



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON LORENZO MILANI"

Via Marco Aurelio, 2-00012 GUIDONIA MONTECELIO (Roma)

Tel. 0774/342764 - Telefax 0774/340012

Cod. Fisc. 86003270583 - www.icdonmilaniguidonia.it - rmic897006@istruzione.it



REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA ISCRITTI AL TEMPO PIENO

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 3 marzo 2017

VISTA la nota USR Lazio prot. N. 4979 del 9-03-2017

VISTO la nota ASL RM5 prot. N. 34498 del 16 ottobre 2017 in cui viene indicato che, nelle more di una regolamentazione regionale in materia, le scuole dovranno dotarsi di un regolamento interno in merito al consumo in ambiente scolastico di alimenti forniti dalle famiglie in sostituzione della refezione collettiva scolastica;

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
- 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 emana il seguente

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Articolo 1

Locali

Successivamente ai controlli che effettuerà il Comune di Guidonia sul refettorio scolastico ed a seguito della ripartizione della SCIA sullo stesso, gli alunni con pasto domestico consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe che usufruiscono del servizio mensa.

Articolo 2

Sorveglianza: Responsabilità dei docenti e degli addetti mensa

I docenti in servizio all'interno del refettorio garantiscono vigilanza e supporto educativo anche agli alunni che consumano il "pasto domestico", adottando precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" ed evitando scambi di alimenti tra coloro che consumano i pasti della mensa e gli alunni che portano i pasti da casa.

La sanificazione di tutto il refettorio sarà di competenza del personale addetto alla mensa scolastica o di altri soggetti individuati dall'Ente Locale, **ad esclusione del personale ATA.**

Articolo 3

Responsabilità delle famiglie

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 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.**

Articolo 4

Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande

- 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;

- Tali contenitori dovranno essere riposti all'interno di **contenitori termici**, rigorosamente separati dallo zaino contenente i libri, e saranno conservati a cura dell'alunno/a; tali 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 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 consiglia 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 esclusivamente di plastica e con punta arrotondata;

Cibi consigliati

- 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, frutta e dessert, bevanda, oppure un pasto unico quale il panino quotidianamente variato ed equilibrato.
- 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.

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 latte parzialmente scremato, formaggio, yogurt);
- una porzione di proteine: 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 o latte parzialmente scremato;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;
- è opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti;
- si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo bambino;
- in ogni caso è importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

Cibi da evitare

- Creme (maionese, ketchup etc.);
- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, the in brick;
- patatine fritte, snacks salati o similari

- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali;
- snack dolci (es. biscotti, merendine)

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.

Articolo 5

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.

Si dovrà optare o meno per il pasto domestico in modo continuativo per tutti i giorni della settimana e per tutto l'anno scolastico.

Il servizio di refezione con pasto portato da casa è da considerarsi come alternativo al servizio di refezione 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 e tempestivamente eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.

I genitori, così come dichiarato nell'apposito modulo, **esonerano 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.**

Articolo 6

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 e viceversa.

Articolo 7

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 e potrà aderire al servizio mensa o essere prelevato dal genitore per il tempo strettamente necessario alla consumazione del pasto a casa (1 ora) nell'orario stabilito dalla scuola o essere spostato al tempo ridotto. Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore dall'a.s. 2017/18.

Articolo 8

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo avanzeranno la richiesta di esonero dalla Mensa comunale con la presentazione del

modulo debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto da entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà.

Il modulo dovrà essere presentato presso le segreterie degli Istituti Scolastici, e/o inviato a mezzo pec, e/o lettera raccomandata.

I genitori in esso dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il presente Regolamento.

Unitamente compileranno e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione.

Articolo 9

TERMINI PER L'ENTRATA IN VIGORE

Il Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa entrerà in vigore dal momento dell'autorizzazione della SCIA.

Ci si riserva di apportare le modifiche necessarie in relazione a nuovi dettami normativi o alle esigenze di ottimizzazione del servizio mensa.