

La polemica

Pasti cari e per pochi? Scalvini: «No c'è equità»

Sta facendo discutere il nuovo rapporto di Save the Children «(Non)Tutti a mensa!», diffuso nei giorni scorsi, che prende in esame le mense delle scuole primarie nei 45 Comuni capoluogo di provincia con più di 100 mila abitanti. Brescia si posiziona nella parte bassa della classifica per le tariffe considerate tra le più alte, criteri molto restrittivi delle esenzioni e per l'esclusione dei figli di genitori morosi

dall'accesso al servizio mensa. «C'è una fascia consistente di utenti che pagano il minimo tariffario per il servizio mensa - replica l'assessore Scalvini -. Cerchiamo sempre di valutare le specifiche problematiche sociali, per assicurare un'equità di posizioni. Quanto alla morosità nei pagamenti, se è incolpevole, viene coperta dal Servizio sociale per assicurare il regolare accesso al servizio mensa». Le tariffe mensili a Brescia vanno da 138 euro per i non residenti in città a 67 euro per chi ha redditi più bassi (considerando 5 rientri a settimana), cui va aggiunto uno

sconto per i fratelli iscritti alla refezione scolastica.

«**MA CENTRARE** esclusivamente l'analisi sui parametri di costo, come fa il report di Save the Children, è un modo riduttivo per approcciarsi al tema della ristorazione - considera Scalvini -. Andrebbe analizzato anche il profilo della qualità, il costo pagato ai fornitori e le più complessive politiche sociali per assicurare a tutti la mensa». Nell'indagine di customer satisfaction sul servizio mensa dello scorso maggio, peraltro, solo il 13,5% dei genitori giudica i costi eccessivi. **LI.CE.**



L'assessore Felice Scalvini



Peso: 10%

PASTI A SCUOLA. Positivi i risultati dell'indagine effettuata per il Comune di Brescia dalla Conal nelle primarie della città. Un centinaio le richieste di diete speciali

Le mense «promosse» alle Elementari

L'ottanta per cento dei bambini mangia volentieri negli istituti, soprattutto primi e frutta. Critiche nei confronti delle sale troppo affollate e rumorose. Cibo da casa? No dell'Asl

Lisa Cesco

Nella top ten delle preferenze ci sono la pizza, la pasta e il risotto allo zafferano, mentre fra le portate cui si rinunciarebbe volentieri figurano le verdure cucinate nei diversi modi e il pesce. Gusti già ben definiti per i bambini delle scuole primarie bresciane, che promuovono il servizio di ristorazione del Comune con oltre l'80 per cento di giudizi positivi. A documentarlo è un'indagine di customer satisfaction condotta lo scorso maggio fra alunni e genitori delle scuole primarie della città, dove ogni giorno più di 5800 ragazzi pranzano usufruendo del servizio mensa.

I questionari raccolti sono stati 5106, con un'adesione che sfiora il 90 per cento. A elaborarli la ditta Conal che effettua il controllo della qualità della ristorazione per il

Comune. Dall'indagine emerge che alla stragrande maggioranza degli alunni piace mangiare alla mensa scolastica, i cibi preferiti sono soprattutto i primi, la frutta e il pane, un po' meno graditi i secondi e i contorni. Lasciano a desiderare, invece, gli ambienti dove si consumano i pasti, che circa il 40 per cento dei bambini reputa «scomodi» o «così così»: il problema principale è il rumore, a causa della concentrazione nello stesso posto di molti alunni.

Riguardo agli adulti dei comitati mensa coinvolti nell'indagine, il giudizio sulla dieta proposta è positivo in quasi l'86 per cento dei casi. Buono il riscontro anche per la qualità degli alimenti, la quantità di cibo disponibile, la modalità di somministrazione dei pasti e l'organizzazione complessiva del servizio. «La corretta alimentazione e la riduzione degli sprechi sono i due aspetti qualificanti della ristorazione scola-

stica - spiega l'assessore ai Servizi sociali Felice Scalvini -. In occasione di Expo abbiamo stilato un documento di indirizzo per l'alimentazione nelle mense della città».

L'INDAGINE di customer satisfaction servirà anche per orientarsi in vista del prossimo anno, quando il Comune dovrà rinnovare gli appalti a ditte esterne per i servizi di ristorazione scolastica, attualmente affidati a Cir food, Gemeaz elior e Camst. I menù scolastici sono all'insegna della varietà, e contemplanò la possibilità di richiedere una dieta leggera in caso di indisposizione, un secondo alternativo (formaggio o pesce invece che carni o insaccati) per venire incontro al rispetto dei dettami delle diverse religioni, e ancora diete speciali per motivi di salute (ad esempio celiachia o intolleranze alimentari). «Riceviamo circa un centinaio di richieste per diete speciali - dice Monica Terlenghi, referen-

te per la ristorazione scolastica del Comune -. Sono in aumento le richieste di menù vegetariani, soprattutto fra gli insegnanti: per gli alunni la richiesta di diete speciali va sempre accompagnata dal parere del pediatra».

No invece al cibo portato da casa, «l'Asl di Brescia non lo autorizza», spiegano i referenti comunali. Grazie al servizio mensa le scuole possono diventare promotrici del mangiar sano, come dimostra l'esperienza della scuola primaria Torricella, dove si è deciso di introdurre a ricreazione la frutta avanzata alla mensa, proponendola al posto di brioches e merendine. ●



Oltre 5 mila i questionari raccolti per testare il livello di soddisfazione del servizio mensa nelle scuole



Peso: 35%