

פרשה טכנית – פריט רישוי 4.2 ב' בית קפה, מזנון, בית אוכל אחר

פרטי העסק

שם בעל העסק:	מספר עובדים במשמרת:
מספר נייד בעל העסק:	שעות פתיחת העסק:
כתובת דוא"ל:	כתובת העסק:
שם העסק:	מספר תיק רישוי:
שטח העסק לרבות סגירת חורף:	
מספר תאי שירותים:	
מספר מנות מתוכננות בבוקר:	צהרים:
	ערב:

פעילות המתבצעת בעסק (יש לסמן את פרטי הרישוי המתאימים לפעילות בעסק)

<input type="checkbox"/> מזנון
<input type="checkbox"/> בית קפה
<input type="checkbox"/> בית אוכל אחר
<input type="checkbox"/> אחר:

משקאות משכרים (יש לסמן את פרטי הרישוי המתאימים לפעילות בעסק)

<input type="checkbox"/> הגשת משקאות משכרים לצריכה בבית העסק כחלק מבית האוכל
<input type="checkbox"/> הגשת משקאות משכרים לצריכה בבית העסק – פעילות עיקרית בעסק
<input type="checkbox"/> מכירת משקאות משכרים לצריכה מחוץ לבית העסק
<input type="checkbox"/> אחר:

האם מתוכננת פעילות של איסוף עצמי ללא ישיבה במקום

<input type="checkbox"/> לא	<input type="checkbox"/> כן, עד 30% מהתוצרת	<input checked="" type="checkbox"/> כן, מעל 30% מהתוצרת
-----------------------------	---	---

שיטות עבודה מתוכננות בעסק

<input checked="" type="checkbox"/> חימום והגשת מזון מוכן לאכילה ממקור מאושר
<input checked="" type="checkbox"/> הכנת מזון לפי הזמנת לקוח, לצריכה מיידית
<input checked="" type="checkbox"/> "בשל הגש" - הכנת מזון ביום צריכתו
<input checked="" type="checkbox"/> "בשל קרר" - הכנת מזון מראש

חומרי גלם (יש לפרט)	כמות שבועית	מצב פיזי
מזון גולמי - ביצים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - ירקות	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - פירות	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - אחר:	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מוצרי חלב	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מוצרי חלב	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - קפואים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - סלטים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - קינוחים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - שימורים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מאפים	<input checked="" type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון יבש		
אחר:		

משלוח מחוץ לבית העסק

- לא מתקיים מתקיים על ידי העסק
- מתקיים על ידי חברת משלוחים
- מבוצעים משלוחים לגופים שאינם צרכנים

כמות סועדים/מבלים/קהל לרבות סגירת חורף

- עד 50 איש כולל
- 200 איש ויותר
- אחר

תהליך הכנת המזון

יש לפרט את תזרים הכנת המזון, מאחסון לשלבי עיבוד וטיפול, טיפול תרמי, קירור, החזקה בקירור, טיפול תרמי חוזר, החזקה לפני הגשה, תצוגה במתקני הגשה תוך התייחסות למקום (מחלקות, מדורים, ציוד, מתקני קירור וחימום וכדומה)

דוגמה לתיאור תנועת ירקות מגלם עד להגשה:

מאחסון, ירקות גולמיים מועברים אל מדור שטיפה וחיטוי ירקות לביצוע ניקוי וחיטוי. לאחר מכן מועברים למדור חיתוך ירקות והכנת סלטים. לאחר מכן חלק מהירקות עוברים למטבח בישול במטבח חם. חלק מהירקות מוחזקים במקרר למזון מוכן לאכילה ומשמשים להכנת סלטים במדור הכנות סלט ח'י. סלט ח'י לאחר ערבוב והוספת תבלינים עובר למקרר הגשה, סלט בתבניות עובר למתקן קירור בחדר אוכל לאיסוף עצמי

הכנת בשרים
הכנת דגים
הכנת סושי
הכנת ירקות
הכנת קינוחים
הכנת רטבים
הכנת מאפים/בצקים/פשטידות
הכנת תוספות
הכנת מיצים

אגף הנדסה
מחלקת רישוי עסקים
18/03/2021
דף 4 מתוך 4

אחר:

פינוי שטיפת כלים

יש לפרט את אופן פינוי ושטיפת כלי הגשה וכלי האוכל

הערות

תאריך:

חתימת בעל העסק: