

Servizio di ristorazione ospedaliera

Descrizione

Il servizio di Ristorazione Ospedaliera è gestito dal Settore Servizi Esternalizzati della [Programmazione operativa](#) che si occupa di:

- verificare il processo della ristorazione per i degenti, in gestione appaltata
- assicurare un servizio regolare e continuo senza interruzioni; in caso di eventi eccezionali (interruzione di acqua, corrente elettrica, ecc.), come da capitolato d'appalto, la ditta di ristorazione garantisce un pasto di "emergenza" che consente di ridurre al minimo i disagi.

Il menu

Il menu si alterna ogni due settimane e a seconda delle stagioni (invernale ed estivo).

È possibile richiedere menu più vicini alle proprie abitudini alimentari, anche relative a fattori religiosi o multietnici, o per particolari esigenze nutrizionali, per patologie o per la prosecuzione di diete domiciliari.

L'orario di inizio distribuzione dei pasti può essere leggermente diverso da struttura a struttura; indicativamente è questo:

- Colazione: 8:00 – 8:30
- Pranzo: 11:45 – 12:30
- Cena: 18:30 – 19:15

Il Dietetico Ospedaliero

Il Dietetico Ospedaliero di AOUC Careggi è progettato dalle dietiste in modo da garantire, in base ai bisogni nutrizionali della persona, la **corretta alimentazione e il supporto ottimale al piano di diagnosi e cura**:

- la dieta "libera" è consigliata a persone che non hanno particolari esigenze nutrizionali
- oltre 40 diete standardizzate per soddisfare particolari esigenze nutrizionali, ognuna con un proprio menu; diete libere anche per vegetariani, diete senza glutine, diete a consistenza modificata, diete a controllato apporto in nutrienti, diete di rialimentazione
- su richiesta medica il dietista predispone il **piano dietetico personalizzato**



La richiesta dei pasti

Le persone ricoverate possono scegliere i pasti nell'ambito del Dietetico Ospedaliero e del menu quindicinale; entro orari prestabiliti, il personale raccoglie le scelte e fa la prenotazione on line. In caso di necessità, può essere fornito in urgenza un pasto senza glutine, per disfagia, per allergia e intolleranza alimentare.

La distribuzione dei pasti

Il pasto è servito in vassoi personalizzati, consegnati con carrelli dotati di una sezione riscaldata e una refrigerata per mantenere la giusta temperatura e i sapori dei cibi nelle due parti del vassoio.

Non conformità e reclami

Quando si verifica una non conformità (mancato soddisfacimento di un requisito o una deviazione rispetto alle specifiche di riferimento) relativa agli alimenti e al trasporto degli stessi, il personale informa immediatamente la ditta di ristorazione e l'Ufficio Ristorazione ospedaliera, con modulo apposito.

I pazienti possono inviare reclami, segnalazioni di disservizio e proposte di miglioramento a [Ufficio Relazioni con il Pubblico](#).

Data

17/04/2026