

SCUOLA PARITARIA DELL'INFANZIA, NIDO E PRIMARIA S. ANTONIO

Via della Balduina, 296 – 00136 – ROMA

Cod. Mecc. RM1A073004

RM1E19000L

Tel. 06/354 97 606 e-mail: mdcromamm@tiscali.it

Roma, 03 Ottobre 2023

Circolare N. 5/2023

ALLE FAMIGLIE DEGLI ALUNNI DELL'ISTITUTO

A TUTTO IL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE

Oggetto: Regolamento per l'introduzione ed il consumo di alimenti e bevande ad uso collettivo nella scuola

VISTI i principali regolamenti comunitari in materia e la normativa nazionale vigente (in particolare D.Lgs 193/07 e Legge Quadro 287/91 sulla somministrazione di alimenti e bevande);

VISTE le Linee guida MIUR per l'educazione alimentare a scuola del 22/09/2011, con aggiornamento nel 2015;

CONSIDERATO il D.lgs. 155/97 ed il Reg. CE 852/2004 sull'HACCP, con un'attenzione particolare all'intero processo produttivo in ogni sua fase (dalla preparazione al ricevimento dei prodotti fino al loro consumo) al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e la salute dei consumatori;

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

viene stabilito il seguente regolamento riguardante l'introduzione ed il consumo di alimenti e bevande ad uso collettivo nella scuola.

- In occasione di momenti conviviali e feste di vario genere a scuola sono permessi l'introduzione ed il consumo collettivo esclusivamente di cibi elaborati e confezionati presso stabilimenti industriali registrati e panetterie, pasticcerie ed esercizi pubblici autorizzati a norma di legge e quindi dotati di certificazione HACCP.
- Le bevande e gli alimenti confezionati devono essere provvisti di apposita etichetta a norma di legge, che evidenzia la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.

- I prodotti di pasticceria e da forno dovranno anch'essi essere accompagnati da apposito scontrino riportante scadenza ed elenco degli ingredienti, oltre a certificazione HACCP, che il gestore stesso, ove il prodotto è stato acquistato, provvederà a rilasciare.
- È esclusa conseguentemente l'introduzione a scuola di cibi di altra provenienza o forniti dai genitori a preparazione casalinga, consentita esclusivamente al consumo individuale per il proprio figlio. I genitori, in tal caso, si assumono la diretta responsabilità della sicurezza e della salubrità degli alimenti forniti.
- I genitori saranno responsabili della corretta conservazione degli alimenti in fase di trasporto degli stessi dal punto vendita alla scuola. Si consigliano pertanto cibi non facilmente deperibili come ad es. pizzette e ciambellone.
- Tutto il personale scolastico, che provvederà allo sporzionamento ed alla somministrazione degli alimenti, sia della mensa sia di quelli introdotti dai genitori per i singoli momenti di festa, è dotato di certificazione HACCP, come da normativa vigente.
- I genitori, che al momento dell'iscrizione non abbiano provveduto a segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari dei propri figli, hanno il dovere di comunicarle per iscritto in Segreteria, allegando idonea certificazione medica, al fine di evitare situazioni di pericolo per la salute degli alunni della scuola.
- È compito dei docenti e di tutto il personale scolastico vigilare per assicurare il rispetto di quanto disposto dal suddetto Regolamento.
- Genitori, docenti e tutto il personale scolastico devono attenersi alle norme sopraindicate per favorire il benessere a scuola in un percorso scolastico che tuteli lo stretto legame tra istruzione, educazione, salute e sicurezza.

La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Maria Francesca Picella

