

Bilan d'activité de la restauration collective de Taverny



**Du 01 janvier
au 31 décembre 2020**




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville de
Taverny

Sommaire

Préambule

I. Bilan Qualité/Environnement

A - Prestations aux usagers

- 1) Satisfaction des clients et des convives 5
- 2) Prestation alimentaire 5
- 3) Nutrition 7
- 4) Animation des restaurants 9
- 5) Les actions de communication 10
- 6) Partenariat 10
- 7) Réclamations majeures et solutions apportées 10
- 8) Continuité du service 11

B - Développement durable

- 1) Action RSE 12
- 2) Loi EGALIM 16

C - Hygiène et sécurité des aliments

- 1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène 17
- 2) Sécurité des aliments 19

D - Moyens humains

- 1) État du personnel 22
- 2) Insertion sociale 22
- 3) Formation 22
- 4) Conditions de travail 24

II. Bilan technique

A - Liste des contrats

26

B - Matériel

26

- 1) Liste du matériel 26
- 2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance 27
- 3) Liste des matériels renouvelés et à renouveler 27

III. Bilan financier

28

A - Fréquentation

29

- 1) Fréquentation - Année 2020 29
- 2) Comparaison par rapport aux bases contractuelles 29

B - Comptes d'exploitation

30

C - Tarification et encaissement

32

- 1) Prix de vente contractuels 32
- 2) Encaissements 32
- 3) Impayés 32

Annexes

43



Préambule

1) Contexte contractuel

Par délibération en date de 2018, le conseil municipal a décidé le principe de la délégation de service public pour la restauration collective de la ville de TAVERNY et a autorisé monsieur le Maire à lancer la procédure de consultation pour la délégation de services publics de cette restauration pour une durée de 5 ans.

Après appel d'offres, SCOLAREST a été retenue comme titulaire de la convention la délégation de services publics pour une période pouvant aller jusqu'au 04 janvier 2024.

2) Descriptif des missions du contrat

SCOLAREST a pour mission d'assurer :

- l'approvisionnement des denrées pour la fabrication des repas sur la résidence Jean Nohain ;
- la fabrication et livraison des repas pour le portage à domicile ;
- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, les commissions des menus et en conformité avec la réglementation en vigueur ;
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur ;
- l'entretien des locaux, la maintenance, le renouvellement des installations et matériels définis contractuellement pour la résidence Jean Nohain ;
- l'encadrement et la formation du personnel ;
- le contrôle de l'hygiène, et notamment, les autocontrôles microbiologiques ;
- la perception auprès des usagers du service, du tarif des prestations ;
- la gestion, la comptabilité et la facturation du service.

I. Bilan Qualité/Environnement

L'actualité et la réponse SCOLAREST pour la ville de Taverny

Anticiper et répondre efficacement à l'actualité alimentaire, économique, mais aussi sociale, est une mission que nous devons accomplir pleinement afin de vous apporter la meilleure qualité de service. C'est pourquoi nous nous devons d'être en permanence à la pointe de l'information.

La crise sanitaire de la Covid-19 Nous traversons une crise sanitaire inédite et exceptionnelle qui a amené depuis mars 2020 à revoir notre fonctionnement pour s'adapter au mieux au contexte de la ville de Taverny et à chaque seuil épidémique. Notre direction générale s'attache à trouver des solutions sans compromis sur la sécurité avec 2 priorités :



Un dispositif de gestion de crise

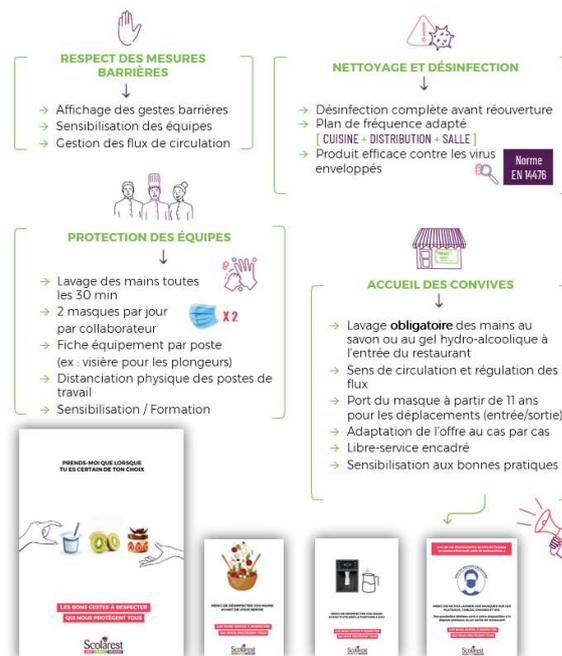
Pour faire face à la crise sanitaire, nos experts adaptent notre dispositif selon les recommandations officielles pour permettre à chacun d'exercer sa mission dans des conditions sûres.



Les mesures incontournables

La direction Qualité a défini des mesures incontournables pour permettre l'accueil des convives et des équipes dans des conditions satisfaisantes.

A chaque épisode épidémique (mars, mai, septembre) :



A - Prestations aux usagers

1) Satisfaction des clients et des convives

Les enquêtes de satisfaction. Des enquêtes sont réalisées pour mesurer le niveau de satisfaction et identifier les principales attentes des décideurs et des seniors.

Enquêtes de satisfaction des consommateurs

Synthèse et analyse des enquêtes de satisfaction.

A cause de la pandémie Covid-19, l'enquête de satisfaction n'a pas été réalisée par SCOLAREST en 2021, elle sera réalisée en février 2021.

2) Prestation alimentaire

La qualité de la prestation est un enjeu prioritaire et quotidien.

Pour donner toute leur dimension aux plaisirs de la table, l'équipe SCOLAREST :

- conçoit harmonieusement des menus adaptés aux différentes catégories de convives et systématiquement validés en commission de restaurant et conformes aux spécifications précisées dans le contrat,
- utilise des denrées alimentaires rigoureusement sélectionnées par notre centrale de référencement.

Prestation
Chaque jour les menus se composent avec :
<ul style="list-style-type: none">• Déjeuner avec 2 menus aux choix<ul style="list-style-type: none">➤ un hors-d'œuvre➤ un plat protidique➤ un légume vert ou un féculent➤ un fromage➤ un dessert• Dîner des personnes âgées<ul style="list-style-type: none">➤ Un potage➤ Un dessert
Sur la résidence :
<ul style="list-style-type: none">➤ Des goûters 2 à 4 fois par mois➤ Des anniversaires 1 fois par mois➤ Un repas à thème 1 fois par mois sauf juillet et août

Statistiques des achats de 2020

		% achat en euros
Total achat	Bio	13,69%
Volaille	Label rouge	49,08%

Fournisseurs locaux

Voici la liste des fournisseurs locaux en 2020 :

- Pomona (produits carnés, fruits & légumes, surgelés) ;
- Aux 3 Petits Gourmands (boulangerie).

A titre d'exemple, 73,68% de nos achats en euros de boulangeries-pâtisseries ont été locaux, 17,35% de nos achats en euros pour la volaille.

Quelques exemples de produits français

- 75,24% des achats en euros de Beurre Œuf et Fromage ;
- 100 % des achats en euros de viande rouge ;
- 97,76% des achats en euros de volaille ;
- 84,70% des achats en euros de charcuterie porc.

Achats BIO

Sur l'ensemble des achats en euros des fruits et légumes, 37,49% ont été BIO.

Principales denrées fraîches

- 98,73% des achats en euros de Beurres Œuf et Fromage ;
- 82,66% des achats en euros de charcuterie porc ;
- 70,84% des achats en euros des fruits et légumes ;
- 61,21% des achats en euros de la viande rouge ;
- 60,79% des achats en euros de la volaille.

Commissions de restauration

Une commission réunit les membres de différents services du CCAS.

Les menus référents proposés répondent aux exigences des décrets et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et du GEMRCN*. Ils sont élaborés à partir de plans alimentaires lors d'atelier menus réunissant des chefs de cuisine, des diététiciens nutritionnistes et des experts menus.

*GPEMDA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires Relatives à la Nutrition) datant de 1999 et remplacé en 2007 par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité sur les commissions de restauration vise à examiner :

- si la relation avec les convives et les familles était patente,
- si la fréquence des lieux d'échange et de décision était assurée.

	13/10/2020	2020
Nombre de commissions de restaurant réalisées	1	1
Nombre de commissions de restaurant contractuelles	1	1
Taux de réalisation des commissions de restauration	100,0%	100,0%

Les commissions de restauration sont à la demande des clients et des bénéficiaires.

Ils garantissent des menus conformes aux exigences des décrets et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire et en totale adéquation avec les grammages précisés contractuellement et/ou conformément aux recommandations du GEMRCN selon sa dernière mise à jour.

Parmi les sujets de la commission de restauration, la température des menus servis peut être abordée. Afin de servir ses plats à la bonne température, SCOLAREST contrôle régulièrement la température des composants du repas avant le service et enregistre ces données selon la fréquence définie dans le Guide de Sécurité des Aliments.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité « contrôle de la température des repas servis » reprend ces résultats.

Durant cette année, aucun écart n'a été relevé lors des contrôles de températures.

Les grammages étant contractuels, cet indicateur qualité choisi dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, permet d'alerter SCOLAREST sur :

- le respect des grammages contractuels,
- la satisfaction des convives vis-à-vis de ces grammages.

Durant cette année, aucun écart n'a été relevé pendant le service à l'assiette lors des contrôles de grammages.

3) Nutrition

SCOLAREST, un partenaire engagé

Une alimentation saine et équilibrée contribue à un bon état de santé et au bien-être. En tant que prestataire de restauration, SCOLAREST se positionne comme acteur des recommandations nutritionnelles au travers d'une Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels.



C'est pour vous l'assurance de proposer une restauration qui tient compte des grands enjeux nutritionnels, enjeux d'autant plus importants que nous assurons la restauration des enfants.

► Les objectifs

Cette démarche volontaire prend en compte les recommandations **gouvernementales** et les avis scientifiques **en vigueur**. Elle répond à 3 objectifs :

- promouvoir l'alimentation plaisir, le goût et le patrimoine culinaire de nos régions
- participer à l'amélioration de l'état de santé et au bien-être des convives par la nutrition
- contribuer à lutter contre le surpoids, l'obésité et les maladies cardio-vasculaires.

► Les 6 engagements

Pour atteindre ces objectifs, nous avons développé 6 engagements forts. Découvrez ci-après la synthèse des actions engagées de la charte.

Engagements		Actions concrètes
	<p>ENGAGEMENT N°1</p> <p>Des produits sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Définir des exigences nutritionnelles par catégorie de produits • Prendre en compte les recommandations officielles : SNRC -GEMRCN - PNA - PNNS • Auditer les fournisseurs : hygiène, qualité, procédés fabrication • Tester les produits sur le plan gustatif • Contrôler les matières premières : bactériologique, organoleptique
	<p>ENGAGEMENT N°2</p> <p>Des menus sains, variés, équilibrés au quotidien et basés sur la construction de plans alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • S'appuyer sur un plan alimentaire pour garantir équilibre et variété • Respecter la fréquence d'apparition des aliments recommandée par le GEMRCN • Réunir des experts pour décliner les menus : chefs de cuisine, diététiciens nutritionnistes ... • Tenir compte de la saisonnalité, des tendances, des habitudes régionales ...
	<p>ENGAGEMENT N°3</p> <p>Des recettes détaillées, variées et créatives mises à disposition des Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Combiner créativité et apports nutritionnels • Respecter les grammages et les apports recommandés par le GEMRCN • Diffuser les recettes, les quantités et les ingrédients par le logiciel de production • Promouvoir notre patrimoine culinaire : saisonnalité, produits, tradition • Proposer des recettes végétariennes
	<p>ENGAGEMENT N°4</p> <p>Des outils de sensibilisation nutritionnelle et alimentaire adaptés aux typologies de consommateurs selon leur âge</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promouvoir les fondamentaux d'une alimentation équilibrée • Adapter à chaque typologie de convives une méthode d'information nutritionnelle • Associer des experts pour créer des supports pertinents : affiches, brochures ... • Mobiliser des diététiciens nutritionnistes pour expliquer et informer les convives
	<p>ENGAGEMENT N°5</p> <p>Des actions d'information régulières auprès des consommateurs autour de la nutrition et du bien-être</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Relayer les actions du PNNS autour de la nutrition et du bien-être au travers de nos animations • Mettre en œuvre des actions pédagogiques sur des thématiques nutritionnelles • Proposer des actions d'information avec des contenus adaptés à l'âge des convives
	<p>ENGAGEMENT N°6</p> <p>Des collaborateurs formés à la nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transmettre les connaissances indispensables en matière de nutrition • Assurer la maîtrise du sujet en dispensant aux équipes une formation dédiée • Sensibiliser régulièrement les collaborateurs avec un flash info nutrition

L'application du décret et arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

Les menus conformes au GEMRCN, élaborés par nos experts menus et responsable nutrition, sont à la disposition de tous les sites SCOLAREST.

4) Animation des restaurants

À destination des seniors Un programme d'animations spécifiques sur la résidence Jean Nohain est conçu et mis en place pour nos « seniors ». Les thèmes, variés, correspondent à leurs aspirations.

Pour faire de l'instant du repas un moment de détente et de partage. Pour aller plus loin dans la satisfaction des convives.

Mois	Thème	Menus
Janvier	Oriental	Carottes au cumin et aux olives Couscous royal et ces légumes Faisselle au miel Segment d'orange à la cannelle
	Les rois	Galette des rois
Février	Asiatique	Assiette asiatique Emincé de bœuf à la thaï Riz cantonnais Assiette de fromage Tarte à la noix de coco et salade de mangue et coulis de fruits rouges
Du 20 mars au 30 juin 2020	Covid-19	Cessation de l'activité sur la résidence
Novembre	Terroir	Kir au cassis Farandole de charcuterie Pot au feu Légumes du pot Assiette de fromage Tarte aux mirabelles
Décembre	Noël	Kir à la pêche de vigne Risotto aux champignons et boudin blanc aux truffes Civet de Cerf Flan de légumes d'antan/pomme pin Assiette de fromage Bûche pâtissière au chocolat Boîte de truffes
Du 28 au 31 décembre 2020	Covid-19	Cessation de l'activité sur la résidence

Pour les fêtes de fin d'année, un kit de décoration pour la restauration a été mis en place.

5) Les actions de communication

En tant que spécialiste de la restauration des collectivités locales et des établissements d'enseignement, notre mission consiste également à informer et à développer une information en regard de l'actualité nutritionnelle auprès des usagers. Pour cela, plusieurs outils de communication sont mis en place :



- Nous mettons à la disposition du public **notre tout nouveau site Internet www.scolarest.fr** où sont disponibles nos engagements en matière de qualité et de sécurité des aliments, nos dernières informations en matière de nutrition, des news sur l'actualité du monde de la restauration.

- A chaque fois que cela est nécessaire, nous distribuons aux usagers un livret d'accueil et un livret nutritionnel.

LIVRET D'ACCUEIL

- À propos
 - Tous vos repas sont complets, équilibrés, et correspondent à vos besoins.
 - Chaque établissement de votre repas est soigneusement contrôlé.
 - Chaque livret est identifié par une étiquette adhésive de couleur.
- La conservation des aliments
 - Date de fabrication
 - Date limite de consommation (DLC)
 - Température de conservation
 - Agrement vétérinaire
- Conseil de conservation et de remise en température
- Flat
 - Préparation
 - Conservation
 - Remise en température
 - Service

Remise en température des produits

Vous pouvez réchauffer vos plats de différentes façons : au four, à la casserole ou au micro-ondes.

Voici les méthodes de remise en température conseillées pour chaque type de plat :

Type de plat	Méthode conseillée	Consigne	Précautions
Préparation	Méthode conseillée	100°C pendant 10 min	Ne pas réchauffer plus de 2 fois
Plat principal	Méthode conseillée	100°C pendant 10 min	Ne pas réchauffer plus de 2 fois

RECOMMANDATIONS

- Consommer les surgelés au réfrigérateur entre 0°C et 5°C
- Ne jamais consommer un plat dans la limite de consommation adhésive (jamais !)

Votre ville et votre restaurateur vous souhaitent un bon appétit !

Surveiller votre poids, indice de santé majeur

Il est important de surveiller votre poids.

CONSEILS NUTRITIONNELS POUR LES SENIORS

Sexe	150 cm	160 cm	170 cm	180 cm
Homme	65	75	85	95
Femme	55	65	75	85

Veiller à une bonne hydratation

Le maintien d'une activité physique

LES REPÈRES DE CONSOMMATION

- FRUITS & LÉGUMES
- LAIT ET PRODUITS LAITIERS
- VIANDE, POISSON ET PRODUITS DE LA MER, ŒUFS
- MATIÈRES GRASSES
- PRODUITS SUCRÉS
- BOISSONS
- ACTIVITÉ PHYSIQUE

DU PLAISIR DES PERSONNES ÂGÉES

Votre prestataire de restauration vous souhaite un bon appétit !

6) Partenariat

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers (commissions de restauration, réunions d'informations), et des rencontres organisées (journées portes-ouvertes, interventions des diététiciennes ou du chef) marquent les temps forts de la communication SCOLAREST.

7) Réclamations majeures et solutions apportées

Il n'y a pas eu de réclamations majeures en 2020.

8) Continuité du service

En cas d'interruption éventuelle de service, le menu de substitution serait composé de produits appertisés :

- Salade parisienne, mexicaine ou niçoise en conditionnement individuel
- Emincé de poulet ou filet de merlu et son légume d'accompagnement en conditionnel individuel ou pâte bolognaise individuel (peut être réchauffé dans un micro-onde)
- Compote de fruits, crème dessert ou cocktail de fruits en conditionnement individuel

Ce menu est stocké sur la résidence autonome Jean Nohain et la DLUO des produits font l'objet de contrôles mensuels.

B - Développement durable

1) Action RSE

S'engager pour un avenir durable

Claire et concrète, notre politique RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale) repose sur 5 piliers fondamentaux :



Une démarche transverse

C'est bien plus qu'une politique générale, c'est un véritable fil vert intégré dans tous les domaines d'expertise de notre entreprise.



Mesurer la performance

Un rapport est édité périodiquement autour des 5 axes de notre politique RSE. Il reprend les actions concrètes et présente les indicateurs clés de performance.



Une politique récompensée

Fort de notre engagement en matière de RSE, SCOLAREST a obtenu pour la 6ème année la certification Gold décernée par Ecovadis, en octobre 2019. Ecovadis a pour mission de produire des évaluations fiables sur les performances environnementales et sociétales des entreprises.



Des indicateurs de performance

Plus de 40 indicateurs sont mesurés et permettent de piloter notre performance RSE et d'engager une démarche d'amélioration continue.

ON AGIT → ON ÉVOLUE → ON PROGRESSE

Limiter notre impact environnemental

Sensibiliser les équipes

Chaque jour, notre action pour l'environnement se construit autour de l'engagement de nos équipes. Notre guide de bonnes pratiques environnementales est un outil qui permet aux équipes d'appréhender l'impact de notre activité sur l'environnement. Il décrit les enjeux actuels et indique les gestes pratiques à mettre en œuvre au quotidien :

- réduction, tri et valorisation des déchets
- préservation de la ressource en eau
- réduction des consommations d'énergie
- diminution de l'empreinte carbone

Des modules de formation/information sont également déployés.



Gérer les déchets

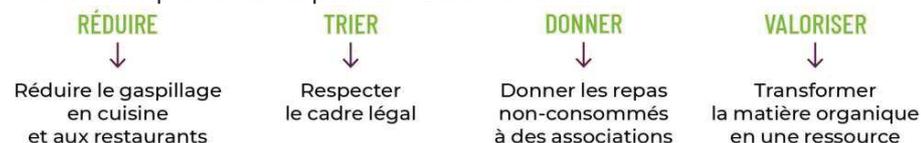
La restauration génère une quantité importante de déchets. Nous trions 4 types de déchets :



Nos actions pour la réduction et la valorisation des déchets alimentaires

Le gaspillage alimentaire représente 30 kg par an et par habitant, dont 7 kg d'aliments encore emballés (source ADEME).

Véritable enjeu pour notre activité, notre politique de gestion des déchets alimentaires s'appuie sur 4 leviers complémentaires pour une action efficace.



Le cadre légal - Décret du 11 juillet 2011 « Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de la valorisation organique.

Réduire les déchets de production en cuisine

Le programme TrimTrax

C'est un programme original qui permet de suivre, de mesurer et de réduire le gaspillage lié à la surproduction ou à la mauvaise gestion des stocks (produits périmés). Le principe est simple et implique l'ensemble de l'équipe :



La communication des effectifs

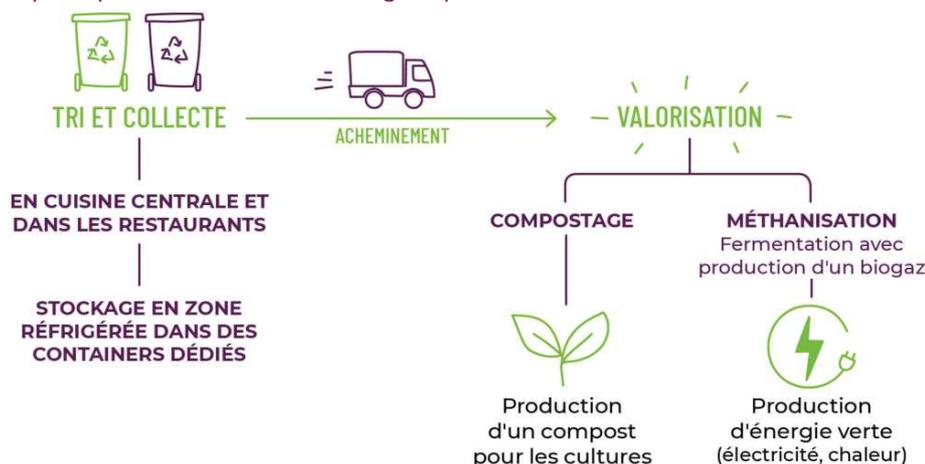
Pour limiter les surproductions et produire le volume de repas au plus juste, il convient d'organiser un système de commandes fiables avec le CCAS et la Résidence autonome Jean Nohain de la ville de Taverny. Il est dans l'intérêt de tous de communiquer au plus vite les événements et les variations d'effectifs pour ajuster les commandes marchandises.

La planification de la production

Les équipes de cuisine suivent des plannings de production précis. Ils leur permettent d'ajuster leurs commandes au plus près des besoins estimés.

La gestion des stocks est indispensable pour éviter les pertes de produits (produits non utilisés arrivés en fin de DLC). Une attention toute particulière est portée aux produits surgelés et aux produits sensibles (respect de la chaîne du froid, contrôles réguliers des réserves, manipulation soignée...).

Le principe : valoriser le déchet organique en ressource



La redistribution alimentaire

Agir contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi redistribuer aux associations les repas non consommés : Secours Populaire et les Restos du Coeur

Pour respecter la législation et garantir le respect de la chaîne du froid, seuls les prestations conditionnées et scellées en barquettes peuvent être redistribuées.

Nos actions pour les autres déchets

Réduction des emballages

Nous privilégions les fournisseurs engagés dans une démarche active de réduction ou d'écoconception de leurs emballages :

- réduction du poids (taille des sachets, épaisseur des films, poids par carton)
- suppression des suremballages inutiles
- remplacement par des matériaux issus de ressources renouvelables
- augmentation de l'usage de matériaux recyclés
- utilisation d'emballages monomatériaux pour favoriser leur recyclage.

Tri - Collecte - Recyclage des autres déchets

Ces déchets sont triés et collectés sur la cuisine centrale. Nous mandations des experts du secteur pour garantir le traitement des matériaux et le respect de la réglementation. Le partenaire est VEOLIA.



Préserver les ressources



Préserver les énergies

Elles sont au cœur de notre activité de restaurateur (cuisson, réfrigération, éclairage...). Chaque jour, nous optimisons leur utilisation pour limiter leur gaspillage en adoptant de bonnes pratiques au quotidien :

ENGAGEMENTS	ACTIONS CONCRÈTES
<ul style="list-style-type: none">- Suivre les consommations- Afficher les consignes d'allumage et d'extinction des appareils- Choisir les matériels plus économes en énergies	<ul style="list-style-type: none">- Adapter la taille des casseroles aux brûleurs- Éteindre la lumière lorsqu'elle n'est pas nécessaire- Éteindre les équipements après utilisation- Ne pas laisser d'appareil informatique en veille- Proposer des installations et équipements économes en énergies

Préserver l'eau

L'eau est désormais devenue rare et précieuse, nous engageons différentes actions pour mieux gérer notre consommation :

ACTIONS CONCRÈTES
<ul style="list-style-type: none">- Le suivi mensuel des consommations- La sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques- La surveillance de l'apparition d'éventuelles fuites d'eau- L'installation de mousseurs-aérateurs sur les robinets- La formation des équipes à l'utilisation des produits lessiviels- La proposition de matériel faiblement consommateur d'eau lors du renouvellement des équipements (machine à laver...)

2) Loi EGALIM

Le cadre réglementaire

La Loi 18-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales, dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La charge de la responsabilité

La loi désigne les gestionnaires des secteurs public et privé en charge de la restauration collective comme responsables de l'application du texte.



C - Hygiène et sécurité des aliments

1) Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène

Les analyses bactériologiques et audits d'hygiène ont été réalisés par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant : ALPA. Elles sont destinées à évaluer le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par les équipes de l'établissement, ainsi que la qualité et la salubrité des produits préparés par la cuisine centrale.

Des analyses sont également effectuées sur les surfaces et matériels au contact des denrées afin de vérifier le respect et l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection.

Les prélèvements pour les analyses bactériologiques des matières premières sont réalisés par le laboratoire indépendant EUROFINs selon un plan de contrôle défini par la Direction Qualité et les Achats.

Analyses bactériologiques

La réglementation distingue désormais deux types de critères (germes recherchés).

❶ **Les critères de sécurité** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits jusqu'au stade de consommation.

En cas de mauvais résultat, le produit analysé est réputé présenter un risque pour la santé du consommateur. **Ainsi la réactivité obligatoire porte sur le produit (retrait, notification, retraitement...)**. La réactivité est mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec le soutien de la direction qualité du groupe.

Listeria monocytogenes est l'unique germe de sécurité retenu par la réglementation européenne pour les plats cuisinés prêts à être consommés (hors alimentation infantile).

❷ **Les critères d'hygiène des procédés** : ils définissent l'acceptabilité ou la non acceptabilité du procédé de fabrication. Il s'agit donc d'évaluer la salubrité de la denrée mais pas sa dangerosité. Ces critères sont applicables à la denrée alimentaire en fin de procédé de fabrication. Ils sont définis par les industriels.

En cas de mauvais résultat, les produits ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs et **la réactivité obligatoire**, mise en œuvre par votre responsable qualité nutrition régional avec l'équipe de l'établissement, **porte sur le procédé de fabrication**.

Plan d'échantillonnage

Restaurant de la Résidence Jean Nohain (production sur place)

1 analyse bactériologique par an sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

1 lame de surface par an,

1 analyse bactériologique de l'eau par an.

Repas portages de la ville (production réalisée sur la cuisine centrale de Val de Reuil)

3 analyses bactériologiques par mois sur des produits finis (entrée, plat chaud ou dessert),

2 lames de surface par mois,

1 analyse bactériologique de l'eau tous les 3 ou 4 mois.

Résultats d'analyses bactériologiques sur la Résidence Jean Nohain

Date	Nombre de prélèvements			Résultats		Action corrective
	Produits finis	Eau	Surface	Satisfaisant	Non satisfaisant	
07/01/2020	1			1		
21/12/2020	1	1	1	3		

Audits d'hygiène et de sécurité des aliments

Des audits visant à vérifier le bon respect de notre plan de maîtrise sanitaire ont également été effectués courant 2020 par SCOLAREST.

COMPTE-RENDU VISITE HYGIÈNE : RÉSIDENCE JEAN NOHAIN TAVERNY

Vendredi 25 septembre 2020

RESPONSABLE DU SITE : Laurent Bretille

AUDITEUR: Marie-Claire Gomis Albis



Points relevés lors de la visite	Actions correctives	Délai	Réalisé le	Clôturé le
Contrôle du nettoyage				
Étagère batterie et ustensiles cuisine poussiéreuse	Nettoyage de l'étagère et remplir la matrice d'enregistrement du contrôle visuel du nettoyage <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	02/10/2020	30/09/2020	09/10/2020
Inox du bac à plonge terne <i>Voir photo jointe N°1</i>	Utiliser le produit spécifique inox pour le nettoyage : Chromol	16/10/2020	16/10/2020	21/10/2020
2 grosses aérations en zone cuisson très poussiéreuses <i>Voir photo jointe N°2</i>	Demande d'intervention à faire au client <i>Cf. Mail du 12/02/2021</i>	Délai client		
Néons en zone cuisson à faire nettoyer (présence d'insectes et saletés à l'intérieur) <i>Voir Photo jointe N°3</i>	Demande d'intervention à faire au client <i>Cf. Mail du 12/02/21</i>	Délai client		
Maîtrise de la traçabilité				
Les échantillons témoins ne sont pas réalisés au plus près de la consommation	Sensibilisation sur la procédure de prise des échantillons témoins : Prélever juste avant chaque service un échantillon d'au moins 80 à 100 grammes (ajuster le nombre de portions à prélever en fonction du grammage !) <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	25/09/2020	25/09/2020	
Matrices d'enregistrement : Les copies sont pâles Contrôle température des chambres froides Contrôle des températures lors de la distribution en libre-service Contrôle visuel de l'efficacité du nettoyage	Ne faire les copie qu'à base des originaux <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	15/10/2020	Remise des documents originaux le 15/10/2020	21/10/2020
En zone cuisson, certaines boîtes à épices n'ont pas de date d'ouverture	Mettre systématiquement la date d'ouverture sur les boîtes d'épices entamées <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	Immédiat	Immédiat	09/10/2020
En zone stockage épicerie au sous-sol, présence de produits entamés, sans date d'ouverture	Mettre une date d'ouverture pour chaque produit entamé <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	09/10/2020	28/09/2020	15/10/2020
En zone chambre froide positive et négative, présence de produits entamés sans date d'ouverture	Filmer les produits entamés et y apposer une étiquette avec la date d'ouverture. <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	09/10/2020	28/09/2020	09/10/2020
Absence de languettes pour le testeur d'huile	Commander des languettes pour le testeur d'huile <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	31/10/2020	00/01/1900	****
L'archivage de l'ensemble des documents HACCP du chauffeur n'est plus réalisé depuis mars 2020	Resensibilisation du chauffeur sur l'importance du respect du remplissage correct des documents de traçabilité <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	31/10/2020	09/10/2020 (Fait Oralement) Faire l'enregistrement + signature 26/11/2020	
Locaux et matériel				
Thermographe Chambre froide positive (Frigo Jour) : Températures non-conformes alors que la température contrôlée avec le thermomètre est conforme 2°C	Faire régler le styler par la société de maintenance MT	15/10/2020	02/10/2020	09/10/2020
Au sous-sol, en zone chambre froide négative, l'aérateur est pris en glace	Prévoir l'intervention du technicien de maintenance Multi-technique MT	09/10/2020	02/10/2020	09/10/2020
Au sous-sol, il manque 2 dalles au plafond (1 au niveau de l'emplacement des chambres froides, l'autre au niveau de la légumerie) <i>Voir Photo jointe N°4</i>	<i>Cf. Compte rendu technique de Mr Guilloton du 04/01/2019</i>			
Au sous-sol, au niveau de la zone épicerie et de la légumerie, il existe une fuite d'eau	<i>Cf. Compte rendu technique de Mr Guilloton du 04/01/2019</i>			
Plaques du plafond de la cuisine vétustes	<i>Cf. Compte rendu technique de Mr Guilloton du 04/01/2019</i>			
Murs poussiéreux en hauteur (les murs étant bien nettoyés à hauteur d'homme)	Prévoir un nettoyage de tous les murs en hauteur de la cuisine par un intervenant extérieur. <i>Cf. Mail du 12/02/2021</i>	31/12/2020	01/10/2020	04/10/2020
Absence de support mural à raclettes	Demande d'intervention à faire de nouveau au client <i>Cf. précédent Mail du 15/02/2019 + Cf. mail du 12/12/2021</i>	Délai client		
Distributeur essuie-main à changer au niveau de la légumerie (au sous-sol)	Demande d'intervention à faire de nouveau au client <i>Cf. précédent Mail du 15/02/2019 + Cf. mail du 12/02/2021</i>	Délai client		
Absence de support mural à raclettes	Demande d'intervention à faire de nouveau au client <i>Cf. précédent Mail du 15/02/2019 + Cf. mail du 12/02/2021</i>	Délai client		
Aérations poussiéreuses et encrassées dans toutes les zones (Le gérant les nettoie régulièrement mais cela reste insuffisant car n'est pas habilité à accéder aux hauteurs supérieures à sa taille) <i>Voir Photo jointe N°5</i>	Demande d'intervention à faire de nouveau au client <i>Cf. précédent Mail du 15/02/2019 + Cf. mail du 12/02/2021</i>	Délai client		
Peinture des murs et des portes s'écaillent au niveau de la légumerie et du monte-charge	Demande d'intervention à faire de nouveau au client <i>Cf. précédent Mail du 15/02/2019 + Cf. mail du 12/02/2021</i>	Délai client		
Divers et commentaires				
Pour la traçabilité des produits, l'archivage se fait toujours sous forme "papier" (<i>Cf. Audit du 7/01/19</i>)	Faire un archivage photo (appareil photo + disque dur externe de stockage) <i>Cf. Sensibilisation du 25/09/2020</i>	31/10/2020	Achat appareil photo + disque dur + formation du gérant le 09/10/2020	21/10/2020
Améliorer la transmission des informations entre les différents intervenants (Cuisinier, cuisinier remplaçant et employées de restauration du samedi)	Mise en place d'un cahier de liaison: informations importantes du sites, consignes spécifiques, remarques.....	31/10/2020	Mis en place le 16/10/2020	21/10/2020
Les inox sont propres dans l'ensemble, les documents HACCP correctement remplis et bien archivés				

Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5



COMPTE-RENDU VISITE HYGIÈNE : RÉSIDENCE JEAN NOHAIN TAVERNY

Mercredi 21 octobre 2020

RESPONSABLE DU SITE : Hervé Rouillard (Remplaçant pendant les vacances de Laurent Bretille)

AUDITEUR: Marie-Claire Gomis Albis



Points relevés lors de la visite	Actions correctives	Délai	Réalisé le	Clôturé le
Contrôle du nettoyage				
Fuite d'eau au niveau du sol de la plonge batterie	Demande d'intervention à faire au client <i>Cf. mail du 12/02/2021 -photos</i>	Délai client		
Maîtrise de la traçabilité				
Prise des échantillons pendant les préparations le matin, non respect du grammage (1 portion de fromage 35gr)	Sensibilisation sur la procédure de prise des échantillons rémoins : Prélever juste avant chaque service un échantillon d'au moins 80 à 100 grammes (ajuster le nombre de portions à prélever en fonction du grammage !) <i>Cf. Sensibilisation du 21/10/2020</i>	Immédiat	Immédiat	25/11/2020 Vérifier échantillons du samedi
Sécurité du personnel				
Grille des siphons déformée, donc dangereuse (en plonge et en zone cuisson)	Demande d'intervention à faire au client <i>Cf. mail du 12/02/21 -photos</i>	Délai client		
Fuite d'eau au niveau du sol de la plonge	Demande d'intervention à faire au client <i>Cf. mail du 12/02/21 -photos</i>	Délai client		
Divers et commentaires				
Mise à disposition : Balance 10kg, Gants de manutention et stylets pour thermographes	Livré le 21/10/2020	21/10/2020	21/10/2020	21/10/2020

Pour l'audit du 07 janvier 2019¹, certaines actions correctives sont encore en cours.

2) Sécurité des aliments

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

SCOLAREST s'appuie sur la méthode HACCP pour la maîtrise des risques, en conformité avec les règlements n°178/2002, 852/2004, 853/2004 et les textes réglementaires français y afférant.

Nos établissements disposent d'un référentiel appelé « Guide de Sécurité des Aliments » validé par notre Direction Qualité. Il s'articule autour des chapitres suivants :

- l'analyse des dangers,
- les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'environnement du travail,
- les bonnes pratiques opérationnelles en lien avec notre activité restauration,
- les points critiques,
- la maîtrise de la traçabilité,
- la maîtrise des non-conformités.

1. Le principe de surveillance

Chez SCOLAREST, le principe de surveillance passe d'une part par une veille sanitaire et réglementaire permanente et d'autre part par tous les contrôles réalisés en production, à la livraison et lors de la distribution.

¹ Cf partie Annexes – Annexe I

La veille sanitaire

La veille sanitaire est sous la responsabilité de la Direction Qualité. Elle a pour objectif d'anticiper ou de réagir sans délai à toute information liée à un risque en matière de sécurité des aliments (informatique technique, scientifique ou réglementaire).

Cette cellule de veille analyse :

- les alertes de notre partenaire VIGIAL (société de veille spécialisée), qui s'appuie sur des experts scientifiques reconnus pour anticiper toute forme de risque dans le domaine alimentaire international,
- les alertes émises par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL),
- les analyses de matières premières par le laboratoire EUROFINS,
- les analyses produits finis par le laboratoire ALPA,
- les informations émises par les responsables Qualité du Groupe, présents dans 50 pays.

Principe de prudence

Cette veille permet à la Direction Qualité d'anticiper certains risques sanitaires. Après analyse des données scientifiques, nos experts peuvent émettre un doute ou une suspicion sur un produit, une origine ou un procédé de fabrication. Dans ce cas, une procédure d'alerte est déclenchée et le produit est retiré au titre du principe de prudence.

Les contrôles

Les autocontrôles

- Chacun de nos produits est soigneusement contrôlé avant d'être livré. En effet, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison, chaque produit subit divers contrôles tout au long de la fabrication des repas. Les cuisines centrales sont organisées de façon à respecter le principe de marche en avant du personnel et des denrées de façon à optimiser l'organisation du travail des équipes.
- Ainsi un produit ne peut continuer sa marche en avant que s'il a été contrôlé et jugé conforme. Tout produit non-conforme est immédiatement identifié et isolé pour être traité.
- Chacune de nos préparations fait l'objet d'un prélèvement d'un échantillon témoin gardé à disposition des services officiels.

Le plan de contrôle par le laboratoire

Pour vérifier l'efficacité de notre plan de maîtrise sanitaire et améliorer nos bonnes pratiques, SCOLAREST procède aux contrôles bactériologiques des produits finis, vérifie l'hygiène des locaux et s'assure du respect des modes opératoires.

Ces résultats sont présentés dans la partie 1/ Bilan des contrôles bactériologiques et d'hygiène.

2. Le principe de précaution

Ce principe, évoqué pour la 1ère fois dans le domaine de la santé en avril 1993, permet de guider la prise de décision en situation d'incertitude sur le risque.

Ainsi, face à des situations d'incertitude ou d'inconnue sur le plan scientifique, SCOLAREST refuse de prendre le moindre risque et applique le principe de précaution. Citons à titre d'exemple le cas des OGM pour lesquels SCOLAREST a interdit tout référencement de produits étiquetés OGM.

Cas des OGM

Depuis le 18 avril 2004, la réglementation sur l'étiquetage et la traçabilité des OGM impose à tous les produits qui contiennent plus de 0,9% d'OGM ou ceux élaborés à partir d'OGM, même si le produit fini n'en présente plus de trace, de faire l'objet d'une information systématique du consommateur (étiquetage pour les produits pré-emballés, affichage pour les produits servis en restauration).

Respectueux de l'attente de ses clients et convives, SCOLAREST maintient sa politique d'approvisionnement qui exclut tous les produits étiquetés OGM.

L'élimination des produits étiquetés OGM est aussi un acte en faveur de la protection de l'environnement qui est un élément important de la politique de SCOLAREST. En effet, les scientifiques manquent de recul pour évaluer les effets à long terme de la dissémination des OGM sur l'environnement.

3. La politique d'approvisionnement

La politique de SCOLAREST en matière de sécurité des approvisionnements se décline de la manière suivante.

→ Le référencement exclusif de fournisseurs sélectionnés après un audit complet qui permet de s'assurer de la maîtrise de la sécurité sanitaire et de la sécurité sanitaire et de la traçabilité.

La Direction Qualité du groupe Compass dispose de deux outils d'audit :

- l'audit hygiène et qualité sur site mené par les 3 experts de la Direction Qualité permet l'évaluation de l'outil industriel. A l'issue de cet audit, l'expert émet un avis favorable ou non pour le référencement du fournisseur.

- le Self Auditing est un questionnaire en ligne envoyé au fournisseur auquel il doit répondre en justifiant ses réponses avec les pièces jointes appropriées. La pertinence des réponses est ensuite évaluée par le Directeur Qualité et une note sur 100 est automatiquement calculée. Le référencement du fournisseur est validé si la note obtenue est supérieure à 80.

→ Traçabilité en amont : la maîtrise de nos approvisionnements

Avant le référencement des produits, des tests sont effectués sur les aspects techniques et organoleptiques afin de s'assurer que les produits répondent à nos exigences de qualité. Les tests techniques portent sur la vérification de l'étiquetage, le respect des grammages, le rendement à la mise en œuvre. Les tests organoleptiques sont réalisés selon des critères définis à l'aide d'un panel formé à la dégustation.

L'ensemble des fournisseurs de denrées périssables (viandes fraîches, ovoproduits, charcuteries...), font l'objet d'un audit préalable à leur référencement et d'un suivi régulier par la Direction Qualité du groupe Compass. Lors de ces audits, sont évalués la pertinence de l'outil industriel, des matériels utilisés, de la démarche HACCP mise en œuvre, la traçabilité des produits, des procédés de fabrication ainsi que le respect des cahiers des charges et des fiches de spécifications des produits (fiches techniques).

Le suivi comprend un plan de contrôle exhaustif incluant les dangers bactériologiques, chimiques (dioxine, pesticides...), physiques (arêtes dans les poissons) ainsi que les exigences réglementaires, celles du cahier des charges et celles des clients, ainsi que la réalisation de contrôles qualité sur les produits référencés (vérification des grammages, etc....).

La traçabilité des produits carnés (à l'exception des produits transformés) est une exigence incontournable pour SCOLAREST : les mentions d'origine, les numéros de lots et autres mentions d'étiquetage des viandes fraîches ou surgelées sont exigés, contrôlés puis archivés quinze jours avec les repas témoins.

→ Traçabilité en aval : la maîtrise de nos fabrications

En ce qui concerne la traçabilité dans nos restaurants, la démarche HACCP que nous déployons sur nos établissements impose :

- le contrôle systématique des mentions d'étiquetage des denrées réceptionnées,
- la collecte des informations portées sur les étiquettes des denrées réfrigérées ou surgelées qui sont archivées 6 mois depuis le jour de leur mise en œuvre,
- la conservation des bons de livraisons pendant 3 ans sur l'établissement,
- la conservation pendant 10 ans des factures des matières premières.

De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

4. Information des consommateurs

Information de l'origine des viandes bovines

La mise en œuvre de notre politique d'achat dont l'exigence de traçabilité constitue un élément essentiel, nous permet de répondre aux interrogations de nos clients et convives sur l'origine des viandes qui leur sont proposées.

Ainsi, dans le cadre du décret du 17.12.02 concernant « l'étiquetage des viandes bovines servies dans les établissements de restauration », la livraison des repas s'accompagne, sur chaque lieu de consommation, d'un document sur lequel est indiqué clairement l'origine de la viande bovine servie.

Ces informations peuvent être retrouvées en s'appuyant sur la conservation des étiquettes des denrées d'origine animale réfrigérées ou surgelées qui sont archivées quinze jours depuis le jour de leur mise en œuvre au même titre que les échantillons témoins.

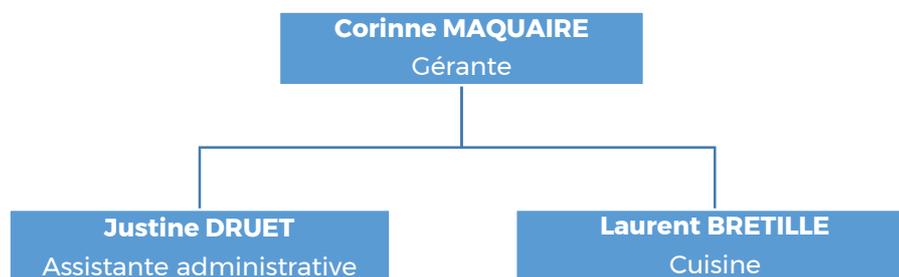
De plus, nos fournisseurs se sont engagés à communiquer à SCOLAREST les éléments de traçabilité complémentaire.

Remarque : les viandes bovines cuites et les plats cuisinés à base de viande bovine ne sont pas concernés par la directive 1760/2000. Les informations d'origine ne sont pas inscrites sur les étiquettes.

D- Moyens humains

1) État du personnel

Organigramme de la C.C.



Qualifications et fonctions / Type de contrats

COVID-19	SCOLAREST a déclaré l'équipe en chômage partielle dès le 16 mars et a obtenu l'accord d'indemnisation gouvernementale. Depuis la réouverture du 11 mai, le nombre de personnes mobilisées a été ajusté au volume de repas servis et aux conditions sanitaires requises.
Ressources humaines	

Statut	Fonction	Types de contrats	Durée contractuelle de travail	Nombre de jours travaillés par semaine
Agent de maîtrise	Gérante	CDI	Temps plein	5
Employé	Assistante administrative	CDI	Temps plein	5
Employé	Employé de collectivité territoriale	CDI - Détaché municipal	Temps plein	5

2) Insertion sociale

L'un des engagements de SCOLAREST est de développer une politique d'emploi favorisant l'insertion sociale.

3) Formation

Direction Formation

Chaque année, dans le cadre d'un budget défini, l'Académie Formation Groupe Compass conçoit le « Plan de Formation » à partir des orientations du groupe, des axes stratégiques et des priorités énoncées par la Direction Générale, les projets des directions régionales, les stages fondamentaux (indispensables lors de la prise de poste) et les souhaits des salariés recueillis lors des entretiens annuels d'appréciation et lors des entretiens professionnels.

Au sein de Compass Group France, plus de 92 093 heures de formation ont été dispensées en 2018-2019 pour 6955 stagiaires : la formation est sans conteste l'un des enjeux majeurs de notre politique des ressources humaines.

Sur les 6955 stagiaires, 42% sont de statut employé, 41% sont de statut maîtrise et 17% sont de statut cadre. 60% des formations se font en présentiel, 31% en e-learning, 7% en FACE (le formateur se déplace sur établissement) et 2% via nos moniteurs sur site. 62% des formations sont réalisées en interne (Académie Formation), 33.8% des formations sont des parcours professionnels qualifiant et 41.6 % sont des parcours certifiant, réalisés au titre du Compte personnel de formation des collaborateurs (CPF).

Ses domaines d'intervention

SCOLAREST dispose d'une équipe de formateurs internes, tous des professionnels issus de la restauration et habilités dans leurs domaines d'expertise alliant savoir-faire et pédagogie. Ils sont présents sur l'ensemble du territoire national.

Cette équipe utilise des méthodes pédagogiques actives visant à projeter les stagiaires en situation professionnelle.

Pour élargir son réseau de compétences, elle s'appuie également sur les moniteurs dans leur domaine et des consultants externes référencés.

Toutes nos formations sont dispensées à l'aide d'outils pédagogiques appropriés et vérifiés par des évaluations de satisfaction auprès des participants.

Ces formations couvrent des domaines aussi divers que :

- l'administration : les outils de gestion et d'informatique (25 modules),
- la qualité : l'environnement, l'hygiène, la nutrition et les outils qualité (34 modules),
- les relations : la communication, le développement, la formation et le management (33 modules),
- les techniques professionnelles : la cuisine & salle, la maintenance et la sécurité (34 modules).

Soit une offre complète permettant de répondre en fonction des besoins à toutes demandes individuelles ou collectives.

Tous les stages sont formalisés par un programme (public concerné, objectifs, durée, plan, ...), une « Attestation de stage » est remise à chaque participant à l'issue de la formation.

Parcours formation

Pour accompagner l'évolution des compétences du personnel, l'Académie Formation Groupe Compass propose des « Parcours formation » adaptés aux besoins de chaque collaborateur.

Ces « Parcours formation » sont affinés lors des entretiens professionnels réalisés par le hiérarchique auprès de chaque salarié, permettant ainsi de déterminer les réels besoins. Ces besoins sont transmis au formateur régional qui établit le plan de formation de la cuisine centrale.

Parcours professionnalisant

Objectif > Favoriser le maintien dans l'emploi et personnaliser les parcours formation.

S'appuyant sur des stages « cœur de métier » ces parcours sont proposés en période de professionnalisation, quelques exemples par rapport à la fonction :

- gérant référent,
- chef de production,
- cuisinier,
- employé(e) de restauration.

Un tuteur qualifié accueil, accompagne, aide, informe et guide le collaborateur pendant toute la durée de la période de professionnalisation. Il assure la liaison avec la Direction Formation et participe à l'évaluation du suivi de la formation.

Parcours qualifiant

Ces parcours qualifiant s'appuient sur le rôle évolutif de Compass Group France permettant le développement des compétences au travail.

Ces cursus de formation en alternance permettent aux candidats d'accéder à une qualification afin d'exercer au mieux sa nouvelle fonction au sein de l'entreprise.

Ci-dessous les parcours qualifiant proposés à nos collaborateurs dans le cadre d'une promotion :

- Certificat de Qualification Professionnelle Chef gérant,
- Certificat de Qualification Professionnelle Cuisinier,
- Certificat de Qualification Employé(e) Qualifié(e) de Restauration,
- Certificat de Qualification Employé(e) Technique de Restauration.

COVID-19

Plan formation

Toutes les sessions de formation ont été annulées à compter du 16 mars conformément aux recommandations gouvernementales.

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Du 26/06/2020 au 04/09/2020	Formation en E-learning Hygiène et sécurité	Laurent BRETILLE	Académie Formation groupe Compass
02/12/2020	Sensibilisation « Tous mobilisés - les bons gestes en entreprise »	Laurent BRETILLE	Académie Formation groupe Compass

4) Conditions de travail

- **Le soutien et les apports de SCOLAREST**

La responsabilité de l'employeur, la nôtre, est de comprendre les préoccupations des équipes à votre service et d'y répondre au plus juste.

Maintien des acquis sociaux, valorisation du cursus professionnel, formation permanente du personnel déjà en poste ou d'une nouvelle équipe, chacun doit s'épanouir et progresser.

- **Les conditions de travail**

Afin de moderniser les méthodes de travail et de faciliter la transmission d'informations, SCOLAREST a souhaité généraliser l'outil informatique sur l'ensemble des établissements.

Des formations informatiques sont assurées à nos équipes, vous assurant ainsi le meilleur des services. Intranet permet par exemple aux équipes de la cuisine centrale de pouvoir consulter quotidiennement les annonces de la centrale de référencement de SCOLAREST, ainsi que les fiches information produits.

- **L'écoute du personnel**

Une enquête de satisfaction s'adresse à tous les collaborateurs de SCOLAREST et mesure les attentes des salariés ainsi que leur niveau de satisfaction.

- **La prévention et la sécurité au travail**

Soucieux de garantir à ses collaborateurs ainsi qu'aux intervenants extérieurs des conditions de travail sûres, SCOLAREST s'engage à exercer son activité avec le souci permanent d'améliorer la santé et la sécurité en appliquant notamment les principes suivants.

- ✚ Prendre en compte la Santé et la Sécurité comme un critère de performance de l'entreprise et faire du management de la sécurité une responsabilité majeure de l'ensemble de l'encadrement et des chefs d'établissement.
- ✚ Se conformer aux lois et réglementations en vigueur.
- ✚ Adhérer à la politique sécurité du groupe Compass et à tout engagement de progrès qui serait pris par la profession.
- ✚ Effectuer une veille juridique et technologique dans le domaine de la sécurité.
- ✚ Mener une politique de prévention afin de préserver la santé et d'assurer la sécurité des personnes et des biens notamment par :
 - l'encouragement de tous les collaborateurs au respect des procédures de sécurité et à la détection des risques,
 - la lutte contre l'alcoolisme et la consommation de drogue,
 - l'analyse systématique des accidents et incidents,
 - l'intégration de la sécurité dans les nouveaux projets,
 - l'intervention auprès des clients pour obtenir pour nos collaborateurs la conformité des installations et matériels mis à disposition et les meilleures conditions de sécurité.
- ✚ Fournir les moyens et ressources nécessaires à la réussite de cette politique.
- ✚ Etablir et communiquer les objectifs sécurité à l'ensemble du personnel.
- ✚ Assurer la sensibilisation et la formation des collaborateurs à tous les niveaux, afin de les impliquer dans la politique sécurité de l'entreprise.
- ✚ Informer les collaborateurs des droits et moyens dont ils disposent pour préserver leur santé et assurer leur sécurité au travail.
- ✚ Obtenir des intervenants extérieurs, le respect des procédures internes relatives à la sécurité.
- ✚ Assurer une transparence des performances en matière de sécurité envers les autorités, les instances représentatives du personnel et le public intéressé.
- ✚ VIGILANTS, ATTENTIFS, ENSEMBLE, telles sont les qualités que tous les collaborateurs de SCOLAREST s'attachent à développer pour travailler dans un environnement plus sûr et préserver ainsi la santé et la sécurité de nos clients, de nos convives et de nos collaborateurs.

Dans le cadre des dispositions du décret du 14/03/2005 du Code Général des Collectivités Territoriales, l'indicateur qualité permet de s'assurer de la sécurité matérielle du personnel aux abords du restaurant par la présence d'un plan de prévention (avec soit un plan de circulation soit un plan de prévention spécifique satellite).

	Année 2020
oui/non	Oui
Date de mise à jour	En charge de la ville
Dernière modification réalisée	

II. Bilan technique

A - Liste des contrats

Fournisseur	Fonction	Fréquence d'intervention
MULTI TECHNIQUE	Maintenance de la cuisine de la Résidence Autonome Jean Nohain	Bilan annuel

B - Matériel

1) Liste du matériel

Matériel Foyer Jean NOHAIN

Localisation	Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro série	Etat Matériel	Installation	Fin de garantie
2eme étages + RDC	122121	Table de soubassement à glissières GN UG	Frima	Illisible	Bon	02/06/2014	02/06/2015
2eme étages + RDC	152729	Enregistreurs Circulation Minitherm	baron	2116009	Bon	02/06/2016	02/06/2017
2eme étages + RDC	139115	Coupe-pain Inox	Robocoupe	Inaccessible	Bon	03/06/2015	
2eme étages + RDC	150842	Armoire à Chariot GN2/1 + 1+8 simple A	Odic	Odimach 24005	Inaccessible	09/05/2016	09/05/2017
2eme étages + RDC	164808	Ronde03CC rondéo version eau chaude	CTA		Bon	09/05/2017	09/05/2018
2eme étages + RDC	114204	Armoire froide positive 1 porte snoflake GII	Hoshizaki	40006030	Bon	03/08/2020	03/08/2021
Cuisson	126477	Sauteuse VCC112	Frima	E11VH1406801676	Bon	18/08/2014	18/08/2016
Cuisson	122120	Four Mixte CMP101	Frima	E11MH14052403722	Bon	02/06/2014	02/06/2015
Laverie	115587	Bac de Plonge Saimon	Bonnet	Illisible	Moyen		
Laverie	115589	Bac de plonge avec douchette	Non renseigné	Illisible	Moyen		
Laverie	115568	Adoucisseur	CTA	Illisible	Moyen		
Laverie	115588	Lave-vaisselle ECOMAX662 SV71BTHE	Hobart	160733(29/05/08)	Moyen		
Légumerie	115596	Eplucheuse T105	Dito Sama	193769738008	Vétuste		
Légumerie	115595	Ouvre-boîte Manuel	Le Tellier	Illisible	Moyen		
Légumerie	115597	Bac de Plonge 2 Bacs	Bonnet	Illisible	Moyen		
Légumerie	159801	Coupe-légumes CL-400V-2 vitesses	Robocoupe	Inaccessible	Inaccessible	01/12/2016	01/12/2017
Légumerie	115594	Lave-mains	Tournus	Illisible	Moyen		
Légumerie	155593	Coupe-légumes TRS	Dito Sama	3809738004	Moyen		
Office	115574	Adoucisseur CTA	CTA	Illisible	Moyen		
Office	115572	Friteuse 1/2 850 EFR 9/9	Franstal	97/1045	Moyen		
Office	115577	Bac de plonge	Bonnet	Illisible	Moyen		
Office	88109	Armoire à stériliser les couteaux	Tournus	Illisible	Moyen		
Office	115576	4 Plaques sur Four E4 PL/FO	Franstal	97/1045	HS		
Office	115586	Trancheur Simplex TP 250	Simplex	70813	Moyen		
Office	115585	Armoire froide positive GN650TN	Furnotel	716164(06/2007)	Moyen		
Office	88110	Etuve ME14TS25	Liaison	9800245.039	Moyen		
Office	115265	Lave-mains	Franstal	Illisible	Moyen		
Office	115591	Armoire froide positive 1300L	Actif	Illisible	HN		
Office	115579	Grillade	Capic	31309154	Bon		
Office	115578	Robot K35	Dito Sama	155339810006	Mauvais		
Office	115583	Mixer Plongeur Dynamic MX91	Dynamic	977503	Moyen		
Office	115573	Friteuse 1/2 850 EFR 9/9	Franstal	97/1045	Moyen		
Office	115580	Bain-marie de table 1/2 850 EBM 170	Franstal	87/1045	Moyen		
Office	115582	Lave-mains	Franstal	Illisible	Moyen		
Office	117815	Cellule MX20-10A IC	Friginox	Illisible	Bon	01/12/2013	01/12/2014
Rebut	115414	Grillade Plaque Fonte nervurée et PE	Capic	31309154	Moyen	08/10/2013	08/10/2013
Salle	81647	Fontaine réfrigérée	EDAFIM	84AM12100	Moyen		
Sous-sol	115266	Chambre froide positive	Dagard	Illisible	Moyen		
Sous-sol	1409083	Chambre froide négative	Dagard	B7X201640	Moyen	10/03/2016	10/03/2017

2) Synthèse des opérations d'entretien et de maintenance

Equipement	nombre	Marque	Annee install	durée de vie théorique (ans)	année de fin de vie théorique	etat	maintenance	nombre	Prix unitaire	Contrôle annuelle	Prix d'achat	2021	2022	2023	pièces détachées	Observations
armoire de stérilisation 10 couteaux	1	tournus	2004	12	2016	moyen	annuelle	1	30	30,00 €	33,95 €					remplacement tube
armoire de stérilisation 20 couteaux	1	tournus	2004	12	2016	moyen	annuelle	1	30	30,00 €	36,54 €					remplacement tube
trancheur	1	simplex	2008	5	2013	moyen	annuelle	1	15	15,00 €	84,00 €	600,00 €				
fontaine réfrigérée	1	edafim	2009			moyen	annuelle	1	95	95,00 €	101,50 €				65,00	prévoir pose de filtre
chambre froide négative	1	dagard		20	20	moyen	annuelle	1	95	95,00 €	1 022,00 €					fluide frigorigène R404A remise en place de l'évacuation condensats ventilation insuffisante
compresseur deporté	1	zanotti				moyen	semestrielle	2	125	250,00 €	- €					fluide frigorigène R404A
chambre froide positive	1	dagard	20	12	32	moyen	semestrielle	1	95	95,00 €	871,50 €					fluide frigorigène R404A
compresseur deporté	1	uh				moyen	semestrielle	2	125	250,00 €	- €					fluide frigorigène R404A
armoire froide positive 2 portes	1	odic	2000	12	2012	mauvais	semestrielle	2	95	190,00 €	203,35 €		2 900,00 €			attention fluide frigorigène R22
armoire froide positive 1 porte	1	hoshizaki	2020	12	2032	bon	semestrielle	2	95	190,00 €	122,50 €					
coupe-pain	1	robot coupe	2015	15	2030	bon	annuelle	1	30	30,00 €	145,60 €					
bain-marie de table	1	franstal	1997	12	2009	mauvais	annuelle	1	65	65,00 €	115,50 €					remplacement de la vanne de vidange
meuble bas 2 portes chaud	1	huron	2007	20	2027	moyen	annuelle	1	65	65,00 €	140,00 €					
éplucheuse	1	dito sama	1997	15	2012	mauvais	annuelle	1	45	45,00 €	252,00 €	3 600,00 €				roulements, bague d'étanchéité et abrasif à remplacer
cellule de refroidissement four 10 niveaux	1	friginox	2013	15	2028	bon	semestrielle	1	95	95,00 €	256,55 €					prévoir remplacement joint de porte et charnières
variocooking	1	frima	2014	15	2029	bon	semestrielle	2	125	250,00 €	896,00 €					
plaque a snacker rainuree	1	capic	2013	15	2028	bon	annuelle	1	125	125,00 €	1 176,00 €					
friteuse	1	charvet	1997	15	2012	moyen	annuelle	1	125	125,00 €	196,00 €			2 800,00 €		
piano 4 plaques sur four	1	franstal	1997	12	2009	moyen	annuelle	1	125	125,00 €	269,50 €					
coupe-légumes	1	robot coupe	2016	15	2031	bon	annuelle	1	95	95,00 €	107,10 €					
ens table chef, plonges, robinetterie	1			20			annuelle	1	225	225,00 €	- €					
lave-vaisselle	1	hobart	2007	15	2022	moyen	semestrielle	2	125	250,00 €	455,00 €					
adoucisseur	2	cta		15	15	moyen	semestrielle	2	45	180,00 €	66,50 €					
enregistreur de température	2	baron	2016	20	2036	moyen	annuelle	1	15	30,00 €	31,50 €			3 600,00 €		
étuve chaude porte coulissante	1	lainox	1998			moyen	annuelle	1	65	65,00 €	252,00 €					
hotte dégraissage							semestrielle		850	- €						
filtres a graisse							hebdomadaire		25	- €						
pompage bac à graisses			2017	20		neuf	trimestrielle		800	- €						
total maintenance annuelle												4 200,00 €	2 900,00 €	6 400,00 €	65 €	
budget pièces détachées																
maintenance CURATIVE																

3) Liste des matériels renouvelés et à renouveler

L'armoire froide positive a été changée par une armoire froide positive de la marque HOSHIZAKI pour un montant de 1 425€ en août 2020.

Les améliorations à prévoir sont : le remplacement des charnières et du joint de porte pour la cellule de refroidissement Friginox, un support pour rehausser le four Lainox.

En raison de la crise sanitaire et de la fermeture de la résidence, l'éplucheuse, le trancheur et le robot K35 seront remplacés en 2021.

III. Bilan financier

A - Fréquentation

1) Fréquentation - Année 2020

FOYER	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
Déjeuner résident foyer	585	559	334	0	0	0	613	582	663	725	702	632	5 395
Repas à thème résident Foyer	28	21	24	0	0	0	35	35	44	44	38	36	305
Repas personnel Mairie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité services foyer	48	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90
Déjeuners extérieur Foyer	15	1	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Repas à thème extérieur foyer	82	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174
Repas invité services politique de la ville	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité services direction logement	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité COS	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Repas invité services CCAS	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26
Repas invité service DRH formation	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Repas invité service cabinet du maire	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL REPAS FOYER	0	0	0	0	6 030								
CCAS													
Repas portage midi CCAS	1025	1007	1341	1831	1643	1545	1021	815	992	1083	1090	1238	14 631
Repas portage soir CCAS	327	284	407	614	553	538	447	364	460	534	567	600	5 695
TOTAL GLOBAL REPAS MIDI FOYER ET CCAS													20 661
TOTAL GLOBAL REPAS SOIR CCAS													5 695
BOISSONS ET AUTRES													
Vin 25 cl résident foyer	49	56	20	0	0	0	39	48	58	57	55	47	429
Bière résident foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin 75 cl résident Foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Gouters Foyer	80	80	30	0	0	0	80	80	80	80	80	60	650
Pâtisserie Foyer	40	40	0	0	0	0	0	80	40	40	40	40	320
Vin 25 cl foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bière Foyer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin 75 cl foyer	26	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53
Kir Foyer	129	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	259

Le foyer était fermé du 18 mars au 30 juin 2020 à cause de la Covid-19.

1) Comparaison par rapport aux bases contractuelles

	Base contrat	2019	Ecart contrat	2020	Ecart contrat
REPAS FOYER	9 772	9 521	-2,57%	6 030	-38,29%
REPAS GLOBAL MIDI FOYER ET CCAS	17 751	20 395	14,89%	20 661	16,39%

B - Comptes d'exploitation

1) Compte d'exploitation 2020 en euros HT

Total Ventes	223 232
Coûts matières	-111 483
Marge brute d'exploitation	111 749
Utilisations consommables	-2 647
Autres consommables	4 267
Eau	0
Electricité, gaz, fluides	0
Petit Matériel	-5 209
Fourniture de bureau	9 476
Autres achats et charges externes	-62 854
Maintenance informatique	-1 268
Entretien	-659
Location matériel	-228
Analyses bactériologiques	-48
Divers	-48 576
Location de véhicules	0
Blanchissage	-492
Assurances	-832
Frais d'animation	-1 688
Marketing, communications	0
Honoraires	-7 672
P.T.T.	-1 389
Déplacement, Mission, Réception	-52
Transport, Déplacement	-52
Mission, Réception	0
Impôts et taxes	0
Taxes professionnelles et Assimilées	0
Autres taxes	0
Location de personnel	750
Location de personnel	750
Frais de personnel	-92 685
Salaires bruts	-45 828
Provisions sur salaires	-18 569
Charges sociales	-27 708
Frais de personnel hors paie	-88
Divers et autres frais de personnel	-492
Indemnités payés	0
Charges diverses	-4 839
Vêtements de travail	-66
Redevances	0
Loyer et charges locatives	0
Créances Douteuses et Irrecouvrables	-4 691
Charges diverses	-83
Produits Divers	0
Produits divers	0
Amortissements et Crédit-bail	0
Amortissements	0
Loyer de crédit-bail	0
Provisions	0
Provisions	0
Contribution Etablissement	-46 312
Produits et Frais financiers	-552
Frais de structure et produits divers	34 547
RESULTAT NET	-12 317

Les produits sont marqués par un signe + (sous-entendu) et les charges par un signe -.

2) Compte d'exploitation prévisionnel 2021 en euros HT

Total Ventes	225 933
Coûts matières	-112 741
Marge brute d'exploitation	113 192
Utilisations consommables	-2 700
Autres consommables	-9 564
Eau	
Electricité, gaz, fluides	
Petit Matériel	-5 400
Fournitures de bureau	-4 164
Autres achats et charges externes	-46 851
Maintenance informatique	-1 268
Entretien	-659
Location matériel	-228
Analyses bactériologiques	-108
Divers	-38 324
Location de véhicules	
Blanchissage	-660
Assurances	-832
Frais d'animation	-1 200
Marketing, communications	
Honoraires	-2 172
P.T.T.	-1 400
Déplacement, Mission, Réception	0
Impôts et taxes	0
Location de personnel	0
Frais de personnel	-94 630
Salaires bruts	-46 550
Provisions sur salaires	-19 000
Charges sociales	-28 500
Frais de personnel hors paie	-88
Divers et autres frais de personnel	-492
Indemnités payés	
Charges diverses	-2 653
Vêtements de travail	-70
Redevances	
Loyer et charges locatives	
Créances Douteuses et Irrécouvrables	-2 500
Charges diverses	-83
Produits Divers	0
Amortissements et Crédit bail	0
Provisions	0
Contribution Etablissement	-43 206
Produits et Frais financiers	0,0
Frais de structure et produits divers	14 182
RESULTAT NET	-29 024

Les produits sont marqués par un signe + (sous-entendu) et les charges par un signe -.

C - Tarification et encaissement

1) Prix de vente contractuels

	Prix de vente HT 2020	Prix de vente TTC 2020
Déjeuner Résident Résidence Autonome Jean Nohain	9,1331 €	9,64 €
Déjeuner Résident Repas à thème Résidence Autonome Jean Nohain	9,1331 €	9,64€
Déjeuner Personnel Mairie Résidence Autonome Jean Nohain	9,1331 €	10,05 €
Déjeuner Extérieur Résidence Autonome Jean Nohain	13,2808 €	14,61€
Déjeuner Extérieur Repas à thème Résidence Autonome Jean Nohain	13,2808 €	14,61 €
Déjeuner Invité Service Résidence Autonome Jean Nohain	9,1331 €	10,05 €
Repas Portage Midi CCAS	9,8338 €	10,37€
Repas Portage Soir CCAS	3,5756 €	3,77€
Vin 25 CL	2,0432 €	2,16 €
Bière 33 CL	2,0432 €	2,16 €
Kir	1,0216 €	1,08 €
Vin 75 CL	6,1296 €	7,36 €
Goûter	1,2259 €	1,29 €
Pâtisserie	2,5540 €	2,69 €

2) Encaissements

Le mode d'encaissement en vigueur est le post-paiement (envoi des factures après consommation des repas par les usagers).

Tous les mois, SCOLAREST émet, pour chaque famille, une facture des repas consommés au cours du mois par l'usager. Cette facture se base sur les effectifs de repas livrés et saisis dans le logiciel de la régie. L'usager dispose d'un délai de 15 jours à compter de la date de réception de la facture pour régler. Quatre modes de paiements sont possibles :

- le prélèvement bancaire ;
- le paiement par internet sur www.e-chargement.com/scolaresttaverny ;
- chèques à l'ordre de COMPASS GROUP France à envoyer à COMPASS GROUP France – SCOLAREST- Immeuble les Bureaux de Cergy – 12 rue des Chauffours – 95000 CERGY
- espèces uniquement lors des permanences sur La Résidence Jean-Nohain.

Des permanences d'une ou deux demi-journées sont organisées par mois sur la Résidence Jean NOHAIN (salle polyvalente) située au 18 rue François Broussais à 95000 TAVERNY. Elles sont communiquées sur la facture.

Du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h30 à 15h45, il y a une permanence téléphonique.

A partir de mars 2020, la permanence n'a pas été réalisée à cause de la pandémie.

3) Impayés

Extrait du contrat - 4.6 Gestion des impayés

Le délégataire met en place un dispositif de relances (a minima deux relances).

Sont en situation d'impayés les usagers n'ayant pas acquittés les sommes régulièrement dues après les relances adressées par le délégataire dans le cadre des modalités présentées ci-dessus. L'état des impayés est transmis de manière mensuelle par le délégataire au CCAS. Il comprend le détail des impayés et l'état général de la balance des impayés.

Cet état reprend par usager et pour chaque créance a minima :

- les coordonnées du débiteur (nom, prénom, adresse) ;
- le montant de l'impayé ;
- son antériorité ;
- le type de prestation (repas résidence, repas portage à domicile, résidence ou bénéficiaire du portage ;
- la valeur du tarif ;
- la tranche de tarif ;
- le niveau de relance atteint.

Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Le CCAS sera très attentif à la qualité et à la fréquence des informations communiquées par le délégataire s'agissant de la gestion des impayés. L'état des impayés est constamment tenu à jour et un état en est présenté mensuellement à l'autorité délégante à titre d'information.

Le délégataire assume l'intégralité de la gestion administrative, étant entendu qu'il pourra rechercher avec le CCAS et les services sociaux compétents des solutions amiables de règlement des litiges. Dans ce cadre, une commission pourra être créée par le CCAS (avec présence obligatoire du délégataire) pour suivre le niveau des impayés et identifier si besoin les familles en situation de difficulté sociale.

Le délégataire prendra en sa charge la totalité des impayés ; étant entendu que le délégant s'engage sur une absence d'impayés dans le cadre de son offre initiale, reprise en annexe 8 du présent contrat. Néanmoins, le délégataire reste entièrement responsable des impayés.

Le délégataire est autorisé de fait, à recouvrer les recettes par tous moyens qu'il juge nécessaires, par des moyens amiables et judiciaires.

Le délégataire s'engage à proposer aux usagers, le cas échéant, un échelonnement de la dette sous réserve d'un paiement de trente (30)% de la somme due.

Liste des impayés du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2020

LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/20				12/02/2021
Date : 03/06				12.03.20
Selection demandée				Editeur n° E0605
Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/03/19 R2012 du 01/12/20 au 31/12/20				
Montant minimum : 0.00€				
FAMILLE : Mme ANOUNOU Christine				COMTE : 1800060 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 0.30
ADRESSE : 25 rue Jean Giono - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
ANOUNOU Christine PAD	Personnes à domicile	Période du 01/07/20 au 31/07/20	0.30	
Total :			0.30	
FAMILLE : M ATTISO DCD Koffi				COMTE : 2000012 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 321.53
ADRESSE : 2 rue de la Treille - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
ATTISO Koffi PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/11/20 au 30/11/20	3.50	
ATTISO Koffi PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	109.87	
Total :			208.58	
FAMILLE : Mme BONTEMPS DCD Gisèle				COMTE : 1800032 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 192.83
ADRESSE : F.R.P.A. N° 74 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BONTEMPS Gisèle	Résidence autonomie	Période du 01/12/20 au 31/12/20	132.00	
BONTEMPS Gisèle PAD	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	17.38	
Total :			149.38	
FAMILLE : Mme BOULLE Michelle				COMTE : 1900056 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 0.22
ADRESSE : 18 rue des lilas - 95150 TAVERNY				TEL : 05.49.48.09.46
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BOULLE Michelle PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/07/20 au 31/07/20	0.22	
Total :			0.22	
FAMILLE : Mme BROUSSE Eliane				COMTE : 1800026 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 585.94
ADRESSE : 50 rue des Lilas - 95150 TAVERNY				TEL : 06.07.86.98.79
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
BROUSSE Eliane midi	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	268.81	
BROUSSE Eliane soir	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	22.87	
Total :			292.88	
FAMILLE : M CANOT Georges				COMTE : 1800270 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 554.12
ADRESSE : ACTIV Immobilie ORIGINAL - 12 rue des Chauffeurs - 95056 CERGY-PONTOISE CEDEX				TEL : 01.39.88.01.58
MAIL : aboquerville@stivo.asso.fr				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/02/19 au 28/02/19	4.20	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/03/19 au 31/03/19	9.30	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/04/19 au 30/04/19	9.00	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/05/19 au 31/05/19	9.30	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/06/19 au 30/06/19	9.00	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/07/19 au 31/07/19	9.30	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/08/19 au 30/08/19	9.00	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/09/19 au 30/09/19	234.63	
CANOT Georges PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/10/19 au 31/10/19	269.39	
Total :			554.12	

LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/20				12/02/2021
Date : 03/06				12.03.20
Selection demandée				Editeur n° E0605
Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/03/19 R2012 du 01/12/20 au 31/12/20				
Montant minimum : 0.00€				
FAMILLE : Mme CARRE Simone				COMTE : 2000063 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 861.85
ADRESSE : 14 rue de la Touraille - bat A - 95150 TAVERNY				TEL : 0678763360
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CARRE Simone PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/11/20 au 30/11/20	260.70	
CARRE Simone PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	289.38	
CARRE Simone PAD SOIR	Personnes à domicile	Période du 01/11/20 au 30/11/20	14.63	
CARRE Simone PAD SOIR	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	23.87	
Total :			588.58	
FAMILLE : Mme CHAGOT DCD Denise				COMTE : 1800027 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 8.89
ADRESSE : 4 allée des Ossards - 95150 TAVERNY				TEL : 06.25.90.35.99
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
CHAGOT Denise	Personnes à domicile	Période du 01/01/20 au 31/01/20	8.89	
Total :			8.89	
FAMILLE : Mme COUSIN Ariette				COMTE : 1900018 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 151.36
ADRESSE : 5 rue des Penchenes - 95150 TAVERNY				TEL : 06.09.48.04.96
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
COUSIN Ariette PAD MIDI	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	139.04	
COUSIN Ariette PAD Soir	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	12.32	
Total :			151.36	
FAMILLE : Mme DESCARRIER DCD Ginette				COMTE : 1800143 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 13.00
ADRESSE : BÂTS - 3 CHEMIN VERT DE BOISSY - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
DESCARRIER Ginette	Résidence autonomie	Période du 01/03/19 au 31/03/19	13.00	
Total :			13.00	
FAMILLE : Mme LE MAIRE				COMTE : 1900029 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 13.00
ADRESSE : A l'attention de Mme LE MAIRE - 2 place Charles de Gaulle - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
LE MAIRE Le maire	Résidence autonomie	Période du 01/12/19 au 31/12/19	13.00	
Total :			13.00	
FAMILLE : M LE RELAIS Harleque Christian				COMTE : 1800035 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 12.00
ADRESSE : 18 rue François Broussais - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
LE RELAIS Christian	Résidence autonomie	Période du 01/01/20 au 31/01/20	12.00	
Total :			12.00	
FAMILLE : Mme LEMERCIER CSP Chantal				COMTE : 1800058 JLDE CC FAMILLE AU 12/02/21 451.39
ADRESSE : F.R.P.A. N° 44 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY				TEL :
MAIL				
Enfants	Ecole	Périodes	Solde	
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/06/19 au 30/06/19	51.39	

TAVERNY 12/02/2021
 Etab : 0388 LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/20 12.03.25
 Sélection demandée : Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/03/19 R2012 du 01/12/20 au 31/12/20 Edition n° E0608
 Montant minimum : 0.00€

FAMILLE **Mme LEMERCIER** *EFFACEMENT CREANCE* CSP Chantal COMPTE : 1800308 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 451.38
 ADRESSE : F.R.P.A. N° 44 - 15 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/07/19 au 31/07/19	162.00
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/08/19 au 31/08/19	90.00
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/12/19 au 31/12/19	5.00
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/07/20 au 31/07/20	60.00
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/08/20 au 31/08/20	46.00
LEMERCIER Chantal	Résidence autonomie	Période du 01/09/20 au 30/09/20	30.00
Total :			451.38

FAMILLE **M LENFANT Roger** *RELANCE* COMPTE : 1900018 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 867.30
 ADRESSE : 50 rue de Montmorency - 95150 TAVERNY TEL. 06.33.44.27.74

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LENFANT Roger Mdi	Personnes à domicile	Période du 01/11/20 au 30/11/20	257.98
LENFANT Roger Mdi	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	266.39
LENFANT Roger Sor	Personnes à domicile	Période du 01/11/20 au 30/11/20	23.10
LENFANT Roger Sor	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	23.87
Total :			571.34

FAMILLE **Mme LIGNIER** DCD Montique COMPTE : 1800199 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 69.52
 ADRESSE : Monsieur LIGNIER Alain - 41 avenue Georges Henriet - 95170 CROIX TEL. 06.80.61.06.66 Bis

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
LIGNIER Montique Mdi	Personnes à domicile	Période du 01/12/19 au 31/12/19	69.52
Total :			69.52

FAMILLE **M MASSAR Franco** *RELANCE* COMPTE : 1800061 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 400.42
 ADRESSE : F.R.P.A. N° 51 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MASSAR Franco	Résidence autonomie	Période du 01/11/20 au 30/11/20	126.00
MASSAR Franco	Résidence autonomie	Période du 01/12/20 au 31/12/20	114.00
MASSAR Franco Vm 25 d	Résidence autonomie	Période du 01/11/20 au 30/11/20	2.00
MASSAR Franco Vm 25 d	Résidence autonomie	Période du 01/12/20 au 31/12/20	2.00
MASSAR Franco WDi PAD	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	17.38
Total :			261.38

FAMILLE **Mme MBOCK** DCD Lydie COMPTE : 1800010 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 246.00
 ADRESSE : 18 rue Pierre Broussais - Studio 31 - 95150 TAVERNY TEL. 07.69.61.66.35

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MBOCK Lydie RES	Résidence autonomie	Période du 01/01/20 au 31/01/20	114.00
MBOCK Lydie RES	Résidence autonomie	Période du 01/02/20 au 29/02/20	94.00
MBOCK Lydie RES	Résidence autonomie	Période du 01/03/20 au 31/03/20	78.00
Total :			246.00

TAVERNY 12/02/2021
 Etab : 0388 LISTE des IMPAYES du 01/01/19 au 31/12/20 12.03.25
 Sélection demandée : Périodes : R1901 du 01/01/19 au 31/03/19 R2012 du 01/12/20 au 31/12/20 Edition n° E0608
 Montant minimum : 0.00€

FAMILLE **Mme MAZGA Marianne** *RELANCE* COMPTE : 1800210 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 13.00
 ADRESSE : 75 RUE DU GAL DE GAULLE 95320 - 95320 SAINT LEU LA FORET TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MAZGA Marianne	Résidence autonomie	Période du 01/02/20 au 29/02/20	13.00
Total :			13.00

FAMILLE **Mme MICHAUD** *DRASSE OBSOLETE* 777 Gineïda COMPTE : 1800211 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 13.00
 ADRESSE : 8 RES. JEAN BOUIN - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MICHAUD Gineïda	Résidence autonomie	Période du 01/03/19 au 31/03/19	13.00
Total :			13.00

FAMILLE **Mme MONNOD Florence** *RELANCE* COMPTE : 1900022 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 18.00
 ADRESSE : 18 rue François Broussais - Studio n°80 - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
MONNOD Florence	Résidence autonomie	Période du 01/11/19 au 30/11/19	5.00
MONNOD Florence	Résidence autonomie	Période du 01/01/20 au 31/01/20	13.00
Total :			18.00

FAMILLE **M NSANGOU Mamadou** *RELANCE* COMPTE : 1900306 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 104.28
 ADRESSE : 30 bis rue des Malais - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
NSANGOU Mamadou	Personnes à domicile	Période du 01/08/19 au 31/08/19	104.28
Total :			104.28

FAMILLE **M PERRONNET René** *RELANCE* COMPTE : 1900055 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 217.25
 ADRESSE : 4 rue René Schaefer - 95150 TAVERNY TEL. 06.76.76.33.90

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
PERRONNET René PAD Mdi	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	104.28
Total :			104.28

FAMILLE **M PETIT** DCD André COMPTE : 1900009 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 112.97
 ADRESSE : 6 rue de Bassancourt - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
PETIT Monsieur	Personnes à domicile	Période du 01/12/20 au 31/12/20	112.97
Total :			112.97

FAMILLE **M SALAIX Serge** *RELANCE* COMPTE : 1900063 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 26.07
 ADRESSE : 138 rue du Maréchal Foch - 95150 TAVERNY TEL.

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SALAIX Serge Mdi	Personnes à domicile	Période du 01/05/20 au 31/05/20	26.07
Total :			26.07

FAMILLE : Mme SIMON DU BUSSON DCD Jeannine COMPTE : 1808243 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 112.97
 DRESSE : 15 rue Robert Dupré - 95150 TAVERNY TEL :

MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
SIMON DU BUSSON Jeannine PAD	Personnes à domicile	Période du 01/05/20 au 31/05/20	112.97

Total : 112.97

FAMILLE : Mme TASSAN TOFFOLA Jacqueline *Belgique* COMPTE : 1808073 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 6.00
 DRESSE : F.R.P.A. N° 38 - 18 RUE FRANCOIS BROUSSAIS - 95150 TAVERNY TEL :

MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
TASSAN TOFFOLA Jacqueline	Résidence autonomie	Période du 01/10/20 au 31/10/20	6.00

Total : 6.00

FAMILLE : Mme VASSEUR DCD Simone COMPTE : 1809017 3LDE CC FAMILLE AU 12/02/21 : 185.11
 DRESSE : 20 chemin des Frechoux - 95150 TAVERNY TEL :

MAIL

Enfants	Ecole	Périodes	Solde
VASSEUR Simone	Personnes à domicile	Période du 01/01/19 au 31/01/19	185.11

Total : 185.11

Nombre de familles : 27

Total des impayés de la (des) période(s) : 4,249.90

9 = Personne decedee
 1 = Commission de Juvenctement effacement
 Total de la creance unpaid
 14 = Relance courser.
 1 = achesse obsolete

Evolution des impayés de janvier à décembre 2020

Taverny Etab : 0388		BALANCE AGEE		06/02/2020 11:07:50 Edition n° E0611								
		Date d'arrêt : 06/02/20 (R2001)										
Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours			
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	313	465.74				465.74				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	309	363.32				363.32				
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	295	266.66				266.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	20/05/19	262	386.70				386.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	20/06/19	231	411.08				411.08				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	199	401.39				401.39				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	167	473.19				473.19				
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	136	467.81				467.81				
SOUS TOTAL	100,700.25			3,235.89			1,753.47	1,482.42				
Nombre Familles	163			9								
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	108	278.63				278.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	78	288.39				288.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	45	14.84		14.84						
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	15	852.59	852.59							
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	-18	13,763.85	13,763.85							
SOUS TOTAL	68,821.69			15,198.30	14,616.44	14.84	567.02					
Nombre Familles	179			123								
TOTAL GENERAL	169,521.94			18,434.19	14,616.44	14.84	2,320.49	1,482.42				
Nombre Familles	342			132								

Indice DSO : 42.44 jours

Taverny Etab : 0388		BALANCE AGEE		04/03/2020 10:44:00 Edition n° E0611								
		Date d'arrêt : 04/03/20 (R2002)										
Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours			
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	340	165.11				165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	336	0.00								
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	322	134.66				134.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	20/05/19	289	260.70				260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	20/06/19	258	305.08				305.08				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	226	401.39				401.39				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	194	431.39				431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	163	463.67				463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00			1,296.45	865.55				
Nombre Familles	163			6								
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	135	278.63				278.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	105	269.39				269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	72	12.00		12.00						
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	42	88.52		88.52						
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	9	449.21	449.21							
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	-19	13,644.23	13,644.23							
SOUS TOTAL	82,953.56			14,741.96	14,093.44	100.52	548.02					
Nombre Familles	183			126								
TOTAL GENERAL	163,653.81			18,903.96	14,093.44	100.52	1,844.47	865.55				
Nombre Familles	346			132								

Indice DSO : 38.31 jours

Taverny		BALANCE AGEE		03/04/2020								
Etat : 0388		Date d'arrêté : 03/04/20 (R2003)		08:47:13								
				Edition n° E0611								
Periode de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours			
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	370	165.11					165.11			
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	366	0.00								
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	352	134.66				134.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	29/05/19	319	260.70				260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	288	305.08				305.08				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	256	401.39				401.39				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	224	431.39				431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.25	23/09/19	193	463.67				463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00			895.06	1,101.83	165.11			
Nombre Familles	163			6								
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	165	278.63				278.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	135	269.39				269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	102	12.00				12.00				
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	72	88.52		88.52						
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	39	146.69		146.69						
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	11	2,032.89	2,032.89							
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	-21	13,565.13	13,565.13							
SOUS TOTAL	97,042.24			16,399.25	15,598.02	235.21	560.02					
Nombre Familles	191			94								
TOTAL GENERAL	197,742.49			18,555.25	15,598.02	235.21	1,455.08	1,101.83	165.11			
Nombre Familles	354			100								

Indice DSO : 41.76 jours

Taverny		BALANCE AGEE		12/05/2020								
Etat : 0388		Date d'arrêté : 12/05/20 (R2004)		09:53:27								
				Edition n° E0611								
Periode de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech./Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours			
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	409	165.11					165.11			
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	405	0.00								
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	391	134.66					134.66			
du 1 au 30/04/19	13,495.89	29/05/19	358	260.70				260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	327	305.08				305.08				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	295	401.39				401.39				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	263	431.39				431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.25	23/09/19	232	463.67				463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00			463.67	1,398.56	299.77			
Nombre Familles	163			6								
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	204	278.63				278.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	174	269.39				269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	141	12.00				12.00				
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	111	88.52				88.52				
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	78	146.69				146.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	50	558.66		558.66						
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	18	299.65	299.65							
du 1 au 30/04/20	15,370.86	29/05/20	-17	16,362.89	16,362.89							
SOUS TOTAL	113,413.10			18,016.43	16,662.54	558.66	795.23					
Nombre Familles	197			85								
TOTAL GENERAL	214,113.35			20,178.43	16,662.54	558.66	1,258.90	1,398.56	299.77			
Nombre Familles	360			91								

Indice DSO : 44.62 jours

BALANCE AGEE

Date d'arrêté : 02/06/20 (R2005)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech. Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	430	165.11					165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	426	0.00									
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	412	134.66					134.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	29/05/19	379	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	348	305.08				305.08					
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	316	401.39				401.39					
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	284	431.39				431.39					
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	253	463.67				463.67					
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00				1,601.53	560.47				
Nombre Familles	163			6									
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	225	278.63			278.63						
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	195	269.39			269.39						
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	162	12.00			12.00						
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	132	88.52			88.52						
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	99	146.69			146.69						
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	71	454.38		454.38							
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	39	269.18		269.18							
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	4	2,443.84	2,443.84								
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	-20	14,678.46	14,678.46								
SOUS TOTAL	128,116.68			18,641.09	17,122.30	723.56	795.23						
Nombre Familles	198			85									
TOTAL GENERAL	228,816.83			20,803.09	17,122.30	723.56	795.23	1,601.53	560.47				
Nombre Familles	361			91									

Indice DSO : 45.87 jours

BALANCE AGEE

Date d'arrêté : 30/06/20 (R2006)

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech. Arrêté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	458	165.11					165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	454	0.00									
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	440	134.66					134.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	29/05/19	407	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	376	305.08				305.08					
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	344	401.39				401.39					
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	312	431.39				431.39					
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	281	463.67				463.67					
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00				1,296.45	865.55				
Nombre Familles	163			6									
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	253	278.63			278.63						
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	223	269.39			269.39						
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	190	12.00			12.00						
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	160	88.52			88.52						
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	127	146.69			146.69						
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	99	441.38			441.38						
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	67	78.00		78.00							
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	32	384.20	384.20								
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	8	957.55	957.55								
du 1 au 30/06/20	13,840.31	29/07/20	-20	8,056.40	8,056.40								
SOUS TOTAL	141,956.88			10,712.76	9,398.15	78.00	957.98	278.63					
Nombre Familles	202			54									
TOTAL GENERAL	242,657.14			12,674.76	9,398.15	78.00	957.98	1,575.08	865.55				
Nombre Familles	365			60									

Indice DSO : 28.27 jours

TAVERNY
Elab : 0388

BALANCE AGEE
Date d'arrêt : 11/09/20 (R2009)

11/09/2020
11.55.01
Edition n° E0611

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech. Arrêt	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	531	165.11					165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	527	0.00									
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	513	134.66					134.66				
du 1 au 30/04/19	13,496.89	20/05/19	480	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	20/06/19	448	305.08					305.08				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	417	401.39					401.39				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	385	431.39					431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	354	463.67					463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,162.00				463.67	1,698.33				
Nombre Familles	163			6									
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	326	278.63					278.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	296	269.39					269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	263	12.00					12.00				
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	233	88.52					88.52				
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	200	146.69					146.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	172	441.38					441.38				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	140	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	105	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	81	243.32					243.32				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	53	284.10					284.10				
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	-3	2,608.01	2,608.01								
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	-21	6,225.00	6,225.00								
SOUS TOTAL	165,712.20			10,935.74	8,833.01	284.10	1,258.61	560.02					
Nombre Familles	206			57									
TOTAL GENERAL	266,412.45			13,097.74	8,833.01	284.10	1,258.61	1,023.69	1,698.33				
Nombre Familles	369			63									

Indice DSO : 28.85 jours

TAVERNY
Elab : 0388

BALANCE AGEE
Date d'arrêt : 05/10/20 (R2009)

05/10/2020
12:16:17
Edition n° E0611

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech. Arrêt	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	556	165.11					165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	552	0.00									
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	538	134.66					134.66				
du 1 au 30/04/19	13,496.89	20/05/19	506	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	20/06/19	474	282.39					282.39				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	442	316.08					316.08				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	410	431.39					431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	379	463.67					463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,054.00					2,054.00				
Nombre Familles	163			6									
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	351	252.63					252.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	321	269.39					269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	288	12.00					12.00				
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	258	88.52					88.52				
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	225	146.69					146.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	197	99.00					99.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	165	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	130	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	106	243.32					243.32				
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	78	0.00					0.00				
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	22	90.52	90.52								
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	4	1,902.74	1,902.74								
SOUS TOTAL	165,712.20			3,443.51	1,993.26		827.71	622.54					
Nombre Familles	206			27									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	-24	8,079.33	8,079.33								
SOUS TOTAL	13,250.84			8,079.33	8,079.33								
Nombre Familles	67			39									

Indice DSO : 30.04 jours

TAVERNY
Elab : 0388

BALANCE AGEE
Date d'arrêt : 05/10/20 (R2009)

05/10/2020
12:16:17
Edition n° E0611

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech. Arrêt	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
TOTAL GENERAL	279,663.29			13,576.84	10,072.59		827.71	622.54	2,054.00				
Nombre Familles	436			72									

Indice DSO : 30.04 jours

BALANCE AGEE

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours
du 1 au 31/01/19	10,965.67	30/03/19	593	165.11					165.11
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	589	0.00					
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	575	134.66					134.66
du 1 au 30/04/19	13,496.89	29/05/19	542	260.70					260.70
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	511	282.39					282.39
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	479	316.08					316.08
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	447	431.39					431.39
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	415	463.67					463.67
SOUS TOTAL	100,700.25			2,054.00					2,054.00
Nombre Familles	163			6					

du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	388	252.63					252.63
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	358	269.39				269.39	
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	325	12.00				12.00	
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	295	88.52				88.52	
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	262	146.69				146.69	
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	234	99.00			99.00		
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	202	78.00			78.00		
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	167	0.00					
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	143	139.04			139.04		
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	115	0.00					
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	59	72.52			72.52		
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	41	70.70			70.70		
SOUS TOTAL	166,712.20			1,228.49		143.22	316.04	516.60	252.63
Nombre Familles	206			20					
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	13	3,072.89	3,072.89				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	-22	14,205.89	14,205.89				
SOUS TOTAL	27,331.13			17,278.78	17,278.78				
Nombre Familles	78			75					

BALANCE AGEE

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours
TOTAL GENERAL	290,743.58			20,561.27	17,278.78	143.22	316.04	516.60	2,306.63
Nombre Familles	447			101					

Indice DSO : 45.59 jours

BALANCE AGEE

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours
du 1 au 31/01/19	10,965.67	30/03/19	615	165.11					165.11
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	611	0.00					
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	597	134.66					134.66
du 1 au 30/04/19	13,496.89	29/05/19	564	260.70					260.70
du 1 au 31/05/19	14,251.60	29/06/19	533	282.39					282.39
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	501	316.08					316.08
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	469	431.39					431.39
du 1 au 31/08/19	11,459.26	23/09/19	438	463.67					463.67
SOUS TOTAL	100,700.25			2,054.00					2,054.00
Nombre Familles	163			6					

du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	410	252.63					252.63
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	380	269.39				269.39	
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	347	12.00				12.00	
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	317	88.52				88.52	
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	284	146.69				146.69	
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	256	99.00				99.00	
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	224	78.00			78.00		
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	189	0.00					
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	165	139.04			139.04		
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	137	0.00					
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	81	60.52			60.52		
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	63	48.00			48.00		
SOUS TOTAL	166,712.20			1,193.79		48.00	277.56	346.21	522.02
Nombre Familles	206			17					
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	35	1,028.40	1,028.40				
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	0	1,746.25	1,746.25				
du 1 au 30/11/20	14,230.69	29/12/20	-16	8,045.19	8,045.19				
SOUS TOTAL	41,561.82			10,819.84	10,819.84				
Nombre Familles	81			44					

BALANCE AGEE

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours
TOTAL GENERAL	307,974.27			14,067.63	10,819.84	48.00	277.56	346.21	2,576.02
Nombre Familles	450			97					

Indice DSO : 31.02 jours

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
du 1 au 31/01/19	10,985.67	30/03/19	648	165.11					165.11				
du 1 au 28/02/19	11,624.48	03/04/19	644	0.00									
du 1 au 31/03/19	12,938.20	17/04/19	630	134.66					134.66				
du 1 au 30/04/19	13,495.89	20/05/19	597	260.70					260.70				
du 1 au 31/05/19	14,251.60	20/06/19	566	282.39					282.39				
du 1 au 30/06/19	13,141.93	22/07/19	534	316.08					316.08				
du 1 au 31/07/19	12,803.22	23/08/19	502	431.39					431.39				
du 1 au 31/08/19	11,459.25	23/09/19	471	463.67					463.67				
SOUS TOTAL	100,700.25			2,054.00					2,054.00				
Nombre Familles	163			6									
du 1 au 30/09/19	14,018.93	21/10/19	443	234.63					234.63				
du 1 au 31/10/19	14,390.82	20/11/19	413	269.39					269.39				
du 1 au 30/11/19	13,348.31	23/12/19	380	6.00					6.00				
du 1 au 31/12/19	12,901.81	22/01/20	368	88.52					88.52				
du 1 au 31/01/20	14,161.82	24/02/20	317	146.69					146.69				
du 1 au 29/02/20	14,131.87	23/03/20	289	99.00					99.00				
du 1 au 31/03/20	14,088.68	24/04/20	257	78.00					78.00				
du 1 au 30/04/20	16,370.86	29/05/20	222	0.00									
du 1 au 31/05/20	14,703.48	22/06/20	198	139.04			139.04						
du 1 au 30/06/20	13,840.31	20/07/20	170	0.00									
du 1 au 31/07/20	12,914.68	14/09/20	114	60.52			60.52						
du 1 au 31/08/20	10,840.63	02/10/20	96	48.00			48.00						
SOUS TOTAL	165,712.20			1,169.79			247.56	412.21	510.02				
Nombre Familles	206			15									
du 1 au 30/09/20	13,250.84	30/10/20	68	327.90		327.90							
du 1 au 31/10/20	14,080.29	04/12/20	33	967.26	967.26								
du 1 au 30/11/20	14,230.69	20/12/20	17	1,713.96	1,713.96								
du 1 au 31/12/20	15,106.22	20/01/21	-14	15,210.50	15,210.50								

Période de Facturation	Total CA Famille	Date Echéance	Jours entre Ech.Arreté	Solde Impayé	< 35 jours	de 36 à 75 jours	de 76 à 250 jours	de 251 à 365 jours	+ de 366 jours				
SOUS TOTAL	56,668.04			18,219.62	17,891.72	327.90							
Nombre Familles	84			78									
TOTAL GENERAL	323,080.49			21,443.41	17,891.72	327.90	247.56	412.21	2,564.02				
Nombre Familles	453			99									

Annexes

COMpte-REndU VISITE HYGIÈNE : RÉSIDENCE JEAN NOHAIN TAVERNY

Lundi 7 janvier 2019

RESPONSABLE DU SITE : Laurent Breuille
AUDITEURS: Marie-Claire Gomis Albis

Points relevés lors de la visite	Actions correctives	Délai	Réalisé le	Clôturé le
Contrôle du nettoyage				
Intérieur du four mal nettoyé	Faire un nettoyage profond du four avec un nettoyant dégraissant (Grassecuter Plus d'Ecolab)	31/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Casserolles et batterie propres stockée à l'endroit sur l'étagère	Stockier les casserolles et la batterie vaisselle à l'envers afin d'optimiser le séchage	18/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Présence de tâches, de traces de calcaire, sur les inox des fours, des chambres froides, des tables, des lave-mains, des bas de porte etc...	Nettoyage de l'ensemble des inox avec un produit spécifique (Kitchen pro Manual ou Maxx magic 2 d'Ecolab)	31/01/2019	08/01 et 22/01/2019	22/01/2019
Présence de toiles d'araignées au plafond	Dans l'intervalle du nettoyage annuel des plafonds, nettoyer les toiles d'araignées à l'aide d'un balai et d'une charlotte	31/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Présence de grattoirs inox	Jeter les grattoirs inox et les remplacer par des éponges à récuser vertes ou noires	31/01/2019	07/01/2019 Fait immédiatement par le chef	07/01/2019
Filtres des hottes graisseux	Nettoyer et désinfecter en machine les filtres des hottes	31/01/2019	07/01/2019 Fait immédiatement par le chef	07/01/2019
Présence d'insectes morts sur le sol de la cuisine	Nettoyer et désinfecter le sol de la cuisine	11/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
L'ouvre boîte présente des résidus alimentaires au niveau de la lame	Nettoyer et désinfecter en machine l'ouvre boîte	08/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Au sous sol, présence de matériel stocké à même le sol dans la réserve matériel, zone non fermée à clé	Réorganiser cette zone de stockage afin qu'aucun matériel ne soit stocké au sol + fermer la zone à clé	31/01/2019	08/01/2019 et 29/01/2019	25/09/2020
Présence de traces de calcaire au niveau des étagères de la zone plonge	Nettoyage des étagères avec un produit spécifique (Kitchen pro Manual ou Maxx magic 2 d'Ecolab)	31/01/2019	08/01/2019 et 29/01/2019	25/09/2020
Maîtrise de la traçabilité				
Les échantillons témoins sont correctement effectués sur site, mais non identifiés.	Prévoir des étiquettes pour noter le nom du plat et la DLC	11/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Absence de dates d'ouverture au niveau des produits suivants : (Maïzena, Muscade en poudre, Cognac, Vin rouge, Sel Poivre)	Mettre les dates d'ouverture sur les produits entamés	11/01/2019	07/01/2019	22/01/2019
Bonnes pratiques d'hygiène				
Présence de produits inutiles à l'intérieur d'une armoire inox (boîtes vides de fonds de volaille...)	Jeter immédiatement les boîtes vides	Immédiat	07/01/2019 Fait immédiatement par le chef	22/01/2019
Le sel et le poivre sont dans des contenants non fermés	Stockier le sel et le poivre dans des contenants fermés	11/01/2019	08/01/2019	22/01/2019
Brosses à ongle vétuste	Changer les brosses à ongles	18/01/2019	14/01/2019	22/01/2019
Locaux et matériel				
Distributeur essuie-main à changer au niveau de la légumerie (au sous-sol)	Demande d'intervention à faire au client Cf. Mail du 15/02/2019 Cf. Mail du 12/02/21	Délai client		
Absence de support mural à rochettes	Demande d'intervention à faire au client Cf. Mail du 15/02/2019 Cf. Mail du 12/02/21	Délai client		
Au sous-sol, manque 2 dalles au plafond (1 au niveau de l'emplacement des chambres froides, l'autre au niveau de la légumerie)	Cf. Compte rendu technique de Mr Gulloton			
Au sous-sol, au niveau de la zone épicerie et de la légumerie, il existe une fuite d'eau	Cf. Compte rendu technique de Mr Gulloton			
Plaques du plafond de la cuisine vétustes	Cf. Compte rendu technique de Mr Gulloton			
Aérations poussiéreuses et encrassées	Demande d'intervention à faire au client Cf. Mail du 15/02/2019 Cf. Mail du 12/02/21	Délai client		
Murs poussiéreux	Prévoir un nettoyage de tous les murs en hauteur de la cuisine par un intervenant extérieur	22/02/2019		
Peinture des murs et des portes s'écaille au niveau de la légumerie et du monte-charge	Demande d'intervention à faire au client Cf. Mail du 15/02/2019 Cf. Mail du 12/02/21	Délai client		
Manque une plaque inox au niveau du sous-bassement de la porte en zone légumerie	Demande d'intervention à faire au client	Délai client	Fait par le client	sept-20
Le thermographe de la chambre froide double n'est pas en adéquation avec le thermomètre indicateur : indiqué 3°C alors que le thermographe indique -4°C	Cf. Compte rendu technique de Mr Gulloton			
Lampe UV Rentokil en zone cuisson remplie d'insectes	Prévoir le nettoyage de la lampe UV par Rentokil	Délai client	Fait par le client	mars-19
Sécurité du personnel				
Présence de produits périmés dans la trousse à pharmacie (coton, gants médicaux, sparadrap, serviettes calendula...)	Jeter les produits périmés et prévoir de réapprovisionner la trousse à pharmacie.	Immédiat	07/01/2019	07/01/2019
Absence d'une liste des produits pour la trousse à pharmacie	Élaborer une liste de produits pour la trousse à pharmacie	15/02/2019	25/11/2020	25/11/2020
Absence d'affichage du document d'autorisation pour utilisation d'un équipement dangereux	Affichage de l'annexe 4 - Procédure n° SST PD4 AUTORISATION POUR UTILISATION D'UN ÉQUIPEMENT DANGEREUX	31/01/2019	22/01/2019	22/01/2019
Absence de gants anti-coupure	Prévoir des gants anti-coupures	29/03/2019	21/10/2020	21/10/2020
Présence de boîtes de doliprane dans la trousse à pharmacie	Conservier les médicaments dans le bureau	Immédiat	07/01/2019	07/01/2019

Divers et commentaires				
Pour la traçabilité des produits , l'archivage se fait sous forme "papier"	Proposition de faire un archivage photo (appareil photo + disque dur externe de stockage)	29/03/2019	25/09/2020	15/10/2020
Il n'existe qu'une seule chambre froide positive commune aux produits laitiers et aux fruits et légumes				
Les documents suivants sont manquants dans la cuisine et au niveau des pièces du sous sol : - Chapitre 1. Règles essentielles à respecter * Les points non négociables * Liste des produits interdits	Transmission de l'ensemble des documents et enregistrement de la formation	31/01/2019	10/01/2019	22/01/2019
- BPo 2. Réception des matières premières * Fiche Technique n°1 : Critères d'acceptabilité à réception				
- BPo 3. Stockage des denrées * Fiche technique n° 2 : Surveillance et réactivité en cas de non-conformité lors du contrôle de température des chambres froides * Matrice d'enregistrement : Contrôle des températures des chambres froides * Identification des chambres froides				
* Fiche Technique n°2 : DLC des denrées entamées				
- BPo 5. Décongélation * Fiche Technique : Conservation des denrées décongelées				
BPo 6. Lavage - décontamination des végétaux (fruits et légumes bruts) * Fiche Technique : Lavage - décontamination des végétaux				
BPo 9. Refroidissement rapide * Matrice d'enregistrement n°2 : Contrôle du refroidissement rapide et remise en température (réf. CCP 4) * Fiche Pratique n°1 : Refroidissement rapide				
BPo 10. Stockage en attente de service et distribution * Fiche Technique n°1 : Surveillance et réactivité pendant le stockage / distribution en libre service * Matrice d'enregistrement n°1 : Contrôle des températures lors de la distribution en libre service				
BPo 13.2. Durées de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) * Fiche Technique n°1 : Durées de vie maximales des PCEA				
BPo 13.3. Livraison en liaison froide * Matrice d'enregistrement n°1 : Contrôle des repas livrés en liaison froide * Fiche technique : Surveillance et réactivité en cas de non-conformité				
Chapitre 10. Information du consommateur 10.1. Affichage de l'origine des viandes bovines * Annexe : modèles d'affichage de l'origine des viandes bovines				
Absence de plans de nettoyage dans certaines zones	Mettre à jour les plans de nettoyage par la société Ecolab	29/03/2019 Report 02/12/2020		
Absence de classeur Guide de sécurité des aliments	Mettre en place un classeur Guide de sécurité des aliments	31/01/2019	15/01/2019	25/09/2020
L'archivage de l'ensemble des documents HACCP est correctement réalisé par le chef.				