

# Scuola, mense da incubo: una su 3 irregolare

► Rapporto dei Nas e allarme del ministro Grillo: «È come un film dell'orrore: cibi scaduti, gravi carenze igieniche, pure topi e parassiti» ► 224 controlli a campione in tutt'Italia: 81 istituti risultati non a norma in 7 sospeso il servizio. Trovati carne, frutta, olio, perfino pane avariati

## IL DOSSIER

ROMA Un dato choc emerge dalle ispezioni dei Carabinieri del Nas nelle scuole di tutta l'Italia: una mensa scolastica su 3 presenta irregolarità. Topi, parassiti, scarso igiene, strutture inadeguate. Gli istituti controllati dal Comando per la Tutela della Salute - in intesa con il Ministero - sono stati in tutto 224. In 81 sono state evidenziate irregolarità, mentre 7 refettori sono stati chiusi a causa di una grave situazione igienico-strutturale. Uno si trova a Roma, all'interno di un istituto comprensivo di cui fanno parte una scuola materna, un'elementare e una scuola media. È stato chiuso il 5 ottobre scorso: «Venivano riscontrate gravi carenze igienico-sanitarie a carico dei locali per la presenza diffusa di animali infestanti ed escrementi di roditori», si legge nel comunicato del Nas. Dopo un'opera di disinfestazioni l'istituto è stato riaperto. Altre mense in cui sono state rilevate criticità sono a Livorno - due casi -, a Pescara, a Chieti, a Taranto e a Brindisi.

In molti edifici sono emerse

## In Trentino



### Muore operaio in nero il titolare occulta il corpo

È morto sul lavoro e il titolare dell'impresa, dove lavorava in nero, ne ha occultato il cadavere negando poi di conoscerlo e di fatto sviando le indagini. Ora l'imprenditore è stato denunciato dai carabinieri con le accuse di omicidio colposo. L'operaio, Vitali Mardari (in foto), 28 anni, moldavo, fu trovato senza vita un mese fa in un bosco del Primiero, in Trentino.

violazioni, sia penali che amministrative. I militari hanno già elevato sanzioni per oltre 576 mila euro e sequestrate più di due tonnellate di alimenti privi di tracciabilità e scaduti: pesce, carne, formaggi, frutta, verdura, olio, pane. Sono state contestate 14 violazioni penali e 95 infrazioni amministrative. Quindici persone sono state denunciate all'Autorità Giudiziaria e altre 67 hanno avuto una segnalazione amministrativa. «Cibi scaduti, gravi carenze igieniche, perfino topi e parassiti: un film dell'orrore - ha commentato il ministro della Salute, Giulia Grillo - Furbi e cucine da incubo non possono essere tollerati. Come madre e ministra mi indigna pensare che sulle tavole dei nostri figli, a scuola, possano finire escrementi, muffe o alimenti di dubbia origine».

## L'OBIETTIVO

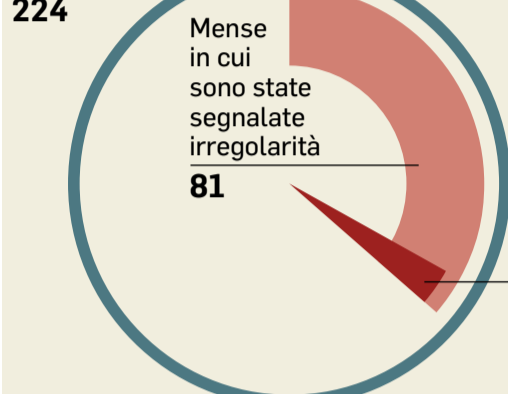
L'obiettivo dei controlli, partiti all'inizio dell'anno scolastico e ancora in corso, è verificare «i servizi di ristorazione nelle scuole di ogni ordine e livello»: accertare le condizioni d'igiene, denunciare eventuali carenze strutturali dei locali, controllare la rispondenza dei menù ai capitolati d'appalto, la corretta preparazione degli alimenti. «La maggioranza delle violazioni sono di tipo amministrativo come la mancata applicazione dei sistemi di autocontrollo e prevenzione del rischio, carenze igieniche e strutturali delle aree adibite alla lavorazione, irregolarità sull'etichettatura e sulla tracciabilità degli alimenti - precisa il Generale Adelmo Lusi, Comandante dei Carabinieri per la Tutela della Salute - Gli illeciti penali hanno interessato reati quali la frode e le inadempienze nelle pubbliche forniture, dovute al mancato rispetto agli obblighi contrattuali assunti dalle aziende di catering all'atto dell'assegnazione delle gare di appalto, la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione e l'omessa applicazione delle misure di sicurezza sui luoghi di lavoro». Gli ispettori hanno anche focalizzato l'attenzione sulla corretta applicazione dell'obbligo - in vigore da maggio - di indicare la presenza di allergeni nelle pietanze.

Michela Allegri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La fotografia

Mense ispezionate  
224



centimetri



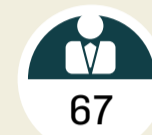
violazioni penali contestate



infrazioni amministrative segnalate



persone denunciate all'autorità giudiziaria



soggetti segnalati alle autorità amministrative



mila euro di sanzioni elevate



tonnellate di derrate alimentari sequestrate

## Costi troppo alti e bambini scontenti così cresce l'opzione panino da casa

### IL FOCUS

ROMA Altro che cucine da incubo, le mense scolastiche rientrano negli argomenti più scottanti nel mondo della scuola. Nel calderone ci finiscono dentro non solo il gradimento da parte dei bambini, sospeso tra alti e bassi, ma anche avvocati e tribunali per le denunce da parte dei genitori a causa dei costi troppo esosi e della qualità a volte decisamente scadente.

### LOCALI INADEGUATI

Quasi un bambino su due, infatti, non mangia a scuola volentieri. E da qui parte tutto il resto. A rivelarlo è il rapporto 2018 di Cittadinanzattiva: «Servizi in...Comune. Tariffe e qualità di nidi e mense» secondo cui la monotonia del cibo e le scarse porzioni sono tra i principali motivi per cui il 43% degli studenti non ama mangiare a scuola.

Ma il problema non è solo il palato più o meno esigente dei bambini: secondo i rilievi di Cittadinanzattiva solo il 10% delle

scuole dispone di un locale mensa e che le condizioni non sempre sono ottimali. Ad esempio l'80% dei bambini ritiene che i locali mensa siano molto rumorosi, il 57% poco accoglienti e il 45% poco allegri. A fronte di tutto questo, c'è il contributo economico da parte delle famiglie che, spesso, mostra differenze enormi da provincia a provincia: la spesa media mensile a famiglia è di circa 82€ per il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole materne ed elementari ma a Livorno si pagano 128 euro al mese e a Barletta 32.

Tanti fattori diversi che, negli ultimi anni, fanno mettere in discussione il servizio della mensa da parte delle famiglie. Tanto che qualcuno preferisce che il

bambino mangi a scuola il pranzo portato da casa. E possono farlo, come stabilito dal Consiglio di Stato che, dopo il Tar della Campania, ha dato ragione a un gruppo di genitori che si erano opposti al divieto di consumare a scuola cibi portati da casa, previsto dal regolamento del Comune di Benevento, guidato dal sindaco Clemente Ma-



Uno scolaro a mensa (foto FOTOMAX)

**IL CONSIGLIO DI STATO HA RICONOSCIUTO IL DIRITTO DI PORTARSI IL PRANZO, I COMUNI NON POSSONO PROIBIRLO**

stella. I giudici hanno ribadito che un regolamento comunale non può limitare l'autonomia dei presidi o la libertà alimentare delle famiglie. Nel 2017, inoltre, a seguito delle polemiche sul pranzo portato da casa, una circolare del ministero dell'istruzione ha fornito indicazioni ai dirigenti scolastici per andare incontro alle famiglie sulla questione del panino da casa.

Ma la mensa è resta comunque un servizio scolastico di grande importanza. A sottolinearlo è Save the Children che, nell'ultimo rapporto «(Non) Tutti a Mensa 2017», spiega la necessità di investire nelle mense scolastiche innanzitutto per garantire un pasto completo a quei bambini che non consumano neppure un pasto proteico e adeguato al giorno: sono il 3,9% dei bambini in Italia. Una percentuale che al Sud e nelle Isole sale drasticamente al 6,2%. Senza contare che in Italia quasi 1 bambino su 10 è obeso e 2 su 10 sono in sovrappeso. Infatti dall'Europa arriva, per la scuola italiana, l'invito a tavola a base di frutta e verdura: per l'anno scolastico 2018-19 sono stati stanziati 20,9 milioni per la distribuzione di frutta e verdura e 8,9 milioni per latte e prodotti lattiero-caseari.

Loirena Loiacono

© RIPRODUZIONE RISERVATA

►PEEPARROW►

L'ULTIMA OCCASIONE A ROMA PER APPLAUDIRE

ENGLISH VERSION

TED NEELEY

ORCHESTRA LIVE

Jesus Christ Superstar

di ANDREW LLOYD WEBBER e TIM RICE

REGIA MASSIMO ROMEO PIPARO

SOLO FINO AL 16 DICEMBRE

IL SISTINA

Info e prenotazioni 392 85 67 896 - 06 42 00 711 - www.ilsistina.it

ACQUISTA I BIGLIETTI

Il Messaggero ticketone.it 892101