

消費合作社與區消費 聯合社簿記核算教程

〔第二篇〕

中國人民大學
簿記核算教研室
北京 一九五三年

馬寅初
院

中國人民大學
Народный университет Китая
簿記核算教研室
Кафедра бухгалтерского учета

消費合作社與區消費 聯合社簿記核算教程

Курс бухгалтерского учета в потреби-
тельских обществах и райпотребсоюзах

第 二 篇

Часть II

譯自恩·得·齊木克與依·伊·維諾格拉多夫，一九四八年莫斯科版

Перевод книги Н. Д. Цемко и И. И. Дубова,
Москва — 1948 г.

北京 一九五三年 ★ г. ПЕКИН, 1953 г.

書號：附3-20

消費合作社與區消費聯合社
簿記核算教程〔第二篇〕

著者：恩·得·齊·木·克
依·恩·杜·道·夫

譯者：中國人民大學
簿記核算教研室

出版者：中國人民大學

印刷者：中國人民大學印刷廠

(本校教材，請勿翻印)

一九五三年四月三十日第二版第一次印刷

10243(200+41+10002)

目 錄

第一章 消費合作社麵包烤製業的核算	1—40
第一節 消費合作社麵包烤製業核算的概況	1
第二節 麵包房業務核算的程序	6
第三節 消費合作社會計室對於原料、材料與燃料的核算	13
第四節 勞動與工資的核算	18
第五節 製成品生產與生產費用的核算	22
第六節 委託其他組織所屬麵包房烤製麵包的核算	34
複 習 題	39
第二章 公共飲食企業的核算	51—106
第七節 公共飲食企業的核算組織及其產品售價計算的 一般規則	4
第八節 公共飲食企業之原料、經營用材料和燃料的收付手續	50
第九節 廚房和食堂的業務處理辦法及報告的編製	57
第一〇節 消費合作社會計室對食堂報告的檢查和會計 上的整理	61
第一一節 消費合作社會計室對材料的核算	63
第一二節 公共飲食企業工作人員的勞動和工資的核算	71

第一三節	費用、銷售額、廚房產品生產及食堂工作成果的核算	75
第一四節	食品部的核算	92
第一五節	村消社茶室業務核算的特點	99
	複 習 題	104
第三章	消費合作社其他生產企業的核算	107—146
第一六節	製造不含酒精的飲料的企業之核算	107
第一七節	養豬場的核算	118
第一八節	捕魚與魚類加工的核算	132
	複 習 題	144
第四章	馬車運輸經營的核算	147—168
第一九節	馬車運輸核算的一般規則	147
第二〇節	材料的核算	149
第二一節	馬車運輸工作的核算	154
第二二節	馬車運輸支出、收入和工作成果的核算	159
	複 習 題	167
第五章	消費合作社基金與提繳資金的核算	169—198
第二三節	消費社的自有資金	169
第二四節	股本基金的核算	170
第二五節	股金券和重要報表格式紙的核算	176
第二六節	基本基金的核算	180
第二七節	文教基金（培養幹部基金）的核算	183
第二八節	其他專門基金的核算	186
第二九節	提繳資金的核算	192

複 習 題	198
第六章 固定資產的核算	199—234
第三〇節 固定資產的種類和它們的分類	199
第三一節 固定資產收進的核算	203
第三二節 固定資產損耗與折舊提成的核算	209
第三三節 固定資產清理的核算	218
第三四節 固定資產的明細分類核算	225
第三五節 固定資產租賃的核算	226
第三六節 小型器具與工作服的核算	227
第三七節 固定資產的盤存	231
複 習 題	233
第七章 基本建設投資的核算	235—275
第三八節 基本建設投資（基建投資）核算的一般章則	235
第三九節 基建投資撥款的來源	242
第四〇節 基建投資撥款的核算	246
第四一節 進行基建投資的核算	257
第四二節 清償租賃的固定資產大修理費用的核算	271
複 習 題	274
第八章 消費合作社的流通費用及經濟活動財務成 果的核算	277—335
第四三節 流通費用核算的概況	277
第四四節 流通費用科目的名稱及其內容	279
第四五節 流通費用按營業部門的分類	296
第四六節 一般流通費的分配	301

第四七節	補助消費合作社一般費用提成的核算	308
第四八節	流通費用的明細分類核算	313
第四九節	預付支出的核算	315
第五〇節	經濟活動財務成果的核算	322
	複 習 題	334
第九章	消費合作社的報表	337—380
第五一節	村消社報表的任務、意義和種類	337
第五二節	資產負債表各科目的結存和估價	339
第五三節	季度報告和年度報告的內容	342
第五四節	消費合作社資產負債表和報告的審查及批准	378
	複 習 題	379

第一章

消費合作社麵包烤製業的核算

第一節

消費合作社麵包烤製業核算的概況

農村消費合作社標準章程中規定了村消社的經濟任務爲：除組織貿易與採購企業外，爲了消費者的需要並可組織『餐廳、茶室、食堂、麵包房和其他生產企業（酸酒釀造廠、冷食店、灌腸製造廠等等），以供應本社消費者的需要』。

在消費合作社所經營的各種生產企業中，最普遍的一種是麵包房，其核算方法將於本章中說明。

在1946年以前，消費合作社麵包房主要是從穀物採購處按國家所規定的貨物出廠價格購買麵粉來爲農村居民烤製麵包。

當時，農村小零售店只能按照政府價目表上所規定的固定零售（配給）價格出售麵包。麵包房的麵包出廠價格則係根據各種鹹甜麵包的固定零售（配給）價格加以製訂（即從零售價格中減去貿易折扣）。

消費合作社中央聯合社在其1946年11月22日的決議中指示各消費合作組織：除通常從各集體農莊及農民購買若干種食品與原料外，消費合作社尚得在各該集體農莊與農民已完成其對國家之義務繳納後，向他們購買麵粉與穀物。

在上述決議中，消費合作社中央聯合社復建議各消費合作社組織在城市和工人住宅區開設大小零售店、售貨攤以及其他貿易企業，按市價出售商品，但其定價無論如何不得高於當時國家對國營貿易企業所規定的價格。

因此，在1946年年底，即尚未取消憑配給證向居民供應商品的辦法以前，消費合作社業務便已經過了徹底的改革。

消費合作社由麵包及其他配給商品的分配機關變為一種不僅在農業區而且也在城市中從事貿易業務的蘇維埃貿易機關，和國營貿易進行有益的競賽。

根據蘇聯部長會議和聯共（布）中央1947年12月14日所通過的『關於進行貨幣改革和廢除食品與工業品配給制』的決議，與進行貨幣改革同時，即從1947年12月16日起，也取消了憑購物證向居民供應糧食與工業品的辦法，同時並取消對國營貿易商品所規定的過高價格；食品與工業品的國定零售價格也都降低了。

按照蘇聯部長會議和聯共（布）中央1947年12月14日的這個決議，蘇聯貿易部於同日以第550號指令按地區規定了新的較低的糧食零售價格，同時並為城鄉規定了新的工業品零售價格。但根據這一指令所規定的價格不適用於集體農莊市場和以自行採購的商品來進行的合作社貿易。

因此，在對農村、城市與工人區的麵包供應業務方面，國

營貿易機構和消費合作社——包括村消費合作社——面臨着許多新任務；顯而易見，要完成這些新任務，就必須在消費合作社的麵包烤製工作的組織方面和生產監督方面進行巨大的改革。

也如其他各種生產企業一樣，麵包房的核算組織決定於該麵包房的生產量、產品種類、生產過程組織情況、工資支付制度、職工對原料與成品的具體責任制以及有關生產結構與生產組織的其他種種因素。

從組織生產、監督及核算生產費等的方式來看，所有的麵包房可分為兩大類：

（一）規模不很大的麵包房。這種麵包房主要是實行每天一班制，麵包出品種類不很複雜，其麵包師一方面是技師，另一方面對於庫存原料和材料以及對於成品的發送，也都負有實際責任。

（二）規模很大的麵包房。這種麵包房實行二班制或三班制，出品種類較複雜，除了麵包技師以外，還有倉庫保管員負責保管庫存原料和材料，還有發貨員對於技師所交出的成品負責檢查其數量與質量。

在麵包師兼任倉庫保管員和發貨員的小型製造所，憑證種類及其傳遞過程都要比大型製造所簡單些。大型製造所必須建立一種憑證編製和傳遞的制度，這種制度足以使該麵包房能夠對正在從一個負責人至另一負責人——從倉庫保管員至技師、從這一技師至那一技師、從技師至發貨員等等——移動着的物資進行適當的監督。小型麵包房並不需要這樣複雜的憑證傳遞組織，因為這

種麵包房的技師，從原料進入倉庫起直到成品離開麵包房止，對一切物資負有責任。

然而不能由此便得出結論說，小型麵包房就可以不必對生產過程中所耗費的原料、材料和燃料進行核算，就可以不必監督製造產品時所耗費的時間和把每一工人的工作數量以及出品的種類記錄下來，因為如果沒有這些記錄，就不可能正確地估計產品的實際成本，就不可能根據定額來監督出品和按照規定的工資率以及按照實際的工作數量來計算應付給每一工人的工資等等。爲了正確地組織核算，甚至頂小的麵包房也必須取得這種材料。但是爲了取得上述簿記核算的材料，小型麵包房只要有一種記錄生產過程中所耗費的原料、材料和燃料以及出貨量和每一工人工作數量的憑證就夠了。

在消費合作社系統中，規模最大的麵包房通常屬於區消費聯合社或屬於設在郊區的消費合作社。小規模的麵包房，除少數一部分外，都屬於一般的消費合作社。因此，消費合作社所屬小型麵包房的核算組織問題，是在消費合作社簿記核算這一課程中加以討論的，而大型麵包房的核算問題，則是在區消費聯合社簿記核算這一課程中來研究。

在沒有進入直接闡述有關麵包製造的種種簿記核算問題以前，這裏首先必須說明麵包房工作的一個特點，因為這個特點影響憑證的構成，影響麵包製造過程方面的日常核算與監督的組織問題。

這個特點就是：在烤製麵包的過程中，製成品對於生產過程中所耗費的原料和材料的比重正在不斷地增加着。麵包製成品對

於所耗原料和材料的比重的增加部分名爲超重 (припёк)。一切麵包製造企業（手工式的）所必須遵守的產量最低標準（以對所耗麵粉重量的百分比來表示）現由蘇聯貿易部會同蘇聯和蘇俄消費合作社中央聯合社加以規定。

消費合作社簿記核算工作的最重要任務之一就是對產量標準的貫徹組織有系統的監督，並對在遵守產品質量標準的條件下超過這種標準進行核算。

消費合作社麵包製造業核算所要解決的基本問題是：

- （一）組織原料、輔助材料以及燃料的日常核算和監督工作（包括這些物資的收進與消耗）；
- （二）對人工和應付給麵包製造所工人和職員的工資進行核算；
- （三）確定各種鹹甜麵包的成本並爲爭取降低成本而鬥爭；
- （四）對產量標準的執行進行監督並與生產過程中的浪費現象進行鬥爭；
- （五）對製成品產量計劃的完成與超額完成（按製成品的類別）進行核算；
- （六）防止物資遭受侵吞、盜竊與損壞；
- （七）對麵包製造工作的財務成果進行核算。

第 二 節

麵包房業務核算的程序

麵包製造企業所消耗的主要原料是各種品級的麵粉。在各種鹹甜麵包的生產過程中也要使用酵母、黃油、鹽、糖及其他材料。送到麵包房的麵粉是裝在布袋中的，這種布袋必須退還供給者。麵包房也要使用經營材料（照明用的蠟燭和火油、工作服、繩索等等）和燃料（煤油、煤、木柴）。在小型的麵包房中，因為沒有專設保管員，所有這些材料都送交麵包師，由他負責保管。

麵包房的原料、材料與燃料記帳的根據是：（一）供給者的帳單一發票；（二）對該製造所供應物資的那些本消費合作社所屬貿易企業所開發的支付單。如果供給者對於所送交的原料和材料沒有編送相當的憑證，就根據本製造所的收貨單入帳。上述憑證的格式和編製程序已於本書第 1 編內闡述過（參閱商品業務底核算一章），那些格式也適用於麵包房。

在收到供給者或本消費合作社所屬各企業所送交的材料和燃料時，必須嚴格地檢查該項材料和燃料的數量與質量，看它們是否和供給者帳單（或其他相當的憑證）上所記錄的數量與質量一致。

必須指出，麵粉的質量（特別是麵粉的濕度）不僅對於各種鹹甜麵包製成品的質量，而且對於其產量的標準，都是有一定影響

的。因此，由穀物採購倉庫內取出的每一批麵粉，都應具有證明其質量令人滿意的證明書。麵包房的麵包師在任何情況下都應該要求麵粉帳單必須附有該項證明書，而且應該核對帳單一發票上所記載的麵粉質量，看是否與證明書上所記載的相符。如果消費合作社係由區消費聯合社的倉庫內取得麵粉，則後者應該把穀物採購處所開具的證明書的副本附在它的帳單一發票上。

如果麵包房倉庫所收到的麵粉乃係本地磨製（由集體農莊磨坊或由合作社所屬磨坊磨製）的，那麼對於該項麵粉就必須要求一種說明其種類、質量和濕度的憑證（分析證書等等）。

在任何情況下，如果麵包房在收到各種物資時確實查明其數量不足或質量與憑證上所記錄者不符，就必須按照商品業務底核算一章內所敘述的格式和程序作成正式記錄（參閱第1編第3章）。

至於決定材料及燃料的包裝過重、廢品和損壞缺額，其手續與一般從事貿易和採購的企業所用者相同，即按照規定的手續和方法作成相當的憑證。

小型麵包房烤製麵包時所發生的麵粉、輔助材料和燃料的耗費，應由麵包師根據消費合作社中央聯合社主席團1941年3月17日所批准的下列的格式（見第8頁後插表）記入生產單中。

顯而易見，對於沒有另行設立倉庫保管員和發貨員、而由麵包師一人對原料、材料、燃料以及製成品負責的那種企業，也要求對生產過程中所消耗的原料、材料和燃料及生產出來的製成品分別編製憑證，那是不合理的。

因此，消費合作社所屬小型麵包房所採用的那種生產單格

式，不但應該顯示出生產過程中所消耗的原料、材料和燃料的數量，而且應該顯示出生產出來的製成品的數量。此外，生產單也被用來記錄工作班每一成員的工作數量。總之，小型麵包房生產單是一種基本的和最重要的核算憑證和報表憑證。

麵包師對於烤製各種鹹甜麵包所使用的每一種麵粉，每天都
要編製生產單一份。

在生產單正面的標題部分記載：組織名稱，麵包製造所號數，工作班從開始工作到完成工作的時間（年、月、日、時、分），生產單號數及用來烤製麵包的麵粉種類。

其次生產單的第一部分登記原料和材料的消耗。單內第一欄是順序號，第二欄是關於原料、材料和燃料消耗數量的登記，本次烤製麵包所剩餘的麵酵，下次還可繼續使用，所以應算作麵粉數量，記入第二欄。如果在烤製過程中曾使用次粉（麥支加），這種麵粉也應算入麵粉的重量。

在把麵粉（原形麵粉）記入生產單的時候，必須說明其濕度的百分率，因為製成品產量的標準可能因麵粉濕度的高低而有上下。如果生產單內不記明麵粉濕度的百分率，便可能產生超過重量的計算而引起錯誤。

生產單的第二欄也包括烤製各種鹹甜麵包時麵包師所用去的輔助材料和燃料。第3欄記各種材料的計算單位（公斤、枚、等等）。第4欄記載確實用去的數量。第5欄和第6欄（價格和金額）由會計室填寫。

生產單的背面記錄製成品的產量情形並計算人工。『製成品的產量』部分的填寫辦法如下：

第 1 欄登記順序號。第 2 欄『製成品名稱』內記入製成品的種類（即用生產單正面所記述的那種麵粉烤製出來的成品種類），每一種製成品要獨佔一列。如果有一部分廢品，那也應該在『製成品的產量』部分中表示出來，不過要另佔一列（填滿製成品種類總數以下的一列），並須指出廢品缺點的性質（燒焦、未熟或其他等等）。

第 3 欄記入每個麵包的重量（一公斤、一公斤半……）；此項材料甚為重要，因為對於重量不同的麵包規定了不同的產量標準。

第 4 欄登記烤製的方法（模型法或爐烤法），此項材料對於產量標準的核算也很重要。

第 5 欄登記產品的數量（單位：個）。第 6 欄記入全部出貨熱時的重量，而第 7 欄則記入冷後所減輕的重量，第 8 欄記入冷卻後的淨重。第 9 和第 10 欄（價格和金額）由消費合作社會計室填寫。

第 9 欄登記為該種麵包規定的出廠價格。

各種鹹甜麵包的出廠價格為其零售價格減去貿易折扣的差額。以第 9 欄所列示的價格乘淨重（第 8 欄）即得第 10 欄的金額。

製成品的重量對於所用麵粉的重量的百分比也由會計室填寫。第 11 欄記入製成品實際重量對所耗麵粉的百分比，但為了便於和計劃對照，第 12 欄便記入製成品產量的標準。製成品產量的標準是不能和麵粉種類、生產過程中所消耗的麵粉數量、出品種類、重量、烤製方法等等分開來看的。為了計算製成品的重

量對於麵粉重量的百分比，應以 100 乘製成品的重量（冷後的重量），再以生產過程中實耗麵粉的重量除所得之積。

例：假設烤製黑麵包用去原形裸麥粉 1,000 公斤，又用去麵酵（計入麵粉的數量）90 公斤，共烤出麵包 1,612 公斤，並剩餘麵酵（計入麵粉的數量）70 公斤供下次烤製麵包之用，因此，本次所用去的麵粉數量為

$$1000 + 90 - 70 = 1020 \text{ 公斤}$$

我們得出實際產品重量對所耗麵粉重量的百分比如下：

$$\frac{1612 \times 100}{1020} = 158\%$$

假設對該種麵粉（烤製方法及每個麵包的重量均經規定）所規定的產量標準為所用麵粉的 156%，則生產單上第 12 欄便應記入 156%，而第 11 欄則應記入 158%。在上例中，麵包實際產量高於規定產量標準。

如果製成品實際的產量低於規定的產量標準，麵包師必須說明其理由，並將說明書附於生產單上。

生產單的第三部分（背面）用於核算麵包烤製工作班所出的人工。第 1 欄為順序號，按工作班每一成員順序排列；第 2 欄列舉該工作班確實參加工作的人名；如果職員中有人只參加一部分工作（非整個工作日參加工作），那麼，他參加了多少工作（製造製成品），應記入第 3 欄。

例如，如果職員中有人在工作班中工作了 4 小時，那第 3 欄就填寫 50%；如果他只工作 2 小時，那就只填寫 25%，餘類推。

第 4、第 5 和以後幾欄用來記錄在基本工作以外另行補充的