



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

PROCEDURE DI ASSISTENZA AL PASTO

CENTRO DIURNO DISABILI

Redatto ai sensi di quanto previsto
dalla D.G.R. X/2261 del 01.08.2014, dalla D.G.R. n. X/2569 del 31.10.2014, dalla D.G.R.
n. X/2989 del 23.12.2014, dalla D.G.R. n. X/4702/2015, dalla D.G.R. n. X/5954/2016,
dalla D.G.R. n. X/7600/2017, dalla D.G.R. n. XI/1046/2018

Adottato con determinazione dirigenziale n. 2002 in data 16/10/2015
Aggiornato con determinazione dirigenziale n. 0328/19 in data 12/02/2019



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

PREMESSA

PRECAUZIONI E PROCEDURE STANDARD NEL CENTRO DIURNO DISABILI (C.D.D.)

Per procedure standard all'interno del Centro Diurno Disabili si intendono tutte quelle procedure e disposizioni che hanno come obiettivo:

- Prevenire, controllare e ridurre la trasmissione delle infezioni, sia da fonti note, che da fonti ignote.
- Mettere in atto azioni standard ed adeguate durante le manovre assistenziali e di assistenza al pasto nei confronti delle persone, soprattutto se fragili e deboli.
- Garantire una adeguata assistenza e cura nelle azioni igienico-sanitarie e di assistenza al pasto e nei percorsi socio-educativi previsti dalla progettazione e programmazione del servizio.

Tutte le procedure e disposizioni devono essere applicate da tutti gli operatori, in base alle specifiche responsabilità e competenze, nei confronti di tutti gli ospiti del servizio.

Le precauzioni e le procedure standard devono essere messe in atto, in modo specifico, durante le manovre assistenziali (come indicato nelle procedure di assistenza igienico-sanitaria del Centro Diurno Disabili) e di assistenza al pasto che comportano il contatto con:

- Sangue.
- Liquidi Corporei.
- Escrezioni/Secrezioni.
- Cute non integra.
- Mucose.
- Alimenti.



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

Capitolo 1

ASSISTENZA AL PASTO

PREMESSA

ALIMENTAZIONE E IDRATAZIONE

Il bisogno di essere ben nutriti e perciò ben alimentati e idratati risponde al soddisfacimento di diverse esigenze: un corretto apporto alimentare è garanzia di salute sia per la cura che per la prevenzione di malattie (d'altro canto malattie e disabilità croniche condizionano a loro volta la capacità di alimentarsi in maniera adeguata). Non va dimenticato l'aspetto conviviale, di piacere e soddisfazione che il consumo degli alimenti comporta: l'alimentazione costituisce inoltre un altro momento privilegiato di rapporto con gli utenti della nostra Struttura e pertanto è necessario seguire procedure precise.

Valutazione della persona

Al momento della presa in carico e nella valutazione periodica, è utile:

- ✓ verificare le necessità alimentari dell'utente;
- ✓ conoscere le preferenze e le eventuali allergie e intolleranze;
- ✓ conoscere problemi di masticazione, deglutizione e digestione;
- ✓ verificare la capacità di utilizzare le normali vettovaglie o posate modificate;
- ✓ accertare la presenza di dentizione naturale o protesica e lo stato di adeguatezza e pulizia della stessa.

Preparazione del momento del pasto

- ✓ i momenti principali dei pasti della giornata vanno individuati nel pranzo e in eventuali momenti di merenda;
- ✓ preparare l'ambiente così che sia accogliente e senza rumori eccessivi;
- ✓ assicurarsi che quanti sono impiegati nel servizio e tutte le persone eventualmente presenti non abbiano comportamenti chiassosi e disturbanti;
- ✓ apparecchiare ordinatamente la tavola con stoviglie pulite ed adeguate ai problemi dell'utente;
- ✓ accompagnare gli ospiti ai loro posti ed assicurarsi che assumano una posizione adeguata (posizionamento corretto con l'aiuto di cuscini ed utilizzo di bavaglie per coloro che ne necessitano);
- ✓ il personale si prepara lavandosi adeguatamente le mani prima di iniziare l'aiuto diretto all'utente nell'assunzione dei pasti.

Approccio all'utente

- ✓ tenere presente le eventuali diete specificatamente prescritte;
- ✓ servire il piatto con cura e gentilezza;
- ✓ accertarsi che l'alimento fornito sia adeguato, per consistenza, caratteristiche e temperatura alle necessità dell'utente;
- ✓ per tutte le persone che hanno difficoltà di masticazione e deglutizione, vengono somministrati alimenti modificati nella consistenza, come pure si usano prodotti



COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI

- addensanti e acqua gelificata;
- ✓ accertarsi che l'assistito non porti via, a fine pasto, residui di cibi cotti e avanzati soprattutto nei confronti di utenti che hanno specifiche patologie quali diabete, problematiche glicemiche, problemi di deglutizione ecc.;
 - ✓ Se gli alimenti non consumati durante il pasto sono integri (yogurt, budini, formaggio ecc.) sarà cura della cuoca riportarli nel frigorifero della cucina;
 - ✓ accertarsi che l'assistito non porti cibi dal domicilio per consumarli in sostituzione o in aggiunta a quello che viene servito in mensa;
 - ✓ qualora l'operatore riscontri che le indicazioni sopra riportate non vengono rispettate dall'assistito, deve ricordare allo stesso le regole di comportamento alimentare che bisogna tenere nel rispetto delle norme igieniche ed eventualmente segnalare all'operatore di riferimento o al coordinatore del Servizio i comportamenti non corretti che si ripetono;
 - ✓ stimolare in modo gentile e motivare quanti manifestino difficoltà a mangiare, provando a cambiare tipo e consistenza dei cibi;
 - ✓ assicurarsi che oltre al cibo venga aggiunta anche un'adeguata quantità di acqua, fra una portata e l'altra e alla fine del pasto;
 - ✓ vigilare sempre, cogliendo segni di penetrazione di cibi o liquidi nelle vie aeree per poi segnalarli al personale sanitario;
 - ✓ durante l'assistenza al pasto evitare di distrarre l'utente;
 - ✓ al termine del pasto, pulire gli abiti e le carrozzine eventualmente sporcati;
 - ✓ in caso di situazioni critiche e difficoltose segnalare sempre all'infermiere quanto e con quali modalità è stato assunto il cibo, comunicando soprattutto le difficoltà riscontrate, in particolare quelle di deglutizione o di gradimento di eventuali tipi di cibo;
 - ✓ registrare nel diario "eventi significativi" presente nel FASAS ogni situazione riscontrata di rilievo;
 - ✓ i momenti per garantire un'adeguata idratazione vanno individuati non solo durante i pasti, ma durante la giornata.



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

**Scheda 1
SOMMINISTRAZIONE PASTI E ASSISTENZA**

Il C.D.D. garantisce il servizio mensa interno e il menù viene comunicato ad ogni famiglia. I menù sono concordati preventivamente dal preposto servizio di ristorazione con il responsabile dietista dell'A.T.S.

Per gli ospiti del C.D.D. per i quali sono previste diete alimentari e/o prescrizioni mediche specifiche viene somministrato un menù appropriato e conforme alle specifiche indicazioni del medico di riferimento dell'ospite.

Il servizio mensa garantisce quotidianamente la preparazione del pranzo attraverso la presenza di una cuoca operante nella struttura, dove sono ubicate anche la cucina e la dispensa.

Obiettivi:

- Somministrare una adeguata alimentazione in base alle diverse tipologie:
 - naturale.
 - enterale.
 - speciale (tritata con masticatore, frullata, etc).
- Aiutare e supportare l'ospite nell'alimentazione stimolandolo, in base alle capacità presenti e alle indicazioni del progetto educativo individualizzato, ad essere il più possibile autonomo.

Indicazioni:

- Seguire le corrette indicazioni, anche con il supporto dell'Infermiere professionale, riguardo gli ospiti:
 - Che presentano deficit nella deglutizione.
 - Che hanno problemi nella masticazione.
 - Che necessitano di diete particolari, in base a specifiche prescrizioni mediche:
 - dieta iposodica, povera di scorie, etc;
 - diabete, celiachia, aproteica, etc ...
 - Che si alimentano con P.E.G. o S.N.G. In questo caso il pasto viene somministrato dall'infermiere professionale seguendo il protocollo per la "somministrazione della nutrizione enterale artificiale".
- Prima di somministrare il pasto bisogna tener conto della salute presente, ovvero se l'ospite ha:
 - Vomito, nausea, diarrea.
 - Inappetenza.
 - Diete particolari.
 - Preparazione per esami diagnostici.



COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI

- Nella somministrazione del pasto se ci si trova di fronte un ospite autosufficiente è necessario stimolarlo ad essere autonomo in relazione al tipo di disabilità e alle indicazioni del p.a.i. e/o del p.e.i.
- Se invece si ha a che fare con ospiti non autosufficienti, che necessitano di essere quindi imboccati, è necessario:
 - Nel caso in cui abbiano difficoltà masticatorie somministrare alimenti Tritati con masticatore o Frullati.
 - Lasciare deglutire l'ospite senza aver fretta.
 - Rispettare i suoi ritmi e fare delle pause, in base anche alle indicazioni del p.e.i./p.a.i.
 - Idratarlo adeguatamente.
 - Fare in modo che il capo non sia reclinato all'indietro, in modo da favorire la deglutizione.



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

PROCEDURE STANDARD PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

- Lavarsi le mani.
- Indossare i guanti (polietilene).
- Rispettare i ritmi e i gusti dell'ospite.
- Idratare.
- Il pasto viene distribuito con l'apposito carrello multiporzione proveniente dalla cucina interna.
- Fondamentale che il carrello venga prelevato in modo che non ci sia un raffreddamento eccessivo del cibo.
- Somministrare i pasti in base alle specifiche diete ed alla tipologia di preparazione del pasto (tritato, frullato, etc ...).
- Durante la somministrazione del vitto l'infermiere professionale, eventualmente supportato dall'operatore socio sanitario, somministrerà, se necessario, i farmaci agli ospiti per i quali è prevista una terapia farmacologica in base a specifica prescrizione medica.

Informazioni da riferire in base alle necessità all'infermiere professionale, all'educatore di riferimento, al coordinatore C.D.D. e alla famiglia dell'ospite C.D.D.:

- Difficoltà di deglutizione.
- Nausea/vomito.
- Quantità di liquidi e cibo assunti (diario comunicazioni C.D.D./Famiglia).
- Rilevazione/variazione del peso corporeo.
- Tosse durante il pasto.

Importante:

- Somministrare un menù appropriato e conforme alle specifiche indicazioni del medico di riferimento dell'ospite (come indicato nel p.a.i.).
- Somministrare i pasti in base alle specifiche diete e alla tipologia di preparazione del pasto (tritato, frullato, etc ...).
- Idratare l'ospite adeguatamente.



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

TEMPI DI REVISIONE DELLE PROCEDURE.

Le presenti procedure sono valide dalla data della specifica determina dirigenziale e saranno riviste ogni 36 mesi o ogni qualvolta sia necessario recepire necessarie modifiche o sulla base di nuove indicazioni ricavabili dalla letteratura scientifica di settore o su segnalazione degli utilizzatori.

RIFERIMENTI DOCUMENTALI.

- Igiene e cura della persona, (Quaderni dell'operatore socio sanitario). - Autori Marina Vanzetta.
- Prendersi cura. Manuale di formazione per operatori socio sanitari. - Autori Beatrice Longoni e Tiziana Pistore.
- Manuale per l'Operatore Socio Sanitario, principi e tecniche 3° edizione. Autori Andrea Cavicchiloi, Paola Casson, Mario Morello, Angelo Pomes, Giorgio Zanella.
- Principi di nutrizione e assistenza all'alimentazione, (Quaderni dell'operatore socio sanitario) - Autori Simona Zozzini e Serena Conti.



**COMUNE DI BERGAMO
DIREZIONE SERVIZI SOCIALI ED EDUCATIVI**

INDICE

Premessa – Precauzioni e procedure standard nel C.D.D.	Pag. 2
Capitolo 1. – Assistenza al Pasto	Pag. 3
Scheda 1. Somministrazione Pasti e Assistenza	Pag. 7
Tempi di revisione delle Procedure	Pag. 8
Riferimenti Documentali	Pag. 8
Indice	Pag. 9