

Page d'accueil

		Précisions utiles	
Date de l'audit	jj/mm/aa	Par défaut date du jour (mais modifiable)	
Nom du restaurant			
Gestionnaire		Si pas de Société de Restauration Collective => inquer : auto géré	
Personne rencontrée 1	Prénom Nom Fonction	Menu déroulant avec les différentes fonctions possibles : - gérant, - gérant adjoint, - chef de cuisine,	Voyez-vous d'autres fonctions à ajouter ?
Personne rencontrée 2	Prénom Nom Fonction		
Personne rencontrée 3	Prénom Nom Fonction		
Personne rencontrée 4	Prénom Nom Fonction		
Nombre de repas jour servis en moyenne	0 Repas		
Nombre de places assises	0 places		
Taux de rotation global	formuledecalcul	Formule de calcul : nb repas servis / (nb places assises x 0,8)	
Nombre de repas servis ce jour	0 Repas	Info reprise dans l'onglet "salle à manger" pour déterminer le confort pour les convives	
Taux de rotation du jour	formuledecalcul	Formule de calcul : nb repas servis / (nb places assises x 0,8)	
Horaires de service du self	de xxHxx à xxHxx	Par défaut indiquer 11H30 - 14H00	
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (de la plus récente à la plus ancienne)	

# Notes :

## 1.

Ce qui n'est pas relevé n'apparaîtra pas dans le rapport ?

J'ai demandé au développeur de pouvoir supprimer de la grille les éléments non audités lors de l'intervention.

Evidemment, ces éléments n'entreront pas dans le calcul de la note.

## 2.

Il convient de décrire les **protocoles** :

- de **notre intervention** en général (ex : combien de relevés différents pour un même item),
- pour **chaque item** lorsque c'est nécessaire (ex : l'état des fourchettes ou des vitres).

Lors de la réunion du 06/10, Ludovic s'est proposé pour les rédiger.

## 3.

Chaque fois que l'item le nécessite, il convient d'intégrer :

- **la législation** (ex : les températures de service ; les affichages),
- les "**pop-up**" relatifs aux constats fréquemment réalisés (ex : "trace(s) de résidus alimentaire sur les fourchettes").

Il convient donc de construire la base de données initiale.

J'ai demandé au développeur de pouvoir incrémenter les nouveaux constats au fil de l'eau lors de la réalisation des prochains audits....

Les affichages

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Informations générales						
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko			
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko			
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	?	ko			

FT Quelles informations l'affichage doit-il contenir ?				
(Menu complet y compris Ho, fromages, desserts ou	Conforme	OU	PV Uniquement les prestations chaudes	Conforme
Uniquement les prestations chaudes	Conforme partiellement			
Absence d'affichage	Non-conforme		PV affichage incomplet ou absence totale d'affichage	Non-conforme

FT L'affichage des allergènes pouvant être présent à l'entrée du restaurant pour l'ensemble de la prestation, il conviendrait peut être faire figurer ce point sur cette zone (plutôt qu'en zone de distribution). Si l'information sur les allergènes est présente sur chaque zone ne pas en tenir compte à ce niveau.	PV Ne serait-il pas plus pertinent de créer un onglet spécifique pour tous les affichages ?  Il conviendrait également de définir un "poids" de la mesure sur la note globale en fonction des affichages obligatoires (allergènes, viandes, ?) ou non.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zone d'accès au self

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation		
Les locaux								
Etat des vitres	ok	?	ko					
Propreté des vitres	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi	FT Pour la définition de l'état des locaux et de la vaisselle est ce que l'on commence à donner le protocole ou nous attendons d'être sur des points à auditer ?
Etat des murs	ok	?	ko					
Propreté des murs	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi	
Etat des sols	ok	?	ko					
Propreté des sols	ok	?	ko					
Etat des plafonds	ok	?	ko					
Propreté des plafonds	ok	?	ko					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				LB non	JML non			
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?				LB non La distinction entre l'état et la propreté étant faite, il ne me semble pas nécessaire de laisser la conformité partielle.				PV Ce qui voudrait dire que s'il existe qq traces et/ou qq chocs sur les murs alors le résultat serait non-conforme ???  Ne serait-il pas préférable de déterminer un protocole précis mais conserver les 3 mesures ?
								JML oui

Ok



## Le personnel

Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pap-up	Protocole	Législation
----------	------------------------	--------------	--------	-----------	-------------

## Le personnel

## Les tenues de travail

<p>Respect des procédures d'hygiène (absence d'utilisation de torchon, port de la coiffe réglementaire, <b>port du biquin</b>, etc.)</p>	OK	non	ko	<p>Version en vigueur depuis le 6 septembre 1991 - Création Arrêté 1991-07-15 BOCC n° 17, 6 septembre 1991 Article 154.3. Règles corporelles et vestimentaires du personnel.</p> <p>Toute personne affectée à la manipulation des denrées alimentaires observe, pendant les heures de travail, une très grande propreté personnelle et porte en permanence des vêtements propres, lavables ou jetables après usage, maintenus dans un état de propreté compatible avec la nature du travail effectué.</p> <p>Le port du Biquin (bracquets, bagues...) ainsi que des bagues accrochées aux vêtements est à proscrire.</p> <p>Toute personne est susceptible de contaminer les aliments (manger, fumer, mâcher...) est interdite dans les zones de manipulation des denrées alimentaires.</p>	<p>Les normes sont édictées surtout pour la partie production.</p> <p>Il y a toutefois des règles si on est au contact des denrées en back-office au service</p>	<p>PV les textes s'abandonnent pas le livre offre 1</p> <p>Quelle option prenons-nous ?</p> <p>Nous enlevons simplement "bijou" de notre protocole ?</p>
Uniformité des tenues	OK	non	ko			
État des tenues	OK	non	ko			
Propreté des tenues	OK	non	ko			
Adéquation tenue / fonction	OK	non	ko			
<b>Accueil / échanges</b>						
A son arrivée le convive est-il salué ("Bonne nuit")	OK	non	ko			
Le personnel est-il poli et aimable ?	OK	non	ko			
Le personnel est-il souriant ?	OK	non	ko			
Le personnel est-il attentif ?	OK	non	ko			
Les échanges avec le personnel sont-ils précis, efficaces et facilement compris ?	OK	non	ko			
Le personnel souhaite-t-il un "bon appétit" (ou toute autre formule d'accueil) lors de la remise de la	OK	non	ko			
<b>Le professionnalisme</b>						
Les gestes des serveurs	OK	non	ko			
La réactivité	OK	non	ko			
La rapidité de service	OK	non	ko			
L'autonomie	OK	non	ko			
<b>La communication</b>						
L'adaptation	OK	non	ko			
Le conseil	OK	non	ko			
<b>Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?</b>				<p>FT Nous pouvons peut être évaluer le langage utilisé, Langage professionnel, Langage courant, Langage familier</p> <p>Nous pouvons aussi tester la connaissance des personnels de service en les interrogeant sur la prestation qu'ils servent (ingrédients, type de produits, recette ?)</p>	<p>PV à débattre</p>	
<b>Faut-il conserver les 3 mesures IC/CP/NC pour tous ces éléments ?</b>				<p>FT non</p>		

(sans les plateaux, couverts, contenants, matériel, affichage et personnel)

**Ok**

[illegible]

Les prestations chaudes

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Les affichages obligatoires					Les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (steaks, hachis, Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.) ne sont pas visuels.  Les modalités d'indication en restauration : L'indication sera donnée dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit (ardoise, feuille volante dans la carte, sur le menu, etc.).  L'information est donnée pour l'ensemble des viandes servies dans l'établissement, et non plat par plat.  ATTENTION : la mention « nos viandes sont d'origine U.E. » n'est pas suffisante.
Viandes bovines	ok	LB non JML oui	ko	non	Si la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est indiquée sous la forme : " Origine : NOM DE PAYS"  Si la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents, la liste des pays est indiquée sous la forme suivante : - Né (nom du pays) - Elevé (nom du pays) - Abattu (nom du pays)
Pour les autres viandes (porcine, ovine et de volaille)	ok	LB non JML oui	ko	non	Si la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est indiquée sous la forme : " Origine : NOM DE PAYS"  Si la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans des pays différents, la liste des pays est indiquée sous la forme suivante : - Elevé (nom du pays) - Abattu (nom du pays)

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Affichage					
Présence d'un affichage	ok	?	ko	oui	non
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	oui	non
Lisibilité des informations	ok	?	ko	oui	non
Présence des informations	ok	?	ko	oui	non
Indication du pays	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					FT je vois bien ce qui est recherché mais bien définir les critères à retenir pour coter ce point ? (végétale, minérale, plus attrayante, ??) (Numérique, Papier, ardoises)  JML le supprimerai cette ligne, quitte à intégrer dans la précédente.  FT information sur les "signes" de qualité des produits proposés (Label, Origine etc) ?
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/INC) pour tous ces éléments ?					PV oui Ca fait partie des protocoles à définir précédemment

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Présentation					
Qualité de la présentation	ok	?	ko	oui	non
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Faible	Difficile		LB ok	JML propose d'intégrer la mesure du réapprovisionnement et de l'intégrer dans le calcul de la note  PV Déjà abordé
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					FT accord contenu / produits servis
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/INC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Protocoles, législation
Les ustensiles de service					
Etat des ustensiles	ok	?	ko		
Propreté des ustensiles	ok	?	ko		
Etat des N°s gestionnaires	ok	?	ko		
Propreté des bacs gestionnaires	ok	?	ko		
Adéquation des ustensiles de service à la prestation servie	ok	?	ko		
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/INC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Relevés des températures					
OUVERTURE D'UN TABLEAU PERMETTANT DE SAISIR LE NOM DES PRODUITS CONTRÔLÉS ET LEUR TEMPÉRATURE ASSOCIÉE					
Produit 1	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 2	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 3	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 4	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 5	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 6	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 7	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 8	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 9	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 10	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 11	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Produit 12	ok < 63°C	?	ko < 63°C	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					JML 3 températures seulement sont nécessaires  LB Nous relevons 3 températures par type de produits, il ne nous faut donc que 3 lignes  PV : projetons nous, nous pourrions nous retrouver dans un cas de figure autre
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/INC) pour tous ces éléments ?					

Ok

Ne serait-il pas plus "logique" de trouver tous ces éléments à auditer ici plutôt qu'en zone de distribution ?

LB oui pour cette catégorie

Ok

FT Oui dans le cadre d'une progression logique de l'audit (relevés les points de contrôle en avançant sans avoir à anticiper ou revenir en arrière)

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Le matériel					
Etat des tables	ok	?	ko	oui	non
Propreté des tables	ok	?	ko	oui	non
Etat des sièges	ok	?	ko	oui	non
Propreté des sièges	ok	?	ko	oui	non
Etat des parafuilles	ok	?	ko	oui	non
Propreté des parafuilles	ok	?	ko	oui	non
Etat des matériels de maintien en température (chauffe plats, bain marie)	ok	?	ko	oui	non
Propreté des matériels de maintien en température (chauffe plats, bain marie)	ok	?	ko	oui	non
Etat du la plancha	ok	?	ko	oui	non
Etat du grill	ok	?	ko	oui	non
Etat du la friteuse	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					LE Etat + propreté du matériel de maintien au chaud (chauffe-plats ou bain marie) Nous pourrions également prévoir pour le poste grillade (friteuse et plancha en/ou grill)  PV je suis ok
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/INC) pour tous ces éléments ?					Non

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Le personnel					
Le service					
Qualité du service	ok		ko	oui	non
Accessibilité du personnel	ok		ko	oui	non
Propreté du personnel	ok		ko	oui	non
Etat du personnel	ok		ko	oui	non
Propreté des tenues	ok	non	ko	oui	non
Etat des tenues	ok		ko	oui	non
Propreté des chaussures	ok		ko	oui	non
Etat des chaussures	ok		ko	oui	non
La posture	ok	non	ko	oui	non
La propreté	ok		ko	oui	non
La communication					
L'information	ok	non	ko	oui	non
Le conseil	ok	non	ko	oui	non

Voir onglet "zone de distribution"



## Les hors d'œuvre dressés

[illegible][illegible][illegible]

**Ok**

[illegible]

Ok

[illegible]

**Ok**

Relevé des affiliations
Relevé des cotisations
Relevé des cotisations

Recherche de l'information	oui	?	Ma	oui	non	DES en acquisition offre ligne, qu'elle a l'habitude de la chercher dans la recherche.
Intégration de la pr	oui	?	Ma	oui	non	Peu, vu le développement de l'outil en concertation par un groupe d'AFSA. Des lrs, nous devons effectivement nous adapter aux différents contextes capitalisés au sein

[illegible][illegible]

**Ok**

Ne serait-il pas plus "logique" de trouver tous ces éléments à auditer ici plutôt qu'une zone de distribution ?

JML Non

**PV Pourquoi ?**  
Le fait de trouver ces éléments ici me semble plus logique et réduit considérablement les éléments à auditer présents dans la "zone de distribution"

FT  
Oui dans le cadre d'une progression logique de l'audit (relevés les points de contrôle en avançant sans avoir à anticiper ou revenir en arrière)

**Ok**

[illegible]

Ok

[illegible]

**Ok**

[illegible]

**Ok**

Voir onglet "zone de distribution"

## Les desserts

[illegible]

# Idem hors d'oeuvre

[illegible][illegible]

### Les desserts en libre-service

[illegible][illegible][illegible]

Ne serait-il pas plus "logique" de trouver tous ces éléments à auditer ici plutôt qu'en zone de distribution ?	JML Non	PV Pourquoi ? Le fait de trouver ces éléments ici me semble plus logique et réduit considérablement les éléments à auditer présents dans la "zone de distribution"	FT Oui dans le cadre d'une progression logique de l'audit (relevés les points de contrôle en avançant sans avoir à anticiper ou revenir en arrière)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[illegible][illegible][illegible]

Voir onglet "zone de distribution"

[illegible][illegible][illegible][illegible]

10 of 10

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

## Les fromages

## Les fromages dressés

---

---

---

---

Présentation	
Qualité de la présentation	

---

---

---

---

---

## Les fromages en libre-service

[illegible]

Présentation	
Qualité de la présentation	

---

---

---

---

LB  
A mon sens, pas utile sur cette  
partie

## Les contenants

**Ok**

Les standards de service
Nat des utilisateurs

Ok

Le matériel
Les documents

**Ok**

**Voir onglet "zone de distribution"**



## Les fruits

## Les fruits dressés

---

---

---

---

---

## Les fruits en libre-service

---

---

---

---

LB A mon sens, pas utile sur cette partie	JML non
-------------------------------------------	---------

**Ok**

**Ok**

[illegible][illegible]

# Voir onglet "zone"

# Voir onglet "zone de distribution"

La gamme "yaourts"

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Affichage					
Présence d'un affichage	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	FT Je vois bien ce qui est recherché mais bien définir les critères à retenir pour coter ce point ? (Agréable, minimaliste, peu attrayante, ??) - (Numérique, Papier, ardoises)  JML Je supprimerais cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.  FT Information sur les "signes" de qualités des produits proposés (Label, Origine etc) ?  PV oui Ca fait partie des protocoles à définir précisément
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Lisibilité des informations	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Précision des informations	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Indication du prix	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				Présence d'un affichage, que doit contenir l'affichage pour être : - Tous les produits de la famille / tous les prix = - Plus de 80% des présentations et les prix correspondant = Conforme - Affichage incomplet > 80% ou pas d'affichage = Non-conforme  Entretien de la zone libre service : - Permanent et dès que la zone se sale = Conforme - Aléatoire (plus de 15mn sans remise en place) = Conforme - Non entretenu régulièrement = Conforme partiellement Non-conforme	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Présentation					
Qualité de la présentation	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	JML Il faut la garder. C'est important.  PV Pourquoi ?  FT La question peut se poser en cas de vaisselle déparillées liés a des renouvellements mal maîtrisés ?  PV Je ne comprends pas la remarque de FT
Uniformité de la vaisselle utilisée	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile	Informatif, ne rentre pas dans le calcul de la note. Peut-avoir une influence sur la fluidité du service.	<div><div>LB</div><div>Ok</div></div>	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				<div><div>LB</div><div>Non</div></div>	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?				<div><div>LB</div><div>Non</div></div>	<div><div>JML</div><div>non</div></div>

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Contrôles des dates					
Contrôles des DLC	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Contrôles des DDM	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Le matériel					
État des vitrines	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	Ok
Propreté des vitrines	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
État des flots	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Propreté des flots	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
État des vitres	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Propreté des vitres	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				<div><div>LB</div><div>non</div></div>	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?				<div><div>LB</div><div>non</div></div>	<div><div>JML</div><div>oui</div></div>

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles
Le personnel					
Les tenues de travail					
Uniformité des tenues	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	Voir onglet "zone de distribution"
La propreté des tenues	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
La sourire	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
L'amabilité	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
La politesse	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
La gentillesse	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
La communication					
L'information	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	
Le conseil	ok	non	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	

LB pas de personnel dédié

La gamme "boissons"

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Affichage						
Présence d'un affichage	ok	?	ko	oui	non	FT Je vois bien ce qui est recherché mais bien définir les critères à retenir pour coter ce point ?
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	oui	non	(Agréable, minimaliste, peu attrayante, ??) - (Numérique, Papier, ardoises)
Lisibilité des informations	ok	?	ko	oui	non	
Précision des informations	ok	?	ko	oui	non	JML Je supprimerai cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.
						FT Information sur les "signes" de qualités des produits proposés (Label, Origine etc) ?
Indication du prix	ok	?	ko	oui	non	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						Présence d'un affichage, que doit contenir l'affichage pour être : - Tous les produits de la famille / tous les prix = Conforme - Plus de 80% des présentations et les prix correspondant = Conforme partiellement - Affichage incomplet > 80% ou pas d'affichage = Non-conforme  Entretien de la zone libre service : - Permanent et dès que la zone se sale = Conforme - Aléatoire (plus de 15mn sans remise en place) = Conforme partiellement - Non entretenu régulièrement = Non-conforme
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Présentation						
Qualité de la présentation	ok	?	ko	oui	non	
Uniformité de la vascelle utilisée	ok	?	ko	oui	Faut-il conserver cette mesure ? N'est-elle	JML Il faut la garder. C'est important
						PV Pourquoi ?
						FT La question peut se poser en cas de vascelle dépareillées liés à des renouvellements mal maîtrisés ?
						PV Je ne comprends pas la remarque de FT
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile				
						Informatif, ne rentre pas dans le calcul de la note. Peut-avoir une influence sur la fluidité du service
						LB Ok
						JML propose d'intégrer la mesure du réapprovisionnement et de l'intégrer dans le cacul de la note
						PV Déjà abordé
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Contrôles des dates						
Contrôles des DLC	ok	non	ko	oui	non	LB Il n'existe pas de DLC sur les boissons vendues au self
						JML ne concerne pas les boissons
						PV sur absolument aucune boisson même sur les smoothies ou autres boissons à base de lait ou de fruits type "innocent" ? là encore, nous pouvons laisser l'item et ne pas l'utiliser.
Contrôles des DDM	ok	non	ko	oui	non	

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
L'offre						
OUVERTURE D'UN TABLEAU PERMETTANT DE RECENSER LES BOISSONS PRÉSENTES						
Boisson 1	ok	?	ko	oui	non	LB Trop lourd à recenser pour moi, ça n'amène pas de plus value.
Boisson 2	ok	?	ko	oui	non	Mais nous pourrions relever par catégories : - les eaux (plates et gazeuses) - les sodas - les boissons alcoolisées
Boisson 3	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 4	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 5	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 6	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 7	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 8	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 9	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 10	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 11	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 12	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 13	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 14	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 15	ok	?	ko	oui	non	
Boisson 16	ok	?	ko	oui	non	
Amplitude de l'offre	ok	?	ko	oui	non	LB Oui (restera à définir la conformité)
						FT contrauelle ? (Le responsable dispose des informations ?)
						PV oui
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Le matériel						
État des vitrines	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des vitrines	ok	?	ko	oui	non	
État des flots	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des flots	ok	?	ko	oui	non	
État des vases	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des vitres	ok	?	ko	oui	non	
Vérification de la température de la vitrine	ok	?	ko	oui	non	
						Contrôle de l'affichage de la température
						A mon sens pas nécessaire
						PV Ok mais ça ne coûte rien de conserver cet élément qui peut permettre d'identifier un mauvais fonctionnement et/ou une "dégradation"
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Le personnel						
Les tenues de travail						LB pas de personnel dédié
État des tenues	ok	non	ko	oui	non	
Propreté des tenues	ok	non	ko	oui	non	
Le personnel						
État des tenues	ok	non	ko	oui	non	
Propreté des tenues	ok	non	ko	oui	non	
La gestuelle	ok	non	ko	oui	non	
La communication						
L'information	ok	non	ko	oui	non	
Le conseil	ok	non	ko	oui	non	

Voir onglet "zone de distribution"

La gamme "pain"

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles	
Affichage						
Présence d'un affichage	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	FT Je vois bien ce qui est recherché mais bien définir les critères à retenir pour coter ce point ?	PV oui
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	(Agréable, minimaliste, peu attrayante, ??) - (Numérique, Papier, ardoises)	Ca fait partie des protocoles à définir précisément
Usabilité des informations	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>		
Précision des informations	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	JML Je supprimerais cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.	FT Information sur les "signes" de qualités des produits proposées (Label, Origine etc) ?
Indication du prix	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>		
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					Présence d'un affichage, que doit contenir l'affichage pour être : - Tous les produits de la famille / tous les prix = Conforme - Plus de 80% des présentations et les prix correspondant = Conforme partiellement - Affichage incomplet > 80% ou pas d'affichage = Non-conforme  Entretien de la zone libre service : - Permanent et dès que la zone se sale = Conforme - Aléatoire (plus de 15mn sans remise en place) = Conforme partiellement - Non entretenu régulièrement = Non-conforme	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles			
Présentation								
Qualité de la présentation	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Uniformité de la vaisselle utilisée	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	JML Il faut la garder. C'est important.	PV Pourquoi ?	FT La question peut se poser en cas de vaisselle dépareillées liés a des renouvellements mal maîtrisés ?	PV Je ne comprends pas la remarque de FT
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile	informatif, ne rentre pas dans le calcul de la note. Peut-avoir une influence sur la fluidité du service.					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					JML propose d'intégrer la mesure du réapprovisionnement et de l'intégrer dans le cacul de la noteB		PV On peut peut-être intégrer une notation pour le pain ?	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	LB Non		JML oui					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocoles			
La qualité								
OUVERTURE D'UN TABLEAU PERMETTANT DE SAISIR LE NOM DES PAINS PROPOSES								
Pain 1	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>	JML Je ne pense pas que détailler la gamme de pains (quand il y en a plusieurs) soit important			
Pain 2	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Pain 3	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Pain 4	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Pain 5	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Pain 6	ok	?	ko	<div><div>oui</div><div>non</div></div>				
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Non	JML non	FT Offre contractuelle ? (Le responsable dispose des informations ?)			
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	LB Non		JML oui	FT Voir la mesure de conformité pour la liste ?		PV Je ne comprends pas l'observation de FT ?		

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les ustensiles de service						
État des ustensiles	ok	?	ko			
Propreté des ustensiles	ok	?	ko			
État des paniers	ok	?	ko			
Propreté des paniers	ok	?	ko			
Adéquation des ustensiles de service	ok	?	ko			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Ok

La gamme "condiments"

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
Affichage						
Présence d'un affichage	ok	?	ko	oui	non	FT Je vois bien ce qui est recherché mais bien définir les critères à retenir pour coter ce point ?
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	oui	non	(Agérable, minimaliste, peu attrayants, 7?) - (Numérique, Papier, ardoises)
Lisibilité des informations	ok	?	ko	oui	non	
Précision des informations	ok	?	ko	oui	non	JML Je supprimerai cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.
Indication du prix	ok	?	ko	oui	non	FT Information sur les "vignes" de qualités des produits proposées (Label, Origine etc) ?
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						Présence d'un affichage, que doit contenir l'affichage pour être : - Tous les produits de la famille / tous les prix = Conforme - Plus de 80% des présentations et les prix correspondant = Conforme partiellement - Affichage incomplet > 80% ou pas d'affichage = Non conforme  Entretien de la zone libre service : - Permanent et dès que la zone se sale = Conforme - Aléatoire (plus de 15mn sans remise en place) = Conforme partiellement - Non entretenu régulièrement = Non conforme
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
Présentation						
Qualité de la présentation	ok	?	ko	oui	non	
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile				LB Ok JML propose d'intégrer la mesure du réapprovisionnement et de l'intégrer dans le calcul de la noteB
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						PV Déjà abordé
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	LB Non	JML non				

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
L'offre						
Ouverture d'un tableau permettant de recenser les boissons présentes						
Condiment 1	ok	?	ko	oui	non	Trop lourd à recenser pour moi ça n'apporte pas de plus value.
Condiment 2	ok	?	ko	oui	non	Mais nous pourrions relever par catégories :
Condiment 3	ok	?	ko	oui	non	- les huiles
Condiment 4	ok	?	ko	oui	non	- les vinaigrettes
Condiment 5	ok	?	ko	oui	non	- les légumes (oignons, cornichons, olives)
Condiment 6	ok	?	ko	oui	non	- les sauces (moutarde, ketchoup, etc.)
Condiment 7	ok	?	ko	oui	non	- les épices
Condiment 8	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 9	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 10	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 11	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 12	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 13	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 14	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 15	ok	?	ko	oui	non	
Condiment 16	ok	?	ko	oui	non	
Amplitude de l'offre	ok	?	ko	oui	non	LB Oui (restera à définir la conformité)
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						FT Offre contractuelle ? (le responsable dispose des informations ?)
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	LB non					JML non
						FT voir la mesure de conformité pour la liste ?
						PV je ne comprends pas l'observation de FT ?

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
Contrôles des dates						
Contrôles des DLC	ok	non	ko	oui	non	LB Uniquement des DDM et sur des produits simples
Contrôles des DDM	ok	non	ko	oui	non	JML Ne concerne pas les condiments
						PV Nous pouvons laisser l'item et ne pas l'utiliser.

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les ustensiles de service						
Etat des ustensiles	ok	?	ko			
Propreté des ustensiles	ok	?	ko			
Etat des saladiers	ok	?	ko			
Propreté des saladiers	ok	?	ko			
Etat des bols	ok	?	ko			
Propreté des bols	ok	?	ko			
Etat des fioles	ok	?	ko			
Propreté des fioles	ok	?	ko			
Adéquation des ustensiles de service	ok	?	ko			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
Le matériel						
Etat de la table	ok	?	ko	oui	non	
Propreté de la table	ok	?	ko	oui	non	
PV Praticité d'utilisation	ok	?	ko	oui	non	
Etat des contenants	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des contenants	ok	?	ko	oui	non	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?						LB Etat du petit matériel de service + propreté... + présence....
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	LB Non					JML non

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non conforme	Pop-up	Législation applicable	
Le personnel						
Les tenues de travail						
Respect des procédures d'hygiène (lavage d'utilisation de torchon, port de coiffe, de bijoux etc.)	ok	non	ko	oui	non	LB Pas de personnel dédié
Respect des procédures d'hygiène (lavage d'utilisation de torchon, port de coiffe, de bijoux etc.)	ok	non	ko	oui	non	JML Pas de personnel aux condiments
La coiffe	ok	non	ko	oui	non	
L'hygiène	ok	non	ko	oui	non	
L'hygiène	ok	non	ko	oui	non	
L'hygiène	ok	non	ko	oui	non	
L'hygiène	ok	non	ko	oui	non	
L'hygiène	ok	non	ko	oui	non	

Voir onglet "zone de distribution"



Zone de passage en caisse

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Affichage</b>					
Présence d'un affichage	ok	?	ko	oui	non
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	oui	non
Usabilité des informations	ok	?	ko	oui	non
Précision des informations	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Système de caisses</b>					
Case à cocher					
JES					
PI Electronique					
FT Renouveler					
FT Ok					
Précision de caisses automatiques					
Autre 2					
Autre 3					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Moyens de paiement</b>					
Case à cocher					
Espèces					
Chèques					
CB					
Application Smartphone (LB)					
E-encasement					
Autre 1					
Autre 2					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Maîtrise des flux</b>					
Réactivité pour réduire les temps d'attente	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Etat et propreté (général)</b>					
Etat des vitres	ok	?	ko		
Propreté des vitres	ok	?	ko		
Etat des murs	ok	?	ko		
Propreté des murs	ok	?	ko		
Etat des sols	ok	?	ko		
Propreté des sols	ok	?	ko		
Etat des plafonds	ok	?	ko		
Propreté des plafonds	ok	?	ko		
Etat du mobilier	ok	?	ko	oui	non
Propreté du mobilier	ok	?	ko	oui	non
Etat des caisses	ok	?	ko	oui	non
Propreté des caisses	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
<b>Le personnel</b>					
<b>Les tenues de travail</b>					
Respect des procédures d'hygiène (absence d'utilisation de torchon, port de coiffe, de bijoux etc.)	ok	non	ko	oui	non
Uniformité des tenues	ok	non	ko	oui	non
Etat des tenues	ok	non	ko	oui	non
Propreté des tenues	ok	non	ko	oui	non
<b>L'accueil</b>					
Le sourire	ok	non	ko	oui	non
L'amabilité	ok	non	ko	oui	non
La politesse	ok	non	ko	oui	non
Qualité du service	ok	non	ko	oui	non
<b>La communication</b>					
L'information	ok	non	ko	oui	non
Le conseil	ok	non	ko	oui	non

Ok

Est-ce que l'on mesure chaque caisse distinctement ou bien l'équipe dans sa globalité ?				LB Mesure globale	PV pourquoi ?
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?					

Salle à manger

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation	Protocole
Les locaux						
Etat des murs	ok	?	ko	oui	non	JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à
Propreté des murs	ok	?	ko	oui	non	PV Ok pour moi
Etat des sols	ok	?	ko	oui	non	"PV : je ne comprends pas la remarque ?
Propreté des sols	ok	?	ko	oui	non	Nous pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?"
Etat des plafonds	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des plafonds	ok	?	ko	oui	non	
Etat des chaises	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des chaises	ok	?	ko	oui	non	
Etat des tables	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des tables	ok	?	ko	oui	non	
Etat des fours micro-ondes	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des fours micro-ondes	ok	?	ko	oui	non	
Etat des fontaines à eau	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des fontaines à eau	ok	?	ko	oui	non	
Disponibilité des carafes	ok	?	ko	oui	non	
Etat des carafes	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des carafes	ok	?	ko	oui	non	
Etat des tables à condiments ?	ok	?	ko	oui	non	LB je privilégierais
Propreté des tables à condiments ?	ok	?	ko	oui	non	JML Déjà noté dans "la gamme condiments"
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?	JML non		FT maintien de la salle en état de propreté : - Permanent et dès que la zone se sale - Aléatoire (plus de 15mn sans remise en place) - Non entretenu régulièrement	Conforme conforme partiellement non conforme		PV nous laissons donc ces éléments dans "la gamme condiments" ?
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?	JML oui					

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation	Protocole
Disponibilité des places assises						
Nombre de repas servis le jour de l'audit	0 Repas					information renseignée et à récupérer en page d'accueil
Disponibilité des places assises	≤ 1,8 rotations	> 1,8 et ≤ 2,2 rotations	> 2,2 rotations	oui		Nous pourrions intégrer une formule de calcul (fréquentation / (nb places assises x 0,8)) sur le nombre de rotations (2,2 étant le nombre maximum pour le confort des convives)
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB non			
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB non			

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation	Protocole
Environnement / décoration						
Température	ok	?	ko	oui	non	
Luminosité	ok	?	ko	oui	non	
Niveau sonore	ok	?	ko	oui	non	
Facilité de déplacement pour les convives	ok	?	ko	oui	non	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB non	JML non		
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB oui	JML oui		

Ok


Les temps de passage

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation	Protocole
Les temps de passage						
INTEGRER UN TABLEAU PERMETTANT DE SAISIR LES TEMPS DE PASSAGE SUR PLUSIEURS HORAIRES						
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		De l'arrivée dans la zone de distribution au passage en caisse  PV Actuellement, nous trouvons les temps de passage en zone de distribution.  Le fait de créer un onglet spécifique permet de mesurer les temps de passage si l'auditeur est dans une autre zone...
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Temps de passage de xxHxx à xxHxx OK pour moi car offre une vision globale	FT Ne faudrait il pas donner des créneaux de référence ? (Type 12h / 12h15 / 12h30 / 12h45 / 13h00 / 13h15 / 13h30)		PV j'imaginai que l'auditeur enregistrerait l'heure précise à laquelle le convive suivi arrivait en zone de distribution et celle à laquelle il sortait du passage en caisse...

Ok

Zone de sortie du self

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
Le(s) convoyeur(s) / le(s) dépose(s) plateaux					
Accessibilité convoyeur / dépose plateaux	ok	?	ko	Oui	non
Etat du convoyeur / de la (des) dépose(s) plateaux	ok	?	ko	Oui	non
Propreté du convoyeur / de la (des) dépose(s) plateaux	ok	?	ko	Oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Non	JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB Non	JML oui	

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
Les locaux					
Etat des vitres	ok	?	ko	Oui	non
Propreté des vitres	ok	?	ko	Oui	non
Etat des murs	ok	?	ko	Oui	non
Propreté des murs	ok	?	ko	Oui	non
Etat des sols	ok	?	ko	Oui	non
Propreté des sols	ok	?	ko	Oui	non
Etat des plafonds	ok	?	ko	Oui	non
Propreté des plafonds	ok	?	ko	Oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Non	JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB Non	JML oui	

JML Positionner l'état des vitres et la Propreté des vitres avant l'état et la propreté des murs.(Même position chronologique que cet item dans les 2 premiers onglets).

PV correction faite

JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m

PV Ok pour moi

Nous pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?"

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
Les déchets					
Le tri des déchets est-il mis en place ?	Oui	non	Informatif, ne rentre pas dans le calcul de la note		
Des mesures anti-gaspillage sont-elles mises en œuvre ?	Oui	non			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Présence et cohérence d'une signalétique sur le mode de tri pour les collaborateurs	JML Je noterais le tri des déchets	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB Non	JML oui	

Ok

# Page d'accueil cafétéria

		Précisions utiles	
Date de l'audit	Reprise des informations présentes en page d'accueil self		
Nom du restaurant			
Gestionnaire			
Personne(s) rencontrée(s)			
		Laisser la possibilité d'ajouter des personnes	
Horaires de service de la cafétéria	Matin	de xxHxx à xxHxx	
	Midi	de xxHxx à xxHxx	
	Après-midi	de xxHxx à xxHxx	
	Soir	de xxHxx à xxHxx	
	Nuit	de xxHxx à xxHxx	
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (du plus récent au plus ancien)	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?	LB non	JML non	



Zone d'accès à la cafétéria

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les affichages / informations						
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko			
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko			
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	?	ko			

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les locaux						
Etat des vitres	ok	?	ko			
Propreté des vitres	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m
						PV Ok pour moi
Etat des murs	ok	?	ko			
Propreté des murs	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m
						PV Ok pour moi
Etat des sols	ok	?	ko			
Propreté des sols	ok	?	ko			
Etat des plafonds	ok	?	ko			
Propreté des plafonds	ok	?	ko			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				LB non	JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Nous pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?

Ok

La cafétéria - généralités

				Page	Version
				1	1.0
				2	1.0
				3	1.0
				4	1.0
				5	1.0
				6	1.0
				7	1.0
				8	1.0
				9	1.0
				10	1.0
				11	1.0
				12	1.0
				13	1.0
				14	1.0
				15	1.0
				16	1.0
				17	1.0
				18	1.0
				19	1.0
				20	1.0
				21	1.0
				22	1.0
				23	1.0
				24	1.0
				25	1.0
				26	1.0
				27	1.0
				28	1.0
				29	1.0
				30	1.0
				31	1.0
				32	1.0
				33	1.0
				34	1.0
				35	1.0
				36	1.0
				37	1.0
				38	1.0
				39	1.0
				40	1.0
				41	1.0
				42	1.0
				43	1.0
				44	1.0
				45	1.0
				46	1.0
				47	1.0
				48	1.0
				49	1.0
				50	1.0
				51	1.0
				52	1.0
				53	1.0
				54	1.0
				55	1.0
				56	1.0
				57	1.0
				58	1.0
				59	1.0
				60	1.0
				61	1.0
				62	1.0
				63	1.0
				64	1.0
				65	1.0
				66	1.0
				67	1.0
				68	1.0
				69	1.0
				70	1.0
				71	1.0
				72	1.0
				73	1.0
				74	1.0
				75	1.0
				76	1.0
				77	1.0
				78	1.0
				79	1.0
				80	1.0
				81	1.0
				82	1.0
				83	1.0
				84	1.0
				85	1.0
				86	1.0
				87	1.0
				88	1.0
				89	1.0
				90	1.0
				91	1.0
				92	1.0
				93	1.0
				94	1.0
				95	1.0
				96	1.0
				97	1.0
				98	1.0
				99	1.0
				100	1.0

Ok

				Page	Version
				1	1.0
				2	1.0
				3	1.0
				4	1.0
				5	1.0
				6	1.0
				7	1.0
				8	1.0
				9	1.0
				10	1.0
				11	1.0
				12	1.0
				13	1.0
				14	1.0
				15	1.0
				16	1.0
				17	1.0
				18	1.0
				19	1.0
				20	1.0
				21	1.0
				22	1.0
				23	1.0
				24	1.0
				25	1.0
				26	1.0
				27	1.0
				28	1.0
				29	1.0
				30	1.0
				31	1.0
				32	1.0
				33	1.0
				34	1.0
				35	1.0
				36	1.0
				37	1.0
				38	1.0
				39	1.0
				40	1.0
				41	1.0
				42	1.0
				43	1.0
				44	1.0
				45	1.0
				46	1.0
				47	1.0
				48	1.0
				49	1.0
				50	1.0
				51	1.0
				52	1.0
				53	1.0
				54	1.0
				55	1.0
				56	1.0
				57	1.0
				58	1.0
				59	1.0
				60	1.0
				61	1.0
				62	1.0
				63	1.0
				64	1.0
				65	1.0
				66	1.0
				67	1.0
				68	1.0
				69	1.0
				70	1.0
				71	1.0
				72	1.0
				73	1.0
				74	1.0
				75	1.0
				76	1.0
				77	1.0
				78	1.0
				79	1.0
				80	1.0
				81	1.0
				82	1.0
				83	1.0
				84	1.0
				85	1.0
				86	1.0
				87	1.0
				88	1.0
				89	1.0
				90	1.0
				91	1.0
				92	1.0
				93	1.0
				94	1.0
				95	1.0
				96	1.0
				97	1.0
				98	1.0
				99	1.0
				100	1.0

Ok

Siga sempre de atenciones:		Indicador	Indicador	Indicador	Page	Version
		Indicador	Indicador	Indicador	1	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	2	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	3	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	4	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	5	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	6	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	7	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	8	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	9	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	10	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	11	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	12	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	13	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	14	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	15	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	16	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	17	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	18	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	19	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	20	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	21	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	22	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	23	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	24	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	25	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	26	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	27	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	28	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	29	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	30	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	31	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	32	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	33	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	34	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	35	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	36	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	37	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	38	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	39	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	40	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	41	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	42	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	43	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	44	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	45	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	46	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	47	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	48	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	49	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	50	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	51	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	52	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	53	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	54	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	55	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	56	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	57	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	58	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	59	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	60	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	61	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	62	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	63	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	64	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	65	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	66	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	67	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	68	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	69	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	70	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	71	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	72	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	73	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	74	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	75	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	76	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	77	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	78	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	79	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	80	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	81	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	82	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	83	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	84	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	85	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	86	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	87	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	88	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	89	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	90	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	91	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	92	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	93	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	94	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	95	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	96	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	97	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	98	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	99	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	100	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	101	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	102	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	103	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	104	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	105	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	106	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	107	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	108	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	109	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	110	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	111	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	112	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	113	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	114	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	115	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	116	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	117	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	118	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	119	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	120	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	121	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	122	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	123	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	124	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	125	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	126	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	127	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	128	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	129	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	130	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	131	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	132	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	133	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	134	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	135	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	136	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	137	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	138	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	139	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	140	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	141	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	142	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	143	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	144	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	145	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	146	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	147	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	148	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	149	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	150	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	151	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	152	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	153	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	154	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	155	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	156	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	157	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	158	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	159	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	160	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	161	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	162	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	163	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	164	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	165	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	166	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	167	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	168	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	169	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	170	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	171	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	172	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	173	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	174	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	175	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	176	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	177	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	178	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	179	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	180	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	181	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	182	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	183	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	184	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	185	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	186	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	187	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	188	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	189	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	190	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	191	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	192	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	193	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	194	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	195	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	196	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	197	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	198	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	199	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	200	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	201	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	202	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	203	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	204	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	205	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	206	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	207	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	208	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	209	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	210	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	211	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	212	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	213	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	214	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	215	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	216	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	217	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	218	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	219	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	220	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	221	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	222	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	223	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	224	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	225	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	226	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	227	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	228	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	229	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	230	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	231	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	232	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	233	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	234	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	235	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	236	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	237	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	238	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	239	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	240	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	241	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	242	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	243	1.0
		Indicador	Indicador	Indicador	244	

La cafétéria - les prestations

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
Les prestations					
Conformité contractuelle	ok	non	ko	oui	non
Qualité de prestation	ok	?	ko	oui	non
Présentation	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				JML	non
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?				JML	oui

FT Le responsable de site dispose des éléments contractuels sur ce point ?

C'est la première fois cette mesure est utilisé (je pense qu'il faut définir des critères ?)

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole
Le personnel					
Les tenues de travail					
Respect des procédures d'hygiène (absence d'utilisation de torchon, port de coiffe, de bijoux etc.)	ok	non	ko	oui	non
Uniformité des tenues	ok	non	ko	oui	non
Etat des bijoux	ok	non	ko	oui	non
Port de bijoux	ok	non	ko	oui	non
L'amiabilité	ok	non	ko	oui	non
La politesse	ok	non	ko	oui	non
La gestuelle	ok	non	ko	oui	non
La communication	ok	non	ko	oui	non
Est-ce que l'on mesure chaque stand distinctement ou bien l'équipe dans sa globalité ?					

Voir onglet "zone de distribution"

Ludo se renseigne sur l'autorisation du port de bijou autre que l'alliance pendant le service



# Page d'accueil snacking

## Précisions utiles

Date de l'audit	Reprise des informations présentes en page d'accueil self		
Nom du restaurant			
Gestionnaire			
Personne(s) rencontrée(s)		Laisser la possibilité d'ajouter des personnes	
Horaires de service de la cafétéria	Matin	de xxHxx à xxHxx	
	Midi	de xxHxx à xxHxx	
	Après-midi	de xxHxx à xxHxx	
	Soir	de xxHxx à xxHxx	
	Nuit	de xxHxx à xxHxx	
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (du plus récent au plus ancien)	
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?	LB non	JML Pour cet audit snacking, il faudrait être disponible durant un service complet	PV oui ?



Zone d'accès au snacking

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les affichages / informations						
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko			
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko			
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	?	ko			

Ok

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les locaux						
Etat des vitres	ok	?	ko			
Propreté des vitres	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m
						PV Ok pour moi
Etat des murs	ok	?	ko			
Propreté des murs	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m
						PV Ok pour moi
Etat des sols	ok	?	ko			
Propreté des sols	ok	?	ko			
Etat des plafonds	ok	?	ko			
Propreté des plafonds	ok	?	ko			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?				LB non	JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?						

Nous pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?

Ok

## Le snacking - généralités

[illegible]

Ok

Type de processus		Conformité	Conformité	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Processus		100	0	0	0	0	0	0	0
Non		100	0	0	0	0	0	0	0
Processus		100	0	0	0	0	0	0	0
Non-conformité pour le processus		Non		Non		Non		Non	
		Non		Non		Non		Non	

Ok

Cronograma		Indicador	Indicador	Indicador	Indicador	Indicador	Indicador
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216
217	218	219	220	221	222	223	224
225	226	227	228	229	230	231	232
233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248
249	250	251	252	253	254	255	256
257	258	259	260	261	262	263	264
265	266	267	268	269	270	271	272
273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288
289	290	291	292	293	294	295	296
297	298	299	300	301	302	303	304
305	306	307	308	309	310	311	312
313	314	315	316	317	318	319	320
321	322	323	324	325	326	327	328
329	330	331	332	333	334	335	336
337	338	339	340	341	342	343	344
345	346	347	348	349	350	351	352
353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368
369	370	371	372	373	374	375	376
377	378	379	380	381	382	383	384
385	386	387	388	389	390	391	392
393	394	395	396	397	398	399	400
401	402	403	404	405	406	407	408
409	410	411	412	413	414	415	416
41							

Indicador de Seguimiento		Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216
217	218	219	220	221	222	223	224
225	226	227	228	229	230	231	232
233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248
249	250	251	252	253	254	255	256
257	258	259	260	261	262	263	264
265	266	267	268	269	270	271	272
273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288
289	290	291	292	293	294	295	296
297	298	299	300	301	302	303	304
305	306	307	308	309	310	311	312
313	314	315	316	317	318	319	320
321	322	323	324	325	326	327	328
329	330	331	332	333	334	335	336
337	338	339	340	341	342	343	344
345	346	347	348	349	350	351	352
353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368
369	370	371	372	373	374	375	376
377	378	379	380	381	382	383	384
385	386	387	388	389	390	391	392
393	394	395	396	397	398	399	400
401	402	403	404	405	406	407	408
409	410	411	412	413	414	415	416
41							

Indicador de Seguimiento		Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216
217	218	219	220	221	222	223	224
225	226	227	228	229	230	231	232
233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248
249	250	251	252	253	254	255	256
257	258	259	260	261	262	263	264
265	266	267	268	269	270	271	272
273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288
289	290	291	292	293	294	295	296
297	298	299	300	301	302	303	304
305	306	307	308	309	310	311	312
313	314	315	316	317	318	319	320
321	322	323	324	325	326	327	328
329	330	331	332	333	334	335	336
337	338	339	340	341	342	343	344
345	346	347	348	349	350	351	352
353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368
369	370	371	372	373	374	375	376
377	378	379	380	381	382	383	384
385	386	387	388	389	390	391	392
393	394	395	396	397	398	399	400
401	402	403	404	405	406	407	408
409	410	411	412	413	414	415	416
41							

Indicador de Seguimiento		Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento	Indicador de Seguimiento
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	20

Ok

[illegible]

Ok

[illegible]

Ok

Evaluación de la actividad		Calificación	Observaciones	Calificación	Observaciones
Actividad	Calificación	Observaciones	Calificación	Observaciones	Calificación
Actividad 1	10	10	10	10	10
Actividad 2	10	10	10	10	10
Actividad 3	10	10	10	10	10
Actividad 4	10	10	10	10	10
Actividad 5	10	10	10	10	10
Actividad 6	10	10	10	10	10
Actividad 7	10	10	10	10	10
Actividad 8	10	10	10	10	10
Actividad 9	10	10	10	10	10
Actividad 10	10	10	10	10	10
Actividad 11	10	10	10	10	10
Actividad 12	10	10	10	10	10
Actividad 13	10	10	10	10	10
Actividad 14	10	10	10	10	10
Actividad 15	10	10	10	10	10
Actividad 16	10	10	10	10	10
Actividad 17	10	10	10	10	10
Actividad 18	10	10	10	10	10
Actividad 19	10	10	10	10	10
Actividad 20	10	10	10	10	10
Actividad 21	10	10	10	10	10
Actividad 22	10	10	10	10	10
Actividad 23	10	10	10	10	10
Actividad 24	10	10	10	10	10
Actividad 25	10	10	10	10	10
Actividad 26	10	10	10	10	10
Actividad 27	10	10	10	10	10
Actividad 28	10	10	10	10	10
Actividad 29	10	10	10	10	10
Actividad 30	10	10	10	10	10
Actividad 31	10	10	10	10	10
Actividad 32	10	10	10	10	10
Actividad 33	10	10	10	10	10
Actividad 34	10	10	10	10	10
Actividad 35	10	10	10	10	10
Actividad 36	10	10	10	10	10
Actividad 37	10	10	10	10	10
Actividad 38	10	10	10	10	10
Actividad 39	10	10	10	10	10
Actividad 40	10	10	10	10	10
Actividad 41	10	10	10	10	10
Actividad 42	10	10	10	10	10
Actividad 43	10	10	10	10	10
Actividad 44	10	10	10	10	10
Actividad 45	10	10	10	10	10
Actividad 46	10	10	10	10	10
Actividad 47	10	10	10	10	10
Actividad 48	10	10	10	10	10
Actividad 49	10	10	10	10	10
Actividad 50	10	10	10	10	10
Actividad 51	10	10	10	10	10
Actividad 52	10	10	10	10	10
Actividad 53	10	10	10	10	10
Actividad 54	10	10	10	10	10
Actividad 55	10	10	10	10	10
Actividad 56	10	10	10	10	10
Actividad 57	10	10	10	10	10
Actividad 58	10	10	10	10	10
Actividad 59	10	10	10	10	10
Actividad 60	10	10	10	10	10
Actividad 61	10	10	10	10	10
Actividad 62	10	10	10	10	10
Actividad 63	10	10	10	10	10
Actividad 64	10	10	10	10	10
Actividad 65	10	10	10	10	10
Actividad 66	10	10	10	10	10
Actividad 67	10	10	10	10	10
Actividad 68	10	10	10	10	10
Actividad 69	10	10	10	10	10

Ok

[illegible]

Ok

[illegible]

Ok

[illegible]

Ok

[illegible]

Ok

	Confiance	Confiance	Non			
Regard des membres du service	oui	non	oui			

Ok

Study type, aim, topic	Guidance	Guidance	Guidance	Top up	Guidance	Guidance
Information on the study of the study	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance
Information on the study of the study	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance	Guidance

[illegible]

Ok

[illegible]

Ok

### Le personnel

The screenshot shows a complex web form with multiple sections. At the top, there is a header with a logo on the left and a navigation menu on the right. The main content area is divided into several sections, each with a title and a list of items. The items are organized into a grid-like structure with columns and rows. A yellow 'Ok' button is prominently displayed in the center-right area. The form includes various input fields, checkboxes, and a sidebar on the left with a list of items. The overall layout is dense and structured, typical of a professional software interface.

Ok

[illegible]

Ok

# Le snacking - les prestations

	Conforme	Conforme partiellement	Non-conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Les prestations						
Conformité contractuelle	ok	non	ko	oui	non	FT Le responsable de site dispose des éléments contractuels sur ce point ?
Qualité des prestations	ok	?	ko	oui	non	LB difficile à jauger
Qualité des présentations	ok	?	ko	oui	non	FT comme pour la cafétéria il faut définir des critères ?
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?			LB Qualité de l'offre ou Amplitude de l'offre		JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?			LB Oui		JML oui	