



ISTITUTO MARYMOUNT

Via Nomentana, 355 – 00162 Roma

Tel. 06 8622571 Fax 06 86225743

E-mail: info@marymount.it



MODULO RINUNCIA SERVIZIO MENSA

L'Istituto Marymount ha da sempre considerato la ristorazione scolastica non come un semplice soddisfacimento di fabbisogni nutrizionali, ma anche come un momento di educazione e di promozione della salute, quindi un percorso formativo vero e proprio. Pertanto, la fruizione del Servizio Mensa costituisce una forma di partecipazione alla vita scolastica e un importante momento educativo, anche rispetto alla vita di relazione. Grazie alla presenza della dietista in sede, fornita dal servizio di ristorazione, è sempre possibile, su richiesta, la formulazione di diete speciali differenziate secondo le diverse esigenze quali allergie o intolleranze, e per motivi etico-religiosi.

Ciò nonostante, l'Istituto, anche in quanto scuola paritaria, non può non prendere atto dell'attuale orientamento amministrativo che, contrariamente alle indicazioni degli anni precedenti, invita le scuole a consentire agli alunni la consumazione di pasti portati da casa, ovviamente sotto la responsabilità della famiglia. Siete pertanto autorizzati a prendere in considerazione la possibilità alternativa del pasto da casa prevista da questo Istituto, pur ribadendosi che l'Istituto stesso invita caldamente le famiglie ad optare per il servizio di ristorazione servito dalla scuola. Vale la pena, infatti, sottolineare che il consumo del pasto preparato dalla Ditta Appaltatrice della ristorazione sia da preferirsi al consumo di cibo portato da casa poiché offre maggiori garanzie dal punto di vista dietetico ed igienico in quanto preparato secondo le procedure indicate dal sistema HACCP.

Qualora, nonostante ciò, si ravvisasse la necessità di non voler usufruire del servizio mensa, Vi facciamo presente quanto segue:

A tutti nello stesso modo è garantita sorveglianza negli spazi destinati alla mensa. Il consumo del pasto portato da casa è possibile a condizione che gli alimenti siano stabili, a temperatura ambiente e quindi non soggetti a deperimento. Non verranno fornite stoviglie di alcun tipo, né sarà possibile refrigerare e riscaldare il pasto portato da casa.

Se intendete avvalervi di questa opportunità vi chiediamo di consegnare presso la Segreteria il modulo sottostante. Sarà possibile, in corso d'anno, tornare a fruire del servizio offerto dalla Ditta concessionaria della ristorazione, previa comunicazione ai nostri uffici. Resta inteso che una modalità di consumazione esclude l'altra.

L'istituto si riserva di negare l'autorizzazione nel caso siano segnalati comportamenti non rispettosi delle presenti indicazioni o comunque pericolosi.

Io sottoscritto/a.....Genitore dell'alunno.....iscritto alla classesez. dell'Istituto Marymount chiedo di usufruire della possibilità per mio figlio di consumare il pasto portato da casa, impegnandomi a rispettare tutte le istruzioni contenute nel presente modulo. Contestualmente assumo la piena responsabilità e sollevo l'Istituto, la Dirigenza scolastica e il corpo docente, nonché la Ditta concessionaria della ristorazione scolastica, da eventuali rischi derivanti dalle seguenti possibili situazioni:

- Consumo di alimenti che non rientrano nell'elenco consegnato alla Asl
- Possibili condizioni igieniche non corrette di eventuali stoviglie portate da casa
- Scambi di alimenti tra gli alunni presenti allo spazio mensa
- Reazioni allergiche o d'intolleranza ad alimenti non controllati
- Possibili infortuni derivanti dalla manipolazione di oggetti portati da casa (stoviglie, ecc.)
- Mancato rispetto da parte della famiglia delle istruzioni contenute nel presente modulo

FIRMA _____

Di seguito l'elenco degli alimenti consigliati.

Elenco di alimenti consigliati* per il pasto portato da casa

Pane bianco o preferibilmente integrale (in alternativa crackers, fette biscottate, piadina, trancio di pizza o focaccia); Carni trasformate: salumi vari (anche confezionati in monoporzione in atmosfera protettiva); Conserve a base di pesce PURCHE' NON CONFEZIONATE IN LATTINA;

Legumi: ceci, fagioli, lenticchie, piselli, fave già cotti (al vapore), PURCHE' NON CONFEZIONATI IN LATTINA; Verdure: cotte al vapore PURCHE' NON CONFEZIONATE IN LATTINA; Frutta: fresca di stagione o come mousse. Si può sostituire con un succo senza coloranti, né zuccheri aggiunti, anche se la frutta fresca è senza dubbio da privilegiare.

ACQUA in bottiglietta

Il cibo portato da casa deve comunque essere il più simile possibile a quello proposto dalla ditta appaltatrice.

NON SONO AMMESSE BIBITE GASATE

*N.B.: gli alimenti sopra riportati sono indicati come "consigliati" non nel senso generale del termine ma tenendo conto delle particolari modalità di utilizzo (impossibilità nel garantire la catena del freddo, stoccaggio per più di quattro ore in condizioni di temperatura ambiente superiore a +25°C. Per queste ragioni si è reso necessario individuare una serie di alimenti non deperibili, cioè stabili a temperatura ambiente). E' infatti evidente che è preferibile scegliere alimenti freschi. Non potendone però garantire la corretta conservazione, si metterebbe a rischio la salubrità del prodotto stesso a scapito della sicurezza del consumatore.

CIBI A RISCHIO SOFFOCAMENTO E PERTANTO DA NON INTRODURRE A SCUOLA

Uva, hot dog, wurstel, ciliegie, mozzarelline, carote a rondelle, frutta secca (arachidi, pistacchi, nocciole e noccioline), pomodorini, prugne intere, susine intere, tozzetti, biscotti fatti in casa, caramelle dure, ecc. Inoltre il prosciutto crudo è considerato a rischio poiché può aderire alle pareti delle prime vie respiratorie.

Elenco di alimenti deperibili da evitare

Carne

Pesce

Latte e derivati (Yogurt, formaggi freschi, a pasta filata, etc.)

Uova e derivati (Maionese, creme. etc.)

Per motivi di sicurezza, non sono ammessi coltelli di alcun tipo, scatolame in lattina, contenitori di vetro.

Sono ammesse esclusivamente posate in plastica. Si raccomanda di prendere in considerazione alimenti che prevedano un minimo ingombro.