

LABOCEA

22 avenue de la Plage des Gueux
ZA de Créach Gwen
29334 Quimper cedex

Téléphone: 02.98.10.28.88 Fax: 02.98.10.28.60

7, rue du sabot
CS 30054
22440 Ploufragan

Téléphone: 02 96 01 37 22 Fax: 02 96 01 37 50

10, rue Claude Bourgelat
CS 35616 – Javené
35306 Fougères

Téléphone: 02 99 94 74 10 Fax:

DIAGNOSTIC HYGIENE

Numéro de rapport : 201703210001-01

Nom : COLLEGE LA FONTAINE MARGOT	Type de cuisine	Remise directe	Nom de l'intervenant :
Adresse : 2 Rue Fontaine Margot	Type de liaison	Sans objet	BILLEN
Code postal : 29200	Nombre maximum de rationnaires	/	Date de l'intervention : 02/02/2017
Commune : BREST	Nombre minimum de rationnaires	/	Heure de l'intervention : 09:15:00
Téléphone : 02 98 45 19 88	Nombre moyen de rationnaires	160	Heure de fin : 12:45:00
Télécopie :	Nombre de rationnaires	100-200	
Email (1) :	Type de restauration	Restauration self	
Email (2) :	Statut de l'établissement	Declaration	

Responsable de l'établissement : M. CORNILLET (Principal)

Téléphone direct : 02 98 45 19 88

Responsable du service : Mme VEN (Gestionnaire)

Téléphone direct :

Contact dans le service : M. LE MOIGNE (Responsable cuisine)

Rapport validé par :
EMMANUEL BILLEN

Commentaires

Audit du jour

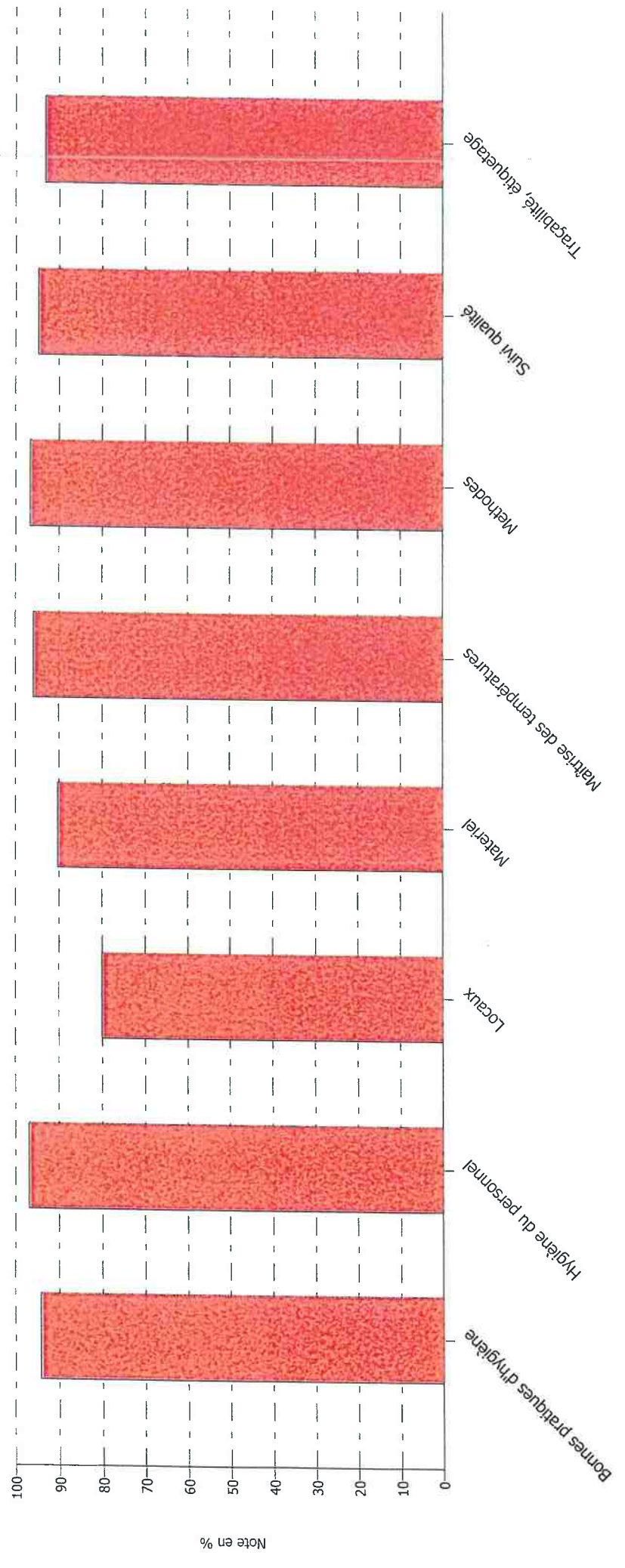
A-1

A-2

A-3

	NOTE GLOBALE (% des objectifs qualité atteints)	Audit du jour	A-1	A-2	A-3	Commentaires
T	Maîtrise des températures - nombre de critères = 16	95.83%				La maîtrise des températures est bien assurée par l'équipe de cuisine, continuez ainsi ! Revoir la température de réglage de l'armoire négative 2 portes. <i>fait</i>
H	Bonnes pratiques d'hygiène - nombre de critères = 18	94.12%				La cuisine est propre et bien entretenue dans l'ensemble. Continuez ainsi.
L	Locaux - nombre de critères = 25	80.00%				Le problème de pont thermique dans le bureau de la cuisine et de la zone tubercules est à revoir. Il est nécessaire d'installer un système de climatisation dans la zone préparation froide. La lutte contre les insectes volants est à revoir au niveau de la zone réception. <i>-> qui fait du nettoyage - Etiquetage sur l'appel pour contrôle -</i>
P	Hygiène du personnel - nombre de critères = 12	96.77%				Conforme dans l'ensemble. Mettre à jour les attestations de Mme GUILLERM dans le classeur personnel. <i>visite médicale à faire</i>
E	Traçabilité, étiquetage - nombre de critères = 18	93.17%				Bonne traçabilité des denrées réalisée par l'équipe de cuisine (exception faite pour la gestion des DDM dépassées). <i>-> produits jetés</i>
Q	Suivi qualité - nombre de critères = 25	94.68%				Conforme dans l'ensemble.
Ma	Matériel - nombre de critères = 27	90.22%				Il est nécessaire d'installer un lave-mains dans la zone laverie. Renover ou remplacer le matériel cité dans le rapport. <i>-> manilles laques latérales</i> Mettre en place la vérification de vos thermomètres. <i>-> étalonnage fait</i>
M	Méthodes - nombre de critères = 22	96.60%				Revoir les modalités de réalisation de l'échantillonnage des plats témoins. <i>-> augmentation du gramme</i>

Audit : 02/02/2017



PLAN ALIMENTAIRE COLLEGE DE KERANROUX

Semaine 1	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
	crudités	H.O chauds	curries	H.O protidique
	boeuf	volaille	porc	poisson
	féculets	légumes	féculets	légumes
	F > 150mg ca	Laitage	F > 150mg ca	F > 100/150mg ca
				Dessert sucré
Semaine 2	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
	H.O féculets	crudités(buffet)	crudités	crudités
	volaille	porc	poisson	boeuf
	légumes	frites	féculets	légumes
	laitage	F > 100/150mg ca	F > 100/150mg ca	F > 150mg ca
				Gâteau maison
Semaine 3	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
	H.O chaud	crudités	H.O protidique	crudités
	porc	poisson	boeuf	volaille
	légumes	féculets	légumes	féculets
	laitage	F > 100/150mg ca	F > 150mg ca	F > 150mg ca
				Fruit
Semaine 4	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
	H.O féculets	crudités	crudités(buffet)	crudités
	Poisson pané(coralin)	volaille	porc	Boeuf
	légumes	féculets	légumes/féculets	féculets
	laitage(bio)	F > 150mg ca	F > 100/150mg ca	F > 150mg ca
				Fruit cuit
Semaine 5	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
	crudités	H.O protidique	H.O féculets	crudités
	Volaille	Volaille beurre	poisson	Plat unique
	féculets	légumes	légumes	féculets / légumes
	F > 150mg ca	F > 100/150mg ca	laitage	
				Fruit
				laitage