

Date : ..... Nbre de couverts : ..... Nom, prénom de l'opérateur : .....

**Contrôles à la réception (Joindre le bon de livraison).**

Initiales du contrôleur	Plats	Quantités	T°C (0 à +4°C maxi)	Etiquettes (DLC, lot, ...)	Conditionnements (Propres, intacts)	Livraison acceptée ?
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
PC	<i>Exemple : Salade piémontaise</i>	50	12	C	C	Oui <input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/>

**Contrôles T°C armoires réfrigérées**

T°C réglementaires	T°C à l'arrivée	T°C au départ
Frigo 01 (0 à +3°C maxi)		
Frigo 02 (0 à +3°C maxi)		
Congélateur (-18°C mini)		

**T°C des préparations servies froides**

(Servir à +3°C maxi ou ne doit pas dépasser +10°C durant 2h00 maxi)

Plat	T°C	Conforme ?
		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
<i>Exemple : Betterave vinaigrette</i>	3	Oui <input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

**Contrôles : réchauffage et service des préparations chaudes**

Noms des plats	A l'entrée du four		A la sortie du four		Durée (1h00 maxi)	Conforme ?	T°C au service (+63°C mini)	
	T°C (+10°C maxi)	Heure	T°C (+63°C mini)	Heure				
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
						Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
<i>Exemple : Bourguignon</i>	3	11h00	68	11h30	0h30	Oui <input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	65	Oui <input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

Le texte dit : « Réchauffer de +10°C maxi à +63°C mini en moins d'1h00 ». Dans la pratique, réchauffer dès la sortie du frigo soit de +3°C à +63°C en moins d'1h00.

Maintenir et servir à +63°C minimum. Les restes des plats réchauffés sont jetés en fin de service. **Dans tous les cas, suivre les consignes de la cuisine centrale.**

\*PCEA : Préparation culinaire élaborée à l'avance (plat cuisiné) - C : Conforme. NC : Non Conforme. Compléter la partie dysfonctionnement (page 2) si non-conformité

