



Comune di Carpaneto Piacentino  
Provincia di Piacenza

---

# **Regolamento del Nido d'infanzia comunale**

approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 12 del 13/04/2011  
e successivamente modificato con deliberazione C.C. 3/2016

## **FINALITÀ**

Il nido d'infanzia è un servizio educativo e sociale di interesse pubblico, aperto a tutti i bambini e le bambine in età compresa tra i dodici mesi e i tre anni, che concorre con le famiglie alla loro crescita e formazione, nel quadro di una politica per la prima infanzia e della garanzia del diritto all'educazione, nel rispetto dell'identità individuale, culturale e religiosa.

Il nido ha finalità di:

- a) formazione e socializzazione dei bambini, nella prospettiva del loro benessere psicofisico e dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali;
- b) cura dei bambini che comporti un affidamento continuativo a figure diverse da quelle parentali in un contesto esterno a quello familiare;
- c) sostegno alle famiglie nella cura dei figli e nelle scelte educative.

Il nido si colloca in un rapporto di collaborazione, integrazione, scambio e verifica con i servizi per l'infanzia esistenti sul territorio comunale, nella prospettiva di garantire coerenza e continuità educativa.

I servizi per la prima infanzia del Comune di Carpaneto Piacentino, nido d'infanzia e Spazio bambini, garantiscono alle famiglie una pluralità di offerte, promuovono il confronto tra i genitori e l'elaborazione di una cultura dell'infanzia, anche attraverso il coinvolgimento delle famiglie e della comunità locale.

Il Comune persegue l'integrazione tra le diverse tipologie di servizi per l'infanzia e la prima infanzia, la collaborazione tra i soggetti gestori e garantisce la qualità e la coerenza del sistema. Inoltre promuove e realizza la continuità tra il nido e lo Spazio bambini con gli altri servizi educativi del territorio, in particolare con la scuola dell'infanzia, con i servizi culturali, ricreativi, sanitari e sociali, secondo principi di coerenza e di integrazione degli interventi e delle competenze.

### Titolo primo

## **UTENZA del SERVIZIO**

### **Art. 1**

#### **Utenti**

Il nido d'infanzia di Carpaneto è aperto ai alle bambine e bambini che abbiano un'età compresa tra i 12 e i 36 mesi, senza distinzione di sesso, religione, etnia, gruppo sociale e origine nazionale. Le età dei bambini per le ammissioni vengono di norma calcolate al 30 settembre.

Accedono prioritariamente al nido d'infanzia i bambini residenti nel Comune di Carpaneto Piacentino con le specificazioni di cui al successivo art. 13.

A fronte di ulteriori posti disponibili possono accedere al nido nell'ordine: i bambini non residenti in affido familiare a nuclei residenti nel territorio comunale, i bambini non residenti.

### **Art. 2**

#### **Diritto all'accesso per bambini disabili e svantaggiati**

Il nido d'infanzia garantisce il diritto all'inserimento e all'integrazione dei bambini disabili, secondo quanto previsto all'art. 12 della legge 104/1992, nonché di bambini in situazione di disagio relazionale e socio-culturale, e svolge altresì un'azione di prevenzione contro ogni forma di svantaggio e di emarginazione.

Il Comune insieme al gestore di cui al successivo articolo 3 e ai competenti Servizio dell'Azienda USL individuano le modalità di inserimento e le risorse necessarie a garantire la piena integrazione dei bambini disabili e con disagio socio- culturale.

## Titolo secondo

### **ORGANIZZAZIONE del SERVIZIO**

#### **Art. 3 Gestione**

La responsabilità organizzativa del nido d'infanzia è affidata dal Comune di Carpaneto Piacentino ad un ente gestore con titolo ed esperienza educativa nell'ambito dei servizi all'infanzia, attraverso le procedure previste dalla legge.

#### **Art. 4 Articolazione e sezioni**

Il nido d'infanzia si articola in sezioni che garantiscono modalità organizzative tali da rispettare le competenze e le caratteristiche peculiari delle diverse fasce d'età dei bambini ammessi. Il numero delle sezioni viene stabilito annualmente dalla Giunta comunale in base al bisogno emerso e alle risorse disponibili.

Il rapporto numerico tra personale educativo e bambini all'interno del nido d'infanzia è determinato dalla normativa regionale e fissato in relazione al numero dei bambini iscritti e alla loro età, alla presenza di bambini disabili o in particolari situazioni di disagio o di svantaggio socio culturale.

#### **Art. 5 Calendario e orario di funzionamento**

Il nido d'infanzia di Carpaneto Piacentino è operante, di norma, dal primo lunedì di settembre all'ultimo venerdì di luglio, 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

I giorni e i periodi di chiusura coincidono con le festività da calendario e con i periodi di vacanza in prossimità del Natale e della Pasqua.

In base alla richiesta dell'utenza sarà possibile attivare i servizi di ingresso anticipato e/o di tempo prolungato.

Gli orari di funzionamento sono di norma così articolati:

- orario normale: dalle 7.45 alle 16.30
- orario part time: dalle 7.45 alle 13.00
- orario anticipato: dalle 7.15 alle 16.30
- orario prolungato: dalle 7.45 alle 18.00

La declinazione annuale del calendario e degli orari di funzionamento oltre che le modalità di attivazione e i criteri di accesso al servizio anticipato e al tempo prolungato sono definite periodicamente dalla Giunta sulla base delle esigenze dell'utenza e degli indirizzi espressi dal Consiglio con il presente regolamento e con i bilanci annuali e pluriennali.

#### **Art. 6 Accesso al nido d'infanzia**

L'orario di ingresso e accoglienza è compreso tra le ore 7.45 e le ore 9.30.

Il ritiro è previsto:

- orario normale: dalle 16.00 alle 16.30
- orario part time: dalle 12.30 alle 13.00

Qualsiasi eventuale ritardo o variazione nell'ingresso e nell'uscita dei bambini dovranno essere comunicati tempestivamente.

Un eventuale ritardo all'uscita nel caso del tempo part-time e tempo pieno sposta la tariffa nella fascia d'orario successiva, riparametrata alla tariffa giornaliera.

Oltre le 18.00 non è ammesso alcun ritardo; nel caso in cui si verificasse, Comune e gestore si riservano il diritto di adottare tutte le procedure necessarie ad evitare il ripetersi di tali comportamenti.

L'accesso ai locali è consentito ai genitori dei bambini iscritti o chi ne fa le veci per l'affidamento e il ritiro giornaliero dei bambini, nonché per ogni altra iniziativa organizzata dal nido. Il ritiro dei bambini può essere effettuato da parte di familiari o conoscenti, purché maggiorenni, previa autorizzazione scritta di un genitore.

Il ritiro dei bambini da parte di genitori separati o divorziati dovrà essere concordato con le educatrici sulla base delle disposizioni contenute nell'atto di separazione/ divorzio o con autocertificazione, depositata al nido, attestante tali disposizioni.

I locali del nido possono essere utilizzati, oltre che per lo svolgimento delle attività educative proprie, per le riunioni del gruppo di lavoro degli educatori e per lo svolgimento di iniziative che realizzino la funzione del nido come luogo di formazione e centro di promozione culturale, sociale e civile.

#### Art. 7 **Servizio mensa**

Il servizio mensa del nido d'infanzia è garantito dal servizio di ristorazione scolastica comunale. I pasti sono prodotti presso la cucina della scuola primaria di Carpaneto Piacentino e trasportati in legame fresco – caldo.

Il menù settimanale adottato è approvato dall'Azienda USL e varia nei giorni della settimana su sei settimane, privilegia i prodotti di stagione, è calibrato nella qualità e negli ingredienti, privilegia alimenti di provenienza nazionale, predilige l'utilizzo di verdure fresche, prevede sistemi di cottura che garantiscono cibi sani e digeribili e rispetta le diverse culture e religioni.

I bambini con problemi di intolleranze e/o allergie possono richiedere una dieta speciale presentando la certificazione medica del centro specialistico con relativa diagnosi.

### Titolo terzo

#### **PROGETTO PEDAGOGICO e PERSONALE**

#### Art. 8 **Progetto pedagogico**

Il nido d'infanzia viene organizzato sulla base di un progetto pedagogico predisposto dal coordinatore insieme al personale educativo di concerto con i competenti uffici comunali.

Tale progetto prevede:

- le finalità e la programmazione delle attività educative
- le modalità organizzative e di funzionamento del servizio (organizzazione degli spazi, dei piani di lavoro del personale, del materiale ludico e didattico utilizzato)

Il progetto pedagogico verificherà costantemente l'organizzazione del servizio mediante una riflessione continua sulle esperienze e le esigenze dei bambini.

La programmazione delle attività educative avverrà in un rapporto di scambio e di verifica con gli organismi di partecipazione.

#### Art. 9 **Coordinatore pedagogico**

Il Coordinatore psico-pedagogico, dotato dei titoli di studio previsti dalla normativa, svolge la funzione di coordinamento del personale educativo e garantisce il raccordo tra i servizi per la prima infanzia all'interno del sistema educativo territoriale.

Tale figura professionale svolge i seguenti compiti:

- cura la *programmazione* educativa del nido e ne controlla l'attuazione;
- *indirizza* e sostiene il lavoro degli operatori;
- definisce il *modello organizzativo*, con riferimento ai turni di servizio e agli orari;
- promuove l'*aggiornamento* del personale;
- valuta la *qualità* del servizio;
- favorisce l'attività degli *organismi di partecipazione* e la collaborazione con le famiglie;

- promuove la *continuità* educativa;
- funge da raccordo tra nido e Comune e tra nido e i Servizi educativi, sociali e sanitari;
- incentiva i rapporti con la comunità locale e la realizzazione di attività volte a diffondere e ad affermare una *cultura dell'infanzia*;

#### Art. 10

#### **Personale educativo**

Gli educatori del nido costituiscono l'equipe di lavoro che opera con la supervisione del coordinatore psico-pedagogico. L'attività del personale si svolge secondo il metodo del lavoro di gruppo e il principio della collegialità in stretta collaborazione con le famiglie.

Gli educatori, in possesso dei titoli di studio richiesti dalla legge, concorrono ai processi formativi del bambino attraverso:

- l'attuazione del progetto pedagogico;
- la programmazione e la realizzazione delle attività educative;
- la verifica permanente degli obiettivi e dei risultati;
- l'attività di cura assicurata al bambino nel rispetto dei suoi bisogni e dei suoi ritmi psico-biologici;
- la relazione con le famiglie anche mediante incontri periodici o su richiesta delle stesse;
- il continuo aggiornamento professionale e culturale;
- la partecipazione al lavoro degli organismi di partecipazione.

Sono previsti incontri periodici del personale per l'impostazione e la verifica del lavoro educativo e per l'elaborazione di indicazioni metodologiche e operative.

Una quota dell'orario di lavoro è destinata ad attività di aggiornamento, programmazione e promozione della partecipazione delle famiglie.

#### Art. 11

#### **Personale addetto ai servizi generali**

Il personale ausiliario coopera con il personale educatore e partecipa all'attività complessiva del nido, in particolare cura la pulizia e l'ordine delle attrezzature e degli spazi interni ed esterni, provvede alla porzionatura e distribuzione dei pasti, presta la necessaria collaborazione al personale educatore nei momenti del pasto e del risveglio dei bambini.

#### Titolo quarto

#### **AMMISSIONE al SERVIZIO**

#### Art. 12

#### **Presentazione delle domande**

Le domande di ammissione al nido devono essere presentate presso i competenti uffici comunali secondo le modalità e i termini stabiliti annualmente dalla Giunta con apposito Bando, adeguatamente pubblicizzato.

Le domande conterranno tutte le informazioni utili ai fini della formazione della graduatoria e della reperibilità dei genitori.

Allegata alla domanda di ammissione il richiedente presenterà la seguente ulteriore documentazione:

- dichiarazione sostitutiva unica del nucleo familiare contenente l'indicatore ISEE in corso di validità;
- documentazione comprovante eventuali condizioni di priorità fissate al successivo art. 13.

È possibile presentare domanda d'ammissione durante l'intero anno di funzionamento del servizio, collocandosi nella graduatoria di cui al successivo art. 14.

#### Art. 13

#### **Criteri di priorità**

Accedono prioritariamente al nido d'infanzia i bambini residenti nel Comune di Carpaneto Piacentino. La residenza dei bambini deve necessariamente coincidere con la residenza di almeno uno dei genitori esercente la potestà genitoriale.

Sono assimilati ai residenti coloro che, alla data di scadenza del bando, hanno in corso procedura per l'acquisto o la locazione di un'abitazione o hanno avviato le pratiche per la richiesta di residenza. La residenza dovrà essere acquisita e documentata prima dell'avvio dell'anno scolastico, pena le dimissioni d'ufficio dal servizio.

In caso di eccesso di domanda rispetto ai posti disponibili, la priorità di ammissione al servizio sarà definita nel rispetto dei seguenti criteri:

**A) condizioni di disabilità del bambino certificate in base alla L. 104/92**

**B) situazione socio-ambientale del nucleo che possa essere di serio pregiudizio per un sano sviluppo psico-fisico del bambino stesso**

Tali situazioni devono essere segnalate e documentate a cura del competente Servizio Sociale.

**C) carico che grava sul nucleo familiare del bambino in funzione dell'assunzione di responsabilità genitoriali e dei compiti di cura**

I parametri atti a valutare il "carico familiare" terranno conto sia dell'assenza a vario titolo di un genitore sia della dimensione del nucleo familiare sia di stati e qualità personali dei singoli componenti dello stesso.

**D) situazione occupazionale dei genitori**

**E) condizione economica e patrimoniale del nucleo familiare**

**F) inserimento nella lista d'attesa del nido nell'anno precedente**

**G) età del bambini**

La Giunta stabilisce le modalità di applicazione dei criteri enunciati al fine della definizione delle graduatorie.

I bambini, una volta ammessi al nido, hanno diritto alla frequenza fino al momento dell'ingresso alla scuola dell'infanzia, confermando la propria richiesta entro i termini del bando annuale; tale diritto non è riconosciuto ai bambini che nel frattempo abbiano cambiato la residenza.

Nel caso il trasferimento della residenza in altro Comune avvenga nel corso dell'anno scolastico, i bambini ammessi hanno diritto alla frequenza fino alla conclusione dello stesso. In tale caso verrà però applicata la retta massima con effetto dal mese successivo a quello in cui si è verificato il cambio di residenza.

In ogni modo le domande dei richiedenti il servizio part-time verranno valutate in subordine rispetto a quelle dei richiedenti il servizio a tempo pieno.

Art. 14  
**Graduatorie**

Annualmente gli uffici comunali elaborano due graduatorie:

- la prima relativa alle domande presentate nei termini del Bando di cui al precedente art. 12
- la seconda relativa alle domande presentate successivamente.

La prima graduatoria è utilizzata fino ad esaurimento dei bambini in lista di attesa.

Fa eccezione il caso in cui, nella lista d'attesa della prima graduatoria, rimangano esclusivamente domande relative al servizio part time mentre nella seconda graduatoria ci siano richieste per tempo pieno.

In tal caso l'ufficio provvederà a definire, sulla base dei criteri di cui al precedente art. 13, una graduatoria unica che tenga conto di tutte le domande presentate.

Successivamente all'approvazione della graduatoria nei termini disposti dal Bando, gli uffici comunali provvederanno a comunicare alle famiglie ammesse al servizio le modalità del colloquio preliminare, la data di inserimento, la retta applicata, il regolamento di servizio e le norme relative al sistema tariffario.

Le famiglie dovranno confermare per iscritto l'accettazione dell'ammissione.

Art. 15  
**Inserimenti**

Gli inserimenti hanno luogo a partire dal mese di settembre in base ad un calendario di ammissione stabilito dal Comune in accordo con il gestore. Di norma tale programmazione è fissata in base all'ordine della graduatoria, fatte salve le esigenze educative ed organizzative del servizio.

Per permettere un corretto ambientamento dei bambini e stabilire un rapporto di fiducia con le persone e i luoghi è richiesta inizialmente la presenza in struttura di un genitore o di una persona significativa. I tempi e le modalità di tale presenza verranno valutate dal personale educativo in base alle esigenze dei singoli bambini.

Art. 16  
**Tariffe**

I nuclei familiari dei bambini iscritti concorrono alla copertura delle spese e dei costi sostenuti per la gestione del nido d'infanzia attraverso una quota di compartecipazione differenziata secondo le loro condizioni socio-economiche.

Tali condizioni verranno rilevate sulla base dell'indicatore della situazione economica equivalente (ISEE).

Le tariffe sono stabilite annualmente dalla Giunta comunale con apposito atto che tenga conto delle diverse tipologie di servizio (orario tempo pieno, orario anticipato, orario part time e orario prolungato) e di utenti (residenti e non).

La Giunta potrà altresì stabilire:

- criteri ulteriori rispetto a quelli previsti dalla normativa per il calcolo dell'ISEE che garantiscano una maggiore equità nella definizione della situazione economica del nucleo;
- modalità per l'applicazione di eventuali esoneri o riduzioni della tariffe in casi particolari (assenze, periodo degli inserimenti etc);
- termini e modalità di pagamento delle rette;
- conseguenze del mancato pagamento delle rette.

Verrà in ogni caso applicata la tariffa massima ai nuclei familiari che non presentino l'indicatore economico ISEE.

Art. 17  
**Rinunce e dimissioni**

La dimissione dal servizio può avvenire per:

1. *espressa rinuncia* da parte dei genitori o chi ne fa le veci da comunicare per iscritto agli uffici comunali. La famiglia è comunque tenuta a corrispondere la rata relativa al mese di riferimento, anche se usufruito parzialmente.
2. *assenze ingiustificate* che si prolunghino per periodi superiori a 15 giorni dopo che siano state accertate in un colloquio con i genitori le motivazioni dell'assenza e l'indisponibilità a conservare il posto;
3. *frequenti trasgressioni ingiustificate* rispetto agli orari di funzionamento del servizio dopo che siano stati contattati i genitori per chiarire le motivazioni di tale comportamento;
4. *mancato pagamento della retta* entro i termini e secondo le modalità specificate dalla Giunta.

Fuori dai casi sopra considerati i bambini vengono dimessi alla fine dell'anno scolastico che precede quello in cui è loro consentito, ai sensi della vigente normativa, l'ingresso alla scuola dell'infanzia.

La rinuncia dopo l'ammissione al nido implica la cancellazione dalla graduatoria per l'anno di riferimento.

## Titolo quinto

### **ORGANISMI di PARTECIPAZIONE al SERVIZIO**

#### Art. 18

##### **Partecipazione e trasparenza**

Il Comune e il soggetto gestore assicurano la massima trasparenza nella gestione del nido d'infanzia e prevedono la partecipazione dei genitori utenti alle scelte educative e alla verifica sulla loro attuazione, anche attraverso l'istituzione di specifici organismi rappresentativi.

Il nido d'infanzia assicura inoltre la partecipazione delle famiglie attraverso modalità articolate e flessibili di incontro e di collaborazione.

#### Art. 19

##### **L'Assemblea del nido**

Per favorire la partecipazione attiva dei genitori e l'interazione con il servizio è istituita l'Assemblea del nido composta da tutti i genitori dei bambini iscritti, dal personale educativo ed ausiliario con la presenza del coordinatore pedagogico, del Sindaco o Assessore delegato e del Responsabile del servizio.

L'Assemblea è l'organismo fondamentale di partecipazione alla gestione del nido ed è la sede per:

- promuovere il confronto sulle proposte educative;
- svolgere compiti propositivi e promozionali;
- verificare la gestione e organizzazione del servizio;
- programmare attività integrative (feste, uscite didattiche, etc);
- proporre l'approfondimento di tematiche pedagogiche ed educative

L'Assemblea si riunisce almeno una volta all'anno su iniziativa dei competenti uffici e può essere convocata su richiesta di almeno il 30% dei genitori degli utenti.

#### Art. 20

##### **Il Gruppo consultivo**

Qualora si ravvisi la necessità di dotarsi di uno strumento agile finalizzato a promuovere una partecipazione ed un confronto più assidui, l'Assemblea può attivare il Gruppo consultivo.

Tale gruppo sarà composto da due genitori e un educatore per ogni sezione di nido, eletti dall'Assemblea stessa, dal responsabile del servizio comunale o suo delegato e dal coordinatore pedagogico.

Il Gruppo consultivo potrà:

- promuovere e attuare forme di collaborazione tra famiglie, Comune e gestore finalizzate alla realizzazione di programmi, attività, gruppi di lavoro tesi a sviluppare una cultura dell'infanzia;
- valutare e monitorare la qualità del servizio;
- promuovere iniziative tese al miglioramento del servizio nel suo complesso;
- perseguire ulteriori obiettivi assegnati dall'Assemblea.

#### Art. 21

##### **Incontri e colloqui**

Il personale educativo opera in stretta collaborazione con i genitori di ciascun bambino affinché vi sia sintonia e coerenza nell'azione educativa e sia assicurata la necessaria integrazione tra ambiente scolastico e familiare.

Prima dell'inizio dell'ambientamento e durante l'anno i genitori effettuano colloqui informativi con il personale educativo finalizzati ad uno scambio di conoscenze sullo sviluppo e sulle abitudini del bambino.

Il personale del nido assicura la propria disponibilità ad ulteriori modalità di incontro e collaborazione con le famiglie.



## Titolo sesto

### **TUTELA della SALUTE**

#### Art. 22

#### **Sorveglianza igienico-sanitaria**

Gli interventi di prevenzione, assistenza e sorveglianza igienico-sanitaria sulla collettività del nido sono assicurati dai competenti servizi dell'Azienda USL, in particolare attraverso l'Unità Operativa *Pediatria di comunità*.

Norme di dettaglio relative alla gestione operativa di tali aspetti potranno essere definite dai competenti uffici comunali in raccordo con il gestore del nido e l'Azienda USL.

#### Art. 23

#### **Ammissione e riammissione al servizio**

#### **Ammissione e riammissione al servizio**

Per la prima ammissione al servizio è richiesta l'autocertificazione da parte di un genitore attestante tutte le vaccinazioni effettuate fino al momento dell'ingresso al nido d'infanzia oppure una fotocopia del libretto. Il bambino può essere comunque ammesso alla frequenza, anche se non in regola con le vaccinazioni obbligatorie: in tali casi il personale del nido è tenuto alla segnalazione all'autorità sanitaria competente.

Per la riammissione non è richiesto alcun certificato medico. Le famiglie dei bambini allontanati dal nido per motivi sanitari devono contattare il medico curante e, al fine della riammissione, indipendentemente dal numero dei giorni di assenza, autocertificare al responsabile del servizio di essersi attenute alle indicazioni ricevute dal medico stesso.

I periodi di contumacia per le malattie esantematiche e di altre specifiche patologie sono quelli indicati dalle circolari sanitarie in vigore.

Per malattie particolari (quali epatite, salmonellosi, scabbia, tigna, impetigine, scarlattina, pediculosi ed altre forme di particolare rilevanza comunitaria) saranno richiesti controlli da parte del competente servizio dell'Ausl.

#### Art. 24

#### **Allontanamento dal servizio**

I bambini devono essere allontanati dal nido quando la malattia/indisposizione:

- impedisce al bambino di partecipare adeguatamente alle attività;
- richiede cure che il personale non è in grado di fornire senza compromettere la salute e/o la sicurezza degli altri bambini;
- è trasmissibile ad altri e l'allontanamento riduce la possibilità di casi secondari.

Al personale in servizio è fatto obbligo di avvertire immediatamente i genitori o chi ne fa le veci chiedendo immediatamente il ritiro dal nido d'infanzia del bambino che presenti i seguenti sintomi:

- febbre oltre i 37,5°
- diarrea
- vomito
- congiuntivite purulenta
- infezione della bocca o della pelle
- esantemi con febbre o cambiamenti del normale comportamento (torpore, pianto continuo, etc...)
- difficoltà respiratoria

Il bambino può riprendere normalmente la frequenza quando il problema per cui era stato allontanato è risolto.

Art. 25

**Altre norme igienico sanitarie**

Di norma all'interno del nido d'infanzia non è permessa la somministrazione di farmaci.

In casi particolari (es. terapie continuative indispensabili, terapie previste per eventuali situazioni di emergenza etc) la somministrazione potrà essere concordata previa richiesta scritta e motivata del pediatra e/o del medico specialista, validata dai competenti servizi dell'Azienda USL e a seguito di verifica tra la famiglia e il soggetto gestore.

In caso di necessità potranno essere effettuati appositi incontri con il personale sanitario al fine di valutare i singoli casi e definire le opportune soluzioni organizzative.

Nei locali del nido d'infanzia è vietato fumare ai sensi di legge.

Titolo settimo

**NORME FINALI**

Art. 26

**Modalità organizzative del servizio**

Il presente regolamento stabilisce indirizzi e criteri di carattere generale per il funzionamento del servizio nido d'infanzia.

Le modalità operative e organizzative di dettaglio saranno successivamente definite dalla Giunta comunale e dagli uffici competenti, nel rispetto degli indirizzi espressi dal presente atto.

Art. 27

**Riferimenti alla legge**

Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento, si rinvia alla normativa regionale in materia di servizi per la prima infanzia.



Comune di Carpaneto Piacentino  
Servizio Scuola Cultura e Sport



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Azienda USL Piacenza  
U.O. Cure Primarie - Pediatria di Comunità

**PROTOCOLLO D'INTESA**  
**TRA COMUNE CARPANETO PIACENTINO E AZIENDA U.S.L. di PIACENZA**  
**SULLE ATTIVITÀ SANITARIE NEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE LE BIRBE**

Approvato con delibera G.C. 35/2016

L'Azienda U.S.L. di Piacenza garantisce le **prestazioni sanitarie sulle collettività infantili** attraverso gli operatori della PEDIATRIA DI COMUNITA' referenti per nidi d'infanzia:

- Assistente Sanitaria
- Pediatria di Comunità

Sede: Piacenza, P.le Milano 2 - Tel. 0523-317643

Tali operatori garantiscono le seguenti funzioni:

1. PROFILASSI - SORVEGLIANZA DELLE MALATTIE INFETTIVE
2. ASSISTENZA SANITARIA AI BAMBINI CON BISOGNI SPECIALI
3. SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA SUGLI AMBIENTI -ARREDI - ATTREZZATURE
4. ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE RIVOLTA A OPERATORI E GENITORI

L'Azienda U.S.L. di Piacenza garantisce la **sorveglianza - consulenza alle mense delle collettività** attraverso il gruppo di RISTORAZIONE SCOLASTICA, cui afferiscono gli operatori dei seguenti settori:

- Servizio Dietetico Aziendale (dietista)
- Dipartimento di Igiene Pubblica - Unità Operativa di Nutrizione (medico igienista)
- Cure Primarie - Pediatria di Comunità (medico di comunità)

Indirizzo mail: [ristorazionescolastica@ausl.pc.it](mailto:ristorazionescolastica@ausl.pc.it)

Tali operatori garantiscono le seguenti funzioni:

1. ELABORAZIONE AGGIORNATA DELLE TABELLE DIETETICHE
2. CONSULENZA PER LE RICHIESTE DI DIETA SPECIALE
3. CONSULENZA AL PERSONALE DI CUCINA
4. CONSULENZA SPECIALISTICA AGLI UFFICI COMUNALI ADDETTI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
5. SORVEGLIANZA SULLO STOCCAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI, SULLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E L'IGIENE DEI LOCALI DI CUCINA E MENSA.

## SOMMARIO

### **MISURE DI PROFILASSI PER PREVENIRE LA DIFFUSIONE DELLE INFEZIONI NELLE COLLETTIVITA':**

#### **1 - CONTROLLO DELLA SORGENTE DI INFEZIONE: criteri generali per:**

- Ammissione
- Allontanamento
- Riammissione
- Primo soccorso in caso di ferite sanguinanti

#### **2 - INTERRUZIONE DELLA CATENA DI TRASMISSIONE: norme igieniche per:**

- Educatore
- Bambino
- Nei momenti della giornata
- Oggetti di uso personale e collettivo
- Igiene degli ambienti

### **CRITERI GENERALI PER LA FREQUENZA IN COMUNITA' DI BAMBINI CON "BISOGNI SPECIALI"**

- Ammissione
- Farmaci
- Dieta speciale
- Alimenti dall'esterno
- Alimentazione con latte materno

### **SORVEGLIANZA - CONSULENZA ALLE MENSE SCOLASTICHE**

- Indicazioni igieniche per il personale di cucina
- Igiene e sicurezza degli alimenti (qualità, manipolazione, conservazione)
- Tabella dietetica e menu: criteri di elaborazione
- Variazioni del menu

#### **Allegati:**

- n. 1 Modulo di autocertificazione relativa allo stato vaccinale
- n. 2 Modulo di autocertificazione di avvenuta terapia
- n. 3 Modulo di richiesta di dieta etica
- n. 4 Modulo di dieta religiosa
- n. 5 Tabella dietetica per bambini 12 - 36 mesi su sei settimane, a variazione stagionale
- n. 6 Indicazioni sul pasto trasportato

# MISURE DI PROFILASSI PER PREVENIRE LA DIFFUSIONE DELLE INFEZIONI NELLA COLLETTIVITÀ

## 1- CONTROLLO DELLA SORGENTE DI INFEZIONE

(CRITERI GENERALI PER AMMISSIONE, ALLONTANAMENTO, RIAMMISSIONE, PRIMO SOCCORSO IN CASO DI FERITE SANGUINANTI)

### 1 A) CRITERI GENERALI PER L'AMMISSIONE IN COMUNITÀ

Per l'ammissione in collettività, è compito del responsabile della struttura verificare la regolare esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie (DPR 20/10/99 n 355). Secondo le disposizioni vigenti, il bambino può essere comunque ammesso alla frequenza scolastica, anche se non in regola con le vaccinazioni obbligatorie: in tali casi il responsabile della scuola è tenuto alla segnalazione all'autorità sanitaria competente (Settore Vaccinazioni Pediatriche - Pediatria di Comunità) tramite l'Assistente Sanitaria referente del Nido.

Per i bambini residenti in Piacenza e provincia, deve ritenersi sufficiente, l'autocertificazione (vedi all.1) da parte del genitore al momento dell'iscrizione (DPR 20/10/98 n 403). Solo nel caso di bambini non residenti, va richiesta la fotocopia del libretto delle vaccinazioni.

Una estesa immunizzazione dei bambini frequentanti le comunità garantisce la migliore protezione contro il diffondersi di epidemie e malattie infettive prevenibili con le vaccinazioni.

Sono obbligatorie in Italia le vaccinazioni contro poliomielite, tetano, difterite, epatite B. Sono inoltre fortemente raccomandate le vaccinazioni contro: pertosse, haemophilus influenzae B, pneumococco, meningococco, morbillo, parotite, rosolia.

### 1 B) CRITERI GENERALI PER L'ALLONTANAMENTO

Lievi indisposizioni sono molto frequenti fra i bambini e la maggior parte di essi non hanno bisogno di essere allontanati a causa delle comuni banali malattie respiratorie o gastrointestinali se di modesta entità.

I bambini con una malattia minore DEVONO essere allontanati quando la malattia:

- impedisca al bambino di partecipare adeguatamente alle attività;
- richieda cure che il personale non sia in grado di fornire senza compromettere la salute e/o la sicurezza degli altri bambini;
- sia trasmissibile ad altri e l'allontanamento riduca la possibilità di casi secondari.

IL BAMBINO PUO' ESSERE ALLONTANATO DIRETTAMENTE DAGLI INSEGNANTI QUALORA PRESENTI:

1. congiuntivite purulenta
2. diarrea (più di 3 scariche liquide in 3 ore)
3. febbre superiore a 37.5° (temperatura ascellare)
4. stomatite
5. vomito (2 o più episodi) (nel piccolo lattante è necessario tener presente la relativamente facile disidratazione)
6. esantemi con febbre o cambiamenti del normale comportamento (torpore, pianto continuo ecc.)
7. difficoltà respiratoria.

Il genitore del bambino allontanato contatterà il medico curante e, al fine della riammissione, indipendentemente dal numero dei giorni di assenza autocertificherà al Responsabile del Servizio di essersi attenuto alle indicazioni ricevute dal medico curante del bambino (vedi all.2).

### **1 C) CRITERI GENERALI DI RIAMMISSIONE**

In base alla circolare regionale N° 9 del 16/07/2015 art.36 non è più richiesto il certificato medico di riammissione. D'altro canto le evidenze scientifiche in materia di malattie infettive e della loro diffusione hanno confermato che il pericolo di massimo contagio è nel periodo d'incubazione e all'esordio clinico e, passati 5 giorni dall'inizio della malattia, raggiunge livelli compatibili con la presenza in collettività. Rimane la necessità di presentazione del certificato qualora lo richiedano misure di profilassi per esigenze di sanità pubblica.

### **1 D) CRITERI GENERALI DI PRIMO SOCCORSO IN CASO DI FERITE SANGUINANTI**

Se un bambino si ferisce, si deve innanzitutto evitare che altri bambini vengano a contatto con il suo sangue. Qualora ciò avvenisse, il bambino deve essere accuratamente lavato con acqua e sapone e quindi disinfettato con un composto dell'ammonio quaternario o simile (es.: Bialcol, Citrosil ...). Tutto ciò vale anche nel caso di contatto con materiale organico (feci, vomito, urina). Il personale che esegue le manovre di primo soccorso deve indossare guanti monouso.

Il materiale utilizzato (cotone, garza ecc....) per il primo soccorso deve essere a perdere, nel caso non lo sia, deve essere ugualmente eliminato. Il tutto deve essere smaltito in contenitori a tenuta stagna non raggiungibile da altri bambini. Qualora oggetti, arredi o superfici fossero contaminati dal sangue questi vanno ripuliti con materiale a perdere e successivamente disinfettati con soluzione di ipoclorito di sodio 1:10 (cc 100 di candeggina + cc 900 di acqua).

Al termine delle varie operazioni di primo soccorso ed eventuale pulizia delle superfici contaminate, il personale, tolti i guanti, deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

## **2 - INTERRUZIONE DELLA CATENA DI TRASMISSIONE**

(CRITERI GENERALI DI IGIENE DELLE PERSONE E DEGLI AMBIENTI)

Il personale addetto alla assistenza di minori della prima infanzia (0-3 anni) deve porre molta attenzione alla propria igiene personale e a quella dei piccoli a lui affidati.

### **2 A) NORME IGIENICHE RIGUARDANTI IL PERSONALE EDUCATORE**

**ABBIGLIAMENTO:**

- Indossare abiti (di utilizzo esclusivo per la struttura) sempre freschi e puliti: tenere a disposizione più cambi
- Indossare abiti comodi, adattabili alle esigenze termiche, privi di parti staccabili
- Non indossare ornamenti (es. collane, bracciali, orecchini...) voluminosi, che possano intralciare i movimenti o rompersi.

**CALZATURE:**

- Indossare calzature (di utilizzo esclusivo per la struttura) comode e lavabili, chiuse almeno nella parte anteriore

#### CAPELLI:

- I capelli lunghi devono essere tenuti raccolti durante la distribuzione e l'assistenza al pasto.
- E' consigliabile tenere comunque sempre raccolti i capelli lunghi anche nello svolgimento delle altre attività.

#### MANI:

- Per l'accurata igiene delle mani, è consigliabile mantenere le unghie corte e ben curate ed evitare anelli alle dita e bracciali ai polsi.
- E' necessario lavare accuratamente le mani diverse volte nella giornata:
  - prima di somministrare il pasto e prima di manipolare il cibo
  - dopo l'utilizzo dei servizi igienici
  - dopo avere soffiato il naso
  - dopo aver tolto i guanti monouso (cambio pannolini, rimozione di liquidi organici, presenza di sangue)
  - ogni volta al bisogno
- E' necessario proteggere le mani dal contatto con materiale organico indossando sempre i guanti monouso (norme obbligatorie di precauzione universale) per:
  - cambiare il pannolino al bambino
  - asportare liquidi organici (sangue, feci, urina, vomito)
  - soccorrere un bambino che sanguina

Dopo aver tolto i guanti, lavare sempre accuratamente le mani.

#### PER PULIRE UNA SUPERFICIE SPORCA DI SANGUE O ALTRI LIQUIDI ORGANICI:

- Evitare il contatto ai bambini
- Indossare i guanti
- Asportare lo sporco con materiale a perdere
- Lavare con detergente
- Poi disinfettare con prodotto clorato
- Raccogliere il materiale in un sacchetto impermeabile, chiuderlo e gettarlo in un contenitore chiuso non raggiungibile dai bambini
- Dopo aver tolto i guanti, lavare accuratamente le mani e disinfettarle.

#### FUMO

- E' vietato fumare nei locali dove soggiornano i bambini
- Tuttavia, fumare lontano dai bambini non è sufficiente a proteggerli completamente: l'esalazione di fumo permane nel respiro per altri 2-3 minuti e sugli abiti si depositano sostanze nocive che il bambino può respirare. Perciò, prima di rientrare in sezione, è opportuno:
  - attendere qualche minuto
  - lavare le mani
  - cambiare gli indumenti se impregnati di fumo

## 2 B) IGIENE DEL BAMBINO

### LA PULIZIA DELLE MANI

Si effettua con acqua e sapone liquido contenuto in apposito dispenser. E' necessario lavare le mani:

- prima del pasto
- dopo l'espletamento dei bisogni fisiologici
- ogni volta al bisogno.

Si asciuga con salviettina monouso a perdere.

- Rischi connessi a una pratica igienica non corretta: malattie a trasmissione oro-fecale (diarree, salmonella, parassiti, epatite A)

## LA PULIZIA DEL VISO

Si effettua, al bisogno, con acqua e sapone liquido contenuto in apposito dispenser:

- dal viso alle mani (se svolto dall'adulto);
- dalle mani al viso (se svolto dal bambino). Si asciuga con salviettina monouso a perdere.

- Rischi connessi a una pratica igienica non corretta: trasmissione di congiuntiviti, malattie esantematiche ed infezioni delle prime vie aeree.

## IGIENE ORALE

Si garantisce ai bambini portatori di apparecchio ortodontico, sotto il controllo di un adulto; dopo l'uso lo spazzolino va sciacquato e posto in contenitore singolo ben aerato.

## LA PULIZIA DEL NASO

Va effettuata con fazzolettini di carta a perdere:

- usare il fazzoletto per una sola volta e per un solo bambino;
- non lasciare il fazzoletto esposto all'aria o appoggiato su superfici;
- porre il fazzoletto in contenitori chiusi apribili a pedale e rivestiti internamente con plastica.
- Rischi connessi a una pratica igienica non corretta: malattie a trasmissione respiratoria o esantematiche.

## IL CAMBIO DEL PANNOLINO

Il pannolino va cambiato nei momenti collettivi e ogni volta al bisogno. Un cambio regolare contribuisce a ridurre dermatiti e arrossamenti. La pulizia del bambino al cambio deve seguire regole precise:

1. Utilizzare un nuovo paio di guanti monouso per ogni bambino.
2. Coprire la superficie del fasciatoio con un nuovo lenzuolino monouso per ogni bambino.
3. Lavare il bambino, se possibile, direttamente sotto l'acqua corrente, a temperatura adeguata (verificare sempre la temperatura dell'acqua provandola con la mano prima di usarla per lavare il bambino); fare attenzione che l'acqua scorra dal davanti all'indietro, soprattutto nelle femmine, per evitare il diffondersi di agenti infettivi e quindi l'instaurarsi di infezione delle vie urinarie.



4. Utilizzare per il lavaggio sapone liquido contenuto in appositi dispensari (ad es. Infasil, Saugella ecc. ...) e salviette a perdere (si sconsiglia l'uso di spugne o di manopole di spugna per la pulizia del bambino).
5. Asciugare accuratamente con salviettine monouso.
6. Al bisogno, può essere applicato un sottile strato di crema protettiva.

#### SE, DURANTE IL CAMBIO:

- Si verifica rottura dei guanti: l'operatore deve subito lavare accuratamente le mani con acqua e sapone e poi disinfettarle.
- Si sporca la superficie del fasciatoio: detergere e poi disinfettare (vedi norme per lo sporco organico) prima di utilizzarlo per un altro bambino.

#### AL TERMINE DEL CAMBIO:

- Dopo avere tolto i guanti, l'operatore deve lavare le mani accuratamente con acqua e sapone.
- Smaltire correttamente il materiale usato (guanti, lenzuolini, pannolini) in contenitori chiusi con apertura a pedale e rivestiti internamente con plastica. Il materiale a perdere non deve essere appoggiato a terra o sui piani di lavoro.
- I lavandini, usati per la pulizia dei bambini, devono essere lavati giornalmente e ogni volta quando sporchi di feci.
- Qualora vengano utilizzati pannolini riciclabili (cotone etc) questi devono essere riposti in un contenitore apposito e personale per ogni bambino e riconsegnati ai genitori all'uscita.
- Rischi connessi a una pratica igienica non corretta: malattie a trasmissione oro- fecale (diarree, salmonella, epatite A, parassitosi).

## 2 C) IGIENE NEI DIVERSI MOMENTI DELLA GIORNATA

Durante i diversi momenti della giornata e le varie attività, l'educatore deve sempre porre attenzione all'igiene e alla sicurezza dei piccoli.

#### IN SALONE E SEZIONE:

- Nella sezione lattanti, dove i bambini gattonano, il cambio delle calzature o l'uso di soprascarpe è tassativo per chiunque entri e sostenga nella sezione, ad esempio i genitori durante il periodo dell'inserimento.
- E' consigliabile che i bambini indossino calzature comode e lavabili da utilizzare esclusivamente durante la permanenza al Nido.
- E' consigliabile che i bambini indossino un abbigliamento comodo, adattabile alle esigenze termiche e privo di elementi potenzialmente pericolosi (piccole parti staccabili)
- E' sempre necessaria una attenta sorveglianza affinché non vi siano oggetti o elementi pericolosi per ingestione/inalazione o traumatismi.
- E' necessario evitare che i bambini abbiano contatto con qualsiasi secrezione organica (feci, urine, sangue, vomito...).

#### IN BAGNO:

- Evitare che i bambini giochino con il water, con il contenitore dei pannolini e asciugamani usati e con il sapone.
- Evitare che nei bagni vi siano materiali di pulizia, detersivi e disinfettanti.
- Se sporchi, i w.c. vanno ripuliti adeguatamente prima di essere usati da altri bambini (norme

per le secrezioni organiche: lavaggio, disinfezione).

- Si sconsiglia l'uso di vasini in plastica, che andrebbero lavati e disinfettati ogni volta.
- Verificare che il bambino lavi le mani prima di uscire dal bagno.

#### IN MENSA:

- Durante la distribuzione e l'assistenza al pasto, il personale deve evitare di toccare il cibo con le mani (utilizzare posate, pinze ecc.). I capelli, se lunghi, devono essere raccolti.
- Il personale ausiliario addetto alla distribuzione del pasto deve indossare un copricapo che raccolga in maniera adeguata i capelli ed un camice adibito esclusivamente allo scopo (è utile che sia differenziato come colore da quello usato per le pulizie).
- Ogni bambino deve avere il suo tovagliolo.
- Non devono avvenire scambi di posate o bicchieri.
- Le posate che cadono per terra vanno sostituite con posate pulite.
- La somministrazione di liquidi fuori pasto va fatta con bicchieri monouso.
- Non devono essere somministrati alimenti non previsti dalla tabella dietetica o da diete certificate.

#### IN DORMITORIO:

- Il lettino (o brandina) deve essere personale.
- Se possibile, le brandine non vanno accatastate. Se si rende necessario accatastarle, bisogna riporre ogni volta la biancheria in un sacco personale.
- La biancheria va cambiata settimanalmente e al bisogno.
- Anche durante le ore del sonno deve essere mantenuta una attenta vigilanza per cogliere tempestivamente eventuali necessità dei bambini ed intervenire prontamente in caso di malessere. Pertanto l'ambiente deve essere favorevole a sonno, silenzioso, con luminosità ridotta ma tale da consentire di sorvegliare anche visivamente i bambini.

## 2 D) IGIENE DEI PIU' COMUNI **OGGETTI** DI USO PERSONALE E COLLETTIVO

#### PULIZIA E CONSERVAZIONE DEL CIUCCIO

- Il ciuccio deve essere ad uso esclusivo nella struttura (si sconsiglia di trasportarlo a domicilio, si sconsiglia di conservare il ciuccio negli armadietti).
- Giornalmente sterilizzare i ciucci (dopo accurato lavaggio sotto acqua corrente) in un contenitore con soluzione Milton per almeno 1 ora. Si consiglia di procedere a questa operazione nella fascia oraria del primo mattino, ad es. dalle 7.30 alle 9.00 in modo che all'arrivo dei bambini i ciucci siano disponibili.
- La soluzione Milton va rinnovata ogni 24 ore.
- Durante la giornata, conservare ogni ciuccio in un contenitore singolo, preferibilmente di vetro, da lavare quotidianamente in lavastoviglie.
- Durante la giornata, ogni volta che il ciuccio sia stato utilizzato, oppure se cade sul pavimento o se appoggiato su altra superficie, lavarlo accuratamente sotto acqua, corrente prima di riporlo nel contenitore singolo.
- E' compito dell'operatore prestare attenzione che i bambini non si scambino i ciucci.
- Se possibile, scoraggiare l'uso del ciuccio: è dimostrato che il ciuccio favorisce il diffondersi di malattie infettive (malattie a trasmissione respiratoria, infezioni del cavo orale, stomatiti), oltre a facilitare l'insorgenza di deformità del palato e malformazioni dell'arcata dentaria e, infine, dipendenza psicologica.

## GIOCATTOLI

Limitare l'uso di giocattoli di stoffa, peluche e simili e in ogni caso sottoporli sistematicamente a lavaggio in lavatrice.

Privilegiare giocattoli lavabili che possano al bisogno essere sottoposti anche a disinfezione per immersione in soluzione Milton (quelli di piccole dimensioni e più facilmente contaminati da saliva) o per contatto con soluzione disinfettante (soluzione di ipoclorito di sodio allo 0.5%) quelli di più grandi dimensioni.

## TERMOMETRO

La temperatura va misurata a livello ascellare.

Dopo l'uso, utilizzare una soluzione disinfettante per pulire il termometro.

## PETTINE

E' preferibile non usarlo (se l'uso viene ritenuto necessario, il pettine deve essere strettamente personale e lavato settimanalmente con acqua e sapone}.

## 2 E) IGIENE DEGLI AMBIENTI

### INGRESSO

Per limitare l'apporto dall'esterno, tramite la suola delle calzature, di sporcizia ed eventuali materiali organici, all'entrata di ogni plesso deve essere posto uno zerbino metallico a maglie di notevoli dimensioni. Vanno evitati zerbini a spazzola.

Per chi transita in sala lattanti, è tassativo il cambio delle calzature o l'uso di sovra scarpe.

E' da evitare il transito dei passeggini ad eccezione di quelli per bambini diversamente abili.

### LIVELLI DI INTERVENTO

Per mantenere l'igiene degli ambienti è necessario definire con precisione i livelli di intervento che devono essere attuati.

- a) **PULIZIA:** Rimozione meccanica dello sporco e del materiale organico (pulizia a secco, pulizia a umido).
- b) **DETERSIONE O SANIFICAZIONE:** Eliminazione dello sporco da superfici, attrezzature ecc. ... tramite pulizia a umido con aggiunta di detergenti che solubilizzano lo sporco e riducono il numero di contaminanti.
- c) **DISINFEZIONE O SANITIZZAZIONE:** Metodica da applicarsi se necessaria, tramite l'utilizzo di disinfettanti atti a ridurre la carica microbica a livelli di sicurezza. Nessun disinfettante agisce su superfici sporche: è sempre necessario che la disinfezione sia preceduta da un'accurata deterzione.

Gli interventi di routine nelle collettività devono essere limitati ai punti A e B. La disinfezione generale degli ambienti va effettuata solo occasionalmente e/o per motivi contingenti (pulizie straordinarie, presenza in collettività di specifiche malattie infettive ecc. ...) su disposizione dell'autorità sanitaria.

### METODOLOGIE OPERATIVE

- In caso che la gestione delle pulizie degli ambienti sia affidata in appalto ad una ditta specializzata, il capitolato deve prevedere la disciplina tecnico esecutiva con:
  - indicazioni sulla tipologia di intervento in base alla suddivisione delle varie aree

- frequenza degli interventi
- fasce orarie di intervento
- indicazioni sui metri quadrati da pulire
- protocollo per aree di intervento
- calendari di verifica e relative schede.
- Tutti gli strumenti (panni spugna, stracci di stoffa ecc. ...) devono essere diversificati a seconda degli ambienti (utile può essere l'uso di strumenti di diverso colore per ogni ambiente).
- Al termine della pulizia giornaliera è indispensabile lavare accuratamente il materiale, riporlo negli appositi armadi o ripostigli chiusi stendendo i panni spugna o di stoffa in modo che possano asciugarsi.
- Rispettare scrupolosamente la diluizione e/o la quantità dei detergenti indicati dalla ditta produttrice utilizzando appositi misurini.
- Il disinfettante per essere efficace deve essere usato su superfici già pulite.

#### DETERGENTI E DISINFETTANTI CONSIGLIATI (indicazioni generali)

- detergente multiuso a schiuma frenata (pavimenti, superfici piastrellate ecc. ...)
- detergente per vetri senza ammoniacca (vetri)
- detergente liquido cremoso microabrasivo a liberazione di cloro (lavabo, wc ecc. ...)
- detergente liquido ad alto potere sgrassante (cappe aspiranti, forni)
- candeggina.

# CRITERI GENERALI PER LA FREQUENZA IN COMUNITA' DI BAMBINI CON "BISOGNI SPECIALI"

## AMMISSIONI

La frequenza alle collettività è un diritto di ogni bambino anche al di fuori della scuola dell'obbligo (Legge 104 del 5.2.1992). Per rendere fruibile la struttura a minori con "bisogni speciali" è però necessario affrontare soluzioni organizzative e/o gestionali, tali per cui è indispensabile che i sanitari della Pediatria di Comunità conoscano tali esigenze con un certo anticipo, per potersi attivare.

E' pertanto necessaria una breve relazione sanitaria, da parte del medico curante, sullo stato di salute del bambino, che permetta l'evidenziazione di quei "bisogni speciali" soprariportati.

## SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI

Di norma la somministrazione di farmaci non è permessa all'interno delle collettività infantili. Casi particolari (es. terapie continuative indispensabili o terapie previste per eventuali situazioni di emergenza) sono ammessi previa richiesta motivata dal medico curante da sottoporre alla vidimazione del pediatra di comunità, che valuterà le possibilità di esecuzione della terapia in ambito scolastico e concorderà con il personale scolastico le modalità di somministrazione del/i farmaco/i ( "Linee di indirizzo per la definizione di intese provinciali inerenti la somministrazione di farmaci a minori in contesti extra-familiari, educativi o scolastici, in Emilia Romagna". Protocollo provinciale del marzo 2015).

## DIETE SPECIALI

Di norma devono essere seguite le tabelle dietetiche in vigore nella struttura e non sono normalmente ammessi per uso collettivo cibi portati dall'esterno.

Sono ammesse diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari (es. allergie, malassorbimenti intestinali ecc.). In tale caso il medico curante deve farne richiesta motivata specificando la diagnosi e l'elenco dettagliato degli alimenti da escludere e il periodo di tale dieta speciale.

I problemi di "gusto" o non accettazione da parte del bambino non rientrano nelle richieste di dieta speciale e seguono un diverso percorso.

Diete particolari dettate da motivi non sanitari (religiosi, filosofici, ecc. ...) saranno ' consentite qualora siano compatibili con la normale gestione della mensa scolastica (in caso contrario sarà data facoltà ai genitori di ritirare il bambino per il pasto):

- per le diete vegetariane la richiesta della famiglia deve riportare le firme di entrambi i genitori e deve pervenire corredata dalla sottoscrizione del Curante, al fine di tutelare il bambino rispetto ad una dieta carente di nutrienti non compatibile con un normale accrescimento (vedi all. 3 "Dieta Etica").
- per le diete religiose, che non comportino carenze nutritive, non occorre la sottoscrizione del Curante, ma solo la richiesta dei genitori corredata dalle rispettive firme (vedi all. 4 Dieta Religiosa). Il percorso diventa però uguale a quello della dieta vegetariana, nel caso in cui le restrizioni siano sovrapponibili (vedi all. 3 "Dieta Etica").

## PERCORSO PROTETTO DIETE SPECIALI INDICAZIONI GENERALI

### APPROVVIGIONAMENTO

I genitori e le Amministrazioni Comunali in accordo fra di loro individueranno le modalità di fornitura dei prodotti dietetici occorrenti alla preparazione del pasto.

Ad esempio per quanto riguarda, la malattia celiaca, gli alimenti impiegati non devono contenere elementi anche solo in traccia di derivati di frumento, farro, orzo, segale o di amidi quali ad es. malto ecc, che possono essere presenti ad. es. anche in alcuni prosciutti cotti, yogurt al malto, lievito, caramelle, come specificato dai prontuari specifici dell'Associazione.

### PREPARAZIONE

La preparazione deve occuparsi della corretta esecuzione ed attuazione della dieta.

La manipolazione, cottura e porzionatura, soprattutto nel caso di bambini celiaci o in caso di altre gravi allergie deve effettuarsi separatamente, utilizzando piani di lavoro ed attrezzi a parte, (robot, affettatrici, grattugie, recipienti, pentole) camice e mani dell'operatore perfettamente puliti escludendo ogni contatto con alimenti contenenti glutine per evitare contaminazioni crociate, anche attraverso le stesse mani dell'operatore. Per questa ragione è opportuno effettuare la preparazione delle diete speciali all'inizio della lavorazione con mani, camici e attrezzi perfettamente puliti.

L'aspetto organizzativo deve essere tale da garantire, anche a fronte di assenza o sostituzione del personale addetto al servizio o educatore, la corretta esecuzione della dieta e della sua distribuzione.

Le cucine terranno nota dei bambini con dieta speciale e giornalmente provvederanno a rilevarne la presenza, inoltre la cucina esporrà un prospetto ben visibile delle classi e dei bambini con i relativi alimenti da escludersi ed il responsabile del servizio dovrà preoccuparsi dell'avvenuto passaggio di consegne.

### DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Il cibo dovrà essere confezionato in appositi contenitori a parte forniti di etichetta, con indicazione ben visibile della sezione o classe e del nominativo del bambino e dovrà essere servito avendo la precedenza assoluta rispetto agli altri pasti. La distribuzione deve essere effettuata sempre dalle persone designate a fornire la dieta. La cuoca o chi per essa, deve provvedere all'aspetto organizzativo ed accertarsi anche a fronte di assenze e sostituzione del personale, che avvenga un corretto passaggio di consegna.

Il personale deve avere la certezza dell'assegnazione del vassoio al bambino designato. Anche tra educatori ci sarà il passaggio di consegna per i bambini con bisogno di dieta speciale allo scopo di tutelare il bambino affetto da patologia; essi devono accertarsi della corretta consegna del pasto. E' da evitarsi accuratamente l'ingestione dei cibi vietati vigilando durante la loro somministrazione e in tutte le occasioni di consumo di cibo; affinché i bambini non si scambino cibi, piatti, bicchieri, posate o che, giocando, tracce di , farina o briciole di pane finiscano nel piatto, sul bicchiere, sulle mani, sul corpo del bambino interessato con discreta probabilità quindi di essere ingeriti. Anche gli educatori presenti ai pasti o in occasioni di merende, feste, gite, momenti conviviali, devono accertarsi della corretta consegna del pasto.

## ALIMENTI PROVENIENTI DALL'ESTERNO

In ottemperanza al Decreto Legislativo 155/1997 le cucine per la preparazione del pasto seguono al loro interno procedure di autocontrollo igienico e norme atte ad interrompere la catena di trasmissione delle malattie a trasmissione oro-fecale, che vanno dall'igiene del personale a quella degli alimenti: non possono pertanto farsi garanti di cibi portati dall'esterno.

In considerazione di ciò, e dell'aumento considerevole delle richieste di diete speciali legate ad importanti motivi di salute, con necessità di attenta sorveglianza da parte dell'educatore (non solo al momento del pasto, ma durante tutto il periodo della frequenza al nido), viene sconsigliata l'introduzione dall'esterno di alimenti a consumo collettivo in occasione di compleanni, feste, ricorrenze.

In situazioni eccezionali in cui vengano comunque ammessi cibi dall'esterno, devono essere rigorosamente rispettate le seguenti raccomandazioni:

- 1) Utilizzare prodotti di pasticceria secca o comunque senza l'utilizzo di panna o creme, provenienti da laboratori autorizzati in possesso cioè di quei requisiti di etichettatura, (il D.LGS 114/2006), tracciabilità ed applicazione dell'H.A.C.C.P. che li rendono igienicamente più sicuri per il consumo all'interno di Comunità infantili o scolastiche.
- 2) Il consumo del prodotto deve essere limitato al solo giorno di festa, evitando di conservare ulteriormente i cibi in ambienti non adatti e con modalità inappropriate.
- 3) I genitori dovrebbero essere preventivamente informati della distribuzione di cibi non previsti dal menu in vigore.

## ALIMENTAZIONE CON LATTE MATERNO

Nei Nidi per l'Infanzia deve essere valutata la possibilità per i bambini di nutrirsi con latte materno, riconosciuto come l'alimento ideale nei primi mesi di vita.

Presupposto essenziale del servizio è la garanzia di rispettare procedure di trasporto, conservazione e preparazione igienicamente corrette:

Il biberon, trasportato in borsa termica, deve essere consegnato dalla madre agli operatori del nido  
Presenza di etichetta con indicati:

- nome e cognome del bambino
- data e ora della raccolta
- data e ora ultima per l'utilizzo (72 ore se latte fresco refrigerato a + 4°C; 24 ore dallo scongelamento, se latte congelato)

L'etichetta deve essere applicata in parte sul coperchio ed in parte sul contenitore

Il biberon va conservato in frigorifero in un apposito contenitore chiuso, separato dagli altri alimenti, avendo particolare attenzione al rispetto delle temperature (temperatura del frigorifero: + 2 - + 4°C; riscaldato a 37°C in scaldabiberon prima dell'utilizzo il latte rimasto dopo la poppata va eliminato.

# **SORVEGLIANZA - CONSULENZA ALLE MENSE SCOLASTICHE**

## **INDICAZIONI IGIENICHE PER IL PERSONALE DI CUCINA, GLI AMBIENTI E GLI ALIMENTI**

### **NORME IGIENICHE RIGUARDANTI IL PERSONALE DI CUCINA**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione dei pasti e servizio ai tavoli è uno degli anelli più importanti della catena di trasmissione e diffusione dei microrganismi patogeni; per tale motivo, al di là degli obblighi di legge per i libretti sanitari, le norme igieniche personali devono essere rigorose e seguite scrupolosamente:

- Indossare sempre coprivate e copricapo che raccolga in maniera adeguata i capelli.
- Per consentire l'accurata igiene delle mani, mantenere le unghie corte e ben curate, evitare in servizio l'uso di anelli.
- Lavare sempre accuratamente le mani: a) prima di manipolare gli alimenti; b) nel passare dalla manipolazione di un alimento ad un altro; c) dopo essere stati in bagno; d) dopo essersi soffiati il naso; e) prima e dopo aver servito il pasto ai bambini.
- Evitare, se possibile, di toccare con le mani i cibi, utilizzando invece pinze, forchettoni, ecc...
- In caso di ferite, abrasioni, foruncoli, la parte lesa, se esposta, deve essere coperta con cerotti o simili; se tali lesioni interessano le mani devono essere utilizzati guanti a perdere. In questo ultimo caso è bene chiedere consigli al personale sanitario sulla opportunità di un allontanamento fino a guarigione.

### **CRITERI GENERALI PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI**

- MANIPOLAZIONE
- CONSERVAZIONE

#### **LA MANIPOLAZIONE**

Con la manipolazione degli alimenti possono essere facilmente diffusi microrganismi sia già presenti nell'alimento (es. salmonelle nelle interiora di animali) che portati dall'esterno (es. mani sporche dell'operatore).

Per interrompere la catena di trasmissione è indispensabile attenersi a scrupolose norme igieniche che di seguito verranno schematicamente ricordate:

1. i piani di lavoro per la preparazione degli alimenti devono essere nettamente separati dalle zone di lavaggio dei prodotti per evitare che alimenti contaminati all'origine contaminino cibi già puliti
2. gli alimenti facilmente contaminati all'origine devono essere accuratamente puliti e lavati (verdure, frutta ecc. ...)
3. evitare l'uso di utensili o macchine operatrici per più alimenti, dopo ogni alimento devono essere accuratamente lavati prima del loro reimpiego per altri alimenti (es. frullatore, coltelli ecc. ...)
4. dovendo utilizzare lo stesso piano di lavoro per alimenti diversi, questo va accuratamente pulito e lavato prima di essere utilizzato per un altro alimento
5. passando dalla manipolazione di un alimento ad un altro è necessario lavarsi accuratamente le mani o cambiare i guanti.



## LA CONSERVAZIONE

La conservazione degli alimenti prima e/o dopo la manipolazione è altrettanto importante per evitare la diffusione di microrganismi patogeni per cui in questo caso ci si deve attenere a norme igieniche precise e rigorose che verranno schematicamente riassunte:

1. Evitare che i cibi possano essere contaminati da insetti (in particolare mosche) e/o roditori. Tali misure di controllo devono basarsi su mezzi di protezione fisici degli ambienti (zanzariere, schermi protettivi degli scarichi ecc. ...).
2. Per gli alimenti deperibili deve essere mantenuta con accuratezza la catena del freddo (latte, yogurt ecc. ...).
- 3) Gli interni dei frigoriferi devono essere frequentemente puliti e devono essere nettamente separati tra loro gli alimenti tenendo conto sia delle specifiche temperature di conservazione, sia di evitare contatti fra cibi già cotti e/o pronti e alimenti ancora da preparare o da consumare crudi.
- 4) Le materie prime in attesa di lavorazione e i cibi già preparati devono essere conservati a temperature adatte ad evitare la moltiplicazione dei microrganismi in specifico:
  - i piatti pronti da consumare caldi devono essere mantenuti a temperature superiori a 65°C;
  - le materie prime in attesa di lavorazione, i cibi che dovranno subire in un secondo momento la cottura e quelli già pronti da consumare freddi devono essere conservati alle temperature idonee raccomandate per ogni categoria di alimento 'deperibile' (v. D.lgs. 155/97):

<i>Prodotti congelati e surgelati</i>	<i>da -18°C in meno</i>
<i>Gelati e simili</i>	<i>da -14° a -12°C</i>
<i>Prodotti lattiero-caseari</i>	<i>da + 2° a + 4°C</i>
<i>Uova</i>	<i>in dispensa al fresco o in frigorifero in contenitore coperto</i>
<i>Game e pollame</i>	<i>da -1° a + 4°C</i>
<i>Frutta e vegetali</i>	<i>+8°C</i>

- 5) devono essere attentamente controllate le date di scadenza degli alimenti

## MENU

### Criteri di formulazione dei menù

I menù formulati dalle dietiste si basano sui seguenti criteri:

- **applicazione dei L.A.R.N.** (linee guida per una sana alimentazione italiana) elaborate dall'I.N.R.A.N. in cui si indicano quali e quanti nutrienti sono necessari per garantire un armonioso sviluppo e la proposta di un modello di comportamento alimentare che possa garantire un buono stato di nutrizione, protettivo della salute e realizzabile nel , quadro della tradizione alimentare del nostro Paese.
- **età:** i menù vengono formulati in base all'età stabilendo quali e quanti alimenti, tipo di preparazioni e cottura siano più idonei; vengono fornite altresì grammature indicative di singoli alimenti, rapportati alle fasce di età .
- **varietà:** i menù si ispirano a principi di estrema varietà per garantire in modo semplice e sicuro l'apporto di tutte le sostanze nutritive necessarie e ridurre il rischio legato ad abitudini alimentari monotone, che favoriscono nel tempo squilibri nutrizionali.
- **gusto:** attraverso la varietà dei cibi il bambino può sperimentare gusti nuovi, forse sconosciuti, moltiplicare le sue esperienze che contribuiscono alla formazione del gusto ed a un rapporto equilibrato con il cibo.

- **gradevolezza:** il pasto per essere consumato e non rifiutato dagli utenti ha come requisito fondamentale la gradevolezza; le preparazioni devono essere in possesso delle idonee caratteristiche organolettiche e di confezionamento.
- **tradizione:** introduzione di piatti tipici locali (quali lasagne, polenta etc.) come segno di continuità dell'identità culturale legata alle tradizioni e al territorio.
- **Stagionalità:** rispetto della stagionalità dei prodotti intesa come utilizzo pressoché totale di frutta e verdura di stagione, di menù differenziati autunno-inverno e primavera- estate. La preferenza viene data ai prodotti stagionali anche in considerazione della loro maggior salubrità. Infatti tali prodotti in genere sono meno trattati rispetto a quelli coltivati in serra.
- **qualità** delle materie prime: a tutela di una maggior salubrità degli alimenti, somministrati ad una fascia debole quale quella in età evolutiva, si ritiene che i prodotti oltre ad essere in possesso, dei parametri minimi forniti dalla legge, debbano fornire ulteriori garanzie quali la **qualità certificata:** produzioni biologiche, produzioni integrate, produzioni tipiche: O.O.C. , O.O.P. , I.G.P. , A.S. Questi prodotti subiscono infatti maggiori controlli e verifiche e seguono regole e disciplinari di produzione appositi.
- **origine nazionale:** sui prodotti ortofrutticoli freschi l'origine nazionale consente una maggior freschezza, maggiore tracciabilità del produttore e del luogo di origine e di solito un minor uso di sostanze di superficie usati come antimicotici e conservanti.
- **tracciabilità:** la tracciabilità degli alimenti è ora prevista per legge, talvolta si rendono necessarie eventuali richieste supplementari di documentazioni attestante l'origine al fine di fornire ulteriori garanzie.
- **O.G.M.** (organismi geneticamente modificati): non vengono impiegati alimenti contenenti O.G.M.
- **modalità e confezionamento del pasto:** consulenza e monitoraggio sulla corretta esecuzione delle ricette, confezionamento, cotture e presentazione dei piatti. Il confezionamento del pasto a partire dal prodotto fresco deve avvenire in giornata Aspetti nutrizionali: vengono fornite ulteriori specifiche merceologiche per l'acquisto delle materie prime occorrenti alla produzione del pasto.

### Composizione del Menù

I menù sono articolati su **4** settimane in modo da garantire una buona varietà degli alimenti somministrati e vengono applicati nei nidi secondo le seguenti modalità:

- **carne:** è servita in media 1-2 gg. la settimana di cui 1-2 volte carne rossa e per il resto carni bianche (pollo, tacchino).
  - **pesce:** il suo impiego è previsto 1 volta a settimana.
  - **uova:** costituiscono una valida alternativa alla carne (sono anch'esse ricche di proteine ad alto valore biologico e di ferro), e sono inserite per lo più in preparazioni quali frittate, polpette, polpettoni.
  - **formaggio:** compare non più di 3-4 gg. ogni 4 settimane poiché viene già utilizzato in alcuni casi come sostituzione del giorno nel caso che il bambino non abbia consumato il pasto.
- Compagno anche** preparazioni come crocchette di patate, o polpette primavera, tortini salati, in cui vengono impiegate uova, formaggio e vegetali che costituiscono un'alternativa valida alle semplici uova o formaggio e risultano essere gradite ai bambini.
- Il pesce ruota, come altre preparazioni nell'arco delle quattro settimane, su giorni J differenti, e non viene proposto esclusivamente il venerdì, ciò per evitare nei limiti del possibile un menù troppo ripetitivo per chi rientra al pomeriggio in giorni fissi.
- **legumi:** vengono proposti 3-4 volte nelle 4 settimane per abituare i bambini a gustare questo prezioso alimento ricco di proteine, vegetali, ferro, calcio e ovviamente privo di colesterolo e grassi

animali; essi opportunamente associati a cereali quali pasta, orzo, riso ecc., offrono per la combinazione dei loro aminoacidi, proteine di buon valore nutritivo.

- **verdura:** viene impiegata quasi esclusivamente fresca ; vengono preparate una o più verdure come contorno al secondo piatto o associate al 1° piatto, anche sotto forma di insalate miste o teglie miste di verdure gratinate al forno. L'utilizzo di verdura fresca è naturalmente gradita anche ai piccoli utenti. Le verdure crude, infatti, riscuotono più successo presso i bambini rispetto a quelle cotte, probabilmente in parte anche per la loro consistenza; inoltre hanno il vantaggio di possedere un contenuto di vitamine e sali minerali più alto di quelle cotte. Grande attenzione viene data alla stagionalità dei prodotti evitando così l'uso sistematico di vegetali coltivati in serra, meno consigliati per i trattamenti intensivi in cui sono sottoposti. Le verdure surgelate vengono impiegate limitatamente ad alcune varietà (piselli, fagioli, spinaci, erbe, fagiolini, minestrone) sono usati in prevalenza nelle minestre, minestrone, passato e paste (ad esempio spinaci) e come contorno in alcuni giorni. In ogni caso verdure quali le zucchine, finocchi, carote, cavolo, broccoli, verza, peperoni, melanzane, patate, zucca etc., vengono preparate al fresco per garantire al meglio i loro caratteri nutritivi ed organolettici. L'utilizzo di un'ampia gamma di ortaggi oltre a consentire la varietà delle preparazioni permette ai bambini di ampliare il loro campo di esperienze gustative.
- **frutta:** viene rispettato il criterio della stagionalità, anche se ciò può comportare in alcuni periodi dell'anno una certa monotonia.  
Vengono utilizzati prevalentemente mele, pere, banane, mandaranci, arance, kiwi, fragole, uva, melone, susine, prugne, pesche, albicocche. La frutta è gradita ai bambini soprattutto se consumata al di fuori del pasto. Già da anni, soprattutto nei Nidi e nelle Scuole dell'Infanzia, ma anche nelle Primarie viene somministrata ai bambini nella mattinata anziché a fine pasto, anche perché, già sazi, tendono a non consumarla. In questo modo essi imparano ad apprezzare la frutta evitando così inoltre a metà mattina un appesantimento eccessivo con merende troppo ricche che possono compromettere un'adeguata assunzione del pasto di mezzogiorno.
- **paste,** riso, piatti della tradizione: sono presenti in brodo di carne o vegetale, con verdure, in passato di verdura, al pomodoro con ragù, al pesto, risotti e come piatti unici quali lasagna ecc. Inoltre è presente la pizza.
- **cereali:** l'impiego di cereali (alternativi a pasta, riso e pane) è piuttosto scarso all'interno del menù anche perché poco utilizzati a livello locale.

TABELLA DIETETICA PROGRAMMATA SU QUATTRO SETTIMANE (vedi all. 5)

## CRITERI IGIENICO-NUTRIZIONALI PER LA FORMULAZIONE DEI MENU NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

### FORMAGGI

Freschi: solo se prodotti con latte pastorizzato

Stagionati: solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni

### SALUMI

Salumi interi: solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni

Evitare insaccati di carne cruda macinata

Escludere la coppa dal menu Nidi e Materne

### CARNI

Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.

Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpettoni, crocchette di pesce, salsa verde, bruschette vegetali...) possono essere ammesse solo se preparate da prodotto fresco e consumate in giornata.

### UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).

### SURGELATI E CONGELATI

Evitare i cibi congelati e surgelati ad eccezione di alcune verdure e pesci: legumi, spinaci, fagiolini, nasello, merluzzo, platessa, sogliola.

### INSALATA DI PESCE

Solo se costituita da ingredienti sottoposti a cottura, evitando crostacei e molluschi.

### PRIMI PIATTI

Paste ripiene: evitare le paste ripiene quali tortelli e tortellini freschi o congelati provenienti da laboratori esterni per i rischi sanitari ad essi collegati, tranne che in occasioni eccezionali in cui la cucina prepari direttamente ed internamente a partire da materie prime fresche. Brodi di verdura: è necessario puntualizzare che i brodi "vegetali" devono essere brodi con verdure fresche in pezzi o passate.

### DESSERT

Il dessert a fine pranzo viene ritenuto inopportuno dal punto di vista nutrizionale, salvo particolari situazioni a carattere sporadico.

### VARIAZIONI CONSENTITE DEL MENU

In relazione alla necessità di apportare alcune modifiche al menù aziendale e in considerazione di alcune esigenze specifiche è opportuno tenere presente quanto segue:

- è possibile scambiare i giorni tra di loro all'interno di una stessa settimana sostituendo i menù tra di loro complessivamente (1° piatto, 2° piatto e contorno) senza ulteriori modifiche.
- è possibile scambiare le verdure previste per difficoltà relative agli approvvigionamenti

- è possibile applicare una certa flessibilità per il contorno di verdura ed alcune verdure contenute nei primi piatti in considerazione della variabilità stagionale
- è possibile cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (ad esempio vitellone come tritato, spezzatino, arrosto; oppure pollo come scaloppine, bocconcini, fusi), secondo le esigenze specifiche, rispettando però una giusta varietà delle preparazioni e criteri di sicurezza alimentare
- Le variazioni sopracitate possono essere applicate autonomamente e quindi non comunicate, in quanto non apportano cambiamenti significativi dal punto di vista nutrizionale, al menù in vigore.

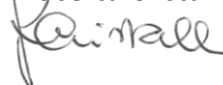
**INDICAZIONI SUL PASTO TRASPORTATO (vedi all. 6)**

Carpaneto Piacentino, 19 maggio 2016

AZIENDA USL - Distretto di Levante  
Il Direttore delle Cure Primarie  
Dott. Giovanni Tamarri

COMUNE DI CARPANETO PIACENTINO  
Il Responsabile del Servizio Scuola Cultura e Sport

*Roberta Cristalli*



**AUTOCERTIFICAZIONE RELATIVA ALLO STATO VACCINALE**

La/il sottoscritto .....  
Nata/o a ..... il .....  
residente a ..... CAP .....  
Via /piazza..... N. ....  
In qualità di ..... del minore .....  
nato a ..... il .....

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000

**DICHIARA**

**di aver sottoposto il proprio figlio/a alle seguenti vaccinazioni:**

Antipolio ☐      Antitetanica ☐      Antidifterica ☐      Antipertossica ☐      Antiepatite B ☐  
Antipneumococcica ☐      Antirotavirus ☐      Altro (specificare)-----

☐ **Di non averlo/a sottoposto/a a nessuna vaccinazione**

Addì, .....

\_\_\_\_\_  
Firma del dichiarante (per esteso e leggibile)

**Attenzione:** la firma deve essere apposta in ufficio davanti alla incaricato della raccolta. Nel caso la domanda sia spedita o consegnata da altri, si deve allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento, di chi ha firmato, in corso di validità.

**RISERVATO ALL'UFFICIO**

Si attesta, ai sensi dell'articolo 38 del DPR 445/2000, che il dichiarante ha sottoscritto la presente dichiarazione in mia presenza.  
L'addetto

Carpaneto Piacentino, lì ..... ..

## AUTOCERTIFICAZIONE DI AVVENUTA TERAPIA

La/il sottoscritto .....  
Nata/o a ..... il .....  
residente a ..... CAP .....  
Via /piazza..... N. ....  
In qualità di ..... del minore .....  
nato a ..... il .....

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000

### DICHIARA

di essersi recato dal dottor ....., Medico di Fiducia del bambino/a,  
e di aver seguito tutte le indicazioni fornite dallo stesso in merito alla malattia del figlio/a.

Addì, .....

\_\_\_\_\_  
Firma del dichiarante (per esteso e leggibile)

**Attenzione:** la firma deve essere apposta in ufficio davanti alla incaricato della raccolta. Nel caso la domanda sia spedita o consegnata da altri, si deve allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento, di chi ha firmato, in corso di validità.

### RISERVATO ALL'UFFICIO

Si attesta, ai sensi dell'articolo 38 del DPR 445/2000, che il dichiarante ha sottoscritto la presente dichiarazione in mia  
presenza. L'addetto

Carpaneto Piacentino, lì ..... ..

**MODULO DI RICHIESTA DI DIETA ETICA**

ANNO EDUCATIVO 20\_\_\_ / \_\_\_

Il bambino \_\_\_\_\_

Nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

residente/domiciliato in via \_\_\_\_\_

nel Comune di \_\_\_\_\_ tel. n° \_\_\_\_\_

cellulare madre e/o padre n° \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

è iscritto al nido d'infanzia \_\_\_\_\_

**SEGUE UNA DIETA ETICA**

(vegetariana / vegana)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

(barrare le caselle che interessano)

- ☐ tutti i tipi di carne (e affettati)
- ☐ prodotti ittici (pesce, crostacei, molluschi)
- ☐ uova e derivati
- ☐ latte e derivati

DATA \_\_\_\_\_

Firma della madre \_\_\_\_\_

Firma del padre \_\_\_\_\_

**DA COMPILARE DA PARTE DEL MEDICO DI RIFERIMENTO**

(Pediatra di Libera Scelta/ Medico di Medicina Generale)

Io sottoscritto, Dr. \_\_\_\_\_,

**dichiaro**

di essere a conoscenza della dieta etica seguita dal bambino \_\_\_\_\_.

data \_\_\_\_\_

FIRMA E TIMBRO DEL MEDICO

**NOTE:**

- Da consegnare direttamente all'Ente Gestore del servizio di ristorazione (Comune, Scuola, ecc.).
- Nel caso di invio tramite fax o e-mail allegare fotocopia della carta d'identità di entrambi i genitori



**MODULO DI RICHIESTA DI DIETA RELIGIOSA**

ANNO EDUCATIVO 20\_\_\_ / \_\_\_

Io sottoscritto \_\_\_\_\_

madre / padre di \_\_\_\_\_

frequentante il nido d'infanzia \_\_\_\_\_

**CHIEDO**

che a mio figlio/a, per motivi religiosi, non vengano somministrati i seguenti alimenti:

---

---

---

**DICHIARO**

- ☐ di somministrare al bambino/a la carne, macellata diversamente, a casa propria
- ☐ di essere a conoscenza dei criteri generali che regolano la frequenza in comunità dei bambini con "diete speciali" (Raccordo Comune – Azienda USL)

DATA \_\_\_\_\_

Firma della madre \_\_\_\_\_

Firma del padre \_\_\_\_\_

**NOTE:**

- Da consegnare direttamente all'Ente Gestore del servizio di ristorazione (Comune, Scuola, ecc.).
- Nel caso di invio tramite fax o e-mail allegare fotocopia della carta d'identità di entrambi i genitori

# Menù invernale

lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

pastina in brodo di carne  
bollito di vitellone  
finocchi

**Merenda:** pane e olio

pasta ricotta e zucca  
arrosto di tacchino  
piselli in umido

**Merenda:** latte e biscotti

lasagne alla bolognese  
ricotta  
carote julienne

**Merenda:** frutta

riso al pomodoro  
frittata al forno  
verza

**Merenda:** torta allo yogurt

pasta bianca  
sogliola gratinata  
patate

**Merenda:** the e biscotti

pasta al pomodoro  
scaloppine al limone  
verza

**Merenda:** frutta

pasta bianca  
trito di vitellone  
purè

**Merenda:** pane e olio

passato di verdura con  
pastina  
crocchette di patate  
fagiolini

**Merenda:** yogurt

pasta rossa  
ricotta/mozzarella  
patate al forno

**Merenda:** the e biscotti

pasta ricotta e spinaci  
filetto di merluzzo alla pizzaiola  
insalata

**Merenda:** latte e biscotti

pasta aglio e olio  
bocconcini di pollo alle erbe  
spinaci al burro

**Merenda:** latte e biscotti

pasta alla pizzaiola  
arrosto di tacchino  
purè

**Merenda:** the e biscotti

passato di verdura  
con pastina\*  
pizza margherita  
finocchi

**Merenda:** pane e  
marmellata

pastina in brodo di carne  
bollito di vitellone  
patate lesse

**Merenda:** focaccia

pasta e fagioli  
bocconcini di mozzarella  
carote julienne

**Merenda:** pane e marmellata

riso alla parmigiana  
platessa gratinata  
patate al prezzemolo

**Merenda:** ciambella

polenta  
trito di vitellone  
con piselli in umido

**Merenda:** latte e biscotti

passato di verdura con  
pastina  
cosce/anche di pollo al  
rosmarino  
carote julienne

**Merenda:** pane e olio

pasta al ragù di vitellone  
bocconcini di mozzarella  
finocchi

**Merenda:** latte e biscotti

pasta ricotta e spinaci  
frittata al forno  
insalata

**Merenda:** frutta

risotto con zucca  
hamburger di vitellone  
finocchi

**Merenda:** pane e olio

minestrina vegetale  
polpettone di tacchino  
verza

**Merenda:** latte e biscotti

Pasta e fagioli  
formaggi  
finocchi

**Merenda:** the e biscotti

pasta al pomodoro  
rolo di frittata al formaggio  
carote julienne

**Merenda:** pane e olio

pasta aglio e olio  
filetto di pesce impanato  
insalata mista

**Merenda:** frutta

pasta e piselli  
bocconcini di pollo al limone  
verza

**Merenda:** focaccia

risotto alla parmigiana  
polpettine di vitellone  
fagiolini

**Merenda:** latte e biscotti

pasta al burro  
filetto di pesce al forno  
patate al prezzemolo

**Merenda:** frutta

pasta al pomodoro  
polpettine di patate  
erbette al burro

**Merenda:** yogurt

passato di verdura con pastina\*  
pizza margherita  
carote

**Merenda:** pane e marmellata

# Menù estivo

lunedì

pasta al pomodoro  
rotolo di frittata al formaggio  
pomodori

**Merenda:** torta allo yogurt

martedì

Pastina in brodo  
hamburger di vitellone  
carote julienne

**Merenda:** frutta

mercoledì

risotto primavera  
caprese: pomodoro, mozzarella,  
basilico

**Merenda:** latte e biscotti

giovedì

pasta al pesto  
arrosto di tacchino al limone  
insalata mista

**Merenda:** pane e olio

venerdì

pasta al pomodoro e  
ricotta  
platessa gratinata  
fagiolini

**Merenda:** yogurt

pasta al ragù  
formaggi  
zucchine al forno

**Merenda:** latte e biscotti

pasta aglio e olio  
arrosto di vitellone  
patate al forno

**Merenda:** pane e marmellata

minestrina in passato verdura \*  
pizza margherita  
insalata mista

**Merenda:** yogurt

riso e salvia  
bocconcini di pollo  
pomodori

**Merenda:** torta allo yogurt

pasta al pomodoro  
frittata con verdure  
carote julienne

**Merenda:** frutta

minestrina di verdure  
torta di patate  
carote

**Merenda:** ciambella

lasagne alla bolognese  
grana padano  
fagiolini

**Merenda:** yogurt

risotto alla parmigiana  
arrosto di tacchino  
pomodori

**Merenda:** the e biscotti

pasta alla pizzaiola  
cotoletta al forno  
piselli al burro

**Merenda:** latte e biscotti

pasta al pesto  
filetto di merluzzo  
pomodori

**Merenda:** frutta

pasta con zucchine  
grana o ricotta  
fantasia di ortaggi

**Merenda:** pane e olio

risotto ai porri  
cosce/anche di pollo al  
rosmarino  
pomodoro

**Merenda:** the e biscotti

pasta pomodoro e basilico  
hamburger di vitellone  
carote al forno

**Merenda:** focaccia

passato di verdura con  
pastina\*  
pizza margherita  
spinaci al burro

**Merenda:** yogurt

pasta al sugo di pesce  
crocchette di verdura  
insalata e carote

**Merenda:** frutta

minestrina vegetale con  
pastina  
rotolo di frittata  
pomodori

**Merenda:** latte e biscotti

pasta al pomodoro  
con melanzane  
bocconcini di pollo alle erbe  
carote julienne

**Merenda:** pane e marmellata

pasta al burro e grana  
arrosto di vitellone con verdure  
piselli

**Merenda:** frutta

Risotto alla parmigiana  
Insalata di pesce  
con patate

**Merenda:** pane e olio

lasagne al pesto  
formaggi misti  
insalata

**Merenda:** yogurt

pastina in brodo vegetale  
polpettine  
zucchine al forno

**Merenda:** pane e olio

pasta e fagioli  
grana padano  
fagiolini

**Merenda:** the e biscotti

pasta aglio e olio  
platessa gratinata  
insalata mista

**Merenda:** torta allo yogurt

risotto alla parmigiana  
bocconcini di pollo  
patate

**Merenda:** latte e biscotti

pasta al pomodoro  
sformato di patate  
carote julienne

**Merenda:** frutta

## **STRUTTURE CON PASTO TRASPORTATO**

### **Indicazioni sull'accoglienza e distribuzione**

#### **LA PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI**

Lo sviluppo e la moltiplicazione dei microrganismi in genere ma anche negli alimenti o nelle superfici di lavoro, è strettamente legata a fattori che ne favoriscono o rallentano la crescita.

Tra i fattori fisici che favoriscono meno la moltiplicazione microbica troviamo i parametri tempo e temperatura la cui corretta gestione è considerata il momento più importante per garantire la salubrità degli alimenti.

Condizioni di inadeguato mantenimento alle basse temperature, insufficiente trattamento termico o di conservazione prolungata dei pasti pronti sono state le cause di circa il 50% degli episodi di tossinfezione alimentare avvenuti nell'ultimo decennio in tutti i paesi industrializzati.

#### **RICEVIMENTO DEL PASTO**

L'appoggio dei contenitori termici deve essere effettuata nella zona idonea appositamente adibita.

Deve essere a disposizione immediata il termometro a sonda e la scheda di rilevazione.

Solo al momento della somministrazione vanno estratte le vaschette del cibo e appoggiate sull'apposito ripiano o carrello che deve essere posizionato in modo da non essere raggiungibile o pericoloso per i piccoli.

#### **SOMMINISTRAZIONE**

Tenere per quanto possibile il cibo a temperatura

Per la somministrazione il personale deve essere adeguatamente abbigliato con cuffia e indumenti puliti le mani devono essere pulite e prive di anelli, orologi, bracciali.

Non toccare il cibo con le mani ma servirsi di utensili, pinze, forchette ecc

Somministrare adeguate porzioni

Proteggere eventuali lesioni che potrebbero essere infette

Prendere i bicchieri per la base, i piatti per il bordo e, per evitare possibili contaminazioni, durante la somministrazione non effettuare altre operazioni

Evitare di tossire o starnutire sui cibi

Tenere pulito ed in ordine

**STRUTTURA CON PASTO TRASPORTATO**  
**LEGAME FRESCO-CALDO**



La cottura degli alimenti può avvenire ad esempio:

- in acqua a 100°
- in forno a 200°
- al vapore a 105°

Ma ciò che conta è la TEMPERATURA AL CUORE DELL'ALIMENTO che deve raggiungere almeno i 75° per 10 minuti.

ed in seguito **il legume caldo non deve essere interrotto nelle fasi di porzionamento, assemblaggio, trasporto, distribuzione e servizio.**

Per il mantenimento al caldo occorre mettere rapidamente cibi nei contenitori termici e chiuderli rapidamente.

Detti cibi devono arrivare a destinazione a + 65°

Eseguire la distribuzione dei pasti nel più breve tempo possibile.

Occorre inoltre non preparare consegnare il pasto con troppo anticipo

Il mantenimento della temperatura dei cibi dipende dalla loro quantità, dalla forma e dal tipo di alimento e di come è stato cucinato e dalla natura del contenitore.

Il personale addetto deve:

- avere corrette ed igieniche abitudini di lavoro, lavarsi le mani prima di iniziare il lavoro, dopo ogni visita la toilette, dopo l'uso del fazzoletto, dopo ogni contatto con oggetti non attinenti ecc, usando carta a perdere;
- tenere una buona igiene personale consistente in una accurata pulizia della persona, con bagno o doccia regolare, pulizia delle mani, unghie, capelli, denti ecc
- indossare abbigliamento adeguato: camice e cuffia ed eventuali guanti
- pulire e mantenere in ordine i piani di lavoro o appoggio
- lavare, pulire e disinfettare adeguatamente i tavoli adibiti al consumo
- lavare e risanare utensili, posate, bicchieri e stoviglie
- non eseguire diverse operazioni durante l'accettazione e somministrazione per evitare contaminazioni crociate
- mantenere i locali di consumo puliti gli ambienti dovrebbero poter disporre di Lavello di appoggio

Gli ambienti dovrebbero poter disporre:

- di lavello di appoggio e relativa lavastoviglie
- piani di appoggio sufficienti
- frigorifero per prodotti deperibili
- piastra di riscaldamento o microonde
- scaldavivande
- armadietti per riporre stoviglie ed utensili vari

















MENU' AUTUNNO INVERNO

Menù Nidi, Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta aglio e olio</li><li>- Arrosto di vitellone</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta *</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> <p><b>Pane integrale</b> (nido pane NON integrale)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Passato di verdura con pastina</li><li>- Pizza margherita</li><li>- Verza cruda (nido tagliata fine)</li><li>- Frutta *</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido tè deinetaino senza zuccheri e biscotti)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al pomodoro</li><li>- Pesce gratinato al forno con maionese vegetale</li><li>- Insalata (nido insalata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto alla parmigiana</li><li>- Polpettine al pomodoro</li><li>- Carote cotte</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al pesto invernale</li><li>- Torta di patate</li><li>- Finocchi crudi</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Passato di verdura con riso</li><li>- Polpettone ricotta e tacchino</li><li>- Verza cruda (nido tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gnocchi/chicche al pomodoro (nido pasta al pomodoro)</li><li>- Fishburger con il suo panino con maionese vegetale (nido panino normale)</li><li>- Finocchi gratinati</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto allo zafferano</li><li>- Tortino di verdure</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al ragù</li><li>- Mozzarella (nido ricotta)</li><li>- Insalata (nido tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta e fagioli/ceci (nido pasta e fagioli/ceci frullati)</li><li>- Frittata al forno con verdure</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pastina in brodo di carne**</li><li>- Bollito con salsa rossa</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta bianca olio e grana</li><li>- Bocconcini di pollo/cosce alle erbe</li><li>- Patate al forno</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Passato di verdura con orzo/farro/riso</li><li>- Pizza margherita</li><li>- Verza cruda (nido tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pisarei e fasò (nido pasta e fagioli)</li><li>- Coppa e grana padano (infanzia e nido grana padano)</li><li>- Carote al forno</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambella)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto alla zucca</li><li>- Bocconcini di pesce impanati con maionese vegetale</li><li>- Insalata (nido insalata tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta integrale con pomodoro e aromi (nido pasta NON integrale)</li><li>- Scaloppine di lonza al limone (nido scaloppina di vitellone)</li><li>- Finocchi crudi</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lasagne alla bolognese</li><li>- Provolone DOP (nido crescenza)</li><li>- Insalata (nido insalata tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vellutata di piselli con crostini</li><li>- Petto di pollo agli aromi al forno</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta aglio e olio</li><li>- Merluzzo al pomodoro</li><li>- Patate e carote lesse</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Minestrina vegetale con riso**</li><li>- Polpettone di spinaci e ricotta</li><li>- Verza cruda (nido tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>
<p>*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola **nelle scuole primarie e secondarie è possibile sostituire la minestrina vegetale e la pastina in brodo di carne con pasta al pomodoro/pasta all'olio</p>					
DATA INIZIO MENU': 21/10/2024			ANNO SCOLASTICO 2024-2025		



MENU' PRIMAVERA ESTATE

Menù Nidi, Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado					
Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al pesto di zucchine</li><li>- Bocconcini di pollo/cosce alle erbe</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto alla milanese</li><li>- Crocchette primavera</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e olio)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al pesto di carote e ricotta</li><li>- Pepite di pesce impanate con maionese vegetale</li><li>- Insalata (nido insalata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta olio e grana</li><li>- Polpettone di ricotta e tacchino</li><li>- Pomodori</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta pomodoro e melanzane</li><li>- Patate duchessa</li><li>- Insalata mista (nido insalata tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta pomodoro e basilico</li><li>- Polpette di pollo</li><li>- Zucchine</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta aglio e olio</li><li>- Pesce gratinato al forno con maionese vegetale</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido ciambella)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto alle zucchine</li><li>- Polpettone di ricotta e spinaci</li><li>- Ratatouille di verdura</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta e fagioli</li><li>- Sformato di formaggio, patate e prosciutto (nido NO prosciutto)</li><li>- Pomodori</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pastina in brodo vegetale</li><li>- Pizza margherita</li><li>- Carote e finocchi a bastoncini (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Orzo/farro/riso al pomodoro e basilico</li><li>- Cotoletta di tacchino al forno</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido pane e marmellata)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta alla pizzaiola (pomodoro e aromi)</li><li>- Frittata al forno</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al ragù</li><li>- Torta di patate</li><li>- Insalata</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Riso e piselli</li><li>- Merluzzo in umido con pomodoro</li><li>- Zucchine al forno</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta integrale al pesto (nido pasta NON integrale)</li><li>- Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico (nido mozzarella a dadini)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido latte e biscotti)</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risotto alla parmigiana</li><li>- Prosciutto cotto (nido petto di pollo al forno)</li><li>- Verdure gratinate</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido yogurt)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta ricotta e pomodoro</li><li>- Tortino di verdure</li><li>- Carote julienne (nido carote cotte)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido tè decaffeinato senza zuccheri e biscotti)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pisarei e fasò (nido pasta e fagioli)</li><li>- Provolone DOP (nido certosa)</li><li>- Fagiolini</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta al pesto</li><li>- Hamburger di vitellone</li><li>- Insalata (nido insalata tagliata fine)</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li><li><b>Pane integrale</b> (nido pane NON integrale)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gnocchi al pomodoro (nido pasta al pomodoro)</li><li>- Fishburger con il suo panino con maionese vegetale (nido pane normale)</li><li>- Pomodori</li><li>- Frutta*</li><li>- Merenda pomeridiana: frutta (nido frutta)</li></ul> 
*se non servita al mattino, come da indicazioni della scuola					
DATA INIZIO MENU': 8/4/2024			ANNO SCOLASTICO 2023-2024		







# Comune di Carpaneto Piacentino

## Provincia di Piacenza

### Scheda di informazione rischi e misure di prevenzione ed emergenza negli ambienti di lavoro

Redatta ai sensi art. 26 c. 1 del DLgs. n. 81/2008

Il presente documento ha lo scopo di fornire informazioni sui rischi presenti all'interno della sede del servizio nido ubicata a Carpaneto Piacentino in via Franchini 2/4.

Le informazioni, qui presenti, devono essere trasmesse a tutto il vostro personale operante presso il suddetto servizio, al fine di salvaguardarne la salute e sicurezza durante lo svolgimento del lavoro, oggetto del contratto di appalto.

#### INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

<b>Società Committente:</b>	Comune di Carpaneto Piacentino
<b>Datore di Lavoro:</b>	Federica Cervini
<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:</b>	Marco Froni
<b>Responsabile appalto:</b>	Roberta Cristalli

#### DISPOSIZIONI GENERALI

1. Per accedere a posizioni in quota occorre fare uso di idonei sistemi (quali ad esempio scale). È responsabilità dell'appaltatrice garantire la corretta formazione del personale per le modalità di accesso in quota.

2. **Gli impianti elettrici sono da considerarsi normalmente in tensione**; si raccomanda quindi di adottare le normali precauzioni del caso quando si operi su apparati in tensione. In particolare:

- **Non accedere a parti** di macchine o impianti **in tensione** salvo essere espressamente autorizzati ed adeguatamente istruiti e formati in merito.
- **Non effettuare allacciamenti elettrici di fortuna né procedere al sezionamento** di parti **dell'impianto elettrico**; non effettuare riparazioni di fortuna su cavi impianti elettrici, né su attrezzature funzionanti a corrente elettrica.
- **È vietato utilizzare attrezzature elettriche non conformi**, o prive dei sistemi di sicurezza, o con cavi danneggiati, ecc.
- **Evitare l'uso di prolunghes**; in caso ciò fosse strettamente necessario ed indispensabile, evitare di lasciare cavi volanti a terra soprattutto lungo le normali vie di transito.
- Si ricorda che **in presenza di elettricità l'uso di liquidi** di ogni tipo costituisce un **serio pericolo di folgorazione**.

3. **È vietato ingombrare** con materiale o attrezzature **le uscite di sicurezza** e l'accesso agli estintori ed idranti. Fanno eccezione solo i casi in cui gli interventi della ditta appaltatrici riguardino direttamente le uscite o i presidi antincendio.

4. È tassativamente **vietato rimuovere o modificare**, senza autorizzazione da parte del responsabile del servizio di prevenzione e protezione della committente, qualsiasi **dispositivo di protezione** posto sulle macchine, attrezzature o sui luoghi di lavoro.

5. È vietato compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone.

6. È vietato compiere, su organi in moto, qualsiasi operazione (pulizie, lubrificante, riparazione, registrazione, ecc.)
7. È obbligatorio il rispetto del divieto di mangiare e fumare sui luoghi di lavoro, ad eccezione dei luoghi appositamente destinati allo scopo.
8. È **obbligatorio utilizzare i D.P.I. adeguati e specifici per l'attività che si svolge.**

#### **MISURE DI EMERGENZE**

I Piani di Emergenza, predisposti dal Comune di Carpaneto Piacentino, sono esposti in luogo visibile all'interno della sede dei servizi.

Si dispone comunque di attenersi strettamente alle seguenti disposizioni:

- In caso di **avvistamento di situazioni di emergenza** di qualunque natura l'appaltatrice è tenuta ad attivare le corrette procedure di gestione dell'emergenza e ad avvisare tempestivamente il personale della ditta Committente per opportuna conoscenza.
- Negli ambienti di lavoro sono esposte le **planimetrie** riportanti il piano di emergenza (si invita pertanto tutto il personale a prenderne visione)
- **In caso di emergenza** gli addetti della ditta appaltatrice dovranno provvedere ad abbandonare il proprio posto di lavoro, in modo ordinato, cercando, se la situazione lo permette di spegnere le attrezzature, ed uscire dall'edificio dalle porte indicate come uscita di sicurezza. Una volta usciti dovranno radunarsi nel punto di raccolta, appositamente segnalato.
- La cassetta del pronto soccorso si trova nell'ambiente di lavoro, adeguatamente segnalata.
- Occorre assolutamente evitare qualsiasi operazione che possa generare pericoli di incendio, ridurre al minimo necessario l'utilizzo di fiamme libere o la presenza di materiali infiammabili.

#### **AREE A POTENZIALE PERICOLO DI ESPLOSIONE**

Nell'edificio che ospita la sede del servizio è presente una CENTRALE TERMICA: in tale area vi può essere la formazione di atmosfere esplosive, in modo ordinario oppure in condizioni di incidente.

**L'accesso a tali locali/ aree è comunque interdetto** al personale della Ditta appaltatrice.

Per la Committente:

---

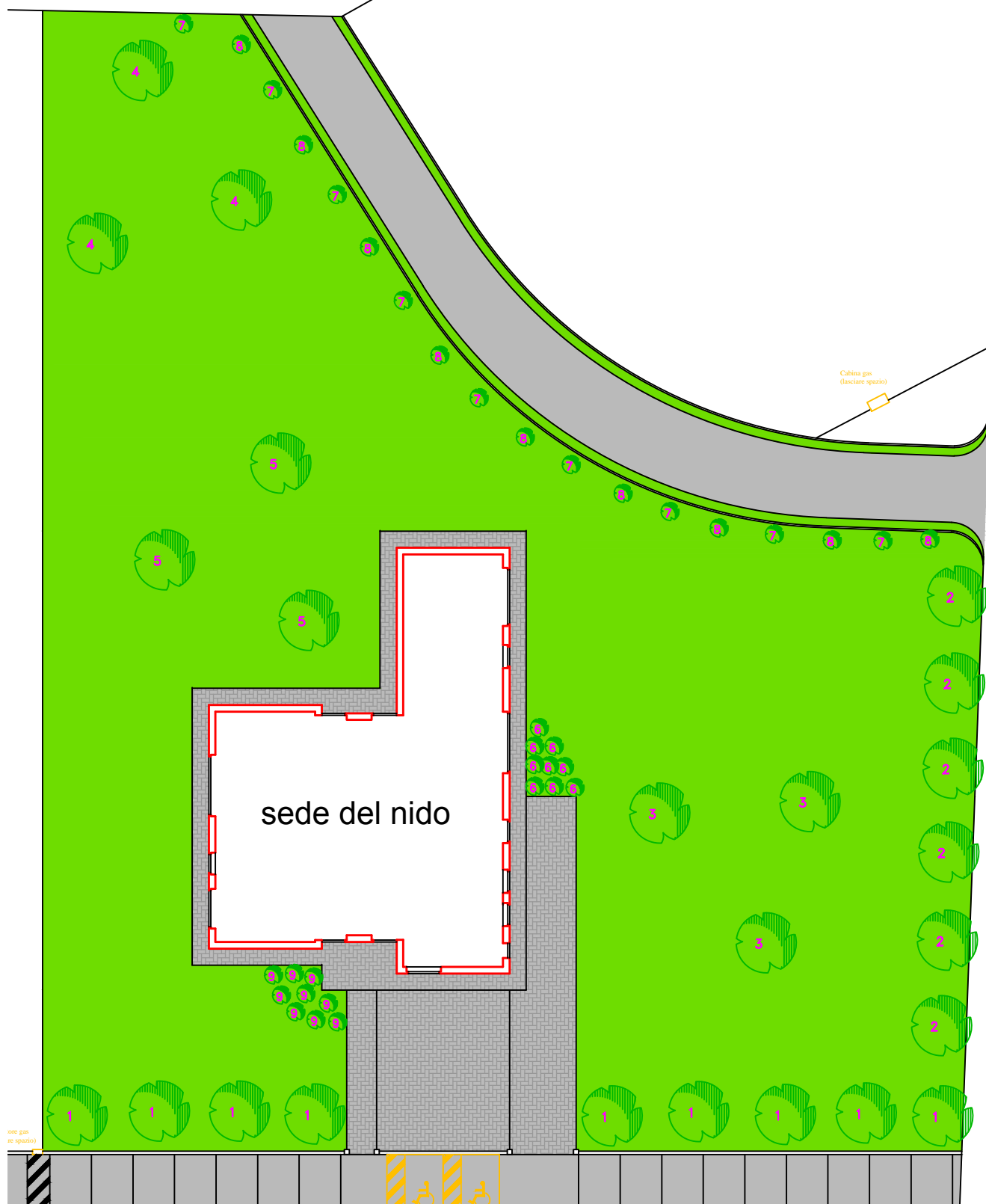
La Ditta Appaltatrice dichiara di aver ricevuto le informazioni sui rischi da parte della committente ed ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente alle norme di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro a rispettare il divieto di accesso alle aree segnalate, all'utilizzo di attrezzature conformi alle normative in vigore ed al rispetto di quanto contenuto nel presente documento.

Luogo, data \_\_\_\_\_

Per presa visione ed accettazione  
La ditta appaltatrice  
(Timbro e Firma)

---

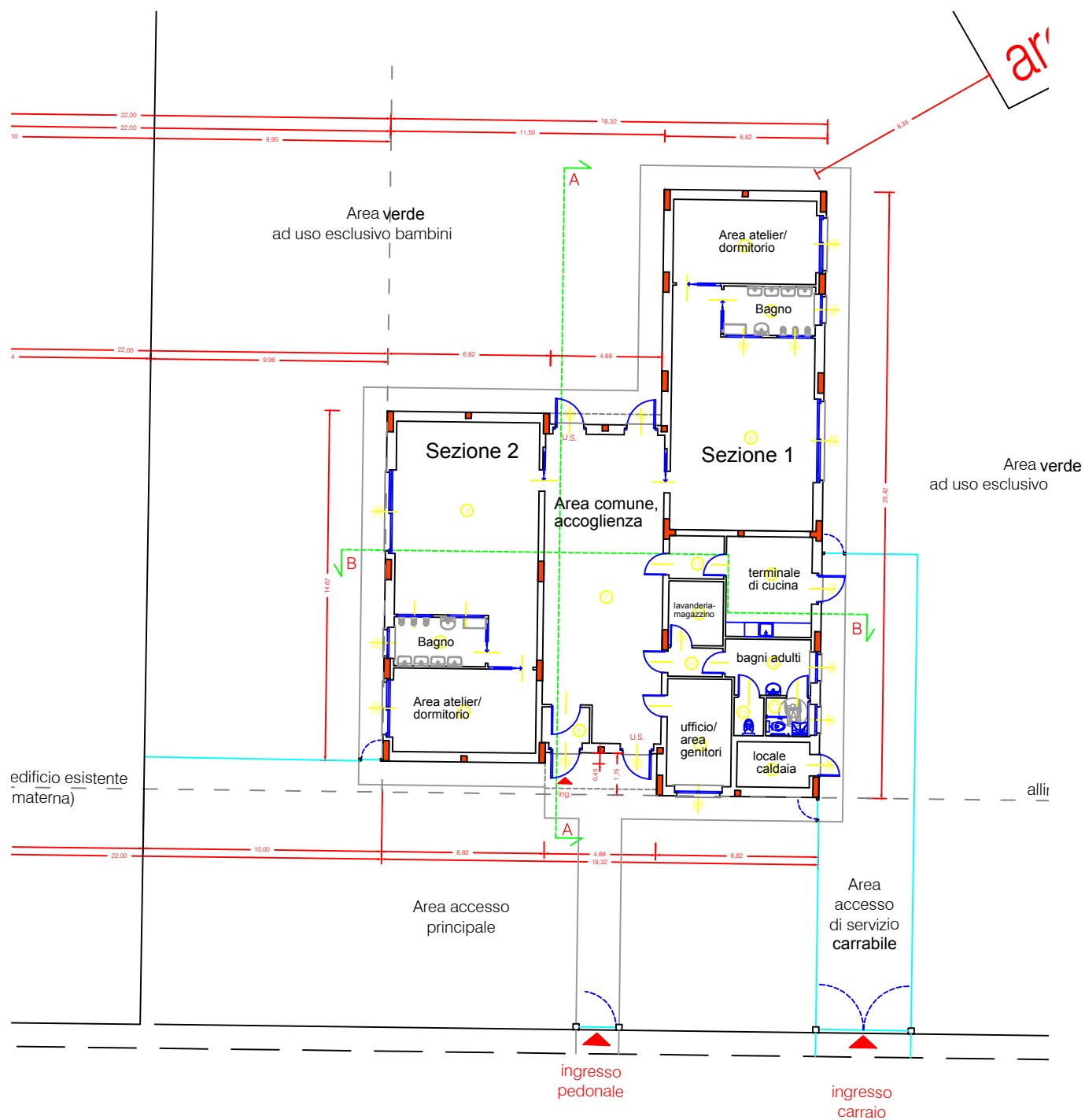
PLANIMETRIA AREA VERDE  
DI ESCLUVA PERTINENZA  
NIDO COMUNALE "LE BIRBE"



PARCHEGGIO

PLANIMETRIA IMMOBILE

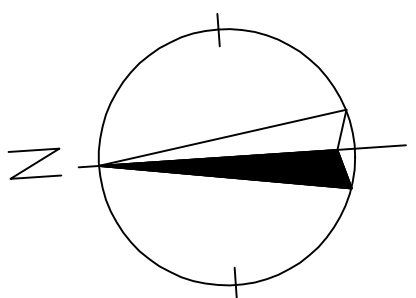
sede del NIDO COMUNALE "LE BIRBE"



- ① Sezione 1 - zona riposo
- ② Sezione 1 - servizi igienici bambini
- ③ Sezione 1 - zona gioco / pranzo
- ④ Sezione 2 - zona riposo
- ⑤ Sezione 2 - servizi igienici bambini
- ⑥ Sezione 2 - zona gioco / pranzo
- ⑦ Spazio gioco collettivo
- ⑧ Area filtro ingresso
- ⑨ Ufficio
- ⑩ Locale tecnico
- ⑪ Servizio igienico disabili
- ⑫ Servizio igienico personale
- ⑬ Spogliatoio personale
- ⑭ Disimpegno
- ⑮ Riposiglio magazzino
- ⑯ Locale distribuzione pasti dispensa
- ⑰ Disimpegno

### LEGENDA PAVIMENTAZIONI:

- Ⓐ Piastrale 30 x 30 prima scelta gruppo B1 UNI EN 176, posa diagonale.
- Ⓑ Piastrale 30 x 30 prima scelta gruppo B1 UNI EN 176, con superficie antiscivolo grip, posa diagonale.
- Ⓒ Lastelli prefiniti 25 x 5 spessore 10 mm, legno iroko.
- Ⓓ Quadrotti di cemento 50 x 50 spessore 3,8 cm con superficie in graniglia fine di marmo.



PIANTA PIANO TERRA  
scala 1:50

