

Secteur : Communs

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Observations :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Visa du responsable :

Secteur : Communs

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : COULOIR D'ACCES CUISINE & VESTIAIRES**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire haute	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : **Atelier : SAS VESTIAIRES**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Chariot/armoire à linge propre	Intérieur + extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : Visa du responsable :

Secteur : Approvisionnements

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : AIRE DE LIVRAISONS ET CHARGEMENT**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Camion	Intérieur	<input type="checkbox"/>	1—Après transport sale et avant transport propre	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2—1 fois/semaine	
	Cabine	<input type="checkbox"/>	2—1 fois/semaine	

Observations :

Suivi par :

**Atelier : DECARTONNAGE & ACCES CHAMBRES FROIDES**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire suspendue	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2—1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Balance		<input type="checkbox"/>	1—En fin de journée	Laver et désinfecter
Chariot de transport		<input type="checkbox"/>	1—En fin de journée	Laver et désinfecter
Conteneur à déchets		<input type="checkbox"/>	1—En fin de journée	Vider, laver et désinfecter
Meuble bas neutre	Plan de travail	<input type="checkbox"/>	1—Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2—1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1—En fin de journée	Laver et désinfecter
Table de travail	Plan de travail	<input type="checkbox"/>	1—Après chaque opération	Laver et désinfecter

Observations :

Suivi par :

Visa du responsable :

Secteur : Approvisionnements

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : CHAMBRE FROIDE POSITIVE N°1**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Etagères	Clayettes	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Murs, portes		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Poignées de porte		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Sol		<input type="checkbox"/>	2— 2 fois/semaine	Laver

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : **Atelier : CHAMBRE FROIDE POSITIVE N°2**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Etagères	Clayettes	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Murs, portes		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Poignées de porte		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Sol		<input type="checkbox"/>	2— 2 fois/semaine	Laver

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : **Atelier : CHAMBRE FROIDE CONGELATEUR N°1**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Poignées de porte		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Sol		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Brosser

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : Visa du responsable :

Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PREPA. PRELIMNAIRES & DECONDITIONNEMENT**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire à couteaux		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Armoire réfrigérée	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Conteneur à déchets		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Vider, laver et désinfecter
Coupe-légumes	Corps de l'appareil	<input type="checkbox"/>	1— En fin d'utilisation	Laver et désinfecter
	Accessoires (disque, capot, poussoir)	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver dans le lave-vaisselle
Couteaux et petits ustensiles		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
Meuble bas neutre	Tiroir	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
	Plan de travail + tiroir	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Ouvre-boîtes	Tout	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Lame+couvercle des boîtes	<input type="checkbox"/>	1— Avant utilisation	
Robots / Appareils électromécaniques divers	Corps de l'appareil	<input type="checkbox"/>	1— En fin d'utilisation	Laver et désinfecter
	Accessoires (cuve, lame, disque, couvercle, etc.)	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver dans le lave-vaisselle
Table de plonge	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Plan de travail + bac	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
Table de travail	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter

Observations :

Suivi par :

Visa du responsable :

Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PREPARATIONS FROIDES**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire à couteaux		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Armoire réfrigérée	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Armoire suspendue	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Chariot à glissières		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Chariot de transport		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Conteneur à déchets		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Vider, laver et désinfecter
Couteaux et petits ustensiles		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
Etagères murales		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Meuble bas neutre	Tiroir	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
	Plan de travail + évier + tiroir	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Meuble bas réfrigéré	Plan de travail + évier	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Robots / Appareils électromécaniques divers	Corps de l'appareil	<input type="checkbox"/>	1— En fin d'utilisation	Laver et désinfecter
	Accessoires (cuve, lame, disque, couvercle, etc.)	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver dans le lave-vaisselle
Table de travail	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Plan de travail	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Etagère + tiroir	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Trancheuse	Accessoires (chariot - protection lame)	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver dans le lave-vaisselle
		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
Trancheuse à pain		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter

Visa du responsable :

Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PREPARATIONS FROIDES**

Pièce	Élément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
-------	---------	----------------------------------	-----------	-----------

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par :

Visa du responsable :

Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PREPARATIONS CHAUDES & CONDITIONNEMENT**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire à couteaux		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Armoire chauffante	Intérieur - extérieur	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
Armoire réfrigérée	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Armoire suspendue	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Cellule de refroidissement rapide	Sonde	<input type="checkbox"/>	2— Avant et après avoir piqué un aliment	Désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Fourreau de la sonde à piquer	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Chariot de transport		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Conteneur à déchets		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Vider, laver et désinfecter
Conteneurs et chariots isothermes	Intérieur - extérieur	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
Couteaux et petits ustensiles		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
Etagères murales		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Four micro-ondes		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Friteuse	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Panier à friture	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver dans le lave-vaisselle
	Filtre et bac de vidange	<input type="checkbox"/>	2— A chaque vidange	Laver dans le lave-vaisselle
	Cuve	<input type="checkbox"/>	2— A chaque changement de l'huile	Décaper
Marmite	Cuve et couvercle	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
Meuble bas neutre	Tiroir	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver dans le lave-vaisselle
	Plan de travail	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Meuble bas réfrigéré	Plan de travail + évier	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter

Visa du responsable :



Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PREPARATIONS CHAUDES & CONDITIONNEMENT**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Meuble bas réfrigéré	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Mixeur plongeant		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
Piano complet	Soubassement	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Plaques de cuisson		<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver
Polycuiseur	Intérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Décaper
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Robots / Appareils électromécaniques divers	Corps de l'appareil	<input type="checkbox"/>	1— En fin d'utilisation	Laver et désinfecter
	Accessoires (cuve, lame, disque, couvercle, etc.)	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver dans le lave-vaisselle
Sauteuse	Cuve et couvercle	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque utilisation	Laver et désinfecter
Table de plonge	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Plan de travail + bac	<input type="checkbox"/>	1— Après utilisation	Laver et désinfecter
Table de travail	Soubassement	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Plan de travail	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque opération	Laver et désinfecter
	Etagère + tiroir	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par :

Visa du responsable :

Secteur : Production

Personne : Agent de restauration

Domaine : Cuisine

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : PLONGE LAVERIE**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Chariot à glissières		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Chariot à vaisselle - à niveau constant		<input type="checkbox"/>	1— 1 fois/jour	Laver et désinfecter
Conteneur à déchets		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Vider, laver et désinfecter
Lave-vaisselle / lave-batterie	Rideaux intérieurs	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver
	Rampes de lavage et rinçage	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Contrôler et laver
	Intérieur, filtres et cuve(s)	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver
	Châssis extérieur	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Matériel de nettoyage	Tampon vert, brosse, raclette	<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter
Table de plonge	Plan de travail + bacs	<input type="checkbox"/>	1— Après chaque vidange	Laver et désinfecter
	Batterie et matériel divers ne passant pas en machine	<input type="checkbox"/>	1— Après utilisation	Laver
Table de triage		<input type="checkbox"/>	1— En fin de journée	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par :

**Atelier : MATERIEL PROPRE**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Etagères/armoires		<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par :

Visa du responsable :

Secteur : Distribution

Personne : Agent de restauration

Domaine : Salles à manger

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : SALLE A MANGER Rez-de-chaussée**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire haute	Intérieur - extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Armoire réfrigérée	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Chariot de service		<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter
Ligne de distribution	Façades de tous les meubles	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Présentoir chaud	Y compris rampe	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter
Table de restaurant		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque repas	Laver et désinfecter
Vitrines et présentoirs réfrigérés	Y compris rampe	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : **Atelier : SALLE A MANGER 1er Etage**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Armoire haute	Intérieur - extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Armoire réfrigérée	Intérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
	Extérieur	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Chariot de service		<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter
Fontaine d'eau réfrigérée		<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter
Ligne de distribution	Façades de tous les meubles	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Laver et désinfecter
Présentoir chaud	Y compris rampe	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter
Table de restaurant		<input type="checkbox"/>	1— Après chaque repas	Laver et désinfecter
Vitrines et présentoirs réfrigérés	Y compris rampe	<input type="checkbox"/>	1— En fin de service	Laver et désinfecter

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par : Visa du responsable :

Secteur : Distribution

Personne : Agent de restauration

Domaine : Salles d'accueil

Semaine N° \_\_\_\_\_

Suivi réalisé le : \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**MODE D'EMPLOI**

Les fiches de suivi sont à regrouper après remplissage.

Cocher uniquement les opérations non effectuées - faire ses observations par atelier

Remarque pour les fréquences : 1 = nettoyage journalier - 2 = nettoyage hebdomadaire

**Atelier : SALLES D'ACCUEIL**

Pièce	Elément	A cocher si ce n'est pas réalisé	Fréquence	Opération
Mobilier divers	Tables, chaises, etc.	<input type="checkbox"/>	2— 1 fois/semaine	Nettoyer

Observations : \_\_\_\_\_

Suivi par :

Visa du responsable :