



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



Istituto Comprensivo Copernico di Corsico

Via don Tornaghi, 6 - 20094 Corsico (MI)

Cod. Mecc. MIIC88900P - Tel. 02 440 22 56

Email: miic88900p@istruzione.i - **Posta certificata:** miic88900p@pec.istruzione.it

Sito web: <http://www.icscopernico.gov.it>

Corsico, 12 marzo 2019

Circ. n. 64 doc gen

Ai docenti e ai genitori
della scuola primaria
dell'IC Copernico

E pc. al personale ATA

Oggetto: **Consumo del pasto domestico nelle scuole**

Gentilissimi,

desidero riproporre la circolare n. 66 del 15 novembre 2016, ricordandone la validità e invitando genitori e docenti a garantirne l'applicazione.

A partire da oggi i bambini che consumano il panino portato da casa mangeranno insieme ai compagni di classe negli spazi previsti, poiché da parte del MIUR è pervenuto adeguato chiarimento in merito, come si evince dalla circolare n. 0020280 del 02/11/2016.

In essa è altresì precisato il diritto alla fruizione del pasto domestico nel rispetto delle linee guida predisposte dagli istituti scolastici.

Si invitano i genitori che intendessero sostituire il panino con altri alimenti ad attenersi alle indicazioni sotto riportate che sono state selezionate tenendo conto prioritariamente della sicurezza igienica legata alle modalità di utilizzo (impossibilità nel garantire la catena del freddo, stoccaggio per più di due/tre ore in condizioni di temperatura ambiente superiore a +25°C) e il più possibile delle loro caratteristiche nutrizionali.

È evidente che sarebbe preferibile scegliere alimenti freschi, ma non potendone garantire la corretta conservazione, si sono preferiti alimenti più stabili per non mettere a rischio la salubrità del prodotto stesso e la sicurezza alimentare.

Il pasto portato da casa può essere costituito da:

- salumi (bresaola, prosciutto crudo, speck, prosciutto cotto)
- formaggi solo stagionati (fontina, asiago, branzi, emmenthal, ecc)
- tonno/sgombro/salmone, sgocciolati e portati in contenitori ermetici;
- uovo sodo già sgusciato
- legumi cotti già conditi posti in un contenitore: ceci, fagioli, lenticchie, piselli, fave

*N.B Porre attenzione nell'**alternare** nella settimana tutti gli alimenti indicati*



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Comprensivo Statale di Merate

Via Collegio Manzoni, 43 - 23807 Merate (LC)

- *Pane comune (preferibilmente a ridotto contenuto di sale) o integrale che può essere utilizzato anche per predisporre un panino imbottito con gli alimenti precedentemente descritti. Alla farcitura può essere aggiunta qualche foglia di insalata, fetta di pomodoro, verdura grigliata.*

Non è consentita l'aggiunta di salse (maionese, salsa rosa, salsa tonnata, ecc.)

In alternativa al pane e formaggio possono essere proposti prodotti da forno: trancio di pizza o Focaccia Verdure crude già lavate: ad es. carote, finocchi, sedano, insalata, pomodoro o verdure cotte. La verdura può essere proposta anche come insalatona con aggiunta di pasta o riso freddi con tonno, formaggio o legume

Frutta: fresca di stagione o mousse confezionata.

Bevanda: solo acqua in bottiglietta in alternativa all'acqua corrente.

Non sono ammesse bibite gasate.

Per motivi di sicurezza, non sono ammessi coltelli di alcun tipo, scatolame in latta, contenitori di vetro. Sono ammesse esclusivamente posate, piatti e bicchieri in plastica.

Si raccomanda di prendere in considerazione alimenti che prevedano un minimo ingombro. Si ricorda che gli alimenti non possono essere conservati in frigorifero, né riscaldati

Attenzione! Si ricorda ai genitori che questa tipologia di pranzo potrebbe non essere nutrizionalmente corretta sia per quantità che per qualità. È importante proporre nell'alimentazione a casa pasti e spuntini che prevedano alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola (pesce, carne, formaggi freschi, cereali diversi).

Il dirigente scolastico
Alberto Ardizzone