



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
Istituzione Comprensiva 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](mailto:rmic8a500n@istruzione.it) -



[rmic8a500neguamento@pec.istruzione.it](mailto:rmic8a500neguamento@pec.istruzione.it)

sito: [iccastelgandolfo.edu.it](http://iccastelgandolfo.edu.it)



Castel Gandolfo, 19/09/2023

Comunicazione n° 8/2023-24

Alla c.a. delle Famiglie e dei Docenti

dell'IC Castelgandolfo

Al DSGA

Al Personale ATA

Al sito web

## **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**

**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*







