



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPRENSIVO CASTEL GANDOLFO

Scuola dell'Infanzia - Primaria - Secondaria di I° Grado

Via Ugo La Malfa, 3 - 00073 Castel Gandolfo (RM) 06.9361285- 06.935918301 Codice
Univoco: UFNEZ3 - C.F.: 90049360580 - C.M.: RMIC8A500N – Distretto 42° - Ambito 15

 rmic8a500n@istruzione.it -  rmic8a500neguamento@pec.istruzione.it

sito: iccastelgandolfo.edu.it



Regolamento per il pasto da casa da consumare a scuola

1. 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, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.

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.

A questo proposito, si precisa che, 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.

2. Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterrano 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.**

- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, **già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, senza l'ausilio dei docenti**,
- 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; i contenitori devono essere etichettati e personalizzati con il nome del bambino e facilmente utilizzabili dai bambini che dovranno aprirli e richiuderli **in autonomia**

In anticipo e successivamente al consumo andrà effettuata la igienizzazione delle mani.

- 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 (**bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, posate, tovaglioli**) è **a carico delle famiglie**; tale materiale sarà poi ritirato e riposto nei contenitori **a cura del minore** sotto la guida dei docenti; si consiglia 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;

3. 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.
- 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 specifiche per ogni singolo alunno/a.

4. 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;
- snack dolci;

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.

5. Sorveglianza

I bambini consumeranno il **pasto domestico in modalità mista**, sotto la vigilanza del docente di classe, nel pieno rispetto del protocollo di sicurezza della Scuola e delle norme di prevenzione da contagio COVID. I docenti adotteranno precauzioni analoghe a quelle adottate durante la ricreazione **evitando scambi di alimenti tra coloro che consumano i pasti della mensa e gli alunni che portano i pasti da casa.**

5. 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, a seguito di tre richiami da parte del dirigente scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico; in alternativa al pasto domestico saranno adottate le decisioni più idonee.

Per consentire alle famiglie di usufruire del pasto domestico sin dal 7 gennaio 2021 così come richiesto detto regolamento avrà valore dal 7 gennaio 2021. La sottoscritta si riserva di apportare eventuali modifiche fino all'approvazione da parte del Consiglio d'Istituto che verrà convocato a breve

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Brancati

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/97*

Indicazioni per il pasto da casa da consumare a scuola

1. 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, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.

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.

A questo proposito, si precisa che, 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

2. Preparazione e conservazione dei cibi e delle bevande

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterrano 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**.
- 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;
- 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 (**bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, posate, tovaglioli**) è **a carico delle famiglie**; tale materiale sarà poi ritirato e riposto nei contenitori **a cura del minore** sotto la guida dei docenti; si consiglia 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;

3. 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.
- 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 specifiche per ogni singolo alunno/a.

4. Cibi da evitare

Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;

- Creme (maionese, ketchup etc.);ù
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari;
- cibi ipercalorici;
- snack dolci;

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.

5. Sorveglianza

I bambini consumeranno il **pasto domestico al proprio banco** , sotto la vigilanza del docente di classe, nel pieno rispetto del protocollo di sicurezza della Scuola e delle norme di prevenzione da contagio COVID. I docenti adotteranno precauzioni analoghe a quelle adottate durante la ricreazione **evitando scambi di alimenti tra coloro che consumano i pasti della mensa e gli alunni che portano i pasti da casa.**

5. 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, a seguito di tre richiami da parte del dirigente scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico; in alternativa al pasto domestico saranno adottate le decisioni più idonee.

Per consentire alle famiglie di usufruire del pasto domestico sin dal 7 gennaio 2021 così come richiesto detto regolamento avrà valore dal mese di gennaio 2020. La sottoscritta si riserva di apportare eventuali modifiche fino all'approvazione da parte del Consiglio d'Istituto che verrà convocato a breve

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Brancati

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/9*