

CENTRO IRCCS “S. MARIA NASCENTE”

Via A. Capecelatro, 66 - 20148 Milano



CARTA DEI SERVIZI DEI CENTRI DIURNI PER DISABILI (CDD)

Edizione: Luglio 2022

Sede ed accesso

I.R.C.C.S. Santa Maria Nascente

Via Alfonso Capecelatro, 66 - 20148 Milano

I quattro Centri Diurni per persone Disabili (di seguito CDD) sono collocati nel blocco H, ai piani S (CDD1, CDD3, CDD4) e 1 (CDD2).

Sito internet – www.dongnocchi.it

Numeri telefonici di maggior interesse

Direzione Servizio Socio-Educativo: 02 40.308.320-321

CDD1: 02 40.308.432

CDD2: 02 40.308.231

CDD3: 02 40.308.409

CDD4: 02 40.308.275

Principali indirizzi e-mail

Servizio Socio Educativo: serv.soc.edu@dongnocchi.it

Servizio Sociale: servizio.sociale.mi.smnascente@dongnocchi.it

Struttura organizzativa

Direttore Area Territoriale Nord 1

Direttore Sanitario

Responsabile Servizio Socio Educativo

Vice Resp. Servizio Socio Educativo

Coordinamento CDD1 e CDD4

Coordinamento CDD2 e CDD3

Monica Masolo

Andrea Labruto

Elena Morselli

Monica Garagiola

Roberta Piardi

Lucia Eramo

IL SERVIZIO SOCIO EDUCATIVO

I CDD del Centro Santa Maria Nascente afferiscono al Servizio Socio Educativo dell'IRCCS Santa Maria Nascente, cui fanno capo le Unità d'Offerta dell'Area Territoriale Nord 1, i cui servizi sono rivolti a persone adulte con disabilità (RSD, CDD, CSS).

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 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 fisiatri, medico internista, psicologi, terapisti della riabilitazione, infermieri professionali, assistenti sociali, educatori professionali in possesso di titoli di laurea appartenenti al profilo socio sanitario, socio pedagogico e scienze dell'educazione, operatori socio-sanitari OSS, assistenti socio-assistenziali ASA, coordinatori.

Al Servizio Socio Educativo afferiscono, quindi, le seguenti Unità d'Offerta:

- presso l'IRCCS Santa Maria Nascente:
 - **Centro Diurno per Disabili 1** (30 posti accreditati)
 - **Centro Diurno per Disabili 2** (30 posti accreditati)
 - **Centro Diurno per Disabili 3** (30 posti accreditati)
 - **Centro Diurno per Disabili 4** (30 posti accreditati)

per un totale di 120 posti accreditati collocati al piano S (CDD1, CDD3, CDD4) e al piano 1 (CDD2) del blocco H

- **Residenza Sanitaria per Disabili (RSD)**, disposta su due piani del blocco A:
 - Secondo piano
 - Nucleo 1 (lato lungo), con 17 posti letto più 3 posti in solvenza
 - Nucleo 2 (lato corto), con 8 posti letto
 - Terzo piano
 - Nucleo 3 con 20 posti letto

per un totale di 48 posti, di cui 45 accreditati e 3 autorizzati e disponibili in solvenza per periodi di sollievo o lungo degenza.

- **Posti letto di sollievo**

Presso la RSD “Santa Maria Nascente” Via Capecelatro, 66 Edificio A, sono disponibili tre posti letto in regime di solvenza, collocati all’interno del nucleo 1 (secondo piano), dedicati a chi volesse fruirne:

- 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 ecc...)
- all’interno di una 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 una singola ed una doppia e vengono destinate alle persone interessate in funzione del genere e dei bisogni delle stesse.

Il costo ammonta a 150 € al giorno, cifra che si riduce a 110 € dal lunedì al venerdì laddove la persona interessata frequenti un’attività diurna (C.D.D. o altro Servizio) dal lunedì al venerdì, che preveda la permanenza al di fuori della Residenza per almeno sette ore al giorno.

Per avere maggiori informazioni in merito o fissare una visita, contattare la Segreteria del Servizio Socio Educativo al numero 02/40.308.320/1, che prenderà in carico la domanda.

➤ presso il Centro Vismara - Don Gnocchi, Via dei Missaglia 117 Milano

- **Centro Diurno per Disabili** (30 posti accreditati)
- **Comunità Socio Sanitaria** (8 posti letto accreditati + 2 posti letto autorizzati, utilizzati in solvenza, anche per sollievo)

➤ presso il Centro Multiservizi Legnano, Via G.Ferraris, 30 Legnano (MI)

- **Centro Diurno per Disabili** (30 posti accreditati)
- **Residenza Sanitaria per Disabili “La Sequoia”** (20 posti letto accreditati)

ALTRE ATTIVITÀ DEL SERVIZIO SOCIO EDUCATIVO

Il lavoro 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.

Consulenza psicologica: colloqui individuali ed incontri di gruppo.

Tirocini

E' 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 tirocinanti dei percorsi di studio per: Educatori Professionali, Insegnanti di Sostegno, Psicologi, Ausiliari Socio Assistenziali e Operatori Socio Sanitari.

Per informazioni:
Servizio Socio Educativo tel. 02-40.308.320 – serv.soc.edu@dongnocchi.it

Formazione

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*.

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 Carlo Gnocchi.

Progetti sul territorio

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

Le piscine del Comune di Milano sono punto di riferimento per le attività di nuoto libero.

Gli utenti dei CDD partecipano annualmente al torneo di calcio organizzato dai CDD del territorio milanese.

Servizio “Tempo Libero”

Per rispondere alle necessità espresse da utenti e loro familiari, nell'ottobre 2000 è stato avviato il “Progetto Tempo Libero”, con l'obiettivo di occuparsi del tempo libero delle persone con disabilità in carico al Servizio Socio Educativo. Le attività, realizzate con una rete di volontariato, sono oggi le più diverse e vanno dalla partecipazione a programmi culturali, sociali e sportivi, agli interventi di sostegno didattico, al supporto alle attività educative e ricreative e alle attività di sostegno alla persona disabile. All'interno del progetto i volontari partecipano ad uno specifico percorso formativo.

Per informazioni:

Servizio Volontari “Tempo Libero”, Daria Dassa - tel. 02-40.308.585

email: ddassa@dongnocchi.it)

IL CENTRO DIURNO PER PERSONE CON DISABILITÀ (CDD)

Il Centro Diurno per persone con Disabilità 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 23 luglio 2004 del Settore Famiglia e Solidarietà Sociale della Regione Lombardia, per un totale di 120 posti di cui 105 convenzionati con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute. Attualmente CDD 3 e CDD 4 ospita anche utenti provenienti dall' IDR ex art.26 in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

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

Il CDD assicura l'erogazione delle prestazioni sulla base di Progetti Individualizzati messi a punto 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 16.30, secondo il calendario concordato all'inizio di ogni anno con la Direzione e consegnato ad ogni famiglia.

Modalità di erogazione dei Servizi

Il Servizio Socio Educativo del Centro "Santa Maria Nascente" della Fondazione Don Gnocchi gestisce quattro Centri Diurni per Disabili (CDD 1, CDD 2, CDD 3 e CDD 4), autorizzati e accreditati. Sono tutti ubicati nel blocco H del Centro Santa Maria Nascente, piano cortile e primo piano, con ingresso da Via Gozzadini, 7, nella città di Milano.

I CDD del Servizio accolgono persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa e sono organizzati in linea di massima per tipologia di utenza come segue:

CDD 1

L'Unita di Offerta 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.

L'Unità è convenzionata per 30 posti con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute.

CDD 2

L'Unità di Offerta può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, con disabilità cognitiva grave e pluridisabilità. E' presente un nucleo che si rivolge in particolare ad utenti con disturbi del comportamento adattivo e/o affetti da autismo, di medio-basso funzionamento cognitivo e dipendenza funzionale. L'Unità è convenzionata per 30 posti con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute.

CDD 3

L'Unità può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge prevalentemente ad utenti con grave disabilità cognitiva e con un livello di autonomia assente o fortemente limitato, associate a problematiche internistiche.

Attualmente il CDD 3 ospita anche utenti provenienti dall'IDR ex art. 26 in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

CDD 4

L'Unità può accogliere fino a 30 persone con disabilità dipendenti da qualsiasi causa, ma in particolare si rivolge prevalentemente ad utenti con gravi compromissioni funzionali nell'area delle autonomie, media o lieve compromissione cognitiva e disturbi della comunicazione.

Attualmente il CDD 4 ospita anche utenti provenienti dall'IDR ex art. 26 in base alla DGR 5000 del 26/06/07.

CDD3 e CDD4 sono convenzionati per complessivi 45 posti con il Comune di Milano - Assessorato alle Politiche sociali e Cultura della salute.

L'équipe

I servizi e le attività dei CDD son garantiti da un'équipe interdisciplinare, che si riunisce settimanalmente, costituita da: coordinatore, psicologo, educatori professionali, operatori socio sanitari e ausiliari socio-assistenziali; sono previsti, in relazione all'ordine del giorno, il medico, l'infermiere e il terapeuta della riabilitazione.

Nel corso dell'anno sono inoltre previsti momenti di programmazione e verifica dell'attività educativa e socio assistenziale, dei Progetti educativi Individualizzati e dell'assetto organizzativo del CDD.

Ciascun utente e la sua famiglia hanno uno o più operatori di riferimento responsabili del Progetto Individualizzato. Sono previsti per le famiglie regolari colloqui da parte dell'Educatore di riferimento, del Coordinatore e dello psicologo per la condivisione del Progetto Individualizzato e, di norma, due incontri annuali in modalità plenaria per la presentazione delle attività del CDD.

Rappresentanti dei familiari

È prevista l'elezione di rappresentanti dei familiari che partecipano periodicamente alle riunioni del Comitato di Partecipazione Sociale, organismo consultivo del CDD in cui è prevista la presenza di un rappresentante delegato del Consiglio di Zona.

Modalità di riconoscimento degli operatori

Gli operatori sono dotati di cartellino identificativo e per facilitare l'individuazione del ruolo professionale, indossano divise cromaticamente distinguibili.

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: teatro, pittura, artigianato, giardinaggio, ufficio protetto, computer game, informatica, idrorelax, piscina, attività Snoezelen (stimolazione plurisensoriale), rilassamento, beauty, comunicazione aumentativa alternativa, calcio, feste, spettacoli teatrali e mostre di pittura anche proposte al pubblico, 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

Interventi psicologici

- Attività di sostegno psicologico agli utenti e alle loro famiglie;
- colloqui di supporto personale e familiare;
- valutazioni e rivalutazioni psicodiagnostiche;
- interventi di supervisione psico – educativa

Attività sanitaria

- consulenza medica;
- visite mediche annuali di monitoraggio relative allo stato di salute;
- 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;
- consulenza psichiatrica

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);
- gestione presso l'infermeria degli utenti con Peg;
- procedure di primo intervento in caso di manifestazioni acute;
- rilevazione eventi critici (cadute, crisi epilettiche);
- rilevazione di informazioni relative allo stato di salute;
- contatti con le famiglie per comunicazioni relative allo stato di salute degli utenti, su indicazioni del medico;

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, logopedia, riabilitazione respiratoria, terapia fisica;
- osservazione e valutazione dei disturbi disfagici;
- valutazioni per la prescrizione di ausili (con impegnativa del MMG);
- consulenza ad educatori ed ASA.

Altri interventi

Attività di consulenza, valutazione e addestramento all'utilizzo degli ausili possono essere attivate presso il servizio DAT dietro prescrizione .

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.

Vengono organizzate attività di tempo libero grazie alla presenza di volontari organizzati nell'ambito del Servizio Tempo Libero.

La 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	Apertura dei CDD
9.00 – 10.00	Accoglienza utenti, registrazione delle presenze, organizzazione del pranzo e scelta del menù
10,00 – 11.30	Inizio delle attività e dei laboratori
11.30 – 12.00	Conclusione delle attività mattutine, igiene personale
12.00 – 13.00	Consumazione del pranzo
13.00 – 14.00	Igiene e cura personale, momenti ricreativi
14.00 – 15.00	Attività e laboratori
15.00 – 16.30	Attività in sottogruppi, compilazione diari per la comunicazione con le famiglie e diari degli interventi effettuati; vestizione, accompagnamento ai pulmini per il rientro a casa.
16.30	Chiusura dei CDD

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 ai CDD contattando direttamente i Servizi Territoriali (Servizi Sociali Professionali Territoriali del Comune o Sportello Fragilità) e presentando la domanda di inserimento alla Direzione del Servizio Socio Educativo (modulistica da ritirare presso la segreteria del Servizio Socio Educativo). Per quanto riguarda i 100 posti in convenzione con il Comune di Milano, l'inserimento è frutto di una concertazione tra Ufficio CDD del Comune di Milano e Direzione del Servizio Socio Educativo, che predispone una graduatoria in base alle rispettive liste d'attesa.

Modalità di ammissione

L' équipe del CDD 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 del Servizio Socio Educativo 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 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 del Servizio Socio Educativo, 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 la Direzione del Servizio.

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 prerequisiti 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, dello psicologo 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.Di che le basi del Progetto Individualizzato.

L'ammissione prevede l'accettazione e la sottoscrizione del contratto di ingresso che viene consegnato contestualmente alla comunicazione di inserimento al CDD.

L'ammissione in struttura è subordinata all'impegno scritto col quale il richiedente o l'ente locale si assume l'onere e garantisce il pagamento della retta.

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;

Continuità assistenziale

In caso di trasferimento/dimissione, per garantire la continuità assistenziale, sono messe a disposizione dell'utente le informazioni inerenti il percorso effettuato presso l'unità di offerta, nonché il rilascio di una relazione di dimissione che riporta: stato di salute, trattamenti effettuati, necessità di trattamenti successivi ed altre informazioni ritenute utili.

Sono inoltre garantiti i necessari raccordi con le altre strutture in collaborazione con i Servizi Sociali del territorio per assicurare la continuità delle cure.

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.

Vitto e menu

Il servizio di ristorazione è affidato ad una ditta esterna che garantisce la distribuzione quotidiana di pranzo e cena, 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 €46,49 esclusa IVA. È attiva 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 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.).

Rilascio di copia della documentazione sociosanitaria e certificati

Per ottenere il rilascio di copia o estratto del Fascicolo Socio Assistenziale e Sanitario (FaSAS), occorre che il familiare o il tutore/amministratore di sostegno ne faccia richiesta all'Ufficio Ricoveri su apposita modulistica.

Per ottenere il rilascio di relazioni o certificati occorre che il familiare, 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 fino a 150 fogli; ogni eccedenza da 1 a 50 pagine (oltre le 150), ha un costo aggiuntivo di € 15,00.

La copia di estratti del fascicolo, fino a 50 pagine, ha un costo di € 30,00.

La Segreteria del Servizio Socio Educativo è a disposizione per orientare e supportare gli utenti al fine di ottenere la documentazione clinica.

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 famigliari/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.

Servizio Sociale

In relazione alle fasi di vita della persona e della famiglia, su richiesta degli stessi o attraverso il coinvolgimento da parte degli operatori di riferimento, è possibile attivare l'intervento del Servizio Sociale del Centro SMN per:

- raccolta, in fase di accoglienza, di elementi conoscitivi relativi alla storia dell'utente;
- informazioni sulla rete dei servizi;
- informazioni, sostegno e affiancamento per l'espletamento di pratiche amministrative (invalidità civile, legge 104, amministratore di sostegno, ecc ...);
- collaborazione con i vari servizi e strutture sanitarie e socio-assistenziali del territorio;
- affiancamento alla persona e alla famiglia nella predisposizione e realizzazione del progetto di vita
- dimissioni protette

In particolare il Servizio è attivo al fine di garantire Dimissioni Protette, che possano assicurare alla persona la continuità del percorso socio-assistenziale all'interno del proprio contesto familiare e sociale o di un altro contesto protetto. Il Servizio può disporre la segnalazione e/o invio ai Servizi territoriali ed attivazione dei percorsi assistenziali domiciliari; offrire collaborazione nell'attivazione delle procedure necessarie all'inserimento in strutture residenziali e/o di accoglienza.

Recapiti:

Telefono 02/40.308.581-414 - Email - servizio.sociale.mi.smnascente@dongnocchi.it

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: IRCCS SANTA MARIA NASCENTE

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
 ATS/ASL Associazioni Operatori Servizio Sociale

QUANTO È SODDISFATTO DEI SEGUENTI ASPETTI?

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

J.3 Servizio di trasporto (se presente ed utilizzato) Molto Abbastanza Poco Molto Poco

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 Capecelatro 66, MILANO
 Telefono: 02 40308287 - Mail: urp.mi.smnascente@dongnocchi.it

Dove si trovano i CDD

I CDD si collocano nel blocco H, piano cortile e primo piano, del Centro Santa Maria Nascente, ingresso via Gozzadini 7 – Milano.

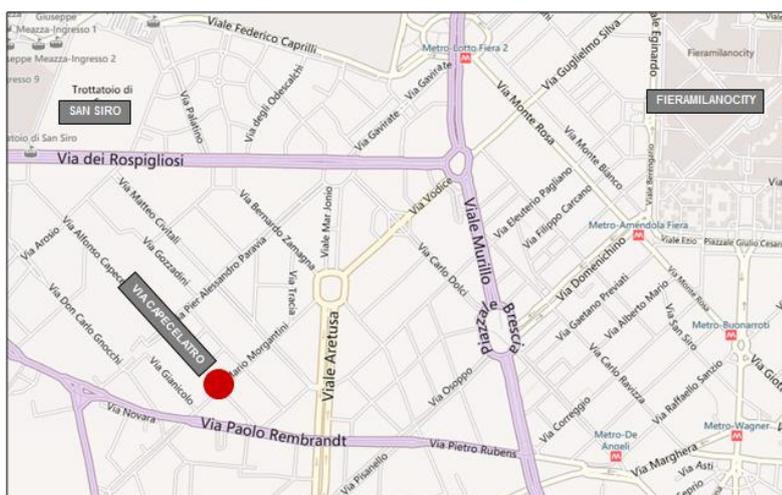
COME RAGGIUNGERE IL CENTRO IRCCS SANTA MARIA NASCENTE

Con i mezzi pubblici:

MM5 (metropolitana Lilla): fermata San Siro - Ippodromo

Bus 49 collegamento con MM1 fermata Lotto e con MM5 fermata San Siro – Ippodromo. Fermata Via Capecelatro 66.

Bus 98 collegamento con MM1 fermata Bande Nere – scendere alla fermata Via Civitali e proseguire a piedi per entrata in Via Gozzadini 7.



In automobile:

Tangenziale ovest, uscita San Siro/Via Novara

Autostrada A7, uscita viale Famagosta/Piazza Maggi

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. I suddetti spazi sono identificati dalle righe gialle. In via Capecelatro e nelle vie adiacenti è possibile il libero parcheggio negli spazi delimitati da righe blu in tutte le giornate in cui non sono previste manifestazioni allo stadio Meazza.

Allegato 1 – Carta dei Servizi CDD Centro S. Maria Nascente

Menù Tipo CDD



MENU' INVERNALE CDD – Settimana 1

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lesso 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 Crackers</p>	<p>LUNEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto allo zafferano Pasta con tonno e olive Crema di finocchi</p> <p>Arista al latte Hamburger di tacchino ai ferri</p> <p>Cavolfiori all'olio</p>	<p>MARTEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta allo speck Pasta panna e prosciutto Zuppa di verdure con cereali</p> <p>Scaloppa di pollo agli aromi Sformato di patate e formaggio</p> <p>Finocchi all'olio</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alla zucca (Pasta alla zucca) Pasta al pomodoro e piselli Vellutata di piselli</p> <p>Cotoletta di mare Bocconcini di tacchino in umido</p> <p>Carote all'olio</p>	
	<p>GIOVEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne al forno Pasta all'arrabbiata Minestrone con riso</p> <p>Polpette di manzo al pomodoro Crocchette vegetariiane</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>VENERDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta ai cavolfiori Risotto alla parmigiana Pasta e fagioli borlotti</p> <p>Filetto di passera panato Hamburger di manzo alla valdostana</p> <p>Carote al vapore</p>		



MENU' INVERNALE CDD – Settimana 2

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lesso 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 Crackers</p>	<p>LUNEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pesto Pasta al pomodoro e ricotta Crema di patate</p> <p>Hamburger di tacchino alla piastra Mozzarella</p> <p>Zucchine trifolate</p>	<p>MARTEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto alle zucchine Pasta con tonno e olive Ravioli in brodo</p> <p>Bastoncini di pesce Hamburger di manzo ai ferri</p> <p>Carote all'olio</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta pasticciata al forno Pasta ai cavolfiori Minestra di farro</p> <p>Frittata alle zucchine Rotolo di pollo al forno</p> <p>Finocchi al prezzemolo</p>	
	<p>GIOVEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta ai quattro formaggi Pasta integrale al pomodoro Minestrone con pasta</p> <p>Scaloppa di suino al vino bianco Burger di lenticchie</p> <p>Zucchine all'olio</p>	<p>VENERDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alla pescatora Pasta con broccoli Pasta e lenticchie</p> <p>Filetto di merluzzo dorato Wurstel alla piastra</p> <p>Cavolfiori gratinati</p>		

MENU' INVERNALE CDD– Settimana 3

ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA
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
 Crackers

LUNEDI'

PRANZO

Pasta al pomodoro e piselli
 Risotto alle verdure
 Pasta e fagioli cannellini

 Gateau di patate
 Polpette di manzo al pomodoro

 Zucchine al vapore

MARTEDI'

PRANZO

Pasta alla zucca e speck
 Pasta integrale al pomodoro
 Minestrone con farro

 Arrotolato di tacchino alle erbe
 Cotoletta di mare

 Fagiolini al vapore

MERCOLEDI'

PRANZO

Lasagne alla genovese
 Pasta in salsa di noci
 Vellutata di piselli

 Filetto di nasello al limone
 Prosciutto di Praga alla griglia

 Carote prezzemolate

GIOVEDI'

PRANZO

Pasta alle verdure
 Pasta con porri e pancetta
 Vellutata di cavolo

 Hamburger di tacchino al rosmarino
 Mozzarella

 Erbette all'olio

VENERDI'

PRANZO

Pasta al tonno
 Pasta con cime di rapa
 Crema di carote

 Petto di pollo al vino bianco
 Filetto di passera panato

 Patate prezzemolate

MENU' INVERNALE CDD – Settimana 4

ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA
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
 Crackers

LUNEDI'

PRANZO

Pasta con broccoletti
 Pasta al tonno
 Vellutata di carote

 Scaloppa di tacchino agli aromi
 Ricotta al forno

 Zucchine trifolate

MARTEDI'

PRANZO

Pasta alla sorrentina
 Pasta al pomodoro e piselli
 Zuppa di legumi

 Hamburger di vitello alla piastra
 Cotoletta di mare

 Fagiolini al vapore

MERCOLEDI'

PRANZO

Pizzoccheri
 Risotto alla milanese
 Minestrone con pasta

 Scaloppa di pollo agli aromi
 Hamburger vegetariani

 Cavolfiori stufati

GIOVEDI'

PRANZO

Ravioli di magro alle verdure brasate
 Pasta integrale al pomodoro
 Minestra di riso e prezzemolo

 Hamburger di manzo ai ferri
 Zola

 Finocchi al formaggio

VENERDI'

PRANZO

Pasta al pomodoro e ricotta
 Pasta alle vongole
 Crema di ceci

 Petto di pollo al limone
 Wurstel alla piastra

 Zucchine all'olio

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 1

ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA
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
 Crackers

LUNEDI'

PRANZO

Pasta con speck
 Pasta al pesto
 Crema di carote

Filetto di nasello alla livornese
 Hamburger di tacchino ai ferri

Spinaci all'olio

MARTEDI'

PRANZO

Pasta alle zucchine
 Insalata di riso
 Zuppa di verdure con cereali

Scaloppa di suino al vino bianco
 Polpette di ceci

Carote all'olio

MERCOLEDI'

PRANZO

Lasagne vegetariane
 Pasta panna e prosciutto
 Vellutata di zucchine

Pizza vegetariana
 Bocconcini di tacchino in umido

Fagiolini al vapore

GIOVEDI'

PRANZO

Risotto alla milanese
 Pasta alla norma
 Minestrone con riso

Hamburger di vitello alla piastra
 Crocchette di pesce

Patate arrosto

VENERDI'

PRANZO

Pasta al tonno
 Risotto alla parmigiana
 Pasta e fagioli

Scaloppa di suino al vino bianco
 Sformato di patate e formaggio

Zucchine all'olio

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 2

ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA
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
 Crackers

LUNEDI'

PRANZO

Pasta al pesto, fagiolini e patate
 Ravioli al ragù di verdure
 Crema di patate

Frittata con prosciutto e formaggio
 Insalata di pollo

Finocchi gratinati

MARTEDI'

PRANZO

Pasta ai formaggi
 Pasta al salmone affumicato
 Ravioli in brodo

Hamburger di tacchino alla pizzaiola
 Porchetta al rosmarino

Spinaci saltati

MERCOLEDI'

PRANZO

Insalata di pasta
 Pasta con panna e prosciutto
 Minestrone di riso e prezzemolo

Scaloppa di pollo agli aromi
 Burger di lenticchie

Carote all'olio

GIOVEDI'

PRANZO

Risotto alla milanese
 Pasta alle zucchine
 Minestrone di pasta e carote

Arista al forno
 Crocchette di patate e spinaci

Broccoli saltati

VENERDI'

PRANZO

Ravioli al pomodoro
 Pasta al tonno e olive
 Pasta e lenticchie

Filetto di nasello gratinato
 Polpette di ceci

Zucchine all'olio

MENU ESTIVO CDD – Settimana 3

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lesso 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 Crackers</p>	<p>LUNEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pomodoro e piselli Pasta alla carrettiera Pasta e fagioli cannellini</p> <p>Petto di pollo al rosmarino Crocchette di legumi</p> <p>Carote all'olio</p>	<p>MARTEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alle zucchine Pasta con porri e pancetta Crema di carote</p> <p>Frittata con patate Lonza in salsa tonnata</p> <p>Finocchi all'olio</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne alla genovese Pasta al pomodoro e ricotta Zuppa di legumi</p> <p>Hamburger di vitello alla piastra Cotoletta di mare</p> <p>Fagiolini all'olio</p>
	<p>GIOVEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta all'amatriciana Pasta fredda alla mediterranea Minestrone con orzo</p> <p>Bocconcini di tacchino al latte Prosciutto di Praga alla griglia</p> <p>Patate prezzemolate</p>	<p>VENERDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Risotto al pomodoro Tortelloni di magro al pomodoro Vellutata di zucchine</p> <p>Fettucce di totano in umido Spinacine di tacchino</p> <p>Carote al vapore</p>	

MENU' ESTIVO CDD – Settimana 4

<p>ALTERNATIVE FISSE PRANZO E CENA</p> <p>PRIMI PIATTI Pasta / Riso al pomodoro Pasta / Riso in bianco Pastina in brodo / Minestrone di verdura</p> <p>SECONDI PIATTI Pollo lesso 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 Crackers</p>	<p>LUNEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pesto Risotto al pomodoro Vellutata di carote</p> <p>Scaloppa di pollo agli aromi Frittata agli spinaci</p> <p>Zucchine all'olio</p>	<p>MARTEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta alle zucchine Ravioli di magro al burro e salvia Passato di verdure</p> <p>Arista al forno Crocchette di legumi</p> <p>Spinaci saltati</p>	<p>MERCOLEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta agli aromi Insalata di farro Crema di legumi</p> <p>Filetto di merluzzo con capperi e olive Hamburger di manzo alla valdostana</p> <p>Patate prezzemolate</p>
	<p>GIOVEDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Lasagne al forno Pasta alla Portofino Minestra di riso e prezzemolo</p> <p>Petto di pollo al rosmarino Ricotta al forno</p> <p>Cavolfiori all'olio</p>	<p>VENERDI'</p> <p><u>PRANZO</u></p> <p>Pasta al pomodoro e ricotta Pasta alle vongole Zuppa di erbe</p> <p>Polpette di manzo al pomodoro Pizza margherita</p> <p>Zucchine all'olio</p>	