

GORGONZOLA PRIMO POSTO NEL PROGETTO ASL "A TAVOLA CON I NONNI"

Riconoscimento di qualità alla Casa di riposo "Vergani e Bassi"

Soddisfazione per il responsabile sanitario Marco Vasilicò e la capocuoca Paola Pirovano.

■ "Inizialmente abbiamo avuto qualche perplessità nell'aderire al progetto di Asl Milano 2 - spiega il dottor Marco Vasilicò, responsabile sanitario della Casa di riposo "Vergani e Bassi" di Gorgonzola - Poi abbiamo notato come gli standard che erano richiesti fossero in parte da noi già soddisfatti e che le modifiche proposte erano concepibili in effetti come un miglioramento: così ci siamo iscritti insieme alle altre 19 Residenze sanitarie assistenziali (Rsa) del territorio, senza pretese e con la grande soddisfazione di essere stati alla fine riconosciuti come i più meritevoli".



Il dottor Marco Vasilicò e la capocuoca Paola Pirovano. Sotto: l'ingresso della "Vergani e Bassi".

Cucine in gara

Questo, riassunto dal dottore in poche parole, è quanto accaduto nelle cucine della Casa di riposo gorgonzolese: la struttura ha deciso di partecipare a un progetto in campo alimentare, promosso dall'Azienda sanitaria. I canoni di giudizio erano molteplici e non riguardavano solamente qualità ed equilibrio dietetico dei menu, ma andavano anche a interessare la gestione della cucina, la metodologia degli appalti, i criteri nella scelta

degli alimenti e dei servizi di fornitura. L'Asl ha provveduto, nei confronti delle Rsa partecipanti, a garantire un'iniziale verifica con cui sottolineare i punti di forza ed evidenziare mancanze o comunque situazioni migliorabili, lasciando poi uno spazio di qualche mese per l'adeguamento agli standard richiesti. "Già alla prima visita abbiamo avuto un riscontro positivo - prosegue Vasilicò, affiancato dalla responsabile della cucina,

la capocuoca Paola Pirovano - in quanto rispettavamo autonomamente tutte le richieste dell'Asl. Abbiamo valutato le proposte di modifica avanzateci e abbiamo deciso di accoglierle in gran parte, per provare effettivamente a migliorare ancor di più il servizio che offriamo agli ospiti. Alcune richieste non ci siamo però sentiti di metterle in atto, perché avrebbero cambiato troppo radicalmente alcune abitudini dei pazienti". Alla fine

comunque la Vergani e Bassi ha ricevuto il punteggio più alto e la miglior valutazione in seguito al controllo conclusivo dell'Asl, garantendosi così l'assegnazione di una targa di riconoscimento, ricevuta a San Donato Milanese il 31 marzo 2015 nel corso di un convegno sull'alimentazione (vd. box a lato).

Oltre gli standard

"Siamo molto contenti - proseguono il responsabile sanitario e la capocuoca - Questo premio conferma la nostra consapevolezza di lavorare bene, tanto più che partivamo avvantaggiati. La gestione dei pasti in Casa di riposo da parte della ditta Sma Ristorazione risponde già benissimo ai canoni richiesti. Altre Rsa, invece, non hanno avuto la possibilità di cambiare, nel periodo di valutazione, i contratti di gestione in essere. Comunque molti punti in classifica ci distanziano dalle altre strutture e siamo quindi più che soddisfatti".

Marco Vasilicò e Paola Pirovano ci spiegano poi a grandi linee la gestione dell'alimentazione per gli anziani ospiti, con la ricerca di un equilibrio nutrizionale stabilito dall'équipe medica, la preparazione di tutti i pasti nelle cucine (senza far giungere nulla dall'esterno) e il rigido rispetto delle norme sanitarie. Importante è innanzitutto far mangiare gli ospiti, poi farli mangiare bene. E sicuramente è anche gratificante ricevere dei premi per il lodevole svolgimento di questo compito.

Simone Frassini

ASL MI 2

Il cibo: scelte salutari

◆ "L'anziano e il cibo: equilibrio tra simbolo di gratificazione e scelte salutari" è il titolo del convegno organizzato dall'Asl Milano 2, che si tenuto a San Donato Milanese il 31 marzo.

L'evento è stata l'occasione per premiare le Rsa per anziani che hanno dimostrato particolare attenzione ai temi della sana e corretta alimentazione.

La classifica finale è risultata la seguente:

- Istituto geriatrico "Vergani e Bassi" di Gorgonzola, 1° classificato;
- Rsa Gli Oleandri di Rozzano, 2° classificato;
- Istituto "Monsignor Biraghi" di Cernusco sul Naviglio, 3° classificato.

Scopo dell'incontro è stato fornire nuove indicazioni per la corretta alimentazione delle persone anziane.

Al convegno, aperto agli operatori sanitari, erano presenti i direttori sanitari delle Residenze sanitarie per anziani presenti sul territorio, che hanno partecipato al progetto "La mensa della salute: a tavola con i nonni", che si è concluso nel gennaio scorso, con lo scopo di fornire un supporto per favorire il miglioramento di qualità della ristorazione, dei cibi e delle abitudini alimentari degli ospiti.

Il progetto si avvale di uno strumento per la guida alla valutazione sistematica di tre distinti ambiti:

- 1) la valutazione di piatti offerti nel menu;
- 2) le caratteristiche relative alle derrate utilizzate;
- 3) la valutazione di elementi organizzativi.

Nell'anno di Expo si sono introdotti, inoltre, elementi valutativi anche sotto il profilo ambientale.

Tra i relatori presenti, geriatrici di vasta esperienza, provenienti da istituti ospedalieri e di ricerca scientifica, come l'Istituto dei Tumori e il Golgi Redaelli.

GORGONZOLA PENSIONATI CGIL E CISL

Canti corali per gli anziani



◆ I pensionati e le pensionate Spi Cgil e Fnp Cisl di Gorgonzola, proseguendo nell'ormai collaudata collaborazione con la Rsa "Vergani e Bassi", organizzano una nuova iniziativa per allietare gli ospiti della struttura: un pomeriggio di canti corali eseguiti dal coro "Tempo libero" di Cernusco sul Naviglio, domenica 12 aprile 2015 alle ore 15.30. Tutta la cittadinanza è invitata a partecipare per stare insieme agli anziani ospiti. Verrà offerto un piccolo rinfresco.

Il coro "Tempo libero".

