



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
Istituto Comprensivo "A. Malfatti" di Contigliano

Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado

Via della Repubblica, 23 - 02043 Contigliano (RI) - ☎ 0746-706148

Cod. Fisc. 80005930575 - E-mail: riic823002@istruzione.it - Web www.iccontigliano.it - Cod. Mecc. RIIC823002

REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO ISTITUTO COMPRENSIVO "A. Malfatti"

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa a seguito dell'emergenza sanitaria determinata dalla pandemia da covid 19.

VISTI i Verbali del Comitato tecnico scientifico n. 82 del 28/05/2020 e il n. 100 del 10/08/2020 con i quali viene disposta la possibilità di consumo del pasto domestico in aula;

VISTO il Regolamento dell'Istituto per le misure di prevenzione del contagio da Covid_19;

ACQUISITO il parere favorevole dell'RSPP- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;

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

TENUTO CONTO della necessità di predisporre regole che garantiscono il rispetto dei diritti di tutti gli alunni;

VISTA la delibera n. 73 del Consiglio d'istituto del 1 dicembre 2020;
il seguente **REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA** stabilisce quanto segue

Articolo 1

Locali

Gli alunni consumeranno il pasto domestico all'interno dell'aula nel rispetto delle misure già previste per la refezione in aula dal Regolamento dell'Istituto per la prevenzione del contagio da Covid.

Articolo 2

Responsabilità: vigilanza dei docenti

I docenti in servizio garantiscono vigilanza agli alunni che consumano il "pasto domestico", adottando precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" ed evitando scambi di alimenti tra gli alunni.

Articolo 3

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), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari.

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.

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.

La famiglia si impegna a comunicare per iscritto la propria scelta all'istituto "A. Malfatti" compilando apposito modulo di domanda.

Articolo 4

Preparazione, recapito e conservazione dei cibi e delle bevande

Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti frugali non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo.

La scuola non può garantire la refrigerazione e il riscaldamento dei pasti. 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 che abbiano i requisiti della conservazione alimentare**; 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;

Le famiglie dovranno dotare il minore del pasto preparato in ambito domestico prima dell'accesso a scuola.

L'alunno dovrà custodire il pasto, disposto in apposita borsa/zaino sino al momento della consumazione.

I contenitori dovranno essere opportunamente sigillati e contrassegnati dalle generalità dell'alunno (Nome, Cognome e classe).

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; si chiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette monouso o comunque facilmente igienizzabili, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli;

Se il minore viene munito di coltello esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata;

Al termine della refezione il minore dovrà provvedere a riporre nei contenitori termici quanto avanzato dal pasto e custodirlo fino al termine delle lezioni.

Cibi consigliati

Le famiglie potranno scegliere di fornire un pasto equipollente a quello di mensa mensa scolastica, composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta e dessert, bevanda, oppure un pasto unico quale il panino quotidianamente variato ed equilibrato.

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 latte parzialmente scremato, formaggio, yogurt);
- una porzione di proteine: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
- acqua naturale, spremute o latte parzialmente scremato;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;
- è opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti;

In ogni caso è importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

Cibi da evitare

- Creme (maionese, ketchup etc..);
- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Cibi fritti e untuosi;

- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, the in brick; patatine fritte, snacks salati o simili cibi ipercalorici;
- Cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali; snack dolci (es. biscotti, merendine)

Si chiede a tutti i Genitori/Tutori di 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.

I genitori esonerano l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e scambio fra i preparati personali nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola.

Articolo 5

Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico

E' facoltà del dirigente scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo.

La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che, a seguito di tre richiami da parte del dirigente scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico.

Articolo 6

TERMINI PER L'ENTRATA IN VIGORE

Il Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa entrerà in vigore dal 9/12/2020, a seguito dell'approvazione da parte del Consiglio d'Istituto con delibera n.73, con immediata applicazione per il plesso di Scuola Primaria di Monte San Giovanni e per i plessi dell'Istituto con orario settimanale a 40 ore interessati da una interruzione temporanea del servizio di refezione scolastica gestito dall'ente Locale che abbia durata oltre la settimana.

Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore per l'a.s. 2020/21.

L'Istituto si riserva di apportare modifiche al presente regolamento anche in relazione a nuovi dettami normativi, ai pareri che riterrà opportuno richiedere o alle esigenze di ottimizzazione del servizio mensa.

Art. 8 - Disposizioni finali

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 a scuola, 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.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Irene Di Marco