



Villa Paolina

Carta dei servizi

Telefono: 059792473

E-mail: info@hospytal.it

Indirizzo: Monticello 341 - 41052 Guiglia

La presente carta dei servizi è il documento di riferimento a protezione e cura dei diritti tra la Casa di Riposo Villa Paolina e l'Ospite e i suoi familiari nel settore dei servizi forniti.

- 1- Tipologia delle prestazioni
- 2- Accoglienza in struttura e Peculiarità
- 3- Norme di dimissione
- 4- Servizio Ristorazione, Pulizia, Lavanderia
- 5- Orario delle visite agli Ospiti
- 6- Modalità operative
- 7- Documentazione Privacy
- 8- Retta di Degenza
- 9- Sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici sulla produzione alimentare (HACCP)
- 10- Attuazione del D.L. 81/2008

1 Tipologia delle prestazioni

La Casa di Riposo, è abilitata ad accogliere temporaneamente o definitivamente la seguente tipologia di Ospiti:

Anziani autosufficienti o in grado di compire le proprie funzioni primarie con minimo aiuto, la struttura non è abilitata ad accogliere Ospiti non autosufficienti.

Le prestazioni assicurate sono:

- assistenza diurna e notturna con personale socio sanitario (OSS)
- somministrazione di farmaci prescritti dal medico curante
- somministrazione dei pasti: colazione, pranzo e cena con eventuale dieta personalizzata secondo prescrizione medica
- è garantito in caso di necessità l'intervento del pronto soccorso ospedaliero
- aiuto in caso di necessità a compiere le proprie funzioni primarie
- lavanderia e stireria degli indumenti personali
- servizio infermieristico

2 Accoglienza in struttura e Peculiarità

L'accoglienza in struttura, per le residenze definitive e non, è un processo di inserimento e integrazione dell'ospite dove l'individuo prende conoscenza del cambiamento all'interno della sua quotidianità sia dal punto di vista pratico-organizzativo, sia dal punto di vista psicologico-relazionale. La struttura offre un incredibile panorama su cui potersi affacciare e rilassarsi. Grazie alla posizione l'edificio propone lunghe e piacevoli passeggiate in mezzo al verde, per godersi al massimo le giornate primaverili ed estive; con l'arrivo dell'inverno presenta sensazioni uniche regalate dalle montagne innevate.

3 Norme di dimissione

Le dimissioni sono previste nei seguenti casi:

- per comportamenti incompatibili con la vita comunitaria
- per patologie che possono verificarsi dopo l'ingresso in struttura e per le quali non sia più possibile offrire l'ospitalità adatta
- per decesso dell'Ospite
- per motivi familiari

4 Servizio di Ristorazione, Pulizia, Lavanderia

Ristorazione: Al fine di tutelare la salute di ciascun Ospite nel corso della durata nella struttura, è vietato introdurre cibi e bevande dall'esterno. La nostra cucina offre cibi il più possibile prelibati, facendo affidamento alla qualità e varietà. Con mancata prescrizione medica non sarà possibile modificare il piatto del giorno con richieste a piacere.

L'attività di ristorazione è effettuata solo nella "sala ristorante" e negli orari indicati dalla direzione.

Pulizia: I servizi di pulizia delle camere, servizi igienici e degli spazi comuni sono affidati al personale impiegato direttamente dalla struttura per provvedere alla pulizia e disinfezione quotidiana degli ambienti.

Lavanderia: Biancheria piana e indumenti degli ospiti (intimi e non) vengono lavati e trattati tramite il servizio di lavanderia allestito nella struttura.

5 Orario delle visite agli Ospiti

Il saluto di parenti e amici è sempre gradito e piacevole per gli anziani. È fondamentale rispettare i loro tempi e abitudini, per questo motivo l'ingresso in struttura è consentito tutti giorni dalle ore 8:00 alle ore 12:00 nel corso della mattina; dalle ore 14:00 alle ore 17:00 nel pomeriggio previo appuntamento telefonico

6 Modalità operative

L'intero Team lavora per "obbiettivi e risultati" piuttosto che per "doveri o compiti", soprattutto considerando le esigenze degli ospiti. Il periodico controllo dei risultati ottenuti considera alla base le valutazioni conseguite per valutare e qualora determinare nuovi obbiettivi. Per questo motivo, nei rapporti con i clienti, gli operatori hanno adottato comportamenti che mirano a soddisfare le complesse esigenze degli ospiti

7 Documentazione e Privacy

Tutti i documenti appartenenti a ciascun ospite, come le schede multidimensionali (sanitarie, assistenziali, riabilitative, sociali e di valutazione) sono riuniti e conservati in riservatezza d'ufficio, negli appositi contenitori

8 La retta di degenza

Per maggiori informazioni:

- Fare richiesta presso l'amministrazione o
- Al numero 059792473 o
- E-mail: info@hospytal.it

9 Sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici sulla produzione alimentare (HACCP)

Secondo quanto previsto dal D.L. 155/97 la struttura ha sviluppato una procedura mettendo in atto un sistema di "controllo processo" che individua la possibilità del verificarsi dei rischi durante la manipolazione degli alimenti.

10 Attuazione del D.L. 81/2008

La struttura ha rispettato gli obblighi contenuti del decreto sulla sicurezza dei lavoratori e dei residenti in struttura. A tutti i lavoratori è stata comunicata informazione generale sui rischi cui sono sottoposti e sulle misure di prevenzione da adottare, sulle procedure da seguire in caso di emergenza e sull'uso di dispositivi di protezione individuale.