

Mode opératoire :
Agir en cas de coupure d'électricité en restauration – Mode dégradé

Relié à la procédure : PR /GFL/RES/MAN/03

Service émetteur :
 Service Restauration

Date de la première émission :
 07.07.2021

Nombre de pages :
 2

Référence externe :

Destinataire(s) (service, périmètre) :
 Service Restauration
 Service Hôtelier




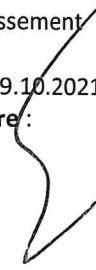
Historique des modifications :

- Création du document

Version	Date	rédacteur

Modifications :

Date	Page	A la place de	Lire

Rédacteur(s) ou Modificateur (MB)	Vérificateur (Département AC)	Approbateur (CODIR)	Visa
Nom : BELLOIS/PRIETO Prénom : JF / Sébastien Fonction : Référent Restauration Date : 19.10.2021 Signature : 	Nom : CHATELIN Prénom : Sophie Fonction : Responsable Dpt d'amélioration continue Date : 19.10.2021 Signature : 	Nom : SARTORI Prénom : Jérôme Fonction : Directeur Service Restauration et diététique Date : 19.10.2021 Signature : 	Nom : PON Prénom : Dominique Fonction : Directeur d'Etablissement Date : 19.10.2021 Signature : 

AGIR EN CAS DE COUPURE D'ÉLECTRICITÉ

1. Objet

Ce mode opératoire a pour objet de décrire le fonctionnement du Service Restauration en cas de coupure de l'alimentation en électricité et de présenter les moyens techniques et/ou organisationnels permettant de faire face à ce risque.

2. Définition

Le mode opératoire de fonctionnement en mode dégradé en cas de coupure d'électricité décrit les mesures préventives et curatives nécessaires à l'activité du Service Restauration.

3. Objectif

Garantir la qualité et la continuité de la distribution des repas aux patients en cas de coupure d'électricité à la clinique.

4. Responsabilités

Direction :

- Prennent la décision de stopper l'activité en fonction de la durée de la situation de crise

Responsables service restauration :

- Stoppent l'activité du service en fonction de la décision de la Direction
- Sollicitent le réseau clinavenir pour répartir les denrées périssables et éviter tout gaspillage alimentaire

Service hôtelier :

- Maintiennent l'activité en mode dégradé si la panne d'électricité a une durée prévue < à 10H :
 - Distribuent les repas froids

Service restauration :

- Maintiennent l'activité normale dans le cas où le groupe électrogène prend le relais au moment de la panne d'électricité
- Maintiennent l'activité en mode dégradé si la panne d'électricité a une durée prévue < à 10H :
 - Proposer des repas froids
 - Maintenir les réfrigérateurs et les congélateurs fermés au maximum
- Assurent la distribution de repas froids si la panne d'électricité a une durée prévue > à 10H, le temps de vider progressivement l'établissement

