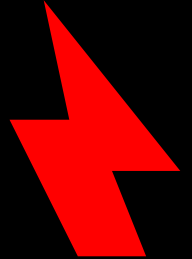


Controla cada turno sin perder ventas ni margen

Checklist práctico para abrir, operar y cerrar con comandas, caja, inventario y recetas bajo control.



Completa una hoja por turno

NEGOCIO

FECHA

TURNO / RESPONSABLE

CÓMO USAR ESTE RECURSO

1 Revisa

Marca cada punto al abrir y durante la operación.

2 Registra

Anota diferencias, faltantes y decisiones en el momento.

3 Compara

Cierra con números: venta, caja, merma y margen.



Consejo: imprime una copia por turno o pedido. Si prefieres trabajar en digital, úsala como guía para capturar datos en tu sistema.

01 / ANTES DE ABRIR

Arranca con caja, insumos y equipo listos

Diez minutos de revisión pueden evitar horas de correcciones al cierre.

01 Checklist de apertura

- | | |
|---|--|
| ☐ Responsable y fondo inicial de caja confirmados. | ☐ Insumos críticos revisados: café, leche, proteína, pan, hielo y empaques. |
| ☐ Efectivo contado y registrado antes de la primera venta. | ☐ Compras y recepciones pendientes identificadas. |
| ☐ Terminal, impresora, internet y cargadores funcionando. | ☐ Precios, promociones y cortesías autorizadas comunicados. |
| ☐ Mesas, zonas y usuarios asignados al personal del turno. | ☐ Pedidos anticipados y reservaciones visibles para el equipo. |
| ☐ Productos agotados o pausados actualizados en el menú. | ☐ Pendientes del turno anterior leídos y asignados. |

02 Durante el turno

- | | |
|---|---|
| ☐ Cada pedido queda ligado a mesa, cliente o mostrador. | ☐ Faltantes y sustituciones se comunican antes de vender. |
| ☐ Cambios, extras y alergias se registran en la comanda. | ☐ Merma, regalo, consumo interno o error se registra al ocurrir. |
| ☐ Cancelaciones y descuentos tienen motivo y autorización. | ☐ El efectivo no se retira sin movimiento de caja. |
| ☐ Pagos parciales, propinas y formas de pago quedan separados. | ☐ Se revisa una muestra de tickets contra comandas y cocina. |
| ☐ Pedidos para recoger o entregar tienen hora y estatus. | ☐ Las incidencias tienen responsable y siguiente acción. |

ALERTA DEL TURNO: si una venta no tiene comanda, un descuento no tiene motivo o una merma no se registra, el cierre pierde confiabilidad.

03 / CIERRE

Cierra el turno con evidencia

No basta con que la caja cuadre: confirma qué se vendió, qué se consumió y qué requiere seguimiento.

03 Checklist de cierre

- ☐ Todas las mesas y comandas están cerradas o justificadas.
- ☐ Efectivo, tarjeta y transferencias se concilian por separado.
- ☐ Retiros, propinas, gastos y cortesías tienen soporte.
- ☐ Diferencia de caja calculada y explicada.
- ☐ Ventas canceladas revisadas con responsable y motivo.
- ☐ Merma y consumo interno registrados.
- ☐ Insumos críticos contados para el siguiente turno.
- ☐ Compras urgentes y faltantes quedan asignados.
- ☐ Equipo limpio, apagado o cargando según corresponda.
- ☐ Resumen del turno compartido con quien toma el relevo.

04 Incidencias que sí conviene registrar

- ☐ Faltante o producto pausado
- ☐ Error o devolución de pedido
- ☐ Cancelación o descuento
- ☐ Diferencia de caja
- ☐ Merma o caducidad
- ☐ Falla de equipo o internet
- ☐ Queja, alergia o riesgo
- ☐ Compra o proveedor pendiente

NOTA / RESPONSABLE / FECHA COMPROMISO

KPIs del turno

VENTA NETA

\$ / #

TICKETS

\$ / #

TICKET PROMEDIO

\$ / #

MERMA \$

\$ / #

DIFERENCIA CAJA

\$ / #

Lectura rápida

- ☐ ¿La diferencia de caja está dentro del límite autorizado?
- ☐ ¿La merma subió frente a un turno comparable?
- ☐ ¿Hubo productos populares con margen bajo o faltantes?
- ☐ ¿Existe una incidencia que deba escalarse hoy?

04 / MARGEN POR RECETA

Calcula lo que realmente deja cada platillo

Usa costos actuales y el rendimiento real. Una receta sin porciones definidas puede esconder merma y utilidad aparente.

PLATILLO / BEBIDA

RENDIMIENTO EN PORCIONES

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unidad	Costo usado

Fórmulas básicas

Costo total receta = suma del costo usado de cada ingrediente

Costo por porción = costo total receta / porciones reales

Margen bruto \$ = precio de venta - costo por porción

Margen bruto % = margen bruto \$ / precio de venta x 100

Resultado

COSTO TOTAL RECETA

COSTO POR PORCIÓN

PRECIO / MARGEN %

Semáforo rápido

- ☐ La receta tiene cantidades y rendimiento actualizados.
- ☐ El costo incluye merma, empaque y extras relevantes.
- ☐ El precio cubre costo, gastos e utilidad objetivo.
- ☐ El equipo sirve una porción consistente.

Pasa del papel al control real

Calcula el costo y margen de tus recetas. Después, conoce cómo conectar pedidos, caja e inventario en una sola operación.

[AGENDAR DEMOSTRACIÓN](#)<https://publicidad.express/recursos/calculadora-costo-margen-recetas>