

Traçabilité de l'entretien de l'office alimentaire et du réfectoire

Référence : Doc n°3.6

Version : 01

Date (de cette version) : Juin 2026

Rédacteur : EOH

Validation : service Hôtellerie

Diffusion : publication AO bionettoyage

Fin de validité :

Unité de soins :

Année :

ENTRETIEN APRES CHAQUE REPAS*
. Chariot de distribution des repas
. Lignes de self et plans de travail
. Echelle à plateau
. Bacs à pain
. Bidon à potage
. Bacs de transport des repas vides
. Mobilier (surfaces planes)
. Evier, lavabo, lave mains
. Lave vaisselle
. Cafétérie, machine de production d'eau chaude
. Four, four micro ondes (extérieur)
. Poubelle
Sols

ENTRETIEN QUOTIDIEN (1 Fois par jour) *
. Fontaine réfrigérante
. Réfrigérateur et congélateur
. Four, four, micro ondes (intérieur)
. Mobilier (surfaces verticales)
. Tablettes de fenêtre, étagères, éléments de décoration
. Murs, portes
. Clenches, poignées, interrupteurs
. Distributeur de savon, essuie mains

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE *
. Bacs à couverts
. Mobiliers (piètement)
. Evier, lavabo, lave mains (détartrage)
. Réfrigérateur (surface intérieure)
. Cafétérie, machine de production d'eau chaude
. Radiateurs
. Extincteurs
. Plinthes et tuyauteries apparentes
. Chariot de livraison

* Se référer au protocole fourni avec le cahier des charges pour connaître le contenu des différentes prestations

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
ENTRETIEN MENSUEL **												
Réfrigérateur												
Radiateur												
Sols (lavage mécanisé)												
ENTRETIEN TRIMESTRIEL **												
Mobilier												
Bâtis de porte et de fenêtre												
ENTRETIEN ANNUEL **												
Congélateur												
Murs, portes												
Luminaires												

** Détail au verso

Document à envoyer en fin d'année au service hotellerie

A chaque entretien, indiquez vos initiales et la date

Rédacteur : EOH

Validation : service Hôtellerie

Traçabilité de l'entretien de l'office alimentaire et du réfectoire

Référence : Doc n°3.6

Version : 01

Date (de cette version) : Juin 2026

Fin de validité :

ENTRETIEN MENSUEL

➤ Réfrigérateur

- . Dégivrage
- . Essuyage humide avec détergent désinfectant alimentaire de toutes les surfaces intérieures
- . Essuyage humide avec détergent désinfectant alimentaire de toutes les surfaces extérieures

Procéder du haut vers le bas

➤ Sols

- . Lavage mécanisé

ENTRETIEN TRIMESTRIEL

➤ Mobilier

- . Essuyage humide des surfaces intérieures

ENTRETIEN ANNUEL

➤ Congélateur

- . Dégivrage
- . Essuyage humide avec détergent désinfectant alimentaire de toutes les surfaces intérieures et extérieures

➤ Radiateurs

- . Nettoyage en totalité

➤ Murs, portes

- . Essuyage humide de l'ensemble des murs
- . Prévoir le déplacement des appareils ménagers pour permettre l'entretien des zones non accessibles

➤ Batis, encadrement de porte

- . Essuyage humide

➤ Luminaires

- . Dépoussiérage
- . Essuyage humide dans la mesure du possible