

商业技工学校教材

# 饮食业成本核算



中国商业出版社

130283

商业技工学校试用教材

# 饮食业成本核算

《饮食业成本核算》编写组编

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

商业技工学校教材

**饮食业成本核算**

《饮食业成本核算》编写组编

\*

中国商业出版社出版发行

(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销

北京印刷二厂印刷

\*

787×1092毫米 32开 3.5印张 79千字

1983年1月第1版 1994年4月第2版第14次印刷

印数:582000—597000册 定价:2.10元

ISBN 7-5044-0041-6/TS·9

## 编 审 说 明

本书在“饮食业成本核算”教材（1983年1月版）的基础上，依照在烟台会议上讨论制定的《饮食业成本核算教学大纲》，由高级讲师向家方同志做了适当的调整、修订和补充。增加了“筵席成本的核算”、“编制原料采购单”等内容。汇编了计算练习题，增大了计算练习的份量。同时，又注重了成本核算原理的阐述等。使经过修订后的教材，具有了一定深度和广度。本书由中国商业会计学会高级会计师陈立人同志审定。

本书可作为商业、饮食服务业技工学校烹饪专业教材，也可以作为烹饪职业高中、烹饪职工中专教材，也可以作为饮食业职工培训和自学的参考用书。

由于修订时间仓促，本书定有许多不妥之处，欢迎读者批评指正。

中华人民共和国商业部

教材编审委员会

1988年6月

# 目 录

第一章 饮食业成本核算的意义和作用.....	( 1 )
第一节 成本核算的概念.....	( 2 )
第二节 饮食业的成本核算.....	( 3 )
第三节 饮食业成本核算的意义.....	( 5 )
第四节 学习和搞好成本核算工作.....	( 6 )
第二章 主配料成本的核算.....	( 9 )
第一节 净料成本的核算.....	( 9 )
第二节 净料成本核算的分类.....	( 14 )
第三节 净料率及其运用.....	( 18 )
第三章 调味品成本核算.....	( 33 )
第一节 调味品成本核算的意义.....	( 33 )
第二节 调味品用量的估算方法.....	( 35 )
第三节 调味品成本核算的方法.....	( 36 )
第四章 饮食产品成本核算.....	( 40 )
第一节 饮食产品成本核算的方法和特点.....	( 40 )
第二节 主食、点心的成本核算.....	( 42 )
第三节 菜肴制品的成本核算.....	( 45 )
第四节 筵席的成本核算.....	( 47 )
第五章 饮食产品价格的核算.....	( 52 )
第一节 饮食产品价格的构成.....	( 52 )
第二节 饮食产品毛利率的确定.....	( 54 )
第三节 饮食产品价格的计算.....	( 58 )

第四节	饮食产品毛利率的换算·····	( 63 )
第六章	加强成本管理和提高经济效益·····	( 67 )
第一节	抓好采购进货·····	( 67 )
第二节	加强贮藏保管·····	( 69 )
第三节	提高操作水平、扩大销售服务·····	( 73 )
第四节	降低经营管理费用·····	( 77 )
附 录	计算练习题·····	( 96 )

# 第一章 饮食业成本核算的意义和作用

饮食业是专门从事加工、烹饪和出售饮食制品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足顾客需要的行业。饮食业是国民经济的组成部分。它对于繁荣经济，活跃市场，丰富人民生活，为人民消费服务，适应旅游事业的开展，促进工农业生产的发展起着重要的作用。它对合理使用和节约社会劳动，搞好国民收入再分配，吸收社会购买力，安排劳动就业等方面亦有着积极的作用。它和人民生活密切相关，凡是人群聚居和进行生产活动的地方，如城市、工矿区、农村集镇、交通要道、车站码头以及风景游览名胜区，都需要有饮食业。没有饮食业就会给生产、生活带来不便。办好社会主义饮食业，不仅可以丰富人们的物质文化生活，而且可以为国家提供一定的积累。随着经济建设的发展和人民生活水平不断提高，必须相应地发展饮食业，进一步做好饮食生产经营和管理等各方面的工作。

在社会主义初级阶段，必须以公有制为主体，大力发展商品经济。在多种经济成分、多条流通渠道、多种经营方式并存的形势下，国营饮食业要在经营中真正做到为经济建设服务，为人民生活服务。具体地说，在多种经济成分的竞争中，国营饮食业要坚持饮食市场的主导地位，要正确指导消费，既要保质保量，又负有稳定饮食品价格的重大责任。为了完成和超额完成饮食生产和经营计划，不断提高经济效

益，必须加强核算与管理。

## 第一节 成本核算的概念

### 一、成本和产品成本

成本，广义地说，就是从事某种生产或经营时企业本身所耗用的费用或支出的总和。企业在生产或经营过程中的各项费用和支出，如原材料消耗、劳动报酬、燃料及动力消耗、固定资产折旧、家具用具消耗等，就是企业的成本。所以，企业的经营分工不同，成本构成也就不同。一般有工业成本、商业成本、交通运输成本和饮食服务成本等。

产品成本，即生产成本或制作成本。是由企业用于生产或加工某种产品所消耗的一定数量的生产资料和劳动量构成的。这些转移到产品上的已被消耗的生产资料价值、以及用工资形式支付的必要劳动量的价值，就是产品成本。饮食业是生产饮食品的行业，它用于制作饮食品的消费支出，就是饮食产品成本。

为生产某种产品所支出的费用，是该种产品的成本。全部产品的生产费用总和称为总成本；单个产品的生产费用总和，称为单位产品成本。饮食业计算成本的对象，是单件饮食品，所以，饮食业的产品成本，乃是单位成本。

要知道产品的成本是多少，首先必须对产品的成本（生产产品的各项费用）进行计算，那就要记帐、算帐、建立和健全各种制度，以便对企业的经济活动过程进行记录和分折，对生产支出和生产成果进行比较。这种记帐、算帐、分折、比较的过程，就是一般意义下的成本核算。



## 二、成本核算的任务

成本核算是企业经济核算工作的组成部分，对任何企业来说，都是非常重要的。其任务包括以下几个方面：

1. 精确地计算各个单位产品的成本，为合理地确定产品的销售价格打下基础。

2. 促使各生产、经营部门不断提高操作技术和经营服务水平，加强生产管理、严格按照所核定的成本耗用原料、保证产品质量。坚持规定的服务程序，不断提高服务质量。

3. 揭示单位成本提高或降低的原因，指出降低成本的途径，促进改善经营管理，努力降低成本，提高企业经济效益。

## 第二节 饮食业的成本核算

### 一、饮食业的经营特点

饮食业是从事饮食品的加工烹制，为顾客提供就餐场所和设备，及时供应顾客食用，并为顾客提供服务性劳动的企业。它不同于纯商业，也不同于工业，它具有生产加工、劳动服务、商业零售三方面的职能。这是饮食业独具的经营特点。在业务方面，它生产加工的过程较短，随做随卖，销售与生产是密切结合着的。所配备的原材料和自制的饮食品，品种繁多，随着市场、季节、消费者的要求经常变化，以适应广大消费者的不同需要。虽然企业的规模有大、中、小型，各个等级不同，设备条件不同，经营方式不同，但是，总的要求是在保证规格、质量的前提下，食品色、香、味、形俱全；环境舒适，餐具清洁卫生；并要求服务人员热情周到，礼貌待客。有的饮食企业还附营外购商品，如烟、酒等。

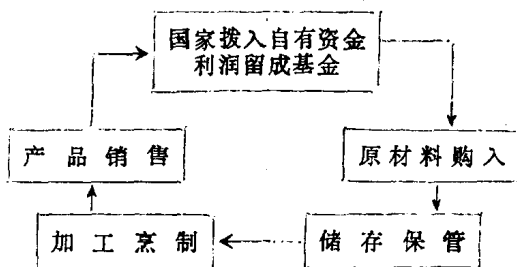
零售业务，供顾客购买。

## 二、饮食业的资金来源和资金周转

国营饮食企业的资金，由国家根据企业的规模和经营范围等具体情况拨给定额资金，作为企业的自有流动资金。饮食企业的资金多是来自交纳所得税后的税后留利基金。在节日采购或季节性采购临时需要资金，可向银行借入资金。企业税后留利除用于补充流动资金之外，还可用于更新固定资产、技术革新、科研、技术培训和扩建、改建、新建小型营业网点。

企业的资金在经营过程中反复不断地循环运动，叫做资金周转。饮食业的资金，周转一般较快。从购入原材料到烹制加工以至销售，整个经营过程时间较短。一般是当天购进当天销出，或者一天购进，在几天内销出。

饮食业的资金和资金周转，可用下图表示：



注：这是一个简略的过程，只表明它的周转情况。

## 三、饮食业的成本

饮食业成本，根据其业务性质，应划分为生产、销售和服务等三种成本。但是，由于饮食业的经营特点是产、销、服务统一在一个企业里实现，除原材料进价成本外，其它如职工工资、管理费用等，很难分清用于哪个环节，难以分别

核算，所以饮食业生产成本——即产品成本，习惯上就只以原材料作为其成本要素，不包括生产过程中其它一切费用。原材料以外的其它各种费用，均另列项目，计入饮食企业的经营管理费用中计算。原材料成本的构成，包括饮食品的主料、配料、调料和这些原材料的合理损耗。在加工制作过程中包裹菜点的用料，视同配料列入成本。在外地采购原料的运输费用以及在外单位仓库储存原料的保管费亦应列入成本。

#### **四、饮食产品成本的三要素**

饮食业用以烹制饮食品的原料有粮、油以及鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜等。根据其在饮食品中的不同作用，这些原料大致可以分为三大类，即主料、配料（也称辅料）和调味品。这三类原料是核算饮食产品成本的基础，我们称之为饮食产品成本的三要素。

1. 主料。主料是制成各个单位产品的主要原料。以面粉、大米和鸡、鸭、鱼、肉、蛋等为主，各种海产、干货、蔬菜和豆制品次之。

2. 配料。配料是制成各个单位产品的辅助材料。其中以各种蔬菜为主，鱼、肉、家禽等次之。

3. 调味品。调味品是制成品的调味用料，如油、盐、酱油、味精、胡椒等，主要起味的综合或调节作用。它在单位产品里用量很少，但却是必不可少的。

### **第三节 饮食业成本核算的意义**

加强饮食业的成本核算，具有十分重要的意义。

#### **一、正确执行党的物价政策**

饮食行业的价格政策，是通过执行规定的毛利率来实现

的，也取决于成本核算及实际操作用料的精确与否。不然，即使按规定的毛利率核定产品销价，也不可能正确执行党的物价政策。其结果不是损害消费者的利益，影响党和人民群众的关系，就是影响企业盈利。因此，搞好成本核算工作，是正确执行党的物价政策的重要一环。

## **二、维护消费者的利益**

饮食业是为广大人民群众服务的行业。要服务得好，不但要改善服务态度，提高菜、点质量，重视营养卫生，而且还要维护消费者的利益，实行合理负担，做到买卖公平，价廉物美。否则，即使其它方面工作做得很好，群众也不会满意。而要做到买卖公平，首先要精确地核算饮食品的成本。因此，认真搞好成本核算乃是维护消费者利益的必要前提。

## **三、为国家提供积累**

饮食业在为人民生活服务的同时，还担负着为国家提供积累的任务。如果成本核算不准，偏高了，就会损害群众的利益；偏低了，则将影响企业经营成果，使企业减少盈利，甚至造成不应有的亏损。因此，必须正确把好成本核算工作这道关，使企业能得到合理盈利。

## **四、促进企业改善经营管理**

成本核算是饮食企业经营管理的重要内容之一。只有有了严格的核算制度之后，才能彻底考查企业的经营是否有利，管理水平是否先进。因此，做好成本核算工作，对于促进企业经营管理的改善有着深刻的意义。

# **第四节 学习和搞好成本核算工作**

成本核算是企业经营管理的一项重要内容。饮食业的职

工是饮食业成本核算的具体执行者。因此，一定要积极学习，认真搞好成本核算工作。

### **一、思想上提高认识**

成本核算既是经济核算工作的组成部分，同时就饮食业成本核算来说，也是烹饪技术的一个组成部分。因为饮食品成本的核定，不能没有烹饪技术人员的参与。而要使核定的成本在每一件饮食品中得到精确的体现，尤其有赖于烹饪技术人员在实际操作过程中严格掌握。因此，任何只会生产操作，不懂成本核算，不会合理地计算并使用原料的厨师，其业务技术的发展都受到一定的限制；只有既会操作，又懂核算，能合理选料、用料，制作适合群众需要的物美价廉的饮食品，才是全面发展的烹饪技术人员。

### **二、学习上扎扎实实**

要刻苦学习，真正理解饮食产品成本的构成要素，懂得各个经营环节对成本的影响。要反复运算，切实掌握主、配料和调味品的成本核算方法，精通各种毛利率的换算，才能迅速、准确核定各种饮食产品成本和价格。

### **三、技术上精益求精**

要搞好饮食业成本核算，必须勤学苦练，熟练地掌握各种操作方法。要合理使用原料，要准确投料，努力提高净料率，并充分利用下脚料，不断降低生产成本。

### **四、制度上严格把关**

成本核算和其它各项经营管理制度有着密切的关系，特别是如果进、销、存制度不健全，成本也就难以核算准确。因此，要做好成本核算工作，必须把它同有关经营管理工作结合起来，严格地建立和健全各项制度，加强基础工作，如标准化工作、计量工作等等，把好关口，堵塞漏洞，确保企

业各项计划指标的完成。

## 思 考 题

1. 饮食业的成本核算有哪些重要意义？
2. 饮食品的成本与工业品的成本在核算上有什么区别？
3. 饮食业维护消费者利益和为国家提供盈利有没有矛盾？
4. 怎样对待饮食业成本核算工作？为什么说饮食业成本核算是烹饪技术的一个组成部分？

## 第二章 主配料成本的核算

主、配料是构成饮食产品的主体。主、配料成本是产品成本的主要组成部分。所以要核算产品成本，必须首先从核算主、配料成本做起。

饮食产品的主、配料，一般要经过拣洗、宰杀、拆卸、涨发、初熟、半制等加工处理之后，才能用来配制品。没有经过加工处理的原料称为毛料；经过加工，可用来配制品的原料称净料。

净料是组成单位产品的直接原料，其成本直接构成产品的成本，所以在计算产品成本之前，应算出所用的各种净料的成本。净料成本的高低，直接决定着产品成本的高低。影响净料成本的因素，一是原料的进货价格、质量和加工处理前的损耗程度。二是净料率的高低，即加工处理后的净料与毛料的比率。净料率越高，即从一定数量的毛料中取得的净料越多，它的成本就越低；反之，净料率越低，即从一定数量的毛料中取得的净料越少，它的成本就越高。

各种原料价格应分别情况掌握，属于国家牌价购进的粮、油和其它原料，按牌价计算；议价购进或在集市自行采购的，应根据不同进价分开核算。实在不便分开的，应按购进数量的比重、进行加权平均，以平均单价核算。

### 第一节 净料成本的核算

原料在最初购进时，多系毛料，大都要经过拆卸等加工

处理才成为净料。由于原料经拆卸等加工处理过程后重量都发生了变化——损耗或增涨（如部分干货原料），其单位成本也因而发生变化，所以必须进行净料成本的核算。饮食业中对净料成本一般以100克或公斤为单位进行计算，所以净料成本都是单位成本。具体计算方法，有一料一档和一料多档以及多渠道采购原料的核算方法等。

### 一、一料一档的计算方法

一料一档的计算方法有两种情况

1. 毛料经过加工处理后，只有一种净料，而没有可以作价利用的下脚料和废料，则用毛料总值除以净料重量，求得净料成本。其计算公式是：

$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛料总值}}{\text{净料重量}}$$

例：竹笋120公斤，价款共342元，经过剥壳并切除不能食用的老根后，得净鲜笋36公斤，求净鲜笋每100克成本。

$$\text{解：净鲜笋成本} = \frac{342}{36 \times 10} = \frac{342}{360} = 0.95 \text{ (元/100克)}$$

答：净鲜笋每100克成本是0.95元。

2. 毛料经过处理后取到一种净料，同时又有可以作价利用的下脚料和废料，则必须先从小料总值中扣除这些下脚料和废料的价款，除以净料重量，求得净料成本，其计算公式是：

$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛料总值} - \text{下脚料价款} - \text{废料价款}}{\text{净料重量}}$$

例：母鸡一只重2公斤，每公斤单价6.40元，经过宰杀、洗涤，得生光鸡1.4公斤，下脚料头，爪作价0.40元，鸡血0.08元，鸡内脏0.86元，废料鸡毛、鸡肫皮0.05元。求生光鸡的每100克成本。



$$\text{解：生光鸡成本} = \frac{6.40 \times 2 - 0.40 - 0.08 - 0.86 - 0.05}{1.4 \times 10}$$

$$= \frac{12.80 - 1.39}{14} = 0.82 \text{ (元/100克)}$$

答：生光鸡的每100克成本为0.82元。

## 二、一料多档的计算方法

如果毛料经过加工处理后，得到一种以上的净料，则应分别计算每一种净料的成本。分档计算成本的原则是，质量好的，成本应当略高；质量差的，成本应当略低。

计算的方法是：

1. 如果所有这些净料的单位成本都是从来没有计算过的，则可根据这些净料的质量，逐一确定它的单位成本，而使各档成本之和等于进货总值。

用公式表示，即：

$$\text{净料(1)总值} + \text{净料(2)总值} + \dots + \text{净料(n)总值} = \text{一料多档的总值(进货总值)}$$

例：带皮带骨猪肉25公斤，每公斤单价4.20元，共计105元。经拆卸分档，得到精肉（瘦肉）12.3公斤，肉皮1.8公斤，汤骨2.2公斤，碎肉2.5公斤，壮膘5.9公斤，损耗0.3公斤。根据质量确定它的单位成本是：精肉（瘦肉）5.80元，肉皮1.40元，汤骨1.16元，碎肉3.90元，壮膘3.20元。

$$\text{即：} 12.3 \times 5.80 + 1.8 \times 1.40 + 2.2 \times 1.16 + 2.5 \times 3.90 + 5.9 \times 3.20 = 105 \text{ (元) (毛料总值)}$$

2. 在所有净料中，如果有些净料的单位成本是已知的，有些是未知的，可先把已知的那部分的总成本算出来，从毛料的进货总值中扣除，然后根据未知的净料质量，逐一确定其单位成本。