

Carta della Ristorazione

(Casa di Cura IGEA, sede Marcona)

Gentile Paziente,

con questa guida vogliamo fornirLe alcune informazioni rispetto al Servizio di Ristorazione di Casa di Cura IGEA, sede Marcona..

Tutti i pazienti hanno diritto, durante la degenza, al soddisfacimento dei loro bisogni nutrizionali, che vengono valutati da personale qualificato.

Infatti, anche in ospedale, una corretta nutrizione contribuisce al recupero psico-fisico, riducendo complicanze e tempi di degenza.

Modalità di prenotazione del pasto

I medici specialisti di reparto (e il nutrizionista all'occorrenza) stabiliscono la dieta del degente in base alle patologie e allo specifico stato di salute scegliendola, se necessario, all'interno del "Dietetico Ospedaliero": la raccolta delle diete, a composizione definita, disponibili in Casa di Cura IGEA. Compatibilmente con lo stato di salute e le terapie in corso, il degente ha la possibilità di scegliere i piatti a lui più graditi tra le varie tipologie di menù. Il personale di reparto prenota quotidianamente i pasti della giornata, indirizzando il paziente nella scelta.

Orari di somministrazione dei pasti

I pasti vengono serviti direttamente nelle camere di degenza, nelle seguenti fasce orarie:

- Colazione: dalle ore 7.30 alle 8.00
- Pranzo: dalle 11.30 alle 12.00
- Cena: dalle 18.00 alle 18.30

Modalità di somministrazione pasti

È possibile riscaldare i pasti facendo richiesta al personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Composizione dei Pasti

Ad ogni pasto principale il menù prevede la distribuzione di un primo piatto, un secondo piatto con contorno di verdure di stagione, un frutto di stagione, pane o grissini, acqua.

Nel pomeriggio viene servito il the, la sera la camomilla.

Per la colazione si può scegliere tra caffè, orzo, the, caffelatte, fette biscottate, biscotti.

In caso di rischio nutrizionale, al paziente vengono serviti degli spuntini secondo le disposizioni del medico curante.

I pazienti con differenti abitudini alimentari per motivi etico/religiosi o di salute (intolleranze e/o allergie alimentari) **devono segnalare** le loro esigenze al Coordinatore Infermieristico.

Su richiesta, a pagamento il pasto viene servito anche all'accompagnatore.

Menù

Il menù è articolato su quattro settimane, con variazione stagionale.

Il Servizio di Ristorazione di Casa di Cura IGEA prevede:

- menù base o dieta libera, per quanti non presentano particolari problemi dietetici
- menù dietetici per specifiche patologie
- diete speciali personalizzate per fabbisogni particolari

Modalità di produzione del pasto

Il servizio di ristorazione è affidato a ditta appaltatrice, che provvede all'erogazione e preparazione dei pasti nelle cucine aziendali.

Standard di qualità e loro modalità di verifica

Il controllo di qualità nella produzione dei pasti avviene mediante:

- Verifica della corretta applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in tutte le fasi (approvvigionamento e gestione delle materie prime, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti), individuando i potenziali rischi che possono influire sulla sicurezza degli alimenti e attuando tutte le misure preventive.
- Rilevazione della qualità del vitto tramite somministrazione del questionario gradimento.

Partecipazione e modalità di comunicazione degli utenti

Il paziente può valutare la qualità del vitto esprimendo il proprio giudizio sul questionario di gradimento, dove possono essere annotate segnalazioni di disservizio e proposte di miglioramento.



Carta della Ristorazione

(Casa di Cura IGEA, sede Marcona)

Trattamento alberghiero solventi

Per i pazienti solventi è previsto un trattamento alberghiero che prevede menu personalizzati nel rispetto delle prescrizioni mediche.

Note

Il consumo di alimenti proveniente dall'esterno deve essere autorizzato dal personale medico. Nelle aree comuni si trovano distributori di bevande calde, acqua minerale, bibite fresche e snack.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI- (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale,
- c) tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- d) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- e) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio: Mandorle, Nocciole, Noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati