

INFORMAZIONI CIOFS E CNOS/SCUOLA

38/2021

A cura di d. Bruno Bordignon

1187/21 Divieto di introduzione e consumo di alimenti ad uso collettivo nella scuola: un esempio di circolare e modulistica

di *Antonio Fundarò*

Ad inizio d'anno scolastico si pone, con tutta la sua attualità, il tema legato all'introduzione e al consumo di alimenti ad uso collettivo nelle scuole. Ciò non a caso, in quanto l'alimentazione nella scuola implica il richiamo ai temi connessi alla salute e alla sicurezza, specie in un periodo come questo nel quale la pandemia ha ulteriormente rafforzato questa attenzione.

Le problematiche connesse al consumo di alimenti ad uso collettivo nella scuola

La distribuzione e 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.
- Il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme"

Pur riconoscendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme" – sottolinea nella sua puntuale circolare il dirigente scolastico Prof.ssa Vita Biundo – 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.

La tutela dei minori e degli insegnanti

Pertanto, dalla considerazione che è indispensabile tutelare sia i minori sia gli insegnanti, e previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, sarebbe necessario disporre:

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

Cibi di altra provenienza e le esclusioni ammesse

È escluso conseguentemente il consumo di cibi di altra provenienza a Scuola, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.

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

L'insegnante, autorizzando la consumazione di alimenti e bevande in classe, si rende automaticamente responsabile in termini di vigilanza sui danni che questi possono causare all'alunno; pertanto, 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.

Le deroghe ammissibili

Deroghe possibili:

- momenti di convivialità connessi esclusivamente all'organizzazione di feste in occasione di ricorrenze a cadenza annuale (Festa dell'Accoglienza, dell'Autunno (solo infanzia), Natale, Carnevale, Festa della Primavera (solo infanzia), Pasqua e festa di fine anno) che solitamente, nella scuola dell'infanzia e primaria, hanno luogo alla presenza delle famiglie degli alunni, sempre in ottemperanza alle norme vigenti in tema di sicurezza alimentare e previa verifica di fattibilità e acquisizione di autorizzazione liberatoria da parte delle famiglie.
- momenti legati ad attività laboratoriali e a programmazioni didattiche, sempre in ottemperanza alle norme vigenti in tema di sicurezza alimentare e previa verifica di fattibilità e acquisizione di autorizzazione liberatoria da parte delle famiglie.

Attività autorizzate che prevedano l'introduzione di cibi

Nel caso delle attività autorizzate che prevedano l'introduzione di cibi, sempre tenendo conto degli alunni con diete particolari, gli insegnanti acquisiranno attestazione liberatoria presentata dalle famiglie e ne inoltreranno copia in segreteria alunni.

Gli alimenti, eventualmente introdotti a scuola nelle ricorrenze suddette devono essere acquistati presso pubblici esercizi e in confezioni perfettamente chiuse e con la scadenza ben visibile.

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo si dovrebbero invitare, pertanto, tutti i genitori:

- a segnalare tempestivamente ai docenti di classe o di sezione – non appena riscontrate eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa;
- ad autorizzare l'Istituto, restituendo l'apposito modello debitamente compilato, a far consumare alimenti, nelle occasioni previste che potrebbero essere, ad esempio: festa dell'Accoglienza, dell'Autunno, Natale, Carnevale, Festa della Primavera, Pasqua e festa di fine anno.

Un modello da far completare ai genitori

I genitori che non intendono far consumare alimenti a scuola dovrebbero completare e poi restituire un apposito modello, che si farebbe bene a predisporre come hanno fatto alcune scuole, con la dicitura "non autorizza".

Si ricorda che in questo caso specifico, come in altri, è compito dei docenti e del personale della scuola, dunque anche gli ausiliari e gli ATA, vigilare per assicurare il rispetto di quanto sopra disposto.

- [Circolare divieto introduzione alimenti](#)

[Divieto di introduzione e consumo di alimenti ad uso collettivo nella scuola: un esempio di circolare e modulistica - Orizzonte Scuola Notizie](#)