



COMUNICATO STAMPA MENSE SCOLASTICHE, “CUCINE APERTE”

La giornata di sabato 12 aprile ha visto le “cucine aperte” nei plessi scolastici di Camaioire e Capezzano, iniziativa programmata dall’Amministrazione comunale e da Cir-Food, azienda che gestisce il servizio.

Per le famiglie e tutti gli interessati è stato possibile visitare le mense (e le relative dispense) delle scuole primarie e d’infanzia di Camaioire e Capezzano. Anche il sindaco Alessandro Del Dotto e l’Assessore all’Istruzione Sandra Galeotti si sono recati alle scuole Tabarrani del capoluogo per prendere parte all’iniziativa.

“Un appuntamento concordato con l’azienda che garantisce tranquillità e trasparenza – dichiara l’assessore Galeotti – Mentre, sul fronte istituzionale, prosegue a pieno ritmo il lavoro della Commissione Mensa, composta da genitori, insegnanti, dalla ditta e da noi amministratori. Pochi giorni fa è stato dato il via ad un tavolo di lavoro composto da rappresentanti di genitori e docenti della Commissione, ristoratori e Cir-food che ha portato ad alcune proposte di rinnovo dei menù e revisione dei piatti in vista del prossimo anno scolastico”. Dalle ore 12 alle 13 sono stati effettuati gli assaggi dei cibi solitamente serviti agli alunni: dal pesce all’isolana alla frittata di verdure, dai bocconcini di tacchino ai ravioli al burro.

Il ‘controllo qualità’ sui cibi proposti nelle mense è inoltre effettuato giorno per giorno, come stabilito dalla Commissione, che ha chiesto di compilare quotidianamente ai docenti questionari su ogni aspetto che riguarda i piatti. I documenti vengono poi inviati passo passo all’Ufficio Istruzione del Comune e in seguito elaborati dalla stessa Commissione. “Da parte nostra – conclude il sindaco Alessandro Del Dotto – rimane sempre la massima attenzione al benessere e alla salute dei bambini, nonché la massima disponibilità ad ascoltare la voce dei loro genitori”.