

PLAN DE NETTOYAGE

CUISINES PEDAGOGIQUES

GAZ ☐ **ELECTRIQUE** ☐

CONTROLE HEBDOMADAIRE - SEMAINE

DU..... AU..... 202..



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

POINTS DE CONTROLE		Jeudi - soir			Vendredi		
1	Armoire froide positive et négative	O	N	N.ut	O	N	N.ut
2	Cellule de refroidissement	O	N	N.ut	O	N	N.ut
3	Distributeurs papier absorbant (<i>par 2</i>)	O	N	N.ut	O	N	N.ut
4	Echelles :grilles / plaques pâtisserie / GN	O	N	N.ut	O	N	N.ut
15	Echelles épices	O	N	N.ut	O	N	N.ut
5	Egouts et grilles	O	N	N.ut	O	N	N.ut
6	Etagères dessus de postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut
7	Echelles, éviers plonge batterie	O	N	N.ut	O	N	N.ut
8	Eviers, plans de travail des postes	O	N	N.ut	O	N	N.ut
10	Fourneaux	O	N	N.ut	O	N	N.ut
9	Fours mixtes	O	N	N.ut	O	N	N.ut
12	Friteuse	O	N	N.ut	O	N	N.ut
13	Grillade	O	N	N.ut	O	N	N.ut
14	Lave mains	O	N	N.ut	O	N	N.ut
16	Poubelles : couloir -ascenseur	O	N	N.ut	O	N	N.ut
18	Poubelles : local	O	N	N.ut	O	N	N.ut
17	Produits d'entretien : local	O	N	N.ut	O	N	N.ut
19	Produits d'entretien : niveau bidons, sopalin	O	N	N.ut	O	N	N.ut
20	Propreté petit matériel en poste	O	N	N.ut	O	N	N.ut
11	Salamandre	O	N	N.ut	O	N	N.ut
22	Seaux éponges, S. brite,	O	N	N.ut	O	N	N.ut
23	Support poubelles	O	N	N.ut	O	N	N.ut
24	Desserte à couteaux rangée	O	N	N.ut	O	N	N.ut
25	Prévoir plat témoin	O	N	N.ut	O	N	N.ut
26	Tableau effacé	O	N	N.ut	O	N	N.ut
27	<i>Salle de classe rangée</i>	O	N	N.ut	O	N	N.ut
VERIFIE PAR (NOM/ CLASSE)							
ATTENTION A INSISTER SUR (N° de ligne)							