

שרותי בריאות הציבור המחלקה לבריאות הסביבה

תאריך : יד אייר תשס"ה
23 למאי 2005

הנחיות להזנה במוסדות חנוך, בתי ספר וגני ילדים **עדכון 23.05.05**

ההנחיות להזנה במוסדות חינוך הן חלק מדרישות הפיקוח על מוסדות חנוך של משרד הבריאות ומשרד החנוך - נובמבר 1997.

א. הגדרות

הזנה – כוללת: יצור המזון, הכנתו, אריזתו, הובלתו, אספקתו, מכירתו, אחזקתו וחלוקתו.
ספק מזון – מכין המזון או רוכש מזון שמעביר את המזון לצרכן.
המנהל – המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך לעניין ההנחיות.

ב. רישוי

1. דרושים רישיונות לכל שלב משלבי ההזנה עפ"י חוק (נספח א').
2. מכין המזון או ספק המזון יהיה חייב ברישיונות עסק והוא ישא באחריות לכל שלבי ההזנה.
3. אין להתקשר עם יצרן / ספק מזון אם הוא נמצא בהליך משפטי או אם הוא מפר את תנאי הרישוי בנושאים של טיפול במזון.
4. כל מכין מזון וכל ספק מזון חייב להעביר אל לשכת הבריאות שבתחומה נמצא העסק ואל לשכת הבריאות שבתחומה הוא מספק את המזון, את הפרטים כדלקמן: מקור הכנת המזון, יעדי אספקת המזון כולל פירוט מספר המנות לכל יעד.

ג. אספקת מזון

1. אספקת המזון תהיה אפשרית באחד האופנים הבאים:
 - 1.1 קייטרינג (הסעדה) בעל רישיון יצרן בתוקף ובעל רישיון עסק בתוקף.
 - 1.2 בית אוכל בתחום המוסד.
 - 1.3 הכנת המזון במטבח המוסד.
 - 1.4 אספקת מזון מעסק עפ"י פריט 4.2 ג' לצו רישוי עסקים התשנ"ה 1995.
2. המזון יסופק תוך עמידה בתנאים הבאים:
 - 2.1 המזון יסופק באריזות המתאימות לתקן ישראלי 5113.
 - 2.2 המזון יסופק כאשר הוא מוכן לאכילה.
 - 2.3 המזון יסופק במנות אישיות ארוזות.
 - 2.4 לאספקת מזון בצובר (תפזורת), יש צורך בקבלת אישור מיוחד ונפרד, מאת המנהל.
 - 2.5 לאספקת מזון קפוא/מצונן הדורש חימום:
 - א. יש צורך באישור מיוחד נפרד מאת המנהל.
 - ב. מזון קפוא ישמר בטמפרטורה של מינוס 12 מעלות צלזיוס לפחות עד לחימומו.

ג. מזון מצונן ישמר בטמפרטורה מרבית של 5 מעלות צלסיוס עד לחימומו.

- ד. חמום המזון יעשה אך ורק במתקן חימום (לא בארון לשמירת מזון בחום).
- 2.6 לגבי מזון חם, מכין המזון יכניס את המזון המוכן לאריזה מבודדת בטמפר' של $80^{\circ}\text{C} +$ לפחות.
- 2.7 מכין המזון יכניס מדי חם רושמים וממוחשבים למיכלי/מארזי המזון ומדי חם מינימום/מקסימום באופן מדגמי ומייצג על פי תנאי הרישוי שיקבעו (מותאמים לאותו ספק).
- 2.8 על ספק המזון לשמור את המידע הנרשם ממד החום הרושם הממוחשב למשך 30 יום לפחות. המידע יועמד לרשות נציג משרד הבריאות.
- 2.9 מכין המזון ישמור על כל התיעוד של רכישת חומרי גלם והספקת המזון (כולל תעודת משלוח עם ציון שעת המשלוח וטמפרטורת המזון) למשך 90 יום לפחות.

ד. הובלת מזון.

- על הובלת מזון יחולו הוראות אלה:
1. מזון חם יוחזק בטמפרטורה פנימית של לפחות $70 +$ מעלות צלסיוס.
 2. מזון קר יוחזק בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על $5 +$ מעלות צלסיוס.
 3. מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על $12 -$ מעלות צלסיוס.
 4. המזון יובל ברכב סגור ובציוד המבטיח שמירת טמפרטורה נאותה, מיכלים שלמים מבודדים בעלי מכסה הנסגר היטב המונעים כניסת זיהום מכל סוג שהוא ואיבוד טמפרטורה של המזון.
 5. סימון הרכב להובלת המזון יהיה בהתאם לתקן ישראלי 1291.
 6. הציוד או המיכלים יהיו מבודדים ומדופנים בפלסטיק נשלף חד פעמי או שיהיו ניתנים לניקוי לח.
 7. המשטח עליו מובל המזון יהיה ניתן לשטיפה.

ה. קבלת המזון

1. משך הזמן מאריזת המזון עד לצריכתו לא יעלה על 4 שעות.
2. המוסד חייב להיערך לקבלת המזון ושינועו לכתות.
3. יש לדאוג להמצאות עגלות מסוג מתאים ובמספר לפי הצורך.
4. יוקצה חדר נפרד לקבלת המזון.
5. בית הספר ימנה עובד שיהיה אחראי על קבלת המזון עד לחלוקתו לתלמידים.
6. האחראי ינהל יומן בו ירשם: תאריך ושעת קבלת המזון, התפריט, הטמפרטורה במד חום מינימום / מקסימום.
7. המזון יתקבל במארזים נפרדים לכל כיתה.
8. אין לקבל מזון שלא במארז ובטמפרטורה לא מתאימה:
 - א. מזון חם - בטמפרטורה פנימית של לפחות $70 +$ מעלות צלסיוס.
 - ב. מזון קר - בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על $5 +$ מעלות צלסיוס.
9. המארזים (צידיניות, תרמופורטים) ישארו סגורים עד להגשה.
10. דרושה עירנות רישום ומעקב ביחס לילדים שיש להם צרכים תזונתיים יחודיים (כגון: חולי-סכרת, צליאק, צמחוניים, טבעוניים, הפרעות אכילה ועוד).

ו. מקום האכילה

1. יהיה מואר ומאוורר.
2. בסמוך לו ימצאו ברזים לנטילת ידיים, מתקנים לסבון נוזלי ולנייר לניגוב ידיים.
3. בכל כיתה ימצא גליל של שקיות פלסטיק לאיסוף אשפה, האשפה תפונה מיד עם גמר הארוחה למיכל

אשפה מרכזי בחצר (לא בכתות).

4. יש לנקות את הריהוט והחדרים מיד לאחר תום הארוחה.
5. מזון שלא נצרך באותו יום, יושמד.
6. המורים / מחנכים ידאגו לרחיצת ידיים של הסועדים לפני האכילה.
7. במקרה של ריח מוזר, שינוי צבע או מרקם של המאכלים, יש להתייעץ עם מחלקת התברואה או הרופא הוטרינרי הרשות ולפעול בהתאם להנחיותיהם.

ז. כללי

1. מזמין שירותי ההזנה יקבע את התפריט עפי הנחיות החוברת "לאכול ולגדול" - מדריך להזנת ילדים ובני נוער במוסדות חינוך.
2. הכנת המזון תהיה לצריכה באותו יום בלבד, אלא אם אושרה מתכונת הפעלה של "בשל צנן".
3. אין לאפשר הספקת מזון באופן אחר מהמפורט בסעיף ג' 1, כגון רוכלות.
4. הציווד או המכלים להעברת המזון לא יאבדו יותר מ- 2 מעלות צלסיוס בשעה.
5. אם מזון מוגש בטיול במקום שמגישים בו מזון דרך קבע, המקום חייב להיות מורשה, בעל רשיון עסק תקף.
6. יש להתאים את הדרישות להכנת מזון במוסד, לדרישות התקנות לרישוי עסקים בבתי אוכל.
7. במידה ואין במוסד תנאים מתאימים לשטיפת כלים, על הספק לספק יחד עם הארוחה סכו"ם חד – פעמי מתאים לילד. במקרה של הגשת מזון בתפוזרת כמפורט בסעיף ג.2. יסופקו גם צלחות חד פעמיות, מצקת וכף הגשה מתאימה.
8. בכל שיטת הגשת מזון יש להקפיד על הגיינת עובדי המטבח ובריאותם

נספח א'

א. שיטות ההזנה - רישוי

סוג הפעולה	פריט בצו רישוי עסקים
הסעדה	4.6 ה'
אחזקת מזון ואחסונו	4.6 ג'
הובלת מזון הפצתו וחלוקתו	4.6 ד'
הגשת מזון - בית אוכל אחר	4.2 ב'

ב. חוקים, תקנות והנחיות לעניין ההזנה

1. תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון) התשל"ב 1972 (סימן י' הסעדה) .
2. חוק רישוי עסקים - תנאי תברואה לבתי אוכל התשמ"ג 1983 ק.ת.4528 .
3. הל"ת - הוראות למתקני תברואה - התשנ"ט 1998 לגבי ברזים, כיורים, ומתקני שירותים .
4. הנחיות לתכנון מוסדות חינוך בתחומי בריאות הסביבה שנערך ע"י משרד הבריאות ומשרד החינוך מנובמבר 1997, לגבי מצב פיזי של המבנים .
5. חוזר מנכ"ל משרד החינוך א' בנושא התזונה בבית הספר מיום 1.9.2000
6. חוק ארוחה יומית לתלמיד – ספר החוקים 1971 מיום כ"ה בטבת התשס"ה 6.2.05