

Checklist d'autocontrôle mensuel

Cuisine professionnelle

1. Dégivrer les congélateurs

Nettoyer les congélateurs, éliminer la glace et vérifier l'étanchéité des joints

2. Vérifier les joints des réfrigérateurs

Contrôler l'usure des joints, les nettoyer et s'assurer qu'ils ferment correctement

3. Nettoyer les conduits de graisses

Dégraissier les conduits d'évacuation pour éviter l'accumulation de résidus

4. Contrôler les températures

Vérifier et enregistrer les températures des frigos, congélateurs et chambres froides

5. Inspecter les équipements de cuisson

Nettoyer les brûleurs, plaques et thermostats et vérifier leur bon fonctionnement

6. Nettoyer les hottes et filtres

Vérifier l'état des hottes et filtres, les dégraisser si nécessaire

7. Faire la rotation des stocks

Contrôler les dates de péremption, éliminer les produits périmés et réorganiser les stocks

8. Vérifier les produits de nettoyage

S'assurer que les détergents et désinfectants sont conformes et en quantité suffisante

9. Inspecter le matériel de sécurité

Contrôler la présence et l'accessibilité des extincteurs et du matériel incendie

10. Mettre à jour le registre d'entretien

Signer et archiver les fiches de nettoyage et les interventions réalisées