



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

**Istituto Comprensivo di Casal Velino**

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO

Codice meccanografico: SAIC8AN005 Codice fiscale: 84001620651

Via Quattro Ponti, 3 - 84040 - Casal Velino (SA) Telefax 0974 907118

e-mail: [saic8an005@istruzione.gov.it](mailto:saic8an005@istruzione.gov.it) posta certificata: [saic8an005@pec.istruzione.it](mailto:saic8an005@pec.istruzione.it) sito web: [www.icscasalvelino.edu.it](http://www.icscasalvelino.edu.it)

Prot .n.2992/VIII.1

Casal Velino, 20 / 10 / 2021

Ai genitori degli alunni  
Scuola dell'Infanzia e Primaria  
Plessi di :Acquavella, Bivio Acquavella  
Casal Velino Marina  
Ai Docenti  
Al personale ATA  
Al DSGA  
LORO SEDI  
Al sito web  
Atti

**OGGETTO: avviso inizio servizio mensa.**

Si rende noto che, come da comunicazione pervenuta dal Comune di Casal Velino, a partire da **lunedì 25 ottobre 2021** avrà inizio il servizio di refezione scolastica nei plessi di Scuola dell'Infanzia e di Scuola Primaria di Acquavella, Bivio Acquavella e Casal Velino Marina. Gli orari definitivi di funzionamento dei plessi saranno i seguenti:

**SCUOLA DELL' INFANZIA**

**ACQUAVELLA**- dal lunedì al venerdì – ore 08.30/ 16.30

**BIVIO ACQUAVELLA** - dal lunedì al venerdì – ore 08.30/ 16.30

**CASAL VELINO MARINA** - dal lunedì al venerdì – ore 08.30/ 16.30

**SCUOLA PRIMARIA**

**BIVIO ACQUAVELLA** – lunedì – ore 08,30/ 15,30

Dal martedì al venerdì – ore 08,30 / 13,30

**CASAL VELINO MARINA** lunedì – ore 08,30/ 15,30

Dal martedì al venerdì – ore 08,30 / 13,30.

Si allega Protocollo di sicurezza del servizio mensa

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

***Prof.ssa Maria Masella***

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

## PROTOCOLLO DI SICUREZZA- SERVIZIO MENSA.

Il pasto deve essere consumato da tutti gli alunni presso il proprio banco. Le operazioni di sanificazione saranno programmate attraverso procedure condivise con i docenti in servizio durante il periodo della mensa.

Nelle classi a tempo pieno della scuola primaria e nelle sezioni a tempo prolungato della scuola secondaria di 1° grado, la richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate).

Infatti, l'allontanamento dalla scuola implica la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. **Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.**

La preparazione, il trasporto, la conservabilità dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie che ne assumono la piena responsabilità.

Il materiale utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate) deve essere lavabile e disinfettabile; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile. L'alunno/a disporrà tale materiale sul banco prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Con il Patto Educativo i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo, il pasto sarà conservato, a cura esclusivo dell'alunno in appositi contenitori o borse termiche igienicamente isolate dal resto dello zaino/cartella, dotate al loro interno di contenitori termici ermeticamente richiudibili non in vetro. Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita tovaglietta fornita dalla famiglia. I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato e sul rispetto di tali indicazioni il mancato rispetto di tali indicazioni.

Le famiglie sono tenute a comunicare di prassi all'inizio anno tempestivamente in caso di sopraggiunte variazioni eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.

### **Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande e modalità di consumo**

Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli.

Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo; l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.

### **Cosa devono fornire i genitori**

Il "Regolamento refezione scolastica con pasto portato da casa" attivato dall'Istituto Comprensivo di Casal Velino (Sa) diretto dal dirigente scolastico Maria Masella prevede che dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni;

Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile; è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri;

Tutto il materiale fornito dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a e separato dallo zaino contenente i libri.

L'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola. Non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.

Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli, preferibilmente monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi ritirato e riposto (non lavato) nei contenitori, oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore sotto la guida dei docenti; si richiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli;

Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata.

### **Cibi consigliati**

Si consiglia il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.

Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, che avviene se gli stessi pasti sono ripetuti più volte nell'arco della settimana e di seguire un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo. In merito si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare, i quali prevedono che un pranzo equilibrato dovrebbe comprendere:

- almeno una porzione di frutta e una di verdura (cruda o cotta);
- una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;

- una porzione di latticini (ad esempio formaggio, yogurt); o in alternativa una porzione di: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
- da bere acqua naturale, spremute;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;
- si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate specifiche per ogni singolo alunno.

### **Cibi da evitare**

- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Creme (maionese, ketchup etc.);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack salati o simili;
- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali.

### **Cosa devono raccomandare i genitori ai propri figli a tempo del Covid**

I Genitori/Tutori dovrebbero vietare ai rispettivi figli lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

È necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e, quindi, anche durante il pasto alla mensa scolastica, adeguino il proprio comportamento a una serie di norme che consentano il rispetto: dei singoli individui, del gruppo, del cibo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali.

### **Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico**

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del figlio del pasto autonomo dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il Regolamento e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in classe di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione esonerando l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e consumazione del pasto domestico nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola. Entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà dovranno inoltre sottoscrivere il patto educativo di corresponsabilità consumo pasto domestico a scuola, modulo allegato al presente regolamento.