

業務計画書

【営業情報】

営業車	屋号	たこ焼き社長		
	業種	飲食店営業		
	車庫の所在地	横浜市中区●●町●●—●●		
	車台番号	●●●—●●●●●●●●		
	給水タンク容量	40L	廃水タンク容量	40L
	食品取扱者の人数	1人	食品取扱者以外的人数	0人
出店予定地		横浜市●●区●●町●●—●● ●●ビル前 土、日曜日 11:00~19:00		
仕込み場所	仕込み場所の有無	(有) ・ 無		
	作業内容	原材料(ゆでたこ)のカット、器具類の洗浄		
	仕込み場所が有る場合 営業許可証写し 有 ・ (無)			
	※仕込み場所の営業許可証写しを添付できない場合は、下記に記入してください。			
	営業者名	神奈川 太郎	許可番号	第2021-●●●●-●●●●●●号
	屋号	かながわ茶屋	業種	飲食店営業
	所在地	神奈川県厚木市●●町●●—●●		

【取扱品目等】全ての取扱品目について記入してください。

	取扱品目	食数 (販売単位)	原材料	営業車内	
				調理又は製造工程	使用する水の量
1	たこ焼き	100食 (8個/食)	【生地】たこ焼き粉、卵、水(ミネラルウォーター) 【具】ゆでたこ、天かす 【トッピング】紅しょうが、青のり、かつお節、ソース、マヨネーズ	①ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ②プレートに油をひき、①を流し込み、【具】を入れて焼く ③生地を返す ④容器に盛り付け、【トッピング】をのせる	器具の洗浄(たこ焼きピックなど) 20L ※器具類の洗浄は仕込み場所でも実施
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	20L
					計 40L

【使用する食器類】 (使い捨て容器のみ使用) ・ 使い捨て容器以外も使用