

## 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。）

