



SENIOR RESIDENCE

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 1 di 13

Sommario

1.	GENERALITA'	2
1.1	Obbiettivi e mission.....	2
1.2	Scopi.....	2
1.3	Applicabilità.....	2
1.4	Riferimenti normativi.....	2
1.5	Documenti correlati.....	2
1.6	Destinatari.....	3
1.7	Procedure per una corretta alimentazione.....	3
1.8	Obiettivi.....	3
1.9	Modalità di servizio.....	3
2.	PROGRAMMAZIONE, REALIZZAZIONE E CONTROLLO DELLE ATTIVITA'.....	5
2.1	Caratteristiche del pasto e dei menù.....	5
2.3	Assistenza durante il pasto.....	5
2.4	Assistenza al termine del pasto.....	5
2.6	Diete.....	7
2.7	Nutrizione Enterale e Parenterale (siglabile Enterale).....	9
2.8	Monitoraggio occasionale.....	10
3	ATTIVITA' SVOLTE DALL'APPALTATORE DEI SERVIZI DI GESTIONE.....	11
3.1	Attività.....	11
3.2	Realizzazione delle attività.....	11
4	NON CONFORMITA'	11

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 2 di 13

1. GENERALITA'

1.1 Obbiettivi e mission

Obbiettivo del servizio alimentazione di una Residenza Sanitaria Assistenziale per anziani è la coniugazione del soddisfacimento degli elementari bisogni di vario e gradevole cibo con il rispetto delle esigenze nutrizionali delle diete e della corretta alimentazione.

Lo stare a tavola rappresenta per l'anziano uno degli appuntamenti principali della sua giornata e pertanto non deve essere rovinato da scarsa qualità del cibo o da vincoli dietetici troppo pesanti o non necessari che possono pregiudicare la qualità della vita della persona.

Solo quando le esigenze sanitarie diventano importanti si può procedere a dettare regole precise per la alimentazione, a salvaguardia della salute delle persone.

1.2 Scopi

Scopo del presente protocollo è definire le modalità del servizio in presenza o no di diete, prescrizioni ed emergenze varie.

Il processo di alimentazione costituisce una delle attività vitali della persona:

- del fabbisogno nutrizionale dell'organismo
- del piacere della tavola per la persona e quindi del benessere della persona

attraverso la introduzione di alimenti scelti, preparati ed ingeriti in forme diverse, atte a soddisfare le esigenze energetiche e nutrizionali dell'anziano

1.3 Applicabilità

Il protocollo si applica quotidianamente nel corso del servizio di distribuzione ed aiuto nella assunzione dei cibi.

1.4 Riferimenti normativi

Reg. CE 852/04	Igiene nella produzione e confezione degli alimenti
D.G.R. 85/2013	Il nuovo modello integrato di assistenza residenziale socio-sanitaria a favore delle persone anziane non autosufficienti.

1.5 Documenti correlati

servizio	Senior Residence		Appaltatore servizi di gestione
Assistenza generica alla persona	- Piano di Assistenza Individuale	PR 01	PR 22 Modalità Operative alimentazione Manuale aziendale del sistema di auto-controllo ai sensi della normativa cogente
Preparazione e somministrazione dei pasti	- Corretta alimentazione	PR 13	
Preparazione e somministrazione dei pasti	- Igiene nella preparazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti		
	- Terapia Alimentare Personalizzata		
Servizio di alimentazione e ristorazione	- Carta dei Servizi e Regolamento di gestione		
	- Contratto di appalto dei servizi di gestione		

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 3 di 13

1.6 Destinatari

- Medici
- Servizio infermieristico
- Servizio di assistenza socio-sanitaria
- Servizio cucina
- Amministrazione/economato
- Familiari/volontari

1.7 Procedure per una corretta alimentazione

Il mantenimento di uno stato nutrizionale buono è fondamentale, poiché la malnutrizione aumenta morbilità e mortalità.

La somministrazione dei pasti viene fornita dal personale di servizio (OSS qualificate) con una particolare attenzione alle caratteristiche della persona, in base a:

• Autonomia nella alimentazione	La persona viene stimolata ad una autonoma alimentazione anche se ciò può pregiudicare i tempi di servizio o causare problemi di pulizia, anche con l'eventuale l'utilizzo di posate specifiche
• Aiuto alla alimentazione	Con preparazione mediante taglio e sminuzzamento del cibo
• imboccamento	Solo nel caso di totale incapacità da parte della persone, con particolare attenzione a fenomeni di disfagia

1.8 Obiettivi

Attraverso la introduzione di alimenti scelti, preparati ed ingeriti in forme diverse, atte a soddisfare le esigenze energetiche e nutrizionali dell'anziano si dà importanza ad una delle attività vitali della persona con un ruolo di soddisfacimento plurisensoriale unito al:

- fabbisogno nutrizionale dell'organismo
- piacere della tavola e della compagnia per la persona
- benessere della persona
- garantire un buon equilibrio alimentare per evitare malnutrizione, disidratazione, obesità
- garantire assunzione di cibo e fluidi da parte di tutti gli Ospiti
- garantire il gradimento degli alimenti somministrati
- evitare l'introduzione di materiale alimentare nell'albero bronchiale

1.9 Modalità di servizio

1.9.1 Ambiente:

- creare un ambiente favorevole, luminoso, accogliente, tranquillo, senza distrazioni, pulito

1.9.2 Operatori:

- lavare le mani
- indossare guanti, cuffia e grembiule monouso
- documentarsi sulle possibili allergie alimentari o prescrizione di eventuali diete speciali

Gli alimenti sono somministrati nelle sale pranzo di nucleo o nella sala pranzo principale, dal personale OSS dipendente dall'Appaltatore dei Servizi Socio Sanitari, che ha la responsabilità di controllare:

- la corretta somministrazione della dieta
- di provvedere all'aiuto dell'assunzione (Imboccamento) nei casi in cui ciò sia necessario e previsto nel PAI (DSA 07).



Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 4 di 13

1.9.3 Ospite

- assicurandosi del corretto collocamento della protesi dentaria, nel caso in cui l'ospite ne fosse portatore
- Assicurarsi della corretta igiene delle mani e se necessario aiutarlo
- Accompagnare l'Ospite al tavolo e fargli assumere una posizione agiata e comoda per alimentarsi
- Se allettato fargli assumere una posizione semiseduta e disporre il tavolino sopra il suo grembo ad un'altezza adeguata per permettergli di vedere cosa vi è stato collocato

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 5 di 13

2. PROGRAMMAZIONE, REALIZZAZIONE E CONTROLLO DELLE ATTIVITA'

2.1 Caratteristiche del pasto e dei menù

- Evitare monotonia cercando di variare quotidianamente la dieta
- Rendere il pasto un momento sociale e gradevole, evitando fretta e confusione sia da parte degli Operatori che dei familiari/volontari
- Rispettare le abitudini religiose e culturali dell'Ospite inerenti il cibo
- Presentare il menù del giorno per permettere, dove è possibile, la scelta del piatto più gradito
- Presentare i cibi in maniera da stimolare l'appetito esaltandone i sapori ed i profumi ed ad una temperatura accettabile
- Evitare l'"affollamento" delle portate alimentari sul tavolo (crea confusione e gli alimenti si raffreddano)
- Se l'Ospite presenta ipovisus, ma si alimenta autonomamente, informarlo della disposizione di stoviglie, posate, ecc.
- Stimolare l'Ospite con parziale dipendenza nell'alimentazione a mangiare sfruttando le sue capacità residue e/o fornendogli, a secondo del tipo di disabilità, posate modificate, ecc. senza mai sostituirsi a lui

2.2 Igiene nel trasporto

Gli alimenti vengono preparati nella cucina centrale secondo il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. predisposto dall'Appaltatore Coop. Punto Service a r.l. ai sensi del Reg. CE 852/04, e consegnato in sede di appalto e vistato dal direttore sanitario.

Il trasporto dei cibi avviene:

- Per i cibi caldi a mezzo carrelli caldi con vasche a bagnomaria,
- Per i cibi freddi in carrelli neutri, con i cibi coperti con cellophane
- In ascensore dedicato, con partenza dall'office cucina

2.3 Assistenza durante il pasto

- Sorvegliare l'Ospite durante tutto il pasto
- Se occorre tagliare la carne a piccoli pezzi, sbucciare la frutta, versare l'acqua
- Se l'Ospite è dipendente nell'alimentazione, imboccarlo rispettando i suoi tempi, il ritmo di imboccamento o di assistenza deve essere adeguato alla velocità masticatoria e deglutitoria
- Guardare l'Ospite mentre lo si assiste
- Non eccedere nella quantità messa nel piatto o sul cucchiaino
- Non far parlare l'Ospite se ha cibo in bocca
- Dare da bere separatamente dal mangiare e tra un boccone e l'altro:
- Aiutare la deglutizione dei cibi mediante sorsi di liquido solo in presenza di una buona deglutizione
- Stimolare l'Ospite all'assunzione di liquidi
- Stimolare l'Ospite all'assunzione di frutta e verdura

2.4 Assistenza al termine del pasto

- Procedere ad una regolare pulizia del cavo orale e/o protesi dentaria
- Se l'alimentazione non è stata adeguata, far assumere durante la giornata integratori alimentari o altri piccoli spuntini (yogurt, gelati,)
- Segnalare alla Caposala o all'Inf. tramite apposita scheda dove sia prescritto, gli Ospiti che si sono alimentati poco o che sono già segnalati per rischio malnutrizione



Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 6 di 13

2.5 Menù ordinario

Elaborati da:

- Appaltatore dei servizi alberghieri con approvazione della direzione di Senior Residence

2.5.1 Metodologie e strumenti di realizzazione

- Tipologia menù e giornata alimentare base nel menù

Menù	tempi	caratteristiche
Ordinario	colazione	Latte, caffelatte o te, accompagnato da biscotti e marmellate in confezioni monodose
	pranzo	Primo piatto con pasta o riso al sugo o in bianco Secondo con carne rossa, bianca, o pesce, elaborati in modo diverso; contorno con 2 tipi di verdura (cotta e cruda) Frutta di stagione
	merenda	Succhi di frutta o te con biscotti
	cena	Primo piatto con minestre di verdura e pasta, o pastina in brodo Secondo piatto con piatti caldi o freddi; contorno con 2 tipi di verdura (cotta e cruda) Yogurt o frutta di stagione
Diete		Come da IL-S-03

2.5.2 Modalità di compilazione preliminare del documento URP 63

Il menù viene elaborato su base stagionale, con rotazione su 4 settimane, e deve:

- Tener conto delle esigenze storiche, culturali e socio-ambientali degli ospiti, esigenze stagionali e ricorrenze particolari

I menù proposti sono valutati e calibrati dai medici dietologi consulenti dell'Appaltatore al fine di:

- soddisfare le esigenze nutrizionali degli anziani ospiti della struttura
- essere conformi alle abitudini alimentari prevalenti dell'utenza
- consentire una larga scelta da parte degli ospiti sia in regime normale che in regime dietetico al fine di incontrare i gusti degli anziani.
- Non essere troppo ripetitivi
- Offrire agli operatori una facile ed immediata lettura della proposta alimentare del giorno, al fine di dare agli ospiti una alimentazione il più corretta possibile ed aderente alle condizioni di salute indicate nel documento **INF 17 Diete Alimentari**

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino				DIREZIONE GENERALE				DIREZIONE SANITARIA				Indichiamo quello che è vietato				cod.		URP63													
				MENU' ESTIVO 2019								DIREZIONE GENERALE				 alimento vietato per la dieta		rev.		02											
												 1/2 piatto				★ attenzione alla tipologia		data		1/6/19											
																		pag		1/2											
Menù estivo				Diabetici	Coumadin	lin bianco	1° settimana				Diabetici	Coumadin	lin bianco	Menù estivo				Diabetici	Coumadin	lin bianco	2° settimana				Diabetici	Coumadin	lin bianco				
Lunedì pranzo							Lunedì cena							Lunedì pranzo							Lunedì cena										
Pennette al pesto genovese							Minestrone di verdura con pasta							Pasta con pomodorini							Semolino										
Pennette in bianco c/ olio							Minestrina in brodo							Pasta in bianco c/ olio							Semolino										
Spezzatino di vitello al marsala							Prosciutto cotto primavera							Polpette di vitello al forno con profumi							Omelette di prosciutto e formaggio										
Bocconcini di vitello con carciofi							1 formaggio fresco o 1 media stagion.							Polpette di vitello al vapore							1 formaggio fresco o 1 media stagion.										
Verdure al forno in pastella							Zucchine lessate							Piselli							Insalata di erbe										
Erbette							Puree' di patate							Insalata di pomodori							Puree' di patate										
Frutta fresca							Mousse di Frutta							Frutta fresca							Prugne cotte										
Mousse di frutta							Yogurt							Mousse di frutta							Mousse di frutta										
Martedì pranzo							Martedì cena							Martedì pranzo							Martedì cena										
Pasta al pomodoro							Crema di orzo con crostini							Minestrone di verdura con pasta							Crema di piselli										
Pasta in bianco - con olio							Brodo vegetale (consommé)							Minestrina in brodo							Minestrina in brodo										

Senior Residence s.r.l.

Via G. Servais, 80 • 10146 Torino • tel. 011-7720500 (r.a.) • fax 011-7720505 • info@seniorresidence.it • www.seniorresidence.it

2.5.3 Modalità di gestione del documento URP 31

La sera precedente il servizio preparazione pasti dell'appaltatore comunica:

- alla U.R.P. il menù della giornata alimentare successiva

La mattina, la U.R.P. di servizio:

- riporta il menù su una scheda che dovrà essere posta:
 - nella bacheca della Hall
 - nelle bacheche di piano
- verifica la corrispondenza del menù giornaliero con il menù previsto siglato su ogni copia esposta per approvazione ed archiviato su supporto informatico all'indirizzo:

documenti\reception\gest2005\organizzazione\menù\mesi



MENU' DEL 29/05/2019

Mercoledì... dalla nostra credenza:

PRANZO			
PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA	COSCIA DI POLLO* LESSATA E MAIONESE	FINOCCHI* GRATINATI	FRUTTA FRESCA
PASTA AL POMODORO	SOTTOCOSCIA DI POLLO* ALLA CACCIATORA	INSALATA MISTA	MOUSSE
MINISTRINA			

CENA			
PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
PASSATO DI VERDURA*	PROSCIUTTO DI PRAGA CON INSALATA RUSSA	PUREE* DI PATATE	PERE COTTE
MINISTRINA	CAMPAGNOLO E QUICK	FAGIOLINI*LESSI	MOUSSE

VINI: ROSSI E BIANCHI
ACQUA MINERALE

BUON APPETITO

URP 31 Rev. 00 Pag. 1 di 1
*alimenti congelati/surgelati

Per controllo congruenza
FO

2.5.4 Responsabilità

- Addetta U.R.P.

2.5.5 Controlli

- Il menù proposto deve corrispondere al menù previsto
- La temperatura di trasporto degli alimenti non deve essere inferiore a 65° C.
- La Direzione Sanitaria, per presa visione, vista con periodicità settimanale, un documento a campione relativo ai controlli effettuati e registrati dall'appaltatore.
- Controllo periodico, con scadenze predefinite, della situazione igienico sanitaria, degli ambienti, delle attrezzature e del personale della cucina
- Controllo periodico ed a campione della scadenza degli alimenti contenuti nelle dispense e nei frigoriferi.



Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 8 di 13

2.6 Diete

Elaborate da:

- Medici specialisti del Servizio Sanitari di Base
- Direzione Sanitaria di Senior Residence

Contenute nella Istruzione di Lavoro IL-S-03 rev. 03

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE DIETE ALIMENTARI	Cod. IL-S-03
		Rev. 01
		Pagina 1 di 8

NORME GENERALI PER LE DIETE	
 Sommario	
1. Grave intolleranza.....	2
2. Dieta per diabetici.....	2
3. Dieta ipocalorica	3
4. Dieta iposodica generica.....	4
5. Dieta semisolida/frullata.....	4
6. Dieta personalizzata	4
7. Integratori alimentari	4
8. Dieta con terapia anticoagulante "Coumadin" o "Sintron"	4
9. Dieta per disfagici.....	5
10. Pasto Unico.....	6
11. Scheda diete alimentari	7

2.6 Nutrizione Enterale e Parenterale (siglabile Enterale)

Utilizzata per persone portatrici di sondino nasogastrico o P.E.G.

2.6.1 Metodologie e strumenti di realizzazione (INF 10)

[illegible]

2.6.2 Modalità di compilazione preliminare del documento

- Non prevista

2.6.3 Modalità di gestione del documento

- La I.P. emettrice, nell'ambito delle sue competenze:
 - Indica il tipo di alimento da somministrare
 - Indica la quantità di alimento da far assumere
 - L'ora di inizio della assunzione
 - La velocità di assunzione
- La I.P. operatrice, nell'ambito delle sue competenze:
- Avvia i processi
- Segnala l'ora di avvio degli stessi con sigla nella casella corrispondente al giorno

2.6.4 Responsabilità

- Per la emissione della scheda la I.P. emittitrice
- Per conferma della effettuazione la I.P. operatrice

2.6.5 Controlli

- Direzione Infermieristica
La D.I. verifica a fine periodo che tutte le operazioni previste siano state effettuate
- Direzione Sanitaria
Aspetti sanitari legati al tipo di alimentazione



Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	 SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 10 di 13

2.7 Monitoraggio occasionale

Da attivarsi su richiesta del medico.

2.7.1 Metodologia e strumenti di realizzazione (INF 19)

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino		SENIOR RESIDENCE					Cod. INF 19	
		DIARIO ALIMENTARE (Monitoraggio occasionale della alimentazione)					Rev. 02	
		Pagina 1 di 1						
Data	Cognome e Nome					Camera		
COLAZIONE	Nulla	1/4	1/2	3/4	Tutto			
Latte/Yogurt	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Pane, prodotto da forno	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Marmellata, miele, zucchero	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Acqua liquidi acquagel	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Spuntino	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
PRANZO	Nulla	1/4	1/2	3/4	Tutto			
1° piatto (asciutto in brodo)	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
2° piatto (carne, pesce, formaggio, uova, salumi, legumi)	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Verdura	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Pane, grissini, Crackers	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Frutta/dolce	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Acqua liquidi acquagel	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Spuntino	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
CENA	Nulla	1/4	1/2	3/4	Tutto			
1° piatto (asciutto in brodo)	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
2° piatto (carne, pesce, formaggio, uova, salumi, legumi)	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Verdura	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Pane/grissini /Crackers	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Frutta/dolce	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Acqua liquidi acquagel	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Spuntino	=0	0,25	0,50	0,75	1,00			
Punteggi parziali								

N.B.: segnare con un simbolo "X" la porzione consumata per ciascun alimento o portata

Evidenziare con il tipo di alimento consumato

Per emissione
Tono 8
La M. Capo Sala

Per emissione
Tono 8
La M.

Rischio malnutrizione
Basso
Medio
Alto

Alimentazione
Buona
Medi
Scarsa

Punteggio
10-12
6-9
0-5

Punteggio Totale

2.7.2 Modalità di compilazione preliminare del documento

- Non prevista

2.7.3 Modalità di gestione del documento

- La I.P. emittitrice, nell'ambito delle sue competenze:
 - Indica la persona che dovrà essere sottoposta a monitoraggio
 - il giorno in cui deve essere effettuato il monitoraggio
- La Adest/Oss, nell'ambito delle sue competenze:
 - Registra quanto richiesto nella scheda

2.7.4 Responsabilità

- Per la emissione della scheda la I.P. emittitrice
- Per conferma della effettuazione la Adest/Oss

2.7.5 Controlli

- Direzione Infermieristica
La D.I. verifica l'effettuazione del monitoraggio
- Direzione Sanitaria
Aspetti sanitari legati al tipo di alimentazione

3 IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE ATTREZZATURE

Senior Residence s.r.l.



SENIOR RESIDENCE

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 11 di 13

3.1 Potabilità acqua

Con cadenza annuale si provvede ad effettuare una analisi di potabilità dell'acqua utilizzata in struttura, con prelievo in cucina.

data	laboratorio	N° certificato	esito
19/08/2020	Chelab srl	20/000333342	conforme
02/10/2019	Alchim sas	CP832	conforme
07/01/2019	Laemme group	18-LA58641-2	conforme
16/12/2017	Bioleader	TO1703470.01	conforme
13/09/2016	Biolab	16.TO03137	conforme
09/09/2015	Biolab	15.TO02781	conforme
18/12/2014	Biolab	14.TO04186	conforme
07/11/2013	Biolab	13.TO03052	conforme
09/06/2011	Neosis	AIM110609D-001	conforme



Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	SENIOR RESIDENCE ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 12 di 13

3.2 Igiene degli alimenti e delle superfici

Anno	Tamponi superficiali	negativi	positivi	Igiene alimenti	negativi	positivi
19/08/2020	4	4		3	3	
19/12/2019	4	4		2	2	
02/10/2019	4	4		2	2	
26/03/2019	4	4		3	3	
12/12/2018	4	4		3	3	
17/4/2018	4	3	1	3	3	
29/11/2017	4	4		3	3	
24/11/2017	4		4	1	1	
21/09/2017	4		4	4	4	
21/03/2017	4	4		1	1	
15/05/2015	3	3		3	3	
24/11/2015	3	3		3	3	
16/12/2014	4	4		3	3	
18/03/2014	4	4		3	3	
29/03/2013	4	3	1	3	3	

Residenza Sanitaria Assistenziale Torino	ALIMENTAZIONE E IGIENE	Cod. PR 13
		Rev. 04
		Pagina 13 di 13

4 ATTIVITA' SVOLTE DALL'APPALTATORE DEI SERVIZI DI GESTIONE

3.1 Attività

3.1.1 Preparazione e trasporto dei pasti

3.1.2 Distribuzione del pasto

3.1.3 Aiuto alla assunzione

3.1.4 Messa in atto delle prescrizioni impartite dal:

- Piano di Assistenza Individuale
- Piano diete
- Disposizioni varie impartite dal Direttore Sanitario

3.2 Realizzazione delle attività

3.2.1 La attività è pianificata con:

- Programma di lavoro consegnato dall'appaltatore a Senior Residence

3.2.2 la attività è dettagliata da:

- Menù stagionale approvato dal medico dietologo
- Specifica e modalità di preparazione dei pasti

3.2.3 la attività è attuata mediante la:

- Attuazione delle disposizioni del PR 22 – Modalità Operative

4 NON CONFORMITA'

Se la Responsabile DSA o la Responsabile della Qualità di Senior Residence rilevano non conformità alla presente procedura o fatti che richiedono azioni correttive o preventive o ancora fatti che ritengono opportuno segnalare per predisporre adeguati interventi, riportano gli estremi della Non Conformità, se minore, sul registro Non Conformità RGQ 01 relativo alla macroarea DSA.

Se la Non Conformità è di tipologia Maggiore è emesso un Rapporto di Non Conformità, RGQ 02, che descrive e gestisce adeguatamente la non conformità rilevata. Anche in questo caso è aggiornato il Registro Non Conformità RGQ 01.

data	Emesso R.G.Q.	Controllato Direzione Sanitaria	Approvato Direzione Generale
31/12/2021	DSA	DSA/DGE	DGE