

Salle polyvalente

CONSIGNES DE NETTOYAGE ET DE REMISE EN ETAT DES LOCAUX

Avant de quitter les lieux :

Vaisselle :

- * nettoyer la vaisselle
- * vider et éteindre le lave-vaisselle

Nettoyage de la cuisine :

- * nettoyer le sol
- * nettoyer les plans de travail
- * nettoyer la chambre froide
- * nettoyer les fours et tous les équipements utilisés

Déchets :

*les utilisateurs devront effectuer le tri sélectif des déchets et évacuer les déchets dans les containers prévus à cet effet.

HALL

- * balayer le sol
- * nettoyer le sol

SANITAIRES

- * lessiver les sanitaires (cuvettes et lavabos)
- * balayer le sol
- * lessiver le sol

SALLE et SCENE : **ATTENTION : NE PAS LAVER LE PARQUET**

- * nettoyer le mobilier (tables et chaises)
- * balayer les sols

NOTA : N'utiliser que les produits d'entretien fournis.
Ne sont pas fournis : éponges, torchons, chiffons.