

SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VÀ DU LỊCH HÀ NỘI



GIÁO TRÌNH
MÔN ĐƠN: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 79 /QĐ-CNDL ngày 03 tháng 06 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ và Du lịch Hà Nội)

Hà Nội, năm 2019

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 2019

Biên soạn

Khoa Du lịch – Dịch vụ

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 HÒA 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 nẫu	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: MĐ 15

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 Trung cấp 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 trung cấp. 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 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.

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:

STT	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

BÀI 1

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

Mã bài: MĐ15-01

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 trừ 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.

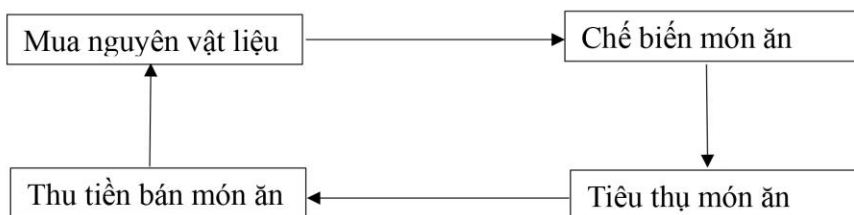
- Cẩn thận, chính xác, trung thực trong thực hiện công việc.

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

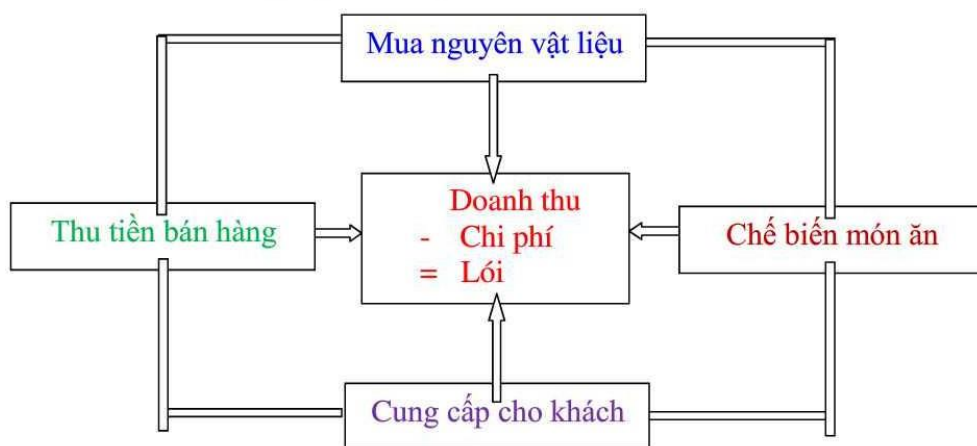
Hạch toán định mức là một dạng của hạch toán kế toán được ghi chép cụ thể, giám sát mọi hoạt động của quá trình sản xuất chế biến từ khi bắt đầu đến khi kết thúc quá trình đó. Đánh giá được hiệu quả công việc hạch toán có liên quan đến một nghiệp vụ kỹ thuật cụ thể và tuân thủ các công thức định mức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

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

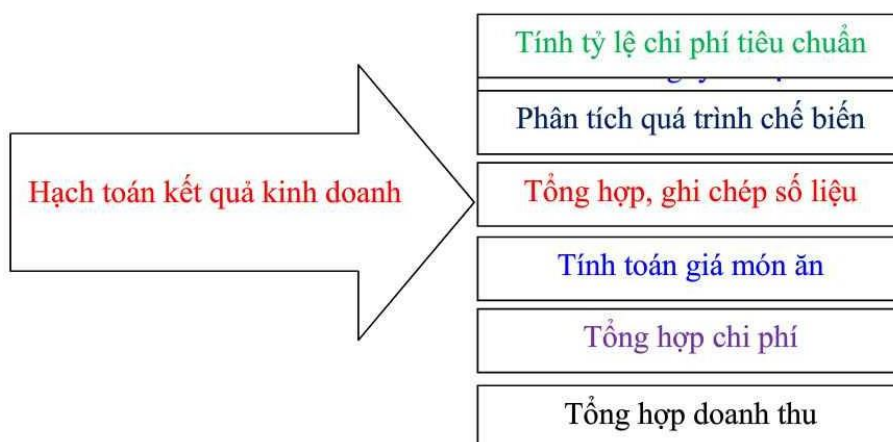
- Quá trình phân tích và xây dựng định mức chi phí để tạo ra một món ăn hay một suất ăn. Một món ăn sẽ sử dụng bao nhiêu nguyên liệu, giá thành và giá bán món ăn đó sẽ là bao nhiêu để đảm bảo mức lợi nhuận mong muốn.

- 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 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 lỗi 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.

- Cẩn 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 danh 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? Cửa 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:

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

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 chỉ 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 kỹ 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.

2.3. 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 hành chính
- Thuế khoán

2.4. Chi phí biến đổi

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 trong 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)

$$V = v \times Q$$

- 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 chi 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 biến 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 huê 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.

3. HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ

Mục tiêu:

- Hiểu và phân tích được ý nghĩa, nguyên tắc, phương pháp 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.

3.1. Khái niệm

Trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, các nhà quản lý phải thường xuyên hạch định được mức chi phí trước khi kinh doanh một mặt hàng, món ăn hay đồ uống nào đó.

Chi phí định mức là chi phí dự tính các khoản hao phí để chế biến một món ăn hay thực hiện việc chế biến một thực đơn nhiều món ăn (còn gọi là suất ăn) phục vụ cho khách hàng.

Chi phí định mức chính là tiêu chuẩn các loại chi phí cấu thành giá vốn của món ăn hay suất ăn. Một nhà hàng hoạt động chuyên nghiệp, một người quản lý giỏi thể hiện ở việc xây dựng bộ chuẩn về các loại chi phí để từ đó chuẩn hóa các hoạt động quản lý, các hoạt động nghiệp vụ, đưa hoạt động kinh doanh vào quy trình chuẩn.

3.2. Ý nghĩa của định mức chi phí

Xây dựng định mức chi phí cho sản phẩm món ăn hay các yếu tố chế biến khác là điều kiện hết sức quan trọng để khách sạn, nhà hàng hoàn thiện cơ chế quản lý. Xây dựng định mức chi phí tiêu chuẩn có những ý nghĩa căn bản như sau:

- Là cơ sở để khách sạn, nhà hàng lập dự toán hoạt động vì muốn lập dự toán chi phí nguyên vật liệu phải có định mức nguyên vật liệu, chi phí nhân công phải có định mức số giờ công.

- Giúp cho các nhà quản lý có cơ sở để tính toán giá thành, giá bán của món ăn, suất ăn phù hợp, đảm bảo đem lại lợi nhuận.
- Giúp cho các nhà quản lý kiểm soát hoạt động kinh doanh của khách sạn hay nhà hàng vì chi phí định mức là tiêu chuẩn, là cơ sở để xác định lợi nhuận.
- Góp phần thông tin kịp thời cho các nhà quản lý ra quyết định hàng ngày như định giá bán món ăn, chấp nhận hay từ chối một hợp đồng đặt dịch vụ ăn uống, phân tích khả năng sinh lời từ những hợp đồng đặt ăn.
- Gắn liền trách nhiệm của nhân viên đối với việc sử dụng nguyên vật liệu sao cho tiết kiệm để giảm giá thành món ăn.

3.3. Nguyên tắc xây dựng định mức chi phí

Quá trình xây dựng định mức chi phí tiêu chuẩn món ăn là một công việc vừa có tính nghệ thuật vừa khoa học. Nó kết hợp giữa tư duy với tài năng chuyên môn của tất cả những người có trách nhiệm với giá và chất lượng món ăn. Trước hết phải xem xét một cách nghiêm túc toàn bộ doanh thu đã đạt được, toàn bộ chi phí và mức độ đóng góp của từng loại chi phí vào doanh thu. Trên cơ sở đó kết hợp với những thay đổi về điều kiện kinh tế, về đặc điểm giữa cung và cầu, về kỹ thuật để điều chỉnh và bổ sung cho phù hợp.

3.4. Phương pháp xây dựng định mức chi phí

3.4.1 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 cố 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:

$\text{Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn} = \frac{\text{Chi phí nguyên vật liệu}}{\text{Giá bán}} \times 100(\%)$
--

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.

Giải:

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

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 trong 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	Lươn	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 – 200 gr	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 bít tết	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 bít tết	150 gr	120 gr
5	Cốc lét bê	175 gr	150 gr
6	Thịt bê chiên	150 gr	120 gr
7	Bít tết Filet bê 2 miếng	150 gr	120 gr

8	Gan bê	150 gr	120 gr
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 kho, nấu:

TT	Loại thực phẩm	Chọn món	Trong thực đơn bữa ăn có nhiều món
1	Thịt nai nấu cả xương	250 g	200 g
2	Thịt bê nấu cả xương	250 g	120 g
3	Thịt bê nấu không xương	200 g	175 g
4	Thịt đầu bê, cả óc, lưỡi	200 g	175 g
5	Thịt bò nấu Ragout	250 g	150 g
6	Thịt thú rừng bỏ xương	200 g	150 g
7	Filet nấu Ragout	150 g	120 g
8	Cật, gan gia cầm	75 g	50 g

Định lượng một số món ăn khác:

TT	Loại thực phẩm	Chọn món	Trong thực đơn bữa ăn có nhiều món
1	Óc bê	150 g	120 g
2	Gan ngỗng, gan gà	150 g	100 g
3	Thịt bò cuộn lá cải	180 – 200 g	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

3.4.2. Xây dựng định mức chi phí nhân công

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 chỉ 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.

$$\text{Đơn giá tiền lương khoán} = \frac{\text{Quỹ lương}}{\text{Doanh thu}} \times 1000$$

Bài tập 2.6: Quỹ 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:

$$\text{Đơn giá lương} = \frac{100.000.000 \text{ đ}}{500.000.000 \text{ đ}} \times 1000 = 200 \text{ đ}/1000 \text{ đ}$$

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:

$$\text{Đơn giá lương thời gian} = \frac{\text{Hệ số lương} \times \text{Mức lương tối thiểu}}{\text{Số ngày công định mức}}$$

- 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:

$$\text{Đơn giá lương thời gian} = \frac{3,19 \times 1.200.000 \text{ đ}}{26 \text{ công}} = 147.000 \text{ đ}$$

**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
Quầy bar	15 – 32
Quầy ăn nhanh	11 – 18
Kiosk bánh kẹo, thuốc lá	6

3.4.3. 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 có 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.

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

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:

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

4. 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 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.

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 2.11: 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 thẻ
- 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
- 50 gr đậu phộng
 - a. Lập dự trù nguyên vật liệu cho món gỏi ngó sen trong một ngày!
 - b. Tính chi phí nguyên vật liệu cho 20 đĩa gỏi ngó sen!

TT	Nguyên vật liệu	ĐVT	Định lượng	Nhu cầu	Tổng cộng
1	Tôm bạc thẻ	kg	0,1	20 đĩa	2 kg
2	Thịt đùi heo	kg	0,15	20 đĩa	3 kg
3	Ngó sen	kg	0,3	20 đĩa	6 kg
4	Ớt Đà Lạt	gram	20	20 đĩa	400 gr
5	Cà rốt	gram	50	20 đĩa	1.000 gr
6	Hành tây	gram	50	20 đĩa	1.000 gr
7	Cần tàu, ngò	gram	25	20 đĩa	500 gr
8	Gia vị các loại	Ước chừng bằng tiền: 20.000đ			
9	Đậu phộng	gram	20	20	4 00 gr

Trên đây là số lượng từng loại nguyên vật liệu của món gỏi ngó sen dự trù cho một ngày chế biến. Tham khảo giá thị trường chúng ta sẽ tính được chi phí nguyên vật liệu.

TT	Nguyên vật liệu	ĐVT	Định lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Tôm bạc thẻ	kg	2	200.000 đ	400.000 đ
2	Thịt đùi heo	kg	3	120.000 đ	360.000 đ
3	Ngó sen	kg	6	20.000 đ	120.000 đ
4	Ớt Đà Lạt	kg	0,4	20.000 đ	8.000 đ
5	Cà rốt	kg	1	16.000 đ	14.000 đ
6	Hành tây	kg	1	20.000 đ	20.000 đ
7	Cần tàu, ngò	kg	0,5	20.000 đ	10.000 đ
8	Đậu phộng	kg	0,4	100.000 đ	40.000 đ

8	Gia vị các loại	Ước chừng bằng tiền			20.000 đ
	Tổng cộng	đĩa	20		994.000 đ

Chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu một đĩa gỏi ngó sen là:

$$994.000 \text{ đ} : 20 \text{ đĩa} = 49.700 \text{ đ/đĩa}$$

Ghi chú: Đối với những nguyên vật liệu có định lượng nhỏ, hình thái lớn, người ta thường dùng đơn vị tính trong khi chế biến là củ, quả nhỏ hay lớn. tuy nhiên khi mua trên thị trường sẽ tính bằng ký lô. Vì vậy trong bảng dự trù có thể ghi đơn vị tính bằng củ, quả.

4.2. Căn cứ vào cơ cấu món ăn

Tùy thuộc vào cơ cấu tính chất của bữa ăn để tính định lượng nguyên liệu, bữa ăn có đủ các cơ cấu sẽ cần nhiều nguyên liệu hơn những bữa ăn thường.

Cơ cấu của món ăn trong một bữa ăn thường bao gồm:

- + Các món khai vị: Súp, thịt nguội, gỏi, nem chả, đồ chua...
- + Các món ăn thường thức (sau khai vị): Thường là những món chiên, xào, hấp....
- Các món ăn chính (món ăn no, giàu đạm): Gồm những món ăn kèm cơm, bún, bánh mì...nói chung là có tinh bột.
- Các món ăn thêm: Rau canh hoặc lẩu.
- Các món tráng miệng: Trái cây hoặc bánh, kem...

Như vậy tùy theo cơ cấu của món ăn trong thực đơn hoặc trong bữa ăn để dự trù nguyên vật liệu phù hợp. Một bữa ăn, một thực đơn có bao nhiêu món khai vị, bao nhiêu món chính, bao nhiêu món tráng miệng sẽ quyết định chi phí nguyên vật liệu của từng thành phần món ăn trong bữa ăn đó. Tùy theo đặc điểm của từng bữa ăn (bữa ăn thường ngày, bữa ăn sang trọng, bữa tiệc rượu, bia...) mà cơ cấu món ăn sẽ khác nhau và từ đó tỷ trọng chi phí cho các loại món ăn cũng khác nhau.

4.3. Căn cứ vào số lượng món ăn

Để dự trù nguyên vật liệu cho các món ăn, cần căn cứ vào số lượng món ăn trong thực đơn. Thực đơn có bao nhiêu món, cho bao nhiêu khách ăn? Trên cơ sở dự trù nguyên vật liệu của từng món sẽ dự trù được số lượng nguyên liệu cần thiết cho cả thực đơn.

Mỗi thực đơn sẽ có cơ cấu món ăn khác nhau về chủng loại và số lượng món ăn. Hàng ngày, các nhà quản lý sẽ căn cứ vào thực đơn khách đặt ăn để dự trù nguyên vật liệu. Số lượng món ăn trong thực đơn càng nhiều, chi phí

nguyên vật liệu càng cao. Tuy nhiên phải nằm trong chi phí dự toán theo giá cả khách hàng đã đặt.

Tùy thuộc vào cơ cấu tính chất của bữa ăn để tính định lượng nguyên liệu, bữa ăn nhiều món thì định lượng nguyên liệu của các món trong bữa sẽ ít hơn những bữa ăn ít món và ngược lại.

4.4. Căn cứ vào số tiền khách đặt ăn

Tùy thuộc vào số tiền đặt ăn của khách mà ta có mức chi phí nguyên liệu cho phù hợp

$$\text{Chi phí nguyên vật liệu} = \text{Doanh thu} \times \text{Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn}$$

Bài tập 2.11: Một đoàn khách du lịch đặt một bữa ăn 200 suất với giá tiền 100.000 đ/suất cho thực đơn có 5 món. Tỷ lệ tiêu chuẩn nguyên vật liệu của nhà hàng là 45%. Tính số tiền dự trù cho nguyên vật liệu chế biến!

Giải:

- Doanh thu = 200 suất x 100.000 đ/suất = 20.000.000 đ
- Tiền nguyên vật liệu = 20.000.000 đ x 0,45 = 9.000.000 đ

Từ 9.000.000 đ chi cho nguyên vật liệu để chế biến các món ăn, nhà hàng sẽ lập bảng kê chi tiết thành phần nguyên vật liệu theo công thức món ăn. Cách tính như ở mục 2.6.1. Dựa vào công thức chế biến món ăn.

Bài tập 2.12: Doanh thu một ngày của nhà hàng là 22.000.00 đ. Thuế giá trị gia tăng, phí phục vụ và chi phí chung chiếm 85% doanh thu. Trong đó thuế giá trị gia tăng 10%; phí phục vụ 5%.

Tính số tiền sử dụng cho nguyên vật liệu để chế biến tạo ra doanh thu ăn uống!

4.5. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một món ăn

Để xác định chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu cho một món ăn, chúng ta cần:

- Xác định thành phần thực phẩm có trong món ăn.
- Xác định định lượng của từng thành phần thực phẩm.
- Xác định các phụ liệu và gia vị kèm theo món ăn.
- Xác định giá mua vào của từng loại nguyên vật liệu.

Mỗi món ăn sẽ có chi phí nguyên vật liệu khác nhau hoặc cùng một món ăn nhưng chi phí nguyên vật liệu sẽ khác nhau tại từng thời điểm tính toán do giá nguyên vật liệu mua vào thay đổi.

Bài tập 2.13: Lập dự toán chi phí nguyên vật liệu của món thịt bò xào hành tây theo công thức và số liệu sau (đơn giá nguyên vật liệu tính theo giá thị trường tại thời điểm tính toán năm 2012):

Thành phần nguyên liệu	ĐVT	Trọng lượng	Đơn giá	Thành tiền
Thịt bò	kg	0,2	200.000 đ	40.000 đ
Hành tây	kg	0,2	20.000 đ	4.000 đ
Gia vị, phụ liệu	đ			5.000 đ
Tổng cộng				49.000 đ

Bài tập 2.14: Lập dự toán chi phí nguyên vật liệu của món lẩu hải sản theo công thức và số liệu sau (đơn giá nguyên vật liệu do người tính tính theo giá thị trường tại thời điểm tính toán):

- Thịt bò: 100 gr
- Nghêu tươi: 200 gr
- Tôm thẻ: 150 gr
- Rau các loại: 300 gr
- Cá chẽm: 200 gr
- Bún tươi: 500 gr
- Mực tươi: 200 gr
- Gia vị: 10.000 đ

4.6. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một bữa ăn

Dựa vào doanh thu có được của bữa ăn và tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn chúng ta có thể xác định được tổng chi phí nguyên vật liệu của cả bữa ăn bằng cách tính như sau:

Cách tính	% trong tổng chi phí nguyên	x	% chi phí NL của loại sản phẩm	=	% chi
Loại sản phẩm	doanh thu trong tổng DT bữa ăn				liệu
Thức ăn	0,60	x	0,45	=	0,27
Đồ uống	0,40	x	0,60	=	0,24
Tổng cộng					0,51

.....
.....
.....
Bài tập 2.14: Một đoàn khách 30 người đặt ăn tối với giá 200.000 đ/suất bao gồm thức ăn và đồ uống. Với số tiền chi cho thức ăn là 70%, thức uống 30%, chi phí tiêu chuẩn thực phẩm 40%. Chi phí tiêu chuẩn đồ uống 60%. Hãy tính tổng chi phí nguyên vật liệu của bữa ăn!

Giải:

- + Chi phí thực phẩm = 200.000 đ x 30 suất x 0,7 x 0,4 = 1.680.000 đ
- + Chi phí đồ uống = 200.000 đ x 30 suất x 0,3 x 0,6 = 1.080.000 đ
- + Tổng chi phí nguyên vật liệu = 1.680.000 đ + 1.080.000 đ = 2.760.000 đ

Hoặc:

- Tỷ lệ chi phí thực phẩm = 70% x 40% = 28%
- Tỷ lệ chi phí đồ uống = 30% x 60% = 18%
- Tổng tỷ lệ chi phí nguyên vật liệu = 28% + 18% = 46%
- Doanh thu = 200.000 đ/suất x 30 suất = 6.000.000 đ

Tổng chi phí nguyên vật liệu = 6.000.000 đ x 0,46 = 2.760.000 đ

4.7. Hạch toán chi phí nguyên vật liệu cho một thực đơn

Chi phí tiêu chuẩn cho một thực đơn là chi phí nguyên vật liệu (thực phẩm và phụ liệu) chế biến cho tất cả các món ăn trong thực đơn của một suất ăn hay của cả đoàn khách đặt ăn. Trong nhiều trường hợp khách đặt ăn theo giá tiền chi cho một suất thì người quản lý nhà hàng phải lập dự toán chi phí nguyên vật liệu thực phẩm để đảm bảo cho việc mua đúng, đủ phù hợp với ngân sách, đảm bảo có lãi.

Bài tập 2.15: Khách đặt 50 suất ăn theo thực đơn với giá 80.000 đ/suất:

1. Thịt bò xào hành tây
1. Tôm sú rim thịt heo
2. Cá kèo kho tộ
3. Rau muống luộc
4. Canh cải thịt băm
5. Chuối

Căn cứ và trình tự tính toán như sau:

- Dựa vào công thức chế biến để xác định thành phần thực phẩm và nguyên vật liệu hỗ trợ.

- Dựa vào tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn để xác định định lượng thực phẩm.
- Căn cứ và số lượng món ăn trong thực đơn
- Căn cứ vào giá tiền khách đặt
- Căn cứ vào cơ cấu món ăn trong thực đơn.
- Xác định giá mua vào của từng loại thực phẩm, nguyên vật liệu.
- Tính số tiền của từng loại thực phẩm, nguyên vật liệu.
- Tính tổng số tiền chi phí tiêu chuẩn của thực đơn đó.
- Tính số tiền bình quân chi cho nguyên vật liệu của một suất ăn.
- Tính tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu để biết được có phù hợp với chuẩn mực quy định của nhà hàng hay có phù hợp với giá bán không?

Sau đây là bảng tính toán và tổng hợp chi tiết nguyên vật liệu và số tiền dự tính cho thực đơn trên. Là cơ sở để so sánh số tiền nguyên vật liệu theo tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn và số tiền theo dự tính sẽ chi cho việc mua nguyên vật liệu:

TT	Nguyên liệu	Số lượng	Đơn giá Đ	Tổng chi phí
0	A	B	C	D = B x C
1	Thịt bò	1,5 kg	200.000	300.000
2	Hành tây	2 kg	20.000	40.000
3	Tôm sú	2 kg	250.000	500.000
4	Thịt ba rọi	2 kg	160.000	320.000
5	Cá kèo	2 kg	160.000	320.000
6	Rau muống	3 kg	10.000	30.000
7	Rau cải	2 kg	10.000	20.000
8	Gia vị các loại			100.000
9	Chuối	8 kg	10.000	80.000
Tổng chi phí của cả công thức (CP = tổng từ D1 đến D9)				1.710.000
Số suất ăn tạo ra theo công thức (Q)				50
Chi phí thực phẩm tiêu chuẩn cho một suất (c = CP : Q)				34.200
Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn/Giá bán =(c : e)				43%

Bài tập 2.16: Tính chi phí thực phẩm

Tháng 5:

- Chi phí thực phẩm: 25.254 USD
- Doanh thu từ đồ ăn: 56.120 USD
- % chi phí thực phẩm tháng 4 là 45% của 46.200 USD doanh thu.
- Hãy so sánh chi phí thực phẩm của 2 tháng và cho biết ý kiến!

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

1. Nội dung chính của Chương:

- + khái niệm, phân loại chi phí
- + phương pháp tính chi phí 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

1. Có mấy loại chi phí? Phân loại chi phí cụ thể?

2. Cách hạch toán chi phí nguyên vật liệu?

3. Bài tập. **Tính chi phí thực phẩm**

- Chi phí thực phẩm thực tế: 160.000 USD
- Bữa ăn của nhân viên: 3.000 USD
- Các bữa ăn khuyến mại: 5.000 USD
- Doanh thu từ đồ ăn: 340.000 USD
- Tính tỷ lệ chi phí thực phẩm sử dụng cho kinh doanh!

BÀI 3

PHƯƠNG PHÁP HẠCH TOÁN GIÁ BÁN VÀ DOANH THU

Mã bài: MD21-03

Giới thiệu:

Trong hoạt động sản xuất kinh doanh ăn uống, các doanh nghiệp luôn luôn quan tâm đến việc hạch toán lỗ lãi. Bài này sẽ giới thiệu một số phương pháp hạch toán cơ bản giá vốn, giá bán, lợi nhuận và doanh thu để từ đó có chiến lược kinh doanh tối ưu nhất.

Mục tiêu:

- Hiểu rõ và trình bày được các khái niệm cơ bản về các loại giá vốn, giá thành, giá bán, thuế giá trị gia tăng, lợi nhuận trong kinh doanh ăn uống.
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến các loại giá trong quá trình kinh doanh ăn uống.
- Vận dụng được các công thức tính toán để hạch toán giá vốn, giá thành, giá bán, thuế giá trị gia tăng, lợi nhuận trong kinh doanh ăn uống. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.
- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

1. HẠCH TOÁN GIÁ VỐN MÓN ĂN

Mục tiêu:

- Hiểu rõ và trình bày được các khái niệm giá vốn,
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn trong quá trình kinh doanh ăn uống.
- Vận dụng được các công thức tính toán để hạch toán giá vốn trong kinh doanh ăn uống. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.
- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

1.1. Khái niệm giá vốn

Giá vốn của một món ăn hay suất ăn là toàn bộ các chi phí hợp lý phải bỏ ra để hoàn thành món ăn và suất ăn đó và đưa tới tay khách hàng. Nghĩa là để chế biến hoàn hảo một món ăn, nhà hàng phải sử dụng một lượng nguyên vật liệu nhất định và các phương tiện chế biến như thiết bị, dụng cụ, nhiên liệu để làm chín. Khi món ăn được chế biến xong những món ăn đó phải được nhân viên phục vụ cho khách. Trong quá trình chế biến và phục vụ liên quan đến các chi phí khác như chi phí khấu hao, chi phí quản lý, chi phí nhân công và các chi phí phục vụ việc bảo quản và vệ sinh. Toàn bộ chi phí phát sinh trong quá trình này chính là giá vốn.

$$\text{Giá vốn} = \text{Chi phí nguyên vật liệu} + \text{Chi phí chung}$$

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn

Giá vốn của một món ăn hay suất ăn cao hay thấp phụ thuộc vào các yếu tố:

- Thành phần và định lượng của nguyên vật liệu tạo ra món ăn.
- Giá mua vào của từng loại nguyên vật liệu tại từng thời điểm mua.
- Chi phí tổ chức mua nguyên vật liệu.
- Chi phí bảo quản nguyên vật liệu.
- Các chi phí khác trong cơ cấu giá thành món ăn hoàn chỉnh.
- Chi phí tiêu thụ món ăn.
- Chi phí quản lý của nhà hàng.

Như vậy mỗi món ăn với những thành phần nguyên liệu và định lượng khác nhau, giá mua khác nhau sẽ có giá vốn khác nhau. Các nhà hàng, khách sạn khác nhau sẽ có giá vốn khác nhau do quy mô cơ sở vật chất, bộ máy quản lý và một số yếu tố khác khác nhau.

1.3. Phương pháp hạch toán giá vốn món ăn

Như đã trình bày ở trên, giá vốn món ăn chính là giá vốn nguyên vật liệu tạo ra món ăn và các chi phí chung được phân bổ cho món ăn đó. Vì vậy để tính toán giá vốn của một món ăn, trước hết phải xác định giá vốn của tất cả các thành phần nguyên vật liệu có trong món ăn và đây cũng chính là chi phí nguyên vật liệu món ăn.

$$\begin{aligned} & \text{Chi phí nguyên liệu A} \\ & + \text{Chi phí nguyên liệu B} \\ & + \text{Chi phí nguyên liệu i} \\ & = \text{Chi phí nguyên vật liệu món ăn} \\ & + \text{Chi phí chung phân bổ cho món ăn} \\ & = \text{Giá vốn món ăn} \end{aligned}$$

$$\text{Chi phí chung của món ăn} = \text{Chi phí nguyên vật liệu} \times \text{Tỷ lệ phân bổ chi phí chung}$$

Bài tập 3.1: Tính giá vốn của món thịt bò bittét, khoai tây chiên với 180gr fillê bò, 150 gr khoai tây, tỷ lệ chi phí chung phân bổ cho món ăn là 60%. Giá mua vào 1kg thịt bò 250.000đ; 1kg khoai tây 20.000đ.

Giải:

Để tính giá vốn của món ăn, chúng ta tính giá vốn của từng thành phần nguyên vật liệu theo công thức chế biến. Giá vốn của món ăn chính là tổng chi phí nguyên vật liệu của món ăn và chi phí chung phân bổ cho món ăn đó.

Thịt bò: $0,18 \text{ kg} \times 250.000 \text{ đ/kg} = 45.000 \text{ đ}$

Khoai tây: $0,15 \text{ kg} \times 20.000 \text{ đ/kg} = 3.000 \text{ đ}$

Phụ liệu trang trí và gia vị: 10.000 đ

Chi phí nguyên vật liệu: 58.000 đ

Chi phí chung: $50\% \times 58.000 \text{ đ} = 29.000 \text{ đ}$

Giá vốn món ăn: 87.000 đ

Hoặc có thể lập bảng tính giá vốn như sau:

TT	Nguyên vật liệu	ĐVT	Định lượng	Đơn giá	Thành tiền
1	Thịt bò	gr	180 gr	250.000 đ/kg	45.000
2	Khoai tây	gr	150 gr	20.000 đ/kg	3.000
3	Phụ liệu + gia vị các loại	đ			10.000
4	Chi phí nguyên vật liệu		= 1 + 2 + 3		58.000
5	Chi phí chung 50%	đ	= 58.000 đ x 50%		29.000 đ
6	Giá vốn món ăn	đ	= 4 + 5		87.000

2. HẠCH TOÁN GIÁ THÀNH MÓN ĂN

Mục tiêu:

- Hiểu rõ và trình bày được các khái niệm, ý nghĩa của giá thành món ăn.
- Phân tích được các loại giá thành của món ăn đồ uống.
- Vận dụng được các công thức tính toán để hạch toán giá thành sản phẩm ăn uống. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.
- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

2.1. Khái niệm về giá thành

Giá thành món ăn là biểu hiện bằng tiền của toàn bộ các khoản hao phí để hoàn thành việc chế biến một khối lượng món ăn nhất định.

Giá thành món ăn là một phạm trù của sản xuất hàng hóa, phản ánh lượng giá trị của những hao phí lao động sống và lao động vật chất đã thực sự chi ra cho quá trình chế biến. Những chi phí đưa vào giá thành món ăn phải phản ánh

được giá trị thực của các tư liệu sản xuất tiêu dùng cho món ăn và các khoản chi tiêu khác có liên quan tới việc bù đắp hao phí lao động sống.

Giá thành có hai chức năng chủ yếu là bù đắp chi phí và lập giá. Số tiền thu được từ việc tiêu thụ món ăn sẽ bù đắp phần chi phí mà nhà hàng đã bỏ ra để chế biến những món ăn đó.

2.2. Ý nghĩa của giá thành

Giá thành có những ý nghĩa quan trọng sau đây:

- Giá thành là cơ sở để xác định giá bán sản phẩm (món ăn) trên thị trường, là nhân tố quan trọng quyết định sự tồn tại và phạm vi phát triển của sản phẩm trên thị trường.

- Giá thành là thước đo mức chi phí sản xuất, chế biến và tiêu thụ món ăn của nhà hàng, là căn cứ để nhà hàng xác định hiệu quả sản xuất kinh doanh và đề ra các quyết định kinh doanh phù hợp

- Giá thành là một công cụ quan trọng để kiểm soát tình hình hoạt động sản xuất kinh doanh, xem xét hiệu quả của các biện pháp tổ chức kỹ thuật. Ý nghĩa này được thực hiện thông qua việc phân tích sự biến động cơ cấu giá thành giữa các kỳ.

- Giá thành là một căn cứ quan trọng để nhà hàng xây dựng chính sách giá cả của nhà hàng mình đối với từng loại món ăn.

2.3. Kết cấu của giá thành món ăn

- Kết cấu giá thành chế biến món ăn là tỷ trọng từng khoản mục chiếm trong tổng số khoản mục chế biến thành phẩm những món ăn. Tuy nhiên ở khách sạn, nhà hàng khác nhau, ở những vùng địa lý khác nhau thì kết cấu giá thành cũng khác nhau.

Kết cấu giá thành bao gồm 3 khoản mục sau:

- Nguyên liệu, vật liệu trực tiếp: Tất cả các nguyên liệu, phụ liệu được sử dụng để chế biến ra món ăn.

- Nhân công trực tiếp: Tiền lương chính, tiền thưởng, các khoản phụ cấp trả cho người trực tiếp tạo ra món ăn và tiêu thụ món ăn đó.

- Chi phí sản xuất chung: Các chi phí sản xuất khác, kể cả nguyên vật liệu gián tiếp và nhân công gián tiếp hoặc khấu hao tài sản cố định.

2.4. Phân loại giá thành món ăn

a. Căn cứ vào số liệu tính toán:

- **Giá thành kế hoạch:** Là giá thành sản phẩm được tính toán trên cơ sở chi phí kế hoạch và số lượng sản phẩm theo kế hoạch. Nghĩa là giá thành được xây dựng trước khi bắt đầu chế biến món ăn dựa trên các định mức kinh tế kỹ thuật như thành phần và định lượng nguyên vật liệu món ăn và dựa trên số liệu phân tích tình hình thực hiện kế hoạch giá thành của kỳ trước.

- **Giá thành sản phẩm định mức:** Là giá thành sản phẩm được tính trên cơ sở các định mức kinh tế kỹ thuật như chi phí hiện hành nguyên vật liệu và chi phí tính cho một đơn vị sản phẩm tức là một món ăn.

- **Giá thành sản phẩm thực tế:** Được tính toán và xác định trên cơ sở số liệu chi phí chế biến món ăn thực tế phát sinh cũng như số lượng món ăn thực tế đã chế biến và tiêu thụ trong kỳ. Đây là loại giá thành được xây dựng sau khi kết thúc một chu kỳ chế biến, hoặc một thời kỳ kinh doanh phục vụ.

b. Căn cứ vào quá trình chế biến và phạm vi phát sinh chi phí chế biến

- **Giá thành chế biến:** Là toàn bộ chi phí chế biến liên quan đến khối lượng món ăn đã chế biến hoàn thành tại nhà bếp như:

+ Chi phí nguyên vật liệu trực tiếp là các khoản chi phí về nguyên liệu, vật liệu sử dụng trực tiếp tạo ra món ăn.

+ Chi phí nhân công trực tiếp: bao gồm các khoản chi về tiền lương, tiền công của nhân viên nhà bếp trực tiếp tạo ra món ăn mà nhà hàng phải trả theo chính sách tiền lương.

+ Chi phí sản xuất chung: chi phí sử dụng chung cho hoạt động chế biến, kinh doanh của nhà hàng ví dụ như: chi phí khấu hao tài sản cố định, chi phí công cụ lao động nhỏ, chi phí nhiên liệu, chi phí vật tư vệ sinh, chi phí thuê nhân viên ngoài v.v....

- **Giá thành toàn bộ:** Là toàn bộ chi phí chế biến và tiêu thụ món ăn liên quan đến khối lượng món ăn đã hoàn thành. Cụ thể như sau:

+ Giá thành sản xuất của toàn bộ món ăn tiêu thụ được.

+ Chi phí bán hàng: chi phí liên quan đến việc tiêu thụ món ăn như chi phí tiền lương, và các khoản phụ cấp của nhân viên phục vụ nhà hàng, chi phí nguyên vật liệu, dụng cụ phục vụ cho việc bán hàng.

+ Chi phí quản lý doanh nghiệp: chi phí sử dụng cho bộ máy quản lý và điều hành doanh nghiệp.

3. HẠCH TOÁN GIÁ BÁN MÓN ĂN

Mục tiêu:

- Hiểu rõ và trình bày được các khái niệm giá bán.

- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến giá bán và phân biệt các loại giá bán.

- Vận dụng được các công thức tính toán để hạch toán giá bán của món ăn. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.

- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

3.1. Khái niệm giá bán

- Trong nền kinh tế thị trường, giá cả là bàn tay vô hình điều tiết quá trình hoạt động kinh doanh.

- Giá cả là biểu hiện bằng tiền của giá trị hàng hóa và dịch vụ. Giá của sản phẩm, dịch vụ bao gồm giá nguyên vật liệu sản xuất đã hao phí để tạo ra sản phẩm, dịch vụ, giá cả sức lao động (tiền lương), các chi phí phục vụ sản xuất tiêu thụ và tiền lãi của nhà hàng cũng như các khoản nghĩa vụ phải nộp (thuế). Trong cơ cấu của giá cả sản phẩm, dịch vụ thì giá nguyên vật liệu và tiền lương là chi phí sản xuất và là thành phần chính để quyết định giá của sản phẩm.

- Qua thực tiễn phát triển kinh tế hiện nay, giá cả là một phạm trù kinh tế tổng hợp, nó biểu hiện các mối quan hệ kinh tế như cung – cầu, quan hệ giữa giá trị hàng hóa và giá trị sử dụng, quan hệ cạnh tranh. Giá cả còn là tiền đề quan trọng để các doanh nghiệp lựa chọn phương hướng kinh doanh. Những món ăn có nhu cầu thị trường lớn thường tiêu thụ mạnh và có giá cao hơn những món ăn có khả năng tiêu thụ kém.

Giá cả của hàng hoá là đại lượng thay đổi xoay quanh giá trị, cụ thể:

- Khi cung và cầu của một hay một loại món ăn về cơ bản ăn khớp với nhau thì giá cả phản ánh và phù hợp với giá trị của món ăn đó.

- Giá bán của món ăn sẽ cao hơn giá trị của món ăn đó nếu số lượng cung thấp hơn cầu.

- Giá bán của món ăn sẽ thấp hơn giá trị của món ăn đó nếu số lượng cung cao hơn cầu.

- Chính vì vậy một số món ăn ở một số nhà hàng có giá bán cao hoặc thấp hơn bình thường.

3.2. Phân loại giá bán

3.2.1. Giá bán trước thuế

- Là giá bán của món ăn chưa tính thuế giá trị gia tăng đầu ra.

- Khi thanh toán khách hàng phải trả thêm thuế suất giá trị gia tăng tính trên giá trước thuế 10%.

- Những nhà hàng bán giá này thường ghi trong thực đơn là giá trên chưa bao gồm 10% thuế giá trị gia tăng.

- Thuế suất giá trị gia tăng do Nhà nước quy định cho từng loại dịch vụ.

3.2.2. Giá bán sau thuế

- Là giá bán của sản phẩm đã bao gồm thuế giá trị gia tăng đầu ra.

- Khi thanh toán khách hàng không phải trả thêm thuế suất giá trị gia tăng.

- Những nhà hàng bán giá này thường ghi giá trên đã bao gồm 10% thuế giá trị gia tăng.

3.3. Căn cứ để xác định giá món ăn

a. Các yếu tố nội bộ:

- Chi phí sản xuất và tiêu thụ sản phẩm
- Nhu cầu thị trường, đối tượng khách
- Tình trạng tài chính của nhà hàng
- Địa điểm kinh doanh
- Các mục tiêu định giá
- Chất lượng sản phẩm, dịch vụ
- Giai đoạn trong chu kỳ kinh doanh sản phẩm, dịch vụ
- Giá trị cảm nhận của người tiêu dùng
- Tương quan giá cả - chất lượng
- Quan hệ tỷ giá giữa các doanh nghiệp, khách sạn cùng loại

b. Các yếu tố bên ngoài:

- Nguồn khách
- Sự cạnh tranh
- Môi trường kinh tế
- Mức cầu của sản phẩm, dịch vụ

3.4. Phương pháp tính giá món ăn

3.4.1. Tính giá bán theo tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn

$$\text{Giá bán món ăn} = \frac{\text{Chi phí nguyên vật liệu món ăn}}{\text{Tỷ lệ \% chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu}}$$

Bài tập 3.3: Chi phí nguyên vật liệu của một món ăn là 80.000đ, tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn nguyên vật liệu của món ăn đó là 40%. Tính giá bán món ăn!

Giải

$$\text{Giá bán} = 80.000 \text{ đ} : 0,4 = 200.000 \text{ đ}$$

Vậy giá bán món ăn này là 200.000 đ

Bài tập 3.4: Giá mua vào của một kg thịt bò là 200.000đ chế biến được 5 đĩa thức ăn. Tỷ lệ chi phí thực phẩm nhà hàng đặt ra là 45%. Tính giá bán của một đĩa thức ăn.

Bài tập 3.5: Món Baba nấu chuối có các số liệu như sau:

- Baba 1,5 kg; giá mua vào 450.000đ/kg
- Chuối xanh: 1 kg; giá mua vào 15.000đ/kg
- Lá lót: 0,1 kg; giá mua vào 20.000đ/kg
- Gia vị các loại: 10.000 đ
- Tỷ lệ chi phí tiêu chuẩn: 45%
- Tính giá bán của món Baba.

3.4.2. Tính giá theo giá vốn và lãi định mức

Giá nguyên vật liệu
+ Chi phí chung
= Giá vốn
+ Lãi mong muốn
= Giá thành
+ Phí phục vụ
= Giá trước thuế
+ VAT
= Giá bao gồm VAT

Bài tập 3.6: Một món ăn có giá thực phẩm là 56.000đ. Chi phí chung được phân bổ theo tỷ lệ thực phẩm là 50%. Mức lãi mong muốn 30%. Phí phục vụ 5%. VAT 10%. Hãy tính giá bán của món ăn bao thuế VAT!

	%	%	đồng
Chi phí nguyên vật liệu	100		56.000
+ Chi phí chung	50		28.000
= Giá vốn	150		84.000
+ Lãi dự tính			25.200
= Giá tính lãi	100		109.200
+ Phí phục vụ	5		5.460

=	Giá bán trước thuế	105	100	114.660
+	Thuế VAT		10	11.466

= Giá bán sau thuế

		110	126.126
--	--	-----	---------

Bài tập 3.7: Một chai rượu vang mua vào với giá 80.000đ bao gồm thuế giá trị gia tăng đầu vào. Chi phí chung chiếm 60% chi phí nguyên liệu. Tỷ lệ lãi dự kiến bằng 20% giá vốn. Phí phục vụ 5% và thuế VAT đầu ra 10%. Tính giá bán của chai rượu.

Bài tập 3.8: Một món ăn có giá nguyên vật liệu đưa vào chế biến là 25.000đ. Chi phí chung được xác định bằng 50% chi phí nguyên vật liệu. Dự kiến món ăn này lãi 20% giá vốn. Phục vụ phí là 5% và thuế giá trị gia tăng đầu ra là 10%. Tính giá bán!

4. HẠCH TOÁN DOANH THU

Mục tiêu:

- Hiểu rõ và trình bày được các khái niệm doanh thu
- Phân tích được ý nghĩa, các yếu tố ảnh hưởng đến doanh thu
- Vận dụng được các công thức tính toán để hạch toán giá bán của món ăn. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.
- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

4.1. Khái niệm

Tiêu thụ sản phẩm là quá trình doanh nghiệp xuất giao hàng cho bên mua và nhận được tiền bán hàng theo hợp đồng thỏa thuận giữa hai bên mua bán. Kết thúc quá trình tiêu thụ doanh nghiệp có doanh thu bán hàng. Doanh thu hay còn gọi là thu nhập của doanh nghiệp, đó là toàn bộ số tiền sẽ thu được do tiêu thụ sản phẩm, cung cấp dịch vụ, hoạt động tài chính và các hoạt động khác của doanh nghiệp. Trong kinh tế học, doanh thu thường được xác định bằng giá bán nhân với sản lượng.

4.2 Nội dung của doanh thu

Doanh thu của nhà hàng bao gồm:

Doanh thu bán hàng (thu nhập bán hàng): doanh thu từ bán món ăn, đồ uống và các hàng hóa khác thuộc những hoạt động chế biến, phục vụ kinh doanh chính và doanh thu về cung cấp dịch vụ cho khách hàng như tổ chức các loại tiệc, hội họp... theo chức năng hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà hàng.

Doanh thu từ các hoạt động khác, bao gồm:

- Doanh thu do liên doanh liên kết với các doanh nghiệp khác trong lĩnh vực du lịch mang lại.

- Thu nhập từ các hoạt động thuộc các nghiệp vụ tài chính như : thu về tiền gửi ngân hàng, lãi về tiền cho vay các đơn vị và các tổ chức khác.
- Thu nhập từ đầu tư cổ phiếu, trái phiếu.
- Thu nhập bất thường như thu tiền bồi thường, nợ khó đòi đã chuyển vào thiệt hại.
- Thu nhập từ các hoạt động khác : thu về thanh lý, nhượng bán tài sản cố định.

4.3. Ý nghĩa của doanh thu

Doanh thu là chỉ tiêu kinh tế rất quan trọng của nhà hàng. Tất cả các nhà quản lý đều nghĩ tìm mọi biện pháp để tăng doanh thu. Doanh thu có những ý nghĩa quan trọng sau đây:

- Doanh thu bán hàng ăn uống phản ánh quy mô của quá trình chế biến, phục vụ, phản ánh trình độ tổ chức chỉ đạo sản xuất kinh doanh của khách sạn, nhà hàng. Có được doanh thu chứng tỏ đã chế biến những món ăn được khách hàng chấp nhận về mặt khối lượng, giá trị sử dụng, chất lượng và giá cả phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng. Nghĩa là đáp ứng được nhu cầu, thị hiếu của khách hàng.

- Doanh thu bán hàng ăn uống còn là nguồn vốn để khách sạn, nhà hàng trang trải các khoản chi phí trong quá trình chế biến, phục vụ hoạt động kinh doanh, trả lương, trả thưởng, trích bảo hiểm xã hội, nộp các loại thuế theo luật định.

- Thực hiện được doanh thu bán hàng là kết thúc giai đoạn cuối cùng của quá trình luân chuyển vốn, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình chế biến và phục vụ sau đó.

- Là nguồn tích lũy để tái sản xuất mở rộng.

- Là nguồn để thực hiện nghĩa vụ đối với Nhà nước, với cổ đông, với người góp vốn liên doanh, với khách hàng.

4.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến doanh thu

Như đã nêu trên, các nhà quản lý hàng ngày đều nghĩ tới việc làm thế nào để tăng doanh thu. Để trả lời được câu hỏi này, chúng ta phải nghiên cứu và phân tích những yếu tố ảnh hưởng đến sự tăng giảm doanh thu của nhà hàng:

- Số lượng món ăn, đồ uống chế biến và tiêu thụ được, các mặt hàng hoặc các dịch vụ khác cung ứng cho khách hàng. Số lượng món ăn, đồ uống và các dịch vụ chế biến và tiêu thụ được càng nhiều thì doanh thu càng cao và ngược lại.

- Kết cấu món ăn, mẫu mã, cách trình bày, trang trí càng hấp dẫn phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng thì doanh thu càng cao. Khách hàng có nhiều sự lựa chọn thông qua chủng loại món ăn, cách thức chế biến hợp khẩu vị, trang trí đẹp mắt thì nhu cầu tiêu thụ càng cao.

- **Chất lượng sản phẩm:** Sản phẩm của nhà hàng không đơn giản chỉ là món ăn hay đồ uống mà là cả một bữa ăn, bao gồm cả yếu tố vật chất và phi vật chất. Sản phẩm có chất lượng cao giá bán sẽ cao. Nâng cao chất lượng sản phẩm và chất lượng cung cấp dịch vụ sẽ tăng thêm giá trị sản phẩm và giá trị dịch vụ tạo điều kiện tiêu thụ được dễ dàng, nhanh chóng thu được tiền bán hàng, và tăng doanh thu bán hàng.

- **Giá bán món ăn, đồ uống:** Nhà hàng khi định giá bán sản phẩm hoặc giá cung ứng dịch vụ phải cân nhắc sao cho giá bán phải bù được phần tư liệu vật chất tiêu hao, đủ trả lương cho người lao động và có lợi nhuận để thực hiện tái đầu tư. Thông thường chỉ những sản phẩm, những dịch vụ có tính chất chiến lược đối với nền kinh tế quốc dân thì nhà nước mới định giá, còn lại do quan hệ cung cầu trên thị trường quyết định. Giá của món ăn và đồ uống nhà hàng chịu sự quyết định bởi quan hệ cung cầu trên thị trường.

Ví dụ:

Bài tập 3.11: Tại một nhà hàng có tình hình doanh thu bán hàng trong tháng như sau:

DVT: đồng

Chỉ tiêu	Đơn vị	Kế hoạch	Thực hiện	Chênh lệch
Số lượng suất ăn	suất	4.000	4.500	+ 500
Đơn giá bán	đ	50.000	60.000	+ 10.000
Doanh thu	đ	200.000.000	270.000	+ 70.000.000

Hãy tính:

- Số suất ăn tăng 500 suất làm cho doanh thu tăng bao nhiêu?
- Giá bán tăng 10.000đ/suất làm cho doanh thu tăng bao nhiêu?

Giải:

Phân tích doanh thu bán hàng, ta thấy:

Chênh lệch giữa doanh thu bán hàng kỳ thực hiện so với kỳ kế hoạch:

$$270.000.000 \text{ đ} - 200.000.000 \text{ đ} = 70.000.000 \text{ đ}$$

Từ công thức: Doanh thu $S = \text{Số lượng } Q \times \text{giá bán } e$, ta có:

Doanh thu bán hàng kỳ Kế hoạch:

$$S_{kh} = Q_{kh} \times e_{kh} = 4.000 \times 50.000 = 200.000.000$$

Thay số lượng suất ăn bán ra kỳ thực hiện với đơn giá kỳ kế hoạch, ta có:

$$S = 4.500 \text{ suất} \times 50.000 \text{ đ} = 225.000.000 \text{ đ}$$

Do số lượng suất ăn bán ra tăng làm thay đổi doanh thu là:

$$225.000.000 \text{ đ} - 200.000.000 \text{ đ} = 25.000.000 \text{ đ}$$

Thay số lượng hàng và giá bán kỳ thực hiện, ta có:

$$4.500 \text{ suất} \times 60.000 \text{ đ} = 270.000.000 \text{ đ}$$

Do giá bán tăng làm thay đổi doanh thu là:

$$270.000.000 \text{ đ} - 225.000.000 \text{ đ} = 45.000.000 \text{ đ}$$

Tổng hợp:

+ Số lượng suất ăn bán ra tăng dẫn đến doanh thu tăng: + 25.000.000 đ

+ Giá bán tăng dẫn đến doanh thu tăng: + 45.000.000 đ

Cộng: = 70.000.000 đ

Qua đó chúng ta có thể khẳng định rằng số lượng suất ăn là yếu tố số lượng và yếu tố giá bán là yếu tố chất lượng. Hai yếu tố này có những ảnh hưởng trực tiếp nhưng khác nhau đến doanh thu của nhà hàng. Ngoài ra còn có nhiều yếu tố khác như kỹ năng bán hàng của nhân viên, cảnh quan môi trường, cơ sở vật chất...

5. HẠCH TOÁN THUẾ GIÁ TRỊ GIA TĂNG

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm thuế giá trị gia tăng
- Hiểu rõ và phân biệt được các phương pháp tính thuế
- Vận dụng được các công thức tính toán để tính thuế của món ăn. Đảm bảo tính chính xác, khoa học hợp lý phù hợp với thời gian yêu cầu.
- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

5.1. Khái niệm thuế giá trị gia tăng (Thuế GTGT)

Thuế GTGT là thuế tính trên khoản giá trị tăng thêm của hàng hoá dịch vụ phát sinh trong quá trình sản xuất, lưu thông, tiêu dùng được tính vào giá bán mà người tiêu dùng phải trả.

- Mức thuế suất này áp dụng cho dịch vụ du lịch ăn uống khách sạn: 10%

5.2. Các phương pháp tính.

a) Cách tính 1: Tính thuế GTGT theo phương pháp trực tiếp.

Phương pháp tính thuế trực tiếp trên phần giá trị tăng thêm (áp dụng cho các doanh nghiệp tính thuế trực tiếp.)

- Thuế GTGT phải nộp = Giá trị gia tăng của hàng hoá, dịch vụ chịu thuế x Thuế suất thuế GTGT của hàng hoá, dịch vụ đó

- GTGT của hàng hoá, dịch vụ = Doanh số của hàng hoá dịch vụ bán ra – Giá vốn của hàng hoá dịch vụ bán ra.

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

$$T_{GT} = (G_{BCT} - G_V) \times 10\%$$

T_{GT} : Thuế giá trị gia tăng phải nộp NSNN

G_{BCT} : Giá bán đã có thuế

G_V : Giá vốn

TÓM LẠI TA CÓ BẢNG CÁC CÔNG THỨC CƠ BẢN NHƯ SAU:

$$T_{GT} = (G_{BCT} - G_{VCT}) \times 10\%$$

$$L_g = G_{BCT} - G_{VCT}$$

$$L'g = \frac{L_g}{G_{BCT}} \times 100\%$$

$$L_T = L_g - C_P$$

Trong đó:

T_{GT} : Thuế giá trị gia tăng.

G_{BCT} : Giá bán có thuế

G_{VCT} : Giá vốn có thuế

L_g : Lãi gộp

$L'g$: Tỷ lệ lãi gộp

L_T : Lãi thực

C_P : Chi phí

* **Chú ý:** Đối với cả hai cách tính nếu biết G_{BCT} thì G_{BOT} được tính như sau (thuế suất cho ngành ăn uống là 10%)

$$\text{Từ CT: } T_{KB} = G_{BCT} - G_{BOT}$$

T_{KB} : là thuế khâu bán.

Ta thay : $T_{KB} = G_{BOT} \times 10\%$ vào

$$G_{BCT} - G_{BOT} = G_{BOT} \times 10\%$$

$$G_{BCT} = G_{BOT} + G_{BOT} \times 10\%$$

$$G_{BCT} = G_{BOT}(1+10\%)$$

$$G_{BOT} = \frac{G_{BCT}}{1+10\% \text{ (thuế suất)}}$$

b) Cách tính 2: Tính thuế GTGT theo phương pháp khấu trừ

(Dành cho các doanh nghiệp đăng ký khấu trừ thuế)

Thuế GTGT phải nộp = Thuế GTGT phải nộp (đầu ra)- thuế GTGT được khấu trừ (đầu vào)

$$\text{Thuế GTGT đầu ra} = G_{BOT} \times \% \text{ TS}$$

$$\text{Thuế GTGT đầu vào} = G_V \times \% \text{ TS}$$

$$T_{GT} \text{ phải nộp} = G_{BOT} \times \% \text{ TS} - G_V \times \% \text{ TS}$$

% TS: là phần trăm thuế suất. Mà thuế suất đối với ngành du lịch là 10%.

TÓM LẠI TA CÓ BẢNG CÁC CÔNG THỨC CƠ BẢN NHƯ SAU:

T_{GT} phải nộp = $G_{BOT} \times \% TS - G_{VOT} \times \% TS$

Hay $T_{GT} = (G_{BOT} - G_{VOT}) \times 10\%$

$L_g = G_{BOT} - G_{VOT}$

$$L'g = \frac{L_g}{G_{BOT}} \times 100\%$$

$L_T = L_g - C_P$

$$G_{BOT} = \frac{G_{BCT}}{1 + \% \text{ thuế suất}}$$

Trong đó:

T_{GT} : Thuế giá trị gia tăng.

G_{BOT} : Giá bán không thuế

G_{VOT} : Giá vốn không thuế

L_g : Lãi gộp

$L'g$: Tỷ lệ lãi gộp

L_T : Lãi thực

C_P : Chi phí

*Hướng dẫn thực hành tính thuế GTGT

a) Điều kiện thực hiện:

- Xác định được phương pháp tính thuế (trực tiếp hay khấu trừ)
- Thuộc các công thức tính thuế.
- Nắm chắc quy tắc biến đổi.

b) Trình tự thực hiện:

- Bước 1: tóm tắt đầu bài.
- Bước 2: Xác định công thức tính thuế
- Bước 3: giải.

c) Lỗi thường gặp và cách khắc phục

- Tóm tắt không đầy đủ các dữ kiện
- Xác định công thức tính thuế không chính xác
- Biến đổi và tính toán nhầm

d) Kiểm tra đánh giá

Cho học sinh làm bài tập rồi kiểm tra kết quả.

Ví dụ 1.

Nhà hàng Hạ long hạch toán giá bán chưa có thuế cho một bàn tiệc là 2.000.000đ.

Hạch toán ra số tiền mua nguyên vật liệu (đã có thuế) là 1.200.000đ

Tìm giá bán có thuế và thuế phải nộp NSNN. Biết DN hạch toán theo PP trực tiếp

Giải:

Tóm tắt: $G_{BOT} = 2.000.000đ$

$G_{VCT} = 1.200.000đ$

Tính G_{BCT} , T_{GT} phải nộp

Theo công thức:

$$G_{BOT} = \frac{G_{BCT}}{1+10\%}$$

$$\rightarrow G_{BCT} = G_{BOT} \times (1+10\%) = 2.000.000 \times 1.1 = 2.200.000đ$$

$$T_{GT} = (G_{BCT} - G_{VCT}) \times 10\% = (2.200.000 - 1.200.000) \times 10\% = 100.000đ$$

Vậy giá bán bao gồm cả thuế là 2.200.000đ

Thuế phải nộp vào ngân sách nhà nước là 100.000đ

Ví dụ 2

Doanh nghiệp TMCP Minh khai hạch toán trong một ca bán hàng như sau:

Tiền bán hàng thu được chưa có thuế GTGT là : 15.000.000đ

Nguyên liệu mua vào chưa có thuế là : 8.000.000đ

Thuế suất thuế GTGT là 10%

Xác định thuế GTGT phải nộp ngân sách nhà nước? Biết DN hạch toán theo PP khấu trừ

Giải

Tóm tắt:

$$G_{BOT} = 15.000.000đ$$

$$G_{VOT} = 8.000.000đ$$

Thuế suất thuế GTGT 10%

Tính: T_{GT}

$$\begin{aligned} \text{Theo CT: } T_{GT} &= G_{BOT} \times 10\% - G_{VOT} \times 10\% \\ &= 15.000.000 \times 10\% - 8.000.000 \times 10\% \\ &= 700.000đ \end{aligned}$$

Vậy thuế phải nộp là 700.000đ

Bài tập thực hành.

Bài tập 1.

Một DN đăng ký hạch toán theo PP khấu trừ thuế. Có một hoá đơn bán hàng chưa có thuế GTGT là : 10.000.000đ. Thuế GTGT của nguyên liệu mua vào là : 600.000đ

Thuế suất thuế GTGT là 10%. Xác định thuế GTGT phải nộp ngân sách nhà nước?

(Đáp số thuế GTGT phải nộp NSNN : 400.000đ)

Bài tập 2. Một đoàn khách đặt ăn cho 20 suất mỗi suất 200.000đ.(không bao gồm thuế VAT). Tổng số tiền chi mua nguyên liệu (đã có thuế) là 2.400.000đ. Biết DN hạch toán theo PP trực tiếp

Tính thuế phải nộp NSNN sau khi phục vụ đoàn khách này?

(Đáp số thuế GTGT phải nộp NSNN : 200.000đ)

6. HẠCH TOÁN LỢI NHUẬN

6.1. Khái niệm

❖ Lợi nhuận:

Lợi nhuận của nhà hàng là số tiền chênh lệch giữa doanh thu với giá trị vốn của hàng bán, chi phí chế biến, chi phí phục vụ và chi phí quản lý. Nói cách khác lợi nhuận là số tiền chênh lệch giữa doanh thu với giá thành toàn bộ sản phẩm tiêu thụ trong kỳ.

$$\text{Lợi nhuận} = \text{Doanh thu} - \text{Chi phí}$$

❖ Lợi nhuận gộp

Là khoản tiền lãi thu được sau khi lấy giá bán trừ đi giá vốn mà chưa tính các khoản chi phí khác.

$$\text{Lợi nhuận gộp} = \text{doanh thu thuần} - \text{giá vốn hàng bán}$$

❖ Lợi nhuận ròng

Lợi nhuận ròng là phần còn lại sau khi lấy tổng doanh thu bán hàng (dịch vụ) trừ đi tất cả các khoản chi phí và thuế thu nhập doanh nghiệp.

$$\text{Lợi nhuận ròng} = \text{Lợi nhuận gộp} - \text{Chi phí quản lý, bán hàng} - \text{Thuế giá trị gia tăng}$$

6.2. Phương pháp tính

6.2.1 Lợi nhuận gộp(Lãi gộp)

Lãi gộp là số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn sản phẩm

a) Phương pháp tính trực tiếp:

Lãi gộp = Giá bán có thuế GTGT - Giá vốn

$$Lg = G_{BCT} - G_V$$

Lg : Lãi gộp

Ví dụ:

$$G_{BCT} = 350.000đ$$

$$G_V = 200.000đ$$

$$Lg = 350.000 - 200.000 = 150.000đ$$

b) Phương pháp tính khấu trừ:

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

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

$$Lg = G_{BCT} - G_V - T_{GT}$$

$$Lg = G_{BOT} - G_V$$

Ví dụ:

$$G_{BCT} = 450.000đ$$

$$G_V = 250.000đ$$

$$T_{GT} = 20.000đ$$

$$Lg = 450.000 - 250.000 - 20.000 = 180.000đ$$

Ví dụ 1:

Giá bán của một đĩa thịt bò xào cần tỏi là 50.000đ. Biết số tiền bỏ ra mua nguyên liệu chế biến cho món này là 30.000đ. Hỏi lãi gộp thu được khi bán đĩa bò xào này là bao nhiêu? tính theo phương pháp trực tiếp.

Bài làm

Tóm tắt

$$G_{BCT} = 50.000đ$$

$$G_{VCT} = 30.000đ$$

$$Lg = ?$$

Giải

Theo công thức: $Lg = G_{BCT} - G_{VCT}$

$$\begin{aligned} \text{Thay vào ta có: } Lg &= 50.000 - 30.000 \\ &= 20.000đ \end{aligned}$$

Vậy bán hết đĩa thịt bò xào này ta sẽ thu được 20.000đ tiền lãi gộp.

Ví dụ 2:

Một nhà hàng trong ngày bán được 66.000.000 bao gồm cả thuế giá trị gia tăng. Nhà bếp thống kê nguyên liệu dùng để chế biến hết 30.000.000 chưa có thuế. Hãy hạch toán lãi gộp thu được trong ngày? biết DN này hạch toán theo PP khấu trừ

Bài làm

Tóm tắt

$$G_{\text{BCT}} = 66.000.000\text{đ}$$

$$G_{\text{VOT}} = 30.000.000\text{đ}$$

$$L_g = ?$$

Giải

ADCT:

$$G_{\text{BOT}} = \frac{G_{\text{BCT}}}{1+10\%}$$

$$G_{\text{BOT}} = \frac{66.000.000}{1+10\%}$$

$$G_{\text{BOT}} = 60.000.000 \text{ đ}$$

Theo CT: $T_{\text{GT}} = G_{\text{BOT}} \times 10\% - G_{\text{VOT}} \times 10\%$

$$T_{\text{GT}} = 60.000.000 \times 10\% - 30.000.000 \times 10\%$$

$$T_{\text{GT}} = 6.000.000 - 3.000.000 = 3.000.000\text{đ}$$

Tính L_g

$$L_g = 60.000.000 - 30.000.000 - 3.000.000 = 27.000.000\text{đ}$$

Bài tập thực hành.

Bài tập 1: Một xuất com chiên có giá bán là 35.000đ chưa có thuế. Biết số tiền bỏ ra mua nguyên liệu chế biến cho món này là 20.000đ. Hỏi lãi gộp thu được là bao nhiêu khi bán 100 xuất com chiên? Biết DN này hạch toán theo PP khấu trừ

(Đáp số $L_g = 1.500.000\text{đ}$)

Bài tập 2.

Một đoàn khách đặt ăn 100 suất mỗi suất 200.000đ bao gồm cả thuế giá trị gia tăng. Nhà bếp lập dự trù nguyên liệu vận chuyển về tới nơi bao gồm cả thuế là 850.000đ. Hãy hạch toán lãi gộp sẽ thu được khi phục vụ đoàn khách này? Biết DN này hạch toán theo PP trực tiếp

(Đáp số $L_g = 1.150.000\text{đ}$)

6.2.2. TỶ LỆ LÃI GỘP

*Theo phương pháp trực tiếp

- Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ phần trăm giữa lãi gộp và giá bán đã có thuế GTGT

$$L'g = \frac{Lg}{G_{BCT}} \times 100\%$$

L'g : là Tỷ lệ lãi gộp

* Theo phương pháp khấu trừ

- Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ phần trăm giữa lãi gộp và giá bán chưa có thuế GTGT

$$L'g = \frac{Lg}{G_{BOT}} \times 100\%$$

VD: Giá bán 10 tách trà bát bảo chưa có thuế là 80.000đ. Biết giá vốn của 10 tách trà này là 48.000đ. tìm tỷ lệ lãi gộp khi bán 10 tách trà này?

Giải

$$\text{Lãi gộp} = \text{Giá bán} - \text{Giá vốn} = 80.000 - 48.000 = 32.000đ$$

Tỷ lệ lãi gộp là:

Theo CT:

$$L'g = \frac{Lg}{G_{BOT}} \times 100\%$$

$$L'g = \frac{32.000}{80.000} \times 100\%$$

$$L'g = 40\%$$

6.2.3. Lợi nhuận ròng (Lãi thực)

***Khái niệm** : là số tiền thu được sau khi bán sản phẩm và đã loại bỏ chi phí

Thực lãi = Lãi gộp – Chi phí hợp lý.

$$L_T = Lg - C_p$$

L_T : Thực lãi

C_p : chi phí

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.

+ Nếu thực lãi > 0: Là doanh nghiệp kinh doanh có hiệu quả.

+ Nếu thực lãi < 0: Là doanh nghiệp kinh doanh thua lỗ.

1.7. Phí phục vụ

- Phí phục vụ được tính dựa trên chi phí bán hàng, tiền khấu hao tài sản cố định, tiền thuê công nhân và các chi phí khác ...

- Phí phục vụ trong doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch thường được tính bằng 5% giá bán sản phẩm.(trước thuế)

- Thông thường phí phục vụ được tính trực tiếp vào giá bán sản phẩm.

Ví dụ

Trong ca sáng nhập nguyên liệu có giá trị bằng tiền là 2.800.000đ (đã chịu thuế GTGT), tỷ lệ lãi gộp nhà hàng qui định là 50%, tổng chi phí là 1.200.000đ. Tính giá bán có thuế, lãi gộp, lãi thực khi ca sáng bán hết số nguyên liệu trên. Biết đơn vị hạch toán theo phương pháp trực tiếp.

Giải

Tóm tắt: $G_{VCT} = 2.800.000đ$

$$L'g = 50\%$$

$$C_p = 1.200.000đ$$

Tính: G_{BCT} , L_g , L_T

Theo CT:

$$L'g = \frac{L_g}{G_{BCT}} \times 100\%$$

Thay $L_g = G_{BCT} - G_{VCT}$ vào ta có:

$$G_{BCT} = \frac{G_{VCT}}{100\% - L'g}$$

Thay số

$$G_{BCT} = \frac{2.800.000}{100\% - 50\%} = 5.600.000đ$$

$$L_g = G_{BCT} - G_{VCT} = 5.600.000 - 2.800.000 = 2.800.000đ$$

$$L_T = L_g - C_p = 2.800.000 - 1.200.000 = 1.600.000đ$$

Vậy giá bán có thuế là: 5.600.000đ

lãi gộp là: 2.800.000đ

lãi thực là : 1.600.000đ

Bài tập 1.

Một cửa hàng ăn trong ngày bán được số tiền là 28.000.000đ (đã có thuế GTGT) .

Biết tỷ lệ lãi gộp quy định là 40%. Chi phí hợp lý là 7.000.000đ.

Hãy hạch toán lãi gộp, lãi thực và thuế GTGT? (đơn vị hạch toán theo phương pháp trực tiếp)

Bài tập 2.

Hoá đơn thanh toán cho một đoàn khách bao gồm cả thuế là 11.000.000đ. Biết giá vốn chỉ cho đoàn khách này là 5.000.000đ, chưa có thuế. chi phí hợp lý(không tính trong giá vốn) là 1.500.000đ.

Tính L'g, T_{GT}, G_{BOT}, L_T?(biết doanh nghiệp hạch toán theo phương pháp khấu trừ)

6.2. Ý nghĩa của chỉ tiêu lợi nhuận

Lợi nhuận là một chỉ tiêu quan trọng bậc nhất mà tất cả các doanh nghiệp quan tâm. Đối với doanh nghiệp nhà hàng lợi nhuận có những ý nghĩa sau đây:

- Lợi nhuận là chỉ tiêu chất lượng tổng hợp phản ánh kết quả tài chính cuối cùng của hoạt động chế biến, phục vụ kinh doanh về dịch vụ ăn uống của nhà hàng.

- Lợi nhuận là nguồn vốn cơ bản để tái đầu tư quá trình chế biến, phục vụ trong phạm vi nhà hàng.

- Lợi nhuận là đòn bẩy tài chính hữu hiệu thúc đẩy mọi hoạt động chế biến, phục vụ kinh doanh của nhà hàng.

- Lợi nhuận của nhà hàng còn là nguồn đóng góp vào ngân sách Nhà nước thông qua thuế thu nhập doanh nghiệp.

Như vậy đối với bất món ăn, suất ăn, thực đơn nào, nhà hàng đều phải hạch toán lợi nhuận để có cơ sở điều chỉnh các chiến lược kinh doanh phù hợp.

6.3. Hạch toán lợi nhuận món ăn, suất ăn, bữa ăn

Khi đưa ra giá bán của một món ăn, suất ăn hay thực đơn, nhà hàng đều phải tính số tiền lãi có được. Phương pháp đơn giản nhất là lấy doanh thu, giá bán trừ đi các chi phí. Tuy nhiên chi phí gián tiếp là loại chi phí khó xác định cho từng món ăn, suất ăn nên đòi hỏi các nhà quản lý phải nắm đầy đủ thông tin về chi phí và phân tích chúng một cách khoa học.

Bài tập 3.18: Một suất ăn trong tiệc cưới có giá bán chung trên thị trường là 250.000đ (bao gồm VAT). Trong đó chi phí nguyên liệu chiếm 40% giá bán chưa thuế, chi phí chung được phân bổ 50% trên giá nguyên liệu, phí phục vụ 5%, thuế VAT 10% thì món ăn đó nhà hàng lãi được bao nhiêu?

Giải:

$$\begin{aligned} \text{Giá bán chưa thuế} &= \frac{\text{Giá bán có thuế}}{1 + \text{Thuế suất VAT}} \\ &= \frac{250.000 \text{ đ}}{1 + 10\%} = 227.270 \text{ đ} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Chi phí nguyên liệu} &= \text{Giá bán chưa thuế} \times \% \text{ chi phí tiêu chuẩn nguyên liệu} \\ &= 227.270 \times 40\% = 90.900 \text{ đ} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Chi phí chung} &= \text{Chi phí nguyên liệu} \times \% \text{ chi phí chung phân bổ cho món ăn} \\ &= 90.900 \times 50\% = 45.450 \text{ đ} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Giá vốn} &= \text{Chi phí nguyên liệu} + \text{Chi phí chung} \\ &= 90.900 + 45.450 = 136.350 \text{ đ} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Giá tính lãi} &= \frac{\text{Giá bán trước thuế}}{1 + \% \text{ phí phục vụ}} \\ &= \frac{227.270}{1 + 5\%} = 216.450 \text{ đ} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Lãi món ăn} &= \text{Giá tính lãi} - \text{Giá vốn} \\ &= 216.450 - 136.350 = 80.100 \text{ đ} \end{aligned}$$

Trong trường hợp trên, nhà hàng định giá bán món ăn trước và tính số tiền lãi được dựa trên các chi phí sử dụng trong quá trình chế biến và tiêu thụ món ăn.

7. HẠCH TOÁN ĐIỂM HOÀ VỐN

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm điểm hòa vốn
- Hiểu rõ ý nghĩa của điểm hòa vốn

- Vận dụng được các công thức tính toán để tính điểm hòa vốn trong kinh doanh ăn uống để từ đó lựa chọn ra hình thức kinh doanh phù hợp nhất.

- Có thái độ cẩn thận, chính xác, rèn tính kỷ luật, trung thực trong tính toán các định mức theo yêu cầu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

7.1. Khái niệm

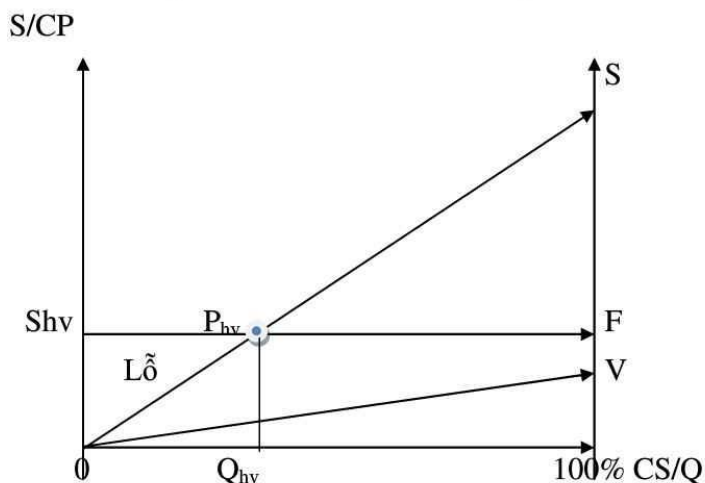
Điểm hòa vốn là điểm mà tại đó doanh thu bán ra vừa đủ để bù đắp tất cả các chi phí, bao gồm chi phí cố định (định phí) và chi phí biến đổi (biến phí). Điều này có nghĩa là tại điểm hòa vốn người sản xuất không thu được lãi, nhưng cũng không bị lỗ. Điểm hòa vốn có thể được phản ánh theo đơn vị hiện vật hoặc giá trị. Doanh số hòa vốn phản ánh doanh thu tối thiểu trước khi bị lỗ.

- Dựa vào khái niệm trên về điểm hòa vốn là điểm mà tại đó doanh thu bằng chi phí, ta có:

$$e \cdot Q = FC + VC$$

Trong đó:

- e: giá bán
- Q: số lượng sản phẩm
- F: tổng chi phí cố định
- V: chi phí biến đổi một đơn vị sản phẩm



Sơ đồ 4.1. Điểm hòa vốn

- S: Doanh thu
- CP: Tổng chi phí

- S_{hv} : Doanh thu hòa vốn
- D_{hv} : Điểm hòa vốn
- Q_{hv} : Sản lượng hòa vốn
- F : Tổng chi phí cố định
- V : Tổng chi phí biến đổi
- CS : Công suất hoạt động
- Q : Sản lượng

7.2. Ý nghĩa của điểm hòa vốn

Phân tích điểm hòa vốn có những ý nghĩa như sau:

- Biết được số món ăn, suất ăn bán được để đạt mức doanh thu hòa vốn.
- Biết được số lượng món ăn, suất ăn để đạt được mức doanh thu và lợi nhuận mong muốn.
- Biết được sự cần thiết về số món ăn, suất ăn cần bán thêm khi có sự gia tăng về chi phí cố định hoặc chi phí biến đổi để duy trì được mức lợi nhuận như cũ.
- Từ điểm hòa vốn nhà hàng có thể thiết lập một mức giá hợp lý.
- Đạt mục tiêu hiệu quả nhất trong khi kết hợp giữa chi phí cố định và chi phí biến đổi.
- Để xác định, thu hút và phân bổ tài chính trong các chiến lược khác nhau của nhà hàng.
- Điểm hòa vốn được sử dụng trong phân tích tính hiệu quả của dự án kinh doanh.
- Có thể xem xét nhu cầu thị trường và thị phần của đối thủ cạnh tranh để xác định liệu mong muốn bán được chừng đó món ăn, suất ăn như mục tiêu đặt ra có thực tế không.
- Phân tích điểm hòa vốn còn giúp chúng ta tính đến tác động của sự thay đổi giá và số lượng hàng cần bán.

7.3. Tính số suất ăn hòa vốn

- Để đạt được mức doanh thu và lợi nhuận mong muốn doanh nghiệp cần ước tính được số lượng món ăn, suất ăn cần phải đạt được trong một khoảng thời gian nhất định dựa vào công thức sau:

Điểm hòa vốn về sản lượng bằng tỷ số giữa chi phí cố định với hiệu số giữa giá bán và chi phí biến đổi trên một đơn vị sản phẩm.

$$Q_{hv} = \frac{F}{e - v}$$

Trong đó:

- Q_{hv} : Sản lượng hòa vốn
- F : Tổng định phí
- v : Biến phí trên một sản phẩm
- e : Giá bán
- $e - v = d$: là số dư đảm phí, đây là khoản thu được sau khi đã trừ biến phí còn lại để bù vào định phí và tạo lãi.

7.4. Tính doanh thu hòa vốn

Trên cơ sở công thức doanh thu bằng số suất ăn nhân với giá bán chúng ta tính doanh thu hòa vốn bằng công thức:

$$S_{hv} = Q_{hv} \times e$$

Trong đó:

- S_{hv} = Doanh thu hòa vốn

Bài tập 4.1: Một nhà hàng bán một ngày được 250 suất ăn. Giá một suất ăn bình quân 100.000đ. Chi phí nguyên liệu bằng 40% giá bán, các chi phí tiêu thụ khác là 2.000.000đ, chi phí cố định phân bổ cho một ngày là 3.000.000đ.

- a. Doanh thu đạt được của nhà hàng?
- b. Xác định số suất ăn hòa vốn!
- c. Xác định doanh thu hòa vốn

Giải:

- a. Doanh thu/ngày của nhà hàng:

Theo công thức ta có: $S = Q \times e = 250 \text{ suất} \times 100.000 \text{ đ} = 25.000.000 \text{ đ}$

Biến phí của một suất ăn bao gồm chi phí nguyên vật liệu và chi phí tiêu thụ bình quân:

Chi phí tiêu hao nguyên liệu/suất ăn = $100.000 \text{ đ} \times 40\% = 40.000 \text{ đ}$

Chi phí tiêu thụ/suất ăn = $2.000.000 \text{ đ} : 250 \text{ suất} = 8.000 \text{ đ}$

Biến phí/suất ăn $v = 40.000 \text{ đ} + 8.000 \text{ đ} = 48.000 \text{ đ}$

- b. Số suất ăn hòa vốn:

$$Q_{hv} = \frac{F}{v - e} = \frac{3.000.000 \text{ đ}}{100.000 \text{ đ} - 48.000 \text{ đ}} = 58 \text{ suất}$$

c. Doanh thu hòa vốn:

$$S_{hv} = Q_{hv} \times e = 58 \text{ suất} \times 100.000 \text{ đ} = 5.800.000 \text{ đ}$$

Như vậy, với các chi phí như trên, nếu mỗi ngày nhà hàng bán được 58 suất ăn với giá bình quân 100.000đ và thu được 5.800.000 đ thì nhà hàng chỉ đủ để trang trải các chi phí mà không có lãi nhưng cũng không bị lỗ.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

1. Nội dung chính của Chương:

- + khái niệm giá vốn, giá thành, giá bán,
- + phương pháp tính giá bán, chi phí, thuế, lãi gộp

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

1. Những yếu tố nào làm thay đổi giá vốn? Tại sao?

2. Doanh thu của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống chịu ảnh hưởng của những yếu tố nào?

3. Với vai trò là một kỹ thuật viên chế biến món ăn em có biện pháp nào để giảm thiểu các chi phí trong bộ phận bếp?

4. Bài tập tính thuế trực tiếp.

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%

Xác định thuế GTGT phải nộp?

Tính giá bán chưa có thuế GTGT? Tỷ lệ lãi gộp?

5. Bài tập tính thuế khấu trừ

Giá mua nguyên liệu đã có thuế GTGT 660.000đ

Giá bán nguyên liệu đã có thuế GTGT 1.100.000đ

Chi phí hợp lý 120.000đ

Tính giá bán chưa có thuế GTGT? Tỷ lệ lãi gộp, lãi thực?

6. Bài tập tổng hợp:

Ngày chủ nhật đầu tháng 10, Khách sạn WIN có 3 cặp đôi đến đặt tiệc cưới với các dữ liệu như sau:

+Đôi thứ nhất đặt 200 suất mỗi suất 100.000đ. không có thuế?

Các Chi phí kèm theo cho tiệc này là 4.000.000đ

+Đôi thứ hai đặt 180 suất mỗi suất 150.000đ. không có thuế?

Chi phí kèm theo cho tiệc này là 4.500.000đ

+Đôi thứ ba đặt 150 suất mỗi suất 200.000đ. bao gồm cả thuế?

Chi phí kèm theo cho tiệc này là 5.000.000đ

Biết hội trường ăn chứa được tối đa 200 suất. Tỷ lệ lãi gộp khách sạn quy định cho tiệc cưới là : 50%

Hãy hạch toán các dữ liệu cần thiết để đưa ra quyết định xem nên nhận đặt tiệc của cặp đôi nào thì khách sạn có lợi nhuận tối ưu nhất?