



COMUNE di PARABIAGO
Provincia di Milano

REGOLAMENTO – CARTA DEI SERVIZI
CENTRO DIURNO INTEGRATO

Approvato dal Consiglio Comunale nella seduta del 31.01.2013
con deliberazione n. 8 pubblicata all'Albo Pretorio del Comune dal
08.02.2013 al 23.02.2013

INDICE

Art. 1	Finalità	Pagina	3
Art. 2	Obiettivi	Pagina	3
Art. 3	Assessorato ai Servizi Sociali.....	Pagina	3
Art. 4	Direzione del Centro Diurno e Coordinamento del personale ...	Pagina	3
Art. 5	Destinatari del Servizio	Pagina	3
Art. 6	Funzionamento	Pagina	4
Art. 7	Presentazione delle domande	Pagina	4
Art. 8	Formulazione della graduatoria.....	Pagina	5
Art. 9	Rette	Pagina	5
Art. 10	Servizi Offerti..	Pagina	5
Art. 11	Personale.....	Pagina	6
Art. 12	Segnaletica e riconoscimento.....	Pagina	6
Art. 13	Accoglienza	Pagina	6
Art. 14	Permessi di uscita.....	Pagina	6
Art. 15	Aspetti di relazione	Pagina	7
Art. 16	Ricoveri ospedalieri e assenze per malattia.....	Pagina	7
Art. 17	Dimissioni.....	Pagina	7
Art. 18	Pubblicità	Pagina	7
Art. 19	Clausola di rinvio – Abrogazioni	Pagina	7
Art. 20	Entrata in vigore.....	Pagina	8
	Elenco allegati	Pagina	9

Art. 1 - FINALITA'

Il Centro Diurno Integrato per anziani si colloca nella rete dei servizi socio sanitari per anziani con funzione intermedia tra l'assistenza domiciliare e le strutture residenziali.

Il Centro ha l'obiettivo generale di contribuire al miglioramento della qualità della vita dell'anziano, in particolare evitando o ritardando l'istituzionalizzazione e supportando il nucleo familiare.

Si rivolge elettivamente a soggetti anziani con compromissione parziale della autosufficienza.

Accoglie durante la giornata gli ospiti, eroga prestazioni assistenziali, sanitarie, riabilitative, socializzanti.

Art. 2 – OBIETTIVI

Sono da considerarsi obiettivi del Centro Diurno Integrato:

- Farsi carico di quelle situazioni divenute troppo impegnative per la sola assistenza domiciliare quando questa non è in grado di garantire la necessaria intensità e continuità negli interventi.
- Offrire in regime di ricovero diurno tutte le prestazioni Socio Assistenziali, Sanitarie e Riabilitative, normalmente erogate dalle strutture residenziali con lo scopo di ridurre il ricorso al ricovero definitivo in RSA e mantenere l'anziano al domicilio.
- Garantire alle famiglie un sostegno e momenti di sollievo per ridurre lo stress ed il carico assistenziale. Svolgere un ruolo di tutela dell'anziano seguendolo nel percorso di disabilità e di utilizzo dei servizi assistenziali

Art. 3 – ASSESSORATO AI SERVIZI SOCIALI

Il Sindaco e/o l'Assessore ai Servizi Sociali sono i referenti nei confronti dell'Amministrazione Comunale per la gestione del Centro Diurno. Questi, sentita la Commissione Servizi Sociali eventualmente integrata dalla Direzione Amministrativa, Sociale e Sanitaria, formulano proposte ed iniziative da sottoporre alla Giunta Comunale per quanto riguarda gli aspetti gestionali e la promozione della qualità dei servizi del Centro Diurno.

Art. 4 – DIREZIONE DEL CENTRO DIURNO E COORDINAMENTO DEL PERSONALE

La Direzione Amministrativa del Centro Diurno fa riferimento all'Area Anziani dei Servizi Sociali che si occuperà di garantire anche il Coordinamento funzionale di tutte le professionalità operanti nel Centro stesso.

Art. 5 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Sono destinatari del Centro Diurno Integrato persone di età superiore ai 65 anni, trasportabili, prioritariamente residenti nel Comune di Parabiago e in caso di disponibilità di posti, e su proposta dell'Assistente Sociale del Comune di residenza, gli anziani residenti negli altri Comuni del Distretto 4 dell'ASL Milano 1.

Il servizio è rivolto a soggetti:

- Con compromissione parziale dell'autosufficienza, inseriti in famiglie non in grado di assolvere in forma continuativa e completa il carico assistenziale;
- Soli, con parziale compromissione dell'autosufficienza a rischio di emarginazione, per i quali l'assistenza domiciliare risulta comunque insufficiente;
- Affetti da demenza senile o presenile.

Sono possibili ammissioni in deroga, per gravi e comprovati motivi sociali e sanitari, previa istruttoria fatta dalla Commissione di cui all'art 8 e mediante apposita delibera della Giunta Comunale.

Non sono ammessi soggetti
con problematiche psichiatriche attive,
con demenza e con disturbo comportamentale non compatibile con il servizio;
con necessità di ricovero in regime continuativo,
portatori di handicap in età adulta.

Art. 6 – FUNZIONAMENTO

Il Centro Diurno Integrato funziona di norma per 10 ore giornaliere, in una fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 18.00 per cinque giorni alla settimana, da lunedì a venerdì, sabato e festivi esclusi. (Allegato 1 – schema giornata tipo)
Sulla base di un progetto individualizzato, all'interno della fascia di apertura si potranno individuare orari rispondenti alle effettive esigenze dei singoli utenti.
Gli utenti frequentanti il Centro Diurno in orario ridotto, senza usufruire del pranzo, avranno la riduzione giornaliera pari al costo del pasto.

Art. 7 - PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La richiesta di ammissione (Allegato 2) subordinata alla presentazione della domanda presso il Servizio Sociale Comunale, comprende:

- richiesta dell'interessato;
- questionario sociale completo di: dati anagrafici, analisi abitativa economica e supporto familiare e relazionale;
- scheda sanitaria sulle condizioni psico-fisiche e di fragilità compilata dal medico di base (S.OS.I.A.).

Art. 8 - FORMULAZIONE GRADUATORIA

Le domande sono valutate da una commissione che stabilisce l'idoneità secondo i criteri predefiniti:

- **Punteggio sociale**
La scheda sociale discriminerà e determinerà la graduatoria all'interno delle singole classi. (allegato 3)
- **Punteggio sanitario**
La scheda sanitaria sarà redatta in base alla classificazione S.OS.I.A. (delibera Regione Lombardia n° 7/12618 del 7 aprile 2003), (allegato n° 4)
Elettivamente saranno valutati soggetti risultanti in classe 7 e 8, ma non si esclude la possibilità di valutare inserimenti di utenti appartenenti alle classi 4, 5 e 6.

A parità di punteggio sociale e S.OS.I.A. si terrà conto della data di presentazione della domanda e, in sub-ordine, della maggiore età anagrafica.

La Commissione di cui al paragrafo precedente è composta dal Responsabile Medico o un suo delegato, dall'Assistente Sociale. La stessa si riunisce mensilmente per la valutazione delle nuove richieste di inserimento.

Art. 9 - RETTE

Le rette giornaliere sono determinate annualmente dalla Giunta Comunale. In sede di approvazione del Bilancio di previsione, il Consiglio Comunale prenderà atto della determinazione delle citate rette. (allegato n° 5)

L'ammissione è subordinata all'assunzione dell'impegno di corrispondere la retta da parte dell'ospite o dei suoi parenti (art. 433 C.C.) o di altra persona fisico-giuridica.

→ Per gli ospiti non residenti l'ammissione è subordinata all'assunzione dell'impegno di spesa, inerente il pagamento dell'intera retta, da parte del Comune di residenza richiedente l'inserimento ai sensi del precedente art. 5 ←

La retta comprende i servizi offerti di cui al successivo art. 10 lettera A e dovrà essere versata entro il 20 di ogni mese.

La retta non comprende i servizi di cui all'art. 10 lettera B

In caso di inadempienza degli obblighi assunti, l'Ente si riserva il diritto di dimettere l'ospite e di procedere giudizialmente al recupero di quanto di sua spettanza, addebitando allo stesso ed ai suoi garanti tutte le spese giudiziarie, interessi di legge, e quanto altro per il recupero del credito.

In conformità alla Deliberazione della Giunta Regionale della Lombardia 21.03.1997 n. 26316 "Criteri per la determinazione dei costi nelle strutture diurne e residenziali per anziani e handicappati in attuazione alle linee guida del Ministero della Sanità n.1 del 31.03.1994", e per i fini previsti dalla legge, viene rilasciata annualmente la dichiarazione riportante la composizione della retta giornaliera.

Art. 10 – SERVIZI OFFERTI

A) Le prestazioni offerte dal Centro Diurno Integrato comprese nella retta sono:

❖ **SERVIZI ALLA PERSONA**

- Aiuto nelle attività della vita quotidiana
- Igiene Personale
- Somministrazione dei pranzi e della merenda (allegato n° 6)
- Segretariato sociale
- Attività di supporto sociale
- Servizio di trasporto: il CDI è dotato di un servizio di trasporto gratuito da e per il centro diurno e compreso nella retta per i residenti. È possibile inoltre, per chi lo volesse, raggiungere il centro diurno con mezzi propri. Per gli ospiti non residenti il servizio trasporti è a cura del comune di residenza.

❖ **SERVIZI SANITARI E RIABILITATIVI**

- Valutazione e controllo geriatrico
- Assistenza Infermieristica (trattamenti farmacologici, medicazioni, controlli parametri

- biologici)
- Trattamenti di riabilitazione e riattivazione , individuali e di gruppo
- Chiropraxia e interventi sanitari di supporto
- ❖ SERVIZIO DI ANIMAZIONE E SOCIALIZZAZIONE
- Attività a animazione e promozione umana e culturale, individuali e di gruppo
- Attività di riabilitazione e mantenimento cognitivo, individuali e di gruppo
- Attività ricreative interne (club di interessi, cineforum del Centro , etc..)

B) Servizi non compresi nella retta

Verranno forniti i sottoelencati servizi aggiuntivi e complementari da acquistare volontariamente su libera richiesta:

- Servizio di lavanderia
- Bevande e/o snack dei distributori automatici

Art. 11 – IL PERSONALE

Il Centro Diurno Integrato è dotato di personale “dedicato” e più precisamente medici, ausiliarie socio assistenziali, fisioterapisti, infermieri, animatrici.

Art. 12 – SEGNALETICA E RICONOSCIMENTO

Nella struttura gli spazi sono indicati mediante apposita segnaletica atta a favorire gli spostamenti degli ospiti e ad orientare i visitatori.

Il personale è riconoscibile mediante appositi cartellini di riconoscimento, visibili agli ospiti ed ai loro familiari, che riporta:

- Fotografia dell'operatore;
- Nome e Cognome;
- Qualifica professionale.

Art. 13 - ACCOGLIENZA

La disponibilità del posto è comunicata alla famiglia e/o all'interessato dall'ufficio competente.

Dal momento della ricezione della comunicazione , la famiglia ha a disposizione 48 ore da calendario per confermare o disdire l'inserimento al Centro Diurno.

L'atto di rinuncia va comunicato per iscritto al Servizio Sociale Comunale – Area Anziani.

All'atto dell'accettazione verrà data alla famiglia comunicazione scritta indicante la data dell'inserimento che sarà vincolante per il pagamento della retta.

Un Responsabile, nominato dalla Direzione, sarà incaricato per l'accompagnamento a visite guidate della struttura da parte di utenti potenziali e/o loro familiari.

Art. 14 - PERMESSI DI USCITA

E' consentita la temporanea uscita dell'utente dal Centro Diurno su permesso scritto della

Direzione, previo assenso dell'équipe socio-sanitaria, con assunzione di responsabilità da parte del richiedente.
Qualora quest'ultimo non fosse un familiare dell'ospite, occorrerà un atto di delega rilasciato dai familiari.

Art. 15 - ASPETTI DI RELAZIONE

Nell'obiettivo di mantenere e salvaguardare le relazioni affettive e parentali, l'accesso al Centro Diurno è consentito negli orari stabiliti dalla Direzione e comunicati direttamente agli ospiti e ai loro parenti, escluso l'orario del pranzo per non intralciare il servizio, salvo deroga concessa dalla Direzione.

Sono possibili, previo appuntamento con la Direzione del Centro Diurno Integrato, visite guidate della struttura.

Art. 16 - RICOVERI OSPEDALIERI E ASSENZE PER MALATTIA

Il ricovero ospedaliero è predisposto dall'équipe medica per patologie acute in caso di mera urgenza.

I familiari e il medico curante devono essere avvertiti al più presto, fatti salvi i casi d'urgenza, con pericolo di vita per l'utente.

Il Centro Diurno non possiede autolettighe, conseguentemente il trasporto da e per l'ospedale è a carico dei familiari, ai quali spetta anche l'assistenza durante la degenza.

Per i ricoveri in ospedale e per malattie certificate è prevista la conservazione del posto e una riduzione della retta giornaliera pari alla quota relativa al costo del pasto per l'intero periodo d'assenza.

Art. 17 - DIMISSIONI

Le dimissioni dal Centro Diurno avvengono con determinazione del Dirigente:

- per richiesta diretta dell'ospite e/o della famiglia con un preavviso di giorni 7 con retta a carico dell'interessato;
- su richiesta dell'équipe socio-sanitaria per problemi di patologia o di incompatibilità comportamentali sopravvenute, con preavviso alla famiglia e/o all'interessato di 7 giorni.
- Quando il piano di recupero dell'autonomia psico-fisica è stato completato ed il nucleo familiare è nuovamente in grado di far fronte al carico assistenziale del soggetto
- Quando la verifica dei risultati del progetto, fatta anche con la famiglia, determina l'impossibilità di proseguire l'intervento in regime diurno e rende necessario il ricovero in regime residenziale.

Art. 18 - PUBBLICITA'

Il presente Regolamento viene esposto alla bacheca del Centro Diurno.

Art. 19 - CLAUSOLA DI RINVIO - ABROGAZIONI

Per quanto non espressamente previsto, si rinvia alle Leggi, ai Regolamenti e alle disposizioni vigenti in materia.

E' abrogata ogni altra disposizione regolamentare contrastante con il presente Regolamento.

Art. 20 - ENTRATA IN VIGORE

Il presente Regolamento, approvato formalmente con delibera del Consiglio Comunale, ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. n. 267/2000, entra in vigore ad avvenuta esecutività della delibera di approvazione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare quale atto a contenuto obbligatorio.

ELENCO ALLEGATI

❖ ALLEGATO 1	Schema giornata Tipo
❖ ALLEGATO 2	Domanda di Ammissione
❖ ALLEGATO 3	Scheda Sociale
❖ ALLEGATO 4	Scheda SOSIA
❖ ALLEGATO 5	Rette
❖ ALLEGATO 6	Menu Tipo
❖ ALLEGATO 7	Questionario di gradimento
❖ ALLEGATO 8	Scheda di lamentela
❖ ALLEGATO 9	Carta dei Diritti dell'Anziano



CENTRO DIURNO INTEGRATO

SCHEMA ORGANIZZAZIONE GIORNATA

ORARI GIORNATA	ATTIVITA'
8.00/9.00	Trasporto e accoglienza presso il Centro Diurno
9.00/11.30	Attività
11.30/12.30	Preparazione al pranzo
12.30/14.30	Riposo
14.30/17.00	Attività
17.00/18.00	Trasporto e rientro al domicilio



**COMUNE di PARABIAGO
PROVINCIA DI MILANO**

**CAP. 20015 - P.zza della Vittoria, 7 - Tel. (0331) 406.011 - Fax 552.750 -
C.F. 01059460152**

**CENTRO DIURNO INTEGRATO
Via D. Balzarini, 51 - Parabiago – Tel 0331/557962**

**RETTE DI DEGENZA
da agosto 2013**

Per quanto concerne la retta giornaliera, (artt. 6 – 9 – 10 – 14 del Regolamento del Centro Diurno Integrato) si precisa che la stessa viene fissata nella seguente misura

<p>Rette giornaliera ospite comprensiva del pasto € 23,00</p>
<p>La retta giornaliera ospite per mezza giornaliera di frequenza, quota fissa in caso di assenza temporanea e per conservazione del posto in caso di assenza € 16,00</p>

In conformità alla Deliberazione della Giunta Regionale della Lombardia 21.03.1997 n. 26316 "Criteri per la determinazione dei costi nelle strutture diurne e residenziali per anziani e handicappati in attuazione alle linee guida del Ministero della Sanità n.1 del 31.03.1994", e per i fini previsti dalla Legge, viene rilasciata annualmente la dichiarazione riportante la composizione della retta giornaliera.



COMUNE di PARABIAGO

CENTRO DIURNO INTEGRATO



MENU' TIPO

Il menu' scandito su base stagionale e definito con ricorsività settimanale, prevede:

Pranzo a scelta fra:

due primi
due secondi
due contorni
vino e acqua
frutta fresca o cotta

Alternative sempre disponibili :

Primo piatto :
pastina- passato di verdura,
riso in bianco
Contorni:
patate lesse - insalata

Sono inoltre previsti:

- Il momento dell'idratazione nell'arco della mattinata con bibite succhi di frutta , the, caffè;
- La merenda pomeridiana con thè , bibite , succhi di frutta, yogurt, budini e/o gelati , torte e/o biscotti e/o focacce.

In stretta collaborazione con il personale di cucina, su indicazione dei medici curanti , possono essere disposte diete personalizzate per soggetti affetti da patologie particolari.

Menu' Invernale 1 a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Pasta al ragu' di verdure Affettato misto Patate fritte Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pesce Carote in insalata Frutta cotta
MARTEDI'	Pasta all'amatriciana Brasato Verdure di stagione Frutta	Pasta al pesto Cotolette Insalata verde Frutta cotta
MERCOLEDI'	Risotto alla milanese Scaloppine al marsala Verdure di stagione Frutta fresca	Minestrone con pasta Tonno Zucchine Frutta cotta
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Spezzatino Verdure Frutta fresca	Cannelloni al ragu' Brie' Barbabietole Frutta cotta
VENERDI'	Spaghetti al tonno Merluzzo in umido Verdure di stagione Frutta fresca	Pasta rustica Coniglio in umido Patate prezzemolate Frutta cotta
SABATO	Penne al pomodoro Polpettone Piselli al burro Frutta fresca	Riso mantecato Arrosto Fagiolini Frutta fresca
DOMENICA	Crespelle di magro Arrosto di vitello Patate al forno Frutta fresca	
DATA	NOME	COGNOME



Menu' Invernale 2a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Pasta e fagioli Crocchette di carne Verdura cotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro Pesce al forno Carote Frutta cotta
MARTEDI'	Gnocchetti con salsiccia Filetto di cernia agli aromi Verdure di stagione Frutta fresca	Pasta alle zucchine Arrosto di tacchino Insalata Frutta cotta
MERCOLEDI'	Pasta all'amatriciana bruscitt con polenta Frutta fresca	Crema di patate e porri Frittata alle verdure Zucchine all'olio Frutta cotta
GIOVEDI'	Riso e piselli Scaloppe di tacchino Verdura cotta Macedonia di frutta	Pasta ai broccoli Svizzera di vitellone Insalata verde Frutta cotta
VENERDI'	Spaghetti mari e monti Platessa dorata Pure' Frutta fresca	Pasta aglio e olio Scaloppa al vino bianco Insalata verde Frutta cotta
SABATO	Pasta al pomodoro Cotechino con lenticchie Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di pesce Cavolfiori all'olio Frutta fresca
DOMENICA	Tortellini al pomodoro Pollo arrosto Patate al forno Frutta fresca	Pasta al ragu' Scaloppe alla senape Insalata mista Frutta fresca
DATA	NOME	COGNOME

Menu' Invernale 3 a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Risotto allo zola Arrosto di tacchino ai funghi Fagiolini Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Pesce limone e prezzemolo Patate all'olio Frutta cotta
MARTEDI'	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata mista Frutta fresca	Spaghetti aglio e olio Lonza alle mele Verdura cotta Frutta cotta
MERCOLEDI'	Lasagne al pesto Trotta agli aromi Finocchi gratinati Frutta fresca	Minestrone con pasta Pollo alla cacciatora Puree' Frutta cotta
GIOVEDI'	Tortellini burro e salvia Salamella con fagiolini Macedonia di frutta	Pasta ai formaggi Nasello agli aromi Spinaci Frutta cotta
VENERDI'	Trenette alla marinara Tonno all'olio Zucchine trifolate Frutta fresca	Cannelloni ricotta e spinaci Noce ai funghi Patate Frutta cotta
SABATO	Pasta al pomodoro Petto di pollo Insalata Frutta fresca	Pasta al ragù Salame e bologna Carote al burro Frutta cotta
DOMENICA	Risotto alla contadina Arrosto di vitello Patate al forno Frutta fresca	Pasta al tonno Insalata di calamaro con patate Frutta cotta
DATA	NOME	COGNOME



Menu' Invernale 4a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Pasta ai formaggi Pollo arrosto Zucchine Frutta fresca	Pasta al pomodoro Wurstel e formaggio Insalata mista Frutta cotta
MARTEDI'	Pasta al pesto Filetto di persico al forno Carote al burro Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Scaloppe alla pizzaiola Cavolfiori Frutta cotta
MERCOLEDI'	Risotto ai funghi Bruscitt con polenta Frutta fresca	Pasta alla puttanesca Frittata Insalata mista Frutta cotta
GIOVEDI'	Pasta al ragu' Trippa con fagioli Frutta fresca	Pasta al ragu' Spezzatino con patate Frutta cotta
VENERDI'	Spaghetti alle vongolie Filetto di platessa alla milanese Verdura di stagione Frutta fresca	Tortellini al burro Polenta e zola Frutta cotta
SABATO	Risotto alla milanese Polpette al sugo Finocchi al burro Frutta fresca	Minestrone con pasta Nasello al forno Carote Frutta cotta
DOMENICA	Lasagne al forno Pollo arrosto Pure' di patate Macedonia di frutta	
DATA	NOME	COGNOME



Menu' estivo 1 a : Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Spaghetti alle verdure Scaloppe al limone Patate fritte Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pesce Carote in insalata Frutta cotta
MARTEDI'	Risotto zucchine e zafferano Merluzzo alla livornese Purèè Frutta	Pasta aglio e olio Cotolette alla milanese Insalata verde Frutta cotta
MERCOLEDI'	Pasta pesto fagiolini patate e olive Spezzatino tacchino o manzo Piselli e carote Frutta fresca	Minestrone di verdura con pasta Ricotta al forno Zucchine Frutta cotta
GIOVEDI'	Canelloni al ragu' Uova sode Insalata russa Frutta fresca	Pasta al ragu' Arrosto di tacchino Patate prezzemolate Frutta cotta
VENERDI'	Pasta tonno Palombo/ombрина al pomodoro Verdure di stagione Frutta fresca	Risotto ai piselli Polpettine in umido Pureè Frutta
SABATO	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto e melone/vitello tonnato Insalata di pomodori Frutta fresca	Insalata di riso Wustel al formaggio Fagiolini Frutta fresca
DOMENICA	Crespelle di magro Noce di vitello arrosto Patate fritte o al forno Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Mozzarella caprese Broccoli/cavolfiori Frutta cotta
DATA	NOME	COGNOME



Menu' estivo 2a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Pasta amatriciana Stinco agli aromi Fagiolini al forno Frutta fresca	Pasta burro e salvia Nasello gratinato Cavolfiori Frutta cotta
MARTEDI'	Risotto monzese Polpettine di carne Lenticchie Frutta fresca	Pasta pomodoro e pesto Verdura ripiena di magro Insalata mista Frutta cotta
MERCOLEDI'	Pasta al ragu' Uova sode Insalata mista Frutta fresca	Minestrone con pasta Merluzzo al forno Caponata/Verdura Frutta cotta
GIOVEDI'	Pasta alla norma/ricotta e spinaci Cotoletta di tacchino Verdura di stagione Frutta fresca	Pasta ai broccoli Involtini alla russa Pomodori al forno/caponata Frutta cotta
VENERDI'	Gnocchi alla romana Nasello alla livornese Pomodori Frutta fresca	Minestra di legumi Carne in scatola Pomodori in insalata Frutta cotta
SABATO	Ravioli burro e salvia Tonnato Verdure miste Frutta fresca	Pasta alle melanzane Bocconcini di pesce Spinaci al burro Frutta cotta
DOMENICA	Lasagne ai funghi Polpettone Patate al forno Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Insalata di pollo Carote e piselli Frutta cotta
DATA	NOME	COGNOME

Menu' estivo 3 a Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Insalata di riso Arrosto di tacchino Fagiolini Frutta fresca	Pasta al pesto Insalata di nasello al limone Patate prezzemolate Frutta cotta
MARTEDI'	Pasta panna e prosciutto Tonno all'olio Insalata e pomodori Frutta fresca	Spaghetti aglio e olio Manzo al limone Verdure di stagione Frutta cotta
MERCOLEDI'	Gnocchi al pomodoro Crudo e melone Insalata Frutta fresca	Passato di verdura Scaloppe alla pizzaiola Pureè Frutta cotta
GIOVEDI'	Cannelloni al ragu' Roast beef/bruscitt Patate al forno/pureè Frutta fresca	Pasta ai formaggi Frittata Carote/Verdure Frutta cotta
VENERDI'	Trenette alla marinara Trota agli aromi Insalata e pomodori Frutta fresca	Pasta burro e salvia Prosciutto crudo/cotto Caponata Frutta cotta
SABATO	Pasta al pomodoro e pesto Bocconcini di pollo Piselli e carote Frutta fresca	Pasta alle zucchini Coniglio alla cacciatora Pomodori al forno Frutta cotta
DOMENICA	Lasagne al forno Arrosto di vitello Patate al forno Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Verdura ripiena Insalata e pomodori Frutta cotta
DATA	NOME	COGNOME



Menu' estivo 4a § Settimana

MENU' A

MENU' B

LUNEDI'	Maccheroni ai 4 formaggi Lonza alle erbe Verdure di stagione Frutta fresca	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo Insalata mista Frutta cotta
MARTEDI'	Pasta al pesto Merluzzo al pomodoro fresco Lenticchie Frutta fresca	Pasta alla puttanesca Scaloppe al limone Zucchine Frutta cotta
MERCOLEDI'	Pasta mari e monti Prosciutto e melone Insalata mista Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Caprese Verdura Frutta cotta
GIOVEDI'	Pasta al ragu' Scaloppe alla parmigiana Patate all'olio Frutta fresca	Crema di riso e patate Pesce al forno Spinaci Frutta cotta
VENERDI'	Spaghetti alla vongole Filetto di platessa alla milanese Caponata/Pomodori al forno Frutta fresca	Pasta all'arrabbiata Coniglio alla cacciatora con funghi Purè di patate Frutta cotta
SABATO	Pasta pomodoro e ricotta Pollo arrosto Fagiolini Frutta fresca	Risotto alla milanese Prosciutto e Formaggio Melanzane/zucchine Frutta cotta
DOMENICA	Crespelle alle verdure Vitello tonnato Insalata Frutta fresca	Pasta ai broccoli Pesce al forno Verdura di stagione Frutta cotta
DATA	NOME	COGNOME





CENTRO DIURNO INTEGRATO

Questionario di gradimento

Il questionario è rivolto agli utenti i quali possono farsi aiutare dai propri familiari.

La preghiamo di rispondere alle seguenti domande per aiutarci a migliorare il servizio erogato.

Se desidera fornire ulteriori informazioni su aspetti particolarmente positivi o negativi del servizio o della struttura, o indicazioni di carattere generale, può utilizzare lo spazio riservato alle Note.

Segnare con una "X" lo spazio corrispondente alla risposta prescelta.

Lei (o il suo familiare ospite) è : maschio femmina

Frequenta il Centro Diurno da meno di 6 mesi da 6 mesi a 2 anni più di 2 anni

Rispetto alla Sua esperienza, o alla esperienza del Suo familiare ospitato, che cosa pensa a riguardo di:

	Molto soddisfatto ☺	Soddisfatto ☺	Un po' soddisfatto ☺	Molto insoddisfatto ☹
Il modo in cui viene accolto all'arrivo nel Centro Diurno				
Le cure assistenziali che riceve				
Le cure sanitarie che riceve				
Le cure di fisioterapia che riceve				
Il rapporto umano con il personale				
Il rapporto umano con gli altri utenti				
Il rispetto della riservatezza e del pudore				
La pulizia e l'igiene degli ambienti				
La qualità dei pasti				
La qualità degli spazi comuni				
Come valuta in generale come trascorre la sua giornata presso la il Centro Diurno				
Come valuta le iniziative di intrattenimento organizzate all'interno del Centro Diurno				



CENTRO DIURNO INTEGRATO

SCHEMA DI LAMENTELA **(da consegnare alla Direzione del Centro Diurno)**

Il sottoscritto
in qualità di del Sig./sig.ra.....
frequentante il Centro Diurno Integrato
segnala la seguente circostanza accaduta
in data.....

.....
.....
.....
.....
.....

Data

Firma.....

TIMBRO E DATA DI RICEVIMENTO

La risposta sarà comunicata entro 7 giorni dalla data di presentazione.

Carta dei diritti della persona anziana

Gli anziani rappresentano un patrimonio per la società, non solo perché in loro si identifica la memoria culturale di una popolazione, ma anche perché sempre più costituiscono una risorsa umana attiva, un contributo di energie e di esperienze del quale la società può valersi.

Questo nuovo ruolo emerge dalla ricerca clinica e sociale che rende ragione della constatazione di un numero sempre maggiore di persone di età anagrafica avanzata ed in buone condizioni psico-fisiche.

Tuttavia esistono delle condizioni nelle quali l'anziano è ancora una persona fragile, sia fisicamente che psichicamente, per cui la tutela della sua dignità necessita di maggiore attenzione nell'osservanza dei diritti della persona, sanciti per la generalità dei cittadini.

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

Questo documento vuole indirizzare l'azione di quanti operano a favore di persone anziane, direttamente o indirettamente, come singoli cittadini oppure all'interno di istituzioni responsabili della realizzazione di un valore pubblico (ospedali, residenze sanitario-assistenziali, scuole, servizi di trasporto ed altri servizi alla persona sia pubblici che privati);

agenzie di informazione e, più in generale mass-media;

famiglie e formazioni sociali;

Con loro condividiamo l'auspicio che i principi qui enunciati trovino la giusta collocazione all'interno dell'attività quotidiana, negli atti regolativi di essa quali Statuti, Regolamenti o Carte dei Servizi, nei suoi indirizzi programmatici e nelle procedure per la realizzazione degli interventi.

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

- il principio di "giustizia sociale", enunciato nell'art. 3 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana.

La letteratura scientifica riporta che lo sviluppo pieno della persona umana è un processo continuo, non circoscrivibile in una classe di età particolare poiché si estende in tutto l'arco della vita;

- il principio di "solidarietà", enunciato nell'articolo 2 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica riconoscere e garantire i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità e richiedere l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.

A queste espressioni di solidarietà inderogabili vanno affiancate quelle proprie della libera partecipazione del cittadino al buon funzionamento della società e alla realizzazione del bene comune, pure finalizzate alla garanzia dell'effettiva realizzazione dei diritti alla persona;

- il principio "di salute", enunciato nell'articolo 32 della Costituzione, là dove si ritiene compito della Repubblica tutelare la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività e garantire cure gratuite agli indigenti.

Va inoltre ricordato che, al concetto di salute affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) nella dichiarazione di Alma Ata (1978) come equilibrio fisico, psichico e sociale, si è affiancato il concetto di promozione della salute della dichiarazione di Ottawa (1986).

La persona anziana al centro dei diritti e dei doveri

Non vi è dunque contraddizione tra asserire che la persona gode, per tutto l'arco della sua vita, di tutti i diritti riconosciuti ai cittadini dal nostro ordinamento giuridico e adottare una carta dei diritti specifica per i più anziani: essa deve favorire l'azione di educazione al riconoscimento ed al rispetto di tali diritti insieme con lo sviluppo delle politiche sociali, come si è auspicato nell'introduzione.

La tutela dei diritti riconosciuti

E' opportuno ancora sottolineare che il passaggio dalla individuazione dei diritti di cittadinanza riconosciuti dall'ordinamento giuridico alla effettività del loro esercizio nella vita delle persone anziane, è assicurato dalla creazione, dallo sviluppo e dal consolidamento di una pluralità di condizioni che vedono implicate le responsabilità di molti soggetti. Dall'azione di alcuni di loro dipendono l'allocazione delle risorse (organi politici) e la crescita della sensibilità sociale (sistema dei media, dell'istruzione e dell'educazione).

La persona ha diritto

- di sviluppare e di conservare la propria individualità e libertà.
- di conservare e vedere rispettate, in osservanza dei principi costituzionali, le proprie credenze, opinioni e sentimenti.
- di conservare le proprie modalità di condotta sociale, se non lesive dei diritti altrui, anche quando esse dovessero apparire in contrasto con i comportamenti dominanti nel suo ambiente di appartenenza.
- di conservare la libertà di scegliere dove vivere.
- di essere accudita e curata nell'ambiente che meglio garantisce il recupero della funzione lesa.
- di vivere con chi desidera.
- di avere una vita di relazione.
- di essere messa in condizione di esprimere le proprie attitudini personali, la propria originalità e creatività.

- di essere salvaguardata da ogni forma di violenza fisica e/o morale.
- di essere messa in condizione di godere e di conservare la propria dignità e il proprio valore, anche in casi di perdita parziale o totale della propria autonomia ed autosufficienza.

La società e le istituzioni hanno il dovere

- di rispettare l'individualità di ogni persona anziana, riconoscendone i bisogni e realizzando gli interventi ad esse adeguati, con riferimento a tutti i parametri della sua qualità di vita e non in funzione esclusivamente della sua età anagrafica.
- di rispettare credenze, opinioni e sentimenti delle persone anziane, anche quando essi dovessero apparire anacronistici o in contrasto con la cultura dominante, impegnandosi a coglierne il significato nel corso della storia della popolazione.
- di rispettare le modalità di condotta della persona anziana, compatibili con le regole della convivenza sociale, evitando di "correggerle" e di "deriderle", senza per questo venire meno all'obbligo di aiuto per la sua migliore integrazione nelle vita della comunità.
- di rispettare la libera scelta della persona anziana di continuare a vivere nel proprio domicilio, garantendo il sostegno necessario, nonché, in caso di assoluta impossibilità, le condizioni di accoglienza che permettano di conservare alcuni aspetti dell'ambiente di vita abbandonato.
- di accudire e curare l'anziano fin dove è possibile a domicilio, se questo è l'ambiente che meglio stimola il recupero o il mantenimento della funzione lesa, fornendo ogni prestazione sanitaria e sociale ritenuta praticabile ed opportuna. Resta comunque garantito all'anziano malato il diritto al ricovero in struttura ospedaliera o riabilitativa per tutto il periodo necessario per la cura e la riabilitazione.
- di favorire, per quanto possibile, la convivenza della persona anziana con i familiari, sostenendo opportunamente questi ultimi e stimolando ogni possibilità di integrazione.
- di evitare nei confronti dell'anziano ogni forma di ghettizzazione che gli impedisca di interagire liberamente con tutte le fasce di età presenti nella popolazione.
- di fornire ad ogni persona di età avanzata la possibilità di conservare e realizzare le proprie attitudini personali, di esprimere la propria emotività e di percepire il proprio valore, anche se soltanto di carattere affettivo.
- di contrastare, in ogni ambito della società, ogni forma di sopraffazione e prevaricazione a danno degli anziani.
- di operare perché, anche nelle situazioni più compromesse e terminali, siano supportate le capacità residue di ogni persona, realizzando un clima di accettazione, di condivisione e di solidarietà che garantisca il pieno rispetto della dignità umana.