

Cān Yǐn Kuài Jì



● 孙 滕◎编著

最新最全的餐饮会计做账教程

手把手教你 餐饮会计做账 步步通

本书根据最新《企业会计准则》与国家最新财税法律法规编写，以通俗易懂的语言讲解了餐饮会计做账的基本知识，重点剖析了餐饮会计在记账、算账、报账中的关键问题，内容全面、案例丰富、操作性强，让您轻轻松松掌握餐饮会计做账的精髓和技巧，成为一名本领过硬的做账高手。

中国文史出版社



手把手教你 餐饮会计做账 步步通

孙 朦◎编著

中国文史出版社

图书在版编目(CIP)数据

手把手教你餐饮会计做账步步通 / 孙朦编著. -- 北京: 中国文史出版社, 2013. 5
ISBN 978-7-5034-3976-6

I. ①手… II. ①孙… III. ①饮食业 - 会计
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第083680号

责任编辑: 殷旭

封面设计: 昇昇设计

出版发行: 中国文史出版社

网 址: www.wenshipress.com

社 址: 北京市西城区太平桥大街23号 邮编: 100811

电 话: 010-66173572 66168268 66192736 (发行部)

传 真: 010-66192703

印 装: 三河德利印刷有限公司

经 销: 全国新华书店

开 本: 787毫米×1092毫米 1/16

印 张: 20

字 数: 210千字

版 次: 2013年9月北京第1版

印 次: 2013年9月第1次印刷

定 价: 36.00元

文史版图书, 版权所有, 侵权必究。

文史版图书, 印装错误可与发行部联系退换。

前 言

俗话说：民以食为天。生活离不开饮食，饮食行业是一个非常传统而又钱景饱满的产业。开一家小餐馆，每天和吃喝打交道，是很多人的创业梦想。从外行人看起来，开餐馆就是找个店面支起炉灶，找个厨师，把饭菜做好了端给客人，然后就可以大把大把的数钱。其实，即便是开一家很小的餐馆，也有很多环节、很多细琐的事情。食材如何采购最便宜最省心？设备怎样配置最优化最合适……有时候，某些环节是否做到位，对餐馆的经营成败有着十分重要的影响。

经营一家餐馆，财务管理是极为重要的，做好会计工作才能保证餐馆的正常进行。做账是餐饮会计的重要组成部分，记好帐、管好帐，才能对每日的经营情况了如指掌。通过会计做账可以综合反映餐馆经济活动和经营成果，并为经营决策提供信息。通过信息反馈，促使餐馆经营者加强管理，提高经济效益。

餐饮会计的特点是由会计对象决定的，餐饮行业的经营特征决定其会计做账的特点。本书是专门针对餐饮会计特点而编写的做账教程，首先介绍了餐饮会计的基本知识，然后从餐饮会计的基本要素出发，围绕餐饮会计资产、餐饮会计负债、餐饮会计所有者权益、餐饮会计收入、餐饮会计成本费用、餐饮会计利润的账务处理进行详细讲解，将餐饮会计做账中遇到的各种问题进行了一一剖析。

本书充分考虑酒店餐饮企业、店铺做账时可能会遇到的各种问题，注重理论与实践的结合，讲解清晰明了，层层递进、深入浅出，手把手地教您，一步步地讲解，让您免去暗中摸索的疑惑，以最短的时间内消化吸收餐饮做账理论，精通掌握实战技能。

目 录

第一章 餐饮会计基础知识

会计人员的具体工作 / 2

餐饮会计核算的特点 / 4

餐饮会计的职能 / 6

餐饮会计的对象 / 8

餐饮会计的要素 / 9

餐饮会计的作用 / 13

会计核算的方法 / 14

会计核算的原则 / 17

会计的核算基础 / 19

会计信息质量要求 / 22

会计计量属性 / 25

会计等式 / 27

会计科目的结构 / 30

会计科目设置原则 / 35

会计账户的分类 / 36

账户的基本结构 / 41

第二章 餐饮会计凭证

会计凭证的作用 / 44

会计凭证设计的原则 / 45

会计凭证的装订 / 47

原始凭证的分类 / 49

原始凭证的设计 / 51

原始凭证的填制要求 / 52

原始凭证的审核 / 55

原始凭证错弊的鉴别 / 59

记账凭证的分类 / 60

记账凭证的填制 / 63

记账凭证的审核 / 67

第三章 餐饮会计账簿

会计账簿的分类 / 74

会计账簿的作用 / 76

记账的规则 / 77

记账的方法 / 79

会计账簿的保管和更换 / 81

日记账核对方法 / 83

日记账的账务处理	/ 85
现金日记账的具体要求	/ 86
现金日记账的登记	/ 89
银行存款日记账	/ 91
银行存款日记账的核对	/ 92
总分类账的内容和结构	/ 94
明细分类账的内容和结构	/ 96
明细分类账的登记方法	/ 98
总分类账户与明细分类账户的平行登记	/ 100

第四章 餐饮会计对账、结账

对账的规范	/ 102
对账的技巧	/ 104
错账查找方法	/ 107
错账更正的方法	/ 109
结账的规范	/ 112
结账的内容和要点	/ 114

第五章 餐饮会计资产的核算

餐饮业的收款方式和形式	/ 118
现金的管理及核算	/ 120
银行结算的方式	/ 124
银行存款的核算	/ 128
固定资产的计价	/ 134

固定资产增加的核算	/ 138
固定资产减少的核算	/ 145
固定资产折旧的核算	/ 151
固定资产处置的核算	/ 154
固定资产清理的核算	/ 156
无形资产的内容和特征	/ 159
无形资产取得的核算	/ 161
无形资产处置的核算	/ 163
无形资产摊销的核算	/ 165
长期待摊费用的核算	/ 166
低值易耗品的核算	/ 168

第六章 餐饮会计应收款项的核算

应收账款的计价	/ 174
应收账款的核算	/ 176
应收票据的分类和计价	/ 179
应收票据的核算	/ 181
预付账款的核算	/ 185
坏账准备的核算	/ 187
其他应收款的核算	/ 193

第七章 餐饮会计负债的核算

短期借款的核算	/ 198
长期借款的核算	/ 200

应付票据的核算	/ 203
应付债券的核算	/ 205
应付股利的核算	/ 208
应付账款核算	/ 209
预收账款的核算	/ 211
应付职工薪酬的核算	/ 212
应交税费的核算	/ 216
其他应付款的核算	/ 218
长期应付款的核算	/ 220

第八章 餐饮会计所有者权益的核算

所有者权益的分类和特征	/ 224
实收资本的核算	/ 226
资本公积的核算	/ 229
未分配利润的核算	/ 233
盈余公积的核算	/ 236

第九章 餐饮会计存货与成本核算

存货的分类	/ 242
存货入账价值	/ 244
存货计价的方法	/ 245
成本费用的内容	/ 247
成本和费用的明细项目	/ 250
成本费用的核算	/ 253

成本核算的方法 / 255

商品进价成本的核算 / 257

购入原材料的分类和账户设置 / 260

成本费用的核算原则 / 262

第十章 餐饮会计收入的核算

收入的特征 / 266

收入的分类 / 267

主营业务收入的核算 / 268

一般销售收入的核算 / 270

其他业务收入的核算 / 272

第十一章 餐饮会计利润的核算

利润的构成和计算 / 276

利润的核算前的准备 / 277

营业外收入的核算 / 279

营业外支出的核算 / 281

本年利润的核算 / 284

所得税费用的核算 / 286

利润分配的原则 / 288

利润分配的核算 / 290

第十二章 餐饮会计纳税核算

企业所得税的核算 / 296

营业税的核算 / 302

营业税的处理方式 / 303

营业税的核算内容 / 305

营业税的账务处理 / 306

第一章

餐饮会计基础知识

会计人员的具体工作

餐饮会计核算的特点

餐饮会计的职能

餐饮会计的对象

餐饮会计的要素

餐饮会计的作用

会计核算的方法

会计核算的原则

会计的核算基础

会计信息质量要求

会计计量属性

会计等式

会计科目的结构

会计科目设置原则

会计账户的分类

账户的基本结构

会计人员的具体工作

1. 设置账户

设置账户即根据经济活动的具体内容，在账簿中建立相应的户头，进行分类登记，为系统地核算和日常的监督创造条件；及时反映各项经济业务引起的资金变化和结果，为经济管理提供必要的会计资料。一般来说，账户的设置要以会计科目为依据，而会计科目则根据国家有关会计制度及各单位的具体情况制订。

2. 记账

记账即根据一定的原理和记账规则，采用一定的计量单位，利用文字和数字来记载各单位的经济活动。记账是会计人员最为经常性的一项工作，只要有业务发生，就应在会计账户上有所反映，从而保证会计信息的真实性与准确性。

3. 填制与审核会计凭证

填制会计凭证即由经办人员或会计人员将发生的各项经济业务分别记录在会计凭证中；审核会计凭证即对已经填制的会计凭证进行审阅，

检查经济业务是否合理合法、凭证记录是否真实完整。

4. 登记账簿

登记账簿就是将审核无误的记账凭证，在会计账簿上进行连续、完整的记录和核算。登记账簿时，既要按照账户的内容对经济业务进行分别的反映，也要按时间顺序，对经济业务进行连续的反映，还要定期汇总、结算（即结账）与定期核对（即对账）。

5. 进行会计核算

会计核算即根据一定的会计资料，对生产经营过程中的资金、成本、财务成果等进行计算。凡是独立经营的经济组织，都必须定期进行会计核算，将经营过程中所发生的各种耗费及取得的收入，按照一定的原则和计算方法进行对比，确定盈亏。同时对企业的各项财产进行清查，检查各种物资的储存保管情况及各种结算款项的执行情况，及时调整账面记录，做到账实相符。

6. 编制会计报表

会计报表是以表格的形式，以会计账簿记录为依据，总结和反映各单位经济活动状况和结果的书面报告，要求按月、按季或按年编制。

餐饮会计核算的特点

因为餐饮服务的性质和与现金业务的密切往来，餐饮企业的账尤为重要，因此，餐饮企业的会计也就是重中之重了。餐饮企业在经营过程中形成了收入，同时也发生了成本、费用。收入与成本、费用相抵，即可核算出企业的经营成果。

由于饮食服务企业属于第三产业，从总的来讲，其经营特点表现为以服务为中心，辅之以生产和商品流通，直接为消费者服务。餐饮服务企业与其他企业相比，在会计核算上具有以下特点：

1. 核算方法不同

餐饮企业都执行生产、零售和服务三种职能，在会计核算上就必须分不同业务结合工业企业、流通企业的会计核算方法进行核算。餐饮企业在业务经营过程中，同样执行生产、零售和服务三种职能，即：一方面从事菜肴和食品的烹制；一方面将烹制品直接供应消费者。在供应过程中，为消费者提供消费场所、用具和服务活动。此外，饮食制品的质量标准和技艺要求复杂，在会计核算上也很难像工业企业那样，按产品逐次逐件进行完整的成本计算，一般只能核算经营单位或经营种类耗用原材料的总成本以及营业收入和各项费用支出。

(1) 成本核算的特殊性。餐饮企业在从事菜肴和食品烹制的同时，

直接将烹制品供应给消费者，而且饮食制品和质量标准和技艺要求繁琐，标准不一，在会计核算上很难按产品逐次逐件进行完整的成本核算，一般只能核算经营单位或经营各类耗用原材料的总成本，单列其他费用支出，无法将成本划归入产品中，从而显示了会计核算的特殊性。

(2) 会计核算的多样性。餐饮企业的经营活动具有专业性和综合性，它不仅为消费者提供饮食为主的服务，而且为消费者提供购物、娱乐等多种服务。由于开展多种经营活动，因此反映在会计核算上也是多种业务并存，分别进行核算，从而构成了餐饮业会计核算的多样性。

(3) 货币收付的复杂性。由于餐饮企业不仅为国内消费者，而且还要为国外旅游者服务，因此，必然发生不同国家、地区的外币收付业务。在会计核算中要按照外汇管理条例和外汇兑换管理办法办理外汇存入、转出和结算业务，计算汇兑的换汇成本，从而形成货币收付的复杂性。

2. 收入和费用分布结构不同

以服务业为例，服务业通常由专门从业人员提供带有技艺性的劳动以及运用与之相适应的设备和工具作为主要服务内容。在会计核算上，需反映按规定收费标准所得的营业收入，服务过程中开支的各项费用和加工过程中耗用的原材料成本。

3. 自制商品与外购商品分别核算

为了分别掌握自制商品和外购商品的经营成果，加强对自制产品的核算与管理，经营外购商品销售业务的企业，还要对自制商品和外购商品分开进行核算。