



## 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, אוכו):

\_\_\_\_\_  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 \_\_\_\_\_