

高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见

根据教育部等五部门《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》（教发〔2011〕7号）文件精神，为切实加强和规范高校学生食堂的伙食结构及成本管理工作，不断提高学生食堂管理与成本核算水平，特制定高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见。

一、适用范围

中国大陆高等学校自办的学生食堂及引进社会企业经营管理的学生食堂。

二、高校学生伙食结构

（一）学生伙食结构

高校学生伙食合理的结构应由基本大伙（保障性伙食）、风味小吃和经营性餐厅三部分构成，其比例为基本大伙（保障性伙食）所占比例为 50-60%，风味小吃所占比例为 25-35%，经营性餐厅占比例为 10-20%。

（二）基本大伙中高中低价位比例

低价位菜所占比例为 20-30%；

中价位菜所占比例为 40-50%；

高价位菜所占比例为 20-30%。

（三）基本大伙每份菜的重量

有两种类型：

1、量小型

无汁无汤的菜 150 克左右；

带汁的菜 180 克左右；

带汤的菜 200 克左右。

2、量大型

无汁无汤的菜 250 克左右；

带汁的菜 280 克左右；

带汤的菜 300 克左右。

三、高校学生食堂的成本构成与标准

（一）高校学生食堂的成本构成

高校学生食堂成本=食堂建设成本+食堂运行成本

- 1、食堂建设成本=食堂土建成本+食堂装修成本+食堂设施设备成本
- 2、食堂运行成本=直接成本+间接成本
- 3、直接成本=产品原材料成本（主料、辅料及调料）+水电气等能源成本
- 4、间接成本=人员经费+餐用具购置费+维护维修费+低耗费+税费+卫生劳保费+办公费+培训费+伙食结余及不可预见费用等
- 5、人员经费=人员工资+奖金+津贴+加班费+福利费+社保费+住房公积金等

（二）高校学生食堂间接成本标准

高校学生食堂的间接成本主要以销售毛利率体现：

- 1、基本大伙（保障性伙食）的间接成本一般控制在 25-35%；
- 2、风味小吃的间接成本应控制在 35-45%；
- 3、经营性餐厅的间接成本控制 45-55%；
- 4、基本大伙低价位菜可低于此间接成本标准，个别或少量品种甚至没有间接成本。其产生的成本直接计入食堂总成本。

（三）高校学生食堂的结余

在正常运营时，学生食堂其结余可占营业额的 3%-5%左右，其作用为以丰补欠，自我调节，抵御风险。

四、高等学校学生食堂成本核算

根据《关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见》（教发〔2011〕7号）文件精神，高校学生食堂的食堂建设成本和大型维修改造等应由学校承担，同时对高校学生食堂经营免收营业税。因此，高校学生食堂的成本核算实际为食堂运行成本的核算，即直接成本与间接成本的核算。

（一）高校食堂伙食成本核算分类

- 1、按核算性质分为单一品种的成本核算和班组核算

单一品种的成本核算是指根据食品的经营性质在准确计量直接成本、间接成本或毛利率指标基础上，根据质价相符的原则，科学合理确定食品的销售价格。

班组核算是指食堂以班组为基本核算单位，根据班组经营性质，将班组当日（月度）实际发生的直接成本、间接成本和营业收入进行统计分析与核算，划小核算单位，调动员工积极性，提高效率与效益。

- 2、按核算时效性分为日成本核算和月成本核算

日成本核算是指每日将食堂（班组）发生的直接成本和间接成本总和与营业收入进行比对分析与核算，从而评价食堂（班组）每日经济运行状况。

月成本核算是指每月将食堂（班组）实际发生的直接成本和间接成本总和与营业收入进行比对分析，从而评价食堂（班组）每月实现经营目标的效果，同时能够分析出食堂（班组）在经营服务过程中成本、费用控制和食品核算定价中存在的问题，相对于日成本核算来说月成本核算准确性较高。

（二）高校学生食堂成本核算方法

1、单品种成本核算公式

$$\text{毛利率} = \text{毛利} \div \text{产品销售价格} \times 100\%$$

$$\text{产品销售价格} = \text{产品成本} \div (1 - \text{毛利率})$$

公式中产品成本为原材料、调料及水电气等直接成本

2、单品成本核算的方法

（1）根据食堂的经营性质与要求，参照高校食堂现行价格，对比社会餐饮同类品种售价，充分考虑学生的消费能力和承受能力，科学合理的确定单品的毛利率。

（2）原则上每个菜品以 20-30 份出菜量为核算单位，批量制作并核算其成本，确定售价，如此便于操作，确保其准确性，减少误差。

（3）在同一学校各食堂之间做到菜名、菜量、菜价及配菜统一，在一定时期内保持质、价、量的稳定。

（4）至少每年对单品售价进行一次全面系统的检验、调整、修订、补充及完善，以适应市场变化及形势的发展。

3、食堂日核算

以食堂为单位每日核算其综合间接成本率指标。日核算是成本核算中进行成本控制及成本分析的关键环节，必须专人负责，每天坚持，认真做好，保存资料，日核算的数据准确率要求达到 95%以上。

食堂日核算报表

核算项目			金额（元）
本日收入			
本日支出			
支	原	昨日剩余（1）	

出 项 目	材 料	本日领用（2）	
		本日剩余（3）	
		本日消耗（4） （4）=（1）+（2）-（3）	
	水电气费用		
本日间接成本			
本日间接成本率			

本日原材料总支出=昨日剩余未用原材料金额+本日领用原材料金额-本日剩余未用原材料金额

本日总支出（直接成本）=本日原材料总支出+本日水电气等能源成本

本日间接成本=本日总收入-本日总支出

注：此处本日间接成本率即为综合间接成本率，综合间接成本率公式为：

4、食堂月核算

食堂的月盘存结算亦以综合间接成本率体现，会计与有关管理人员参与盘库，做到帐帐相符，帐实相符，数据真实，准确率达 100%，反映真实情况。

食堂月核算报表

核算项目			金额（元）
本月收入			
本月支出			
支 出 项 目	原 材 料	上月剩余（1）	
		本月领用（2）	
		本月剩余（3）	
		本月消耗（4） （4）=（1）+（2）-（3）	
	水电气费用		
本月间接成本			
本月间接成本率			

本月原材料总支出=上月剩余未用原材料金额+本月领用原材料金额-月底剩余未用原材料金额

本月总支出（直接成本）=本月原材料总支出+本月水电气成本

本月间接成本=本月总收入-本月总支出

五、高校学生食堂成本管理与控制

（一）建立健全成本管理制度，如采购、验收、贮藏、领用、加工、烹饪、核算等制度。

（二）制定标准成本，确定毛利率、主辅料定额投料标准、调料定额标准、水电气定额指标等，提供控制依据。

（三）实行总库房及冷库的统一管理，积极参加高校伙食物资联合采购；并通过“农校对接”渠道从原材料直供基地采购，发挥集中规模化采购优势，从源头降低伙食成本。实施采购、库房分开管理。

（四）减少食堂管理层次，精简机构人员，提高劳动生产率，满负荷工作量，努力降低人员成本。

（五）实行标准化、专业化、流程化生产，集中加工，“冷链”配送，降低人员、设备、原材料成本。逐步构建“中心厨房加工”及“半成品集中初加工”的集约化生产方式。

（六）计划生产，精细加工，现炒现卖，尽量不产生剩饭菜，最大限度减少当日回库率，降低原材料成本。

（七）在成本核算的基础上，对成本核算结果及其核算资料进行分析，准确掌握成本消耗，考核经营效果，提出降低成本消耗对策，加强成本控制，提高办伙效益。

六、要求

（一）各校餐饮部门要高度重视成本核算工作，将其列为重点的基础性工作。严格规范成本核算管理，以扎实的工作作风，苦练成本核算基本功。加强宣传和培训，使全体餐饮人员树立成本意识，食堂管理人员熟练掌握成本核算业务。

（二）各校在食堂规模、队伍构成、学生来源、食堂条件及地理位置等方面存在一定差异，应从本校实际出发，构建适宜的、合理的、科学的餐饮结构。根据本标准，规范进入伙食成本的原材料、水电气、人工成本及管理运行成本，合理制定饭菜价格，以达到校内食堂饭菜价格质量的基本平衡。高校引进社会企业承办的学生食堂均需执行本标准，引入的餐饮企业要兼顾社会效益及经济效益，防止单纯追求经济效益而增加学生负担。

（三）各校餐饮部门应根据教发〔2011〕7号文件要求，争取学校对学生食堂的各项优惠政策落实到位，争取学校设立学生食堂饭菜价格平抑基金。若教发〔2011〕7号文件精神全面落实，则高校学生食堂饭菜价格应明显低于校外餐饮价格的15-20%。引进的社会企业其饭菜价格可比校外同类餐饮价格低10%左右。

（四）学生食堂应民主办伙，主动接受学生监督。饭菜明码标价，定期公布伙食原材料价格，公示成本核算。经常以学生伙食管理委员会、意见本、校园网、回答学代会提案、设置学生值班经理或特殊时期召开专题会等方式保持与学生的沟通 and 信息交流。

（五）各地区高校“伙专会”应从实际出发，在本文的指导下，根据各地的具体情况，因地制宜，制定更加具体的指导意见，并定期修改。特别是在市场伙食原材料及人工成本持续大幅度变动对学生食堂运行产生较大影响时，发挥行业协会的管理和指导作用，对学生伙食的类型比例、基本伙食（保障性伙食）中各档次价格区间以及毛利率标准进行修订，以便指导和统一各高校的成本核算工作，承担对高校学生食堂成本核算的督查和指导。