

REGOLAMENTO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTO PORTATO DA CASA

Aggiornato settembre 2018

PREMESSA

Come tutte le attività svolte a scuola, anche la refezione è da considerarsi un momento educativo, dove 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.

L'Istituto Comprensivo n. 2 di Chieti ritiene preferibile il consumo del pasto preparato dalla Ditta Appaltatrice della ristorazione rispetto al cibo portato da casa in quanto offre maggiori garanzie dal punto di vista igienico e dietetico. Infatti, i pasti forniti dalla ditta incaricata dal Comune vengono preparati all'interno di rigidi protocolli di igiene e sicurezza sanitaria e secondo regole nutrizionali ben precise, in relazione al fabbisogno di nutrienti e calorie delle varie fasce d'età degli alunni che pranzano a scuola.

Inoltre, la valenza educativa e sociale del pasto comune e uguale per tutti costituisce uno strumento di equità sociale, prevalente rispetto alla scelta individuale di far consumare ai figli il pasto domestico. La scelta degli alimenti, la loro varietà e tipologia, deve assicurare il giusto apporto calorico e nutrizionale indispensabile per affrontare il carico cognitivo e fisico legato alla frequenza del tempo scuola prolungato.

Ciò premesso,

VISTE le pronunce giurisprudenziali in materia,

VISTA la Nota MIUR prot. 348 del 3 marzo-2017,

VISTA la nota prot. n. 48551U17-CH del 12 ottobre 2017 del S.I.A.N. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della A.S.L2 – Lanciano – Vasto - Chieti, con la quale vengono fornite indicazioni in merito al consumo del pasto domestico a scuola,

Vista la nota prot. n.40682U18CH del 7/09/2018, del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL Lanciano Vasto Chieti,

IN ATTESA che sul riconoscimento del diritto alla fruizione del pasto portato da casa si pronunci definitivamente la Corte di Cassazione,

si ritiene opportuno emanare il presente Regolamento condiviso fra gli Istituti Comprensivi della città, al fine di salvaguardare i diritti e le scelte di tutte le famiglie, garantendo al contempo la continuità dell'erogazione dell'offerta formativa e i valori educativi e di socializzazione propri del tempo pieno.

Art.1 ASPETTI EDUCATIVI

Nel PTOF dell'IC 2 di Chieti si sottolineano il valore e la promozione di una corretta alimentazione e che il pranzo a mensa è un *momento formativo e di socializzazione fondamentale*.

L'ambiente scolastico deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale e dove possa interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. La mensa è momento educativo in senso generale e, specificatamente, opportunità per una corretta educazione alimentare. Si sottolinea, pertanto, che essa, pur configurandosi come servizio a domanda individuale fornito dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la scuola, è, altresì, momento di educazione al gusto e all'acquisizione di sani principi di educazione alimentare.

È necessario che gli alunni, durante il pasto alla mensa scolastica, come del resto avviene per tutte le attività scolastiche, adeguino il proprio comportamento al 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.

Durante il tempo mensa gli alunni possono costruire relazioni positive con compagni e insegnanti, applicare le norme di educazione alimentare apprese a scuola e in altri contesti, imparando a prendersi cura responsabilmente della propria salute e dell'ambiente scolastico.

Art.2: LOCALI ADIBITI AL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO

Il pasto domestico potrà essere consumato al di fuori dei locali registrati per la refezione scolastica, all'interno di ambienti dedicati oppure, in mancanza di spazi, sarà necessario separare fisicamente le aree all'interno del refettorio da quelle in cui vengono consumati i cibi forniti dalla ditta appaltatrice della ristorazione scolastica.

Art. 3: ISCRIZIONE AL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTO DOMESTICO

L'iscrizione al servizio di refezione con pasto domestico comporta la contestuale presentazione della disdetta al servizio mensa erogato dalla ditta appaltatrice della refezione scolastica, da effettuare presso il Comune di Chieti e del modulo di iscrizione (allegato al presente Regolamento) presso la segreteria dell'Istituto Comprensivo n. 2, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori rispetto alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino e la contestuale dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Il servizio di refezione con pasto domestico è da considerarsi alternativo al servizio di refezione fornito dalla ditta di ristorazione: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Per ciascun anno scolastico, il termine ultimo di adesione al servizio di refezione con pasto domestico è fissato in accordo il comune.

Art 3: INTERRUZIONE DEL TEMPO SCUOLA PER CONSUMARE IL PASTO

Nella scuola a tempo pieno non è possibile prelevare all'ora di pranzo i bambini per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli per continuare le attività. Ciò determinerebbe la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce, infatti, parte dell'offerta formativa. Pertanto, gli alunni che non aderiscono al servizio di refezione scolastica comunale consumeranno a scuola il pasto preparato a casa.

Art 4: REQUISITI IGIENICI: suggerimenti

Il pasto fornito dai genitori e consumato dagli alunni a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono imprese alimentari esterne). Pertanto, è un'attività non soggetta alla vigente normativa 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 e n. 882/2004) e neppure a forme di autorizzazione sanitaria o controlli sanitari; tali aspetti ricadono completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno. I pasti forniti dalle ditte gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire la sicurezza igienica (in tutte le fasi, dalla produzione al trasporto fino alla consumazione); la preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi preparati a casa rientrano nelle competenze e responsabilità dei genitori.

Nell'interesse primario della salute dei bambini, è importante che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati. Si consiglia, pertanto, di scegliere alimenti non facilmente deperibili in quanto questi, conservati a temperatura ambiente per ore, sono esposti ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe. Si informa che la scuola non è provvista di frigoriferi per conservare alimenti deperibili a temperatura ambiente, né di forni per riscaldare pietanze.

Art. 5: APPORTO NUTRIZIONALE DEL PASTO DOMESTICO

Al fine di garantire un adeguato apporto nutrizionale in relazione all'età dei bambini e alla tipologia di attività che devono svolgere a scuola, si consiglia di variare la tipologia di alimenti, e di prevedere almeno una porzione di frutta e verdura, una porzione di farinacei, una porzione di proteine; si consiglia di portare acqua non gasata. Si sconsigliano: *bibite gasate, cibi da fast-food, merendine, patatine fritte.*

Si allegano le indicazioni fornite dalla regione Lombardia – ATS Bergamo, che, a nostro parere, costituiscono un valido riferimento in merito alla tipologia e varietà di alimenti da inserire nel pasto domestico da consumare a scuola, al fine di garantire un corretto apporto dei diversi principi nutritivi. Di seguito si rimanda al sito della Società Italiana di Nutrizione Umana, all'interno del quale sono reperibili i LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia)

<http://www.sinu.it/html/cnt/home.asp>

Art.6: MODALITA' DI CONSEGNA DEL PASTO DOMESTICO

I pasti dovranno essere forniti agli alunni prima dell'inizio delle attività didattiche; non sarà consentito in nessun caso portare i pasti a scuola durante l'orario scolastico.

Art7: CONFEZIONAMENTO DEL PASTO – STOVIGLIE -TOVAGLIATO

Ogni bambino dovrà dotarsi di tovaglietta, tovagliolo di carta, bicchiere, piatti e posate usa e getta.

Si prega di non far portare agli alunni bottigliette, bicchieri e contenitori in vetro o comunque tossici o pericolosi.

Si suggerisce di confezionare il pasto in un contenitore per alimenti a chiusura ermetica, non in vetro, per ovvie ragioni di sicurezza e di riporlo in una sacca (possibilmente termica per garantire una migliore conservazione del cibo).

Art. 8: APPARECCHIAMENTO E RIORDINO AL TERMINE DEL PASTO

Ogni bambino provvederà ad apparecchiare la tavola per il pranzo, a sparecchiare e a smaltire i rifiuti al termine.

I contenitori sporchi dovranno essere riposti all'interno della propria sacca/busta/ zainetto e sarà cura dei genitori provvedere al lavaggio degli stessi, una volta a casa.

Art. 9: RESPONSABILITÀ DELLA SCUOLA

La scuola si impegna a fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico.

Assicura la pulizia dello spazio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico. Assicura il **valore educativo** del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno".