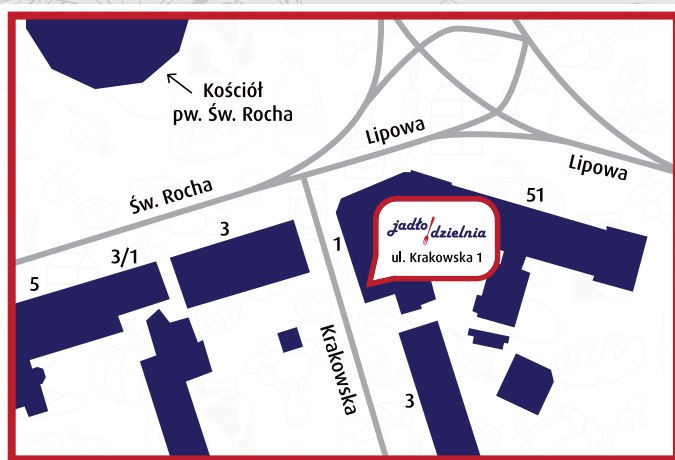


**CHCESZ PRZEKAZAĆ ŻYWNOSĆ  
DO JADŁODZIELNI  
LUB POCZĘSTOWAĆ SIĘ PRODUKTAMI?**

**ODWIEDŹ PUNKT JADŁODZIELNI  
NA UL. KRAKOWSKIEJ 1**

godziny otwarcia:  
poniedziałek - piątek 8:00-18:00  
sobota 9:00-14:00



**SKONTAKTUJ SIĘ  
Z FUNDACJĄ SPE SALVI**

opiekun Jadłodzielnia  
nr tel. 791 082 612

Weź produkty, które mogą Ci się przydać  
**Podziel się żywnością**  
Przewietrz lodówkę  
**Nie marnuj jedzenia**



poniedziałek - piątek, godz. 8:00-18:00  
sobota, godz. 9:00-14:00



**Dziel się z innymi**  
**Oddaj żywność, której nie zjesz**  
**Szanuj żywność**



Projekt sfinansowano ze środków  
Miasta Białystok



## JADŁODZIELNIA PRZYJMUJE:

- żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonego na opakowaniu,
- żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”,
- produkty zapakowane fabrycznie,
- produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nieuszkodzonych opakowaniach),
- zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze,
- warzywa i owoce,
- ryby w próżniowych „fabrycznych” opakowaniach z podaną datą – „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”,
- produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.,
- sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.

**Sprawdź termin  
przydatności do spożycia  
każdego produktu, który weźmiesz  
z Jadłodzielni.**

## JADŁODZIELNIA NIE PRZYJMUJE:

- wyrobów i przetworów własnych domowych, np. ciast, zup w słoikach, sałatek, marynat itp.,
- produktów nadjedzonych, napoczętych, np. otwartych puszek czy słoików,
- produktów nadpsutych i przeterminowanych, wykazujących oznaki popsucia, mających nietypowy zapach, kolor lub wyдутę wieczka,
- produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – adnotacja „należy spożyć do”,
- produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady,
- żadnego rodzaju surowego mięsa oraz produktów z niego przyrządzonych, np. tatar,
- żadnego rodzaju surowych jaj oraz produktów na ich bazie, np. ciasta z kremem, śmietaną, domowe majonezy lub z innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie,
- produktów niepasteryzowanych, surowego mleka i wyrobów mlecznych,
- produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrozonek,
- produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut,
- alkoholu i środków odurzających.

**PAMIĘTAJ! ŻYWNOŚĆ POZOSTAWIONĄ W JADŁODZIELNI SPOŻYWASZ NA WŁASNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ!**