

提供食品の概要書

企業・団体名		現場責任者		緊急連絡先		住所: 氏名:
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	仕入先
		日時	調理			
		場所	保管			
		日時	調理			
		場所	保管			
		日時	調理			
		場所	保管			
		日時	調理			
		場所	保管			
		日時	調理			
		場所	保管			

提供食品の概要書（記入例）

企業・団体名		現場責任者		緊急連絡先		住所： 氏名：	
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	仕入先
やきそば	100食	日時 8月6日 13:00		調理 鉄板で加熱調理		3人	〇〇市 株式会社〇〇
		場所 店舗にて野菜をカット		保管 冷蔵庫にて保存			
からあげ	50食	日時 8月6日 14:00		調理 フライヤーで調理		1人	〇〇町 スーパー〇〇 ××店
		場所 市販の冷凍品を購入		保管 冷凍庫にて保存			
やきとり	1000食	日時 8月6日 15:00		調理 解凍した商品を焼台で調理		2人	自社製造
		場所 自社工場にて加熱・冷凍		保管 クーラーボックスにて冷蔵保存			
かき氷	200食	日時 なし		調理 氷を削りシロップをかける		1人	〇〇市 〇〇商店
		場所 なし		保管 発泡スチロールにて保存			
		日時		調理			
		場所		保管			