

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

פרטי זיהוי

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

הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים

_____ מסעדה בית קפה בית אוכל אחר

תיאור התפריט המוגש בעסק

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, תפוזי"א וכו')

	הכנת מיצים

	הכנת משלוחים

	אחר



	מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב
	פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימה ספקים של חומרי הגלם
	<u>פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה</u> לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק
	מס' העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת)
	מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק
	שעות פתיחת העסק
	הערות

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

תאריך _____
חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התוכנית _____