

3890

YINSHIWE
GUANLI

饮食业管理

中国铁道出版社

0
20

饮食业管理

王才 陈久光 编

中国铁道出版社

1985年·北京

饮食业管理

王才 陈久光 编

中国铁道出版社出版

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

中国铁道出版社印刷厂印

开本: 787×1092毫米 印张: 4.875 字数: 108 千

1985年6月 第1版 第1次印刷

印数: 0001—18,000册 定价: 0.80元

前 言

随着社会主义建设事业的蓬勃发展和国际交往的日益扩大,铁路旅客运输业务日益增长,安排好旅客在旅途中饮食服务工作有着重要意义。因此,要求我们从事铁路饮食服务工作的人员,要牢固树立全心全意为人民服务的思想,刻苦钻研业务技术,认真学习文化知识,掌握为旅客服务的本领;改善饮食业经营管理,推行成本核算,努力降低成本,不断提高服务质量和管理水平,以适应社会主义建设和人民物质文化生活发展的需要,更好地为国内外旅客服务。

为了使铁路从事饮食服务工作的人员不断改进企业管理,掌握成本核算,了解外宾和国内少数民族风俗习惯和饮食特点,我们编写了这本《饮食业管理》,以供参考使用。

本书在编写过程中,参阅了有关铁路局的资料,以及商业饮食服务行业的经验资料,在此一并感谢。由于水平有限,错误和不妥之处在所难免,望读者给予批评指正,以便进一步修改充实。

编 者

目 录

第一章 饮食业的成本核算	1
第一节 意义和作用	1
第二节 原材料的核算	4
第二章 净料成本核算	12
第一节 毛料折净料的计算方法	12
第二节 净料成本核算的分类	16
第三章 饮食业销售价格	26
第一节 饮食业价格的特点与构成	26
第二节 饮食品销售价格计算方法	28
第三节 饮食业价格的管理	32
第四章 饮食业经营管理	35
第一节 各工种岗位责任制	35
第二节 仓库管理	41
第三节 饮食卫生	50
第四节 餐、茶具消毒	56
第五节 设备和使用	57
第五章 餐车经营管理	68
第一节 餐车经营原则	68
第二节 餐车经营管理	71
第六章 餐厅接待知识	87
第一节 餐厅服务	87
第二节 摆台方法	89
第三节 摆台服务的基本要求	95

第四节	宴席知识	97
第五节	餐厅陈设和餐具使用及保管	102
第七章	外宾和国内少数民族的饮食习惯	105
第一节	外宾饮食习惯和饮食特点	105
第二节	国内少数民族饮食特点	128
附录	饮食品成本、加成率、售价对数表	133

第一章 饮食业的成本核算

第一节 意义和作用

饮食业是国民经济的组成部分，是国民经济中不可缺少的一个行业，也是安排人民生活的重要方面。办好饮食业，对支援农业生产，繁荣市场，丰富人民生活，适应旅游事业的发展，加速社会主义现代化建设，都具有重要意义。

饮食业应加强生产观点、群众观点，不断提高经济效益，加强核算与管理，更好地为工农业生产服务，为人民生活服务，为国际友好往来服务。

一、饮食业的经营特点

社会主义饮食业是国民经济的一个重要部门。它不同于其他商业企业和生产企业的经营特点。首先，饮食业供应的商品是经过自己加工烹制出来的菜肴和食品，直接售给消费者，在一般情况下，还要为消费者提供消费场所，饮食用具和服务。从饮食产品的加工制作来看，它具有生产企业的性质；从产品直接售给消费者来看，它具有零售企业的性质；从在销售过程中，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，饮食业执行着生产、销售和服务三种职能。其次，饮食业生产的产品品种多而数量小，生产过程比一般生产企业短，而且除了生产用的原材料外，其他费用很难与产品销售过程的经营管理费用划分，不易于对每种产品逐项逐件地进行完整的成本核算。再次，饮

食企业供应品的范围，除了自制品菜肴和其他饮食品外，有的还兼售一些外购商品，如烟、酒、水果、糖果、糕点之类。

基于上述经营特点，饮食业核算有以下任务：即正确反映饮食业自制饮食品和外购商品的供应情况，以考核所完成的销售指标，促进不断提高服务质量；正确组织原材料的核算，建立与健全原材料的管理制度，杜绝浪费和损失；推行原材料配量定额，正确计算产品成本，提供确定自制品销售价格的依据。

二、饮食业成本核算的意义

成本核算是饮食业实行经济核算制的重要内容。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. 正确执行国家的物价政策。饮食业产品的销售价格，具体体现了国家的物价政策，它是通过执行规定的加成率来实现的。执行规定的加成率，重要的还在于成本核算是否正确。如果成本核算不准，实际操作时用料就不准，即使按规定的加成率来核算，也不可能正确执行国家物价政策。其结果就会影响人民群众的利益，影响饮食业经营的盈亏，影响党与人民的关系，影响国家社会主义建设资金的积累。因此，饮食业的价格工作，不仅仅是一项经济工作，而且也是一项政治工作。所以，搞好成本核算，对正确贯彻国家的物价政策，具有十分重要的意义。

2. 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，不但要积极改善服务态度，保证规格质量，重视营养卫生，同时，还要维护消费者的利益。如果成本核算不准，就不可能做到买卖公平，等价交换，即使其他服务质量再好，群众还是不会满意的。因此，认真搞好成

本核算，是维护群众利益的前提。

3. 促进企业改善经营管理。成本核算是饮食业经营管理的重要内容之一。广大职工应人人关心成本核算，广泛开展增产节约活动，提高劳动生产率，健全收、发、保管、验收制度，减少原材料损耗，降低流转费用，促进企业改善经营管理。

4. 为国家积累资金。饮食业为人民生活服务的同时，还担负着为国家合理积累的任务。铁路饮食业本着保本微利的原则为国家积累资金。饮食业成本核算准确，就能为国家积累合理的资金，就能正确处理国家和人民群众的关系。如果成本核算不准确，偏高了会损害人民群众的利益，影响党和人民群众的关系；偏低了会造成企业不应有的损失，影响社会主义建设资金的积累。因此，必须正确执行好成本核算工作，保证完成和超额完成积累计划，为社会主义现代化建设事业服务。

三、什么是饮食业的成本核算

饮食业计算饮食品制做过程中所耗用的原材料和支出的费用就是饮食业的成本核算。

饮食业的成本核算，不是整个饮食业的会计核算，而仅是指饮食品的制作成本。即指原材料经过洗涤、切配、烹制所耗用的主、配料和调味料。对于燃料、职工工资、用具折旧等费用虽然也是饮食品成本组成的因素，但计算起来比较复杂，而且在制定饮食品价格时，已经考虑这些因素，并用加成率具体规定，所以不必再进行计算。

四、饮食产品的成本

饮食业原材料有粮、油、鸡、鸭、鱼、肉、蛋、蔬菜等

各种荤、素食品。一切饮食产品都由它们单一或按一定比重搭配制作而成。根据其不同作用,饮食品的原材料基本上可以分为主料、配料(亦称辅料)和调味品。这就是构成饮食品成本的三要素。

1. 主料:是制成各个产品的主要原材料,以米、面粉各种主食原料和鸡、鸭、鱼、肉、蛋等为主,各种干料、蔬菜 and 豆制品次之。

2. 配料(亦称辅料):是制成各个产品的辅助材料,其中有各种蔬菜、鱼、肉、禽、蛋等。

3. 调味品:是制成品的调味用料,如油、盐、酱、醋、味精等,主要起味的调节作用。它在单位产品里用量较主、配料少,但是必须的。

第二节 原材料的核算

饮食业的原材料是饮食制品的主要要素之一,它在产品成本中,占有很大的比重。因此,必须建立原材料管理制度,正确组织原材料的核算。原材料的核算有以下几项:

一、原材料购进的核算

饮食业的原材料,按其性质可分为三类:第一类为主食品,包括大米、面粉、杂粮以及粮食代用品等;第二类为副食品,包括肉类、鱼类、蔬菜、干菜以及海味等;第三类为调味品,包括食盐、食糖、食油、酱、醋、香料、味精等。这些原材料的来源,除粮、油、糖及鱼、肉、蛋类等由有关企业供应外,其余多数是向市场直接采购的。饮食业在组织原材料时,必须严格遵守国家有关的政策、法令和市场管理的规定。

饮食业的原材料是按着购进价格进行核算的。因为,每

次购进的原材料种类较多，而数量较少，在购进过程中所支付的费用，很难分清是哪种原材料所发生的，并计入该种原材料成本中去。所以，在饮食业里一般都将费用和税金进行单独核算，对于各种原材料的价格则按购进价格计算。

原材料采购。鲜活材料应于营业前一天或更早编制采购计划，经主管领导批准后，由采购员采购。原材料购进后，验收人员应即根据“发货单”（表1—1）所列品种、单位、数量、金额等认真、细致地逐一点验，坚持“先验后收，不验不收”的原则。验收后妥善保管，以防腐烂变质，并填“收货单”（表1—2）办理验收入库手续。对购入的鱼、肉、蔬菜等类以及零星的调味品原材料，一般均是每天进货，每天消耗，也可以采取不经仓库直接交生产单位保管，其他原材料均须进入仓库保管。原材料经过验收人员点验后，应在进货发票上加盖验收戳记方能报帐。对于每日购进的鲜活原材料，由收货人编制购进材料日报，连同原始凭证报帐。根据报表可以了解每天鲜活原材料的购进情况，并便于定期统计各种原材料的购进额。

二、原材料发出的核算

除了购进后直接交加工单位验收使用的原材料不办理领料手续外，对于仓库领用的原材料，均应开具“领料单”（表1—3）办理领料手续。

三、原材料耗用的核算

饮食业厨房制品都是随产随销，个别大型饮食业由于制品数量较大，制作过程也较长，为了正确核算制成品与在制品的材料成本，可以对耗用的原材料随时按耗用数额结转进价。一般的厨房制品生产过程比较简单，可以采取“盘存计

发 货 单

表 1—1

年 月 日发出

(业务单位)

货物种类

第 号

收货单位

经手人

根 据

(折扣率%)

商品号	货 物 名 称	计 量	数 量		帐 面 价 格		调 拨 价 格	
		单 位	毛 重	净 重	单 价	金 额	单 价	金 额

发货人

收货人

收 货 单

表 1—2

年 月 日收到

第 号

(业务单位)

商品种类

发货单位

经手人

根据

商品号	商品名称	计 量	数 量		单 价	金 额
		单 位	毛 重	净 重		

收货人

领 料 单 表 1—8

(单位名称) 19 年 月 日 第____号
 发料单位_____ 领料单位_____

编 号	名 称	计 量 单位	请领数量	实 发		单 价	金 额
				日期	数量		

请领人_____ 收料人_____ 发料人_____ 年 月 日

耗”的办法，结转耗用原材料进价，以简化核算手续。

定期“盘存计耗”结转耗用原材料进价，就是每旬或每月把盘存结果，以结存数量按最后购进价计算出这些原材料的价值，然后倒求耗用原材料的进价。其计算式为：

耗用原材料进价 = 期初结存原材料金额 + 本期收进原材料金额 - 期末盘存原材料金额。

期末可能有在制过程中的原材料或未销出的制品，如馒头、烧饼等，由于原材料已变更了它的物质形态，对这部分原材料的计算，可以按着它的配量定额估算或推算，并计入期末盘存之内。

建立原材料收发制度的单位，则能查明原材料在保管过程中的损耗，应将原料及材料的损耗作饮食费用处理。

四、原材料储存的核算

为了加强原材料的管理，主管会计业务部门还必须正确组织原材料的明细分类核算。

由于饮食业原材料的品种较多，数量不大，而且进出频繁，为了简化手续，可以采取主要与分大类相结合设立明细

帐（卡）。对于粮食及其他主要原料必须按品名、单价进行数量、金额核算；某些品种相同原材料如鲜鱼、蔬菜等可按类别进行数量、金额核算；一些零星、计价困难的辅助材料，如各种香料、调味品等，可作为其他类进行金额核算。仓库设保管帐进行数量核算。

会计部门对仓库和厨房所保管的原材料，每月至少进行一次盘点，并编制“原材料盘点单”（表1—4），作为会计部门核算帐簿和计算耗用原材料进价的依据。以保证帐帐相符，帐货相符和据以计算耗用原材料的进价。

原 材 料 盘 点 单

表 1—4

()		年 月 日		单位:			
顺序号	物品名称	计算单位	数 量				浮多、短少、理由
			帐 存	实 存	多	少	

清查盘点小组

实物负责人

五、制成品成本的计算与销售的核算

1. 制成品成本的计算。饮食业厨房的制成品，主要是菜肴，其次是一些现成的食品，如点心、卤味、香肠等。由

于这些产品从生产到销售之间，距离时间短，并在同一时间内生产的品种多、产量少，如对每种制成品进行成本核算，不但核算手续过繁，而且也无此必要。所以，一般只核算销售总成本。要了解每种产品的成本，必须根据厨师的经验或通过实际试验结果来规定所耗用原材料的配量定额。所谓配量定额，就是对于每种制成品每一单位所规定的原材料耗用量，并包括调味品。其中调味品（如食油、食盐、酱油等），按实物数量计算配量定额是有困难的，可以合并规定单位制成品中所耗用调味品的金额。

由于饮食业的经营特点，对于生产费用和经营管理费用，很难按每种产品明确划分。因此，通过“配量定额”的方法也只能计算出每种产品耗用原材料的成本。为了正确计算经营成果，在确定制成品的销售价格时，必须把各项费用考虑在内。

饮食业规定每一制成品计算售价的方法有以下两种：

第一种：是以规定的加成率来计算的。所谓加成率就是按照每类制成品配量、定额、材料的价值计算应加的百分比。加成率不是完全一致的，由于原材料的等级不同，其进价有高有低；使用不同等级原材料的制成品，在生产过程中耗费的劳动量不完全与耗用原材料的价值高低成比例；烹调技术的高低，设备条件的不同，服务费用则有差别。所以，为了贯彻优质优价，分等论价的原则，不同的饮食业和不同的制成品，应规定不同的加成率。确定加成率时，必须在贯彻党和国家方针政策的前提下，考虑弥补费用和税金，并保证合理的收益。

计算出制成品的成本和销售价格后，应按每种制成品制定“产品配量定额售价表”（表1—5）。“配量定额表”，应由主管业务（或会计）人员会同厨师共同制定。烹制产品时，必须按照“配量定额表”的标准使用原材料。主管业务

产品配量定额售价表

表 1—5

单位：元

顺号	品 名	售价	加成率 %	成本	调料	耗用原材料数量

管理人员（或会计）应经常督促检查“配量定额表”的执行情况，以保证制成品的质量，防止原材料的浪费。同时在节约原材料的情况下，应拟定更先进的配量定额，进一步减轻消费者的负担和增加积累。

“产品配量定额售价表”可以设置多栏，以便多次使用，制定时，必须经过主管单位领导批准。

第二种：是以加成率和原材料成本计算销售价格。

2. 制成品销售的核算。饮食业主要销售厨房制品，一般都是现销为主。在销售过程中，必须现款交易。由于规模大小不同，设备条件以及厨房与餐厅距离远近不一，所以劳动组织和销售手续也不相同。总的来说，在销售的各个环节中都应该健全手续制度。原则是：在便利消费者的前提下，做到厨房发出餐品有根据，每餐营业结束后，与收款人员进行核对，发生差错能分清责任。销售方式一般有以下几种：

（1）柜台售票。由顾客预先向柜台售票员买票，服务员凭顾客的菜票或饭票向厨房领取饭菜。每日营业结束后，将售出餐券数、付出饭菜数和收回券数核对，核对后作成记录（表 1—6）。这种形式，可以减少差错。

（2）下柜台售票。为了方便顾客就餐，售票员下柜台售票，售票到座，服务到桌。服务员凭顾客的菜票或饭票向厨房领取饭菜。每日营业终了，进行“三核对”。这种方式主要是为了方便顾客，提高服务质量。

分餐核对登记表

表 1—6

班组 _____

_____ 年 _____ 月 _____ 日

饭 菜 名 称	使用 餐券 票额	第 一 餐			第 二 餐			合 计		
		计划 份数	售出 票数	收回 券数	计划 份数	售出 票数	收回 券数	计划 份数	售出 票数	收回 券数

主任 _____

厨师 _____

(3) 开销货单。顾客根据菜单向服务员口述。服务员按饭菜分别填写“销货单”一式两联(表 1—7)。一联交厨房,凭以配菜,一联(记帐联)交售票员,作为顾客的用餐收据。这种方式比较完善,易于核对。

表 1—7

销 货 单 (记帐联)

台 号
8

年 月 日

品 名

炒肉片

金额0.59元

服务员×××

以上几种销售方式,各有优点,采取哪种方式为好,应根据业务范围,设备条件来选择。无论采取哪种方式,都应达到能健全内部手续,防止差错,方便顾客,保证服务质量的要求。