

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, תפו"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 בקינור 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 _____