

## บทที่ 23

### หลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมอาหาร (Food Control Principles and Procedure)

**Object of  
Food  
Control**

วัตถุประสงค์การควบคุมอาหาร วัตถุประสงค์ของการควบคุมต้นทุนอาหารก็เพื่อทราบต้นทุนการผลิตอาหารที่เกิดขึ้นโดยประมาณอันอาจนำไปใช้ในการวางแผนในด้านปริมาณคุณภาพของอาหารที่เสิร์ฟแก่แขก กำไรเบื้องต้นที่สูงสุดของค่าขายอาหารได้จากการที่มีวิธีการควบคุมต้นทุนที่ดี เพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายนี้ ระบบการบัญชีต้นทุนค่าอาหารที่แน่นอนเป็นสิ่งที่ช่วยให้รายละเอียดที่เป็นประโยชน์และเป็นผลต่อการปฏิบัติงาน รายละเอียดหรือข้อมูลที่เพียงพอจะทำให้สามารถที่จะตัดสินใจปัญหาของต้นทุนที่เกิดขึ้นได้ในทันที

แผนกควบคุมอาหาร (Food Control) คือ การบัญชีต้นทุนประยุกต์ใช้แก่การผลิตเป็นพิเศษและวิธีการขายของภัตตาคาร โรงครัวก็มีลักษณะเหมือนโรงงาน (Manufacturing plant) ซึ่งจะผลิตสินค้าจำนวนมากออกมาตามคำสั่งที่มากมายให้ประกอบการผลิตเพื่อบริโภค และการรับจ่ายเงินภายในเวลา 1 ชั่วโมง จัดเตรียมสินค้าสำเร็จรูปออกมาขายในรูปของอาหารสำเร็จเป็นจาน บ้างก็ขายในรูปของสินค้าที่ยังไม่แปลงรูป เช่น ผลไม้ เนย และของแห้ง ส่วนใหญ่แล้วของในภัตตาคารมักจะเป็นของที่เน่าเปื่อยเสียหายได้ง่าย (Perishable goods) และถ้าหากผลิตเกินความต้องการก็หมายถึงการขาดทุน

การควบคุมต้นทุนอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นในการปฏิบัติงานในทุกวันนี้ ซึ่งต้นทุนค่าแรงก็เพิ่มขึ้นและราคาอาหารก็พุ่งขึ้นเรื่อยๆ ทำให้กำไรในการดำเนินงานน้อยลง ๆ ต้นทุนที่เพิ่มขึ้นของอาหารก็ควรจะเป็นสัดส่วนเดียวกับราคาขายอาหารที่เพิ่มขึ้น สิ่งที่ต้องมีอยู่ก็คือการเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานให้สูงขึ้น และลดการสูญเสียเปล่าในด้านการผลิตลง ระบบการควบคุมอาหารที่ดี คือ ต้นทุนของวัตถุดิบแต่ละหน่วยจะต้องรู้แน่นอนหมด และราคาขายถูกตั้งขึ้นตามเปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหารซึ่งกำหนดโดยฝ่ายบริหาร

## หลักเกณฑ์การควบคุมอาหาร (Principles of food Control)

**Food Control System**      ระบบการควบคุมอาหาร เพื่อให้การควบคุมต้นทุนอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จะควบคุมถึงเนื้อปริมาณของอาหารที่ซื้อเข้ามาเวลาหนึ่งกับช่วงเวลาของการขายให้แก่แขกด้วย รายงานของต้นทุนอาหารและค่าขายจะต้องเห็นชัดเจนจนสามารถตัดสินใจถึงต้นทุนของอาหารได้อย่างแน่นอน รายงานการบริหารที่มีประสิทธิภาพต้องสามารถแบ่งส่วนของปัญหาออกเป็น ส่วน ๆ ได้ เพื่อการปรับปรุงแก้ไขปัญหาในส่วนนั้น ๆ ได้ สิ่งที่สำคัญการควบคุมการผลิตอาหารได้ต้องสามารถติดตามว่าผลของการผลิตจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานการผลิต

การสูญเปล่า การแตกหักสูญเสีย การลักขโมยอาหารเป็นผลเสียต่อต้นทุนของอาหาร และต้องให้เกิดเหตุการณ์แบบนี้ให้น้อยที่สุด การสูญเปล่าอาจลดลงได้โดยการวางแผนการผลิตล่วงหน้าจากประสบการณ์ที่ผ่านมา ส่วนการเน่าเสีย (Spoilage) ลดลงได้โดยการใช้วิธีการเก็บรักษาในห้องเย็น การหมุนเวียนใช้ในระยะหว่างของที่เน่าเปื่อยง่าย และการรักษาอุณหภูมิที่สมควรในการเก็บ ส่วนการลักขโมยหรือขาดหาย (Pilferage หรือ Shrinkage) ก็สามารถทำให้ลดลงได้โดยการตรวจรับของการเบิกตามใบเบิกของ และวิธีการรักษาความปลอดภัยตามที่อธิบายไว้ในบทที่ 15

**Management Reporting**      การรายงานการบริหาร เพื่อให้มีประสิทธิภาพ ระบบการควบคุมต้นทุนอาหารจะต้องมีรายงานในช่วงเวลาหนึ่ง ๆ ให้ฝ่ายบริหาร ระบบการควบคุมต้องเปลี่ยนแปลงได้คล่อง (flexible) เพียงพอที่จะปรับการเปลี่ยนแปลงการปฏิบัติงานและต่อการขึ้นลงของราคา กาลเวลาเป็นสิ่งสำคัญที่สุดที่ฝ่ายบริหารจะต้องสำรวจและนำมาปรับปรุงทันทีเมื่อมีความยุ่งยากเกิดขึ้น ดีกว่าที่จะปล่อยให้มันเกิดขึ้นและจะเป็นผลถึงการขาดทุนของโรงแรม

ระบบการควบคุมควรแยกส่วนของปัญหาที่เกิดขึ้นได้เพื่อว่า จะได้พิจารณาแก้ไขทำให้ถูกต้องในส่วนของปัญหานั้น ตัวอย่างเช่น ระบบการควบคุมตอนแรกวิเคราะห์ต้นทุนอาหารโดยส่วนประกอบบางส่วนของต้นทุนที่สูงขึ้น แต่ไม่ได้ข้อมูลเพียงพอที่จะให้ฝ่ายบริหารตัดสินใจได้ว่าการเพิ่มขึ้น ในต้นทุนของสินค้าเป็นเพราะการปฏิบัติงานไม่มีประสิทธิภาพหรือเพราะการเปลี่ยน

รูปแบบการขาย จะเน้นการแยกแยะออกมาให้ได้ค่าว่าเกิดจากรายการอาหาร การลดขนาดอาหาร การเพิ่มราคาขาย หรือสำรวจวิธีการผลิตที่ทำให้เกิดการสูญเสียเปล่า การปฏิบัติงานได้ผลดี จะต้องเกิดการขาดทุนในช่วงเวลาสั้นเท่านั้น

**Food Cost**

**ต้นทุนอาหาร** อัตราส่วนของต้นทุนอาหารที่บริโภคกับรายได้ที่ได้รับ จากค่าขายอาหารเท่ากับต้นทุนอาหาร (Food Cost = Food Consumed/Food Sales) เปอร์เซ็นต์ของต้นทุนอาหารจะช่วยให้หามาตรการการปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารที่มีประสิทธิภาพ และต้นทุนอาหารจะเปลี่ยนแปลงไปประมาณ 5% ในเดือนหนึ่ง แม้ว่าจะมีการควบคุมการปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิด โดยปกติจะขึ้นลงประมาณ 2% ของการขาย เพื่อให้ได้ต้นทุนอาหารที่แน่นอน ต้นทุนของอาหารที่แขกบริโภคก็ต้องใช้ราคานี้กับอาหารของนายจ้างและอาหารที่เลี้ยงเพื่อเพิ่มการขายของโรงแรมด้วย ซึ่งจะใช้ทั่ว ๆ ไปด้วย

ต้นทุนอาหารควรจะคำนวณขึ้นเป็นประจำวัน อาทิตย์ เดือนโดยขึ้นกับอาหารคงคลังซื้อเข้ามา ในการปฏิบัติงานหลายอย่าง สินค้าคงคลังซื้อเข้ามาตามคำสั่ง ในช่วงนี้ต้นทุนอาหารก็จะถูกพิจารณาใหม่ ในกรณีปริมาณงานมีน้อย ต้นทุนหาได้จากสินค้าที่ซื้อในแต่ละวัน ส่วนเกินของค่าขายกับต้นทุนคือ กำไร

DAILY FOOD COST REPORT					
DAY _____			DATE _____		
	TODAY		TO DATE		LAST YEAR TO DATE %
	Amount	%	Amount	%	
Sales	\$	100.0	\$	100.0	100.0
Cost of Food Consumed					
Less: Employees' Meals					
Cost of Food Sold					
Standard Food Cost					
Variance					
Remarks:					
_____ Food Controller					

รูปที่ 23-1 Daily Food Cost Report

แต่ถ้าหากโรงแรมใหญ่ปริมาณงานมาก อาจจะไม่ได้อื้อของเช้าทุกวัน การคำนวณต้นทุนอาหารหาได้จากงบกำไรขาดทุนรายวันแล้วจึงนำต้นทุนไปเทียบกับค่าขาย รูปที่ 23-1 แสดงให้เห็นถึงรายงานต้นทุนอาหารแบบง่าย ซึ่งเปรียบเทียบกับต้นทุนอาหารที่บริโภคกับต้นทุนที่ประมาณการตามหลักวิชา โดยกำหนดให้ระดับของการขายและประสิทธิภาพของต้นทุนอาหารที่ผ่านมา

## Standards

**มาตรฐาน** อาหารที่ออกจากครัวมาเสิร์ฟแก่แขกนั้นจะต้องมีมาตรฐานกำหนดไว้ระดับหนึ่ง เพราะการกำหนดมาตรฐานเพื่อควบคุมในด้านปริมาณและคุณภาพให้อยู่ในระดับหนึ่ง และราคาก็จะกำหนดไว้จำนวนหนึ่ง ซึ่งราคาขายย่อมสูงกว่าระดับมาตรฐานของต้นทุน

มีมาตรฐานอยู่ 4 แบบด้วยกัน ซึ่งรวมเป็นการปฏิบัติด้านอาหาร ถ้าการควบคุมต้นทุนอาหารทำได้ถึงขีดสูงสุดเกินกว่าการควบคุมการผลิตถือได้ว่าประสบความสำเร็จ มาตรฐานดังกล่าวมีดังนี้ มาตรฐานด้านขนาดปริมาณของอาหาร (Standard portions) มาตรฐานผลผลิต (Standard Yield) มาตรฐานด้านรสชาติการปรุง (Standard Recipes) และมาตรฐานข้อกำหนดในการซื้อ (Standard Purchase specification)

ราคาของอาหารตามที่กำหนดในเมนูขึ้นกับต้นทุนของมาตรฐานด้านขนาดปริมาณ (Standard portion) ของอาหารที่จะเตรียมประกอบ ยกเว้นในตัวอย่างบางอัน ปริมาณของอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปบ้างจะไม่กระทบกับราคาที่กำหนดไว้ นอกจากว่าปริมาณจะเปลี่ยนแปลงมากจนกระทบกับราคาขายได้ การที่ปริมาณอาหารน้อยทำให้แขกไม่พอใจ ราคาตามมาตรฐานขนาดและปริมาณ (Portion) ถูกพิจารณาบนพื้นฐานของมาตรฐานผลผลิต (yield) ซึ่งคิดจากวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ฉะนั้นจึงจำเป็นมากในการตัดขนาดของเนื้อ (meat) ที่ใช้ประกอบอาหารการทดสอบ yield โดยพิจารณาต้นทุนตามน้ำหนักซึ่งเกี่ยวข้องไปถึงปริมาณของอาหาร (ดูรูป 23-2)

ประโยชน์ของการใช้มาตรฐานในรสชาติการปรุง (Standard Recipe) สามารถขายผลได้สำหรับต้นทุนที่รู้ (รูปที่ 23-3) หมายถึงถึงส่วนผสมในการประกอบอาหาร ระยะเวลาที่ปรุงและอุณหภูมิที่ใช้เพื่อคุณค่าอาหารคงอยู่

### TEST RECORD

Account \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_\_

Item \_\_\_\_\_ Grade \_\_\_\_\_ Dealer \_\_\_\_\_

Pieces \_\_\_\_\_ Weight \_\_\_\_\_ Lb. \_\_\_\_\_ Oz.

Price per lb. \$ \_\_\_\_\_ Total Cost \$ \_\_\_\_\_

#### BUTCHERING TEST

Description	Weight		Value per Lb.	Total Value	Conversion Factor	Weight Ratio to Total Weight	
	Lb.	Oz.					
			\$	\$			%
<b>Totals</b>			\$	\$			%

#### YIELD

Item	Portion Size	Portions Yielded	Cost per Portion	Conversion Factor

Remarks:

Signed \_\_\_\_\_

รูปที่ 23-2 Individual Yield Test Report

ตัวอย่างเช่น เนื้อที่ใช้เวลาทำอย่างรวดเร็วจะไม่เปื่อยและไม่หืด ฉะนั้นจากลักษณะของการปรุง การกำหนดคุณภาพของอาหาร การควบคุมมาตรฐานด้านวิธีการปรุงควรติดตามดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้ได้อาหารที่มีรสชาติอร่อย

FRICASSEE OF CHICKEN		Cost per Portion: \$ _____		
Yield: 99 Servings		Portion: 2 pieces chicken; 2 oz. gravy		
Cost as of _____		Based on _____ Market		
Ingredients	Weight	Equiv. Measure	For ____ Portions	Method
Chicken pieces: legs, thighs, breasts	33 lb.	198 pcs.	.....	Wash chicken. Drain. Combine flour, salt, and pepper. Dredge chicken in seasoned flour.
Flour	2 lb.	4 cups	.....	
Salt	3 oz.	¼ cup 2 tsp.	.....	
Pepper	.....	2 tsp.	.....	
Shortening or vegetable oil	3 lb. 12 oz.	2 qt.	.....	In tilting fry pan, heat shortening to 350° F. Place floured chicken in fry pan, without crowding. Lower cover and fry 15-20 minutes or until evenly browned and crisp on one side. Turn, fry 15-20 minutes more or until done. Remove chicken to steamtable pans; 48 pieces per pan. Keep warm.
Onions, chopped (optional)	6 oz.	1 cup	.....	Strain off cooking fat, reserving 3 cups. In reserved fat, saute onions until tender. Stir in flour; cook 5 minutes.
Flour	12 oz.	3 cups	.....	
Chicken stock	.....	3 qt.	.....	Heat stock and milk together. Gradually blend into flour-fat mixture. Cook, stirring constantly, until thickened and smooth. Pour 1½ quarts gravy over each steamtable pan of chicken.
Milk	.....	3 qt.	.....	
Salt	.....	To taste	.....	
Pepper	.....	To taste	.....	

รูปที่ 23-3 Standard Recipe

รายละเอียดของมาตรฐานการซื้อตามข้อกำหนดรายละเอียด (Specification) มีความจำเป็นเพื่อให้เชื่อมั่นว่าส่วนประกอบของอาหารจะเป็นไปตามคุณภาพที่กำหนดตามมาตรฐานรสชาติขาดการปรุง (recipe) เพื่อก่อให้เกิดผลได้ การซื้อตามสเปคหมายถึง รายละเอียดของคุณภาพ (ขนาด, เกรด, ส่วนประกอบ) ซึ่งกำหนดขึ้นเฉพาะ (รูปที่ 23-4) รายละเอียดต่าง ๆ ของสินค้าที่จะซื้อจะต้องละเอียดเพียงพอที่จะจัดหาให้ได้ตามที่ผู้ซื้อต้องการ ความต้องการซื้อในรายละเอียดตามที่กำหนดก็เพราะเพื่อนำสินค้านั้นมาใช้เพื่อให้เกิดมาตรฐานอย่างอื่น ๆ ทั้งหมดด้วย

ITEM	GRADE	HOW PURCHASED	DESIRED WEIGHT OR COUNT
<b>BEEF</b> Corned Beef Brisket	U.S. Choice	Deckle Off Keg or Cryovac Pack Kosher or Kosher Style	12-14 lb.
Chuck	U.S. Choice	Whole Clod on Bone in or Boneless	50-60 lb.
Shell Strip	U.S. Choice	Bone in 10" Flank Trim	18-20 lb.
Strip Loin	U.S. Choice	Boneless 9" Flank Trim	14-16 lb.
Short Loin	U.S. Choice	9" Flank Trim	18-20 lb.
Tenders—Steer	U.S. Choice	30% or Less Fat by Weight Head Off	6-8 lb.
Ribs—Primal	U.S. Choice	Straight 10" Flank Trim and 7 Ribs	30-32 lb.
Ribs—Primal Oven Prepared	U.S. Choice	Chine Bone Off Trimmed Short Ribs	24-26 lb.
Ribs—Primal Oven Ready	U.S. Choice	Chine Bone Off Blade Removed Short Ribs Removed 5 × 7 Tied	20-22 lb.
Ox Tails	Steer	Fresh	1½ lb. each
Rounds	U.S. Choice	Rump and Shank Off Square Cut	70-80 lb.

รูปที่ 23-4 Standard Purchase Specifications - Meats, Poultry, Seafood and Dairy Products.

**Development of Food Control**                      **การพัฒนาต้นทุนอาหาร** มีระบบและวิธีการหลายอย่างที่จะต้องได้รับการพัฒนาเพื่อควบคุมต้นทุนอาหาร ในสมัยก่อนระบบการควบคุมค่อนข้างจะสับสน มีวิธีควบคุมต้นทุนอาหารสมัยแรกเรียกว่า การควบคุมปริมาณ (Quantity Control) จุดประสงค์ก็คือ การเปรียบเทียบปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ในการเตรียมอาหารในปริมาณที่ขาย เพื่อให้การสูญเสียการขาดทุนลดน้อยลง ซึ่งวิธีการควบคุมอันนี้เดี่ยวนี้อีกยังคงใช้อยู่ และเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการควบคุมต้นทุนอาหาร

มีการพัฒนาในด้านการควบคุมต้นทุน เมื่อไม่นานมานี้ซึ่งพิสูจน์แล้วว่าวิธีนี้สามารถควบคุมต้นทุนอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ เรียกว่า Standard Cost Method of Food Cost Control ซึ่งให้หลักเกณฑ์ต้นทุนมาตรฐาน (standard cost) ในอุตสาหกรรมบริการอาหาร ระบบนี้ได้สร้างขึ้นเพื่อจัดหาวิธีที่มีประสิทธิภาพโดยการเปรียบเทียบต้นทุนอาหารของการปฏิบัติต่อการพัฒนามาตรฐานมาตรฐานเหล่านี้ประกอบด้วยรายละเอียดการขายและการวิเคราะห์ต้นทุน ต้นทุนมาตรฐาน (standard cost) สำหรับอาหารจะพิจารณาจากมาตรการควบคุมการผันแปรระหว่างต้นทุนจริง (actual cost) และต้นทุนมาตรฐานหรือที่ประมาณไว้

**Standard Cost Method**                      **วิธีต้นทุนมาตรฐานของการควบคุมต้นทุนอาหาร** ได้ใช้ตามหลักเกณฑ์ของการบัญชีต้นทุนมาตรฐาน วิธีนี้เป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพใช้สำหรับเปรียบเทียบระหว่างต้นทุนอาหารที่ผลิตโดยเฉพาะกับมาตรฐานของการผลิตที่ตั้งขึ้น ต้นทุนมาตรฐานของอาหารแต่ละอย่างในเมนู ถูกกำหนดโดยหลักเกณฑ์ของปริมาณของอาหารที่ขาย (portion sold) มาตรฐานวิธีปรุง (Standard Recipe) และต้นทุนของอาหารที่ใช้จนทำเสร็จพร้อมเสิร์ฟ ผู้บริหารจะต้องพยายามที่จะประหยัดต้นทุนด้านอาหารโดยหาวิธีที่ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฉะนั้นวิธีต้นทุนมาตรฐานเป็นวิธีที่ง่ายและมีประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหาร



**Standard Cost Control Records** รายงานการควบคุมต้นทุนมาตรฐาน ก่อนที่แผนการต้นทุนมาตรฐานจะ  
 ทำขึ้น จะต้องกำหนดรูปแบบรายละเอียดการซื้อ (purchase specification)  
 และปริมาณของอาหารที่ใช้จริงในการผลิตอาหารตามเมนู ซึ่งใช้หลักในการทดสอบ  
 ต้นทุนและมาตรฐานการปรุง ข้อมูลต้นทุนของส่วนประกอบอาหารในแต่ละ  
 งานจะต้องรวมแสดงให้เห็นใน Standard Cost Recipe Card ของอาหารแต่  
 ละชุด และการทำการทดสอบ กับการกระจายมาตรฐานต้นทุน (ดูรูปที่ 23-5)

STANDARD COST RECIPE CARD					COST ANALYSIS OF ENTREE OR RECIPE																																																																													
MENU ITEM . . . . . Veal Cutlet, Spaghetti, Parmesan					DATE TESTED . . . . . June 8, 19--																																																																													
Item Tests . . . . . Leg of Veal					SOURCE OF CONTROLLED																																																																													
Date of Test . . . . . June 8, 19--					FOOD COST . . . . . Test on Leg of Veal																																																																													
Number Tested . . . . . 1					TEST NO. AND DATE . . . . . Test Number 1—June 8, 19--																																																																													
Weight . . . . . 51 pounds, 9 ounces					Veal Cutlet—5 ounces . . . . . \$ .63																																																																													
PRICE PER POUND . . . . . \$1.24					Tomato Sauce . . . . . .02																																																																													
Amount . . . . . \$64.29					Parmesan Cheese . . . . . .06																																																																													
					Spaghetti . . . . . .04																																																																													
					Total . . . . . \$ .75																																																																													
					STATISTICS																																																																													
					Yield . . . . . 1 order																																																																													
					STANDARD COST DATA																																																																													
					Cost Allocation per Portion—Veal . . . . . \$ .63																																																																													
					Selling Price (amount of sales allocated) . . . . . 1.76																																																																													
					Cost per Dollar Sale . . . . . 35.79¢																																																																													
					ENTREE DATA																																																																													
					Average Cost per Portion . . . . . \$ .75																																																																													
					Other Courses . . . . . .15																																																																													
					Total . . . . . \$ .90																																																																													
					Unproductive Cost (10%) (*) . . . . . .09																																																																													
					Total . . . . . \$ .99																																																																													
					Selling Price . . . . . \$ 2.50																																																																													
					Cost per Dollar Sale . . . . . 39.60¢																																																																													
					*The percentage used will vary depending upon the extent of recipe costing.																																																																													
<table border="0"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Relative Cost</th> <th colspan="2"></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th style="text-align: center;">Unit</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">BUTCHERING TEST</th> <th style="text-align: center;">WEIGHT</th> <th style="text-align: center;">Cost</th> <th style="text-align: center;">Amount</th> <th colspan="3"></th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Lb.</th> <th style="text-align: center;">Oz.</th> <th colspan="4"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cutlet Meat . . . . .</td> <td style="text-align: center;">25</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">\$2.02</td> <td style="text-align: center;">\$52.01</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Stew Meat . . . . .</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">1.11</td> <td style="text-align: center;">10.82</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Trimnings . . . . .</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">.65</td> <td style="text-align: center;">1.46</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Fat . . . . .</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>Bones . . . . .</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>Loss in Butchering . . . . .</td> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">9</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: center;"><u>51</u></td> <td style="text-align: center;"><u>9</u></td> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;"><u>\$64.29</u></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							Relative Cost						Unit					BUTCHERING TEST	WEIGHT	Cost	Amount					Lb.	Oz.					Cutlet Meat . . . . .	25	12	\$2.02	\$52.01			Stew Meat . . . . .	9	12	1.11	10.82			Trimnings . . . . .	2	4	.65	1.46			Fat . . . . .	1	12					Bones . . . . .	11	8					Loss in Butchering . . . . .			9				Total	<u>51</u>	<u>9</u>			<u>\$64.29</u>			
		Relative Cost																																																																																
		Unit																																																																																
BUTCHERING TEST	WEIGHT	Cost	Amount																																																																															
	Lb.	Oz.																																																																																
Cutlet Meat . . . . .	25	12	\$2.02	\$52.01																																																																														
Stew Meat . . . . .	9	12	1.11	10.82																																																																														
Trimnings . . . . .	2	4	.65	1.46																																																																														
Fat . . . . .	1	12																																																																																
Bones . . . . .	11	8																																																																																
Loss in Butchering . . . . .			9																																																																															
Total	<u>51</u>	<u>9</u>			<u>\$64.29</u>																																																																													
COST PER POUND																																																																																		
Cutlet Meat . . . . . \$ 2.02																																																																																		
Stew Meat . . . . . 1.11																																																																																		
Trimnings . . . . . .65																																																																																		
COST PER OUNCE																																																																																		
Cutlet Meat . . . . . 12.6¢																																																																																		
Stew Meat . . . . . 6.9																																																																																		
Trimnings . . . . . 4.1																																																																																		

รูปที่ 23-5 Standard Cost Recipe Card

MENU COST SHEET

Client \_\_\_\_\_ Dining Room \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

Day \_\_\_\_\_

Heal \_\_\_\_\_

ITEM	PRINCIPAL INGREDIENTS				SECONDARY ITEMS				TOTAL UN-DIRECT FOOD COST ITEMS	PER PORTION		TOTAL		NUMBER OF PORTIONS		
	COST PER	QUANTITY	UNITS	PER PORTION COST	SOUP SAUCE & APPETIZER	GARN. & SAUCE	MAYO, BUTTER & REL.	BREAD		POT. & VEGETABLES	COST PER	SELLING PRICE	COST PER	SELLING PRICE	EST.	ACTUAL

Menu Cost Sheet 23-6

**Sales Analysis** การวิเคราะห์ค่าขาย เนื่องจากมาตรฐานต้นทุนคิดตามจำนวนของที่ใช้ในการปรุงอาหาร การวิเคราะห์ค่าขายก็เป็นสิ่งจำเป็นส่วนหนึ่งของวิธีการบัญชีต้นทุน จึงต้องทำการตรวจเช็คค่าขายโดยนำข้อมูลตัวเลขค่าขายที่รวมไว้โดยดูจากเครื่องเก็บตัวเลข

**The Calculation of Potential Food Costs** การคำนวณค่าของต้นทุนอาหารที่เป็นไปได้ ต้นทุนอาหารที่เป็นไปได้คำนวณจากค่าขายที่ประมาณขึ้นกับรายละเอียดจาก standard cost recipe card การคำนวณทำดังนี้ ต้นทุนมาตรฐานสุทธิ ต้นทุนมาตรฐานต่อขนาดปริมาณจานที่ขาย (portion sold) ซึ่งจะทำการคำนวณค่าของการขายที่ประมาณขึ้น (abstract of sales) มักจะทำตอนต้นเดือน ลงใน menu cost sheet (รูปที่ 23-6) โดยคำนวณหาราคาต้นทุนและราคาขายจากจำนวนจานที่ขายคูณด้วยต้นทุนและราคาขาย ตามหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

1. ราคาต้นทุนรวมและค่าขายรวมสำหรับเมนูแต่ละชุด
2. حاصلของต้นทุนอาหารแต่ละหน่วยเป็นเปอร์เซ็นต์
3. ผลที่เกิดจากผลิตภัณฑ์อาหารหลายอย่างรวมกัน
4. ต้นทุนอาหารทั้งหมดและค่าขายทั้งหมด (Overall) หมายถึงคูณด้วยจำนวนหัวที่รับประทานในชุด
5. ต้นทุนอาหารทั้งหมดออกมาเป็นเปอร์เซ็นต์

ในรูปที่ 23-7 จะแสดงถึงผลการวิเคราะห์ ทำให้ทราบถึงผลดังกล่าวข้างต้นได้

ในช่วงระยะเวลาหนึ่งก็จะทำให้สามารถหาต้นทุนมาตรฐาน ตามเกณฑ์จำนวนจานที่ขายได้ (รูปที่ 23-8) สามารถหาค่าของ Food Cost ว่าเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของค่าขายได้ โดยการหาได้จากการรวบรวมยอดขายทั้งหมด (Total sales) และทำสรุปในช่วงระยะเวลาหนึ่งใน Standard Cost Work Sheet แล้วก็จะสามารถ

Calculation of Estimated Food Cost Percentage  
 Cost Analysis of Dinner Menu  
 One Week Test Period

PORTION SIZE	COST OF MAJOR ITEM	COST OF SURROUNDING ITEMS & GARNISHES	SUBTOTAL	UNPRODUCTIVE COSTS	TOTAL COST	SELLING PRICE	NUMBER OF PORTIONS SOLD	COST OF SALES		FOOD COST PERCENTAGE
								COST OF SALES	SALES	
<b>APPETIZERS:</b>										
Shrimp cocktail	\$ 1.90	\$ .04	\$ 1.94		\$ 1.94	\$ 2.90	10	\$ 19.40	\$ 29.00	66.9%
6 oysters	.94	.04	.98		.98	2.25	8	7.84	18.00	43.6
1/2 melon	.55	.03	.58		.58	1.75	7	4.06	12.25	33.1
Juice	.12	.03	.15		.15	.95	9	1.35	6.75	20.0
1 cup	.32	.03	.35		.35	.95	20	7.00	19.00	36.8
Pate	.42	.03	.45		.45	1.60	15	6.75	24.00	28.1
<b>TOTAL APPETIZERS</b>							<b>69</b>	<b>\$ 46.40</b>	<b>\$109.00</b>	<b>42.6%</b>
<b>ENTREES:</b>										
Steak sandwich	1.13	.18	1.31	\$ .07	1.38	\$ 6.95	25	\$ 34.50	\$173.75	19.9
Fried shrimp	2.15	.10	2.25	.10	2.35	5.95	5	11.75	29.75	39.5
Dinner steak	1.90	.18	2.08	.06	2.14	8.50	15	32.10	127.50	25.2
Shrimp Newburg	2.66	.23	2.89	.14	3.03	6.50	5	15.15	32.50	46.6
Lamb chop	.54	.18	.72	.04	.76	6.25	10	7.60	67.80	11.3
Chopped steak	.54	.18	.72	.04	.76	5.25	5	3.80	26.25	14.5
Blue Fish	.30	.23	.53	.03	.56	5.95	10	5.60	59.50	9.4
<b>TOTAL ENTREES</b>							<b>75</b>	<b>\$110.50</b>	<b>\$516.75</b>	<b>21.4%</b>
<b>DESSERTS:</b>										
Fresh strawberries	.53	.05	.58		.58	1.75	25	\$ 14.50	\$ 43.75	33.1
Assorted pies	.36		.36		.36	.95	7	2.52	6.65	37.9
Pastries	.20		.20		.20	.95	7	1.40	6.65	21.1
Melon	.55		.55		.55	1.75	2	1.10	3.50	31.4
Ice cream	.24		.24		.24	.95	12	2.88	11.40	25.3
<b>TOTAL DESSERTS</b>							<b>53</b>	<b>\$ 22.40</b>	<b>\$ 71.95</b>	<b>31.1%</b>
<b>TOTAL DINNER</b>								<b>\$179.30</b>	<b>\$697.70</b>	<b>25.7%</b>

รูปที่ 23-7 Cost Analysis of Menu

คำนวณ standard Cost ออกมาได้ โดยแยกการคำนวณออกเป็นเมนูแต่ละชุด และในช่วงระยะเวลาหนึ่งซึ่งอาจเป็นอาทิตย์ 2 อาทิตย์ หรือ 1 เดือนมาคำนวณหา Standard Cost ที่หนึ่ง

	NUMBER OF PORTIONS SOLD	COST PER PORTION	TOTAL STANDARD COST
Hot Hors d'Oeuvres	42		
Juice	8		
Shrimp Coupe	18		
Ham en Gélée	0		
Orange Supreme	5		
Red Peppers	1		
Melon	2		
Soup	28		
<b>Total</b>	<u>104</u>	<b>\$ .68</b>	<u>\$ 70.72</u>
Cottage Cheese	1	.80	.80
Fish 'n' Chips	15	1.02	15.30
Pastrami	15	1.79	26.85
Sirloin Steak	37	1.83	67.71
Chicken Crepe	9	1.25	11.25
Spinach, Bacon and Mushrooms	7	1.46	10.22
Lamb	23	1.91	43.93
Chef's Salad	1	1.46	1.46
<b>Total</b>	<u>108</u>		<u>177.52</u>
Sabayon	8		
Strawberry Bavarian	4		
Rice Pudding	1		
Fruits	4		
Cherry Pie	10		
Ice Cream, Sherbet	11		
<b>Total</b>	<u>38</u>	<b>.31</b>	<u>11.78</u>
<b>Total Cost</b>			<u>\$260.02</u>
<b>Total Sales</b>			<u>\$600.92</u>
<b>Food Cost Percentage</b>			<u>43.27%</u>
<b>Average Check</b>			<u>\$ 5.56</u>

รูปที่ 23-8 Sample Standard Cost Sheet

**Employees  
and Officers  
Meal Cost**

**ต้นทุนอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ของโรงแรม** ปกติแล้วถ้าโรงแรมทำอาหารให้แขกและบริการฟรีแก่เจ้าหน้าที่ของโรงแรมในครัวเดียวกันแล้ว การหาต้นทุนอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่แต่ละวันเป็นเรื่องค่อนข้างยุ่งยาก แต่อย่างไรก็ตาม การจัดการจำเป็นที่จะต้องใช้วิธีการควบคุมต้นทุนอาหารที่มีประสิทธิภาพมาใช้

สูตรที่ใช้ในการคิดคำนวณต้นทุนอาหารที่บริการแก่หัวหน้างาน (officers) ได้กล่าวไว้ข้างแล้วในบทที่ 5 คือ คิดเหมือนกับของแขกในห้องอาหารนั้น ๆ แต่วิธีคิดต้นทุนอาหารของลูกจ้าง (Employees) ระดับต่ำลงมาซึ่งไม่ได้ใช้ special check เหมือนกับ Officers ให้ไว้ใช้วิธีการดังนี้

1. เมื่ออาหารที่ทำขึ้นเพื่อบริการแก่ Employee ไม่ว่าจะทำในครัวของแขก หรือมีครัวเฉพาะก็ตาม ให้คิดต้นทุนตามความมูลค่าของอาหารวัตถุดิบที่เบิกไปเพื่อการทำอาหารเลี้ยงลูกจ้าง

2. เมื่ออาหารที่บริการแก่ลูกจ้างตาม menu ของแขก (บางอย่าง) หรือเป็นอาหารที่เหลือจากบางส่วนที่บริการแขกเมื่อมือที่แล้ว ต้นทุนของค่าอาหารจะต้องยอมรับโดยหัวหน้าคนครัว โดยทำเป็นรายงานต้นทุนอาหารของลูกจ้างลงใน Daily Record of Employees Meal Cost (รูปที่ 23-9)

ยอดรวมของต้นทุนอาหารของหัวหน้างานและลูกจ้างจะนำไปหักจากต้นทุนจริง (actual cost) ใน Daily Summary of Food Cost Report

**Actual  
Cost**

**ต้นทุนจริง** การเลือกใช้วิธีใดในการหาต้นทุนที่แท้จริงของการขายขึ้นอยู่กับรายงานที่ทำขึ้นมาจากระบบการควบคุม (control system) ที่ใช้ ถ้าหากระบบการเบิกวัสดุออกจากคลังเก็บสินค้าว่าเบิกเป็นวัน หรืออาทิตย์ ซึ่งจำนวนรวมของที่เบิกใช้โดยรวมไปถึงของที่ซื้อโดยตรงเข้าห้องครัวเป็นประจำทุกวันด้วย (direct purchase) ของที่เบิกมาใช้เป็นอาทิตย์จะต้องกระจายใช้ไปตลอดอาทิตย์ การคำนวณ Actual Cost จะต้องรวมเฉพาะของที่ประกอบใช้ในแต่ละวันเท่านั้น จากประสบการณ์จะพบว่า ยอดรวม (sum) ของต้นทุนแต่ละวัน (daily cost) นาน ๆ ครั้งจะเท่ากับต้นทุนจริง (actual cost) ในตอนปลายเดือน เพราะฉะนั้นวิธีคำนวณต้นทุนอาหารประจำวันทีพอจะเชื่อถือได้ ก็คือ ยอดรวมตอนปลายเดือนจะแตกต่างกับต้นทุนจริงประมาณ 5%

**Standard** รายงานต้นทุนมาตรฐาน รายงานที่สรุปต้นทุนของอาหารและค่าขาย  
**Food Cost** (รูปที่ 23-10 ซึ่งทำขึ้นเป็นประจำทุกวัน เพื่อเสนอฝ่ายบริหารชี้ให้เห็นถึง  
**Report** ประสิทธิภาพของระบบการควบคุมอาหารทั้งหมด แบบฟอร์มนี้แสดงให้เห็น  
ถึงข้อมูลตัวเลขต้นทุนของการขาย (cost of sales) และอัตราส่วนค่าขายต่อค่า  
ขายรวม (Sales ratio to total sales)

## DAILY RECORD OF EMPLOYEES' MEAL COST

---

Date

Department

	NUMBER OF ORDERS SERVED	STANDARD COST PER PORTION	TOTAL
MENU AND MENU COURSES			

Breakfast

Lunch

Dinner

Other

Prepared by:

Cost of employees' meals

Cost of officers' meals

**Total cost of employees' and officer's meals**

---

รูปที่ 23-9 Daily Record of Employees' Meal Cost

	SALES	CALCULATED COST	COST PER DOLLAR SALE	SALES RATIO TO TOTAL SALES (%)
<b>Restaurant Number 1</b>				
Breakfast	\$ 237	\$ 76	32.1%	13%
Lunch	601	258	42.9	32
Dinner	875	341	40.0	47
Banquets	149	52	34.9	8
Total Sales	\$1,862			
Standard Cost		\$727	39.0%	100
Actual Cost		\$769	41.3	
Less Adjustments		67	3.6	
Adjusted Actual Costs		702	37.7	
Variance		\$ 25		
Percentage Variation			1.3	

รูปที่ 23-10 Standard Food Cost Report

เมื่อสิ้นเดือน (หรือสิ้นอาทิตย์) ก็จะทำงบสรุปเทียบยอดต้นทุนอาหาร (Food Cost Reconciliation Summary) เสนอต่อฝ่ายบริหาร งบนี้แสดงให้เห็นถึงงานทั้งหมดของแผนกอาหาร และการเปรียบเทียบกิจกรรมประจำเดือนของต้นทุนอาหาร รูปที่ 23-11 ถ้าผู้ควบคุมอาหาร (Food Controller) พิสูจน์ยอดขายทุก ๆ วันโดยเปรียบเทียบกับรายงานของแผนกบัญชี การทำงบเปรียบเทียบต้นทุนอาหารในตอนปลายเดือนก็ไม่จำเป็น แต่ถึงกระนั้นรายงานต้นทุน (cost report) สำหรับวันสิ้นเดือนจะต้องปรับปรุงกับสินค้าคงคลัง (Inventories) ของแผนกผลิต โดยการหาส่วนต่าง ๆ ระหว่างสินค้าที่คงเหลือตัวจริงกับที่ปรากฏในบัญชี (actual and Book inventories)

**Method of Adjusting Standard Portion Costs**      **วิธีการปรับปรุงต้นทุนมาตรฐานของปริมาณ ราคาตลาด (Market price)**  
 จะต้องนำเข้ามาพิจารณาอาทิตย์ละครั้งเป็นอย่างน้อยที่สุด และถ้าราคาตลาดขึ้นลงมาก (fluctuate widely) ยิ่งต้องนำมาพิจารณา เพื่อจัดมาตรฐานให้บ่อยมากขึ้น



Month _____		
SALES		\$
Less Allowances		
Net Sales		
COSTS		
Opening Inventory:		
Storeroom	\$	
Kitchen		
Total		
Storeroom Purchases		
Kitchen Purchases		
Transfers		
Beverages to Food		
Total Debits	\$	
Credits:		
Closing Inventories:		
Storeroom	\$	
Kitchen		
Total	\$	
Transfers and Other Credits:		
Food to Beverage		
Gratis Food to Beverage		
Promotion Expense		
Manager		
Marketing		
Other		
Sales		
Steward		
Employees		
Garbage		
Grease		
Total Credits		
Cost of Food Consumed		\$
Less Cost of Employees' Meals		
Net Cost of Food Sold		
Net Food Cost at Standard		
Variance		

รูปที่ 23-11 Food Cost Reconciliation Summary

### Menu Planning

การวางแผนกำหนดเมนู โรงแรมจำนวนมากใช้เมนูเป็นวัฏจักร (cycle) และหมุนเวียนไปทุกวัน ซึ่งวิธีการนี้เป็นการควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามงบประมาณนั่นเอง เป็นการรักษาดันทุนอาหารให้ค่อนข้างคงที่ และจำกัดในสัดส่วนของแต่ละหน่วย เมนูที่เวียนตาม cycle นั้นสามารถติดตามตรวจสอบผล

ของต้นทุนแต่ละวัน แบบที่นิยมทำกันก็คือ กำหนดเมนูโดยเอารายการอาหาร บางอย่างมาสลับกัน เช่น อาหารที่ต้นทุนต่ำมารวมอยู่ในชุดเดียวกับอาหารที่ ต้นทุนสูง ปรากฏว่าเปอร์เซ็นต์ของผลกำไรดีขึ้น

**Cost Variation** การเปลี่ยนแปลงต้นทุน มูลค่าหลักของระบบการควบคุมต้นทุนมาตรฐาน อาหาร แสดงถึงความสามารถของฝ่ายบริหาร ในการควบคุมต้นทุนอาหารที่ สามารถจะแสดงความเปลี่ยนแปลงของต้นทุนที่เกิดขึ้นทันที เพื่อว่าจะได้ติดตาม หากการขาดทุนได้โดยเร็วที่สุด ทันทีที่มีความผันแปรเกิดขึ้น จะหาสาเหตุและ หามาตรการที่จะนำมาใช้เพื่อแก้ไขให้ถูกต้องตามความเป็นจริง

การหาสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงในด้านต้นทุน ไม่ยากเท่าใดนัก เมื่อ เรารู้ต้นทุนจริง (actual cost) ต้นทุนที่ประมาณขึ้น (potential cost) ของ อาหาร ซึ่งถูกควบคุมโดยสินค้าเป็นกลุ่ม (commodity groups) ซึ่งใช้ประกอบ อาหารออกมาโดยใช้สินค้ากลุ่มในเมนูประมาณ 64-68% ของต้นทุนอาหารรวม (Total Food Cost) ในการปฏิบัติงานแต่ละครั้ง

ต่อไปนี้เป็นสินค้ากลุ่ม (Commodity groups) ดังนี้

- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| เนื้อวัว (Beef)         | ลูกเป็ด, ไก่ (Poultry)           |
| เนื้อแกะ ลูกแกะ (Lamb)  | อาหารทะเล (Sea Food)             |
| เนื้อลูกวัว (Veal)      | ผักและมัน (Vegetable and potato) |
| ลูกหมู, เนื้อหมู (Pork) | อาหารอื่น ๆ (Other foods)        |

CALCULATION OF CONSUMPTION	OPENING INVENTORY	PURCHASES	CLOSING INVENTORY	GROSS CONSUMPTION	EMPLOYEES' MEALS	GUEST CONSUMPTION
Beef	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Lamb and Mutton						
Veal						
Pork						
Poultry						
Seafood						
Vegetable and Potato						
Other Foods						
Total	\$	\$	\$	\$	\$	\$

รูปที่ 23-12 Calculation of Consumption

ในการประกอบอาหารเมื่อมีการใช้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไปจากมาตรฐานนั้นหมายความว่าต้นทุนจะต้องเปลี่ยนแปลงไป ฉะนั้นสินค้าที่เบิกจากคลังเพื่อมาประกอบอาหารจะต้องถูกคำนวณใหม่โดยมุ่งไปที่สินค้ากลุ่ม (commodity group) ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ต้นทุนเปลี่ยนแปลงไป ตัวอย่างการวิเคราะห์การคำนวณแสดงในรูปที่ 23-12 แสดงการคำนวณการบริโภค ส่วนในรูปที่ 23-13 แสดงถึงการเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงจากมาตรฐานไป

RECONCILIATION OF VARIATION	STANDARD COST	CONSUMPTION	VARIATION
Beef	\$	\$	\$
Lamb and Mutton			
Veal			
Pork			
Poultry			
Seafood			
Vegetable and Potato			
Other Foods			
Total	_____	_____	_____
Over (short)	\$ _____	\$ _____	\$ _____

รูปที่ 23-13 Reconciliation of Variation

มีรายละเอียดที่ใช้ในการตรวจเช็คสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงต้นทุนเป็นข้อ ๆ ดังนี้

1. เปรียบเทียบ ขนาดของงาน (portion) ที่เสิร์ฟกับมาตรฐานที่ตั้งไว้ (established portion standard)
2. ตรวจสอบขนาดที่ผลิตเกินกว่าเกินมาน้อยเท่าใด
3. ตรวจสอบมาตรฐานการซื้อสินค้าเข้าตามรายละเอียดที่กำหนด (Purchase specification standard) ที่นำเข้าไปประกอบเป็นอาหารได้ใช้สินค้าตามมาตรฐานนี้หรือไม่ กับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว
4. ตรวจเช็ควิธีการควบคุมขั้นพื้นฐาน (Basic control procedure)
5. คอยดูการเปลี่ยนแปลงของราคาตลาด
6. คอยตรวจดูการเปลี่ยนแปลงในวิธีการการให้บริการ (style of service)

7. ดูการให้เครดิตอาหารแก่ลูกค้า
8. ดูราคาและการเพิ่มการเบิก
9. ดูการบริโภคจริงที่หน่วยเทียบกับจำนวนหน่วยของการบริโภคที่ตั้งไว้ (potential consumption) เท่าที่สามารถทำได้
10. ตรวจสอบของใช้ที่เบิกจากคลังแต่ยังไม่ได้ประกอบอาหาร โดยถือไว้อยู่ในมือ (inventory on hand) เพื่อหาส่วนที่ผลิตเป็นต้นทุนอาหาร

**Commodity**

รายงานต้นทุนอาหาร งบประมาณต้นทุนอาหาร และค่าขายสินค้า ทำขึ้นทุกวันเป็นประจำ เพื่อให้เห็นถึงประสิทธิภาพของระบบการควบคุมอาหาร ในสินค้าแต่ละกลุ่ม (Commodity group) เท่ากับเป็นการควบคุมการปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นการแสดงรายละเอียดของสินค้าได้ง่าย การดูการขยที่เทียบกับมาตรฐานที่ตั้งไว้เทียบยอดขายได้ทั้งเดือน เพื่อแจ้งฝ่ายบริหารได้ทราบ ถึงวิธีการใช้ระบบการควบคุม

**DAILY FOOD COST REPORT**

DAY: TUESDAY  
DATE: APRIL 25, 19--

	TODAY				MONTH TO-DATE					
	GROSS COST OF FOOD CONSUMED	COST OF EMPLOYEES' MEALS	COST OF FOOD SOLD	STANDARD COST OF FOOD SALES	DIFFERENCE	GROSS COST OF FOOD CONSUMED	COST OF EMPLOYEES' MEALS	COST OF FOOD SOLD	STANDARD COST OF FOOD SALES	DIFFERENCE
Beef .....	\$105.90		\$105.90	\$ 112.38	\$ 6.48	\$ 2,788.95	\$ 221.54	\$ 2,567.41	\$ 2,475.64	\$ 91.77
Lamb and Mutton .....	2.54		2.54	3.16	.62	88.53	21.21	67.32	69.63	2.31
Veal .....	6.48		6.48	6.53	.05	149.09	13.04	136.05	143.90	7.85
Pork .....	79.23	\$15.16	64.07	55.28	8.79	1,406.27	161.11	1,245.16	1,217.71	27.45
Poultry .....	50.89	5.96	44.93	46.71	1.78	1,149.26	136.14	1,013.12	1,028.94	15.82
Seafood .....	48.30	6.13	42.17	44.88	2.71	1,253.04	90.81	1,162.23	988.71	173.52
Vegetables .....	83.43	10.18	73.25	79.79	6.54	2,240.75	382.56	1,858.19	1,757.70	100.49
Other Foods .....	388.42	52.15	336.27	353.64	17.37	8,692.03	1,020.74	7,671.29	7,790.54	119.25
<b>Total .....</b>	<b>\$765.19</b>	<b>\$89.58</b>	<b>\$675.61</b>	<b>\$ 702.37</b>	<b>\$26.76</b>	<b>\$17,767.92</b>	<b>\$2,047.15</b>	<b>\$15,720.77</b>	<b>\$15,472.77</b>	<b>\$248.00</b>
<b>Total Food Sales .....</b>				<b>\$2,267.90</b>					<b>\$48,625.95</b>	
<b>Cost per Dollar Sale .....</b>	<b>33.74¢</b>	<b>3.95¢</b>	<b>29.79¢</b>	<b>30.97¢</b>	<b>1.18¢</b>	<b>36.54¢</b>	<b>4.21¢</b>	<b>32.33¢</b>	<b>31.82¢</b>	<b>.51¢</b>

รูปที่ 23-14 Daily Food Cost Report