

国家教委规划教材
中等职业学校中餐烹饪专业



餐饮成本核算

全国中等职业学校烹饪专业教材编写组

何海兰 主编

高等教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮成本核算/何海兰编. —北京:高等教育出版社,
1997(2000 重印)

ISBN 7- 04- 005355-1

I. 餐… II. 何… III. 饭店:饮食业-成本计算 IV. ①F
715.52②F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 04428 号

出版发行 高等教育出版社

社 址 北京市东城区沙滩后街 55 号 **邮政编码** 100009

电 话 010—64054588

传 真 010—64014048

网 址 <http://www.hep.edu.cn>

经 销 新华书店北京发行所

印 刷 国防工业出版社印刷厂

开 本 850×1168 1/32

版 次 1995 年 10 月第 1 版

印 张 3.125

印 次 2000 年 4 月第 8 次印刷

字 数 81 000

定 价 3.70 元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等
质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

内 容 提 要

本书系国家教委职教司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材,是国家教委规划教材。全书参照旅游行业部颁中级工人技术等级的标准编写。

全书共分三章,内容包括:成本核算的意义和作用、成本核算的方法、饮食产品的销售价格。书中较详细地介绍了成本核算的基础知识、成本核算的基本方法和步骤,以及成本核算在生产实践中的应用。内容翔实,深入浅出,实用性较强。

本书可作为旅游类职业高中、职业中专学校的教材,亦可供饭店、宾馆的有关人员培训之用。

关于国家教育委员会规划教材的说明

为了贯彻国务院《关于大力发展职业技术教育的决定》，提高职业高中的教学质量，抓好教材建设工作，国家教育委员会职业技术教育司对通用性强、经济发展急需、专业开设稳定的一部分专业，以及必须统一要求的一部分课程，组织编写了少量的示范性教材。

这些教材正式列入国家教育委员会所制定的八·五教材选题规划。它是通过全国性专业教学研讨会，并在有关业务部门的指导下，与相应的教学计划、教学大纲相配套，由国家教育委员会组织的教材编写组编写而成。这些教材在理论体系和技能训练体系方面均作了新的尝试。

我们希望各地根据实际情况，认真组织试用，及时提出修改意见，使之不断完善和提高。

国家教育委员会职业技术教育司

1992年11月

前 言

1993年6月,国家教育委员会职业技术教育司在北京召开了全国职业高中、职业中专饭店服务与中餐烹饪专业教学计划及专业课程教学大纲审定会议,出席会议的有北京、上海、江苏、山东、广东、四川、辽宁、陕西等省市教委和国家旅游局委派的专家及教师。本书就是根据这次会议审定通过的《餐饮成本核算》教学大纲,参照旅游行业部颁中级工人技术等级标准编写的。

中国旅游学院李巧玲、济南第三职业中专孙一慰、广州市第二旅游职业高中蒋建基等同志参加了大纲审定会,并对编写提纲提出了修改意见。

本书的审稿会于1994年4月在广州举行。广州大学管理学系张士泽教授、北京经济学院陈安娜副教授对本教材的初稿进行了审阅。广州市旅游职业高级中学何海兰为本书主编。

《餐饮成本核算》主要作为旅游职业高级中学烹饪专业教材,也可作为旅游中专以及旅游系统职工岗位培训的教材。本书较系统地介绍了成本核算的基础知识和基本核算方法,力求深入浅出,理论联系实际,实用性较强。本课程共计18学时,具体课时分配如下表。

序 号	教 学 内 容	总 计	教 学 时 数		
			课堂授课	实验实习	技能训练
1	成本核算的意义和作用	3	3		
2	成本核算方法	8	7		1
3	饮食产品的销售价格	7	6		1
	合 计	18	16		2

在编写本书的过程中,参考和借鉴了有关书籍和资料,同时得到了广州市旅游职业高级中学领导和烹饪专业老师的支持和帮

助,在此谨向上述单位和同志致以衷心的感谢。

由于本人水平有限,书中错漏之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

编 者

1994年6月于广州

目 录

第一章 成本核算的意义和作用	1
第一节 成本核算的意义和作用	1
第二节 成本核算与成本管理	5
第三节 控制成本、降低消耗	12
第二章 成本核算方法	19
第一节 净料与净料率.....	19
第二节 主配料的净料成本核算.....	33
第三节 调味品的成本核算.....	42
第四节 饮食产品的成本核算.....	45
第五节 耗用原材料成本的核算.....	55
第三章 饮食产品的销售价格	63
第一节 饮食产品销售价格的构成.....	63
第二节 毛利率.....	64
第三节 饮食产品销售价格的计算.....	67
第四节 毛利率的换算.....	72
第五节 筵席菜肴的配置与成本核算.....	75
第六节 综合毛利率的核算	83

第一章 成本核算的意义和作用

第一节 成本核算的意义和作用

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，已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的阶段，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，同时也标志着社会物质文明和精神文明程度的高低。

我国的改革开放，使旅游事业蓬勃发展，旅游餐饮业也更加兴旺发达。随着社会主义市场经济体制的逐步建立，餐饮业之间的竞争也愈加激烈，在激烈的市场竞争中如要想立于不败之地，除了要有本企业的特色，在经营管理方面，还要运用科学的方法研究、分析实际工作中所发生的各类成本，来强化企业管理。因此，搞好餐饮成本核算，提高本企业的经济效益，则具有实际的重要意义。

一、餐饮业的经营特点

餐饮业是国民经济领域中一个发展较快的行业，它既不同于一般生产企业的生产活动，又不同于一般商业企业的买卖活动，它具有自己的经营活动特点。

首先，餐饮业的产品是通过自己的厨房精心制作出来的菜品或点心，直接销售给消费者，同时还要为消费者提供就餐的场所、用具和周到的服务。从饮食产品的加工制作来看，它具有生产企业的性质；从饮食产品直接销售来看，它具有零售商业企业的性质；而从销售过程中为消费者提供场所、用具、服务等方面来看，它又

具有服务企业的性质。因此,餐饮企业执行着生产、销售和服务三种职能。其次,餐饮企业的生产是现制现售,品种繁多,规格复杂,数量零星,但产销过程远比一般工商企业短,因而在生产、销售、服务过程中的各个环节的经营费用难以截然划分,不能象生产企业那样,对每种产品逐批逐件地进行完整的成本核算。第三,餐饮业的业务的范围很广,除了销售自己加工制作的菜肴点心,一般还兼营烟、酒、水果、糕点等外购商品的零售业务。此外,餐饮企业所需的食品原材料因受季节变化以及市场供应情况的影响,其成本随时会发生变化,因此,饮食产品的销售价格也会随之发生变动。

基于上述经营特点,餐饮业的核算应有以下具体内容:①正确反映餐饮业务的营业收入以及经营计划指标的完成情况;②正确进行食品原材料的核算,建立与健全食品原材料的管理制度,杜绝浪费和损失;③合理制定食品原材料耗用定额,正确核算饮食产品的成本;④合理制定饮食产品的销售价格,在提高服务质量的同时,增加收入,降低消耗,提高经济效益,为国家积累更多的资金。

二、成本核算的意义

成本核算是饭店成本管理的重要内容,它是正确处理国家、企业和消费者三者之间关系的关键。因此,加强成本核算具有十分重要的意义。

1. 维护消费者的利益,正确执行国家的物价政策

由于餐饮食品的销售价格是以原材料消耗为依据,并按一定的毛利率计算出来的,因此原材料的消耗是整个成本计算的中心和关键,餐饮企业在规定的期间,都要进行原材料的成本核算,以便检查执行物价政策的情况。如果成本核算不准确,实际用料就不可能准确,质量就无法保证,价格难于合理。因此,必须认真搞好成本核算,做到价格合理,这是维护消费者利益的前提,也是正确执行国家物价政策的具体行动。

2. 使企业合理盈利

餐饮业在满足人们饮食需求的同时,还负担着为本企业和国家提供盈利以及多创外汇、积累资金的任务。正确地进行成本核算,可以合理地使用原材料,减少损耗,降低原材料成本,提高食品原材料的利用率,增加利润。为企业和国家积累合理的资金,它是正确处理国家、企业和消费者之间关系的前提。如果成本核算不准,将影响经营成果,减少盈利,甚至会造成不应有的损失。因此必须正确把好成本核算这道关,使企业更好地为社会主义现代化建设服务。

3. 促进企业改善经营管理

饭店的成本是反映经营活动数量、质量的综合性指标。通过全面的成本核算能及时掌握餐饮部门的营业收入、劳动效率、菜肴及点心的质量和数量,原材料消耗以及各种费用开支等情况,为财务和管理部门提供及时的、确切的成本和各项费用资料。财务部门将这些来自生产第一线的资料,进行会计核算和财务分析,并编制有关财务报表。管理部门运用这些资料与计划进行对比、分析研究,从中发现经营管理中的薄弱环节,并采取相应的措施。此外,成本核算中提供的资料,对新产品的研究和开发,以及改进制作工艺,提高产品质量等都有极其重要的作用。加强成本核算,强化管理,必将提高企业的管理水平和经济效益。

三、成本核算的作用

1. 为合理制定餐饮食产品的销售价格打下基础

餐饮部门生产制作的各种菜肴点心,首先要选料,并测算净料的单位成本,然后按菜点的质量、构成内容确定主料、配料、调味品的投料数量。各种用料的净料单价和投料数量确定后,菜点的总成本即能算出。在此基础上,只要按有关部门规定的毛利率幅度,饮食产品的销售价格便可准确计算出来。显然,饮食产品的成本是计算价格的基础,成本计算的正确与否,将直接影响价格的准确性。因此,要想制定合理的销售价格,有赖于准确的成本计算。

2. 为厨房的生产操作投料提供标准

各餐饮企业根据本企业的经营特点和技术专长,都有自行设计和定型的菜谱,菜谱规定了原料配方,规定了各种主、配料和调味品的投料数量、成本以及烹调方法和操作过程等。因此,菜谱实际上控制了产品的质量和产品的成本。餐厅内供应的各品种的构成内容和投料数量填写到投料单上后,刀工按其投料名称、数量如数切配和搭配,炉工(后镬)按其质量要求,准确加入各种调味品。因此,成本核算为厨房各个工序操作的投料提供了一个标准,使菜点的投料数量准确,并可防止缺斤少两的现象,保证菜点的质、价。

3. 揭示产品成本升高或降低的原因,积极促进降低成本

餐饮企业制定出来的菜谱标准成本,虽然为厨房烹饪过程中的成本控制提供了标准依据,但是,饮食产品花色品种繁多,边生产边销售,各品种的销售份数不同,而且烹饪过程中手工操作较多,因此,实际耗用的原材料成本往往会偏离标准成本,即高于或低于标准成本。这时可以通过成本核算查找实际成本与标准成本之间差异发生的原因。如,原材料是否充分利用?净料率测算是否准确?净料单价是否准确?是否按规定的标准投料?通过分析找出成本忽高忽低的原因,并提出改进的意见,促进有关部门采取相应的措施,加强净料率的测试和净料成本的测算,投料规范化、制度化,提高操作技术,使实际耗用的原材料成本越来越接近或达到标准成本,从而使这种偏差越来越小,达到成本控制的目的。

四、如何搞好成本核算工作

成本核算是企业经济核算的一项重要内容,单靠财务部门是难于做好的。因为成本核算工作涉及到餐饮企业内的各个部门,贯穿到整个生产经营过程中的各个环节。即从计划、采购、贮存保管、领用、加工制作到销售都要进行细致的核算。只要某一个部门或某一个环节出现核算上的错误,就会影响整体的成本核算工作。从事烹饪工作的人员是成本核算的具体执行者,因此人人都有责任参

与成本核算工作。具体进行成本核算的人员首先必须学习和掌握成本核算的基本知识和方法,做到既懂烹饪技术,又懂得成本核算。第二,要参与成本管理,切实做好本部门、本岗位的成本控制工作。在实际操作过程中要严格执行用料标准,不断提高操作技术,搞好原材料的综合利用,提高原材料的利用率,降低生产成本。第三,要建立和健全各种管理制度。如岗位责任制、质量责任制、经济责任制等。以制度把关,确保成本核算和管理工作的顺利进行。

第二节 成本核算与成本管理

一、成本概念

成本是企业为生产一定种类和数量的产品而支出的各项费用之和。

1. 饭店成本

饭店成本是指饭店在一定时期内接待营业过程中所发生的费用支出的总和,即饭店在接待营业过程中所耗费的全部物化劳动和活化劳动的货币形式。它包括饭店的营业成本、营业费用和企业管理费。饭店成本开支范围概括起来,主要有以下几项。

- (1) 餐饮、商品等部门的原材料和商品成本;
- (2) 职工的工资费用;
- (3) 消耗的各种物资和水、电、燃料等费用;
- (4) 固定资产的折旧费;
- (5) 其他费用支出。

2. 餐饮成本

餐饮成本是指餐饮加工部门、销售部门生产或供应饮食产品的各种耗费或支出的总和。餐饮成本是饭店成本的一个组成部分。

餐饮成本,广义地说,应当以餐饮经营过程中的全部消耗作为成本,即包括原材料的消耗、职工的工资、水、电、燃料、固定资产折

旧等费用。但是由于餐饮业的经营特点,饮食产品种类繁多,生产过程和销售过程又紧密相连,因此,不易划分生产费用和销售费用。饮食产品,除原材料外,其它各项消耗很难按每种制成品一份地详细计算。例如,烹制一份“西湖菊花鱼”,用了多少水电、燃料?炉灶及其他厨具磨损了多少?确实难以计算。为了使成本核算工作更好地适应生产实际,把难于直接计入产品成本的其他各种消耗作为“费用”处理,在会计方面则另设“营业费用”科目,进行专门的核算,而在餐饮成本核算中,一般就不再进行具体的核算。因此狭义地说,餐饮成本仅指直接的原材料耗用支出。由此看来,餐饮成本是餐饮部门在加工生产饮食产品过程中所耗用的原材料成本。餐饮成本又称为饮食品的原材料成本。食品原材料成本由主料成本、配料成本和调味品成本三部分组成。

二、饭店成本分类

饭店为了正确计算成本,寻求降低成本的途径,加强对成本的管理,需要企业的成本进行必要的分类,饭店成本的分类有以下几种不同的方法。

1. 直接成本和间接成本

直接成本和间接成本是根据企业的经营特点来划分的。所谓直接成本是指为生产一定产品(或食品)的支出,组成这种产品的构成的支出,称为直接成本。饮食餐厅烹调菜肴和制作点心所需的各种原材料耗费属于直接成本。

间接成本是指凡不属产品的直接支出,而必须用其他方法分摊的各项耗费,如工资、水电、燃料、修理费、固定资产折旧等。

2. 固定成本和变动成本

在经营决策中,为了更好地分析成本同业务量(即产量或销售量)之间的关系,往往要把成本划分为固定成本和变动成本。固定成本是指不随业务量的变动而变动的那些成本。例如,固定资产折旧费,在一定时期内规定折旧的多少是不随业务量的变动而变化

的；又如，保险费、不动产税等都是固定成本，某些固定成本的数额会随着时间的推移而有所增加或减少，即是说，固定成本并不是绝对不变的，但是固定成本的变化与业务量的变化无关。

变动成本是指随着业务量的变动而成正比例变动的成本。业务量的增减会引起成本的相应增减。例如，随着饮食产品销售量的增加，制作菜点食品的原材料也随之增加，因此原材料支出就属于变动成本。

划分固定成本和变动成本后，就可利用数学方法分析业务量、成本以及利润三者之间的盈亏、平衡关系，加强对成本的控制和管理，提高经济效益。

3. 可控成本和不可控成本

可控成本是指短期内可以改变其数额大小的那些成本。变动成本一般是可控成本。例如，有关经营管理人员可以改变菜肴的份量或改变制做菜肴的原材料成分，这就是改变了食品成本。又如，操作人员精湛的技艺和高度的责任心，可以控制原材料、水电、燃料等的耗费，使之降低消耗或稳定在一个适当的水平上，这是餐饮成本管理的重要方面。

不可控成本是指在短期内无法改变的成本，不可控成本一般是固定成本。例如，按规定提取的福利费、财产物资保险费、租金、利息费用、固定资产折旧费等。这些都是按有关制度规定支出的，都是经营管理人员无法立即改变数额大小的不可控成本。

可控成本和不可控成本是相对的。例如某些旅游饭店的水电消耗，是由全饭店统一计算后，按比例分摊到各个部门，这对于具体部门来说是属于不可控成本，若在单独核算的部门安装上独立的水表和电表，则可以定量计算水电消耗，这时对部门来说，水电费用则不再是不可控成本而变成可控成本了。总之，要具体情况具体分析，运用科学的方法来研究、分析实际工作中所发生的各类成本。

4. 单位成本和总成本

单位成本是指每个菜点单位所具有的成本。饮食产品除一些是以千克为单位出售的外,许多菜点都是按“份”、“块”、“个”等单位出售,因此菜点的单位成本是指“每份”、“每块”、“每个”的成本。比如,每客菜肴的成本就是单位成本。

总成本是指某种、某类、某批或全部菜点成品在某一核算期间内(如1周、1个月等)的成本总额。

精确地计算饮食产品的单位成本和总成本是成本核算的核心。

三、成本核算

成本核算的概念

所谓成本核算,就是通过记帐、算帐,对企业在一定时期生产的各种产品的费用支出进行汇总、分配,从而确定各项产品的成本。

由于餐饮业同时执行着生产加工、产品销售和提供服务三种职能,而这种经营特点决定其具有特定的核算方法。餐饮成本核算较一般的成本核算特殊。所谓餐饮成本核算,即是对餐饮企业生产和销售的一定种类和数量的餐产品所耗用的原材料进行综合计算,从而求出某一类别和数量产品的成本。

饮食产品成本与工业产品成本在核算上是有区别的,饮食产品成本在核算上只以耗用的原材料作为基本要素,并不包括生产和销售过程中的其他费用,即只计算实际耗用的原材料成本,其它耗费作为费用处理。而工业产品成本不仅包括原材料成本,而且还包括工资、水电、燃料等费用。

饭店餐饮成本的核算与会计方面的成本核算既存在着密切的联系,又有所不同。会计方面的成本核算是以生产部门(餐厅或厨房)为单位,按一定时期(如1个月、1个季度、半年、1年等)来核算食品原材料的总消耗,而很少直接计算各类产品的单位成本,一般不提供生产各类产品的具体细节。而餐饮成本的核算不仅要核算

饮食产品的总成本,还要核算饮食产品的单位成本并提供各类产品的具体细节。

餐饮成本核算的任务是:精确地计算每种产品的总成本和单位成本,并使实际操作的用料和核定的用料一致;揭示成本提高与降低的原因,为降低成本指出方向,最终促进饭店、餐饮企业(或部门)的经营管理者制定降低成本的措施,健全各项规章制度,提高经济效益。

四、成本管理

1. 什么是成本管理

成本管理是对企业全部生产经营活动过程中所出现的各种消耗进行系统的预测、决策、控制、核算和分析等一系列的科学管理工作。餐饮业务的成本管理是饭店及餐饮企业管理的一项重要工作,搞好餐饮成本的管理,是保证成本工作顺利进行,成本计算准确无误的条件。加强餐饮成本管理,这对于健全和严格核算制度、提高经营管理水平、增产节约、挖掘降低成本的潜力、增强竞争能力、提高企业的经济效益具有非常重要的作用。为此,必须做到以下几点要求:

(1) 建立和健全成本核算的各种规章制度。如建立和健全原始记录,制订严密的原材料的领用、验收、制作和发出的工作规程。即从食品原材料的购进、验收、领用、加工和产品的发出等环节都必须有专人负责管理,各项工作都要填写相应的原始凭证,各种原始记录必须准确完整,责任清楚。同时应把生产经营全过程的信息收集、反馈、分析、处理等制度,扎扎实实地建立起来。

(2) 实行定额管理。定额是对生产经营活动中的各种耗费所规定的一种科学标准。它是成本管理的基础,也是衡量饭店经营成绩的尺度。对饮食产品实行定额管理,就是以各种定额为依据来安排计划、组织生产加工,促进管理水平的进一步提高,不断降低产品成本。饮食产品成本定额主要是原材料消耗定额。定额的制订

要科学可行,符合企业的实际,定额一经制定,就应切实贯彻执行。要依据成本的定额标准,对生产中的各种实际耗费进行严格的审核和计算,及时发现生产过程中的损失和浪费现象,并采取相应的措施。对落后的定额要及时进行补充和修正,使之更加先进合理,真正发挥出定额管理的积极作用。

(3) 建立岗位责任制和内部结算价格制度。岗位责任制和内部结算价格制度要做到专人专事,以责定权,责权分明,方便各部门的经济核算和成本计价,有利于部门成本效益的考核。

(4) 认真做好成本的分析工作,找出浪费的原因和节约的途径,为进一步控制成本和降低各项费用提供切实可行的措施和建议。

餐饮成本管理涉及到餐饮企业的各个部门和生产过程中的各个环节,因此,无论是管理人员还是生产人员,人人都要参与成本管理工作。成本管理要与质量管理密切结合,质量是管理的前提,只有在保证质量的前提下,成本管理才能发挥应有的作用。

2. 厨房成本管理的基本制度

厨房是饮食品生产的场所、是餐厅进行接待服务的基础,是餐饮部门进行餐务工作的重要一环。厨房业务管理的好坏,直接关系到餐饮质量和餐饮成本,并且对餐饮企业的声誉产生影响,同时也影响到企业本身的经济效益,因此要切实抓好厨房的经营管理和成本控制的工作。

要搞好厨房的生产经营和成本管理工作,必须有相应的制度作为保证。一般以责任制作为基础形式。责任制明确了生产经营过程中各个单位和个人的具体责任,这是企业生产经营活动正常进行的基本条件。具体的制度主要有岗位责任制、质量责任制和经济责任制。

岗位责任制是规定工作人员工作岗位及其职责范围的一种制度。它主要用来说明每个工作人员的分工和责任,还可以把它作为评定人员工作成绩的标准。