ISTITUTO COMPRENSIVO "Don Curzio Breschi"
Sede Legale Via Martiri Della Niccioleta N. 7 - 58024 MASSA MARITTIMA (GR)
Sede Centrale Tel 0566 906511 e-mail: gric815003@istruzione.it
PEC: gric815003@pec.istruzione.it; *Sito web:* www.icmassamarittima.edu.it
Cod.fisc.81001090539

REGOLAMENTO INTERNO

RELATIVO AL SERVIZIO DI

MENSA SCOLASTICA

Approvato con delibera del Collegio dei docenti n° 20 del 16/10/2025
Approvato con delibera del Consiglio di Istituto n° 40 del 10/09/2025

VISTO il Testo Unico sulla Scuola, D.lgs 297/1994;
VISTO il Piano dell'Offerta Triennale dell'Istituto Comprensivo "Don Curzio Breschi" di Massa Marittima;
VISTO il DPR 275/1999 – Regolamento Autonomia Scolastica;
VISTO il D.lgs 81/2008 – Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro;
VISTI gli artt. 32 e 34 della Costituzione Italiana, che attestano il diritto alla salute e la gratuità dell'istruzione;
VISTO il DPR 327/80 "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";
VISTA la sentenza della Corte di cassazione n. 20504 del 30/07/2019 in cui il diritto all'auto- refezione pur non definendosi un diritto soggettivo perfetto incondizionato, rappresenti tuttavia un diritto sociale (all'Istruzione) il cui esercizio dipende dalle scelte organizzative rimesse alle singole istituzioni scolastiche obbligate a rimuovere tutti gli ostacoli che si frappongono all'esercizio dei predetti diritti sociali;
VISTA la giurisprudenza cautelare e di merito della Sez. VI del Consiglio di Stato (a mero titolo esemplificativo: sentenza n. 5156/18; ordinanza 298/20, ordinanza n. 6926, sentenza n. 7640/20) e del TAR Lombardia (sentenze n. 1836/20 e n. 2486/20).
VISTA la Circ. MIUR n. 2270 del 9/12/2019, esplicativa della sentenza della Corte di cassazione richiamata;
VISTE le Linee guida MIUR per l'educazione alimentare 2015;
VISTE le Linee indirizzo per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2010;
VISTI i 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.

IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

APPROVA IL SEGUENTE

REGOLAMENTO INTERNO RELATIVO AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

PARTE PRIMA
DISPOSIZIONI GENERALI

1. PREMESSA/FINALITA'

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.
È necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, compresa la mensa scolastica, adeguino il proprio comportamento a una serie di norme che consentano il rispetto dei singoli individui, del gruppo, del cibo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, delle scelte alimentari dovute a motivi religiosi e/o individuali.
Pertanto, come tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica o refezione è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa. Essa costituisce un tassello del percorso educativo in senso generale e, più specificamente, un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

2. GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, che provvede tramite affidamento della gestione a soggetti terzi esterni all'Ente, nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di servizi e di forniture, mediante convenzione con soggetti che diano anche garanzia sul livello quantitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare.
Il menu scolastico viene elaborato da esperti nutrizionisti/dietisti tenendo conto di precise indicazioni nazionali.
È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari esigenze personali o familiari (motivi religiosi) o problemi di salute; in quest'ultimo caso la dieta individuale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico.
L'iscrizione al servizio avviene tramite moduli scaricabili dal sito dell'Unione dei Comuni https://www.unionecomunicollinemetallifere.it/.

3. CRITERI ORGANIZZATIVI E DESTINATARI

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni iscritti alla Scuola dell'infanzia, alla Scuola primaria e alla scuola secondaria di primo grado che svolgono un orario scolastico comprensivo del pranzo, in linea con l'organizzazione oraria specifica dei vari plessi.
La refezione scolastica è direttamente collegata allo svolgimento delle attività didattiche e quindi al calendario scolastico. Il caso degli alunni che tornano a casa a pranzo è da considerarsi uscita anticipata; pertanto, i genitori, o chi per essi, devono firmare l'autorizzazione all'uscita del minore. Costituisce eccezione la scuola secondaria di Montieri-Boccheggiano, la quale effettua la mensa oltre l'orario curricolare (30 ore).
Difatti, come stabilito dal D.M.37/2009, art.3 c.1 e precisato dalle note ministeriali annuali sugli organici, in ultimo la nota ministeriale 93862 del 17/04/2025 annuali sulle "Dotazioni organiche del personale docente e educativo per l'anno scolastico 2025/2026", "Le classi a tempo prolungato possono essere autorizzate nei limiti della dotazione organica assegnata e tenendo conto delle esigenze formative globalmente accertate, per un orario settimanale di insegnamento e di attività di 36 ore, comprensive della mensa (...).
I locali ove il servizio viene erogato sono quelli appositamente adibiti allo scopo dal Comune, che rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia, debitamente autorizzati dalle autorità competenti.
Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e i CCNL potranno altresì usufruire della mensa anche gli insegnanti, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto, con funzioni di vigilanza educativa.

4. MODALITA' DI COMPORTAMENTO

È necessario che tutti gli operatori coinvolti, in ogni attività svolta a scuola, e quindi anche durante la mensa, sono tenuti ad un comportamento corretto, rispettoso ed adeguato nei confronti:

- dei singoli individui;
- del gruppo;
- delle strutture, degli arredi e delle attrezzature;
- di scelte alimentari per ragioni religiose;
- di diete predisposte appositamente per allergie / intolleranze.

Gli alunni devono:

- raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavati le mani;
- entrare in maniera ordinata e silenziosa e raggiungere il tavolo assegnato loro;
- sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
- mantenere un tono di voce il più possibile moderato e comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo; tenere un comportamento corretto, rispettoso e civile nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti addetti alla vigilanza;
- stare seduti composti durante l'ora di mensa, non sporcare eccessivamente gli spazi dove consumano il pranzo ed utilizzare in modo corretto le posate;
- fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, anche al fine di non sprecarla, e non giocare con il cibo;
- evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo ed imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta;

- segnalare situazioni critiche, fenomeni di bullismo, di vandalismo o di inosservanza delle regole;
- alzarsi educatamente da tavola al termine della mensa e sistemare con cura la sedia utilizzata;
- mettersi in fila seguendo i propri docenti e lasciare i locali della mensa salutando il personale che ha servito il pasto;
- lasciare l'aula mensa in modo ordinato e recarsi negli spazi stabiliti dal docente di turno per trascorrere l'eventuale tempo che rimane prima di riprendere le lezioni.

In caso di inosservanza dei suddetti doveri, gli alunni saranno considerati responsabili delle proprie infrazioni e sanzionati secondo le procedure e le modalità previste dal regolamento di disciplina.

I docenti cui gli alunni sono affidati sono tenuti alla più rigorosa sorveglianza degli stessi e ad effettuare tutti gli interventi di natura educativa necessari, in quanto il tempo della mensa è da intendersi come momento pienamente educativo e opportunità di apprendimento di comportamento responsabile anche nei momenti "liberi".

In particolare, gli insegnanti sono tenuti a :

- promuovere nei bambini un comportamento corretto ed educato (tono di voce basso, linguaggio adeguato, consumo dignitoso del cibo, rispetto delle norme igieniche);
- invitare serenamente i bambini ad assaggiare il cibo prima di rifiutarlo;
- segnalare per iscritto eventuali osservazioni relative al menu e altri tipi di disservizio, evitando di fare commenti in presenza dei bambini;
- consentire ai bambini di alzarsi da tavola solo per le urgenze (il chiedere di andare in bagno dovrebbe essere un'eccezione);
- invitare gli alunni a lasciare in ordine il tavolo con le sedie adeguatamente accostate, facendo loro raccogliere eventuali tovaglioli o posate cadute a terra;
- prestare la dovuta attenzione all'assegnazione dei pasti, soprattutto in presenza, all'interno del gruppo di diete speciali o pasti da casa;

Dopo pranzo il docente guida il proprio gruppo allo spazio individuato per l'eventuale pausa ricreativa, durante la quale è doveroso:

- sorvegliare costantemente i bambini e controllare che nessuno si allontani dallo spazio assegnato;
- utilizzare gli spazi esterni secondo le regole concordate e tenendo il proprio gruppo classe il più possibile unito;
- raccomandare il corretto utilizzo dei bagni: fare in modo che i bambini si rechino ai servizi uno alla volta.

I genitori sono tenuti a:

- rispettare le scadenze riguardanti gli aspetti amministrativi e contabili;
- dare comunicazione nelle forme adeguate e nel rispetto della tempistica stabilita, se decidere di avvalersi del servizio mensa oppure optare per il pasto da casa (infra);
- possono chiedere in forma scritta, in seguito a un malessere passeggero del proprio figlio una dieta "in bianco" per non più di tre giorni consecutivi;
- comunicare, se il proprio figlio deve seguire una dieta particolare in forma permanente, alla Scuola e all'ente gestore del servizio un certificato medico che illustri alimenti consentiti e da evitare.
- se fanno parte della Commissione Mensa (infra), in base alle decisioni dell'ente gestore, a recarsi, durante l'orario del pranzo, nel locale mensa solamente per svolgere le funzioni di controllo sulla qualità del pasto servito.

5. COMMISSIONE MENSA

Al fine di realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e le amministrazioni comunali e garantire la più alta qualità del servizio, è Istituita una Commissione Mensa, quale un organismo consultivo e propositivo.

La definizione di ruoli e compiti specifici, nonché le modalità di rappresentanza e partecipazione, sono definite da apposito regolamento ci competenza dell'Unione dei comuni

PARTE SECONDA
DISPOSIZIONI SUL PASTO DOMESTICO

6. INDICAZIONI GENERALI PASTO DOMESTICO

Come affermato in premessa, al pari di tutte le attività svolte a scuola, anche la mensa scolastica o refezione è da considerarsi a pieno titolo momento formativo e di socializzazione, che rientra nel tempo scuola in quanto parte dell'offerta formativa, che consiste nel consumo del pasto insieme, sotto la vigilanza del personale scolastico.
Durante il tempo mensa gli alunni possono costruire positive relazioni con compagni e insegnanti, applicare le norme di educazione alimentare apprese a scuola e in altri contesti, imparando a prendersi cura responsabilmente della propria salute e dell'ambiente scolastico.
Il consumo di pasti diversi garantisce e tutela il principio di uguaglianza (art. 3 Cost.) che si esplica non mangiando uguale, ma mangiando insieme, nel rispetto delle differenze.
Gli alunni che intendono usufruire del servizio di pasto domestico dichiarano il loro interesse, tassativamente entro il 31 Luglio, compilando apposita richiesta in modalità cartacea disponibile presso la sede amministrativa in via Martiri della Niccioleta n°7.
Non saranno accettate richieste pervenute oltre il termine stabilito.
All'interno dello stesso modello è prevista la sottoscrizione da parte di entrambi i genitori di una liberatoria con presa visione del presente regolamento e piena assunzione di responsabilità relativa alla tipologia di alimenti che sarà fornita al bambino e la dichiarazione di eventuali allergie o intolleranze.
Gli alunni potranno consumare il pasto domestico solo dopo autorizzazione da parte del Dirigente Scolastico, tenendo conto dell'età dei bambini, dell'organizzazione dello specifico segmento di scuola, dei particolari bisogni di socializzazione, integrazione e condivisione comune di attività e comportamenti.
Pertanto, l'autorizzazione al consumo del pasto domestico per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria sarà concessa solo in presenza di impedimenti oggettivi e inconfutabili.

7. ISTITUZIONE DEL SERVIZIO PASTO DOMESTICO A SCUOLA

È istituito, su apposita richiesta dei genitori da formulare all'inizio dell'anno scolastico e per tutta la durata dello stesso, 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 consiste nella esclusiva assistenza, svolgendosi la consumazione dei cibi in regime di auto somministrazione.
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. 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 e viceversa, se non per dichiarate e provate necessità, che dovranno essere vagliate e approvate dal dirigente scolastico.
E' 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 personale docente in servizio, non sarà più autorizzato alla consumazione del pasto domestico e dovrà aderire al servizio mensa.

8. ASPETTI ORGANIZZATIVI

Ai sensi della Nota MIUR 348/2017, "...a far data dal mese di giugno 2016, alcune pronunce giurisprudenziali hanno riconosciuto alle famiglie il diritto di usufruire in modo parziale del tempo mensa attraverso la consumazione, negli stessi locali destinati alla refezione scolastica, del pasto preparato in ambito domestico in alternativa al servizio mensa erogato dalla scuola.
Come indicato dal Ministero della Salute, si dovrà riservare ogni attenzione nell'attivare procedure atte ad evitare possibilità di scambio di alimenti, atteso che eventuali contaminazioni potrebbero derivare proprio da tale comportamento. L'indicazione che ne consegue, da parte del suddetto Ministero, è quella di adottare, in presenza

di alunni o studenti ammessi a consumare cibi preparati da casa, precauzioni analoghe a quelle adottate nell'ipotesi di somministrazione dei c.d. pasti speciali".
Si prescrive agli alunni che ciascuno deve consumare il proprio pasto, sia quello portato con sé da casa, per chi non usufruisce del servizio mensa, sia quello della mensa scolastica, per chi ha scelto di usufruire di tale servizio, senza alcuno scambio di vivande tra commensali.
Il consumo del pasto domestico sarà possibile all'interno dei locali mensa negli spazi delimitati ed individuati in accordo con l'unione dei comuni, gli enti locali preposti, con il gestore del servizio mensa e con il servizio Igiene dell'ASL territorialmente competente.
Il pasto sostitutivo dovrà rispettare rigorosamente sia i parametri igienicosanitari di preparazione e conservazione sia quelli nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo.

9. PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DI CIBI E BEVANDE

Nella preparazione e conservazione dei cibi, le famiglie si atterranno scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie ed organizzative per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli. Sono fortemente raccomandate le seguenti disposizioni:

- 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 e agevolmente dal minore, senza l'ausilio dei docenti, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- il semplice panino non viene considerato "pasto";
- dovranno essere forniti esclusivamente bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile che abbiano i requisiti della conservazione alimentare;
- 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 contenitori dovranno essere riposti all'interno di contenitori per alimenti e rigorosamente separati dallo zaino contenente i libri, e saranno conservati a cura dell'alunno/a; infine, come tutto il materiale fornito, dovranno essere contrassegnati da nome, cognome, classe e sezione dell'alunno/a;
- 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;
- tutto il necessario per il coperto, escluso il coltello, con stoviglie in materiale infrangibile e non taglienti è a carico delle famiglie: tale materiale sarà poi ritirato (non lavato), così come gli eventuali avanzi di cibo, e riposto nel contenitore dotato dalla famiglia, a cura del minore.

Cibi consigliati

E' necessario ribadire il pieno 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.
In merito si portano a conoscenza dei genitori i consigli per un pranzo equilibrato, il quale dovrebbe comprendere:

- almeno una porzione di frutta e una di verdura (cruda o cotta) senza condimenti acidi;
- una porzione di farinacei (ad esempio panini, pane arabo, piadine, pasta o riso), se possibile scegliere le varietà integrali;
- una porzione di latticini (ad esempio latte parzialmente scremato, formaggio, yogurt). Se si tratta di latte a lunga conservazione può essere consumato solo se trasportato nel contenitore originale intatto, in quanto, se conservato in altri recipienti o all'interno del contenitore termico, non garantisce necessariamente condizioni di temperatura tali da impedire la proliferazione microbiotica dannosa. Parimenti i latticini, lo yogurt, gli insaccati, i salumi etc. potranno essere consumati solo se la confezione non indicasse la conservazione a temperature specifiche che devono essere assicurate durante tutto il periodo, prima della consumazione del vitto;
- una porzione di proteine: carne (ad esempio pollo, tagli magri di manzo, più raramente prodotti lavorati come prosciutto e salsicce), pesce, uova o legumi;

- pollo, carne alla griglia o lessa, riso devono essere ben conservati in contenitori senza condimenti acidi;
- da bere acqua naturale, spremute o latte parzialmente scremato;
- alcuni snack come noci non salate, frutta fresca o secca, verdure a pezzi;

E' opportuno e consigliabile variare la tipologia di alimenti. Si suggerisce di consultare il proprio pediatra/medico per indicazioni più dettagliate e specifiche per ogni singolo bambino. In ogni caso é importante proporre nell'alimentazione a casa alimenti non presenti nel pasto consumato a scuola.

Cibi non ammessi:

- creme (maionese, ketchup etc.);
- cibi deteriorabili in relazione alle condizioni climatiche;
- cibi fritti e untuosi;
- bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, the in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari.

Cibi da evitare:

- cibi ipercalorici o da fast-food;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali;
- snack dolci (es. biscotti, merendine).

Si invitano TUTTI i Genitori/Tutori a responsabilizzare i rispettivi figli circa lo scambio di cibo, onde evitare conflitti di responsabilità, eventuali contaminazioni e potenziali problemi di salute in ordine alle intolleranze alimentari ed alle allergie.

10. PROFILI DI RESPONSABILITA'

Responsabilita' delle famiglie

Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni e alunne a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, senza intervento di terzi estranei al nucleo familiare (come invece è nel caso della ristorazione collettiva in cui i fornitori di alimenti sono Aziende esterne).

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 e n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno, i quali si impegnano a istruire ed educare il proprio figlio relativamente al consumo del pasto domestico a scuola.

Se infatti i pasti forniti dalle Aziende gestrici della refezione scolastica sono attentamente controllati per garantire sia il corretto equilibrio nutrizionale che la sicurezza igienica (in tutte le fasi, dalla produzione al trasporto fino alla consumazione), nel caso di consumo di pasti preparati a casa sia la preparazione che il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, risultano rientrare nelle competenze e responsabilità che si assumono i genitori.

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 sostanze nutrienti e calorie, e che le famiglie assumano piena coscienza e piena responsabilità di questi due fattori.

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 da consumo di cibi non perfettamente conservati.

Il materiale utilizzato per il consumo del pasto (piatti, bicchieri, posate…) deve essere lavabile e disinfettabile; in alternativa può essere consentito l'utilizzo di materiale monouso compostabile.

Pertanto, la preparazione, il trasporto, la conservabilità dei cibi, le condizioni igieniche degli alimenti come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie che ne assumono la piena responsabilità.

Il pasto dovrà essere fornito agli alunni prima dell'inizio delle lezioni. Per ovvie esigenze di carattere organizzativo, in caso di dimenticanza, la famiglia provvederà a contattare la scuola per l'eventuale consegna.

Infine, le famiglie sono tenute a comunicare all'inizio anno e tempestivamente in caso di sopraggiunte variazioni, eventuali allergie o intolleranze dei propri figli.

Responsabilità degli alunni

Gli alunni si impegnano:

- a conservare il proprio pasto dal momento in cui entrano a scuola aprendo la borsa contenente l'occorrente per il pranzo, confezionata dall'adulto, solo durante l'ora del pasto nei locali all'uopo destinati;
- a consumare il proprio pasto domestico avendo cura di non sprecarlo e di non scambiarlo con i compagni;
- ad apparecchiare e sparecchiare la propria porzione di tavolo,

Responsabilità della scuola

La scuola si impegna quindi a fornire la vigilanza e l'assistenza educativa da parte dei docenti durante il consumo del pasto domestico in regime di auto somministrazione, anche al fine di evitare occasioni di scambio di cibo tra gli alunni.

Assicura la pulizia dello spazio refettorio adibito al consumo del pasto domestico tramite il proprio personale scolastico.

Assicura il valore educativo del tempo mensa, segmento del processo educativo unitario del "tempo pieno/prolungato".

E' importante 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.

DISPOSIZIONI FINALI

Al presente regolamento saranno garantite le necessarie forme di pubblicità e diffusione, al fine portare a conoscenza l'utenza (personale scolastico e famiglie) delle disposizioni inerenti i servizi offerti.