

Il pasto da casa? Si può, ma solo con regole ferree

«Portare il pasto da casa? Le richieste stanno aumentando, e temo che le motivazioni siano di carattere economico. Ci sono famiglie che devono fare i conti al centesimo, e spesso il costo della mensa, quando si hanno più figli, pesa». Giorgio Steri, direttore del Servizio igiene e sanità pubblica della Assl di Cagliari, avverte: «È un tema difficile, se non si tratta di merendine confezionate che, intendiamoci, sono una rovina per i bambini, allora sorgono problemi». C'è da dire che dopo la "rivolta della schiscetta" in Nord Italia e alcune sentenze che hanno dato ragione alle mamme che pretendono il fai da te, il ministero dell' Istruzione non ha adottato una posizione chiara e attende che il ministero della Salute attivi un tavolo tecnico che aggiorni le linee guida del 2010 sulla ristorazione scolastica. «La situazione non è definita», sottolinea Francesco Feliziani, direttore dell' Ufficio scolastico regionale, «la normalità è che l' istituto che fa il tempo pieno o prolungato debba fare il servizio mensa per tutti, ma la materia si presta a interpretazioni conflittuali e i dirigenti scolastici sono in croce per le richieste insistenti di molti genitori». Aspettando regole precise uguali per l' intero Paese, Steri ha mandato alle scuole della provincia una circolare che spiega come comportarsi. «I pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica da consumare a scuola devono essere conservati in ambienti e a temperature idonee, in modo da preservare salubrità e igienicità del prodotto», dunque, è necessario utilizzare «dotazioni che consentano la conservazione a temperature controllate degli alimenti che lo richiedono». No al panino imbottito spesso e volentieri, perché «la scelta di dare solo cibi a temperatura ambiente, finisce per penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti». Ancora: personale della scuola dovrà sorvegliare che ciascuno mangi il proprio pasto, che il bimbo insomma non offra parte del suo pranzo casalingo ai compagni, «per evitare allergie, intolleranze, possibili contaminazioni». Ricordate un tempo quando si festeggiava il compleanno in classe

2 L'UNIONE SARDA lunedì 13 novembre 2017

PRIMO PIANO | LE INCHIESTE DELL'UNIONE

Steri (Assl): le richieste aumentano
Il pasto da casa? Si può, ma solo con regole ferree

I NUMERI
10 milioni: Pasti consumati ad anno nelle mense scolastiche della Sardegna
544 euro: Costo annuale medio delle Scuole dell'Infanzia (+2,2% rispetto al 2016/17)
658 euro: Costo annuale medio delle Scuole primarie (+4,3% rispetto al 2016/17)
4/5 euro: Il costo per ogni pasto
17,2%: I bambini scarsi sottopeso
5,5%: Obesità
0,7%: Sovrappeso



I CONTROLLI
Ispettori del Servizio igiene e sanità pubblica dell'Assl di Cagliari nel complesso di una scuola.

Obbligatorio il Comitato Mensa negli istituti, le proteste a Quartu
I genitori vigilano e testano le pietanze

Prova GRATUITA per un MESE dell'apparecchio acustico senza obbligo d'acquisto

Consulenze e visite gratuite a domicilio per chi non può recarsi presso i nostri uffici

Solo un GRAMMO di PESO per capire meglio le parole

800 180 617

Convenzioni ASL e INAIL

CAGLIARI - Via Ugo Foscolo 18/a
Tel. 070.4525238

CAGLIARI - Via G.B. Taveri 49
Tel. 070.406699

ASSENZA - Via Sardegna 21/A, Tel. 070.764124
MONTEDISONI - Via Roma 100, Tel. 070.764124
MONTEDISONI - Via Roma 100, Tel. 070.764124

con la torta fatta in casa? Ecco, non si può più fare: i dolci (possibilmente già in mono porzioni) devono provenire da una pasticceria "tracciabile". Riassumendo: si può portare il pasto domestico ma «i genitori sono responsabili della sua qualità igienica e nutrizionale e la scuola deve impegnarsi a rendere possibile l' esercizio di questo diritto, compatibilmente con la sua organizzazione», sottolinea Steri. Per quanto riguarda igiene, pulizia e rispetto delle numerose prescrizioni di legge, «i controlli sono eseguiti principalmente come ispezioni, e si svolgono senza preavviso», spiega Daniela Mulas, direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria e **sicurezza alimentare** della Regione. «Lavoriamo fianco a fianco con i carabinieri del Nas», aggiunge ancora Steri, «salvo precise segnalazioni (ne riceviamo molto poche) facciamo un controllo all' inizio dell' anno scolastico nei locali in cui si somministrano i pasti, e due, tre volte all' anno dove si cucina». Al netto della blatta trovata a Quartu nei giorni scorsi e di qualche capello nella pasta, gli episodi gravi sono rarissimi. «Nel complesso il livello è buono: se dovessi dare un voto da 1 a 10, alle nostre mense scolastiche darei 8». (cr. co.)