

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA
ISTITUTO COMPRESIVO "CHINNICI - RONCALLI"**

Istituzione scolastica sede di CTS

VIA F. PETRARCA, 53 - 94015 PIAZZA ARMERINA (EN)
Tel.0935 682455cell.3357846785
- e-mail: enic825001@istruzione.it - enic825001@pec.istruzione.it
C.M. ENIC825001 - C.F. 91057550864 – C.U. UFW932

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

CONSIDERATO CHE

Le famiglie hanno scelto le attività del tempo pieno, in virtù del legittimo affidamento sull'offerta formativa erogata da questa Istituzione scolastica, a sua volta fondata sulla disponibilità dell'Ente Comunale ad erogare il servizio di ristorazione scolastica, così come previsto dalla normativa anzi citata di livello costituzionale, nazionale e regionale.

RITENUTO
NECESSARIO

Dover regolamentare la gestione della refezione scolastica:

1. nel rispetto della salute e della sicurezza degli alunni
2. fornendo adeguate istruzioni al personale scolastico per poter tutelare la salute e la sicurezza degli alunni
3. realizzando insieme alle famiglie una piattaforma di collaborazione che tenga in considerazione la normativa vigente in merito alla ristorazione scolastica, nel rispetto delle norme sanitarie e delle tabelle dietetiche previste per l'età pediatrica
4. definendo delle regole per l'introduzione dei pasti a scuola, in sicurezza, per la tutela della salute di alunni personale scolastico
5. definendo i servizi essenziali che la scuola può erogare con il personale scolastico e le strutture a disposizione
6. definendo le responsabilità e i compiti che le famiglie possono affrontare.

VISTA LA SEGUENTE
NORMATIVA
VIGENTE

- nota MIUR prot. 348 del 03.03.2017
- a nota MIUR 38321 del 26.09.2018 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
- Legge 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
- D.lgs 81/2008

APPROVA

Con delibera n. 3 del Verbale n. 42 del Consiglio d'Istituto del 29/10/2024, il presente Regolamento, che

disciplina in via eccezionale in assenza del servizio comunale, l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato dalle famiglie.

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA AUTOGESTITA

Sommario

REGOLAMENTO PER LA MENSA AUTOGESTITA

ASPETTI ORGANIZZATIVI PER LE FAMIGLIE	3
Articolo 2.....	3
RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEI COLLABORATORI SCOLASTICI.....	3
Articolo 3.....	3
RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE	3
Articolo 4.....	4
PREPARAZIONE E DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO.....	4
Articolo 5 DURATA	6
Articolo 6.....	6
MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ADESIONE ALLA MENSA AUTOGESTITA	6
Articolo 7 - MODIFICHE E REVOCHE	7

REGOLAMENTO PER LA MENSA AUTOGESTITA

Articolo 1

ASPETTI ORGANIZZATIVI PER LE FAMIGLIE

Nei casi di impossibilità da parte dell'ente locale di garantire l'attivazione del servizio mensa si prevede la possibilità per gli alunni/e di consumare un pasto fornito dalle famiglie all'interno delle aule o presso i locali della Ditta fornitrice.

L'iscrizione al servizio di refezione scolastica con pasto fornito dalle famiglie si effettua presso l'istituto ed è parte integrante della scelta del tempo pieno dal lunedì al venerdì, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino e la dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze.

Il servizio di refezione autogestito è da considerarsi come alternativo al servizio di refezione comunale: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Articolo 2

RESPONSABILITA' DEI DOCENTI E DEI COLLABORATORI SCOLASTICI

Il pasto sarà consumato da tutti gli alunni presso il proprio banco o presso i locali della Ditta fornitrice. Nella prima opzione (Scuola dell'Infanzia e Primaria), le operazioni di sanificazione saranno programmate attraverso procedure condivise con i docenti in servizio durante il periodo della mensa.

La scuola si impegna a garantire:

- **Vigilanza e assistenza alla mensa:** ogni gruppo di alunni è affidato alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata del pasto, con il supporto dei collaboratori scolastici. I docenti in servizio all'interno della classe garantiscono vigilanza e supporto educativo a tutti gli alunni/e che consumano il pranzo, al fine di evitare che gli alunni possano effettuare scambi di prodotti alimentari. Particolare sorveglianza va prestata agli alunni che seguono delle diete speciali. I collaboratori accompagneranno o sorveglieranno anche gli alunni che utilizzano i servizi igienici.
- **Educazione alimentare:** il personale scolastico assicura il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno".
- **Pulizia dei locali:** i collaboratori scolastici assicureranno la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico, prima e dopo; nel caso di mensa fornita da una ditta esterna, la stessa dovrà provvedere a fornire il personale di supporto alla pulizia, incaricandosi dello smaltimento dei rifiuti.

Articolo 3

RESPONSABILITA' DELLE FAMIGLIE

Nel rispetto delle indicazioni igieniche e nutrizionali espressamente fornite dalla ASL, delle linee guida sulla ristorazione scolastica emanate da parte del MIUR, le famiglie dovranno tassativamente attenersi alle seguenti norme:

1. Il pasto fornito dalla famiglia, nell'ambito della mensa autogestita, deve essere consegnato al bambino al momento del suo ingresso a scuola.
2. Il materiale utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate) deve essere lavabile e disinfettabile; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile. L'alunno/a provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto tale materiale. Con la richiesta di adesione alla mensa i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.
3. Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.

4. I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato e sul rispetto di tali indicazioni.
5. Le famiglie sono tenute a comunicare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.
6. I bambini che non si avvalgono della mensa autogestita dovranno essere prelevati dalle ore 13.00 alle ore 13,30 per la **sola Scuola dell'Infanzia** e potranno essere riaccompagnati a Scuola a partire dalle ore 14.00.

Articolo 4

PREPARAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE

- 1) La preparazione, il trasporto, la consegna dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, che ne assumono la piena responsabilità.
- 2) Il pasto fornito dovrà essere sigillato, nonché identificato in maniera inequivocabile per ciascun bambino.
- 3) Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare contaminazioni. Non è prevista alcuna attività di porzionamento o alcuna manipolazione di alimenti per il personale della scuola.
- 4) Alle famiglie si richiede di fornire giornalmente un pasto che rispetti sani principi nutrizionali e di spiegare ai propri figli che non è possibile effettuare scambi spontanei con i compagni.
- 5) 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;
- 6) Tutto il materiale fornito dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a.
- 7) Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli) è a carico delle famiglie;
- 8) Tale materiale sarà poi riposto (non lavato) nello zaino degli studenti. La scuola non effettuerà operazioni di lavaggio o pulizia del materiale riutilizzabile.
- 9) 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; ogni bambino avrà cura di apparecchiare il suo banco e successivamente di riporre il necessario nel suo zaino.
- 10) Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata;

CIBI CONSIGLIATI

1. Il pasto deve essere assimilabile a quello generalmente fornito dalla mensa scolastica quando attiva; pertanto, i genitori rispetteranno le tabelle alimentari previste per bambini di età analoga predisposti dalle autorità sanitarie, prevedendo opportune rotazioni dei menu settimanali, il consumo di alimenti di stagione.

2. E' opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti prevedendo almeno una porzione di frutta e/o verdura, una porzione di carboidrati, una porzione di proteine, da bere si potrà portare solo l'acqua;
3. Si consiglia il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età
4. 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. Secondo le Indicazioni Ministeriali citate in premessa, 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;

Si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate specifiche per ogni singolo alunno/a.

CIBI DA EVITARE

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

Si invitano nuovamente 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

Il regolamento resterà in vigore per l'intero anno scolastico 2024 2025 e successivi fino a nuove modifiche e, comunque, fino all'attivazione del servizio mensa da parte dell'Ente locale competente.

Articolo 6

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI ADESIONE ALLA MENSA AUGESTITA

Le famiglie richiedenti il servizio dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il presente Regolamento e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in classe di cibi non centralmente controllati, o del consumo del pasto presso la Ditta fornitrice per la Scuola Secondaria di I grado, onde evitare rischio contaminazione, esonerando l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e consumazione del pasto fornito dalle famiglie nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola. Entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà dovranno inoltre sottoscrivere la liberatoria sul consumo pasto fornito dalla famiglia scuola.

Articolo 7

MODIFICHE E REVOCHE

E' facoltà del Dirigente Scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione della mensa autogestita in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento. Esso potrà comunque essere modificato e/o integrato in relazione a nuovi dettami normativi.

Lo stesso è pubblicato all'albo on-line e in Amministrazione Trasparente nel sito web dell'Istituzione Scolastica.

Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto e fa parte dei Regolamenti d'Istituto.

Piazza Armerina, 29/10/2024