

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי _____ שם העסק _____

שם בעל העסק _____ כתובת העסק _____ טלפון _____

2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה בית קפה בית אוכל אחר חנות למכירת מוצרי מזון

3. תאור התפריט המוגש בעסק כולל 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 היוצאות ביום לפי ארוחת בוקר, צהרים וערב _____

5. *פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם (לצרף רישיונות יצרן בתוקף) _____

6. *פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה 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 _____

10. הערות: _____

11. * לצרף נספח במידה ואין מספיק מקום לתיאור הפעילות

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____ חתימת עורך התכנית _____