

# บทที่

# 6

## Report

รายงานที่เกิดขึ้นในระบบมาจากการบันทึกข้อมูลในส่วนของ Restaurant Operation มาจัดทำเป็นรายงาน Audit Report

เมื่อเข้าดูรายงานย่อยของแต่ละรายงาน จะพบปุ่มเหล่านี้เสมอ

- Generate Report** สร้างรายงานตามเงื่อนไขที่กำหนด
- Print Report** พิมพ์รายงานตามข้อมูลวันที่ที่กำหนด
- Export to Excel** บันทึกรายงานในรูปแบบ Excel
- << Back to Audit Report Group** กลับไปหน้า Audit Report เพื่อดูรายงานอื่นๆ

ภาพ 0601 แสดงปุ่มที่ปรากฏในรายงานทุกรายงาน

## Audit Report

### วัตถุประสงค์

แสดงรายงานสรุปการทำงานของวันที่ผ่านมา เพื่อช่วยด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลของหน่วยงานต่างๆ และสามารถ Export เข้าโปรแกรม Microsoft Excel ได้

ลักษณะการทำงาน

เมื่อเข้าไปในส่วนของ Restaurant Operation คลิกเลือก Night Audit and Report > Audit Report

Audit Report Group	
<b>1</b>	<b>Cashier Summary Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Cashier Close Session Report</a>
2.	<a href="#">Cashier End Day Report</a>
<b>2</b>	<b>Sales Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Sale Report by Bill</a>
2.	<a href="#">Sale Report by Item</a>
3.	<a href="#">Sale Summary Report</a>
4.	<a href="#">Top 10 Menu Items Sale Report</a>
<b>3</b>	<b>Payment Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Payment Summary Report</a>
2.	<a href="#">Payment Credit Card Report</a>
3.	<a href="#">Payment Voucher Report</a>
4.	<a href="#">Payment Entertain Manager Report</a>
5.	<a href="#">Payment Officer Check (O.C.) Report</a>
6.	<a href="#">Payment Guest Ledger Report</a>
7.	<a href="#">Discount Summary Report</a>
8.	<a href="#">Tip Summary Report</a>
<b>4</b>	<b>Receipt/Invoice Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Receipt Bill Detail</a>
2.	<a href="#">Tax Invoice Report</a>
3.	<a href="#">Reprint Receipt Report</a>
4.	<a href="#">Void Receipt Report</a>
5.	<a href="#">Revert Close Bill Report</a>
6.	<a href="#">Captain Order Report</a>
<b>5</b>	<b>Menu Item Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Move Table Report</a>
2.	<a href="#">Void Bill Report</a>
3.	<a href="#">Move Menu Item Report</a>
4.	<a href="#">Delete Menu Item Report</a>
<b>6</b>	<b>Material Inventory Report</b>
#	Report Name
1.	<a href="#">Material Report by Bill</a>
2.	<a href="#">Material Summary Report</a>

ภาพ 0602 Audit Report Group

**รายละเอียดสำคัญ**

- ❑ **หมายเลข 1 Cashier Summary Report** แสดงรายงานเกี่ยวกับรายการรายรับ - รายจ่ายที่เกิดขึ้นตามวันที่กำหนด ประกอบด้วยรายงาน 2 รายงาน ดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Cashier Close Session Report	แสดงรายงานรายรับ-รายจ่ายที่เกิดขึ้นของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
2. Cashier End Day Report	แสดงรายงานรายรับ ที่เกิดขึ้นของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด

- ❑ **หมายเลข 2 Sales Report** แสดงรายงานสรุปรายได้ที่เกิดขึ้น ประกอบด้วยรายงาน 4 รายงานดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Sales Report by Bill	แสดงรายการขาย โดยเรียงลำดับตามเลขที่ใบเสร็จที่เกิดขึ้นตามวันที่กำหนด
2. Sale Report by Item	แสดงรายการอาหารที่ขายได้ โดยเรียงลำดับตามชื่อเมนูอาหารที่เกิดขึ้นตามวันที่กำหนด
3. Sale Summary Report	แสดงรายงานสรุปการขายที่เกิดขึ้นตามวันที่กำหนด
4. Top 10 Menu Item Sale Report	แสดงรายการอาหาร 10 อันดับแรกที่ขายดี โดยสามารถจัดเรียงได้ 2 แบบ ดังนี้ <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Menu Group สามารถจัดเรียงได้ตามกลุ่มอาหารที่ต้องการ</li> <li>❑ Menu Category สามารถจัดเรียงได้ตามประเภทอาหารที่ต้องการ</li> </ul>

- ☐ **หมายเลข 3 Payment Report** แสดงรายงานสรุปรายการชำระเงินที่เกิดขึ้น ประกอบไปด้วย รายงาน 8 รายงานดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Payment Summary Report	แสดงรายงานสรุปการชำระเงินของลูกค้าที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
2. Payment Credit Card Report	แสดงรายงานรายละเอียดการชำระเงินด้วยบัตรเครดิตที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
3. Payment Voucher Report	แสดงรายงานรายละเอียดการชำระเงินด้วยบัตรกำนัลที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
4. Payment Entertain Manager Report	แสดงรายงานรายละเอียดการชำระเงินด้วย Entertain Manager ที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
5. Payment Officer Check (O.C.) Report	แสดงรายงานรายละเอียดการชำระเงินด้วย Officer Check (O.C.) ที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
6. Payment Guest Ledger Report	แสดงรายงานรายละเอียดการชำระเงินด้วย Guest Ledger ที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
7. Discount Summary Report	แสดงรายงานสรุปรายละเอียดการใช้ส่วนลดราคาอาหารที่เกิดขึ้นทั้งหมดของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
8. Tip Summary Report	แสดงรายงานสรุปจำนวนเงินพิเศษที่ได้จากลูกค้าที่เกิดขึ้นทั้งหมดในแต่ละกะของวันที่กำหนด

- **หมายเลข 4 Receipt / Invoice Report** แสดงรายงานสรุปข้อมูลใบเสร็จและบิล ประกอบไปด้วยรายงาน 6 รายงาน ดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Receipt Bill Detail	แสดงรายงานรายละเอียดใบเสร็จ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
2. Tax Invoice Report	แสดงรายงานรายละเอียดใบกำกับภาษี ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
3. Reprint Receipt Report	แสดงรายงานรายละเอียดการพิมพ์ใบเสร็จซ้ำ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
4. Void Receipt Report	แสดงรายงานรายละเอียดการยกเลิกใบเสร็จ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
5. Revert Close Bill Report	แสดงรายงานรายละเอียดการแก้ไขใบเสร็จ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
6. Captain Order Report	แสดงรายงานรายละเอียดพนักงานรับออเดอร์ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด

- **หมายเลข 5 Menu Item Report** แสดงรายงานสรุปเกี่ยวกับเมนูอาหาร ซึ่งประกอบไปด้วยรายงาน 4 รายงาน ดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Move Table Report	แสดงรายงานรายละเอียดการย้ายโต๊ะอาหาร ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
2. Void Bill Report	แสดงรายงานรายละเอียดการยกเลิกโต๊ะ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด

รายงาน	รายละเอียด
3. Move Menu Item Report	แสดงรายงานรายละเอียดการย้ายเมนูอาหารไปยังโต๊ะอื่นๆ ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด
4. Delete Menu Item Report	แสดงรายงานรายละเอียดการยกเลิกเมนูอาหาร ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด

- หมายเลข 6 **Material Inventory Report** แสดงรายงานข้อมูลสรุปเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ซึ่งประกอบไปด้วยรายงาน 2 รายงาน ดังตาราง

รายงาน	รายละเอียด
1. Material Report by Bill	แสดงรายงานรายละเอียดวัตถุดิบอาหารทั้งหมด โดยเรียงลำดับตามเลขที่ใบเสร็จที่เกิดขึ้นตามวันที่กำหนด
2. Material Summary Report	แสดงรายงานสรุปรายละเอียดวัตถุดิบอาหาร ที่เกิดขึ้นทั้งหมด ของพนักงานร้านอาหารในแต่ละกะของวันที่กำหนด