



Scuola Primaria Paritaria " San Giuseppe " - Salò

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA
CON PASTO PORTATO DA CASA
A.S. 2022/23

(Deliberato dal Collegio dei Docenti in data 1 settembre 2022)



Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa per gli alunni delle classi terze, quarta e quinta per l'anno scolastico 2022/23, con riferimento a:

LINEE GUIDA PER I MENU' DELLA REFEZIONE SCOLASTICA (ATS BRESCIA – Regione Lombardia) Revisione 2017

MIUR linee guida per l'educazione alimentare 2015

Legge Quadro 287/91 sulla somministrazione di alimenti e bevande

Linee guida MIUR per l'educazione alimentare a scuola 22/09/2011

Progetto d'Istituto "In mensa con gusto" A. S. 2022/23

Premessa

Il pasto consumato a scuola rappresenta un momento di socializzazione e di confronto e assume importanti valenze relazionali.

L'educazione alimentare passa anche attraverso l'esperienza della mensa condivisa e il consumo del cibo come fonte di nutrizione e crescita.

Il tempo mensa rappresenta inoltre, un'occasione di educazione al consumo consapevole contro lo spreco alimentare, la raccolta differenziata e alla sostenibilità ambientale.

ART. 1 - Locali

Gli alunni consumeranno il cibo portato da casa all'interno della mensa scolastica ed in regime di auto somministrazione.

ART. 2- Vigilanza dei docenti

I/le docenti in servizio all'interno del refettorio garantiscono la sorveglianza anche agli/alle alunni/e che consumano il "pasto domestico", controllando che non vi siano scambi di alimenti tra alunni.

ART. 3 – RESPONSABILITA' DELLE FAMIGLIE

La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro adeguato apporto nutrizionale, rientrano nelle competenze e responsabilità genitoriali.

Il **materiale** utilizzato per la **consumazione del pasto**(piatto, bicchieri, posate , tovagliolo....) dovrà essere **monouso** e sarà a carico delle famiglie.

All'alunno/a mancante di stoviglie o acqua, saranno forniti dalla scuola ma dopo la terza dimenticanza verrà addebitato alla famiglia il costo di un buono pasto.

Dall'ingresso a scuola fino al momento del consumo, il pasto sarà conservato a cura esclusiva dell'alunno in appositi contenitori o borse termiche igienicamente isolate dal resto dello zaino/ cartella con il materiale scolastico.

I contenitori per il cibo dovranno essere **infrangibili** (No vetro) e ben sigillati per evitare fuoriuscite di cibo e **dotati di valvola** per essere inseriti in microonde se necessario. E' vietata la fornitura di cibo in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque di pericolo per sé o per gli altri.

Le famiglie cureranno di variare i cibi che dovranno essere adeguati ad una sana alimentazione e agevoli al consumo in ambiente scolastico

Evitare gli sprechi con porzioni eccessive che i bambini non finiscono

Per evidenti ragioni organizzative il **pasto** dovrà essere **portato** dall'alunno/a **al mattino** al momento dell'entrata a scuola e **non sarà permesso consegnarlo durante la mattinata**

Durante i pasti sarà consentito bere solo acqua naturale che l'alunno porterà in bottigliette monodose e contrassegnate.

ART. 4 – PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI

Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili che non richiedono di essere conservati in frigorifero: l'uso di alimenti facilmente deperibili, espone i pasti ad un significativo rischio di alterazione.

Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dall'alunno, compresa la frutta e la verdura.

ART. 5 – INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Il pasto fornito dalle famiglie dovrà essere nel rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età, dovrà essere vario nell'arco della settimana.

La famiglia potrà scegliere di fornire un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica.

CIBI DA EVITARE

- Salse (maionese, ketchup etc...)
- Creme (pasticcera, panna, cioccolato...)
- Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche
- Cibi fritti ed untuosi
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, thè in brick
- Patatine fritte o similari
- Cibi ipercalorici

Si raccomanda a TUTTI i genitori/Tutori di vietare ai rispettivi figli lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine di intolleranze alimentari, allergie e a infezioni batteriche o virali.

E' necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e, quindi anche durante il pasto alla mensa scolastica, adeguino il loro comportamento a una serie di norme che consentano il rispetto:

dei singoli individui, del gruppo, del cibo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature.

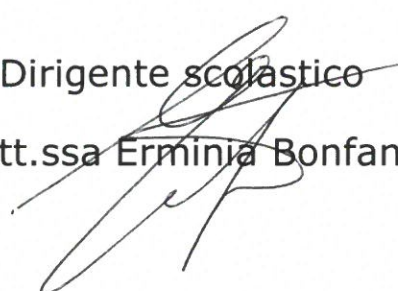
E' facoltà del dirigente scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto portato da casa in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento.

La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che, a seguito di ripetuti richiami (tre), non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico e dovrà aderire al servizio mensa.

Il presente regolamento della fruizione del pasto domestico avrà validità per l'anno scolastico 2022/23.

Salò, 1 settembre 2022

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Erminia Bonfanti



Genitore dell'alunno _____ classe _____

Firma per accettazione

