



CIRCOLO DIDATTICO DI BARONISSI
Viale Sandro Pertini, 2 – 84081 Baronissi (SA)
Tel. +39 089/828291 - fax +39 089/828286
Email saee01400b@istruzione.it PEC saee01400b@pec.istruzione.it
C.F. 80023960653 - Codice UFVGBY



REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO SCUOLA PRIMARIA:

Delibera del Consiglio di Circolo n. 26 del 7 novembre 2022

Il Consiglio di Circolo

VISTI i principali Regolamenti Comunitari in materia e la normativa nazionale vigente;

VISTA la nota MIUR protocollo 348 del 03/03/2017;

VISTA la Nota ASLSalerno, Prot. 275SIAN-C del 17/10/2022;

IN ATTUAZIONE della responsabilità amministrativa che ciascuna Istituzione Scolastica ha il compito di definire;

TENUTO CONTO della necessità di disporre di regole di coesistenza e non reciproca esclusione nel rispetto dei diritti di tutti gli alunni.

EMANA

Il seguente Regolamento:

PREMESSA

La mensa scolastica è un momento educativo, formativo e di socializzazione, in cui gli alunni applicano le norme della corretta alimentazione ed imparano a prendersi cura responsabilmente dell'ambiente scolastico.

Tutte le disposizioni successive discendono da questo principio generale.

RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE

Il pasto fornito dai genitori 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 CE 178/2002, CE 852/2004 E 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria nè a forme di controlli sanitari e **ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.**

Ne deriva che **la preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come il loro apporto calorico rientrano nelle competenze e nella responsabilità esclusiva delle famiglie.**

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.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE

- a) Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili che non richiedano di essere riscaldati o conservati in frigo poiché alimenti facilmente deperibili esporrebbero il pasto (conservato per ore a temperatura ambiente) ad un significativo rischio di alterazione con pericolo di proliferazione di agenti patogeni;
- b) bevande e cibi devono essere trasportati in contenitori infrangibili, lavabili e disinfettabili oppure in materiale monouso compostabile onde evitare qualsiasi forma di contaminazione; è vietato l'utilizzo di contenitori di vetro e scatole metalliche con sistemi di apertura - chiusura che costituiscano rischio di lesione da taglio o pericolo per sé e per gli altri;
- c) il pasto deve essere contrassegnato da nome e cognome, classe, sezione e deve essere trasportato separatamente dal vano contenente i libri;
- d) i bambini dovranno essere forniti di adeguate tovagliette su cui appoggiare facilmente gli alimenti durante il consumo;
- e) è consigliabile che i genitori forniscano ai figli cibi adeguati all'età del bambino, già porzionati o porzionabili autonomamente dal bambino senza l'ausilio del personale scolastico onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- f) i genitori sono tenuti a comunicare eventuali allergie/intolleranze dei propri figli.
- g) l'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola; non sarà consentito in nessun caso di portare il pasto durante l'orario scolastico. In caso di dimenticanza, la famiglia sarà invitata telefonicamente a prelevare il bambino, per portarlo a casa per il pranzo.
- h) tutto il necessario per il coperto (stoviglie in materiale infrangibile, non di metallo e non taglienti e una tovaglietta) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi ritirato (non lavato) così come gli eventuali avanzi di cibo e riposto nel contenitore ermetico e nello zaino/ borsa dotato dalla famiglia, a cura del minore;
- i) saranno ammessi solo acqua e/o succhi di frutta;
- j) non sono ammessi i seguenti cibi e bevande: creme (maionese, ketchup, ecc...), cibi deteriorabili, in base alle condizioni climatiche; cibi fritti e untuosi.

Poiché la nostra Regione è caratterizzata da una particolare prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini (dati OKKIO alla Salute) e poiché il "tempo mensa" è da intendersi compreso pienamente nel "tempo scuola", si coglierà l'opportunità di trattare il tema dell'educazione alimentare consigliando ai genitori di utilizzare un pasto che eviti di assecondare il gusto dei propri figli e che non sia utilizzato solo per "comodità" di preparazione ma possa garantire anche i corretti requisiti nutrizionali.

A tal fine un pasto equilibrato dovrebbe essere così composto: una porzione di frutta e una di verdura

una porzione di farinacei (panino, pasta, riso, piadina- anche integrali)

una porzione di latticini (formaggio, yogurt)

in alternativa carne o pesce o uova o legumi

oppure un piatto unico (es. pasta o riso con legumi)

Va favorito il consumo di acqua naturale e della frutta fresca di stagione o premute di frutta, senza aggiunta di conservanti e/o additivi.

Si raccomanda particolare attenzione a che mozzarella, verdura e frutta siano somministrate a piccoli pezzi, secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (Giugno 2017).

Per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate.

SORVEGLIANZA

I docenti in servizio all'interno della classe garantiranno la vigilanza ed il supporto educativo anche degli alunni che consumano il “ pasto domestico”, al fine di **evitare in modo tassativo lo scambio di cibo tra gli alunni onde evitare conflitti di responsabilità e potenziali problemi di salute; per lo stesso motivo dovranno essere chiaramente individuabili gli alunni che consumano il pasto domestico così come quelli che consumano il pasto fornito dalla mensa scolastica per il quale invece si applica la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.**

DIVIETO DI REGIME MISTO E DURATA SCELTA

Le famiglie una volta autorizzate dal Dirigente Scolastico a portare il pasto domestico non potranno avvalersi del servizio mensa per tutto l'anno scolastico e viceversa, per cui non è consentito il regime misto, ovvero scegliere giornalmente o mensilmente se usufruire dell'una o dell'altra opzione. La scelta verrà effettuata per tutto l'anno.

Per l'anno scolastico 2022/23 la domanda dovrà essere presentata **improrogabilmente** entro il 20 novembre 2022.

REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE

Il Dirigente Scolastico potrà revocare immediatamente l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente Regolamento, rilevati dai docenti o dal personale della scuola.

Le famiglie che optano per la scelta del pasto domestico dovranno presentarsi agli Uffici della Segreteria per compilare la modulistica necessaria.

VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO

Si precisa che tale Regolamento è valido solo per la Scuola Primaria, essendo troppo complessa la sua realizzazione nella Scuola dell'Infanzia.