



Istituto Comprensivo di Grazzanise

✉ Via Montevergine 58, - 81046 Grazzanise (CE)
e-mail: ceic8am001@istruzione.it pec: ceic8am001@pec.istruzione.it
C.F. 93086240616 – CU: UFCR09 - ☎ 0823/964695

ISTITUTO AUTONOMO COMPRENSIVO GRAZZANISE
Prot. 0015596 del 30/10/2024
VII (Uscita)

➤ Al Personale scolastico
➤ Alle Famiglie e agli Alunni
➤ Agli Operatori del Servizio Civile
Figure esterne/specialistiche/tirocinanti
➤ AI RLS
➤ Atti/Sito web

Oggetto: Divieto di introduzione e consumo di alimenti ad uso collettivo nella scuola.

Il Dirigente Scolastico

- **Visto** il Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Visto** l'art.15 del D.Lgs. n°81/08 – Misure generali di tutela;
- **Visto** l'art.17 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi del datore di lavoro;
- **Visto** l'art.20 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi dei lavoratori (personale docente e non);
- **Visto** il D.Lgs. n°106/09 “Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n°81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;
- **Considerato** che:
 - sono in forte aumento casi di bambini allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;
 - non è possibile garantire la sicurezza e la salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
 - esistono difficoltà oggettive di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno;

previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, allo scopo di ottemperare agli obblighi di servizio e alle norme relative alla sicurezza di cui al D.Lgs. n°81/08 e al D.Lgs. n°106/09

DISPONE

il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia o a passaggio di mano di prodotti.

Pertanto, non è consentito festeggiare nella scuola compleanni o altre ricorrenze. Ciascun alunno dovrà consumare esclusivamente la merenda fornita dai propri genitori.

Come stabilito anche in Consiglio d'Istituto, con delibera n. 4 del 04/09/2023, in conformità con le Linee Guida per l'educazione alimentare emanate dal MIM, si ricorda che una merenda, perché sia sana, deve essere:

- **Moderata**, le linee guida suggeriscono un apporto base di 150/160kcal;
- **Variata**, è giusto alternare dolce e salato per abituare i bambini a sapori diversi;
- **Accompagnata da acqua** e non da bibite gassate né succhi di frutta industriali che hanno poca frutta e zuccheri eccessivi.

È buona abitudine per gli alunni effettuare un'equilibrata colazione/merenda ed evitare merendine o snack ipercalorici e dannosi alla salute.

Il servizio sanitario locale, con cui la Scuola coopera per l'attivazione di un percorso educativo alimentare, rivolto alle famiglie e agli alunni, consiglia una merenda a scelta tra:

-frutta;

- yogurt;

- un piccolo panino, evitando cibi fritti, dolci con eccesso di zuccheri che pregiudicano la salute dell'alunno.

I cibi opportunamente controllati a tutela della salute degli allievi sono solo quelli forniti dalla ditta di refezione incaricata del servizio e distribuiti dal personale formato allo scopo.

Il cibo distribuito nella mensa scolastica è studiato nella quantità e composizione stabilite dall'ASL.

Si dispone inoltre il divieto di distribuire caramelle.

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza si invitano, inoltre, tutti i genitori a segnalare tempestivamente in segreteria eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo.

La presente disposizione ha carattere permanente.

**Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Roberta Di Iorio**

Documento firmato digitalmente ai sensi del CAD e normativa connessa