Protocollo 0009541/2026 del 13/10/2026

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SUPINO
Scuola dell'Infanzia - Primaria – Secondaria 1° Grado
sedi in Supino – Morolo – Patrica
Via Calvone, snc – 03019 Supino (FR) - Tel. 0775/487653
Cod. Meccanografico FRIC830001 – *Cod. Fiscale* 92053060601 *Cod. Univoco* UFB8NA
E-mail: fric830001@istruzione.it – PEC: fric830001@pec.istruzione.it
web: icsupino.edu.it

Prot. V. Segnatura

PROCEDURA OPERATIVA INTEGRATA

PER LA GESTIONE E IL CONSUMO DEL PASTO DOMESTICO NEI LOCALI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

(Allegato al Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto. Al Patto di corresponsabilità educativa per il consumo del pasto domestico a scuola e al modello richiesta famiglie)

ART. 1 – FINALITÀ E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura definisce le modalità organizzative, igienico-sanitarie e di vigilanza atte a consentire la contemporanea consumazione dei pasti erogati dal servizio di refezione comunale e dei pasti portati da casa negli stessi locali e orari, garantendo:

1. La prevenzione dei rischi di scambio di alimenti e somministrazione impropria.
2. La prevenzione delle contaminazioni crociate e la tutela degli alunni affetti da allergie o intolleranze alimentari severe.
3. Il coordinamento e la gestione delle interferenze con il servizio di refezione e le procedure HACCP della ditta appaltatrice (ex Reg. CE n. 852/2004).
4. La chiarezza dei compiti di pulizia, sanificazione e vigilanza spettanti a scuola, ditta e famiglie.

ART. 2 – DELIMITAZIONE DEGLI SPAZI E DISPOSIZIONE DEI TAVOLI

1. **Settorializzazione dei locali:** All'interno del locale mensa viene individuata un'area/settore dedicato agli alunni che consumano il pasto domestico, mantenendo la continuità educativa del gruppo classe ma evitando il contatto diretto e ravvicinato dei contenitori domestici con i piatti e i vassoi del servizio comunale.
2. **Posti riservati per alunni allergici/intolleranti:** Per gli alunni affetti da allergie o intolleranze alimentari certificate, che usufruiscono sia del pasto comunale speciale sia del pasto domestico, vengono stabiliti posti dedicati o distanziamenti idonei al fine di azzerare il rischio di esposizione accidentale ad allergeni volatili o da contatto.

ART. 3 – VIGILANZA E COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI

1. **Sorveglianza dei docenti:** Il personale docente incaricato della vigilanza durante l'ora mensa assicura la scrupolosa osservanza del divieto assoluto di scambio o assaggio di cibo, bevande, posate e stoviglie tra gli alunni.

2. **Promozione dell'autonomia:** I docenti vigilano affinché ciascun alunno gestisca in autonomia il proprio pasto e il proprio kit monouso/infrangibile.

3. **Patto educativo:** I docenti effettuano interventi educativi continui sui corretti comportamenti igienico-sanitari e sull'importanza dell'igiene delle mani prima e dopo il pasto.

ART. 4 – PRESCRIZIONI RIGUARDANTI I PASTI DOMESTICI (CUSTODIA, TRASPORTO E ALIMENTI PERMESSI)

1. **Contenitori e modalità di conservazione:**

    - I cibi devono essere riposti in contenitori ermetici e infrangibili per alimenti (è vietato il vetro o lattine metalliche a strappo).

    - Qualora il pasto contenga alimenti deperibili che richiedono il mantenimento della catena del freddo, la famiglia è tenuta a utilizzare borse termiche provviste di mattonelle refrigeranti (placche eutettiche).

    - Non è consentito l'uso di frigoriferi scolastici né il riscaldamento dei cibi mediante fornelli o microonde della scuola o della cucina mensa.

2. **Tipologia di alimenti consigliati ed esclusioni:**

    - **Consentiti:** Primi o secondi piatti stabili a temperatura ambiente, verdure cotte/crude lavate, frutta fresca lavata (intera o in contenitore chiudibile), pane, focacce semplici, prodotti da forno non farciti con creme deperibili.

    - **Vietati per motivi igienico-sanitari:** Alimenti a base di uova crude o poco cotte (es. maionese artigianale), creme, salse deperibili, carni o pesci crudi/poco cotti, cibi ad alto rischio soffocamento per i più piccoli (se non opportunamente tagliati e porzionati dai genitori a casa).

ART. 5 – PULIZIA, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

1. **Igiene delle superfici:**

    - Prima dell'inizio del turno mensa e al termine dello stesso, il personale collaboratore scolastico (ATA) provvede alla detersione e sanificazione dei tavoli e delle sedie con prodotti idonei.

    - Ciascun alunno che consuma il pasto domestico deve posizionare sul tavolo una tovaglietta monouso o lavabile ad uso esclusivo personale.

2. **Smaltimento e riordino:**

    - Al termine del pasto, l'alunno ripone i contenitori riutilizzabili unicamente richiusi (non lavati) nella propria borsa/zainetto termico.

    - Eventuali residui monouso o scarti vengono conferiti negli appositi contenitori della raccolta differenziata presenti nel locale.

ART. 6 – GESTIONE DELLE INTERFERENZE E RESPONSABILITÀ

1. **Esonero della ditta e dell'istituto dal rischio biologico di origine domestica:** La preparazione, l'idoneità igienica e la conservazione del cibo domestico sono di esclusiva ed inderogabile responsabilità della famiglia fino al momento del consumo.

2. **Garanzia delle condizioni di sicurezza scolastiche:** L'Istituto Scolastico garantisce l'adeguatezza dei locali, la vigilanza sul rispetto delle regole e le operazioni di sanificazione di propria spettanza, senza che la firma della liberatoria da parte dei genitori costituisca una rinuncia ai doveri di sorveglianza e tutela della salute degli alunni da parte della scuola.

3. **Verifica periodica:** Il Dirigente Scolastico, il Referente del Comune e il Responsabile della Ditta di refezione si incontrano con cadenza periodica (o su segnalazione) per verificare la corretta applicazione della presente procedura ed apportare eventuali correttivi.