Non sono attualmente disponibili indicazioni specifiche in merito alle torte preparate dalle famiglie e somministrate contestualmente alla ristorazione scolastica. Tuttavia, le linee di condotta da adottare per garantire la sicurezza alimentare sono desumibili dalla vigente normativa igienico-sanitaria (Regolamento CE n. 178/2002, Regolamento CE 852/2004):

- i prodotti allestiti dalle famiglie non dovrebbero essere accettati in quanto, non trattandosi di operatori alimentari professionali, non vi è garanzia del mantenimento delle adeguate condizioni igieniche e delle corrette modalità di produzione e di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti, né è disponibile la documentazione relativa alla tracciabilità/rintracciabilità degli stessi;
- i dolci somministrati dovrebbero essere prodotti della pasticceria secca e da forno con farciture non deperibili (es. confetture e marmellate) e privi di farciture fresche (es. panna, crema) in quanto, grazie alla loro ridotta acqua libera (Aw), non necessitano di conservazione a temperatura controllata il cui mancato rispetto potrebbe comportare l'eccessiva e pericolosa proliferazione microbica;
- i prodotti dolciari somministrati dovrebbero essere preconfezionati o almeno adeguatamente incartati in modo da evitarne ogni eventuale contaminazione accidentale in tutte le fasi che precedono la somministrazione;
- tutti i prodotti dovrebbero essere accompagnati da idonee indicazioni relative agli ingredienti con particolare riferimento alle sostanze che possono causare allergie o intolleranze alimentari a tutela di tutte le categorie di consumatori.

Concludendo, si suggerisce di somministrare esclusivamente prodotti dolciari della pasticceria secca e da forno, preconfezionati o preincartati, allestiti da operatori alimentari (es. pasticcerie, panetterie) ed accompagnati da documentazione di rintracciabilità (es. scontrino) e da indicazioni specifiche in merito agli ingredienti ed alle sostanze che possono causare allergie o intolleranze alimentari. Tali misure preventive risultano molto importanti anche in considerazione del fatto che l'operatore dell'esercizio di somministrazione è il primo responsabile della sicurezza alimentare.