



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO - UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON LORENZO MILANI"



Via Marco Aurelio, 2 - 00012 GUIDONIA MONTECELIO (RM)
Tel.0774/342764 – RMIC897006 - Cod.Fisc. 86003270583
PEO: rmic897006@istruzione.it – PEC: rmic897006@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.icdonmilaniquidonia.edu.it

(Aggiornato con delibera n. 61 del Consiglio di Istituto del 10/02/2026)

REGOLAMENTO PER LA FRUIZIONE
DEL PASTO DOMESTICO

INDICE

PREMESSA	3
1. SCOPO DEL DOCUMENTO	3
REGOLAMENTO	4
2. PRINCIPI GENERALI	4
3. SOGGETTI E RESPONSABILITA'	4
3.1. COMUNE	5
3.2. GESTORE DEL SERVIZIO MENSA	5
3.3. ASL/SIAN	5
3.4. FAMIGLIE E ALUNNI	5
3.5. ISTITUZIONI SCOLASTICHE	5
4. RIFERIMENTI NORMATIVI	6
5. DOVE PUO' ESERCITARSI IL DIRITTO DI CONSUMARE IL PASTO DOMESTICO	6
6. I REQUISITI IGIENICO SANITARI	7
7. LA SCIA (SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ)	8
8. IL SERVIZIO DI PULIZIA	8
9. LA SORVEGLIANZA	8
10. A QUALI COMPORTAMENTI SONO TENUTI TUTTI GLI OPERATORI SCOLASTICI (Dirigenti, docenti, etc...)	8
11. ASPETTI EDUCATIVI	9
12. A QUALI COMPORTAMENTI SONO TENUTI I BAMBINI E LE FAMIGLIE	9
12.1. PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE	9
12.2. CIBI CONSIGLIATI	10
12.3. CIBI DA EVITARE	11
12.4. MENU TIPO	11
13. DIVIETO DI REGIME MISTO	12
14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO	12
15. TERMINI PER L'ENTRATA IN VIGORE	13

PREMESSA

1. SCOPO DEL DOCUMENTO

La Magistratura a partire dall'anno 2016 (Corte di Appello di Torino n. 1049 del 21 giugno 2016) ha riconosciuto il diritto dei genitori di poter scegliere per i propri figli la possibilità di consumare, all'interno dei locali scolastici, pasti preparati a casa, in alternativa alla fruizione del servizio di mensa predisposto dall'Amministrazione Comunale.

Il Comune di Guidonia Montecelio, allo scopo di favorire l'esecuzione delle predette pronunce giudiziali, con il presente documento vuole **emanare le linee d'indirizzo applicative per il consumo del pasto domestico presso le Istituzioni Scolastiche presenti nel territorio comunale. Linee d'indirizzo in linea e nel rispetto della normativa vigente, ma soprattutto nell'interesse prioritario dei diritti e del benessere di tutti i bambini.**

Tale supporto e consulenza alle Istituzioni Scolastiche è **teso a favorire soluzioni organizzative** che assicurino a tutti i bambini la fruizione integrale dell'offerta formativa durante la consumazione dei pasti nei locali adibiti a refezione scolastica.

Il compito si sostanzia a livello operativo nella **produzione del presente documento**, che ha la finalità di **orientare i Dirigenti Scolastici** sui ruoli dei vari soggetti istituzionali e supportarli sui principi di base da seguire **nell'individuazione di modalità organizzative il più possibile uniformi** a livello territoriale, pur salvaguardando le esigenze di flessibilità organizzativa laddove le condizioni strutturali e di esercizio richiedano risposte personalizzate.

Gli Istituti Scolastici, nell'esercizio della propria autonomia decisionale, approveranno il presente testo con delibera del Consiglio d'Istituto, organo che, ai sensi dell'art.10 del D.Lgs. n.297 del 1994, è deputato alla definizione degli indirizzi generali, alla programmazione della vita e dell'attività della scuola e, in particolare, alla vigilanza degli alunni.

Con il presente documento non si vogliono stabilire regole o limiti, ma **si rimette alla discrezionalità degli Istituti Scolastici l'attuazione concreta del diritto alla fruizione del pasto domestico**; attuazione che implica l'adozione di una serie di misure organizzative, anche in funzione degli aspetti igienico-sanitari, in relazione alla specifica situazione logistica dei singoli istituti interessati.

Dunque una **discrezionalità che non equivale ad arbitrio e che anzi impone ai Dirigenti Scolastici, di attenersi rigidamente alle norme di legge.**

Le modalità attraverso cui l'istituto scolastico dovrà dare attuazione concreta al diritto riconosciuto non possono essere tali da snaturare o annullare di fatto i contenuti del diritto fondamentale alla istruzione, che costituisce il presupposto e la ragion d'essere del diritto (al pasto domestico) riconosciuto.

In merito va dunque ricordato che il diritto all'istruzione durante il "tempo mensa e dopo mensa" si sostanzia nella possibilità di fruire di tutti quei contenuti formativi, quali lo sviluppo della personalità, valorizzazione delle capacità relazionali, educazione ai principi della civile convivenza. Una organizzazione che non consentisse la fruizione del diritto allo studio in questi termini si risolverebbe quindi nella negazione del diritto che è stato accertato.

La soluzione adottata deve dunque consentire la tutela degli aspetti igienicosanitari e le pari opportunità formative, sia dal punto di vista della frequenza del tempo mensa agli alunni che

consumano il pasto domestico, sia dal punto di vista delle finalità e contenuti formativi ed educativi connessi al momento della consumazione del pasto.

Condizionare il diritto allo studio con la fruizione di prestazioni a pagamento (mensa) viola l'art. 34 della Costituzione che prevede l'obbligatorietà e la gratuità dell'istruzione per 8-10 anni.

Il D.Lgs. 59/2004 afferma che la funzione della scuola non è limitata alla semplice trasmissione del sapere, ma tende a valorizzare le diversità individuali e a educare alla convivenza civile e al rapporto con gli altri.

Pertanto, il tempo mensa (non il servizio mensa) fa parte dell'orario scolastico ed è un momento importante di condivisione, socializzazione e confronto tra i bambini e ragazzi.

Il consumo dei pasti diversi non lede il principio di uguaglianza (art. 3 Cost.), per cui è irragionevole ed improponibile che vi siano studenti che consumano il pasto altrove, perché l'uguaglianza si esplica non mangiando uguale, ma mangiando insieme, perché il valore educativo della mensa è anche nel rispetto delle differenze.

Optare per un diverso tempo scuola previa autorizzazione all'uscita e all'entrata fuori orario con le famiglie che prelevino i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e li riaccompagnino per continuare le attività non è praticabile, perché condiziona l'istruzione pubblica gratuita e obbligatoria, garantita dalla Costituzione. Infatti, l'allontanamento dalla scuola implica la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

Pertanto, l'unica soluzione praticabile e coerente al dettato normativo è che, gli alunni che non vi aderiscono, debbano consumare a scuola il pasto preparato a casa, ma nel rispetto di alcuni vincoli igienico-sanitario e di corretta alimentazione previsti dal presente Regolamento.

REGOLAMENTO

2. PRINCIPI GENERALI

La corretta modalità di fruizione dei pasti nelle scuole, sia quello fornito dalla mensa, sia quello domestico, trova il suo fondamento nell'integrazione e salvaguardia dei due diritti fondamentali dello studente previsti dalla Costituzione: **il diritto alla tutela della salute e diritto allo studio**.

Questo significa per tutti gli studenti il diritto di essere accolti e inseriti in un ambiente scolastico sicuro e sereno, essere integrati senza discriminazioni in tutti i momenti della vita scolastica ed essere tutelati per gli aspetti che riguardano la salute e il benessere complessivo.

3. SOGGETTI E RESPONSABILITÀ

I soggetti coinvolti nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune)
- Gestore del servizio di ristorazione
- Azienda Sanitaria Locale
- Utenza (alunni e loro famiglie)
- Istituzioni scolastiche, all'interno delle quali operano il Dirigente Scolastico, Corpo docente, Consiglio d'Istituto e le commissioni mensa a composizione mista (insegnanti, genitori, dietista del Comune, dipendenti comunali del settore istruzione, ecc).

Con il riconoscimento del diritto al pasto domestico a scuola, non vi è dubbio che, **pur non essendo questa modalità di fruizione del pasto soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in**

materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari, né a forme di autorizzazione o controlli sanitari, occorre comunque una **riflessione congiunta dei soggetti istituzionali coinvolti**, ognuno per la parte di competenza, sulle modalità di applicazione di tale diritto per garantire in ogni caso la tutela della salute e le pari opportunità formative a tutti gli alunni frequentanti l'istituto scolastico, nel quadro delle norme vigenti.

3.1.COMUNE

Al **Comune** in qualità di Ente amministratore dei locali di refezione compete:

- programmazione di investimenti e risorse per migliorare i locali di refezione dotandoli, eventualmente, di idonee attrezzature atte a favorire il consumo del pasto da casa;
- costante supporto alle Istituzioni Scolastiche al fine di consentire il superamento delle criticità tecnico-organizzative per consentire e agevolare la consumazione del pasto domestico.

3.2.GESTORE DEL SERVIZIO MENSA

Al **Gestore del servizio** mensa scolastica compete in particolare:

- l'agevolazione e la coesistenza delle diverse modalità di erogazione del servizio di refezione (mensa e pasto da casa) negli appositi locali concessi dal Comune.

3.3.ASL/SIAN

L'attività della **ASL**, nello specifico del **SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)**, si esplica in:

- sorveglianza e controllo sulle caratteristiche igienico-sanitarie dei locali, in conformità con le normative vigenti;
- educazione alimentare, aggiornamento e divulgazione delle adeguate tabelle nutrizionali da considerare per la preparazione del pasto domestico.

3.4. FAMIGLIE E ALUNNI

Sono tenute al rispetto delle norme comportamentali e igienico-sanitarie per le quali si rimanda all'art.12 del presente documento.

3.5.ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Il **Corpo Docente** e il **Personale** che assiste al pasto:

- sono parte integrante del processo richiesto per la corretta fruizione del pasto da casa essendo fattivamente coinvolte nel controllo e nella gestione della stessa (vedi artt. 9 e 10).
- Sono, altresì, coinvolte negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie;

A tal fine, è opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti;

Il **dirigente scolastico** (di seguito DS) è:

- figura fondamentale nella gestione dell'istituzione scolastica per i conseguenti compiti nell'organizzazione del momento del pasto e garante dei diritti più volte citati;
- a norma dell'art. 25 del D.Lgs n. 165/01, gestisce un'istituzione, quella scolastica, alla quale è stata attribuita personalità giuridica ed autonomia a norma dell'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59: *“Il dirigente scolastico assicura la gestione unitaria dell'istituzione, ne ha la legale rappresentanza, è responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali e dei risultati del servizio”* nel rispetto delle competenze degli organi collegiali scolastici ed in particolare egli è preposto alla promozione degli interventi volti ad assicurare, tra i vari ... *“l'esercizio della libertà di scelta educativa delle famiglie”*;

- garante dell'attività svolta dal personale docente e di supporto nella fruizione del pasto domestico, nell'osservanza dei principi stabiliti nel presente documento e facenti riferimento alla normativa vigente.

La **Commissione mensa scolastica**, quale organo di rappresentanza deve svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;

E', inoltre, auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

I diritti fondamentali sopra richiamati (diritto alla salute e diritto allo studio) sono sostenuti da un **ampio corpus normativo**, che trova espressione anche nel campo della ristorazione scolastica collettiva su due ambiti:

- della sicurezza alimentare (igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali, in attuazione del Regolamento C.E. n. 178/2004, n. 852/2004, n. 882/2004);
- dell'educazione alimentare (Ordinamenti scolastici e Linee Guida Nazionali e Regionali).

I principali **regolamenti comunitari** che disciplinano in generale la sicurezza alimentare e che possono riguardare anche le attività in campo alimentare effettuate nelle scuole, sono:

- 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.

La **normativa nazionale**:

- Legge 30/4/1962, n. 283;
- D.P.R. 26/3/1980, n. 327;
- D.Lgs. 193/2007 (ex D.Lgs. 155/1997);
- MIUR Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015;
- La legge quadro 287/1991 sulla somministrazione di alimenti e bevande;
- il Ministero della Salute Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010
- MIUR Linee guida per l'educazione alimentare a scuola, 22/9/2011.

In particolare il **riferimento nazionale** di cui disponiamo per orientarci nell'ambito dei ruoli e responsabilità dei vari attori richiamati all'interno della complessità normativa, e per individuare le modalità più corrette per l'attuazione del diritto al pasto domestico nelle scuole sono **le Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)**, che fornisce indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, per definire il capitolato d'appalto e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

A **livello regionale/comunale**:

- Regolamento mensa;
- Regolamenti d'istituto;

5. DOVE PUO' ESERCITARSI IL DIRITTO DI CONSUMARE IL PASTO DOMESTICO

Gli alunni con pasto alternativo consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe.

I **refettori scolastici** sono gli unici locali igienicamente idonei al consumo dei pasti e nessuna norma di legge o di regolamento, regionale, nazionale o comunitaria, ne vieta l'uso promiscuo.

Tale struttura scolastica deve inevitabilmente essere destinata a TUTTI gli alunni, che frequentano la scuola nel tempo destinato alla mensa a prescindere dalla fruizione della mensa scolastica o del pasto domestico.

Ciò in quanto l'unica modalità applicativa idonea a tutelare i diritti e le scelte di tutte le famiglie, salvaguardando al contempo la continuità dell'erogazione dell'offerta formativa e i valori educativi e di socializzazione propri del tempo pieno e del tempo prolungato, è costituita dalla possibilità di consumare il pasto domestico nei locali adibiti a refezione scolastica, anche attraverso l'individuazione di apposite aree dedicate, ma non separate.

Si conviene pertanto che chi porta il pasto da casa condivida il refettorio con i bambini che fruiscono della mensa scolastica, secondo regole di COESISTENZA tra i pasti forniti dalla ditta di ristorazione collettiva e quelli di provenienza domestica.

La scuola pertanto permetterà l'accesso ai locali mensa agli alunni forniti di pasto proprio; riserverà, se opportuno, un'apposita area dedicata all'interno dei locali di refezione, nella quale far sedere gli alunni forniti di pasto domestico.

6. I REQUISITI IGIENICO SANITARI

Premesso che la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (regolamento 178/2002 dell'Unione Europea e reg. CE 852/04) non si applica alla preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato e che non sono disponibili altre norme che disciplinano la somministrazione o la consegna di alimenti da parte di soggetti che non ricadono nelle previsioni delle norme succitate, **il semplice consumo in ambiti scolastici di alimenti portati da casa, non essendo regolamentato né sotto il profilo igienico-sanitario né sotto il profilo organizzativo e funzionale, non comporta l'obbligo di controllo ufficiale da parte del SIAN e ricade sotto la responsabilità dei genitori del bambino sia per la preparazione, trasporto e conservazione degli alimenti sia per l'apporto nutrizionale del pasto stesso.**

Il pasto fornito dai genitori che è consumato dai bambini a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono imprese alimentari esterne).

Pertanto è un'attività non assoggettata 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), non è soggetta a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori del bambino.

Mentre l'idoneità igienico-sanitaria del refettorio, nella parte destinata al consumo dei pasti domestici, ricade sotto la responsabilità esclusiva del dirigente scolastico, senza che vi sia alcun potere di controllo da parte dell'ASL stessa.

Se, infatti, i pasti forniti dalle Ditte gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire sia la sicurezza igienica (in tutte le fasi, dalla produzione al trasporto fino alla

consumazione) che il corretto equilibrio nutrizionale, nel caso di consumo di pasti preparati a casa sia la preparazione che il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nelle competenze e responsabilità che si assumono i genitori.

A questo proposito, si precisa che, nell'interesse primario della salute dei bambini, è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati e il giusto apporto di sostanze nutrienti e calorie, e che le famiglie assumano piena coscienza e piena responsabilità di questi due fattori, secondo le indicazioni che seguono nei successivi articoli.

7. LA SCIA (SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ)

L'utilizzo di parte del refettorio per il consumo di pasti casalinghi è una variazione significativa all'uso del locale ai sensi della DGR 16-4910 del 9 14/11/2012, e pertanto occorre ripresentare la SCIA del refettorio già autorizzato/registrato, allegando la planimetria che evidenzi la riduzione delle dimensioni del refettorio stesso al fine di permettere il consumo di pasti casalinghi.

Si rammenta, in linea generale, che i refettori autorizzati o registrati sono sotto il controllo di questa autorità competente, che la responsabilità delle strutture è dell'OSA (operatore settore alimentare) che è stato autorizzato o ha presentato SCIA sanitaria per la registrazione dell'impresa.

Le aziende di ristorazione devono rivedere le pratiche SCIA – ovvero la certificazione di inizio nuova attività con cui le ditte ristoratrici lasciano il posto ai tavoli del pasto domestico.

8. LA SORVEGLIANZA

La sorveglianza e l'assistenza educativa sarà garantita da parte del **personale docente** a tutti gli allievi secondo le consuete modalità previste dalla legge e dal seguente art. 10.

Durante la consumazione del pasto gli alunni saranno sorvegliati dai docenti della classe presenti in servizio all'interno del refettorio che garantiranno vigilanza e supporto educativo.

La scuola pertanto garantirà la consueta vigilanza dei docenti, nelle forme e nei numeri programmati e previsti fino ad ora.

9. A QUALI COMPORTAMENTI SONO TENUTI TUTTI GLI OPERATORI SCOLASTICI (Dirigenti, docenti, etc...)

A livello scolastico deve essere prioritario l'interesse all'educazione del consumatore, ossia dei minori, siano essi fruitori del servizio pubblico che del pasto domestico e delle loro famiglie.

È di assoluta importanza l'attività di vera e propria assistenza educativa degli insegnanti, che dovranno anche vigilare a che non vi sia scambio di cibi tra ragazzi che recano a scuola il pasto casalingo; in merito gli alunni dovranno essere tutelati non solo attraverso il controllo ma anche attraverso l'educazione (già impartita dalle famiglie come si dirà all'art. 12) a consumare solo ed esclusivamente i cibi forniti dalla propria famiglia senza "assaggiare" le pietanze altrui, siano esse di provenienza privata che collettiva.

In merito si rileva che tale attività è già tra gli adempimenti posti regolarmente in essere dai docenti per la sorveglianza dei "pasti speciali" già previsti e regolamentati all'interno del refettorio.

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.

Il controllo esercitato dagli insegnanti presenti deve essere teso altresì all'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.

10. ASPETTI EDUCATIVI

L'ambiente scolastico deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale e dove possa interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La mensa è considerata momento educativo in senso generale e, specificatamente, opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare. Si sottolinea, pertanto, che essa, pur configurandosi come servizio offerto dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la scuola, è, altresì, momento di educazione al gusto e possibilità di accostarsi a cibi diversi per favorire un'alimentazione più varia.

Pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica o refezione è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa, che consiste nel consumo del pasto insieme, sotto la vigilanza del personale scolastico (docenti, ATA).

Infatti, durante il tempo mensa gli alunni possono costruire positive relazioni con compagni e insegnanti, applicare le norme di educazione alimentare apprese a scuola e in altri contesti, imparando a prendersi cura responsabilmente della propria salute e dell'ambiente scolastico.

11. A QUALI COMPORTAMENTI SONO TENUTI I BAMBINI E LE FAMIGLIE

11.1. PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli;
- 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;
- La scuola, se priva di frigoriferi e/o di carrelli termici e/o scaldavivande, non potrà in alcun modo garantire al pasto da casa una conservazione/presentazione ottimale; pertanto la scuola, in tale caso, declina ogni responsabilità circa il possibile deterioramento dei cibi dal momento dell'arrivo dell'alunno a scuola al momento del pasto – e circa le relative possibili conseguenze sulla salute dei minori;

- L'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola. Non sarà consentita la consegna del cibo a ridosso dell'orario mensa per mano dei collaboratori scolastici; in ogni caso i pasti dovranno essere forniti agli alunni prima dell'inizio delle attività didattiche, 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 banchi/tavoli;
- Se il minore viene munito di coltello esso deve essere **esclusivamente di plastica** e con punta arrotondata; in ogni caso è tassativamente vietato munire di coltello i bambini della scuola dell'infanzia, che dovranno pertanto avere solo ed esclusivamente cibi già tagliati;

In merito si portano a conoscenza dei genitori i **consigli** della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare:

- 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. 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. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri (meglio un formaggio stagionato alla mozzarella);
- Sono preferibili i cibi non deperibili cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo.

11.2.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 nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età.
- Si ricorda 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 suggerisce pertanto di stabilire e seguire un menù settimanale condiviso da tutti gli utenti. Tale accorgimento potrà essere utile, oltre che alla diversificazione della dieta all'interno della settimana, anche ad evitare eventuali disparità e/o diversità tra gli alunni.

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 si ricorda ai genitori che questa tipologia di pranzo potrebbe non essere nutrizionalmente corretta per la carenza di alcuni nutrienti. Per compensare tale carenza è importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

11.3.CIBI DA EVITARE

- Creme (maionese, ketchup etc.);
- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, tè in brick;
- patatine fritte, snack 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.

11.4.MENU TIPO

i. pane imbottito + verdura + frutta + acqua

Utilizzare pane comune (preferibilmente a ridotto contenuto di sale) o integrale.

Evitare l'uso di pane a cassetta, pancarré o pane per tramezzini per il contenuto di grassi e zuccheri aggiunti e di alcool etilico a cui si ricorre per migliorarne la conservazione. Accompagnare il panino con una porzione di verdura di stagione cruda e cotta (es. carote, insalata, finocchi, pomodori, fagiolini, zucchine, ecc).

Se non si riesce a portare un contorno separato mettere della verdura nel panino (ad es. fette di pomodoro, insalata o altra verdura di stagione)

Il panino può essere imbottito alternativamente con • hamburger di legumi • formaggi freschi e stagionati (mozzarella, fiordilatte, fontina, asiago, branzi, ecc) • tonno/sgombero/salmone sgocciolato • uovo sodo già sgusciato a fette o frittata • salumi (bresaola, prosciutto crudo, speck) non più di una volta a settimana

N.B Fare attenzione ad alternare nella settimana tutti gli alimenti indicati

La porzione corretta per pasto è di due panini (grandi come il proprio pugno) preferibilmente imbottiti in modo diverso.

Focaccia e piadina contengono grassi aggiunti (non presenti nel pane comune) e quindi possono sostituire solo saltuariamente il pane.

Completa il pasto un frutto fresco di stagione o una mousse di frutta senza zuccheri aggiunti

ii. pizza + verdura + frutta + acqua

Pizza Margherita o alle verdure.

Completano il pasto una porzione di verdura e un frutto fresco di stagione o mousse di frutta senza zuccheri aggiunti.

La porzione corretta di pizza è grande e spessa come le proprie mani affiancate

iii. Insalatona + frutta + pane + acqua

Da preparare con verdure crude o cotte con aggiunta di legumi/ uovo sodo/ formaggio/ tonno/, frutta secca o semi oleaginosi (non più di un cucchiaino di semi: di girasole, di sesamo, di lino, di zucca, ecc.)

Può essere proposta anche come insalata di cereale fredda (pasta, riso, grano, orzo, farro) con aggiunta di legume/ formaggio/ uovo sodo/ tonno, verdura, frutta secca o semi oleaginosi Completano il pasto una porzione di verdura e un frutto fresco di stagione o mousse di frutta senza zuccheri aggiunti

iv. piatti caldi (primi piatti o piatti unici) + verdura+frutta+acqua +1 panino

Questa scelta è possibile solo se i cibi sono conservati in contenitori termici utili a mantenere la temperatura calda fino al momento del consumo.

Alcuni esempi: pastasciutta, risotto, orzotto, farro ecc

Completano il pasto una porzione di verdura e un frutto fresco di stagione o mousse di frutta senza zuccheri aggiunti.

(Menù elaborati dal Servizio Igiene della Nutrizione maggio 2017)

12. 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, salvo diversa disposizione del CDI.

13. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PASTO DOMESTICO

L'iscrizione al servizio mensa va fatta esclusivamente sulla piattaforma del Comune.

Gli alunni non iscritti a tale piattaforma usufruiranno del pasto domestico (la scuola contatterà le famiglie per assicurarsi di tale scelta).

14. TERMINI PER L'ENTRATA IN VIGORE

L'aggiornamento del Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa entrerà in vigore da dalla data di assunzione della delibera del Consiglio di Istituto.

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