

PASTI A DOMICILIO

Guida per l'utente



LA PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il Servizio attività sociali del Comune accoglie le domande di accesso al servizio, esamina e dispone l'ammissione dell'utente . Nel corso dell'anno vengono predisposti due menù (uno per stagione invernale/uno per la stagione estiva). L'utente riceverà la copia dei menù e sceglierà le pietanze di suo gradimento barrandole con una crocetta. Il menù così compilato dovrà essere riconsegnato agli operatori della Cooperativa "La Casa" che a loro volta lo trasmetteranno al Responsabile Pasti a domicilio della A. P. S. P.



IL PASTO A DOMICILIO

Il Comune di Rovereto ha affidato alla A. P. S. P. Clementino Vannetti con sede a Rovereto (di seguito A. P. S. P.) - in Via Vannetti n.6 La preparazione e il confezionamento dei pasti da recapitare agli utenti ammessi al servizio assistenza domiciliare comunale.

A CHI E' DESTINATO

Il pasto a domicilio è un servizio riservato ai cittadini anziani e non che vivono soli o che non sono in grado di provvedere in maniera autonoma e adeguata ai propri bisogni. Gli uffici di riferimento per il colloquio preliminare e per la domanda sono presso L'Unità - operativa Assistenza Domiciliare - Via Pasqui, 10 - Rovereto.

I MENU'

I menù sono predisposti dalla dietista della A. P. S. P. in conformità alle *Linee guida per la corretta alimentazione delle persone anziane* e alle tradizioni culinarie locali. Sono articolati su quattro settimane e variano ad ogni stagione (menù invernale- menù estivo). Il pasto si compone di un primo piatto (con la possibilità di un primo in bianco), un secondo piatto, due contorni di stagione (cotto e crudo), due pezzi di pane bianco o integrale, la frutta di stagione. Quest'ultima, una volta in settimana, può essere sostituita con il dolce.

CHI PREPARA I PASTI

I pasti sono preparati e confezionati nella cucina della A. P. S. P. nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e sono consegnati in appositi contenitori termici in grado di mantenere costante la temperatura dei cibi. La preparazione viene effettuata in giornata utilizzando alimenti selezionati secondo le migliori caratteristiche igieniche e nutrizionali.

Il confezionamento avviene sotto la guida del Responsabile che controlla le varie fasi e la rispondenza con quanto prenotato.

SOSPENSIONI DEL PASTO

SOSPENSIONI TEMPORANEE

L'utente che intende sospendere **temporaneamente** il pasto per motivi diversi (vacanze, visite parenti, visite mediche, ricoveri ospedalieri, ecc.) è **tenuto ad avvisare, con anticipo di almeno 24 ore**, il servizio pasti della Cooperativa "La Casa" (incaricata della consegna a domicilio) telefonando al n. 0464- 490125 in orario d'ufficio (dal lunedì al sabato mattina). Per assenze prolungate (vacanze, ecc) i contenitori **giacenti a casa dell'utente debbono essere riconsegnati alla Cooperativa "La Casa"**. Per eventuali comunicazioni urgenti in giornate festive avvisare la cucina della A. P. S. P. (tel. n. 0464 -455000).

SOSPENSIONI DEFINITIVE

L'utente che intende sospendere **definitivamente** il servizio pasti a domicilio deve avvisare la propria assistente sociale. Sarà **obbligo** dell'utente riconsegnare nel più breve tempo possibile i contenitori rimasti al suo domicilio, facendoli **pervenire alla Cooperativa "La Casa"**.

MODIFICAZIONI

L'utente che desidera cambiare il proprio piano di ricevimento pasti (modifiche riguardanti la prenotazione settimanale) deve avvisare **l'Assistente sociale**.

CONTATTI

Per osservazioni, suggerimenti e/o reclami gli utenti possono rivolgersi agli operatori della Cooperativa "La Casa" o direttamente all'Assistente sociale.

In particolare l'utente potrà rivolgersi al Signor **Gino Cunego** che è il Responsabile dei Servizi "La Casa"- telefono 0464 – 490125

IL CONTENITORE

L'utente riceve il pasto in un contenitore termico che garantisce il mantenimento delle corrette temperature dei cibi caldi/freddi e le condizioni igieniche dei medesimi.

Il contenitore è composto da:

Vaschetta d'acciaio con coperchio di plastica e piastra refrigerante
In essa si trova l'eventuale piatto freddo (salume o formaggio)

Vaschetta d'acciaio con la gomma rossa
In essa si trova il primo piatto (pasta, minestra, ecc.)

Viatto d'acciaio a tre scomparti con il coperchio trasparente
In esso si trova il secondo piatto con i contorni caldi.

ISTRUZIONI D'USO



APRA LA CASSETTA TIRANDO VERSO L'ALTO LE DUE LEVETTE NERE SUI LATI E TOLGA IL COPERCHIO

(levetta)



NELLA VASCHETTA D'ACCIAIO CON IL COPERCHIO DI PLASTICA TROVERA' IL SUO PIATTO FREDDO: FORMAGGI, AFFETTATI, CARNI FREDDE, ECC.



NEL PIATTO D'ACCIAIO A TRE SCOMPARTI (CON IL COPERCHIO TRASPARENTE) TROVERA' LA CARNE ED I CONTORNI CALDI. MENTRE NELLA VASCHETTA D'ACCIAIO CON LA GOMMA ROSSA, IL PRIMO PIATTO

"BUON APPETITO!!"

ATTENZIONE!: NON METTA MAI LA CASSETTA GIALLA E LE VASCHETTE IN ACCIAIO SUL FUOCO O NEL FORNO,

POTREBBE ESSERE PERICOLOSO!

