

פרשה טכנית כחלק מתכנית סניטרית לבתי אוכל

בעל עסק מזון יקר,

בהליך הוצאת רישיון עסק לבתי אוכל נדרש בעל העסק למלא טופס פרשה טכנית הכולל פירוט לגבי מהותו של העסק ולתהליכי העבודה במקום.

את הטופס המלא יש לצרף למסמכי הבקשה לרישוי העסק. תודה על שיתוף הפעולה!

פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי _____ שם העסק _____

שם בעל העסק _____ כתובת העסק _____

טלפון בעסק _____ פקס בעסק _____

מהות העסק

הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים (סמן אחד מסוגי העסק או פרט אחר):

בית קפה מסעדה בית אוכל אחר _____

תפריט העסק

סמנו את הפריטים המתאימים לעסק שלכם ותארו את התפריט המוגש בעסק עם פירוט תהליך העבודה של כל פריט:

הכנת בשרים

המחלקה לרישוי עסקים

הכנת דגים

הכנת ירקות (סלטים בישולים)

הכנת רטבים

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות

הכנת תוספות (אורז/תפוז"א/ירקות מאודים)

הכנת מיצים

המחלקה לרישוי עסקים

הכנת משלוחים

אחר _____

תהליך העבודה

מספר המנות המיוצרות ביום לפי ארוחת בוקר, צהריים וערב _____

פירוט חומרי הגלם לכל פריטי התפריט + כמויות ליום או שבוע, ורשימת ספקים של חומרי הגלם

פירוט נפחי אחסון בקירור והקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתכנית העסק

המחלקה לרישוי עסקים

אודות העסק

מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת אחת) _____

מספר מקומות הישיבה בתוך ומחוץ לעסק _____

שעות פתיחת העסק _____

תאריך _____

חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התכנית _____