

פרשה טכנית לבתי אוכל

1. פרטים מזהים:

שם העסק: _____ ח.פ.: _____

שם בעל העסק: _____

כתובת העסק: _____

טלפון: _____ נייד: _____

2. מהות העסק: סמך ✓

מסעדה (הכנת מזון במקום – פריט 4.2 א')

בית אוכל (הגשה בלבד – פריט 4.2 ב')

3. שפכים סניטריים: חיבור לרשות / חיבור פנימי

4. מכשיר למניעת זרימה חוזרת (מז"ח) (בכניסה לעסק): יש / אין; אישור התקנה / בדיקה: יש / אין

5. סוג האוורור המתוכנן: _____

6. מניעת מזיקים: רשתות / מסך אויר / מתקני קטילה / אחר; פירוט: _____

7. ספרינקלרים: יש / אין

8. מערכת ניקוז לקליטת מי דלוחין: ביוב עירוני / בור ספיגה / מיכל אגירה / אחר; פירוט: _____

9. מפריד שומן: יש / אין

10. פינוי שטיפת הכלים: פירוט אופן איסוף הכלים ושטיפתם: _____

11. ארובה: יש / אין

12. מספר מקומות ישיבה בעסק: _____

13. מספר עובדים בעסק: _____

14. שעות פעילות: _____

15. פירוט סוגי חומרי גלם, קבלתם, אחסנתם ועיבודם: _____

16. אופן אצירת האשפה : חדר אשפה / דחסן / אחר ; פירוט :

17. אופן פינוי האשפה :

18. אופן החלוקה הפנימית במטבח :

19. פירוט הציוד בעסק :

א. יחידות קירור : יש / אין ; פירוט :

ב. יחידות הקפאה / חדרי הקפאה : יש / אין ; פירוט :

ג. יחידות בישול / צליה / טיגון : יש / אין ; פירוט :

ד. כוורים (מספרם וייעודם) :

ה. מחסן לחומרי ניקוי : יש/אין ; פירוט :

ו. מחסן ציוד חומרי גלם : יש/אין ; פירוט :

20. שליחת מזון : (במידה ורלוונטי)

א. אופן הובלת המזון :

ב. אופן אריזתו בעת ההובלה :

ג. רישיון הובלה בקירור :

21. תהליך הכנת המזון : (עבור פריט 4.2 א')

א. תזרים הכנת המזון, משלב אחסון חומרי הגלם עד לשלב הגשתו לסועד (טיפול תרמי, קירור,

החזקה בקירור, טיפול תרמי חוזר, החזקה לפני הגשה, אופן ההגשה וכו').

ב. פירוט מדורי העבודה:
