

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. הכנת מזון למכירתו לצריכה מחוץ למקום הכנתו.
 - ד. אולם שמחות.
 - ה. גן אירועים.
 - ו. 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

6. מקור מים חמים זורמים: דוד שמש / דוד חשמל / אטמור / אחר _____

7. אוורור: יש / אין (נא הקף בעיגול) – פירוט: חלון/אחר _____

8. מיזוג אויר: יש / אין (נא הקף בעיגול).

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 (נא הקף בעיגול).

12. פינוי שמן טיגון יש / אין (נא הקף בעיגול) ע"י: _____

13. סוג המזון המוגש: _____

רישיון יצרן: יש /אין- שם היצרן: _____

14. תיאור פעילות העסק:

- א. מספר עובדים בעסק _____
- ב. שעות פעילות _____
- ג. סוגים של חומרי גלם, קבלתם אחסנתם ועיבודם:
בשר ודגים _____

- ירקות ופירות _____
- מוצרי מזון יבשים _____
- מוצרי בצק : קפואים/דברי מאפה מוכנים (יש לצרף רישיון יצרן בר תוקף).
מקור הביצים _____
- ד. ציוד בעסק (יש להתייחס לכמות ויעוד)
יחידות קירור _____
יחידות הקפאה _____
ציוד בישול/צלייה/טיגון _____
כיורים - מספרם ויעודם _____
הערות _____
- ה. ציוד לאורור והרחקת אדים וריחות _____

15. פונקציות עזר:

- א. חדרי שירותים: מס' תאים _____ מס' משתנות _____ כיורים בשירותים _____
- ב. כיורים לסועדים _____
- ג. מלתחות לעובדים _____
- ד. מקלחות לעובדים _____
- ה. מחסן לחומרי ניקוי _____
- ו. מחסן ציוד _____
- ז. מערך איסוף אשפה מהעסק: חדר אשפה / דחסן (רטוב/יבש) / אחר _____
- ח. פינוי אשפה: עירייה / אחר _____

בכבוד רב,

חתימת בעל העסק או בא כוחו