



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia
Ufficio V – Ambito Territoriale Foggia
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO
“PADRE GIULIO CASTELLI”

Circolare n. 35
Carpino, 25/11/2022

AI DOCENTI
AI GENITORI DEGLI ALUNNI
AL PERSONALE ATA
Scuola dell'Infanzia
ALLA DSGA
Sede

E p.c.:
Al Sig. Sindaco del Comune di Carpino

All'Albo Pretorio on line
Al Sito web istituzionale

Oggetto: **INIZIO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA.**

Si informano le SS.VV. che **DA LUNEDÌ 28 NOVEMBRE 2022**, come da comunicazione pervenuta dal Comune di Carpino Prot. n. 5569 del 23/11/2022, sarà attivo il **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**. In merito ai costi del servizio mensa, si allega alla presente una copia dell'Avviso pubblicato dal Comune di Carpino.

Per tutto il periodo in cui sarà attivo il servizio mensa, le lezioni inizieranno alle **ore 8:00** e termineranno alle **ore 16:00** (15:15 per chi utilizza lo Scuolabus). I pasti verranno consumati tutti i giorni a partire dalle ore 12:00 nel salone posto al primo piano del plesso dell'Infanzia.

Come già avveniva in passato, solo su richiesta delle famiglie e previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, potranno essere autorizzate uscite degli alunni anche in orario pre-mensa (ore 11:45), post-mensa (ore 13:30).

I docenti sono invitati ad adeguare l'orario di servizio al nuovo orario scolastico e di consegnare a questo Ufficio la turnazione settimanale.

Si ribadisce che il consumo del pasto a scuola rappresenta un importante momento di **educazione alimentare**. Sarà questa l'occasione «*in cui utilizzare l'organizzazione dei pasti e le scelte alimentari dei menu proposti per:*

- *stimolare la curiosità verso cibi o preparazioni culinarie innovative;*
- *favorire il consumo di alimenti non abitualmente presenti sulla tavola dell'utente;*
- *ridurre il ricorso a cibi troppo frequentemente consumati e favorire l'accettazione di piatti e sapori alternativi, stimolando il ricorso a menu il più possibile variati;*
- *abituare gli utenti a porzioni adeguate alle proprie esigenze».*

«Allegato 2. “Aspetti della ristorazione scolastica nell’educazione alimentare”

*La ristorazione scolastica rappresenta un’occasione importante per educare i bambini e i ragazzi alla scelta e al consumo consapevole di cibi sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l’ambiente, la società e l’economia. Il pasto consumato a scuola, in un contesto piacevole di esperienze gustative, di socialità, convivialità ed uguaglianza delle opportunità, motiva alla conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, sostiene l’acquisizione di comportamenti alimentari equilibrati e salutari e favorisce occasioni di confronto e dialogo. La ristorazione scolastica si caratterizza come un momento educativo che promuove, sin dal nido d’infanzia, l’adozione di sane abitudini alimentari e di corretti stili di vita, che costituiscono una condizione irrinunciabile per il benessere delle generazioni presenti e future. Ma perché ciò avvenga è necessario che l’esperienza maturata nella mensa scolastica sia supportata da percorsi informativi, e soprattutto formativi, aderenti alla realtà, agli interessi e alla vita quotidiana dei giovani interlocutori. E trovi nell’alimentazione proposta in famiglia una condivisione dell’orientamento dietetico-nutrizionale offerto a scuola, per porre in atto una corresponsabilità educativa attorno ai temi della salute e dell’acquisizione di sane abitudini alimentari e corretti stili di vita, sin dalle primissime fasi della vita. **La collaborazione attiva e partecipe delle famiglie al progetto di educazione alimentare della scuola costituisce un elemento trainante per il suo successo. Una ristorazione scolastica di qualità può offrire, con le dovute mediazioni, più di un motivo e di un argomento per implementare processi di apprendimento che consentano di riconoscere il valore del cibo nei diversi ambiti dell’esperienza umana.** Il mangiare è, infatti, un atto complesso che coinvolge molteplici aspetti della vita quotidiana delle persone e, per questo, non può essere oggetto di una unica disciplina. L’educazione alimentare non costituisce una nuova materia, bensì un percorso di ricerca che attraversa in diversi modi le attività del nido, i campi di esperienza della scuola dell’infanzia e, a partire dall’età dell’obbligo, le discipline, per facilitare negli allievi una conoscenza più approfondita delle diverse declinazioni che il cibo assume nella vita degli uomini, della società, degli ecosistemi. L’orientamento è quello di un’educazione alimentare sempre più integrata con i curricula scolastici, trasversale alle varie attività educative e di apprendimento, che per questo richiede un approccio complesso e sistemico in grado di sostenere le nuove generazioni in un processo di consapevolezza del proprio rapporto col cibo per orientarlo in modo sano ed equilibrato, proponendo nel contempo un’idea di qualità dell’alimentazione che riguarda, oltre al benessere del singolo, quello della società in cui vive e dell’ambiente da cui ottiene le risorse. La realizzazione di adeguati percorsi di educazione alimentare, che sappiano offrire agli allievi situazioni esperienziali a contatto diretto con gli alimenti, con le loro fonti e trasformazioni, con le loro dimensioni territoriali e culturali, richiede agli educatori e ai docenti un livello di preparazione frutto di una specifica formazione e l’acquisizione da parte delle scuole delle necessarie risorse per predisporre contesti di apprendimento adeguati allo scopo. La progettazione e la realizzazione a scuola di efficaci progetti di educazione alimentare, che coinvolgono nel loro procedere le esperienze degli alunni in mensa, necessitano della collaborazione dei gestori del servizio di ristorazione e delle istituzioni sociosanitarie. Ma dovrebbero poter anche contare sulle sinergie tra reti di scuole e realtà del mondo della produzione, dei consumi alimentari e della comunicazione. La garanzia di uno stile alimentare corretto per tutti i soggetti in età evolutiva richiede la messa in atto di un impegno corale di quanti (scuola, famiglia, medici pediatri, istituzioni ed imprese pubbliche e private) si prendono cura, a diverso titolo, dell’educazione delle nuove generazioni ad una corretta alimentazione e ad un sano stile di vita». (“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, a cura del Ministero della Salute)*

Un ulteriore approfondimento sull’Educazione alimentare è possibile consultando le “Linee Guida per l’Educazione Alimentare del MIUR”. Il documento è scaricabile dal sito istituzionale del Ministero dell’Istruzione e del Merito all’indirizzo:

https://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Claudio COSTANZUCCI PAOLINO

ISTITUTO OMNICOMPENSIVO “PADRE GIULIO CASTELLI”

Istituto Comprensivo – Liceo Scientifico – Istituto Tecnico ind. “Informatica”

Via della Repubblica, 48 – 71010 CARPINO (FG)

C.M.: FGIC806003 - C.F.: 84004950717 - C.U.: UFU140

Tel.: 0884/997027 - E-mail: fgic806003@istruzione.it - PEC: fgic806003@pec.istruzione.it

Sito web: www.iocarpino.it