

---

# Procédure d'hygiène et salubrité Cuisines

## CPE Lieu des Petits

### — MAPAQ —

---

## Quotidien

- Vider, laver l'intérieur du lave-vaisselle et son filtre.
- Laver, désinfecter les comptoirs, les chariots et les 2 éviers.
- Nettoyer poêle au gaz et four à convection.
- Prise de température du frigo (**4°C**) et congélateur (**-18°C**) matin et soir.

## Au besoin

- Changer les détergents, savons et papiers à main de tous les distributeurs.

## Hebdomadaire

- Laver et désinfecter le frigo.
- Balayer le congélateur.
- Dégraisser les fours (gaz et convection)
- Nettoyer le monte-charge et tous les murs de stainless.
- Changer le filtre de la trappe à graisse.
- Épousseter et nettoyer au besoin toutes les tablettes de la cuisine et du garde-manger.
- Nettoyage des bacs gris

## Mensuel

- Nettoyage des plastiques des bacs gris

## Aux 2 mois

- Nettoyer la grille du frigo
- Nettoyer la grille du congélateur

## Aux 6 mois

- Changer le produit désinfectant et désodorisant pour la trappe à graisse.
- Faire vider la trappe par l'entreprise appropriée.
- Nettoyer l'intérieur de toutes les armoires, hotte de cuisine et systèmes de ventilation.