

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.2.2023.MŁ2

Lublin, dnia 12.01.2023r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Małgorzatę Łętowską –asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.64.2023.

Monikę Zielińską- asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.46.2023. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.057.1.85.2023;

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Żłobku nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin

(adres)

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

NIP 712 23 38 057

TEL. 81 741 58 69

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *obiekt pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Beata Chojnacka – Dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

[redacted] starsza Położna; p. o dyrektora placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do żłobka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon, termometr służbowy PP/W/K/03-03-47/HŻ

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).,

Blok żywienia żłobka przygotowuje posiłki na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych i produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W dniu kontroli odbywała się produkcja posiłków dla ok. 92 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, I piętrze oraz w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Układ pomieszczeń bloku żywienia funkcjonalny, wyposażenie oraz sprzęt dostosowane do charakteru i zakresu prowadzonej działalności.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Ostatnie Sprawozdanie z badań wody opisane w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ.6320.9.2019.MDW z dnia 28.03.2019r., które potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywanej w placówce. Zgodnie z zakładową dokumentacją - „Procedura badania wody” badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej.

W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych w bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie, ON LINE z aktualnym terminem ważności 15.11.2025r. środek do dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy Medisept z aktualnym terminem ważności do 15.06.2023r. oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym co potwierdza stosowanie zakładowej instrukcji p.n. „Instrukcja higieny na stanowisku pracy”. Infrastruktura i wyposażenie zakładu od ostatniej kontroli nie uległo zmianie.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym terenie, w wiacie śmietnikowej. Podczas kontroli okazano umowę z dnia 25.11.2022r. z KOMA Lublin Sp. z o.o. ul. mełgiewska 11E, 20-209 Lublin, (...) *Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą (kod 20 03 01 z segregacją, kod 20 01 01 – papier i tektura, kod 20 01 39 tworzywa sztuczne i metale, kod 20 01 02 szkło (...))*.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okap wyciągowy nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 287/2022 z dnia 15.09.2022r. ze sprawdzenia technicznego sprawności przewodów kominowych i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych, protokół sporządzonych przez Mistrza Kominiarskiego Leszek Kowalski Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy, ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego – uwag nie stwierdzono: „wyczyszczono przewody kominowe, system wentylacji sprawny, ciąg właściwy- nadaje się do użytkowania (...)”. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji w pomieszczeniach żłobka.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, porcjowaniu, wydawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 23 osoby wraz z panią intendent, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu.

Zapewniono czystą odzież ochronną personelu. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Odzież ochronna w dniu kontroli przechowywana w zamykanych szafkach w pomieszczeniu szatni personelu z zachowaniem segregacji.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W trakcie czynności kontrolnych w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono w oknach siatki ochronne. Okazano do wglądu

bieżący rejestr kontroli pomieszczeń pod kątem obecności szkodników, powyższe potwierdza utrzymanie zakładowej instrukcji p.n. „Instrukcja zabezpieczenia żłobka przed szkodnikami”.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Velox Spray z aktualnym terminem ważności do 22.04.2024r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych z funkcją wyparzenia.

Woda na cele porządkowe pobierana z wydzielonego punktu wodnego zlokalizowanego w pomieszczeniu porządkowym żłobka.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiaru temperatury w 2 urządzeniach chłodniczo-mroźniczych, w których w dniu kontroli przechowywane były środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie m.in. nabiał +5⁰C oraz 4⁰C.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych jest m.in.:

1. Solidez Sp. z o. o. ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – mięso, jaja, pieczywo, środki spożywcze trwałe i nietrwale mikrobiologicznie;
2. P.P.H.U Ireneusz Welman Żytunia 21B, 23-200 Kraśnik- warzywa, owoce, ryby mrożone. Okazano do wglądu dokument HDI nr 24/SOLIDEZ/01/2023, którym ujęto nazwę i adres fermy drobiu, weterynaryjny numer identyfikacyjny, opis towaru, rodzaj opakowań., data przydatności, data wysyłki i miejsce przeznaczenia, nabywca. Ponadto ww. dokumencie ujęto zapis o treści: „badanie w kierunku Salmonelli (...) wynik ujemny (...)”.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy m.in.: rejestr temperatury w lodówkach i zamrażarkach (CP2); karta przyjęcia towaru (CP1); karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych (CP3); karta kontroli procesów myci i dezynfekcji pomieszczenia magazynu produktów suchych, karta kontroli dezynfekcji jaj (CP5), karta monitoringu temperatury mięsa w dużym kawałku. Podczas kontroli okazano do wglądu rejestr szkoleń personelu, ostatnie szkolenie przeprowadzone w dniu 12.12.2022r. z zakresu „Dobrej Praktyki Produkcyjnej HACCP, przypomnienie procedur”.

Jadłospis tygodniowy z pełnym wykazem składników i substancji powodujących nietolerancje pokarmowe udostępniany jest w formie papierowej poprzez wywieszenie na tablicy informacyjnej w żłobku. W dniu kontroli dokonano oceny jadłospisu za okres od 09.01.2023. do 13.01.2023r.

Na śniadanie serwowane są: zupy mleczne (na bazie płatków orkiszowych, owsianych), kanapki z pastą twarogową ze szczypiorkiem, pastą z łososia, domowym paszтетem z królika, jajkiem na twardo. Dodatek stanowią warzywa: papryka, ogórek kiszony, pomidor. Do picia serwowana jest herbata czarna lub herbatki owocowe. Na II śniadanie podaje się m.in.: kisiel z tartym jabłkiem, koktajl jagodowy, truskawkowy, owoce.

Na I danie serwowane są zupy: kalafiorowa, neapolitańska, krupnik, wiedeńska, pomidorowa z makaronem.

Na II danie podaje się : kaszę bulgur z gulaszem cielęcym, surówka z marchewki i chrzanu z fasolką szparagową, gołąbki mięsno-warzywne z ziemniakami, brokułem i sosem pomidorowym, kopytka serowe ze szpinakiem, surówka z kapusty pekińskiej, pulpety z polędwiczek w sosie koperkowym z ziemniakami i buraczkami, pieczony kotlet z łososia w sosie szpinakowym z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty. Do picia do obiadu serwowany jest m.in. kompot.

Na podwieczorek w żłobku podawane są m.in.: budyń czekoladowy z musem wiśniowym, płatki jaglane na mleku z gruszką, mus wielowarzywny z grzankami, ciast zebra z mlekiem i bananem, płatki gryczane na mleku, kiwi.

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. Do przygotowania posiłków stosuje się wyłącznie zioła.

W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego n.d. w wysokości n.d.
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd.
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywiny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono
3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie okazano książki kontroli.
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.
4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).
- Pan (i) wnosi /nie wnosi* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono
6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 14²⁵

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

(nadać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

(
(podpisy świadków)

Gmina Lublin
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 946-25-75-
adres do korespondencji:
Miejski Zespół Ziobków w Lublinie (podpis osoby kontrolującej)
Złobek nr 7
ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin

Asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

mgr inż. Monika Zielńska
Asystent

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.01.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 12.01.2023r.

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 9020.40.8.2.2023.MŁ2
z dnia 12.01.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹**

Blok żywienia w Żłobku nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin
Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Wojska 5, 20-411 Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0x	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr z - dnia -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono



(podpis kontrolowanego)

Asystent
Jolanta Kozłowska
Ketowska

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent
Monika Zielińska
Zielińska