**PRESTATION PLONGE HORS SALLE DE RESTAURATION**

**PRESTATION PLONGE**

**PRESTATIONS RECURRENTES**

**Pour les déchets, les consommables et le matériel et autres à la charge du titulaire, se référer au schéma de déroulement 7.**

**Pour les exigences et référentiels (formation du personnel, hygiène, sécurité et normes) se référer au schéma de déroulement 8.**

**1/ Aspect réglementaire spécifique à la plonge**

Le nettoyage et la désinfection des matériels pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires ne peut être effectué qu’à l’aide de produits autorisés.

L’utilisateur doit vérifier si l’étiquetage mentionne que le produit (détergent ou désinfectant) est bien destiné au matériel pouvant se trouver en contact avec des aliments, grâce à des termes tels que « vaisselle », « plonge ».

Dans le cas d’un détergent, et des termes tels que « friteuses », grills », « fours » dans le cas de décapant, le rinçage à l’eau claire ou à la vapeur est rendu obligatoire lors du nettoyage du matériel entrant en contact avec des denrées alimentaires.

Les produits qui ne répondent pas à cette réglementation, sont destinés uniquement aux usages suivants : sols, murs, évier, sanitaires, etc.

Dans le cas de produit à usage multiple, « matériel et sol », celui-ci doit être conforme à la réglementation des produits autorisés.

***Exigences sanitaires :***

Les personnels travaillant en zone sale (dérochage des plateaux) sont distincts de ceux récupérant la vaisselle propre. Le cas échéant, une séparation dans le temps est réalisée et le personnel respecte les règles d’hygiène élémentaires (lavage des mains, port de gants à usage unique, etc.).

L’ensemble des personnels porte une tenue de travail (EPI, chaussures de sécurité, veste et pantalon, tablier, charlotte…). Les vêtements sont propres et changés à chaque service.

L’aptitude des personnels au travail est vérifiée par l’employeur selon les règles en vigueur. L’employeur en est responsable devant un contrôle officiel.

Les produits d’entretien, les désinfectants ne doivent jamais être entreposés avec des denrées alimentaires afin de limiter tout risque de pollution ou de confusion. La législation exige des réserves affectées à cet usage et fermant à clé.

Les produits insecticides sont interdits d’utilisation. Toute constatation de nuisibles doit être déclarée auprès du responsable du site bénéficiaire.

**2/ Détail de la prestation**

*- le local plonge*

* le nettoyage des murs et des sols de la zone plonge et de son environnement, après chaque

service (démontage et nettoyage des rampes de gicleurs si nécessaire),

- le nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge,

- l’aération du local,

- le nettoyage des échelles fixes et mobiles de débarrassage,

* le nettoyage du convoyeur à plateaux et de son environnement,

- le nettoyage des bouches d’aération situées dans le local plonge, le cas échéant,

*- les machines plonge vaisselle et plonge batterie (selon les prescriptions de nettoyage de chaque machine) :*

Il s’agit de la vaisselle issue des cuisines, de préparations froides, (bacs gastro, ustensiles de cuisine, chariots et grilles inox, containers isotherme, etc…).

- la mise en service des machines,

- le nettoyage manuel des matériels de batterie (casseroles, plats etc.),

- l’égouttage de la batterie,

- le rangement des matériels sur les rayonnages prévus à cet effet,

- le nettoyage intérieur et extérieur de la machine à laver la vaisselle, de la plonge-batterie, de

la zone de plonge et de son environnement (démontage et nettoyage des rampes de gicleurs

si nécessaire) après chaque service ,

- le nettoyage complet (entretien et détartrage) des machines à laver (plonge vaisselle et plonge batterie) à effectuer une fois par semaine,

- le détartrage périodique des machines,

*- la vaisselle (couverts, verres, récipients, pichets etc. ) et plateaux:*

Il s’agit de la vaisselle :

* + issue des plateaux (plateaux, couverts, verres porcelaine, etc…)
  + issue des prestations spéciales (tasses à café, verres à pied, etc…)
  + de service (bac gastro, saladier, pichet à eaux, couverts de services, thermos, etc…)
  + Vaisselle issue des cuisines, de préparations froides, (bacs gastro, ustensiles de cuisine, chariots et grilles inox, containers isotherme, etc…)

*- le dérochage : triage, vidage, prélavage de la vaisselle,*

*- le trempage des couverts,*

- l’installation de la vaisselle et plateaux dans les casiers de lavage après un tri préalable et un éventuel pré nettoyage,

- le lavage de la vaisselle,

- le séchage de la vaisselle,

- le rangement en zone de stockage et/ou en zone de distribution, de la vaisselle propre et sèche par catégorie, et les couverts, sur des chariots préalablement nettoyés, soit en zone de stockage, soit en zone de distribution. La vaisselle propre devra être protégée par des housses adaptées à charge du titulaire,

- la récupération et le vidage des plateaux des plateaux posés selon le cas sur des échelles,

- le nettoyage et le rangement des plateaux secs,

- assurer le complément des meubles de distribution (couverts, verres, plateaux) situés dans le self ;

-le nettoyage des convoyeurs de plateaux pour sa partie,

*- les déchets alimentaires:*

- le tri des bio-déchets (déchets alimentaires),

-les bio-seaux fournis servant au dérochage de plateaux repas seront nettoyés quotidiennement,

- le contenu des bio-seaux est transféré dans des sacs bio dégradables puis dans le container à bio déchets,

- l’évacuation des déchets ordinaires dans les containers appropriées (consignes données par le gérant d’activité restauration),

*- les déchets autres:*

- faire le tri éventuel des déchets « verre » même cassés.

*- le local poubelles :*

- le nettoyage et désinfection du local poubelles complet (à effectuer 1 fois par jour, après le

service du déjeuner) et mise en place de sacs poubelles adéquat,

- le nettoyage et désinfection des containers (à effectuer après chaque relevage des containers poubelles) et mise en place de sacs poubelles adéquat,

- la sortie du local des containers en fonction des jours de passage de la société de traitement des déchets,

-le rangement des containers dans le local poubelle suite au passage de la société de traitement des déchets,

Le titulaire doit :

Au moins une fois par semaine, le nettoyage complet (y compris détartrage) des machines à laver (plonge vaisselle et plonge batterie) sera effectué.

Le plan de nettoyage désinfection (PND) est mis en place par le prestataire. Il comprend l’affichage des protocoles pour chaque zone ou équipement, ainsi que l’enregistrement périodique des opérations.

Les fiches de données de sécurité des produits utilisés sont communiquées au gérant du restaurant.

La vérification du dosage des produits dans les installations de distribution est à la charge du prestataire.

La fourniture et l’approvisionnement en sel régénérant de l’adoucisseur intégré à la machine à laver est à la charge du prestataire, le cas échéant.

**En cas de panne de la machine à laver :**

En cas de panne de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle jetable est mise en place par le cercle de la BDD mais les prestations de nettoyage de la machine à laver la vaisselle, de la zone de plonge et du local poubelles restent à assurer.

**\***

**\* \***