

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיקוי

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

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 _____