



Città di Marsala

Medaglia d'oro al valore civile

ISTITUZIONE COMUNALE
"Marsala Schola"

Prot. 4450

del 3-12-2024

Direttore "Marsala Schola"

Dott. Giancarlo Sparla

Oggetto: Servizio di Refezione Scolastica anno scolastico 2024/2025 – Nota del 28.11.2024

Apparecchiamento postazione mensa.

Spett.le Serenissima Ristorazione S.p.A.

c.a. Dott.ssa Maria Cristina Romeo

e, p.c. Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "G. Sirtori"

PEC: tpic84500v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comp.vo "Luigi Sturzo- Asta"

PEC: tpic82100v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "Mario Nuccio"

PEC: tpic81700v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "G. Garibaldi –
V. Pipitone"

PEC: tpic83900v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "S. Pellegrino"

PEC: tpic82000v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "De Gasperi –
De Vita"

PEC: tpic81600v@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "Cavour
Mazzini" annesso al Convitto Audiofonolesi

PEC: tpvc050004@pec.istruzione.it

Al Coordinatore della Scuola Paritaria "G. Baccelli"

Loro Sedi

Con riguardo alla nota oggetto di riscontro, si condividono tutte le azioni di salvaguardia della sicurezza dei piccoli utenti fruitori del servizio di refezione e si autorizza come da richiesta dei rappresentanti del corpo docente la collocazione delle posante in raccoglitore centrale.

Al contempo, si invitano i Dirigenti Scolastici, che leggono per conoscenza, di dare massima diffusione all'allegato nota, che disciplina l'apparecchiamento delle postazioni mensa.

Cordiali saluti.

Il Direttore
Dott. Giancarlo Sparla





UNI EN ISO 9001:2015 certificato n° 1665
UNI EN ISO 14001:2015 certificato n° 742
ISO 14007:18 certificato n° 63279
UNI EN ISO 1404008 E UNI EN ISO 14044:08 certificato n° 52604
UNI EN ISO 22000:18 certificato n° 2342
UNI EN ISO 22005:18 certificato n° 24303
UNI ISO 45001:23 certificato n° 32623
UNI 11362:21 certificato n° 80379
ISO 17011:18 certificato n° AEN-82-246/01
DTP 138 del requisito "senza glutine" certificato n° 35804
FS FOOD versione 7 al High Level 2023-52449
EMAS n° di registrazione: IT-032045
UNI/PdA 125:2022 Piatta di genere n° 80725
MPCP - principi del COCOK ALIMENTARI - CACB/CP 1-1969 REV 2010 s. 1574
EMAS IT-002045
SAB004 certificato n° 309



Spett..le

MARSALA SCHOLA
Via V. Pipitone, 8
91025 Marsala (TP)

C.a.

Direttore Marsala Schola
Dott. Giancarlo Sparla

Avellino, 28.11.24
FS/mcr

Mail: marsalasciola@comune.marsala.tp.it
istituzeecomunalemarsalasciola@gigapec.it

Oggetto: Servizio refezione scolastica – Apparecchiamento postazione mensa.

Gentile Direttore,

poiché la volontà di Marsala Schola nei suoi più illustri componenti, è quella di dare un'immagine unica del servizio di refezione scolastica, e che tale venga rispettata in tutte le strutture dove si svolge il servizio mensa, ho comunicato a tutti gli operatori del servizio che la preparazione delle sale refettorio deve comprendere la sistemazione per ogni bimbo di **tovaglietta, posate, bicchiere, pane e frutta**. E' stata fatta richiesta da alcuni rappresentanti del corpo docente che assiste i bambini dell'infanzia, di evitare la distribuzione delle posate ma di lasciarle in un raccoglitore per paura che si facciano male, pertanto se mi dà l'autorizzazione in questi casi eviteremo la distribuzione delle posate.

Da un punto di vista educativo la presenza del pane e della frutta in ogni postazione è importante affinché il bambino impari che il pane ma soprattutto la frutta sono a coronamento del pasto e che da un punto di vista nutritivo sono importanti quanto le altre portate. La loro presenza in ogni apparecchiamento ha lo scopo quindi di impartire delle regole per un corretto stile di vita e per completare l'apporto calorico giornaliero e nutrizionale previsto dalle tabelle dietologiche approvate dal SIAN. E' dunque importante che il frutto venga consumato durante il momento della mensa o tutt'al più utilizzato come spuntino pomeridiano insieme al pane evitando così le merendine che sono prodotti altamente processati.

Serenissima Ristorazione ha la completa responsabilità del cibo prodotto, veicolato (nel caso dei catering) e distribuito nei refettori che rispondono a precisi criteri di conformità alla normativa, dove le nostre addette al servizio mensa sono responsabili che tutte le attività avvengano secondo i principi del piano di autocontrollo e corretta manipolazione degli alimenti. Qualunque alimento che esce dal refettorio non è più di nostra responsabilità, in quanto per diverse circostanze e non avendone un diretto controllo può subire dei danneggiamenti che non possono essere imputabili all'azienda.

Quanto era dovuto dopo le nostre interlocuzioni, sono a porgere distinti saluti.

PROCURATORE SPECIALE
Serenissima Ristorazione S.p.A.
Dott.ssa Maria Cristina Romeo
Maria Cristina Romeo