



Comune di Cesano Boscone

REFEZIONE SCOLASTICA, IL COMUNE PROMUOVE UN CICLO DI INCONTRI PER CONOSCERLA MEGLIO

Cesano Boscone, 15 marzo 2021 – L'Amministrazione comunale ha programmato un **ciclo di cinque appuntamenti** dal titolo **“Conosciamo la mensa scolastica”** dedicati a genitori e insegnanti delle scuole.

Si tratta di incontri previsti periodicamente nell'ambito della variante migliorativa del tecnologo alimentare e della società di ristorazione.

“Un'occasione proficua per i genitori – **spiega l'assessora all'Istruzione Ilaria Ravasi** – che potranno porre domande o avanzare richieste di approfondimento al tecnologo o ai relatori dei diversi panel, sulla composizione di un menù o sul controllo qualità dei pasti. Per la prima volta questi incontri si svolgeranno online, l'auspicio è che questa modalità possa consentire una maggiore partecipazione rispetto a quella registrata negli anni scorsi”.

Il servizio di ristorazione del Comune di Cesano, gestito dalla società Cir Food, distribuisce quotidianamente circa 1500 pasti, a 1430 bambini e 70 insegnanti, in due istituti scolastici, di cui quattro scuole dell'infanzia e cinque primarie.

Gli incontri, di cui il primo mercoledì 17, si terranno sul canale YouTube del Comune e saranno aperti alla cittadinanza, che potrà inviare le proprie domande, fino a due ore prima dell'avvio dell'incontro, all'indirizzo e-mail scuola@comune.cesano-boscone.mi.it.

Di seguito il calendario:

Mercoledì 17/03, ore 17.30: **“Come nasce un menù”** a cura del dott. Fabrizio Quaglia - tecnologo alimentare.

Mercoledì 24/03, ore 17.30: **“Il controllo qualità della mensa scolastica: attori e ruoli”** a cura della dott.ssa Giuliana Roveda - direttore del settore istruzione.

Mercoledì 31/03, ore 17.30: **“Come viene selezionata la ditta di ristorazione”** a cura della dott.ssa Giuliana Roveda - direttore del settore istruzione.

Mercoledì 14/04, ore 17.30: **“La qualità delle derrate nell'appalto cesanese”** a cura del dott. Fabrizio Quaglia - tecnologo alimentare.

Mercoledì 21/04, ore 17.30: **“Il ciclo produttivo del pasto: dalla produzione allo scodellamento”** a cura della dott.ssa Paola Mimmo - responsabile ufficio prodotto, qualità e sicurezza di CIR Food.