

REGOLAMENTO PER IL PASTO PORTATO DA CASA

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni/e a scuola, costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, quindi 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, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.

PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE E MODALITÀ DI CONSUMO

1. La **preparazione, il trasporto, la conservazione 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**.
2. Il **materiale** utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate...) deve essere **lavabile e disinettabile**; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di **materiale monouso**.
3. Tutto il necessario per il coperto è **a carico delle famiglie**.
4. L'alunno/a deve disporre tale materiale sul banco prima del pasto e poi provvede a riporlo nell'apposita borsa. Dall'ingresso a scuola e fino al momento del consumo, il pasto deve rimanere in una **borsa termica**. Le borse termiche devono essere dotate al loro interno di **contenitori ermeticamente richiudibili**, non in vetro.
5. Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita **tovaglietta** fornita dalla famiglia su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli.
6. Il pasto portato da casa deve 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.
7. Devono essere forniti **cibi adeguati all'età** degli alunni, **già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore**, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni.
8. Devono 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.
9. Tutto il materiale fornito dalla famiglia, deve essere **contrassegnato da nome**, cognome, classe e sezione dell'alunno/a e separato dallo zaino contenente i libri.
10. L'alunno deve avere **il pasto con sé al momento dell'ingresso** a scuola.
11. Dopo il pasto, **eventuali avanzi** vengono riposti nei contenitori o gettati negli appositi contenitori per i rifiuti; il materiale monouso viene gettato negli appositi **contenitori per i rifiuti**. La sistemazione del materiale e la collocazione corretta dei rifiuti sono a cura del minore.
12. Se il minore viene munito di **coltello**, esso deve essere con **punta arrotondata**.
13. **Lo scambio di cibo è vietato**, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.
14. Gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e, quindi, anche durante il pasto alla mensa scolastica, **adeguano 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. Dal momento che il momento della mensa è un tempo educativo, in ambito scolastico, i comportamenti scorretti tenuti al suo interno sono sanzionati in base al Regolamento d'Istituto.

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.
- Si consiglia di non penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati e di seguire un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo. In merito, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare, i quali prevedono che 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);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;
 - alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;

Cibi vietati

- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- Creme (maionese, ketchup, etc...);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, energetiche;
- Patatine fritte, snack salati o similari;
- Cibi ipercalorici;
- Cibi atti a pregiudicare la salute (allergie e intolleranze alimentari) e la pulizia personale e dei locali.