PLAN DE NETTOYAGE CUISINE D'APPLICATION

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU…….. 20….

Trame Document modifiée le :06.09.2019

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé- **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	Lundi			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire froide positive	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Armoire stérile à couteaux	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Couloir derrière bureau: rangement matériel	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Distributeurs papier absorbant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Egouts et grilles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Etagères dessus de postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Etagères plats de service et épices	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Eviers + bondes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Fourneau - Salamandre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Fours : mixtes et vapeur	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Friteuse	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Grillade	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Lave batterie : démontage, vidange + arrière	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Laves mains	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Petit matériel en poste + Plaques plastiques	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Plans de travail des postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Plaques à débarrasser retournées sur grille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Poubelles : Couloir- Ascenseur - Local	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Produit d'entretien : niveaux bidons	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Robotique au froid	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
27	Russes rangées par taille et ordre croissant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Seaux éponges, S. Brite, serpillières	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Sols	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Support poubelles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Vanne de gaz fermée	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
26	Gobelets plastiques propres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									

PLAN DE NETTOYAGE petite CUISINE application et ANNEXES

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU…….. 20…

Trame Document modifiée le :06.09.2019

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé - **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	**Lundi**			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoires froides négatives	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Cellule de refroidissement (*porte ouverte)*	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Cloche sous vide	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Distributeur papier absorbant plein	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	1 Echelle grille pâtisserie et silpat	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	1 Echelle plaque gastronorme par taille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	1Echelle plaque pâtisserie retournée	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Etagère bacs Bank : rangement par taille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Evier et bonde	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Fourneau gaz	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Murs et carrelages	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Plans de travail	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Rangement sac sous vide par tailles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Robotique filmée au froid (cuve/ustensiles)	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Sols : arrière armoires et cellule	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Timbres froids positif	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Trancheur à jambon filmé et propre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Vanne de gaz fermée	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Vitres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
Couloirs derrière bureau + entrée																									
22	Frigo planches à découper	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Machines à glaçons propre (cuisine /couloir)	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Plan de travail et robotique rangé	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Sols	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									

PLAN DE NETTOYAGE PATISSERIE

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE DU…… AU……. 20…

Trame document modifiée le 06.09.19

LEGENDE **O : Oui** - Réalisé - **N : Non** - Non réalisé **N.ut** : Non Utilisé ***Entourez la lettre correspondante***

	POINTS DE CONTROLE	Lundi			Mardi - Midi			Mardi - Soir			Mercredi - Midi			Mercredi - Soir			Jeudi - Midi			Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire fermentation	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Bacs farines, sucres, propres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Bacs suspendus rangés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Batteurs mélangeurs : cuves, socles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Echelles grilles et plaques 600 x 400	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Egout et grille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Etuve : plaques propres, rangement	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Four micro-ondes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Four: intérieur, extérieur, support, porte	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Koma : rangement intérieur, portes	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Marbres au vinaigre en partant	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Moules Flexipan par catégorie	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Murs derrière les plans travail mobiles	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Paco jet : complet , propre	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Placards laboratoire rangés et fermés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Placards couloir rangés fermés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Plans de travail + Evier + Bonde	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Postes induction avec micro fibres	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Rangement cercles et moules par taille	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Retour économat denrées inutilisées avec emballage intact	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Robotique : ustensiles filmés au froid	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Sol laboratoire + couloir	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Tableau blanc	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Timbres froids sous marbre fermés, rangés	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
26	Turbines à glace Trittico	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR ***(NOM/ CLASSE)***																									
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)																									