AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

REFEZIONE SCOLASTICA CHIETI, COMMISSIONE MENSA RIUNITA AL BARBELLA: “SI RIPARTE DA QUALITA'”

3 Settembre 2021



CHIETI – Si è riunita nel pomeriggio di ieri nei locali del Museo Barbella e per iniziativa dell’assessore alla Pubblica Istruzione, Teresa Giammarino, la Commissione mensa presieduta dal sindaco Diego Ferrara e ai cui lavori hanno preso la dirigente comunale del servizio, Paola De Rossi, i rappresentanti del Consorzio Appalti Italia, raggruppamento di imprese che si è aggiudicato la gestione, le dirigenti scolastiche dei 4 comprensivi cittadini, i rappresentanti dei docenti e dei genitori, i tre consiglieri comunali membri dell’organismo consiliare.

“Abbiamo voluto fare il punto della situazione del servizio alla vigilia della ripresa dell’anno scolastico, ponendo le basi di un nuovo rapporto fiduciario fra Comune e famiglie – così il sindaco Diego Ferrara – Il servizio di refezione scolastica deve essere al di sopra di ogni sospetto, deve mettere insieme qualità, economicità e territorio. Alla nuova gestione chiediamo collaborazione e trasparenza, perché si tratta di un servizio pubblico, ma soprattutto perché l’utenza merita tutta la nostra premura e attenzione”.

“La riunione della Commissione mensa è una buona notizia per tutti – dice l’assessore alla Pubblica Istruzione Teresa Giammarino – in seno a questo organismo c’è la rappresentanza dei genitori e delle scuole, oltre che di tutte le forze presenti in Consiglio, perché nata a fronte di un preciso Regolamento che abbiamo approvato all’unanimità per via della sua importanza e che con la seduta di oggi mettiamo in pratica. Lo abbiamo voluto perché era indispensabile instaurare con le famiglie un rapporto di fiducia e verifica, consentendo loro di toccare con mano la qualità del servizio ed essere ascoltati.

Dall’incontro è emerso un quadro più chiaro del cambiamento del servizio, affidato oggi a imprenditori locali, quindi non solo in grado di sostenere l’economia del territorio, ma anche di portare i nostri prodotti in tavola, rispettando i criteri di stagionalità e km zero che abbiamo messo nel capitolato per garantire la qualità della refezione. Abbiamo circa 280.000 pasti l’anno, circa 1.500 pasti al giorno da servire non appena il servizio riprenderà, cosa su cui i comprensivi si stanno confrontando in modo da poter essere pronti tutti insieme. Il confronto di oggi è servito a chiarire anche tutti gli aspetti del servizio, dagli standard del cibo, ai costi, alle tariffe che rispecchiano le fasce Isee stabilite dal Comune per rispondere alle esigenze di tutti, alle diete particolari, temi su cui abbiamo riscontrato la massima disponibilità della ditta a venire incontro a

istanze e richieste possibili.

Anche questo servizio alla cittadinanza dovrà rispecchiare standard più moderni, dunque gli uffici stanno lavorando alla formazione del personale per la messa a regime di una applicazione che consentirà di digitalizzare sia i pagamenti, sia le informazioni e il dialogo, in modo da aumentare la trasparenza e rendere più pratico fruire dei pasti, programmarli, trarne i benefici previsti per l'utenza. L'obiettivo è migliorare e servire piatti caldi e sicuri, con tutte le caratteristiche organolettiche intatte, perché i bambini non corrano alcun rischio e mangino a scuola un cibo garantito e buono, come quello di casa".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli