

טופס פרשה טכנית לבתי אוכל (נספח לתוכנית)

פרטי זיהוי:

מס' תיק רישוי: _____ שם העסק: _____

שם בעל העסק: _____ ת.ז.: _____

כתובת העסק: _____ ח.פ.: _____

טל' בעסק: _____ פקס בעסק: _____

1. הגדרת מהות העסק בצו רישוי עסקים מסעדה בית אוכל אחר:
2. כללי (מיקום, שעות פעילות וכו').
3. תפריט.
4. תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט וכמויות יומיות(בשרים, דגים, סלטים, בישולים, תוספות, אפיה וכו') פרוט תהליכי האחסון, עיבוד, הגשה, משלוחים ואחר.
5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או לשבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם.
6. פירוט וחישוב מדורי עבודה (מחלקת: ירקות, בשר, דגים, שטיפת כלים, בישולים, חלוקה וכדומה)
7. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהיזנאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתכנית העסק.
8. פירוט נפחי האחסון מוצרי גלם יבשים:
9. תחשיב נפחי ומשקלי חומרי הגלם ע"פ מספר המנות המיוצרות ביום/שבוע:
10. תחזוקה: מיקום אחסון חומרי ניקוי, נהלי נקיון, הגיינה אישית (ביגוד יעודי, אחסון חפצים אישיים, נקיון אישי וכו')
11. מספר העובדים בעסק, לרבות מלצרים (במשמרות).
12. מספר מקומות הישיבה בתוך העסק _____ מחוץ לעסק _____
13. תיאור מערכות הביוב וההפרדה הנדרשת בין דלוחי מטבחים לבין שפכים סניטאריים:
14. נפח מפריד שומן
15. תאור מבנה:
16. הערות:

• יש לפרט את הנדרש לעיל, במידה ויש שאלות ניתן לפנות ללשכת הבריאות נפת רמלה..

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

_____ חתימת עורך התכנית

עמוד - 1 - מתוך 1