

## פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטרית למסעדות/ בתי אוכל /מזנונים

### 1. פרטי זיהוי

שם העסק \_\_\_\_\_ שם בעלי העסק \_\_\_\_\_  
נייד בעל העסק \_\_\_\_\_ טלפון + פקס בעסק \_\_\_\_\_

### 2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים :

מסעדה  בית קפה  בתי אוכל

### 3. תיאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט , סמן הפרטים המתאמים :

הכנת בשרים

---

---

---

הכנת דגים

---

---

---

הכנת ירקות (סלטים , בישולים)

---

---

---

הכנת קינוחים

---

---

---

הכנת רטבים

---

---

---

הכנת מאפים /בצקים/פשטידות

---

---

---

הכנת תוספות (אורז, תפוז, א וכו')

---

---

---

הכנת מיצים

---

---

---

הכנת משלוחים

---

---

---

אחר

---

---

---

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

---

---

- ❖ 5. פירוט חומרי גלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע לרבות רשימת ספקים של חומרי גלם (רישיונות יצרן):

---

---

---

---

- ❖ 6. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק: -

---

---

---

7. מספר עובדים: \_\_\_\_\_

8. מספר מקומות ישיבה: \_\_\_\_\_

9. שעות פתיחת העסק: \_\_\_\_\_

10. הערות:

---

---

---

❖ אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף יש לצרף נספח משלים

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