

Fiche de Contrôle Grammage Restauration

DSTG/STL/GLD

Date :

Contrôleur :

Zone Controlée :

	Plat Proposé	Grammage	Référence au Cahier de Grammage	Observations
Entrée Dréssée 1				
Entrée Dréssée 2				
Entrée Dréssée 3				
Entree fixe				
Plat 1 (Viande)				
Plat 2 (Poisson)				
Plat 3 (Végé)				
Plat 4				
Grillade Tournate				
Steak haché				
Fromage 1				
Fromage 2				
Fromage 3				
Dessert Dréssé 1				
Dessert Dréssé 2				
Dessert Dréssé 3				
Pain				

COMMENTAIRES GENERAL DU CONTRÔLE :

Fiche contrôle restauration distribution

(contrôle approvisionnement des denrées tout au long du service)

DSTG/STL/GLD

DATE :

Contrôleur :

ZONE CONTRÔLÉE :

	Menu du jour				HORAIRES / 11h15-13h30			
	Menu	Points	PLAT SUP OU REPASSE	Points				Conformité points
SALAD BAR								
SALAD BAR								
SALAD BAR								
Entree								
Entree								
Entree								
Salade								
Entree fixe	Œufs durs							
Entree fixe	Salade verte							
Comptoir du Chef								
Mamma mia								
Le Vegetarien								
Pêche du jour								
Legumes								
Legumes								
Legumes								
Grillade								
Grillade	Steak haché							
Legumes fixe	Frites							
Fromage								
Fromage								
Fromage								
Dessert								
Dessert								
Dessert								
Fruit								
Fruit								
Fruit								
Dessert Bar	Fromage Blanc							
Dessert Bar	Yaourt vrac							
Dessert Bar	Yaourt brebis							
Dessert Bar	Compote de pommes							
Dessert Bar	Toppings : miel, speculoos							

REMARQUES :

CONFORME / NON
CONFORME