

**נספח פרשה טכנית לבית אוכל לתוכנית לרשיון עסק**  
**(הערה: הנספח נערך ע"י לשכת הבריאות המחוזית ת"א וחובה לצרפו לתוכנית עסק לבתי אוכל)**

1. פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_  
שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_  
טלפון בעסק \_\_\_\_\_ פקס בעסק \_\_\_\_\_

2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה  בית קפה  בית אוכל אחר \_\_\_\_\_

3. תאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את הפריטים המתאימים: \*

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. מס' המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים וערב

5. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם. \*

6. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק. \*

7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) \_\_\_\_\_

8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק \_\_\_\_\_

9. שעות פתיחת העסק \_\_\_\_\_

10. הערות:

\* אם המקום אינו מספיק לתיאור הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

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

חתימת עורך התוכנית \_\_\_\_\_