

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Mensa scolastica nell'occhio del ciclone a Parabiago, in arrivo l'assaggiatore e la revisione del menù

Leda Mocchetti · Wednesday, October 11th, 2023

Un assaggiatore, un responsabile per conto della ditta che gestisce il servizio in ogni plesso scolastico, una revisione del menù e un investimento a quattro zeri sul centro cottura. È questa la **ricetta con cui Parabiago proverà a superare i problemi del sistema di refezione scolastica** “denunciati” ormai da tempo dai genitori degli studenti parabiaghesi: ricetta concordata dal sindaco Raffaele Cucchi con una delegazione di genitori delle scuole Manzoni e Travaini, che ieri, martedì 10 ottobre, si sono ritrovati di fronte al municipio per dare voce alle loro lamentele.

«Ieri mi sono personalmente preso l'impegno di **rivedere il regolamento della commissione mensa**, cosa che ho già fatto questa mattina con gli uffici preposti **prevedendo la nuova figura dell'assaggiatore e quella del referente del plesso**, responsabile per conto della ditta erogatrice del servizio in ogni plesso scolastico – sottolinea all'indomani dell'incontro il primo cittadino, che ringrazia la tecnologa Chiara Bertoni e i genitori che hanno partecipato all'incontro -. Due figure, quindi, condivise ieri con i genitori e già formalizzare, **alle quali ci si dovrà riferire nel momento in cui vengono riscontrate anomalie nel cibo**. Una catena di comunicazione più efficiente e tempestiva. Inoltre, dal punto di vista della trasparenza, verranno pubblicati sul sito comunale i verbali e l'attività svolta dalla commissione mensa».

«**Per quando riguarda il menù, la dott.ssa Bertoni si è impegnata a rivederlo**, anche con il contributo della commissione mensa, inserendo paletti ben precisi e con una maggiore attenzione alla varietà dell'offerta dei piatti – aggiunge il sindaco -. Inoltre, la tecnologa si è resa disponibile a realizzare **un momento di formazione per i componenti della commissione mensa** e dare loro una maggiore conoscenza delle modalità con le quali effettuare i controlli sul cibo, sulla temperatura, sul servizio in generale. Evidenzio anche che l'amministrazione comunale, anche a seguito dei danni provocati dal nubifragio di luglio, **ha investito 80mila euro e già acquistato nuove attrezzature destinate al centro cottura** con la finalità di migliorare l'alternanza dei cibi e la qualità del cibo stesso. Le attrezzature sono in corso di consegna per fine ottobre. Grazie ancora a quei genitori che hanno favorito questo momento di confronto, ci spiace che non tutti hanno potuto partecipare, ma il tema era avere **un momento di confronto e lavoro sereno, anche se fermo e franco nelle posizioni**».

This entry was posted on Wednesday, October 11th, 2023 at 5:53 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Scuola](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.