



AMBITO TERRITORIALE 4  
**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE**  
*“Beato Francesco Maria Greco - San Giacomo”*  
Via **DON LUIGI STURZO - A C R I (CS)** - Tel. e Fax 0984/953853  
C.F.:85000290784 ♦ e-mail: [csic899004@istruzione.it](mailto:csic899004@istruzione.it) [csic899004@pec.istruzione.it](mailto:csic899004@pec.istruzione.it)  
[www.icbeatofrancescomariagreco.edu.it](http://www.icbeatofrancescomariagreco.edu.it)

#### REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA

Approvato dal Consiglio d'istituto del 11 ottobre 2024.

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con pasto portato da casa.

#### IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

**VISTA** la nota MIUR prot. 348 del 3 marzo 2017; **VISTA** la nota MIUR prot. 38321 del 26-09-2018;

**VISTI** i principali regolamenti comunitari in materia:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 dell'8 gennaio 2002;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004;
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011;

**VISTA** la normativa nazionale vigente:

- L. 283/62;
- DPR 327/80;
- D.Lgs. 193/07;
- MIUR Linee guida per l'educazione alimentare 2015;
- Legge Quadro 287/91 sulla somministrazione di alimenti e bevande;
- Linee indirizzo per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2010;

**IN ATTUAZIONE** della responsabilità organizzativa che ciascuna istituzione scolastica ha il compito di definire;

**TENUTO CONTO** della necessità di disporre regole di coesistenza e non reciproca esclusione nel rispetto dei diritti di tutti gli alunni;

**CONSIDERATO** che la dott.ssa Anna Curto, Biologa nutrizionista, si è resa disponibile a titolo gratuito per integrare il presente Regolamento con consigli nutrizionali per la preparazione di pranzi domestici sani da consumare a scuola (**Allegato A**);

**CONSIDERATA** la Conferenza dei servizi tenutasi in data 07/10/2024 presso la sala Giunta della sede Municipale

## **EMANA**

### **IL SEGUENTE REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO A SCUOLA**

#### **Premessa**

Il presente regolamento definisce l'organizzazione e il funzionamento del servizio di refezione scolastica con cibo portato da casa. L'obiettivo è proporre soluzioni pratiche e facilitare il progetto di educazione alimentare, promuovendo comportamenti uniformi nell'Istituzione Scolastica, in conformità con le norme vigenti sull'alimentazione in luoghi collettivi.

La scuola deve essere un luogo in cui ogni alunno possa crescere e svilupparsi, interagendo positivamente con gli altri nel rispetto delle regole del vivere civile. La mensa è considerata un momento educativo generale, offrendo agli alunni l'opportunità di una corretta educazione alimentare. Anche se la mensa è un servizio offerto dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la scuola, è anche un'occasione per educare al gusto e avvicinarsi a cibi diversi, favorendo un'alimentazione varia.

È importante che gli alunni, durante tutte le attività scolastiche, incluso il pasto alla mensa, rispettino una serie di norme che garantiscano il rispetto:

- delle singole persone
- del gruppo
- del cibo
- delle strutture, degli arredi e delle attrezzature
- delle scelte alimentari per motivi religiosi e/o individuali

Come tutte le attività scolastiche, anche la mensa deve essere considerata un momento formativo e di socializzazione, parte integrante del tempo scuola e dell'offerta formativa, durante il quale si consuma il pasto sotto la supervisione del personale scolastico (docenti, ATA). Durante il tempo mensa, gli alunni possono costruire relazioni positive con compagni e insegnanti, applicare le norme di educazione alimentare apprese e imparare a prendersi cura della propria salute e dell'ambiente scolastico. La mensa è un momento importante di condivisione, socializzazione e confronto tra i bambini e ragazzi, rispettando le differenze. Consumare pasti diversi garantisce il principio di uguaglianza (art. 3 Cost.), che si esprime non mangiando lo stesso cibo, ma mangiando insieme, nel rispetto delle differenze.

#### **Art. 1 Istituzione del servizio pasto domestico a scuola**

È istituito, nella pausa pranzo, un servizio pasto domestico a scuola che consiste nell'accoglienza e nella sorveglianza ai pasti per gli alunni che, non usufruendo della refezione scolastica durante l'orario previsto, intendono consumare il proprio pasto portato da casa restando a scuola nel tempo mensa.

Il servizio pasto domestico a scuola verrà attivato anche nelle more dell'inizio del servizio mensa fornito dal Comune.

Tale servizio potrà essere fruito anche dagli studenti e dalle studentesse che frequentano i percorsi a indirizzo musicale che dovranno seguire le lezioni in orario pomeridiano, subito dopo la fine dell'orario antimeridiano.

Il servizio consiste nella esclusiva assistenza e sorveglianza, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di auto somministrazione.

## Art. 2 Aspetti organizzativi

### ✓ Sorveglianza

Gli/le alunni/e durante il consumo del “pasto domestico” sono affidati alla vigilanza dei docenti presenti che ne sono responsabili per tutta la durata della pausa mensa. È consentita, se ritenuta opportuna, la presenza dei collaboratori scolastici durante il consumo dei pasti, fermo restando il rispetto delle misure igieniche personali.

I docenti in servizio all’interno della classe garantiscono vigilanza e supporto educativo a tutti gli alunni/e che consumano il “pasto domestico”. La disinfezione delle aule sarà di competenza dei collaboratori scolastici.

### ✓ Luogo di consumo

Il pasto sarà consumato da tutti/e gli/le alunni/e presso il proprio banco. Le operazioni di disinfezione saranno programmate attraverso procedure condivise con i docenti in servizio durante il periodo della mensa.

Il luogo di consumo del pasto domestico sarà determinato dalle condizioni oggettive valutate dalla scuola in accordo con il Comune e dal numero dei richiedenti nel rispetto dei diritti di tutti.

Il consumo del pasto domestico sarà possibile **solo all’interno delle aule e non** all’interno dell’area specifica del refettorio, che al momento è appannaggio della ditta che si occupa del servizio mensa.

I docenti avranno cura di segnalare ai genitori della classe, nel corso delle consuete assemblee, la presenza di **eventuali bambini allergici** (non i nomi e nel rispetto della privacy) e soprattutto il tipo di allergia. È importantissimo che tutta la collettività scolastica cooperi nel sensibilizzare i bambini sull’importanza di **non scambiarsi cibo e bevande** per evitare che un alimento di per sé sano e preparato con cura e attenzione possa costituire fonte di pericolo per altre persone. I genitori esonereranno i docenti e la scuola da qualsiasi responsabilità dovuta allo scambio di cibo tra alunni, soprattutto in caso di presenza di allergie diagnosticate o sospette o dal consumo di cibi non perfettamente conservati. Per ovvie esigenze di carattere organizzativo connesse alla carenza di personale, **non sarà possibile far recapitare i pasti ai bambini durante le lezioni**. In caso di dimenticanza, la famiglia sarà avvisata telefonicamente per poter venire a prelevare il bambino e portarlo casa, con **obbligo di rientro solo per primaria e secondaria di primo grado**.

## Art. 3 Criteri di fruizione

Nella preparazione e conservazione dei cibi ci si dovrà attenere scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto domestico a scuola da parte dei figli. Il pasto portato da casa dovrà essere composto da **alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedono di essere riscaldati né conservati in frigorifero**, dovrà pervenire a scuola, in porzione monodose, in apposito contenitore/borsa termica, corredato da quanto necessario per la consumazione e **con etichetta identificativa**. Sarà riposto in classe all’inizio delle lezioni e sarà ritirato dall’alunno al momento della refezione.

L’alunno dovrà essere fornito di tale pasto sin dal suo arrivo a scuola: **il pasto non potrà essere recapitato all’alunno nel corso della giornata scolastica** né da parte della famiglia né da parte di servizi di ristorazione esterna, per evitare interruzioni continue del servizio scolastico.

## Art. 4 Modalità di consumazione del pasto (cibi e bevande) e divieti.

Le famiglie dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Il pasto portato da casa dovrà 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.
- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei bambini, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti, del personale addetto alla mensa o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- Dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile con il nominativo dell'alunno/a; 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;
- Tali pasti potranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti e/o termici e saranno conservati a cura dell'alunno/a rigorosamente separati dallo zaino contenente libri; i contenitori come tutto il materiale fornito dovranno essere **contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a**;
- 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 nel corso della giornata scolastica**;
- Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bottiglietta dell'acqua, bicchiere, piatto, tovaglietta e tovaglioli monouso, le posate dovranno essere rigorosamente in plastica, anch'esse monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi riposto (non lavato) nei contenitori oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore sotto la guida dei docenti;
- Il minore **non dovrà portare coltelli** neanche di plastica anche perché si ribadisce che il cibo dovrà pervenire o già porzionato e tagliato o porzionabile e da consumare solo con forchetta e/o con cucchiaio.

#### **Art. 5 Cibi consigliati, cibi da evitare e cibi non ammessi**

Le famiglie potranno scegliere di fornire un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica, composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, acqua.

- 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;
- Si fa **espreso divieto** dell'utilizzo di creme (**maionese, ketchup etc..**); di **cibi deteriorabili** in relazione alle condizioni climatiche; di **cibi fritti e untuosi**; cibi **iper calorici**; **snack dolci** (es. biscotti, merendine);
- Per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria si vietano cibi indicati come a rischio soffocamento (wurstel, polpette e mozzarella non adeguatamente tagliate in pezzi piccoli, uva, prosciutto crudo, ciliegie);
- Non sono ammessi cibi da fast-food, merendine, snacks, patatine fritte, o simili, né bibite gassate o zuccherate.

#### **Art. 6 Responsabilità delle Famiglie e degli alunni**

Il pasto fornito dai genitori e consumato dagli alunni 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 n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme

di controlli sanitari, e ricade completamente ed esclusivamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno.

La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie.

A questo proposito, si precisa che, nell'interesse primario della salute dei bambini, è essenziale che vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati ed il giusto apporto di nutrienti e calorie.

Si invitano i Genitori/Tutori a **EDUCARE** i rispettivi figli a **non scambiare il cibo**, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie. **I casi di intolleranze o allergie devono essere resi noti ai docenti da parte dei genitori.** L'istituto scolastico viene comunque sollevato, attraverso l'accettazione di questo regolamento e dalla sottoscrizione dell'attestazione liberatoria da qualunque responsabilità di contaminazione dei pasti domestici tra i bambini che non usufruiscono del servizio mensa istituzionale.

I genitori dovranno prendere visione e sottoscrivere il "Patto educativo pasto domestico a scuola" (**Allegato B**).

#### **Art. 7 Responsabilità e obblighi della scuola**

La scuola si impegna a:

- fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico, sollevando i docenti da ogni responsabilità;
- assicurare il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno" e del "tempo prolungato";
- la scuola si riserva di segnalare alla competente ASL eventuali problematiche dovute alla consumazione del pasto domestico.

#### **Art. 8 Divieto di regime misto**

Per motivi organizzativi non è consentito adottare un regime misto, ovvero scegliere giornalmente o mensilmente se usufruire della mensa scolastica o portare il pranzo da casa. Il servizio di refezione con pasto portato da casa è da considerarsi come alternativo al servizio mensa con pasto fornito dalla ditta di ristorazione: non è consentito pertanto avvalersi di entrambi i servizi nel medesimo anno scolastico.

Le famiglie sono tenute a **comunicare ad inizio anno scolastico il regime alimentare prescelto**. È comunque severamente vietato introdurre a mensa stoviglie, alimenti e bevande varie se si opta per il servizio di refezione scolastica e non domestica.

Fino all'avvio del servizio di refezione comunale, tutti gli alunni potranno consumare il pasto domestico a scuola. Successivamente, sarà necessario scegliere tra il pasto fornito dalla mensa comunale e quello portato da casa. Tale scelta dovrà essere comunicata tramite la compilazione del modulo di "attestazione liberatoria per cibo portato da casa" (**Allegato C**).

#### **Art. 9 Durata**

La scelta operata dalle famiglie avrà la durata per l'intero anno scolastico; non sarà possibile passare dal consumo del "pasto domestico" al pasto fornito dalla mensa se non per dichiarate e provate necessità, che dovranno essere vagliate e approvate dal Dirigente Scolastico.

#### **Art. 10 Revoca del permesso alla fruizione del pasto domestico**

È facoltà del dirigente scolastico revocare l'autorizzazione alla fruizione del pasto domestico in caso di inosservanza/mancato rispetto del presente regolamento reiterato nel tempo. La revoca riguarderà il singolo alunno inadempiente che, a seguito di tre richiami da parte del dirigente scolastico, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico e dovrà aderire al servizio mensa

#### **Art. 11 Modalità di presentazione della domanda di fruizione del pasto domestico**

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte dei figli del pasto domestico avanzeranno istanza all'Istituto Comprensivo di norma entro il 31 gennaio di ogni anno scolastico (per l'a.s. 2024/2025 in deroga entro il 15/11/2024) utilizzando apposito MODULO DI RICHIESTA PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO E ATTESTAZIONE LIBERATORIA PER CIBO PORTATO DA CASA (Allegato C), pubblicato sul sito scolastico. Il modulo dovrà essere inviato via mail all'indirizzo [csic899004@istruzione.it](mailto:csic899004@istruzione.it) presso la segreteria dell'Istituto Scolastico completo di tutti i dati richiesti, firmato e corredato dal documento di riconoscimento di entrambi i genitori. I genitori, in esso, dovranno dare atto di aver preso visione e accettato il presente regolamento. Sempre nel modulo Allegato C i genitori compileranno e sottoscriveranno la **liberatoria per l'assunzione di responsabilità** sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazioni. Solo dopo autorizzazione del Dirigente Scolastico, gli alunni potranno consumare il pasto domestico.

#### **Articolo 12 Modifiche**

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

Esso potrà comunque essere modificato e/o integrato dal Consiglio d'Istituto con apposita delibera. Lo stesso è pubblicato all'albo on-line e in Amministrazione Trasparente nel sito web dell'Istituzione Scolastica.

## **Allegato A**

Dott.ssa Anna Curto

Biologo Nutrizionista per:

Istituto Comprensivo "Beato Francesco Maria Greco" infanzia



**CONSIGLI NUTRIZIONALI PER LA PREPARAZIONE DI PRANZI DOMESTICI SANI DA CONSUMARE A SCUOLA**

### **ESEMPI DI PIATTI EQUILIBRATE:**

#### **PRIMI PIATTI**

- Pasta al pomodoro + polpette di carne di vitello ( vitello macinato, uova, pangrattato, parmigiano)+ panino piccolo+ misto verdure di stagione + frutta di stagione
- Riso o pasta con verdure ( broccolo o cavolfiori o cime di rapa o verza o spinaci) + bocconcini di mozzarella + panino piccolo+ spinaci saltati in padella + frutta di stagione
- Risotto con zucca gialla + frittatina con formaggio al forno + panino piccolo + carote lesse + 1 mela
- Pasta o riso con legumi ( ceci, fagioli, lenticchie, piselli, mix di legumi) piatto unico + verdure miste cotte + frutta di stagione
- Pasta con patate + caciocavallo e prosciutto cotto + panino piccolo + carote con olio e aceto + frutta di stagione
- Insalata di pasta o riso o riso integrale con :  
verdure di stagione + tonno in scatola a un filo d'olio o prosciutto cotto + frutta di stagione
- Pasta o riso al pomodoro con Parmigiano Reggiano a pezzetti + carote o verdure di stagione+ frutta di stagione
- Panino : 1 panino integrale con formaggio fresco mozzarella o stracchino o robiola crescenza – verdure di stagione a scelta o frittata al forno con parmigiano o prosciutto cotto o cotoletta al forno o hamburger di pollo o vitello o merluzzo + verdure miste di stagione + frutta di stagione.

Oppure optare per un secondo piatto:

- Insalatona con Carne o pesce o uova sode + verdure miste + panino + frutta di stagione
- Hamburger di pollo o manzo + patate lesse a insalata + frutta di stagione
- Hamburger di pesce (merluzzo o platessa o salmone) + panino + verdure di stagione + frutta di stagione
- Hamburger vegetale + 1 panino + verdure di stagione + frutta di stagione
- Cotoletta di pollo al forno + patate ad insalata o panino + frutta di stagione
- Polpette di pesce ( merluzzo o platessa, patate , uovo, pangrattato, parmigiano) + frutta di stagione
- Polpette di carne ( petto di pollo macinato o manzo macinato, uovo, patate, zucca, parmigiano) + frutta di stagione.

### **La frutta e la verdura cambia in base alla stagionalità:**

**Verdura di ottobre:** barbabietole, belga, biette da costa, bietole erbetto, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco e rosso, cavolo nero, cavolo verza, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, ricia, rucola, scarola, sedano, sedano rapa, spinaci, valeriana, zucca.

**Frutta di ottobre:** cachi, cedri, mele cotogne, limoni, mandorle, melagrane, mele, nocciole, noci, pere, pinoli, susine, uva.

87041 Acri- via Primavera di Praga 32

Studio di nutrizione Dott.ssa Anna Curto cell. 393 5128917

Email: [anna\\_cur@hotmail.it](mailto:anna_cur@hotmail.it)

Pec :anna.curto@pec.enpab.it



## **Allegato A**

La Dott.ssa Anna Curto

Biologo Nutrizionista per:

Istituto Comprensivo "Beato Francesco Maria Greco" per primaria e secondaria di primo grado



CONSIGLI NUTRIZIONALI PER LA PREPARAZIONE DI PRANZI DOMESTICI SANI DA CONSUMARE A SCUOLA

### **ESEMPI DI PIATTI EQUILIBRATE:**

#### **PRIMI PIATTI**

- Pasta o riso o farro o orzo o cous cous con legumi ( ceci, fagioli, lenticchie, piselli, mix di legumi) piatto unico + insalata mista di verdure di stagione o verdure miste cotte + frutta di stagione
- Insalata di pasta o riso o riso integrale o farro o orzo o cous cous con :  
verdure di stagione + tonno in scatola a un filo d'olio o prosciutto cotto + frutta di stagione
- Pasta o riso o farro o orzo o cous cous con zucca o carciofi con un cucchiaino di Parmigiano Reggiano + hamburger di pollo o di manzo + frutta di stagione
- Pasta o riso o farro o orzo o cous cous al pomodoro con Parmigiano Reggiano a pezzetti+ carote + frutta di stagione
- Pasta o riso o farro o orzo o cous cous con minestrone + insalata di pollo o hamburger di pollo + frutta di stagione
- Riso o pasta con zucchine + insalata di merluzzo o platessa o hamburger di merluzzo + carote + frutta di stagione
- Pasta o riso o farro o orzo o cous cous con spinaci e formaggio spalmabile + misto verdure + frutta di stagione
- Panino: 1 panino integrale o ai cereali o di segale con: verdura di stagione a scelta- formaggio fresco (mozzarella) o spalmabile o prosciutto cotto o frittata con spinaci o mozzarella o parmigiano- o hamburger di pollo o manzo- o hamburger di Salmone- o cotoletta al forno + verdure miste +frutta di stagione
- Legumi ( ceci, fagioli, lenticchie, piselli, mix di legumi) ad insalata con la verdura + panino + frutta di stagione

Oppure optare per un secondo piatto:

- Insalatona con Carne o pesce o uova sode + verdure miste + panino + frutta di stagione
- Hamburger di pollo o manzo + patate lesse a insalata + frutta di stagione
- Hamburger di pesce (merluzzo o platessa o salmone) + panino + verdure di stagione + frutta di stagione
- Hamburger vegetale + 1 panino + verdure di stagione + frutta di stagione
- Cotoletta di pollo al forno + patate ad insalata o panino + frutta di stagione
- Polpette di pesce ( merluzzo o platessa, patate , uovo, pangrattato, parmigiano) + frutta di stagione
- Polpette di carne ( petto di pollo macinato o manzo macinato, uovo, patate, zucca, parmigiano) + frutta di stagione.

**La frutta e la verdura cambia in base alla stagionalità:**

**Verdura di ottobre:** barbabietole, belga, biete da costa, bietole erbetto, broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco e rosso, cavolo nero, cavolo verza, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, rucola, scarola, sedano, sedano rapa, spinaci, valeriana, zucca.

**Frutta di ottobre:** cachi, cedri, mele cotogne, limoni, mandorle, melagrane, mele, nocciole, noci, pere, pinoli, susine, uva.

**87041 Acri- via Primavera di Praga 32**

**Studio di nutrizione Dott.ssa Anna Curto cell. 393 5128917**

**Email: [anna\\_cur@hotmail.it](mailto:anna_cur@hotmail.it)**

**Pec :anna.curto@pec.enpab.it**

**Allegato B**



**AMBITO TERRITORIALE 4**  
**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE**  
***“Beato Francesco Maria Greco - San Giacomo”***  
**Via DON LUIGI STURZO - A C R I (CS) - Tel. e Fax 0984/953853**  
**C.F.:85000290784 ♦ e-mail: [csic899004@istruzione.it](mailto:csic899004@istruzione.it) [csic899004@pec.istruzione.it](mailto:csic899004@pec.istruzione.it)**  
**[www.icbeatofrancescomariagreco.edu.it](http://www.icbeatofrancescomariagreco.edu.it)**

**PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ CONSUMO**  
**PASTO DOMESTICO A SCUOLA**

LA SCUOLA SI IMPEGNA A:

1. Garantire la propria funzione, azione ed assistenza educativa nei confronti di tutti gli alunni nel rispetto di ciascun profilo professionale e secondo le norme vigenti;
2. Garantire che tutte le componenti rispettino il patto educativo di corresponsabilità riferito al tempo mensa;

I DOCENTI SI IMPEGNANO A:

1. Garantire la vigilanza e il supporto educativo, adottando precauzioni analoghe a quelle adottate nella somministrazione dei cosiddetti "pasti speciali" ed evitando scambi di alimenti tra gli alunni;
2. Vigilare sulla corretta applicazione del Regolamento e a segnalarne il mancato rispetto alla dirigenza.

I GENITORI SI IMPEGNANO A:

1. Sollevare la scuola da responsabilità circa il pasto consumato dal proprio figlio in relazione alla qualità e alla quantità degli alimenti, alla corretta preparazione, al trasporto ed alla conservazione dello stesso;
2. Istruire ed educare il proprio figlio relativamente al consumo del pasto domestico a scuola;
3. Non fornire bevande gasate né bevande in lattina;
4. Fornire ai bambini pasti che non vadano né scaldati né refrigerati, preoccupandosi della loro adeguata conservazione in apposite borse termiche igienicamente isolate dal resto della cartella, dotate al loro interno di contenitori termici ermeticamente richiudibili non in vetro, differenti per alimenti da conservare caldi e alimenti da conservare freddi.
5. Dotare i bambini di adeguato kit per il consumo del pasto domestico, da collocare insieme ai contenitori termici all'interno della borsa termica sopraddetta, che preveda: tovaglietta, tovagliolo, bicchiere e posate in plastica.

GLI ALUNNI SI IMPEGNANO A:

1. Conservare il proprio pasto dal momento in cui entrano a scuola, aprendo la borsa contenente l'occorrente per il pranzo, confezionata a casa dall'adulto, solo durante l'ora del pasto in classe/sezione;
2. Consumare il proprio pasto domestico, avendo cura di non scambiarlo con i compagni;
3. Apparecchiare e sparecchiare la propria porzione di tavolo.

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ CL. \_\_\_\_\_ PLESSO \_\_\_\_\_

I DOCENTI

\_\_\_\_\_

I GENITORI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

II DIRIGENTE SCOLASTICO

## Allegato C

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
dell'I.C. "Beato F.M. Greco-San Giacomo"  
ACRI

### MODULO DI RICHIESTA PER IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO E ATTESTAZIONE LIBERATORIA PER CIBO PORTATO DA CASA

I sottoscritti:

\_\_\_\_\_

padre/tutore/esercente responsabilità genitoriale dell'alunno/a

\_\_\_\_\_

madre/tutore/ responsabilità genitoriale dell'alunno/a

\_\_\_\_\_

classe \_\_\_\_\_ sezione \_\_\_\_\_ scuola \_\_\_\_\_

#### CHIEDE/ONO

*(barrare con una x la scelta effettuata)*

- l'esonero dal servizio di refezione scolastica comunale per il corrente anno scolastico e di usufruire del diritto al consumo del pasto domestico in orario scolastico;
- di usufruire del diritto al consumo del **pasto domestico** in orario scolastico **in attesa dell'inizio del servizio** di refezione comunale

#### DICHIARA/NO

- 1) di accettare il "Regolamento per il consumo del pasto domestico a scuola" (delibera 14 del CdI del 26/09/2024) e di attenersi a quanto dallo stesso sancito; in particolare, rispetto a tale regolamento:
- a) di essere a conoscenza che per motivi organizzativi non è consentito adottare un regime misto, ovvero non sarà possibile nel corso dell'anno passare dal consumo del "pasto domestico" a quello fornito dalla mensa e viceversa;
- b) di essere a conoscenza della necessità di comunicare all'inizio dell'anno e tempestivamente eventuali allergie o intolleranze del proprio figlio/a;
- c) di essere a conoscenza che l'alunno/a 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;
- d) di impegnarsi a vietare al proprio/a figlio/a lo scambio di cibo con altri alunni, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari e alle allergie;
- e) di assumersi ogni responsabilità relativa alla preparazione, conservazione, consumazione del pasto domestico, nonché della qualità e della igienicità degli alimenti introdotti nell'istituto;
- f) di assumersi ogni responsabilità relativamente alle caratteristiche educative, nutrizionali ed igieniche del pasto domestico, fornendo al proprio figlio le opportune indicazioni sul corretto consumo dello stesso in autonomia e sul rispetto degli altri compagni, pur senza rinunciare alla necessaria e dovuta assistenza educativa da parte del corpo docente;

g) di provvedere in proprio a fornire al figlio il materiale necessario al consumo del pasto (tovaglietta, tovagliolo, bottiglietta non in vetro per l'acqua, bicchiere in plastica/carta, posate non taglienti) e di rispettare il divieto di portare a scuola scatolame in latta e/o vetro, con la precisazione che il figlio potrà e dovrà avere libero accesso all'acqua pubblica ed ai bidoni dell'immondizia per lo smaltimento dei propri rifiuti;

h) di accettare e rispettare l'organizzazione interna e la disposizione dei minori nei tavoli, così come operata dalla Dirigenza scolastica,

i) di essere consapevoli che la Scuola può revocare il permesso alla fruizione del pasto familiare in caso di inosservanza/mancato rispetto di quanto indicato nel Regolamento citato;

l) di aver istruito adeguatamente il proprio figlio/a sul divieto di condividere il proprio cibo con altri compagni/e

#### SOLLEVA/NO

da ogni responsabilità il personale addetto al servizio mensa e tutto il personale scolastico, assumendola in proprio, per il cibo confezionato a casa, portato a scuola e consumato nella pausa pranzo nella mensa scolastica/in classe.

Luogo, \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

FIRMA DEI DICHIARANTI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Si allega fotocopia di documento di identità personale, in corso di validità, di entrambi i genitori.

N.B.: la presente attestazione è valida esclusivamente per l'intero anno scolastico di riferimento **2024/2025**.

**Il modello, debitamente compilato, va inviato all'indirizzo mail [csic899004@istruzione.it](mailto:csic899004@istruzione.it)**