



QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE

MEZZI A DISPOSIZIONE	adeguata	migliorabile	non adeguata
			
1) Organizzazione degli spazi (camere, soggiorni, bagni assistiti, salottini di piano, ...)			
2) Arredo (armadi, letti, comodini, poltroncine, sedie e tavoli)			
3) Attrezzature (sollevatori, carrozzine, carrelli, ...)			
4) Presidi per il lavoro (guanti, maschere, ...)			
5) Presidi per l'Ospite (pannoloni, ...)			
Note in merito			
_____			
_____			
_____			

OPERATIVITA'	adeguata	migliorabile	non adeguata
			
6) Protocolli e piani di lavoro			
7) Distribuzione del lavoro sui turni			
8) Distribuzione del lavoro tra i piani			
9) Qualità del lavoro			
10) Quantità di lavoro			



**QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE**

OPERATIVITA'	adeguata	migliorabile	non adeguata
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			

REPARTI E PERSONALE	adeguata	migliorabile	non adeguata
11) Efficienza dell'equipe sanitaria			
12) Efficienza del servizio di animazione			
13) Efficienza del servizio di fisioterapia			
14) Efficienza del servizio di refezione			
15) Efficienza dei servizi (guardaroba, pulizie, ...)			
16) Grado di partecipazione personale			
17) Come valuta la conoscenza degli obbiettivi, compiti le responsabilità assegnate al Suo ruolo?			
18) Come giudichi il rapporto tra TE e le TUE colleghe			
19) Come giudichi il rapporto tra TE e il Direttore Sanitario/Responsabile Covid			



**QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE**

REPARTI E PERSONALE	adeguata	migliorabile	non adeguata
			
20) Come giudichi il rapporto tra TE e il Medico			
21) Come giudichi il rapporto tra TE e il Coordinatore			
22) Come giudichi il rapporto tra TE e le Infermiere			
23) Come giudichi il rapporto tra TE e le Animatrici			
24) Come giudichi il rapporto tra TE e le Fisioterapiste			
25) Come giudichi il rapporto tra TE e il Direttore Generale			
26) Il nuovo Coordinatore ha portato miglioramenti al tuo lavoro e al clima organizzativo			
27) Come giudichi il lavoro d'equipe socio-sanitaria (medico, coordinatore, infermiere, fisioterapia, educativo)			
28) Come consideri la gestione dei conflitti che insorgono tra operatori e operatori e referenti?			
29) La tua professionalità ti offre anche la possibilità di relazionarti con gli ospiti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
29.1) Sei hai risposto positivamente alla domanda precedente, come valuti in percentuale la quantità di tempo che riesci a dedicare alla relazione con l'ospite?	<input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> molto poco		
29.2) Vivi serenamente la relazione con l'ospite?	<input type="checkbox"/> molto <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> molto poco		



QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE

REPARTI E PERSONALE	adeguata	migliorabile	non adeguata
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			

RAPPORTI ESTERNI E AMMINISTRAZIONE	adeguata	migliorabile	non adeguata
30) Come giudichi il servizio di videochiamate e visite programmate in questo periodo particolare			
31) Come valuti il rientro di alcuni volontari dopo il periodo di pandemia			
32) Assistenza amministrativa all'Ospite			
33) Assistenza amministrativa al personale			
34) Ritiene che l'Amministrazione si è mossa tempestivamente nel fornire i D.P.I. (Dispositivi di Protezione individuale) e nel dare la possibilità a tutti di poter essere vaccinati			
35) Come valuti l'aver dovuto effettuare ogni 14 giorni il tampone rapido, come da disposizioni Regionali			



QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE

RAPPORTI ESTERNI E AMMINISTRAZIONE	adeguata	migliorabile	non adeguata
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			

ORARI	adeguata	migliorabile	non adeguata
36) Organizzazione degli orari (levata, pasti, riposo pomeridiano, riposo serale, ...)			
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			



QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE  
DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE

VITTO	adeguata	migliorabile	non adeguata
37) Qualità delle derrate alimentari			
38) Quantità delle derrate alimentari			
39) Modalità di fornitura delle derrate			
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			

FORMAZIONE	adeguata	migliorabile	non adeguata
40) Iniziative di formazione			
41) Ritiene necessari corsi di formazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
41.1) Se hai risposto si, che argomenti da trattare suggerisci?			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			



## FONDAZIONE BARTOLOMEA SPADA

### QUESTIONARIO DI RILEVAZIONE DELLA QUALITA' PERCEPITA DAL PERSONALE

FORMAZIONE	adeguata	migliorabile	non adeguata
			
Note in merito			
<hr/>			
<hr/>			
<hr/>			

MANSIONE	
42) Indicaci quale è la tua mansione	<input type="checkbox"/> ASA/OSS <input type="checkbox"/> Personale sanitario <input type="checkbox"/> Altro <hr/>