

提供食品別作業工程表

(1食品毎に1枚提供してください)

提供食品		提供食数	
担 当		責任者	

使用の有無	<input type="checkbox"/> 生肉	<input type="checkbox"/> 生魚	<input type="checkbox"/> 生卵	<input type="checkbox"/> 牛乳	<input type="checkbox"/> 生クリーム
給 水	<input type="checkbox"/> 水道設備	<input type="checkbox"/> タンク式			

* 該当する□にチェック

調理工程

下 処 理 工 程	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
現 地 調 理 工 程	1	
	2	
	3	
	4	
	5	

下処理施設名称:

販売方法	<input type="checkbox"/> 容器に盛り付けて提供 <input type="checkbox"/> その他()
------	--

- 下処理される場合は施設の営業許可証の写しを添付してください。
- 屋外施設の場合は、あらかじめ下処理された食材を提供直前に加熱調理する食品にしてください。
- 包装食品の販売のみの場合は許可不要です。