| Réglementation Archives | Consignes Conseils | 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 | Enseignants  Responsable de la production en cuisine | Enseignants  Elèves  Agents | Une fois par an | A chaque cuisson |  |  |