

Annexe 7

ETAT D'INVENTAIRE DES ÉQUIPEMENTS

SALLE DE RESTAURATION (coté cuisine)

9 tables et 34 chaises.
1 table desserte en inox avec un panier linge.
1 porte poubelles.
1 four à micro-ondes (sur tablette).
1 trousse de secours.
1 extincteur.

SALLE DE RESTAURATION (coté cour)

4 tables et 16 chaises.
4 tables et 40 chaises destinées aux enfants de classes maternelles.
1 table desserte en inox avec un panier à serviettes.
1 porte poubelles.

SALLE DE LAVAGE DES LOCAUX

1 évier.
1 lave vaisselle.
1 desserte à roulettes avec 6 paniers à lave vaisselle.
1 meuble bas à roulettes.

CUISINE

2 fours dont 1 posé sur 1 meuble bas.
1 hotte.
1 table desserte en inox.
1 lave mains avec 1 serveur à savons et 1 dévidoir papiers.
1 extincteur.
1 armoire contenant la vaisselle :
8 plateaux mélaminés,
15 pichets de différentes tailles,
93 coupelles,
57 grands ramequins et 48 petits de forme ronde
122 bols,
107 verres,
1 range couverts avec 131 cuillères à soupe, 115 couteaux, 133 fourchettes,
114 petites cuillères,
137 assiettes de forme et taille différentes,
6 corbeilles à pains rectangulaires et 8 corbeilles rondes,
3 petits ramequins de forme ovale,
7 plats ronds, 1 plat ovale en porcelaine,

2 plats en inox de forme rectangulaire,
4 grands saladiers et 2 plus petits en pyrex,
1essoreuse à salades,
1 couteau à pain,
3 passoires,
1 coupe tomates en inox,
2 coupes fruits en plastique vert,
3 grands couteaux, et 6 couteaux de cuisine (à dents), 2 couteaux économes (épluche légumes),
2 ouvre boites,
4 pinces en plastique,
4 pelles et 3 grandes cuillères en plastique,
4 louches, 4 écumoirs et 2 grandes cuillères écumoirs.

SALLE DE PREPARATION des ALIMENTS

1 frigidaire avec un thermographe,
1 table desserte en inox (sans roulettes),
1 évier et 1 planche à découper en plastique,
1 porte poubelles,
1 extincteur.

RESERVE

1 chariot à roulettes avec 1 huche à pains, et différents aliments (boite raviolis, salade de fruits ...),
1 lave mains,
1 lave linges et 1 sèche linges,
1 armoire.