

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>ISTITUTO OMNICOMPENSIVO JOLE ORSINI DI AMELIA</b><br/>         Via I Maggio, 224 - 05022 AMELIA (TR)<br/>         TRIS00600N<br/>         Tel. Segreteria sede centrale 0744/978509<br/>         Tel. Segreteria sede distaccata Prim. Inf. 0744/982062<br/>         e-mail: <a href="mailto:tris00600n@istruzione.it">tris00600n@istruzione.it</a><br/>         pec: <a href="mailto:tris00600n@pec.istruzione.it">tris00600n@pec.istruzione.it</a><br/>         Cod. fiscale 91056300550-Cod. fatturazione elettr. UF1BA6<br/> <a href="http://www.omnicomprensivoorsiniamelia.edu.it">www.omnicomprensivoorsiniamelia.edu.it</a></p> | <br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Al personale docente dell'Istituto  
 All'Albo  
 All'Amministrazione Trasparente  
 Al sito web dell'Istituto

## **OGGETTO: disposizioni dirigenziali riguardanti la responsabilità del personale docente nell'ambito del servizio di refezione scolastica**

In Italia, nell'ambito del servizio di refezione scolastica, i docenti non possono in alcun modo sporzionare e distribuire i cibi agli alunni.

Il compito del personale docente durante il tempo mensa è strettamente limitato alla vigilanza e all'assistenza educativa, mentre la manipolazione, lo sporzionamento e la distribuzione degli alimenti spettano esclusivamente al personale addetto della ditta di ristorazione (o a personale specificamente incaricato e formato dal Comune).

Le motivazioni risiedono in una precisa normativa igienico-sanitaria, giuslavoristica e contrattuale.

### **1. Sicurezza Alimentare e Protocollo HACCP (Normativa Europea e Nazionale)**

La manipolazione e la somministrazione di alimenti all'interno di una comunità (come la scuola) sono regolate dal **Regolamento CE n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari e dal sistema di autocontrollo **HACCP**.

- **Formazione obbligatoria:** Chiunque manipoli, porzioni o distribuisca cibo deve essere in possesso di un attestato di formazione igienico-sanitaria (l'ex libretto sanitario). I docenti non ricevono questa formazione obbligatoria per legge per lo svolgimento delle loro mansioni.
- **Responsabilità della ditta e del Comune:** Il Comune (titolare del servizio di refezione) e l'azienda appaltatrice firmano un capitolato d'appalto. In questo documento, la ditta si assume la piena responsabilità civile, penale e amministrativa della salubrità del cibo *fino al momento in cui viene adagiato sul piatto dell'alunno*. Se un docente sporzionasse il cibo, si verificherebbe un'interruzione della catena di responsabilità dell'HACCP (cross-contamination, temperature non idonee, ecc.).

### **2. Il Profilo Professionale del Docente (Contratto Collettivo Nazionale - CCNL Comparto Istruzione e Ricerca)**

Le mansioni degli insegnanti sono stabilite dal CCNL di categoria.

- **Art. 21 e successivi (CCNL Scuola):** Il tempo mensa è a tutti gli effetti **orario di insegnamento e di servizio (rientra nelle attività educative e di vigilanza)**.
- I docenti hanno il compito di vigilare sulla sicurezza dei minori, promuovere l'educazione alimentare, favorire la socializzazione e l'autonomia dei bambini (ad esempio, aiutarli a tagliare la carne o sbucciare la frutta se non riescono). Non rientra tra i loro compiti professionali lo sporzionamento dai contenitori termici (bacinelle multiporzione) ai piatti, che configurerebbe un mansionismo improprio.

### **3. Profili di Responsabilità Penale e Civile (Art. 2048 Codice Civile)**

L'insegnante risponde della vigilanza sui minori per evitare che arrechino danno a se stessi o a terzi (*culpa in vigilando*).

- Se un docente si allontana dal tavolo o distoglie l'attenzione per mettersi a sporzionare il cibo dai carrelli termici, sta venendo meno al suo primario dovere di vigilanza attiva.

- In caso di intossicazione alimentare o shock anafilattico dovuto a uno scambio di mestolo tra una dieta speciale (es. per celiaci) e una comune, la responsabilità ricadrebbe sul docente che ha materialmente manipolato il cibo senza averne titolo.

#### **In sintesi:**

I docenti possono e devono assistere i bambini al tavolo (es. versare l'acqua, aiutarli ad aprire i contenitori o a tagliare le pietanze già nel piatto), ma lo sporzionamento e la distribuzione fisica del pasto dal carrello o dai contenitori di trasporto rimangono compiti esclusivi degli addetti mensa qualificati.

#### **4. Riferimenti normativi e linee guida rilevanti**

- Obblighi igienico-sanitari e HACCP. La porzionatura e la somministrazione degli alimenti rientrano nelle “fasi critiche” di un’impresa alimentare e devono essere svolte da personale formato secondo il Reg. (CE) n. 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari) e i correlati piani di autocontrollo HACCP del gestore del servizio. Le Linee di indirizzo regionali qualificano “somministrazione e presentazione del pasto” come parte integrante del servizio di ristorazione, soggetta a requisiti tecnici e formativi propri del gestore. [Reg. \(CE\) 852/2004](#)
- Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica – Regioni. Le linee regionali inquadrano la somministrazione tra le fasi del servizio di refezione, individuando ruoli e responsabilità: “Gli attori della ristorazione scolastica” distinguono chiaramente il gestore (preparazione/porzionatura/somministrazione) dal personale scolastico (vigilanza educativa, supporto alla corretta conduzione del momento mensa).
- Linee di indirizzo nazionali (Ministero della Salute). Le Linee nazionali per la ristorazione scolastica – che orientano Regioni e Comuni – ribadiscono che la gestione operativa del pasto (produzione, trasporto, distribuzione/porzionatura) fa capo al soggetto gestore con personale formato, mentre alla scuola competono funzioni educative e organizzative (tempi, vigilanza). [Ministero della Salute – Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica \(PDF\)](#)
- Capitolati comunali di concessione. I capitolati tipo/atti di gara dei Comuni specificano che il gestore cura produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti; spesso prevedono espressamente che i pasti per personale docente/ATA siano a carico dell’amministrazione, segno che la somministrazione è parte del servizio affidato all’impresa e non ai docenti.
- Prassi comunali e validazione sanitaria. Molti Comuni chiariscono che i menù sono validati dalla ASL e che la refezione è erogata dal gestore (cucine/centri cottura) fino ai “terminali di consumo”, dove la somministrazione è organizzata dal servizio mensa; al personale scolastico è attribuita la vigilanza educativa.

Amelia, 30/05/2026

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Dott.ssa Tiziana Lorenzoni**

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi  
Dell’art.3, comma 2 del D.Lgs. n. 39/1993*