

Prot. n. ____

SIAN F4

Rignano Flaminio 15/10/2016

alla prof.ssa D. M. Panzini
dirigente Scolastico
Istituto Comprensivo Statale Capena
v. del Mattatoio, 39
00060 Capena

alla dr.ssa C. Scoscina
Responsabile Affari Generali
e Servizi alla persona comune di Capena

Sede

Oggetto: consumo pasto preparato in casa in orario scolastico.

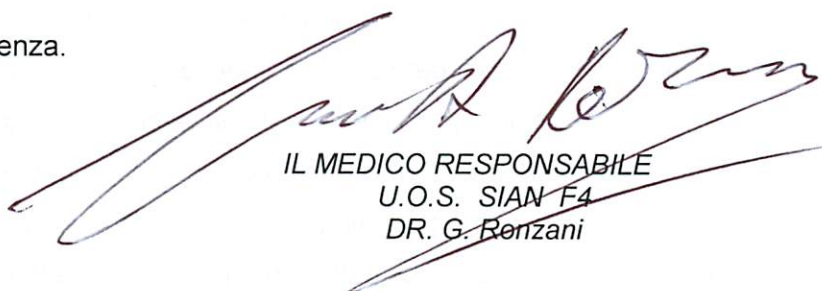
In riferimento alla problematica in epigrafe, circa la possibilità da parte degli alunni frequentanti la scuola, di consumo in orario scolastico di un pasto preparato in casa, a seguito dell'incontro avuto con le S.S. L.L., effettuata una ricognizione del locale mensa, si comunica quanto segue:

Alcuni genitori di alunni avrebbero richiesto poter espletare quanto in epigrafe anche a seguito di Sentenza Corte di Appello di Torino. Tale sentenza, ovviamente ha valore unicamente per il caso preso in esame. In tal proposito è utile richiamare il principio per cui *"Le sentenze non possono mai aver forza di legge"*, pertanto non è possibile un'applicazione estensiva della stessa. Per completezza, la Sentenza depositata il 21/6/2016 n°1049 vieta espressamente di "consentire indiscriminatamente agli alunni di consumare il pasto domestico presso la mensa scolastica". Si rileva che dalla revisione della normativa in materia non appare un obbligo da parte dell'Ente pubblico di soddisfare tale istanza. In riferimento agli aspetti igienico-sanitari, della ristorazione scolastica, cui lo scrivente Servizio ha competenza, sono tassativamente indicati i requisiti ed i principii igienico-sanitari da rispettare. Ogni novazione di quanto già in essere, non può far venir meno le condizioni di salubrità ed igiene dei pasti preparati e somministrati presso la mensa scolastica dal Servizio di Refezione. I rischi maggiori di tale evenienza, consistono nelle condizioni biologiche e microbiologiche che si vengono

a verificare con l'introduzione in mensa di alimenti dall'estero, la cui tracciabilità e provenienza è da definire, così come dal rischio nel consumo da parte di altri alunni di cibi fuori menù. Pertanto qualora l'Ente Pubblico fosse intenzionato a procedere in tal senso, si dovrà allestire un locale separato per il consumo del cibo di provenienza domestica. Questo si potrebbe ottenere anche frazionando l'attuale refettorio, rispettando le regole urbanistiche e le previsioni del D. M. 18/12/1975 sulle superfici minime a disposizioni. Definita l'area, occorre trasmettere al SUAP del Comune la SCIA sanitaria completa di planimetria, attuare un piano HACCP e nominarne il Responsabile.

Al fine di tutelare la salute dell'alunno e favorirne la corretta crescita, è raccomandabile che il cibo portato da casa, dovrà comunque rispettare gli standard minimi di igiene e sicurezza alimentare, con particolare riguardo agli alimenti deperibili, da mantenere a temperatura controllata, nonché avere un adeguato apporto di calorie, macro e micronutrienti, così come indicato nei LARN - Livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana revisione 2014 elaborati da S.I.N.U. - Società Italiana di Nutrizione Umana. Qualora l'alunno frequenti la Scuola tempo pieno, per lo stesso motivo, è opportuno che il menù sia variato nel corso delle settimane, al fine di favorire un'alimentazione sufficientemente varia ed equilibrata. Resta inteso che ciascun genitore provveda a fornire il pasto unicamente al proprio figlio, cui rimane l'unico responsabile. Per gli stessi fini igienico-sanitari occorrerà vigilare che non vi sia scambio di alimenti tra alunni.

Per quanto di competenza.


IL MEDICO RESPONSABILE
U.O.S. SIAN F4
DR. G. Renzani