

CAPITOLO III – FOCUS “MENSE SCOLASTICHE”

1 – Metodologia, strumenti, campione

1.1 Metodologia e strumenti

Per il monitoraggio sulle mense scolastiche, essendo stato condotto in modo sperimentale, non è stato adottato alcun sistema valutativo fondato sull'attribuzione di pesi e punteggi ai singoli indicatori ma è servito prevalentemente a testare le domande e il metodo utilizzati.

L'indagine è stata condotta tramite la somministrazione di **5 questionari**:

- questionario di osservazione strutturale dei locali mensa a cura dei monitori civici di Cittadinanzattiva
- questionario agli alunni di una classe per ciascuna scuola primaria¹.
- questionario a due docenti (preferibilmente della classe coinvolta)
- questionario ai genitori della stessa classe (possibilmente ai due rappresentanti di classe)
- questionario a due rappresentanti della Commissione mensa della scuola (ove presente).

Le aree di indagine sono: qualità, sicurezza, igiene, trasparenza, costi, sprechi, rifiuti, partecipazione. Ciascuna area è stata suddivisa in indicatori per un numero complessivo di **221**.

Le scuole partecipanti all'indagine² sono **79**. Di seguito l'elenco:

¹ Nel caso delle scuole dell'Infanzia non è stato somministrato il questionario ai bambini.

VALLE D'AOSTA: Primaria Fois, Aosta Fois (AO)*; Scuola Chevrot, Gressan (AO)*; *PIEMONTE*: Scuola "E. Giacchino", Torino*; Primaria "Pertini", Bollengo (TO)*; Primaria XXV Aprile, Torino*; Scuola "A. Frank", Torino*; Primaria "G. Cena", Arè di Caluso (TO)*; Scuola "U. Cagni", Asti*; I.C. "A. Olivetti", Ivrea (TO); Secondaria I Grado "G. Falcone", Ivrea (TO); *LOMBARDIA*: IC "Arcadia" Plesso Ferraboli, Milano*; IC "Giusti D'Assisi", Milano*; Primaria Via Giacosa, Milano*; Primaria "Collodi", Suzzara (MN)*; Infanzia "A. Frank", Mantova; Infanzia Campogalliani, Mantova; Infanzia "Pacchioni", Mantova; *MARCHE*: I.C. "R. Levi Montalcini", Chiaravalle (AN)*; I.C. "Montessori", Chiaravalle (AN)*; Infanzia "Sant'Agostino", Ascoli Piceno (AP)*; *LAZIO*: Infanzia "A. Moro", Aquino (FR)*; Infanzia Castrocielo, Castrocielo (FR)*; Infanzia "Mazzaroppi", Aquino (FR)*; Scuola "Case Diana", Castrocielo (FR)*; IC "Lido del Faro", Fiumicino (RM)*; I.C. "Ferraioni" Plesso Pisacane, Roma*;

UMBRIA: IC Perugia 7, Perugia*; Primaria "G. Cena", Perugia*;

TOSCANA: Primaria "Cadorna", Firenze*; I.C. "A. Cavicchi", Figline Valdarno (FI)*; *MOLISE*: Infanzia "Giovanni Paolo II", Termoli (CB)*; Primaria "Principe di Piemonte", Termoli (CB)*; Primaria Via Maratona, Termoli (CB)*; C. D. "Giovanni Paolo II" – Infanzia e Primaria Via Stati Uniti, Termoli (CB)*; III C. D. "Giovanni Paolo II" – Infanzia Via Cina, Termoli (CB)*; 52. D. D. II Circolo – Infanzia Pantano Basso, Termoli (CB)*; D. D. II Circolo – Infanzia Via Volturmo, Termoli (CB)*; D. D. II Circolo – Primaria Via Pantano Basso, Termoli (CB)*; D. D. II Circolo – Primaria Via Po, Termoli (CB)*; I.C. "J. Dewey" – Infanzia Via F. Jovine, Portocannone (CB); I. C. "J. Dewey" – Infanzia Via F.lli Fusco, S. Martino in Pensilis (CB); I. C. "J. Dewey" – Primaria Via F. Jovine, Portocannone (CB); I. C. "J. Dewey" – Primaria Via F.Lli Fusco, S. Martino in Pensilis (CB); I. C. "J. Dewey" – Secondaria I Grado Via F. Jovine, Portocannone (CB); I. C. "J. Dewey" – Secondaria I Grado Via F.lli Fusco, S. Martino in Pensilis (CB); *CAMPANIA*: IC "G. Falcone", Piedimonte Matese (CE)*; IC "N. Ventriglia" plesso Principe Umberto (Via Trutta), Piedimonte Matese (CE)*; Primaria e Infanzia Valle Agricola, Valle Agricola (CE)*; IC N. "N. Ventriglia", Piedimonte Matese (CE)*; Infanzia "Giovanni XXIII", Piedimonte Matese (CE)*; IC "N. Ventriglia" plesso Infanzia Piazza Carmine, Piedimonte Matese (CE)*; I.C. "N. Ventriglia" Primaria, Piedimonte Matese (CE)*; I.C. "Marconi" "Plesso ex Calamandrei, Battipaglia (SA)*; I.C. Ailano, Ailano (CE); I.C. Ailano Primaria Sede Pratella, Pratella (CE); I.C. Ailano Primaria Via Roma, Ailano (CE); I.C. Ventriglia Scuola Infanzia F.Visco, Sepicciano (CE); I.C., Raviscanina (CE); Primaria e Infanzia Roccavecchia, Roccavecchia (CE); *CALABRIA*: I.C. "Perri – Pitagora", Lamezia Terme (CZ)*; IC "Nicotera – Costabile", Lamezia Terme (CZ)*; I.C. Nicotera Costabile Plesso Savutano, Lamezia T. (CZ); Infanzia "A. Ferraro", Lamezia Terme (CZ); Infanzia di Pianopoli, Pianopoli (CZ); Infanzia "Donna Mazza",

² Le scuole con l'asterisco* hanno fornito, oltre ai dati strutturali della mensa, i questionari sulla percezione della qualità del servizio ad opera di studenti, genitori, insegnanti, rappresentanti della Commissione mensa.

Lamezia Terme (CZ); Infanzia “Moietta”, Lamezia Terme (CZ); Infanzia “N. Green”, Lamezia Terme (CZ); Infanzia “R. Tripodi”, Lamezia Terme (CZ); Infanzia S. Giuseppe, Feroleto (CZ); *PUGLIA*: I.C. “R. Moro” Plesso Livatino, Taranto*; *SICILIA*: Scuola “G. Marconi” - Via Tripoli, Licata (AG)*; Scuola “G. Leopardi” - Via Architetto, Licata (AG)*; I.C. “F. Giorgio” plesso “Bers. V. Greco”, Licata (AG)*; I.C. “Leopardi” Plesso “M. Serrovira”, Licata (AG)*; I.C. “Leopardi” plesso “Don Milani” Via Campobello, Licata (AG)*; I. C.”L. Sciascia, Vittoria (RG); IC Sommatino Scuola Primaria, Sommatino (CL)*; IC N. Di Maria, Sommatino (CL); *SARDEGNA*: Scuola Primaria “Biscollai”, Nuoro*.

2 – Le condizioni del locale mensa

Su 79 scuole che erogano il servizio di ristorazione scolastica ben **18 non dispongono di un locale mensa**, quasi 1 su 4 (23%). In sua vece vengono utilizzati prevalentemente gli atri degli edifici scolastici e le aule utilizzate per le lezioni “ordinarie”.

Di quelle che posseggono il locale mensa, queste sono le condizioni osservate dai monitori durante il sopralluogo:

Tab.1 – Le condizioni dei locali della mensa scolastica

Stato del locale mensa	
Presenza di barriere architettoniche negli accessi	14%
Presenza di distacchi di intonaco	8%
Presenza di altri segni di fatiscenza	10%
Assenza di porte con apertura anti panico	37%
Presenza di difformità dei pavimenti	6%
Mancato o parziale adeguamento norme anti incendio	38%
Mancato o parziale adeguamento degli impianti elettrici	41%
Presenza di fili elettrici scoperti	3%
Presenza di prese e interruttori rotti o divelti (in alcune aule)	6%
Presenza di cavi volanti	3%
Presenza di polvere	8%
Presenza di sporcizia sugli arredi	0%

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 – Cittadinanzattiva

Da una stima approssimativa effettuata nel corso della rilevazione, gli **avanzi**, solo in parte “riciclati”, si aggirerebbero intorno al 25%.

2.1 Cosa prevede la normativa a proposito di mensa

Le norme di prevenzione incendi per l'edilizia scolastica - 26 agosto 1992 (G. U. n. 218 del 16 settembre 1992) prevedono che:

La **densità di affollamento** di refettori e palestre sia pari a 0,4 persone/mq. Nel caso di refettori e palestre, qualora le persone effettivamente presenti siano numericamente diverse dal valore desunto dal calcolo effettuato sulla base delle densità di affollamento indicate al punto precedente³, l'indicazione del numero di persone deve risultare da apposita dichiarazione rilasciata sotto la responsabilità del titolare dell'attività.

Il numero delle uscite. Per ogni tipo di scuola i locali destinati ad uso collettivo (spazi per esercitazioni, spazi per l'informazione ed attività parascolastiche, mense, dormitori) superate le 50 persone, devono essere dotati, oltre che della normale porta di accesso, anche di almeno una uscita di larghezza non inferiore a due moduli, apribile nel senso del deflusso, con sistema a semplice spinta, che adduca in luogo sicuro. Spazi a rischio specifico. Gli spazi per servizi logistici come le mense e i dormitori rientrano in questa fattispecie

I locali destinati alla distribuzione e/o consumazione dei pasti. Nel caso in cui a tali locali sia annessa la cucina e/o il lavaggio delle stoviglie con apparecchiature alimentate a combustibile liquido o gassoso, agli stessi si applicano le specifiche normative di sicurezza vigenti. Pareti e pavimenti dei locali devono essere lavabili e facilmente disinfettabili, ecc.

3 – Le risposte dei piccoli utenti

Le domande rivolte ai bambini sono **58** e riguardano:

Dati anagrafici
Frequenza nell'utilizzo della refezione scolastica
Esistenza e caratteristiche del locale mensa (pulizia, rumorosità, luminosità, accoglienza, allegria, spaziosità, sicurezza, arredi, presenza di barriere e di porte con apertura anti panico)

³ Il massimo affollamento ipotizzabile per le aule è fissato in 26 persone/aula. Qualora le persone effettivamente presenti siano numericamente diverse dal valore desunto dal calcolo effettuato sulla base della densità di affollamento, l'indicazione del numero di persone deve risultare da apposita dichiarazione rilasciata sotto la responsabilità del titolare dell'attività; aree destinate a servizi: persone effettivamente presenti + 20%.

Apparecchiatura: tipo di tovaglie, piatti, posate, bicchieri e bevande utilizzate (acqua di rubinetto, minerale, altro)
 Lavaggio delle mani prima e dopo il pasto
 Somministrazione del cibo
 Gradimento dei cibi: pasta al sugo, pasta in bianco, minestra di verdura, pizza, carne, pesce, verdure cotte, verdure crude, frutta fresca tagliata, frutta fresca non tagliata, pane, gelato, dolce
 Conoscenza dei menù: giornaliero, settimanale, mensile, annuale
 Quantità e qualità percepita dei cibi mangiati e lasciati (motivazioni)
 Conoscenza rispetto all'utilizzo degli avanzi
 Pratica del "bis"
 Pro e contro la mensa scolastica
 Differenze tra mangiare a casa e a scuola
 Interesse dei genitori per i pasti consumati a mensa
 Conoscenza delle motivazioni legate alle diete speciali
 Conoscenza rispetto alla provenienza dei cibi
 Come vorresti fosse la mensa scolastica

482 gli alunni di scuola primaria che hanno risposto al questionario in percentuale quasi identica: **243 femmine** (50,5%) e **239 maschi** (49,5%) appartenenti alle classi quarta (240, 49,8%) e quinta (242, 50,2%).
 Il 98,5% del campione utilizza la mensa scolastica.
 Questa la frequenza nell'utilizzo.

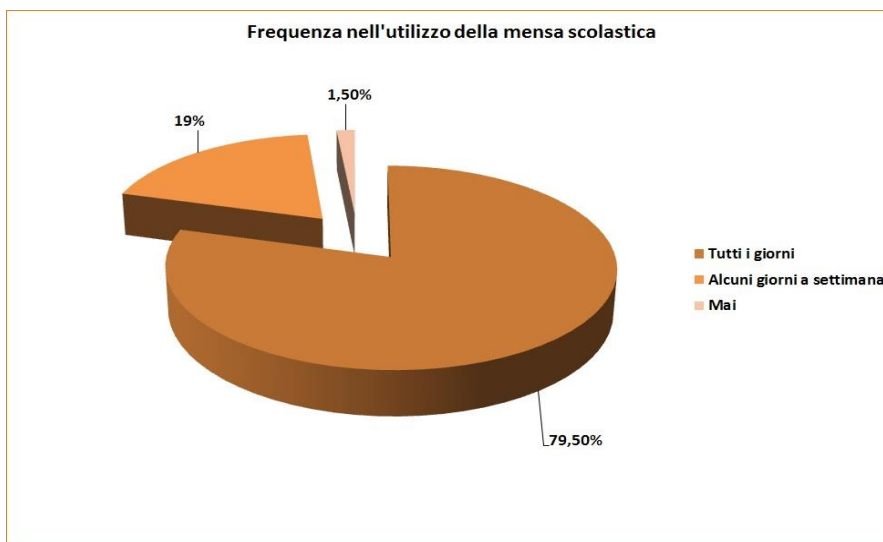


Fig. 1 – La frequenza nell'utilizzo della refezione scolastica da parte dei bambini
 Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

3.1 le caratteristiche del locale mensa e dell'apparecchiatura

La gran parte degli alunni dichiara di consumare il pranzo nell'apposito **locale mensa** (97,6%), mentre il 2,4% in altri locali, la propria classe o un'aula adibita a mensa.

Riguardo alla **pulizia dei locali**, l'86% dei bambini ritiene che i locali siano abbastanza o molto puliti, mentre il 14%, uno su sette, sostiene che lo siano poco o niente.

La grande maggioranza dei bambini ritiene che i locali mensa siano **molto rumorosi** (87%).

Rispetto alla **luminosità** dei locali, il 78% dei bambini ritiene che lo siano molto o abbastanza.

Ben il 41% dei bambini ritiene che i locali non siano **accoglienti**, né, tanto meno **allegri** secondo il 48% di loro.

A loro dire, sarebbero invece abbastanza o molto **spaziosi** per il 79% ed anche **sicuri** per l'81% dei casi.

Secondo i bambini gli **arredi** lasciano molto a desiderare: il 54% dichiara, infatti che non lo siano.

Solo il 39% degli intervistati sostiene che i locali della mensa siano **privi di barriere architettoniche** o di ostacoli mentre sarebbero presenti porte con apertura anti panico per circa la metà di loro (51%).

Il 72% degli intervistati sostiene che vengano usate **tovaglie di carta** e il 10% tovaglie di plastica per apparecchiare i tavoli della mensa, mentre le **stoviglie** sarebbero usa e getta per il 59% di loro, di ceramica e di plastica per il 40%.

L'**acqua** servita a tavola è quella **di rubinetto** secondo il 53% mentre il 40% sostiene che si beva **acqua minerale**.

L'86% dei bambini dichiara di **lavarsi le mani** sempre, prima e dopo il pasto. Il 13% afferma di farlo qualche volta e solo l'1% sostiene di non farlo mai.

3.2 La somministrazione e il gradimento dei cibi serviti

L'88% degli intervistati sostiene che il cibo venga somministrato da **personale addetto** ma nel 6% dei casi ci pensano gli insegnanti. Un 6% dichiara che vige il self service.

Per misurare il gradimento delle diverse portate è stato chiesto ai bambini di dare un voto da 1 a 5 a ciascuna di esse. Per quanto riguarda i cibi più graditi sono stati sommati i punteggi 4 e 5 della scala; viceversa, nel caso

dei meno graditi sono stati sommati i punteggi 1 e 2 della stessa scala. Questo il quadro che ne è uscito:

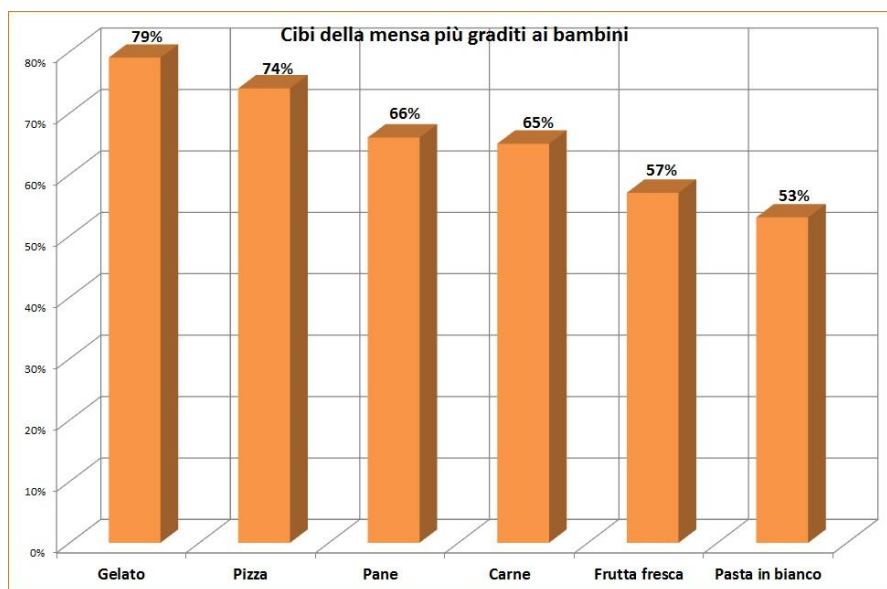


Fig. 2 – I cibi più amati dai bambini

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

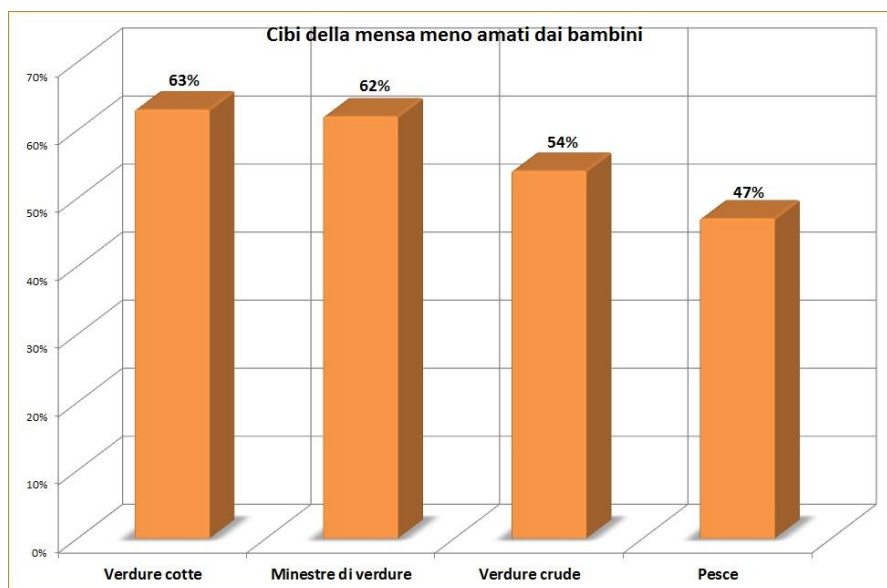


Fig. 3 – I cibi meno graditi
 Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

3.3 La conoscenza del menù e della provenienza dei prodotti

Dichiara di conoscere il **menù giornaliero** il 63% del campione, quello settimanale il 65% e quello mensile il 68%. Risultano affissi soprattutto il menù settimanale e quello mensile per oltre l'80% dei bambini, mentre quello giornaliero sarebbe visibile solo per il 46% dei casi.

L'86% dei bambini non conosce la **provenienza dei prodotti**⁴ che vengono utilizzati e serviti a mensa. Il 14% sostiene che provengano dai supermercati, il 4% dai mercati cittadini, il 6% dagli agricoltori della zona.

3.4 Pratica del "bis", cibi lasciati sul piatto, utilizzo degli avanzi

Il 31,5% dei bambini, quasi uno su tre, sostiene che viene praticato il **bis** sempre. Il 60,5% dichiara che questa pratica avvenga qualche volta. Solo l'8% dichiara che non viene mai concesso.

⁴ Era possibile fornire più risposte alla domanda.

Solo il 10% dei bambini sostiene di **mangiare tutti i cibi serviti** alla mensa scolastica, il 57% di lasciarne una parte alcune volte, il 33% di mangiarne solo alcuni.

I cibi che vengono lasciati sul piatto sono per lo più quelli meno amati (vedi grafico). Riportiamo alcuni dei commenti più frequenti in merito:

“le verdure cotte sono troppo cotte”; “la verdura cruda non è condita e i pomodori hanno uno strano liquido sopra”; “la verdura a volte ha un sapore strano”; “le verdure sono un po’ crude”; “gli spinaci sono acidi e pizzicano”; “gli spinaci non hanno sapore”; “gli spinaci si attaccano alla vaschetta e sono freddi”; “finocchi cotti perché non mi piacciono neanche a casa”; “sono uno che non gli piacciono le verdure”; “le carote non sanno di niente”; “pasta e ceci: non mi piacciono i ceci”; “pasta e fagioli: non mi piacciono i fagioli”; pasta e piselli: non mi piacciono i piselli”; “le minestre perché le preferisco frullate”; “le polpette di verdura sono insapori, dure e amare”; il pesce ha un cattivo sapore”; “il pesce ha un odore orribile e disgustoso”; “i bastoncini sono gommosi”; “il pesce è spappolato”; “il pesce puzza troppo”; “la frittata sembra Spongebob”; “la frittata è fredda ed ha un sapore strano”; “nel formaggio ho trovato delle mosche”; “nella minestra ho trovato dei capelli”; “la Mocetta (salume tipico Valdostano) non mi piace”, ecc.

Il 30% degli intervistati non sa quale fine facciano **gli avanzi**. Il 43% sostiene che il cibo avanzato venga buttato, o fatto portare a casa oppure consumato a scuola a merenda (17%), o donato ad associazioni che si occupano di persone bisognose (12%).

3.5 Pro e contro la mensa scolastica

Il 64% del campione sostiene di mangiare con piacere a mensa, mentre il 36% afferma il contrario.

Tra i bambini che hanno risposto di mangiare volentieri a mensa, questi sono i motivi principali indicati:

mangiare con i compagni (91%); mangiare con calma (51%); fare una pausa (43%); disporre di un ambiente piacevole (40%); avere un menù vario (38%); utilizzare ricette ottime (33%); avere l’aiuto degli adulti (28%); avere porzioni abbondanti (28%).

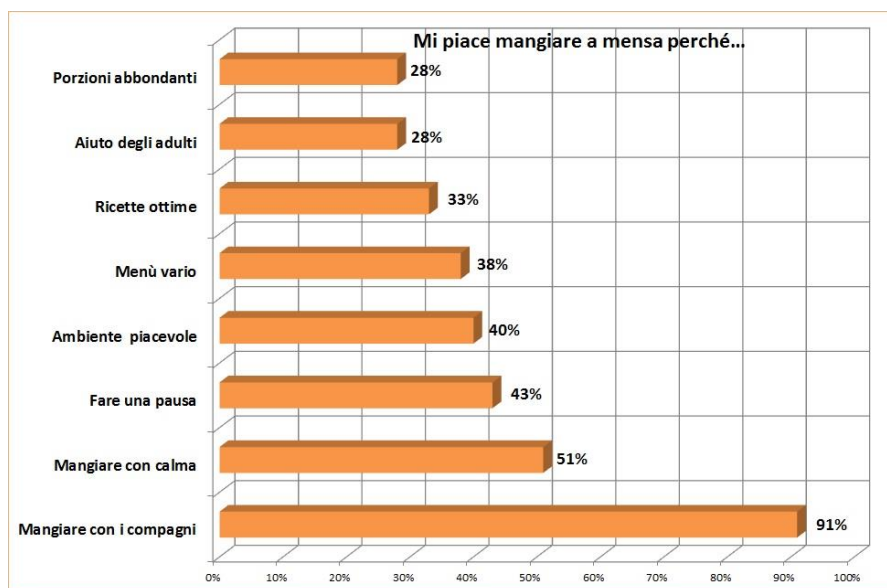


Fig. 4 – Mi piace mangiare alla mensa perché...

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

Il 36% di coloro che non ama mangiare a mensa, adduce questi motivi:

il modo di cucinare non cambia (71%); il cibo è sempre lo stesso (57%); le porzioni sono scarse (48%); l'ambiente è triste e disadorno (37%); mangiano solo alcuni compagni (27%); bisogna sbrigarsi a mangiare (21%); ci dobbiamo arrangiare da soli (11%); è stancante mangiare tutti insieme (8%).

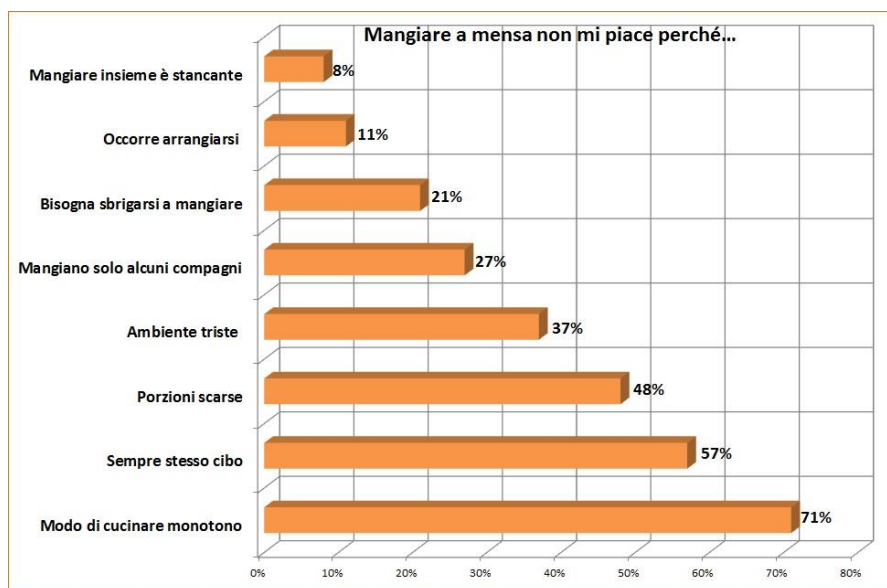


Fig. 5 – Mangiare a mensa non mi piace perché...

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

Il 75% dei bambini sostiene di **mangiare meglio a casa propria** mentre il 21% mangia volentieri sia a casa che a scuola.

Tra i motivi più ricorrenti indicati:

“il cibo che prepara mamma (o nonna o papà) è più buono e cucina meglio”; “mangio quello che voglio”; “perché i nostri genitori cucinano le cose che ci piacciono perché conoscono i nostri gusti”; “perché a casa ci sono cose buone e varie”; “perché a casa i prodotti sono freschi e naturali”; “perché so da dove proviene il cibo ed è sano e sicuro”; “la pasta è ben cotta mentre a mensa i cibi qualche volta o sono crudi o sono troppo cotti”; “in mensa c’è sempre lo stesso cibo e poca pulizia”; “perché mi piace mangiare con la mia famiglia”; “perché a scuola nel cibo non ci sono condimenti”; “perché la casa è meno rumorosa e non trovo moscerini nel piatto”; “a casa si può parlare tanto e non ti segnano”; “perché a mensa quando mangiamo non possiamo parlare e veniamo richiamati continuamente”; “perché mangio biologico e mangio meno carne”; “perché il cibo è più saziante”; “a casa posso scegliere cosa mangiare mentre a scuola il menù è fisso”; “perché a scuola non mi fanno quello che mi cucinano a casa come per esempio gli spaghetti alla carbonara”.

Il 57% dei genitori chiede al proprio figlio se ha mangiato e cosa abbia mangiato a scuola, il 36% lo chiede qualche volta, il restante 7% non chiede nulla.

3.6 Conoscenza delle motivazioni legate alle diete speciali

Più della metà dei bambini (62%) è al corrente del fatto che vengano somministrate diete speciali ad alcuni compagni per diversi motivi: perché convalescenti, per allergie, intolleranze, celiachia, motivi religiosi.

3.7 La mensa che vorrei...

Riguardo alle caratteristiche di locali, arredi, stoviglie

Vorrei che fosse molto più pulita e più accogliente
Vorrei la mensa con più uscite di emergenza
Vorrei che ci fossero le posate e i bicchieri puliti, tavoli e sedie più decenti
La mensa dovrebbe essere più pulita, più spaziosa
Vorrei dei tavoli più grandi, più puliti, più accoglienti, apparecchiati con tovaglie ed altro come a casa
Vorrei che ci fossero foto di bambini e non orrendi quadri
Vorrei la mensa un po' più silenziosa
La vorrei solo più colorata e larga. Il resto è perfetto
Vorrei fosse più accogliente e aggiustata bene
Vorrei che la mensa avesse un servizio igienico migliore
La mensa dovrebbe essere più allegra e accogliente e anche più pulita
L'ambiente più decorato, con la musica di sottofondo
Vorrei al posto delle sedie i divani
Vorrei che ci fosse un silenzio tombale
Vorrei attaccati dei disegni di pace e amicizia
Vorrei la mensa più ordinata

Riguardo al gradimento dei cibi

Vorrei che non ci fosse il minestrone e pasta e verdure
Vorrei che il pesce fosse migliore
Farei i cibi in casa e non riscaldati
Vorrei che la frittata sia migliore perché sembra Spongebob e ha una solo patata al centro
Con il cibo di qualità ogni turno e con il cibo che non sia sempre uguale
Gli spinaci e le carote non fanno di niente. I fagiolini sono senza sale
Vorrei che cambiassero il modo di cucinare e non ci portino le cose fredde e schifose

*Nella mia mensa toglierei i finocchi cotti, il resto tutto uguale
Il cibo multi-etnico non è buono
Io ad esempio toglierei la minestra e le carote bollite*

Richiesta di altri cibi e di modalità diverse di consumare il pasto

*Vorrei non mangiare sempre le stesse cose ma diverse e più buone
Il cibo dovrebbe variare: pizza, patate, hamburger, gelato, riso con la salsiccia. Si dovrebbe avere abbastanza cibo per il bis, i dolci a fine pasto dovrebbero essere più frequenti. Inserire altre bibite a parte l'acqua come: coca cola; the
Vorrei cibi buonissimi, gelato, dolci, frutta e pasta in bianco ciambelle e cioccolato
Vorrei il gatò, più volte la lasagna perché la adoro
Vorrei che fosse self service con una vasta scelta
Vorrei il dolce e il sushi, lo amo
Non vorrei che il cibo sia servito nei piatti confezionati
Cibo fresco ogni giorno e alla fine un dolcetto
Pizza, dolce, bibite come coca cola, fanta, wurstel, panino con la Nutella, gelato, e molto spazio tra i banchi
Gelato, pizza, mortadella, pesce, la spigola, sardine, pasta alla carbonara, salame
Un dolce e qualche bibita gassata. Qualche volta la pizza e il gelato
Vorrei più spesso la lasagna al forno
Vorrei che ognuno potesse scegliere cosa mangiare
Vorrei che si potesse ordinare il giorno prima cosa mangiare
Vorrei che il cibo si potesse ordinare, che durasse di più il tempo per mangiare, e almeno una volta alla settimana, mangiare schifezze
Vorrei le patatine fritte, gli spaghetti, la lasagna e la pizza.
Vorrei anche il formaggio sui primi
Cibo diverso e hamburger e patatine fritte e poi la Nutella
Sostituirei il minestrone con la pizza
Vorrei fosse a buffet
Con i cibi più buoni e menù nuovi
Mangiare all'aperto e mangiare cibi buoni: salumi e pizza
Cucinare gli spaghetti, il sushi, riso cantonese, uovo strapazzato, pollo bollito
Vorrei che in mensa ci fossero tutti i miei cibi preferiti e per dolce ci fossero i dolci fatti in pasticceria
Io vorrei che la mensa fosse più abbondante
Preferirei prendere il cibo da sola perché non sempre ci mettono i cibi abbondanti,
Il menù a base di carne
Che cucinassero anche dei panini
Con affreschi e con più volte il bis*

Una mensa fantastica

Un ristorante super lussuoso dove posso ordinare tutto quello che voglio

*Vorrei tutto d'oro piatti d'oro e posate d'oro
Vorrei che la stanza fosse rossa nera e blu acceso; una tovaglia rosso acceso
Vorrei tutte le sedie e il tavolo rosso con disegnati dei fiori rosa e blu e la mensa
tutta rosa
Vorrei un giardino incantato
Vorrei che la mensa fosse come un parco acquatico, si potesse parlare, i muri
azzurri, pieno di decorazioni, ti puoi alzare, puoi dipingere, non ci fossero le
assistenti, maschi meno stressanti, self service e mangiare quello che vuoi
La mia mensa dei sogni è: alcune volte il self service, con le assistenti più gentili e
con disegni più colorati, che si potesse parlare, giocare e poi vorrei la musica di
sottofondo e che Morena cucinasse sempre la pizza
Vorrei uno scivolo gigante, la piscina e il cibo che non macchia, tutto all'aperto
con il luna park magico sospeso nel cielo
Vorrei che fosse più grande, self service con tavoli lunghissimi dove si può fare
baccano e divertirsi
Vorrei che avesse delle poltrone e uno spazio giochi
Allegra e con regole divertenti e senza essere segnati, e non ci fanno giocare, se si
è parlato e con tanti dolci. E le regole dovrebbero essere queste: 1. Divertirsi, 2.
Giocare, 3. Parlare, 4. Ballare, 5. Cantare
Con un bel divano e uno schermo 1000 pollici e le candele e i fiori
La vorrei con belle tovaglie colorate e allegre e delle sedie azzurre
La vorrei come un Hotel a 5 stelle
La vorrei con i tavoli rotondi con un tablet da cui ordini il cibo e tutti i tipi di
bibite, gelato e granite con il cibo che viene servito da dei robot piccoli a forma di
macchina
La mia mensa sarebbe piena di quadri, mobili con vasi, tavoli in legno di cedro e
sedie di legno di pero. I piatti sarebbero fatti in casa e la mensa piena di colori
Vorrei che si digitasse in una tastiera di un computer il cibo che piace e da un tubo
viene fuori il cibo desiderato
Vorrei che la mia mensa fosse con le pareti di cioccolato, con le ordinazioni che
vuoi tu, i popcorn, una fontana di cioccolato, il tavolo di caramelle e vorrei che ci
fosse una mitragliatrice che spara gelato di ogni tipo
Con la palla da discoteca con le lucine che girano, noi che ci mettiamo tutti a
ballare e che danno cibo sia tutto come piace a me, con gatti, cani e tanta tanta
nutella da papparci, una piscina e con poster di cantanti famosi.
Vorrei che ci fosse un pizzaiolo esperto, poi un kebabbaro che ci facesse il kebab
qualche volta alla settimana e vorrei che fosse self service, da bere coca e il menù
lo decidessimo noi e che ci fosse il McDonald
Con il campo da calcio, con i panini del McDonald, con i negozi di panini e
ristoranti, con l'XBOX e altri giochi
Vorrei che ci fosse uno spazio per giocare e un campo da calcio.
Vorrei che i piatti fossero dei bomboloni, i muri di zucchero e i tavoli di cioccolato
Vorrei che tutti i tavoli fossero orizzontali e in fondo a sinistra ci fosse la cucina e
poi su ogni tavolo ci fosse una tv e si mangiasse con forchette e coltelli in oro e ci
servissero sempre fontane di cioccolato con fragole*

*Vorrei che cucinassero mamme e nonne
Alla mensa deve cambiare tutto
La trasformerei in un posto allegro con dei menù e con cuochi professionisti. I cibi
più buoni del mondo
La vorrei colorata di giallo e rosso e con le foto dei calciatori della Roma.*

Il personale presente a mensa

*Vorrei che le inservienti fossero un po' più gentili
Cuoche migliori e addetti a portare il cibo più servizievoli e simpatici
Bambini corretti in fila; più collaborazione con il personale
Assistenti che non segnano, di non dare attenzioni solo a una persona. Di stare
zitti solo 5 minuti. Lasciarci più liberi
Vorrei dei camerieri allegri
Vorrei che le assistenti non ci facessero stare zitti
Però comunque le cuoche mi stanno simpatiche!
Vorrei cuochi migliori e che il menù cambiasse
I cuochi non fanno altro che cucinare schifezze, prendessero lezioni di cucina*

Richieste ragionevoli

*Vorrei che fosse con tutti i compagni delle V insieme
Con cibo migliore, meno triste, le signorine più simpatiche, un unico tavolo per
tutti.
Allegra con le pareti dipinte con schizzi di creatività
Senza insetti nel cibo
Non trovare capelli, insetti e pezzi di plastica nei piatti.
Che nella carne non ci sia il sangue,
Che la frutta sia sbucciata perché non abbiamo il coltello e non la possiamo
mangiare
Vorrei il cibo più condito e il menù più vario.
Con cibi migliori che vengono dal territorio circostante.
Che sia possibile portare i giochi, stare vicino a chi si vuole
Con i quadri ai muri
Mi piacerebbe poter scegliere dove sedermi anche vicino a una femmina,
Vorrei cambiare posto ogni giorno
Mi piacerebbe che i tavoli fossero posizionati staccati e che non ci fossero le classi
mischiate e che si potesse parlare senza urlare
Vorrei che ci fosse un giorno in cui possiamo cucinare noi.
Vorrei non dovessimo stare tutti in castigo per colpa di qualcuno
Ricominciare a cucinare cibi tipici di luoghi diversi, ma questa volta fate fare ai
cuochi un corso o finirà come due anni fa, con dei piatti si tipici, ma immangiabili.
Vorrei sapere da dove proviene il cibo e cosa c'è dentro. Vorrei che ci fossero più
cibi multietnici per assaggiare nuove cose*

Vorrei che le brocche con l'acqua fossero sui tavoli e non che le tengano le assistenti perché bisogna aspettare, stessa cosa per il pane e vorrei i bicchieri più grandi perché con i bicchieri piccoli l'acqua la finiamo in un secondo
Vorrei sapere da dove viene il cibo e che fosse a km 0
Vorrei che ci fosse la frutta di stagione tipo le fragole, l'anguria, le ciliege e l'anas e di poter mangiare il ghiacciolo. Il cibo cinese o di qualche altro paese, ma non come l'ultima volta
La mia mensa dovrebbe essere arredata meglio. usare tovaglie di stoffa e posati di acciaio, possibilmente. -
Bella più spaziosa allegra accogliente e colorata con colori caldi
Vorrei dipingere i divisori tra la mensa e il corridoio di colore turchese e vorrei i tavoli meno appiccicati
Vorrei qualcosa che aumenti l'amicizia tra i compagni come musiche rilassanti.

4 – Le risposte dei docenti “accompagnatori”

4.1. Il target

95 i docenti che hanno risposto all'apposito questionario, di cui 87 donne (97%) e 3 uomini (3%). L'età media dei docenti intervistati è di 50 anni.

Le domande di cui si compone il questionario sono **53** e riguardano i seguenti ambiti:

Dati anagrafici
Presenza nella mensa durante la refezione scolastica e funzioni svolte
Presenza di personale addetto e funzioni svolte
Esistenza e caratteristiche del locale mensa (pulizia, rumorosità, luminosità, accoglienza, allegria, spaziosità, sicurezza, arredi, presenza di barriere architettoniche e di porte con apertura anti panico
Apparecchiatura: tipo di tovaglie, piatti, posate, bicchieri e bevande utilizzate (acqua di rubinetto, minerale, altro)
Lavaggio delle mani prima e dopo il pasto
Consumazione del cibo
Conoscenza dei menù proposti (stagionalità dei prodotti, varietà, parametri nutrizionali, prodotti biologici, piatti tradizionali, porzioni equilibrate, diete speciali)
Giudizio complessivo (varietà del menù, qualità organolettica dei piatti, servizio mensa nel suo complesso)
Quantità delle porzioni e pratica del bis
Misurazione della qualità percepita da parte dei bambini
Conoscenza del menù giornaliero, settimanale, mensile, annuale
Utilizzo degli avanzi di cibo
Commissione mensa; esistenza, rapporti con il Comune, rapporti con la ditta erogatrice.

Iniziative realizzate nella scuola in materia alimentare: progetti di educazione alimentare, laboratori sull'alimentazione, visite esterne, orto a scuola, incontri con esperti, iniziative contro lo spreco alimentare, iniziative sulla raccolta differenziata dei rifiuti.

Il 92% dei docenti intervistati è presente alla mensa. La maggior parte di loro alcune volte a settimana (64%), mentre per i restanti la presenza è quotidiana (28%). Le principali funzioni svolte dagli insegnanti presenti alla mensa riguardano: l'accompagnamento dei bambini e la loro sorveglianza (79,5%) ma anche, in misura minore, operazioni quali tagliare la frutta (34%), offrire un aiuto concreto di vario tipo (28%), assistere gli studenti con disabilità (18%), sporzionare i pasti (12,5%).

Quasi tutti i docenti (98%) dichiarano la presenza di personale addetto durante il pasto, affermando che in gran parte sia dipendente della ditta appaltatrice (86%), con le funzioni di somministrazione dei cibi (90%) e apparecchiatura/sparecchiatura (81%).

4.2 Esistenza e caratteristiche del locale mensa

Il 72% dei docenti dichiara che la scuola sia dotata di un apposito locale mensa, mentre il 18% di loro sostiene che si utilizzi a questo scopo un'aula adattata o altre soluzioni simili (es. corridoi, locale di ingresso, spazio antistante le aule, ecc.) ed il 10% afferma che si mangi nella stessa aula dove si svolgono le attività didattiche. **Complessivamente, in una scuola su quattro si utilizzano locali "impropri".**

Riguardo alle caratteristiche della mensa, queste le loro opinioni: il 95% afferma che i locali risultino abbastanza o molto puliti ma piuttosto rumorosi (84%), luminosi (92%), abbastanza accoglienti (76%), di certo non molto allegri (45%), anche se abbastanza spaziosi (68%) e adeguatamente arredati (66%).

La gran parte dei docenti ritiene che i locali siano sicuri (81%) e senza barriere architettoniche o altri ostacoli (62%). Solo il 40% di loro dichiara che siano presenti porte con apertura anti panico.

Apparecchiatura dei tavoli. Secondo i docenti si utilizzano prevalentemente tovaglie di carta per apparecchiare (67%) o di plastica (7%) o di carta (8%) ma in alcuni casi non si usano tovaglie (16%). Riguardo alle stoviglie, vanno per la maggiore quelle mono uso (60%) anche se non mancano quelle in ceramica e in plastica (40%). Metà di loro dichiara che si beva acqua di rubinetto (50%) ed acqua minerale (40%).

La gran parte dei docenti afferma che **i bambini si lavano sempre le mani** prima e dopo la consumazione del pasto (98%) e solo una piccola parte di loro (2%) sostiene che ciò avvenga solo qualche volta.

Quasi tutti i docenti intervistati **consumano il pasto a mensa**, insieme ai bambini: di frequente nell'80% dei casi, solo qualche volta nel 17%. Di questi, la gran parte di loro mangia con i bambini (94%) mentre i restanti mangiano in compagnia di altri docenti (6%). Solo il 3% dei docenti intervistati non utilizza la mensa.

4.3 La conoscenza del menù e dei prodotti

Secondo il 70% dei docenti la rotazione del menù è su 4 settimane. C'è anche chi sostiene che sia su 5 (18%), su 2 (8%), su 3 (4%). Poco più della metà dei docenti (56%) ritiene che venga rispettata la **stagionalità dei prodotti** mentre il 68% ritiene che il menù sia vario e, quasi in egual percentuale, rispetti i parametri nutrizionali previsti (69%). Poco meno di uno su tre dichiara che vengano forniti prodotti biologici (31%) mentre il 43% non conosce la provenienza dei prodotti. Uno su due (24%) è a conoscenza del fatto che siano proposti nel menù della propria scuola anche piatti della tradizione gastronomica locale.

Le porzioni sono equilibrate per il 71% dei docenti.

Quasi tutti dichiarano il rispetto delle diete speciali (96%).

Poco più della metà dei docenti attribuisce un giudizio positivo sia alla **varietà del menù** (51%) che alle sue qualità organolettiche (59%).

Dovendo dare un giudizio complessivo al servizio mensa, per il 37% di loro è sufficiente, per il 34% è buono, per il 13% discreto, per il 15% ottimo. Pessimo in un solo caso.

La **quantità delle porzioni** è adeguata a detta del 73% dei docenti anche se uno su cinque sostiene che sia scarsa (20%). Tutti i docenti dichiarano che il bis viene consentito qualche volta nel 59% de casi, sempre nel 21%, mai nel 20%, prevalentemente per i primi piatti.

Riguardo alla **misurazione della qualità percepita da parte dei bambini** il 60% dei docenti dichiara che non viene rilevata e nel 18% di non saperlo. Tra il 22% di coloro che affermano il contrario si sostiene che la rilevazione sia effettuata trimestralmente o due volte all'anno per lo più tramite questionario.

In merito alla **conoscenza del menù** hanno risposto meno della metà dei docenti sia che si tratti di quello giornaliero che di quello settimanale. Il più conosciuto è il menù mensile (46%).

Ben il 63% dei docenti sostiene che gli **avanzi di cibo** vengano buttati, mentre il 32% che venga dato ai bambini per la merenda pomeridiana⁵ o fatti portare a casa (17%). Solo per il 13% di loro, gli alimenti avanzati verrebbero donati ad associazioni con finalità sociali.

Poco più della metà dei docenti è a conoscenza dell'esistenza della **Commissione mensa** nella propria scuola (53%) e di questi il 43% è a conoscenza del fatto che questa intrattenga rapporti con il Comune e, nel 49%, con la ditta appaltatrice. Il 19% di loro è informato del fatto che siano anche state avanzate richieste di modifica del servizio da parte della Commissione Mensa e una piccola percentuale sostiene che siano state accolte dal Comune. In generale, l'operato della Commissione Mensa viene considerato positivamente da poco più della metà dei docenti (52%).

Riguardo alle **iniziative realizzate nella scuola in materia di educazione alimentare e al benessere** il 90% dei docenti dichiara che vengono realizzati progetti di educazione alimentare rivolti prevalentemente agli studenti (77%), ai docenti (24%), ai genitori (9%).

Il 77% dei docenti afferma che vengano realizzati laboratori rivolti prevalentemente ai bambini (56%) sull'alimentazione e non solo; il 92% afferma che vengano organizzate visite esterne, per esempio, presso le fattorie didattiche con il coinvolgimento degli studenti nel 51% dei casi; il 76% dichiara l'esistenza dell'**orto** a scuola in cui sono coinvolti sia gli studenti (39%) che il personale docente e non (10%). Molto frequenti gli **incontri con esperti** (83%) con il coinvolgimento un po' di tutti gli attori: studenti (40%), docenti (17%), genitori (10%), ecc.

Il 74% dei docenti dichiara che nella scuola vengono realizzate iniziative concrete contro lo spreco alimentare rivolte in prevalenza agli studenti (44%). Ancora più frequenti le iniziative sulla raccolta differenziata dei rifiuti (97% dei casi) rivolte prevalentemente agli studenti (54%) e al personale docente (17%).

Alcuni commenti degli insegnanti

⁵ Si tratta quasi esclusivamente di pane e frutta

“Spesso il cibo arriva in ritardo”.

“Il cibo negli ultimi anni è peggiorato con l’introduzione di polpette e lasagne con ingredienti poco chiari e dal sapore indefinito. Spesso la frutta è molto acerba o sfatta e gli abbinamenti con alcuni cibi inappropriati. Ad es. polenta, spezzatino e banana. La pizza è immangiabile: molle e poco gradita, ricresce nello stomaco”.

“Purtroppo la mensa non è un ambiente allegro, né curato, poco felice per dei bambini delle elementari. Il cibo non è sempre buono o gradito ai bambini cosa che spesso causa molti sprechi. Le porzioni sono mediamente adeguate, tranne che per i bambini più grandi che spesso hanno più fame. Frutta e verdura è di scarsa qualità”.

“I progetti legati ad un maggior consumo di frutta e verdura nelle scuola ha avuto un buon esito”.

“Nel caso di diete legate a celiachia o allergie alimentari il menù non è vario e non tiene conto di ciò che mangiano gli altri, aumentando nei bambini la sensazione di “essere diversi”.

5 – Il punto di vista dei genitori

5.1 Il target

89 i genitori che hanno risposto all’apposito questionario di cui il 67,5% donne e il 32,5% uomini. I propri figli frequentano nel 37% la classe quinta, nel 32% la quarta, nel 15% la terza, e, nei casi restanti la prima e la seconda elementare.

Le domande di cui si compone il questionario sono **38** e riguardano i seguenti ambiti:

Dati anagrafici
Utilizzo e frequenza della mensa scolastica da parte del figlio
Conoscenza dei locali mensa (pulizia, rumorosità, luminosità, accoglienza, allegria, spaziosità, sicurezza, arredi, presenza di barriere architettoniche e di porte con apertura anti panico)
Conoscenza di chi somministra i pasti
Conoscenza dei menù (giornaliero, settimanale, mensile, annuale)
Giudizio in merito ai menù proposti (stagionalità dei prodotti, varietà, parametri nutrizionali, prodotti biologici, piatti tradizionali, porzioni equilibrate, diete speciali)
Conoscenza di ciò che ha mangiato il figlio
Gradimento del figlio del servizio mensa e dei cibi somministrati
Utilizzo degli avanzi di cibo
Gestione e costo del servizio mensa
Commissione mensa; esistenza, funzioni, composizione

Il 100% dei genitori intervistati dichiara che il proprio figlio utilizza **la mensa scolastica**. Di questi, il 93% la utilizza tutti i giorni, il 7% alcune volte alla settimana. Nell'80% dei casi il servizio comprende solo il pranzo.

5.2 Conoscenza dei locali della mensa

Poco più della metà dei genitori (58%) ha avuto modo di visitare i locali della mensa e gli sono sembrati abbastanza o molto puliti (94%) ma molto rumorosi (57%), abbastanza o molto luminosi (84%), accoglienti (82%), allegri (72%); abbastanza o molto spaziosi (63%), sicuri (86%) e adeguatamente arredati (74%); privi di barriere (68%) e con porte anti panico (70%).

Quasi tutti i genitori sostengono che la **somministrazione dei pasti** venga effettuato da personale addetto (89%).

La gran parte dei genitori dichiara di conoscere, soprattutto, il **menù settimanale** (66%) e quello **mensile** (62%). Meno noto il **menù giornaliero** al 48 % di loro. Alcuni, pochi, dichiarano che il **menù annuale** viene pubblicato sul sito della scuola. Inoltre, il **menù ruoterebbe** su 4 settimane secondo il 60%, su 5 a detta del 28%.

Il **giudizio** dei genitori in merito ai **menù proposti** risulta così articolato: secondo il 60% il **menù scolastico** rispetta la stagionalità dei prodotti ed è vario (61%). Per il 76% dei genitori il **menù** rispetta i parametri nutrizionali. Rispetto alla presenza di prodotti biologici la situazione si capovolge: il 46% risponde di non saperlo e il 26% afferma che non ci siano prodotti biologici. Solo il 24% afferma che tra i piatti proposti ci siano anche quelli della tradizione gastronomica locale.

Anche rispetto alle quantità, il 61% dei genitori sostiene che le porzioni siano equilibrate. Un numero maggiore di genitori afferma che venga garantito il rispetto delle diete speciali (76%).

Quasi tutti i genitori (90%) sostengono di sapere che **cosa il proprio figlio/la propria figlia abbia mangiato** alla mensa direttamente da lui/lei ma solo il 51% dei genitori ne tiene conto in relazione alla cena. Nel 43% dei casi ne tiene conto solo qualche volta e, nel 6%, mai.

Riguardo al **livello di gradimento** dichiarato dal figlio in merito al servizio mensa, il 71% dei genitori dichiara che il proprio figlio mangi volentieri

alla mensa, (al contrario di quanto affermano i bambini!) anche se sono consapevoli del fatto che nel 69% dei casi di fatto non consumino tutti i cibi serviti, sottolineando una particolare avversione dei bambini rispetto al pesce, alle verdure cotte e crude, alle zuppe, alla frittata.

Riguardo all'**utilizzo degli avanzi**⁶ (pane e frutta) le risposte sono estremamente variegata: il 49% dei genitori sostiene che i cibi avanzati vengano dati ai bambini e consumati nella merenda pomeridiana, il 48% fatti portare a casa. Il 23% sostiene, invece, che vengano buttati o donati ad associazioni benefiche.

In merito alla conoscenza del tipo di **gestione del servizio mensa** e dei suoi **costi** il 74% dei genitori dichiara che il servizio di ristorazione scolastica sia dato in appalto esterno, il 15% che sia comunale ed interno e, nell'11% dei casi, si sostiene di non saperlo.

Il costo della retta mensile varia dai 25 ai 90 euro mentre il singolo pasto varia da 1,80 euro a 5,40, a seconda della fascia di reddito. Il 45% dei genitori è a conoscenza dell'esistenza di sistemi di agevolazione per le famiglie in difficoltà.

Il 64% dei genitori sa quali funzioni abbia la Commissione mensa e che sia stata attivata nella propria scuola tanto che ne conosce alcuni membri. Il restante 35%, però, afferma che non ci sia o di non saperlo. Il giudizio sull'operato della mensa è discordante: il 51% lo considera sufficiente, il 9% insufficiente, il 40% buono o ottimo. Solo il 33% dei genitori intervistati, però, desidererebbe farne parte.

Quasi la totalità dei genitori intervistati (98%) sostiene di **partecipare attivamente alla vita scolastica**. Queste le modalità di partecipazione più praticate:

⁶ Era possibile fornire più risposte.

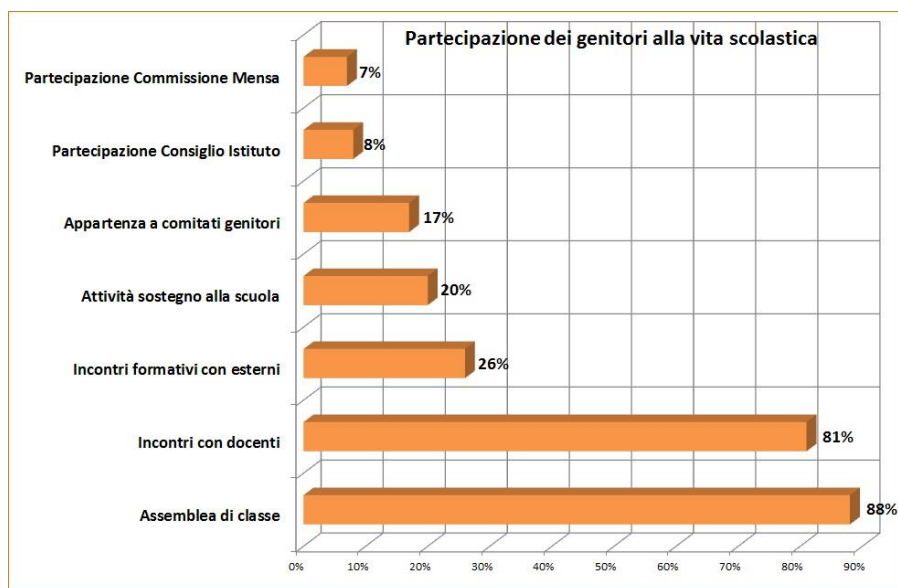


Fig. 6 – Partecipazione dei genitori alla vita scolastica
Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

Come si vede, la partecipazione si riscontra soprattutto per ciò che riguarda il rendimento scolastico individuale e della classe.

6 – Il parere della Commissione Mensa

6.1 Il target e le domande

Sono stati intervistati **30** rappresentanti della Commissione mensa di 16 scuole, di 14 città. Di questi, 18 sono donne e 12 uomini i cui figli frequentano le classi quarta o quinta elementare.

Le domande a loro rivolte sono **54** e riguardano i seguenti ambiti:

Conoscenza della composizione della Commissione mensa e tempo di permanenza in essa
Caratteristiche e costi del servizio mensa
Frequenza nella visita dei diversi locali rispetto alle diverse funzioni
Caratteristiche dei locali mensa (pulizia, rumorosità, luminosità, accoglienza, allegria, spaziosità, sicurezza, arredi, presenza di barriere architettoniche e di porte con apertura anti panico)
Apparecchiatura: tipo di tovaglie, piatti, posate, bicchieri e bevande utilizzate (acqua di rubinetto, minerale, altro)
Conoscenza di chi somministra i pasti
Conoscenza dei menù (giornaliero, settimanale, mensile, annuale)
Giudizio in merito ai menù proposti (stagionalità dei prodotti, varietà, parametri nutrizionali, prodotti biologici, piatti tradizionali, porzioni equilibrate, diete speciali)
Misurazione periodica del gradimento da parte di bambini
Utilizzo degli avanzi alimentari
Organizzazione da parte della scuola di attività legate all'educazione alimentare (progetti, laboratori, visite esterne, orto, incontri con esperti, iniziative contro lo spreco alimentare e la raccolta differenziata dei rifiuti)
Conoscenza dei rapporti tra commissione mensa e Comune, Azienda erogatrice, altri genitori
Giudizio sull'operato della Commissione mensa
Conoscenza del Capitolato d'Appalto: inizio, fine, proposte di modifica

6.2 La composizione della Commissione mensa ed il suo intervento

Tutti i genitori sono a conoscenza della composizione della Commissione indicando il numero dei genitori e di insegnanti che ne fanno parte.

26 di loro specificano il tempo di appartenenza nella Commissione mensa che va dai 6 mesi ai 5 anni.

E' stato chiesto quale fosse la **frequenza delle loro visite** ai locali della mensa, alle cucine, alla dispensa. Queste le risposte

Tab.2 – Periodicità dei sopralluoghi della Commissione Mensa

	Quotidiana	1/2 settimana	Ogni 15 G	Mensile	Trimestrale/semestrale	Annuale	Mai/	Libera	NR
LOCALI MENSURA		6	7	6	5	2		1	3
CUCINA	2		2	9	4	2	2	1	8
DISPENSA			1	1	4		1		23

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

La frequenza con cui effettuano le **visite nei locali mensa** varia molto. Riguardo al sopralluogo alla dispensa, viene realizzato solo da pochi di loro (solo 7 hanno fornito la risposta) ed avviene con un notevole lasso di tempo tra una visita e l'altra.

Riguardo alla distribuzione, allo scarico di pasti e derrate alimentari e alla preparazione, sporzionamento e consumazione dei pasti, questo il quadro che emerge:

Tab.3 – Frequenza dei sopralluoghi della Commissione Mensa per le diverse operazioni

	Quotidiana	Settimanale/ogni 2 sett	Mensile	Bimestrale e Trimestrale/Annuale	Spesso	Saltuariamente	Mai	NR
1 DISTRIBUZIONE PASTI	1	5	7	4	2	2	3	6
2 SCARICO PASTI		2	1	4			15	8
3 SCARICO DERRATE ALIMENTARI				1			18	11
4 PREPARAZIONE PASTI		1	3	3			13	10
5 SPORZIONAMENTO		6	4	4	1		8	7
6	2	10	4	4	1		2	7

CONSUMAZIONE PASTI								
---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

Nell'89% dei casi, il rappresentante della Commissione mensa ha la possibilità di **assaggiare il cibo** che viene servito durante il sopralluogo. Prima del sopralluogo 7 di loro, uno su quattro, dichiarano di avere l'obbligo di preavvisare il giorno prima o qualche ora prima, 19 no. Gli altri non rispondono.

Il servizio mensa è dato in **appalto esterno** secondo il 90% dei rappresentanti mentre è comunale, interno o esterno, per il restante 10%.

Il servizio comprende solo il pranzo 79%. Il **costo** medio del pasto varia da 1,90 a 5 euro.

Esistono **agevolazioni** per le famiglie con difficoltà economiche.

I locali mensa vengono giudicati molto o abbastanza puliti per il 90% dei rappresentanti ma anche molto rumorosi (80%), abbastanza luminosi (83%) e accoglienti (71%), molto o abbastanza spaziosi (79%), adeguatamente arredati (71%), e sicuri (83%), privi di barriere (70%), dotati di porta antipanico (73%) ma poco allegri (62%).

Secondo i rappresentanti delle Commissioni Mensa, per **apparecchiare** si usano tovaglie di carta (80%); tovaglie di plastica (7%). In due casi non si usano tovaglie. Vengono utilizzati piatti, posate, bicchieri usa e getta (57% dei casi) ma anche stoviglie di ceramica e di plastica (47%); si beve acqua di rubinetto per il 53% dei casi e acqua minerale nel 40%.

I cibi vengono somministrati da personale addetto in tutti i casi.

I **menù** giornalieri, settimanali e mensili sono noti a circa la metà dei rappresentanti intervistati. Quasi tutti sostengono che il menù abbia due versioni: estivo ed invernale.

Il menù rispecchia la **stagionalità dei prodotti** per il 75% dei rappresentanti (21 su 30), è abbastanza vario per 64% (18 su 30). La gran parte concorda sul fatto che rispecchi i **parametri nutrizionali** (86%) e che siano presenti **prodotti biologici** nel menù (61%). Sono poco presenti **piatti della tradizione** (7 su 30).

Le **porzioni** sono ben equilibrate secondo il 71% (20 su 30). Tutti affermano che viene garantito il rispetto delle **diete speciali**.

La **misurazione periodica del livello di gradimento** del cibo verso i bambini non è molto praticata (13 su 30).

I cibi in avanzo⁷ (pane e frutta, yogurt, budino, per lo più) vengono riproposti a merenda (59%) o fatti portare a casa (44%), ma anche buttati (44%). Vengono donati ad associazioni benefiche solo in pochi casi (2 su 30).

Organizzazione da parte della scuola di attività legate all'educazione alimentare

Vengono realizzati progetti di educazione alimentare rivolti soprattutto a studenti in 12 scuole; laboratori per studenti su alimentazione e benessere in 12 scuole; visite esterne, soprattutto a fattorie didattiche in 16 scuole (poco più della metà); l'orto è presente in 11 scuole; gli incontri con esperti vengono realizzati in 11 scuole; le iniziative contro lo spreco alimentare riguardano 8 scuole, mentre quelle sulla raccolta differenziata 11.

Conoscenza dei rapporti tra commissione mensa e Comune/Azienda erogatrice/altri genitori

Per quanto riguarda i rapporti tra **Commissione Mensa e Comune** sono buoni o ottimi nella metà dei casi. Non ci sono rapporti per 7 rappresentanti e sono problematici per due. Riguardo all'esistenza di un regolamento comunale delle Commissioni mensa, 18 rappresentanti ne affermano l'esistenza, 5 no, i restanti 7 affermano di non saperlo.

Ben 24 rappresentanti su 30 hanno avanzato proposte per modificare il servizio mensa nella propria scuola, quasi tutte legate al menù (sostituzione di alimenti, maggiore varietà) ma anche all'utilizzo di acqua di rubinetto, ad una diversa gestione degli avanzi, all'introduzione di tovaglie di stoffa, ecc.

Le richieste avanzate sono state accolte solo in meno della metà dei casi (10 su 24).

Riguardo al rapporto tra Commissione Mensa e **Azienda erogatrice**, sono definiti ottimi in 16 casi (circa la metà), problematici in 5, assenti in 2. 7 rappresentanti non hanno fornito risposta.

In qualità di rappresentanti della Commissione mensa dichiarano di avere un buon rapporto con gli **altri genitori** in 23 (77%), problematici in 4 casi e assenti in 2.

⁷ Era possibile fornire più risposte alla domanda.

Danno un giudizio positivo dell'operato della Commissione Mensa di cui fanno parte 19 di loro (63%). 16 (poco più della metà) affermato di aver ottenuto cambiamenti tangibili nell'ultimo anno, tra cui:

- “Maggiore gentilezza da parte del personale”*
- “Pasti più equilibrati”*
- “Porzioni adeguate e rispetto delle grammature”*
- “Possibilità di ispezionare il 100% dei pasti”*
- “Cambiamenti nel menù”*
- “Menù più vario”*
- “Mensa più pulita”*
- “Più tempo per usufruire del pasto”*
- “Riduzione degli sprechi”.*

In un caso si parla di un peggioramento legato al tipo di pesce: *“la sostituzione dell'alibut con del pesce con lische, pericolosissimo”.*

Rispetto alla durata e alla conoscenza del Capitolato d'Appalto e dell'Azienda erogatrice solo 8 rappresentanti hanno fornito la risposta. Conoscono il Capitolato d'Appalto perché lo hanno letto solo 13 di loro (43%) e solo 8 sono in grado di dire che al suo interno si fa riferimento alla Carta dei Servizi.

7 – Adulti e bambini a confronto sulla mensa scolastica

Tab.4 – Adulti e bambini a confronto sulla mensa scolastica

I LOCALI MENSA SONO	ALUNNI		DOCENTI		GENI TORI		COMM. MENSA	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Puliti	86%	14%	95%	5%	94%	6%	90%	10%
Rumorosi	87%	13%	84%	16%	57%	43%	80%	20%
Luminosi	78%	22%	92%	8%	84%	16%	83%	17%
Accoglienti	59%	41%	76%	24%	83%	17%	71%	29%
Allegri	52%	48%	45%	55%	72%	28%	62%	38%
Spaziosi	79%	21%	68%	32%	63%	37%	79%	21%
Sicuri	81%	19%	81%	19%	86%	14%	83%	27%
Ben arredati	46%	54%	66%	34%	74%	26%	71%	29%
Con porte anti panico	51%	49%	40%	60%	70%	30%	73%	27%
Privi di barriere architettoniche	39%	61%	63%	37%	68%	32%	70%	30%

Fonte: XIV Rapporto Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola, 2016 - Cittadinanzattiva

Adulti e bambini su una cosa concordano: i locali della mensa sono troppo rumorosi! Ovviamente i genitori che non hanno modo di frequentarla, percepiscono un po' meno il problema. I bambini rilevano, poi, in misura molto significativa il fatto che gli ambienti della mensa siano poco accoglienti ed allegri e i docenti confermano la loro percezione. Riguardo alla presenza di barriere architettoniche e altri ostacoli solo i bambini ne sottolineano la presenza rilevante. La loro percezione coincide con quanto rilevato dai monitori che riscontrano la presenza di barriere nel 14% dei locali della mensa.

8 – I dati nazionali

In Italia si stima che il 50% dei bambini di età inferiore ai 14 anni usufruisca della refezione scolastica (ossia più di 2.500.000 milioni di bambini e ragazzi) e che mediamente ognuno di loro nell'intero ciclo scolastico (fino alla secondaria di I grado) consumi circa 2.000 pasti a scuola⁸ a cui vanno aggiunte le merende, solo in parte fornite dalle scuole. Si stima che ogni anno nelle scuole italiane vengano consumati 424 milioni di pasti all'anno, oltre 2 milioni di pasti per ogni giorno di scuola.

⁸ Indagine Centro Studi Oricon – Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione, 2015

Numerose le campagne per promuovere una corretta alimentazione a partire dalle mense scolastiche proprio nella consapevolezza dell'importanza che i corretti stili alimentari comincino proprio lì. Tra le principali ricordiamo: “Pensa che mensa”⁹, di Slow Food, “Io mangio giusto” di ActionAid¹⁰, “La mensa che vorrei”, promossa da Action Aid, Cittadinanzattiva, SlowFood¹¹, “Monitoraggio dei servizi di ristorazione scolastica nei maggiori comuni italiani”¹² di Save The Children (2013-2015).

Riguardo **agli avanzzi di cibo**, che dalla nostra indagine risultano aggirarsi intorno al 22%, il 12,6% di un pasto cucinato per ciascun alunno rimane ogni giorno nel piatto, trasformandosi in spreco. Questo è uno dei principali risultati emersi dall'indagine pilota su quanti e quali piatti rientrano al termine del servizio con cibo avanzato (sprechi), condotta da Oricon, Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e Nutrizione. L'indagine è stata realizzata con questionari somministrati agli addetti alla distribuzione delle mense scolastiche. Nel periodo 26 ottobre-6 novembre 2015, sono stati monitorati oltre 64.000 pasti somministrati a 7.000 alunni d'età compresa tra i 3 e gli 11 anni. Al termine del servizio è stata valutata la percentuale di spreco per tipologia di portata. Entrando nel dettaglio, gli sprechi sono pari all'11% nei primi piatti; al 13% nei secondi; al 22% nei contorni; al 9% nei dessert; al 10% nella frutta e al 10% nel pane. Da un punto di vista economico, entrano nel bidone dei rifiuti, 0,18 centesimi per pasto (a fronte di un prezzo medio di un pasto pari a 4,6 euro)¹³.

Troppo spesso vengono “rimossi”, da parte degli adulti, genitori in primis , i dati allarmanti riguardanti **l'obesità infantile**.

Nell'ultima rilevazione di OKkio alla SALUTE¹⁴ che riguarda i bambini della scuola primaria, risultano in sovrappeso il 20,9% e obesi il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono il 2,2% registrando una percentuale prevalente nelle regioni del sud e del centro.

Tra le abitudini alimentari scorrette, che, come è noto, possono favorire l'aumento di peso, emerge che l'8% dei bambini salta la prima colazione, il 31% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di

⁹ <http://www.slowfood.it/educazione/altri-progetti/pensa-che-mensa/2015>

¹⁰ <https://www.actionaid.it/cosa-facciamo/diritto-al-cibo/lo-mangio-giusto>, 2015

¹¹ <https://www.actionaid.it/informati/notizie/la-mensa-che-vorrei> e in XIII Rapporto “Sicurezza, qualità, accessibilità a scuola”, Franco Angeli, 2015.

¹² <http://www.savethechildren.it/informati/comunicati/mense-scolastiche-save-the-children-monitoraggio> in 36 comuni differenze enormi nei criteri di accesso e nelle tariffe.

¹³ <http://oricon.it/wp-content/uploads/2015/11/Indagine-esplorativa-Sprechi-scuole.pdf>

¹⁴ http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_notizie_1899_listaFile_itemName_13_file.pdf

carboidrati e proteine) e il 52% fa una merenda di metà mattina abbondante. Il 25% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura ed il 41% che i propri figli assumono abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

La nostra indagine conferma queste cattive abitudini che emergono con chiarezza sia rispetto ai cibi meno amati, se non detestati, dai bambini sia rispetto alle differenze alimentari descritte tra ciò che mangiano a casa e a scuola. Oltre a ciò, il 74% delle scuole, sempre secondo l'indagine di OKkio alla SALUTE 2014, possiede una mensa; il 55% prevede la distribuzione per la merenda di metà mattina di alimenti salutari (frutta, yogurt, ecc.); il 54% delle scuole prevede lo svolgimento di attività motoria extracurricolari. Inoltre, solo 1 scuola su 3 ha coinvolto i genitori in iniziative favorevoli a una sana alimentazione e in quelle riguardanti l'attività motoria.

Se è vero che negli anni è cresciuta anche nei genitori italiani l'interesse a che il sistema di ristorazione scolastica sia sempre più caratterizzato oltre che dal rispetto dei parametri nutrizionali ufficiali anche dall'elevata qualità dei prodotti, dall'altro occorre rilevare che il costo crescente del servizio ed i timori per una gestione poco sicura e non di qualità delle mense scolastiche si stia diffondendo in tante parti del Paese e, con essa, la tentazione che sia meglio rinunciare al servizio e tornare alle soluzioni "fai da te", portando il pranzo da casa.

La "cura", a nostro avviso, rischia di diventare peggiore del "malanno".

9 – Le mense “pericolose”

Il 20 giugno 2016, nel corso di una conferenza stampa sono stati diramati dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, di concerto con il Ministro della Salute, i dati relativi ai controlli da parte dei Nas su 2.678 mense scolastiche. Di questi controlli in 670 casi, cioè in una mensa su quattro, sono state riscontrate gravi irregolarità e per 37 di queste (1,4%) è stata disposta la chiusura.

Su base geografica, il quadro che ne emerge è stato così riassunto: al Nord sono stati effettuati 721 controlli, di cui 157 (21%) non conformi e una struttura è stata chiusa (0,1%); al Centro 1.041 controlli di cui 285 (27%) non conformi e 19 (2%) le strutture chiuse; al Sud 916 controlli, di cui 228 (25%) non conformi e 17 (2%) le strutture chiuse.

Sono state comminate, a livello nazionale 164 sanzioni penali e 764 amministrative per un totale di 491.496 €.

In particolare, le principali violazioni penali contestate sono:

- 58 per frode in pubbliche forniture;
- 23 per commercio di alimenti nocivi;
- 15 per inadempienza in pubbliche forniture;
- 10 per omissioni e abuso atti d'ufficio;
- 10 per alimenti in cattivo stato di conservazione.

Le principali violazioni amministrative contestate sono:

695 per carenze igienico strutturali e/o mancata attuazione piano di autocontrollo;

- 21 per tracciabilità e irregolarità etichettatura alimenti;
- 8 per inottemperanza normativa divieto di fumo.

Sono stati sequestrati in totale 4.264 Kg. di alimenti in cattivo stato di conservazione, alterati, senza etichettatura o tracciabilità.

Il quadro presentato dai Nas e dal Ministro della Salute certamente non è rassicurante ma il rischio di generalizzazione ed il pericolo di rafforzare un clima di sospetto e di timore, è molto elevato. Per questo riteniamo l'invito finale rivolto dal Generale dei Carabinieri alle famiglie italiane non del tutto adeguato: *“Studenti, insegnanti e genitori non sottovalutino nulla e segnalino le anomalie ai Carabinieri.”* Certamente in presenza di fatti gravi non si può prescindere dal coinvolgimento diretto dei Nas deputati proprio per loro natura ai controlli per garantire la sicurezza alimentare nelle mense scolastiche così come alla lotta alle frodi alimentari. Ma nella quotidianità e nella prospettiva di lavorare più nella logica della prevenzione di tali episodi, una delle principali strade da seguire riguarda indubbiamente il **potenziamento delle Commissioni Mensa**. Le Amministrazioni locali e scolastiche, però, devono facilitarne e non ostacolarne la presenza, come spesso avviene, in tutte le scuole in cui si eroga la ristorazione scolastica. Ancor di più, dovrebbero prendere sul serio i risultati delle segnalazioni e delle rilevazioni civiche più ampie e sistematiche che già vengono svolte da organizzazioni civiche, come Cittadinanzattiva e dalle stesse Commissioni Mensa in diverse parti del Paese.

I membri delle Commissioni, poi, devono acquisire un'adeguata formazione per poter svolgere in modo sistematico e quotidiano un'attività di controllo per il rispetto dei Capitolati di Appalto, per l'adeguatezza delle norme igieniche, per rilevare con maggiore periodicità e oggettività la voce degli utenti e per sollecitare l'intervento dei Nas di fronte a segnalazioni di particolare gravità o in assenza di riscontro da parte delle autorità preposte. Questi organismi possono davvero rappresentare un presidio civico per la sicurezza e la salute dei più piccoli. Oltre a ciò, si rende sempre più urgente e necessario **creare sinergie** tra tutti gli attori, istituzionali e non, che si

occupano già di educazione alimentare, anche adeguando la normativa in proposito.

10 – Il pasto da casa?

La sentenza della Corte di Appello di Torino stabilisce che **la mensa scolastica non è obbligatoria** per cui è legittimo portare il pranzo da casa, durante l'orario della mensa. E' quanto stabilisce la sentenza n. 1049/2016 del 21 giugno 2016, riformando parzialmente quanto stabilito precedentemente dal Tribunale Ordinario di primo grado.

La “querelle” nasce da un ricorso presentato al Tribunale Civile di Torino da 150 genitori, i cui figli erano iscritti a scuole comunali elementari e medie e usufruivano del servizio di refezione scolastica.

I genitori hanno chiesto al Giudice di primo grado che riconoscesse il loro diritto di scegliere, per i propri figli, tra la refezione scolastica ed il pasto domestico ed, in particolare, il diritto a che venisse consentito ai minori la possibilità di consumare il secondo all'interno dei locali adibiti a mensa della scuola nell'orario destinato alla refezione.

Chiedevano anche che il Giudice ordinasse al MIUR di impartire alle dirigenze scolastiche delle scuole elementari e medie della città di Torino, le opportune disposizioni, ed ordinasse al Comune di Torino di astenersi dal porre limiti e divieti in contrasto con il suddetto diritto di scelta e con le eventuali disposizioni del MIUR, così da consentire il consumo del pasto domestico all'interno dei refettori delle scuole di proprietà comunale.

A tale riguardo il Tribunale ha rigettato le domande dei genitori ritenendo non configurabile un loro diritto soggettivo a consumare il pasto domestico con tali modalità, affermando che i genitori erano liberi di scegliere l'orario del modulo invece che il tempo pieno, superando il problema della consumazione del pasto a scuola. Ciò costringerebbe i genitori, o chi per loro, a prelevare il figlio da scuola all'ora di pranzo e riportarlo dopo averlo fatto mangiare.

A seguito di tale rigetto alcuni dei 150 genitori proponevano ricorso in appello. La Corte di Appello, come già detto, accogliendo parzialmente il ricorso presentato, ha affermato un diritto senza precedenti.

La Sentenza della C.A. di Torino ha, infatti, accertato il diritto dei genitori di scegliere per i propri figli tra la refezione scolastica ed il pasto domestico da consumarsi nell'ambito delle singole scuole e nell'orario destinato alla refezione. Si è, invece, dichiarato incompetente giurisdizionalmente in merito alla possibilità di impartire “ordini” al MIUR e al Comune di Torino.

La Corte di Appello è arrivata a tale conclusione partendo dall'art 34 della Costituzione sul diritto/dovere allo studio primario obbligatorio e sulla evoluzione che ha subito nel tempo.

Infatti, esso non è più confinato come una voltaⁱ nel senso "*dell'insegnamento inteso quale attività del docente diretta ad impartire cognizioni*", ma in un più ampio processo educativo e formativo che il servizio scolastico deve fornire nell'ambito del "*tempo scuola*" in tutte le sue componenti e non soltanto in quelle di tipo strettamente didattico.

In questa ottica la ristorazione scolastica non deve essere vista come semplice soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, che coinvolge sia gli alunni che i docenti.

Pertanto, riguardo alla funzione del "*tempo mensa*" deve ritenersi che il permanere presso la scuola nell'orario della mensa costituisca un diritto soggettivo perfetto proprio perché costituisce esercizio del diritto all'istruzione.

In secondo luogo, la Corte di Appello ha affermato che la mensa è un servizio locale a domanda individuale e facoltativo, che l'ente non ha l'obbligo di istituireⁱⁱ ed organizzare per l'utente. La facoltatività rappresenta, dunque, una caratteristica intrinseca di tale servizio che non può mutare a seconda delle circostanze così da farlo diventare obbligatorio. Infine, è del tutto pacifico che gli alunni devono, per evidenti ragioni, consumare un pasto a pranzo durante il tempo mensa.

Pertanto, se la permanenza a scuola durante l'orario mensa è un diritto soggettivo, se la refezione scolastica non può diventare obbligatoria e se deve, comunque, aver luogo il consumo di un pasto, ne consegue necessariamente che ciò debba avvenire presso la scuola, ma al di fuori della refezione scolastica.

L'attuazione di questo diritto, però, non può risolversi nel consentire indiscriminatamente agli alunni di consumare il pasto domestico presso la mensa scolastica, ma implica l'adozione di una serie di misure organizzative, anche in funzione degli aspetti igienico-sanitari, in relazione alla specifica situazione logistica dei singoli istituti interessati.

Concludendo, gli studenti hanno diritto a consumare un pasto preparato a casa durante l'orario della mensa scolastica ma i modi di attuazione di tale diritto devono essere stabiliti e organizzati caso per caso dai singoli istituti in relazione alla loro situazione logistica.

Il Miur sta valutando la possibilità di ricorrere in Cassazione per i problemi che potrebbero nascere dall'applicazione della Sentenza, soprattutto relativamente alla riorganizzazione del servizio nella sua interezza.

Molti tra i **dirigenti scolastici** sembrano essere in disaccordo con la sentenza proprio per il valore educativo e di socializzazione che il momento della mensa rappresenta e che, così facendo, verrebbe meno.

Anche la ditta **Camst** che fornisce i pasti in quasi tutte le scuole di Torino, pur rispettando la sentenza, pone alcuni interrogativi cui sarà necessario rispondere per dare seguito alla sua applicazione: come garantire a tutti i bambini il rispetto di una dieta sana e bilanciata? Come garantire il rispetto delle diete speciali? Cosa fare in caso di ingestione di cibo avariato o inadatto non sapendo che tipo di cibo è stato somministrato ai bambini? Chi si assumerà la responsabilità riguardo alla sicurezza alimentare rispetto a cibi di cui non si conosce la natura e la provenienza? Quale locale si dovrà utilizzare per questi bambini? Lo stesso o un altro? In questo secondo caso, dove trovare spazi adeguati e personale che controlli, anche a tutela di chi è sottoposto all'assunzione di diete speciali?

Il coordinamento dei Genitori, **Coogen**, da vent'anni impegnato su questo e altri temi a favore dell'istruzione pubblica nel capoluogo piemontese, ha condiviso con il gruppo "Caro mensa" la battaglia per abbassarne le tariffe, elevando la quantità del cibo e del servizio. Il Coordinamento ha preso, però, le distanze da questa azione legale. In merito alla sentenza si chiede dove vada a finire la funzione educativa della scuola in materia alimentare (*"mangiare in modo corretto ed equilibrato"*) e la valenza sociale del mangiare insieme (*"avere a disposizione lo stesso pasto, annulla differenze sociali ed economiche"*).

Il dibattito è apertissimo. Difficile immaginare da settembre quali effetti si avranno innanzitutto nella scuola di Torino, ma, creato il precedente, in altre scuole di Torino e d'Italia, nel caso altri decidano di seguire la strada del Comitato "Caro Mensa". Per questo, è fondamentale avviare un confronto serrato con tutti i soggetti coinvolti per trovare insieme agli utenti, alle amministrazioni locali e alle aziende erogatrici, soluzioni adeguate e, magari, anche innovative.

11 – Quanto mi costi? Le tariffe della mensa nei capoluoghi

La tabella sottostante è stata ricavata utilizzando i dati contenuti o nei siti dei rispettivi Comuni o nelle delibere comunali e fanno riferimento all'anno 2015-2016.

Tab.5 – Le tariffe del servizio mensa nei capoluoghi di regione

Le tariffe del servizio mensa scolastica nei capoluoghi di regione					
REGIONE	Città	Fascia ISEE esente	Tariffa minima a pasto	Tariffa massima a pasto	Fascia ISEE 19.900,00
Abruzzo	L'Aquila	Fino a €2.000	€0,60	€2,88	€2,48
Basilicata	Potenza	Fino a €5.000	€0,57	€5,66	€5,66
Calabria	Catanzaro	Fino a €1.500	€2,50	€2,50	T. unica
Campania	Napoli	Nessuna	€0,75	€4,50	€3,50
Emilia Romagna	Bologna	Nessuna	€0,75	€4,50	€3,50
Friuli V. Giulia	Trieste	Fino a €7.500	€3,17	€4,93	€3,77
Lazio	Roma	Fino a € 5.165	€1,50	€4,00	€2,32 ¹⁵
Liguria	Genova	Nessuna	€1,03	€6,48	€4,50 ¹⁶
Lombardia	Milano	Fino a €2.000	€1,18	€3,40	€3,02 ¹⁷
Marche	Ancona	Fino a €5.000	€2,69	€3,90	€3,18 ¹⁸
Molise	Campobasso	Nessuna	€2,66	€4,79	€4,52
Piemonte	Torino	Nessuna	€1,25	€5,27	€4,56 ¹⁹
Puglia	Bari	Fino a €6.000	€1,60	€5,00	€3,00
Sardegna	Cagliari	Fino a €4.000	€0,80	€4,00	€4,00
Sicilia	Palermo	Nessuna	€0,20	€7,00	€5,00
Toscana	Firenze	Fino a €5.500	€1,00	€4,90	€3,70
Umbria	Perugia	Solo per ISEE 0	€2,50	€2,50	€2,50 ²⁰
Valle d'Aosta	Aosta	Nessuna	€3,00	€3,00	€3,00 ²¹
Veneto	Venezia	Fino a 7.718,26	€4,25	€4,25	€4,25 ²²
Trentino A. A.	Trento	Nessuna	€2,29	€4,60	Non

¹⁵ Costo calcolato su 20 pasti al mese.

¹⁶ Al costo mensile va aggiunta l'iscrizione annua di €26.

¹⁷ Il costo è stato calcolato su 200 giorni per rendere il dato comparabile agli altri.

¹⁸ Alla tariffa mensile va aggiunta una quota fissa di 39,50 per 10 mesi, minima di €33,46 e massima €di 63,50.

¹⁹ Oltre alla tariffa mensile va sostenuta una iscrizione annuale di €211.

²⁰ La tariffa è unica e comprende colazione e pranzo.

²¹ Alla tariffa unica mensile va aggiunta una quota di €15 mensile.

²² La tariffa è unica.

					calcolabile perché il sistema ICEF non è paragonabile al sistema ISEE
--	--	--	--	--	---

Fonte: Elaborazione Cittadinanzattiva su dati comunali 2015

Le tariffe sono state rese comparabili attraverso la costruzione di una simulazione sulla base dei costi che sostiene una famiglia tipo con un solo figlio, con una fascia ISEE pari a 19.900,00 euro. Oltre a ciò, si è tentato di rendere le tariffe omogenee a partire dal costo standardizzato a pasto, per il servizio su 5 giorni alla settimana e considerando 20 pasti al mese.

Ciononostante la comparazione risulta difficile perché in alcuni casi (Genova, Ancona, Aosta, Torino) al computo va aggiunta anche l'iscrizione o la quota annua da pagare una tantum. C'è poi il caso di Trento che non calcola il valore sull'ISEE ma su un diverso sistema, l'ICEF, indicatore della condizione economica familiare.

Da questo spaccato "tariffario" relativo esclusivamente ai capoluoghi di regione emerge, dunque, la totale disomogeneità relativamente ai costi effettivi delle rette mensili. Se poi partiamo dal presupposto che dai 4 euro in su, che corrisponde a 80 euro al mese, per una famiglia con l'ISEE indicato questa spesa diventa rilevante da sostenere ogni mese, ben 7 sarebbero i Comuni con questa tariffa o superiore ad essa (Genova, Torino, Venezia, Campobasso, Potenza, Palermo, Cagliari). Di queste, 4 appartengono a Regioni del Sud dove il costo della vita è certamente inferiore ad altre aree del Paese e l'elevata tariffa, dunque, non può essere imputata a ciò.

Infine, la possibilità di esenzione, come si osserva dalla tabella, non è prevista per tutti i Comuni (Napoli, Bologna, Genova, Campobasso, Torino, Palermo, Aosta, Trento).

PROPOSTE

#SCUOLADISALUTE

In attesa che tutte le scuole si trasformino in spazi aperti e modulabili, ribadiamo l'obbligo di rispettare il numero di alunni per classe, di uscite di sicurezza sui corridoi e in prossimità di ambienti comuni, secondo la normativa anti incendio, di rispettare le norme igienico-sanitarie dei locali come le mense scolastiche e dello spazio vitale per ciascuno studente.

Chiediamo, inoltre, che:

- vengano eliminati da subito tutti i prodotti cosiddetti "**Junk food**" dai distributori automatici di snack e bibite nelle scuole di ogni ordine e grado e inseriti solo prodotti freschi, naturali, biologici, integrali, in attesa che si emani un'apposita legge;
- si metta mano una volta per tutte, senza ulteriori indugi, alla revisione delle **linee guida in materia di somministrazione dei farmaci** a scuola per evitare il "fai da te" delle scuole o, peggio, l'intervento sussidiario delle famiglie;
- si preveda l'obbligo di installazione in tutte le scuole di **distributori di sapone, di asciugamani e di carta igienica**, utilizzando il fondo per le spese di funzionamento delle scuole, le cui risorse sono state ripristinate di recente, affinché siano disponibili carta igienica, sapone, asciugamani nei bagni degli studenti di tutte le scuole italiane;
- di incrementare gli interventi per il risanamento e/o la creazione di spazi verdi, cortili, orti nelle scuole, anche attraverso il rifinanziamento del programma denominato **#scuoleaccoglienti** che tanto successo ha avuto in termini di invio di progetti da parte delle scuole.

#SCUOLAINAPPALTO

Chiediamo che:

- l'Anac metta punto e diffonda prima possibile sia le **linee guida** che i **contratti tipo** in materia di appalti;
- si limiti al massimo la discrezionalità negli appalti fuori gara a favore dell'adozione di bandi con **gare anche per importi inferiori** a quanto previsto dalla normativa attuale;
- si garantisca la presenza delle **organizzazioni civiche** e dei soggetti, come ad esempio le Commissioni mensa, in ogni fase del procedimento;
- vengano pubblicati on line **le procedure e i capitolati di appalto**, i bilanci dei lavori svolti e delle forniture;
- si incentivi la possibilità di **segnalazione** da parte del personale dipendente di eventuali reati commessi nello svolgimento di gare di appalto di lavori, servizi, prodotti (whistleblower).

#LAMENSACHENONC'E'

Il fenomeno dell'assenza di locali mensa (refettori) è più diffuso di quanto si creda. Non è disponibile una mappatura al livello nazionale che forse si potrà avere grazie alla revisione dell'Anagrafe. I dati esistenti sono desumibili da quelle condotte da OKkio alla SALUTE, da associazioni¹ oltre che da quella annuale di Cittadinanzattiva da cui emerge che circa il 23% delle scuole che erogano il servizio di ristorazione scolastica non dispone di refettorio.

Chiediamo che:

- si provveda in tempi brevi a dotare le scuole che ne sono prive, di apposite **sale mensa**, utilizzando spazi idonei a quest'uso, nel rispetto dei parametri essenziali che la normativa prevede in termini di dimensioni, luminosità, lavabilità delle superfici, uscite di sicurezza, ecc. anche attraverso fondi europei specifici come quelli F.E.A.D. (Fondo europeo di aiuto agli indigenti) volti al contrasto delle diseguaglianze economiche, educative, alimentari.

#MENSAINCHIARO

Occorre tutelare la salute delle giovani generazioni e l'ambiente, privilegiando percentuali elevate di prodotti freschi e di stagione (biologici o da agricoltura integrata) e, per quanto è possibile, prodotti localmente e a basso impatto ambientale.

¹ "Non tutti a mensa! Il servizio di ristorazione scolastiche per le scuole primarie in Italia", Save the Children. 2015

Per questo chiediamo che:

- siano pubblicati on line e facilmente reperibili i **Capitolati di appalto e la carta dei servizi**; i menù mensili e stagionali, le schede tecniche relative alle materie prime, e tutti i documenti utili e di interesse collettivo, compresi nominativi e recapiti della Commissione Mensa.

#MENSAPERTUTTI

La mensa scolastica rappresenta una importante conquista sociale che deve essere valorizzata e difesa. Per molti bambini italiani il pasto a scuola è l'unico pasto completo della giornata.

Chiediamo che:

- tale servizio venga considerato non più a domanda individuale, facoltativo, extrascolastico ma rientri nei **livelli essenziali** delle prestazioni, ai sensi dell'art. 117 della Costituzione;
- vengano uniformate le **tariffe minime e massime** almeno per aree territoriali del paese, sulla base del livello economico della famiglia (ISEE) e del costo della vita;
- al livello comunale, venga impedita l'**esclusione dal servizio mensa** dei bambini con famiglie in condizione di povertà e vengano rafforzati i controlli e gli interventi per i casi di morosità non giustificati da motivi economici.

#MENSAPARTECIPATA

Chiediamo che in ogni scuola che offre il servizio di ristorazione, possa essere favorita:

- l'istituzione di **Commissioni mensa** in tutte le scuole, pubbliche e private, formate da genitori e insegnanti, appositamente formati. Nella Commissione mensa dovrebbe essere rappresentato almeno un genitore di bambini che utilizzano le diete speciali²;
- la realizzazione di **sopralluoghi** nel rispetto delle regole igieniche e sanitarie vigenti, ad opera dei rappresentanti della Commissione mensa, senza limiti temporali e preavviso, in tutti gli ambienti legati alla ristorazione (refettori, cucine, centri cottura, dispense, ecc.); di **azioni di controllo** attraverso l'utilizzo di procedure e strumenti utili per rilevare la qualità dei prodotti (es. misurazione del peso a crudo e cotto dei pasti, termometri, ecc.), la pulizia dei

² Questa proposta è stata avanzata dalla Rete nazionale delle Commissioni Mensa facciamo nostra.

locali, la temperatura e la rumorosità, la riduzione degli sprechi, la gestione dei rifiuti, ecc.

- l'accoglimento, l'ascolto, il confronto circa gli esiti del lavoro svolto dalle Commissioni Mensa nell'ambito di **tavoli di lavoro periodici** tra Asl, Comuni, Aziende erogatrici, Nas e Commissioni mensa al livello comunale;
- il coinvolgimento delle Commissioni mensa in prossimità della scadenza dei Capitolati di Appalto per la definizione e/ l'aggiornamento dei nuovi capitolati e carte dei servizi;

Più in generale, rispetto alle **Linee guida per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute** chiediamo che:

- vengano aggiornate ogni due anni³ previa consultazione anche delle Associazioni dei Consumatori riconosciute e delle reti di Commissioni Mensa presenti e attive sul territorio.

³ Disegno di legge n.2037, "Disposizioni in materia di servizi di ristorazione collettiva".

ⁱ Corte Cost. Sent. 1.2.1967, n. 7

ⁱⁱ Cfr. D.M. 31 dicembre 1983 emanato ai sensi dell'art. 6 del D.L. 28 febbraio 1983, n. 55, convertito in L. 26 aprile 1983, n. 131