

Gruppo di lavoro

Il gruppo di lavoro è costituito:

- dal **coordinatore** del nido
- dal **personale educativo**, che si occupa della relazione e della traduzione quotidiana del progetto educativo con i bambini e con le famiglie.
- dal **personale ausiliario** che si occupa della pulizia degli ambienti, della distribuzione del pranzo e delle merende e che affianca il personale educativo in alcune attività di cura come il pranzo e il cambio.
- dall'**atelierista**, che garantisce la sua presenza al nido come consulente per la scelta dei materiali non strutturati, per l'allestimento degli spazi e nelle attività di atelier con i bambini.

Il personale educativo e ausiliario rispetta il rapporto numerico previsto per legge.

Tutto il personale è in possesso dei **titoli di studio** richiesti per legge. Il personale educativo, prima di entrare in servizio, svolge un **training di selezione e di formazione teorica e pratica**. Il personale partecipa, inoltre, a percorsi di **formazione permanente** durante il corso di ogni anno scolastico.

Servizi erogati

Organizzazione della giornata

L'organizzazione della giornata deve essere flessibile e modificabile, per individuare le strategie 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 e riconoscibili che permettono di creare una regolarità e di costruire sequenze spazio-temporali.

Viene proposta la seguente ipotesi di articolazione di una giornata tipo.

Fascia oraria	Attività
7,30 / 9,00	Accoglienza bambini
9,00 / 9,45	Assemblea (tutto il gruppo sezione si ritrova insieme con le educatrici di riferimento), piccola merenda, cambio, possibili giochi legati all'autoidentificazione
9,45 / 10,30	Attività a piccolo gruppo, momenti di gioco a piccolo o grande gruppo nei diversi spazi della sezione e del nido
10,30 / 11,00	Preparazione al pranzo (bagno, lavaggio mani...)
11,00 / 11,45	Pranzo
11,45 / 13,00	Momenti di gioco libero, cambio, preparazione al sonno
12,30 / 13,00	Prima uscita
13,00 / 15,00	Sonno per i bambini che rimangono
15,00 / 15,30	Risveglio, cambio merenda
15,30 / 16, 30	seconda uscita
16,30 / 18,00	Attività del tempo prolungato, terza uscita

Servizio di ristorazione

I pasti vengono preparati all'interno di una cucina autorizzata CIR.

Il servizio è quindi affidato alla Cooperativa di servizi e ristorazione Cir di ReggioEmilia che provvede sia all'approvvigionamento delle materie prime che alla preparazione dei pasti. Cir fornisce anche la consulenza di un dietista e garantisce la preparazione di menù personalizzati per i bambini al di sotto dei 12 mesi e di diete speciali, dietro prescrizione pediatrica. I pasti vengono trasportati al nido attraverso appositi contenitori termici che consentono di mantenere i cibi ad una temperatura adeguata, come previsto dalla normativa H.A.C.C.P e porzionati in un locale dedicato .

La giornata alimentare prevede:

- § Una merenda a base di frutta a metà mattina (ore 9.00/9.30);
- § Il pranzo (ore 11,30)
- § Una merenda nel primo pomeriggio (ore 15,00);
- § Una merenda per i bambini che frequentano il tempo prolungato verso le ore 17.

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 H.A.C.C.P. predisposti per la struttura. Viene individuato in struttura un responsabile interno che si occupi del controllo quotidiano delle attività di pulizia.

Attività di manutenzione

Coopselios garantirà, tramite regolare esecuzione, la **manutenzione ordinaria** a beni mobili, attrezzature, immobili, impianti 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;
- **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 obblighi 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.

Servizio di lavanderia

Il servizio di lavanderia viene eseguito dalla lavanderia interna che si occupa del lavaggio di bavette, asciugamani, asciuga piatti e tovaglie, lenzuolini per il sonno. Nella lavanderia vengono lavati anche i camici da lavoro del personale ausiliario e di cucina per permettere l'adeguata sterilizzazione dei capi come prevede la procedura H.A.C.C.P.