

SERVICES GENERAUX	ENTRETIEN DES LOCAUX
QUOI?	<b>fiche générale d'entretien</b>
QUI?	Les tâches de nettoyage sont réparties entre les personnes qui assurent la réception des produits
QUAND ?	Cf. ci-dessous
COMMENT ?	A FAIRE :
	<p><u>Salle de vente</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer les frigos / avant chaque vente du jeudi (Cf. fiche Nettoyage des frigos)</li> <li>- nettoyer les tables <span style="float: right;">- nettoyer les étagères / une fois par mois</span></li> <li>- nettoyer le sol / avant chaque vente du jeudi (Cf. fiche Nettoyage du sol)</li> </ul>
	<p><u>Autre local du bas</u> (salle AMAP) : (en fonction de l'état et de l'utilisation faite)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer les tables</li> <li>- nettoyer le sol</li> </ul>
	<p><u>Salle de réunion du haut</u> : (en fonction de l'état et de l'utilisation faite)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer la table</li> <li>- nettoyer du sol</li> <li>- nettoyer les vitres (une fois par trimestre)</li> <li>- vider la poubelle dans un bac marron dans la grange</li> </ul>
	<p><u>Cuisine (en haut)</u> : (en fonction de l'état et de l'utilisation faite)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer l'évier et rangement</li> <li>- nettoyer le sol</li> <li>- nettoyer les vitres (une fois par trimestre)</li> </ul>
	<p><u>Petit local de rangement (ex-douche)</u> : (en fonction de l'état et de l'utilisation faite)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer le sol</li> </ul>
	<p><u>Toilettes extérieures</u> / avant chaque vente du jeudi (Cf. fiche Procédure nettoyage toilettes)</p>
Ustensiles et produits	<p>Tous les ustensiles et produits nécessaires se trouvent dans la première salle du haut :</p> <p><u>Produits</u> : vinaigre ménager, bicarbonate de soude, savon noir</p> <p><u>Ustensiles</u> : gants ménagers, 2 seaux rectangulaires à anse, lavettes, balai + pelle, seau essoreur + balai à franges</p>
Suivi de l'entretien	Noter sur la fiche de suivi d'entretien, présente sur le côté de l'étagère située derrière la porte de la salle de vente, la date, votre nom ainsi que la durée passée

SERVICES GENERAUX	ENTRETIEN DES LOCAUX
QUOI?	<b>Nettoyage des frigos</b>
QUI?	La personne qui assure la réception des produits sur le créneau du jeudi matin
QUAND ?	Chaque semaine
COMMENT?	
	<b>AVANT L'ACTION</b>
Se laver les mains et mettre des gants	des gants jetables sont disponibles sous l'évier
Préparer le produit désinfectant pour les frigos	<p>Les produits d'entretien et le matériel nécessaire se trouvent sous l'évier de la cuisine : bicarbonate de soude, vinaigre ménager, savon noir, seaux rectangulaires avec anse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser environ un litre d'eau chaude dans un des seaux et y mélanger :</li> <li>- 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude</li> <li>- 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc</li> <li>- Remplir l'autre seau d'eau chaude</li> <li>- Prendre 2 lavettes, une pour chaque seau (violette pour la lavage, jaune pour le rinçage)</li> <li>- Prendre un torchon propre (sur le côté de l'armoire)</li> </ul>
Vider le contenu du frigo dans la glacière et y mettre les packs congelés (à prendre dans le compartiment congélateur)	la glacière se trouve dans la salle de vente
	<b>PENDANT L'ACTION</b>
Nettoyage des frigos	<p>Noter la position du thermostat et le mettre sur la position Arrêt</p> <p>Retirer les éléments amovibles tels que bac à légumes, clayettes et les caissons de la porte, Nettoyer, désinfecter l'intérieur (parois, contre-porte, joint, parties latérales) et les éléments amovibles avec la lavette imprégnée de produit désinfectant, Laisser agir 10 minutes,</p> <p>Rincer à l'eau claire chaude avec l'autre lavette, Laisser sécher ou essuyer avec le torchon</p> <p>Remettre les éléments amovibles</p> <p>Repositionner le thermostat sur la position d'origine</p> <p>Remettre les produits en place</p> <p>Nettoyer les parties extérieures en insistant bien sur les poignées selon le même protocole.</p>
	<b>APRES L'ACTION</b>
Rangement	<p>Vider les seaux (éventuellement dans les toilettes extérieures), les rincer et les ranger sous l'évier de la cuisine à l'étage</p> <p>Laver et rincer soigneusement les lavettes et les mettre à sécher sur l'égouttoir à vaisselle</p>
Consignes supplémentaires	<p>Vérifier que la température des frigos est bien inférieure à 4/5 degrés</p> <p>Si odeur dans les frigos, mettre quelques cuillerées à soupe de bicarbonate de soude dans un récipient (à prendre dans l'armoire de la salle du haut) et le placer non couvert dans le frigo.</p>
Suivi de l'entretien	Noter sur la fiche de suivi d'entretien, présente sur le côté de l'étagère située derrière la porte de la salle de vente, la date, votre nom ainsi que la durée passée

SERVICES GENERAUX	ENTRETIEN DES LOCAUX
QUOI?	<b>Nettoyage des tables et des sols</b>
QUI?	La personne qui assure la réception des produits sur le premier créneau du jeudi (11h-14h)
QUAND ?	Avant chaque vente
COMMENT?	
	<b>AVANT L'ACTION</b>
Se laver les mains et mettre des gants	des gants de ménage ou des gants jetables sont disponibles sous l'évier
Matériel à utiliser	Pour les tables : seau rectangulaire + lavette (disponible sous l'évier de la salle du haut) Pour les sols : balai + pelle, seau essoreur + balai à franges (disponibles dans la salle du haut)
Préparer les produits nettoyants pour les tables et les sols	Les produits d'entretien sont sous l'évier de la cuisine : bicarbonate de soude, vinaigre ménager, savon noir  <b>Pour le nettoyage des tables :</b> - Verser environ un litre d'eau chaude dans un des seaux et y mélanger : - 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude - 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc - Remplir l'autre seau d'eau chaude - Prendre 2 lavettes, une pour chaque seau  <b>Pour le nettoyage des sols :</b> - Verser environ 3 litres d'eau chaude dans le seau essoreur et y mélanger : - 3 bouchons de savon noir
	<b>PENDANT L'ACTION</b>
Nettoyer les tables	- Libérer complètement le dessus des tables - Utiliser le produit nettoyant (eau chaude + bicarbonate + vinaigre ménager) avec une lavette et laisser agir 10 mn - Rincer à l'eau chaude - Laisser sécher
Nettoyer le sol	<b>Dans la salle de vente :</b> - retirer tous les bacs de sous les étagères <b>Dans les autres pièces :</b> - remonter les chaises sur les tables - balayer toute la surface et ramasser la poussière avec la pelle (à mettre dans le bac marron sous la grange) - laver toute la surface avec le balai à franges en faisant des huit (Ne pas hésiter à changer l'eau si elle devient trop sale) - laisser sécher sans rincer
	<b>APRES L'ACTION</b>
Ranger	Une fois le local sec, remettre en place les objets déplacés - bacs sous les étagères dans la salle de vente - chaises sous les tables dans les autres locaux  Vider les seaux, les rincer et les ranger dans la salle du haut Ranger pelle et balais
Suivi de l'entretien	Noter sur la fiche de suivi d'entretien, présente sur le côté de l'étagère située derrière la porte de la salle de vente, la date, votre nom ainsi que la durée passée

SERVICES GENERAUX	ENTRETIEN DES LOCAUX
QUOI?	<b>Nettoyage des toilettes</b>
QUI?	Une personne du groupe "Services généraux"
QUAND ?	Avant chaque vente
COMMENT?	
	<b>AVANT L'ACTION</b>
Se laver les mains et mettre des gants	des gants jetables sont disponibles sous l'évier
Matériel à utiliser	seau balai à toilettes (présent dans les toilettes) Papier toilette (stocké sous l'évier de la cuisine)
Préparer le produit nettoyant pour les toilettes	Les produits d'entretien sont sous l'évier de la cuisine : bicarbonate de soude, vinaigre ménager, savon noir Verser environ 2 litres d'eau chaude dans un seau et y mélanger : - 2 cuillères à soupe de bicarbonate - 1/2 verre de vinaigre blanc
	<b>PENDANT L'ACTION</b>
Nettoyer les toilettes	Tirer la chasse d'eau Verser une partie du produit nettoyant préparé sur toute la surface de la cuvette puis frotter avec le balai à toilettes Verser une partie du produit nettoyant dans le seau à balai et le reste dans la cuvette. Tirer la chasse d'eau pour rincer le tout
	<b>APRES L'ACTION</b>
Rangement	Vider le seau, le rincer et le ranger (dans la salle du haut) Si besoin, réapprovisionner le distributeur en papier toilette
Suivi de l'entretien	Noter sur la fiche de suivi d'entretien, présente sur le côté de l'étagère située derrière la porte de la salle de vente, la date, votre nom ainsi que la durée passée

