

BỘ GIAO THÔNG VẬN TẢI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG GIAO THÔNG VẬN TẢI TRUNG ƯƠNG I

GIÁO TRÌNH

Mô đun: Hạch toán định mức

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1955/QĐ- ngày 21 tháng 12 năm 2017 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng GTVTTWI)*



Hà Nội, năm 2017

LỜI GIỚI THIỆU

Quá trình biên soạn: Giáo trình “**Hạch toán định mức**” là sự kết hợp của các môn khoa học như; hạch toán kế toán, hạch toán thống kê, chế biến món ăn, văn hoá ẩm thực, vệ sinh dinh dưỡng, nghiệp vụ bar, nghiệp vụ bàn. Giáo trình được biên soạn trên cơ sở tham khảo các giáo trình, tài liệu của các chuyên gia về lĩnh vực hạch toán, kế toán. Với sự tham gia tích cực của các giảng viên có kinh nghiệm giảng dạy trong lĩnh vực du lịch.

Mối quan hệ của tài liệu với chương trình, mô đun: Giáo trình bao gồm các kiến thức bổ trợ cho nghề như : tính thuế, xây dựng giá thành, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, lãi thực và một số chi phí khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm ăn uống, giúp người học hiểu rõ hơn nguyên tắc, phương pháp hạch toán, cách ghi chép sử dụng các hóa đơn chứng từ, sổ sách biểu mẫu. Giáo trình còn nhằm trang bị cho người học kiến thức để đánh giá hiệu quả công việc cụ thể (lỗ, lãi) của từng bộ phận và đưa ra giá thành hợp lý nhằm mang lại lợi nhuận cho nhà hàng, khách sạn. Giúp cho sinh viên Khoa Chế biến món ăn & Quản trị Nhà hàng làm tài liệu nghiên cứu, học tập. Sinh viên những chuyên ngành liên quan và những người làm trong lĩnh vực kinh doanh ăn uống tham khảo.

Cấu trúc chung của giáo trình gồm 4 bài:

Bài 1: Vị trí vai trò của hạch toán định mức

Bài 2: Hạch toán chi phí trong chế biến món ăn

Bài 3: Phương pháp hạch toán giá bán và doanh thu

Bài 4: Sổ sách biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng

Sau mỗi bài đều có các câu hỏi ôn tập và thảo luận để củng cố kiến thức cho người học.

Giáo trình được biên soạn trên cơ sở các văn bản quy định của Nhà nước và tham khảo nhiều tài liệu liên quan có giá trị. Song chắc hẳn quá trình biên soạn không tránh khỏi những thiếu sót nhất định. Ban biên soạn mong muốn và thực sự cảm ơn những ý kiến nhận xét, đánh giá của các chuyên gia, các thầy cô đóng góp cho việc chỉnh sửa để giáo trình ngày một hoàn thiện hơn.

Hà Nội, ngày tháng năm 2017

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	1
MỤC LỤC	2
Bài 1. VỊ TRÍ VAI TRÒ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG	8
1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN.....	8
1.1. Hạch toán.....	8
1.2. Hạch toán kế toán	9
1.3. Hạch toán kinh tế.....	9
1.4. Hạch toán định mức	10
2. VỊ TRÍ, VAI TRÒ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC.....	11
2.1. Vị trí của hạch toán định mức	11
2.2. Vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống	12
3. CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC.....	12
3.1. Chức năng.....	12
3.2. Nhiệm vụ	12
4. YÊU CẦU CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC.....	13
4.1. Yêu cầu về thông tin.....	13
4.2. Yêu cầu về nghiệp vụ chế biến.....	14
4.3. Yêu cầu về kỹ thuật hạch toán	15
5. MỐI LIÊN HỆ GIỮA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC VỚI CÁC BỘ PHẬN ...	15
5.1. Liên quan trong bộ phận bếp.....	15
5.2. Liên quan bộ phận khác	16
CÂU HỎI THẢO LUẬN VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH.....	17
BÀI 2. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN .	18
1. CHI PHÍ HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN	18
1.1. Khái niệm chi phí	18
1.2. Khái niệm chi phí định mức	18
2. PHÂN LOẠI CHI PHÍ	19
2.1. Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp.....	19

2.2. Chi phí gián tiếp	19
2.3. Chi phí cố định	20
2.4. Chi phí biến đổi	21
3. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ.....	22
3.1. Khái niệm	22
3.2. Ý nghĩa của định mức chi phí	22
3.3. Nguyên tắc xây dựng định mức chi phí	23
3.4. Phương pháp xây dựng định mức chi phí	23
4. Hạch toán chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu	28
4.1. Căn cứ vào công thức chế biến	28
4.2. Căn cứ vào cơ cấu món ăn	30
4.3. Căn cứ vào số lượng món ăn.....	30
4.4. Căn cứ vào số tiền khách đặt ăn.....	31
4.5. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một món ăn.....	31
4.6. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một bữa ăn.....	32
4.7. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một thực đơn	33
CÂU HỎI THẢO LUẬN VÀ BÀI TẬP.....	35
BÀI 3. PHƯƠNG PHÁP HẠCH TOÁN GIÁ BÁN VÀ DOANH THU	36
1. HẠCH TOÁN GIÁ VỐN MÓN ĂN	36
1.1. Khái niệm giá vốn	36
1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn.....	37
1.3. Phương pháp hạch toán giá vốn món ăn	37
2. HẠCH TOÁN GIÁ THÀNH MÓN ĂN	38
2.1. Khái niệm về giá thành.....	38
2.2. Ý nghĩa của giá thành.....	39
2.3. Kết cấu của giá thành món ăn	39
2.4. Phân loại giá thành món ăn	39
3. HẠCH TOÁN GIÁ BÁN MÓN ĂN.....	40
3.1. Khái niệm giá bán.....	40
3.2. Phân loại giá bán	41

3.3. Căn cứ để xác định giá món ăn	42
3.4. Phương pháp tính giá món ăn.....	42
4. HẠCH TOÁN DOANH THU	44
4.1. Khái niệm	44
4.2 Nội dung của doanh thu	44
4.3. Ý nghĩa của doanh thu.....	45
4.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến doanh thu	45
5. HẠCH TOÁN THUẾ GIÁ TRỊ GIA TĂNG.....	47
5.1. Khái niệm thuế giá trị gia tăng (Thuế GTGT)	47
5.2.Các phương pháp tính.	47
6. HẠCH TOÁN LỢI NHUẬN	51
6.1. Khái niệm	51
6.2. Phương pháp tính	51
6.3. Hạch toán lợi nhuận món ăn, suất ăn, bữa ăn	56
7. HẠCH TOÁN ĐIỂM HOÀ VỐN.....	57
7.1. Khái niệm	58
7.2. Ý nghĩa của điểm hòa vốn.....	59
7.3. Tính số suất ăn hòa vốn.....	59
7.4. Tính doanh thu hòa vốn.....	60
CÂU HỎI THẢO LUẬN VÀ BÀI TẬP.....	61
BÀI 4. SỔ SÁCH BIỂU MẪU CƠ BẢN VÀ CÁCH SỬ DỤNG	63
1. MỤC ĐÍCH CỦA CÁC BIỂU MẪU, SỔ SÁCH.....	63
1.1. Mục đích chung của các biểu mẫu, sổ sách	63
1.2. Mục đích các biểu mẫu, sổ sách cụ thể	64
2. CÁC LOẠI SỔ SÁCH, BIỂU MẪU.....	64
2.1. Sổ báo ăn	64
2.2. Sổ theo dõi bán lẻ.	67
2.3. Sổ tiệc	69
2.4. Sổ thống kê.....	72
2.5.Mẫu hóa đơn bán hàng.	75

2.6. Phiếu xuất, nhập kho	80
2.7 Phiếu báo nấu	86
3. BÀI TẬP ỨNG DỤNG	89
3.1. Bài tập ứng dụng theo phương pháp tính thuế trực tiếp.....	89
3.2. Bài tập ứng dụng theo phương pháp tính thuế trực tiếp.....	90
BÀI TẬP TỔNG HỢP	93
CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP ÔN TẬP CHƯƠNG	102
CÁC THUẬT NGỮ CHUYÊN MÔN	104
TÀI LIỆU THAM KHẢO	105

MÔ ĐUN: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mã mô đun: MĐ21

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

- Vị trí:

Hạch toán định mức là môn học chuyên môn nghề trong chương trình dạy nghề trình độ Cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Mô đun này được bố trí khi sinh viên đã có chút ít kiến thức về nghề để dễ định hình và ứng dụng làm bài tập tốt hơn, học sau môn học Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Xây dựng thực đơn, Sinh lý dinh dưỡng...

- Tính chất ý nghĩa và vai trò của môn học:

Môn học Hạch toán định mức là một môn khoa học cung cấp các kiến thức và kỹ năng cơ bản cho sinh viên chuyên ngành chế biến món ăn hệ cao đẳng. Giáo trình bao gồm các kiến thức hỗ trợ cho nghề như : tính thuế, xây dựng giá thành, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, lãi thực và một số chi phí khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm ăn uống. Giúp người học hiểu rõ hơn nguyên tắc, phương pháp hoạch toán, cách ghi chép sử dụng các hóa đơn chứng từ, sổ sách biểu mẫu. Giáo trình còn nhằm trang bị cho người học kiến thức để đánh giá hiệu quả công việc cụ thể (lỗ, lãi) của từng bộ phận và đưa ra giá thành hợp lý nhằm mang lại lợi nhuận cho nhà hàng, khách sạn.

Mục tiêu của mô đun:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về vị trí, vai trò hạch toán định mức.

- Mô tả được các phương pháp hạch toán định mức trong nhà hàng, khách sạn.

- Phân tích được mục đích của các sổ sách, biểu mẫu cơ bản.

- Vận dụng được các phương pháp hạch toán định mức để tính giá vốn, giá bán, chi phí trong nhà hàng, khách sạn.

- Ghi chép được các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản để theo dõi hoạt động kinh doanh trong các nhà hàng khách sạn kinh doanh ăn uống...

- Có nhận thức đúng đắn về mô đun để hình thành đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, tính kỷ luật và tinh thần phối kết hợp trong công việc.

Nội dung mô đun:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Vị trí, vai trò hạch toán định mức	5	5	0	0

2.	Hạch toán định mức chi phí trong chế biến món ăn	10	5	4	1
3.	Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống	20	7	12	1
4.	Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng	10	3	6	1
	Cộng	45	20	22	3

ÀI 1
**VỊ TRÍ, VAI TRÒ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC
TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG**

Mã bài: **MĐ21-01**

Giới thiệu:

Trong hoạt động sản xuất kinh doanh, các doanh nghiệp phải luôn luôn quan tâm đến việc quản lý chi phí, bởi vì nếu chi phí không hợp lý, không đúng với thực chất của nó, đều gây ra những khó khăn trong quản lý và đều làm giảm lợi nhuận của doanh nghiệp. Vì vậy, vấn đề quan trọng đặt ra cho các nhà quản trị tài chính là phải kiểm soát được chi phí sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp.

Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống và các khái niệm cơ bản về hạch toán .
- Hiểu và phân tích được chức năng, nhiệm vụ, yêu cầu nghiệp vụ của kế toán tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống.
- Vận dụng được các kiến thức về căn cứ dự trù nguyên liệu vào các bài tập tình huống cụ thể.
- Có thái độ nghiêm túc, cẩn thận, chính xác trong khi làm việc. Tính kỷ luật trung thực cao và có tinh thần phối kết hợp với các bộ phận khác trong công việc.

1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

Mục tiêu

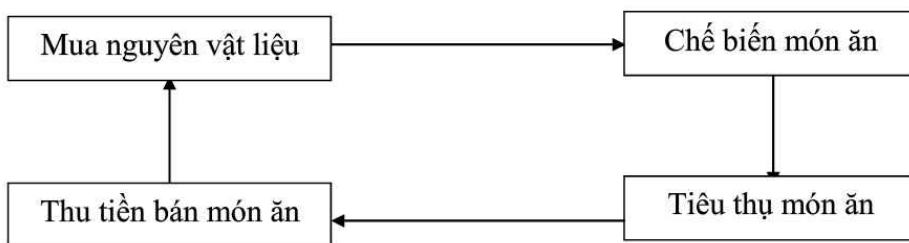
- Trình bày và phân biệt được các khái niệm về hạch toán và hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống .
- Cẩn thận, chính xác, trung thực trong thực hiện công việc.

1.1. Hạch toán

Bếp của khách sạn, nhà hàng được xét như một doanh nghiệp sản xuất. Chức năng cơ bản là chế biến và tiêu thụ các món ăn, suất ăn. Tài sản của khách sạn, nhà hàng hay của bộ phận nhà bếp sẽ thay đổi hình thái qua 3 giai đoạn: Mua vào – sản xuất – tiêu thụ.

Tương ứng với 3 giai đoạn trên thì tài sản sẽ thay đổi hình thái từ tiền mặt thành thực phẩm, nguyên vật liệu, dụng cụ, trang thiết bị... thực hiện kế hoạch chế biến và tiêu thụ món ăn. Tài sản sẽ biến đổi từ nguyên liệu chính, vật liệu phụ, hao mòn tài sản cố định thành sản phẩm là món ăn và sau đó trở lại thành tiền mặt sau khi bán món ăn cho khách hàng và thu tiền.

Chu kỳ hoạt động thể hiện qua sơ đồ sau:



Sơ đồ 1.1. Chu kỳ hoạt động của nguồn vốn kinh doanh ăn uống.

Vậy: Hạch toán là một hệ thống điều tra, quan sát, tính toán, đo lường và ghi chép các quá trình kinh tế, nhằm quản lý các quá trình đó một cách chặt chẽ.

" 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 gọi là hạch toán".

1.2. Hạch toán kế toán

Hạch toán kế toán trong chế biến món ăn là thu nhận, xử lý và cung cấp thông tin về tình hình nguồn vốn, sự vận động của nguồn vốn và các yếu tố sản xuất trong nhà bếp bằng hệ thống phương pháp khoa học của kế toán. *Thông tin hạch toán kế toán có những đặc điểm nổi bật sau:*

- Là những thông tin vận động về tuần hoàn vốn, từ khâu đầu tiên là cung cấp nguyên vật liệu cho chế biến, qua khâu chế biến món ăn đến khâu cuối cùng là tiêu thụ (phục vụ khách ăn, bán hàng) đều được phản ánh thật đầy đủ và sinh động qua thông tin kế toán. Ví dụ sử dụng bao nhiêu tiền để mua, nhập nguyên vật liệu, giá vốn cho một món ăn hay suất ăn là bao nhiêu, các chi phí hỗ trợ cho quá trình tiêu thụ như thế nào...?

- Thông tin hạch toán kế toán luôn là những thông tin về hai mặt của mỗi hiện tượng, mỗi quá trình: tài sản và nguồn vốn, tăng và giảm, chi phí và kết quả. Nguyên vật liệu chế biến món ăn là một loại tài sản lưu động có được từ việc dùng tiền mặt hay chuyển khoản để mua nguyên vật liệu. Khi mua về nhập kho thì nguyên vật liệu tăng lên nhưng quỹ tiền mặt thì giảm xuống (với giả thiết thanh toán tiền mặt).

Như vậy, Hạch toán kế toán là việc thu nhận, xử lý và cung cấp thông tin về tình hình vốn, thực trạng và sự vận động của vốn, sự biến đổi các yếu tố sản xuất trong quá trình kinh doanh.

1.3. Hạch toán kinh tế

Hạch toán kinh tế là công việc tính toán và cập nhật một cách chính xác về các hiện tượng kinh tế xảy ra trên các mặt số lượng và chất lượng, tính toán sao cho số tiền thu về từ hoạt động sản xuất, chế biến và tiêu thụ món ăn bù đắp được chi phí và đảm bảo có lãi.

Những yêu cầu quan trọng đối với hạch toán là đầy đủ, chính xác, kịp thời về nội dung và thống nhất về phương pháp, bảo đảm tiêu chuẩn hoá (quy cách hóa) và so sánh được các số liệu hạch toán.

1.4. Hạch toán định mức

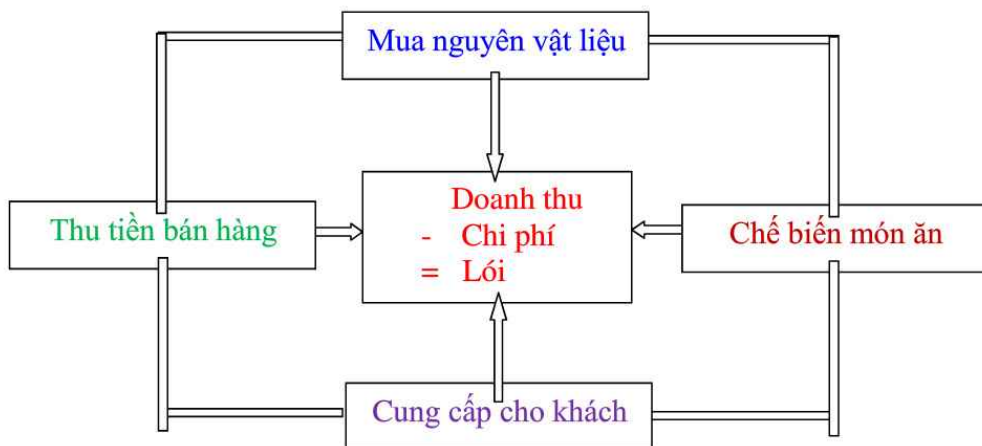
Hạch toán định mức là một dạng của hạch toán kế toán được ghi chép cụ thể, giám sát mọi hoạt động của quá trình sản xuất chế biến từ khi bắt đầu đến khi kết thúc quá trình đó. Đánh giá được hiệu quả công việc hạch toán có liên quan đến một nghiệp vụ kỹ thuật cụ thể và tuân thủ các công thức định mức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

Hạch toán định mức trong dịch vụ ăn uống liên quan đến:

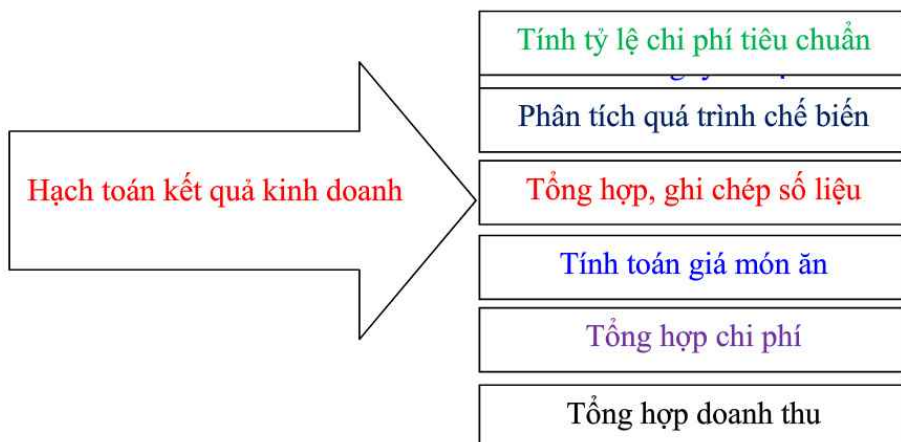
- Quá trình phân tích và xây dựng định mức chi phí để tạo ra một món ăn hay một suất ăn. Một món ăn sẽ sử dụng bao nhiêu nguyên liệu, giá thành và giá bán món ăn đó sẽ là bao nhiêu để đảm bảo mức lợi nhuận mong muốn.

- Tính toán các chỉ tiêu kinh tế như số lượt khách, doanh thu, chi phí, lỗ lãi.

Quá trình chế biến món ăn, hạch toán hiệu quả sẽ được các nhà quản trị tổ chức, điều hành theo vòng lặp dưới đây:



Sơ đồ 1.1. Quy trình tổ chức sản xuất kinh doanh ăn uống



Sơ đồ 1.2. Hạch toán kết quả chế biến và bán hàng

2. VỊ TRÍ, VAI TRÒ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mục tiêu

- Trình bày được vị trí, vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

- Cẩn thận, chính xác, trung thực trong thực hiện công việc.

2.1. Vị trí của hạch toán định mức

- 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 phát triển.

- Hạch toán định mức giúp hình thành được kỹ năng cơ bản, tính toán xây dựng được các nghiệp vụ trong nhà hàng như : tính giá thành, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, lãi thực, chi phí...góp phần quản lý sản phẩm dịch vụ đảm bảo đưa ra giá thành hợp lý nhằm mang lại lợi nhuận cần thiết cho doanh nghiệp kinh doanh có lãi.

- Xây dựng chiến lược sản xuất kinh doanh: để định hướng chiến lược phát triển cần phải xây dựng kế hoạch kinh doanh, kế hoạch ngắn hạn, kế hoạch dài hạn. 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 xung sau bán, tăng cường chất lượng cho sản phẩm, dịch vụ.

- 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 liệu, nhiên liệu, 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.

- Hạch toán, kinh doanh : 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.

- 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 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 mức đề ra để quản lý nguyên liệu, quy trình sản

xuất, kết quả doanh thu.

2.2. Vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

- Trong quá trình sản xuất kinh doanh cần đưa ra những tiêu chuẩn để làm căn cứ đánh giá các mức độ hoàn thành công việc. Đưa ra được các định mức chính xác là dựa vào việc hạch toán trong suốt quá trình sản xuất từ khâu chế biến nguyên liệu đến thành phẩm hoàn chỉnh.

- Trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, hạch toán định mức sử dụng trong việc hạch toán xây dựng đơn giá cho 1 món ăn, 1 loại đồ uống, 1 bữa tiệc cho các loại thực đơn thông dụng và trong việc xây dựng kế hoạch kinh doanh dài ngày.

- Hạch toán để xác định được giá vốn, giá bán các khâu thuế và các loại chi phí phân định được rõ ràng, rành mạch, mức độ từng khâu chỉ ra các thông tin lỗ lãi chính xác, giám sát hoạt động trong quá trình chế biến có hiệu quả.

- Hạch toán tốt thì biết được người khách trong bữa được hưởng là bao nhiêu, tiêu thụ bao nhiêu là vừa đủ cả về số lượng và các thành phần dinh dưỡng.

- Nếu sản xuất có hạch toán kế toán người phụ trách bếp có hướng điều chỉnh không thiếu không thừa thực phẩm tránh được tiêu hao lãng phí.

- Người làm công tác hạch toán định mức được gọi là kế toán tiêu chuẩn được biên chế trong Tổ chế biến món ăn trực tiếp làm việc theo từng ca sản xuất. Một số nhà hàng không có dịch vụ chế biến món ăn thì người kế toán tiêu chuẩn được biên chế trong tổ nhà hàng.

- Hoạt động kế toán trong nhà hàng, khách sạn diễn ra liên tục từ lúc mua nguyên liệu, nhập kho, xuất kho qua quá trình sản xuất chế biến đến tiêu dùng (bán sản phẩm).

3. CHỨC NĂNG, NHIỆM VỤ CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mục tiêu

- Trình bày được chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

- Cần thận, chính xác, trung thực trong thực hiện công việc.

3.1. Chức năng

- Giám sát mọi hoạt động của quá trình sản xuất kinh doanh từ khi bắt đầu đến khi kết thúc quá trình đó.

- Theo dõi, giám sát kết quả hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà hàng, khách sạn thông qua các chứng từ hoá đơn, các báo cáo, kiểm kê vào cuối ca, cuối ngày, cuối tháng, cuối quý.

3.2. Nhiệm vụ

- 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 các cơ quan quản lý nhà nước, quản lý doanh nghiệp có cơ sở để làm vững những biến động trong quá trình hoạt động sản xuất chế biến, chế độ về quản lý tài sản doanh nghiệp...để thuận tiện cho việc kiểm tra giám sát thực hiện kế hoạch trong kỳ sản xuất chế biến. Là cơ sở quan trọng trong việc phân tích để đưa ra các biện pháp quản lý hoạt động sản xuất kinh doanh.

Ví dụ: Các thông tin về thị trường, tình hình dự trữ nguyên liệu, tình trạng vật tư thiết bị máy móc sản xuất, trình độ, số lượng nhân viên chế biến và phục vụ,... Những thông tin này được xử lý phân tích để đưa ra chiến lược chế biến và phục vụ thích hợp nhất.

- Lập ra hệ thống các định mức cơ bản: Bao gồm các định mức về lao động, định mức về chi phí, sản lượng hoặc doanh số...

- + Định mức về lao động : dựa vào kết quả lao động của công nhân trong điều kiện bình thường để phân định trách nhiệm của người lao động sao cho phù hợp với công việc nhằm tận dụng tối đa thời gian làm việc, khả năng tay nghề và công suất của **máy móc**.

- + Định mức về chi phí: là nhóm phản ánh những chi phí phát sinh trong quá trình sản xuất kinh doanh, bao gồm cả chi phí bất biến và chi phí khả biến.

- 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 của một doanh nghiệp trong một thời gian nhất định theo ngày, tháng, quý... Từ đó rút ra định mức về sử dụng tài sản, vốn, khấu hao, tình hình kinh doanh và trích nộp ngân sách 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.

4. YÊU CẦU CỦA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mục tiêu

- Trình bày và phân tích được các yêu cầu của hạch toán định mức.

- Cẩn thận, chính xác, trung thực trong thực hiện công việc.

4.1. Yêu cầu về thông tin

Hạch toán định mức về các chỉ tiêu kinh tế trong quá trình thu mua **nguyên** vật liệu, chế biến ra món ăn, sử dụng các loại tài sản và nguồn vốn vào hoạt động kinh doanh nhà hàng đòi hỏi những thông tin cụ thể.

Những thông tin này phải đảm bảo:

- Thông tin hai mặt của mỗi hiện tượng, mỗi quá trình: Tài sản và nguồn vốn; Tăng và giảm; Chi phí và kết quả. Tài sản của nhà hàng là toàn bộ giá trị về cơ sở vật chất và tiền, hàng sử dụng cho hoạt động kinh doanh. Mọi tài sản đều phải có nguồn gốc xuất xứ. Tài sản và nguồn vốn không cố định, luôn biến động tăng hoặc giảm. Ví dụ tiền mặt là một loại tài sản, nó sẽ tăng lên khi có doanh

thu bán hàng, nó sẽ giảm khi dùng để chi mua nguyên vật liệu. Tất cả các loại tài sản khi chưa đóng góp vào việc chế biến và tiêu thụ món ăn thì đều tồn tại dưới dạng chi phí. Sau khi món ăn đã được chế biến, phục vụ cho khách hàng và thu tiền (doanh thu) sẽ được kết chuyển để xác định kết quả kinh doanh.

- Thông tin về mua, bán, nhập, xuất, chế biến, tiêu thụ: Quá trình thu mua nguyên vật liệu, nhập hàng, xuất hàng chế biến và bán hàng diễn ra hàng ngày. Mọi thông tin liên quan đều được ghi nhận vào sổ sách và máy vi tính. Những thông tin này là cơ sở để để tính lượng hàng cần dùng, khả năng tiêu thụ, lượng hàng cần đặt mua lượng hàng còn tồn kho hoặc để tính giá thành món ăn và chi phí sau một kì kinh doanh.

- Phải khách quan và có thể thẩm tra: Các thông tin phải được phản ánh một cách khách quan về tính chính xác, về thời điểm phát sinh và phải có nguồn gốc, chứng từ hợp lệ để khi cần thiết có thể kiểm tra. Ví dụ nguyên vật liệu dùng để chế biến món ăn được mua ở đâu? Của nhà cung cấp nào? Giá cả có phù hợp với giá thị trường hiện tại không?

- Thông tin thích hợp và linh hoạt: Từng đối tượng hạch toán sẽ cần thiết những nguồn thông tin thích hợp, không thể lấy thông tin của đối tượng này để hạch toán cho đối tượng khác.

- Có độ tin cậy: Thông tin phục vụ công tác hạch toán phải đảm bảo tính thực tế, có khả năng đo lường, phù hợp với hiện trạng tài thời điểm cung cấp.

- Có chứng từ hợp lý, hợp lệ: Những thông tin cho công tác hạch toán là những thông tin liên quan đến quá trình tổ chức mua sắm, xuất nhập. Những nghiệp vụ kinh tế này khi phát sinh đều phải có chứng từ hợp lệ có đầy đủ chữ ký xác nhận của những người có trách nhiệm liên quan.

- Có tính hiện thực đã xảy ra: Thông tin phản ánh về một nghiệp vụ kinh tế phải đảm bảo rằng nghiệp vụ đó đã phát sinh trong quá trình kinh doanh. Nếu có những nghi ngờ cần phải được thẩm tra và xử lý.

- Có giá trị pháp lý: Các thông tin liên quan đến kế toán hạch toán phải do những người có trách nhiệm liên quan và những chứng từ hợp lệ cung cấp.

4.2. Yêu cầu về nghiệp vụ chế biến

Hạch toán định mức thường là công việc của nhân viên kế toán phối hợp với bếp trưởng, với những người làm công tác quản lý nhà hàng. Công tác kế toán hạch toán trong kỹ thuật chế biến món ăn đòi hỏi:

Am hiểu về kỹ thuật chế biến món ăn. Những người làm công tác hạch toán phải được tham gia vào quá trình chuẩn hóa công thức chế biến món ăn để biết được những thành phần nguyên liệu có trong món ăn và biết được định lượng của các loại nguyên liệu trong món ăn là bao nhiêu cũng như am hiểu về quy trình kỹ thuật chế biến các loại món ăn. Bếp trưởng là người lập công thức và quy trình chế biến món ăn.

Am hiểu được đặc điểm, tính chất các loại nguyên liệu, thực phẩm đảm bảo sử dụng đúng loại nguyên liệu cho món ăn, đảm bảo về chất lượng và đầy đủ về số lượng. Hiểu được cách bảo quản và cách chế biến của từng loại nguyên vật liệu sử dụng trong nhà bếp.

Am hiểu về giá cả thị trường của từng loại nguyên vật liệu món ăn để đảm bảo rằng luôn luôn mua hàng hoá, nguyên liệu có chất lượng cao và giá cả hợp lý.

4.3. Yêu cầu về kỹ thuật hạch toán

Kỹ thuật hạch toán định mức được thể hiện qua các sổ sách, biểu mẫu, các con số, do đó cần đạt được các yêu cầu :

- Chính xác: Các con số trình bày trong các biểu mẫu, sổ sách phải hoàn toàn chính xác theo số liệu thực tế.

- Đầy đủ: Mọi nghiệp vụ kinh tế phát sinh đều được phản ánh một cách không thừa, không thiếu, đảm bảo chính xác cho các biểu mẫu báo cáo.

- Kịp thời: Thể hiện tính thời điểm của hạch toán. Hạch toán kịp thời cung cấp cho lãnh đạo những thông tin hữu ích để ra các quyết định đúng đắn trong điều kiện kinh doanh biến động.

- **Khách quan:** Không thiên vị, có chứng từ hợp lệ.

- Thận trọng: Khi đánh giá và ước tính các số liệu hạch toán cần sát với tình hình thực tế của hoạt động kinh doanh.

- Đảm bảo so sánh và nhất quán: Không nên thay đổi phương pháp hạch toán tùy tiện mà phải thống nhất trong mọi điều kiện.

- Rõ ràng dễ hiểu: Không tẩy xóa, đúng quy định của ngành kế toán.

5. MỐI LIÊN HỆ GIỮA HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC VỚI CÁC BỘ PHẬN

Mục tiêu

- Trình bày và phân tích được mối quan hệ giữa hạch toán định mức với các bộ phận **trong** doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

- Có thái độ hợp tác tích cực với các bộ phận liên quan.

5.1. Liên quan trong bộ phận bếp

❖ Bếp trưởng :

Công tác hạch toán định mức thông qua nhân viên kế toán giúp bếp trưởng trong những hoạt động như:

- Tính toán, dự trữ nguyên liệu cho từng món ăn, suất ăn.

- Tính toán chi phí, lãi suất và giá thành món ăn, suất ăn.

- Giúp bếp trưởng trong quá trình giám sát mọi hoạt động kinh. doanh của bếp từ khâu nhập hàng, xuất hàng, tồn kho và bán hàng.

❖ Tiếp phẩm :

- Giám sát chặt chẽ quá trình nhập hàng.
- Đảm bảo nguyên liệu thực phẩm mua vào đủ số lượng, đúng chủng loại, chất lượng tốt, và đặc biệt giá cả phù hợp với thị trường.
- Cùng với tiếp phẩm để tìm nguồn hàng đảm bảo và có giá cả thấp hơn so với thị trường.

❖ **Thủ kho:**

- Kết hợp cùng tiếp phẩm để nhập hàng hoá nguyên liệu thực phẩm, đồng thời phải bảo quản chúng trong thời gian chưa sử dụng.
- Hàng tháng, kết hợp cùng thủ kho kiểm kê số lượng hàng hoá tồn thực tế trong kho, bếp, bar và báo cáo Giám đốc.
- Nhận các chứng từ nhập/xuất từ bộ phận kho, mua hàng.
- Nhập các chứng từ vào phần mềm hàng ngày.
- Nhắc nhở các bộ phận liên quan chuyển giao chứng từ đúng hạn.
- Xem xét tính hợp lý, hợp lệ của các chứng từ xuất nhập theo quy định của công ty.
- Lưu trữ các chứng từ xuất/nhập.
- Báo cáo kịp thời ban giám đốc các trường hợp xuất nhập không đúng theo nguyên tắc kế toán.

5.2. Liên quan bộ phận khác

a) Với kế toán khách sạn nhà hàng

Kế toán tiêu chuẩn trong nhà bếp đóng vai trò quan trọng vì đây là tổ sản xuất kinh doanh lớn thu nhiều lợi nhuận cho nhà hàng khách sạn, kế toán tiêu chuẩn phải thường xuyên báo cáo lãi lỗ với kế toán khách sạn nhà hàng vì đây là phần tham mưu cho lãnh đạo để điều chỉnh công tác kinh doanh – chịu sự chỉ đạo của kế toán khách sạn về ghi chép sổ sách và nghiệp vụ kế toán, kiểm kê hàng hoá vào cuối tháng.

b) Với bộ phận bán hàng (tổ bàn)

- Phản hồi thông tin từ khách hàng để điều chỉnh công thức định lượng, xuất ăn cho hợp lý.
- Nghiên cứu giá bán món ăn của nhà hàng, khách sạn lớn để áp dụng cho mình vừa kinh doanh có lãi, vừa thu hút được khách hàng và giữ được uy tín của nhà hàng.
- Thường xuyên kết hợp với nhân viên nhà bàn để phổ biến kiến thức thực đơn mới.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

1. Nội dung chính của Chương:

- + Vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.
- + Chức năng nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống

2. Cách thức và phương pháp đánh giá:

- + Kiểm tra viết
- + Đánh giá trên bài làm của học sinh, kết hợp lý thuyết và bài tập.

CÂU HỎI THẢO LUẬN VÀ BÀI TẬP THỰC HÀNH

1. Hạch toán định mức có vị trí, vai trò như thế nào đối với các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
2. Phân tích các yêu cầu, nghiệp vụ của kế toán tiêu chuẩn trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống?
3. Tìm hiểu mối quan hệ của người kế toán tiêu chuẩn với các bộ phận khác trong một khách sạn tại địa bàn gần nơi em học tập. (chia thành các nhóm để tìm hiểu sâu vào một hoặc hai mối quan hệ cụ thể)
4. Dự trữ nguyên liệu cho 30 xuất nộm hoa xuân?

Hướng dẫn:

1. Liệt kê lần lượt các nguyên liệu chính trước nguyên liệu phụ sau rồi đến các loại gia vị tương ứng với định lượng nguyên liệu của từng loại cụ thể theo đúng công thức đã cho trong giáo trình thực hành chế biến

Ví dụ:

<i>STT</i>	<i>TÊN NGUYÊN LIỆU</i>	<i>ĐƠN VỊ TÍNH</i>	<i>SỐ LƯỢNG</i>
<i>1</i>	<i>Xu hào</i>	<i>Kg</i>	<i>6</i>
<i>2</i>	<i>Đu đủ</i>	<i>Kg</i>	<i>3</i>
<i>3</i>	<i>Cà rốt</i>	<i>Kg</i>	<i>2</i>
	<i>...</i>		

BÀI 2

HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã bài Mã bài: MĐ21-02

Giới thiệu:

Hạch toán định mức chi phí trong chế biến món ăn nhằm giới thiệu cách tính chi phí cho các món ăn đồ uống bao gồm các chi phí cố định và các chi phí biến đổi từ đó doanh nghiệp hạch toán được giá bán có lợi nhuận tối ưu nhất.

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm về chi phí.
- Hiểu và phân tích được ý nghĩa, nguyên tắc khi xây dựng định mức chi phí.
- Vận dụng được các kiến thức này để tính được chi phí cho các món ăn đồ uống cụ thể.
- Có thái độ nghiêm túc, cẩn thận, chính xác trong khi làm việc. Tính kỷ luật trung thực cao và có tinh thần phối kết hợp với các bộ phận khác trong công việc.

1. CHI PHÍ HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN

Mục tiêu:

- Hiểu và trình bày được các khái niệm về chi phí .
- Vận dụng được các kiến thức này để phân loại chi phí cho các món ăn đồ uống cụ thể.
- Có tính kỷ luật trung thực cao trong công việc.

1.1. Khái niệm chi phí

Đối với tất cả các doanh nghiệp sản xuất trong quá trình tiến hành các hoạt động sản xuất kinh doanh các doanh nghiệp phải bỏ ra các chi phí về vật chất (vật tư, máy móc...) và hao phí về sức lao động (nhân công). Những hao phí này luôn gắn liền với hoạt động sản xuất kinh doanh gọi là chi phí sản xuất.

Do vậy chi phí là biểu hiện bằng tiền toàn bộ những hao phí lao động xã hội cần thiết (sức lao động và vật chất) phát sinh trong quá trình sản xuất nhằm mục đích tạo ra sản phẩm, dịch vụ và tiêu thụ chúng. Trong đó những chi phí tạo ra sản phẩm, dịch vụ và tiêu thụ được coi là chi phí trực tiếp, các chi phí khác như chi phí khấu hao tài sản cố định, hao hụt nguyên liệu được xem là chi phí gián tiếp.

1.2. Khái niệm chi phí định mức

Chi phí định mức là chi phí dự tính để sản xuất một sản phẩm, hàng hóa (món ăn) hay thực hiện một dịch vụ (bữa ăn) cho khách hàng.

Đối với món ăn chi phí định mức là số tiền tiêu chuẩn được chi cho việc chế biến hoàn chỉnh một món ăn bao gồm định mức chi phí nguyên vật liệu, chi phí nhiên liệu, chi phí nhân công, chi phí khấu hao.

2. PHÂN LOẠI CHI PHÍ

Mục tiêu:

- Hiểu và trình bày được các khái niệm về chi phí .
- Phân biệt được các loại chi phí thường gặp trong kinh doanh ăn uống.
- Có tính kỷ luật trung thực cao trong công việc.

2.1. Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp

Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp là loại chi phí gắn liền với việc tạo ra sản phẩm là món ăn. Giá trị của chúng được tính vào chi phí chế biến, hình thành nên giá thành của món ăn. Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp là những chi phí về nguyên liệu chính như thực phẩm, vật liệu phụ như gia vị hay củ quả trang trí món ăn hoặc cả những bán thành phẩm mua ngoài sử dụng trực tiếp cho việc chế biến hoàn chỉnh món ăn.

Bài tập 2.1: Hãy cho biết những chi phí nào sau đây là chi phí trực tiếp trong quá trình chế biến và tiêu thụ món ăn?

- Chi phí mua thịt
- Chi phí khấu hao thiết bị chế biến
- Chi phí mua thực phẩm ăn kèm
- Chi phí bán món ăn
- Chi phí gia vị nêm nếm
- Thuế giá trị gia tăng món ăn
- Chi phí trang trí món ăn
- Phí phục vụ món ăn
- Chi phí giặt ủi khăn ăn, khăn bàn
- Chi phí vệ sinh nhà bếp, dụng cụ

2.2. Chi phí gián tiếp

Chi phí gián tiếp là những chi phí đóng góp trong quá trình chế biến và tiêu thụ món ăn. Vì chi phí gián tiếp không trực tiếp hiện diện trong món ăn nên thuộc loại chi phí khó xác định và khó phân bổ cho từng bộ phận hay cho từng món ăn. Chi phí gián tiếp bao gồm chi phí quản lý, điều hành hoạt động kinh doanh, chi phí bảo trì, bảo dưỡng. Các chi phí như giặt ủi đồ vải của nhà hàng, chi phí vệ sinh dụng cụ nhà bếp... là những chi phí gián tiếp đóng góp vào quá trình tiêu thụ món ăn của nhà hàng. Chi phí này thường được tính cho toàn bộ nhà hàng hoặc cho bộ phận nhà bếp sau một kỳ kinh doanh kết thúc. Chi phí gián tiếp còn được gọi là chi phí chung.