

湖南商务职业技术学院后勤管理处文件

(2023) 05 号

湖南商务职业技术学院食堂菜品

成本分析控制方案

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，特制定运营成本核算指导管理规定。

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

注：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。

二、食堂食材成本控制：

1、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。

2、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。

3、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。

4、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“半成品集中粗加工”的集约化生产方式。

5、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。

6、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。

7、食堂当月食材采购消耗比例不超过营业收入的 75%。

8、每月食堂计提水电费用为总营业额的 2%。

9、按照湖南省高校食堂利率比例实施经营管理与成本控制，保障性食堂利率控制区间为 25%-30%。作为间接成本支出。

三、分析管理：

1、每月定期召开食堂经营管理工作例会。

2、项目经理对当月经营状况进行汇报总结，并提出下步改进及合理性建议。

3、综合分析相关经营数据，按照数据进行同比与环比，查找经营中存在的不利因素，进行重点分析，制定相应改进措施。

四、成本控制方法：

（一）优选供货商

对市场上原材料价格保持敏感性，经招标议价会议，优选供货商，控制供货商的合理利润。

（二）成立采购询价小组，定期对市场进行询价

1、采购询价小组成员由后勤管理处、餐饮公司采购部、纪检处组成，每月不定期对原材料价格、质量、数量进行抽查。

2、采购部不定期对原材料询价。

3、原材料询价包括市场询价和第三方询价（物价局、大型农贸市场中心询价）。

（三）物资的申购、验收的成本控制：

1、食堂保管员物资申购时，应对季节性蔬菜价格要充分把握，每日拟定的菜谱申购次日的原材料（蔬菜、肉类、鱼类），确定数量及品种，待食堂管理员确认并报采购科审批后再进行采购。

2、物资的申购要满足生产加工的需要，当日菜谱的需要，菜品价格的需要。要做到：数量准确、品种齐全、价格合理。

3、物资的验收由食堂管理员及采购部验收人员负责，要确保物资数量准确、质量合格、品种正确。杜绝腐烂变质、以次充好和掺假使假。

（四）加工、切配的成本控制：

1、原材料加工要满足制作要求，满足菜谱的要求，关键要提高原料的利用率。做到切配合理，物尽其用，要充分利用加工后的边角余料，减少浪费。

2、配菜中做到称料下锅、配比合理，严格要按成本标准来控制主、副料的配比。

3、根据当日的加工需求，荤、素料的加工尽可能做到集中加工，特别是荤料的集中加工，减少不必要的浪费，最大限度提高成品率。

（五）烹调过程的成本控制：

1、根据每道菜品的特性，使用合理的烹调方法。包括：烹调时间、火力太小等。

2、合理使用调味料，要遵守菜品的质量成本标准，合理控制用量。

（六）售卖环节的成本控制

- 1、制定饭菜售卖量化标准。
- 2、严格控制售卖中的饭菜份量。
- 3、控制售卖中一次性用品的用量。
- 4、杜绝出现少刷卡或不刷卡的现象。
- 5、合理掌握餐次标准和份量。

（七）物资储存的控制

1、加强剩余食物的保管储存，避免出现因保管不善出现的损失。

- 2、专人分管冰箱的储存、清洗工作。
- 3、加强物资的存放保管，避免物资流失和被盗。

（八）人力成本的控制

1、根据食堂的经营状况和功能，制定合理科学的人员编制。合理分配岗位，制定各岗位的工作职责，有效分配工作时间和工作量。

2、制定各食堂人力工资成本。

3、通过制度化和人性化的结合管理，加以培训手段来激发员工的工作热情，加强团队合作精神，充分提升工作效益。

（九）水、电、气的成本控制

1、定时开关，定量供给。

2、食堂管理员对食堂用水、用电、用气合理运用过程进行监控，发现问题立即纠正。

3、加强培养员工的节约意识和行为。要做到“人人关心成本，人节约成本”。

（十）设备的维护

1、食堂厨具设备要分配到专人负责，专人专用。操作人员要培训后上岗，要能熟练操作，常规故障能及时解决。

2、制定谁操作，谁维护，谁保管的管理制度。