

BỘ XÂY DỰNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ XÂY DỰNG



GIÁO TRÌNH
MÔ ĐUN: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC
NGHỀ: CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

Tailieu.vn

CHIE BIEN MON AN CONXD

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.

MÔ ĐUN: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học được bố trí giảng dạy ở học kỳ I năm thứ nhất, cùng với các môn học cơ sở khác của nghề.
- Tính chất: Là môn học chuyên môn của nghề.

II. Mục tiêu môn học:

Sau khi học xong môn học, người học có khả năng:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được ý nghĩa tác dụng, các yêu cầu của công tác hạch toán;
 - + Trình bày được các phương pháp kiểm kê phương pháp kiểm kê chính xác khái niệm của hàng mua sẵn, hàng tự chế; Chi phí và lợi nhuận trong doanh nghiệp ăn uống khách sạn; Tiêu thụ sản phẩm và doanh thu tiêu thụ sản phẩm của doanh nghiệp.
- Về kỹ năng:
 - + Tính được chi phí và lợi nhuận trong doanh nghiệp ăn uống khách sạn;
 - + Định được giá cả hàng hoá trong doanh nghiệp ăn uống khách sạn;
 - + Tính được mức tiêu thụ sản phẩm và doanh thu tiêu thụ sản phẩm của doanh nghiệp.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Vận dụng được công thức tính hàng mua sẵn, hàng tự chế để áp dụng trong tính toán.
 - + Có thái độ nghiêm túc, yêu nghề, say mê học tập, rèn luyện tính cẩn thận, chu đáo.

Nội dung mô đun:

CHƯƠNG 1. LÝ THUYẾT HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

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:

1. Mục tiêu:

- Kiến thức:

- + Trình bày được nguồn gốc hạch toán ban đầu, ý nghĩa tác dụng của công tác hạch toán;

- + Trình bày được các yêu cầu của công tác hạch toán, các phương pháp kiểm kê.

- Kỹ năng:

- + Kiểm kê được các yêu cầu của công tác hạch toán

- Thái độ:

- + Có ý thức học tập tự giác, tích cực, chủ động, chăm chỉ, vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tế nghề nghiệp.

2. Lý thuyết hạch toán định mức

2.1. Nguồn gốc hạch toán ban đầu

2.1.1. Nguồn gốc

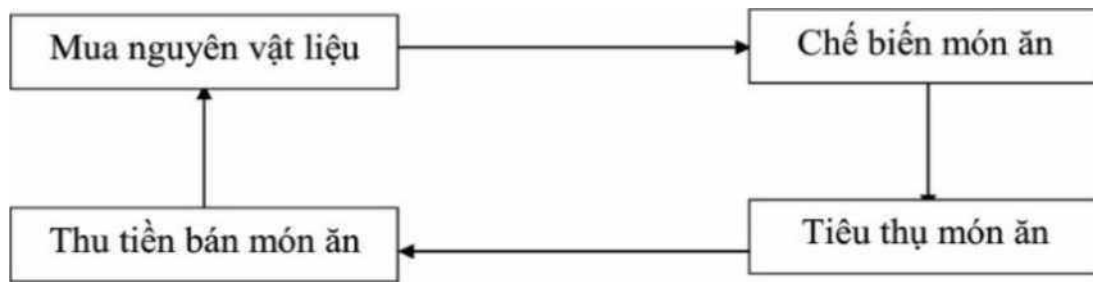
Nguồn gốc hạch toán ban đầu chức năng cơ bản là chế biến và tiêu thụ các món ăn, suất ăn. Tài sản của khách sạn, nhà hàng hay của bộ phận nhà bếp sẽ thay đổi hình thái qua 3 giai đoạn: Mua vào - sản xuất - tiêu thụ.

2.1.2. Khái niệm hạch toán ban đầu

2.1.2.1. Khái niệm

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".

2.1.2.2. Nội dung

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 vận 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) để 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.

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.

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

Tính tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn

Hạch toán kết quả kinh doanh



Phân tích quá trình chế biến

Tổng hợp, ghi chép số liệu

Tính toán giá món ăn

Tổng hợp chi phí

Tổng hợp doanh thu

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

2.2. Ý nghĩa tác dụng của công tác hạch toán

2.2. 1. Ý nghĩa

- 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 bản» 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.

2.2. 2. Tác dụng

- 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.

2.3. Yêu cầu của công tác hạch toán

- 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 cơ sở để 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 chi ra các thông tin rõ ràng 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).

2.3. Yêu cầu của công tác hạch toán

2.3.1. Chính xác

Hạch toán định mức về các chỉ tiêu kinh tế trong quá trình mua bán **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 về 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.

2.3.2. Đầy đủ

- 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 kỳ 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?

2.3.3. Kịp thời

- Thông tin thích hợp và linh hoạt: Từng đối tượng hạch toán sẽ cần thiết những

nguồn thông tin thích hợp, không thể lay 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.

2.3.4. Rõ ràng, chính xác

- 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.

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 trù nguyên liệu cho 30 xuất cơm trưa 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:

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

CHƯƠNG 2. HẠCH TOÁN SẢN XUẤT

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 cơ định và các chi phí biến đổi từ đó doanh nghiệp hạch toán được giá bán có lợi nhuận tối ưu nhất.

Mục tiêu:

- Kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, đặc điểm các công thức tính toán trong hạch toán của hàng mua sẵn;

+ Trình bày được khái niệm, đặc điểm các công thức tính toán trong hạch toán của hàng tự chế.

- Kỹ năng:

+ Tính toán được hạch toán của hàng mua sẵn, hàng tự chế.

- Thái độ:

+ Có ý thức học tập tự giác, tích cực, chủ động, chăm chỉ, vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tế nghề nghiệp.

- 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.

2.1. Hàng mua sẵn

2.1.1. Khái niệm, đặc điểm

2.1.1.1. Khái niệm

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 nhưng 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.

2.1.1.2. Đặc điểm

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

2.1. 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.

2.2. Chi phí cố định

Chi phí cố định (gọi tắt là định phí) là các chi phí không thay đổi theo mức độ hoạt động tăng hoặc giảm trong phạm vi nào đó của nhà hàng. Trong phạm vi này dù nhà hàng hoạt động bình thường hoặc yếu kém hoặc tăng công suất, sản lượng, số món ăn bán ra cao hay thấp hoặc có thể tạm ngưng hoạt động hẳn thì các chi phí này vẫn tồn tại, không thay đổi hoặc thay đổi không đáng kể.

Chi phí cố định được tính cho từng món ăn, khách ăn bằng cách phân bổ trên từng giá bán của món ăn. Khi số lượng món ăn, suất ăn tiêu thụ giảm thì chi phí cố định trên từng suất ăn sẽ tăng lên và ngược lại.

Bài tập 2.2: số suất ăn bán ra các tháng 4, 5, 6 lần lượt là 10.000 suất; 8.000 suất; 6.000 suất. Tổng chi phí cố định bình quân tháng được phân bổ là 50.000.000 đồng. Tính chi phí cố định bình quân phân bổ cho một suất ăn trong các tháng!

Tháng	Tổng định phí	Số lượng món ăn	Định phí/món
Tháng 4	50.000.000 đ	10.000	5.000 đ
Tháng 5	50.000.000 đ	8.000	6.250 đ

Tháng 6	50.000.000 đ	5.000	10.000 đ
---------	--------------	-------	----------

Từ đó ta có:

$$f = F : Q$$

- > F: Tổng chi phí cố định
- > f: Chi phí cố định/đơn vị sản phẩm
- > Q: Số lượng sản phẩm (món ăn, suất ăn)

Các chi phí cố định trong nhà hàng bao gồm:

- Tiền thuê mặt bằng hay tiền thuê sử dụng đất
- Tiền lãi vay ngân hàng
- Tiền lương cơ bản
- Chi phí quản lý hành chính
- Tiền bảo hiểm
- Tiền khấu hao tài sản cố định
- Một phần tiền điện nước bộ phận nhà hàng
- Thuế khoán

2.1.2. Chiết khấu

Chi phí biến đổi (gọi tắt là biến phí) là các chi phí thay đổi theo mức hoạt động của nhà hàng. Khi mức hoạt động phát triển nghĩa là doanh số món ăn bán ra tăng lên, thì tổng chi phí biến đổi tăng theo, ngược lại khi hoạt động của nhà hàng yếu kém, doanh số thấp, thì tổng chi phí này cũng giảm theo. Ví dụ chi phí nguyên vật liệu món ăn là chi phí biến đổi. Khi số lượng khách ăn uống tháng tăng lên thì tổng chi phí nguyên vật liệu trong tháng đó tăng theo.

$$CP = c \times Q$$

- > CP: Tổng chi phí nguyên vật liệu
- > c: Chi phí nguyên vật liệu một đơn vị sản phẩm
- > Q: Sản lượng (món ăn, suất ăn, khách)

$$V = vxQ$$

- > V: Tổng chi phí biến đổi
- > v: Chi phí biến đổi/đơn vị sản phẩm
- > Q: Số lượng sản phẩm

Bài tập 2.3: Chi phí biến đổi bình quân của một suất ăn là 60.000 đ. Trong 3 tháng

4, 5, 6 chỉ phí bình quân suất ăn này không thay đổi. Mức tiêu thụ các tháng thay đổi như sau:

- Tháng 4: 10.000 suất;
- Tháng 5: 8.000 suất;
- Tháng 6: 6.000 suất

Tính tổng chi phí biến đổi của các tháng?

Tháng	Số suất ăn bán ra	Biến phí một suất	Tổng chi phí biến đổi
Tháng 4	10.000	60.000 đ	60.000.000 đ
Tháng 5	8.000	60.000 đ	48.000.000 đ
Tháng 6	6.000	60.000 đ	36.000.000 đ

Chi phí hiển đổi trong nhà hàng bao gồm:

- Nguyên liệu hàng hóa mua vào để chế biến, để bán và tiêu dùng
- Phí phục vụ, tiền thưởng doanh thu, năng suất
- Điện năng, hơi đốt, tiền nước
- Tiền vận chuyển hàng hóa
- Chi phí hao hụt nguyên liệu, hàng hóa
- Tiền thuê hồng, tiền môi giới bán hàng
- Thuế giá trị gia tăng
- Chi phí thuê ngoài

Bài tập 2.4: Tổng chi phí biến đổi của nhà hàng trong một tháng kinh doanh là 180.000.000 đ. Số lượt khách nhà hàng đã phục vụ được là 3000. Tính chi phí biến đổi bình quân một lượt khách.

2.1.3. Các công thức tính

2.2.3.1. Dạng 1

Xây dựng tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu

Định mức chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu trực tiếp đối với món ăn là một chỉ tiêu hết sức quan trọng nhằm đảm bảo chất lượng của món ăn phù hợp với giá cả và mang lại lợi nhuận thích hợp. Tất cả các khách sạn, nhà hàng đều phải xây dựng định mức chi phí tiêu chuẩn cô định phù hợp với đặc điểm, quy mô của doanh nghiệp mình và phù hợp với đặc tính của từng món ăn. Để có thể định mức được chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu, trước hết khách sạn, nhà hàng phải xây dựng tỷ lệ phần trăm chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu trực tiếp của món ăn so với giá bán của món ăn đó. Từ chi phí tiêu chuẩn đầu bếp tính được trọng lượng, khối lượng các loại nguyên vật liệu cần thiết cho từng món ăn.

Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu được xác định như sau:

Chi phí nguyên vật liệu
Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn = ----- X 100(%)
Giá bán

Bài tập 2.5: Một món ăn có giá bán là 200.000 đ. Nhà hàng sử dụng nguyên vật liệu để chế biến thành phẩm món ăn hết 90.000 đ. Tính tỷ lệ % chi phí tiêu chuẩn của nhà hàng.

Giai:

$$\text{Tỷ lệ \% chi phí tiêu chuẩn} = \frac{90.000 \text{ đ}}{200.000 \text{ đ}} \times 100 (\%) = 45\%$$

Từ chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu, chúng ta có thể xác định được định lượng của các thành phần nguyên liệu có trong một món ăn hay tương một thực đơn. Hiện nay trên thực tế tại các nhà hàng, khách sạn, định lượng của thành phần nguyên liệu được xác định chủ yếu dựa vào cảm nhận, kinh nghiệm của đầu bếp và các nhà quản lý. Chưa có một tài liệu chính thức quy định định lượng này. Những người mới vào nghề muốn xây dựng công thức chế biến của món ăn gặp không ít khó khăn, đưa ra những định lượng nguyên liệu trong món ăn quá nhiều hoặc quá ít.

Sau đây là một số định mức nguyên vật liệu của một số món ăn theo tiêu chuẩn của dịch vụ nhà hàng Cộng hòa Liên Bang Đức:

Định lượng một số loại cá tươi sống/một suất ăn

TT	Loại thực phẩm	Ăn chọn món	Ăn theo thực đơn
	Cá sông		
1	Cá chép	200 gr	150 gr
2	Các loại cá cả xương	250 gr	150 gr
3	Các loại cá bỏ xương	150-250 gr	100- 150 gr
	Cá biển		
4	Các loại cá cả xương	200 - 250 gr	150- 175 gr
5	Các loại cá bỏ xương	150-200gr	100- 150 gr

Định lượng tươi sống một suất ăn một số món thịt chiên nướng

TT	Loại thực phẩm	Ăn chọn món	Ăn theo thực đơn
1	Thịt bò bittết	180 gr	150 gr
2	Thịt bò chiên	180 gr	150 gr
3	Thịt bò chiên để hầm	180-200 gr	150- 175 gr
4	Filet bittết	150gr	120 gr
5	Cốc lét bê	175 gr	150 gr
6	Thịt bê chiên	150 gr	120 gr
7	Bittct Filet bê 2 miếng	150 gr	120 gr
8	Gan bê	150 gr	120gr
9	Cốc let heo 2 miếng	150 gr	120 gr
10	Cốc lét cừu 2 miếng	150 gr	120 gr
11	Filet cừu 2 miếng	150 gr	120 gr

Định lượng tươi sống một suất ăn của một số món thịt kha, nấu:

TT	Loại thực phẩm	Chọn món	Trong thực đơn bữa ăn có nhiều món
1	Thịt bê nấu cà xương	250 g	200 g
2	Thịt bê nấu cà xương	250 g	120 g
3	Thịt bê nấu không xương	200 g	175 g
4	Thịt đầu bê. cà óc, lười	200 g	175 g
5	Thịt bò nấu Ragout	250 g	150 g
6	Thịt thú rừng bò xương	200 g	150 g
7	Filet nấu Ragout	150 g	120 g

8	Cật, gan gia cầm	75 g	50 g
---	------------------	------	------

Định tượng một số món ăn khác:

TT	Loại thực phẩm	Chọn món	Trong thực đơn bữa ăn có nhiều món
1	Ốc bê	150 g	120 g
2	Gan ngỗng, gan gà	150 g	100 g
3	Thịt bò cuộn lá cải	180-200g	150 g
4	Thịt bê cuộn lá cải	175 g	130 g
5	Thịt heo cuộn lá cải	175 g	130 g
6	Móng bê	200 g	125 g

2.2.3.2. Dạng 2

Định mức chi phí nhân công là đơn giá tiền lương trên giá bán hay doanh thu mà doanh nghiệp phải trả cho người lao động.

Định mức chi phí nhân công là cơ sở để khách sạn, nhà hàng lập kế hoạch quỹ lương và xác định chi tiêu tiền lương.

Định mức về giá một đơn vị thời gian lao động trực tiếp: bao gồm không chỉ mức lương căn bản mà còn gồm cả các khoản phụ cấp lương, bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế, bảo hiểm thất nghiệp của lao động trực tiếp.

Định mức chi phí nhân công còn giúp doanh nghiệp hoạch định phù hợp số lượng và chất lượng nguồn nhân lực.

Phương pháp xác định chi phí nhân công được thực hiện như sau:

Cách 1: Xác định đơn giá tiền lương trên doanh thu:

Đơn giá tiền lương là tỷ lệ phần nghìn giữa quỹ lương với tổng doanh thu, giúp tính toán được số tiền lương nhân công khi làm ra được một sản phẩm dựa trên số tiền bán ra của sản phẩm đó.

Quỹ lương	
Đơn giá tiền lương khoán = -----	X 1000
Doanh thu	

Bài tập 2.6: Quỳ lương của nhà hàng một tháng là 100.000.000 đ.

Doanh thu tháng 7 đạt được 500.000.000 đ. Tính đơn giá tiền lương trên doanh thu của nhà hàng!

Giải:

100.000.000 đ

Đơn giá lương = ----- X 1000 = 200 đ/1000 đ

500.000.000 đ

Như vậy cứ 1000 đ doanh thu thì định mức chi phí tiền lương là 200 đ.

Bài tập 2.7: Doanh thu bình quân của nhà hàng một tháng đạt 520.000.000 đ. Đơn giá tiền lương 200đ/1000đ. Tính số tiền lương nhà hàng được chi trong tháng!

Cách 2: Xác định đơn giá tiền lương thời gian:

	Hệ số lương X Mức lương tối thiểu
Đơn giá lương thời gian = -----	
Số ngày công định mức	

- > Hệ số lương: là hệ số quy định cho từng nghề phụ thuộc vào trình độ, cấp bậc, thâm niên công tác.
- > Mức lương tối thiểu: Là mức lương quy định cho một hệ số lương. Dựa vào quy định của Nhà nước các doanh nghiệp quy định mức lương tối thiểu của đơn vị mình.

> số ngày công định mức: Là số ngày công làm việc trong tháng được quy định trong hợp đồng lao động

Bài tập 2.8: Một đầu bếp có hệ số lương là 3,19. Mức lương tối thiểu của doanh nghiệp là 1.200.000 đ. Ngày công định mức trong tháng được quy định là 26 ngày. Tính đơn giá tiền lương thời gian một ngày công!

Giải:

3,19 X 1.200.000 đ

Đơn giá lương thời gian = ----- = 147.000 đ

26 công

Chi phí nhân công tính trên phần trăm doanh thu tại một số khách sạn

(mang tính tham khảo)

Loại hình cơ sở kinh doanh	% chi phí nhân công/năm (so với doanh thu)
Khách sạn 2-3 sao	18-32
Khách sạn bình dân	12-20

Nhà hàng	25-35
Nhà hàng tự phục vụ	15-25
Quán rượu	10-20
Quay bar	15-32
Quầy ăn nhanh	11 - 18
Kiosk bánh kẹo, thuốc lá	6

2.2.3.3. Dạng 3

Xây dựng định mức chi phí chung

Như đã biết, chi phí chung là loại chi phí sử dụng cho nhiều sản phẩm, dịch vụ và là loại chi phí khó phân bổ cho từng bộ phận, vấn đề là sử dụng chỉ tiêu nào để phân bổ chi phí chung. Mỗi món ăn, suất ăn có chi phí nguyên vật liệu khác nhau. Đây là cơ sở để cơ thể phân bổ chi phí chung. Nghĩa là chi phí chung sẽ được phân bổ trên giá trị nguyên liệu của sản phẩm. Món ăn nào có chi phí nguyên vật liệu cao hơn phải chịu chi phí chung cao hơn. Để xác định được số tiền chi phí chung món ăn hay suất ăn phải chịu, chúng ta phải tính được tỷ lệ chi phí chung so với giá trị nguyên vật liệu là bao nhiêu.

Tổng chi phí chung	
Tỷ lệ chi phí chung =	$\frac{\text{Tổng chi phí chung}}{\text{Tổng chi phí nguyên vật liệu}} \times 100(\%)$

Bài tập 2.10: Bình quân một năm nhà hàng có tổng chi phí chung là 450.000 USD. Tổng chi phí nguyên vật liệu là 600.000 USD. Tính tỷ lệ chi phí chung!

Giải:

360.000 USD

Tỷ lệ chi phí chung = $\frac{360.000 \text{ USD}}{600.000 \text{ USD}} \times 100 (\%) = 60\%$

CHƯƠNG 3: BÀI TẬP

1. Mục tiêu:

- Kiến thức:
 - + Trình bày được các công thức tính toán, các dạng bài toán hạch toán.
- Kỹ năng:
 - + Áp dụng các công thức tính toán các dạng bài toán hạch toán.
- Thái độ:
 - + Có ý thức học tập tự giác, tích cực, chủ động, chăm chỉ, vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tế nghề nghiệp.

2.1. Bài toán 1

Hạch toán chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu

Mục tiêu:

- Hiểu và phân tích được các căn cứ để xây dựng định mức chi phí nguyên vật liệu chế biến món ăn.
- Vận dụng được các kiến thức này để tính được chi phí của 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.

4.1. Căn cứ vào công thức chế biến

Công thức chế biến một món ăn là quy chuẩn thành phần nguyên vật liệu và định lượng của các thành phần nguyên vật liệu cấu thành món ăn đó. Để dự trù nguyên vật liệu, chúng ta liệt kê tất cả định lượng của các thành phần nguyên vật liệu trong món ăn. Nếu một bữa ăn có nhiều món ăn đó, hay một ngày tiêu thụ được nhiều món ăn đó, thì chúng ta nhân định lượng của từng món với số lượng món để có khối lượng hay trọng lượng nguyên vật liệu dự trù cho ngày đó.

Bài tập 2.tl: Bình quân một ngày nhà hàng tiêu thụ 20 đĩa gỏi ngó sen. Công thức chế biến một đĩa gỏi cho 6 khách ăn bao gồm:

- 200 gr tôm càng hoặc tôm bạc thè
- 200 gr thịt đùi hoặc tai heo
- 1/2 kg ngó sen
- 1 quả ớt Đà Lạt
- 2 củ cà rốt
- 2 củ hành tây to
- 1 cụm cần tàu, vài cọng ngò
- Dấm, tiêu, đường, tỏi, ớt, nước mắm