



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Istituto Comprensivo Darsena



**ISTITUTO COMPrensivo DARSENA LUIC83900E**

VIA E. MENINI – 55049 VIAREGGIO TEL. 0584392330 FAX 0584389341-0584392330

e mail [LUIC83900E@istruzione.it](mailto:LUIC83900E@istruzione.it) C.F. 91031690463

<https://www.istitutocomprensivodarsena.edu.it/>

## REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA

### CON PASTO PORTATO DA CASA

**(Deliberato dal Collegio dei Docenti in data 23/10/2018 e dal Consiglio  
d'Istituto in data 30/10/2018)**

## Indice:

Premesse normative	Pag 3
Aspetti educativi	Pag 3
Articolo 1 Locali: aspetti organizzativi	Pag 4
Articolo 2 Sorveglianza: responsabilità dei docenti e degli addetti mensa	Pag 4
Articolo 3 Responsabilità Delle Famiglie	Pag 5
Articolo 4 Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande e modalità di consumo	Pag 5
Articolo 5 Durata	Pag 7
Articolo 6 Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico	Pag 7
Articolo 7 Modalità di Presentazione della domanda di Fruizione del Pasto Domestico	Pag 7
Articolo 8 Modifiche	Pag 8

Il presente regolamento, deliberato dagli organi collegiali dell'istituzione scolastica disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa in attesa di specifica normativa.

[VISTA la nota MIUR prot. 348 del 03.03.2017](#)

[VISTA la nota USR TOSCANA n 11502 del 3 agosto 2017](#)

VISTI i principali regolamenti comunitari in materia:

- [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](#)

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](#)
- [Linee guida per la refezione scolastica D.G.R. n. 1127/2010, All. A, emanate dalla Regione Toscana](#)

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. 90 del 30 ottobre 2018 emana il seguente

# **REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA**

## **Premessa**

### **ASPETTI EDUCATIVI**

Come tutte le attività svolte a scuola, anche la refezione è da considerarsi a pieno titolo momento educativo, dove gli alunni possono costruire relazioni positive con nuovi compagni e nuovi insegnanti, applicare le norme di corretta alimentazione apprese in altri contesti e di imparare a prendersi cura responsabilmente dell'ambiente scolastico. Tutte le disposizioni previste nel presente regolamento discendono da questo principio generale.

La mensa è considerata momento educativo in senso generale e, specificatamente, opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare.

Si sottolinea, pertanto, che essa è momento di educazione al gusto e possibilità di accostarsi a cibi diversi per favorire un'alimentazione più varia. 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 è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa.

## **Articolo 1**

### **LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI**

Successivamente ai controlli che effettuerà il Comune sul refettorio scolastico, gli alunni con pasto domestico consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe che usufruiscono del servizio mensa, in tavoli appositamente predisposti in base allo spazio disponibile dei locali, alunni anche di classi diverse. Ogni gruppo è affidato alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata della pausa mensa.

Il servizio di predisposizione del tavolo è erogato negli stessi giorni e orari previsti per il servizio di refezione con pasto fornito dalla ditta titolare dell'appalto.

Nelle classi a tempo pieno la richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate).

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.

## **Articolo 2**

### **SORVEGLIANZA: RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEGLI ADDETTI MENSA**

I docenti in servizio all'interno del refettorio garantiscono vigilanza e supporto educativo anche 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 coloro che consumano i pasti della mensa e gli alunni che portano i pasti da casa.

La sanificazione di tutto il refettorio sarà di competenza del personale addetto alla mensa scolastica o di altri soggetti individuati dall'Ente Locale, ad esclusione del personale ATA.

### **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), 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.

Il pasto fornito dalla famiglia deve essere portato dal bambino al momento dell'ingresso a scuola, opportunamente sistemato in uno zainetto separato da quello dei libri, in appositi contenitori; ogni bambino deve dotarsi di tovaglietta, bicchiere e posate esclusivamente di plastica che disporrà sul tavolo prima del pasto e poi provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Con il Patto Educativo i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato nello zainetto e/o altro contenitore a cura esclusiva dell'alunno.

Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con una apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.

I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato e il mancato rispetto di tali indicazioni sarà segnalato alla dirigenza; ciò potrà comportare il diniego della possibilità di consumare il pasto portato da casa.

**Le famiglie sono tenute a comunicare di prassi all'inizio anno e tempestivamente in caso di sopraggiunte variazioni eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.**

### **Articolo 4**

#### **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 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; 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 dovranno essere riposti all'interno di contenitori termici, rigorosamente separati dallo zaino contenente i libri, e saranno conservati a cura dell'alunno/a; 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 (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 sotto la guida dei docenti; si richiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette, 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;

### **Cibi consigliati**

- 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, frutta e/o 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 formaggio, yogurt);  
o in alternativa una porzione di: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;
- da bere acqua naturale, spremute;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;
- si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo bambino;
- in ogni caso è importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

## **Cibi da evitare**

- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Creme (maionese, ketchup etc..);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari;
- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali.

Si consiglia la lettura integrale delle [Linee guida per la refezione scolastica D.G.R. n. 1127/2010, All. A, emanate dalla Regione Toscana](#)

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 5**

### **DURATA**

La scelta operata dalle famiglie di norma avrà durata per l'intero anno scolastico e prevede la sospensione del contratto con la ditta appaltatrice del servizio mensa.

## **Articolo 6**

### **REVOCA DEL PERMESSO ALLA FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO**

È 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 non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico e potrà solo aderire al servizio mensa.

Il regolamento della fruizione del pasto domestico avrà valore per l'a.s. 2018/19.

## **Articolo 7**

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI FRUIZIONE DEL PASTO DOMESTICO**

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo avanzeranno la richiesta di esonero dalla Mensa con la presentazione del modulo, allegato al presente regolamento, debitamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto da entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà.

Il modulo dovrà essere presentato presso la segreteria dell'Istituto Comprensivo Darsena, e/o inviato a mezzo pec, e/o lettera raccomandata ad inizio anno scolastico (in questo anno scolastico dall'approvazione del presente Regolamento).

I genitori in esso dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il presente Regolamento e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione esonerando 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.

Entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà dovranno inoltre sottoscrivere il patto educativo di corresponsabilità consumo pasto domestico a scuola, modulo allegato al presente regolamento.

## **Articolo 8**

### **MODIFICHE**

Il presente Regolamento potrà comunque essere modificato e/o integrato dal Consiglio d'Istituto con apposita delibera. Esso è pubblicato all'albo on-line e in Amministrazione Trasparente nel sito web dell'Istituzione Scolastica.