



Via XXI luglio • Sarzana

Tel. 0187 626473

[ni-tendola@coopselios.com](mailto:ni-tendola@coopselios.com)

coord-ni-tendola@coopselios.com

## Descrizione del servizio

Il nido G.Tendola è gestito dalla cooperativa sociale Coopselios in convenzione con il Comune di Sarzana da settembre 2016.

Il nido è collocato in una zona tranquilla, facilmente raggiungibile.

E' circondato da un'ampia area verde; adiacente al nido è situata la scuola dell'infanzia Lalli.

Il nido può ospitare 58 bambini di età compresa tra i 3 ed i 36 mesi.

E' aperto da Settembre a Giugno, con la possibilità di usufruire del mese di luglio con almeno **luglio con almeno 10 richieste** da parte delle famiglie e la disponibilità della cooperativa a gestire il servizio estivo **nel mese di agosto**.

L'orario di apertura va dalle 7.30 alle 16.30

Orario di flessibilità proposta	<b>dal lunedì al venerdì</b> <b>Uscita tempo lungo offerta dalle ore 16.00 alle ore 16.30</b> <b>Ulteriore tempo prolungato 16.30-18.00 su richiesta di almeno 7 famiglie</b>
Orario di entrata	<b>dal lunedì al venerdì - dalle ore 7.30 alle ore 9,15</b>
Orario di uscita	<b>dal lunedì al venerdì - dalle ore 15.15 alle ore 16.30</b>
Orario di uscita intermedia	<b>dal lunedì al venerdì - dalle ore 12.45 alle ore 13.30</b>

## **Il gruppo di lavoro**

Il gruppo di lavoro è costituito da:

- **personale educativo**, che si occupa della relazione e della costruzione quotidiana del progetto educativo con i bambini e con le famiglie. Sono presenti 9 educatrici suddivise su 3 sezioni: lattanti, medi e grandi;
- **personale ausiliario** che si occupa della cura e della pulizia degli ambienti, della preparazione e della distribuzione del pranzo e delle merende e che affianca il personale educativo in momenti della giornata come il pranzo e il cambio. Sono presenti 1 cuoca, 3 ausiliarie;
- **coordinatore pedagogico** del nido e scuola infanzia;
- **atelierista** sull'area con 9 ore settimanali dedicate

Tutto il personale è in possesso dei **titoli di studio** richiesti per legge. Il personale educativo, prima di entrare in servizio, svolge un **percorso di selezione e di formazione teorica e pratica**.

Il personale partecipa inoltre a percorsi di **formazione permanente** durante il corso di ogni anno scolastico.

## **I servizi erogati**

### ***Organizzazione della giornata***

L'organizzazione della giornata deve essere flessibile e modificabile, con routines, quotidianità che si ripetono con una scansione regolare, per individuare le strategie educative più efficaci.

I tempi della quotidianità al nido costituiscono il “telaio” su cui si costruiscono intrecci relazionali e di apprendimento.

La quotidianità, con le sue routines, accoglie il bisogno dei bambini di vivere in un contesto di situazioni conosciute o riconoscibili che permettono di creare una regolarità di costruire sequenze spazio-temporali..

La giornata viene così articolata:

<b>FASCIA ORARIA</b>	<b>ATTIVITÀ</b>
<i>7,30-9,00/9,15</i>	Accoglienza bambini
<i>9,00-9,45</i>	Assemblea (tutto il gruppo sezione si ritrova insieme con le educatrici di riferimento), piccola merenda, cambio, possibili giochi legati all'auto-identificazione o lettura di libri
<i>9,45-10,45</i>	Esperienze a piccolo gruppo, proposte a piccolo o grande gruppo nei diversi spazi della sezione e del nido
<i>11,00-11,30</i>	Preparazione al pranzo (cambio,bagno, lavaggio mani ...)
<i>11,30-12,15</i>	Pranzo
<i>12,15-13,00</i>	Momenti di gioco libero, cambio, preparazione al sonno o all'uscita per chi frequenta il tempo parziale
<i>12,45-13,30</i>	Sonno o Prima uscita per chi ne fa richiesta
<i>13,00-15,15</i>	Sonno, risveglio, cambio merenda
<i>15,15-16,30</i>	Giochi di attesa, Riconsegna alle famiglie

### ***Servizio di ristorazione***

La struttura è dotata di una cucina interna per la produzione dei pasti gestita dalla cuoca comunale con fornitura della cooperativa Cir-food.

Il pranzo viene preparato sulla base della tabella dietetica qualitativa e quantitativa approvata dalla dietista del e approvata dall'AUSL competente.

La giornata alimentare prevede:

- una merenda a base di frutta a metà mattina ore 9.15/9.30;
- il pranzo ore 11.30;
- una merenda nel primo pomeriggio.

### ***L'organizzazione degli interventi di pulizia***

Tutti gli ambienti delle strutture educative sono soggetti quotidianamente a igienizzazione e sanificazione; per le attività di pulizia dei locali relativi alle attività di ristorazione, si applicano le disposizioni contenute nei piani HACCP predisposti per la struttura. Viene individuato un responsabile interno che si occupi del controllo quotidiano delle attività di pulizia.

### ***Attività di manutenzione***

Coopselios garantirà tramite esecuzione la manutenzione ordinaria a beni mobili, attrezzature, ed aree verdi della struttura.

L'attenta e corretta manutenzione ha lo scopo:

di ritardare il deterioramento e quindi di conservare il valore ai beni immobili e ridurre i costi per manutenzioni straordinarie e sostituzioni

di evitare ripercussioni sulla gestione della struttura e quindi contribuire alla qualità del servizio e a garantire il benessere degli utenti, assicurare l'affidabilità e la continuità di esercizio;

di salvaguardare la sicurezza degli utenti e del personale operativo all'interno delle strutture.

Nel corso dell'anno sono previsti interventi di manutenzione ordinaria, programmati ed affidati a ditte esterne specializzate: le figure di manutentori dei vari impianti presenti in struttura sono tenuti per obbligo di legge, ad avere una professionalità ed una competenza specifica, nonché ad adempiere agli obblighi di legge relativamente alla qualità e frequenza d'intervento.

I piccoli lavori di manutenzione, invece, vengono affidati a ditte specializzate individuate in base alle necessità oppure ad una squadra di manutentori interni.

### ***Fornitori***

Le strutture per la prima infanzia richiedono una grande attenzione nella scelta dei prodotti e dei materiali, sulla base della qualità dei prodotti stessi e dei tempi di consegna.

Nel rispetto dei bambini e delle persone che lavorano al nido è necessario scegliere fornitori che lavorino nel rispetto dei tempi e dei bisogni dei servizi e prevedere una alta qualità e sicurezza dei prodotti e dei materiali. La procedura UNI EN ISO 9001/2 000 organizza dettagliatamente il flusso e l'iter attraverso cui fornitori e materiali devono essere controllati e seguiti per una accurata applicazione della qualità aziendale.

