



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet : www.iisferraribattipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 208

Battipaglia, 23 gennaio 2026

Protocollo come da segnatura

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA Prot. 0001262 del 23/01/2026 IV (Uscita)

Ai genitori / tutori degli studenti partecipanti alle attività progettuali PON

Agli studenti partecipanti alle attività progettuali PON

Ai docenti tutor ed esperti dei progetti

Al DSGA

Al personale ATA interessato

Al sito web – Registro elettronico

Oggetto: Avvio del servizio mensa a supporto delle attività progettuali finanziate – Progetti PON/
FSE

Si comunica che, al fine di garantire il regolare svolgimento delle attività pomeridiane previste nell'ambito dei progetti finanziati con Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale, il servizio mensa interno è attivo a partire dal giorno 22 gennaio 2025 e proseguirà per tutta la durata delle attività progettuali, secondo la calendarizzazione dei moduli formativi previsti.

Il servizio mensa è realizzato nell'ambito della **CONVENZIONE INTERNA PER L'ATTUAZIONE DEL SERVIZIO MENSA CONNESSO AL PROGETTO PON/FSE "10.1.6A-FDRPOC-CA-2024-70" – "COSTRUIAMO IL NOSTRO FUTURO"** (Prot. 0000809 del 17/01/2026), ed è coordinato dal **prof. Carlo D'Acunzo**, in qualità di responsabile delle attività laboratoriali connesse al servizio. La preparazione e la somministrazione dei pasti **avranno inizio alle ore 14:00**, prima dell'avvio delle attività progettuali pomeridiane, e **si svolgeranno presso il laboratorio di Pasticceria, Pizzeria e Arte Bianca e il laboratorio di Sala e Vendita dell'Istituto**, nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e organizzazione scolastica.

I pasti saranno predisposti dal Dipartimento di Enogastronomia secondo menu ciclici, equilibrati e nutrizionalmente bilanciati, conformi ai principi di corretta alimentazione e alle linee guida per la ristorazione scolastica. Sarà garantita particolare attenzione a eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari specifiche, preventivamente segnalate. Il servizio mensa si configura inoltre come attività laboratoriale a valenza formativa, contribuendo alla valorizzazione delle competenze professionali degli studenti dell'indirizzo enogastronomico e sostenendo, al contempo, le finalità educative, inclusive e orientative del progetto PON.

L'organizzazione del servizio prevede:

- programmazione dei menu su base settimanale;
- preparazione e somministrazione dei pasti sotto la supervisione dei docenti tecnico pratici di cucina e sala
- utilizzo esclusivo degli spazi laboratoriali dedicati;
- rispetto rigoroso delle procedure HACCP e delle norme di sicurezza vigenti.

L'erogazione del servizio sarà garantita in coerenza con il calendario dei singoli moduli PON; eventuali variazioni organizzative o rimodulazioni delle giornate di mensa saranno tempestivamente comunicate agli interessati.

Distinti saluti.

Il Collaboratore del DS
Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Dott. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa