

Argomento: Certificazione

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqv/4738570.main.png>

42

Cantù

PROVINCIA@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 521303

Ernesto Galligani e.galligani@laprovincia.it, Emilio Frigerio e.frigerio@laprovincia.it, Nicola Panzeri n.panzeri@laprovincia.it, Guglielmo De Vita g.devita@laprovincia.it, Raffaele Foglia r.foglia@laprovincia.it



Uno spazio dedicato alla mensa in una scuola di Cantù



L'assessore all'Istruzione Isabella Girgi

La scheda

I questionari e i controlli in presa diretta



Le visite in mensa

Con un questionario di qualità con rilevazioni visive e di valutazione degli scarti, la rilevazione si è svolta dal 16 gennaio al 14 febbraio. La commissione mensa è attivata durante tutto l'anno scolastico con visite ai centri cottura Camst di via Colombo e via Rossini: la gestione dei servizi di ristorazione scolastica delle scuole, a partire dall'anno scolastico 2017-2018 e sino al 24 gennaio 2024, è stata affidata, mediante gara, alla cooperativa che svolge la propria attività nel settore della ristorazione collettiva da oltre 70 anni.

I pasti giornalieri

Sono regolati da menù elaborati dal servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione di Ais Insubria, e comunicati alle famiglie con un apposito pieghevole. Per motivi di salute o etici, in esecuzione del protocollo operativo Ais Insubria, l'utente può richiedere una dieta sanitaria o etica dietro presentazione di documentazione medica. Ad esempio, chi è allergico al glutine avrà una dieta priva di cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. Sono 14 gli allergeni individuati.

La certificazione di qualità

Recente l'attestazione ISO 9001:2015, ottenuta dal settore servizi alla persona del Comune di Cantù il mese scorso, ed estesa, per la prima volta, all'intera area. Cantù è tra i 18 Comuni lombardi che hanno ottenuto la certificazione. «Si tratta di un processo lungo che, un passo alla volta, ha portato alla completa certificazione dell'assessorato - dice l'assessore Isabella Girgi - un obiettivo che mi ero posta sin dal 2020 e che possiamo finalmente dire di aver raggiunto grazie ad un incredibile lavoro di squadra». C. GAL.

Mense: 170mila pasti a scuola
E adesso pagano (quasi) tutti

Cantù. Ecco i dati dal settembre 2022: il gradimento completo sfiora il 70%, igiene al 100% Girgi: «Tariffe differenziate e attenzione a chi è in difficoltà». Morosità precipitata allo 0,1%

CANTÙ

CHRISTIAN GALIMBERTI

Ben 171mila e 50 pasti erogati dallo scorso settembre a maggio, con varie diete speciali applicate: 69 per motivi sanitari, 292 per motivi etici.

La rilevazione per l'anno scolastico 2022-2023 si è svolta con risultati positivi: nelle mense di Cantù, l'indice di gradimento completo, come recita la voce del questionario, si attesta a poco meno del 70%, il livello di igiene riscontrato è pari al 100%, l'adeguatezza di porzioni e diete speciali soddisfa al 100%. E la cottura è corretta nel 94% dei casi. Tra gli obiettivi futuri: far apprezzare di più ai bambini le verdure. Nel mentre, la morosità in mensa è stata quasi azzerata. Il debito delle famiglie canturine è infatti ri-

dotto al lumicino, 7mila euro, ovvero meno dello 0,1%.

Sono questi i numeri diffusi dal Comune di Cantù in queste ore. Il controllo costante sulla qualità del servizio mensa è esercitato dall'apposita commissione mensa, composta da docenti e genitori delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie canturine, istituita con delibera di Giunta e rinnovata annualmente.

Nonostante la pandemia

Nonostante la pandemia abbia accentuato il numero di famiglie che vivono situazioni di fragilità, per il Comune ha influito sulla bassissima morosità la politica tariffaria differenziata sulla base dell'Ises. E l'ascolto costante nel tempo dei vari nuclei. Un lavoro che ha consen-

to di concordare le migliori modalità di pagamento. Anche dilazionando: a rate. Sino ad arrivare molto vicini al completo azzeramento del debito delle famiglie.

«Abbiamo registrato - dice l'assessore ai servizi sociali e alla pubblica istruzione **Isabella Girgi** - un dato importante, che testimonia l'alta qualità del lavoro degli uffici, che ringrazio sentitamente. Si è trattato di un vero e proprio percorso di ac-

L'adeguatezza di porzioni e diete speciali soddisfa al 100%. E la cottura è corretta per il 94%

compagnamento e ascolto delle famiglie: abbiamo recepito le loro richieste, i loro bisogni e abbiamo formulato, insieme, le migliori modalità per affrontare le problematiche emerse. La refezione scolastica è, a conti fatti, un vero e proprio servizio welfare al quale tutte le nostre famiglie devono avere il diritto di accedere e noi, come Amministrazione, abbiamo il dovere di supportarle con ogni mezzo».

Alimenti critici: le verdure

«Recentemente - aggiunge l'assessore - ci siamo riuniti insieme ai rappresentanti della commissione mensa e alla tecnologia alimentare, la dottoressa **Cristina Valli**. È emersa soddisfazione, da parte di genitori ed insegnanti, con alcuni suggerimenti avanzati dalla dottoressa

per migliorare il gradimento di alimenti giudicati critici per i bambini, quali, ovviamente, le verdure. Non posso che dirmi soddisfatta di questo incontro, esempio di un dialogo costante e coordinato con famiglie e personale scolastico, che si sviluppa durante tutto il corso dell'anno».

Resta ferma la volontà di considerare la mensa un servizio fondamentale e utilizzabile da tutti: «L'obiettivo è di proseguire questo percorso di ascolto ed accompagnamento delle famiglie per garantire a tutti l'accesso ai servizi fondamentali di welfare municipale, come quello della mensa scolastica, sostenendo i nuclei che non possono e non riescono a far fronte alla retta».

GRUPPO EDITORIALE

I "prof" canturini a Helsinki
Studio sul metodo finlandese

Erasmus

Trasferita con la dirigente e un corso mirato in uno dei migliori sistemi scolastici europei

A Helsinki per imparare il metodo finlandese. Che nella vita ci sia sempre da imparare, vale - e si dovrebbe tenere sempre a mente - per tutti, non solo per gli studenti in senso stretto. Stavolta, sono i

professori dell'istituto comprensivo Cantù 1 - ente accreditato Erasmus per il periodo 2021-2027 - a passare dall'altra parte della cattedra finlandese, per apprendere le metodologie, attraverso un corso mirato, di uno dei migliori sistemi scolastici europei.

La mobilità per docenti ha lo scopo di far conoscere il sistema scolastico finlandese, riconosciuto per la sua eccellenza. «Sono stati analizzati i metodi

pedagogici su cui si fonda la didattica finlandese e in modo particolare le strategie per sostenere i bisogni specifici di apprendimento e per l'inclusione - spiegano i docenti - Sono state effettuate visite presso scuole primarie e secondarie di primo grado per osservare dal vivo la metodologia applicata, gli spazi e le tecnologie di cui la scuola finlandese dispone».

Il seminario offre anche l'occasione di incontro e confronto pedagogico e didattico con insegnanti di diverse nazioni europee ed è il presupposto per intraprendere nuovi rapporti e iniziative che potranno anche essere svolte in futuro tra le scuole». C. GAL.



Insegnanti dell'Istituto Comprensivo Cantù 1 a Helsinki

I questionari e i controlli in presa diretta

Le visite in mensa Con un questionario di qualità con rilevazioni visive e di valutazione degli scarti, la rilevazione si è svolta dal 16 gennaio al 14 febbraio. La commissione mensa è attiva durante tutto l'anno scolastico con visite ai centri cottura Camst di via Colombo e via Rossini: la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole, a partire dall'anno scolastico 2017-2018 e sino al 24 gennaio 2024, è stata affidata, mediante gara, alla cooperativa che svolge la propria attività nel settore della ristorazione collettiva da oltre 70 anni. I pasti giornalieri Sono regolati da menù elaborati dal servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione di Ats Insubria, e comunicati alle famiglie con un apposito pieghevole. Per motivi di salute o etici, in esecuzione del protocollo operativo Ats Insubria, l'utente può richiedere una dieta

sanitaria o etica dietro presentazione di documentazione medica. Ad esempio, chi è allergico al glutine avrà una dieta priva di cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. Sono 14 gli allergeni individuati. La **certificazione** di qualità Recente l'attestazione Iso 9001:2015, ottenuta dal settore servizi alla persona del Comune di Cantù il mese scorso, ed estesa, per la prima volta, all'intera area. Cantu è tra i 18 Comuni lombardi che hanno ottenuto la **certificazione**. «Si tratta di un processo lungo che, un passo alla volta, ha portato alla completa **certificazione** dell'assessorato - dice l'assessore Isabella Girgi - un obiettivo che mi ero posta sin dal 2020 e che possiamo finalmente dire di aver raggiunto grazie ad un incredibile lavoro di squadra». C. Gal.