



**CARTA DEI SERVIZI**  
COMUNITÀ INTEGRATA VILLA GIOVANNA (CA)

Via Trieste n.26, 09048  
Sinnai (CA)  
Contatti: Tel. 070767658-Fax. 070765533  
Sito web: [villagiovannasinnai.it](http://villagiovannasinnai.it)  
e-mail: [villagiovannasrl@tiscali.it](mailto:villagiovannasrl@tiscali.it)  
Facebook: Casa di Riposo Villa Giovanna

## **INTRODUZIONE**

Gentile Ospite/Familiare

Nel ringraziarla per aver scelto il nostro Centro, le porgiamo il nostro cordiale benvenuto nella Comunità Integrata “Villa Giovanna” di Sinnai (CA).

La Comunità offre ospitalità di tipo residenziale ad anziani non autosufficienti e/o parzialmente autosufficienti. Villa Giovanna si propone, per quanto possibile, di offrire risposte di eccellenza a chi desidera fruire di ospitalità alberghiera di elevato livello, unitamente a prestazioni assistenziali personalizzate, all’interno di una moderna e confortevole struttura facilmente raggiungibile da tutta l’area metropolitana di Cagliari. I servizi offerti, elencati e descritti nella presente Carta, sono animati da una filosofia di fondo che ci preme evidenziare quale motivazione condivisa da tutti i responsabili e dagli operatori, e nei nostri auspici, anche da ospiti e familiari, per la creazione di sane e buone relazioni reciproche, particolarmente apprezzate e determinanti in un ambiente di cura. Obiettivo primario il bene-essere di ciascuno dei nostri ospiti, nell’ascolto attento dei bisogni personali, nel pieno rispetto del riserbo e della dignità della persona. Le relazioni con gli ospiti e i loro familiari sono ispirate pertanto a imparzialità, trasparenza, riservatezza, obiettività e giustizia. Pertanto, la mission di Villa Giovanna volge a garantire una gradevole qualità di vita agli Anziani residenti, considerandone i peculiari bisogni psico-fisici e sociali attraverso un’assistenza qualificata h24 , in stretta sinergia con la famiglia ed i servizi territoriali.

L’organizzazione della struttura è indirizzata ad attuare un continuo miglioramento dei servizi offerti definendo ed aggiornando, sulla base del vissuto e dei desideri della persona ospitata, dei contributi dei familiari e delle valutazioni multi-disciplinari, i progetti di assistenza individualizzati (PAI) degli Ospiti e il migliore utilizzo possibile delle risorse disponibili. Infine, nell’ottica di erogare interventi di alta qualità, si dedica particolare attenzione alle relazioni con agenzie e risorse del territorio, alla formazione e all’aggiornamento degli operatori e si favorisce il confronto fra le diverse professionalità.

La struttura è autorizzata al funzionamento dal Suape:

**(INSERIRE DATI AUTORIZZAZIONE E/O ACCREDITAMENTO )**

Il personale della Comunità è a Sua completa disposizione per qualsiasi esigenza legata al Suo soggiorno.

**(INSERIRE NOME SRL)**

*La Direzione*

INDICE:

1. LA STRUTTURA
  - 1.1 COME RAGGIUNGERCI
  - 1.2 STRUTTURA ORGANIZZATIVA
  - 1.3 I PRINCIPI ISPIRATORI
  - 1.4 I NOSTRI VALORI
2. DIRITTI E DOVERI DEGLI OSPITI
3. LA RESIDENZA
4. ORGANIZZAZIONE MAPPA STRUTTURA
5. SERVIZIO ACCOGLIENZA
6. VISITE
7. INGRESSO/AMMISSIONE
  - 7.1 INSERIMENTO E PRESA IN CARICO
8. LA GIORNATA TIPO
9. REGOLAMENTAZIONE DELLE USCITE
10. DIMISSIONI
11. DECESSO
12. IL NOSTRO PERSONALE
13. SERVIZI DELLA PERSONA
  - 13.1 ASSISTENZA SANITARIA (MEDICA E INFERMIERISTICA)
  - 13.2 SERVIZIO DI RIABILITAZIONE/FISIOTERAPIA
  - 13.3 SERVIZIO PSICOLOGICO
  - 13.4 ASSISTENZA ALLA PERSONA
  - 13.5 SERVIZIO EDUCATIVO
14. ATTIVITA' PRINCIPALI
15. I SERVIZI ALBERGHIERI
  - 15.1 SERVIZIO RISTORAZIONE
  - 15.2 MENU' E ORARI
16. RECEPTION E CENTRALINO
17. SERVIZIO IGIENE AMBIENTALE
18. LAVANDERIA

- 19. SERVIZIO PARRUCCHIERE/BARBIERE/ESTETISTA
- 20 TRASPORTO E ACCOMPAGNAMENTO VISITE MEDICHE
- 21 SERVIZI DI SICUREZZA
- 22 ULTERIORI SERVIZI
- 23. INFORMAZIONI UTILI
  - 23.1 MODALITA' RICONOSCIMENTO
  - 23.2 ALIMENTI, BEVANDE FARMACI E APPARECCHI ELETTRONICI
  - 23.3 TARIFFE
- 24. TUTELA DELLA PRIVACY
- 25. SISTEMA DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE QUALITA'

## **1. La STRUTTURA**

### **La Struttura /Presentazione**

La Comunità Integrata “Villa Giovanna” di Sinnai (Ca) grazie all’ esperienza ultra trentennale dei proprietari, offre assistenza alberghiera, socio sanitaria diurna e notturna, in regime residenziale e semi-residenziale; finalizzata a fornire accoglienza e prestazioni sanitarie e di recupero funzionale. La villa accoglie la Comunità Integrata, la cui tipologia, capacità ricettiva, sono oggetto del Regolamentazione interna.

Villa Giovanna offre un soggiorno confortevole familiare e sereno, garantendo l’assistenza sanitaria, riabilitativa e sociale con attività ricreativo-culturali quotidiane svolte da personale esperto e qualificato secondo le particolari necessità materiali, morali e spirituali.

La capacità ricettiva della struttura è di n. 54 ospiti.

È destinata ad accogliere anziani parzialmente autosufficienti e non autosufficienti con esiti di patologie fisiche, psichiche, sensoriali o miste, stabilizzate non curabili a domicilio.

La struttura offre alto livello di prestazioni socio-sanitarie-assistenziali attraverso trattamenti riabilitativi per il mantenimento ed il miglioramento dello stato di salute e di benessere dell’anziano ospitato, evitandone il decadimento psicofisico.

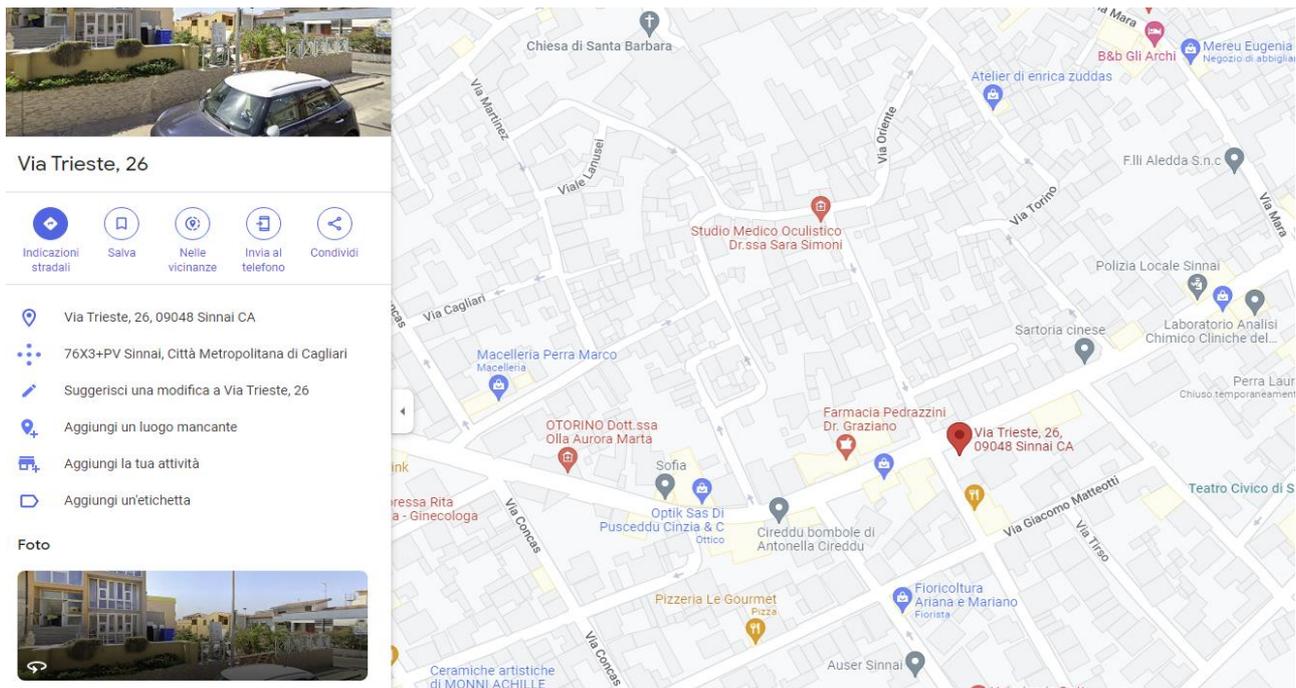
Nella nostra residenza per anziani è determinante il coinvolgimento della famiglia, corresponsabile nella scelta degli obiettivi e capace di influenzare le dinamiche interpersonali, per raggiungere il più possibile l’obiettivo di un clima familiare.

La Comunità Integrata offre abilitazione, riabilitazione e integrazione sociale degli “Ospiti della casa” attraverso l’implementazione di attività che hanno prioritariamente lo scopo di renderli il più possibile autonomi. Si vuole porre l’anziano nelle condizioni di essere un soggetto attivo che partecipa con autodeterminazione alle scelte di vita, in riferimento alle sue condizioni, ai suoi bisogni e alle sue aspettative e sostenerlo nel mantenere contatti significativi con la realtà sociale, in quanto la struttura è parte integrante di una comunità. In tal senso vengono offerti interventi mirati al superamento di tutti gli stati di emarginazione e di esclusione sociale, favorendo la fruizione di tutte le risorse territoriali esistenti.

### **1.1 COME RAGGIUNGERCI**

#### **Come raggiungere “Villa Giovanna”**

“Villa Giovanna” si trova a Sinnai in Via Trieste n. 26, è facilmente raggiungibile in auto in quanto situata in una delle vie principali di Sinnai. Per chi arriva da Cagliari, dopo aver percorso il primo pezzo di Via Roma all’ingresso dell’abitato, arrivati al divieto di accesso si gira a destra. Lungo la strada si trovano i parcheggi regolati con disco orario. È raggiungibile anche grazie al servizio di trasporto pubblico ARST con fermata a circa 100 mt dalla struttura.



## 1.2 ORGANIZZAZIONE

### Struttura organizzativa

Villa Giovanna prevede una risposta residenziale in funzione del progetto individuale, correlato ai bisogni specifici dell'anziano; la caratteristica principale è la flessibilità degli interventi erogati alla persona. La Struttura organizzativa è costituita da personale dipendente, altamente qualificato e competente, e dalle diverse figure mediche e professionali che completano l'organico necessario a gestire una struttura di alto livello: medico di base referente di comunità, nutrizionista, infermiere professionale, terapeuta della riabilitazione, educatore professionale, operatori socio sanitari, operatori socio assistenziali, ausiliari socio assistenziali, responsabili amministrativi e coordinatore.

Il coordinatore di Struttura insieme ai Responsabili amministrativi si premurano della predisposizione dei turni di lavoro del personale dipendente, sovrintendono al buon andamento del servizio, della qualità della vita offerta dalla struttura, del rapporto con i parenti degli Ospiti, con i volontari e i tirocinanti, con i Servizi Sociali, con la comunità esterna, e con tutte le figure professionali che collaborano con la struttura.

Il servizio si propone di mantenere elevato il livello di prestazione fisica dell'anziano, compatibilmente con la sua situazione pregressa, ma soprattutto custodire viva la motivazione interiore e lo spirito d'iniziativa, che ne costituiscono l'essenziale supporto.

I dipendenti e i collaboratori che operano all'interno della struttura sono tutti esperti e qualificati, professionalmente validi e competenti per i settori di intervento nei quali sono stati inseriti. L'intento è di offrire un servizio di alto livello, pertanto la struttura è dotata di attrezzature e accessori all'avanguardia.

### 1.3 I Nostri Valori

Tutte le attività e le prestazioni, sono programmate in modo da assicurare sempre e comunque il rispetto dei seguenti principi fondamentali:

#### **Uguaglianza**

I servizi sono erogati nel pieno rispetto delle persone accolte, dei loro diritti, senza alcuna distinzione o discriminazione di razza, sesso, condizioni economiche e religione. La diversità della tipologia degli interventi assistenziali e sanitari è praticata esclusivamente in base alle esigenze personali e socio-sanitarie.

#### **Continuità**

L'organizzazione del servizio è volta ad assicurare la continuità delle prestazioni assistenziali, sanitarie, alberghiere e tutelari, nel rispetto del servizio assistenziale garantito dalla struttura e dei Piani Assistenziali Individualizzati.

#### **Partecipazione**

Agli Ospiti e ai loro familiari è garantito il coinvolgimento nelle scelte relative al miglioramento della qualità del servizio, prevedendo specifici momenti di incontro e confronto tra la Direzione della struttura, il Coordinatore Responsabile del Servizio, tutto il personale dipendente e i collaboratori professionali e i familiari degli Ospiti, per verificare l'efficacia del servizio e la sua organizzazione

#### **Efficienza ed efficacia**

L'efficienza del servizio è garantita grazie all'utilizzo di personale competente e qualificato, oltre che dall'utilizzo di strumenti e tecnologie idonee ad assicurare la rispondenza delle prestazioni erogate ai bisogni espressi dagli Ospiti.

L'efficacia è valutata dai singoli esperti di ciascun intervento o ambito, dal monitoraggio del percorso e dalla sua condivisione con l'anziano, i familiari, l'equipe e attraverso le verifiche e valutazioni periodiche.

### 1.4 I Nostri Obiettivi

Al fine di migliorare la qualità di vita degli Ospiti della struttura fruitori del servizio, vengono perseguite le seguenti Finalità:

Salvaguardare il benessere psichico e fisico dell'anziano autosufficiente e non, grazie ad interventi che prevenano le complicanze nelle patologie invalidanti e, per quanto possibile, il deterioramento legato all'età delle persone accolte.

Mantenere e migliorare la continuità, la qualità e la professionalità delle prestazioni, attraverso l'organizzazione e la programmazione proficua dei diversi interventi, la formazione e il coordinamento del personale, per poter garantire l'uso ottimale delle risorse umane e tecniche.

Promuovere l'integrazione con tutta la Comunità e rafforzare la rete dei servizi socio-assistenziali presenti, per favorire la partecipazione degli utenti alla vita sociale del territorio.

Assicurare la personalizzazione e flessibilità degli interventi, individuandone diversi livelli che

tengano conto della storia personale dell'Ospite e del suo stato di salute, per favorire il migliore livello possibile di benessere e della qualità della vita della persona accolta nella Residenza. Garantire all'Ospite e ai suoi familiari la partecipazione all'organizzazione della vita comunitaria e la conoscenza del tipo di assistenza erogata.

## **2. DIRITTI E DOVERI DEGLI OSPITI**

### **Diritti e doveri degli ospiti**

Gli ospiti e i loro familiari hanno il diritto di salvaguardare la propria individualità e identità nel pieno rispetto delle personali credenze, opinioni e sentimenti, esprimere bisogni e aspettative in un confronto rispettoso e onesto, avere garantite le prestazioni di assistenza e di aiuto nell'alimentazione, nella deambulazione, nella cura dell'igiene personale. Inoltre hanno il diritto a partecipare alle attività ricreative e di animazione mantenendo il più possibile ritmi di vita familiari. Hanno il diritto all'informazione consapevole sulle prestazioni assistenziali fornite e sugli standard di qualità previsti.

Gli Ospiti e i loro familiari sono tenuti alla osservanza del Regolamento Interno della Comunità Integrata "Villa Giovanna". In particolare si richiede ai familiari in visita e agli ospiti un comportamento consono alla vita comunitaria di utenti fragili, al fine di garantire sia la privacy agli Ospiti sia il regolare svolgimento delle attività di assistenza alla persona.

È fatto assoluto divieto ai visitatori di un Ospite provvedere ad elargire denaro e/o effettuare acquisti di beni di qualsiasi natura in favore di altri Ospiti e/o del Personale operante. Viene richiesto di mantenere un comportamento serio e dignitoso, astenendosi in modo assoluto da qualsivoglia attività che rechi disturbo agli altri conviventi.

È rigorosamente vietato introdurre in struttura bevande alcoliche e cibi confezionati in casa e/o deperibili e medicinali senza autorizzazione, rispettando tutte le regole di sicurezza stabilite dalla Direzione e tutte le norme riportate nel Regolamento Interno

### 3. LA RESIDENZA



Villa Giovanna è il luogo ideale per trascorrere una vita serena, immersa in un ambiente calorosamente familiare e accogliente, che accompagna i suoi Ospiti alla scoperta di una dimensione sociale stimolante e ricca di emozioni.

Situata a Sinnai, a pochi minuti da Cagliari, la struttura si presenta come un'ampia e signorile villa. La facciata principale domina via Trieste, una delle principali vie del paese, offrendo una generosa visuale su un pregevole panorama. La struttura è ottimamente inserita nel contesto paesano i cui servizi sono facilmente accessibili e raggiungibili a piedi in pochi minuti. L'ampio giardino interno rappresenta un autentico "valore aggiunto" per la struttura, ideale per trascorrere ore piacevoli tra una chiacchierata e l'altra con gli amici ed i parenti.

Villa Giovanna offre un elevato standard di comfort alberghiero, grazie agli ampi e accoglienti spazi dedicati al relax e alla socializzazione, e alle sue graziose camere doppie (e triple), dotate di tutti i comfort. Arredata in stile moderno e di gusto, la "Casa" è concepita per far sentire gli anziani Ospiti a proprio agio come a casa propria. Offre inoltre vasti spazi dedicati alla socializzazione e allo svago. Tra questi l'ampio e curato giardino all'aperto. Uno staff altamente qualificato seguirà giorno dopo giorno ciascun Ospite accompagnandolo nei gesti quotidiani. Dalla mattina alla sera le giornate scorreranno piacevolmente, animate da eventi e feste, attività ludico-ricreative e riabilitative, di laboratorio, gite organizzate e tante altre iniziative mirate alla soddisfazione e realizzazione personale di ogni Ospite.

## **4. ORGANIZZAZIONE E MAPPA**

### **Organizzazione e mappa della struttura-**

La struttura è costituita da 3 piani i quali sono comunicanti tra loro grazie al moderno ascensore interno con monta lettighe.

### **Piano Terra Reception**

#### **Ingresso padronale**

L'ingresso padronale che dà proprio sulla via Trieste è munito di un cancelletto elettrico e due cancelli scorrevoli anch'essi elettronici.

#### **Sala d'attesa e hall**

Molto luminosa e accogliente con piante, fiori, comodi divani e poltrone, tavolini con lampade decorate, tavolo porta riviste, interamente climatizzata. A questa sala vi si accede attraversando uno dei giardini interni sempre fiorito e dotato di panchine e gazebo per poter godere delle giornate di sole che offre la nostra splendida terra.

#### **Servizi igienici per persone autosufficienti**

Funzionali, interamente accessoriati, dotati di bagno e antibagno.

#### **Servizi igienici per persone diversamente abili**

Spaziosi e funzionali, dotati di bagno e antibagno, corredati di tutti gli ausili e accessori per disabili.

#### **Servizio igienico per i parenti visitatori**

Funzionale, interamente accessoriato, dotato di bagno e antibagno.

### **Camere**

Le camere sono ampie e confortevoli, luminose e arieggiabili grazie a grandi finestre e portefinestre, interamente climatizzate. Nelle camere tutti i mobili (armadio, comodino), le attrezzature e gli accessori sono individuali; tutti i letti sono dotati di sponde di sicurezza e letto ortopedico con testiera e pediera reclinabili. Le camere sono dotate di tv e campanello d'allarme con segnalatore acustico e luminoso, sono inoltre munite di videosorveglianza.

#### **Ufficio**

Dotato di tutte le attrezzature tecnologiche, telefono, fax, internet, e pc.

### **Organizzazione della struttura**

#### **Piano Terra Giardino**

#### **Camere da letto**

Tutte le camere sono ampie e confortevoli, luminose e climatizzate. Tutti i mobili, le attrezzature e gli accessori sono individuali, e tutti i letti sono dotati di sponde di sicurezza e letto ortopedico reclinabile. Tutte le camere sono dotate di tv e campanello d'allarme con segnalatore acustico e luminoso, sono inoltre munite di videosorveglianza.

#### **Sala ricreativa**

Capiente e funzionale, interamente climatizzata, con comodi divani e poltrone, sedie con braccioli e tavoli quadrati.

## **Sala da pranzo**

Ampia e confortevole, con tavoli e comode sedie con braccioli, una luminosa vetrata favorisce la vista del giardino interno sempre verde e fiorito, per godere le giornate migliori passeggiando all'aria aperta. La sala è dotata di due tv maxi schermo al plasma, interamente climatizzata, uscita di sicurezza con maniglione antipanico direttamente nel cortile interno.

## **Cucina**

Moderna e funzionale. L'intento è far sentire l'Ospite a "casa sua", attraverso un'ambiente caldo e confortevole. Direttamente comunicante, grazie a una porta a vento, con la zona di somministrazione, dotata di dispensa, spogliatoio, bagno e antibagno, finestra e porta-finestra con zanzariera e impianto di climatizzazione. Il personale è a disposizione nei momenti della consumazione dei pasti. Per esigenze particolari possono essere predisposte diete personalizzate.

## **Spogliatoio**

Per il personale dipendente, diviso in sezione femminile e maschile, dotato di bagno e antibagno e armadietti con lucchetto.

## **Giardino**

La nostra struttura mette a disposizione un grande giardino suddiviso in due parti: una parte interna, dove è possibile passeggiare e trascorrere le giornate tra il verde e la quiete che la zona riserva. L'altra parte, attrezzata di tavoli e panchine si affaccia su una rocciaia naturale con annessa fontana limpida e canterina.

## **Locale tecnico**

Adibito a magazzino e deposito materiali e attrezzature.

## **Lavanderia e Stireria**

La struttura, oltre al servizio di lavanderia, che prevede il lavaggio e il cambio della biancheria, provvede alla stiratura degli indumenti. Con questo servizio gli indumenti degli Ospiti saranno sempre puliti e profumati, stirati e pronti all'uso. Tutta la biancheria viene contrassegnata, questo permette l'identificazione del proprietario, e ne facilita la riconsegna dopo la stiratura negli appositi armadi presenti nelle camere da letto.

## **Servizi igienici per persone diversamente abili**

Spaziosi e funzionali, dotati di bagno e antibagno, corredati di tutti gli ausili e accessori per disabili a norma di legge.

## **Ambulatorio e infermeria**

Dotato di tutte le attrezzature necessarie per le prestazioni sanitarie, infermieristiche, visite mediche etc.

## **Camera mortuaria**

Adibita per la ricomposizione della salma, garantendo privacy e microclima adeguato, permette a parenti e amici del defunto di stringersi attorno al proprio caro con la giusta riservatezza.

## **Organizzazione della struttura- Piano Primo**

### **Camere da letto**

Tutte le camere sono ampie e confortevoli, luminose e climatizzate. Tutti i mobili, le attrezzature e gli accessori sono individuali, e tutti i letti sono dotati di sponde di sicurezza e letto ortopedico reclinabile. Tutte le camere sono dotate di tv e campanello d'allarme con segnalatore acustico e luminoso, sono inoltre munite di videosorveglianza.

### **Servizi igienici per persone diversamente abili**

Spaziosi e funzionali, dotati di bagno e antibagno, corredati di tutti gli ausili e accessori per disabili.

### **Sala relax**

Ambiente luminoso dotato di divanetti, tavolini, libreria per godere di momenti di relax con la lettura di un buon libro o di un quotidiano, alla ricezione della visita dei parenti/amici.

### **Terrazza**

Terrazza adiacente l'ingresso al piano ove godere del panorama sul golfo di Cagliari e sulle montagne limitrofe.

## **Organizzazione della struttura- Piano Secondo**

### **Camere da letto**

Tutte le camere sono ampie e confortevoli, luminose e climatizzate. Tutti i mobili, le attrezzature e gli accessori sono individuali, e tutti i letti sono dotati di sponde di sicurezza e letto ortopedico reclinabile. Tutte le camere sono dotate di tv e campanello d'allarme con segnalatore acustico e luminoso, sono inoltre munite di videosorveglianza.

### **Servizi igienici per persone diversamente abili**

Spaziosi e funzionali, dotati di bagno e antibagno, corredati di tutti gli ausili e accessori per disabili.

### **Sala relax**

Ambiente luminoso dotato di divanetti, tavolini, libreria per godere di momenti di relax con la lettura di un buon libro o di un quotidiano, alla ricezione della visita dei parenti/amici.

### **Terrazza**

Terrazza adiacente l'ingresso al piano ove godere del panorama sul golfo di Cagliari e sulle montagne limitrofe

### **Servizio Accoglienza**

La Direzione, nella persona del responsabile amministrativo e/o della coordinatore della Struttura, è a disposizione del pubblico, per informazioni o domande di ammissione, nei seguenti orari

**: ..... INSERIRE ORARI.**

### **Visite**

La presenza di Familiari e amici è ritenuta molto importante per l'Ospite per il significato di continuità degli affetti e di contrasto alla solitudine. Gli ospiti possono ricevere visite di parenti e amici tutti i giorni dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle 15.30 alle 17.30. L'ingresso in altre fasce orarie è regolamentato previo accordo con la Direzione. Gli accessi alla struttura per visitatori e parenti saranno in linea con le normative vigenti in materia di Sicurezza e Salute Pubblica e con il DPCM COVID-19. Nello specifico, come da DPCM, gli ingressi in struttura sono limitati ai soli casi autorizzati dalla Direzione e vengono gestiti e normati da precise procedure aziendali. La Direzione è sempre a disposizione per qualsiasi informazione e/o chiarimento in merito.

### **L'ingresso**

L'ammissione in struttura o fase dell'avvio avviene su contatto con il direttore o con il responsabile

della Comunità, che in base al protocollo d'ingresso, provvede a dare comunicazioni sia all'ospite che al familiare, circa le modalità di presa in carico dell'anziano.

Durante questo colloquio vengono fornite le ultime informazioni necessarie e si consegna:

- Contratto
- Carta Dei Servizi
- Regolamento Interno
- Tariffario in vigore
- Elenco delle persone di riferimento e numeri utili
- Corredo indicativo
- Altri documenti amministrativi in caso di persone soggette a tutela o con particolare modalità di inserimento

La completezza della documentazione è indispensabile affinché l'Équipe possa avviare una corretta presa in carico dell'Ospite sia sotto il profilo amministrativo che sanitario-assistenziale.

Il giorno dell'ingresso all'Ospite/Garante è richiesta la sottoscrizione del Contratto, del Regolamento Interno, della Liberatoria sulla Privacy e di altra documentazione eventualmente necessaria.

Nel momento in cui i Familiari affidano l'Ospite, l'equipe multi disciplinare della struttura si prende in carico la sua cura, raccogliendo tutte le informazioni necessarie a definire meglio il quadro clinico e psicosociale con l'attivazione del P.A.I entro la prima settimana di presenza dell'ospite in struttura.

### **Inserimento e presa in carico**

Per poter diventare ospiti di Villa Giovanna è necessario presentare domanda scritta alla Direzione usufruendo degli appositi moduli e il giorno dell'ingresso è sempre concordato con l'Ospite/Familiare.

Al momento dell'ingresso l'Équipe riceve l'Ospite, avendo cura di accompagnarlo nella stanza che viene assegnata preventivamente tenendo conto dei bisogni dell'Ospite e delle disponibilità della struttura. Segue la presentazione del Personale e degli altri ospiti, l'illustrazione della giornata tipo (orario dei pasti, terapie, attività), gli orari di visita e le modalità di utilizzo dei vari mezzi di supporto. Durante la visita e presa in carico del nuovo Ospite viene data precedenza ai bisogni di carattere sanitario. Vengono quindi definite con il personale infermieristico e socio-assistenziale gli accorgimenti da adottare, segnalando alla cucina le diete speciali. Particolare cura viene riservata alle prime fasi di ambientamento e socializzazione con gli altri Ospiti.

### **La giornata tipo**

La giornata tipo a Villa Giovanna si propone di conciliare le esigenze personali degli ospiti con l'organizzazione delle attività assistenziali.

L'igiene personale viene garantita all'ospite tutte le mattine più al bisogno nel corso della giornata. Con gli ospiti, che per motivi di salute, sono allettati, il personale è attento a frequenti cambi della posizione, per evitare le complicanze da immobilizzazione secondo procedura. L'igiene totale viene garantita 3 volte a settimana, o quando si renda necessario. Durante l'igiene totale il personale provvede al taglio delle unghie di mani e piedi. Il controllo dei presidi assorbenti viene assicurato almeno 4 volte al giorno e tutte le volte che si rende necessario.

Di seguito viene riportato lo schema giornata tipo:

Ore 7:00	Gli operatori in turno prendono servizio e danno avvio alle operazioni della giornata con la lettura della consegna e lo scambio di informazioni con gli operatori dei turni precedenti e con gli infermieri
Ore 7:15	La giornata per l'Ospite inizia con il risveglio e le operazioni d'igiene personale. Per gli ospiti impossibilitati ad alzarsi l'igiene personale viene effettuata a letto
Dalle 8:00 alle 9:00	Viene distribuita la colazione; gli operatori presenti verificano la corretta alimentazione degli ospiti anche attraverso una specifica stimolazione individuale ad assumere il cibo autonomamente
Dalle 9:00 alle 11:00	Gli ospiti svolgono le attività di riabilitazione, i trattamenti infermieristici, le visite mediche e le varie attività di animazione, socializzazione e dialogo; rispetto a queste ultime l'Ospite è libero di scegliere ciò a cui desidera partecipare, anche se il ruolo dell'équipe è quello di proporre le attività maggiormente finalizzate al mantenimento e alla promozione delle sue capacità psico-fisiche e del suo benessere. Nel frattempo, il personale addetto provvede al riordino e pulizia degli ambienti, rigoverno dei letti e cambio biancheria.
Dalle 11:30 alle 12:00	Si preparano gli ospiti al pranzo
Dalle 12:00 alle 12:30	Viene servito il pranzo. Il personale adibito all'assistenza, attento all'osservanza delle eventuali prescrizioni del Medico o del Dietista, provvede alla distribuzione dei pasti e, ove necessario, alla nutrizione dell'Ospite stesso qualora non sia in grado di farlo in modo autonomo. Il personale provvede a garantire una corretta idratazione, stimolando gli Ospiti ad assumere liquidi con regolarità. Il pranzo costituisce un momento di vita relazionale molto importante: in questo contesto è cura dell'équipe promuovere e favorire la socializzazione. Al termine chi lo desidera può ritirarsi nella propria stanza per il riposo pomeridiano.
Dalle 13:30 alle 15:30	Gli ospiti che lo richiedono vengono accompagnati a letto, gli altri negli spazi comuni per guardare la TV o rilassarsi.
ore 15:30	Viene servita la merenda negli spazi comuni o per chi necessita in camera
Dalle 16 alle 17:30	Gli ospiti sono coinvolti nelle attività educative e di intrattenimento che prevedono l'alternarsi di laboratori manuali, stimolazione cognitiva, musicoterapia, attività ludiche e feste a tema di varie ricorrenze
Ore 18:00	Viene servita la cena con l'assistenza degli operatori come per la colazione e il pranzo
Dalle 19:00 alle 20:00	Inizia la preparazione per il riposo notturno. Dopo cena gli Ospiti possono trattenersi nei soggiorni per guardare la televisione oppure trascorrere momenti tranquilli di conversazione, mentre gli Ospiti che lo desiderano verranno accompagnati in camera per le attività di preparazione per la notte.
Ore 21:00	Prende servizio il nuovo turno con la lettura delle consegne e lo scambio di informazioni tra operatori e infermieri. Nella notte è garantita la sorveglianza e l'assistenza degli ospiti nel rispetto dei limiti della normativa di settore

### **Regolamentazione delle uscite**

Gli Ospiti, previo accordo con la Struttura e i familiari, possono frequentare gli spazi esterni. Nel rispetto della privacy e per garantire una facile reperibilità in caso di necessità, verrà registrato l'orario di uscita e richiesto l'orario indicativo di rientro e, per uscite di più lunga durata, un recapito telefonico o altre informazioni. Tutti gli Ospiti, indipendentemente dalla condizione di autonomia, in caso di uscite per motivi sanitari (ad esempio: per visite specialistiche, esami, ricoveri in ospedale), devono essere accompagnati da un Familiare diriferimento o suo delegato.

### **Dimissioni**

Possono avvenire per trasferimento presso un'altra struttura, per rientro presso la propria abitazione, per decesso o per decisione dell'Ospite e/o dei Familiari. La richiesta di dimissioni deve pervenire alla Direzione in forma scritta tramite raccomandata a/r con 15 giorni di preavviso. Le dimissioni sono previste nell'orario concordato e potranno avvenire in forma assistita. Per qualsiasi chiarimento in merito si rinvia a quanto specificato nel Regolamento Interno.

### **Decesso**

Il personale di Villa Giovanna si impegna ad avvisare in tempo i Familiari in merito all'evoluzione delle condizioni cliniche dell'Ospite. Il decesso viene comunicato dal personale sanitario in servizio e la salma viene composta nella camera mortuaria situata al piano terra Giardino. Spetta alla famiglia affidare il servizio funebre in base alle proprie scelte e decisioni. La Struttura mette a disposizione dei familiari tutta la documentazione richiesta ai fini di Legge

## Personale

Il personale di “Villa Giovanna” è qualitativamente e quantitativamente commisurato alle necessità della comunità integrata “Villa Giovanna”, è costituito dal personale dipendente, dai collaboratori professionali e dai volontari e/o tirocinanti, secondo i parametri stabiliti dalle disposizioni di legge nazionali e regionali. L’orario di lavoro del personale dipendente è quello previsto dal contratto nazionale di lavoro, a tale orario si adegua anche il personale “volontario e/o tirocinante”. L’orario di lavoro è articolato nelle seguenti turnazioni: mattino, pomeriggio/sera, notte (solo per le turniste che rientrano nel programma di lavoro notturno settimanale o mensile), l’organizzazione del lavoro, le mansioni svolte dal personale dipendente sono esplicitate nel mansionario del personale della struttura.

L’organico del personale comprende le seguenti figure professionali e relative funzioni:

Coordinatore della struttura

Responsabile dell’amministrazione

Medico referente di Comunità

Psicologo

Nutrizionista

Infermiere Professionale

Tecnico della riabilitazione/fisioterapista

Educatori Professionali

Operatori Socio Sanitari

Ausiliari Socio Assistenziali

Volontari e Tirocinanti

## I Servizi alla Persona

La Comunità Integrata garantisce agli Ospiti l’assistenza medica, infermieristica, affettivo relazionale e riabilitativa attraverso prestazioni programmate. Tutte le figure professionali lavorano in concerto insieme ad Ospite/Familiare per il raggiungimento di un obiettivo comune. Il P.A.I. diviene così momento di integrazione tra intervento professionale e sfera familiare, attraverso confronti e condivisioni. Un costante monitoraggio permette di verificare se si sta lavorando nella giusta direzione o se è necessario rivedere gli obiettivi delineati.

### Assistenza sanitaria (medica e infermieristica)

L’assistenza medica è garantita dal SSN secondo modalità e accordi stabiliti con il medico di base, il quale ha il compito di fornire assistenza all’Ospite (visita medica, prescrizione di farmaci, accertamenti diagnostici, vaccinazioni, ecc.) con verifica delle condizioni cliniche, partecipando alla stesura del P.A.I. in collaborazione con l’équipe multiprofessionale presente in Struttura. In caso di ricovero dell’Ospite

il medico si confronterà con i colleghi consulenti delle varie branche specialistiche e ove necessario, con i Familiari dell'Ospite.

L'assistenza infermieristica si caratterizza per la somministrazione della terapia farmacologica e la rilevazione dei parametri vitali, le medicazioni, la prevenzione delle lesioni da pressione, l'assistenza continua e diretta agli Ospiti critici.

Si evidenzia che sono a carico dell'Ospite le visite specialistiche private richieste dal paziente o dai suoi familiari, fornitura di farmaci non mutuabili e prescritti dal Medico di Base, presidi per l'incontinenza e tutto quanto non fornito dall'ASL di referenza.

### **Servizio di riabilitazione/fisioterapia**

Obiettivo della riabilitazione/fisioterapia è salvaguardare l'autosufficienza degli Ospiti e, ove il danno si sia già prodotto, promuovere il recupero dell'autonomia fisica del paziente. La riabilitazione è garantita attraverso la presenza di tecnici che coinvolgono gli ospiti, in attività di gruppo o individuali, intervengono nell'attivazione, riattivazione e mantenimento dell'autonomia motoria, secondo gli obiettivi segnalati nel PAI.

### **Servizio psicologico**

È garantita la presenza programmata di uno psicologo, disponibile a colloqui con gli Ospiti ed i loro Familiari; il quale si occupa della valutazione neuro-psicologica e dell'attivazione di percorsi di stimolazione di tipo cognitivo. Al centro dell'intervento psicologico è la Persona, sia grazie ad un lavoro a stretto contatto con l'Ospite che, indirettamente, attraverso il lavoro in équipe e la relazione con i Familiari. Accompagna il momento dell'inserimento e dell'accoglienza, offre un contributo fondamentale alla stesura del P.A.I. e collabora nella realizzazione di interventi riabilitativi interdisciplinari individuali e di gruppo.

### **Assistenza alla persona**

L'assistenza alla persona è affidata a Operatori Socio Sanitari. Le prestazioni che costituiscono tutte le attività di vita quotidiana in base ai bisogni oggettivi dell'Ospite, in via esemplificativa e non esaustiva sono:

l'alzata/vestizione, l'igiene/ il bagno assistito, la prevenzione delle lesioni da decubito, la gestione dell'incontinenza, la stimolazione e protezione nella deambulazione e l'aiuto all'alimentazione e all'idratazione

Tali prestazioni vengono garantite giornalmente in maniera continuativa nell'arco delle 24 ore con elevati standard relazionali attenti ai bisogni psico-sociali degli ospiti.

### **Servizio educativo**

Il Servizio Educativo è garantito quotidianamente da Educatori Professionali Socio-Sanitari.

All'interno di Villa Giovanna gli educatori professionali hanno il compito di favorire la socializzazione, il mantenimento e il recupero degli individuali interessi dell'Ospite, nel pieno rispetto della sua autonomia di scelta partecipativa. Secondo le caratteristiche personali, le attività di animazione si integrano con le attività sanitarie e assistenziali e sono rivolte al singolo Ospite, oppure ai piccoli gruppi.

## **LE ATTIVITA PRINCIPALI**

### **Laboratorio artistico manipolativo e artigianale**

Il laboratorio artistico manipolativo e artigianale è finalizzato all'acquisizione di abilità manipolatorie, alla capacità di sviluppare emozioni, sollecitando la rielaborazione delle esperienze vissute, attraverso l'utilizzo di materiali semplici quali carta, cartone, carta pesta, colori, tempere, etc. Potranno inoltre essere attivati dei laboratori artigianali sulla base delle esigenze espresse dai partecipanti, che tengano conto delle capacità, delle potenzialità degli ospiti e delle risorse messe a disposizione dal territorio, ad esempio: decoupage, cucito, ricamo, cestineria, pittura su vetro e tela, ceramica, lavorazione del sughero e del legno, etc. Ogni oggetto offre diverse stimolazioni sensoriali che coinvolgono il tatto, l'olfatto e la vista, aiutando ad esprimere le emozioni e il proprio mondo interiore. I prodotti dei laboratori di attività manuali e di decoupage abbelliscono la struttura e divengono decorazioni per le feste in programma durante l'anno. Tali laboratori consentono di sviluppare la propria creatività e autostima, di sentirsi utili, di divertirsi e socializzare.

### **Laboratorio Cucina**

L'obiettivo è quello di creare un clima di piacevole armonia, utilizzando strumenti di lavoro, oggetti ed ingredienti utili a stimolare le persone a livello cognitivo attraverso la rievocazione dei ricordi. Il gruppo, formato da persone con differenti abilità, prepara cibi semplici che possono essere consumati con gli altri ospiti durante la merenda oppure alimenti che caratterizzeranno una festa a tema. Tutti sono benvenuti e ognuno contribuisce alla preparazione con il contributo che può dare, cucinando o anche solo dando indicazioni sulla ricetta. Le ricette più originali vengono poi utilizzate per creare un originale ricettario stampato della Casa.

### **Laboratorio dimensione corporea**

Il laboratorio di dimensione corporea è finalizzato alla ricerca e allo sviluppo di una consapevolezza corporea individuale, ottenuta mediante la realizzazione di attività motorie quali la ginnastica, la danza, il ballo, volte. Muovendosi a ritmo di musica gli ospiti riescono a socializzare e a condividere emozioni.

Vengono selezionati di volta in volta degli ospiti, in modo da formare un piccolo gruppo che sia il più omogeneo possibile dal punto di vista psico-fisico e si centra l'attività a seconda dell'obiettivo concordato.

### **Feste a tema**

La struttura festeggia le molteplici ricorrenze dell'anno e propone svariate occasioni di festa quali: festa della primavera, festa d'estate, festa della mamma, festa del papà, e altro ancora. Si coinvolgeranno ove possibile le famiglie degli Ospiti, i volontari, enti, associazioni del territorio e la cittadinanza.

### **Attività socio-culturali**

Le attività socio-culturali vengono portate avanti con la lettura e il commento dei giornali, di brani, racconti/poesie e l'ascolto di brani musicali. Inoltre vengono organizzate periodicamente visite a

musei e garantita la partecipazione a manifestazioni culturali oltre che l'organizzazione di spettacoli, teatro, cineforum, incontri con associazioni e istituzioni del territorio.

### **Assistenza religiosa**

All'interno della Comunità sono organizzati servizi religiosi che consentono agli Ospiti di ricevere il conforto dei ministri di ogni confessione, nel pieno rispetto della libertà religiosa del singolo. Nella struttura viene celebrata periodicamente la Santa Messa e a chi ne faccia richiesta verranno somministrati i sacramenti dell'Eucarestia e della Confessione. Gli Ospiti che professano religioni diverse da quella Cattolica possono rivolgersi alla Direzione per avviare contatti con i ministri degli altri culti, nel rispetto reciproco.

## I SERVIZI ALBERGHIERI

Il servizio di ristorazione prevede la preparazione di colazione, spuntino a mezza mattina, pranzo, merenda e cena negli appositi locali adibiti a cucina all'interno della struttura. Il personale professionale e ausiliario è a disposizione per soddisfare tutte le richieste culinarie sia in regime normale, sia in regime dietetico per soddisfare tutte le esigenze nutrizionali. Grazie ad un menù variegato, leggero ed attento alle necessità di ogni singolo ospite, gli anziani possono godere di una ampia scelta di alimenti salutari ed adeguati alle loro necessità. I menù sono elaborati sulla base delle singole esigenze alimentari e della tabella dietetica della Asl e sono esposti in modo da essere ben visibili ai residenti e ai parenti. Il menu cerca di seguire la stagionalità degli alimenti e vengono privilegiati, ove possibile, gli ingredienti a km 0, ma soprattutto i piatti della tradizione sarda.

### Menù

Il menù, rigorosamente stagionale, ruota su 4 settimane

Colazione: latte, caffè o té; biscotti o fette biscottate;

Idratazione mattina: acqua, té o succhi di frutta;

Pranzo: primo piatto del giorno; secondo piatto del giorno; contorno del giorno; frutta fresca;

Merenda: té o succhi di frutta; biscotti, fette biscottate o torte;

Cena: primo piatto del giorno; secondo piatto del giorno; contorno del giorno; frutta fresca o cotta.

### Orari dei pasti

Colazione: dalle ore 8:30 alle ore 09:00 circa

Pranzo: dalle ore 11:45 alle ore 12:30 circa

Merenda: dalle ore 15:30 alle ore 16:00 circa

Cena: dalle ore 18:45 alle ore 19:30 circa

## IL MENU'

Il menù di seguito riportato è suddiviso per stagioni per cui viene riportato un menù settimanale per il periodoautunno-inverno e un menù settimanale per il periodo primavera estate. Ciascun menù è stato elaborato sudue settimane così da permettere una maggiore variabilità dei piatti.

Per diverse pietanze vengono riportate, secondo indicazioni, delle sostituzioni possibili. Tali disposizioni vengono riportate a seguito della tabella.

**MENU AUTUNNO INVERNO – Settimana 1**

		<b>PRANZO</b>			<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Primo	Pasta al ragù <sup>1</sup>	Primo	Brodo di carne con pastina	
	Secondo	Bastoncini di pesce impanati	Secondo	Formaggi a pasta molle o semidura	
	Contorno	Verdure fresche di stagione	Contorno	Verdure di stagione cotte	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	
<b>Martedì</b>	Primo	Pasta ai funghi <sup>1</sup>	Primo	Pastina al burro e parmigiano <sup>1</sup>	
	Secondo	Scaloppine di tacchino	Secondo	Fettine di vitello alla pizzaiola	
	Contorno	Verdure fresche di stagione	Contorno	Verdure fresche di stagione + patate al verde	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	Frutta* Pane**	Frutta di stagione -	
<b>Mercoledì</b>	Primo	Minestra di verdure di stagione <sup>1</sup>	Primo	Brodo vegetale con pastina	
	Secondo	Preparati di carne: Hamburger o polpette	Secondo	Filetti di pesce al forno	
	Contorno	Verdure fresche di stagione	Contorno	Verdure cotte di stagione	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	
<b>Giovedì</b>	Primo	Risotto radicchio e salsiccia fresca <sup>1</sup>	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup>	
	Secondo	Cotoletta impanata di carni bianche	Secondo	Stomatini di verdure di stagione	
	Contorno	Verdure cotte di stagione	Contorno	Patate al forno	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	Frutta* Pane**	Frutta di stagione -	
<b>Venerdì</b>	Primo	Pasta con il tonno <sup>1</sup>	Primo	Zuppa contadina con legumi e verdure <sup>1</sup>	
	Secondo	Filetti di pesce al forno alla mediterranea	Secondo	Bocconcini di pollo burro e salvia	
	Contorno	Verdure fresche di stagione	Contorno	Verdure fresche di stagione	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco o Patate al forno	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	
<b>Sabato</b>	Primo	Riso alla milanese <sup>1</sup>	Primo	Brodo di carne con pastina	
	Secondo	Uovo morbido al sugo	Secondo	Bollito di carne di manzo e/o pollo	
	Contorno	Verdure fresche di stagione	Contorno	Verdure fresche di stagione	
	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	
<b>Domenica</b>	Primo	Ravioli di ricotta <sup>1</sup>	Primo	Pasta con la ricotta <sup>1</sup>	
	Secondo	Pollo al forno con patate	Secondo	Prosciutto cotto e/o crudo	
	Contorno	Contorno di verdure fresche	Contorno	Contorno di verdure cotte + crude	
	Frutta Dessert	Frutta fresca di stagione Torta agli agrumi o alle mele	Frutta* Pane**	Frutta di stagione Pane fresco	

**MENU AUTUNNO INVERNO – Settimana 2**

		<b>PRANZO</b>			<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Primo	Polenta al sugo <sup>1</sup>	Primo	Vellutata di verdure di stagione <sup>1</sup>	Secondo Filetti di pesce magro con capperi e olive
	Secondo	Fettine di manzo in verde	Secondo	Verdure di stagione cotte	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure di stagione cotte	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Martedì</b>	Primo	Pasta e ceci <sup>1</sup>	Primo	Minestra di patate <sup>1</sup>	Secondo Formaggio a pasta morbida (dolce sardo)
	Secondo	Fettine di tacchino al limone	Secondo	Verdure fresche di stagione + patate al verde	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Frutta di stagione	Pane fresco
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Mercoledì</b>	Primo	Gnocchi di patate al sugo <sup>1</sup>	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup>	Secondo Vitello o pollo alla mugnaia
	Secondo	Bocconcini di pollo o tacchino	Secondo	Verdure cotte di stagione	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure cotte di stagione	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Giovedì</b>	Primo	Riso al sugo <sup>1</sup>	Primo	Brodo di carne con pastina	Secondo Brasato di manzo con verdure o Bollito
	Secondo	Filetti di salmone gratinati al forno	Secondo	Verdure cotte e/o crude di stagione	
	Contorn	Verdure cotte di stagione	Contorn	Verdure cotte e/o crude di stagione	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Venerdì</b>	Primo	Tortellini in brodo <sup>1</sup>	Primo	Zuppa contadina con legumi e verdure <sup>1</sup>	Secondo Filetti di pesce alla mugnaia
	Secondo	Pollo al forno + patate	Secondo	Verdure fresche di stagione	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	-	Pane**	Pane fresco	
<b>Sabato</b>	Primo	Gnocchetti alla campidanese <sup>1</sup>	Primo	Brodo di verdure con pastina	Secondo Sformato o frittata di verdure di stagione
	Secondo	Uovo morbido al sugo	Secondo	Verdure fresche di stagione	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Domenica</b>	Primo	Lasagne <sup>1</sup>	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup>	Secondo Preparati a base di carne: polpette
	Secondo	Pollo al forno con patate	Secondo	Contorno di verdure cotte + crude	
	Contorn	Contorno di verdure fresche	Contorn	Contorno di verdure cotte + crude	Frutta di stagione
	o		o		
	Frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	Pane fresco
	Dessert	Torta allo yogurt	Pane**	Pane fresco	

**Verdure di stagione invernali ed autunnali:** bietole, carciofi, carote, broccoli, cavolfiori, finocchi, patate, radicchio, spinaci, sedano, asparagi, zucca.

**MENU PRIMAVERA ESTATE – Settimana 1**

		<b>PRANZO</b>			<b>CENA</b>
<b>Lunedì</b>	Primo	Pasta al pesto <sup>1</sup>	Primo	Riso prosciutto e piselli <sup>1</sup>	Bocconcini di pollo
	Secondo	Preparati di carne: Hamburger	Secondo		
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure di stagione cotte	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Martedì</b>	Primo	Pasta con ragù di verdure di stagione <sup>1</sup>	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup>	
	Secondo	Scaloppine di tacchino	Secondo	Formaggi freschi	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Mercoledì</b>	Primo	Riso con zucchine e gamberetti <sup>1</sup>	Primo	Pasta con pomodorini e olive <sup>1</sup>	
	Secondo	Filetti di pesce impanati al forno	Secondo	Prosciutto cotto o crudo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure cotte di stagione	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Giovedì</b>	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup>	Primo	Riso alle verdure <sup>1</sup>	
	Secondo	Cotoletta impanata di carni bianche	Secondo	Filetti di pesce al forno con patate	
	Contorn	Verdure fresche di stagione + patate	Contorn	Verdure crude e/o cotte di stagione	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	-	Pane**	-	
<b>Venerdì</b>	Primo	Pasta con le melanzane <sup>1</sup>	Primo	Pasta con la ricotta <sup>1</sup>	
	Secondo	Sformato di verdure di stagione	Secondo	Bocconcini di pollo alle erbe	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Sabato</b>	Primo	Minestra di verdure di stagione	Primo	Pasta al pesto <sup>1</sup>	
	Secondo	Involtoni di vitello con prosciutto	Secondo	Insalata caprese	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche e/o cotte di stagione	
	o		o		
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Pane**	Pane fresco	Pane**	Pane fresco	
<b>Domenica</b>	Primo	Culurgiones ogliastrini <sup>1</sup>	Primo	Pasta burro e parmigiano <sup>1</sup>	
	Secondo	Pollo al forno con patate	Secondo	Preparati a base di carne: polpette	
	Contorn	Contorno di verdure fresche	Contorn	Verdure fresche di stagione	
	o		o		
	Frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta*	Frutta di stagione	
	Dessert	Budino alla vaniglia	Pane**	Pane fresco	

**MENU PRIMAVERA ESTATE – Settimana 2**

		<b>PRANZO</b>	<b>CENA</b>	
<b>Lunedì</b>	Primo	Gnocchi di patate al pomodoro <sup>1</sup> Fettine di pollo impanate	Primo	Minestra di verdure di stagione <sup>1</sup> Formaggi freschi
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure di stagione cotte
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Martedì</b>	Primo	Pasta con zucchine <sup>1</sup> Salmone al forno con patate	Primo	Pasta alle melanzane <sup>1</sup> Bocconcini di tacchino o pesce spada
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Mercoledì</b>	Primo	Pasta al sugo di pomodoro fresco <sup>1</sup> Preparati a base di carne: Hamburger	Primo	Pasta speck e zucchine <sup>1</sup> Torta salata con verdure di stagione
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Giovedì</b>	Primo	Pasta alla carlofortina <sup>1</sup> Stornato o tritata di verdure	Primo	Pasta al sugo <sup>1</sup> Straccetti di vitello al vino bianco
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Venerdì</b>	Primo	Pasta con ragù di verdure <sup>1</sup> Formaggi a pasta morbida (dolce sardo)	Primo	Pasta con la ricotta <sup>1</sup> Prosciutto cotto/crudo
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche di stagione
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Sabato</b>	Primo	Riso alla milanese Fettine di vitello alla pizzaiola	Primo	Minestra di verdure, patate e legumi Preparati a base di carne: Polpette
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Verdure fresche di stagione	Contorn	Verdure fresche e/o cotte di stagione
	o		o	
	Frutta*	Frutta di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Pane**		Pane fresco	
<b>Domenica</b>	Primo	Tortellini al sugo <sup>1</sup> Pollo al forno con le patate	Primo	Pasta burro e parmigiano <sup>1</sup> Insalata di uova sode, patate e tagliolini
	Secondo		Secondo	
	Contorn	Contorno di verdure fresche	Contorn	Verdure fresche di stagione
	o		o	
	Frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta*	Frutta di stagione
	Dessert		Cheesecake o Gelato	

## Reception e Centralino

Il personale addetto alla portineria e regola gli ingressi e le uscite dei visitatori, si occupa della verifica delle uscite degli Ospiti al solo scopo di garantire la loro sicurezza e nell'assoluto rispetto della privacy individuale. La reception gestisce inoltre le chiamate in entrata e in uscita (su richiesta) da parte degli Ospiti e familiari. La struttura garantisce la puntuale consegna della posta destinata agli Ospiti e fornisce la possibilità di accesso alla connessione Internet.



## Servizio igiene ambientale

La pulizia e la sanificazione della struttura sono scrupolosamente eseguite quotidianamente al fine di preservare un attento decoro e una perfetta igiene degli ambienti. Vengono altresì ripuliti e igienizzati attentamente oggetti ed accessori dei differenti ambienti per la sicurezza e il benessere degli Ospiti. I prodotti che vengono utilizzati e le attrezzature necessarie per l'esecuzione dei lavori di pulizia e

sanificazione sono conformi alle normative vigenti.

### **Lavanderia**

Il servizio di lavanderia consiste nel cambio e lavaggio della biancheria. Dopo un accurato lavaggio segue la stiratura degli indumenti, e il servizio di guardaroba. Grazie a questo servizio gli Ospiti troveranno sempre i loro abiti puliti e profumati, stirati e pronti all'uso. Tutta la biancheria viene smistata tra capi bianchi e colorati, delicati e stingenti. Tutti gli indumenti sono visibilmente contrassegnati per poter essere identificati dal proprietario e facilitarne la riconsegna. La Direzione raccomanda di evitare l'utilizzo di capi pregiati e particolarmente delicati (seta, lana pregiata, ecc.) che necessitino un trattamento a secco e/o professionale e per i quali si declina ogni responsabilità rispetto ad un eventuale danneggiamento: la necessità di trattamenti igienizzanti a elevate temperature potrebbe causarne il deterioramento. I prodotti utilizzati per il lavaggio e la disinfezione sono biodegradabili nel rispetto dell'ambiente, hanno caratteristiche antiallergiche per evitare ogni possibile inconveniente alle persone ospitate.

### **Servizio parrucchiere/Barbiere/estetista**

Oltre all'igiene personale, la cura della persona da parte del personale della struttura coinvolge gli aspetti estetici come la rasatura della barba e il lavaggio dei capelli. Queste attività verranno svolte su richiesta dell'Ospite da personale specializzato all'interno della struttura, in spazi dedicati e con periodicità regolare. Su richiesta invece è attivo il servizio di Parrucchiere svolto da un professionista esterno. Le prestazioni richieste, secondo il tariffario esposto, sono a carico dell'Ospite e necessitano di prenotazione tramite l'ufficio amministrativo. Su richiesta e secondo disponibilità, possono essere erogate anche prestazioni da un'estetista convenzionata quali pedicure estetica e manicure curativa/estetica.

### **Trasporto e accompagnamento visite mediche**

Verrà messo a disposizione degli Ospiti (su richiesta) un servizio di trasporto verso i più vicini ambulatori, laboratori di analisi, cliniche o ospedali qualora sia necessario effettuare visite specialistiche.

### **Sistemi di sicurezza**

Per maggior sicurezza degli Ospiti ogni singolo posto letto e bagno privato saranno dotati di un impianto a chiamata acustica e luminosa attivabili con un tasto di chiamata. Ciò consentirà al personale di assistenza di intervenire tempestivamente in caso di necessità. La struttura è inoltre munita di telecamere a circuito chiuso.

## **ULTERIORI SERVIZI**

### **Soggiorni lunghi e brevi**

La struttura ospita per lunghi e brevi periodi, grazie a soggiorni personalizzati, in base alle esigenze dell'Ospite o dei familiari (anche con la propria badante), quali periodi di riabilitazione o

convalescenza ospedaliera, etc.

### **Vacanze e fine settimana personalizzati**

La struttura propone soggiorni residenziali temporanei, garantendo il massimo confort alberghiero e socio-assistenziale, per un solo giorno, un fine settimana, un periodo di vacanza, venendo incontro alle diverse esigenze degli Ospiti e dei loro familiari: impegni improvvisi, stato di salute dell'Ospite, o semplicemente per trascorrere giornate diverse tra amici, immersi in un clima caldo e accogliente.

### **Servizio di supporto alla famiglia**

Ha lo scopo di alleggerire il carico assistenziale che deriva dalla malattia del congiunto attraverso l'attivazione di processi di comunicazione e di scambio. Su richiesta è possibile richiedere colloqui di supporto Psicologico.

### **Attrezzature per inabilità temporanea**

Vengono fornite, su richiesta preventiva, tutte le attrezzature (sedia a rotelle, deambulatore, stampelle etc.) necessarie all'Ospite per agevolare le attività quotidiane.

## **Informazioni utili**

### **Modalità di riconoscimento degli operatori**

All'interno di "Villa Valeria" operano diverse figure professionali, identificabili dal cartellino di riconoscimento, che riporta nome, foto e indicazione della qualifica.

### **Alimenti, bevande, farmaci e apparecchi elettrici**

È vietato introdurre alimenti di cui non sia accertabile e tracciabile la provenienza; pertanto, è esclusa la possibilità di portare bevande, cibi e dolci approntati con lavorazione casalinga. È altresì vietato consegnare agli Ospiti qualsiasi tipo di farmaco e/o apparecchio elettronico, senza l'autorizzazione della Direzione.

### **Tariffe**

La retta mensile della Comunità Integrata, viene stabilita contrattualmente con gli ospiti ed i loro familiari e/o richiedenti, a partire da euro €2300 per l'anno 2022 e viene personalizzata in base alle esigenze degli ospiti. Ogni variazione sarà comunicata per iscritto entro il 31 dicembre di ogni anno e dovrà essere con lo stesso mezzo soggetta ad accettazione. La retta è dovuta per l'intero soggiorno e deve essere versata in via anticipata entro e non oltre i primi cinque giorni di ogni mese.

### **Servizi compresi nella retta**

Camera doppia o tripla

Servizi socio assistenziali, infermieristici, riabilitativi, educativo/animativi e assistenza psicologica di base

Servizio di ristorazione

Servizio di lavanderia di base

Servizio ausiliario

TV in camera

Aria condizionata

### **Servizi non compresi nella retta**

Per maggiori dettagli, si rimanda anche al Tariffario allegato. A titolo esemplificativo:

Stireria

Prestazioni socio assistenziali, infermieristiche, psicologiche, riabilitative aggiuntive

Prestazioni medico specialistiche

Eventuali Farmaci non del sistema SSN

Certificazioni varie

Parrucchiera/Estetista

Trasporto-ambulanza

## **Tutela della Privacy**

“Villa Giovanna” assicura che la raccolta dei dati personali, anagrafici e telefonici nonché quelli relativi allo stato di salute, richiesti ai propri Ospiti e ai loro Garanti o Tutori avvenga nel rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali (GDPR 2016/679) e dei principi fondamentali dalla stessa sanciti, per finalità di tipo amministrativo, economico e sanitario.

I dati relativi alla salute dell’Ospite sono oggetto di comunicazione esclusivamente all’interno della Residenza, al solo Personale che necessita di conoscerli in relazione alla propria mansione e per dare corso all’erogazione dei Servizi assistenziali, di cura e di riabilitazione. Al momento dell’attivazione del rapporto contrattuale con Villa Giovanna, l’interessato riceverà l’informativa, ex art. 13 del GDPR 2016/679, e sarà chiamato ad esprimere il proprio libero consenso al trattamento delle informazioni personali che lo riguardano, ove necessario.

Tutti gli Operatori Socio-Sanitari sono vincolati dal segreto d’ufficio ed impegnati a garantire la Privacy dell’Ospite, secondo quanto previsto e disciplinato nel Codice Etico di Villa Giovanna.

## **Sistema di monitoraggio e valutazione della Qualità**

La struttura, al fine del miglioramento della Qualità, competenza e servizio offerto, ha attivo un sistema di monitoraggio e di rilevazione della soddisfazione degli Ospiti, dei loro familiari o Tutori. Vengono raccolti tramite una scheda dedicata disponibile su richiesta alla Direzione suggerimenti ed eventuali reclami.

“Villa Giovanna” si impegna a lavorare in costante raccordo con le istituzioni costituenti la rete di servizi del territorio tramite incontri programmati di aggiornamento





COMUNITÀ INTEGRATA VILLA GIOVANNA (CA)

Via Trieste n.26, 09048

Sinnai (CA)

Contatti: Tel. 070767658-Fax. 070765533

Sito web: [villagiovannasinnai.it](http://villagiovannasinnai.it)

e-mail: [villagiovannasrl@tiscali.it](mailto:villagiovannasrl@tiscali.it)

Facebook: Casa di Riposo Villa Giovanna