

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-P-6323/ 2 /2015

Lublin dnia 16.02.2015r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Trykacz - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/23/2015 (imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011r. nr 212, poz 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r., poz. 672 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 23 im. Olimpijczyków Polskich
- 20-126 Lublin ul. Podzamecze 9**

podlega –Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-183-88-98

REGON 000218213

PESEL nd

TEL. 81 444 44 08

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: pod stałym nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Marcin Stec - Dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Marcin Stec - Dyrektor szkoły

Pani  intendentka

(imię i nazwisko, stanowisko)



3. Nie przywołano *(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*
4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/9-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/K/03-07/HŻ.

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

W przedmiotowej placówce oświatowej działalność gastronomiczna prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków na bazie surowców mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj wymagających obróbki wstępnej, warzyw okopowych oraz nieokopowych a także półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Z posiłków korzysta ok. 450 dzieci w wieku 5-13 lat.

Szkoła zlokalizowana w budynku wolnostojącym, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr 2795/13 wydane dnia 02.09.2013r. przez Centralne Laboratorium MPWiK w Lublinie, w zakresie mikrobiologicznym, potwierdzające prawidłową jej jakość. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Wentylacja pomieszczeń kuchenki grawitacyjna oraz mechaniczna wspomagana. Okazano do wglądu Protokół Nr 26/6/14 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 18.06.2014r przez Andrzeja Fularskiego z Zakład Usługi Kominiarskie FULKOM – Lublin ul. Przyjaźni 10 potwierdzający, iż: kontrolą objęto przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych, które odpowiadają obowiązującym przepisom.

Nieczystości stale gromadzone wewnątrz zakładu w zamykanym pojemniku wyłożonym wkładem foliowym, usuwane na bieżąco do kontenera zbiorczego zlokalizowanego przy budynku opróżnianego przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy nr 140008/O/12 z dnia 28.12.2012r. z firmą KOM-EKO S.A. – Lublin ul. Wojenna 3, przedmiotem której jest odbiór m.in. frakcji mokrej i suchej odpadów komunalnych o kodach 20 03 01, 20 01 99, 20 02 01. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników (beczek) ustawionych na zewnątrz budynku, odbieranych w ramach zawartej umowy na odbiór i transport odpadów nr 19/09/2014 zawartej w dniu 01.09.2014r z PRO-EKO Odbiór Odpadów organicznych – Tomasz Szynkora – Świdnik Duży Pierwszy 1.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne zabezpieczone osłonami. Ściany i podłogi częściowo wyłożone płytkami glazury, powyżej malowane farbą emulsyjną. Podłogi wyłożone płytkami lastriko.

[Podpis]

W skład bloku żywienia wchodzi pomieszczenia:

- pomieszczenie kuchni – wyposażone w umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy basen gastronomiczny do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, regał ociekowy na czysty sprzęt, kuchenka czteropalmikowa, kocioł warzelny, 2 taborety (1 i 2 palnikowe), zamykane szafki stojące i wiszące z blatami roboczymi.
- zmywalnia naczyń – dwukomorowy basen gastronomiczny przeznaczony do wstępnego przepłukiwania naczyń stołowych, zmywarko-wyparzarka omniwash, stoliki pomocnicze, osączarka ścienna,
- pomieszczenie magazynowe – wyposażone w 3 urządzenia chłodnicze (w tym 1 na kontrolne próbki żywności), 2 zamrażarki skrzyniowe, przysienne regały na żywność trwałą oraz palety na warzywa,
- pomieszczenie wstępnej obróbki jaj i warzyw – wyposażone w dwukomorowy basen gastronomiczny, punkt wodny do mycia i dezynfekcji jaj metoda termiczną, czajnik,
- wc personelu z umywalką do mycia rąk oraz szafą do przechowywania środków chemicznych.

W trakcie kontroli poddano ocenie warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie; urządzenia chłodnicze opomiarowane, warunki chłodnicze zapewnione zgodnie z zaleceniami producentów. Żywność mrożona we własnym zakresie (półprodukty) ozakowana nazwą oraz datą zamrożenia. Dostawcami żywności są: mleko i przetwory mleczne- ALMAX _Panieńszczyzna Jastków, jaja, owoce i warzywa - TMWAR –Grzegorz Tymczak Ciecierzyn, mięso czerwone i drobiowe – Bonifacy Dawideczyk – Krzczonów ul. Spółdzielcza 17, mrożonki i ryby mrożone – PHU I. Welman – Kraśnik, pieczywo-Piekarnia LSS Spółem, wyroby garmazeryjne-PYZA Rudka Kozłowiecka Niemce. Jaja dezynfekowane metodą termiczną, naczynia wydzielone i opisane.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone zarówno we własnym zakresie jak i przez zewnętrzną firmę. W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W otwieranych otworach okiennych zainstalowane siatki uniemożliwiające wnikanie owadów. W pomieszczeniach stwierdzono wyłożone stacje umożliwiające obserwację obecności szkodników. Działania profilaktyczne prowadzone raz na 3 mies. przez firmę ELAG –Michał Palak ul. Głowackiego 35/329 w Lublinie. Przedłożono do wglądu Protokół z wykorzystania preparatu do dezynfekcji i deratyzacji, wystawiony dnia 05.12.2014r. z przeprowadzonych zabiegów profilaktycznych. Żywność magazynowana w zakładzie identyfikowalna, surowce posiadają jaja posiadają Handlowy Dokument Identyfikacyjny HDI, umożliwiające określenie m.in. producenta, terminu przydatności do spożycia, zalecane warunki przechowywania.

Przy produkcji porcjowaniu, wydawaniu posiłków oraz myciu naczyń, sprzętu i wyposażenia zatrudnione 3 osoby. Okazano do wglądu 3 aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Odzież ochronna przechowywana w pomieszczeniu intendentki, w wydzielonej szafie umożliwiającej zapewnienie zachowania segregacji przechowywanej odzieży ochronnej oraz

wierzchniej personelu. Do dezynfekcji rąk zapewniono preparat myjąco-dezynfekujący MERIDA o właściwościach bakteriobójczych, wirusobójczych oraz grzybobójczych. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat Barlo-sept. Preparaty w terminach ważności. Naczynia stołowe myte i dezynfekowane są w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych. Wstępnie przepłukiwane w zlewozmywaku pod bieżącą wodą a następnie umieszczane w zmywarko-wyparzarce OMINWASH celem ich dezynfekcji termicznej.

Okazano do wglądu opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. Dokumentacja dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Do prowadzenia kontroli wewnętrznej przygotowano odpowiednie formularze. Wyniki kontroli wewnętrznej rejestrowane na bieżąco. W ramach systemu HACCP opracowano schematy technologiczne i sposób postępowania z żywnością dostarczaną oraz przygotowywaną na miejscu, przeprowadzono analizę zagrożeń, na każdym etapie opisano zagrożenia, określono rodzaj i charakter, możliwe przyczyny ich występowania, określono czynności zapobiegawcze (środki kontroli). Wyznaczono 2 CCP na etapie przyjęcia żywności do zakładu oraz przechowywania. Dla każdego punktu określono wartość docelową, metody monitoringu, określono częstotliwość monitorowania, osobę odpowiedzialną. Określono działania korygujące (naprawcze), zapobiegawcze.

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

I.1, I.2 – część ścian pomieszczeń bloku żywienia w złym stanie technicznym. Ściany w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj, w pomieszczeniu kuchni oraz zmywalni naczyń stołowych miejscami zniszczone, płytki glazury popękane, z licznymi drobnymi ubytkami. Powierzchnie ścian i narożniki przy okienkach wydawczo-zwrotnych miejscami powybijane, pokruszone, wyeksploatowane. Część ściany w pomieszczeniu kuchni (przy okienku wydawczym) zaklejona okleiną z uwagi na odpadające płytki glazury. Ściana w części komunikacyjnej bloku żywienia, w której ustawiono regał przeznaczony do przechowywania czystych naczyń kuchennych, z odpryskami i ubytkami farby olejnej, powierzchnie spuchnięte, nierówne, trudne do utrzymania w bieżącej czystości. Powierzchnia instalacji wodnej w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj w złym stanie technicznym, z licznymi odpryskami farby na powierzchni, powierzchnia chropowata, trudnozmywalna, co uniemożliwia utrzymanie właściwej czystości po prowadzonej obróbce brudnej warzyw okopowych.

- I.3 – Część powierzchni roboczych wykorzystywanych w bloku żywienia oraz wyposażenia w niewłaściwym stanie technicznym. Regał ustawiony w części komunikacyjnej, przeznaczony do przechowywania czystych naczyń produkcyjnych oraz poziome półki i drzwiczki szafek wiszących i stojący zlokalizowanych w pomieszczeniu kuchni, wykorzystywanych do przechowywania czystych naczyń stołowych, sprzętu produkcyjnego oraz środków spożywczych zniszczone, wyeksploatowane,

Handwritten signature

w miejscach uszkodzeń pozaklejane okleiną. Okleina miejscami zniszczona, popękana, nie stanowi powierzchni gładkiej i łatwozmywalnej. Powierzchnia trudna do utrzymania w bieżącej czystości, do mycia i dezynfekcji. Błaty pomocnicze przy okienku wydawczym oraz zwrotnym zniszczone, na obrzeżach z ubytkami warstwy ochronnej laminatu, powierzchnie zniszczone, trudne do utrzymania w bieżącej czystości, mycia i dezynfekcji.

- II. 2 – w dniu kontroli stwierdzono nieprawidłowe magazynowanie warzyw okopowych. Warzywa okopowe, tj. worki z zanieczyszczonymi ziemniakami w ażurowych workach oraz cebula przed obróbką wstępną, przechowywane w magazynie żywności trwałej i nietrwałej mikrobiologicznie. Z uwagi na przechowywanie warzyw okopowych pomieszczenie, półki regału oraz przechowywana na regałach żywność zakurzona (w tym środki spożywcze w opakowaniach papierowych), zanieczyszczone pyłem przechowywanych w bliskim sąsiedztwie warzyw, co stwarza ryzyko wtórnych zanieczyszczeń produkowanej żywności.

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm)

- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str1 z 30 kwietnia 2004 z późn. zm.).

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 -
nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny 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 dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt - nie dotyczy.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu - nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy.

5. Uwagi osoby kontrolującej brak.

6. Czas trwania kontroli: od 10.50 do 13.20.

[Podpis]

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 - nie dotyczy.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Pouczono, iż zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w przypadku wprowadzania do obrotu żywności nieopakowanej do sprzedaży konsumentom finalnym oraz zakładom żywienia zbiorowego, niezbędne jest przekazywanie szczegółowych danych dotyczących obecności w żywności składników alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji. Wykaz w/w składników alergennych zawarty jest w Załączniku II do w/w rozporządzenia. Informacje te muszą być przedstawione w formie pisemnej, w sposób łatwo dostępny i czytelny.

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

DYREKTOR

Marcin Stec

Młodszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Intendent

Em

mgr inż. Ewa Odziomek

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.02.2015r.
otrzymałem (-am) w dniu 16.02.2015r.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 23
im. Olimpijczyków Polskich
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9
tel./fax 81 444 44 08
NIP 946-183-88-98, REGON 000218213

DYREKTOR

mgr Marcin Stec

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 23
- 20-126 Lublin ul. Podzamecze 9

podlega -Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin

**1. 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)	
1	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2 x	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.	0	2 x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1 x	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 x	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników. stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 x	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 x	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 x	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 x	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 x	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0 x	4	8	
8	Znakowanie.	0 x	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2 x	4	
	Suma punktów	0	12	0	

	Suma punktów ogółem	12			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy


Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ-P-6323/2 /2015r. Z DNIA 16.02.2015r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak .

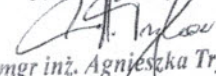
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 23
im. Olimpijczyków Polskich
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9
tel./fax 81 444 44 08
NIP 946-183-88-98, REGON 000218213

DYREKTOR


mgr Marcin Stec


(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent


mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpis osoby kontrolującej)

Starszy Intendent


mgr inż. Ewa Odziomek