

Mensa scolastica: linee guida nazionali ed internazionali

Comprendere le politiche della mensa scolastica

Quando si parla di mensa scolastica, l'attenzione si concentra spesso sul menù, sulla qualità del cibo o sull'organizzazione del servizio. In realtà, ciò che accade durante il pasto è il risultato di scelte politiche, amministrative ed economiche che incidono profondamente sull'esperienza quotidiana di bambini/e, insegnanti e famiglie. Conoscere il quadro delle politiche che regolano la refezione scolastica aiuta, quindi, a comprendere meglio opportunità, vincoli e margini di miglioramento del servizio.

La mensa: un servizio pubblico, ma con forti differenze territoriali

In Italia la mensa scolastica è classificata come servizio pubblico a domanda individuale, secondo un impianto normativo che risale al D.L. 55/1983 e successivamente al Testo Unico degli Enti Locali. Ciò significa che il servizio non è garantito in modo uniforme su tutto il territorio nazionale, ma dipende dalle scelte organizzative, economiche e politiche dei singoli Comuni.

Questa impostazione produce una notevole variabilità tra territori: alcune amministrazioni investono significativamente nella refezione scolastica, garantendo elevati standard qualitativi e, in alcuni casi, la gratuità per le famiglie più povere; altre, invece, sono costrette a ridurre il servizio o ad applicare tariffe che rischiano di limitare l'accesso proprio ai bambini maggiormente vulnerabili. Per questo motivo la mensa non può essere considerata un servizio neutrale: rappresenta uno degli indicatori della capacità di una comunità di investire nell'infanzia, nella salute e nell'equità sociale.

Le Linee di indirizzo nazionali: una visione educativa della mensa

Il principale riferimento italiano è costituito dalle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, elaborate dal Ministero della Salute. Pur non avendo carattere vincolante, esse rappresentano il documento di riferimento per la progettazione dei servizi di refezione.

Le *Linee* propongono una concezione della mensa che supera la sola dimensione nutrizionale. Il pasto viene descritto come un ambiente educativo nel quale promuovere salute, prevenzione, cittadinanza, sostenibilità e corretti stili di vita. La refezione scolastica diventa, così, parte integrante del progetto educativo della scuola e non un semplice momento organizzativo della giornata.

Questa prospettiva invita le scuole a considerare il pranzo come un tempo in cui i bambini sviluppano autonomia, competenze relazionali, rispetto delle regole condivise e consapevolezza del valore del cibo.



Gli orientamenti europei: la mensa come diritto e strumento di equità

Negli ultimi anni anche le politiche europee hanno attribuito alla refezione scolastica un ruolo sempre più centrale. In particolare, il *Piano di Azione Nazionale per la Garanzia Infanzia-PANGI* (*Child Guarantee*) riconosce la mensa come uno degli strumenti fondamentali per contrastare la povertà alimentare, promuovere l'inclusione sociale e prevenire la dispersione scolastica.

La prospettiva cambia profondamente: la mensa non è più interpretata come un costo da sostenere, ma come un investimento pubblico capace di garantire a tutti i bambini/e almeno un pasto sano ed equilibrato durante la giornata scolastica, indipendentemente dalle condizioni economiche della famiglia.

Oltre il menù: cosa significa qualità

Le politiche più recenti sottolineano come la qualità della mensa non dipenda esclusivamente dal valore nutrizionale degli alimenti.

Sono altrettanto importanti:

- l'accessibilità economica del servizio;
- la qualità degli ambienti;
- i tempi dedicati al pasto;
- le condizioni di lavoro del personale della refezione;
- l'organizzazione degli spazi;
- la possibilità per i bambini/e di vivere il pranzo come un momento sereno di relazione e apprendimento.

Mangiare in tempi troppo rapidi, in ambienti rumorosi o fortemente controllati rischia, infatti, di compromettere il valore educativo del pasto, anche quando il menù rispetta pienamente i criteri nutrizionali.

Il ruolo del capitolato d'appalto

Molti aspetti dell'esperienza quotidiana della mensa sono definiti non direttamente dalla scuola, ma dal capitolato di gara predisposto dal Comune per l'affidamento del servizio.

In questo documento vengono stabiliti, tra gli altri aspetti:

- la composizione dei menù;
- le grammature;
- la frequenza dei diversi alimenti;
- la percentuale di prodotti biologici;
- i tempi di preparazione e distribuzione;
- le temperature dei pasti;
- il numero degli operatori;
- la formazione del personale;
- i criteri di controllo della qualità.

Per questo motivo problemi squisitamente educativi, come il poco tempo per mangiare, il cibo servito freddo o la difficoltà di creare un clima disteso, sono spesso anche l'esito di precise scelte organizzative e amministrative.



Una responsabilità condivisa

Le politiche nazionali e internazionali convergono oggi su un principio fondamentale: la qualità della mensa non coincide soltanto con ciò che viene servito nel piatto. Essa dipende dalla capacità delle istituzioni di garantire equità nell'accesso, qualità organizzativa, sostenibilità e valore educativo del pasto.

Per gli insegnanti, ciò significa riconoscere che la refezione scolastica è parte integrante dell'esperienza educativa e che, insieme a dirigenti, amministrazioni locali, gestori del servizio e famiglie, anche la scuola contribuisce a costruire una cultura del pasto fondata sul benessere, sull'inclusione e sul diritto di tutti i bambini a vivere la mensa come un'esperienza positiva di crescita.

