



Repubblica Italiana

**ISTITUTO COMPRENSIVO VR 02 SAVAL-PARONA**

Via Franchetti 17 - 37138 VERONA - Tel. 045562340 Fax 045576166

Scuola dell'Infanzia , Primaria, Secondaria di 1^ grado ad indirizzo musicale

C.F. 93184900236 – e-mail. vric87500r@istruzione.it - [vric87500r@pec.istruzione.it](mailto:vric87500r@pec.istruzione.it) - [www.comprendivovr02.gov.it](http://www.comprendivovr02.gov.it)

Verona, 11 luglio 2017

Prot. n.2655/2017

**REGOLAMENTO PER LA FRUIZIONE DEL PASTO PORTATO DA CASA  
MODIFICATO CON DELIBERA N. 90 DEL 29/06/2017**

Con la presente si fa seguito alle richieste di esonero dei figli dalla refezione scolastica per l'anno scolastico 2016-2017, inoltrate recentemente dai genitori degli studenti dell'IC

Pertanto il Consiglio dell'Istituto Comprensivo VR02 "Saval-Parona" di Verona, riunitosi in data 3 novembre 2016, dopo attento esame della normativa e della documentazione in merito all'oggetto e dopo costruttivo confronto, all'unanimità approva ed emana il seguente Regolamento onde sistematizzare e normalizzare la fruizione del pasto alternativo da parte degli studenti.

1. Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo avanzeranno la richiesta di esonero dalla Mensa comunale – Ufficio Rette - in Segreteria, presso l'Ufficio Alunni; prenderanno visione e sarà data loro copia del Regolamento stilato dal Consiglio di Istituto, compileranno e sottoscriveranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione.
2. Nella preparazione e conservazione dei cibi si atterrano scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli.
3. Gli alunni con pasto alternativo consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe, in tavoli separati.
4. Il pasto portato da casa, in porzione monodose, insieme alla frutta per la ricreazione mattutina, opportunamente conservati in contenitori in materiale infrangibile e riposti all'interno di contenitori termici, saranno conservati a cura dell'alunno/a.
5. Tutto il necessario per il coperto (bicchiere, posate, tovaglioli) sarà monouso e a carico delle famiglie.
6. Il pasto sostitutivo dovrà attenersi rigorosamente ai parametri igienico-sanitari di preparazione e conservazione e nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo. Pertanto, considerati i rischi di sviluppo di microbi patogeni derivanti dalla conservazione dei cibi per un tempo superiore alle quattro ore, saranno forniti alimenti "non deperibili" cioè che non necessitano di conservazione ad alta o bassa temperatura (da 0 a + 4° centigradi). Conformemente al parere fornito dalla Regione Veneto - Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria – le famiglie si impegnano a fornire cibi semplici: pane, focaccia, pizza semplice, non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati in borse termiche. Non sono consentite merendine, patatine fritte, snacks o similia.
7. Le famiglie e gli insegnanti sensibilizzeranno i bambini perché non assaggino il cibo dei compagni onde evitare incidenti legati ad allergie alimentari presenti presso la mensa.

8. Durante la consumazione del pasto gli alunni saranno sorvegliati dai docenti della classe presenti in servizio all'interno del refettorio che garantiranno vigilanza e supporto educativo.
9. I collaboratori scolastici della scuola in turno di servizio collaboreranno con il personale della mensa nella sanificazione degli arredi e spazi utilizzati dagli alunni che consumano il pasto portato da casa.
10. In caso di mancata osservanza delle suddette regole l'autorizzazione per l'uso della mensa verrà revocata con decisione del Consiglio d'Istituto.

**Le richieste di esonero dalla mensa scolastica devono essere presentate entro il 31 agosto di ogni anno per l'anno scolastico successivo insieme alla liberatoria di seguito riportata.**

Si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto:

*"Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico.*

*La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo.*

*Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme. Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa.*

*Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica è conforme alla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto".*

F.to Il Vice-Presidente del Consiglio di Istituto  
Sig.ra Graziana Bonomini



Repubblica Italiana

**ISTITUTO COMPRENSIVO VR 02 SAVAL-PARONA**

Via Franchetti 17 - 37138 VERONA - Tel. 045562340 Fax 045576166

Scuola dell'Infanzia , Primaria, Secondaria di 1^ grado ad indirizzo musicale

C.F. 93184900236 - e-mail. vric87500r@istruzione.it - [vric87500r@pec.istruzione.it](mailto:vric87500r@pec.istruzione.it) - [www.comprendivovr02.gov.it](http://www.comprendivovr02.gov.it)

Al Dirigente Scolastico  
Istituto Comprensivo "SAVAL PARONA"  
Via Franchetti 17 - Verona  
Dott.ssa Irene Grossi

**ATTESTAZIONE LIBERATORIA PER PASTO PORTATO DA CASA**

Il/La sottoscritto/a .....

Nato/a a .....( Prov. ....) il .....

Residente a .....

Genitore dell'alunno/a .....

Frequentante la classe .....sez. ....Scuola.....

In ottemperanza della delibera del Consiglio di Istituto del 3/11/2016 e ss.mm.ii., con la presente solleva da ogni responsabilità il personale addetto al servizio mensa e tutto il personale scolastico, assumendola in proprio, per

- il cibo introdotto nella scuola e consumato dal proprio figlio/a (con ciò intendendosi alimenti confezionati a casa e forniti ai bambini per consumarli a scuola)
- Il divieto di cedere ai compagni il cibo introdotto nella scuola (con ciò intendendosi alimenti confezionati a casa e forniti ai bambini per consumarli a scuola)
- Il cibo della mensa assunto dal proprio figlio

La presente norma vale anche in occasione di attività scolastiche (uscite, viaggi di istruzione etc.).

**N.B.: la presente attestazione è valida per la durata dell'anno scolastico 20\_\_ - 20\_\_**

Verona, .....

FIRMA DEI GENITORI

MADRE.....

PADRE.....