



3° ISTITUTO COMPRENSIVO "S. Lucia"  
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO  
Viale Teocrito, 63 96100 Siracusa tel. fax 0931/60376 - 0931/461327

E-mail: [SRIC828009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:SRIC828009@PEC.ISTRUZIONE.IT) - [SRIC828009@ISTRUZIONE.IT](mailto:SRIC828009@ISTRUZIONE.IT)

Sito web - [www.3icsr.it](http://www.3icsr.it)

PROT. 0008250 DEL  
16/11/2018 A-32 (USCIB)

## **Regolamento del servizio di refezione scolastica con pasto domestico (portato da casa) nonché per i cibi durante festività e ricorrenze**

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto domestico.

RIFERIMENTI NORMATIVI Normativa comunitaria.

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.

Normativa nazionale Legge 30/4/1962, n. 283 D.P.R. 26/3/1980, n. 327

La legge quadro 287/1991 sulla somministrazione di alimenti e bevande. A riguardo, nel 2010, il Ministero della Salute ha emanato le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, considerata strumento fondamentale di educazione alimentare.

D.Lgs. 193/2007 (ex D.Lgs. 155/1997)

MIUR, Linee guida per l'educazione alimentare a scuola, 22/9/2011

MIUR Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015.

Sentenza Corte d'Appello di Torino 21 giugno 2016, n. 1049.

Nota MIUR 348 del 03/03/2017.

## **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 come momento educativo e come 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. 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.

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.

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 fa parte dell'orario scolastico ed è un momento importante di condivisione, socializzazione e confronto tra i bambini.

## **ISCRIZIONE**

Al momento dell'effettuazione dell'iscrizione alla scuola dell'Infanzia, l'utente si impegna a usufruire del servizio di ristorazione scolastica garantito dall'Amministrazione Comunale e previsto dalla normativa vigente come vincolante nel tempo normale, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino e la dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze.

Nella scuola dell'Infanzia, il servizio di refezione con pasto domestico è da considerarsi alternativo al servizio di refezione comunale, solo quando lo stesso non sia garantito, per vari motivi, dall'Amministrazione Comunale per un periodo di tempo prolungato.

Non è consentito alla scuola dalla normativa vigente predisporre bandi di gara o affidamenti diretti per assicurare il servizio di refezione scolastica in sostituzione dell'Ente Comunale, competente per legge.

Nella scuola primaria, a tempo pieno, poiché il servizio di refezione scolastica non è garantito dal Comune, la refezione scolastica è garantita attraverso il pasto domestico, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino, tenuto conto delle eventuali allergie o intolleranze.

## Menu orientativo per evitare la diversificazione dei pasti tra gli allievi

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Petto di pollo tagliato	Frittata tagliata	Cotoletta tagliata	Polpette tagliate	Bastoncini di pesce tagliati
Verdure	Verdure	Verdure	Verdure	Verdure
Panino	Panino	Panino	Panino	Panino
Banana o frutta già porzionata e chiusa ermeticamente	Banana o frutta già porzionata e chiusa ermeticamente	Banana o frutta già porzionata e chiusa ermeticamente	Banana o frutta già porzionata e chiusa ermeticamente	Banana o frutta già porzionata e chiusa ermeticamente

In alternativa al piatto indicato è permesso dare al proprio/a figlio/a un panino imbottito con salumi magri o formaggio.

Il pasto fornito dalla famiglia deve essere portato dal bambino al momento dell'ingresso a scuola, opportunamente sistemato in una busta termica, etichettato con il nome cognome e la sezione di appartenenza, separato da quello della merenda, già porzionato e in appositi contenitori ermetici etichettati con il nome del bambino.

Ogni bambino deve dotarsi di tovaglietta, bicchiere o bottiglietta e posate di plastica, che disporrà sul tavolo prima del pasto e poi provvederà a riporre nella busta termica.

### CIBI DA EVITARE

- Cibi deteriorabili
- Cibi brodosi, fritti e untuosi
- Bibite gassate
- Creme (maionese ...), patatine, wurstel, dolci ecc.

### ASPETTI ORGANIZZATIVI

#### Responsabilità delle famiglie

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni e alunne 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 soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e ai relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n. 178/2004, C.E. n. 852/2004 e n. 882/2004), a forme di autorizzazione e controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno.

Nel caso di consumo di pasti preparati a casa, sia la preparazione che il trasporto, la conservabilità dei cibi e 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 nutritive e caloriche. Dal punto di vista della sicurezza igienico - alimentare, dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non facilmente deperibili e conservati in maniera adeguata in contenitori ermetici (cioè alimenti che non abbiano necessità di essere conservati in frigorifero).

È vietato far portare agli alunni bottigliette, bicchieri e contenitori in vetro o comunque contenitori tossici o pericolosi.

Per quanto riguarda l'apporto nutrizionale degli alimenti portati da casa, è fondamentale per la salute e il corretto sviluppo dei bambini, che vengano dati pasti che consentano l'equilibrio degli apporti calorici e di nutrienti, volto a promuovere una crescita sana dei bambini in conformità con le vigenti indicazioni in ambito nutrizionale. Gli studi sull'argomento indicano che nel nostro Paese sono diffuse situazioni di malnutrizione sia per difetto, sia per eccesso. Entrambe possono rappresentare dei rischi per la salute dei bambini.

**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.**

### **Responsabilità della Scuola**

La Scuola si impegna a fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti e dei collaboratori scolastici durante il consumo del pasto domestico, anche al fine di evitare occasioni di scambio di cibo tra gli alunni.

Assicura la pulizia dello spazio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico.

Assicura il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno".

**Feste di San Martino, Natale, Carnevale, Pasqua e Fine anno a scuola: Regolamento e corresponsabilità educativa scuola e genitori. Divieto di introduzione e consumo di alimenti domestici ad uso collettivo nella scuola.**

Pur riconoscendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", tuttavia l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per la scuola stessa il rischio di incappare in forti sanzioni, secondo le recenti normative alimentari. Pertanto, si dispone:

- ✓ **il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo, se non la merenda assegnata dai genitori o il pasto domestico in caso di interruzione della mensa scolastica, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di intolleranze, allergie e intossicazioni;**
- ✓ **è consentito festeggiare le principali ricorrenze e festività, con prodotti tipici confezionati da aziende alimentari a norma di legge e dietro autorizzazione delle famiglie al consumo e consegna alla scuola dello scontrino fiscale.**
- ✓ **in caso di prodotti confezionati, l'etichetta deve essere a norma, evidenziare la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione**
- ✓ **non è consentito distribuire caramelle e cioccolatini**

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza, infine, tutti i genitori sono invitati a segnalare tempestivamente in segreteria eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo.

Il consumo del pasto domestico potrà essere autorizzato previa presentazione di una richiesta da parte delle famiglie con assunzione di responsabilità relativa alla preparazione e al consumo dello stesso.

Approvato con delibera del Consiglio di istituto n. 2/6 del 14 novembre 2018

