

COGNITA

Food Policy della scuola

Incluso
Gestione delle diete speciali e delle
allergie alimentari



Marzo 2025

ITALIA

1. Introduzione

Una dieta sana ed equilibrata contribuisce in modo significativo alla crescita e allo sviluppo dei bambini, al loro rendimento scolastico e ai risultati ottenuti, nonché alla loro salute e al loro benessere a lungo termine. La scuola riconosce l'importante legame tra una dieta sana e la capacità dell'alunno di apprendere in modo efficace e di raggiungere standard elevati a scuola.

La scuola si impegna a fornire un ambiente che promuova un'alimentazione sana e che consenta agli alunni di fare scelte consapevoli sugli alimenti che consumano. Questo obiettivo viene raggiunto attraverso un approccio all'alimentazione che coinvolge tutta la scuola, come documentato in questa politica. Attribuiamo la massima importanza a garantire sempre la conformità alla legislazione nazionale e regionale, riconoscendo che la conformità alla legislazione sulla sicurezza alimentare e sulla salute e sicurezza è fondamentale per mantenere elevati standard di ristorazione.

2. Obiettivi

- Garantire che tutti gli alimenti e le bevande serviti siano in linea con gli standard obbligatori nazionali e locali, siano variati, serviti in porzioni adeguate, abbiano un bell'aspetto e un buon sapore.
- Garantire che tutti gli aspetti del cibo e dell'alimentazione a scuola promuovano la salute e il benessere dell'intera comunità scolastica.
- Garantire che tutti i membri della comunità scolastica siano in grado di fare scelte alimentari informate e siano consapevoli dell'importanza di un'alimentazione sana, della provenienza del cibo e della necessità di sostenere pratiche alimentari e agricole sostenibili.
- Compiere ogni ragionevole sforzo per garantire che l'alimentazione nella scuola rifletta le esigenze etiche e mediche degli alunni e del personale e che tutto il personale interessato ne sia consapevole.
- Coinvolgere la comunità scolastica in tutti gli aspetti dell'alimentazione nelle scuole.
- Garantire che tutto il personale coinvolto nella preparazione degli alimenti, dimostri buone pratiche di sicurezza alimentare (sede Menarini Baby).

3. Linee guida

3.1 Fornitura di alimenti e bevande durante l'intera giornata scolastica

- Agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado è richiesto di portare a scuola una borraccia nominativa. Le fontanelle d'acqua sono presenti in vari punti del campus Matteotti (a tutti i piani) e Lavagnini (nel corridoio). Gli alunni sono incoraggiati a bere acqua in classe, nelle pause e a pranzo.
- La scuola e i servizi di mensa scolastica rispettano gli standard nutrizionali per i pasti scolastici.
- La scuola offre su specifica richiesta un'alimentazione conforme al credo religioso degli alunni.
- La merenda mattutina è un pasto importante che dovrebbe fornire il 25% del fabbisogno energetico dell'alunno e lo aiuta ad essere pronto ad apprendere all'inizio della giornata.

Food policy della scuola

Le aule mensa dovrebbero essere ambienti piacevoli, che contribuiscono a promuovere un'esperienza sociale positiva durante il pranzo. Il personale è attivamente incoraggiato a sedersi con gli alunni durante il pranzo.

Organizzazione del servizio di refezione scolastica:

Asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria

Il funzionamento della mensa è durante l'orario scolastico e fa parte delle attività educative. Gli alunni partecipano alla mensa in gruppi formati secondo la stessa composizione che caratterizza le classi. Gli insegnanti sono responsabili dell'assistenza agli alunni durante il pranzo, con l'obiettivo di promuovere un clima positivo e di favorire un intervento educativo sia sotto l'aspetto alimentare che sociale. Durante il servizio mensa, infatti, gli insegnanti devono vigilare costantemente sugli alunni. Per tale motivo, è importante che si siedano al tavolo insieme a loro e consumino il pasto in compagnia degli studenti.

Scuola secondaria di primo grado

Gli alunni partecipano alla mensa in gruppi formati secondo la stessa composizione che caratterizza le classi. Gli ausiliari svolgono un ruolo di vigilanza e sono tenuti ad assistere gli alunni a pranzo durante lo sporzionamento dei pasti. Un docente a turno, si affianca al collaboratore scolastico nel compito di vigilanza degli alunni: svolge tale sorveglianza girando fra i locali mensa.

3.2 Curriculum

Nel programma di studi è presente un messaggio coerente sul mangiare sano. Attraverso le materie scientifiche, la tecnologia alimentare (ove applicabile) e l'educazione alimentare, gli alunni vengono istruiti su diete sane ed equilibrate, sugli aspetti nutrizionali degli alimenti e sull'igiene nella manipolazione degli alimenti, in modo da essere in grado di fare scelte consapevoli sul cibo.

La scuola collabora con i suoi fornitori dei pasti per incoraggiare gli alunni a partecipare a pasti speciali a tema nell'ambito del programma scolastico più ampio.

All'asilo nido i bambini partecipano ad attività di manipolazione degli alimenti, esplorando consistenze, colori e profumi attraverso giochi sensoriali e laboratori creativi.

3.3 Fuori dall'aula (compresi i momenti di pausa)

Quando le scuole consentono agli alunni di portare la propria merenda da casa, i genitori/tutori devono essere informati sugli spuntini sani e appropriati per gli alunni e sugli articoli che non devono essere portati a scuola.

La scuola offre una merenda durante l'intervallo mattutino (per gli alunni dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia) e pomeridiano (per asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria). La merenda deve essere sana e vengono evitati gli alimenti che possono contenere allergeni che aumentano il rischio per gli alunni con allergie alimentari potenzialmente letali.

Gli alunni della scuola secondaria di primo grado possono portare da casa una merenda salutare a base di frutta o verdura fresca non zuccherata (ad esempio, carote o altro). Non sono raccomandate merende poco salutari, come dolci e snack industriali, privilegiando invece opzioni nutrienti e bilanciate.

I distributori automatici di bevande e alimenti sono un servizio offerto dalla scuola nella sede Matteotti, a disposizione per gli alunni della scuola secondaria di primo grado e per il personale scolastico. I distributori sono posti per un utilizzo estemporaneo e non per sostituire la buona pratica di portare la merenda da casa. La scuola, in applicazione delle Linee guida relative alla prevenzione e alla promozione della salute, attraverso i distributori automatici, fornisce la scelta di alimenti salutari, adatti anche a coloro che sono intolleranti al glutine e ad alcuni tipi di allergeni.

3.4 Cibi e bevande portati a scuola.

Tutti gli alimenti e le bevande portati a scuola dagli alunni, dai genitori o dal personale scolastico devono rispettare l'etica di questa politica. Gli alimenti e le bevande portati a scuola nell'ambito di una fornitura esterna devono essere conformi a tutte le norme vigenti in materia di alimenti. Devono rispettare le norme igieniche e l'osservanza delle direttive scolastiche (ad esempio, ambienti privi di frutta a guscio).

E' fondamentale tutelare sia i minori che gli insegnanti

- non è consentito introdurre alimenti per il consumo collettivo dall'esterno, ad eccezione della merenda assegnata dai genitori, per evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergie e intolleranze;
- non è consentito festeggiare a scuola compleanni e ricorrenze personali, che prevedono il consumo di alimenti da parte degli alunni prodotti artigianalmente dai genitori o dai titolari di attività commerciali, ma solo prodotti confezionati con un'etichetta che evidenzia la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.
- È vietato portare:
 - Noci, nocciole, semi o altra frutta secca (a causa delle allergie)
 - dolci farciti con panna fresca o panna montata, gelato (a causa del rischio di deterioramento)
 - Caramelle o popcorn (a causa del rischio di soffocamento)
 - Frutta fresca sulle torte
 - piccola, come uva o frutti di bosco (a causa del rischio di soffocamento)
 - allergizzante, come fragole, kiwi
 - Cioccolato (altamente probabile la presenza di frutta a guscio)

Di conseguenza, è escluso il consumo di alimenti di altra provenienza a scuola, fatta eccezione per la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.

L'insegnante, autorizzando il consumo di cibi e bevande in classe, si rende automaticamente responsabile in termini di vigilanza dei danni che questi possono causare agli alunni.

Per un maggior approfondimento vedi **Allegato 1 - Regole d'oro per portare a scuola cibo condiviso**

3.5 Eventi scolastici

La scuola si impegna a garantire la disponibilità di cibi e bevande salutarie in occasione di tutti gli eventi, comprese le celebrazioni e le raccolte di fondi. In occasioni speciali, tuttavia, sono ammessi spuntini golosi, ma sempre tenendo presente la sicurezza ed evitando cibi rischiosi.

3.6 Requisiti dietetici speciali

Per gli alunni con allergie alimentari e esigenze dietetiche particolari vengono creati piani sanitari individuali con procedure di emergenza e valutazioni del rischio medico. Questi piani documentano i sintomi e le reazioni avverse, le azioni da intraprendere in caso di emergenza e i dettagli dei contatti di emergenza (ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione Requisiti dietetici specifici di questa politica).

4 Esigenze dietetiche particolari, compresa la gestione delle allergie alimentari.

La scuola riconosce che un certo numero di alunni, genitori, visitatori e personale può soffrire di allergie o intolleranze potenzialmente letali a determinati alimenti o avere esigenze dietetiche specifiche.

Food policy della scuola

La scuola si impegna ad adottare un approccio globale alla cura e alla gestione dei membri della comunità scolastica.

La scuola non è in grado di garantire un ambiente completamente privo di allergeni. La scuola ridurrà al minimo il rischio di esposizione attraverso l'identificazione dei pericoli, l'istruzione e l'informazione. Questo incoraggerà l'autoresponsabilità di tutti coloro che hanno allergie conosciute e che sono in grado di prendere decisioni informate sulle scelte alimentari.

È inoltre importante che la scuola disponga di piani solidi per una risposta efficace a eventuali emergenze.

- 4.1 La scuola stabilirà chiare procedure e responsabilità che il personale dovrà seguire per soddisfare le esigenze di alunni e personale con esigenze alimentari aggiuntive.
- 4.2 La scuola si assicura di avere informazioni mediche aggiornate e complete per ogni alunno. Queste vengono registrate su file digitali archiviati dalla scuola. I genitori/tutori sono tenuti ad aggiornare queste informazioni quando necessario per garantire che le informazioni sulle esigenze alimentari in possesso della scuola siano aggiornate e valide.
- 4.3 La scuola è invitata a verificare le esigenze alimentari dell'alunno con la documentazione di supporto emessa da medico o professionista sanitario qualificato, come ad esempio un dietologo. La scuola completerà un Piano di Intervento Personalizzato (PIP) e una valutazione del rischio medico per gli alunni con allergie alimentari pericolose per la vita/diabete di tipo 1.
- 4.4 Verrà organizzato un incontro tra H&S Coordinator, il facilities manager, il coordinatore del scolastico, i docenti della classe e i genitori/tutori di qualsiasi alunno con un'allergia alimentare pericolosa per la vita/diabete di tipo 1 per discutere le esigenze alimentari specifiche dell'alunno. La valutazione del rischio sarà completata dopo l'incontro. Le informazioni vengono poi condivise con i responsabili del servizio mensa esterno.
- 4.5 Gli alunni con diabete di tipo 1 devono conoscere il contenuto di carboidrati dei loro pasti per calcolare la dose di insulina e gestire efficacemente la loro condizione.
- 4.6 La scuola deve quindi compilare un registro delle diete speciali. Questo registro sarà suddiviso in 3 categorie:

Categoria **ROSSA** - Alunni con allergie alimentari pericolose per la vita e diabete di tipo 1

Categoria **BLU** - Alunni con altre allergie alimentari e celiachia

Categoria **VERDE** - Alunni con altre esigenze specifiche, come ad esempio il credo religioso, vegetariano, vegano

Il registro deve contenere:

- Una fotografia aggiornata dell'alunno
- Nome e cognome dell'alunno e classe/gruppo di appartenenza
- Allergia alimentare/esigenza dietetica dell'alunno
- Per la categoria **ROSSA**, se all'alunno è stato prescritto un autoiniettore di adrenalina.
- Ulteriori metodi utilizzati dalla scuola per identificare ogni alunno (ad esempio, specifico pasto dedicato all'alunno su cui è applicata un'etichetta con nome, cognome e classe; cordoncini arancioni con un cartellino con la foto, il nome dell'alunno, la classe e l'alimento che non può mangiare).

Una volta completato, una copia del registro deve essere a disposizione di tutto il personale ausiliario e docente dedicato allo sporzionamento e alla partecipazione al momento del pasto.

Food policy della scuola

Dovrebbe essere messo a disposizione per la consultazione anche al front desk della scuola e nell'area della cucina (fuori dalla vista del pubblico).

4.7 La scuola è responsabile della creazione di un sistema di gestione degli allergeni per qualsiasi alimento.

4.8 La scuola si assicurerà che tutto il personale abbia accesso alla formazione e alle informazioni sulle allergie sulle esigenze alimentari di tutti gli alunni.

Il personale ausiliario e i docenti che si occupano dello sporzionamento svolgono periodicamente la formazione HACCP come prevista dalla normativa vigente.

4.9 Responsabilità del servizio mensa

- Ad inizio di ogni anno scolastico il servizio mensa esterno condivide con la scuola il menù previsto per tutti i mesi dell'anno scolastico, i menù specifici per le varie diete speciali e tutte le materie prime e allergeni contenuti in ogni menù giornaliero. I menù del Servizio di Ristorazione Scolastica vengono formulati seguendo le Linee guida nazionali Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL di competenza e soggetti ad approvazione
- Il responsabile della ristorazione si metterà in contatto con la scuola all'inizio di ogni trimestre per ottenere/aggiornare tutte le informazioni dietetiche necessarie sugli alunni con esigenze dietetiche specifiche. Il registro deve essere aggiornato almeno ogni trimestre o più frequentemente, se necessario.
- Il responsabile della ristorazione si offrirà di supportare la scuola e di incontrare i genitori/tutori e qualsiasi alunno con esigenze dietetiche specifiche, come richiesto, e di documentare le esigenze di gestione specifiche.
- Il personale addetto alla ristorazione si assicurerà che tutte le informazioni sensibili degli alunni rimangano riservate e non siano esposte al pubblico.
- Ove possibile, i menu devono essere pianificati in modo da ridurre al minimo l'uso di ingredienti allergenici. Nelle scuole in cui ci sono molti alunni con allergie alimentari gravi, la scuola dovrebbe prendere in considerazione l'esonero di una intera classe dal consumo dell'alimento allergizzante.
- È necessario preparare in anticipo menu specifici per gli alunni che rientrano nella categoria **RED** e preparare un pasto separato se il cibo del menu principale non è adatto. I pasti devono essere preparati con cura in cucina per ridurre al minimo il rischio di contaminazione incrociata, il servizio di ristorazione esterno con il con cui la scuola ha un contratto di fornitura garantisce che i pasti delle diete speciali vengono preparati con processi di produzione separati. I pasti vengono confezionati in cucina, etichettandoli con il nome dell'alunno.
- Il servizio di refezione scolastica esterno garantisce:
 - che tutti i prodotti siano acquistati da un'azienda o da un fornitore designato che disponga di dati completi sugli allergeni;
 - che controlla diligentemente le informazioni sugli allergeni fornite dai fornitori e contesterà i casi in cui le informazioni ricevute siano insufficienti. Si dovrà prestare particolare attenzione a qualsiasi prodotto sostitutivo che possa contenere allergeni.
- Il servizio di refezione scolastica esterno garantisce che tutte le pratiche di preparazione e conservazione degli alimenti riconoscano il potenziale di contaminazione incrociata tra gli alimenti e la necessità di controllare gli allergeni in questo senso. Per tutti i prodotti preparati internamente deve essere utilizzata un'etichetta per gli allergeni

Food policy della scuola

4.10 Responsabilità dei genitori/tutori

- Al momento dell'iscrizione, all'inizio di ogni anno scolastico del proprio figlio a scuola, i genitori/tutori forniranno alla scuola informazioni mediche complete e dettagli su eventuali esigenze alimentari.
- I genitori/tutori si assicurano di informare la scuola in caso di modifiche alle informazioni attuali sulle esigenze alimentari del proprio figlio in possesso della scuola.
- Nel caso in cui l'alunno abbia un'allergia pericolosa per la vita/diabete di tipo 1, i genitori/tutori devono essere invitati a incontrare la scuola per discutere e documentare eventuali requisiti specifici di gestione, come ad esempio la richiesta di un pasto speciale.
- È responsabilità del genitore/tutore fornire alla scuola farmaci aggiornati e chiaramente etichettati nella loro confezione originale.

4.11 Responsabilità dell'alunno

- Se l'età e la maturità lo consentono, l'alunno e l'insegnante di classe incontreranno il responsabile del servizio mensa. L'obiettivo dell'incontro è far capire all'alunno come verrà servito il cibo e come verranno segnalati gli eventuali allergeni alimentari.
- In base alla loro età, gli alunni dovrebbero essere educati a riconoscere i sintomi e ad assumersi la responsabilità di riconoscere gli alimenti che dovrebbero evitare.

4.12 Pranzi scolastici

- I docenti sorveglianti/il personale addetto al pranzo devono aver completato una formazione sulle allergie e sulla somministrazione di autoiniettori di adrenalina. Devono inoltre aver acquisito familiarità con il registro delle diete speciali per tutte e tre le categorie (**ROSSO**, **BLU**, **VERDE**) ed essere consapevoli delle esigenze degli alunni con requisiti dietetici specifici, comprese le allergie alimentari potenzialmente letali.
- La segnaletica informativa sugli allergeni deve essere esposta in una posizione ben visibile in ogni area di servizio alimentare
- Gli alunni devono essere incoraggiati a lavarsi le mani prima e dopo aver mangiato.
- Tutto il personale seguirà la procedura di refezione scolastica che tiene conto delle esigenze degli alunni con esigenze dietetiche specifiche.

4.13 Viaggi di istruzione ed eventi

In occasione di pranzi al sacco, merende, club scolastici e tutte le altre occasioni in cui viene servito del cibo, la scuola invia specifica richiesta contenente tutti i dettagli delle allergie alimentari degli studenti partecipanti.

5 Sicurezza alimentare

5.1 Formazione e competenza

Il personale che si occupa del servizio mensa, sia che si tratti di un servizio interno o esterno, sarà monitorato per garantire il mantenimento di adeguati livelli di competenza. Come standard minimo, ciò includerà:

- Il responsabile del servizio mensa e il personale addetto alla mensa devono aver completato i seguenti corsi di formazione:

Food policy della scuola

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) per la consapevolezza dei rischi alimentari.
 - Procedure antincendio/di evacuazione e sicurezza elettrica.
 - Procedure di emergenza e chiusura del gas/elettricità.
 - Formazione di base sulla prevenzione dei rischi, compresa la sicurezza elettrica.
- Tutto il personale del servizio mensa deve avere responsabilità chiaramente assegnate, descrizioni esaustive delle mansioni, che devono essere comprese e attuate secondo le procedure stabilite. La scuola deve conservare i registri della formazione e condurre una formazione continua di aggiornamento.

5.2 Controllo delle infezioni per il personale esterno addetto alla manipolazione degli alimenti e personale di sporzionamento interno

Il servizio di refezione scolastica esterno riconosce che gli addetti alla manipolazione degli alimenti possono rappresentare un rischio particolare per la salute degli alunni e del personale se vengono infettati (o hanno un contatto ravvicinato) con malattie che possono essere trasmesse ad altri attraverso il cibo o le bevande. Queste malattie colpiscono comunemente l'apparato gastrointestinale (stomaco e intestino) e di solito causano diarrea o vomito, o entrambi.

Il fornitore esterno del servizio di refezione scolastica garantisce che il personale addetto alla manipolazione degli alimenti affetto da tali malattie sarà escluso da qualsiasi attività di manipolazione degli alimenti nella scuola fino a quando un medico non gli comunicherà che può tornare al lavoro.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono tenuti a informare immediatamente il proprio datore di lavoro in caso di malattia che possa causare un'intossicazione alimentare:

- febbre tifoidea
- febbre paratifoide
- altre infezioni da salmonella
- dissenteria
- shigellosi
- diarrea (la cui causa non è stata stabilita)
- ittero infettivo
- infezioni da stafilococco che possono causare intossicazioni alimentari come impetigine, lesioni cutanee settiche, ferite infette esposte, foruncoli.
- Infezione da *Escherichia coli*

Per le procedure operative di igiene del personale si rimanda al Piano di Autocontrollo (HACCP) specifico per ogni sede che viene validato ogni due anni da un laboratorio specializzato in analisi e consulenza su alimenti, acque e ambiente.

6 Monitoraggio e valutazione

Oltre all'implementazione della politica e delle procedure generali, i sistemi di igiene del personale saranno costantemente monitorati da audit esterni dell'autorità locale (a sorpresa), da audit interni in materia di salute e sicurezza e da KPI trimestrali. Saranno istituiti sistemi per garantire i seguenti standard minimi:

- valutazione continua di opzioni alimentari sane.

Food policy della scuola

- Monitoraggio delle condizioni di allergia esistenti e potenziali per garantire la sicurezza di tutto il personale e degli alunni.
- Esistenza di un efficace sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- Monitoraggio del personale per garantire che le procedure di gestione e sicurezza alimentare siano seguite senza eccezioni.
- Rispetto di un regime di pulizia e disinfezione giornaliero.
- Tutto il personale indossa uniformi e indumenti protettivi adeguati quando si trova nelle aree di manipolazione degli alimenti
- Rispetto costante del regime di lavaggio delle mani
- Ispezioni e controlli della temperatura, se del caso, per tutti i prodotti e le forniture in arrivo prima dell'accettazione.
- Rifiuto di qualsiasi articolo non conforme.
- Disposizioni per il transito sicuro e la corretta conservazione delle scorte alimentari.
- Sistemi di ispezione di tutte le aree in cui il cibo viene preparato, servito e consumato per verificarne la pulizia e l'igiene sia all'inizio che alla fine di ogni pasto.
- Monitoraggio della sala da pranzo, dei banchi e dei carrelli per la ricerca di piatti, posate, ecc. sporchi, nonché dei contenitori e dei cestini per gli scarti di cibo durante il servizio di ogni pasto.
- Tutte le fuoriuscite vengono gestite in modo tempestivo e sicuro.
- Controllo (e registrazione) quotidiana delle temperature dei cibi caldi e freddi alla consegna e segnalare tempestivamente eventuali anomalie.
- Sistemi di controllo della temperatura con una sonda di tutti gli articoli ad alto rischio cucinati.
- Il servizio esterno di refezione scolastica garantisce controlli quotidiani tutte le attrezzature della cucina per garantirne il corretto funzionamento.
- Se del caso, la scuola effettuerà un'ispezione annuale dei gas di tutte le strutture di ristorazione (sede Menarini Baby)
- Predisposizione di una pulizia profonda professionale di routine, compresi i condotti e i sistemi di aspirazione su base annuale (solo per la sede Menarini Baby)
- Garantire l'attuazione del regime di disinfestazione della scuola
- Predisposizione dello smaltimento igienico dei rifiuti in conformità alle pratiche raccomandate/alle normative locali.
- Supporto nella gestione di un regime di riciclo per: carta, cartoncino, vetro pulito e lattine pulite in conformità con la politica di riciclo della scuola.

Allegato 1

Regole d'oro per portare a scuola cibo condiviso

La nostra scuola promuove abitudini alimentari sane, dando priorità al benessere e alla salute di tutta la nostra comunità. Attuiamo procedure e adottiamo tutte le misure ragionevoli per garantire che le nostre offerte alimentari rispettino le esigenze etiche, religiose e mediche degli studenti e del personale.

Le famiglie sono invitate a portare cibo da condividere con la classe o la comunità scolastica in occasione di compleanni e di eventi speciali definiti dalla scuola. In occasioni come Carnevale, Halloween e Natale, sono ammessi spuntini golosi, ma sempre tenendo presente la sicurezza ed evitando cibi rischiosi.

Per questo motivo, chiediamo a tutte le famiglie di seguire attentamente queste 5 regole d'oro alimentari:

REGOLE D'ORO

FOOD GOLDEN RULES	WHAT	WHY
Nut free	Scuola senza frutta a guscio	Abbiamo studenti con gravi allergie alle noci. Mantenendo una scuola senza noci, anche per gli spuntini individuali, garantiamo la sicurezza di tutti gli studenti e dell'intera comunità scolastica.
Respectful	Controlla le allergie della classe	All'inizio dell'anno forniamo un elenco delle allergie nella tua classe/sezione. Questo aiuta i genitori a essere consapevoli delle allergie dei compagni di classe e a scegliere dolcetti sicuri. Se hai bisogno dell'elenco, richiedilo a scuola.
Safe	Norme di sicurezza alimentare	Per i cibi condivisi, come i compleanni e le occasioni speciali, sono ammessi solo cibi acquistati in negozio, al supermercato, in pasticceria o panifici (con l'elenco degli ingredienti e la data di scadenza). Questi non devono contenere: • Noci, nocciole, semi o frutta secca (a causa delle allergie) • Panna fresca o panna montata, gelato (a causa del rischio di deterioramento) • Caramelle o popcorn (a causa del rischio di soffocamento) • Frutta fresca sulle torte ○ piccola, come uva o frutti di bosco (a causa del rischio di soffocamento) ○ allergizzante, come fragole, kiwi Attenzione al cioccolato (probabile presenza di noci, nocciole) Sono generalmente ammessi "può contenere tracce di"
Easy	Facile da servire	Più facile da servire per gli insegnanti e riduce gli sprechi. Sugeriamo torte semplici, preferibilmente piccole porzioni individuali come muffin, un pan di spagna semplice (es. Margherita) o crostata, schiacciata dolce o salata, pizzette.
Simple	Mantenere le cose semplici	Niente palloncini, sacchetti regalo o decorazioni extra per i compleanni. Siamo una scuola e le feste di compleanno dovrebbero rimanere semplici e divertenti durante l'orario scolastico. Regali e decorazioni sono più adatti per le celebrazioni al di fuori della scuola.

Food policy della scuola

Proprietà e consultazione	
Sponsor del documento	Responsabile Salute e sicurezza - Europa
Autore del documento	Infermiere consulente - Europa
Consulenze e consigli specialistici	Consulenti didattici - Regno Unito Responsabile della conformità educativa Spagna
Applicazione del documento	
Inghilterra	No
Galles	No
Spagna	Sì
Svizzera	No
Italia	No
Controllo della versione	
Data di revisione attuale	Settembre 2025
Data della prossima revisione	Settembre 2026
Documentazione correlata	
Documentazione correlata	Politica di salute e sicurezza D. Lgs. 81/08 Politica per la salute e il benessere degli alunni LO 8/2021 del 4 giugno, sulla protezione integrale dell'infanzia e dell'adolescenza contro la violenza Piano interno HACCP