

旅游中等职业技术学校试用教材

旅游饭店厨房成本核算

刘总路 编



8501/05

F719

86

3

旅游饭店厨房成本核算

刘总路 编



高等教育出版社



687726

内 容 提 要

本书是国家教育委员会职业技术教育司委托国家旅游局人事劳动教育司组织编写的旅游中等职业技术学校试用教材之一。

本书共分五章，内容包括：成本概述、成本核算的基础、成本计算方法、成品的销售价格、具体工作中的成本核算。

本书可作为旅游中等职业技术学校试用教材。也可作为有关在职干部、职工的培训教材。

旅游饭店厨房成本核算

刘总路 编

高等教育出版社出版

新华书店北京发行所发行

北京印刷厂印装

开本787×1092 1/32 印张 3.5 字数 77 000

1990年4月第1版 1990年4月第1次印刷

印数0001—4 700

ISBN7-04-002941-3/F·74

定价 1.05 元

前 言

《旅游饭店厨房成本核算》是根据国家旅游局人教司1987年4月在芜湖以及1988年4月在西安召开的旅游职业教育系统教材编写会议拟定的《旅游饭店厨房成本核算》编写提纲编写的。

《旅游饭店厨房成本核算》可以作为旅游中等专业学校、旅游技工学校、旅游职业高中烹饪专业和旅游职工培训班的教材。本书包括成本的基本概念、实际核算所需的必要基础，菜点成本及售价的基本算法和实际应用等内容。通过这门课的学习，使学生了解有关厨房成本核算与管理的基础知识，掌握基本的核算方法，了解实际工作中的应用情况，为将来在企业中全面胜任厨师工作打下必要的基础。对于稳定原材料成本，降低各项费用，强化企业管理，提高企业素质都有十分重要的意义。

在编写提纲讨论会上，桂林第一职业学校蔡桂培老师、浙江省旅游学校庞力萍老师、北京市旅游服务学校南洪江老师对编写提纲提出了修改意见。1989年6月由国家旅游局人教司邀请了北京市饮食服务总公司高级会计师、注册会计师孙云行先生和北京市服务管理学校王莉、周秀华老师对本教材初稿进行了审稿，提出了许多宝贵意见。全书由孙云行先生审定。在初稿的编写过程中，得到了北京国际饭店高级会计师顾以礼先生的悉心指教和张桂梅同志的帮助。此外还得到北京市旅游服务学校郭亚东老师、狄瑞和副校长、史瑞彩老师、邓景星老师、王大胜同学和八五级、八七级、八八级

部分学生的帮助。对于所有对编写本书提供支持和帮助的同
志，在此致以深切的感谢。

囿于本人水平，书中疏漏、讹误之处，敬希读者批评指
正。

编者

1989年9月于北京市旅游服务学校

目 录

第一章 成本概述	(1)
第一节 成本的内容.....	(1)
第二节 成本核算与成本管理.....	(5)
第三节 稳定成本,降低消耗.....	(10)
第二章 成本核算的基础	(14)
第一节 衡器的使用.....	(14)
第二节 数据处理.....	(17)
第三节 误差.....	(21)
第四节 标准成本.....	(25)
第五节 常用的原始记录与报表.....	(31)
第三章 成本计算方法	(38)
第一节 计算方法概述.....	(38)
第二节 按生产步骤计算耗用原材料成本的方法.....	(41)
第三节 出材率.....	(55)
第四章 成品的销售价格	(62)
第一节 成品销售价格的构成.....	(62)
第二节 毛利率.....	(63)
第三节 成品价格的计算.....	(66)
第四节 毛利率的换算.....	(69)
第五节 菜点成品销售价格标准表.....	(71)
第五章 具体工作中的成本核算	(74)
第一节 各类加工制作过程的核算特点.....	(74)
第二节 生产管理中的成本核算实例.....	(75)
第三节 团体包餐的核算.....	(84)
第四节 宴会业务的设计与成本核算.....	(93)
第五节 耗用原材料成本与毛利率的综合检查.....	(101)

第一章 成本概述

第一节 成本的内容

一、成本的概念

成本是产品价值一部分的货币表现，在社会主义制度下，它包括生产过程中消耗掉的生产资料的价值和劳动者的劳动报酬。

通俗地说，成本是企业为生产各种产品而支出的各项耗费之和。

由于各个行业的生产特点不同，因此在成本的实际内容方面存在很大的差异。旅游烹饪业的成本，就是菜点的原材料，包括主料、辅料、配料和调料作为通常说的成本，并且把它当作制定菜点销售价格的基本依据。

从理论上讲，菜点成品应当以生产过程中的全部消耗作为成本，即包括原材料的消耗、工作人员的工资、燃料、水电、固定资产折旧等等费用。但是，除了原材料以外，其它各项消耗很难按每种菜点一次一份地详细计算，例如，烹制一份鱼香肉丝，炒勺和灶具磨损了多少呢？不易确切计算。为了解决实际运用中的困难，对于难以直接计入菜点成本的其它各种消耗，把它们当作“费用”，在会计方面另设科目分别核算，在一个期间按一定的比例进行分摊，以核算实际的成本水平。而在厨房范围一般就不进行具体核算了。

二、成本的类别

各类企业进行生产所产生的成本，随不同的目的，从不

同的角度将成本分成若干种类。因此，概要了解不同的类别，对于配合饭店财务部门和管理部门作好有关基础工作是非常必要的。

1. 直接成本与间接成本

直接成本和间接成本是根据烹饪行业的生产经营特点来划分的，一般把直接烹调菜肴制作糕点的各种原材料耗费称为直接成本，而把不易直接分摊在各个菜点成品成本中的各项耗费称为间接成本。

在国营和中外合资旅游饭店的会计制度中，规定了对直接成本的核算范围，相应的会计科目是“营业成本”，它主要核算餐务部门经营中所耗用的各种食品原材料、调料、配料的实际成本。对于其它各项不易直接计入菜点成品成本中的间接成本，如工资、修理费、燃料费等都归属于另一个会计科目，称为“营业费用”，在这个科目下，设置若干明细项目，分别进行明细核算。

2. 可控成本与不可控成本

为了突出厨房成本管理的重点，便于工作人员掌握，把所有成本内容分为两类：一类是无法通过主观努力施加控制的支出，称为不可控成本，如按规定提取的福利基金、财产物资保险费和劳动保护费的支出，这些是严格按有关制度规定支出的，从基层管理的角度就可以不去管它。另一类则是通过第一线的工作人员的主观努力可以控制的耗费，称为可控成本，如原材料成本、水电费、燃料费等。这些可以通过操作人员的精湛技术和高度的责任心来加以压缩或稳定在一个适当的水平上，这是厨房成本管理的重要方面。

可控成本和不可控成本是相对的，例如有的旅游饭店的水电消耗都是全店统一估算后按比例分摊到各个部门，这对

于具体部门来说就属于不可控成本。若在每个单独核算的部门都装上电表、水表，则可以通过定量计量，使之转化为可控成本，便能够有效地促进成本管理工作。

有些成本发生的情况，它既可能是可控的，也可能是不可控的。例如停工损失，这要具体分析发生的原因，若是因自身安排工作不当、组织失误造成损失所发生的成本就属于可控成本。如果是由于外部原因造成损失所发生的成本，则属于不可控成本。

总之，要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，以便加强管理，努力降低消耗，使可以避免的成本发生得越少越好。

3. 责任成本

责任成本是按厨房的成本和费用的支出来划分责任。厨房实行责任成本，就是按照干什么管什么的原则，把成本和各项费用指标的管理和经济责任结合起来，具体落实到各个加工间、班组，以至个人。目的是使之对一定的成本负责，调动生产积极性，挖掘降低成本的潜力。责任成本是按责任者归类，谁负责，就算在谁的帐上。凡是责任者可直接控制的成本和费用，都可以归入责任成本中。例如，各加工使用的原材料和可以单独计量的水、电、燃料等费用，是操作者能够控制的项目，因此都算作加工间的责任成本。

总之，一个加工间或一名操作者所应负责的成本和费用，应当是以它（他）所能控制的额度为界限。确定成本责任是进行全面成本控制的必要条件。

4. 固定成本与变动成本

在经营决策方面，为了分析成本同成品产量或销售量之间的关系，把随产量或销售量增加而增加的成本称为变动成

本，例如，制作菜点所用原材料的支出，就是变动成本。把在一定产量中不随产量增加而增加的成本称为固定成本。例如，固定资产折旧费，在一定时期规定折旧多少是不随产量变化的。划定固定成本和变动成本后，就可以利用数学工具定量分析产量或销售量、成本与利润之间的盈亏平衡关系。

三、成本计算的目的

旅游饭店的成本是反映企业经营活动数量和质量的综合性指标。餐务部门的收入多少，劳动效率的高低，菜点成品质量的优劣，数量的多少，各种物料的消耗情况，以及各种开支等等，都会在成本中反映出来，为了掌握经营情况，就要实行全面的成本核算。它不仅是管理人员的任务，同时也是各部门生产人员的基本任务之一。厨房主要为财务和管理部门提供及时的翔实可靠的有关实际耗用原材料成本的资料和一些实际费用的资料。还要配合财务和管理部门制订有关菜点耗用原材料成本的定额标准，以及其他消耗的定额标准。归纳起来，厨房进行原材料成本和一些费用计算的目的有三个方

第一，要维护消费者利益，正确执行物价政策，使企业得到合理盈利。由于菜点的销售价格是以原材料的消耗作为尺度计算出来的，因此原材料的消耗是整个成本计算的中心内容。企业在每个规定期间，由财务部门进行原材料成本核算，以确定执行物价政策的情况。同时，财务部门还要编制《饭店经营情况明细表》、《部门经营情况表》等，其中都有关于成本的栏目，凡是有关原材料成本的基础数据，都来源于生产第一线，因此，厨房工作人员必须按照规定，把有关原材料成本的数据，及时、准确地报送财务部门。

第二、为厨房管理提供原材料成本和费用的分析资料。为了加强厨房的生产管理，促使全体工作人员不仅会加工制作菜点产品，而且要关心原材料成本和其它有关费用的支出，把各生产环节的计算工作落实到每个基层部门或岗位，及时提供管理上需要的成本和费用资料，确定实际数据与定额标准之间的差异，以便管理人员根据实际情况，采取相应的改善经营管理的措施，加强原材料的综合利用，提高生产效率，降低各种消耗，消除损失性支出，保证经济效益。

另外，管理人员还要根据成本和费用情况，加以整理分析，进行决策研究，这对于新产品的开发、传统产品的优化、加工制作工艺的改良及设备的更新等等方面都有极其重要的作用。

第三，为宏观经济管理部门提供基础资料。成本和各项费用的数据资料，经过整理后，还要提供给国家有关的主管部门，作为制定价格政策等方面的基本依据。

第二节 成本核算与成本管理

一、成本核算

理论上，成本核算是对经营中的各项成本形成的审核和计算，是整个成本管理工作的重要环节。在厨房范围则主要指对耗用原材料成本的核算，其它的费用一般在具备一定条件的情况下才进行核算。

在实际运用中，先要对原材料的消耗进行审核，检查支出是否恰当，这是对构成成品成本的直接控制，其次，要计算各种菜点的半成品、成品的总成本和单位成本。总成本是指某种、某类、某批或全部菜点成品在某核算期间的成本之

和。单位成本则是指每个菜点单位所具有的成本。在有条件的厨房，对于其它间接消耗，则尽可能具体计量，以便审核支出得适当与否。例如，厨房要尽量创造条件，在各加工间安装电表、水表和煤气表等计量设备，避免责任不清的管理方式。

厨房与会计部门在成本核算方面的内容是不同的。会计上的成本核算是以厨房为单位，按一定时期来计算原材料的总消耗。会计部门很少直接计算菜点的单件成本，因此会计方面不提供生产方面的具体细节。为了加强成本的核算与管理工作，必须在厨房中建立具体的成本核算方法和制度，以便控制整个生产过程。厨房的成本核算工作主要是规定每一种菜点的单位成本，并按生产的情况详细核算，分析生产状态，找到产生差异的原因，并提出对策，加以消除，以确保菜点成本和质量的稳定。

为了保证厨房成本核算工作进行顺利，必须有一系列基础工作作为基本条件。包括建立和健全菜点的用料定额标准，保证加工制作的基本尺度；建立健全原始记录，保证实测值的准确。如果这些工作搞不好，就会使生产支出没有标准，生产状态无法反映，也就不能对实际成本进行准确计算和有效的控制，从而失去成本核算的意义。

二、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所出现的各种消耗进行系统的预测、决策、控制、核算、分析等一系列的科学管理工作。它是企业管理工作中的一个极其重要的组成部分。它对于促进增产节约，巩固经济核算，挖掘降低成本的潜力具有非常重要的作用，这样可以达到以最少的耗费获

得最大的生产成果。按现代厨房管理的要求，每个工作人员都要了解整个成本管理的基本内容。

成本管理是以成本为中心来控制企业的经营管理。第一，要进行成本预测，在科学分析研究各种条件的基础上，制定出最好的经济效益方案。第二，要依据成本的定额标准，对生产过程中实际出现的各项耗费进行严格的审核和计算，随时发现生产过程中的损失和浪费现象，并采取相应措施，加以避免。及时总结和推广节约的先进经验，实现并超过预期的成本和费用目标。第三，建立和健全成本核算的基础工作，采取科学的成本核算方法，真实、及时地反映实际成本情况。第四，做好成本的分析工作，找出节约的途径和浪费的原因，为进一步稳定成本和降低各项费用提供科学的依据。

现代厨房，为了实现其原材料成本和各项费用合理化的目的，必须实行全面成本管理。全面成本管理是指成本管理的全面性、完整性和群众性。全面性是指整个企业的每个部门都要实行成本管理，通过预测、核算、分析、考核等手段，计算每个环节的消耗，分析优劣。完整性指的是在生产经营的整个过程，即从计划、采购、运输、贮存、保管、使用、加工、制作直到销售，都要进行科学的细致的核算，以控制成本和费用。按现代管理控制的观点，把整个生产过程分为事前、事中和事后控制三个阶段。事前控制是在生产之前分析可能发生的问题，制订控制策略，规定成本和费用的目标；其次是事中控制，在加工制作过程中，不断分析生产情况，发现问题，立即纠正；最后是事后控制，在生产进行一个时期之后，通过核算实际成本和费用情况，分析产生差异的原因，提出改进措施，为下一个时期的生产经营提供参

考资料。群众性是要求在整个厨房中，无论是管理人员还是生产人员，人人都要参加成本管理工作，以保证各项具体任务落实。

在推行全面成本管理的同时，还要实行全面质量管理，只有这样才能加速实现旅游烹饪业现代化，使之获得较高的经济效益和社会效益。

2. 厨房成本管理的基本制度

为了使厨房的成本核算与成本管理工作顺利进行，必须有相应的制度作保证。一般以责任制作为基本形式，责任制是关于社会主义生产中，国家、企业和个人相互之间承担义务和责任的一系列制度。这些制度明确了生产经营过程中各个单位和个人的具体责任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，可以把它作为评定工作人员工作成绩的标准。岗位责任制是适应现代化饭店厨房管理的客观要求，建立在工作人员的社会责任感和个人经济利益的基础上的一项企业管理制度。实行岗位责任制，就可以做到人人职责明确，工作有标准，有考核，也是其它责任制的基础。

质量责任制的主要内容是规定每个岗位或工序的操作者要对这个岗位所加工的半成品和成品的质量责任范围，谁加工的就由谁负责。一方面可以减少废次品的产生，以稳定原材料成本，降低其它消耗；另一方面可以作为考核工作人员工作成绩的重要依据。通过奖优罚劣，以提高操作者的技术水平和劳动积极性，它是成本管理中一项极为重要的工作。

经济责任制则是在岗位责任制和质量责任制的基础上建立的责、权、利紧密结合的生产经营管理制度。它主要对生产活动中的各种消耗和成果进行记录、计算、分析和控制，保证在占用资金、生产消耗和人力消耗较少的情况下，取得较多的成品和盈利。旅游饭店餐务部门实行经济责任制的目的是搞好经营管理，把工作人员的经济利益同他们所在的岗位、承担的责任和实现的经济效果联系起来，激发每个工作人员的主人翁精神，降低消耗，不断提高经济效益。

3. 厨房成本管理的组织结构

厨房在进行成本管理时，必须有相应的组织，在餐务部经理领导下，以本部门会计、厨房成本核算员、厨师长和各加工间组长为主体，组成领导协调体系，以保证整个成本管理工作顺利进行。虽然旅游饭店厨房的规模大小不一，业务情况也有差别，但是在领导和协调上没有本质的区别。因此可以把组织机构原则上表示为一个由方框和线条组成的图，以表明厨房中的成员，及其领导与被领导，工作协调的关系，如图1-1所示。图中实线表示领导的关系，虚线表示协

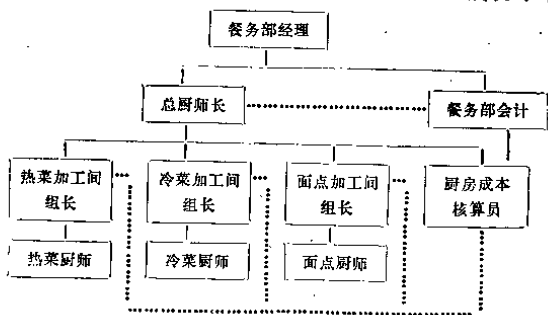


图1-1 厨房成本管理组织结构示意图

调的关系。

第三节 稳定成本 降低消耗

一、稳定成本，降低消耗的意义和任务

根据实际考察，不少厨房在生产过程的各个环节，都存在一些影响合理成本的不利因素。由于厨房的成本一般指的是原材料，所以提到降低成本时，往往把它作为重点来考虑。实际上，厨房降低成本不能局限于原材料的消耗上，而应把重点放在其它各种消耗方面，对各种消耗要按不同特点给予充分地重视，恰恰在这些方面蕴藏着降低实际成本的巨大潜力。为了避免误解，烹饪业对于降低成本的具体提法应当是：在投料、配比公平合理，保证质量的前提下，稳定原材料成本，降低各项消耗。

稳定原材料成本，降低各项消耗对于社会主义建设具有重要的意义。如何充分利用物质资源，用较少的投入获得较多的产出，是现代烹饪业的一个重要课题。我国烹饪行业许多消耗指标与国外同行业比较，差距相当大，解决这个问题，主要依靠每一名工作人员不断提高技术水平和经济管理水平，克服困难，消除不利因素，努力降低实际成本，提高经济效益，不断缩小我们与发达国家之间的差距。

厨房工作人员稳定原材料成本，降低各项消耗的基本任务是：根据本厨房的具体情况，分析问题，找到差距，提出改进措施，优质、高产、低消耗一起抓，通过不懈的努力，尽快使旅游烹饪业跻身于先进行业之列。

二、稳定成本，降低消耗的途径

不论厨房的规模和经营范围如何，从整个生产结构和生产过程来看，都有很多共同的地方。因此，可以归纳出以下几个方面问题，作为生产第一线的工作人员需了解的基本内容。

1. 科学地采购进货

厨房生产过程的第一个环节就是要购入合适的原材料。厨师必须熟悉菜点的配料定额标准，根据业务情况，提出恰当的请购计划，把所需原材料的品种、规格、质量标准、数量和代用范围详细填写在请购单上，经厨师长审核批准后，送交采购部门进行采购。

采购人员在采购过程中要处处精打细算，尽量减少运输费用，进货后及时入库贮存，避免损耗和丢失。特别要避免因购入的原材料不符合加工制作的要求而造成的损失。

2. 抓好原材料的存贮管理

旅游饭店大多数都设有供应部门，对原材料进行统一的存贮保管。

按烹饪原材料的存贮特性分类，烹饪原材料可以分为两类，一类是可以长期贮存的原材料，如粮食、油料、罐头、干货、速冻食品等。另一类是不宜长期贮存的原材料，如活鱼、某些鲜菜等。对于可以长期贮存的原材料，则根据原材料所需的贮存条件，分别入库存贮，由专人管理，分工负责，有一套领料、退料手续制度，厨师要适量领料，以免造成积压和散失。对于不宜长期贮存的原材料，通常在采购回来后，只登记入帐，不入库存贮，直接由厨房领用。这类原材料品质的时效性大，要特别注意根据业务情况勤进快销，