年　　月　　日

業務計画書

【営業情報】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 営業車 | 屋号 |  |
| 業種 |  |
| 車庫の所在地 |  |
| 車台番号 |  |
| 給水タンク容量 |  | 廃水タンク容量 |  |
| 食品取扱者の人数 |  | 食品取扱者以外の人数 |  |
| 出店予定地 |  |
| 仕込み場所 | 仕込み場所の有無 | 有　　　・　　　　無 |
| 作業内容 |  |
| 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 |  |
| 所在地 |  |

【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 |  |  |  |  |  |
| ２ |  |  |  |  |  |
| ３ |  |  |  |  |  |
| 記載例 | お好み焼き | 50 | **【生地】**：小麦粉、卵、水**【具】**：豚バラ肉、キャベツ、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※下処理する食材：□印 | 1. キャベツ消毒・洗浄、カット
2. 生地を調整する
3. 生地と具を混ぜる
4. 鉄板に油をひき、焼く
5. トッピングを乗せる
 | 食材洗浄用：20ℓ生地調整用：1ℓ器具洗浄用：10ℓ |

上記の全品目を提供する際に使用する水の量：手洗い用　　　ℓ、作業台清掃用　　　ℓ

【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