

Rapport de vérification



COMMUNE DE BOURG ACHARD
A l'attention de M. FERAY
PLACE DE LA MAIRIE
27310 BOURG-ACHARD

INSTALLATIONS DE GRANDES CUISINES INSTALLATIONS D'APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE DESTINES A LA RESTAURATION

Vérification Technique Périodique par Technicien Compétent

RESTAURANT SCOLAIRE
237 Rue de la Libération
27310 BOURG-ACHARD

Mission réalisée le 21/08/2025
Précision sur la mission : Cuisine restaurant scolaire

N° D'AFFAIRE : 23019297A000037

DESIGNATION : VERIFICATION DES INSTALLATIONS D'APPAREILS DE CUISSON DANS LES ERP

N° INTERVENTION : 9297A250800000000275

DATE DU RAPPORT : 23/09/2025

REFERENCE DU RAPPORT : 9297A/25/4537

V Technicien Compétent Cuisson V5

SOCOTEC EQUIPEMENTS

Agence Equipements & Industrie EVREUX

495,rue .Concorde
27930 Guichainville

Vérificateur : CREVON Steve

Signature :

Nombre de page : 19

SOMMAIRE

1. OBJET DU RAPPORT	4
2. PRESENTATION DE LA MISSION	4
2.1. INSTALLATIONS SOUMISES A VERIFICATION	4
2.2. REFERENCES REGLEMENTAIRES	4
2.3. NOTRE PRESTATION.....	5
3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS	6
3.1. GRANDES CUISINES ISOLEES OU NON.....	7
3.2. OFFICES DE REMISE EN TEMPERATURE	7
3.3. ILOTS DE CUISSON	7
3.4. AUTRES APPAREILS A POSTE FIXE.....	7
4. SUIVI DES INSTALLATIONS.....	8
4.1. ACTEUR(S) DE MAINTENANCE	8
4.2. ACCOMPAGNEMENT LORS DES VERIFICATIONS	8
4.3. INSTALLATIONS CONNEXES	8
5. VERIFICATIONS REALISEES.....	9
5.1. ETAT GENERAL DES APPAREILS.....	9

5.2.	CONDITIONS DE VENTILATION DES LOCAUX.....	10
5.3.	CONDITIONS D'EVACUATION DE L'AIR VICIE, DES BUEES ET DES GRAISSES.....	11
5.4.	FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION D'EXTRACTION DES FUMEES.....	12
5.5.	SIGNALISATION DES DISPOSITIFS DE SECURITE.....	13
5.6.	MANOEUVRABILITE DES DISPOSITIFS D'ARRET D'URGENCE.....	14
5.7.	EXAMEN DOCUMENTAIRE.....	15
5.8.	EXAMEN DES CONDITIONS DE MAINTENANCE.....	16
5.9.	ETAT GENERAL DE L'INSTALLATION.....	17
6.	LISTE RECAPITULATIVE DES OBSERVATIONS.....	18
7.	ANNEXE LISTE DES POINTS DE VERIFICATION DES INSTALLATIONS DE GRANDE CUISINE ET DES INSTALLATIONS D'APPAREIL DE CUISSON DESTINEES A LA RESTAURATION.	19

1. OBJET DU RAPPORT

À la demande de Monsieur LE QUELLEC Socotec a réalisé, dans la limite des installations visées au titre de la mission et dans la limite des installations et équipements désignés dans le tableau d'ordre de mission, la Vérification périodique des installations de grande cuisine, d'appareils de cuisson, d'appareils de remise en température de son site implanté à Restaurant scolaire de Bourg-achard.

Ce contrôle a été effectué en présence du responsable restaurant.

L'installation ou les parties d'installation soumises à vérification sont décrites ci-après.

Conditions dans lesquelles s'est déroulée la vérification : [cuisine en service](#)

2. PRESENTATION DE LA MISSION

2.1. INSTALLATIONS SOUMISES A VERIFICATION

Les vérifications concernent, dans les limites fixées au titre de la présente mission :

- les grandes cuisines;
- les offices de remise en température;
- les îlots de cuisson;
- les autres appareils à poste fixe.

2.2. REFERENCES REGLEMENTAIRES

Dispositions générales portant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique, dont :

- Pour les Etablissements Recevant du Public (ERP) :
 - Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant Règlement de Sécurité contre les Risques d'Incendie et de Panique dans les ERP
 - Article GC 22 du règlement de sécurité des établissements recevant du public.
- Pour les Etablissements assujettis aux dispositions du Code du Travail :
 - Article R.4224-17 du Code du Travail

2.3. NOTRE PRESTATION

L'intervention de SOCOTEC Equipements comporte les prestations suivantes :

- vérification de l'état d'entretien des installations et appareils,
- vérification des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température,
- conditions d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées,
- vérification de la signalisation réglementaire des différents dispositifs de sécurité et, le cas échéant, du repérage des canalisations,
- vérification de la manœuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.

Les différentes prestations sont réalisées dans les parties visibles et accessibles, et sans démontage. Les éventuelles modifications déclarées apportées aux installations sont précisées dans notre rapport.

3. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS

Désignation et adresse de l'Etablissement : Restaurant scolaire Bourg-achard

Classement selon l'usage fait de l'établissement : L

Dans le cas des ERP, Effectif du Public reçu dans l'établissement recevant du public : ERP du 1er groupe.

Description sommaire de l'établissement : Cuisine en RDC.

Date de l'ouverture de l'établissement : Non communiqué

Historique des principales modifications déclarées par l'exploitant : Sans objet

Description succincte des installations de grande cuisine, des installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration : Les installations sont situées dans une cuisine fermée au rez-de-chaussée de l'établissement.

3.1. GRANDES CUISINES ISOLEES OU NON

Cuisine isolée

3.2. OFFICES DE REMISE EN TEMPERATURE

SANS OBJET

3.3. ILOTS DE CUISSON

SANS OBJET

3.4. AUTRES APPAREILS A POSTE FIXE

SANS OBJET

4. SUIVI DES INSTALLATIONS

4.1. ACTEUR(S) DE MAINTENANCE

Acteur(s) Interne(s) et/ou Externe(s) de la maintenance : Non communiqués

Responsable de la maintenance : [Agent municipal](#)

Date du dernier entretien des matériels : 21/08/2026 SAPIAN

Date du dernier ramonage et / ou dégraissage des conduits d'évacuation : [25/08/2026 SAPIAN](#)

4.2. ACCOMPAGNEMENT LORS DES VERIFICATIONS

Lors de notre vérification, nous avons été accompagnés par le responsable restaurant.

Le registre de sécurité a été renseigné : Oui ☒ Non ☐

Documents disponibles attestant de la maintenance des installations : [Oui](#)

Date et nature des travaux effectués depuis la dernière visite : [Sans objet](#)

4.3. INSTALLATIONS CONNEXES

Date de la dernière vérification des portes coupe-feu ou pare-flammes à fermeture automatiques si présentes : [Sans objet](#)

Cette vérification a été effectuée par : [Sans objet](#)

Date de la dernière vérification du dispositif d'extinction automatique à l'aplomb des friteuses si présent : [Sans objet](#)

Cette vérification a été effectuée par : [Sans objet](#)

5. VERIFICATIONS REALISEES

5.1. ETAT GENERAL DES APPAREILS

Installation(s) concernée(s)	Appareil(s) de cuisson				AVIS			N° obs.
	Type	Marque	Energie	Puissance (kW)	S	NS	NV	
Cuisine			ELEC	NVI	X			
Cuisine			ELEC	NVI	X			
Cuisine			ELEC	NVI	X			
Cuisine			ELEC	NVI	X			

5.2. CONDITIONS DE VENTILATION DES LOCAUX

Installation(s) concernée(s)	Type	Naturelle (N) Mécanique (M)	Principe de ventilation (Grille, hotte...)	AVIS			N° obs.
				S	NS	NV	
Cuisine	Amenée d'air Neuf	N	grille	X			
	Evacuation d'air vicié	M	Hotte	X			

5.3. CONDITIONS D'EVACUATION DE L'AIR VICIE, DES BUEES ET DES GRAISSES

Installation(s) concernée(s)	Type	Sans Objet	Nature (Matériau)	AVIS			N° obs.
				S	NS	NV	
Cuisine	Hotte d'extraction simple flux		INOX	X			

5.4. FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION D'EXTRACTION DES FUMÉES

[illegible]

5.5. SIGNALISATION DES DISPOSITIFS DE SECURITE

Installation(s) concernée(s)	Type	Sans Objet	Nature du dispositif (Coup de poing...)	Emplacement	Nombre	Avis			N° obs.
						S	NS	NV	
Cuisine	Dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique		Coup de poing	Entrée	1	X			
	Dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie gaz		Vanne détente	Mur à droite côté cuisson	2	X			
	Dispositif d'évacuation des fumées	X							
	Autre (Préciser)								

5.6. MANOEUVRABILITE DES DISPOSITIFS D'ARRET D'URGENCE

Installation(s) concernée(s)	Type	Sans Objet	Nature du dispositif (Coup de poing...)	Emplacement	Nombre	Avis			N° obs.
						S	NS	NV	
Cuisine	Dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique		Coup de poing	Entrée	1	X			
	Dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie gaz		Vanne détente	Mur à droite côté cuisson	1	X			
	Dispositif d'évacuation des fumées	X							
	Autre (Préciser)								

5.7. EXAMEN DOCUMENTAIRE

Documents Examinés	Sans Objet	AVIS			N° Observation
		S	NS	NV	
Plans des installations				X	
Notice accompagnant les appareils			X		Voir observation page 18
Registre de sécurité		X			
Dans le cas des ERP, existence de notifications particulières liées aux installations concernées par la présente vérification dans les PV de commission de sécurité avec suivi et prise en compte par l'exploitant de ces notifications particulières.	X				
Autres (<i>Préciser</i>)	X				

5.8. EXAMEN DES CONDITIONS DE MAINTENANCE

Avis sur la maintenance	AVIS			N° Observation
	S	NS	NV	
Avis sur la traçabilité des Opérations de Maintenance (Fiches intervention, et retranscription dans les documents officiels tels que le Registre de Sécurité, etc.)	X			
Avis sur la tenue et mise à jour du (des) Livret(s) de Maintenance et d'Entretien	X			
Avis général sur la maintenance de l' (des) Installation(s)	X			
Autre (<i>Préciser</i>)				

5.9. ETAT GENERAL DE L'INSTALLATION

	AVIS			N° Observation
	S	NS	NV	
Etat général de l'installation (<i>Examen Visuel</i>)	X			
Protection des installations et équipements dans les lieux de passage ou exposés à des chocs (circulations...)	X			
Fonctionnement des organes et des dispositifs de sécurité	X			
Autre (<i>Préciser</i>)				

6. LISTE RECAPITULATIVE DES OBSERVATIONS

N° Observation	Libellé
1	Absence des notices techniques des appareils de cuissons

7. ANNEXE LISTE DES POINTS DE VERIFICATION DES INSTALLATIONS DE GRANDE CUISINE ET DES INSTALLATIONS D'APPAREIL DE CUISSON DESTINEES A LA RESTAURATION.

La vérification réalisée par SOCOTEC Equipements en sa qualité d'organisme Tierce Partie, a porté sur l'état de conservation et de fonctionnement des points suivants¹, dans la limite de la nature des installations de Grande cuisine et / ou d'appareils de cuisson destinés à la restauration et de la mission.

La vérification n'a pas porté sur la vérification de conformité des installations de Grande Cuisine et Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration

¹ *La liste est donnée à titre indicatif et ne peut être retenue comme la liste exhaustive des points de vérification.*

Grande Cuisine Appareils de Cuisson destinés à la Restauration

Examen des documents afférents au maintien en état des grandes cuisines et des installations de réchauffage et remise en température destinées à la restauration :

X Interrogation sur la réalisation de travaux depuis notre dernier passage

☐ Constat, lors de notre visite, de travaux réalisés depuis notre dernier passage

☐ Les travaux réalisés sont de nature à modifier la conformité de l'installation initiale

X Examen du registre de sécurité

X Examen des PV de la commission de sécurité

Examen des registres d'entretien pour vérifier d'éventuelles modifications

Contrat d'entretien

Livrets d'entretien des différents équipements de Grande Cuisine, dispositifs de réchauffage et de remise en température destinés à la restauration

X Livrets d'entretien du dégraissage des hottes

X Protection des équipements dans les lieux de passage ou exposés à des chocs (circulations...)

X Accessibilité des organes de sécurité

X Présence et lisibilité des consignes de sécurité