -Polpettone al forno -Verdura cotta e cruda -Purè	-Raviolini di magro in brodo -Minestra di riso -Spezzatino con polenta -Verdura cotta e cruda -Purè
4 settimana	-Pipe al pomodoro -Zuppa di verdura* -Bovino alla pizzaiola -Verdura cotta e cruda -Purè	-Risotto alla parmigiana -Crema di pollo -Pesce al forno* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Fusilli ai frutti di mare* -Minestra di riso -Polpette -Verdura cotta e cruda -Purè	-Tagliatelle al pomodoro -Pasta con fagioli -Petto di pollo con funghi -Verdura cotta e cruda -Purè	-Penne al sugo vegetale -Crema di carote* -Filetti di merluzzo* -Verdura cotta e cruda -Purè	-Farfalle al pomodoro -Minestra di riso -Fesa di tacchino -Verdura cotta e cruda -Purè	-Ravioli in brodo -Minestrone di verdure* -Brasato con polenta -Verdura cotta e cruda -Purè

* = prodotto surgelato. Le verdure, se non di stagione, sono surgelate.

I due "primi piatti" indicati nel menù sono alternativi.

Nel menù del pranzo sono sempre disponibili: minestrina in brodo, frullato di frutta fresca, frullato di verdura, carne macinata cotta, bistecche ai ferri, formaggi misti, frutta fresca e caffè
Durante l'anno vengono preparati piatti senza una cadenza programmata tipo: crespelle, cannelloni, strangolapreti, faraona disossata ripiena, tacchinella disossata ripiena, fegato di vitello, baccalà.

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

MENU PER GLI OSPITI

CENA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
1 settimana	-Pasta e fagioli -Prosciutto cotto -Verdura cotta -Purè	-Zuppa d'orzo* -Torta salata alle verdure* -Verdura cotta -Purè	-Passato di legumi* -Affettati misti -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Prosciutto cotto -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Crema di carote* -Uova -Crescenza -Verdura cotta -Purè	-Minestra di patate -Prosciutto cotto e crudo -Verdura cotta -Purè	-Zuppa di verdura* -Carne in scatola -Crescenza -Verdura cotta -Purè
2 settimana	-Minestra di zucca* -Bresaola -Crescenza -Verdura cotta -Purè	-Minestra con piselli* -Prosciutto cotto -Formaggi -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Tonno -Crescenza -Verdura cotta -Purè	-Zuppa di carote* -Affettati -Formaggi -Verdura cotta -Purè	-Minestra di legumi* -Frittata con verdure -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Prosciutto cotto -Formaggi -Verdura cotta -Purè	-Minestra con ceci -Prosciutto crudo -Crescenza -Verdura cotta -Purè
3 settimana	-Passato di verdure* -Affettati -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Carne trita -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Pasta e fagioli -Prosciutto -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Minestra d'orzo* -Uova -Verdura cotta -Purè	-Crema di legumi* -Prosciutto -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Minestra con zucca* -Carne in scatola -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Affettati misti -Formaggio -Verdura cotta -Purè
4 settimana	-Zuppa di verdura* -Torta salata* -Crescenza -Verdura cotta -Purè	-Crema di pollo -Tonno -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Prosciutto -Formaggio -Verdura cotta -Purè	-Pasta con fagioli -Roast Beef -Verdura cotta -Purè	-Crema di carote* -Prosciutto -Formaggi -Verdura cotta -Purè	-Minestra di riso -Uova -Crescenza -Verdura cotta -Purè	-Minestrone di Verdure* -Affettati -Formaggi -Verdura cotta -Purè

* = prodotto surgelato. Le verdure, se non di stagione, sono surgelate.

Nel menù della "cena" sono sempre presenti: minestrina in brodo, frullato di frutta fresca, frutta cotta e frutta fresca.

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

**QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE
DEI FAMIGLIARI DELL'OSPITE**

◇ **ETÀ DICHIA COMPILATO IL QUESTIONARIO** Fino a 30 anni 31-45 46-60 61-75 75 anni o più

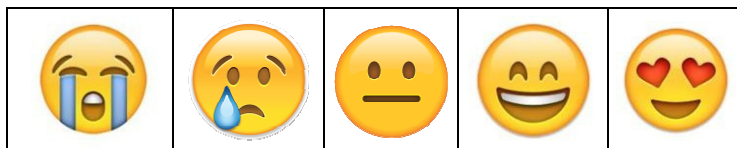
◇ **QUANTE VOLTE VIENE IN STRUTTURA?**

Quasi tutti i giorni Circa una volta a settimana Circa 1-2 volte al mese Meno di una volta al mese

◇ **DA DOVE VIENE?**

◇ **IN CHE RAPPORTO È CON L'OSPITE?**

Molto scarso Basso Discreto Buono Ottimo



PERSONALE E SERVIZI

1. Come valuta complessivamente il personale medico					
2. Come valuta complessivamente il personale infermieristico					
3. Come valuta complessivamente il personale ausiliario					
4. Come valuta complessivamente il personale fisioterapico					
5. Come valuta complessivamente il personale amministrativo					
6. Come valuta complessivamente il personale relativo all'animazione					
7. È soddisfatto dell'attenzione rivolta verso le necessità personali degli ospiti					
8. Il personale viene incontro alle richieste dei famigliari e alle necessità di chiarimento					
9. Come valuta la qualità delle pietanze e la disponibilità da parte del personale del ristorante					
10. Come valuta i servizi alberghieri (lavanoleggio, lavanderia, stireria, podologo, parrucchiere, callista guardaroba, manutenzione)					

ASPETTI ORGANIZZATIVI

11. Come valuta complessivamente la struttura della casa di riposo (pulizia, ordine, divisione degli ospiti)					
12. Come valuta gli orari con cui viene scandita la vita degli ospiti all'interno della casa di riposo					
13. Come valuta la tutela della privacy all'interno della struttura					

GENERALI

14. Le sue aspettative iniziali riguardo la Casa di Riposo sono state soddisfatte					
15. Il rapporto tra costo della retta e il servizio che il suo familiare riceve è buono					
16. Pensa che la Casa di riposo venga vista positivamente all'esterno					

PER CHI VIENE IN STRUTTURA MENO DI UNA VOLTA AL MESE

È a conoscenza del trattamento e delle modalità di cura riservate al suo familiare? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
È soddisfatto delle modalità di aggiornamento sullo stato di salute del suo familiare? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
È a conoscenza delle attività ed eventi proposti dalla struttura? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Ha fiducia nella professionalità del personale della struttura? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Qual è la maggior difficoltà che incontra quando si reca in struttura? <input type="checkbox"/> Distanza <input type="checkbox"/> Mancanza di tempo <input type="checkbox"/> Mancanza di attività di animazione o attività poco coinvolgenti <input type="checkbox"/> Problemi di trasporto <input type="checkbox"/> Altro <p style="text-align: right;"><i>Se altro, specificare:</i></p>

**AZIENDA SPECIALE
TIGNALE SERVIZI
MANLIO BONINCONTRI**
Casa di Riposo di Tignale Manlio Bonincontri

**SCHEMA DI RILEVAZIONE
APPREZZAMENTI/RECLAMI**

Data _____

Utente:

residente in _____ via _____ n. ___ tel. _____

Descrizione dell'apprezzamento/reclamo:

Risposta (entro 30 giorni):

(firma leggibile)