

Per quanto riguarda la volontà di alcune famiglie di far consumare pasti di confezione casalinga nel momento della giornata scolastica riservato alla mensa nella scuola primaria, si comunica che questa dirigenza ha intenzione di garantire tale possibilità di scelta nel corrente anno scolastico, ma una volta svolti i seguenti adempimenti, al fine di ovviare alle difficoltà di seguito descritte.

Il consumo di pasti confezionati privatamente in contemporanea con l'erogazione del tradizionale servizio di mensa allestito ai Comuni pone due tipi di problemi, il primo riguardante la tutela delle personalità e della sicurezza dei bambini, l'altro concernente l'organizzazione proficua delle attività.

I requisiti di igiene dei pasti confezionati a casa non possono ovviamente essere controllati ed è difficile garantire la consumazione di tali pasti in modo che non ci siano scambi di cibo tra bambini, anche in riferimento a parti minime di tale cibo. Si consideri per esempio che la tutela delle persone con intolleranze e allergie prevede addirittura l'uso di strumenti culinari (pentole, padelle ecc.) diversi e non a rischio di trattenere particelle di cibi allergenici (non si usano pentole in alluminio poiché la rugosità di tale materiale potrebbe non garantire l'assenza di particelle di cibo allergenico). Il semplice scambio di briciole va dunque attentamente evitato, non perché si dubiti della qualità del pasto preparato a casa, ma perché non si possono chiedere certificazioni e competenze particolari a chi ha provveduto alla cucina casalinga. D'altra parte l'allontanamento di bambini che consumano i pasti casalinghi dalla comunità pone problemi di tipo emotivo che potrebbero ledere la serenità del bambino allontanato dal desco comune.

Sul piano organizzativo, il numero delle maestre nei locali adibiti a refettorio non consente di adibirne alcune alla sorveglianza in locali diversi, a meno di non togliere ore dalla didattica. Si aggiunga la programmazione finanziaria dell'Amministrazione Comunale che ha appaltato i servizi tenendo conto di un numero certo di fruitori dei servizi stessi.

Tenendo conto di tutti questi aspetti della situazione, si può concludere che le richieste di consumazione dei pasti confezionati privatamente può esser presa in positiva considerazione, ma necessita di un apposito e specifico paragrafo del regolamento di istituto che regoli le modalità del regime misto di fruizione del pasto. Tale regolamento è di garanzia sia per quel che concerne la posizione del bambino dotato di pasto proprio nel momento della refezione (si ricordi anche che nell'attuale ordinamento della scuola primaria la mensa è considerata con una valenza didattica che motiva la presenza dell'insegnante in orario di lavoro ed esclude la semplice vigilanza di assistenti o sorveglianti), per gli effetti che tale posizione può avere sulla serenità del bambino stesso e per salvaguardare l'igiene complessivo dell'ambiente, sia per gli aspetti organizzativi e di rapporto con l'Amministrazione Comunale.

La modifica annuale alla programmazione o al regolamento di istituto avviene generalmente nei primi due mesi dell'anno scolastico. Nel caso del regolamento di istituto, si rende necessaria l'elaborazione di una proposta da deliberare da parte del Consiglio di Istituto, in una seduta che solitamente viene convocata per la fine di ottobre o al massimo nei primi giorni di novembre.

In tal modo, si avrà una modalità trasparente, sia per i genitori che abbiano richiesto la fruizione di pasti privati, sia per tutti gli altri che continueranno ad avvalersi del servizio di mensa e soprattutto per chi sia genitore di bambini da tutelare per intolleranze, allergie o altri impedimenti al contatto di cibi non controllati.

Dal mese di novembre quindi sarà possibile esaminare le richieste di fruizione di pasti privati, che potranno esser formulate anche e soprattutto tenendo conto della modalità di effettuazione che il Consiglio di Istituto avrà stabilito.

IL PRESIDE
(Prof. Antonio Vannini)