

## *SERVIZIO RISTORAZIONE*

**Servizi: Pianificazione, Preparazione; somministrazione dei pasti.**

### **PIANIFICAZIONE**

Il CSRR garantisce per l'erogazione del servizio ristorazione.

Il servizio si basa sulla preparazione di menù giornalieri di base e menù giornalieri personalizzati. Questi ultimi tengono conto delle disposizioni dietologiche prescritte dai medici che hanno in cura i pazienti.

I menù di base sono pianificati a livello stagionale (primavera – estate e autunno – inverno). I medesimi tengono conto delle normative sul contenuto di proteine/grassi, delle Kcal/die e sono esposti settimanalmente nelle sale da pranzo della struttura.

### **PREPARAZIONE**

La preparazione dei pasti è affidata in appalto ad una ditta specializzata c/o locali esterni alla struttura.

I criteri e le modalità attraverso cui la Cucina adempie all'erogazione del servizio sono conformi alle normative specifiche previste per la tipologia di attività svolte (HACCP, normative sui requisiti strutturali ecc..).

I pasti sono consegnati in struttura in appositi carrelli termici, il personale della struttura provvede al monitoraggio delle temperature degli alimenti, e alla conformità del prodotto.

### **SOMMINISTRAZIONE**

La somministrazione, nel pieno rispetto delle norme igieniche sanitarie degli alimenti, viene effettuata da personale del Centro autorizzato e competente.

La somministrazione dei pasti avviene:

- nella apposita sala da pranzo;
- direttamente presso la stanza dell'ospite in caso di necessità

### **TEMPI**

**Colazione:** dalle ore 8,30 circa alle ore 9,00 circa;

**Break mattutino** alle ore 10,30 a base di succo di frutta e/o bevande calde/fredde a seconda della stagione;

**Pranzo:** Inizio alle 12.00 circa per gli ospiti allettati con necessità di assistenza  
Inizio alle ore 12.00 circa nella sala da pranzo e termine alle 12.45 circa

**Merenda pomeridiana:** alle 15.30 circa a base di succo di frutta/bevande e snacks differenziati in base alle stagioni

**Cena:** Inizio alle 18.00 circa per gli ospiti allettati con necessità di assistenza  
Inizio alle ore 18.30 circa nella sala da pranzo e termine alle 19.15 circa

### **EMERGENZE E NECESSITA'**

Eventuali necessità sono soddisfatte dagli operatori presenti con continuità ai piani. Presso ogni piano infatti è presente quanto necessario per far fronte a richieste contingenti.

CSRR Malacarne	<b>Carta dei Servizi – Scheda di regolamentazione del servizio n° 7</b>
-------------------	---

In struttura sono presenti distributori automatici di bevande e snacks.

**In caso di richieste particolari legati o a problemi di salute o a credenze religiose rivolgersi direttamente alla Coordinatrice di Servizio**

### **PARAMETRI DI QUALITA'**

Per garantire la qualità del servizio vengono monitorati i seguenti parametri:

- N. Reclami presentati
- Gradimento tramite questionario