

DOSSIER DE CONTROLE SANITAIRE

Cuisine Centrale College Victor Hugo

Periode : du mardi 11 novembre 2025 au dimanche 8 février 2026

Document genere le 08/02/2026 a 14:15

OK Cuisine — Assistant HACCP

Sommaire

1. Releves de temperatures
2. CCP — Points critiques de controle
3. Plan de nettoyage
4. Receptions et tracabilite des produits
5. Menus servis et allergenes
6. Alertes et non-conformites

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 10 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:01	Chambre froide negative	-20°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Vitrine froide	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Chambre froide positive	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Bain-marie / Maintien chaud	79.9°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Frigo viandes	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:01	Congelateur	-22.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Bain-marie / Maintien chaud	79°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Chambre froide positive	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Frigo produits laitiers	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Vitrine froide	0.5°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Chambre froide negative	-19.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:07	Frigo viandes	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali

mardi 11 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:13	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Bain-marie / Maintien chaud	82.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Frigo produits laitiers	1.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Vitrine froide	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Frigo legumes	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Chambre froide negative	-22.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:13	Congelateur	-23.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Chambre froide positive	0.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Chambre froide negative	-21.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Frigo viandes	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Frigo legumes	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Bain-marie / Maintien chaud	88.9°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:15	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:15	Vitrine froide	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 12 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:20	Bain-marie / Maintien chaud	64.4°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Congelateur	-19.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Vitrine froide	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo produits laitiers	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Chambre froide positive	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo poissons	1.7°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Chambre froide negative	-19°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Congelateur	-24.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo produits laitiers	2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Bain-marie / Maintien chaud	85°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo legumes	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 13 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:06	Chambre froide positive	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:06	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:06	Frigo legumes	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:06	Chambre froide negative	-21.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:06	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:06	Congelateur	-23.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Chambre froide negative	-20.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Vitrine froide	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Bain-marie / Maintien chaud	74.5°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Frigo viandes	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:15	Frigo legumes	1.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

vendredi 14 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:27	Chambre froide negative	-18.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Vitrine froide	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Congelateur	-18.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Frigo produits laitiers	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Frigo viandes	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Chambre froide positive	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Frigo legumes	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:27	Bain-marie / Maintien chaud	84.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:16	Frigo legumes	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:16	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:16	Vitrine froide	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:16	Congelateur	-23.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:16	Frigo viandes	4.1°C	0 / 3°C	Attention	Karim Benali
11:16	Frigo produits laitiers	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali

dimanche 16 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:07	Frigo produits laitiers	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Chambre froide negative	-20.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Vitrine froide	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Congelateur	-18.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Chambre froide positive	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Bain-marie / Maintien chaud	65.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo legumes	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Congelateur	-18.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Frigo legumes	0.5°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Frigo poissons	0.7°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Bain-marie / Maintien chaud	64.3°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:42	Chambre froide negative	-19.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:42	Frigo viandes	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali

lundi 17 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:23	Bain-marie / Maintien chaud	83°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Congelateur	-19.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Chambre froide positive	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Vitrine froide	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:23	Frigo legumes	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:39	Chambre froide negative	-22.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:39	Bain-marie / Maintien chaud	67.5°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:39	Vitrine froide	5.9°C	0 / 4°C	Attention	Karim Benali
11:39	Frigo produits laitiers	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:39	Frigo legumes	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:39	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali

mardi 18 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:00	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:00	Congelateur	-23.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:00	Chambre froide negative	-19°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:00	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:00	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:00	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Vitrine froide	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Bain-marie / Maintien chaud	71°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo produits laitiers	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Chambre froide positive	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Chambre froide negative	-20.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo viandes	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo legumes	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Congelateur	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 19 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:02	Vitrine froide	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Frigo produits laitiers	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Congelateur	-24°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Chambre froide negative	-23.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:02	Frigo legumes	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Bain-marie / Maintien chaud	65.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Frigo poissons	0.6°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Vitrine froide	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Frigo legumes	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Frigo viandes	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:01	Chambre froide positive	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

jeudi 20 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:08	Frigo legumes	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Vitrine froide	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Frigo viandes	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Congelateur	-22.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Bain-marie / Maintien chaud	76.4°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Chambre froide negative	-21.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Frigo produits laitiers	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:08	Chambre froide positive	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Chambre froide positive	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Bain-marie / Maintien chaud	89.4°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo produits laitiers	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo poissons	0.6°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo legumes	6°C	0 / 4°C	Attention	Marie Lefebvre
11:18	Chambre froide negative	-16.3°C	-25 / -18°C	Attention	Marie Lefebvre
11:18	Congelateur	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:18	Vitrine froide	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

vendredi 21 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:06	Congelateur	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo legumes	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo produits laitiers	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo poissons	1.6°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Bain-marie / Maintien chaud	62°C	63 / 90°C	Attention	Marie Lefebvre
06:06	Chambre froide positive	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Congelateur	-24.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Chambre froide negative	-22.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Frigo legumes	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Frigo viandes	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Frigo produits laitiers	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Chambre froide positive	0.9°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

dimanche 23 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:29	Frigo viandes	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Frigo legumes	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Chambre froide negative	-18.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Bain-marie / Maintien chaud	68.6°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:29	Frigo produits laitiers	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Frigo viandes	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Bain-marie / Maintien chaud	79.9°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Vitrine froide	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Frigo produits laitiers	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:18	Chambre froide positive	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Temperatures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 24 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:16	Congelateur	-19.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo legumes	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Chambre froide negative	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Vitrine froide	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Chambre froide positive	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo viandes	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Bain-marie / Maintien chaud	64°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo produits laitiers	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Chambre froide negative	-22.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Frigo legumes	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Congelateur	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Frigo poissons	3.2°C	0 / 2°C	Attention	Sophie Durand
11:29	Vitrine froide	1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

mardi 25 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:09	Frigo legumes	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo viandes	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo produits laitiers	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Chambre froide negative	-24.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Bain-marie / Maintien chaud	73.4°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Congelateur	-24°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Bain-marie / Maintien chaud	71.3°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Chambre froide negative	-18.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Vitrine froide	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:31	Chambre froide positive	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Congelateur	-21.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand

mercredi 26 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:00	Frigo legumes	5.2°C	0 / 4°C	Attention	Sophie Durand
06:00	Chambre froide negative	-19.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:00	Bain-marie / Maintien chaud	87.3°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:00	Frigo viandes	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:00	Chambre froide positive	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:00	Vitrine froide	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:00	Congelateur	-24.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Bain-marie / Maintien chaud	66°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo produits laitiers	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo viandes	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Congelateur	-20.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Chambre froide negative	-22.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo legumes	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 27 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:07	Bain-marie / Maintien chaud	73.7°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Frigo poissons	0.2°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Frigo legumes	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Chambre froide positive	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Frigo produits laitiers	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:07	Vitrine froide	0.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Frigo poissons	0.7°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Bain-marie / Maintien chaud	64.4°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Vitrine froide	2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Frigo produits laitiers	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Congelateur	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:31	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

vendredi 28 novembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:20	Chambre froide negative	-19.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Bain-marie / Maintien chaud	71.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Congelateur	-24°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Frigo produits laitiers	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Frigo viandes	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Vitrine froide	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:20	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Chambre froide positive	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo produits laitiers	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Chambre froide negative	-22.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Congelateur	-22.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo viandes	8.3°C	0 / 3°C	Critique	Marie Lefebvre
11:16	Bain-marie / Maintien chaud	65°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

lundi 1 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:07	Frigo produits laitiers	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:07	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:07	Frigo viandes	3.9°C	0 / 3°C	Attention	Marie Lefebvre
06:07	Congelateur	-22°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:07	Chambre froide positive	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:07	Frigo legumes	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Bain-marie / Maintien chaud	70.7°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo poissons	1.6°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo produits laitiers	0.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Vitrine froide	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide negative	-21.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:33	Congelateur	-16.2°C	-25 / -18°C	Attention	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo legumes	1.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 2 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:11	Frigo produits laitiers	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:11	Frigo legumes	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:11	Chambre froide positive	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:11	Frigo viandes	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:11	Vitrine froide	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:11	Bain-marie / Maintien chaud	84.5°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Frigo poissons	1.3°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Frigo legumes	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Congelateur	-22.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Bain-marie / Maintien chaud	74.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:37	Chambre froide negative	-19.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 3 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:13	Frigo produits laitiers	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Chambre froide negative	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Vitrine froide	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Congelateur	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Frigo legumes	5.2°C	0 / 4°C	Attention	Sophie Durand
11:29	Frigo poissons	1.7°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Chambre froide negative	-24.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Vitrine froide	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Bain-marie / Maintien chaud	75.3°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:29	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

jeudi 4 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:10	Congelateur	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Frigo legumes	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Chambre froide negative	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:10	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Vitrine froide	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Frigo legumes	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Bain-marie / Maintien chaud	87.2°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Chambre froide negative	-18.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Frigo produits laitiers	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Chambre froide positive	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Congelateur	-24.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:06	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

vendredi 5 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:02	Frigo produits laitiers	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Frigo legumes	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Vitrine froide	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Frigo viandes	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Frigo poissons	0.2°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Congelateur	-23.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:02	Bain-marie / Maintien chaud	72.9°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Chambre froide negative	-18.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Frigo produits laitiers	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Congelateur	-22.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Bain-marie / Maintien chaud	64.1°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:21	Vitrine froide	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:21	Chambre froide positive	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

lundi 8 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:06	Chambre froide positive	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Congelateur	-24.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Frigo legumes	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:06	Chambre froide negative	-22.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Congelateur	-22.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Bain-marie / Maintien chaud	86.7°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Frigo legumes	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Chambre froide negative	-22.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Chambre froide positive	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Vitrine froide	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:07	Frigo viandes	4.7°C	0 / 3°C	Attention	Marie Lefebvre
11:07	Frigo produits laitiers	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 9 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:08	Frigo legumes	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Congelateur	-23.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Chambre froide negative	-22°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo produits laitiers	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Bain-marie / Maintien chaud	75.2°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Chambre froide positive	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Congelateur	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Vitrine froide	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Frigo poissons	1.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Frigo viandes	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Frigo legumes	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:43	Chambre froide positive	1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

mercredi 10 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:23	Chambre froide positive	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Chambre froide negative	-20.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Vitrine froide	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Frigo produits laitiers	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:23	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Bain-marie / Maintien chaud	87.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Chambre froide positive	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Frigo produits laitiers	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Congelateur	-22.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Chambre froide negative	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

jeudi 11 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:16	Frigo legumes	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Frigo produits laitiers	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Congelateur	-23.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Chambre froide positive	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Chambre froide negative	-19.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:16	Bain-marie / Maintien chaud	87.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo produits laitiers	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Bain-marie / Maintien chaud	83.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Chambre froide negative	-22.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo legumes	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Vitrine froide	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

vendredi 12 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:19	Bain-marie / Maintien chaud	76.9°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Congelateur	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Chambre froide negative	-19.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Vitrine froide	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo produits laitiers	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo viandes	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo legumes	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo produits laitiers	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Chambre froide negative	-24.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Bain-marie / Maintien chaud	85.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo poissons	3.1°C	0 / 2°C	Attention	Marie Lefebvre
11:32	Frigo legumes	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Vitrine froide	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Chambre froide positive	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Congelateur	-21.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

lundi 15 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Chambre froide negative	-21.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	69.6°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo legumes	0.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Vitrine froide	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo poissons	1.6°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Chambre froide positive	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo produits laitiers	0.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Bain-marie / Maintien chaud	77.3°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo produits laitiers	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:20	Frigo legumes	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Chambre froide positive	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:20	Vitrine froide	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

mardi 16 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:09	Chambre froide positive	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Congelateur	-19°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Vitrine froide	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Frigo legumes	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Frigo produits laitiers	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Frigo viandes	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Bain-marie / Maintien chaud	63.6°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:09	Chambre froide negative	-24.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Bain-marie / Maintien chaud	79.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Vitrine froide	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Frigo produits laitiers	5.2°C	0 / 4°C	Attention	Marie Lefebvre
11:26	Congelateur	-19.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 17 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:27	Congelateur	-23.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Chambre froide negative	-21.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Frigo poissons	1.8°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Frigo legumes	2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Chambre froide positive	1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Vitrine froide	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Frigo produits laitiers	2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:27	Bain-marie / Maintien chaud	75.9°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Bain-marie / Maintien chaud	76.6°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Congelateur	-22.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Chambre froide negative	-22°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Vitrine froide	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:25	Frigo legumes	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Frigo poissons	0.6°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:25	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 18 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:23	Congelateur	-23.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Frigo produits laitiers	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Chambre froide negative	-19.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:23	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Chambre froide negative	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Congelateur	-19.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Bain-marie / Maintien chaud	78.6°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Frigo produits laitiers	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Chambre froide positive	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:31	Frigo viandes	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 19 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:03	Frigo legumes	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Chambre froide positive	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Vitrine froide	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Bain-marie / Maintien chaud	70.1°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Congelateur	-20°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:03	Chambre froide negative	-21.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:35	Chambre froide positive	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Vitrine froide	1.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Chambre froide negative	-18.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Congelateur	-20.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Frigo produits laitiers	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:35	Bain-marie / Maintien chaud	86.3°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali

lundi 22 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:01	Frigo legumes	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Bain-marie / Maintien chaud	65.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Congelateur	-22.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo produits laitiers	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Chambre froide negative	-9.3°C	-25 / -18°C	Critique	Marie Lefebvre
06:01	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Chambre froide negative	-19.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Frigo legumes	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Vitrine froide	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Frigo produits laitiers	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Frigo poissons	0.8°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Bain-marie / Maintien chaud	70.9°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 23 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:08	Chambre froide positive	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo produits laitiers	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Congelateur	-22.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Bain-marie / Maintien chaud	88.1°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:08	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Bain-marie / Maintien chaud	71°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Vitrine froide	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Chambre froide negative	-20.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:05	Congelateur	-22.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Frigo produits laitiers	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Chambre froide positive	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:05	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin

mercredi 24 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:04	Frigo poissons	2.9°C	0 / 2°C	Attention	Chef Martin
06:04	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Bain-marie / Maintien chaud	75.7°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Chambre froide negative	-24.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Frigo produits laitiers	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Chambre froide positive	0.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Vitrine froide	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:04	Congelateur	-22.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Frigo viandes	2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Frigo legumes	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Vitrine froide	2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Frigo produits laitiers	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Bain-marie / Maintien chaud	66.7°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Congelateur	-23.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Chambre froide negative	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:41	Chambre froide positive	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 25 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:16	Frigo legumes	1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Chambre froide negative	-23.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Bain-marie / Maintien chaud	75.5°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo viandes	2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Frigo produits laitiers	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Vitrine froide	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:16	Congelateur	-20.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Congelateur	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:02	Frigo poissons	2.5°C	0 / 2°C	Attention	Sophie Durand
11:02	Bain-marie / Maintien chaud	71.3°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Chambre froide negative	-22.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo legumes	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 26 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:05	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Congelateur	-23.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Bain-marie / Maintien chaud	61.7°C	63 / 90°C	Attention	Sophie Durand
06:05	Frigo legumes	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Chambre froide positive	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Chambre froide negative	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Frigo viandes	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Frigo legumes	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:33	Bain-marie / Maintien chaud	81.1°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand

samedi 27 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:06	Frigo legumes	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:06	Bain-marie / Maintien chaud	66.5°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:06	Congelateur	-20.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:06	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:06	Frigo produits laitiers	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:06	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Frigo produits laitiers	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Frigo viandes	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Chambre froide negative	-19.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Frigo legumes	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Congelateur	-21°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:20	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:20	Chambre froide positive	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali

lundi 29 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:12	Congelateur	-19.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo poissons	1.7°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Vitrine froide	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Chambre froide positive	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo legumes	3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Chambre froide negative	-21.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Bain-marie / Maintien chaud	76°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo produits laitiers	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Congelateur	-20.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Chambre froide negative	-23.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Bain-marie / Maintien chaud	74.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Frigo poissons	1.3°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Frigo produits laitiers	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Frigo legumes	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:35	Chambre froide positive	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 30 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:15	Frigo poissons	0.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Frigo legumes	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Chambre froide positive	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Frigo viandes	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Bain-marie / Maintien chaud	85.6°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:15	Chambre froide negative	-24.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Bain-marie / Maintien chaud	63°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Congelateur	-20.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide negative	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide positive	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo produits laitiers	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:33	Frigo legumes	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 31 décembre 2025

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:24	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Chambre froide negative	-18.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Chambre froide positive	1.5°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Bain-marie / Maintien chaud	83.6°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Frigo legumes	2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:24	Frigo produits laitiers	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Chambre froide negative	-23.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Frigo produits laitiers	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Bain-marie / Maintien chaud	72.7°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Chambre froide positive	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Frigo legumes	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Vitrine froide	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Frigo viandes	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:18	Congelateur	-24.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 1 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:13	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Chambre froide negative	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Congelateur	-21.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Vitrine froide	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Chambre froide positive	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:13	Bain-marie / Maintien chaud	83.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Frigo produits laitiers	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Congelateur	-22.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Frigo poissons	1.3°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Vitrine froide	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:26	Frigo legumes	7.8°C	0 / 4°C	Critique	Karim Benali
11:26	Bain-marie / Maintien chaud	86°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Chambre froide negative	-20.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:26	Chambre froide positive	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali

vendredi 2 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:20	Frigo poissons	0.6°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Congelateur	-20.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo produits laitiers	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Chambre froide positive	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Bain-marie / Maintien chaud	69.2°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:08	Vitrine froide	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:08	Frigo poissons	3.5°C	0 / 2°C	Attention	Chef Martin
11:08	Chambre froide negative	-23.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:08	Congelateur	-22.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:08	Frigo produits laitiers	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:08	Frigo viandes	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

lundi 5 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Frigo produits laitiers	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Chambre froide positive	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Congelateur	-19.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Frigo viandes	0.9°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Frigo legumes	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Vitrine froide	1.5°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Chambre froide negative	-22.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	84.1°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Frigo legumes	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Chambre froide positive	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Bain-marie / Maintien chaud	75.5°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Chambre froide negative	-23.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:06	Vitrine froide	3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 6 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:04	Frigo poissons	0.9°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:04	Frigo viandes	2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:04	Chambre froide positive	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:04	Frigo produits laitiers	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:04	Frigo legumes	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:04	Bain-marie / Maintien chaud	74.5°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Congelateur	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Frigo produits laitiers	11.7°C	0 / 4°C	Critique	Marie Lefebvre
11:17	Frigo viandes	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Frigo legumes	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:17	Vitrine froide	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 7 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:17	Frigo viandes	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:17	Vitrine froide	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:17	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:17	Chambre froide negative	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:17	Chambre froide positive	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:17	Bain-marie / Maintien chaud	74.5°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Frigo produits laitiers	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Chambre froide positive	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Chambre froide negative	-22.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Frigo viandes	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Vitrine froide	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:06	Bain-marie / Maintien chaud	86.3°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

jeudi 8 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:04	Vitrine froide	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:04	Frigo produits laitiers	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:04	Chambre froide negative	-21.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:04	Chambre froide positive	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:04	Frigo viandes	7.6°C	0 / 3°C	Critique	Sophie Durand
06:04	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Frigo légumes	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Vitrine froide	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:19	Frigo produits laitiers	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 9 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:16	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Congelateur	-23.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Chambre froide negative	-16.7°C	-25 / -18°C	Attention	Marie Lefebvre
06:16	Frigo légumes	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Bain-marie / Maintien chaud	68.2°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Frigo poissons	3.4°C	0 / 2°C	Attention	Marie Lefebvre
06:16	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:16	Frigo produits laitiers	0.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Frigo produits laitiers	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Congelateur	-22.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Chambre froide positive	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Bain-marie / Maintien chaud	66.1°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Chambre froide negative	-19.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:29	Frigo légumes	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:29	Vitrine froide	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

lundi 12 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:12	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo produits laitiers	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Bain-marie / Maintien chaud	71.5°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Vitrine froide	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:12	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo produits laitiers	1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo legumes	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Chambre froide negative	-18.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Chambre froide positive	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Vitrine froide	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Bain-marie / Maintien chaud	83.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:32	Frigo viandes	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 13 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:11	Frigo legumes	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo viandes	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Chambre froide positive	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo produits laitiers	0.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Congelateur	-22.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Vitrine froide	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Bain-marie / Maintien chaud	78.9°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Chambre froide negative	-21.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Chambre froide negative	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Congelateur	-21.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo viandes	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Vitrine froide	3.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:10	Frigo produits laitiers	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:10	Bain-marie / Maintien chaud	73.4°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin

mercredi 14 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:05	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Frigo produits laitiers	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Vitrine froide	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Chambre froide positive	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Chambre froide negative	-21.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:05	Congelateur	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Frigo produits laitiers	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Congelateur	-19.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Bain-marie / Maintien chaud	85°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Chambre froide negative	-24.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Frigo legumes	2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:38	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 15 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Frigo legumes	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	67.5°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Vitrine froide	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Congelateur	-18.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo viandes	2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Frigo legumes	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Bain-marie / Maintien chaud	81.5°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Vitrine froide	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Chambre froide positive	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Frigo produits laitiers	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:22	Congelateur	-18.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

vendredi 16 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Chambre froide negative	-21°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Congelateur	-17.4°C	-25 / -18°C	Attention	Chef Martin
06:18	Frigo viandes	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Frigo produits laitiers	1.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Chambre froide positive	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	77.8°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Congelateur	-19.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Chambre froide positive	4.9°C	0 / 3°C	Attention	Chef Martin
11:16	Chambre froide negative	-23.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Frigo legumes	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:16	Bain-marie / Maintien chaud	82.5°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin

lundi 19 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:11	Vitrine froide	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo legumes	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo produits laitiers	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Chambre froide positive	1.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Bain-marie / Maintien chaud	71.7°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Chambre froide negative	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Congelateur	-22.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:11	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Chambre froide positive	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Chambre froide negative	-19.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo produits laitiers	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Bain-marie / Maintien chaud	84.3°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo viandes	1.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:37	Vitrine froide	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Congelateur	-20.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

mardi 20 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:07	Congelateur	-21.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Bain-marie / Maintien chaud	87.5°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Chambre froide positive	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo legumes	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo viandes	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo produits laitiers	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Frigo poissons	0.2°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:07	Chambre froide negative	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Frigo poissons	1.6°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Frigo legumes	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Frigo produits laitiers	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Chambre froide negative	-18.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Congelateur	-22.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Chambre froide positive	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:18	Bain-marie / Maintien chaud	66.2°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali

mercredi 21 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:14	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:14	Bain-marie / Maintien chaud	66.9°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:14	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:14	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:14	Congelateur	-22.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:14	Frigo produits laitiers	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide positive	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo viandes	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo legumes	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo produits laitiers	1.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Vitrine froide	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:33	Congelateur	-24.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide negative	-20.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

jeudi 22 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Congelateur	-21.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Vitrine froide	1.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Frigo produits laitiers	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Frigo viandes	0.3°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Frigo legumes	3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Chambre froide positive	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Chambre froide negative	-21.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	89.6°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Frigo viandes	1.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Congelateur	-19.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Frigo legumes	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Chambre froide negative	-24.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Chambre froide positive	0.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Bain-marie / Maintien chaud	86.2°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:40	Vitrine froide	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre

vendredi 23 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:03	Frigo poissons	1.8°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:03	Chambre froide negative	-23.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:03	Frigo viandes	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:03	Frigo produits laitiers	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:03	Bain-marie / Maintien chaud	79.2°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:03	Chambre froide positive	2.5°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Chambre froide negative	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Frigo poissons	1.2°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Congelateur	-23.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Frigo viandes	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Frigo legumes	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:26	Vitrine froide	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 26 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:19	Frigo produits laitiers	2.1°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Bain-marie / Maintien chaud	82.7°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo legumes	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Chambre froide positive	0.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:19	Vitrine froide	3.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo legumes	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide negative	-20.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Congelateur	-23.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo poissons	0.7°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Bain-marie / Maintien chaud	63.8°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Frigo viandes	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:33	Chambre froide positive	2.1°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 27 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:09	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Chambre froide negative	-20.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo legumes	1.5°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo viandes	2.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Congelateur	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:09	Frigo produits laitiers	3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo viandes	1.3°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo poissons	0.3°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Vitrine froide	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo produits laitiers	1°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Frigo legumes	1.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Congelateur	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Bain-marie / Maintien chaud	68.5°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:02	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 28 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:27	Chambre froide positive	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:27	Bain-marie / Maintien chaud	86.1°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:27	Frigo poissons	5.6°C	0 / 2°C	Critique	Chef Martin
06:27	Frigo produits laitiers	3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:27	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:27	Congelateur	-23.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:27	Vitrine froide	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Frigo poissons	1°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Frigo produits laitiers	2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Congelateur	-19.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Chambre froide negative	-18.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Bain-marie / Maintien chaud	85.4°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
11:29	Vitrine froide	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 29 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:18	Congelateur	-20.7°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Frigo viandes	1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Frigo legumes	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Frigo produits laitiers	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Chambre froide positive	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Vitrine froide	0.3°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Chambre froide negative	-24.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:18	Bain-marie / Maintien chaud	89.6°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Vitrine froide	2.9°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Chambre froide negative	-19.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Frigo produits laitiers	0.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Bain-marie / Maintien chaud	71.9°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:29	Congelateur	-22.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
11:29	Frigo poissons	3.7°C	0 / 2°C	Attention	Karim Benali

vendredi 30 janvier 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:15	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:15	Chambre froide positive	0.9°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:15	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:15	Frigo produits laitiers	0.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:15	Frigo viandes	2.3°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:15	Chambre froide negative	-20.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo legumes	2.5°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Bain-marie / Maintien chaud	62.3°C	63 / 90°C	Attention	Chef Martin
11:37	Congelateur	-18.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Vitrine froide	2.6°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo poissons	0.6°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Frigo produits laitiers	4.9°C	0 / 4°C	Attention	Chef Martin
11:37	Frigo viandes	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Chambre froide positive	1.8°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:37	Chambre froide negative	-18.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin

lundi 2 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:13	Vitrine froide	1.2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Frigo legumes	1.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Bain-marie / Maintien chaud	70.4°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Congelateur	-17.3°C	-25 / -18°C	Attention	Sophie Durand
06:13	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Chambre froide negative	-20.2°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:13	Frigo produits laitiers	3.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Frigo poissons	1.7°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Chambre froide negative	-20.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Congelateur	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Frigo produits laitiers	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Frigo viandes	0.6°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Chambre froide positive	0.5°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Frigo legumes	3.4°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:27	Vitrine froide	2.7°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Bain-marie / Maintien chaud	67.2°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand

mardi 3 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:20	Congelateur	-18.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo legumes	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Chambre froide negative	-21.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo poissons	1.8°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Bain-marie / Maintien chaud	88.7°C	63 / 90°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Chambre froide positive	1.9°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
06:20	Frigo produits laitiers	0.2°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Frigo poissons	1.7°C	0 / 2°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Congelateur	-21°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Vitrine froide	3.1°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Frigo produits laitiers	1.4°C	0 / 4°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Chambre froide negative	-23.1°C	-25 / -18°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin
11:32	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Chef Martin

mercredi 4 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:28	Frigo legumes	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:28	Vitrine froide	3.6°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
06:28	Bain-marie / Maintien chaud	65.9°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
06:28	Chambre froide negative	-18.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
06:28	Frigo viandes	2.4°C	0 / 3°C	Conforme	Sophie Durand
06:28	Frigo produits laitiers	2°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Congelateur	-23.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Frigo produits laitiers	3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Chambre froide negative	-18.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Bain-marie / Maintien chaud	83.3°C	63 / 90°C	Conforme	Sophie Durand
11:30	Vitrine froide	2.3°C	0 / 4°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

1. Releves de Températures (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

jeudi 5 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:24	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
06:24	Chambre froide negative	-24.3°C	-25 / -18°C	Conforme	Karim Benali
06:24	Frigo viandes	2.7°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:24	Vitrine froide	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
06:24	Chambre froide positive	1.1°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
06:24	Frigo produits laitiers	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Frigo poissons	0.5°C	0 / 2°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Frigo produits laitiers	0.9°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Vitrine froide	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Bain-marie / Maintien chaud	86.4°C	63 / 90°C	Conforme	Karim Benali
11:02	Frigo legumes	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Karim Benali

vendredi 6 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:01	Chambre froide negative	-20.8°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Vitrine froide	2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo produits laitiers	0.5°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo legumes	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Chambre froide positive	0.9°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo viandes	1.4°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Bain-marie / Maintien chaud	64.9°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Frigo poissons	1.4°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:01	Congelateur	-24°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo legumes	2.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo viandes	0.7°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Vitrine froide	0.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Chambre froide negative	-19.9°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Chambre froide positive	0.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo produits laitiers	0.6°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Bain-marie / Maintien chaud	87.4°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:18	Frigo poissons	1.1°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
11:18	Congelateur	-20.5°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

samedi 7 février 2026

Heure	Zone	Temp.	Limites	Statut	Operateur
06:10	Frigo legumes	2.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Frigo viandes	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Bain-marie / Maintien chaud	75.1°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Chambre froide positive	2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Frigo produits laitiers	2.2°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Vitrine froide	0.4°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Congelateur	-19.6°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
06:10	Frigo poissons	1.5°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo produits laitiers	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Bain-marie / Maintien chaud	88.4°C	63 / 90°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo poissons	0.4°C	0 / 2°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo viandes	2.8°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Congelateur	-21.4°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Chambre froide positive	2.2°C	0 / 3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Frigo legumes	3.7°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Vitrine froide	3.8°C	0 / 4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:16	Chambre froide negative	-21°C	-25 / -18°C	Conforme	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP — Points Critiques de Contrôle

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 10 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:28	Refroidissement	Sauce bolognaise	5.3°C	Conforme	Karim Benali
10:48	Remise en temp.	Blanquette de veau	68.8°C	Conforme	Karim Benali
11:19	Cuisson	Steak hache	66.7°C	Non conforme	Karim Benali

mardi 11 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:33	Cuisson	Steak hache	76°C	Conforme	Karim Benali

mercredi 12 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:12	Cuisson	Escalope de dinde	74.7°C	Conforme	Sophie Durand
11:27	Cuisson	Roti de porc	71°C	Conforme	Sophie Durand
10:23	Remise en temp.	Hachis parmentier	58.6°C	Non conforme	Sophie Durand

vendredi 14 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:30	Cuisson	Escalope de dinde	70.5°C	Non conforme	Marie Lefebvre
11:08	Cuisson	Poulet roti	78.8°C	Conforme	Marie Lefebvre

lundi 17 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:21	Cuisson	Filet de colin	65°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:12	Cuisson	Steak hache	67.5°C	Non conforme	Marie Lefebvre
10:17	Remise en temp.	Hachis parmentier	70.1°C	Conforme	Marie Lefebvre

mardi 18 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:08	Refroidissement	Sauce bolognaise	14°C	Non conforme	Karim Benali

mercredi 19 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:35	Refroidissement	Puree de pommes de terre	10.9°C	Non conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

jeudi 20 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:48	Refroidissement	Puree de pommes de terre	6.8°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:41	Cuisson	Gratin dauphinois	67.3°C	Conforme	Marie Lefebvre

vendredi 21 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:07	Cuisson	Roti de porc	66.6°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:19	Cuisson	Steak hache	68.3°C	Non conforme	Marie Lefebvre

lundi 24 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:44	Refroidissement	Puree de pommes de terre	7.2°C	Conforme	Karim Benali
11:37	Cuisson	Filet de colin	71°C	Conforme	Karim Benali
10:09	Remise en temp.	Blanquette de veau	68.6°C	Conforme	Karim Benali

mardi 25 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:30	Cuisson	Escalope de dinde	74.3°C	Conforme	Karim Benali

mercredi 26 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:00	Cuisson	Filet de colin	69.7°C	Conforme	Sophie Durand
11:20	Cuisson	Filet de colin	63.7°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 27 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:31	Cuisson	Filet de colin	61°C	Non conforme	Sophie Durand
11:20	Cuisson	Roti de porc	69°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 28 novembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:32	Remise en temp.	Blanquette de veau	67.6°C	Conforme	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 1 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:15	Refroidissement	Ratatouille	7.4°C	Conforme	Sophie Durand
14:19	Refroidissement	Sauce bolognaise	12.8°C	Non conforme	Sophie Durand

mardi 2 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:31	Remise en temp.	Hachis parmentier	62.1°C	Non conforme	Karim Benali

mercredi 3 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:16	Cuisson	Escalope de dinde	70.7°C	Non conforme	Karim Benali

jeudi 4 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:11	Cuisson	Steak hache	71.7°C	Conforme	Sophie Durand
11:14	Cuisson	Escalope de dinde	75.3°C	Conforme	Sophie Durand
14:42	Refroidissement	Ratatouille	5.1°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 5 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:24	Cuisson	Roti de porc	60.7°C	Non conforme	Marie Lefebvre
14:10	Refroidissement	Sauce bolognaise	9.3°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:42	Cuisson	Poulet roti	80.2°C	Conforme	Marie Lefebvre

lundi 8 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:14	Refroidissement	Ratatouille	10.5°C	Non conforme	Chef Martin

mardi 9 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:28	Remise en temp.	Hachis parmentier	58.9°C	Non conforme	Sophie Durand
11:48	Cuisson	Poulet roti	72.2°C	Non conforme	Sophie Durand
11:46	Cuisson	Steak hache	71.4°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 10 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:00	Cuisson	Poulet roti	75°C	Conforme	Karim Benali
11:12	Cuisson	Filet de colin	70°C	Conforme	Karim Benali

jeudi 11 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:29	Cuisson	Roti de porc	60.7°C	Non conforme	Sophie Durand
11:49	Cuisson	Gratin dauphinois	63.9°C	Conforme	Sophie Durand
11:37	Cuisson	Steak hache	68.8°C	Non conforme	Sophie Durand

vendredi 12 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:01	Remise en temp.	Hachis parmentier	63.9°C	Conforme	Karim Benali
14:26	Refroidissement	Sauce bolognaise	13.5°C	Non conforme	Karim Benali

lundi 15 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:32	Refroidissement	Puree de pommes de terre	6.4°C	Conforme	Chef Martin

mardi 16 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:47	Refroidissement	Puree de pommes de terre	10.5°C	Non conforme	Sophie Durand
11:38	Cuisson	Filet de colin	63.6°C	Conforme	Sophie Durand
14:42	Refroidissement	Sauce bolognaise	10.4°C	Non conforme	Sophie Durand

mercredi 17 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:00	Refroidissement	Puree de pommes de terre	8.3°C	Conforme	Chef Martin
11:43	Cuisson	Filet de colin	61.5°C	Non conforme	Chef Martin
11:06	Cuisson	Filet de colin	68.5°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 18 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:07	Refroidissement	Puree de pommes de terre	11.6°C	Non conforme	Marie Lefebvre
11:44	Cuisson	Gratin dauphinois	67.7°C	Conforme	Marie Lefebvre
14:20	Refroidissement	Ratatouille	5.5°C	Conforme	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

vendredi 19 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:47	Remise en temp.	Hachis parmentier	64.2°C	Conforme	Chef Martin
11:49	Cuisson	Steak hache	76.1°C	Conforme	Chef Martin
14:43	Refroidissement	Sauce bolognaise	5.8°C	Conforme	Chef Martin

lundi 22 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:46	Remise en temp.	Blanquette de veau	64.2°C	Conforme	Marie Lefebvre
14:39	Refroidissement	Sauce bolognaise	12.7°C	Non conforme	Marie Lefebvre

mardi 23 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:45	Remise en temp.	Hachis parmentier	61.9°C	Non conforme	Chef Martin
10:20	Remise en temp.	Blanquette de veau	60.6°C	Non conforme	Chef Martin

mercredi 24 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:00	Refroidissement	Ratatouille	12.3°C	Non conforme	Chef Martin
11:33	Cuisson	Poulet roti	73.3°C	Non conforme	Chef Martin
11:19	Cuisson	Filet de colin	63.1°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 25 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:01	Refroidissement	Puree de pommes de terre	10.9°C	Non conforme	Sophie Durand
10:11	Remise en temp.	Hachis parmentier	71.3°C	Conforme	Sophie Durand

vendredi 26 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:23	Remise en temp.	Hachis parmentier	60.6°C	Non conforme	Sophie Durand

lundi 29 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:41	Refroidissement	Ratatouille	9.2°C	Conforme	Chef Martin
14:29	Refroidissement	Sauce bolognaise	4.6°C	Conforme	Chef Martin
11:04	Cuisson	Filet de colin	70.1°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 30 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:12	Cuisson	Gratin dauphinois	67.3°C	Conforme	Karim Benali

mercredi 31 décembre 2025

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:33	Refroidissement	Ratatouille	9.7°C	Conforme	Sophie Durand
10:09	Remise en temp.	Hachis parmentier	63.9°C	Conforme	Sophie Durand

jeudi 1 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:35	Refroidissement	Ratatouille	8.2°C	Conforme	Karim Benali
11:46	Cuisson	Steak hache	72.8°C	Conforme	Karim Benali

vendredi 2 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:18	Cuisson	Roti de porc	64.5°C	Conforme	Sophie Durand
11:11	Cuisson	Filet de colin	62.3°C	Non conforme	Sophie Durand

lundi 5 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:44	Remise en temp.	Hachis parmentier	64.6°C	Conforme	Karim Benali
14:08	Refroidissement	Sauce bolognaise	11.5°C	Non conforme	Karim Benali

mardi 6 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:36	Remise en temp.	Blanquette de veau	60.6°C	Non conforme	Chef Martin
11:02	Cuisson	Roti de porc	60.8°C	Non conforme	Chef Martin
10:47	Remise en temp.	Blanquette de veau	69.1°C	Conforme	Chef Martin

mercredi 7 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:41	Refroidissement	Puree de pommes de terre	7.3°C	Conforme	Sophie Durand
10:10	Remise en temp.	Hachis parmentier	60.2°C	Non conforme	Sophie Durand
14:21	Refroidissement	Ratatouille	10°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

jeudi 8 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:30	Cuisson	Steak hache	68.5°C	Non conforme	Karim Benali

vendredi 9 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:04	Cuisson	Escalope de dinde	70.3°C	Non conforme	Sophie Durand

lundi 12 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:12	Cuisson	Steak hache	69.5°C	Non conforme	Sophie Durand
14:35	Refroidissement	Ratatouille	11.4°C	Non conforme	Sophie Durand

mardi 13 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:45	Cuisson	Roti de porc	66°C	Conforme	Marie Lefebvre

mercredi 14 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:33	Refroidissement	Sauce bolognaise	8.4°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 15 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:14	Remise en temp.	Blanquette de veau	66.9°C	Conforme	Marie Lefebvre
14:30	Refroidissement	Sauce bolognaise	9.7°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:08	Cuisson	Roti de porc	63.5°C	Conforme	Marie Lefebvre

vendredi 16 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:33	Cuisson	Escalope de dinde	72.1°C	Non conforme	Chef Martin
10:05	Remise en temp.	Blanquette de veau	69.4°C	Conforme	Chef Martin

lundi 19 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:35	Remise en temp.	Hachis parmentier	68.5°C	Conforme	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 20 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:49	Cuisson	Roti de porc	68.3°C	Conforme	Karim Benali
10:31	Remise en temp.	Hachis parmentier	68.9°C	Conforme	Karim Benali
14:32	Refroidissement	Puree de pommes de terre	11.5°C	Non conforme	Karim Benali

mercredi 21 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:37	Remise en temp.	Blanquette de veau	65.8°C	Conforme	Sophie Durand
11:05	Cuisson	Steak hache	68°C	Non conforme	Sophie Durand

jeudi 22 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:31	Refroidissement	Sauce bolognaise	13.8°C	Non conforme	Karim Benali
11:18	Cuisson	Escalope de dinde	72.6°C	Non conforme	Karim Benali
10:15	Remise en temp.	Hachis parmentier	60.7°C	Non conforme	Karim Benali

vendredi 23 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:13	Refroidissement	Sauce bolognaise	13.1°C	Non conforme	Sophie Durand
11:03	Cuisson	Gratin dauphinois	68.2°C	Conforme	Sophie Durand
10:15	Remise en temp.	Hachis parmentier	63.3°C	Conforme	Sophie Durand

lundi 26 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:46	Cuisson	Filet de colin	67.4°C	Conforme	Sophie Durand
11:40	Cuisson	Steak hache	72.3°C	Conforme	Sophie Durand
14:07	Refroidissement	Ratatouille	8.1°C	Conforme	Sophie Durand

mardi 27 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:40	Cuisson	Roti de porc	68.4°C	Conforme	Marie Lefebvre
11:26	Cuisson	Roti de porc	66.3°C	Conforme	Marie Lefebvre
14:05	Refroidissement	Puree de pommes de terre	8.1°C	Conforme	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

2. CCP (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 28 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:20	Cuisson	Filet de colin	62.3°C	Non conforme	Chef Martin
11:36	Cuisson	Poulet roti	73.3°C	Non conforme	Chef Martin
10:18	Remise en temp.	Blanquette de veau	67.9°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 29 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:26	Cuisson	Poulet roti	78.5°C	Conforme	Chef Martin

vendredi 30 janvier 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:18	Remise en temp.	Blanquette de veau	64.6°C	Conforme	Chef Martin
14:40	Refroidissement	Ratatouille	12.2°C	Non conforme	Chef Martin

lundi 2 février 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
14:42	Refroidissement	Ratatouille	6.9°C	Conforme	Sophie Durand
11:20	Cuisson	Filet de colin	68.4°C	Conforme	Sophie Durand
14:12	Refroidissement	Sauce bolognaise	11.6°C	Non conforme	Sophie Durand

mardi 3 février 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
11:08	Cuisson	Filet de colin	70.4°C	Conforme	Chef Martin
11:40	Cuisson	Steak hache	76.3°C	Conforme	Chef Martin
14:32	Refroidissement	Ratatouille	10.2°C	Non conforme	Chef Martin

mercredi 4 février 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:36	Remise en temp.	Blanquette de veau	64.2°C	Conforme	Chef Martin

jeudi 5 février 2026

Heure	Type CCP	Produit	Temp.	Conformite	Operateur
10:34	Remise en temp.	Hachis parmentier	65.9°C	Conforme	Chef Martin
10:20	Remise en temp.	Hachis parmentier	64.6°C	Conforme	Chef Martin
11:12	Cuisson	Poulet roti	75.2°C	Conforme	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 10 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:09	Vestiaire, Sanitaires, Four, Sol	Produit sol	Chef Martin
12:12	Lavabo, Hotte, Friteuse, Planches à découper, Vestiaire, Sanitaires, Four, Plonge	Dégraissant	Chef Martin
15:46	Friteuse, Sol, Planches à découper, Matériel / Ustensiles, Surface / Tables, Plan de travail	Produit vaisselle	Chef Martin
18:06	Plonge, Planches à découper, Sol, Hotte, Surface / Tables, Chambre froide, Poubelles / Zone déchets	Nettoyant four	Chef Martin

mardi 11 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:28	Vestiaire, Chambre froide, Friteuse, Plan de travail, Hotte, Poubelles / Zone déchets, Sanitaires	Detergent	Chef Martin
12:29	Friteuse, Trancheuse, Plan de travail	Detergent-desinfectant	Chef Martin
15:01	Friteuse, Plan de travail, Sanitaires, Poignées / Interrupteurs	Desinfectant alimentaire	Chef Martin

mercredi 12 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:18	Plan de travail, Poignées / Interrupteurs, Sanitaires, Sol, Réfrigérateurs, Planches à découper, Vestiaire	Detergent-desinfectant	Karim Benali
12:15	Plan de travail, Lavabo, Sanitaires, Hotte, Sol, Trancheuse	Eau de javel	Karim Benali
15:45	Four, Plan de travail, Réfrigérateurs, Poubelles / Zone déchets, Hotte, Plonge	Desinfectant alimentaire	Karim Benali

jeudi 13 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:04	Chambre froide, Plan de travail, Sol, Surface / Tables, Hotte, Matériel / Ustensiles	Detergent	Karim Benali
12:13	Four, Réfrigérateurs, Plonge, Sanitaires, Sol, Friteuse	Produit vaisselle	Karim Benali
15:18	Plan de travail, Sanitaires, Planches à découper, Matériel / Ustensiles	Dégraissant	Karim Benali
18:41	Poignées / Interrupteurs, Four, Plonge, Hotte, Chambre froide	Detergent	Karim Benali

vendredi 14 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:06	Chambre froide, Lavabo, Matériel / Ustensiles	Dégraissant hotte	Sophie Durand
12:00	Plan de travail, Trancheuse, Planches à découper, Surface / Tables	Nettoyant four	Sophie Durand
15:02	Lavabo, Vestiaire, Plonge, Trancheuse, Four, Surface / Tables	Detergent-desinfectant	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

samedi 15 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:23	Lavabo, Planches a decouper, Materiel / Ustensiles, Friteuse, Sol, Plan de travail, Four	Desinfectant alimentaire	Marie Lefebvre
12:28	Refrigerateurs, Sol, Four, Surface / Tables, Plan de travail, Hotte, Materiel / Ustensiles	Nettoyant four	Marie Lefebvre
15:07	Trancheuse, Vestiaire, Materiel / Ustensiles, Sol, Friteuse, Lavabo, Surface / Tables	Produit sol	Marie Lefebvre
18:35	Plonge, Sol, Lavabo	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre

lundi 17 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:20	Planches a decouper, Sol, Trancheuse, Chambre froide, Materiel / Ustensiles, Sanitaires, Lavabo	Detergent	Karim Benali
12:14	Sol, Four, Friteuse, Poubelles / Zone dechets, Hotte	Degraissant	Karim Benali
15:48	Lavabo, Plonge, Sol, Planches a decouper, Hotte, Materiel / Ustensiles, Sanitaires	Degraissant hotte	Karim Benali

mardi 18 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:48	Plonge, Sol, Poignées / Interrupteurs, Trancheuse, Lavabo, Hotte, Four	Detergent-desinfectant	Sophie Durand
12:07	Four, Trancheuse, Materiel / Ustensiles, Refrigerateurs, Sol, Plonge	Detergent-desinfectant	Sophie Durand

mercredi 19 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:44	Trancheuse, Four, Plonge, Poubelles / Zone dechets, Materiel / Ustensiles, Plan de travail, Sol	Detergent-desinfectant	Karim Benali
12:38	Chambre froide, Plonge, Four, Poubelles / Zone dechets, Poignées / Interrupteurs, Sol, Sanitaires	Detergent-desinfectant	Karim Benali
15:37	Vestiaire, Trancheuse, Sol, Hotte, Friteuse, Chambre froide, Refrigerateurs	Detergent	Karim Benali

jeudi 20 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:36	Materiel / Ustensiles, Surface / Tables, Trancheuse, Plonge	Nettoyant four	Marie Lefebvre
12:03	Trancheuse, Friteuse, Materiel / Ustensiles, Lavabo, Chambre froide, Plonge	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre
15:37	Plonge, Poubelles / Zone dechets, Lavabo, Trancheuse	Nettoyant four	Marie Lefebvre

vendredi 21 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:46	Surface / Tables, Four, Materiel / Ustensiles, Chambre froide	Detergent	Chef Martin
12:32	Trancheuse, Surface / Tables, Vestiaire, Sol	Eau de javel	Chef Martin
15:49	Plan de travail, Friteuse, Plonge, Sol, Chambre froide	Nettoyant four	Chef Martin
18:04	Plan de travail, Planches a decouper, Four, Materiel / Ustensiles, Trancheuse, Friteuse, Vestiaire	Detergent	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 24 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:26	Refrigerateurs, Poignées / Interrupteurs, Vestiaire, Materiel / Ustensiles, Four, Plonge, Planches à découper, Sol	Produit sol	Marie Lefebvre
12:27	Plan de travail, Sol, Planches à découper	Eau de javel	Marie Lefebvre
15:29	Lavabo, Friteuse, Hotte, Planches à découper	Produit vaisselle	Marie Lefebvre

mardi 25 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:16	Sanitaires, Chambre froide, Four, Vestiaire	Eau de javel	Marie Lefebvre
12:15	Sol, Poubelles / Zone déchets, Friteuse, Plonge, Hotte	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre
15:35	Poubelles / Zone déchets, Surface / Tables, Vestiaire	Produit sol	Marie Lefebvre

mercredi 26 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:32	Four, Planches à découper, Refrigerateurs, Friteuse	Degraissant hotte	Marie Lefebvre
12:23	Poubelles / Zone déchets, Chambre froide, Poignées / Interrupteurs, Plan de travail, Planches à découper, Plonge, Hotte	Degraissant	Marie Lefebvre
15:05	Four, Sanitaires, Plan de travail, Planches à découper, Trancheuse, Lavabo	Desinfectant alimentaire	Marie Lefebvre
18:00	Lavabo, Four, Friteuse	Produit vaisselle	Marie Lefebvre

jeudi 27 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:26	Chambre froide, Surface / Tables, Poubelles / Zone déchets, Lavabo	Desinfectant	Sophie Durand
12:41	Poubelles / Zone déchets, Four, Refrigerateurs, Vestiaire, Surface / Tables, Hotte, Plonge, Sol	Detergent	Sophie Durand
15:31	Lavabo, Plonge, Four, Poignées / Interrupteurs, Hotte	Nettoyant four	Sophie Durand

vendredi 28 novembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:40	Vestiaire, Chambre froide, Four, Surface / Tables	Produit sol	Karim Benali
12:08	Sanitaires, Planches à découper, Four, Poubelles / Zone déchets, Hotte, Materiel / Ustensiles, Plan de travail	Degraissant hotte	Karim Benali
15:07	Poignées / Interrupteurs, Sol, Poubelles / Zone déchets, Vestiaire, Lavabo, Chambre froide, Plan de travail, Four	Detergent-desinfectant	Karim Benali
18:29	Poubelles / Zone déchets, Plan de travail, Sol, Chambre froide	Desinfectant alimentaire	Karim Benali

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 1 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:14	Plan de travail, Hotte, Materiel / Ustensiles	Desinfectant alimentaire	Chef Martin
12:11	Sol, Vestiaire, Sanitaires, Poubelles / Zone dechets, Surface / Tables, Plonge, Hotte	Nettoyant four	Chef Martin

mardi 2 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:12	Plan de travail, Surface / Tables, Plonge, Hotte, Chambre froide, Poubelles / Zone dechets	Desinfectant alimentaire	Karim Benali
12:29	Chambre froide, Sanitaires, Poignées / Interrupteurs, Planches à decouper, Poubelles / Zone dechets, Plonge, Friteuse, Surface / Tables	Desinfectant	Karim Benali

mercredi 3 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:24	Plan de travail, Poubelles / Zone dechets, Four, Planches à decouper, Chambre froide, Vestiaire, Réfrigérateurs	Detergent-desinfectant	Sophie Durand
12:39	Chambre froide, Sanitaires, Lavabo, Réfrigérateurs, Poubelles / Zone dechets, Sol, Materiel / Ustensiles	Eau de javel	Sophie Durand

jeudi 4 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:25	Réfrigérateurs, Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Surface / Tables	Nettoyant four	Chef Martin
12:16	Sol, Friteuse, Plonge, Lavabo, Materiel / Ustensiles	Produit sol	Chef Martin
15:36	Hotte, Materiel / Ustensiles, Planches à decouper, Surface / Tables, Friteuse	Nettoyant four	Chef Martin

vendredi 5 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:39	Planches à decouper, Poignées / Interrupteurs, Hotte, Vestiaire, Chambre froide	Desinfectant	Chef Martin
12:02	Four, Lavabo, Planches à decouper, Sol, Plan de travail, Materiel / Ustensiles, Friteuse, Sanitaires	Eau de javel	Chef Martin

lundi 8 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:43	Vestiaire, Sol, Plan de travail, Four, Poignées / Interrupteurs, Plonge, Planches à decouper	Degraissant	Marie Lefebvre
12:19	Vestiaire, Hotte, Friteuse, Trancheuse, Lavabo	Degraissant	Marie Lefebvre
15:04	Lavabo, Planches à decouper, Trancheuse, Hotte, Vestiaire	Detergent	Marie Lefebvre
18:27	Lavabo, Poignées / Interrupteurs, Friteuse, Chambre froide, Sol, Plan de travail, Vestiaire, Surface / Tables	Eau de javel	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 9 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:25	Poubelles / Zone dechets, Planches à découper, Sol, Matériel / Ustensiles, Chambre froide, Surface / Tables, Plan de travail	Désinfectant alimentaire	Karim Benali
12:47	Lavabo, Surface / Tables, Poignées / Interrupteurs	Degreissant hotte	Karim Benali

mercredi 10 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:31	Plan de travail, Sol, Chambre froide, Matériel / Ustensiles, Plonge, Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Hotte	Eau de javel	Chef Martin
12:20	Poubelles / Zone dechets, Matériel / Ustensiles, Vestiaire, Hotte, Plonge, Réfrigérateurs, Poignées / Interrupteurs, Friteuse	Produit vaisselle	Chef Martin
15:26	Four, Sol, Poubelles / Zone dechets	Produit vaisselle	Chef Martin

jeudi 11 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:12	Four, Vestiaire, Chambre froide	Produit sol	Karim Benali
12:31	Trancheuse, Sanitaires, Friteuse, Lavabo	Eau de javel	Karim Benali
15:13	Matériel / Ustensiles, Plonge, Lavabo, Poubelles / Zone dechets, Chambre froide, Trancheuse, Sol, Poignées / Interrupteurs	Désinfectant-désinfectant	Karim Benali
18:06	Surface / Tables, Friteuse, Réfrigérateurs, Matériel / Ustensiles, Hotte, Trancheuse	Degreissant hotte	Karim Benali

vendredi 12 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:36	Lavabo, Sol, Plonge, Four, Hotte	Eau de javel	Sophie Durand
12:13	Sol, Surface / Tables, Four, Poignées / Interrupteurs, Hotte	Désinfectant	Sophie Durand
15:40	Hotte, Vestiaire, Plonge	Désinfectant alimentaire	Sophie Durand
18:45	Friteuse, Lavabo, Poubelles / Zone dechets, Surface / Tables	Degreissant hotte	Sophie Durand

lundi 15 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:43	Matériel / Ustensiles, Sol, Poignées / Interrupteurs, Poubelles / Zone dechets, Plan de travail, Trancheuse, Sanitaires	Degreissant hotte	Sophie Durand
12:30	Chambre froide, Plonge, Vestiaire, Surface / Tables	Produit vaisselle	Sophie Durand
15:15	Sol, Plan de travail, Sanitaires, Planches à découper, Four, Hotte, Matériel / Ustensiles, Poignées / Interrupteurs	Eau de javel	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 16 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:24	Four, Lavabo, Plan de travail, Surface / Tables, Trancheuse, Friteuse	Produit sol	Marie Lefebvre
12:15	Poubelles / Zone dechets, Sol, Materiel / Ustensiles	Desinfectant	Marie Lefebvre
15:44	Planches à decouper, Vestiaire, Plonge, Refrigerateurs	Desinfectant	Marie Lefebvre
18:31	Sanitaires, Plan de travail, Refrigerateurs, Poignées / Interrupteurs, Poubelles / Zone dechets	Desinfectant	Marie Lefebvre

mercredi 17 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:06	Four, Plan de travail, Friteuse, Materiel / Ustensiles, Planches à decouper, Poubelles / Zone dechets	Degraissant	Chef Martin
12:37	Surface / Tables, Vestiaire, Poignées / Interrupteurs, Lavabo, Poubelles / Zone dechets, Friteuse	Nettoyant four	Chef Martin

jeudi 18 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:45	Sol, Lavabo, Planches à decouper, Refrigerateurs, Hotte, Surface / Tables	Degraissant hotte	Karim Benali
12:25	Plan de travail, Planches à decouper, Friteuse, Poignées / Interrupteurs, Sol, Surface / Tables	Detergent-desinfectant	Karim Benali

vendredi 19 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:23	Sol, Surface / Tables, Sanitaires, Poignées / Interrupteurs	Produit vaisselle	Marie Lefebvre
12:28	Plan de travail, Hotte, Materiel / Ustensiles, Trancheuse, Vestiaire, Sol, Poignées / Interrupteurs, Sanitaires	Produit vaisselle	Marie Lefebvre
15:16	Planches à decouper, Vestiaire, Plonge, Four, Refrigerateurs, Friteuse, Hotte, Poubelles / Zone dechets	Detergent	Marie Lefebvre

lundi 22 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:06	Friteuse, Plan de travail, Planches à decouper, Poubelles / Zone dechets, Materiel / Ustensiles, Refrigerateurs	Produit sol	Karim Benali
12:24	Plan de travail, Four, Chambre froide, Sol, Planches à decouper, Lavabo, Vestiaire	Degraissant hotte	Karim Benali

mardi 23 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:05	Four, Poubelles / Zone dechets, Poignées / Interrupteurs, Plonge, Materiel / Ustensiles, Friteuse, Sanitaires	Eau de javel	Chef Martin
12:26	Poubelles / Zone dechets, Vestiaire, Plan de travail	Desinfectant alimentaire	Chef Martin
15:05	Hotte, Friteuse, Materiel / Ustensiles	Detergent	Chef Martin

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
18:45	Sanitaires, Plan de travail, Poignées / Interrupteurs, Planches à découper, Surface / Tables, Matériel / Ustensiles, Sol, Plonge	Nettoyant four	Chef Martin

mercredi 24 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:42	Poignées / Interrupteurs, Surface / Tables, Four, Poubelles / Zone déchets, Plonge, Friteuse, Trancheuse, Vestiaire	Produit sol	Karim Benali
12:05	Trancheuse, Surface / Tables, Réfrigérateurs, Lavabo	Eau de javel	Karim Benali
15:32	Plan de travail, Planches à découper, Friteuse, Poubelles / Zone déchets, Chambre froide	Produit sol	Karim Benali
18:06	Plonge, Poubelles / Zone déchets, Sanitaires, Poignées / Interrupteurs, Réfrigérateurs, Chambre froide, Trancheuse	Detergent	Karim Benali

jeudi 25 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:30	Réfrigérateurs, Friteuse, Lavabo, Planches à découper, Matériel / Ustensiles, Plonge, Sanitaires, Vestiaire	Nettoyant four	Sophie Durand
12:46	Réfrigérateurs, Friteuse, Plan de travail, Chambre froide	Detergent-desinfectant	Sophie Durand
15:16	Plonge, Sol, Poignées / Interrupteurs, Plan de travail	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand
18:22	Plan de travail, Planches à découper, Hotte, Poignées / Interrupteurs, Poubelles / Zone déchets, Trancheuse, Lavabo	Eau de javel	Sophie Durand

vendredi 26 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:41	Four, Sanitaires, Réfrigérateurs, Plan de travail, Planches à découper, Vestiaire, Lavabo, Poubelles / Zone déchets	Degraissant	Karim Benali
12:04	Chambre froide, Plan de travail, Planches à découper, Lavabo	Degraissant hotte	Karim Benali
15:37	Plan de travail, Planches à découper, Sol, Four, Trancheuse, Vestiaire, Sanitaires, Matériel / Ustensiles	Desinfectant alimentaire	Karim Benali
18:31	Poubelles / Zone déchets, Plan de travail, Sol, Poignées / Interrupteurs, Trancheuse, Four	Detergent	Karim Benali

lundi 29 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:04	Surface / Tables, Plan de travail, Vestiaire, Réfrigérateurs	Degraissant hotte	Sophie Durand
12:15	Plonge, Planches à découper, Poubelles / Zone déchets, Sol, Hotte, Surface / Tables, Friteuse, Matériel / Ustensiles	Produit vaisselle	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 30 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:04	Surface / Tables, Vestiaire, Plan de travail, Sol, Poubelles / Zone dechets, Hotte, Trancheuse	Degraissant hotte	Marie Lefebvre
12:43	Sol, Friteuse, Trancheuse, Plonge, Sanitaires, Vestiaire, Lavabo, Materiel / Ustensiles	Detergent	Marie Lefebvre

mercredi 31 décembre 2025

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:16	Materiel / Ustensiles, Plonge, Lavabo, Four	Desinfectant	Marie Lefebvre
12:48	Vestiaire, Planches à decouper, Refrigerateurs, Lavabo, Hotte, Plan de travail	Degraissant hotte	Marie Lefebvre

jeudi 1 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:37	Lavabo, Four, Chambre froide, Surface / Tables	Produit vaisselle	Chef Martin
12:46	Plan de travail, Planches à decouper, Surface / Tables, Hotte, Friteuse, Four, Plonge, Sanitaires	Eau de javel	Chef Martin
15:14	Plonge, Trancheuse, Sol, Lavabo, Materiel / Ustensiles	Degraissant	Chef Martin

vendredi 2 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:33	Lavabo, Poignées / Interrupteurs, Sol, Surface / Tables, Four, Plonge, Planches à decouper	Degraissant	Sophie Durand
12:22	Planches à decouper, Friteuse, Four, Vestiaire, Plonge, Poubelles / Zone dechets, Trancheuse	Degraissant hotte	Sophie Durand
15:11	Trancheuse, Four, Poubelles / Zone dechets, Plonge	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand
18:18	Four, Planches à decouper, Vestiaire	Degraissant hotte	Sophie Durand

lundi 5 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:34	Lavabo, Plan de travail, Refrigerateurs, Four, Materiel / Ustensiles, Chambre froide, Poubelles / Zone dechets	Desinfectant alimentaire	Marie Lefebvre
12:35	Four, Lavabo, Materiel / Ustensiles, Refrigerateurs, Plonge	Desinfectant alimentaire	Marie Lefebvre

mardi 6 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:18	Hotte, Sol, Poignées / Interrupteurs, Sanitaires	Nettoyant four	Marie Lefebvre
12:29	Poubelles / Zone dechets, Surface / Tables, Materiel / Ustensiles, Lavabo, Sol	Degraissant	Marie Lefebvre
15:08	Vestiaire, Planches à decouper, Poignées / Interrupteurs, Materiel / Ustensiles, Surface / Tables, Refrigerateurs, Four, Friteuse	Eau de javel	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 7 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:20	Refrigerateurs, Friteuse, Plan de travail, Planches a decouper	Detergent-desinfectant	Chef Martin
12:10	Vestiaire, Friteuse, Refrigerateurs, Trancheuse	Produit sol	Chef Martin
15:12	Plonge, Vestiaire, Refrigerateurs, Plan de travail, Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Hotte	Produit vaisselle	Chef Martin
18:20	Friteuse, Four, Plan de travail, Planches a decouper, Vestiaire, Materiel / Ustensiles, Lavabo	Detergent-desinfectant	Chef Martin

jeudi 8 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:33	Chambre froide, Friteuse, Sol	Degraissant	Sophie Durand
12:26	Poignées / Interrupteurs, Plan de travail, Friteuse	Produit vaisselle	Sophie Durand

vendredi 9 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:10	Four, Sol, Vestiaire	Nettoyant four	Sophie Durand
12:33	Hotte, Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Plonge, Four	Produit vaisselle	Sophie Durand

lundi 12 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:15	Friteuse, Vestiaire, Plan de travail, Four, Poubelles / Zone dechets	Produit vaisselle	Chef Martin
12:18	Refrigerateurs, Lavabo, Sol	Produit vaisselle	Chef Martin
15:36	Refrigerateurs, Lavabo, Materiel / Ustensiles, Chambre froide, Sol	Eau de javel	Chef Martin
18:36	Surface / Tables, Vestiaire, Friteuse, Trancheuse, Chambre froide, Poubelles / Zone dechets, Hotte	Degraissant	Chef Martin

mardi 13 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:14	Sol, Chambre froide, Vestiaire, Materiel / Ustensiles, Refrigerateurs, Plonge, Lavabo, Trancheuse	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand
12:09	Plonge, Vestiaire, Poubelles / Zone dechets, Materiel / Ustensiles, Lavabo	Degraissant hotte	Sophie Durand
15:34	Trancheuse, Poignées / Interrupteurs, Materiel / Ustensiles, Planches a decouper, Vestiaire, Plan de travail, Poubelles / Zone dechets	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand

mercredi 14 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:11	Vestiaire, Poubelles / Zone dechets, Plonge, Materiel / Ustensiles, Sanitaires, Sol, Poignées / Interrupteurs, Refrigerateurs	Degraissant	Marie Lefebvre
12:41	Sol, Plonge, Lavabo, Friteuse, Refrigerateurs, Poignées / Interrupteurs, Sanitaires	Desinfectant	Marie Lefebvre

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
15:05	Hotte, Vestiaire, Sol, Four, Plonge, Poubelles / Zone dechets, Planches à découper	Desinfectant	Marie Lefebvre
18:03	Chambre froide, Sol, Vestiaire, Surface / Tables	Produit sol	Marie Lefebvre

jeudi 15 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:12	Poubelles / Zone dechets, Planches à découper, Matériel / Ustensiles, Poignées / Interrupteurs, Friteuse	Produit vaisselle	Sophie Durand
12:26	Sol, Hotte, Matériel / Ustensiles, Vestiaire	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand
15:29	Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Friteuse, Four, Réfrigérateurs	Desinfectant	Sophie Durand
18:00	Friteuse, Four, Trancheuse, Lavabo, Matériel / Ustensiles	Detergent	Sophie Durand

vendredi 16 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:17	Chambre froide, Plan de travail, Poignées / Interrupteurs, Sol, Planches à découper, Surface / Tables, Sanitaires	Detergent	Sophie Durand
12:38	Sanitaires, Poubelles / Zone dechets, Plan de travail	Detergent	Sophie Durand
15:11	Plonge, Surface / Tables, Sol, Trancheuse	Desinfectant alimentaire	Sophie Durand
18:31	Planches à découper, Plonge, Lavabo, Réfrigérateurs, Surface / Tables	Desinfectant	Sophie Durand

dimanche 18 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:39	Trancheuse, Sol, Sanitaires, Plonge, Lavabo, Poubelles / Zone dechets, Hotte, Friteuse	Degraissant hotte	Marie Lefebvre
12:39	Matériel / Ustensiles, Vestiaire, Lavabo	Desinfectant alimentaire	Marie Lefebvre
15:04	Matériel / Ustensiles, Four, Plan de travail, Planches à découper	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre

lundi 19 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:37	Chambre froide, Plan de travail, Planches à découper, Plonge, Poignées / Interrupteurs, Four, Friteuse	Degraissant hotte	Marie Lefebvre
12:49	Surface / Tables, Plonge, Vestiaire	Detergent	Marie Lefebvre

mardi 20 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:21	Four, Vestiaire, Surface / Tables, Réfrigérateurs, Matériel / Ustensiles, Poubelles / Zone dechets, Poignées / Interrupteurs, Chambre froide	Detergent	Sophie Durand
12:21	Lavabo, Réfrigérateurs, Sol, Four, Matériel / Ustensiles, Poubelles / Zone dechets	Desinfectant	Sophie Durand

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mercredi 21 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:08	Poubelles / Zone dechets, Sol, Four, Materiel / Ustensiles, Planches a decouper, Plonge, Plan de travail, Hotte	Degraissant hotte	Marie Lefebvre
12:31	Sanitaires, Surface / Tables, Plonge, Lavabo	Degraissant	Marie Lefebvre

jeudi 22 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:14	Surface / Tables, Hotte, Refrigerateurs	Produit vaisselle	Chef Martin
12:01	Plonge, Friteuse, Materiel / Ustensiles	Desinfectant	Chef Martin
15:13	Poubelles / Zone dechets, Sanitaires, Refrigerateurs, Four	Degraissant hotte	Chef Martin

vendredi 23 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:47	Poignées / Interrupteurs, Vestiaire, Lavabo, Plonge, Hotte, Poubelles / Zone dechets, Surface / Tables	Produit sol	Chef Martin
12:34	Poignées / Interrupteurs, Plan de travail, Planches a decouper, Vestiaire, Materiel / Ustensiles	Desinfectant alimentaire	Chef Martin
15:11	Plonge, Materiel / Ustensiles, Lavabo, Sanitaires, Friteuse	Degraissant	Chef Martin

dimanche 25 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:43	Poubelles / Zone dechets, Friteuse, Materiel / Ustensiles, Planches a decouper, Lavabo, Chambre froide	Nettoyant four	Chef Martin
12:15	Vestiaire, Sanitaires, Surface / Tables	Degraissant	Chef Martin
15:39	Plan de travail, Friteuse, Planches a decouper, Lavabo	Eau de javel	Chef Martin

lundi 26 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:42	Hotte, Poignées / Interrupteurs, Sol, Plan de travail, Friteuse, Four, Poubelles / Zone dechets, Lavabo	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre
12:43	Vestiaire, Planches a decouper, Friteuse, Chambre froide, Plonge, Hotte	Detergent	Marie Lefebvre
15:10	Materiel / Ustensiles, Lavabo, Vestiaire, Four, Plan de travail, Hotte	Produit vaisselle	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

3. Plan de Nettoyage (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

mardi 27 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:10	Poubelles / Zone dechets, Friteuse, Trancheuse, Chambre froide, Lavabo	Produit vaisselle	Sophie Durand
12:10	Sanitaires, Poignées / Interrupteurs, Matériel / Utensiles	Nettoyant four	Sophie Durand

mercredi 28 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:08	Four, Sol, Réfrigérateurs, Plonge, Surface / Tables, Lavabo	Eau de javel	Chef Martin
12:05	Sol, Plan de travail, Chambre froide, Matériel / Utensiles, Poignées / Interrupteurs, Vêtements, Friteuse, Four	Désinfectant-désinfectant	Chef Martin
15:29	Poubelles / Zone dechets, Plonge, Sanitaires, Lavabo, Poignées / Interrupteurs	Dégraissant	Chef Martin

jeudi 29 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:44	Plan de travail, Poubelles / Zone dechets, Four, Planches à découper, Hotte, Plonge, Chambre froide	Dégraissant	Chef Martin
12:35	Plan de travail, Planches à découper, Surface / Tables	Produit vaisselle	Chef Martin
15:45	Four, Plan de travail, Réfrigérateurs, Lavabo, Surface / Tables, Sanitaires, Chambre froide	Désinfectant	Chef Martin
18:08	Sanitaires, Poignées / Interrupteurs, Four, Friteuse, Lavabo, Chambre froide, Matériel / Utensiles	Dégraissant hotte	Chef Martin

vendredi 30 janvier 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:03	Réfrigérateurs, Vêtements, Trancheuse, Poignées / Interrupteurs, Friteuse, Four, Plan de travail, Plonge	Eau de javel	Karim Benali
12:02	Four, Matériel / Utensiles, Chambre froide, Lavabo, Sol, Réfrigérateurs, Hotte, Plonge	Produit sol	Karim Benali
15:12	Réfrigérateurs, Lavabo, Planches à découper, Friteuse, Hotte	Désinfectant-désinfectant	Karim Benali
18:33	Planches à découper, Chambre froide, Hotte, Surface / Tables, Matériel / Utensiles, Trancheuse, Poignées / Interrupteurs, Poubelles / Zone dechets	Produit sol	Karim Benali

dimanche 1 février 2026

Heure	Zones nettoyées	Produit	Operateur
07:03	Plan de travail, Hotte, Sol, Chambre froide, Réfrigérateurs, Sanitaires, Lavabo, Planches à découper	Désinfectant alimentaire	Marie Lefebvre
12:26	Trancheuse, Chambre froide, Surface / Tables, Sol, Vêtements	Eau de javel	Marie Lefebvre
15:14	Sanitaires, Plan de travail, Friteuse, Vêtements, Trancheuse, Planches à découper	Dégraissant hotte	Marie Lefebvre

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
18:24	Four, Friteuse, Plan de travail, Surface / Tables, Hotte, Poignees / Interrupteurs	Detergent	Marie Lefebvre

lundi 2 février 2026

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
07:14	Planches a decouper, Refrigerateurs, Plan de travail, Materiel / Ustensiles, Trancheuse	Desinfectant	Sophie Durand
12:46	Hotte, Plonge, Poubelles / Zone dechets, Sanitaires, Plan de travail	Produit sol	Sophie Durand
15:23	Lavabo, Planches a decouper, Plonge, Sol, Vestiaire, Materiel / Ustensiles, Plan de travail	Detergent	Sophie Durand

mardi 3 février 2026

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
07:38	Lavabo, Surface / Tables, Trancheuse, Friteuse, Poubelles / Zone dechets, Planches a decouper	Nettoyant four	Sophie Durand
12:44	Trancheuse, Poubelles / Zone dechets, Four, Refrigerateurs, Plan de travail	Detergent	Sophie Durand
15:46	Plonge, Friteuse, Sanitaires, Chambre froide, Lavabo, Sol, Refrigerateurs	Produit vaisselle	Sophie Durand
18:49	Sol, Plan de travail, Lavabo, Poubelles / Zone dechets, Refrigerateurs, Plonge, Trancheuse	Desinfectant	Sophie Durand

mercredi 4 février 2026

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
07:24	Planches a decouper, Poignees / Interrupteurs, Plan de travail, Materiel / Ustensiles, Hotte, Poubelles / Zone dechets, Sol	Eau de javel	Karim Benali
12:26	Sol, Four, Refrigerateurs, Plan de travail, Materiel / Ustensiles, Plonge, Vestiaire, Surface / Tables	Produit vaisselle	Karim Benali
15:02	Surface / Tables, Trancheuse, Chambre froide, Planches a decouper, Sol, Plonge	Desinfectant alimentaire	Karim Benali

jeudi 5 février 2026

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
07:16	Chambre froide, Refrigerateurs, Sanitaires, Hotte, Vestiaire, Plan de travail, Poubelles / Zone dechets, Plonge	Detergent-desinfectant	Marie Lefebvre
12:39	Chambre froide, Refrigerateurs, Vestiaire, Plonge, Sanitaires, Hotte, Lavabo, Sol	Degraissant	Marie Lefebvre
15:33	Friteuse, Plonge, Four, Poignees / Interrupteurs, Vestiaire, Surface / Tables, Planches a decouper	Nettoyant four	Marie Lefebvre

vendredi 6 février 2026

Heure	Zones nettoyees	Produit	Operateur
07:36	Planches a decouper, Vestiaire, Chambre froide, Refrigerateurs, Plan de travail, Sol, Four	Nettoyant four	Chef Martin
12:36	Trancheuse, Sol, Lavabo, Poubelles / Zone dechets	Degraissant	Chef Martin
15:19	Trancheuse, Lavabo, Planches a decouper, Surface / Tables, Plan de travail, Poubelles / Zone dechets, Chambre froide	Desinfectant alimentaire	Chef Martin

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions et Tracabilite

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Fournisseurs agrees

Nom	Adresse	Telephone	Produits	N° agreement
Brake France	ZI des Platanes, 69400 Villefranche	04 74 65 12 34	Surgeles, epicerie, conserves	FR 69.123.001 CE
Pomona TerreAzur	15 rue du Marche, 13001 Marseille	04 91 22 33 44	Fruits, legumes frais	FR 13.456.002 CE
Charal	Route de Cholet, 85000 La Roche-sur-Yon	02 51 44 55 66	Viandes bovines, steaks haches	FR 85.789.003 CE
Davigel	8 avenue de l'Europe, 44000 Nantes	02 40 11 22 33	Surgeles, poissons, plats prepares	FR 44.012.004 CE
Transgourmet	ZAC des Bords de Seine, 94500 Champigny	01 48 82 33 44	Epicerie, boissons, cremerie	FR 94.345.005 CE
Boulangerie Dupain	3 place de la Mairie, 69001 Lyon	04 78 99 11 22	Pain, viennoiseries	FR 69.567.006 CE

Receptions de marchandises

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 10 novembre 2025	07:35	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251110-1	2025-11-30	-18.1°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 11 novembre 2025	09:09	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251111-1	2025-11-28	5.1°C	OK
mardi 11 novembre 2025	08:17	Brake France	Nuggets de poulet surgeles	L20251111-2	2025-11-29	-17.3°C	OK
mardi 11 novembre 2025	08:20	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251111-3	2025-11-25	9°C	NC

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 12 novembre 2025	07:32	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251112-1	2025-12-05	-	OK
mercredi 12 novembre 2025	09:45	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20251112-2	2025-12-07	3.8°C	OK
mercredi 12 novembre 2025	08:11	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20251112-3	2025-11-28	-18.8°C	OK
mercredi 12 novembre 2025	09:33	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251112-4	2025-12-08	-17.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 13 novembre 2025	09:10	Charal	Roti de porc 3kg	L20251113-1	2025-12-04	4.5°C	OK
jeudi 13 novembre 2025	08:34	Transgourmet	Emmental rape 1kg	L20251113-2	2025-11-29	5.4°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 17 novembre 2025	08:14	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251117-1	2025-12-10	-18.5°C	OK
lundi 17 novembre 2025	08:19	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251117-2	2025-12-08	5.1°C	OK
lundi 17 novembre 2025	08:21	Brake France	Frites surgelees 2.5kg	L20251117-3	2025-12-02	-17.7°C	OK
lundi 17 novembre 2025	09:41	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20251117-4	2025-11-27	2.7°C	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 18 novembre 2025	07:18	Transgourmet	Compote pomme x48	L20251118-1	2025-12-02	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 19 novembre 2025	07:34	Charal	Roti de porc 3kg	L20251119-1	2025-12-12	7.7°C	NC
mercredi 19 novembre 2025	07:15	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251119-2	2025-12-11	3.5°C	OK
mercredi 19 novembre 2025	08:11	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20251119-3	2025-12-04	2.3°C	OK
mercredi 19 novembre 2025	07:31	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20251119-4	2025-11-26	3.2°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 20 novembre 2025	08:12	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20251120-1	2025-11-24	-17.7°C	OK
jeudi 20 novembre 2025	09:19	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20251120-2	2025-12-13	4.4°C	OK
jeudi 20 novembre 2025	08:02	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20251120-3	2025-12-12	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 24 novembre 2025	07:08	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20251124-1	2025-12-06	4°C	OK
lundi 24 novembre 2025	09:29	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20251124-2	2025-12-19	-	OK
lundi 24 novembre 2025	09:16	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20251124-3	2025-12-20	3.2°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 25 novembre 2025	07:45	Pomona TerreAzur	Courgettes fraiches 3kg	L20251125-1	2025-12-02	14.6°C	NC
mardi 25 novembre 2025	07:46	Transgourmet	Compote pomme x48	L20251125-2	2025-12-04	-	OK
mardi 25 novembre 2025	07:07	Davigel	Crevettes decortiquees 1kg	L20251125-3	2025-12-19	-16.8°C	OK
mardi 25 novembre 2025	08:04	Pomona TerreAzur	Courgettes fraiches 3kg	L20251125-4	2025-12-06	8.8°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 26 novembre 2025	07:34	Pomona TerreAzur	Courgettes fraiches 3kg	L20251126-1	2025-12-07	9.3°C	OK
mercredi 26 novembre 2025	07:20	Davigel	Crevettes decortiquees 1kg	L20251126-2	2025-12-15	-17.8°C	OK
mercredi 26 novembre 2025	07:44	Davigel	Crevettes decortiquees 1kg	L20251126-3	2025-12-22	-18°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 27 novembre 2025	07:34	Pomona TerreAzur	Tomates grappe 3kg	L20251127-1	2025-12-22	8°C	OK
jeudi 27 novembre 2025	07:13	Brake France	Nuggets de poulet surgeles	L20251127-2	2025-12-07	-18.7°C	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 1 décembre 2025	07:45	Charal	Roti de porc 3kg	L20251201-1	2025-12-12	4°C	OK
lundi 1 décembre 2025	08:40	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20251201-2	2025-12-09	-	OK
lundi 1 décembre 2025	08:27	Pomona TerreAzur	Tomates grappe 3kg	L20251201-3	2025-12-05	8.3°C	OK
lundi 1 décembre 2025	07:03	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20251201-4	2025-12-23	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 2 décembre 2025	09:34	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251202-1	2025-12-09	8.4°C	NC

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 4 décembre 2025	09:49	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251204-1	2025-12-18	-18.3°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 8 décembre 2025	08:16	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20251208-1	2025-12-16	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 9 décembre 2025	08:01	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251209-1	2025-12-16	-	OK
mardi 9 décembre 2025	09:39	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20251209-2	2026-01-03	1.1°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 10 décembre 2025	08:30	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20251210-1	2025-12-21	3.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 11 décembre 2025	07:46	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20251211-1	2025-12-19	3.2°C	OK
jeudi 11 décembre 2025	07:25	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251211-2	2025-12-27	-	OK
jeudi 11 décembre 2025	09:27	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20251211-3	2025-12-30	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 15 décembre 2025	07:21	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20251215-1	2026-01-08	-16.5°C	OK
lundi 15 décembre 2025	07:11	Brake France	Frites surgelees 2.5kg	L20251215-2	2026-01-11	-18.5°C	OK
lundi 15 décembre 2025	09:35	Pomona TerreAzur	Tomates grappe 3kg	L20251215-3	2026-01-06	7.8°C	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 16 décembre 2025	07:07	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20251216-1	2025-12-25	5°C	OK
mardi 16 décembre 2025	08:04	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20251216-2	2025-12-29	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 17 décembre 2025	07:03	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20251217-1	2025-12-31	-	OK
mercredi 17 décembre 2025	09:29	Brake France	Frites surgelees 2.5kg	L20251217-2	2026-01-05	-18.2°C	OK
mercredi 17 décembre 2025	08:22	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251217-3	2026-01-10	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 18 décembre 2025	09:16	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251218-1	2025-12-29	-18.8°C	OK
jeudi 18 décembre 2025	08:33	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251218-2	2026-01-05	-	OK
jeudi 18 décembre 2025	09:02	Transgourmet	Emmental rape 1kg	L20251218-3	2026-01-11	4.6°C	OK
jeudi 18 décembre 2025	09:23	Transgourmet	Emmental rape 1kg	L20251218-4	2026-01-05	5.2°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 22 décembre 2025	07:44	Davigel	Crevettes decortiquees 1kg	L20251222-1	2026-01-04	-16.6°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 23 décembre 2025	07:43	Brake France	Nuggets de poulet surgeles	L20251223-1	2026-01-08	-18.6°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 24 décembre 2025	08:36	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20251224-1	2026-01-20	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 25 décembre 2025	08:45	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20251225-1	2026-01-20	-18.8°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 29 décembre 2025	07:19	Pomona TerreAzur	Courgettes fraiches 3kg	L20251229-1	2026-01-18	7.3°C	OK
lundi 29 décembre 2025	08:10	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20251229-2	2026-01-01	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 30 décembre 2025	09:44	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20251230-1	2026-01-26	-16.7°C	OK
mardi 30 décembre 2025	09:11	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20251230-2	2026-01-21	3.9°C	OK
mardi 30 décembre 2025	08:27	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20251230-3	2026-01-09	-	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 31 décembre 2025	08:48	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20251231-1	2026-01-13	-18.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 1 janvier 2026	07:37	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20260101-1	2026-01-17	-18.8°C	OK
jeudi 1 janvier 2026	07:07	Pomona TerreAzur	Tomates grappe 3kg	L20260101-2	2026-01-08	8.5°C	OK
jeudi 1 janvier 2026	07:29	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20260101-3	2026-01-04	3.3°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 5 janvier 2026	08:14	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20260105-1	2026-01-20	4.3°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 6 janvier 2026	09:05	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20260106-1	2026-01-24	5.5°C	OK
mardi 6 janvier 2026	09:44	Davigel	Crevettes decortiquees 1kg	L20260106-2	2026-01-29	-18.9°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 7 janvier 2026	09:45	Pomona TerreAzur	Pommes Golden 5kg	L20260107-1	2026-01-15	8.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 8 janvier 2026	08:01	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20260108-1	2026-01-27	-18.2°C	OK
jeudi 8 janvier 2026	07:35	Pomona TerreAzur	Carottes fraiches 5kg	L20260108-2	2026-01-22	4.7°C	OK
jeudi 8 janvier 2026	08:35	Pomona TerreAzur	Pommes Golden 5kg	L20260108-3	2026-01-11	9.2°C	OK
jeudi 8 janvier 2026	09:24	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20260108-4	2026-01-16	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 12 janvier 2026	08:13	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20260112-1	2026-02-06	-	OK
lundi 12 janvier 2026	07:30	Pomona TerreAzur	Courgettes fraiches 3kg	L20260112-2	2026-02-02	9.1°C	OK
lundi 12 janvier 2026	09:12	Pomona TerreAzur	Tomates grappe 3kg	L20260112-3	2026-01-23	9.1°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 13 janvier 2026	09:35	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20260113-1	2026-02-06	-	OK
mardi 13 janvier 2026	08:41	Pomona TerreAzur	Pommes Golden 5kg	L20260113-2	2026-01-25	8.1°C	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 14 janvier 2026	09:47	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20260114-1	2026-02-05	-	OK
mercredi 14 janvier 2026	07:41	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20260114-2	2026-01-18	-	OK
mercredi 14 janvier 2026	09:40	Charal	Roti de porc 3kg	L20260114-3	2026-01-28	2.6°C	OK
mercredi 14 janvier 2026	07:09	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20260114-4	2026-01-19	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 15 janvier 2026	07:40	Transgourmet	Compote pomme x48	L20260115-1	2026-02-05	-	OK
jeudi 15 janvier 2026	08:31	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20260115-2	2026-02-05	-18.5°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 19 janvier 2026	09:25	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20260119-1	2026-02-10	4.1°C	OK
lundi 19 janvier 2026	08:03	Charal	Escalopes de poulet 2kg	L20260119-2	2026-01-26	3.4°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 20 janvier 2026	09:33	Boulangerie Dupain	Baguettes tradition x30	L20260120-1	2026-02-06	-	OK
mardi 20 janvier 2026	08:15	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20260120-2	2026-02-04	2.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 21 janvier 2026	07:09	Pomona TerreAzur	Pommes Golden 5kg	L20260121-1	2026-02-12	8.5°C	OK
mercredi 21 janvier 2026	08:45	Pomona TerreAzur	Courgettes fraîches 3kg	L20260121-2	2026-02-16	7.2°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 22 janvier 2026	07:06	Pomona TerreAzur	Carottes fraîches 5kg	L20260122-1	2026-02-07	3.6°C	OK
jeudi 22 janvier 2026	09:25	Transgourmet	Huile tournesol 5L	L20260122-2	2026-02-09	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 26 janvier 2026	08:30	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20260126-1	2026-02-10	2.2°C	OK
lundi 26 janvier 2026	09:33	Transgourmet	Compote pomme x48	L20260126-2	2026-02-20	-	OK
lundi 26 janvier 2026	09:03	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20260126-3	2026-02-04	4.3°C	OK
lundi 26 janvier 2026	09:38	Davigel	Crevettes décortiquées 1kg	L20260126-4	2026-02-14	-18.7°C	OK

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

4. Receptions (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 27 janvier 2026	07:41	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20260127-1	2026-02-11	5°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 28 janvier 2026	09:00	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20260128-1	2026-01-31	-	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 29 janvier 2026	09:06	Brake France	Frites surgelees 2.5kg	L20260129-1	2026-02-18	-16.7°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
lundi 2 février 2026	08:06	Pomona TerreAzur	Salade batavia x10	L20260202-1	2026-02-28	4.4°C	OK
lundi 2 février 2026	09:41	Charal	Roti de porc 3kg	L20260202-2	2026-02-07	3.2°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mardi 3 février 2026	08:43	Boulangerie Dupain	Pain de campagne x20	L20260203-1	2026-02-13	-	OK
mardi 3 février 2026	07:27	Transgourmet	Riz long grain 5kg	L20260203-2	2026-02-25	-	OK
mardi 3 février 2026	08:21	Transgourmet	Yaourts nature x48	L20260203-3	2026-02-08	4.8°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
mercredi 4 février 2026	07:12	Transgourmet	Beurre doux 1kg	L20260204-1	2026-02-08	3.9°C	OK
mercredi 4 février 2026	07:23	Brake France	Steaks haches surgeles 100g	L20260204-2	2026-02-26	-19°C	OK

Date	Heure	Fournisseur	Produit	N° Lot	DLC	Temp.	Conf.
jeudi 5 février 2026	07:13	Transgourmet	Compote pomme x48	L20260205-1	2026-02-10	-	OK
jeudi 5 février 2026	07:12	Davigel	Filets de colin surgeles 2kg	L20260205-2	2026-02-27	-18°C	OK
jeudi 5 février 2026	09:25	Charal	Filet de dinde 2.5kg	L20260205-3	2026-03-01	3.4°C	OK

Etiquettes de deconditionnement

Produit	Origine	Lot	Date	DLC sec.	Temp.	Operateur
Saumon fume	Ecosse	L20251225-1	2025-12-25	2025-12-28	+2°C	Karim Benali
Salade verte	France (Provence)	L20260101-2	2026-01-01	2026-01-04	+3°C	Karim Benali
Beurre doux	France (Bretagne)	L20251229-3	2025-12-29	2026-01-01	+4°C	Marie Lefebvre
Creme fraiche	France (Normandie)	L20251217-4	2025-12-17	2025-12-20	+3°C	Karim Benali
Saumon fume	Ecosse	L20260108-5	2026-01-08	2026-01-11	+2°C	Karim Benali
Creme fraiche	France (Normandie)	L20260126-6	2026-01-26	2026-01-29	+3°C	Sophie Durand
Creme fraiche	France (Normandie)	L20260121-7	2026-01-21	2026-01-24	+3°C	Chef Martin
Salade verte	France (Provence)	L20260127-8	2026-01-27	2026-01-30	+3°C	Karim Benali

Produit	Origine	Lot	Date	DLC sec.	Temp.	Operateur
Poulet decoupe	France (Vendee)	L20251223-9	2025-12-23	2025-12-26	+2°C	Karim Benali
Beurre doux	France (Bretagne)	L20251228-10	2025-12-28	2025-12-31	+4°C	Sophie Durand
Jambon blanc	France	L20251223-11	2025-12-23	2025-12-26	+2°C	Marie Lefebvre
Creme fraiche	France (Normandie)	L20260118-12	2026-01-18	2026-01-21	+3°C	Sophie Durand
Jambon blanc	France	L20260203-13	2026-02-03	2026-02-06	+2°C	Chef Martin
Creme fraiche	France (Normandie)	L20251219-14	2025-12-19	2025-12-22	+3°C	Karim Benali
Creme fraiche	France (Normandie)	L20251225-15	2025-12-25	2025-12-28	+3°C	Marie Lefebvre
Salade verte	France (Provence)	L20260117-16	2026-01-17	2026-01-20	+3°C	Sophie Durand
Salade verte	France (Provence)	L20251217-17	2025-12-17	2025-12-20	+3°C	Sophie Durand
Saumon fume	Ecosse	L20251218-18	2025-12-18	2025-12-21	+2°C	Marie Lefebvre
Jambon blanc	France	L20260123-19	2026-01-23	2026-01-26	+2°C	Sophie Durand
Beurre doux	France (Bretagne)	L20251224-20	2025-12-24	2025-12-27	+4°C	Karim Benali
Poulet decoupe	France (Vendee)	L20260110-21	2026-01-10	2026-01-13	+2°C	Chef Martin
Salade verte	France (Provence)	L20260112-22	2026-01-12	2026-01-15	+3°C	Karim Benali
Jambon blanc	France	L20251217-23	2025-12-17	2025-12-20	+2°C	Chef Martin
Poulet decoupe	France (Vendee)	L20251214-24	2025-12-14	2025-12-17	+2°C	Sophie Durand
Salade verte	France (Provence)	L20260102-25	2026-01-02	2026-01-05	+3°C	Marie Lefebvre

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

5. Menus Servis et Allergenes

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 17 novembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 24 novembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

lundi 1 décembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 8 décembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

5. Menus (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 15 décembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 22 décembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

lundi 29 décembre 2025 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 5 janvier 2026 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

5. Menus (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

lundi 12 janvier 2026 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 19 janvier 2026 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

lundi 26 janvier 2026 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Tomates vinaigrette	Saucisse de Toulouse	Lentilles	Fromage blanc sucre	Cantal	Lait, Sulfites
Mardi	Betteraves rapees	Escalope de dinde panee	Puree de carottes	Salade de fruits	Emmental	Gluten, Lait
Mercredi	Melon	Pates bolognaise	Salade verte	Yaourt aux fruits	Tomme	Gluten, Celeri, Lait
Jeudi	Soupe de legumes	Hachis parmentier	Haricots verts	Compote pomme-poire	Brie	Lait
Vendredi	Sardines a l'huile	Nuggets de poulet	Riz pilaf	Gateau au chocolat	Chevre	Poisson, Gluten, Lait, Oeufs

lundi 2 février 2026 — Classique (College)

Jour	Entree	Plat	Accomp.	Dessert	Fromage	Allergenes
Lundi	Salade de carottes rapees	Poulet roti	Puree de pommes de terre	Compote de pommes	Emmental	Lait
Mardi	Veloute de legumes	Filet de colin sauce citron	Riz pilaf	Yaourt nature	Comte	Poisson, Lait
Mercredi	Salade composee	Steak hache	Frites	Fruit de saison	Camembert	Gluten, Moutarde, Lait
Jeudi	Pate de campagne	Blanquette de veau	Riz	Creme dessert chocolat	Brie	Gluten, Lait, Soja
Vendredi	Concombre a la creme	Quiche lorraine	Salade verte	Tarte aux pommes	Saint-Nectaire	Gluten, Lait, Oeufs

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

5. Allergenes (suite)

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Matrice des allergenes (Reg. INCO 1169/2011)

Plat	Gluten	Crusta	Oeufs	Poissos	Arachi	Soja	Lait	Fruits	Celeri	Moutar	Graine	Sulfit	Lupin	Mollus
Poulet roti														
Steak hache frites	X													
Filet de colin sauce citron							X							
Gratin dauphinois							X							
Puree de carottes							X							
Riz pilaf														
Pates bolognaise	X								X					
Salade composee										X		X		
Veloute de legumes							X		X					
Hachis parmentier							X							
Blanquette de veau	X						X							
Tarte aux pommes	X		X				X							
Creme dessert chocolat						X	X							
Salade de fruits								X						
Yaourt nature								X						
Quiche lorraine	X		X				X							
Nuggets de poulet	X													
Compote de pommes														
Fromage blanc sucre							X							
Saucisse de Toulouse lentilles												X		

OK Cuisine — Cuisine Centrale College Victor Hugo

6. Alertes et Non-Conformites

Généré le 08/02/2026 à 14:15

Date	Niveau	Type	Titre	Description	Resolu	Action corrective
25/11 08:00	CRITIQUE	temperature	Temperature congelateur trop haute	Congelateur a -12°C au lieu de -18°C min. Vérifier le compresseur.	Oui (26/11 13:36)	Reglage effectue. A surveiller.
10/12 10:43	Attention	temperature	Frigo viandes a 4.5°C	Temperature legerement au-dessus du seuil (max 3°C). Porte mal fermee.	Oui (13/12 12:38)	Probleme corrigé. Thermostat reglé.
25/12 11:07	Attention	reception	Livraison poulet a 6°C	Temperature de livraison non conforme. Produit accepté mais a utiliser en priorite.	Oui (27/12 09:01)	Probleme corrigé. Thermostat reglé.
04/01 09:41	CRITIQUE	temperature	Panne chambre froide positive	Temperature montee a 12°C. Intervention technicien demandee.	Oui (07/01 14:25)	Probleme corrigé. Thermostat reglé.
09/01 11:38	Attention	nettoyage	Nettoyage hotte non effectue	Le nettoyage hebdomadaire de la hotte n'a pas été réalisé cette semaine.	Oui (11/01 14:47)	Produit isolé et détruit. Fournisseur contacté.
19/01 10:31	CRITIQUE	reception	Lot de steaks haches rappelle	Rappel fournisseur Charal lot L20251205-2. Produit isolé et retourné.	Oui (21/01 09:47)	Probleme corrigé. Thermostat réglé.
24/01 08:22	Attention	temperature	Bain-marie a 58°C	Maintien chaud insuffisant. Réglage thermostat effectué.	Oui (27/01 11:46)	Intervention technicien effectuée.
06/02 10:24	Attention	temperature	Frigo poissons a 3.5°C	Temperature au-dessus du seuil (max 2°C). Porte laissée ouverte.	Non	-
03/02 09:05	Attention	manuelle	Joint de porte frigo a changer	Joint du frigo légumes abîmé, perte de froid constatée.	Non	-