別紙１

調理計画（※１）

　　　　　　　　仕込み場所

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 調理品目 | 食品区分（※２）  （該当に○） | | 提供予定  数　　量 | 原　材　料　の　仕　入　状　況 | | | 調理開始  日　　時 |
| 加熱調理食品 | 既製食品 | 原材料名 | 仕　入　先 | 仕入日時 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

※１　営業が２日以上の場合は１日ごとに記載すること。

※２　現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

　　　営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

別紙２

従　事　者　名　簿　（※）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | 所　　　属 | 氏　　　　　名 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

※　食品を調理する人についてのみ記入すること。

別紙３

営業施設の所在地をわかりやすく示す周辺の見取図

営業施設の平面図（設備，機械等の位置を明示してください。）

|  |
| --- |
|  |