

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI VÀ DU LỊCH HÀ NỘI



GIÁO TRÌNH

Môn học: **HẠNH TOÁN ĐỊNH MỨC**
Ngành: **KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**
Trình độ: **HỆ CAO ĐẲNG**

(Ban hành theo Quyết định số: 278/QĐ-TMDL ngày 06 tháng 9 năm 2018)

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình “Hạch toán định mức” là tài liệu được biên soạn để phục vụ cho việc giảng dạy, học tập của giáo viên và giảng viên và học sinh ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

Giáo trình được biên soạn theo đề cương học phần môn học “Hạch toán định mức” ở ngành Kỹ thuật chế biến món ăn ở hệ cao đẳng đã được Hội đồng khoa học và đào tạo của nhà trường thông qua.

Giáo trình không những phục vụ cho việc giảng dạy, học tập học phần “Hạch toán định mức” mà còn là tài liệu tham khảo cho sinh viên trong quá trình thực tập học phần thương mại điện tử. Mặc dù đã hết sức cố gắng, song do giáo trình không tránh khỏi những thiếu sót. Kính mong đồng nghiệp và bạn đọc đóng góp ý kiến để giáo trình được hoàn thiện hơn

Chủ biên

Bùi Nguyễn Hạnh Phúc

MỤC LỤC

	Trang
CHƯƠNG I: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG	5
1.1 Một số khái niệm cơ bản về hạch toán	5
1.2 Phân loại hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống	7
1.3 Nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống	8
1.4 Ý nghĩa của hạch toán định mức trong odanh nghiệp kinh doanh ăn uống	15
CHƯƠNG 2: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG	31
2.1 Chi phí sản xuất	31
2.2 Chi phí bán hàng	35
2.3 Chi phí khấu hao tài sản cố định	36
2.4 Phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất	38
2.5 Hạch toán tiêu chuẩn dự trù nguyên liệu chế biến	41
CHƯƠNG 3: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG	46
3.1 Hạch toán giá vốn nguyên liệu	46
3.2 Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ	48
3.3 Hạch toán giá bán sản phẩm	49
3.4 Hạch toán thuế giá trị gia tăng phải nộp, lãi gộp, tỉ lệ lãi gộp, thực lãi	51
3.5 Sổ sách và biểu mẫu sử dụng để hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống	54

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

1. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học

- Vị trí: Hạch toán định mức là môn học cơ sở thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.
- Tính chất: Hạch toán định mức là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

2. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được khái niệm cơ bản về Hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
 - + Trình bày được nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
 - + Biết được công thức tính giá thành, giá bán và các loại biểu mẫu sổ sách trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Về kỹ năng:
 - + Vận dụng được các công thức để tính giá thành và giá bán.
 - + Ghi chép được các loại sổ sách biểu mẫu trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm
Có ý thức học tập, cẩn thận và yêu nghề.

Chương 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

Mục tiêu

Kiến thức

Mô tả được các khái niệm cơ bản của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

Trình bày được nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

Kỹ năng

Biết vận dụng các công thức cơ bản để tính toán các nghiệp vụ trong bộ phận bếp.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Tuân thủ nghiêm túc các yêu cầu, các căn cứ khi hạch toán các nghiệp vụ bếp.

Hình thành đức tính cẩn thận, chắc chắn khi tính toán, ghi chép, trong hạch toán các nghiệp vụ bếp.

Có thái độ học tập nghiêm túc, yêu nghề

1.1 Một số khái niệm cơ bản về hạch toán

1.1.1 Khái niệm hạch toán

Trong cuộc sống con người bằng lao động sản xuất đã tạo ra của cải vật chất để phục vụ cho bản thân và cho xã hội. Trong hoạt động lao động con người luôn quan tâm đến kết quả lao động đem lại, luôn tích lũy kinh nghiệm để hoạt động lao động sản xuất có kết quả cao hơn. Con người thực hiện việc quan sát hoạt động lao động sản xuất, đo lường phạm vi, tính toán ghi chép thời gian lao động bỏ ra và kết quả thu được và thấy rằng phải lao động sản xuất như thế nào để hao phí lao động ít hơn, của cải thu được nhiều hơn.

“Những hoạt động quan sát, đo lường, tính toán và ghi chép của con người đối với các hoạt động kinh tế, hoạt động lao động sản xuất xảy ra trong quá trình tái sản xuất xã hội nhằm thu nhận, cung cấp những thông tin về quá trình đó, phục vụ cho công tác kiểm tra, công tác chỉ đạo các hoạt động kinh tế, đảm bảo cho quá trình tái sản xuất xã hội đem lại hiệu quả cao, đáp ứng nhu cầu sản xuất và đời sống xã hội, ngày nay được gọi là hạch toán”

Như vậy hạch toán là phương tiện giúp cho các hoạt động kinh tế đạt hiệu quả cao nhằm thúc đẩy tiến bộ xã hội. Như Mác đã chỉ ra “ Trong tất cả các hình thái xã hội, người ta đều phải quan tâm đến thời gian cần dùng để sản xuất ra tư liệu tiêu dùng nhưng mức độ quan tâm có khác nhau tùy theo trình độ nền văn minh”

1.1.2 Hạch toán nghiệp vụ

Hạch toán nghiệp vụ là bộ phận của hạch toán kinh tế. Hạch toán nghiệp vụ là hạch toán cơ bản của hạch toán kinh tế, là phương tiện để áp dụng kỹ thuật trong sản xuất và quan hệ sản xuất với kinh doanh. Hạch toán nghiệp vụ là quan sát, nghiên cứu và phân tích chi tiết các thao tác, quy trình của nghiệp vụ sản xuất, tổng kết thành hệ thống hoàn chỉnh nhất của từng nghiệp vụ sản xuất, chế biến ra sản phẩm cụ thể. Mối quan hệ với các bộ phận khác như: định mức lao động, kỷ luật lao động, quan hệ công tác giữa các bộ phận....

1.1.3 Hạch toán định mức

Trong quá trình sản xuất, kinh doanh để đánh giá, đo lường mức độ hoàn thành công việc cần đưa ra những tiêu chuẩn cần thiết để làm căn cứ đánh giá. Việc đưa ra các định mức chính xác dựa vào hạch toán nghiệp vụ các quá trình sản xuất, chế biến từ nguyên liệu đến thành phẩm.

Hạch toán định mức thực hiện công việc ghi chép, tính toán, phân tích các quá trình hoạt động sản xuất và đưa ra các định mức phù hợp với điều kiện thực tế của hoạt động sản xuất.

Trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống hạch toán định mức sử dụng trong việc hạch toán xây dựng đơn giá cho một món ăn, một bữa tiệc, cho các loại thực đơn thông dụng và trong việc xây dựng kế hoạch kinh doanh dài ngày.

Hạch toán định mức là một dạng của hạch toán kế toán được ghi chép cụ thể giám sát mọi hoạt động của hoạt động sản xuất chế biến từ khi bắt đầu đến khi kết thúc quá trình đó đánh giá được hiệu quả công việc hạch toán có liên quan đến một nghiệp vụ kỹ thuật cụ thể và tuân thủ các công thức định mức đã định.

1.2. Phân loại hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

1.2.1 Phân loại theo đặc điểm chi phí lao động xã hội.

Lao động xã hội bao gồm lao động sống và lao động vật hoá phát sinh trong quá trình sản xuất, chế biến. Hạch toán định mức để chế biến sản phẩm ăn uống bao gồm:

- Hạch toán định mức chi phí nguyên liệu, vật liệu chính mua ngoài.
- Hạch toán định mức nguyên liệu phụ mua ngoài (bao gồm cả công cụ lao động nhỏ và các loại vật liệu khác).
- Hạch toán định mức nhiên liệu mua ngoài.
- Hạch toán định mức nhân công để chế biến sản phẩm ăn uống.
- Hạch toán định mức khấu hao tài sản cố định.
- Hạch toán định mức chi phí khác bằng tiền.

1.2.2. Phân loại theo các nghiệp vụ hạch toán.

Dựa trên các nghiệp vụ hạch toán hạch toán định mức bao gồm:

- Hạch toán định mức thu mua nguyên liệu.
- Hạch toán định mức sản xuất chế biến
- Hạch toán định mức bán hàng

Do đặc điểm của ngành kinh doanh ăn uống là tổng hợp bởi các nghiệp vụ cụ thể, trong đó có các nghiệp vụ thu mua hàng, dự trữ, bảo quản, sản xuất, chế biến và tiêu thụ sản phẩm, các quá trình này thực hiện liên tục có liên quan ảnh hưởng lẫn nhau. Ở đây chúng ta chỉ xét các nghiệp vụ tách rời.

1.2.3 Phân loại theo đặc điểm của đối tượng phục vụ

Đối tượng phục vụ của các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống bao gồm các đối tượng thường xuyên và khách vắng lai. Tương ứng với các hình thức phục vụ là các nhà hàng, khách sạn, đơn vị phục vụ ăn uống tập trung, trại điều dưỡng.....đối tượng chủ yếu của hạch toán định mức:

- Hạch toán định mức trong các nhà hàng, khách sạn
- Hạch toán định mức trong các đơn vị phục vụ ăn uống tập trung

Do đặc thù đối tượng ăn uống khác nhau nên nhiệm vụ và yêu cầu của hạch toán định mức cũng khác nhau. Hạch toán định mức trong nhà hàng, khách sạn đối tượng đa dạng, các sản phẩm phong phú, có nhiều mức giá khác nhau,

giá cả biến đổi liên tục theo giá thị trường. Việc hạch toán diễn ra thường xuyên, ít có tính ổn định. Hạch toán giá thành sản phẩm ăn uống chủ yếu là giá thành định mức và giá thành thực tế.

Hạch toán định mức trong các doanh nghiệp ăn uống tập trung như các đơn vị phục vụ ăn uống tập trung, trại điều dưỡng, các trung tâm huấn luyện....nhằm phục vụ các đối tượng ăn uống có tính ổn định, lâu dài, có kế hoạch. Do đó việc hạch toán thực hiện tương đối dễ dàng, thuận lợi. Do đó có thể thực hiện được giá thành kế hoạch và giá thành định mức.

1.3. Nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

1.3.1 Nhiệm vụ của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

1.3.1.1 Thu nhận, xử lý và cung cấp thông tin

Nhiệm vụ của hạch toán định mức là cung cấp và xử lý các thông tin về hoạt động kinh tế, tài chính một cách thường xuyên, liên tục và có hệ thống nhằm giúp cho các cơ quan quản lý nhà nước, quản lý của doanh nghiệp, các nhà kinh tế có cơ sở để nắm vững các biến động trong quá trình hoạt động sản xuất, chế biến như cung cấp tình hình sử dụng nguyên vật liệu trong sản xuất, chế biến, trong việc chấp hành kế hoạch sản xuất chế biến, chế độ về quản lý tài sản doanh nghiệp..... để thuận tiện cho việc kiểm tra và giám sát việc thực hiện kế hoạch trong kỳ sản xuất chế biến.

Thực hiện tốt nhiệm vụ này góp phần phản ánh chính xác tình hình sản xuất chế biến về thực hiện kế hoạch về giá thành, sản lượng chế biến và việc chấp hành các định mức tiêu hao nguyên vật liệu trong sản xuất, chế biến, kế hoạch về lao động và các kết quả tài chính.

Nhiệm vụ cung cấp và xử lý thông tin là cơ sở quan trọng trong việc phân tích để đề ra các biện pháp quản lý hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Trong chế biến các sản phẩm ăn uống, các thông tin quan trọng ảnh hưởng đến quy trình, kỹ thuật, giá thành sản phẩm ăn uống nh: điều kiện cung cấp nguyên liệu trên thị trường, tình hình dự trữ nguyên liệu, tình trạng vật t, thiết bị máy móc sản xuất, trình độ và số lượng công nhân chế biến và phục vụ, thời gian cần thiết để sản xuất ra một sản phẩm cụ thể..... Những thông tin này được sử lý, phân tích để đưa ra chiến lược chế biến, phục vụ thích hợp.

1.3.1.2. Lập ra hệ thống các định mức cơ bản

Các định mức cơ bản trong sản xuất, kinh doanh bao gồm các định mức về lao động, định mức về chi phí, sản lượng hoặc doanh số Ví dụ một số định mức như sau:

- Định mức về lao động:

Một trong các yếu tố cơ bản để nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh là quy định được trách nhiệm của người lao động bằng các định mức lao động phù hợp nhằm tận dụng tối đa thời gian làm việc, công suất của máy móc, thiết bị.

Thông thường thước đo đánh giá định mức lao động trong các doanh nghiệp sản xuất là định mức lao động trung bình tiên tiến. Định mức đó dựa trên kết quả lao động trung bình khá của công nhân trong điều kiện bình thường.

- Định mức về chi phí

Là nhóm các định mức phản ánh các chi phí phát sinh trong quá trình sản xuất, kinh doanh. Thông thường chi phí có hai loại: chi phí khả biến là những chi phí thường biến đổi, khó xác định, chịu ảnh hưởng bởi các quy luật cung, cầu của thị trường. Chi phí bất biến là những chi phí cố định được phân bổ cho một doanh nghiệp hay một khối lượng sản phẩm trong kỳ kế hoạch.

Trong các đối tượng tính chi phí có các định mức về tiêu hao nguyên, vật liệu, hao hụt nguyên liệu, tiêu hao nhiên liệu, chi phí về khấu hao tài sản cố định, hao mòn dụng cụ, các chi phí khác phản ánh bằng tiền như điện, nước phục vụ sản xuất....

Trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống có một số định mức cơ bản như: Định mức tiêu hao nguyên liệu, vật liệu chế biến.

Ví dụ Tỷ lệ thải bỏ của một số nguyên liệu chế biến: Vịt loại I là 55%, cua bể 69 %, mực tươi 22 %, bầu dục 2 %...

Định mức lao động chế biến món ăn như: Chế biến món chân giò nhồi công nhân bậc 5/7 làm hết 90 phút, công nhân bậc 6/7 thời gian 80 phút, bậc 4/7 thời gian 120 phút.....xét thời gian lao động trong các khâu, thời gian lao động khâu sơ chế chiếm phần lớn trong thời gian chế biến, thời gian gia công nhiệt hầu như không chênh lệch nhiều. Đối với các nhóm món ăn khác nhau việc xây dựng định mức thời gian chế biến cũng ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm chế biến, các món chế biến thời gian ngắn như xào, nhúng thời gian gia công nhiệt lâu nguyên liệu thường bị dai hay nhạt, ngược lại các món chế biến thời gian dài nếu chưa đủ thời gian thường ít ngấm gia vị, chưa đủ độ mềm, ăn bị dai.

1.3.1.3 Kiểm tra, giám sát quá trình thực hiện

Đánh giá thực hiện kế hoạch sản xuất căn cứ vào khối lượng công việc thực hiện trong một doanh nghiệp thời gian nhất định, hàng ngày hoặc định kỳ, và các định mức đặt ra trong kỳ kế hoạch. Định mức về sử dụng tài sản, vốn, khấu hao, tình hình kinh doanh và trích nộp cho nhà nước, đồng thời phát hiện các hiện tượng tham ô, lãng phí, xâm hại tài sản hay vi phạm các chính sách, chế độ thể lệ kinh tế, tài chính mà nhà nước và doanh nghiệp ban hành.

Trong cơ chế thị trường các doanh nghiệp kinh doanh sử dụng nhiều nguồn tài chính, việc giám sát kiểm tra thường xuyên, liên tục có tác dụng phản ánh chính xác việc sử dụng vật tư, nguồn vốn theo mục đích, kiểm tra việc chấp hành các chính sách, thể lệ kinh tế tài chính, góp phần đảm bảo kế hoạch đề ra, tránh được tổn thất cho doanh nghiệp sản xuất kinh doanh.

Trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, các nhà quản lý căn cứ vào các tiêu chuẩn định mức, các quy trình chế biến để thường xuyên kiểm tra, giám sát quy trình thực hiện.

1.3.2. Yêu cầu về thông tin để xây dựng của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Trong xây dựng hệ thống các định mức cơ bản phục vụ sản xuất, chế biến các sản phẩm ăn uống, để thực hiện tốt các nghiệp vụ hạch toán, kế toán và thống kê cần có các thông tin, các số liệu về các hiện tượng của quá trình sản xuất, kinh doanh, các thông tin đó phải đảm bảo một số yêu cầu sau:

1.3.2.1. Đảm bảo tính so sánh và nhất quán.

Thông tin cung cấp phải đảm bảo khả năng so sánh tình hình thực hiện kế hoạch trong kỳ, cùng kỳ năm trước hoặc với các doanh nghiệp có cùng hoạt động kinh doanh giống nhau. Trong cơ chế thị trường tính so sánh cho phép các doanh nghiệp học hỏi kinh nghiệm lẫn nhau để hoạt động có hiệu quả hơn. Việc tổng hợp các tài liệu, thông tin cần thiết như tình hình sử dụng tài sản, vật tư, nguồn vốn, diễn biến trong quá trình thực hiện, phương pháp xử lý thông tin...giúp cho nhà quản lý dễ dàng so sánh hiệu quả hoạt động kinh doanh và đưa ra các quyết định kinh tế đúng đắn.

Trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống việc so sánh các thông tin có khác nhau. Trong các nhà hàng, khách sạn định mức chi phí để sản xuất và tiêu thụ sản phẩm không giống nhau phụ thuộc vào trình độ lao động, tính hiện đại

của dụng cụ lao động, khấu hao tài sản cố định, khả năng cung cấp nguyên liệu, vật liệu chế biến....do vậy giá thành của sản phẩm chế biến cũng khác nhau, nhưng giá bán các sản phẩm không khác nhau nhiều, phù hợp với thị trường ăn uống nói chung ở địa phương. Sự so sánh lựa chọn của khách tiêu dùng cũng là tiêu chí để điều chỉnh giá cả sản phẩm chế biến.

Đối với các doanh nghiệp ăn uống tập trung như đơn vị phục vụ ăn uống tập trung, nhà ăn dưỡng, doanh trại quân đội....., lượng tiêu dùng cố định, nguồn cung cấp nguyên liệu ổn định so với kỳ kế hoạch trước đó, định mức hao phí nguyên liệu và nhân công ít thay đổi do vậy sự biến động giá thành sản phẩm không đáng kể, chủ yếu phụ thuộc vào nguồn cung cấp nguyên liệu trong thị trường.

Hạch toán kinh doanh nhằm tạo ra lợi nhuận hợp lý đối với các nhà hàng, khách sạn, hoặc nâng cao chất lượng phục vụ cho người tiêu dùng đối với các doanh nghiệp được bao cấp, không tính lãi, việc hạch toán đúng đắn giúp doanh nghiệp sản xuất tiết kiệm được chi phí, nâng cao chất lượng sản phẩm ăn uống, tạo ra lợi thế trong cạnh tranh.

1.3.2.2. Đảm bảo tính chính xác, trung thực và khách quan.

Các thông tin phải phản ánh chính xác, trung thực các hoạt động kinh doanh, các thông tin này là cơ sở chính để hạch toán kinh tế và đề ra các định mức phù hợp với yêu cầu của kế hoạch sản xuất chế biến. Các tài liệu ghi chép, tính toán phải có độ tin cậy, có thể kiểm tra xác minh được. Tính chính xác của các thông tin giúp cho các cơ quan quản lý nắm vững tình hình thực tế và thực trạng của các hoạt động kinh tế để đề ra các biện pháp kinh tế phù hợp giúp doanh nghiệp hoạt động có hiệu quả hơn. Tránh hiện tượng lãi giả mà lỗ thật bởi sự phản ánh sai lệch của các thông tin. Trong cơ chế thị trường, việc đưa ra các thông tin chính xác giúp cho việc xây dựng được hệ thống các định mức sát thực. Việc xây dựng các định mức góp phần hạch toán kinh tế được dễ dàng. Để đảm bảo hơn tính chính xác của các thông tin cần dựa trên các số liệu mang tính thống kê, và so sánh với các thông tin trước đó.

1.3.2.3 Đảm bảo tính kịp thời

Thông tin là cơ sở để giúp nhà quản lý, kinh tế đưa ra các quyết định. Ngoài tính chân thực thông tin cũng phải đảm bảo tính kịp thời. Do biến động của thị trường nguyên liệu, lao động, do nhu cầu đa dạng và biến đổi của khách

tiêu dùng nên thông tin đa ra phải thường xuyên, có tính thời sự. Thông tin kịp thời giúp cho nhà kinh doanh tránh được những tổn thất về vật chất, uy tín trong kinh doanh.

Các định mức mang tính ổn định trong một thời gian, tuy vậy cũng chỉ mang tính tương đối. Do thị trường biến động liên tục nên thời gian thay đổi các định mức không theo quy luật nhất định.

Đối với doanh nghiệp bao cấp, mặc dù không tính lãi xuất, người ăn được hưởng chế độ thực tế, song nguồn cung cấp nguyên liệu, vật liệu, chất đốt phải trực tiếp mua ngoài và tính vào giá thành nên định mức cũng chịu ảnh hưởng, phải thay đổi theo cho phù hợp, duy chi phí nhân công, hao mòn vật liệu, khấu hao tài sản cố định ít bị biến đổi. Định mức lao động chế biến một món ăn cụ thể không đổi nhưng định mức chi phí cho một món ăn thay đổi theo thời giá thị trường. Đối với các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn, nguồn cung cấp nguyên liệu, hoàn toàn phụ thuộc vào thị trường, do nhu cầu biến đổi thường xuyên nên khó có thể xây dựng được kế hoạch sản xuất, chế biến dài ngày, do đó các định mức cũng có độ dung sai cho phép.

Đối với định mức chi phí nguyên liệu. Để đảm bảo định lượng cho sản phẩm chế biến, công nhân chế biến không được tự ý thay đổi công thức, nguyên liệu trong chế biến. Nhưng thực tế, do nguồn cung cấp nguyên liệu biến đổi nên nhiều khi nguyên liệu khan hiếm, bắt buộc phải thay đổi định lượng của một vài nguyên liệu hay sử dụng nguyên liệu khác thay thế cho nguyên liệu không có (nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị). Việc thay thế nguyên liệu cũng như công thức món ăn thực hiện linh hoạt nhưng không được ảnh hưởng đến các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan quan trọng của món ăn (chỉ tiêu về màu sắc, mùi, vị, trạng thái, dinh dưỡng...)

Đối với định mức về chi phí nhân công trong ngày, tuần, tháng.... Xuất phát từ đặc thù của ngành ăn uống phục vụ, thời gian phục vụ kéo dài, khối lượng công việc không đều, thường tập trung vào các ngày nghỉ, lễ, tết...hay vào mùa, vụ du lịch. Bản thân trong một ngày công việc cũng tập trung vào các giờ cao điểm, buổi trưa từ 11 giờ đến 14 giờ, buổi tối từ 18 giờ đến 21 giờ. Do vậy công nhân chế biến bắt buộc phải tuân theo cường độ làm việc khác nhau. Chi phí nhân công được tính trung bình cộng của các ngày trong tháng, của các tháng bận cũng như nhàn rỗi.

1.3.2.4. Đảm bảo tính đầy đủ.

Thông tin cung cấp ngoài tính chân thực, kịp thời, phải đảm bảo đầy đủ. Xuất phát từ tính đa dạng, phong phú của thị trường, các hoạt động có mối liên hệ hỗ trợ nhau. Việc cung cấp thông tin đầy đủ, toàn diện giúp cho việc đưa ra các quyết định thích hợp trong từng giai đoạn kinh doanh, tránh đánh giá sai lệch hoạt động của doanh nghiệp đem lại hiệu quả không tốt.

Trong hoạt động kinh doanh ăn uống mỗi thông tin đều có tầm quan trọng nhất định, không nên coi thường hay xem nhẹ các thông tin.

Ví dụ 1: Nhà hàng nhận được hợp đồng chế biến, trong đó có món cá xốt ngũ liễu, trong kho đã một số lượng cá nhất định, thị trường cung cấp đang sẵn với giá cả ổn định, nhà hàng tin tưởng thời gian gần nên không mua dự phòng, đến thời điểm phục vụ, nguyên liệu khan hiếm do nhu cầu tăng đột xuất, nguyên liệu phải mua với giá cao hơn nhiều giá định mức, dẫn đến lãi xuất kinh doanh bị giảm nhiều so với định mức dự kiến ban đầu.

Ví dụ 2: Nhà hàng cần một số dụng cụ để phục vụ một tiệc cưới, do không kiểm tra cụ thể, một số dụng cụ không đủ, mặc dù nguyên tắc phục vụ phải đảm bảo tính đồng bộ, cân đối giá trị, do thời gian gấp nên nhà hàng bắt buộc phải sử dụng dụng cụ cao cấp hơn để thay thế, việc sử dụng dụng cụ cao cấp không hợp lý ở tính đồng bộ còn ảnh hưởng đến giá thành phục vụ do khấu hao tài sản cố định cao hơn thực tế, ảnh hưởng đến định mức chi phí và định mức doanh thu.

1.3.2.5. Đảm bảo tính rõ ràng, dễ hiểu

Các thông tin cung cấp cho nhà quản lý phải rõ ràng, dễ hiểu, giúp cho nhà quản lý, kinh tế nhận thức chính xác hoạt động sản xuất, kinh doanh, thực hiện kiểm tra, giám sát được dễ dàng và đưa ra các quyết định đúng đắn. Để đảm bảo nguồn cung cấp thông tin rõ ràng cần thực hiện việc ghi chép một cách khoa học, đều đặn, tránh trường hợp làm lầy lệ, cầu thả..... thông tin rõ ràng sẽ tránh được các sai sót khi đưa ra các quyết định.

Các định mức xây dựng nhằm vào các đối tượng cụ thể, khi đánh giá cũng tuân theo nguyên tắc nhất định, tránh những trường hợp đánh giá sai lệch các hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Trong chế biến ăn uống định mức lao động của công nhân theo các thang bậc không giống nhau, yêu cầu cụ thể phải hiểu và thực hiện được các công việc cũng khác nhau.

Ví dụ 1: Tiêu chuẩn ngoại ngữ của nhân viên lễ tân trong khách sạn du lịch quốc tế: Bậc sơ cấp biết 1 ngoại ngữ bậc sơ cấp trở lên, bậc trung cấp biết 1 ngoại ngữ bậc trung cấp trở lên và 1 ngoại ngữ bậc sơ cấp, bậc cao cấp trình độ ngoại ngữ đại học, biết thêm từ 1 đến 2 ngoại ngữ bậc trung cấp.

Ví dụ 2: Đối với công nhân chế biến ăn uống

Bậc 5: Làm thành thạo tiêu chuẩn những bậc trên và thêm:

- Nắm vững các loại thịt gia súc có bệnh: Loại lây sang người như trâu bò bị bệnh than, bệnh lao, lợn gạo, có giun sán. Loại không lây trực tiếp sang người như lợn đóng dấu để huỷ hoàn toàn hoặc sử dụng một phần nhưng phải đảm bảo đúng quy tắc quy định của cơ quan Y tế hoặc thú Y.
- Sử dụng thành thạo bảng thành phần hoá học thực phẩm và nắm vững công dụng của các chất đạm, béo, ngọt, thể hiện trên việc dự trù các loại thực phẩm để đảm bảo nhiệt lượng và dinh dưỡng cho các điều kiện lao động khác nhau.
- Pha lọc lợn, bò phân chia thành các loại thịt chủ yếu (thăn, mông, vai, ba chỉ, bắp, nạm...) hiểu rõ công dụng của các loại để chế biến món ăn phù hợp.
- Lột da, rút xương gà, xương cá, lột chân giò, cắt tia rau củ thành hoa lá...đảm bảo chất lượng đúng quy cách, hợp với yêu cầu chế biến và thích ứng với hoàn cảnh thực tế.
- Nắm vững các nguyên tắc cơ bản của phương pháp làm chín thực phẩm phức tạp: Quay bò, quay lợn xiên....cả con, cả tảng, lợn hấp, nướng...vận dụng thành thạo các phương pháp đó.
- Ra thực đơn tính tiêu chuẩn các bữa ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, ăn nguội, tiệc trà, tiệc rượu (Á, Âu), quản lý công thức và tiêu chuẩn từng món.
- Chế biến các món ăn sáng phối hợp phức tạp, chế biến cầu kỳ, trang trí mỹ thuật.

(Tiêu chuẩn nghiệp vụ kỹ thuật phục vụ trong khách sạn, nhà hàng – Trường Đại học KTQD – Hà nội 1997)

1.4. Ý nghĩa của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

1.4.1 Xây dựng chiến lược sản xuất, kinh doanh.

Trong các hoạt động kinh doanh, để định hướng chiến lược phát triển cần phải xây dựng kế hoạch kinh doanh, kế hoạch ngắn hạn, dài hạn. Căn cứ vào đặc thù của từng lĩnh vực kinh doanh, với điều kiện chủ quan, khách quan để đề ra các định mức phù hợp. Định mức giá thành phản ánh tiềm năng cơ sở vật chất, chất lượng lao động, khả năng phục vụ của doanh nghiệp sản xuất kinh doanh.

Định mức giá thành sản phẩm luôn gắn liền với định mức về hao phí nguyên, vật liệu, chất đốt, lao động, các chi phí về khấu hao tài sản cố định.....Hạ giá thành sản phẩm, dịch vụ có ý nghĩa quan trọng trong cạnh tranh về giá cả. Xu hướng hiện nay của các doanh nghiệp đề ra là hạ thấp giá thành sản phẩm để giảm giá bán sản phẩm, tăng cường các dịch vụ bổ sung sau bán, tăng cường chất lượng cho sản phẩm, dịch vụ.....

Trong ăn uống hạ giá thành sản phẩm, dịch vụ hoặc giữ giá thành nhưng tăng chất lượng trong chế biến, kinh doanh cũng là yếu tố quan trọng trong cạnh tranh sản phẩm, dịch vụ.

1.4.2 Thước đo đánh giá kết quả hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Hệ thống các định mức được xây dựng một cách khoa học căn cứ vào khoa học hạch toán nghiệp vụ và hạch toán thống kê. Thông qua quan sát, phân tích từng thao tác, nghiệp vụ cụ thể, với các đối tượng lao động và bằng số lượng lớn để nắm được số liệu của các yếu tố cơ bản như thời gian, năng suất, hao phí nguyên, nhiên, vật liệu, lao độngqua đó xây dựng lên các định mức cơ bản trong sản xuất, kinh doanh. Do đó các định mức được coi là thước đo đánh giá các chỉ tiêu quan trọng trong quá trình thực hiện.

Tuy nhiên khi xây dựng các định mức được thực hiện trong các điều kiện tiêu chuẩn, ví dụ: các điều kiện chuẩn bị cho công nhân chế biến về trang, thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu, điều kiện ánh sáng, nhiệt độ, độ ẩm ...trong thực tế những điều kiện như vậy ít khi có được, để đánh giá mức độ hoàn thành thường lấy định mức “*Lao động trung bình tiên tiến*” để làm thước đo đánh giá.

1.4.3 Hạch toán, kinh doanh.

Hạch toán kinh doanh có ý nghĩa cực kỳ quan trọng trong tồn tại và phát triển của doanh nghiệp. Nguyên tắc cơ bản của hạch toán kinh doanh là lấy thu

bù chi và đảm bảo có lãi, kết quả hoạt động sản xuất kinh doanh ngoài tiêu thụ được nhiều sản phẩm, dịch vụ phải đem lại nhiều lợi nhuận, đó chính là hiệu quả sản xuất, kinh doanh.

Hạch toán định mức căn cứ vào nghiên cứu, phân tích cụ thể hoạt động sản xuất, kinh doanh để xây dựng nên hệ thống định mức, trong đó có định mức về giá thành. Giá thành xây dựng nhằm bù đắp mọi chi phí và đảm bảo đem lại lợi nhuận cho doanh nghiệp, giá thành càng thấp, khả năng tiêu thụ càng cao, lợi nhuận càng cao và ngược lại.

1.4.4 Quản lý các hoạt động sản xuất, kinh doanh.

Khi xây dựng các định mức đã tính toán hầu hết các yếu tố ảnh hưởng đến điều kiện sản xuất, kinh doanh. Do vậy trong điều kiện bình thường, không có biến động nhiều về điều kiện chủ quan, khách quan. Dựa trên mức độ hoàn thành công việc, căn cứ vào các định mức đề ra để quản lý nguyên liệu, quy trình sản xuất, kết quả doanh thu.....

CÂU HỎI ÔN TẬP CHƯƠNG 1

1. Anh (chị) hãy phân tích nhiệm vụ của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
2. Anh (chị) hãy trình bày những yêu cầu về thông tin để xây dựng hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
3. Anh (chị) hãy phân tích ý nghĩa của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Chương 2. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

Mục tiêu

- Kiến thức: Trình bày được các khái niệm chi phí sản xuất, chi phí bán hàng, chi phí khấu hao TSCĐ trong kinh doanh ăn uống.
 - Kỹ năng: Vận dụng được các công thức cơ bản để tính toán các nghiệp vụ trong bộ phận bếp.
 - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tuân thủ nghiêm túc các yêu cầu, các căn cứ khi hạch toán các nghiệp vụ bếp.
 - + Hình thành đức tính cẩn thận, chắc chắn khi tính toán, ghi chép, trong hạch toán các nghiệp vụ bếp.
- Có thái độ học tập nghiêm túc, yêu nghề.

2.1 Chi phí sản xuất

2.1.1 Khái niệm

Chi phí trong quá trình sản xuất là toàn bộ hao phí về lao động sống và lao động vật hoá mà doanh nghiệp đã thực tế bỏ ra để tiến hành các hoạt động sản xuất trong một kỳ biểu hiện bằng tiền.

Trong quá trình sản xuất để tạo ra giá trị và giá trị sử dụng của hàng hoá cần phải kết hợp các yếu tố là tư liệu sản xuất và tư liệu lao động. Những yếu tố đó bị tiêu hao tạo ra chi phí sản xuất. Chi phí sản xuất và giá thành là hai mặt khác nhau của cùng một quá trình kinh doanh. Chi phí phản ánh mặt hao phí còn giá thành phản ánh mặt kết quả thu được. Tất cả những khoản chi phí phát sinh (kỳ này hay kỳ trước chuyển sang) và các chi phí tính trước có liên quan đến khối sản phẩm, dịch vụ đã hoàn thành trong kỳ sẽ tạo nên chi tiêu giá thành sản phẩm.

Như vậy chi phí sản xuất là tạo nên giá thành sản phẩm, hạch toán định mức cho giá thành kế hoạch là xây dựng được kế hoạch sản xuất với các định mức về chi phí sản xuất, kinh doanh. Việc tính toán các chi phí càng sát thực tế càng đưa ra được các định mức giá thành, định mức tiêu thụ chính xác.

2.1.2 Phân loại chi phí sản xuất

Phân loại chi phí là việc làm cần thiết, có tác dụng cho việc quản lý trên các giác độ khác nhau.

2.1.2.1 Phân loại theo nội dung chi phí:

Theo nội dung thì chi phí được chia thành:

- Chi phí nguyên, vật liệu sử dụng để sản xuất ra sản phẩm. Trong kinh doanh ăn uống nguyên vật liệu bao gồm nguyên liệu là lương thực, thực phẩm, gia vị.....

- Chi phí công nhân trực tiếp sản xuất ra sản phẩm và các khoản trích theo lương như BHXH, BHYT, KPCĐ.

- Chi phí dụng cụ, đồ dùng. Trị giá bằng tiền của các công cụ, đồ dùng trực tiếp sản xuất ra sản phẩm. Trong kinh doanh ăn uống là các dụng cụ chứa đựng, cất thái, đun nấu....

- Chi phí khấu hao tài sản cố định. Khấu hao TSCĐ là biểu hiện bằng tiền của phần hao mòn TSCĐ, cả hữu hình và vô hình trong quá trình sản xuất ra sản phẩm.

- Chi phí dịch vụ mua ngoài. Chi phí dùng để trả cho đơn vị và cá nhân bên ngoài phục vụ cho quá trình sản xuất ra sản phẩm. Ví dụ tiền vận chuyển, điện, nước cung cấp cho việc sản xuất ra sản phẩm, sửa chữa TSCĐ thuê ngoài....

- Chi phí bằng tiền khác là các khoản chi phí chưa ghi vào các khoản đã trình bày ở trên.

2.1.2.2 Phân loại theo mức độ ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm.

Căn cứ vào mức độ ảnh hưởng của chi phí đến giá thành, nội dung của chi phí sản xuất bao gồm:

a. Chi phí khả biến.

Là chi phí biến đổi trong quá trình sản xuất, kinh doanh. Chi phí khả biến tỉ lệ thuận với lượng hàng hoá sản xuất ra. Chi phí khả biến bao gồm:

- Lương trả cho người trực tiếp sản xuất bao gồm lương tháng, lương tuần, lương ngày, lương giờ; lương ngoài giờ (1,5 giờ bình thường); lương nghỉ việc; hoa hồng, tiền thưởng (nếu có); Lương thất nghiệp và các khoản trích theo lương (BHXH, BHYT, KPCĐ)

- Chi phí công cụ, dụng cụ (Dao, thớt, nồi, xoong, chảo....)

- Chi phí vật liệu phụ. Nhiên liệu, điện, nước sinh hoạt.....

- Chi phí quảng cáo: giảm giá, khuyến mại, tặng quà, tài trợ khác....

b. Chi phí bất biến

Là những chi phí ít thay đổi trong quá trình kinh doanh. Chi phí bất biến bao gồm :

- Trả lương cho các bộ phận gián tiếp (giám đốc, kế toán, hành chính, bảo vệ,.....) và các khoản trích theo lương(BHXH, BHYT, KPCĐ)
- Khấu hao tài sản cố định (máy móc, nhà xưởng)
- Chi phí dự phòng cho trường hợp rủi ro. Chi phí này phải được phép của cơ quan chức năng.

Chi phí phục vụ. Tùy thuộc vào điều kiện của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống mà áp dụng phí phục vụ. Đối với nhà hàng lớn, sang trọng, khách sạn từ 4 sao trở lên phí này thu 5 % giá bán không thuế.

2.1.2.3 Phân loại theo đối tượng tập hợp chi phí.

Theo đối tượng tập hợp chi phí được chia thành:

- Chi phí trực tiếp là những chi phí liên quan trực tiếp đến sản xuất ra sản phẩm. Ví dụ chi phí nguyên vật liệu, nhân công, khấu hao TSCĐ....
- Chi phí chung là những chi phí liên quan gián tiếp đến việc sản xuất ra sản phẩm. Ví dụ chi phí cho nhân viên quản lý, chi phí dự phòng, chi phí quảng cáo....

2.1. 3. Căn cứ để kiểm tra các yếu tố chi phí

2.1.3.1 Chi phí vật liệu (bao gồm cả công cụ lao động)

Chi phí vật liệu phụ thuộc vào các yếu tố: khối lượng vật liệu thực tế sử dụng, phương pháp đánh giá vật liệu xuất dùng và vật liệu nhập trong kỳ, tồn đầu và cuối kỳ.

Khối lượng vật liệu thực tế sử dụng chịu ảnh hưởng bởi khối lượng sản phẩm sử dụng để sản xuất và định mức vật liệu. Khối lượng sản phẩm sản xuất được tính trên cơ sở lượng sản phẩm dở dang trong kỳ, sản phẩm hiện còn đầu và cuối kỳ, để xác định chính xác khối lượng nguyên liệu sử dụng căn cứ vào các sổ sách và biểu mẫu chứng từ hàng ngày. Trong sản xuất sản phẩm ăn uống hầu như ít khi có sản phẩm dở dang mà chỉ có nguyên liệu dở dang tồn ca trước, sản phẩm dở dang thường có trong tiêu thụ hàng chuyển bán.

Kiểm tra định mức vật liệu sử dụng để sản xuất đơn vị sản phẩm phải dựa trên đặc điểm của từng doanh nghiệp, dựa trên lượng nguyên liệu sử dụng thực

tế trong kỳ, so sánh với tình hình sử dụng của kỳ trước và đối chiếu với các đơn vị cùng sản xuất mặt hàng tương tự.

2.1.3.2 Dịch vụ mua ngoài

Dịch vụ mua ngoài bao gồm các loại công việc hoặc lao vụ được các cơ quan, đơn vị bên ngoài cung cấp cho doanh nghiệp để phục vụ trực tiếp hoặc gián tiếp cho quá trình sản xuất, kinh doanh. Dịch vụ mua ngoài như vận chuyển, năng lượng mua ngoài, điện, nước ... Kiểm tra dịch vụ mua ngoài dựa trên các chứng từ pháp lý do các đơn vị cung cấp.

2.1.3.3 Khấu hao tài sản cố định

Khấu hao tài sản cố định phụ thuộc vào phạm vi tài sản cố định tính khấu hao, nguyên giá tài sản cố định, và tỷ lệ tính khấu hao.

Phạm vi tính khấu hao tài sản cố định bao gồm:

- Khấu hao tài sản cố định hữu hình.
- Khấu hao tài sản cố định vô hình.

Nguyên giá tài sản cố định là nhân tố ảnh hưởng lớn đến chi phí khấu hao. Việc đánh giá nguyên giá tài sản cố định dựa trên nguồn gốc, thời gian, chất lượng, tình trạng kỹ thuật và giá cả thị trường tại thời điểm đánh giá. Việc xác định chính xác nguyên giá tránh hiện tượng tăng chi phí giả tạo bằng thổi phồng nguyên giá.

Tỷ lệ khấu hao tài sản cố định do nhà nước quy định thống nhất. Trong trường hợp tài sản cố định nằm ngoài danh mục phải căn cứ vào đặc điểm sản xuất, kinh doanh để đánh giá hao mòn thực tế.

2.1.3.4 Tiền lương và các khoản trích theo lương

Chi phí tiền lương được xác định tùy theo ngành nghề, theo năng xuất lao động và hiệu quả kinh tế của từng doanh nghiệp. Kiểm tra chi phí tiền lương dựa trên các căn cứ:

- Số lượng lao động trực tiếp sản xuất bao gồm lao động thường xuyên và lao động thời vụ.
- Các hình thức trả lương đơn vị áp dụng
- Đơn giá trả lương
- Các chế độ phụ cấp hiện hành
- Những biến đổi về giá cả

Kiểm tra yếu tố tiền lương cần có sự so sánh, đối chiếu với mức tiền lương tối thiểu chấp nhận được ở từng khu vực cụ thể, tiền lương của các đơn vị khác cùng ngành, nghề trong thành phần kinh tế.

2.1.3.5 Các chi phí khác bằng tiền

Những chi phí phát sinh và hình thành trong quá trình sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp nhưng không thuộc các yếu tố trên. Các khoản chi phí khác bằng tiền phải được kiểm tra cụ thể, chi tiết dựa trên các chứng từ thu, chi gắn liền với những chứng từ có tính chất mệnh lệnh hoặc có tính chất nguyên nhân. Chi phí phát sinh là những khoản chi dễ phát sinh ra các tiêu cực nhằm sử dụng sai mục đích, lãng phí, thiếu các cơ sở pháp lý.

2.1.3.6 Các khoản dự phòng

Các khoản dự phòng là yếu tố cần thiết trong quá trình sản xuất, kinh doanh. Các doanh nghiệp cần lập dự phòng cần phải đăng ký, thuyết minh để cơ quan chức năng xem xét, thẩm định và được giám sát trong quá trình thực hiện.

2.2. Chi phí bán hàng

2.2.1 Khái niệm

Chi phí bán hàng là những khoản chi phí phục vụ cho quá trình bán hàng như: Chi phí cho bảo quản, chọn lọc, phân loại, đóng gói và những chi phí cho quá trình bán hàng khác như quảng cáo, tiếp thị, tiền lương cho nhân viên bán hàng và quản lý trong bộ phận bán hàng....Trong kinh doanh ăn uống, chi phí bán hàng bao gồm chi phí bán hàng tự chế và hàng chuyển bán.

2.2.2 Phân loại chi phí bán hàng

2.2.2.1 Phân loại theo nội dung chi phí.

Chi phí bán hàng bao gồm:

Chi phí cho nhân viên. Những khoản phải trả cho nhân viên bán hàng, nhân viên đóng gói, vận chuyển, bảo quản nguyên liệu, hàng hoá.... và các khoản trích theo lương như BHXH, BHYT, KPCĐ.

- Chi phí vật liệu bao bì. Giá trị bằng tiền của các loại bao bì, vật liệu để đóng gói trong quá trình bảo quản, bán hàng.

- Chi phí dụng cụ, đồ dùng. Giá trị bằng tiền các công cụ, dụng cụ phục vụ trong quá trình bán hàng như dụng cụ đo lường, phương tiện tính toán và các dụng cụ sử dụng trong bộ phận bán hàng.

- Chi phí khấu hao TSCĐ. Giá trị bằng tiền của phần hao mòn TSCĐ sử dụng trong quá trình bảo quản và bán hàng. Ví dụ khấu hao nhà kho, cửa hàng, các phương tiện vận chuyển, bốc xếp, bảo quản.

- Chi phí dịch vụ mua ngoài. Giá trị bằng tiền để trả cho bên cung cấp các dịch vụ, lao vụ cho đơn vị kinh doanh như vận chuyển, điện, nước, thuê kho bãi, hoa hồng.....

- Chi phí bằng tiền khác. Các khoản chi bằng tiền ngoài các khoản chưa ghi vào các khoản trên. Ví dụ quảng cáo, tiếp thị, giới thiệu sản phẩm, khuyến mại....

2.2.2.2 Phân loại theo mức độ ảnh hưởng với doanh thu bán hàng.

Chi phí bán hàng bao gồm:

- Chi phí khả biến: Chi phí khi doanh số bán hàng thay đổi thì chi phí thay đổi theo chiều thuận (tăng hay giảm) về số tiền nhưng tỷ suất chi phí thay đổi không đáng kể. Ví dụ chi phí cho vật liệu bao bì bán hàng, vận chuyển, dịch vụ mua ngoài.... Chi phí này phụ thuộc vào các yếu tố khách quan.

- Chi phí bất biến: Chi phí khi doanh số thay đổi thì số tiền chi phí không thay đổi. Ví dụ khấu hao TSCĐ, đồ dùng, dụng cụ, lương nhân viên bán hàng.....

2.2.2.3 Phân loại theo đối tượng tập hợp chi phí.

Chi phí bán hàng bao gồm:

- Chi phí chung là những chi phí liên quan trực tiếp đến nhiều đối tượng chịu chi phí quá trình bán hàng, các chi phí này cuối kỳ tập hợp phải phân bổ cho các đối tượng chịu chi phí.

- Chi phí trực tiếp là những chi phí liên quan trực tiếp đến đối tượng chi phí.

2.3. Chi phí khấu hao tài sản cố định

Chi phí khấu hao TSCĐ là một trong các yếu tố cấu thành chi phí sản xuất, chi phí bán hàng và chi phí quản lý doanh nghiệp. Chi phí khấu hao TSCĐ trong các doanh nghiệp là chi phí lớn thường được phân bổ trong nhiều kỳ sản xuất, kinh doanh. Xét mặt phân loại chi phí khấu hao TSCĐ bao gồm khấu hao TSCĐ hữu hình và vô hình

2.3.1 Khấu hao tài sản cố định hữu hình.

Để xác định mức độ khấu hao TSCĐ cần đánh giá chính xác TSCĐ của doanh nghiệp. Đánh giá tài sản cố định của doanh nghiệp là xác định giá trị của tài sản cố định, nội dung đánh giá phản ánh giá trị hiện còn của TSCĐ, nguyên giá và

giá trị hao mòn của TSCĐ. Thông qua đó phản ánh tình trạng tài sản cố định, mục đích sử dụng tài sản cố định và tình hình biến động trong từng thời kỳ.

Hiện nay tỷ lệ khấu hao được xác định theo phương pháp bình quân theo năm sử dụng.

Giá trị hiện còn của TSCĐ được đánh giá theo công thức:

$$\text{Giá trị hiện còn của TSCĐ} = \text{Nguyên giá của TSCĐ} - \text{Giá trị hao mòn của TSCĐ}$$

Nguyên giá TSCĐ là giá trị ban đầu của TSCĐ có ở doanh nghiệp. Bao gồm tổng số tiền doanh nghiệp mua sắm, lắp đặt, vận chuyển, chuyển giao công nghệ, chạy thử TSCĐ trước khi đưa TSCĐ vào sử dụng.

Giá trị hiện còn của TSCĐ. Trong quá trình sử dụng, giá trị của TSCĐ bị hao mòn và được tính vào chi phí sản xuất trong kỳ, do đó giá trị của TSCĐ bị giảm dần.

- Phương pháp tính khấu hao TSCĐ hữu hình

Phương pháp khấu hao bình quân, (khấu hao giữa các kỳ nh nhau)

$$\text{Số tiền khấu hao phải trích mỗi năm} = \frac{\text{Nguyên giá TSCĐ} - \text{Giá trị tận dụng}}{\text{Số năm hữu dụng}}$$

2.3.2. **Khấu hao TSCĐ vô hình**

Tài sản cố định vô hình là các TSCĐ không có thực thể hữu hình, thể hiện một lượng giá trị doanh nghiệp đã đầu tư hoặc tham gia vào hoạt động liên doanh của doanh nghiệp, nó đại diện cho một quyền hợp pháp của người chủ sở hữu nó được hưởng những quyền lợi kinh tế về nó như: Chi phí thành lập doanh nghiệp, bằng sáng chế, bản quyền tác giả, chi phí nghiên cứu, phát triển, chi phí về lợi thế thương mại, độc quyền nhãn hiệu

Chi phí TSCĐ vô hình trong quá trình sử dụng cũng bị hao mòn, phần giá trị hao mòn được phân bổ vào chi phí sản xuất của kỳ kế toán, khoản trích khấu hao chi phí đó được gọi là trích khấu hao TSCĐ vô hình. Hàng tháng kế toán tiến hành trích khấu hao TSCĐ vô hình để tính vào chi phí sản xuất kinh doanh trong kỳ theo phương thức trích khấu hao được quy định của chế độ tài chính doanh nghiệp và yêu cầu quản lý cụ thể đối với TSCĐ vô hình. Cuối kỳ khấu hao (phân bổ hết giá trị) cần tiến hành thủ tục giảm TSCĐ vô hình.

2.4. Phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất

Định mức chi phí bao gồm hai loại: Định mức lý tưởng và định mức thực tế.

- Định mức thực tế là định mức được xây dựng dựa trên điều kiện thực tế về tình hình sản xuất, kinh doanh, về trang thiết bị, khả năng công nhân và khả năng đáp ứng nhu cầu khách hàng của doanh nghiệp. Loại định mức này có tính thực tế và khả thi.

Trong một số ngành đã xây dựng được hệ thống các định mức kinh tế, kỹ thuật cơ bản. Các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống có một số đặc điểm và chức năng riêng biệt, do đó khi xây dựng các định mức cơ bản cần chú ý đến đặc điểm, chức năng của ngành, tình hình cơ sở vật chất, trang thiết bị, trình độ thực tế của công nhân.... để đề ra các định mức kinh tế, kỹ thuật phù hợp .

2.4.1. Định mức chi phí nguyên vật liệu trực tiếp

Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp phục thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau như tính chất sản phẩm, dịch vụ, đặc điểm nguyên vật liệu, số lượng, khối lượng nguyên vật liệu cấu thành sản phẩm, đơn giá, các chi phí khác như vận chuyển, bốc dỡ, bảo quản....Đối với mỗi loại sản phẩm tỷ trọng chi phí nguyên vật liệu trong tổng chi phí khác nhau.

2.4.1.1. Định mức đơn giá nguyên, vật liệu

Định mức đơn giá nguyên, vật liệu là việc xác định đơn giá nguyên, vật liệu dùng vào sản xuất, dịch vụ tại thời điểm thực hiện sản phẩm, dịch vụ đó. Định mức đơn giá vật liệu phụ thuộc vào đơn giá mua thực tế, định mức chi phí vận chuyển, bốc dỡ, hao hụt trong quá trình mua nguyên liệu.

Công thức tính định mức đơn giá nguyên vật liệu

$$\text{Định mức đơn giá nguyên vật liệu} = \text{Đơn giá mua thực tế} + \text{Định mức chi phí vận chuyển, bốc dỡ, hao hụt}$$

Nguyên vật liệu sử dụng trong sản xuất, chế biến sản phẩm ăn uống có một số đặc điểm khác nguyên vật liệu sử dụng trong các ngành sản xuất khác:

- Nguyên vật liệu chủ yếu là hàng lương thực, thực phẩm (phần lớn là tươi sống) do đó trong quá trình thu mua có thể có một số nguyên liệu bị hư hỏng, biến chất, do đó có định mức hao hụt cho phép.

- Nguyên vật liệu để chế biến sản phẩm ăn uống mang tính chất thời vụ, ảnh hưởng bởi nguồn cung cấp, giá cả thị trường.

- Số lượng nguyên liệu sử dụng để chế biến ra sản phẩm tương đối đa dạng, phong phú, một nguyên liệu có thể sử dụng cho nhiều món ăn khác nhau.
- Sản phẩm chế biến không sản xuất hàng loạt mà chủ yếu phục vụ theo yêu cầu của khách hàng, do đó khó khăn trong hạch toán.
- Tỷ lệ hao hụt nguyên vật liệu trong chế biến tương đối cao, nhất là trong bảo quản dài ngày và trong sơ chế nguyên liệu.

2.4.1.2 Định mức số lượng nguyên vật liệu tiêu hao cho một đơn vị sản phẩm

Định mức tiêu hao nhiên liệu được tính theo công thức:

$$\text{Định mức tiêu hao nhiên liệu} = \frac{\text{Số lượng nhiên liệu còn ở phương tiện đầu kỳ}}{\text{Số lượng nhiên liệu dùng cho phương tiện sinh trong kỳ}} + \frac{\text{Số lượng nhiên liệu còn ở phương tiện cuối kỳ}}{\text{Số lượng nhiên liệu dùng cho phương tiện sinh trong kỳ}}$$

Định mức chi phí nguyên vật liệu cho một đơn vị sản phẩm

$$\text{Định mức chi phí nguyên, vật liệu tiêu hao} = \text{Định mức số lượng nguyên vật liệu tiêu hao cho một đơn vị sản phẩm} \times \text{Định mức đơn giá nguyên vật liệu}$$

2.4.2 Định mức chi phí nhân công trực tiếp

Chi phí nhân công trực tiếp bao gồm tiền lương chính, lương phụ, các khoản phụ cấp, tiền bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế, kinh phí công đoàn của công nhân trực tiếp sản xuất sản phẩm, thực hiện lao vụ, dịch vụ.

Chi phí nhân công trực tiếp phục thuộc vào đặc điểm công việc, thời gian lao động, trình độ tay nghề và tình hình trang thiết bị và điều kiện làm việc. Để xác định các định mức lao động có nhiều phương pháp khác nhau.

- Phương pháp bấm giờ theo dõi thời gian cần thiết để người công nhân thực hiện hoàn chỉnh các thao tác công việc, sản phẩm.

- Phương pháp chia bước áp dụng để tính thời gian cần thiết để hoàn thành một giai đoạn, một phần độc lập của công việc. Ví dụ: hoàn thành khâu sơ chế, khâu tẩm ướp, khâu chế biến nhiệt....

Để xây dựng được định mức lao động cần xây dựng định mức thời gian cần thiết để hoàn thành công việc của người công nhân có trình độ trung bình,

với điều kiện làm việc bình thường. Điều kiện làm việc là điều kiện về cơ sở vật chất, dụng cụ, không gian làm việc, ánh sáng, độ ẩm, thông gió.....Định mức thời gian làm việc cần thiết có thể được tính theo đơn vị ngày công, giờ công của công nhân trực tiếp sản xuất, dịch vụ. Đơn giá tiền lương công nhân bao gồm cả tiền lương cơ bản, lương phụ và các khoản trích theo lương như BHXH, BHYT, KPCĐ (những khoản trích theo lương được quy định 19 %)

2.4.3. Định mức năng xuất lao động

Năng xuất lao động là mức độ kết quả hoạt động có ích của con người, thể hiện bằng số lượng sản phẩm hoặc công việc làm được trong một đơn vị thời gian. Năng xuất lao động cao sẽ tạo ra nhiều sản phẩm trong thời gian ngắn nhất, lượng giá trị kết tinh trong sản phẩm giảm làm giá thành sản phẩm giảm. Trong kinh doanh ăn uống, năng xuất lao động thể hiện ở thời gian chế biến ra sản phẩm ăn uống, thời gian càng nhanh, khả năng phục vụ người tiêu dùng càng cao. Thực tế khách hàng đã sử dụng món ăn, tâm lý không muốn chờ lâu, kể cả món ăn theo lý thuyết phải chế biến từ 1h30 đến 2h00. Để rút ngắn thời gian chế biến có nhiều phương pháp, tuy nhiên chất lượng món ăn sẽ giảm.

Phương pháp xác định định mức năng xuất lao động

- Phương pháp phản ánh định mức hao phí sức lao động bằng tiền

Tính năng xuất lao động bằng tiền là mức doanh số bình quân của một công nhân viên trong một doanh nghiệp thời gian (Giờ, ngày, tuần, tháng, quý, năm)

Phương pháp phản ánh hao phí lao động bằng tiền không cần phản ánh chính xác hao phí của lao động cụ thể để sản xuất, chế biến, tiêu thụ, phục vụ. Tùy theo mặt hàng kinh doanh như hàng tự chế và hàng chuyển bán có mức hao phí lao động khác nhau. Phương pháp khoán theo doanh số có ưu điểm tạo cho doanh nghiệp tính chủ động sáng tạo, tự sản xuất, tìm nguồn tiêu thụ, quảng cáo....Thông thường đem lại hiệu quả cao.

- Phương pháp phản ánh định mức hao phí sức lao động bằng hiện vật

Sản phẩm làm ra được tính bằng hiện vật theo số lượng (kg, cái, chiếc....) trong một doanh nghiệp thời gian. Phương pháp này thường áp dụng cho các doanh nghiệp sản xuất công nghiệp, chuyên môn hoá cao, chủng loại sản phẩm ít. Đối với các doanh nghiệp, hình thức khoán theo sản phẩm giúp cho người lao động chuyên môn hoá cao, sản phẩm chất lượng, giá thành giảm. Tuy vậy không phát huy được tính sáng tạo của người lao động.

Công thức tính:

$$NS = \frac{S}{s}$$

Trong đó:

NS là năng xuất lao động tính bằng tiền (đồng) hay hiện vật (cái, chiếc)

S là Tổng mức doanh số hay khối lượng thành phẩm

s là số công nhân trung bình trong khoảng thời gian tính năng xuất
(Ngày/ công; Giờ / công)

2.4.4. Định mức chi phí sản xuất chung

Chi phí sản xuất chung bao gồm nhiều khoản phí khác nhau liên quan đến nhiều hoạt động, dịch vụ. Đối với những chi phí có thể tính theo định mức riêng thì xây dựng định mức riêng, những chi phí không thể xây dựng định mức riêng cần xây dựng định mức tổng hợp. Trên thực tế để thuận tiện cho việc theo dõi chi phí sản xuất chung có thể chia chi phí thành chi phí cố định và chi phí biến đổi, chi phí cố định không thay đổi theo sản lượng và doanh thu của sản phẩm, dịch vụ. Chi phí biến đổi thay đổi theo quy luật nhất định, căn cứ vào tài liệu quan sát của các kỳ sản xuất trước đó có thể xây dựng định mức cho chi phí sản xuất chung của các kỳ tiếp theo.

2.5. Hạch toán tiêu chuẩn dự trữ nguyên liệu chế biến

2.5.1. Căn cứ vào công thức chế biến món ăn.

Khi xây dựng tiêu chuẩn định lượng cho các món ăn trước tiên cần chú ý đến công thức chế biến của món ăn. Công thức chế biến được coi là phù hợp với đại đa số người tiêu dùng về khẩu vị, đáp ứng các yêu cầu về phối hợp nguyên liệu theo số lượng các nguyên liệu, định lượng của từng nguyên liệu trong món ăn, sự phối hợp về tính chất bổ trợ nhau để đảm bảo các yêu cầu về màu sắc, mùi, vị và trạng thái sản phẩm.

Ví dụ: Bò nướng Tứ Xuyên

Kết cấu nguyên liệu bao gồm:

STT	Tên nguyên liệu	Khối lượng	STT	Tên Nguyên liệu	Khối lượng
1	Thịt bò loại 1	400g	10	Dầu vừng	10ml
2	ớt bột	10g	11	Dầu tỏi	10ml
3	Ớt hiểm	4 quả	12	Hạt tiêu	
4	Dầu hào	10g	13	Gia vị , dầu ăn	
5	Hành khô	2 củ	14	Đường	10g
6	Tỏi khô	5 tép	15	Củ sả	10g
7	ớt đà lạt xanh	50g	16	Bột gia vị bò	5g
8	Cà rốt	50g	17	Bột đao	
9	Xi dầu	10ml	18	Que xiên	

Số đầu nguyên liệu:

- Số lượng nguyên liệu chính = 1 (Thịt bò)
- Số lượng nguyên liệu phụ = 2 (Ớt đà lạt, cà rốt)
- Số lượng nguyên liệu gia vị = 14 đầu nguyên liệu

Khối lượng nguyên liệu:

Chủ yếu căn cứ vào khối lượng của nguyên liệu chính và nguyên liệu phụ, nguyên liệu gia vị có khối lượng không đáng kể.

Đặc điểm về chất lượng nguyên liệu:

Chất lượng nguyên liệu sử dụng thịt bò loại 1, không sử dụng thịt loại 2, loại 3 hay các loại khác vì thịt bò loại 1 có độ mềm cao.

Đặc điểm về phối hợp nguyên liệu:

Các gia vị bổ trợ cho món thịt bò tứ xuyên là ớt tăng tính kích thích, hành, tỏi, sả tăng mùi thơm cho sản phẩm, muối, mì chính là chất điều vị.

Tóm lại để dự trù nguyên liệu chế biến cần căn cứ vào công thức chế biến món ăn. Lấy số lượng và khối lượng nguyên liệu trong công thức làm định mức sử dụng nguyên liệu và là thước đo chất lượng sản phẩm.

2.5.2. Căn cứ vào số lượng món ăn trong thực đơn

Số lượng món ăn trong thực đơn nhiều (9 – 10 món), định lượng nguyên liệu trong một món ít hơn thực đơn có số lượng món ăn ít(6-8 món), việc xây dựng định mức khối lượng nguyên liệu cho từng món ăn trong thực đơn đảm bảo cho người tiêu dùng ăn đủ, ăn vừa hết, tránh lãng phí và đem lại sự ngon

miệng. Ngoài việc tiết kiệm còn mang tính khoa học, đáp ứng nhu cầu và khả năng hấp thu tốt nhất của người tiêu dùng.

Ví dụ: Thực đơn tại thời điểm năm 2018

- Súp	Súp gà kem ngô	60.000 đ
	Súp hải sản nấm bào ngư	80.000 đ
	Súp hải sản nấu gà	90.000 đ
	Súp sò điệp khô hải sâm	120.000 đ
	Súp yến xào Sài Gòn	120.000 đ
- Salat	Salat ngũ quả trộn tôm với sốt mayonnaise	80.000 đ
	Salat rau mầm với nước sốt đặc biệt	70.000 đ
	Salat rau trộn Đà Lạt với nước sốt đặc biệt	70.000 đ
- Nộm	Nộm thập cẩm	60.000 đ
	Nộm miến tôm Thái Lan	70.000 đ
	Nộm bưởi tôm thịt	80.000 đ

Định lượng món ăn căn cứ vào công thức chế biến, tuy vậy trong thực tế định lượng đó cần điều chỉnh cho phù hợp. Đối với thực đơn nhiều món định lượng cho mỗi món ăn nên giảm, đối với thực đơn ít món nguyên liệu có thể nhiều hơn.

2.5.3. Căn cứ vào lượng tiền của khách

Chất lượng, số lượng các món ăn phụ thuộc chủ yếu vào số tiền khách đặt ăn, tiêu chuẩn ăn cao, trong thực đơn chế biến nhiều món có giá trị cao hoặc sử dụng nguyên liệu có chất lượng và ngược lại.

2.5.4. Căn cứ vào cơ cấu món ăn

Cơ cấu món ăn là sự bố trí các món ăn theo nhóm nguyên liệu chế biến hay theo phương pháp chế biến một cách hợp lý, phù hợp với đặc điểm của bữa tiệc, nhu cầu và khả năng hấp thu của người tiêu dùng.

Cơ sở của việc xây dựng thực đơn theo cơ cấu món ăn nhằm tạo điều kiện cho người ăn tiêu hoá dễ dàng, ngon miệng. Việc xây dựng cơ cấu món ăn là xây dựng nên các nhóm món ăn có cùng tính chất, phối hợp với nhau một cách khoa học, phù hợp với đặc điểm cơ lý, hoá lý, sinh lý.... Nguyên tắc này áp dụng chủ yếu khi lập thực đơn tiệc.

Theo thể thức ăn uống của người Việt Nam và một số nước trên thế giới, thực đơn tiệc mặn thường bao gồm 4 nhóm món ăn:

- Nhóm món ăn khai vị: Bao gồm các món ăn có tác dụng kích thích tiêu hoá, gây hưng phấn ăn uống. Thuộc nhóm này có các món: Nem, nộm, salade, một số món quay, nướng rán. Nhóm món ăn này có đặc điểm có độ giòn cao hoặc có nhiều vị, được trình bày đẹp, hấp dẫn....Trong ăn Âu xúp được sử dụng làm món ăn khai vị trong các bữa ăn chính bao gồm các xúp nóng và xúp lạnh.

- Nhóm món ăn thưởng thức: Bao gồm các món ăn có tác dụng tiếp tục gây hưng phấn ăn uống, phần nào có tác dụng làm giảm rượu, bia, thường là các món ăn có thủy phần cao. Thuộc nhóm này có các món hấp, tần, và một số món nấu....

- Nhóm món ăn no đủ cung cấp phần lớn phần lớn các chất dinh dưỡng cho cơ thể, nhóm món ăn này có độ mặn cao hoặc có nhiều nước để ăn kèm với các chất giàu tinh bột như cơm, phở, bún đối với ăn Á.....Thuộc nhóm này có các món kho, xào, rim, canh..... Các món ăn chính của Âu: Bao gồm các món tanh như cá, tôm, cua...được chế biến bằng các phương pháp như rán, luộc, nướng, bỏ lò...Ngoài ra còn các món thịt gia súc, gia cầm, các loại rau, củ quả, chất bột đi kèm với các món ăn chính như : Các loại đỗ, nấm, khoai tây, cà chua ...trong bò bít tết. Khoai tây, đỗ, hoa lơ trong món cừu nướng.....Các chất bột đi kèm thường là khoai tây luộc, nghiền, om bơ, mì ống, mì sợi xào, luộc....

- Nhóm món ăn tráng miệng có tác dụng gây thoải mái sau khi ăn, nhóm này thường có nước hoặc các món ăn có độ ngọt. Thuộc nhóm này có: trà, cà phê, hoa quả, bánh ngọt, kem, mứt quả.

Ví dụ: Trong ăn Âu thường sử dụng món : Kem caramen, bánh ngọt.... trong ăn Á thường sử dụng hoa quả tươi như cam, quýt, dưa hấu, chè hạt sen....

Thông thường số lượng món ăn trong các nhóm :

Nhóm 1 thường 2 – 4 món

Nhóm 2 từ 1 – 3 món

Nhóm 3 từ 4 – 6 món

Nhóm 4 từ 1 – 2 món

Cơ cấu món ăn hợp lí còn là sự bố trí các món ăn được chế biến từ nhiều loại thực phẩm khác nhau và các phương pháp chế biến khác nhau. Không nên sử dụng trùng thực phẩm và trùng phương pháp chế biến, người ăn sẽ khó hấp thu.

Cơ cấu món ăn hợp lí còn phải phù hợp với cách ăn, nhu cầu ăn theo mùa.

Ví dụ : Mùa hè nên ăn tăng nước, giảm béo, nhưng mùa đông lại ăn khô, nhiều chất béo, ăn nóng.

2.5.5 Căn cứ vào kế hoạch sản xuất chế biến.

Căn cứ vào kế hoạch sản xuất chế biến đối với doanh nghiệp đã có kế hoạch dài hạn, ví dụ khách sạn, nhà nghỉ, an dưỡng, đơn vị phục vụ ăn uống tập trung....hoặc các doanh nghiệp có hợp đồng đặt trước.

Ví dụ ngày 30 tháng 4 lúc 12 giờ một tiệc đặt ăn 250 suất, lúc 3 giờ khách đặt ăn 300.000/1 suất....Nhà bếp dự trữ nguyên liệu bằng các phiếu xuất kho, thủ kho căn cứ vào kế hoạch hàng ngày và kế hoạch dài hạn, thường xuyên kiểm kê lượng hàng còn tồn để có kế hoạch thu mua, dự trữ.

CÂU HỎI ÔN TẬP CHƯƠNG 2

1. Anh (chị) hãy trình bày các cách phân loại chi phí sản xuất trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
2. Anh (chị) hãy trình bày các căn cứ để kiểm tra các yếu tố chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
3. Anh (chị) hãy cho biết thế nào là chi phí hợp lý?

Chương 3. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG

Mục tiêu

Kiến thức:

Trình bày được các khái niệm cơ bản của giá vốn, giá bán trong kinh doanh ăn uống.

Biết được công thức tính giá thành, giá bán và các loại biểu mẫu sổ sách trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

Kỹ năng:

Vận dụng được các công thức để tính giá thành và giá bán.

Phân tích được vai trò của giá bán trong kinh doanh ăn uống.

Ghi chép được các loại sổ sách biểu mẫu trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Tuân thủ nghiêm túc các yêu cầu, các căn cứ khi hạch toán các nghiệp vụ bếp.

Hình thành đức tính cẩn thận, chắc chắn khi tính toán, ghi chép, trong hạch toán các nghiệp vụ bếp.

Có thái độ học tập nghiêm túc, yêu nghề

3.1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu

3.1.1. Khái niệm

Giá vốn là giá trị nguyên liệu tiêu hao dùng để sản xuất, chế biến ra loại sản phẩm nào đó.

Giá vốn bao gồm giá cả chi phí cho việc thu mua nguyên liệu và chi phí vận chuyển nguyên liệu để sản xuất chế biến.

3.1.2. Đặc điểm cung ứng nguyên liệu

Trong kinh doanh ăn uống, việc cung cấp nguyên liệu chế biến có vai trò quan trọng trong việc đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng. Chi phí cho món ăn lớn nhất là chi phí cho nguyên liệu chế biến, do đó các doanh nghiệp phấn đấu hạ giá thành sản phẩm chủ yếu là đảm bảo cung ứng tốt nguyên liệu, hàng hoá về mặt số lượng, chất lượng, đảm bảo thời gian với giá cả hợp lý.

Việc cung ứng nguyên liệu được thực hiện hàng ngày, liên tục, với các mặt hàng đa dạng, phong phú. Cơ sở để cung ứng nguyên liệu căn cứ vào kế hoạch sản xuất, điều kiện dự trữ, bảo quản nguyên liệu, điều kiện cung cấp của thị trường.

3.1.3 Các nhân tố ảnh hưởng đến giá vốn.

- Nhân tố khách quan:

Các nhân tố ảnh hưởng đến giá cả nguyên liệu như:

+ Đặc điểm của vụ, mùa thu hoạch sản phẩm, đặc điểm của khí hậu, thời tiết, Ví dụ thiên tai, mất mùa cũng làm nguyên liệu khan hiếm, giá cả tăng.

+ Giá thuế của các nguyên liệu nhập vào (đối với nguyên liệu khác vùng, nhập ngoại).

+ Quan hệ cung , cầu giữa các cơ sở cung cấp nguyên liệu và các doanh nghiệp nhà hàng.....việc giảm tối thiểu các yếu tố khách quan là mục tiêu của các nhà cung ứng nguyên liệu thực phẩm.

+ Giao thông

+Vị trí địa lý

- Nhân tố chủ quan:

Trình độ của nhân viên tiếp phẩm, của thủ kho và kế toán định mức cũng như của công nhân chế biến ảnh hưởng đến giá vốn của sản phẩm chế biến.

+ Đối với nhân viên tiếp phẩm, biết cách thu mua, đánh giá đúng phẩm chất của nguyên liệu, nắm vững các phương pháp vận chuyển phù hợp, hạn chế hư hỏng trong quá trình vận chuyển nhằm tránh hao hụt nguyên liệu, hàng hoá.

+ Đối với nhân viên thủ kho, việc phân loại, chất xếp, bốc dỡ, bảo quản nguyên liệu theo đúng phương pháp, đảm bảo chất lượng trong quá trình bảo quản, hạn chế hao hụt đến mức tối thiểu cũng có tác dụng làm giảm giá vốn trong khâu bảo quản.

+ Đối với nhân viên kế toán định mức, việc đề ra các định mức hao hụt chính xác nhằm quản lý tốt các khâu từ thu mua, vận chuyển, bảo quản, sản xuất, đồng thời kiểm tra, giám sát việc thực hiện và quy định trách nhiệm cho các bộ phận liên quan.

+ Đối với công nhân chế biến việc thực hiện đúng các định mức trong quá trình sơ chế, chế biến, tuân thủ các nguyên tắc trong sơ chế, chế biến có tác dụng trong giảm hao phí trong chế biến.

3.2. Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ

3.2.1. Khái niệm giá thành

Giá thành sản phẩm, dịch vụ là biểu hiện bằng tiền của tổng số các hao phí về lao động sống và lao động vật hoá cho doanh nghiệp khối lượng sản phẩm, dịch vụ, lao vụ nhất định.

Trong kinh doanh ăn uống ngoài kinh doanh các sản phẩm ăn uống còn kinh doanh các dịch vụ phục vụ kèm theo.

Ví dụ dịch vụ cung cấp hoa tươi, trang trí, nhạc sống.....

3.2.2. Phân loại giá thành sản phẩm, dịch vụ

Giá thành sản phẩm, dịch vụ có 3 loại

- Giá thành kế hoạch

Là giá thành tính trước khi bắt đầu sản xuất kinh doanh của kỳ kế hoạch, căn cứ vào định mức và dự toán chi phí của kỳ kế hoạch. Giá thành kế hoạch là biểu hiện bằng tiền của tổng số các chi phí cần thiết tính theo định mức và dự toán để sản xuất ra một doanh nghiệp sản phẩm dịch vụ trong kỳ kế hoạch.

- Giá thành định mức

Là giá thành được tính trước khi bắt đầu sản xuất kinh doanh, được xây dựng trên cơ sở các định mức hiện hành tại thời điểm nhất định trong kỳ kế hoạch. Do vậy giá thành định mức luôn thay đổi phù hợp với sự thay đổi các định mức chi phí trong quá trình thực hiện kế hoạch. Giá thành kế hoạch là một trong các thành phần của hạch toán định mức.

- Giá thành thực tế

Là giá thành được xác định sau khi đã hoàn thành việc sản xuất sản phẩm, dịch vụ, căn cứ vào chi phí thực tế phát sinh.

3.2.3. Các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm, dịch vụ.

$$\text{Giá thành} = \text{Giá vốn} + \text{Chi phí}$$

Do vậy các nhân tố ảnh hưởng tới giá thành bao gồm các nhân tố ảnh hưởng tới giá vốn và các loại chi phí.

+ Các nhân tố ảnh hưởng tới giá vốn (đã được trình bày phần 3.1.3).

Nếu giá vốn và chi phí tăng thì giá thành tăng.

Nếu giá vốn và chi phí giảm thì giá thành giảm.

Theo quy định hiện hành các chi phí sản xuất của các doanh nghiệp được phân chia thành các yếu tố :

- Chi phí nguyên liệu, vật liệu
- Chi phí nhân công
- Chi phí khấu hao tài sản cố định
- Chi phí dịch vụ mua ngoài
- Chi phí khác bằng tiền

Chi tiết hơn thì chi phí nguyên liệu vật liệu được phân thành

- Nguyên liệu, vật liệu chính mua ngoài
- Vật liệu phụ mua ngoài

Chi phí nhân công thành

- Tiền lương của công nhân viên chức
- Trích BHXH, BHYT và KPCĐ của công nhân viên chức

Trong đó chi phí khác bằng tiền bao gồm tất cả các khoản chi phí mà doanh nghiệp sản xuất phải thanh toán trực tiếp dưới hình thức tiền tệ.

Sự biến động các nhân tố trên ảnh hưởng trực tiếp đến giá thành sản phẩm, xu hướng trong kinh doanh hạ giá thành sản phẩm bằng giảm bớt hao phí nguyên liệu, vật liệu đầu vào, chi phí cho nhân công, giảm bớt chi phí mua ngoài, giảm khấu hao tài sản cố định.....

3.3. Hạch toán giá bán sản phẩm

3.3.1. Khái niệm:

Giá bán là trị giá tiền thu được của sản phẩm bán ra cho người tiêu dùng.

- Theo phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ:

Giá bán = Giá vốn + Chi phí + Thuế + lãi.

- Theo pháp tính thuế GTGT trực tiếp:

Giá bán = Giá vốn + Chi phí + lãi. Hoặc Giá bán = Giá thành + lãi

Giá bán là kết quả cuối cùng của quá trình sản xuất được biểu hiện bằng tiền. Giá bán phản ánh tình hình sản xuất kinh doanh, chi phí, lợi nhuận.....của doanh nghiệp kinh doanh.

3.3.2. Vai trò của giá bán trong kinh doanh ăn uống

Giá bán có vai trò quan trọng, là cầu nối giữa các khâu trong quá trình sản xuất, kinh doanh:

Sản xuất - Lưu thông - Phục vụ

Đặc điểm của ngành kinh doanh ăn uống bao gồm 3 chức năng, các chức năng sản xuất, lưu thông, phục vụ đến người tiêu dùng, các chức năng này đều gắn kết và ảnh hưởng lẫn nhau và ảnh hưởng đến giá bán sản phẩm.

Sản xuất ra sản phẩm ảnh hưởng đến các chỉ tiêu cảm quan, chất lượng là cơ sở để định giá cho món ăn, món ăn ngon, đắt tiền có giá bán cao hơn món ăn bình dân.

Khâu lưu thông, tiêu thụ sản phẩm sử dụng các phương tiện quảng cáo, giới thiệu, tìm đối tượng tiêu thụ làm tốt trách nhiệm tiêu thụ sản phẩm. Khâu lưu thông ngoài bán hàng tự chế của doanh nghiệp còn tăng thêm thu nhập bằng các mặt hàng chuyển bán, hàng công nghệ.... Sản phẩm dù ngon nhưng không tiêu thụ được vẫn chưa thực hiện được giá trị và đem lại lợi nhuận.

Phục vụ là khâu cuối cùng của quá trình kinh doanh nhưng cũng có vai trò quan trọng bởi sản phẩm chế biến ngoài đem lại nhu cầu về vật chất còn có tác dụng đem lại nhu cầu về tinh thần. Nhân viên phục vụ cần vui vẻ, hoà nhã, ân cần làm tăng hưng phấn cho người ăn, giúp khách dễ dàng thông cảm cho sản phẩm chưa hợp khẩu vị. Trong thực đơn ăn uống luôn có hàng chữ “ *Chúc quý khách ngon miệng*” hay “ *Nếu bạn hài lòng hãy nói với bạn bè, nếu không hài lòng hãy nói với chúng tôi*” Đối với khách hàng sản phẩm được coi đạt yêu cầu là cần rẻ, ngon miệng, ngon mắt, ngon tai.

Giá bán hợp lý với người tiêu dùng dẫn đến tiêu thụ được dễ dàng, sản xuất phát triển.

Giá bán không hợp lý dẫn đến tiêu thụ giảm, sản xuất giảm, chi phí bảo quản tăng.

Giá bán có tác dụng góp phần vào phân phối lại thu nhập của dân cư. Đối với các nhà hàng, khách sạn sang trọng, nhu cầu các món ăn ngon, đắt tiền nhiều hơn, tỉ lệ lãi xuất nhóm mặt hàng này cũng cao hơn nhóm món ăn bình dân.

Giá bán phù hợp với chất lượng hàng hoá. Hàng hoá có chất lượng cao giá bán đắt hơn hàng hoá có chất lượng thấp. Điều này thể hiện khá rõ trong giá bán các mặt hàng ăn uống.

3.3.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá bán.

Các yếu tố cơ bản ảnh hưởng đến giá bán là giá vốn, chi phí, thuế mua, bán và lãi xuất.

- + Các yếu tố ảnh hưởng tới giá vốn (đã được trình bày ở phần 3.1.3)
- + Chi phí, thuế mua, bán và lãi tăng thì giá bán tăng.
- + Chi phí, thuế mua bán và lãi giảm thì giá bán giảm

Những yếu tố ảnh hưởng đến giá bán có thể điều chỉnh được là chi phí sản xuất, giảm chi phí sản xuất là yếu tố cơ bản nhất để tăng lãi xuất của sản phẩm, (giá bán theo giá thị trường). Xu hướng của các doanh nghiệp là giảm chi phí sản xuất để tăng tính cạnh tranh (lãi xuất cố định nhưng giá bán giảm)

Đặt ra các định mức lãi xuất hợp lý nhằm khuyến khích người tiêu dùng, đem lại hiệu quả cao trong kinh doanh. Trong kinh doanh cần quan tâm doanh thu, thực lãi. Doanh thu nhiều lãi ít không hợp lý cần điều chỉnh lãi xuất tăng lên, doanh thu ít lãi cao cũng không hợp lý cần điều chỉnh hạ bớt lãi vì lãi cao chỉ là tạm thời không ổn định. Doanh thu nhiều lãi cao phù hợp với thực tế sẽ đảm bảo tính ổn định.

3.3.4. Phân loại giá bán

Trong kinh doanh ăn uống phổ biến là 2 loại giá bán.

- Giá bán hàng tự chế.

Tiền thu được khi bán một hay nhiều sản phẩm do chính doanh nghiệp kinh doanh sản xuất. Hàng tự chế trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống thường là các món ăn, đồ uống do đơn vị sản xuất, chế biến. Tổng hợp số tiền bán hàng trong ngày, trong tháng là doanh thu hàng tự chế. Trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống nguồn thu chủ yếu là doanh thu bán hàng tự chế.

- Giá bán hàng chuyên bán

Tiền thu được khi bán một hay nhiều sản phẩm không qua chế biến.

Hàng chuyên bán là các loại hàng hoá do các doanh nghiệp khác sản xuất và bán cho các cơ sở kinh doanh ăn uống để phục vụ nhu cầu ăn uống của khách tiêu dùng. Ví dụ: Rượu, bia, nước giải khát, đồ hộp, các thực phẩm chế biến sẵn như : Patê, xúc xích, bơ.... Tổng hợp số tiền bán hàng ngày, tuần, tháng là doanh thu hàng chuyên bán.

3.4. Hạch toán thuế giá trị gia tăng phải nộp, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi.

3.4.1 Thuế giá trị gia tăng phải nộp (Thuế GTGT đầu ra)

- Khái niệm

Thuế giá trị gia tăng là loại thuế chỉ tính trên phần giá trị tăng thêm qua mỗi khâu sản xuất kinh doanh tính vào giá bán mà người tiêu dùng phải trả. Thuế này là thuế gián thu.

Tỷ lệ thuế suất áp dụng cho ngành du lịch hiện nay bằng 10 %.

- Phương pháp tính thuế giá trị gia tăng phải nộp

- Phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp

Thuế GTGT phải nộp = (Giá bán đã có thuế GTGT - giá vốn) . % thuế suất

Ví dụ: Giá bán đã có thuế GTGT 800.000 đ

Giá vốn nguyên liệu đầu vào 400.000 đ

Thuế GTGT phải nộp 10 %

Yêu cầu: Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN ?

Bài làm:

Thuế GTGT phải nộp NSNN = (800.000 – 400.000) x 10 % = 44.000 đ

- Phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ

Thuế GTGT phải nộp NSNN = Thuế GTGT phải nộp(đầu ra) -Thuế GTGT được khấu trừ (đầu vào)

Ví dụ: Giá bán chưa có thuế GTGT 650.000 đ

Thuế suất thuế GTGT 10 %

Thuế GTGT của nguyên vật liệu mua vào trong kỳ là 38.000 đ

Yêu cầu: Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN ?

Bài làm

Thuế GTGT phải nộp (đầu ra) = Giá bán chưa có thuế x 10%

= 650.000 x 10%

= 65.000 đ

Số thuế GTGT phải nộp NSNN = 65.000 -38.000 = 17.000 đ

3.4.2 Lãi gộp

- Khái niệm: Lãi gộp là số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn sản phẩm

- Phương pháp tính

- Theo phương pháp trực tiếp:

Lãi gộp = Giá bán đã có thuế GTGT - Giá vốn

- Theo phương pháp khấu trừ:

Lãi gộp = Giá bán chưa có thuế GTGT - Giá vốn

Ví dụ: Giá bán chưa có thuế GTGT = 350.000 đ

$$\begin{aligned}\text{Giá vốn} &= 200.000 \text{ đ} \\ \text{Lãi gộp} &= 350.000 - 200.000 = 150.000 \text{ đ}\end{aligned}$$

3.4.3. Tỷ lệ lãi gộp, tỷ lệ thặng số

- Khái niệm

+ Theo phương pháp trực tiếp:

Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ % giữa lãi gộp và giá bán đã có thuế GTGT

+ Theo phương pháp khấu trừ:

Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ % giữa lãi gộp và giá bán chưa có thuế GTGT

Tỷ lệ thặng số là tỷ lệ % giữa lãi gộp và giá vốn.

- Phương pháp tính

Tỷ lệ lãi gộp được tính theo công thức:

+ Theo phương pháp trực tiếp:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100$$

+ Theo phương pháp khấu trừ:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT}} \times 100$$

$$\text{Tỷ lệ thặng số} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá vốn}} \times 100$$

Đơn vị tính của tỷ lệ lãi gộp và tỷ lệ thặng số là %

Ví dụ: Giá bán sản phẩm chưa chịu thuế = 400.000 đ

Giá vốn = 240.000 đ

Yêu cầu: Tính tỷ lệ lãi gộp và tỷ lệ thặng số ?

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{400.000 - 240.000}{400.000} \times 100 = 40 \%$$

$$\text{Tỷ lệ thặng số} = \frac{400.000 - 240.000}{240.000} \times 100 = 66,66 \%$$

Thặng số và tỷ lệ thặng số được dùng để chỉ đạo nghiệp vụ. Tỷ lệ lãi gộp và tỷ lệ thặng số do các doanh nghiệp đặt ra phù hợp với điều kiện thực tế của đơn vị mình.

Thông thường thì tỷ lệ lãi gộp đối với mặt hàng ăn tự chế của các nhóm món ăn:

Nhóm món ăn bình dân từ 20 đến 30 %

Nhóm món ăn đặc sản từ 50 đến 100 %

Nhóm món ăn đặc sản cao cấp từ 100 đến 300 %.

3.4.4. Thực lãi

- Khái niệm: Thực lãi là số tiền thu được sau khi bán sản phẩm và đã loại bỏ chi phí.

- Phương pháp tính: Thực lãi được tính theo công thức

Thực lãi = Lãi gộp - chi phí hợp lý

Chi phí hợp lý là những chi phí trực tiếp hay gián tiếp để sản xuất ra sản phẩm đạt các yêu cầu kỹ thuật cho phép. Chi phí hợp lý được coi là chi phí có ích để tạo ra sản phẩm.

Thực lãi > 0 Là doanh nghiệp kinh doanh có hiệu quả còn

Thực lãi < 0 Là doanh nghiệp làm ăn thua lỗ.

Ví dụ: Giá bán đã chịu thuế 350.000 đ

Giá vốn 200.000 đ

Chi phí 50.000 đ

Yêu cầu: Tính thực lãi ?

Thực lãi = 350.000 - 200.000 - 50.000 = 100.000 đ

3.5. Sổ sách và biểu mẫu sử dụng để hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

3.5.1 Vai trò của sổ sách, biểu mẫu trong bộ phận bếp

3.5.1.1 Quản lý nguyên liệu, hàng hoá

Theo chế độ ghi chép ban đầu của thông tư liên bộ 621 / LB của liên bộ Nội thông và tổng cục Thống kê ban hành, việc ghi chép sự biến động của tài sản doanh nghiệp thông qua các phương tiện như sổ sách, mẫu biểu cần được thực hiện thường xuyên, liên tục theo các quy định của nhà nước.

Trong các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn có 4 loại biểu mẫu, 2 loại sổ sách cơ bản. Trong các đơn vị phục vụ ăn uống tập trung có 3 biểu mẫu. Các biểu mẫu và sổ sách có tác dụng quản lý số lượng nguyên liệu, hàng hoá xuất, nhập kho, quản lý số lượng, chất lượng và các chủng loại nguyên liệu. Thông qua các biểu mẫu có thể nắm được lượng hàng tồn kho, lượng hàng đã sử dụng, hàng đã hết để có kế hoạch thu mua, dự trữ.

3.5.1.2 Theo dõi kế hoạch thực hiện, sản phẩm chế biến, doanh thu

Căn cứ vào lượng hàng hoá sản xuất, chế biến được trong ngày có thể hạch toán được doanh thu trong ngày, trong tuần, tháng.....Trên cơ sở đó xác định được định mức sản xuất, định mức doanh thu, định mức hoàn thành kế hoạch.

Căn cứ vào lượng sản phẩm bán ra và tỷ lệ lãi gộp theo quy định có thể tính được thực lãi, tính được hiệu quả của quá trình sản xuất, kinh doanh.

3.5.1.3 Phân định được trách nhiệm của từng cá nhân, từng ca làm việc.

Căn cứ vào sổ trực ca, sổ chấm công, máy kiểm tra thẻ, có thể kiểm tra được số công nhân có trong ca, thời gian làm việc thực tế.

Căn cứ vào lượng nguyên liệu xuất ra và món ăn bán cho khách để kiểm tra lượng nguyên tiêu hao, xác định được lượng nguyên liệu hư hỏng, lãng phí hoặc lấy cắp.

Căn cứ vào sổ giao nhận thành phẩm để quản lý lượng hàng hoá, nguyên liệu còn tồn của ca trước, làm cơ sở phân định trách nhiệm các ca....Nếu trong ca nào có sản phẩm chế biến bị hư hỏng, không đảm bảo vệ sinh để khách hàng phản ánh, ca sản xuất đó phải chịu trách nhiệm.

Ca nào không thực hiện tốt các quy định về thực hiện giá thành, giá bán gây thiệt hại cho khách hàng hay cho nhà hàng cũng phải chịu trách nhiệm.

Tóm lại căn cứ vào sổ sách, mẫu biểu có thể quy định được trách nhiệm của các cá nhân trong ca làm việc.

3.5.1.4 Giúp nhà quản lý khắc phục yếu kém trong quá trình sản xuất

Căn cứ vào sổ sách, biểu mẫu theo dõi quá trình sản xuất, tiêu thụ các nhà quản lý tìm ra các yếu kém trong các khâu sản xuất, tiêu thụ và đề ra các biện pháp khắc phục.

Việc theo dõi sát sao nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra giúp quản lý tốt nguyên liệu, tránh thất thoát, lãng phí.

Quản lý chặt chẽ lợi nhuận tránh hiện tượng gian dối khi bán hàng.

3.5.2 Các loại biểu mẫu, sổ sách cơ bản trong bộ phận bếp.

3.5.2.1 Sổ sách, biểu mẫu trong khách sạn, nhà hàng

- Biểu mẫu

+ *Phiếu kế hoạch sản xuất, chế biến hàng ngày*

Mục đích: Phiếu này sử dụng để phản ánh số lượng các mặt hàng cần sản xuất, chế biến trong ngày theo kế hoạch.

Phạm vi áp dụng: Sử dụng trong bộ phận sản xuất chế biến.

Trách nhiệm và phong pháp ghi: Phiếu này do tổ trưởng hay trưởng ca sản xuất chế biến, căn cứ vào kế hoạch sản xuất chế biến lập ra hàng ngày lưu lại bộ phận sản xuất chế biến sau khi đã được phê duyệt.

Cột thứ hai ghi hai thành phần:

I. Thành phần dự kiến sản xuất, ghi tên các thành phẩm sản xuất chế biến trong ngày.

II. Nguyên vật liệu dự tính, ghi tên từng loại nguyên liệu để sản xuất ra các thành phẩm ở phần I.

Hình thức :

Mẫu số 1 *Phiếu kế hoạch sản xuất, chế biến hàng ngày*

STT	Tên thành phẩm và nguyên liệu chế biến	Đơn vị tính	Số lượng
	I. Thành phẩm dự kiến sản xuất		
	II. Nguyên, vật liệu dự tính		

Duyệt

Phụ trách doanh nghiệp

Người lập kế hoạch

+ *Phiếu sản xuất, chế biến mặt hàng*

(*Dùng cho doanh nghiệp sản xuất một mặt hàng*)

Mục đích: Phản ánh số lượng, giá trị nguyên vật liệu sử dụng vào sản xuất, chế biến và kết quả thành phẩm làm ra trong ngày.

Cung cấp tài liệu cho hạch toán giá thành và kiểm tra việc thực hiện công thức, quy trình chế biến, chính sách giá cả và tỷ lệ lãi gộp đã quy định.

Tăng cường ý thức làm chủ tập thể, tạo điều kiện cho người sản xuất nắm được kết quả công việc mình làm, chống làm ăn tùy tiện, không quan tâm đến hiệu quả kinh tế.

Phạm vi áp dụng: Phiếu này áp dụng cho bộ phận sản xuất, chế biến của cửa hàng ăn uống.

Trách nhiệm và phương pháp ghi:

Phiếu này do tổ trưởng sản xuất, chế biến (hoặc người đọc uỷ nhiệm) căn cứ vào số lượng nguyên vật liệu thực tế đã sử dụng cho sản xuất, chế biến và số lượng thành phẩm thực tế làm ra giao cho bộ phận bán hàng (hoặc phân phối) để ghi hàng ngày thành 2 bản, 1 lưu, 1 gửi cho kế toán.

I. Mẫu 2a dùng cho những nơi chỉ sản xuất, chế biến một mặt hàng.

Phần chi:

Cột 2 ghi tên nguyên liệu dùng để sản xuất, chế biến ra thành phẩm.

Cột 4 chi theo giá ghi trên các chứng từ hay phiếu xuất kho do kế toán lập.

Cột 5 và 6 ghi số lượng và tiền tồn ca trước chuyển sang ca sau.

Cột 9 – 10 ghi số lượng sản phẩm dở dang còn lại cuối ca sau khi kiểm kê.

II. Mẫu số 2b dùng cho những nơi sản xuất, chế biến nhiều mặt hàng

Phần chi:

Ghi số nguyên vật liệu đã dùng vào sản xuất cho từng loại sản phẩm.

Phần thu:

Cột 2 mỗi loại sản phẩm ghi một dòng.

Cột 3 ghi lượng sản phẩm theo kế hoạch dự tính sản xuất.

Cột 4 bằng cột 3 nhân giá bán 1 doanh nghiệp sản phẩm.

Cột 5 ghi lượng sản phẩm thực tế sau khi sản xuất.

Cột 6 bằng cột 5 nhân giá bán 1 doanh nghiệp sản phẩm.

Cột 7 và cột 8 ghi lượng nguyên liệu tiêu hao dự kiến và thực tế

Cột 9 bằng cột 3 nhân giá vốn từng loại sản phẩm.

Cột 10 ghi số tiền nguyên liệu thực tế đã tính ở phần ghi của từng loại sản phẩm.

Hình thức:

Mẫu số 2a. A . Phần chi

STT	Tên nguyên liệu	Đơn vị tính	Giá doanh nghiệp	Tồn ca trước		Nhập trong ca		Tồn cuối ca	
				Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Lượng	Tiền
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

B. Phần thu:

Kế hoạch		Thực hiện		Chênh lệch		Nguyên liệu tiêu hao		Chênh lệch	Lãi gộp	% thặng số
Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Kế hoạch	Thực hiện			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Đã kiểm toán

Kế toán cửa hàng

Ngày.....tháng.....năm 20

Tổ trưởng sản xuất, chế biến

Cách sử dụng:

Cột 5 = cột 3 – cột 1

Cột 6 = cột 4 – cột 2

Cột 9 = cột 8 – cột 7

Cột 10 = cột 4 – cột 8

Cột 11 = cột 10 : cột 8

+ *Phiếu sản xuất, chế biến nhiều mặt hàng*

PHIẾU SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN NHIỀU MẶT HÀNG

Ngày tháng năm

Mẫu số 2b

A. Phần chi:

TT	Mặt hàng Nguyên VL	ĐV tính	Giá ĐV	Món ăn A		Món ăn B		Món ăn C		Thực chi	
				Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Lượng	Tiền
1	Tồn ca trước chuyển sang Nguyên liệu a										
2	Nguyên liệu b										
3										
	Cộng Sản phẩm dở dang chuyển ca sau										
	Thực chi										

B. Phần thu (Thành phẩm làm ra và kết quả lãi gộp)

TT	Tên thành phẩm	Kế hoạch		Thực hiện		Chênh lệch		Nguyên liệu tiêu hao		Chênh lệch nguyên liệu	Lãi gộp	% thặng số
		L	T	L	T	L	T	Kế hoạch	Thực hiện			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Món A											
2	Món B											
3	Món C											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
	Cộng											

Đã kiểm toán

Kế toán cửa hàng

Tổ trưởng sản xuất

Chú thích : L = Lợng

T = Tiền

Món A là món ăn cụ thể

- Sổ sách

+ *Sổ kho chế biến*

Mục đích: Để bộ phận sản xuất chế biến nắm được số lượng và giá trị nguyên vật liệu nhập, xuất, tồn trong quá trình sản xuất, chế biến phục vụ sản xuất, chế biến và đảm bảo tiêu chuẩn định lượng cho người tiêu dùng.

Phạm vi áp dụng: Phục vụ cho bộ phận sản xuất, chế biến của các cửa hàng ăn uống. Đối với bộ phận sản xuất chế biến gần kho dự trữ nguyên vật liệu chỉ nhận vừa đủ dùng để sản xuất trong ngày thì không mở sổ này.

Trách nhiệm và phương pháp ghi: Sổ này do người quản lý nguyên vật liệu của bộ phận sản xuất, chế biến căn cứ vào phiếu xuất kho, phiếu mua hàng,...để ghi chép hàng ngày.

Hình thức:

Mẫu số 3a

Sổ kho chế biến

Tên hàng:

Đơn vị tính:.....

Ngày tháng	Số chứng từ	Diễn giải	Giá doanh nghiệp	Nhập	Xuất		Tồn
					Số lượng	Tên và chữ ký người nhận	
1	2	3	4	5	6	7	8

+ *Sổ giao nhận thành phẩm:*

Mục đích: Phản ánh số lượng thành phẩm giao nhận giữa bộ phận sản xuất, chế biến với bộ phận phân phối, bộ phận bán hàng hoặc bộ phận kho thành phẩm dự trữ.

Làm cơ sở xác định trách nhiệm giữa bộ phận sản xuất, chế biến với các bộ phận khác liên quan.

Làm cơ sở để ghi phần 2 của phiếu sản xuất, chế biến.

Phạm vi áp dụng: Sổ này áp dụng cho các nhà hàng ăn uống mà bộ phận sản xuất, chế biến tách riêng biệt với các bộ phận liên quan trong phân phối, bán ra thành phẩm.

Trách nhiệm và phương pháp ghi: sổ này do bộ phận sản xuất, chế biến giữ và tổ trưởng (hoặc người có trách nhiệm do tổ trưởng phân công) ghi chép, mỗi khi có giao nhận thành phẩm. Cuối ngày hoặc ca sản xuất, chế biến phải gạch ngang và cộng tổng số thành phẩm đã giao nhận, ngày sau ghi tiếp.

Hình thức:

Mẫu số 3b

Sổ giao nhận thành phẩm

Tên thành phẩm:.....

Đơn vị tính:.....

Ngày tháng	Số chứng từ	Diễn giải	Giá doanh nghiệp	Nhập	Xuất		Tồn
					Số lượng	Tên và chữ ký người nhận	
1	2	3	4	5	6	7	8

3.5.2.2 Đối với đơn vị phục vụ ăn uống tập trung

* Mục đích, yêu cầu, nội dung của biểu mẫu trong đơn vị phục vụ ăn uống tập trung

- Mục đích và yêu cầu:

Trong chế biến ăn uống tại các đơn vị phục vụ ăn uống tập trung, biểu mẫu có tác dụng giám sát chặt chẽ mọi khoản thu, chi về tiền, nguyên liệu để góp phần đảm bảo chi đủ, đúng tiêu chuẩn định lượng cho người ăn, quản lý và xây dựng bếp ăn. Ngoài ra còn nâng cao tinh thần trách nhiệm của người phục vụ, gây lòng tin của người ăn, góp phần cải tiến mọi mặt quản lý của đơn vị phục vụ ăn uống tập trung.

- Nội dung

Trong đơn vị phục vụ ăn uống tập trung thường áp dụng 3 loại biểu mẫu:

- + Phiếu báo nấu
- + Bảng kê lương thực, thực phẩm hàng ngày tại bếp
- + Phiếu giao nhận cơm và thánh toán vé thu hồi

* Các loại biểu mẫu cơ bản trong đơn vị phục vụ ăn uống tập trung

- Phiếu báo nấu

Mục đích: Phản ánh số lượng suất ăn theo tiêu chuẩn của từng bữa trong ngày để nấu và phân phối các suất ăn đoc sát, đúng thực tế, hạn chế tình trạng nấu thừa, thiếu, gây lãng phí nguyên vật liệu và khó khăn cho người ăn.

Phạm vi áp dụng: Phiếu này áp dụng cho các nhà ăn tập thể do nhà nước quản lý và nhà ăn tự quản có quy mô lớn.

Trách nhiệm và phương pháp ghi: Phiếu này do người bán vé căn cứ vào số lượng vé bán ra và số lượng vé báo không ăn của từng loại tiêu chuẩn để tính toán lập từng bữa và chuyển cho bộ phận nấu ăn theo đúng giờ quy định.

Mỗi loại sản phẩm ghi 1 phiếu riêng.

Cột 3, 4, 5: các ô để trống phần trên chữ số thứ tự các cột chi tên địa điểm ăn, phần dưới chữ số thứ tự các cột ghi số suất ăn phải nấu.

Cột 6 = (cột 3 + cột 4 + cột 5) nhân (x) với cột 1

Cột 7 = (cột 3 + cột 4 + cột 5) nhân (x) với cột 2

Nơi nào cùng chung địa điểm ăn thì cột 3,4,5 in chung thành một cột, nơi nào nhiều địa điểm thì số cột tương ứng với số địa điểm ăn.

Hình thức:

Mẫu số 4.

Phiếu báo nấu

Tiêu chuẩn 1 suất ăn		Số suất phải nấu			Số tiền	Lương thực (kg)
Tiền	Lương thực		
1	2	3	4	5	6	7
	Cộng:					

Người báo nấu

- *Bảng kê lương thực, thực phẩm hàng ngày tại bếp*

Mục đích: Phản ánh số lượng cơm và thức ăn giao nhận giữa bộ phận bếp với bộ phận phân phối.

Làm cơ sở xác định trách nhiệm của từng khâu, đồng thời làm căn cứ để thanh toán vé phải thu theo số cơm đã nhận của bếp.

Phạm vi áp dụng: áp dụng cho các nhà ăn tập thể do nhà nước quản lý và nhà ăn tập thể tự quản có quy mô lớn trong trường hợp khâu nấu ăn và khâu phân phối tách rời riêng biệt.

Trách nhiệm và phương pháp ghi: Phiếu này do người phân phối cơm căn cứ vào phiếu báo nấu và số lượng giao nhận cụ thể để lập cho từng bữa và nộp cho kế toán kèm theo vé cơm thu hồi để thanh toán.

I. Phần giao nhận cơm và thức ăn:

Cột 3 ghi số lượng thực nhận của bếp.

Cột 5 ghi số lượng còn thừa đem trả lại cho bếp.

Cột 7 com quy ra lương thực, thức ăn quy ra tiền.

II. Phần thanh toán vé ăn.

Cột 5 = cột 4 x cột 1

Cột 6 = cột 4 x cột 2

Hình thức:

Mẫu số 5

Phiếu giao nhận com và thanh toán vé ăn

I. Phần giao nhận com và thức ăn

Com và thức ăn	Đơn vị tính	Phần nhận để phân phối		Phần trả lại		
		Số lượng	Tên và chữ ký người giao nhận	Số lượng	Tên và chữ ký người nhận	Quy ra
1	2	3	4	5	6	7

II. Phần thanh toán vé ăn.

Tiêu chuẩn vé ăn		Số vé phải thu hồi theo số cân đã nhận	Số vé thu được của người ăn		
Tiền	Lương thực		Số lượng	Quy ra tiền	Quy ra lương thực
1	2	3	4	5	6

Người nhận vé và kiểm soát
Kế toán

Người phân phối com

CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP ÔN TẬP CHƯƠNG 3

I. Phần lý thuyết

1. Anh (chị) hãy phân tích các nhân tố ảnh hưởng tới giá vốn, giá thành, giá bán trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
2. Anh (chị) hãy trình bày các cách phân loại giá thành sản phẩm dịch vụ trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
3. Anh (chị) hãy vai trò của giá bán trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?

II. Phần bài tập

1. Một số bài tập mẫu

Trong quá trình làm bài tập áp dụng một số công thức cơ bản sau

- Theo phương pháp trực tiếp:

Thuế GTGT phải nộp NSNN = (Giá bán đã có thuế GTGT - Giá vốn) %
thuế suất

Giá bán = Giá vốn + Chi phí + lãi

Lãi gộp = giá bán đã có thuế GTGT - giá vốn

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100$$

- Theo phương pháp khấu trừ:

Thuế GTGT phải nộp NSNN = Thuế GTGT phải nộp (đầu ra) - Thuế GTGT được khấu trừ (đầu vào)

Giá bán = Giá vốn + Chi phí + thuế + lãi

Lãi gộp = Giá bán chưa có thuế GTGT - Giá vốn

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT}} \times 100$$

- Thực lãi = Lãi gộp - chi phí hợp lý

$$\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} = \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}}{\text{}}$$

$$1 + \% \text{ thuế suất}$$

Hoặc

$$\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} = \frac{\text{Giá vốn}}{100\% - \text{Tỷ lệ lãi gộp}}$$

$$\text{Giá vốn} = \text{Giá bán} \times (100\% - \text{Tỷ lệ lãi gộp})$$

2. Bài tập hướng dẫn

2.1. Phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp

Bài tập 1.

Giá bán đã có thuế GTGT 440.000 đ

Giá mua nguyên liệu đã có thuế GTGT 220.000 đ

Thuế suất thuế GTGT 10 %.

Yêu cầu: Hãy tính giá bán chưa có thuế GTGT ? Thuế GTGT phải nộp và tỷ lệ lãi gộp?

Cách làm:

- Tính giá bán chưa có thuế GTGT

Áp dụng công thức:

$$\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} = \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}}{1 + \% \text{ thuế suất}}$$

$$440.000 : 1,1 = 400.000 \text{ đ}$$

- Thuế GTGT phải nộp

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned} \text{Thuế GTGT phải nộp NSNN} &= (\text{Giá bán đã có thuế GTGT} - \text{Giá vốn}) \% \text{ thuế suất} \\ &= (440.000 - 220.000) \times 10 \% = 22.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

- Tính tỷ lệ lãi gộp

Xác định lãi gộp:

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned} \text{Lãi gộp} &= \text{giá bán đã có thuế GTGT} - \text{giá vốn} \\ &= 440.000 - 220.000 = 220.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

- Tỷ lệ lãi gộp.

Áp dụng công thức:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100$$

$$= (220.000 : 440.000) \times 100 = 50 \%$$

Bài tập 2.

Giá vốn nguyên liệu mua vào đã có thuế GTGT 440.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp = 50 %, chi phí hợp lý 200.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %.

Yêu cầu: Tính giá bán đã có thuế GTGT, lãi gộp, thực lãi ?

Cách làm

- Tính giá bán đã có thuế GTGT

Áp dụng công thức:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100\%$$

$$50 \% = \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT} - \text{Giá vốn}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100\%$$

$$\begin{array}{l} \text{Giá bán} \\ \text{đã có} \\ \text{thuế} \\ \text{GTGT} \end{array} = \frac{\begin{array}{l} \text{Giá vốn đã có thuế} \\ \text{GTGT} \end{array}}{1 - \text{Tỷ lệ lãi gộp}}$$

$$\begin{array}{l} \text{Giá bán} \\ \text{đã có} \\ \text{thuế} \\ \text{GTGT} \end{array} = \frac{440.000}{0,5} = 880.000 \text{ đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned} \text{Lãi gộp} &= \text{giá bán có thuế GTGT} - \text{giá vốn đã có thuế GTGT} \\ &= 880.000 - 440.000 = 440.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

- Xác định thực lãi:

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned} \text{Thực lãi} &= \text{Lãi gộp} - \text{chi phí hợp lý} \\ &= 440.000 - 200.000 = 240.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

Bài tập 3.

Giá bán đã có thuế GTGT 6.600.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp 40 %

Thuế suất thuế GTGT 10 %

Yêu cầu tính giá vốn và lãi gộp, xác định thuế GTGT phải nộp nhà nước ?

Bài làm:

- Tính giá vốn:

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned} \text{Tỷ lệ lãi gộp} &= \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100\% \\ 40\% &= \frac{6.600.000 - \text{giá vốn}}{6.600.000} \times 100\% \end{aligned}$$

$$\text{Giá vốn} = 6.600.000 - 40\% \times 6.600.000 = 3.960.000 \text{ đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức

$$\text{Lãi gộp} = \text{giá bán đã có thuế GTGT} - \text{giá vốn}$$

$$= 6.600.000 - 3.960.000 = 2.640.000 \text{ đ}$$

- Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN

Áp dụng công thức;

$$\begin{aligned} \text{Thuế GTGT phải nộp NSNN} &= (\text{Giá bán có thuế GTGT} - \text{giá vốn}) \times \% \text{ thuế suất} \\ &= (6.600.000 - 3.960.000) \times 10\% = 264.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

2. Phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ

Bài tập 1.

Giá vốn nguyên liệu đầu vào chưa có thuế GTGT 4.500.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp 50 % ; chi phí hợp lý 1.500.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10%

Yêu cầu:

Tính Giá bán , lãi gộp, thực lãi, thuế GTGT phải nộp ?

Cách làm:

- Tính giá bán

Áp dụng công thức:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT}} \times 100\%$$

50 % giá bán chưa có thuế GTGT = giá bán chưa có thuế GTGT - giá vốn chưa có thuế GTGT

Giá bán chưa có thuế GTGT = giá vốn chưa có thuế GTGT / (1 - tỉ lệ lãi gộp)

Giá bán chưa có thuế GTGT = 4.500.000 / 0,5

Giá bán chưa có thuế GTGT = 9.000.000 đ

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức

Lãi gộp = giá bán chưa có thuế GTGT - giá vốn chưa có thuế GTGT
 = 9.000.000 - 4.500.000 = 4.500.000 đ

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức

Thực lãi = lãi gộp - chi phí hợp lý
 = 4.500.000 - 1.500.000 = 3.000.000 đ

- Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN

Áp dụng công thức

Thuế GTGT phải nộp NSNN = Thuế GTGT phải nộp - thuế GTGT được khấu trừ

Thuế GTGT phải nộp = 10 % giá bán = 9.000.000 x 10 % = 900.000 đ

Thuế GTGT được khấu trừ = 10 % giá vốn = 4.500.000 x 10 % = 450.000 đ

Thuế GTGT phải nộp NSNN = 900.000 - 450.000 đ = 450.000 đ

Bài tập 2.

Giá bán đã có thuế GTGT 2.200.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp 40 %; Thuế suất thuế GTGT 10 %

Chi phí hợp lý 600.000 đ,

Yêu cầu: Tính Giá vốn, lãi gộp, thực lãi ?

Cách làm

- Tính giá vốn

Xác định giá bán chưa có thuế GTGT

Áp dụng công thức

$$\text{giá bán chưa có thuế GTGT} = \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}}{1 + \% \text{ thuế suất}}$$

$$= 2.200.000 : 1,1 = 2.000.000 \text{ đ}$$

Áp dụng công thức

$$\begin{aligned} \text{Tỷ lệ lãi gộp} &= \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT}} \times 100\% \\ 40\% &= \frac{2.000.000 - \text{giá vốn}}{2.000.000} \times 100\% \end{aligned}$$

$$\text{Giá vốn} = 2.000.000 - 40\% \times 2.000.000 = 1.200.000 \text{ đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức

$$\begin{aligned} \text{Lãi gộp} &= \text{giá bán chưa có thuế GTGT} - \text{giá vốn chưa có thuế GTGT} \\ &= 2.000.000 - 1.200.000 = 800.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức

$$\begin{aligned} \text{Thực lãi} &= \text{lãi gộp} - \text{chi phí hợp lý} \\ &= 800.000 - 600.000 \text{ đ} = 200.000 \text{ đ} \end{aligned}$$

2.1. Theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp

Bài tập 1.

Giá mua nguyên liệu đầu vào đã chịu thuế GTGT 400.000 đ.

Giá bán đã có thuế GTGT 800.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %.

Yêu cầu: Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN ? Hãy tính Giá bán chưa có thuế GTGT ? xác định tỷ lệ lãi gộp ?

Bài tập 2.

Giá mua nguyên liệu đầu vào đã có thuế GTGT 1.100.000 đ.

Tỷ lệ lãi gộp 40%, chi phí hợp lý 250.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %

Yêu cầu: Hãy tính lãi gộp, thực lãi ?

Bài tập 3.

Hoá đơn thanh toán tiền ăn của khách đã có thuế GTGT 2.200.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp 40 %, chi phí hợp lý 200.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %

Yêu cầu : Hãy tính Giá vốn, lãi gộp ?

2.2. Theo phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ

Bài tập 1.

Một bảng kê nguyên liệu phục vụ chế biến có số tiền 4.200.000 đ, nguyên liệu chưa có thuế GTGT.

Giá bán chưa có thuế GTGT 7.200.000 đ, Chi phí hợp lý 2.500.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %

Yêu cầu: Hãy tính Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi ?

Bài tập 2.

Giá mua nguyên liệu đã có thuế GTGT 330.000 đ

Giá bán nguyên liệu đã có thuế GTGT 550.000 đ, chi phí hợp lý 60.000 đ

Yêu cầu : Hãy tính Giá vốn đã có thuế GTGT, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi ?

Bài tập 3.

Giá bán đã có thuế GTGT 2.200.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %, tỷ lệ lãi gộp = 50 %.

Yêu cầu: Hãy tính giá vốn, Lãi gộp, xác định thuế GTGT phải nộp NSNN ?

Bài tập 4.

Giá vốn nguyên liệu chưa có thuế GTGT 3.500.000 đ

Tỷ lệ lãi gộp 50 %, Chi phí hợp lý 1.200.000 đ.

Thuế suất thuế GTGT 10 %,

Yêu cầu : Hãy tính giá bán chưa có thuế GTGT, lãi gộp, thực lãi ?

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- PGS.TS. Ngô Thế Chi, PTS. Vũ Công Ty - *Thuế và kế toán* - NXB Tài chính.
- Bùi Văn Dương - *Lý thuyết kế toán* - Đại học kinh tế TP Hồ Chí Minh.
- *Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ*, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008
- *Quy trình làm việc của kế toán tiêu chuẩn* - Công ty Du lịch Hà Nội.
- *Giáo trình kinh tế ăn uống* - Trường đại học Thương Mại.
- *500 món ăn Á, Âu* - NXB Khoa học kỹ thuật.
- Tổng cục Du lịch Việt Nam, *Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế*, 2000.
- Nguyễn Hữu Thủy (2006), *Giáo trình Hạch toán định mức*, NXB Hà nội