



RESTAURANT SCOLAIRE

AVANT DE PARTIR EN VACANCES

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

Armoire négative, Armoire positive	Vider les différentes armoires positive et négative, les 2 réfrigérateurs mais conserver les plats témoins pendant 5 jours.
Réfrigérateur desserts/plats témoins	Débrancher le matériel sauf le réfrigérateur plats témoins
Réfrigérateur fruits et légumes	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 cuissosn" Laisser la porte entrouverte
Lave-vaisselle	Nettoyer selon les consignes affichées dans la "zone plongé" 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