

Rédacteur : EOH

Validation : service Hôtellerie

Diffusion : publication AO bionettoyage

Fin de validité :

ANNEE :

UNITE :

IDENTIFICATION FONTAINE :

L'entretien des fontaines réfrigérées est assuré par :

- la réalisation d'une purge de chaque buse pendant 30 secondes. L'eau doit être claire et fraîche. En cas d'anomalie prévenir le cadre de l'unité

- l'élimination des éventuels détritrus

- un essuyage humide (bec de distribution, grille, cuvette, robinet et parois) avec détergent désinfectant pour contact alimentaire ou produit pour inox (selon les modèles de fontaine)

	Janvier A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Février A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Mars A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Avril A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Mai A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Juin A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Document à retourner au Service Hôtellerie à chaque fin de semestre

Traçabilité de l'entretien des fontaines réfrigérées

Référence : Doc n°3.4

Version : 01

Date (de cette version) : Juin 2026

Rédacteur : EOH

Validation : service Hôtellerie

Diffusion : publication AO bionettoyage

Fin de validité :

ANNEE :

UNITE :

IDENTIFICATION FONTAINE :

L'entretien des fontaines réfrigérées est assuré par :

- la réalisation d'une purge de chaque buse pendant 30 secondes. L'eau doit être claire et fraîche. En cas d'anomalie prévenir le cadre de l'unité

- l'élimination des éventuels détrit

- un essuyage humide (bec de distribution, grille, cuvette, robinet et parois) avec détergent désinfectant pour contact alimentaire ou produit pour inox (selon les modèles de fontaine)

	Juillet A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Août A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Septembre A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Octobre A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Novembre A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales	Décembre A chaque entretien réalisé, veuillez indiquer vos initiales
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Document à retourner au Service Hôtellerie à chaque fin de semestre