

# **Projekt regulaminu korzystania z Jadłodzielni działającej przy ul. Krakowskiej 1 w Białymstoku**

## **§ 1 Słownik terminów**

Ilekcroć w regulaminie mowa jest o:

1. Jadłodzielni – rozumie się przez to miejsce (lokal) bezpłatnego dzielenia się żywnością zlokalizowane przy ul. Krakowskiej 1 w Białymstoku;
2. żywności – rozumie się przez to produkty spożywcze nadające się do spożycia, które mieszkańcy na własną odpowiedzialność mogą zostawić lub wziąć z Jadłodzielni;
3. organizacji – rozumie się przez to organizację pozarządową oraz podmioty, o których mowa w art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2023 r. poz. 571);
4. opiekunie – rozumie się przez to osobę wskazaną przez Zleceniodawcę wykonującą czynności określone w niniejszym regulaminie;
5. przekazującym – rozumie się przez to osobę lub podmiot, który pozostawia produkty żywnościowe w Jadłodzielni;
6. odbierającym – rozumie się osobę, która bierze produkty żywnościowe będące w zasobach Jadłodzielni.

## **§ 2 Cel i zadania Jadłodzielni**

1. Celem głównym Jadłodzielni jest zapobieganie marnowaniu żywności.
2. Cele szczegółowe:
  - 1) pomoc osobom potrzebującym wsparcia żywnościowego;
  - 2) działanie proekologiczne – zmniejszenie ilości odpadów spożywczych;
  - 3) edukacja – informowanie o tym, jak nie marnować żywności;
  - 4) długofalowe kształtowanie pozytywnych i świadomych zachowań konsumenckich;
  - 5) ułatwienie sprzedawcom żywności realizacji obowiązków wynikających z ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności (Dz. U. z 2020 r. poz. 1645).
3. Jadłodzielnia jest miejscem bezpłatnego dzielenia się żywnością.
4. Odbierający bierze żywność na własną odpowiedzialność oceniając jej przydatność indywidualnie za pomocą wzroku, węchu i informacji na opakowaniu.

## **§ 3 Żywność**

1. Jadłodzielnia przyjmuje:
  - 1) żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonego na opakowaniu;
  - 2) żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć, przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”;
  - 3) produkty zapakowane fabrycznie;

- 4) produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (w tym również produkty suche napoczęte, ale starannie zapakowane);
  - 5) zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze;
  - 6) warzywa i owoce;
  - 7) ryby w próżniowych „fabrycznych” opakowaniach z podaną datą – „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”;
  - 8) produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.;
  - 9) sery, jogurty, twarogi oryginalnie zamknięte;
  - 10) pasteryzowane przetwory domowe typu dżemy, soki, sałatki z umieszczoną informacją o składzie i dacie ich wytworzenia;
  - 11) podczas organizowanych akcji okołoswiątecznych (Boże Narodzenie i Wielkanoc) przy obecności Opiekuna dopuszczalne jest przekazywanie produktów domowego pochodzenia pod warunkiem umieszczenia na produkcie informacji o użytych składnikach, dacie produkcji oraz sposobie przechowywania. Produkty domowe przyjmowane będą z zastrzeżeniem § 3 ust. 3 pkt 5.
2. Podmiot wyłoniony w konkursie na prowadzenie Jadłodzielni może na potrzeby działalności zawierać umowy z firmami lokalnymi na darowiznę żywności.
3. Jadłodzielnia nie przyjmuje:
- 1) produktów nadpsutych i przeterminowanych, które mają oznaki popsucia: nietypowy zapach lub kolor, mają wydęte wieczka opakowań;
  - 2) produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – „należy spożyć do”;
  - 3) produktów niepasteryzowanych, świeżego mleka i jego wyrobów;
  - 4) surowego mięsa oraz produktów na jego bazie, np.: tatar;
  - 5) surowych jaj oraz produktów na ich bazie, np.: domowe majonezy, ciasta z kremem, śmietaną lub innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie;
  - 6) produktów nadjedzonych, np. w otwartych puszkach i słoikach;
  - 7) produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut;
  - 8) produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady;
  - 9) produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek;
  - 10) alkoholu i środków odurzających.

#### **§ 4 Opiekun Jadłodzielni**

1. Opiekunem Jadłodzielni jest osoba wskazana przez podmiot wyłoniony w konkursie.
2. Jadłodzielnia jest otwarta przez 8 godzin dziennie od poniedziałku do piątku i 4 godziny w soboty (otwarcie między godzinami 8 a 18).
3. Jadłodzielnią w godzinach otwarcia zajmuje się opiekun.
4. Opiekun musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne i książeczkę zdrowia.
5. Obowiązkiem opiekuna jest utrzymanie czystości w pomieszczeniu, w witrynie chłodniczej i na półkach.

6. Opiekun dba o to, aby pozostawione produkty były zgodne z regulaminem. Usuwa te, które są przeterminowane lub zaczęły się psuć.
7. Obowiązkiem opiekuna jest weryfikacja produktów żywnościowych przynoszonych przez przekazujących.
8. Opiekun ma obowiązek odmówić przekazującemu przyjęcia żywności, która nie spełnia norm określonych w regulaminie.
9. Opiekun ma prawo odmówić wydania żywności odbierającemu, jeśli uzna, że ilość produktów, które chce wziąć jest rażąco niezgodna z normami życia społecznego.

## **§ 5**

### **Postanowienia końcowe**

W celu ochrony mienia, zachowania porządku publicznego i bezpieczeństwa oraz ochrony przeciwpożarowej Jadłodzielnia Białostocka jest objęta monitoringiem wizyjnym.