



ISTITUTO COMPRENSIVO N° 5 “SANTA LUCIA”

Via Mons. L. Bellomi, 1 - 37137 VERONA - Tel. 045/953031

Email: vric87700c@istruzione.it – Pec: vric87700c@pec.istruzione.it

Sito web: www.ic5verona.gov.it



REGOLAMENTO D'ISTITUTO

PER LA FRUIZIONE DEL CIBO PORTATO DA CASA

(Delibera n. 101 del Consiglio di Istituto del 9 febbraio 2017)

Il Consiglio d'Istituto, riunitosi in data 9 febbraio 2017, dopo attento esame della normativa e della documentazione in merito e dopo costruttivo confronto, con deliberazione n. 101 all'unanimità approva ed emana il seguente Regolamento onde sistematizzare e normalizzare la fruizione del pasto alternativo da parte degli studenti.

1. Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo avanzeranno la richiesta di esonero dalla Mensa comunale – Ufficio Rette - in Segreteria, presso l'Ufficio Alunni; prenderanno visione del Regolamento stilato dal Consiglio di Istituto e firmeranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione.
2. Nella preparazione e conservazione dei cibi si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli.
3. Gli alunni con pasto alternativo consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe.
4. Il pasto portato da casa, in porzione monodose opportunamente conservato in contenitori in materiale infrangibile, possibilmente all'interno di contenitori termici, sarà riposto in luogo dedicato all'interno della classe al momento dell'ingresso a scuola alle ore 8.00 (la scuola non dispone di frigoriferi né di forni).
5. Il pasto sostitutivo dovrà attenersi rigorosamente ai parametri igienico-sanitari di preparazione e conservazione e nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo: sarà pertanto un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica, così consigliato negli ingredienti:
 - a. alimenti sani e controllati equivalenti ad un primo e un secondo piatto
 - b. verdura cotta o cruda

- c. frutta fresca
- d. bevanda: solo acqua naturale portata da casa

Non sono ammesse merendine, patatine fritte, snacks o similia.

6. Tutto il necessario per il coperto, recipienti, bicchiere, posate, tovaglietta e tovaglioli monoporzione usa e getta, sono a carico delle famiglie.
7. In caso di eventuale dimenticanza, la famiglia avviserà la segreteria, chiedendo l'autorizzazione a portare quanto dimenticato, concordando l'orario di consegna (comunque entro le ore 10:00).
8. Durante la consumazione del pasto gli alunni saranno sorvegliati dai docenti della classe e/o dal personale incaricato (cooperativa esterna per la scuola secondaria) presenti in servizio all'interno del refettorio che garantiranno vigilanza (in particolare per evitare contaminazioni ed evitare la distribuzione del pasto portato da casa ai compagni) e supporto educativo.
9. La famiglia si impegna nella sensibilizzazione del proprio figlio/della propria figlia al fatto che il cibo portato da casa non debba essere condiviso con i compagni.
10. I collaboratori scolastici della scuola in turno di servizio collaboreranno con il personale della mensa nella sanificazione degli arredi e spazi utilizzati dagli alunni che consumano il pasto portato da casa.

Per maggior approfondimento, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto:

“Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico.

La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo.

Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme. Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa.

Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica è conforme alla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto”.

Il Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa avrà valore dal **1°marzo 2017**, così come deliberato dal Consiglio di Istituto in data 9 febbraio 2017, in ragione della sentenza n. 1049 del 21 giugno 2016 della Corte d'Appello di Torino e del vuoto normativo; ci si riserva però di apportare le dovute modifiche in relazione a nuovi dettami normativi o ai miglioramenti necessari all'ottimizzazione del servizio mensa.

La richiesta di pasto portato da casa sarà accolta, per il corrente anno e in attesa di normativa ad hoc, fino alla data del **31 marzo 2017**, così come deliberato dal Consiglio di Istituto, onde evitare problemi organizzativi in corso d'anno e avrà valore per l'intero anno scolastico 2016-17.

Le richieste di esonero dalla mensa scolastica per gli anni scolastici a venire dovranno essere presentate da parte della famiglia entro la data di inizio delle attività didattiche.

Si coglie l'occasione per ringraziare i docenti, i collaboratori scolastici e il personale della Mensa per la disponibilità finora manifestata e per quella a venire.

Allegato: LIBERATORIA PER CONSUMO DEL PASTO PORTATO DA CASA

Al Dirigente Scolastico
Istituto Comprensivo 5 "Santa Lucia" VR

ATTESTAZIONE LIBERATORIA PER CIBO PORTATO DA CASA

Il/La sottoscritto/a

Nato/a a (Prov.) il

Residente a via n.

Genitore dell'alunno/a

Frequentante la classe sez. della Scuola

In ottemperanza della delibera n. 101 del Consiglio di Istituto del 9 febbraio 2017, con la presente solleva da ogni responsabilità il personale addetto al servizio mensa e tutto il personale scolastico, assumendola in proprio, per:

- il cibo introdotto nella scuola e consumato dal proprio figlio/a (con ciò intendendosi alimenti confezionati a casa e forniti ai bambini per consumarli a scuola)
- il cibo introdotto nella scuola (con ciò intendendosi alimenti confezionati a casa e forniti ai bambini per consumarli a scuola) ed eventualmente ceduto e ai compagni il cibo della mensa assunto dal proprio figlio

La presente norma vale anche in occasione di attività scolastiche (uscite, viaggi di istruzione etc.).

Il sottoscritto genitore dichiara altresì di avere preso visione, accettare ed applicare il Regolamento d'istituto per la fruizione del pasto portato da casa (Delibera n. 101 del Consiglio di Istituto del 9 febbraio 2017).

N.B.: la presente attestazione è valida per la durata dell'anno scolastico

Verona,

FIRMA DEI GENITORI

MADRE

PADRE