

ZARZĄDZENIE NR 142

Rektora Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie z dnia 8 grudnia 2022 r.

w sprawie procedury wydawania pracownikom posiłków ze względów profilaktycznych

Na podstawie art. 23 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 574, z późn. zm.) w związku z art. 232 Kodeksu pracy (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 1510, z późn. zm.) oraz § 2 ust. 2 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279, późn. zm.), zarządza się, co następuje:

§ 1.

Zobowiązuje się kierowników jednostek organizacyjnych i administratorów obiektów do zapewnienia pracownikom zatrudnionym w warunkach szczególnie uciążliwych nieodpłatnie posiłków wydawanych ze względów profilaktycznych, zwane dalej „posiłkami”, w formie jednego dania gorącego.

§ 2.

1. Posiłki przysługują pracownikom wykonującym stale prace fizyczne na zewnątrz obiektów lub w obiektach nieogrzewanych w okresie zimowym, tj. od 1 listopada do 31 marca, zatrudnionym na stanowiskach:
 - 1) wykonującym prace porządkowe związane z utrzymaniem terenu:
 - a) pracownik gospodarczy,
 - b) robotnik wykwalifikowany,
 - c) konserwator,
 - d) inny pracownik – w zastępstwie,
 - e) starszy portier;
 - 2) pracownik wykonujący prace związane z utrzymaniem terenu lub prace konserwacyjne w domach wypoczynkowych ośrodków wczasowych (Dział Socjalny);
 - 3) pracownik biorący udział w akcji odśnieżania lub przy usuwaniu skutków klęsk żywiołowych i innych zdarzeń losowych.
2. Posiłki przysługują pracownikom w dniach wykonywania prac związanych z efektywnym wydatkiem energetycznym organizmu powyżej 1500 kcal – dla mężczyzn i powyżej 1000 kcal – dla kobiet, tj. przy średnio ciężkiej pracy wykonywanej co najmniej 4 godziny dziennie.
3. Posiłki wydawane są pracownikom w czasie przerw w pracy, po 3 – 4 godzinach pracy, w bufetach Uczelni, zlokalizowanych w pobliżu miejsca pracy, lub innych jednostkach świadczących usługi gastronomiczne, zwane dalej „bufetem”.
4. Posiłki powinny zawierać około 50–55% węglowodanów, 30–35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.

§ 3.

1. Kierownicy jednostek międzywydziałowych/działów oraz administratorzy obiektów zobowiązani są do ustalenia z kierownikami bufetów zestawu posiłków, spełniającego wymóg określony w § 2 ust. 4, oraz zasad ich wydawania. Koszt jednego posiłku nie powinien przekraczać 25 zł.
2. W przypadku braku możliwości wydawania uprawnionym pracownikom posiłków w pobliżu ich miejsca wykonywania pracy kierownicy jednostek i administratorzy obiektów zapewniają im możliwość spożycia posiłku w inny sposób niż wydanie jednego dania gorącego, w szczególności poprzez wydawanie im zakupionych gotowych produktów (w formie słoików, puszek itp.) w celu przyrządzenia ich przez pracownika we własnym zakresie lub bonów, talonów, kuponów oraz innych dowodów uprawniających do otrzymania takich produktów lub posiłków.

3. Kierownicy jednostek międzywydziałowych/działów oraz administratorzy obiektów zobowiązani są do prowadzenia wykazu osób korzystających z posiłków profilaktycznych i rozliczania związanych z nimi kosztów.

§ 4.

Koszty posiłków obciążają jednostkę zatrudniającą pracowników.

§ 5.

Pracownikom nie przysługuje ekwiwalent pieniężny za posiłki.

§ 6.

Traci moc zarządzenie nr 155 Rektora ZUT z dnia 27 października 2009 r. w sprawie procedury wydawania pracownikom posiłków ze względów profilaktycznych.

§ 7.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Rektor


dr hab. inż. Jacek Wróbel, prof. ZUT