



Istituto Comprensivo "Nelson Mandela"  
Largo Partigiani d'Italia n. 2  
26013 CREMA  
Tel. 0373202898 - Fax 0373204530  
PEC [cric82600v@pec.istruzione.it](mailto:cric82600v@pec.istruzione.it)  
e-mail [cric82600v@istruzione.it](mailto:cric82600v@istruzione.it) – Sito web [iccrema3.gov.it](http://iccrema3.gov.it)



Circ. 47

Crema, 20/10/2017

Ai genitori della Scuola Media

1

**Oggetto: pasto assistito.**

Vi allego il modulo da sottoscrivere da parte dei genitori degli alunni che usufruiscono del pasto assistito, come richiesto dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia: sul sito web del nostro Istituto potete trovare (in allegato alla presente Circolare e nella sez. "Informazioni utili" > "Secondaria I grado "A. Galmozzi""): 1) la comunicazione completa dell'USRLombardia riguardo alla sentenza della Corte d'Appello di Torino sul diritto di fruizione del pasto domestico; 2) le indicazioni nutrizionali dell'ATS Valpadana su come garantire un pasto equilibrato.

Paolo Carbone, Dirigente Scolastico I.C. "N. Mandela"

Al Dirigente Scolastico dell'I.C. "N. Mandela" di Crema

I sottoscritti ..... e ....., genitori dell'alunno/a....., classe....., sez....., della Scuola Media "A. Galmozzi", intendono usufruire per il proprio figlio/a del servizio del "pasto assistito" (consumo a scuola del pasto preparato a casa in sostituzione del servizio di refezione scolastica) e dichiarano, pertanto, quanto segue:

- 1) accettano le misure organizzative relative alla scelta, da parte dell'Istituto, degli spazi da adibire al servizio;
- 2) si assumono ogni responsabilità relativa alle caratteristiche nutrizionali e igieniche del pasto domestico portato a scuola dal figlio, incluse le bevande che saranno fornite dagli stessi genitori insieme al pasto;
- 3) garantiscono piena collaborazione con l'Istituto per la gestione ordinata del momento del pasto e la propria disponibilità ad attenersi alle indicazioni organizzative che saranno eventualmente fornite dalla Scuola a salvaguardia della salute di tutti gli alunni;
- 4) garantiscono la correttezza dei comportamenti alimentari per il proprio figlio.

Crema, data.....

Firma dei genitori

.....  
.....



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
Direzione Generale

Ai Dirigenti  
delle Istituzioni scolastiche  
del primo ciclo della Lombardia

e, p.c. Ai Dirigenti degli  
Uffici Scolastici Provinciali  
dell'USR Lombardia

Alla dott.ssa Valentina Aprea  
Assessore all'Istruzione, Formazione e Lavoro  
della Regione Lombardia

Al dott. Giulio Gallera  
Assessore alla Sanità  
della Regione Lombardia

Al dott. Pier Franco Maffé  
Presidente del Dipartimento Istruzione,  
Formazione, Scuole dell'Infanzia  
di ANCI Lombardia

Alla dott.ssa Giampiera Vismara  
Coordinatrice del Dipartimento Istruzione,  
Formazione, Scuole dell'Infanzia  
di ANCI Lombardia

Alle OO. SS.  
Comparto Scuola e Dirigenza scolastica  
Lombardia

**Oggetto: Sentenza n. 1049/2016 della Corte d'Appello di Torino in materia di refezione scolastica. Indicazioni relative al consumo del pasto domestico nelle Istituzioni scolastiche.**

Con riferimento alla nota questione in oggetto, ed in attesa della pronuncia definitiva della Corte di Cassazione sul riconoscimento del diritto alla fruizione del "pasto domestico", nonché delle linee guida in merito allo stesso tema da parte dell'Amministrazione centrale, si ritiene opportuno, sentite le Organizzazioni sindacali del Comparto scuola e della Dirigenza scolastica, fornire ai dirigenti scolastici le seguenti indicazioni, provvisorie e straordinarie, ferme restando l'autonomia di ciascuna Istituzione scolastica e la conseguente possibile adozione di tutte le misure organizzative ritenute più idonee da ciascun dirigente.

Al fine di assicurare il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno", e di tutelare la libertà di scelta delle famiglie, appare utile poter consentire agli alunni, i cui genitori abbiano prodotto specifica richiesta, la possibilità di consumare il pasto domestico nei locali adibiti a refezione scolastica, eventualmente anche in aree appositamente dedicate dello stesso refettorio, con fruizione negli stessi tempi di svolgimento del servizio di refezione scolastica.





*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
Direzione Generale

A tutti gli alunni sarà garantita la sorveglianza e l'assistenza educativa da parte del personale docente, secondo quanto previsto dal progetto formativo di ciascuna istituzione scolastica.

Sarà cura del personale A.T.A., ove necessario, garantire la pulizia delle aree dedicate al consumo del pasto domestico.

Si ritiene opportuno, infine, che i dirigenti delle singole Istituzioni scolastiche acquisiscano, a garanzia e tutela della salute di tutti i minori, una specifica dichiarazione di assunzione di responsabilità sulla qualità nutrizionale e l'igiene del pasto domestico da parte dei genitori degli alunni che ne siano fruitori, nell'ottica di una piena collaborazione con la Scuola.

Si fornisce di seguito un fac-simile della dichiarazione, che potrà essere adeguato alle specifiche situazioni di ciascuna Istituzione scolastica.

Si ringrazia per l'attenzione.

IL DIRETTORE GENERALE  
Delia Campanelli



Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Val Padana

Dipartimento Prevenzione Medica  
Sede Territoriale di Cremona  
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Al Dirigente Scolastico  
Scuola Secondaria di primo grado  
A. Galmozzi Crema

e, p.c. Comune di Crema

**La nostra Azienda ritiene non sia corretto che i ragazzi consumino a scuola un pasto portato da casa per vari motivi.**

#### **DI TIPO NUTRIZIONALE**

Il pasto in mensa è un'occasione privilegiata per acquisire corrette abitudini alimentari. Consentire ai ragazzi un pasto freddo, spesso a base di carni conservate e di formaggi, povero di verdure e di alimenti freschi, troppo ricco di sale, pregiudica la qualità e la varietà della loro alimentazione, venendo a mancare un equilibrio nell'apporto di nutrienti.

#### **DI TIPO IGIENICO**

I pasti portati da casa andrebbero conservati in ambienti e a temperature idonee per evitare deterioramento e contaminazione. Attualmente a scuola non è possibile realizzare tali condizioni, pertanto l'eventuale scelta di alimenti deperibili espone il bambino al pericolo di tossinfezioni e comunque a situazioni a rischio per la sua salute. Di conseguenza la scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente penalizza la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti.

#### **DI TIPO SOCIALE**

La refezione scolastica è (e dovrebbe continuare ad esserlo) un momento educativo, in quanto occasione di condivisione e socializzazione, inoltre, consumare tutti lo stesso pasto evita eventuali discriminazioni tra coloro che mangiano il pasto della mensa e quelli che lo portano da casa.

Vi sono evidenze scientifiche che i ragazzi che consumano i pasti presso la mensa scolastica hanno abitudini alimentari più salutari rispetto ai coetanei che non lo fanno, dato confermato anche dalla sorveglianza "OKkio alla Salute" che nel 2016 è arrivata alla sua quinta edizione.

#### **ATS della Val Padana**

Sede Legale: Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - [www.ats-valpadana.it](http://www.ats-valpadana.it) - C.F. / P.I. 02481970206  
Sede Territoriale di Cremona: Via Belgiardino, 6 - 26100 Cremona - Tel. 0372 497458 Fax 0372 497693 - [sian@aslcremona.it](mailto:sian@aslcremona.it)



**Dal momento che il nostro ruolo non ci consente di vietare l'ingresso a scuola di pasti portati da casa, desideriamo sottolineare che la responsabilità di tale scelta ricade sulla scuola e sulle famiglie e che, pertanto, tali soggetti sono chiamati a valutarne attentamente le conseguenze.**

Se si opta per tale scelta si precisa che in un pasto equilibrato non deve mai mancare:

- una porzione principale di **carboidrati** come pasta, riso, pane e cereali vari (farro, orzo, etc.);
- una porzione di **proteine** come carne, pesce, formaggi, uova e legumi;
- un corretto condimento con **olio di oliva** (se possibile extravergine) per apportare una giusta quantità di grassi di buona qualità;
- una porzione di **verdura** (patate e piselli non sono considerati in questa categoria);
- una porzione di frutta se gradita.

Evitare, o comunque, ridurre il consumo, almeno durante il pranzo, di tutti quei cibi ricchi di grassi e zuccheri quali patatine fritte, bevande gassate e/o zuccherate, snack; limitare il consumo di pizza e panini ad una volta a settimana.

Ricordiamo che la varietà è fondamentale sia per assumere nutrienti diversi con le loro caratteristiche differenti sia per apportare tutte le vitamine e i minerali; infine, si consiglia ai ragazzi di consumare il pasto seduti e in tranquillità per la corretta digestione.

A disposizione per ulteriori chiarimenti si porgono distinti saluti.

Il Responsabile U.O. IPAV Crema  
Dr. Felice Lisanti

**ATS della Val Padana**

Sede Legale: Via dei Toscani, 1 - 46100 Mantova - [www.ats-valpadana.it](http://www.ats-valpadana.it) - C.F. / P.I. 02481970206  
Sede Territoriale di Cremona: Via Belgiardino, 6 - 26100 Cremona - Tel. 0372 497458 Fax 0372 497693 - [sian@aslcremona.it](mailto:sian@aslcremona.it)