

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 533 97 05

Załącznik nr 2  
Strona 1 z 11

## PROTOKÓŁ KONTROLI Nr HDM.9020.5.12.2023.MK

Lublin, dnia 20.06.2023 r.  
(miejsowość i data)

przeprowadzonej przez Magdalenę Kawęcką - Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży Nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.21.2023 oraz Magdalenę Helińską-Gurba Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży Nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.18.2023, nr upoważnienia do przeprowadzenia kontroli K.057.4.574.2023

(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracowników upoważnionych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie  
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz. 338) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.).

### I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

#### 1. Podmiot kontrolowany:

Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga Al. Raclawickie 7, 20-059 Lublin, tel./ faks 81 442 19 20, email: poczta@zschips.lublin.eu  
Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin, Wydział Oświaty i Wychowania, ul. Narutowicza 37/39, 20-016 Lublin, tel. 81 466 39 00, faks 81 466 39 01 do 03, e-mail: oswiata@lublin.eu  
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

#### 2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu:

Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga Al. Raclawickie 7, 20-059 Lublin, tel./ faks 81 442 19 20, email: poczta@zschips.lublin.eu- placówka prowadzi działalność oświatową.  
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

#### 3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin, Wydział Oświaty i Wychowania, ul. Narutowicza 37/39, 20-016 Lublin, tel. 81 466 39 00, faks 81 466 39 01 do 03, e-mail: oswiata@lublin.eu  
Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga Al. Raclawickie 7, 20-059 Lublin, tel./ faks 81 442 19 20, email: poczta@zschips.lublin.eu

(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników)  
(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

#### 4. NIP: 946-257-58-11 (gminy) REGON -

#### 5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Pani Barbara Sieńko- Dyrektor  
(imię i nazwisko/stanowisko)

#### 6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\*:

Nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

#### 7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\*:

Pani Agnieszka Zasada – Kierownik Gospodarczy  
Pani Renata Ciołek – Kierownik Laboratorium  
Pani Maria Wesołowska – Kierownik Kształcenia Praktycznego  
(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego  
im. gen. Fr. Kleeberga  
Lublin, Al. Raclawickie 7  
SEKRETARIAT  
dnia 2023-06-20 godz. ....  
WPLYNĘŁO  
Nr z rejestru przesyłek wpływ .....  
Zał. .... Podpis

AS  
BS

MC

## II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. **Data i godzina rozpoczęcia kontroli:** 19.06.2023r. godz. 09:30
2. **Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\*:** *Nie dotyczy*
3. **Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:** Placówka nie prowadzi działalności gospodarczej, brak wymogu prawnego – działalność oświatowa.
4. **Data i godzina zakończenia kontroli:** 20.06.2023r. godz. 13:30
5. **Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\*:** 1 godz.
6. **Zakres przedmiotowy kontroli:** Kontrola celem stwierdzenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie higieny pomieszczeń, wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, higieny procesów nauczania, przestrzegania zasad postępowania z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości.
7. **Wyposażenie użyte podczas kontroli\*:**

Komputer PN SB-RIW-ZE/0161, drukarka PN SB-RIW-DR/0117,

przymiar wstępowy PP/K/01-15/HDM - Nr świadectwa wzorcowania: 4840/AM/22, dalmierz PP/W/K10-01/HDM – Nr świadectwa wzorcowania 4254.1-M11-4180-1739.ZM1/13/13,  
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. **Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\***
  - **nr i nazwa protokołu/ów\*:**
    - pomiar odległości usytuowania miejsca gromadzenia nieczystości stałych od okien i drzwi budynku,
    - pomiar wysokości sali do tenisa stołowego zlokalizowanej na kondygnacji usytuowanej poniżej terenu przy budynku,
    - pomiar powierzchni sali do tenisa stołowego usytuowanej na kondygnacji zagłębionej w stosunku do terenu przy budynku,
    - pomiar wysokości siłowni zlokalizowanej na kondygnacji usytuowanej poniżej terenu przy budynku,
    - pomiar powierzchni siłowni usytuowanej na kondygnacji zagłębionej w stosunku do terenu przy budynku.
9. **Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\*:** *Nie dotyczy*
10. **Korzystano\* z wyników badań i pomiarów:**
  - Protokół nr 157/2023 z dnia 11.05.2023r. ze sprawdzenia technicznej sprawności przewodów kominowych i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych w budynku Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie sporządzony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowy ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin. W wyniku kontroli stwierdzono: Objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawo Budowlane. Przewody kominowe drożne, ciąg właściwy, nadają się do użytkowania. Termin następnego badania listopad 2023r.
  - Sprawozdanie z badań środowiska pracy nr 479/PS/71/14 z dnia 14.11.2014r. sporządzone przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin. Na podstawie wykonanych pomiarów uwzględniając wymagania normy PN-EN 12464-1:2012, stwierdzono nieprawidłowe oświetlenie w pomieszczeniach nr: 1, 11, 18, 29, 32, 35, 44, 68 – 71, 74, 76 – 79, 81, 82, 84, 93, 101, 102, 111 – 118, 120, 129, 130, 139, 148, 156, 163, 173, 176, 182, 188, 197, 212, 213, 222. W pozostałych pomieszczeniach – ocena prawidłowa.
  - Ocena Techniczna stanu oświetlenia eksploatacyjnego miejsc pracy w Zespole Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie al. Raclawickie 7 z maja 2016r. sporządzona przez mgr inż. Zbigniewa Krzyżanowskiego z P.U.H. FIRE-VOLT s.c. Jolanta i Zbigniew Krzyżanowscy 20-515 Lublin Zemborzyce Podleśne 39A. W pomieszczeniach objętych pomiarami oświetlenie eksploatacyjne oraz jego równomierność wymagania normy PN-EN 12464-1:2011.

b)

M

- Ocena Techniczna stanu oświetlenia eksploatacyjnego miejsc pracy w Zespole Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie al. Raclawickie 7 z czerwca 2019r. sporządzona przez mgr inż. Zbigniewa Krzyżanowskiego z P.U.H. FIRE-VOLT s.c. Jolanta i Zbigniew Krzyżanowscy 20-515 Lublin Zemborzyce Podleśne 39A. W pomieszczeniach objętych pomiarami oświetlenie eksploatacyjne oraz jego równomierność wymagania normy PN-EN 12464-1:2011

#### 11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

- plan lekcji,
- dokumentacja do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionych pracowników mających bezpośredni kontakt z uczniami.

#### 12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\*: „Zestawienie stanów magazynowych indeksów – stan na dzień 19.06.2023r.”

#### 13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli: Ocena stanu sanitarnego szkoły nr F/HDM/04, Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówkach” F/HDM/06

### III. WYNIKI KONTROLI

#### 1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli:

Jednostką organizacyjną odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań jest Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin, Wydział Oświaty i Wychowania, ul. Narutowicza 37/39, 20-016 Lublin. Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Lublinie wydał decyzję Nr 1.33.2017 z dnia 04.05.2017, zmienioną decyzją Nr 3.26.2018 z dnia 10.09.2018r., decyzją Nr 3.18.2019r. z dnia 05.09.2019r. znak sprawy DNS-HDiM.9020.86.1.2017 oraz decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie Nr HDM.5614.2.3.2020 z dnia 12.03.2021r. zmienioną decyzją nr HDM.9012.4.31.2022 znak HDM.5614.2.3.2020.AKG z dnia 09.05.2022. z terminem wykonania nakazu zawartego w pkt. 7 do dnia 31.12.2023r. w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnohigienicznych: damskiego na parterze i II piętrze oraz męskiego na II piętrze. Częściowe wykonanie nakazu zawartego w pkt 7. tj. doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia dla dziewcząt na II piętrze wykazała kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 29.08.2019r.

#### 2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/objektu, stanu sanitarno-higienicznego:

**Budynek szkoły.** Szkoła mieści się w budynku murowanym, pięciokondygnacyjnym z lat 40 XX wieku, budowanym na cele dydaktyczne. Budynek szkoły częściowo ogrodzony, ogrodzenie kompletne w dobrym stanie technicznym. Wyjście ze szkoły zabezpieczone barierką uniemożliwiającą bezpośrednie wyjście uczniów na jezdnię. Nawierzchnia dróg i przejść równa i utwardzona kostką betonową. Otwory kanalizacyjne, studzienki i inne zagłębienia zabezpieczone. Posesja uporządkowana.

W roku 2005 nastąpiło połączenie Zespołu Szkół Chemicznych i Zespołu Szkół Spożywczych.

W skład Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga wchodzi:

- XII Liceum Ogólnokształcące 115 uczniów ( 4 oddziały),
- Technikum Przemysłu Spożywczego – 172 uczniów (6 oddziałów)
- Technikum Chemiczne – 372 uczniów ( 16 oddziały)
- Branżowa Szkoła Spożywcza I stopnia - 104 uczniów (4 oddziały)
- Branżowa Szkoła Spożywcza II stopnia – 29 uczniów (2 oddziały)

W pracowniach przedmiotowych prowadzone są zajęcia laboratoryjne, uczniowie realizują przedmioty zawodowe teoretyczne oraz przedmioty zawodowe praktyczne. Praktyki uczniów odbywają się również u pracodawców.

 31

Ogółem do Zespołu Szkół zapisanych jest 792 uczniów w 31 oddziałach, w tym 600 dziewcząt i 192 uczniów. Do szkoły podstawowej uczęszcza 1 uczeń z Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa.

Zatrudnionych jest ogółem 101 osób personelu, w tym 83 pracowników pedagogicznych i 18 pracowników administracji i obsługi. Podczas kontroli poddano ocenie dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników placówki mających bezpośredni kontakt z uczniami.

Stwierdzono, że dokumentacja do celów sanitarno-epidemiologicznych 6 nauczycieli jest nieaktualna:

- 1) Pana Wojciecha Szeleźniaka – termin upłynął w dniu 17.06.20217r.
- 2) Pana Andrzeja Modzelewskiego – termin upłynął w dniu 02.09.2021r.
- 3) Pani Marioli Barańskiej – termin upłynął w dniu 04.10.2020r.
- 4) Pani Brygidy Budzyńskiej – termin upłynął w dniu 30.08.2021r.
- 5) Pani Renaty Jezior – termin upłynął w dniu 21.07.2017r.
- 6) Pani Haliny Marczak-Mitury – termin upłynął w dniu 30.06.2006r.

Pozostałe osoby prowadzące zajęcia z uczniami posiadają aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodnej i kanalizacyjnej. Ogrzewanie centralne oraz ciepła woda zapewnione z miejskiej sieci ciepłowniczej z własnym węzłem ciepłowniczym. Bezpieczna temperatura ciepłej wody zapewniona jest poprzez zamontowany regulator-siłownik wysokich parametrów w instalacji ciepłej wody w węźle cieplnym. We wszystkich pomieszczeniach placówki zapewniono wentylację grawitacyjną oraz wentylację wspomaganą mechanicznie wyciągową. Oświetlenie w placówce elektryczne oraz oświetlenie dzienne w pomieszczeniach dydaktycznych. Oświetlenie sztuczne sprawne, punkty oświetleniowe czynne i zaopatrzone w osłony. Wysokość pomieszczeń dydaktycznych wynosi powyżej 3,0m.

**Usuwanie nieczystości stałych** – Nieczystości stałe usuwane są do 4 pojemników plastikowych, zamykanych o pojemności 1100l., ustawionych na nawierzchni utwardzonej. Odległość gromadzenia odpadów stałych od okien i drzwi budynku wynosi ponad 10 m. Miejsce gromadzenia w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W dniu kontroli okazano do wglądu Umowę nr 15700/N/2022 na świadczenie usług odbioru odpadów zawartą dnia 08.12.2022r. z KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin - odbiór odpadów komunalnych zgodny z harmonogramem.

Dyrektor placówki dokonuje kontroli zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków korzystania z obiektów należących do placówki. Okazano do wglądu Raport o stanie BHP w Zespole Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie znak BH.13.4.2022 z dnia 31.08.2022r.

**Boiska szkolne.** Na terenie placówki, znajdują się dwa boiska sportowe wchodzące w skład kompleksu „Orlik”: boisko wielofunkcyjne do koszykówki i siatkówki o nawierzchni sportowej syntetycznej, boisko do piłki nożnej o nawierzchni ze sztucznej trawy. Z informacji uzyskanych podczas kontroli od Pani Barbary Sieńko – dyrektora szkoły, urządzenia zamontowane na boiskach w 100% posiadają certyfikaty bezpieczeństwa. Nawierzchni boisk równa, urządzenia sportowe w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W skład pomieszczeń placówki wchodzi: 35 sal lekcyjnych, 6 pracowni chemicznych, 1 pracownia mikrobiologiczna, 3 pracownie komputerowe, 2 pracownie technologiczne, pracownia okulistyczna, sala do tenisa stołowego, siłownia, sala gimnastyczna z zapleczem, 2 sale rekreacyjno-zastępcze, gabinet pielęgniarki, gabinet stomatologa, biblioteka z czytelnią, szatnia, pomieszczenia higienicznosanitarne, pomieszczenia porządkowe, magazyny.

**Ciągi komunikacyjne.** Ściany w ciągach komunikacyjnych malowane farbami emulsyjnymi z zaznaczeniem lamperii olejnej, łatwo zmywalnej, powierzchnie gładkie, bez ubytków. Sufity w ciągach komunikacyjnych gładkie. Na podłogach lastriko lub terakota. Pokrycia podłóg w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

**Klatki schodowe.** Stopnie schodów równe i nieśliskie, wolne przestrzenie nad biegami schodów zabezpieczone naciągniętą siatką ochronną oraz dodatkowymi balustradami, poręcze zabezpieczone przed możliwością zsuwania się po nich uczniów metalowymi ogranicznikami. Ściany na klatkach pokryte lamperią olejną, powyżej powłoki malarskie gładkie. Sufity czyste. Ciągi komunikacyjne utrzymane czysto.

5)

MC

**Szatnia.** Dla uczniów zorganizowano na poziomie -1 boksy szatniowe wykonane z metalowej siatki. Na podłodze lastryko w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Wyposażenie boksów stanowią wieszaki przyściennie oraz ławki do zmiany obuwia.

**Plan lekcji.** Zajęcia są realizowane w systemie jednozmianowym w godzinach 7.30 – 17.00. Dokonano higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych w oddziałach szkolnych z wyłączeniem oddziałów Branżowej Szkoły Spożywczej II stopnia, gdzie zajęcia dla osób dorosłych są realizowane w trybie stacjonarnym do godziny 19.00. Z analizy planu zajęć wynika, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, różnica godzin pomiędzy poszczególnymi dniami wynosi maksymalnie jedną godzinę. Różnica liczby godzin pomiędzy poszczególnymi dniami wynosi więcej niż 2 godziny z uwagi na konieczność realizacji zajęć laboratoryjnych i praktycznych z podziałem na grupy.

Uczniom zapewniono 1 przerwę 20 min., 1 przerwę 10 min., pozostałe przerwy 5 min.

**Salę lekcyjną** - ściany pomalowane z zaznaczeniem lamperii zmywalnej lub z lamperią wykonaną ze sklejki, gładkie, sufity gładkie. Podłogi wyłożone wykładziną termozgrzewalną z wyobleniem na ściany, wykładziną PCV, płytkami lastryko lub drewnianym parkietem z cokołami przyściennymi w dobrym stanie technicznym.

W oknach zamontowano rolety lub wertykale, które zabezpieczają pomieszczenia przed nadmiernym nasłonecznieniem. Pomieszczenia wyposażone są w stoliki, krzesła, tablice, projektory, gabloty, regały i szafki na pomoce dydaktyczne. Z informacji uzyskanych od Pani Agnieszki Zasady – Kierownika Gospodarczego sale wyposażone są w stoły i krzesła w 70% posiadające certyfikaty bezpieczeństwa – okazano podczas kontroli. Pozostałe 30% wyposażenia nie posiada certyfikatów, ponieważ zostało zakupione przed 1997r.

W szkole zapewniono uczniom miejsca do pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w metalowych szafkach ustawionych w ciągu komunikacyjnym przy szatni.

Nie dokonano oceny dostosowania mebli szkolnych: stolików i krzeseł do wymagań ergonomii uczniów z uwagi na nieobecność uczniów na lekcjach spowodowaną okresem przedwakacyjnym.

**Pracownie komputerowe.** Ściany pomalowano jasnymi farbami łatwo zmywalnymi z zaznaczeniem lamperii. Sufity czyste. Podłogi wyłożone parkietem drewnianym lub wykładziną w dobrym stanie technicznym. Stanowiska komputerowe ustawione pod oknami i wzdłuż ścian. Pracownie wyposażone w komputery stacjonarne z monitorami LCD oraz laptopy. W pomieszczeniach jest możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem – w oknach zamontowano rolety. Regulaminy bhp znajdują się w widocznym i łatwo dostępnym miejscu – na ścianie. Nie oceniono dostosowania mebli do zasad ergonomii w pracowniach komputerowych – w czasie kontroli w salach nie prowadzono zajęć z uczniami.

**Pracownie technologiczne nr 14 i nr 20 z zapleczem.** Ściany pokryte glazurą i malowane z zaznaczeniem lamperii zmywalnej. Podłogi pokryte terakotą. Pokrycia ścian i podłóg w dobrym stanie sanitarno-technicznym, łatwe do utrzymania w czystości. W salach prowadzone są przygotowania do egzaminów i egzaminy zawodowe na kierunkach piekarz i cukiernik. Zajęcia w ramach kształcenia praktycznego są realizowane u pracodawców tj. w piekarniach, firmach cukierniczych i cukierniach. Pracownie wyposażone są w stanowiska robocze z blatami ze stali nierdzewnej i szufladami oraz wyciągami miejscowymi, chłodziarki, piece, umywalki, zlewy, piece piekarnicze, piece cukiernicze modułowe, chłodziarki, zmywarki z funkcją wyparzenia, kuchnie indukcyjne, szafki podblatowe.

Zgodnie z informacjami uzyskanymi podczas kontroli od Pani Marii Wesołowskiej – kierownika kształcenia praktycznego jaja wykorzystywane do wypieków są dostarczane uczniom jako umyte i wysterylizowane. Produkty spożywcze oraz wyposażenie przechowywane są w szafkach w zabudowie na zamykanym zapleczu przy pracowni nr 20. Produkty nietrawne przechowywane w chłodziarkach. Zaplecze wyposażone w blaty robocze, szafki podblatowe, szafki w zabudowie, chłodziarkę, regały. W pracowniach zapewniono regulaminy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz instrukcje stanowiskowe przy urządzeniach. Pracownie wyposażono w apteczki pierwszej pomocy z niezbędnymi środkami i instrukcjami jej udzielania.

**Pracownie chemiczne Nr 1, Nr 2, Nr 3, Nr 4, Nr 5 i nr 7.** Ściany w pomieszczeniach łatwo zmywalne, czyste, gładkie, bez ubytków. Na podłodze terakota w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W oknach zamontowano rolety chroniące pomieszczenie przed nadmiernym nasłonecznieniem. W pomieszczeniach zapewniono wentylację grawitacyjną, dodatkowo pracownia nr 3 wyposażona jest w wentylację wyciągową, natomiast pracownia nr 1 w wentylację wyciągową nad blatami roboczymi, dygestoria podłączono do

81

12

odrębnych kanałów wentylacyjnych. Pracownie wyposażone w stoły laboratoryjne z blatami ceramicznymi, krzesła, projektory multimedialne, ekrany, tablice, dygestoria, zlewy polipropylenowe z bieżącą zimną i ciepłą wodą, szafy na roztwory z odczynnikami, szafy na sprzęt laboratoryjny oraz sprzęt specjalistyczny: suszarki, piece, wirówki, wagi, wytrząsarkę, młyn kulowy, laboratoryjną kruszarkę szczękową, spektrofotometrię. Regulaminy określające zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w pracowniach są umieszczone w widocznym i dostępnym miejscu – wywieszono na ścianie. Pracownie wyposażone są w instrukcje bezpieczeństwa m.in. postępowania w przypadku oparzenia kwasem lub ługiem, obsługi łaźni wodnej, obsługi wagi analitycznej, obsługi kruszarki szczękowej, obsługi dygestorium, dezaktywacji zlewów chemicznych.

W pracowniach stosowane są niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny. Oceniono realizację wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych. Placówka posiada aktualny spis znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Substancje chemiczne i ich mieszaniny posiadają karty charakterystyki, przechowywane w postaci wydruków, dostępne dla uczniów. Uczniowie pracujący z niebezpiecznymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami zapoznali się z kartami charakterystyk stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin, fakt ten jest udokumentowany w dziennikach lekcyjnych. Uczniowie mają możliwość stałego korzystania z kart charakterystyk.

Zgodnie z informacjami uzyskanymi od Pani Renaty Ciołek – Kierownika Laboratorium – uczniowie przeprowadzają doświadczenia wyłącznie z roztworami rozcieńczonym, które przygotowywane są przez asystentów pod czynnym dygestorium. Na zapleczu pracowni zapewniona dla pracowników odzież ochronna tj. fartuchy oraz środki ochrony osobistej w postaci okularów ochronnych, rękawic kwasoodpornych nitylowych. Pracownie wyposażone są w oczomyjki, pracownie nr 2 i nr 4 dodatkowo wyposażone w prysznice bezpieczeństwa. Uczniowie zgodnie z regulaminem pracowni przychodzą na zajęcia w zabudowanym obuwiu, długich spodniach, fartuchach ochronnych, goglach i rękawicach.

W każdej pracowni znajdują się apteczki I pomocy wyposażone w niezbędne środki z aktualnymi terminami ważności, instrukcję udzielania I pomocy oraz wykaz osób przeszkolonych.

Z informacji uzyskanych podczas kontroli od Pani Renaty Ciołek – Kierownika Laboratorium – produkty końcowe po przeprowadzonych doświadczeniach przelewane są do oznakowanych pojemników pod dygestorium, następnie przechowywane w zamykanym pomieszczeniu magazynowym i utylizowane okresowo, zgodnie z potrzebami. Okazano do wglądu Fakturę nr 64/2023 z dnia 12.05.2023r. wystawioną na odbiorcę Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen Franciszka Kleeberga al. Raclawickie 7, 20-059 Lublin przez Helios recycling Lidia Skubisz ul. Chabrowa 6A/3, 20-834 Lublin na usługę zagospodarowania odpadów wraz ze zleceniem utylizacji odpadów z dnia 12.05.2023r. kod: 16 05 06 – odczynniki chemiczne w ilości 98 kg.

**Magazyn na odczynniki.** Odczynniki chemiczne przechowywane są na drewnianych regałach metalowych, zamykanych szafach, w tym 2 szafy są wyposażone w odrębną wentylację. Szafy na odczynniki oznakowane piktogramem. Odczynniki przechowywane są zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach charakterystyki i oznakowane są w sposób widoczny i czytelny piktogramami. Pomieszczenie zamykane, dostępne tylko dla asystentów.

**Magazyn na szkło laboratoryjne.** Pomieszczenie wyposażone w regały, na których przechowywane jest szkło laboratoryjne wykorzystywane podczas zajęć w pracowniach chemicznych i mikrobiologicznych.

**Pracownie mikrobiologiczne.** Ściany w pracowni o powierzchniach gładkich, łatwozmywalnych. Podłogi wyłożone wykładziną termozgrzewalną w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W oknach zamontowano wertykale. W pracowni wydzielono „część czystą i brudną”, zlokalizowane w odrębnych pomieszczeniach. Część „czysta” wyposażona jest w stoły z blatem ceramicznym, mikroskopy, 2 zlewy dwukomorowe, szafy na szkło laboratoryjne oraz lampę UV. Część „brudna” pracowni wyposażona jest w stół do barwienia preparatów, 3 zlewy - dwu i jednokomorowe, lampę UV, suszarkę, cieplarkę oraz wentylację nadstołową wyciągową.

**Pracownia optyczna z zapleczem.** Ściany malowane z zaznaczeniem lamperii zmywalnej, gładkie. Podłogi pokryte terakotą w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pracownia wyposażona w unit okulistyczny, stanowiska ze stołami roboczymi i stołkami, dioptryczny, foroptery, mikroskopy, gablotę ekspozycyjną z oprawami i lustrem, projektor do optotypów, tablicę. Na zapleczu na stanowiskach

13)

12

roboczych znajdują się szlifierki ręczne, automaty szlifierskie do szkieł, rowkarki, podgrzewacz do opraw, centroskop. Przy stanowiskach zapewniono instrukcje obsługi do stosowanych urządzeń. Regulamin BHP łatwo dostępny, wywieszony na ścianie, przed rozpoczęciem zajęć uczniowie zapoznają się z zasadami BHP. Dla uczniów udostępniono środki ochrony indywidualnej w postaci gogli ochronnych.

**Biblioteka z czytelnia.** Ściany malowane z zaznaczeniem lamperii zmywalnej, czyste gładkie, bez ubytków tynku i farby. Sufit czysty. W wypożyczalni na podłodze parkiet drewniany lakierowany, w czytelniku terakota w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Czytelnia dla uczniów wyposażona jest w stoliki i krzesła.

**Pomieszczenia higienicznosanitarne dla uczniów.** Pomieszczenia higienicznosanitarne są zlokalizowane na kondygnacjach od parteru do III piętra, dla uczniów udostępniono 3 pomieszczenia damskie i 3 męskie. Ponadto 2 pomieszczenia (męskie i damskie) są wyłączone z użytkowania z uwagi na zły stan techniczno-sanitarny, są przedmiotem decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie nr HDM.9012.4.31.2022 znak HDM.5614.2.3.2020.AKG z dnia 09.05.2022 z terminem wykonania do 31.12.2023r. W budynku dla dziewcząt zapewniono 3 pomieszczenia, wyposażone łącznie w 8 umywalk i 12 misek ustępowych w kabinach. W 3 pomieszczeniach męskich zapewniono 9 umywalk, 5 pisuarów i 9 misek ustępowych w kabinach. Dodatkowo przy szatniach przy sali gimnastycznej znajdują się 2 pomieszczenia, wydzielone dla dziewcząt i chłopców, w każdym zapewniono 1 miskę ustępową i 1 umywalkę. Przy umywalkach zapewniona ciepła i zimna woda. Do utrzymania higieny uczniów zapewniono mydło w płynie w podajnikach oraz papier toaletowy.

#### **Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.**

Lekcje wychowania fizycznego odbywają się na zewnętrznych obiektach sportowych (2 boiska), na sali gimnastycznej, w sali do tenisa stołowego oraz w 2 salach rekreacyjno-zastępczych. Pomieszczenia sportowe posiadają zaplecze sanitarne, w skład którego wchodzi szatnie dla chłopców i dziewcząt oraz pomieszczenia higienicznosanitarne, wydzielone dla dziewcząt i chłopców.

**Sala gimnastyczna.** Sala o powierzchni 243,70 m<sup>2</sup>. Ściany o powierzchni gładkiej, zmywalnej, bez ubytków farby i tynku. Na podłodze parkiet drewniany, lakierowany w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Punkty świetlne zabezpieczone koszami, okna zabezpieczone siatką sportową, grzejniki centralnego ogrzewania zabezpieczone drewnianymi osłonami. Sala wyposażona w kosze do gry w koszykówkę, drabinki przyścienne, ławeczki gimnastyczne i materace.

**Sala rekreacyjna zastępcza nr 3.** Sala o powierzchni 71,3 m<sup>2</sup> przeznaczona na zajęcia o charakterze ruchowym. Ściany malowane farbą emulsyjną z zaznaczeniem lamperii łatwo zmywalnej, olejnej. Podłoga wyłożona wykładziną PCV z wyobleniem w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania, co może stwarzać ryzyko doznania urazu z udziałem uczniów. Sala wyposażona w drabinki przyścienne, ławeczki oraz lustra przyścienne. W dniu kontroli przedstawiono do wglądu protokół wstępnego badania typu P/0002/06 z dnia 02.01.2006 wydany przez Instytut Szkła i Ceramiki w Warszawie Laboratorium Badawcze Akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji ul. Lipowa 3, 30-702 Kraków dla Press-Glas S.A. na szkło termiczne hartowane float, które uzyskało pozytywny wynik testu uderzenia wahadłem 1/C/2 w odniesieniu do normy PN-EN 12600.

**Sala rekreacyjna zastępcza nr 4.** Sala o powierzchni 70,3 m<sup>2</sup> przeznaczona na zajęcia o charakterze ruchowym. Ściany malowane farbą emulsyjną z zaznaczeniem lamperii łatwo zmywalnej, olejnej. Podłoga wyłożona wykładziną termozgrzewalną z wyobleniem. Brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania, co może stwarzać ryzyko doznania urazu z udziałem uczniów.

#### **Pomieszczenia zlokalizowane na poziomie -1:**

**Sala do tenisa** o wymiarach 13,25m x 5,77m i wysokości 3,46m jest zagłębione w stosunku do terenu urządzonego przy budynku na pełną wysokość. Okna usytuowane w studzienkach poniżej terenu przy budynku, zabezpieczonych od góry kratami ochronnymi i zadaszeniem. W pomieszczeniu zapewniono wentylację mechaniczną wyciągową. Sala wyposażona w 3 stoły do tenisa stołowego. Ściany malowane farbą emulsyjną z zaznaczeniem lamperii łatwo zmywalnej, olejnej. Podłoga wyłożona wykładziną PCV z wyobleniem w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

**Siłownia** o wymiarach 13,25m x 5,77m i wysokości 3,38m jest zagłębione w stosunku do terenu urządzonego przy budynku na ok. 1,7m. Zapewniono wentylację mechaniczną wyciągową. Ściany malowane farbą zmywalną o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej. Podłoga wyłożona wykładziną PCV z listwami przypodłogowymi w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Siłownia wyposażona jest w drabinki

16 B1

nk

gimnastyczne, sprzęt siłowy HES, 2 rowerki stacjonarne, ławeczki, atlas, modlitewnik z siedziskiem, sztangi i obciążniki.

Zgodnie z informacjami uzyskanymi od Pani Barbary Sieńko - Dyrektora szkoły sala do tenisa oraz siłownia są pomieszczeniami, które nie zostały uwzględnione na planie lekcji i są wykorzystywane przez uczniów sporadycznie.

Z informacji uzyskanych od Pani Agnieszki Zasady – Kierownika Gospodarczego sprzęt sportowy i urządzenia zamontowane w sali gimnastycznej, salach rekreacyjno-zastępczych, siłowni oraz w sali do tenisa stołowego posiadają certyfikaty bezpieczeństwa w 30%. Okazano do wglądu certyfikaty bezpieczeństwa na ławeczki gimnastyczne. Pozostałe 70% wyposażenia sportowego nie posiada certyfikatów, ponieważ zostały zakupione przed 1997r.

**Zaplecze sanitarne.** Wydzielono 2 szatnie, w tym 1 dla chłopców oraz 1 dla dziewcząt. Sufity i ściany w szatniach malowane farbami emulsyjnymi z zaznaczeniem lamperii olejnej. Sufity i ściany gładkie i czyste. Podłogi wyłożone terakotą z uwzględnieniem cokołów przypodłogowych w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Szatnie wyposażone w wieszaki przyścienne i ławki.

Dla dziewcząt i chłopców w zapleczu sali gimnastycznej zapewniono po jednym pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym. Każde z pomieszczeń wyposażone jest w 1 miskę ustępową i 1 umywalkę. Ściany w pomieszczeniach wyłożone glazurą do wysokości ok. 2m, na podłogach terakota w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Do utrzymania higieny osobistej uczniów zapewniono mydło w płynie do mycia rąk, ręczniki papierowe oraz papier toaletowy.

**Schowki porządkowe.** W placówce na wszystkich kondygnacjach zapewniono zamknięte, niedostępne dla uczniów miejsca do przechowywania sprzętu i środków do utrzymania czystości. Sprzęt do sprzątnięcia wydzielony oznakowany, przechowywany na wieszakach oraz na wózkach do sprzątnięcia, środki czystościowe w zamkniętych szafach metalowych. Zapewniony zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych, preparaty posiadają aktualne terminy ważności.

**Żywnienie** – placówka nie prowadzi żywienia zbiorowego uczniów. W placówce ustawiono automaty z żywnością i napojami. Woda we własnym zakresie. W roku szkolnym funkcjonuje barek prowadzony przez zewnętrznego ajenta.

**Profilaktyczna opieka zdrowotna** – Szkoła posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Opiekę medyczną nad uczniami sprawuje pielęgniarka szkolna z NZOZ Promed w Lublinie ul. Staszica 22, codziennie: poniedziałek, wtorek środa w godz. 08.00-15.00, piątek 12.00-15.00. Pomieszczenie wyposażone w leżankę, wagę, szafę lekarską, stolik, krzesło. Do dezynfekcji rąk zapewniono preparat Orlen do dezynfekcji powierzchni Mikrozid AF liquid, preparaty z aktualnymi datami ważności. Gabinet będzie przedmiotem odrębnej kontroli.

Ponadto w placówce zapewniono uczniom **opiekę stomatologa** na podstawie umowy nr 6/2020 z dnia 31.08.2020r. zawartej z NZOZ Dentimed ul. Kalinowszczyzna 26, 20-129 Lublin. Gabinet czynny jest od poniedziałku do piątku w godzinach 9.00 – 13.30.

**Apteczki pierwszej pomocy** – wyposażone są w podstawowe środki opatrunkowe, instrukcje udzielania pierwszej pomocy oraz wykaz osób przeszkolonych do jej udzielania znajdują się na portierni, w pokoju nauczycieli wychowania fizycznego, gabinecie pielęgniarki, pracowniach, pokoju nauczycielskim.

**Radon.** Udzielono informacji nt. zagrożeń związanych z narażeniem na radon i przekazano materiały informacyjne.

**Palenie tytoniu.** Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu, znak graficzny oraz słowny informacyjny umieszczony jest przy wejściu do budynku.

W dniu kontroli pomieszczenia placówki oraz otoczenie budynku utrzymane w bieżącej czystości i porządku.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Dyrektor placówki deklaruje, że zostaną one usunięte: w zakresie orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych do 30.09.2023r., w zakresie zapewnienia osłon na grzejnikach w pomieszczeniach sportowych do 31.12.2023r.



**3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*:**

- a) W sali rekreacyjnej zastępczej nr 3 oraz w sali rekreacyjnej zastępczej nr 4, w których odbywają się zajęcia ruchowe na grzejnikach centralnego ogrzewania brak jest osłon zabezpieczających przed możliwością doznania urazu przez uczniów podczas zajęć wychowania fizycznego;
- b) Stwierdzono, że dokumentacja do celów sanitarno-epidemiologicznych 6 nauczycieli jest nieaktualna:
- 1) Pana Wojciecha Szeleźniaka – termin upłynął w dniu 17.06.20217r.
  - 2) Pana Andrzeja Modzelewskiego – termin upłynął w dniu 02.09.2021r.
  - 3) Pani Marioli Barańskiej – termin upłynął w dniu 04.10.2020r.
  - 4) Pani Brygidy Budzyńskiej – termin upłynął w dniu 30.08.2021r.
  - 5) Pani Renaty Jezior – termin upłynął w dniu 21.07.2017r.
  - 6) Pani Haliny Marczak-Mitury – termin upłynął w dniu 30.06.2006r.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie:

- rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020r., poz. 1604),
- rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie ( Dz. U. z 2019r., poz. 1065),
- ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2022r., poz. 1657 ze zm.),

**4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\*:** *Nie dotyczy*

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI**

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ ~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/dziennika budowy\*\*
2. ~~Wniesiono~~/nie wniesiono\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego
3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono\*\*

Nie dotyczy

(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. .... nie nałożono/~~nałożono~~\*\* grzywnę w drodze mandatu karnego na

*Nie dotyczy*

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości *Nie dotyczy* słownie *Nie dotyczy*

(nr mandatu karnego) *Nie dotyczy*

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr.....z dnia.....wydane przez: *Nie dotyczy*  
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.

Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*: *Nie dotyczy*

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

*Nie dotyczy*

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach.

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/~~nie zapoznano się~~\*\*

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu  
Nie dotyczy

Agnieszka Kasade

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

Starszy Asystent  
mgr Magdalena Kawęcka

Starszy asystent  
mgr Magdalena Helińska - Gurba

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

#### V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu: 20.06.2023r.

DYREKTOR  
mgr Barbara Sieńko

Zespół Szkół Chemicznych  
i Przemysłu Spożywczego  
im. gen. Fr. Kleeberga  
20-059 Lublin, Al. Racławickie 7, tel. 81 442 19 20  
REGON 000190526, NIP 712-19-35-271  
- 3 -

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

#### W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli\*\*:

Ocena stanu sanitarnego szkoły nr F/HDM/04, „Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówkach” F/HDM/06  
(nazwa/nr)

**POUCZENIE:** W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego..

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

\* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy” \*\* niewłaściwe skreślić

#### KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: [iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl](mailto:iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl);
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;

- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
  - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) żądania usunięcia danych osobowych,
  - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
  - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 10) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

**Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.**

13)

14

