

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 חנות למכירת מצרכי מזון

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

_____ הכנת בשרים:

_____ הכנת דגים:

_____ הכנת סושי:

_____ הכנת ירקות (סלטים, בישולים):

_____ הכנת קינוחים:

_____ הכנת רטבים:

הכנת מאפים / בצקים / פשטידות:

הכנת תוספות (אורז, תפוז"א וכו'):

הכנת מיצים:

אחר

4. מספר המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים ערב

5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם:

6. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית עסק:

7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת)

8. מספר מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק

9. שעות פתיחת העסק

10. הערות:

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

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התוכנית _____