

国内贸易部部编
中等技工学校烹饪系列教材



饮食业成本核算

YSYCBHS

(第四版)

向家方 主 编

中国商业出版社

修 订 说 明

《饮食业成本核算》是原国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材之一。本书自 1994 年出版后,深受系统内外中等技工学校、职业技术等级培训单位师生的好评。随着社会主义市场经济的逐步完善,原有教材中有些内容已不适应教学的需要,因此,出版社对书进行了修订。

本次修订,调整了饮食业成本核算原则和方法,丰富了技能训练、案例等实践性教学内容,从而使经过这一次修订的教材的体系更科学,结构更严谨,内容更新颖,文字更流畅。

本次修订任务仍由原主编向家云担任。由于编者水平有限,加之时间较紧,书中疏漏之处,敬请广大读者不吝赐教,以利于今后再修订完善。

编 者

1999 年 12 月

目 录

第一章 饮食业成本核算概述	(1)
第一节 饮食业的范围及特点	(1)
第二节 饮食业的成本构成	(4)
第三节 饮食业成本核算的意义	(7)
第二章 主料和配料成本核算	(14)
第一节 净料成本的核算	(14)
第二节 净料成本核算的分类	(21)
第三节 净料率及其应用	(26)
第三章 调味品和燃料成本核算	(41)
第一节 调味品成本核算的意义与特点	(41)
第二节 调味品用量的估算方法	(43)
第三节 调味品成本核算的方法	(45)
第四节 燃料成本核算的方法	(48)
第四章 饮食产品成本核算	(51)
第一节 饮食产品成本核算的方法和特点	(51)
第二节 主食、点心的成本核算	(53)
第三节 菜肴制品的成本核算	(56)
第四节 筵席的成本核算	(58)
第五节 饮食成本报表	(61)
第五章 饮食产品价格的核算	(68)
第一节 饮食产品价格的构成	(68)
第二节 饮食产品的定价原则	(70)

第三节	饮食产品毛利率的确定	(73)
第四节	饮食产品价格的计算	(79)
第五节	饮食产品毛利率的换算	(87)
第六节	饮食产品价格的调整	(89)
第六章	加强成本管理和提高经济效益	(92)
第一节	抓好采购进货	(92)
第二节	加强储藏保管	(94)
第三节	提高操作水平,扩大销售服务	(98)
第四节	降低经营管理费用	(101)
附录一	饮食产品成本、毛利率和售价核算参考表 ...	(104)
附录二	计算练习题	(123)

第一章 饮食业成本核算概述

饮食业是由从事饮食生产经营的单位和部门所组成的行业,处于第三产业的商品流通层次,是国民经济的重要组成部分。它对繁荣经济、活跃市场、丰富人民生活,为人民消费服务,适应旅游事业的兴起,促进工农业生产的发展等,都具有重要作用。

开展与加强对饮食生产经营成本的考核计算,对促使饮食企业改善经营管理,降低生产经营成本,提供价格合理的饮食与服务,以获取合理利润,保证饮食企业经营的良性循环和不断扩大再生产具有重要意义。

第一节 饮食业的范围及特点

一、饮食业的范围

饮食业是指专门从事加工、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。一般包括各类面向社会服务的餐馆、酒店、饭庄、快餐店、甜食店、小吃店、冷饮店、西餐厅、酒吧、茶社,以及饮食排档、摊贩、个体户;还包括宾馆、酒店、旅社、公寓、招待所、渡假村、游乐场、歌舞娱乐单位中的饮食部门等。这些都是商业性饮食企业和部门,都是以营利为经营目的,并以此获得生存与发展,这是饮食行业的主体。从广义上讲,饮食业还应包括以后勤保障为主要目的的饮食服务部门,例如学校、医院、疗养院、各类社

会团体、企事业单位的食堂等。

由于经济发展水平和饮食经营与消费方式的差异,不同地区和国家对饮食业的统计范围不尽相同。例如日本把在家庭以外的场所就餐称为“外食”,这就既包括了社会各类宾馆、饭店、餐厅、酒店、快餐厅、小吃店等所生产经营的饮食,又包括了工厂、商店、学校、医院的食堂以及列车、轮船、航班等方面的饮食供应,统称为外食产业,故其饮食市场规模相当庞大。

我国目前对饮食业的统计范围主要限于商业性饮食服务企业 and 部门。随着我国社会主义市场经济的逐步建立和完善,越来越多的事业性饮食服务部门正在走向市场,饮食业的范围和规模将获得迅速扩展。

二、饮食业的基本特点

(一)提供多种形式的使用价值与交换价值

社会劳动有物质生产劳动和非物质生产劳动。饮食业职工的劳动,既有物质生产劳动,如烹制各种菜点,又有非物质生产劳动,如餐厅服务。这两种劳动都是社会必要劳动,都是为社会需要提供使用价值。不同的是,前者是以物化劳动产品的形式提供使用价值,而后者服务性劳动是以“活动”形式提供使用价值。对“服务”,马克思科学地概括为:“服务是劳动使用价值的表现。”并高度评价了这种服务性劳动,把它称为提供特殊使用价值的劳动。饮食业既向消费者提供饮食产品这种有形的劳动,又提供具有特殊形式的使用价值和交换价值。在这里两种劳动有机地结合为一个整体。

(二)具有加工生产、商品销售、消费服务三种职能

饮食企业是以购进饮食原材料,经过加工烹制成主、副饮食品,同时提供消费场所和相应的设施设备及餐具等,直接为消费者服务的。因此,它不同于纯工业,也不同于纯商业和纯

生活服务业,而显出其自身的特色,即兼有加工生产、商品销售和消费服务三种职能,这也就是所谓的产、销、服务共沾,三种职能在一个饮食店里实现。

(三)主要是手工操作,技术工艺性强

在我国现阶段条件下,饮食业手工操作的比重还较大,不像工农业生产可以迅速普遍地使用机器或化学药品代替手工劳动,更难于在短期内发展为电气化、自动化。即使在工业发达的国家里,饮食生产的手工操作比例也较工农业生产大得多。而且饮食业的切配烹调技术、面点制作、造型与雕花、各地的名菜名点等,都有其独特的技艺与规程。这些都是要借助于手工操作的技能技巧来发挥,在相当一段时期内,绝非机器所能完成。

(四)经营服务过程与消费过程的统一

饮食企业是直接向消费者提供产品和劳务的,必须直接接触消费者,才能达到经营服务活动的目的。它和工农业产品供应不同,工农业产品要经过流通、分配环节提供给消费者消费,在时空上、地点上都不一致;其生产、交换和消费不在同一时空和地点进行。而就饮食业的劳务活动与消费来说,一般则是在同一时空和同一地点进行的,经营服务过程与消费过程同时发生,两者取得了统一。这种面对面的服务与消费的特点,对饮食企业在物质设备、工艺技术、员工素质诸方面提出了更高更直接的要求。

(五)具有较强的地方特色

饮食业的产品、劳务的交换活动,不同于一般的商品交换活动,不存在饮食品在时空上的转移,不存在饮食业产品与劳务的地区间的调拨,其主要是就地服务。同时,我国地广人多,又是一个多民族国家,各地区、各民族的生活习惯不同,消

费方式各异,因此形成地区间、民族间在饮食和劳务需求上的差别。这种需求上的差别决定了饮食业经营服务活动具有较强的地方性。如山西人爱吃酸的,云贵川、喜欢辣的,江南人偏爱甜的,东北人偏重咸的,等等。这就要求饮食经营必须因地制宜,以符合当地群众的饮食需要。

饮食业的这些基本特点与其成本构成有着密切的关系,正是这些特点,导致了饮食业的成本构成与其他行业成本构成之间的差异。

第二节 饮食业的成本构成

一、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费支出的总和。企业在生产或经营过程中的各项耗费支出,如原材料消耗、燃料消耗、劳动报酬、固定资产折旧、家具用具消耗等,都是企业的成本。正因为企业经营中的所有耗费都是广义的成本,所以人们常常将成本和费用视作同义词。在资本主义国家,成本和费用的区别亦是不很严格的,许多研究成本控制的书籍对这两个词也是往往混用的。

按照企业生产、经营分工的不同,成本构成也就不同。一般可分为工业成本、商业成本、交通运输成本和饮食服务成本等。我国财政部制定的有关成本管理的条例,明确规定了不同行业的成本构成范围。一般来说,凡在生产经营过程中发生的各项直接支出,均列入营业成本,而在生产经营过程中发生的各项非直接支出,则列入费用开支(包括营业费用、管理费用和财务费用)。这就界定了各个行业成本与费用的区别。

二、产品成本

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耗支出,就是饮食产品成本。

为生产某种产品所支出的耗费,是该种产品的成本。全部产品的生产耗费总和称为总成本;单个产品的生产耗费称为单位产品成本。饮食业计算成本的对象,是单件饮食品,所以,通常说的饮食业的产品成本,指的是饮食单位产品成本。

三、饮食业成本

根据饮食行业的经营性质,饮食业成本应由生产、销售和服务三种成本构成。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,除原材料和燃料成本外,其他如职工工资、经营费用、管理费用等,很难分清用于哪个环节,故难以分别核算;习惯上只计算其生产成本部分,只以原材料和燃料作为饮食产品成本要素,而不包括生产过程中的其他投入。原材料和燃料以外的其他各种投入,均另立项目,在饮食企业的经营管理费用中计算。对此,我国有关的成本管理条例曾有明文规定。

由我国财政部制定,于1993年7月1日起施行的《旅游、饮食服务企业财务制度》第七章(成本和费用)第四十八条规定:企业在经营过程中发生的各项直接支出,计入营业成本,包括:……饭店餐饮部和餐馆耗用的食品、饮料的原材料、调料、配料成本;……燃料成本。并指出产品进价成本是指购进产品原价等。这就从制度上,对饮食企业的成本构成作了明

确的界定。

在具体实施过程中,饮食原材料成本应包括构成饮食品的主料、配料、调料成本,同时还应包括这些原料的合理损耗;在加工制作过程中包括菜点的用料(如生产制作粽子所耗用的粽叶),应视同配料列入成本;在外地采购原料的运输费用和在外单位仓库储存原料的保管费、冷藏费亦应列入成本。燃料成本则应包括饮食烹饪制作中实际耗用的薪柴、煤炭、柴油、天然气、液化气等费用开支。

四、饮食产品成本的要素

饮食业用以烹制饮食品的原料有鸡、鸭、鱼、肉、山珍、海味、水果、蔬菜、稻米、面粉、食用油脂,等等。根据其在饮食品构成中的不同作用,这些原料通常划分为三大类:即主料、配料(也称辅料)和调料(也称调味品)。这三类原料的成本加上燃料成本,就构成了饮食产品成本,即所称的饮食产品成本构成的四要素。

(一)主料

主料是制成各种饮食产品的主要原料。在主食点心中以米、面、糖、油为多见;在菜肴中则以鸡、鸭、鱼、肉、蛋、山珍、海鲜等动物性原料为多见。水果、蔬菜、豆制品等也有充作菜肴主料的,但为数较少。一般来说主料的单位价值较高,耗用量较多,故所占成本的比重也较大(70%以上),主料成本是构成饮食产品成本的主体。

(二)配料

配料也称为辅料,是制成各种饮食产品的辅助材料。在各式菜肴、羹汤中充作配料的以各种根、茎、叶、花、果、蔬菜为多见,耗用量少于主料,所耗配料的价值也大都低于主料价值。但也有少数菜肴品种,是以鸡、鸭、鱼、肉、蛋等动物性原

料充作配料的,所以具有相当的价值量。

(三)调料

调料也称为调味品,是制成各种饮食产品的调味用料,如油、盐、酱、醋、胡椒、味精等,主要在菜肴制品中起味的综合或调节作用。它在各种饮食单位产品里耗用量不多,但却是必不可少的。这也就是说,调料成本是构成产品成本的不可缺少的部分。

(四)燃料

燃料是烹制各种饮食品所必须耗用的物资,如薪柴、煤炭、燃油、燃气、以及电炉、电烤箱、电炸锅耗用的电量等。燃料所耗开支在饮食成本中占有一定比率,越是主食制品和大众化菜肴,燃料耗用所占成本比率越大。而山珍海味高价值饌燃料耗用所占成本比率则相对较小。普通饮食企业的燃料成本率均高于豪华饮食企业所占比率。

以往,在有些地区、有些系统,曾将饮食产品成本限定为主、配、调料成本,即所谓饮食产品成本三要素之说;将燃料开支作为费用而不列入成本。结果既造成燃料耗用无法保障,又造成虚假的过高毛利率,给饮食生产经营带来许多困难和混乱。还有些部门和饮食企业,将职工劳动报酬或者是厨房员工劳动报酬列入饮食成本,通过这种计算去加大饮食成本量,进而人为地提高饮食价格以获取非法高额利润等。显然,这都是违反了饮食业成本管理条例,必须要立即加以改正。

第三节 饮食业成本核算的意义

一、饮食成本核算

饮食成本核算即对饮食成本的考核与计算。主要是对饮

食产品成本的考核与计算,包括对饮食产品的组合——筵席的成本核算,同时包括对生产饮食产品的班组、部门以至企业在各个时期耗用成本的核算等。

要知道饮食产品的成本是多少,必须对饮食产品的成本耗用进行计算,那就要记账、算账、建立和健全各项制度,以便对饮食企业的经济活动过程进行记录和分析,对生产投入和产出成果进行比较。这种在饮食生产经营活动中的记账、算账、分析、比较的过程,就是一般意义下的饮食成本核算。

二、饮食成本核算的意义

饮食产品成本是饮食企业在生产产品中的原材料和燃料支出,饮食企业在保证产品的产量和质量的情况下,产品成本越低就表示企业工作质量越好,生产经营管理水平越高。正确计算饮食产品成本对于不断改进成本管理工作,贯彻执行党的物价政策,切实维护消费者的利益,争取以尽可能少的投入,取得尽可能多的产出,以提高经济效益,增加资金积累等,具有极为重要的意义。

(一)正确执行国家的物价政策

贯彻执行国家物价政策,在饮食企业是通过执行一定的价格水平(毛利率)来实现的,同时也取决于成本核算的精确与否。如果成本核算不准而忽高忽低,即使按规定的毛利率核定饮食产品的售价,也不会得出合理的价格,更不可能正确体现国家的物价政策。其结果损害消费者的利益,影响企业经营。因此,搞好成本核算工作,是正确执行国家物价政策的重要一环。

(二)维护消费者的利益

饮食企业是为广大人民群众服务的。要服务得好,不但要改善服务态度,提高服务效率,重视产品质量,而且要切实

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,即使其他方面工作做得很好,群众也不会满意。而要做到买卖公平,首先要精确地核算产品的成本。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)为国家提供合理积累

饮食企业在为人民生活服务的同时,还担负着为国家提供合理积累的任务。成本核算不准,如果偏高,就会损害群众的利益,而如果偏低,则将影响企业经营成果,使企业减少赢利,甚至造成不应有的亏损,进而影响国家利税的积累。因此,必须正确把好成本核算工作这道关,保证企业赢利与为国家提供合理积累。

(四)促进企业改善经营管理

成本核算是企业经营管理的重要内容之一。只有有了严格的核算制度并认真实施之后,才能全面考察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,对于促进饮食企业管理的改善有着深刻的意义。

三、饮食成本核算应遵循的原则

成本核算是饮食企业加强成本管理的重要组成部分。为了充分发挥成本核算的作用,饮食成本核算必须遵循以下四条基本原则。

(一)严格遵守国家财政管理部门规定的成本开支范围和标准

这是企业必须执行的重要财经纪律,也是饮食企业正确核算产品成本的重要原则。凡与成本要素无关的各项开支,如基建投资、企业专用资金支出、物料用品购置、财产损失等均一律不得列入产品成本。与此同时,还要严格遵守执行费用开支标准。

(二)建立和健全原始记录

原始记录是直接反映生产经营活动的原始资料,它是成本核算工作的基础。饮食企业对各种原材料和燃料的消耗,在产品、半成品和成品在内部的转移等,都应有原始记录,并必须做到及时、准确、完整、责任清楚。

(三)开展定额管理,健全原材料管理制度

饮食企业在生产过程中的原材料和燃料耗用,必须制定先进合理的定额,这是考核、分析产品成本水平的重要依据,并能据以审核各项消费是否合理与节约。此外,还应按原材料的收、发、领、退,建立严格的计量、计价、检验和盘点制度,防止乱领乱用,以至造成损失浪费。

(四)坚持专业核算与群众核算相结合

群众核算是动员和组织企业全体职工,关心企业的生产经营活动,重视成本开支和经济效益的有效方法,是民主理财的重要形式,是专业核算工作的基础。专业核算部门(如财会部门)要辅导企业的职工熟悉具体的核算方法,由点到面,可按部门、班组、岗位作为群众核算单位,围绕产品品种、规格质量、成本开支等项目进行核算工作,以更好地使国家、企业、职工三方面利益紧密结合起来。

四、饮食成本核算的任务

成本核算是企业经济核算工作的组成部分,对饮食企业来说是非常重要的。其主要任务包括以下四个方面。

(一)认真执行有关饮食成本管理的条例

饮食生产成本的投入,凡符合有关方针、政策与管理条例的就开支,不符合有关方针、政策与管理条例的就拒绝开支。促使企业严格遵守国家规定的财经制度与纪律,按照核定的成本指标有效地控制使用人力、物力和财力。

(二)正确计算产品成本,合理确定饮食产品销售价格

产品成本核算一定要做到及时、正确、完整,否则,所提供的成本资料就不能真实地反映产品成本的实际,就会贻误各方面的工作。尤其是正确计算产品成本是合理核定饮食产品价格的基础,应切实做好这项基础工作。

(三)揭示产品成本升降的因素,寻求合理降低成本的途径

通过成本核算,可以从所取得的实际产品成本资料中,分析产品成本升降的因素,揭示成本变动的规律性,寻求降低成本的合理途径,以促进改善经营管理,提高企业的经济效益。

(四)指导操作投料,保证饮食产品的质量

严格按照核定的成本指标耗用原料,是饮食产品质量的切实保证。坚持成本计划所规定的原料耗用标准和服务程序,促使各生产、经营部门不断提高操作技术和经营服务水平,以进一步提高饮食产品质量和服务质量。

五、学习和做好饮食成本核算工作的要求

成本核算是企业经营管理的一项重要内容,饮食企业的职工是饮食成本核算的具体操作者和执行者。因此,一定要认真学习,积极做好饮食成本核算工作。其具体要求是:

(一)思想上提高认识

成本核算是经济核算工作的组成部分,但是,就饮食成本核算来说,它同时也是烹饪技术的一个组成部分,所以饮食品成本的核定,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中的严格掌握。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会受到一定的限制;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价廉物美的饮食产品,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,真正掌握饮食产品成本的构成要素,了解各个生产、经营环节对饮食成本的影响,明确合理降低饮食成本的途径。要反复运算,切实掌握主料、配料、调料和燃料以至饮食产品的成本核算方法,精通各种毛利率的换算,才能迅速、准确地核定各种饮食产品(包括筵席)的成本和销售价格。

(三)技术上的精益求精

要做好饮食成本核算工作,必须勤学苦练,提高饮食生产技术与操作水平,严格按照产品成本核定的标准,投放和使用原材料,努力提高原料的净料率,做到一料多用并充分利用下脚料,实现物尽其用,以降低原料成本和节约燃料成本。

(四)制度上严格把关

成本核算和其他各项经营管理制度有着密切的关系,特别是如果购、产、销等制度不健全,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,严格建立和健全各项规章制度,加强基础工作,如标准化工作、计量工作等,把好关口,堵塞漏洞,确保企业各项经营指标的完成。

思 考 题

1. 什么是成本? 饮食产品的成本构成包括哪些要素?
2. 什么是饮食成本核算? 其核算的主要内容是什么?
3. 饮食成本核算具有哪些重要意义?
4. 饮食成本核算应遵循哪些基本原则?

5. 饮食成本核算的任务是什么？

6. 怎样学习和做好饮食成本核算工作？为什么说饮食成本核算是烹饪技术的一个组成部分？