



# ISTITUTO COMPRENSIVO "CORRADO MELONE"

Piazza Giovanni Falcone, 2 – 00055 Ladispoli (RM) – ☎/📠 0699222044

[www.icmelone.edu.it](http://www.icmelone.edu.it) - [rmic8dw009@istruzione.it](mailto:rmic8dw009@istruzione.it) - [rmic8dw009@pec.istruzione.it](mailto:rmic8dw009@pec.istruzione.it)

C.F. 91038360581 - Cod. Mecc. RMAA8DW016 (infanzia) – RMEE8DW01B (primaria) – RMMM8DW01A  
(secondaria di I grado) - Cod. Uff. Fatt. P.A: UFCTQK - Cod. IPA: istsc\_rmic8dw009



Circ. n. 14

Alle Alunne e Agli Alunni  
Alle studentesse e agli studenti  
Alle famiglie  
Al personale Docente e ATA  
Al Direttore SGA per il seguito di competenza  
Alla area riservata del RE  
Alla Amministrazione Trasparente,  
sezione Disposizioni generali/Atti generali/Comunicazioni a.s. 2025/2026

Agli Atti  
Al sito WEB

## OGGETTO: FESTEGGIAMENTI E CONSUMO DI ALIMENTI A SCUOLA – NORME DI SICUREZZA

Cari genitori, Docenti e Personale ATA,

In riferimento all'oggetto, all'insegna dell'alleanza educativa Scuola – Famiglia e allo scopo di garantire la tutela della salute e sicurezza di tutti gli alunni e del personale scolastico, nel rispetto dell'autonomia e libertà di insegnamento, si rappresenta quanto segue.

Apprezzato il valore educativo di iniziative tese a promuovere negli alunni corrette abitudini alimentari ovvero la valenza educativa di festeggiare, eccezionalmente, particolari ricorrenze a scuola, soprattutto in quella dell'Infanzia e Primaria dove rappresentano una risorsa preziosa per l'opportunità offerta ai bambini di conoscere tradizioni e usanze della propria e altrui cultura, nonché di condividere momenti di aggregazione e socializzazione che possono anche coinvolgere la comunità educante, si ritiene indispensabile condividere alcune considerazioni:

- con l'introduzione del Regolamento UE n. 852/2004 (cd. "Pacchetto Igiene") in materia di igiene sui prodotti alimentari, anche le scuole in Italia si sono dovute adeguare a diverse innovazioni che riguardano la distribuzione e il consumo di cibo all'interno delle classi allo scopo di tutelare la salute dei bambini e dei ragazzi, inserendo il divieto di introdurre, distribuire e consumare alimenti di cui è incerta la provenienza;
- il primo motivo di tale divieto deriva dall'incremento dei casi di allergie e di intolleranze alimentari che comportano normalmente patologie lievi, ma che possono causare gravi danni al bambino; il secondo motivo del divieto nasce dalla difficoltà a garantire la salubrità di quegli alimenti che vengono realizzati in ambienti casalinghi e senza controllo delle Autorità Sanitarie. Il cibo distribuito nella mensa scolastica è, invece, studiato e stabilito nella quantità e composizione dall'ASL;
- allo scopo di tutelare la salute dei bambini, con l'emanazione del citato Regolamento UE 852/2004 sono subentrate importanti restrizioni come il divieto di introdurre e consumare alimenti a "uso collettivo" nella scuola (ad es. torte o pasticcini prodotti in casa e consumati in forma collettiva da tutti gli alunni della classe in occasione di feste,



# ISTITUTO COMPRENSIVO “CORRADO MELONE”

Piazza Giovanni Falcone, 2 – 00055 Ladispoli (RM) – ☎/📠 0699222044

[www.icmelone.edu.it](http://www.icmelone.edu.it) - [rmic8dw009@istruzione.it](mailto:rmic8dw009@istruzione.it) - [rmic8dw009@pec.istruzione.it](mailto:rmic8dw009@pec.istruzione.it)

C.F. 91038360581 - Cod. Mecc. RMAA8DW016 (infanzia) – RMEE8DW01B (primaria) – RMMM8DW01A (secondaria di I grado) - Cod. Uff. Fatt. P.A: UFCTQK - Cod. IPA: istsc\_rmic8dw009



- compleanni, ecc.), in considerazione della pericolosità degli alimenti di cui non è possibile conoscere gli ingredienti in modo certo (potrebbero contenere allergeni...);
- va altresì osservato che l'eventuale distribuzione e consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi, oltre che comportare difficoltà per garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi, renderebbe anche difficoltoso diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.

Per questi motivi, l'introduzione a Scuola di alimenti prodotti artigianalmente dei quali non si può risalire alla provenienza o alle proprietà degli ingredienti presenti, nonché alle modalità di conservazione, **è proibita** e di conseguenza si esclude il consumo di cibo di altra provenienza a scuola, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.

Pertanto, si informa con la presente che non è consentito festeggiare a scuola compleanni o altre ricorrenze, che comportino da parte degli alunni il consumo di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o da esercizi pubblici, ma che sarà consentito di portare a scuola esclusivamente alimenti “confezionati” e “chiusi in modo ermetico”<sup>1</sup> allo scopo di garantire l'assenza di allergeni e di pericoli per chiunque li consumerà.

Ladispoli (RM),  
02/09/2025

**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Francesco Panico

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

---

<sup>1</sup> Si sottolinea, a tal proposito, che il Regolamento UE 1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”, in vigore dal 13 dicembre 2014, prevede l'obbligo di indicare in etichetta, in maniera chiara (attraverso accorgimenti grafici quali grassetto, diverso colore, sottolineatura ...) gli ingredienti che possono provocare allergie.