



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
Ufficio Scolastico Regionale per l'Abruzzo

**ISTITUTO COMPrensIVO STATALE N° 2**

66100 CHIETI □ Via Arniense, 2

tel. 0871345398 □ fax 0871345408 □ e mail: [chic83500p@istruzione.it](mailto:chic83500p@istruzione.it) □ codice fiscale 93048750694



ISTITUTO COMPrensIVO STATALE N.2 - -CHIETI  
**Prot. 0008459 del 21/09/2023**  
I (Uscita)

Ai sig. genitori  
Ai docenti  
Ai collaboratori scolastici

Scuola primaria tempo pieno  
Via per Francavilla  
Scuola dell'infanzia

Oggetto: inizio attività tempo pieno e servizio mensa

Si comunica che il giorno 25 settembre 2023 avrà inizio il tempo pieno nella scuola dell'infanzia e nel plesso di scuola primaria di via per Francavilla.

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 del plesso di Via per Francavilla pranzeranno nel refettorio, gli alunni di scuola dell'Infanzia nelle rispettive sezioni.

#### 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 incaricata 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.

#### 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 Abruzzo:

<https://www.halleyweb.com/c067002/zf/index.php/servizi-aggiuntivi/index/index/idtesto/20032>

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 di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.

#### CONFEZIONAMENTO DEL PASTO – STOVIGLIE -TOVAGLIATO

Ogni bambino/alunno dovrà dotarsi di tovaglietta, tovagliolo di carta, bicchiere, piatti e posate usa e getta. Si raccomanda di non far portare 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).

#### PREPARAZIONE DELLA TAVOLA E RIORDINO AL TERMINE DEL PASTO

Ogni alunno (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.

#### INDICAZIONI SPECIFICHE PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA

Il consumo del pasto domestico per la scuola dell'infanzia è consentito solo in caso di mancato funzionamento del servizio di refezione comunale.

Gli alimenti e le soluzioni organizzative dovranno essere individuati in base all'età dei bambini: i cibi dovranno essere preparati in modo da poter essere consumati in autonomia (pietanze tagliate in piccoli pezzi, cibi pronti al consumo, porzioni adeguate all'età e al contesto, evitando cibi che possano rivelarsi fonte di rischio rispetto al meccanismo masticativo e di deglutizione e provocare soffocamento, quali prosciutto crudo, pesce con le spine....., i contenitori dovranno essere di facile utilizzo da parte dei bambini).

I cibi non possono essere somministrati dal personale scolastico, pertanto i genitori dovranno cogliere la situazione provvisoria rispetto al pasto portato da casa quale opportunità di incrementare l'autonomia degli alunni.

Confidando nella consueta collaborazione, si porgono cordiali saluti.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Giovanna Santini