Raktári nyilvántartó lap

Duna-part Bisztró

Nyilvántartás dátuma: 2026. október 12.

Raktárfelelős: Kiss Anna

A nyilvántartás a gyakorlókonyha kiválasztott alapanyagait mutatja be. A tervezett kétfogásos menü zöldségleves és rántott csirkemell párolt rizzsel. Az alapanyagjegyzék csoportosítva, a készlettáblázat mennyiségekkel segíti az előkészítést.

Alapanyagjegyzék

1. **Szárazáruk**
   - 1.1. Finomliszt
   - 1.2. Rizs
   - 1.3. Zsemlemorzsa
2. **Zsiradékok**
   - 2.1. Napraforgóolaj
   - 2.2. Sertészsír
3. **Zöldségfélék**
   - 3.1. Sárgarépa
   - 3.2. Vöröshagyma
   - 3.3. Burgonya
4. **További alapanyagok**
   - 4.1. Csirkemellfilé
   - 4.2. Tojás

Megjegyzés: A felsorolás alapanyagcsoportokat mutat be, nem közös tárolóhelyeket.

Napi készletmozgás

A táblázat az október 12-i nyitókészletet és a konyhai felhasználásra kiadott mennyiségeket tartalmazza.

Alapanyag	Egység	Nyitókészlet	Kiadás	Zárókészlet[1]
Finomliszt	kg	10	2	8
Rizs	kg	8	3	5
Zsemlemorzsa	kg	5	1	4
Napraforgóolaj	l	10	2	8
Sertészsír	kg	3	0	3
Sárgarépa	kg	6	2	4
Vöröshagyma	kg	5	1	4
Burgonya	kg	12	0	12
Csirkemellfilé	kg	8	5	3
Tojás	db	60	20	40

Megjegyzés: A táblázatban szereplő készletadatok oktatási célú, kitalált értékek.

Ellenőrzés és utánpótlás

A raktárfelelős a nyilvántartott mennyiségeket összeveti a tényleges készlettel. A következő gyakorlati foglalkozás előtt ellenőrzi, elegendő alapanyag áll-e rendelkezésre a tervezett menühöz.

Beszerzési javaslat: csirkemellfilé és tojás.

Ellenőrizte: Kiss Anna

1 Ebben a feladatban nincs bevételezés, ezért a zárókészlet a nyitókészlet és a kiadás különbsége.