



ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO "BALILLA PAGANELLI"

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
Metodo Montessori - Scuola Senza Zaino - Cl@ssi 2.0

Via Friuli, 18 - 20092 - Cinisello Balsamo (MI) - Tel. 02 66047583 - 02 66047832

C.M.: MIIC82500Q - C.F.: 85007770150

e-mail istituzionale: miic82500q@istruzione.it - PEC: miic82500q@pec.istruzione.it



AI GENITORI

OGGETTO: Direttiva sull'introduzione, la somministrazione e il consumo di alimenti e bevande a scuola - Regolamentazione e procedure di sicurezza.

PREMESSA E CONTESTO NORMATIVO

La gestione degli alimenti all'interno dell'ambiente scolastico è un tema di primaria importanza che intercetta questioni fondamentali di **salute pubblica, sicurezza e responsabilità legale**.

Negli ultimi anni, si è assistito a un **preoccupante aumento di casi di allergie e intolleranze alimentari** tra la popolazione scolastica. Parallelamente, la normativa europea, in particolare il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, impone a tutte le strutture che gestiscono la somministrazione di cibo (incluse le scuole) di adottare procedure rigorose (come il sistema HACCP) per garantire la sicurezza e la tracciabilità degli alimenti.

Queste norme si affiancano alle linee guida nazionali, come le **"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione Scolastica 2010"** (Ministero della Salute) e le **"Linee guida per l'educazione alimentare" (MIUR 2015)**, che promuovono la salute e la corretta educazione alimentare.

Di conseguenza, la scuola ha l'obbligo di tutelare la salute di tutti gli alunni, prevenendo i rischi legati al consumo di alimenti di cui non può garantire la provenienza, la preparazione e la conservazione.

DIVIETO ASSOLUTO DI INTRODURRE ALIMENTI ARTIGIANALI PER CONSUMO COLLETTIVO

In applicazione dei principi di cui sopra, si dispone il **DIVIETO ASSOLUTO DI INTRODURRE A SCUOLA ALIMENTI PREPARATI A LIVELLO DOMESTICO (ARTIGIANALI) DESTINATI AL CONSUMO COLLETTIVO**.

Questo divieto è motivato dall'impossibilità oggettiva per la scuola di:

- **garantire la salubrità:** non è possibile controllare le modalità di preparazione e conservazione casalinga;
- **tracciare gli allergeni:** un alimento fatto in casa non riporta un'etichetta degli ingredienti, esponendo gli alunni allergici o intolleranti a rischi gravi.

Esempi di alimenti rigorosamente VIETATI per il consumo collettivo:

- torte di compleanno fatte in casa;
- biscotti, muffin o dolci preparati dai genitori;
- pizzette, focacce, rustici o qualsiasi altra preparazione salata casalinga.

GESTIONE DI FESTE, COMPLEANNI E RICORRENZE

La celebrazione di ricorrenze e compleanni in classe è un momento importante per la socializzazione, ma deve avvenire nel rispetto della sicurezza di tutti.

È consentito introdurre alimenti, a **condizione che siano ESCLUSIVAMENTE prodotti industriali, confezionati e sigillati all'origine**.

Ogni prodotto introdotto deve obbligatoriamente presentare un'**etichetta a norma di legge**, che deve essere leggibile e integra, riportando chiaramente:

- l'elenco completo degli ingredienti;
- l'evidenziazione degli allergeni;
- la data di scadenza;
- il nome del produttore (responsabilità legale della produzione).

Esempi di alimenti AMMESSI:

- merendine confezionate singolarmente;
- biscotti secchi in confezione sigillata.;
- atatine (in sacchetti monodose sigillati);
- succhi di frutta o bevande in brik o bottigliette sigillate.

Raccomandazioni: in linea con i principi di educazione alimentare, si sconsiglia di introdurre alimenti ad alto contenuto di zuccheri, grassi, creme, panna o bevande gassate. Si invita a preferire opzioni più semplici.

GESTIONE DELLA MERENDA INDIVIDUALE

Il consumo della merenda individuale portata da casa è consentito, in quanto rientra nella gestione e responsabilità diretta della famiglia.

Tuttavia, si ribadisce che tale merenda è **destinata esclusivamente al consumo personale** dell'alunno. **È vietato condividere la propria merenda (specialmente se artigianale) con i compagni**, per evitare rischi legati ad allergie incrociate.

CHIARIMENTI SUL "PASTO DA CASA" (SERVIZIO MENSA)

La questione del consumo del pasto portato da casa (es. "panino") nei locali della refezione scolastica è stata oggetto di complessi iter giudiziari.

La giurisprudenza più recente (Corte di Cassazione) ha stabilito che **non esiste un diritto soggettivo e incondizionato** a consumare il pasto domestico nei locali mensa. La gestione del servizio di refezione rientra nella piena **autonomia organizzativa dell'Istituto**.

Pertanto, nel nostro Istituto non è consentito il consumo di pasti portati da casa all'interno dei locali adibiti a mensa scolastica, al fine di garantire l'igiene, la sicurezza e la corretta gestione del servizio erogato.

OBBLIGHI DELLE FAMIGLIE

Per una corretta gestione della sicurezza, è indispensabile la collaborazione dei genitori, i quali sono tenuti a:

1. **Segnalare tempestivamente:** comunicare *immediatamente e per iscritto* ai docenti di classe qualsiasi diagnosi di allergia o intolleranza alimentare del proprio figlio, allegando certificato medico. Questa comunicazione è necessaria anche se l'alunno non usufruisce del servizio mensa.

Si prega di segnalarlo anche alla Segreteria didattica e di richiedere il "Protocollo assunzione farmaci" da far compilare anche al medico pediatra.
2. **Compilare l'autorizzazione che verrà fornita dai docenti:** restituire ai docenti l'"**Autorizzazione/Non autorizzazione al consumo di alimenti confezionati**". I genitori che non intendono far consumare al proprio figlio *nemmeno gli alimenti confezionati* durante le feste, devono restituire il modulo con la dicitura "NON AUTORIZZA".

RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEL PERSONALE

I docenti e il personale sono tenuti a:

- **Vigilare:** assicurare il rigoroso rispetto di tutte le disposizioni contenute nella presente circolare.
- **Custodire la modulistica:** raccogliere e custodire con cura i moduli di autorizzazione/non autorizzazione e le certificazioni mediche relative alle allergie.
- **Gestire le feste:** prima di distribuire qualsiasi alimento (anche se confezionato e ammesso), verificare le autorizzazioni e le allergie segnalate per quella classe.

Si ricorda che, nel momento in cui autorizza la consumazione di alimenti in classe, l'insegnante **si rende responsabile in termini di vigilanza** sui possibili danni che tali alimenti possono causare agli alunni.

La presente disposizione ha carattere permanente e annulla ogni eventuale disposizione interna precedente in contrasto con essa.

Si confida nella massima e scrupolosa collaborazione di tutte le componenti scolastiche per garantire un ambiente di apprendimento sereno e, soprattutto, sicuro per la salute di ogni singolo alunno.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Olga Napoli

MIIC82500Q - A25837D - CIRCOLARI - 0000157 - 07/11/2025 - UNICO - I