



ISTITUTO COMPRENSIVO 10 – VICENZA

via Legione Antonini, 186 – Telefono **04441813030**

mail viic869005@istruzione.it - pec viic869005@pec.istruzione.it – sito www.ic10vicenza.edu.it

Codice mecc. **VIIC869005** - Ambito n. 8 Vicenza città e area Berica - Cod. Fisc. **80016890248** – per Fattura **UF7PF7**



ALLA DIRIGENTE SCOLASTICA DELL'I.C. 10 Vicenza

MODULO RICHIESTA E LIBERATORIA PER AUTORIZZAZIONE ALLA FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO

Il sottoscritto.....nato a.....

Il/...../..... e residente in

via.....

La sottoscritta.....nata a.....
.....

Il/...../..... e residente in

via.....

rispettivamente padre e madre esercenti/ e la patria potestà o affidatari / o tutori/ e dell' alunna/o

..... nato a.....

Il/...../..... e residente in

via.....

attualmente frequentante la classe.....sezione.....della scuola

primaria.....

CHIEDONO

che il/la proprio/a figlio/a possa avvalersi, per l'A.S. 2025/2026, del pasto domestico, consapevoli che l'Istituto non dispone di sistemi di conservazione e riscaldamento del *cibo* portato da casa.

DICHIARANO

- di assumersi ogni responsabilità relativa alla preparazione, conservazione, consumazione del pasto domestico, nonché della qualità e della igienicità, degli alimenti introdotti nell'istituto;
- di assumersi ogni responsabilità relativamente alle caratteristiche educative, nutrizionali ed igieniche del pasto domestico, fornendo al proprio figlio le opportune indicazioni sul corretto consumo dello stesso in autonomia e sul rispetto degli altri compagni, pur senza rinunciare alla necessaria e dovuta assistenza educativa da parte del corpo docente;
- di provvedere in proprio a fornire al figlio il materiale necessario al consumo del pasto (tovaglietta, tovagliolo, bottiglietta non in vetro per l'acqua, bicchiere in plastica/carta, posate in plastica/carta) e di rispettare il divieto di portare a scuola scatolame in latta e/o vetro, con la

precisazione che il figlio potrà e dovrà avere libero accesso all'acqua pubblica ed ai contenitori differenziati per lo smaltimento dei propri rifiuti;

- di accettare e rispettare l'organizzazione interna del refettorio e la disposizione dei minori nei diversi tavoli, così come operata dalla Dirigenza scolastica, d'intesa con l'Amministrazione comunale e l'eventuale Operatore del settore alimentare, se e in quanto la stessa sia conforme alle norme vigenti nell'Ordinamento;
- di essere consapevoli che l'Istituto non è dotato di attrezzature idonee a conservare a temperatura di frigorifero (tra 0 e 4 °C) i prodotti deperibili;
- di essere consapevoli che l'Istituto non è dotato di attrezzature idonee alla rigenerazione dei cibi che necessitano di essere riscaldati prima del consumo;
- di aver letto attentamente, accettato in ogni sua parte e rispettare il Regolamento di cui questo modulo è parte *integrante*.
- Inoltre, in ottemperanza a quanto stabilito dallo stesso, con la presente

SOLLEVANO

da ogni responsabilità la scuola, tutto il personale addetto al servizio mensa e tutto il personale scolastico, assumendola in proprio, per il cibo confezionato a casa, portato a scuola e consumato dal proprio figlio/a nella pausa pranzo all'interno della mensa scolastica.

N.B. : la presente attestazione è valida per l'intero anno scolastico di riferimento.

Si allegano fotocopie dei documenti di identità di entrambi i firmatari.

Luogo e data

Firme congiunte dei genitori/tutori/affidatari

Firma.....

Firma.....

(ai sensi del DPR 445/2000) (ai sensi del CPR. 445/2000)

In caso di firma unica Il genitore firmatario del presente modulo dichiara che la firma avviene nell'osservanza delle norme del codice civile in materia di responsabilità genitoriale , secondo le disposizioni previste dal d.lgs.n°154 del 28/12/2013 artt.316 (co.1) – 337.

CONSIGLI

Per maggior approfondimento, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto: "Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili, cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico. La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo. Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica, che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme. Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa. Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica è conforme alla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto"