

א. הכנת בשרים: (טרי/קפוא)

-
-
-
-
-

ב. הכנת עופות: (טרי/קפוא)

-
-
-
-
-

ג. הכנת דגים: (טרי/קפוא)

-
-
-
-
-

ד. ירקות: (הכנת סלטים, בישולים)

-
-
-
-
-

ה. מוצרים נאים: (סושי, ששימי, קרפצ'יו)

-
-
-
-

ו. הכנת קינוחים:

-
-
-

ז. תבשילים / תוספות למנות:

-
-
-

ח. הכנת רטבים:

-
-
-
-

❖ הכנה וכמות משלוחים:

-
-
-
-
-

❖ אחסנת חומרי גלם – אספקת סחורה יומית / דו שבועית:

-
-
-
-

❖ פירוט אחסון בקירור ובהקפאה: לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק:

-
-
-
-

❖ מפריד שומן:

-

❖ אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף יש לצרף נספח מתאים .

תאריך: _____

חתימת בעל/ת העסק: _____

פרטי וחתימת עורך הפרשה טכנית: _____