

פרשה טכנית כחלק תוכנית סניטרית לבתי אוכל

פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי _____ שם העסק _____
שם בעל העסק _____ כתובת העסק _____
טלפון בעסק _____ פקס בעסק _____

הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה בית קפה בית אוכל אחר חנות למכירת מצרכי מזון

_____ השטח הכללי של בית האוכל/גובה
_____ שטח המטבח/גובה
_____ שטח המחסן/גובה
_____ שטח חדר האוכל/גובה
_____ מס' מקומות הישיבה
_____ מס' תאי השרותים: גברים _____ נשים _____ עובדים _____

תאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את התפריט המתאים: ☆

הכנת בשרים

הכנת דגים

הכנת ירקות (סלטים, בישולים)

הכנת קינוחים

הכנת רטבים

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות

הכנת תוספות (אורז, תפו"א וכו'..)

הכנת מיצים

הכנת משלוחים

אחר

מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב

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

☆ פירוט נפח אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק

מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת)

מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק

שעות פתיחת העסק

הערות

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

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התוכנית _____