| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Justificatifs de l'élimination des huiles | Obligation de conserver les justificatifs de l’élimination des huiles | Entreprise qui enlève les huiles |   | Une fois par an | Après avoir mesuré le taux de composés polaires (entre 20 et 25%) | [Annexe 2.11.1](https://drive.google.com/file/d/1FqmuIr-tImpuKCB4y4mRkM-RTh5QgiTh/view?usp=sharing) | 2 ans |
| Respect des barèmes de cuisson  | Prélever la température en fin de cuisson | EnseignantsResponsable de la production en cuisine | Enseignants ElèvesAgents | Une fois par an  | A chaque cuisson  |  |   |