

**פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטארית לבתי אוכל**

**1. פרטי זיהוי**

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_

שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_

**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**

הכנת בשרים \_\_\_\_\_

---

הכנת דגים \_\_\_\_\_

הכנת סושי \_\_\_\_\_

---

הכנת ירקות (סלטים בישולים) \_\_\_\_\_

---

הכנת קינוחים \_\_\_\_\_

---

הכנת רטבים \_\_\_\_\_

---

הכנת מאפים \_\_\_\_\_

בצקים/פשטידות/ \_\_\_\_\_

---

הכנת תוספות אורז/תפו"א וכד' \_\_\_\_\_

---



---

הכנת מיצים

---

---

משלוחים

---

4. מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב \_\_\_\_\_

---

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

---

---

---

6. פירוט נפחי אחסון בקירור והקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק

---

7. מס' העובדים בעסק לרבות מלצרים \_\_\_\_\_

8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק \_\_\_\_\_

9. שעות פתיחת העסק \_\_\_\_\_

**הערות כלליות**

---

---

---

אם המקום אינו מתאים לתיאור מפורט של הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

תאריך \_\_\_\_\_ חתימת בעל העסק \_\_\_\_\_

חתימת עורך הבקשה \_\_\_\_\_