

怎样在餐饮企业做会计

因为专业、原创和权威，所以更好！

中华第一财税网(又名"智董网")，全球最大的中文财税（税务）网站

讲义提纲

第一讲 餐饮企业会计导论

第一节 餐饮行业综合知识

第二节 餐饮企业会计概述

- 1-2-1 餐饮企业会计基础知识
- 1-2-2 餐饮企业会计核算基本前提
- 1-2-3 餐饮企业会计信息质量要求
- 1-2-4 餐饮企业会计确认、计量和报告的基础及核算原则
- 1-2-5 餐饮企业会计要素与会计等式
- 1-2-6 餐饮企业会计计量
- 1-2-7 餐饮企业会计记账方法
- 1-2-8 餐饮企业会计科目与账户
- 1-2-9 餐饮企业会计凭证的填制
 - 1-2-9-1 餐饮企业会计凭证的概念和分类
 - 1-2-9-2 餐饮企业原始凭证的填制和审核
 - 1-2-9-3 餐饮企业记账凭证的填制和审核
 - 1-2-9-4 餐饮企业会计凭证的传递和保管
- 1-2-10 餐饮企业会计账簿的登记
 - 1-2-10-1 餐饮企业会计账簿的概念和种类
 - 1-2-10-2 餐饮企业会计账簿的建立
 - 1-2-10-3 餐饮企业会计账簿的启用与登记
 - 1-2-10-4 餐饮企业结账与对账
 - 1-2-10-5 餐饮企业错账的更正方法
 - 1-2-10-6 餐饮企业账簿的更换与保管
- 1-2-11 餐饮企业会计核算账务处理程序
- 1-2-12 餐饮企业会计电算化工作规范
- 1-2-13 餐饮企业会计机构和会计人员管理
 - 1-2-13-1 餐饮企业会计机构的管理
 - 1-2-13-2 餐饮企业会计从业资格管理办法
 - 1-2-13-3 餐饮企业会计人员继续教育
 - 1-2-13-4 餐饮企业总会计师工作职责管理
- 1-2-14 餐饮企业会计档案管理办法
- 1-2-15 餐饮企业会计监督
- 1-2-16 会计法、刑法、公司法对财务会计的要求

第二讲 餐饮企业收入会计

第一节 餐饮企业收入概述

第二节 餐饮企业提供劳务收入

第三节 餐饮企业销售商品收入

第四节 餐饮企业让渡资产使用权收入

第五节 餐饮企业收入专题

第六节 政府补助

- 2-6-1 基础知识

2-6-2 确认和计量

第七节 会计科目及主要账务处理

第三讲 餐饮企业成本费用会计

第一节 餐饮企业成本费用会计概述

第二节 餐饮企业主配料成本核算

3-2-1 主配料成本核算概述

3-2-2 烹饪生净料的成本核算

3-2-3 烹饪半制品的成本核算

3-2-4 烹饪熟净料的成本核算

第三节 餐饮企业调料成本核算

第四节 餐饮企业燃料成本核算

第四节 餐饮企业产品成本核算

第五节 餐饮筵席成本核算

第六节 餐饮企业期间费用核算

第四讲 餐饮企业借款费用会计

第一节 餐饮企业借款费用概述

第二节 餐饮企业借款费用的确认

第三节 餐饮企业借款费用的计量

第四节 会计科目及主要账务处理

第五讲 餐饮企业人力资源会计

第一节 餐饮企业职工薪酬

5-1-1 基础知识

5-1-2 确认和计量

5-1-3 会计科目和主要账务处理

第二节 餐饮企业年金基金

5-2-1 基础知识

5-2-2 确认和计量

5-2-3 账务处理和财务报表的编报

第三节 餐饮企业股份支付

5-3-1 基础知识

5-3-2 餐饮企业以权益结算的股份支付

5-3-3 餐饮企业以现金结算的股份支付

5-3-4 餐饮企业股份支付的会计处理

第六讲 餐饮企业利润分配会计

第一节 餐饮企业利润分配

第二节 餐饮企业每股收益

第三节 相关会计科目及主要账务处理

第七讲 餐饮企业所得税会计

第一节 餐饮企业所得税会计基础知识

第二节 计税基础

第三节 计税基础与其会计账面价值不同而产生的暂时性差异

第四节 餐饮企业递延所得税资产的确认和计量

第五节 餐饮企业递延所得税负债的确认和计量

第六节 餐饮企业所得税费用的确认和计量

- 第七节 相关专题知识
- 第八节 会计科目及主要账务处理
- 第八讲 餐饮企业货币资金及应收、预付项目会计**
 - 第一节 餐饮企业货币资金
 - 第二节 餐饮企业应收账款
 - 第三节 餐饮企业应收票据
 - 第四节 餐饮企业其他应收及预付项目
- 第九讲 餐饮企业存货会计**
 - 第一节 餐饮企业存货概述
 - 第二节 餐饮企业存货的初始计量
 - 第三节 餐饮企业存货的后续计量
 - 第四节 餐饮企业存货的期末计量
 - 第五节 会计科目及主要账务处理
- 第十讲 餐饮企业固定资产会计**
 - 第一节 餐饮企业固定资产的确认
 - 第二节 餐饮企业固定资产的初始计量
 - 第三节 餐饮企业固定资产的后续计量
 - 第四节 餐饮企业固定资产的处置
 - 第五节 会计科目及主要账务处理
- 第十一讲 餐饮企业无形资产会计**
 - 第一节 餐饮企业无形资产基础知识
 - 第二节 餐饮企业无形资产的确认
 - 第三节 餐饮企业无形资产的初始计量
 - 第四节 餐饮企业无形资产的后续计量
 - 第五节 会计科目及主要账务处理
- 第十二讲 餐饮企业长期股权投资会计**
 - 第一节 餐饮企业长期股权投资的初始计量
 - 第二节 餐饮企业长期股权投资的后续计量
 - 第三节 餐饮企业长期股权投资的期末计量
 - 第四节 会计科目及主要账务处理
- 第十三讲 餐饮企业投资性房地产会计**
 - 第一节 餐饮企业投资性房地产基础知识
 - 第二节 餐饮企业投资性房地产的确认和计量
 - 第三节 餐饮企业投资性房地产的转换
 - 第四节 餐饮企业投资性房地产的处置
 - 第五节 餐饮企业会计科目及主要账务处理
- 第十四讲 餐饮企业负债会计**
 - 第一节 餐饮企业流动负债
 - 第二节 餐饮企业非流动负债
- 第十五讲 餐饮企业债务重组会计**
 - 第一节 餐饮企业债务重组基础知识
 - 第二节 餐饮企业债务重组的会计处理
 - 第三节 会计科目及主要账务处理
- 第十六讲 餐饮企业或有事项会计**

- 第一节 餐饮企业或有事项基础知识
- 第二节 餐饮企业或有事项的确认和计量
- 第三节 会计科目及主要账务处理
- 第十七讲 餐饮企业所有者权益会计**
- 第一节 餐饮企业实收资本
- 第二节 餐饮企业资本公积
- 第三节 餐饮企业盈余公积
- 第四节 餐饮企业未分配利润
- 第十八讲 餐饮企业金融工具会计**
- 第一节 餐饮企业金融工具会计综合知识
- 第二节 餐饮企业金融工具的确认和计量
 - 18-2-1 餐饮企业金融资产和金融负债的确认
 - 18-2-2 餐饮企业金融资产和金融负债的计量
 - 18-2-3 餐饮企业嵌入衍生工具的确认和计量
 - 18-2-4 餐饮企业权益工具的确认和计量
 - 18-2-5 餐饮企业金融资产和金融负债的相互抵销
- 第三节 餐饮企业金融资产减值
- 第四节 餐饮企业金融资产转移
- 第五节 餐饮企业金融工具披露
- 第十九讲 餐饮企业会计政策、会计估计变更和差错更正**
- 第一节 基础知识
- 第二节 餐饮企业会计政策变更
- 第三节 餐饮企业会计估计变更
- 第四节 餐饮企业前期差错更正
- 第二十讲 餐饮企业关联方披露**
- 第一节 餐饮企业关联方
- 第二节 餐饮企业关联方交易
- 第三节 餐饮企业关联交易披露
- 第二十一讲 餐饮企业资产负债表日后事项**
- 第一节 餐饮企业资产负债表日后事项基础知识
- 第二节 餐饮企业资产负债表日后调整事项
- 第三节 餐饮企业资产负债表日后非调整事项
- 第二十二讲 企业合并会计**
- 第一节 基础知识
- 第二节 同一控制下的企业合并
- 第三节 非同一控制下的企业合并
- 第四节 会计科目及主要账务处理
- 第二十三讲 餐饮企业财务会计报告**
- 第一节 餐饮企业财务会计报告的编制
- 第二节 餐饮企业资产负债表
 - 23-2-1 资产负债表基础知识
 - 23-2-2 餐饮企业资产负债表
- 第三节 餐饮企业利润表
 - 23-3-1 利润表基础知识

- 23-3-2 餐饮企业利润表
- 第四节 餐饮企业所有者权益变动表
 - 23-4-1 所有者权益变动表基础知识
 - 23-4-2 餐饮企业所有者权益变动表
- 第五节 餐饮企业会计报表附注
 - 23-5-1 会计报表附注基础知识
 - 23-5-2 餐饮企业会计报表附注
- 第六节 餐饮企业现金流量表
 - 23-6-1 基础知识
 - 23-6-2 餐饮企业经营活动产生的现金流量
 - 23-6-3 餐饮企业投资活动产生的现金流量
 - 23-6-4 餐饮企业筹资活动产生的现金流量
 - 23-6-5 餐饮企业现金流量表的编制
 - 23-6-6 披露
- 第七节 餐饮企业中期财务报告
 - 23-7-1 综合知识
 - 23-7-2 餐饮企业中期财务报告的内容
 - 23-7-3 确认和计量
- 第八节 餐饮企业分部报告
 - 23-8-1 餐饮企业分部报告概述
 - 23-8-2 餐饮企业报告分部的确定
 - 23-8-3 餐饮企业分部会计信息的披露
- 第九节 餐饮企业合并财务报表
 - 23-9-1 企业合并财务报表概述
 - 23-9-2 餐饮企业合并资产负债表
 - 23-9-3 餐饮企业合并利润表
 - 23-9-4 餐饮企业合并现金流量表
 - 23-9-5 餐饮企业合并所有者权益变动表

试读内容

第二节 餐饮企业会计概述

1-2-1 餐饮企业会计基础知识

一、餐饮企业会计的概念

会计是以货币计量为基本形式，采用专门方法，连续、完整、系统地反映和控制单位的经济行为，进而达到加强经济管理，提高经济效益目的的一种管理活动。

餐饮企业会计是以货币为基本的计量单位，以餐饮企业提供服务的活动过程中产生的会计资料为依据，采用专门的技术方法，对会计主体的经济活动进行核算与监督并提供会计信息的一种管理活动。餐饮企业会计通过对经济业务事项的确认、计量、记录和报告程序，提供真实、准确、可靠的会计信息，以帮助企业利益相关方，如政府管理部门、企业投资者、经营管理者及时了解该企业的财务状况、经营成果和现金流量，并据以作出科学合理的经济决策。

二、餐饮企业会计的分类

目前，餐饮企业财务会计、管理会计与税务会计（纳税会计）已成为现代餐饮企业会计体系中的三大重要组成部分（如图 1-5）。

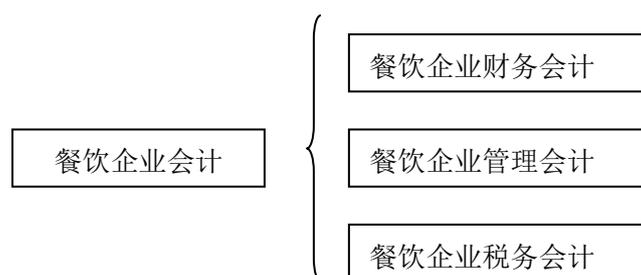


图 1-5 餐饮企业会计的组成

（一）餐饮企业财务会计

餐饮企业财务会计是以向餐饮企业外部的投资者、债权人、政府及其有关部门和社会公众等财务会计报告使用者提供经济决策所需的会计信息、反映餐饮企业管理层受托责任履行情况为目的，以会计法律、法规、规章等规范性文件为依据，运用确认、计量、记录和报告等程序，提供关于餐饮企业的财务状况、经营

成果、现金流量等有关的信息的对外报告会计。

(二) 餐饮企业管理会计

1. 餐饮企业管理会计的概念

餐饮企业管理会计是指在当代市场经济条件下，以强化餐饮企业内部经营管理、实现最佳经济效益为最终目的，以现代企业经营活动及其价值表现为对象，通过对财务等信息的深加工和再利用，实现对经济过程的预测、决策、规划、控制、责任考核评价等职能的一个会计分支。

2. 餐饮企业财务会计与管理会计的联系和区别

(1) 联系

餐饮企业 财务会计与 管理会计的 联系	同属于现代会计	餐饮企业财务会计与餐饮企业管理会计源于同一母体，共同构成了现代餐饮企业会计系统的有机整体。两者相互依存、相互制约、相互补充。
	最终目标相同	餐饮企业财务会计与餐饮企业管理会计所处的工作环境相同，共同为实现餐饮企业管理目标服务。
	相互分享部分信息	餐饮企业管理会计所需的许多资料来源于餐饮企业财务会计系统，其主要工作内容是对餐饮企业财务会计信息进行深加工和再利用，因而受到餐饮企业财务会计工作质量的约束。同时部分餐饮企业管理会计信息有时也列作对外公开发表的范围。
	餐饮企业财务会计的改革有助于管理会计的发展	

(2) 区别

餐饮企业 财务会计与 管理会计的 区别	会计主体不同	餐饮企业管理会计主要以餐饮企业内部各层次的责任单位为主体，更为突出以人为中心的行为管理，同时兼顾餐饮企业业主体；而餐饮企业财务会计往往只以整个企业为工作主体。
	具体工作目标不同	餐饮企业管理会计作为餐饮企业会计的内部管理系统，其工作侧重点主要为餐饮企业内部管理服务；餐饮企业财务会计工作的侧重点在于为餐饮企业外界的财务会计报告使用者提供会计信息服务。
	基本职能不同	餐饮企业管理会计主要履行预测、决策、规划、控制和考核的职能，属于“经营型会计”；餐饮企业财务会计履行反映、报告餐饮企业财务状况、经营成果和现金流量的职能，属于“报账型会计”。
	工作依据不同	餐饮企业管理会计不受餐饮企业财务会计“公认会计原则”（会计信息质量要求）的限制和约束。
	方法及程序不同	餐饮企业管理会计适用的方法灵活多样，工作程序性较差；而餐饮企业财务会计核算时往往只需运用简单的算术方法，遵循固定的会计循环程序。
	信息特征	①时间特征不同： 餐饮企业管理会计信息跨越过去、现在和未来三个时态；而餐饮

	不同	<p>企业财务会计信息则大多为过去时态。</p> <p>②信息载体不同： 餐饮企业管理会计大多以没有统一格式、不固定报告日期和不对外公开的内部报告为其信息载体；餐饮企业财务会计在对外公开提供信息时，其载体是具有固定格式和固定报告日期的财务报表。</p> <p>③信息属性不同： 餐饮企业管理会计在向餐饮企业内部管理部门提供定量信息时，除了价值单位外，还经常使用非价值单位，此外还可以根据部分单位的需要，提供定性的、特定的、有选择的、不强求计算精确的，以及不具有法律效用的信息；餐饮企业财务会计主要向餐饮企业外部利益关系集团提供以货币为计量单位的信息，并使这些信息满足全面性、系统性、连续性、综合性、真实性、准确性、合法性等原则和要求。</p>
	体系的完善程度不同	<p>餐饮企业管理会计缺乏规范性和统一性，体系尚不健全；餐饮企业财务会计工作具有规范性和统一性，体系相对成熟，形成了通用的会计规范和统一的会计模式。</p>
	观念取向不同	<p>餐饮企业管理会计注重管理过程及其结果对餐饮企业内部各方面人员在心理和行为方面的影响；餐饮企业财务会计往往不大重视管理过程及其结果对餐饮企业职工心理和行为的影响。</p>

（三）餐饮企业税务会计

1. 餐饮企业税务会计的概念

餐饮企业税务会计，也叫餐饮企业纳税会计、餐饮企业涉税会计，是社会经济发展到一定阶段而从餐饮企业财务会计中分离出来的，融税收法律、法规、规章及其他规范性文件和会计核算于一体的一门特种专业会计。它是餐饮企业纳税人为会计主体，以国家现行税收法律、法规、规章及其他规范性文件为依据，以货币为主要计量单位，运用会计学的基本理论和方法，连续、系统、全面地对涉税活动引起的资金运动进行反映和监督的专业会计。

2. 餐饮企业财务会计与餐饮企业税务会计的关系

餐饮企业财务会计与税务会计既有联系又有区别，两者的关系如表 1-1 所示：

表 1-1 餐饮企业财务会计与税务会计的联系与区别

联系	<p>餐饮企业税务会计是餐饮企业会计的一个特殊领域，是以餐饮企业财务会计为基础的。餐饮企业税务会计并不要求餐饮企业在餐饮企业财务会计的凭证、账簿、报表之外再设一套会计账表（纳税报表及其附表除外）。餐饮企业只需设一套完整的会计账表，平时只依会计准则作会计处理，需要时可依现行税法等作相关调整。餐饮企业税务会计资料来源于餐饮企业财务会计，它对餐饮企业财务会计处理中与现行税法不符的会计事项，或出于纳税筹划目的需要调整的事项，按餐饮企业税务会计方法计算、调整，并作调整会计分录，再融于餐饮企业财务会计账簿或报告之中。</p>	
项目	餐饮企业税务会计	餐饮企业财务会计

区别	目标	<p>餐饮企业税务会计要按现行税法计算应纳税额，向税务机关等信息使用者提供餐饮企业税务会计信息，正确履行纳税人的纳税义务，充分享受纳税人的权利。</p>	<p>为了规范餐饮企业会计确认、计量和报告行为，保证会计信息质量，餐饮企业财务会计报告的目标是向餐饮企业财务会计报告使用者提供与餐饮企业财务状况、经营成果和现金流量等有关的会计信息，反映餐饮企业管理层受托责任履行情况，有助于财务会计报告使用者作出经济决策。</p>
	对象	<p>餐饮企业税务会计核算和监督的对象只是与计税有关的经济事项，即与计税有关的资金运动。原来在财务会计中有关税款的核算、申报、解缴的内容，划归餐饮企业税务会计，并由餐饮企业税务会计作为核心内容分门别类地阐述，餐饮企业财务会计只对这部分内容作必要的提示即可。</p>	<p>餐饮企业财务会计核算和监督的对象是餐饮企业以货币计量的全部经济事项，包括资金的投入、循环、周转、退出等过程，</p>
	核算基础	<p>税收制度是收付实现制与权责发生制的结合，与财务会计所依据的持续经营假定（假设）有时是相矛盾的。餐饮企业税务会计不仅要遵循一般会计原则，更要严格按现行税法的要求进行会计处理，具有强制性、客观性、统一性。</p>	<p>餐饮企业财务会计的确认基础是权责发生制，遵循、依照会计准则处理各种经济业务，目的在于正确计量收益。</p>
	会计规范	<p>餐饮企业税务会计依据税收法律、法规、规章及其他规范性文件，注重餐饮企业税务会计信息的适法性。</p>	<p>餐饮企业财务会计根据会计准则，注重财务会计信息的客观、公允。</p>

三、餐饮企业会计的特点

餐饮企业是我国第三产业的重要组成部分。餐饮企业的会计核算同其他行业的会计核算相比，具有以下特点：

（一）核算对象的多样性

餐饮企业经营业务的开展往往带有系统性和配套性，如饮食业除了经营餐饮业务外，还开展娱乐、售货及其他业务。因此，为了分别提供各项经营业务的会计信息，就必须分门别类地进行会计核算。

（二）成本核算的特殊性

餐饮企业除向消费者提供劳动服务外，还从事商品的生产加工和销售，其经营过程具有生产、销售和服务三种职能。例如，餐饮业要根据消费者的要求加工烹调菜肴和食品，并将这些菜肴和食品直接出售给消费者，同时还要为消费者提供消费设施、场所和服务。其整个生产、销售和服务过程均集中在较短的时间内完成，而且菜肴和食品的花色品种多、数量零星，因此不可能像工业企业那样按产品品种或类别逐批逐件的计算其总成本和单位成本，而只能计算菜肴和食品的

总成本。

四、餐饮企业会计管理体制

(一) 统一领导和分级管理

《会计法》规定，国务院财政部门主管全国的会计工作；县级以上地方各级人民政府部门管理本行区域内的会计工作。因此，会计工作的主管机关为各级财政部门，在全国为财政部，在地方为县级以上地方各级人民政府财政部门。各级财政部门应当依照《会计法》的规定，自觉地管理好会计工作。财政部门虽然是会计工作的主管部门，但并不排斥国家其他部门对会计工作进行管理，如国家审计机关、证券监管机构等。

财政部应在统一领导全国会计工作的前提下，充分发挥地方各级财政部门 and 中央各部门管理会计工作的积极性；地方各级财政部门 and 中央各部门应根据国务院财政部门的要求和规定，结合本部门、本地区的实际情况，认真管好本部门、本地区的会计工作。

(二) 会计制度制定权限

根据《会计法》的规定，国家统一的会计制度由国务院财政部门根据《会计法》制定并公布，各地方、各部门都不得自搞一套，自行其是。对有些对会计核算和会计监督有特殊要求的行业，允许国务院有关部门依照会计法和国家统一的会计制度制定具体办法或者补充规定，但必须报经国务院财政部门审核批准。军队实施国家统一的会计制度的具体办法，由中国人民解放军总后勤部制定，但须报国务院财政部门备案。所谓国家统一的会计制度是指由国务院财政部门根据《会计法》制定的关于会计核算、会计监督、会计机构和会计人员以及会计工作管理的准则、制度、办法等。这些准则、制度、办法等都是在全国范围内实施的会计工作管理方面的规范性文件，主要包括三个方面：一是国家统一的会计核算制度，如《企业会计准则》、《事业单位会计准则》以及各种具体准则等；二是国家统一的会计机构和会计人员管理制度，如《会计人员职权管理条例》、《总会计师条例》、《会计证管理办法》、《会计专业技术资格考试暂行规定》等；三是国家统一的会计工作管理制度，如《会计人员工作规则》、《会计档案管理办法》、《会计人员继续教育规定》等。

五、餐饮企业的财务核算主要环节和内容

(一) 采购环节

1. 业务内容

采购是餐饮企业业务发生的前提，采购对象是即将使用且又符合餐饮企业订立的标准材料及物资等。为了对采购工作进行有效的控制，必须严格区分各部门、各岗位工作人员的职责，实现执行不同采购任务的部门之间的衔接和配合。

采购对象具体包括从经过认证或者未经过认证的供应商那里购置企业日常经营所需的材料、原料、设备、物资、服务等，财务部门可以根据管理要求分类型核算，一般分为以下几类：

(1) 原材料

指餐饮企业为日常经营活动持有的以备耗用的各种库存材料，包括原材料及主要材料、辅助材料、燃料等，如米、油、调料、菜、生鲜等。

(2) 库存商品

指餐饮企业外购或委托加工的完成验收入库用于销售的各种商品，如酒水、香烟、饮料等。

(3) 固定资产

指餐饮企业为生产产品、提供劳务、出租或经营管理而持有，使用寿命超过一个会计年度的房屋、建筑物、设备等有形资产，如厨房设备、供电设备、音响设备、楼宇系统等。

(4) 低值易耗品

指餐饮企业不符合固定资产确认条件的各种用具、家具，如工具、管理用具、玻璃器皿，以及在生产经营过程中周转使用的包装物容器等，如桌布、餐具、地毯等。

(5) 采购一般流程

采购一般流程：

申请→审批→采购→验收→保管。

原材料的采购是餐饮企业日常采购业务的重要组成部分，采购方法有：每天采购法、长期订货法、集中采购法等。因此，财务管理的重点是抓好原材料的价格、质量结构和存量，认真研究原材料的市场和采购策略，按照货比多家、比质比价、择优选择的原则进行采购。

2. 财务核算

(1) 原材料采购核算

如果原材料已验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：原材料

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

如果原材料未验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：在途物资

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

原材料采用实际成本计价（以下存货成本均采用实际成本计价），待原材料验收入库时，作会计分录如下：

借：原材料

贷：在途物资

(2) 库存商品采购核算

如果商品已验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：库存商品

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

如果商品未验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：在途物资

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

待商品验收入库时，则会计分录如下：

借：库存商品

贷：在途物资

(3) 固定资产采购核算

固定资产以购买价款和支付的相关税费以及使固定资产达到预定可使用状态前所发生的可归属于该项资产的运输费、装卸费、安装费和专业人员服务费等为入账价值。

借：固定资产

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

(4) 低值易耗品采购核算

如果低值易耗品已验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：周转材料

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

如果低值易耗品未验收入库，发票已到账，则会计分录如下：

借：在途物资

贷：应付账款、库存现金、银行存款等科目

待低值易耗品验收入库时，作会计分录如下：

借：周转材料

贷：在途物资

《企业会计准则——存货》规定：企业应当采用一次转销法或者五五摊销法对低值易耗品进行摊销，计入相关资产的成本或者当期损益。”

一次转销法会计分录如下：

借：管理费用、销售费用等科目

贷：周转材料

五五摊销法会计分录如下：

领用时：

借：周转材料——在用低值易耗品

贷：周转材料——在库低值易耗品

同时，

借：管理费用、销售费用等科目

贷：周转材料——低值易耗品摊销

报废时：

借：管理费用、销售费用等科目

贷：周转材料——低值易耗品摊销

同时，

借：周转材料——低值易耗品摊销

贷：周转材料——在用低值易耗品

(二) 制作环节

1. 业务内容

前台客户点菜后，点菜单传到厨房进行菜品烹饪制作，此过程财务管理的关键是控制菜肴制作成本，重视内部核算，降低物料消耗。厨房成本控制有以下几个要点：

(1) 制定和完善各类菜品成本标准，并作为对员工技能、业绩考核的主要指标。

(2) 在保证菜肴质量的前提下，通过明晰部门职责、严格控制和监督管理过程和工艺流程，实现对产品生产成本的全面控制。

厨师从库房领取原材料时，必须填写领料单，详细记录原材料的种类、规格、质地、数量等信息，并完善签字手续。进行粗加工的员工在收到原材料时，必须核对所收原材料是否与领料单上记载一致，并完善签字手续。厨师领用经粗加工的原材料后，必须检查加工是否达到标准，如是否洗净，加工后的重量、数量是否与生产标准基本一致，对严重超标的，厨师应记录上报。厨师在烹饪制作时要按照标准进行，对不符合标准的切配方法，排菜师有权拒绝并记录上报。当菜品

出现问题时，管理者可根据管理记录考核、追究相关环节和人员的责任。

(3) 优化菜单结构，不断提高各种原材料的综合利用率，尽量减少辅料和边角料的浪费。

(4) 建立有效的成本考核和奖惩制度。如考核厨师、服务员等人员的工作业绩时可参考退菜单，因为退菜单对菜肴退回原因都有详细记载，管理者可根据这些信息了解员工的工作业绩等问题，从而给予相应的奖惩。

烹饪制作一般流程：客人前台点菜→厨师接单→库房发货→厨师制作→上菜。

2. 餐饮产品成本的分类及特点

(1) 分类

餐饮产品成本与其他商品成本一样，可以按多种标准进行分类。餐饮产品成本分类的目的在于根据不同成本采取不同的控制策略。餐饮产品成本根据考虑问题的角度不同，分类方法也不同。主要有以下几种不同的分类方法：

①按是否与业务量有关，划分为固定成本和变动成本

固定成本是指不随业务量（产量、销售量或销售额）的变动而变动的那些成本。如，固定资产折旧费，在一定时期内按选用的折旧方法所提取的折旧费，不随业务量的变动而变化。变动成本是指在一定时期和一定经营条件下，随着业务量的变动而变化的那些成本。例如，原材料、水电能源等，会随着餐饮产品的生产和销售增加而增加。因此，原材料成本和水电能源支出是属于变动成本。

此类划分主要是为损益分析和成本控制提供理论依据。高层管理以固定成本控制为主；中低层管理以变动成本控制为主。在划分固定成本和变动成本后，就可利用数学方法分析业务量、成本及利润（简称量本利）三者之间的盈亏平衡关系，对成本费用进行分析，加强对餐饮成本的控制和管理，提高餐饮企业的经济效益。

②按成本可控程度，划分为可控成本和不可控成本

可控成本是指在餐饮管理中通过自身的努力所能控制的成本。即在短期内可以改变其数额大小的那些成本。一般而论变动成本属于可控成本。管理人员若变换每份菜的份额，或在原料的采购、验收、贮存、生产等环节加强控制，则餐饮产品成本也会发生变化。某些固定成本也是可控成本，如，广告费、大修理费、管理费等。又如，有关操作人员通过个人精湛的技艺和工作责任心，同样可节约原料、物料、水电能源等耗费，使其降低或控制在一定的成本水平上。对可控成本的管理是餐饮成本控制的重要方面。

不可控成本是指通过努力也难以控制的成本。固定成本一般是不可控成本。例如，租金、维修费、保险费、固定资产折旧费等，这些均是按有关制度规定支出的，都是经营管理人员难以通过努力来改变其数额大小的，因此，属于不可控成本。

此两类成本主要是为成本控制的分工和重点掌握提供依据。基层部门管理以可控成本控制为主，高中层管理则以不可控成本控制为主。

③按与产品形成的关系，划分为直接成本和间接成本

直接成本是指在餐饮产品生产过程中直接耗用的成本，其主要包括原材料成本、酒水成本和商品成本三部分。间接成本是指那些不属于产品成本的直接支出，而必须用其他方法分摊的各项耗费。如，工资、水电费、燃料费、修理费、固定资产折旧、销售费用等。

此类划分的作用，在于为餐饮企业成本核算提供依据。

④按成本计算的对象，划分为总成本和单位成本

总成本是指一定期间某种、某类、某批或全部餐饮产品的成本总额。单位成本是指单个产品的生产耗费称为单位产品成本。

准确计算餐饮产品的单位成本和总成本是成本核算的核心和难点。

(2) 特点

从以上成本构成和分类来看，餐饮产品成本具有以下特点：

①变动成本比重大

餐饮企业的成本费用中，除饮料、烟酒等商品成本外，还有物料消耗等变动成本，这些变动成本随销售数量的增加而增加。

②可控制成本比重大

除营业成本中的折旧、大修理费、维修费等不可控制的费用外，其他大部分费用成本以及餐饮产品原材料成本，都是餐饮管理人员能够控制的费用。这些成本发生额的多少直接与管理层对成本控制的好坏相关，而且这些成本费用占营业收入的比重很大。

③成本泄漏点多

成本泄漏点是指餐饮企业经营活动过程中可能造成成本流失的环节。餐饮产品成本的大小受经营管理的影响很大。在菜单计划→采购→验收→贮存→领用→加工切配→烹调→餐饮服务→餐饮推销→销售控制→成本核算各环节中，都存在着成本泄漏的机会，都可能成为成本泄漏点。其具体表现为：

——菜单计划和菜品的定价，影响顾客对菜品的选择，决定菜品的成本率。

——对饮料、烟酒等商品的采购、验收控制不严，或采购价格过高、数量过多，会造成浪费，数量不足则影响销售。

——采购原材料不能如数入库，采购原材料质量不好都会导致成本提高。

——贮存和领用控制不严，会引起原材料变质或被盗造成损失。

——对加工和烹调控制不好会影响餐饮产品的质量，还会加大餐饮产品原材料的折损和流失量，对加工和烹调的数量计划不好也会造成浪费。

——餐饮服务不仅关系顾客的满意程度，也会影响顾客对高价菜的挑选从而影响成本率，餐饮推销的好坏不仅影响收入，也影响成本率，例如加强宴会上饮料的推销会降低成本率等。

——销售控制不严，销售餐饮产品的数量与标准收入不符，使成本比例增大。

——餐饮企业若不加强对成本的核算和分析，就会放松对各个环节的成本控制。

对上述任何一个环节控制不严，都会产生成本泄漏，导致成本率增高。

3. 财务核算

会计人员应根据当天的材料领用单，包括各种燃料、生鲜、油米等汇总编制会计分录如下：

借：主营业务成本

贷：原材料

每月末对厨房及食堂进行实物盘点，根据实物数按成本价进行核算，调整主营业务成本。

(三) 销售环节

1. 业务内容

餐饮企业餐饮产品销售主要是销售食品、饮料、烟酒等，因此，财务管理上可对销售收入按食品、饮料、其他杂项进行分类管理，其他杂项包括香烟、糖果、寄售等，如果这一项中金额较大时，可以单独设为一类。

每日会计人员根据审核、分类、汇总后的缴款凭证及账单进行账务处理，由于结算方式不同，账务处理有所不同。

2. 财务核算

现金结算时的销售核算，会计分录如下：

借：库存现金

贷：主营业务收入

对协议单位采用签字挂账方式销售，会计分录如下：

借：应收账款

贷：主营业务收入

餐饮企业为了促销，经常会采用一些促销手段，常见的促销方式有直接打折和赠券、发售打折卡三种。

(1) 直接打折方式

类似商业折扣，按折扣后的收入记账：

借：库存现金、应收账款等科目

贷：主营业务收入（折扣后金额）

(2) 促销赠券方式（包括消费后赠券或者直接赠券）

赠券时，尚未形成现实的义务，暂不需要作会计处理。实际收回赠券（消费者持券消费）并按扣除后金额结算时，可视为商业折扣，应该按扣除商业折扣后的金额确定收入。

借：库存现金、应收账款等科目

贷：主营业务收入（折扣后金额）

(3) 发售打折卡方式

卡面值大于实际收取金额，收到款项时，若作销售折扣处理：

借：库存现金

折扣与折让

贷：预收充值账款（卡面值）

持卡消费时按卡面消费值作收入。

借：预收充值账款（卡消费值）

贷：主营业务收入（全额）

若不作销售折扣处理，则：

借：库存现金

贷：预收充值账款（实际值）持卡消费时按实际消费值作收入。

借：预收充值账款（实际值）

贷：主营业务收入（折扣后金额）

……（试读结束啦。欢迎购买！“投资到大脑的钱可以给您今后带来更多的钱，早投资早获益，机遇只钟情于有准备的头脑”。）