



## CITTA' DI TORINO

Assessora alle Politiche Educative

Prot. n. 013/042  
T. 7.20/8

Torino, 01 febbraio 2016

Ai Dirigenti scolastici  
delle scuole statali

Agli R.P. delle scuole e nidi d'infanzia

Alle Commissioni Mensa

Oggetto: incontri formativi "RISTORAZIONE SCUOLE TORINO: un occhio attento sul servizio".  
4° INCONTRO - (LA NOSTRA MENSA E' SICURA - gli strumenti di tutela e controllo).

Gentili Dirigenti,

in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, con l'Università degli Studi di Torino Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e Dipartimento di Scienze Veterinarie, con l'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, l'ASL TO1-SIAN e con le Aziende di Ristorazione, si è proposto un percorso di 4 incontri tra ottobre 2015 e febbraio 2016, rivolti in particolare ai componenti delle commissioni mensa ed a tutti gli insegnanti e genitori interessati ad approfondire tematiche quali la sicurezza degli alimenti ed altri aspetti specifici che determinano la "qualità" della ristorazione scolastica, non ultimo il tema della sostenibilità ambientale. Il primo, il secondo e il terzo dei 4 incontri – (tenutisi rispettivamente in data 31 ottobre, 21 novembre 2015, 16 gennaio 2016) hanno registrato una buona affluenza di pubblico.

Il quarto ed ultimo incontro (LA NOSTRA MENSA E' SICURA - gli strumenti di tutela e controllo) si terrà in data 13 febbraio 2016 presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - via Bologna 148 – Torino. dalle h 9,30 alle h. 12,30.

In tale occasione interverranno i rappresentanti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio e il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Torino e dall'ASL Torino1.

L'incontro vuole descrivere i mezzi e le procedure di verifica e controllo messi in atto per garantire elevati livelli di sicurezza del servizio di ristorazione scolastica. Durante il seminario, saranno illustrate le procedure di sopralluoghi, audit, campionamento ed analisi mirate alla verifica dei criteri igienico-sanitari e di sicurezza di ambienti, personale ed alimenti.

Al fine del buon esito dell'iniziativa si confida nella massima collaborazione da parte dei responsabili scolastici.

Ulteriori informazioni possono essere richieste al Servizio di Ristorazione Scolastica al numero tel. 011.01127566.

Cordiali saluti

L'Assessora alle Politiche Educative  
Mariagrazia Pellerino