

פרשה טכנית כחלק מתכנית 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:
 כאן לרשום את מהות העסק כפי שרשמה בתכנית
3. תיאור התפריט המוגש בעסק (עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט)
 הכנת בשרים:
 הכנת דגים:
 הכנת ירקות:
 הכנת קינוחים:
 הכנת רטבים:
 הכנת מאפים:
 הכנת תוספות:
 הכנת מיצים:
4. משלוחים + מספר קטנועים:
5. מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחת בוקר, צהריים וערב:
6. פירוט חומרי הגלם פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום/שבוע לרבות רשימת ספקים למחוק את חומר הגלם שאין בו שימוש על פי הפירוט למעלה

חומר גלם	כמות	שם הספק
ירקות/פירות		
בשר/עוף		
דגים		
יבשים		
שתיה		
ביצה		
מאפים		
בצקים		

7. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתכנית העסק:

קירור/הקפאה	סוג איחסון	גודל/מיקום	מע"צ

ציוד בישול/צלייה/טיגון:

כיורים (מספרן ויעודם):

8. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת):
 שעות פתיחת העסק:

מספר מקומות ישיבה בתוך העסק ומחוץ לעסק:

9. פונקציות עזר:

א. חדרי שירותים: מס' תאים וכיורים

ב. כיורים לשטיפת ידיים

ג. מחסן לחומרי ניקוי:

ד. מערך איסוף אשפה מהעסק: (דחסן/חדר אשפה)

10. הערות:



היתרי בנייה



נגישות



בטיחות באש



רישיון יצרן



רישוי עסקים