

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיכוי

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 _____

_____ 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 בקירור 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 _____

