

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine
Secteur: Communs

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 1/7

Document sous la responsabilité de :

Observations globales datées :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Visa du responsable (fin d'année) :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine

Secteur: Communs

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 2/7

Atelier: VESTIAIRES FEMMES

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire	Intérieur	1 fois/6 mois	Laver et désinfecter

Jan- v- ier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

Atelier: VESTIAIRES HOMMES

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire	Intérieur	1 fois/6 mois	Laver et désinfecter

Jan- v- ier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 3/7

Secteur: Approvisionnements

Atelier: DECARTONNAGE & ACCES CHAMBRES FROIDES

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire suspendue	Intérieur	1 fois/mois	Laver et désinfecter

Jan-vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem-bre	Octo-bre	Novem-bre	Décem-bre

Observations datées :

Atelier: CHAMBRE FROIDE POSITIVE N°1

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Etagères	Tout	1 fois/mois	Laver et désinfecter
Plafond		1 fois/3 mois	Laver et désinfecter

Jan-vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem-bre	Octo-bre	Novem-bre	Décem-bre

Observations datées :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 4/7

Secteur: Approvisionnements

Atelier: CHAMBRE FROIDE POSITIVE N°2

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Etagères	Tout	1 fois/mois	Laver et désinfecter
Plafond		1 fois/3 mois	Laver et désinfecter

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

Atelier: CHAMBRE FROIDE CONGELATEUR N°1

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Etagères	Tout	1 fois/2 mois	Laver et désinfecter
Murs, portes		1 fois/2 mois	Laver et désinfecter
Plafond		1 fois/2 mois	Laver et désinfecter
Sol		1 fois/2 mois	Laver

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 5/7

Secteur: Approvisionnements

Atelier: RESERVE SECHE

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Etagères	Tout	1 fois/3 mois	Laver et désinfecter

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

Atelier: RESERVE SECHE SECONDAIRE (hors cuisine)

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Etagères	Tout	1 fois/3 mois	Laver et désinfecter

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Cuisine

Personne :

Agent de restauration

Année 20 ____

Page 6/7

Secteur: Production

Atelier: PREPARATIONS FROIDES

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire suspendue	Intérieur	1 fois/mois	Laver et désinfecter

Jan-vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem-bre	Octo-bre	Novem-bre	Décem-bre

Observations datées :

Atelier: PREPARATIONS CHAUDES & CONDITIONNEMENT

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire suspendue	Intérieur	1 fois/mois	Laver et désinfecter

Jan-vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem-bre	Octo-bre	Novem-bre	Décem-bre

Observations datées :

SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

Domaine: Salles à manger
Secteur: Distribution

Personne : Agent de restauration

Année 20 ____

Page 7/7

Atelier: SALLE A MANGER Rez-de-chaussée

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Mobilier divers		1 fois/mois	Nettoyer

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :

Atelier: SALLE A MANGER 1er Etage

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Mobilier divers		1 fois/mois	Nettoyer

Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre

Observations datées :