

CARTA DEI SERVIZI CENTRO DIURNO DISABILI (CDD)



AREA TERRITORIALE NORD

Centro "Peppino Vismara"

Via Dei Missaglia, 117 - Milano

Edizione: Maggio 2023

IL SERVIZIO SOCIO EDUCATIVO

Lo scenario che fa da sfondo alla quotidianità dell'intervento in ambito socio educativo è molto complesso e riguarda l'attenzione alla persona ed ai suoi bisogni, che devono essere affrontati dedicandovi una professionalità all'altezza della complessità che ciascun individuo propone.

Coloro che vengono affidati alle nostre cure si presentano, nella maggior parte dei casi, come persone che senza il contributo di altri non sono in grado di esercitare il proprio diritto di autodeterminarsi e richiedono quindi un aiuto per dare voce al proprio progetto esistenziale.

Per questo motivo, al di là dell'età (infanzia, adolescenza, giovinezza, maturità) e del tipo di servizio che si propone (residenzialità, tempo libero etc.) occorre che al centro dell'intervento si collochino la persona disabile, la sua famiglia e il territorio come spazio di crescita e diritto ad una socialità vera.

Tutti questi elementi saranno supportati dal progetto stesso e dovranno trovare pertanto una collocazione adeguata ed un giusto peso in funzione del mutare del bisogno del soggetto disabile e del suo ambiente.

L'approccio educativo verso i giovani disabili, profetica intuizione del beato don Gnocchi e pilastro della *mission* della Fondazione, continua con rinnovato impegno ad essere al passo del mutato panorama socio-sanitario italiano, mantenendo quelle caratteristiche che lo rendono punto di riferimento originale nel coniugare qualità e spirito di servizio, innovazione scientifica e prossimità.

Tale attività, ulteriore sviluppo e complemento degli interventi sanitario-riabilitativi, è promossa d'intesa con le famiglie, che vengono chiamate a condividere il progetto individuale per i propri figli.

L'équipe interdisciplinare che opera nel Servizio Socio-Educativo è composta da pedagogista, coordinatori psicologi, medici, educatori professionali, terapisti della riabilitazione, infermieri professionali, operatori socio-sanitari, ausiliari socio-assistenziali, assistenti sociali.

Struttura organizzativa

Direttore Area Territoriale Nord
Direttore Sanitario
Responsabile di Struttura
Responsabile Medico
Resp. Servizio Socio Educativo
Coordinamento

Antonio Troisi
Andrea Labruto
Federica Imperiale
Guido Abele Ronchi
Elena Morselli
Federica Imperiale (ad interim)

Numeri e riferimenti principali

Centralino: 02 893891

Sito web: www.dongnocchi.it

Unità di offerta

Il Servizio Socio Educativo dispone, presso il Centro Peppino Vismara, delle seguenti Unità di offerta nella **A.T.S. Città Metropolitana di Milano** (ex ASL di Milano):

- **Centro Diurno per Disabili** (30 posti accreditati e a contratto)
- **Comunità Socio Sanitaria per Disabili** (8 posti accreditati e a contratto come da D.G.R. n. 20580 del 11/02/2005 e 2 autorizzati per periodi di sollievo).

Altre attività del Servizio Socio Educativo

Per le famiglie: *intervento educativo formativo di accompagnamento ai genitori.*

In questi anni, all'interno della Fondazione Don Gnocchi, si è operato al fine di migliorare la qualità della vita degli utenti con disabilità e renderla più dignitosa.

Affinché i progetti individuali avessero un'evoluzione positiva e soprattutto una ricaduta concreta nella quotidianità, ci si è attivati per favorire ed ottenere maggiore partecipazione e collaborazione da parte dei genitori, dando molto spazio al lavoro con le famiglie.

Un positivo rapporto con i familiari è fondamentale per il lavoro educativo, risulta quindi basilare tenere conto delle aspettative che vengono riposte dalle famiglie in coloro che si occupano dei loro figli e delle problematiche che emergono lungo il percorso.

Letti di sollievo in Comunità Socio Sanitaria (CSS)

Presso la Comunità Socio Sanitaria sono disponibili 2 posti letto per ricoveri temporanei di sollievo in regime di solvenza.

I motivi dell'inserimento possono essere diversi e rientrano nel novero delle svariate esigenze che si possono creare all'interno di una famiglia; infatti si può operare questa scelta:

- per periodi di sollievo
- per esigenze/emergenze familiari che rendano difficoltosa la permanenza presso la propria abitazione della persona con disabilità (assenze dei genitori/familiari /care-givers per motivi professionali, familiari, per vacanza, per motivi di salute, etc.)

- all'interno di un progetto familiare volto a sperimentare un distacco graduale da casa, che permetta alla persona disabile ed ai suoi familiari di abituarsi ad un diverso modello di vita.

Le camere dedicate sono due singole.

L'inserimento verrà effettuato rispettando i seguenti criteri:

1. l'appropriatezza delle caratteristiche del soggetto rispetto alla unità di offerta proposta
2. la compatibilità con l'utenza già in carico alla CSS

Per conoscere i costi, richiedere informazioni in merito e/o fissare una visita presso la CSS è necessario contattare il Coordinatore (telefono: 02 89389322 - mail: cssvismara@dongnocchi.it).

Tirocini

È prevista la presenza di studenti tirocinanti provenienti da Università e Scuole di Formazione attraverso la stipula di una convenzione. Il tirocinio è programmato e concordato con la sede universitaria o la Scuola mediante un progetto che ne prevede gli obiettivi e la durata.

Al Servizio accedono studenti frequentanti corsi di studio per le seguenti figure professionali:

- educatore professionale,
- insegnante di sostegno,
- psicologo,
- terapeuta occupazionale,
- infermiere professionale,
- ausiliario socio-assistenziale
- operatore socio-sanitario.

Un Educatore Professionale (Referente) organizza e gestisce la presenza degli studenti nelle diverse unità di offerta del Servizio.

Per informazioni:

Servizio Socio Educativo: 02 40308321 – serv.soc.edu@dongnocchi.it

Formazione

Attività di supervisione e formazione sul campo in materia di supporto agli interventi educativi ed assistenziali in ambito socio sanitario.

Gli operatori aderiscono a iniziative di formazione e aggiornamento atte a promuovere la propria crescita professionale e migliorare la qualità del Servizio. Le proposte formative

sono descritte nel **Piano di Formazione** delle Risorse Umane della Fondazione Don C. Gnocchi.

Nella collana **"I QUADERNI"** della Fondazione Don Gnocchi è disponibile il quaderno n. 6 dal titolo: *"L'attività socio-educativa e l'educatore professionale in Fondazione Don Gnocchi"*.

Progetti sul territorio

Il Servizio promuove l'adesione e la partecipazione a manifestazioni sportive, culturali, ricreative e di socializzazione sul territorio.

Il Volontariato

Le attività, realizzate con una rete di volontariato, sono oggi le più diverse e vanno dalla partecipazione a programmi culturali, sociali e sportivi, al supporto alle attività educative e ricreative e alle attività di sostegno alla persona disabile e all'animazione religiosa.

Per informazioni:

Federica Imperiale (responsabile volontari) 02 89389322 - fimperiale@dongnocchi.it

IL CENTRO DIURNO DISABILI (CDD)

Il Centro Diurno Disabili è un'unità di offerta semiresidenziale appartenente al Sistema Socio-Sanitario Integrato. I CDD sono accreditati secondo le regole definite dal DGR n°7/18334 del 3 luglio 2004 del Settore Famiglia e Solidarietà Sociale della Regione Lombardia.

Finalità

Il CDD è una struttura per persone disabili gravi di età superiore ai 18 anni, la cui fragilità deve essere compresa nelle cinque classi della Scheda Individuale Disabili (S.I.D.I.).

I Centri Diurni per Disabili hanno come finalità il benessere globale delle persone disabili e il miglioramento della loro qualità di vita. È possibile l'accoglienza di persone disabili minori in casi eccezionali e in accordo con l'ATS di riferimento.

Il CDD assicura l'erogazione delle prestazioni sulla base di Progetti Individualizzati messi a punto dall'équipe del Servizio con il coinvolgimento delle famiglie. In coerenza con la classe di fragilità vengono garantite attività socio sanitarie ad elevato grado di integrazione, educative e riabilitative.

Funzionamento

IL CDD è aperto almeno 47 settimane l'anno, dal lunedì al venerdì (ad eccezione dei giorni festivi infrasettimanali) tra le ore 9.00 e le ore 16.00, secondo il calendario concordato all'inizio di ogni anno con la Direzione e consegnato ad ogni famiglia.

Modalità di erogazione dei Servizi

Il CDD del Centro Vismara può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge ad utenti con discrete/sufficienti autonomie di base e da disabilità cognitiva di grado medio.

I 30 utenti sono divisi in tre sottogruppi.

L'Unità è convenzionata per 28 posti con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute.

L'équipe

I servizi e le attività del CDD sono garantiti da un'équipe interdisciplinare, che si riunisce settimanalmente, costituita da:

- coordinatore
- educatori professionali
- terapisti della riabilitazione
- medici
- infermieri
- operatori socio sanitari
- ausiliari socio-assistenziali.

Periodicamente l'équipe vede la presenza anche del Responsabile del Servizio Socio Educativo e in relazione all'ordine del giorno, del medico, del terapeuta della riabilitazione o dell'assistente sociale.

Sono inoltre previste equipe di sottogruppo sui singoli casi e per gli educatori, tempi per la programmazione individualizzata.

Durante l'anno sono previsti incontri di supervisione con la psicologa.

Ciascun utente e la sua famiglia hanno un educatore di riferimento responsabile del Progetto Individualizzato.

Sono previsti per le famiglie regolari colloqui da parte dell'Educatore di riferimento, del Coordinatore per la condivisione del Progetto Individualizzato e due incontri annuali in modalità plenaria per la presentazione della programmazione generale dell'attività del Servizio.

Identificazione del personale

Tutti gli operatori del CDD indossano la divisa che contraddistingue la mansione e sono identificabili attraverso un tesserino che ne riporta le generalità e la qualifica.

Le prestazioni socio sanitarie

Interventi educativi

- interventi volti allo sviluppo e/o mantenimento di autonomie di base, abilità cognitive e occupazionali;
- interventi per l'incremento di abilità di comunicazione funzionale;
- interventi per la riduzione di comportamenti problema, stereotipie, contenimento ansie, aggressività;
- interventi per l'incremento dei comportamenti adattivi;
- interventi di cura di sé;
- interventi di stimolazione e promozione del benessere;
- Interventi all'esterno del CDD per lo sviluppo delle autonomie e per la socializzazione.

Sulla base di una programmazione a cadenza settimanale, vengono proposte attività e laboratori organizzati in gruppi il più possibile omogenei per abilità ed interesse dei partecipanti. I laboratori sono il risultato delle analisi dei bisogni emersi in equipe e strumento per l'attuazione degli obiettivi generali e specifici del Progetto Educativo Individualizzato.

Tra i laboratori e le attività educative, citiamo, a titolo di esempio: laboratorio di falegnameria, musica, cucito, attualità, Feuerstein, giochi cognitivi, serra, segretariato, cura di sé, economia domestica, redazione, laboratorio espressivo, le attività di spesa, calcio e piscina la partecipazione a mostre, esposizione dei lavori realizzati nei laboratori occupazionali, uscite sul territorio, gite, partecipazione ad eventi e manifestazioni locali.

Attività motoria

- Interventi mirati al mantenimento e allo sviluppo di capacità motorie;
- interventi di deambulazione assistita;
- collaborazione del tecnico motorio con il fisioterapista e l'educatore anche in ambito di laboratorio

Attività sanitaria

- consulenza medica;
- sinergia con specialisti interni o esterni alla Fondazione che hanno in carico l'utente;
- colloqui con le famiglie e gli operatori a supporto di modifiche delle condizioni di salute degli utenti;
- visite fisiatriche e stesura del PRI;
- prescrizione di protesi e ausili presso ambulatorio dedicato presso la sede di Santa Maria Nascente;
- consulenza psichiatrica presso ambulatorio dedicato presso la sede di Santa Maria Nascente.

I bisogni di tipo sanitario restano di competenza del Medico di Medicina Generale.

Interventi infermieristici

- Somministrazione della terapia farmacologica che l'utente assume nelle ore di frequenza al CDD (la terapia è somministrata dagli infermieri, previa prescrizione del medico e apporto dei farmaci da parte dei familiari);
- procedure di primo intervento in caso di manifestazioni acute;
- rilevazione eventi critici e non (cadute, crisi epilettiche, pesi, rilevazione parametri vitali);
- rilevazione di informazioni relative allo stato di salute.

Interventi assistenziali

- Interventi di assistenza nei bisogni primari (cura e igiene personale, somministrazione pasti, accompagnamenti, deambulazione assistita);
- interventi mirati ad incrementare le autonomie di base, su indicazioni contenute nel Progetto Individualizzato.

Interventi riabilitativi

- Nei casi individuati in sede di visita specialistica, interventi a cicli, di fisioterapia, musicoterapia.
- osservazione e valutazione dei disturbi disfagici presso ambulatorio dedicato presso la sede di Santa Maria Nascente
- valutazioni per la prescrizione di ausili;
- attività di consulenza, valutazione e addestramento all'utilizzo degli ausili.
- consulenza ad educatori ed ASA/OSS;

Le prestazioni vengono erogate da terapisti appartenenti ai servizi di riabilitazione della Fondazione Don Gnocchi.

Altri interventi

Interventi del servizio sociale

- Informazioni sociali sulla rete dei servizi;
- informazioni e sostegno per l'espletamento di pratiche amministrative (per invalidità civile, legge 104, amministratore di sostegno etc.);
- collaborazione con i vari servizi e strutture sanitarie e socio-assistenziali del territorio;
- raccolta, in fase di accoglienza, elementi conoscitivi relativi alla storia sociale dell'utente.

Attività di assistenza religiosa volta a stimolare l'armonia dell'essere umano con se stesso e con il mondo che lo circonda, nel rispetto delle convinzioni religiose di ciascuno.

Giornata tipo

L'organizzazione della giornata vede normalmente coinvolta tutta l'equipe presente nella struttura. La giornata è programmata in linea generale, secondo lo schema seguente:

9.00 - 9.30	Accoglienza utenti, registrazione delle presenze, organizzazione del pranzo e scelta del menù
9.30 - 12.00	Attività e laboratori secondo programma settimanale
12.00 - 12.15	Conclusione delle attività mattutine, compilazione delle schede giornaliere di rilevazioni degli obiettivi del diario degli interventi.
12.15 - 12.30	Igiene e preparazione al pranzo
12.30 - 14.00	Consumazione del pranzo, pausa relax, igiene e cura personale, momenti ricreativi
14.00 - 15.15	Attività in sottogruppo compilazione diari per la comunicazione con le famiglie
15.15 - 15.55	Vestizione, accompagnamento ai pulmini per il rientro a casa.

L'equipe si riunisce una volta alla settimana per l'attività di programmazione e di monitoraggio dei progetti individuali.

Ammissioni

Gli utenti, i loro famigliari o persona giuridicamente responsabile, possono presentare domanda di ammissione al CDD contattando direttamente i Servizi Territoriali (**Nucleo Distrettuale Disabili del Territorio di Appartenenza del Comune o Sportello Fragilità**) e presentando la domanda di inserimento all'Assistente Sociale.

Per quanto riguarda i 30 posti in convenzione con il Comune di Milano, l'inserimento è frutto di una concertazione tra Ufficio CDD del Comune di Milano e staff multidisciplinare, che predispone una graduatoria in base alle rispettive liste d'attesa.

Modalità di ammissione

Lo staff multidisciplinare del CDD (coordinatore, assistente sociale e responsabile medico di centro) valuta l'ammissibilità del caso per il quale è stata presentata la domanda, richiedendo eventualmente parere alla Direzione Sanitaria laddove vi siano dubbi in merito all'appropriatezza.

Laddove ritenuto appropriato, l'utente viene invitato ad un primo colloquio e viene inserito in lista di attesa secondo i criteri sotto definiti.

Nel caso il colloquio conduca a definire la non appropriatezza, la domanda viene archiviata e ne viene data comunicazione alla famiglia.

Nel momento in cui si rende disponibile un posto, la Direzione Educativa concerta con il Comune di Milano l'opportunità d'inserimento; solamente dopo l'avallo da parte del Comune, si potrà procedere all'inserimento, preceduto dalla comunicazione al richiedente e/o alla sua famiglia.

In presenza di posti disponibili, una volta raggiunta la piena capienza dei 28 posti convenzionati con il Comune di Milano, è prevista la possibilità sia di inserire utenti solventi dello stesso Comune di Milano, sia di inserire utenti provenienti da comuni limitrofi.

In questo caso, stante la domanda consegnata dalla famiglia presso la Direzione Educativa, in caso di appropriatezza della domanda si comunica la disponibilità d'inserimento al Comune di residenza cui la famiglia potrà presentare la richiesta di contributo o di assunzione dell'onere di retta.

Si concorda con la famiglia la data d'inserimento e si procede.

Il CDD può essere visitato da parte di familiari e utenti per eventuali inserimenti, previo accordo con il coordinatore.

Criteri di gestione della lista d'attesa per l'inserimento nei CDD

Il criterio di inserimento nella lista d'attesa è cronologico, in base alla data di presentazione della domanda completa di tutti i documenti necessari.

Esistono inoltre tre prerequisiti che vincolano la possibilità di accesso ai CDD e che incidono sulla effettiva possibilità di seguire strettamente il criterio cronologico:

1. L'appropriatezza delle caratteristiche della persona interessata all'inserimento rispetto alla unità di offerta proposta;
2. La compatibilità con l'utenza già in carico al CDD;
3. Il numero limitato di posti, all'interno delle singole unità d'offerta, per utenti con particolari bisogni, anche in funzione della necessità di setting particolari.

I prerequisiti potrebbero quindi ritardare l'ingresso di un utente collocato al primo posto nella lista d'attesa (per assenza di posto nell'ambito appropriato ai bisogni dell'utente),

facendo scorrere al primo posto il secondo in lista e facendo scendere il primo al secondo posto.

L'utente che non ha potuto accedere mantiene il proprio posto di vantaggio sino a quando i requisiti non ne permetteranno l'ingresso.

Laddove si possa procedere all'inserimento, viene contattata la famiglia per l'esecuzione della prima visita specialistica dell'utente, alla presenza del medico e del coordinatore e viene contestualmente aperto il Fascicolo Socio Assistenziale Sanitario.

Vengono definiti tra la famiglia ed il coordinatore del CDD di destinazione, la data di ingresso ed il piano di inserimento quest'ultimo avviene in modo graduale e prevede un periodo di prova, da concordare con la famiglia rispetto agli orari e alle attività considerando anche i bisogni dell'utente e la disponibilità del Centro. Le prime due settimane di frequenza hanno lo scopo di definire sia la scheda S.I.D.I. che le basi del Progetto Individualizzato. L'ammissione prevede l'accettazione e la sottoscrizione del Contratto di Ingresso da parte dell'interessato o dalla famiglia, che viene consegnato contestualmente alla comunicazione di inserimento al CDD.

Documenti necessari per l'inserimento:

- tessera S.S.N. (fotocopia)
- tessera di esenzione ticket (fotocopia)
- carta di identità (fotocopia)
- verbale di invalidità civile (fotocopia)
- stato di famiglia (autocertificazione)
- certificato di residenza (autocertificazione)
- decreto di interdizione e/o inabilitazione (fotocopia)
- dati anagrafici e recapiti del Tutore e/o Curatore e/o Amministratore di Sostegno
- elenco dei recapiti telefonici dei familiari reperibili
- dichiarazione di consenso al trattamento dei dati
- relazione medica recente
- terapia farmacologica in corso con prescrizione medica
- eventuale segnalazione medica di allergie farmacologiche e non.

Dimissioni

La dimissione da un Centro Diurno può avvenire:

- per decisione della famiglia o del tutore, comunicata per iscritto alla Direzione del Servizio;
- per mutate condizioni cliniche o comportamenti incompatibili con le attività assicurate nei CDD;
- per mancata adesione alle prescrizioni/indicazioni previste dal Progetto Individualizzato;
- per iniziativa del Servizio laddove si verificasse un periodo di assenza non giustificata, superiore a un mese o qualora non fossero più indicate le caratteristiche del Centro Diurno ai bisogni dell'utente;

- per insolvenza, secondo le modalità specificate nel **Contratto d'ingresso**, laddove il mancato pagamento della retta superi le tre mensilità consecutive.

Vitto e menu

Il servizio di ristorazione è affidato ad una ditta esterna che garantisce la distribuzione quotidiana dei pasti, con menu vario e con possibilità di scelta. Dove necessario, su richiesta del medico, viene garantita una dieta personalizzata, in collaborazione con la dietista. In allegato menu tipo (Allegato 1 alla presente Carta dei Servizi).

Costi

Per gli utenti tipici, con profilo SIDI, la retta del CDD ammonta ad €47,40 esclusa IVA. È in vigore una convenzione con il Comune di Milano – Assessorato alle Politiche Sociali e Cultura della Salute.

La frequenza al Centro è gratuita per gli utenti inseriti attraverso la convenzione con il Comune di Milano. È prevista una quota mensile di compartecipazione alla spesa, da corrispondere direttamente al Comune per dieci mensilità, secondo criteri di reddito.

La retta è corrisposta per intero fino ad un massimo di 10 giorni consecutivi di assenza, all'80% per ulteriori 20 giorni (dall'11° al 30° giorno di assenza consecutiva) dopo 30 giorni di assenza il Comune di Milano non corrisponde più alcuna retta.

Per utenti provenienti da comuni limitrofi la retta del CDD ammonta a €49,00; il comune di residenza definisce l'ammontare del concorso alla spesa a carico dell'utente e indica le modalità per il versamento di tale quota direttamente alla Fondazione don Gnocchi.

La modalità di pagamento è mensile a consuntivo.

La retta di frequenza copre gli oneri gestionali derivanti da tutte le attività Socio Sanitarie erogate giornalmente dal CDD; sono escluse le spese derivanti da eventuali soggiorni extraurbani effettuati nel periodo di apertura dei CDD.

La retta non comprende le spese derivanti da altre attività complementari a carattere socio assistenziale quali:

- spese derivanti dall'organizzazione e dall'effettuazione di soggiorni di vacanza;
- spese derivanti da altre attività complementari programmate;
- spese derivanti da necessità personali e particolari di singoli utenti.

Viene richiesto di contribuire economicamente qualora, nelle uscite, si acceda a spettacoli a pagamento o servizi di ristorazione esterna (teatro, cinema, pizzeria etc.).

Certificazione delle spese sanitarie ai fini fiscali

Secondo le disposizioni regionali introdotte dalla DGR 1298 del 25/2/2019 che supera la precedente normativa, viene rilasciata annualmente idonea certificazione (il cosiddetto "cedolino"), relativa alla quota di retta di ricovero che gli ospiti delle unità di offerta socio sanitarie possono portare in detrazione/deduzione dalla dichiarazione dei redditi per spese mediche e di assistenza specifica.

Rilascio di copia della documentazione sociosanitaria e certificati

Per ottenere il rilascio di copia del fascicolo socio assistenziale e sanitario, occorre che il familiare o il tutore/amministratore di sostegno inoltri la domanda al medico della struttura.

Per ottenere il rilascio di relazioni o certificati occorre che il tutore o l'amministratore di sostegno, inoltri domanda al coordinatore del Servizio.

I tempi di consegna della copia della documentazione richiesta sono di 30 giorni lavorativi. Il costo della copia del Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario è di 50,00 Euro fino a 150 fogli; ogni eccedenza da 1 a 50 pagine (oltre le 150), ha un costo aggiuntivo di 15,00 Euro. La copia di estratti del fascicolo fino a 50 pagine ha un costo di 30,00 Euro.

Dove si trova

Il CDD è ubicato nella palazzina del Centro Direzionale del Centro Peppino Vismara in via dei Missaglia 117, Milano.

Ufficio Relazioni col Pubblico (URP)

L'Ufficio Relazioni col Pubblico è il punto di riferimento a disposizione degli utenti e dei familiari per proposte di miglioramento, reclami, segnalazioni, osservazioni o encomi al personale e alla struttura; a fronte di eventuali segnalazioni, l'URP fornirà una risposta all'utente entro il termine massimo di 30 giorni.

L'URP è accessibile dal lunedì al giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 16.00.

L'ufficio URP è ubicato all'ingresso in Via Capecelatro - l'Edificio B – piano terra.

Recapiti:

Telefono: 02/40.308.287 - E-mail: urp.mi.smnascente@dongnocchi.it

Customer satisfaction

È prevista la raccolta annuale di questionari di rilevazione della qualità percepita dall'utente al fine di promuovere interventi correttivi o di sviluppo per il miglioramento dell'offerta.

La rilevazione interessa tutti gli utenti/ospiti o loro familiari/care givers.

I questionari sono a disposizione presso il CDD e allegati alla Carta dei Servizi. Il questionario è anonimo; deve essere compilato in modo completo e imbucato nelle apposite cassette o consegnato in busta chiusa agli operatori del Servizio.

I dati raccolti saranno elaborati in forma aggregata con periodicità annuale e resi disponibili per la comunicazione con il cittadino presso il CDD stesso.

MGP.10 Rev. 4 Marzo 2023 Pag. 2/2	URP	Fondazione Don Carlo Gnocchi ONLUS AREA TERRITORIALE NORD	
MODULO SEGNALAZIONI/OSSERVAZIONI/RECLAMI/ENCOMI			

Gentile Segnalatore,

ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 679/2016, la Fondazione Don Carlo Gnocchi-ONLUS, (di seguito per brevità "Fondazione") La rende consapevole su come tratta le informazioni che comunica all'Ufficio Relazioni con il Pubblico "URP".

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare del trattamento dei dati personali è: Fondazione Don Carlo Gnocchi-ONLUS Via Carlo G[rofa n.30 – 20100 Milano

TIPOLOGIA DI DATI TRATTATI, FINALITÀ E BASI GIURIDICHE DEL TRATTAMENTO

La Fondazione tratta dati personali comuni e - solo se strettamente necessario - categorie particolari di dati per la finalità di gestione delle segnalazioni inerenti a reclami, encomi, osservazioni disservizi, ringraziamenti suggerimenti e/o per rispondere alle richieste e ai quesiti posti del segnalante ed inviate all'Ufficio relazioni con il Pubblico URP.

I dati personali trattati sono quelli richiesti dall'URP e dall'apposita modulistica predisposta e presente in ogni Struttura di Fondazione, oppure quelli che volontariamente ci invia nella lettera e/o nella email.

La Fondazione tratta i dati personali ai sensi di quanto previsto dall'art. 6 c. 1 lett. c) ed e) e dall'art. 9 c. 2 lett. g) h) e i) del Regolamento UE 679/2016 che non necessitano di un Suo consenso.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio. Il mancato conferimento dei dati personali potrebbe compromettere, o rendere impossibile, la gestione e la conclusione del procedimento.

È altresì possibile che nella modulistica o nella lettera/email Lei indichi in modo autonomo e volontario ulteriori dati personali Suoi oppure di terzi soggetti (parente/conoscente). Rispetto a tale ultima ipotesi, Lei si assume la responsabilità di aver debitamente informato e ricevuto il consenso del terzo soggetto sulle operazioni di trattamento e sulle finalità in relazione alla gestione della segnalazione/richiesta.

MODALITÀ DEL TRATTAMENTO

Le operazioni di trattamento saranno effettuate mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità sopra evidenziate e, comunque, esclusivamente da soggetti debitamente nominati responsabili o incaricati, opportunamente istruiti e resi edotti dei vincoli imposti dalla legge, nonché mediante l'impiego di misure di sicurezza atte a garantire la tutela della Sua riservatezza e ad evitare i rischi di perdita o distruzione, di accessi non autorizzati, di trattamenti non consentiti o non conformi alle finalità di cui sopra. Le misure di sicurezza vengono costantemente migliorate in base allo sviluppo tecnologico.

DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

I dati personali raccolti non potranno essere comunicati, venduti o ceduti a terzi, salvo le ipotesi previste per legge.

E' fatta salva, in ogni caso, la comunicazione di dati a società espressamente incaricate a svolgere determinate prestazioni nell'ambito dell'attività svolta dal Titolare e/o, in generale, in suo favore, che opereranno in qualità di titolari autonomi e/o responsabili del trattamento nonché la comunicazione e/o diffusione di dati richiesti, in conformità alla legge, ed anche a forze di polizia, all'autorità giudiziaria, a organismi di informazione e sicurezza o a altri soggetti pubblici per finalità di difesa o di sicurezza dello Stato o di prevenzione, accertamento o repressione dei reati.

TRASFERIMENTO VERSO PAESI TERZI

I dati non saranno trasferiti al di fuori dell'Unione Europea. Ove ciò si rendesse necessario il Titolare dichiara che il trasferimento potrà avvenire solo in conformità con tutte le disposizioni di Legge applicabili

PERIODO DI CONSERVAZIONE

I Suoi Dati Personali – e dell'eventuale terzo soggetto - saranno trattati dal Titolare per il solo periodo di tempo necessario al raggiungimento delle finalità sopra descritte, dopodiché verranno conservati unicamente in esecuzione degli obblighi di legge vigenti in materia, per finalità di tipo amministrativo e/o per far valere o difendere un proprio diritto, in caso di contenziosi e precontenziosi.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

In relazione ai trattamenti descritti nella presente informativa Lei potrà esercitare i suoi diritti ai sensi degli artt. 15 e ss. del GDPR, consistenti essenzialmente nel diritto di ricevere dal Titolare informazioni in merito all'esistenza del trattamento dei suoi dati personali, nonché di accedere ai Suoi dati, di ottenerne la rettifica, l'integrazione, l'aggiornamento, la cancellazione o il blocco. Lei, inoltre, avrà il diritto di ottenere una copia dei Suoi dati, la limitazione del trattamento e/o, ancora, di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati e a proporre reclamo alle autorità di controllo competenti, alle condizioni e nei limiti indicati all'art. 13 del GDPR.

Per esercitare i suddetti diritti, o se semplicemente non desidera ricevere più le comunicazioni e le informazioni, può inviare una comunicazione al Titolare all'indirizzo di posta elettronica privacy@dongnocchi.it o a quello del suo responsabile per la protezione dei dati, reperibile al seguente indirizzo rp@dongnocchi.it, indicando in oggetto "Privacy - esercizio dei diritti ex artt. 15 e ss. del GDPR".

**Il Titolare del Trattamento
Fondazione Don Carlo Gnocchi ONLUS**

Gentile Signora, Egregio Signore,

per poter migliorare l'offerta della nostra struttura è fondamentale raccogliere periodicamente il gradimento degli utenti verso il Centro, i professionisti che vi operano e la qualità delle prestazioni erogate. A tal fine, Le proponiamo un agile strumento da compilare e consegnare, preservando l'anonimato, agli operatori incaricati o da riporre negli appositi punti di raccolta.

I risultati dell'indagine saranno elaborati in maniera aggregata ed esposti annualmente per la consultazione.

La ringraziamo per il tempo che vorrà dedicarci e per il prezioso contributo al miglioramento complessivo dei nostri servizi.

Questionario di gradimento Offerta Semiresidenziale CENTRO: PEPPINO VISMARA

Il questionario viene compilato in data: _____

Da:

dall'assistito con l'aiuto di parenti / amici / assistente familiare da un familiare
tutore / curatore / amministratore di sostegno

Età (utente) _____ **Genere** M F **Nazionalità** Italiana
 Europea
 Extraeuropea

CDD CDC _____

Frequenta il Centro da: Meno di 6 Mesi Da 6 mesi a 2 anni Più di 2 anni Più di 4 anni
 Più di 10 anni

In che modo venuto a conoscenza della nostra Struttura? Mediante:

Medico Curante / Pediatra Medico di altro Ospedale Sito internet Amici /parenti
 ATS/ASL Associazioni Operatori Servizio Sociale

QUANTO È SODDISFATTO DEI SEGUENTI ASPETTI?

	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
A. E' soddisfatto/a dell'accoglienza e delle informazioni ricevute?				
B. E' soddisfatto/a della Carta dei Servizi (indicazioni in merito ai servizi disponibili e alle modalità e alle modalità per fruirne)?				
C. E' soddisfatto/a degli orari di apertura al pubblico degli uffici amministrativi e dell'accessibilità alle informazioni?				
D. Nelle eventuali comunicazioni telefoniche, gli operatori sono stati attenti e precisi nel dare risposte alle sue domande?				
E. Disponibilità e cortesia degli operatori				
F. E' soddisfatto complessivamente degli ambienti del Centro?				
G. È soddisfatto della cura dedicata alla pulizia dei servizi igienici e degli ambienti?				
H. È soddisfatto della cura dedicata all'igiene personale?				
I. È soddisfatto del servizio di ristorazione? (se utilizzato)				
I.1 Qualità dei pasti				
I.2 Quantità dei pasti				
I.3 Varietà del menù				
I.4 Possibilità di modificare i cibi in presenza di disturbi di masticazione, di deglutizione o per i suoi problemi di salute				
J. È soddisfatto dell'organizzazione del servizio in merito a:				
J.1 Orari di apertura				
J.2 Giorni di apertura				
J.3 Servizio di trasporto (se presente ed utilizzato)				

ASPETTI RELATIVI AL PERSONALE**K. E' soddisfatto della cortesia, professionalità, e sollecitudine del personale coinvolto? Con riferimento a:**

K.1 Personale educativo	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.2 Personale infermieristico	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.3 Personale riabilitativo (logopedisti, neuropsicomotricisti, fisioterapisti, terapisti occupazionali)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.4 Psicologi/pedagogisti	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.5 Personale assistenziale (ASA – OSS)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.6 Personale dell'animazione (se presente)	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.7 Personale medico	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
K.8 Personale di coordinamento	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco

ASPETTI RELATIVI ALL'OFFERTA RIABILITATIVA E SOCIO EDUCATIVA

L. Si sente coinvolto nel programma/progetto di assistenza/educativo/ riabilitativo individuale ?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
M. E' soddisfatto delle attività educative/animative?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
N. E' soddisfatto delle attività riabilitative proposte?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
O. Come valuta il rispetto della riservatezza personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P. Come percepisce l'atmosfera ed il clima emotivo nel centro? Consideri i seguenti aspetti:				
P.1 E' soddisfatto del rapporto umano con gli altri utenti?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P.2 È soddisfatto del rapporto umano creatosi con il personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
P.3 Percepisce cortesia, disponibilità ed umanità da parte del personale?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
Q. È soddisfatto delle eventuali attività svolte da remoto (teleriabilitazione, teleconsulenza, ecc...)?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
R. Se ce ne fosse l'opportunità, vorrebbe fruire della teleriabilitazione in futuro?	Molto	Abbastanza	Poco	Molto Poco
S. Quanti giorni alla settimana frequenta il servizio?	1-2 gg	3-4 gg	5 gg	
T. Quante ore al giorno frequenta il servizio?	4 ore	Tra 4 e 8 ore	Più di 8 ore	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA (indicare un voto da 1 = pessimo a 7 = ottimo):

U. Come valuta complessivamente il servizio offerto?	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
V. Consiglierebbe ad altri questa struttura?	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Le chiediamo, infine, di volerci esprimere eventuali carenze, suggerimenti, segnalare aspetti particolarmente positivi o eventuali altri servizi di cui sente particolarmente l'esigenza.

.....

.....

.....

.....

.....

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO

Orari: dal lunedì al giovedì, 09:30/12:30 – 14:00/16:00

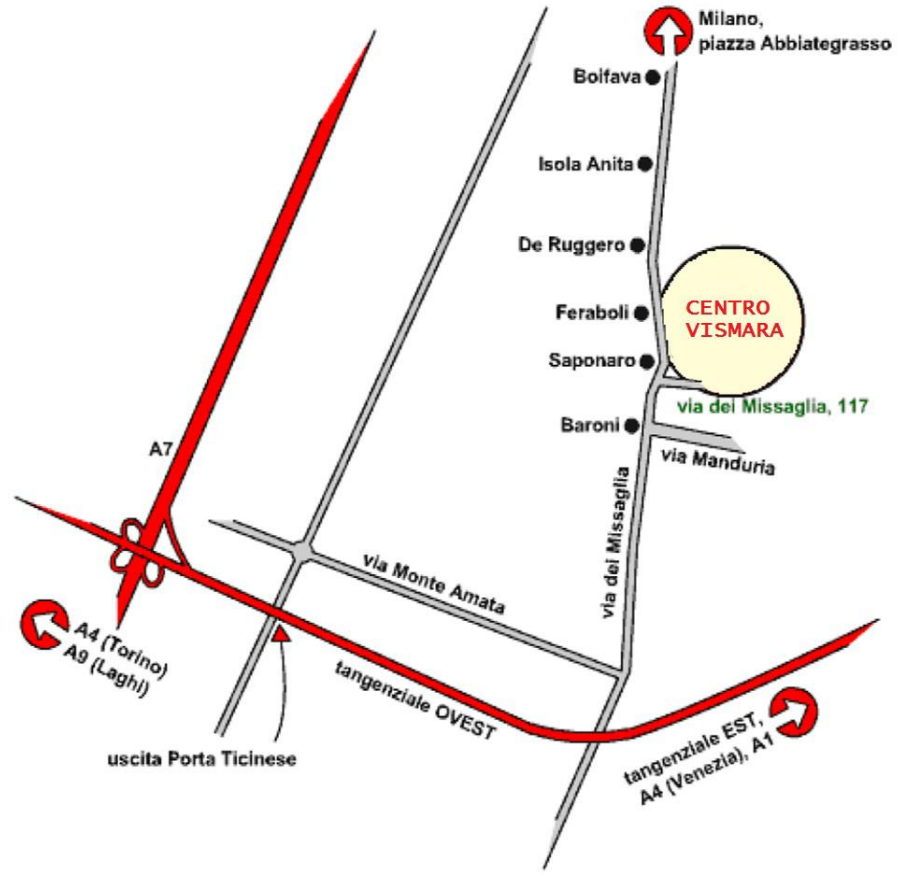
Indirizzo: via Alfonso Capececiaturo 66, MILANO

Telefono: 02 40308287 - Mail: urp.mi.smnascente@dongnocchi.it

COME RAGGIUNGERE LA STRUTTURA

Con i mezzi pubblici:

- metropolitana linea 2 (verde) fino alla stazione di P.zza Abiategrasso
- tram 3 (direzione Gratosoglio) o tram 15 (direzione Rozzano) fino alla fermata Scuola Santa Rosa



In automobile:

- dalla Tangenziale Ovest, uscita 7bis

Parcheggi

Il Centro dispone di un parcheggio privato interno non custodito, ad uso esclusivo di utenti disabili, per l'utilizzo del quale è richiesta l'esposizione del contrassegno disabili.

LA "CARTA DEI SERVIZI" DEL CENTRO PEPPINO VISMARA È COMPOSTA DAI SEGUENTI DOCUMENTI:

- *Carta dei Servizi – Parte Generale*
- *Carta dei Servizi Neuropsichiatria Infantile*
- *Carta dei Servizi Centro Diurno per persone con Disabilità (CDD)*
- *Carta dei Servizi Comunità Socio Sanitaria (CSS)*
- *Carta dei Servizi Centro Diurno Minori (CDM)*

La Carta dei Servizi è distribuita a tutti gli utenti dei Servizi, con preghiera di diffusione anche presso i Medici di Medicina Generale e i Pediatri di Libera Scelta.

ALLEGATO 1 – Carta dei Servizi CDD Peppino Vismara

Menu' Tipo CDD



MENU' ESTIVO CDD – Settimana 1

ALTERNATIVE FISSE PRANZO
PRIMI PIATTI
Pasta / Riso al pomodoro
Pasta / Riso in bianco
Pastina in brodo / Minestrone di verdura
SECONDI PIATTI
Pollo lesso
Prosciutto cotto
Formaggio
CONTORNI
Insalata
Purè
FRUTTA
Frutta fresca
Frutta cotta
Mousse di frutta
Yogurt
PRODOTTI DA FORNO
Pane
Pane Integrale
Grissini

LUNEDI' **PRANZO**

Pasta con zucchine e speck
Passato di verdure

Pollo al forno
Sfoglia al formaggio

Patate al forno

MARTEDI' **PRANZO**

Insalata di pasta
Crema di zucchine

Merluzzo al forno
Arista al forno

Fagiolini all'olio

MERCOLEDI' **PRANZO**

Insalata di riso
Spaghetti aglio olio e peperoncino

Tortino di patate
Scaloppa di pollo al limone

Broccoli saltati

GIOVEDI' **PRANZO**

Gnocchi al pomodoro e basilico
Minestrone di verdure

Zucchine ripiene
Lonza tonnata

Spinaci al vapore

VENERDI' **PRANZO**

Pennette all'arrabbiata
Insalata di farro

Frittata al formaggio
Pizza

Patate prezzemolate



MENU' ESTIVO CDD – Settimana 2

ALTERNATIVE FISSE PRANZO
PRIMI PIATTI
Pasta / Riso al pomodoro
Pasta / Riso in bianco
Pastina in brodo / Minestrone di verdura
SECONDI PIATTI
Pollo lesso
Prosciutto cotto
Formaggio
CONTORNI
Insalata
Purè
FRUTTA
Frutta fresca
Frutta cotta
Mousse di frutta
Yogurt
PRODOTTI DA FORNO
Pane
Pane Integrale
Grissini

LUNEDI' **PRANZO**

Pasta fredda al pesto
fagiolini e patate
Zuppa di verdure

Insalata caprese
Scaloppa di pollo agli aromi

Zucchine trifolate

MARTEDI' **PRANZO**

Ravioli di magro con
verdure brasate
Pasta al pomodoro e basilico

Arista al forno
Tortino di verdure

Fagiolini al vapore

MERCOLEDI' **PRANZO**

Insalata di farro
Pasta alla norma

Frittata alle verdure
Bocconcini di pesce

Broccoli saltati

GIOVEDI' **PRANZO**

Risotto al radicchio
Pasta al pomodoro e olive

Cosce di pollo al forno
Melanzane alla parmigiana

Patate prezzemolate

VENERDI' **PRANZO**

Pasta al tonno
Crema di carote

Merluzzo dorato al forno
Pizza

Spinaci all'olio

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 3

ALTERNATIVE FISSE PRANZO

PRIMI PIATTI

Pasta / Riso al pomodoro
Pasta / Riso in bianco
Pastina in brodo / Minestrone di verdura

SECONDI PIATTI

Pollo lesso
Prosciutto cotto
Formaggio

CONTORNI

Insalata
Purè

FRUTTA

Frutta fresca
Frutta cotta
Mousse di frutta

Yogurt

PRODOTTI DA FORNO

Pane
Pane Integrale
Grissini

LUNEDI'

PRANZO

Insalata di riso
Pasta alle zucchine

Tortino con ricotta e spinaci
Polpette di manzo al
pomodoro

Finocchi all'olio

MARTEDI'

PRANZO

Pasta all'amatriciana
Crema di verdure

Involtni di prosciutto
Bastoncini di pesce

Carote prezzemolate

MERCOLEDI'

PRANZO

Insalata di pasta
Zuppa di farro

Frittata al formaggio
Prosciutto di Praga ai ferri

Erbette al vapore

GIOVEDI'

PRANZO

Risotto alla milanese
Crema di zucchine

Lonza tonnata
Piadina

Cavolfiori all'olio

VENERDI'

PRANZO

Ravioli di magro con burro e
salvia
Zuppa di verdure

Filetto di merluzzo gratinato
Pizza

Fagiolini trifolati

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 4

ALTERNATIVE FISSE PRANZO

PRIMI PIATTI

Pasta / Riso al pomodoro
Pasta / Riso in bianco
Pastina in brodo / Minestrone di verdura

SECONDI PIATTI

Pollo lesso
Prosciutto cotto
Formaggio

CONTORNI

Insalata
Purè

FRUTTA

Frutta fresca
Frutta cotta
Mousse di frutta

Yogurt

PRODOTTI DA FORNO

Pane
Pane Integrale
Grissini

LUNEDI'

PRANZO

Pasta all'arrabbiata
Passato di verdure

Petto di pollo al rosmarino
Frittata con patate

Biete al tegame

MARTEDI'

PRANZO

Insalata di riso
Pasta alla norma

Piadina con prosciutto e
formaggio
Crocchette di pesce

Fagiolini all'olio

MERCOLEDI'

PRANZO

Pasta al pomodoro e piselli
Minestrone di verdure

Insalata caprese
Hamburger di vitello ai ferri

Zucchine trifolate

GIOVEDI'

PRANZO

Pasta fredda al pesto
Pasta e zucchine

Scaloppa di lonza al vino
bianco
Tortino di verdure

Broccoli saltati

VENERDI'

PRANZO

Spaghetti all'aglio olio e
peperoncino
Zuppa di farro

Filetto di merluzzo al forno
Pizza ai wurstel

Carote all'olio

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 1

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p>CONTORNI Insalata Purè</p> <p>FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p>PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla milanese Crema di finocchi</p> <p>Scaloppa al latte Hamburger di pollo ai ferri</p> <p>Broccoli</p>	<p>MARTEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta ai broccoli Zuppa di verdure con cereali</p> <p>Pollo arrosto Sformato di patate e formaggio</p> <p>Finocchi all'olio</p>	<p>MERCOLEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla zucca Vellutata di piselli</p> <p>Cotoletta di mare Hamburger di vitello</p> <p>Spinaci al grana</p>
	<p>GIOVEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne al forno Minestrone con riso</p> <p>Arrosto di lonza Piadina</p> <p>Zucchine all'olio</p>	<p>VENERDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla parmigiana Pasta e fagioli</p> <p>Filetto di merluzzo gratinato Polpette al pomodoro</p> <p>Patate lesse</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 2

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio</p> <p>CONTORNI Insalata Purè</p> <p>FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt</p> <p>PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pesto Crema di verdure</p> <p>Hamburger di pollo ai ferri Torta salata</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>MARTEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta tonno e olive Minestrone di verdure</p> <p>Seppie in umido Sformato di patate</p> <p>Erbette all'olio</p>	<p>MERCOLEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta all'arrabbiata Minestra di pasta e carote</p> <p>Frittata con verdure Scaloppa di pollo al limone</p> <p>Cavolini di bruxelles</p>
	<p>GIOVEDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Risotto ai funghi Minestrone con pasta</p> <p>Scaloppa di suino al marsala Tortino di verdure Patate prezzemolate</p>	<p>VENERDI' <u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al salmone Pasta e lenticchie</p> <p>Filetto di merluzzo alla mediterranea Wurstel alla piastra</p> <p>Cavolfiori gratinati</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 3

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio CONTORNI Insalata Purè FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' PRANZO</p> <p>Pasta al pomodoro e piselli Pasta e fagioli cannellini</p> <p>Gateau di patate Polpette di manzo</p> <p>Finocchi gratin</p>	<p>MARTEDI' PRANZO</p> <p>Pasta con zucca e speck Minestrone di farro</p> <p>Arrotolato di tacchino alle erbe Crocchette di pesce</p> <p>Fagiolini al vapore</p>	<p>MERCOLEDI' PRANZO</p> <p>Pasta ai broccoli Zuppa di legumi</p> <p>Filetto di merluzzo al limone Hamburger di vitello</p> <p>Carote prezzemolate</p>
	<p>GIOVEDI' PRANZO</p> <p>Risotto al radicchio Crema di carote</p> <p>Spezzatino in umido Ricotta al forno</p> <p>Fagiolini al pomodoro</p>	<p>VENERDI' PRANZO</p> <p>Pasta al tonno Vellutata di verdure</p> <p>Petto di pollo ai ferri Bastoncini di pesce</p> <p>Spinaci saltati</p>	

MENU' INVERNALE CDD - Settimana 4

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura SECONDI PIATTI Pollo lessato Prosciutto cotto Formaggio CONTORNI Insalata Purè FRUTTA Frutta fresca Frutta cotta Mousse di frutta Yogurt PRODOTTI DA FORNO Pane Pane Integrale Grissini</p>	<p>LUNEDI' PRANZO</p> <p>Pasta e broccoli Vellutata di carote</p> <p>Hamburger di pollo Mozzarella impanata</p> <p>Fagiolini all'olio</p>	<p>MARTEDI' PRANZO</p> <p>Ravioli di magro con verdure Zuppa di legumi</p> <p>Wurstel alla piastra Merluzzo al forno</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>MERCOLEDI' PRANZO</p> <p>Pasta al pomodoro e maggiorana Crema di verdure</p> <p>Filetto di trota al forno Petto di pollo al v.b.</p> <p>Cavolfiori stufati</p>
	<p>GIOVEDI' PRANZO</p> <p>Lasagne alla bolognese Minestra di riso e prezzemolo</p> <p>Brasato di manzo Tortino alle verdure Polenta</p>	<p>VENERDI' PRANZO</p> <p>Pasta alle vongole Crema di ceci</p> <p>Merluzzo alla mugnaia Arrotolato di tacchino</p> <p>Spinaci all'olio</p>	