



Un nuovo menù per le mense scolastiche

Oggi l'assessore all'Istruzione David Arboit ha incontrato il Coordinamento mensa per riprendere il percorso avviato lo scorso anno e ascoltare i suggerimenti dei genitori rispetto alla nuova gestione della ristorazione

Buccinasco (2 ottobre 2017) – Un **nuovo menù per i mesi invernali** (al via dal 23 ottobre), corsi di **formazione per i cuochi, incontri periodici con il Coordinamento mensa**, ossia il gruppo di lavoro istituito lo scorso anno dall'assessore **David Arboit** e già oggi al lavoro insieme all'Amministrazione comunale per migliorare l'offerta della ristorazione scolastica dopo le prime settimane di scuola.

“Sono a conoscenza dei disagi dei genitori – dichiara il vice sindaco Arboit – e credo sia fondamentale ascoltare le loro segnalazioni ma anche tenere conto dei pareri e delle prescrizioni degli esperti. Proprio per questo già nella passata Amministrazione ho coordinato un organismo informale, un gruppo di lavoro chiamato **'Coordinamento mensa'** formato dai rappresentanti della Commissione mensa, i presidenti del Consiglio di istituto, i funzionari del Comune e i rappresentanti dell'azienda che gestisce la ristorazione. Questa mattina si è svolto il **primo incontro molto utile** per cominciare quegli **aggiustamenti** che con l'avvio di un nuovo appalto sono fisiologicamente necessari”.

“Lo scorso luglio – continua Arboit – si è concluso l'iter della gara per la gestione della mensa, un appalto molto importante e delicato che ha impegnato uffici ed esperti (la commissione tecnica era interamente formata da esperti del settore esterni al nostro Ente). I funzionari che hanno redatto l'appalto hanno ritenuto di allegare il menù approvato dall'ATS (ex ASL) e l'azienda che ha vinto l'appalto ha l'obbligo di rispettare quanto previsto dal capitolato, quindi all'inizio dell'anno scolastico ha sostituito i menù proposti l'anno passato. Non sarebbe stato lecito da parte degli uffici inserire nel capitolato quei menù studiati e concordati con l'azienda negli anni scorsi. Ricominciare il percorso con i genitori e il Coordinamento mensa è la strada giusta per migliorare l'offerta (e non partiamo da zero, abbiamo già l'esperienza dell'anno passato). Va detto però che **la scuola ha il dovere di fare educazione alimentare**, la frequenza della mensa è importante proprio per questo: non possiamo far prevalere l'idea che sia giusto assecondare solo i gusti e i desideri dei bambini, dovremo trovare il giusto equilibrio tra sana alimentazione e appetibilità del pasto. Come Pubblica Amministrazione non possiamo ignorare il menù elaborato dall'ATS e che è stato appositamente studiato da specialisti per garantire al meglio la salute dei bambini”.

Già da oggi è iniziato il lavoro di “aggiustamento” del menù: **si cercherà di incontrare maggiormente le esigenze di bambini e famiglie, tenendo conto sia delle linee guida della ATS sia delle criticità sollevate nelle prime settimane di scuola e negli anni passati**. Il percorso continuerà durante tutto l'anno scolastico, con la presenza di un tecnologo alimentare (al via nelle



COMUNE DI BUCCINASCO

UFFICIO STAMPA

prossime settimane il nuovo bando per la selezione dell'esperto), controlli costanti nei centri pasti, verifiche sui prodotti e sul rispetto dell'appalto, corsi di formazione per il personale della società di ristorazione.

“La collaborazione tra scuola, Comune e genitori – conclude Arboit – resta per noi fondamentale nell'interesse dei nostri studenti. Abbiamo tutti lo stesso obiettivo: che i bambini mangino e imparino a variare la propria alimentazione apprezzando anche prodotti a cui ancora non sono abituati e che chi li prepara ha il dovere di rendere gustosi”.

Ufficio stampa Comune di Buccinasco