

# **REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA**

(Approvato dal Consiglio d'Istituto con Delibera n. 4 del 29/09/2023)

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il coordinamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa, in attesa di specifica normativa.

**VISTE** le Note Miur Prot. 2270 del 09.12.2019 e 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 sentenza n. 1049/2016 della Corte di Appello di Torino;

**Vista** la sentenza n. 20504/2019 della Corte di Cassazione

**VISTE** le sentenze n. 6926/2020/2021 e n. 2851/2021, del Consiglio di Stato

**VISTA** la normativa:

- 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.
- Documento MIUR Prot. n.7835 del 14/10/2011 Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana
- Linee guida per l'educazione alimentare 2015 del MIUR
- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018

**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, nell'interesse primario di tutelare la salute di tutti gli alunni,

il Consiglio d'Istituto emana il seguente

## **REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI AUTOREFEZIONE CON PASTO DOMESTICO**

### **Articolo 1 – Finalità**

Il servizio di refezione è rivolto agli alunni iscritti alle Scuole dell'Infanzia, alle Scuole primarie e alla Scuola Secondaria di 1° grado dell'Istituto. L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale; la Scuola, il Comune e la Asl, ciascuno per le rispettive competenze, collaborano per il buon andamento dello stesso, operando in maniera coordinata e concertata. Il tempo dedicato alla mensa costituisce un fondamentale momento del percorso di crescita dell'alunno in senso generale e, più specificamente, un'opportunità per curare la corretta educazione alimentare; il tempo mensa, infatti, rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per stimolare un'alimentazione più varia. Il servizio garantisce una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino; pertanto, la composizione qualitativa del pranzo è stabilita dal personale della ASL.

### **Articolo 2 - Gestione del servizio della mensa scolastica**

Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, mentre il menu e la grammatura delle pietanze è determinata dallo specifico servizio della Asl, deputata al controllo. È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari esigenze; in tale caso la dieta individuale viene richiesta dai genitori/tutori/affidatari su presentazione di certificato del

medico. È compito della scuola provvedere ad informare la ditta appaltatrice del servizio mensa circa il numero degli alunni che necessitano di dieta speciale. Sono previste anche diete variate per motivi religiosi o per scelte personali (vegetariani, vegani). È possibile richiedere una dieta "in bianco" temporanea, per la durata di pochi giorni, in caso di indisposizione.

E' sempre possibile per il genitore delle classi funzionanti con orario ordinario (27/30 h scuola primaria, 36 h tempo prolungato scuola secondaria di I grado) richiedere l'autorizzazione a prelevare i figli al termine delle lezioni antimeridiane e riportarli all'inizio delle attività pomeridiane, per la consumazione del pasto a casa.

Il **pasto domestico** potrà essere richiesto dalle famiglie a domanda individuale per gli alunni delle scuole primarie e secondarie; il Dirigente, valutate le motivazioni espresse, il contesto di fruizione del servizio mensa della classe di appartenenza e le modalità organizzative da porre in essere, a tutela della sicurezza, potrà accogliere oppure rigettare motivatamente l'istanza.

### **Articolo 3- Locali**

Gli alunni che consumano cibi propri non saranno discriminati e sarà loro garantita la socializzazione con i compagni della propria o di altra classe, pertanto, gli alunni in autorefazione consumeranno il cibo portato da casa all'interno del locale refettorio, ove presente, oppure nelle aule scolastiche insieme a compagni che usufruiscono del servizio mensa, previa adozione di **specifiche misure organizzative a tutela della sicurezza** che riguardano:

- individuazione dell'area del refettorio o dell'aula scolastica nella quale approntare le postazioni degli alunni che consumano cibi propri;
- separazione mediante distanziamento di almeno 1,5 m delle due aree distinte (area autorefazione e area mensa comunale);
- assistenza affidata al personale docente in servizio (nel caso del refettorio condiviso con altri docenti), finalizzato soprattutto alla **prevenzione di qualsiasi ipotetico scambio di alimenti tra gli alunni**, la pulizia, il riordino e lo smaltimento di eventuali residui alimentari. Il personale scolastico in servizio sorveglierà che non vi sia alcuna possibilità di scambio di alimenti tra gli alunni che usufruiscono della mensa e quelli che consumano cibi portati da casa e che, parimenti, non vi sia scambio di cibi anche all'interno del gruppo di alunni che consuma l'autorefazione.

### **Articolo 4 - Sorveglianza**

I docenti in servizio durante il pasto garantiscono vigilanza e supporto educativo a tutti gli alunni, adottano precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" – distanziando i banchi, ove possibile – e sorvegliano affinché siano evitati scambi di alimenti o l'assaggio di cibo altrui.

Lo scodellamento e distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti; il lavaggio e riordino delle stoviglie e la gestione dei rifiuti è di competenza del personale addetto alla mensa scolastica o di altri soggetti individuati dall'Ente Locale.

Nel caso del pasto domestico è l'alunno che provvede all'autonoma gestione e al riordino del tavolo/banco con le stoviglie prima e dopo i pasti.

### **Articolo 5 - Procedure di igiene**

Nei 15/20 minuti precedenti il consumo del pasto, saranno attivate le seguenti procedure:

➤ *Docenti*

- a. provvedono a far riordinare il banco agli alunni, invitandoli a riporre nello zaino o nel sottobanco tutto il materiale scolastico di lavoro;
- b. accompagnano gli alunni ai servizi igienici per effettuare l'accurato lavaggio delle mani con acqua e sapone;

c. riaccompagnano gli alunni in aula, invitandoli a sedersi in maniera composta al proprio banco, posto nella specifica area di fruizione, e a ricoprire il piano del banco stesso con apposita tovaglietta fornita dalla famiglia, prima di consumare il pasto;

d. invitano gli alunni ad attendere che il personale della mensa provveda alla distribuzione dei pasti;

e. invitano gli alunni con pasto domestico ad apparecchiare e consumare il pasto restando seduti al proprio banco/tavolo.

➤ *Collaboratori scolastici* (attività da porre in essere mentre gli alunni sono ai servizi igienici per il lavaggio delle mani):

a. provvedono al ricambio dell'aria mediante apertura delle finestre delle aule;

b. provvedono alla pulizia dei piani dei banchi/tavoli

c. provvedono alla chiusura delle finestre;

➤ *Personale della mensa*

a. provvede ad apparecchiare, utilizzando tovaglietta e stoviglie in plastica;

b. provvede alla distribuzione dei pasti

Nei 15 minuti successivi al consumo del pasto in aula da parte degli alunni:

➤ *Docenti*

a. invitano gli alunni in autorefezione a riporre in ordine le proprie scodelle e stoviglie all'interno della borsa di trasporto;

b. accompagnano nuovamente gli alunni ai servizi igienici per effettuare di nuovo l'accurato lavaggio delle mani con acqua e sapone;

c. riaccompagnano gli alunni in aula per la ripresa delle attività ricomponendo i banchi precedentemente distanziati;

➤ *Collaboratori scolastici* (attività da porre in essere mentre gli alunni sono ai servizi igienici per il lavaggio delle mani):

a. provvedono al ricambio dell'aria mediante apertura delle finestre delle aule;

b. provvedono alla pulizia dei banchi utilizzati per l'autorefezione;

c. provvedono alla chiusura delle finestre, al termine delle operazioni di pulizia a carico del personale della mensa

➤ *Personale della mensa*

a. provvede al ritiro dei rifiuti;

b. provvede alla pulizia dei piani dei banchi mediante panno imbevuto in acqua, strizzato ed igienizzato prima e dopo l'uso e a spazzare l'aula;

Usufruiscono del servizio mensa gli insegnanti delle rispettive scuole, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto, con funzioni di vigilanza educativa. A tal fine, il Dirigente Scolastico concorda preventivamente con il Comune il numero di pasti fruibili per i docenti eventualmente presenti in contemporanea e fornisce al Comune il numero degli aventi diritto.

## **Articolo 6 – Ruolo delle famiglie in caso di pasto domestico**

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 degli alunni è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati ed il giusto apporto di nutrienti e calorie.

L'Istituto è sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione e conservazione del pasto domestico, nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola.

## Articolo 7. Comportamento degli alunni

Gli alunni sono tenuti ad un comportamento corretto, rispettoso ed adeguato all'ambiente e alle sue funzioni. In particolare, devono:

- dopo il lavaggio delle mani, raggiungere in fila i locali della mensa o le aule scolastiche adibite anche a mensa scolastica;
- entrare in maniera tranquilla nei locali adibiti al consumo dei pasti e raggiungere il tavolo assegnato o il proprio banco;
- mantenere un tono di voce il più possibile moderato, per evitare il frastuono eccessivo all'interno dell'aula;
- evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo ed imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta;
- alzarsi da tavola al termine del pasto e sistemare con cura la sedia utilizzata.

I docenti effettuano tutti gli interventi di natura educativa necessari, in quanto il tempo della mensa è da intendersi come momento pienamente educativo e opportunità di apprendimento di comportamenti responsabili.

## Articolo 8 - Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande

Le famiglie potranno scegliere di fornire un pasto equivalente - dal punto di vista nutrizionale - a quello servito dalla mensa scolastica oppure un pasto unico, quotidianamente variato ed equilibrato, secondo il modello alimentare mediterraneo. I cibi, igienicamente sicuri, non devono essere deteriorabili (anche in relazione alle condizioni climatiche) e devono consentire l'agevole pulizia personale e dei locali.

- 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.
- Dall'ingresso a scuola 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 pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati a basse temperature (tra 0 e 4°); 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;
- Bevande e cibi saranno forniti in **contenitori di materiale infrangibile**; è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri. Se il minore viene munito di coltello esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata. E' opportuno che i bambini siano provvisti di adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo che essi non siano posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli.
- Tutto il necessario per il coperto, a carico delle famiglie, sarà riposto dagli alunni - non lavato - nei contenitori oppure, se monouso, gettato negli appositi contenitori per i rifiuti. Tutti i contenitori dovranno essere contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a.

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

- **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.

I Genitori instruiranno adeguatamente i rispettivi figli, vietando loro di condividere il proprio cibo con i compagni o di assaggiare cibo altrui, al fine di evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

I Genitori, compilando il modello predisposto, esplicitano le motivazioni a supporto della richiesta ed esonerano l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione e conservazione del pasto domestico nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola.

Le famiglie sono tenute a comunicare ad inizio anno e tempestivamente eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.

### **Art. 9 Cibi consigliati**

Si chiede il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età, fermo restando il carattere educativo del pasto a scuola, consumato con docenti e compagni.

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 pane, 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 o vietati**

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

### **Articolo 10- Durata**

La scelta operata dalle famiglie avrà la durata per l'intero anno scolastico; andrà evitato il passaggio dal consumo del "pasto domestico" al pasto fornito dalla mensa e viceversa. 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.

### **Articolo 11 - Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico**

E' facoltà del dirigente scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento e qualora intervengano disposizioni legislative contrarie alle norme del presente Regolamento.

Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore dall'a.s. 2023/24.

### **Articolo 12 - Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico**

All'inizio dell'anno scolastico le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo espliciteranno al Dirigente Scolastico le motivazioni della richiesta nel modulo da sottoscrivere. Daranno 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 tutori dovranno inoltre sottoscrivere il patto educativo di corresponsabilità consumo pasto domestico a scuola, modulo allegato al presente regolamento.

### **Articolo 13 - Commissione mensa scolastica**

La Commissione Mensa è un organo misto che garantisce il collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, al fine di monitorare la qualità e l'efficienza del servizio.

I genitori ed i docenti che fanno parte della commissione vengono nominati dal Consiglio d'Istituto all'inizio di ogni anno scolastico e comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale. La commissione esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto per il miglioramento della qualità del servizio, pertanto è autorizzata ad effettuare sopralluoghi nei locali adibiti a mensa, avendo cura di non creare intralcio alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

La composizione, le funzioni e il regolamento della Commissione saranno determinati di concerto con tutti i soggetti coinvolti.