



Mangiare con i sensi ... per scoprire igiene e sicurezza...

Il tema del seminario di quest'anno esprime appieno un binomio che il Comune di Torino, con il suo servizio di mensa scolastica, cerca di assicurare ormai da molti anni a tutti i bambini e le bambine delle scuole e dei nidi torinesi.

L'attenzione del servizio di ristorazione infatti è rivolta ogni anno a proporre un menù che non risponda solo al giusto apporto nutrizionale ma che, in modo sicuro e con certificazione di qualità, soddisfi anche i palati dei piccoli cittadini torinesi, con pietanze buone anche dal punto di vista organolettico.

Da una parte quindi l'impegno costante è quello di assicurare la qualità e la sicurezza: dal 1994 il Comune di Torino si avvale di un organismo esterno di controllo, il Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino, per effettuare i controlli presso le ditte che forniscono il servizio e presso le scuole dell'obbligo e del preobbligo.

Per assicurare la qualità il Comune ha scelto di utilizzare solo frutta e verdura che proviene da coltivazioni biologiche e di escludere gli O.G.M. dai cibi destinati ai bambini; per quanto riguarda la carne, già dall'anno scolastico 2001/02 per escludere ogni rischio di BSE, si somministra solo quella di bovini di età compresa tra 11 e 24 mesi e solo di razza piemontese certificata. In questo modo sia il Servizio di Ristorazione, sia le singole imprese affidatarie del servizio, sono in possesso della Certificazione di Qualità ISO 9001:2000.

Ma anche i sensi vogliono la loro parte... il nostro sforzo è costante anche in questo senso, tanto che ogni anno raccogliamo dalle commissioni mensa , che sono costituite in ogni scuola e che sono formate da personale docente, genitori e ragazzi stessi, consigli e proposte per migliorare il servizio anche dal punto di vista del gusto. Le commissioni infatti hanno a loro disposizione apposite check-list per annotare e monitorare il gradimento dei piatti proposti. Grazie alle rilevazioni in questi anni abbiamo ad esempio sostituito alcuni piatti come le lasagne verdi, solo perché non graditi ai palati degli scolari, con l'hamburger o altre pietanze più accattivanti per i ragazzini delle scuole.

In questo modo riusciamo così a limitare gli sprechi assicurando però una sana e corretta alimentazione.

