

## PER IL PAZIENTE RICOVERATO

Per la tutela dei pazienti si informa che, in considerazione dei servizi di ristorazione erogati, non è consentito introdurre alimenti e pasti deperibili dall'esterno; è ammesso, se strettamente necessario e solo con il consenso del medico curante, l'introduzione di alimenti stabili a temperatura ambiente (crakers, biscotti...) e bevande (succhi di frutta, acqua), il tutto in porzione singola e confezione sigillata. Eventuali eccezioni legate a specifiche patologie devono essere autorizzate dal Servizio di Dietetica dell'Azienda.



## IL SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA

L'Azienda San Luigi dispone di un servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica che, tenendo conto delle più recenti acquisizioni della dietoterapia e delle ultime linee-guida nazionali e internazionali, è orientato al miglioramento continuo della qualità del pasto del degente, personalizzandolo nei limiti del possibile, e garantendo a tutti i degenti una nutrizione equilibrata, variata, igienicamente sicura e adeguata alla propria malattia.



**Non esitate a contattare il personale medico e infermieristico per avere tutte le informazioni che ritenete necessarie**



**S.C.D.O. Direzione Medica di Presidio**  
Direttore Dott.ssa Caterina MINECCIA  
Tel. Segreteria 011.9026219/220 – fax 011.9026009  
e-mail: [direzione.sanitaria@sanluigi.piemonte.it](mailto:direzione.sanitaria@sanluigi.piemonte.it)

**Commissione HACCP**  
Coordinatore: Dott.ssa Paola SILVAPLANA  
Tel. 011.9026561 - fax 011.9026009  
e-mail: [cio@sanluigi.piemonte.it](mailto:cio@sanluigi.piemonte.it)



REGIONE  
PIEMONTE



Azienda Ospedaliero-Universitaria  
San Luigi Gonzaga  
di Orbassano

Direzione Medica di Presidio Ospedaliero  
Commissione HACCP



**INFORMAZIONI  
SUL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE  
OSPEDALIERA**

**Degenti e Visitatori**



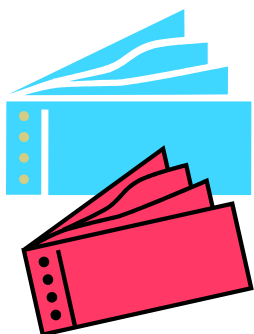
## IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'azienda Ospedaliero-Universitaria San Luigi Gonzaga promuove la corretta nutrizione dei degenti attraverso un servizio di ristorazione attento alle esigenze dietetiche nutrizionali e alla qualità dei pasti.

Il servizio è organizzato con menù articolato su 15 giorni destinato a tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare, diete standard per specifiche patologie, e diete individuali, per soggetti con problematiche nutrizionali più complesse. Il menù prevede due alternative per ogni portata e alcuni piatti fissi.

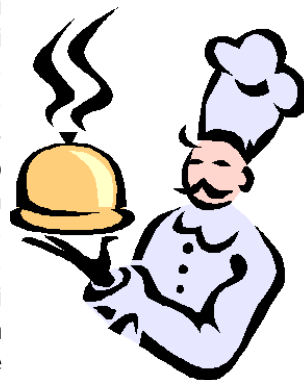


I pasti vengono prenotati il giorno precedente utilizzando apposite schede di prenotazione contrassegnate da colori diversi sulla scorta del tipo di menù.



## LA CUCINA OSPEDALIERA

L'azienda dispone di una cucina interna alla struttura e tutti i pasti sono preparati freschi giornalmente. L'acquisto degli alimenti è sottoposto ad attente valutazioni che conciliano aspetti qualitativi con esigenze tecnico-amministrative, privilegiando la fornitura di alimenti freschi e non sottoposti a pregresse lavorazioni.



Per garantire la sicurezza degli alimenti prodotti la cucina applica il sistema HACCP che consente un elevato controllo igienico-sanitario degli alimenti.

L'azienda fornisce tre pasti:

- *colazione*, in orario compreso fra le 8,00 e le 8,30
- *pranzo* servito tra le 12,30 e le 13,15
- *cena* servita fra le 18,30 e le 19,15.



## SERVIZIO MENSA

Esterni (familiari, visitatori) che intendano usufruire di un pasto, possono accedere al servizio mensa interno, funzionante dalle ore 12 alle ore 14,30, previo pagamento di ticket mensa per esterni al punto giallo (€ 6,50), che dà diritto ad un pasto completo. Le indicazioni dell'ubicazione della mensa sono chiaramente visibili sulla cartellonistica dell'azienda ed i pasti possono essere consumati esclusivamente in quell'area.



## BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Sono presenti distributori automatici di alimenti, bevande fresche e calde all'ingresso della struttura e al piano terra di ciascun padiglione.

E' altresì presente all'interno della struttura ospedaliera un bar gestito da ditta esterna, usufruibile sia da personale interno che utenti.

