令和３年12月１日

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 | 相模原市中央区●●町●●―●● | | | | |
| 車台番号 | ●●●―●●●●●● | | | | |
| 給水タンク容量 | 200L | 廃水タンク容量 | | | 200L |
| 食品取扱者の人数 | ２人 | 食品取扱者以外の人数 | | | ０人 |
| 出店予定地 | | 相模原市●●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 |  | | | | |
| 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ゆでたこをカット  ②ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる  ③プレートに油をひき、②を流し込み、【具】を入れて焼く  ④生地を返す  ⑤容器に盛り付け、【トッピング】をのせる | 調理用水12L  器具洗浄用50L |
| ２ | お好み焼き | ５0食  (1枚/食) | 【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 | ①キャベツ、豚バラ肉をカット  ②ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる  ③①と②を混ぜ合わせる  ④プレートに油をひき、③を流し込み、焼く  ⑤ひっくり返す  ⑥【トッピング】をのせ、カットして盛り付ける | 食材洗浄用50L  調理用水1.5L  器具洗浄用50L |
|  | その他 |  |  | 営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等 | 35Ｌ |
|  |  |  |  |  | 計198.5Ｌ |

【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