

業務計画書

【営業情報】

営業車	屋号	●●屋		
	業種	菓子製造業		
	車庫の所在地	横浜市中区●●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			
	仕込み場所が有る場合 営業許可証の写し 有 ・ 無 ※仕込み場所の営業許可証写しを添付出来ない場合は、下記に記入してください。			
	所在地		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	クレープ	200食 (1個/食)	【生地】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター 【トッピング】既製品（ホイップクリーム、チョコレートソース、ハム、チーズ、生食用カット野菜、果物缶詰、冷凍果実）	①ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ②生地を焼く ③生地を返す ④トッピングをする ⑤盛り付ける	器具洗浄用 60L
2	たい焼き	200食 (1個/食)	【生地】小麦粉、砂糖、卵 【トッピング】既製品（カスタードクリーム、小倉あん）	①ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ②生地を焼く ③あん又はクリームを入れる ④生地を焼く	器具洗浄用 60L
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	40L
					計 160L

【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