

Con il contributo di



Con il patrocinio e il contributo di



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Diamo  
*gusto*  
alla salute

Un progetto di



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia  
ASST Mantova

La ristorazione ospedaliera  
Curare con gusto  
Maria Chiara Bassi

# L'ALIMENTAZIONE IN OSPEDALE

- SOSTIENE LA CURA E LA GUARIGIONE
- RUOLO EDUCATIVO
- RUOLO PREVENZIONE UNIVERSALE
- RUOLO DI PREVENZIONE TERZIARIA
  
- ARRIVA A TUTTA LA POPOLAZIONE

# UTILIZZARE IL CIBO E LE SUE POTENZIALITA' PER SOSTENERE LE CURE E FAVORIRE LA GUARIGIONE IN OSPEDALE

- PROPOSTA DI ANALISI DELLE MENSE OSPEDALIERE
- CREAZIONE DI UN GRUPPO DI LAVORO
- PROPOSTA DI LINEE DI BUON SENSO/INDIRIZZO PER LA GESTIONE DEL VITTO IN OSPEDALE

# LA CUCINA

- GESTIONE DIRETTA
- APPALTATA AD UNA DITTA ESTERNA

La presenza di una cucina a gestione diretta è un valore anche economico che va preservato

# CAPITOLATO D'APPALTO DELLE MATERIE PRIME

- ESISTE UN CAPITOLATO D'APPALTO DELLE MATERIE PRIME
- CHI L'HA ELABORATO (DITTA, PERSONALE DI CUCINA, TECNOLOGO ALIMENTARE, NUTRIZIONISTA...
- VALORE ECONOMICO E QUALITA' IN CHE PROPORZIONE SONO STATI CALCOLATI
- E' PRESENTE UN ATTENZIONE A PRODOTTI LOCALI
- LE VERDURE SONO PREVALENTEMENTE SURGELATE O FRESCHE

# CHI ELABORA I MENU IN OSPEDALE

- Seguono le indicazioni della letteratura scientifica ( **OMS, WCRF, CODICE EUROPEO DI PREVENZIONE ONCOLOGICA, SOCIETA' DI DIABETOLOGIA, DIETA MEDITERRANEA TRADIZIONALE....**);
- I menu sono bilanciati **NON MONOTONI** SU PIU' SETTIMANE, STAGIONALI
- vengono forniti consigli adeguati **AI PAZIENTI** SU come comporre il menù

- I menu sono settimanali o bisettimanali e di stagione
- La verdura è di stagione
- Il pesce è sempre presente
- Sono presenti cereali integrali/semiintegrali
- I legumi sono presenti
- Il purè di patate è presente tutti i giorni; è preparato con i fiocchi?
- E' utilizzato solo olio extravergine di oliva
- Sono presenti salumi
- E' sempre offerta la frutta fresca
- Il pane è a basso contenuto di sale, senza grassi aggiunti possibilmente preparato con farina 1 o 2
- Vengono utilizzate erbe aromatiche al posto del sale
- E' utilizzato il dado per il brodo o esaltatori di sapidità?

# IL MENU' DELLA SERA

- CRITICITA ALL'INTERNO DELLA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE

# IL MENU'DELLA MENSA

- E' STUDIATO IN PARALLELO CON I MEDESIMI PRINCIPI DI QUELLO PER I DEGENTI



Diamo **gusto** alla salute



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia  
ASST Mantova

# DISTRIBUZIONE

- Come avviene la distribuzione: CARRELLO MULTIPORZIONE, VASSOIO
- Come avviene la gestione delle prenotazioni
- Esiste un menù dedicato alla pediatria e per altri reparti speciali

# GRADEVOLEZZA ED APPETIBILITA'

- Le preparazioni risultano **gradevoli**
- Sono previsti sistemi accreditati di rilevamento del grado di accettazione.

# STATO NUTRIZIONALE

- ESISTE UN PROCESSO DI ANALISI DELLO STATO NUTRIZIONALE DEL PAZIENTE IN ENTRATA ED USCITA
- Alle dimissioni laddove serve in cartella clinica si indicano consigli alimentari da seguire anche a casa in parallelo alla cura farmacologica
- IN PARTICOLARI CONDIZIONI (CHEMIOTERAPIA, CHIRURGIA...), VENGONO DATE INDICAZIONI SPECIFICHE SU COME ALIMENTARSI?

# Personale

- Il personale è formato reparto per reparto per dare consigli ai degenti
- C'è collaborazione da parte di medici ed infermieri con la nutrizione clinica
- Il personale di cucina segue corsi di formazione ed è costantemente aggiornato su tecniche di cucina, processi, igiene degli alimenti....

# SPRECHI

- Sono fatte delle valutazioni sugli sprechi?
- E' presente un protocollo di gestione per minimizzare gli sprechi?
- Per il servizio sono utilizzati piatti di plastica o ceramica
- L'acqua servita è nelle bottiglie di plastica?

# PROPOSTA DI LINEE GUIDA CONDIVISE

CONFRONTARE LE ESPERIENZE scambiare buone pratiche, ricette, processi di cucina....

PENSARE AD UN DOCUMENTO UNICO CHE RIASSUMA LE BUONE PRATICHE

DARE IMPORTANZA ALL'ALIMENTAZIONE  
OSPEDALIERA COME SUPPORTO ALLA CURA  
ALLA GUARIGIONE ALLA PREVENZIONE