



APPROFONDIMENTO SU INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO FORMATIVO

L'Istituto Sannazaro si avvale del tempo prolungato e del servizio mensa.

Sino ad oggi tale servizio ha comportato inevitabilmente, la produzione di materiali plastici e di alluminio ed una visibile diffidenza verso la risorsa acqua locale.

Il Consiglio Ue ha introdotto nuove regole dando il via libera formale alla direttiva che vieta dal 2021 oggetti in plastica monouso come piatti, posate e cannucce.

Nel rispetto di tali imminenti regole ma, soprattutto, in coerenza con l'identità della scuola che trasmette ai ragazzi quotidianamente la "coscienza della sostenibilità ambientale" la scuola ha dato avvio alla "ECOMENSA e all'iniziativa ACQUA BUONA E TRASPARENTE" attraverso la sostituzione di stoviglie usa e getta e le bottigliette di plastica con stoviglie biocompostabili in polpa di cellulosa e la fornitura in caraffa di acqua del rubinetto.

L'acqua erogata nelle sezioni mensa sarà anche filtrata attraverso filtri a carbone attivo, in grado di trattenere sostanze in sospensione maggiori di 0,3 µm, opportunamente inseriti nei rubinetti dei locali cucina delle mense.

A tale proposito si è coinvolta l'Amministrazione Comunale nella pubblicizzazione dei dati chimico-fisici e microbiologici delle acque del Comune di Oliveto Citra (Sa) al fine di valorizzare la qualità di questa risorsa invitando alla riduzione dell'uso dell'acqua conservata in contenitori di plastica.

Il progetto quindi, oltre a valorizzare la qualità dell'acqua supporta, in termini di "trasparenza", una informazione aggiornata dell'utenza scolastica attraverso la messa a disposizione dei dati ufficiali delle analisi, affinché tutti possano essere tranquilli nel suo utilizzo e garantiti circa la salubrità dell'acqua di rubinetto, nel rispetto del valore della risorsa acqua locale.

La scuola inoltre, si è resa inoltre disponibile quale eventuale punto di campionamento dei prossimi prelievi.

L'iniziativa intende completarsi con la fornitura di borracce in alluminio, affinché nell'Istituto venga sostituita definitivamente la plastica

La Nota MIUR 0002270 del 09.12.2019 richiama la sentenza n. 20504 del 30 luglio 2019, resa a sezioni unite, la Corte di Cassazione per la quale il servizio mensa è compreso nel tempo scuola e quindi condivide le finalità educative proprie del progetto formativo di cui esso è parte.

Il servizio assolve anche a finalità di educazione all'alimentazione sana" nonché a quella di "socializzazione

Lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali ed i corretti stili di vita ed alimentazione rappresentano alcuni degli aspetti identitari di questa comunità scolastica.

Le stesse strutture e la costruzione della ECOSCUOLA rafforzano tale identità.

Scelte organizzative

Il servizio di mensa è rivolto agli alunni iscritti alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Secondaria di I Grado dell'Istituto, al fine di assicurare agli stessi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, essendo previsti moduli orari strutturati su 40 ore settimanali (Scuola dell'Infanzia) e due rientri pomeridiani obbligatori (Scuola Secondaria di I Grado).

L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale ma la Scuola, il Comune e l'Asl, ciascuno per le rispettive competenze, collaborano

per il buon andamento dello stesso, operando in maniera coordinata e concertata, anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte.

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. La mensa costituisce un tassello del percorso educativo in senso generale e, più specificamente, un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto, si sottolinea che essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

Gli alimenti non sono cotti presso le cucine della scuola ma, soltanto somministrati dalla ditta affidataria.

SPAZI E TEMPI DEDICATI AL SERVIZIO MENSA.

I locali destinati alla mensa sono collocati al P.T. dell'edificio delle sezioni Infanzia di Capoluogo e Dogana e, al Piano Primo (come da planimetria di progetto) dell'ecoscuola sezione Primaria di Capoluogo per quanto riguarda il servizio fornito agli studenti della SSPG.

I locali accolgono un adeguato numero di alunni, personale docente/non docente, personale addetto alla somministrazione pasti, nel pieno rispetto dell'indice di affollamento come verificato dal R.S.P.P. ai fini del rispetto del D.Lgs.n.81/2008 e sue successive mm.ii.

Il tempo dedicato alla mensa è di circa un'ora.

REGOLE DI COMPORTAMENTO E DI CONVIVIALITÀ

La scuola è dotata di un regolamento ove sono dettate anche le regole da rispettare per una finalità di socializzazione conviviale del tempo mensa. Nel regolamento si invitano gli alunni che frequentano la mensa a tenere un comportamento corretto, rispettoso ed adeguato all'ambiente e alle sue funzioni, il tutto commisurato alla loro età.

In particolare le classi della SSPG, tra le altre cose, devono raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavate le mani; entrare in maniera tranquilla e raggiungere il tavolo assegnato; sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto; mantenere un tono di voce il più possibile moderato e comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo; tenere un comportamento corretto, rispettoso e civile nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti addetti alla vigilanza; stare seduti composti durante l'ora di mensa, non sporcare eccessivamente gli spazi dove consumano il pranzo ed utilizzare in modo corretto le posate; fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, anche al fine di non sprecarla, e non giocare con il cibo; evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo ed imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta; alzarsi educatamente da tavola al termine della mensa e sistemare con cura la sedia utilizzata; mettersi in fila seguendo i propri docenti e lasciare i locali della mensa salutandoli il personale che ha servito il pasto.

Oltre ad un chiaro invito all'"antispreco" si richiede una scrupolosa osservanza della raccolta differenziata.

Si richiede altresì di ricordare le regole di comportamento alla prevenzione dei rischi nel rispetto della normativa sulla sicurezza (D.Lgs.n.81/2008 e successive ii.e mm.).

FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE.

L'I.C. Sannazaro partecipa da anni al programma "Frutta e verdura nelle scuole" promosso dall'Unione Europea, realizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e svolto in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, il Ministero della Salute, Agea, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano.

Il programma è rivolto ai bambini che frequentano la scuola primaria (6-11 anni) e ha lo scopo di incrementare il consumo dei prodotti ortofrutticoli e di accrescere la consapevolezza dei benefici di una sana alimentazione.

A questo scopo, l'obiettivo del programma è quello di:

- divulgare il valore ed il significato della stagionalità dei prodotti;
- promuovere il coinvolgimento delle famiglie affinché il processo di educazione alimentare avviato a scuola continui anche in ambito familiare;
- diffondere l'importanza della qualità certificata: prodotti a denominazione di origine (DOP, IGP), di produzione biologica;
- sensibilizzare gli alunni al rispetto dell'ambiente, approfondendo le tematiche legate alla riduzione degli sprechi dei prodotti alimentari.

Le misure di accompagnamento programmate dal Ministero hanno quale obiettivo prioritario quello di "informare" e sviluppare un consumo consapevole della frutta e della verdura, privilegiando la distribuzione del prodotto fresco.

Il programma prevede la realizzazione di specifiche giornate a tema, quali visite a fattorie didattiche, corsi di degustazione, attivazione di laboratori sensoriali, al fine di incoraggiare i bambini al consumo di frutta e verdura e sostenerli nella conquista di abitudini alimentari sane. Nel programma è prevista la distribuzione di frutta di stagione ai bambini da inserire nei momenti di merenda.

MERENDA SANA E BUONA

L'I.C. Sannazaro attiva periodicamente una sensibilizzazione presso bambini e genitori affinché utilizzino alimenti sani e non confezionati nel momento della merenda e sottolinea l'importanza di questa pausa nel quotidiano dei bambini come momento di relax, funzionale ad una migliore assimilazione e gestione degli alimenti ed ad una loro attenzione su cosa mangiano ed in quale modalità.

FESTECCIAMO IN SALUTE

L'I.C. Sannazaro non autorizza feste ed eventi durante i quali far entrare dall'esterno alimenti confezionati.

L'unica eccezione si fa per i compleanni dei bambini (infanzia/primaria) durante i quali si consumano fette di pane casereccio, olio extravergine di oliva prodotto nel territorio, miele e frutta di stagione.

CELEBRAZIONE della GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 16 OTTOBRE

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione intende sensibilizzare l'opinione pubblica sulla necessità di garantire a tutti cibi nutrienti grazie a una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore.

Promossa da FAO_M.I. AGENDA 2030

Per celebrare la GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

l'I. C. Sannazaro unitamente all'I.I.S.ASSTEAS di Oliveto Citra, in pieno spirito di collaborazione e di fattivo coordinamento ai fini dell'orientamento in uscita, organizza eventi presso l'Auditorium di Oliveto Citra trattando i seguenti temi:

- Alimentazione e sostenibilità delle produzioni agroindustriali nell' Agenda 2030
- La dimensione industriale a garanzia di qualità.
- Un brand italiano presente su tutti i mercati mondiali: OROGIALLO la pasta prodotta con l'energia verde.
- Il protagonista principale della qualità di ogni pietanza: l'olio extra vergine di oliva" docenti ed alunni dell'ITIS di Oliveto Citra

PROGETTO NAZIONALE "SCUOLA ATTIVA KIDS" PER LA SCUOLA PRIMARIA

L'I.C. Sannazaro si candida annualmente al progetto nazionale "Scuola Attiva Kids" per la scuola primaria, promosso dal Ministero dell'istruzione e Sport e salute S.p.A. Il progetto nazionale "Scuola Attiva Kids" è considerato l'evoluzione del precedente "Sport di Classe" realizzato negli scorsi anni prevede la collaborazione con le Federazioni Sportive Nazionali e con il Comitato Italiano Paraolimpico ed è rivolto a tutte le classi della scuola primaria delle istituzioni scolastiche statali e paritarie, il progetto ha l'obiettivo di valorizzare l'educazione fisica nella scuola primaria per le sue valenze educativo/formative, per favorire l'inclusione e per la promozione di corretti e sani stili di vita.

CELEBRAZIONE GIORNATA MONDIALE DELLA RIABILITAZIONE CARDIO-POLMONARE RCP 16 OTTOBRE 2021

La Giornata mondiale della Rianimazione Cardio-Polmonare è una campagna globale che si svolge il 16 ottobre di ogni anno con l'obiettivo di creare consapevolezza che tutti possono imparare la RCP e promuovere la formazione sulla RCP.

La legge.n.116/2021 da molti definita "legge del cuore", prevede novità finalizzate a rafforzare il primo intervento in caso di arresto cardiaco e l'insegnamento delle manovre rianimatorie in ambiente scolastico. La Legge prevede novità finalizzate a rafforzare il primo intervento in caso di arresto cardiaco. Situazione di grande rilievo è l'indicazione di inserire in ambiente scolastico l'insegnamento delle manovre rianimatorie

Infatti un bambino che sin dalla scuola primaria impara a conoscere un defibrillatore e l'importanza che questo strumento riveste, avrà una conoscenza di base in materia dei DAE (defibrillatore automatico esterno) sia a livello nozionistico che pratico, e sarà in grado di apprendere con più semplicità le principali manovre salvavita.

Di conseguenza, sarà un adulto più preparato che non avrà bisogno di essere rassicurato sul fatto che il DAE non sia uno strumento pericoloso o complicato ma, al contrario, lo riterrà prezioso perché in grado di salvare una vita.

A tal fine, l'I.C. Sannazaro ha preso contatti con il Comitato CRI di Serre per delle giornate di formazione da dedicare agli alunni delle classi quarte e quinte della scuola primaria e le classi prime, seconde e terze della scuola secondaria di primo grado sulla Riabilitazione Cardio Polmonare Rcp .

LA FABBRICA DEGLI STRUMENTI

L'Istituto Comprensivo Jacopo Sannazaro, Scuola Polo della regione Campania per il modello Senza Zaino, vuole predisporre e mettere a disposizione dei docenti e dei visitatori, in particolare delle scuole di competenza di questa scuola polo, uno spazio accogliente e ben organizzato, un luogo di riferimento per la formazione.

Questa iniziativa nasce con la volontà di rinascita dopo una fase di separazione, allontanamento e chiusura di un bene prezioso per i giovani che è rappresentato dalla scuola e intende ricompattare intorno ad essa e con essa il territorio con tutta la sua valenza formativa nell'interazione continua, sistematica e programmata.

La fabbrica degli strumenti si configura come una mostra permanente di prototipi di strumenti didattici, catalogati e suddivisi in strumenti di cancelleria, di gestione, di apprendimento, realizzati dalla comunità scolastica: docenti, bambini e genitori.

All'interno si possono trovare:

- Un archivio della documentazione di tutte le procedure attive adottate dalla nostra scuola secondo le linee guida del modello senza zaino;
- Angoli attrezzati e predisposti per costruire, visionare e sperimentare gli strumenti testati, ufficialmente idonei e perciò catalogati secondo un criterio preciso e condiviso;
- Una varietà di strumenti didattici ognuno dei quali è corredato da una scheda di presentazione che descrive: le caratteristiche fisiche, le indicazioni del suo utilizzo, l'ideatore dello strumento e l'appartenenza dello strumento all'area (infanzia), alla disciplina (primaria) e alla classe di pertinenza;
- Atelier per allestire "laboratori del fare";
- Angoli dove allestire mini laboratori con adeguati strumenti didattici.

"L'uso di adeguati strumenti didattici è il perno della didattica SZ, grazie ad essi l'insegnamento assume un carattere di laboratorialità, che si confronta con gli artefatti materiali ovvero con l'hardware. Il loro impiego permette di costruire attività differenziate e misurate, rispettando le diverse intelligenze, i diversi stili di apprendimento, i tempi e i bisogni di ciascuno, favorendo l'ancoraggio al concreto della dimensione astratta e simbolica attraverso, appunto, le fasi manipolatoria e iconica. L'esperienza sensoriale generata dal contatto con molteplici oggetti è

capace di far nascere quelle esperienze significative che, attraverso la guida del docente, si strutturano in conoscenze e abilità".

(Orsi, A scuola senza zaino, Erickson, 2016, pag. 108)

Gli strumenti didattici hanno una forte valenza educativo-pedagogica, sono facilitatori d'uso e di apprendimento che favoriscono:

il "prendersi cura che insegna a prendersi cura";

l'attenzione verso la scelta di criteri metodologici finalizzati a promuovere ospitalità, responsabilità, autonomia;

un nuovo approccio e una nuova relazione tra maestra-bambino, a partire dalla pratica di utilizzo degli strumenti, si rinnova la relazione con l'insegnante, che viene a connotarsi come complice rapporto giocoso, serio e impegnativo, messo in atto nel faticoso processo dell'imparare.

Intorno agli strumenti si costruiscono attività differenziate, misurate sulle diverse intelligenze e sui diversi bisogni, intenzionate ad offrire la possibilità di scegliere.