

**Zarządzenie Nr 16/2011**

**D Y R E K T O R A**

**Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku**

---

w sprawie:

**zapewnienia profilaktycznych posiłków i napojów dla pracowników Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” zatrudnionych w warunkach szczególnie uciążliwych.**

Na podstawie:

- art.232 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – kodeks pracy (Dz. U. 1998, Nr 21, poz.94)
- Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz.279).
- Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy z dnia 26 września 1997r. (Dz. U. 2003, Nr 169, poz.1650 z późn. zm.) i działając w uzgodnieniu z przedstawicielem załogi.

**zarządzam, co następuje:**

**§ 1**

Pracownikom Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”, zatrudnionym w warunkach szczególnie uciążliwych, przydziela się posiłki i napoje, ze względów profilaktycznych.

**§ 2**

Pracodawca zapewnia nieodpłatnie posiłki pracownikom zatrudnionym w ramach umowy o pracę :

- Zmianowy Szef Kuchni
- kucharz
- pomoc kuchenna - kierowca
- pomoc kuchenna-kelner
- pomoc kuchenna
- sprzątaczk-pomoc kuchenna
- robotnik wykwalifikowany

wykonującym prace, związane z wysiłkiem fizycznym, powodującym w ciągu zmiany roboczej efektywny wydatek energetyczny organizmu powyżej 1.500 kcal u mężczyzn i powyżej 1.000 kcal u kobiet, prace w pomieszczeniach zamkniętych, w których ze względów technologicznych utrzymuje się temperatura powyżej 25° C.

**§ 3**

Pracodawca zapewnia nieodpłatnie napoje pracownikom zatrudnionym w ramach umowy o pracę

- Zmianowy Szef Kuchni
- kucharz
- pomoc kuchenna - kierowca
- pomoc kuchenna-kelner



- pomoc kuchenna
- sprzątaczk-pomoc kuchenna
- pomoc kuchenna-kelner
- robotnik wykwalifikowany,

Wykonującym prace w warunkach gorącego mikroklimatu, charakteryzującego się wartością wskaźnika obciążenia termicznego powyżej 25 °C.

#### § 4

Profilaktyczne posiłki oraz napoje przydziela się w dni, będące dla pracownika dniami pracy.

#### § 5

Posiłki profilaktyczne wydaje się pracownikom, o których mowa w § 2, w formie jednego dania gorącego, w ciągu jednej zmiany roboczej. Posiłki będą zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1.000 kcal.

#### § 6

Pracodawca zapewnia napoje wzbogacone w sole mineralne i witaminy w ilości zaspokajającej potrzeby pracowników, o których mowa w § 3.

#### § 7

Posiłki profilaktyczne wydawane będą w czasie regulaminowych przerw w pracy, wliczanych do czasu pracy. Posiłki spożywane będą przez pracowników w pomieszczeniu socjalnym.

Napoje profilaktyczne dostępne będą dla pracowników w ciągu całej zmiany roboczej.

#### § 8

Pracownikom, niewymienionym w § 2 i § 3 za ich zgodą, pracodawca przydziela posiłki, obciążone podatkiem dochodowym, zgodnie z ustawą z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych – Dz. U. z 2010r. Nr 51, poz.307 z późniejszymi zmianami.

#### § 9

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania z mocą obowiązującą od dnia 01.01.2011r.

PRZEDSTAWICIEL ZAŁOGI

*Marzena Debaczyńska*  
.....  
(przedstawiciel załogi)

DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"  
*Elżbieta Tomaszewicz*  
.....  
(Pracodawca)

RADCA PRAWNY

*Anna Karłowicz*  
mgr Anna Karłowicz  
Tr. Wł. - 186