| Réglementation Archives | Consignes Conseils | 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 consommateurs  80 à 100 g  Pendant ou après le service  Conservation entre 0 et +3°C pendant au moins 5 jours  Regrouper les plats témoins par jour de la semaine | Enseignants  Elèves  Agents 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 4.2.3  Protocole 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 |