

餐饮行业会计做账流程

一、餐饮行业会计做账流程：

首先，你要根据企业的规模以及核算要求，确定相关成本的核算方法：比如直接记入成本，月末盘点再冲成本；先入库记入原材料，领用记入成本，月末盘点再冲成本；等等。一般情况，如果你企业规模较小，核算要求不高，可先择第一种做法。

1.如果对方能提供正规，菜肉等可直接记入“主营业务成本”。

如果有库房，米油、调料，可先记入“原材料”，领用时记入“主营业务成本”，没有库房，对方也能提供正规，也可直接记入“主营业务成本”。

煤气，可记入“营业费用燃气费”。

2.购入的酒水、饮料，如果有库房，可先记入“库存商品”，等卖出后，结转成本；如果你有香烟的销售资格，核算方法同前。如果没有，你部分的收入、成本的处理要符合营业执照的经营范围。

3.厨师的工资记入“营业费用工资”，不能记入成本。服务人员的工资也可记入“营业费用工资”，其他管理人员，记入“管理费用工资”。

一般情况，工资要先计提。

4.装修费记入“长期待摊费用”，摊销年限，参考租赁条约年限。

5.窗帘、地毯，处置惩罚方法，与我的设法主意想同。

6.入库时，分录：

借：主营营业本钱/原材料/库存商品

贷：应付帐款**公司

付款时：

贷：应付帐款**公司

贷：银行存款/现金

不管对方是什么样的单位，都应该要求对方提供正规，如果没有，相应的材料不能记入成本费用。

(2)餐饮业会计分录：

1、平时记收入(分类：菜品、酒水、香烟等等)，用度分部分记就好了，月底汇总销售本钱，提折旧、提税、出报表，买，基本就这些。

2、购买蔬菜、调料等制作间的用品，根据票据及验收单入账

借：原材料

贷：现金(或银行存款)

3、根据制作间领料出库单入账

借：营业成本

贷：原材料

4、月底将制作间剩余材料清点，根据清点表入账

借：营业成本(红字)

贷：原材料(红字)

5、结转成本(营业成本本月实际发生数-月末盘点数)

借：本年利润

贷：营业成本

6、下月初，将上月清点表剩余材料记入下月帐中(上月清点红字金额数)。

借：营业成本

贷：原材料

餐饮业属缴纳的税金为营业税，故损益=营业销售额-营业用度(材料 工资 用度 其他杂费等等)

取得营业收入时：

借：现金 银行存款

贷：主营营业收入

购买材料 支付工资以及其他用度时：

借：营业费用-二级科目

贷：现金

月末结转成本费用时：

借：本年利润

贷：营业用度

月末结转营业收入：

借：主营业务收入

贷：本年利润

结转本年利润：

盈利时：

借：本年利润

贷：利润分配

亏损时：

借：利润分配

贷：本年利润

下月初去税局报税：

是以利润*相应税率申报缴纳。

(3)餐饮业成本核算：

日常本钱核算的首要程序是：

- 1、厨房当天需要直接采购领用的原材料(蔬菜、肉食、家禽、水果、水产品、海鲜)必须在前一天下午 5 点从前，补

货的必须在当天下战书 2 点从前，由各厨房领班填制《市场物料申购单》，经厨师长审核后，报餐饮部经理批准，交采购员按照要求构造进货，一联交收货组按采购单上的数量、质量要求验收，并由餐饮部派厨师监视验收质量，如有不符合要求，必须当天提出退货或补货。验收及格后填写《厨房原材料验收单》，天天营业终后加计《厨房原材料验收单》，填制《厨房原材料购入汇总表》。

2、厨房到堆栈领用的原材料(干货、调味品、食物等)，由各厨房领班根据当天的需要填制《堆栈领用单》，报厨师长审批后，凭单到堆栈领取，堆栈保管员审核手续完全后，按单发货，天天营业结束后加计《堆栈领用单》，填报《餐饮原材料领用汇总表》。

3、天天营业结束后由各厨房领班对存余的原材料、调料、半成品举行一次清点，并填制《厨房原材料盘存日报表》，由厨师长审核后举行汇总。

4、餐厅各吧台酒水员天天营业结束后根据《堆栈领料单》和《酒水销售单》，填制《酒水进销存日报表》。

5、财务日审员根据夜审报表，填制《餐饮营业收入日报表》和《餐

饮优惠折扣日报表》。

6、成本核算员根据《餐饮营业收入日报表》、《餐饮优惠折扣日报表》、《厨房原材料购入汇总日报表》、《厨房原材料领用汇总日报表》、《厨房原材料盘存日报表》、《餐饮吧台酒水进销存日报表》汇总计算填制《餐饮成本日报表》，于第二天上午9点以前上报财务部经理、餐饮经理及厨师长。做好成本分析，堵塞浪费现象。

7、先把你的所有费用加在一起，如房租、水电费、雇佣的工人费用等加在一起，再看你选择店面的地理位置，如果是市内繁华地段东西就会稍贵些，地段差一点就便宜些，这你要自己考虑。之后看你的菜价，菜的原材料是多少钱，能达到百分之多少的利。之后把之前你加在一起得数除以30天，就是你一天的费用，再看你买多少菜才能达到这个数，剩下的就是你的纯利润！

8、餐饮业成本，大致有以下几例公式：

本期耗用原料成本 = 期初原材料 + 本期购进原料 - 期末结存原料
原料成本价 = 进货价 / (出成品率 * 投料标准 (数量))
毛利率 = (销售价格 - 原料成本) / 销售价格 * 100%
销售价格 = 原料成本 / (1 - 毛利率)
销售价格 = 原料成本 + 毛利额
或

销售价格 = 原料成本 * (1 + 加成率) 或

销售价格 = 原料成本 + 加成额
加成率 = 毛利率 / (1 - 毛利率)
毛利率 = 加成率 / (1 + 加成率)

原料代价 = 毛料代价 - (次料数量 * 单价 + 下脚数量 * 单价)
净料数量 = 毛料数量 - 次料数量 - 下脚数量

净料单价 = 净料价值 / 净料数量。会计 | 酒店财务管理 | 做账

二、餐饮行业会计分录：

餐饮业会计分录大全

1. 投资者投入资本或股本时：

借：银行存款 / 固定资产 / 原材料 / 库存商品

应交税费——增值税（进项税额）

贷：实收资本（股本）

资本公积——资本溢价（股本溢价）

2. 定资产装修时：

借：在建工程

贷：银行存款

借：固定资产——装修

贷：在建工程

在后续期间应采用合理的方法计提折旧。

第二次装修时，应将第一次装修为折旧完的余额一次性转入营业外支出：

借：营业外支出

贷：固定资产——装修

3.在开业期发生的其他费用

借：管理费用

贷：银行存款

4.酒店的资产——固定资产、存货、低值易耗品等

原材料可按计划成本也可按实际成本

按实际成本发料可用的发出计价法有两种：

1. 个体计价法

2. 加权平均法

借：原材料——食品原材料（清选户）

贷：原材料——食品原材料

银行存款

有下脚料净料单价=（清选整理前原材料本钱-下脚料金额）

清选整理后净料重量

其中有一种单价没有资料净料单价=（清选整理前原材料
本钱-其他净料本钱之和）/该种净料的重量

无可作价的下脚料净料单价=清选整理原材料总本钱/清选整理后净料重量

本钱系数法

成本系数=某种原材料净料单位成本/某种原材料毛料单位成本

某种原材料净料单位本钱=该种原材料毛料单位本钱*本钱系数借：委托加工物资

或原材料——委托加工原材料

贷：银行存款

库存现金

借：原材料——某类加工成品

原材料——某类剩余材料

贷：委托加工物资

或原材料——委托委托加工原材料

燃料有三种办法：

1. 实际耗用法

2. 定额耗用法

3. 倒挤耗用法

借：主营业务成本

管理用度（其他部分领用）

燃料

物料用品：办公用品,小纪念品

预付订金

借：预付货款

贷：银行存款

借：原材料——物料用品

贷：预付货款

借：预付货款

贷：银行存款

预先订货发货后托收承付

借：原材料——物料用品

贷：应付账款

或银行存款

领用时

借：管理费用

销售费用

贷：原材料——物料用品

包装物

借：周转材料——包装物

贷：银行存款

随货物购进包装物不用单独核算价格包含在购进货物中

啤酒瓶等包装物的回收—企业自行回收复用

二代其他单位回收,自行复用包装物回收,视同包装物购进
其核算与单独购进相同因不属于本企业所有在备查簿中注销在
'其他应收款'中核算打包的饭盒近期结转

借: 销售用度

贷: 周转材料 包装物

随同食物出售单独计价

借: 银行存款

贷: 其他业务收入

借: 其他业本钱

贷: 周转材料——包装物

借: 低值易耗品

贷: 银行存款

低值易耗品的摊销

一次摊销法

借: 管理费用

销售用度

贷: 低值易耗品

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/257035051151006154>