

תאריך _____

מס' תיק רישוי _____

אישור אשרד הפריאות

נספח טכני - כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיהוי

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

3. תיאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את הפריטים המתאימים:

הכנת בשרים (גריל, בישול, שווארמה, שיפודים)

הכנת דגים כולל פירות ים (טיפול בדגים או קבלת דגים מנוקים)

הכנת ירקות (סלטים)

הכנת קינוחים

הכנת רטבים

מאפים (ע"י הכנת בצק או מבצק מוכן קפוא)

הכנה אחרת

הכנת תוספות (אורז, תפוז, א וכו') _____

משלוחים מס' משלוחים ביום : _____

_____ (לכל כמות נדרש מדור עבודה נפרד)

4. מס' המנות המיוצרות ביום לפי הארוחות (ממוצע) _____

5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 2 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם.

6. פירוט יחידות קירור לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק

7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) _____

8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק _____

9. שעות פעילות העסק _____

10. הערות:

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

_____ חתימת עורך התוכנית