



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
Istituto Comprensivo Statale "Cassino 3"
sede centrale e segreteria: Cassino (Fr) c.a.p. 03043 via Vittorio Alfieri, 1 – tel. 077621202
codice fiscale: 90032350606 – codice meccanografico: FRIC855009 – ambito territoriale n.20
p.e.c.: fric855009@pec.istruzione.it – e-mail: fric855009@istruzione.it
codice univoco ufficio: UFBWZW – sito scolastico: www.comprensivocassino3.edu.it



REGOLAMENTO PASTO DOMESTICO

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

VISTA la nota USR Lazio prot. N. 4979 del 9-03-2017;

VISTA la nota USR Lazio prot. 41818 del 25-01-2018;

VISTA la nota MIUR prot. 38321 del 26-09-2018;

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
- Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n.38 del 26/05/2025;

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

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Premessa

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica (scuole dell'infanzia- scuola primaria S. Silvestro) con pasto portato da casa.

Art.1 Istituzione del servizio pasto 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 alunni che, non usufruendo della refezione scolastica durante l'orario previsto, intendono consumare il proprio pasto portato da casa restando a scuola in aula mensa. Il servizio consiste nella esclusiva assistenza, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di auto somministrazione.

Art. 2 Locali

L'istituto si farà promotore di rimuovere ogni ostacolo affinché gli alunni con pasto domestico possano consumare il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune ai compagni di classe che usufruiscono del servizio mensa, in spazi individuati e dedicati. Nel refettorio e/o in classe sarà individuata una zona specifica per gli alunni che consumeranno il pasto domestico, al fine di evitare possibile contaminazione del pasto fornito dalla società erogatrice del servizio mensa istituzionale.

Art.3 Criteri di fruizione

Nella preparazione e conservazione dei cibi ci si dovrà attenere scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto domestico a scuola da parte dei figli. Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedono di essere riscaldati né conservati in frigorifero, dovrà pervenire a scuola, in porzione monodose, in apposito contenitore/borsa termica, corredato da quanto necessario per la consumazione e con etichetta identificativa. Sarà riposto in luogo dedicato all'inizio delle lezioni e sarà ritirato dall'alunno al momento della refezione.

L'alunno dovrà essere fornito di tale pasto sin dal suo arrivo a scuola: il pasto non potrà essere recapitato all'alunno nel corso della giornata scolastica né da parte della famiglia né da parte di servizi di ristorazione esterna, per evitare interruzioni continue del servizio scolastico.

Art. 4 Modalità di consumazione del pasto (cibi e bevande) e divieti

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.
- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già **porzionati o porzionabili autonomamente dal minore**, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti, del personale addetto alla mensa o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile con il nominativo dell'alunno/a; 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 potranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti o termici e saranno conservati a cura dell'alunno/a rigorosamente separati dallo zaino contenente libri; tali contenitori come tutto il materiale fornito dovranno essere contrassegnati 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 (bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, posate, tovaglietta e tovaglioli, preferibilmente monouso) è a carico delle famiglie; 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 sotto la guida dei docenti;
- Il minore non dovrà portare coltelli neanche di plastica anche perché si ribadisce che il cibo dovrà pervenire già porzionato e tagliato o porzionabile con forchetta.

Art. 5: Cibi consigliati, cibi da evitare e cibi non ammessi

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, acqua.

- 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.
- **Si fa espresso divieto dell'utilizzo di creme (maionese, ketchup etc.); di cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche; di cibi fritti e untuosi; cibi ipercalorici; snack dolci (es. biscotti, merendine)**
- Per gli alunni della scuola dell'infanzia si vietano cibi indicati come a rischio soffocamento (wurstel, polpette e mozzarella non adeguatamente tagliate in pezzi piccoli, uva, prosciutto crudo, ciliegie). Tali alimenti sono sconsigliati anche per gli alunni della scuola primaria.
- **Non sono ammessi cibi da fastfood, merendine, snacks, patatine fritte, o simili, nè bibite gassate o zuccherate.**

Art. 6 Responsabilità delle Famiglie e degli alunni

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 ed esclusivamente 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.**

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/o allergia devono comunque essere resi noti ai docenti da parte dei genitori. L'istituto scolastico viene comunque sollevato, attraverso l'accettazione di questo regolamento, da qualunque responsabilità di contaminazione dei pasti domestici tra i bambini che non usufruiscono del servizio mensa istituzionale.

Art. 7 Responsabilità della scuola

La scuola si impegna a:

- far fruire il pasto domestico agli alunni nello stesso ambiente degli altri alunni ma ad un tavolo diverso da chi usufruisce del servizio mensa;
- fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico, anche al fine di evitare occasioni di scambio di cibo tra gli alunni, sollevando però i docenti da ogni responsabilità ;
- assicurare la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico;
- assicurare il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno".

Art. 8 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 portare il pranzo da casa.

Si dovrà optare o meno per il pasto domestico in modo continuativo per tutti i giorni della settimana (previa comunicazione scritta di interruzione del pasto domestico).

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

Le famiglie sono tenute a comunicare ad inizio anno e tempestivamente 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.

Art. 9 Durata

La scelta operata dalle famiglie avrà la **durata per almeno un quadrimestre**; non sarà possibile passare dal consumo del "pasto domestico" al pasto fornito dalla mensa, prima del termine del quadrimestre, se non per dichiarate e provate necessità, che dovranno essere vagliate e approvate dal Dirigente Scolastico.

Art.10 Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico

Il Dirigente scolastico può revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo, su segnalazione delle/dei docenti di classe.

La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che, a seguito di tre richiami **SCRITTI** da parte del dirigente scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico previo preavviso scritto di revoca e dovrà aderire al servizio mensa.

Art 11 Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte dei figli del pasto domestico(SCUOLA A TEMPO PIENO) avanzeranno la richiesta, utilizzando **apposito modulo, presente sul sito scolastico** ,all'Istituto Comprensivo Cassino 3, **sulla mail fric855009@istruzione.it a firma e documento di entrambi i genitori A PARTIRE DAL 1° SETTEMBRE ENTRO E NON OLTRE il 20 SETTEMBRE DI OGNI ANNO SCOLASTICO (SCADENZA IMPROROGABILE).**

I genitori, in esso, dovranno dare atto di aver preso visione e accettato il presente regolamento. Unitamente alla presentazione del modulo compileranno e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazioni.