

## תכנית מזנון לצורך רישיון עסק

### מזנון מערבי – אצטדיון אל סלאם

מיקום העסק : אצטדיון אל סלאם – אום אל פחם

הגדרת מהות העסק לפי צו רישוי עסקים: מזנון 4.2 ב'

מספר העובדים בעסק; 4

מספר מקומות הישיבה: אין (הלקוחות קונים ואוכלים בחצר ביה"ס)

שעות פיתחת העסק: בעת משחקי כדור רגל או אירוע באצטדיון

שטח העסק : שטח העסק 90 מ"ר

מגיש הבקשה: מאהר גנאים – טכנולוג מזון  
כתובת: באקה אל גרביה 3010000 ת.ד. 3054 נייד 054-5320092  
מייל : maher19@bezeqint.net

מסמכים מצורפים:

1. תכנית העסק 1:50
2. פרשה טכנית של העסק

### תכנית לצורך רישיון עסק

#### כללי – תיאור העסק

נספח לתוכנית העסק:

המזנון מוצע לרישוי במבנה שנמצא בתוך מתחם האצטדיון,

#### המזנון מיועד להכנת ומכירת :

- כריכים , גבינות , פסטרמה , חביתות, אבוקדו, ביצים, טונה
- הכנת וטיגון פלאפל
- סלטים מירקות טריים כתוספת לפלאפל ולכריכים
- סלטים ורוטבים מוכנים קנויים מספקים מאושרים: טחינה, טורקי, קטשופ, מיונז
- חמוצים
- צ'יפס מטוגן
- עוגיות , חטיפים , גלידה, משקאות קרים וחמים

#### במזנון אסור להכין ולמכור: בשר, מוצרי עוף, דגים ותבשילים

מדור	שטח (מ"ר)	חומרי בניה	ייעוד
מטבח	26	בלוקים וביטון/גבס חיפוי חרסינה ריצוף פורצילן	הכנת מזון גולמי הכנת מזון מוכן שטיפת כלים
אזור מכירה	48	בלוקים וביטון/גבס ריצוף פורצילן	הוצאת מזון ושתייה ללקוחות
מחסן	4	בלוקים וביטון/גבס ריצוף פורצילן	אחסון יבש וחומרי גלם בקירור והקפאה

**רשימת מקררים במזנון**

מקרה/מקפיא	ייעוד	טמפ' אחסון
מקרר ירקות גלם	ירקות גלם לא שטופים	4
מקרר סלטים וסלטיה	סלטים מוכנים	4
מקרר חומרי גלם	חו"ג , חלב, רטבים, נקניקים , פסטרמה..	4
מקפיא אמבט	מוצרים קפואים	- 18
מקרר בקבוקים	בקבוקי שתייה קרה	4
מקרר כרכים וחטיפים	לכריכים מוכנים וחטיפים	4
מקפיא גלידות	גלידות	- 18

## תזרים המזון במזנון

### פירוט חומרי הגלם וספקים :

ספק סלטים : סלטי שטראוס, צבר, בוסתן וספקים מאושרים  
גלידה : יצרנים מאושרים  
קינוחים ועוגות: ספקים מאושרים ארוזים מראש  
גבינות וחלב, : תנובה, טרה, יוטבתה  
נקניקים ופסטרמות : יצרנים מאושרים  
נוזל ביצים מפוסטרות : יצרנים מאושרים  
ירקות: ספקים שונים מאושרים  
לחמים ומאפים: בונג'ור ומאפיות מאושרות  
שימורים וטונה: יצרנים מאושרים

### כללי

- המנה של הלקוח תוכן לפי הזמנתו, תוכן במקום ותוגש אליו בכריך
- ימכרו גם כריכים קנויים ארוזים מראש מספק מאושר
- המקום ימכור כריכים ושתיה ללקוחות המתחם ללא ממקומות ישיבה)
- שיטת ההגשה במסעדה היא לפי הכנת האוכל, והגשתו מיידית לסועד
- המזון הקר בתהליך יוחזק בקירור עד להגשתו.
- המזון החם כגון פלאפל, צ'יפס יוגש חם לסועד
- המזון יוכן במטבח תוך הקפדה על הטמפ' והניקיון והסניטציה .
- ישמרו דוגמאות מזון במקרר מכל יום עבודה לצורך בקרה

### נוהל קבלת חומרי גלם

- קבלת חומרי גלם מספקים מאושרים ע"י משרד הבריאות בעלי רישיון יצרן ועסק בתוקף
- חומרי גלם מצוננים יתקבלו בהובלה מקוררת 5 מ"צ
- חומרי גלם קפואים יתקבלו בהובלה הקפאה מינוס 18 מ"צ
- כל חומרי הגלם יתקבלו לעסק יעברו בדיקת טיב, פג תוקף, ריח ומראה ויהיו נקיים מכל סימני קלקול כלשהם, ממצאי הבדיקות יתועדו בטופס קבלת חומרי גלם
- חומרי הגלם יהיו מלווים בתעודת משלוח עם תאריך, פירוט הסחורה ותאריך המשלוח
- בדיקת הסחורה תתבצע ע"י האחראי הראשי ותאושר על ידיו,
- לאחר אישור קבלת הסחורה הבודק יחתום על תעודת המשלוח ותתויק בקלסר מיוחד שישמר בעסק למשך 6 חודשים.
- חומרי הגלם יאוחסנו עפ"י דרישת היצרן, חומר גלם מצונן יאוחסן בקירור 4 מ"צ וחומר גלם קפוא יאוחסן בהקפאה מינוס 18 מ"צ
- תהיה הפרדה באחסון מזון גולמי לבין מזון מעובד או מוכן לאכילה
- במידה ומתעורר חשד לקלקול חומר הגלם, הסחורה תוחזר לספק או תושמד במקום, הנתונים יתועדו בטופס הקבלה.

### תזרים המזון

### סלטים מירקות

- קבלת הירקות באופן יומי למטבח
- אחסון במקרר ירקות גלם
- שטיפה וחיטוי לפי נוהל חיטוי ירקות
- חיתוך על גבי משטח חיתוך ירקות והכנת סלטים
- אחסון במקרר לשימוש לסלטים ולכריכים
- או תצוגה בסלטיה לשימוש בכריכים

### סלטים מוכנים קנויים מספקים מאושרים חומס, טחינה, טורקי, חצילים, חמוצים

- קבלת סלטים מצוננים ארוזים מראש
- בדיקת תאריך פק תוקף ואחסון במקרר לסלטים
- העברה לסלטיה לשימוש בכריכים

### טוסטים גבינות

- קבלת גבינות מצוננות ארוזות מראש
- אחסון הגבינות במקרר חו"ג (תא גבינות)
- קבלת לחם אפוי מוכן
- אחסון הלחם בארון לחם
- הכנת הטוסט בטוסטר
- הוצאה דרך החלון למכירה

### כריכים טונה

- קבלת טונה בקופסאות ארוז מראש מספק מאושר
- בדיקת טיב ותאריך פג תוקף
- אחסון במחסן יבש
- קבלת לחם אפוי מוכן
- אחסון הלחם בארון לחם
- הכנת כריך טונה ע"ג משטח מזון מוכן במטבח
- שימוש יומי וחד פעמי בקופסאות טונה פתוחות
- קופסאות טונה פתוחות יוחזקו במקרר במטבח ליום אחד בלבד
- הוצאת הכריכים דרך החלון למכירה

### כריכים למיניהם (גבינות, פסטרמה, נקניקים, , אבוקדו, ביצים, )

- קבלת חו"ג מצוננות ארוזות מראש
- אחסון במקרר חו"ג
- קבלת לחם/ג'בטה או לחמנייה אפוי מוכן
- אחסון הלחם בארון לחם
- הכנת הכריכים על גבי משטח למזון מוכן במטבח
- שימוש בסלטים מסלטיה או ממקרר סלטים למילוי בכריך
- הוצאה למכירה

### פלאפל

- חומס גרגרים מהמחסן
- ניפוי, שטיפה במים וסינון
- השריה במי ברז ל- 12 שעות (בימי הקיץ ההשריה בתוך המקרר)
- טחינה במטחנת פלאפל ע"ג משטח מזון גולמי
- הכנה וערבוב עם תבלינים
- אחסון במקרר עד השימוש
- טיגון בשמן עמוק
- הגשה בתוך פיתה יחד עם תוספת לפלאפל
- החלפת שמן טיגון באופן יומי
- סילוק השמן המשומש לתוך חבית לאיסוף ע"י חברה מיחזור

#### חביתות

- קבלת נוזל ביצים מפוסטר ארוז מראש בקרטונים 1 ליטר מצונן
- אחסון במקפיא בחסון
- הפשרה יומית במקרר חו"ג גלם לשימוש יומי וחד פעמי
- הכנת החביתה מביצים מפוסטרות ע"ג פלטה חשמלית
- שימוש למילוי כריכים ע"ג משטח מזון מוכן במטבח
- הוצאה ומכירה בכריך

#### מיצים

- מגיעים מוכנים ארוזים מראש קפואים או מצוננים
- אחסון במקפיא במחסן
- העברה למכונת מיץ בבר הגשה

#### משקאות חמים

- מוכן במוכנת קפה באזור הבר
- חלב מתקבל באופן יומי ומאוחסן במקרר חו"ג (תא חלב וגבינות)

#### משקאות קרים

- בקבוקי שתיה מהמחסן
- אחסון במקרר בקבוקים באזור ההגשה

## נוהלי ניקיון בעסק

## נהלי ניקיון

### ניקיון כללי במדורי המטבח השונים

- חומרי הניקיון יאוחסנו בנפרד בתוך ארון נעול בחדר שטיפת הכלים.
- במשך העבודה, ניקוי משטחי העבודה השונים הכיורים לאחר כל שימוש.
- ניקיון של כל ציוד לאחר השימוש באופן מיידי
- הרצפה הקירות והתעלות יעברו ניקוי במים חמים וסבון
- האשפה תסולק מהמקום באופן מתמיד
- המקום יישאר מאוורר ויבש

### שטיפת כלים

- ניקוי הכלים יעשה באופן מידי לאחר השימוש למניעת התייבשות והדבקות הלכלוך
- כלי המטבח, יעברו שטיפה ידנית בכיור לכלים ע"י מים זורמים חמים וסבון לכלים
- הכלים יאוחסנו באופן הפוך לצורך ייבוש ע"ג מדף מחורר לייבוש כלים בחדר
- הכלים יאוחסנו ע"ג מדף מחורר במדור לשטיפת כלים לצורך ייבוש
- אזור אחסון והייבוש יהיה יבש ומאוורר היטב
- השימוש בכלים נקיים ויבשים בלבד
- כלים שבורים יסולקו מיד לפח

### ניקיון שבועי

- בסוף השבוע יבוצע ניקיון כללי ויסודי למטבח.
- המקררים ינותקו מחשמל ויעברו שטיפה במים חמים זורמים, חיטוי וייבוש
- מתקני החימום יעבור ריקון וניקוי יסודי
- הקירות והרצפה יעברו ניקוי ע"י חומר לניקוי קרמיקה
- ניקוי יסודי של התעלות, הרשתות ומחסומי
- חמים לאחר מכן חיטוי התעלות בתמיסת כלור לחיטוי
- החצר תעבור ניקוי במים וסבון
- ניקוי תקופתי
- ניקיון חודשי וינטות, מזגנים, מפזרי קור במקררים וכו
- ניקיון השירותים (במידה וקיים)
- יתבצע ע"י כלי ניקיון נפרדים מהמטבח, וכלים מיוחדים לשירותים שיאוחסנו בארון נעול בשירותים ולא יעברו לאזור המטבח (הפרדה מוחלטת בכלי הניקיון של המטבח).
- ניקוי יסודי וחיטוי השירותים בתמיסת כלור בסוף היום
- הוספת סבון בסבוניות ונייר לייבוש בתקני נייר
- סילוק האשפה מהשירותים באופן מתמיד
- המקום יישאר נקי מאוורר ויבש
- הדברת מזיקים
- הפתחים בעסק יהיו אטומים נגד חדירת מזיקים ומכרסמים
- תתבצע בעסק תכנית הדברה חודשית ע"י מדביר מוסמך
- אישורי הדברה יישמרו למשך שנה במשרד לצורך ביקורת.

### נוהל שטיפת ירקות

- סלק את הירק או הפרי הרקוב לפח והסר את העוקצים לניקוי מושלם.
- הסר את העלים היבשים והפגומים הפרד את העלים לשטיפת ירק עלותי כגון חסה, פטרוזיליה וכו..
- שטוף את הירק במים זורמים עד להעלמות כל הלכלוך והחול
- הוסף תכשיר חיטוי במינון המתאים (ראה הוראות יצרן)
- טבול את הירק עם חומר לפרק זמן עפ"י הוראות היצרן
- שפשף פיזית את הירק ושטוף אותו מספר פעמים במים זורמים עד להעלמות שאריות חומרי החיטוי
- סלק את עודפי המים בעזרת רשת.
- הנח אותו בצד עד לייבוש מוחלט.
- הפרד בין ירקות לא שטופים לבין ירקות שעברו שטיפה.
- העבר את הירק הנקי לתוך כלי פלסטיק נקי.
- השתמש בירק מיידית לאחר השטיפה.

### **סילוק אשפה**

בכל חדרי העבודה ימוקמו פחי אשפה מכוסים ובתוכם שקי אשפה מפלסטיק חד פעמיים, האשפה תסולק כל שעה במשך העבודה, שקית הפלסטיק תהיה שלמה וקשורה (להשתמש בכפפות חד פעמיים בזמן סילוק האשפה) פחי האשפה יהיו מכוסים, פתיחה ע"י לחצן רגל ללא מגע יד. הפחים ירוקנו לתוך הפח העירוני הממוקם מחוץ למבנה

הפח העירוני יישאר מכוסה ונקי מבחוץ. האשפה תפונה מדי יום ע"י מחלקת התברואה של העיריה יתבצע ע"י עובד ניקיון נפרד מהמטבח, וכלים מיוחדים לשירותים שיאוחסנו בארון נעול בשירותים ולא יעברו לאזור המטבח (הפרדה מוחלטת בכלי הניקיון של המטבח, השירותים וכלל המסעדה.

- ניקיון מתמיד של השירותים ע"י עובד ניקיון שאינו עוסק במזון
- ניקוי יסודי וחיטוי השירותים בתמיסת כלור לאחר כל אירוע
- הוספת סבון בסבוניות ונייר לייבוש בתקני נייר
- סילוק האשפה מהשירותים באופן מתמיד
- המקום יישאר נקי מאוור ויבש

### **איסוף שמן משומש**

- שמן לטיגון יוחלף באופן יומי
- השמן המשומש לא ייזרק לביוב
- השמן המשומש ייאסף לתוך חבית
- השמן יפונה ע"י חברה לאיסוף שמן לצורך מיחזור

### **היגיינה במטבח**

- העובדים ירחצו את הידיים ביציאה מהשירותים , לאחר הפסקות, לאחר סילוק אשפה, בכניסה למטבח ובכל עת שיש צורך.
- אדם שחולה במחלה מדבקת או משתעל לא יעבוד במטבח.
- לדאוג להופעה נאה בעבודה ולציפורניים קצוצות ונקיות .
- אדם שיש לו פצעים פתוחים בידיים יעבוד אך ורק עם כפפות חד פעמיות.
- העובדים יעבדו עם חלוקים נקיים, כיסויי ראש, ונעלי עבודה.
- אין לאכול , לשתות או לעשן בזמן העבודה באולם.
- אין להניח מזון על הרצפה או על פחי האשפה.
- הקפד על כללי ההיגיינה וסניטציה אחרים באולם.

**מגיש הבקשה:**

מאהר גנאים  
טכנולוג מזון