



Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "Via Roma – Spirito Santo" Istituto ad
indirizzo musicale Via Spirito Santo 87100 Cosenza
Tel. - Fax 0984/26572 - e-mail: csic81200c@istruzione.it
Sito Web: www.icspiritosanto.edu.it

Cosenza 25.09.2024

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTO DOMESTICO (portato da casa)

Il presente regolamento, ratificato 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.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTI i principali regolamenti comunitari in materia:

VISTA la normativa nazionale vigente

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;

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. 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.

ART. 1 ISTITUZIONE DEL SERVIZIO "PRANZO DOMESTICO" A SCUOLA

E' istituito, nella pausa pranzo, un servizio pasto domestico a scuola che consiste nell'accoglienza e nella sorveglianza ai pasti per gli/le alunni/e che, non usufruendo della refezione scolastica durante l'orario previsto, intendono consumare il proprio pasto portato da

casa restando a scuola nel tempo mensa. Il servizio consiste nella esclusiva assistenza, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di auto somministrazione.

ART. 2 LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI

Il luogo di consumo del "pasto domestico" sarà possibile all'interno dell'aula scolastica o in altri locali individuati dal personale scolastico dei plessi. I genitori avranno cura di dichiarare eventuali allergie dei propri figli. È importantissimo che tutta la comunità scolastica cooperi nel sensibilizzare gli/le alunni/e sull'importanza di non scambiarsi cibo e bevande per evitare che un alimento di per sé sano e preparato con cura e attenzione possa costituire fonte di pericolo per altre persone. I genitori esonereranno i docenti e la scuola da qualsiasi responsabilità dovuta allo scambio di cibo tra alunni/e, soprattutto in caso di presenza di allergie diagnosticate o sospette o dal consumo di cibi non perfettamente conservati. **Per ovvie esigenze di carattere organizzativo, non sarà possibile far recapitare i pasti agli/alle alunni/e durante le lezioni.**

Nelle classi a tempo pieno della scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia, 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.

ART. 3 SORVEGLIANZA: RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEGLI ADDETTI MENSA

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

ART. 4 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. L'alunno/a disporrà tale materiale sul banco prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto. Con il Patto Educativo i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato, a cura esclusiva dell'alunno in appositi contenitori 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.

ART. 5 PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO

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; il materiale fornito, dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a.

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.

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, 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 panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;
- una porzione di latticini (ad esempio formaggio, yogurt);
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;

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;

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.

ART. 6 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO

