

Załącznik
do Zarządzenia Nr 26/25
Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej
w Czerwionce-Leszczynach
z dnia 8 września 2025 r.

Regulamin korzystania z jadłodzielni na terenie Gminy i Miasta Czerwionka- Leszczyny

§ 1.

Postanowienia ogólne

1. Ilekcć w Regulaminie mowa jest o:
 - a) jadłodzielni – rozumie się jadłodzielnię w Gminie i Mieście Czerwionka-Leszczyny jako miejsce bezpłatnego dzielenia się żywnością, zlokalizowaną przy Centrum Kulturalno-Edukacyjnym w Czerwionce-Leszczynach, ul. 3 Maja 36D,
 - b) żywności – rozumie się produkty spożywcze nadające się do spożycia, które na własną odpowiedzialność można zostawić lub zabrać z jadłodzielni,
 - c) przekazującym – rozumie się osobę, która pozostawia produkty żywnościowe w jadłodzielni,
 - d) odbierającym – rozumie się osobę, która bierze produkty żywnościowe będące w zasobach jadłodzielni,
 - e) „należy spożyć do” – rozumie się termin przydatności do spożycia, czyli dotyczy bezpieczeństwa żywności. Jest to wskazówka o przydatności do spożycia przed wskazaną datą, po upływie której żywność przestaje być bezpieczna dla konsumenta i może zaszkodzić zdrowiu,
 - f) „najlepiej spożyć przed” – rozumie się datę minimalnej trwałości, czyli odnosi się do jakości żywności. Dopóki przestrzegasz wskazówek zawartych na etykiecie odnośnie warunków przechowywania żywność będzie się nadawała do spożycia nawet po upływie daty minimalnej trwałości, jednakże może nie mieć już tych samych walorów smakowych i konsystencji.
2. Opiekunem jadłodzielni jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach.
3. Jadłodzielnia otwarta jest siedem dni w tygodniu, całą dobę.

4. Opiekun dba, aby pozostawione produkty spożywcze były zgodne z Regulaminem. Usuwa te, które są przeterminowane lub zaczęły się psuć.

§ 2.

Cel i zadania jadłodzielni

1. Celem głównym organizowanej Jadłodzielni jest zapobieganie marnowaniu żywności.
2. Cele szczegółowe:
 - a) pomoc potrzebującym – zarówno osobom posiadającym niepotrzebną żywność, jak i potrzebującym żywności,
 - b) wzmacnianie więzi społecznych – wzrost wrażliwości na potrzeby innych ludzi, generowanie i wzmacnianie zachowań prospołecznych oraz budowanie zaufania i kapitału społecznego,
 - c) działanie proekologiczne – zmniejszenie ilości odpadów spożywczych,
 - d) edukacja – informowanie jak nie marnować żywności w domu, jak właściwie ją przechowywać, długofalowe kształtowanie świadomych zachowań konsumentów.
3. Jadłodzielnia jest miejscem bezpłatnego dzielenia się żywnością.
4. Z jadłodzielni mogą korzystać wszyscy Mieszkańcy Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyzny.
5. Odbierający bierze żywność na własną odpowiedzialność oceniając jej przydatność indywidualnie za pomocą wzroku, węchu i informacji na opakowaniu.

§ 3.

Żywność

1. Jadłodzielnia przyjmuje:
 - a) żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu,
 - b) żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”,
 - c) produkty zapakowane fabrycznie,
 - d) warzywa i owoce,
 - e) wyroby i przetwory własne domowe, np. zupy w słoikach, sałatki, marynaty itp.,
 - f) produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.,

g) sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.

2. Jadłodzielnia nie przyjmuje:

- a) produktów nadjedzonych, napoczętych, np. otwartych puszek czy słoików,
- b) produktów nadpsutych i przeterminowanych, wykazujących oznaki popsucia, mających nietypowy zapach, kolor lub wydęte wieczka,
- c) produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – adnotacja „należy spożyć do”,
- d) żadnego rodzaju surowego mięsa oraz produktów z niego przyrządzonych, np. tatar,
- e) produktów z niepasteryzowanego, „surowego” mleka,
- f) potraw zawierających surowe jaja, w tym budynie, kremy, domowe majonezy itp.,
- g) produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek,
- h) produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady,
- i) alkoholu.

3. Żywność zostawiana w jadłodzielni musi być zdatna do spożycia i szczelnie zapakowana.

4. Domowe wyroby powinny być szczelnie zapakowane z naklejonym opisem potrawy i datą przygotowywania.