

פרשה טכנית – פריט רישי 4.2 ב' בית קפה, מזנון, בית אוכל אחר

פרטי העסק

שם בעל העסק:	מספר עובדים במשמרת:
מספר נייד בעל העסק:	שעות פתיחת העסק:
כתובת העסק:	כתובת דוא"ל:
שם העסק:	מספר תיק רישי:
שטח העסק לרבות סגירת חורף:	מספר תאי שירותים:
מספר מנות מתוכנות ב窓:	ערבי: צהרים:

פעולות המבוצעות בעסק (יש לסמך את פרטי הרישי המתאימים לפעולות בעסק)

<input type="checkbox"/> מזנון
<input type="checkbox"/> בית קפה
<input type="checkbox"/> בית אוכל אחר
<input type="checkbox"/> אחרת:

השקאות משכרים (יש לסמך את פרטי הרישי המתאימים לפעולות בעסק)

<input type="checkbox"/> הגשת השקאות משכרים לצריכה בבית העסק כחלק מבית האוכל
<input type="checkbox"/> הגשת השקאות משכרים לצריכה בבית העסק – פעילות עיקרית בעסק
<input type="checkbox"/> מכירת השקאות משכרים לצריכה מחוץ לבית העסק
<input type="checkbox"/> אחרת:

האם מתוכנת פעילות של איסוף עצמי ללא ישיבה במקום

<input type="checkbox"/> לא	<input type="checkbox"/> כן, עד 30% מההתוצרת	<input checked="" type="checkbox"/> כן, מעל 30% מההתוצרת
-----------------------------	--	--

שיטות עבודה מתוכנות בעסק

<input checked="" type="checkbox"/> חימום והגשת מזון מוקן לאכילה ממוקור מאושר
<input checked="" type="checkbox"/> הכנת מזון לפי הזמנת לקוחות, לצריכה מיידית
<input checked="" type="checkbox"/> "בשל הגש"- הכנת מזון ביום צרכינו
<input checked="" type="checkbox"/> "בשל קרב"- הכנת מזון מראש

אגף הנדסה

מחלקה רישיוני עסקים

18/03/2021

דף 2 מתוך 4

חומר גלם (יש לפרט)	כמות שבועית	מצב פיזי
מזון גולמי - ביצים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - ירקות	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - פירות	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון גולמי - אחר:	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מוצר חלב	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מוצר חלב	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - קפואים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - סלטים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - קינוחים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - שימושיים	<input type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון מוכן - מאפים	<input checked="" type="checkbox"/> קפוא <input type="checkbox"/> טרי <input type="checkbox"/> מקורר <input type="checkbox"/> יבש <input type="checkbox"/> אחר:	
מזון יבש		
אחר:		

משלוח מחוץ לבית העסק

כמות סועדים/מלבים/קהל לרבות סגירת חורף

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> לא מתקיים | <input type="checkbox"/> מתקיים על ידי העסק | <input type="checkbox"/> עד 50 איש כולל |
| <input type="checkbox"/> מתקיים על ידי חברת משלוחים | | <input type="checkbox"/> 200 איש ועוד |
| <input type="checkbox"/> מבוצעים משלוחים לגופים שאינם צרכנים | | <input type="checkbox"/> אחר |

תהליכי הכנת המזון

יש לפרט את תזרים הכנת המזון, מיחסון לשלביו עיבוד וטיפול, טיפול תרמי, קירור, החזקה בקירור, טיפול תרמי חוזר, החזקה לפני הגשה, תצוגה במתכונים הגשה תוך התיחסות למקום (מחלקות, מדורים, ציוד, מתכונים) קירור וחימום וכדומה)

דוגמה לתיאור תנועת ירקות מגלים עד להגשה:

מיחסון, ירקות גולמיים מעברים אל מדור שטיפה וחיטוי. ירקות מבוצעים ניקוי וחיטוי. לאחר מכן מעברים למדור חיתוך ירקות והכנת סלטים. לאחר מכן חלק מהירקות עוברים למטבח בישול במטבח חם. חלק מהירקות מוחזקים במקרר למזון מוכן לאכילה ומשמשים להכנת סלטים במדור הכנוט סלט ח. סלט ח לאחר ערובם והוספת תבלינים עובר למקרר הגשה, סלט בתבניות עבר למתגן קירור בחדר אוכל לאיסוף עצמו

הכנת בשרים
הכנת דגים
הכנת סושי
הכנת ירקות
הכנת קינוחים
הכנת רטבים
הכנת מאפים/בצקיהם/פשטידות
הכנת תוספות
הכנת מיצים

אגף הנדסה
מחלקה רישיוני עסקים
18/03/2021
דף 4 מתוך 4

אחר:

פינוי שטיפת כלים

יש לפרט את אופן פינוי ושטיפת כלי הגשה וכלי האוכל

הערות

תאריך:

חתימת בעל העסק: