



הוראות להכנת תכנית לעסקי מזון לאישור משרד הבריאות, בהתאם לסעיף 3 (ג) לתקנות תנאי תברואה לבתי אוכל, פרק ב' - רישוי:

תכנית "גרמושקה" לרישוי עסקים (לא להיתר בניה).
יש חובה למדוד את מבנה העסק בפנים. אין צורך בתכנית מדידה ע"י מודד מוסמך.
מומלץ להעביר למשרד הבריאות לחוות דעת מקדמית.
אין לבצע כל פעולת שיפוץ בתוך העסק, טרם קבלת אישור בכתב על התכנית.

דף ראשון - פרטים:

- פרטי העסק: כתובת, טלפון, קומה, גוש חלקה.
- מהות העסק: פריט ע"פ צו רישוי עסקים ותיאור כללי.
- שטח העסק: שטח כללי, שטח תפעול ושטח ישיבה, מס' מקומות ישיבה
- פרטי בעל העסק: שם, ת.ז., טלפון נייד.
- פרטי עורך הבקשה: שם, כתובת, טלפון, מס' רשום בפנקס המהנדסים/ אדריכלים
- חתימה + חותמת של מכין התכנית.

דף שני:

- תרשים סביבה (אפשר לצלם ממפת העיר).
- תכנית המבנה והעסקים הצמודים אליו ברחוב + היטל צד של חזית העסק (במקרה של בעיה, עקב היעדר תכניות בהנדסה, יש לפנות למחלקת רישוי עסקים).
- חתך המראה את גובה המטבח.
- המיקום המבוקש להעמדת כסאות ושולחנות ע"ג המדרכה, במקרה ומתוכנן

דף שלישי:

- תכנית העסק בקני"מ 1:100, כולל מידות.
- תכנית חישוב שטחים 1:100, כולל מידות.

דף רביעי - תכנית העסק בקני"מ 1:50, כולל מידות

- חלוקה פנימית: מחסן, מטבח עם מדורי העבודה, אולם מכירה, אזור הגשה, אזור ישיבה וכו'...
- העמדת ציוד ומספור בטבלה בצד (כיורים, מקררים, מקפיאים, עגלות, שולחנות עבודה, מתקני הגשה חימום / קירור וכו'...
- סימון פתחי אוורור, ארובה, מתקני מיזוג אוויר ומנדפים ומתקן סינון ריחות ע"פ דרישה בהתאם לעיסוק.
- מיקום השירותים והמבואה.

דף חמישי - תכנית סניטרית בקני"מ של 1:50, כולל מידות

- סימון נקודות ביוב, תעלות ניקוז, כיורים
- סימון השירותים.
- חיבור מים וביוב למערכת העירונית.
- מפריד שומן, במקרה הצורך.

תאריך עריכה: 20 לנובמבר 2012, אישור סידור פנימי אינו מהווה אסמכתא לחוקיות הבניה.

