

### DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

**Il nido d'infanzia "La coccinella"** di Porto Viro è presente nel territorio dal 1981.

Aperto dal comune di Porto Viro con l'aiuto della Regione Veneto, si è da subito prefisso lo scopo di rispondere alle esigenze dei bambini e delle bambine e delle loro famiglie.

Dall'agosto del 2007 il nido d'infanzia è gestito dalla Cooperativa Sociale Coopselios di Reggio Emilia.

Il nido accoglie 30 bambini/e + il 20% da direttiva regionale in età compresa fra i 3 ed i 36 mesi, fino ad arrivare ad un massimo di 36 frequentanti.

L'organizzazione interna prevede due Sezioni:

Sezione lattanti/piccoli (dai 3 ai 12 mesi)

Sezione medi/grandi (dai 12 ai 36 mesi)

Il Servizio è aperto da settembre a luglio.

L'orario di apertura è il seguente: dalle 7.30 alle 16.00 con l'opportunità di un servizio aggiuntivo di tempo lungo nel caso ci siano le adesioni richieste (minimo 10 iscritti).

Il nido è strutturato su di un piano e vede collocate le due sezioni da cui si accede attraversando "la piazza", un open space dove sono presenti angoli di apprendimento: della narrazione, dei travestimenti, del gioco simbolico e della costruttività.

Dalla piazza si accede anche all'ufficio del Coordinatore e alla stanza del pranzo.

A fianco della sezione dei bambini medi/grandi c'è il bagno e la stanza del sonno per il riposo pomeridiano dei bambini/e.

Distinte da queste zone troviamo la cucina interna, la lavanderia e gli spogliatoi del personale educativo ed ausiliario.

Una peculiarità degli spazi del nido è l'atelier, un luogo dove i bambini/e a piccoli gruppi vengono accolti per esperienze e attività di ricerca.

Il nido si affaccia su un grande giardino, dove ci sono delle terrazze per sostare e fare sperimentazioni che valorizzano l'educazione green a stretto contatto con la natura, le terrazze e le vetrate è come se fossero un prolungamento dell'interno verso l'esterno, creando una vera e propria osmosi tra il dentro e il fuori.

### **COLLOCAZIONE GEOGRAFICA**

Il nido si trova a Porto Viro in via Nello Fregnan, 21 in provincia di Rovigo.

### **MODALITA' D'ISCRIZIONE**

L'iscrizione al nido viene gestita dall'ufficio dei Servizi Sociali del comune di Porto Viro in via Piazza della Repubblica, la modalità può avvenire sia in presenza oppure attraverso il portale. Sul sito del Comune di Porto Viro è presente il Regolamento dove vengono elencati e specificati i requisiti per accedere.

### **GRUPPO DI LAVORO**

Il gruppo di lavoro è così costituito:

- Coordinatore pedagogico/responsabile del Servizio
- Personale educativo: si occupa della cura e della relazione con i bambini e le famiglie. Mette al centro e mette in atto la traduzione quotidiana del progetto pedagogico, didattico ed educativo. Sono presenti cinque insegnanti.
- Personale ausiliario: si occupa della pulizia degli ambienti, della distribuzione delle merende e affianca il personale educativo in alcuni momenti cardine della giornata come il pranzo o il cambio. Sono presenti due ausiliarie.
- Cuoca: si occupa della preparazione dei pasti nella cucina interna al Servizio, seguendo scrupolosamente la normativa HACCP e le indicazioni della dietista dell'USSL.

Tutto il personale è in possesso dei titoli di studio richiesti per legge, durante tutto il corso dell'anno scolastico partecipa a corsi di formazione sia legati all'ambito educativo che legato alla sicurezza.

## SERVIZI EROGATI

### ORGANIZZAZIONE DELLA GIORNATA

L'organizzazione della giornata definita "tipo" è caratterizzata da routines e momenti che si ripetono per consolidare nel bambino/a sicurezza e senso di appartenenza nel gruppo dentro l'ambiente educativo. Vivere esperienze conosciute e riconoscibili che permettono di creare una regolarità, di costruire sequenze spazio-temporali.

I tempi della quotidianità al nido costituiscono il "telaio" su cui si costruiscono intrecci relazionali e di apprendimento con il gruppo dei pari e con l'adulto, ma soprattutto dentro contesti ricchi ed accattivanti.

<b>FASCIA ORARIA</b>	<b>ATTIVITA'</b>
7.30/9.00	Accoglienza bambini
9.00-9.45	Assemblea del mattino (tutto il gruppo sezione si ritrova insieme con le educatrici di riferimento), piccola merenda, cambio.
9.45-10.45	Attività e ricerca
10.45/11.15	Preparazione al pranzo (bagno, lavaggio mani,..)
11.00/11.30	Pranzo sezione lattanti
11.30/12.00	Pranzo sezione medi/grandi
12.00/13.00	Momenti di gioco, cambio, preparazione al sonno
12.00/13.00	Prima uscita
13.00/15.00	Sonnellino per i bambini che rimangono
15.00/15.30	Risveglio, cambio, merenda
15.30/16.00	Uscita

## SERVIZIO DI RISTORAZIONE

I pasti vengono preparati all'interno della struttura.

Sono preparati nei locali della cucina interna dalla cuoca, seguendo i menù prescritti dalla dietista dell'ULSS, e inoltre garantendo, dietro prescrizione pediatrica, menù personalizzati e diete speciali.

Viene seguito quanto prescritto dalla normativa HACCP che regola la preparazione degli alimenti secondo criteri di sicurezza e qualità.

La giornata alimentare prevede:

- Una merenda a metà mattina (ore 9.00-9.30)
- Il pranzo
- Una merenda nel primo pomeriggio (ore 15.00)

## L'ORGANIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI DI PULIZIA

Tutti gli ambienti della struttura sono soggetti quotidianamente a pulizia e sanificazione.

Il responsabile del Servizio si occupa del controllo delle attività di pulizia.

## ATTIVITA' DI MANUTENZIONE

Coopselios garantisce, tramite regolare esecuzione, la manutenzione ordinaria in struttura.

Per quanto concerne invece, gli interventi di manutenzione straordinaria, essi spettano agli addetti del Comune.

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.

## SERVIZIO DI LAVANDERIA

Il servizio di lavanderia viene eseguito dalla lavanderia interna che si occupa del lavaggio di bavaglie, asciugamani, asciuga piatti e tovaglie, lenzuolini per il sonno che sono forniti dal Servizio.

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 HACCP.