MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"GIUDICE ROSARIO LIVATINO"
Via Caminiti A. – 98027 ROCCALUMERA (Messina)
Tel: 0942-744138
meic83200g@istruzione.it meic83200g@pec.istruzione.it
www.icroccalumeragiudicelivatino.edu.it
Codice fiscale: 97106020833

I. C. ROCCALUMERA (ME)
Prot. 0010856 del 30/09/2022
IV (Uscita)

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO FORNITO DAI GENITORI IN ASSENZA TEMPORANEA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Indice:

Premesse normative

Articolo 1
ASPETTI EDUCATIVI
LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI E SORVEGLIANZA

Articolo 2
RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE

Articolo 3
PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO

Articolo 4
DURATA

Articolo 5
MODIFICHE

Premesse normative
Il presente regolamento, deliberato dagli organi collegiali dell'istituzione scolastica disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto fornito dai genitori in attesa del servizio di mensa scolastica erogato dall'Ente locale
.
VISTA la nota MIUR prot. 348 del 03.03.2017

VISTI i principali regolamenti comunitari in materia:
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio2002
- 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

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;

Il Consiglio d'Istituto con delibera n. 34 del 30 settembre emana il seguente

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO FORNITO DAI GENITORI IN ASSENZA TEMPORANEA DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Articolo 1
ASPETTI EDUCATIVI
Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento importante, sia dal punto di vista sociale ed educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, sia sanitario, in quanto consente la disponibilità quotidiana di un pasto sicuro ed equilibrato, pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa.

LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI E SORVEGLIANZA
Nell'eventuale periodo in cui l'ente locale non abbia ancora attivato il servizio mensa, con il presente Regolamento si prevede la possibilità per gli alunni/e di consumare un pasto fornito dai genitori.
Il gruppo classe è affidato alla vigilanza dei docenti presenti, come da orario di servizio, che ne sono responsabili per tutta la durata della pausa mensa.
E' consentita se ritenuta opportuna la presenza degli educatori e del personale ausiliario durante il consumo dei pasti.
Il pasto sarà consumato da tutti gli alunni presso il proprio banco.
Le operazioni di igienizzazione dei banchi, iniziale e finale, saranno svolte dai collaboratori scolastici, e svolte attraverso tempi e modalità condivise con i docenti in servizio durante il periodo della mensa in relazione, in modo funzionale alla tipologia di plesso e numero di classi presenti.

Articolo 2
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), non soggetta a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.
La preparazione, il trasporto, la conservabilità dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie che ne assumono la piena responsabilità.
I genitori forniranno gli alunni di tovaglietta e tovaglioli e, prima di consumare il pasto, ogni alunno provvederà a coprire il banco/tavolo assegnato con l'apposita tovaglietta, che potrà essere usa e getta o lavabile, l'alunno/a disporrà eventuali stoviglie sul proprio banco prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta impermeabile quanto utilizzato, qualora non fossero utensili usa e getta, altrimenti riporrà quanto utilizzato nel cestino dei rifiuti al fine di agevolare la successiva igienizzazione.
Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato, a cura esclusiva dell'alunno in appositi contenitori o borse termiche igienicamente isolate dal resto dello zaino/cartella, i contenitori per motivi di sicurezza non devono essere di vetro.

Articolo 3

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli;
- 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, soprattutto per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, o porzionabili autonomamente per gli alunni della Scuola Primaria, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare tempi lunghi di attesa e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile, è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori metallici con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di trauma, lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri;
- tutto il materiale fornito, dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a e separato dallo zaino contenente i libri;
- L'alunno potrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola o potrà riceverlo esclusivamente nella mezzora antecedente l'inizio della pausa pranzo;
- Le famiglie degli alunni, singolarmente o in gruppo, potranno commissionare pasti/alimenti pronti ad esercizi commerciali che avranno cura di consegnare insieme agli alimenti l'elenco degli alunni per i quali sono stati commissionati;
- Al fine di evitare l'ingresso di un numero elevato di persone nella mezz'ora antecedente l'inizio della mensa, qualora pervenisse il pasto per il singolo alunno questo potrà essere consegnato al collaboratore scolastico, all'ingresso del plesso, che avrà cura di farlo pervenire in aula all'alunno anche dopo aver raccolto altri pasti della stessa classe, qualora il pasto fosse consegnato per un numero elevato di alunni in un'unica confezione la persona che effettuerà la consegna sarà autorizzata ad entrare nell'aula..

Cibi consigliati

- Si consiglia il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età e tenendo presente l'impegno didattico che seguirà alla consumazione del pasto.
- Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, evitando di far consumare gli stessi alimenti più volte nell'arco della settimana e di seguire quindi un'alimentazione più varia ed equilibrata possibile secondo il modello alimentare mediterraneo.
- Si consigliano cibi leggeri, facilmente digeribili, non eccessivamente conditi.

Cibi da evitare

- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Salse (maionese, ketchup etc..);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack eccessivamente salati;
- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare l'immediata pulizia personale, degli arredi e dei locali.

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 alla mensa scolastica, 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.

Articolo 4
DURATA
Il presente regolamento rimarrà in vigore fino all'attivazione del servizio mensa da parte dell'Ente locale.

Articolo 5
MODIFICHE
Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto e fa parte dei Regolamenti d'Istituto.
Esso potrà comunque essere modificato e/o integrato dal Consiglio d'Istituto con apposita delibera. Lo stesso è pubblicato all'albo on-line e in Amministrazione Trasparente nel sito web dell'Istituzione Scolastica.