

## **IL CONSIGLIO D'ISTITUTO**

**VISTA** la nota MIUR prot. 348 del 3 marzo 2017;

**VISTA** la nota MIUR prot. 38321 del 26-09-2018;

**VISTI** i principali regolamenti comunitari in materia:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 dell'8 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;
- D.Lgs. 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;

**ACQUISITO** il parere del Dott. Andrea Bizzarro Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell' Ulss 8 di Vicenza di riferimento prot.93729 del 13 settembre 2024

**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:

## **EMANA**

### **REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA**

|             |  |        |
|-------------|--|--------|
| Articolo 1  | Istituzione del servizio pasto domestico a scuola                        | Pag. 3 |
| Articolo 2  | Aspetti organizzativi  | Pag. 3 |
| Articolo 3  | Criteri di fruizione   | Pag. 3 |
| Articolo 4  | Modalità di consumazione del pasto (cibi e bevande) e divieti            | Pag. 4 |
| Articolo 5  | Cibi consigliati, cibi da evitare e cibi non ammessi                     | Pag. 4 |
| Articolo 6  | Responsabilità delle Famiglie e degli alunni                             | Pag. 5 |
| Articolo 7  | Responsabilità e obblighi della scuola                                   | Pag. 5 |
| Articolo 8  | Divieto di regime misto  | Pag. 5 |
| Articolo 9  | Durata   | Pag. 6 |
| Articolo 10 | Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico                   | Pag. 6 |
| Articolo 11 | Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico | Pag. 6 |
| Articolo 12 | Termini per l'entrata in vigore ed allegati                              | Pag. 6 |

## Premessa

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica (scuole dell'infanzia - scuola primaria tempo pieno) con pasto portato da casa, istituito con delibera del Consiglio di Istituto.

### Art. 1 Disciplina del servizio pasto domestico a scuola

E' istituito, nella pausa pranzo, un servizio pasto domestico a scuola che consiste nell' accoglienza 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. E' consentito agli alunni i cui genitori/esercenti responsabilità genitoriale scelgano di non avvalersi del servizio di mensa scolastica erogato dall'Ente locale competente consumare, in orario corrispondente alla pausa dedicata al pranzo, il pasto domestico; i docenti presteranno l'ordinaria attività di vigilanza e di educazione, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di autosomministrazione.

### Art. 2 Aspetti organizzativi

Il luogo di consumo del pasto domestico sarà determinato dalle condizioni oggettive valutate dalla scuola in accordo con il proprio Rspg e dal numero dei richiedenti nel rispetto dei diritti di tutti. Al momento il consumo del pasto domestico sarà possibile all'interno dei locali mensa negli spazi delimitati ed individuati. 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 che aderiscano al pasto domestico si assumono la responsabilità in caso di criticità derivanti da un possibile scambio di cibo tra alunni, soprattutto in presenza di allergie diagnosticate o sospette o dal consumo di cibi non perfettamente conservati. Per ovvie esigenze di carattere organizzativo nonché per favorire negli alunni la progressiva autonomia e il senso di responsabilità, non sarà possibile far recapitare i pasti ai bambini durante le lezioni. In caso di dimenticanza, la famiglia sarà avvisata telefonicamente.

### 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.**

**L'alunno dovrà essere fornito di tale pasto sin dal suo arrivo a scuola; il pasto non potrà essere recapitato all'alunno nel corso della giornata scolastica né da parte della famiglia né da parte di servizi di ristorazione esterna, per evitare interruzioni continue del servizio scolastico.**

#### **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.

La scuola non può garantire la refrigerazione e il riscaldamento dei pasti.

- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili **autonomamente dal minore**, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti, del personale addetto alla mensa o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati e tagliati o porzionabili autonomamente dal/dalla minore, senza l'ausilio dei/delle docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni, e consumabili solo con l'ausilio di forchetta e cucchiaio.
- 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;
- Non è possibile introdurre in mensa e nei locali scolastici scaldavivande, bollitori, forni a microonde, mini frigoriferi o qualsiasi altro strumento atto a scaldare/refrigerare cibi. Non è consentito adoperare gli scaldavivande, i forni, i frigoriferi o qualsiasi altra strumentazione della ditta.
- **Non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola nel corso della giornata scolastica: l'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola.** Qualora ciò non dovesse accadere, la famiglia esonera la scuola da qualsiasi responsabilità in merito alla mancanza del pasto e alla sua mancata consumazione. Si invitano i genitori a controllare quotidianamente che il/la proprio/a figlio/a sia fornito del pasto. È vietata la consegna di cibo all'alunno da parte di servizi di ristorazione esterna.
- 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;
- Si chiede di fornire ai/alle bambini/e adeguate tovagliette monouso, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli. Il/la minore non dovrà portare coltelli neanche di plastica: come già ribadito, il cibo dovrà pervenire o già porzionato e tagliato o porzionabile e da consumare solo con forchetta e/o con cucchiaio.

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

- 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.

Per maggior approfondimento, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto: *“Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili, cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza a semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico. La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo. Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica, che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme. Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa. Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica è conforme alla*

*legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto”.*

- Si fa espresso divieto di utilizzare cibi a rischio (insalata di riso, insalata di pollo, condimenti con maionese od altri che prevedano uova a crudo, ecc.) *Rif.(nota prot.93729 del 13/09/2024 dell’Ulss 8 Berica-Sian)*
- scegliere cibi che possono essere conservati anche a temperatura ambiente come pane, focaccia, pizza semplice non farcita, vegetali crudi ben lavati, frutta ben lavata e non già sbucciata (gli ultimi due da conservare in delle borse frigo) *Rif.(nota prot.93729 del 13/09/2024 dell’Ulss 8 Berica-Sian)*
- 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 dell'infanzia si vietano cibi indicati come a rischio soffocamento (wurstel, polpette e mozzarella non adeguatamente tagliate in pezzi piccoli, uva, prosciutto crudo, ciliegie). Tali alimenti sono sconsigliati anche per gli alunni della scuola primaria
- Non sono ammessi cibi da fast food, merendine, snacks, patatine fritte, o simili, né bibite gassate o zuccherate.

### **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.

- Si invitano i Genitori/Tutori 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.
- I casi di intolleranze/o allergia devono comunque essere resi noti ai docenti da parte dei genitori.
- 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.
- L'istituto scolastico viene comunque sollevato, attraverso l'accettazione di questo regolamento e dalla sottoscrizione dell'attestazione liberatoria e da qualunque responsabilità di contaminazione dei pasti domestici tra i bambini che non usufruiscono del servizio mensa istituzionale.

## **Art. 7 Responsabilità e obblighi della scuola**

La scuola si impegna a:

- far fruire il pasto domestico agli alunni nel locale mensa concordato con il Rspp e in ogni caso, raggruppati **ad un tavolo dedicato**.
- fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico, sollevando i docenti da ogni responsabilità ad eccezione di quello legato alla sorveglianza;
- assicurare la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico;
- assicurare il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno";
- la scuola si riserva di segnalare alla competente ASL 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 prima dell' inizio dell'anno scolastico il regime alimentare prescelto secondo le modalità comunicate dalla Scuola.

**Le famiglie sono tenute a comunicare l'apposito modulo "attestazione liberatoria per cibo portato da casa".**

## **Art. 9 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. 10 Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico**

Le eventuali violazioni del regolamento saranno comunicate via mail ai genitori da parte degli insegnanti incaricati della vigilanza in mensa, che invieranno per conoscenza anche al Dirigente. È facoltà del Dirigente Scolastico revocare la fruizione del pasto domestico in caso di mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo. La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico a scuola.

### **Art. 11 Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico**

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte dei/delle figli/ie del pasto domestico avanzeranno la richiesta all'Istituto Comprensivo entro il 10 settembre di ogni anno scolastico (per l'anno scolastico 2024-25 entro la fine del mese di ottobre), utilizzando apposito modulo/liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazioni, pubblicato sul sito scolastico.

Il modulo dovrà essere presentato via email all'Istituto Scolastico, completo di tutti i dati richiesti e firmato e corredato dal documento di riconoscimento di entrambi i tutori. I genitori, in esso, dovranno dare atto di aver preso visione e accettato il presente regolamento.

La scelta ha valore per l'intero anno scolastico. Contestualmente dovrà essere comunicata al Servizio Ristorazione del Comune di Vicenza la disdetta del servizio.

### **Articolo 12 - Modificazioni del regolamento**

L'Istituto si riserva di apportare modifiche al presente regolamento qualora entrassero in vigore nuove e diverse norme di legge che ne impongano l'adeguamento.

### **Articolo 13 - Efficacia del regolamento**

Il presente regolamento avrà validità per l'anno scolastico 2024-25 e i successivi

### **Art 14. Allegati al Regolamento**

Le famiglie richiedenti la fruizione del pasto in autorefezione sono tenuti a compilare debitamente, stampare e consegnare al/alla docente coordinatore di classe gli allegati:

1. MOD.-LIBERATORIA-CIBO-PORTATO-DA-CASA
2. PATTO-EDUCATIVO-PASTO-DOMESTICO-A-SCUOLA