

מערך תזונה במעונות

נוהל מס' 4.2

כללי:

נוהל זה בא להוסיף על הנחיות הפיקוח הארצי על התזונה במעונות ועל תקנות משרד הבריאות. על המעונות במגזר היהודי לשמור על כללי הכשרות.

מטרת הנוהל

- להנחות את המעונות בכל הקשור לתפעול חדר אוכל / מטבח כאשר מבשלים במקום .
- להנחות מעונות בכל הקשור להתקשרות עם קבלנים המכינים מזון במעון או מספקים למעון מזון מוכן .
- להנחות מעונות באשר לתזונה נכונה של חניכים .

נושאי הנוהל

הנוהל מתייחס לנושאים הבאים :

1. תפריט מזון
2. מטבח – שטח וציוד
3. עובדי מטבח – הגיינה
4. ניקיון מטבח
5. תקינת חדר אוכל
6. דוגמיות מזון
7. שינוע מזון

1. תפריט מזון

- 1.1 בחוזי ההתקשרות עם קבלנים יופיע מפרט דרישות התואם את חוזה ההתקשרות והנהלת המעון תפקח על קבלת שירותים על ידי הקבלן בסטנדרט המופיע בנהלים.
- 1.2 הכנת התפריט תיעשה על פי "המדריך להרכבת תפריט " אשר הוצא ע"י הפיקוח על התזונה במשרד הרווחה.
- 1.3 התפריט יוכן ע"י אב הבית / רכז הבית.
- 1.4 קבלן המספק ארוחות למעון יעמוד בדרישות התפריט.

- 1.5 יש לשתף את החניכים במידת האפשר בקביעת התפריט.
- 1.6 בכל מעון תוגשנה 6 ארוחות – בוקר, פת עשר, צהריים, פת ארבע, ערב, פת לילה.
- 1.7 יוקפד על הגשת המזון בצורה אסתטית – בכלי זכוכית או בכלים פלסטיק רב פעמיים.
- 1.8 מאכלים יוגשו בטמפרטורה המתאימה שנקבעה ע"פ הפיקוח על התזונה.
- 1.9 המעון ידאג להגיש תחליפים לחניכים המעדיפים אופציה צמחונית על מנת בשר.
- 1.10 התפריט יפורסם בלוח המודעות.
- 1.11 מלאי מזון בשעת חרום
 כללי: על כל מסגרת לספק מזון בכל עת ובכל מצב.
 ייתכנו שלושה מצבים שונים: שגרה, מצב מיוחד בעורף ושעת חירום.
שגרה – שעת רגיעה.
מצב מיוחד בעורף – כשבמשק מופעל מצב חירום מיוחד המוכרז ע"י שר הביטחון.
שעת חירום – מוכרזת ע"י הכנסת או הממשלה, וכוללת מלחמה, אסונות טבע, פיגוע / אסון המוני.
 האחראי: מנהל המסגרת.

- המלאי הנדרש במצב של שגרת חירום (מצב מיוחד בעורף ו/או שעת חירום):
 (יש לקחת בחשבון את כלל הסועדים).
 1.11.1 יש להוסיף על המלאי השוטף: מלאי של יומיים מזון טרי וקפוא.
 (סה"כ יהיה מלאי ל- 4 ימים לסועד).
 1.11.2 יש להצטייד במלאי מים לשלושה ימים בהתאם למפורט בטבלה:

סוג האוכלוסיה	לאדם
מים לשתייה	2 ליטר
מים להכנת מזון	1 ליטר
מים לרחצה	1 ליטר
מים לניקיון	1 ליטר
סה"כ ליום	5 ליטר
סה"כ ל-3 ימים	15 ליטר

מים לשתייה ולמזון יהיו מים מינרליים בלבד.

- 1.11.3 במלאי המצרכים יש לשמור גם מוצרי מזון ייחודיים הניתנים במסגרת כגון:
 מוצרים ללא גלוקטן, ללא סוכר וכד' למשך 14 יום בכמות שמתאימה לצרכים.
- 1.11.4 על מסגרות המקבלות את המזון (מלא או חלקי) ממוקור חוץ (קייטרינג) לוודא שהחווזה מבטיח
 (בכתב) את המשך אספקת השירות גם בזמני חירום.

- 1.11.5 יש להקפיד על רישום המלאי ועל רענון המוצרים בהתאם לתאריך תפוגתם.
 1.11.6 להלן רשימת מלאי מזון בשגרה ובשעת חרום:

מלאי מזון בשגרה ובשעת חירום

מלאי שוטף לנפש ליומיים	כמות למנה	מצרכים (יחידה)
		מוצרי חלב
100	50	גבינה לבנה 5% / קוטג' (גרם)
25	25	גבינה צהובה / מותכת (גרם)
400	200	חלב 3% (מ"ל)
125	125	לבן / יוגורט / מעדן (גרם)
		פירות וירקות
150	75	עגבניה (גרם)
150	75	מלפפון (גרם)
200	100	פלפל/כרוב/חסה/אחר (גרם)
300	150	גזר/קישוא/בצל/שורש/אחר
200	100	פירות העונה (3 סוגים לפחות) (גרם)
		ממרחים
	15	ריבה/ריבת חלב/דבש (גרם)
	15	ממרח בוטנים/חלבה/שוקולד (גרם)
25	25	חומוס/טחינה (גרם)
		שונות
2	1	ביצה (יחידה)
		לחם ודגנים אחרים
180 (ליממה)	30	לחם אחיד (גרם)
	20	קרקרים/מציות (גרם)
	60	קורנפלקס/שלווה (גרם)
	25	סולת (גרם)
		מנה עשירת חלבון
100	100	קבב/המבורגר/שניצל מוכן (גרם)
250	250	עוף (גרם)

מלאי שוטף לנפש ליומיים	כמות למנה	מצרכים (יחידה)
		מנה עשירת פחמימות
	60	אורז לבן (גרם)
	60	ספגטי (גרם)
	60	קוסקוס (גרם)
	200	תפוז"א (גרם)
	60	פתיתים (גרם)
	60	חיטה/בורגול/קינואה/גריסים (גרם)
	30	קטניות (שועיית/אפונה/חומוס/עדשים)
		שימורים
	30	שועיית לבנה (גרם)
	60	גרגרי תירס (גרם)
	40	גרגרי חומוס (גרם)
	50	אפונה וגזר (גרם)
	40	מלפפון חמוץ (גרם)
	10	זיתים (גרם)
	60	שימורי פירות (גרם)
	40	פטריות (גרם)
	40	טונה (גרם)
		חטיפים
	25	בייגלה (גרם)
	20	במבה (גרם)
	30	עוגיות/ופלים (גרם)
		אבקות ורטבים
	10	אבקת שוקו (גרם)
	7	נס קפה (גרם)
	1	תה (גרם)
	10	אבקת מרק (גרם)
	5	מיונז (גרם)
	20	קמח (גרם)
	20	שמן (גרם)
	20	סוכר (גרם)

מלאי שוטף לנפש ליומיים	כמות למנה	מצרכים (יחידה)
	10	קטשופ (גרם)
	10	רסק עגבניות (גרם)
	10	מיץ לימון (גרם)
	5	חומץ (גרם)
	5	מלח (גרם)
	5	תבלינים (מגוון) (גרם)
		מים
4 ליטר		מים לשתייה

2. מטבח – שטח וציוד

2.1 רשימת הציוד הבסיס תהיה בהתאם להנחיות הפיקוח על התזונה במשרד הרווחה.

מס'	ציוד מטבח נדרש	עד 20 איש	בין 20-50 איש	מעל 50 איש
1.	קומביסטימר	V (תנור)	V	V
2.	ארון חימום / עגלות חימום		V	V
3.	מיקסר תעשייתי	V (ביתי)	V	V
4.	מטחנת בשר תעשייתית			V
5.	שולחנות עבודה	V	V	V
6.	כיורים	V	V	V
7.	מקרר	V	V	V
8.	מקפיא	V	V	V
9.	מכונת קילוף			V
10.	בלנדר	V	V	V (תעשייתי)
11.	קוצץ ירקות			V
12.	ארון לחם מאורר	V (מגירה)	V	V
13.	סירי בישול ומחבתות בגדלים שונים	V	V	V
14.	ציוד בישול (סכינים / קרשי חינוך / כפות הגשה וכו')	V	V	V
15.	כלי הגשה	V	V	V

2.2 שטח המטבח יהיה גם הוא בהתאם להנחיות התזונה

שטח המטבח יהיה כמפורט להלן :

ל- 30 מקומות הראשונים

12 מ"ר למטבח

8 מ"ר למחסן

סה"כ 20 מ"ר

השטחים הם נטו ואינם כוללים פתחי כניסות וכו' ... שאותם יש להוסיף.

עבור כל סועד מעל 30 מקומות הראשונים יש להוסיף 0.4 מ"ר לכל סועד לסה"כ שטח המטבח והמחסן .

דוגמא : ל- 100 סועדים

ל- 30 סועדים הראשונים : 12 מ"ר מר' מטבח + 8 מ"ר מחסן = סה"כ 20 מ"ר

ל- 70 הסועדים הנוספים : 0.4×70 - סה"כ 28 מ"ר

סה"כ 48 מ"ר

2.3 במטבח תהיה אספקת מים חמים קבועה בכל שעות היום .

2.4 במטבח יוקצו :

א. מחסן למצרכי מזון יבשים ומאוררים .

ב. מקום סגור לאחסון חומרי ניקוי.

ג. מקרר או חדר קירור, בטמפ' של 4 + מעלות סלציוס

ד. מקפיא או חדר הקפאה, בטמפ' של 18- מעלות סלציוס

2.5 גודל המחסנים יהיה בהתאם למפורט לעיל (בסיף 1) ובהתאם למס' החוסים.

3. עובדי מטבח – הגיינה

3.1 על כל עובד / מתנדב מטבח להמציא אישור רפואי בתחילת עבודתו ולחדשו מידי שנה.

3.2 יש להקפיד כי העובדים / מתנדבים לא יעסקו בעבודות במטבח עם פצעים בידיים .

3.3 כל עובדי המטבח, כולל חניכים ילבשו סינר, כיסוי ראש וציפורניים תהיינה נקיות .

4. ניקיון מטבח וחדר אוכל

המטבח וחדר האוכל יוחזקו ברמת ניקיון נאותה .

5. תקינת חדרי האוכל – ריהוט וציוד

5.1 חדר אוכל חניכים יכיל את הציוד הבא :

- א. שולחנות בכמות מתאימה לכמות הסועדים, כולל צוות ואורחים.
- ב. כל שולחן יהיה מיועד ל- 6 סועדים (לא רלוונטי בהוסטלים).
- ג. כיסא לכל סועד.
- ד. מפות לשולחנות לשבתות וחגים.
- ה. מתקן למפיות נייר ומתקן תבלינים לכל שולחן.
- ו. סכו"ם וכלי אוכל אסתטיים לכל סועד (2 סטים חלבי ובשרי).
- ז. בכניסה לחדר האוכל – כיור לנטילת ידיים עם סבון, מתקן לייבוש ידיים ונטילתן.

5.2 בעת הארוחות בחדר האוכל יהיו נוכחים אנשי צוות בהיקף של איש צוות על כל קבוצה של 12 חניכים .
במרחבי המגן וקידום יהיו נוכחים 2 אנשי צוות על כל קבוצה של 12 חניכים .

6. דוגמיות מזון: (מעונות)

- 6.1 יש לשמור דוגמיות מזון מכל מזון מוכן כולל מזון מוכן ממקור חיצוני, במשקל של מינימום 150 גר', במיכל חד פעמי עם מכסה המשמשים לתכלית זו בלבד. ע"ג המיכל יש לציין את סוג הארוחה (בוקר/ צהריים/ ערב) ותאריך ההכנה .
- 6.2 הדוגמיות יאוחסנו במקרר מזון מוכן, בטמפ' שלא תעלה על 5 מעלות צלסיוס .
- 6.3 את הדוגמה יש לקחת בתום הבישול ולשמור במשך 48 שעות .

7. שנוע מזון

הובלה ושנוע מזון יעשה ע"פ הכללים הנקבעים ע"פ הפיקוח של התזונה ובמידת הבטיחות המתבקשת.