

Informations générales

- Date de l'inventaire : [] _ / _ / 20__
- Lieu / Cuisine : _____
- Responsable de l'inventaire : _____
- Fréquence : [] Hebdo [] Mensuelle [] Trimestrielle

Checklist – Stock Alimentaire

Article / Catégorie	Présent []	Quantité	Date DLC / DDM	Remarques
Produits frais (fruits/légumes)				
Produits laitiers				
Viandes / Poissons				
Produits secs (pâtes, riz...)				
Conserves				
Surgelés				
Épicerie (huile, épices...)				

Checklist – Matériel Cuisine

Matériel	En état []	À remplacer []	Observation technique
Réfrigérateur			
Congélateur			
Plaques / Four			
Robot / Mixeur			
Lave-vaisselle			
Batterie de cuisine			
Ustensiles (couteaux, etc.)			

Checklist – Hygiène & Sécurité

Point de contrôle	Conforme []	À corriger []	Remarques
Température chambre froide			
Nettoyage surfaces / sols			
Gants, charlottes, tabliers			

Point de contrôle	Conforme []	À corriger []	Remarques
Produits d'entretien HACCP			

Onglet – Traçabilité HACCP et Contrôle Température

Date	Élément contrôlé	Température relevée	Plage conforme	Conforme []	Remarques
	Chambre froide viande		0°C à +3°C		
	Réfrigérateur produits lait.		0°C à +4°C		
	Congélateur -18°C		-18°C max		
	Livraison produits frais		≤ +4°C		

Signature du responsable

Nom : ____ Signature : ____ Date : / ____ / 20