

REGOLAMENTO PER IL CONSUMO DI ALIMENTI E BEVANDE A SCUOLA

Premesse e riferimenti essenziali

Il Consiglio d'Istituto, nell'esercizio delle competenze attribuitegli dall'art. 10 del d.lgs. 16 aprile 1994, n. 297, adotta il presente Regolamento tenendo conto:

- del d.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, in materia di autonomia organizzativa delle istituzioni scolastiche;
- dell'art. 5 del d.P.R. 20 marzo 2009, n. 89, relativo al tempo prolungato nella scuola secondaria di primo grado, comprensivo del tempo dedicato alla mensa;
- dell'art. 6 del d.lgs. 13 aprile 2017, n. 63, relativo ai servizi di mensa quando il tempo scuola li renda necessari;
- dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (UE) n. 1169/2011, per i profili di igiene e informazione sugli allergeni applicabili alle attività di produzione e somministrazione;
- del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81, per i profili di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate nella G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- dei principi espressi dalla Corte di cassazione, Sezioni Unite civili, sentenza n. 20504/2019, in ordine alla natura del tempo mensa e alla necessità di una valutazione organizzativa della scuola;
- della necessità di disciplinare in modo uniforme e sicuro il consumo degli alimenti e la pausa pranzo anche nei casi in cui il servizio di refezione scolastica non sia attivo o risulti temporaneamente sospeso.

Art. 1 – Oggetto e finalità

1. Il presente Regolamento disciplina l'introduzione e il consumo di alimenti e bevande durante la permanenza nei locali scolastici e nelle attività organizzate dall'Istituto Comprensivo di Correzzola.
2. Le disposizioni perseguono la tutela della salute, la prevenzione dei rischi connessi ad allergie, intolleranze e contaminazioni, il rispetto delle condizioni igieniche, l'educazione alimentare e l'individuazione di procedure uniformi e sostenibili.

Art. 2 – Ambito di applicazione e rapporto con la refezione scolastica

1. Il Regolamento si applica a tutti i plessi dell'Istituto – scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado – durante lezioni, intervalli, rientri pomeridiani, laboratori, progetti, manifestazioni, visite guidate e viaggi d'istruzione.
2. Nei plessi in cui è attivo un servizio comunale di refezione, la produzione, il trasporto, la somministrazione dei pasti, i menù e le diete speciali restano regolati dagli atti dell'Ente locale, dal

contratto con il gestore, dalle disposizioni dell'Autorità sanitaria e dai relativi protocolli. Il presente Regolamento si applica, per tali plessi, ai soli profili di competenza scolastica, in particolare vigilanza, comportamento degli alunni, sicurezza e raccordo organizzativo.

3. Nei casi in cui il servizio di refezione non sia attivo o risulti temporaneamente sospeso, si applica la disciplina generale prevista dall'art. 16.

Art. 3 – Definizioni

- pasto o merenda individuale: alimento predisposto dalla famiglia e destinato esclusivamente all'alunno che lo introduce a scuola;
- distribuzione collettiva: offerta del medesimo alimento a più alunni nell'ambito di feste, ricorrenze, progetti o altre iniziative;
- servizio di refezione scolastica: servizio organizzato dall'Ente locale competente e svolto direttamente o tramite un operatore qualificato;
- attività didattica con alimenti: laboratorio o progetto nel quale alimenti o bevande sono osservati, manipolati, preparati o assaggiati per finalità educative.

Art. 4 – Consumo individuale

1. Ciascun alunno può consumare esclusivamente gli alimenti e le bevande destinati al proprio uso personale, portati da casa o forniti nell'ambito di un servizio o progetto autorizzato.

2. Gli alimenti individuali devono essere adeguati all'età, pronti al consumo, contenuti in confezioni o recipienti integri, infrangibili, a tenuta e agevolmente riconoscibili. Non sono ammessi contenitori in vetro, utensili taglienti o altri oggetti suscettibili di creare pericolo.

3. Le famiglie curano scelta, preparazione, trasporto e conservazione dell'alimento fino al consumo, tenendo conto del tempo di permanenza a temperatura ambiente e delle condizioni climatiche.

Art. 5 – Divieto di scambio e distribuzione spontanea

1. Per prevenire rischi legati ad allergie, intolleranze, diete sanitarie o contaminazioni, è vietato offrire, scambiare o distribuire spontaneamente alimenti e bevande tra alunni.

2. Il divieto riguarda anche alimenti preparati in casa, prodotti privi di etichetta e assaggi non previamente autorizzati. Restano ammesse le iniziative collettive svolte nel rispetto degli artt. 6 e 7.

Art. 6 – Iniziative collettive autorizzate

1. La distribuzione collettiva di alimenti è ammessa soltanto per iniziative coerenti con le finalità educative o comunitarie della scuola e preventivamente autorizzate dal Dirigente scolastico o da un suo delegato.

2. La richiesta deve indicare plesso, classe o gruppo, data, finalità, alimenti previsti, soggetto che li fornisce e modalità di conservazione e distribuzione. Essa deve pervenire con congruo anticipo, secondo la modulistica o le indicazioni operative dell'Istituto.

3. L'autorizzazione può contenere prescrizioni, essere limitata a determinati prodotti o essere negata quando non siano assicurate condizioni organizzative, igieniche o di sicurezza adeguate.

Art. 7 – Alimenti ammessi nelle iniziative collettive

1. Possono essere autorizzati alimenti confezionati e integri, entro il termine di conservazione, con etichettatura leggibile recante ingredienti e allergeni, oppure alimenti forniti da operatori del settore alimentare regolarmente abilitati e accompagnati dalla documentazione necessaria.

2. Possono altresì essere autorizzati frutta intera o prodotti distribuiti nell'ambito di programmi pubblici, progetti istituzionali o iniziative gestite da soggetti qualificati, nel rispetto delle specifiche procedure.
3. Le confezioni e le etichette devono essere conservate per il tempo necessario all'attività e rese disponibili al personale incaricato.

Art. 8 – Alimenti non ammessi nella distribuzione collettiva

1. Non possono essere distribuiti collettivamente alimenti preparati in ambito domestico, prodotti privi di etichetta o di provenienza verificabile, creme o preparazioni facilmente deperibili non assistite da idonee garanzie, bevande artigianali e, in generale, prodotti dei quali non sia possibile verificare composizione, allergeni, provenienza e corretta conservazione.
2. Il divieto non riguarda il pasto o la merenda individuale, che restano soggetti alle regole e alle responsabilità previste dal presente Regolamento.

Art. 9 – Allergie, intolleranze e condizioni sanitarie

1. Le famiglie comunicano tempestivamente alla scuola, con le modalità riservate stabilite dall'Istituto e allegando la documentazione eventualmente richiesta, allergie, intolleranze, celiachia, diabete o altre condizioni che richiedano particolari cautele.
2. Le informazioni sanitarie sono trattate nel rispetto dei principi di necessità, minimizzazione e riservatezza. Al personale sono fornite soltanto le indicazioni indispensabili per la sicurezza dell'alunno e per l'attuazione degli eventuali protocolli individuali.
3. La scuola adotta le misure organizzative di propria competenza compatibili con le informazioni ricevute; le diete speciali nell'ambito della refezione comunale sono gestite secondo le procedure dell'Ente locale e del gestore.

Art. 10 – Responsabilità delle famiglie

1. Per gli alimenti individuali portati da casa, la famiglia è responsabile della scelta degli ingredienti, della preparazione, del confezionamento, del trasporto, della conservazione fino alla consegna all'alunno e dell'idoneità rispetto alle sue condizioni di salute.
2. La famiglia informa l'alunno del divieto di scambio e gli fornisce contenitori e posate sicuri, nonché eventuale borsa termica quando necessaria.
3. Le dichiarazioni rese dalla famiglia non escludono né limitano gli obblighi inderogabili di vigilanza, sicurezza e soccorso spettanti alla scuola.

Art. 11 – Compiti dell'Istituzione scolastica

1. L'Istituzione scolastica definisce gli spazi e le modalità organizzative, informa il personale e le famiglie, acquisisce le comunicazioni necessarie, vigila sul rispetto delle procedure e assicura il raccordo con gli Enti locali e le Autorità competenti.
2. La scuola non effettua controlli sulla preparazione domestica né certifica qualità, composizione o assenza di contaminazioni degli alimenti portati individualmente; resta fermo l'obbligo di intervenire quando siano riscontrate situazioni di pericolo evidente.
3. Il Dirigente scolastico può impartire disposizioni applicative, differenziate per plesso o attività, e modificare o sospendere modalità di consumo incompatibili con le condizioni di sicurezza, igiene, vigilanza o disponibilità degli spazi.

Art. 12 – Compiti dei docenti

1. I docenti assicurano la vigilanza educativa durante il consumo, richiamano gli alunni al rispetto delle regole, interrompono distribuzioni o scambi non autorizzati e segnalano tempestivamente situazioni anomale o di rischio.
2. Non compete ai docenti certificare ingredienti, processi produttivi, conservazione o assenza di allergeni. In presenza di protocolli sanitari individuali, essi osservano le istruzioni ricevute e attivano le procedure previste.

Art. 13 – Compiti del personale ATA

1. Il personale ATA collabora, secondo il profilo professionale e le disposizioni di servizio, alla predisposizione e pulizia degli spazi, alla gestione ordinata dei rifiuti, al mantenimento delle condizioni igieniche e alla segnalazione di anomalie.
2. Il personale ATA non è incaricato della preparazione, porzionatura, riscaldamento, refrigerazione o somministrazione degli alimenti individuali portati da casa.

Art. 14 – Laboratori, progetti, uscite e viaggi d'istruzione

1. Le attività didattiche che prevedono manipolazione, preparazione o assaggio di alimenti devono essere programmate e autorizzate, con preventiva verifica delle condizioni organizzative, delle informazioni necessarie su allergie e intolleranze e dell'adeguatezza degli spazi e delle attrezzature.
2. Il docente responsabile acquisisce tramite gli uffici o i referenti le sole indicazioni necessarie e informa preventivamente le famiglie. Quando l'attività comporti una vera e propria produzione o somministrazione, si applicano le prescrizioni igienico-sanitarie pertinenti e ci si avvale, ove necessario, di soggetti qualificati.
3. Durante uscite e viaggi d'istruzione, i pasti forniti da strutture esterne restano sotto la responsabilità dell'operatore; la scuola comunica nei limiti consentiti le esigenze alimentari note e mantiene i propri compiti di vigilanza e organizzazione.

Art. 15 – Servizio di refezione scolastica

1. Quando è attivo il servizio di refezione scolastica, l'accesso e la fruizione avvengono secondo il regolamento e le procedure dell'Ente locale competente, le indicazioni del gestore e gli accordi organizzativi con l'Istituto.
2. Eventuali pasti alternativi, diete speciali, rinunce o modalità differenti non sono disciplinati unilateralmente dalla scuola e devono essere valutati nell'ambito delle procedure applicabili, delle condizioni concrete degli spazi e delle esigenze di tutela della salute e di ordinato svolgimento del tempo scuola.

Art. 16 – Pausa pranzo in assenza del servizio di refezione

1. Qualora il servizio di refezione scolastica non sia attivo o sia temporaneamente sospeso, per ragioni organizzative, tecniche, igienico-sanitarie o per altre cause, l'Istituto può organizzare la pausa pranzo mediante il consumo di un pasto individuale portato da casa, se ciò è compatibile con il tempo scuola e con le condizioni di sicurezza, igiene, vigilanza e disponibilità degli spazi.
2. Il pasto deve essere predisposto dalla famiglia, già pronto per il consumo, in porzione individuale e in contenitori integri, infrangibili, a tenuta e facilmente apribili. La scuola individua tempi e spazi e assicura la vigilanza del personale.

3. La scuola non provvede alla preparazione, somministrazione, refrigerazione o al riscaldamento dei pasti. La famiglia cura scelta, preparazione, trasporto e conservazione dell'alimento e utilizza, quando necessario, una borsa termica personale.

4. Ciascun alunno consuma esclusivamente il proprio pasto e utilizza posate non taglienti, tovagliolo e borraccia o bottiglia personali. Non sono consentiti scambi, assaggi o distribuzioni. Gli alunni curano l'igiene delle mani, riordinano la postazione e conferiscono i rifiuti secondo le indicazioni ricevute.

Art. 17 – Emergenze sanitarie

1. In caso di sospetta reazione allergica, soffocamento, malore o altra emergenza, il personale presta il primo soccorso nei limiti della formazione ricevuta, attiva il numero unico di emergenza 112 e segue il Piano di primo soccorso e gli eventuali protocolli sanitari individuali.

2. La famiglia è avvisata tempestivamente secondo le procedure dell'Istituto. L'evento è documentato con modalità rispettose della riservatezza.

Art. 18 – Educazione alimentare e sostenibilità

1. L'Istituto promuove comportamenti coerenti con corretti stili di vita, alimentazione equilibrata, rispetto delle differenze culturali e sanitarie, riduzione degli sprechi, uso responsabile degli imballaggi e corretta raccolta dei rifiuti.

2. Le scelte educative non sostituiscono le indicazioni sanitarie individuali né le competenze delle famiglie e dei professionisti della salute.

Art. 19 – Inosservanza

1. L'inosservanza delle disposizioni comporta richiami e misure educative e organizzative proporzionate, secondo il Regolamento d'Istituto e, per gli alunni della scuola secondaria, lo Statuto delle studentesse e degli studenti.

2. In caso di reiterazione o pericolo, la scuola informa la famiglia e può limitare o sospendere la specifica modalità di consumo o iniziativa, fermo restando il diritto dell'alunno alla frequenza e la necessità di individuare soluzioni organizzative adeguate.

Art. 20 – Rinvio, aggiornamento e prevalenza delle norme

1. Per quanto non previsto si applicano la normativa vigente, il Regolamento generale d'Istituto, il Documento di valutazione dei rischi, il Piano di primo soccorso, i protocolli sanitari, le disposizioni delle Autorità competenti e, per la refezione, i regolamenti degli Enti locali.

2. Le disposizioni sopravvenute di legge o delle Autorità sanitarie prevalgono sulle previsioni incompatibili del presente Regolamento. Il Consiglio d'Istituto provvede agli aggiornamenti generali; il Dirigente scolastico può adottare disposizioni applicative urgenti, da sottoporre al Consiglio quando incidano stabilmente sulla disciplina regolamentare.

Art. 21 – Entrata in vigore e pubblicazione

1. Il Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione all'Albo on line della deliberazione di approvazione del Consiglio d'Istituto ed è reso disponibile nella sezione dedicata del sito istituzionale.

2. Esso costituisce allegato al Regolamento generale d'Istituto ed è portato a conoscenza di famiglie, personale e soggetti che organizzano attività nei locali scolastici.

Delibera del Consiglio d'Istituto n. 29 del 27/08/2026