

**פרשה טכנית למסעדות / בית אוכל אחר / מזנונים**

שם הבעלים:

כתובת העסק:

טלפון ואיש קשר:

מהות העסק:

שם העסק:

• שטחים עיקריים:

שטח מיועד לישיבה לאורחים:

מספר מקומות:

שטח מטבח + שטיפת כלים ואזור הגשה:

שטח מחסן:

שטח חצר, פריקה וטעינה:

• פירוט המזון העיקרי המוגש בעסק: (יש לפרט את כל סוגי המזון המוגשים לבאי העסק תפריט):

• הכנת מזון:

במידה ובמקום קיים יצור של מזון כגון בצק, הכנת עמוד שוארמה קציצות וכד' יש לפרט את תהליך ההכנה:

• פירוט פעילות שמתבצעת בחצר העסק (במידה וקיים):

• פירוט ספקי המזון לעסק:

• מספר עובדים בעסק:

• שעות פתיחת העסק:

בברכה,  
רז לוגסי  
מנהל מחלקת רישוי עסקים ותברואה

