



P. LEONETTI – C. GUIDI

ISTITUTO COMPRENSIVO

Via Vieste –CORIGLIANO ROSSANO (CS)–

Tel. Segreteria 0983856636

C.M.: CSIC81100L - C.F.: 84000530786

Sito Web:www.icleonetti.edu.it e-mail: csic81100l@istruzione.it pec: csic81100l@pec.istruzione.it

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTO PORTATO DA CASA

(Deliberato dal Consiglio d'Istituto in data 13/09/2024)

Il presente regolamento, deliberato dagli organi collegiali dell'istituzione scolastica, disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa in attesa di specifica normativa.

VISTA

la nota MIUR prot. 348 del 03.03.2017

VISTI i principali regolamenti comunitari in materia:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

VISTA la normativa nazionale vigente

- L. 283/62
- DPR 327/80
- DLgs 193/07
- MIUR Linee guida per l'educazione alimentare 2015
- Legge Quadro 287/91 sulla somministrazione di alimenti e bevande
- Linee indirizzo per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2010
- Linee guida MIUR per l'educazione alimentare a scuola del 22/09/2011

IN ATTUAZIONE della responsabilità organizzativa che ciascuna istituzione scolastica ha il compito di definire;

TENUTO CONTO della necessità di disporre regole di coesistenza e non reciproca esclusione nel rispetto dei diritti di tutti gli alunni;

Il Consiglio d'Istituto con delibera n.118 del 13/09/2024 emana il seguente

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Premessa

ASPETTI EDUCATIVI

“Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento importante, sia dal punto di vista sociale ed educativo, per l’acquisizione di corrette abitudini alimentari, sia sanitario, in quanto consente la disponibilità quotidiana di un pasto sicuro ed equilibrato. E’ pertanto fondamentale, (...), garantire il consumo del pasto a scuola, trovando nuove soluzioni organizzative (...) attraverso la gestione degli spazi, dei tempi e in misura residuale attraverso l’eventuale consumo del pasto in classe, prevedendo in questo caso la pulizia e la disinfezione dei banchi prima e dopo il pasto.”

(Allegato A-delibera Regione Toscana n 1256 del 15settembre 2020)

Pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell’offerta formativa.

Art. 1 Istituzione del servizio pasto domestico a scuola

E' istituito, nella pausa pranzo, un servizio pasto domestico a scuola che consiste nell'accoglienza e nella sorveglianza ai pasti per gli alunni che, non usufruendo della refezione scolastica durante l'orario previsto, intendono consumare il proprio pasto portato da casa restando a scuola nel tempo mensa. Il servizio è rivolto anche agli alunni iscritti ai corsi di strumento musicale che non hanno la possibilità di rientrare a pranzo a casa prima della lezione e consiste nella esclusiva assistenza, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di auto somministrazione.

Art. 2 Aspetti organizzativi

Il consumo del pasto domestico, nei plessi dove non sono presenti i locali mensa, sarà possibile all’interno delle aule. I genitori avranno cura di segnalare per iscritto ai docenti della classe, la presenza di eventuali allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, con prescrizione medica e indicazione degli alimenti vietati. E' importantissimo che tutta la collettività scolastica cooperi nel sensibilizzare i bambini sull'importanza di non scambiarsi cibo e bevande per evitare che un alimento di per sé sano e preparato con cura e attenzione possa costituire fonte di pericolo per altre persone.

I genitori sollevano da qualsiasi responsabilità il personale scolastico e la scuola per il cibo confezionato a casa, portato a scuola e consumato dal proprio figlio/a nella pausa pranzo della giornata del rientro.

Per esigenze di carattere organizzativo e per evitare interruzioni continue del servizio scolastico, ciascun alunno porterà il proprio pasto al momento dell'ingresso a scuola e non sarà possibile far recapitare i pasti ai bambini durante le lezioni.

Art. 3 Criteri di fruizione

Nella preparazione e conservazione dei cibi ci si dovrà attenere scrupolosamente alle modalità igienico- sanitarie per la corretta fruizione del pasto domestico a scuola da parte dei figli. **Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedono di essere riscaldati né conservati in frigorifero; dovrà pervenire a scuola, in porzione monodose, in apposito contenitore/borsa termica, corredato da quanto necessario per la consumazione e con etichetta identificativa. Esso sarà riposto in classe all'inizio delle lezioni e sarà ritirato dall'alunno al momento della refezione.**

Art. 4 Modalità di consumazione del pasto (cibi e bevande) e divieti.

Le famiglie dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo; l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.
- Dovranno essere forniti cibi già porzionati o porzionabili **autonomamente dal minore**, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile con il nominativo dell'alunno/a; è **tassativamente vietata** la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri;
- Tali pasti potranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti e/o termici e saranno conservati a cura dell'alunno/a rigorosamente separati dallo zaino contenente libri.
I contenitori come tutto il materiale fornito dovranno essere contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a;
- **L'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola. Non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola nel corso della giornata scolastica.**
- Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, tovaglietta e tovaglioli monouso, le posate dovranno essere rigorosamente in plastica, anch'esse monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi riposto (non lavato) nei contenitori oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore sotto la guida dei docenti;
- Il minore **non dovrà portare coltelli neanche di plastica** anche perché si ribadisce che il cibo dovrà pervenire o già porzionato e tagliato o porzionabile e da consumare solo con forchetta e/o con cucchiaino.

Art. 5 Cibi consigliati, cibi da evitare e cibi non ammessi

Le famiglie potranno scegliere di fornire un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica, composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, acqua.

- Si consiglia il rispetto delle regole nutrizivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.
- Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, che avviene se gli stessi pasti sono ripetuti più volte nell'arco della settimana e di seguire un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo.
- Si fa espresso divieto dell'utilizzo di creme (maionese, ketchup etc.); di cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche; di cibi fritti e untuosi; cibi ipercalorici; snack dolci(es. biscotti, merendine)
- Per gli alunni della scuola primaria si vietano cibi indicati come a rischio soffocamento (wurstel, polpette e mozzarella non adeguatamente tagliate in pezzi piccoli, uva, prosciutto crudo, ciliegie).
- Non sono ammessi cibi da fastfood, merendine, snacks, patatine fritte, o simili, né bibite gassate o zuccherate.

Più specificatamente:

Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande e modalità di consumo

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterrano scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli;
- Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo; l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe. • Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile; è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri;
- tutto il materiale fornito, dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a e separato dallo zaino contenente i libri.
- L'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola. Non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.
- Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli, preferibilmente monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi ritirato e riposto (non lavato) nei contenitori, oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore sotto la guida dei docenti; si richiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli;
- Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere con punta arrotondata;

Cibi consigliati

- Si consiglia il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.
- Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, che avviene se gli stessi pasti sono ripetuti più volte nell'arco della settimana e di seguire un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo.

In merito si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare, i quali prevedono che un pranzo equilibrato dovrebbe comprendere:

- almeno una porzione di frutta e una di verdura (cruda o cotta);
 - una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;
 - una porzione di latticini (ad esempio formaggio, yogurt);
 - o in alternativa una porzione di:
 - carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
 - da bere acqua naturale, spremute;
 - alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;
- si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate specifiche per ogni singolo alunno/a.

Cibi da evitare

- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Creme (maionese, ketchup etc.);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari;
- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare salute (Allergie e intolleranze alimentari) e pulizia personale e dei locali.

Si invitano TUTTI i Genitori/Tutori a vietare ai rispettivi figli lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

È necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e, quindi, anche durante il pasto alla mensa scolastica, adeguino il proprio comportamento a una serie di norme che consentano il rispetto: dei singoli individui, del gruppo, del cibo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali.

Art. 6 Responsabilità delle Famiglie e degli alunni

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni/e a scuola costituisce **un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita**, pertanto è un'attività non soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n.178/2004, C.E. n. 852/2004 n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente ed esclusivamente sotto la sfera di **responsabilità dei genitori dell'alunno/a. La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie.**

A questo proposito, si precisa che, nell'interesse primario della salute dei bambini, è essenziale che vengano assicurate **idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati ed il giusto apporto di nutrienti e calorie.**

La preparazione, il trasporto, la conservabilità dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando, perciò, nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori e saranno assicurati dalle famiglie che ne assumono la piena responsabilità.

Il materiale utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate....) deve essere lavabile e disinfettabile; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile. L'alunno/a disporrà tale materiale sul banco prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato, a cura esclusivo dell'alunno in appositi contenitori o borse termiche igienicamente isolate dal resto dello zaino/cartella, dotate al loro interno di contenitori termici ermeticamente richiudibili non in vetro.

Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.

I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato e sul rispetto di tali indicazioni il mancato rispetto di tali indicazioni.

Le famiglie sono tenute a comunicare di prassi all'inizio anno tempestivamente in caso di sopraggiunte variazioni eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.

I Genitori/Tutori sono tenuti, altresì, ad **EDUCARE** i rispettivi figli a non scambiare il cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie. L'istituto scolastico viene comunque sollevato, attraverso l'accettazione di questo regolamento e la sottoscrizione dell'attestazione liberatoria, da qualunque responsabilità di contaminazione dei pasti domestici tra i bambini che non usufruiscono del servizio mensa istituzionale.

Con il Patto Educativo, allegato al presente Regolamento, i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola, liberando la scuola da qualsiasi responsabilità di contaminazione.

Art. 7 Responsabilità e obblighi della scuola

La scuola si impegna a:

- far fruire il pasto domestico agli alunni nelle aule/refettori;
- fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico, sollevando i docenti da ogni responsabilità;
- assicurare la pulizia dello spazio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico;
- assicurare il valore educativo del tempo mensa.

La scuola si riserva di segnalare alla competente ASP eventuali problematiche dovute alla consumazione del pasto domestico.

Art. 8 Divieto di regime misto

Per motivi organizzativi non è consentito adottare un regime misto, ovvero scegliere giornalmente o mensilmente se usufruire della mensa scolastica o portare il pranzo da casa.

Il servizio di refezione con pasto portato da casa è da considerarsi come alternativo al servizio mensa con pasto fornito dalla ditta di ristorazione: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Le famiglie sono tenute a comunicare ad inizio anno scolastico il regime alimentare prescelto. E' comunque severamente vietato introdurre a mensa stoviglie, alimenti e bevande varie se si opta per il servizio di refezione scolastica e non domestica.

Art. 9 Rientro a casa per pranzo

Ai genitori che chiederanno il rientro a pranzo del figlio sarà autorizzata l'uscita a condizione che l'alunno venga riaccompagnato a scuola per le lezioni pomeridiane.

Art. 10 Modalità di presentazione della Domanda di fruizione del pasto domestico e Durata

➤ modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il presente Regolamento e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in classe di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione esonerando l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e consumazione del pasto domestico nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola. Entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà dovranno inoltre sottoscrivere il patto educativo di corresponsabilità consumo pasto domestico a scuola, modulo allegato al presente regolamento.

➤ **Durata** - La scelta operata dalle famiglie avrà la durata **per l'intero anno scolastico**; non sarà possibile passare dal consumo del "pasto domestico" al pasto fornito dalla mensa se non per dichiarate e provate necessità, che dovranno essere vagliate e approvate dal Dirigente Scolastico.

Art. 11 Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico

È facoltà del Dirigente Scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo. La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che, a seguito di **tre richiami** da parte del Dirigente Scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico.

La Dirigente scolastica

Dott.ssa Giuseppina Silvana Sapia

- 1) Si allega il Patto Educativo, costituente liberatoria per il pasto
- 2) Modello di Domanda per il consumo del pasto domestico a scuola