

Casa Faro si prefigge l'obiettivo di garantire un'alimentazione sana ed equilibrata e di promuovere una cultura della prevenzione e di cura della salute. Casa Faro garantisce un'alimentazione adeguata alle specifiche esigenze del singolo ospite (patologie particolari, necessità di controllo ponderale, ...).

Casa Faro offre durante tutto l'anno, giorni festivi compresi, un servizio di vitto.

L'allestimento dei menu è affidato a una dietista esterna la quale elabora 4 menu settimanali per il periodo primavera – estate e 4 per il periodo autunno – inverno i quali vengono poi proposti a rotazione.

La preparazione dei pasti è conforme alle "Leggi sulle derrate alimentari" (AL) e procedurata.

I prezzi dei pasti sono applicati come definito dal Contratto di Prestazione (Direttiva 5). Sono considerati pasti terapeutici il pranzo e la cena per gli operatori in turno che devono partecipare al pasto per aiutare o sorvegliare i residenti, garantendo la qualità.

Il concetto di igiene in ambito alimentare è garantito dal modello di autocontrollo (HACCP).

La conservazione delle derrate alimentari, il controllo delle date di scadenza, il controllo della qualità dei prodotti acquistati sono di responsabilità della cuoca e dell'ausiliaria.

Documentazione complementare:

*PQ 4.1-1 Procedura vitto*

*DI 4.1-1 Conservazione degli alimenti*

*DI 4.1-2 Monitoraggio dei rischi in ambito alimentare*

*DI 4.1-3 Standardizzazione del processo di cottura*