

# **Siracusa. Mense scolastiche, Troia: "Prodotti a km 0 e biologici. Dialogo aperto con dirigenti e genitori"**

Botta e risposta tra la Lista Mangiafico e l'assessore comunale alla Pubblica istruzione, Valeria Troia. Dopo la segnalazione di alcune criticità, che il gruppo avrebbe riscontrato nei primi giorni di riavvio del servizio di refezione scolastica, l'esponente della giunta Garozzo replica alle accuse ed entra nel dettaglio del lavoro svolto. "In questi mesi abbiamo lavorato alla ristrutturazione della refezione scolastica- spiega l'assessore- analizzando tutte le criticità riscontrate in termini di informazioni all'utenza, qualità, organizzazione del servizio, monitoraggio, controllo e analisi dell'indice di gradimento da parte dell'utenza. Questa analisi è stata condotta mediante tavoli di confronto con le istituzioni scolastiche, con l'Asp e con i presidenti dei consigli d'istituto. La disponibilità al confronto è una delle principali caratteristiche di questa attività, anche se nessuna proposta mi è mai arrivata dalla Lista Mangiafico". Troia elenca, poi, punto per punto, le linee guida del servizio. "Da una consultazione fatta con i Dirigenti scolastici, 13 istituti comprensivi su 15 si sono detti indisponibili a modificare l'assetto del servizio andando a una gestione per singolo istituto: in questo momento tale prospettiva appare quindi non solo difficilmente perseguibile, ma anche poco funzionale alla successiva gestione e controllo del servizio stesso- prosegue- La consultazione con i genitori e' stata già avviata attraverso incontri propedeutici agli interventi di miglioramento e con la realizzazione del portale

sulla refezione scolastica: esso assicura un servizio di informazione all'utenza e ci consente, attraverso un'interfaccia compilabile, di avere una finestra sempre aperta con l'utenza". Sulla qualità dei prodotti somministrati, l'assessore alla Pubblica istruzione spiega che "l'amministrazione ne ha ribadito l'importanza e la volontà di migliorare , anche attraverso un incremento del capitolo di bilancio pari a 100 mila euro, per inserire prodotti provenienti dalla filiera corta, a km 0 e biologici". A breve partirà il progetto "Zero sprechi a mensa", inserendo gli avanzi dei pasti nel circuito della solidarietà. "Molto altro- conclude Troia- sarà fatto con il bando in fase di elaborazione per l'affidamento triennale del servizio, adesso in proroga".