

Menu hebdomadaire ACM

Trame d'affichage des menus d'une semaine avec une zone d'information sur les allergènes ou substitutions.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Semaine du ____ / ____ / ____ au ____ / ____ / ____

Jour	Déjeuner	Goûter / collation	Allergènes / substitution / notes
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

Information allergènes : se référer aux fiches produits / recettes et à la matrice tenue par la restauration.

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

• Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Plan de nettoyage et de désinfection - restauration ACM

Plan simplifié de nettoyage et désinfection pour les zones de préparation ou de service des repas.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Plan

Zone / matériel	Opération	Produit / dosage selon fiche technique	Méthode	Fréquence	Responsable	Contrôle / vérification

--	--	--	--	--	--	--

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Registre de nettoyage et désinfection

Feuille d'enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection réalisées.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Enregistrements

Date	Heure	Zone / équipement	Opération réalisée	Produit	Initiales opérateur	Contrôle / anomalie	Action corrective

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Relevé des températures - restauration ACM

Tableau de surveillance des températures des équipements et denrées selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Les seuils applicables dépendent des denrées, procédés et du PMS. Ce modèle n'impose pas de seuil générique : renseigner les limites prévues par votre PMS.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Relevés

Date / heure	Équipement / denrée	Température mesurée	Limite définie dans le PMS	Conforme oui/non	Action corrective	Initiales

Points de vigilance

Les seuils applicables dépendent des denrées, procédés et du PMS. Ce modèle n'impose pas de seuil générique : renseigner les limites prévues par votre PMS.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Registre de traçabilité alimentaire

Registre simplifié pour conserver les informations de traçabilité utiles sur les denrées utilisées ou servies.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Traçabilité

Date	Produit / denrée	Fournisseur	Lot / DLC-DDM / référence	Quantité	Utilisation / repas concerné	Étiquette / bon conservé où ?	Observation

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Registre des plats témoins

Tableau d'enregistrement des plats témoins lorsque cette pratique s'applique à l'organisation de restauration.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : La méthode, les quantités et la durée de conservation doivent être définies selon les règles applicables et le PMS de l'établissement. Ce registre trace l'opération sans se substituer au PMS.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Enregistrements

Date du repas	Service	Préparation concernée	Heure prélèvement	Identifiant échantillon	Lieu / température de conservation	Date / heure destruction	Initiales

Points de vigilance

La méthode, les quantités et la durée de conservation doivent être définies selon les règles applicables et le PMS de l'établissement. Ce registre trace l'opération sans se substituer au PMS.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Matrice des allergènes des repas

Tableau pour centraliser les allergènes déclarés dans les recettes ou produits servis.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : La matrice doit être alimentée à partir des informations fiables des fournisseurs, recettes et fiches techniques. Ne pas déduire un allergène sans vérification.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Matrice

Plat / produit	Céréales gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Source de l'information

Points de vigilance

La matrice doit être alimentée à partir des informations fiables des fournisseurs, recettes et fiches techniques. Ne pas déduire un allergène sans vérification.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.

Fiche réflexe suspicion de TIAC

Fiche de réaction face à plusieurs cas de symptômes digestifs pouvant évoquer une toxi-infection alimentaire collective.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Premières mesures

- ☐ Prendre en charge les personnes malades
- ☐ Contacter un médecin / SAMU selon gravité
- ☐ Isoler et conserver les éléments utiles selon le PMS
- ☐ Ne pas jeter les denrées / documents potentiellement utiles avant consigne

Observations :

Alerte

- ☐ Prévenir la direction et l'organisateur
- ☐ Contacter les autorités sanitaires compétentes selon la procédure locale
- ☐ Évaluer le signalement SDJES si événement grave

Observations :

Traçabilité

- ☐ Liste des personnes concernées
- ☐ Repas / aliments consommés
- ☐ Heures d'apparition des symptômes
- ☐ Documents de traçabilité disponibles
- ☐ Plats témoins disponibles

Observations :

Communication

- ☐ Informer les familles selon situation
- ☐ Suivre les consignes des autorités

Observations :

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.