



以《会计法》、最新《企业会计制度》和《企业会计准则》为依据

餐饮企业 会计实务十日通

（图解案例版）

李 焕◎主编

- 增强会计实务操作能力
切实提高工作效率
- 迅速适应财务工作
很快融入岗位角色
- 熟悉餐饮企业会计实务
掌握记账、报表、折



**突出餐饮企业会计实际工作的特点 全面剖析会计学基本理论和方法
充分考虑会计新手以及部分非会计专业人士的实际情况**

实用、易学、易操作，采用翔实丰富的图表与案例，难易适度、深入浅出
使会计新手早日掌握会计实务、尽快进入会计工作角色

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

餐饮企业 会计实务十日通

（图解案例版）

李 焕◎主编

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

餐饮企业会计实务十日通:图解案例版/

李焕主编. —北京:中国铁道出版社, 2014. 8

ISBN 978-7-113-18291-5

I. ①餐… II. ①李… III. ①饮食业—会计实务

IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 065233 号

书 名: 餐饮企业会计实务十日通(图解案例版)

作 者: 李焕

责任编辑: 王淑艳

编辑部电话: 010-51873457

电子信箱: wangsy2008@sohu.com

封面设计: 崔丽芳

责任校对: 龚长江

责任印制: 赵星辰

出版发行: 中国铁道出版社(100054, 北京市西城区右安门西街8号)

网 址: <http://www.tdpress.com>

印 刷: 化学工业出版社印刷厂

版 次: 2014年8月第1版 2014年8月第1次印刷

开 本: 700 mm×1 000 mm 1/16 印张: 15.5 字数: 245 千

书 号: ISBN 978-7-113-18291-5

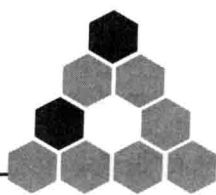
定 价: 39.80 元

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版图书, 如有印制质量问题, 请与本社读者服务部联系调换。电话: (010) 51873174

打击盗版举报电话: (010) 51873659

前言



随着现代社会经济生活节奏的加快，人们需要掌握与了解的知识越来越多，会计常识就是其中必不可少的一项。会计可谓无孔不入地存在于社会组织和人们的生活之中。企业需要会计，机关和事业单位需要会计，非盈利组织需要会计。一个企业组织内部，企业财务专业人员，如财务总监、财务经理、财务部主管、财务专员需要懂会计，企业经理人、部门负责人、业务骨干等非财务人员、非管理人员也需要懂会计。甚至家庭和个人理财也要学习、了解一些基本的账务常识。一切经济活动和财务管理活动都需要会计。经济越发展，会计越重要。它贯穿我们每天工作、生活全过程，掌握基本的会计学原理是每个人参与经济生活的必修课。

会计行业已经开始和其他的专业慢慢融合，从而产生了很多新职业，所以商界很多成功人士最早都是从事会计工作的。会计领域为从业者提供了不断变化并富有挑战性的工作。这也为以后会计人员的发展提供了更多的选择机会。

但是会计工作又是一个非常讲究实际经验和专业技巧的职业，它的入职门槛虽然不高，但是想要得到发展，就必须注意在工作中积累经验，不断提高专业素质和专业技巧，开拓自己的知识面，而且财务

工作复杂、琐碎，要想做好这项工作并不是一件容易的事。它需要会计人员具有足够的耐心和全面精通的法规准则、熟练高超的业务技能、严谨细致的工作作风。

同时会计学又是一门枯燥的学问。难懂的术语、枯燥的数字、无味的报表，往往令初学者“望而生畏”，难寻入门之道。传统的会计教材对会计实务总是不够关心：教科书上的知识与会计实践之间总是存在着错位与断层，注重理论研究，不重实务操作；重视过程推导，不重结论应用；注重方法介绍，不重制度准则；任何一本财务书也不会事无巨细、面面俱到地告诉你如何衔接错位与断层。这些断层往往出现在衔接环节或理论知识与实践的过渡过程中。但这些问题处理不好却又容易酿成重大失误！

本书从读者需求出发，突出餐饮企业会计实际工作的特点，全面介绍了会计基本理论和方法，层层深入、循循善诱，充分考虑了初学者和刚步入会计行业的会计人员以及部分非专业人士的实际情况，围绕着实用、易学、易操作的理念，采用翔实丰富、与实际相结合的结构体系，让初学者早日了解会计专业实务、初入行人员能够尽快进入会计工作角色，非专业人士也能看懂并参透主要会计管理准则、要点和程序。

本书具有如下几个方面的特点。

◆ 全面详尽。从多个方面详细讲解了会计的日常工作内容，相信读者在阅读完本书之后，一定会对会计工作有更充分的了解和认识，并能在具体的实战操作中游刃有余。

◆ 实战性强。从会计人员起步阶段的专业技术分门讲述，汇集老会计宝贵经验。对相关内容进行技巧点拨，结合实例仿真操作，使读者在学习时得心应手，工作技能得以快速提高。针对工作中的细节问题分类、分步骤详细介绍。以帮助读者熟悉会计工作中的具体操作。

◆ 图文并茂。为了使读者能更容易地掌握会计工作的方法和技巧，力求避免单一的文字叙述，尽量将业务流程及法规采用图、表形式呈现。以便读者在阅读时一目了然。同时本书配用了大量的经典案例，使读者能直观了解具体的实战情形。

◆ 条理清晰。章节导读、内容重点一目了然，栏目与模块清晰流畅，读者能够随查随用，轻松阅读。

◆ 难易适度，深入浅出。在讲解财务工作实务时，尽量采用通俗易懂的语言，由表及里，深入浅出，为初学者拨开了财务工作的层层面纱，能快速掌握工作的方法和技巧。

本书为即将走上工作岗位的学生和刚刚步入会计工作岗位的财务人员和非财务人员提供了简学读本，它是一本通俗易懂、实务性较强的操作指南书籍。同时也适合有一定会计基础的人员进阶学习。相信通过学习，能够给广大初入会计行业和已经迈入会计行业的读者带去实实在在的帮助。

本套丛书包括：

餐饮企业会计实务十日通（图解案例版）

商业企业会计实务十日通（图解案例版）

工业企业会计实务十日通（图解案例版）

房地产企业会计实务十日通（图解案例版）

物流企业会计实务十日通（图解案例版）

酒店企业会计实务十日通（图解案例版）

建筑施工企业会计实务十日通（图解案例版）

事业单位会计实务十日通（图解案例版）

小企业会计实务真账实操全程演练（图解案例版）

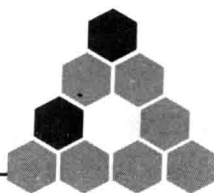
一般纳税企业会计实务真账实操全程演练（图解案例版）

本套丛书的作者大多是工作在财务战线的业务骨干，具有雄厚的理论基础和丰富的实践经验，拥有高级会计职称，或拥有注册会计师资格、注册税务师资格。在编撰过程中，得到一批专家学者和同仁的支持和倾情指导。

虽然我们力求完美，但由于时间有限，编书过程中难免存在着一些不足和遗憾，希望广大读者多提宝贵意见。

编 者

目 录



第一章 餐饮企业会计基础知识	1
第一节 了解餐饮企业	1
一、餐饮企业的概述	1
二、餐饮企业的分类	2
三、餐饮企业的特征	4
第二节 餐饮企业会计基础	6
一、餐饮企业会计职能	7
二、餐饮企业会计的特点	9
三、餐饮企业会计核算要求	10
四、餐饮企业会计信息质量要求	11
第三节 餐饮企业会计核算的基础	13
一、餐饮企业会计要素	14
二、餐饮企业会计科目	16
三、餐饮企业会计账户	19
四、餐饮企业会计核算内容	20
五、餐饮企业会计核算方法	21
六、餐饮企业会计记账方法	23
第四节 餐饮企业会计工作流程	25
一、企业申办登记	26

二、设置和配备企业会计人员	28
三、填制会计凭证	29
四、登记会计账簿	30
五、编制会计报表	32
第二章 餐饮企业会计凭证的填制	34
第一节 餐饮企业的原始凭证	34
一、原始凭证的分类	34
二、原始凭证的填制要求	39
三、原始凭证的审核	41
四、原始凭证防错技巧	42
五、原始凭证错弊的鉴别	44
第二节 餐饮企业的记账凭证	45
一、记账凭证的分类	46
二、记账凭证的填制	49
三、记账凭证的审核	51
第三节 餐饮企业的会计凭证的保管	53
一、会计凭证的装订	53
二、会计凭证的保管	54
三、会计凭证的销毁	56
第三章 餐饮企业会计账簿的编制	58
第一节 了解餐饮企业的会计账簿	58
一、会计账簿的设置	58
二、会计账簿的格式	60
三、账簿的装订与保管	65
第二节 会计账簿的登记	66
一、现金日记账的登记	66
二、银行存款日记账的登记	68

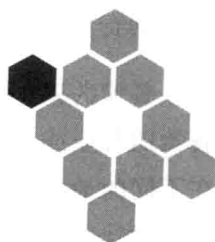
三、明细分类账的登记方法	69
四、总分类账的登记	71
五、总分类账户与明细分类账户的平行登记	72
第三节 会计账簿的对账和结账	74
一、会计账簿对账的技巧	74
二、会计账簿错账查找方法	76
三、会计账簿错账更正的方法	78
四、会计账簿结账的内容	79
第四章 餐饮企业的资产核算	82
第一节 餐饮企业货币资金的核算	82
一、库存现金的核算	82
二、银行存款的核算	88
三、其他货币资金的核算	91
四、银行结算方式	94
第二节 餐饮企业固定资产的核算	99
一、固定资产的确认和初始计量	100
二、固定资产增加的核算	102
三、固定资产折旧的核算	107
四、固定资产后续支出的核算	109
五、固定资产处置的核算	112
六、固定资产清查	114
第三节 餐饮企业无形资产和其他资产的核算	116
一、无形资产取得的核算	116
二、无形资产摊销的核算	118
三、无形资产处置的核算	119
四、长期待摊费用的核算	122
第四节 餐饮企业应收款项的核算	123
一、应收账款的核算	123

二、应收票据的核算	124
三、其他应收款的核算	127
四、预付账款的核算	129
五、坏账准备的核算	130
第五节 餐饮企业存货的核算	136
一、原材料的核算	136
二、初加工材料的核算	139
三、委托加工物资的核算	142
四、低值易耗品的核算	143
五、存货清查的核算	146
第五章 餐饮企业负债和所有者权益核算	149
第一节 餐饮企业负债的核算	149
一、短期借款的核算	149
二、长期应付款的核算	151
三、长期借款的核算	153
四、应付债券的核算	155
五、预收账款的核算	157
六、应付账款的核算	159
七、应付票据的核算	160
八、应付职工薪酬的核算	162
九、应交税费的核算	164
十、其他应付款的核算	166
十一、营业外支出的核算	167
第二节 餐饮企业所有者权益的核算	168
一、实收资本的核算	169
二、资本公积的核算	171
三、盈余公积的核算	174
四、未分配利润的核算	175

第六章 餐饮企业成本和费用核算	179
第一节 餐饮企业成本的核算	179
一、主营业务成本的核算	179
二、其他业务成本的核算	181
三、营业税金及附加的核算	182
第二节 餐饮企业费用的核算	184
一、人工费用的核算	184
二、销售费用的核算	185
三、管理费用的核算	186
四、财务费用的核算	187
第七章 餐饮企业收入和利润的核算	190
第一节 餐饮企业收入的核算	190
一、主营业务收入的核算	190
二、其他业务收入的核算	192
三、营业外收入的核算	194
第二节 餐饮企业利润及利润分配的核算	195
一、利润的构成和计算	195
二、本年利润的核算	196
三、利润分配的核算	198
四、所得税费用的核算	200
第八章 餐饮企业财务报表的编制	204
第一节 餐饮企业财务报表的概述	204
一、财务报表的概念	204
二、财务报表的分类	205
三、财务报表的分析方法	207

四、财务报表的编制要求	209
第二节 认识资产负债表	211
一、资产负债表的作用	211
二、资产负债表的编制	212
三、资产负债表的分析	214
第三节 认识利润表	217
一、利润表的作用	217
二、利润表的编制	218
三、利润表的分析	221
第四节 认识现金流量表	223
一、现金流量表的作用	223
二、现金流量表的编制	224
三、现金流量表的分析	231
第五节 企业申报纳税	233
一、了解餐饮企业应缴纳的税种	233
二、餐饮企业税收筹划	234
参考文献	236

第一章



餐饮企业会计基础知识

【本章导读】本章主要讲述了餐饮企业会计学的基本理论。通过本章学习,了解会计的基本概念和主要职能,会计的特征和会计人员的职责,会计核算的工作流程,会计的记账方法,会计凭证的填制与审核,会计账簿的设置。

第一节 了解餐饮企业

餐饮企业是企业中的一种形式,它具有一般企业的特征,它与其他企业区别在于其职能和经营方式的不同。餐饮企业是利用主、副食原料,通过运用各种烹饪技术,加工制作成各种食品并提供消费场所和消费服务,直接向消费者服务。因此,餐饮企业主要是从事食品的生产、销售和服务活动的,具有加工生产、商品销售和消费服务三种职能。

一、餐饮企业的概述

俗话说:“民以食为天”。食,是人们最基本、最重要的生活内容之一。现代社会中的餐饮企业,已经脱离了人们仅为满足口腹之欲的单一要求,而进入了一个综合服务阶段,其发展的水平,可从一个侧面反映出一个国家或民

族开发利用自然资源的能力,同时也标志着社会文明程度的高低。餐饮业是专门向顾客提供饮料、食品、菜肴、消费场所和服务性劳动,以满足人们生理需要的行业。

餐饮的概念主要有两种:一是饮食,比如经营餐饮,提供餐饮;二是指提供餐饮的行业或者机构,满足食客的饮食需求,从而获取相应的服务收入。由于在不同的地区、不同的文化下,不同的人群饮食习惯、口味的不同,因此,世界各地的餐饮表现出多样化的特点。

餐饮企业是从事餐饮产品的生产、销售和消费服务等活动的经济组织,按产业性质它属于第三产业的流通部门。餐饮企业的外延很广,除了常指的餐馆、酒家、餐厅以外,还包括快餐店、小吃部、咖啡厅、冷饮店、茶馆、茶楼、酒吧等。

现代餐饮业已成为国民经济及人们日常生活的重要组成部分。旅游、商务活动、朋友聚会、家庭团聚、婚寿宴庆及休闲聚餐等,光顾餐馆已成为现代生活中的重要内容。

餐饮业能够改变人们的生活方式,餐饮业的发展逐步改变了人们的日常消费模式和消费结构,越来越多的人把外出就餐作为一种新的生活方式,把在外用餐当作是一种娱乐来对待。经济越发达、社会交往越频繁,家务劳动社会化程度越高,就越能发挥餐饮在改变人们的生活方式和消费结构上的作用。餐饮业的发展,为居民的社会餐饮消费创造了有利条件,既可以减轻人们的家务劳动,同时也为居民的休闲娱乐提供了更多的内容。同时,餐饮业的不断壮大,为社会提供了大量的就业机会。

二、餐饮企业的分类

餐厅有多种分类标准,但无论采用哪一种分类标准,餐饮业中所有的餐厅都可以在相应的标准下找到自己的位置。

1. 按档次高低分类,如图 1-1 所示

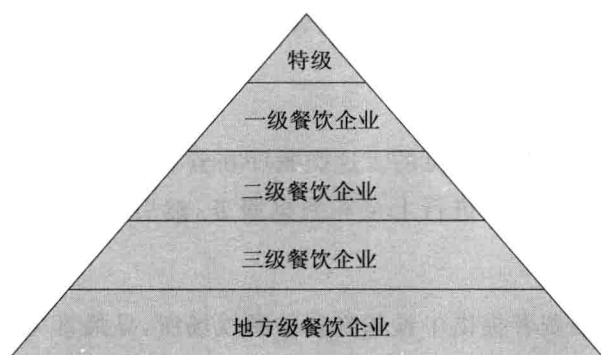


图 1-1 按级别分类

一个餐饮企业档次的高低是由以下因素确定的:建筑装潢、规模大小、服务水平 and 菜品价位。世界上没有两家完全相同的餐饮企业,因此,将餐饮企业实行等级管理是比较通用的做法,也是一个可行的办法。人们判断一个餐饮企业档次的高低,习惯的做法是统计各企业就餐的平均消费额。从我国餐饮业发展的历史和现状出发,根据餐饮企业的设施设备、技术力量、服务质量、餐饮质量、管理水平、清洁卫生等方面,制订了国家特级、一级、二级、三级和地方级五个级别。

2. 按服务方式分类,如图 1-2 所示

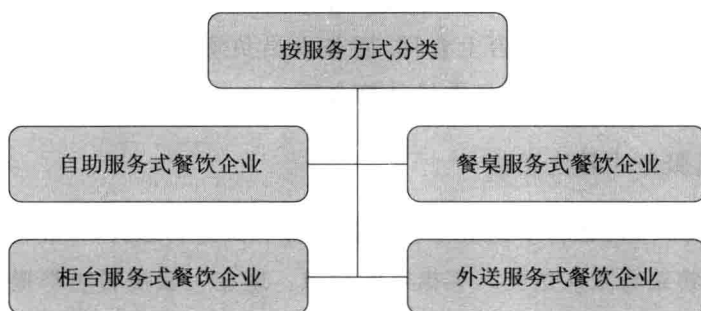


图 1-2 按服务方式分类

(1) 自助服务式餐饮企业。

这种餐饮企业主要是将食品、酒水和餐具事先准备好,由顾客根据自己的口味自行选择,自己动手取餐,服务人员在顾客进餐过程中只提供引导、辅助性

的服务。这种服务方式在会议、快餐店等场所使用比较多。

(2) 餐桌服务式餐饮企业。

这种餐饮企业是最为常见的。这类餐厅在营业时,将顾客引领到餐桌就座后,有服务人员接受点菜,进行上菜和餐桌服务,然后清台、布台。这种餐厅服务有中式和西式之分。

正餐店是为消费者提供午餐和晚餐的餐饮场所,是最常见的餐饮类型。正餐店菜单内容丰富,具备各式各样的菜品。一般采用餐桌式服务,服务员受过专门的训练,服务规范化。此类餐厅各具特色,有高档、中档和普通餐馆等,餐厅装饰根据经营特点而定。

(3) 柜台服务式餐饮企业。

这种餐饮企业类似于酒吧,酒吧是饭店经营出售酒类和饮料,为客人提供休息聚会的场所。饭店一般设有几个不同种类的酒吧,如主酒吧、大堂吧、夜总会酒廊、宴会酒吧等。顾客就座于柜台旁,根据供应的品种点菜。菜品由厨师或服务人员当面烹制,顾客可以一边进餐,一边欣赏厨师和服务人员的表演,得到美的享受。很多烧烤餐厅采用这种服务方式。还有就是将食品放置于传送带上,传送带慢速转动,顾客就座于柜台旁边,当自己所需要的菜品通过传送带带到面前时,可以取下放在柜台上食用,服务人员负责放置食品在传送带上和结账。结账根据顾客消费的餐盘数量计算金额。

(4) 外送服务式餐饮企业。

这种餐饮企业即顾客事先通过电话、网络等方式进行预订,企业根据顾客点好的餐单,按时将菜肴派人送到顾客指定的地点。现在一般快餐店都提供这样的服务。快餐店是为消费者提供方便快捷的用餐方式的餐饮场所。如“肯德基”和“麦当劳”一些国际快餐连锁店以及豆浆店、粥铺、饺子馆、点心等一些中式快餐店。

三、餐饮企业的特征

餐饮企业是利用一定的场所、设备、工具和原材料,通过职工的服务性劳动