

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTO PORTATO DA CASA

(Deliberato dal Consiglio d'Istituto in data 24/03/2023 e integrato in data 25/05/2023)

Il presente regolamento, deliberato dal Consiglio di Istituto 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;

ACQUISITO il parere del Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL di MATERA prot. 6601 del 09-02-2023

Il Consiglio d'Istituto 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"

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.

Articolo 1

LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI

Si prevede la possibilità per gli alunni/e di tutte le classi ad orario prolungato dell'IC n. 6 "D. Bramante" di consumare un pasto domestico portato da casa all'interno delle aule oppure dei locali mensa negli spazi delimitati ed individuati. Ogni gruppo è affidato alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata della pausa pranzo.

E' consentita se ritenuta opportuna la presenza degli educatori e del personale ausiliario durante il consumo dei pasti. Il pasto sarà consumato da tutti gli alunni nel posto assegnato all'interno delle aule oppure dei locali mensa. Le operazioni di disinfezione saranno programmate attraverso procedure condivise con i docenti in servizio durante il periodo della mensa.

Nelle classi ad orario prolungato, la richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate).

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.

L'alunno potrà essere fornito di tale pasto sin dal suo arrivo a scuola in modo da evitare interruzioni durante le attività didattiche.

Articolo 2

SORVEGLIANZA: RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEGLI ADDETTI MENSA

I docenti in servizio all'interno della classe garantiscono vigilanza e supporto educativo a tutti gli alunni/e che consumano il "pasto domestico".

La disinfezione delle aule o dei locali mensa sarà di competenza dei collaboratori scolastici.

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), non soggetta 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, la conservabilità dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, 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.

Con la liberatoria i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.

Dall'ingresso a scuola oppure dal momento in cui è recapitato a scuola (arco temporale 11.45-12.00) fino al momento del consumo il pasto sarà conservato, a cura esclusiva 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.

Articolo 4

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO

- 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;
- 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;
 - Il minore **non dovrà portare coltelli neanche di plastica** anche perché il cibo dovrà pervenire o già porzionato e tagliato o porzionabile e da consumare solo con forchetta e/o con cucchiaino.

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 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.

Ad ogni buon fine, si rappresenta 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, **favorendo il modello fornito dalla dieta mediterranea**, che come emerge dalla concordanza delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili.

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 DURATA

Il regolamento resterà in vigore per l'intero anno scolastico 2023/24 e comunque fino a nuove disposizioni.

Articolo 6

MODALITA' DI FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO

Le famiglie 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.

