

פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל

1. פרטי זיהוי

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 _____

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 הוספות (אורז, תפוז"א וכו') _____

הבנת 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 רשימה ספקים של חומרי הגלם.

6. פירוט נפתי אתסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק. _____

7. מס' העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) _____
8. מס' מקומות ישיבה בתוך ד' ומחוץ לעסק _____
9. שעות פתיחת העסק _____
10. הערות:

*אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

_____ חתימת בעל העסק

_____ תאריך

_____ חתימת עורך התוכנית