Mensa scolastica: lunedì 7 ottobre parte il nuovo servizio

Stampa

Dettagli

Scritto da Paola Colarullo Addetto Stampa Comune di Gaeta
Pubblicato: 04 Ottobre 2013
Visite: 351

Gaeta 04-10-2013 - Parte il 7 ottobre prossimo il servizio di refezione scolastica con significative novità, finalizzate ad utilizzare la ristorazione nelle scuole come strumento per promuovere la salute ed un corretto stile di vita. 470 i pasti che saranno forniti quotidianamente a Gaeta dalla Ditta E.P. S.p.A., con sede legale e Roma e sede amministrativa a Napoli, aggiudicataria della gara d'appalto per l'affidamento del servizio mensa delle scuole d'Infanzia, Primarie, Secondarie di I grado. "Il nuovo servizio mensa - **dichiara il Sindaco Cosmo Mitrano** - si propone obbiettivi mirati di educazione alimentare, garantendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. Abbiamo sentito fortemente l'esigenza di dare adeguata risposta alle istanze delle famiglie per un servizio di qualità, attento alle particolari esigenze nutrizionali dei bambini, in particolari di quelli affetti da allergie, intolleranze o problemi metabolici. Finalmente i genitori non saranno più obbligati a preparare i pasti speciali per i propri figli, come hanno fatto fino allo scorso anno. Precise regole e controlli da parte di esperti permetteranno di offrire ai nostri alunni un servizio di refezione scolastica migliore e sempre più efficiente ". Difatti, per assicurare una maggiore qualità della refezione e mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei pasti, si è affidata la composizione quantitativa e qualitativa dei menu ad un esperto nutrizionista che lavorerà d'intesa con la ASL. Il professionista verificherà la corretta applicazione dei menu predisposti e relazionerà sui controlli effettuati e sugli eventuali interventi necessari al miglioramento del servizio. Quest'anno, per la prima volta a Gaeta e senza costi aggiuntivi, sarà possibile fornire, a bambini e ragazzi affetti da allergia, intolleranza alimentare o malattie metaboliche preparazioni alimentari sostitutive, sostenibili all'interno del servizio di ristorazione e il più possibile uguali al menù giornaliero, in contenitori ermeticamente sigillati e distribuiti dagli stessi operatori. Inoltre sarà utilizzata per la preparazione dei cibi una percentuale non inferiore al 50% di prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche. Per quanto riguarda le modalità di svolgimento della mensa è previsto che lo scodellamento sia effettuato esclusivamente dagli operatori della ditta E.P. S.p.A., il cui personale provvederà anche alla pulizia giornaliera e al rassetto dei refettori e di tutte le attrezzature utilizzate per il servizio.