



Regolamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa

Il presente regolamento, approvato dal CDI in data 25.09.2018 con delibera n. 13, disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa (colazione a sacco).

RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa comunitaria

I principali regolamenti comunitari che disciplinano in generale la sicurezza alimentare e che possono riguardare anche le attività in campo alimentare effettuate nelle scuole, sono:

[Regolamento \(CE\) n. 178/2002 del 28 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.](#)

[MIUR Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015.](#)

Legge quadro 287/1991 sulla somministrazione di alimenti e bevande

A riguardo, infatti, nel 2010, il Ministero della Salute ha emanato le [linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica](#), considerata strumento fondamentale di educazione alimentare.

[Linee guida per l'educazione alimentare a scuola, 22/9/2011, MIUR](#)

[Sentenza Corte d'Appello di Torino 21 giugno 2016, n. 1049.](#)

ASPETTI EDUCATIVI

L'ambiente scolastico deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale e dove possa interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. La mensa è considerata momento educativo in senso generale e, specificatamente, opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare.

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.





Pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica o refezione è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa, che consiste nel consumo del pasto insieme, sotto la vigilanza del personale scolastico (docenti, ATA). Infatti, durante il tempo mensa gli alunni possono costruire positive con compagni e insegnanti, applicare le norme di educazione alimentazione apprese a scuola e in altri contesti, imparando a prendersi cura responsabilmente della propria salute e dell'ambiente scolastico.

Condizionare il diritto allo studio con la fruizione di prestazioni a pagamento (mensa) viola l'art. 34 della Costituzione che prevede l'obbligatorietà dell'istruzione per 8-10 anni.

Il D.Lgs. 59/2004 afferma che la funzione della scuola non è limitata alla semplice trasmissione del sapere, ma tende a valorizzare le diversità individuali e a educare alla convivenza civile e al rapporto con gli altri.

Pertanto, il tempo mensa (non il servizio mensa) fa parte dell'orario scolastico ed è un momento importante di condivisione, socializzazione e confronto tra i ragazzi.

Il consumo dei pasti diversi non lede il principio di uguaglianza (art. 3 Cost.), per cui è irragionevole ed improponibile che vi siano studenti che consumano il pasto altrove, perché l'uguaglianza si esplica non mangiando uguale, ma mangiando insieme, perché il valore educativo della mensa è anche nel rispetto delle differenze.

ISCRIZIONE

L'iscrizione a questa Scuola comporta l'obbligatorietà della partecipazione alla mensa dettata dal tempo pieno adottato da questa Istituzione scolastica, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita all'alunno e la dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze. Pertanto, «si ricorda che al momento dell'effettuazione dell'iscrizione alla scuola viene sottoscritta anche la richiesta di usufruire del servizio di ristorazione scolastica e previsto dalla normativa vigente come vincolante nel tempo pieno e nel tempo prolungato».

COSA SI PUÒ METTERE IN UN PRANZO AL SACCO CHE SIA EQUILIBRATO

In attesa delle linee guida in via di emanazione da parte del MIUR, si richiede alle famiglie di attenersi alle seguenti regole per cui un pranzo al sacco equilibrato dovrebbe comprendere:

- Almeno una porzione di frutta.
- Una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane ,piadine).
- Una porzione di latticini (ad esempio formaggio, yogurt).
- Una porzione di proteine: carne, pesce, uova .
- Da bere acqua, succhi di frutta.
- Si possono mettere di volta in volta, variando in base al desiderio, alcuni snack.





Il pasto fornito dalla famiglia deve essere portato dall'alunno al momento dell'ingresso a scuola, opportunamente sistemato in uno zainetto separato da quello dei libri, in appositi contenitori in pvc o in alluminio usa e getta.

Ogni alunno deve dotarsi di tovaglietta, bicchiere e posate di plastica che disporrà sul tavolo prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo bambino.

CIBI DA EVITARE

- Cibi deteriorabili
- Cibi untuosi

CIBI VIETATI

- Bibite gassate

ASPETTI ORGANIZZATIVI

Optare per un diverso tempo scuola previa autorizzazione all'uscita e all'entrata fuori orario con le famiglie che prelevino i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e li riaccompagnino per continuare le attività non è praticabile, perché condiziona l'istruzione pubblica gratuita e obbligatoria, garantita dalla Costituzione.

Infatti, l'allontanamento dalla scuola **implica la perdita di una parte del tempo scuola** destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

Per questo, il D.Lgs. 165/2001 attribuisce al DS poteri di direzione, coordinamento e valorizzazione delle risorse umane e, quindi, le misure organizzative del tempo mensa spettano al DS.





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, C.E. 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 dell'alunno.

Se, infatti, i pasti forniti dalle Ditte gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire sia la sicurezza igienica (in tutte le fasi, dalla produzione al trasporto fino alla consumazione) che il corretto equilibrio nutrizionale, nel caso di consumo di pasti preparati a casa sia la preparazione che il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nelle competenze e responsabilità che si assumono i genitori.

A questo proposito, si precisa che, nell'interesse primario della salute degli alunni, è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati e il giusto apporto di sostanze nutrienti e calorie, e che le famiglie assumano piena coscienza e piena responsabilità di questi due fattori.

Dal punto di vista della sicurezza igienico-alimentare, dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non facilmente deperibili e conservati in maniera adeguata (cioè alimenti che non abbiano necessità di essere conservati in frigorifero, perché la scuola ne è sprovvista). Le famiglie dovranno assumere responsabilità in tal senso.

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 fornite ai bambini anche adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei banchi/tavoli, nonché tovaglioli, posate in plastica e quanto altro occorrente per consumare il pasto.

È vietato far portare agli alunni bottigliette, bicchieri e contenitori in vetro o comunque tossici o pericolosi.

Per quanto riguarda l'apporto nutrizionale degli alimenti portati da casa, è fondamentale per la salute e il corretto sviluppo dei bambini che vengano dati pasti che consentano l'equilibrio degli apporti calorici e di nutrimenti, volto a promuovere una crescita sana dei bambini e dei ragazzi, in conformità con le vigenti indicazioni in ambito nutrizionale.

Gli studi sull'argomento indicano che nel nostro Paese sono diffuse situazioni di malnutrizione sia per difetto, sia per eccesso. Entrambe possono rappresentare dei rischi per la salute dei bambini.

Pertanto, non è possibile portare: bibite gasate, cibi da fast-food, merendine, patatine fritte o simili.

I pasti dovranno essere forniti agli alunni prima dell'inizio delle attività didattiche, non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.

Responsabilità della scuola

La scuola si impegna a fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico.

Assicura la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico.





Assicura il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno".

Mensa scolastica e pasto da casa: la nostra posizione

Noi crediamo in un servizio di refezione scolastica come strumento di equità sociale, per evitare situazioni in cui alunne e alunni arrivano a scuola con pasti non adeguati per reggere le ore di scuola.

Noi crediamo fortemente nel servizio educativo, pedagogico e sociale del servizio mensa. Infatti, pasti in mensa vengono preparati non solo all'interno di rigidi protocolli di igiene e di sicurezza sanitaria, ma anche secondo regole nutrizionali ben precise, che tengono conto delle esigenze delle varie fasce d'età a cui vengono serviti i pasti. Un bambino che cresce ha bisogno di un pasto che preveda tutti gli elementi nutritivi necessari.

Il cibo è un momento formativo fondamentale, che non è in alcun modo scollegato da quello che avviene in aula, per questo i programmi di studio tengono anche conto di quello che viene distribuito in mensa.

Divieto di introduzione e consumo di alimenti artigianali ad uso collettivo nella scuola per festeggiamenti e ricorrenze.

L'alimentazione nella scuola implica il richiamo di temi connessi alla salute e alla sicurezza. La distribuzione e il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi richiama tre gravi problematiche:

- il forte aumento di casi di alunni allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;
- la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
- la difficoltà oggettiva di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.

Pur riconoscendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", tuttavia l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per la scuola stessa il rischio di incappare in forti sanzioni secondo le recenti normative alimentari.

Pertanto, dalla considerazione che è indispensabile tutelare i minori e gli insegnanti, e previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, si dispone:

- il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo, se non la merenda assegnata dai genitori, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia;
- non è consentito festeggiare nella scuola compleanni e ricorrenze che comportino consumo da parte degli alunni sia di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o esercenti attività commerciali, che di prodotti confezionati.

Il Dirigente Scolastico
dott. Michele Di Martino

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lg. 39/93

