

Kalkulacja średniego, dziennego kosztu, zakupu surowców i produktów żywnościowych do przygotowania 3 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 3 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 iżŻ (zł)	% udział surowców i produktów żywnościowych w grupie asortymentowej, zgodnie z bilansem dekadowym jedłospławy według racji pokarmowej (szacunek uśredniony wg. planu rocznego)	
<b>Produkty zbożowe i ziemniaki</b>				
1	pieczywo męsane	25	0,32 zł	bułka wrocławska 36% = 9g chleb żytni razowy 31% = 7,75g chleb pszenno-żytni 32% = 8g chleb bezglutenowy/bułka bezglutenowa 1% = 0,25g
	mąki, makarony	15	0,61 zł	biskopki, chrupki kukurydziane, mąki: gryczana, przelana, 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
	kasze, ryż, płatki	19	0,57 zł	kasze ekspandowane i kasze: jaglana, gryczana, bulgur, kukurydziana, kus-kus, miana, owsiana, orkiszowa, jęczmień; ryż: jasminowy, czerwony, pełnoziarnisty; płatki: żytnie, jaglane, orkiszowe, jęczmień, kukurydziane, ryżowe, owsiane; amarantus itp.wartość uśredniona w grupie wg. % udziału asortymentu i cen jednostkowych
1A	Ziemniaki	80	0,26 zł	ziemniaki 80% = 64g ziemniaki młode 10% = 8g bataty 10% = 8g
<b>Warzywa i owoce</b>				
2	warzywa	200	1,08 zł	warzywa świeże i mrożone warzywa konserwowe/ przeciera warzywne <i>(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Sacha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jeziorska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywność dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)</i>
	owoce	200	1,52 zł	owoce świeże i mrożone owoce konserwowe przeciery owocowe <i>(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Sacha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jeziorska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywność dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)</i>
<b>Mleko i produkty mleczne</b>				
3	mleko	300	1,34 zł	mleko świeże 3,2% = 250ml mleko świeże bez laktozy = 50ml (diety)
	mleczne napoje fermentowane	50	0,59 zł	maślanka 10% = 5g jogurt naturalny 30% = 15g jogurt grecki 30% = 15g kefir 30% = 15g
	sery twarogowe	12	0,35 zł	twaróg B10 12%
	sery podpuszczkowe	2	0,10 zł	ser mozzarella kulki 40% = 0,8g ser mozzarella wałek 30% = 0,6g ser śółty mierzwiowy 20% = 0,4g ser śółty w kawalki 10% = 0,2g
<b>Mięso, wędliny, ryby oraz jaja</b>				
4	mięso/drob/wędliny	23	1,49 zł	Szacunkowa ilość średnia na 1 dziecko/dzień wg. bilansu dekadowego z racji pokarmowej = 10,5g mięso czerwone/10,5g drób/2g wędliny mięso czerwone (100%=10,5g): cielęcina 95% = 9,68g łopatka wieprzowa 10% = 1,05g wołowina 20% = 2,1g schab 20% = 2,1g szynka wieprzowa 15% = 1,58g mięso drobiowe (100%=10,5g): filet pierś z indyka 69% = 7,25g filet pierś z kurczaka 30% = 3,15g królik 1% = 0,1g wędlina 2g.  % udział surowców w grupie ogólnie: m.czerwone 45,7%; drób 45,7%; wędlina 8,6%
	ryby	10	0,53 zł	25% dorsz = 2,5 g 25% mintaj = 2,5 g 50% łosoś = 5 g
4A	jaja	1/3 szt (15g)	0,17 zł	1/3 szt
<b>Tłuszcze</b>				
5	zwierzęce	5	0,23 zł	masło + śmietana (wg. wymienników tłuszczowych) masło 4,5g śmietana 0,5g
	roślinne	7	0,20 zł	olej rzepakowy 50% = 3,5 g oliwa z oliwek 30% = 2,1 g olej z pestek winogron 20% = 1,4g
<b>Pozostałe</b>				
6	Cukier i słodycze poziom maksymalny	do 10	0,29 zł	cukier (70%) = 7g cukier puder (9%) = 0,9g cukier waniliowy (11%) = 1,1g miód (wg. wymienników węglowodanowych) 10% <i>(syrup, dżem, herbatniki ujęto w dodatkach technologicznych/smakowych)</i>
	sól morską/nisko sodowa poziom maksymalny	max. 1,4	0,01 zł	sól morską = 75% sól niskosodowa = 25%
	dodatki technologiczne/smakowe do potraw, w tym: bakalie, nasiona i orzechy, przyprawy, napoje (herbata, kakao, kawa zbozowa), zamienniki surowcowe do realizacji diet eliminacyjnych; produkty specjalnego przeznaczenia żywnościowego "baby food"	wg. zaleceń i receptur (składow surowcowych posiłków)	0,29 zł	<i>(w podziale na różny asortyment zalecany w żywieniu dzieci do lat 3 wg. Sacha P., Weker H, Charzewska J, Stolarczyk A., Domańska A, Jeziorska A, Wojtyra N, Poradnik „Żywność dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie norm i zaleceń. Warszawa 2018. Str.52-55)</i>
	woda źródlana	wg. zaleceń (do posiłków i/lub między posiłkami)	0,25 zł	oszacowano średnio 2 filiżanki po 150 ml/dziecko/dzień
Koszt wynagrodzeń osób pracujących w obszarze przygotowywania posiłków				
koszt wynagrodzenia Intendentów		1,47 zł	w kalkulacji przyjęto dane z tabeli kalkulacyjnej na rok 2024 w odniesieniu do zakresu statutowego. Pozycja - wynagrodzenie zasadnicze i dodatek stażowy, udział 80% w proporcji do innych zadań wykonywanych przez Intendenta	
koszt wynagrodzenia kucharek		3,58 zł	w kalkulacji przyjęto dane z tabeli kalkulacyjnej na rok 2024 w odniesieniu do zakresu statutowego. Pozycja - wynagrodzenie zasadnicze i dodatek stażowy	
Koszt medłów				
koszt energii, gazu, wody		0,08 zł	zryczałtowany marżut do stawki	
<b>Razem:</b>				
<b>15,32 zł</b>				