

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_  
שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_  
טלפון בעסק \_\_\_\_\_ פקס בעסק \_\_\_\_\_

2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה  בית קפה  בית אוכל אחר  חנות למכירת מצרכי מזון \_\_\_\_\_

3. תאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את הפריטים המתאימים: \*

הכנת בשרים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת דגים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת ירקות (סלטים, בישולים) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת קינוחים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת רטבים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת תוספות (אורז, תפוז, א וכו') \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת מיצים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת משלוחים \_\_\_\_\_

אחר

4. מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב

---

---

5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם. \*

---

---

---

---

6. פירוט נפחי אחסון בקירור ובחקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק. \*

---

---

---

---

7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת)

8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק

9. שעות פתיחת העסק

01. הערות:

---

---

---

---

\* אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

תאריך \_\_\_\_\_ חתימת בעל העסק \_\_\_\_\_

חתימת עורך התוכנית \_\_\_\_\_

