Leltárív minta vendéglátóknak

Vállalkozás neve: _____ **Leltár napja:** _____ **Időpont:** _____

A tételeket abban a sorrendben írd fel, ahogy a polcokon állnak. Helyenként számolj, és a mennyiséget a beszerzési egységben írd, például kg, palack vagy karton. Az egységárat a legutóbbi számláról vedd, és mindig ugyanúgy számolj (nettó vagy bruttó áron). Érték = talált mennyiség x egységár.

Szárazraktár

Tétel	Egység	Talált mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)	Megjegyzés (lejárat, sérülés)
Hely összesen					
Számolta (kézjegy)					

Hűtő és hűtőkamra

Tétel	Egység	Talált mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)	Megjegyzés (lejárat, sérülés)
Hely összesen					
Számolta (kézjegy)					

Leltárív minta vendéglátóknak

Fagyasztó

Tétel	Egység	Talált mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)	Megjegyzés (lejárat, sérülés)
Hely összesen					
Számolta (kézjegy)					

Pult, italok és egyéb

Tétel	Egység	Talált mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)	Megjegyzés (lejárat, sérülés)
Hely összesen					
Számolta (kézjegy)					

Összesítő

Tárolóhely	Érték most (Ft)	Előző leltár (Ft)	Eltérés (Ft)
Szárazraktár			
Hűtő és hűtőkamra			
Fagyasztó			
Pult, italok és egyéb			
Készlet összesen			

Leltározta (név, aláírás) Ellenőrizte (név, aláírás) Dátum