**餐饮行业**

**0 1   直接消耗餐料购入**

（1）分录：

摘要：付（应付）XX餐料款

借：主营业务成本

    贷：库存现金/银行存款/应付账款

（2）附件：采购发票（附清单）、银行付款单据

（3）附件审核流程：

采购发票由采购人员、后厨大厨、部门经理、单位负责人签字。

**0 2   需要入库餐料购入**

（1）分录：

摘要：付（应付）XX餐料款

借：原材料-餐料

    贷：银行存款/应付账款

（2）附件：采购发票（附清单）、餐料入库单、银行付款单据

（3）附件审核流程：

采购发票由采购人员、仓库保管人员、部门经理、单位负责人签字。

餐料入库单由采购人员、仓库保管人员、部门经理签字。

**0 3   后厨领用餐料（月末汇总做）**

（1）分录：

摘要：餐料库调厨房餐料转账

借：主营业务成本

    贷：原材料-餐料

（2）附件：调拨单，餐料盘点表

（3）附件审核流程：

调拨单由仓库保管员和后厨大厨签字。

餐料盘点表由保管员和部门经理签字。餐料盘点表中减少数与调拨单汇总数一致。

**0 4   月末将已经入库未付款餐料入账**

（1）分录：

摘要：已入库未付款餐料列帐

借：原材料-餐料

    贷：应付账款

（2）附件：餐料入库单

（3）附件审核流程：

入库单由采购员、保管员和部门经理签字。

**0 5   将月末厨房未使用的餐料冲减成本**

（1）分录：

摘要：月末盘存餐料冲成本

借：原材料-厨房

    贷：主营业务成本

（2）附件：厨房盘存表

（3）附件审核流程：

厨房盘存表由后厨大厨和部门经理签字。次月同金额从原材料-厨房转入主营业务成本。

水库调拨至餐厅的酒水一致，本月减少的酒水与销售酒水报表一致，并作为转成本的依据。

**0 6   餐厅收银员缴款**

（1）分录：

摘要：收（预收）餐厅缴XX餐费

借：库存现金/银行存款

    贷：主营业务收入—餐饮收入/预收账款

小规模纳税人适用3%征税率的，2022年4月1日-2022年12月31日，开具普通发票及未开票的，免征增值税，此时的分录就是上面的分录

小规模纳税人在没有免征增值税的情况下，分录如下：

借：库存现金/银行存款

贷：主营业务收入—餐饮收入

应交税费-应交增值税

/预收账款

（2）附件：缴款单，发票开具申请单，发票

单独存放单据：餐厅报表，点菜单

（3）附件审核流程：缴款金额与餐饮收现点菜单汇总金额一致。发票总金额等于或小于缴款金额。

**0 7   结转成本**

(营业成本本月实际发生数 - 月末盘点数)

借：本年利润

    贷：主营业务成本

**0 8  下月初，将上月盘点表剩余材料记入下月帐中**

(上月盘点红字金额数)。

借：主营业务成本

    贷：原材料

**09   购买材料支付工资以及其他费用时**

借：营业费用-二级科目

    贷：现金

**10   月末结转成本费用时**

借：本年利润

    贷：营业费用

**11   月末结转营业收入**

借：主营业务收入

    贷：本年利润

**1 2   结转本年利润**

盈利时：

借：本年利润

    贷：利润分配

亏损时：

借：利润分配

    贷：本年利润