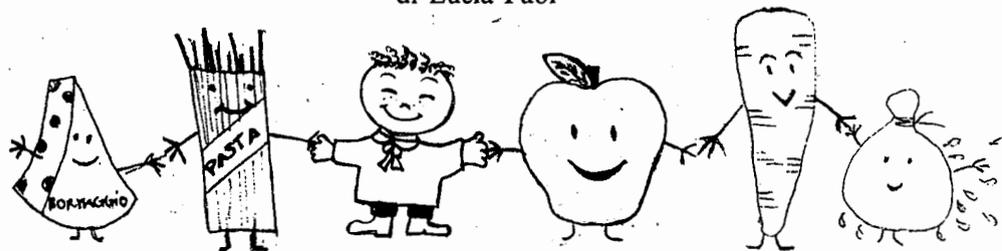


NELLE MENSE DEL COMUNE SI CONSUMANO 800 PASTI AL GIORNO

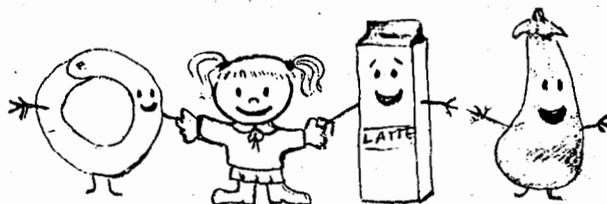
# BAMBINI A TAVOLA: SI MANGIA!

Cibo di qualità, cucine efficienti, cuoche capaci: tutto per poche lire

di Lucia Fabi



Janessa



Affrontare il discorso delle mense scolastiche non è semplice né di facile soluzione poiché i problemi sono molteplici e non sempre si riescono a risolvere nel modo adeguato e più confacente alle reali esigenze dei bambini. Garantire un buon servizio a chi spesso è indifeso e non tutelato è un obbligo.

Un errore a cui spesso si va incontro è che la mensa viene concepita più per venire incontro ai genitori che lavorano che per soddisfare le esigenze dei ragazzi; in questi casi non è il bambino che liberamente sceglie di rimanere a mangiare a scuola ma gli viene piuttosto imposto, causando risvolti negativi nella sua psiche. Gli obiettivi che la mensa scolastica dovrebbe porsi possono essere così riassunti:

- 1) rispondere alle reali necessità alimentari del bambino attraverso l'adozione di uno schema dietetico che garantisca l'apporto giornaliero di sostanze necessarie alla crescita e all'impegno intellettuale di un bambino in età evolutiva;
- 2) acquisizione di abitudini alimentari;
- 3) vivere il momento della mensa con serenità e tranquillità.

Purtroppo però non sempre la qualità, la quantità e la varietà dei piatti proposti rispettano ciò che i nutrizionisti insegnano: non sempre la qualità batteriologica dei prodotti viene garantita a causa dei cibi che non vengono preparati nel luogo della mensa ma che, precotti, vengono trasportati fino a scuola; non sempre il menù viene variato, ma si incorre in una monotonia di cibi causando nel bambino noia e inappetenza.

Non sempre la quantità del cibo viene dosata in base ai fruitori della mensa. È più facile incorrere in porzioni abbondanti causando inutili sprechi. Gestire una mensa dunque non è cosa facile ed esistono differenze enormi tra scuola e scuola, tra Comune e Comune. È interessante adentrarci nella realtà delle mense ceccanesi per renderci

conto di come vengono organizzate considerato che in alcuni servizi (assistenza agli anziani, agli handicappati, ecc.) il nostro Comune può essere considerato all'avanguardia, per iniziative, impegno, professionalità. A Ceccano, Comune di 22.000 abitanti, sono in funzione 14 mense scolastiche che servono bambini quasi tutti delle scuole materne dislocate nelle seguenti contrade: 6 sezioni a Borgo Berardi, 5 sez. in via Matteotti, 2 sez. alla Pescara, 2 sez. a Passo del Cardinale, 1 sez. a Colle Alto, 1 sez. a Fiano, 1 sez. alla Badia, 1 sez. alla Cantinella, 2 sez. a Casamarciano, 2 sez. a via Gaeta, e tre classi alla Scuola Media Sindici (circa 85 ragazzi).

Complessivamente le mense scolastiche forniscono circa 800 pasti al giorno. Un dato interessante riguarda dove e come vengono cucinati i pasti: ogni scuola è dotata di una cucina con cuoche qualificate che cucinano giornalmente. Tutto è organizzato in modo da garantire la massima igiene e il pronto servizio.

Per quanto riguarda la qualità e la freschezza dei prodotti, non sono mancati episodi in cui alcune cuoche si sono rifiutate di prendere alcuni alimenti dai fornitori, perché ritenuti non freschi.

Il materiale usato per cucinare e servire i cibi è in ottimo stato. I bambini mangiano in stoviglie igienicamente valide e bevono in bicchieri «usa e getta». Molte scuole (tutte quelle di nuova costruzione) hanno il refettorio: stanza luminosa, arieggiata, con tavoli da 8-12 posti; le altre usano un'aula normale.

Altro dato interessante riguarda la qualità e quantità del cibo che i bambini mangiano. Tutto è regolato da uno schema dietetico compilato dal servizio materno infantile dell'USL FR/5. Nello schema viene assicurato l'apporto giornaliero di sostanze necessarie ai bambini di questa età. Il menù è dettagliato nella quantità e diversità degli alimenti. Vale la pena riportarlo anche se in maniera riassuntiva.