

威海海洋职业学院后勤基建处文件

威海职院勤字〔2022〕14号

威海海洋职业学院 食堂成本调查和定期公开制度（试行）

为了进一步做好学校学生食堂饭菜价格稳定工作，认真落实鲁教后勤发〔2020〕1号《山东省教育厅关于加强高等学校食堂管理工作的意见》，加强学校学生食堂饭菜价格管理，确保学校的稳定，特制订本规定：

一、组织领导

组 长：丁文献

副组长：刘壮

组 员：许道平、肖军华、孙茂友、隋鑫及部分学生会成员

二、工作职责

每半年（一般安排在 6 月份和 12 月份）对食堂成本组织一次成本调查并及时公开。

三、调查内容

1. 食堂运行成本
2. 单品毛利率
3. 月毛利率

四、调查方法

（一）食堂运行成本 = 直接成本 + 间接成本

直接成本包含产品原材料成本（主料、辅料及调料）和水电气等能源成本。

间接成本包含人员经费（人员工资、奖金、津贴、加班费、福利费、社保费、住房公积金）、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、伙食结余及其他费用。

学生食堂的间接成本主要以销售毛利率体现。

（二）单品成本核算

每食堂抽取 3-5 个基本大伙饭菜品种、2-3 个风味小吃进行单品成本核算。原则上每个菜品以 20 - 30 份出菜量为核算单位，批量制作并核算其毛利率。

单品毛利率 = (饭菜售价 - 直接成本) / 饭菜售价 * 100%

（三）月成本核算

本月原材料总支出 = 上月结存原材料金额 + 本月购进原材

料金额-本月底结存原材料金额

本月总支出（直接成本）= 本月原材料总支出 + 本月水电气成本

本月毛利率 = （本月总收入 - 本月总支出）/ 本月总收入
*100%

五、公开方式

在各食堂公开栏公示。

后勤基建处

2022 年 5 月 1 日

