



**DIREZIONE DIDATTICA STATALE I CIRCOLO
DON LORENZO MILANI**

Corso V. Emanuele, 136 - 90039 Villabate (PA)

Tel. 091/6143520 - 091/492815

e-mail paeo9500e@istruzione.it - pec paeo9500e@pec.istruzione.it

Codice Fiscale 80020080828 - Codice Univoco UFHQJ6

Sito istituzionale www.1circolovillabate.edu.it



REGOLAMENTO SUL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

(Approvato da Consiglio di Circolo con delibera n. 24 del 20 gennaio 2020)

ASPETTI EDUCATIVI

Come tutte le attività svolte a scuola, anche la refezione è da considerarsi a pieno titolo momento educativo, dove gli alunni possono costruire relazioni positive con nuovi compagni e nuovi insegnanti, applicare le norme di corretta alimentazione apprese in altri contesti e di imparare a prendersi cura responsabilmente dell'ambiente scolastico.

Tutte le disposizioni previste nel presente Regolamento discendono da questo principio generale.

Il pasto domestico è considerato momento educativo in senso generale e, specificatamente, opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare.

Si sottolinea, pertanto, che esso è momento di educazione al gusto e possibilità di accostarsi a cibi diversi per favorire un'alimentazione più varia. 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
- delle attrezzature
- delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali

Pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche il pasto domestico è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa.

LOCALI: ASPETTI ORGANIZZATIVI

Gli alunni consumeranno pasto domestico portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di sezione, in tavoli appositamente predisposti in base allo spazio disponibile dei locali. Gli alunni possono essere anche di sezioni diverse.

Ogni gruppo della scuola dell'infanzia, è affidato alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata della pausa pasto.

La richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo, per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile, salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate).

Infatti, l'allontanamento dai locali scolastici implica la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo del consumo del pasto costituisce, infatti, parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

SORVEGLIANZA: RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEGLI ADDETTI AL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO

I docenti in servizio all'interno del refettorio della scuola dell'infanzia garantiscono vigilanza e supporto educativo agli alunni che consumano il pasto domestico, adottando precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" ed evitando scambi di alimenti tra gli alunni.

Gli alunni sono affidati alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata del consumo del pasto.

SORVEGLIANZA: RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEGLI ADDETTI MENSA

I docenti in servizio all'interno del refettorio della scuola dell'infanzia garantiscono vigilanza e supporto educativo agli alunni che consumano il pasto domestico, adottando precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" ed evitando scambi di alimenti tra coloro che consumano i pasti che portano i pasti da casa.

RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE

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), 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 pasto fornito dalla famiglia deve essere portato dal bambino al momento dell'ingresso a scuola.

Ogni bambino deve dotarsi di tovaglietta, bicchiere e posate esclusivamente di plastica che disporrà sul tavolo prima del pasto e poi provvederà, con l'aiuto dei docenti, a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto.

Con il presente Patto Educativo i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola. Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo il pasto sarà conservato nello zainetto e/o altro contenitore.

Prima di consumare il pasto, ogni alunno, coadiuvato dai docenti e da altro personale presente, provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con una apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.

I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato.

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

Nella preparazione e conservazione dei cibi le famiglie si atterrano 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, a meno che conservato in contenitori termici, 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.

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 delle famiglie, tale materiale sarà poi ritirato e riposto nei contenitori, oppure se "usa e getta" riposto negli appositi contenitori per i rifiuti.

CIBI CONSIGLIATI DA CONSUMARE

1. Le famiglie potranno scegliere di fornire un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica, composto da:
2. un primo piatto
3. un secondo piatto
4. un contorno
5. frutta e/o dessert
6. bevanda, oppure un pasto unico quale il panino, quotidianamente variato ed equilibrato.

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, che avviene se gli stessi pasti sono ripetuti più volte nell'arco della settimana 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;

Cibi consigliati 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

Si invitano i Genitori o esercenti la patria potestà a motivare i rispettivi figli ad evitare lo scambio di alimenti, al fine di non incorrere in conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

***Il Dirigente scolastico
Elena Trincanato***

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2 D. L.gs 39/93