繁盛店アレコレ｜無料実務資料 No.008

飲食店の食材在庫・棚卸管理表

店舗名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 対象年月：＿＿＿＿＿＿＿＿年＿＿＿＿月 棚卸日：＿＿＿＿＿＿＿＿ 担当者：＿＿＿＿＿＿＿＿

数量と単価の単位を統一。金額は同じ税区分で記録。棚卸評価方法は継続して使用してください。

食材名	分類・仕入先	単位	月初数量	月初単価	月初金額	当月仕入額	月末数量	月末単価	月末金額	廃棄数量・理由

月初在庫金額：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 円 当月仕入金額：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 円 月末在庫金額：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 円

実際食材原価（月初＋仕入－月末）：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 円 月間売上高：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 円

実際原価率（実際原価÷売上×100）：＿＿＿＿＿＿＿＿ % 理論原価：＿＿＿＿＿＿＿＿ 円 原価差額：＿＿＿＿＿＿＿＿ 円

No.006へ在庫・仕入金額を転記。No.007の原価×販売数の合計を理論原価へ。廃棄は二重加算しない。

www.arekore.click｜店舗内で編集・印刷してご利用ください。