



REGULAMIN KORZYSTANIA Z LODÓWKI SPOŁECZNEJ

- ✓ Ze społecznej lodówki może korzystać każdy, kto tego potrzebuje.
- ✓ Bierzesz jedzenie na swoją odpowiedzialność.
- ✓ Nie bierz wszystkiego - Dziel się jedzeniem z innymi potrzebującymi.
- ✓ Wkładaj tylko jedzenie przydatne do spożycia z aktualną datą ważności.
- ✓ Jeżeli w przygotowanym przez Ciebie produkcie występują alergeny - napisz to wyraźnie na opakowaniu.
- ✓ Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
- ✓ Potrawy płynne itp. umieść w szczelnym pojemniku tak, aby przy wyciąganiu nic się nie rozlało.
- ✓ Nie niszczyć lodówki i nie oklejaj jej swoimi ulotkami.

PRODUKTY, KTÓRE MOŻNA UMIEŚCIĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

1. Produkty, które sam mógłbyś zjeść i chciałbyś dostać.
2. Żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu.
3. Produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nieuszkodzonych opakowaniach).
4. Produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.
5. Sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.
6. Zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze.
7. Warzywa i owoce.
8. Wyroby/przetwory własne, np. ciasto, zupa, starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem i datą przygotowania.
9. Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
10. Produkty płynne itp. umieść w szczelnym pojemniku, tak aby nie rozlały się podczas wyciągania.



PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

1. Produktów nadpsutych i przeterminowanych, wykazujących oznaki popsucia, mających nietypowy zapach, kolor lub wydęte wieczka.
2. Produktów już napoczętych, np. otwartych puszek, słoików.
3. Produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – adnotacja „należy spożyć do”.
4. Surowych jaj oraz produktów na ich bazie, np. ciast z kremem, śmietaną, domowych majonezów lub produktów z innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie.
5. Surowego mięsa oraz produktów z niego przyrządzonych, np. tatar.
6. Produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek.
7. Produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut.
8. Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
9. Alkoholu i środków odurzających.