



ISTITUTO COMPRENSIVO PETRITOLI

Via Agelli, 10 - 63848 Petritoli (FM) - Tel. e fax 0734 658180
Cod. APIC82700Q - Cod.Fisc.: 90030400445
Sito web www.icpetritoli.edu.it – E-mail istituzionale apic82700q@istruzione.it
PEC apic82700q@pec.istruzione.it



REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA DELIBERA CONSIGLIO DI ISTITUTO n. 11 del 26 settembre 2023

Fermo restando quanto prescritto dal Regolamento di istituto, si definiscono di seguito alcune essenziali regole per la consumazione del pasto domestico a scuola.

PREMESSA

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, ericade 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.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato, a cura esclusivo dell'alunno in appositi contenitori o borse igienicamente isolate dal resto dello zaino/cartella, dotate al loro interno di contenitori ermeticamente richiudibili non in vetro.

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;
- tutto il materiale fornito, dovrà essere contrassegnato 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 del servizio mensa (se disponibile); in caso contrario, ogni bambino dovrà essere dotato di posate/contenitore/tovaglietta monouso o adeguatamente contrassegnata dal suo nome e cognome.

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.

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 (Allergie e intolleranze alimentari) e pulizia personale e dei locali.

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.