



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

I. C. S. - "G. DI VITTORIO"-PALERMO
Prot. 0012063 del 14/10/2026
I-1 (Uscita)

Al personale docente
Alla referente Sicurezza
Prof.ssa Venturini Caterina
Alla referente della mensa scolastica
Ins. Lentini Maria
Ai referenti alla comunicazione
Docenti Dulcimascolo Caterina e La Mendola Carmela
Ai collaboratori del Dirigente Scolastico
Docenti Civello Gabriella e Iacona Carmela
Ai Responsabili di Plesso
Docenti La Paglia Maria-Iacona Carmela-Fioriglio Anna Maria
AL DSGA
Al personale ATA
Alla bacheca Argo
Al sito istituzionale sez. Circolari permanenti
Agli Atti

Circolare n. 94 a.s. 2026/2027

**OGGETTO: D. Lgs. 81/2008 – Sicurezza alimentare e prevenzione dei rischi connessi alle allergie
– Disposizioni organizzative e istruzioni operative.**

Con la ripresa delle attività didattiche, si richiama l'attenzione di tutto il personale scolastico e degli operatori del servizio di refezione sulle procedure da osservare per garantire adeguate condizioni igieniche e prevenire i rischi connessi alle allergie e alle intolleranze alimentari, nonché alla consumazione dei pasti e delle merende negli ambienti scolastici.

Le disposizioni di seguito riportate dovranno essere osservate da ciascun destinatario, nel rispetto delle proprie competenze, delle procedure adottate dall'Istituto e delle disposizioni vigenti.

A) A tutto il personale docente e ai collaboratori scolastici addetti all'assistenza durante la refezione

Si dispone quanto segue:

1. **Alimenti introdotti dall'esterno.** Non è consentito distribuire o somministrare ad alunne e alunni alimenti o bevande introdotti dai familiari e destinati a bambini diversi da quelli per i

Codice meccanografico: paic85200e

Codice fiscale: 97163370824

Codice univoco: UFNXB1 - Codice IPA: istsc_paic85200e



Via G. Di Vittorio 11, 90121 Palermo



0916216635



paic85200e@istruzione.it - paic85200e@pec.istruzione.it



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

quali sono stati forniti, anche se confezionati e sigillati, salvo eventuali iniziative preventivamente autorizzate dalla scuola e organizzate nel rispetto delle procedure di sicurezza alimentare e di gestione delle allergie.

2. **Consumo delle merende.** Le merende dovranno essere consumate al proprio posto, evitando spostamenti non necessari. Si raccomanda l'utilizzo di una salvietta di carta sul banco, al fine di contenere la dispersione di briciole e residui alimentari.
3. **Educazione alimentare.** Il personale promuove il consumo di merende semplici e facilmente consumabili, nel rispetto delle eventuali indicazioni alimentari individuali comunicate alla scuola.
4. **Igiene personale.** Dopo il consumo di pasti e merende, il personale richiama le alunne e gli alunni al rispetto delle corrette norme igieniche, con particolare attenzione alla pulizia delle mani e, quando necessario, della bocca.
5. **Pulizia delle superfici.** In presenza di residui alimentari sui banchi, si provvede alla loro rimozione secondo le procedure igieniche adottate dall'Istituto, utilizzando prodotti e materiali idonei e compatibili con le esigenze individuali documentate.

B) Al personale docente della scuola dell'infanzia

Le docenti sono tenute a:

1. promuovere il lavaggio delle mani prima e dopo i pasti e le merende e curare l'igiene personale dei bambini, secondo le necessità;
2. assicurare che il consumo dei pasti e degli alimenti avvenga esclusivamente negli spazi individuati e secondo le modalità organizzative e igieniche stabilite dall'Istituto;
3. evitare il consumo di caramelle, dolciumi, merendine, yogurt, succhi di frutta e altri alimenti negli ambienti non destinati alla consumazione, prestando particolare attenzione alla prevenzione delle contaminazioni e dei contatti accidentali con eventuali allergeni;
4. mantenere separati gli effetti personali destinati all'igiene dei bambini, quali bavagli e asciugamani, rispettando le procedure adottate dalla scuola e le eventuali indicazioni individuali;
5. verificare, prima dell'utilizzo di materiali didattici che potrebbero contenere sostanze alimentari o altri potenziali allergeni, la compatibilità con le esigenze dei bambini interessati, facendo riferimento alle informazioni e alle indicazioni formalmente comunicate alla scuola;
6. attenersi alle procedure concordate con la famiglia e con la scuola per eventuali prodotti personali per l'igiene o alimenti destinati ai bambini con allergie documentate. L'eventuale introduzione e consumazione di alimenti personali dovrà avvenire previa autorizzazione e nel rispetto delle procedure organizzative e di sicurezza adottate dall'Istituto.

C) Al personale docente della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado

Le docenti e i docenti sono tenuti a:

Codice meccanografico: paic85200e

Codice fiscale: 97163370824

Codice univoco: UFNXB1 - Codice IPA: istsc_paic85200e



Via G. Di Vittorio 11, 90121 Palermo



0916216635



paic85200e@istruzione.it - paic85200e@pec.istruzione.it



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

1. sensibilizzare le alunne e gli alunni sull'importanza delle norme igieniche e dei comportamenti preventivi necessari a tutelare la salute dei compagni con allergie alimentari;
2. organizzare il consumo delle merende, ove non sia disponibile un locale dedicato, facendo rimanere gli alunni al proprio posto e raccomandando l'utilizzo di una salvietta di carta per contenere la dispersione di briciole e residui alimentari;
3. promuovere il lavaggio delle mani e le altre corrette pratiche igieniche dopo il consumo di pasti e merende;
4. verificare la compatibilità dei materiali didattici utilizzati in classe con le eventuali allergie documentate degli alunni, facendo riferimento alle informazioni formalmente comunicate alla scuola e alle procedure adottate;
5. attenersi alle indicazioni concordate con la scuola e con la famiglia per eventuali prodotti personali per l'igiene o alimenti destinati agli alunni con allergie documentate. L'introduzione e il consumo di alimenti personali dovranno essere preventivamente autorizzati e gestiti secondo le procedure dell'Istituto.

D) Agli addetti al servizio di refezione della ditta incaricata, per il tramite del legale rappresentante

Nel rispetto del contratto di servizio, del piano HACCP e delle procedure concordate con l'Istituto, gli addetti al servizio di refezione dovranno:

1. mantenere i pasti speciali adeguatamente identificati, protetti e separati dagli altri pasti fino al momento della consegna e della somministrazione, nel rispetto delle corrette condizioni di conservazione e trasporto;
2. verificare, prima della consegna, la corrispondenza di ciascun pasto speciale con le indicazioni alimentari comunicate dalla scuola, adottando le procedure di controllo previste e senza affidarsi esclusivamente all'etichetta apposta sul contenitore;
3. osservare le procedure igieniche previste per la manipolazione e la distribuzione degli alimenti, utilizzando i dispositivi di protezione individuale eventualmente prescritti dalle procedure applicabili;
4. assicurare che le superfici destinate all'appoggio e alla distribuzione degli alimenti siano pulite e igienicamente idonee;
5. collaborare, per quanto di competenza, al mantenimento della pulizia degli ambienti utilizzati per la refezione, secondo le responsabilità e le procedure concordate con l'Istituto;
6. garantire che gli alimenti siano preparati e presentati in forme e consistenze adeguate all'età dei consumatori e alle eventuali esigenze individuali comunicate, prestando particolare attenzione a presidiare che:
 - o la suddivisione degli alimenti in porzioni adeguate;
 - o la consistenza degli alimenti, evitando che risultino eccessivamente duri, elastici o gommosi;



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

- la rimozione, per quanto previsto dalle procedure di preparazione, di ossa, lisce, nervature, filamenti e altri elementi che possano costituire un rischio durante la consumazione;
- la verifica delle caratteristiche degli alimenti prima della distribuzione.

E) Agli addetti agli approvvigionamenti e ai cuochi della ditta incaricata, per il tramite del legale rappresentante

Gli addetti agli approvvigionamenti e i cuochi dovranno:

1. assicurare che gli alimenti siano preparati e cotti secondo le procedure igienico-sanitarie applicabili, tenendo conto delle caratteristiche degli alimenti e delle esigenze dell'utenza scolastica;
2. predisporre pasti adeguati all'età delle alunne e degli alunni, privilegiando, ove appropriato e in conformità al menù e al capitolato, alimenti e formati facilmente consumabili;
3. prestare particolare attenzione alla consistenza e alla preparazione degli alimenti, nonché alla presenza di ossa, lisce, semi, noccioli, bucce o altri elementi che possano comportare rischi durante la consumazione;
4. garantire la corretta gestione delle diete speciali e dei pasti destinati ad alunne e alunni con allergie o altre esigenze alimentari documentate, applicando le procedure di identificazione, preparazione, conservazione e separazione previste dal piano HACCP e dalle disposizioni concordate con l'Istituto.

Le indicazioni tecniche relative alla preparazione e alla consistenza degli alimenti dovranno essere applicate in conformità alle procedure igienico-sanitarie della ditta e alle indicazioni specifiche previste per il servizio di refezione scolastica.

Le seguenti immagini riportate forniscono indicazioni di massima sulla preparazione e sulla consistenza degli alimenti, da adattare all'età degli alunni e da applicare nel rispetto delle procedure igienico-sanitarie vigenti.

**G. DI VITTORIO**

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI



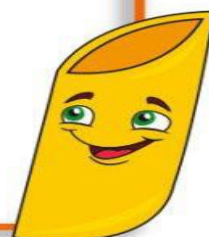
GNOCCHI

Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"



PASTA

Scegliere i formati più piccoli



ALIMENTI DURI E SECCHI



CAROTE

Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli.
Evitare il taglio trasversale (a rondella)



FINOCCHIO CRUDO, SEDANO

Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi



ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO

Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente





G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

ALIMENTI APPICCIICOSI O COLLOSI



CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO

Tagliare in piccoli pezzetti



PROSCIUTTO CRUDO

Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi



BURRO, FORMAGGI DENS

Spalmare sul pane (evitare il cucchiaino)



MELA, PERA

Tagliare in pezzetti piccoli.
Nel primo anno di vita del bambino,
grattugiare



PESCA, PRUGNA, SUSINA

Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare



FORMAGGIO

Somministrare a piccoli pezzettini



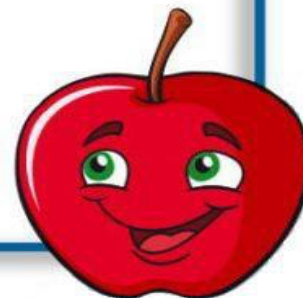
BANANA

Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalati



UVETTA E FRUTTA SECCA

Tagliare in pezzetti piccoli



Codice meccanografico: paic85200e

Codice fiscale: 97163370824

Codice univoco: UFNXB1 - Codice IPA: istsc_paic85200e



Via G. Di Vittorio 11, 90121 Palermo



0916216635



paic85200e@istruzione.it - paic85200e@pec.istruzione.it



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI



UVA

Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza



CILIEGIA

Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti



WURSTEL

Tagliare in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)



MOZZARELLA

Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)



POMODORINI E OLIVE

Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli



KIWI

Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)



G. DI VITTORIO

Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale "Giuseppe Di Vittorio"

Via G. Di Vittorio, 11 – 90121 Palermo

Si confida nella puntuale osservanza delle disposizioni impartite e nella collaborazione di tutto il personale e degli operatori coinvolti, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, al fine di tutelare la salute e la sicurezza delle alunne e degli alunni.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Marciante

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2
D.Lgs 39/93