提供食品の概要**(記入例)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 店 舗 名 | ○○屋 | | | 現場責任者 | 甲州太郎 | | 緊 急 連 絡 先 | 住 所　甲州市○○□□  氏 名　甲州太郎  電 話　０５５３-○△-□☆○△ | |
| 提　供　食　品 | | 食 数 | 事前の仕込み日時・場所 | | | 現場での調理・保管方法 | | 現場での調理人数 | 仕 入 れ 先 |
| 焼鳥 | | 3000 | 既製品を冷凍保存 | | | コンロで加熱・保冷箱で保管 | | １人 | ○○食品 |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |

提供食品の概要

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 店 舗 名 |  | | | 現場責任者 |  | | 緊 急 連 絡 先 | 住 所  氏 名  電 話 | |
| 提　供　食　品 | | 食 数 | 事前の仕込み日時・場所 | | | 現場での調理・保管方法 | | 現場での調理人数 | 仕 入 れ 先 |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | |  |  |