



Istituto Comprensivo Statale "Giuseppe Di Vittorio"
AD INDIRIZZO MUSICALE

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo –

☐ 091.6216635 ☐ 091.6216400

Codice fiscale: 97163370824

eMail: paic85200e@istruzione.it

paic85200e@pec.istruzione.it



PEC:



I. C. S. - "G. DI VITTORIO"-PALERMO
Prot. 0009472 del 01/10/2024
I-1 (Uscita)

Ai genitori degli alunni dell'infanzia
Plesso Industriale sezioni A-D
Ai genitori degli alunni scuola primaria
L.Natoli-classi 2^E -3^E- 5^E
AI D.S.G.A
Al personale ATA
Alla bacheca del portale argo
Scuola next
Al sito web
Agli Atti

Circolare n. 38 A.S. 2024-2025

OGGETTO: ATTIVAZIONE REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTO DOMESTICO A.S. 2024/2025.

Si comunica alle SS.VV in intestazione che a partire dal **2 ottobre 2024 per** le sezioni di scuola dell'infanzia e le classi di scuola primaria verrà attivato il tempo scuola regolare come da circoalre n. 32 del 27/09/2024 agli Atti Prot. n. 9250. In attesa dell'inizio del servizio di refezione scolastica da parte del Comune sarà possibile richiedere il Servizio di Refezione Scolastica con Pasto Domestico per le sezioni A-D del Plesso Industriale e per le classi 2^E-3^E-5^E della Scuola Primaria. Si raccomanda ai genitori interessati di seguire le disposizioni del Regolamento allegato alla presente.

In particolar modo 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 come segue.

- 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.
- 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.

TUTTI i Genitori/Tutori avranno cura di educare i propri figli al divieto dello 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.

Il rispetto delle regole nutritivo-alimentari è una condizione necessaria per garantire il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.

Nella scelta dei cibi occorre garantire la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, evitando di consumare gli stessi alimenti 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 salumi vari), pesce, uova o legumi;
- da bere acqua naturale, spremute;

alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;

Il regolamento, in allegato alla presente, resterà in vigore fino alla successiva attivazione del servizio mensa da parte dell'Ente locale.

Le famiglie, 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.

Si allega documento LIBERATORIA PER PASTO DOMESTICO A SCUOLA da inviare per mezzo mail all'indirizzo di posta istituzionale : paic85200e@istruzione.it , debitamente compilato e firmato.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Marciante

Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.