

INDICAZIONI 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.

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.

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.

L'alunno/a deve disporre tale materiale sul banco prima del pasto e poi provvede a riporlo nell'apposita borsa. All'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. Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.

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

- Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si devono attenere scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- L'alunno deve avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola;
- Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (piatto, posate, tovaglioli, preferibilmente monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi riposto nei contenitori, oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso (in entrambi i casi a cura del minore); si richiede di fornire adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli;
- Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere con punta arrotondata;

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;
- 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.

Si invitano TUTTI i Genitori/Tutori a ricordare ai rispettivi figli che 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.

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.