

MODELLO 2
AUTODICHIARAZIONE
REQUISITI DI ACCREDITAMENTO NIDO D'INFANZIA

Io sottoscritto _____,
(cognome e nome)

in qualità di legale rappresentante del nido d'infanzia privato

denominato _____,
(riportare la denominazione indicata nell'atto autorizzatorio)

ricordato che lo stesso è stato oggetto di accreditamento con provvedimento n. _____

del _____ e che lo stesso provvedimento prevedeva la scadenza al _____,

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) e sotto la mia propria responsabilità

ai fini del primo accreditamento

ai fini del rinnovo dell'accREDITAMENTO n. _____ del _____

DICHIARO

l'attuale sussistenza di tutte le condizioni individuate dalla normativa Regionale in vigore quali criteri per ottenere la condizione di servizio accreditato, come di seguito dettagliato.

(Gli indicatori sono quelli allegati come parte integrante e sostanziale del "Regolamento per l'autorizzazione, l'accREDITAMENTO e la convenzionalità dei servizi educativi privati per la prima infanzia" (DCC 7/2009 modificato di DCC 2014/38).

LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA SICUREZZA

Elementi di valutazione	Indicatori	Requisito autodichiarato
Caratteristiche strutturali		
Strutture su più piani autorizzate al funzionamento fino al 31.12.2009	a) Accesso diretto all'esterno (scala antincendio) o con punto di calma o in alternativa:	<input type="checkbox"/> Conforme
Strutture autorizzate all'apertura dal 01.01.2010	b) Locali destinati ai bambini solo al piano terra. Se presenti, piani rialzati o seminterrati sono destinati solo a servizi accessori (cucine, cantine, uffici...)	<input type="checkbox"/> Conforme

Documentazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento di valutazione dei rischi 2. Piano di emergenza 3. Planimetrie di esodo 4. Progetto e dichiarazione di conformità impianti (elettrici, riscaldamento, gas, antincendio, idrosanitari, ecc.) 5. CPI Certificato prevenzione incendi per strutture con affollamento massimo >30 persone contemporanee (bambini+adulti) 	<input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Non dovuto (presente attestazione affollamento massimo <30)
-----------------------	--	---

Personale addetto alla sicurezza		
Corsi di formazione e informazione per i lavoratori sulle procedure per le emergenze e l'antincendio	I lavoratori sono addestrati per le procedure di sicurezza con corsi appositi con frequenza stabilita dalla legge	<input type="checkbox"/> Attestati
Formazione obbligatoria per lavoratori art.37 D.lgs 81/2008 e Accordo Stato Regioni 21.12.11 e ss.mm.ii.	Formazione di tutte le figure equiparate a lavoratori	<input type="checkbox"/> Attestati
Corso di pronto soccorso	Almeno n.2 lavoratori per struttura sono addestrati alle tecniche di pronto soccorso	<input type="checkbox"/> Attestati

Designazione referenti per la sicurezza	Presenza della squadra dei referenti per la sicurezza	<input type="checkbox"/> Visibilità dei nominativi designati
---	---	--

Qualità dei materiali utilizzati nel nido	1. L'80% dei materiali presenti (vetri, tendaggi, giochi e giocattoli, oggetti d'uso corrente..) sono di provenienza documentata e con marchio CEE per comunità 0-3	<input type="checkbox"/> Documentazione - Certificati
	2. Il 90% dei materiali presenti in struttura sono ignifughi	<input type="checkbox"/> Documentazione - Certificati

Controlli periodici (annotati sul relativo registro)	1. Almeno 2 volte l'anno prove di esodo	<input type="checkbox"/> Presente
	2. Almeno 2 volte l'anno controllo della corretta installazione, visibilità e manutenzione della cartellonistica della sicurezza	<input type="checkbox"/> Presente
	3. Almeno 2 volte l'anno controllo del sistema di illuminazione di emergenza	<input type="checkbox"/> Presente
	4. Almeno 2 volte l'anno controllo delle porte di emergenza	<input type="checkbox"/> Presente
	5. Almeno 2 volte l'anno controllo della carica periodica e controllo semestrale degli estintori portatili	<input type="checkbox"/> Presente
	6. Almeno 2 volte l'anno controllo del sistema di allarme antincendio e presidi antincendio (manichetta, lancia o simili), negli edifici ove è previsto per legge o comunque installato	<input type="checkbox"/> Presente
	7. Almeno 1 volta l'anno controllo impianti elettrici da parte di una ditta specializzata	<input type="checkbox"/> Presente documentazione rilasciata da ditta specializzata
	8. Almeno 2 volte l'anno controllo degli interruttori salvavita degli impianti elettrici	<input type="checkbox"/> Presente
	9. Controllo delle caldaie e impianti di riscaldamento – verifica – pulizia, come prescritto da legge	<input type="checkbox"/> Presente documentazione rilasciata da ditta specializzata

Presidi di sicurezza:	<p>a) protezione di tutte le prese elettriche o prese elettriche ad alveoli protetti o installazione ad 1,2 mt dal piano di calpestio.</p> <p>b) nessun filo elettrico scoperto</p> <p>c) medicinali, sostanze tossiche in luoghi chiusi a chiave</p> <p>d) detersivi in luoghi non accessibili ai bambini</p> <p>e) protezione davanti ai termosifoni</p> <p>f) maniglioni antipanico</p> <p>g) cancelli di protezione davanti ad eventuali rampe di scale</p> <p>h) protezione spigoli vivi nelle aree frequentate da bambini</p>	<p><input type="checkbox"/> Conforme</p>
------------------------------	---	---

LIVELLO DELLA QUALITA' ALIMENTARE

Elementi di valutazione	Indicatore	Strumenti di verifica
Menù elaborati da tecnici qualificati	<ul style="list-style-type: none"> a. I menù sono strutturati almeno su 4 settimane, seguendo la stagionalità b. Rispetto delle preparazioni dei pasti previsti dal menu: le variazioni applicate con relative motivazioni vengono annotate c. Non vengono utilizzati prodotti contenenti OGM d. Gli spuntini di metà mattina sono principalmente a base di frutta o verdura e. I menù sono o validati dall'ASL n° 4 di Prato oppure elaborati dai tecnici del Comune. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Presente menù certificato <input type="checkbox"/> Presente registro per annotazioni variazioni menù <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Conforme
Diversificazione del menù:	<p>Nella preparazione dei menù:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. si tiene conto di eventuale presenza di lattanti o bambini in fase di svezzamento b. per patologie certificate dal pediatra è garantita la preparazione di "diete speciali". c. per motivi religiosi è garantita la preparazione di pasti alternativi d. per lievi indisposizioni del bambino, per brevi periodi e su richiesta scritta dei genitori è possibile avere una dieta "in bianco" 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Conforme

Formazione obbligatoria per addetti ad attività alimentari	1. Formazione per Alimentaristi secondo la normativa vigente a. 8 ore per addetti alla sporzionatura b. 12 ore per addetti alle preparazioni c. 12 / 16 ore per responsabili del piano di autocontrollo e per gestori (imprese di attività alimentari semplici o complesse)	<input type="checkbox"/> Attestati
	2. Aggiornamento quinquennale per Alimentaristi secondo la normativa vigente d. 4 ore per addetti alla sporzionatura e. 4 ore per addetti alle preparazioni f. 8 ore per responsabili del piano di autocontrollo e per gestori	<input type="checkbox"/> Attestati
	3. Addestramento annuale per il personale da parte del responsabile del piano di autocontrollo	<input type="checkbox"/> Presente registro verbali addestramento annuale
	4. Formazione obbligatoria per i cuochi in materia di celiachia secondo la normativa vigente	<input type="checkbox"/> Attestati

Controllo della qualità alimentare	1. Possesso del “piano di autocontrollo” secondo il sistema di HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) come da normativa vigente	<input type="checkbox"/> Presente
	2. Applicazione del “manuale” di corretta prassi igienica presente in struttura	<input type="checkbox"/> Presenti schede compilate e firmate
	3. Il programma di controlli di tipo analitico prevede ogni anno: a. almeno 1 controllo sull’acqua, b. almeno 2 controlli sugli alimenti, distanziati nel tempo c. almeno 2 controlli sulle superfici e attrezzature distanziati nel tempo	<input type="checkbox"/> Conforme
	4. Applicazione delle procedure di rintracciabilità del lotto	<input type="checkbox"/> Presente documentazione di legge
	5. Raccolta dei campioni per garantire l’eventuale analisi di controllo della pietanza	<input type="checkbox"/> Presente

Igiene e sicurezza alimentare	1. Abbigliamento: durante le fasi di preparazione e somministrazione, il personale addetto obbligatoriamente indossa: cuffia, camice, grembiule di colore chiaro.	<input type="checkbox"/> Conforme
	<i>NB: tale abbigliamento è da indossare esclusivamente durante le suddette mansioni</i>	
	2. Attrezzature: a. Le temperature del frigorifero non superiori ai 4°C e quelle del congelatore non superiori ai -18°C	<input type="checkbox"/> Conforme
	b. Obbligatorietà dell'utilizzo della lavastoviglie o sanificatrice delle stoviglie e utensili	<input type="checkbox"/> Conforme
	c. Eccezionalità dell'uso di stoviglie usa e getta	<input type="checkbox"/> Conforme, con annotazione su registro quando si presenta l'evento

Aspetti educativi La zona pranzo favorisce l'attuazione del "pranzo educativo"	1. Favorire l'autonomia dei bambini/e durante il pranzo/merenda	<input type="checkbox"/> Conforme
	2. La zona pranzo è allestita in modo funzionale rispetto agli obiettivi educativi del momento del consumo del pasto e permette dialogo e convivialità.	<input type="checkbox"/> Conforme

Informazione ai genitori	1. Distribuzione a inizio anno scolastico del menu ai genitori e/o eventuali aggiornamenti stagionali	<input type="checkbox"/> Conforme
	2. Visibilità del menu nella struttura	<input type="checkbox"/> Conforme
	3. Rispetto delle preparazioni dei pasti previsti dal menu	<input type="checkbox"/> Conforme

LIVELLO DELLA QUALITA' PROFESSIONALE

Elementi di valutazione	Indicatori	Strumenti di verifica
Titoli di studio e requisiti professionali degli educatori	Tutto il personale è in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa regionale e nazionale	<input type="checkbox"/> Conforme
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	<input type="checkbox"/> Conforme
Formazione e aggiornamento professionale del personale dei nidi pubblici e privati	Esistenza Piano formativo Intercomunale di attività di aggiornamento congiunte pubblico – privato:	<input type="checkbox"/> Conforme
Formazione e aggiornamento professionale degli educatori	a. Almeno 20 ore annue di aggiornamento obbligatorio per ciascun educatore	<input type="checkbox"/> Attestati
	b. Produzione di documentazione dell'attività di aggiornamento	<input type="checkbox"/> Conforme
Formazione e aggiornamento professionale del personale non educativo	a. Almeno 5 ore annue di aggiornamento obbligatorio per il personale non educativo	<input type="checkbox"/> Attestati
	c. Produzione di documentazione dell'attività di aggiornamento	<input type="checkbox"/> Conforme

Organizzazione del team di lavoro (personale educativo e non educativo)	a. Almeno 1 riunione mensile dei team del nido	<input type="checkbox"/> Conforme
	b. Coordinamento interno, divisione delle responsabilità, individuazione dei referenti tra il personale del team	<input type="checkbox"/> Conforme
Coordinamento pedagogico e organizzativo	a. Esistenza del Coordinamento pedagogico <i>NB: il coordinamento e/o il coordinatore pedagogico può essere interno o esterno al nido/servizio</i>	<input type="checkbox"/> Conforme
	b. Le funzioni sono svolte da soggetti in possesso dei titoli di studio	<input type="checkbox"/> Conforme
	c. Collaborazione tra coordinamenti pedagogici	<input type="checkbox"/> Conforme

Funzioni del Coordinamento pedagogico e organizzativo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programmazione 2. Monitoraggio 3. Supporto alla qualità 4. Sostegno ai Team (per programmazione e verifica) 5. Organizzazione delle attività di aggiornamento 6. Produzione di documentazione sulle attività del servizio 7. Raccordo con il Coordinamento gestionale e pedagogico zonale 	<input type="checkbox"/> Conforme
---	--	-----------------------------------

Stabilità/Continuità delle figure educative	Di norma il Team del nido è stabile rispetto al percorso educativo dei gruppi-bambini	<input type="checkbox"/> Conforme
Stabilità/Continuità dei gruppi di bambini	Di norma, gruppi-bambini stabili durante il percorso educativo, salvo diversa organizzazione legata a progetti specifici	<input type="checkbox"/> Conforme

Interni	1. lo spazio del sonno soddisfa il bisogno di tranquillità del bambino	<input type="checkbox"/> Conforme
	2. gli spazi sono organizzati in modo tale da favorire le attività dei bambini in piccoli gruppi	<input type="checkbox"/> Conforme
	3. lo spazio favorisce il gioco autonomo e l'accesso ai materiali	<input type="checkbox"/> Conforme

Esterni	1. lo spazio esterno favorisce l'esplorazione della natura	<input type="checkbox"/> Conforme
	2. lo spazio esterno favorisce la socializzazione e l'autonomia dei bambini in piccoli gruppi	<input type="checkbox"/> Conforme

Arredi per le sezioni adeguati per i bambini e gli adulti	Nel Nido sono assicurati	
	1. Sedie e tavoli di altezza giusta	<input type="checkbox"/> Conforme
	2. Parte degli arredi accessibili per i bambini	<input type="checkbox"/> Conforme
	3. Sedie per adulti per le riunioni, incontri, colloqui	<input type="checkbox"/> Conforme
	4. Fasciatoio provvisto di scaletta a uso delle sezioni medi e grandi	<input type="checkbox"/> Conforme

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	<input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme
---	---	--

LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Elementi di valutazione	Indicatore	Strumenti di verifica
Presentazione ai genitori del progetto pedagogico del servizio e del progetto educativo annuale	Almeno 1 incontro di presentazione ai genitori	<input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme
Publicizzazione dei seguenti elementi:	<ol style="list-style-type: none"> 1. calendario annuale 2. orario del servizio 3. composizione dei gruppi-bambini o sezioni 4. nominativi e ruoli del personale del nido 5. composizione e /o attività comitato di gestione 6. funzionamento e modalità del servizio mensa e menù adottato 7. iniziative rivolte alle famiglie 8. calendario degli incontri collettivi con i genitori 9. regolamento del servizio 10. carta del servizio 	<input type="checkbox"/> Affisso <input type="checkbox"/> Affisso

Incontri collettivi o di sezione o a piccoli gruppi per confrontarsi sulle esperienze dei bambini con i genitori.	Almeno 3 incontri nell'anno scolastico	<input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme
Colloqui individuali per personalizzare l'intervento educativo	Oltre al colloquio per l'inserimento, almeno 1 colloquio individuale con i genitori nell'anno scolastico	<input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme
Attività extra-orario di apertura	Almeno 3 incontri a tema con esperti per i genitori nell'anno scolastico	<input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme

Favorire relazioni significative con gli adulti.	<p>a. Valorizzazione del momento di entrata e di uscita dal nido (anche con la famiglia), tramite un'accoglienza individualizzata da parte del personale educativo</p> <p>b. Valorizzazione dei rapporti individuali educatore-bambino nelle routine (verifica durante la routine del cambio).</p> <p>c. La riservatezza durante i colloqui individuali con i genitori è assicurata dalla disponibilità di uno spazio adeguato e riservato per l'accoglienza</p> <p>d. Attenzione alla comunicazione con le famiglie straniere, con possibile ricorso ai mediatori culturali.</p>	<p><input type="checkbox"/> Progetto pedagogico/ educativo conforme</p>
--	---	---

DATA _____

FIRMA DIGITALE DEL LEGALE LAPPRESENTANTE