



**ISTITUTO COMPRENSIVO "CORRADO ALVARO – GIUDICE SCOPELLITI"**

Via Botteghe n. 29 - 89100 Reggio Calabria

C.F.: 92081620806 – C.M. RCIC870003

e-mail: [rcic870003@istruzione.it](mailto:rcic870003@istruzione.it) – [rcic870003@pec.istruzione.it](mailto:rcic870003@pec.istruzione.it)

Tel. 0965-621049 - Fax 0965-597023

Sito WEB: [www.alvarogebbione.it](http://www.alvarogebbione.it)

Codice Univoco: UFML9Q

Prot. n.1121  
Circolare n. 123

Reggio Cal., 31.03.2022

A tutto il personale  
e, in particolare, alle Referenti di plesso  
Alle famiglie  
Sede/Sito web

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

Si invitano tutti i docenti a prestare particolare attenzione alla tematica in oggetto:

L'alimentazione nella scuola implica il richiamo di temi connessi alla salute ed alla sicurezza. La distribuzione ed il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi richiama tre gravi problematiche:

- il forte aumento di casi di bambini allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;
- la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
- la difficoltà oggettiva di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.

**Pur riconoscendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", tuttavia l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per la scuola stessa il rischio di incappare in forti sanzioni secondo le recenti normative alimentari.**

Pertanto, in considerazione del fatto che è indispensabile tutelare sia i minori che gli insegnanti, si dispone:

- **il divieto assoluto di introdurre dall'esterno caramelle ed alimenti a consumo collettivo**, se non la merenda assegnata dai genitori, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia;
- **il divieto assoluto di festeggiare nella scuola compleanni e ricorrenze che comportino consumo da parte degli alunni di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o esercenti attività commerciali, ad eccezione di prodotti confezionati, muniti di etichetta a norma.**

**E' escluso conseguentemente il consumo a scuola di cibi di altra provenienza, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio;**

**Tale merenda/colazione non può essere introdotta dopo l'inizio delle attività didattiche per non interrompere le stesse ed anche per non distogliere i Collaboratori scolastici dalle rispettive mansioni (prima fra tutte quella di vigilare nelle rispettive aree di competenza) tra le quali, si ribadisce, non rientra certamente quella di fungere da fattorino per recapitare e/o distribuire panini, granite e quant'altro né agli alunni (per i motivi di salvaguardia sopra descritti) né ai docenti.**

I comportamenti abitualmente contrari a tali direttive devono essere tempestivamente segnalati al Responsabile di plesso che, a sua volta, li comunicherà al Dirigente per gli opportuni provvedimenti di competenza.


Il cibo distribuito nella mensa scolastica è studiato e stabilito, nella quantità e composizione, dall'ASL;

**L'insegnante, autorizzando la consumazione di alimenti e bevande in classe, si rende automaticamente responsabile in termini di omessa vigilanza sui danni che questi possono causare all'alunno, ed è per tale ragione che è vietato introdurre cibi nella scuola che non siano prodotti confezionati con etichetta a norma, che evidenzino la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.**

**L'eventuale introduzione di cibo in occasione delle feste legate alle nostre tradizioni (ad esempio Natale, Pasqua, fine anno) o connesse ad attività programmate e legate alla didattica (ad es. attività di continuità, ecc.) sarà possibile solo previa autorizzazione della Dirigente;**

**Tale autorizzazione sarà concessa a condizione che vengano messe in atto varie misure per abbattere il rischio di danni alla salute dei bambini come, ad es., accertamento della presenza di alunni con intolleranze e/o allergie alimentari, predisposizione di attestazione liberatoria da sottoporre alla firma delle famiglie, vigilanza dei docenti per evitare: l'introduzione di cibi prodotti artigianalmente e/o privi di etichetta a norma; l'introduzione di bevande gassate e/o alcoliche; il consumo, per gli allievi intolleranti e/o allergici, di cibi diversi dalla merenda fornita dai genitori; la promiscuità di cibo o lo scambio di assaggi.**

Si ringrazia per la collaborazione

  
Il Dirigente scolastico  
Prof.ssa Adriana Labate