

La Popote roulante: Liste de contrôle du bénévole en formation sur la route

Nom du nouveau bénévole	
Nom du formateur	
Date	
Cuisine et no. de route	

Merci de vous être joint(e) à l'équipe de la Popote roulante. Cette liste de contrôle est conçue pour vous aider tous deux – vous et le bénévole expérimenté qui assure votre formation – à ce que toute l'information importante que vous avez reçue durant votre orientation soit passée en revue au cours de votre formation sur la route.

Matériel qu'il est suggéré de garder à portée de la main dans le véhicule :

Des essuie-tout ou des lingettes humides pour les petits dégâts, un crayon ou un stylo pour la prise de notes sur l'itinéraire de livraison, un recueil de cartes, une bouteille d'eau, du gel désinfectant pour les mains

Avant la livraison prévue	Cocher	Notes
Veillez à arriver à l'heure pour la livraison prévue.	<input type="checkbox"/>	
Avisez les bureaux de la Popote roulante suffisamment à l'avance si vous êtes incapable d'effectuer la livraison prévue pour que le personnel puisse assurer votre remplacement.	<input type="checkbox"/>	
Une carte de l'itinéraire de livraison peut être fournie sur demande.	<input type="checkbox"/>	

Avant de quitter la cuisine	Cocher	Notes
Comptez les repas (4 parties) en portant attention au nombre de repas par client.	<input type="checkbox"/>	
Passez en revue les régimes spéciaux et assurez-vous d'avoir les repas correspondants.	<input type="checkbox"/>	
Prenez note de tout ajout de clients (les noms sont écrits à la main sur la feuille de route).	<input type="checkbox"/>	
Assurez-vous que la bonne date est inscrite sur la feuille de route.	<input type="checkbox"/>	

Sur l'itinéraire de livraison	Cocher	Notes
Ne laissez jamais un repas à la porte d'un client (même si celui-ci a laissé un mot).	<input type="checkbox"/>	
Appelez les bureaux de la Popote roulante si un client ne répond pas (si vous ne disposez pas d'un cellulaire, demandez d'emprunter le téléphone chez le prochain client).	<input type="checkbox"/>	
Refermez les sacs le plus vite possible pour préserver la chaleur des repas et utilisez toujours les sacs à isolation thermique de la Popote roulante pour le transport d'un repas du véhicule à la porte.	<input type="checkbox"/>	
Livrez les repas aux clients selon l'ordre d'apparition sur la feuille de route dans la mesure du possible. Les clients en viennent à s'attendre à recevoir leur commande à une certaine heure. Communiquez avec le personnel de la Popote roulante si vous avez des suggestions concernant l'itinéraire.	<input type="checkbox"/>	
En cas d'urgence, appelez le 911, puis les bureaux de la Popote roulante.	<input type="checkbox"/>	
Contactez le personnel de la Popote roulante si vous notez qu'un client éprouve des difficultés à son domicile.	<input type="checkbox"/>	

Après la livraison	Cocher	Notes
Rapportez vos sacs à la cuisine.	<input type="checkbox"/>	
Nettoyez toute trace de matière renversée (liquide ou solide) dans les sacs avec un essuie-tout.	<input type="checkbox"/>	
Assurez-vous de retourner les sacs contenant les séparateurs pour les soupes.	<input type="checkbox"/>	
Aviser les bureaux de la Popote roulante si vous constatez qu'un sac doit être remplacé.	<input type="checkbox"/>	
Pour préserver la confidentialité des renseignements sur les clients, veuillez à vous débarrasser de la feuille de route correctement (la déchirer ou la déchiqueter avant la mise au rebut).	<input type="checkbox"/>	