



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
" ROSINA SALVO "- TRAPANI**

Sede: Via Marinella, 1 – 91100 TRAPANI – Tel 0923 22386 – Fax:0923 23505 -

E-mail (PEC):tpis031005@pec.istruzione.it – E-mail (PEO):tpis031005@istruzione.it

Codice meccanografico: TPIS031005 – C.F. 93072110815 - sito internet www.rosinasalvo.edu.it

Circ. n. 102

Trapani, 01/12/2023

Agli alunni
Ai genitori
Ai docenti
Al Personale ATA
All'A.A. Titone R.
Al DSGA
Al Sito WEB

Oggetto: Organizzazione pasti I.I.S. " R. Salvo" di Trapani -Progetto" Scudoku".

Si comunica che nell'ambito del progetto del PNRR "Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica" (DM n. 170/2022) dal titolo" Scudoku", in svolgimento nel nostro Istituto fino al dicembre 2024, attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità, motivazionali e/o nelle discipline di studio, nel caso di svolgimento dei percorsi in orario pomeridiano è riconosciuta la fornitura dei pasti.

Organizzazione:

Immobili	Aule Piano terra	Orario pasti
Via Marinella,1	VO-III C	14,30-15,00
Via Virgilio,14	IIB	14,30-15,00
Corso Italia,21	IVI	14,30-15,00
Via del Melograno,1	III C	14,30-15,00

Moduli formativi I settimana di Dicembre 2023

Sede	Lunedì 4	Martedì 5	Mercoledì 6	Giovedì 7	Venerdì 8
Via Marinella,1		Dalla lettura alla scrittura creativa	Mettersi in gioco con la matematica 3 Matematica...mentel English 4 all	Mettersi in gioco con la matematica 3 Matematica...mentel Wir lernen Deutsch 1	

			Wir lernen Deutsch 1		
Via Virgilio,14	Baskin a scuola				
Corso Italia,21			Edugreen		
Via del Melograno,1		Arte della fotografia pubblicitaria	Digital Video Il Teatro: cultura, sentimenti ed emozioni 1		

Il servizio mensa, fornito dalla ditta “Siciliana pasti” su richiesta degli esperti dei moduli formativi, **inizierà mercoledì 6 dicembre 2023** e sarà diversificato su due settimane.

Esperti

I calendari delle attività andranno consegnati al DSGA dagli esperti con regolarità , in modo che in base ai moduli programmati, ogni venerdì venga comunicato alla ditta il numero dei pasti da preparare.

Gli esperti, il giorno del corso, dovranno comunicare il numero degli alunni interessati alla fornitura di pasti, entro le 9,00 all’A.A. Titone Roberta, per evitare sprechi.

Si chiede agli esperti, per motivi organizzativi, di non cambiare la giornata programmata per il corso.

Alle ore 15,00, generalmente, **inizieranno i moduli formativi.**

Collaboratori scolastici (che hanno dato data la disponibilità a partecipare al progetto)

I collaboratori scolastici impegnati nel PNRR vigileranno sugli alunni e si occuperanno della pulizia dell’aula utilizzata per la mensa prima e dopo la somministrazione dei pasti e degli altri locali assegnati a tale scopo.

Famiglie

Le famiglie degli alunni iscritti al corso formativo dovranno collaborare, affinché i propri figli partecipino a tutti gli incontri programmati fin dall’inizio dell’attivazione dei diversi percorsi. Saranno attività extracurricolari alle quali non si potrà mancare, salvo per gravi e documentate ragioni di salute e che comunque andranno recuperate.

Si ricorda che si tratta di un grande sforzo organizzativo che la scuola mette in campo per garantire il successo formativo dei propri alunni, una preziosa opportunità che deve essere sostenuta dalla consapevolezza dei genitori e dei docenti.

MENU’ ROSINA SALVO progetto “SCUDOKU”

I menù sono formulati in riferimento alle indicazioni fornite dalla Società Italiana di Nutrizione Umana in relazione ai L.A.R.N.(livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), e dell’I.N.R.A.N (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione, revisione 2003) con le Linee Guida per una sana alimentazione e la nuova piramide alimentare per la dieta mediterranea moderna.

I menù sono formulati per ragazzi in buono stato di salute, per eventuali problemi specifici legati a malattie, intolleranze, allergie o a situazioni particolari, l'alimentazione deve essere modificata in relazione a specifiche indicazioni e prescrizioni mediche.

In alternativa ai menù fissi saranno disponibili ogni giorno per intolleranze certificate i seguenti pasti sostitutivi: riso in bianco, pasta al pomodoro, petto di pollo ai ferri, fettina ai ferri, patate, insalata.

Si allega:

Menù settimanale diversificato su due settimane.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Messina Giuseppina)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n.39/93