**附件3：**  **项目成本核算表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 菜品名称1 |  | 销售毛利=(D-A-B-C)/D\*100% |  % | 单份售价 D  |  元 |
| 主料A | 辅料B | 调味料C | 成本合计 |
| 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **菜品名称2** |  | 销售毛利=(D-A-B-C)/D\*100% |  % | 单份售价 D  |  元 |
| 主料A | 辅料B | 调味料C | 成本合计 |
| 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **菜品名称3** |  | 销售毛利=(D-A-B-C)/D\*100% |  % | 单份售价 D  |  元 |
| 主料A | 辅料B | 调味料C | 成本合计 |
| 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **菜品名称4** |  | 销售毛利=(D-A-B-C)/D\*100% |  % | 单份售价 D  |  元 |
| 主料A | 辅料B | 调味料C | 成本合计 |
| 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 | 名称 | 使用量 | 成本金额 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ....... |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：

高中低餐品档比例为1:2:2，低档餐品不高于10元/份，中档餐品不高于13元/份，高档餐品不高于18元/份。每个档口餐品数量最多20个；项目毛利在45%-55%之间。

申请人签字（盖章或手印）