



SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

GIÁO TRÌNH

Hạch toán định mức

DÙNG TRONG CÁC TRƯỜNG TRUNG HỌC CHUYÊN NGHIỆP



NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HÀ NỘI

NGUYỄN HỮU THỦY (*Chủ biên*)

GIÁO TRÌNH

HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

(*Dùng trong các trường THCS*)

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2006

Lời giới thiệu

Nước ta đang bước vào thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa nhằm đưa Việt Nam trở thành nước công nghiệp văn minh, hiện đại.

Trong sự nghiệp cách mạng to lớn đó, công tác đào tạo nhân lực luôn giữ vai trò quan trọng. Báo cáo Chính trị của Ban Chấp hành Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam tại Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ IX đã chỉ rõ: “Phát triển giáo dục và đào tạo là một trong những động lực quan trọng thúc đẩy sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa, là điều kiện để phát triển nguồn lực con người - yếu tố cơ bản để phát triển xã hội, tăng trưởng kinh tế nhanh và bền vững”.

Quan triệt chủ trương, Nghị quyết của Đảng và Nhà nước và nhận thức đúng đắn về tầm quan trọng của chương trình, giáo trình đối với việc nâng cao chất lượng đào tạo, theo đề nghị của Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, ngày 23/9/2003, Ủy ban nhân dân thành phố Hà Nội đã ra Quyết định số 5620/QĐ-UB cho phép Sở Giáo dục và Đào tạo thực hiện đề án biên soạn chương trình, giáo trình trong các trường Trung học chuyên nghiệp (THCN) Hà Nội. Quyết định này thể hiện sự quan tâm sâu sắc của Thành ủy, UBND thành phố trong việc nâng cao chất lượng đào tạo và phát triển nguồn nhân lực Thủ đô.

Trên cơ sở chương trình khung của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành và những kinh nghiệm rút ra từ thực tế đào tạo, Sở Giáo dục và Đào tạo đã chỉ đạo các trường THCN tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình một cách khoa học, hệ

thống và cập nhật những kiến thức thực tiễn phù hợp với đối tượng học sinh THCS Hà Nội.

Bộ giáo trình này là tài liệu giảng dạy và học tập trong các trường THCS ở Hà Nội, đồng thời là tài liệu tham khảo hữu ích cho các trường có đào tạo các ngành kỹ thuật - nghiệp vụ và đông đảo bạn đọc quan tâm đến vấn đề hướng nghiệp, dạy nghề.

Việc tổ chức biên soạn bộ chương trình, giáo trình này là một trong nhiều hoạt động thiết thực của ngành giáo dục và đào tạo Thủ đô để kỷ niệm “50 năm giải phóng Thủ đô”, “50 năm thành lập ngành” và hướng tới kỷ niệm “1000 năm Thăng Long - Hà Nội”.

Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội chân thành cảm ơn Thành ủy, UBND, các sở, ban, ngành của Thành phố, Vụ Giáo dục chuyên nghiệp Bộ Giáo dục và Đào tạo, các nhà khoa học, các chuyên gia đầu ngành, các giảng viên, các nhà quản lý, các nhà doanh nghiệp đã tạo điều kiện giúp đỡ, đóng góp ý kiến, tham gia Hội đồng phản biện, Hội đồng thẩm định và Hội đồng nghiệm thu các chương trình, giáo trình.

Đây là lần đầu tiên Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội tổ chức biên soạn chương trình, giáo trình. Dù đã hết sức cố gắng nhưng chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, bất cập. Chúng tôi mong nhận được những ý kiến đóng góp của bạn đọc để từng bước hoàn thiện bộ giáo trình trong các lần tái bản sau.

GIÁM ĐỐC SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

Bài mở đầu

Trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm, dịch vụ ăn uống, mục đích của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống cũng như của các doanh nghiệp kinh doanh khác là đảm bảo lợi nhuận cần thiết để doanh nghiệp đứng vững trên thị trường. Một trong các yếu tố quan trọng trong quá trình kinh doanh là xây dựng được giá thành hợp lý và hệ thống các định mức dựa trên cơ sở hạch toán nghiệp vụ, hạch toán kế toán và hạch toán định mức.

Môn học "*Hạch toán định mức*" nhằm trang bị kiến thức cơ bản về khái niệm, nguyên tắc, phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống, học sinh cũng hình thành được một số kỹ năng cơ bản, tính toán, xây dựng được các nghiệp vụ trong nhà bếp như tính giá thành, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi...

Học sinh sau khi học xong môn học này cần đạt những yêu cầu sau:

Kiến thức:

Hiểu rõ các khái niệm cơ bản của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

Hiểu rõ nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

Hiểu được đặc điểm và các loại giá thành, các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm, dịch vụ kinh doanh ăn uống.

Hiểu rõ đặc điểm và phạm vi áp dụng của các công thức trong hạch toán các nghiệp vụ bếp. Hiểu và biết cách sử dụng các mẫu biểu, sổ sách sử dụng 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.

Biết cách ghi chép các loại sổ sách, mẫu biểu cơ bản phục vụ hạch toán trong bộ phận bếp.

Đảm bảo các yêu cầu về thời gian, độ chính xác, tính khoa học, hợp lý, phù hợp với các yêu cầu đề ra trong kinh doanh ăn uống.

Thái độ:

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

"Hạch toán định mức" là môn cơ sở của ngành và chuyên ngành. Môn này được học sau các môn học như: Lý thuyết hạch toán kế toán, tổng luận chế biến, thương phẩm học, vệ sinh dinh dưỡng, lý thuyết chế biến món ăn, văn hoá ẩm thực. Môn học "*Hạch toán định mức*" kết hợp hai tính chất:

- Tính lý thuyết: Môn học này là sự kết hợp của các môn khoa học cơ bản như: Hạch toán kế toán, hạch toán thống kê, văn hoá ẩm thực, vệ sinh dinh dưỡng, lý thuyết chế biến...

- Tính thực tiễn: Môn học này vận dụng kiến thức cần thiết để xây dựng giá thành, giá bán và góp phần quản lý sản phẩm, dịch vụ ăn uống.

Môn học này là tài liệu tham khảo tốt cho các học sinh hệ nghề, các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

Chương 1

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

Mục tiêu:

- Hiểu rõ một số khái niệm cơ bản về hạch toán và hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Hiểu và nắm vững các nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Biết cách phân loại hạch toán định mức theo các tiêu thức.
- Phân tích được các ý nghĩa của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Có thái độ nghiêm túc khi nghiên cứu phần lý luận làm cơ sở cho các phần học sau.

Nội dung tóm tắt:

Cung cấp những kiến thức cơ bản nhất của hạch toán định mức bao gồm các khái niệm cơ bản về hạch toán, nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán, ý nghĩa của hạch toán trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

I. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN

1. Khái niệm hạch toán

Trong cuộc sống, thông qua lao động sản xuất, con người đã tạo ra của cải vật chất để phục vụ cho bản thân và xã hội. Trong hoạt động lao động, con

người luôn quan tâm đến kết quả lao động, tích lũy kinh nghiệm để hoạt động lao động sản xuất ngày càng hiệu quả. Từ thực tế của hoạt động lao động sản xuất, đo lường và quá trình tính toán, ghi chép về thời gian lao động cũng như kết quả thu được, con người nhận biết được cần 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".

[4- tr6]

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" (Các Mác - *Tư bản* quyển 1 tập 1 - trang 105 - NXB Sự thật - Hà Nội 1959).

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 và có 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...

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 được 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 nhằm giám sát mọi 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.

II. PHÂN LOẠI HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

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.

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.

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 vãng 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 có đối tượng đa dạng, các sản phẩm phong phú, 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 được thực hiện tương đối dễ dàng, thuận lợi. Từ đó có thể thực hiện được giá thành kế hoạch và giá thành định mức.

III. NHIỆM VỤ, YÊU CẦU CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

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

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 những 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, 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 trong việc 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 đưa 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 như: điều kiện cung cấp nguyên liệu trên thị trường, tình hình dự trữ nguyên liệu, tình trạng vật tư, 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 xử lý, phân tích để đưa ra chiến lược chế biến, phục vụ thích hợp.

Ví dụ 1: Với trình độ công nhân bậc 4/7 của một nhà hàng hiện đại, để chế biến món ăn "*Trứng hấp vân*" cần thời gian 90 phút, nhưng với công nhân bậc 5/7 thời gian cần 70 phút. Xét chi phí thời gian lao động và hiệu quả lao động (bao gồm chi phí tiền lương và các khoản trích theo lương) nhận thấy rằng chi phí lao động của công nhân bậc 5/7 thấp hơn chi phí lao động của công nhân bậc 4/7. Đó chính yếu tố quan trọng trong việc hạ giá thành sản phẩm, tạo ra lợi thế trong cạnh tranh.

Ví dụ 2: Định mức lao động bằng dụng cụ thủ công là 20kg/giờ, định mức lao động bằng máy móc là 100kg/giờ, chi phí nhân công lao động như nhau do cùng bậc thợ, khấu hao tài sản cố định của dụng cụ thủ công là 2.000đ/giờ và máy móc là 10.000đ/giờ. Chi phí khấu hao tài sản cố định để sản xuất một doanh nghiệp sản phẩm của dụng cụ thủ công là $2.000/20 = 100\text{đ/sản phẩm}$ và bằng máy là $10.000/100 = 100\text{đ/sản phẩm}$. Mặc dù xét về định mức chi phí khấu hao tài sản cố định để sản xuất ra một doanh nghiệp sản phẩm giống nhau nhưng các định mức khác như định mức về hao hụt nguyên liệu, năng suất lao động khác nhau. Dụng cụ thủ công thường làm hao hụt nguyên liệu nhiều hơn sử dụng máy móc, ngoài ra tăng năng suất lao động ảnh hưởng đến khả năng phục vụ trong một doanh nghiệp thời gian.

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...

- Một số loại định mức:

- 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 những 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) và 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%... (Xem phần phụ lục).

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 hết 80 phút, bậc 4/7 hết 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. 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. Ví dụ: Một đĩa thịt bò xào cần tỏi, có giá 35.000đ có định lượng 450g trong đó lượng thịt bò là 200g. Công nhân chế biến phải có dụng cụ cân, đong để đảm bảo định lượng suất ăn cho khách. Việc chế biến thừa hay thiếu cho khách đều ảnh hưởng đến doanh thu và uy tín của nhà hàng.

2. Yêu cầu về thông tin để xây dựng 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:

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 là 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.

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 chính là cơ sở để hạch toán kinh tế và để 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 những 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 sẽ giúp cho việc xây dựng được hệ thống các định mức sát thực, từ đó có thể hạch toán kinh tế một cách dễ dàng hơn. Ví dụ: Định

mức sử dụng thịt bò trong chế biến món thịt bò nướng là 200g thịt bò loại I, đem lại doanh thu là 35.000đ/đĩa. Sau khi kiểm kê lượng thịt bò còn lại trong kho, xác định lượng tiêu hao là 20kg, tương ứng với thu nhập phải là 3.500.000đ. Nếu thu nhập cao hơn thực tế là định lượng nguyên liệu bán cho khách không đảm bảo, khách phải ăn đắt hơn so với thực tế được hưởng, còn nếu số tiền ít hơn nhà hàng đã bán rẻ hơn giá định mức, điều đó dẫn đến giảm khả năng tái sản xuất, giảm tỷ lệ lãi suất, không thực hiện được kế hoạch đề ra. 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.

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 đưa ra phải thường xuyên cập nhật và có tính thời sự. Thông tin kịp thời giúp cho nhà kinh doanh tránh được những tổn thất về vật chất, tạo được uy tín trong kinh doanh.

Các định mức mang tính ổn định trong một thời gian, tuy nhiên 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 suất, 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, chỉ có chi phí nhân công, hao mòn vật liệu, khấu hao tài sản cố định là ít bị biến đổi. Định mức lao động chế biến một món ăn cụ thể không đổi nhưng định mức chi phí cho một ăn thay đổi theo thời giá thị trường. Ví dụ: giá thành món một bát phở gà bán cho công nhân ăn giữa ca là 5.000đ có định lượng nguyên liệu là A, do điều kiện giá cả tăng cao, nguyên liệu mua đắt hơn dự kiến, chất đốt đắt hơn dự kiến nên với suất ăn 5.000đ chỉ được ăn với định lượng nguyên liệu là A - a (trong đó a là giá trị nguyên liệu vào các khoản bù lỗ). Để giải quyết việc này, các doanh nghiệp thường tăng thêm giá trị cho một suất ăn, bù lỗ cho người ăn chứ không để người ăn bị giảm tiêu chuẩn, chất lượng.

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 rồi.

2.4. Đảm bảo tính đầy đủ

Thông tin cung cấp ngoài tính chân thực, kịp thời thì phải đảm bảo được tính đầy đủ. Xuất phát từ tính đa dạng, phong phú của thị trường nên các hoạt động đều 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 xối ngũ liệu, trong kho đã một số lượng cá nhất định, thị trường cung cấp đang sẵn với giá cá 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 ngoài việc 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.

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 lấy lệ, cầu thả... thông tin rõ ràng sẽ tránh được sai sót khi đưa ra các quyết định.

Các định mức xây dựng cần nhằm vào các đối tượng cụ thể, việc đánh giá cũng phải 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 thì 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 một ngoại ngữ bậc sơ cấp trở lên, bậc trung cấp biết một ngoại ngữ bậc trung cấp trở lên và một ngoại ngữ bậc sơ cấp, bậc cao cấp trình độ ngoại ngữ đại học, biết thêm từ một đến hai ngoại ngữ bậc trung cấp.

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

Bậc 5: Ngoài việc làm thành thạo tiêu chuẩn những bậc trên còn cần phải:

- 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 hủy 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 đậm, béo, ngọt, thể hiện trên việc dự trữ các loại thực phẩm để đảm bảo nhiệt lượng và dinh dưỡng cho các điều kiện lao động khác nhau.

- Biết 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.

- Biết lột da, rút xương gà, xương cá, lột chân giò, cắt tỉa 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... và vận dụng thành thạo các phương pháp đó.

- Biết 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 được 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)

IV. Ý NGHĨA CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

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, cùng những 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.

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 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 động... qua 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 việc xây dựng các định mức được thực hiện trong các điều kiện tiêu chuẩn (như 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 là rất ít, bởi vậy để đánh giá mức độ hoàn thành, người ta thường lấy định mức "lao động trung bình tiên tiến" để làm thước đo đánh giá.

3. Hạch toán, kinh doanh

Hạch toán kinh doanh có ý nghĩa đặc biệt 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 việc tiêu thụ được nhiều sản phẩm, dịch vụ còn 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 tăng, lợi nhuận càng cao và ngược lại.

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

Việc xây dựng các định mức luôn tính đến hầu hết các yếu tố ảnh hưởng

đến điều kiện sản xuất, kinh doanh. Do vậy trong điều kiện bình thường, sẽ không có biến động nhiều về điều kiện chủ quan, khách quan. Các doanh nghiệp thường 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... Ví dụ: Trong kho tiêu thụ hết 6kg thịt bò loại I để chế biến phở bò tái. Theo định mức kể cả hao phí, để chế biến một bát phở bò tái cần 60g thịt bò/bát, giá 1 bát phở là 7.000đ. Doanh thu bắt buộc phải đảm bảo theo định mức: $6.000/60 \times 7.000 = 700.000\text{đ}$. Hoặc bộ phận bán hàng thông báo đã tiêu thụ được 50 bát phở, khi đó trong kho phải đảm bảo còn lại 3kg thịt bò chưa sử dụng.

Câu hỏi ôn tập

1. Trình bày các nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
2. Phân tích các 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:

- Hiểu rõ các khái niệm cơ bản về chi phí, chi phí sản xuất, chi phí bán hàng.
- Nắm vững các phương pháp xây dựng định mức về chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Vận dụng kiến thức xây dựng các định mức cơ bản theo yêu cầu sản xuất chế biến, đảm bảo tính khoa học, hợp lý, chính xác.
- Có thái độ thận trọng khi liên hệ thực tế, cẩn thận trong tính toán các định mức theo yêu cầu đề ra.

Nội dung tóm tắt:

Giới thiệu các khái niệm cơ bản về chi phí trong sản xuất, trong bán hàng và một số phương pháp xây dựng định mức chi phí trong hoạt động sản xuất, kinh doanh.

I. CHI PHÍ SẢN XUẤT

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. [6 - trang 136]

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. 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. Phân loại theo nội dung chi phí

Theo nội dung thì chi phí được chia thành:

1. 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...

2. Chi phí công nhân trực tiếp sản xuất ra sản phẩm và các khoản trích theo lương như bảo hiểm xã hội (BHXH), bảo hiểm y tế (BHYT), kinh phí công đoàn (KPCĐ).

3. 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, đó là các dụng cụ chứa đựng, cất thái, đun nấu...

4. Chi phí khấu hao tài sản cố định (TSCĐ). 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.

5. 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...

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

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 tỷ 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, rổ rá...)
- 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.

2.3. 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....

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

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 từ 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.

Mức chi phí vật liệu thực tế sử dụng để sản xuất được tính theo công thức:

Chi phí vật liệu sử dụng trong kỳ	Trị giá mua vật liệu theo hoá đơn trong kỳ (có tính trừ khoản chiết khấu, giảm giá và cộng các khoản thuế được tính vào giá nhập	Chênh lệch trị giá vật liệu tồn kho cuối kỳ và đầu kỳ	Chi phí thu mua phân bổ cho vật liệu sử dụng trong kỳ
	=	±	+

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.

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.

3.4. Tiền lương và các khoản trích theo lương

Chi phí tiền lương được xác định tùy theo ngành nghề, theo năng suất 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.

3.5. Các chi phí khác bằng tiền

Là 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 để phát sinh ra các tiêu cực nhằm sử dụng sai mục đích, lãng phí, thiếu các cơ sở pháp lý.

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.

II. CHI PHÍ BÁN HÀNG

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. Phân loại chi phí bán hàng

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 phân 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. 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...

2.3. 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.

3. Phương pháp hạch toán chi phí bán hàng

Chi phí bán hàng của các doanh nghiệp phụ thuộc vào đặc điểm của từng doanh nghiệp cụ thể. Ví dụ doanh nghiệp thương mại chuyên tiêu thụ, hàng hoá nhập và xuất số lượng hàng lớn, dự trữ nhiều hàng, ngoài chi phí bán hàng còn phát sinh chi phí bảo quản lượng hàng còn tồn trong kho. Với doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, ngoài bán hàng tự chế theo kế hoạch hoặc theo đơn đặt hàng còn bán các mặt hàng khác (hàng chuyển bán) việc phân bổ chi phí cho hàng hoá được tính theo công thức:

- Phân bổ chi phí cho hàng chưa bán trong kỳ được tính theo công thức:

$$\text{Chi phí bán hàng phân bổ cho hàng chưa bán} = \frac{\begin{array}{l} \text{Chi phí bán hàng cần phân} \\ \text{bổ còn đầu kỳ} \end{array} + \begin{array}{l} \text{Chi phí bán hàng cần phân} \\ \text{bổ phát sinh trong kỳ} \end{array}}{\begin{array}{l} \text{Trị giá hàng xuất trong kỳ} \\ + \\ \text{Trị giá hàng xuất cuối kỳ} \end{array}} \times \begin{array}{l} \text{Trị giá hàng} \\ \text{còn cuối kỳ} \end{array}$$

- Chi phí bán hàng phân bổ cho hàng đã bán trong kỳ được tính theo công thức:

$$\begin{array}{l} \text{Chi phí bán} \\ \text{hàng phân bổ} \\ \text{cho hàng đã} \\ \text{bán trong kỳ} \end{array} = \begin{array}{l} \text{Chi phí bán} \\ \text{hàng phân bổ} \\ \text{cho hàng còn lại} \\ \text{đầu kỳ} \end{array} + \begin{array}{l} \text{Chi phí bán} \\ \text{hàng phát sinh} \\ \text{trong kỳ} \end{array} - \begin{array}{l} \text{Chi phí bán} \\ \text{hàng phân} \\ \text{bổ cho hàng} \\ \text{còn cuối kỳ} \end{array}$$

III. 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

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:

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

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 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 như nhau):

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

Phương pháp khấu hao theo sản lượng:

$$\text{Mức khấu hao trích trong kỳ} = \frac{\text{Nguyên giá TSCĐ} - \text{Giá trị tận dụng ước tính}}{\text{Tổng sản lượng ước tính}} \times \text{Sản lượng thực tế trong kỳ do TSCĐ đó tạo ra}$$

Phương pháp khấu hao nhanh:

$$\text{Mức khấu hao TSCĐ tính trích trong kỳ} = \frac{\text{Tỷ lệ khấu hao} \times 2 \text{ bình quân \%}}{\text{Giá trị còn lại của TSCĐ}}$$

Phương pháp khấu hao theo tổng số các năm:

$$M_i = \frac{N - (i - 1)}{N} \times \text{Nguyên giá TSCĐ} - \text{Giá trị tận dụng}$$

$$N = n(n + 1) : 2$$

Trong đó: M_i Mức khấu hao trích kỳ thứ i

n Số năm hữu dụng của TSCĐ

N Tổng số năm thời gian hữu dụng

2. Khấu hao tài sản cố định 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, 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. [6 - tr 163]

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.

IV. 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 lý tưởng là định mức được xây dựng trong điều kiện sản xuất kinh doanh hoàn hảo, trình độ máy móc thiết bị hiện đại và trình độ công nhân đạt ở mức cao, khả năng đáp ứng nhu cầu khách hàng ở mức tối đa. Định mức lý tưởng không có tính thực tế và khó có thể thực hiện được, nó chỉ có ý nghĩa cho các nhà quản trị tham khảo khi đánh giá tình hình thực hiện các định mức hợp lý.

- 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. [10 - tr 167]

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.

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 thì tỷ trọng chi phí nguyên vật liệu trong tổng chi phí là khác nhau.

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:

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

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). 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 (trong món phở chua có tới 45 đầu nguyên liệu tham gia), 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.

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

Định mức chi phí vật liệu sử dụng trong kỳ được tính theo công thức:

$$\begin{array}{ccccccc} \text{Chi phí vật liệu sử dụng trong kỳ} & = & \text{Trị giá mua vật liệu theo hoá đơn trong kỳ (có tính trừ khoản chiết khấu, giảm giá và cộng các khoản thuế được tính vào giá nhập)} & \pm & \text{Chênh lệch trị giá vật liệu tồn kho cuối kỳ vì đầu kỳ} & + & \text{Chi phí thu mua phân bổ cho vật liệu sử dụng trong kỳ} \end{array}$$

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

$$\begin{array}{ccccccc} \text{Định mức tiêu hao nhiên liệu} & = & \text{Số lượng nhiên liệu còn ở phương tiện đầu kỳ} & + & \text{Số lượng nhiên liệu dùng cho phương tiện phát sinh trong kỳ} & - & \text{Số lượng nhiên liệu còn ở phương tiện cuối kỳ} \end{array}$$

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

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

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 phụ 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 nhằm 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%).

Định mức chi phí nhân công trực tiếp được tính theo công thức:

$$\text{Định mức chi phí nhân công trực tiếp} = \left[\begin{array}{l} \text{Định mức} \\ \text{lương thời} \\ \text{gian lao} \\ \text{động trực} \\ \text{tiếp cho 1} \\ \text{sản phẩm} \end{array} \times \begin{array}{l} \text{Định} \\ \text{mức đơn} \\ \text{giá tiền} \\ \text{lương} \end{array} \right] + \left[\begin{array}{l} \text{Định mức} \\ \text{chi phí} \\ \text{nhân công} \\ \text{trực tiếp} \end{array} \times \begin{array}{l} \text{Tỷ lệ trích} \\ \text{BHXH,} \\ \text{BHYT,} \\ \text{KPCĐ} \end{array} \right]$$

Ví dụ: Trong doanh nghiệp chế biến A, để hoàn thành một món ăn cần thời gian là 1,5 giờ, trong đó:

Thời gian chuẩn bị: 0,3 giờ

Thời gian chế biến: 1,0 giờ

Thời gian nghỉ ngơi: 0,2 giờ

Định mức đơn giá tiền lương của công nhân chế biến trung bình là 4.000đ/giờ.

Chi phí lao động trực tiếp được tính

$$(1,5 \times 4.000) + (1,5 \times 4.000 \times 19\%) = 7.140đ$$

3. Định mức năng suất lao động

Năng suất 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 suất 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 suất 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 suất lao động

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

Tính năng suất 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: năng suất lao động tính bằng tiền (đồng) hay hiện vật (cái, chiếc)

S : tổng mức doanh số hay khối lượng thành phẩm

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

- Phương pháp phản ánh định mức hao phí sức lao động tính bằng suất món ăn quy ước.

Trong các doanh nghiệp nhà hàng sản xuất nhiều sản phẩm ăn uống, chi phí lao động tính bằng thời gian hao phí để chế biến các suất món ăn khác nhau được quy ước thông qua hệ số so sánh với thời gian chế biến một suất món ăn được quy ước. Ví dụ: Để chế biến một suất món "Gà xào hạnh nhân" thời gian hết 40 phút, chế biến một suất món "Gà nấu ca ri" hết 120 phút. Lấy thời gian chế biến món gà xào hạnh nhân làm tiêu chuẩn, món "Gà nấu ca ri" tốn thời gian gấp 3 lần, hệ số món ăn này là 3. Vậy một người chế biến 3 suất "Gà xào hạnh nhân" có năng suất bằng một người chế biến 1 suất món "Gà nấu ca ri" trong điều kiện cần thiết cho lao động như nhau.

Công thức:

$$H = \frac{T}{t}$$

Trong đó: H - Hệ số hao phí lao động để làm ra món ăn đó

T - Thời gian lao động thực tế để làm ra 1 món ăn đó

t - Thời gian lao động cần thiết để làm ra món ăn quy ước

Hệ số hao phí lao động của một món ăn là thương số của hao phí thời gian lao động thực tế để làm ra một suất món ăn đó chia cho thời gian lao động cần thiết để làm ra một suất món ăn quy ước.

Tính năng xuất theo cách này chính xác nhưng mất nhiều thời gian do thời gian chi phí thực tế khác nhau, thường là số lẻ. Để đơn giản, người ta chia món ăn thành từng nhóm giống nhau, xác định hệ số lao động theo nhóm rồi xác định hệ số lao động trung bình của mỗi nhóm món ăn.

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.

Ví dụ: Quan sát tình hình chi phí sản xuất chung để sản xuất ra món ăn A của một doanh nghiệp trong các kỳ sau: đơn vị tính là 1.000đ, thời gian là năm 2004.

Quý	Chi phí cố định	Chi phí biến đổi	Chi phí sản xuất chung
I	2.000	8.000	10.000
II	2.000	9.600	11.600
III	2.000	13.440	15.440
Cộng	6.000	31.040	37.040

Xác định định mức cho chi phí biến đổi. Xét tốc độ tăng của chi phí biến đổi quý sau so với quý trước (tốc độ tăng chi phí là t_i) ta có:

$$t_1 = 9.600 : 8.000 = 1,2 \text{ hay } 120\%$$

$$t_2 = 13.440 : 9.600 = 1,4 \text{ hay } 140\%$$

Tốc độ tăng trưởng bình quân là:

$$\overline{t^2} = t_1 + t_2 = 1,2 \times 1,4 = 1,68$$

$$\overline{t} \approx 1,3. \text{ Vậy tốc độ tăng bình quân là } 1,3$$

Trên cơ sở đó tính chi phí biến đổi của quý IV năm 2004 là:

$$= 9.600 \times 1,68 = 16.128\text{đ}$$

Chi phí sản xuất chung của quý IV:

$$2 + 16,128 = 18,128\text{đ}$$

Để đảm bảo tính chính xác cần số năm quan sát càng nhiều. Trên cơ sở chi phí vật liệu, chi phí nhân công và chi phí chung tổng hợp sẽ được chi phí sản xuất, kinh doanh.

V. CĂN CỨ ĐỂ HẠCH TOÁN DỰ TRÙ NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN

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: Món thịt lợn xiên nướng (8 suất ăn)

Kết cấu nguyên liệu bao gồm:

- Thịt nạc vai 1.200g
- Củ sả 10g
- Ớt tươi 10g
- Hành khô 30g
- Tỏi khô 20g
- Mỡ nước 50g
- Tiêu, mì chính, đường, muối.

• Số đầu nguyên liệu:

- Số lượng nguyên liệu chính = 1 (thịt nạc vai)
- Số lượng nguyên liệu phụ không có
- Số lượng nguyên liệu gia vị = 9 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. Khối lượng nguyên liệu trong món ăn = 1.320g.

• Đặc điểm về chất lượng nguyên liệu:

Chất lượng nguyên liệu sử dụng thịt nạc vai, không sử dụng thịt mỡ hay thịt bắp hoặc thịt có mỡ như ba chỉ vì thịt vai vừa ngọt, thịt lại không bị khô, phù hợp với món nướng.

• Đặc điểm về phối hợp nguyên liệu:

Các gia vị bổ trợ cho món thịt lợn nướng là ớt tăng tính kích thích, hành, tỏi, sả tăng mùi thơm cho sản phẩm, muối, mì chính là chất điều vị. Mỡ làm thịt không bị khô.

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. 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.

Trong một bữa tiệc, tổng khối lượng món ăn cung cấp cho người tiêu dùng nên khoảng từ 500g đến 600g là hợp lý. Trong chế biến ăn uống thông thường có 2 - 3 mức định lượng, chủ yếu là 2 mức, định lượng của ăn Á hoặc ăn Âu đều được tính dựa trên 2 mức, mức ăn tối đa và mức ăn tối thiểu. Tương ứng với 2 mức là 2 loại dụng cụ chứa đựng phổ biến là bát, đĩa.

Ví dụ: Thực đơn tại thời điểm năm 2004

- Mực	Mực chiên giòn to	55.000đ
	Mực chiên giòn nhỏ	30.000đ
	Mực xào cần tỏi to	35.000đ
	Mực xào cần tỏi nhỏ	25.000đ
	Mực nướng sa tế to	45.000đ
	Mực nướng sa tế nhỏ	35.000đ
- Tôm	Tôm chiên phomát to	65.000đ
	Tôm chiên phomát nhỏ	40.000đ
	Tôm hấp gừng to	60.000đ
	Tôm hấp gừng nhỏ	40.000đ

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. Ví dụ: Các bát nấu thông thường lượng thực phẩm tươi cần có từ 250g đến 350g, tỷ lệ cái, nước phụ thuộc vào món ăn, với món ăn giàu tinh

bột như món cà tím bung, ốc nấu đậu phụ chuối xanh... tỷ lệ này khoảng 50/50. Món ăn chỉ có nguyên liệu thực vật thông thường, lượng nước nhiều hơn cái.

Một vài ví dụ về định lượng của một số phương pháp chế biến:

(Định lượng cho 6 người ăn)

- Một số bát nấu:

Bát chân giò ninh măng	Chân giò 150 - 200g hoặc thịt Măng khô 25 - 30g
Bát bóng	25 - 30g bóng khô 70 - 100g thịt nạc tươi 100 - 150g chân tủy
Bát mọc	150 - 200g giò sống 5 - 7g miến, nấm hương

- Một số món xào

Thực phẩm động vật $\pm$ 200g/đĩa.

- Một số món luộc, quay

Thực phẩm tươi phụ thuộc vào loại nguyên liệu, ví dụ:

Món gà luộc 1.000g nguyên liệu hơi

Thịt quay, luộc 250 - 300g/đĩa

- Món rán, nướng

Thực phẩm cần 300 - 400g/đĩa

- Các món thủy sản

Thực phẩm tùy loại, thông thường tính theo con khoảng 800g - 1.000g/đĩa

- Thịt nguội

Thực phẩm cần 250 - 300g/đĩa

- Các món trộn như nộm, sa lát

Thực phẩm cần 300 - 400g/đĩa

3. Căn cứ vào lượng tiền đặt ăn 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.

Ví dụ: Trong một món ăn, khách đặt món tôm sú hấp với giá 35.000đ/con, nhà hàng phải chọn loại tôm to có giá thị trường từ 220.000đ - 230.000đ/kg và định lượng 100g/con.

Khách đặt 25.000đ/con, nhà hàng chọn loại tôm vừa giá 150.000đ/kg và định lượng 40 - 50g/con, một suất 2 con.

Đối với khách đặt ăn theo mâm, tùy theo số tiền đặt, nhà hàng giới thiệu cho khách các mức giá tiệc theo một số món ăn cụ thể.

(Tham khảo một số mẫu thực đơn trong phần phụ lục)

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. Đặc điểm của nhóm món ăn này có độ giòn cao hoặc có nhiều vị, được trình bày đẹp, hấp dẫn... Trong món 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 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 thỏa mãn 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, 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 như sau:

Nhóm 1: 2 - 4 món

Nhóm 2: 1 - 3 món

Nhóm 3: 4 - 6 món

Nhóm 4: 1 - 2 món

Cơ cấu món ăn hợp lý 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. Ví dụ: Không nên đưa vào thực đơn món chim quay, gà quay (trùng phương pháp làm chín), hay gà quay, gà luộc (trùng nguyên liệu chế biến).

Cơ cấu món ăn hợp lý 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.

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 (như 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 150 suất... Nhà bếp dự trù 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

1. Trình bày các khái niệm cơ bản về chi phí sản xuất, chi phí bán hàng.
2. Trình bày các định mức cơ bản về chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
3. Dự trù khối lượng nguyên liệu các món ăn của một tiệc Á theo thực đơn cho trước.

Chương 3

HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG

Mục tiêu:

- Hiểu rõ các khái niệm cơ bản về các loại giá, thuế giá trị gia tăng, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp trong kinh doanh ăn uống.
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến các loại giá trong quá trình kinh doanh ăn uống.
- Hiểu rõ và vận dụng tốt các công thức để hạch toán các nghiệp vụ trong kinh doanh ăn uống.
- Đảm bảo tính chính xác, khoa học, hợp lý phù hợp thời gian yêu cầu.

Nội dung tóm tắt:

Giới thiệu những kiến thức cơ bản về các yếu tố về hiệu quả kinh doanh như: Giá vốn nguyên liệu, giá thành, giá bán, thuế giá trị gia tăng phải nộp, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp. Các nhân tố ảnh hưởng và phương pháp hạch toán các nghiệp vụ về hiệu quả kinh doanh.

I. HẠCH TOÁN GIÁ VỐN NGUYÊN LIỆU

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.

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. 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 (như thiên tai, mất mùa...) cũng làm nguyên liệu khan hiếm, giá cả tăng; giá thuê 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.

- 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 giảm hao phí trong chế biến.

Ví dụ: Trong sơ chế, định mức hao hụt nguyên liệu trong sơ chế khoai tây là 5 - 7%, nếu công nhân không tuân thủ định mức quy định, làm hao hụt 10 - 15% dẫn đến định lượng món ăn giảm, ảnh hưởng đến số lượng và chất lượng sản phẩm chế biến.

II. HẠCH TOÁN GIÁ THÀNH SẢN PHẨM, DỊCH VỤ

1. Khái niệm giá thành sản phẩm, dịch vụ

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

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.

[2 - trang 224]

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

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...

[8 - trang 64, 65]

III. HẠCH TOÁN GIÁ BÁN SẢN PHẨM

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:

$$\text{Giá bán} = \text{Giá vốn} + \text{Chi phí} + \text{Thuế} + \text{lãi.}$$

- Theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp:

$$\text{Giá bán} = \text{Giá vốn} + \text{Chi phí} + \text{lãi.}$$

Hoặc

$$\text{Giá bán} = \text{Giá thành} + \text{Thuế GTGT phải nộp} + \text{lãi}$$

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.

2. 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.

Ví dụ: Ngày 1 tháng 4 năm 2004

Đồ ăn:

$$50 \text{ gà hấp lá sen} \quad \times 100.000\text{đ} = 5.000.000\text{đ}$$

$$30 \text{ cá thu sốt hoa hồi} \quad \times 55.000\text{đ} = 1.650.000\text{đ}$$

$$25 \text{ mực hấp bia - gừng} \quad \times 40.000\text{đ} = 1.000.000\text{đ}$$

$$\text{Doanh thu đồ ăn trong ngày} \quad = \quad 7.650.000\text{đ}$$

Đồ uống:

$$50 \text{ cà phê sữa} \times 5.000\text{đ} \quad = 250.000\text{đ}$$

$$60 \text{ trà bát bảo} \times 6.000\text{đ} \quad = 360.000\text{đ}$$

$$25 \text{ nước cam tươi} \times 10.000\text{đ} \quad = 250.000\text{đ}$$

$$\text{Doanh thu đồ uống trong ngày} = 860.000\text{đ}$$

- Giá bán hàng chuyển bán

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

Hàng chuyển 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 chuyển bán.

Ví dụ: Ngày 12 tháng 8 năm 2004

Bia Hà Nội 80 chai x 10.000đ = 800.000đ

Nước ngọt 120 chai x 4.000đ = 480.000đ

Nước khoáng 40 chai x 6.000đ = 240.000đ

Nước tăng lực 35 chai x 8.000đ = 280.000đ

Doanh thu trong ngày = 1.800.000đ

3. 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 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, tỷ lệ lãi suất 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.

4. 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 suất.

- Giá vốn hợp lý, giá bán hợp lý mối quan hệ theo tỷ lệ thuận.
- Chi phí hợp lý giá bán hợp lý quan hệ theo tỷ lệ thuận.
- Giá bán hợp lý, lãi suất hợp lý quan hệ theo nhóm mặt hàng, do khách sạn quy định tỷ lệ thích hợp.

Chi phí sản xuất phụ thuộc vào các yếu tố mang tính khả biến và bất biến, phụ thuộc vào chiến lược kinh doanh của doanh nghiệp. Thuế được tính theo quy định của Nhà nước.

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 suất 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 suất cố định nhưng giá bán giảm).

Đặt ra các định mức lãi suất 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 là không hợp lý, cần điều chỉnh lãi suất 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.

IV. HẠCH TOÁN THUẾ GIÁ TRỊ GIA TĂNG PHẢI NỘP, LÃI GỘP, TỶ LỆ LÃI GỘP, THỰC LÃI

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) x % thuế suất

Ví dụ: Trong một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

Giá bán đã có thuế GTGT 550.000đ

Giá vốn nguyên liệu đầu vào 330.000đ

Thuế GTGT phải nộp 10%

Yêu cầu: Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN?

Bài làm:

Thuế GTGT phải nộp NSNN = $(550.000 - 330.000) \times 10\% = 22.000đ$

+ 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: Trong một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

Giá bán chưa có thuế GTGT 520.000đ

Thuế suất thuế GTGT 10%

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

Yêu cầu: Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN?

Bài làm:

Số thuế GTGT phải nộp NSNN = $52.000 - 38.000 = 14.000đ$

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: Trong một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Giá bán chưa có thuế GTGT = 350.000đ

Giá vốn = 200.000đ

Yêu cầu: Tính lãi gộp?

$$\text{Lãi gộp} = 350.000 - 200.000 = 150.000\text{đ}$$

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:

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

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

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

Giá vốn = 240.000đ

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 phải 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%.

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

$$\text{Thực lãi} = \text{Lãi gộp} - \text{Chi phí hợp lý}$$

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 chưa chịu thuế 350.000đ

Giá vốn 200.000đ

Chi phí 50.000đ

Yêu cầu: Tính thực lãi?

$$\text{Thực lãi} = 350.000 - 200.000 - 50.000 = 100.000\text{đ}$$

V. SỔ SÁCH VÀ BIỂU MẪU SỬ DỤNG ĐỂ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG KINH DOANH ĂN UỐNG

1. Vai trò của sổ sách, biểu mẫu trong kinh doanh ăn uống

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 thương 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.

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.

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 liệu tiêu hao, xác định được lượng nguyên liệu hư hỏng, lãng phí hoặc bị 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.

Ví dụ: Món ăn không ngon do nguyên liệu không đảm bảo, lỗi do tiếp phẩm không mua hàng theo yêu cầu chế biến. Nguyên liệu mua đảm bảo nhưng nguyên liệu chế biến không đảm bảo do thủ kho bảo quản nguyên liệu không đúng các quy trình kỹ thuật làm biến đổi chất lượng nguyên liệu. Nguyên liệu đảm bảo mà món ăn không ngon lỗi do công nhân chế biến không thực hiện đúng các quy trình, kỹ thuật, do trình độ, tay nghề hoặc làm ẩu. Món ăn ngon, nguyên liệu đảm bảo nhưng giá thành không hợp lý nên giá bán không theo định mức quy định do lỗi của người bán, tự ý điều chỉnh giá bán...

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.

2. Các loại biểu mẫu, sổ sách cơ bản trong kinh doanh ăn uống

2.1. Sổ sách, biểu mẫu trong khách sạn, nhà hàng

a) 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 phương 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

Số thứ tự	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 được ủy 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 ghi 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

Ngày.....tháng.....năm 200.....

Kế toán cửa hàng

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**

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

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

STT	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											

Kế toán cửa hàng

Tổ trưởng sản xuất

Chú thích: L = Lượng

T = Tiền

Món A là món ăn cụ thể

b) 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

2. Đối với đơn vị phục vụ ăn uống tập trung

2.1. 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.

2.2. 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 được 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 phân trên chữ số thứ tự các cột ghi 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 cơm 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 cơm và thanh toán vé ăn

I. Phần giao nhận cơm và thức ăn

Cơm 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 cơm
[1 - Trang 291 đến trang 304]

PHẦN ÔN TẬP CHƯƠNG 3

I. PHẦN BÀI TẬP

Trong quá trình làm bài tập, cần 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

- Giá bán có phí phục vụ = Giá bán đã chịu thuế + Phí phục vụ

Phí phục vụ = 5% Giá bán chưa chịu thuế

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

Hoặc:

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

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

MỘT SỐ BÀI TẬP HƯỚNG DẪN

1. Phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp

Bài tập 1

Một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

Giá bán đã có thuế GTGT 440.000đ

Giá mua nguyên liệu đã có thuế GTGT 220.000đ

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:

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

$$= (440.000 - 220.000) \times 10\% = 22.000\text{đ}$$

- 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:

$$\begin{aligned}\text{Tỷ lệ lãi gộp} &= \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100 \\ &= (220.000 : 440.000) \times 100 = 50\%\end{aligned}$$

Bài tập 2

Một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

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

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

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:

$$\begin{aligned}\text{Tỷ lệ lãi gộp} &= \frac{\text{Lãi gộp}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100\% \\ 50\% &= \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT} - \text{Giá vốn}}{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}} \times 100\%\end{aligned}$$

$$\text{Giá bán đã có thuế GTGT} = \text{Giá vốn} \times 2$$

$$= 440.000 \times 2 = 880.000\text{đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

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

- 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

Một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

Giá bán đã có thuế GTGT 6.600.000đ

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:

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

$$40\% = \frac{6.600.000 - \text{Giá vốn}}{6.600.000} \times 100\%$$

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

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Lãi gộp} &= \text{Giá bán đã có thuế GTGT} - \text{Giá vốn} \\ &= 6.600.000 - 3.960.000 = 2.640.000\text{đ}\end{aligned}$$

- Xác định thuế GTGT phải nộp NSNN

Áp dụng công thức:

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

$$= (6.600.000 - 3.960.000) \times 10\% = 264.000\text{đ}$$

2. Phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ

Bài tập 1

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

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

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

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

Giá bán chưa có thuế GTGT = Giá vốn x 2

$$= 4.500.000 \times 2 = 9.000.000\text{đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

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

$$= 9.000.000 - 4.500.000 = 4.500.000\text{đ}$$

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Thực lãi} &= \text{Lãi gộp} - \text{Chi phí hợp lý} \\ &= 4.500.000 - 1.500.000 = 3.000.000\text{đ}\end{aligned}$$

- 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

$$\text{Thuế GTGT phải nộp} = 10\% \text{ giá bán} = 9.000.000 \times 10\% = 900.000\text{đ}$$

$$\text{Thuế GTGT được khấu trừ} = 10\% \text{ giá vốn} = 4.500.000 \times 10\% = 450.000\text{đ}$$

$$\text{Thuế GTGT phải nộp NSNN} = 900.000 - 450.000\text{đ} = 450.000\text{đ}$$

Bài tập 2

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Giá bán đã có thuế GTGT 2.200.000đ

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

Chi phí hợp lý 600.000đ

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:

$$\begin{aligned}\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} &= \frac{\text{Giá bán đã có thuế GTGT}}{1 + \% \text{ thuế suất}} \\ &= 2.200.000 : 1,1 = 2.000.000\text{đ}\end{aligned}$$

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:

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

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức:

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

Bài tập 3. Cho bảng hoá đơn thanh toán chưa có thuế GTGT

TT	Tên món ăn	ĐV	SL	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Nộm đu đủ	đĩa	6	25.000	150.000	
2	Tôm sú nướng	đĩa	6	180.000	1.048.000	
3	Mực tươi xào nấm	đĩa	6	45.000	270.000	
4	Bò chiên Thái Lan	đĩa	6	50.000	300.000	
5	Thỏ nướng lá chanh	đĩa	6	40.000	240.000	
6	Cải chíp xào nấm	đĩa	6	15.000	80.000	
7	Canh bóng thập cẩm	bát	6	30.000	180.000	
8	Cơm tấm	đĩa	6	10.000	60.000	
9	Xúp ngô non	bát	36	7.000	252.000	
	Cộng				2.580.000	

Tỷ lệ lãi gộp 40%

Chi phí hợp lý 600.000đ

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

Cách làm:

- Tính giá vốn

Áp dụng công thức:

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

$$40\% = \frac{2.580.000 - \text{giá vốn}}{2.580.000} \times 100\%$$

$$\text{Giá vốn} = 2.580.000 - 40\% \times 2.580.000 = 1.548.000đ$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Lãi gộp} &= \text{Giá bán chưa có thuế GTGT} - \text{giá vốn} \\ &= 2.580.000 - 1.548.000 = 1.032.000đ\end{aligned}$$

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Thực lãi} &= \text{Lãi gộp} - \text{Chi phí hợp lý} \\ &= 1.032.000 - 600.000 = 432.000đ\end{aligned}$$

Bài tập 4

Cho bảng hoá đơn mua nguyên liệu đầu vào có thuế GTGT sau:

TT	Tên nguyên liệu	ĐV	SL	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Thịt bò	kg	8	70.000	560.000	Loại 1
2	Thịt gà	kg	10	40.000	400.000	Đã sơ chế
3	Cá quả	kg	12	60.000	720.000	Loại 1 kg/con
4	Cần tây	kg	6	5.000	30.000	
5	Tỏi tây	kg	6	10.000	60.000	
6	Tôm tươi	kg	7	60.000	420.000	Loại vừa
7	Giò sống	kg	5	50.000	250.000	
8	Nấm hương	kg	0,5	120.000	60.000	

TT	Tên nguyên liệu	ĐV	SL	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
9	Bột cà mè	kg	2	25.000	50.000	
10	Gừng	kg	1	8.000	8.000	
11	Bột đao	kg	0,5	10.000	5.000	
12	Bột mì	kg	2	6.000	12.000	
13	Dầu rán	lít	4	14.000	56.000	
14	Rau mùi	mớ	10	1.000	10.000	
15	Hành hoa	kg	0,5	2.000	1.000	
16	Tiêu	kg	0,05	120.000	6.000	
17	Rượu vang Pháp	chai	5	90.000	450.000	
18	Gạo nếp	kg	4	7.000	28.000	
Cộng					3.126.000	

Tỷ lệ lãi gộp = 50% ; Chi phí hợp lý 1.000.000đ

Thuế suất thuế GTGT 10%;

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

Bài làm:

- Tính giá bán có thuế GTGT

Vì đang áp dụng phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ, do đó trong bài này phải xác định được giá vốn mua nguyên vật liệu chưa có thuế GTGT.

Giá vốn nguyên vật liệu chưa có thuế GTGT = 3.126.000 : 1,1 $\approx$ 2.842.000đ

Thuế GTGT được khấu trừ = 10 % $\approx$ 284.000đ

Áp dụng công thức:

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

$$50\% = \frac{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} - 2.842.000}{\text{Giá bán chưa có thuế GTGT}} \times 100\%$$

$$\begin{aligned}\text{Giá bán chưa có thuế GTGT} &= \text{Giá vốn} \times 2 \\ &= 2.842.000 \times 2 = 5.684.000\text{đ}\end{aligned}$$

$$\text{Vậy giá bán đã có thuế GTGT} = 5.684.000 \times 110\% = 6.252.400\text{đ}$$

- Xác định lãi gộp

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Lãi gộp} &= \text{Giá bán chưa có thuế GTGT} - \text{Giá vốn} \\ &= 5.684.000 - 2.842.000 = 2.842.000\text{đ}\end{aligned}$$

- Xác định thực lãi

Áp dụng công thức:

$$\begin{aligned}\text{Thực lãi} &= \text{Lãi gộp} - \text{Chi phí hợp lý} \\ &= 2.842.000 - 1.000.000 = 1.842.000\text{đ}\end{aligned}$$

II. BÀI TẬP

1. Theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp

Bài tập 1

Một doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp tính thuế GTGT trực tiếp có:

Giá mua nguyên liệu đầu vào đã chịu thuế GTGT 440.000đ.

Giá bán đã có thuế GTGT 770.000đ.

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

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp trực tiếp có:

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

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

Thuế suất thuế GTGT 10%

Yêu cầu: Hãy tính lãi gộp, thực lãi?

Bài tập 3

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp trực tiếp có:

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

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

Thuế suất thuế GTGT 10%

Yêu cầu: Hãy tính giá vốn, lãi gộp?

2. Theo phương pháp tính thuế GTGT khấu trừ

Bài tập 1

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Khách đặt ăn với giá 50.000đ/suất có phí phục vụ, chưa có thuế GTGT.

Tỷ lệ lãi gộp 40%, số lượng suất ăn là 60 suất.

Thuế suất thuế GTGT 10%; Yêu cầu: Tính giá vốn?

Bài tập 2

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

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

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

Thuế suất thuế GTGT 10%

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

Bài tập 3

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Giá mua nguyên liệu đã có thuế GTGT 330.000đ

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

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

Bài tập 4

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Giá bán đã có thuế GTGT 2.200.000đ.

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 5

Một doanh nghiệp hạch toán tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ có:

Giá vốn nguyên liệu chưa có thuế GTGT 3.500.000đ

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

Thuế suất thuế GTGT 10%.

Yêu cầu: Hãy tính giá vốn, lãi gộp, thực lãi?

Câu hỏi ôn tập

1. Đặc điểm của giá vốn? Phân tích các nhân tố ảnh hưởng đến giá vốn trong quá trình kinh doanh?
2. Phân tích mối quan hệ hữu cơ giữa sản phẩm chế biến, quá trình tiêu thụ và phục vụ sản phẩm ăn uống?
3. Phân loại giá thành, nêu sự khác nhau của các loại giá thành, ý nghĩa quan trọng của giá thành trong kinh doanh ăn uống?

PHỤ LỤC

I. MỘT SỐ BẢNG, BIỂU MẪU THÔNG DỤNG

1. Một số thực đơn tính theo giá trị tiệc

MỘT SỐ THỰC ĐƠN DÀNH CHO TIỆC CƯỚI

1. Nộm thập cẩm
 2. Gà luộc lá chanh
 3. Thịt lợn xiên nướng
 4. Xào thập cẩm
 5. Bê tái chanh
 6. Cải xanh xào nấm
 7. Canh măng mỏng giò
 8. Bánh trứng
 9. Cơm tấm
 10. Rượu vang trắng long
 11. Hoa quả tráng miệng
- Đơn giá: 210.000/mâm/6 người

1. Nộm đu đủ bò khô
 2. Tôm lấm vùng rân
 3. Nấm dê nướng
 4. Gà hấp lá chanh
 5. Thân lợn rân kiểu Pháp
 6. Cải xanh xào nấm
 7. Canh thập cẩm
 8. Cơm tấm
 9. Xôi vò hạt sen
 10. Rượu vang Thăng Long
 11. Tráng miệng
- Đơn giá: 225.000/mâm/6 người

1. Súp gà thả nấm
 2. Salat kiểu Pháp
 3. Cá Uyên ương
 4. Gà ta hấp muối
 5. Chim quay Quảng Đông
 6. Ném Quảng Đông
 7. Cải xanh xào nấm
 8. Canh thập cẩm
 9. Cơm tấm
 10. Bánh dầy Song Hỷ
 11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
 12. Hoa quả tráng miệng
- Đơn giá: 280.000/mâm/6 người

MỘT SỐ THỰC ĐƠN DÀNH CHO TIỆC CƯỚI

1. Súp cua măng tây
 2. Nộm rau lươn vua
 3. Tôm he nướng
 4. Gà quay xối chiên
 5. Dê om củ sen
 6. Tim cật xào thập cẩm
 7. Cải chíp xào trang gà
 8. Canh thập cẩm
 9. Cơm tấm
 10. Xôi Song Hỷ
 11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
 12. Hoa quả tía hoa
- Đơn giá: 310.000/mâm/6 người

1. Súp hải sản
 2. Nộm rau câu Thăng Long
 3. Cá Sa ba Nhật nướng giấy bạc
 4. Gà Song hỷ
 5. Bò xốt bơ lạc
 6. Ngan xào húng quế
 7. Rau cải chao xối bò hộp
 8. Canh hải sản măng tây
 9. Cơm tấm
 10. Xôi vò gấc
 11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
 12. Hoa quả thập cẩm
- Đơn giá: 320.000/mâm/6 người



Chúng tôi luôn lấy chữ tín để đảm bảo cho sự tận tâm & phát triển của trung tâm.

MỘT SỐ THỰC ĐƠN DÀNH CHO TIỆC CƯỚI

1. Súp gà kem ngô
 2. Nộm ngó sen thập cẩm
 3. Tôm he chiên cánh bướm
 4. Cá quả bỏ lò sốt nấm
 5. Gà quay Quảng Đông
 6. Phile bò sốt tiêu
 7. Cải chíp chao xối thịt hộp
 8. Canh mọc tôm cua
 9. Cơm tấm
 10. Xôi cốm
 11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
 12. Hoa quả
- Đơn giá: 330.000/mâm/6 người

Đơn giá trên bao gồm: thực phẩm, đồ uống tiền công chế biến, tiền công phục vụ bàn, bát đĩa cốc chén, khăn trải bàn, giấy ăn, bao đũa, in thực đơn để bàn, hoa bàn tiệc, dọn dẹp sau khi ăn...

Trên đây là một số thực đơn mẫu dành cho tiệc cưới. Quý khách có thể thay đổi thêm hoặc bớt món để phù hợp với khẩu vị, sở thích của từng khách hàng. Các thực đơn tiệc cưới, tiệc hội nghị, tiệc gia đình sẽ được thỏa thuận trực tiếp để phù hợp với từng nhu cầu cụ thể.

Đặc biệt: với các thực đơn đặc sản như bèo, rắn, cá hồi, cá trình... nguyên con phục vụ đủ món gia sẽ được tính cụ thể theo Kg.

Đơn giá trên được áp dụng cho tiệc với số lượng từ 15 mâm trở lên các tiệc nhỏ từ 5 đến 10 mâm có thể tính thêm 5 đến 10% phụ phí.



MỘT SỐ THỰC ĐƠN DÀNH CHO TIỆC CƯỚI

1. Súp hải sản
2. Nộm ngũ sắc
3. Cá tẩm vùng chiên
4. Gà hấp lá chanh
5. Mực chiên bơ
6. Ngan rút xương xào
7. Cải xanh chao dầu
8. Canh thập cẩm
9. Cơm tấm
10. Bánh chưng
11. Đồ uống (4bia, 2nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng

Đơn giá 310.000 đ/mâm/ 6người

1. Súp lươn ngũ vị
2. Nộm rau câu
3. Tôm he nướng
4. Gà quay mềm
5. Nem đại hoàng gia
6. Ngan xào húng quế
7. Cải xào nấm
8. Canh thập cẩm
9. Cơm tấm
10. Xôi vò hạt sen
11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng

Đơn giá 320.000đ/mâm /6 người

1. Súp gà kem ngô
2. Nộm ngó sen- hoa chuối
3. Cá quả sốt nấm
4. Gà vu quy
5. Tôm he chiên cánh bướm
6. Bò om đậu đỏ
7. Rau xào tiến vua
8. Canh mọc tôm thịt
9. Cơm tấm
10. Xôi cốm
11. Đồ uống (4bia, 2 nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng

Đơn giá 365.000đ/mâm/6người

1. Súp cua măng tây
2. Xa lát kim chi
3. Cá quả chiên vẩy rồng
4. Bò lúc lắc
5. Gà hấp giấy bạc
6. Thỏ quay
7. Rau xào thập cẩm
8. Cơm tấm
9. Canh măng giả bào ngư
10. Bánh chưng
11. Đồ uống (4bia, 2 nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng.

Đơn giá 350.000 đ/mâm/6người.

1. Súp cua măng tây
2. Nộm đu đủ bò khô
3. Cá chiên Hồng Kông
4. Gà uyên ương
5. Bò xào trái thơm.
6. Chim câu quay
7. Cải chíp chao dầu
8. Canh thập cẩm
9. Cơm tấm
10. Bánh dầy Song Hỷ
11. Đồ uống (4bia, 2 nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng.

Đơn giá 320.000 đ/mâm/6người

1. Súp gà thả nấm
2. Nộm cải tím gà xé
3. Gà quay Quảng Đông
4. Tôm sú hấp bia
5. Cá quả sốt (bếp cồn)
6. Dê xào sả ớt
7. Rau cải xào nấm
8. Canh thập cẩm
9. Cơm tấm
10. Bánh dầy Song Hỷ
11. Đồ uống (4 bia, 2 nước ngọt)
12. Hoa quả tráng miệng

Đơn giá 340.000đ/mâm/6 người

2. Ví dụ mẫu Hoá đơn bán lẻ

HOÁ ĐƠN BÁN LẺ

Đơn vị:.....

Số:.....

Mẫu số 1 - BL

Tên người mua hàng:.....

Địa chỉ:.....

TT	Tên hàng và quy cách	Đơn vị tính	Số lượng	Giá đơn vị	Thành tiền
1	Cá hấp	đ	2	25.000	50.000
2	Ếch tẩm bột	đ	1	40.000	40.000
3	Gà quay	đ	1	70.000	70.000
4	Lươn xào ớt	đ	2	20.000	40.000
5	Lợn rim	đ	1	15.000	15.000
6	Cải xào nấm	đ	2	10.000	20.000
7	Cơm xào chua	đ	1	10.000	10.000
	Cộng				245.000

Cộng thành tiền (bằng chữ): Hai trăm bốn mươi lăm nghìn đồng

Ngày 20 tháng 8 năm 2005

Người nhận hàng

Đã nhận đủ tiền

Người viết hoá đơn

3. Ví dụ Bảng hàng nhập và hàng tồn của bếp

BẢNG HÀNG NHẬP VÀ HÀNG TỒN CỦA BẾP

Ngày	Tên người nhận	Tên hàng	Đơn vị	Giá	Tồn ca		Nhập trong ngày		Tồn cuối ca	
					Lượng	Tiền	Lượng	Tiền	Lượng	Tiền
5/6/05	Ca trưởng	Thịt gà	Kg	35.000	2	70.000	1	35.000	0.5	18.000
		Cà lóc	Kg	32.000	0.5	16.000	2	64.000	0	0
		Tôm	Kg	100.000	0.3	30.000	2	200.000	1	100.000
		Mực	Kg	90.000	4	360.000	2	180.000	2	180.000
		Thịt lợn	Kg	24.000	0.5	12.000	9	216.000	2	48.000
		Rau cải	Kg	5.000	2	10.000	3	15.000	1	5.000
		Tổng				498.000		710.000		351.000
8/7/05	Ca trưởng	Xương lợn	Kg	12.000	7	84.000	6	72.000	4	48.000
		Thịt bò	Kg	60.000	2	120.000	6	360.000	4	240.000
		Tôn	Kg	100.000	1	100.000	9	900.000	3	300.000
		Mực	Kg	90.000	3	270.000	2	180.000	2	180.000
		Nấm hương	Kg	1.200	0.06	7.200	0.05	6.000	0.02	2.400
		Trứng gà	Kg	1.000	30	30.000	20	20.000	10	10.000
		Tổng				611.200		1.536.000		780.000

4. Ví dụ Báo cáo bán hàng hàng ngày

BÁO CÁO BÁN HÀNG HÀNG NGÀY

Ngày 6 tháng 8 năm 2005

TT	Tên hàng và quy cách phẩm chất	DVT						
			Tồn đầu	Nhập	Tồn cuối	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Cà	đ	1kg	4,5kg	0,5kg	47	25.000đ	175.000đ
2	Ếch	đ	0,5kg	2kg	1kg	3	40.000đ	120.000đ
3	Lươn	đ	0,5kg	2,5kg	0,7kg	4	20.000đ	80.000đ
4	Tôn	đ	1kg	1,5kg	1kg	10	80.000đ	80.000đ
5	Cà	đ	1,4kg	6,5kg	1,9kg	4	60.000đ	240.000đ
6	Lợn	đ	0,5kg	2kg	0,3kg	6	15.000đ	90.000đ
7	Bè	đ	0,7kg	1,5kg	0,5kg	4	20.000đ	80.000đ
8	Bè	đ	1kg	2kg	0,5kg	5	50.000đ	250.000đ
9	Rau muống	đ	5 mớ	45 mớ	10 mớ	15	5.000đ	75.000đ
10	Rau cải	đ	10 mớ	30 mớ	5 mớ	10	5.000đ	50.000đ
11	Đầu	đ	5 bìa	10 bìa	3 bìa	4	8.000đ	32.000đ
12	Ốc	đ	1kg	2kg	0,5kg	3	20.000đ	60.000đ
13	Trứng	đ	20 quả	50 quả	10 quả	12	10.000đ	120.000đ
	Cộng	đ						

Cộng số tiền phải nộp: 1.452.000đ

Số tiền thực nộp: 1.452.000đ

Trong đó thu bằng Séc: không

Chênh lệch: Thừa (+)... Không... thiếu <-> Không

Đã kiểm toán

Kế toán

Ngày 6 tháng 8 năm 2005

Người bán hàng

II. BẢNG THÀNH PHẦN HOÁ HỌC HẤP THU

(từ 100g thức ăn ăn được và 100g thức ăn kể cả thải bỏ)

BẢNG THÀNH PHẦN HÓA HỌC HẤP THU TỪ:

— 100 gam thức ăn ăn được

— 100 gam thức ăn kể cả thải bỏ

Số thứ tự	TÊN THỨC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Protein	Lipit	Gluxit	Calo	Protein	Lipit	Gluxit	Calo
I — Ngũ cốc và sản phẩm chế biến									
1	Gạo nếp cái	6,9	1,4	71,6	335	6,8	1,4	70,6	330
2	Gạo tẻ	5,0	0,8	76,0	340	4,9	0,8	74,9	335
3	Gạo tẻ dẻ	5,7	1,1	75,1	342	5,7	1,1	74,4	339
4	Gạo tẻ già	6,6	1,2	72,0	333	6,4	1,2	70,9	328
5	Gạo tẻ mảy	6,4	0,9	72,8	333	6,3	0,8	71,7	327
6	Gạo tẻ Liên Xô	6,4	0,6	73,1	332	6,3	0,6	72,4	327
7	Gạo tẻ Trung Quốc hạt to	6,4	0,6	73,0	331	6,3	0,6	71,9	326
8	Kê	5,9	2,8	66,0	321	5,8	2,7	64,0	314
9	Ngô tươi (hạt)	3,5	2,2	37,9	190	1,9	1,2	20,8	104
10	Ngô nếp luộc	3,3	2,1	31,5	162	1,6	1,0	15,8	84
11	Ngô mảnh	7,2	3,0	68,6	339	6,9	2,9	66,5	328
12	Ngô vàng khô (hạt)	7,3	4,4	66,3	343	7,1	4,3	65,0	336
13	Bột gạo tẻ	5,6	0,4	78,6	349	5,6	0,4	78,6	349
14	Bột mì loại I	9,3	1,0	69,7	333	9,3	1,0	69,7	333
15	Bột mì loại II	9,7	1,3	68,2	331	9,7	1,3	68,2	331
16	Bột nếp	6,9	1,5	75,3	351	6,9	1,5	75,3	351
17	Bột ngô vàng	7,0	3,8	69,8	350	7,0	3,8	69,8	350
18	Bánh bao	5,2	0,5	45,4	212	5,2	0,5	45,4	212
19	Bánh đa nem	3,4	0,2	75,4	325	3,4	0,2	75,4	325
20	Bánh đúc có hành mỡ	0,8	0,3	10,8	50	0,8	0,3	10,8	50
21	Bánh đúc không hành mỡ	0,8	0,1	10,9	49	0,8	0,1	10,9	49
22	Bánh đúc có lạc	1,5	0,8	10,0	55	1,5	0,8	10,0	55
23	Bánh đúc ngô	1,4	0,6	11,4	58	1,4	0,6	11,4	58
24	Bánh mì (bột loại I)	6,7	0,8	50,3	241	6,7	0,8	50,3	241
25	Bánh mì (bột loại II)	7,1	1,1	46,4	230	7,1	1,1	46,4	230
26	Bánh phở	2,7	—	30,7	137	2,7	—	30,7	137
27	Bánh quẩy	6,8	10,2	38,9	282	6,8	10,2	38,9	282
28	Bún	1,4	—	24,6	107	1,4	—	24,6	107
29	Cơm	5,2	0,8	63,4	289	5,2	0,8	63,4	289
30	Cơm khô	5,7	0,2	78,1	345	5,7	0,2	78,1	345
31	Cơm sảy	6,7	1,1	74,4	343	6,7	1,1	74,4	343
32	Miến rong	0,5	0,1	78,6	325	0,5	0,1	78,6	325
33	Mì sợi	9,3	0,8	70,9	336	9,3	0,8	70,9	336
34	Mì thanh	9,3	1,0	70,7	337	9,3	1,0	70,7	337
II — Khoai, củ và sản phẩm chế biến									
35	Khoai lang	0,7	0,2	27,2	116	0,5	0,2	22,4	96
36	Khoai môn	1,3	0,2	24,1	106	1,1	0,2	20,7	91
37	Khoai nước	0,8	0,1	22,3	96	0,8	0,1	19,1	83
38	Khoai ruộng	0,7	vết	24,0	101	0 =	vết	19,4	82

Số thứ tự	TÊN THỰC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Prôtêin	Lipit	Gluxit	Calo	Prôtêin	Lipit	Gluxit	Calo
39	Khoai sọ	1,5	0,1	25,3	111	1,3	0,1	20,7	91
40	Khoai tây	1,7	vết	20,0	89	1,4	vết	16,6	74
41	Củ ấu	3,0	0,5	22,9	111	1,5	0,3	11,5	56
42	Củ cải	2,6	vết	27,2	122	2,2	vết	23,1	104
43	Củ rong	1,2	vết	27,2	116	1,1	vết	26,1	112
44	Củ sắn	0,9	0,2	34,8	148	0,7	0,2	26,1	112
45	Củ sắn dây	1,4	0,1	26,8	117	1,2	0,1	24,1	105
46	Củ từ	1,3	vết	20,6	90	1,2	vết	19,1	86
47	Khoai lang khô	1,9	0,5	76,5	326	1,8	0,5	72,7	310
48	Khoai nước khô	1,4	0,5	77,0	326	1,4	0,5	73,1	310
49	Khoai tây khô	5,6	0,3	71,8	320	5,3	0,3	68,2	304
50	Củ sắn khô (đã bỏ vỏ)	13,6	0,5	67,2	336	13,6	0,5	67,2	336
51	Sắn khô	2,5	0,7	76,8	332	2,5	0,7	72,9	316
52	Bột khoai lang già	1,9	0,5	76,7	327	1,9	0,5	76,7	327
53	Bột khoai nước già	1,2	0,3	74,6	314	1,2	0,3	74,6	314
54	Bột khoai riềng già	1,8	0,2	75,0	317	1,8	0,2	75,0	317
55	Bột khoai riềng lọc	0,2	—	80,4	330	0,2	—	80,4	330
56	Bột khoai tây lọc	0,8	—	81,0	335	0,8	—	81,0	335
57	Bột rong lọc	0,5	—	81,0	334	0,5	—	81,0	334
58	Bột sắn già	2,0	0,5	76,1	325	2,0	0,5	76,1	325
59	Bột sắn dây lọc	0,6	—	80,6	333	0,6	—	80,6	333
60	Mì, miến bằng sắn, khoai	0,4	—	81,0	334	0,4	—	81,0	334
61	Trần châu sắn	0,8	—	80,6	334	0,8	—	80,6	334
62	Bánh đa khoai	1,4	0,2	77,7	326	1,4	0,2	77,7	326
63	Bánh đa sắn có vừng	1,2	0,3	80,2	337	1,2	0,3	80,2	337
III — Hạt; hạt và quả có dầu; hạt và quả có dầu; và sản phẩm chế biến									
64	Cùi dừa già	4,1	33,8	5,9	355	3,2	27,1	4,8	285
65	Cùi dừa non	3,0	1,6	2,5	37	3,0	1,6	2,5	37
66	Đậu cô ve (hạt)	18,4	1,5	52,5	305	18,1	1,5	51,4	299
67	Đậu đũa (hạt)	20,0	1,9	49,6	303	19,6	1,9	48,7	298
68	Đậu đen	20,4	1,6	51,0	308	20,0	1,6	49,9	301
69	Đậu Hà Lan (hạt)	18,4	1,1	52,8	302	18,1	1,0	51,7	295
70	Đậu trắng (đậu tằm)	19,6	2,0	51,4	310	19,2	2,0	50,4	304
71	Đậu trứng nước	21,8	1,9	47,8	303	21,4	1,9	46,8	297
72	Đậu tương (đậu nành)	28,7	17,3	23,5	375	28,1	16,9	23,0	367
73	Đậu tương Trung Quốc	29,7	16,7	23,2	373	29,2	16,4	22,8	366
74	Đậu xanh (đậu tằm)	19,8	2,3	50,8	311	19,4	2,3	49,7	305
75	Đậu xanh Trung Quốc	23,9	2,1	47,6	313	23,4	2,1	46,7	307
76	Hạt bí đỏ rang	30,0	29,9	22,0	491	24,0	24,3	17,8	397
77	Hạt đỗ to	15,2	55,5	8,3	613	10,6	38,8	5,8	428
78	Hạt dưa đỏ rang	26,9	36,8	17,2	523	21,0	28,7	13,4	408
79	Hạt đen	14,6	27,3	33,9	453	7,3	43,6	17,0	226
80	Lạc hạt	23,2	41,8	14,8	545	22,8	41,0	14,5	534

Số thứ tự	TÊN THỰC ẨM	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thất bổ			
		Prôtít	Lipít	Gluxít	Calo	Prôtít	Lipít	Gluxít	Calo
119	Dưa chuột	0,7	—	2,9	15	0,7	—	2,7	14
120	Dưa gang	0,7	—	1,9	11	0,6	—	1,8	10
121	Đậu cove	4,2	—	12,7	69	3,8	—	11,5	63
122	Đậu đũa	5,1	—	7,9	53	4,6	—	7,2	48
123	Đậu Hà Lan	5,5	—	10,5	66	4,9	—	9,5	59
124	Đậu ván	2,4	—	3,5	24	2,1	—	3,2	22
125	Đu đủ xanh	0,7	—	4,4	21	0,5	—	3,3	16
126	Gấc	1,8	7,4	10,0	117	0,3	1,5	2,0	23
127	Giá đậu xanh	4,6	—	5,1	40	4,4	—	4,8	38
128	Hành củ tươi	1,1	—	4,6	23	0,8	—	3,4	17
129	Hành lá (hành hoa)	1,1	—	4,1	21	0,8	—	3,3	17
130	Hành tây	1,5	—	7,9	39	1,3	—	6,7	33
131	Hạt sen tươi	8,0	—	28,7	150	4,9	—	17,5	92
132	Hẹ lá	1,9	—	1,7	15	1,6	—	1,5	13
133	Hoa chuối	1,3	—	3,3	19	0,9	—	2,4	14
134	Hoa lý	2,5	—	2,7	21	2,4	—	2,6	21
135	Khế	0,5	—	3,0	14	0,4	—	2,6	12
136	Mãng chua	1,2	—	1,3	10	0,9	—	1,1	8
137	Mãng nứa	1,6	—	1,6	13	0,8	—	0,8	7
138	Mãng tây	1,9	—	1,1	12	—	—	—	—
139	Mãng tre	1,4	—	1,6	12	0,7	—	0,9	7
140	Mãng vầu	1,2	—	2,4	15	0,6	—	1,1	7
141	Mướp	0,8	—	2,9	15	0,7	—	2,6	14
142	Mướp đắng	0,8	—	2,9	15	0,6	—	2,3	12
143	Nụ mướp	4,1	—	2,4	27	3,4	—	2,0	22
144	Ngó sen	0,8	—	13,4	58	0,8	—	12,0	52
145	Ớt vàng to	1,1	—	5,4	27	1,0	—	4,9	24
146	Ớt xanh to	1,1	—	4,5	23	1,0	—	4,0	21
147	Quả me chua	1,6	—	4,6	25	1,4	—	3,8	21
148	Quả sung	0,7	—	—	3	0,6	—	—	2
149	Ra-đi	1,0	—	3,9	20	0,7	—	3,0	15
150	Rau bí	2,3	—	1,6	16	1,6	—	1,1	11
151	Rau cần	1,6	0,1	3,9	23	1,5	0,1	3,7	22
152	Rau cây chuối non	0,1	—	1,1	5	0,1	—	1,0	5
153	Rau diếp	1,0	—	1,9	12	0,9	—	1,7	11
154	Rau dlay	2,4	—	3,1	23	1,9	—	2,5	18
155	Rau giền	1,9	—	2,4	18	1,4	—	1,8	13

Số thứ tự	TÊN THỨC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thối hỏng			
		Prôtit	Lipit	Gluxit	Calo	Prôtit	Lipit	Gluxit	Calo
VII — Dầu, mỡ, bơ									
370	Bơ	0,4	78,5	0,5	734	0,4	78,5	0,5	734
371	Bơ mặn	0,4	78,0	0,5	729	0,4	78,0	0,5	729
372	Dầu thảo mộc	—	93,7	—	871	—	93,7	—	871
374	Mỡ lợn muối	1,7	85,5	—	802	1,7	85,5	—	802
375	Mỡ lợn nước	—	93,7	—	871	—	93,7	—	871
VIII — Thịt và sản phẩm chế biến									
A — ĐỘNG VẬT CHỦ YẾU									
BÒ									
376	Thịt bê mỡ	16,1	7,1	—	132	15,7	7,0	—	129
377	Thịt bê nạc	16,9	0,5	—	74	16,6	0,5	—	73
378	Thịt bò loại I	15,2	9,9	—	154	14,9	9,7	—	151
379	Thịt bò loại II	17,7	3,6	—	106	17,4	3,5	—	104
380	Bầu dục	10,6	1,7	0,3	61	9,8	1,6	0,3	56
381	Dạ dày (đã sạch)	12,5	3,9	—	88	11,8	3,8	—	84
382	Đầu	15,3	11,8	—	172	4,9	3,8	—	55
383	Đuôi	16,6	6,1	—	125	9,0	3,3	—	68
384	Gan	14,7	2,9	2,9	99	14,7	2,9	2,9	99
385	Gân chân	25,5	0,3	—	107	25,5	0,3	—	107
386	Lưỡi	11,5	11,4	—	153	10,6	10,4	—	140
387	Môi	17,6	3,1	—	101	16,7	2,9	—	95
388	Óc	7,6	8,9	—	114	7,0	8,2	—	105
389	Phổi	12,8	4,4	—	93	11,8	4,0	—	86
390	Tai	17,1	2,2	—	91	16,1	2,1	—	86
391	Tim	12,7	2,8	—	78	11,7	2,6	—	72
392	Tiệt	15,2	0,2	—	64	15,2	0,2	—	64
393	Tủy xương	0,9	84,5	—	790	0,9	84,5	—	790
394	Vú	10,4	12,9	—	163	9,9	12,2	—	154
395	Ruột bò	37,3	4,0	—	190	37,3	4,0	—	190
396	Thịt bò khô	43,1	1,5	—	191	43,1	1,5	—	191
397	Thịt bò muối	16,5	9,9	—	160	16,1	9,7	—	156
CHÓ									
398	Thịt sườn	13,5	28,6	—	321	13,3	28,0	—	315
399	Thịt vai	15,2	16,5	—	216	14,9	16,2	—	212
400	Thịt nạc lưng	20,9	13,0	—	207	20,4	12,7	—	202
401	Gan	13,9	5,0	2,2	113	13,9	5,0	2,2	113
402	Dồi	13,9	11,7	—	166	13,9	11,7	—	166

Số thứ tự	TÊN THỨC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Prôpit	Lipit	Gluxit	Calo	Prôpit	Lipit	Gluxit	Calo
C Ứ U									
403	Thịt loại I	13,9	16,0	—	206	13,6	15,7	—	202
404	Thịt loại II	17,6	8,5	—	151	17,2	8,3	—	148
D Ê									
405	Thịt dê	17,5	4,0	—	109	17,2	3,9	—	107
H Ồ U									
406	Thịt hươu	16,1	1,9	—	84	15,7	1,9	—	82
L Ợ N									
407	Thịt mỡ	12,3	35,1	—	377	12,0	34,4	—	369
458	Thịt nửa nạc nửa mỡ (ba chỉ, sấn)	13,9	20,2	—	245	13,7	19,7	—	239
409	Thịt nạc	16,1	6,6	—	127	15,7	6,5	—	125
410	Chân giò	13,3	17,5	—	217	8,2	10,8	—	134
411	Sườn	15,1	12,0	—	174	6,5	5,2	—	75
412	Đầu	11,3	29,4	—	320	3,6	9,4	—	102
413	Đuôi	9,1	44,3	—	449	7,9	38,5	—	390
414	Bầu dục	11,0	2,9	0,3	73	10,7	2,8	0,3	71
415	Bì	19,7	2,5	—	104	17,7	2,3	—	94
416	Dạ dày (đã sạch)	12,3	2,7	—	76	12,1	2,6	—	74
417	Gan	15,9	3,4	1,9	105	15,9	3,4	1,9	105
418	Lòng (ruột già đã sạch)	5,8	14,2	—	156	5,7	13,9	—	153
419	Lòng (ruột non đã sạch)	6,1	1,2	—	36	5,9	1,2	—	35
420	Lưỡi	12,0	12,0	—	161	11,7	11,7	—	157
421	Óc	7,6	8,9	—	114	7,0	8,2	—	105
422	Phổi	12,5	3,4	—	83	11,5	3,1	—	76
423	Tai	17,7	3,9	—	109	17,1	3,7	—	105
424	Tiết lộc	9,0	0,1	—	38	9,0	0,1	—	38
425	Tiết sống	4,8	0,1	—	21	4,8	0,1	—	21
426	Tim	12,8	3,0	—	80	12,0	2,8	—	75
427	Tủy xương	1,9	77,3	—	727	1,9	77,3	—	727
428	Chá	9,1	47,4	4,9	498	9,1	47,4	4,9	498
429	Chá quế	13,3	28,6	5,4	343	13,3	28,6	5,4	343
430	Dấm bông	19,4	23,5	—	298	19,4	23,5	—	298
431	Dôi	10,5	6,7	—	105	10,5	6,7	—	105
432	Giò lụa	18,2	5,2	—	123	18,2	5,2	—	123
433	Giò mỡ	13,4	29,2	—	327	13,4	29,2	—	327
434	Giò thủ	13,5	51,0	—	530	13,5	51,0	—	530
435	Lạp xưởng	17,6	51,7	1,6	560	17,6	51,7	1,6	560
436	Nem chua	18,3	3,5	4,1	124	18,3	3,5	4,1	124
437	Ruốc Trung Quốc	55,4	3,4	5,5	281	55,4	3,4	5,5	281
438	Xúc xích	23,0	44,6	—	509	22,6	43,6	—	498

Số thứ tự	TÊN THỨC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Prôtit	Lipit	Gluxit	Calo	Prôtit	Lipit	Gluxit	Calo
THỎ									
440	Thỏ nhà	18,2	7,5	—	144	10,0	4,1	—	79
441	Thỏ rừng	19,0	0,0	—	90	10,9	0,6	—	50
TRẦN									
442	Thịt cừ	17,7	2,9	—	100	17,3	2,8	—	97
443	Thịt bắp	18,5	2,8	—	102	18,2	2,7	—	100
444	Thịt bụng	17,1	5,3	—	119	16,7	5,2	—	117
445	Thịt đùi	17,9	2,8	—	99	17,6	2,7	—	97
446	Thịt thăn	19,3	3,1	—	108	18,8	3,0	—	105
447	Thịt trâu khô	42,6	2,5	—	198	42,6	2,5	—	198
B - GIA CẦM									
CHIM									
448	Chim bồ câu ra giàng	14,8	28,2	—	323	5,9	11,3	—	129
GÀ									
449	Gà loại I	17,2	12,3	—	185	8,2	5,9	—	88
450	Gà loại II	18,9	7,1	—	144	8,1	3,0	—	61
451	Gà rừng	20,6	4,5	—	126	8,6	1,9	—	53
452	Gà giò loại I	17,4	9,9	—	163	7,4	4,1	—	68
453	Gà giò loại II	18,8	4,1	—	115	7,0	1,5	—	43
454	Gà tơ loại I	17,3	11,1	—	174	8,3	5,4	—	84
455	Gà tơ loại II	19,0	3,3	—	109	8,2	1,4	—	47
456	Gà tây loại I	17,4	14,4	—	205	8,2	6,8	—	97
457	Gà tây loại II	20,7	8,0	—	159	8,7	3,4	—	67
458	Gan	15,4	3,2	1,9	101	15,4	3,2	1,9	101
459	Mề	18,0	1,2	—	85	17,2	1,1	—	81
460	Tim	13,5	5,2	—	104	13,5	5,2	—	104
NGŨNG									
461	Ngũng loại I	11,8	36,8	—	391	5,7	17,7	—	188
462	Ngũng loại II	15,5	18,8	—	238	6,5	7,9	—	100
VỊT									
463	Vịt loại I	9,6	49,8	—	503	4,3	22,5	—	227
464	Vịt loại II	15,0	20,5	—	252	6,0	8,2	—	101
465	Vịt non loại I	13,4	25,6	—	293	6,4	12,3	—	141
466	Vịt non loại II	8,9	18,3	—	207	4,0	8,3	—	94
467	Gan	14,4	4,4	2,7	111	14,4	4,4	2,7	111
468	Mề	17,1	1,7	—	86	16,4	1,6	—	82

Số thứ tự	TÊN THỨC ĂN	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Prôtít	Lipít	Gluxít	Calo	Prôtít	Lipít	Gluxít	Calo
C — ĐỘNG VẬT KHÁC									
469	Châu chấu	20,5	3,4	—	116	16,4	2,7	—	92
470	Nhộng	11,0	6,1	—	102	10,7	6,0	—	100
471	Chim sè	18,9	6,9	—	142	13,3	4,8	—	99
472	Chuột đồng	16,2	—	—	66	6,5	—	—	27
473	Cóc	15,7	—	—	64	6,8	—	—	28
474	Ếch	16,9	1,0	—	79	7,3	0,5	—	35
475	Nhái	14,5	—	—	59	5,8	—	—	24
476	Bột cóc	46,8	12,6	—	309	46,8	12,6	—	309
477	Gan chuột bạch	17,6	—	—	72	17,6	—	—	72
IX — Cá, tôm, cua, nhuyễn thể và sản phẩm chế biến									
478	Cá mỡ	14,2	8,7	—	139	8,6	5,4	—	85
479	Cá nạc	14,8	1,0	—	70	9,0	0,7	—	43
480	Cá bống	13,4	0,8	—	62	7,4	0,4	—	34
481	Cá bơn	14,3	2,5	—	82	8,9	1,6	—	51
482	Cá chép	13,5	3,4	—	87	8,1	2,1	—	53
483	Cá diếc	15,0	1,7	—	77	8,2	0,9	—	42
484	Cá đối	16,5	3,1	—	96	9,5	1,8	—	56
485	Cá quả	15,4	2,5	—	86	9,2	1,5	—	52
486	Cá trê	13,9	11,2	—	161	8,4	6,7	—	97
487	Cua bê	14,8	0,6	6,7	94	4,6	0,2	2,1	29
488	Cua đồng (cả con)	10,4	3,1	1,9	79	5,2	1,5	1,0	39
489	Cua đồng (giữ gần lấy nước)	4,5	1,8	—	35	2,3	0,9	—	18
490	Dạm tươi	10,9	2,6	—	69	6,0	1,4	—	38
491	Dạm (muối, đồ)	12,0	2,7	—	74	6,0	1,3	—	37
492	Hải sâm	18,2	0,3	—	77	18,2	0,3	—	77
493	Hến	3,8	0,7	—	22	0,7	0,1	—	4
494	Lươn	16,9	1,4	—	82	11,0	0,9	—	53
495	Mực tươi	13,8	0,8	—	64	10,7	0,7	—	50
496	Ốc bươu	9,4	0,7	7,9	77	3,1	0,2	2,6	25
497	Ốc đá	9,5	0,3	3,7	57	1,9	0,1	0,8	12
498	Ốc nhồi	10,1	0,7	7,3	78	2,1	0,1	1,5	16
499	Ốc vặn	10,3	0,7	4,1	66	3,1	0,2	1,2	19
500	Ốc sên	9,3	0,6	5,8	67	4,2	0,3	2,6	31
501	Rươi	10,5	4,1	—	81	10,0	3,9	—	77
502	Sứa	5,0	0,4	1,4	30	4,9	0,4	1,4	30
503	Sò	7,4	0,4	2,9	46	1,5	0,1	0,6	10

Số thứ tự	TÊN THỰC PHẨM	100 gam thức ăn ăn được				100 gam thức ăn kể cả thải bỏ			
		Protein	Lipid	Gluxit	Calo	Protein	Lipid	Gluxit	Calo
504	Tép gạo	9,9	1,1	—	51	9,1	1,0	—	47
505	Tôm đông	15,5	1,7	—	79	14,0	1,5	—	71
506	Trái	3,9	1,0	2,4	35	1,5	0,4	1,0	14
507	Trùng trọc	6,8	0,5	—	33	1,3	0,1	—	6
508	Cá khô (chím, thu nư, đế)	36,6	3,7	—	184	31,1	3,1	—	156
509	Cá khô (uọc chích, ba quân)	36,3	3,8	—	184	30,8	3,2	—	156
510	Cá khô (chì chì)	54,5	4,1	—	262	46,3	3,5	—	222
511	Cá khô Trùng Quốc	34,2	9,3	—	227	25,7	7,0	—	170
512	Cá khô Triều Tiên	47,8	0,7	—	202	35,9	0,5	—	152
513	Mực khô	50,8	4,2	—	247	48,8	4,0	—	237
514	Tép khô	33,2	2,8	—	162	31,5	2,7	—	154
515	Tôm khô	63,9	3,6	—	295	60,7	3,4	—	290
516	Bột cá	60,2	2,7	2,9	284	60,2	2,7	2,9	284
517	Bột cua có mai, gạch	39,7	5,2	7,6	242	39,7	5,2	7,6	242
518	Bột cua không có mai, gạch	45,6	4,0	4,8	244	45,6	4,0	4,8	244
519	Ruốc cá bống	61,3	2,8	2,9	289	61,3	2,8	2,9	289
520	Ruốc cá quả	55,5	3,9	2,9	276	55,5	3,9	2,9	276
521	Ruốc tôm	55,3	2,9	3,5	268	55,3	2,9	3,5	268
522	Ruốc ốc sên	42,5	3,6	19,2	286	42,5	3,6	19,2	286
523	Bánh phồng tôm sống	2,9	7,0	72,0	372	2,9	7,0	72,0	372
524	Bánh phồng tôm rán	1,4	55,6	32,6	656	1,4	55,6	32,6	656
X — Trứng và sản phẩm chế biến									
525	Trứng gà toàn phần	12,5	10,9	0,5	155	10,7	9,4	0,4	133
526	Lòng đỏ trứng gà	11,5	28,0	1,0	312	11,5	28,0	1,0	312
527	Lòng trắng trứng gà	8,7	0,1	1,0	41	8,7	0,1	1,0	41
528	Trứng vịt	11,0	13,4	1,0	174	9,6	11,8	0,9	153
529	Trứng vịt lộn	11,5	11,7	3,8	172	10,1	10,2	3,3	150
531	Trứng cá	17,3	—	—	71	17,3	—	—	71
532	Trứng cáy khô	47,6	17,7	6,2	385	47,6	17,7	6,2	385
533	Trứng cua đồng	14,4	25,1	1,4	293	14,4	25,1	1,4	293
534	Bột trứng	37,2	39,7	1,7	529	37,2	39,7	1,7	529
XI — Sữa và sản phẩm chế biến									
535	Sữa mẹ (sữa người)	1,3	2,8	6,7	59	1,3	2,8	6,7	59
536	Sữa bò tươi	3,3	4,1	4,6	71	3,3	4,1	4,6	71
537	Sữa dê tươi	3,0	3,9	4,3	66	3,0	3,9	4,3	66
538	Sữa lạc đã tươi	3,0	5,0	4,9	79	3,0	5,0	4,9	79
539	Sữa ngựa tươi	1,8	1,0	5,7	40	1,8	1,0	5,7	40
540	Sữa trâu tươi	5,9	9,4	4,8	131	5,9	9,4	4,8	131

"Trích trong bảng thành phần hoá học thức ăn Việt Nam, NXBY học, 1972"

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *Giáo trình Nghiệp vụ chế biến món ăn*, Bộ Nội thương (1978).
2. *Kế toán tổng hợp phân tích và lập báo cáo tài chính doanh nghiệp*, Hà Ngọc Sơn, Phạm Xuân Lục, Nguyễn Văn Nhiệm (1996) NXB Tài chính.
3. *Giáo trình kế toán thương mại dịch vụ*, Hà Ngọc Mai (chủ biên) (2002).
4. *Lý thuyết hạch toán kế toán*, Học viện Tài chính (2003), NXB Tài chính
5. *Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*, Nguyễn Hữu Thủy (2004), NXB Hà Nội.
6. *Kế toán thương mại, dịch vụ*, PGS. PTS. Lê Gia Lục, PTS. Ngô Thế Chi, (1996), NXB Tài chính Hà Nội.
7. *Giáo trình phân tích hoạt động kinh doanh*, Phạm Thị Gái (2004), NXB Thống kê.
8. *Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, Trịnh Xuân Dũng (2000), NXB ĐHQG Hà Nội.
9. *Sách chuyên khảo Hướng dẫn thực hành về kế toán chi phí sản xuất và tính giá thành sản phẩm trong doanh nghiệp*, Võ Văn Nhị, Phạm Thanh Liêm, Lý Kim Huê (1999), NXB Thống kê.
10. *500 món ăn Á - Âu*, Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiến, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huấn (1989), NXB Khoa học và Kỹ thuật.
11. *Kế toán chi phí và kết quả kinh doanh dịch vụ*, Ngô Thế Chi (1998), NXB Thống kê Hà Nội.

MỤC LỤC

<i>Lời giới thiệu</i>	3
<i>Bài mở đầu</i>	5
Chương 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG	7
I. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán.....	7
II. Phân loại hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.....	9
III. Nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.....	10
IV. Ý nghĩa của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.....	18
Chương 2. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG	21
I. Chi phí sản xuất.....	21
II. Chi phí bán hàng.....	26
III. Chi phí khấu hao tài sản cố định.....	28
IV. Phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất.....	30
V. Căn cứ để hạch toán dự trừ nguyên liệu chế biến.....	36
Chương 3. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG	43
I. Hạch toán giá vốn nguyên liệu.....	43
II. Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ.....	45
III. Hạch toán giá bán sản phẩm.....	46
IV. Hạch toán thuế giá trị gia tăng phải nộp, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi.....	50
V. Sổ sách và biểu mẫu sử dụng để hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.....	53
<i>Phụ lục</i>	77
<i>Tài liệu tham khảo</i>	89

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI
4 - TỐNG DUY TÂN, QUẬN HOÀN KIẾM, HÀ NỘI
ĐT: (04) 8252916; 8257063 - FAX (04) 9289143

GIÁO TRÌNH
HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC
NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2006

Chịu trách nhiệm xuất bản:
NGUYỄN KHẮC OÁNH

Biên tập:
NGUYỄN HUỲNH MAI

Bìa:
ĐẶNG VINH QUANG
Trình bày, kỹ thuật vi tính:
HOÀNG THÚY LƯƠNG

Sửa bản in:
LÊ HẢI LÝ

In 570 cuốn, khổ 17x24 cm. Tại Cơ sở 2 - Công ty Cổ phần in 15.
GPXB số: 154 - 2006/ CXB/ 619 GT-15/ HN cấp ngày 28/2/2006.
In xong và nộp lưu chiểu quý IV năm 2006.

BỘ GIÁO TRÌNH XUẤT BẢN NĂM 2006

KHỐI TRƯỜNG TRUNG HỌC THƯƠNG MẠI - DU LỊCH

1. LUẬT THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ
2. LUẬT THƯƠNG MẠI
3. QUỐC TẾ VŨ
4. LỊCH SỬ VĂN HÓA VIỆT NAM
5. TIẾNG VIỆT THỰC HÀNH
6. NGHIỆP VỤ VĂN THƯ CƠ BẢN
7. NGHIỆP VỤ LƯU TRỮ CƠ BẢN
8. THÔNG TIN THƯ VIỆN
9. NGHIỆP VỤ THANH TOÁN (CHUYÊN NGÀNH LỄ TÂN)
10. QUAN HỆ KINH TẾ QUỐC TẾ
11. KINH TẾ NGOẠI THƯƠNG
12. THANH TOÁN QUỐC TẾ
13. VẬN TẢI VÀ GIAO NHẬN HÀNG HÓA XUẤT NHẬP KHẨU
14. KẾ TOÁN CHUYÊN NGÀNH KINH DOANH DL - KL - KS
15. NGHIỆP VỤ THƯ KÝ VĂN PHÒNG THƯƠNG MẠI
16. MARKETING THƯƠNG MẠI
17. BẢO HIỂM TRONG NGOẠI THƯƠNG
18. TIẾP THỊ KINH DOANH
19. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BAR
20. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC
21. MARKETING QUỐC TẾ
22. MARKETING DU LỊCH
23. GIAO TIẾP TRONG KINH DOANH DU LỊCH
24. KẾ TOÁN XUẤT NHẬP KHẨU
25. XÁC SUẤT THỐNG KÊ
26. INTERNET - WEB TRONG DOANH NGHIỆP THƯƠNG MẠI
27. THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ
28. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH KINH DOANH
29. THƯ TÍN THƯƠNG MẠI
30. CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG
31. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (ELEMENTARY)
32. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (PRE-INTERMEDIATE)
33. THỰC HÀNH TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH ANH VĂN THƯƠNG MẠI (INTERMEDIATE)
34. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH XNK
35. DINH DƯỠNG VÀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
36. TỔ CHỨC LAO ĐỘNG KỸ THUẬT NHÀ BẾP
37. THỰC HÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
38. BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG VỆ SINH AN TOÀN
39. VĂN HÓA ẨM THỰC
40. PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
41. VĂN HÓA DU LỊCH
42. HƯỚNG DẪN DU LỊCH
43. NGHIỆP VỤ KINH DOANH LỮ HÀNH
44. LỄ TÂN NGOẠI GIAO
45. TỔ CHỨC KINH DOANH NHÀ HÀNG
46. ĐỊA LÝ DU LỊCH
47. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ LỄ TÂN
48. THỰC HÀNH NGHIỆP VỤ BAR
49. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH DU LỊCH
50. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH THƯƠNG MẠI.
51. TIẾNG ANH NGHIỆP VỤ KINH DOANH KHÁCH SẠN
52. KẾ TOÁN DOANH NGHIỆP TM - DV
53. THUẾ VÀ HỆ THỐNG THUẾ VIỆT NAM
54. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĂN UỐNG
55. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH THƯ KÝ VĂN PHÒNG
56. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH TIN HỌC
57. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT PHỤC VỤ BÀN
58. NGỮ ÂM TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH
59. TỪ VỰNG TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

GT Hạch toán định mức



1011080000066

12,500

Gia: 12.500đ