



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE 5 “DE AMICIS”

VIA FIERAMOSCA, 33 - 09045 QUARTU SANT'ELENA (CA)

C.F. 92229620924 – C.M. CAIC8AA003 - TEL. 070/810001

E-MAIL: caic8aa003@istruzione.it - PEC: caic8aa003@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.ic5quartu.edu.it

REGOLAMENTO

PER LA FRUIZIONE DEL SERVIZIO MENSA E PER I CIBI DA INTRODURRE PER LE FESTIVITA' E LE RICORRENZE.

Approvato dal Consiglio di Istituto il 17 dicembre 2019 con delibera n. 11

PREMESSA

Come tutte le attività svolte a scuola, anche la refezione è da considerarsi a pieno titolo momento educativo, nel quale gli alunni possono costruire relazioni positive con compagni e insegnanti, applicare le norme di corretta alimentazione apprese in altri contesti ed imparare a prendersi cura responsabilmente dell'ambiente scolastico.

I RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa comunitaria

I principali **regolamenti comunitari** che disciplinano in generale la sicurezza alimentare estensibili anche alle attività alimentari 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.

Normativa nazionale Legge

30/4/1962, n. 283 D.P.R.

26/3/1980, n. 327

D.Lgs. 193/2007 (ex D.Lgs. 155/1997

MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.

La 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.

Nota Miur Prot. N.°0000348 dello 03/03/2017

Sentenza delle SS.UU. della Cassazione, 30 luglio 2019, n. 20504 che ha negato l'esistenza di un diritto soggettivo perfetto dei genitori di scegliere tra la refezione e il pasto domestico sulla base di tre diverse argomentazioni: 1) il tempo mensa fa parte del tempo scuola, poiché condivide le stesse finalità educative proprie del progetto formativo e vi concorre con la socializzazione; 2) il ricorso al servizio mensa organizzato dal Comune non viola il principio di gratuità dell'istruzione inferiore; 3) le famiglie, nell'accogliere il tempo “pieno” (scuola primaria) e il tempo “prolungato” (scuola secondaria di primo grado), accettano l'offerta formativa dell'Istituto, comprendente il servizio mensa. La sentenza sottolinea come l'istituzione scolastica non possa essere considerato come “un luogo dove si esercitano liberamente i diritti individuali degli alunni né il rapporto con l'utenza è connotato in termini meramente negoziali”, la scuola è invece “un luogo dove lo sviluppo della personalità dei singoli alunni e la valorizzazione delle diversità individuali devono realizzarsi nei limiti di compatibilità con gli interessi degli altri alunni e della comunità”.



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE 5 “DE AMICIS”

VIA FIERAMOSCA, 33 - 09045 QUARTU SANT'ELENA (CA)

C.F. 92229620924 – C.M. CAIC8AA003 - TEL. 070/810001

E-MAIL: caic8aa003@istruzione.it - PEC: caic8aa003@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.ic5quartu.edu.it

Nota MIUR n. 2270 del 9.12.2019 del Capo Dipartimento Palumbo che oltre a confermare quanto stabilito dalla **Sentenza delle SS.UU. della Cassazione, 30 luglio 2019, n. 20504** indica che le scuole provvederanno, analogamente a quanto avviene per ogni attività didattico- educativa, a includere la programmazione del tempo mensa nel piano triennale dell'offerta formativa, in conformità ai traguardi ivi indicati e alle strategie di intervento individuate per il loro raggiungimento esplicitando, nell'esercizio delle proprie autonome scelte didattiche ed organizzative, gli aspetti connessi all'educazione alimentare, la concreta organizzazione della consumazione conviviale del pasto, gli spazi e i tempi ad esso dedicati.

ISCRIZIONE

Nel momento dell'iscrizione alla scuola viene sottoscritta anche la richiesta di usufruire del servizio di ristorazione scolastica garantito dall'Amministrazione Comunale e previsto dalla normativa vigente come vincolante nel tempo pieno e nel tempo prolungato.

L'Istituzione scolastica ha garantito nel tempo un servizio educativo, pedagogico e sociale tramite il servizio mensa. I 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 ed i docenti operano su linee di educazione alimentare funzionale a far acquisire agli allievi un corretto stile alimentare sano e variegato.

Norme comportamentali da seguire

Per garantire la qualità e salubrità del cibo distribuito nelle scuole è fondamentale la formazione degli addetti che vi lavorano.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha riepilogato nel seguente elenco tutte le regole fondamentali da seguire, soprattutto nel caso delle mense:

- *mantenere un'accurata igiene personale*
- *lavarsi le mani spesso (in quanto rappresentano la fonte primaria di contaminazione)*
- *gli indumenti devono essere utilizzati solamente durante la lavorazione*
- *eventuali ferite od escoriazioni sulle mani vanno disinfettate e coperte*
- *tutelare gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali*
- *mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro*
- *usare acqua indubbiamente potabile*
- *osservare e rispettare le temperature di conservazione degli alimenti*
- *evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti*
- *effettuare regolare pulizia di tutti i locali, compresi i servizi igienici*
- *assicurare un idoneo sistema di raccolta dei rifiuti (contenitori con coperchio in locali distinti dalla cucina)*
- *usare camice, copricapo, eventualmente mascherina*
- *rispettare il Piano di autocontrollo HACCP (D. Lgs. 155/97).*

Relativamente al consumo occasionale di alimenti per in diverse festività scolastiche, è opportuno



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE 5 “DE AMICIS”

VIA FIERAMOSCA, 33 - 09045 QUARTU SANT'ELENA (CA)

C.F. 92229620924 – C.M. CAIC8AA003 - TEL. 070/810001

E-MAIL: caic8aa003@istruzione.it - PEC: caic8aa003@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.ic5quartu.edu.it

invitare i genitori a segnalare nell'apposito modulo eventuali casi di allergie o intolleranze alimentari dei propri figli (non solo di quelli che pranzano a scuola) per permettere agli insegnanti di accertare la compatibilità del cibo che viene consumato in ambito scolastico.

CONSUMO OCCASIONALE DI ALIMENTI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' E FESTEGGIAMENTI.

È invalsa nelle scuole di ogni ordine e grado l'abitudine di organizzare, in determinati periodi dell'anno, in occasione delle festività o ricorrenze più importanti, dei festeggiamenti durante i quali sono talvolta coinvolti anche i genitori degli alunni interessati.

L'ampia casistica legata al festeggiamento di ogni genere richiama, anzitutto, l'istituto della **vigilanza** sui minori che in tali occasioni, più che in altre, devono essere vigilati con estrema diligenza. Il problema che si pone è, dunque, di carattere *organizzativo e regolativo* e *non può essere lasciato per nessun motivo alle libere e discrezionali iniziative di docenti e genitori e deve essere disciplinato* al fine di rispettare norme generali di condotta all'interno dell'Istituzione scolastica.

L'organizzazione strumentale di tali tipologie di attività ricade, infatti, a pieno titolo all'interno delle funzioni spettanti al **Consiglio di Istituto**, organo che, ai sensi dell'art.10 del D. Lgs. N. 297 del 1994, è deputato alla definizione degli indirizzi generali, alla programmazione della vita e dell'attività della scuola e, in particolare, alla vigilanza degli alunni, giacché alle sue competenze è rimessa l'adozione del regolamento dell'istituto.

Si procederà, dunque, a stabilire le modalità di organizzazione e co-partecipazione dei genitori e per quest'ultimi saranno determinate espressamente le modalità della loro presenza o esclusione, motivando opportunamente le ragioni delle decisioni.

Nell'ambito di tali eventi sono disciplinati:

- **gli alimenti che si consumeranno durante i festeggiamenti**
- **la vigilanza, in caso di ammissione alla partecipazione dei genitori.**

1. Autorizzazione all'utilizzo di cibi a scuola

Per introdurre cibi a scuola a qualunque titolo è necessario effettuare richiesta scritta alla Dirigente scolastica per il tramite dei docenti che provvederanno a dare risposta. La richiesta è unica e riguarda sia festeggiamenti nella singola classe/sezione sia festeggiamenti per tutta la scuola (ad es. fine anno scolastico). Il modulo di autorizzazione è scaricabile dal sito della scuola.

Durante i festeggiamenti, l'introduzione della tipologia di cibi consentita è esclusivamente di produzione industriale o artigianale con etichetta che indichi ingredienti e origine. Per una maggiore salvaguardia dell'integrità e della salute dei soggetti minori non è consentito l'utilizzo dei cibi preparati in casa, preferendo, al contrario, quelli industriali per le seguenti motivazioni: **garantire la sicurezza alimentare; evitare che cibi prodotti a casa possano causare allergie, intossicazioni, intolleranze o essere contaminati.**

Si autorizzano solo cibi dei quali è sicura e certa la provenienza.

2. Il sistema della vigilanza durante i festeggiamenti

La *vigilanza* dei minori durante i festeggiamenti, se i genitori sono ammessi a partecipare, determina un *nesso di corresponsabilità* in quanto si tratta di minori posti sotto la vigilanza di adulti. Ai sensi dell'art. 2048 c.c. gli insegnanti all'interno del loro obbligo di servizio sono ritenuti contrattualmente responsabili dell'incolumità degli alunni, parimenti i genitori sono responsabili dell'educazione impartita ai figli e a maggior ragione quando questi ultimi sono posti sotto la sfera della loro vigilanza. In merito al dovere di vigilanza, grava anche il peso delle disposizioni organizzative del dirigente



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE 5 “DE AMICIS”

VIA FIERAMOSCA, 33 - 09045 QUARTU SANT'ELENA (CA)

C.F. 92229620924 – C.M. CAIC8AA003 - TEL. 070/810001

E-MAIL: caic8aa003@istruzione.it - PEC: caic8aa003@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.ic5quartu.edu.it

(emanate con l'Informativa ai docenti per l'anno scolastico) e tutte le disposizioni ad hoc contenute nel Regolamento sulla Vigilanza in vigore in questo Istituto Comprensivo.

L'alimentazione nella scuola implica attenzione ai temi connessi alla salute e alla sicurezza:

– ***il forte aumento di casi di bambini 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 comunitario, occorre precisare che l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per la scuola stessa la dovuta attenzione a non incorrere in sanzioni per inosservanza delle recenti normative alimentari.

Pertanto, in considerazione del fatto 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 di alimenti prodotti artigianalmente da genitori, ma esclusivamente prodotti confezionati muniti di etichetta a norma.***

I cibi opportunamente controllati a tutela della salute degli allievi sono solo quelli forniti dalla ditta di refezione incaricata del servizio e distribuiti dal personale formato allo scopo (v. piano HACCP).

È escluso, conseguentemente, il consumo di cibi di altra provenienza a Scuola, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.

Il cibo distribuito nella mensa scolastica è studiato e stabilito nella quantità e composizione stabilito dall'ASL.

L'insegnante, autorizzando la consumazione di alimenti e bevande in classe, si rende automaticamente responsabile in termini di vigilanza sui danni che questi possono causare all'alunno. Pertanto, è vietato introdurre cibi nella scuola che non siano prodotti confezionati con etichetta a norma, che evidenzia la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.

Si riconosce comunque il valore educativo dei momenti di festa (associati al consumo di cibo in comunità) e si recepiscono le istanze delle famiglie attraverso momenti di convivialità connessi all'organizzazione di feste esclusivamente in occasione di ricorrenze a cadenza annuale, ***ma con cibo preparato industrialmente e sicuro*** quali: avvio d'anno scolastico, festività e festa di fine anno che possono aver luogo anche alla presenza delle famiglie degli alunni, compleanni. Per i compleanni, nonostante l'autorizzazione generale, magari fatta ad inizio d'anno, si deve comunque preavvisare i docenti di classe/sezione almeno 5gg prima dell'evento in modo tale che tutte le famiglie ne siano poi informate, in particolar modo i genitori di alunni con allergie che potranno così preparare una merenda per far festeggiare anche i loro figli in modo sicuro.

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza, tutti i genitori debbono segnalare tempestivamente in segreteria eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo.

Si dispone, inoltre, il divieto di distribuire caramelle et similia.

Le “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” del Ministero della Salute invitano a facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. Il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione idonea al raggiungimento del massimo della salute



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE 5 “DE AMICIS”

VIA FIERAMOSCA, 33 - 09045 QUARTU SANT'ELENA (CA)

C.F. 92229620924 – C.M. CAIC8AA003 - TEL. 070/810001

E-MAIL: caic8aa003@istruzione.it - PEC: caic8aa003@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.ic5quartu.edu.it

ottenibile è sancito anche dalla “Convenzione dei diritti dell’infanzia”, adottata dall’Onu nel 1989. Obiettivi raggiungibili con facili accorgimenti, buon senso, senza estremismi salutistici che limitino la comunanza e l’interrelazione da un lato e senza il rischio che comportamenti inidonei possano causare danni alla salute degli allievi.

Motivazioni del divieto di utilizzo di alimenti preparati in occasione delle ricorrenze e/o festeggiamenti:

- *gli alimenti e le bevande preparati in casa possono contenere ingredienti che causano allergie, intolleranze alimentari o intossicazioni;*
- *non sono forniti di etichetta che identifichi la composizione dell’alimento, il loro valore dietetico, le istruzioni per la conservazione e la data di scadenza;*
- *non può essere garantita la tracciabilità degli ingredienti.*

Quindi, in caso di festeggiamenti in classe, autorizzati dall’insegnante e dalla dirigente scolastica, i prodotti alimentari devono essere:

- prodotti in stabilimenti registrati, confezionati e provvisti di apposita etichetta.

Gli alimenti preparati in casa possono essere destinati solo all’uso personale degli alunni che li hanno portati.