

REGOLAMENTO PER LA FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Art. 1 – Premessa

Il presente regolamento, approvato in data 21 gennaio 2019, con deliberazione n. 28 del Consiglio di Istituto, disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa per garantire l'esercizio del diritto alla libertà di scelta alimentare delle famiglie e si applica in particolar modo alla scuola secondaria di I grado.

La soluzione adottata con il presente regolamento consente la tutela degli aspetti igienico-sanitari e le pari opportunità formative, sia dal punto di vista della frequenza del tempo mensa da parte degli alunni che consumano il pasto domestico, sia dal punto di vista delle finalità e dei contenuti formativi ed educativi connessi al momento della consumazione del pasto.

Il regolamento non si applica alla scuola dell'infanzia non potendo la scuola assicurare, a causa dell'età e del grado di autonomia degli alunni, adeguate condizioni di sicurezza e di igiene nel caso di introduzione e consumazione a scuola di alimenti preparati da casa.

In ogni caso la possibilità di consumare a scuola un pasto preparato da casa è condizionata dall'esistenza o meno di condizioni che rendano possibile la tutela della salute degli alunni e del personale, legate all'età degli studenti, alla presenza di locali idonei, ai limiti di affollamento degli stessi, alla possibilità di garantire l'assistenza e la vigilanza durante il pasto da parte del personale docente.

Art. 2 – Aspetti educativi e formativi

La refezione scolastica, come tutte le attività svolte a scuola, è considerata, a pieno titolo, momento educativo, formativo e di socializzazione che concorre ad attuare il principio di uguaglianza e di contrasto alle discriminazioni di cui all'art. 3 della Carta Costituzionale. La refezione scolastica è un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare e rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa, che consiste nel consumo del pasto, sotto la vigilanza del personale scolastico, nel rispetto delle differenze. L'istituto scolastico, indipendentemente se il pasto è fornito dal servizio comunale o dalle famiglie, è chiamato ad assicurare l'assistenza educativa, tramite il personale insegnante. Il tempo mensa, segmento unitario del tempo prolungato, consente agli alunni di costruire positive relazioni con compagni e insegnanti, di applicare le norme di educazione alimentare apprese a scuola e in altri contesti, imparando a prendersi cura responsabilmente della propria salute e dell'ambiente scolastico. La consumazione del pasto domestico avviene negli stessi giorni e orari dei rientri scolastici previsti per il servizio di refezione con pasto fornito dal servizio comunale e con quest'ultimo va coordinato.

Art. 3 – Locali per il consumo del pasto domestico

Il pasto domestico deve essere consumato negli unici locali igienicamente idonei al consumo dei pasti, quindi nei refettori scolastici, anche, eventualmente, attraverso l'individuazione di apposite aree separate.

In presenza di più locali idonei, anche dal punto di vista dell'affollamento, gli alunni con pasto domestico consumano il cibo portato da casa in locale separato rispetto a quello in cui si consuma il pasto fornito dall'ente comunale. Ciò unicamente allo scopo di preservare la sicurezza e il diritto alla salute di entrambe le tipologie di consumatori, riducendo il rischio di contaminazioni. In ogni caso sia gli alunni che fruiscono del servizio di refezione comunale, sia quelli che consumano il pasto domestico saranno vigilanti da personale docente.

I locali sono igienizzati prima e dopo il servizio di refezione.

Art. 4 – Responsabilità della scuola

Nel pasto portato da casa la consumazione dei cibi è in regime di auto somministrazione. La scuola si impegna quindi a fornire il supporto educativo e la vigilanza da parte dei docenti in servizio all'interno del refettorio durante il consumo del pasto domestico, adottando precauzioni volte ad evitare occasioni di scambio di cibo tra gli alunni. La scuola, non avendo possibilità di garantire le stesse condizioni igienico-sanitarie che la refezione comunale è tenuta ad assicurare e, di conseguenza, l'eliminazione dei rischi connessi, declina ogni responsabilità in ordine alla conservazione e alla qualità dei cibi forniti dalle famiglie. La scuola non dispone di mezzi idonei e di personale specializzato a garantire la corretta conservazione dei cibi in termini igienico-sanitari e, pertanto, non si assume la responsabilità della stessa. Il cibo fornito da casa non potrà essere refrigerato né riscaldato a scuola in alcun modo. Il personale scolastico non è autorizzato a fornire alimenti agli alunni.

Art. 5 – Modalità di iscrizione per la fruizione del pasto domestico

Le famiglie, prima dell'inizio dell'anno scolastico, possono avanzare la richiesta di fruizione da parte dei figli del pasto da casa con la presentazione del modulo, allegato al presente regolamento e reso disponibile presso la segreteria dell'istituto scolastico, debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto da entrambi i genitori e/o tutori esercenti la potestà. Il modulo di richiesta va presentato con consegna a mano o trasmesso via PEC o raccomandata A/R, presso la segreteria dell'istituto, sita in viale dei Gerani 1, oppure alla PEC anic83300c@pec.istruzione.it.

Nel modulo è prevista, tra l'altro, la sottoscrizione da parte dei genitori o tutori esercenti la potestà di una liberatoria con piena assunzione di responsabilità relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita all'alunno, con la seguente formula: "...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." Nel modulo vanno dichiarate eventuali allergie o intolleranze dei propri figli. Le richieste possono essere espresse sino al 5 settembre. Le richieste pervenute oltre tale data non saranno prese in considerazione.

Inoltre, nel caso in cui la famiglia non intenda sottoscrivere l'allegata autodichiarazione, l'autorizzazione al consumo del pasto domestico a scuola eventualmente già concessa potrà essere revocata.

Art. 6 – Durata dell'opzione

Per motivi organizzativi e gestionali, nonché di programmazione per l'erogazione dei pasti, a partire dall'a.s. 2019/20 non sarà consentito adottare un regime misto e si dovrà optare per il servizio di refezione comunale o per il pasto da casa per tutti i giorni della settimana, del mese e dell'anno scolastico. La scelta operata dalle famiglie avrà, pertanto, durata per l'intero anno scolastico e non sarà possibile passare dal pasto fornito dal servizio refezione comunale al pasto da casa.

Art. 7 – Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico

Rientra nella facoltà del dirigente scolastico revocare il permesso alla fruizione del pasto da casa in caso di inosservanza o mancato rispetto del presente regolamento.

Art. 8 – Responsabilità delle famiglie

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni e alunne a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono imprese alimentari esterne). 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, n. 852/2004 e n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori o del tutore dell'alunno i quali, inoltre, si impegnano a istruire ed educare il proprio figlio relativamente al consumo del pasto domestico a scuola. La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nelle competenze e responsabilità che si assumono i genitori e saranno assicurati dalle famiglie. Nell'interesse primario della salute degli alunni è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati ed il giusto apporto di sostanze nutrienti e calorie, e che le famiglie assumano piena coscienza e piena responsabilità di questi due fattori.

Art. 9 – Indicazioni minime alle famiglie

I pasti dovranno essere forniti agli alunni prima dell'inizio delle lezioni. Per questioni organizzative non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico, al fine di evitare interruzioni continue del servizio scolastico. Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età degli studenti, già porzionati in modo da non richiedere l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni. Il pasto fornito dalla famiglia deve, quindi, essere monodose e portato dall'alunno al momento dell'ingresso a scuola o, in ogni caso, pervenire a scuola con l'ingresso degli alunni, opportunamente sistemato in uno zainetto o contenitore portatile separato da quello dei libri, in appositi contenitori di plastica non termici.

Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile. È 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. Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli) preferibilmente monouso e corredato da apposita etichetta, è a carico delle famiglie. Ogni alunno deve essere dotato di tovaglietta, bicchiere e posate che disporrà sul tavolo prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Art. 10 – Suggerimenti alle famiglie per la preparazione e la conservazione di cibi e bevande

Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deperibili, conservati in maniera adeguata, 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. È vietato, per ragioni di sicurezza, fornire cibi che potrebbero provocare soffocamento (es. mozzarella, pomodorini non tagliati) e si raccomanda di evitare pietanze che non consentano una autonoma gestione da parte dell'alunno. Il pasto sostitutivo dovrà rispettare rigorosamente sia i parametri igienico-sanitari di preparazione e conservazione sia quelli nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo. Per quanto riguarda l'apporto nutrizionale degli alimenti portati da casa, è fondamentale per la salute e il corretto sviluppo degli alunni che vengano dati pasti che consentano l'equilibrio degli apporti calorici e di nutrienti, volto a promuovere una crescita sana dei ragazzi, in conformità con le vigenti indicazioni in ambito nutrizionale. Si consiglia di fornire un pasto equipollente a quello servito dalla refezione comunale. Nel caso sia fornito un pasto unico quale il panino si suggerisce che questo tipo di

pasto sia periodicamente variato ed equilibrato. In ogni caso si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo ragazzo.

Art. 11 – Responsabilizzazione e sensibilizzazione degli alunni

Gli alunni, anche durante il pasto alla mensa scolastica, vengono stimolati ad adeguare 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.

Art. 12 – Entrata in vigore

L'attivazione del servizio avverrà alla stessa data dell'avvio della ristorazione scolastica. Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore dall'anno scolastico 2018/2019 e potrà essere revocato o modificato in relazione a nuovi dettami normativi o alle esigenze di ottimizzazione del servizio mensa.