



א. הכנת בשרים: (טרי/קפוא)

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 
- 

ב. הכנת עופות: (טרי/קפוא)

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 
- 

ג. הכנת דגים: (טרי/קפוא)

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 
- 

ד. ירקות: (הכנת סלטים, בישולים)

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 
- 

ה. מוצרים נאים: (סושי, ששימי, קרפצ'יו)

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 

ו. הכנת קינוחים:

---

---

---

---

---

- 
- 
- 

ז. תבשילים / תוספות למנות:

---

---

---

---

---

- 
- 
-

**ח. הכנת רטבים:**

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 

**❖ הכנה וכמות משלוחים:**

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 
- 

**❖ אחסנת חומרי גלם – אספקת סחורה יומית / דו שבועית:**

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 

**❖ פירוט אחסון בקירור ובהקפאה: לכל מקרר או מקפיא כמסומן בתוכנית העסק:**

---

---

---

---

---

- 
- 
- 
- 

**❖ מפריד שומן:**

---

- 

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

תאריך: \_\_\_\_\_

חתימת בעל/ת העסק: \_\_\_\_\_

פרטי וחתימת עורך הפרשה טכנית: \_\_\_\_\_