



ISTITUTO COMPRENSIVO SAPONARA

Via Firenze - Saponara (ME) - Tel. /Fax 090/333120

Via Antonello - Spadafora - Tel./Fax 090/9941778

Corso della Libertà, 86 - Rometta Marea - Tel./Fax 090/9961742

Cod. fiscale: 97062220831 - Cod. meccanografico: MEIC87400N

email: meic87400n@istruzione.it - pec: meic87400n@pec.istruzione.it

Sito web: www.istitutocomprensivosaponara.it

.....

Prot. n. 0027/ D del 07 gennaio 2015

CIRC. n. 16/ alunni-genitori

CIRC. n. 25/ docenti

CIRC. n. 21/ ata

Agli alunni-genitori

Ai docenti dei plessi di Saponara

Al personale A.T.A.

All'Albo

Al Sito web

OGGETTO: mensa scolastica.

La mensa scolastica **non** deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto sia ai bambini che ai ragazzi, che coinvolge anche docenti e genitori.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per **tutti** un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare l'allievo all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari, come stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale preposto che stimola il bambino o il ragazzo allo spirito di imitazione verso i compagni.

È opportuno che l'allievo a metà mattina, nella **pausa delle lezioni**, consumi uno spuntino affinché abbia l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione **senza** appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino dovrà fornire un apporto calorico pari all'8 - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo.

La trasmissione delle informazioni su una corretta alimentazione richiede il coinvolgimento di tutto il personale che, nel tempo trascorso a scuola dal bambino/ragazzo, partecipi alla sua formazione sia didattica che educativa..

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare (celiachia o malattie metaboliche) con indicazione degli alimenti vietati è necessario che i genitori presentino una prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista..

In caso di allergie e intolleranze alimentari, dovranno essere **escluse** dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedano l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati e dei prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici.

In tal senso, va tutelata la riservatezza dell'alunno affetto da allergia o intolleranza alimentare secondo un sistema organizzativo adeguato.

Il personale preposto al servizio della mensa scolastica è tenuto:

- alla partecipazione ai corsi di formazione per operatori di addetto alla ristorazione e, pertanto, dovrà possedere **obbligatoriamente** tali attestati;
- ad un controllo visivo sulla corrispondenza tra il nome dell'allievo ed il nominativo apposto sulle portate della dieta;
- a far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta, il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica **in caso di dubbio** tra il nome dell'allievo ed il nominativo apposto sul recipiente contenente la portata della dieta;
- a vigilare affinché tra i commensali non vi sia, comunque, scambio di cibo per l'introduzione di alimenti diversi da parte di quei genitori che, non aderendo alla refezione scolastica, garantiranno per il cibo che dovrà essere consumato dai propri figli;
- a far consumare le pietanze, che verranno consegnate, **entro un'ora** ed esclusivamente nei locali della refezione;
- alla compilazione giornaliera della modulistica prevista fin dal primo giorno del servizio di refezione scolastica;
- ad **indossare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro e mantenere un elevato livello di igiene personale**, lavandosi, adeguatamente, le mani con prodotti idonei prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza anche breve, dal posto di lavoro, dopo essersi soffiato il naso, dopo avere toccato rifiuti o contenitori della spazzatura, superfici sporche e soprattutto uscendo dalla toilette, asciugandosele con asciugamani monouso;
- ad **evitare di ornarsi di bracciali, cinturini, anelli, orecchini e di ogni altro oggetto** che oltre ad impedire un accurato lavaggio possono essere ricettacolo di microbi o cadere nel cibo in distribuzione.
- ad **indossare i guanti prima di ogni contatto con le vaschette contenenti i cibi e gli altri alimenti**, cambiandoli ad ogni lavaggio di mani ed ogniquale volta si interrompano, per qualsiasi motivo, le operazioni della mensa scolastica o vengano toccate superfici quali sedie, porte, suppellettili, contenitori della spazzatura, etc.;
- ad indossare, sia gli uomini che le donne, un copricapo contenitivo dei capelli;
- a **non** consumare cibi e bevande e non tenere oggetti personali o abiti nei locali adibiti alla mensa scolastica, gli abiti devono essere conservati negli appositi armadietti dislocati in locali diversi da quelli destinati a mensa scolastica;

- ad astenersi dal toccare il cibo in condizioni di malattia, **anche** sospetta, trasmissibile o se presenti ferite e/o infezioni cutanee non adeguatamente protette.

Si comunica che da giovedì 08 **Gennaio** riprenderà il servizio di mensa scolastica per i plessi del Comune di Saponara.

Cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Stellario Vadalà