

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ, KOPIA)

Nr HŻ.Z-PG-9020-29h-464- /2021

Kraków, 2021-10-12 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie
Katarzyna Nęcka, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 139
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021, poz. 735 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. z późniejszymi zmianami 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 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021 poz. 162) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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, zmieniające rozporządzenia 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 uchylające rozporządzenia 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Samorządowy Żłobek nr 21
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków
(adres)

NIP: 945-215-31-55 REGON: 121410365
TEL. (12) 416-24-01 E-MAIL: zlobek21@mjo.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru HŻ.Z-464/0606/2020, do 2020 r. obiekt będący pod nadzorem WSSE w Krakowie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Metz – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Metz - Dyrektor

p. Krystyna Barasz – dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego obiektu oraz posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, a także kontrola w ramach działań przeciw epidemiologicznych w zakresie COVID-19, a także w związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. w sprawie realizacji zadań w zakresie wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami w zakładach wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowy żłobek zlokalizowany jest w wolnostojącym budynku w Krakowie, przy ul. Lekarskiej 3.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) podawanych na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): do żłobka uczęszcza 123 dzieci w przedziale wiekowym od 1 roku do 2,5 lat (4 grupy). W dniu kontroli w przedszkolu przebywało 56 dzieci. Dzieciom zapewnione jest śniadanie, II śniadanie, obiad 2-daniowy i podwieczorek.

Pomieszczenia objęte kontrolą:

- na poziomie parteru: pomieszczenie produkcyjne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 2- komorowy do mycia sprzętu produkcyjnego, stanowisko do obróbki wstępnej mięsa i ryb wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i blat roboczy, urządzenia chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych łatwopsujących się; 2 kuchenki indukcyjne 4-palnikowe, piec konwekcyjny nad którymi zamontowano okap wentylacyjny, blaty robocze, szafki; zaplecze sanitarno- socjalne dla pracowników tj. wc z umywalką, szatnię, prysznic oraz aneks pracowniczy; 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw;
- na poziomie -1: magazyn artykułów spożywczych wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze; pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych; pomieszczenie dezynfekcji jaj;
- na poziomie 1: 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: W dniu kontroli w pracy było obecnych 2 pracownik (p. Zofia Pietruszka, p. Karolina Nowak) z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych. Dietetyczka w żłobku jest p. Krystyna Barasz.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski

Sposób postępowania z odpadami: Miejskie Przedsiębiorstwo Odpadów Komunalnych w Krakowie- odpady segregowane i pokonsumpcyjne.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada środka transportu

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Jadłospis dostępny jest na tablicy informacyjnej przy wejściu do

PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Opracowane jadłospisy zawierają wyszczególnione składniki w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami. Oceny dokonano na podstawie przedłożonych jadłospisów za okres 01.10-15.10.2021 r. Analiza jadłospisów wykazała: zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, w okresie jednego tygodnia szkolnego podawane były potrawy smażone nie częściej niż 2 razy, do smażenia potraw używany jest wyłącznie olej roślinny rzepakowy, napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml, każdego dnia do posiłku podawane są warzywa surowe lub przetworzone, podawane są w posiłkach produkty zbożowe (makaron, kasza, ryż, ziemniaki), ryba podawana jest minimum raz w tygodniu. Ponadto ustalono, że do obiadów używane jest mięso drobiowe (filety z kurczaka, udu kurczaka, filet z indyka, kaczka), mięso wołowe, cielęcina, mięso wieprzowe (łopatka). W zakładzie opracowany, wdrożony system HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – monitoring urządzeń chłodniczych, CCP2- dezynfekcja jaj. Ponadto dokonano przeglądu masy towarowej w urządzeniach chłodniczych i w magazynach, nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia, a także przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców (załącznik nr 2) – zasada śledzenia produktów (traceability) jest realizowana w zakładzie. W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. w sprawie realizacji zadań w zakresie wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami w zakładach wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym. Nie stwierdzono na stanie magazynowym zakładu przechowywania suszonych i świeżych grzybów leśnych.

Do żłobka przyjmowane są dzieci, które są nauczone w miarę możliwości samodzielnego jedzenia i picia. Podawane jest dzieciom mleko krowie. Przed przyjęciem podawana jest informacja, aby dzieci przyzwyczajać do mleka krowiego. W czasie pobytu nie podawane jest dzieciom mleko modyfikowane.

Posiłki dla dzieci wydawane są w następujących godzinach: śniadanie godz. 8:30, II śniadanie o godz. 10:00, obiad godz. 11:30, podwieczorek o godz. 14:30. Żłobek jest czynny w godzinach od 6:30 do 17:00.

Stan sanitarnohigieniczny i techniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Higiena personelu dostateczna. W zakładzie zachowany jest reżim sanitarny – pracownicy posiadają maseczki ochronne oraz rękawiczki jednorazowego użycia. Zapewniono płyny do dezynfekcji rąk przy wejściu. Do żłobka rodzice wchodzą wyłącznie do szatni.

Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. (Dz. U. 1996 nr 10 poz. 55).

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu (zał. nr 1), lista dostaw towaru (zał. nr 2), jadłospis 01.10-15.10.2021 r. (zał. nr 3), upoważnienie do kontroli HŻ.Z-533/2021,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawieart. 100 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywny w drodze mandatu karnego z dnia...31.12.2020r..... nr.83...
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: pkt. --
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt --
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*
Pani (i) wnosi /nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
5. Uwagi osoby kontrolującej: --
6. Czas trwania kontroli: od 9:00 do 11:10

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: -

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

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
mgr Agnieszka Metz

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

mt. asystent
lic. Katarzyna Nęcka

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2021-10-12

otrzymałem (-am) w dniu 2021-10-12

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
mgr Agnieszka Metz

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 Krakowie 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)

pieczęć nagłówkowa

Kraków, dnia 12 października 2021 r.

UPOWAŻNIENIE Nr HŻ.Z- 533/2021
do przeprowadzenia kontroli przedsiębiorcy

A. Podstawa prawna przeprowadzenia kontroli			
Art. 73 ust.1 pkt 1 i w zw. z art. 76 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021 r. poz. 195)			
B. Dane kontrolującego			
Imię	Nazwisko	Stanowisko	Nr legitymacji służbowej
Katarzyna	Nęcka	Młodszy Asystent	371
C. Oznaczenie przedsiębiorcy objętego kontrolą			
Samorządowe Żłobek nr 21 Ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków			
D. Zakres przedmiotowy kontroli			
Kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego obiektu oraz posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, a także kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie COVID-19.			
E. Przewidywany okres kontroli			
12 października 2021 r.		Przewidywany termin zakończenia kontroli 12 października 2021 r.	
F. Osoba udzielająca upoważnienia			
(podpis i pieczęć osoby udzielającej upoważnienia z podaniem zajmowanego stanowiska lub funkcji)		Zup. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie Kierownik Sekcji Żywności i Biorowego Zamkniętego Przedmiotów Użytku i Kosztów mgr Elżbieta Podolecka	

G. Potwierdzenie doręczenia upoważnienia	
Imię i Nazwisko	Funkcja
mgr Agnieszka Metz	Dyrektor
Data potwierdzenia (dzień, miesiąc, rok)	Podpis
12. 10. 2021 r.	mgr Agnieszka Metz

ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z-PG-9020-29h-464/2021 z dnia 2021-10-12

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Samorządowy Żłobek nr 21 ul. Lekarska 3 w Krakowie

**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 kontaktu z żywnością.	0	x	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.	0	x	2		4		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0		16		42		0
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.	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	15		
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28	56		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2	4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1	2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9	17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3	7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5	10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	x	4	8		
7	Znakowanie.	0	x	4	8		
IV 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	x	25	50		
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	x	25	50		
	Suma punktów		0	0		16	
	Suma punktów ogółem						16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			ŚREDNIE			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr HŻ.Z-PG-9020-29h-464/2021 z dnia 2021-10-12

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE

(podpis kontrolowanego)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

lic. Katarzyna Nęcka

(podpis osoby kontrolującej)

**Z zakresu przeciwepidemicznego – spełnianie wymagań w zakresie COVID-19 dla
wybranego obiektu:**

Samorządowy Żłobek nr 21 ul. Lekarska 3 w Krakowie

Zakłady pracy (np. przedsiębiorstwa produkcyjne)					
§ 11 ust. 3 pkt 3 a	Czy zapewnione są rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk?	TAK			
§ 11 ust. 3 pkt 3 b	Czy zapewniony jest odstęp co najmniej 1,5 m między stanowiskami pracy?*	TAK			
§ 11 ust. 3 pkt 3 b	Jeśli nie ma odstępu – Czy zapewniono pracownikom środki ochrony osobistej związane ze zwalczaniem epidemii i są one stosowane?	TAK			
§ 27 ust. 1 pkt 2 c	Jeśli pracodawca nie postanowi inaczej – czy w zakładzie pracy, jeżeli w pomieszczeniu przebywa więcej niż 1 osoba, realizowany jest obowiązek zakrywania ust i nosa przy pomocy odzieży lub jej części, maska, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego?	TAK			
§ 27 ust. 3 pkt 16	Czy osoby wykonujące bezpośrednią obsługę interesantów lub klientów zasłaniają usta i nos przy pomocy odzieży, lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego?	TAK			
	Jeśli są wytyczne GIS – czy są spełnione?	TAK			

* Jeśli nie, nie znaczy że jest niezgodność jeśli w pkt kolejnym jest odp. TAK

Podpis osoby kontrolowanej:

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
[Podpis]
mgr Agnieszka Metz

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

Podpis osoby kontrolującej:

mł. asystent
[Podpis]
lic. Katarzyna Nęcka

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ, KOPIA)

Nr HŻ.Z-PG-9020-29h-464- /2021

Kraków, 2021-10-12 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Katarzyna Nęcka, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 139

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021, poz. 735 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. z późniejszymi zmianami 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 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021 poz. 162) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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, zmieniające rozporządzenia 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 uchylające rozporządzenia 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Samorządowy Żłobek nr 21
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków
(adres)

NIP: 945-215-31-55 REGON: 121410365
TEL. (12) 416-24-01 E-MAIL: zlobek21@mjo.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru HŻ.Z-464/0606/2020, do 2020 r. obiekt będący pod nadzorem WSSE w Krakowie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Metz – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Metz - Dyrektor

p. Krystyna Barasz – dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego obiektu oraz posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, a także kontrola w ramach działań przeciw epidemiologicznych w zakresie COVID-19, a także w związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. w sprawie realizacji zadań w zakresie wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami w zakładach wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywnieniu zbiorowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowy żłobek zlokalizowany jest w wolnostojącym budynku w Krakowie, przy ul. Lekarskiej 3.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) podawanych na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): do żłobka uczęszcza 123 dzieci w przedziale wiekowym od 1 roku do 2,5 lat (4 grupy). W dniu kontroli w przedszkolu przebywało 56 dzieci. Dzieciom zapewnione jest śniadanie, II śniadanie, obiad 2-daniowy i podwieczorek.

Pomieszczenia objęte kontrolą:

- na poziomie parteru: pomieszczenie produkcyjne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 2- komorowy do mycia sprzętu produkcyjnego, stanowisko do obróbki wstępnej mięsa i ryb wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i blat roboczy, urządzenia chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych łatwopsujących się; 2 kuchenki indukcyjne 4-palnikowe, piec konwekcyjny nad którymi zamontowano okap wentylacyjny, blaty robocze, szafki; zaplecze sanitarno- socjalne dla pracowników tj. wc z umywalką, szatnię, prysznic oraz aneks pracowniczy; 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw;
- na poziomie -1: magazyn artykułów spożywczych wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze; pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych; pomieszczenie dezynfekcji jaj;
- na poziomie 1: 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: W dniu kontroli w pracy było obecnych 2 pracownik (p. Zofia Pietruszka, p. Karolina Nowak) z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych. Dietetyczka w żłobku jest p. Krystyna Barasz.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski

Sposób postępowania z odpadami: Miejskie Przedsiębiorstwo Odpadów Komunalnych w Krakowie- odpady segregowane i pokonsumpcyjne.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada środka transportu

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Jadłospis dostępny jest na tablicy informacyjnej przy wejściu do

PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Opracowane jadłospisy zawierają wyszczególnione składniki w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami. Oceny dokonano na podstawie przedłożonych jadłospisów za okres 01.10-15.10.2021 r. Analiza jadłospisów wykazała: zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, w okresie jednego tygodnia szkolnego podawane były potrawy smażone nie częściej niż 2 razy, do smażenia potraw używany jest wyłącznie olej roślinny rzepakowy, napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml, każdego dnia do posiłku podawane są warzywa surowe lub przetworzone, podawane są w posiłkach produkty zbożowe (makaron, kasza, ryż, ziemniaki), ryba podawana jest minimum raz w tygodniu. Ponadto ustalono, że do obiadów używane jest mięso drobiowe (filety z kurczaka, udka kurczaka, filet z indyka, kaczka), mięso wołowe, cielęcina, mięso wieprzowe (łopatka). W zakładzie opracowany, wdrożony system HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – monitoring urządzeń chłodniczych, CCP2- dezynfekcja jaj. Ponadto dokonano przeglądu masy towarowej w urządzeniach chłodniczych i w magazynach, nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia, a także przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców (załącznik nr 2) – zasada śledzenia produktów (traceability) jest realizowana w zakładzie. W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. w sprawie realizacji zadań w zakresie wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami w zakładach wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym. Nie stwierdzono na stanie magazynowym zakładu przechowywania suszonych i świeżych grzybów leśnych.

Do żłobka przyjmowane są dzieci, które są nauczone w miarę możliwości samodzielnego jedzenia i picia. Podawane jest dzieciom mleko krowie. Przed przyjęciem podawana jest informacja, aby dzieci przyzwyczajać do mleka krowiego. W czasie pobytu nie podawane jest dzieciom mleko modyfikowane. Posiłki dla dzieci wydawane są w następujących godzinach: śniadanie godz. 8:30, II śniadanie o godz. 10:00, obiad godz. 11:30, podwieczorek o godz. 14:30. Żłobek jest czynny w godzinach od 6:30 do 17:00.

Stan sanitarnohigieniczny i techniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Higiena personelu dostateczna. W zakładzie zachowany jest reżim sanitarny – pracownicy posiadają maseczki ochronne oraz rękawiczki jednorazowego użycia. Zapewniono płyny do dezynfekcji rąk przy wejściu. Do żłobka rodzice wchodzi wyłącznie do szatni.

Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. (Dz. U. 1996 nr 10 poz. 55).

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu (zał. nr 1), lista dostaw towaru (zał. nr 2), jadłospis 01.10-15.10.2021 r. (zał. nr 3), upoważnienie do kontroli HŻ.Z-533/2021,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawieart. 100 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia...31.12.2020r..... nr..83...
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: pkt. --
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt --
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*).
- Pani (i) wnosi /nie wnosi* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
5. Uwagi osoby kontrolującej: --
6. Czas trwania kontroli: od 9:00 do 11:10

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: -

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

DYREKTOR ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21 w KRAKOWIE (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) mgr Agnieszka Metz (podpisy świadków)	ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21 31-203 Kraków, ul. Lekarska 3 tel. 12 416 24 01	mt. asystent lic. Katarzyna Nowak (podpis osoby kontrolującej)
---	--	---

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2021-10-12

otrzymałem (-am) w dniu 2021-10-12

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
mgr Agnieszka Metz

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 Krakowie 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:

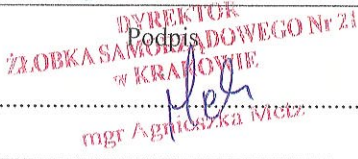
.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

pieczęć nagłówkowa

Kraków, dnia 12 października 2021 r.

UPOWAŻNIENIE Nr HŻ.Z- 533/2021
do przeprowadzenia kontroli przedsiębiorcy

A. Podstawa prawna przeprowadzenia kontroli			
Art. 73 ust.1 pkt 1 i w zw. z art. 76 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021 r. poz. 195)			
B. Dane kontrolującego			
Imię	Nazwisko	Stanowisko	Nr legitymacji służbowej
Katarzyna	Nęcka	Młodszy Asystent	371
C. Oznaczenie przedsiębiorcy objętego kontrolą			
Samorządowe Żłobek nr 21 Ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków			
D. Zakres przedmiotowy kontroli			
Kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego obiektu oraz posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, a także kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie COVID-19.			
E. Przewidywany okres kontroli			
12 października 2021 r.		Przewidywany termin zakończenia kontroli 12 października 2021 r.	
F. Osoba udzielająca upoważnienia			
(podpis i pieczęć osoby udzielającej upoważnienia z podaniem zajmowanego stanowiska lub funkcji)		 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie Kierownik Sekcji Żywności i Bezpieczeństwa Żywności Pracowników i Funkcyjni Kierownicy mgr Elżbieta Podolecka	

G. Potwierdzenie doręczenia upoważnienia	
Imię i Nazwisko	Funkcja
mgr Agnieszka Hela	Dyrektor
Data potwierdzenia (dzień, miesiąc, rok)	Podpis
12.10.2021	 mgr Agnieszka Hela

ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z-PG-9020-29h-464/2021 z dnia 2021-10-12

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Samorządowy Żłobek nr 21 ul. Lekarska 3 w Krakowie

**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 kontaktu z żywnością.	0	x	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.	0	x	2		4		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0		16		42		0
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.	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		15		
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1		2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9		17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3		7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności –producenci -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów	0	x	25		50		
IV	Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8		16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	x	25		50		
	Suma punktów		0		0		16	
	Suma punktów ogółem							16
	Kategoria ryzyka			Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)
	Ryzyko dla ocenianego zakładu					ŚREDNIE		

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 HŻ.Z-PG-9020-29h-464/2021 z dnia 2021-10-12

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO:

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
W KRAKOWIE

(podpis kontrolowanego)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

lic. Katarzyna Nęcka

(podpis osoby kontrolującej)

**Z zakresu przeciwepidemicznego – spełnianie wymagań w zakresie COVID-19 dla
wybranego obiektu:**

Samorządowy Żłobek nr 21 ul. Lekarska 3 w Krakowie

Zakłady pracy (np. przedsiębiorstwa produkcyjne)				
§ 11 ust. 3 pkt 3 a	Czy zapewnione są rękawiczki jednorazowe lub środki do dezynfekcji rąk?	TAK		
§ 11 ust. 3 pkt 3 b	Czy zapewniony jest odstęp co najmniej 1,5 m między stanowiskami pracy?*	TAK		
§ 11 ust. 3 pkt 3 b	Jeśli nie ma odstępów – Czy zapewniono pracownikom środki ochrony osobistej związane ze zwalczaniem epidemii i są one stosowane?	TAK		
§ 27 ust. 1 pkt 2 c	Jeśli pracodawca nie postanowi inaczej – czy w zakładzie pracy, jeżeli w pomieszczeniu przebywa więcej niż 1 osoba, realizowany jest obowiązek zakrywania ust i nosa przy pomocy odzieży lub jej części, maska, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego?	TAK		
§ 27 ust. 3 pkt 16	Czy osoby wykonujące bezpośrednią obsługę interesantów lub klientów zasłaniają usta i nos przy pomocy odzieży, lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego?	TAK		
	Jeśli są wytyczne GIS – czy są spełnione?	TAK		

* Jeśli nie, nie znaczy że jest niezgodność jeśli w pkt kolejnym jest odp. TAK

Podpis osoby kontrolowanej:

**DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE**
[Podpis]
mgr Agnieszka Metz

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

Podpis osoby kontrolującej:

ml. asystent
[Podpis]
lic. Katarzyna Nęcka