



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – *UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA*
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE A INDIRIZZO MUSICALE – **CARIATI**
Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA IN VIA DANTE ALIGHIERI – 87062 CARIATI (CS) _ TEL./FAX 0983-91309
COD. MECC.: CSIC892009 – COD. FIS.: 97022300780 – COD. UNIVOCO: UFQA77
PEO: CSIC892009@ISTRUZIONE.IT PEC: CSIC892009@PEC.ISTRUZIONE.IT WEBSITE: WWW.ICCARIATI.EDU.IT

Circ. n. 433/2023

Cariatì, 05/05/2023

Alla cortese attenzione

Genitori/famiglie/tutori
alunne e alunni classi quinte primarie
e classi prime e seconde scuola sec. pr. gr.

p.c. Direttore servizi generali e amministrativi
SEDE

sito web/atti

Oggetto: Sondaggio attivazione mensa scolastica secondaria pr. grado 2023/24

Pervengono a questa dirigenza richieste di chiarimenti da parte delle famiglie sul sondaggio in oggetto, che ricordo essere accessibile direttamente dalla home page del sito (avviso in alto della pagina evidenziato in blu).

Chiarisco nuovamente che, in questa prima fase di definizione del curriculum formativo della scuola sec. pr. gr. e tenuto conto del tasso di partecipazione di alunni e alunne al servizio di refezione registrati nel corrente anno scolastico, è interesse della scuola avere un utile indirizzo delle famiglie da sottoporre alla valutazione del collegio dei docenti.

Le eventuali rideterminazioni dell'orario di frequenza didattica conseguenti all'attivazione/non attivazione della mensa per l'a.s. 2023/24, saranno oggetto di successiva valutazione da parte degli organi collegiali della scuola che, anche stavolta per il tramite di questo ufficio, terranno conto delle preferenze espresse dalle famiglie.

La procedura in oggetto ha lo scopo di risolvere, o quantomeno di minimizzare, le criticità di frequenza e partecipazione al servizio mensa che, ricordo, è a tutti gli effetti parte del curriculum scolastico obbligatorio.

La possibilità del consumo di pasto domestico nelle ore di mensa scolastica, pur sostenuto da contrastanti pronunce giurisprudenziali da ultimo però risolte (vedasi allegato 1 alla presente), è in ogni caso non praticabile nel contesto della nostra scuola per mancanza di idonei locali ricettivi e organico docente carente a garantire l'idonea sorveglianza degli alunni.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – *UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA*
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE A INDIRIZZO MUSICALE – **CARIATI**
Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA IN VIA DANTE ALIGHIERI – 87062 CARIATI (CS) _ TEL./FAX 0983-91309
COD. MECC.: CSIC892009 – COD. FIS.: 97022300780 – COD. UNIVOCO: UFQA77
PEO: CSIC892009@ISTRUZIONE.IT PEC: CSIC892009@PEC.ISTRUZIONE.IT WEBSITE: WWW.ICCARIATI.EDU.IT

Vi osservo infine che – come a chiare note formulato da Corte di cassazione SS.UU. n. 2050/2019, la «funzione del 'tempo mensa' è predicabile solo in termini di ristorazione collettiva nel contesto di un'offerta formativa a tale scopo organizzata».

In questo senso, e come evidenziato dalle linee guida predisposte dal Ministero della salute (Allegato 2), la **ristorazione scolastica** non serve solo al soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della **salute** diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Relativamente al menu scolastico, le richiamate linee guida specificano che esso va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della **refezione scolastica**, assicurando il rispetto delle esigenze di metabolismo, crescita e prevenzione, oltre che il raggiungimento progressivo degli **obiettivi di qualità** totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

Ne consegue che un menu scolastico è corretto se garantisce il giusto apporto in **termini nutrizionali**, sensoriali (ovvero di percezione e gradimento da parte dei bambini) e di sicurezza alimentare.

Rispetto al primo punto, il **pranzo** delle mense scolastiche è studiato per apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera e il singolo menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di **proteine**, il 30% di **grassi** e il 55% di **carboidrati**.

Gli altri obiettivi si raggiungono nel pratico stilando una **programmazione** che prevede la rotazione dei menu in periodi di almeno 4/5 settimane (quindi, su base mensile), con la valutazione in **energia e nutrienti** studiata rispetto alla settimana scolastica: questo consente di non ripetere quasi mai la stessa ricetta, di rispettare la stagionalità degli ingredienti, così che i bambini acquisiscano le informazioni di base sulla **disponibilità di ortaggi** e frutta in relazione al periodo dell'anno, e di soddisfare la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Questi prodotti di stagione sono declinati in ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni.

Secondo le linee guida, un menù vario, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola **curiosità verso il cibo**.

Le linee guida ministeriali indicano a livello generale quali sono le **frequenze di consumo** di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica per tutti i tipi di scuola. Nello specifico, il **menu scolastico standard** prevede:

- 1 porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
- 1 porzione di cereali (pasta, riso, orzo, mais...) tutti i giorni
- 1 porzione di pane tutti i giorni
- 1-2 volte a settimana Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)
- 0 -1 volta a settimana Patate
- 1-2 volte a settimana Carni
- 1-2 volte a settimana Pesce
- 1 Uovo a settimana
- 1 volta a settimana Formaggi
- 2 volte al mese Salumi



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE – *UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA*
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE A INDIRIZZO MUSICALE – **CARIATI**
Scuola dell'Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA IN VIA DANTE ALIGHIERI – 87062 CARIATI (CS) _ TEL./FAX 0983-91309
COD. MECC.: CSIC892009 – COD. FIS.: 97022300780 – COD. UNIVOCO: UFQA77
PEO: CSIC892009@ISTRUZIONE.IT PEC: CSIC892009@PEC.ISTRUZIONE.IT WEBSITE: WWW.ICCARIATI.EDU.IT

- 1 volta a settimana Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)

La composizione del **menu scuola** segue normalmente questo schema esemplificativo:

- **Portata principale:** pasta (con pomodori, legumi, verdure); riso (con pomodori, legumi, verdure); zuppa (legumi e vegetali); pizza.
- **Secondo piatto:** frittata con vegetali; carne; pesce; insalate; formaggi o latticini.
- **Contorno vegetale:** verdure o ortaggi preparati in varie ricette, anche “accattivanti” (ad esempio polpettine vegetali).

Inoltre, tutti i giorni sono previsti anche una **porzione di pane** (solitamente panino bianco o integrale) e una **porzione di frutta fresca** (in alcuni giorni tagliata – già confezionata secondo precisi requisiti e norme – o fresca, in particolare banane, arance, clementine, mele).

Certo di avere risposto esaurientemente alle richieste pervenutemi, ringrazio tutte e tutti per l'attenzione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
f.to prof. Alessandro TURANO (*)

(*) Firma a mezzo stampa predisposta secondo l'art. 3 del d.lgs. 39/1993 e l'art. 3bis, comma 4bis, del Codice dell'Amministrazione Digitale.