■■■■ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

■■: 35Mil Rp

■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

- Food Safety Training Certificate for Food Service Staff
- Food Safety Training Certificate for the Restaurant Manager
- Hygiene and Sanitation Certificate
- Laboratory Test Report Confirming Compliance with Quality Standards
- Restaurant License (Standard Certificate Verified)
- Tourism Standard Certificate (LsPr)

■■■■■■■■■■■■■■■■■■

■■	■■■
■■■■■ [■■■■■■]	■■■■■■
■■ID■■■	■■■■■■
Documentation of Fire Extinguishers, First Aid Kits, and Evacuation Routes	■■■■■■
■■■■■■PBG/SLF■	■■■■■■
KTP■■■■■■■■■■	■■■■■■
■■■■■■■■■■■■KTP■■■■■■■■■	■■■■■■
■■■■■■■■■■■■■■■	■■■■■■
■■■■■■■■■■■■■	■■■■■■
Restaurant Menu List	■■■■■■
Restaurant Organizational Structure	■■■■■■

SOP/Checklist Operational of Restaurant	■■■■■■
Akta Pendirian (Deed of Establishment) ■■■■■■■■■	■■■■■■
Ijin Lingkungan ■■■■■■■■■	■■■■■■
NIB (Business Identification Number) ■■■■■■■■■	■■■■■■
NPWP (Company Tax Number) ■■■■■■■■■	■■■■■■
OSS ■■■■■■■■■	■■■■■■

■■■■■■■■■■■■■343 ■■

- ■■■■■■■ (1 ■■)
- ■■■■■ (1 ■■)
- ■■■■■■/■■■ (1 ■■)
- ■■■■■■■ 1 ■■■■■
- Process Food Handler Staff Training (7 ■)
- Process of the Laboratory Testing (30 ■)
- Health Feasibility Audit by the Public Health Office (3 ■)
- Process Hygiene and Sanitation Certificate (Sertifikat Laik Sehat) (60 ■)
- Hygiene and Sanitation Certificate (Sertifikat Laik Sehat) Ready (7 ■)
- ■■■■■■■ 30 ■■■■■
- Tourism Standard Certificate (LsPr) Audit by the LSU (3 ■)
- ■■■■■■■ 60 ■■■■■
- Tourism Standard Certificate (LsPr) Ready (3 ■)
- Verification of the Standard Certificate and NIB in OSS (60 ■)
- ■■■■■■■ 3 ■■■■■
- ■■■■■■ (1 ■■)

