

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

()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、
()を起こさず、しかも()量を常に在庫として確保できるようにコントロールしなければなりません。仕入れ量を()するには、まず売上に対する各食材の()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()や在庫品の()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()面からも重要な業務であり、的確かつ()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()がなく()も合っているか確認する。

イ 自社が納入業者と()の品質か確認する。

・ 配送中に()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()、サイズ、格付け()、入り数か

・ 鮮度や()に問題はないか

・ 標準()に適しているか

ウ 納品された日時は()とおりが確認する。

エ 収納は決めた()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()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。()におけるA)発注数量、B)納品書の数量、
C)現品の()の3つを確認する正しい検収作業の重要性を理解
し、()しなければなりません。

=【P16】=