



Regione Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale
Via Vinicio Cortese, 25 - 88100 Catanzaro

Direttore Generale dr Gerardo Mancuso

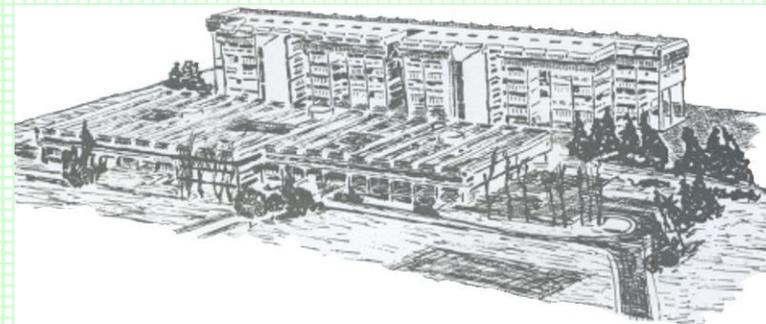
A cura di:
Direzione Medica
Dr Domenico Tomaino

URP
Dirigenete responsabile dott.ssa Annamaria Bruni
www.asp.cz.it



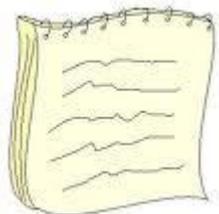
Regione Calabria
Azienda Sanitaria Provinciale
Via Vinicio Cortese, 25 - 88100 Catanzaro

OSPEDALE DI LAMEZIA TERME GIOVANNI PAOLO II



CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Anno 2014



IN QUESTA CARTA

- **Cos' è la Carta del Servizio di Ristorazione Ospedaliera**
- **Obiettivi e finalità**
- **Modalità di erogazione dei pasti**
- **Organizzazione e modalità di prenotazione del pasto**
- **Menù**
- **Partecipazione e modalità di comunicazione degli utenti**
- **questionario di soddisfazione**

MENÙ INVERNALE Tipologia

Pranzo	lunedì	cena
Pasta con ceci		Riso con minestrone
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Maiale magro al forno		Cotoletta di pollo
Patate al forno		Spinaci al burro
Pane - Frutta		Pane - Frutta
Pranzo	martedì	cena
Gnocchi alla napoletana		Pasta con zucchine
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Pesce spada		Mozzarella
Insalata verde		Purè di patate
Pane - Frutta		Pane - Frutta
mercoledì		
Pasta con fagioli		Riso con patate
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Vitello al forno		Pollo alla cacciatora
Carote lesse		Zucchine lesse
Pane - Frutta		Pane - Frutta
giovedì		
Pasta alla bolognese		Tortellini in brodo di carne
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Rollè di tacchino		Bollito di vitello
Insalata mista		Bieta all'olio
Pane - Frutta		Pane - Frutta
venerdì		
Riso con pesce		Pasta con minestrone
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Filetti di pesce		Mozzarella
Patate prezzemolate		Insalata mista
Pane - Frutta		Pane - Frutta
Sabato		
Pastina con lenticchie		Riso al pomodoro
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Carne di vitello alla pizzaiola		Tacchino ai ferri olio e limone
Bieta all'olio		Purè di patate
Pane - Frutta		Pane - Frutta
Domenica		
Lasagne al forno		Pasta con piselli
Pastina in brodo vegetale		Pastina in brodo vegetale
Pollo arrosto		Prosciutto
Fagiolini all'olio		Insalata mista
Pane - Frutta - Dolce		Pane - Frutta

I formaggi misti sono richiedibili come sostituzione al secondo .

MENÙ ESTIVO Tipologia

LUNEDÌ	
PRANZO	CENA
Fusilli al pesto	Pasta con zucchine
Scaloppine di tacchino al limone	Polpette al pomodoro
Spinaci all'olio	Purè di patate
MARTEDÌ	
Pasta con piselli	Insalata di riso
Bastoncini di pesce	Prosciutto cotto e formaggio
Insalata mista	Insalata di stagione
MERCOLEDÌ	
Pasta con melanzane	Pasta con verdure
Pollo arrosto	Filetto di merluzzo al limone
Patate al forno	Insalata di stagione
GIOVEDÌ	
Gnocchi alla napoletana	Riso con spinaci
Vitello al forno	Cotoletta di pollo
Fagiolini lessi	Carote lesse
VENERDÌ	
Farfalle lesse	Pasta con patate
Pesce spada ai ferri	Mozzarella
Insalata di stagione	Insalata di pomodori
SABATO	
Riso al pomodoro	Tubetti con lenticchie
Involtini di carne al prosciutto	Fesa di tacchino ai ferri
Zucchine lesse	Patate lesse prezzemolate
DOMENICA	
Lasagne al forno	Minestrone di verdure
Pollo alla diavola	Prosciutto cotto e formaggio
Insalata mista	Fagiolini lessati

COS'È LA CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

La Carta del Servizio di Ristorazione fornisce ai cittadini le notizie necessarie per comprendere e valutare la qualità dei pasti erogati in ospedale e diviene pertanto un patto tra il cittadino-paziente e l'Azienda Sanitaria che si impegna a fornire e migliorare costantemente la qualità del servizio.

Si illustrano le caratteristiche del Servizio che l'Azienda Sanitaria offre rispettando le esigenze dietetiche, sanitarie e di gradevolezza, consentendo così ai cittadini degenti di esprimere il loro grado di soddisfazione sulla qualità percepita dei pasti e di porgere eventuali suggerimenti di cui si terrà conto per adeguare il servizio e aggiornare la carta del servizio.



OBIETTIVI E FINALITÀ

L'alimentazione sana ed equilibrata è un fattore essenziale del benessere personale, rientra pertanto tra le finalità e gli obiettivi di qualità dell'assistenza e dell'Azienda Sanitaria.

La Struttura Ospedaliera ha l'obiettivo di fornire un pasto gradevole ed idoneo alle esigenze nutritive ed alla tipologia dei degenti che risponda alle esigenze di massima garanzia di Qualità, e divenga un modello alimentare corretto e consapevolmente appreso che perduri nel tempo, anche dopo la dimissione del paziente.

LA PARTECIPAZIONE, LA TRASPARENZA E LA COMUNICAZIONE

La struttura ospedaliera svolge il proprio servizio con la massima trasparenza, attraverso un continuo dialogo con tutte le parti interessate.

Un'efficace comunicazione fra la struttura ospedaliera, i degenti, il personale è non solo un dovere del servizio pubblico, ma anche uno strumento necessario per creare un rapporto di fiducia fra le parti.

Quale ulteriore approfondimento di indagine e di verifica, sono a disposizione dei questionari che il degente può compilare per il gradimento del nostro servizio di ristorazione, questionari che verranno attentamente valutati e che serviranno all'Azienda per migliorare il servizio.



Tutto il monouso sarà consegnato singolarmente in confezioni sigillate.

L'ORARIO di consumo del pasto
(rispettoso delle comuni abitudini alimentari)

Colazione

dalle ore 8.00 alle ore 8.30

Pranzo

dalle ore 12.30 alle ore 13.00

Cena

dalle ore 18.30 alle ore 19.00

La Struttura Ospedaliera si impegna a garantire la fruizione del pasto anche ai pazienti non presenti al momento della distribuzione (per attività diagnostico-terapeutiche).

La ristorazione ospedaliera, come recenti normative europee raccomandano, è da considerarsi parte integrante della terapia dei pazienti e come tale l'efficacia della sua fornitura deve essere sottoposta alla stessa analisi critica riservata ad altre forme di trattamento; per questo nell'era della medicina basata sull'evidenza, la ristorazione deve essere valutata non solo in termini di costo, ma anche in termini di efficacia clinica.

ORGANIZZAZIONE E MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'Azienda Sanitaria per raggiungere le finalità e gli obiettivi descritti ha inteso affidare il Servizio di Ristorazione ad una Ditta esterna con requisiti di qualità accertati attraverso apposita gara d'appalto.

La Ditta opera all'interno dell'Ospedale, nei vani cucina messi a disposizione dalla nostra Azienda, e cura il funzionamento del servizio con personale proprio, provvedendo: alla prenotazione dei pasti per i pazienti; alla distribuzione del cibo ai degenti in vassoi personalizzati; al ritiro dei vassoi; alla sparecchiatura e riordino dei tavoli; alla raccolta e allontanamento dei rifiuti.

Il servizio di ristorazione prevede :

- per i degenti ospedalieri la fornitura della colazione, del pranzo e della cena
- per i degenti in Day Hospital e Day Surgery la fornitura del pranzo o della cena
- per i pazienti del Servizio Dialisi la sola fornitura di sacchetti alimentari (n° 1 panino ripieno + n° 1 bottiglietta di acqua naturale da mezzo litro)
- per i pazienti del Centro Trasfusionale (n° 1 brioche + n° 1 bottiglietta di acqua naturale da mezzo litro).

MODALITA' DI EROGAZIONE DEI PASTI

La prenotazione e la distribuzione dei pasti sarà effettuata al letto del degente, da personale specializzato dipendente dalla Ditta, in vassoio personalizzato, munito di tovaglietta ed equipaggiato con:

pranzo e cena

- n° 1 piatto monouso sigillato per ciascuna pietanza servita
- n° 1 bicchiere monouso sigillato
- n° 1 set di posate monouso sigillato (cucchiaio, forchetta e coltello)
- n° 2 tovaglioli sigillati
- una bottiglietta di acqua naturale, 50 cl..
- pane fresco di giornata (anche nelle festività) sigillato -



colazione

un vassoio con relativa tovaglietta, con piatto monouso, con bicchiere monouso, scodellina monouso, set di posate monouso e due tovaglioli.

Questionario di soddisfazione

Gentile Signora, Gentile Signore,
Per poter rispondere sempre meglio alle esigenze dei nostri pazienti, desideriamo raccogliere le loro opinioni. Per questo Le chiediamo cortesemente di rispondere alle seguenti domande, segnando con una crocetta la Sua risposta.

Il questionario è anonimo

Il personale addetto alla distribuzione del cibo è stato:

Cortese	SÌ	NO
Disponibile	SÌ	NO

Il cibo è stato apprezzabile per :

Modalità presentazione	SÌ	NO
Qualità	SÌ	NO
Quantità	SÌ	NO
Orario dei pasti	SÌ	NO

Aspetti positivi:

Aspetti da migliorare :

Suggerimenti

Mese di compilazione _____

Grazie per aver voluto partecipare