

小企业

新编财务与会计培训丛书
专家委员会主任 葛家澍

实用会计

餐饮服务业分册

杨成贤/编著

● 餐饮服务业的公司注册

● 餐饮服务业的开店经营

● 餐饮服务业的记账报税

● 餐饮服务业的纳税筹划

● 餐饮服务业的财务管理

● 餐饮服务业的资金筹集

● 餐饮服务业的报表编制



企业管理出版社

EMPH

ENTERPRISE MANAGEMENT PUBLISHING HOUSE

◆

小企业实用会计
餐饮服务业分册

杨成贤 / 编著

企业管理出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

小企业实用会计·餐饮服务业分册/杨成贤编著. —北京:
企业管理出版社, 2006. 7

ISBN 7-80197-496-4

I. 小... II. 杨... III. ①小型企业-会计②饮食
业-小型企业-会计 IV. F276.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 081816 号

书 名: 小企业实用会计·餐饮服务业分册

编 著: 杨成贤

责任编辑: 慧 慧

书 号: ISBN 7-80197-496-4/F·497

出版发行: 企业管理出版社

地 址: 北京市海淀区紫竹院南路 17 号 邮编: 100044

网 址: <http://www.emph.cn>

电 话: 出版部 68414643 发行部 68414644 编辑部 68428387

电子信箱: 80147@sina.com zbs@emph.cn

印 刷: 香河闻泰印刷包装有限公司

经 销: 新华书店

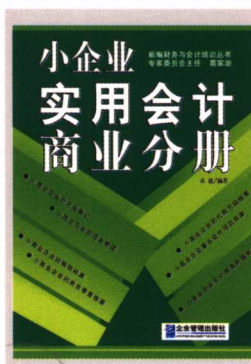
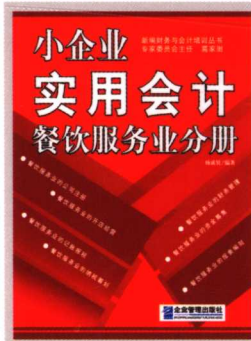
成品尺寸: 170 毫米×230 毫米 16 开本 21.5 印张 250 千字

版 次: 2006 年 9 月第 1 版 2006 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 38.00 元

版权所有 翻印必究·印装有误 负责调换

- ☆ 餐饮服务业会计申办手续和机构设置
- ☆ 餐饮服务业的主要会计流程
- ☆ 餐饮服务业会计凭证和记账
- ☆ 餐饮服务业货币资金的核算
- ☆ 餐饮服务业资金筹集的核算
- ☆ 餐饮食品成本业务的核算
- ☆ 餐饮服务业负债及税金的核算
- ☆ 餐饮服务业营业成本和费用工资的核算
- ☆ 餐饮服务业营业收入的核算
- ☆ 餐饮服务业特殊业务的核算
- ☆ 餐饮服务业财务会计报告
- ☆ 餐饮服务业的纳税实务



新编财务与会计培训丛书

专家委员会

主任

葛家澍 著名会计专家、中国会计学会副会长、厦门大学教授、博士生导师

专家顾问 (排名不分先后, 以姓氏笔划为序)

王君彩 中央财经大学会计学院教授、博士生导师
祁怀锦 中央财经大学会计学院教授、博士生导师
曲晓辉 厦门大学会计发展研究中心主任、教授、博士生导师
陈国辉 东北财经大学津桥商学院院长、会计学教授、博士生导师
杜兴强 厦门大学会计系教授、博士生导师
杨周南 财政部科研所教授、会计电算化专家、博士生导师
荆 新 中国人民大学会计系教授、博士生导师
赵德武 西南财经大学副校长、会计学教授、博士生导师
盖 地 天津财经大学会计系教授、纳税筹划专家、博士生导师

丛 书 主 编 侯立新
总策划 申 明

前 言

《小企业实用会计》共分为三个分册:加工制造业分册、商业分册和餐饮服务业分册,本书为餐饮服务业分册。

随着社会主义市场经济的不断完善和深入发展,小企业在我国社会经济增长中的地位将日益突出,并成为最活跃、最具潜力的新经济增长点之一,在我国社会主义市场经济中发挥着举足轻重的作用。小企业的数量在与日俱增,相应地,其对会计人员的需求量也扩大了,对会计人员的专业素质也有了更高的要求。

餐饮业是我国第三产业中重点发展的行业,涉及范围广,就业人员多。另外由于餐饮服务业具有劳动服务、生产加工、商品零售等功能,且这些功能往往聚于一身,这就决定了它在会计核算上具有自己的一些独特之处。因此,为了适应现今餐饮服务业的快速发展,为了使企业有一个良好的财务环境,作为一名财务人员或公司管理人员,对餐饮服务业的财务知识应当有一定的了解,以便于餐饮小企业的良好发展。

本书以《小企业会计制度》为依据,结合国家最新的财务、会计、税收、金融等法规、制度、规范,利用会计学的基本方法和基本原理,对餐饮服务业主要的经济业务的会计核算进行了有针对性的、通俗易懂的介绍,并在《小企业会计制度》的规范下,对餐饮服务业包括开业登记的办理、年检、发票管理、资金管理 etc 日常事务进行了详细的讲解。本书注重实用性和操作性,一读就懂,一学就会,为广大财务工作者迅速地适应会计制度的转换、准确地执行《小企业会计制度》提供了知识平台。本书还强调了餐饮服务业财会人员观念的更新、知识的扩充,使会计理论、会计方法与会计实践紧密结合。

Preface

本书因其简单实效,容易操作,而又不失内容之丰富性,故而可以满足不同读者的需求。对于初学者,可以丰富餐饮服务行业的财务知识、增加阅历、提高财务分析水平;对于深入了解者,可以拾漏补遗,达到对不同行业财务处理方法的具体掌握,以使财务知识更加完备。

为了适应现时经济的发展,符合最新会计准则的要求,编者在进行编辑整理时,力求突出餐饮服务业会计业务的行业特点,达到实用性和时效性的同时兼顾。然而鉴于我国会计制度正与国际接轨,以及餐饮服务行业的独特性,加之编者水平有限,书中难免存在不当之处,敬请广大读者朋友不吝指正!

编者

目 录

第1章 概 述	1
1.1 餐饮服务业的类别和特点	3
1.2 餐饮服务业的确认标准	9
1.3 餐饮服务业的发展趋势	10
1.4 餐饮服务业——《小企业会计制度》简介	14
1.5 餐饮服务小企业会计的职能和作用	23
第2章 餐饮服务业会计申办手续和机构设置	27
2.1 办理开业登记	29
2.2 办理法人代码证和税务登记	32
2.3 餐饮企业的年检	33
2.4 会计人员设置和人员配备	35
第3章 餐饮服务业的主要会计流程	37
3.1 餐饮服务业的会计对象和会计要素	39
3.2 餐饮服务业的复式记账	43
3.3 餐饮服务业的会计核算原则	48
3.4 餐饮服务业会计报告的编制及要求	53

Kuaji

第4章 餐饮服务业会计凭证和记账	57
4.1 原始凭证的记账和审核	59
4.2 记账凭证的填制和审核	63
4.3 会计账簿的分类和内容	70
4.4 会计凭证的传递和保管	72
4.5 现金及银行存款日记账的登记	74
4.6 总分类账及明细账的设置和登记	78
4.7 记账规则和平行登记	81
第5章 餐饮服务业货币资金的核算	83
5.1 餐饮服务业现金的核算	85
5.2 餐饮服务业银行存款的核算	91
5.3 餐饮服务业其他货币资金的核算	115
5.4 餐饮服务业现金的内部控制制度	120
第6章 餐饮服务业资金筹集的核算	123
6.1 餐饮服务业成立对其注册资本的要求和方式	125
6.2 餐饮服务业接受投资业务的记账	126
6.3 餐饮服务业接受捐赠业务的记账	129
6.4 餐饮服务业实收资本的账务处理	131
第7章 餐饮服务业食品成本业务的核算	135
7.1 餐饮服务业购入原材料的分类和账户设置	137
7.2 餐饮服务业原材料的取得核算	139
7.3 餐饮服务业原材料的发出核算	146
7.4 餐饮服务业食品材料的清选整理	160
7.5 餐饮服务业低值易耗品的核算	164

第 8 章 餐饮服务业负债及税金的核算	169
8.1 餐饮服务业短期借款的核算	171
8.2 餐饮服务业应付票据、应付账款的核算	174
8.3 餐饮服务业应交税金的核算	179
8.4 餐饮服务业长期借款的核算	189
8.5 餐饮服务业长期应付款的核算	193
第 9 章 餐饮服务业营业成本和工资费用的核算	195
9.1 餐饮服务业成本费用的核算原则	197
9.2 餐饮服务业的主营业务成本核算	199
9.3 餐饮服务业期间费用的核算	204
第 10 章 餐饮服务业营业收入的核算	209
10.1 餐饮服务业营业收入的核算	211
10.2 餐饮服务业销售退回的核算	213
10.3 餐饮服务业营业利润的构成	216
第 11 章 餐饮服务业特殊业务的核算	227
11.1 餐饮服务业应收账款的核算	229
11.2 餐饮服务业应收票据的核算	241
11.3 餐饮服务业应收票据的贴现和转让	244
11.4 餐饮服务业低值易耗品的种类与专业处理	247
11.5 餐饮服务业存货计价的六种方法	249
第 12 章 餐饮服务业财务会计报告	253
12.1 餐饮服务业财务会计报告编制前的准备工作	255
12.2 期末账项调整	257

Kuaiji

12.3	餐饮服务业如何对账	261
12.4	餐饮服务业财务报表编制要求	263
12.5	餐饮服务业资产负债表及其填列	265
12.6	餐饮服务业利润表及其填列	281
12.7	餐饮服务业现金流量表及其填列	287
第13章	餐饮服务业的纳税实务	301
13.1	餐饮服务业应缴纳的税款	303
13.2	小规模纳税人和一般纳税人的区别	311
13.3	小规模纳税人增值税应纳税额的计算	315
13.4	怎样缴纳消费税	318
13.5	营业税的征税范围及核算	328
13.6	企业所得税的计算方法	333
	参考文献	335



第 1 章 概 述

本章主要内容

- ▶ 餐饮服务业的类别和特点
- ▶ 餐饮服务业的确认标准
- ▶ 餐饮服务业的发展趋势
- ▶ 餐饮服务业——《小企业会计制度》简介
- ▶ 餐饮服务小企业会计的职能和作用

1.1 餐饮服务业的类别和特点

1. 餐饮服务业的类别

国内餐饮业的分类主要是为了便于进行餐厅评估、方便督导而形成的,大致可分为旅游饭店、餐厅、自助餐和快餐业、冷饮业及咖啡店五大类,现将其餐饮的重要内容和特色分述如下:

(1) 旅游饭店

旅游饭店可分为国际旅游饭店和一般旅游饭店,其中国际旅游饭店除了为国外访客提供住宿上的需求外,还以其高雅的格调、精美的餐具、世界的饮食观和完善的服务,吸引大量本地的客源;加上饭店的场地大、设备齐全、员工专业水准高,因此可同时兼具美食宴会、婚丧喜庆、展示会议等其他功能,充分发挥餐饮的边际效用,引导餐饮潮流的盛行。

(2) 餐厅

餐厅是指外食者正式用餐的场所。一般餐厅依产品口味的不同,可分为中餐厅、西餐厅两种,其特色如下:

①中餐厅

中国幅员辽阔,民族多,民俗殊异,往往基于地理、气候、风俗、民情、经济等因素,塑造了多样的文化性格,形成了独特的饮食习惯与奇妙的烹饪方法,有所谓的“南甜、北咸、东辣、西酸”——随地域而变化万端,各地区均形成自己独特的菜系,且既有小吃,又有大菜,如川菜、鲁菜、浙菜、粤菜、皖菜、苏菜、湘菜、滇菜、京菜、东北风味等等,不一而足。

②西餐厅

西餐厅的定义是指装潢西化、供应欧美餐饮及以西式服务为主的餐厅。为方便大量不谙西餐的消费者,大部分的西餐厅都供应套餐,例如A餐和B餐,其顺序大致是汤、沙拉、主菜、甜点及最后的饮料。有些西餐

Kuaiji

厅为吸引更多的客人，甚至还会供应排骨饭、鸡腿饭等中式菜单让客人选用。因此现在吃西餐并非大款人士的专利，也没有特别讲究的餐饮礼仪，其休闲娱乐的性质大于正餐的性质。目前除了大饭店和高级牛排馆还保持传统西餐的风味外，去一般的西餐厅，得到的已是别样的情趣了。

(3) 自助餐和快餐业

① 自助餐

自助餐的宗旨是以低廉的价格快速供应营养丰富、菜式多样的饮食给在外工作、上学的人食用。目前自助式除了广泛运用于学校、机关等团体外，还为一般商业型餐厅普遍接受。自助餐已成为全世界流行的一种用餐方式。

自助式餐厅的雏形源自 1891 年美国密苏里州堪萨市的 YWCA（基督教女青年会）。1893 年汤姆逊（John R. Thompson）在芝加哥购买一家餐厅，并且成功地引进这种服务观念，由顾客自己到餐台选取其所喜爱的食物，成为第一家自助式餐厅，同时也是第一家使用电动输送带及中心配给来控制食物供需的餐厅。其成功的关键，在于将人力成本降至销售额的 15%，比其他餐饮业的人力成本（20%~30%）低的很多。

自助餐可以分为两种形式。一种是客人自行至餐台取菜，而后根据所取样数付账，英文称之为 *cafetering*；另一种也是客人自行取菜，但是一次付责任您吃到饱，英文称为 *buffet*。两种方式都是自助型或半自助型（食品由服务员供应），在人工费用昂贵的现今社会，这种服务方式的确是不可避免的餐饮潮流趋势。

以往自助式餐厅餐台的设计都采用一字型，顾客从同一方向进入，拿到食物后，耐心等待结账。现在已有改良。很多自助餐厅采用自由流动型和锯齿型的餐台设计，使顾客能从所需食物点切入，极为灵活，可减少排队的辛苦和时间的浪费，提高顾客的满意度及餐厅的使用率。

70 年代开始推行的“吃到饱”的自助餐，对餐饮业的经营方式带来极大的震撼。消费者不再因为不谙点菜技巧而不敢上大饭店，也不用受套餐组合的约束，因此这种餐饮方式广受消费者的喜爱，尤其是最近两三

年，更成为各大饭店的主要餐饮业务。

②快餐业

1955年美国麦当劳的崛起，主要针对一般上班族，因为麦当劳体会到这些上班族都希望能到一个不用排队苦等的餐厅，赶快取得食品来解决午餐或晚餐的用餐需求。在我国具有代表性的有麦当劳、肯德基、必胜克等。

(4) 冷饮业

炎热的夏天，最吸引人的莫过于清凉的冰品冷饮了。冷饮业的市场因此迄今屹立不摇。冷饮业的销售形式，有传统的冰店，供应各式各样的冷饮；也有近年来风行的自动售货机；甚至还有从国外引进的冰淇淋、酸乳酪、冰淇淋店，提供卫生、较昂贵的冷饮。冷饮业最大的问题是卫生，如果冷藏设备不够，食物原料置于室温下，很容易引起细菌滋生繁衍；若以手处理冰，也易造成食物污染。目前的冷饮店一改传统冷饮店的弊病，以高雅格调的装潢或是连锁的经营方式，呈现崭新的经营风貌。

(5) 咖啡店

咖啡店最早始于公元1645年意大利威尼斯的咖啡屋（Coffee House）。因为威尼斯商人从中东学到喝咖啡的习惯，这种喝咖啡的风气逐渐蔓延到欧洲各国，咖啡屋成了各地知识分子或上流人士聚会的地方。现在，我国也有很多的咖啡连锁店，比如星巴克、上岛等。

2. 餐饮服务业的特点

现如今，随着我国国民收入的提高，在外就餐人数的增加，再加上饮食习惯追求多样化，使得餐饮业蓬勃发展。近年来中国城市餐饮业更是异常火爆，在众多行业中可称得上是“一枝独秀”。

(1) 我国餐饮服务业的特点

作为我国经济重要组成部分的餐饮业，目前正呈现出以下特点：

①行业规模大，市场前景好

2005年我国饭店和快餐店的营业额总计超过8800亿元，比上年度增加约16%。餐饮业连续15年保持两位数增长率，预计2006年可望突破1