

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration avant 13h - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales	Impression générale	
BAT		PIECE			1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
RESULTAT OBTENU	<0.9		≥0.9		TOTAL Coef	Note globale
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable		Prestation satisfaisante			
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	NOTE	COEF	NOTE + COEF
Entrée du restaurant	Affichage	Présence du menu de la semaine			3	
		Présence du menu économique (20 points)			3	
		Présence d'une affiche avec l'origine de toutes les viandes (Obligation légale loi Egalim)			3	
Espace restauration	Propreté de la vaisselle et offre assaisonnement	Plateaux propres, secs et en bon état			2	
		Verres propres, secs et en bon état			2	
		Couverts propres, secs et en bon état			2	
		Assiettes propres, sèches et en bon état			2	
		Propreté des tables et des chaises			3	
		Propreté de la table a condiments			3	
		Approvisionnement des condiments (saucières pleines à >80%)			3	
		Salières et poivrières mis à disposition des convives (tables ou dessertes)			3	
		Pain individuel			3	
Hors d'œuvres	Température des plats	Températures inférieure à 8°C			3	
	Plats à disposition	1 salade verte proposée			3	
		3 salades bar proposées			3	
		3 entrées dressées sur assiette			3	
		Grammage des plats respecté			3	

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration avant 13h - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales	Impression générale	
BAT		PIECE			1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
<b>RESULTAT OBTENU</b>	<0.9	≥0.9			<b>TOTAL Coef</b>	<b>Note globale</b>
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable	Prestation satisfaisante				
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	NOTE	COEF	NOTE * COEF
	<b>Lisibilité des prix</b>	Prix lisibles			<b>2</b>	
	<b>Température des plats</b>	Température des plats à 63°C			<b>3</b>	
<b>Plats</b>	<b>Plats à disposition</b>	1 viande + 1 poisson+1 vegetarien+1 grillade + 1 plat pâte ou pizza ou galette végétaraine 3 fois par semaine			<b>3</b>	
		Plat à 11 pts			<b>3</b>	
		Gamme médiane entre 12 et 15 points proposée			<b>3</b>	
		Gamme supérieure à partir de 16 points proposée			<b>3</b>	
		<b>Lisibilité des prix</b>	Prix lisibles			<b>2</b>
<b>Légumes</b>	<b>Légumes à disposition</b>	2legumes+1feculent+1f rite			<b>3</b>	
	<b>Lisibilité des prix</b>	Prix lisibles			<b>2</b>	
<b>Fromages/yaourts</b>	<b>Disposition</b>	Mise en valeur des fromages			<b>3</b>	
	<b>Plats à disposition</b>	3 choix fromages + offre yaourt vrac			<b>3</b>	
		Grammage du fromage respecté			<b>3</b>	
<b>Desserts</b>	<b>Lisibilité des prix</b>	Prix lisibles			<b>2</b>	
	<b>Température des plats</b>	Température inférieure à 8°C			<b>3</b>	
	<b>Plats à disposition</b>	3 desserts individuels maison			<b>3</b>	
		Fruits en vrac 2 choix avec provenance			<b>3</b>	
		Fruits'bar à base de 2 fruits			<b>3</b>	
		1 compote bio			<b>3</b>	
	Grammage respecté			<b>3</b>		

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration avant 13h - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales	Impression générale	
BAT		PIECE			1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
RESULTAT OBTENU	<0.9	≥0.9			TOTAL Coef	Note globale
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable	Prestation satisfaisante				
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	NOTE	COEF	NOTE + COEF
	Lisibilité des prix	Prix lisibles			2	
Espace paiement	Propreté des caisses	Caisse propre			2	
Accueil	Propreté des lieux	Propreté des tables, chaises, et du meuble comptoir			2	
	Tenue vestimentaire	Tenue du personnel correcte			1	
	Responsable d'exploitation	Responsable trouvé rapidement			1	
Espace café	Offre cafeteria	Café 100% normal et décaféiné			3	
		Café creme			3	
		Thé/Infusion/Tisane			3	
		Tasses et cuillères propres			3	
	Lisibilité des prix	Prix lisibles			2	

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration après 13h - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales		Impression générale
BAT		PIECE				1er ressenti dès l'entrée
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
RESULTAT OBTENU	<0.9		≥0.9		TOTAL Coef	Note globale
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable		Prestation satisfaisante			
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES		NOTE	COEF
Entrées et hors d'œuvres	Plats à disposition	1 salade verte + 1 entrée dressée				3
Entrés vrac	Plats à disposition	3 entrées salad'bar				3
Plats du jour	Plats à disposition	2 choix de plats dont le végétarien + 1 grillade				3
Garnitures	Plats proposés	2 légumes+1 féculent + 1frite				3
Laitages, desserts	Laitages proposés	3 fromages + offre yaourt vrac				3
	Desserts proposés	1 pâtisserie + 2 choix fruits bar+1 compote bio				3
Restaurant	Plats proposés	Présence du menu de la semaine				3
		Présence du menu économique (20 points)				3
		Prix lisibles et correspondants aux plats proposés				3
		Plat à 11 pts				3
		Gamme médiane entre 12 et 15 points proposée				3
		Gamme supérieure à partir de 16 points proposée				3
		Pain individuel proposé				3
Table à condiments approvisionnée				3		

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration après 13h - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales	Impression générale	
BAT		PIECE			1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
RESULTAT OBTENU	<0.9		≥0.9		TOTAL Coef	Note globale
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable		Prestation satisfaisante			
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES		NOTE	COEF
		Table à condiments propre				3

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE						
Entreprise du titulaire				Type de prestation		
				Contrôles intérieurs opérationnels Restauration snack - Restaurant H2		
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales	Impression générale	
BAT		PIECE			1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)					Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)					Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)					Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>						
RESULTAT OBTENU	<0.9		≥0.9		TOTAL Coef	Note globale
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable		Prestation satisfaisante			
ACTION	Remettre en conformité					
					Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	NOTE	COEF	NOTE * COEF
Plat du jour	Snacking	Formule 20 points			3	
		Autres formules			3	
		Sandwichs protéinés			3	
		Sandwichs végétariens			3	
Snacking	Température des sandwichs	Température inférieure à 8°C			3	
	Température des desserts	Température inférieure à 8°C			3	
	Lisibilité des prix	Prix affichés			2	
Espace restauration	Propreté de la vaisselle et offre assaisonnement	Plateaux propres, secs et en bon état			2	
		Verres propres, secs et en bon état			2	
		Couverts propres, secs et en bon état			2	
		Assiettes propres, sèches et en bon état			2	
		Propreté des tables et des chaises			3	
		Propreté de la table a condiments			3	
		Approvisionnement des condiments (saucières pleines à >50%)			3	
		Salières et poivrières mis à disposition des convives (tables ou dessertes)			3	
		Pain individuel			3	
	Propreté des lieux	Propreté des tables, chaises, et du meuble comptoir			2	

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE							
Entreprise du titulaire				Type de prestation			
				Contrôles opérationnels - Propreté infrastructure Restaurant H2			
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales		Impression générale	
BAT		PIECE				1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)						Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)						Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)						Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <b>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</b>  <b>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</b></p>							
<b>RESULTAT OBTENU</b>	<0.9		≥0.9		<b>TOTAL Coef</b>		<b>Note globale</b>
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable		Prestation satisfaisante				
ACTION	Remettre en conformité						
						Résultat contrôle	
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	VETUSTÉ	NOTE	COEF	NOTE * COEF
Sols	Sols dur, sols textile (y compris les recoins)	Empoussièrément				3	
		Déchets				3	
		Tache Trace Coulure				3	
Parois verticales	Murs et cloisons accessibles	Tache-Trace				3	
		Toile d'araignée				3	
	interrupteurs / prises	Tache-Trace / Empoussièrément				3	
	Portes (vitrée ou non) / poignées	Tache-Trace				3	
	Rebords de fenêtre	Empoussièrément				1	
Espaces horizontaux	Panneau-tableau (dessus du cadre et tablette) - signalétique	Empoussièrément				1	
	Tables / bars	Tache / empoussièrément				3	
Objet meublant	Armoires et étagères (dont porte-revues et boîte aux luminaires (lampe sur	Tache / empoussièrément				1	
	Luminaires (lampe sur	empoussièrément				2	
	Sièges	empoussièrément				3	
	Poubelle	Vide / tâche				3	
	Autres objets meublant (extincteur, radiateur)	Tache / empoussièrément				1	
Equipements	Miroirs	Trace / tache				2	
	Vasque ou lavabo / plan de	Tache Trace Coulure				3	
	Robinetterie	Trace de tartre				1	
	Distributeurs	Empoussièrément				2	
		Tache Trace Coulure				2	
		Approvisionnement				3	

FICHE DE CONTRÔLE QUALITE							
Entreprise du titulaire				Type de prestation			
				Contrôles opérationnels - Propreté infrastructure Restaurant H2			
ZONE		DATE ET HEURE		Statut fiche + remarques générales		Impression générale	
BAT		PIECE				1er ressenti dès l'entrée	
CONTRÔLEUR (Nom / Prénom)						Visa	
TITULAIRE (Nom / Prénom)						Visa	
REPRESENTANT CEA (Nom / Prénom)						Visa	
<p align="center"><b>Contrôleur : rEActiv2M, Titulaire : Prestataire contrôlé</b>  <i>Note : 0=Inacceptable ; 1=insuffisant ; 2=Bon ; 3=Excellent</i>  <i>NA (Non Auditable = observé mais impossible à évaluer) et SO (Sans Objet = non observé)</i></p>							
RESULTAT OBTENU	<0.9	≥0.9			TOTAL Coef	Note globale	
COMMENTAIRE	Prestation inacceptable	Prestation satisfaisante					
ACTION	Remettre en conformité						
					Résultat contrôle		
CATEGORIE	ELEMENTS ET CRITERES		REMARQUES	VETUSTÉ	NOTE	COEF	NOTE * COEF
	Tuyauterie, plinthes et goulottes	empoussièrément / tâche				1	
Espace café	Murs et cloisons accessibles	Tache-Trace				3	
		Toile d'araignée				3	
Extérieur	Propreté des abords et des cendriers extérieurs	Absence de papier, mégots...				2	