Compte-rendu d'activité 2018-2019

sOgeres

# Délégation de service public pour la restauration scolaire de la Ville de Fontainebleau

# SOMMAIRE


PREAMBULE p. 6

1. Contexte contractuel p. 7
2. Descriptif des missions du contrat p. 7
3. L'actualité et nos actions pour la Ville p. 8

COMPTE-RENDU QUALITE p. 10

1. Les menus p. 11
2. Les animations p. 14
3. Le suivi de la satisfaction auprès des convives p. 29
4. La communication auprès des parents p. 31
5. Hygiène et sécurité des aliments p. 33
6. Formation du personnel p. 35
7. Notre politique en matière de développement durable p. 35

COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 42

1. Liste des contrats p. 43
2. Rapport global d'activité p. 44

# SOMMAIRE


**COMPTE-RENDU FINANCIER - Scolaire** p. 46

**1. Fréquentation** p. 47

**2. Prix de facturation** p. 48

2.1. Indice de révision p. 48

2.2. Prix HT et TTC p. 48

**3. Prestations facturées** p. 49

3.1. Nombre de repas p. 49

3.2. Valorisation par poste p. 49

**4. Encaissements** p. 51

4.1. Nombre de repas facturés p. 51

4.2. Montant facturé p. 51

4.3. Montant encaissé p. 52

**5. Etat des charges** p. 53

**6. Compte d'exploitation** p. 54

**7. Détail de la facturation** p. 55

**8. Investissements** p. 55

# SOMMAIRE


**COMPTE-RENDU FINANCIER – Centre de Loisirs** p. 58

**1. Prestations facturées** p. 58

1.1. Nombre de repas p. 58

1.2. Valorisation par poste p. 59

**2. Détail de la facturation** p. 60

**3. Etat des charges** p. 61

**4. Compte d'exploitation** p. 62

# PRÉAMBULE

# SOMMAIRE

1. Contexte contractuel p. 7
2. Descriptif des missions du contrat p. 7
3. L'actualité et nos actions pour la Ville p. 8

# Préambule

## 1. Contexte contractuel

La Ville de Fontainebleau a délégué à Sogeres la gestion du service public de la restauration pour une durée de 6 années, à compter du 27 juillet 2015.

## 2. Descriptif des missions contractuelles

Sogeres a pour missions d'assurer :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication des repas selon le procédé de liaison froide dans une cuisine centrale du délégataire,
- La mise en œuvre d'un production traditionnelle par l'utilisation en priorité de produits frais de 1ère gamme, l'utilisation limitée de produits de 4ème gamme, surgelés de produits prêts à l'emploi ou d'assemblage, y compris pour les plats garnis,
- L'utilisation de conditionnements à usage unique multi-portions ou individuels selon les clientèles,
- La livraison des repas sur les écoles dans un délia permettant les contrôles, les dressages et remises en température dans les conditions d'hygiène applicables,
- L'intégration de 5% de produits bio par mois (1 composante par semaine qui varie sur les périphériques sauf le plat protidique et le pain),
- La mise en place et le suivi de procédures de traçabilité et de sécurité pour l'ensemble des filières alimentaires,
- Le contrôle de la qualité des produits et de la sécurité alimentaire.

# Préambule

## 3. L'actualité et nos actions pour la Ville

| Objectifs | Actions mises en œuvre | Dates de réalisation |
|---|---|---|
| Mise en valeur de la prestation | Formation dressage des entrées | Diverse date sur l'année |

# Compte-rendu qualité

# SOMMAIRE


1. Les menus p. 11
2. Les animations p. 14
3. Le suivi de la satisfaction auprès des convives p. 29
4. La communication auprès des parents p. 31
5. Hygiène et sécurité des aliments p. 33
6. Formation du personnel p. 35
7. Notre politique en matière de développement durable p. 35

# Compte-rendu Qualité

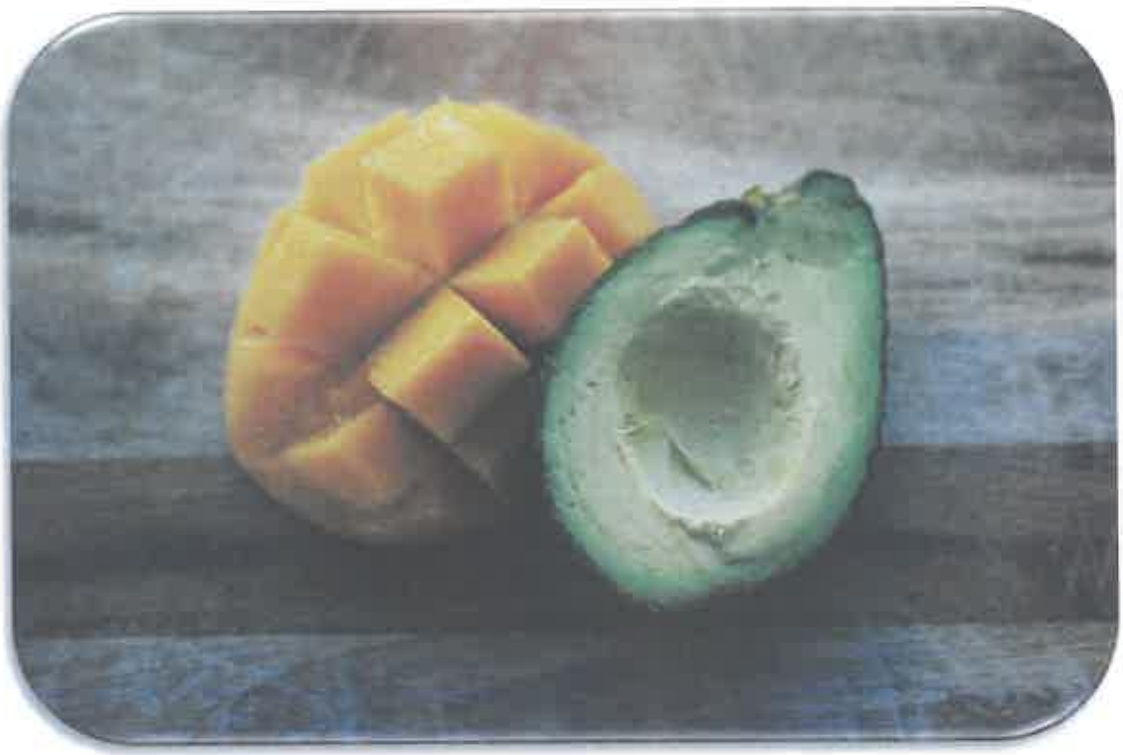
## 1. Les menus

Nos menus tiennent compte de vos exigences et sont construits sur les bases suivantes :

- le plaisir avec de bons produits, le respect des saisons et des recettes attractives et variées,
- l'équilibre grâce au respect de l'arrêté scolaire du 30 septembre 2011 et des recommandations nutritionnelles en vigueur,
- la connaissance des enfants par des associations d'aliments adaptés favorisant la consommation.

Par ailleurs, pour garantir un apport réduit en matières grasses, en sel et en sucre, nous avons un secret : des préparations maison qui permettent de maîtriser les apports nutritionnels et ainsi avoir un impact favorable sur la santé.

- Ci après vous trouverez les menus servis dans votre ville.
  - Pour les primaires et maternelles



# Compte-rendu Qualité

## Les amuse-bouches

L'objectif des amuse-bouches est de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs de façon ludique sans impacter le repas.

Ainsi, une fois par mois, en complément du repas, un produit nouveau est proposé aux enfants d'élémentaire dans un contenant adapté.

Au programme de l'année :

| MOIS | AMUSE BOUCHE |
|---|---|
| SEPTEMBRE | CEREALES A L'INDIENNE |
| OCTOBRE | MOUSSE THON BETTERAVE |
| NOVEMBRE | MARMELADE BUTTERNUT GINGEMBRE |
| DECEMBRE | CROSNES CREMES |
| JANVIER | COMPOTE POMME CLEMENTINE |
| FEVRIER | MELANGE TROIS CEREALES |
| MARS | MIX'LAIT PAIN D'EPICES |
| AVRIL | YAOURT AU LAIT DE CHEVRE A LA VANILLE |
| MAI | CAKE SUCRE A LA FARINE DE BLE NOIR |
| JUIN | CHURROS DE POMME DE TERRE |

# Compte-rendu Qualité

### Une affiche accompagne la dégustation

Elle présente le ou les produits(s) brut(s) composant la recette ainsi que les saveurs associées.

### Les enfants votent !

Dans certains restaurants, les enfants peuvent donner leur avis sur l'amuse-bouche. Les résultats sont affichés dans le restaurant et communiqués en commission de menus.

### Une information pour le personnel des cantines

Le personnel de cantine est informé pour une mise en place parfaitement exécutée.

### Une information aux parents

A l'entrée de l'école sur le menu affiché, dans la lettre-menu ou sur SoHappy !

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations

### Les rendez-vous de Tom et Lila

Nos deux mascottes, Lila et Tom, proposent aux enfants tout au long de l'année de partir à la découverte du goût.

Des événements festifs rythment l'année entre tradition et actualités du calendrier. L'assiette est toujours dans ces moments-là au cœur de nos actions pédagogiques et « C'est la fête » dans la cantine.

Chaque mois, une recette « Pas pareille » à base de chocolat est servie aux enfants et expliquée dans le calendrier gourmand.

Des opérations Citoyennes « A l'écoute de ma planète » et « Mission anti-gaspi » sensibilisent les enfants dès le plus jeune âge aux bons gestes à adopter pour prendre soin de leur planète.

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations

### C'est la fête !

- La rentrée scolaire en septembre
- La fête du goût en octobre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le Tournoi des six nations en février
- Le repas de Printemps en avril
- La fête des fruits et légumes en juin
- La fête des voisins en mai

### A l'écoute de ma planète

- A la découverte des produits de saison en septembre et locaux en mai
- Sensibilisation à la protection des abeilles en mars

### Mission anti-gaspi

- 3 opérations de sensibilisation en novembre, janvier et avril

### Les recettes « Pas pareilles »

**10 recettes au chocolat**

- Gâteau poire-chocolat en septembre
- Crêpe sauce au chocolat en octobre
- Cake chocolat-noix en novembre
- Fromage blanc façon stracciatella en décembre
- Blondie en janvier
- Milquik en février
- Brownie mexicain en mars
- Crumble pomme-poire-chocolat en avril
- Fruixé pomme-fraise aux copeaux de chocolat blanc en mai
- Ile flottante au chocolat en juin

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations

### Le calendrier des animations

## Ce n'est pas pareil

**La réussite des animations**

Le flash info envoyé tous les mois rappelle de façon détaillée à chaque responsable d'office les étapes, trucs et astuces à mettre en place pour la réussir.

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations

### A ramener à la maison

Ces deux supports sont ramenés par les enfants. Une occasion de communiquer avec les parents sur les actions dans la cantine.

**Pour les enfants de niveau Elémentaire**, un calendrier gourmand rappelle tout le programme de l'année et donne en détail les étapes pour reproduire en famille, à la maison, les 10 recettes Pas pareilles au chocolat.

Les enfants peuvent l'emporter chez eux.

*Une nouvelle recette chaque mois*

*L'événement festif du mois*

**Pour les enfants de niveau Maternelle**, un carnet d'activités pour jouer et apprendre avec le rappel du programme annuel pour les parents.

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

### L'objectif

Célébrer les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine.

### Principe

A chaque événement clé de l'année, les salles de restaurant se métamorphosent du sol au plafond !
Du rouge, du vert, du jaune, à chaque animation sa couleur.
Pour chaque thème, des éléments de décors comprenant des affiches, des mobiles suspendus au plafond, des ballons à accrocher aux murs et des accessoires portés par les équipes de restauration (couronne, badge..)

### 8 animations dans l'année

- La rentrée scolaire en septembre
- La Semaine de la découverte en octobre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier,
- La Chandeleur en février
- Le Tournoi des 6 nations en février
- Le repas de Printemps en avril
- La fête des voisins en mai

### La rentrée, septembre 2018

*Des badges autocollants de bienvenue ont été portés par les équipes de restauration*

**Le menu de rentrée :**

*Limonade de bienvenue*

*Melon Gallia*

*Bifteck haché charolais sauce tomate et potatoes*

*Cantadou ail et fines herbes ou Cantafrais*

*Mousse au chocolat au lait*

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

### Gros plan sur la semaine de la découverte en octobre 18

Une semaine sur le thème des épices pour faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs.

C'EST LA FÊTE

Les épices au menu

| Lundi 9 octobre | Mardi 10 octobre | Mercredi 11 octobre | Jeudi 12 octobre | Vendredi 13 octobre |
|---|---|---|---|---|
| Bouquets de chou fleur Vinaigrette au cumin et coriandre<br><br>Parmentier de thon<br><br>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits<br><br>Fruit au choix | Salade verte BIO vinaigrette moutarde<br><br>Biftack haché charolais sauce paprika persil<br>*Omelette nature<br><br>Carottes et riz<br><br>Tomme blanche Pointe de Brie<br><br>Flan au chocolat Flan à la vanille nappé caramel | Rillettes de sardine au curry et menthe du chef Rillettes de sardine au curry et estragon du chef<br><br>Tajine de veau LBR sauce poire miel cumin et Cannelle<br>*Pavé de merlu sauce bechamel aux épices douces<br><br>Semoule<br><br>Pont l'Evêque AOP Munster AOP<br><br>Fruit au choix | Radis roses Beurre demi sel Céleri rémoulade<br><br>Emince de dinde LBR au paprika<br>*Filet de lieu au curry<br><br>Haricots verts<br><br>Yaourt nature Yaourt aromatisé<br><br>Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) | Croquant de concombre à la crème de paprika<br><br>Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices<br><br>Pomme de terre vapeur fraîches locales<br><br>Petit Cotentin Petit Moulé ail et fines herbes<br><br>Fromage blanc au miel épicé |

sOgeres

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 18**

**Le menu :**

*Emmental'cake sauce ciboulette*
*Piccatas de pintade LBR sauce velouté potiron*
*Galette de pommes de terre*
*Sapin aux chocolats*
*Surprise de Noël*
*Sirop d'orange*
**Filet de limande sauce velouté potiron*

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Galette des rois' en janvier 19**

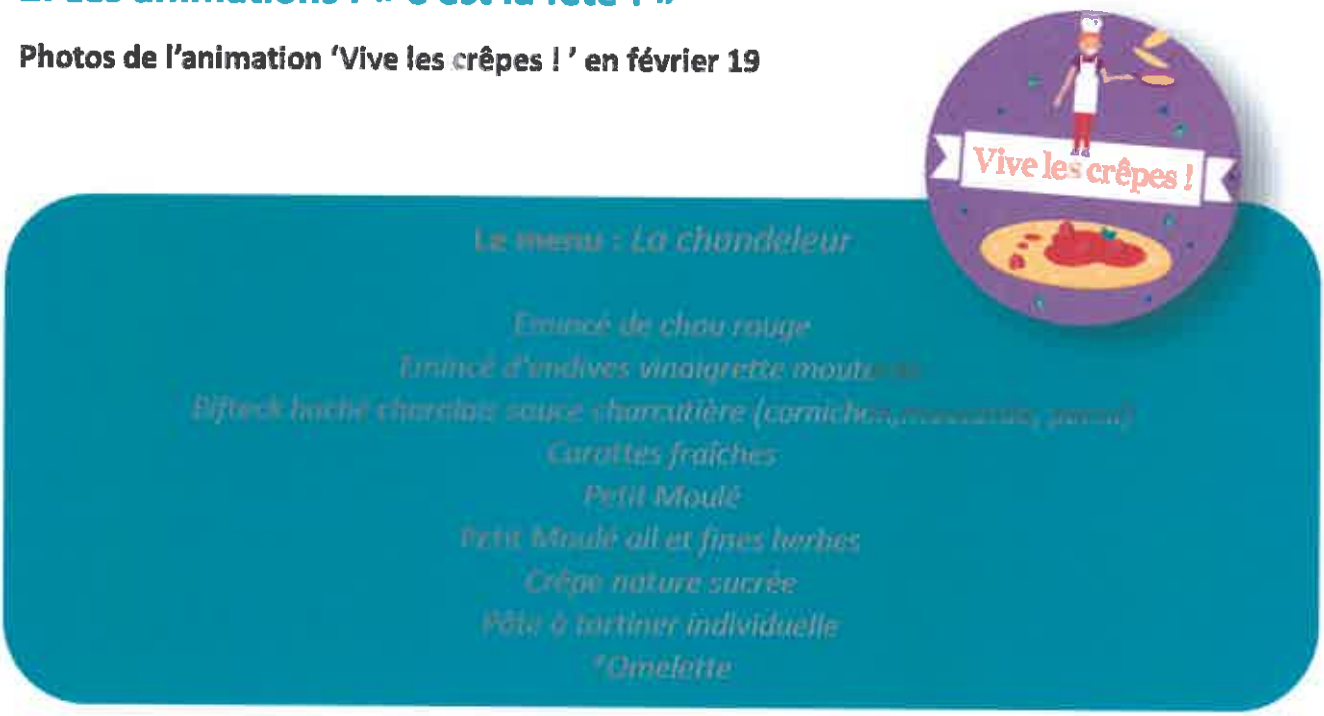
**Le menu :**

*Galette des rois****
*Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs*
*Emincé de chou rouge*
*Bifteck haché charolais sauce diablotin*
*Haricots verts*
*Petit fromage frais aux fruits*
*Petit fromage frais sucré*
*Pâtisserie*
**Pavé de colin sauce citron*

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Vive les crêpes ! ' en février 19**



# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Tournoi des 6 nations' en février 19**

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Fête des voisins' en mai 19**

**Le menu :** *La fête des voisins*

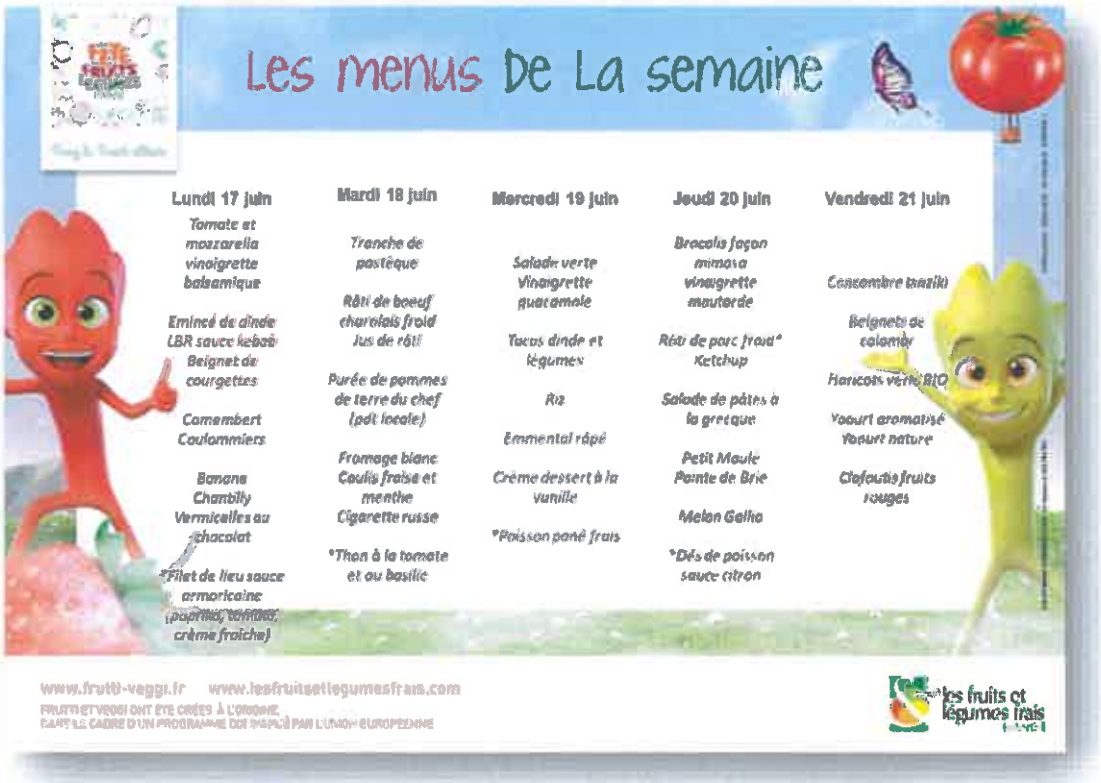
*Animation: Les pas pareilles*

*Salade verte BIO croûtons*
*Olives noires vinaigrette balsamique*
*Fish burger*
*Potatoes*
*Fruixé pomme fraise, copeaux de chocolat blanc*

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « C'est la fête ! »

**Photos de l'animation 'Fête des fruits et légumes frais' en juin 19**



# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

### L'objectif

Partager avec les enfants notre passion de la cuisine et leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

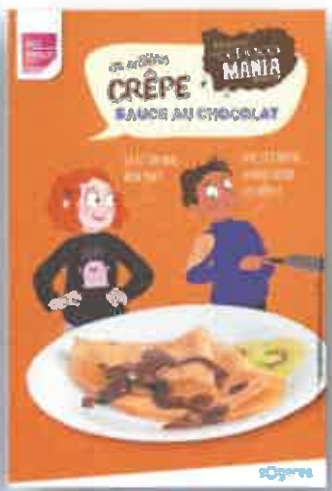
Quoi de plus gourmand que le chocolat pour donner envie aux enfants de se mettre aux fourneaux, comprendre ce qui compose notre alimentation, les bienfaits des nutriments et l'importance de manger varié et équilibré .

Il suffit souvent de peu de choses, ces petits riens qui transforment une recette fétiche et déjà connue en nouveauté que l'on a envie de goûter.

Chaque mois, une recette « Pas pareille » à base de chocolat a été servie aux enfants et expliquée dans le calendrier gourmand.

### 10 recettes au chocolat

- Gâteau poire-chocolat en septembre
- Crêpe sauce au chocolat en octobre
- Cake chocolat-noix en novembre
- Fromage blanc façon stracciatella en décembre
- Blondie en janvier
- Milquik en février
- Brownie mexicain en mars
- Crumble pomme-poire-chocolat en avril
- Fruixé pomme-fraise aux copeaux de chocolat blanc en mai
- Ile flottante au chocolat en juin



# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « A l'écoute de ma planète »

### L'objectif

Sensibiliser les enfants aux produits de saison, locaux et à la protection de l'environnement grâce à 3 opérations proposées durant les Semaines du Mangeons local en Île-de-France et la Semaine du Développement durable en juin notamment.

- 1 journée de sensibilisation aux produits de saison en septembre
- 1 journée sur la protection de l'environnement en mars
- 1 journée de sensibilisation aux produits locaux en juin

### Principe

- **Une affiche** pour chaque temps fort a permis aux enfants d'identifier les différents fruits et légumes de chaque saison, de comprendre le rôle des abeilles dans la nature et reconnaître les spécialités locales de leur région.

- **Un dépliant à emmener pour participer dans le restaurant scolaire ou prolonger l'animation à la maison.**

- **Un menu** « A l'écoute de ma planète » avec soit des produits locaux, des produits de saison ou une dégustation de miel.

## Ce n'est pas pareil

**Un partenariat avec l'UNAF**
L'animation sur le thème des abeilles a été élaborée en partenariat avec l'Union Nationale des apiculteurs français.

# Compte-rendu Qualité

## 2. Les animations : « Mission anti-gaspi »

### L'objectif

Pour compléter les enseignements en classe, 3 temps forts dans l'année pour sensibiliser les enfants à la démarche anti-gaspi

### Principe

**Une affiche** pour chaque temps fort a permis aux enfants d'identifier les gestes à adopter à la cantine et à la maison pour limiter les gaspillages alimentaires :

- Comment éviter le gaspillage dans l'assiette
- Apprendre à bien ranger son frigo et ses placards
- Comment réutiliser les restes des repas

**Un dépliant** à emmener à la maison qui se transforme en poster.

## 3. Le suivi de la satisfaction auprès des convives

### La commission de menus

Ces commissions bimestrielles, réalisées avec les membres de votre ville et la diététicienne, ont pour objectif de faire un point précis sur les menus de la période écoulée et de valider les menus pour la période à venir.

- Ci après vous trouverez les comptes rendus des commissions de menus.

# Compte-rendu Qualité

## L'enquête de satisfaction annuelle

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée par un organisme professionnel indépendant auprès des enfants dans les restaurants scolaires.

Les plans d'action décidés au vu des résultats de ces enquêtes sont présentés dans le portail client.

➢ *Ci-après vous trouverez les résultats de l'enquête.*

# Compte-rendu Qualité

## 4. La communication auprès des parents

### Le menu de la semaine

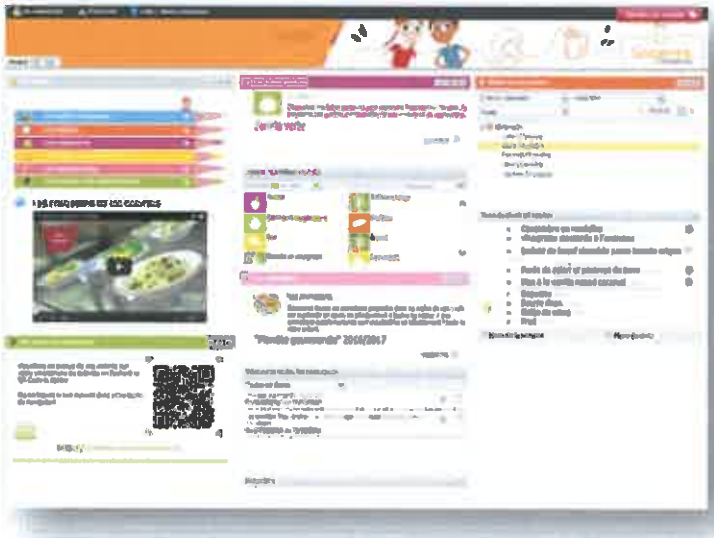
Affiché à l'entrée de chaque école, le menu de la semaine comporte toutes les précisions utiles sur les repas servis au sein des restaurants scolaires : origine et qualité des viandes, produits bio, produits locaux, repas à thème…

Une application smartphone est également disponible pour permettre aux parents d'accéder facilement au menu de leur enfant.

# Compte-rendu Qualité

## Un portail dédié à la restauration dans vos cantines

Accessible depuis le site internet de votre ville, la rubrique Sogeres informe les parents sur la vie du restaurant de leur enfant : menus, animations, produits, sujets d'actualité…



## Au quotidien sur vos smartphones

Depuis mars 2017, pour faciliter l'accès aux menus par les parents, l'application SoHappy est disponible.

Elle permet aux parents de :

- consulter le menu de leur enfant sur 10 jours (pour certains : avec les allergènes et les informations nutritionnelles)
- payer en ligne leurs factures
- d'être informés sur la cantine : animations, idées

  recettes pour le soir, conseils nutrition, santé…

# Compte-rendu Qualité

## 5. Hygiène et sécurité des aliments

Sur l'ensemble des offices, des contrôles hygiène sont effectués tout au long de l'année par le Laboratoire indépendant Eurofins.

Les contrôles portent sur :

- Des analyses alimentaires de type ABH (Analyse Bactériologique Hygiène)
- Des prélèvements de surfaces
- Des audits hygiène complets de chaque office

A l'issu de l'ensemble de ces contrôles chaque anomalie fait l'objet d'un rappel des règles d'hygiène auprès du personnel par le gérant ville dument signé par le personnel concerné.

➢ *Vous trouverez ci après les rapports d'analyses bactériologiques, les résultats des prélèvements de surfaces et les rapports d'audits.*

# Compte-rendu Qualité

## 6. Formation du personnel

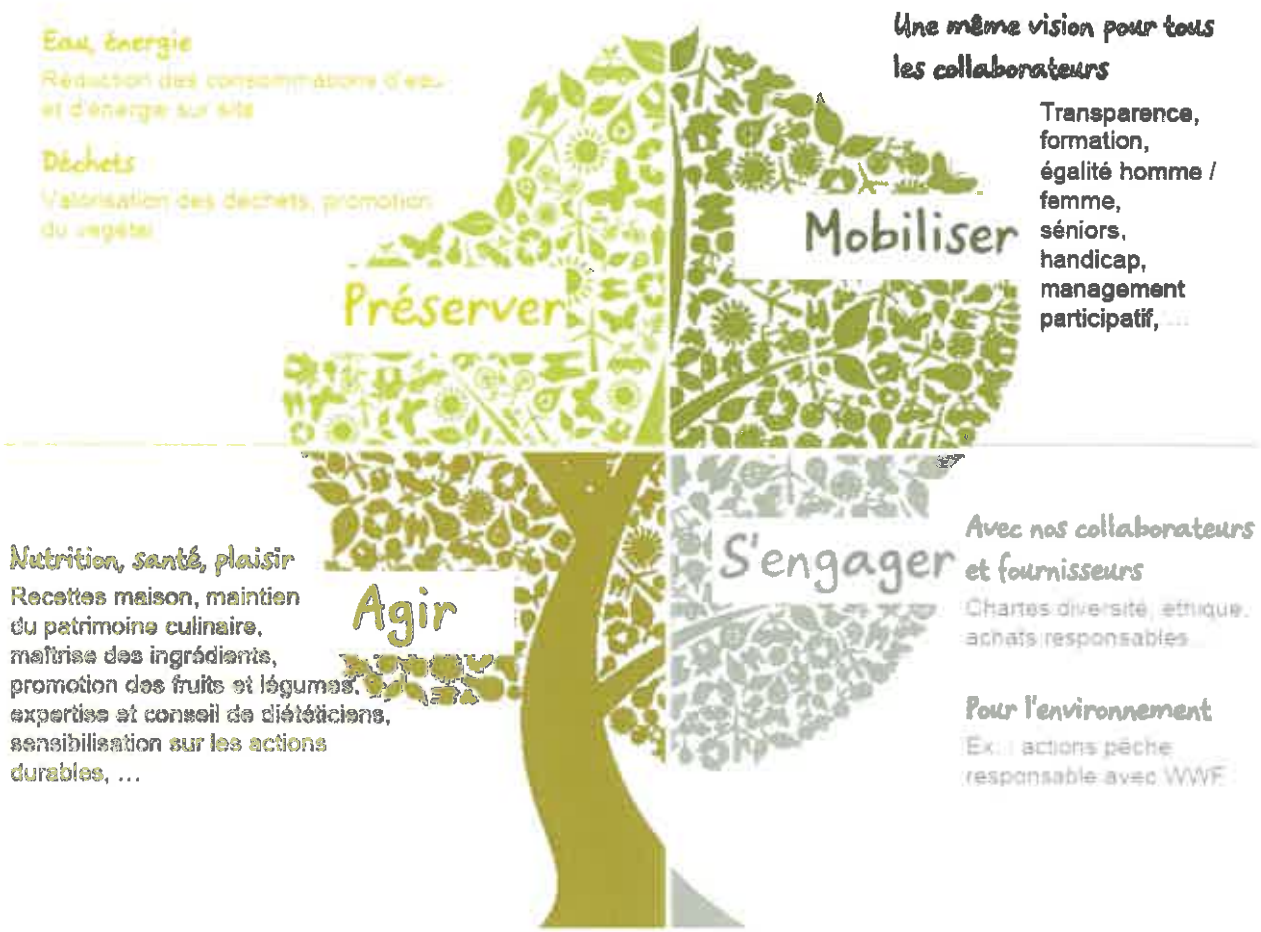
**Les actions de formation sur la période (personnel de notre ville) :**

| Date | Thème |
|---|---|
| 18 SEPTEMBRE 2018 | HACCP |
| SEPTEMBRE ET NOVEMBRE 2018 | PMSV3 |
| 12 FEVRIER 2019 | GESTES ET POSTURES |

## 7. Notre politique en matière de développement durable

### Une politique de développement durable exigeante

La politique de développement durable de Sogeres se déploie selon quatre axes : l'environnement, les collaborateurs, la santé des convives et la responsabilité sociétale de l'entreprise. Dans chacun de ces domaines, Sogeres s'assigne un objectif ambitieux.




Par ailleurs, nos actions sont adaptées afin de s'inscrire dans les engagements de votre Agenda 21.

# Compte-rendu Qualité

## Des achats alimentaires responsables

Nos achats alimentaires représentent l'essentiel de la source d'émission de carbone. C'est donc sur eux que Sogeres a décidé de concentrer ses efforts.

Pour cela, l'entreprise s'engage :

- Circuits courts : construction de partenariats forts et directs avec les producteurs et éleveurs qui privilégient les bonnes pratiques agricoles et donc contribuent à préserver l'environnement ;
- Priorité aux achats locaux ;
- Priorité aux produits de saison, notamment pour les fruits et légumes ;
- Suppression dans les menus des espèces de poissons menacées ;
- Choix de légumes d'accompagnement cultivés selon le principe de l'agriculture raisonnée ;
- Référencement de produits sous signes officiels de qualité.

Nos fournisseurs s'engagent en signant les 9 engagements environnementaux dont le respect est régulièrement vérifié par les équipes de Sogeres. En contrepartie, Sogeres s'engage à leurs côtés pour les aider à se développer et leur garantir des volumes stables.

# Compte-rendu Qualité

## Autres achats non alimentaires

Choix de matériaux recyclés

À chaque fois que c'est possible, Sogeres utilise des matériaux écologiques ou recyclés dans son activité :

▪Serviettes de table en papier recyclé.

▪Affichage sur papier issus de forêts respectueuses de l'environnement : PEFC.

Réduction du papier

•Gestion automatisée de la production. Fini le papier, tout est réalisé en ligne, la saisie des effectifs, les contrôles à réception...

•Développement d'une application Smartphone et d'un portail Internet afin que les parents aient accès aux menus en ligne.

## Les fluides et énergies

Formations aux éco-gestes et suivi des consommations

Les éco-gestes sont intégrés dans nos formations « hygiène ».

Des étiquettes et affichages rappellent les bonnes pratiques au quotidien.

Les consommations en eau et énergie sont suivies et des actions correctives menées si besoin.

Produits d'entretien

L'utilisation de produits d'entretien se fait selon un dosage automatisé. C'est la garantie d'une utilisation optimisée pour une bonne efficacité sans rejet de polluant conséquent.

Énergie

Pour diminuer la consommation d'électricité, des minuteries d'éclairage dans les vestiaires et les sanitaires de nos cuisines sont installées, un plan d'allumage du matériel est effectif afin d'allumer la plonge ou les fours dès le matin par exemple.

# Compte-rendu Qualité

## Recyclage de nos déchets

Sur la cuisine, nos déchets sont triés et recyclés :

- Nos graisses usagées sont retraitées à 100 %,
- Les emballages livrés en cuisine (cartons, palettes, ..) sont compactés et recyclés,

## Recyclage des barquettes

Les barquettes qui sont utilisées pour le transport des repas sont récupérées par Sogeres et recyclées par Nutripack.

# Compte-rendu Qualité

**Nouveauté de l'année !**

Le 12 avril 2016, **SOGERES a signé une convention de partenariat avec le CERVIA** (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire) renforçant ainsi son engagement pour la promotion des produits locaux, frais et de saison.

Concrétisant ainsi des objectifs communs sur le territoire francilien :

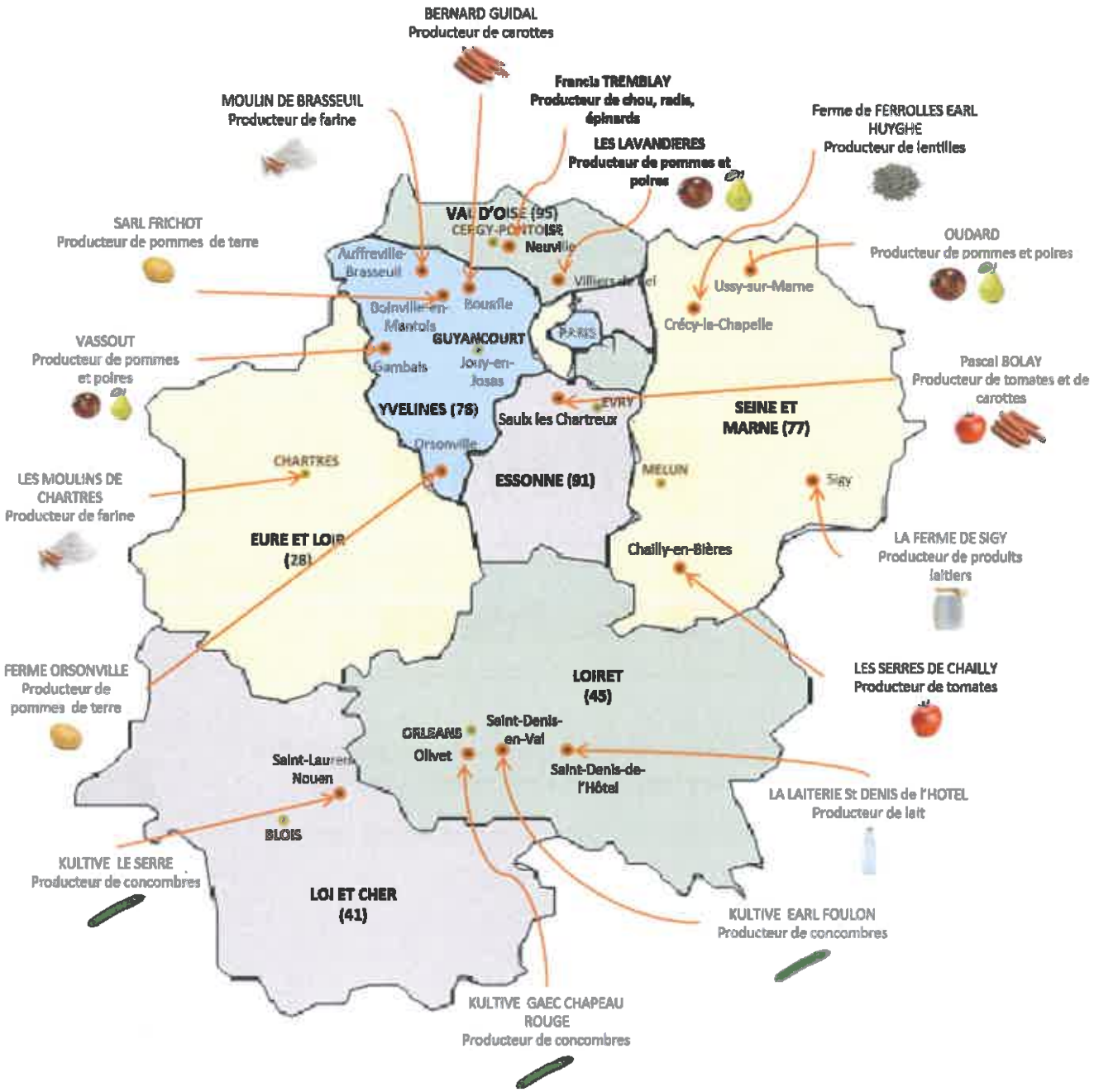
- Aider les agriculteurs locaux à trouver des débouchés et contribuer au rayonnement de la production locale francilienne partout en France.
- Augmenter les volumes de produits locaux dans la restauration collective en veillant à une introduction respectueuse et engagée de la production sur le long terme.

Ainsi, à partir de septembre 2016 et de façon mensuelle, **un produit issu d'approvisionnement local sera proposé dans vos menus scolaires.**

Ces produits apparaitront dans les menus avec le pictogramme suivant :

# Compte-rendu Qualité

## Carte des producteurs locaux d'Ile de France



# Compte-rendu technique

# SOMMAIRE

1. Liste des contrats p. 43

2. Rapport global d'activité p. 44

# Compte-rendu Technique

## 1. Liste des contrats

| Société | Prestations |
|---|---|
| MRG | MAINTENANCE MATERIEL |
| DIVERSEY | PRODUITS D'ENTRETIEN |
| EPFD | NETTOYAGE HOTTE |

# Compte-rendu Technique

## 2. Rapport global d'activité

- *Ci après vous trouverez les fiches d'interventions liées aux travaux de maintenance effectués sur les offices.*

# Compte-rendu financier - Scolaire

# SOMMAIRE


**1. Fréquentation** **p. 59**

**2. Prix de facturation** **p. 60**

2.1. Indice de révision p. 60

2.2. Prix HT et TTC p. 60

**3. Prestations facturées** **p. 61**

3.1. Nombre de repas p. 61

3.2. Valorisation par poste p. 61

**4. Encaissements** **p. 63**

4.1. Nombre de repas facturés p. 63

4.2. Montant facturé p. 63

4.3. Montant encaissé p. 64

**5. Etat des charges** **p. 65**

**6. Compte d'exploitation** **p. 66**

**7. Détail de la facturation** **p. 67**

**8. Investissements** **p. 67**

# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

ZONE C : BORDEAUX - CRETEIL - PARIS - VERSAILLES

| | juil-18 | août-18 | sept-18 | oct-18 | nov-18 | déc-18 | janv-19 | févr-19 | mars-19 | avr-19 | mai-19 | juin-19 | CUMUL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Jours Scolaires | 4 | | 16 | 12 | 15 | 12 | 15 | 13 | 12 | 12 | 15 | 15 | 141 |
| Mercredi | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 49 |
| Vacances | 14 | 17 | | 6 | 2 | 4 | 3 | 3 | 5 | 5 | 2 | | 61 |
| TOTAL JOURS OUVRABLES | 22 | 22 | 20 | 23 | 21 | 20 | 22 | 20 | 21 | 21 | 20 | 19 | 251 |
| Sam.Dim. & Jours Fériés | 9 | 9 | 10 | 8 | 9 | 11 | 9 | 8 | 10 | 9 | 11 | 11 | 114 |
| TOTAL JOURS | 31 | 31 | 30 | 31 | 30 | 31 | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 | 365 |

**Variation par rapport à l'exercice précédent :**

| | 17-18 | 18-19 | Δ |
|---|---|---|---|
| Jours Scolaires | 139 | 141 | 2 |
| Mercredi | 43 | 49 | 6 |
| Vacances | 70 | 61 | -9 |
| TOTAL JOURS OUVRABLES | 252 | 251 | -1 |
| Sam.Dim. & Jours Fériés | 113 | 114 | 1 |
| TOTAL JOURS | 365 | 365 | |

# Compte-rendu Financier

## 2. Prix de facturation

### 2.1. Indice de révision

Formule de Hausse :Identifiant 639025 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire
Identifiant 639026 - Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration

La formule sera la suivante : Pu = Puo x [0,15 + 0,85 x (0,25 x I / IO + 0,75 I' / I'O")]

Pu = prix unitaire révisé applicable
Puo = Prix en vigueur à la signature du contrat
I = dernière valeur connu à la date de révision de l'indice mensuel des prix des repas dans les restaurants scolaire et universitaires (indice des pirx à la consommation 639025)
I' = dernière valeur connue à la date de révision de l'indice mensuel des prix des repas dans les restaurants d'entreprises ou adiministratifs (indice des pirx à la co,sommation 639026)

IO = date valeur du contrat
I'O = date valeur du contrat

### 2.2. Prix HT et TTC

Prix à la signature du contrat

| | |
|---|---|
| Repas maternelles scolaires | 6,1047 |
| Repas primaires scolaires | 6,3698 |
| Repas adultes scolaires | 6,9404 |

| | |
|---|---|
| Gouters | 0,799 |

# Compte-rendu Financier

## 3. Prestations facturées

### 3.1. Nombre de repas

**I) NOMBRE DE REPAS**

| | Maternelles | Primaires | Adultes | Total | Goûters | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Septembre 2018** | 3 155 | 5 163 | 715 | **9 033** | 1 980 | 1657,26 |
| **Octobre 2018** | 2 487 | 3 962 | 556 | **7 005** | 1 426 | 1193,562 |
| **Novembre 2018** | 3 334 | 5 307 | 769 | **9 410** | 1 640 | 1372,68 |
| **Décembre 2018** | 2 476 | 3 942 | 559 | **6 977** | 1 254 | 1049,598 |
| **Janvier 2019** | 3 094 | 4 864 | 698 | **8 656** | 1 576 | 1319,112 |
| **Février 2019** | 2 645 | 4 251 | 609 | **7 505** | 1 358 | 1136,646 |
| **Mars 2019** | 2 577 | 4 053 | 567 | **7 197** | 1 260 | 1054,62 |
| **Avril 2019** | 2 599 | 4 005 | 588 | **7 192** | 1 260 | 1054,62 |
| **Mai 2019** | 2 989 | 4 627 | 650 | **8 266** | 1 474 | 1233,738 |
| **Juin 2019** | 3 046 | 4 761 | 705 | **8 512** | 1 574 | 1317,438 |
| **Juillet 2019** | 730 | 893 | 178 | **1 801** | 420 | 351,54 |
| **Aout 2019** | - | - | - | - | | |
| TOTAL | 29 132 | 45 828 | 6 594 | 81 554 | 15 222 | |

### 3.2. Valorisation par poste

**II) VALORISATION PAR POSTE**

**1°) GOUTERS (Nombre x valeur)**

| | | | | | | Montant HT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Aout 2018 à Aout 2019* | Goûters | 15 222 | x | 0,83700 | = | 12 740,81 € |
| | | 15 222 | | | | 12 740,81 € |

**2°) REPAS (Nombre x valeur)**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Aout 2018* | Maternelles | 29 132 | x | 6,39800 | = | 186 386,54 € |
| *à* | Primaires | 45 828 | x | 6,67500 | = | 305 901,90 € |
| *Aout 2019* | Adultes | 6 594 | x | 7,27300 | = | 47 958,16 € |
| | | 81 554 | | | | 540 246,60 € |
| | Acomptes HT | 10 | x | 27 488,15 | = | 274 881,50 € |
| | | | | | | 265 365,10 € |

# Compte-rendu Financier

## DETAIL FACTURATION DES GOUTERS

| | Montant HT | Montant TTC |
|---|---|---|
| | | |
| Septembre | 1 657,26 | 1 748,41 |
| Octobre | 1 193,56 | 1 259,21 |
| Novembre | 1 372,68 | 1 448,18 |
| Décembre | 1 049,60 | 1 107,33 |
| Janvier | 1 319,11 | 1 391,66 |
| Février | 1 136,65 | 1 199,16 |
| Mars | 1 054,62 | 1 112,62 |
| Avril | 1 054,62 | 1 112,62 |
| Mai | 1 233,74 | 1 301,59 |
| Juin | 1 317,44 | 1 389,90 |
| Juillet | 351,54 | 370,87 |
| Août | - | - |
| | 12 740,81 | 13 441,56 |

| | |
|---|---|
| Ecart facturation | 0,00 |

# Compte-rendu Financier

## 4. Encaissements

### 4.1. Nombre de repas facturés

**I) NOMBRE DE REPAS FACTURES AUX FAMILLES**

| | TOTAL |
|---|---|
| Septembre 2018 | **8 318** |
| Octobre 2018 | **6 449** |
| Novembre 2018 | **8 641** |
| Décembre 2018 | **6 418** |
| Janvier 2019 | **7 958** |
| Février 2019 | **6 896** |
| Mars 2019 | **6 630** |
| Avril 2019 | **6 604** |
| Mai 2019 | **7 616** |
| Juin/juillet 2018 | **7 807** |
| TOTAL | 73 337 |

### 4.2. Montant facturé

**II) MONTANT FACTURE AUX FAMILLES**

| | TOTAL |
|---|---|
| Septembre 2018 | **31 042** |
| Octobre 2018 | **24 356** |
| Novembre 2018 | **32 495** |
| Décembre 2018 | **24 554** |
| Janvier 2019 | **30 817** |
| Février 2019 | **29 222** |
| Mars 2019 | **26 278** |
| Avril 2019 | **26 077** |
| Mai 2019 | **29 869** |
| Juin/juillet 2019 | **36 135** |
| TOTAL | 290 845,25 |

# Compte-rendu Financier

## 4.3. Montant encaissé

**III) MONTANT ENCAISSE PAR SOGERES**

| | TOTAL |
|---|---|
| Septembre 2018 | 28 649,10 |
| Octobre 2018 | 22 390,40 |
| Novembre 2018 | 29 505,05 |
| Décembre 2018 | 22 296,65 |
| Janvier 2019 | 27 842,35 |
| Février 2019 | 25 675,44 |
| Mars 2019 | 23 131,95 |
| Avril 2019 | 22 933,76 |
| Mai 2019 | 25 841,70 |
| Juin/juillet 2018 | 30 587,25 |
| TOTAL | 258 893,65 |
| | 31 991,60 |
| Solt | 11,00%d'impayés |

# Compte-rendu Financier

## 5. Etat des charges

| | | |
|---|---|---|
| **I) MATIERES PREMIERES** | | |
| | Consommation matières sur la période. | |
| **II) FRAIS DE PERSONNEL** | | |
| | PERSONNEL | |
| **TOTAL FRAIS DE PERSONNEL** | | |
| **III) CHARGES D'EXPLOITATION** | | |
| **a) Frais de Transport** | | |
| | Transport des marchandises et des personnes. | |
| **b) Materiels consommables** | | |
| | Non alimentaire, lessiviels, jetables (calots, gants, toques), | |
| | barquettes, films, petit matériel. | |
| **c) Sous-traitance** | | |
| | Achat et location de linge, Contrôles bactériologiques, | |
| | Décoration, Energie, Eau, Electricité. | |
| **d) Poste et Télécommunication** | | |
| **e) Frais de Bureaux** | | |
| | Frais administratifs, fournitures, informatique. | |
| **e) Amortissements et entretien matériel et immobilier** | | |
| | Maintenance et dotation matériel et mobilier<br>Maintenance et dotation immobilier | |
| | | 18 269,19 |
| **f) Assurances et taxes** | | |
| **h) Impayés** | | |
| | Dotations provisions créances douteuses | |
| **i) Divers Frais sur Cuisine Centrale** | | |
| | Quote-part des frais de fonctionnement (énergie, entretien du materiel de production, nettoyage des locaux, amortissement du materiel, PTT, redevances, fournitures administratives, divers)... | 36 851,43 |
| **TOTAL AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION** | | **163 496,01** |

# Compte-rendu Financier

## 6. Compte d'exploitation

*(en euros HT)*

| | | REEL 2018-2019 |
|---|---|---|
| **SCOLAIRE** | | |
| | Repas Maternelles | 186 386,54 |
| | Repas Primaires | 305 901,90 |
| | Repas Adultes | 47 958,16 |
| | Goûters | 12 740,81 |
| | **CHIFFRE D'AFFAIRES** | **552 987,41** |
| Matières Premières | | 159 449,55 |
| Frais de Personnel | | 256 277,74 |
| Frais de transport | | 1 500,00 |
| Non-Alimentaire | | 25 536,16 |
| Sous-Traitance (Fluides, Linge) | | 32 758,74 |
| Poste et Télécommunications | | 7 515,82 |
| Frais de bureau | | 4 545,67 |
| Matériel et mobilier | | 18 269,19 |
| Immobilier | | 37 022,85 |
| Divers Services Extérieurs | | 14 621,46 |
| Quote-part frais Cuisine Centrale | | 36 851,43 |
| Provision créances irrécouvrables | | [illegible] |
| | **CHARGES D'EXPLOITATION** | **626 340,21** |
| | **RESULTAT D'EXPLOITATION-** | **73 352,80** |

# Compte-rendu Financier

## 7. Détail de la facturation

| | MONTANT HT | MONTANT TTC |
|---|---|---|
| **FACTURATION REPAS** | | |
| Facturation Repas | 540 246,60 | 569 960,16 |
| Facturation TVA s/Aide en nature | | |
| Facturation acompte | - 274 881,50 | - 290 000 |
| Facturation aux Familles | - 290 845,25 | - 306 841,74 |
| **SOLDE FACTURATION SODEXO (12e acompte)** | | 26 881,56 |

## 8. Investissements

2018-2019

| immobilisation | date de mise en service | désignation de l'immobilisation | Valacquis | Amort | Val.cpt |
|---|---|---|---|---|---|
| 11824 | 16/05/2019 | FONTAINE REFRIGEREE INOX 60L/H | 1 370,45 | -81,10 | 1 289,35 |
| 11825 | 16/05/2019 | FONTAINE REFRIGEREE INOX 60L/H | 1 370,45 | -81,10 | 1 289,35 |
| 11826 | 16/05/2019 | FONTAINE REFRIGEREE INOX 60L/H | 1 370,45 | -81,10 | 1 289,35 |
| 11827 | 16/05/2019 | FONTAINE REFRIGEREE INOX 60L/H | 2 680,91 | -158,65 | 2 522,26 |
| | | TOTAL MOBILIER [illegible] | [illegible] | [illegible] | [illegible] |

# Compte-rendu financier

-

# Centre de Loisirs

# SOMMAIRE

**1. Prestations facturées** **p. 73**

1.1. Nombre de repas p. 73

1.2. Valorisation par poste p. 74

**2. Détail de la facturation** **p. 75**

**3. Etat des charges** **p. 76**

**4. Compte d'exploitation** **p. 77**

# Compte-rendu Financier

## 1. Prestations facturées

### 1.1. Nombre de repas

**I) NOMBRE DE REPAS PERISCOLAIRES**

| | Maternelles | Primaires | Adultes | TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| | | | | - |
| **Septembre 2017** | 222 | 312 | 78 | 612 |
| **Octobre 2017** | 269 | 936 | 179 | 1 384 |
| **Novembre 2017** | 225 | 300 | 87 | 612 |
| **Décembre 2017** | 164 | 221 | 64 | 449 |
| **Janvier 2018** | 296 | 393 | 96 | 785 |
| **Février 2018** | 311 | 492 | 102 | 905 |
| **Mars 2018** | 396 | 552 | 119 | 1 067 |
| **Avril 2018** | 387 | 493 | 157 | 1 037 |
| **Mai 2018** | 225 | 287 | 87 | 599 |
| **Juin 2018** | 223 | 263 | 74 | 560 |
| **Juillet 2018** | 883 | 1 407 | 411 | 2 701 |
| **Août 2018** | 600 | 1 178 | 288 | 2 066 |
| TOTAL | 4201 | 6834 | 1742 | 12777 |

| | Goûters |
|---|---|
| **Septembre 2017** | 607 |
| **Octobre 2017** | 1 378 |
| **Novembre 2017** | 594 |
| **Décembre 2017** | 455 |
| **Janvier 2018** | 698 |
| **Février 2018** | 713 |
| **Mars 2018** | 947 |
| **Avril 2018** | 880 |
| **Mai 2018** | 511 |
| **Juin 2018** | 486 |
| **Juillet 2018** | 2 248 |
| **Août 2018** | 1 747 |
| TOTAL | 11 264 |

# Compte-rendu Financier

## 1.2. Valorisation par poste

**II) VALORISATION PAR POSTE**

| **REPAS (Nombre de repas x valeur)** | | | | | Montant HT | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Repas Maternelles | 4 201 | x | 4,576 | = | 19 223,75 | € |
| Repas Primaires | 6 834 | x | 4,854 | = | 33 172,18 | € |
| Repas Adultes | 1 742 | x | 5,451 | = | 9 495,66 | € |
| Goûters | 11 264 | x | 0,837 | = | 9 428,03 | € |
| | **24 041** | | | | **71 319,63** | **€** |
| | | | TOTAL = | | 71 319,63 | € |

# Compte-rendu Financier

## 2. Détail de la facturation

**DETAIL FACTURATION**

| | | |
|---|---|---|
| **Septembre** | 3 463,56 | 3 654,06 |
| **Octobre** | 7 903,40 | 8 338,09 |
| **Novembre** | 3 457,22 | 3 647,37 |
| **Décembre** | 2 552,89 | 2 693,30 |
| **Janvier** | 4 369,65 | 4 609,98 |
| **Février** | 4 964,09 | 5 237,11 |
| **Mars** | 5 932,82 | 6 259,13 |
| **Avril** | 5 756,30 | 6 072,90 |
| **Mai** | 3 324,65 | 3 507,51 |
| **Juin** | 3 107,20 | 3 278,10 |
| **Juillet** | 14 992,13 | 15 816,70 |
| **Août** | 11 495,74 | 12 128,01 |
| | 71 319,65 | 75 242,26 |

**Ecart facturation** **0,02**

# Compte-rendu Financier

## 3. Etat des charges

**ETAT DES CHARGES**

| | | |
|---|---|---|
| **MATIERES PREMIERES** | | |
| | Consommation matières sur la période. | [illegible] |
| **Sous-traitance** | | |
| | Achat et location de linge, Contrôles bactériologiques, Décoration, Energie, Eau, Electricité, informatique. | [illegible] |
| **Taxes** | | |
| | taxes et assurances | [illegible] |
| **Frais de personnel** | | |
| Frais de personnel | | [illegible] |
| **Divers Frais sur Cuisine Centrale** | | |
| | Quote-part des frais de fonctionnement (énergie, entretien du materiel de production, nettoyage des locaux, amortissement du materiel, PTT, redevances, fournitures administratives, divers)... | [illegible] |
| TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION | | [illegible] |

# Compte-rendu Financier

## 4. Compte d'exploitation

**COMPTE D'EXPLOITATION**

| LIBELLES | CHARGES | PRODUITS |
|---|---|---|
| Facturation Repas | | 71 319,63 |
| **TOTAL PRODUITS EXERCICE** | | **71 319,63** |
| **DENREES** | 38 853,52 | |
| **FRAIS D'EXPLOITATION** | 16 054,96 | |
| **TOTAUX** | 54 908,48 | 71 319,63 |
| **EXCEDENT D'EXPLOITATION** | 16 411,15 | |
| **BALANCE** | 71 319,63 | 71 319,63 |

# Compte-rendu financier

-

# Centre de Loisirs

# SOMMAIRE


**1. Prestations facturées** **p. 58**

1.1. Nombre de repas p. 58

1.2. Valorisation par poste p. 59

**2. Détail de la facturation** **p. 60**

**3. Etat des charges** **p. 61**

**4. Compte d'exploitation** **p. 62**

# Compte-rendu Financier

## 1. Prestations facturées

### 1.1. Nombre de repas

**I) NOMBRE DE REPAS PERISCOLAIRES**

| | Maternelles | Primaires | Adultes | TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| | | | | - |
| **Septembre 2017** | 222 | 312 | 78 | 612 |
| **Octobre 2017** | 269 | 936 | 179 | 1 384 |
| **Novembre 2017** | 225 | 300 | 87 | 612 |
| **Décembre 2017** | 164 | 221 | 64 | 449 |
| **Janvier 2018** | 296 | 393 | 96 | 785 |
| **Février 2018** | 311 | 492 | 102 | 905 |
| **Mars 2018** | 396 | 552 | 119 | 1 067 |
| **Avril 2018** | 387 | 493 | 157 | 1 037 |
| **Mai 2018** | 225 | 287 | 87 | 599 |
| **Juin 2018** | 223 | 263 | 74 | 560 |
| **Juillet 2018** | 883 | 1 407 | 411 | 2 701 |
| **Août 2018** | 600 | 1 178 | 288 | 2 066 |
| TOTAL | 4201 | 6834 | 1742 | 12777 |

| | Goûters |
|---|---|
| **Septembre 2017** | 607 |
| **Octobre 2017** | 1 378 |
| **Novembre 2017** | 594 |
| **Décembre 2017** | 455 |
| **Janvier 2018** | 698 |
| **Février 2018** | 713 |
| **Mars 2018** | 947 |
| **Avril 2018** | 880 |
| **Mai 2018** | 511 |
| **Juin 2018** | 486 |
| **Juillet 2018** | 2 248 |
| **Août 2018** | 1 747 |
| TOTAL | 11 264 |

# Compte-rendu Financier

## 1.2. Valorisation par poste

**II) VALORISATION PAR POSTE**

| **REPAS (Nombre de repas x valeur)** | | | | | Montant HT | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Repas Maternelles | 4 201 | x | 4,576 | = | 19 223,75 | € |
| Repas Primaires | 6 834 | x | 4,854 | = | 33 172,18 | € |
| Repas Adultes | 1 742 | x | 5,451 | = | 9 495,66 | € |
| Goûters | 11 264 | x | 0,837 | = | 9 428,03 | € |
| | **24 041** | | | | **71 319,63** | **€** |
| | | | TOTAL = | | 71 319,63 | € |

# Compte-rendu Financier

## 2. Détail de la facturation

**DETAIL FACTURATION**

| | N° facture | Montant HT | Montant TTC |
|---|---|---|---|
| Septembre | | 3 463,56 | 3 654,06 |
| Octobre | | 7 903,40 | 8 338,09 |
| Novembre | | 3 457,22 | 3 647,37 |
| Décembre | | 2 552,89 | 2 693,30 |
| Janvier | | 4 369,65 | 4 609,98 |
| Février | | 4 964,09 | 5 237,11 |
| Mars | | 5 932,82 | 6 259,13 |
| Avril | | 5 756,30 | 6 072,90 |
| Mai | | 3 324,65 | 3 507,51 |
| Juin | | 3 107,20 | 3 278,10 |
| Juillet | | 14 992,13 | 15 816,70 |
| Août | | 11 495,74 | 12 128,01 |
| | | 71 319,65 | 75 242,26 |
| | Ecart facturation | 0,02 | |

# Compte-rendu Financier

## 3. Etat des charges

**ETAT DES CHARGES**

| | | |
|---|---|---|
| **MATIERES PREMIERES** | | |
| | Consommation matières sur la période. | [illegible] |
| **Sous-traitance** | | |
| | Achat et location de linge, Contrôles bactériologiques, Décoration, Energie, Eau, Electricité, Informatique. | [illegible] |
| **Taxes** | | |
| | taxes et assurances | [illegible] |
| **Frais de personnel** | | |
| Frais de personnel | | [illegible] |
| **Divers Frais sur Cuisine Centrale** | | |
| | Quote-part des frais de fonctionnement (énergie, entretien du materiel de production, nettoyage des locaux, amortissement du materiel, PTT, redevances, fournitures administratives, divers)... | [illegible] |
| TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION | | [illegible] |

# Compte-rendu Financier

## 4. Compte d'exploitation

**COMPTE D'EXPLOITATION**

| LIBELLES | CHARGES | PRODUITS |
|---|---|---|
| Facturation Repas | | 71 319,63 |
| **TOTAL PRODUITS EXERCICE** | | **71 319,63** |
| **DENREES** | 38 853,52 | |
| **FRAIS D'EXPLOITATION** | 16 054,96 | |
| **TOTAUX** | 54 908,48 | 71 319,63 |
| **EXCEDENT D'EXPLOITATION** | 16 411,15 | |
| **BALANCE** | 71 319,63 | 71 319,63 |

# Annexes

# Annexes

Les menus

Commissions de menus

Enquête de satisfaction

Analyses EUROFINS

Attestations de formation

MRG : rapport global d'activité

# Les menus

Sogeres RESTAURATION

Edité le 02/07/2018

Menu du mois de Septembre — Fontanelleau — Maternelle

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| Salade de tomates<br>Salade verte<br>vinaigrette à la provençale<br>Bifteck haché charolais sauce tomate<br>Potatoes<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Mousse au chocolat au lait<br>Limonade<br>**Beignet de poisson* | Betteraves rouges et maïs<br>vinaigrette moutarde<br>Macédoine mayonnaise<br>Emincé de dinde LBR sauce kebab<br>Semoule BIO<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce crème ciboulette* | | Concombre local en rondelles<br>vinaigrette à l'huile d'olive citron<br>Rôti de boeuf charolais froid<br>Printanière de légumes<br>Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice<br>Gaufre poudrée<br>**Pavé de colin sauce basilic* | Salade de risetti aux petits légumes<br>Salade de pomme de terre<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Courgettes fraîches du chef<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| Salade de tomates et maïs<br>Concombre en cubes<br>vinaigrette moutarde<br>Quenelles nature sauce aurore<br>Riz<br>Gouda<br>Saint Paulin<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat | Rillettes de canard du chef<br>Marmite de colin mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)<br>Haricots verts et PDT<br>Fourme d'ambert AOP<br>Pont l'Evêque AOP<br>Fruit<br>au choix | | *** Amuse-bouche: Céréales indiennes ***<br>Salade de céleri rave aux pommes<br>Salade iceberg<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>MAcaroni AGB au boeuf AGB et fromage<br>Petit Cotentin<br>Petit Moulé<br>Fromage blanc pomme vanille<br>**Pavé de merlu sauce citron* | Macédoine mayonnaise<br>Salade de betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Pain de poisson (colin) du chef<br>Mayonnaise<br>Salade verte<br>Mimolette<br>Edam<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| Melon Galila<br>Melon charentais<br>Saucisse de Strasbourg*<br>Lentilles locales mijotées<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice<br>**Pavé de colin sauce champignons* | Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne<br>Salade de riz composée<br>Omelette BIO<br>Petits pois mijotés<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage frais de campagne<br>Fruit<br>au choix | | Pâté de campagne*<br>Pâté de mousse de foie*<br>et cornichon,et cornichon<br>Pavé de merlu sauce fines herbes<br>Bouquet de légumes et blé<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Surimi* | *** Repas végétarien ***<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Chou chinois<br>vinaigrette moutarde<br>Chili sin carne (haché végétal)<br>Riz<br>Vache qui rit<br>Cantafrais<br>Ile flottante<br>et sa crème anglaise |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| Salade de tomates<br>Salade iceberg<br>Nuggets de volaille<br>Purée de choux de Bruxelles au fromage<br>Gouda<br>Mimolette<br>Compote de pommes et fraises allégée en sucre<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>**Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)* | Salade de haricots rouges et tomates comme un chili<br>Salade de lentilles<br>Rôti de boeuf charolais cuit au jus<br>Carottes<br>au persil<br>Petit Moulé<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce estragon* | | ****Les pas pareille****<br>Concombre en rondelles<br>Salade de courgettes, tomate et ciboulette<br>Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne<br>Echine* demi-sel CTF<br>Haricots verts<br>au jus de légumes<br>Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Gâteau poire chocolat du chef (farine locale)<br>**Poisson meunière frais* | Salade de pomme de terre<br>Salade de pâtes, échalote et poivrons<br>vinaigrette moutarde<br>Dés de poisson sauce citron<br>Duo de courgettes jaune et verte<br>Coulommiers<br>Tomme blanche<br>Fruit BIO |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATION

Edité le 02/07/2018

Menu du mois de Septembre — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| Madeleine longue<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Yaourt nature sucré | | Corn flakes<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Petit Cotentin<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| Baguette<br>Samos<br>Fruit | Baguette<br>Miel coupelle<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de pomme | | Marbré au chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Briquette de lait fraise |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| Etoile marbrée<br>Fruit<br>Yaourt nature sucré | Baguette<br>Cantafrais<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre | | Baguette<br>Confiture de fraises<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Fromage blanc aromatisé | Pain au chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de pomme | | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 02/07/2018

Menu du mois d'Octobre — Fontainebleau — Déjeuner

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| Salade de betteraves BIO<br>vinaigrette moutarde<br>Saucisse de Francfort *<br>Lentilles locales mijotées<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit<br>au choix<br>*Omelette nature* | Carottes râpées<br>Salade iceberg<br>vinaigrette moutarde<br>Gardiane de boeuf charolais<br>Brocolis et pâtes<br>Fraidou<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>**Duo de poisssons sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)* | | *** Amuse-bouche: Mousse de thon, betterave au fromage frais* **<br>Salade de tomates<br>Chou chinois<br>vinaigrette aux herbes<br>Pain de viande (boeuf charolais) du chef<br>Riz<br>Gouda<br>Fromage des Pyrénées<br>Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice<br>**Pavé de merlu sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)* | Saucisson à l'ail*<br>Cervelas*<br>et cornichon,et cornichon<br>Dés de poisson sauce fines herbes<br>Ratatouille à la niçoise et blé<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Terrine de légumes* |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| *Les épices au menu*<br>Brisures de chou fleur<br>Vinaigrette au cumin et coriandre<br>Parmentier de thon<br>Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix | *Les épices au menu*<br>Salade verte BIO<br>vinaigrette moutarde<br>Bifteck haché charolais sauce paprika persil<br>Carottes et riz<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Flan au chocolat<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>**Omelette nature* | | *Les épices au menu*<br>Radis roses<br>Beurre demi sel<br>Céleri rémoulade<br>Emincé de dinde LBR au paprika<br>Haricots verts<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé<br>Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale)<br>**Filet de lieu au curry* | *Les épices au menu*<br>Croquant de concombre à la crème de paprika<br>Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices<br>Pomme de terre vapeur fraîches locales<br>Petit Cotentin<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Fromage blanc au miel épicé |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Salade de betteraves BIO<br>vinaigrette moutarde<br>Boulettes de boeuf charolais, jus aux oignons<br>Pommes noisette<br>Mimolette<br>Emmental<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce estragon* | Emincé de chou blanc<br>Emincé de chou rouge<br>Dés de poisson sauce citron persillée<br>Ratatouille à la niçoise et blé<br>Petit Moulé<br>Fraidou<br>Compote de poires allégée en sucre<br>Compote de pommes et cassis allégée en sucre | | ***Les pas pareille****<br>Salade verte<br>Salade de tomates<br>vinaigrette au vinaigre de cidre<br>Jambon blanc* LBR<br>Petits pois mijotés<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Crêpe nature sucrée<br>sauce au chocolat lait du chef<br>* *Pavé de colin sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)* | Salade de penne au thon et pesto rouge<br>Salade de pomme de terre<br>Beignet de poisson<br>et quartier de citron<br>Carottes fraîches<br>au persil<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| | | | | |

Statut : En ligne

Sogeres
RESTAURATION

Edité le 02/07/2018

Menu du mois d'Octobre — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| Baguette<br>Camembert<br>Coupelle de compote de poires allégée en sucre | Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | Baguette viennoise<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Baguette<br>Cantafrais<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | | Pétale de blé au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | Baguette<br>Miel coupelle<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit | | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | Pompon<br>Yaourt nature<br>Dosette de sucre<br>Coupelle de compote de pêches allégée en sucre |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| | | | | |

Statut : En ligne

C'EST LA FÊTE
2018-2019

# Les épices au menu

| Lundi 9 octobre | Mardi 10 octobre | Mercredi 11 octobre | Jeudi 12 octobre | Vendredi 13 octobre |
|---|---|---|---|---|
| Brisures de chou fleur<br>Vinaigrette au cumin et coriandre | Salade verte BIO<br>vinaigrette moutarde | Rillettes de sardine au curry et menthe du chef<br>Rillettes de sardine au curry et estragon du chef | Radis roses<br>Beurre demi sel<br>Céleri rémoulade | Croquant de concombre à la crème de paprika |
| Parmentier de thon | Bifteck haché charolais sauce paprika persil<br>*Omelette nature | Tajine de veau LBR sauce poire miel cumin et<br>Cannelle<br>*Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces | Emincé de dinde LBR au paprika<br>*Filet de lieu au curry | Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices |
| Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits | Carottes et riz | Semoule | Haricots verts | Pomme de terre vapeur fraîches locales |
| Fruit<br>au choix | Tomme blanche<br>Pointe de Brie | Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP | Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé | Petit Cotentin<br>Petit Moulé ail et fines herbes |
| | Flan au chocolat<br>Flan à la vanille nappé caramel | Fruit<br>au choix | Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) | Fromage blanc au miel épicé |

sOgeres

C'EST LA FÊTE 2018-2019

# Les épices au menu

| Lundi 9 octobre | Mardi 10 octobre | Mercredi 11 octobre | Jeudi 12 octobre | Vendredi 13 octobre |
|---|---|---|---|---|
| Brisures de chou fleur Vinaigrette au cumin et coriandre | Salade verte BIO vinaigrette moutarde | Rillettes de sardine au curry et menthe du chef | Radis roses Beurre demi sel | Croquant de concombre à la crème de paprika |
| Parmentier de thon | Bifteck haché charolais sauce paprika persil *Omelette nature | Tajine de veau LBR sauce poire miel cumin et Cannelle *Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces | Emincé de dinde LBR au paprika *Filet de lieu au curry | Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices |
| Petit fromage frais sucré | Carottes et riz | Semoule | Haricots verts | Pomme de terre vapeur fraîches locales |
| Fruit au choix | Tomme blanche | Pont l'Evêque AOP | Yaourt nature | Petit Cotentin |
| | Flan au chocolat | Fruit | Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale) | Fromage blanc au miel épicé |

sOgeres

Sogeres
RATEUR

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de novembre | Fontainebleau | Goûter

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Jeudi 1 | Vendredi 2 |
| Lundi 5<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de raisins | Mardi 6<br>Brioche en tranche<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | Mercredi 7 | Jeudi 8<br>Baguette<br>Vache qui rit<br>Fruit | Vendredi 9<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange |
| Lundi 12<br>Baguette viennoise<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Briquette de lait chocolaté | Mardi 13<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Mercredi 14 | Jeudi 15<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fromage blanc sucré<br>Briquette de jus de pomme | Vendredi 16<br>Baguette<br>Gelée de groseille<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de raisins |
| Lundi 19<br>Baguette<br>Cantafrais<br>Briquette de jus d'orange | Mardi 20<br>Etoile fourrée à la framboise<br>Fruit<br>Petit fromage frais sucré | Mercredi 21 | Jeudi 22<br>Corn flakes<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Vendredi 23<br>Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté |
| Lundi 26<br>Madeleine longue<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus de raisins | Mardi 27<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | Mercredi 28 | Jeudi 29<br>Pain au lait<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Vendredi 30<br>Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 19/10/2018

Menu du mois de Novembre — Fontainebleau — Elémentaire

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Jeudi 1** | **Vendredi 2** |
| **Lundi 5** | **Mardi 6** | **Mercredi 7** | **Jeudi 8** | **Vendredi 9** |
| Salade de betterave (petit rouge)<br>Pommes<br>**vinaigrette à l'échalote**<br>Steak haché de veau LBR sauce échalote<br>Légumes couscous et semoule<br>Coulommiers<br>Tomme blanche<br>Fruit<br>au choix | Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix)<br>Carottes râpées<br>**vinaigrette moutarde**<br>Rôti de boeuf charolais cuit au jus<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Fraidou<br>Petit Cotentin<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir | | ***Amuse-bouche: Marmelade butternut gingembre***<br>Céleri rémoulade<br>Emincé d'endives<br>**vinaigrette moutarde**<br>Cordon bleu<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Choux à la crème | Potage de haricots verts<br>Dés de poisson sauce curry<br>**Riz BIO et lentilles à l'indienne**<br>Gouda<br>Saint Paulin<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 12** | **Mardi 13** | **Mercredi 14** | **Jeudi 15** | **Vendredi 16** |
| Salade de pomme de terre<br>Salade de blé aux petits légumes<br>Sauté de boeuf charolais façon bordelaise<br>Haricots verts<br>Edam<br>Emmental<br>Poire de producteur local | Carottes râpées<br>Salade iceberg<br>**vinaigrette moutarde**<br>Boulettes de mouton sauce tomate<br>Torti<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Petit Moulé<br>Ile flottante<br>et sa crème anglaise | | Potage de légumes (purée BIO)<br>Jambon blanc* LBR<br>Pommes noisette<br>Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice<br>Fruit<br>au choix | Salade de lentilles<br>Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>**vinaigrette moutarde**<br>Beignets de poisson<br>**et quartier de citron**<br>Gratin dauphinois<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 19** | **Mardi 20** | **Mercredi 21** | **Jeudi 22** | **Vendredi 23** |
| ***Mission anti-gaspi***<br>Salade de betteraves BIO<br>**vinaigrette moutarde**<br>Potimentier de poisson (purée potiron, pdt)<br>Salade verte<br>Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice<br>**Sucre roux** | ***Plat végétarien***<br>**Salade de pousses de soja et carottes**<br>**Vinaigrette au soja**<br>**Nems de légumes**<br>sur lit de salade verte<br>Riz aux petits légumes<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Flan au chocolat<br>Flan à la vanille | | ***Les pas pareils***<br>Salade croquante de pommes et oranges<br>**vinaigrette moutarde**<br>Radis roses<br>**et beurre**<br>Pavé de merlu sauce crème aux herbes<br>Courgettes à la provençale<br>Petit Cotentin<br>Carré frais<br>**Cake chocolat et noix du chef (farine locale)** | Velouté dubarry (chou fleur)<br>Omelette sauce basquaise<br>Semoule<br>Fromage blanc sucré différemment :<br>**Dosette de sucre**<br>**Sucre roux**<br>**Coupelle de confiture de fraises**<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 26** | **Mardi 27** | **Mercredi 28** | **Jeudi 29** | **Vendredi 30** |
| Salade de carottes râpées à l'échalote<br>Hachis parmentier<br>Saucisse de Strasbourg*<br>Lentilles locales mijotées<br>Tomme blanche<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix | **Céleri rémoulade BIO**<br>Pavé de colin sauce fines herbes<br>**Fusilli**<br>Saint Nectaire AOP<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir | | Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)<br>**Tartiflette***<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix | Salade iceberg<br>Emincé d'endives<br>**vinaigrette balsamique**<br>Poisson pané frais<br>**et quartier de citron**<br>haricots verts et ail<br>Petit Moulé<br>Fraidou<br>Purée de pommes du chef |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de Décembre — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | Cake breton en barre<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | | Gaufre nappée au chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| Baguette<br>Confiture de fraise<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | | Baguette<br>Samos<br>Fruit | Pompon<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| Pétale de blé au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fromage blanc sucré<br>Briquette de jus de pomme | | Baguette viennoise<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | | | |
| **Lundi 31** | | | | |
| | | | | |

Statut : En ligne

Sogeres Restauration

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de Décembre — Fontainebleau — Elémentaire

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| Salade de betteraves rouges<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde<br>Bolognaise de canard du chef<br>Penne rigate<br>Edam<br>Mimolette<br>Fruit<br>au choix<br>**Thon à la tomate et au basilic* | Carottes râpées<br>Emincé de chou blanc<br>Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne<br>Printanière de légumes<br>Emmental<br>Gouda<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre | | Saucisson à l'ail*<br>Mortadelle*<br>et cornichon<br>Quenelles nature sauce aurore<br>Riz BIO<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix<br>**Terrine de légumes* | ****Les pâtes parelle****<br>Potage à la tomate<br>Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pdt fraiche et parpika)<br>Petit Cotentin<br>Cantafrais<br>Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) |
| **Lundi 10** | Mardi 11 | Mercredi 12 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
| Salade de pomme de terre<br>Salade de pâtes, échalote et poivrons<br>vinaigrette moutarde<br>Cordon bleu<br>Brocolis<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Garniture vol au vent* | Céleri rémoulade<br>Chou rouge<br>vinaigrette moutarde<br>Echine de porc* cuite au jus<br>Lentilles locales mijotées<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Fraidou<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>Flan au chocolat<br>**Pavé de merlu sauce tomate* | | ****Amuse-bouche: Crasnes crémés****<br>Salade Iceberg<br>Emincé de chou blanc et raisins secs<br>vinaigrette à l'échalote<br>Rôti de boeuf charolais cuit au jus<br>Ratatouille à la niçoise et blé<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Mandarinier du chef<br>**Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)* | Potage de légumes variés BIO<br>Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)<br>Tomme blanche<br>Coulommiers<br>Fruit<br>au choix |
| Lundi 17 | Mardi 18 | Mercredi 19 | Jeudi 20 | Vendredi 21 |
| Pomelos et sucre<br>Salade verte<br>vinaigrette moutarde<br>Saucisse chipolatas*<br>Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>**Omelette* | ****Plat végétarien****<br>Carottes râpées BIO<br>Boulettes de soja sauce aigre douce<br>Coquillettes<br>Petit Moulé<br>Petit Cotentin<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir | | ****Repas de Noël****<br>Emmental'cake<br>Sauce ciboulette<br>Piccatas de pintade LBR sauce velouté potiron<br>Galette de pommes de terre<br>Sapin aux chocolats<br>Surprise de Noël<br>Sirop d'orange<br>**Filet de limande sauce velouté potiron* | Salade de lentilles<br>Salade de pois chiche<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Carottes fraîches<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix |
| Lundi 24 | Mardi 25 | Mercredi 26 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
| | | | | |
| Lundi 31 | | | | |
| | | | | |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 21/11/2018

Menu du mois de Janvier | Fontainebleau | Elémentaire

| | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| Lundi 7 | Mardi 8 | Mercredi 9 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
|---|---|---|---|---|
| Macédoine mayonnaise<br>Salade de betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de boeuf charolais sauce au thym<br>Semoule BIO<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce bercy (persil, échalote)* | Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne<br>Salade de pâtes aux dés de mimolette<br>vinaigrette moutarde<br>Cordon bleu<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Petit Moulé<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Fruit<br>au choix<br>**Poisson meunière* | | ****Galette des rois****<br>Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs<br>Emincé de chou rouge<br>Bifteck haché charolais sauce diablotin<br>Haricots verts<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Pâtisserie<br>**Pavé de colin sauce citron* | Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)<br>Brandade de poisson du chef (Pdt locale)<br>Emmental<br>Edam<br>Fruit<br>au choix |

| Lundi 14 | Mardi 15 | Mercredi 16 | Jeudi 17 | Vendredi 18 |
|---|---|---|---|---|
| Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>Salade de lentilles<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de dinde LBR sauce crème aux champignons<br>Duo de courgettes jaune et verte<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage blanc aromatisé<br>Pomme de producteur local<br>**Quenelle nature sauce tomate* | Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Céleri rémoulade<br>Filet de lieu au curry<br>Riz aux petits légumes<br>Camembert<br>Pointe de Brie<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre | | ****Mission anti-gaspi et Amuse-bouche: Purée pomme clémentine****<br>Salade verte BIO<br>et croûtons<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Tartiflette*<br>Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice<br>**Pommes de terre au fromage à tartiflette* | Salade d'endives et croûtons<br>Radis roses<br>Sauce crème ciboulette<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Carottes fraîches<br>Gouda<br>Montcadi croûte noire<br>Roulé au chocolat<br>Roulé à la framboise |

| Lundi 21 | Mardi 22 | Mercredi 23 | Jeudi 24 | Vendredi 25 |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves rouges et maïs<br>Salade de haricots beurre à l'échalote<br>vinaigrette moutarde<br>Saucisse de Francfort *<br>Lentilles locales mijotées<br>Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Tarte aux fromages* | Carottes râpées<br>Chou chinois<br>vinaigrette moutarde<br>Omelette<br>Ratatouille et boulgour<br>Petit Cotentin<br>Fraidou<br>Fromage blanc sucré différemment :<br>Confiture d'abricots<br>Sucre roux<br>Dosette de sucre | | Potage de poireaux et pommes de terre du chef<br>Rôti de boeuf charolais froid<br>Ketchup<br>Potatoes<br>Fromage blanc sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce nantua* | ***Menu végétarien***<br>Surimi<br>Terrine de légumes<br>Mayonnaise dosette<br>Pâtes au potiron et carottes mozzarella<br>Tomme blanche<br>Coulommiers<br>Fruit BIO |

| Lundi 28 | Mardi 29 | Mercredi 30 | Jeudi 31 | |
|---|---|---|---|---|
| Salade Iceberg<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette gourmande à la carotte<br>Goulash de boeuf charolais (paprika, tomate)<br>Légumes façon maillot et pommes de terre<br>Emmental<br>Coeur de Dame<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir<br>**Pavé de merlu sauce normande (champignon, crème fraîche)* | Poireaux<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Macédoine mayonnaise BIO<br>Thon à la tomate et au basilic<br>Farfallines<br>Yaourt nature local de Sigy<br>Fruit<br>au choix | | ****Animation : Les pas pareille****<br>Carottes râpées<br>et maïs<br>Olives noires<br>Echine* demi-sel CTF<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Blondie du chef (farine locale)<br>**Paupiette de saumon sauce façon parmentière* | |

Statut : Avant commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 21/11/2018

| Menu du mois de Janvier | Tantanebleau | Goûter |
|---|---|---|

| | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| **Lundi 7** | **Mardi 8** | **Mercredi 9** | **Jeudi 10** | **Vendredi 11** |
| Baguette<br>Vache qui rit<br>Briquette de jus de raisins | Pain au lait<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Yaourt nature sucré | | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 14** | **Mardi 15** | **Mercredi 16** | **Jeudi 17** | **Vendredi 18** |
| Brioche en tranche<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de pomme | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette<br>Confiture de fraise<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit |
| **Lundi 21** | **Mardi 22** | **Mercredi 23** | **Jeudi 24** | **Vendredi 25** |
| Pain au lait<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Beurre doux<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit | | Baguette<br>Samos<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Briquette de lait fraise |
| **Lundi 28** | **Mardi 29** | **Mercredi 30** | **Jeudi 31** | |
| Madeleine longue<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fruit | Baguette<br>Miel coupelle<br>Compote de poires allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | | Croissant<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | |

Statut : Avant commission

Edité le 21/11/2018

Menu du mois de Février — Fontainebleau — Elémentaire

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Vendredi 1**<br>Salade de lentilles<br>Salade de haricots blancs aux herbes<br>vinaigrette moutarde<br>Pavé de colin sauce tomate<br>Haricots verts<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 4**<br>Salade verte aux croûtons<br>vinaigrette moutarde<br>Pomelos et sucre<br>SAUTE PORC CTF SAUCE DIJONNAISE<br>Semoule<br>Edam<br>Mimolette<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Filet de cabillaud frais sauce végétale pomme curry crémée* | **Mardi 5**<br>Oeuf dur BIO<br>Mayonnaise dosette<br>Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)<br>Pâtes Cavatappi<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage blanc aromatisé<br>Poire de producteur local<br>**Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil* | **Mercredi 6** | **Jeudi 7**<br>****La chandeleur****<br>Emincé de chou rouge<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette moutarde<br>Bifteck haché charolais sauce charcutière (cornichon, moutarde, persil)<br>Carottes fraîches<br>Petit Moulé<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Crêpe nature sucrée<br>Pâte à tartiner individuelle<br>**Omelette* | **Vendredi 8**<br>Salade de betteraves rouges<br>Coeur de palmier<br>Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne<br>Beignets de poisson<br>et quartier de citron<br>Petits pois et riz<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 11**<br>Salade de pomme de terre<br>Salade de penne au thon et pesto rouge<br>Sauté de boeuf charolais sauce piquante<br>Haricots verts<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>** Pavé de colin sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)* | **Mardi 12**<br>***Menu végétarien***<br>Chou chinois<br>Salade iceberg<br>Vinaigrette au cumin<br>Risotto d'épeautre BIO, pois cassés, champignons et noisette<br>Pointe de Brie<br>Tomme blanche<br>Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice | **Mercredi 13** | **Jeudi 14**<br>Potage de légumes variés<br>Potimentier de boeuf charolais<br>Gouda<br>Montcadi croûte noire<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce coco et citron vert* | **Vendredi 15**<br>Saucisson à l'ail*<br>Cervelas*<br>et cornichon<br>Pavé de merlu sauce tomate<br>Macaroni<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Terrine de légumes* |
| **Lundi 18**<br>Salade verte BIO<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette à l'échalote<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Haricots beurre/pdt vapeur<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Compote de poires allégée en sucre<br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre | **Mardi 19**<br>****Amuse-bouche: mélange 3 céréales****<br>Rillettes de sardine et céleri du chef<br>Emincé de dinde LBR sauce kebab<br>Semoule<br>Petit Cotentin<br>Fraidou<br>Fruit<br>au choix<br>**Tarte aux poireaux* | **Mercredi 20** | **Jeudi 21**<br>****Tournoi des 6 nations****<br>Bâtonnets de carottes<br>Sauce tartare<br>Boulettes de mouton sauce tomate basilic<br>Pommes noisette<br>et cornet<br>Fromage blanc sucré différemment :<br>Marmelade d'oranges<br>Vermicelles au chocolat<br>Dosette de sucre<br>**Poisson meunière* | **Vendredi 22**<br>Salade de mâche et betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Céleri rémoulade<br>Omelette<br>Ratatouille niçoise et pâtes<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Cake nature du chef (farine locale) |
| **Lundi 25** | **Mardi 26** | **Mercredi 27** | **Jeudi 28** | |

Statut : Avant commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 21/11/2018

Menu du mois de Février — Fontainebleau — Goûter

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Vendredi 1**<br>Baguette<br>Gelée de groseille<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 4**<br>Corn flakes<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | **Mardi 5**<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de raisins | **Mercredi 6** | **Jeudi 7**<br>Baguette<br>Camembert<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit | **Vendredi 8**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 11**<br>Pain au lait<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | **Mardi 12**<br>Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | **Mercredi 13** | **Jeudi 14**<br>Baguette viennoise<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Briquette de lait chocolaté | **Vendredi 15**<br>Baguette<br>Confiture de prunes<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 18**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | **Mardi 19**<br>Pompon<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'orange | **Mercredi 20** | **Jeudi 21**<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit | **Vendredi 22**<br>Baguette<br>Confiture de fraises<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 25** | **Mardi 26** | **Mercredi 27** | **Jeudi 28** | |

Statut : Avant commission

C'EST LA FÊTE
2018-2019

# Tournoi des 6 Nations

## Jeudi 21 février

Bâtonnets de carottes
Sauce tartare

Boulettes de mouton sauce tomate basilic*
*Poisson meunière

Pommes noisette
et cornet

Fromage blanc sucré différemment :
Marmelade d'oranges
Vermicelles au chocolat
Dosette de sucre

sOgeres

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/01/2019

Menu du mois de Mars — Fontainebleau — Elémentaire

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Vendredi 1 |
| Lundi 4 | Mardi 5 | Mercredi 6 | Jeudi 7 | Vendredi 8 |
| | | | | |
| Lundi 11 | Mardi 12 | Mercredi 13 | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
| Salade de lentilles<br>Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>vinaigrette moutarde<br>Cordon bleu<br>Courgettes et blé<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Garniture vol au vent* | Salade de mâche et betteraves rouges<br>Carottes râpées<br>Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne<br>Jambon blanc* LBR<br>Pommes noisette<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>**Duo de poisson sauce champignons* | | ****Animation: Les pas perdus****<br>Céleri rémoulade BIO<br>Bifteck haché charolais sauce échalote<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Fromage blanc sucré<br>Fromage blanc aromatisé<br>Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)<br>**Pavé de colin sauce tomate* | Macédoine mayonnaise<br>Salade de haricots beurre à l'échalote<br>Poisson en paprika'de à la carotte (purée carotte, pdt fraiche et paprika)<br>Petit Moulé<br>Petit Moulé ail et fines herbes<br>Fruit<br>au choix |
| Lundi 18 | Mardi 19 | Mercredi 20 | Jeudi 21 | Vendredi 22<br>Bleu |
| Salade de pommes de terre<br>Salade de pâtes, échalote et poivrons<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de dinde LBR sauce dijonnaise (moutarde)<br>Petits pois mijotés<br>Petit Cotentin<br>Cantafrais<br>Fruit<br>au choix<br>**Poisson pané* | Chou chinois<br>Salade verte, haricots mungo et maïs<br>Vinaigrette au soja<br>Pavé de merlu au citron persillé<br>Boulgour BIO<br>Pointe de Brie<br>Tomme blanche<br>Mousse au chocolat au lait | | **** Menu végétarien****<br>Oeuf dur<br>Mayonnaise dosette<br>VEG - Pâtes, tomaté de ratatouille et lentilles corail et emmental râpé<br>Yaourt nature local de Sigy<br>Fruit<br>au choix | ****A l'écoute de ma planète****<br>Emincé d'endives aux croûtons<br>Salade iceberg<br>vinaigrette moutarde<br>Beignets de poisson<br>et quartier de citron<br>Carottes fraiches<br>Emmental<br>Coeur de Dame<br>Eclair parfum chocolat<br>Choux à la crème |
| Lundi 25 | Mardi 26 | Mercredi 27 | Jeudi 28 | Vendredi 29 |
| Salade de betteraves rouges<br>Maïs et thon<br>vinaigrette balsamique<br>Saucisse de Strasbourg*<br>Lentilles locales mijotées<br>Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette* | Salade verte<br>vinaigrette moutarde<br>Radis roses<br>et beurre<br>Emincé de dinde LBR sauce kebab<br>Riz<br>Petit Moulé<br>Fraidou<br>Crème dessert à la vanille<br>Crème dessert au chocolat<br>**Dés de poisson sauce tomate* | | ****Amuse-bouche: Mix'lait pain d'épices****<br>Potage cultivateur<br>Rôti de boeuf charolais froid<br>Ketchup<br>Chou fleur en béchamel<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce citron* | Mâche<br>Salade iceberg<br>vinaigrette moutarde<br>Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef<br>Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>Flan au chocolat |

Statut : Après commission

Sogeres RATEUR

Edité le 17/01/2019

Menu du mois de Mars — Fontainebleau — Gaulier

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Vendredi 1 |
| Lundi 4 | Mardi 5 | Mercredi 6 | Jeudi 7 | Vendredi 8 |
| Lundi 11<br>Baguette<br>Samos<br>Briquette de jus de raisins | Mardi 12<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Mercredi 13 | Jeudi 14<br>Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Lait demi écrémé | Vendredi 15<br>Gaufre poudrée<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange |
| Lundi 18<br>Pompon<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | Mardi 19<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Mercredi 20 | Jeudi 21<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Briquette de lait chocolaté | Vendredi 22<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pomme |
| Lundi 25<br>Croissant<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de raisins | Mardi 26<br>Baguette<br>Gelée de groseille<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange | Mercredi 27 | Jeudi 28<br>Frosties<br>Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres<br>Briquette de lait nature | Vendredi 29<br>Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté |

Statut : Menu commun

Sogeres
RESTAURATEUR

Edité le 29/01/2019

Menu du mois d'Avril — Fontanelleau — Elémentaire

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| Macédoine mayonnaise<br>Salade de haricots verts<br>vinaigrette moutarde<br>Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épice)<br>Semoule BIO<br>Petit Cotentin<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces* | Salade de haricots rouges façon brésilienne<br>Salade de lentilles<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de boeuf charolais façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)<br>Blé<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Duo de poissons à la crème aux herbes* | | ****Amuse-bouche: Yaourt au lait de chèvre vanille****<br>Batonnets de légumes (concombre-carotte)<br>Mayonnaise dosette<br>Jambon blanc* LBR<br>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt fraîche)<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Tarte normande<br>**Dés de poisson sauce citron* | Salade de betteraves rouges<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde<br>Pavé de colin sauce poulette (crème, champignons, moules, persil)<br>Pommes persillées (fraîches locales)<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Concombre en cubes<br>Salade verte<br>Vinaigrette d'agrumes au romarin<br>Sauté de porc* sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)<br>Courgettes et blé<br>Petit Moulé<br>Fraidou<br>Doughnut<br>**Duo de poisssons sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)* | ****Menu végétarien****<br>Oeuf dur<br>Surimi<br>Mayonnaise dosette<br>Chili sin carne (haché végétal)<br>Riz<br>Saint Paulin<br>Edam<br>Fruit<br>au choix | | ****Mission anti-gaspi****<br>Carottes râpées BIO<br>Ravioli pur boeuf<br>Emmental râpé<br>Purée de pommes locales du chef<br>**Garniture vol au vent* | Maïs et thon<br>Brisures de chou fleur<br>vinaigrette moutarde<br>Dés de poisson sauce curry<br>Haricots verts et PDT<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Salade verte BIO<br>vinaigrette moutarde<br>Hachis parmentier charolais du chef<br>Emmental<br>Gouda<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Pavé de merlu sauce coco et citron vert* | Salade de betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Macédoine mayonnaise<br>Echine de porc* cuite au jus<br>Lentilles locales mijotées<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Dés de poisson sauce citron* | | ****Animation: Les pas pareille****<br>Salade de courgettes, tomate et ciboulette<br>Chou blanc aux pommes et noix<br>vinaigrette à la provençale<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Pommes smile<br>Petit Cotentin<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Crumble pomme poire cacao du chef (farine locale)<br>**Poisson meunière* | Taboulé<br>Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané<br>et quartier de citron<br>Carottes fraîches<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | | | |
| | | | | |

Statut : Après commission

Edité le 17/01/2019

Menu du mois d'Avril — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| Baguette<br>Confiture de fraise<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus de pomme | Baguette<br>Beurre doux<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus de raisins | | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Madeleine<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Baguette viennoise<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de pomme | | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Samos<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Riz soufflé au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Beurre doux<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | | Gaufre poudrée<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | | | |
| | | | | |

Statut : Menu commun

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Mai — Fontainebleau — Elémentaire

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **Mercredi 1** | **Jeudi 2** | **Vendredi 3** |
| **Lundi 6**<br>Salade de pomme de terre,Salade de pomme de terre<br>Salade de blé aux petits légumes<br>Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate<br>Petits pois mijotés<br>Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix<br>**Tarte aux poireaux* | **Mardi 7**<br>Salade de tomates<br>Carotte, celeri et mais<br>vinaigrette aux herbes<br>Emincé de dinde LBR sauce olive<br>Semoule BIO<br>Fraidou<br>Vache qui rit<br>Compote de pommes et abricots allégée en sucres<br>Compote tous fruits allégée en sucre<br>**Dés de poisson sauce citron* | **Mercredi 8** | **Jeudi 9**<br>****Amuse-bouche: Cake sucré à la farine de blé noir****<br>Salade verte aux croûtons<br>Duo de courgette et tomate<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Jambon blanc* LBR<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Pointe de Brie<br>Coulommiers<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Pavé de merlu sauce tomate* | **Vendredi 10**<br>Betteraves rouges et mais<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Macédoine mayonnaise<br>Sauté de thon sauce armoricaine<br>Ratatouille à la niçoise et riz<br>Edam<br>Montcadi croûte noire<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 13**<br>Salade de tomates<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Radis roses<br>et beurre<br>Saucisse chipolatas*<br>Lentilles locales mijotées<br>Emmental<br>Mimolette<br>Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice<br>**Duo de poisson sauce aux fines herbes* | **Mardi 14**<br>Rillettes de sardine et céleri du chef<br>Sauté de boeuf charolais olives et coriandre<br>Pommes smile<br>Fromage blanc individuel sucré différemment :<br>Confiture de fraises<br>Sucre roux<br>Dosette de sucre<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette* | **Mercredi 15** | **Jeudi 16**<br>****Menu végétarien****<br>Oeuf dur<br>Mayonnaise dosette<br>Pâtes, tomaté de ratatouille et pois cassés<br>et emmental râpé<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature<br>Fruit BIO<br>au choix | **Vendredi 17**<br>Concombre en cubes<br>Salade, betteraves et mais<br>vinaigrette balsamique<br>Poisson meunière<br>et quartier de citron<br>Carottes<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Gâteau au fromage blanc du chef |
| **Lundi 20**<br>Macédoine mayonnaise<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)<br>Jardinière et boulgour<br>Yaourt nature local de Sigy<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce basilic* | **Mardi 21**<br>Salade de tomates<br>Carottes râpées<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Omelette<br>Pâtes Cavatappi<br>Petit Cotentin<br>Cantafrais<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre | **Mercredi 22** | **Jeudi 23**<br>Taboulé<br>Salade de pommes de terre aux herbes<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Bifteck haché charolais au jus<br>Courgettes fraîches du chef<br>Camembert<br>Carré<br>Fruit<br>au choix<br>**Dés de poisson sauce citron persillée* | **Vendredi 24**<br>****La fête des voisins***Animation: Les pas perdus****<br>Salade verte BIO<br>croûtons<br>Olives noires<br>vinaigrette balsamique<br>Fish burger<br>Potatoes<br>Fruboé pomme fraise, copeaux de chocolat blanc |
| **Lundi 27**<br>Concombre en cubes<br>Salade de tomates<br>vinaigrette au basilic<br>Boulettes de mouton sauce provençale<br>Carottes à l'ail<br>Fromage blanc nature<br>Fromage blanc aromatisé<br>Tarte au flan<br>**Filet de lieu sauce bercy (persil, échalote)* | **Mardi 28**<br>Salade de betteraves rouges<br>Salade de haricots beurre à l'échalote<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette<br>moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Quenelles nature sauce aurore<br>Riz BIO<br>Emmental<br>Tomme grise<br>Fruit<br>au choix | **Mercredi 29** | **Jeudi 30** | **Vendredi 31** |

Statut : Après commission

Edité le 29/03/2019

Goûter

| | | Mercredi 1 | Jeudi 2 | Vendredi 3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| **Lundi 6** | **Mardi 7** | **Mercredi 8** | **Jeudi 9** | **Vendredi 10** |
| Muffin tout chocolat<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Petit fromage frais aux fruits | | Gâteau fourré au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Miel coupelle<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 13** | **Mardi 14** | **Mercredi 15** | **Jeudi 16** | **Vendredi 17** |
| Gaufre poudrée<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Napolitain marbré chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange | | Cake breton en barre<br>Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres.<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 20** | **Mardi 21** | **Mercredi 22** | **Jeudi 23** | **Vendredi 24** |
| Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus multifruits | Riz soufflé au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | Gaufrette vanille<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Petit fromage frais sucré |
| **Lundi 27** | **Mardi 28** | **Mercredi 29** | **Jeudi 30** | **Vendredi 31** |
| Madeleine longue<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Cantafrais<br>Briquette de jus de pomme | | | |

Statut : Après commission

Sogeres
RESTAURATION

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Juin — Fontainebleau — Elémentaire

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| ***Menu végétarien*** <br> Macédoine mayonnaise <br> Duo de coeurs de palmiers et maïs <br> vinaigrette moutarde,vinaigrette <br> moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde <br> Couscous aux légumes <br> Petit fromage frais nature <br> Petit fromage frais aux fruits <br> Fruit <br> au choix | Rillettes de canard du chef <br> Filet de lieu sauce coco et citron vert <br> DUO COURGETTE,BLE <br> Carré <br> Camembert <br> Fruit BIO <br> au choix | | ***Amuse-bouche: Churros de pommes de terre*** <br> Melon Gallia <br> Tranche de pastèque <br> Jambon blanc* LBR <br> Tortl <br> Petit Cotentin <br> Vache qui rit <br> Fraîcheur de pêches et cassis <br> *Pavé de merlu sauce basilic* | Salade de haricots verts <br> Salade de betteraves rouges <br> vinaigrette moutarde à l'ancienne <br> Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces <br> Riz façon paëlla <br> Mimolette <br> Saint Paulin <br> Fruit <br> au choix |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | Salade de lentilles <br> Salade de haricots blancs au cerfeuil <br> vinaigrette moutarde,vinaigrette <br> moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde <br> Boeuf tomat'olive <br> Carottes <br> Fraidou <br> Cantafrais <br> Fruit <br> au choix <br> *Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne* | | Taboulé <br> Salade de blé aux petits légumes <br> vinaigrette moutarde,vinaigrette <br> moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde <br> Cordon bleu <br> Courgettes fraîches du chef <br> Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice <br> Fruit <br> au choix <br> *Poisson pané frais* | Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) <br> Salade iceberg <br> Vinaigrette au curry <br> Pavé de colin sauce citron <br> Petits pois mijotés BIO et boulgour BIO <br> Coeur de Dame <br> Bleu <br> Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres <br> Coupelle de compote de pommes allégée en sucre |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| **La filte des fruits et légumes frais** <br> Tomate et mozzarella <br> vinaigrette balsamique <br> Emincé de dinde LBR sauce kebab <br> Beignet de courgettes <br> Camembert <br> Coulommiers <br> Banane <br> Chantilly <br> Vermicelles au chocolat <br> *Filet de lieu sauce armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)* | **La filte des fruits et légumes frais** <br> Tranche de pastèque <br> Rôti de boeuf charolais froid <br> Jus de rôti <br> Purée de pommes de terre du chef (pdt locale) <br> Fromage blanc <br> Coulis fraise et menthe <br> Cigarette russe <br> *Thon à la tomate et au basilic* | | ***La filte des fruits et légumes frais*** <br> Brocolis façon mimosa <br> vinaigrette moutarde,vinaigrette <br> moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde <br> Rôti de porc froid* <br> Ketchup <br> Salade de pâtes à la grecque <br> Petit Moulé <br> Pointe de Brie <br> Melon Gallia <br> *Dés de poisson sauce citron* | **La filte des fruits et légumes frais** <br> Concombre tsaziki <br> Beignets de calamar <br> Haricots verts BIO <br> Yaourt aromatisé <br> Yaourt nature <br> Clafoutis fruits rouges |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| Salade de tomates <br> Salade verte <br> vinaigrette au vinaigre de cidre <br> Saucisse de Francfort * <br> Lentilles locales mijotées <br> Brie <br> Carré <br> Mousse au chocolat au lait <br> *Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)* | Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne <br> Salade de riz niçoise <br> Boulettes de boeuf charolais à l'orientale <br> Ratatouille et semoule <br> Petit fromage frais nature <br> Petit fromage frais aux fruits <br> Fruit <br> au choix <br> *Filet lieu sauce normande (champignon, crème fraîche)* | | ***Animation: Les pas pareilles*** <br> Carottes râpées <br> Radis roses <br> et beurre <br> Sauté de veau LBR sauce grand-mère (crème et champignons) <br> Chou fleur <br> Coquillettes <br> Rondelé ail et fines herbes <br> Fraidou <br> Ile flottante <br> sauce au cacao <br> *Omelette* | Salade de betteraves rouges <br> vinaigrette moutarde,vinaigrette <br> moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde <br> Macédoine mayonnaise <br> Pavé de merlu au citron persillé <br> Riz BIO <br> Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice <br> Fruit <br> au choix |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Juin — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| Baguette<br>Beurre doux<br>Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | Pain de mie<br>Confiture de fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette viennoise<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | Marbré au chocolat<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus multifruits | | Madeleine longue<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait fraise | Baguette<br>Miel coupelle<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| Cake breton en barre<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | Baguette<br>Gelée de groseille<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit | | Baguette<br>Confiture de fraise<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de pomme | Corn flakes<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| Gaufre poudrée<br>Fruit<br>Petit fromage frais aux fruits | Baguette<br>Petit Moulé<br>Briquette de jus d'orange | | P'tit carré pomme<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Pain de mie<br>Gelée de groseille<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus multifruits |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATION

Edité le 27/05/2019

Menu du mois de Juillet — Fontainebleau — Elémentaire

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| ***Menu fin d'année***<br>Salade de tomates BIO<br>vinaigrette moutarde<br>Emincé de volaille kebab<br>Potatoes<br>Petit louis<br>Crêpe nature sucrée<br>Pâte à tartiner individuelle<br>*Tarte aux poireaux* | Concombre en rondelles<br>Carottes râpées<br>vinaigrette à la ciboulette<br>Boeuf charolais tomat'olive<br>Brocolis en persillade<br>Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice<br>Doughnut<br>**Pavé de colin sauce citron* | | ***Menu végétarien***<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Céleri vinaigrette<br>Clafoutis de légumes d'été<br>Petit Cotentin<br>Fraidou<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre | Melon Galia<br>Melon charentais<br>Beignets de poisson<br>Ratatouille et semoule<br>Tomme grise<br>Saint Paulin<br>Batonnet freeze |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| | | | | |

Statut : Après commission

Sogeres RATEUR

Édité le 27/05/2019

Menu du mois de Juillet — Fontainebleau — Goûter

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| Gâteau fourré à l'abricot<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Cake breton en barre<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | | | | |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| | | | | |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 28/06/2018

Menu du mois de Septembre — Restaurateur — Centre de loisirs - La Faisanderie

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Crêpe au fromage<br>Omelette nature<br>Ratatouille et pommes de terre<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Fruit<br>au choix | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Carottes râpées locales<br>Sauté de veau LBR sauce aux hortillons<br>Boulgour<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit suisse nature<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>**Omelette nature* | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | Salade de tomates<br>vinaigrette au basilic<br>Sauté de boeuf charolais sauce niçoise<br>Semoule<br>Emmental<br>Tomme grise<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>COMPOTE POMME/POIRE<br>**Duo de poisssons sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)* | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | Oeuf dur<br>Mayonnaise dosette<br>Filet de lieu sauce tomate<br>Boulgour<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature<br>Assiette de fruits d'automne (banane, mangue) | | |

Statut : En ligne

Sogeres RATEUR

Edité le 28/06/2018

Menu du mois de Septembre — Fontainebleau — Centre de loisirs - Goûter

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Baguette viennoise<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | Roulé framboise individuel<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | Gaufre poudrée<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait chocolaté | | |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 28/06/2018

Menu du mois d'Octobre — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Faisanderie

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Taboulé<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de dinde LBR au thym<br>Jardinière de légumes<br>Edam<br>Tomme grise<br>Fruit<br>au choix<br>**Poisson meunière frais* | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | *Les épices au menu*<br>Rillettes de sardine au curry et menthe du chef<br>Rillettes de sardine au curry et estragon du chef<br>Tajine de veau LBR sauce poire miel cumin et cannelle<br>Semoule<br>Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces* | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | Surimi<br>Mayonnaise dosette<br>Rôti de boeuf charolais cuit au jus<br>Coquillettes<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette nature* | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Duo de coeurs de palmiers et maïs<br>vinaigrette moutarde<br>Poulet rôti LBR au jus<br>Purée St Germain (pdt fraîche locale)<br>Fromage frais de campagne<br>Fromage blanc nature<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce fines herbes* | Céleri rémoulade BIO<br>Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons)<br>Poêlée d'automne<br>Montboissié<br>Fromage des Pyrénées<br>Tarte normande<br>**Duo de poisson sauce champignons* | Salade de lentilles<br>Salade de haricots blancs aux herbes<br>vinaigrette moutarde<br>Fondant au fromage de brebis du chef<br>Salade verte<br>Carré<br>Pointe de Brie<br>Fruit<br>au choix | Pâté de campagne*<br>et cornichon,et cornichon<br>Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes<br>Pommes smile<br>Petit suisse nature<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix<br>**Crêpe au fromage* | Salade croquante de pommes et oranges<br>vinaigrette moutarde<br>Filet de lieu à la crème aux herbes<br>Haricots vert et riz<br>Vache qui rit<br>Rondelé nature<br>Purée de pommes à la vanille du chef |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| Macédoine mayonnaise<br>Bolognaise de canard du chef<br>Coquillettes<br>Yaourt nature local de Sigy<br>Fruit<br>au choix | Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>Pavé de merlu sauce tomate<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Tomme grise<br>Gouda<br>Fruit<br>au choix | Carottes aux raisins secs<br>vinaigrette balsamique<br>Sauté de boeuf charolais sauce cantadou, agrume et potiron<br>Purée de courge butternut BIO (Pdt fraîche locale)<br>Mimolette<br>Saint Paulin<br>Mousse au chocolat au lait<br>**Poisson pané frais* | | |

Statut : En ligne

Sogeres RATEUR

Edité le 28/06/2018

Menu du mois d'Octobre — Fontainebleau — Centre de loisirs - Gazinet

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Quatre quart<br>Yaourt nature sucré<br>Jus de pommes | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | Muffin tout chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Jus de pommes | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | Prince chocolat<br>Fromage blanc sucré<br>Jus d'orange | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Baguette<br>Confiture de cerises<br>Coupelle de compote de poires allégée en sucre<br>Lait demi écrémé | P'tit carré pomme<br>Fruit<br>Yaourt nature sucré | Croissant<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | Corn flakes<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| Baguette<br>Vache qui rit<br>Coupelle de compote de pommes et ananas allégée en sucre | Gaufre nappée au chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATION

Edité le 19/10/2018

Menu du mois de Novembre — Fontainebleau — Centre de loisirs - Goûter

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Jeudi 1** | **Vendredi 2**<br>**Pompon**<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus d'orange |
| **Lundi 5** | **Mardi 6** | **Mercredi 7**<br>Gaufre poudrée<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | **Jeudi 8** | **Vendredi 9** |
| **Lundi 12** | **Mardi 13** | **Mercredi 14**<br>**Cake breton en barre**<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | **Jeudi 15** | **Vendredi 16** |
| **Lundi 19** | **Mardi 20** | **Mercredi 21**<br>Baguette<br>**Barre de chocolat**<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pommes | **Jeudi 22** | **Vendredi 23** |
| **Lundi 26** | **Mardi 27** | **Mercredi 28**<br>Pain au chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus d'orange | **Jeudi 29** | **Vendredi 30** |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATION

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de Novembre | Fontainebleau | Centre de loisirs - La Faisanderie

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Jeudi 1 | Vendredi 2<br><br>Crêpe au jambon*<br>Filet de lieu sauce citron<br>Epinards branches au gratin<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Oeuf dur* |
| Lundi 5 | Mardi 6 | Mercredi 7<br><br>Duo de coeurs de palmiers et maïs<br>Macédoine<br>vinaigrette moutarde<br>Poulet rôti LBR<br>Petits pois mijotés<br>Pont l'Evêque AOP<br>Fourme d'ambert AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Tarte aux fromages* | Jeudi 8 | Vendredi 9 |
| Lundi 12 | Mardi 13 | Mercredi 14<br><br>Chou rouge<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Pavé de merlu sauce fines herbes<br>Boulgour<br>Tomme grise<br>Montboissier<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir | Jeudi 15 | Vendredi 16 |
| Lundi 19 | Mardi 20 | Mercredi 21<br><br>Haricots verts et maïs<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde<br>Rôti de boeuf charolais cuit au jus<br>Pommes smile<br>Coeur de Dame<br>Tomme noire<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce basilic* | Jeudi 22 | Vendredi 23 |
| Lundi 26 | Mardi 27 | Mercredi 28<br><br>Crêpe au fromage<br>Sauté de veau LBR sauce grand-mère (crème et champignons)<br>Duo de carottes orange et jaune<br>Montcadi croûte noire<br>Saint Paulin<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>**Filet de lieu aux épices douces* | Jeudi 29 | Vendredi 30 |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de Décembre | Fontainebleau | Centre de loisirs - Goûter

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Fromage blanc sucré<br>Briquette de jus de raisins | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Croissant<br>Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre<br>Briquette de lait fraise | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | Muffin vanille pépites de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | | | |
| **Lundi 31** | | | | |
| Baguette<br>Carré frais<br>Fruit | | | | |

Statut : En ligne

Sogeres RATEUR

Edité le 18/10/2018

Menu du mois de Décembre — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Fabanderie

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Salade de haricots verts<br>Duo de coeurs de palmiers et maïs<br>vinaigrette moutarde<br>Goulash de boeuf charolais (paprika, tomate)<br>Courgettes et boulgour<br>Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice<br>Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)<br>**Poisson pané frais* | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Rillettes de sardine et céleri du chef<br>Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes<br>Pommes noisette<br>Saint Nectaire AOP<br>Cantal AOP<br>Fruit<br>au choix | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | Surimi<br>Mayonnaise dosette<br>Sauté de boeuf charolais sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)<br>Petits pois mijotés<br>Edam<br>Emmental<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce à l'oseille* | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | | | |
| **Lundi 31** | | | | |
| ****Repas de fin année****<br>Salade de mâche et betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Bifteck haché charolais au jus<br>Ketchup<br>Pommes noisette<br>Yaourt nature local de Sigy<br>Eclair parfum chocolat<br>**Poisson meunière frais* | | | | |

Statut : En ligne

Sogeres RESTAURATION

Edité le 14/12/2018

Menu du mois de Janvier — Fontainebleau — Centre de loisirs - Gaillon

| | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|---|---|---|---|---|
| | | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait fraise | Baguette viennoise<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | Pompon<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté |
| **Lundi 7** | Mardi 8 | Mercredi 9 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
| | | Muffin vanille pépites de chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit | | |
| Lundi 14 | Mardi 15 | **Mercredi 16** | Jeudi 17 | Vendredi 18 |
| | | Gaufre nappée au chocolat<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | | |
| Lundi 21 | Mardi 22 | **Mercredi 23** | Jeudi 24 | **Vendredi 25** |
| | | Frosties<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | | |
| Lundi 28 | Mardi 29 | **Mercredi 30** | Jeudi 31 | |
| | | Pain au chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Briquette de jus de raisins | | |

Statut : Avant commission

Sogeres RATEUR

Edité le 21/11/2018

Menu du mois de Janvier — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Talaudière

| | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|---|---|---|---|---|
| | | Soupe à la normande<br>Manchons de poulet<br>Ketchup<br>Torti<br>Coulommiers BIO<br>Carré<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu aux épices douces* | ***Vacances scolaires***<br>Salade iceberg<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette balsamique<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Rondelé nature<br>Vache qui rit<br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>**Pavé de merlu sauce citron* | ***Vacances scolaires***<br>Salade de céleri rave aux pommes<br>vinaigrette moutarde<br>Pomelos et sucre<br>Dés de poisson florentine à la vache qui rit<br>Mimolette<br>Saint Paulin<br>Semoule au lait<br>Riz au lait |
| **Lundi 7** | **Mardi 8** | **Mercredi 9** | **Jeudi 10** | **Vendredi 11** |
| | | Salade verte aux croûtons<br>Salade croquante de pommes et oranges<br>Vinaigrette d'agrumes au romarin<br>Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes<br>Pommes noisette<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>Flan au chocolat | | |
| **Lundi 14** | **Mardi 15** | **Mercredi 16** | **Jeudi 17** | **Vendredi 18** |
| | | Velouté de potiron<br>Sauté de veau LBR marengo (tomate et champignons)<br>Petits pois mijotés<br>Cantafrais<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce coco et citron vert* | | |
| **Lundi 21** | **Mardi 22** | **Mercredi 23** | **Jeudi 24** | **Vendredi 25** |
| | | Salade verte<br>Choux bicolore<br>vinaigrette aux herbes<br>Pavé de merlu sauce basilic<br>Haricots vert et riz<br>Edam<br>Tomme grise<br>Purée de pommes locales à la vanille du chef | | |
| **Lundi 28** | **Mardi 29** | **Mercredi 30** | **Jeudi 31** | |
| | | Potage à la tomate<br>Céleri'mentier de boeuf charolais<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu assaisonné d'huile d'olive et citron* | | |

Statut : Avant commission

Sogeres Restauration

Edité le 01/02/2019

Menu du mois de Février | Fontainebleau | Centre de loisirs - Goûter

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Vendredi 1** |
| **Lundi 4** | **Mardi 5** | **Mercredi 6**<br>Muffin tout chocolat<br>Coupelle de compote de pomme et abricots allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | **Jeudi 7** | **Vendredi 8** |
| **Lundi 11** | **Mardi 12** | **Mercredi 13**<br>Baguette<br>**Barre de chocolat**<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus d'orange | **Jeudi 14** | **Vendredi 15** |
| **Lundi 18** | **Mardi 19** | **Mercredi 20**<br>Croissant<br>Fromage blanc sucré<br>Briquette de jus de pomme | **Jeudi 21** | **Vendredi 22** |
| **Lundi 25**<br>****vacances scolaires****<br>Mariné au chocolat<br>Yaourt nature local BIO Quart de lait<br>Briquette de jus de raisin | **Mardi 26**<br>****vacances scolaires****<br>Baguette<br>Cantafrais<br>Briquette de jus de pomme | **Mercredi 27**<br>****vacances scolaires****<br>**Brioche en tranche**<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | **Jeudi 28**<br>****vacances scolaires****<br>Baguette<br>**Confiture d'abricots**<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fruit | |

**Statut : Avant commission**

Sogeres RATEUR

Edité le 21/11/2018

Menu du mois de février — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Faisanderie

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Vendredi 1** |
| **Lundi 4** | **Mardi 5** | **Mercredi 6**<br>Potage cultivateur<br>Rôti de veau LBR au jus<br>Gratin de pommes de terre<br>Saint Paulin<br>Montboissier<br>Fruit<br>au choix<br>**Poisson meunière* | **Jeudi 7** | **Vendredi 8** |
| **Lundi 11** | **Mardi 12** | **Mercredi 13**<br>Céleri rémoulade<br>Carottes râpées<br>Jambon blanc* LBR<br>Ketchup<br>Pommes smile<br>Pont l'Evêque AOP<br>Fourme d'ambert AOC<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>**Filet de saumon sauce oseille* | **Jeudi 14** | **Vendredi 15** |
| **Lundi 18** | **Mardi 19** | **Mercredi 20**<br>Potage tourangelle<br>Rôti de boeuf charolais froid<br>Petits pois mijotés<br>Saint Paulin<br>Mimolette<br>Fruit<br>au choix<br>**Duo de poissons sauce basilic* | **Jeudi 21** | **Vendredi 22** |
| **Lundi 25**<br>***Vacances scolaires***<br>Pomelos et sucre<br>Radis roses<br>et beurre<br>Quenelle nature sauce nantua<br>Riz<br>Saint Nectaire AOP<br>Cantal AOP<br>Fruit<br>au choix | **Mardi 26**<br>***Vacances scolaires***<br>Salade de pomme de terre<br>Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)<br>Sauté de veau LBR sauce charcutière<br>Chou fleur à l'ail<br>Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette* | **Mercredi 27**<br>***Vacances scolaires***<br>Emincé de chou blanc<br>Emincé de chou rouge<br>Filet de lieu sauce crème ciboulette<br>Semoule<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Purée de pommes locales du chef | **Jeudi 28**<br>****Vacances scolaires et Animation: Les pas pareilles****<br>Carottes râpées<br>Salade verte BIO fraîche<br>vinaigrette moutarde<br>Echine de porc* culte au jus<br>Lentilles locales mijotées<br>Cantafrais<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Milkquik du chef (lait local)<br>**Dés de saumon à l'oseille* | |

Statut : Avant commission

C'EST LA FÊTE
2018-2019

# Tournoi des 6 Nations

## Jeudi 21 février

Bâtonnets de carottes
Sauce tartare

Boulettes de mouton sauce tomate basilic*
*Poisson meunière

Pommes noisette
et cornet

Fromage blanc sucré différemment :
Marmelade d'oranges
Vermicelles au chocolat
Dosette de sucre

sOgeres

Sogeres RATEUR

Edité le 29/01/2019

Menu du mois de Mars | Permanentiaux | Centre de loisirs - La Faisanderie

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **Vendredi 1**<br>Saucisson à l'ail*<br>Cervelas*<br>et cornichon<br>Pavé de colin sauce curry<br>Boulgour<br>Saint Paulin<br>Coeur de Dame<br>Fruit<br>au choix<br>**Galantine de volaille* |
| **Lundi 4**<br>Radis roses<br>et beurre<br>Pomelos et sucre<br>Sauté de boeuf charolais sauce piquante<br>Haricots verts<br>au persil<br>Mimolette<br>Montboissier<br>Gaufre poudrée<br>**Pavé de colin sauce potiron crèmée* | **Mardi 5**<br>Carottes râpées<br>Emincé de chou blanc<br>Thon à la tomate et au basilic<br>Potatoes<br>Vache qui rit<br>Rondelé nature<br>Flan vanille de la fromagerie Maurice | **Mercredi 6**<br>Pizza à l'emmental<br>Quiche lorraine<br>Poulet rôti LBR au jus<br>Epinards branches en béchamel<br>Petit fromage frais sucré<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit<br>au choix<br>**Dés de poisson sauce crème aux herbes* | **Jeudi 7**<br>Soupe à la normande<br>Hachis parmentier charolais du chef<br>Salade verte<br>Carré<br>Tomme blanche<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce moutarde à l'ancienne* | **Vendredi 8**<br>Salade croquante de pommes et oranges<br>Emincé d'endives<br>vinaigrette gourmande à la carotte<br>Filet de lieu à la crème aux herbes<br>Coquillettes<br>Tomme grise<br>Montcadi croûte noire<br>Cocktail de fruits<br>Abricots au sirop |
| **Lundi 11** | **Mardi 12** | **Mercredi 13**<br>Velouté de potiron<br>Sauté de veau LBR sauce grand-mère (crème et champignons)<br>Semoule<br>Saint Paulin<br>Mimolette<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet lieu sauce normande (champignon, crème fraîche)* | **Jeudi 14** | **Vendredi 15** |
| **Lundi 18** | **Mardi 19** | **Mercredi 20**<br>Crêpe au fromage<br>Crêpe au jambon*<br>Boeuf charolais tomat'olive<br>Pommes smile<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)* | **Jeudi 21** | **Vendredi 22** |
| **Lundi 25** | **Mardi 26** | **Mercredi 27**<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Céleri rémoulade<br>et dés de mimolette<br>Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes<br>Pommes smile<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Purée de pommes locales à la vanille du chef | **Jeudi 28** | **Vendredi 29** |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/01/2019

Menu du mois de Mars | Fontainebleau | Centre de loisirs - Doutar

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Vendredi 1<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de pomme |
| Lundi 4<br>Pain au lait<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | Mardi 5<br>Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | Mercredi 6<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | Jeudi 7<br>Madeleine<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait chocolaté | Vendredi 8<br>Baguette<br>Gelée de groseille<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de pomme |
| Lundi 11 | Mardi 12 | Mercredi 13<br>Pain au chocolat<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus de pomme | Jeudi 14 | Vendredi 15 |
| Lundi 18 | Mardi 19 | Mercredi 20<br>Cake breton en barre<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus d'orange | Jeudi 21 | Vendredi 22 |
| Lundi 25 | Mardi 26 | Mercredi 27<br>Baguette<br>Petit Moulé<br>Briquette de lait fraise | Jeudi 28 | Vendredi 29 |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/01/2019

Menu du mois d'Avril — Fontainebleau — Centre de loisirs - Le Fontainebleau

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil)<br>Chou chinois<br>vinaigrette au basilic<br>Filet de lieu sauce citron<br>Pâtes Cavatappi<br>Mimolette<br>Coeur de Dame<br>Ile flottante<br>et sa crème anglaise | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | Salade de mâche et betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Pomelos et sucre<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Purée de céleri du chef (pdt fraîches)<br>Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice<br>Assiette de fruits printaniers (fraises, ananas)<br>**Pavé de merlu sauce au curry* | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | ****Menu végétarien****<br>Carottes râpées<br>Céleri râpé aux pommes<br>vinaigrette moutarde<br>Omelette<br>Ratatouille niçoise et pâtes<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Fromage blanc fraise et pistache | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | ****Vacances scolaires****<br>Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>Salade de lentilles<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de veau LBR marengo (tomate et champignons)<br>Epinards branches en béchamel<br>Fraidou<br>Vache qui rit<br>Fruit<br>au choix<br>**Duo de poissons à la crème aux herbes* | ****Vacances scolaires****<br>Friand au fromage<br>Bifteck haché charolais sauce diablotin<br>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)<br>Tomme grise<br>Saint Paulin<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce citron persillé* | ****Vacances scolaires****<br>Concombres<br>vinaigrette moutarde<br>Pomelos et sucre<br>Quenelle nature sauce tomate<br>Riz BIO<br>Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice<br>Abricots au sirop<br>Pêches au sirop | ****Vacances scolaires***Dessert de printemps****<br>Salade verte<br>Carottes râpées<br>vinaigrette tomatée<br>Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)<br>Petits pois mijotés<br>Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP<br>Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (farine locale) |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | | | |
| ****Vacances scolaires****<br>Salade de haricots beurre à l'échalote<br>Salade de betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de porc* sauce olive<br>Pommes noisette<br>Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce citron* | ****Vacances scolaires****<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Céleri rémoulade<br>Nuggets de volaille<br>Haricots verts<br>Rondelé ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Mousse au chocolat au lait<br>Mousse au chocolat noir | | | |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATION

Edité le 17/01/2019

Menu du mois d'Avril — Fontainebleau — Centre de loisirs - Gaston

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Muffin tout chocolat<br>Fruit<br>Lait demi écrémé | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| | | Pompon<br>Petit fromage frais sucré<br>Jus d'orange | | |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| | | Baguette<br>Confiture de fraise<br>Fruit<br>Briquette de lait fraise | | |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| | Etoile fourrée à la framboise<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus d'orange | Pain au chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | | | |
| Baguette<br>Gelée de groseille<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | Pain au lait<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | | | |

Statut : Menu commun

Sogeres RATFUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Mai — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Faisanderie

| | | Mercredi 1 | Jeudi 2 | Vendredi 3 |
|---|---|---|---|---|
| | | | ***Vacances scolaires***<br>Carottes râpées<br>Salade verte<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Bifteck haché charolais au jus<br>Purée d'épinards du chef (pdt fraîche)<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fromage blanc nature<br>Fruit<br>au choix<br>*Pavé de colin sauce citron* | ***Vacances scolaires***<br>Salade Iceberg<br>Concombre en rondelles<br>Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne<br>Filet de lieu sauce citron persillé<br>Torti<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Mousse au chocolat au lait |
| **Lundi 6** | **Mardi 7** | **Mercredi 8** | **Jeudi 9** | **Vendredi 10** |
| | | | | |
| **Lundi 13** | **Mardi 14** | **Mercredi 15** | **Jeudi 16** | **Vendredi 17** |
| | | Salade verte<br>Salade coleslaw<br>Pavé de colin crème aux herbes<br>Haricots verts et PDT<br>Pont l'Evêque AOP<br>Munster AOP<br>Smoothie des Iles (pomme banane et jus de coco) | | |
| **Lundi 20** | **Mardi 21** | **Mercredi 22** | **Jeudi 23** | **Vendredi 24** |
| | | Crêpe au fromage<br>Crêpe aux champignons<br>Sauté de veau LBR au romarin<br>Epinards branches en béchamel<br>Montboissier<br>Gouda<br>Assiette de fruits printaniers (fraises - banane)<br>*Filet de lieu à l'oseille* | | |
| **Lundi 27** | **Mardi 28** | **Mercredi 29** | **Jeudi 30** | **Vendredi 31** |
| | | Carottes râpées<br>Mâche<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Rôti de boeuf charolais froid<br>Ketchup<br>Pommes persillées (fraîches locales)<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Purée de pommes locales du chef<br>*Duo de poisson sauce champignons* | | |

Statut : Après commission

Sogeres
RESTAURATEUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Mai — Fontainebleau — Centre de loisirs - Goûter

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **Mercredi 1** | **Jeudi 2**<br>Pain de mie<br>Confiture de fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de raisins | **Vendredi 3**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 6** | **Mardi 7** | **Mercredi 8** | **Jeudi 9** | **Vendredi 10** |
| **Lundi 13** | **Mardi 14** | **Mercredi 15**<br>Gâteau fourré à la fraise<br>Fruit<br>Yaourt aromatisé | **Jeudi 16** | **Vendredi 17** |
| **Lundi 20** | **Mardi 21** | **Mercredi 22**<br>Pain au chocolat<br>Fromage blanc aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | **Jeudi 23** | **Vendredi 24** |
| **Lundi 27** | **Mardi 28** | **Mercredi 29**<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus d'orange | **Jeudi 30** | **Vendredi 31** |

Statut : Après commission

Sogeres RATEUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Juin | Fontainebleau | Centre de loisirs - La Fontainebleau

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Salade de tomates<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Nuggets de volaille<br>Petits pois mijotés<br>Cantal AOP<br>Saint Nectaire AOP<br>Beignet framboise<br>**Pavé de colin sauce fines herbes* | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Salade de tomates<br>Concombre en rondelles<br>vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde<br>Poulet rôti LBR au jus<br>Farfallines aux petits légumes<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Tarte aux poireaux* | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | ***La fête des fruits et légumes frais***<br>Salade verte<br>Vinaigrette guacamole<br>Tacos dinde et légumes<br>Riz<br>Emmental râpé<br>Crème dessert à la vanille<br>**Poisson pané frais* | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | Melon Galila<br>Melon charentais<br>Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes<br>Pommes smile<br>Emmental<br>Edam<br>Purée de pommes locales à la vanille du chef | | |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATEUR

Edité le 29/03/2019

Menu du mois de Juin — Fontainebleau — Centre de loisirs - Gaujac

| Lundi 3 | Mardi 4 | Mercredi 5 | Jeudi 6 | Vendredi 7 |
|---|---|---|---|---|
| | | Gâteau fourré au chocolat<br>Fruit<br>Petit fromage frais aux fruits | | |
| **Lundi 10** | **Mardi 11** | **Mercredi 12** | **Jeudi 13** | **Vendredi 14** |
| | | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | | |
| **Lundi 17** | **Mardi 18** | **Mercredi 19** | **Jeudi 20** | **Vendredi 21** |
| | | Muffin vanille pépites de chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait chocolaté | | |
| **Lundi 24** | **Mardi 25** | **Mercredi 26** | **Jeudi 27** | **Vendredi 28** |
| | | Baguette<br>Beurre doux<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | | |

Statut : Après commission

Sogeres RATEUR

Edité le 27/05/2019

Menu du mois d'Août | Fontainebleau | Centre de loisirs - Gautier

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Jeudi 1**<br>Cake breton en barre<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | **Vendredi 2**<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fruit<br>Briquette de lait nature |
| **Lundi 5**<br>Pain au chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit | **Mardi 6**<br>Pain de mie<br>Confiture de fraise<br>Coupelle de compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | **Mercredi 7**<br>Gaufre poudrée<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus d'orange | **Jeudi 8**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus de raisins | **Vendredi 9**<br>Rocher coco napé chocolat<br>Fruit<br>Petit fromage frais aux fruits |
| **Lundi 12**<br>Baguette<br>Miel coupelle<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | **Mardi 13**<br>Gâteau moelleux au citron<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | **Mercredi 14**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | **Jeudi 15** | **Vendredi 16**<br>Etoile fourrée à la framboise<br>Yaourt nature<br>Fruit |
| **Lundi 19**<br>Baguette<br>Petit Cotentin<br>Briquette de jus d'orange | **Mardi 20**<br>Corn flakes<br>Fruit<br>Briquette de lait nature | **Mercredi 21**<br>Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | **Jeudi 22**<br>Napolitain marbré chocolat<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de pomme | **Vendredi 23**<br>Pain de mie<br>Confiture de fraise<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 26**<br>Muffin vanille pépites de chocolat<br>Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | **Mardi 27**<br>Baguette<br>Beurre doux<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus d'orange | **Mercredi 28**<br>Baguette viennoise<br>Fromage blanc nature<br>Fruit | **Jeudi 29**<br>Baguette<br>Barre de chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme | **Vendredi 30**<br>Gaufre nappée au chocolat<br>Fruit<br>Petit fromage frais sucré |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATION

Edité le 27/05/2019

Menu du mois de Juillet | Fontainebleau | Centre de loisirs - Goûter

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Napolitain marbré chocolat<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus d'orange | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Baguette<br>Miel coupelle<br>Fruit<br>Fromage blanc nature | Gaufre poudrée<br>Yaourt nature<br>Briquette de jus de raisins | Baguette<br>Confiture d'abricots<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Fruit | Riz soufflé au chocolat<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | Baguette viennoise<br>Yaourt aromatisé<br>Briquette de jus de pomme |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Pain de mie<br>Gelée de groseille<br>Coupelle de compote de pommes et fraises allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | Baguette<br>Barre de chocolat<br>Fromage blanc nature<br>Briquette de jus d'orange | Gâteau moelleux au citron<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Gâteau fourré au chocolat<br>Fruit<br>Fromage blanc nature | Baguette<br>Beurre doux<br>Petit fromage frais sucré<br>Briquette de jus de raisins |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Baguette<br>Petit Moulé<br>Briquette de jus de pomme | Croissant<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | Baguette<br>Beurre doux<br>Coupelle de compote de poires allégée en sucre<br>Briquette de lait nature | Pain de mie<br>Confiture de fraise<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Briquette de jus d'orange | Gaufre nappée au chocolat<br>Fruit<br>Fromage blanc nature |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| Madeleine longue<br>Fromage blanc aromatisé<br>Fruit | Baguette<br>Beurre doux<br>Fruit<br>Yaourt nature | Pain de mie<br>Gelée de groseille<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit | | |

Statut : Après commission

Sogeres RATEUR

Edité le 28/05/2019

Menu du mois d'Août — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Faisanderie

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **Jeudi 1**<br>***Menu végétarien***<br>Oeuf dur sur lit de salade verte<br>Mayonnaise dosette<br>Samoussa de légumes<br>Semoule aux raisins & amandes<br>Condiment tomate<br>Petit Cotentin<br>Vache qui rit<br>Fruit<br>au choix | **Vendredi 2**<br>Salade de courgettes, tomate et ciboulette<br>Salade verte aux croûtons<br>vinaigrette moutarde<br>Brandade de poisson du chef (Pdt fraîche locale)<br>Gouda<br>Edam<br>Mousse au chocolat noir<br>Mousse au chocolat au lait |
| **Lundi 5**<br>Melon Charentais<br>Emincé de porc aigre douce<br>Potatoes<br>Cantafrais<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>Flan au chocolat<br>**Tarte aux poireaux* | **Mardi 6**<br>Crêpe au fromage<br>Sauté de veau BIO sauce poivrade (carotte, oignon, persil)<br>Petits pois mijotés<br>Pointe de Brie<br>Camembert<br>Fruit<br>au choix<br>**Pavé de colin sauce citron* | **Mercredi 7**<br>Salade de tomates<br>vinaigrette moutarde<br>Radis roses<br>Filet de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)<br>Penne rigate<br>Cantal AOP<br>Munster AOP<br>Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre<br>Coupelle de compote de poires allégée en sucre | **Jeudi 8**<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Carottes râpées<br>vinaigrette au basilic<br>Bifteck haché charolais au jus<br>Epinards en branche et pommes de terre béchamel<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu aux épices douces* | **Vendredi 9**<br>Salade de lentilles<br>Salade de haricots blancs et cerfeuil<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Courgettes fraîches du chef<br>Tomme grise<br>Mimolette<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 12**<br>Salade iceberg<br>Concombre en cubes<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne<br>Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons)<br>BOUQUET DE LEGUME AGB,RIZ AGB<br>Gouda<br>Emmental<br>Batonnet freeze<br>**Filet de lieu sauce citron* | **Mardi 13**<br>Salade de pomme de terre,Salade de pomme de terre<br>Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)<br>Nuggets de volaille<br>Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade<br>Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice<br>Fruit<br>au choix | **Mercredi 14**<br>Macédoine mayonnaise<br>Salade de betteraves rouges<br>vinaigrette moutarde<br>Echine demi sel*<br>Lentilles locales mijotées<br>Petit Cotentin<br>Fraidou<br>Assiette de fruits d'été (Melon jaune et charentais)<br>**Dés de poisson sauce basilic* | **Jeudi 15** | **Vendredi 16**<br>Melon Gallia<br>Melon charentais<br>Pavé de colin sauce à l'oseille<br>Carottes<br>Coulommiers<br>Carré<br>Tarte au chocolat du chef |
| **Lundi 19**<br>Brocolis en salade<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de boeuf charolais à la hongroise<br>Chou fleur et pâtes<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Dés de poisson sauce basquaise (tomate,thym, oignon, poivrons)* | **Mardi 20**<br>Concombre en rondelles<br>Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive)<br>vinaigrette gourmande à la carotte<br>Duo de poisson sauce aux fines herbes<br>Blé BIO<br>Tomme grise<br>Edam<br>Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice | **Mercredi 21**<br>Melon Gallia<br>Jambon blanc* LBR<br>Ketchup<br>Pommes smile<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Purée de pommes locales à la vanille du chef<br>**Poisson pané frais* | **Jeudi 22**<br>Boulgour, concombre, tomate et coriandre<br>Taboulé<br>vinaigrette moutarde<br>Emincé de dinde LBR sauce au thym<br>Epinards branches en béchamel<br>Camembert<br>Coulommiers<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette fines herbes* | **Vendredi 23**<br>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)<br>Céleri rémoulade<br>Thon à la tomate et au basilic<br>Coquillettes<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 26**<br>Salade de betteraves rouges<br>Chou fleur en salade<br>vinaigrette moutarde<br>Couscous boulettes de mouton<br>Semoule BIO<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu sauce citron persillé* | **Mardi 27**<br>Rillettes de sardine et céleri du chef<br>Tarte aux fromages<br>Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles<br>Saint Nectaire AOP<br>Cantal AOP<br>Fruit<br>au choix | **Mercredi 28**<br>Salade iceberg<br>Carottes râpées<br>Vinaigrette au cumin<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Courgettes<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Eclair parfum au chocolat<br>**Filet de lieu sauce citron* | **Jeudi 29**<br>Salade croquante aux pommes et oranges<br>Salade de concombres, tomate, maïs<br>Cordon bleu<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Petit Cotentin<br>Fraidou<br>Fruit<br>au choix<br>**Beignets de poisson* | **Vendredi 30**<br>Tranche de pastèque<br>Paëlla de la mer<br>Mimolette<br>Gouda<br>Coupelle de compote de pommes allégée en sucre<br>Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres |

Statut : Après commission

Sogeres RESTAURATION

Edité le 27/05/2019

Menu du mois de Juillet — Fontainebleau — Centre de loisirs - La Faisanderie

| Lundi 1 | Mardi 2 | Mercredi 3 | Jeudi 4 | Vendredi 5 |
|---|---|---|---|---|
| | | Rillettes de canard du chef<br>Rôti de porc froid*<br>Ketchup<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Pont l'Evêque AOP<br>Fruit<br>au choix<br>**Duo de poisson sauce champignons* | | |
| **Lundi 8** | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Salade iceberg,Salade iceberg,Salade iceberg,Salade iceberg<br>Vinaigrette au miel<br>Radis roses<br>et beurre<br>Hachis parmentier charolais du chef<br>Purée de pommes de terre du chef (pdt locale)<br>Gouda<br>Emmental<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Filet de lieu sauce citron* | Salade de riz composée<br>Salade de pomme de terre,Salade de pomme de terre<br>Duo de poisson sauce aux fines herbes<br>Haricots verts<br>Fromage blanc sucré différemment :<br>Dosette de sucre<br>Sucre roux<br>Coulis de fruits rouges<br>Fruit<br>au choix | Melon Gallia<br>Melon charentais<br>Omelette<br>Petits pois mijotés<br>Vache qui rit<br>Fraidou<br>Choux à la crème | Moelleux de tomate au basilic du chef (faire et lait locaux)<br>Sauté de boeuf charolais marengo<br>Courgettes fraîches du chef<br>Pointe de Brie<br>Coulommiers<br>Fruit BIO<br>au choix<br>**Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)* | Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive)<br>Concombre tsaziki<br>vinaigrette moutarde<br>Pavé de colin sauce basilic<br>Farfallines<br>Petit fromage frais aux fruits<br>Petit fromage frais sucré<br>Ile flottante<br>et sa crème anglaise |
| **Lundi 15** | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Salade de betteraves rouges<br>Brocolis en salade<br>vinaigrette moutarde<br>Macaronade de porc*<br>Pommes noisette<br>Saint Paulin<br>Montcadi croûte noire<br>Fruit<br>au choix<br>** Pavé de colin sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)* | Pâté de campagne*<br>Mortadelle*<br>Emincé de dinde LBR sauce au thym<br>Carottes et pâtes<br>Yaourt nature<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit<br>au choix<br>**Filet de lieu assaisonné d'huile d'olive et citron* | Tranche de pastèque<br>Saucisse de Toulouse*<br>Lentilles locales mijotées<br>Coulommiers<br>Camembert<br>Mix'lait framboise<br>**Duo de poisson sauce aux fines herbes* | Salade de tomates<br>Courgette râpée ciboulette<br>vinaigrette au vinaigre de cidre<br>Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate<br>Samoule BIO<br>Edam<br>Mimolette<br>Pêches au sirop<br>Abricot au sirop<br>**Pavé de merlu sauce coco et citron vert* | Duo de coeurs de palmiers et maïs<br>Poireaux<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>Julienne de légumes et pommes de terre<br>Cantadou ail et fines herbes<br>Cantafrais<br>Fruit<br>au choix |
| **Lundi 22** | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Tomate et mozzarella<br>Salade, concombre et maïs aux aromates<br>vinaigrette balsamique<br>Sauté de veau BIO aux olives<br>Bouquet de légumes et pâtes<br>Yaourt nature sucré local de Sigy<br>Fruit<br>au choix<br>**Omelette sauce basquaise* | Bâtonnets de légumes sauce pique-nique<br>Bifteck haché charolais au jus<br>Purée St Germain (pdt fraîche locale)<br>Petit Cotentin<br>Petit Moulé<br>Flan à la vanille<br>Flan au chocolat<br>**Pavé de merlu sauce citron* | Acras de morue<br>sur lit de salade verte<br>vinaigrette moutarde<br>Jambon blanc* LBR<br>Salade de pommes de terre<br>Tomme blanche<br>Pointe de Brie<br>Fruit<br>au choix<br>**Tarte aux fromages* | Salade de haricots beurre à l'échalote<br>Macédoine<br>vinaigrette moutarde<br>Quenelle nature sauce tomate<br>Riz<br>Saint Nectaire AOP<br>Fourme d'ambert AOP<br>Fruit<br>au choix | Melon Gallia<br>Melon charentais<br>Pavé de merlu sauce ciboulette<br>Duo de carottes orange et jaune<br>Petit fromage frais nature<br>Petit fromage frais sucré<br>Gâteau à la cerise du chef |
| **Lundi 29** | **Mardi 30** | **Mercredi 31** | | |
| Tranche de pastèque<br>Poulet rôti LBR au jus<br>Pennes BIO<br>Carré<br>Coulommiers<br>Mousse au chocolat au lait<br>**Pavé de colin sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)* | Tomate antiboise<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Haricots verts<br>Fromage frais campagne<br>Fromage blanc<br>Muffin vanille pépites de chocolat<br>**Pavé de merlu sauce estragon* | Carottes râpées<br>Concombre en cubes<br>vinaigrette aux herbes<br>Oeuf à la coque et pain de mie<br>Pommes noisette<br>Yaourt aromatisé<br>Yaourt nature<br>Purée de pommes locales du chef<br>**Duo de poisson sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)* | | |

Statut : Après commission

sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

# Planning des pique-niques Janvier 2017

| | lundi 2 janvier 2017 | mardi 3 janvier 2017 | mercredi 4 janvier 2017 | jeudi 5 janvier 2017 | vendredi 6 janvier 2017 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sandwich triangle thon/tomate (31517) | | Sandwich triangle thon/tomate (31517) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) |
| Fromage | | | | | |
| Repas Froid | | | RF2 | | |
| Barbecue | | | BQ1 | | |
| SAD | | | | | |

| | lundi 9 janvier 2017 | mardi 10 janvier 2017 | mercredi 11 janvier 2017 | jeudi 12 janvier 2017 | vendredi 13 janvier 2017 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | Sandwich triangle thon/tomate (31517) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) |
| Fromage | | | | | |
| Repas Froid | | | RF1 | | |
| Barbecue | | | BQ2 | | |
| SAD | | | | | |

| | lundi 16 janvier 2017 | mardi 17 janvier 2017 | mercredi 18 janvier 2017 | jeudi 19 janvier 2017 | vendredi 20 janvier 2017 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | Sandwich triangle thon/tomate (31517) | | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | | Sandwich triangle poulet crudités (31516) |
| Fromage | | | | | |
| Repas Froid | | | RF2 | | |
| Barbecue | | | BQ1 | | |
| SAD | | | | | |

| | lundi 23 janvier 2017 | mardi 24 janvier 2017 | mercredi 25 janvier 2017 | jeudi 26 janvier 2017 | vendredi 27 janvier 2017 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | Sandwich triangle thon/tomate (31517) | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | |
| Fromage | | | | | |
| Repas Froid | | | RF1 | | |
| Barbecue | | | BQ1 | | |
| SAD | | | | | |

| | lundi 30 janvier 2017 | mardi 31 janvier 2017 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich triangle thon/tomate (31517) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | | |
| Fromage | | | | | |
| Repas Froid | | | | | |
| Barbecue | | | | | |
| SAD | | | | | |

Mis à jour le 04/12/2019

sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

# Planning des pique-niques Février 2017

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | lundi 30 janvier 2017 | mardi 31 janvier 2017 | mercredi 1 février 2017 | jeudi 2 février 2017 | vendredi 3 février 2017 |
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | | Sandwich triangle poulet crudités (31516) |
| Repas Froid | | | RF1 | | |
| Barbecue | | | BQ2 | | |
| SAD | | | | | |
| | lundi 6 février 2017 | mardi 7 février 2017 | mercredi 8 février 2017 | jeudi 9 février 2017 | vendredi 10 février 2017 |
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | |
| Repas Froid | | RF1 | RF2 | RF1 | RF2 |
| Barbecue | | BQ2 | BQ1 | BQ1 | BQ2 |
| SAD | | | | | |
| | lundi 13 février 2017 | mardi 14 février 2017 | mercredi 15 février 2017 | jeudi 16 février 2017 | vendredi 17 février 2017 |
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | Sandwich triangle poulet crudités (31516) |
| Repas Froid | | RF2 | RF1 | RF2 | RF1 |
| Barbecue | | BQ1 | BQ2 | BQ1 | BQ2 |
| SAD | | | | | |
| | lundi 20 février 2017 | mardi 21 février 2017 | mercredi 22 février 2017 | jeudi 23 février 2017 | vendredi 24 février 2017 |
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sanwich triangle thon/tomate (31517) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | Sanwich triangle thon/tomate (31517) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | Sandwich triangle poulet rôti mayonnaise (31514) |
| Repas Froid | | | RF1 | | |
| Barbecue | | | BQ1 | | |
| SAD | | | | | |
| | lundi 27 février 2017 | Mardi 28 février 2017 | | | |
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | Sandwich baguette thon, œuf, crudités (31520) | | | | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES Maxi | Sandwich triangle poulet crudités (31516) | | | | |
| Repas Froid | | | | | |
| Barbecue | | | | | |
| SAD | | | | | |

Mis à jour le 04/12/.

sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

# Planning des pique-niques Juillet 2019

| | lundi 8 juillet 2019 | mardi 9 juillet 2019 | mercredi 10 juillet 2019 | jeudi 11 juillet 2019 | vendredi 12 juillet 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sandwich emmental/crudité (31513) | | Sandwich minis emmental et fromage frais | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | PN2 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF2 | RF1 | RF2 |
| Barbecue | | BQ2 | BQ1 | BQ1 | BQ1 |

| | lundi 15 juillet 2019 | mardi 16 juillet 2019 | mercredi 17 juillet 2019 | jeudi 18 juillet 2019 | vendredi 19 juillet 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | | Sandwich emmental/crudité (31513) | | Sandwich minis emmental et fromage frais |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN2 | PN1 | PN2 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF1 | RF1 | RF2 |
| Barbecue | | | BQ1 | BQ2 | BQ1 |

| | lundi 22 juillet 2019 | mardi 23 juillet 2019 | mercredi 24 juillet 2019 | jeudi 25 juillet 2019 | vendredi 26 juillet 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sandwich minis emmental et fromage frais | | | Sandwich emmental/crudité (31513) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN2 | PN1 | PN2 | PN1 |
| Repas Froid | | RF2 | RF1 | RF1 | RF1 |
| Barbecue | | BQ1 | BQ2 | BQ1 | BQ1 |

| | lundi 29 juillet 2019 | mardi 30 juillet 2019 | mercredi 31 juillet 2019 | jeudi 1 août 2019 | vendredi 2 août 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | | Sandwich minis emmental et fromage frais | Sandwich emmental/crudité (31513) | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | PN2 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF1 | RF1 | RF1 |
| Barbecue | | BQ1 | BQ1 | BQ2 | BQ1 |

Mis à jour le 04/12/2019

sOgeres
"LA RESTAURATION DANS TOUTES NOS RECETTES"

# Planning des pique-niques Août 2019

| | lundi 5 août 2019 | mardi 6 août 2019 | mercredi 7 août 2019 | jeudi 8 août 2019 | vendredi 9 août 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sandwich emmental/crudité (31513) | | | Sandwich minis emmental et fromage frais |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF1 | RF1 | RF1 |
| Barbecue | | BQ2 | BQ1 | BQ1 | BQ1 |

| | lundi 12 août 2019 | mardi 13 août 2019 | mercredi 14 août 2019 | jeudi 15 août 2019 | vendredi 16 août 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | | Sandwich emmental/crudité (31513) | Fête | |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | | PN1 |
| Repas Froid | | | RF1 | | RF2 |
| Barbecue | | | BQ1 | | BQ2 |

| | jeudi 19 août 2019 | mardi 20 août 2019 | mercredi 21 août 2019 | jeudi 22 août 2019 | vendredi 23 août 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | Sandwich minis emmental et fromage frais | | | Sandwich emmental/crudité (31513) |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) |
| Pique-nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF1 | RF1 | RF1 |
| Barbecue | | BQ1 | BQ2 | BQ1 | BQ1 |

| | lundi 26 août 2019 | mardi 27 août 2019 | mercredi 28 août 2019 | jeudi 29 août 2019 | vendredi 30 septembre 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Sandwich à mettre pour les convives Enfants et Adultes sans viande (non maxi) | | | | Sandwich emmental/crudité (31513) | Sandwich minis emmental et fromage frais |
| Sandwich à mettre pour les convives ADULTES sans viande Maxi | | | | Sandwich triangle pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) | Sandwich triangle, pain complet légumes, thon mayonnaise (33385) |
| Pique nique Crèches | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 | PN1 |
| Repas Froid | | RF1 | RF1 | RF2 | RF1 |
| Barbecue | | BQ1 | BQ1 | BQ2 | BQ1 |

Mis à jour le 04/12

# Commissions de menus

# Ville de FONTAINEBLEAU

## *19* Novembre 2018 : Commission de menus

**Présents :**

Ville : Mr LEVEC (service scolaire), Bruno (responsable périscolaire de l'école PJOZON), Katia (responsable périscolaire de l'école Lagorsse), Stéphanie (responsable périscolaire de l' école la cloche), Sybile (responsable périscolaire des écoles St merry et St Honoré) et une parent d'élève (école la cloche)

Sogeres : Julien NICOLAT (gérant ville) et Sophie GOUDAL (directeur clientèle)

### 1. ANALYSE DE LA PERIODE ECOULEE

Pour l'ensemble des sites, le riz / lentilles à l'indienne n'est pas été apprécié car trop épicé.
Les enfants se lassent de la baguette+ accompagnement. Mais la ville a demandé la fréquence de 3 baguettes par semaine afin de proposer aux enfants maternels des gouters moins sucrés. Il est confirmé que la viennoiserie n'est pas présente que les mercredis.

Office Lagorsse :
Les enfants ne consommant pas de viande sont « saturés » de consommer du poisson tous les jours ; il y a très peu d'ovoproduits de mis dans les menus. Il est demandé de varier.

Office Saint Honoré :
Il a été remarqué que le poisson en forme pavé est trop cuit. Comme ce n'est pas le cas sur les autres offices, il est supposé que ce soit un problème de réchauffage. Le personnel va être sensibilisé.
Il y a eu trop des semoule et boulgour : 3 mercredis de suite. Pourtant une commission de menus a été faite.
Depuis la rentrée scolaire, les plats sont trop salés, tel que le potimentier de poisson de ce jour.
Lors des services de haricots verts, il est remarqué que le produit servi est différent entre celui des enfants et des adultes. Ceux des adultes ne donnent pas envie, ils ne sont pas fermes.

Office Paul Jozon

Il n'y a pas de choix lors du menus Anti gaspi, c'est dommage. La fin du repas s'est terminée par un produit laitier.
L'amuse-bouche « marmelade de potiron au gingembre » n'a pas été apprécié.
Le rôti de bœuf, présenté chaud par la sauce ou froid, est très dur à couper. Il y a beaucoup de nerfs.

La vinaigrette spécifique n'est pas toujours appréciée. Il y a possibilité de mettre la vinaigrette à disposition aux enfants sur les meubles self. De ce fait ,les enfants souhaitant assaisonnés leurs crudités peuvent le faire.

## 2. VALIDATION DES MENUS DE JANVIER ET FEVRIER 2019

Un service de ketchup a été mis le 24 janvier afin d'agrémenter le rôti de bœuf et potatoes.
Il est demandé à varier les plats de substitution des repas sans viande.

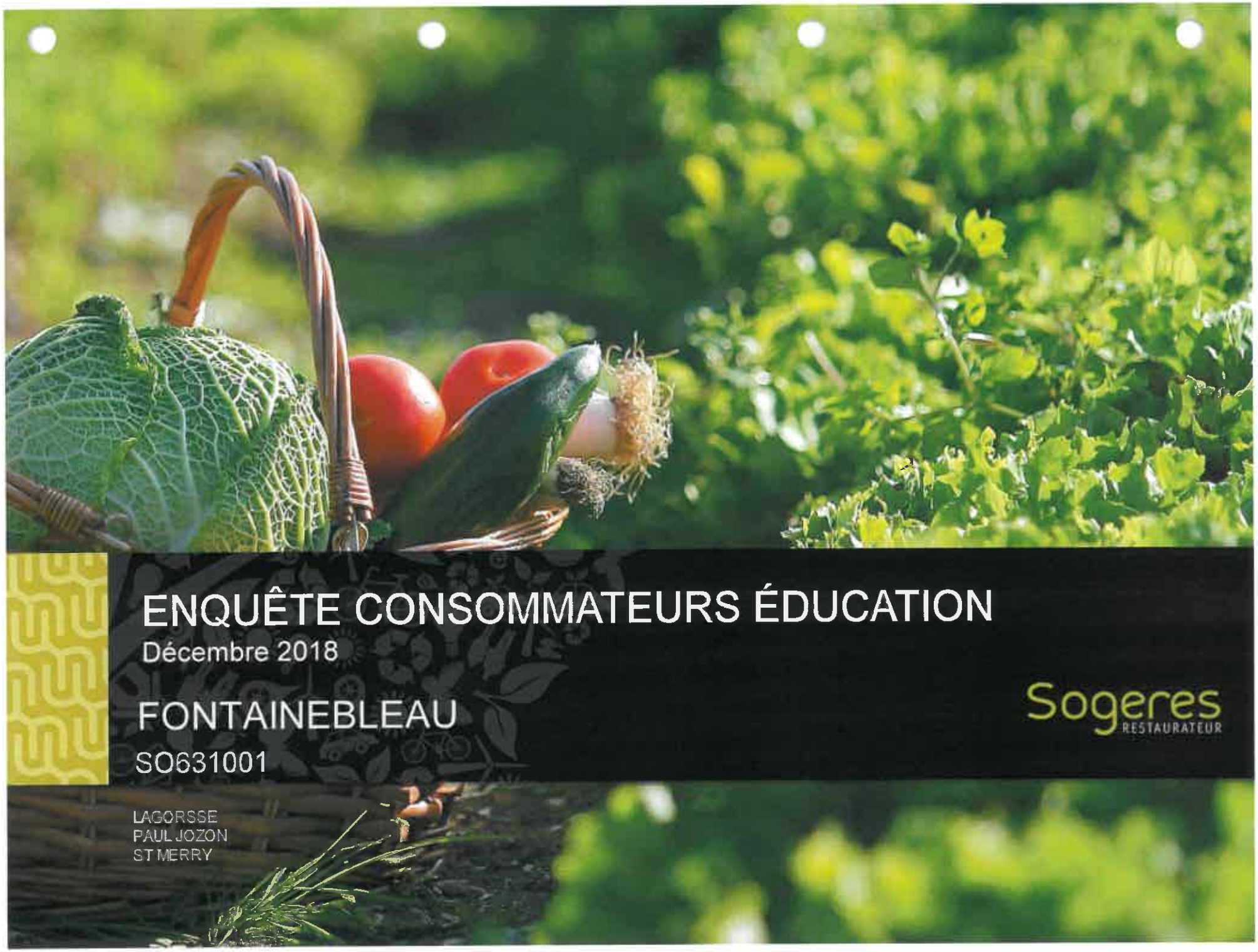
GRILLE DES GOUTERS : Il est demandé à varier la gamme des confitures : mettre plus de variétés et à ce que le beurre soit en 250 gr.

## 3. DIVERS

Il est demandé de mettre du fromage (type camembert, carré, coulommiers.) 2 à 3 fois dans le mois dans la grille des gouters

**La prochaine commission aura lieu le 21 janvier 2019**

# Enquête de satisfaction



# ENQUÊTE CONSOMMATEURS ÉDUCATION

Décembre 2018

## FONTAINEBLEAU

SO631001

Sogeres RESTAURATEUR

LAGORSSE
PAUL JOZON
ST MERRY

# Objectifs : les enquêtes bénéficient aux …

Sogeres

- Clients
  - Connaître la satisfaction de leurs convives
  - Communiquer auprès des familles
  - Améliorer la qualité et la réputation de l'établissement
- Convives
  - Opportunité d'exprimer leurs attentes
  - Participer à l'amélioration de la restauration et des services offerts
- Sogeres
  - Améliorer notre performance, et mieux construire nos plans d'actions
  - Etre une source d'informations pour les commissions restaurant et les associations de parents d'élèves
  - Maintenir un esprit d'amélioration continue
  - Renforcer notre relation client

# Méthodologie, lecture des résultats

Sogeres RESTAURATEUR

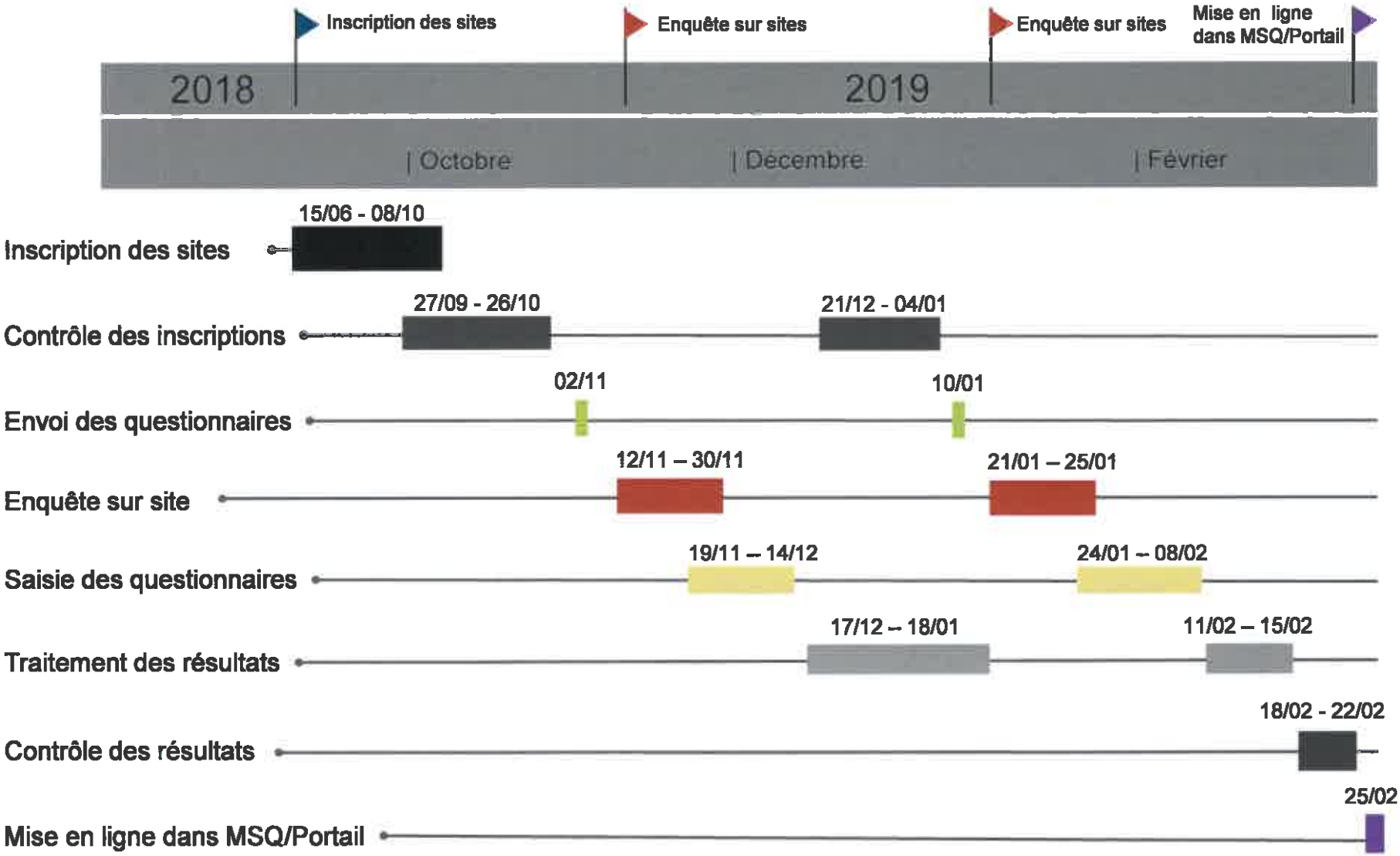
- **Méthodologie**
  - Un questionnaire papier a été distribué aux convives
  - Le nombre de questionnaires a été commandé par la Direction Régionale
  - Le traitement est assuré par notre partenaire référencé, l'institut d'études Soft Computing.

- **Lecture des résultats**
  - Les rapports sont édités à partir de 20 répondants, exceptés pour les questionnaires adultes auxquels un taux de retour supérieur à 50% ou 20 répondants est suffisant. Les résultats des sites qui ne bénéficient pas de rapport sont tout de même intégrés au rapport de la DR et du segment
  - Les résultats aux questions sont affichés à partir de 20 répondants
  - Afin de nuancer leur jugement, les convives situent leur niveau de satisfaction sur une échelle à 4 niveaux

  - Les flèches ↗ ↘ permettent de mettre en avant les écarts de résultats importants (significatifs à 95%) entre 2018 et 2019, selon un test statistique.

# Calendrier 2018/2019

Sogeres RESTAURATEUR



# Participation de votre site

Sogeres RESTAURATEUR

| | 2019 | | | *Rappel 2018* |
|---|---|---|---|---|
| | Nombre de questionnaires envoyés | **Nombre de questionnaires retournés** | **Taux de retour** | *Nombre de questionnaires retournés* |
| Primaires | 403 | **333** | **83%** | *354* |
| **TOTAL** | **403** | **333** | **83%** | ***354*** |

# PRIMAIRES

93%

des primaires

sont satisfaits

de manger à la cantine

Base : 322 répondants

# Primaires : résultats

Sogeres RESTAURATEUR

| Nombre de répondants | | % Pas bien du tout | % Pas bien | % Bien | % Très bien | %Très Bien + % Bien 2019 | %Très Bien + % Bien 2018 | Évol. | Total Segment Education 2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 322 | **SATISFACTION GLOBALE** | 2 | 5 | 42 | 51 | 93 | 87 | ↗ | 78 |
| 322 | Des desserts | 3 | | 24 | 72 | 95 | 95 | | 90 |
| 322 | Des plats | 4 | 7 | 40 | 49 | 89 | 88 | | 78 |
| 317 | Des yaourts et des fromages | 6 | 9 | 28 | 57 | 85 | 82 | | 78 |
| 310 | Des entrées | 8 | 12 | 46 | 35 | 81 | 82 | | 68 |

% Pas bien du tout | % Pas bien | % Bien | % Très bien

## Es-tu d'accord ?

| Base | | % | Évol. |
|---|---|---|---|
| 321 | J'aime les animations organisées parfois le midi | 94 | |
| 323 | J'ai assez de temps pour manger | 92 | |
| 330 | La salle est bien décorée | 85 | |
| 322 | Les assiettes sont bien présentées | 84 | ↗ |
| 321 | Les menus changent assez souvent | 82 | |
| 319 | J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger | 75 | |
| 317 | La cantine est calme | 22 | |

# Primaires : profil

Sogeres RESTAURATEUR

## Tu es ?

| Base : 321 | % | Évol. |
|---|---|---|
| Une fille | 53 | |
| Un garçon | 47 | |

## Dans quelle classe es-tu ?

| Base : 326 | % | Évol. |
|---|---|---|
| CP | 21 | |
| CE1 | 23 | |
| CE2 | 21 | |
| CM1 | 17 | |
| CM2 | 18 | |

# ANNEXES

# Résultats détaillés par école

Sogeres RESTAURATEUR

| | | Questionnaires retournés / Taux de retour | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Total | Primaires | Collégiens / Lycéens | Personnel | Cafétéria |
| LAGORSSE | Eff | 88 | 88 | - | - | - |
| | % | 88% | 88% | - | - | - |
| PAUL JOZON | Eff | 142 | 142 | - | - | - |
| | % | 93% | 93% | - | - | - |
| ST MERRY | Eff | 103 | 103 | - | - | - |
| | % | 69% | 69% | - | - | - |

# Primaires : questionnaire

Sogeres RESTAURATEUR

Pour répondre, coche la case qui correspond le mieux à ce que tu penses.
Exemple : ☒ Très bien ○ Bien ○ Pas bien ○ Pas bien du tout
Utilise de préférence un stylo bille noir ou bleu (pas de rouge)

| Que penses-tu : | Très bien | Bien | Pas bien | Pas bien du tout |
|---|---|---|---|---|
| Des entrées | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Des plats | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Des yaourts et des fromages | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Des desserts | ○ | ○ | ○ | ○ |

| Es-tu d'accord ? | Oui | Non |
|---|---|---|
| Les menus changent assez souvent | ○ | ○ |
| Les assiettes sont bien présentées | ○ | ○ |
| La salle est bien décorée | ○ | ○ |
| La cantine est calme | ○ | ○ |
| J'ai assez de temps pour manger | ○ | ○ |
| J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi | ○ | ○ |
| J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger | ○ | ○ |

| Finalement, manger à la cantine c'est. | Très bien | Bien | Pas bien | Pas bien du tout |
|---|---|---|---|---|
| | ○ | ○ | ○ | ○ |

*Tu es :* ○ une fille ○ un garçon

*Dans quelle classe es-tu ?* ○ CP ○ CE1 ○ CE2 ○ CM1 ○ CM2

**Tu peux maintenant remettre ce questionnaire à la personne qui te l'a donné. Merci !**

# Primaires : résultats selon le profil

Sogeres RESTAURATEUR

| | Tous | Fille | Garçon | CP | CE1 | CE2 | CM1 | CM2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre de répondants | 333 | 171 | 150 | 70 | 74 | 68 | 55 | 59 |
| **% Très satisfaits + % Satisfaits** | | | | | | | | |
| **Satisfaction globale** | 93 | 96 | 89 | 97 | 97 | 93 | 92 | 81 |
| Les entrées | 81 | 84 | 76 | 78 | 92 | 81 | 84 | 67 |
| Les plats | 89 | 90 | 88 | 93 | 96 | 91 | 89 | 76 |
| Les yaourts et les fromages | 85 | 89 | 83 | 82 | 85 | 91 | 87 | 84 |
| Les desserts | 95 | 96 | 95 | 93 | 94 | 94 | 100 | 98 |
| **% d'accord** | | | | | | | | |
| Les menus changent assez souvent | 82 | 80 | 84 | 86 | 96 | 82 | 80 | 66 |
| Les assiettes sont bien présentées | 84 | 82 | 87 | 99 | 94 | 78 | 70 | 73 |
| La salle est bien décorée | 85 | 88 | 83 | 93 | 88 | 87 | 82 | 76 |
| La cantine est calme | 22 | 22 | 23 | 45 | 30 | 9 | 8 | 14 |
| J'ai assez de temps pour manger | 92 | 90 | 94 | 93 | 96 | 97 | 87 | 84 |
| J'aime les animations organisées parfois le midi | 94 | 95 | 94 | 96 | 96 | 100 | 85 | 93 |
| J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger | 75 | 80 | 70 | 89 | 75 | 84 | 75 | 47 |

# Primaires : résultats selon les écoles

Sogeres RESTAURATEUR

| | Tous | LAGORSSE | PAUL JOZON | ST MERRY |
|---|---|---|---|---|
| Nombre de répondants | 333 | 88 | 142 | 103 |
| **% Très satisfaits + % Satisfaits** | | | | |
| **Satisfaction globale** | 93 | 94 | 91 | 93 |
| Entrées | 81 | 85 | 77 | 83 |
| Plats | 89 | 88 | 91 | 87 |
| Yaourts et fromages | 85 | 88 | 81 | 90 |
| Desserts | 95 | 98 | 94 | 95 |
| **% d'accord** | | | | |
| Menus changent assez souvent | 82 | 83 | 84 | 79 |
| Assiettes bien présentées | 84 | 81 | 86 | 83 |
| Salle bien décorée | 85 | 78 | 89 | 85 |
| Cantine calme | 22 | 17 | 24 | 24 |
| Assez de temps pour manger | 92 | 93 | 91 | 91 |
| J'aime les animations organisées parfois le midi | 94 | 94 | 97 | 90 |
| J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger | 75 | 76 | 71 | 81 |

# Analyses EUROFINS

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
servicecliententbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-485118-01

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL25550
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 19/06/2019 à 11:58:00 par WPY6 : Virginie Chable*
***Reçu au laboratoire le** 20/06/2019 10:52 à 3.4°C*
***Analysé le** 20/06/2019*

## Echantillon N° 854-2019-07301998 : WPY6-170-B0003 - JAMBON DE DINDE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis · frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 19/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3 4 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 23/06/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

**Eurofins Microbiologie Ouest**
11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120 B

cofrac ESSAIS
Accréditation n° 1-1930
Portée disponible sur www.cofrac.fr

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-485057-01

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL25550
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 19/06/2019 à 11:57:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 20/06/2019 10:52 à 3.4°C***
***Analysé le 20/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17017046 : WPY6-170-L0002 - SALADE VERTE TOMATES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Saladier | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 19/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.4 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 23/06/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-363409-01

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL25550
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 29/04/2019 à 11:10:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 30/04/2019 09:16 à 3.1°C***
***Analysé le 30/04/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07220464 : WPY6-119-B0011 - SAUTÉ DE PORC

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis · frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 26/04/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.3 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 02/05/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-363287-01

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL25560
Analyse réalisée sur le site de Nantes
*Prélevé le 29/04/2019 à 11:08:00 par WPY6 : Virginie Chable*
*Reçu au laboratoire le 30/04/2019 09:16 à 3.1°C*
*Analysé le 30/04/2019*

## Echantillon N° 854-2019-17013491 : WPY6-119-L0003 - HARICOT BEURRE SALADE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *Acheminement :* | Envoi colis : frais du laboratoire |
| *Conditionnement :* | Saladier | *Cuisson :* | Cuit |
| *Etat au prélèvement:* | Réfrigéré | *Code famille :* | Entrée froide |
| *Lieu de prélèvement :* | 03 - Chambre froide positive | *Préparation :* | Préparé sur place |
| *Date de préparation :* | 29/04/2019 | *Température du produit (°C) :* | 1.3 |
| *Type d'analyse :* | A reception | | |
| *Type intervention :* | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 02/05/2019
Karine Guichetsau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-872211-01

Code client : LL25550
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 30/10/2018 à 11:09:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 31/10/2018 10:36 à 7.2°C*
***Analysé le** 31/10/2018*

## Echantillon N° 854-2018-05007577 : SMQ8-303-B0012 - BOUQUET DE LÉGUMES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***DLC/DLUO prod. fini:*** | 30/10/2018 | ***Etat au prélèvement .*** | Réfrigéré |
| ***Code famille :*** | Plats cuisinés | ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive |
| ***Préparation :*** | Préparé sur place | ***Date de préparation :*** | 29/10/2018 |
| ***Température du produit (°C) :*** | 2 | | |
| ***Type d'analyse :*** | A RECEPTION | ***Type intervention :*** | 01 - Passage régulier planifié |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 03/11/2018
Adeline Horeau
Technicienne Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-18-LN-872212-01

**SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE - SO631002**
Route de l'ermitage, à coté de INSEAD
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL25550
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 30/10/2018 à 11:09:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 31/10/2018 10:36 à 7.2°C*
***Analysé le** 31/10/2018*

## Echantillon N° 854-2018-17028289 : SMQ8-303-L0001 - PAVÉ DE MERLU

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***DLC/DLUO prod. fini:*** | 30/10/2018 | ***Etat au prélèvement :*** | Réfrigéré |
| ***Code famille :*** | Plats cuisinés | ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive |
| ***Préparation :*** | Préparé sur place | ***Date de préparation :*** | 29/10/2018 |
| ***Température du produit (°C) :*** | 2 | | |
| ***Type d'analyse :*** | A RECEPTION | ***Type intervention :*** | 01 - Passage régulier planifié |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs d'hygiène des procédés**<br>(a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Régl 2073/2005 modifié | Absence |

**Déclaration de conformité :**
**Résultat satisfaisant.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 03/11/2018
Adeline Horeau
Technicienne Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

**Eurofins Microbiologie Ouest**
11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120 B

cofrac ESSAIS
Accréditation Cofrac Essais, n°1-1[illegible]
Portées disponibles sur www.cofrac.fr

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-148122-01

**SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU**
**631001**
240 rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26544
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 19/02/2019 à 11:52:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 20/02/2019 11:02 à 2.9°C***
***Analysé le 20/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07091514 : WPY6-050-B0006 - SEMOULE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Gastronorme | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Chaud | ***Code famille*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 06 - Meuble / Self chauffant | ***Préparation :*** | Déconditionné sur place |
| ***Date de préparation :*** | 19/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 65.1 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 22/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-147961-01

**SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU**
**631001**
240 rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26544
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 19/02/2019 à 11:47:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 20/02/2019 11:02 à 2.9°C***
***Analysé le 20/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17005101 : WPY6-050-L0004 - TARTINE RILLETTE THON

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis · frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Gastronorme | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 16 - Vitrine réfrigérée | ***Préparation :*** | Déconditionné sur place |
| ***Date de préparation :*** | 19/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 8.3 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 22/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-906881-01

Code client : LL26502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 12/11/2018 à 08:36:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 13/11/2018 11:27 à 0.4°C*
***Analysé le** 13/11/2018*

## Echantillon N° 854-2018-17029096 : SMQ8-316-L0001 - SALADE DE POMME DE TERRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 12/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
***Déclaration de conformité couverte par l'accréditation***

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/11/2018
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-148121-01

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
*Prélevé le 19/02/2019 à 10:44:00 par WPY6 : Virginie Chable*
*Reçu au laboratoire le 20/02/2019 11:02 à 2.9°C*
*Analysé le 20/02/2019*

## Echantillon N° 854-2019-07091513 : WPY6-050-B0005 - EMINCÉ DE VOLAILLE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *Acheminement :* | Envoi colis : frais du laboratoire |
| *Conditionnement :* | Barquette plastique sous film | *Cuisson :* | Cuit |
| *Etat au prélèvement:* | Réfrigéré | *Code famille* | Plats cuisinés |
| *Lieu de prélèvement :* | 03 - Chambre froide positive | *Préparation :* | Préparé sur place |
| *Date de préparation :* | 18/02/2019 | *Température du produit (°C) :* | 4.9 |
| *Type d'analyse :* | A reception | | |
| *Type intervention :* | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (¤) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (¤) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 22/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

*NOTE EXPLICATIVE*
*Seules les prestations repérées par le symbole (¤) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.*
*Pour les paramètres précédés du sigle « l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-147860-01

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 19/02/2019 à 10:46:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 20/02/2019 11:02 à 2.9°C***
***Analysé le 20/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17005100 : WPY6-050-L0003 - RILLETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 18/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.5 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 22/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-500277-01

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL28502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 24/06/2019 à 11:44:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C***
***Analysé le 25/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07308866 : WPY6-175-B0005 - LENTILLES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 24/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.7 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (¤) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (¤) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

*NOTE EXPLICATIVE*
*Seules les prestations repérées par le symbole (¤) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.*
*Pour les paramètres précédés du sigle = l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
servicesclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-502112-01

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 24/06/2019 à 11:45:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C***
***Analysé le 25/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17017615 : WPY6-175-L0004 - SALADE TOMATE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Saladier | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 24/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.8 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU**
**63001**
10 rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-906841-01

Code client : LL26502
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/11/2018 à 08:36:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet***
***Reçu au laboratoire le 13/11/2018 11:27 à 0.4°C***
***Analysé le 13/11/2018***

## Echantillon N° 854-2018-05028160 : SMQ8-316-B0001 - VIANDE DE BOEUF

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 12/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/11/2018
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

*NOTE EXPLICATIVE*
*Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.*
*Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-126037-01

**SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU**
**631001**
rue jean BECQUEREL
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26442
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/02/2019 à 09:33:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C***
***Analysé le 13/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07077588 : WPY6-043-B0001 - ÉPAUTRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Livré par Cuisine Centrale |
| ***Date de préparation :*** | 11/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.3 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle = l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

**Eurofins Microbiologie Ouest**
11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120
B

cofrac ESSAIS
Accréditation Cofrac Essais, n° 1-1830
Portée disponible sur www.cofrac.fr

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-128050-01

**SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU**
**631001**
rue jean BECQUEREL
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL28442
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/02/2019 à 09:38:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C***
***Analysé le 13/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17004251 : WPY6-043-L0001 - CHOUX CHINOIS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Saladier | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 12/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

**Eurofins Microbiologie Ouest**
11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120
B

cofrac ESSAIS
Accréditation Cofrac Essais, n° 1-1830
Portée disponible sur www.cofrac.fr

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU**
**631001**
rue jean BECQUEREL
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-936656-01

Code client : LL26442
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 22/11/2018 à 09:10:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 23/11/2018 11:06 à 1.2°C*
***Analysé le** 23/11/2018*

## Echantillon N° 854-2018-05048614 : SMQ8-326-B0001 - SALADE AVEC POMME ET ORANGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis . frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Assiette | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 01 - Atelier de fabrication | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 22/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 10 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 26/11/2018
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU**
**631001**
rue jean BECQUEREL
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-936874-01

Code client : LL26442
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 22/11/2018 à 09:10:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet***
***Reçu au laboratoire le 23/11/2018 11:06 à 1.2°C***
***Analysé le 23/11/2018***

## Echantillon N° 854-2018-17029980 : SMQ8-326-L0001 - MOELLEUX AUX CHOCOLATS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis . frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Assiette | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Autres desserts |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 01 - Atelier de fabrication | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 22/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 4 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 26/11/2018
Karine Guichetesu
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-129614-01

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26501
Analyse réalisée sur le site de Nantes
*Prélevé le 12/02/2019 à 11:33:00 par WPY6 : Virginie Chable*
*Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C*
*Analysé le 13/02/2019*

## Echantillon N° 854-2019-07077589 : WPY6-043-B0003 - ÉPAUTRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *Acheminement :* | Envoi colis : frais du laboratoire |
| *Conditionnement :* | Barquette plastique sous film | *Cuisson :* | Cuit |
| *Etat au prélèvement:* | Réfrigéré | *Code famille :* | Plats cuisinés |
| *Lieu de prélèvement :* | 03 - Chambre froide positive | *Préparation :* | Livré par Cuisine Centrale |
| *Date de préparation :* | 11/02/2019 | *Température du produit (°C) :* | 3.9 |
| *Type d'analyse :* | A reception | | |
| *Type intervention :* | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| ** (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 17/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***** : test de confirmation réalisé***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

Votre contact service client:
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-126051-01

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL28501
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/02/2019 à 11:34:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C***
***Analysé le 13/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17004252 : WPY6-043-L0003 - CHOUX CHINOIS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 12/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.9 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/06* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/02/2019
Karine Guichateau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-936657-01

Code client : LL26501
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 22/11/2018 à 10:37:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 23/11/2018 11:06 à 1.2°C*
***Analysé le** 23/11/2018*

## Echantillon N° 854-2018-05048615 : SMQ8-326-B0003 - PAVÉ DE COLINS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type Intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 26/11/2018
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-848526-01

Ce rapport annule et remplace le rapport PR-18-LN-040310-01 émis antérieurement qui doit être détruit

Code client : LL26501

Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 22/11/2018 à 10:37:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet***
***Reçu au laboratoire le 23/11/2018 11:06 à 1.2°C***
***Analysé le 23/11/2018***

## Echantillon N° 854-2018-17029981 : SMQ8-326-L0003 - COURGETTES PROVENCALES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) ** Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Présence | Absence | |
| (a) (¤) Listeria monocytogenes - dénombrement /g | *AES 10/05 – 09/06* | < 10 | 100 | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 28/11/2018
Thibault Rohr
Technicien Validation

*NOTE EXPLICATIVE*
*** : test de confirmation réalisé*
*Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.*
*Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-502111-01

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26501
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 24/06/2019 à 11:02:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C***
***Analysé le 25/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17017614 : WPY6-175-L0002 - TOMATES COUPÉES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis · frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Saladier | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 24/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 2.8 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
servicecliantbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-500276-01

**SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU**
**631001**
7 rue Saint Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26501
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 24/06/2019 à 11:00:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C***
***Analysé le 25/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07308865 : WPY6-175-B0003 - FILET DE COLIN

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Clostridium perfringens /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937* | < 10 | | 30 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle « l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-128038-01

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26546
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/02/2019 à 10:38:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C***
***Analysé le 13/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07077590 : WPY6-043-B0002 - ÉPAUTRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Livré par Cuisine Centrale |
| ***Date de préparation :*** | 11/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.4 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/02/2019
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-128052-01

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL28546
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 12/02/2019 à 10:46:00 par WPY6 : Virginie Chable***
***Reçu au laboratoire le 13/02/2019 11:53 à 3.1°C***
***Analysé le 13/02/2019***

## Echantillon N° 854-2019-17004253 : WPY6-043-L0002 - CHOUX CHINOIS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis · frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cru |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille .*** | Entrée froide |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 12/02/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.6 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Règl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 15/02/2019
Karine Guichateau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-943827-01

Code client : LL26546
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le** 22/11/2018 à 10:07:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet*
***Reçu au laboratoire le** 23/11/2018 11:06 à 1.2°C*
***Analysé le** 23/11/2018*

## Echantillon N° 854-2018-05048616 : SMQ8-326-B0002 - COURGETTES PROVENCALES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type Intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| ** (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/11/2018
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***** : test de confirmation réalisé*
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
*Pour les paramètres précédés du sigle ¤ l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-18-LN-936875-01

Code client : LL26546
Analyse réalisée sur le site de Nantes
***Prélevé le 22/11/2018 à 10:07:00 par SMQ8 : Coralie Guilmet***
***Reçu au laboratoire le 23/11/2018 11:25 à 1.2°C***
***Analysé le 23/11/2018***

## Echantillon N° 854-2018-17029982 : SMQ8-326-L0002 - PAVÉ DE COLINS

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis : frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/11/2018 | ***Température du produit (°C) :*** | 2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | | Absence |

**Déclaration de conformité :**
**Résultat satisfaisant.**
***Déclaration de conformité couverte par l'accréditation***

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 26/11/2018
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

**Eurofins Microbiologie Ouest**
11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120 B

cofrac ESSAIS
Accréditation n° 1-1932
Portées disponibles sur www.cofrac.fr

eurofins

Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

N° de rapport: AR-19-LN-502151-01

Code client : LL28546

Analyse réalisée sur le site de Nantes

***Prélevé le 24/06/2019 à 11:15:00 par WPY6 : Virginie Chable***

***Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C***

***Analysé le 25/06/2019***

## Echantillon N° 854-2019-07308867 : WPY6-175-B0004 - LENTILLES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ***Acheminement :*** | Envoi colis frais du laboratoire |
| ***Conditionnement :*** | Barquette plastique sous film | ***Cuisson :*** | Cuit |
| ***Etat au prélèvement:*** | Réfrigéré | ***Code famille :*** | Plats cuisinés |
| ***Lieu de prélèvement :*** | 03 - Chambre froide positive | ***Préparation :*** | Préparé sur place |
| ***Date de préparation :*** | 21/06/2019 | ***Température du produit (°C) :*** | 3.2 |
| ***Type d'analyse :*** | A reception | | |
| ***Type intervention :*** | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| **Indicateurs d'hygiène des procédés** | | | | |
| (a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g | *XP V08-034* | < 10 000 | | 1 000 000 |
| Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g | *NF ISO 15214/SPIRAL* | < 10 000 | | |
| Ratio Flore Totale/Flore Lactique | *Calcul* | Non calculé | | 100 |
| (¤) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | *Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2* | < 10 | | 10 |
| (¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932* | < 100 | | 500 |
| (a) Salmonella /25 g | *BRD 07/11-12/05* | Absence | | Absence |
| (¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | *Méthode interne adaptée de NF V08-057-1* | < 100 | | 100 |

**Déclaration de conformité :**

**Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).**

*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horeau
Responsable Adjointe Validation

***NOTE EXPLICATIVE***
***Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.***
***Pour les paramètres précédés du sigle = l'analyse a été réalisée sur une seule boite et une seule dilution***

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | Microbiologie Ouest

**Votre contact service client:**
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

# Rapport d'analyse

N° de rapport: AR-19-LN-500242-01

**SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU**
**631001**
2/4 rue Saint Merry
77300 FONTAINEBLEAU

Code client : LL26546
Analyse réalisée sur le site de Nantes
*Prélevé le 24/06/2019 à 11:16:00 par WPY6 : Virginie Chable*
*Reçu au laboratoire le 25/06/2019 11:16 à 6.4°C*
*Analysé le 25/06/2019*

## Echantillon N° 854-2019-17017616 : WPY6-175-L0003 - SALADE TOMATES

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *Acheminement :* | Envoi colis : frais du laboratoire |
| *Conditionnement :* | Ravier | *Cuisson :* | Cru |
| *Etat au prélèvement:* | Réfrigéré | *Code famille :* | Entrée froide |
| *Lieu de prélèvement :* | 03 - Chambre froide positive | *Préparation :* | Préparé sur place |
| *Date de préparation :* | 24/06/2019 | *Température du produit (°C) :* | 3.5 |
| *Type d'analyse :* | A reception | | |
| *Type intervention :* | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | | |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|---|---|---|
| **Indicateurs de sécurité sanitaire** | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (a) Listeria monocytogenes /25 g | *AES 10/03-09/00* | Absence | Absence | |

**Déclaration de conformité :**
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**
*Déclaration de conformité couverte par l'accréditation*
*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 27/06/2019
Adeline Horsau
Responsable Adjointe Validation

*NOTE EXPLICATIVE*
*Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.*

*Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).*

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQB: Coralie Gullmet |
| Personne rencontrée | Mme Machado - |
| Le | 22/11/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 31/05/2016 | 13/12/2016 | 06/07/2017 | 15/12/2017 | 25/06/2018 | 22/11/2018 |
| Heure de début | | 09:30 | 08:15 | 09:00 | 10:20 | 09:30 | 08:10 |
| Heure de fin | | 10:15 | 09:00 | 09:30 | 10:55 | 09:55 | 08:35 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **91.5** | **100** | **81** | **98.5** | **100** | **92.5** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| **2.1** | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2** | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3** | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4** | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.5** | **Présence des tenues visiteurs** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.6** | **Protection satisfaisante des plaies ou des infections** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.7** | **Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.8** | **Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *15* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | N/E | S/O | S/O |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *N/E* | *N/E* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | XXX | 0 | XXX | 0 | 0 | S/O |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | XXX | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | 0 | N/E | 0 | 0 | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *3* | *3* | *0* | *4* | *1* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *3* | *3* | *0* | *4* | *1* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *100.00* | *N/E* | *100.00* | *100.00* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 22/11/2018 |
| Auditeur: | SMQ8: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence de contrôle de remise en température. | Le document sera mis en place ce jour. | 22/11/2018 | | | | | | | |

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |

**Observations**

***REMARQUES GENERALES***

***RQ1 Remarque générale 1***

*Le sol du self et le mur sont vétustes.*

***RQ2 Remarque générale 2***

*Des dalles sont manquantes au plafond, un sac poubelle a été posé pour protéger.*

**Légende des priorités de l'ordre**
**1. Objectif critique**
**2. Objectif principal**
**3. Objectif mineur**

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Machado - Responsable |
| Le | 19/02/2019 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 13/12/2016 | 06/07/2017 | 15/12/2017 | 25/06/2018 | 22/11/2018 | 19/02/2019 |
| Heure de début | | 08:15 | 09:00 | 10:20 | 09:30 | 08:10 | 11:05 |
| Heure de fin | | 09:00 | 09:30 | 10:55 | 09:55 | 08:35 | 11:45 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | **100** | **81** | **98.5** | **100** | **92.5** | **96** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | |
| **2.1** | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2** | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3** | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4** | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 3.1 3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *15* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | N/E | S/O | S/O | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *N/E* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | XXX | 0 | 0 | S/O | 0 |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | N/E | 0 | 0 | N/E | 0 |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *3* | *0* | *4* | *1* | *0* | *1* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *3* | *0* | *4* | *1* | *0* | *1* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *N/E* | *100.00* | *100.00* | *N/E* | *100.00* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 19/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 4.3.6 - Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)<br><br>=> Présence de cartons en chambre froide positive. | Enlever tous les cartons. | **19/02/2019** | | | | | | | |
| 3 | 5.2 - Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention<br><br>=> Absence du dernier bon de passage. | Laisser une copie sur site. | **19/02/2019** | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU 63001 |
| Code interne | LLZ6502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche |
| | 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQB: Coralie Guilmet |
| Personne rencontrée | |
| Le | 12/11/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 31/05/2016 | 13/12/2016 | 06/07/2017 | 03/10/2017 | 25/06/2018 | 12/11/2018 | |
| Heure de début | | 08:45 | 09:00 | 08:15 | 10:25 | 10:25 | 08:00 | |
| Heure de fin | | 09:10 | 09:30 | 08:45 | 11:00 | 10:55 | 08:35 | |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V | |
| **1. BILAN** | | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit** (%) | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **100** | **100** | **100** | **100** | **100** | **97** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| 2.1 | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3 | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | **Présence des tenues visiteurs** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | **Protection satisfaisante des plaies ou des infections** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol…) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC…) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *N/E* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC…) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10 Plonge | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11 Déchets | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | 0 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | N/E | N/E | N/E | N/E | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *3* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *3* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU 63001 |
| Code interne | LL26502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/11/2018 |
| Auditeur | SMQ8: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 4.3.6 - Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)<br><br>=> Présence d'un sac à pain au sol. | Utiliser des caillebotis. | 12/11/2018 | | | | | | | |
| | **Observations** | | | | | | | | | |

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code Interne | LL26502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Lefevre - Responsable |
| Le | 19/02/2019 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 13/12/2016 | 06/07/2017 | 03/10/2017 | 25/06/2018 | 12/11/2018 | 19/02/2019 |
| Heure de début | | 09:00 | 08:15 | 10:25 | 10:25 | 08:00 | 10:05 |
| Heure de fin | | 09:30 | 08:45 | 11:00 | 10:55 | 08:35 | 10:40 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **100** | **100** | **100** | **100** | **97** | **93** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| **2.1** | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2** | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3** | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4** | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 Nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. FABRICATION | | | | | | | | |
| 4.1 Organisation générale | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2 Réception | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 Stockage | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *N/E* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | N/E | N/E | N/E | N/E | N/E | 0 |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *100.00* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 19/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 5.5 - Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel<br><br>=> Absence des attestations de formation. | Archiver sur le site. | 19/02/2019 | | | | | | | |
| 2 | 5.6 - Classement et archivage du suivi médical du personnel<br><br>=> Absence de présentation des suivis médicaux. | Archiver sur le site. | 19/02/2019 | | | | | | | |
| 3 | 5.2 - Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention<br><br>=> Absence de présentation du plan et des bons d'intervention. | Archiver sur le site. | 19/02/2019 | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

Version : 1
Edition du : 09/01/19

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue Jean BECQUEREL<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQB: Coralie Guilmet |
| Personne rencontrée | |
| Le | 22/11/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | 17/06/2016<br>09:25<br>09:40 | 13/12/2016<br>09:30<br>09:35 | 18/04/2017<br>09:10<br>09:30 | 20/10/2017<br>08:00<br>08:55 | 26/06/2018<br>08:30<br>09:00 | 22/11/2018<br>08:50<br>09:20 |
| | Barème | | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | | |
| 1.1. Items d'alerte | | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1.2 Note de l'audit (%) | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **99** | **100** | **92.5** | **91** | **79.9** | **76** |
| 1.3 Niveau de risque hygiène | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| 1.4 Niveau de risque locaux | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| 2.1 | Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 | Respect du lavage des mains | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3 | Propreté de la tenue | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 | Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...) | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| 3.1 Propreté et entretien | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | XXX | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *15* | *30* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *1* | *2* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *2* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *30* |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 1 3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *2* |
| 3 1 3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3 1.3.a | *Nombre de matériels concernés .* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *2* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 Nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| 4.1 Organisation générale | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2 Réception | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement…) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 Stockage | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés…) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol…) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4 Traitement des matières 1ères | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5 Préparations froides | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4 5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6 Préparations chaudes | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6 1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.7 Fin de production | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.7.1 | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.2 | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 4.8 Service (restauration SP) | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10 Plonge | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | XXX |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11 Déchets | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | XXX | 0 | N/E | N/E | N/E | S/O |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | 0 | S/O | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | 0 | S/O | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.9 | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.10 | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | 0 | N/E | 0 | 0 | XXX |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent* | | *6* | *1* | *0* | *1* | *2* | *3* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *6* | *1* | *0* | *1* | *2* | *2* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *100.00* | *N/E* | *100.00* | *100.00* | *66.67* |
| 5.11 | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | 0 | S/O | N/E | S/O | S/O | N/E |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue jean BECQUEREL<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 22/11/2018 |
| Auditeur | SMQB: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence de relevé pour le 20/11. | Il est recommandé de relever les températures quotidiennement. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| 1 | 3.1.3.aac - Nombre de matériels sales<br><br>=> Valeur : 1<br>Présence de tartre sur la plonge. | Veiller à détartrer la plonge. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| 1 | 3.1.3.aah - Nombre de matériels sales<br><br>=> Valeur : 1<br>Présence de tartre sur la fontaine à eau. | Détartrer la fontaine à eau. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| 2 | 4.8.1 - Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence de relevé pour le 20/11. | Il est recommandé de relever les températures quotidiennement. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| 2 | 4.10.1 - Propreté et bon état de la machine à laver<br><br>=> Présence de calcaire dans la machine. | Doter l'établissement ou revoir la fréquence d'utilisation d'un produit détartrant de manière à éliminer régulièrement les dépôts calcaires à l'intérieur de la machine à laver. | 26/06/2018 | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue jean BECQUEREL<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Orobal - responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | Date | 13/12/2016 | 18/04/2017 | 20/10/2017 | 26/06/2018 | 22/11/2018 | 12/02/2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Heure de début | 09:30 | 09:10 | 08:00 | 08:30 | 08:50 | 08:55 |
| | | Heure de fin | 09:35 | 09:30 | 08:55 | 09:00 | 09:20 | 09:30 |
| | | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | | |
| 1.1. Items d'alerte | | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 1.2 Note de l'audit (%) | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **100** | **92.5** | **91** | **79.9** | **76** | **88** |
| 1.3 Niveau de risque hygiène | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| 1.4 Niveau de risque locaux | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| 2.1 | Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 | Respect du lavage des mains | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3 | Propreté de la tenue | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 | Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...) | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | N/E |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| 3.1 Propreté et entretien | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | XXX | XXX | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *15* | *30* | *0* | *0* |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *1* | *2* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées* | | *0* | *0* | *0* | *2* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | XXX |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *30* | *15* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *2* | *1* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés .* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *2* | *1* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.5 | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5 Préparations froides | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6 Préparations chaudes | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7 Fin de production | | | | | | | | |
| 4.7.1 | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.2 | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | XXX | 0 | XXX | 0 |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 4.8 Service (restauration SP) | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10 Plonge | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | XXX | XXX | XXX |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11 Déchets | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | N/E | N/E | N/E | S/O | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | S/O | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | N/E | 0 | 0 | XXX | XXX |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *1* | *0* | *1* | *2* | *3* | *5* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *1* | *0* | *1* | *2* | *2* | *3* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *N/E* | *100.00* | *100.00* | *66.67* | *60.00* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | N/E | S/O | S/O | N/E | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue jean BECQUEREL<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 3.1.3.aac - Nombre de matériels sales<br><br>=> Valeur : 1<br>Présence de tartre sur la plonge. | Détartrer la plonge. | 12/02/2019 | | | | | | | |
| 2 | 4.10.1 - Propreté et bon état de la machine à laver<br><br>=> Les joints de la machine à laver sont encrassés et il y a beaucoup de calcaire. | Renforcer le nettoyage. | 12/02/2019 | | | | | | | |

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

**Observations**

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQB: Coralie Guilmet |
| Personne rencontrée | Mme Platerier - Responsable |
| Le | 22/11/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 30/11/2015 | 17/06/2016 | 13/12/2016 | 20/10/2017 | 04/06/2018 | 22/11/2018 |
| Heure de début | | 10:00 | 08:15 | 10:30 | 08:55 | 09:10 | 10:15 |
| Heure de fin | | 10:30 | 08:50 | 10:50 | 09:20 | 09:40 | 10:45 |
| | Barême | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **79.9** | **98.5** | **100** | **100** | **100** | **92.5** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| 2.1 | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3 | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | **Présence des tenues visiteurs** | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | XXX | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | 15 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés* | | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.5 | Propreté des vestiaires et des sanitaires | 75 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 Nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| 3.2.1 | Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.3 | Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection | 75 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. FABRICATION | | | | | | | | |
| 4.1 Organisation générale | | | | | | | | |
| 4.1.1 | Respect de la marche en avant | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.3 | Respect des pratiques interdites | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.4 | Absence de produits à T°C ambiante | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2 Réception | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 Stockage | | | | | | | | |
| 4.3.1 | Absence de produits interdits | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.3 | Respect des DLC | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *N/E* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | S/O |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | N/E | 0 | 0 | N/E | N/E | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *S/O* | *4* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *S/O* | *4* | *1* | *0* | *0* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *N/E* | *100.00* | *100.00* | *N/E* | *N/E* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 22/11/2018 |
| Auditeur | SMQ8: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence de remise en température des produits. | Mettre en place et enregistrer les actions correctives en cas de dépassement de la température cible. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| | **Observations** | | | | | | | | | |

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Platerie - Responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit Hygiène Suivi- Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | | | | | 18/04/2017<br>11:00<br>11:35 | 12/02/2019<br>10:55<br>11:25 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | | | | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | | | | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | | | | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | | | | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | | | | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | | | | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | |
| | Total audit hygiène | | | | | **100** | **92.5** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit suivi | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | |
| 2.1 | Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles | 75 | | | | 0 | 0 |
| 2.2 | Respect du lavage des mains | 75 | | | | 0 | 0 |
| 2.3 | Propreté de la tenue | 75 | | | | 0 | 0 |
| 2.4 | Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...) | 75 | | | | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | | | | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | | | | 0 | N/E |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | | | | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | | | | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | | | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | | | | | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | | | | | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | | | | | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **3.2.3** | Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection | 75 | | | | | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | | | | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | | | | | 0 | 0 |
| 4.4.5 | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | | | | | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | | | | | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | | | | | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | | | | | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| 4.7.1 | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 4.7.2 | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | | | | | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.8.2a | *Température relevée :* | | | | | | *N/E* | *S/O* |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | | | | | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | | | | | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | | | | | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | | | | | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | | | | | N/E | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | | | | | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | | | | | N/E | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | | | | | N/E | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | | | | | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | | | | | N/E | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | | | | | *0* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | | | | | *0* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | | | | | *N/E* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | | | | | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | | | | | 0 | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | | | | | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU 50631001 |
| Code interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit Hygiène Suivi- Office livré

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Manque l'enregistrement de la remise en température du 11/02. | Veiller à enregistrer toutes les remises en température. | 12/02/2019 | | | | | | | |
| | Observations | | | | | | | | | |

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQ8: Coralie Guilmet |
| Personne rencontrée | |
| Le | 22/11/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 31/05/2016 | 15/12/2016 | 06/07/2017 | 20/10/2017 | 04/06/2018 | 22/11/2018 |
| Heure de début | | 10:45 | 08:00 | 10:10 | 09:25 | 08:45 | 09:30 |
| Heure de fin | | 11:15 | 08:30 | 10:45 | 09:50 | 09:00 | 10:00 |
| | Barême | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **100** | **100** | **97** | **100** | **100** | **91** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| 2.1 | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3 | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *15* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.5.1a** | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.6.1a** | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | S/O |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | N/E | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | N/E | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | 0 | N/E | N/E | 0 | N/E | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *2* | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *2* | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *100.00* | *N/E* | *N/E* | *100.00* | *N/E* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | N/E | N/E | S/O | 0 | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 22/11/2018 |
| Auditeur | SMQ8: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence de contrôle de remise en température. | Prendre les contrôles de remise en température. | 22/11/2018 | | | | | | | |
| 1 | 3.1.2.aah - Nombre de surfaces sales<br><br>=> Valeur : 1<br>Présence de fontaine à eau entartrée. | Détartrer la fontaine à eau, si elle est trop vétuste, la remplacer. | 22/11/2018 | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry |
| | 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Lopes - Responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 15/12/2016 | 06/07/2017 | 20/10/2017 | 04/06/2018 | 22/11/2018 | 12/02/2019 |
| Heure de début | | 08:00 | 10:10 | 09:25 | 08:45 | 09:30 | 10:05 |
| Heure de fin | | 08:30 | 10:45 | 09:50 | 09:00 | 10:00 | 10:35 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | **100** | **97** | **100** | **100** | **91** | **100** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | |
| **2.1** | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2** | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3** | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4** | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *15* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *1* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 4.4.5 | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.5.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.6.1a | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| 4.7.1 | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | S/O | 0 |
| 4.7.2 | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | 0 | 0 | S/O | S/O | S/O |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.11 Déchets** | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | N/E | S/O | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | N/E | N/E | 0 | N/E | N/E | 0 |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* | *2* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *0* | *0* | *1* | *0* | *0* | *2* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *N/E* | *N/E* | *100.00* | *N/E* | *N/E* | *100.00* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | N/E | N/E | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU SO631001 |
| Code interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |

**Observations**

**Légende des priorités de l'ordre**
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE SO631002 |
| Code interne | LL25550 |
| Adresse | Route de l'ermitage, à coté de INSEAD<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | SMQB: Coralie Guilmet |
| Personne rencontrée | MME LOPES - Responsable |
| Le | 30/10/2018 |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | 25/05/2016 | 14/12/2016 | 05/07/2017 | 02/11/2017 | 23/04/2018 | 30/10/2018 |
| Heure de début | | 08:15 | 08:25 | 08:35 | 08:20 | 10:45 | 10:35 |
| Heure de fin | | 08:50 | 08:55 | 09:00 | 08:50 | 11:20 | 11:35 |
| | Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Non respect des températures (T°C) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Non respect de la traçabilité | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Non respect de l'hygiène du personnel | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 | Non respect des procédures de nettoyage/désinfection | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Non respect des méthodes de fabrication | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit approfondi | | **89.5** | **97** | **88.5** | **100** | **100** | **92.5** |
| **1.3 Niveau de risque hygiène** | | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit approfondi | | | | | | | |
| **1.4 Niveau de risque locaux** | | | | | | | | |
| | Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux | | | | | | | |
| **2. HYGIENE DU PERSONNEL** | | | | | | | | |
| **2.1** | **Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** | 75 | XXX | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2** | **Respect du lavage des mains** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3** | **Propreté de la tenue** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4** | **Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.5 | Présence des tenues visiteurs | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.6 | Protection satisfaisante des plaies ou des infections | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.7 | Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.8 | Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| **3.1 Propreté et entretien** | | | | | | | | |
| 3.1.1 | Propreté des abords du site | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2 | Propreté des locaux de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.2' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.2.a | *Nombre de surfaces concernées* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3 | Propreté du matériel de fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.3' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.aa | *Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.ab | *Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.3.a | *Nombre de matériels concernés :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 3.1.4 | Propreté du matériel de nettoyage/désinfection | 30 | XXX | XXX | XXX | 0 | 0 | 0 |
| **3.1.5** | **Propreté des vestiaires et des sanitaires** | 75 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.1.6 | Maintien des portes et fenêtres fermées | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2 Nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| **3.2.1** | **Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2.2 | Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.2.3** | **Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4. FABRICATION** | | | | | | | | |
| **4.1 Organisation générale** | | | | | | | | |
| **4.1.1** | **Respect de la marche en avant** | 75 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.2 | Séparation des opérations/produits propres et sales | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.3** | **Respect des pratiques interdites** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.1.4** | **Absence de produits à T°C ambiante** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.1.5 | Présence de thermosonde(s) en bon état | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2 Réception** | | | | | | | | |
| 4.2.1 | Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2.2 | Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3 Stockage** | | | | | | | | |
| **4.3.1** | **Absence de produits interdits** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.2 | Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.3.3** | **Respect des DLC** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.4 | Respect des DDM | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.5 | Respect des DLC secondaires | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3.6 | Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol…) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3.7 | Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.4 Traitement des matières 1ères** | | | | | | | | |
| 4.4.2 | Respect des conditions de déconditionnement | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 4.4.3 | Respect des conditions de décontamination | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 4.4.4 | Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation | 10 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| **4.4.5** | **Conservation des étiquettes matières 1ères** | 75 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| **4.5 Préparations froides** | | | | | | | | |
| 4.5.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | N/E | N/E | 0 | 0 | 0 |
| **4.5.1a** | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *N/E* | *N/E* | *0* | *0* | *0* |
| 4.5.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.6 Préparations chaudes** | | | | | | | | |
| 4.6.1 | Respect des pratiques à risques | 30 | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.6.1a** | *Nombre de pratiques à risques :* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| 4.6.1' | *Nombre de points impactant sur la note globale* | | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* | *0* |
| **4.7 Fin de production** | | | | | | | | |
| **4.7.1** | **Présence et conformité des plats témoins** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.7.2** | **Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 4.7.3 | Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières | 30 | 0 | 0 | 0 | N/E | 0 | 0 |
| 4.7.4 | Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés. | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.7.5 | Respect des règles de gestion des excédents | 30 | 0 | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| **4.8 Service (restauration SP)** | | | | | | | | |
| 4.8.1 | Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.8.2 | Conformité des T°C des produits présentés/servis | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.10 Plonge** | | | | | | | | |
| 4.10.1 | Propreté et bon état de la machine à laver | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.10.2 | Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11 Déchets | | | | | | | | |
| 4.11.1 | Absence de carton/emballages en zone de fabrication | 10 | 0 | 0 | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.2 | Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.11.3 | Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Classement et archivage des enregistrements | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention | 10 | N/E | 0 | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.3 | Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention | 10 | N/E | N/E | N/E | 0 | 0 | 0 |
| 5.4 | Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels | 10 | S/O | S/O | N/E | N/E | 0 | 0 |
| 5.5 | Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel | 30 | N/E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.6 | Classement et archivage du suivi médical du personnel | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.7 | Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.8 | Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.9** | **Conformité du test de traçabilité** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5.10** | **Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** | 75 | N/E | N/E | N/E | 0 | N/E | N/E |
| 5.10a | *Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :* | | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *3* | *0* | *0* |
| 5.10b | *Nombre d'écarts soldés :* | | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *3* | *0* | *0* |
| 5.10c | *Pourcentage de réalisation du plan d'actions :* | | *N/E* | *N/E* | *N/E* | *100.00* | *N/E* | *N/E* |
| **5.11** | **Mise en œuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)** | 75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.12 | Mise en œuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%) | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5.13 | Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels | 30 | S/O | S/O | S/O | S/O | 0 | 0 |
| 5.15 | Présence et connaissance des CCP | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE SO631002 |
| Code interne | LL25550 |
| Adresse | Route de l'ermitage, à coté de INSEAD<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 30/10/2018 |
| Auditeur | SMQ8: Coralie Guilmet |

## Audit Hygiène Complet - Office livré

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 4.7.2 - Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement<br><br>=> Absence d'enregistrement des températures. | Mettre en place et enregistrer les actions correctives en cas de dépassement de la température cible. | 30/10/2018 | | | | | | | |
| | **Observations** | | | | | | | | | |

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE SO631002 |
| Code interne | LL25550 |
| Adresse | Route de l'ermitage, à coté de INSEAD 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Lefevre - responsable |
| Le | 19/06/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | | | 25/05/2016<br>08:50<br>09:00 | 05/07/2017<br>08:20<br>08:35 | 23/04/2018<br>10:45<br>11:10 | 19/06/2019<br>11:30<br>11:50 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V | |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Présence de la déclaration d'activité du site | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 | Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 | Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| A5 | Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| A6 | Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 | Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A8 | Nombre d'items d'alerte NC | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A9 | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | 0 | 0 | 1 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | |
| | Total audit locaux/matériel/circuit | | | **90** | **85** | **89.5** | **94** |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | | |
| | Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | |

| 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 Conformité des locaux/circuits | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | XXX | 0 | 0 | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.2 Locaux spécifiques | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | XXX | XXX | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3 Equipements de nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite , roulle ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.4 | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 Divers | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | S/O | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.12 | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | S/O | 0 | 0 |
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. ZONE DE DISTRIBUTION | | | | | | | | |
| 4.1 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | 75 | | | 0 | XXX | XXX | 0 |
| 4.2 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | 75 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 6. SANITAIRES/VESTIAIRES | | | | | | | | |
| 6.1 | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.2 | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.3 | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de vielle et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7. RESERVES | | | | | | | | |
| 7.1 | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | XXX | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | 0 | S/O | S/O |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | S/O | 0 | 0 | S/O |
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 1 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG FONTAINEBLEAU CENTRE AERE SO631002 |
| Code interne | LL25550 |
| Adresse | Route de l'ermitage, à coté de INSEAD<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 19/06/2019 |
| Auditeur | Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 2.1.13 - Etat satisfaisant des raccords sols/murs<br><br>=> Le sol à l'entrée de la zone préparation est abimé. Il n'y a plus de revêtement au sol. | | **19/06/2019** | | | | | | | |
| 2 | 3.10 - Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson<br><br>=> Le joint du four est déchiré en bas à droite. Il manque un morceau. | | **19/06/2019** | | | | | | | |
| | **Observations** | | | | | | | | | |

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code Interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Machado - responsable |
| Le | 19/02/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | | | 31/05/2016<br>10:00<br>10:15 | 06/07/2017<br>09:30<br>09:45 | 25/06/2018<br>09:55<br>10:05 | 19/02/2019<br>11:05<br>11:20 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V | |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 Présence de la déclaration d'activité du site | | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| A2 Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A8 Nombre d'items d'alerte NC | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A9 Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | N/E | 1 | 1 |
| **1.2 Note de l'audit** (%) | | | | | | | |
| Total audit locaux/matériel/circuit | | | | **100** | **95** | **98** | **93** |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | | |
| Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX** | | | | | | | | |
| **2.1 Conformité des locaux/circuits** | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | 0 | XXX | S/O | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons…) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | XXX | XXX | XXX |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 1 | 0 | 2 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2 Locaux spécifiques** | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3 Equipements de nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite , rouille ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3.4** | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 Divers | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3.12** | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4. ZONE DE DISTRIBUTION** | | | | | | | | |
| **4.1** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| **6. SANITAIRES/VESTIAIRES** | | | | | | | | |
| **6.1** | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.2** | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.3** | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de vielle et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **7. RESERVES** | | | | | | | | |
| **7.1** | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | N/E | 1 | 1 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE PAUL JOZON FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code interne | LL26544 |
| Adresse | 240 rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 19/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 2.1.13 - Etat satisfaisant des raccords sols/murs<br><br>=> Présence d'un trou dans le mur à l'entrée de la plonge, le mur d'entrée de sortie du self est endommagé et plusieurs plinthes se détachent dans le self. | Faire les réparations. | 19/02/2019 | | | | | | | |
| 3 | 2.1.14 - Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols<br><br>=> Présence de sol vétuste avec des tâches noir au self et présence d'un trou au plafond (dalles de plafond manquante). | Faire les réparations. | 06/07/2017 | | | | | | | |

**Observations**

***8.TRAITEMENT DES DECHETS***

***R Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)***

eurofins biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU 63001 |
| Code Interne | LL26502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Lefevre - responsable |
| Le | 19/02/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | | | 31/05/2016<br>08:30<br>08:45 | 06/07/2017<br>08:00<br>08:15 | 25/06/2018<br>10:45<br>11:00 | 19/02/2019<br>10:05<br>10:20 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V | |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 | Présence de la déclaration d'activité du site | | | | 0 | N/E | S/O | 0 |
| A2 | Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | | XXX | XXX | N/E | 0 |
| A4 | Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| A5 | Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 | Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 | Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A8 | Nombre d'items d'alerte NC | | | | 1 | 1 | 0 | 0 |
| A9 | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | | | |
| | Total audit locaux/matériel/circuit | | | | **75** | **95** | **100** | **95** |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | |

| 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 Conformité des locaux/circuits | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | N/E | S/O | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | N/E | S/O | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | 0 | XXX | S/O | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 2.2 Locaux spécifiques | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | XXX | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.3 Equipements de nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite rouille ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | XXX | XXX | N/E | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3.4** | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 Divers | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | XXX | 0 | 0 | 0 |
| 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| **3.12** | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | XXX | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4. ZONE DE DISTRIBUTION** | | | | | | | | |
| **4.1** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | N/E | S/O | S/O | S/O |
| **6. SANITAIRES/VESTIAIRES** | | | | | | | | |
| **6.1** | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.2** | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.3** | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de vielle et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **7. RESERVES** | | | | | | | | |
| **7.1** | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | S/O | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER. DE LA CLOCHE FONTAINEBLEAU 63001 |
| Code interne | LL26502 |
| Adresse | 10 rue de la Cloche<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 19/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 2.1.13 - Etat satisfaisant des raccords sols/murs<br><br>=> Le sol de la plonge est usé (présence de trous). | Rénover le sol. | 19/02/2019 | | | | | | | |
| 3 | 2.1.16 - Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs<br><br>=> La peinture est écaillée sur la porte d'accès aux poubelles. | Faire réparer. | 19/02/2019 | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue Jean BECQUEREL 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Orobal - responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | | 17/06/2016 | 18/04/2017 | 26/06/2018 | 12/02/2019 |
| Heure de début | | | 09:40 | 08:30 | 08:50 | 08:55 |
| Heure de fin | | | 09:55 | 09:10 | 09:05 | 09:15 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | |
| A1 Présence de la déclaration d'activité du site | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| A2 Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| A5 Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| A8 Nombre d'items d'alerte NC | | | 0 | 0 | 0 | 1 |
| A9 Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | 0 | 0 | 1 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | |
| Total audit locaux/matériel/circuit | | | **92** | **81.5** | **94** | **83.5** |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | |
| Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | |

| 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.1 Conformité des locaux/circuits** | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | 0 | XXX | S/O | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons…) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | XXX | XXX | XXX |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 4 | 3 | 3 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 1 | 0 | 0 |
| **2.2 Locaux spécifiques** | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | XXX | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.3 Equipements de nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite , rouille ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3.4** | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 Divers | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **3.12** | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | 0 | S/O | S/O | 0 |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. ZONE DE DISTRIBUTION | | | | | | | | |
| 4.1 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | 75 | | | 0 | XXX | 0 | 0 |
| 4.2 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 6. SANITAIRES/VESTIAIRES | | | | | | | | |
| 6.1 | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.2 | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 6.3 | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de vielle et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7. RESERVES | | | | | | | | |
| 7.1 | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 1 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG GRPE SCO. LAGORSSE FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code interne | LL26442 |
| Adresse | rue jean BECQUEREL<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 1 | 6.2 - Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux<br><br>=> La peinture s'écaille sur la porte des WC et de la douche. | Faire des réparations. | 12/02/2019 | | | | | | | |
| 2 | 3.14 - Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle<br><br>=> Machine à laver très entartrer. | Voir s'il n'y a pas un problème avec l'adoucisseur. | 12/02/2019 | | | | | | | |
| 3 | 2.1.14 - Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols<br><br>=> Sols vétuste en self plonge, cuisine et vestiaire. | Rénover les sols. | 18/04/2017 | | | | | | | |

**Observations**

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code Interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Platerier - responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date<br>Heure de début<br>Heure de fin | | | | 17/06/2016<br>08:50<br>09:05 | 18/04/2017<br>10:35<br>11:00 | 04/06/2018<br>09:10<br>09:35 | 12/02/2019<br>10:55<br>11:15 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V | |
| **1. BILAN** | | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | | |
| A1 Présence de la déclaration d'activité du site | | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| A2 Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| A5 Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| A6 Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A8 Nombre d'items d'alerte NC | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A9 Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 1 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit** (%) | | | | | | | |
| Total audit locaux/matériel/circuit | | | | **90** | **95** | **98** | **98** |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | | |
| Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | | |

| 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.1 Conformité des locaux/circuits** | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | N/E | N/E | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | XXX | XXX | S/O | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | XXX | XXX | 0 |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 1 |
| **2.2 Locaux spécifiques** | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | XXX | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3 Equipements de nettoyage/désinfection | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite , rouille ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3.4** | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4 Divers | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **3.12** | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4. ZONE DE DISTRIBUTION** | | | | | | | | |
| **4.1** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.2** | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **5. SYSTEME DOCUMENTAIRE** | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| **6. SANITAIRES/VESTIAIRES** | | | | | | | | |
| **6.1** | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.2** | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **6.3** | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de vielle et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **7. RESERVES** | | | | | | | | |
| **7.1** | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | **75** | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 1 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins | biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG MATER ST HONORE FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code interne | LL26501 |
| Adresse | 7 rue Saint Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | | | Réalisation | | | | | Vérification | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | | Quand | | Qui | | Quand | | Visa | Qui | | Quand | |
| 3 | 2.1.16 - Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs<br><br>=> Le radiateur situé en plonge est rouillé. | Le faire réparer. | 12/02/2019 | | | | | | | | | | | | | |

***Observations***

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. Objectif mineur

eurofins | biosciences

# Rapport d'audit

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code Interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry 77300 FONTAINEBLEAU |

| | |
|---|---|
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |
| Personne rencontrée | Mme Lopes - responsable |
| Le | 12/02/2019 |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Date | | | 31/05/2016 | 06/07/2017 | 04/06/2018 | 12/02/2019 |
| Heure de début | | | 11:15 | 10:30 | 08:35 | 10:05 |
| Heure de fin | | | 11:30 | 11:05 | 08:50 | 10:20 |
| Barème | V-5 | V-4 | V-3 | V-2 | V-1 | V |
| **1. BILAN** | | | | | | |
| **1.1. Items d'alerte** | | | | | | |
| A1 Présence de la déclaration d'activité du site | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A2 Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps =instructions spécifiques) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A3 Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A4 Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A5 Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bian-maries...) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A6 Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A7 Présence de sanitaires , douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A8 Nombre d'items d'alerte NC | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| A9 Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **1.2 Note de l'audit (%)** | | | | | | |
| Total audit locaux/matériel/circuit | | | 90 | 95 | 100 | 94 |
| **1.3 Niveau de risque locaux/matériel** | | | | | | |
| Niveau d'alerte sur l'audit locaux/matériel/circuit | | | | | | |

| 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.1 Conformité des locaux/circuits** | | | | | | | | |
| **2.1.1** | **Présence de la déclaration d'activité du site** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.1a | Remise à jour de la déclaration si travaux | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.2 | Séparation entre secteur chaud et secteur froid | 30 | | | XXX | XXX | S/O | S/O |
| **2.1.3** | **Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.4** | **Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.5 | Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants | 30 | | | S/O | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.6 | Systèmes de ventilation/aération/extraction conforme et efficace | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.7 | Conformité et propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.1.8** | **Raccordement à un réseau d'eau potable** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.9 | Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.10 | Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.11 | Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.12 | Système d'éclairage satisfaisant | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.13 | Etat satisfaisant des raccords sols/murs | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 2.1.14 | Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols | 20 | | | 0 | XXX | N/E | 0 |
| 2.1.14a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 2.1.15 | Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16 | Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1.16a | *Nombre de zones concernées* | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.2 Locaux spécifiques** | | | | | | | | |
| **2.2.1** | **Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance** | 75 | | | XXX | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.2 | Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.3 | Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.4 | Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance dans le cadre des repas livrés | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 2.2.5 | Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2.3 Equipements de nettoyage/désinfection** | | | | | | | | |
| 2.3.1 | Etat satisfaisant des lave-mains ( fuite , rouille ...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2 | Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non | 20 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.2a | *Nombre de lave-mains concernés* | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.3 | Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.3.4** | **Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.3.5 | Alimentation en eau froide et chaude | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **2.4 Divers** | | | | | | | | |
| 2.4.2 | Absence d'odeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.3 | Absence de buée et vapeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.4.4 | Absence d'insecte et nuisible | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL** | | | | | | | | |
| 3.1 | Etat satisfaisant des plans de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2 | Etat satisfaisant des planches à découper | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.3 | Etat satisfaisant du petit matériel | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4 | Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5 | Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6 | Etat satisfaisant de la parmentière | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.7 | Etat satisfaisant du trancheur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.8 | Etat satisfaisant du batteur mélangeur | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.9 | Etat satisfaisant du trancheur à pain | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| 3.10 | Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.11 | Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | S/O |
| **3.12** | **Capacité,état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.14 | Etat d'entartrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.15 | Absence d'équipement en bois | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. ZONE DE DISTRIBUTION | | | | | | | | |
| 4.1 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.2 | **Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.3 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4.4 | Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE | | | | | | | | |
| 5.1 | Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...) | 30 | | | 0 | S/O | S/O | S/O |
| 5.2 | Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés | 30 | | | S/O | S/O | S/O | S/O |
| 6. SANITAIRES/VESTIAIRES | | | | | | | | |
| 6.1 | **Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.2 | **Présence de sanitaires, douches et vestiaires réservés au personnel de cuisine, état satisfaisant des locaux** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.3 | **Casiers vestiaires en nombre suffisant** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.4 | Moyens adaptés pour le rangement du linge propre | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.5 | Moyens adaptés pour le stockage du linge sale | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.6 | Séparation satisfaisante entre tenue de ville et tenue de travail | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6.7 | Présence d'une poubelle dans les toilettes | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7. RESERVES | | | | | | | | |
| 7.1 | **Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante** | 75 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.2 | Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | XXX |
| 7.3 | Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.4 | Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides>10m3 | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7.5 | Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7.6 | Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e) | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| 8.TRAITEMENT DES DECHETS | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 | Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.2 | Etat satisfaisant des poubelles | 30 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.3 | Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8.4 | Etat et capacité satisfaisants du local à déchets | 10 | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| R | Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

***Légende***

| Valeur | Description |
|---|---|
| N/E | Non évalué |
| S/O | Sans objet |
| 0 | Conforme |
| XXX | Non conforme |

eurofins biosciences

# Plan d'actions

| | |
|---|---|
| CLIENT | SOG PRIMAIRE ST MERRY FONTAINEBLEAU 631001 |
| Code interne | LL26546 |
| Adresse | 2/4 rue Saint Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Visite du | 12/02/2019 |
| Auditeur | WPY6: Virginie Chable |

## Audit locaux / circuit / matériel - Office livré

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

| Ordre de priorité | Ecarts constatés | Actions correctives | Fixé le | Planification | | Réalisation | | | Vérification | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Qui | Quand | Qui | Quand | Visa | Qui | Quand |
| 2 | 2.1.13 - Etat satisfaisant des raccords sols/murs<br><br>=> La peinture est écaillée sur l'ensemble des murs des locaux (sauf plonge). Présence de rouille sur le bas de l'encadrure de la porte de la plonge. | Faire les réparations. | 12/02/2019 | | | | | | | |
| 2 | 7.2 - Etat satisfaisant des réserves (revêtements muraux lisses et lavables, facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)<br><br>=> Peinture écaillée en zone réception et stockage des enceintes froides. | Voir pour refaire la peinture. | 12/02/2019 | | | | | | | |

***Observations***

***REMARQUES GENERALES***

***RQ1 Remarque générale 1***

# Attestations de formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 16 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme LEFEVRE Davina**

A participé au stage de formation sur le terrain

**PMS**

Le **16/11/18** de **10h30 / 12 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

Boulogne, le 18 septembre

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme MONDOT Nathalie**

A participé au stage de formation sur le terrain

**PMS**

Le **16/11/18** de **10h30 / 12 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 29 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme PLATERIER Marie Pierre**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **10 H/ 12 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 27 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme OROBAL Johana**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **10 H/ 12 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 27 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme MACHADO Alexandra**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **8 H/ 10 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 27 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mr LEMESLE Benoit**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **10 H/ 12 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 27 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme OROBAL Johana**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **10 H/ 12 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 27 Novembre 2018

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme MACHADO Alexandra**

A participé au stage de formation

**PMS**

Le **27/11/18** de **8 H/ 10 H**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mme GERVASONI Catherine**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mr LEMESLE Benoît**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mme LOPES Maria de Fatima**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mme MACHADO Alexandra**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mme OROBEL Johana**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mme PLATERIER Marie Pierre**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 14 février 2019

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation, n° d'existence 11920340592,
Certifie que :

**Mr VANDENUBEEK Anthony**

A participé au stage de formation

**Gestes et postures**

**Le 12 Février 2019 de 14H30 à 16H00**

Martin CHESNAY

Directeur Formation

Sogeres RESTAURATION

# ETAT DE PRESENCE FORMATION

Stage : Geste et posture

Lieu : Fontainebleau

Date : 12/02/13

Heure début : 14h30 Heure fin : 16h00

| NOM PRENOM DES PARTICIPANTS | SIGNATURE DES PARTICIPANTS | |
|---|---|---|
| | Matin | APRES MIDI |
| LOPES Maria de Fatima | | |
| PLATERIER Jean-Pierre | | |
| LEMESLE BENOIT | | |
| Vandenabeele Anthony | | |
| Ordoal Johana | | |
| Gervasoni Catherine | | |
| MACHADO ALEXANDRA | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Nom de l'animateur : Duchesne Lilian

Signature :

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme GERVASONI**

A participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme LEFEVRE**

A participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mr LEMESLE**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme ORABAL**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme MACHADO**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

Boulogne, le 18 septembre

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme BASTARD**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

Boulogne, le 18 septembre

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres
RESTAURATEUR

# ATTESTATION DE STAGE

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme PLATERIER**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

Boulogne, le 18 septembre

Boulogne, le 18 septembre

ATTESTATION DE STAGE

Sogeres
RESTAURATEUR

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme LOPES**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

Boulogne, le 18 septembre

# ATTESTATION DE STAGE

Sogeres
RESTAURATEUR

SOGERES - Service Formation,
certifie que :

**Mme BOULAN**

a participé au stage de formation

**HACCP**

Le **18/09/18** de **14h30 / 16 h**

Philippe LEFEBVRE
Formateur

30 cours de l'Ile Seguin • 92777 Boulogne-Billancourt Cedex • Téléphone : 01 80 73 95 00
Internet : www.sogeres.fr
Sogeres SA à Directoire et Conseil de •
RCS Nanterre B 572 102 176 • TVA intracommunautaire FR 835 721 021 76

Sogeres RESTAURATEUR

# ETAT DE PRESENCE FORMATION

Stage Formation [redacted] HACCP

Date : [redacted] septembre 18

Heure début : 14H30

Lieu : [redacted] Fontainebleau

Heure fin :

| NOM PRENOM DES PARTICIPANTS | INTITULE FONCTION | HORAIREs DE TRAVAIL DE CE JOUR (si vous n'aviez pas été en formation) | SIGNATURE DES PARTICIPANTS | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Matin | APRES MIDI |
| GERVASONI Catherine | E-DS | 10h00 / 15h30 | | [signature] |
| Lefevre Davina | E.D.S. | 8h00 / 15h30 | | [signature] |
| LEMESLE BENOIT | EDS | 10H00 / 15H30 | | [signature] |
| orobal Johara | E.D.S | 8h / 15h30 | | [signature] |
| MACHADO Alexandra | E.D.S | 8h / 15h30. | | [signature] |
| BASTARD. Agnès | EDS | 8h 15h30 | | [signature] |
| PLATERIER Tony-Pierre | EDS. | 8h 16h30 | | [signature] |
| LOPES Fatima | EDS | 8H 16H | | [signature] |
| BOULAY Yolande | EDR | 8H45 - 15H30 | | [signature] |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**A retourner SVP au SERVICE Formation SOGERES**

Nom de l'animateur : Philippe LEFEBVRE
Signature : [signature]

# MRG : rapport global d'activité

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 757414

N° 921-02130

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 11/09/2018 | 13:30 | 14:30 |
| | N° MRG Identification: 211036 | Nouveau N: | |
| | Désignation: ARMOIRE FROIDE POSITIVE | | |
| | Localisation: CUISSON | | |
| REFÉRENT CLIENT | Fluide: R600a | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Mise en service et référencement du réfrigérateur fournie par MRG | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

reception sur site d une armoire froide neuve

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

deballage et instalation de l armoire a sa place et mise en place de l ancienne armoire en salle, prevoir passage pour enlevement
de l armoire a mettre au rebus!
identification de l armoire et mise en service, controle fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| personnel sogeres absent | BARROSO Christophe |
| ABS | |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

**SUITE D'INTERVENTION**

DOI N° 761043

N° 921-02239

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 10/10/2018 | 07:45 | 08:00 |

N° MRG Identification: 79543 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE MAINS A CDE FEMORALE
Marque: TOURNUS — Type: PHEMORAL
Localisation: NC — N/S: NC
Fluide: — Tension:
Etat: Correct

| RÉFÉRENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET Julien | Fuite d'eau | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

fuite d eau

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

controle: flexible hs
isolation de la vanne eau froide et isolation du mitigeur, fonctionne que en eau chaude
faire devis de remplacement des deux flexible 15/21FF et du mitigeur

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme bastard, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**OFFICE**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 764372

N° 921-02374

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 14/11/2018 | 10:45 | 11:15 |

N° MRG Identification: 79543 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

Localisation: NC

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET Julien |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement des flexibles et du mitigeur | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Flexible sanitaire FF 15x21 Lg 500 | 2 | X |
| MITIGEUR EAU CHAUDE / EAU FROIDE | 1 | X |

**TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations**

pose piece

**TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation**

remplacement des flexibles et mitigeur selon devis et controle absence de fuite:ok
reglage de la temperature:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme platerier, agent cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité : 18479
Validité : 01/07/2018

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 790384

N° 166-00190

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 25/02/2019 | 13:00 | 13:30 |
| | N° MRG Identification: 36071 | Nouveau N° | |

Désignation: LAVE VAISSELLE

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET Julien | Le capot se bloque | Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

le coté gauche du capot ce bloque par moments quand la cliente le remonte trop haut

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

les barres permetant la fin de course du capot sont cassées
prévoir leur remplacement

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| cliente | DANIEL Rodolphe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## OFFICE

DOI N° 791187

N° 921-02846

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure depart |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 20/03/2019 | 08:45 | 09:30 |
| | N° MRG Identification | 36071 | Nouveau N° |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE<br>Localisation: LAVERIE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Remplacement des barres inox de fin de course du capot | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Tôle chicane de fin de course du capot | 2 | X |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

pose pieces

TRAVAIL EFFECTUE Realisation

remplacement des tole chicane de fin de course capot et controle fonctionnement:
defaut de rincage bas, conduit de rincage cassé donc risque de mauvais rincage bas malgres la remise en place provisoire!
faire devis de remplacement de la conduite de rincage bas et electrovanne double pour un meilleur debis de rincage

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mr nicolet, gerant | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**OFFICE**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 795838

N° 921-02896

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 03/04/2019 | 07:45 | 08:30 |

N° MRG identification: 36071 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE VAISSELLE

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET Julien |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement électrovanne double et conduite de rinçage | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| ELECTROVANNE 353 220/240V ø 14 mm | 1 | X |
| Support bras rotatif | 1 | X |
| Coussinet rampe rotatif | 1 | X |
| Vis pour la rampe rotatif | 1 | X |
| Joint d'étanchéité | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

remplacement de l ensemble des pieces de la conduite de rincage inferieur
mise en fonction et controle bon fonctionnement générale:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 18479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

DOI N° 779810

N° 921-02897

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 03/04/2019 | 08:30 | 11:15 |
| | N° MRG Identification | 99999 | Nouveau N° |
| | Désignation: CONTRAT PREVENTIF CURATIF | | |
| | Localisation: | | |
| REFÉRENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Préventif Chaud / Froid | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

preventif

TRAVAIL EFFECTUÉ: Realisation

preventif selon gamme de maintenance: ok

Realisation de la Visite Préventive des Equipements suivants

| N MRG | Designation | Localisation |
|---|---|---|
| 79543 | LAVE MAINS A CDE FEMORALE | NC |
| 161762 | TABLE SORTIE LAVE VAISSELLE | |
| 161761 | PLONGE 2 BACS INOX | |
| 142679 | CHAUFFE PETIT PAIN | |
| 222131 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L | CUISSON |
| 36069 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | RESERVE |
| 36070 | FONTAINE REFRIGEREE | SELF |
| 36071 | LAVE VAISSELLE | LAVERIE |
| 51511 | TUNNEL DE SECHAGE | LAVERIE |
| 36072 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | CUISSON |
| 36073 | PLUS DE PIÈCES – FOUR REMISE EN T° THERMATRONIC | CUISSON |
| 79538 | TABLE PLONGE ENTREE LAVE VAISSELLE 1 BAC | LAVERIE |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

233, rue de Charenton
75012 PARIS
Tel 01 43 47 50 51
Fax 01 43 47 39 66
mail sav@mrg.fr

**Devis n° 798691**

1/1

| Priorité de réalisation: | 2 "Nécessaire" |
|---|---|

Date 03/04/2019

**CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE**
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU
Tél
Fax

**Adresse de facturation**
SOGERES - Service Comptabilité Fournisseurs
SO631001
CP 380
6, Rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT

à l'attention M.NICOLET Julien
Email julien.nicolet@sogeres.fr
Copie à
origine *Suite à la visite PRÉVENTIVE DOI n° 779810*

Madame, Monsieur, Veuillez trouver ci-joint notre meilleure proposition concernant la réparation de votre appareil

**FONTAINE REFRIGERE N° MRG???? à numéroter /// Remplacement cartouche filtrante**

**Matériel Concerné**

| N° MRG | Equipement | Marque | Localisation |
|---|---|---|---|

| Désignation | Qté | Prix unitaire | Montant HT |
|---|---|---|---|
| Filtre en ligne EDAPUREF froid avec raccord rapide 1/4" intégré | 1,00 | 39,78 | 39,78 |
| Main d'Oeuvre MRG pour SODEXO | 1,00 | 67,98 | 67,98 |
| Déplacement MRG pour Groupe SODEXO | 1,00 | 78,43 | 78,43 |

Technicien: BARROSO Christophe

**Total HT Euro** 186,19
Total TTC Euro 223,43

**Nous émettons des réserves en ce qui concerne le changement de certaines pièces non comprises dans ce devis, et qui, après démontage du matériel seraient à remplacer, ces pièces supplémentaires impliqueraient un coût et un temps supérieur.**

Validité de l'offre 2 Mois Délai Livraison à définir suivant stock fournisseurs

Vous en souhaitant bonne réception, et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. En cas d'accord, merci de notifier votre "Bon pour Accord" par retour signé du présent devis par Fax au 01.43.47.39.66 ou par mail à sav@mrg.fr

Responsable Service UCP
**REGUENGO**

bon pour accord
le 4/04/19

Sogeres
RESTAURATEUR
30 cours de l'Ile Seguin
12177 BOULOGNE-BILLANCOURT CEDEX
Tél. 01 80 73 95 00



Scanned by CamScanner

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**DEVIS**

DOI N° 798691

N° 921-02962

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 23/04/2019 | 07:30 | 08:00 |
| | N° MRG identification | 226544 | Nouveau N° |
| | Désignation: FONTAINE A EAU<br>Localisation: SALLE A MANGER<br>Fluide: R134A Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Appareil à numéroter / Remplacement cartouche filtrante | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Main d'Oeuvre MRG pour SODEXO | 1 | X |
| Déplacement MRG pour Groupe SODEXO | 1 | X |
| Filtre en ligne EDAPUREF froid avec raccord rapide 1/4" intégré | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

POSE PIECE

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

identification du materiel et remplacement de la cartouche filtrante
mise en service de la cartouche et controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| personnel sogeres | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## SOLLICITATION SUR PLACE

DOI N° 9210000568

N° 921-02961

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 23/04/2019 | 08:00 | 08:45 |
| | N° MRG Identification | Nouveau N° | |
| | Désignation: Libellé<br>Localisation: Libellé<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |

**Pièces fournies:**

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ : Constatations

**PREVENTIF**

TRAVAIL EFFECTUÉ : Réalisation

**suite et fin du preventif selon gamme de maintenance:ok**

Réalisation de la Visite Préventive des Équipements suivants

| N° MRG | Désignation | Localisation |
|---|---|---|
| 211036 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | CUISSON |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopez, agent sogeres | BARROSO Christophe |

**Observations:**

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 822044

N° 921-03346

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE<br>Route Ermitage<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 01/08/2019 | 11:45 | 12:00 |
| | N° MRG Identification: 36069 | Nouveau N° | |
| | Désignation: ARMOIRE FROIDE POSITIVE | | |
| | Localisation: RESERVE | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Fluide: R22 | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Fuite à l'intérieur sur tuyau de dégivrage | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ. Constatations

fuite d eau pas l evapo

TRAVAIL EFFECTUÉ. Réalisation

goutiere de vidange mal place sour l evapo
remise en place correct et controle absence de fuite:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopez, agent de cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Avril 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOI N° | 779 810 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | [illegible] | PASSABLE | MÉDIOCRE | [illegible] | [illegible] | [illegible] | HORS SERVICE | [illegible] | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CHAUFFE PETIT PAIN | 142679 | TRAITEAU | | | | | X | | | | | | | | 24°th<br>2°th |
| PLONGE 2 BACS INOX | 161761 | LAVERIE | | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| TABLE SORTIE LAVE VAISSELLE | 161762 | LAVERIE | | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L | 222131 | FROID | LIEBHERR | UKS 5000 | CUISSON | | | | X | | | | X | | Appareil au rebut |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE | 36069 | FROID | ALPENINO | EDVN 1300 | RESERVE | | X | | | | | | | X | 3° |
| FONTAINE REFRIGEREE | 36070 | FROID | EDAFIM | 84AG111000 | SELF | | X | | | | | | | | 3°<br>FILTRE A REMPLACER<br>filtre a remplacer |
| LAVE VAISSELLE | 36071 | LAVERIE | WINTERH | GS41/4<br>N°10141 | LAVERIE | | X | | | | | | | | 1,2A<br>13A<br>13A<br>conduite rincage bas remplacer ce jour!<br>2°th<br>55°<br>85° |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 36072 | CHAUD | SOCAMEL | THERMATRONIC -10<br>41 | CUISSON | | X | | | | | | | | 42A/ phases<br>1,5A/ phases |
| PLUS DE PIÈCES – FOUR REMISE EN T° THERMATRONIC | 36073 | CHAUD | SOCAMEL | THER-8 | CUISSON | | X | | | | | | | | 29A/ phases<br>1,5A/ phases |
| TUNNEL DE SECHAGE | 51511 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | | X | | | | | | | | 10A/ phase |
| TABLE PLONGE ENTREE LAVE VAISSELLE 1 BAC | 79538 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| LAVE MAINS A CDE FEMORALE | 79543 | | TOURNUS | PHEMORAL | NC | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| | | | | | TOTAUX | 0 | [illegible] | 0 | 1 | [illegible] | 0 | [illegible] | 1 | 1 | |

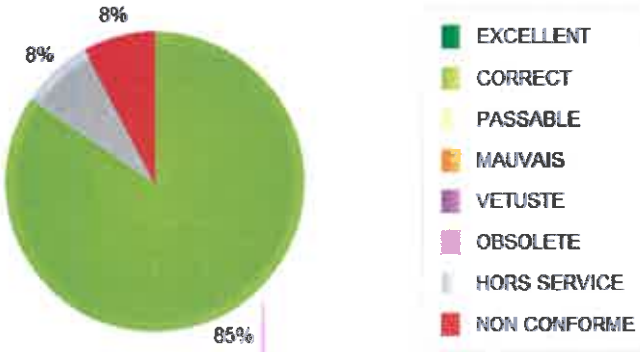
| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Avril 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOI N° | 779 810 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

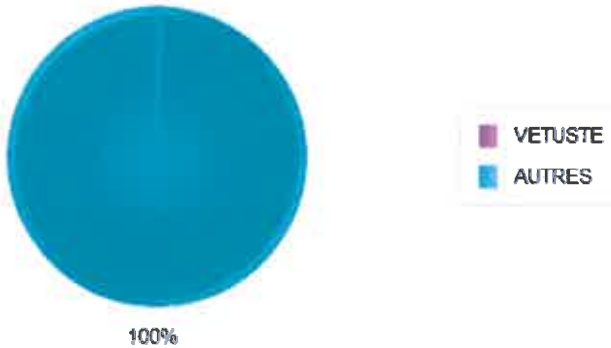
## CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MÉDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |

## REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




## POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




## LEGENDE:

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement accusant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur séculaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces posera des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1500, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE MAINS A CDE FEMORALE | **Secteur :** | NC |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | PHEMORAL |
| **N° MRG :** | 79543 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robinetterie EF & EC, | ● | | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: TABLE DU CHEF

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TABLE SORTIE LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 161762 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * PLONGE INOX

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE 2 BACS INOX | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 161781 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ADOUCISSEUR BI-BLOC

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | CHAUFFE PETIT PAIN | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 142679 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe, et du câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle et Réglage de la Mise à l'heure, et de la Programmation des cycles de régénération. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de la minuterie. | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | ● | | |
| ***HYDRAULIQUE*** | | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité des raccordements au réseau. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau | ● | | |
| Contrôle Présence et Etat et de l'évacuation du trop-plein de Bac à Sel. | ● | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau EDV. -> Relevé . | ● | | 24°th |
| Mesure et Réglage du degré de TH de Production sortie d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 2°th |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Démontage, Nettoyage et Inspection de l'injecteur de Sel (Sur Tête d'Adoucisseur). | ● | | |
| Contrôle et Réglage du Robinet à Sel (Sur Tête d'Adoucisseur). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle du bac à Sel ( Absence de concrétion de Sel "Mushing", Absence de fuite ) | ● | | |
| Nettoyage, Réglage et Contrôle de la canne de niveau de Saumure. | ● | | |
| Essai et Contrôle du Cycle de Régénération. | ● | | |
| Contrôle du niveau de Remplissage de Sel dans le Bac. | ● | | |
| Contrôle Présence du Couvercle de Bac à Sel. | ● | | |
| Contrôle Présence, et Etat du Capot d'équipement | ● | | |
| Vérification d'Absence d'insectes parasites | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | LIEBHERR | **Type :** | UKS 5000 |
| **N° MRG :** | 222131 | **N° série :** | 200101 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☑ NON CONFORME ☐

| OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|
| | | |

| | |
|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** / **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| appareil au rebus! | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | **Secteur :** | RESERVE |
| **Marque :** | ALPENINO | **Type :** | EDVN 1300 |
| **N° MRG :** | 36069 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☑

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | | | |
| Vérification des circuits de protection. | | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condenstats. | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierage du condenseur. | | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage du filtre d'aspiration d'évaporateur. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | | | |
| Vérification de l'état des portes et contre-portes intérieures. | | | |
| Vérification du fonctionnement de la fermeture à clef. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...) | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 3° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * FONTAINE REFRIGEREE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FONTAINE REFRIGEREE | **Secteur :** | SELF |
| **Marque :** | EDAFIM | **Type :** | 84AG111000 |
| **N° MRG :** | 36070 | **N° série :** | 0317006600107064 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) | ● | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | ● | | |
| Contrôle de l'état de la filerie du câblage électrique. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des boutons poussoirs de commande ( 2 positions: 1 fixe et 1 poussoir). | ● | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des électrovannes de distribution d'eau. | ● | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Contrôle de l'absence de présence d'huile sur le circuit et les différents organes frigorifiques | ● | | |
| vérification d'absence de fuites sur circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification de l'état des capillaires de liaison, et autres canalisations. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état et Dépoussierage du condenseur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du détendeur ou du capillaire. | ● | | |
| Contrôle de la présence d'eau dans le bac de refroidissement du serpentin. | ● | | |
| Contrôle de l'état du bac receveur | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et de l'écoulement des eaux . | ● | | |
| Contrôle de l'état du flexible d'évacuation | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| Détartrage des becs de distribution. | ● | | |
| Remplacement du filtre d'alimentation d'eau. | | ● | FILTRE A REMPLACER |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle de l'état et du fonctionnement du thermostat de régulation. | ● | | |
| Contrôle du réglage du point de consigne. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Vérification du fonctionnement de la régulation. | ● | | |
| Contrôle et relevé de la température d'eau obtenue. | ● | | 3° |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | filtre a remplacer | |

**Pièces à remplacer** ☑

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * LAVE VAISSELLE A CAPOT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | WINTERH | **Type :** | GS41/4 N°10141 |
| **N° MRG :** | 36071 | **N° série :** | 199896 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage. -> Relevé : | ● | | 1,2A |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | 13A |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | 13A |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| ***HYDRAULIQUE*** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 2°th |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle Etat du capot | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot. ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement . 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | Conduite rincage bas remplacer ce jour! |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique" | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé : | ● | | 55° |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | 85° |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * TUNNEL DE SECHAGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 51511 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'Interrupteur général de proximité (Obligatoire) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du coup de poing d'Arrêt d'Urgence (Obligatoire). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du ventilateur de séchage -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé : | ● | | 10A/ phase |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) -> Relevé : | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Contrôle Etat du capot du compartiment électrique, et de sa bonne fermeture jointive. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat du moteur et turbine de soufflage du séchage. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de Séchage (Préconisation: 70°C - 75°C) -> Relevé : | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 03/04/2019 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 779810 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THERMATRONIC -10 41 |
| **N° MRG :** | 36072 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'Interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | 42A/ phases |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | 1,5A/ phases |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat du Hublot de Porte, et de son joint. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ) | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 03/04/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLUS DE PIÈCES -- FOUR REMISE EN T° THERMATRONIC | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THER-8 |
| **N° MRG :** | 36073 | **N° série :** | N°93024-19183 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'Interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | 29A/ phases |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | 1,5A/ phases |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat du Hublot de Porte, et de son joint. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 03/04/2019 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 779810 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * TABLE D'ENTREE 1 BAC AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TABLE PLONGE ENTREE LAVE VAISSELLE 1 BAC | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | .AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 79538 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de la Fixation de l'Etagère sous Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette. | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | ● | | |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence : Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 03/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779810** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

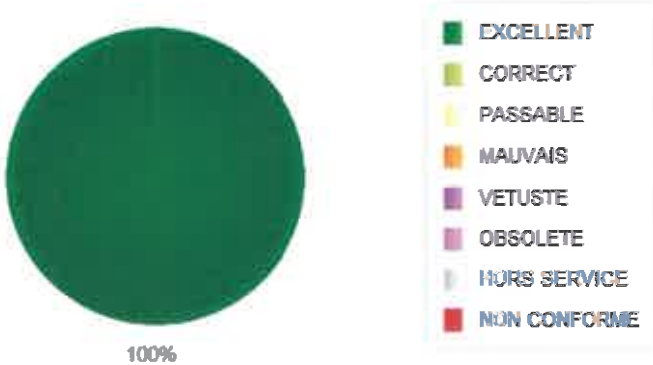
| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Avril 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOI N° | 9 210 000 568 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

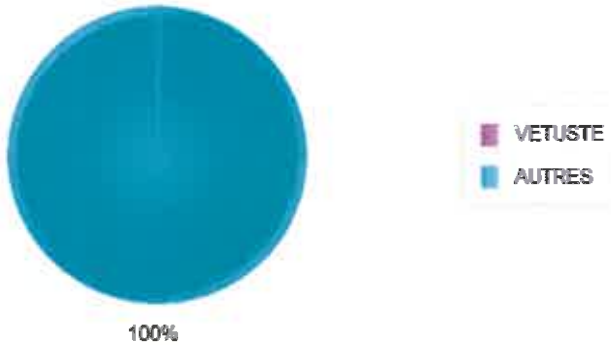
## CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MEDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | 211036 | FROID | LIEBHERR | GKV6160-23 INDEX 23A/085 | CUISSON | X | | | | | | | | | 2° |
| | | | | | TOTAUX | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

## REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




## POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




**LEGENDE:**

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement ecoulant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur séculaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces pourra des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1600, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

CENTRE DE LOISIRS FAISANDERIE
Route Ermitage
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | LIEBHERR | **Type :** | GKV6160-23 INDEX 23A/085 |
| **N° MRG :** | 211036 | **N° série :** | 0900297-01 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRICITE*** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | ● | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique | ● | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | ● | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des circuits de protection. | ● | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de l'éclairage d'enceinte | ● | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | ● | | |
| ***FRIGORIFIQUE*** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur | ● | | |
| Dépoussierage du condenseur. | ● | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur | ● | | |
| Dépoussierage du filtre d'aspiration d'évaporateur. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de la fixation de la poignée de porte. | ● | | |
| Vérification de l'état des portes et contre-portes intérieures. | ● | | |
| Vérification du fonctionnement de la fermeture à clef | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 23/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 9210000568** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 756011

N° 921-02098

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 04/09/2018 | 14:00 | 15:00 |
| | N° MRG Identification | 36078 | Nouveau N |
| RÉFÉRENT CLIENT | Désignation: TUNNEL DE SECHAGE<br>Localisation: LAVERIE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Pb | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

a l arret

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

demontage et mis een fonction: controle fonctionnement générale: RAS
le personnel urilisateur se serai bruler contre le chassis ( sans gravité)
isolation des deux resistance entrée et sortie coté operateur pour eviter que le chassis soit trop chaud
remontage et remise en fonction: ok vu avec l utilisateur

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 757371

N° 921-02131

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 11/09/2018 | 14:30 | 14:45 |

| N° MRG Identification | 87142 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: VITRINE REFRIGEREE
Localisation: SELF
Fluide: R404A Tension:
Etat:

| REFERENT CLIENT |
|---|
| |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Joint de vitrine décollé | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

| TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations |
|---|
| joint de vitre usé |

| TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation |
|---|
| prise de photo et reference pour commander le joint de vitre |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## OFFICE

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 758180

N° 921-02202

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivee | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 28/09/2018 | 10:15 | 10:30 |
| | N° MRG Identification: 87142 | Nouveau N° | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Désignation: VITRINE REFRIGEREE<br>Localisation: SELF<br>Fluide: R404A Tension:<br>Etat: | | |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement des joints de vitres | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Designation | Quantite | Suivant devis |
|---|---|---|
| Joint tubulaire de buté de vitre | 2 | X |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ. Réalisation

remplacement des joints de vitres coulissante:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**SOLLICITATION SUR PLACE**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 9210000473

N° 921-02469

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 10/12/2018 | 09:00 | 10:00 |
| | N° MRG Identification: 36079 | Nouveau N° | |

Désignation: LAVE VAISSELLE

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |
| NATURE DE LA DEMANDE | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE : Constatations

bruit anormal

TRAVAIL EFFECTUE : Réalisation

mise en fonction et controle générale: presence d un bout de verre dans la duirite de pompe de lavage remontage et controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 775675

N° 921-02468

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 10/12/2018 | 07:45 | 09:00 |

| N° MRG Identification | 52232 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFÉRENT CLIENT |
|---|
| |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| PLONGE N° MRG??? // Colone de douchette arrachée | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

mat de douchette desolidarisé du mur

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

demontage du mat et percage d un nouveau troue de fixation et fixation du mat en cachant l ancien troue
controle fixation:ok
nettoyage de la zone de travail

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 783167

N° 921-02622

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 22/01/2019 | 08:45 | 09:00 |
| | N° MRG Identification: 79564 | Nouveau N° | |
| | Désignation: BAC PLONGE VAISSELLE 2 BACS INOX<br>Localisation: LAVERIE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| REFERENT CLIENT | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Boitier arrêt d'urgence défectueux | Devis à transmettre | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE : Constatations

boitier d arret d urgence murale de proximité cassé!

TRAVAIL EFFECTUE : Réalisation

prise de photo et fixation provisoire du boitier cassé, voir si MRG prend en charge cette intervention de remplacement
ou si une autre societé doit intervenir sinon faire devis de remplacement du boitier complet

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme gervasoni responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2018

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 796177

N° 921-02862

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 22/03/2019 | 09:30 | 10:15 |

N° MRG Identification: 79563 — Nouveau N:

Désignation: HORS NORME -- FONTAINE REFRIGEREE

Localisation: SELF

Fluide: R22 — Tension: 230V

Etat:

RÉFÉRENT CLIENT: M.NICOLET Julien

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| eau n'est pas bonne | Appareil à l'arrêt |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

appareil plus aux normes et trop ancien, probleme de gout

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

faire proposition de renouvellement pour cette appareil car l instalation d un filtre sera probablement insufisant sur le resultat etant donné l ancienneté
et l usure de l appareil, le serpentin interne de stockage de l eau est surement contaminé!
faire egalement une proposition global avec un effort commercial pour le renouvellement de l ensemble des fontaines des site de fontainebleau sauf sur la faisanderie site sur lequelle la fontaine a deja ete changer
donc une proposition pour 6 fontaines dont celle de paul jozon du jour comprise dans la proposition
mise a l arret de l appareil donc devis URGENT!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mr nicolet, gerant | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité : 15479
Validité : 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 808301

N° 921-03082

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 27/05/2019 | 09:00 | 10:00 |

N° MRG Identification: 36079 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE VAISSELLE

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

REFERENT CLIENT

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Problème de buse sur bras déboiter. | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ : Constatations

a l arret

TRAVAIL EFFECTUÉ : Réalisation

mise en service et controle generale: probleme de fixation d un bras de lavage superrieur!
le bras est cassé et le joint du support du bras est hs
faire devis de remplacement du bras de lavage superrieur et du support du bras avec son joint, demande de vue eclaté pour referencement des pieces

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado. responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 808864

N° 921-03162

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 18/06/2019 | 08:00 | 09:00 |
| | N° MRG Identification: 36079 | Nouveau N° | |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE<br>Localisation: LAVERIE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE<br>Remplacement du bras de lavage supérieur avec son support | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION<br>Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Joint torique 28x2.5 | 1 | X |
| Ecrou de fermeture | 1 | X |
| Bague de calage D49 X 70 | 1 | X |
| Joint d'étanchéité D26 X D36 X 2,0 | 1 | X |
| Ecrou-raccord G 1 1/4" X 24 | 1 | X |
| Bras de lavage superieur | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

remplacement d un bras de lavage superieur et de sin support complet avec les joints
controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machando, responsable | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**DEVIS**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 808822

N° 921-03161

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 18/06/2019 | 09:00 | 11:30 |

N° MRG Identification: 52232 — Nouveau N°:

Désignation: BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET Julien | Remplacement de la douchette | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Main d'Oeuvre MRG pour SODEXO | 2 | X |
| Déplacement MRG pour Groupe SODEXO | 1 | X |
| Douchette mono-trou | 1 | X |
| Silicone translucide | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

remplacement de la douchette complette et d ela fixation mural
refection du joint silicone et controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

DOI N° 779806

N° 921-03083

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 27/05/2019 | 10:00 | 12:30 |
| | N° MRG Identification: 99999 | Nouveau N° | |
| | Désignation: CONTRAT PREVENTIF ET CURATIF | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Localisation: | | |
| | Fluide: | Tension: | |
| | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Préventif Chaud / Froid | | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Preventif

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

preventif selon gamme de maintenance:

Réalisation de la Visite Préventive des Equipements suivants

| N°MRG | Désignation | Localisation |
|---|---|---|
| 36079 | LAVE VAISSELLE | LAVERIE |
| 52232 | BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | LAVERIE |
| 36078 | TUNNEL DE SECHAGE | LAVERIE |
| 79564 | BAC PLONGE VAISSELLE 2 BACS INOX | LAVERIE |
| 36080 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | CUISINE |
| 87142 | VITRINE REFRIGEREE | SELF |
| 87132 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | COULOIR |
| 113384 | BAIN MARIE VENTILE 3 BACS | SELF |
| 113387 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | CUISINE |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme machado, responsable cantine | BARROSO Christophe |

233, rue de Charenton
75012 PARIS
Tel 01 43 47 50 51
Fax 01 43 47 39 66
mail sav@mrg.fr

# Devis n° 808822

Priorité de réalisation: 1 "impératif"

Date 27/05/2019

**ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON**
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU
Tél
Fax

**Adresse de facturation**
SOGERES - Service Comptabilité Fournisseurs
SO631001
CP 380
6, Rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT

à l'attention M.NICOLET Julien
Email julien.nicolet@sogeres.fr
Copie à
origine *Suite à la visite PRÉVENTIVE DOI n° 779806*

Madame, Monsieur, Veuillez trouver ci-joint notre meilleure proposition concernant la réparation de votre appareil

**Remplacement douchette**

**Matériel Concerné**

| N° MRG | Equipement | Marque | Localisation |
|---|---|---|---|
| 52232 | BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | .AUTRE MARQUE | LAVERIE |

| Désignation | Qté | Prix unitaire | Montant HT |
|---|---|---|---|
| Douchette mono-trou | 1,00 | 229,65 | 229,65 |
| Silicone translucide | 1,00 | 11,88 | 11,88 |
| Main d'Oeuvre MRG pour SODEXO | 2,00 | 67,98 | 135,96 |
| Déplacement MRG pour Groupe SODEXO | 1,00 | 78,43 | 78,43 |

Technicien: BARROSO Christophe

**Total HT Euro 455,92**
Total TTC Euro 547,10

**Nous émettons des réserves en ce qui concerne le changement de certaines pièces non comprises dans ce devis, et qui, après démontage du matériel seraient à remplacer, ces pièces supplémentaires impliqueraient un coût et un temps supérieur.**

Validité de l'offre 2 Mois Délai Livraison à définir suivant stock fournisseurs

Vous en souhaitant bonne réception, et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire. En cas d'accord, merci de notifier votre "Bon pour Accord" par retour signé du présent devis par Fax au 01.43.47.39.66 ou par mail à sav@mrg.fr

Bon pour validation

Responsable Service UCP
REGUENGO

Sogeres
RESTAURATEUR
30 cours de l'Ile Seguin
92777 BOULOGNE BILLANCOURT CEDEX
Tél. 01 80 73 95 00



Scanned by CamScanner

| | |
|---|---|
| Date de réalisation : | Mai 2019 |
| Technicien : | BARROSO Christophe |
| DGI N° | 779 806 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MÉDIOCRE | [illegible] | VETUSTE | [illegible] | HORS SERVICE | NON CONFORME | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BAIN MARIE VENTILE 3 BACS | 113384 | 0 | VAUCONSA | E62413/0706 ANNEE 2009 | SELF | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 113367 | FROID | ELECTROL | 9VTX72645917 | CUISINE | X | | | | | | | | | 2° |
| TUNNEL DE SECHAGE | 35078 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| LAVE VAISSELLE | 35079 | LAVERIE | WINTERH | GS 41/4 N°199476 | LAVERIE | | X | | | | | | | | 13A/ phases<br>9A<br>bras de lavage superieur cassé<br>2°th<br>55°<br>85°<br>bras de lavage superieur et joint a changer , vue lorsd une intervention ce jourl |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 35080 | 0 | SOCAMEL | THER 8 | CUISINE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | 52232 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | | | | X | | | | | | Usure du melangeur de douchette<br>usure du flexible<br>silcone a refaire<br>douchette complette a changer et joint silicone a refaire |
| BAC PLONGE VAISSELLE 2 BACS INOX | 79564 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | X | | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | 87132 | | ELECTROL | 72645214 9VTX 72645214 | COULOIR | X | | | | | | | | | 2° |
| VITRINE REFRIGEREE | 87142 | FROID | VAUCONSA | E630 15VR / 0706 ANNEE 2009 | SELF | | X | | | | | | | | 3° |
| | | | | | TOTAUX | 2 | 6 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

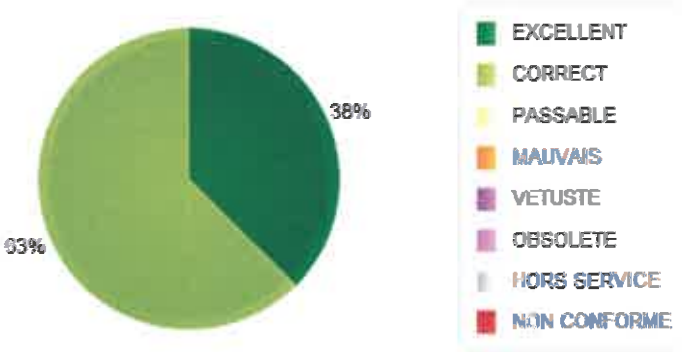
| | |
|---|---|
| Date de realisation : | Mai 2019 |
| Technicien : | BARROSO Christophe |
| DOI N° : | 779 806 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

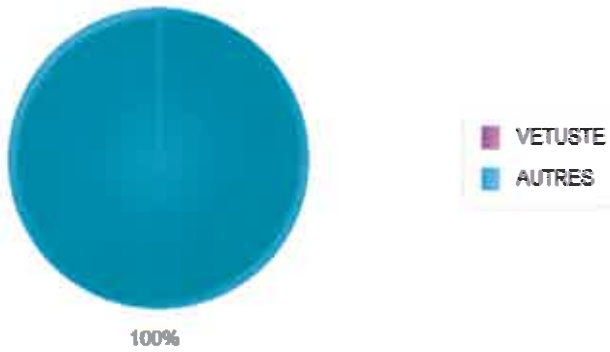
**ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON**
**240-242, Rue Grande**
**77300 FONTAINEBLEAU**

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MÉDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |

## REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




## POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




**LEGENDE:**

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement accusant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur décolaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces posera des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1500, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE VAISSELLE A CAPOT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | WINTERH | **Type :** | GS 41/4<br>N°109475 |
| **N° MRG :** | 36079 | **N° série :** | 10144 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage -> Relevé . | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | 13A/ phases |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve -> Relevé : | ● | | 9A |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| ***HYDRAULIQUE*** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 2°th |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle Etat du capot | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage | | ● | Bras de lavage superieur cassé |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique" | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ) | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé . | ● | | 55° |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | 85° |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 27/05/2019** |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| | bras de lavage superieur et joint a changer . vue lors d une intervention ce jour! | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | BAC DE PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | .AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 52232 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | | ● | Silicone a refaire |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | | ● | Usure du melangeur de douchette |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette. | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | | ● | Usure du flexible |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence . Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 27/05/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | douchette complette a changer et joint silicone a refaire | |

**Pièces à remplacer** ☑

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: TUNNEL DE SECHAGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 36078 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'interrupteur général de proximité (Obligatoire). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du ventilateur de séchage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat du moteur et turbine de soufflage du séchage. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 27/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | **BAC PLONGE VAISSELLE 2 BACS INOX** | **Secteur :** | **LAVERIE** |
| **Marque :** | **.AUTRE** | **Type :** | **NC** |
| **N° MRG :** | **79564** | **N° série :** | **NC** |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 27/05/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | **Secteur :** | CUISINE |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THER 8 |
| **N° MRG :** | 36080 | **N° série :** | 213025-19223 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'Indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carrosserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

OR* AC* Observations

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 27/05/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: VITRINE REFRIGEREE SANS RESERVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | VITRINE REFRIGEREE | **Secteur :** | SELF |
| **Marque :** | VAUCONSA | **Type :** | E630 15VR / 0706<br>ANNEE 2009 |
| **N° MRG :** | 87142 | **N° série :** | 12/08/19 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) | | | |
| Contrôle état des passages de câble, et presse-étoupes | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire | | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage | | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et du sens de soufflage | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur | | | |
| Contrôle état et fonctionnement des organes de sécurité | | | |
| Contrôle fonctionnement de l'éclairage intérieur d'enceinte | | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | | | |
| Contrôle fonctionnement de l'électrovanne départ liquide | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Contrôle de l'absence de présence d'huile sur le circuit et les différents organes frigorifiques | | | |
| Contrôle de l'indicateur d'humidité sur voyant liquide. | | | |
| vérification d'absence de fuites sur circuit frigorifique. | | | |
| Vérification de l'état des capillaires de liaison, et autres canalisations. | | | |
| Contrôle de la charge en fluide frigorigène. | | | |
| Contrôle et resserage des presse-étoupe de vannes de service. | | | |
| Contrôle de la présence et du serrage des bouchons de vannes. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierrage du condenseur. ( Protection de l'environnement avoisinant de tout dépot de poussière suite à l'opération). | | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection et volute des ventilateurs d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité des Joints de Vitres Coulissantes. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle de l'état et de la fixation des Poignées de Vitres Coulissantes. | ● | | |
| Contrôle de l'état des Sabots à roulettes des Vitres Coulissantes. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état du rideau anti-gaspi. | ● | | |
| Contrôle de l'état des clayettes étagères ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle du bon coulissement des vitres coulissantes. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| Contrôle Etat des Piètements / Roulettes ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et Stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle des paramètres du régulateur. | ● | | |
| Contrôle des cycles de dégivrage ( fonctionnement, fréquence et durée ). | ● | | |
| Contrôle du réglage du point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage des fréquences et durées des dégivrages. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| Vérification des réglages de pressostats de régulation et de sécurité. | ● | | |
| Vérification du fonctionnement de la régulation. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | ● | | |
| Vérification des réglages des pressostats de régulation et de sécurité | ● | | |
| Contrôle et relevé de la températures obtenue dans la vitrine. | ● | | |
| Contrôle et relevé de la températures obtenue dans l'enceinte de réserve. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte à l'issue de la maintenance préventive. | ● | | 3° |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 27/05/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

N° 64712

FICHE D'INTERVENTION / BORDEREAU DE SUIVI DE DECHETS DANGEREUX pour les opérations nécessitant une manipulation de fluides frigorigènes effectuées sur un équipement, prévus aux articles R 543-82 et R 541-45 du code de l'environnement

Fiche N° 6789

| [1] OPERATEUR ( Nom, adresse et SIRET) | [2] DETENTEUR (Nom, adresse et SIRET) |
|---|---|
| **MRG**<br>**233, Rue de Charenton 75012 PARIS**<br>**B 317 837 391 000 26** | ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON<br>240-242, Rue Grande<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Attestation de Capacité n° **15479** | |

| [3] Equipement concerné | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Identification | VITRINE REFRIGEREE | | N°MRG | 87142 |
| | Nature Fluide Frigorigène | R404A | Charge Totale | 0 | Kg |
| | Tonnage equivalent $CO^2$ (HFC/PFC) | 0,000 | | | teq $CO^2$ |

| [4] Nature de l'intervention | | | Observations |
|---|---|---|---|
| | ☐ Assemblage de l'equipement | ☐ Contrôle d'étanchéité periodique | |
| | ☐ Mise en service de l'équipement | ☐ Contrôle d'étanchéité non periodique | |
| | ☐ Modification de l'équipement | ☐ Démantèlement | |
| | ☑ Maintenance de l'équipement | ☐ Autre a préciser | |

| Contrôle d'étanchéité | Identification | Contrôlé le |
|---|---|---|
| [5] Détecteur manuel de fuite | Matricule n° 204765 / N° série 12 | 07/02/2019 |
| [6] Présence d'un système de détection des fuites | ☐ OUI | ☑ NON |

**Fréquence minimale du contrôle périodique**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| [7] Quantité de fluide frigorigène dans l'équipement | HCFC | ☐ 2 Kg < Qté < 30Kg | ☐ 30 Kg < Qté < 300Kg | ☐ Qté > 300Kg |
| | HFC/PFC | ☐ 5 t < teqCo² < 50 t | ☐ 50 t < teqCo² < 500 t | ☐ teqCo² > 500 t |
| [8] Equip. HCFC et équip. sans système de détection des fuites | | ☐ 12 mois | ☐ 6 mois | ☐ 3 mois |
| [9] Equipements HFC avec système de détection des fuites | | ☐ 24 mois | ☐ 12 mois | ☐ 6 mois |

**[10] Fuites constatées lors du contrôle d'étanchéité**

☐ OUI ☑ NON

| N° | Localisation de la fuite | Réparation de la fuite |
|---|---|---|
| 1 | | ☐ Réalisée ☐ A faire |
| 2 | | ☐ Réalisée ☐ A faire |
| 3 | | ☐ Réalisée ☐ A faire |

**[11] Manipulation du fluide frigorigène**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Quantité chargée totale (A+B+C) :** | 0 | | **Quantité de fluide récupérée totale (D+E) :** | 0 | |
| A - Dont fluide vierge : | 0 | kg | D - Dont fluide destiné au traitement | 0 | kg |
| B - Dont fluide recyclé (incl. fluide récupéré et réintroduit) : | 0 | kg | E - Dont fluide conservé pour réutilisation (incl. réintroduction) : | 0 | kg |
| C - Dont fluide régénéré : | 0 | kg | Identifiant du contenant : | | kg |

Code Déchets : 14 06 01* - chlorofluorocarbones, HCFC, HFC - Fluides frigorigènes fluorés

[12] Dénomination ADR/RID : ☐ UN 1078, Gaz frigorifique NSA (Gaz réfrigérant, NAS), 2.2 (C/E)
☐ Autre cas :

| [13] Installation de destination du déchet (Nom, SIRET et adresse) | [14] Transporteur du déchet - si différent de l'opérateur (Nom, SIREN et adresse) |
|---|---|
| | |
| [15] Observations : | [16] Installation de traitement (nom et adresse) |
| [17] N° de bordereau de collecte de petites quar | Code R/D : |
| [18] N° de bordereau de transformation traitemar | Quantité réceptionnée : |

Je soussigné certifie que l'opération ci-dessus a été effectuée

| | Opérateur | Détenteur | Installation de traitement |
|---|---|---|---|
| Nom du Signataire | BARROSO Christophe | MME MACHADO | |
| Qualité du Signataire | Technicien MRG | responsable cantine | |
| Date + Visa | 27/05/2019 | | |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | **Secteur :** | COULOIR |
| **Marque :** | ELECTROL | **Type :** | 72646214<br>9VTX 72646214 |
| **N° MRG :** | 87132 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | | | |
| Vérification des circuits de protection. | | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierage du condenseur. | | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | | | |
| Vérification de l'état des portes et contre-portes intérieures. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |
| **REGULATION** | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| VERIFICATION A LA FONCTION | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 27/06/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ETUVE MOBILE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | BAIN MARIE VENTILE 3 BACS | **Secteur :** | SELF |
| **Marque :** | VAUCONSA | **Type :** | E62413/0708<br>ANNEE 2009 |
| **N° MRG :** | 113384 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle Serrage, Raccordements et Connexions électriques. | | | |
| Dépoussierage du moteur électrique. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du moteur. -> Relevé : | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Vérification de l'état des Calorifuges. | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle et Relevé de la Température atteinte. ( Au minimum 65°C ) -> Relevé : | | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 27/05/2019 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 779806 |
| 3 | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE PAUL JAZON
240-242, Rue Grande
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | CUISINE |
| **Marque :** | ELECTROL | **Type :** | 9VTX72645917 |
| **N° MRG :** | 113387 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRICITE*** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | ● | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | ● | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des circuits de protection. | ● | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | ● | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats | ● | | |
| ***FRIGORIFIQUE*** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fluide sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait révéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur | ● | | |
| Dépoussierage du condenseur. | ● | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles ..) | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle de l'état du rideau anti-gaspi. | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| VERIFICATION A LA FONCTION | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 27/05/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779806** |
| 3 | | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

DOI N° 779809

N° 921-03124

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE<br>48, Rue de la Cloche<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 07/06/2019 | 13:00 | 16:00 |
| | N° MRG identification 99999 | Nouveau N° | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Désignation: CONTRAT PREVENTIF CURATIF CHAUD<br>Localisation:<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Préventif Chaud / Froid | | | |

Pièces fournies:

| Designation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

**PREVENTIF**

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

**PREVENTIF SELON GAMME DE MAINTENANCE**

Réalisation de la Visite Préventive des Équipements suivants

| N MRG | Designation | Localisation |
|---|---|---|
| 161777 | LAVE MAINS | |
| 161785 | PLONGE BAC SIMPLE INOX | LAVERIE |
| 192511/36151 | ADOUCISSEUR | LAVERIE |
| 36152 | TUNNEL DE SECHAGE | |
| 36153 | LAVE VAISSELLE | LAVERIE |
| 36154 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | CUISSON |
| 57857 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | RESERVE |
| 142717 | TABLE PLONGE ENTREE MACHINE | LAVERIE |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| MME DAVINA | BARROSO Christophe |

Observations:

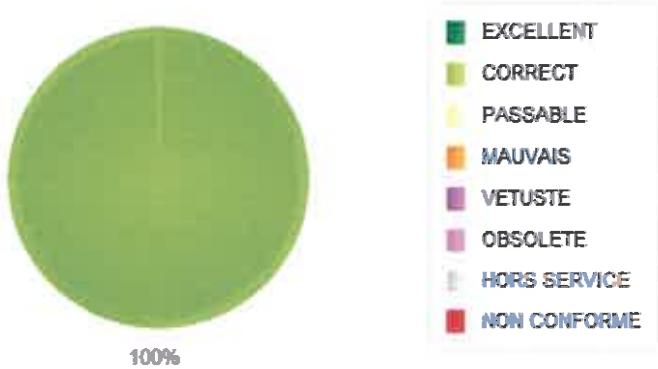
| | |
|---|---|
| Date de réalisation : | Juin 2019 |
| Technicien : | BARROSO Christophe |
| BDI N° : | 779 809 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

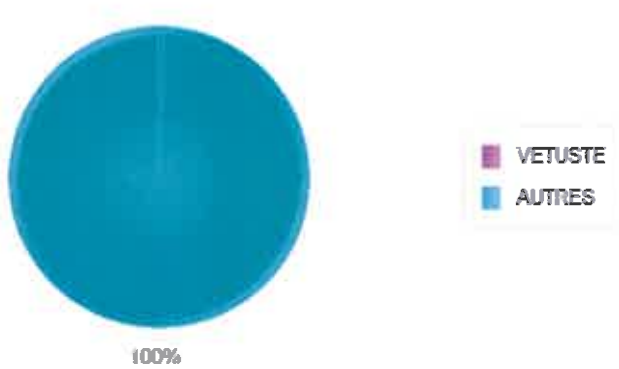
## ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MEDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TABLE PLONGE ENTREE MACHINE | 142717 | LAVERIE | | | LAVERIE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| LAVE MAINS | 181777 | LAVERIE | TOURNUS | | | | X | | | | | | | | Temposlop, mitigeur et flexible a changer |
| PLONGE BAC SIMPLE INOX | 181785 | LAVERIE | NC | NC | LAVERIE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ADOUCISSEUR | 192511/3 | TRAITEAU | CTA | EAU CHAUDE RONDÉO 2CC | LAVERIE | | X | | | | | | | | 28°TH 4°TH |
| TUNNEL DE SECHAGE | 36152 | | | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| LAVE VAISSELLE | 36153 | LAVERIE | WINTERHA | GS 41/4 AVANT 2004 | LAVERIE | | X | | | | | | | | 4°TH |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 36154 | CHAUD | SOCAMEL | THER 4 | CUISSON | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 57857 | FROID | ZANUSSI | PNC 726450 | RESERVE | | X | | | | | | | | 2° |
| | | | | | TOTAUX | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

### REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




### POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




**LEGENDE:**

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |

| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Juin 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DGI N° | 779 809 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CONFORME | PASSABLE | MEDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |

| | |
|---|---|
| CONFORME | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement âgé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement accusant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertaie, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur séculaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces posera des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1500, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE MAINS | **Secteur :** | |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 161777 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robinetterie EF & EC. | | ● | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur. | | ● | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | ● | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | | ● | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | tempostop, mitigeur et flexible a changer | |

**Pièces à remplacer** ☑

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE BAC SIMPLE INOX | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | NC | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 161788 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VÉTUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de la Fixation de l'Etagère sous Bac. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des surverses de bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ADOUCISSEUR BI-BLOC

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ADOUCISSEUR | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | CTA | **Type :** | EAU CHAUDE RONDÉO 2CC |
| **N° MRG :** | 192511/38161 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe, et du câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle et Réglage de la Mise à l'heure, et de la Programmation des cycles de régénération. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de la minuterie. | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité des raccordements au réseau. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| Contrôle Présence et Etat et de l'évacuation du trop-plein de Bac à Sel. | ● | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau EDV. -> Relevé : | ● | | 26°TH |
| Mesure et Réglage du degré de TH de Production sortie d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 4°TH |
| **MECANIQUE** | | | |
| Démontage, Nettoyage et Inspection de l'injecteur de Sel (Sur Tête d'Adoucisseur). | ● | | |
| Contrôle et Réglage du Robinet à Sel (Sur Tête d'Adoucisseur). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle du bac à Sel ( Absence de concrétion de Sel "Mushing", Absence de fuite ) | ● | | |
| Nettoyage, Réglage et Contrôle de la canne de niveau de Saumure. | ● | | |
| Essai et Contrôle du Cycle de Régénération. | ● | | |
| Contrôle du niveau de Remplissage de Sel dans le Bac. | ● | | |
| Contrôle Présence du Couvercle de Bac à Sel. | ● | | |
| Contrôle Présence, et Etat du Capot d'équipement | ● | | |
| Vérification d'Absence d'Insectes parasites. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 36152 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'Interrupteur général de proximité (Obligatoire). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du ventilateur de séchage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Contrôle Etat du capot du compartiment électrique, et de sa bonne fermeture jointive. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat du moteur et turbine de soufflage du séchage. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de Séchage. (Préconisation: 70°C - 75°C) -> Relevé : | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: LAVE VAISSELLE A CAPOT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | WINTERHA | **Type :** | GS 41/4<br>AVANT 2004 |
| **N° MRG :** | 36153 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ DESUETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 4°TH |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle Etat du capot. | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot. ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement : 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe. | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique". | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé . | ● | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THER 4 |
| **N° MRG :** | 36184 | **N° série :** | 93033-19643 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'Indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'Interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'Intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 07/06/2019 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 779809 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | RESERVE |
| **Marque :** | ZANUSSI | **Type :** | PNC 726459 |
| **N° MRG :** | 57857 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | ● | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | ● | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des circuits de protection. | ● | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | ● | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | ● | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fluide sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | ● | | |
| Dépoussierage du condenseur. | ● | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des chamières rappel de porte. | ● | | |
| Vérification de l'état des portes et contre-portes intérieures. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE
48, Rue de la Cloche
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TABLE PLONGE ENTREE MACHINE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 142717 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette. | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | ● | | |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence : Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779809** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

modem restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2018

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 755617

N° 921-02097

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure depart |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 04/09/2018 | 13:00 | 13:45 |
| | N° MRG Identification: 36112 | Nouveau N° | |

Désignation: TUNNEL DE SECHAGE

Localisation: OFFICE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFERENT CLIENT | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| M.NICOLET | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |
| NATURE DE LA DEMANDE | |
| Pb de chauffe | |

Pièces fournies:

| Designation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

en fonction

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

demontage et controle, modification du cablage de la turbine du milieur et reglage du thermostat
controle bon fonctionnement générale:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN. |
|---|---|
| mme orobal, chef cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 760179

N° 921-02181

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/09/2018 | 00:15 | 12:15 |
| | N° MRG Identification: 36112 | Nouveau N° | |
| | Désignation: TUNNEL DE SECHAGE | | |
| | Localisation: OFFICE | | |
| REFERENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Fait disjoncter | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

disjonction au generale laverie en surintensité ou court circuit, pas de defaut de masse!

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

mise en fonction et controle des intensité avec tout les appareil en fonction: a la limite autorisé par par le disjoncteur generale!
modification du cablage dans le tunnel de sechage afin de reduire la consommation generale de l appareil:ok
remontage et remise en fonction: ok pas de disjonction constaté!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme orobal responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 769958

N° 921-02362

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 13/11/2018 | 08:00 | 08:30 |
| | N° MRG Identification | 36113 | Nouveau N° |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE<br>Localisation: OFFICE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Buse sur le bras cassé | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

manque un gicleur de rincage

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

impossibilité de remettre en place le gicleur car piece de fixation plastique cassé
faire devis de remplacement du gicleur complet si piece encore dispo!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme OROBAL, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**OFFICE**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 770711

N° 921-02424

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 26/11/2018 | 11:45 | 12:00 |
| | N° MRG identification: 36113 | Nouveau N° | |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE<br>Localisation: OFFICE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Remplacement gicleur de rinçage complet | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Intervention à suivre | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Gicleur de rotation D8x18.8 Tige tordue Diam 8 | 1 | X |
| Gicleur bras de rinçage supérieur GS 660 | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

erreur de referencement du gicleur, prevoir la bonne piece!
prise de photos pour referencement !

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme orobal, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**OFFICE**

**SUITE D'INTERVENTION**

DOI N° 770711

**N° 921-02493**

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure depart |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 14/12/2018 | 07:30 | 08:45 |
| | N° MRG identification | 36113 | Nouveau N° |

Désignation: LAVE VAISSELLE
Marque: WINTERH — Type: GS 41/4
Localisation: OFFICE — N/S: 10133
Fluide: — Tension:
Etat: Vétuste

RÉFÉRENT CLIENT
M.NICOLET Julien

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement gicleur de rinçage complet | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Designation | Quantite | Suivant devis |
|---|---|---|
| Gicleur de rotation D8x18.8 Tige tordue Diam 8 | 1 | X |
| Gicleur bras de rinçage supérieur GS 660 | 1 | X |
| Gicleur partie inférieur | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement du gicleur et support gicleur
controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme orobal, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 783152

N° 921-02621

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 22/01/2019 | 07:45 | 08:45 |

N° MRG Identification: 36113 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE VAISSELLE

Localisation: OFFICE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| le lave vaisselle disjoncte | Appareil en fonction<br>Appareil en fonction mode dégradé |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

disjonction aleatoire constaté par le client

TRAVAIL EFFECTUE Realisation

demontage et controle a froid de presence de defauts d isolement sur chaque elements: RAS
mise en fonction et controle fonctionnement générale: RAS
controle de defauts a chaud: RAS
controle absence de fuite d eau :ok et pas de disjonction constaté lors de mon intervention!
controle des intensités max consommés: 12.5A/ phases pour un disjoncteur de 25A:ok mais il parrait ancien et usé surtout si il subit des disjonction frequente
prevoir le remplacement du disjoncteur dans l armoire electrique par le service d electricien de la ville

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme orobal, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

DOI N° 793598

N° 921-02800

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivee | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 11/03/2019 | 14:30 | 16:00 |
| | N° MRG Identification | 36113 | Nouveau N° |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE | | |
| | Localisation: OFFICE | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| lave-vaisselle qui disjoncte, malgré le changement du disjoncteur le problème persiste.##13 | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

disjonction aleatoire mais recurente depuis fin 2018

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

mise en fonction du lave vaisselle et tunnel de sechage et aucun defaut de fonctionnement constaté!
controle interne des elements electrisue de chaque appareil : RAS
lors de ma derniere intervention du 22/01/19 J ai preconiser le remplacement du disjoncteur du lave vaisselle dans l armoire electrique hors le disjoncteur qui a ete remplacer est celui du four! qui ducoup est mal calibré, 25A pour un four qui consomme 46A
prevoir la remise en place du disjoncteur 50A du four qui est poser au sol!
et de mettre le 25A en lieu est place de celui du lave vaisselle comme preconiser!
faire controler l armoire electrique car je constate une difference d intensité entre phases sur le disjoncteur generale laverie de 10A qd le chauffe eau se met en chauffe!
donc un desequilibre de phases se crée et peux faire intervenir le disjoncteur generale!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme orobal, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 796652

N° 921-02884

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 01/04/2019 | 11:15 | 12:15 |

N° MRG Identification: 66133 — Nouveau N°:

Désignation: FONTAINE REFRIGEREE

Localisation: SALLE À MANGER

Fluide: R22 — Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| fuite sur fontaine à eau | Appareil à l'arrêt |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

fuite d eau au sol

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

ouverture de la vanne d eau et recherche de la fuite:
tuyau sortie d un raccord rapide, supression d un morceau du tuyau et remise en place: fuite ente le raccord rapide et le tuyau constaté
raccord rapide usé et tuyau aussi, appareil en attente de remplacement, devis de remplacement a envoyer d urgence!
appareil a l arret, vue avec mr NICOLET

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| MME OROBAL responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2018

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 810343

N° 921-03122

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 07/06/2019 | 08:00 | 09:00 |
| | N° MRG identification 2110 | Nouveau N° | 211077 |
| | Désignation: FONTAINE REFRIGEREE | | |
| | Localisation: SALLE A MANGER | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Fluide: R134A | Tension: 230V | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| FONTAINE REFRIGERE NEUVE N° MRG??? // Pas d'eau qui arrive. | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

PAS D EAU!

TRAVAIL EFFECTUE: Réalisation

controle presence d eau sur reseau:ok
supression du waterlock qui bloque le passage de l eau vers le filtre:ok
fuite sur raccord rapide du filtre, remplacement du tuyau et controle absence de fuite:ok
controle de l electrovanne double, bruyante, a changer
prevoir le remplacement sous garantie de l electrovanne double et du systeme waterlock

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme orobal: responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 779812

N° 921-03123

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 07/06/2019 | 09:00 | 12:00 |
| | N° MRG identification: 99999 | Nouveau N° | |
| | Désignation: CONTRAT PREVENTIF CURATIF<br>Localisation:<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Préventif Chaud / Froid | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ : Constatations

**PREVENTIF**

TRAVAIL EFFECTUÉ : Réalisation

**PREVENTIF SELON GAMME DE MAINTENANCE**

Réalisation de la Visite Préventive des Equipements suivants

| N°MRG | Designation | Localisation |
|---|---|---|
| 174169/66130 | ADOUCISSEUR | LOCAL BALLON |
| 36112 | TUNNEL DE SECHAGE | OFFICE |
| 36113 | LAVE VAISSELLE | OFFICE |
| 66131 | PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE | |
| 161773 | PLONGE 2 BACS 1400 INOX | |
| 35785 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | OFFICE |
| 36108 | BAIN MARIE 3 BACS | SALLE À MANGER |
| 36114 | TABLE REFRIGEREE | SALLE À MANGER |
| 66132 | FONTAINE REFRIGEREE | SALLE REPAS |
| 66133 | FONTAINE REFRIGEREE | SALLE À MANGER |
| 66104 | LAVE MAINS | |
| 66135 | LAVE MAINS | |
| 95539 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | OFFICE |
| 228583 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | RESERVE SECHE |
| 36111 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | OFFICE |
| 36110 | COUPE PAIN | |
| 66134 | CONGELATEUR BAHUT | |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| | |

| MME OROBAL, responsable cantine | BARROSO Christophe |
| --- | --- |
| | |

**Observations:**

Attestation de capacité : 16479
Validité : 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 813061

N° 921-03189

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 21/06/2019 | 13:00 | 13:30 |
| | N° MRG Identification: 36108 | Nouveau N° | |
| | Désignation: BAIN MARIE 3 BACS<br>Localisation: SALLE À MANGER<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| REFERENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE<br>Fuite sur bain marie | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION<br>Devis à transmettre | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

fuite d eau

TRAVAIL EFFECTUE Realisation

demontage coté vanne de vidange et mise en fonction: remplissage ok
mais fuite lors de la vidange, demontage pour controle: douille et siphon de vidange a changer
remontage et essai:ok
legere fuite constaté donc faire devis de remplacement de la douille et du siphon avec manchon

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| MME OROBAL, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## OFFICE

DOI N° 811292

N° 921-03188

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivee | Heure depart |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 21/06/2019 | 13:30 | 13:45 |
| | N° MRG identification: 36113 | Nouveau N° | |
| | Désignation: LAVE VAISSELLE | | |
| | Localisation: OFFICE | | |
| RÉFERENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Remplacement des bras de lavage | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Bras de lavage superieur | 3 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement des trois bras de lavage superieur: ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme orobal, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**SOUS GARANTIE**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 811189

N° 921-03193

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE<br>Rue Jean Becquerel<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/06/2019 | 08:00 | 08:45 |
| | N° MRG Identification: 211077 | Nouveau N° | |
| | Désignation: FONTAINE REFRIGEREE | | |
| | Localisation: SALLE A MANGER | | |
| REFERENT CLIENT | Fluide: R134A | Tension: 230V | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Remplacement de l'électrovanne | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Electrovanne double 230v 90° | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

pose piece sous garantie

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

remplacement de l electrovanne defectueuse( bruit anormal)
controle absence de fuite et bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme OROBAL , responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Juin 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOI N° | 779 812 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | BON | PASSABLE | MEDIOCRE | [illegible] | VETUSTE | [illegible] | HORS SERVICE | NON CONFORME | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PLONGE 2 BACS 1400 INOX | 151773 | LAVERIE | | | | X | | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ADOUCISSEUR | 17416846 | TRAITEAU | CTA | RONDEO EAU CHAUDE CHRONO | LOCAL BALLON | | X | | | | | | | | 28° th<br>12°th reglage effectuer ce jour, a controler dans une semaine!<br>th a 12° un peu elever et calcaire present dans le lave vaisselle<br>reglage effectuer ce jour , a controler dans une semaine! |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 226563 | FROID | ELECTROL | RE4142FN<br>PNC: 9VTX727336 17 | RESERVE SECHE | | X | | | | | | | | 2° |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 35785 | CHAUD | SOCAMEL | THERMATRONIC-10 | OFFICE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| BAIN MARIE 3 BACS | 35108 | CHAUD | GUYON | BM H154P - ANNÉE 1994 | SALLE À MANGER | | X | | | | | | | | 10° th adoucisseur en cours de controle suite a des reglages effectuer ce jour! |
| COUPE PAIN | 35110 | | DITO SAM | CPS-8 | | | | | X | | | | X | | APPAREIL AU REBUS |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 35111 | FROID | ALPENINO | EOVM 1300 - 73024803 | OFFICE | | | | X | | | | X | | APPAREIL AU REBUS |
| TUNNEL DE SECHAGE | 35112 | LAVERIE | .AUTRE | NC | OFFICE | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| LAVE VAISSELLE | 35113 | LAVERIE | WINTERH | GS 41/4 | OFFICE | | | X | | | | | | | Bras de lavage superieur cassés<br>12° th, adoucisseur sous controle suite aux reglage effectuer ce jour!<br>trois bras de lavage du haut a changer cassé, et controle th dans une semaine suit aux reglages effectuer ce jour sur l adoucisseur |
| TABLE REFRIGEREE | 35114 | FROID | GUYON | NM DA175 - ANNÉE 1994 | SALLE À MANGER | | | X | | | | | | | 2° |
| LAVE MAINS | 65104 | LAVERIE | TOURNUS | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE | 65131 | LAVERIE | | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| FONTAINE REFRIGEREE | 65132 | FROID | SIFEC | FRE 30/40<br>40TPCOL<br>ANNEE 1993 | SALLE REPAS | | | | X | | | | X | X | APPAREIL AU REBUS |
| FONTAINE REFRIGEREE | 65133 | FROID | SIFEC | FRE 30/40<br>40TP COL<br>ANNEE 1993 | SALLE À MANGER | | | | X | | | | X | X | APPAREIL AU REBUS |
| CONGELATEUR BAHUT | 65134 | FROID | | | | | X | | | | | | | | -18° |
| LAVE MAINS | 65135 | LAVERIE | TOURNUS | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | 95539 | FROID | ELECTROL | 72645212 | OFFICE | X | | | | | | | | | 2° |

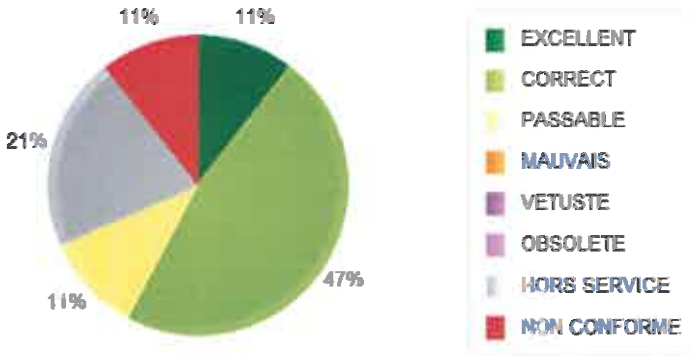
| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Juin 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOI N° | 779 812 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

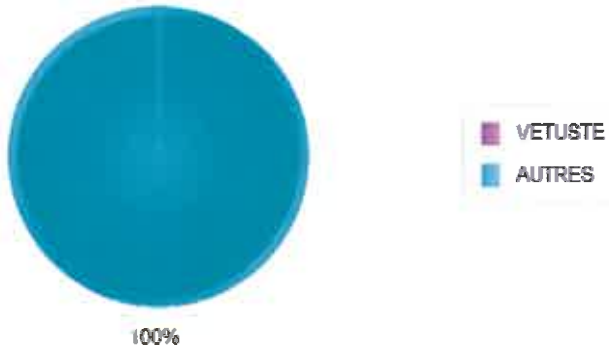
## ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MÉDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |
| | | | | | TOTAUX | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | |

## REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




## POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




## LEGENDE:

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement ayant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur décolaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces posera des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1000, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ADOUCISSEUR BI-BLOC

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ADOUCISSEUR | **Secteur :** | LOCAL BALLON |
| **Marque :** | CTA | **Type :** | RONDEO EAU CHAUDE CHRONO |
| **N° MRG :** | 174169/66130 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe, et du câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle et Réglage de la Mise à l'heure, et de la Programmation des cycles de régénération. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de la minuterie. | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité des raccordements au réseau. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| Contrôle Présence et Etat et de l'évacuation du trop-plein de Bac à Sel. | ● | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau EDV. -> Relevé : | ● | | 28° th |
| Mesure et Réglage du degré de TH de Production sortie d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | | ● | 12°th reglage effectuer ce jour, a controler dans une semaine! |
| **MECANIQUE** | | | |
| Démontage, Nettoyage et Inspection de l'injecteur de Sel (Sur Tête d'Adoucisseur) | ● | | |
| Contrôle et Réglage du Robinet à Sel (Sur Tête d'Adoucisseur). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle du bac à Sel ( Absence de concrétion de Sel "Mushing", Absence de fuite ) | ● | | |
| Nettoyage, Réglage et Contrôle de la canne de niveau de Saumure. | ● | | |
| Essai et Contrôle du Cycle de Régénération. | ● | | |
| Contrôle du niveau de Remplissage de Sel dans le Bac. | ● | | |
| Contrôle Présence du Couvercle de Bac à Sel. | ● | | |
| Contrôle Présence, et Etat du Capot d'équipement | ● | | |
| Vérification d'Absence d'Insectes parasites. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | th a 12° un peu elever et calcaire present dans le lave vaisselle<br>reglage effectuer ce jour , a controler dans une semaine! | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * TUNNEL DE SECHAGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 36112 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'interrupteur général de proximité (Obligatoire). | | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du ventilateur de séchage. -> Relevé : | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé : | | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | | | |
| Contrôle Etat du capot du compartiment électrique, et de sa bonne fermeture jointive. | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat du moteur et turbine de soufflage du séchage. | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de Séchage. (Préconisation: 70°C - 75°C) -> Relevé : | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | | | |

OR* AC* Observations

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 07/06/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: LAVE VAISSELLE A CAPOT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | WINTERH | **Type :** | GS 41/4 |
| **N° MRG :** | 36113 | **N° série :** | 10133 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☑ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | | ● | 12° th, adoucisseur sous controle suite aux reglage effectuer ce jour! |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle Etat du capot. | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot. ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement : 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe. | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage. | | ● | Bras de lavage superieur cassés |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique". | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé . | ● | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | trois bras de lavage du haut a changer cassé, et controle th dans une semaine suit aux reglages effctuer ce jour sur l adoucisseur | **Pièces à remplacer** ☑ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: TABLE D'ENTREE 1 BAC AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 66131 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de la Fixation de l'Etagère sous Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette. | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | ● | | |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence : Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | **PLONGE 2 BACS 1400 INOX** | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | **161773** | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des surverses de bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Appareil : | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | Secteur : | OFFICE |
| Marque : | SOCAMEL | Type : | THERMATRONIC-10 |
| N° MRG : | 35785 | N° série : | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussiérage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 07/06/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * BAIN MARIE EAU SIMPLE SERVICE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | BAIN MARIE 3 BACS | **Secteur :** | SALLE À MANGER |
| **Marque :** | GUYON | **Type :** | BMH184P - ANNÉE 1994 |
| **N° MRG :** | 36108 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | ● | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). | ● | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | ● | | |
| Contrôle Serrage connexions et raccordements électriques. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | ● | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'électrovanne de remplissage. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de la carte électronique de régulation. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte et de sa fermeture ( Si placard neutre sous bac ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des charnières de porte. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds. | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | | ● | 10° th adoucisseur en cours de controle suite a des reglages effectuer ce jour! |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Vérification de l'état des Calorifuges. | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etanchéité et de l'Etat de la Vanne de vidange de cuve. | ● | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage du Contrôleur de Niveau d'eau de cuve. | ● | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve. ( Préconisation: Maxi 80°C ) -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * MEUBLE SELF REFRIGERE SUR BAIE LIBRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TABLE REFRIGEREE | **Secteur :** | SALLE À MANGER |
| **Marque :** | GUYON | **Type :** | NMDA175 - ANNÉE 1994 |
| **N° MRG :** | 36114 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☑ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) | | | |
| Contrôle état des passages de câble, et presse-étoupes | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire | | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur | | | |
| Contrôle état et fonctionnement des organes de sécurité | | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | | | |
| Contrôle fonctionnement de l'électrovanne départ liquide | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Contrôle de l'absence de présence d'huile sur le circuit et les différents organes frigorifiques | | | |
| vérification d'absence de fuites sur circuit frigorifique. | | | |
| Vérification de l'état des capillaires de liaison, et autres canalisations. | | | |
| Contrôle et resserage des presse-étoupe de vannes de service. | | | |
| Contrôle de la présence et du serrage des bouchons de vannes. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussiemage du condenseur. ( Protection de l'environnement avoisinant de tout dépot de poussière suite à l'opération). | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |
| **RÉGULATION** | | | |
| Contrôle des paramètres du régulateur. | | | |
| Contrôle du réglage du point de consigne. | | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | | | |
| Vérification du fonctionnement de la régulation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | | | |
| Vérification des réglages des pressostats de régulation et de sécurité. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle et relevé de la températures obtenue. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte à l'issue de la maintenance préventive | ● | | 2° |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FONTAINE REFRIGEREE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FONTAINE REFRIGEREE | **Secteur :** | SALLE REPAS |
| **Marque :** | SIFEC | **Type :** | FRE 30/40<br>40TPCOL<br>ANNEE 1993 |
| **N° MRG :** | 66132 | **N° série :** | 5042 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

| EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MEDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☑ | ☑ |

OR* AC* Observations

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | APPAREIL AU REBUS | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FONTAINE REFRIGEREE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FONTAINE REFRIGEREE | **Secteur :** | SALLE À MANGER |
| **Marque :** | SIFEC | **Type :** | FRE 30/40<br>40TP COL<br>ANNEE 1993 |
| **N° MRG :** | 66133 | **N° série :** | 5042 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MÉDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☑ NON CONFORME ☑

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | |
|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** / **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| APPAREIL AU REBUS | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE MAINS | **Secteur :** | |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 66104 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| *PLOMBERIE* | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robinetterie EF & EC, | ● | | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE MAINS | **Secteur :** | |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 66135 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robineterie EF & EC, | ● | | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | ELECTROL | **Type :** | 72845212 |
| **N° MRG :** | 95539 | **N° série :** | S81500013 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☑ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | ● | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | ● | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des circuits de protection. | ● | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | ● | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | ● | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | ● | | |
| Dépoussierage du condenseur. | ● | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | RESERVE SECHE |
| **Marque :** | ELECTROL | **Type :** | RE4142FN<br>PNC: 9VTX727336 17 |
| **N° MRG :** | 226563 | **N° série :** | 63810004 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | | | |
| Vérification des circuits de protection. | | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de l'éclairage d'enceinte | | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierage du condenseur. | | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle du fonctionnement des chamières rappel de porte. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: * ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | ALPENINO | **Type :** | EDVM 1300 - 73024803 |
| **N° MRG :** | 36111 | **N° série :** | 832300010 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☑ NON CONFORME ☐

| OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | APPAREIL AU REBUS | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: COUPE PAIN

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | COUPE PAIN | **Secteur :** | |
| **Marque :** | DITO SAM | **Type :** | CPS-B |
| **N° MRG :** | 36110 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☑ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | APPAREIL AU REBUS | |

**Pièces à remplacer** ☐

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax 01 43 47 32 45

ECOLE MATERN, ET PRIM LAGORSE
Rue Jean Becquerel
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: CONGELATEUR BAHUT / COFFRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | CONGELATEUR BAHUT | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 66134 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | | | |
| Contrôle état des passages de câble, et presse-étoupes | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire | | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur | | | |
| Contrôle état et fonctionnement des organes de sécurité | | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | | | |
| Contrôle état du panneau de commande. | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait révéler une éventuelle fuite de fréon. | | | |
| Vérification d'absence de fuite de fréon sur le circuit frigorifique. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et du sens de soufflage. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur, et de ses composants (boitier de raccordement, bouchon valve sharder, etc...) | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussiérrage du condenseur. ( Protection de l'environnement avoisinant de tout dépot de poussière suite à l'opération). | | | |
| Vérification absence de glace excessive dans le bac d'enceinte. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de couvercle. | | | |
| Vérification de la fermeture jointive de la porte ( Absence d'entrées d'air ) | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle état du calorifuge de l'écoulement du bac d'évaporateur. | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du réglage du Point de Consigne. | | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | | | |
| Contrôle du réglage de la consigne de Fin de Dégivrage. | | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte à l'issue de la maintenance préventive. | ● | | -18° |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 07/06/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779812** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 713658

N° 921-02342

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 05/11/2018 | 08:15 | 10:30 |
| | N° MRG identification: 99999 | Nouveau N°: | |

Désignation: CONTRAT PREVENTIF CURATIF

Localisation:

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| M.NICOLET | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |
| NATURE DE LA DEMANDE | |
| Préventif 2018 Chaud / Froid | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

PREVENTIF

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

preventif selon gamme de maintenance:ok

Réalisation de la Visite Préventive des Équipements suivants

| N MRG | Désignation | Localisation |
|---|---|---|
| 79567 | LAVE MAINS | |
| 79571 | FONTAINE REFRIGEREE | SALLE À MANGER |
| 101070 | TABLE ROTATIVE (SOUS GARANTIE MECA) | |
| 79581 | TUNNEL DE SECHAGE | OFFICE |
| 36175 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | OFFICE |
| 36179 (plus de pièce | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | OFFICE |
| 36176 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | OFFICE |
| 79574 | PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE INOX | |
| 79572 | PLONGE DOUBLE BACS INOX | |
| 79573 | TABLE SORTIE L.V. INOX SUPPORT TUNNEL DE SECHAGE | |
| 36178 | CONGELATEUR COFFRE | |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| marie pierre, responsable cantine | BARROSO Christophe |

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 18479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## OFFICE

DOI N° 768874

N° 921-02363

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 13/11/2018 | 08:45 | 10:00 |

| N° MRG Identification | 79581 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: TUNNEL DE SECHAGE

Localisation: OFFICE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFERENT CLIENT | |
|---|---|
| | |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement ventilateur tangentiel et résistances | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| RESISTANCE 2000W POUR VENTILATEUR | 2 | X |
| Ventilateur tangentiel double | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

ppose pieces

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement du moteru tangenciel double du milieu et ses deux resistances
controle bon fonctionnement générale:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 46

Attestation de capacité: 15470
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 771153

N° 921-02423

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 26/11/2018 | 11:30 | 11:45 |
| | N° MRG Identification: 79571 | Nouveau N° | |

Désignation: FONTAINE REFRIGEREE

Localisation: SALLE À MANGER

Fluide: R22 Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | |
|---|---|
| M.NICOLET | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
| ATTENTION APPAREIL PLUS AU NORME.##13<br>Fuite | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE : Constatations

fuite d eau

TRAVAIL EFFECTUE : Réalisation

recherche de la fuite, tuyau percé
supression de la partie du tuyau percé et raccordement sur raccord rapide
remise en fonction et controle absence de fuite:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 782116

N° 921-02605

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 17/01/2019 | 09:45 | 10:30 |

N° MRG identification: 36179 (plus — Nouveau N°:

Désignation: FOUR REMISE EN TEMPERATURE

Localisation: OFFICE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET Julien | Le four fait disjoncter | Appareil à l'arrêt |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

disjonction aleatoire

TRAVAIL EFFECTUE: Réalisation

recherche de defaut d isolement: aucun defaut constaté a froid ni a chaud!
disjonction en surintensité: controle dans l armoire electrique, cablage en amont du disjoncteur bruler!
faire remplacer le disjoncteur et le cablage bruler par un electricien
isolation du four, ne pas réarmer le disjoncteur avant travaux!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 807051

N° 921-03074

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/05/2019 | 08:30 | 09:15 |

| N° MRG Identification | 36176 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES
Localisation: OFFICE
Fluide: R134A Tension:
Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Il y a de l'eau dans le bas | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

fuite d eau au sol

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

fuite d eau par la vidange du bac condensat evaporateur
demontage de la tuyauterie de vidange et nettoyage:ok
controle vidange:ok
remontage de l ensemble et remise en fonction:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modem restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

DOI N° 812538

N° 921-03164

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 18/06/2019 | 15:00 | 15:15 |
| | N° MRG Identification | 36179 (plus | Nouveau N° |
| | Désignation: FOUR REMISE EN TEMPERATURE | | |
| | Localisation: OFFICE | | |
| RÉFERENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Pb de bruit important | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

bruit anormal!

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

mise en fonction et bruit de roulement des deux moteur turbine constaté
plus de pieces disponible pour ce type d appareil! donc faire proposition de renouvellement du four

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme platerier | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 811795

N° 921-03163

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 18/06/2019 | 11:45<br>13:00 | 12:30<br>15:00 |

N° MRG identification: 36176 — Nouveau N°:

Désignation: ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES

Localisation: OFFICE

Fluide: R134A — Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET | Gros bruit | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Soudure argent | 1 | |
| Ventilateur condenseur | 1 | |
| Gaz R134a | 0.4 | |

**TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations**

en fonction mais en alarme haute depuis ce matin a +10°
et bruit anormal constaté par le client aleatoirement

**TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation**

pose des manometres pour controle des pressions, plus de fluide dans l instalation: R134a
charge en pression d azote hydrogéné et recherche de fuites: fuite constaté et reparer ce jour sur soudure de la queue de charge: ok
tirage au vide et controle du vide:ok
charge en R134a: 400g
bruit constaté du ventilateur condenseur, remplacement avec piece du stock vehicule:ok
controle descente en temperature:ok

## CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ

**MOTIF DU CONTRÔLE**

Maintenance

**RÉSULTATS DU CONTRÔLE**

Fuites détectées:
soudure de la queue de charge:ok: Réparée

**MOUVEMENTS DE FLUIDE FRIGORIGÈNE**

| Opération | Nature fluide | Qté (kg) |
|---|---|---|
| Qté de fluide contenu dans l'installation | | |
| Qté de fluide neuf introduit | R134A | 0.4 |
| Qté de fluide récupéré réintroduit | | |
| Qté de fluide récupéré destiné à destruction | | |
| Qté de fluide récupéré destiné à regénération | | |

Si la quantité de fluide rajoutée est > 20kg, OBLIGATION D'INFORMATION à la Préfecture.
(selon article R543-87 du Code de l'Environnement)

Important: Les contrôles effectués à l'occasion de la délivrance du présent certificat, et les indications mentionnées n'ont de valeur qu'à la date à laquelle ils sont intervenus

Document à conserver 5 ans ( article R543-80 du code de l'Environnement)

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
| --- | --- |
| mme platerier, responsable cantine | BARROSO Christophe |

**Observations:**

N° 154572

FICHE D'INTERVENTION / BORDEREAU DE SUIVI DE DÉCHETS DANGEREUX pour les opérations nécessitant une manipulation de fluides frigorigènes effectuées sur un équipement, prévus aux articles R.543-82 et R.541-45 du code de l'environnement

Fiche N° 7318

| [1] OPERATEUR ( Nom, adresse et SIRET) | [2] DETENTEUR (Nom, adresse et SIRET) |
|---|---|
| **MRG**<br>**233, Rue de Charenton 75012 PARIS**<br>**B 317 837 391 000 26** | ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Attestation de Capacité n° **15479** | |

**[3] Equipement concerné**

Identification: ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES — N°MRG 36176

Nature Fluide Frigorigène: R134A — Charge Totale: 0.4 Kg

Tonnage equivalent $CO^2$ (HFC/PFC): 0,520 teq $CO^2$

**[4] Nature de l'intervention**

- [ ] Assemblage de l'equipement
- [ ] Mise en service de l'équipement
- [ ] Modification de l'équipement
- [x] Maintenance de l'équipement
- [ ] Contrôle d'etanchéité périodique
- [ ] Contrôle d'étanchéité non périodique
- [ ] Démantèlement
- [ ] Autre à préciser

Observations: refection soudure de la queue de charge:ok

| Contrôle d'étanchéité | Identification | Contrôlé le |
|---|---|---|
| [5] Détecteur manuel de fuite | Matricule n° 204765 / N° série 12 | 07/02/2019 |

[6] Présence d'un système de détection des fuites: [ ] oui [x] NON

**Fréquence minimale du contrôle périodique**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| [7] Quantité de fluide frigorigène dans l'équipement | HCFC | [ ] 2 Kg < Qté < 30Kg | [ ] 30 Kg < Qté < 300Kg | [ ] Qté > 300Kg |
| | HFC/PFC | [ ] 5 t < teq$Co^2$ < 50 t | [ ] 50 t < teq$Co^2$ < 500 t | [ ] teq$Co^2$ > 500 t |
| [8] Equip. HCFC et équip. sans système de détection des fuites | | [ ] 12 mois | [ ] 6 mois | [ ] 3 mois |
| [9] Equipements HFC avec système de détection des fuites | | [ ] 24 mois | [ ] 12 mois | [ ] 6 mois |

**[10] Fuites constatées lors du contrôle d'étanchéité**

[x] oui [ ] NON

| N° | Localisation de la fuite | Réparation de la fuite |
|---|---|---|
| 1 | soudure de la queue de charge:ok | [x] Réalisée [ ] A faire |
| 2 | | [ ] Réalisée [ ] A faire |
| 3 | | [ ] Réalisée [ ] A faire |

**[11] Manipulation du fluide frigorigène**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Quantité chargée totale (A+B+C) :** | 0.4 | **Quantité de fluide récupérée totale (D+E) :** | 0 |
| A - Dont fluide vierge : | 0.4 kg | D - Dont fluide destiné au traitement | 0 kg |
| B - Dont fluide recyclé (incl. fluide récupéré et réintroduit) | 0 kg | E - Dont fluide conservé pour réutilisation (incl. réintroduction) : | 0 kg |
| C - Dont fluide régénéré : | 0 kg | Identifiant du contenant : | kg |

Code Déchets : 14 06 01* - chlorofluorocarbones, HCFC, HFC - Fluides frigorigènes fluorés

[12] Dénomination ADR/RID :
- [ ] UN 1078, Gaz frigorifique NSA (Gaz réfrigérant, NAS), 2.2 (C/E)
- [ ] Autre cas :

| [13] Installation de destination du déchet (Nom, SIRET et adresse) | [14] Transporteur du déchet - si différent de l'opérateur (Nom, SIREN et adresse) |
|---|---|
| | |

| | |
|---|---|
| [15] Observations : | [16] Installation de traitement (nom et adresse) |
| [17] N° de bordereau de collecte de petites quan | Code R/D |
| [18] N° de bordereau de transformation traitement | Quantité réceptionnée : |

Je soussigné certifie que l'opération ci-dessus a été effectuée.

| | Opérateur | Détenteur | Installation de traitement |
|---|---|---|---|
| Nom du Signataire | BARROSO Christophe | mme platerier | |
| Qualité du Signataire | Technicien MRG | responsable cantine | |
| Date + Visa | 18/06/2019 | | |

N° 15497-02

FICHE D'INTERVENTION / BORDEREAU DE SUIVI DE DECHETS DANGEREUX pour les opérations nécessitant une manipulation de fluides frigorigènes effectuées sur un équipement, prévus aux articles R.543-82 et R.541-45 du code de l'environnement

Fiche N° 7318

| [1] OPERATEUR ( Nom, adresse et SIRET) | [2] DETENTEUR (Nom, adresse et SIRET) |
|---|---|
| **MRG**<br>**233, Rue de Charenton 75012 PARIS**<br>**B 317 837 391 000 26** | ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU |
| Attestation de Capacité n° **15479** | |

**[3] Equipement concerné**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Identification | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | | N° MRG 36176 |
| Nature Fluide Frigorigène | R134A | Charge Totale. 0.4 | kg |
| Tonnage equivalent CO² (HFC/PFC) | 0,520 | | teq CO² |

**[4] Nature de l'intervention**

- [ ] Assemblage de l'équipement
- [ ] Mise en service de l'équipement
- [ ] Modification de l'équipement
- [x] Maintenance de l'équipement
- [ ] Contrôle d'étanchéité périodique
- [ ] Contrôle d'étanchéité non périodique
- [ ] Démantèlement
- [ ] Autre à préciser

Observations : refection soudure de la queue de charge:ok

| Contrôle d'étanchéité | Identification | Contrôlé le |
|---|---|---|
| [5] Détecteur manuel de fuite | Matricule n° 204765 / N° série 12 | 07/02/2019 |

[6] Présence d'un système de détection des fuites : [ ] OUI [x] NON

**Fréquence minimale du contrôle périodique**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| [7] Quantité de fluide frigorigène dans l'équipement | HCFC | [ ] 2 Kg < Qté < 30Kg | [ ] 30 Kg < Qté < 300Kg | [ ] Qté > 300Kg |
| | HFC/PFC | [ ] 5 t < teqCo² < 50 t | [ ] 50 t < teqCo² < 500 t | [ ] teqCo² > 500 t |
| [8] Equip. HCFC et équip. sans système de détection des fuites | | [ ] 12 mois | [ ] 6 mois | [ ] 3 mois |
| [9] Equipements HFC avec système de détection des fuites | | [ ] 24 mois | [ ] 12 mois | [ ] 6 mois |

**[10] Fuites constatées lors du contrôle d'étanchéité**

[x] OUI [ ] NON

| N° | Localisation de la fuite | Réparation de la fuite |
|---|---|---|
| 1 | soudure de la queue de charge:ok | [x] Réalisée [ ] A faire |
| 2 | | [ ] Réalisée [ ] A faire |
| 3 | | [ ] Réalisée [ ] A faire |

**[11] Manipulation du fluide frigorigène**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Quantité chargée totale (A+B+C) :** | 0.4 | | **Quantité de fluide récupérée totale (D+E) :** | 0 | |
| A - Dont fluide vierge : | 0.4 | kg | D - Dont fluide destiné au traitement | 0 | kg |
| B - Dont fluide recyclé (incl. fluide récupéré et réintroduit) : | 0 | kg | E - Dont fluide conservé pour réutilisation (incl. réintroduction) : | 0 | kg |
| C - Dont fluide régénéré : | 0 | kg | Identifiant du contenant : | | kg |

**Code Déchets : 14 06 01* - chlorofluorocarbones, HCFC, HFC - Fluides frigorigènes fluorés**

**[12] Dénomination ADR/RID :**
- [ ] UN 1078, Gaz frigorifique NSA (Gaz réfrigérant, NAS), 2.2 (C/E)
- [ ] Autre cas

| [13] Installation de destination du déchet (Nom, SIRET et adresse) | [14] Transporteur du déchet - si différent de l'opérateur (Nom, SIREN et adresse) |
|---|---|
| | |

[15] Observations :

[16] Installation de traitement (nom et adresse)

[17] N° de bordereau de collecte de petites quan

Code R/D :

[18] N° de bordereau de transformation traitemen

Quantité réceptionnée

Je soussigné certifie que l'opération ci-dessus a été effectuée.

| | Opérateur | Détenteur | Installation de traitement |
|---|---|---|---|
| **Nom du Signataire** | BARROSO Christophe | mme platerier | |
| **Qualité du Signataire** | Technicien MRG | responsable cantine | |
| **Date + Visa** | 18/06/2019 | | |

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**PREVENTIF**

DOI N° 779808

N° 921-03194

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE MATERNELLE ST HONORE<br>7, Rue St Honoré<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/06/2019 | 09:00 | 10:15 |

N° MRG Identification: 99999 — Nouveau N°:

Désignation: CONTRAT PREVENTIF CURATIF

Localisation:

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET | Préventif Chaud / Froid | Intervention à suivre |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ Constatations

prventif

TRAVAIL EFFECTUÉ Réalisation

preventiof selon gamme de maintenance: a suivre

Réalisation de la Visite Préventive des Equipements suivants

| N°MRG | Designation | Localisation |
|---|---|---|
| 101070 | TABLE ROTATIVE (SOUS GARANTIE MECA) | |
| 79581 | TUNNEL DE SECHAGE | OFFICE |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mmr platerier, agent cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

| | |
|---|---|
| Date de réalisation : | **Novembre 2018** |
| Technicien : | **BARROSO Christophe** |
| DOI N° | **713 658** |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | [illegible] | PASSABLE | MEDIOCRE | [illegible] | VETUSTE | [illegible] | HORS SERVICE | NON CONFORME | |
| TABLE ROTATIVE (SOUS GARANTIE MECA) | 101070 | LAVERIE | MECA | MECA-PLASTIC | | | X | | | | | | | | 2.70A/ phases<br>13A/ phases<br>8A/ phases<br>2°th<br>56°<br>85° |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 36175 | CHAUD | SOCAMEL | THERMATRONIC 4 -ANNÉE 1998 | OFFICE | | X | | | | | | | | 7A/ phases |
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 36176 | FROID | ALPEMINO | 97337371000<br>EDUN 1300 | OFFICE | | X | | | | | | | | 2° |
| CONGELATEUR COFFRE | 36178 | FROID | LIEBHERR | GTE 1401 | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 36179 (pl | CHAUD | SOCAMEL | THER 4 -ANNÉE 1993 | OFFICE | | X | | | | | | | | 17A/ phases |
| LAVE MAINS | 79567 | LAVERIE | TOURNUS | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| FONTAINE REFRIGEREE | 79571 | FROID | SIFEC | FRE 30/40<br>ANNEE 1993 | SALLE À MANGER | | | X | | | | X | | | Fuite d eau sur col de cygne a poussoir, faire proposition de renouvellement et devis de reparation si piece dispo!<br>appareil ancien et vetuste 1993, au GAZ R22 et plus de pieces dispo! |
| PLONGE DOUBLE BACS INOX | 79572 | LAVERIE | | 1400MM | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| TABLE SORTIE L.V. INOX SUPPORT TUNNEL DE SECHAGE | 79573 | LAVERIE | TOURNUS | 2000MM | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE INOX | 79574 | LAVERIE | TOURNUS | | | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| TUNNEL DE SECHAGE | 79581 | LAVERIE | | | OFFICE | | X | | | | | | | | Refection du cablage interne, usé<br>un bloc de ventilation/resistance hs sur 3<br>un bloc ventilation/resistance a changer<br>et refection du cablage interne usé! |
| | | | | | TOTAUX | 0 | [illegible] | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |

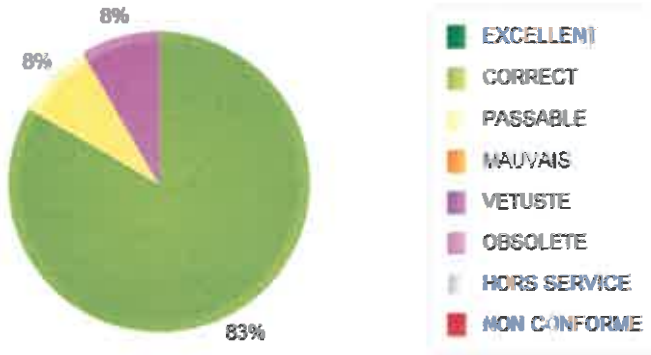
| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Novembre 2018 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DDI N° | 713 658 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

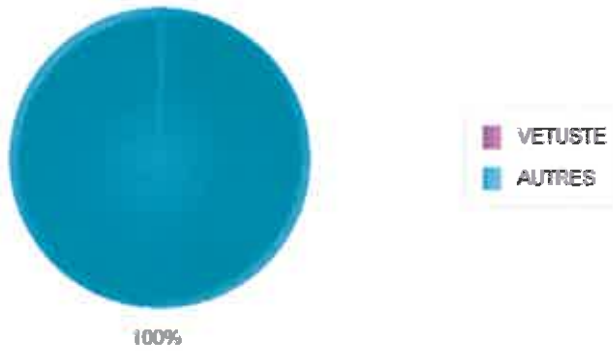
## ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MEDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |

### REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




### POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




LEGENDE:

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement accusant plus de trois ans d'exploitation. |
| MEDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, du piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur séculaire. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces pourra des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1500, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | **LAVE MAINS** | **Secteur :** | |
| **Marque :** | **TOURNUS** | **Type :** | |
| **N° MRG :** | **79567** | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| *PLOMBERIE* | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robineterie EF & EC. | ● | | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FONTAINE REFRIGEREE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FONTAINE REFRIGEREE | **Secteur :** | SALLE À MANGER |
| **Marque :** | SIFEC | **Type :** | FRE 30/40<br>ANNEE 1993 |
| **N° MRG :** | 79571 | **N° série :** | 5042 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☑ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☑ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | ● | | |
| Contrôle de l'état de la filerie du câblage électrique. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des électrovannes de distribution d'eau. | ● | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Contrôle de l'absence de présence d'huile sur le circuit et les différents organes frigorifiques | ● | | |
| vérification d'absence de fuites sur circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification de l'état des capillaires de liaison, et autres canalisations. | ● | | |
| Mesure du sous-refroidissement de l'installation ( T° Cond - T° Dep Liquide). | | ● | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du détendeur ou du capillaire. | ● | | |
| Contrôle de l'état du bac receveur. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et de l'écoulement des eaux . | ● | | |
| Contrôle de l'état du flexible d'évacuation | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle de l'état et du fonctionnement du thermostat de régulation. | ● | | |
| Contrôle du réglage du point de consigne. | ● | | |
| Vérification du fonctionnement de la régulation. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

OR* AC* Observations

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 05/11/2018 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | fuite d eau sur col de cygne a poussoir, faire proposition de renouvellement et devis de reparation si piece dispo! appareil ancien et vetuste 1993, au GAZ R22 et plus de pieces dispo! | **Pièces à remplacer** ☑ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TABLE ROTATIVE (SOUS GARANTIE MECA) | **Secteur :** | |
| **Marque :** | MECA | **Type :** | MECA-PLASTIC |
| **N° MRG :** | 101070 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle des valeurs de réglage des protections thermiques. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage. -> Relevé : | ● | | 2.70A/ phases |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | 13A/ phases |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | 9A/ phases |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 2°th |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle Etat du capot. | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot. ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement : 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe. | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique". | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé : | ● | | 58° |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | 85° |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: TUNNEL DE SECHAGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 79581 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 55). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'interrupteur général de proximité (Obligatoire). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | Refection du cablage interne, usé |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé : | | ● | Un bloc de ventilation/resistance hs sur 3 |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Contrôle Etat du capot du compartiment électrique, et de sa bonne fermeture jointive. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | un bloc ventilation/resistance a changer et refection du cablage interne usé! | **Pièces à remplacer** ☑ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THERMATRONIC 4 - ANNÉE 1998 |
| **N° MRG :** | 38175 | **N° série :** | 01814731512 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances -> Relevé | | | 7A/ phases |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat du Hublot de Porte, et de son joint. | | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles.. ). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 05/11/2018 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 713658 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | SOCAMEL | **Type :** | THER 4 - ANNÉE 1993 |
| **N° MRG :** | 36179 (plus de pièce | **N° série :** | 93030-19538 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'Indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | ● | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | ● | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique. | ● | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'Interrupteur principal Marche/Arrêt | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | ● | | 17A/ phases |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | ● | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | ● | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du Hublot de Porte, et de son joint. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | ● | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur. | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles ..). | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie. | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 05/11/2018 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 713658 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | OFFICE |
| **Marque :** | ALPENINO | **Type :** | 97337371000<br>EDUN 1300 |
| **N° MRG :** | 36175 | **N° série :** | 84700008 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRICITE*** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | ● | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | ● | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques | ● | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification des circuits de protection. | ● | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | ● | | |
| ***FRIGORIFIQUE*** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fuide sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | ● | | |
| Dépoussierage du condenseur | ● | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | ● | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | ● | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | ● | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | ● | | |
| Vérification du fonctionnement de la fermeture à clef. | ● | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles...). | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 2° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE DOUCHETTE ENTREE LAVE VAISSELLE INOX | **Secteur :** | |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 79574 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ) | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | ● | | |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE DOUBLE BACS INOX | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | 1400MM |
| **N° MRG :** | 79572 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des surverses de bac. | ● | | |
| *PLOMBERIE* | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: TABLE DU CHEF

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | **TABLE SORTIE L.V. INOX SUPPORT TUNNEL DE SECHAGE** | **Secteur :** | |
| **Marque :** | **TOURNUS** | **Type :** | **2000MM** |
| **N° MRG :** | **79573** | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 05/11/2018** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE MATERNELLE ST HONORE
7, Rue St Honoré
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: CONGELATEUR BAHUT / COFFRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | CONGELATEUR COFFRE | **Secteur :** | |
| **Marque :** | LIEBHERR | **Type :** | GTE 1401 |
| **N° MRG :** | 36178 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état et de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche de raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation | ● | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | ● | | |
| Contrôle état des passages de câble, et presse-étoupes | ● | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | ● | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire | ● | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage | ● | | |
| Contrôle fonctionnement des différents voyants de signalisation | ● | | |
| Contrôle état du panneau de commande. | ● | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait révéler une éventuelle fuite de fréon. | ● | | |
| Vérification d'absence de fuite de fréon sur le circuit frigorifique. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et du sens de soufflage. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur, et de ses composants (boitier de raccordement, bouchon valve sharder, etc...) | ● | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | ● | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | ● | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | ● | | |
| Vérification absence de glace excessive dans le bac d'enceinte. | ● | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | ● | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de couvercle. | ● | | |
| Vérification de la fermeture jointive de la porte ( Absence d'entrées d'air ) | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| Contrôle état du calorifuge de l'écoulement du bac d'évaporateur. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du réglage du Point de Consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage de la consigne de Fin de Dégivrage. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte à l'issue de la maintenance préventive. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 05/11/2018 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 713658** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 745601

N° 921-02090

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 03/09/2018 | 13:30 | 14:30 |
| | N° MRG Identification: 35781 | Nouveau N° | |
| | Désignation: TUNNEL DE SECHAGE<br>Localisation: LAVERIE<br>Fluide: Tension:<br>Etat: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT<br>M.NICOLET Julien | | | |
| NATURE DE LA DEMANDE<br>Remplacement tangentiel double et résistances | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION<br>Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Ventilateur tangentiel double | 1 | X |
| RESISTANCE 2000W POUR VENTILATEUR | 2 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ : Constatations

pose pieces

TRAVAIL EFFECTUÉ : Réalisation

remplacement d un moteur tangenciel et des resistances
controle bon fonctionnement:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modem restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 745609

N° 921-02089

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 03/09/2018 | 14:30 | 15:00 |

| N° MRG Identification | 192520 | Nouveau N°: | |
|---|---|---|---|

Désignation: LAVE VAISSELLE A CAPOT

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFERENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET Julien |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Remplacement lexan de façade | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Designation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Plastron B1000C | 1 | X |

| TRAVAIL EFFECTUE Constatations |
|---|
| pose piece |

| TRAVAIL EFFECTUE Réalisation |
|---|
| remlacement du lexan de facade:ok |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 46

DOI N° 761785

N° 921-02212

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 02/10/2018 | 10:45 | 11:15 |
| | N° MRG Identification: 66109 | Nouveau N°: | |
| | Désignation: LAVE MAINS | | |
| | Localisation: CUISSON | | |
| REFERENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Fuite d'eau | Appareil en fonction<br>Devis à transmettre<br>Appareil en fonction mode dégradé | | |

Pièces fournies:

| Designation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUÉ : Constatations

pas de fuite mais bouché

TRAVAIL EFFECTUÉ : Réalisation

demontage complet des elements pour controle: faire devsi de remplacement du tempostop, melengeur et mousseur

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

DOI N° 789291

**N° 921-02742**

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure depart |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 18/02/2019 | 10:30 | 11:30 |

| N° MRG Identification | 108734 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES

Localisation: RESERVE

Fluide: R134A Tension:

Etat:

| RÉFERENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET Julien |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Pb de froid avec un affiche "H1" | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Regulateur ID974 plus | 1 | |

TRAVAIL EFFECTUE: Constatations

pas de froid

TRAVAIL EFFECTUE: Réalisation

controle: regulateur hs , relais ne colle plus!
remplacement du regulateur avec piece du stock vehicule
parametrage commplet et remise en fonction:ok
controle descente en temperature:ok
piece a facturer et rapprovisionner

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mme fatima lopes, responsable | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 798987

N° 921-02912

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 08/04/2019 | 08:00 | 08:30 |
| | N° MRG Identification: 66110 | Nouveau N°: | |

Désignation: PLONGE 2 BACS INOX

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| REFERENT CLIENT | NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|---|
| M.NICOLET Julien | Pb sur siphon | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

fuite d eau sous la plonge

TRAVAIL EFFECTUE Realisation

controle des siphon: bonde de vidange sur cuve de droite cassé!
demontage et remontage avec visserie inox sur mesure, controle fixation et etancheité:ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopez responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 16479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

## PREVENTIF

DOI N° 779807

N° 921-02911

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 08/04/2019 | 08:30 | 11:00 |
| | N° MRG Identification | 99999 | Nouveau N° |
| | Désignation: CONTRAT D'ENTRETIEN MIXTE | | |
| | Localisation: | | |
| RÉFÉRENT CLIENT | Fluide: | Tension: | |
| M.NICOLET Julien | Etat: | | |
| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION | | |
| Préventif Chaud / Froid | | | |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

**PRVENTIF**

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

**preventif selon gamme de maintenance: ok**

Réalisation de la Visite Preventive des Equipements suivants

| N°MRG | Désignation | Localisation |
|---|---|---|
| 192520 | LAVE VAISSELLE A CAPOT | LAVERIE |
| 35781 | TUNNEL DE SECHAGE | LAVERIE |
| 66110 | PLONGE 2 BACS INOX | LAVERIE |
| 66105 | PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | |
| 162888 | FONTAINE EAU | SALLE REPAS |
| 35782 | BAIN MARIE | |
| 36109 | FOUR REMISE EN TEMPERATURE | CUISSON |
| 35783 | MEUBLE REFRIGEREE SELF | SELF |
| 66109 | LAVE MAINS | CUISSON |
| 108734 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | RESERVE |

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT: | NOM DU TECHNICIEN: |
|---|---|
| mmr lopez, responsable cantineu | BARROSO Christophe |

Attestation de capacité : 16479
Validité : 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

modern restauration gestion
233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 807359

N° 921-03073

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/05/2019 | 08:15 | 08:30 |

| N° MRG Identification | 192520 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: LAVE VAISSELLE A CAPOT

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFÉRENT CLIENT |
|---|
| M.NICOLET Julien |

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Pas d'arrêt de cycle | Appareil à l'arrêt<br>Intervention à suivre |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

a l arret

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

mise en service et pas de remplissage constaté!
recherche du probleme: coupure d eau sur la cantine ,pas de presence d eau au lave vaisselle
prevoir intervention quand l eau sera remise sur la cantine!

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

OFFICE

DOI N° 799904

N° 921-03072

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 24/05/2019 | 08:00 | 08:15 |

| N° MRG Identification | 192520 | Nouveau N° | |
|---|---|---|---|

Désignation: LAVE VAISSELLE A CAPOT

Localisation: LAVERIE

Fluide: Tension:

Etat:

| RÉFERENT CLIENT | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| M.NICOLET Julien | |

| NATURE DE LA DEMANDE |
|---|
| Remplacement voyants de chauffe et de cycle |

Pièces fournies:

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Pastille transparente voyant | 2 | X |
| Lampe verte 5v-12v | 1 | X |
| Voyant vert 220V C95 à 165 | 1 | X |

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

pose piece

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement des voyants de chauffe et de cycle:ok
pas d eau sur le reseau: essai impossible

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

Observations:

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2019

# FICHE D'INTERVENTION

**CURATIF S/CONTRAT**

**SUITE D'INTERVENTION**

DOI N° 807359

**N° 921-03081**

| NOM ET ADRESSE DU CLIENT | Date d'intervention | Heure arrivée | Heure départ |
|---|---|---|---|
| ECOLE PRIMAIRE ST MERRY<br>2 à 4, Rue St Merry<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>tél: | 27/05/2019 | 08:00 | 08:45 |

N° MRG identification: 192520 — Nouveau N°:

Désignation: LAVE VAISSELLE A CAPOT
Marque: COMENDA — Type: B1000C RCD
Localisation: LAVERIE — N/S: DKB096611115
Fluide: — Tension:
Etat: Bon

REFERENT CLIENT: M.NICOLET Julien

| NATURE DE LA DEMANDE | SITUATION EN FIN D'INTERVENTION |
|---|---|
| Pas d'arrêt de cycle | Appareil en fonction<br>Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client |

**Pièces fournies:**

| Désignation | Quantité | Suivant devis |
|---|---|---|
| Néant | | |

TRAVAIL EFFECTUE Constatations

a l arret

TRAVAIL EFFECTUE Réalisation

controle presence d eau sur lave vaisselle:ok
mise en fonction: controle complet du fonctionnement : nettoyage du filtre entrée electrovanne( presence d impurté)
aucun probleme de fonctionnement constaté: ok

**Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.**

| NOM ET FONCTION DU CLIENT | NOM DU TECHNICIEN |
|---|---|
| mme lopes, responsable cantine | BARROSO Christophe |

**Observations:**

| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Avril 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DOC N° | 779 807 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

## ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL: EXCELLENT | BON ETAT | PASSABLE | MÉDIOCRE | [illegible] | VETUSTE | [illegible] | HORS SERVICE | NON CONFORME | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | 108734 | FROID | ELECTROL | R134A<br>PNC 726459 | RESERVE | | X | | | | | | | | 3° |
| FONTAINE EAU | 162888 | FROID | SIFEC | ANNEE 1993 | SALLE REPAS | | | | X | | | | | X | Appareil non conforme aux normes! trop ancien et en attente de remplacement! |
| LAVE VAISSELLE A CAPOT | 192520 | LAVERIE | COMENDA | B1000C RCD | LAVERIE | | X | | | | | | | | Les deux voyant sont ho<br>15A/ phases<br>9A<br>4°th<br>55°<br>85°<br>voyant de chauffe et voyant de cycle ho a changer |
| TUNNEL DE SECHAGE | 35781 | LAVERIE | .AUTRE | NC | LAVERIE | | X | | | | | | | | 9A/phases |
| BAIN MARIE | 35782 | CHAUD | GUYON | BME15 | | | X | | | | | | | | 70°<br>6A/ phases |
| MEUBLE REFRIGEREE SELF | 35783 | FROID | GUYON | MH015 | SELF | | | X | | | | | | X | Attention appareil au gaz R22 plus aux normes!!<br>prevoir remplacement du meuble de distribution refrigéré! |
| FOUR REMISE EN TEMPERATURE | 36109 | CHAUD | SOCAMEL | THER 8 | CUISSON | | X | | | | | | | | 29A/phases<br>1,6A/phases<br>legere usure constaté mais plus de pieces dispo<br>pas d incidence sur le fonctionnement! |
| PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | 66105 | LAVERIE | | | | | X | | | | | | | | Usure des poignées tete de robinet<br>tetes de robinet usé a changer |
| LAVE MAINS | 66109 | LAVERIE | TOURNUS | PHEMORAL | CUISSON | | X | | | | | | | | Fonctionnement correct après la visite préventive |
| PLONGE 2 BACS INOX | 66110 | LAVERIE | .AUTRE | 1400MM | LAVERIE | | X | | | | | | | | Refection fixation bonde vidange cuve droite<br>refection fixation bonde de vidange cuve de droite car cassé avec visserie inox sur mesure ce jour! |
| | | | | | TOTAUX | 0 | 9 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | |

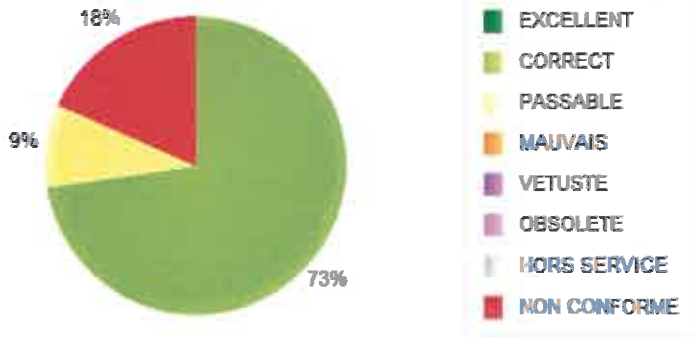
| | |
|---|---|
| Date de réalisation | Avril 2019 |
| Technicien | BARROSO Christophe |
| DDI N° | 779 807 |

# SYNTHESE DE VISITE PREVENTIVE M

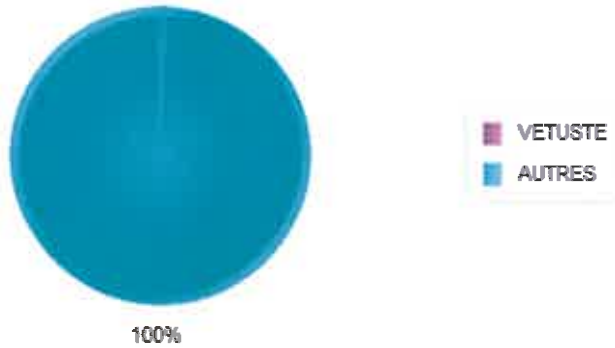
**ECOLE PRIMAIRE ST MERRY**
**2 à 4, Rue St Merry**
**77300 FONTAINEBLEAU**

| DESIGNATION EQUIPEMENT | N° MRG | Famille d'équipement | MARQUE | TYPE | LOCALISATION | ETAT GENERAL MATERIEL | | | | | | | | | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | EXCELLENT | CORRECT | PASSABLE | MÉDIOCRE | MAUVAIS | VETUSTE | OBSOLETE | HORS SERVICE | NON CONFORME | |

## REPARTITION DES EQUIPEMENTS PAR ETAT




## POURCENTAGE D'EQUIPEMENTS VETUSTES




**LEGENDE:**

| | |
|---|---|
| EXCELLENT | Equipement neuf, au fonctionnement irréprochable agé de moins d'une année d'exploitation. |
| CORRECT | Equipement au fonctionnement très convenable, d'aspect extérieur très satisfaisant généralement agé de moins de trois ans d'exploitation. |
| PASSABLE | Equipement fonctionnant correctement, mais d'aspect extérieur plutôt usé, généralement ayant plus de trois ans d'exploitation. |
| MÉDIOCRE | Equipement à la fiabilité de fonctionnement incertain, de piètre aspect extérieur. |
| MAUVAIS | Equipement aux nombreuses imperfections de fonctionnement et d'aspect. |
| VETUSTE | Equipement de plus d'une quinzaine d'années d'exploitation, présentant un aspect extérieur sérieusement. |
| OBSOLETE | Equipement dont l'obtention des pièces posera des difficultés particulières compte tenu de l'arrêt de distribution par le fabricant. |
| HORS SERVICE | Equipement Hors Service, ou présentant une panne de fonctionnement au jour de l'établissement du Plan. |
| NON CONFORME | Présence d'une non-conformité HACCP, à la norme Electrique NC 1500, ou présentant un risque aux biens ou aux personnes. |

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE VAISSELLE A CAPOT

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE VAISSELLE A CAPOT | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | COMENDA | **Type :** | B1000C RCD |
| **N° MRG :** | 192520 | **N° série :** | DKB098611115 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants. | | ● | Les deux voyant sont hs |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | ● | | |
| Contrôle des valeurs de réglage des protections thermiques. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux borniers principal et secondaire. | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'Isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du contact de capot. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée de la pompe de lavage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de surchauffeur. -> Relevé : | ● | | 15A/ phases |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | 9A |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement des électrovannes. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de la carte électronique de régulation. | ● | | |
| ***HYDRAULIQUE*** | | | |
| Mesure du degré de TH d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. ( TH conseillé entre 4° et 7° TH Français ) -> Relevé : | ● | | 4°th |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle Etat du capot | ● | | |
| Contrôle de la bonne fermeture du capot en position basse. | ● | | |
| Contrôle du Déclenchement du contact de capot. ( Hauteur maxi d'ouverture avant déclenchement 4 cm ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la pompe et de sa turbine. | ● | | |
| Dépoussierage du moteur de pompe. | ● | | |
| Vérification de l'Etat et de la fixation des tubes de pressostats, et trains thermostatiques de thermostats. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Graissage et Contrôle de l'Etat des guides et glissières de capot. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et Propreté des paniers filtres à déchets. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Contrôle de l'Etat de Fixation des Tourniquets, Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôles Présence et Etat des Gicleurs de Bras de Lavage et de Rinçage. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle Etat de la chambre de compression "pipe pressostatique" | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat de la surverse de cuve. | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat de la crépine d'aspiration de pompe. | ● | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Lavage. (Préconisation: 55°C - 60°C) -> Relevé : | ● | | 55° |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve de Rinçage. (Préconisation: 85°C - 90°C) -> Relevé : | ● | | 85° |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage des Pressostats ( Niveaux d'eau des Bacs ). | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage de l'admission du produit de rinçage. | ● | | |
| Vérification du Fonctionnement et de l'Etat du distributeur de produit de lavage. (Réparations à la charge du fournisseur de produits lessiviels) | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 08/04/2019 |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | voyant de chauffe et voyant de cycle hs a changer | **Pièces à remplacer** ☑ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: TUNNEL DE SECHAGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | TUNNEL DE SECHAGE | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | .AUTRE | **Type :** | NC |
| **N° MRG :** | 35781 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'état du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'Interrupteur général de proximité (Obligatoire). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du coup de poing d'Arrêt d'Urgence (Obligatoire). | ● | | |
| Vérification de l'Etat et du Fonctionnement des commandes et voyants | ● | | |
| Vérification de l'état du câble d'alimentation et de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | ● | | |
| Contrôle de l'Etat de la boîte de raccordement, des passages de câble, et serrage du presse-étoupe de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle du serrage des connexions de câbles aux contacteurs, borniers principal et secondaire | ● | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | ● | | |
| Contrôle Présence et de l'Etat de raccordement du conducteur de Terre. | ● | | |
| Vérification de la continuité des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du ventilateur de séchage. -> Relevé : | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de séchage. -> Relevé : | ● | | 9A/phases |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé | ● | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Nettoyage et Contrôle de l'Etat du moteur et turbine de soufflage du séchage. | ● | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux . | ● | | |
| Contrôle de l'Absence de vis manquante sur carrosserie. | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE 2 BACS INOX | **Secteur :** | LAVERIE |
| **Marque :** | AUTRE | **Type :** | 1400MM |
| **N° MRG :** | 66110 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| **PLOMBERIE** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robinetterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | Refection fixation bonde vidange cuve droite |
| **VERIFICATION A LA FONCTION** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | refection fixation bonde de vidange cuve de droite car cassé avec visserie inox sur mesure ce jour! | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: PLONGE INOX AVEC DOUCHETTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | PLONGE DOUCHETTE ENTREE L.V | **Secteur :** | |
| **Marque :** | | **Type :** | |
| **N° MRG :** | 66105 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat des soudures de Pourtour de Bac. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. ( Absence de vis proéminente pouvant provoquer des blessures ) | ● | | |
| Contrôle de l'Etat du joint silicone d'étanchéité périphérique. | ● | | |
| ***PLOMBERIE*** | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage des brises jets de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la robineterie EF & EC, et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | | ● | Usure des poignées tete de robinet |
| Contrôle Etat et Fixation du mât de douchette. | ● | | |
| Contrôle Etat du flexible de douchette, et si sa Longeur est bien adaptée à l'utilisation. | ● | | |
| Contrôle Etat de la douchette, et Présence du pommeau de douchette ( Si absence : Perte d'efficacité du jet, et manque d'économie d'eau ) | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité des siphons d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | tetes de robinet usé a changer | |

**Pièces à remplacer** ☑

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FONTAINE REFRIGEREE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | FONTAINE EAU | **Secteur :** | SALLE REPAS |
| **Marque :** | SIFEC | **Type :** | ANNEE 1993 |
| **N° MRG :** | 162888 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☑ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☑

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | |
|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** / **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| appareil non conforme aux normes! trop ancien et en attente de remplacement! | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: BAIN MARIE EAU SIMPLE SERVICE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | BAIN MARIE | **Secteur :** | |
| **Marque :** | GUYON | **Type :** | BME15 |
| **N° MRG :** | 35782 | **N° série :** | |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'Indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | ● | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | ● | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | ● | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | ● | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). | ● | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | ● | | |
| Contrôle Serrage connexions et raccordements électriques. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la filerie du câblage électrique interne | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'Interrupteur principal Marche/Arrêt. | ● | | |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | ● | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des résistances de cuve. -> Relevé : | ● | | 6A/ phases |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | ● | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement de l'électrovanne de remplissage. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte et de sa fermeture ( Si placard neutre sous bac ). | ● | | |
| Contrôle de l'état des pieds | ● | | |
| **HYDRAULIQUE** | | | |
| Contrôle et Mesure de la Pression d'alimentation d'eau au droit de l'équipement. (Nécessité entre 2.5 bar et 4 bar ) -> Relevé : | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etat des vannes d'arrêt d'eau au droit de l'équipement. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité de l'évacuation et son raccordement au réseau. | ● | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Contrôle état et serrage des manettes de commande. | ● | | |
| Vérification de l'état des Calorifuges. | ● | | |
| Contrôle d'Absence de fuite d'eau sous l'équipement. | ● | | |
| Manoeuvre et Contrôle de l'Etanchéité et de l'Etat de la Vanne de vidange de cuve. | ● | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de sa poignée ( Si placard neutre sous bac ). | ● | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | ● | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | ● | | |
| Contrôle Etat des piètements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | ● | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | ● | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement et Réglage du Contrôleur de Niveau d'eau de cuve. | ● | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne | ● | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | ● | | |
| Contrôle et Mesure de la Température de la cuve. ( Préconisation: Maxi 80°C ) -> Relevé . | ● | | 70° |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du Thermostat de sécurité. | ● | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| VERIFICATION A LA FONCTION | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | **FOUR REMISE EN TEMPERATURE** | **Secteur :** | **CUISSON** |
| **Marque :** | **SOCAMEL** | **Type :** | **THER 8** |
| **N° MRG :** | **36109** | **N° série :** | **93027-19380** |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| ***ELECTRIQUE*** | | | |
| Vérification de l'Etat et de l'indice de protection d'étanchéité du raccordement électrique (IP 65). | | | |
| Contrôle état et serrage du presse-étoupe passage de câble d'alimentation. | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle et Mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ). -> Relevé : | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle Serrage des connexions et Raccordements électriques des contacteurs, borniers principal et secondaire. | | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de l'interrupteur principal Marche/Arrêt. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée des Résistances . -> Relevé : | | | 29A/phases |
| Contrôle Etat et Fonctionnement de la Turbine de Ventilation. | | | |
| Contrôle comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du Moteur de Ventilateur . -> Relevé : | | | 1,6A/phases |
| Contrôle Fonctionnement des différents voyants de signalisation. | | | |
| Contrôle du fonctionnement de la commande et de la régulation de température. | | | |
| ***MECANIQUE*** | | | |
| Contrôle de l'Etat du Lexan de commande. | | | |
| Vérification de l'Etat des Calorifuges. | | | |
| Vérification de l'Etat de la Porte, de sa fermeture, et de la fixation de la poignée de Porte. | | | |
| Contrôle de l'Etat, de la Fixation et du Fonctionnement des charnière de portes. | | | |
| Contrôle de l'Etat du Hublot de Porte, et de son joint. | | | Legere usure constaté mais plus de pieces dispo pas d incidence sur le fonctionnement! |
| Contrôle de l'Etat et de l'Etanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle de la Présence et de l'Etat des Grille de Protection de Résistance. | | | |
| Contrôle de l'Etat, et de l'absence de rouille sur grille de protection du ventilateur. | | | |
| Dépoussierage Grilles de protection ventilateur | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle Etat de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits ou vibrations parasites générés par l'équipement. | | | |
| Contrôle Etat des piétements ( Absence de rouille, Etat des vérins, Mise à niveau et stabilité de l'équipement ). | | | |
| ***REGULATION*** | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Régulation Electronique de Température. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement du Thermostat de Sécurité. | | | |
| Contrôle du Fonctionnement de la Minuterie, et de sa Sonnerie | | | |
| ***VERIFICATION A LA FONCTION*** | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|

| Technicien : BARROSO Christophe | | Date : 08/04/2019 |
|---|---|---|
| Visa Technicien | Observations | Visite DOI N° : 779807 |
| | | Pièces à remplacer ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: MEUBLE SELF REFRIGERE SUR BAIE LIBRE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | MEUBLE REFRIGEREE SELF | **Secteur :** | SELF |
| **Marque :** | GUYON | **Type :** | MH015 |
| **N° MRG :** | 35783 | **N° série :** | 9308584020 |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☐ PASSABLE ☑ MÉDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☑

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRIQUE** | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation | | | |
| Contrôle présence et état de raccordement du conducteur de Terre | | | |
| Vérification des liaisons équipotentielles de mise à la terre des parties métalliques | | | |
| Contrôle et mesure de la valeur d'isolement ( absence de défaut d'isolement ) | | | |
| Contrôle état des passages de câble, et presse-étoupes | | | |
| Contrôle état de la filerie du câblage électrique | | | |
| Contrôle serrage connexions et câbles des borniers principal et secondaire | | | |
| Vérification des dispositifs de protection électrique | | | |
| Contrôle de continuité de l'ensemble des phases des appareillages de puissance. | | | |
| Contrôle fonctionnement du ventilateur de condenseur et du sens de soufflage | | | |
| Contrôle fonctionnement de l'électrovanne départ liquide | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Contrôle de l'absence de présence d'huile sur le circuit et les différents organes frigorifiques | | | |
| vérification d'absence de fuites sur circuit frigorifique. | | | |
| Vérification de l'état des capillaires de liaison, et autres canalisations. | | | |
| Contrôle et resserage des presse-étoupe de vannes de service. | | | |
| Contrôle de la présence et du serrage des bouchons de vannes. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierrage du condenseur. ( Protection de l'environnement avoisinant de tout dépot de poussière suite à l'opération). | | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur | | | |
| Vérification de l'état du détendeur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection et volute des ventilateurs d'évaporateur. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carroserie. | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement | | | |
| **REGULATION** | | | |
| Contrôle des paramètres du régulateur. | | | |
| Contrôle de l'état et du fonctionnement du thermostat de régulation. | | | |
| Contrôle des cycles de dégivrage ( fonctionnement, fréquence et durée ). | | | |
| Contrôle du réglage du point de consigne. | | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | | | |
| Contrôle du réglage des fréquences et durées des dégivrages. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| Vérification des réglages de pressostats de régulation et de sécurité. | ● | | |
| Vérification du fonctionnement de la régulation. | ● | | |
| Vérification des réglages des pressostats de régulation et de sécurité. | ● | | |
| Contrôle et relevé de la températures obtenue. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte à l'issue de la maintenance préventive. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
|---|---|---|
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | attention appareil au gaz R22 plus aux normes!!<br>prevoir remplacement du meuble de distribution refrigéré! | **Pièces à remplacer** ☑ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

GAMME: LAVE MAINS A CDE FEMORALE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | LAVE MAINS | **Secteur :** | CUISSON |
| **Marque :** | TOURNUS | **Type :** | PHEMORAL |
| **N° MRG :** | 66109 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *MECANIQUE* | | | |
| Contrôle de la Fixation du dosseret au mur. | ● | | |
| *PLOMBERIE* | | | |
| Contrôle Etat et Manoeuvre des vannes d'arrêt d'eau. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Détartrage du brise jet de col de cygne. | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et d'Absence de fuite sur base col de cygne. | ● | | |
| Contrôle Etat et Fonctionnement du TempoStop et de la robineterie EF & EC, | ● | | |
| Réglage du Débit d'Eau et de la Température par le Mitigeur. | ● | | |
| Contrôle Présence, Etat et Etanchéité du siphon d'évacuation ( Débouchage du siphon si nécessaire ). | ● | | |
| Contrôle de l'Etat et du Fonctionnement du tablier poussoir. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

# FICHE CONTRAT D'ENTRETIEN

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

ECOLE PRIMAIRE ST MERRY
2 à 4, Rue St Merry
77300 FONTAINEBLEAU

## GAMME: ARMOIRE FROIDE POSITIVE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Appareil :** | ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES | **Secteur :** | RESERVE |
| **Marque :** | ELECTROL | **Type :** | R134A<br>PNC 726459 |
| **N° MRG :** | 108734 | **N° série :** | NC |

**ETAT GENERAL DE L'EQUIPEMENT**

EXCELLENT ☐ CORRECT ☑ PASSABLE ☐ MEDIOCRE ☐ MAUVAIS ☐ VETUSTE ☐ OBSOLETE ☐ HORS SERVICE ☐ NON CONFORME ☐

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| **ELECTRICITE** | | | |
| Vérification de l'indice de protection d'étanchéité de la fiche électrique de raccordement (IP65). | | | |
| Vérification de l'état des câbles d'alimentation (Puissance & Commande ). | | | |
| Contrôle du presse-étoupe de passage de câble d'alimentation. | | | |
| Vérification de l'état de la fiche électrique, ou du raccordement au réseau électrique. | | | |
| Contrôle du serrage des connections électriques. | | | |
| Vérification de la liaison équipotentielle de mise à la Terre des parties métalliques. | | | |
| Contrôle du raccordement du conducteur de Terre. | | | |
| Vérification des circuits de protection. | | | |
| Comparatif de l'intensité absorbée et plaquée du compresseur. | | | |
| Contrôle du fontionnement du bac de réévaporation des eaux de condensats. | | | |
| **FRIGORIFIQUE** | | | |
| Vérification d'absences de fuites de fluide sur le circuit frigorifique. | | | |
| Vérification d'absence de traces d'huile qui pourrait revéler une éventuelle fuite de fréon. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur de condenseur, et de son sens de soufflage. | | | |
| Contrôle du fonctionnement du ventilateur d'évaporateur et de son sens de soufflage. | | | |
| **MECANIQUE** | | | |
| Vérification de l'état du compresseur. | | | |
| Vérification de la présence et de l'état des silents blocs. | | | |
| Vérification de l'état des calorifuges. | | | |
| Vérification de l'état du condenseur. | | | |
| Dépoussierage du condenseur. | | | |
| Nettoyage de l'évaporateur, des grilles de protection, et des pales de ventilateur. | | | |
| Vérification de l'état de l'évaporateur. | | | |
| Contrôle de l'état, et de l'absence de rouille sur grille de protection des ventilateurs d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage grilles de protection ventilateur d'évaporateur. | | | |
| Dépoussierage de l'évaporateur. | | | |
| Nettoyage du bac d'évaporateur collecteur des condensats. | | | |
| Contrôle de la bonne évacuation et écoulement des eaux de dégivrage. | | | |
| Contrôle de l'état et de l'étanchéité du joint de porte. | | | |
| Contrôle du fonctionnement des charnières rappel de porte. | | | |
| Vérification de l'état des portes et contre-portes intérieures. | | | |
| Vérification du fonctionnement de la fermeture à clef. | | | |
| Contrôle de la mise en place des protections mécaniques ( capots, grilles... ). | | | |
| Contrôle état de la carrosserie, et de la présence de tous les panneaux et grilles. | | | |
| Contrôle de l'absence de vis manquante sur carrosserie. | | | |
| Contrôle de l'état des pieds / roulettes | | | |
| Contrôle de l'état des grilles clayettes ( absence de rouille ). | | | |
| Contrôle d'absence de bruits parasites générés par l'équipement. | | | |

| | OR* | AC* | Observations |
|---|---|---|---|
| *REGULATION* | | | |
| Contrôle du réglage de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle du réglage du différentiel de point de consigne. | ● | | |
| Contrôle des fréquences de dégivrage. | ● | | |
| Contrôle du fonctionnement du cycle de dégivrage. | ● | | |
| *VERIFICATION A LA FONCTION* | | | |
| Vérification du bon fonctionnement après remise en Mode Normal de fonctionnement. | ● | | |
| Relevé de la température d'enceinte après maintenance préventive. | ● | | 3° |
| Vérification de la cohérence de la température affichée et réelle dans l'enceinte | ● | | |
| Estimation de l'état général de l'équipement, et de son aptitude à la fonction. | ● | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Technicien : BARROSO Christophe** | | **Date : 08/04/2019** |
| **Visa Technicien** | **Observations** | **Visite DOI N° : 779807** |
| | | **Pièces à remplacer** ☐ |

* OR = Opérations Réalisées AC = Anomalies Constatées

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE PAUL JOZON<br>242 RUE GRANDE<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 3 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 08-02-2019 13:56:23 |
| **Nom du contact** | Mme Machado | **Nom du technicien** | THIERRY CARRE |
| **Signature du contact** | 08-02-2019 14:11:34 | **Signature du technicien** | 08-02-2019 14:11:52 |
| | Ce rapport a valeur de commande exécutée | | |

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Entretien et reappatage faits ce jour intérieur aucune trace de nuisible sur l ensemble du site

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* ,

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

Angers : 02.41.48.21.21

Bordeaux :05.56.96.40.80

Lille : 0800.59.59.59 Lyon : 04.72.11.69.11

Marseille : 04.91.75.25.25 Nancy : 01.40.05.48.48

Paris : 01.40.05.48.48 Strasbourg : 03.88.37.37.37

Toulouse : 05.61.77.74.47 CAP

Vétérinaire : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE PAUL JOZON<br>242 RUE GRANDE<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 3 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 25-06-2019 14:08:35 |
| **Nom du contact** | Mme Machado | **Nom du technicien** | THIERRY CARRE |
| **Signature du contact** | 25-06-2019 14:20:38 | **Signature du technicien** | 25-06-2019 14:20:48 |

Ce rapport a valeur de commande exécutée

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Entretien et reappatage faits ce jour intérieur aucune trace de nuisible sur l ensemble du site

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* ,

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

Angers : 02.41.48.21.21

Bordeaux :05.56.96.40.80

Lille : 0800.59.59.59 Lyon : 04.72.11.69.11

Marseille : 04.91.75.25.25 Nancy : 01.40.05.48.48

Paris : 01.40.05.48.48 Strasbourg : 03.88.37.37.37

Toulouse : 05.61.77.74.47 CAP

Vétérinaire : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE LA CLOCHE<br>48 RUE LA CLOCHE<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 4 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 08-02-2019 13:39:21 |
| **Nom du contact** | Mme Lefevre | **Nom du technicien** | THIERRY CARRE |
| **Signature du contact** | 08-02-2019 13:47:23 | **Signature du technicien** | 08-02-2019 13:47:38 |
| | Ce rapport a valeur de commande exécutée | | |

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Entretien et reappatage faits ce jour intérieur aucune trace de nuisible sur l ensemble du site

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* ,

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

Angers : 02.41.48.21.21

Bordeaux :05.56.96.40.80

Lille : 0800.59.59.59 Lyon : 04.72.11.69.11

Marseille : 04.91.75.25.25 Nancy : 01.40.05.48.48

Paris : 01.40.05.48.48 Strasbourg : 03.88.37.37.37

Toulouse : 05.61.77.74.47 CAP

Vétérinaire : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE LAGORSSE<br>RUE EMILE CHEYSSON<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 2 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 08-02-2019 14:20:53 |
| **Nom du contact** | Mme Orobal | **Nom du technicien** | THIERRY CARRE |
| **Signature du contact** | | **Signature du technicien** | |
| | 08-02-2019 14:29:08 | | 08-02-2019 14:29:17 |
| | Ce rapport a valeur de commande exécutée | | |

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Entretien et reappetage faits ce jour intérieur aucune trace de nuisible sur l ensemble du site

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* ,

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

Angers : 02.41.48.21.21

Bordeaux :05.56.96.40.80

Lille : 0800.59.59.59 Lyon : 04.72.11.69.11

Marseille : 04.91.75.25.25 Nancy : 01.40.05.48.48

Paris : 01.40.05.48.48 Strasbourg : 03.88.37.37.37

Toulouse : 05.61.77.74.47 CAP

Vétérinaire : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE SAINT HONORE<br>7 RUE SAINT HONORE<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 5 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 11-04-2019 08:26:18 |
| **Nom du contact** | mr lopes | **Nom du technicien** | ANGELIQUE CORDELLE |
| **Signature du contact** | 11-04-2019 09:15:40 | **Signature du technicien** | 11-04-2019 09:16:02 |
| | Ce rapport a valeur de commande exécutée | | |

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Visite contractuelle effectue Entretien du dispositifs rongeurs Entretien du dispositifs blattes Aucune présence de nuisibles a ce jour.

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* ,

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

Angers : 02.41.48.21.21

Bordeaux :05.56.96.40.80

Lille : 0800.59.59.59 Lyon : 04.72.11.69.11

Marseille : 04.91.75.25.25 Nancy : 01.40.05.48.48

Paris : 01.40.05.48.48 Strasbourg : 03.88.37.37.37

Toulouse : 05.61.77.74.47 CAP

Vétérinaire : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

Rentokil
Les Experts du Pest Control

# Rapport de Service

AGREMENT MINISTERIEL
N° : IF 00119

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Agence de service** | 11 | **Numéro de contrat** | 00127157 |
| **Client** | ECOLE SAINT MERRY<br>6 RUE SAINT MERRY<br>FONTAINEBLEAU<br>77300 | **Site N°** | 1 |
| | | **Type de visite** | Traitement Contractuel |
| | | **Date de visite** | 11-04-2019 09:26:04 |
| **Nom du contact** | me | **Nom du technicien** | ANGELIQUE CORDELLE |
| **Signature du contact** | | **Signature du technicien** | |
| | 11-04-2019 09:40:56 | | 11-04-2019 09:41:05 |
| | Ce rapport a valeur de commande exécutée | | |

**Prestation(s)**

Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES, TRAITEMENT SOURIS (PPC)

**Résumé du traitement**

Visite contractuelle effectué Entretiens du dispositifs blattes Entretien du dispositifs rongeurs

**Follow-up Date:**

**CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AU(X) PRODUIT(S)**

**Rodonticides :**

Ne pas toucher les postes d'appâtage, ne pas déplacer les postes.

Ne pas toucher les appâts contenus dans les postes. En cas de contact, se laver les mains ou la partie du corps minutieusement dans les meilleurs délais avec de l'eau et du savon.

Ne pas ingérer les appâts. Les appâts contiennent un agent amérisant (bitrex) afin d'éviter l'ingestion accidentelle. En cas de suspicions d'ingestion par l'Homme, se rendre immédiatement aux Urgences. En cas de suspicions d'ingestion par un animal, consulter immédiatement un vétérinaire. Se munir de la FDS.

**Insecticides et désinfectants :**

En fonction du produit utilisé, ne pas pénétrer dans la zone traitée avant d'avoir respecté le délai de réoccupation. En cas de nébulisation, suivre les consignes figurant sur la procédure de nébulisation

En cas de gêne respiratoire, placer la personne dans un lieu aéré. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, ne rien faire avaler. Consulter un médecin en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé.

**Herbicides :**

Ne pas arroser la zone traitée durant 5 jours. En cas de contact accidentel avec le produit sur une partie du corps, laver immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse la zone concernée. Consulter un médecin si nécessaire en se munissant de la F.D.S. du produit utilisé

Délai de réoccupation selon le(s) produit(s) utilisé(s)

48 heures : Badineb bio*

24 heures : Permax 100* , Flash guêpes* , Dobol AT guêpes* , K'Obiol CE25pb* , Digrain Pyrethrub* , Fumisporb* .

8 heures : Fendona* , Phobi Dose* , Phobi Fenox* , Phobi mosquitoes* , Aquapy* , Cytrol Forte* , Demand CS*

6 heures : Sapo 250h* , DNA01* , 0D-OM* , Aniosteril EAS+ECO* , Agrigerm 1510*

**Antidotes**

Traitement symptomatiques : pour tous les produits listés ci-dessus et suivis de * , ainsi que les rodonticides Alpha Rapid, Alpha Paste, Black Pearl

Vitamine K : pour les produits rodonticides Difenard, Brodifacoum Paste, Maki pro Bloc, Génération Pat, Frap Pat, Fentrol, Racumin

**Coordonnées Centres Antipoison**

**Angers** : 02.41.48.21.21

**Bordeaux** :05.56.96.40.80

**Lille** : 0800.59.59.59 **Lyon** : 04.72.11.69.11

**Marseille** : 04.91.75.25.25 **Nancy** : 01.40.05.48.48

**Paris** : 01.40.05.48.48 **Strasbourg** : 03.88.37.37.37

**Toulouse** : 05.61.77.74.47 **CAP**

**Vétérinaire** : 02.40.68.77.40

**Note :**

Les fiches techniques et les fiches de données sécurité sont consultables sur notre site internet respectivement sur http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fiches-techniques et http://www.rentokil.fr/a-propos-de-rentokil/fds

**ANTI-CORRUPTION**

Rentokil Initial et le client s'engagent à :a. Respecter les lois et règlements applicables à la lutte contre la corruption ;b. Mettre en place et maintenir pendant toute la durée du contrat des règles et des procédures de bonne conduite, pour assurer la conformitéaux exigences du point a. ci-dessusc. S'assurer que ses salariés et/ou représentants ne sollicitent directement ou indirectement le paiement, ou une offre de paiement, ou toutechose de valeur que ce soit sous la forme d'une compensation, d'un cadeau ou d'un paiement en espèces, ou de toute autre forme d'avantage,de l'autre partie, de ses employés, agents ou représentants, dans le cadre de cette relation contractuelle ;d. Faire connaître à l'autre partie, dans les plus brefs délais, toute sollicitation financière indue ou tout autre avantage de quelque nature qu'ilsoit reçu par l'autre partie dans le cadre de la relation contractuelle.La partie lésée pourra mettre un terme au contrat immédiatement après en avoir informé l'autre en cas deviolation manifeste par cettedernière de l'une des dispositions ci-dessus.

200

# Feuille d'intervention : CS18-031804 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>CENTRE DE LOISIRS DE LA FAISANDERIE<br>ROUTE LEONARD DE VINCI<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19832 | **Date prévue :** 19/11/18 | **Ordre :** 08H00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

### Dégraissage complet

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox avec 2 filtres
- 1 hotte murale inox avec 2 filtres
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction en terrasse

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 19/11/18 | Heure arrivée : 7 H 40 | | Heure départ : 11 H 40 |
| Intervenants : | MONTSCH | BASSE | Nom du signataire : Fauzan |
| Signatures : | | | Visa et cachet : Fauzan C |

ETAT DES LIEUX

Luminaires : ☑ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS. FRIGOS. etc.)

Etat des installations : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

ions du client :

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

200

# Feuille d'intervention : CS18-031804 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>CENTRE DE LOISIRS DE LA FAISANDERIE<br>ROUTE LEONARD DE VINCI<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19832 | **Date prévue :** 19/11/18 | **Ordre :** 08H00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

**Dégraissage complet**

Fréquence : 1

. 1 hotte murale inox avec 2 filtres
. 1 hotte murale inox avec 2 filtres
. 1 réseau de gaines horizontales
. 1 gaine verticale
. 1 tourelle d'extraction en terrasse

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 19/11/18 | Heure arrivée : 7 H 40 | | Heure départ : 11 H 40 |
| Intervenants : | MONTSCH | BASSE | Nom du signataire : Fauzan |
| Signatures : | | | Visa et cachet : Fauzan C |

ETAT DES LIEUX

Luminaires : ☒ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

ions du client :

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

200

# Feuille d'intervention : CS18-031799 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>ECOLE STE MERY<br>71 RUE SAINT HONOR<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : 30530454500018 |

| | | |
|---|---|---|
| Chantier : 19827 | Date prévue : 22/11/18 | Ordre : 17h00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| N° contrat : C15-01993 | A l'intervention |

**Dégraissage complet**

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox avec 2 filtres, cuisine
- 1 hotte murale inox avec 2 diltres, plonge
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction en terrasse

Mr Julien NICOLET
06 79 61 96 77
mial: julien.nicolet@sogeres.fr

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 22/11/18 | Heure arrivée : 12H45 | | Heure départ : 17H00 |
| Intervenants : | KUNTSCH | BASSÉ | Nom du signataire : |
| Signatures : | | | Visa et cachet : |

vations du client :

Lopes . Fatima

*ETAT DES LIEUX*

Luminaires : ☑ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

200

# Feuille d'intervention : CS18-031801 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>ECOLE ST HONORE<br>7 RUE SAINT HONORE<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19829 | **Date prévue :** 22/11/18 | **Ordre :** 13h00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

### Dégraissage complet

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres, cuisine
- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres, plonge
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction en terrasse

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 22/11/18 | Heure arrivée : 12H45 | | Heure départ : 17H00 |
| Intervenants : | MUNTSCH | D BOSSE | Nom du signataire : |
| Signatures : | | | Visa et cachet : |

**ETAT DES LIEUX**

Luminaires : ☒ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

rvations du client : STHO

200

# Feuille d'intervention : CS18-035653 / 36

| | |
|---|---|
| C007159<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>REST. COMMUNAL CHAMPAGNE SO619001<br>RUE ACHILLE LEZ<br>77430 CHAMPAGNE SUR SEINE<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| Chantier : 16197 | Date prévue : 21/11/18 | Ordre : |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| N° contrat : C06/100/720A | A l'intervention |

**Dégraissage complet**

Fréquence : 1

**********

CS A TRANSMETTRE

**********

- 1 hotte murale inox - diùensions 1,00 x 1,10 x 0,50 avec 2 filtres
- 1 hotte centrale inox - dimensions 3,00 x 3,00 x 0,50 avec 12 filtres
- 1 gaine de refoulement de 1,5m
- 1 gaine vertocale de 1,5m
- 1 extracteur sur le toit
- 1 extracteur escargot dans la hotte

TEL: 01 64 23 05 76

franck.jeanzac@sogeres.fr
06 82 94 73 08

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 21/11/18 | Heure arrivée : 13H25 | | Heure départ : 16H25 |
| Intervenants : | MUNTSCH | DASSE | Nom du signataire : |
| Signatures : | | | Visa et cachet : |

| | |
|---|---|
| Rapport contrôle final : Conforme Anomalie | Observations du client : |

200

# Feuille d'intervention : CS18-031800 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>ECOLE MATERNELLE LA CLOCHE<br>48 RUE DE LA CLOCHE<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19828 | **Date prévue :** 20/11/18 | **Ordre :** 15H00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

### Dégraissage complet

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres, cuisine
- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres, plonge
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 20/11/18 | Heure arrivée : 15H05 | | Heure départ : 16H05 |
| **Intervenants :** | MUNTSCH | DASSE | Nom du signataire Lefeuve |
| Signatures : | | | Visa et cachet |

**ETAT DES LIEUX**

Luminaires : ☒ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

Observations du client :

ETAT DES LIEUX

200

# Feuille d'intervention : CS18-031802 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>ECOLE LAGORSSE<br>47 RUE LAGORSSE<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19830 | **Date prévue :** 20/11/18 | **Ordre :** 13H00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

### Dégraissage complet

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox avec 2 filtres, cuisine
- 1 hotte murale inox avec 2 filtres, cuisine
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction

**********
ECOLE LAGORSSE - RUE EMILE CHEYSSON
**********

M.GUIMONT
06 81 27 55 34
caroline.guimont@sogeres.fr

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 20/11/18 | Heure arrivée : 12H55 | | Heure départ : 15H00 |
| **Intervenants :** | MUNTSCH | BASCE | Nom du signataire : |
| **Signatures :** | | | Visa et cachet : |

***ETAT DES LIEUX***

Luminaires : ☒ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☒ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

ations du client :

200

# Feuille d'intervention : CS18-031803 / 30

| | |
|---|---|
| C002012<br>EPFD<br>Place Adolphe Adam<br>91160 SAULX LES CHARTREUX<br><br>01 69 10 22 88 | **Adresse d'execution**<br>ECOLE PAUL JOZON<br>242 RUE GRANDE<br>77300 FONTAINEBLEAU<br>FRANCE<br><br>*** CS A TRANSMETTRE***<br><br>SIRET : |

| | | |
|---|---|---|
| **Chantier :** 19831 | **Date prévue :** 19/11/18 | **Ordre :** 13H00 |

## Descriptif des travaux

| | |
|---|---|
| **N° contrat :** C15-01993 | A l'intervention |

**Dégraissage complet**

Fréquence : 1

- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres
- 1 hotte murale inox - dimensions 1,00 x 1,00 x 0,40 avec 2 filtres
- 1 réseau de gaines horizontales
- 1 gaine verticale
- 1 tourelle d'extraction en terrasse

**********
ECOLE PAUL JOZON - 242 RUE GRANDE
**********

madame roger
0761878409

| | | | |
|---|---|---|---|
| Travaux executés le : 19/11/18 | Heure arrivée : 12H50 | | Heure départ : 16H00 |
| **Intervenants :** | MONTSCH | BASSE | Nom du signataire : |
| Signatures : | | | Visa et cachet : |

***ETAT DES LIEUX***

Luminaires : ☑ Conforme ☐ Non conforme

Appareils électriques : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(PLAQUES, FOURS, FRIGOS, etc.)

Etat des installations : ☑ Conforme ☐ Non conforme
(HOTTES, GAINES, MOTEURS, TRAPPES, etc.)

ations du client :

**Toute anomalie doit être notée dans le rapport final**

"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

sOgeres

30 cours de l'Ile Seguin – Tour Horizons CPH124 – 92777 Boulogne Billancourt