

Załącznik do zarządzenia Nr²¹.../2023
z dnia^{30.06.2023}.....

Kalkulacja średniego, dziennego kosztu, zakupu surowców i produktów żywnościowych do przygotowania 4 posiłków dla 1 dziecka w żłobku wchodzącym w skład Zespołu Żłobków m.st. Warszawy

Grupa produktów	Racja pokarmowa żywienia w żłobku na 1 dziecko/dzień (g/szt)	Szacunkowy średni koszt zakupu surowców i produktów żywnościowych do przygotowania 4 posiłków dla 1 dziecka w żłobku, w podziale na grupy produktów według modelowej racji pokarmowej pokrywającej 70-75% dobowe zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze, określone w normach żywienia IZZ (zł)	% udział surowców i produktów żywnościowych w grupie asortymentowej, zgodnie z bilansem dekadowym jadłospisów według racji pokarmowej (szacunek uśredniony wg. planu rocznego)
Produkty zbożowe i ziemniaki			
pieczywo mieszane	25	0,29 zł	<p>bułka wrocławska 36% = 9g = 0,12 zł chleb żytni razowy 31% = 7,75g = 0,06 zł chleb pszenno-żytni 32% = 8g = 0,06 zł chleb bezglutenowy/bułka bezglutenowa 1% = 0,25g = 0,01 zł</p>
1 mąki, makarony	15	0,55 zł	<p>biskopki, chrupki kukurydziane, mąki: gryczana, przenna, kukurydziana, jaglana, orkiszowa, żytnia itp., makarony: pszenne -białe i pełnoziarniste, orkiszowe, wafle: pszenne, orkiszowe, ryżowe = wartość uśredniona w grupie wg. % udziału asortymentu i cen jednostkowych</p>
kasze, ryż, płatki	19	0,51 zł	<p>kasze ekspandowane i kasze: jaglana, gryczana, bulgur, kukurydziana, kus-kus, manna, owsiana, orkiszowa, jęczmienna; ryż: jaśminowy, czerwony, pełnoziarnisty; płatki: żytnie, jaglane, orkiszowe, jęczmiennie, kukurydziane, ryżowe, owsiane; amarantus itp.wartość uśredniona w grupie wg. % udziału asortymentu i cen jednostkowych</p>
1A Ziemniaki	80	0,23 zł	<p>ziemniaki 80% = 64g = 0,09 zł ziemniaki młode 10% = 8g = 0,04 zł bataty 10% = 8g = 0,07 zł</p>
WARZYWA I OWOCE			
warzywa	200	0,97 zł	<p>warzywa świeże i mrożone = 0,72 zł warzywa konserwowe/ przeciery warzywne = 0,13 zł</p> <p>(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Socha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jezińska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)</p>

2	owoce	200	1,36 zł	<p>owoce świeże i mrożone = 0,99 zł owoce konserwowe = 0,11 zł przeciekły owocowe = 0,09 zł</p> <p>(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Socha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jeziórska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)</p>
Mleko i produkty mleczne				
3	mleko	300	1,20 zł	<p>mleko świeże 3,2% = 0,87 zł/250ml mleko świeże bez laktozy = 0,18 zł/50ml (diety)</p>
mleczne napoje fermentowane	50	0,53 zł	<p>maślnaka 10% = 5g = 0,02 zł jogurt naturalny 30% = 15g = 0,16 zł jogurt grecki 30% = 15g = 0,17 zł kefir 30% = 15g = 0,11 zł</p>	
sery twarogowe	12	0,31 zł	<p>twaróg BIO 12g = 0,27 zł</p>	
sery podpuszczkowe	2	0,09 zł	<p>ser mozzarella kulki 40% = 0,8g = 0,04 zł ser mozzarella wałek 30% = 0,6g = 0,02 zł ser żółty mierzwiłony 20% = 0,4g = 0,01 zł ser żółty w kawałku 10% = 0,2g = 0,01 zł</p>	
Mięso, wędliny, ryby oraz jaja				
4	mięso/drob/wędliny	23	1,34 zł	<p>Szacunkowa ilość średnia na 1 dziecko/dzień wg. bilansu dekadowego z racji pokarmowej = 10,5g mięso czerwone/10,5g drób/2g wędliny</p> <p><u>mięso czerwone (100%=10,5g):</u> cielęcina 35% = 3,68g = 0,25 zł topatka wieprzowa 10% = 1,05g = 0,02 zł wołowina 20% = 2,1g = 0,10 zł schab 20% = 2,1g = 0,06 zł szynka wieprzowa 15% = 1,58g = 0,04 zł</p> <p><u>mięso drobiowe (100%=10,5g):</u> filet pierś z indyka 69% = 7,25g = 0,39 zł filet pierś z kurczaka 30% = 3,15g = 0,15 zł królik 1% = 0,1g = 0,01 zł wędlina 2g = 0,15 zł (cenę uśredniono)</p> <p>% udział surowców w grupie ogólnie: m.czerwone 45,7%; drób 45,7%; wędlina 8,6%</p>
4A	ryby	10	0,48 zł	<p>25% dorsz = 2,5 g = 0,06 zł 25% mintaj = 2,5 g = 0,06 zł 50% tosoś = 5 g = 0,30 zł</p>
4A	jaja	1/3 szt (15g)	0,15 zł	<p>1/3 szt=0,13 zł</p>
Tłuszcze				
c	zwierzęce	5	0,21 zł	<p>masło + śmietana (wg. wymienników tłuszczowych) masło 4,5g = 0,17 zł śmietana 0,5g = w zaokrągleniu 0,01 zł (uśredniono cenę 12% i 18%)</p>

	roślinne	7	0,18 zł	olej rzepakowy 50% = 3,5 g = 0,03 zł oliwa z oliwek 30% = 2,1 g = 0,08 zł olej z pestek winogron 20% = 1,4g = 0,05 zł
Pozostałe				
	Cukier i słodzące <i>poziom maksymalny</i>	do 10	0,26 zł	cukier (70%) = 7g = 0,03 zł cukier puder (9%) = 0,9g = 0,01 zł cukier waniliowy (11%) = 1,1g = 0,16 zł miód (wg. wymienników węglowodanowych) 10% = 0,03 zł (syrup, dżem, herbatniki ujęto w dodatkach technologicznych/smakowych)
	sól morską/nisko sodowa <i>poziom maksymalny</i>	max. 1,4	0,01 zł	sól morską = 75% = 1,05g sól niskosodowa - 25% = 0,35g całość w zaokrągleniu 0,01 zł
6	dodatki technologiczne/smakowe do potraw, w tym: bakalie, nasiona i orzechy, przyprawy, napoje (herbata, kakao, kawa zbożowa), zamienniki surowcowe do realizacji diet eliminacyjnych; produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego "baby food"	wg. zaleceń i receptur (składów surowcowych posiłków)	0,26 zł	(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Socha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jeziorska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)
	woda źródłana	wg. zaleceń (do posiłków i/lub między posiłkami)	0,22 zł	oszacowano średnio 2 filizanki po 150 ml/dziecko/dzień
Koszt wynagrodzeń osób pracujących w obszarze przygotowywania posiłków				
	koszt wynagrodzenia intendentów		1,32 zł	w kalkulacji przyjęto dane z tabeli kalkulacyjnej na rok 2022 w odniesieniu do zakresu statutowego. Pozycja - wynagrodzenie zasadnicze i dodatki stażowy, udział 80% w proporcji do innych zadań wykonywanych przez intendenta
	koszt wynagrodzenia kucharek		3,21 zł	w kalkulacji przyjęto dane z tabeli kalkulacyjnej na rok 2022 w odniesieniu do zakresu statutowego. Pozycja - wynagrodzenie zasadnicze i dodatki stażowy.
	koszt energii, gazu, wody		0,07 zł	Koszt mediów zryczałtowany narzut do stawki
			Razem	13,75 zł

