



Inventario semanal de cocina y barra

Lo que hay, lo que ha entrado, lo que ha salido y cuánto dinero tienes ahí parado.

Local: _____ Semana (del ... al ...): _____ Fecha del recuento: _____ Responsable: _____

FAMILIA	PRODUCTO	UNIDAD	STOCK INICIAL	ENTRADAS	SALIDAS	STOCK FINAL	PRECIO UNIDAD (€)	VALORACIÓN (€)
Carne	Solomillo de cerdo	kg	8,000	12,000	14,500	5,500	8,90	48,95
Bebida	Cerveza 33 cl	ud	120	96	148	68	0,62	42,16

CÓMO SE RELLENA

- Stock final = stock inicial + entradas – salidas. Si lo que cuentas no coincide con ese número, ahí tienes la merma o el descuadre.
- Valoración (€) = stock final × precio de compra por unidad (sin IVA).
- Cuenta siempre el mismo día, a la misma hora y antes de recibir pedidos. Si no, no puedes comparar semanas.
- Suma la valoración por familia: te dice en qué tienes el dinero parado y qué estás comprando de más.

La fila sombreada es un ejemplo: bórrala y escribe la tuya.