

Alunni, maestre e genitori danno i voti alla mensa

PIATTI IN TAVOLA Avviata un'indagine sul livello di gradimento della refezione. Lo stop alla plastica sulle tavole apparecchiata nelle scuole cittadine è partito a gennaio. E il mese scorso è arrivato pure il riconoscimento assegnato dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali che ha riconosciuto alla refezione del Comune, gestita dalla Ladisa, il sigillo di «mensa di eccellenza» per la qualità e la tracciabilità dei prodotti biologici. Ma l'obiettivo di migliorare ulteriormente il servizio, per venire incontro alle esigenze dei bambini e delle famiglie, resta la priorità. È in corso un progetto per rilevare il livello di gradimento del pranzo insieme ai compagni di classe e alle maestre: la società di statistica Troisi Ricerche ha approntato un questionario anonimo rivolto agli alunni e agli insegnanti. Ai piccoli consumatori viene spiegato che non ci sono risposte giuste o sbagliate, ma che l'importante è rispondere con sincerità sulla base dell'esperienza personale. Dice l'assessore alle Politiche educative e giovanili, Paola Romano: «Su un totale di 5.300 utenti, a 2mila baby studenti viene chiesto di esprimere un giudizio sulla mensa. I rilevatori eseguono interviste dirette oppure consegnano un foglio sul quale apporre le crocette. Negli istituti esclusi da questa procedura saranno installati i totem itineranti: chi vorrà, potrà concorrere comunque al sondaggio, digitando sullo schermo le risposte». Ai bambini viene domandato, per esempio, se riescono a mangiare facilmente quello che è nei piatti oppure se, in presenza di allergie o intolleranze, ricevono cibi senza avere dei problemi. Viene preso in considerazione non soltanto il gusto, ma anche la presentazione delle pietanze, e cioè l'impiattamento, come avviene in tutte le gare di cucina. Al termine dell'inchiesta sarà stilato un report che servirà come punto di avvio di un dialogo con le famiglie e con le scuole: saranno accolti tutti i suggerimenti e le critiche, purché motivati. L'assessore aggiunge: «In questi anni abbiamo fatto un grosso investimento sul servizio di ristorazione scolastica perché pensiamo che sia non solo



un momento in cui i bambini mangiano un pasto, ma un' occasione importante che integra il loro percorso di crescita. Durante la mensa i bambini stanno insieme, socializzano e imparano tanto sui corretti stili di vita e sulle pratiche di una buona alimentazione. Abbiamo introdotto un menù completamente biologico, articolato prevalentemente su prodotti fondamentali, come l' olio, la pasta e il pane a chilometro zero e abbiamo eliminato la plastica, con l' adozione di posate, piatti e bicchieri compostabili. Grazie a questi investimenti e all' impegno degli uffici e della azienda Ladisa abbiamo ottenuto, Comune unico in Puglia insieme a Valenzano, la **certificazione** di mensa di qualità del Ministero. Con i 600mila euro del premio potremo diminuire il costo del ticket per le 1300 famiglie che hanno un ISEE inferiore ai 19mila euro. E siamo state tra le poche città d' Italia che hanno scelto di garantire la gratuità dei pasti per tutti i bambini provenienti da nuclei familiari con meno di 6mila euro di ISEE, offrendo ogni giorno 1600 pasti gratuiti». Paola Romano va avanti: «In questi giorni, inoltre, stiamo compiendo un ulteriore passo in avanti con il programma di valutazione del gradimento del servizio. Nel questionario vengono poste domande sulla qualità per poi creare in un secondo momento, previsto a novembre, una serie di laboratori partecipati, utili ad analizzare le risposte e apportare eventuali correzioni sulla mensa. La refezione è un servizio fondamentale: vogliamo continuare a migliorarlo attraverso l' ascolto e la partecipazione di tutte le persone coinvolte». Ieri a pranzare con gli alunni della scuola Marconi sono stati anche il sindaco Antonio Decaro e l' imprenditore Vito Ladisa. L' amministratore dell' azienda chiarisce: «L' attività di rilevazione della customer satisfaction da parte di una società terza di statistica è un modo per far esprimere a tutti gli utenti, dai più piccoli agli adulti, il proprio gradimento sulla refezione scolastica. I rilevatori eseguono interviste utilizzando metodologie diverse tarate sull' età degli intervistati».