

第3章 発注管理と検収(検品と収納)管理

①仕込み量と仕入れ量の標準化

(仕入れ量)は売上計画や納入業者からの配送スケジュールに合わせ、(品切れ)を起こさず、しかも(多すぎない適正な)量を常に在庫として確保できるようコントロールしなければなりません。仕入れ量を(標準化)するには、まず売上に対する各食材の(必要量)を算出する必要があります。

=【P13】=

(2)正しい棚卸しと検収(検品と収納)作業のポイント

①棚卸しの正しい進め方

実地棚卸しは、発注量の(決定)や在庫品の(品質管理)のためにも毎日実施する必要があります。また、期末や月末におこなう棚卸しは、財務上も(原価管理)面からも重要な業務であり、的確かつ(厳正に)おこなわなくてはなりません。 =【P13】=

③検収作業のポイント

ア 納品書は指定した形式であり、品名・単価・単位に(間違い)がなく(計算)も合っているか確認する。

イ 自社が納入業者と(決めたとおり)の品質か確認する。

- ・ 配送中に(破損)や温度変化による変質はないか

(形状や色は問題がないか)

- ・ 決めたとおりのメーカー(生産地)、サイズ、格付け(品質基準)、入り数か
- ・ 鮮度や(熟成)に問題はないか
- ・ 標準(歩留り)に適しているか

ウ 納品された日時は(指定した)とおりが確認する。

エ 収納は決めた(場所)におこない、先入れ先出しを徹底する。

オ 常温品以外は、原則として箱に当日の(日付か曜日)を記入する。

=【P15】=

原価管理と検収(検品収納)作業の重要性

店舗管理責任者は。(原価管理)におけるA)発注数量、B)納品書の数量、C)現品の(数量と品質)の3つを確認する正しい検収作業の重要性を理解し、(徹底)しなければなりません。

=【P16】=