



## מפרט אחיד- הגשת פרשה טכנית למשרד הבריאות לבית אוכל

פרשה טכנית הינה קובץ מסמכים שיש להגיש למשרד הבריאות ביחד עם בקשה לרישיון עסק ותכניות עסק המסביר את התכנית שהוגשה.  
פרשה טכנית מסבירה איך העסק יפעל הלכה למעשה על כל הפרטים הקטנים וכיצד הם משתלבים בתכנית העסק

פרשה טכנית נחלקת לכמה חלקים המתארים את העסק ומהותו

חלק העוסק בפרטי העסק ופרטי ההתקשרות עם בעל העסק כולל – שם העסק, סוג העסק, כתובת, שמות הבעלים ופרטי התקשרות

מידע כללי על רקע העסק ומהותו האם מהווה מסעדה, בית קפה או אחר ואת מי הוא אמור לשרת. בפרשה טכנית יתואר התפריט באופן כללי אין צורך לתת פירוט של מנות, אולם יש לספק רשימת מרכיבים וחומרי גלם כגון: ביצים, פסטות, בשר, ירקות וכו

היה והמקום יכין: בתפריט לדוגמא המנות את תהליכי העבודה של כל מתארת פרשה טכנית היכן הם מאוחסנים), היכן ( כיצד מגיעים הירקות סלט ירקות, בפרשה הטכנית יוסבר כל אביזר. לאחר מכן עיבוד ותיבול ואחסון לפני הגשה, (חיטוי, מטפלים בהם) (למשל שטיפה במידה. הטכנית כמו מקרר אחסון, משטח עבודה וכו' יתואר גם בגרמושקה הצמודה לפרשה ובית האוכל מבצע משלוחים יש לציין זאת ולתאר את ההליך כולל שלבי האריזה והיציאה מבית האוכל

יתוארו הכמויות של חומרי הגלם ואחסונם ותדירות קבלתם למקום בפרשה הטכנית

חלק נוסף יספק מידע על מקורות המים, האינסטלציה במקום ומערכות האוורור

### פרשה טכנית תוגש במתכונת הטופס הבא



**פרשח טכנית כחלק מתוכנית סניטרית לבתי אוכל**

**1. פרטי זיהוי**

מס' תיק רישוי \_\_\_\_\_ שם העסק \_\_\_\_\_  
 שם בעל העסק \_\_\_\_\_ כתובת העסק \_\_\_\_\_  
 טלפון בעסק \_\_\_\_\_ פקס בעסק \_\_\_\_\_

**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, סמן את הפריטים המתאימים: ★

הכנת בשרים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת דגים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת ירקות (סלטים, בישולים) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת קינוחים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת רטבים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת מאפים/בצקים/פשטידות \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת תוספות (אורז, תפוח"א וכ"ו) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת מיצים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

הכנת משלוחים \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- אחר \_\_\_\_\_
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 בקינור ובחפסאח** לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק. \* \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
7. מספר העובדים בעסק לרבות מלצרים (במשמרת) \_\_\_\_\_
8. מס' מקומות ישיבה בתוך ומחוץ לעסק \_\_\_\_\_
9. שעות פתיחת העסק \_\_\_\_\_
01. **הערות:** \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

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

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

חתימת עורך התוכנית \_\_\_\_\_

C:\Documents and Settings\x5969507\Desktop\מחשבוט מס' מנהל סוכנות לבית אוכלוסיה.docx

BA-01-H