



คู่มือรับทำบัญชี 



ร้านอาหาร 



 และ ภัตตาคาร



สำหรับสำนักงานบัญชี

ผู้เขียน : ณิชพัชร์ พหลโยธิน

ผู้ออกแบบ : ประภาศิต จรุงเรือง

**คู่มือ
รับทำบัญชี
ร้านอาหาร
และ ภัตตาคาร
สำหรับ
สำนักงานบัญชี**

คู่มือรับทำบัญชี ร้านอาหารและภัตตาคาร
สำหรับสำนักงานบัญชี

หน้าลิขสิทธิ์

จัดทำโดย
นายณัฐพัชร์ พหลโยธิน

ISBN (E-BOOK) : 978-616-94888-0-4
พิมพ์ครั้งที่ 1 :

ผู้แต่ง : ณัฐพัชร์ พหลโยธิน
ออกแบบปกและศิลปกรรม : ประภาศิต จรูญเรือง

FACEBOOK FANPAGE : บัญชีภาษีเชิงรุก
สามารถสั่งซื้อ E-BOOK โดยสแกน QR CODE ด้านล่าง



© ได้รับความอนุญาติจัดพิมพ์จากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย
สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. 2558
ห้ามลอกเลียนส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือเล่มนี้
มิเช่นนั้นจะถือว่าละเมิดสิทธิ์และมีความผิดทางอาญา

คำนำ

“บัญชีร้านอาหาร ไม่ได้ยาก...แค่ต้องเข้าใจวิธีคิดของคนครัวคนเก็บเงิน และเจ้าของร้านไปพร้อมกัน” หลายสำนักงานบัญชีเคยเจอปัญหาแบบเดียวกัน —รับงานร้านอาหารแล้วงกกับยอดขายที่ไม่ตรงกับเงินเข้า ไม่รู้จะตั้งระบบยังไงให้เจอเอกสารครบและปวดหัวทุกครั้งที่ต้องคำนวณภาษีจากยอดขายผ่าน GRAB / FOODPANDA / POS หน้าร้านหนังสือเล่มนี้จึงถูกเขียนขึ้นจากประสบการณ์จริงของนักบัญชีที่ต้องลงมือรับงานสาขาอาหารและเครื่องดื่มแบบ “มือเปล่า” แล้วค่อย ๆ วางระบบจากศูนย์จนออกมาเป็น “คู่มือทำบัญชีเฉพาะทาง” สำหรับธุรกิจที่โตเร็วแต่มีความซับซ้อนในเรื่องเอกสารและภาษี

คุณจะได้เรียนรู้:

- วิธีตั้งระบบเอกสารรายเดือนให้ร้านส่งครบ โดยไม่ต้องตามซ้ำ
- การลงบัญชีแบบเข้าใจรายได้จากหน้าร้าน + DELIVERY APP
- การวิเคราะห์ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าจ้าง ค่าเช่า แบบอ่านงบเป็น
- การจัดแฟ้มให้ตรวจสอบย้อนหลังได้ภายใน 5 นาที
- และการวาง PACKAGE บริการบัญชีที่ “ขายได้จริง ไม่โดนกดราคา”

เพื่อให้สำนักงานบัญชีของคุณทำงานง่ายขึ้น มั่นใจขึ้น และดูเป็นมืออาชีพตั้งแต่วันแรกที่รับงาน

หวังว่าหนังสือเล่มนี้จะเป็นทั้ง “เครื่องมือ” และ “แรงบันดาลใจ”

ให้คุณพัฒนาเป็นนักบัญชีเฉพาะทางที่ใครก็อยากทำงานด้วย

ด้วยความเคารพและตั้งใจ

ณัฐพัชร พหลโยธิน

ที่ปรึกษาระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหาร

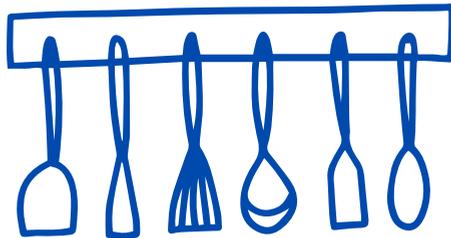
สารบัญ

คำนำ	3
เข้าใจธุรกิจร้านอาหารแบบมีบัญชี	5
เช็กлистเอกสารรายเดือนที่สำนักงานบัญชีต้องขอจากร้าน	13
ตั้งระบบบัญชีให้ร้านอาหาร – VAT, หัก ณ ที่จ่าย, ภาษีรายเดือน	24
เทคนิคลงบัญชีร้านอาหารรายเดือนด้วย EXCEL หรือ EXPRESS	33
วิเคราะห์ค่าใช้จ่ายร้านอาหารแบบมีอาชีพ	41
วิธีตรวจสอบยอดขายจาก POS และ DELIVERY APP	50
ภาษีร้านอาหารต้องรู้!	60
จัดแฟ้ม / โฟลเดอร์เอกสารร้านอาหารให้ตรวจสอบย้อนหลังได้	70
เคสจริงที่สำนักงานบัญชี ‘พัง’ เพราะรับงานร้านอาหารโดยไม่มีระบบ	78
สร้าง PACKAGE บริการบัญชีร้านอาหารให้ขายง่าย และ “คุ้มค่า”	86
BONUS	97
• แจก TEMPLATE ที่ใช้จริงในงานบัญชีร้านอาหาร	
• กลุ่มถามตอบปัญหา รับทำบัญชี ร้านอาหาร	

EP1 :



เข้าใจธุรกิจ
ร้านอาหาร
แบบมือบัญชี



เข้าใจธุรกิจร้านอาหาร

แบบมือบัญชี



“ก่อนจะลงบัญชีให้ดี



เราต้องเข้าใจธุรกิจที่เราทำให้ก่อน”

ร้านอาหารไม่ได้มีแค่ “อาหาร” แต่มี “เงินหมุน” ที่ซับซ้อน

หลายคนคิดว่าร้านอาหาร คือ



“ขายอาหาร 
= รับเงิน → หักวัตถุดิบ = ได้กำไร”

แต่ในมุมมองบัญชีและภาษี...มันละเอียดกว่านั้นมาก

เราต้องเข้าใจ
โครงสร้างรายได้ - รายจ่าย
ของร้านอาหารให้ชัดเจนก่อน



เพราะนั่นคือรากฐานของการ “วางระบบบัญชี” ที่ถูกต้อง



ร้านอาหาร

หารายได้จากที่ไหนบ้าง?



1. รายได้หลัก (จากการขายอาหาร/เครื่องดื่ม)

- หน้าร้าน (เงินสด / QR / บัตร)
- เดลิเวอรี่ (GRAB, LINEMAN, ROBINHOOD)
- รายเดือน (ทำอาหารให้โรงงาน/ออฟฟิศ)



2. รายได้เสริม

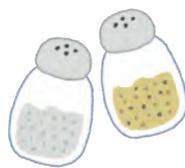
- ค่าเปิดโต๊ะ, ค่าเปลี่ยนจาน, ค่าแพ็ก
- ขายวัตถุดิบ, ซอส หรือขายแพนไซส์
- รายได้จาก SHOPEE, TIKTOK SHOP (ถ้ามีสาขาออนไลน์)



📌 ในมุมบัญชี → ต้องรับรู้เป็น “รายได้” ทั้งหมด

แม้จะไม่ได้เงินทันที เช่น ยอดจาก GRAB จะเข้าอีก 3 วัน แต่ก็ถือว่า "เกิดรายได้แล้ว"

ร้านอาหาร มีต้นทุนอะไรบ้าง?



1. วัตถุดิบ (ค่าอาหาร, เครื่องดื่ม, น้ำแข็ง, เครื่องปรุง)
2. ค่าแรง (ก๊วก, พนักงานเสิร์ฟ, แม่บ้าน)
3. ค่าเช่า, ค่าน้ำ, ค่าไฟ, ค่าแก๊ส
4. ค่าใช้จ่ายแฝง เช่น ค่าซ่อมอุปกรณ์, ค่าทำความสะอาด
5. ค่าขนส่ง, ค่าธรรมเนียมแพลตฟอร์ม



(GRAB หัก 30%, SHOPEE หัก 10%)

✦ ในมุมบัญชี → ต้องจำแนกค่าใช้จ่ายให้ถูกหมวด เพื่อวางแผนภาษีได้ถูก



📄 สิ่งที่ร้านอาหารมัก

“พลาด” ในการส่งเอกสารให้บัญชี



- ส่งยอดขายรวม แต่ไม่แยกตามช่องทาง (หน้าร้าน VS แอป)
- ไม่มีใบเสร็จค่าอาหารสด เพราะซื้อจากตลาด
- ค่าแรงจ่ายเป็นเงินสด ไม่มีหลักฐานหรือแบบฟอร์มใด ๆ
- ค่าจ้างแม่บ้าน/พนักงานทำความสะอาด แต่ไม่หักภาษี ณ ที่จ่าย
- ขายดี แต่ไม่มีการแยก “เงินเจ้าของ” กับ “รายได้ร้าน”

📌 สิ่งเหล่านี้จะทำให้

- ปิดบัญชีไม่ได้
- ภาษีผิด
- สรรพากรเรียกตรวจจ่ายมาก

