

**SUIVI DU NETTOYAGE**

*Opérations mensuelles et annuelles*

**Domaine:** Cuisine

**Personne :**

**Agent de maintenance**

**Année 20 \_\_\_\_**

Page 1/6

**Secteur:** Approvisionnements

**Document sous la responsabilité de :**

**Observations globales datées (prestataire de service) :**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Visa du prestataire (fin d'année) :**

**Observations globales datées (client) :**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Visa du client (fin d'année) :**

## SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

**Domaine:** Cuisine

**Personne :**

**Agent de maintenance**

Année 20 \_\_\_\_

Page 2/6

**Secteur:** Approvisionnements

**Atelier:** LOCAL A DECHETS

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Groupe - évaporateur		1 fois/6 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
Groupe - évaporateur		1 fois/6 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°2

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Groupe - évaporateur		1 fois/6 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 maintenance**

Année 20 \_\_\_\_

Page 3/6

**Secteur:** Approvisionnements

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

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Groupe - évaporateur		1 fois/6 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 maintenance

Année 20 \_\_\_\_

Page 4/6

Secteur: Production

### Atelier: PREPA. PRELIMNAIRES & DECONDITIONNEMENT

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire réfrigérée	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer

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

Observations datées :

### Atelier: PREPARATIONS FROIDES

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire réfrigérée	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer
Meuble bas réfrigéré	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer

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  
**Secteur:** Production

**Personne :** Agent de maintenance

Année 20 \_\_\_\_

Page 5/6

### Atelier: PREPARATIONS CHAUDES & CONDITIONNEMENT

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération	Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre
Armoire réfrigérée	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer												
Cellule de refroidissement rapide	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer												
Hotte d'aspiration	Caisson (intérieur) et Eclairage	1 fois/mois	Laver												
Meuble bas réfrigéré	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer												

Observations datées :

### Atelier: PLONGE LAVERIE

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération	Jan- vier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septem- bre	Octo- bre	Novem- bre	Décem- bre
Hotte d'aspiration	Caisson (intérieur) et Eclairage	1 fois/mois	Laver et désinfecter												

Observations datées :

## SUIVI DU NETTOYAGE

Opérations mensuelles et annuelles

**Domaine:** Salles à manger  
**Secteur:** Distribution

**Personne :** Agent de maintenance

Année 20 \_\_\_\_

Page 6/6

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

Inscrire les dates auxquelles les travaux de nettoyage ont été réalisés

Pièce	Elements	Quand ?	Opération
Armoire réfrigérée	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer
Vitrines et présentoirs réfrigérés	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer

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
Armoire réfrigérée	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer
Vitrines et présentoirs réfrigérés	Groupe frigorifique	1 fois/6 mois	Dépoussiérer

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

Observations datées :