



Istituto Comprensivo di Scuola Infanzia Primaria e Secondaria di Primo Grado "Vicenza 8"

Via Prati, 13 - 36100 VICENZA - Tel. 0444 1813811

e-mail: viic86600n@istruzione.it Posta Elettronica Certificata: viic86600n@pec.istruzione.it

sito web: <https://www.ic8vicenza.edu.it/>

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO

VISTA la nota MIUR prot. 348 del 3 marzo 2017;

VISTA la nota MIUR prot. 2270 del 9 dicembre 2019;

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;
- 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;

ACQUISITO il parere del Dott. Andrea Bizzarro, Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell' Ulss 8 di Vicenza, di riferimento prot. n. 93729 del 13 settembre 2024;

IN ATTUAZIONE della responsabilità organizzativa che ciascuna istituzione scolastica ha il compito di definire;

TENUTO CONTO della necessità di disporre regole di coesistenza nel rispetto dei diritti di tutti gli alunni durante il tempo mensa:

EMANA

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Premessa

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa per la scuola Primaria, istituito con delibera del Consiglio di Istituto n. 95 del 30 ottobre 2024.

Art. 1

Disciplina del servizio pasto domestico a scuola

E' consentito agli alunni i cui genitori/esercenti responsabilità genitoriale scelgano di non avvalersi del servizio di mensa scolastica erogato dall'Ente locale competente consumare, in orario corrispondente alla pausa dedicata al pranzo, il pasto domestico. I docenti presteranno l'ordinaria attività di vigilanza e di educazione, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di autosomministrazione.

Art. 2

Aspetti organizzativi

Il luogo destinato al consumo del pasto per tutti gli alunni dell'istituto sarà stabilito sulla base delle condizioni oggettive valutate dalla scuola, in accordo con il proprio RSPP, e in relazione al numero degli alunni che richiedono il pasto domestico, garantendo il rispetto dei diritti di tutti. Al momento il consumo del pasto domestico sarà possibile all'interno dei locali mensa negli spazi delimitati ed individuati.

E' importantissimo che tutta la collettività scolastica cooperi nel sensibilizzare i bambini 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.

Al fine di ottimizzare l'organizzazione scolastica e di favorire lo sviluppo dell'autonomia dei nostri alunni, si comunica che i pasti non saranno distribuiti durante le ore di lezione. In caso di dimenticanza del pasto, i genitori saranno tempestivamente informati. Si prega di verificare ogni mattina che il bambino abbia con sé il pranzo. Si ricorda, inoltre, che non è consentito portare cibo a scuola durante la giornata né usufruire di servizi di consegna pasti esterni.

Art. 3

Criteri di fruizione e modalità di consumazione del pasto

Le famiglie dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- 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.

Non è possibile introdurre in mensa e nei locali scolastici scaldavivande, bollitori, forni a microonde, mini frigoriferi o qualsiasi altro strumento atto a scaldare/refrigerare cibi. Non è consentito adoperare gli scaldavivande, i forni, i frigoriferi o qualsiasi altra strumentazione della ditta.

- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore
- 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 pasti potranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti e/o termici e saranno conservati a cura dell'alunno/a rigorosamente separati dallo zaino contenente i libri; i contenitori come tutto il materiale fornito dovranno essere contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a.
- Si chiede di fornire ai/alle bambini/e adeguate tovagliette, anche monouso, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli. Il/la minore non potrà portare coltelli pericolosi, si consigliano quelli in plastica e/o con punta arrotondata: come già ribadito, il cibo dovrà pervenire o già porzionato e tagliato o porzionabile autonomamente.
- Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile è a carico delle famiglie (bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, tovaglietta o tovaglioli monouso, le posate ecc); tale materiale sarà poi riposto, non lavato, nei contenitori oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore;

Art. 4

Cibi consigliati, cibi da evitare e cibi non ammessi

- 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

Per maggior approfondimento, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto: *“Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili, cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza a semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico. La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo. Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica, che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme. Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa. Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione*

scolastica è conforme alla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto”.

Inoltre:

- Vanno evitati cibi a rischio (insalata di riso, insalata di pollo, condimenti con maionese od altri che prevedano uova a crudo, ecc.) Rif.nota prot.93729 del 13/09/2024 dell’AULss 8 Berica-Sian
- Si dovranno fornire cibi che possono essere conservati a temperatura ambiente come pane, focaccia, pizza semplice non farcita, vegetali crudi ben lavati, frutta ben lavata e non già sbucciata (gli ultimi due da conservare in delle borse frigo) Rif.(nota prot.93729 del 13/09/2024 dell’Ulss 8 Berica-Sian)
- Si dovrà evitare l'utilizzo di creme (maionese, ketchup etc.); di cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche; di cibi fritti e untuosi; cibi ipercalorici;
- Per gli alunni più piccoli si sconsigliano cibi indicati come a rischio soffocamento (wurstel, polpette e mozzarella non adeguatamente tagliate in pezzi piccoli, uva, prosciutto crudo, ciliegie).
- Sono fortemente sconsigliati cibi da fast food, snacks/barrette dietetiche, patatine fritte o simili, bibite gassate o zuccherate.

Art. 5

Responsabilità delle Famiglie e degli alunni

Il pasto preparato in casa e portato a scuola dagli alunni è un'attività di autogestione familiare. In quanto tale, è escluso dalle normative europee (Reg. CE 178/2004, 852/2004, 882/2004) che regolano la produzione e la vendita di alimenti. Ciò significa che non sono previsti controlli sanitari specifici su questi pasti e la responsabilità degli stessi è in capo ai genitori.

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.

- Si invitano i Genitori/Tutori ad educare i rispettivi figli a non scambiare il cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.
- I casi di intolleranze e/o allergia devono comunque essere resi noti ai docenti da parte dei genitori, tale informazione riveste utilità per tutte le attività didattiche.
- L'istituto scolastico viene comunque sollevato, attraverso l'accettazione di questo regolamento e la relativa liberatoria con il patto di corresponsabilità da qualunque responsabilità in ordine alla qualità o alla conservazione dei cibi.

Art. 6

Responsabilità e obblighi della scuola

La scuola si impegna a:

- far fruire il pasto domestico agli alunni nel locale mensa in un tavolo dedicato.

- fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico, sollevando i docenti da ogni responsabilità ad eccezione di quello legato alla sorveglianza;
- assicurare la pulizia dello spazio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico;
- assicurare il valore educativo del tempo mensa;
- segnalare a chi di competenza eventuali problematiche dovute alla consumazione del pasto domestico.

Art. 7

Divieto di regime misto

Per motivi organizzativi non è consentito adottare un regime misto, ovvero scegliere giornalmente o mensilmente se usufruire della mensa scolastica o se portare il pranzo da casa.

Il servizio di refezione con pasto portato da casa è da considerarsi come alternativo al servizio mensa con pasto fornito dalla ditta di ristorazione: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Art. 8

Durata

La scelta operata dalle famiglie avrà la durata per l'intero anno scolastico; non sarà possibile passare dal consumo del "pasto domestico" al pasto fornito dalla mensa se non per dichiarate e provate necessità, che dovranno essere vagliate e approvate dal Dirigente Scolastico. Per quanto riguarda gli aspetti economici, sarà necessario rivolgersi all'amministrazione comunale.

Art. 9

Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico

Le eventuali violazioni del regolamento saranno comunicate al Dirigente da parte degli insegnanti incaricati della vigilanza in mensa. È facoltà del Dirigente Scolastico revocare la fruizione del pasto domestico in caso di mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo. La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico a scuola.

Art. 10

Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte dei/delle figli/ie del pasto domestico avanzeranno la richiesta, oltre che all'amministrazione Comunale attraverso i canali dedicati, anche all'Istituto Comprensivo entro il 10 settembre di ogni anno scolastico (per l'anno scolastico 2024-25 dopo l'approvazione del presente regolamento), utilizzando apposito modulo/liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in mensa di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazioni.

Il modulo dovrà essere presentato via email all'Istituto Scolastico, completo di tutti i dati richiesti e firmato e corredato dal documento di riconoscimento di entrambi i tutori. I genitori, in esso, dovranno dare atto di aver preso visione e accettato il presente regolamento.

La scelta ha valore per l'intero anno scolastico. Contestualmente dovrà essere comunicata al Servizio Ristorazione del Comune di Vicenza la disdetta del servizio.

Articolo 11

Modificazioni del regolamento

L'Istituto si riserva di apportare modifiche al presente regolamento qualora entrassero in vigore nuove e diverse norme di legge che ne impongano l'adeguamento.

Articolo 12

Efficacia del regolamento

Il presente regolamento avrà validità per l'anno scolastico 2024-25 e i successivi.

Allegati al Regolamento

Le famiglie richiedenti la fruizione del pasto in auto refezione sono tenuti a compilare debitamente, stampare e consegnare al/alla docente coordinatore di classe gli allegati:

ALL. 1 MOD.-LIBERATORIA-CIBO-PORTATO-DA-CASA

ALL. 2 PATTO-EDUCATIVO-PASTO-DOMESTICO-A-SCUOLA