



Albenga, numerose novità nei servizi di mensa scolastica

di **Redazione**

26 Settembre 2008 - 13:00

Albenga. A partire dalla prossima settimana sarà attivo, per le scuole d'infanzia, asilo nido, scuole medie ed elementari di Albenga, il servizio di mensa scolastica. La cooperativa CIR, a cui è stato appaltato il servizio, ha presentato un piano di educazione alimentare che prevede l'utilizzo di cibi biologici (frutta, verdura, olio extra vergine d'oliva, riso, uova, latte, eccetera), prodotti equo solidali (cacao in polvere, tavolette di cioccolato, banane, zucchero di canna), prodotti tipici (basilico ligure, pane prodotto in un panificio locale e per le feste focaccia alla ligure e pandolce), prodotti dop (carne suina, fontina, prosciutto toscano, eccetera) e prodotti Igp (speck dell'Alto Adige, bresaola della Valtellina, eccetera).

“Il Comune fornirà un servizio di refezione scolastica completo ed equilibrato che terrà conto delle abitudini alimentari di tutti gli alunni in funzione delle diverse esigenze dietetiche e religiose” spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione Giuseppina Verrazzani. “L'educazione comincia a tavola abituando i bambini al gusto di prodotti sani, tipici e biologici, insegnando loro l'importanza di una alimentazione varia e bilanciata per una giusta crescita. Anche i laboratori didattici, soprattutto quelli collaterali alla manifestazione primaverile CIP e VIP, si prefiggono questo stesso obiettivo: avvicinare i bambini alle tradizioni ed educarli ad una sana alimentazione”.

Un'importante novità interesserà a breve il servizio di mensa scolastica: entro fine anno, in via sperimentale, nel plesso di via degli Orti, si utilizzeranno buoni pasto elettronici. Si elimineranno così i tradizionali blocchetti di carta sostituendoli con delle tecnologiche smart card. Ogni bambino avrà la sua tesserina, che funzionerà come una pre-pagata, caricata con un numero di pasti già pagati, con tutti i dati anagrafici e con particolari esigenze nutrizionali dell'utente. Il tutto nel rispetto totale della privacy.

Grazie a terminali intelligenti posizionati nella scuola, ogni bambino che vorrà usufruire del servizio si registrerà giornalmente con la sua card ad inizio mattinata. Tutte le informazioni verranno subito trasferite al centro cottura che provvederà a preparare un numero di pasti corrispondenti al numero delle prenotazioni adeguando il menu di ogni singolo bambino a particolari esigenze, bisogni o allergie. Questo sistema tecnologico permette agli utenti di acquistare solo i pasti necessari pagando esclusivamente quelli consumati e consentendo anche di controllare via web la propria situazione.

Anche l'amministrazione comunale avrà i suoi vantaggi da questa nuova gestione: ci sarà una esatta corrispondenza tra pasti prenotati, consegnati e pagati e si potranno recuperare le risorse prima impiegate nell'utilizzo dei blocchetti di carta. Questa pratica tecnologica potrà poi essere estesa agli altri plessi scolastici ed essere utilizzata anche per differenti servizi come lo scuolabus ed il dopo scuola. Tutte le informazioni nel dettaglio verranno comunque comunicate in anticipo alle famiglie.

