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 NON		
						Oui NON		
						Oui NON		
						Oui NON		
						Oui NON		
РС	Exemple : Salade piémontaise	50	12	С	С	Oui NON X		

Contrôles T°C armoires réfrigérées								
T°C	T°C	T°C						
réglementaires	à l'arrivée	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 NON					
		Oui NON					
		Oui NON					
Exemple : Betterave vinaigrette	3	Oui X NON					

Contrôles : réchauffage et service des préparations chaudes								
	A l'entrée du four		A la sortie du four		Durée		T°C au service	
Noms des plats	T°C (+10°C maxi)	Heure	T°C (+63°C mini)	Heure	(1h00 maxi)	Conforme ?	(+63°C mini)	
						Oui NON		Oui NON
						Oui NON		Oui NON
						Oui NON		Oui NON
Exemple : Bourguígnon	3	11h00	68	11h30	oh3o	Oui X NON	65	Oui X NON

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

Contrôle de l'huile de friteuse		Vai nanaá à agreementes		J'ai pensé au repas		
Qui ?		J'ai pensé à conserver les étiquettes et/ou le bon de livraison ? Oui Non		témoin ? Oui Non Pas utile		
Date du changement :						
		Menu :		nettoyage de travail	Conforme ?	
Faits marquants et mesures correctives (indiquer les dysfonctionnements rencontrés)) .		Pi	ano gères		
(manquer les dysterionismismismis remesmises)			Arn	noire		
			Lave-vaisselle Sol			
			Four			
			Etuve Hotte (grille)			
			Réfrigérateurs			
			Congélateur			
Exemple : Piémontaise refusée (T°C à +12 °C). Assaisonnement sur place de betterave en conserve avec vinaigrette stérilisée						
Rappel des températures de conservation Maxi						
Légumes frais réfrigérés +8°c Œufs réfrigérés, ovoproduits, crèmerie, fromages +4°c						
PCEA (préparation culinaire élaborée à l'avance) +3°c						
Surgelés -18°c						
Préparations chaudes +63°C mini			N/I	lurs		