



Scuola, l'Assessore Pescatori: "Dalla mensa ai locali, un ambiente che migliora"



Non solo alimentazione adatta, ma anche ambienti scolastici migliori. È quanto sta avvenendo nei plessi cittadini, con il Progetto mensa scolastica che vede progredire le azioni messe complessivamente in campo e che non si fermano al servizio di refezione. L'obiettivo principale è quello di rendere trasparente e partecipativo un servizio della pubblica amministrazione che ha registrato in precedenza profonde critiche da parte della cittadinanza e quindi:

- riavvicinare le famiglie al servizio rispondendo alle segnalazioni ed ai fabbisogni dei bambini (istituzione sportello nutrizionale)
- migliorare la pausa pranzo dal punto di vista ambientale con interventi di abbellimento dei refettori (pannelli e isole ecologiche colorate) e miglioramento delle condizioni climatiche interne agli stessi (insonorizzazione refettorio Papacchini), ma anche con iniziative ludico-ricreative per rendere la pausa più piacevole ai bambini (supereroi) e didattiche per avvicinare l'assaggio verso cibi più ostici con storielle divertenti e
- privilegiare i prodotti del territorio, il biologico e eccellenze locali come la carne maremmana dei monti della tolfa unica tipologia di carne bovina somministrata ai bambini.
- Educare al contenimento dello spreco alimentare con la creazione menù second life da destinare a persone bisognose (senza tetto)



“Sono solo le prime iniziative messe in campo, si sta già lavorando a stretto contatto con il direttore del servizio della Dussmann service srl per la programmazione e la realizzazione e l’implementazione delle attività future che spingeranno l’innovazione e la migliore qualità del servizio. La condivisione dei processi e degli obiettivi di miglioramento di un servizio importante per la città in quanto dedicato ai bambini tra l’Amministrazione e la ditta costituisce la sinergia strategica del percorso sono all’inizio”, spiega l’Assessore Claudia Pescatori.

Il direttore del servizio, Riccardo D’Orazio: “ Siamo molto soddisfatti della collaborazione che si è instaurata con l’amministrazione comunale, lavoriamo sinergicamente per mettere in campo azioni che innanzitutto mettano al centro la qualità dei pasti, l’aspetto educativo legato all’alimentazione senza trascurare il decoro e le migliorie degli ambienti dei refettori. Stiamo già lavorando per implementare ed ampliare ulteriormente i progetti in collaborazione con il Comune per migliorare ulteriormente un momento importantissimo come quello dei pasti dei bambini, sotto tutti i punti di vista”.