Circolare interna n. 151 *Sassari, 2 marzo 2026*

I.C. LATTE DOLCE-AGRO - SASSARI
Prot. 0003970 del 02/03/2026
V-7 (Uscita)

A tutto il Personale Scolastico
Ai Collaboratori del DS
Agli/alle alunni/e
A tutti i Genitori/Tutori degli alunni dell'Istituto
Al Consiglio di Istituto
All'Albo on line
Al Sito web
Agli Atti

OGGETTO: **Direttiva sull'introduzione e il consumo di alimenti ad uso individuale e collettivo nella scuola**

Ogni anno scolastico emerge il problema legato all'introduzione, somministrazione e consumo di cibi e bevande all'interno delle aule. Come è noto somministrare alimenti a scuola richiede un rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie e dei principi di sicurezza alimentare, ma coinvolge anche aspetti legali relativi al diritto alla salute, garantito dall'art. 32 della Costituzione italiana.

Il benessere degli studenti è un obiettivo prioritario da perseguire in sinergia con le famiglie, nel rispetto del legame tra l'istituzione scolastica e i diritti all'istruzione, educazione e salute.

Anche il nostro paese, nell'adeguarsi alla normativa europea, in particolare al Regolamento UE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, parte del pacchetto "Igiene" che comprende anche i Regolamenti (CE) 853, 854, 882/2004 e la Direttiva 2002/99, assume l'impegno all'osservanza del regolamento che definisce i requisiti generali per l'igiene alimentare e rappresenta un elemento normativo vincolante per tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.

L'alimentazione nella scuola implica il richiamo di temi connessi alla salute e alla sicurezza.

La distribuzione e il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi richiama alcune 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;
- l'impossibilità di diversificare la distribuzione di cibi in base alle allergie note;
- le implicazioni legate alla diffusione di alcuni virus.

Sempre più bambini soffrono di tali patologie e possono essere soggetti a reazioni gravi, come lo shock anafilattico, in seguito all'ingestione accidentale di allergeni.

Pertanto, dalla considerazione che è indispensabile tutelare sia i minori sia il personale scolastico, e previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione,

il Dirigente scolastico

dispone

- il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo, se non la merenda assegnata dai genitori/tutori al proprio figlio/minore, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia;
- il divieto assoluto per i bambini di condividere la merenda con i compagni;
- 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 e porzionati o monodose**.

Il cibo preparato in casa potrebbe essere fonte di contaminazione ed è per queste ragioni che **l'introduzione di cibi artigianali o casalinghi per uso collettivo, all'interno dell'Istituto, è vietata**. Cibi non etichettati secondo le norme igienico-sanitarie non forniscono informazioni affidabili su provenienza, ingredienti o data di scadenza, fattori essenziali per la sicurezza alimentare.

Il divieto non riguarda, naturalmente, l'introduzione di bevande e cibi personali (merenda), o forniti dal servizio di ristorazione scolastica.

E' escluso conseguentemente il consumo di cibi di altra provenienza a Scuola.

Si ricorda, inoltre, che una forte responsabilità su eventuali danni agli alunni ricade su quegli operatori (docenti, personale ATA ecc) che autorizzino autonomamente l'introduzione di cibi.

La scuola deve infatti promuovere uno stile di vita sano, incoraggiando un'alimentazione corretta fin dalla prima infanzia, come previsto dalle Linee guida per l'educazione alimentare del MIUR (2018).

Deroghe possibili:

- **momenti di convivialità, alla presenza dei genitori/tutori degli alunni nei locali dell'Istituto**, connessi esclusivamente all'organizzazione di feste in occasione di ricorrenze a cadenza annuale (es. Natale, Carnevale, festa di fine anno), previa autorizzazione dal Dirigente scolastico, 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;

Nel caso di attività autorizzate, che prevedano l'introduzione di cibi, **il personale docente**:

- acquisirà il "modello di intolleranze/allergie – autorizzazione liberatoria" debitamente compilato dai genitori/tutori;
- inoltrerà copia alla segreteria alunni, prima dell'evento;
- sorveglierà che le indicazioni, soprattutto per gli alunni con diete particolari, vengano rispettate.

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza per evitare possibili situazioni di pericolo si invitano, pertanto, tutti i genitori/tutori:

- a segnalare tempestivamente ai docenti di classe o di sezione - non appena riscontrate **eventuali intolleranze e allergie dei loro figli**;
- ad autorizzare l'Istituto a far consumare gli alimenti che saranno somministrati agli alunni durante l'evento conviviale, restituendo l'apposito modello (allegato di volta in volta alla circolare dell'evento) debitamente compilato.

I genitori/tutori che non intendono far consumare alimenti a scuola sono pregati di restituire il modello sopracitato spuntando la dicitura "non autorizza".

È compito dei docenti e del personale vigilare per assicurare il rispetto di quanto sopra disposto.

Si ricorda, infine, che eventuali allergie/intolleranze/diete particolari devono essere comunicate anche al Comune per il servizio mensa.

La presente disposizione ha carattere permanente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Antonello Pilu
Documento firmato digitalmente

ANTONELLO PILU
02.03.2026 09:33:27
CET

Allegati:

- modello intolleranze e allergie - autorizzazione