

יולי, 2021

אוגדן נהלים- מערך ההזנה,

הפעלת צהרונים בתי-ספר ברשות ת"א-יפו, תשפ"ב

בנימה אישית,

שעות הצהרון הינן השעות הקשות ביום לצוותים ולילדים, עם זאת טובת הילדים היא העומדת לנגד עינינו.

לתזונה השפעה גדולה על מצב הרוח, קשב וריכוז, גדילה והתפתחות תקינים בילדים.

נושא התזונה בצהרונים הינו בעל חשיבות רבה לנוכח העובדה שארוחת הצהרים, הניתנת בצהרון, הינה הארוחה העיקרית ביום ומכאן חשיבותה הגדולה בתרומה של רכיבי תזונה חיוניים לגדילה והתפתחות הילדים.

כיום ידוע לכל, כי המסגרת החינוכית היא מסגרת טובה ומתאימה להקניית חינוך והרגלים בתחום התזונה.

עיקרון הבסיס של הזנת ילדים במוסדות חינוך מושתת על המשנה החינוכית בחוזר מנכ"ל משרד החינוך, להלן הקישור:

<https://apps.education.gov.il/Mankal/Horaa.aspx?siduri=70>

תוכן עניינים:

- א. התקשרות ומחויבות ספק המזון
- ב. התנהלות צוותים בזמן ארוחת הצהרים בצהרון
- ג. אלרגיות מסכנות חיים
- ד. צליאק
- ה. דגימות מזון

א. ספק המזון:

1. במעמד חתימת החוזה יש להעביר את האישורים הנ"ל בתוקף:
 - רישיון יצרן
 - רישיון עסק
 - תעודת כשרות
 - רישיון/ הסכם להובלת מזון
 - ביטוח
 - טופס חתום של התחייבות ספק המזון לעמידה ונהלי עבודה ברשות ת"א-יפו, תשפ"ב
2. יש להחזיק מסמכים אלו בתוקף בכל זמן נתון במהלך השנה ולהציגו ברגע שיתבקש.
3. התפריט יבחר מבין תפריטים מאושרים וחתומים ע"י תזונאית יובל חינוך בלבד.
4. מס' המנות המוזמנות מספק המזון, יהיה בהלימה למס' הילדים הרשומים לצהרון.
5. מדבקת ת.ז. ע"ג התרמופוט תכיל: תאריך, שם הצהרון, פירוט המנות המוגשות, מס' המנות המוזמנות, משקלים, מנות מיוחדות (צמחוני/ טבעוני/ צליאק/ ללא אלרגנים).
6. אין אפשרות של התאמת מנה מיוחדת שאינה לצורכי בריאות ומגובה באישור רפואי מתאים.
7. במידה והמפעיל מעוניין לשנות את ספק המזון, חובה ליידע את יחידת הפיקוח מבעוד מועד בפנייה רשמית, הכוללת את סיבות השינוי, הספק המיועד (וכלל המסמכים הרלבנטיים עבורו) והשקיפות להורים. השינוי יעשה רק לאחר אישורה את יחידת הפיקוח.

ב. התנהלות צוותים בזמן ארוחת צהרים וארוחת מנחה בצהרון:

1. יש לתלות תפריט מעודכן וחתום בכל מוסד חינוכי.
2. אין לפתוח את התרמופוט עד לתחילת ההכנות לארוחת הצהרים (10 דקות לפני תחילתה של הארוחה).
3. אין להכניס למוסד החינוכי מזון אשר לא סופק ע"י ספק המזון.
4. יש לדאוג לתיווך של המנות לילדים (מומלצת חלוקה בשיטת י.ח.פ. לשם העלאת החשיבות של אכילה מנת חלבון וירק, חיתוך מנות גדולות, שיתוף הילדים בארוחה, יצירת אקלים נעים ומקדם אכילה בצהרון).
5. יש לחשוף את הילדים לאכילה בסכום מלא, הכולל מזלג, כף וסכין.

ג. אלרגיות מסכנות חיים:

1. באחריות המפעיל להכיר ולנהוג עפ"י חוזר מנכ"ל משרד החינוך: "התנהלות מוסדות החינוך והצהרונים לשם הבטחת בריאותם של תלמידים הסובלים מאלרגיות למוצרי מזון": <https://apps.education.gov.il/Mankal/horaa.aspx?siduri=51>
2. המפעיל ידאג להחזיק בכלל האישורים הרפואיים מרופא אלרגולוג ובתוקף של שנה, לכל היותר.
3. יש לדאוג למנה מותאמת, בהתאם לסוג האלרגיה המדווחת באישור הרפואי. כל מנה מותאמת תכלול מדבקה ובה פירוט המנה ושם הילד/ה לו/ה המנה מיועדת.
4. באחריות המפעיל כי צוות הצהרון, כולל מ"מ בכיתה ובה שוהה ילד/ה עם אלרגיה מסכנת חיים, מחויב לעבור הדרכה להתנהלות עם ילדים עם אלרגיה מסכנת חיים בצהרון. ההדרכה תכלול תרגול מעשי לשימוש במזרק בעת חירום.
5. צוות הצהרון, כולל מ"מ, מחויב לדעת היכן מצוי מזרק אפיפן ולוודא שהינו בתוקף.
6. אין להחריג ילד אלרגי בשום פעילות, כולל ארוחת צהרים. יש לוודא כי הארוחה כמו גם החומרים בגן אינם מכילים את האלרגן.
7. יש להעביר ליחידת הפיקוח רשימת ילדים עם אלרגיה מסכנת חיים והמענה הניתן להם במסגרת הצהרון. יש לעדכן באופן שוטף בכל שינוי.

נכון ליום חתימת החוזה-

קייטרינג מאושר לאספקת מנות ללא אלרגנים: כפיר, לאנץ' טיים, הדר הפודים.

**מנות מותאמות סגורות מתאימות לאלרגיות של חלב, סויה, ביצים, שומשום, שקדים, בוטנים, פיסטוק, קשיו, אגוזי לוז ואגוזי מלך.
עבור אלרגיות אחרות – לא קיימת מנה מותאמת ועל כן על ההורים לספק את ארוחת הצהרים מהבית.**

שימו לב! צליאק- איננה אלרגיה.

ד. דגימות מזון:

1. יש לדגום פעמיים בשנה 10% מכיתות הגן בהפעלה בפרישה שנתית. (מייל לזמני הביצוע, ישלח מטעם יחידת הפיקוח)
2. הדיגום יעשה ע"י גורם מוסמך ממעבדה מוכרת.
3. כל דגימה תיעשה בנקודת קצה שונה ובימים שונים.
4. יש לדגום 4 רכיבים: מנה בשרית/ צמחונית, פחימה, ירק מבושל, ירק טרי/פרי

כי... בריאות היא החינוך!

בברכת שנה של בריאות ושיתוף פעולה,

מערך ההזנה

יובל חינוך בע"מ