



DZIENNIK URZĘDOWY

WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO

Szczecin, dnia 08 listopada 2024 r.

Poz. 5250

UCHWAŁA NR VII/51/2024 RADY MIEJSKIEJ W DRAWSKU POMORSKIM

z dnia 29 października 2024 r.

w sprawie zasad i trybu korzystania z gminnego obiektu użyteczności publicznej - Jadłodzielni w Drawsku Pomorskim

Na podstawie art. 40 ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz.U. z 2024 r. poz. 1465), Rada Miejska w Drawsku Pomorskim uchwala, co następuje:

§ 1. Uchwala się regulamin określający zasady i tryb korzystania z gminnego obiektu użyteczności publicznej – Jadłodzielni w Drawsku Pomorskim, stanowiący załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2. Uchyła się uchwałę Nr VI/40/2024 Rady Miejskiej w Drawsku Pomorskim z dnia 26 września 2024 r. w sprawie zasad i trybu korzystania z gminnego obiektu użyteczności publicznej – Jadłodzielni w Drawsku Pomorskim.

§ 3. Uchwała wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia jej ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Województwa Zachodniopomorskiego.

Przewodniczący Rady Miejskiej w Drawsku
Pomorskim

Ireneusz Gendek

Załącznik do uchwały Nr VII/51/2024
Rady Miejskiej w Drawsku Pomorskim
z dnia 29 października 2024 r.

REGULAMIN OKREŚLAJĄCY ZASADY I TRYB KORZYSTANIA Z GMINNEGO OBIEKTU UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ - JADŁODZIELNI W DRAWSKU POMORSKIM

§ 1. Ilekroć w niniejszym regulaminie mowa jest o:

- 1) Jadłodzielni, rozumie się Jadłodzielnię w Drawsku Pomorskim jako miejsce bezpłatnego dzielenia się żywnością, zlokalizowaną przy ul. Obrońców Westerplatte w Drawsku Pomorskim,
- 2) żywności, rozumie się produkty spożywcze nadające się do spożycia, które na własną odpowiedzialność można zostawić lub zabrać z Jadłodzielni;
- 3) przekazującym, rozumie się osobę, która pozostawia produkty żywnościowe w Jadłodzielni;
- 4) odbierającym, rozumie się osobę, która zabiera produkty żywnościowe będące w zasobach Jadłodzielni.

§ 2. 1. Celem głównym Jadłodzielni jest zapobieganie marnowaniu żywności.

2. Cele szczegółowe:

- 1) pomoc potrzebującym – zarówno osobom posiadającym niepotrzebną żywność, jak i potrzebującym żywności;
 - 2) wzmocnianie więzi społecznych – wzrost wrażliwości na potrzeby innych ludzi, generowanie i wzmocnianie zachowań prospołecznych oraz budowanie zaufania i kapitału społecznego;
 - 3) działanie proekologiczne – zmniejszenie ilości odpadów spożywczych;
 - 4) edukacja – informowanie jak nie marnować żywności w domu, jak właściwie ją przechowywać, długofalowe kształtowanie świadomych zachowań konsumenckich.
3. Odbierający zabiera z Jadłodzielni żywność na własną odpowiedzialność oceniając jej przydatność indywidualnie za pomocą wzroku, węchu i informacji na opakowaniu.

§ 3. 1. Jadłodzielnia przyjmuje:

- 1) żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu;
- 2) żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”;
- 3) zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze;
- 4) produkty suche, napoczęte, starannie zapakowane, np. mąkę, ryż;
- 5) produkty zapakowane fabrycznie;
- 6) warzywa i owoce;
- 7) wyroby i przetwory własne domowe, np. ciasta, zupy w słoikach, sałatki, marynaty itp.;
- 8) produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.;
- 9) sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.

2. Jadłodzielnia nie przyjmuje:

- 1) surowego mięsa,
- 2) dań zawierających surowe jaja, w tym: domowych majonezów, kremów z dodatkiem surowych jaj;
- 3) wyrobów z niepasteryzowanego, „surowego” mleka;
- 4) produktów nadjedzonych, napoczętych, np. otwartych puszek czy słoików;

- 5) produktów, które wymagają warunków chłodniczych, a przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut;
- 6) produktów z oznakami popsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniłych, z wydętym wieczkiem;
- 7) produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia („należy spożyć do”);
- 8) produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek;
- 9) 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.

§ 4. 1. Opiekunami Jadłodzielni są wolontariusze.

2. Jadłodzielnia otwarta jest siedem dni w tygodniu przez całą dobę.

3. Opiekunowie dbają, aby pozostawione produkty były zgodne z regulaminem - usuwa te, które są przeterminowane lub zaczęły się psuć.

4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w funkcjonowaniu Jadłodzielni, należy o tym powiadomić, dzwoniąc pod numer telefonu (94) 36 334 85 lub pisząc na adres e-mail: drawsko@drawsko.pl.