

(記載例)

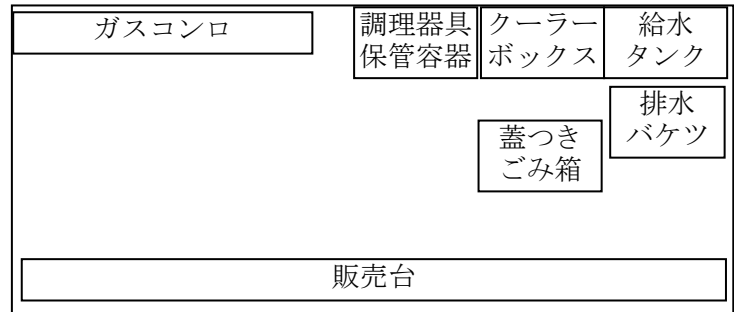
PTA 名 ○○学校 PTA

1 営業所の案内図又は地図

記入不要

2 営業設備の構造を記載した図面

必ず記入



テントサイズ (横5.4m×縦3.6m) 記入不要

3 施設の概要

施設の概要枠内の市P連でチェックを付けている項目は遵守することを条件に、営業を許可します。
また、8の☑、9の給水タンク容量を記入してください。

		適否
1 建物	☒ テント ☐ 木造 ☐ コンテナ ☐ その他()	
2 面積	☒ 施設 19.44㎡	
3 構造	☒ 屋根 ☒ 側壁 ☒ 背面 3面に幕(市P連で張ります。)	
4 採光	☐ 照明 ☒ 採光	
5 手洗設備	☒ 手洗い設備 ☒ 消毒液	
6 洗浄設備	(必要に応じ) ☐ 洗浄設備 記入不要	
7 保管設備	☒ 食品用 ☒ 器具容器用	
8 冷蔵設備	☐ 冷蔵庫 ☐ 冷凍庫 ☒ クーラーボックス ☐ その他() ☒ 温度計 使用する冷蔵設備にチェック	
9 使用水	☒ 水道水 ☐ 飲用適の水(井戸水, その他) ☒ 給水タンク(60 L) ☒ 内容量確認可 給水タンクは合計40L以上要	
10 排水容器	☒ 排水容器	
11 廃棄物容器	☒ 蓋付き廃棄物容器	

4 取扱い食品名・調理方法等(仕込み場所も含む)

(取扱い食品)
焼きそば

「食品販売取扱注意事項」を必ず確認してください。

(調理方法)
麺⇒市販品を直前までクーラーボックスで冷蔵保管し、調理直前に開封
具⇒仕込み場所で豚肉・キャベツ・もやしをカットし、食材ごとの保存容器を使用し、クーラーボックスで調理直前まで冷蔵保管し、提供直前に焼台で焼き、ソースをかけて加熱する。

(仕込み場所)
○○学校家庭科調理室(鹿児島県鹿屋市○○町○番○号)
家庭のキッチンには使用できません。

5 備考