



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Unione europea
Fondo sociale europeo



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Piano
di Azione
Coesione

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PROGETTO NAZIONALE DI INNOVAZIONE SCOLASTICA



Cambridge
English Qualifications



Fondazione
di Sardegna

ISTITUTO COMPRENSIVO POZZOMAGGIORE

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

SSIC80200L - C.F. 80008250906 - Codice Univoco Ufficio: UFVLD8 - tel. 079/4123288 - 079/4124511 - 079/9142296

Sito web: www.icpozzomaggiore.edu.it - e-mail: ssic80200l@istruzione.it - PEC: ssic80200l@pec.istruzione.it

Via S. Pietro 37/A - 07018 POZZOMAGGIORE

Sedi associate Bonorva, Padria, Cossoine

Circ. n. 43/2024-25

Pozzomaggiore 15/11/2024

**AL PERSONALE SCOLASTICO
AI GENITORI AGLI ALUNNI**

ALLA DSGA - AL SITO WEB - ATTI SCUOLA

Oggetto: consumo pasti a scuola.

In merito all'introduzione, somministrazione e consumo di alimenti e bevande all'interno della scuola e delle aule, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergie, intolleranze, si rappresenta che tale somministrazione implica un vigoroso richiamo a tutta l'utenza e al personale scolastico non solo normativo, sulla sicurezza e igiene degli alimenti, ma anche sui temi legali al diritto alla salute, costituzionalmente tutelato all'art. 32 e alla sicurezza alimentare, per favorire il benessere delle alunne e degli alunni in sinergia con le famiglie, in modo tale da contemperare lo stretto legame tra l'Istituzione scolastica e il diritto di istruzione e l'educazione e salute dei minori. In applicazione del Regolamento UE n. 853/2004 - "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", adottato il 29 aprile 2004, - è doveroso attenersi ai requisiti generali in materia d'igiene alimentare.

Fatta questa necessaria premessa ricordando la problematica si invita l'utenza e tutto il personale scolastico, ciascuno per la propria competenza, ad uniformarsi a quanto previsto dalle norme generali in materia. In particolare, il divieto di introdurre e consumare cibi e bevande è pienamente giustificato per:

- i casi di studenti e studentesse allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti stessi;
- la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi e/o domestici secondo gli standard previsti dalle norme vigenti ciò imponendo l'adozione di misure preventive per evitare conseguenze indesiderate;
- la difficoltà oggettiva di avere contezza di tutte le possibili casistiche di allergie e/o intolleranze;
- la difficoltà/impossibilità di pulire dopo i pasti.

Il ritrovarsi insieme nei momenti di pausa merenda, durante la pausa educativa o i momenti "conviviali", rappresenta un momento ideale di socializzazione e di condivisione che, indubbiamente, favorisce lo sviluppo di forti legami interpersonali; tuttavia, occorre sempre tenere presente che si tratta comunque di occasioni che espongono le/gli alunne/i a possibili pericoli, difficilmente gestibili dal personale scolastico.

Più che sulla produzione del prodotto casalingo è doveroso soffermarsi soprattutto sulla sua salubrità e sul rispetto delle norme "igienico-sanitarie". Le cucine casalinghe, di fatto, non sono soggette ad un vero e proprio piano di

ISTITUTO COMPRENSIVO POZZOMAGGIORE

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

SSIC80200L - C.F. 80008250906 - Codice Univoco Ufficio: UFVLD8 - tel. 079/4123288 - 079/4124511 - 079/9142296

Sito web: www.icpozzomaggiore.edu.it - e-mail: ssic80200l@istruzione.it - PEC: ssic80200l@pec.istruzione.it

Via S. Pietro 37/A - 07018 POZZOMAGGIORE

Sedi associate Bonorva, Padria, Cossuine

autocontrollo alimentare cosiddetto "HACCP" e, sebbene le cibarie possano essere realizzate prestando la massima attenzione possibile, potrebbero essere causa di contaminazione alimentare e/o batterica causando non voluti fenomeni allergici o intossicazioni alimentari.

Per le ragioni sopra esplicitate, **è proibita** l'introduzione di cibo artigianale e/o domestico a scuola evitando in tal modo di violare le vigenti normative sulla sicurezza alimentare.

In generale nelle preparazioni casalinghe di alimenti, non presentando etichette a norma, non si può risalire con certezza alla provenienza, non si possono fornire e indicare le proprietà e la composizione degli ingredienti presenti nell'alimento stesso, il loro valore dietetico, le istruzioni e le modalità per la conservazione e/o comunque come siano state conservate fino al momento della somministrazione e, ancora, la data di scadenza e la tracciabilità degli ingredienti non possono essere garantiti. Tutti elementi essenziali e determinanti per la sicurezza alimentare.

Alla luce delle considerazioni sopra esposte, al fine di tutelare sia i minori, evitando tra l'altro possibili discriminazioni e disagi comportamentali tra gli stessi, sia lo stesso corpo docente, talvolta ignaro delle responsabilità a cui va incontro, si elenca:

- il divieto di introdurre dall'esterno alimenti e bevande per il consumo collettivo, se non esclusivamente la merenda (per uso personale) assegnata dalla famiglia o dagli esercenti la responsabilità genitoriale altri o ancora tutori, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di contaminazioni, allergia e intolleranze;
- non è consentito festeggiare all'interno dell'Istituto scolastico compleanni e ricorrenze varie che prevedano il consumo da parte delle/degli alunne/i di alimenti prodotti artigianalmente dai genitori o esercenti attività commerciali, per questi ultimi, salvo non attestino e certifichino il rispetto di tutte le prescrizioni di merito;
- **è consentito** il consumo di prodotti integri, debitamente sigillati e confezionati, muniti di etichetta a norma di legge che evidenzia la data di produzione, la scadenza, la composizione e/o ingredienti, la responsabilità legale della produzione (lotto di produzione). Per la mensa sono cibi opportunamente controllati a tutela della salute delle/degli alunne/i solo quelli forniti dalla ditta di refezione incaricata del servizio e distribuiti e somministrati dal personale formato allo scopo;
- **è consentito** il consumo di cibi e/o bevande prodotti esclusivamente in stabilimenti registrati, confezionati nel rispetto delle norme "igienico-sanitarie", che si presentino integri al momento del consumo, debitamente sigillati e confezionati, provvisti di apposita etichetta e per i quali è possibile evincere l'elenco di tutti gli ingredienti e gli allergeni e, in ogni caso, sempre previa condivisione con i genitori i quali potranno decidere, di volta in volta, sul consumo di questi da parte delle/dei loro figlie/i.

In buona sostanza è del tutto escluso il consumo a scuola di cibi di altra provenienza, eccetto cibi destinati solo all'uso personale e/o individuale dell'alunna/o, ovvero la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per la/il propria/o figlia/o.

Atteso che cibi e bevande, non controllati né autorizzati, non possono essere distribuiti e somministrati all'interno della comunità scolastica a tutela della salute e della sicurezza delle studentesse e degli studenti, si ribadisce che non è permesso in alcun caso l'ingresso di estranei per portare alimenti ad alunne/i nella scuola. Ne sarà eccezionalmente autorizzata la consegna ai collaboratori scolastici addetti all'ingresso da parte di un genitore o



ISTITUTO COMPRENSIVO POZZOMAGGIORE

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

SSIC80200L - C.F. 80008250906 - Codice Univoco Ufficio: UFVLD8 - tel. 079/4123288 - 079/4124511 - 079/9142296

Sito web: www.icpozzomaggiore.edu.it - e-mail: ssic80200l@istruzione.it - PEC: ssic80200l@pec.istruzione.it

Via S. Pietro 37/A - 07018 POZZOMAGGIORE

Sedi associate Bonorva, Padria, Cossuine

delegato, in presenza di oggettive e comprovate problematiche legate alla salute, già precedentemente segnalate alla Dirigenza.

L'insegnante, che di propria iniziativa, autorizzi l'introduzione, la consumazione, e/o la somministrazione di alimenti e bevande in classe, al fuori dei casi sopra contemplati, si rende responsabile di possibili danni all'alunno/a.

Attività autorizzate che prevedano l'introduzione di cibi

Nel caso di autorizzazione di attività che prevedano l'introduzione, la consumazione, e/o la somministrazione di cibi e bevande, sempre tenendo conto delle/degli alunne/i con particolari diete alimentari, gli insegnanti acquisiscono apposita attestazione presentata dalle famiglie o dagli esercenti la responsabilità genitoriale o ancora tutori, senza peraltro la richiesta di comunicare elementi relativi allo stato di salute, in quanto espressamente vietato dal garante per la *privacy*.

La scuola promuove una cultura attenta al benessere e all'adozione di stili di vita sani e protettivi già fin dai primi anni. Vengono da sempre invitati alunni, docenti e i genitori di tutte le classi di tutti i segmenti scolastici a incentivare una sana e corretta alimentazione come fattore educativo importante per una sana crescita dei bambini e degli adolescenti, in conformità con Le *linee guida per l'educazione alimentare nella scuola* italiana emanate dal MIUR nel 2018, consultabile e scaricabile dal seguente link ufficiale del Ministero <https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/Ricerca.pdf/ca9c2ac7-808f-4e1e-a8d7-7208d6f3e8c3>, nell'ambito delle attività per migliorare lo stile di vita come fattore di promozione della salute, strategico programma "*intelligente ed attento*" di consumo di cibo a scuola. La scuola da quanto sopra illustrato invita in particolare a diminuire il consumo di "*merendine*" elaborate contenenti troppi grassi, zuccheri o sale, insaccati, frittiture etc., bevande zuccherate e gasate o eccitanti.

In ultimo, rimane di difficile comprensione perché all'aumento di un'ora di lezione al giorno alla secondaria, con l'introduzione della cosiddetta "*settimana corta*", sia corrisposto, in taluni casi, un sovraccarico calorico con un incremento insensato di quantità di bevande e alimenti. Sarebbe consigliabile incrementare il consumo di prodotti ortofrutticoli di qualità certificata e ridurre gli sprechi di prodotti alimentari.

La presente si intende notificata a tutti gli interessati con la pubblicazione sul sito *web* dell'Istituto, ai sensi della Legge n. 241/1990 e del D. Lgs. n. 82/2005.

Cordiali Saluti.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Francesco Livesu

(Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa)