

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	80L	廃水タンク容量	80L
	食品取扱者の人数	1人	食品取扱者以外的人数	1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、機械・器具類(ビールサーバー、ボウル等)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		許可番号	
	屋号		業種	
	業種			

【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 【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	調理用水 12L 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
2	唐揚げ	100食 (3個/食)	冷凍食品	①揚げる ②容器に盛り付ける	器具の洗浄(トングなど) 8L ※器具類の洗浄は仕込み場所でも実施
3	生ビール	200杯		ビールサーバーからビールを容器に注ぐ	ビールサーバーの洗浄(簡易な洗浄) 10L ※ビールサーバーは仕込み場所で洗浄
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	30L
					計 80L

【使用する食器類】 (有) ・ (無)