

---

**REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO PER GLI ALUNNI DELLA  
SCUOLA PRIMARIA ISCRITTI AL TEMPO PIENO  
Delibera n 34 del 6/10/2022 del Consiglio d'Istituto**

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** Nota MIUR prot. 38321 del 26-09-2018;;

**VISTA** la nota USR Lazio prot. n. 4979 del 9.03.2017

**VISTA** la nota ASL RM5 prot. N. 34498 del 16 ottobre 2017 con relativa integrazione Nota MIUR prot. 38321 del 26-09-2018; 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;

**VISTA** la nota ASL RM5 prot. n. 36897 del 8.11.2017 che detta le linee per la consumazione del pasto domestico, il trasporto e la conservabilità dei cibi;

**VISTO** la nota ASL RM5 prot. n. 37119 del 9.11.2017 in cui vengono fornite indicazioni in merito all'individuazione degli spazi per la consumazione del pasto domestico all'interno della mensa 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**

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 di **plastica e non 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/a 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 (non lavato), così come gli eventuali avanzi di cibo, e riposto nel contenitore, dotato dalla famiglia, 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) senza condimenti acidi;
- 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). Se si tratta di latte a lunga conservazione può essere consumato solo se trasportato nel contenitore originale intatto e se non conservato in altri recipienti o all'interno del contenitore termico, che non garantisce necessariamente condizioni di temperatura tali da impedire la proliferazione microbica. Parimenti i latticini, lo yogurt, gli insaccati, i salumi etc. potranno essere consumati solo se la confezione non indicasse la conservazione e temperature specifiche che devono essere assicurate durante tutto il periodo prima della consumazione del vitto;
- una porzione di proteine: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
- pollo, carne alla griglia o lessa, riso devono essere ben conservati in contenitori di plastica senza condimenti acidi;
- 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 non ammessi:**

- 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, snack salati o similari.

**Cibi da evitare:**

- 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 responsabilizzare i rispettivi figli circa 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**

Le famiglie sono tenute a comunicare ad inizio anno la scelta di avvalersi del pasto domestico e contestualmente rendere note 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****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.

**Articolo 7****Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico**

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/la/i figlio/a/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 consegnato ai docenti di classe o al referente di plesso

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 8**

#### **Termini per l'entrata in vigore**

Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore dall'anno scolastico 2022/2023 e potrà essere revocato o modificato in relazione a nuovi dettami normativi o alle esigenze di ottimizzazione del servizio mensa.

Il Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa entrerà in vigore dalla delibera di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto.