

FICHE DE SURVEILLANCE E19		V2 FEV 2016		FICHE DE SUIVI DU CONTROLE DES TEMPERATURES ET DU MATERIEL DES LIAISONS FROIDES ET/OU CHAUDES			LOGO LYCEE		LYCEE FORESTIER DE MEYMAC	
DATE ___/___/2016		CLASSE								
LIEU DE LA SORTIE		NOMBRE DE REPAS		ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE		TYPE DE LIAISON		N° d'agrément : FR 19136002		
NOM DE L'ENSEIGNANT						FROIDE				
COORDINATEUR ELEVES						CHAUDE				
						FROIDE ET CHAUDE				

CONTROLE MATERIEL ET VAISSELLE LIVRE AU DEPART ET CONTROLE RETOUR

DESIGNATIONS	DEPART		RETOUR	DESIGNATIONS	DEPART		RETOUR	DESIGNATIONS	DEPART		RETOUR
	VISA CUISINE	VISA ENSEIGNANT	VISA CUISINE		VISA CUISINE	VISA ENSEIGNANT	VISA CUISINE		VISA CUISINE	VISA ENSEIGNANT	VISA CUISINE
KIT MARERIEL LAVAGE DES MAINS				KIT MATERIEL DE SERVICE				KIT VAISSELLE DE SERVICE			
SOLUTION DESINFECTANTE				CONTAINER SOUPIERE				GOBELET SOUPE REUTILISABLE			
GERICANNE N°1 (EAU)				GERICANNE N°2 (EAU)				VERRE BOISSON REUTILISABLE			
SERVIETTE USAGE UNIQUE (BOBINE ESSUIE MAINS)				LOUCHE				PORTE COUVERTS			
				PINCE DE SERVICE				COUVERCLE PORTE COUVERTS			
KIT MATERIEL DE RELEVÉ DE TEMPERATURE				GRANDE CUIILLIERE DE SERVICE				FOURCHETTES			
GANTS VINYL				CONTAINER FROID(vert)				COUTEAUX			
THERMOMETRE CLASSIQUE				PLAQUES EUTECTIQUES (FROID NEGATIF)				PETITES CUIILLIERES			
THERMOMETRE SONDE				CONTAINER CHAUD(rouge)				ASSIETTES REUTILISABLES			
LINGETTES DESINFECTANTES				PLAQUES EUTECTIQUES (CHAUDES +63°)				CAISSON BLANC HACCP			
				GLACIERES (jaune)				COUVERCLE CAISSON BLANC			
KIT GESTION DES DECHETS				PAINS DE GLACES				CAISSON BLEU HACCP			
SAC POUBELLE 50 L POUR LES DECHETS ALIMENTAIRES				BAC GASTRO NORME PETIT				COUVERCLE CAISSON BLEU			
SAC POUBELLE 30 L POUR LES DECHETS NON ALIMENTAIRES				BAC GASTRO NORME MOYEN				BAC BLEU CLASSIQUE			
				BAC GASTRO NORME GRAND							
				COUVERCLES GASTRO ETANCHES							

PARTIE A COMPLETER PAR LE SERVICE RESTAURATION **PARTIE A COMPLETER PAR LE RESPONSABLE ENSEIGNANT DE LA SORTIE**

CONTROLE VEHICULE

MODELE DU VEHICULE		BUS		TRAFFIC	
		KANGOO			
PROPRETE DU VEHICULE		PROPRETE DU VEHICULE			
ASPECT DU CONDITIONNEMENT		ASPECT DU CONDITIONNEMENT			
PROPRETE DU MATERIEL		PROPRETE DU MATERIEL			
NOM DU RESPONSABLE CUISINE	VISA CUISINE	NOM DU RESPONSABLE DU VEHICULE	VISA RESPONSABLE VEHICULE		

CONTROLE ET PRISE DE TEMPERATURE

PRISE DES TEMPERATURES PAR LE SERVICE RESTAURATION AU DEPART			PRISE DES TEMPERATURES PAR L'ENSEIGNANT AVANT CONSOMATION		
HEURE PRISE DES TEMPERATURES	VISA CUISINE		HEURE PRISE DES TEMPERATURES	VISA ENSEIGNANT	
	NOM	SIGNATURE		NOM	SIGNATURE
H			H		

MENU

PREPARATIONS FROIDES < 10°C			CONFORMITE	OUI/NON
ENTREES	T° de départ	T° de conso	CONFORMITE	OUI/NON
BOF/DESSERT	T° de départ	T° de conso	CONFORMITE	OUI/NON
FRUITS/AUTRES	T° de départ	T° de conso	CONFORMITE	OUI/NON
PREPARATIONS CHAUDES >63°			CONFORMITE	OUI/NON
PLAT	T° de départ	T° de conso	CONFORMITE	OUI/NON
LEG / FEC	T° de départ	T° de conso	CONFORMITE	OUI/NON

RAPPEL SI : NON NE PAS CONSOMMER ET PRENDRE LE REPAS DE SECOURS

RAPPEL DES CONSIGNES POUR LE RESPONSABLE DE LA SORTIE SCOLAIRE

DESINFECTER LE THERMOMETRE- SONDE AVANT ET APRES CHAQUE PRISE .
 OUVRIR LES CONTENEURS OU GLACIERES AU PLUS PRES DU REPAS .
 TOUT LES REPAS ENTAMES OU NON CONSOMME SERONT ELIMINES : RASSEMBLER LES DECHETS DANS LES SACS PREVUS A CET EFFET ET LES SEPARER DU MATERIEL .
 REMPLIR ATTENTIVEMENT CETTE FICHE DE SURVEILLANCE ET LA REMETTRE EN MAIN PROPRE A UN MEMBRE DE L'EQUIPE RESTAURATION

LE RESPECT DE CES CONSIGNES PERMETTRA DE CONSERVER UN SYSTEME EN LIAISON CHAUDE

OBSERVATIONS	
SERVICE RESTAURATION	RESPONSABLE DE LA SORTIE SCOLAIRE