

### נספח ב' 3

#### התחייבות ספק מזון לעמידה בהנחיות ונהלי עבודה (שנה"ל תש"פ)

הנספח מיועד לספק מזון שאינו נמנה על מאגר ספקי ההזנה של משרד החינוך ו/או לספק מזון שנמצא במאגר ספקי המזון של משרד החינוך אבל הרשות מתקשרת איתו עצמאית

שם הרשות המקומית: \_\_\_\_\_

אשכול סוציאקונומי: \_\_\_\_\_

<u>פרטי ספק המזון:</u>	
שם החברה/עמותה/עוסק מורשה	
מספר מזהה (ח.פ./ע"ר/ע"מ)	
הכתובת בה הספק מייצר את המזון	
שם איש קשר	
מס' טלפון	
כתובת מייל	
סטטוס במאגר ספקי המזון של המשרד – נא למחוק את המיותר	נמצא במאגר / לא נמצא במאגר

אנו, מורשי החתימה של הרשות: \_\_\_\_\_, ומורשי חתימה של ספק המזון שפרטיו מופיעים לעיל, ואשר נמצא בהתקשרות ישירה עם הרשות לאספקת הזנה למוסדות חינוך ברשות, מצהירים ומתחייבים בזאת כדלקמן:

קראנו, הבנו ואנו מאשרים את כל התנאים וההוראות המפורטים להלן, ונקפיד להתנהל בהתאם למפורט. ידוע לנו, כי העברה למשרד החינוך של מסמך זה בצירוף המסמכים הנלווים כמפורט בסעיף 1.א. להלן, כשהוא חתום בהתאם להוראות ולמועדים שקבע המשרד, היא תנאי סף לאישור הזנה ברשות במסגרת תכנית ניצנים.

כמו כן, ידוע לנו, ומקובל, כי על כל חריגה מהסכם זה יש לקבל את אישור משרד החינוך.

1. ספק המזון מחויב לעמוד בדרישות ובתנאים המפורטים להלן:

#### א. אישורים/ רישיונות

ידוע לנו, כי אישור הספק ע"י משרד החינוך, באמצעות מינהלת ההזנה, מותנה בהעברה והצגה של אישורים/רישיונות תקפים כמפורט להלן, ובדיקתם ע"י משרד החינוך (מינהלת ההזנה).

#### המסמכים שלהלן מצורפים להסכם זה

1. רישיון יצרן המונפק ע"י משרד הבריאות או אישור וטרינר עירוני, במידה ואינו משנע את האוכל מחוץ לישוב.
2. רישיון עסק המונפק ע"י הרשות המקומית.
3. תעודת כשרות, במידה ומספק למגזר יהודי.
4. רישיון להובלת מזון/ הסכם עם חברת הובלת מזון.
5. ביטוח

**ב. נהלי עבודה חובה במטבח – תכנית ניצנים**

ספק המזון מחויב לכלל תקנות משרד הבריאות הנוגעות לניהול המטבח.

**1. כללי**

• **בקרות במטבח** - ספק המזון מתחייב לאפשר לנציגי תכנית ההזנה מטעם משרד החינוך לבקר בכל עת במטבח. כמו כן, מתחייב ספק המזון לתקן את הליקויים במידת הצורך על פי הדרישות המופיעות בדו"ח הבקרה. הספק מודע שבמידה ולא יעמוד בדרישות לא יוכל לספק לרשות המקומית מזון במסגרת תכנית ניצנים. בנוסף לבקרות השוטפות שיבוצעו ע"י צוות תכנית ההזנה יידרש ספק המזון להמציא בדיקות מעבדה מידי חודש.

**ספק שלא יאפשר לנציגי תכנית ההזנה להיכנס למטבח או ימנע ביצוע בקרה, לא יוכל לספק הזנה במסגרת תכנית ניצנים.**

באחריות הרשות מקומית לוודא שהספק מתקן את הליקויים כנדרש.

• **לפני תחילת ההזנה באחריות הרשות המקומית להעביר את כלל פרטי ספקי ההזנה הנבחר להנהלת תכנית ההזנה ובתנאי שהספק עומד בכל התנאים הנדרשים. ספק אשר פרטיו לא יועברו טרם תחילת שנת הלימודים למשרד רו"ח דוידוב, המשרד לא יאשר קבלת תשלום עבור שירותיו.**

• ספק המזון רשאי לקבל הזמנות ממערכת ההזמנות של תכנית ההזנה [המופעלת ע"י מילגם].

במידה והספק הוחלף במהלך שנה"ל, על הרשות להחתים את הספק החדש על הטופס הנ"ל ולדווח על כך לתכנית ההזנה ולמשה"ח.

**2. להלן דגשים הכרחיים לאור נסיון השנה החולפת:**

**מבנה** - יש להקפיד על ניקיון, אוורור, וביצוע הדברה.

**יש להקפיד על לבוש עובדים כנדרש תוך הדגשת:**

כפפות חד-פעמיות.

נעליים סגורות

ללא תכשיטים (למעט טבעת נישואין), ללא סיכות על השיער או המטפחת.

**דגשים בנושא ניקיון והיגיינה:**

שמן – שימוש בשמן קנולה בלבד.

ביצים – יש לשמור על מדף תחתון במקרר.

קרשי חיתוך – יש לייעד קרש חיתוך נפרד לבשר ולירקות. יש לייבש את קרשי החיתוך לאחר שטיפה כשהם מופרדים.

אין להשתמש במטליות בד במטבח.

**מים חמים** - זרימה מידית בכל הברזים.

**הפשרה – אך ורק במקרר**

**שתי אפשרויות:**

יש להפשיר בטמפרטורה של 8 מעלות+ למשך 24 שעות.

- יש להפשיר בטמפרטורה של 4 מעלות+ למשך 48 שעות- במידה ומדובר במקרר ביתי – זו דרך ההפשרה היחידה.

### **חיטוי פירות וירקות - תהליך חיטוי תקין:**

- שטיפת הפירות והירקות במים נקיים.
- השרייה בחומר חיטוי על פי הוראות היצרן. יש להקפיד ולעמוד בזמנים **ע"י שימוש בטיימר**.
- שטיפה נוספת במים נקיים זורמים.
- אין לארוז פירות וירקות רטובים בשקיות.
- יש לבצע בדיקת ריכוז החומר באמצעות סטיקים.

### **אריזה**

- אריזות מזון - ספק המזון מחויב להשתמש באריזות מזון המאושרות ע"י מכון התקנים (גסטרונום נירוסטה, Cpet, pp). החימום יעשה עפ"י הנחיות היצרן.

### **טמפרטורת המזון:**

- אוכל חם – לא ייצא מהמטבח בטמפרטורה נמוכה מ-80 מעלות.
- יש להקפיד ולשמור על רצף הטמפרטורה מסיום הבישול ועד הכנסת המזון לצידנית – בשום שלב הטמפ' לא תרד מ – 65 מעלות.
- יש לבצע בדיקה מדגמית באמצעות מדחום .

### **דוגמאות מזון**

- יש לשמור למשך 72 שעות את כל מרכיבי המנה המופיעים בתפריט.
- כל מרכיב בכלי נפרד, סגור ובמשקל של לפחות 150 גר' למרכיב.

### **שינוע המזון מהמטבח למוסד החינוכי – בתרמופורטים (צידניות) בלבד**

- יש לשלוח תרמופורטים שלמים בלבד.
- יש להקפיד ולנקות את התרמופורטים.
- אין לשלוח מזון באריזה ללא כיסוי או עם כיסוי של רדיד אלומיניום.
- המזון יארז בשני תרמופורטים – האחד לאוכל חם והשני לאוכל קר.

### **תפריט:**

ספק המזון מחויב לעמוד בדרישות משרד הבריאות הנוגעות בהרכב המזון עפ"י חוזר "לאכול ולגדול", כמו כן יקפיד על משקלים בהתאם לקבוצת הגיל כפי שמופיע בחוזר. **באחריות הרשות לדרוש תפריט בהתאם לנאמר לעיל.** (להלן קישור: \_\_\_\_\_)

1. הזנה לתלמידים עם רגישות /אלרגי למזון (כולל חולי צליאק) - רשאי לספק רק מי שיש בידו אישור של משרד הבריאות לייצר מנות אלו.
2. מומלץ להרכיב תפריט חודשי המאפשר גיוון המזונות בהתאם לחוזר מנכ"ל משרד החינוך.

**אנו החתומים מטה מאשרים שקראנו את הנהלים שלעיל ונתנהל לפיהם**

חתימת וחותמת מורשי חתימה ספק מזון

חתימת וחותמת מורשי חתימה רשות מקומית

תאריך: \_\_\_\_\_