

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

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。）

