

عملية تقديم طلب خدمة الطعام المؤقتة

1. يجب ملء جميع طلبات خدمة الطعام المؤقتة بالكامل وتقديمها إلى المكتب قبل 10 أيام من الحدث.
2. يجب على أي بائع ليس لديه منشأة مرخصة للعمل أن يحصل على نسخة من التصريح الصحي وخطاب من المنشأة يفيد بتصريحه باستخدام المرفق.
3. يجب على أي بائع يقدم منتجات معبأة مسبقًا استلام المنتج في يوم الحدث؛ لا ينبغي تخزين أي شيء في المنزل.
4. يمكن إرسال الطلبات عبر البريد الإلكتروني إلى isdtempevent@boston.gov.
5. يجب تقديم جميع الطلبات من قبل منسق الحدث. لن يتم قبول الطلبات الفردية ما لم يتم التوصل إلى ترتيبات أخرى بين المنسق وإدارة الخدمات التفتيشية للصحة.
6. إذا كان الحدث يشمل الأطعمة التي تتطلب مراقبة الوقت ودرجة الحرارة لأسباب السلامة، فإنه يتطلب وجود مفتش، إذا كان الحدث يحدث خارج ساعات العمل، والتي تكون من الاثنين إلى الجمعة من الساعة 8 صباحًا إلى الساعة 4 مساءً، فسيتم استكمال طلب تفتيش خارج ساعات العمل.

طلب خدمة الطعام المؤقتة

اسم مقدم الطلب: _____ الهاتف: _____
اسم المنشأة (إن وجد) _____
العنوان: _____
المدينة: _____ الدولة _____ الرمز البريدي: _____
نسخة من التصريح المقدم: نعم _____ معلق _____
رقم إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (إن وجد): _____

اسم الحدث: _____
منسق الحدث: _____ الهاتف: _____
عنوان البريد الإلكتروني: _____
عنوان الحدث: _____
تاريخ/وقت الحدث: _____

قم بإدراج جميع الأطعمة والمشروبات التي سيتم تقديمها والمؤسسة التي تم شراء الطعام منها.
لا يمكن تقديم الأطعمة ذات الدهون المتحولة

يرجى ملاحظة: المنتجات الغذائية التي تتطلب مراقبة الوقت ودرجة الحرارة لأسباب السلامة تتطلب دائمًا تفتيش صحي في الموقع.

الرسوم على النحو التالي:

حدث ليوم واحد - 30 دولارًا

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

مرافق التحضير:

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

خارج الموقع في المنشأة: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة بنعم، يرجى وصف الموقع:

مرافق الطبخ:

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

خارج الموقع في المنشأة: نعم _____ لا _____ إذا كانت الإجابة بنعم، يرجى وصف الموقع:

حماية الغذاء:

وصف المعدات ووسائل نقل الأغذية الباردة (41 درجة فهرنهايت أو أقل) والأغذية الساخنة (135 درجة فهرنهايت أو أعلى):

التبريد: مطلوب _____ غير مطلوب _____

طريقة

التبريد:

تدابير حماية الأغذية من التلوث أثناء التحضير والتخزين والعرض: اختر كل ما ينطبق

يرجى تقديم التفاصيل أدناه.

غسل اليدين

طبخ التسخين

واقى العطس.

وحدات كامبرو

القفازات/معدات الوقاية الشخصية

ورق ألومنيوم

توقيع: