

供銷合作社會計核算

下冊

中國人民大學貿易會計教研室編寫

中華全國供銷合作總社財務會計局干部教育局審核

新知識出版社

PDG

目 錄

第 六 章	公共飲食企業的核算	1
第一節	公共飲食企業核算的任務	1
第二節	廚房制品原料配量定額的規定和銷售價格的計算	4
第三節	飲食企業原料的核算	7
第四節	燃料和其他物品的核算	10
第五節	廚房制品原料消耗及廚房制品銷售和交出的核算	12
第六節	飲食企業商品及其銷售的核算	21
第七節	飲食企業費用和財務成果的核算	22
復習題		25
第 七 章	貨幣資金、結算和信貸業務的核算	27
第一節	貨幣資金、結算和信貸業務核算的任務	27
第二節	貨幣資金的核算	28
第三節	結算業務的核算	35
第四節	內部往來的核算	58
第五節	信貸業務的核算	63
復習題		74
第 八 章	基金、長期負債和提出資產的核算	76
第一節	基金核算的任務	76
第二節	股金的核算	77
第三節	公積金的核算	80
第四節	專用基金的核算	82
第五節	長期負債的核算	84
第六節	提出資產的核算	97

復習題.....	102
第九章 固定資產和低值及易耗品的核算	104
第一節 固定資產的分類及其核算的任務.....	104
第二節 固定資產收進的核算.....	105
第三節 固定資產磨損和折舊提成的核算.....	110
第四節 固定資產日常修理的核算.....	115
第五節 固定資產清理的核算.....	118
第六節 低值及易耗品的核算.....	121
復習題.....	125
第十章 基本建設投資和大修理的核算	127
第一節 基本建設投資核算的任務.....	127
第二節 基本建設投資和大修理撥款的來源及其核算.....	128
第三節 進行基本建設投資和大修理的核算.....	131
第四節 租賃固定資產整修費攤銷的核算.....	139
復習題.....	141
第十一章 流通費用、稅金和財務成果的核算	142
第一節 流通費用核算的任務.....	142
第二節 流通費用的分類.....	143
第三節 流通費用的總分類核算和明細分類核算.....	144
第四節 稅金的核算.....	157
第五節 財務成果的核算.....	158
復習題.....	170
第十二章 供銷合作社的報表	171
第一節 報表的意義.....	171
第二節 會計報表的種類.....	173
第三節 資產負債表科目的盤存和估價.....	174
第四節 會計報表的內容和格式.....	177
第五節 會計報表的报送、審核和批復.....	196
復習題.....	198
附錄：各級供銷合作社統一帳戶名稱表	199

第六章 公共飲食企業的核算

第一節 公共飲食企業核算的任务

为了满足劳动人民对飲食品日益增長的要求，就需要發展國营的和合作社营的公共飲食企業網，如食堂、小吃店、小賣部、食品部、茶室等等。

發展公共飲食企業，对于改善劳动人民的家庭生活，促使妇女由制菜做飯繁重的家务中擺脫出來，参加社会劳动和建設工作，起着重大的作用。

公共飲食企業主要的任务是自制飲食品，并且把味美价廉而富有营养的飲食品出賣給劳动人民；改善劳动人民的营养，增進劳动人民的健康，安定劳动人民的生活，并促進劳动生產率的提高。

目前供銷合作社所屬公共飲食企業大体上可以分为下列类型：食堂、小賣部（食品部）、小吃店、茶室等。

1. 食堂

食堂的主要任务是自己購入原料制作各种主食和副食品，并直接出售給消費者，除此以外，为了满足消費者的需要还附帶出售一部分不需要經過食堂加工的商品，如烟、酒等等。

根据食堂設立的地点和服务的对象可以分为：为一般消費者服务的食堂，这些食堂一般設在集鎮和城郊；和为工人、机关干部、学生服务的食堂，一般設在工厂、机关、学校中。

2. 小吃店

小吃店是迅速的为过路顧客服务的一种飲食企業，自制一些特备

的主食和副食品，但品种不多。有时从食堂搬入一些厨房制品出售。有些小吃店是專業化的小吃店，例如有的小吃店只賣餛飩包子和特备的湯菜。

3. 小賣部

小賣部或食品部出售的一些主食品和副食品通常都是食堂制作的，小賣部有的还設有厨房，自己制作一部分厨房制品。此外，还出售一部分不需要經過加工的商品，如烟、酒等等。

4. 茶室

茶室主要是賣茶，有的茶室还出賣一部分食品。

目前，在供銷合作社所屬飲食企業中，食堂是一种主要的类型，因此，本章主要根据食堂的經濟活动來研究飲食企業的核算。

公共飲食企業具有与工業企業和貿易企業不同的特点；它不僅生產厨房制品，而且直接將厨房制品銷售給消費者；厨房制品生產出來以后，一般都是隨即銷售出去；飲食企業生產厨房制品，由原料投入生產开始，至銷售厨房制品收回現金为止，一般是在一天內就能完成；其次，飲食企業还經營一些从貿易企業購入的商品，这些商品不需要經過加工就可以出售給消費者。所以飲食企業同时兼有生產职能和貿易职能。

根据公共飲食企業經濟活动的特点，就决定了公共飲食企業核算具有与工業企業和貿易企業核算不同的特点。

公共飲食企業既然执行着交錯难分的生產职能和貿易职能，如果把飲食企業的一切开支划分为生產費用和流通費用就發生了困难。

飲食企業厨房制品一般是随时生產，随时銷售，生產的品种和数量決定于消費者的需要，厨房制品投入的原料和配料通常不按每單位產品進行实际称量，投入原料和配料在很大程度上決定于配料人的經驗，同时，一种原料加上不同配料，經過不同的加工程序，可能制作不同品种的菜肴。因此，为了簡化飲食企業核算，就沒有必要像工業企業一样去計算每种產品的实际成本。

飲食企業發生的生產費用（原料除外）和流通費用可以不加划分，

作为飲食企業費用处理。为了監督厨房制品所耗用的原料，应单独進行原料消耗的核算，由于不計算每种厨房制品的实际成本，对厨房原料消耗的核算不按每种產品進行核算，而是按每个企業和厨房進行明細分类核算。

为了監督厨房制品所耗用的原料和計算厨房制品的銷售价格，必須規定每种厨房制品的原料配量定額。在生產厨房制品时，按每种厨房制品的原料配量定額投入原料，不僅能保證消費者的利益，同时还能保證飲食企業在經濟活动中獲得合理的收益，因此，必須監督和檢查原料配量定額的遵守情况。

由于飲食企業經濟活动的特点以及生產費用和流通費用核算的特点，在計算厨房制品的銷售价格时，也就有它的特点。

飲食企業厨房制品的銷售价格是根据原料配量定額用加成的方法來确定的。因此，厨房制品銷售价格包括原料配量定額和加成額兩大部分。加成額是为了弥补飲食企業費用和稅金并保證獲得合理的收益而規定的。加成額与按配量定額計算的原料价值的百分比，即是加成率。

飲食企業核算必須監督按規定的加成率正确計算厨房制品的加成和銷售价格，以及按規定的銷售价格出售給消費者。

每个飲食企業在經濟活动中都应该獲得合理的利潤；按規定的原料配量定額使用原料，遵守節約制度，降低飲食企業費用，是保證飲食企業獲得合理利潤的重要条件。飲食企業在經濟活动中獲得合理的利潤是必要的，以便積累資金，擴大和改善飲食企業的設備和衛生条件，進一步提高为消費者服务的質量。

根据以上所講，公共飲食企業核算的主要任务是：

1. 監督飲食企業原料的收進、保管和投入厨房的原料；
2. 監督厨房制品的原料消耗以及原料配量定額的遵守情况；
3. 監督按規定的加成率正确計算厨房制品的加成和銷售价格；
4. 正确反映飲食企業的流轉額，監督流轉額計劃的执行情况；
5. 監督飲食企業費用預算的遵守情况；

6. 正确反映飲食業務成果,監督利潤計劃的執行情況。

為保證完成飲食企業核算的任務,必須:

1. 建立責任制度。在飲食企業中建立物資負責制度,是保證原料和其他物料安全的重要條件之一。

2. 建立原料和其他物料的驗收、保管和領用手續。一切原料和其他物料的收進和發出,必須按規定的格式編制憑証,並將憑証按時送交會計部門。

3. 飲食企業經理(或生產主任)應會同出納員按規定格式逐日編制廚房制品銷售和交出報告,並將報告附有關憑証按時送交會計部門。

4. 定期編制廚房制品原料配量定額監督明細表,檢查遵守廚房制品原料配量定額的情況。

5. 會計部門必須仔細審查有關憑証和報告,並且根據憑証正確的記入有關總分類帳戶和明細分類帳戶。

根據供銷合作社所屬飲食企業的大小可以劃分為獨立核算企業和非獨立核算企業。獨立核算企業有自己的會計機構,獨立編制資產負債表;非獨立核算企業集中在理事會會計部門核算。

第二節 廚房制品原料配量定額的

規定和銷售價格的計算

正確計算廚房制品銷售價格具有重要意義。正確計算廚房制品的銷售價格不僅能保證飲食企業獲得合理收益,而且可以使勞動人民以比較便宜的價錢買到所需要的廚房制品,使勞動人民得到實際利益。

為正確計算每種廚房制品的銷售價格,首先必須規定每種廚房制品耗用原料的配量定額。

在規定廚房制品原料配量定額時,對於由數種原料配合而成的廚房制品,應先規定主要原料耗用定額,逐步達到規定每種廚房制品所有原料配量定額。

每種廚房制品原料配量定額,應根據廚師積累的經驗和試驗的結

果加以規定，在每個供銷合作社所屬的各個飲食企業中，同一品名的廚房製品，最好規定統一的原料配量定額。

每種廚房製品的原料配量定額應該以實物指標加以規定，對某些廚房製品的零星調料，不能以實物指標加以規定時，可以用貨幣指標加以規定，原料價格發生變動時，以貨幣指標規定的定額需要相應的改變，而以實物指標規定的定額則不需要改變。

根據每種廚房製品的原料配量定額，分別乘原料單價，即求出每種廚房製品應耗用的原料價值（即以貨幣表現的原料配量定額）。

例如：對某種廚房製品規定的原料配量定額如下：

甲種原料 4 兩，乙種原料 2 兩，丙種原料 1 兩，零星調料 0.01 元。
甲種原料每兩 0.05 元，乙種原料每兩 0.04 元，丙種原料 0.02 元，該
種廚房製品應耗用的原料價值如下：

1. 甲種原料	$4 \times 0.05 \text{元} = 0.20 \text{元}$
2. 乙種原料	$2 \times 0.04 \text{元} = 0.08 \text{元}$
3. 丙種原料	$1 \times 0.02 \text{元} = 0.02 \text{元}$
4. 零星調料	0.01 元
合計	0.31 元

為了正確計算廚房製品的銷售價格，除規定原料配量定額以外，還應規定廚房製品的加成率。

在規定加成率時，必須考慮到能彌補飲食企業費用和稅金，並保證獲得合理利潤。同時還應考慮到飲食企業設立的地點和服務的對象。例如設在工廠、機關、學校和其他團體的食堂，如果是無償的供給房屋、燈水和其他設備時，在規定加成率時，應低於為一般消費者服務的食堂。

由於各種廚房製品的烹飪過程不同，銷售量的大小不同，為了合理的計算廚房製品的銷售價格，應該分類規定廚房製品的加成率。也就是說，將所有廚房製品分為若干類，為每類廚房製品規定相同的加成率。

廚房製品的加成額是指廚房製品的原料價值與銷售價格之間的差額，加成額與廚房製品原料價值之間的百分比即加成率。

厨房制品的加成率与毛利率不同，毛利率是指加成额与销货额的百分比。

根据每种厨房制品应耗用的原料价值(按定额计算)乘规定的加成率，即求出该种厨房制品的加成额，再加上按配量定额计算的原料价值即是厨房制品的销售价格。

例如某种厨房制品按配量定额计算的原料价值为 0.31 元，该种厨房制品假定为第二类，加成率规定为 40%，该种厨房制品的销售价格计算如下：

$$0.31 \text{ 元} \times 40\% + 0.31 \text{ 元} = 0.124 \text{ 元} + 0.31 \text{ 元} = 0.434 \text{ 元}$$

在規定每种厨房制品的销售价格时，“分”以下应四舍五入，因此，该种厨房制品的销售价格应规定为四角三分。

在原料价格发生变动的情况下，应根据规定的原料配量定额和加成率，重新计算厨房制品的销售价格，并改变以前的定价。

必须指出，即使在原料价格变动的情况下，也不应改变以实物指标规定的原料配量定额，如果随时改变按实物指标规定的原料配量定额，检查原料配量定额的遵守情况就发生了困难，同时也就不能保证每种

組織名稱 ××供銷合作社 **厨房制品成本計算單**

飲食企業名稱 第一食堂

厨房制品名稱

順序 號	厨 房 制 品 所 用 原 料 名 稱	1956 年 4 月 2 日			195 年 月 日			195 年 月 日		
		定額	原料單價	金額	定額	原料單價	金額	定額	原料單價	金額
1	原料 甲	4	0.05	0.20						
2	原料 乙	2	0.04	0.08						
3	原料 丙	1	0.02	0.02						
4	調料			0.01						
	厨房制品原料价值			0.31						
	加成率40%			0.124						
	厨房制品销售价格			0.434						
	尾数化整			0.43						

厨房制品达到一定的数量和質量。

为了計算厨房制品的銷售价格，可以采用第 6 頁上所列的厨房制品成本計算單格式。

当原料价格發生变动时，应根据变动后的單价在空白欄中重新計算。

第三節 飲食企業原料的核算

飲食企業原料收進和發出的手續

为了保證飲食企業原料的安全，必須建立飲食企業原料的驗收和領用制度。

飲食企業庫房保管員对其所保管的原料必須負全部責任，保管員最好由專門的人員担任或由副經理兼任，厨师不應該兼任保管員，以便加强对原料的耗用進行監督。在未設庫房的飲食企業中，如原料在厨房中存放时，厨师应对原料負保管責任。

庫房保管員对購入的原料必須認真驗收，防止將已經腐爛和變質的原料收入庫房，驗收后編制驗收單，或在發票上加蓋驗收戳記。

在基層供銷合作社中，如果由倉庫或中心門市部把零售商品調撥給飲食企業作为原料时，應編制調撥憑証，在調撥憑証中应填入商品零售价格和購買价格以及差价。飲食企業庫房保管員驗收后，在調撥憑証上加蓋驗收戳記，并簽字。

庫房保管員驗收原料时，如發現实际收到的数量与發票或調撥憑証上的数量不符时，应單獨編制憑証。

为了保證厨房正常的進行生產，飲食企業应在头一天晚上編制領料單，領料單由經理和厨师共同編制，交由庫房負責人准备第二天所需用的原料。在領料單中按原料的固定號碼順序排列。庫房保管員实际付給厨房的原料，由保管員將实际付出的数量填入領料單；購入的原料如不經過庫房，直接撥給厨房时，也必須填入領料單中。收料人驗收無誤后，在备注欄內簽字，厨房則不必再另外編制領料憑証。領料單編制的

份数視具体情况而定,其中一份应送交會計部門。領料單的格式如下:

組織名稱 ××供銷合作社

飲食企業領料單

字第 号 1956年4月2日

領料單位 第一食堂

編 號	原 料 名 稱	單 位	所需數量	庫房实际付出			備 注
				數 量	單 价	金 額	
1	2	3	4	5	6	7	8
	大 米	斤	80	80			
	面 粉	斤	83	83			
	猪 肉	斤	30	30			
	牛 肉	斤	20	20			
	以下等等						
合 計							

經 理

廚 師

發料人

領料單 1 至 4 欄由飲食企業經理和廚師填寫,并在領料單下端簽字,5 欄由發料人填寫,6 欄和 7 欄發料人填寫有困难時可不填寫。

如果供銷合作社有兩個以上非獨立核算的飲食企業時,會計部門應將每個飲食企業的領料單分別保管,領料單可以提供投入廚房的原料品種和數量,并作為定期或月終檢查每個飲食企業和廚房耗用原料的根據。

廚師對領用的原料,以及按廚房制品原料配量定額使用原料負全部責任。

飲食企業用原料的總分類核算和明細分類核算

飲食企業用原料的總分類核算,在“飲食企業用原料”帳戶上核算。

飲食企業購進的原料,按原料的購買價格記入“飲食企業用原料”帳戶。購進原料時支付的運費和搬運費,不記入“飲食企業用原料”帳戶,應記入“飲食企業費用”帳戶,這與生產加工企業原材料的核算不同,生產加工企業的原材料需要按購入成本核算。飲食企業原料儲存量很少,尤其是一些容易腐爛變質的原料,一般是購入當天用的,原料品

种多而購入的数量少,同时又不計算每种厨房制品的实际成本,在这种情况下,如果將原料的運費和搬運費攤入每种原料則不勝其繁,同时也沒有必要。

为了把原料按实际成本列于資產負債表上,可以計算庫存原料应攤的運費和搬運費,將庫存原料应攤的運費和搬運費加入“飲食企業用原料”帳戶的余額中,列于資產負債表上,不必作任何分錄。如果庫存原料的数量及運費和搬運費數額不大,即可不計算庫存原料应攤負的運費和搬運費。

飲食企業收進原料的來源如下:

1. 由本社的供应企業、上級社以及供銷合作社系統外購入的原料;
2. 由本社采購企業和生產企業購入的原料;
3. 飲食企業自己購進的農產品。

供銷合作社所屬飲食企業由國營企業購入原料时,按購買价格記入“飲食企業用原料”帳戶借方,并記入“应付承付貨款”或“各种应收应付款——应收应付貨款”帳戶的貸方。

基層社所屬飲食企業由縣社購入原料时,記入“飲食企業用原料”帳戶借方,并記入“縣基社往來”帳戶貸方。

供銷合作社所屬非独立核算的飲食企業由在同一資產負債表上核算的零售企業收進商品作为原料时,应由商品的零售价格中减去折扣額記入“飲食企業用原料”帳戶借方,并將折扣額冲減零售商品進銷差价,理事会會計部門作下列分錄:

借 飲食企業用原料

借 商品進銷差价——零售商品進銷差价

貸 零售企業商品

供銷合作社所屬非独立核算的飲食企業由在同一資產負債表上核算的采購企業收進原料时,作下列分錄:

借 飲食企業用原料

貸 采購商品銷售

飲食企業以現金或暫付款自行購入原料時，記入“飲食企業用原料”帳戶借方，並記入“現金”或“暫記付款”帳戶貸方。

飲食企業由本社獨立編制資產負債表的企業購進原料時，記入“飲食企業用原料”帳戶借方，並記入“內部往來——內部一般款項往來”帳戶的貸方。

飲食企業的庫存原料應按規定的期限進行盤存，盤存時如發現溢余，記入“飲食企業用原料”帳戶的借方，並記入“飲食業務成果”帳戶貸方。

庫存原料定額內的損耗以及經核准報銷的超額損耗記入“飲食企業費用”帳戶借方，並記入“飲食企業用原料”帳戶貸方。

如果庫存原料發生短少，應由實物負責人賠償時，記入“應收物資毀損及短缺的賠償款”帳戶借方，並記入“飲食企業用原料”帳戶貸方。

飲食企業原料的明細分類核算，應該按庫房實物負責人、原料的品名以數量和金額核算。飲食企業購入的原料如不經過庫房直接撥入廚房時，必須按原料名稱填入領料單中。會計部門可以對這些原料按類別進行金額核算，但對糧食及其他主要原料必須按品名以數量和金額進行核算。

第四節 燃料和其他物品的核算

飲食企業用燃料的核算

飲食企業購入燃料時，應進行驗收。保管員對其所保管的燃料應進行數量核算。

會計部門根據發票將購入的燃料（包括運費和搬運費）記入“材料——燃料”帳戶借方，並記入“現金”、“銀行結算戶存款”或其他有關帳戶的貸方。

為了監督廚房耗用燃料，應該為廚房規定耗用燃料定額，耗用燃料定額應根據爐灶的大小、燃燒的方法、燃料的種類和其他情況（如不同季節、時間等等）來規定。

厨房領用燃料时，由保管員將每次付出燃料的数量記入耗用燃料明細表中，并由領收入簽字。耗用燃料明細表可采用下列格式：

組織名稱 ××供銷合作社

耗用燃料明細表 字第3号 1956年3月31日

企業名稱 第二食堂

會字第 号

工作單位 ××廚房

借方帳戶 | 貸方帳戶

1956年		燃料名稱	摘 要	單位	數 量	單 價	金 額	領收入 (簽字)	備 考
月	日								
3	1	煤		斤	100			(簽字)	
3	3	煤		斤	100			(簽字)	
		等等							
合 計									

會計主管人員

審核人

發料人

燃料耗用明細表每月終送交會計部門，會計部門應根據規定的耗用燃料定額審核明細表，并由會計部門填寫單價和金額欄，結出合計金額，在明細表上端標注分錄，憑以注銷已耗用的燃料。

在小型的飲食企業中，可以采用簡化的方法報銷已耗用的燃料，廚房在平時領用燃料时，不記載領用燃料的数量，月終盤存后求出燃料的实际余額，以月初燃料的余額，加本月收進燃料的發生額，減去月終燃料实际余額后，即求出本月耗用燃料的数量，然后編制憑証，送交會計部門作為報銷燃料的根據。

厨房耗用的燃料作為飲食企業費用處理，會計部門作下列分錄：

借 飲食企業費用

貸 材料——燃料

飲食器皿和餐具的核算

飲食企業都有很多飲食器皿和餐具，如碗、盤、碟、筷等等。在庫房中存放的飲食器皿和餐具，保管員必須負保管責任，由庫房交付使用时，飲食企業工作人員必須注意飲食器皿和餐具的安全。飲食器皿和餐

具發生損壞和碰碎等情況時，應隨時記入“飲食器皿和餐具損壞報銷單”中，每月編制一份，其格式如下：

組 織 名 稱 ××供銷合作社

飲食器皿和餐具損壞報銷單 字第 3 号 1956 年 3 月

企 業 名 稱 第一食堂

日 期	名 稱	摘 要	過 失 人	數 量	單 價	金 額	簽 字
5	碗	洗碗損壞		1			
13	碟	落地損壞		1			
19	碗	落地損壞		2			
	等等						

飲食器皿和餐具損壞報銷單月終送交會計部門，會計部門填寫單價和金額欄。由主任或經理審查報銷單以後決定報銷時：

借 飲食企業費用

借 低值及易耗品攤銷

貸 低值及易耗品

飲食器皿和餐具以及工作服等均在“低值及易耗品”帳戶上核算。

第五節 廚房制品原料消耗及廚房 制品銷售和交出的核算

廚房制品原料消耗的核算

在上面講過，由於飲食企業經濟活動的特點以及生產費用和流通費用核算的特點，不計算每種廚房制品的實際成本。但是對於廚房制品所耗用的原料應單獨設立帳戶核算。廚房制品所耗用的原料在“廚房制品原料消耗”帳戶上核算。除了原料以外的其他一切生產費用和流通費用在“飲食企業費用”帳戶上核算。

撥給廚房用作烹調飲食品的原料，記入“廚房制品原料消耗”帳戶借方，並記入“飲食企業用原料”帳戶貸方。

投入廚房的原料應由廚師或生產主任負物質上的責任。

“廚房制品原料消耗”帳戶的明細分類核算，應按飲食企業的廚房

設戶，以金額核算。

飲食企業應定期或月終對廚房中的原料和未售出的廚房制品進行盤存，在盤存時應由飲食企業經理協助廚師編制盤存清單，盤存清單中按原料的名稱和數量填列，初步經過加工的原料應換算為原料填列，未售出的廚房制品按名稱和數量填列，盤存清單一份送交會計部門，會計部門按原料配量定額將未售出的廚房制品按配量定額換算為原料價值，求出原料余額，這個余額留在“廚房制品原料消耗”帳戶的借方，在編制資產負債表時，將該帳戶的余額加入庫存原料余額中，不必作任何分錄。

廚房制品銷售的核算

由於飲食企業規模大小不同，勞動組織不同，設備不同，廚房制品的銷售手續也就不相同。飲食企業銷售廚房制品時，可以在顧客用飯前收款，也可以在用飯後收款，無論飯前或飯後收款都可以採用集中收款或非集中收款方式。為了防止收款時發生錯誤，並便於核對起見，最好採用飯後集中收款方式，即由專門人員（出納員或招待員）負責收款。在顧客購買廚房制品時，無論採用什麼手續和憑証（開票、小牌等等），必須能夠提供出顧客購買廚房制品的名稱和數量，以便與銷貨款核對。

每天營業終了，招待員或廚師應根據當日收入的飯票或小牌等統計廚房制品的銷售數量，並在經理參加下，與出納員或負責收款的招待員收入的銷貨款相核對，並連同本企業職工食用的飯菜，以及撥交給小吃店、食品小賣部出售的廚房制品，由企業經理和出納員逐日編制廚房制品銷售和交出報告，送交會計部門，報告的格式如第 14 頁。

會計部門必須將經理或出納員的廚房制品銷售和交出報告與所附有關憑証進行核對，然後將飲食企業的銷貨額（包括職工食用）記入“飲食企業商品和廚房制品銷售”帳戶。

上面已經講過，飲食企業除了銷售廚房制品外，還銷售一些不需要經過自己加工的商品，為了分別反映廚房制品銷售額和商品的銷售額，應該在“飲食企業商品和廚房制品銷售”帳戶下分設兩個二級帳戶：

組織名稱 ××供銷合作社

廚房制品銷售和交出報告 字第 号1956年4月1日

企業名稱 ××食堂

順序 號	廚房制品名稱	單 價	現款銷售		交 出		职工食用		合 計	
			數量	金額	數量	金額	數量	金額	數量	金額
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	米 飯	0.08	380	30.40			20	1.60	400	32.00
2	饅 頭	0.04	800	32.00			50	2.00	850	34.00
3	家 常 面	0.12	140	16.80					140	16.80
4	烟 餅 等	0.20	170	34.00					170	34.00
合 計										

經理

出納員

會計主管人員

制表人

1. 飲食企業商品銷售；

2. 廚房制品銷售。

會計部門每天將飲食企業廚房制品的銷售額記入“廚房制品銷售”帳戶的貸方，並記入“現金”或有關帳戶的借方。

飲食企業工作人員按規定的優待條件食用的飯菜，會計部門根據职工食用飯菜清單，按职工應支付的金額作下列分錄：

借 暫記付款——暫付其他款項

貸 飲食企業商品和廚房制品銷售——廚房制品銷售

注銷已售出的廚房制品耗用的原料時，可以按原料配量定額計算，或按已售出的廚房制品實際耗用的原料計算。

按原料配量定額計算已售出的廚房制品所耗用的原料價值時，應根據廚房制品成本計算單上的資料定期編制計算表，根據計算表注銷已耗用的原料。在每次廚房制品銷售價格發生變動時，應該根據原料配量定額將已售出的廚房制品耗用的原料注銷。會計部門作下列分錄：

借 飲食企業商品和廚房制品銷售——廚房制品銷售

貸 廚房制品原料消耗