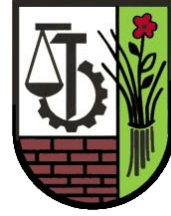


# עיריית קריית מלאכי

MUNICIPALITY OF KIRYAT MALACHI

אגף תברואה ורישוי עסקים



## פרשה טכנית כחלק מתוכנית סניטארית לבתי אוכל

### 1. פרטי זיהוי

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_

שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_

### 2. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

מסעדה  בית קפה  בית אוכל אחר  חנות למכירת מצרכי מזון \_\_\_\_\_

### 3. תאור התפריט המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט

הכנת בשרים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת דגים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת ירקות (סלטים בישולים) \_\_\_\_\_

הכנת קינוחים \_\_\_\_\_

הכנת רטבים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת מאפים / בצקים / פשטידות \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת תוספות אורז/תפו"א וכד' \_\_\_\_\_

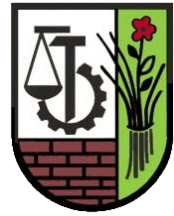
הכנת מיצים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# עיריית קריית מלאכי

MUNICIPALITY OF KIRYAT MALACHI

אגף תברואה ורישוי עסקים



- משלוחים \_\_\_\_\_
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 והקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
7. מס' העובדים בעסק לרבות מלצרים \_\_\_\_\_
8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק \_\_\_\_\_
9. שעות פתיחת העסק \_\_\_\_\_

## הערות כלליות

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

□ אם המקום אינו מתאים לתיאור מפורט של הסעיף, יש לצרף נספח מתאים.

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

חתימת עורך הבקשה \_\_\_\_\_