



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del merito



Regione Sicilia



**ISTITUTO COMPRENSIVO
"GIUSEPPE MAZZINI"**

Codice meccanografico: ENIC817002 -Codice Fiscale: 91049620866
Codice Univoco: UF7BN3

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA AUTOGESTITA

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

CONSIDERATO che le famiglie hanno scelto le attività del tempo pieno, in virtù del legittimo affidamento sull'offerta formativa erogata da questa Istituzione scolastica, a sua volta fondata sulla disponibilità dell'Ente Comunale ad erogare il servizio di ristorazione scolastica, così come previsto dalla normativa anzi citata di livello costituzionale, nazionale e regionale;

CONSIDERATO di dover regolamentare la gestione della refezione scolastica:

1. nel rispetto della salute e della sicurezza degli alunni;
2. fornendo adeguate istruzioni al personale scolastico per poter tutelare la salute e la sicurezza degli alunni;
3. definendo delle regole per l'introduzione dei pasti a scuola, in sicurezza, per la tutela della salute di alunni personale scolastico;
4. definendo i servizi essenziali che la scuola può erogare con il personale scolastico e le strutture a disposizione;
5. definendo le responsabilità e i compiti che le famiglie possono affrontare;

VISTA la nota MIUR prot. 348 del 03.03.2017 *Consumazione del pasto domestico a scuola*;

VISTA la nota MIUR 38321 del 26.09.2018 *Consumazione del pasto a scuola*;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce *i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTA la Legge 283/62, *Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*;

VISTO il DPR 327/80 recante il *Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*;

VISTO il D Lgs 193/07, *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*;

VISTE Le Linee indirizzo per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2010;



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del merito



Regione Sicilia



ISTITUTO COMPRENSIVO

“GIUSEPPE MAZZINI”

Codice meccanografico: ENIC817002 -Codice Fiscale: 91049620866

Codice Univoco: UF7BN3

VISTE
VISTA
VISTE
VISTO

le Linee guida MIUR per l'educazione alimentare a scuola del 22/09/2011;
la Legge Quadro 287/91 sulla somministrazione di alimenti e bevande;
le Linee guida MIUR per l'educazione alimentare 2015;
il D.lgs 81/2008, *Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*;

APPROVA

Con delibera n° 54 del Verbale n° 11 del Consiglio d'Istituto del 30/01/2026, il presente Regolamento, che disciplina in via eccezionale in assenza del servizio comunale, l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato dalle famiglie.

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA AUTOGESTITA

Articolo 1 - ASPETTI ORGANIZZATIVI PER LE FAMIGLIE

Nei casi di impossibilità da parte dell'ente locale di garantire l'attivazione del servizio mensa si prevede la possibilità per gli alunni/e di consumare un pasto fornito dalle famiglie all'interno delle aule appositamente individuate o del refettorio.

L'iscrizione al servizio di refezione scolastica con pasto fornito dalle famiglie si effettua presso l'istituto ed è parte integrante della scelta del tempo pieno dal lunedì al venerdì, con piena assunzione di responsabilità da parte dei genitori relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino e la dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze.

Il servizio di refezione autogestito è da considerarsi come alternativo al servizio di refezione comunale: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Articolo 2 - RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E DEI COLLABORATORI SCOLASTICI

Il pasto sarà consumato da tutti gli alunni presso il proprio banco del refettorio.

La scuola si impegna a garantire:

- **Vigilanza e assistenza alla mensa:** ogni gruppo di alunni è affidato alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata del pasto, con il supporto dei collaboratori scolastici. I docenti in servizio all'interno della classe garantiscono vigilanza e supporto educativo a tutti gli alunni/e che consumano il pranzo, al fine di evitare che gli alunni possano effettuare scambi di prodotti alimentari. Particolare sorveglianza va prestata agli alunni che seguono delle diete speciali. I collaboratori accompagneranno o sorveglieranno anche gli alunni che utilizzano i servizi igienici.
- **Educazione alimentare:** il personale scolastico assicura il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del “tempo pieno”.
- **Pulizia dei locali:** i collaboratori scolastici assicureranno la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico, prima e dopo;



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del merito



Regione Sicilia



ISTITUTO COMPRENSIVO

“GIUSEPPE MAZZINI”

Codice meccanografico: ENIC817002 -Codice Fiscale: 91049620866

Codice Univoco: UF7BN3

Articolo 3 - RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE

Nel rispetto delle indicazioni igieniche e nutrizionali espressamente fornite dalla ASL, delle linee guida sulla ristorazione scolastica emanate da parte del MIUR, le famiglie dovranno tassativamente attenersi alle seguenti norme:

1. Il pasto fornito dalla famiglia, nell'ambito della mensa autogestita, deve essere consegnato al bambino tra le 12:00 e le 12:15
2. Il materiale utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate) deve essere lavabile o in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile. L'alunno/a provvederà a riporre in apposita sacca/busta nello zainetto tale materiale.
3. Con la richiesta di adesione alla mensa i genitori sottoscrivono l'impegno a rispettare le indicazioni igieniche e nutrizionali e organizzative fornite dalla scuola.
4. Prima di consumare il pasto, ogni alunno provvede a coprire il banco/tavolo assegnato con un'apposita tovaglietta fornita dalla famiglia.
5. I docenti vigilano sulla corretta applicazione di quanto indicato e sul rispetto di tali indicazioni.
6. Le famiglie sono tenute a comunicare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.
7. I bambini che non si avvalgono della mensa autogestita dovranno essere prelevati dalle ore 11.45 alle ore 12,00 per la sola Scuola dell'Infanzia e potranno essere riaccompagnati a Scuola a partire dalle ore 13.00.

Articolo 4 - PREPARAZIONE DEI CIBI E DELLE BEVANDE

La preparazione, il trasporto, la consegna dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrano nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, che ne assumono la piena responsabilità.

Il pasto fornito dovrà essere sigillato, nonché identificato in maniera inequivocabile per ciascun bambino. Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore. Non è prevista alcuna attività di porzionamento o alcuna manipolazione di alimenti per il personale della scuola.

Alle famiglie si richiede di fornire giornalmente un pasto che rispetti sani principi nutrizionali e di spiegare ai propri figli che non è possibile effettuare scambi spontanei con i compagni.

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; Tutto il materiale fornito dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a.

Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi riposto (non lavato) nello zaino degli studenti. La scuola non effettuerà operazioni di lavaggio o pulizia del materiale riutilizzabile.

Si richiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli; ogni bambino avrà cura di apparecchiare il suo banco e successivamente di riporre il necessario nel suo zaino.

Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata;



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del merito



Regione Sicilia



ISTITUTO COMPRENSIVO

“GIUSEPPE MAZZINI”

Codice meccanografico: ENIC817002 -Codice Fiscale: 91049620866

Codice Univoco: UF7BN3

CIBI CONSIGLIATI

1. Il pasto deve essere assimilabile a quello generalmente fornito dalla mensa scolastica quando attiva; pertanto, i genitori rispetteranno le tabelle alimentari previste per bambini di età analoga predisposti dalle autorità sanitarie, prevedendo opportune rotazioni dei menu settimanali, il consumo di alimenti di stagione.
2. È opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti prevedendo almeno una porzione di frutta e/o verdura, una porzione di carboidrati, una porzione di proteine, da bere si potrà portare solo l'acqua;
3. Si consiglia il rispetto delle regole nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo relativo ad ogni età;
4. 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. Secondo le Indicazioni Ministeriali citate in premessa, un pranzo equilibrato dovrebbe comprendere:
 - a. almeno una porzione di frutta e una di verdura (cruda o cotta);
 - b. una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;
 - c. una porzione di latticini (ad esempio formaggio, yogurt); 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;
 - d. da bere acqua naturale, spremute;

Si suggerisce di consultare il proprio pediatra per indicazioni più dettagliate specifiche per ogni singolo alunno/a.

CIBI DA EVITARE

- 1) Cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- 2) Creme (maionese, ketchup etc.);
- 3) Cibi fritti e untuosi;
- 4) Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick (consentita solo acqua);
- 5) patatine fritte, snack salati o similari;
- 6) cibi ipercalorici;
- 7) cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali.

Si invitano nuovamente tutti i Genitori/Tutori a vietare ai rispettivi figli lo scambio di cibo, 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



Unione Europea



Ministero dell'Istruzione e del merito



Regione Sicilia



**ISTITUTO COMPRENSIVO
"GIUSEPPE MAZZINI"**

Codice meccanografico: ENIC817002 -Codice Fiscale: 91049620866
Codice Univoco: UF7BN3

- degli arredi e delle attrezzature,
- delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali.

Articolo 5 - DURATA

Il regolamento resterà in vigore per l'intero anno scolastico 2025/2026 e successivi fino a nuove modifiche e, comunque, fino all'attivazione del servizio mensa da parte dell'Ente locale competente.

Articolo 6 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI ADESIONE ALLA MENSA AUGESTITA

Le famiglie richiedenti il servizio dovranno dare atto di aver preso visione ed accettato il presente Regolamento e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in classe di cibi non centralmente controllati, esonerando l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e consumazione del pasto fornito dalle famiglie nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola. Entrambi i genitori e/o tutore esercente potestà dovranno inoltre sottoscrivere la liberatoria sul consumo pasto fornito dalla famiglia scuola.

Articolo 7 - MODIFICHE E REVOCHE

È facoltà del Dirigente Scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione della mensa autogestita in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento. Esso potrà comunque essere modificato e/o integrato in relazione a nuovi dettami normativi.

Lo stesso è pubblicato all'albo on-line e in Amministrazione Trasparente nel sito web dell'Istituzione Scolastica.

Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte del Consiglio d'Istituto e fa parte dei Regolamenti d'Istituto.

La Dirigente Scolastica

Grazia Lo Presti

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.

Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse