



ISTITUTO COMPRENSIVO "Don Curzio Breschi"

Sede Legale Via Martiri Della Niccioleta N. 7 - 58024 MASSA MARITTIMA (GR)

Sede Centrale Tel 0566 906511 e-mail: gric815003@istruzione.it

PEC: gric815003@pec.istruzione.it; Sito web: www.icmassamarittima.edu.it

Cod.fisc.81001090539

Al dirigente scolastico
Dell'Istituto comprensivo
"Don Curzio Breschi"
Massa Marittima

MODULO RICHIESTA E LIBERATORIA PER CIBO PORTATO DA CASA

Io sottoscritto _____ nato a _____
il ____/____/____ e residente in _____ via _____

Io sottoscritto _____ nato a _____
il ____/____/____ e residente in _____ via _____

rispettivamente padre e madre, esercenti/e la patria potestà o affidatari/o tutori/e dell'alunna/o
_____ nato a _____ il ____/____/____ e residente
in _____ via _____ attualmente frequentante la
classe ____ sezione ____ della scuola _____

CHIEDONO

che il/la proprio/a figlio/a possa avvalersi per l'A.S. 20____/20____ del pasto portata da casa, consapevoli
che l'istituto non dispone di sistemi di conservazione e riscaldamento del cibo portato da casa.

DICHIARANO

- di assumersi ogni responsabilità relativa alla preparazione, conservazione, consumazione del pasto domestico, nonché della qualità e della igienicità degli alimenti introdotti nell'istituto;
- di assumersi ogni responsabilità relativamente alle caratteristiche educative, nutrizionali ed igieniche del pasto domestico, fornendo al proprio figlio le opportune indicazioni sul corretto consumo dello stesso in autonomia e sul rispetto degli altri compagni, pur senza rinunciare alla necessaria e dovuta assistenza educativa da parte del corpo docente;
- di provvedere in proprio a fornire al figlio il materiale necessario al consumo del pasto (tovaglietta, tovagliolo, bottiglietta non in vetro per l'acqua, bicchiere in plastica/carta, posate in plastica) e di rispettare il divieto di portare a scuola scatolame in latta e/o vetro, con la precisazione che il figlio potrà e dovrà avere libero accesso all'acqua pubblica ed ai cestini della spazzatura per lo smaltimento dei propri rifiuti;
- di accettare e rispettare l'organizzazione interna del refettorio e la disposizione dei minori nei vari tavoli, così come operata dalla Dirigenza Scolastica, d'intesa con l'Amministrazione

comunale e l'ente gestore del servizio, se e in quanto la stessa sia conforme alle norme vigenti nell'Ordinamento;

- di rispettare, in attesa di approvazione di Regolamento interno, le seguenti disposizioni inerenti la PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DI CIBI E BEVANDE, come da normativa di settore.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Nella preparazione e conservazione dei cibi, le famiglie si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie ed organizzative per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli. Sono fortemente raccomandate le seguenti disposizioni:

- il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo;
- l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe;
- dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente e agevolmente dal minore, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- il semplice panino non viene considerato "pasto";
- dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile che abbiano i requisiti della conservazione alimentare;
- è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri: tali contenitori dovranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti e rigorosamente separati dallo zaino contenente i libri, e saranno conservati a cura dell'alunno/a; infine, come tutto il materiale fornito, dovranno essere contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a;
- l'alunno/a dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola: non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico;
- tutto il necessario per il coperto, escluso il coltello, con stoviglie in materiale infrangibile e non taglienti è a carico delle famiglie: tale materiale sarà poi ritirato (non lavato), così come gli eventuali avanzi di cibo, e riposto nel contenitore dotato dalla famiglia, a cura del minore.

Cibi consigliati

E' necessario ribadire il pieno rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.

Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, che avviene se gli stessi pasti sono ripetuti più volte nell'arco della settimana e di seguire un'alimentazione variata ed equilibrata.

In merito si portano a conoscenza dei genitori i consigli per un pranzo equilibrato, il quale dovrebbe comprendere:

- almeno una porzione di frutta e una di verdura (cruda o cotta) senza condimenti acidi;
- una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;
- una porzione di latticini (ad esempio latte parzialmente scremato, formaggio, yogurt). Se si tratta di latte a lunga conservazione può essere consumato solo se trasportato nel contenitore originale intatto, in quanto, se conservato in altri recipienti o all'interno del contenitore termico, non garantisce necessariamente condizioni di temperatura tali da impedire la proliferazione microbica dannosa. Parimenti i latticini, lo yogurt, gli insaccati, i salumi etc. potranno essere consumati solo se la confezione non indicasse la conservazione a temperature specifiche che devono essere assicurate durante tutto il periodo, prima della consumazione del vitto;
- una porzione di proteine: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
- pollo, carne alla griglia o lessa, riso devono essere ben conservati in contenitori senza condimenti acidi;
- da bere acqua naturale, spremute o latte parzialmente scremato;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;

E' opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti. Si suggerisce di consultare il proprio pediatra/medico per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo bambino. In ogni caso è importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

Cibi non ammessi:

- creme (maionese, ketchup etc.);
- cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- cibi fritti e untuosi;
- bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, the in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari.

Cibi da evitare:

- cibi ipercalorici o da fast-food;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali;
- snack dolci (es. biscotti, merendine).

Si invitano TUTTI i Genitori/Tutori a responsabilizzare i rispettivi figli circa lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

Infine, in ottemperanza a quanto stabilito dallo stesso, con la presente SOLLEVANO da ogni responsabilità la scuola, tutto il personale addetto al servizio mensa e tutto il personale scolastico, assumendola in proprio, per il cibo confezionato a casa, portato a scuola e consumato dal proprio figlio/a nella pausa pranzo all'interno della mensa scolastica.

N.B. : La presente attestazione è valida per l'intero anno scolastico di riferimento. Si allegano fotocopie dei documenti di identità dei firmatari.

Massa Marittima ____/____/____

Firme congiunte dei genitori/tutori/affidatari (ai sensi del DPR 445/2000)

Firma_____

Firma_____