



Il sindaco Juri Bettolini e l'assessore all'istruzione Sara Marchini hanno fatto un "blitz" a sorpresa alla mensa della scuola primaria di Chiusi Stazione per verificare di persona e senza preavviso la bontà del cibo consumato durante il pranzo dai ragazzi nonché l'adeguatezza delle porzioni servite. La verifica è stata superata a pieni voti visto che non solo i piatti serviti si sono dimostrati di alta qualità per preparazione, conservazione e gusto, ma anche assolutamente "giusti" nella quantità presentata agli studenti.

"Siamo molto soddisfatti di quello che abbiamo visto e provato alla mensa della nostra scuola – dichiarano il sindaco Juri Bettolini e l'assessore all'istruzione Sara Marchini – i piatti che vengono serviti non hanno nulla da invidiare a quelli che i nostri ragazzi possono mangiare a casa e questo è di fondamentale importanza perché il momento della mensa deve rappresentare per lo studente un piacere dove ricaricare le batterie in vista dello studio nonché un momento educativo dove socializzare e apprendere le corrette abitudini alimentari. Non deve stupire la nostra visita a sorpresa perché, ovviamente, come amministrazione pretendiamo e ci aspettiamo che sia offerta sempre la massima qualità ai nostri ragazzi e questo è un aspetto sul quale non abbasseremo mai la guardia, ma anzi continueremo a lavorare per puntare su un servizio sempre di maggiore qualità in grado di rispondere a tutte le esigenze. Quello che

abbiamo riscontrato è stato di livello sotto ogni aspetto e di questo ringraziamo le operatrici che si dimostrano professionali e attente al proprio lavoro. La nostra comunità punta molto sul mondo della scuola e sui nostri ragazzi per i quali continueremo a lavorare allo scopo di offrire loro le migliori opportunità possibili allo sviluppo della propria vita e di conseguenza del futuro della nostra città.”



Per garantire la massima qualità delle mense scolastiche recentemente è stato confermato l'incarico ad una biologa nutrizionista con il compito di controllare la qualità, la quantità, la genuinità e la varietà del menù servito agli studenti. Ogni piatto è analizzato, quindi, nel tipo di conservazione, nella cottura, nel peso delle porzioni, nel fabbisogno energetico e, non per ultimo, nel gusto riscontrato dagli studenti.