

ZARZĄDZENIE NR 155
Rektora Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie
z dnia 27 października 2009 r.

w sprawie procedury wydawania pracownikom posiłków ze względów profilaktycznych

Na podstawie art. 232 Kodeksu pracy oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów, zarządza się, co następuje:

§ 1.

Zobowiązuje się kierowników jednostek organizacyjnych 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 placowy (gospodarczy),
 - b) robotnik do prac ciężkich,
 - c) konserwator terenu,
 - d) inny pracownik – w zastępstwie,
 - e) strażnik mienia (portiernia WIMiM, przy ul. Kordeckiego);
 - 2) konserwator, dozorca 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 godzin dziennie.
3. Posiłki wydawane są pracownikom w czasie przerw w pracy, po 3–4 godzinach pracy, w bufetach Uczelni zlokalizowanych w pobliżu miejsca pracy.
4. Posiłki powinny zawierać około 50–55% węglowodanów, 30–35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.

§ 3.

1. Kierownicy obiektów/jednostek międzywydziałowych/działów 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 8 zł.
2. W przypadku braku możliwości wydawania posiłków w pobliżu miejsca wykonywania pracy kierownicy zobowiązani są do zakupu i wydania uprawnionym pracownikom gotowych produktów (w formie słoików, puszek itp.) w celu przyrządzenia ich przez pracownika we własnym zakresie.
3. Kierownicy obiektów/jednostek międzywydziałowych/działów zobowiązani są do prowadzenia wykazu osób korzystających z posiłków profilaktycznych i rozliczania związanych z nimi kosztów.

§ 4.

Koszty posiłków obciążają jednostkę zatrudniającą pracowników.

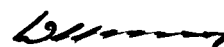
§ 5.

Pracownikom nie przysługuje ekwiwalent pieniężny za posiłki.

§ 6.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Rektor



prof. dr hab. inż. Włodzimierz Kiernożycki