











RESTAURANT SCOLAIRE

AVANT DE PARTIR EN VACANCES

DISPOSITIONS A PRENDRE POUR L'ARRET ET L'ENTRETIEN DU MATERIEL

Armoire négative, Armoire positive Réfrigérateur desserts/plats témoins Réfrigérateur fruits et légumes	Vider les différentes armoires positive et négative, les 2 réfrigérateurs mais conserver les plats témoins pendant 5 jours. Débrancher le matériel sauf le réfrigérateur plats témoins Procéder à leur nettoyage / désinfection Sécher soigneusement Laisser la porte entrouverte	
Cellule de refroidissement	Débrancher le matériel - Procéder au nettoyage / désinfection Sécher soigneusement - Laisser la porte entrouverte	
Four UNOX	Débrancher le four Nettoyer et sécher soigneusement l'intérieur selon les consignes notées sur le plan d'hygiène et de nettoyage "zone cuisson" Laisser la porte entrouverte	
Lave-vaisselle	Nettoyer selon les consignes affichées dans la "zone plonge" Laisser la porte entrouverte Débrancher le lave-vaisselle, fermer l'arrivée d'eau	
Piano et Four	Nettoyer selon les consignes notées sur le plan d'hygiène et de nettoyage "zone cuisson" Fermer l'arrivée du gaz et ne pas oublier de fermer la commande générale des bouteilles extérieures	
Centrale de nettoyage	Fermer l'eau Purger l'eau du pistolet	
Chauffe-Eau	Débrancher le chauffe-eau	
Destructeur d'insectes	S'assurer du bon fonctionnement des ampoules, et le débrancher pendant les vacances d'été	

Nota : Il est important de signaler tout défaut existant à l'élu référent, avant le départ de chaque vacances afin que le service technique puisse intervenir et procéder aux réparations nécessaires avant la reprise des classes