



ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4 CHIETI

Via Campobasso, 10 - 66100 CHIETI - tel. Segreteria: 0871 560525 - fax: 0871 565781

codice fiscale: 93048780691 - codice meccanografico: CHIC83700A

Indirizzo di posta elettronica ordinaria: chic83700a@istruzione.it

Indirizzo di posta elettronica certificata: chic83700a@pec.istruzione.it

Chieti, 01/10/2021

Ai genitori

Ai docenti

Ai collaboratori scolastici

Al DSGA

Plessi di scuola dell'infanzia

Villaggio Celdit - Madonna delle Piane – Selvaiezzi

Plessi di scuola primaria Tempo Pieno

Villaggio Celdit – Via Bosio- Selvaiezzi

OGGETTO: comunicazione in caso di mancata attivazione mensa.

Si comunica che il giorno 4 ottobre 2021 avrà inizio il tempo pieno nella scuola dell'infanzia e nei plessi di scuola primaria in cui è previsto tale tempo scuola. Nelle more dell'attivazione del servizio mensa da parte del Comune di Chieti, si autorizza temporaneamente il consumo del pasto domestico secondo le indicazioni di seguito riportate.

Gli alunni di scuola dell'infanzia pranzaranno nelle sezioni come lo scorso anno scolastico, quelli di scuola primaria all'interno delle proprie aule.

REQUISITI IGIENICI: suggerimenti

Il pasto fornito dai genitori e consumato dagli alunni a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono imprese alimentari esterne). Pertanto, è un'attività non soggetta alla vigente normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n. 178/2004, C.E. n.852/2004 e n. 882/2004) e neppure a forme di autorizzazione sanitaria o controlli sanitari; tali aspetti ricadono completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno.

I pasti forniti dalla ditta gestrice della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire la sicurezza igienica (in tutte le fasi, dalla produzione, al trasporto, fino alla consumazione); la preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi preparati a casa rientrano nelle competenze e responsabilità dei genitori.

Nell'interesse primario della salute dei bambini, è importante che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati. Si consiglia, pertanto, di scegliere alimenti non facilmente deperibili in quanto questi, conservati a temperatura ambiente per ore, sono esposti ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.

Si informa che la scuola non è provvista di frigoriferi per conservare alimenti deperibili a temperatura ambiente, né di forni per riscaldare pietanze.

Art. 5: APPORTO NUTRIZIONALE DEL PASTO DOMESTICO

Al fine di garantire un adeguato apporto nutrizionale in relazione all'età dei bambini e alla tipologia di attività che devono svolgere a scuola, si consiglia di variare la tipologia di alimenti, e di prevedere almeno una porzione di frutta e verdura, una porzione di farinacei, una porzione di proteine; si consiglia di portare acqua non gasata. Si sconsigliano: *bibite gasate, cibi da fast-food, merendine, patatine fritte*.

Si allegano le indicazioni fornite dalla regione Lombardia – ATS Bergamo, che, a nostro parere, costituiscono un valido riferimento in merito alla tipologia e varietà di alimenti da inserire nel pasto domestico da consumare a scuola, al fine di garantire un corretto apporto dei diversi principi nutritivi. Di seguito si rimanda al sito della Società Italiana di Nutrizione Umana, all'interno del quale sono reperibili i LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia)

<http://www.sinu.it/html/cnt/home.asp>

MODALITA' DI CONSEGNA DEL PASTO DOMESTICO

I pasti dovranno essere forniti agli alunni prima dell'inizio delle attività didattiche; non sarà consentito in nessun caso portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.

CONFEZIONAMENTO DEL PASTO – STOVIGLIE -TOVAGLIATO

Ogni bambino dovrà dotarsi di tovaglietta, tovagliolo di carta, bicchiere, piatti e posate usa e getta.

Si prega di non far portare agli alunni bottigliette, bicchieri e contenitori in vetro o comunque tossici o pericolosi.

Si suggerisce di confezionare il pasto in un contenitore per alimenti a chiusura ermetica, non in vetro, per ovvie ragioni di sicurezza e di riporlo in una sacca (possibilmente termica per garantire una migliore conservazione del cibo).

Per la scuola dell'infanzia è importante selezionare alimenti e adottare soluzioni organizzative adatti all'età e all'autonomia dei bambini.

APPARECCHIAMENTO E RIORDINO AL TERMINE DEL PASTO

Ogni bambino (compatibilmente con l'età e il proprio livello di sviluppo) provvederà ad apparecchiare la tavola per il pranzo, a sparecchiare e a smaltire i rifiuti al termine.

I contenitori sporchi dovranno essere riposti all'interno della propria sacca/busta/ zainetto e sarà cura dei genitori provvedere al lavaggio degli stessi, una volta a casa.

Confidando nella consueta collaborazione, si porgono cordiali saluti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Elvira Pagliuca

(Documento firmato digitalmente)