

Service Restauration Grille d'auto-évaluation

Cotation :

- ☺ : Satisfaisant
- ☹ : Partiellement satisfaisant
- ☹☹ : Insatisfaisant
- ✎ : Non contrôlé

Date :

Heure :





Noms des auditeurs :

Indications concernant le déroulement de l'audit :

- ✓ Les audits seront mensuels. L'ensemble des contrôles seront réalisés de manière visuelle
- ✓ Ils se dérouleront sur une journée
- ✓ L'ensemble des secteurs sera évalué par une équipe de deux personnes minimum. Ces auditeurs internes exerceront des professions différentes.
- ✓ Au vu de cette journée d'audit, un compte rendu sera réalisé. Il devra être affiché et devra mettre en évidence les points forts et les points faibles tout en proposant des solutions adaptées au service restauration.





RÉCEPTION ET STOCKAGE

QUESTIONS	😊	😐	💡	🔄	OBSERVATIONS
QUAI DE RÉCEPTION					
Évacuation régulière des déchets					
Fermeture du rideau à 10h30					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Présence de produit sur le poste de désinfection					
Propreté (visuelle) du quai de réception et des alentours					
ZONE DE RÉCEPTION					
Tenue conforme (Pantalon et tunique pied de poule, chaussure de sécurité et veste polaire pour les congélateurs)					
Bons de réception et bons de livraison comparés systématiquement lors de la livraison					
Temps d'attente des produits avant mise en chambre froide inférieur à 20 mn					
Fonctionnement correct du thermomètre					
Ensemble des contrôles à réception formalisés sur le document d'enregistrement (température, numéro d'agrément...)					
En cas de réception non conforme, rédaction d'une fiche de non conformité (document d'enregistrement)					
Fonctionnement correct de la balance					
Contrôle des températures des chambres froides 3 fois par jour (document d'enregistrement)					

QUESTIONS					OBSERVATIONS
CHAMBRE FROIDE PRODUITS LAITIERS					
Température d'un produit à +3°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					
Respect du plan de rangement					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO ¹ (DLC la plus courte devant)					
Absence de produits hors carton sans étiquette					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LÉGUMES					
Température d'un produit à +6°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					

¹ Méthode FIFO : Méthode « First Inrant First Out » (premier entré – premier sorti)

QUESTIONS	☺	☹	💧	🔄	OBSERVATIONS
Respect du plan de rangement					
Absence de produits flétris					
Fruits non fragiles stockés en caisses grises					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
CHAMBRE FROIDE 4^{ème} ET 5^{ème} GAMME					
Température d'un produit à +2°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					
Respect du plan de rangement					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					
Produits destinés au local « légumerie » stockés en caisses rouges					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					

QUESTIONS					OBSERVATIONS
ÉPICERIE					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					
Absence de produits hors carton sans étiquette					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
CHAMBRE FROIDE DOA					
Température d'un produit à +3°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de carton					
Absence de stockage au sol					
Respect du plan de rangement					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					

QUESTIONS	☺	☹	💧	📄	OBSERVATIONS
Absence de produit sans étiquette					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
CHAMBRE FROIDE VIANDE					
Température d'un produit à +3°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					
Respect du plan de rangement					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					
Absence de produits hors carton sans étiquette					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
ÉPICERIE SOUS-SOL					
Absence de stockage au sol					

QUESTIONS	😊	😐	💡	🔄	OBSERVATIONS
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					
Absence de produits hors carton sans étiquette					
Murs, étagères et sol propres visuellement					
CONGÉLATEUR					
Température d'un produit à -18°C					
Absence de palettes en bois					
Absence de stockage au sol					
Respect du plan de rangement					
Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)					
Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)					
Absence de sac ouvert					
Absence de sac posé sur les cartons sans étiquette					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères et sol propres visuellement					

QUESTIONS**OBSERVATIONS****LOCAL BOISSON SOUS-SOL**

Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)

Sol propre visuellement

Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)

CONGÉLATEUR N°2 (en sous-sol)

Température d'un produit à -18°C

Absence de palettes en bois

Absence de stockage au sol

Respect du plan de rangement

Absence de produits périmés (contrôle de deux produits)

Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant)





Absence de sac ouvert





Absence de sac posé sur les cartons sans étiquette





Grille évaporateur propre visuellement

Murs, étagères et sol propres visuellement

PRÉTRAITEMENT

QUESTIONS					OBSERVATIONS
ZONE DE PRÉTRAITEMENT					
Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles)					
Absence de bijoux					
Pas d'utilisation des torchons pour s'essuyer les mains					
DÉCARTONNAGE					
Température du local (+8°C à +10°C)					
Absence de stockage au sol					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Évacuation régulière des déchets					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement					
Fonctionnement correct de la balance					

QUESTIONS					OBSERVATIONS
LÉGUMERIE (2 zones)					
Température du local (+8°C à +10°C)					
Absence de stockage au sol					
Absence de carton					
Absence de caisse grise dans la zone 2					
Absence de produit autre que légumes, fruits frais et 4 ^{ème} gamme					
Désinfection des crudités (tomates)					
Découpe des légumes dans la zone 2					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Évacuation régulière des déchets					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement					
Matériel rangé (couteaux, grille coupe légume, lavettes, balais, gants...)					

QUESTIONS					OBSERVATIONS
DÉBOÎTAGE					
Température du local (+8°C à +10°C)					
Absence de stockage au sol					
Absence de carton					
Approvisionnement du pulvérisateur					
Absence de produit autre que les boîtes et les produits secs					
Désinfection de l'ouvre-boîte avant utilisation à l'aide du pulvérisateur					
Couvercles des boîtes essuyés et désinfectés avant ouverture					
Mise en place du matériel (sur les étagères) à l'envers					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Évacuation régulière des déchets					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement					

QUESTIONS	☺	☹	💧*	🔄	OBSERVATIONS
Matériel rangé					
DÉCONDITIONNEMENT					
Température du local (+8°C à +10°C)					
Absence de stockage au sol					
Absence de carton					
Absence de caisse grise réservée au produits sales					
Absence de produit autre que les produits frais, les surgelés et les 5 ^{ème} gamme					
Mise en décongélation urgente sous l'eau froide courante					
Présence d'étiquettes pour les produits en cours de décongélation dans le porte document					
Couteaux stockés dans l'armoire à stériliser					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Grille évaporateur propre					
Murs, étagères, sol et matériel propres					

QUESTIONS	😊	😐	💣	✍️	OBSERVATIONS
Matériel rangé					

PRÉPARATIONS FROIDES

QUESTIONS**OBSERVATIONS****ZONE DE PRÉPARATIONS FROIDES**

Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles)

Absence de bijoux

LOCAL DRESSAGE

Température du local (+8°C à +10°C)

Absence de stockage au sol

Absence de carton

Absence de produit autre que les préparations froides

Présence d'étiquettes pour les produits entamés dans le porte document

Trempage de la lame mixeur dans la solution décontaminante avant son utilisation

Stockage des produits pendant la pause

Couteaux stockés dans l'armoire à stériliser





Absence de raclette dans le local

Présence de sac poubelle sur le support

Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur

QUESTIONS	☺	☹	💡	📝	OBSERVATIONS
Grille évaporateur propre					
Murs, étagères, sol et matériel propres					
Matériel rangé					
CHAMBRE FROIDE					
Température d'un produit à +3°C					
Absence de stockage au sol					
Absence de carton					
Produits terminés immédiatement couverts (étiquetés si la consommation n'est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d'ouverture, DLC) et stockés en chambre froide					
Denrées en attente de conditionnement couvertes					
Denrées entamées couvertes et étiquetées au jour d'ouverture					
Absence de produit à DLC dépassée					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs et sol propres visuellement					

HACHAGE / DOA

QUESTIONS					OBSERVATIONS
ZONE HACHAGE / DOA					
Tenue conforme (pantalons pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussures de sécurité et gants pour les opérations sensibles)					
Absence de bijoux					
Pas d'utilisation des torchons pour s'essuyer les mains					
FRIGO					
Température d'un produit à +3°C					
Absence d'emballage					
Production destinées aux préparations froides et chaudes non utilisée immédiatement couverte (étiquetée si la consommation n'est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d'ouverture, DLC) et stocké en chambre froide.					
Denrées entamées couvertes et étiquetées à J+2					
Absence de produits à DLC dépassée					
Pièces du hachoir et bol mixeur stockées couvertes (film / chambre froide)					
Intérieur propre visuellement					
LOCAL HACHAGE DOA					
Température du local (+8°C à +10°C)					





QUESTIONS	☺	☹	💡	🔄	OBSERVATIONS
Absence de stockage au sol					
Absence de carton					
Absence de produit autre que les DOA					
Présence d'étiquettes pour les produits entamés dans le porte document					
Stockage pendant la pause					
Couteaux stockés dans l'armoire à stériliser					
Mise en place du matériel (sur les étagères) à l'envers					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Évacuation régulière des déchets					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement					
Matériel rangé					

PÂTISSERIE

QUESTIONS	😊	😐	💧	🔄	OBSERVATIONS
ZONE PÂTISSERIE					
Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles)					
Absence de bijoux					
Pas d'utilisation des torchons pour s'essuyer les mains					
FRIGO					
Température d'un produit à +3°C					
Absence d'emballage					
Production destinées aux préparations froides et chaudes non utilisée immédiatement couverte (étiquetée si la consommation n'est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d'ouverture, DLC) et stocké en chambre froide.					
Denrées entamées couvertes et étiquetées à J+2					
Absence de produits à DLC dépassée					
Intérieur propre visuellement					
LOCAL PRÉPARATION					
Température du local (+8°C à +10°C)					
Absence de stockage au sol					

QUESTIONS	😊	😐	💧	🔄	OBSERVATIONS
Absence de carton					
Absence de produit autre que les pâtisseries / entrées chaudes					
Présence d'étiquettes pour les matières premières conservées					
Stockage pendant la pause					
Mise en place du matériel (sur les étagères) à l'envers					
Absence de raclette dans le local					
Présence de sac poubelle sur le support					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Évacuation régulière des déchets					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement					
Matériel rangé					

PRÉPARATIONS CHAUDES

QUESTIONS					OBSERVATIONS
ZONE DE CUISSON					
Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles)					
Absence de bijoux					
Pas d'utilisation des torchons pour s'essuyer les mains					
LOCAL CUISSON					
Absence d'emballage					
Absence de stockage au sol					
Document d'enregistrement archivé et conforme					
Absence de stockage à température ambiante pendant la pause					
Plats cuisinés en fin de fabrication stockés dans les armoires de maintien en température					
Absence de raclette dans le local					
Présence de produit dans le poste de désinfection					
Présence de sacs poubelle sur les supports					
Évacuation régulière des déchets					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					

QUESTIONS	☺	☹	💣	📄	OBSERVATIONS
Grille hotte propre visuellement					
Murs, sol et matériel propres visuellement					
Matériel rangé					
CHAMBRE FROIDE DE JOUR					
Température d'un produit à +3°C					
Absence de stockage au sol					
Denrées mises en place pour le lendemain couvertes					
Grille évaporateur propre visuellement					
Murs et sol propres visuellement					
REFROIDISSEMENT					
Enregistrement des refroidissements conforme (document d'enregistrement)					
Denrées en refroidissement conditionnées en gastronormes de 6 cm					
Denrées à refroidir couvertes et étiquetées					
Sonde essuyée avant d'être piquée dans l'aliment					
Trou de la sonde bouché avec une étiquette					

QUESTIONS	☺	☹	💧	🔄	OBSERVATIONS
DLC de 3 jours					
Température d'un produit refroidi égal à +3°C					
Cellule de refroidissement propre (notamment la sonde)					
PLONGE					
Température de rinçage du lave batterie à +80°C					
Batterie cuisine rangée à l'envers					
Planches à découper rangées verticalement					
Absence de raclette dans le local					
Présence de produit dans le poste de désinfection					
Présence de sac poubelle sur le support					
Évacuation régulière des déchets					
Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur					
Murs, sol et matériel propres visuellement					
Matériel rangé					

CUSINE DIÉTÉTIQUE

QUESTIONS	😊	😐	🍌	✍️	OBSERVATIONS
ZONE CUISINE DIÉTÉTIQUE					
Tenue conforme (Tunique rayée, pantalon blanc, sabots, charlotte et masque pour les opérations de mixage et de hachage)					
Absence de bijoux					
FRIGO / CONGÉLATEUR					