#ioleggoperché

#ioleggoperché è un'iniziativa dell'Associazione Italiana Editori che vede come protagonista la promozione dei libri e della lettura. Già nel 2015 ottenne un grande successo nazionale, che anche quest'anno intende mantenere.

E' rivolta a tutti gli amanti della letteratura e prevede una grande raccolta della durata di nove giorni per migliorare le biblioteche scolastiche e per incentivare nuove iniziative all'interno del mondo del lavoro. Da sabato 22 a domenica 30 ottobre sarà possibile acquistare nelle librerie aderenti libri da donare alle scuole di primo e secondo grado. Inoltre gli editori raddoppieranno i libri acquistati dagli italiani, mettendo a disposizione degli istituti un numero pari di volumi.

Con la collaborazione di Confindustria- Gruppo temarico Cultura, gli imprenditori sono stati invitati ad aderire al progetto, cercando di creare una biblioteca contenente ogni tipologia di libro -quindi non solo manuali o libri tecnici/professionali. Sul sito dell'iniziativa troverete tutte le informazioni se intendete aderire al progetto e diventare "messaggeri"di tale iniziativa.

Raccolta fondi per la scuola

Margherita Hack

Quando le mamme sono cittadine attive succede che… si attivano! Ed in 3, Valeria Petricca,

Alessandra Ricci e Carmen Leone, mamme di alunni della Margherita Hack, decidono di

raccogliere fondi per la loro scuola e per farlo hanno pensato di organizzare un evento aperto a tutti

il cui ricavato andrà a finanziare alcuni progetti didattici.

Ma perché si attivano le mamme? □Perché sanno ascoltare le altre mamme e riescono a trovare

soluzioni compatibili con le necessità di genitori e bambini. Così hanno pensato che, invece di

continuare a raccogliere soldi di volta in volta per i vari progetti, (il che ci fa odiare le povere

rappresentanti di classe che sembrano più agenti di equitalia che mamme), si poteva immaginare un

modo diverso di contribuire che somigliasse meno a un prelievo, e più a una festa. Nasce così l'idea

di un evento per la raccolta fondi, un pomeriggio di gioco per i bambini che si traduce in un

momento di aggregazione e complicità tra genitori che si adoperano per migliorare la proprio scuola.



Come raccogliere i fondi? Con una riffa da 1 € a biglietto. L'estrazione dei premi avverrà nel pomeriggio di Domenica 20 Marzo durante l'evento "Aspettando la primavera" che si terrà presso il comitato di quartiere Nuova Lavinium a partire dalle 15.00. La quota di partecipazione all'evento, che andrà anch'essa a far parte dei fondi destinati ai progetti da realizzare, è di 2€ a famiglia.

Nel pomeriggio si susseguiranno momenti

di gioco, uno spettacolo interattivo e diversi laboratori per bambini realizzati con il supporto dell'associazione L'isola di Ula e Opp e con la collaborazione del Comitato di quartiere Nuova Lavinium sempre disponibile nel mettere i propri spazi a disposizione di iniziative sociali.

Verrà anche allestito un "albero delle idee" al quale i bambini potranno attaccare i loro

suggerimenti e preferenze per i laboratori da realizzare con i fondi raccolti.

Fucci incontra la preside del Copernico, dopo gli atti vandalici dei giorni scorsi

Atti vandalici al Copernico, il Sindaco incontra la Preside dell'Istituto

Il Sindaco Fabio Fucci e la vice Sindaco Elisabetta Serra hanno incontrato questa mattina la Preside e i Rappresentanti degli studenti dell'Istituto Copernico, oggetto nelle ultime settimane di atti vandalici che hanno impedito il regolare svolgimento delle lezioni.

"L'Amministrazione comunale — ha detto Fucci — è vicina alla Preside Gadaleta, esempio di trasparenza, competenza, onestà e determinazione, caratteristiche che la rendono un'eccellenza del nostro territorio. Confermo il sostegno dell'Amministrazione comunale al corpo docente e agli studenti, sia per quanto riguarda gli aspetti legati alla sicurezza, sia per la nostra funzione di raccordo con la Città Metropolitana di Roma Capitale per gli interventi strutturali sull'edificio. La scuola, comunità fondante dell'educazione e

della crescita di un Paese, va tutelata e garantita con ogni strumento a disposizione".

GIORNATA NAZIONALE DEGLI ALBERI 2015:La scuola elementare Pestalozzi di Torvajanica festeggia con l'Ass. Fare Verde e la Lega Navale Italiana





GIORNATA NAZIONALE DEGLI ALBERI 2015:

La scuola elementare Pestalozzi di Torvajanica festeggia con l'Ass. Fare Verde e la Lega Navale Italiana La legge 10/2013 riconosce nel giorno 21 Novembre, la "Giornata nazionale degli alberi", con l'obiettivo, attraverso la valorizzazione e la tutela dell'ambiente e del patrimonio arboreo e dei boschi, di promuovere politiche di riduzione delle emissioni, la prevenzione del dissesto idrogeologico e la protezione del suolo, il miglioramento della qualità dell'aria, la valorizzazione delle tradizioni legate all'albero nella cultura italiana e la vivibilità degli insediamenti urbani.

Dover riconoscere per legge un valore agli alberi indicandone anche i motivi, vuol dire che l'uomo non è più consapevole del legame vitale che ha con la natura e necessita quindi una legge per ricordarglielo!

Per insegnare ai più piccoli ciò che i grandi hanno dimenticato, l'Ass. Fare Verde, grazie ai fondi raccolti dalla Lega Navale Italiana di Torvajanica in occasione della "Regata degli alberi 2014", ha individuato la scuola Pestalozzi di Torvajanica (ex Don Milani) per effettuare la piantumazione di due Lecci nei giardini scolastici.

L'ass. Fare Verde ha svolto, fino a qualche anno fa metodicamente e per diversi anni, lezioni ambientali in questa scuola raccogliendo ancora oggi buoni frutti da diversi ragazzi ormai maggiorenni.

Il 20 Novembre 2015, le classi I e II elementari accompagnate dalle loro insegnanti, hanno accolto gli alberi con un canto ed hanno colloquiato con L'Ass. Fare Verde e con la Lega Navale sulla importanza degli alberi per la vita sulla Terra e sulla assoluta necessità di difenderli dagli abbattimenti non giustificati.

La legge indicata in premessa ricorda quanti ruoli ha un albero per combattere tutti i disastri ambientali che presuntuosamente l'uomo ha creato continuando a giustificare tutto con le necessità di un progresso mirato alla crescita dell'economia !..." In realtà, e i disastri quotidiani lo dimostrano, è una economia solo monetaria, che fa comodo a pochi, non sostenibile per l'uomo e che non tiene affatto conto dei bilanci negativi sull'ambiente.

Parlando del ruolo di difesa delle piante, la Lega Navale ha spiegato ai bambini il progetto della costruzione di una duna che a breve si terrà presso la loro sede sul Lungomare di Torvajanica. Questa opera diverrà un giardino didattico per far conoscere un ecosistema presente localmente ma maltrattato e distrutto a causa della disinformazione generale e del disinteresse di chi dovrebbe invece tutelarlo.

I due alberi sono stati dati in custodia ai bambini di prima e seconda classe che per altri tre/quattro anni frequenteranno quella scuola con la speranza che si leghino talmente tanto a quei Lecci da passare la custodia in consegna ai nuovi ragazzi di prima quando loro termineranno le elementari.

Ringraziamo la Lega Navale Italiana che l'anno scorso ci ha affidato i fondi raccolti dalla "Regata degli Alberi 2014" mostrando quindi stima per il nostro operato, la Scuola Pestalozzi per la sempre elevata accoglienza e sensibilità per i progetti ambientali e Carlos Albertos del vivaio Boavista che visto il contesto scolastico e la nostra opera di volontariato si è messo a disposizione gratuitamente tutta la mattina indossando il fratino di volontario di Fare Verde.

W gli Alberi W Il Bosco del Sughereto di Pomezia W le Dune e il Pigneto di Torvajanica

Pomezia 2015 Fare Verde Onlus

Ass. di Prot Ambientale ricon. del Ministero dell'Ambiente
Il referente locale di Pomezia

Lanzone Giancarlo Rolando



Un flash mob contro la riforma della scuola

Proteste in piazza di insegnanti, genitori e studenti contro il decreto del governo

Il Liceo Artistico ospita la tavola rotonda "L'alternanza scuola-lavoro nei Licei"

Mercoledì 11 febbraio 2015 dalle ore 10:00 il Liceo Artistico Pomezia-Anzio ospiterà una tavola rotonda sul tema "L'alternanza scuola-lavoro nei Licei". Interverranno, tra gli altri, il Sottosegretario di Stato all'Istruzione Sen. Angela D'Onghia, il Direttore generale dell'Ufficio Scolastico regionale dott. Gildo De Angelis, esponenti di Confindustria e Confartigianato, del mondo dell'informazione e delle Forze armate. Saranno inoltre presenti le principali aziende del territorio.

Il convegno, che ha per sottotitolo "Scuola patrimonio dell'impresa" offre l'opportunità di ribadire una volta ancora la centralità della scuola in un percorso formativo integrato che unisca sempre di più il "sapere" al "saper fare".

In questo senso risulta particolarmente coerente l'intervento del Sottosegretario D'Onghia, delegato proprio all'implementazione dei percorsi "scuola-lavoro", che proviene dal mondo dell'Impresa.

Scarica la locandina con il programma

I dubbi di Vita ed Emanuela sul prossimo menu della mensa

scolastica

Vita Soldati ed Emanuela Sossella, sono due mamme del Trilussa, sensibili e sempre presenti, un punto di riferimento nella loro scuola.

Mi hanno chiesto di pubblicare questa loro lettera che, oltre allo sfogo per essere state chiamate in causa da molti genitori in qualità di membri della commissione mensa, contiene alcune indicazioni importanti sulla composizione dei futuri menu che andranno predisposti tenendo conto evidentemente del fatto che la merendina andrà consumata in classe e non nel refettorio.

Questo il testo:

La commissione mensa è stata chiamata in causa nella recente questione del doppio menu previsto dal nuovo capitolato mensa scolastica. Facciamo un po' di chiarezza, sia sui compiti della commissione stessa, sia sul nuovo capitolato relativo al servizio di refezione scolastica.

La commissione mensa scolastica è l'organismo, formato da genitori volontari, deputato alla verifica della qualità del servizio inerente la ristorazione scolastica che il comune eroga agli utenti della scuola.

Il Comune non nomina alcun preposto che abbia funzioni di organizzazione o coordinamento dei compiti affidati ai membri commissione nella verifica delle segnalazioni per tutto il loro ciclo fino all'ammenda amministrativa.

La commissione mensa svolge un ruolo di monitoraggio in merito al buon andamento della somministrazione dei pasti ed alla qualità del servizio.

In particolare la commissione mensa valuta la pulizia ed igiene nei locali, verifica se gli arredi e le attrezzature sono idonei, controlla che il personale addetto mensa sia del numero stabilito e che sia puntuale, verifica che pasti rispettino l'orario di consegna nel refettorio e che la consegna sia completa nelle quantità prescritte. Inoltre controlla il rispetto delle diete particolari previste per alcuni bambini, la gradibilità del pasto e l'idoneità delle temperature del cibo servito.

Le anomalie riscontrate dalla commissione mensa vengono comunicate per iscritto al Dirigente Scolastico e all'Ufficio della Pubblica Istruzione del Comune. In caso di adempienze, l'Amministrazione comunale provvede ad inviare formale diffida all'impresa e provvede a trattenere l'importo dell'eventuale sanzione sul corrispettivo dovuto per il servizio in appalto.

Coinvolgimento della commissione mensa per questo capitolato

Nella riunione del 13 marzo scorso, la commissione mensa è stata informata dall'amministrazione comunale, che il nuovo

capitolato avrebbe previsto la libertà di scelta alle famiglie tra un pasto completo e un pasto ridotto.

Il Menù completo avrebbe previsto: 1 primo piatto; 1 secondo piatto; 1 contorno; pane; frutta fresca di stagione lavata; dolce; acqua della rete idrica.

Il Menù ridotto, le stesse portate del menù completo ma senza dolce.

Facciamo presente che i membri della commissione mensa non hanno alcun potere decisionale e/o di indirizzo nelle decisioni (peraltro già prese a dicembre) dell'amministrazione.

Non scriviamo questa lettera, per esonerarci da responsabilità, dopo le polemiche generate dalla scelta di adottore un doppio menù. Responsabilità che non ha la commissione mensa perché non assume alcuna decisione.

Vogliamo piuttosto far presente come opereremo in qualità di membri della commissione mensa, nella nostra scuola.

Vigileremo affinché il dolce non venga consumato nel refettorio (nonostante nulla in teoria potrebbe uscire dal refettorio), allo scopo di evitare contrasti di qualsiasi natura con i bambini che porteranno la merendina da casa e che secondo quanto indicato nella riunione dovranno obbligatoriamente consumare la merendina in classe.

CI AUSPICHIAMO quindi che che yogurt e gelato, NON VENGANO inseriti nei futuri menù, dovendo necessariamente essere conservati e serviti a determinate temperature.

Facciamo inoltre presente che il consumo in classe della "merendina" è sempre stato possibile e che la vera novità non è rappresentata dalla possibilità di portare la merendina da casa, ma dalla circostanza che il dolce dopo il pasto non sarà più consumato nel refettorio bensì in classe.

Ricordiamo inoltre che quando nel mese di marzo la commissione mensa è stata portata a conoscenza di una decisione già assunta a dicembre, ha, sin da subito, manifestato le proprie perplessità suggerendo di EVITARE FORME DI "DISTINZIONE" E DI OFFRIRE IL SOLO MENU' RIDOTTO SENZA CIOE' DOLCE PER TUTTI.

Questa scelta, a parere della commissione mensa avrebbe consentito il raggiungimento di molteplici obiettivi quali:

- contenimento (anche se minimo) della spesa per le famiglie
- la mancata somministrazione di poco salutari merendine
- consumare merende preparate a casa insieme ai genitori.

RIBADIAMO ancora una volta in puro spirito collaborativo con l'amministrazione che le richieste pervenute da tantissimi genitori ad inizio anno scolastico, delle quali la commissione mensa si è fatta carico e portavoce, erano e rimangono le seguenti:

- LIBERTA' NELLA SCELTA DI CONSUMARE IL PASTO PORTATO
 DA CASA
- RIVALUTAZIONE DELLE FASCE ISEE CONCEDENDO RIDUZIONI,
 GIA' A PARTIRE DAL 2 FIGLIO PER TUTTE LE FASCE.

Pomezia 30 maggio 2014

Vita Soldati

Emanuela Sossella

I lavoratori delle cooperative tornano a scuola, tra solidarietà e diritti/doveri

Ho provato a spiegare a Elena il motivo per il quale **oggi non sarebbe entrata a scuola**, ma avrebbe accompagnato il papà a fare colazione al bar e poi sarebbe andata a casa dei nonni.

Non che fosse dispiaciuta, solo **non riusciva a capire il motivo per il quale i** grandi si erano chiusi dentro la sua scuola, mentre i piccoli ne dovevano rimanere fuori.

Allora tra i "dipendenti" delle cooperative, che ieri sera hanno "occupato" le aule preoccupati di perdere il posto di lavoro, tra i genitori inferociti perché non gli viene permesso di lasciare entrare i bambini per recarsi al lavoro, tra forze dell'ordine al lavoro per cercare di non far degenerare la protesta e l'amministrazione comunale al lavoro per trovare la migliore soluzione possibile, ho pensato di scrivere due righe utili ai soci di molte cooperative che potrebbero, spero per loro più tardi possibile, trovarsi nelle stesse condizioni dei colleghi della Cooperativa Activity e della Cooperativa Roma Petrus asserragliati nelle aule delle elementari del Trilussa.

Cari amici soci di cooperative sappiate che:

Con la vostra domanda di ammissione , non avete solo firmato la premessa per un lavoro, ma qualcosa di molto più importante, siete entrati a far parte attiva di un'impresa dove lo scopo principale e' quello di ottenere un vantaggio

comune tra i soci, quale ad esempio quello di **assicurare il** lavoro fra tutti.

Gira una storiella che racconta di presidenti di coop (spesso veri e propri imprenditori) che contestualmente alla lettera di ammissione, fanno firmare una lettera di dimissioni in bianco (senza data) da utilizzare all'occorrenza.

Qualora qualcuno si fosse trovato a sottoscrivere una lettera simile, un buon avvocato potrà consigliare come **preparare ed autenticare una dichiarazione contraria** in modo da rendere inefficace l'eventuale utilizzo delle dimissioni in bianco.

Ma c'e' molto di più nell'essere socio di cooperativa.

Si partecipa attivamente alla gestione dell'impresa, si realizza il diritto/dovere di voto ed ognuno vale "un" voto, senza distinzione di quote versate o cariche ricoperte.

Si e' chiamati ad approvare il bilancio ed a valutare la reale capacita' degli amministratori.

Si ha diritto/dovere, di partecipare alla nomina degli amministratori ed alla revoca qualora se ne ravvisi la giusta causa prima della scadenza del loro mandato.

Leggete il **regolamento interno** che le cooperative sono tenute ad avere e che, **approvato dall'assemblea e depositato presso la Direzione provinciale del lavoro**, definisce in concreto i tipi di rapporto di lavoro che si instaurano tra soci.

Potrete scoprire se sono stati rispettati i profili professionali, se sono stati applicati correttamente i contratti previsti, cosa si prevede in caso di crisi aziendale.

Mi rendo conto che spesso e' un prendere o lasciare e molti accettano le condizioni di socio lavoratore senza capirne il significato, ma forse alcune situazioni, con la consapevolezza dei propri diritti/doveri si potrebbero affrontare prima e

Mensa scolastica: Le sue realtà e le possibili prospettive

Quando parliamo di mensa scolastica dobbiamo ricordare sempre due elementi fondamentali, il primo è che stiamo parlando di un ambiente nel quale si consumano una moltitudine di pasti in comune e il secondo che ci sono tre soggetti che devono trovare una linea di intesa: i bambini, i genitori ed i nutrizionisti. Va anche detto che, consumare un pasto a casa è certamente differente dal pasto consumato in refettorio, dove putroppo i cibi spesso, vengono cucinati in luoghi lontani e trasportati successivamente a scuola.

Ottenere una valida mensa scolastica però, non deve essere un obiettivo impossibile. Il punto di partenza è la prepazione di una buona gara d'appalto, qui dovranno essere chiaramente richiesti, tutti quei requisiti necessari alla realizzazione di una buona ed efficiente mensa scolastica. La valutazione economica non dovrà essere trascurata, specialmente in questo momento di crisi, ma che non sia vincolante sul "come e cosa" verrà somministrato agli alunni nelle scuole.

La gestione e le esperienze delle mense scolastiche ci danno un quadro negativo di questo servizio, ma in alcuni casi si riesce a trovare anche qualche eccellenza che può essere presa ad esempio. A Castenaso in provincia di Bologna, la scuola Fresu ha adottato una nuova modalità di distribuzione pasti, il "sistema self-service". Gli alunni attendono il loro

turno, in fila, per prendere dal banco self-service della refezione scolastica le pietanze per il pranzo, poi si siedono nei posti prestabiliti per ogni classe e a fine pranzo svuotano il vassoio in un contenitore, gettando il residuo organico, insieme al tovagliolo di carta biodegradabile, mentre posate, vassoio e bicchiere vengono riposti su un ripiano apposito per il lavaggio, eseguito dal personale preposto. Questo procedimento, non solo permette di soddisfare i gusti alimentari degli alunni, ma risulta anche economico ed ecologico, in quanto le quantità di cibo consumate sono misurate e non vi è l'uso dei piatti di plastica, con una notevole riduzione dei rifiuti. Questo sistema ha obiettivi educativi, condivisi con gli insegnanti ed i genitori, i bambini nel momento della refezione imparano così ad autogestirsi ed a collaborare, a non sprecare cibo e a praticare la raccolta differenziata.

Anche l'esperienza "self service" per la scuola media "Salvemini-La Pira" di Montemurlo a Prato ha avuto esiti positivi. Negli ultimi anni la scuola aveva notato non solo che un crescente numero di studenti preferiva abitualmente il panino ad un pranzo completo, ma anche un aumento dello spreco di cibo alla mensa scolastica da parte di coloro che ne usufruivano. Al "self service" i ragazzi hanno risposto positivamente, questa mensa scolastica li diverte perché si possono alzare e prendere ciò che vogliono e li rende anche più responsabili delle loro scelte.

Ma una mensa funziona, se non ci diemntichiamo delle aspettative e dei bisogni differenti tra bambini, genitori e nutrizionisti. Queste tre categorie a volte sono alleate tra di loro, a volte si scontrano per esigenze e visioni differenti.

I nutrizionisti, ad esempio affermano che è buona regola proporre ai bambini piatti variegati, in modo che assaggino un po' di tutto e non solo i cibi di loro gusto, in linea con le raccomandazioni del ministero della Salute e dell'Inran, ma

i bambini non sempre si adeguano a queste disposizioni. Troviamo quelli che mangiano di tutto, altri invece che gettano il cibo senza neanche aver visto cosa ci sia nel piatto, diciamo che spesso i bambini amano pochi e semplici piatti e che nel loro conservatorismo gastronomico, tendono a nutrirsi solo di quelli.

Anche la categoria dei genitori è variegata, spesso si preoccupano se i loro figli non mangiano a sufficienza, altri sperano che il figlio controlli la sua voracità nella mensa scolastica, quelli che tentano di delegare la scuola nel ruolo educativo alimentare che a casa non riesce e in ultimo anche quelli a cui poco importa cosa abbiano mangiato a scuola. Non bisogna infine dimenticare, che sia la famiglia che gli stessi docenti, hanno un ruolo determinante nell'educazione alimentare dei figli/alunni.

I nutrizionisti chiedono spesso ai genitori una migliore gestione dei pasti consumati fuori dall'ambiente scolastico, perchè anche questi condizionano il buon funzionamento di una mensa scolastica, ad esempio a casa si dovrebbe fare una buona colazione che permetta di sostenere la mattinata; la merenda della mattina durante l'intervallo, non dovrebbe essere abbondante per non rovinare il pranzo e la cena dovrebbe essere differente dal pranzo. Queste sono tutte attenzioni importanti per una buona educazione alimentare.

Non da ultimo gli insegnanti, che hanno un importante ruolo educativo e sociale all'interno di una mensa scolastica. Anche durante il pranzo si può insegnare, la conoscenza degli alimenti, il rispetto delle buone maniere, la collaborazione e l'educazione ecologica; e non meno importante, la loro partecipazione attiva alla refezione scolastica.

Sulla qualità, la stagionalità, e la territorialità dei prodotti alimentari non serve soffermarci, poichè questi requisiti dovrebbero essere sempre certi e garantiti. Per una mensa scolastica più buona, pulita e giusta.