

PAVIA

San Matteo: al via il nuovo servizio di ristorazione

- PAVIA -

DOPO una settimana di fase transitoria e preliminare, ha preso il via definitivo da lunedì il nuovo servizio di ristorazione al **San Matteo**, ora gestito dalla società Fabbro. Un volume di 1.400 pasti (pranzo e cena) per i pazienti ricoverati, ai quali si aggiungono i circa 1.300 pasti al giorno per i dipendenti in mensa. Ma il servizio "esternalizzato" non è per questo meno controllato: l'amministrazione del Policlinico pavese ha infatti nominato Elisabetta Montagna (*nella foto*) direttore dell'esecuzione del contrat-

to (Dec). La coordinatrice dietista della struttura di Dietetica e nutrizione clinica dello stesso **San Matteo**, sta provvedendo alla formazione di un gruppo di lavoro «con l'obiettivo - spiega - di effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di corrispondenza al capitolato di gara, alla igiene degli alimenti, alla valutazione qualitativa e quantitativa delle pietanze erogate attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo». Un controllo che, per le derrate alimentari, può essere esteso anche

al magazzino esterno del fornitore. «In questa fase iniziale - aggiunge Elisabetta Montagna - la primaria necessità è quella di creare una rete organizzativa e collaborativa con tutti i coordinatori dei reparti di degenza, al fine di non creare un disservizio ai pazienti». La società Fabbro, nell'offerta del servizio, prevede l'ampliamento della varietà del menù e il rafforzamento della qualità, l'inserimento di prodotti bio e a km0, di piatti tipici regionali e di misure per ridurre l'impatto ambientale.

S.Z.

