

Il Centro Diurno Integrato (C.D.I.) Sereno è rivolto ad anziani che vivono a casa, con compromissione parziale o totale dell'autosufficienza e con necessità assistenziali che superano la capacità del solo intervento domiciliare, ma che non richiedono ancora un ricovero in RSA.

Il CDI è autorizzato ed accreditato per un numero massimo di 25 posti e contrattualizzato per 15 posti. Obiettivo del C.D.I. è quello di ospitare persone anziane che desiderano trascorrere una parte della giornata in una struttura che offre conforto e assistenza, senza essere allontanate completamente dal contesto familiare e dal proprio domicilio.

LA STRUTTURA

Il Centro Diurno Integrato Sereno è situato in Via Timoni a Lago n. 44 a Paratico (BS) nel cuore del centro abitato ed è inserito in uno splendido parco-giardino comunale.

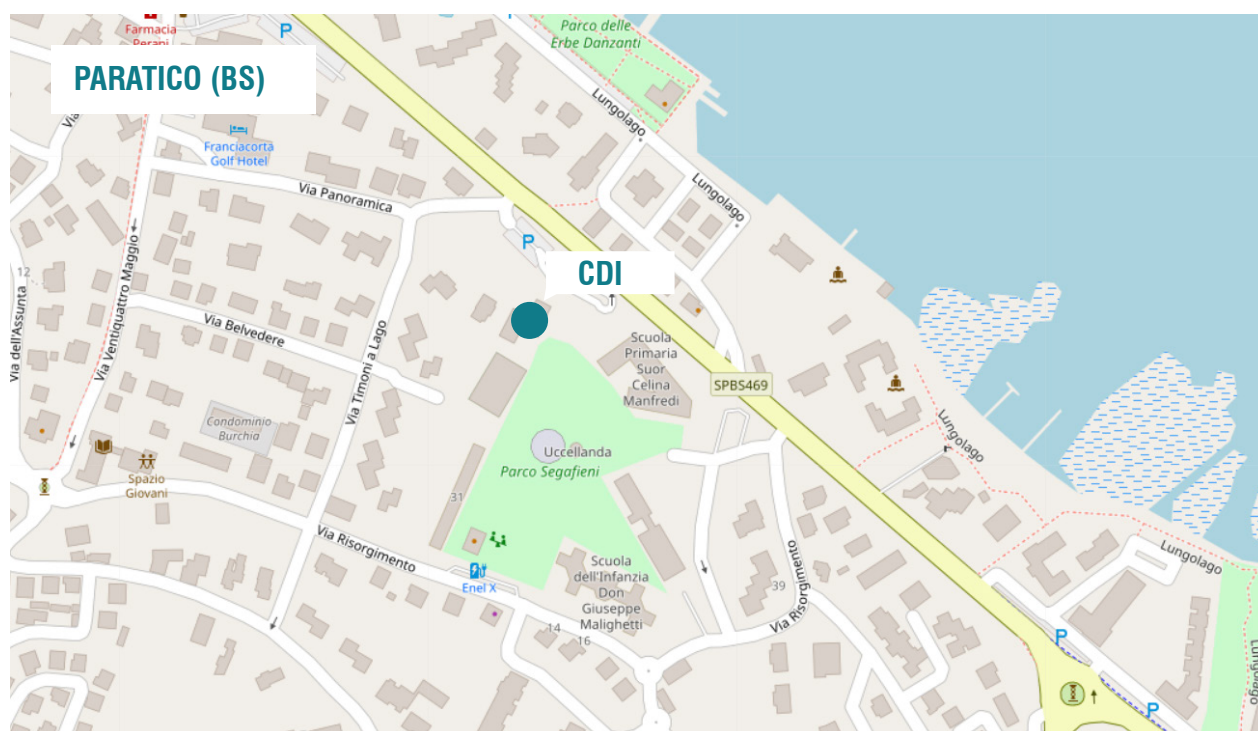
Numero telefonico: 035 914197

Numero fax: 035 910704

Indirizzo e-mail: c.d.i.paratico@societadolce.it

La struttura è raggiungibile tramite trasporti pubblici (treno, autobus).

- **Per chi arriva in auto da Brescia: statale 510 uscita Iseo, SP XI e proseguire sulla SP12 direzione Sarnico, raggiunto l'abitato di Paratico seguire la segnaletica.**
- **Per chi arriva in auto da Bergamo: autostrada A4 uscita Palazzolo S/O, SP 469 direzione Sarnico, raggiunto l'abitato di Paratico seguire la segnaletica.**



GIORNATA TIPO

| Orari | Attività |
|-------------|---|
| 8.30/9.00 | APERTURA E ACCOGLIENZA |
| 9.00/9.45 | COLAZIONE E SOCIALIZZAZIONE |
| 9.45/10.00 | SISTEMAZIONE DEGLI OSPITI NEL SALONE CENTRALE |
| 10.00/11.30 | ATTIVITÀ OCCUPAZIONALI E/O FISIOTERAPIA |
| 11.30 | IGIENE MANI E PREPARAZIONE TAVOLI PER IL PRANZO |
| 12.00 | PRANZO |
| 13.00/14.30 | TV, RIPOSO, POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DELLA SALA RELAX. SOCIALIZZAZIONE, IDRATAZIONE E ACCOGLIENZA OSPITI CHE ARRIVANO/ RIENTRANO NEL POMERIGGIO |
| 14.45/16.15 | ATTIVITÀ OCCUPAZIONALI E/O FISIOTERAPIA |
| 16.15/18.00 | MERENDA/SOCIALIZZAZIONE PREPARAZIONE OSPITI ALL'USCITA/ ACCOMPAGNAMENTO OSPITI AL CANCELLO |

UTENTI E ORARI DI APERTURA

Il Centro Diurno Integrato Sereno di Paratico (BS) è aperto nei seguenti orari:

dalle 8,30 alle 18,00, dal lunedì al venerdì;

dalle 8,30 alle 12.30 il sabato.

In relazione alle necessità dell'anziano o della famiglia è possibile concordare altre tipologie di frequenza parziale. Il Centro Diurno Sereno è aperto tutto l'anno ad eccezione dei giorni festivi.

MENÙ TIPO

Fornitura ditta CAMST

Esempio menù settimanale

| | PRIMA SETTIMANA | SECONDA SETTIMANA | TERZA SETTIMANA | QUARTA SETTIMANA |
|------------|---|---|---|---|
| LUN | Pasta al ragù di salsiccia Stracchino/ricotta Bietola aglio e olio Frutta fresca di stagione | Pasta Tonno e acciughe Bocconcini di pollo ai peperoni Bietola stufata Frutta fresca di stagione | Trippa Manzo verde in salsa verde Spinaci al vapore Frutta fresca di stagione | Pasta panna, pr. Cotto e piselli Polpette di manzo al pomodoro Friggione Frutta fresca di stagione |
| MAR | Tortelloni burro e salvia Cotoletta Broccoli al vapore Frutta fresca di stagione | Riso ai carciofi Hamb. Manzo alla pizzaiola Capponata di verdure Frutta fresca di stagione | Pasta al salmone Scaloppa pollo al limone Carote in umido Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù vegetale Scaloppine di pollo al limone Fagiolini Frutta fresca di stagione |
| MER | Riso allo zafferano Fettina alla pizzaiola Verza stufata Frutta fresca di stagione | Gnocchi al pesto Spezzatino/carote Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione | Risotto ai funghi Cotoletta Patate prezzemolate Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù Saltimbocca alla romana Bietola al vapore Frutta fresca di stagione |
| GIO | Pasta all'amatriciana Manzo lesso Peperonata Frutta fresca di stagione | Tortelloni ricotta e spinaci c/ zucca e salsiccia Fesa al latte Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione | Pasta aglio e olio Arrosto di maiale alle erbe Carciofi saltati Frutta fresca di stagione | Pasta alla zucca e porri Bocconcini di tacchino e piselli Contorno mediterraneo Frutta fresca di stagione |
| VEN | Pizzoccheri Filetto di merluzzo alla palermitana Mix di fagiolini, carote e cipolla Frutta fresca di stagione | Risotto agli asparagi Filetto di platessa dorato Bieta aglio e olio Frutta fresca di stagione | Gnocchi alla zola Merluzzo mediterraneo Misto crock Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù di pesce Merluzzo dorato al forno Broccoli aglio e olio Frutta fresca di stagione |