



**SCHEDA MONITORAGGIO ANNUALE DEGLI INDICATORI DI QUALITA'
SERVIZI EDUCATIVI AUTORIZZATI E ACCREDITATI
CONFERENZA ZONALE DELL'EDUCAZIONE E DELL'ISTRUZIONE VALDINIEVOLE.
2023/2024**

Servizio educativo _____

Comune di _____

Data _____

Orario di inizio visita _____

Orario di fine visita _____

LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA SICUREZZA

Elementi di	Indicatori	Strumenti di	
Organigramma della sicurezza	-Responsabile SPP (interno/esterno)	SI	NO
	-Consulente tecnico	SI	NO
	-Preposto	SI	NO
	-Addetto Primo Soccorso	SI	NO
	-Addetto Prevenzione incendi	SI	NO
	-Medico Competente	SI	NO
	-Rappresentante lavoratori sicurezza	SI	NO
Documentazione	-Certificato igienico-sanitario/abitabilità/agibilità	SI	NO
	-Documento di Valutazione dei rischi (DLgs 81/2008)	SI	NO
	a. Valutazione rischio da mmc e posture	SI	NO
	b. Valutazione rischio da sostanze pericolose	SI	NO
	c. Valutazione rischio per maternità	SI	NO
	d. Valutazione stress lavoro correlato	SI	NO
	e. Valutazione rischio incendi	SI	NO
	-DUVRI (se previsto)	SI	NO
	-Protocollo sanitario	SI	NO
	-Piano di emergenza o CPI	SI	NO
	-Verbale esercitazione antincendio/emergenze	SI	NO
	-Planimetria locali (vie esodo-presidi antincendio)	SI	NO
	-Certificato. Prevenzione. Incendi (Nido >30 persone presenti)	SI	NO
	-Verifica Impianto messa a terra	SI	NO
	-Schede sicurezza prodotti chimici	SI	NO
	-Dichiarazione conformità impianto elettrico	SI	NO
-Dichiarazione conformità impianto termoidraulico	SI	NO	

[Digitare qui]

	Verifica centrale termica/caldaia (libretto)	SI	NO
	-.Verbale avvenuta consegna DPI	SI	NO
	-Attestati di formazione/aggiornamento delle figure:	SI	NO
	a. datore di lavoro RSPP	SI	NO
	b. RSPP esterno	SI	NO
	c. incaricato/1 pronto soccorso	SI	NO
	d. incaricato/i prevenzione incendi	SI	NO
	e. lavoratori		
	f. preposti (se presenti)		
Qualità dei materiali utilizzati	Arredi di provenienza documentata marchio CEE per comunità 0-3	SI	NO
	90% dei arredi presenti in struttura sono ignifughi	SI	NO
Registro controlli periodici	-Estintori portatili	SI	NO
	-Idranti/raspi	SI	NO
	-Porte REI	SI	NO
	-Uscite di sicurezza	SI	NO
	-Maniglioni antipánico	SI	NO
	-Illuminazione di emergenza	SI	NO
	-Pulsanti di sgancio corrente elettrica	SI	NO
	-Pulsanti di allarme	SI	NO
	-Rilevatori di gas, fumi, temperatura	SI	NO
	-Impianto di allarme-Dispositivi di primo soccorso	SI	NO
		SI	NO
		SI	NO

Presidi di sicurezza:	a) protezione di tutte le prese elettriche o prese elettriche ad alveoli protetti o installazione ad 1,2 mt dal piano di calpestio.	SI	NO
	b) Assenza di fili elettrici scoperti	SI	NO
	c) medicinali, sostanze tossiche in luoghi chiusi a chiave	SI	NO
	d) detersivi in luoghi non accessibili ai bambini	SI	NO
	e) protezione davanti ai termosifoni	SI	NO
	f) maniglioni antipánico	SI	NO
	g) cancelli di protezione davanti ad eventuali rampe di scale	SI	NO
	h) protezione spigoli vivi nelle aree frequentate da bambini	SI	NO
	i) <recinzioni e cancelli in sicurezza	SI	NO
	j) Parcheggio segnalati	S	NO

LIVELLO DELLA QUALITA' ALIMENTARE

Elementi di valutazione	Indicatore	Strumenti di verifica
-------------------------	------------	-----------------------

[Digitare qui]

Menù elaborati da tecnici qualificati	<ul style="list-style-type: none">• I menù sono strutturati almeno su 4 settimane, seguendo la stagionalità• Rispetto delle preparazioni dei pasti previsti dal menu: le variazioni applicate con relative motivazioni vengono annotate• I menù sono validati dall'ASL.	SI NO SI NO SI NO
Diversificazione del menù:	Nella preparazione dei menù: <ul style="list-style-type: none">a. si tiene conto di eventuale presenza di lattanti o bambini in fase di svezzamentob. per patologie certificate dal pediatra è garantita la preparazione di "diete speciali".c. per motivi etico-religiosi è garantita la preparazione di pasti alternativid. per lievi indisposizioni del bambino, per brevi periodi e su richiesta dei genitori è possibile avere una dieta "in bianco"	SI NO SI NO SI NO SI NO

[Digitare qui]

Formazione obbligatoria e aggiornamento quinquennale per addetti ad attività alimentari	Formazione HACCP secondo la normativa statale con rinnovo quinquennale	Attestati	
	• 8 ore per addetti alla sporzionamento	SI	NO
	• 12 ore per responsabili del piano di autocontrollo di attività alimentari semplici	SI	NO
	• 12 ore per addetti alle preparazioni	SI	NO
	• 16 ore per responsabili del piano di autocontrollo di attività alimentari comples	SI	NO
	• Formazione obbligatoria per i cuochi in materia di celiachia secondo la normativa vigente	SI	NO

Igiene e sicurezza alimentare	<p>Abbigliamento: durante le fasi di preparazione e somministrazione, il personale addetto obbligatoriamente indossa: cuffia, camice, grembiule di colore chiaro.</p> <p><i>NB: tale abbigliamento è da indossare esclusivamente durante le suddette mansioni</i></p>	SI	NO
--------------------------------------	---	----	----

Aspetti educativi	Favorire l'autonomia dei bambini/e durante il pranzo/merenda	Dichiarata nel Progetto Pedagogico/educativo/programmazione	
La zona pranzo favorisce l'attuazione del "pranzo educativo"	La zona pranzo è allestita in modo funzionale rispetto agli obiettivi educativi del momento del consumo del pasto e permette dialogo e convivialità.	Osservazione diretta	SI NO

[Digitare qui]

Informazione ai genitori	Distribuzione a inizio anno scolastico del menu ai genitori e/o eventuali aggiornamenti	SI	NO
		SI	NO

LIVELLO DELLA QUALITA' PROFESSIONALE

Elementi di valutazione	Indicatori	Strumenti di verifica
Documenti presenti in bacheca	a. Progetto Pedagogico b. Progetto Educativo c. Carta del Servizio d. Regolamento di gestione e. Autorizzazione al funzionamento f. Calendario aperture	SI NO SI NO SI NO SI NO SI NO SI NO
Titoli di studio e requisiti professionali degli educatori	Tutto il personale è in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa regionale e nazionale	Attestati presenti in struttura SI NO
Titoli di studio e requisiti professionali del personale non educativo	Tutto il personale è in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa regionale e nazionale	Attestati presenti in struttura SI NO
Formazione personale degli educatori	Esistenza Piano formativo di attività di aggiornamento a. Almeno 30 ore annue di aggiornamento obbligatorio per ciascun educatore b. Produzione di documentazione dell'attività di aggiornamento	Attestati presenti in struttura SI NO SI NO

Formazione e aggiornamento professionale del personale non educativo	a. Aggiornamento obbligatorio per il personale non educativo (almeno il 3%100 del monte ore c. Produzione di documentazione dell'attività di aggiornamento	Attestati di frequenza SI NO SI NO
---	--	--

[Digitare qui]

Organizzazione del team di lavoro (personale educativo e non educativo)	<ul style="list-style-type: none">• Almeno 1 riunione mensile dei team del nido• Coordinamento interno, divisione delle responsabilità, individuazione dei referenti tra il personale del team	Registro dei Verbali SI NO Documentazione visibile dell'organizzazione del team SI NO
Coordinamento pedagogico e organizzativo (ex art 15 rrt n 41/R modificato con d.p.g.r. n. 39 del 22 agosto 2023)	a. Coordinamento pedagogico b. Possesso dei titoli di studio previsti c. Formazione del Coordinatore	ESTERNO SI NO Specificare Titolo di studio <hr/>
Funzioni del Coordinamento pedagogico	<ul style="list-style-type: none">• Programmazione• Monitoraggio• Supporto alla qualità e al rispetto degli indicatori• Sostegno ai Team (per programmazione e verifica)• Organizzazione delle attività di aggiornamento• Produzione di documentazione sulle attività del servizio	Progetto Pedagogico/Educativo SI NO SI NO SI NO SI NO SI NO SI NO
Stabilità/Continuità delle figure educative	Di norma il Team del nido è stabile rispetto al percorso educativo dei gruppi-bambini	SI NO

[Digitare qui]

LIVELLO DELLA QUALITA' DELL'AMBIENTE INTERNO ED ESTERNO

Caratteristiche e differenziazione degli spazi interni	<ul style="list-style-type: none">• Ingresso strutturato che garantisca filtro termico per l'accoglienza	Osservazione diretta SI NO
	Unità funzionali per gioco, pranzo, riposo e bagno anche multifunzionali	SI NO
	<ul style="list-style-type: none">• Spazi in comune	SI NO
	<ul style="list-style-type: none">• Cucina (obbligatoria solo se presenti bambini sotto i 12 mesi)	SI NO
	<ul style="list-style-type: none">• Spazio per la suddivisione del cibo in porzioni (obbligatorio in assenza di cucina o se lontana dallo spazio pranzo)	SI NO
	<ul style="list-style-type: none">• Spazi adulti	SI NO
	a) Spogliatoio	SI NO
	b) Servizi igienici per adulti	SI NO

Caratteristiche e differenziazione degli spazi esterni	Gli Spazi Esterni:	Osservazione diretta
	Zone ombreggiate	SI NO
	Zone a verde naturale (obbligatoria per i nidi accreditati dal 01.01.2010)	SI NO

[Digitare qui]

Qualità educativa nell'organizzazione degli spazi	Gli spazi interni ed esterni sono oggetto del progetto educativo e della programmazione annuale aggiornata sui gruppi bambini	Progetto educativo/pedagogico/ programmazione annuale SI NO
--	---	--

Documentazione	Nello spazio sono presenti segni personali di riconoscimento legati ad ognuno dei bambini accolti e le esperienze svolte dai bambini sono valorizzate e rese visibili agli stessi bambini e alle loro famiglie	SI NO
Interni	<ol style="list-style-type: none"> 1. lo spazio del sonno soddisfa il bisogno di tranquillità del bambino 2. gli spazi sono organizzati in modo tale da favorire le attività dei bambini in piccoli gruppi 3. lo spazio favorisce il gioco autonomo e l'accesso ai materiali 	<p>SI NO</p> <p>SI NO</p>
Esterni	<ol style="list-style-type: none"> 1. lo spazio esterno favorisce l'esplorazione della natura 2. lo spazio esterno favorisce la socializzazione e l'autonomia dei bambini in piccoli gruppi 	<p>SI NO</p> <p>SI NO</p>

Arredi per le sezioni adeguati per i bambini e gli adulti	<p>Nell' asilo sono assicurati</p> <p>Sedie e tavoli di altezza giusta</p> <p>Parte degli arredi accessibili per i bambini</p> <p>Fasciatoio provvisto di scaletta a uso delle sezioni medi e grandi</p>	<p>SI NO</p> <p>SI NO</p> <p>SI NO</p>
--	--	--

[Digitare qui]

Funzione educativa dei materiali di arredo e di gioco	I materiali e i giochi sono oggetto del progetto educativo e della programmazione annuale aggiornata sui gruppi bambini	SI NO
--	---	-------

LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Presentazione ai genitori del progetto educativo del servizio e della programmazione annuale	a. Almeno 2 assemblea generale di genitori	Verbale dell'incontro e della partecipazione SI NO
	b. Pubblicizzazione dei seguenti elementi in bacheca:	SI NO
	1. calendario annuale	SI NO
	2. orario del servizio	SI NO
	3. composizione dei gruppi-bambini o sezioni	SI NO
	4. nominativi e ruoli del personale del nido	SI NO
	5. composizione e /o attività comitato di gestione	SI NO
	6. funzionamento e modalità del servizio mensa e menù adottato	SI NO
7. iniziative rivolte alle famiglie	SI NO	
Colloqui individuali per personalizzare l'intervento	Oltre al colloquio per l'inserimento (per i bambini nuovi ammessi), almeno 1 colloquio individuale con i genitori nell'anno scolastico = 2 colloqui per ogni famiglia	Convocazioni singole o calendario dei colloqui visibile e verbali
Attività	incontri a tema con esperti per i genitori nell'anno scolastico	SI NO
	Momenti conviviali e di socializzazione (es. Feste	SI NO

[Digitare qui]

[Digitare qui]

FIRME RILEVATORI

FIRME REFERENTI