



## SCUOLE MAESTRE PIE DELL'ADDOLORATA RIMINI



**AVVISO PUBBLICO  
CONTRIBUTI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PROGETTI DI  
PROMOZIONE DELL'ALIMENTAZIONE BIOLOGICA,  
PROMOZIONE DEL CONSUMO DI PRODOTTI BIOLOGICI,  
DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E DELLA CONOSCENZA  
DEL TERRITORIO – RIVOLTO ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA  
PRIVATE DEL COMUNE DI RIMINI**



## Scuole dell'infanzia Maestre Pie dell'Addolorata Rimini "NUTRIRE LA SCUOLA"

### Premessa

Le scuole Maestre Pie sono presenti a Rimini dal 1876 e negli anni hanno contribuito alla formazione di tantissimi riminesi. Da sempre il nostro punto di partenza è l'Educazione di qualità. Vogliamo trasmettere ai nostri giovani e alle loro famiglie un messaggio di cittadinanza attiva volto alla sostenibilità del pianeta. Il quarto obiettivo dell'Agenda 2030 è che tutti i discenti acquisiscano la conoscenza e le competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile. Questo avviene tramite un'educazione volta ad uno stile di vita sano, alla cittadinanza globale e alla valorizzazione delle diversità culturali. L'Istituto nel polo scolastico riminese che conta oltre quattrocento studenti cerca di attuare tali direttive attraverso azioni quotidiane come quelle oggetto del presente avviso.



La **Regione Emilia-Romagna**, attraverso l'Assessorato competente in materia di agricoltura, persegue da anni obiettivi di qualità e sicurezza alimentare. In particolare, nell'ambito delle politiche agricole, essa sostiene le **produzioni agroalimentari certificate, legate al territorio d'origine, ottenute con metodi produttivi controllati, rispettosi della salute e dell'ambiente**. Tali politiche si

completano con **interventi di orientamento dei consumi e educazione alimentare**, rivolti alla popolazione.

Tale attività è regolamentata dalla legge regionale n. 29/2002 "**Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva**". Tra gli obiettivi:

- migliorare le conoscenze in tema di alimentazione, favorendo la comprensione del rapporto tra agricoltura, ambiente, alimentazione, salute;
- rafforzare la fiducia negli alimenti ed orientare nelle scelte di acquisto e di consumo;
- favorire l'adozione di comportamenti alimentari e stili di vita consapevoli; insegnare a riconoscere e ad apprezzare alimenti di qualità;
- far conoscere le produzioni, la cultura e le tradizioni alimentari del proprio territorio;
- promuovere un rinnovato rapporto col territorio ed il mondo rurale, intesi come sistemi che custodiscono il cibo locale.



Con tale legge la Regione esorta al consumo, nell'ambito della ristorazione collettiva pubblica, di **prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, integrate**, nonché di **prodotti tipici e tradizionali regolamentati ai sensi della normativa comunitaria, nazionale, regionale vigente**.

Ciò anche nella consapevolezza di dover tutelare la salute dei propri cittadini e in particolare delle categorie più esposte come i giovani, i malati e gli anziani, oltre che per favorire il consumo di produzioni locali e quindi promuovere lo sviluppo di attività agricole ecocompatibili nel proprio territorio. A questo si aggiunge la promozione del Comune di Rimini che da tempo ha avviato politiche per la promozione della dieta mediterranea e del biologico nelle mense scolastiche.

**L'Istituto Maestre Pie dell'Addolorata** ha colto la sollecitazione proveniente dalla Regione e dagli



Enti locali e all'interno delle mense delle proprie scuole ha inserito dall' a.s. corrente una serie di innovazioni sia in termini di **sicurezza alimentare** ma soprattutto di composizione del pasto attraverso introduzione di prodotti Bio, Igp, Dop, Km 0. A questo si aggiungono progettualità e laboratori che di seguito saranno illustrati in dettaglio.

Il seguente progetto è definito su due assi principali:

1. Utilizzo e Consumo prodotti Bio, IGP, Dop e Km 0;
2. Sensibilizzazione di famiglie e bambini sulle buone abitudini alimentari e coinvolgimento con la comunità.

I Numeri delle  
Scuole  
dell'Infanzia nel  
Comune di  
Rimini  
dell'Istituto  
MPDA

n. 3 classi Scuola dell'infanzia  
n. 50 bambini e relative famiglie  
n. 6 insegnanti  
n. 2 operatori  
n. 2 cuochi  
n. pasti stimati intero a.s. 20/21: 6000

**Nota Bene**

Il progetto di seguito illustrato coinvolgerà in termini numerici non solo i soggetti evidenziati nello specchio sopra indicato ma le best practices che scaturiranno da questa che per noi rappresenta una straordinaria esperienza saranno il punto di partenza per tutte le scuole Gestite dall'Istituto Maestre Pie dell'Addolorata in Italia.

## 1. Utilizzo e consumo prodotti Bio, Igp, Dop e Km zero

**Periodo di svolgimento: a.s. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**



Come ormai da tempo la scienza ha dimostrato che mangiare bene è una delle cose che possiamo fare per stare meglio. La scelta delle materie prime, e dunque dei fornitori, rappresenta il primo step per il perseguimento di un servizio di qualità. Pertanto l'Istituto Maestre Pie dell'addolorata ha deciso di partire già dopo le feste di Natale con la preparazione di menù 100% Bio, Igp, Dop e Km 0. La selezione di ingredienti certificati e validati non solo da un punto di vista organolettico o qualitativo ma, soprattutto da un punto di vista nutrizionale, è il punto di partenza che permette di valutare quale impatto determina l'introduzione di specifici alimenti nell'organismo. La Cooperativa Diapason, che gestisce la nostra ristorazione **scolastica (si ricorda che il pasto servito non è veicolato da cucina centralizzata ma preparato da n. 2 cuochi all'interno della scuola in modo tale che il servizio abbia un'eccellente livello di qualità)** oltre all'esperienza più che ventennale nella ristorazione scolastica nel tempo ha permeato l'intera organizzazione in modo capillare e diffuso, trasformando l'attenzione alla qualità in una vera e propria modalità di approccio ai diversi aspetti legati all'erogazione di un servizio di ristorazione. Diapason è un fornitore sempre

21/12/2020

La Legale Rappresentante  
Suor Mirella Ricci



più qualificato e responsabile, ha continuato un percorso mirato a certificare volontariamente la conformità dei propri sistemi interni di gestione secondo i seguenti standard internazionali. La Cooperativa Sociale Diapason è in possesso delle seguenti certificazioni che l'Istituto richiede per poter entrare nell'albo dei suoi fornitori:

- ▶ **UNI EN ISO 9001:2015** (Sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare)
- ▶ **ISO 50001:2012** (Sistema di gestione dell'energia)
- ▶ **UNI EN ISO 14001:2015** (Sistema di gestione ambientale)
- ▶ **UNI EN ISO 22005:2008** (Sistema di tracciabilità e rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)
- ▶ **UNI 10854: 1999** (HACCP)
- ▶ **ISO 22000: 2005** (Sistema di produzione e veicolazione di pasti ristorazione scolastica)

A questo si aggiunge un'altra richiesta, non meno importante, che la nostra scuola ha, nel tempo, voluto fortemente per i pasti che vengono serviti quotidianamente: **qualità e rispetto delle vocazioni dei luoghi che integri:**



*Sostenibilità e territorio*



*Tradizione e centralità del cibo*



*Sperimentazione e innovazione.*

Nonostante l'Istituto non sia un Ente Pubblico, richiede però che il fornitore sia in linea con il GPP (Green Public Procurement) nell'ottica di migliorare le percentuali minime previste dai CAM. Inoltre chiede che sia data precedenza ai prodotti a filiera corta dell'Emilia Romagna ed in particolare di prodotti provenienti dal territorio della provincia di Rimini, per sostenere l'economia locale e per trarre vantaggi anche in termini di riduzione dell'impatto ambientale. A questo proposito vengono organizzate giornate a tema che sono sempre precedute da esperienze laboratoriali anche per i più piccoli con l'intento di :

- affrontare argomenti tradizionalmente "antipatici", come pesce e verdure
- riscoprire il sapore della frutta
- valorizzare i prodotti tipici del territorio

- incontrare la cultura gastronomica locale, italiana e quella di altri paesi
- avvicinarsi alla proposta di prodotti integrali o di cereali alternativi.

HOME > RIMINI > CRONACA > RIMINI, LE SUORE ECOLOGICHE...

Publicato il 12

## Rimini, le suore ecologiche vietano la plastica

Svolta ambientalista delle Maestre Pie: addio alle stoviglie monouso in mensa

di ANDREA OLIVA

f Condividi

Twitter Tweet

Invia tra



I coordinatori delle scuole paritarie delle Maestre Pie di Rimini

Articolo apparso sul Resto del Carlino

Da questo impegno è nato il percorso **'Nutrire la scuola'**.

La scuola è un diritto, non c'è futuro senza istruzione e socialità tra i bambini e l'avvio della nuova fase

La Legale Rappresentante  
Suor Mirella Ricci



rappresenta un momento cruciale per costruire le diverse modalità che permetteranno di tornare in classe in sicurezza. È dalla scuola che si deve ripartire per costruire un futuro che tuteli la salute e la crescita dei bambini, donando loro un bagaglio esperienziale che conserveranno nel tempo. Gli studenti saranno quindi affiancati da educatori ed esperti in presenza con cui sperimentare un modello di “scuola di cittadinanza” dove imparare cioè non solo un nuovo modo per studiare, ma anche per mangiare, giocare, vivere i luoghi e i «beni comuni». A partire dal momento del pranzo dove, seppur seguendo tutte le nuove procedure dettate dal contenimento della diffusione Covid – 19, si continuerà sul percorso di sostenibilità intrapreso lo scorso anno: **riduzione a zero della plastica e la sostituzione della stessa con materiali ecocompatibili**, educazione alimentare, ma soprattutto il tema di quest’anno sarà la promozione del biologico e la lotta allo spreco.



**La composizione del pasto con 100% prodotti Bio e l'utilizzo di materiale monouso compostabile NON graveranno sul costo pasto per le famiglie. L'aumento della spesa sarà sostenuta totalmente dall'Istituto Maestre Pie dell'Addolorata.**

## 2. Promozione del consumo di prodotti Biologici

Nelle azioni intraprese per la promozione e il consumo di prodotti biologici, le Maestre Pie di Rimini hanno programmato una serie di azioni il cui filo conduttore è: **ALIMENTA LA SALUTE. L'avviso del Comune di Rimini oggetto della presente è giustamente improntato a 'forme di promozione che abbiano come caratteristica principale 'innovatività e le potenzialità in termini di efficacia educativa e comunicativa'**. Per questo motivo l'Istituto Maestre Pie dell'Addolorata ha progettato una serie di azioni insieme al Centro Educazione ai Media Zaffiria che rappresenta un punto di riferimento importante nel territorio e a una serie di professionisti che lavoreranno sia sul tema formazione insegnanti, famiglie e bambini sull'educazione all'utilizzo del biologico e della sostenibilità ambientale.

Purtroppo il diffondersi della Pandemia da Covid – 19 ha, per il momento, limitato fortemente le attività quali gite e uscite in fattoria didattica e incontri con i produttori che negli anni scorsi riuscivamo a realizzare ma non appena le condizioni lo permetteranno verranno riprese tutte le attività ordinarie. L'Istituto non si è però mai fermato, anche di fronte a questa inimmaginabile situazione e ha pensato e messo in atto soluzioni **innovative** per continuare la sua opera educativa soprattutto a favore dei più piccoli. Ecco allora la programmazione per il presente anno scolastico e per quelli successivi.

*Un cartone animato con mamma e papà*

**Periodo di svolgimento: a.s. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**

Da tempo l'Istituto collabora con il Centro di Educazione ai media Zaffiria nell'attività scolastica anche per i più piccoli attraverso laboratori con gli studenti e corsi di formazione per gli insegnanti. Nell'ambito delle attività predisposte abbiamo inserito un'azione laboratoriale, prevista su più incontri, **con l'obiettivo di proporre un percorso di educazione ai media connessa all'educazione alimentare biologica.**



**Zaffiria**  
CENTRO PER L'EDUCAZIONE AI MEDIA



I genitori, in orari concordati, sia attraverso le piattaforme web che in presenza, all'aria aperta, nel rispetto delle normative contro la diffusione Covid – 19 elaboreranno un cartone animato per i propri figli e saranno diretti e supportati dal Centro Zaffiria. La narrazione diventa la metafora attraverso cui parlare di **cura del territorio e di cibo, di attenzione alla propria alimentazione e dell'importanza del biologico per la salute umana.**

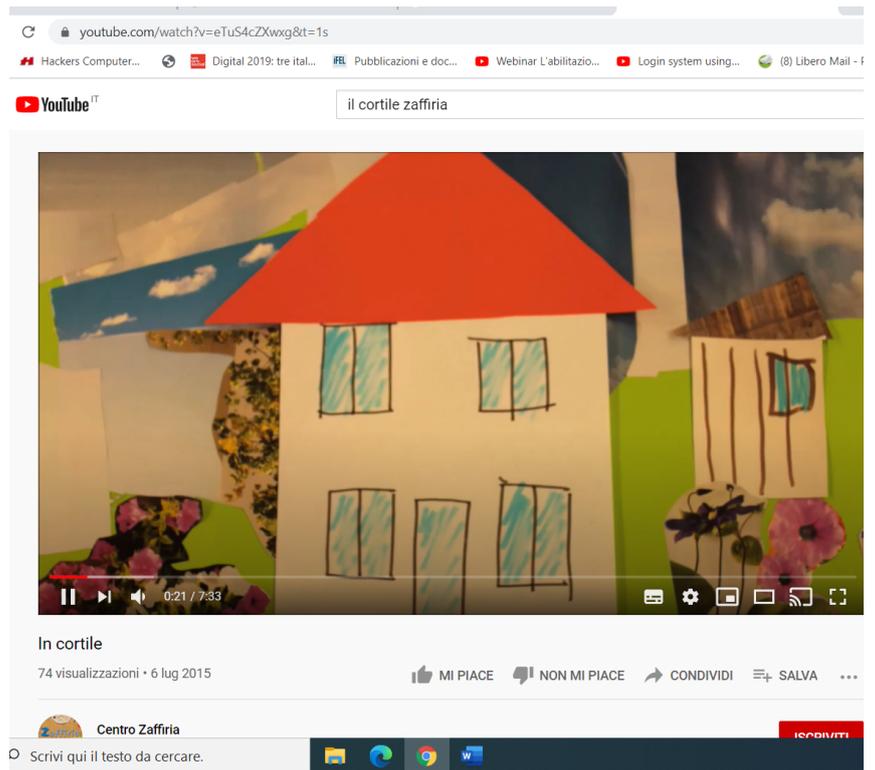
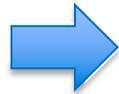
Le tecniche di animazione proposte sono state testate in precedenti sperimentazioni e hanno l'obiettivo di mettere a proprio agio anche i genitori che si sentono meno "artistici" e "creativi".

Lo scopo è quello di rinforzare la comunità educante con percorsi coinvolgenti e anche divertenti che possano far riflettere e allo stesso tempo produrre una nuova cultura, passo dopo passo.

Il cartone animato verrà poi mostrato a scuola ai bambini e alle bambine in modalità "cinema di classe": la sorpresa dell'ascolto delle voci dei loro genitori è una grande emozione.

Riuscire ad appassionare a temi complessi trovando la chiave giusta è una sfida importante: il percorso con i genitori va in questa direzione. Una autoformazione che passa da riflessioni comuni e una condivisione delle scelte attraverso il gioco e il digitale. Un esempio realizzato dalle scuole dell'infanzia può essere visionato:

<https://youtu.be/eTuS4cZXwxg>



**Nota Bene**  Il cartone animato che verrà realizzato diventerà la campagna di informazione e formazione sulle sane abitudini alimentari oltre all'utilizzo del biologico e alla valorizzazione della sostenibilità ambientale dell'Istituto attraverso i canali social e web anche per gli anni a seguire e soprattutto diventerà il manifesto per tutte le Scuole dell'Istituto (Provincia di Rimini, Bologna, Roma 2000 alunni circa).

*Chi ben comincia*

**Periodo di svolgimento: a.s. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**

Le nostre scelte sulla ristorazione all'interno della nostra scuola sono state effettuate tenendo conto che l'Unesco ha eletto **la dieta mediterranea** a

21/12/2020



La Legale Rappresentante  
Suor Mirella Ricci



patrimonio culturale immateriale dell'umanità e che la piramide alimentare ne è il manifesto. Dal dopoguerra in avanti il consumo di carni, grassi e dolci è aumentato di circa il 400%, a discapito del consumo di vegetali e cereali. Da numerosi studi, che hanno interessato bambini di diverse regioni italiane, è emerso che questo **cambio di abitudini** ha interessato anche le tavole italiane potenziando la frequenza degli errori, riguardando: lo scarso consumo di pesce e legumi, l'eccessivo consumo di proteine e grassi animali, lo scarso consumo di frutta e verdura, l'eccessivo consumo di alimenti contenenti additivi, pesticidi e fertilizzanti chimici, il mancato rispetto del numero dei pasti da consumarsi in un giorno. **Su quest'ultimo punto molti studi affermano che: circa il 10% dei bambini/ragazzi salta la prima colazione, circa il 30% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine) e circa il 60% fa una merenda di metà mattina troppo abbondante che li porta a non consumare il pasto a scuola o a casa.**



Queste **cattive abitudini**, hanno "alimentato" l'insorgere, nella popolazione giovane, di malattie determinate da alterazioni metaboliche e immunitarie. Per dare un contributo alla diffusione della cultura della dieta mediterranea abbiamo introdotto, per chi lo desidera, **il consumo della colazione a scuola con prodotti biologici e frutta fresca prima dell'inizio delle lezioni**. Uno dei momenti fondamentali nella nutrizione è proprio quello della colazione per cominciare meglio la giornata.

Grazie alla presenza della cucina interna è possibile avere quindi una colazione buona e sana prima di iniziare le attività scolastiche. Ai bambini inoltre verrà distribuito un kit colazione personale che servirà anche dal punto di vista didattico per dare importanza a questo momento. **Anche in questo caso non ci saranno costi che graveranno sulle famiglie.**



## Giocando si impara

**Periodo di svolgimento: a.s. 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**

Nelle azioni di promozione che l'Istituto ha deciso di mettere in atto ci sono anche progetti di educazione al consumo di frutta e verdura bio attraverso il gioco. La gamification rappresenta infatti un utile alleato nella didattica. L'apprendimento realizzato attraverso l'uso di giochi che nascono come strumenti di intrattenimento permettono di raggiungere in maniera più completa l'obiettivo educativo. Tali esperienze sono utili per:

Gli obiettivi educativi e didattici che tali esperienze perseguono sono:

- ▶ Effettuare un intervento di prevenzione che stimoli una considerazione di Se' quanto più armonica e globale;
- ▶ Saper creare il giusto collegamento tra la scuola e il vissuto quotidiano e il territorio;
- ▶ Sviluppare comportamenti autonomi e consapevoli (non condizionati da pubblicità);
- ▶ Comprendere ed apprezzare il legame tra qualità del cibo e dell'ambiente;



Nel dettaglio le attività ludico – didattiche pensate per l'a.s. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 sono

**“C’È DELL’ARTE NELL’ORTO”** Il progetto mira a sollecitare la curiosità e l’osservazione dei bambini e, attraverso l’esperienza, a potenziare le loro capacità creative, per sviluppare una visione critica ed estetica del vivere quotidiano e della realtà in cui vivono. Intorno ad un grande tavolo (banchi uniti insieme e coperti da una grande tovaglia di carta) apparecchiato con dischi di cartone e con al centro un grande cesto con le verdure di stagione (peperoni, zucchine, cavoli, radicchi, zucchine, cipolle, patate, melanzane ecc.) i bambini ascolteranno una breve storia che racconta in modo divertente e interessante come nascono, dove crescono, da dove vengono le verdure posate nel cesto, che poi passate di mano in mano, verranno osservate, toccate, annusate. Le verdure verranno successivamente tagliate in modo tale da creare, in rilievo, forme diverse che potranno essere utilizzate per decorare la grande tovaglia di carta. Verrà spiegato loro il passaggio delicato del Biologico attraverso animazioni digitali.



L’attività didattica del laboratorio è condotta da una dietista e da un educatore esperto di teatro.

**Il laboratorio verrà svolto 1 volta al mese utilizzando verdure e frutta di stagione rigorosamente BIO.**

### **“CANZONI PER CRESCERE”**

La musica è il filo rosso delle unità di apprendimento, un veicolo attraverso cui scoprire, memorizzare, sperimentare e imparare i concetti affrontati, favorendo la concentrazione, il coordinamento e lo sviluppo cognitivo, linguistico, emotivo e sociale dei bambini coinvolti.

I diversi percorsi tematici di apprendimento sono scanditi da cinque canzoni dello Zecchino d’Oro attraverso le quali nel corso dei tre anni di scuola dell’Infanzia, le insegnanti, debitamente formate, affronteranno attività didattiche in classe tese al raggiungimento di obiettivi specifici legati a ciascun tema affrontato. Le canzoni utilizzate sono le seguenti: Le tagliatelle di nonna Pina, Le impronte del cuore, Tito e Tato, Tutti a tavola e Un punto di vista strambo.



Ciascuna di essa, oltre ad essere cantata, potrà essere approfondita, elaborata, “manipolata” attraverso attività grafico-pittoriche, drammatizzazione e movimento psicocorporeo, diventando lo strumento attraverso cui si realizzeranno le attività e si svilupperanno le seguenti tematiche:

- educazione alimentare: varietà dei cibi, piramide alimentare / dieta mediterranea, sani e corretti stili di vita, maggior consumo di frutta e verdura, biologico;
- rispetto per le risorse del pianeta: differenziare, riciclare e non sprecare;
- solidarietà: amicizia, accoglienza, imparare il rispetto;
- attività psicomotorie come elemento complementare all'alimentazione per una crescita sana, biologica e corretta.

### **“LA SCUOLA IN CAMPAGNA”: come crescono le verdure biologiche**

L’emergenza sanitaria ha messo a dura prova tutti generando un grado di stress piuttosto elevato nelle famiglie, colpendo in modo significativo i bimbi che hanno perso il gruppo scuola, la possibilità di frequentare l’attività sportiva abituale e di vedere gli amici nei primi mesi (Marzo 2020) della Pandemia. Durante il periodo di distanziamento fisico-sociale è cambiato anche il modo di gestire il tempo soprattutto quello legato al rapporto con i loro pari. Per questo motivo abbiamo pensato di



ripartire dall'Outdoor Education (OE), l'orientamento pedagogico (nato in Germania e diffuso soprattutto nel Nord Europa) che si basa sull'utilizzo dell'ambiente naturale come spazio privilegiato per le esperienze e per l'educazione. L'educazione all'aria aperta non è solo lo stare fuori, in ambienti selvatici (campi, boschi...), ma vuol dire cogliere al cento per cento l'ambiente in cui si vive, anche quello cittadino. L'educatore (o insegnante o maestro) usufruisce degli stimoli sensoriali, creativi e intellettuali che il mondo fuori offre per permettere lo sviluppo di un sentimento di biofilia, passione per la vita, la natura, empatia verso il mondo fuori dalla nostra "tana". Ora che i bambini e le bambine hanno capito che "stare a casa" non significa fare vacanza, che hanno familiarizzato con il concetto di Coronavirus, che hanno imparato ad assumere comportamenti responsabili abbiamo pensato che fosse il momento di pensare e ideare attività creative e stimolanti, anche facendole scaturire dai quei momenti di vuoto passati, che sono vere e proprie fucine di nuovi passatempi educativi e idee stuzzicanti da provare e sperimentare. Per questo, motivo già da settembre dell'A.S. 20/21 abbiamo organizzato laboratori per l'infanzia tutti dedicati al cibo e ai prodotti dell'orto. Grazie alla disponibilità da parte dell'Istituto di una struttura situata a San Martino Monte l'Abbate di sono state organizzate appositamente per la scuola dell'Infanzia giornate a tema: 'LA SCUOLA IN CAMPAGNA' con il supporto dei genitori e delle insegnanti i bambini hanno trascorso momenti educativi importanti all'aria aperta e lontano dalla città.

#### IMMAGINI DELLA SCUOLA IN CAMPAGNA



### *Insegniamo anche ai grandi*

Uno dei punti fondamentali di tutto il nostro progetto è quello della formazione. Essa rappresenta il punto di partenza per una presa di consapevolezza dell'importanza di tematiche quali la sostenibilità ambientale, il rispetto del pianeta, il mangiar sano e l'utilizzo di prodotti del territorio e biologici. Partire dai grandi per insegnare ai più piccoli. Per questo motivo sono state organizzate ore di formazione per :

- Insegnanti
- Operatori di mensa
- Religiose

A queste ore di formazione specifica si aggiungono anche le azioni rivolte alle famiglie. Il piano di formazione segue tre principi cardine:



**CENTRALITA' DEL BAMBINO:** l'aspetto più importante da tenere in considerazione è il benessere del bambino; ogni singola attività deve essere pianificata con questo intento e per questo motivo verrà dedicata particolare attenzione nel percorso formativo all'aspetto psicologico e di rapporto con i piccoli utenti

**LA PAUSA PRANZO COME MOMENTO EDUCATIVO:** questa modalità di approccio permeerà anche il piano formativo che andremo a somministrare a tutto il

**VALORIZZAZIONE E COINVOLGIMENTO DELLE RISORSE UMANE:** il piano di formazione ha l'obiettivo di accrescere le competenze del personale, sensibilizzandolo e coinvolgendolo anche da un punto di vista emotivo e psicologico per il raggiungimento dell'obiettivo finale che è il benessere dei

La formazione sarà così organizzata:

- Insegnanti: laboratori in modalità web con psicologo e dietista n. 2 incontri all'anno
- Famiglie: oltre all'attività del 'cartone animato con mamma e papà' verranno svolti due laboratori web con una nutrizionista.

**Nota Bene**  **ATTIVITA' DI INFORMAZIONE**

Al termine delle attività del presente anno scolastico sarà realizzata su supporto informatico per le famiglie:

- a) **Ricettario:** con i menù 'iconizzati' per far conoscere a tutti quali sono i piatti alleati della salute e quelli da evitare, quelli tipici romagnoli e quelli della tradizione italiana, ecc...

Legenda delle Icone





b) **Quaderno ambiente e salute:** frutto delle attività in termini di sostenibilità ambientale realizzate durante l'anno dai ragazzi frequentanti il nostro Liceo. Riteniamo infatti che l'Intera scuola debba essere partecipe dell'educazione dei piccolini che accogliamo con entusiasmo ogni anno.

## QUADERNO AMBIENTE

Regole e consigli  
per la tutela  
e il rispetto  
dell'ambiente

### 3. GESTIONE DEI RIFIUTI

#### In sintesi

- La normativa europea suggerisce che un corretto approccio alla gestione dei rifiuti non può che essere integrato.
- Questo comporta sapere quale tipologia di rifiuto si produce e qual è il modo migliore di trattarlo.

Per gestione dei rifiuti si intende l'insieme delle politiche volte a gestire l'intero processo dei rifiuti, dalla loro produzione fino alla loro sorte finale, e coinvolgono quindi: la raccolta, il trasporto, il trattamento (riciclaggio o smaltimento) e anche il riutilizzo dei materiali di scarto, solitamente prodotti dall'attività

umana, nel tentativo di ridurre i loro effetti sulla salute dell'uomo e sull'ambiente. La strategia adottata dall'Unione Europea affronta la questione dei rifiuti delineando priorità di azioni all'interno di una logica che presuppone la gestione integrata del problema.



Sul piano documentale, il sistema di gestione risulta articolato in una serie di elementi, con cui il personale dell'Azienda può avere a che fare, a seconda dei diversi ruoli, profili e competenze. Viene di seguito illustrata la struttura documentale:



Il Gruppo Camst, in coerenza della propria missione aziendale, definisce il quadro di riferimento e gli orientamenti strategici per l'ambiente che costituiscono la base per la definizione di obiettivi e traguardi misurabili in una logica di miglioramento continuo.



## PROSPETTO COSTI/PROVENTI

Costi PROGETTO biologico					Ricavi		
<b>Compensi a terzi ( professionisti)</b>				<b>2.000,00</b>	<b>Ricavi (rette)****</b>		<b>0,00</b>
per formazione operatori/insegnanti /genitori							
<b>Compensi Zaffiria</b>				<b>1.500,00</b>			
<b>Pasti e cucina biologici</b>				<b>5.000,00</b>			
(costo aggiuntivo per l'introduzione del biologico)							
<b>Costi di tipografia</b>				<b>1.000,00</b>			
<b>Altro(visite didattiche, materiali, incontri ecc..)</b>				<b>2.000,00</b>			
					<b>TOTALE RICAVI</b>		<b>0,00</b>
<b>TOTALE COSTI</b>				<b>10.500,00</b>	<b>PERDITA</b>		<b>10.500,00</b>
	****	Le rette, con l'introduzione del biologico, non subiranno aumenti e per tale motivo saranno totalmente a carico della Scuola.					

Rimini li 21/12/2020

La Legale Rappresentante  
Suor Mirella Ricci