

## פרשה טכנית לבתי אוכל

1. פרטים מזהים: \_\_\_\_\_ תאריך \_\_\_\_\_
  - א. מספר תיק רישוי \_\_\_\_\_
  - ב. שם העסק \_\_\_\_\_
  - ג. שם בעל העסק \_\_\_\_\_
  - ד. כתובת העסק \_\_\_\_\_
  - ה. טלפון \_\_\_\_\_ נייד \_\_\_\_\_
  - ו. פקס \_\_\_\_\_
2. מהות העסק: \_\_\_\_\_
  - א. מסעדה/בית קפה.
  - ב. בית אוכל אחר: מזנון/פיצרייה/מזנון בורקס/מזנון פלאפל.
  - ג. אולם שמחות.
  - ד. גן אירועים.
  - ה. אחר \_\_\_\_\_
- מספר מקומות ישיבה בעסק \_\_\_\_\_
3. מקור מי שתייה: רשת עירונית / אחר \_\_\_\_\_
4. ספרינקלרים בעסק: יש / אין \_\_\_\_\_
5. מכשיר למניעת זרימה חוזרת (מז"ח): יש / אין - אישור התקנה/בדיקה: יש / אין \_\_\_\_\_
6. מקור מים חמים זורמים: דוד שמש / דוד חשמל / אטמור / אחר \_\_\_\_\_
7. אוורור: יש / אין - פירוט: חלון/אחר \_\_\_\_\_
8. מיזוג אויר: יש / אין \_\_\_\_\_
9. מניעת מזיקים: רשתות/מסך אויר/מתקני קטילה/סף סגר - יש/אין \_\_\_\_\_
10. מערכת ניקוז לקליטת מי דלוחין: ביוב עירוני / בור ספיגה / מיכל אגירה / אחר \_\_\_\_\_
11. מפריד שומן יש / אין מיקום מפריד השומן: \_\_\_\_\_
12. פינוי שמון טיגון יש / אין - ע"י: \_\_\_\_\_
13. סוג המזון המוגש: **בשר, עוף דגים**, אופן הכנת המזון: צליה גחלים, פלנציה, טיגון שווארמה, סושי, הכנת תבשילים פירוט מזון גולמי, \_\_\_\_\_
- רמת מוכנות המוצרים: גולמיים/מוכנים לאכילה
- רישיון יצרן: יש /אין- שם היצרן: \_\_\_\_\_ מס' רישיון יצרן: \_\_\_\_\_
14. כלי אוכל: רב פעמיים/חד פעמיים \_\_\_\_\_
15. תיאור פעילות העסק: \_\_\_\_\_
  - א. מספר עובדים בעסק \_\_\_\_\_
  - ב. שעות פעילות \_\_\_\_\_

ג. סוגים של חומרי גלם, קבלתם אחסנתם ועיבודם :

בשר עוף ודגים

ירקות ופירות, הכנת סלטים רטבים, שיקיים

מוצרי מזון יבשים

מוצרי בצק : קפואים/דברי מאפה מוכנים (יש לצרף רישיון יצרן בר תוקף).

מקור הביצים

קינוחים

פירוט מדורי העבודה (מדור = שולחן עבודה + כיור + מקרר ייעודי)

א.

ב.

ג.

ד.

ה.

ו.

ז.

ח.

ד. ציוד בעסק (יש להתייחס לכמות ויעוד)

יחידות קירור- פירוט המקררים וייעודם

יחידות הקפאה

ציוד בישול/צלייה/טיגון

כיורים - מספרם וייעודם

הערות

ה. ציוד לאורור והרחקת אדים וריחות

16. פונקציות עזר:

א. חדרי שירותים: מס' תאים \_\_\_\_\_ מס' משתנות \_\_\_\_\_ כיורים בשירותים \_\_\_\_\_ כיורים לסועדים \_\_\_\_\_

ב. מלתחות לעובדים

ג. מקלחות לעובדים

ד. מחסן לחומרי ניקוי

ה. מחסן ציוד

ו. מערך איסוף אשפה מהעסק: חדר אשפה / דחסן (רטוב/יבש) / אחר \_\_\_\_\_

ז. פינוי אשפה: עירייה / אחר \_\_\_\_\_

הערות:

17. שליחות מזון:

- א. האם קיים מדור משלוחים: כן/לא
- ב. סוג המזון המיועד למשלוח: \_\_\_\_\_
- ג. אמצעי קירור/חימום לאחזקת המזון לפני שילוח \_\_\_\_\_
- ד. אופן הובלתו (רכב/אופנוע): \_\_\_\_\_
- ה. זמן הגעה מרבי: ניתן להוסיף תנאי עד 30 דקות.
- ו. אריזתו בהובלה: \_\_\_\_\_

בכבוד רב,

\_\_\_\_\_  
חתימת בעל העסק או בא כוחו