

BÀI 4

SỔ SÁCH BIỂU MẪU CƠ BẢN VÀ CÁCH SỬ DỤNG

Mã bài: MĐ21-04

Giới thiệu:

Sổ sách biểu mẫu là một công cụ quản lý quan trọng nhằm kiểm soát các hoạt động sản xuất kinh doanh ăn uống từ khâu mua vào chế biến và bán ra, giúp cho doanh nghiệp có căn cứ làm định hướng phát triển. Giúp co người học biết cách sử dụng và ứng dụng nó trong môi trường làm việc cụ thể của nghề nghiệp.

Mục tiêu:

- Hiểu rõ mục đích của các sổ sách biểu mẫu sử dụng trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Biết cách ghi chép, đọc, hiểu các chứng từ hoá đơn, bảng biểu mẫu cơ bản được hướng dẫn .
- Vận dụng được các công thức tính toán để tìm ra các giữ liệu hoàn thiện thông tin trong sổ sách.
- Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý, phù hợp với thời gian yêu cầu.

1. MỤC ĐÍCH CỦA CÁC BIỂU MẪU, SỔ SÁCH

Mục tiêu:

- Hiểu rõ mục đích của các sổ sách biểu mẫu sử dụng trong các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Vận dụng được các công thức tính toán để tìm ra các giữ liệu hoàn thiện thông tin trong sổ sách.
- Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý, phù hợp với thời gian yêu cầu.

1.1. Mục đích chung của các biểu mẫu, sổ sách

- Nhằm quản lý, thống kê hàng hoá, nguyên liệu bằng các con số một cách khoa học. (quản lý số lượng nguyên liệu, hàng hoá xuất nhập kho, quản lý số lượng chất lượng và các chủng loại nguyên liệu).

-Giúp theo dõi hoạt động của doanh nghiệp, quản lý doanh thu, hạch toán lỗ, lãi...

- Sử dụng sổ sách biểu mẫu tốt, giúp nhà quản lý khắc phục yếu kém trong quá trình sản xuất, cải cách dần các phương thức làm việc, cải tiến kinh doanh ngăn chặn được tham ô, lãng phí và đẩy mạnh tốt việc tiêu dùng.

- Phản ánh nội dung nhập kho, xuất kho và dự trữ 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. Mục đích các biểu mẫu, sổ sách cụ thể

- Sổ báo ăn: Ghi chép, theo dõi số lượng người đặt ăn, số lượng bữa tiệc, số lượng thành phẩm bán ra trong ngày, giúp cho các bộ phận có kế hoạch phân công lao động và phục vụ tốt nhất.

- Sổ theo dõi bán lẻ: Theo dõi số lượng hàng tự chế, hàng chuyển bán (hàng chế biến được, hàng chuyển bán như rượu, bia) giúp theo dõi lượng hàng đã tiêu thụ để có kế hoạch dự trữ hợp lý.

- Sổ tiệc: Báo cáo, theo dõi số lượng người đặt tiệc, số lượng bữa tiệc, số lượng thành phẩm bán ra trong ngày, giúp cho các bộ phận có kế hoạch phân công lao động, phục vụ và theo dõi hoạt động của doanh nghiệp.

- Sổ thống kê: ghi chép, thể hiện quá trình sản xuất kinh doanh, báo cáo doanh số, tổng thu, tổng chi, lãi gộp, thực lãi của cả tháng, quý, năm, giúp cho các bộ phận nhìn ra lỗ lãi trong từng khâu.

- Hóa đơn bán hàng: Hoá đơn bán hàng này do người phục vụ bàn sử dụng để ghi số món ăn, đơn giá từng món ăn, tổng số tiền của hoá đơn.

- Hóa đơn xuất nhập hàng: dùng để theo dõi lượng hàng mua vào và bán ra trong một khoảng thời gian nhất định.

- Thẻ kho: Thẻ kho theo dõi nhập, xuất, tồn kho từng loại nguyên liệu hàng hoá làm căn cứ để xác định trách nhiệm về nguyên liệu hàng hoá của thủ kho.

- Phân định trách nhiệm của từng cá nhân, từng tập thể trong quá trình sản xuất và khâu nhập hàng, xuất hàng của tổ chế biến.

- Nhằm quản lý, thống kê hàng hoá, nguyên liệu bằng các con số một cách khoa học.

- Phản ánh nội dung nhập kho, xuất kho và tồn kho để dự trữ nguyên liệu.

2. CÁC LOẠI SỔ SÁCH, BIỂU MẪU

2.1. Sổ báo ăn

* **Khái niệm:** Sổ báo ăn là sổ báo suất ăn, tên đoàn khách, đơn giá một suất, giờ ăn và các yêu cầu của khách.

- Sổ báo ăn do nhân viên đón tiếp khách ghi(lễ tân), sau đó đưa xuống bộ phận chế biến để có kế hoạch sản xuất chế biến phục vụ khách một cách tốt nhất.

***Dạng biểu mẫu:** (Biểu mẫu từng ngày)

SỐ

Ngày ...

Đơn vị tính

stt	Tên đoàn	Sáng			Suất
		Suất	Tiền	Tổng cộng	
4	Tổng cộng				

Ví dụ cách ghi số:

BÁO ĂN

tháng năm

giá (1.000VND)

Trưa		Tối			Ghi chú
Tiền	Tổng cộng	Suất	Tiền	Tổng cộng	

SỐ

Ngày 10...th

Đơn vị tính

stt	Tên đoàn	Sáng			S
		Suất	Tiền	Tổng cộng	
1.	Trường PTTH Huế	25	200	5.000	
2.	Đoàn Star tour	10	5USD	50USD	
3.	CT Thép Việt Hàn				
4.	Tổng cộng	5.000.000đ + 50USD			

* Bài tập thực hành

BÁO ĂN

Ngày ..8.. năm 2011

Giá: (1.000VND)

Trưa			Tối			Ghi chú
Suất	Tiền	Tổng cộng	Suất	Tiền	Tổng cộng	
			20	150	3.000.	
10	30USD	300 USD				Khách Pháp
			200	250	50.000	Tiệc đứng 18 ^h 30'
		300 USD			53.000.000 đ	

xuất 80.000đ ăn tối 22 tháng 12.

20/ 9/ 2010.

50.000đ/suất, số lượng người tham dự là 240 khách, vào lúc 11
h sáng vào sổ báo ăn.

Quản lý bộ phận chế biến để có kế hoạch sản xuất chế biến phục vụ

D DỮ BẢN LỄ

Đơn vị tính: 1.000đ

Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú

Ví dụ cách ghi sổ:

SỔ THEO

STT	Ngày, tháng, năm	Tên hàng hoá	Số lượng
1	1/8/2008	Bia Hà nội	30 chai
2	-	Rượu vang đỏ	8 chai
3	-	Phở bò	12 bát
4	-	Cơm chiên	30 đĩa
5	-	Mỳ xào	25 đĩa
6	-	Hoa quả	10 đĩa
	Cộng		

D DỐI BÁN LẺ

Đơn vị tính: 1.000đ

	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
	15.000	450.000	
	80.000	640.000	
	15.000	180.000	
	20.000	600.000	
	20.000	500.000	
	10.000	100.000	
		2.470.000	

2.3. Sổ tiệt

- Sở tiệc do nhân viên đón tiếp khách ghi, sau đó đưa xuống khách một cách tốt nhất.

Mẫu số:

SC

[illegible]

ng bộ phận chế biến để có kế hoạch sản xuất chế biến phục vụ

Ồ TIỆC

Đơn vị tính: 1.000đ

	Số khách	Đơn giá	Thành Tiền	Ghi chú

Ví dụ cách ghi số:

SỐ

STT	Ngày, tháng, năm	Tên Tiệc
1	2/10/2011	Tiệc cưới
2	4/10/2011	Tiệc sinh nhật
3	7/10/2012	Tiệc hội thảo
4	...	
	Cộng	

Ổ TIỆC

Đơn vị tính: 1.000đ

Số khách	Đơn giá	Thành Tiền	Ghi chú
300	200	60.000	Uống ngoài
80	300	24.000	Ăn Tối
360	200	72.000	Ăn trưa

*** Bài tập thực hành**

Vào sổ tiệc ngày 12 tháng 9 với các nội dung sau:

1. Tiệc đứng tối 120 suất mỗi suất 200.000đ
2. Tiệc cưới trưa 40 mâm mỗi mâm 600.000đ uống ngoài.
3. Tiệc ngoài trời 200 suất mỗi suất 220.000đ

2.4. Sổ thống kê

- Nêu đầy đủ quá trình sản xuất kinh doanh, báo cáo doanh số
- Sổ thống kê do kế toán tiêu chuẩn lập, sau đó bếp trưởng ký

Mẫu sổ:

SỔ THỐNG KÊ

Tháng

Đơn vị

số, tổng thu, tổng chi, lãi gộp, thực lãi của cả tháng, quý, năm.
ý.

HÔNG KÊ

g....năm....

tính: 1.000đ

tt	Tên chứng từ	Tổng thu	Tổng chi	
			Giá vốn	Thu
	Cộng			

Bếp trưởng ký

		Lãi gộp	Tỷ lệ lãi	Thực lãi	Ghi chú
Ế bán	Chi phí				

Người lập