



Légende :
Pro : Procédures (Couleur de cartouche des documents :ROUGE)
Enr : Enregistrements (Couleur de cartouche des documents :JAUNE)
PND : Plan de Nettoyage et Désinfection (Couleur de cartouche des documents :BLEU)
MO : Modes Opératoires (Couleur de cartouche des documents :VERT)

PRODUCTION
(Cuisine centrale)

PROCEDURES

- . Pro 01: Signalement des événements indésirables (non-conformité)
- . Pro 02: Elaboration des menus
- . Pro 03: Gestion des allergies
- . Pro 04 / Pro 04 bis: Contrôle des températures des denrées
- . Pro 05: Réception des marchandises
- . Pro 06: Congélation
- . Pro 07: Traçabilité des matières premières
- . Pro 08: Traçabilité des préparations
- . Pro 09: Stockage des denrées alimentaires
- . Pro 10: Contrôle des températures de stockage
- . Pro 11: Opérations de légumerie
- . Pro 12: Décongélation
- . Pro 13: Déconditionnement total
- . Pro 14: Déconditionnement partiel
- . Pro 15: Préparations froides
- . Pro 16: Tranchage
- . Pro 17: Préparations chaudes
- . Pro 18: Refroidissement rapide
- . Pro 19: Steaks hachés
- . Pro 20: Fabrication des omelettes
- . Pro 21: Plats témoins
- . Pro 22: Gestion des déchets
- . Pro 23: Plonges
- . Pro 24: Livraison des repas en liaison froide
- . Pro 25: Liaison chaude au départ de la cuisine centrale
- . Pro 26: Restaurants satellites en liaison froide + Self
- . Pro 27: Restaurants satellites en liaison chaude
- . Pro 28: Retrait de produits
- . Pro 29: Gestion d'une TIAC
- . Pro 30: Maintenance du matériel
- . Pro 31: Maintenance du bâtiment
- . Pro 32: Accueil des visiteurs
- . Pro 33: Plan de lutte contre les nuisibles - Dératisation
- . Pro 34: Plan de lutte contre les nuisibles - Désinsectisation
- . Pro 35: Nettoyage et désinfection
- . Pro 36: Gestion des denrées non consommées
- . Pro 37: Gestion des alarmes "Froid"
- . Pro 38: Mise en route et arrêt des groupes froids
- . Pro 39: Acquiescement des alarmes
- . Pro 40: Tranchage, mixage et moulinage des préparations chaudes
- . Pro 41: Tranchage, mixage et moulinage des préparations froides

ENREGISTREMENTS

- . Enr 01: Planning de travail journalier
- . Enr 02: Suivi des températures Chambres froides
- . Enr 03: Suivi des températures Réserves sèches
- . Enr 04: Suivi des températures Zones réfrigérées
- . Enr 05: Feuille de contrôle à réception
- . Enr 06: Plan de lutte contre les nuisibles - Suivi interne des appâts
- . Enr 07: Bon de sortie de stock
- . Enr 08: Etiquettes de suivi des produits "Déconditionnement partiel"
- . Enr 09: Etiquettes de suivi des produits "Produits en attente de fabrication"
- . Enr 10: Fiche traçabilité
- . Enr 11: Suivi des températures Zone Préparations froides
- . Enr 12: Feuille de suivi des opérations préliminaires
- . Enr 13: Feuille de suivi des préparations froides
- . Enr 14: Feuille de suivi des préparations chaudes
- . Enr 15: Fiche navette Restaurants satellites
- . Enr 16: Suivi des températures véhicule réfrigéré
- . Enr 17: Remise en température à la cuisine centrale
- . Enr 18: Suivi des températures Armoires froides satellites
- . Enr 19: Contrôle des températures - Satellites en liaison froide
- . Enr 20: Contrôle des températures - Satellites en liaison chaude
- . Enr 21: Fiche de signalement des événements indésirables (non-conformité)
- . Annexe 21.A: Non conforme bloqué
- . Annexe 21.B: Télécopie incident fournisseur
- . Enr 22: Fiche appréciation repas
- . Enr 23: Fiche navette allergies
- . Enr 24: Feuille de suivi des préparations "Petite enfance"
- . Enr 25: Tableau de suivi des événements indésirables (non-conformités)
- . Enr 26: Tableau de suivi des analyses microbiologiques - Satellites
- . Enr 27: Tableau de suivi des analyses microbiologiques - Cuisine centrale

ENREGISTREMENTS PND

- . Enr PND 01: Quai de réception
- . Enr PND 02: CF surgelés
- . Enr PND 03: CF Viandes et produits agroalimentaires
- . Enr PND 04: CF B.O.F.
- . Enr PND 05: CF Fruits et Légumes
- . Enr PND 06: Murisserie
- . Enr PND 07: Epicerie
- . Enr PND 08: Dégagement Chambres froides
- . Enr PND 09: Déconditionnement
- . Enr PND 10: Légumerie
- . Enr PND 11: SAS de propreté
- . Enr PND 12: Zone Préparations chaudes
- . Enr PND 13: Zone Préparations froides
- . Enr PND 14: CF Produits finis
- . Enr PND 15: Quai d'expédition
- . Enr PND 16: Laverie Batterie
- . Enr PND 17: Laverie Cagettes
- . Enr PND 18: Véhicule réfrigéré
- . Enr PND 19: Local Produits d'entretien
- . Enr PND 20: Local Matériels
- . Enr PND 21: Local Emballages jetables
- . Enr PND 22: Local Emballages vides
- . Enr PND 23: Local Poubelles
- . Enr PND 24: Placards muraux
- . Enr PND 25: Bureau production
- . Enr PND 26: Salle commune
- . Enr PND 27: Vestiaires Sanitaires
- . Enr PND 28: Zone de dégagement
- . Enr PND 29: Bureaux administratifs
- . Enr PND 30: Local Archives
- . Enr PND 31: Vestiaires Sanitaires (Zone administrative)
- . Enr PND 32: Hall d'entrée
- . Enr PND 33: Enregistrement annuel

PND

- . PND 01: Quai de réception
- . PND 02: CF surgelés
- . PND 03: CF Viandes et produits agroalimentaires
- . PND 04: CF B.O.F.
- . PND 05: CF Fruits et Légumes
- . PND 06: Murisserie
- . PND 07: Epicerie
- . PND 08: Dégagement Chambres froides
- . PND 09: Déconditionnement
- . PND 10: Légumerie
- . PND 11: SAS de propreté
- . PND 12: Zone Préparations chaudes
- . PND 13: Zone Préparations froides
- . PND 14: CF Produits finis
- . PND 15: Quai d'expédition
- . PND 16: Laverie Batterie
- . PND 17: Laverie Cagettes
- . PND 18: Véhicule réfrigéré
- . PND 19: Local Produits d'entretien
- . PND 20: Local Matériels
- . PND 21: Local Emballages jetables
- . PND 22: Local Emballages vides
- . PND 23: Local Poubelles
- . PND 24: Placards muraux
- . PND 25: Bureau production
- . PND 26: Salle commune
- . PND 27: Vestiaires Sanitaires
- . PND 28: Zone de dégagement
- . PND 29: Bureaux administratifs
- . PND 30: Local Archives
- . PND 31: Vestiaires Sanitaires (Zone administrative)
- . PND 32: Hall d'entrée

MODES OPERATOIRES

- . Mope 01: Prélèvement Plats témoins
- . Mope 02: Lavage et désinfection des mains
- . Mope 03: Déboitage
- . Mope 04: Dessouvidage (Denrées en sac sous vide)
- . Mope 05: Traitement Fruits et Légumes
- . Mope 06: Barquette température témoin
- . Mope 07: Décongélation
- . Mope 08: Mise en cellule de refroidissement
- . Mope 09: Stockage Fruits et Légumes
- . Mope 10: Stockage CF Surgelés
- . Mope 11: Sonde température manuelle
- . Mope 12: Intervention maintenance
- . Mope 13: Evacuation des déchets
- . Mope 14: Destruction des denrées et des plats
- . Mope 15: Lavage Trempage Plonge batterie
- . Mope 16: PND des dalots
- . Mope 17: Décongélation sous-vide carnés
- . Mope 18: Contrôle températures après cuisson
- . Mope 19: Rangement matériel propre
- . Mope 20: Gestion des stocks
- . Mope 21: Utilisation micro-onde
- . Mope 22: Découpe viande
- . Mope 23: Autolaveuse
- . Mope 24: PND Sols et dalots
- . Mope 25: Conservation et archivage étiquette
- . Mope 26: PND des appareils électriques
- . Mope 27: Mise à dispo Surgelés
- . Mope 28: Denrée sous-vide fraîche
- . Mope 29: Gestion des fins de stock
- . Mope 30: Stockage Chambre froide
- . Mope 31: Tenue Froid
- . Mope 32: Préconisation Epluchage fruits et légumes
- . Mope 33: PND Trancheur
- . Mope 34: Mixer à chaud
- . Mope 35: Mixer à froid
- . Mope 36: Mixer cuisiner
- . Mope 37: Mixer sur place









