



Piano Nazionale  
SCUOLA digitale



Ministero dell'Istruzione,

## DIREZIONE DIDATTICA STATALE 3° CIRCOLO di ANGRÌ

Via D. Alighieri (ora in sede provvisoria in Via Lazio) - 84012 ANGRÌ (SA) - Tel. 081.5138806 -

Cod.Min.: SAAE18300P - Cod.Fisc.: 94008830658 - Cod.IPA: dd3angri - Cod.Univoco: UFTI1K

PEO: [saae18300p@istruzione.gov.it](mailto:saae18300p@istruzione.gov.it) PEC: [saae18300p@pec.istruzione.it](mailto:saae18300p@pec.istruzione.it) Sito web: [www.terzocircoloangri.edu.it](http://www.terzocircoloangri.edu.it)

*Investiamo nel vostro futuro*

**Ai Signori Genitori degli alunni**

**Scuola dell'Infanzia**

**Plessi di Via Nazionale, Via D. Alighieri e Via Lazio**

DIREZIONE DIDATTICA STATALE - III CIRCOLO-ANGRI  
Prot. 0005995 del 27/09/2023  
I (Uscita)

pc

**Al Personale Docente**

**Scuola dell'Infanzia**

**Plessi di Via Nazionale, Via D. Alighieri e Via Lazio**

**Al Direttore S.G.A.**

**Agli Atti, Albo e Sito Web della Scuola**

**Oggetto:** Pasto domestico – Informativa, a.s. 2023/2024

Si comunica ai Signori Genitori in indirizzo che con Nota dell'Asl di Salerno - Prot. 275 - SIAN-C del 17 ottobre 2022 è stato rilasciato parere sanitario favorevole per l'introduzione del pasto domestico a scuola.

**Gli utenti interessati alla consumazione a scuola del pasto domestico sono tenuti a formalizzare a mezzo richiesta scritta la disdetta del "servizio mensa scolastica" all'Ufficio Protocollo del Comune di Angrì e a farne contestuale comunicazione alla scrivente Dirigente Scolastica per gli adempimenti di competenza.**

Si informano i Signori Genitori che agli alimenti 'domestici', pur consumati in ambito scolastico, non si applica la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori. Tuttavia, al solo fine della tutela salute degli alunni, **si richiamano alcune regole di buona prassi:**

1. il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili che non richiedano di essere riscaldati o conservati in frigo poiché alimenti facilmente deperibili esporrebbero il pasto (conservato per ore a temperatura ambiente) ad un significativo rischio di alterazione con pericolo di proliferazione di agenti patogeni;
2. le bevande e i cibi devono essere trasportati in contenitori infrangibili, lavabili e disinfettabili oppure in materiale monouso compostabile onde evitare qualsiasi forma di contaminazione;
3. è vietato l'utilizzo di contenitori di vetro e scatole metalliche con sistemi di apertura-chiusura che costituiscano rischio di lesione da taglio o pericolo per sé e per gli altri;
4. il pasto deve essere contrassegnato da nome e cognome, sezione e deve essere trasportato separatamente dal vano contenente il materiale scolastico;
5. i bambini dovranno essere forniti di adeguate tovagliette su cui appoggiare facilmente gli alimenti durante il consumo;
6. è consigliabile che i genitori forniscano ai figli cibi adeguati all'età del bambino, già porzionati o porzionabili autonomamente dal bambino senza l'ausilio del personale scolastico;



Piano Nazionale  
SCUOLA digitale



Ministero dell'Istruzione,

### **DIREZIONE DIDATTICA STATALE 3° CIRCOLO di ANGRI**

Via D. Alighieri (ora in sede provvisoria in Via Lazio) - 84012 ANGRI (SA) - Tel. 081.5138806 -

Cod.Min.: SAEE18300P - Cod.Fisc.: 94008830658 - Cod.IPA: dd3angri - Cod.Univoco: UFTI1K

PEO: [sae18300p@istruzione.gov.it](mailto:sae18300p@istruzione.gov.it) PEC: [sae18300p@pec.istruzione.it](mailto:sae18300p@pec.istruzione.it) Sito web: [www.terzocircoloangri.edu.it](http://www.terzocircoloangri.edu.it)

*Investiamo nel vostro futuro*

7. è raccomandata particolare attenzione a che mozzarella, verdura e frutta siano somministrate a piccoli pezzi, secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (Giugno 2017);
8. e, per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate, vanno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti.

Si consiglia, altresì, ai genitori di utilizzare un pasto che eviti di assecondare il gusto dei propri figli e che non sia utilizzato solo per "comodità" di preparazione ma possa garantire anche i corretti requisiti nutrizionali. A tal fine:

- un pasto equilibrato dovrebbe essere così composto:
  - una porzione di frutta e una di verdura;
  - una porzione di farinacei (panino, pasta, riso, piadina - anche integrali);
  - una porzione di latticini (formaggio, yogurt) in alternativa carne o pesce o uova o legumi oppure un piatto unico (es. pasta o riso con legumi).
- va favorito il consumo di acqua naturale e della frutta fresca di stagione o premute di frutta, senza aggiunta di conservanti e/o additivi;
- va evitato l'utilizzo di affettati, di creme (maionese, ketchup) ecc; cibi fritti o untuosi; bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta e té in brik; patatine fritte, snack salati e similari e cibi ipercalorici.

Sebbene la consumazione del pasto rappresenti un momento di condivisione, socializzazione, emersione e valorizzazione delle personalità individuali oltre che di confronto tra bambini, sarà evitato in modo tassativo lo scambio di cibo tra gli alunni e saranno chiaramente individuabili gli alunni che consumano il pasto domestico così come quelli che consumano il pasto fornito dalla mensa scolastica, allo scopo di evitare conflitti di responsabilità e potenziali problemi di salute.



Il Dirigente Scolastico

**Prof. Patrizia Del Barone**