

饮食业成本核算

(新 版)

向家方 主编



中国商业出版社

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

(新 版)

向家方 主编

中国商业出版社

(京) 新登字 073 号

图书在版编目 (CIP) 数据

饮食业成本核算/向家方主编. —3 版.

北京: 中国商业出版社, 1995. 1

ISBN 7-5044-1344-5

I. 饮… II. 向… III. 饮食业—成本管理—经济核算

IV. ①F719 ②F715.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 12005 号

*

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺 1 号)

新华书店总店北京发行所经销

北京东华印刷厂印刷

*

1995 年 1 月第 1 版 1999 年 11 月第 13 次印刷

787×1092 毫米 32 开 3.875 印张 75 千字

定价: 4.70 元

*

*

*

*

(如有印装质量问题可更换)

编 审 说 明

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要和人民饮食结构的变化,大力提高烹饪职工队伍素质,由我司根据《中华人民共和国职业工种分类目录》和有关教学文件的要求,组织有关烹饪高级讲师、特级烹调师和长期在教学第一线任教的教师编写的。经审定,可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职工自学读物。

《饮食业成本核算》是烹饪系列教材之一,本书在原商业部统编教材的基础上作了重大修订。由武汉商业服务学院高级讲师向家方编写。最后由有关专家教授集体审阅。

在编写过程中得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

一九九四年十月

目 录

第一章 饮食业成本核算的意义和任务	(1)
第一节 成本核算的意义.....	(2)
第二节 饮食业成本的构成.....	(4)
第三节 成本核算的原则和任务.....	(7)
第二章 主、配料成本核算	(11)
第一节 净料成本的核算	(11)
第二节 净料成本核算的分类	(18)
第三节 净料率及其运用	(22)
第三章 调味品和燃料成本核算	(37)
第一节 调味品成本核算的意义	(37)
第二节 调味品用量的估算方法	(39)
第三节 调味品成本核算的方法	(40)
第四节 燃料成本核算的方法	(42)
第四章 饮食产品成本核算	(45)
第一节 饮食产品成本核算的方法和特点	(45)
第二节 主食、点心的成本核算.....	(47)
第三节 菜肴制品的成本核算	(50)
第四节 筵席的成本核算	(52)
第五章 饮食产品价格的核算	(57)
第一节 饮食产品价格的构成	(57)
第二节 饮食产品毛利率的确定	(59)
第三节 饮食产品价格的计算	(65)

第四节	饮食产品毛利率的换算	(73)
第五节	饮食产品价格的调整	(75)
第六章	加强成本管理和提高经济效益	(78)
第一节	抓好采购进货	(78)
第二节	加强贮藏保管	(80)
第三节	提高操作水平,扩大销售服务.....	(84)
第四节	降低经营管理费用	(88)
附录	计算练习题.....	(107)

第一章 饮食业成本核算的意义和任务

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。一般包括餐馆、酒楼、饭庄、小吃店、甜食店、快餐店、冷饮店、西餐厅、酒吧、茶楼;还包括宾馆、酒店、旅社、公寓、招待所、渡假村、游乐场、歌舞娱乐单位中的餐饮部门等。饮食业是国民经济的重要组成部分,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。它在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。它和人民的生活密切相关,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的不断提高,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,在社会主义市场经济条件下,多种经济成分共同发展。国有饮食企业应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,国有饮食企业要坚持饮食市场的主导地位,要正确引导消费,即要保质保量,又负有稳定饮食市场价格的重大责任。为了完成和超额完成饮食生产和经营计划,不断扩大生产和经营,不断提高经济效益和社会效益,必须加强核算与管

理。

第一节 成本核算的意义

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、燃料消耗、劳动报酬、固定资产折旧、家具用具消耗等,就是企业的成本。根据企业经营分工的不同,一般有工业成本、商业成本、交通运输成本和服务成本等。

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的劳动量构成的。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费用,是该种产品的成本。全部产品的生产费用总和成为总成本;单个产品的生产费用总和,成为单位产品成本。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,乃是单位产品成本。

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析,对生产支出和生产成果进行比较。这种记帐、算帐、分析、比较的过程,就是一般意义下的成本核算。

二、成本核算的意义

产品成本是企业生产产品中的全部支出,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,生产经营水平越高。正确计算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,取得尽可能大的产出,以提高经济效益,增加资金积累等,具有极为重要的意义。

(一) 正确执行党的物价政策

贯彻执行党的物价政策,在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。否则,成本忽高忽低,即使按规定的毛利率核定产品售价,也不会得出合理的价格,更不可能正确体现党的物价政策。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

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,即使其它方面工作做得好,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

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。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,对于促进企业经营的改善有着深刻的意义。

第二节 饮食业成本的构成

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,及时的供应顾客食用,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,具有生产加工,商品销售、消费服务三方面的职能,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,以手工操作为主,随做随卖,销售与生产是密切结合着的。所耗用的原材料和制作的饮食品,种类繁多,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,做到饮食品色、香、味、形俱佳;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。饮食业的经营特点决定了饮食产品成本的构成因素。

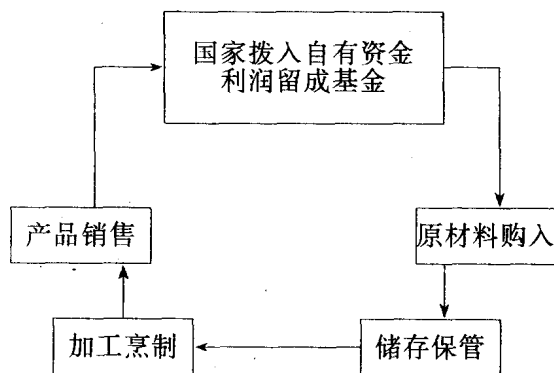
二、国家饮食企业的资金来源和资金周转

国有饮食企业的资金,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。饮食企业的资金许多是来自交纳所得税后留利基金。在节日采购或季节性采购临时需要较多资金时,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。鲜货原料一般是当天购进当天销出,或者在几天内销出。

饮食业的资金和资金周转,可用下图表示:



注:这是一个简略过程,只表明资金周转情况。

三、饮食业的成本构成

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,除原材料和燃料成本外,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和燃料作为其成本要素,不包括生产过程中其它一切费用。原材料和燃料以外的其它各种费用,均另列项目,在饮食企业的经营管理费用中计算。

原材料成本中,包括饮食品的主料、配料、调料和这些原料的合理损耗。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。

燃料成本则包括烹饪实际耗用的柴、炭、煤、柴油、天然气等开支。

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。这三类原料加上燃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四要素。

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、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。它在单位产品里耗用量不多,但却是必不可少的。

4. 燃料。是烹制各种饮食品所必须耗用的物资,如薪柴、煤炭、柴油液化气、天然气等。所耗开支在成本总值中占有一定比率,越是大众主食制品,所占成本比率越大。普通饮食企业的燃料成本比率大于高等饮食企业所占比率。

以往,在有些地区、有些系统,曾规定将饮食产品成本限为主、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。实施结果,给饮食生产经营带许多困难和不便,应饮食行业的请求和物价管理部门等多方研究,批准试行饮食产品成本四要素的办法,受到各地饮食企业的普遍欢迎。

第三节 成本核算的原则和任务

一、成本核算应遵循的原则

产品成本核算是企业加强成本管理,巩固经济核算制的一个重要组成部分。为了充分发挥成本核算的作用,饮食业成本核算必须遵循以下几项原则:

1. 严格遵守国家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,还要遵守执行费用开支标准。

2. 建立和健全原始记录。原始纪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等,都应有原始纪录,并必须做到及时、准确、完整,责任清

楚。

3. 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,造成损失浪费。

4. 支持专业核算与群众核算相结合。群众核算是动员、组织企业全体职工,关心企业的生产经营、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。专业核算部门要辅导企业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、职工三方面利益结合起来。

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,对饮食企业来说是非常重要的。其任务包括以下几个方面:

1. 贯彻党和政府的方针、政策,认真执行政府制定的“成本管理条例”。生产成本的支出,凡是符合党和政府方针政策就开支,不符合党和政府的方针政策就不开支。促使企业遵守政府规定的制度和纪律。按照核定的成本指标有效地控制使用人力、物力和财力。

2. 正确计算产品成本。合理确定产品销售价格。产品成本核算一定要做到正确、完整、及时,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产品价格的基础,应切

实做好这项基本工作。

3. 揭示单位成本升降的原因,寻求降低成本的途径,通过成本核算,可以从所取得的实际成本资料中,分析成本升降的因素,揭示了成本变动的规律性,寻求降低成本的途径,促进改善经营管理,努力降低成本,提高企业经济效益。

4. 严格按照核定的成本指标耗用原料,保证产品质量。促使各生产、经营部门不断提高操作技术和经营服务水平,坚持成本计划所规定的原料耗用标准和服务程序,以不断提高产品质量和服务质量。

三、学习和做好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业成本核算的具体执行者。因此,一定要积极学习,认真做好成本核算工作。其具体要求是:

1. 思想上提高认识。成本核算即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会受到一定的限制;只有即会操作,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品,才是全面发展的烹饪技术人员。

2. 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,切实掌握主料、配料、调味品和燃料的成本核算方法,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。

3. 技术上精益求精。要做好饮食业成本核算,必须勤学苦练,提高生产技术和操作方法。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,做到物尽其用,以降低原料成本。

4. 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. 饮食业成本核算具有哪些重要意义?
2. 饮食产品的成本构成包括哪些要素?
3. 饮食品的成本与工业品的成本在核算上有什么区别?
4. 饮食业成本核算的任务是什么?
5. 饮食业维护消费者利益和为国家提供积累有没有矛盾?两方面是什么关系?
6. 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,一般要经过清理、拣洗、宰杀、拆卸、涨发、初熟、半制等加工处理之后,才能用来配制成成品。没有经过加工处理的原料称为毛料;经过加工,可用来直接配制成成品的原料称为净料。

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,所以为了计算产品成本,先应算出所耗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数量与毛料数量的比率。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。

各种原料价格应根据不同进价分开核算,实在不便分开的,应按不同购进数量的比率,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,大都要经过清理、拆卸等加工处理才成为净料。由于原料经清理、拆卸等加工处理过程后重量都发生了变化——减少或增加(如部分干货原料),其