



عملية تقديم طلب الطعام المؤقت

1. **يجب** ملء جميع طلبات خدمات الطعام المؤقتة بالكامل وتقديمها إلى المكتب قبل 10 أيام من الحدث.
2. يجب على أي بائع ليس لديه مؤسسة مرخصة للعمل، الحصول على نسخة من التصريح الصحي وخطاب من المؤسسة يفيد بأن لديه إذنًا باستخدام المنشأة.
3. **يجب** على أي بائع يُصنع منتجات معبأة مسبقًا استلام المنتج في يوم الحدث؛ ينبغي عدم تخزين أي شيء في المنزل.
4. يمكن إرسال الطلبات بالبريد الإلكتروني إلى isdtempevent@boston.gov.
5. يجب تقديم جميع الطلبات من قبل منسق الحدث. لن يتم قبول الطلبات الفردية ما لم يتم اتخاذ ترتيبات أخرى بين المنسق وISD Health.
6. إذا كان الحدث يحتوي على أطعمة معتمدة على التحكم في الوقت ودرجة الحرارة من أجل السلامة (TCS)، فيجب وجود مفتش. إذا أقيم الحدث خارج ساعات العمل، من الاثنين إلى الجمعة من الساعة 8 صباحًا إلى 4 مساءً، فسيتعين إكمال طلب فحص خارج ساعات العمل.



طلب خدمة الطعام المؤقت

اسم مقدم الطلب: _____ الهاتف: _____

اسم المؤسسة (إن وجد): _____

العنوان: _____

المدينة: _____ الولاية: _____ الرمز البريدي: _____

نسخة من التصريح المقدم: نعم _____ لم يتم انعقاده بعد _____

رقم FDA (إن وجد): _____

اسم الحدث: _____

منسق الفعاليات: _____ الهاتف: _____

عنوان البريد الإلكتروني: _____

عنوان الحدث: _____

تاريخ/وقت الحدث: _____

اذكر جميع الأطعمة والمشروبات التي سيتم تقديمها والمؤسسة التي تم شراء الطعام منها.
* لا يمكن تقديم الأطعمة التي تحتوي على الدهون المتحولة*

يُرجى ملاحظة الآتي: تتطلب الأطعمة المعتمدة على التحكم في الوقت ودرجة الحرارة من أجل السلامة (TCS) دائمًا فحصًا صحيًا في الموقع.

الرسوم هي كما يلي:

حدث مدته 1 يوم - 30 دولار

30 دولارًا لليوم الأول و5 دولارات لكل يوم متتالي حتى 14 يومًا

مرافق التجهيز

في موقع الحدث: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة "نعم"، يرجى وصف المرافق والمعدات:

خارج الموقع في المؤسسة: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة "نعم"، يرجى وصف الموقع:

مرافق الطبخ:

في موقع الحدث: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة "نعم"، يرجى وصف المرافق والمعدات:

خارج الموقع في المؤسسة: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة "نعم"، يرجى وصف الموقع:

وحدة الطعام:

صف معدات ووسائل نقل الأطعمة الباردة (41 درجة فهرنهايت أو أقل) والأطعمة الساخنة (135 درجة فهرنهايت أو أعلى):

ثلاجة: مطلوبة _____ غير مطلوبة _____

طريقة التبريد:

تدابير حماية الطعام من التلوث أثناء التحضير والتخزين والعرض: حدد كل ما ينطبق

_____ طَبَق الإحماء _____ غسيل اليدين _____ غير ذلك: يرجى تقديم التفاصيل أدناه

_____ وحدات كامبرو _____ واقيات العطس _____

_____ رقائق الألومنيوم _____ قفازات/معدات الوقاية الشخصية _____

التوقيع