



ISTITUTO COMPRESIVO
Diego Vitrioli – Principe di Piemonte
Via Possidonea, 19 - 89125 Reggio Calabria (RC)

Tel. 0965.891530
Email: rcic87300e@istruzione.it
PEC: rcic87300e@pec.istruzione.it
www.vitrioliprincipepiemonte.edu.it
C.M.: RCIC87300E – C.F.: 92081440809 – C.U.: UFCETB

IC "VITRIOLI-P. DI PIEMONTE"- RC
Prot. 0006658 del 02/10/2019
04 (Uscita)

AI GENITORI DEGLI ALUNNI DEL CORSO C
AI DOCENTI DEL CORSO C
AL DSGA
AL PERSONALE ATA
ALLA BACHECA Docenti Ata Argo
AL SITO

OGGETTO: avvio attività classi tempo prolungato scuola secondaria di primo grado "D.Vitrioli"

Si comunica che da Martedì 2 Ottobre 2019 avranno inizio le attività didattiche del tempo prolungato e pertanto l'orario per le classi del corso C sarà il seguente:

lunedì-mercoledì-venerdì e sabato 8.00 – 13.00,
martedì e giovedì 8.00 – 16,00.

Per una regolare e serena consumazione dei pasti si richiama l'attenzione di tutto il personale sull'organizzazione dei turni predisposti per il servizio mensa:

- **Il Martedì dalle ore 13 alle ore 13,30 si recheranno in Aula mensa le classi 1C e 2C**
- **Il Giovedì dalle ore 13 alle ore 13,30 si recherà in Aula mensa la classe 3C.**

In presenza di particolari patologie certificate gli alunni consumeranno il pasto sempre alle ore 13 e, pertanto, saranno affidati ai docenti presenti in aula mensa.

In riferimento al pasto si precisa quanto segue:

Il panino preparato dai genitori e consumato dai figli presso le scuole che frequentano costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare di tipo *autogestito* a condizione che non vi sia intervento di terzi estranei al nucleo familiare.

Pertanto tale modalità rappresenta un'attività non soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali.

Ciò premesso i genitori dovranno firmare e consegnare ai docenti, nel più breve tempo possibile, la liberatoria presente sul sito.

Dal punto di vista dell'idoneità dei locali (aule) per il consumo del panino di provenienza familiare, si fa presente che detti ambienti non sono assimilabili a refettori, ma sono da considerarsi adattati alla funzione di refettorio, ossia il luogo dove consumare **un semplice panino** in tal caso l'utilizzo può venire per un tempo limitato.

Indicazioni per le famiglie

- Fornire il pasto all'alunno sin dall'ingresso a scuola, opportunamente sistemato separatamente dal corredo scolastico;
- prendere in considerazione alimenti e contenitori che prevedano un minimo ingombro;
- Fornire ciascun alunno di tovagliette monouso, tovaglioli e bicchieri di plastica;
- favorire una variabilità nel tempo degli alimenti contenuti nel panino;
- utilizzare contenitori o materiali degli involucri idonei al contatto con alimenti;

- Evitare ai fini della sicurezza l'utilizzo di coltelli di alcun tipo, scatolame in latta, bottigliette o contenitori in vetro o comunque oggetti pericolosi
- evitare bevande gassate o zuccherine, preferire semplicemente acqua;
- Evitare la preparazione del panino da consumare a scuola utilizzando i cosiddetti alimenti freschi deperibili, ossia quelli che *vanno conservati ad una certa temperatura, che possono rovinarsi e che in genere durano per periodi di tempo brevi, come tutti i prodotti freschi, quale latte fresco, formaggi freschi, uova, burro, crema e maionese, yogurt e latticini vari, nonché tutti cibi che vanno conservati in frigo;*
- **Preferire gli alimenti a basso rischio:**
- salumi e formaggi stagionati;
- pizza senza particolari farciture;
- pane bianco o integrale e pasticceria secca;
- frutta e verdura.
- Vietare ai rispettivi figli lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.
- Istruire i propri figli affinché comprendano che è necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e, quindi, anche durante il pasto alla mensa scolastica, adeguino il proprio comportamento a una serie di norme che consentano il rispetto: dei singoli individui, del gruppo, del cibo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali.

Sorveglianza e assistenza educativa del personale scolastico

Gli insegnanti in servizio:

- prima del consumo del pasto assicurano agli alunni il lavaggio delle mani;
- durante la consumazione del pasto sorvegliano gli alunni all'interno del refettorio e garantiscono vigilanza e supporto educativo;
- vigilano a che non vi siano scambi di alimenti tra gli alunni onde evitare il consumo di pasti non controllati per i casi di allergie intolleranze;
- educano gli alunni a riordinare dopo il pasto e allo smaltimento dei rifiuti secondo le regole comunali della raccolta differenziata;
- segnalano al dirigente scolastico qualsiasi inadempienza alle presenti direttive.

I collaboratori scolastici in turno di servizio:

- provvedono alla sanificazione e all'allestimento degli spazi utilizzati dagli alunni che consumano il pasto portato da casa;
- sorvegliano e vigilano gli accessi ai servizi igienici.

I sig.ri docenti avranno cura di dare lettura della presente agli studenti in classe.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Morabito

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi
d.lgs.82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce
il documento allegato e la firma autografa