

# 湖南商务职业技术学院后勤管理处文件

(2023) 06 号

---

## 湖南商务职业技术学院食堂利润分析控制方案

为了进一步做好学校学生食堂利润分析控制工作，参照《关于印发高等学校学生食堂伙食结构及成本核算指导意见的通知》中高学后伙〔2012〕2号，特制定食堂利润分析控制管理方案。

### 一、食堂伙食结构：

合理的高校食堂伙食结构应由基本大伙（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 25-30%，经营性餐厅占比例为 25-10%。

### 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：

分为两种类型：

### 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。

### 四、高校食堂成本标准：

参照湖南省教育厅发布的关于落实《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》的实施意见 湘教通〔2012〕335 号，确定间接成本率（一般控制在 25-35%）。

### 五、经营报表：

项目		食堂			
		月度		年度	
		当月发 生额	占营业 收入比 例	本年累 计额	占营业 收入比 例
一	总收入①				
1	营业收入				
(1)	主营业务收入②				

(2)	其他业务收入③				
2	营业外收入				
二	运营成本④				
1	直接成本				
(1)	主营产品直接成本 ⑤				
(2)	其他业务直接成本 ⑥				
2	间接成本⑦				
(1)	人员经费				
(2)	社保				
(3)	水费				
(4)	电费				
(5)	气费				
(6)	日常消耗品				
(7)	维修费				
(8)	卫生劳保费				
(9)	管理费用				
(10)	其他费用				
3	营业外支出				

三	主营业务毛利=②-⑤				
四	其他业务毛利=③-⑥				
五	主营业务毛利率= (②-⑤) / ②				
六	其他业务毛利率= (③-⑥) / ③				
七	综合毛利率= (①-⑤-⑥) / ①				
八	结余=①-④				

六、食堂经营管理各项数据占比表：

成本类别	项目	占主营收入的比例
直接成本	主营产品原材料成本	60%
间接成本	生产经营消耗的能源成本	6%
	人工经费（薪资、社保、奖金、福利等）	25%
	经营管理费用（低值易耗购置费、维修保养费、劳保费用、管理费用等）	6%
	其他费用	2%

结余	自我调节，抵御风险	1%
----	-----------	----