



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 _____