| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menus effectivement servis, par jour et par service | Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des repas servis aux consommateurs80 à 100 gPendant ou après le serviceConservation entre 0 et +3°C pendant au moins 5 joursRegrouper les plats témoins par jour de la semaine | EnseignantsElèvesAgents de collectivité | Services de contrôle officiels | Minimum tous les 5 jours  | Chaque plat à l’exception des prestations à la demande (grillades), des denrées préemballées, des fruits frais entiers, du pain | Identification de l’échantillon (appellation du produit, jour et service du prélèvement)Garder le menu de la semaine : Voir 4.2.3Protocole affiché près de la zone de conservation des plats témoins[Annexe 4.3.1](https://drive.google.com/file/d/1BlA3Klbx4phzqrX4FgStVB8IOinbI1hr/view?usp=sharing) | Conserver les plats témoins pendant au moins 5 jours après le dernier jour de présentation au consommateur |