

Annexe 8 – Fiche de contrôle

FICHE DE CONTRÔLE GENERAL

DATE DU CONTRÔLE : --/--/----

Barème de notation : 2 pour « satisfaisant »

1 pour « à surveiller »

0 Pour « insuffisant »

1	Les vestiaires	Objectif	Notation	Observation
	Propreté des sols	2		
	Propreté des murs (y compris interrupteurs)	2		
	Propreté des plafonds	2		
	Propreté des portes (y compris poignées)	2		
	Rangement	2		
	Stockage du linge	2		
	Propreté des toilettes	2		
	Approvisionnement des lave-mains des vestiaires, brosses à ongles, savon, papier essuie mains	2		
	Propreté des douches	2		
	Propreté des lavabos/miroirs	2		
2	Les chambres froides et réserves	Objectif	Notation	Observation
	Relevés des températures une fois/jour	2		
	Températures adaptées	2		
	Propreté des sols	2		
	Propreté des plafonds	2		
	Propreté des murs (y compris poignées)	2		
	Propreté des étagères	2		
	Séparation des denrées par catégorie	2		
	Protection et étiquetage des produits entamés ou ouverts (date d'ouverture et date de péremption)	2		
	Gestion des surplus alimentaires	2		
	Respect de la chaîne de froid	2		
	Délai de séjour à température ambiante	2		

3	Hygiène de personnels	Objectif	Notation	Observation
	Propreté de la veste ou de la blouse	2		
	Port de toque ou de la coiffe respecté	2		
	Port de chaussures de sécurité	2		
	Port des gants respecté	2		
	Disposition en cas de plaies	2		
4	Hygiène des locaux (production et plonge)	Objectif	Notation	Observation
	Propreté du local poubelles	2		
	Propreté des poubelles ou conteneurs	2		
	Propreté des abords des conteneurs	2		
	Propreté du convoyeur	2		
	Propreté de la plonge batterie	2		
	Propreté des sols	2		
	Propreté des murs (y compris interrupteurs)	2		
	Propreté des plafonds	2		
	Propreté des portes (y compris poignées)	2		
	Tri sélectif réalisé	2		
	Affichage du plan de désinfection et nettoyage	2		
	Affichage des fiches et dosages des produits utilisés	2		

5	Le self	Objectif	Notation	Observation
	Propreté des sols	2		
	Propreté des murs (y compris interrupteurs)	2		
	Propreté des plafonds	2		
	Propreté des portes (y compris poignées)	2		
	Propreté des tables et des chaises	2		
	Propreté du micro-ondes	2		
	Propreté de la fontaine à eau	2		
	Propreté de la vaisselle : verres, carafes, plateaux, couverts, assiettes,	2		
	Température de la vitrine réfrigérée	2		
	Présence d'eau dans le bain marie	2		
	Propreté des meubles	2		
	Propreté de la table à condiments	2		
	Réapprovisionnement des condiments pendant le service avant rupture	2		
	Propreté du présentoir à verres	2		
	Température adaptées	2		
	Relevé des températures une fois/jour	2		

	Propreté des plans du travail	2		
	Propreté de la plonge et des éviers	2		
	Propreté des petits matériels	2		
	Délai de séjour à température ambiante	2		

6	Les salles à manger	Objectif	Notation	Observation
	Propreté des sols	2		
	Propreté des murs (y compris interrupteurs)	2		
	Propreté des plafonds	2		
	Propreté des portes (y compris poignées)	2		
	Propreté des tables et des chaises	2		
	Propreté de la vaisselle : verres, plateaux couverts, assiettes,	2		
	Propreté des meubles	2		
	Température adaptée	2		

NOMBRE DE CONTROLES EFFECTUES		
TOTAUX		
NOTE DU CONTRÔLE	100%	

Conclusion :

Conformément aux dispositions du marché, des contrôles de vos prestations ont été effectués le....

Au La notation globale des postes contrôlés est de

NOTA

A la charge de « nom du titulaire »

A la charge de l'administration

Nom, prénom et signature du représentant du service ALE de FEI :	Nom, prénom et signature du représentant de l'entreprise titulaire du marché :

FICHE DE CONTRÔLE DU POIDS DES DENREES DATE DU CONTRÔLE : --/--/----

CONTRÔLE DU POIDS DES DENREES				
	DENREE	OBJECTIF	CONSTAT	OBSERVATION
1	Part 1°			
	Part 2°			
	Part 3°			
	Part 4°			
	Part 5°			
	Part			
	Moyenne			
	Poids moyen mini toléré			
	résultat			
2	Part 1°			
	Part 2°			
	Part 3°			
	Part 4°			
	Part 5°			
	Part			
	Moyenne			
	Poids moyen mini toléré			
	résultat			

3		1°			
	Part				
		2°			
	Part				
		3°			
	Part				
4		4°			
	Part				
		5°			
	Part				
	Moyenne				
	Poids moyen mini toléré				
	résultat				
4		1°			
	Part				
		2°			
	Part				
		3°			
	Part				
4		4°			
	Part				
		5°			
	Part				
	Moyenne				
	Poids moyen mini toléré				
	résultat				

Choisir 4 denrées minimum. Faire 5 pesés par denrée. Reporter la moyenne obtenue dans le tableau de synthèse.

La marge d'erreur est de de 5% en moins du poids défini dans l'annexe technique n°1 du CCTP relatif au calibrage des plats.

Pour chaque denrée non-conforme, un avertissement sera notifié au titulaire.

Nom, prénom et signature du représentant du service ALE de FEI :	Nom, prénom et signature du représentant de l'entreprise titulaire du marché :

FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPERATURES

DATE DU CONTRÔLE : --/--/----

	Plat chaud < 63° C	OBJECTIF	CONSTAT	OBSERVATION
1	Part 1°			
	Part 2°			
	Part 3°			
	Part 4°			
	Part 5°			
	Part			
	Moyenne			

	Entrées < 8° C	OBJECTIF	CONSTAT	OBSERVATION
1	Part 1°			
	Part 2°			
	Part 3°			
	Part 4°			
	Part 5°			
	Part			
	Moyenne			

	Desserts < 8° C	OBJECTIF	CONSTAT	OBSERVATION
1	Part 1°			
	Part 2°			
	Part 3°			
	Part 4°			
	Part 5°			
	Part			
	Moyenne			

Effectuer 5 mesures sur les plats chauds ($> 63^{\circ}\text{C}$), les entrées et les desserts ($< 8^{\circ}\text{C}$).

Reporter la moyenne obtenue dans le tableau de synthèse ci-dessus.

Pour chaque moyenne non-conforme, un avertissement sera notifié.

Nom, prénom et signature du représentant du service ALE de FEI :	Nom, prénom et signature du représentant de l'entreprise titulaire du marché :