



Centro cottura di Ponte a Egola, rinnovata la certificazione di qualità

Giglioli e Profeti: “Si conferma una struttura fiore all’occhiello del sistema scolastico”

Anche per l’anno 2022 il **Centro produzione pasti** di Ponte a Egola, ha visto rinnovata la **certificazione di qualità ISO 22000:2018**. La struttura, gestita interamente dal Comune, che nel corso dell’anno scolastico produce **1.400** pasti al giorno, incluse diete mediche ed etico religiose personalizzate, per bambini e docenti di nidi, scuole dell’infanzia, scuole primarie e CIAF del territorio comunale, opera nel rispetto dello standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, una valutazione applicabile a tutte le aziende che operano in modo diretto o indiretto lungo la filiera agroalimentare.

Al Centro produzione pasti di Ponte a Egola è stata riconosciuta la capacità di realizzare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare chiaramente definito ma, allo stesso tempo, flessibile, tale da soddisfare le necessità ordinarie ed emergenti, inclusa l’organizzazione estremamente complessa dell’ultimo anno che ha visto sospensioni continue della frequenza di classi e plessi a causa di provvedimenti di quarantena ed isolamento e che quindi ha richiesto significative capacità di riorganizzazione continua del lavoro. La certificazione consente inoltre di comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l’amministrazione che gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, oltre a garantire strumenti per misurare, monitorare e ottimizzare efficacemente tutte le attività e le procedure relative alla sicurezza agroalimentare.

*“Il rinnovo della certificazione è il risultato dell’investimento costante, finalizzato all’implementazione continua della qualità della ristorazione scolastica, realizzato negli ultimi anni dall’amministrazione comunale, sia in termini di risorse umane, attraverso l’assunzione di un dirigente e quella di due cuochi, avvenuta nell’ultimo anno scolastico, oltre all’acquisto di attrezzature professionali di alta qualità – commentano il sindaco di San Miniato **Simone Giglioli** e l’assessore alla scuola **Giulia Profeti** -. La novità riguarda il prossimo anno scolastico quando, nei nidi e nelle scuole, sarà adottato il nuovo menù approvato dall’Asl Toscana Centro e predisposto in collaborazione con Carolina Giambelluca, consulente per l’amministrazione comunale per il controllo qualità e sicurezza alimentare del servizio di ristorazione scolastica – e concludono -. Il centro di Ponte a Egola è un fiore all’occhiello di tutto il nostro sistema scolastico e il rinnovo della certificazione ci permette di garantire l’adozione di ogni tipo di precauzione e tutela, confermando l’elevato standard di qualità*



offerto dal servizio e da tutto il personale impiegato”.