申請施設の平面図（配置図）

|  |
| --- |
| 作業台  焼き台  ごみ箱  クーラー  ボックス |

テントの中の設備の配置を記載してください（手洗い・縦横の寸法も忘れずに記入してください）

* テントは、屋根と側面３方を囲うこと

（記載例）

ｍ

|  |
| --- |
|  |

ｍ

調理・販売方法の概要（記入例に準じて、分かりやすく記入してください）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱品目 | 焼き鳥 |  |  |  |
| 材料 | 鳥串：冷凍鶏肉  豚串：冷凍市販品 |  |  |  |
| 仕入先 | ○ ○商店 |  |  |  |
| 仕入日 | ○月 ○日 |  |  |  |
| 保管方法 | クーラーボックス |  |  |  |
| 調理方法 | テント内の焼き台で注文に応じて焼く。 |  |  |  |
| 提供食数 | ○○食/日 |  |  |  |
| 販売容器 | 使い捨て容器 |  |  |  |
| 下処理場所 | ○○公民館  許可番号○○ |  |  |  |
| 下処理内容 | 鳥肉は当日の朝解凍、細切、串打ちして保冷容器にて会場へ運ぶ |  |  |  |