

פרשה טכנית כחלק מתוכנית עסק לבתי אוכל

הסבר - פרשה טכנית היא טקסט כתוב, בדרך כלל בצורת חוברת קטנה, אשר מפרט באופן מדוקדק את תהליכי הייצור בבית העסק העוסק בקמעונאות מזון. למעשה – עסק בתחום המזון, המבקש רישיון עסק מהרשות המקומית, נדרש להגיש לרשות המקומית את הפרשה הטכנית כתנאי להתחלת תהליך רישוי מול גורמי הבריאות השונים האמורים לאשר את קיומו של העסק.

הפרשה הטכנית והתכנית האדריכלית שלובות זו בזו.

הפרשה הטכנית תתאר את תהליכי הייצור העתידיים להתקיים במטבח המסעדה/ מעדנייה/ אטליז המרכול וכו' החל מקבלת הסחורות כחומר גלם, עבור דרך תהליכי האחסון, שטיפה וחיטוי, הפרדה בין סוגי מזון שונים, וניהול המזון וסיים בהכנתו לכדי מנה המוגשת ללקוח.

פרטי זיהוי :

מס' תיק רישוי _____ שם העסק _____
שם בעל העסק _____ כתובת העסק _____
טלפון בעסק _____ פקס בעסק _____

1. הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים:

_____ מסעדה בית קפה בית אוכל אחר חנות למכירת מצרכי מזון

2. תאור התפריט: המוגש בעסק עם תיאור מפורט של תהליך העבודה של כל פריט, סמן את הפריטים מתאימים:

_____ הכנת בשרים:

_____ הכנת דגים:

_____ הכנת סושי:

הכנת ירקות (סלטים, בישולים):

□ הכנת קינוחים:

□ הכנת רטבים:

□ הכנת מאפים / בצקים / פשטידות:

הכנת תוספות (אורז, תפוז, א וכו'): □

□ הכנת מיצים:

□ אחר

3. מספר המנות המיוצרות ביום לפי ארוחות בוקר, צהריים ערב

4. פירוט חומרי הגלם לכל פריט מסעיף 3 לרבות כמויות ליום או שבוע, לרבות רשימת ספקים של חומרי הגלם:

5. פירוט נפחי אחסון בקירור ובהקפאה לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית עסק:

6. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת)

7. מספר מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק

8. שעות פתיחת העסק



9. הערות:

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

תאריך _____ חתימת בעל העסק _____

חתימת עורך התוכנית _____