



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. 081.2138287 -

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

PEO: sae18300p@istruzione.gov.it PEC: sae18300p@pec.istruzione.it Sito web: www.terzocircoloangri.edu.it

DIREZIONE DIDATTICA STATALE - III CIRCOLO-ANGRI
Prot. 0007628 del 21/10/2024
V-6 (Uscita)

Ai Signori Genitori degli alunni
Scuola dell'Infanzia

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

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. 2024/2025

In riferimento al 'pasto da casa', si comunica ai Signori Genitori in indirizzo che l'Ufficio competente ha rilasciato il relativo nulla osta alla permanenza delle condizioni già stabilite nei precedenti anni scolastici, come da missiva del Comune di Angri ns Prot. n. 7619 del 21.10.2024.

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 Angri 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 ANGRÌ

Via D. Alighieri (ora in sede provvisoria in Via Lazio) - 84012 ANGRÌ (SA) - Tel. 081.2138287 -

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

PEO: sae18300p@istruzione.gov.it PEC: sae18300p@pec.istruzione.it Sito web: www.terzocircoloangri.edu.it

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