

GRILLE INSPECTION – CUISINE

Date :

Inspection réalisée par :

Nom du service de garde :

CUISINE	OBLIGATIONS LÉGALES	C	NC	MESURES CORRECTIVES	RESPONSABLE/ ÉCHÉANCE	DATE DU SUIVI
Portes d'entrée et mécanisme d'accès						
porte vers l'intérieur du service de garde : système de fermeture fonctionnel et empêchant les enfants d'accéder à la cuisine, espace dégagé, porte en bon état	RSGEE-33					
porte vers l'extérieur : système de verrouillage fonctionnel, espace dégagé, porte en bon état	RSST-6					
Zone de livraison						
accès dégagé, en bon état et antidérapant	RSST-6					
équipements de manutention des charges (ex. : chariot, diable) : accessibles, en bon état	LSST-51.3, 51.7 RSST-166					
espace suffisant, propre et dégagé pour circuler avec un chariot						
Voies de circulation						
revêtement de sol en bon état, propre et antidérapant	LSST-51.1 RSST-14, 15					
voies de circulation dégagées	RSST-15					
circulation avec un chariot (espace dégagé, sans pente)						
drain fonctionnel (non surélevé par rapport au sol)	RSST-14					
panneau/affiche « plancher mouillé » disponible à proximité	RSST-15					
procédure d'entretien des planchers mouillés/souillés affichée et respectée	RSST-15					
Équipements (petits et gros électroménagers)						
inspectés avant chaque utilisation						
en bon état de fonctionnement	LSST-51.7					
protecteur/dispositif de protection reste en place lorsque l'appareil est utilisé	RSST-174, 175, 176, 182					
dispositif d'arrêt d'urgence fonctionnel	RSST-190					
équipements installés sur une base fixe : hauteur et dégagement permettant une bonne posture de travail						
Hotte inspectée selon les recommandations du fabricant, bon état de fonctionnement, interrupteur identifié	LSST-51.4, RSST-101					
procédure d'entretien/utilisation des équipements affichée et respectée	LSST-51.7					

C : conforme

NC : non conforme

LSST : Loi sur la santé et la sécurité du travail

RSGEE : Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance

RSST : Règlement sur la santé et la sécurité du travail

GRILLE INSPECTION – CUISINE

CUISINE	OBLIGATIONS LÉGALES	C	NC	MESURES CORRECTIVES	RESPONSABLE/ ÉCHÉANCE	DATE DU SUIVI
Chariots d'utilité ou de service						
barres de poussée/tablettes : en bon état, non écorchées ou brisées						
roues propres et exemptes de charpies						
freins fonctionnels						
Zone de préparation et zone de lavage						
espace propre et bien entretenu	LSST-51					
surface de travail suffisante, hauteur en fonction de la tâche	LSST-51					
gant antichaleur/mitaine de four : en bon état, longueur protégeant l'avant-bras						
tapis antifatigue, tapis antidérapant en bon état	LSST-51					
Couteaux et autres équipements tranchants						
en bon état, bien affûtés	LSST-51.7					
rangés de façon sécuritaire (étui, range-couteau ou séparés des autres ustensiles dans les tiroirs)	LSST-51.7					
gant anticoupures (ou Kevlar) en bon état	LSST-49.2, 51.11					
procédure de travail avec les objets coupants/tranchants affichée et respectée						
Entreposage des denrées						
espace de circulation et accès aux tablettes dégagés	RSST-288					
étagères stables et en bon état, tablettes droites et fixes	RSST-288					
matériel empilé ou entreposé de façon stable	RSST-290					
entreposage du matériel n'obstrue pas l'éclairage (naturel/artificiel)	RSST-288					
hauteur de rangement adéquate - plus haut que les épaules : matériel rarement utilisé, sauf matériel lourd - épaules : objets légers et de petit format - taille : matériel lourd et utilisé régulièrement - genoux : objets légers et de grand format - au sol : contenants lourds, sur une base roulante	LSST-51.3					
bac/huche à roulettes en bon état, accessible, roues propres et exemptes de charpie						
Escabeau						
accessible dans un endroit non encombré						
inspecté avant chaque utilisation						
en bon état et conforme à la norme (grade 1 ou 2) : stabilité, pattes munies de caoutchouc antidérapant, etc.	RSST-25					
présence de l'étiquette du fabricant et de la conformité	RSST-25					

C : conforme

NC : non conforme

LSST : Loi sur la santé et la sécurité du travail

RSGEE : Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance

RSST : Règlement sur la santé et la sécurité du travail

GRILLE INSPECTION – CUISINE

CUISINE	OBLIGATIONS LÉGALES	C	NC	MESURES CORRECTIVES	RESPONSABLE/ ÉCHÉANCE	DATE DU SUIVI
hauteur permettant d'atteindre les tablettes les plus hautes	RSST-167					
accroché ou retenu lorsque non utilisé						
procédure d'utilisation affichée et respectée	RSST-167					
Autres - Généralités						
personnel informé et formé aux procédures particulières associées au travail dans une cuisine (ex. : utilisation des équipements, évacuation)	LSST-51.9					
port de chaussures de protection conformes à la norme	RSST-344 CAN/CSA-Z195-14					
utilisation de crampons, chaussures antidérapantes (ex. : pluie, neige, verglas)	LSST-49.2					
bac accessible pour récupérer la vaisselle cassée ou autres bris	LSST-51					
Autres - Produits dangereux (SIMDUT)						
produits toxiques et produits d'entretien entreposés hors de portée des enfants, cuisine verrouillée en tout temps en l'absence du personnel	RSGEE-121.9					
contenant identifié avec l'étiquette du fournisseur lisible	LSST-62.2, 62.4					
fiche de données de sécurité (FDS) des produits dangereux accessible	LSST-62.1, 62.6					
port des équipements de protection individuelle exigés selon la FDS du produit	RSST-339					
Autres éléments						
ambiance thermique, qualité de l'air et éclairage / Premiers secours / Sécurité incendie / électricité : voir <i>Inspection générale</i>						

Source : adaptation de la fiche d'auto-inspection à la cuisine développée pour la Mutuelle de prévention de l'AQCPE.

C : conforme

NC : non conforme

LSST : Loi sur la santé et la sécurité du travail

RSGEE : Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance

RSST : Règlement sur la santé et la sécurité du travail