



Bottega di Geppetto e Centro Cottura, confermate le certificazioni di qualità

Profeti: “Riconoscimento per l’attività svolta e la grande qualità offerta”

Nonostante la chiusura delle scuole, i servizi educativi e scolastici del Comune di San Miniato non si sono mai fermati. Nel mese di giugno sono stati impegnati nel rinnovo di due importanti certificazioni di qualità, ai sensi della norma internazionale ISO. Il 15 giugno il personale della Bottega di Geppetto - Centro Internazionale di Ricerca e Documentazione sull’Infanzia “Gloria Tognetti” ha ottenuto il rinnovo della certificazione di qualità ISO 9001:2015 per i processi di consulenza, documentazione e attività formativa.

“Lo standard ISO 9001 è lo standard più famoso ed utilizzato a livello internazionale per i sistemi di gestione della qualità di tutto il mondo ed è necessario per il miglioramento continuo e costante dei servizi - spiega l’assessore alla scuola Giulia Profeti -. Il nostro Centro si occupa di curare il coordinamento pedagogico dei servizi educativi per la prima infanzia del Comune, il coordinamento gestionale e pedagogico zonale del Valdarno Inferiore oltre alla diffusione dell’approccio di San Miniato all’educazione dei bambini attraverso la pubblicazione di volumi, la collaborazione con enti pubblici e privati per la qualificazione dei servizi educativi e l’organizzazione di seminari, convegni e percorsi formativi. Ottenere queste certificazioni è un riconoscimento per l’attività svolta fino ad ora ed uno stimolo importante ad andare avanti su questa strada”.

Ma le buone notizie non sono finite. Il 23 giugno è stata la volta del centro di produzione pasti di Ponte a Egola che ha ottenuto il rinnovo della certificazione ISO 22000-2005, lo standard di riferimento che definisce i criteri di gestione della sicurezza igienico-sanitaria nella filiera alimentare. “Il centro, certificato dal 2012, conferma il riconoscimento della qualità per tutto ciò che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare di tutte le fasi della filiera (approvvigionamento delle materie prime, conservazione, preparazione, trasformazione, produzione e confezionamento dei pasti) - spiega ancora l’assessore -. Produce ordinariamente circa 1.400 pasti al giorno per i servizi educativi per la prima infanzia e per le scuole del territorio comunale, garantendo il rispetto delle necessità mediche e delle scelte etico-religiose dei bambini e dei genitori, oltre alla piena partecipazione delle famiglie attraverso l’organismo della commissione mensa. 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 dal personale impiegato”.