



il pranzo

educativo



# Pranzo educativo

Report dell'indagine effettuata nell'anno educativo 2010 - 2011

A cura del Coordinamento pedagogico Lucia Casini e Alessandra Zocchi

## Indice

Fasi del percorso sul pranzo educativo	p. 4
Introduzione al report	p. 5
Legenda	p. 6
Analisi dei dati	p. 9
• Setting	p. 10
• Organizzazione	p. 17
• Tempi	p. 21
• Ruolo adulti	p. 24
• Bambini	p. 31
• Regole e rituali	p. 35
• Relazioni con le famiglie	p. 38
• Documentazione	p. 42
Questionario	p. 44

## Fasi del percorso sul pranzo educativo

### Anno 2006/2007

È stato costituito il gruppo di lavoro *Il pranzo educativo nei Servizi alla prima infanzia* composto da tre operatori cuccinieri, tre esecutori, tre educatrici (di tre tipologie diverse di nidi con differente capienza), un IDA, due coordinatrici pedagogiche e l'ufficio refezione. Il primo obiettivo del gruppo di lavoro è stato quello di identificare i materiali più idonei da acquistare per l'apparecchiatura del pranzo al Nido e uniformare le stoviglie (posate, bicchieri, vassoi contenitori...) di tutti i servizi.

### Anno 2007/2008

Dal gruppo di lavoro è stato predisposto un questionario per rilevare l'utilità delle forniture utilizzate fino a quel momento. I dati rilevati hanno evidenziato la necessità di apportare alcune modifiche, così sono state individuate nuove stoviglie (materiali, grandezza...), fondamentali per realizzare un pranzo sempre più a misura di bambino/bambina. In 6 Nidi d'infanzia, di diversa tipologia e capienza, sono state sperimentate le nuove stoviglie.

Viene aggiornato e presentato ai servizi il menu del Nido dove sono state inserite ricette di cultura altre e un menu semi vegetariano.

### Anno 2008/2009

Tutti i Nidi d'infanzia hanno partecipato a una formazione con l'obiettivo di valorizzare la professionalità dell'operatore cucciniere, ma anche di condividere con tutte le altre figure professionali il significato del pranzo educativo all'interno del servizio. Durante questo percorso formativo sono stati costituiti i *terzetti* (composti da 1 educatore, 1 esecutore e 1 operatore cucciniere). Ogni Servizio in relazione alla formazione intrapresa ha avviato all'interno del proprio Nido un progetto di miglioramento.

È uscito un numero monografico sul pranzo educativo della rivista *Firenze per le bambine e per i bambini*<sup>1</sup> che documenta progetti realizzati nei Servizi alla prima infanzia e percorsi formativi rivolti alle diverse figure professionali. Gli articoli riportati danno voce al personale dei servizi e a esperti del settore (pedagogista, psicologa, dietista...).

### Anno 2009/2010

Il gruppo di lavoro *Il pranzo educativo nei Servizi alla prima infanzia*, ricostitutosi con l'inserimento di nuovi membri, riprende il lavoro nel 2010 a partire dalla condivisione degli obiettivi educativi relativi al pranzo. Viene quindi elaborato il questionario, i cui risultati sono documentati in questo report, al fine di monitorare, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo il pranzo educativo in ogni servizio (modalità, strategie organizzative messe in atto). Questi i temi proposti dal gruppo di lavoro per l'elaborazione del questionario:

- il setting del pranzo (il contesto)
- l'integrazione tra le diverse figure professionali
- come sostenere l'autonomia dei bambini e delle bambine

---

<sup>1</sup> *Firenze per le bambine e per i bambini*, edizioni Junior, Azzano San Paolo (BG), dicembre 2008 (rivista verde)

- il pranzo come momento di condivisione e integrazione
- il cibo e gli alimenti come contesto di esperienza
- la documentazione del momento del pranzo

Il questionario è stato testato in tre Nidi d'infanzia (Giardino incantato, Nido del merlo e Tassobarbasso).

### **Anno 2010/2011**

Dopo la sperimentazione sono state apportate le necessarie modifiche al questionario che è stato distribuito in tutti i 37 servizi alla prima infanzia a gestione diretta. La compilazione è stata effettuata dai *terzetti*, che hanno condiviso le risposte con il gruppo di lavoro. Tutti i 37 questionari sono stati restituiti compilati, riportando i dati relativi alle singole sezioni. L'elaborazione dei questionari è stata realizzata dal coordinamento pedagogico.

### **Anno 2011/2012**

È stato organizzato un incontro (10 marzo 2012) finalizzato alla restituzione dei dati del questionario ai *terzetti* (in rappresentanza dei gruppi di lavoro); contestualmente sono state presentate le prospettive future relative al pranzo educativo (i progetti di formazione e la realizzazione di un DVD come strumento di diffusione di buone pratiche educative sul pranzo).

## **Introduzione al report**

Nell'anno educativo 2010-2011 (periodo in cui è stata predisposta l'indagine) i Nidi d'infanzia a gestione diretta erano complessivamente 37, per un totale di 103 sezioni così suddivise: 31 sezioni *piccoli*, 35 sezioni *medi* e 37 sezioni *grandi/miste*.

In uno dei 37 servizi non è presente la cucina interna (Gelsomino). Vi sono anche due strutture con due Nidi ciascuna dove è presente un'unica cucina condivisa (Strigonella/Dragoncello e Baloo/Baghera), pertanto il numero complessivo di operatori cuccinieri è 34.

Questo questionario sul pranzo educativo è stato uno strumento utile per permettere ai *terzetti* e ai gruppi di lavoro di riflettere su alcuni aspetti del lavoro educativo.

In alcuni servizi la riflessione si è basata su momenti del pranzo relativi alla *cura*, per esempio il gruppo di lavoro si è interrogato su cosa si intende per *cura*, sul dare la possibilità ai bambini di manipolare il cibo, servirsi da soli...

Spesso le strategie pedagogiche e organizzative del pranzo sono condivise a livello di sezione, ma non da tutto il gruppo di lavoro. In molti Servizi il questionario è servito a ridefinire le modalità del pranzo e ad avviare una nuova organizzazione.

Durante il pranzo al Nido risulta necessaria la collaborazione di tutte le figure professionali che lavorano all'interno della struttura attraverso l'individualizzazione di obiettivi condivisi, la realizzazione di progetti e la messa a punto di un efficace piano organizzativo.

Risulta evidente che l'aspetto organizzativo e pedagogico del pranzo devono necessariamente coniugarsi per rispondere contemporaneamente ai bisogni educativi dei bambini e alle esigenze dell'Amministrazione.

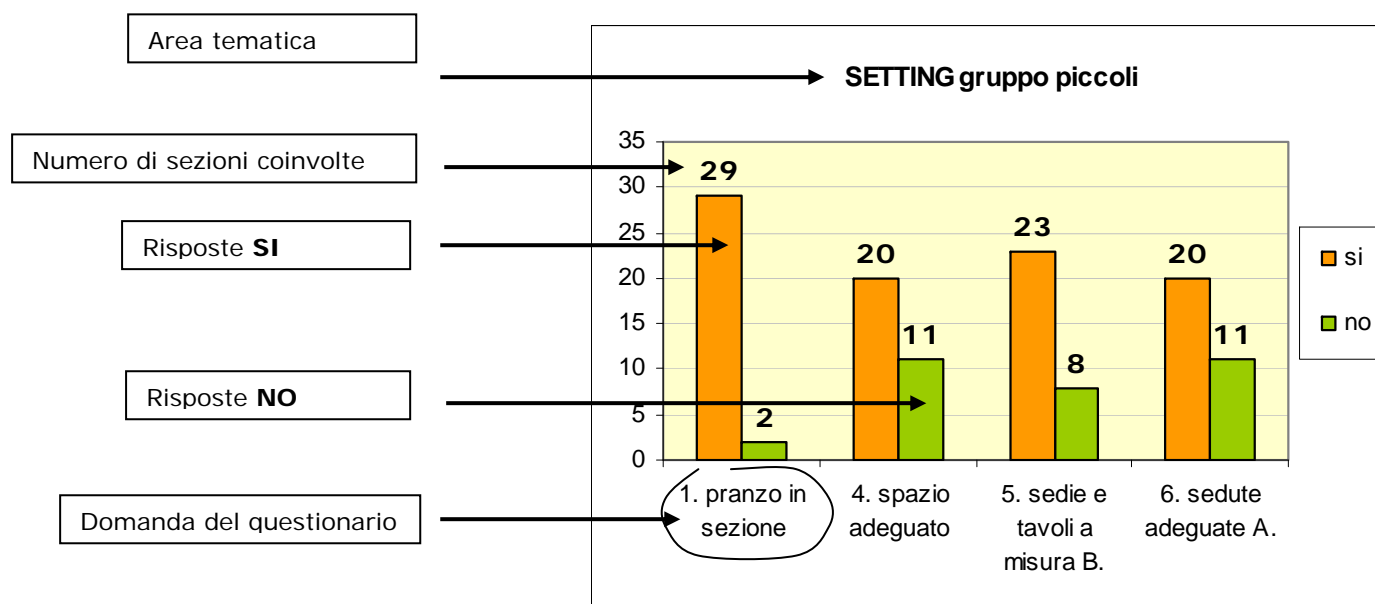
In alcuni servizi si sono avviati progetti sul pranzo educativo come percorsi di autoformazione.

Diventa fondamentale la lettura del report per comprendere come si svolge il pranzo educativo nella rete dei Nidi d'infanzia a gestione diretta.

All'interno del report alcune pagine sono tratte dalle *Linee guida per i servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, al fine d'inserire il tema del pranzo educativo all'interno di una più ampia cornice pedagogica.

Infine una precisazione sull'uso del linguaggio. Per brevità del testo viene usata in tutto il report la sola forma maschile *bambino* inclusiva anche del femminile, la stessa cosa viene fatta anche per le diverse figure professionali (educatori/educatrici, esecutori/esecutrici, operatori cucinieri/operatrici cuciniere).

## Legenda





## **Il pranzo al Nido<sup>2</sup>**

*Il momento del pranzo costituisce uno degli aspetti più significativi della vita al Nido non solo per il benessere e la salute del bambino, ma anche perché è parte fondamentale del progetto pedagogico. In tale ottica, il momento del pasto è oggetto di riflessione costante per tutto il personale del Nido così da renderlo sempre più rispondente ai bisogni dei bambini. Nel corso degli anni è stata raggiunta una sempre maggior consapevolezza di come il pranzo al Nido sia importante per la relazione e la socializzazione tra adulti e bambini e tra bambini stessi. Per il momento del pranzo, così pensato, sono stati predisposti ambienti sereni e accoglienti; la modalità di comunicazione fra adulti e bambini è tranquilla e priva di ansia. È per sostenere questa modalità di relazione che sono state adottate particolari strategie educative quali:*

- *piccoli gruppi di bambini con l'educatore di riferimento;*
- *compresenza di tutto il personale (educatori, operatori, cuoco);*
- *cura nell'allestire la tavola e nel modo di presentare il cibo;*
- *rituali che rassicurano il bambino aiutandolo a strutturare il tempo e a prevedere l'esperienza.*

---

<sup>2</sup> *Il pranzo al Nido* in *Un menù per tutti*, Comune di Firenze, 2003, p.6

### **La cura<sup>3</sup>**

*Nei Servizi alla prima infanzia, la cura si realizza come l'atteggiamento educativo con cui l'adulto tiene conto del benessere del bambino dal punto di vista fisico, psicologico e relazionale.*

*Prendersi cura di significa attribuire un valore educativo al proprio operare, ovvero a tutti quei gesti quotidiani pensati, condivisi e agiti, necessari per rispondere ai bisogni individuali dei bambini.*

*Il lavoro di cura quindi è definito dai comportamenti che l'adulto mette in atto quotidianamente con i bambini nell'accoglierli, nell'organizzare momenti di gioco e di routine, nel favorire costanti rapporti individuali sia con adulti che con coetanei.*

### **Le routine<sup>4</sup>**

*Le routine, in quanto esperienze che si ripetono quotidianamente, con le stesse modalità, scandiscono il ritmo della giornata. L'interazione costante con l'adulto e la ripetitività dei gesti consentono al bambino di percepire, riconoscere, rendere prevedibile il susseguirsi delle situazioni (...) in un ambiente da cui può trarre la sicurezza necessaria per avventurarsi in nuove esperienze. (...)*

*Le routine si possono considerare come momenti di un percorso di crescita individualizzato, flessibile e sempre riprogettato in itinere.*

### **Il gruppo di lavoro<sup>5</sup>**

*Il gruppo di lavoro è costituito da figure professionali, impegnate nello svolgimento di un compito, con ruoli e competenze differenti, ma complementari, che interagiscono in funzione di un obiettivo scelto o assegnato.*

### **L'ambiente<sup>6</sup>**

*La qualità e l'organizzazione degli spazi, interni ed esterni, influiscono sui comportamenti sia dei bambini che degli adulti e sulle loro modalità relazionali. Nel progettare, pensare, organizzare l'ambiente sarà necessario adottare una prospettiva ecologica per connotarlo di elementi che rispondano alle molteplici funzioni proprie di uno spazio educativo.*

---

<sup>3</sup> *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 20

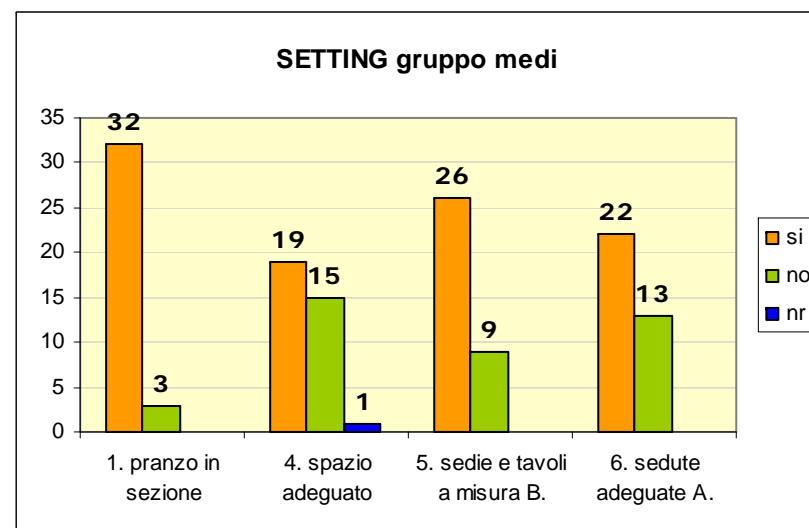
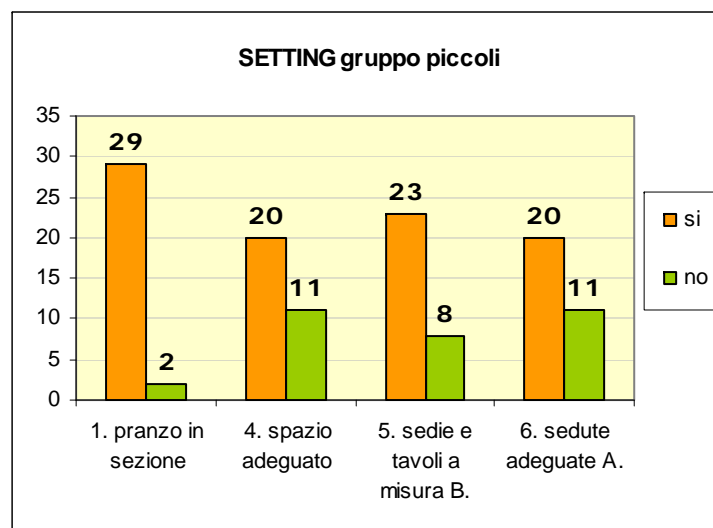
<sup>4</sup> *ibidem*, pp. 19-20

<sup>5</sup> *ibidem*, p. 23

<sup>6</sup> *ibidem*, p. 17

## **Analisi dei dati**

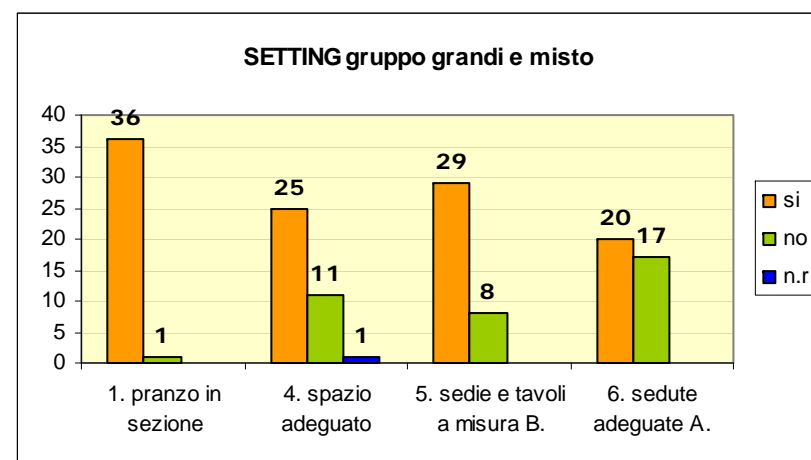
## SETTING

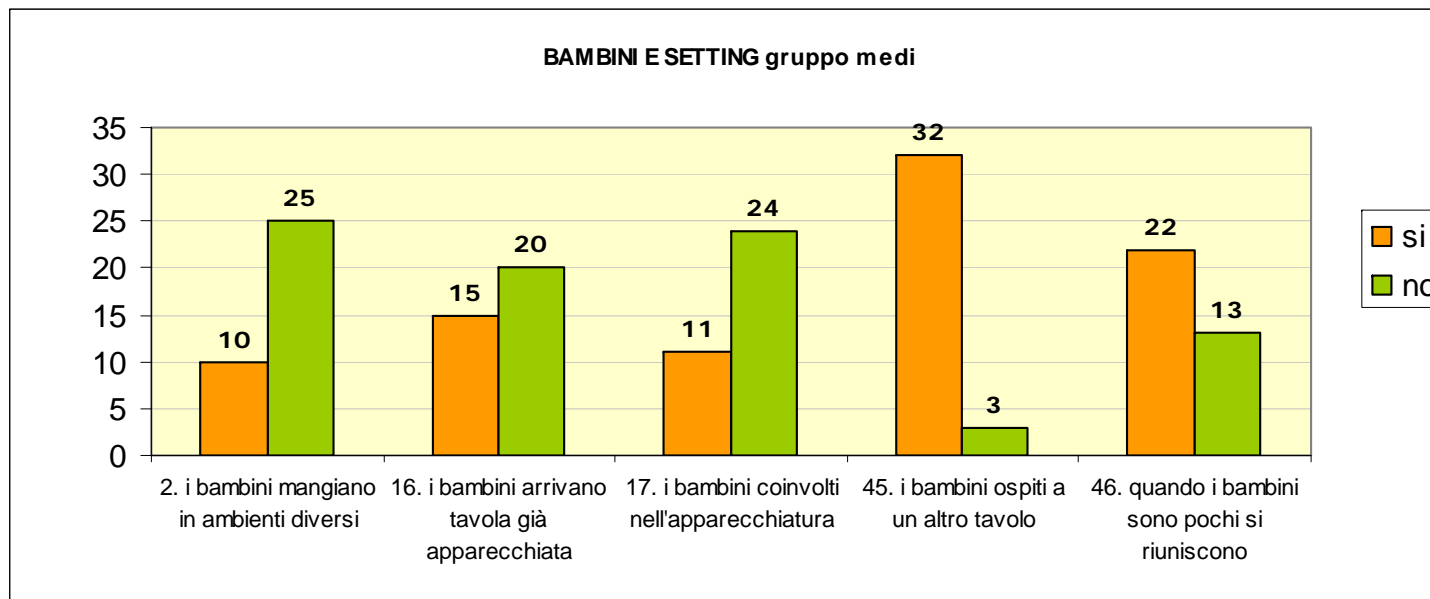
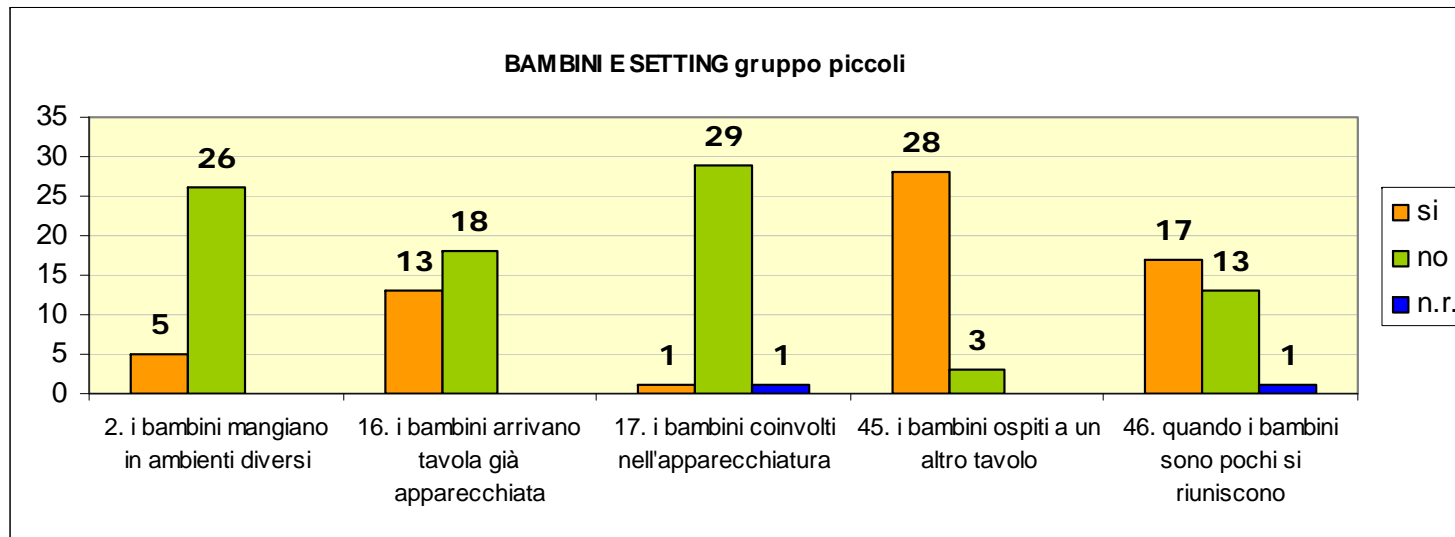


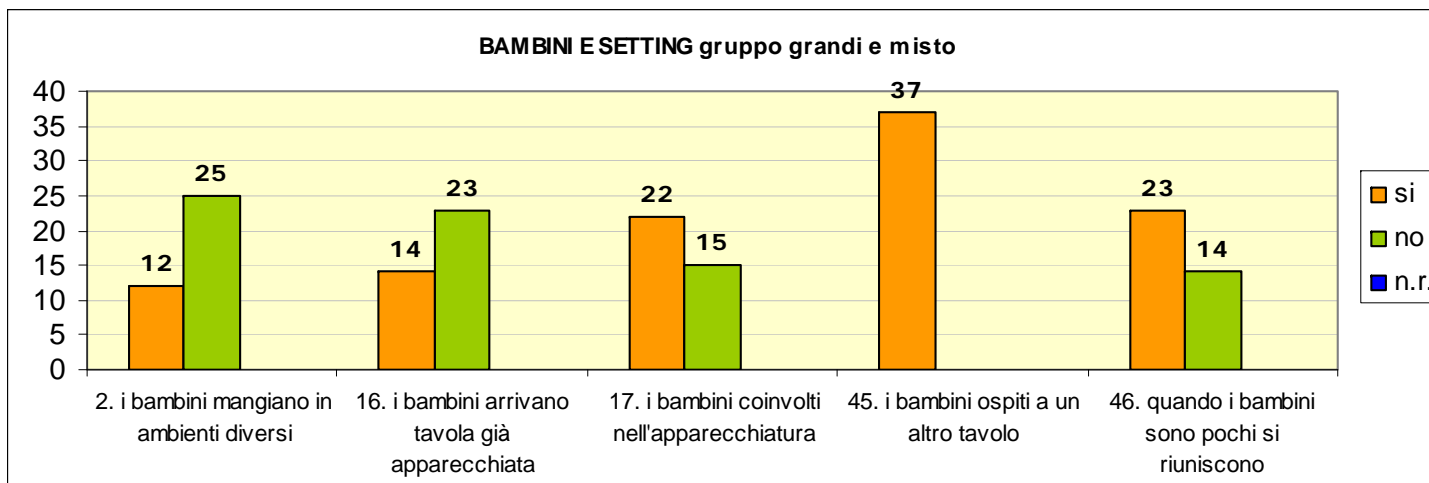
In quasi tutti i Servizi lo spazio per il pranzo è in sezione: 29 sezioni *piccoli* su 31, 32 sezioni *medi* su 35 e 36 sezioni *grandi/miste* su 37 (94% delle sezioni).

Si evidenzia da parte del personale la percezione della non totale adeguatezza degli spazi utilizzati per questa routine, soprattutto nella sezione *medi* (15 sezioni su 35 affermano che lo spazio è inadeguato, il 43% delle sezioni *medi*).

Nel complesso la valutazione sull'idoneità degli arredi data dal personale dei Nidi d'infanzia è abbastanza buona, ma con delle criticità per quanto riguarda le sedute per gli adulti, soprattutto nella sezione dei *grandi/mista* (17 sezioni su 37 affermano che le sedute non sono adeguate, il 46%).







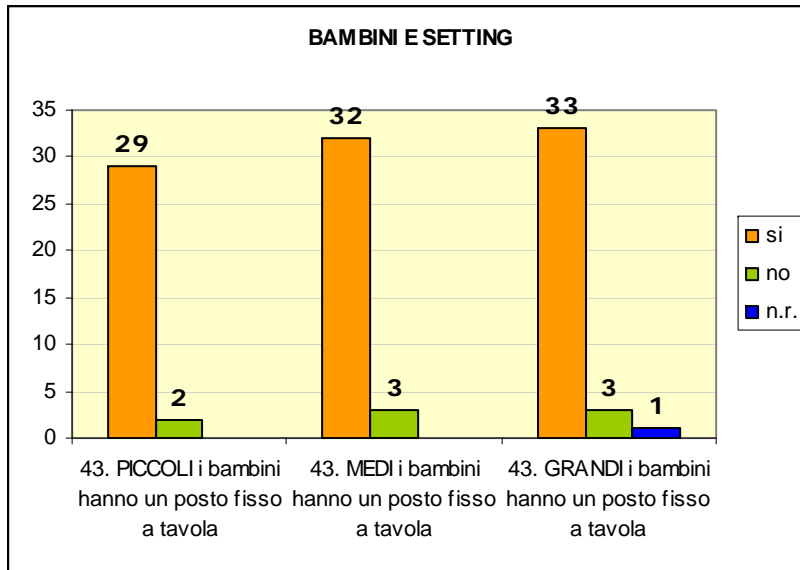
Generalmente i bambini mangiano in sezione. Tale dato si rileva in 26 sezioni *piccoli* su 31 (84%), in 25 sezioni *medi* su 35 (71%) e in 25 sezioni *grandi/miste* su 37 (68%).

Dai dati si evidenzia che la tavola non è apparecchiata prima dell'arrivo dei bambini in 18 sezioni *piccoli* su 31 (58%), in 20 sezioni *medi* su 35 (57%) e in 25 sezioni *grandi/miste* su 37 (62%).

L'apparecchiatura della tavola da parte dei bambini diventa sempre maggiore conseguentemente all'aumento dell'età e all'acquisizione di competenze: nelle sezioni *piccoli* solo 1 servizio coinvolge i bambini, mentre 11 sezioni *medi* su 35 (31%) e 22 sezioni *grandi/mista* su 37 (59%) rendono i bambini partecipi.

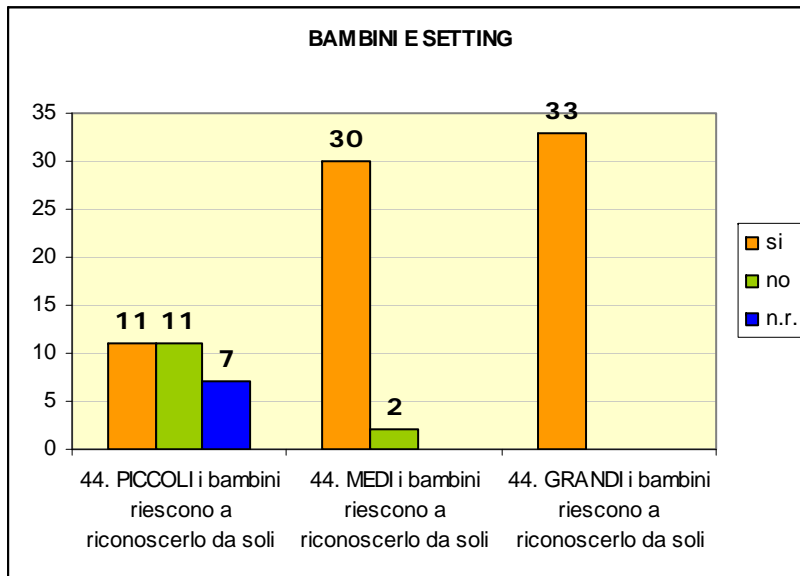
I bambini possono essere ospiti a un altro tavolo in 28 sezioni *piccoli* su 31 (90%), in 32 sezioni *medi* su 35 (91%) e in 37 sezioni *grandi/miste* su 37 (100%).

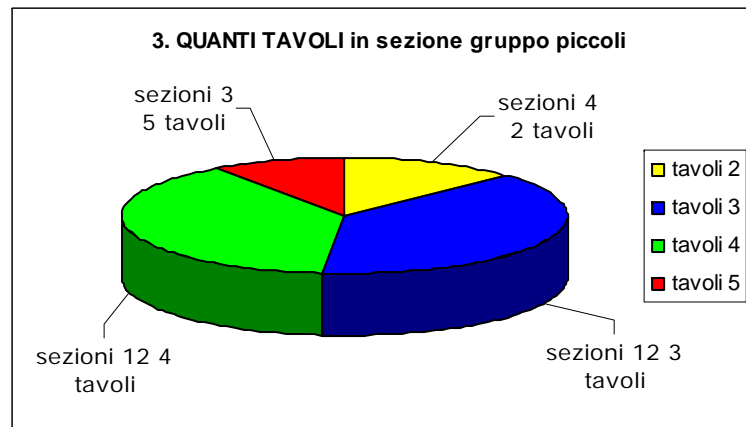
I bambini vengono riuniti in un numero inferiore di tavoli quando sono pochi in 17 sezioni *piccoli* su 31 (55%), in 22 sezioni *medi* su 35 (63%) e in 23 sezioni *grandi/miste* su 37 (62%).



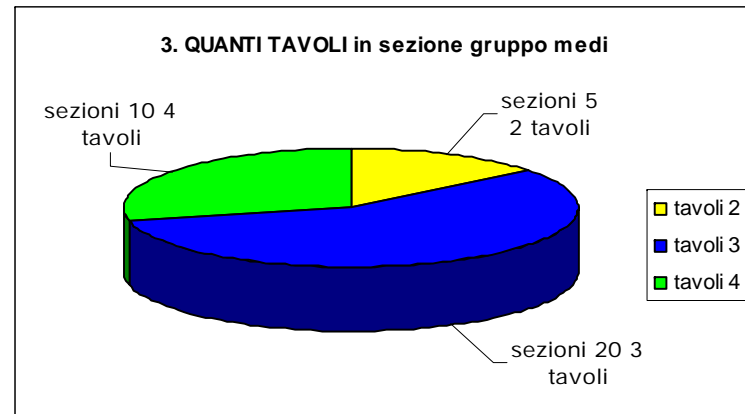
La maggior parte dei servizi dichiara che i bambini hanno un posto fisso a tavola: 29 sezioni su 31 (93%) dai *piccoli*; 32 sezioni su 35 (91%) dai *medi*; 33 sezioni su 37 (89%) dai *grandi/miste*. Ma il fatto stesso che i bambini possono essere ospitati in un altro tavolo (domanda 45), dimostra la non rigidità di questa regola.

Nelle sezioni dove c'è un posto fisso a tavola è stato osservato da parte del gruppo di lavoro che i bambini sono quasi sempre in grado di riconoscere il proprio posto. Questo dato si rileva in 11 sezioni *piccoli* su 29 (38%); in 30 sezioni *medi* su 32 (94%); in 33 sezioni *grandi/miste* su 33 (100%). Dall'indagine (domanda 43) risulta evidente che questa competenza aumenta con l'aumentare dell'età anagrafica dei bambini.

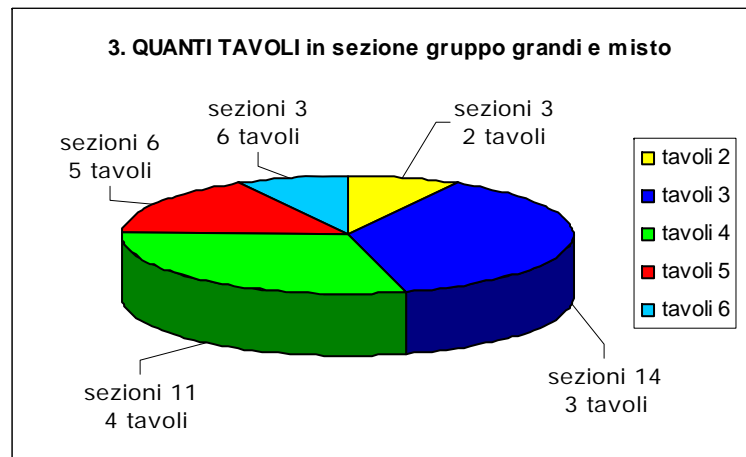




4 sezioni su 2 tavoli (giallo)  
12 sezioni su 3 tavoli (blu)  
12 sezioni su 4 tavoli (verde)  
3 sezioni su 5 tavoli (rosso)



5 sezioni su 2 tavoli (giallo)  
20 sezioni su 3 tavoli (blu)  
10 sezioni su 4 tavoli (verde)



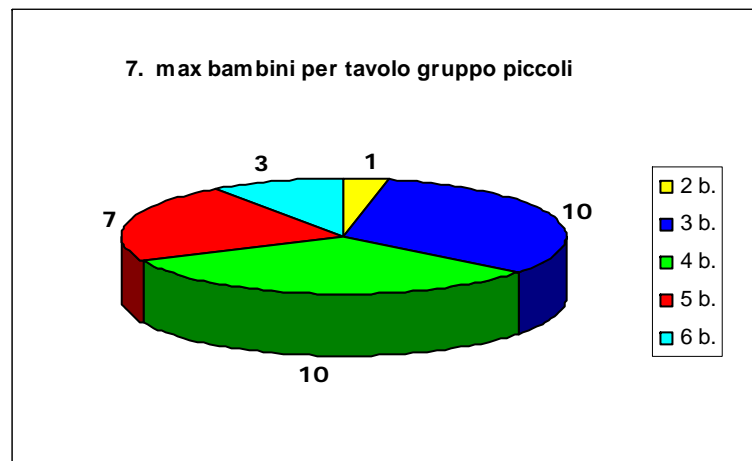
3 sezioni su 2 tavoli (giallo)  
14 sezioni su 3 tavoli (blu)  
11 sezioni su 4 tavoli (verde)  
6 sezioni su 5 tavoli (rosso)  
3 sezioni su 6 tavoli (celeste)

Il numero dei tavoli presente in sezione varia molto, si va da 2 a 5 tavoli per sezione nei gruppi *piccoli*, da 2 a 4 tavoli per sezione nei gruppi *medi* e da i 2 ai 6 tavoli nei gruppi *grandi/misti*.

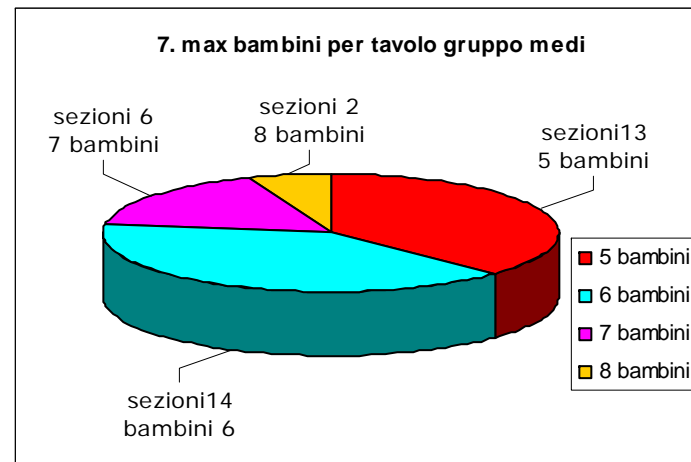
Nella maggior parte dei casi vengono utilizzati 3 o 4 tavoli per sezione, indipendentemente dal tipo di sezione (il 77% delle sezioni *piccoli*, l'86% delle sezioni *medi* e il 68% delle sezioni *grandi/miste*).

La tendenza, nella maggior parte dei Servizi è quella di suddividere i bambini in più tavoli per creare contesti più facilmente gestibili.

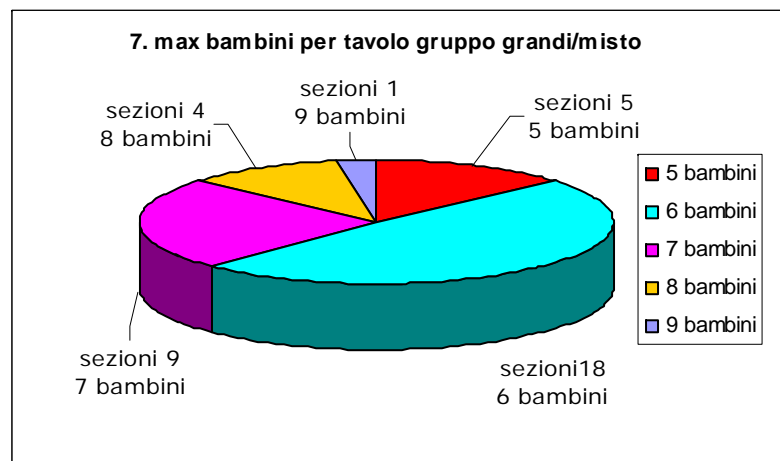




1 sezione 2 bambini per tavolo  
 10 sezioni 3 bambini per tavolo  
 10 sezioni 4 bambini per tavolo  
 7 sezioni 5 bambini per tavolo  
 3 sezioni 6 bambini per tavolo



13 sezioni 5 bambini per tavolo  
 14 sezioni 6 bambini per tavolo  
 6 sezioni 7 bambini per tavolo  
 2 sezioni 8 bambini per tavolo



5 sezioni 5 bambini per tavolo  
 18 sezioni 6 bambini per tavolo  
 9 sezioni 7 bambini per tavolo  
 4 sezioni 8 bambini per tavolo  
 1 sezioni 9 bambini per tavolo

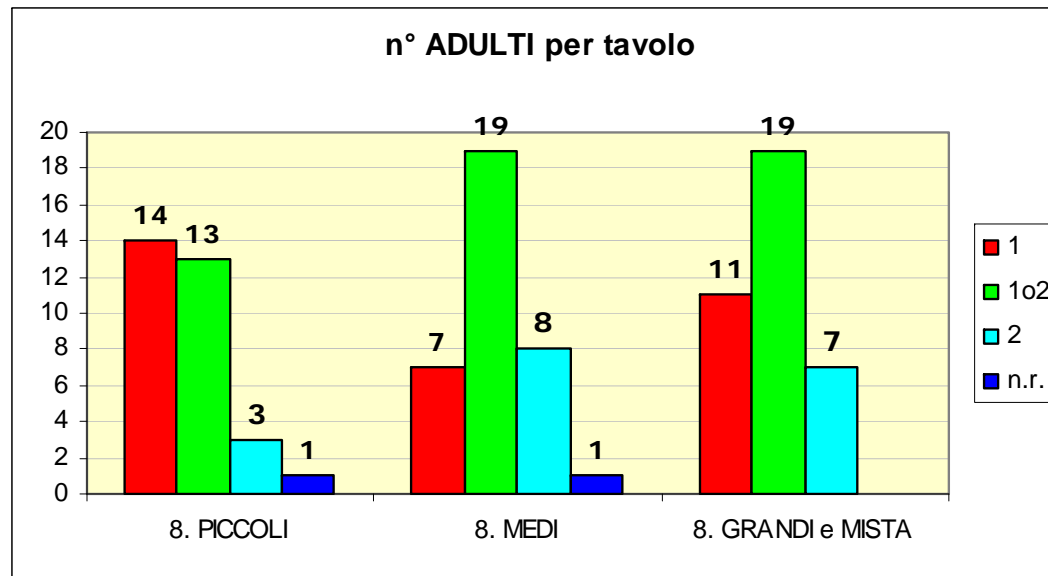
La presenza dei bambini al tavolo varia molto in tutte le sezioni del Nido.

Nelle maggior parte delle sezioni *piccoli* ci sono 3 o 4 bambini per tavolo (su 31 sezioni in 10 ci sono 3 bambini per tavolo; in altre 10 sezioni ci sono 4 bambini per tavolo).

Nella maggior parte delle sezioni *medi* ci sono 5 o 6 bambini per tavolo (su 35 sezioni in 13 ci sono 5 bambini per tavolo e in 14 sezioni ci sono 6 bambini per tavolo).

In circa la metà delle sezioni *grandi/miste* ci sono 6 bambini per tavolo: 18 sezioni su 37 (49%).

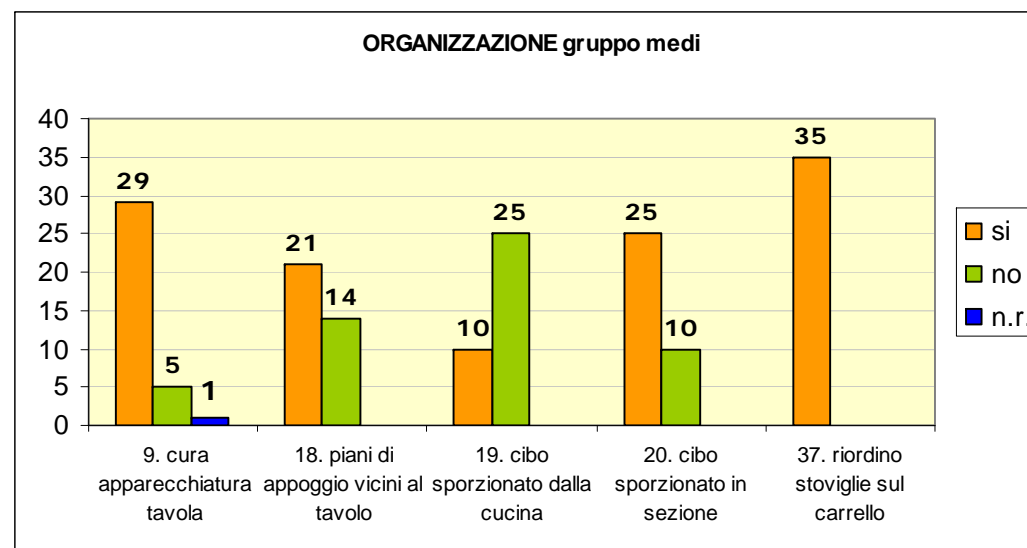
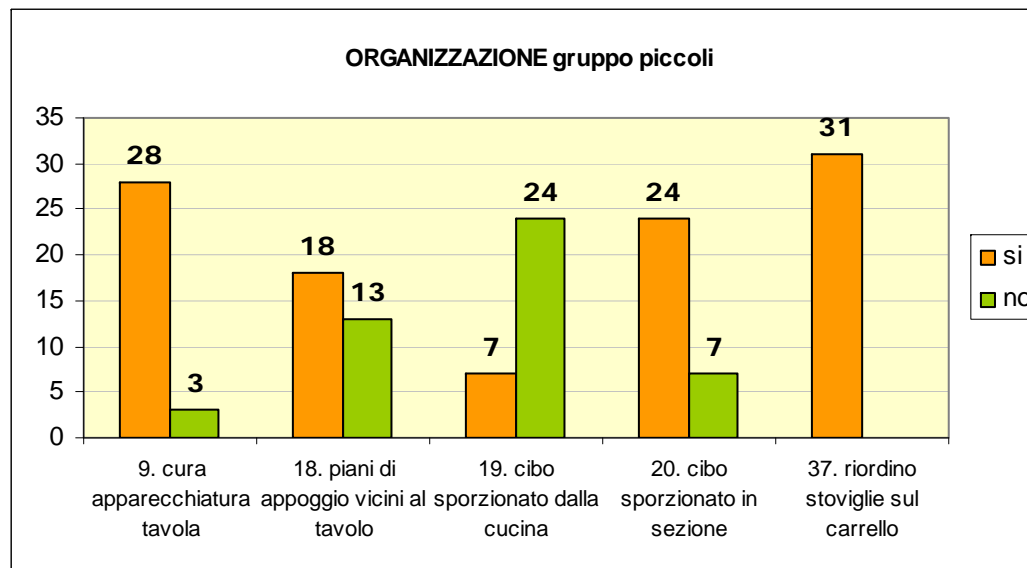
Si evidenzia in tutte e tre le tipologie di sezione la tendenza a privilegiare il piccolo gruppo.

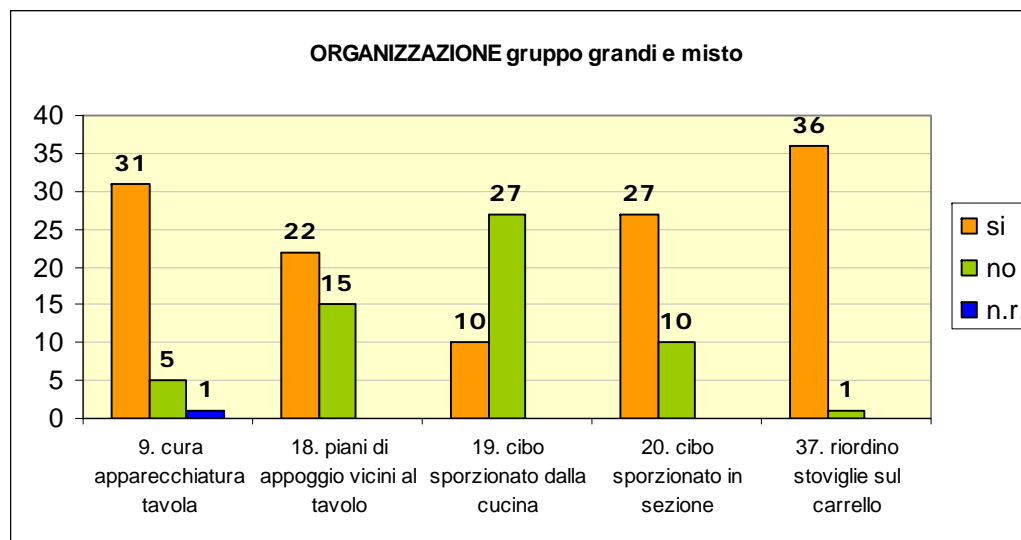


In 14 sezioni *piccoli* su 31 (45%) è presente un adulto per tavolo e in 13 sezioni su 31 (41%) vi è la presenza variabile di uno o due adulti per tavolo.

Nella maggior parte delle sezioni *medi* e *grandi/misti* il numero di adulti per tavolo non è fisso. Dall'indagine risulta infatti che in 19 sezioni *medi* su 35 (54%) e in 19 sezioni *grandi/miste* su 37 (51%) gli adulti per tavolo variano da uno a due.

## ORGANIZZAZIONE



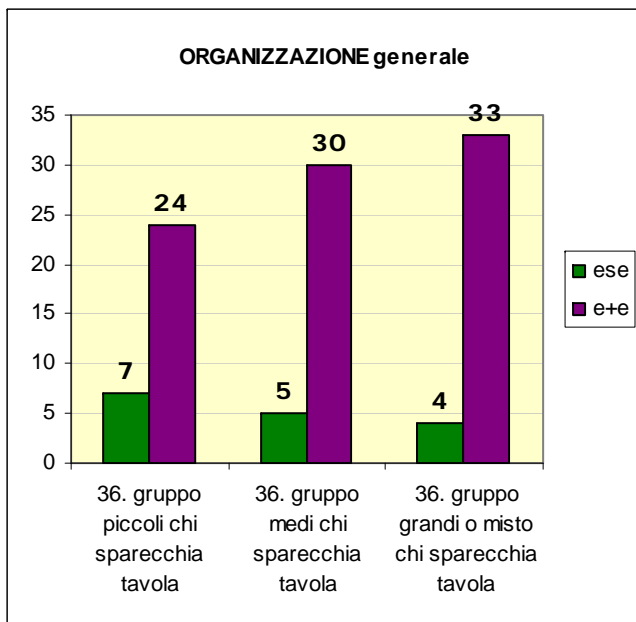


Nella maggior parte delle sezioni viene curata l'apparecchiatura dei tavoli (88 sezioni sulle complessive 103, ovvero l'85%).

Non tutti i Servizi dispongono di piani di appoggio per stoviglie e pietanze vicino al tavolo: 13 sezioni *piccoli* su 31 non hanno piani di appoggio (42%); 14 sezioni *medi* su 35 non hanno piani di appoggio (40%); 15 sezioni *grandi/miste* su 37 (41%).

In tutti i Servizi si effettua lo sporzionamento delle pietanze per tutti i tavoli presenti nelle sezioni. Nella maggioranza dei Servizi lo sporzionamento delle pietanze per i tavoli viene fatto in Sezione: 24 sezioni *piccoli* su 31 (77%); 25 sezioni *medi* su 35 (71%); 27 sezioni *grandi/miste* su 37 (73%).

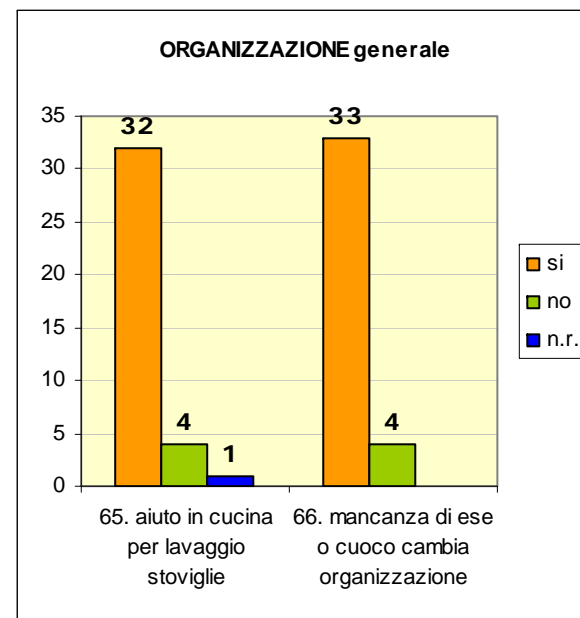
Tutte le sezioni dei Nidi, eccetto una, riordinano le stoviglie e i rifiuti alimentari sul carrello, così da arrivare in cucina con una parte del lavoro già fatto.



Nella maggior parte delle Sezioni *piccoli, medi e grandi/miste*, la sparecchiatura della tavola viene fatta in collaborazione tra esecutori ed educatori (87 sezioni su 103, l'84%).

ese = esecutori  
e + e = educatori + esecutori

È evidente nella maggior parte dei Servizi la collaborazione tra l'esecutore e l'operatore cuciniere nel riordino della cucina: 32 Servizi su 37 (86%).  
Viene effettuata in quasi tutti i Servizi una riorganizzazione del momento del pranzo in caso di assenza non sostituita del personale non educatore: 33 Servizi su 37 (89%).



## **Il tempo<sup>7</sup>**

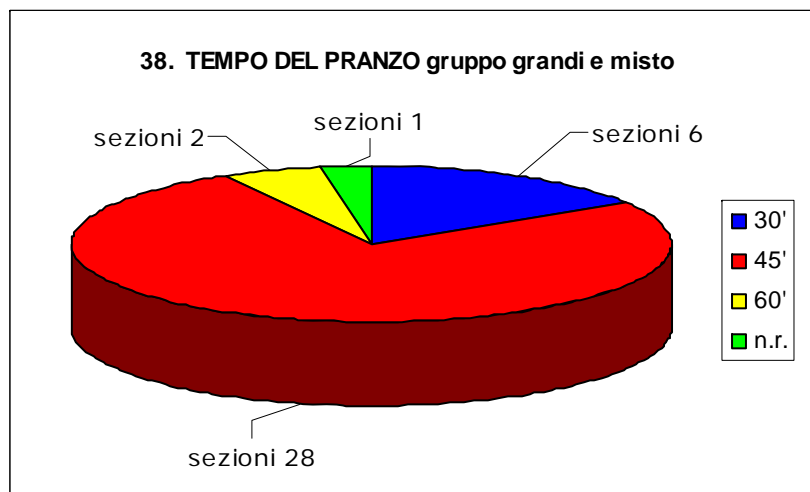
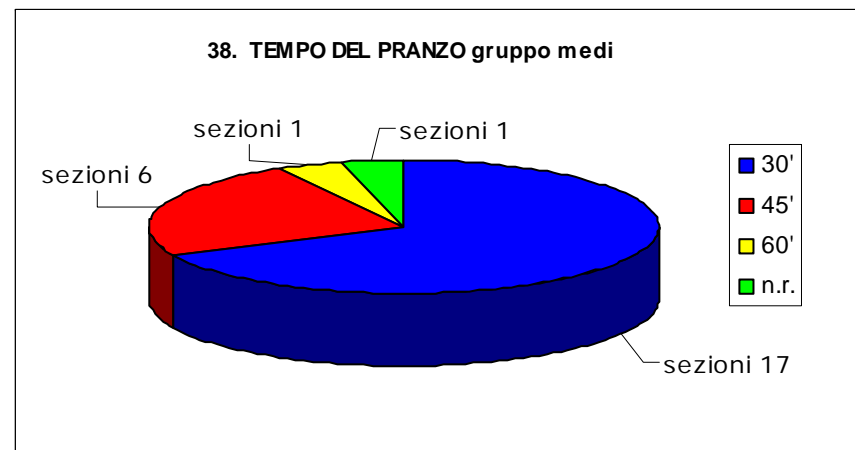
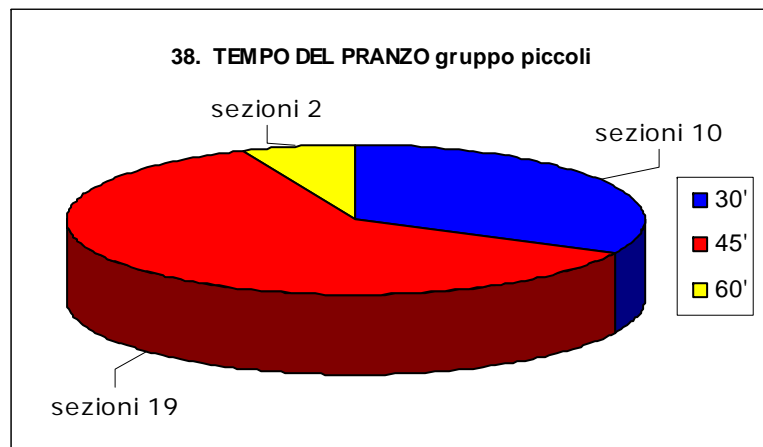
*Nei Servizi alla prima infanzia viene promosso un uso qualitativo del tempo, più attento ai ritmi e ai bisogni sia individuali che di gruppo. Un tempo meno compresso, più dilatato, in cui anche l'attesa acquista valore e significato in quanto permette il sedimentarsi delle esperienze...*

*...L'organizzazione del tempo all'interno dei servizi è vincolata da un progetto educativo che scandisce la giornata, contiene la successione organizzata delle esperienze e soprattutto prevede interventi flessibili per accogliere le esigenze di tutti i bambini, nel rispetto dei tempi individuali di ciascuno.*

---

<sup>7</sup> *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 18

## TEMPI

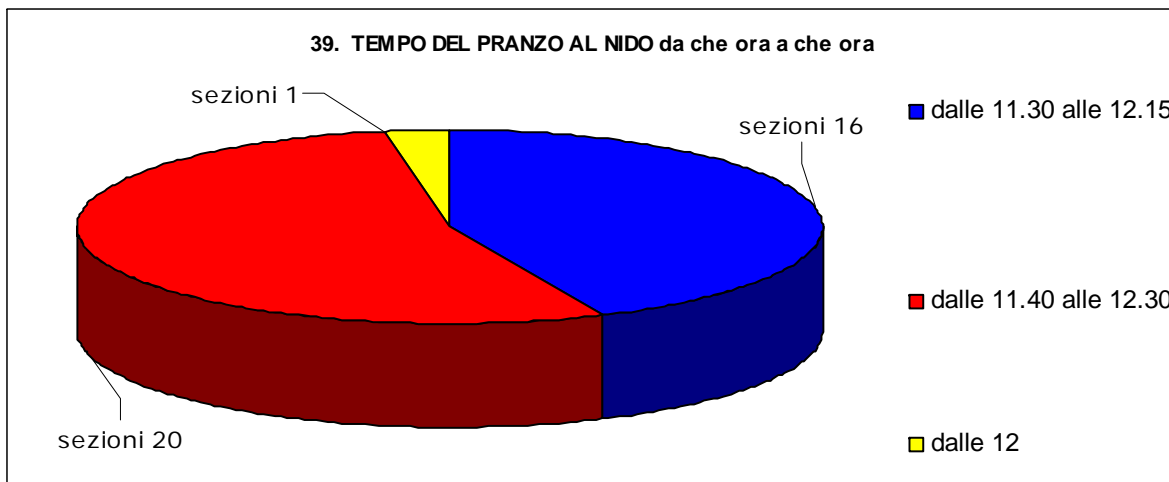


La durata del pranzo varia da servizio a servizio, ma anche da sezione a sezione all'interno dello stesso Nido. Circa tre quarti delle sezioni *piccoli* e *grandi/miste* indicano un tempo di 45 minuti per il pranzo.

Nello specifico il tempo per il pranzo:

- nei gruppi *piccoli* è di 30 minuti in 10 sezioni su 31 (32%), di 45 minuti in 19 sezioni su 31 (61%) e di 60 minuti in 2 sezioni su 31 (6%);
- nei gruppi *medi* è di 30 minuti in 17 sezioni su 35 (49%), di 45 minuti in 6 sezioni su 35 (17%) e di 60 minuti in una sola sezione;
- nei gruppi *grandi/misti* è di 30 minuti in 6 sezioni su 37 (16%), di 45 minuti in 28 sezioni su 37 (76%) e di 60 minuti in 2 sezioni su 37.

Due servizi, uno dai *medi* e uno dai *grandi/misti*, non rispondono a questa domanda.



In circa la metà dei Nidi il pranzo viene effettuato dalle ore 11.40 alle ore 12.30 (durata complessiva 50 minuti), in particolare in 20 Servizi su 37 (54%).

Mentre in 16 servizi su 37 (43%) bambini e adulti mangiano dalle ore 11.30 alle ore 12.15 (durata complessiva 45 minuti) e in un solo Servizio il pranzo comincia alle ore 12.00.



## **L'operatrice / l'operatore<sup>8</sup>**

*Una persona:*

- *che sa stabilire un'interazione ricca e costante con ogni singolo bambino e con il gruppo;*
- *in grado di cogliere i bisogni dei bambini, prendersene cura e rispondere con un atteggiamento educativo empatico e rispettoso in maniera adeguata e flessibile;*
- *consapevole dei propri vissuti emozionali, che garantisce la stabilità delle relazioni e si pone come base sicura per sostenere il bambino nel processo di separazione dalle figure familiari e nel percorso verso l'autonomia;*
- *come riferimento per la famiglia, che condivide e negozia la responsabilità educativa di ogni singolo bambino con i genitori e con i colleghi;*
- *che sa confrontarsi e cooperare con il proprio gruppo di lavoro;*
- *facilitatrice e sostenitrice dei processi di apprendimento, che fa da regia all'esperienza del bambino attribuendole valore, riconoscendone il senso e registrandone la memoria;*
- *che sa osservare e seguire l'attività del bambino senza anticiparla.*

## **Le attività...<sup>9</sup>**

*...Le esperienze sono favorite e facilitate da alcune condizioni:*

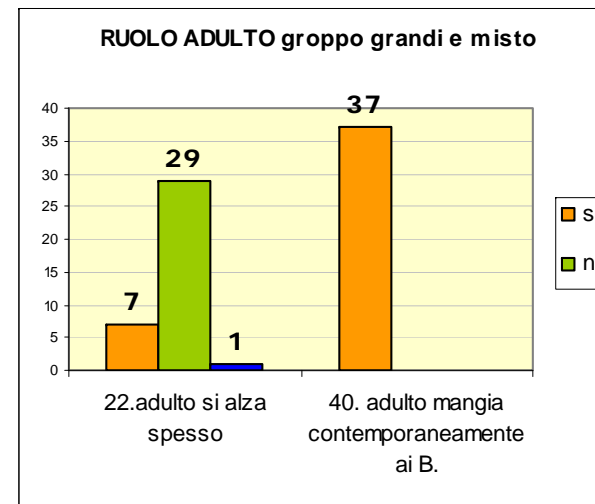
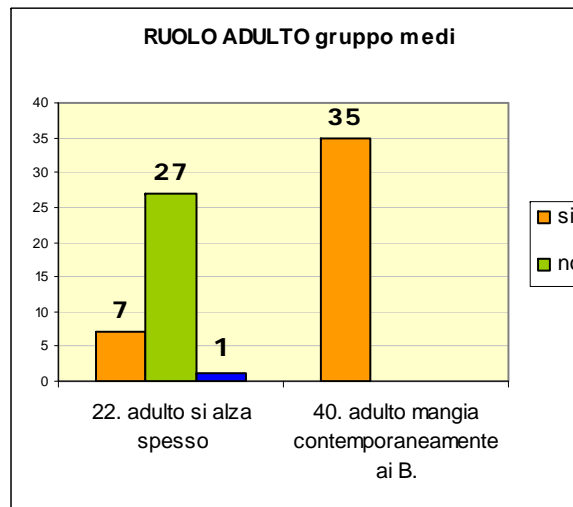
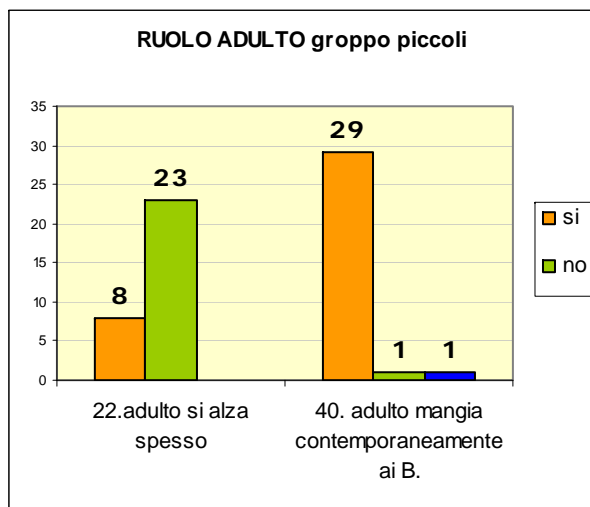
- *la qualità delle relazioni tra adulti e bambini e tra bambini e bambini, come garanzia e contenitore nel quale l'esperienza si organizza ed assume valore;*
- *il ruolo dell'adulto che sostiene e facilita l'esperienza, che media le necessità individuali di ogni singolo bambino con quelle del gruppo;*
- *la varietà, la coerenza e la continuità delle proposte di attività, vissute individualmente o in piccolo gruppo, che permettono ai bambini di ritrovarsi in un percorso che valorizza e sedimenta l'esperienza effettuata;*
- *la personalizzazione delle strategie educative e la flessibilità delle metodologie adottate, che pongono il bambino al centro di un percorso educativo che tiene conto dei bisogni, dei ritmi e dei tempi di ciascuno;*
- *la predisposizione dello spazio attraverso la creazione di un ambiente strutturato e flessibile in grado di adattarsi a bisogni ed esigenze, ma fortemente caratterizzato così da offrire al bambino la possibilità di fare esperienze autonomamente e in sicurezza.*

---

<sup>8</sup> *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 14

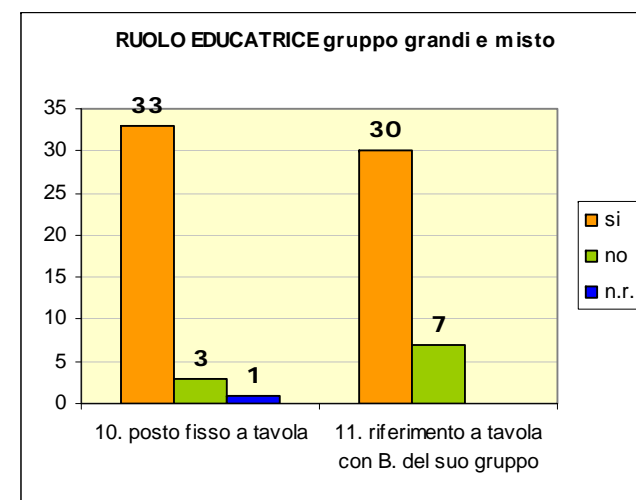
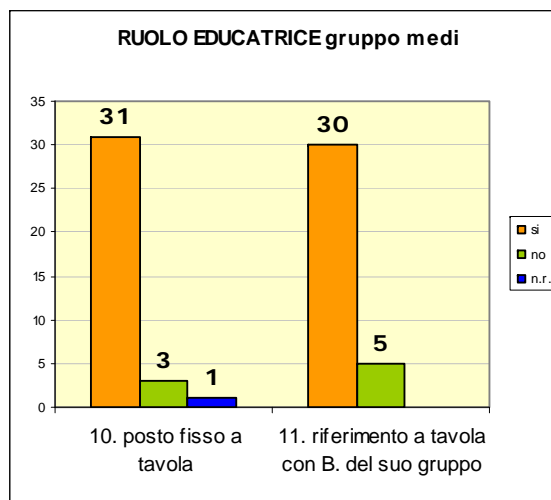
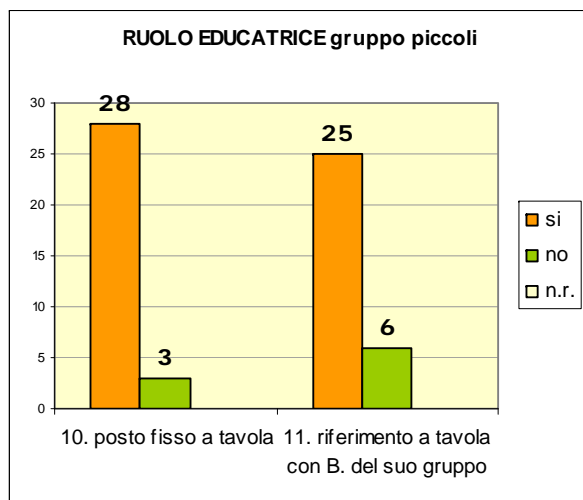
<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 19

## RUOLO ADULTI



L'adulto generalmente sta attento a non alzarsi durante il pranzo, questo comportamento viene di fatto rilevato in 23 sezioni *piccoli* su 31 (74%), in 27 sezioni *medi* su 35 (77%) e in 29 sezioni *grandi/miste* su 37 (78%). In 22 sezioni (tra *piccoli*, *medi* e *grandi/miste*) su 103 gli adulti si alzano durante il pranzo (21%).

Nella maggior parte dei Servizi l'adulto mangia contemporaneamente ai bambini; i dati dimostrano infatti che il pranzo condiviso viene effettuato in 29 sezioni *piccoli* su 31 (94%); in tutte le 35 sezioni *medi* (100%); in tutte le 37 sezioni *grandi/miste* (100%).

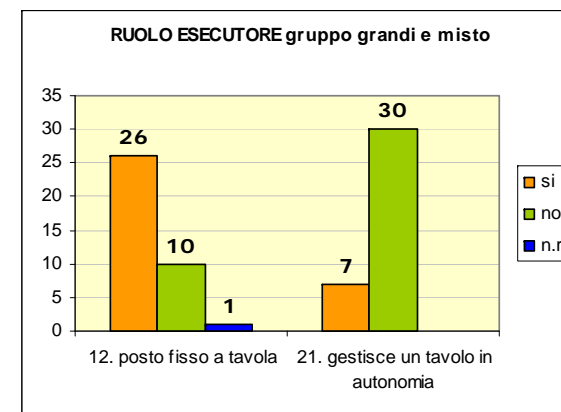
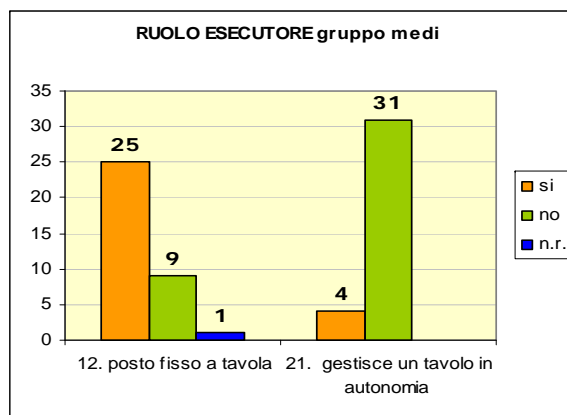
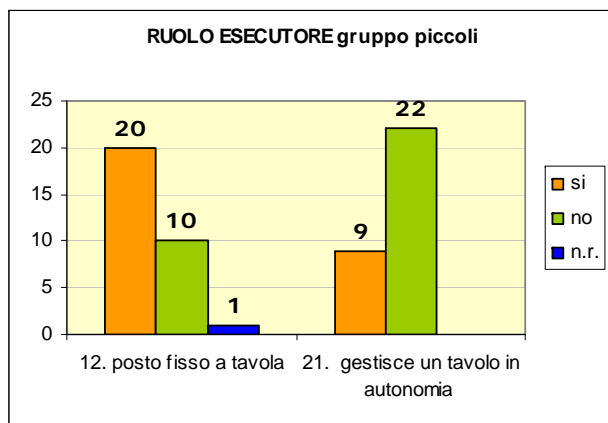


Nella maggior parte dei Nidi l'educatrice di riferimento mangia con i bambini del proprio gruppo e ha un posto fisso a tavola. Qui di seguito i dati suddivisi in tipologia di sezione.

Sezione *piccoli*: in 28 sezioni su 31 (90%) l'educatrice di riferimento ha un posto fisso a tavola e in 25 sezioni su 31 (81%) mangia al tavolo con il proprio gruppo di bambini.

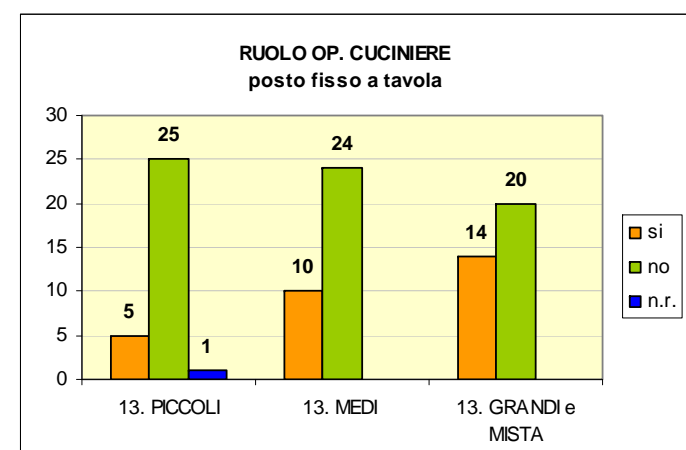
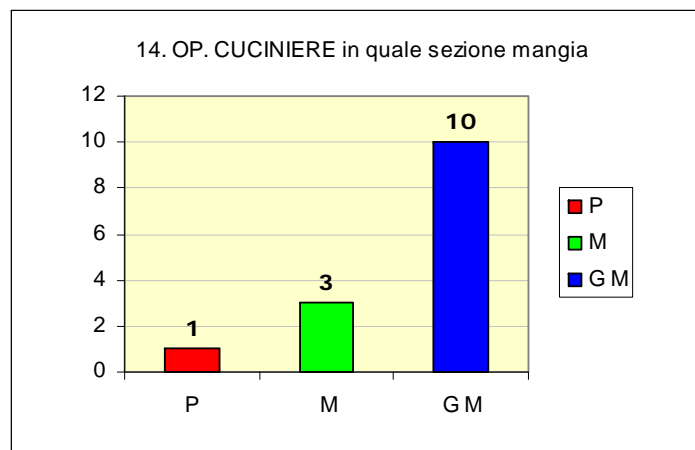
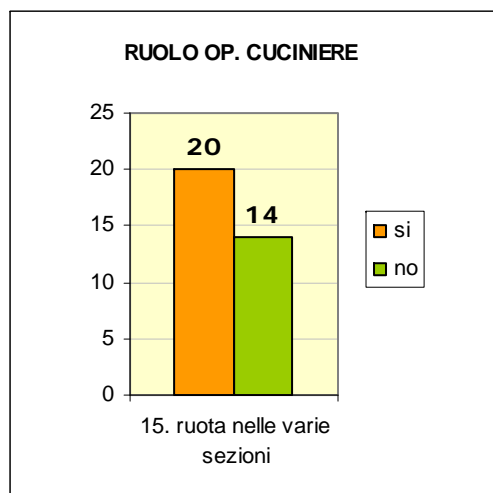
Sezione *medi*: in 31 sezioni su 35 (89%) l'educatrice di riferimento ha un posto fisso a tavola e in 30 sezioni su 35 (86%) mangia al tavolo con il proprio gruppo di bambini.

Sezione *grandi*: in 33 sezioni su 37 (89%) l'educatrice di riferimento ha un posto fisso a tavola e in 30 sezioni su 37 (81%) mangia al tavolo con il proprio gruppo di bambini.



L'esecutore di riferimento della sezione ha un posto fisso a tavola durante il pranzo, in 20 sezioni *piccoli* su 31 (64%), in 25 sezioni *medi* su 35 (71%) e in 26 sezioni *grandi/miste* su 37 (70%).

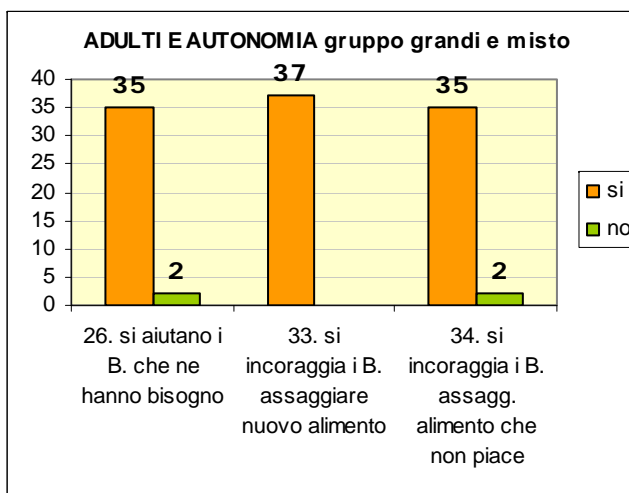
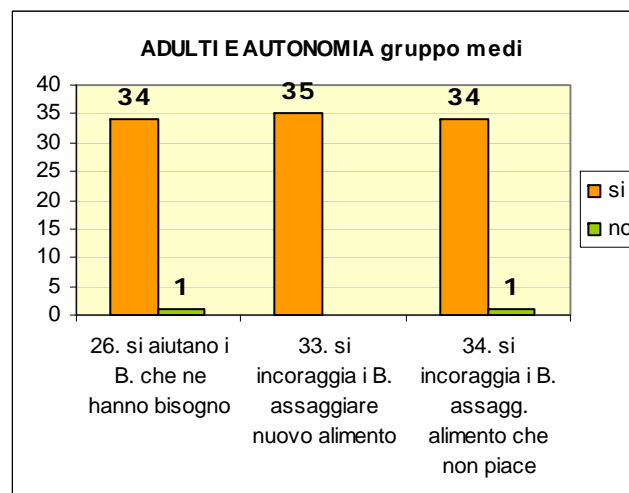
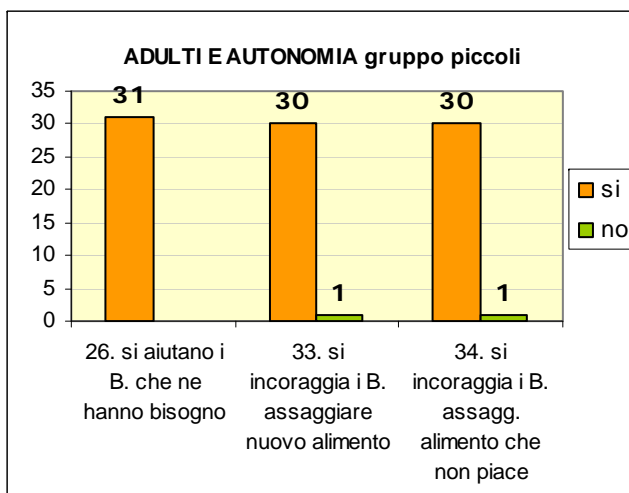
Nella maggioranza dei Nidi l'esecutore non gestisce un tavolo con un gruppo di bambini in autonomia, infatti in 22 sezioni *piccoli* su 31 (71%); in 31 sezioni *medi* su 35 (89%) e in 30 sezioni *grandi/miste* su 37 (81%) l'esecutore condivide l'esperienza con l'educatore di riferimento.



In un servizio non è presente la cucina interna (Gelsomino). Vi sono due casi in cui un'unica cucina interna è condivisa da due servizi posti nello stesso edificio (Strigonella/Dragoncello e Baloo/Baghera). Pertanto il numero complessivo di operatori cucinieri è 34 e l'analisi dei dati relativi alle domande 13 e 15 viene effettuata su 34 servizi.

Dei 34 Servizi con l'operatore cuciniere in 20 (59%) servizi mangia a rotazione nella varie sezioni, mentre in 14 (41%) mangia sempre nella stessa sezione (domanda 15), uno dai *piccoli*, 3 dai *medi* e 10 dai *grandi/miste*, come si evince dalla domanda 14.

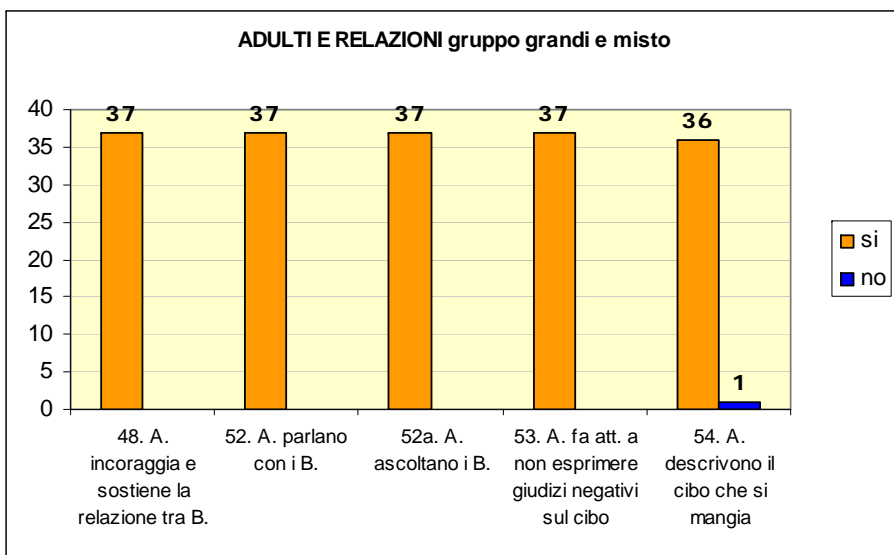
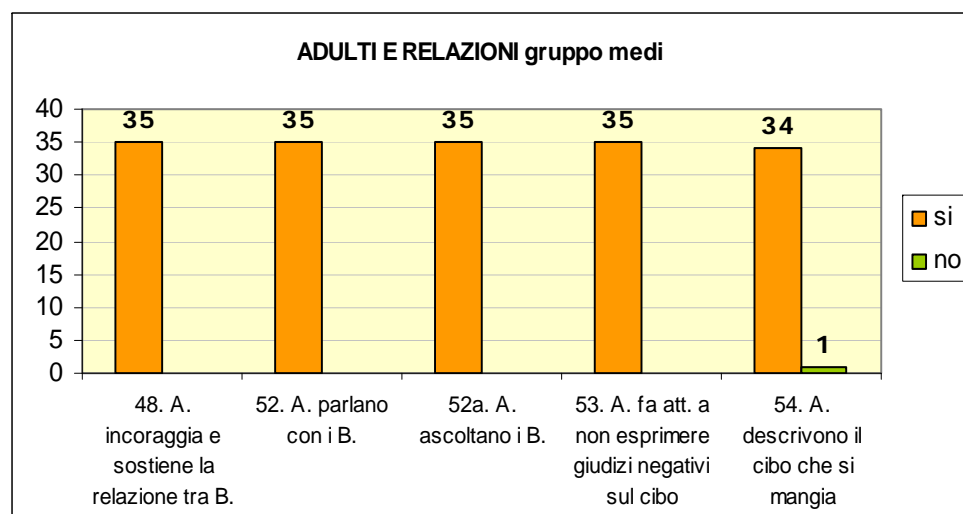
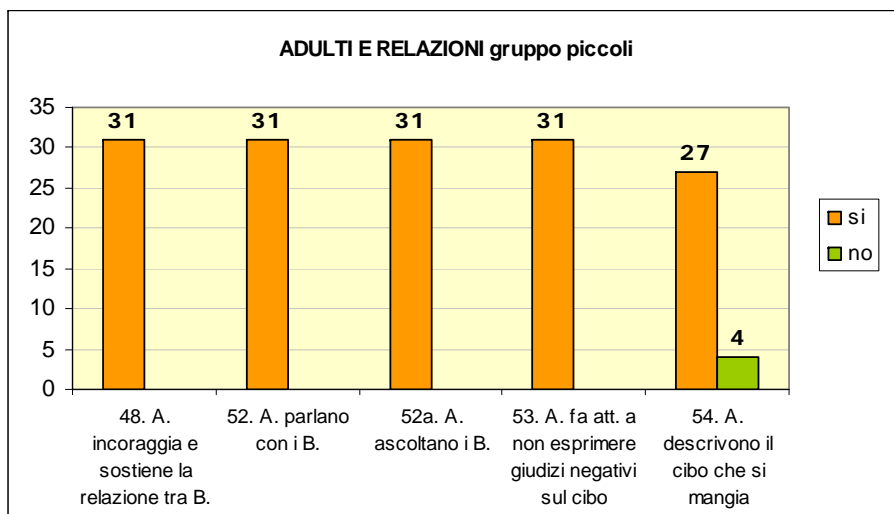
L'operatore cuciniere generalmente non ha un posto fisso a tavola, questo accade in 25 sezioni *piccoli* su 31 (81%); in 24 sezioni *medi* su 34 (71%) e in 20 sezioni *grandi/miste* su 34 (59%). In 29 servizi l'operatore cuciniere, sia che mangi sempre nella stessa sezione, sia che mangi a rotazione nelle diverse sezioni, ha un posto fisso a tavola, come si deduce dalla domanda 13.



Aiutare i bambini, imboccandoli se necessario, è un'attenzione che tutti i Nidi hanno, infatti ciò avviene in tutte le sezioni *piccoli* (100%), in 34 sezioni *medi* su 35 (97%) e in 35 sezioni *grandi* su 37 (95%).

I bambini vengono incoraggiati ad assaggiare un nuovo alimento in 30 sezioni *piccoli* su 31 (97%), in tutte le sezioni *medi* e in tutte le sezioni *grandi/miste* (100%).

I bambini vengono incoraggiati ad assaggiare un alimento che non gli piace in 30 sezioni *piccoli* su 31 (97%), in 34 sezioni *medi* su 35 (97%) e in 35 sezioni *grandi/miste* su 37 (95%).



In tutti i Nidi durante il pranzo:

- si incoraggia e si sostiene la relazione tra bambini;
- gli adulti conversano con i bambini;
- gli adulti ascoltano i bambini;
- si fa attenzione a non esprimere giudizi negativi sul cibo.

In 27 sezioni *piccoli* su 31 (87%), in 34 sezioni *medi* su 35 (97%) e in 36 sezioni *grandi/miste* su 37 (97%), gli adulti parlano ai bambini descrivendo il cibo che hanno nel piatto (aiutano i bambini a scoprire nuovi sapori e nuove consistenze, a riconoscere i cibi...).

### **L'apprendimento<sup>10</sup>**

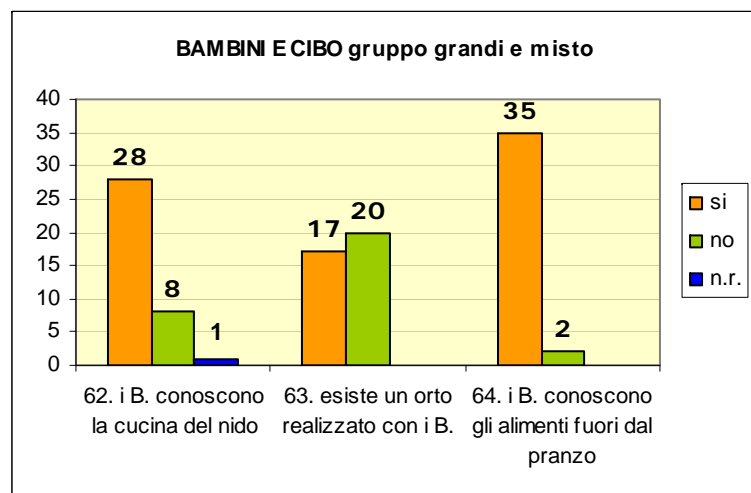
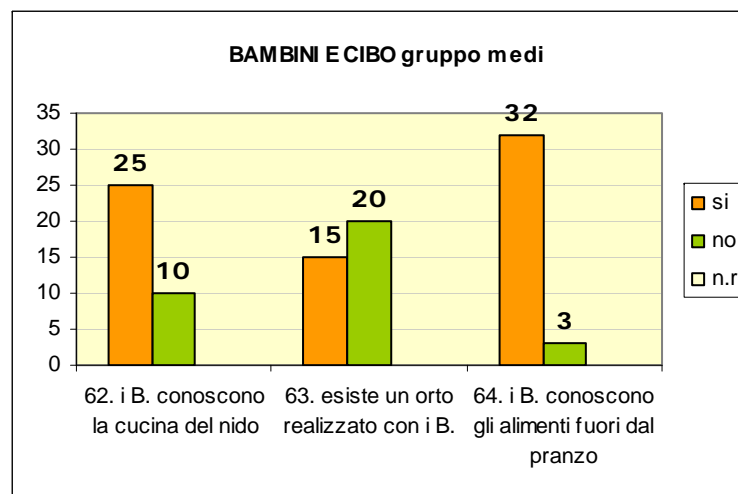
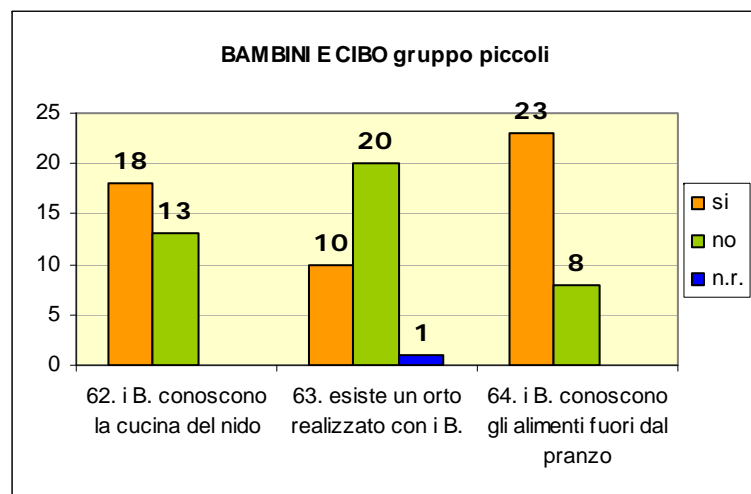
*Esistono tanti modi di apprendere, ogni bambino ha il proprio ed è importante tenere conto delle modalità individuali. Tra le varie strategie di apprendimento si possono individuare l'imitazione, la condivisione, la scoperta, l'esplorazione. Per sostenere i percorsi di apprendimento dei bambini occorre elaborare un progetto che sia consapevole delle finalità da raggiungere, utilizzando strategie e modalità adeguate e che sia in grado di offrire al bambino gli strumenti più adatti per organizzare le proprie conoscenze, per esprimere la sua affettività, per comunicare con gli altri.*

---

<sup>10</sup> *Linee guida per i Servizi educativi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 19



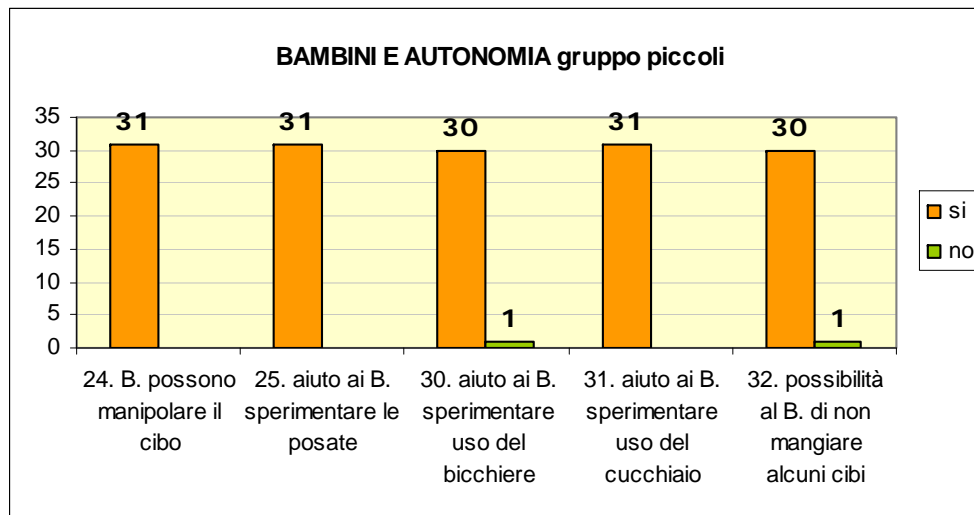
## BAMBINI



In molti Servizi, soprattutto nelle sezioni *grandi*, i bambini hanno la possibilità di conoscere la cucina del nido. Dai dati emerge che in 18 sezioni *piccoli* su 31 (58%); in 25 sezioni *medi* su 35 (71%) e in 28 sezioni *grandi/miste* su 37 (76%) i bambini hanno la possibilità di fare questa esperienza.

In alcuni Servizi esiste nel giardino del Nido un piccolo orto. Dall'analisi dei dati emerge che solo in alcune sezioni *piccoli* 10 sezioni su 31 (32%), in 15 sezioni *medi* su 35 (43%) e in 17 sezioni *grandi/miste* su 37 (46%) i bambini partecipano alla realizzazione dell'orto. Dall'osservazione dei grafici si evidenzia che la partecipazione dei bambini a questo tipo di esperienza aumenta con la crescita dell'età.

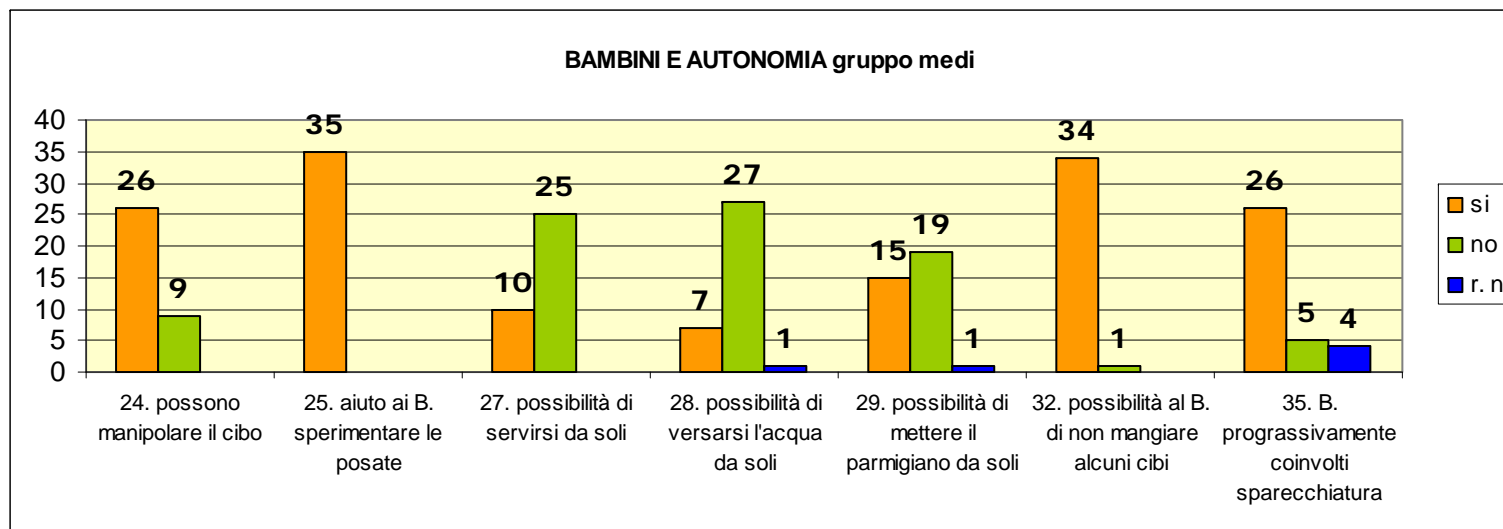
La conoscenza dei cibi al di fuori del momento del pranzo è prassi consolidata nei Servizi. Dai dati si evidenzia infatti che in 23 sezioni *piccoli* su 31 (74%), in 32 sezioni *medi* su 35 (91%) e in 35 sezioni *grandi/miste* su 37 (89%) vengono proposte ai bambini questo tipo di esperienze.

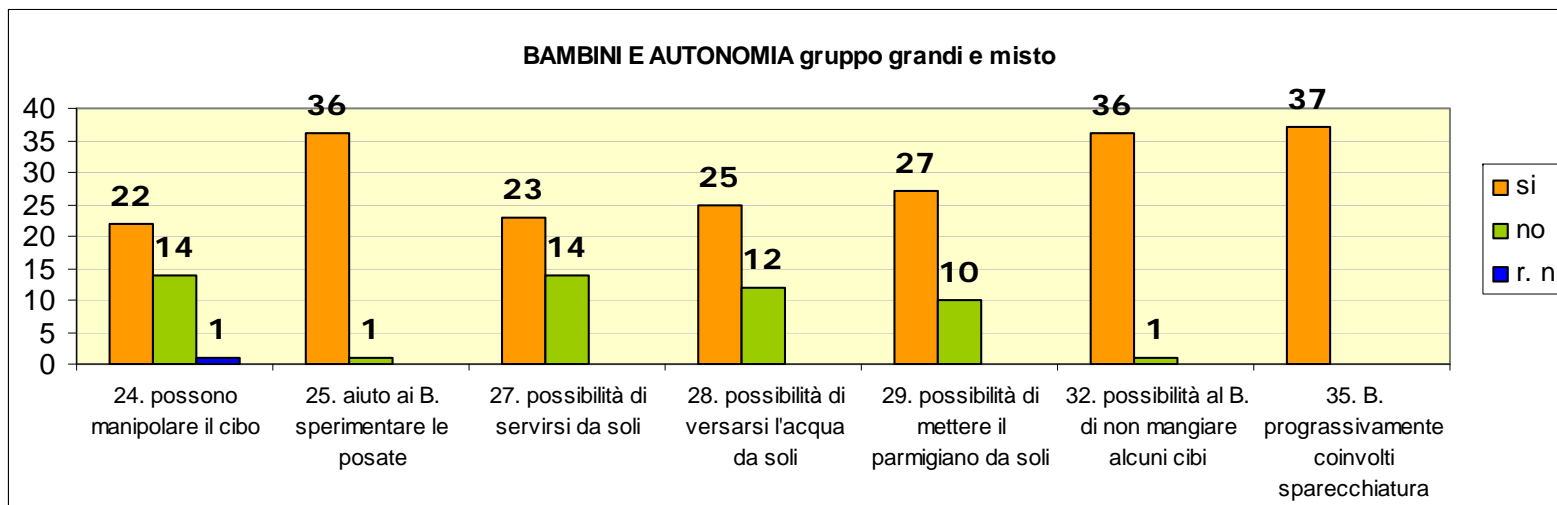


Nella quasi totalità delle sezioni *piccoli* i bambini hanno la possibilità di manipolare il cibo, sperimentare l'uso delle posate (in particolare del cucchiaio), l'uso del bicchiere e scegliere di non mangiare alcune pietanze.

In una sola sezione i bambini non hanno la possibilità di sperimentare l'uso del bicchiere.

Per quanto riguarda l'opportunità di non mangiare alcuni cibi, fa eccezione anche in questo caso una sola sezione.





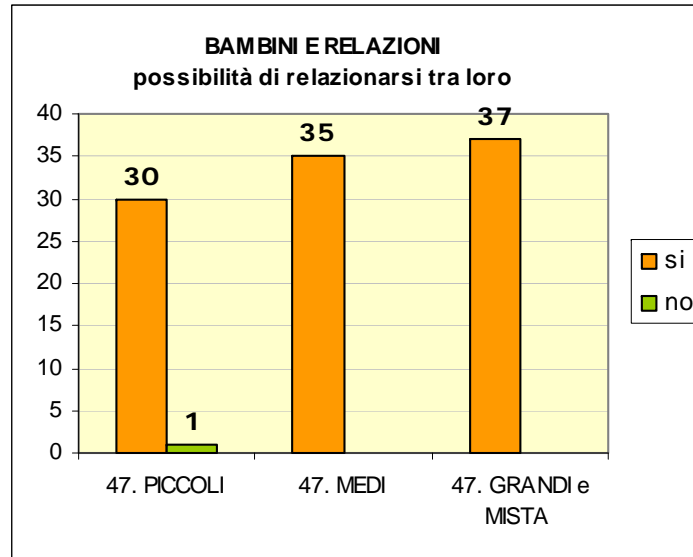
La possibilità di far manipolare il cibo ai bambini durante il pranzo diminuisce con l'aumentare dell'età, infatti i bambini possono fare questa esperienza in tutte le 31 sezioni *piccoli* (100%), in 26 sezioni *medi* su 35 (74%) e in 22 sezioni *grandi/miste* su 37 (59 %).

L'aiuto dell'adulto a sperimentare l'uso delle posate è una prassi consolidata in tutti i Servizi.

Dai dati emerge che i bambini *medi* e *grandi/misti* hanno la possibilità:

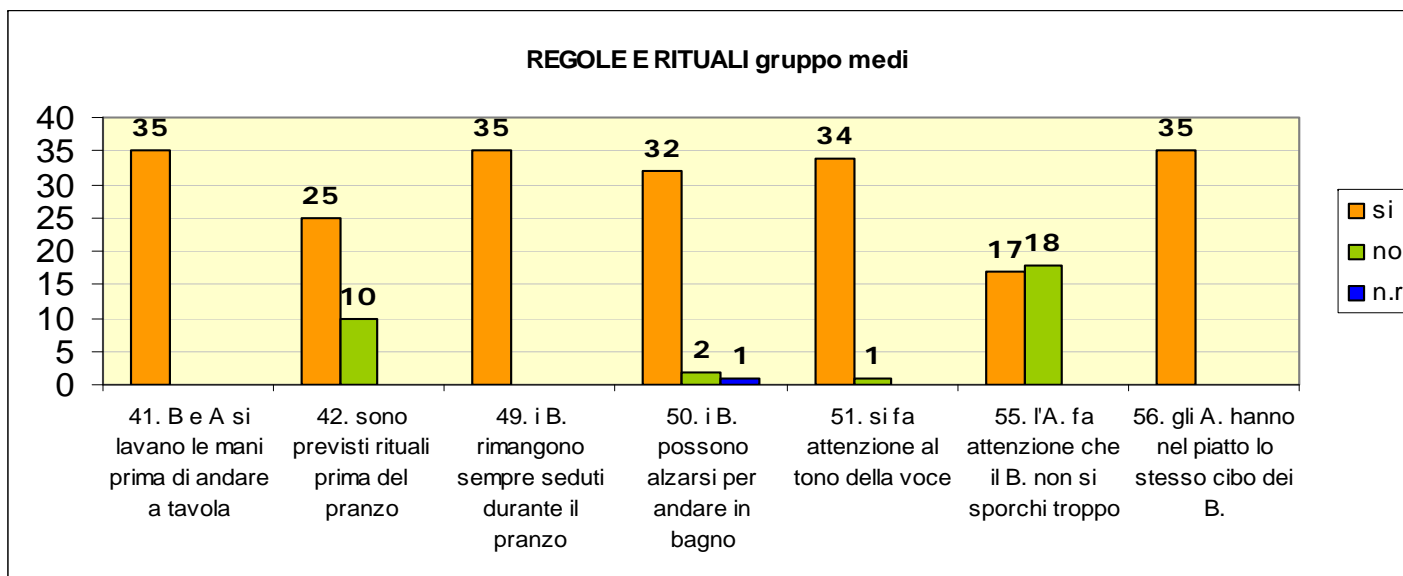
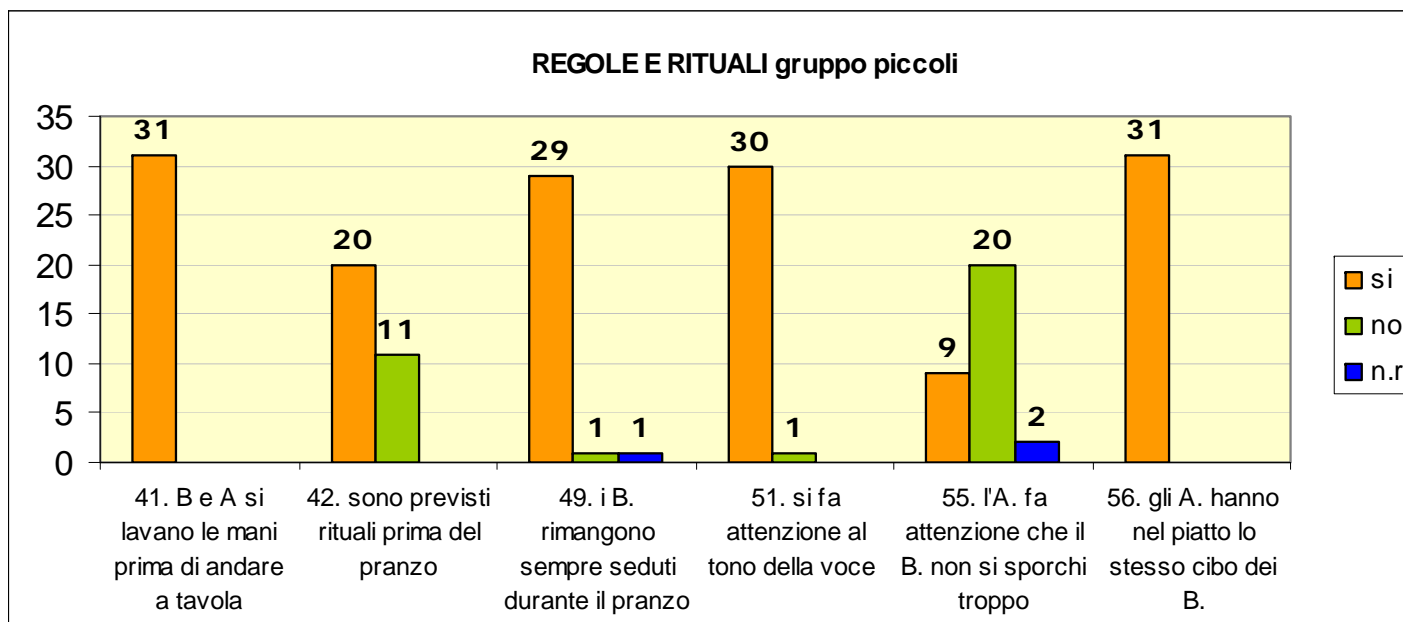
- di servirsi da soli le pietanze in 10 sezioni *medi* su 35 (29%) e in 23 sezioni *grandi/miste* su 37 (62%),
- di servirsi da soli l'acqua in 7 sezioni *medi* su 35 (20%) e in 25 sezioni *grandi/miste* su 37 (68%),
- di servirsi da soli il parmigiano in 15 sezioni *medi* su 35 (43%) e in 27 sezioni *grandi/miste* su 37 (72%),
- di scegliere di non mangiare alcuni cibi in 34 sezioni *medi* su 35 (97%) e in 36 sezioni *grandi/miste* su 37 (97%).

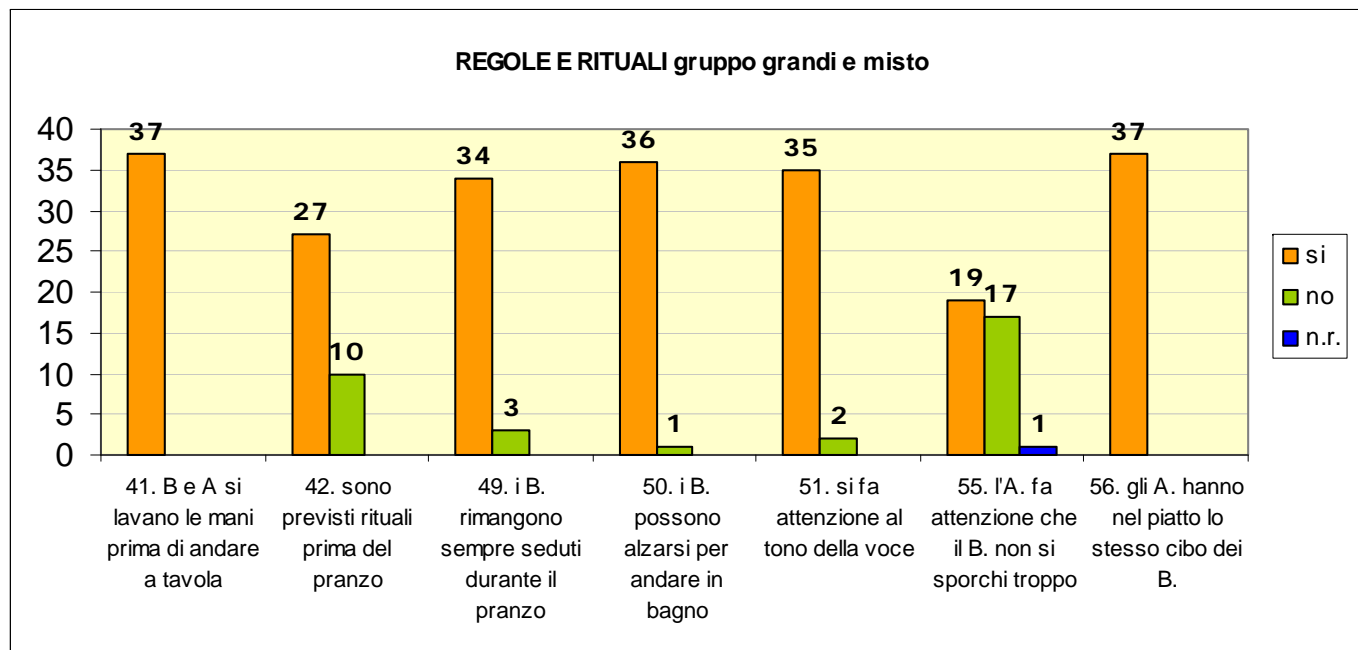
I bambini vengono progressivamente coinvolti nella sparecchiatura della tavola in 26 sezioni *medi* su 35 (74%) e in tutte le sezioni *grandi/miste* (100%). È importante la collaborazione fra gli adulti per favorire il coinvolgimento dei bambini.



Dal dato emerge l'attenzione che tutti i Nidi danno alla relazione tra bambini al momento del pranzo indipendentemente dalla sezione.

## REGOLE E RITUALI





In tutti i Servizi bambini e adulti si lavano le mani prima del pranzo (100%).

Nella maggior parte dei Servizi sono previsti altri rituali prima del pranzo. Ciò accade in 20 sezioni *piccoli* su 31 (64%), in 25 sezioni *medi* su 35 (71%) e in 27 sezioni *grandi/miste* su 37 (73%).

Generalmente i bambini rimangono sempre seduti durante il pranzo con la possibilità, nelle sezioni medi e grandi/miste, di alzarsi se necessario per andare in bagno.

Nel 97% dei servizi viene fatta molta attenzione al tono della voce, nello specifico questo avviene in 30 sezioni *piccoli* su 31, in 34 sezioni *medi* su 35 e in 35 sezioni *grandi/miste* su 37.

Nelle sezioni *piccoli*, l'attenzione a che il bambino non si sporchi troppo durante il pranzo non è così rilevante, infatti 20 sezioni su 31 (64%) non pongono attenzione a questo aspetto. Mentre in 17 sezioni *medi* su 35 (49%) e in 19 sezioni *grandi/miste* su 37 (51%) avviene il contrario.

In tutti i Nidi d'infanzia gli adulti hanno nel piatto lo stesso cibo dei bambini (100%).

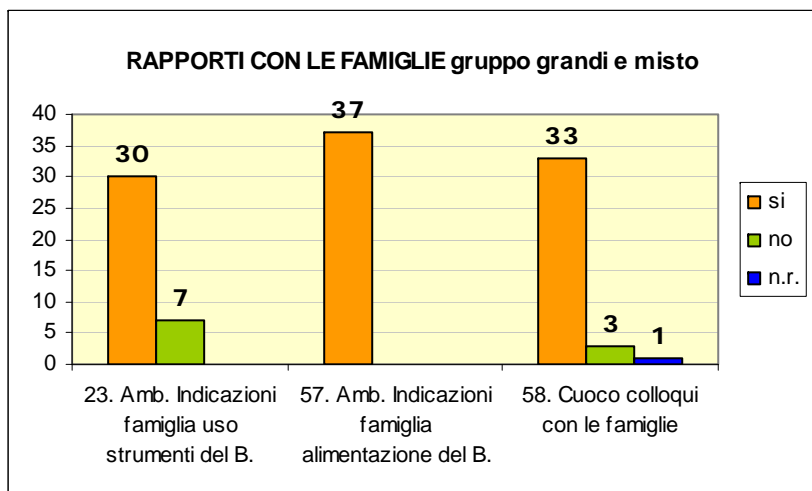
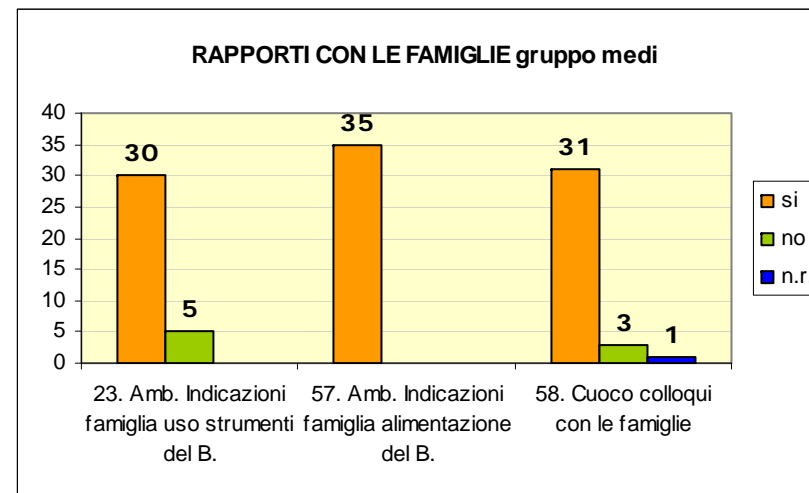
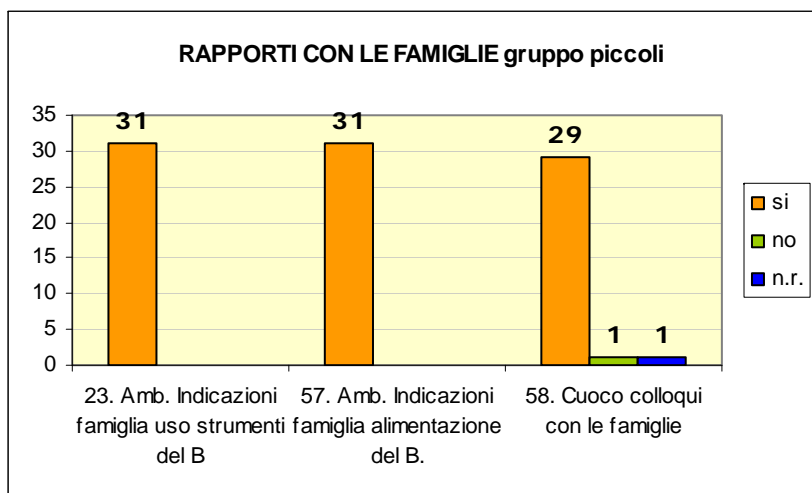
### **Ambientamento<sup>11</sup>**

*Durante il periodo dell'ambientamento l'educatore accoglie non soltanto il bambino ma anche la sua famiglia. I primi incontri tra genitori ed educatore di riferimento sono un'occasione di conoscenza e di ascolto reciproco, durante la quale si costruisce il rapporto di fiducia e di collaborazione che è alla base della condivisione educativa.*

---

<sup>11</sup> *Linee guida per i Servizi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 15

## RELAZIONI CON LE FAMIGLIE

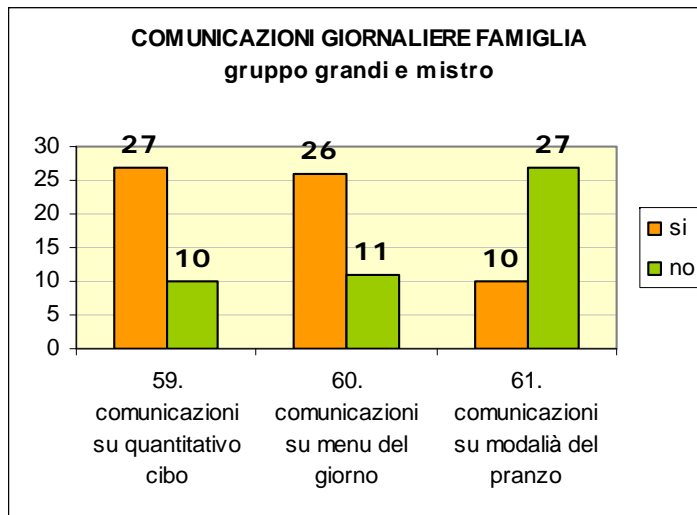
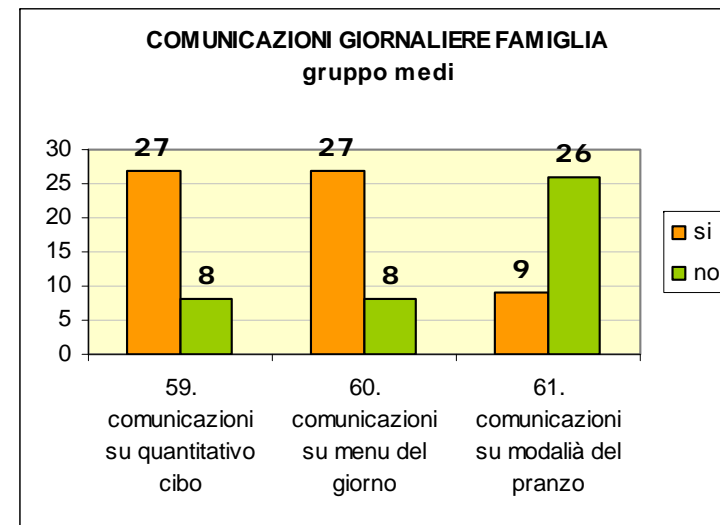
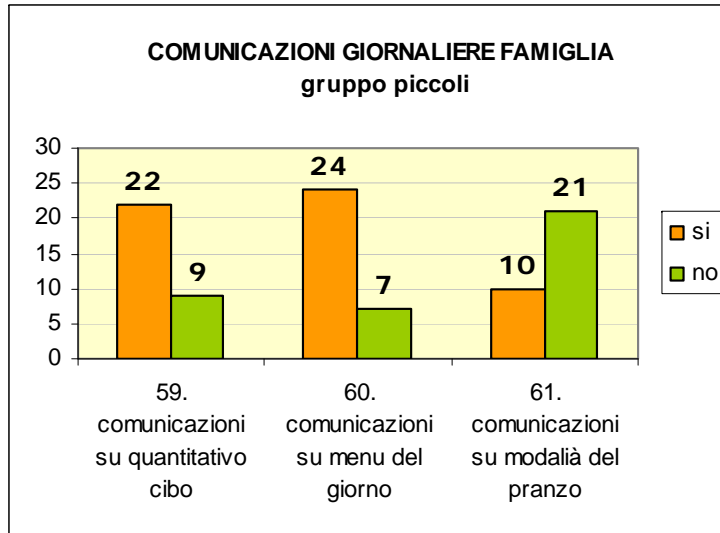


Nei Servizi, a partire dall'ambientamento, si prendono in considerazione le indicazioni che arrivano dalle famiglie per quanto riguarda:

- l'uso di strumenti (posate, bicchiere...) da parte de bambini. Tale modalità avviene in tutte le sezioni *piccoli* (100%), in 30 sezioni *medi* su 35 (86%) e in 30 sezioni *grandi/miste* su 37 (81%);
- l'alimentazione dei bambini; ciò avviene in tutte le sezioni *piccoli*, *medi* e *grandi/miste* (100%);

Durante il periodo di ambientamento l'operatore cuciniere ha la possibilità di fare colloqui individuali con le famiglie: in 29 sezioni *piccoli* su 31 (93%); in 31 sezioni *medi* su 35 (89%) e in 33 sezioni *grandi/miste* su 37 (89%).

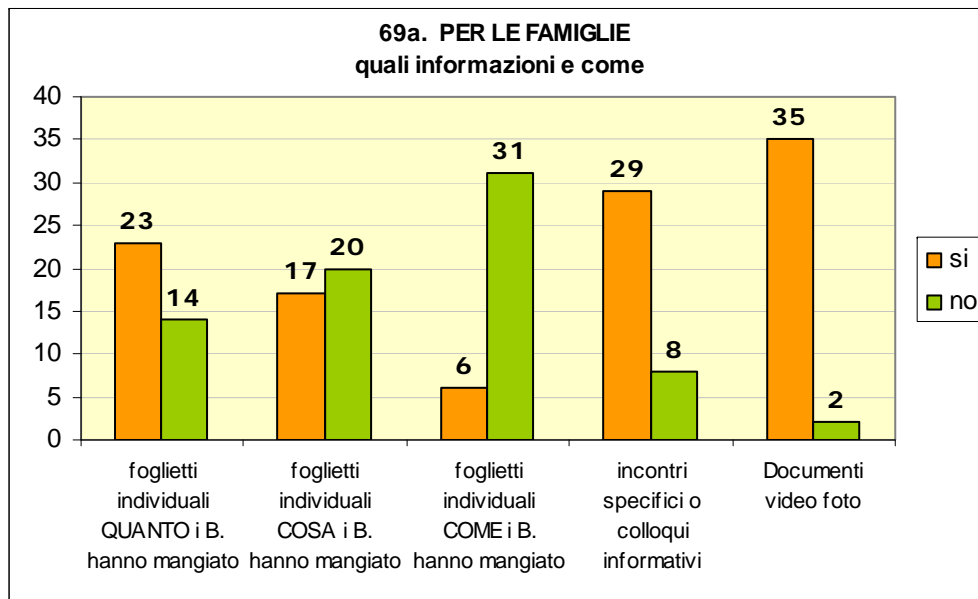
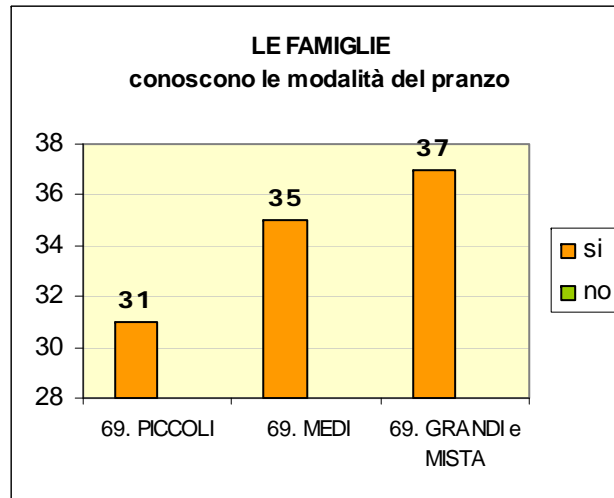




Le comunicazioni giornaliere con la famiglia vertono principalmente:

- sul quantitativo di cibo mangiato dai bambini in 22 sezioni *piccoli* su 31 (71%), in 27 sezioni *medi* su 35 (77%) e in 27 sezioni *grandi/miste* su 37 (73%).
- sul menu del giorno in 24 sezioni *piccoli* su 31 (77%), in 27 sezioni *medi* su 35 (77%) e in 26 sezioni *grandi/miste* su 37 (70%).

Si parla anche della modalità del pranzo in 10 sezioni *piccoli* su 31 (32%); in 9 sezioni *medi* su 35 (26%) e in 10 sezioni *grandi/miste* su 37 (27%).



In tutti i 37 Nidi le famiglie sono a conoscenza delle modalità del pranzo attraverso:

- i foglietti individuali su *quanto* i bambini hanno mangiato in 23 Nidi (62%)
- i foglietti individuali su *cosa* i bambini hanno mangiato in 17 Nidi (46%)
- i foglietti individuali su *come* i bambini hanno mangiato in 6 nidi (16%)
- incontri specifici o colloqui informativi in 29 Nidi (78%)
- documenti, video o foto in 35 Nidi (95%)

## **La documentazione<sup>12</sup>**

*La documentazione costituisce la memoria storica del servizio e contribuisce a delinearne l'identità, permette al gruppo di lavoro di riflettere su ciò che è stato fatto, su ciò che si sta facendo e sulle prospettive future, pertanto può essere considerata il presupposto iniziale ed il momento conclusivo del processo di progettazione.*

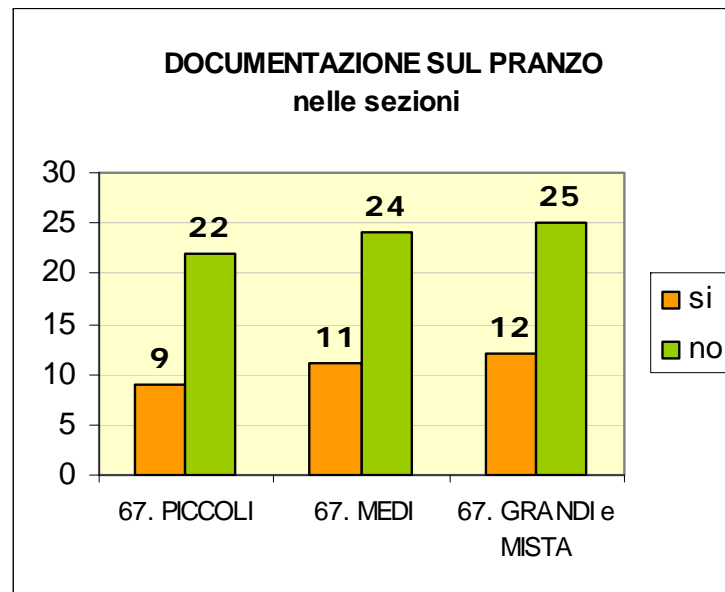
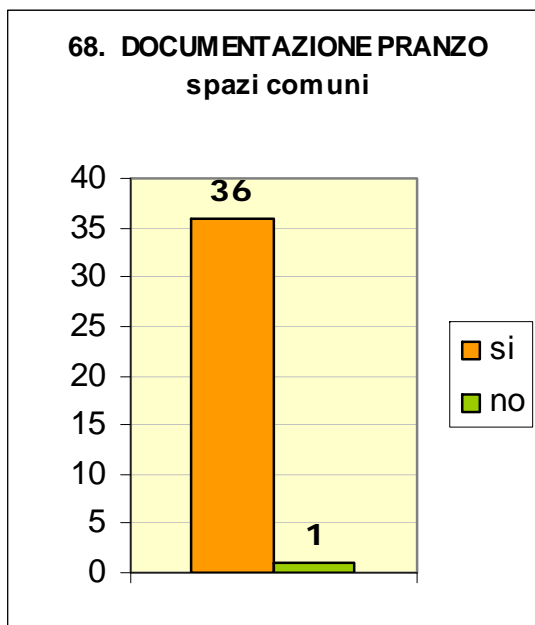
*Quando si raccolgono, si analizzano e si strutturano i materiali è fondamentale tener presente a chi è rivolta la documentazione, infatti il materiale prodotto dai servizi rappresenta una risorsa importante per tutti (educatori, gruppo di lavoro, bambini, genitori, altri servizi, coordinamento, amministrazione, territorio).*

*La documentazione delle esperienze diviene elemento essenziale per permettere a ciascuno, con le proprie specificità, di oggettivare un percorso.*

---

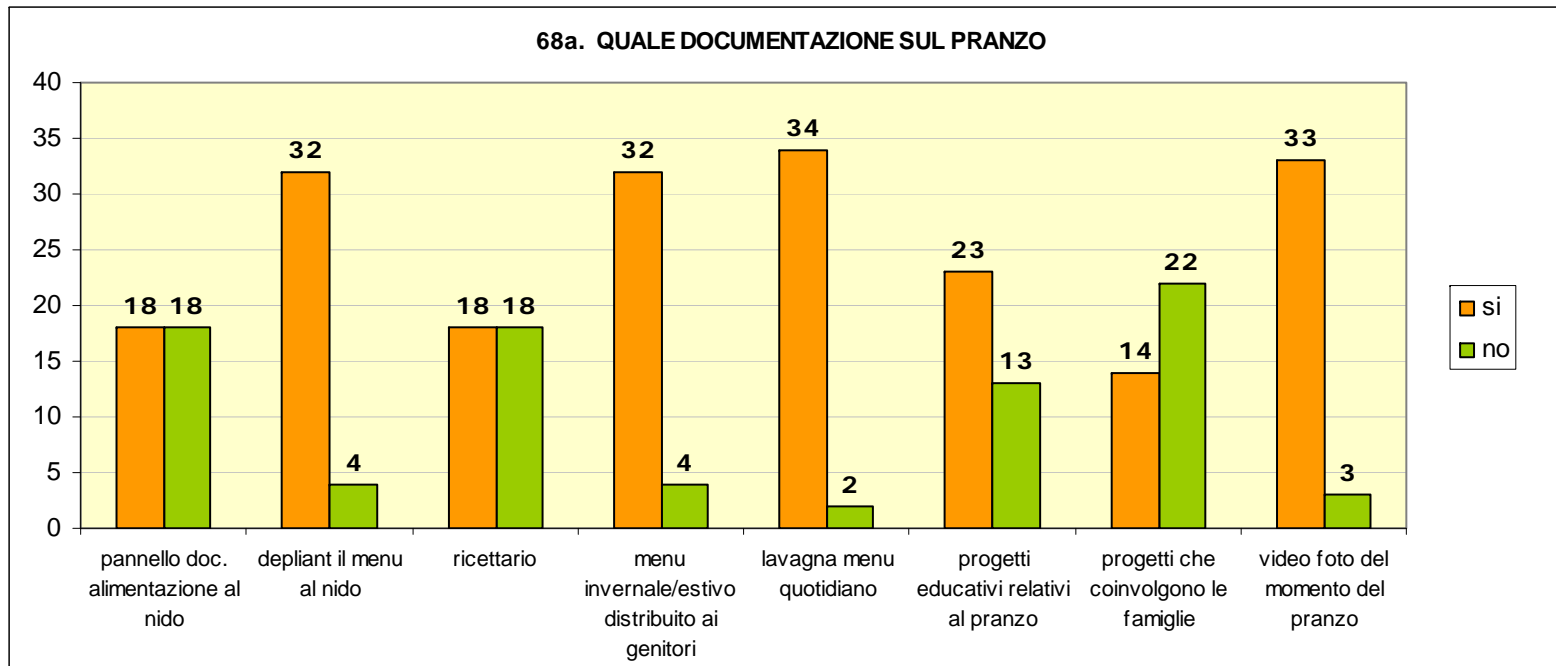
<sup>12</sup> *Linee guida per i Servizi alla prima infanzia* del Comune di Firenze, edizioni Junior, Azzano S. Paolo (BG), 2008, p. 22

## DOCUMENTAZIONE



In tutti i Nidi tranne uno, negli spazi comuni, esiste una documentazione sul pranzo educativo.

Mentre ancora scarsa è la documentazione del pranzo all'interno delle sezioni, si rileva infatti che solo in 9 sezioni *piccoli* su 31 (29%), in 11 sezioni *medi* su 35 (31%) e in 12 sezioni *grandi/miste* su 37 (32%) è stata realizzata una documentazione specifica.



Le documentazioni sull'alimentazione e sul pranzo realizzate dai 37 Nidi d'infanzia sono:

- il pannello di documentazione sull'alimentazione al Nido, che informa le famiglie sul pranzo al Nido, in 18 servizi (49%)
- il depliant *Il menu al nido*, distribuito ogni anno alle nuove famiglie, in 32 servizi (86%)
- il ricettario del Nido in 18 servizi (49%)
- il menu estivo e invernale di ogni nido ,distribuito ai genitori in 32 servizi (86%)
- la lavagna con il menu del giorno in 34 servizi (92%)
- progetti educativi relativi al pranzo in 23 servizi (62%)
- progetti che prevedono il coinvolgimento delle famiglie (*es. L'ospite eccezionale*) in 14 servizi (11%)
- video/foto sul momento del pranzo in 33 servizi (89%)

## Questionario<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> La rilevazione tramite questo questionario è stata effettuata in tutte le sezioni.

<b>Setting del pranzo - Ruolo degli adulti</b>	
<b>Autonomia dei bambini</b>	
1	Lo spazio per il pranzo è in sezione?
2	Le bambine e i bambini della stessa sezione mangiano in ambienti diversi?
3	Quanti tavoli per il pranzo ci sono nella sezione?
4	Lo spazio per il pranzo è adeguato?
5	Tavoli e sedie sono di misura adeguata all'età delle bambine e dei bambini?
6	Ci sono al tavolo sedute adeguate per l'adulto?
7	Numero max bambini e bambine per tavolo?
8	Numero di adulti per tavolo?
9	Si cura l'apparecchiatura della tavola
10	Le educatrici o gli educatori hanno un posto fisso al tavolo?
11	L'educatrice/ore di riferimento mangia al tavolo con le bambine e i bambini del suo gruppo?
12	Le esecutrici o gli esecutori hanno un posto fisso al tavolo?
13	L'operatrice o l'operatore cuciniere hanno un posto fisso al tavolo?
14	L'operatrice/ore cuciniera/e in quale sezione mangia al momento del pranzo
15	L'operatrice/ore cuciniera/e ruota nelle varie sezioni al momento del pranzo
16	Le bambine e i bambini arrivano al pranzo quando la tavola è già apparecchiata?
17	Le bambine e i bambini vengono coinvolti nell'apparecchiatura della tavola?
18	Ci sono vicino al tavolo piani d'appoggio con tutto l'occorrente per il pranzo?
19	Il cibo arriva già sporzionato dalla cucina per tutti i tavoli della sezione?
20	Il cibo viene sporzionato in sezione per tutti i tavoli?
21	L'esecutore gestisce un tavolo per il pranzo in autonomia?
22	Durante il pranzo l'adulto si alza spesso dal tavolo?
23	Durante l'ambientamento si prendono in considerazione le indicazioni che arrivano dalla famiglia per quanto riguarda l'uso di strumenti, da parte dei bambini (posate – bicchiere...)
24	Viene permesso alla bambina e al bambino di manipolare il cibo?

25	Si aiutano le bambine e i bambini a sperimentare l'uso delle posate?	37	Le stoviglie, le posate, i rifiuti alimentari... vengono sistemati con ordine su i carrelli, per arrivare in cucina con una parte del lavoro già fatto?
26	Si aiutano di norma, le bambine e i bambini che ne hanno bisogno a mangiare, imboccandoli?	38	Quanto dura mediamente il momento del pranzo?
27	Le bambine e i bambini hanno la possibilità di servirsi da soli?	39	Da che ora a che ora avviene il momento del pranzo?
28	La bambina e il bambino possono versarsi l'acqua nel bicchiere da soli?		
29	La bambina e il bambino possono mettersi il parmigiano da soli?		
30	Nella sezione <i>piccoli</i> , si abitua la bambina e il bambino a sperimentare l'uso del bicchiere?		
31	Nella sezione <i>piccoli</i> , si abitua la bambina e il bambino a sperimentare l'uso del cucchiaio?		
32	La bambina e il bambino hanno la possibilità di scegliere di non mangiare alcuni cibi?		
33	L'adulto incoraggia la bambina e il bambino ad assaggiare un nuovo alimento?		
34	L'adulto incoraggia la bambina e il bambino ad assaggiare un alimento che non piace?		
35	Le bambine e i bambini vengono progressivamente coinvolti nella sparecchiatura della tavola?		
36	Chi sparecchia la tavola?		
			<b>Le relazioni – Le esperienze educative</b>
			<b>La documentazione</b>
		40	Tutti gli adulti mangiano contemporaneamente alle bambine e ai bambini?
		41	Prima di andare a tavola i bambini e gli adulti si lavano le mani?
		42	Sono previsti altri rituali, prima del pranzo?
		43	Ogni bambina/o ha il proprio posto fisso a tavola?
		44	Se sì, le bambine e i bambini riescono a riconoscerlo da soli?
		45	Se esiste il posto fisso a tavola è data la possibilità alle bambine e ai bambini di essere ospiti in un tavolo diverso dal proprio?



46	Di norma quando le bambine e i bambini sono meno si riuniscono in un solo tavolo?	56	Tutti gli adulti hanno nel piatto lo stesso cibo delle bambine e dei bambini (eccetto cambiamenti per motivi di salute debitamente certificati)?
47	Le bambine e i bambini hanno la possibilità di relazionarsi tra di loro durante il pasto (es. conversando, scambiandosi il cibo, imboccandosi,...)?	57	Durante il periodo dell'ambientamento si prendono in considerazione le indicazioni che arrivano dalla famiglia per quanto riguarda l'alimentazione della bambina e del bambino?
48	L'adulto incoraggia e sostiene la relazione tra le bambine e i bambini?	58	Durante il periodo di ambientamento l'operatore o l'operatrice cuciniere, ha la possibilità di fare colloqui individuali con le famiglie in merito all'alimentazione?
49	Le bambine e i bambini rimangono sempre seduti durante il pranzo?	59	Le comunicazioni giornaliere alle famiglie sul pranzo, vertono principalmente sul quantitativo del cibo?
50	Le bambine e i bambini possono alzarsi durante il pranzo, per andare in bagno?	60	Le comunicazioni giornaliere alle famiglie sul pranzo, vertono principalmente sul menu del giorno?
51	Si cerca di fare attenzione al tono della voce durante il pranzo?	61	Le comunicazioni giornaliere alle famiglie sul pranzo, vertono principalmente sulla modalità del pranzo?
52	Gli adulti parlano con le bambine e i bambini durante il pranzo?	62	Le bambine e i bambini hanno la possibilità di conoscere la cucina del Nido?
52	a Gli adulti ascoltano le bambine e i bambini?	63	Esiste nel giardino del Nido un piccolo orto realizzato con la collaborazione delle bambine e dei bambini?
53	Si fa attenzione da parte degli adulti a non esprimere giudizi negativi sul cibo durante il pranzo?	64	Le bambine e i bambini hanno la possibilità di conoscere gli alimenti anche fuori dal momento del pranzo (verdure, pasta, fagioli, ecc.)?
54	Gli adulti parlano alla bambina e al bambino descrivendo il cibo che si mangia?		
55	Gli adulti stanno attenti che la bambina e il bambino non si sporchi troppo durante il pasto?		

<p>65 Dopo il pranzo è previsto un aiuto all'operatore cuciniere per il lavaggio delle stoviglie e riordino della cucina?</p> <p>66 In caso di mancanza di personale (esecutore/op. Cuciniere) non sostituito sono previste delle modifiche nell'organizzazione del pranzo?</p> <p>67 Esiste una documentazione sul pranzo all'interno delle sezioni?</p> <p>68 Esiste una documentazione sul pranzo <u>negli spazi comuni del Nido</u>?</p> <p>68a Se si sotto quale forma?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pannello di documentazione sull'alimentazione al Nido</li> <li>- Depliant <i>Il menu al Nido</i></li> <li>- Ricettario</li> <li>- Menu estivo e invernale del Nido distribuito a tutti i genitori</li> <li>- Lavagna menu quotidiano</li> <li>- Progetti educativi relativi al momento del pranzo</li> <li>- Progetti di esperienze particolari che coinvolgono anche le famiglie</li> <li>- Video o foto al momento del pranzo</li> </ul>	<p>69 Sono a conoscenza le famiglie della modalità con cui le bambine e/o i bambini vivono il momento del pranzo?</p> <p>69a Se si sotto quale forma?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglietti individuali che descrivono <u>quanto</u> hanno mangiato ogni bambina e bambino</li> <li>- Foglietti individuali che descrivono <u>cosa</u> hanno mangiato ogni bambina e bambino</li> <li>- Foglietti individuali che descrivono <u>come</u> hanno mangiato ogni bambina e bambino</li> <li>- Incontri specifici/colloqui informativi</li> <li>- Documenti, video, foto</li> </ul>
--	---