



פרק:	שם הנוהל:	מערך המזון
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 6	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.3

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

© [עבור/י ל"תוכן" נהלי רוחב](#)

© [עבור/י לדף פתיחה ראשי](#)

1 רקע:

הספקת רכיבי תזונה בכמות ובאיכות המתאימים למטופל, הכרחית לשם שמירה על בריאותם ותפקודם. שיטות הספקת המזון, ההגשה, הרכב התפריטים וגודל המנות, מחייבים את בית החולים הגריאטרי גם אם הוא מסתייע בהספקת מזון ממוקד חוץ - קייטרינג.

2 מטרת הנוהל:

- להנחות את המנהל והאחראים על מערך המזון בהספקת מזון מתאים ובטוח על פי עקרונות התזונה הנבונה.
- לפרט את עיקרי השיטה והאמצעים להכנת המזון וחלוקתו.
- לפרט את התנאים להספקת מזון ממוקד חוץ-קייטרינג.

3 הגדרת מושגים

- "תזונה הולמת"-עקרונות מקצועיים וקווים מנחים לצריכת מזון מותאמת לגיל, מין ומצב בריאות.
- גודל מנה** - כמות של מזון מסוג מסוים שנקבעה כסטנדרט ותכולת רכיבי התזונה בה ידועה.
- מרקם רך** -מרקם מזון המאפשר מעיכה במזלג או שהמזון מעוך כמו מחית תפוחי אדמה.
- "בלנדר" - מזון טחון - מרקם נוזלי בדרגות סמיכות שונות על פי הנחיית מומחה.
- מטופל** - מי שמוגדר אדם סיעודי, קשיש או צעיר לרבות תשוש נפש, השוהה בבי"ח גריאטרי סיעודי, ומקבל טיפול רפואי, סיעודי ומקצועות הבריאות השונים במסגרת המוסדית.
- הרכב מזונות מיוחדים** - מבחר מזונות שונה מהתפריט הרגיל כתוספת או כתחליף של מרכיב בתפריט, על פי הנחיית דיאטנית, למטופל הזקוק לכך. (הרכב זה כולל בתוכו "מזון ייעודי", "תוספי תזונה" ו"מזונות לא סטנדרטיים" בבית החולים הגריאטרי).
- מזון יעודי** - סוג של הרכב מזונות מיוחד אשר נועד מעצם טיבו למצב מסוים או לאוכלוסיה מסוימת כמו להזנה אנטרלית (גסטרוסטומיה, זונדה), שאושר על-ידי משרד הבריאות כמזון יעודי. קיימים שני סוגי מזון יעודי:
 - מזון יעודי המיועד להשלמת התזונה.
 - מזון יעודי יחיד, המיועד להזנה מלאה (בזונדה, גסטרוסטום או דרך הפה).
- תוספי תזונה** - סוג של הרכב מזונות מיוחד הכולל ויטמינים, מינרלים, חומצות אמינו או צמח או מזון אחר שאישר המנהל (משרד הבריאות) לצריכה כמזון.
- מזונות לא סטנדרטיים** - סוג של הרכב מזונות מיוחדים שניתנים בהוראת דיאטנית בהתאם למטרות הטיפוליות ואינם נמצאים בתפריט המוסדי (לדוגמא: גלידה וחטיפים שונים).
- דיאטה אישית**- תוכנית הזנה הכוללת את כל הארוחות לאדם.
- תפריט** - תוכנית הזנה הכוללת את כל הארוחות המוגשות בבית החולים הגריאטרי במרקמים השונים לשבוע ([נספח 7-500](#)).
- מצב חרום** - מצב שבו יש מניעה לספק למוסד חומרי גלם טריים או יבשים או מזונות מוכנים במשך יותר מיום אחד ברצף. (מפורט [בנספח 10-500](#))
- מצוקת הספקה** - כל מצב מכל סיבה לרבות מצב חרום מוכרז או מסיבה מקומית, שבעטיו נוצרת מניעה לספק למוסד מזון מוכן או חמרי גלם טריים.



פרק:	שם הנוהל:	מערך המזון
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 6	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.3

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

4 תפריט שבועי:

4.1 עקרונות

- 4.1.1 בכל בית חולים גריאטרי ימצא תפריט שבועי/חודשי מעודכן ותקף, מאושר ע"י הדיאטנית בחתימתה.
- 4.1.2 לוח התפריט יפורסם במספר עותקים, העתקים ימצאו במקום בו מכינים את הארוחות ומחלקים אותן בחדרי האוכל.
- 4.1.3 לוח התפריט ייגזז בביה"ח למשך שלושה חודשים.
- 4.1.4 המזונות יסופקו כרשום בתפריט בכל הארוחות, לכל מטופל, למעט המטופלים שלגביהם הרופא ו/או הדיאטנית קבעו אחרת.
- 4.1.5 מתכונת התפריט ומספר הארוחות - עפ"י "מדריך לקביעת תפריט שבועי" כמפורט ב [נספח 500-7](#)
- 4.1.6 בבית החולים הגריאטרי ימצא תחשיב רכיבי תזונה ואנרגיה של התפריט הרגיל והתפריט הרך הנהוגים ל- 3 ימים לפחות. תחשיב רכיבי תזונה ואנרגיה יעודכן בהתאם לשינויים שיבוצעו התחשיב ימצא בידי הדיאטנית ובידי הנהלת בית החולים הגריאטרי.
- 4.1.7 בית החולים הגריאטרי או המחלקה אשר מבקשים "לייבא" מזון מוכן באמצעות ספקי מזון, יעשו זאת על פי הרשום בסעיף 6.
- 4.1.8 במידה וישנן מחלקות המקבלות אוכל שונה מהתפריט המוצג, יערך להן תפריט נפרד על פי עקרונות הנוהל.

4.2 הרכב תפריט

- 4.2.1 התפריט יורכב בכל סוף שבוע לשבוע שלאחריו. מסגרת התפריט השבועי תיערך בטופס כדוגמת [נספח 500-7](#).
- התפריט ייערך במחזוריות של לפחות 3 שבועות, על פי מגוון המזונות הקיימים בבית החולים הגריאטרי והתאמתם לדרישות הנוהל.
בשלושת השבועות הללו יישמר גיוון ולא תהיה חזרה על תפריט יומי בהתאם לימות השבוע. כלומר: לא בכל שבת יוגש אותו מרק ו/או אותה מנת בשר, וכך גם בשאר ימות השבוע.
- 4.2.2 התפריט חייב להיות מגוון במאכלים שונים ובמרקמים מתאימים. הכנת התפריט תיעשה על פי "לוח שכיחות שבועית של השימוש במתכונים סטנדרטים" כמפורט ב [נספח 500-8](#).
- 4.2.3 התפריט יהיה מותאם למרקמים השונים, לרבות מזון במרקם רך ומנת תפריט רגיל טחונה בבלנדר. **מזון במרקם רך** מחייב הכנת תפריט שבועי מגוון לכל מרכיביו.
- 4.2.4 הכנת מזון במרקם רך, מנה טחונה בבלנדר והתאמת מזונות לטחינה, תיעשה כמפורט בסעיף 4.6 " הרכבי תפריטים מיוחדים והכנתם ".
- 4.2.5 הרכב מזונות מיוחד שאינו כלול בתפריט השבועי, יסופק למטופל בכמות ובתדירות על פי החלטת הדיאטנית, תוך רישום במטבח וברשומה הרפואית שבגיליון הרפואי.
- 4.2.6 שתייה תינתן בכל שלושת הארוחות העיקריות ובארוחות הביניים ובנוסף יינתנו שתי כוסות שתייה בין הארוחות. כוס שתייה מכילה 150-200 מ"ל.
- 4.2.7 זמני הארוחות יהיו קבועים והפער בין ארוחת הערב לבין ארוחת הבוקר לא יעלה על 13 שעות.



משרד הבריאות - האגף לגריאטריה
נהלי בתי חולים גריאטריים
תחום מקצועי: תזונה

עמוד 3
 מתוך 6
 מספר נספחים 6

פרק:	שם הנוהל:	מערך המזון
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 6	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.3

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

4.3 גודל ומספר מנות ואמצעי מדידתן

- 4.3.1 גודל המנות, לרבות מנות ממקור חיצוני המסופקות כמוצר מוגמר או כחומרי גלם וחומרים בתהליך יהיה מותאם תמיד לסטנדרט על פי "גודל מנות סטנדרט" – ראה [נספח 9-500](#).
- 4.3.2 לכל מחלקה יש לספק לפחות מנת רזרבה אחת (1) מכל סוגי המזונות ומכל המרקמים
- 4.3.3 **שימוש בכלי מדידה ובכלי חלוקה** - מדידת הכמויות של חומרי המוצא הנדרשים לבישול תעשה באמצעות כלי מדידה של נפח ושל משקל (כף, כוס, מאזני מזון וכדומה). כלי המדידה המיועדים להכנת המזון, יקבעו מראש ע"י ובאחריות הטבח ו/או מנהל המטבח תוך ייעוץ דיאטנית.
- 4.3.4 יש לספק את המזון למטבח ההגשה (במחלקה) על פי "טופס הזמנת מנות מחלקתית מהמטבח (מקומי/מיקור חוץ), יומי ושבעי" בו יפורטו הסוגים השונים של מנות המזון ומספרם. לדוגמא: מספר מנות קציצת בקר, מספר מנות גולש בקר, ומספר מנות גולש בקר במרקם דייסתי (בלנדר).

4.4 הכנת המזון

- 4.4.1 הכנת המזון תעשה על פי מתכונים סטנדרטיים כפוף להרכב התפריט שתוכנן.
- 4.4.2 המתכונים הסטנדרטיים יהיו מאוגדים בקובץ מתכונים של בית החולים הגריאטרי/המטבח ויקבעו על פי הדיאטנית והטבח הראשי/אחראי מטבח.
- 4.4.3 הכנת המזון תעשה על-פי הכמויות המצוינות במתכונים הסטנדרטיים.
- 4.4.4 בכל בית חולים גריאטרי ימצא חישוב רכיבי תזונה וקלוריות, למתכונים הסטנדרטיים. התחשיב ימצא בידי הדיאטנית ובידי הנהלת בית החולים הגריאטרי.

4.5 מקור המזון

- (א) מטבח של המוסד
- (ב) מטבח מאושר שאינו במוסד (כגון חב' הסעדה, בית אבות, מוסד רפואי אחר וכו') בעל רישיונות ואישורים הנדרשים כדין.

4.6 דוגמאות מזון

- הנחיות מפורטות לדיגום מזון ראה בקובץ הנחיות לטיפול בנושאי בריאות הסביבה במוסדות אשפוזי (משרד הבריאות, ינואר 1999). סעיף 10 עמוד 14 פרק טיפול במזון. נדרש לדגום כל מזון שעבר עיבוד.
- 4.6.1 יש לדגום ולשמור דוגמה של 150 גרם לפחות מכל מזון מוכן במיכל חד פעמי עם מכסה המשמש לתכלית זו בלבד. על המכסה יסומנו פרטי המזון ותאריך נטילת הדוגמה. הדוגמה תאוחסן על מדף נפרד במקרר בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלסיוס. הדוגמה תילקח מיד לאחר סיום הכנת המזון ותשמר למשך 72 שעות.
- 4.6.2 דיגום המזון המוכן יעשה במטבח הראשי. במקום שיש בו מטבח חלוקה מרכזי, יעשה דיגום נוסף במטבח זה לפני חלוקה.

4.7 הרכבי תפריטים מיוחדים והכנתם

- 4.7.1 מזונות מיוחדים שאינם כלולים בתפריט השבועי, יסופקו למטופל על פי החלטת הדיאטנית תוך רישום במטבח ובגיליון הרפואי.
- 4.7.2 **מנת תפריט טחונה בבלנדר** - תוכן על פי התפריט הרגיל ותותאם אישית מבחינת סמיכותה. הטחינה תעשה בכל מקרה במרסק מזון המצריך מינימום נוזלים לטחינה במצבים הנדרשים לכך. הרישום יעשה על ידי דיאטנית ויכלול את: סוג המזון, כמות המזון והנוזלים ונפח כולל למנה. מומלץ בייעוץ של קלינאית תקשורת.



משרד הבריאות - האגף לגריאטריה
נהלי בתי חולים גריאטריים
תחום מקצועי: תזונה

עמוד 4
 מתוך 6
 מספר נספחים 6

פרק:	שם הנוהל:	מערך המזון
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 6	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.3

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

4.7.3 **התאמה לטחינה** - יש לטחון ולהגיש כל פריט מזון בנפרד על מנת לאפשר איכות חיים למטופל, פרט למקרים מיוחדים על פי החלטת הצוות המטפל.
 במידה והמנה או חלק ממנה בתפריט הרגיל לא מתאימים לטחינה, יוגש למטופל מזון טחון אחר בהנחיית הדיאטנית בכתב.

5 חלוקת מזון והעברתו למחלקות:

5.1 חלוקת המזון

- 5.1.1 חלוקת המזון למחלקות תעשה על פי נתוני טופס "רישום מקבלי דיאטות מחלקתי" שימצא במקום הכנת המזון או חלוקתו, בעזרת כלים שהוגדרו מראש על-ידי הדיאטנית.
- 5.1.2 חלוקת המזון תתבצע באחריות הטבח הראשי או מנהל המטבח או האחראי לחלוקת מזון על פי הנחיות הדיאטנית.
- 5.1.3 המזון יחולק בחדר האוכל בסמוך לשולחן המטופל, מהכלי המרכזי למנה האישית. כל מטופל יקבל מנה אישית.

5.2 טמפרטורה של המזון

- הנחיות לגבי טמפרטורה של מזון בהובלה ושמירה, מבוססות על קובץ הנחיות לטיפול בנושאי בריאות הסביבה במוסדות אשפוז' משרד הבריאות, ינואר 1999). סעיף 8 עמוד 13 פרק טיפול במזון.
- 5.2.1 מי שעוסק בבישול או בהעברת המזון אחראי לוודא שהמזון ישמר בטמפרטורה כמפורט להלן
- 5.2.2 מזון המוגש חם, יישמר בצוברים במיכלים שומרי חום או בכל צורה אחרת בטמפרטורה של 65 מעלות צלסיוס לפחות עד לצריכתו.
- 5.2.3 מזון המוגש קר, ישמר במיכלים שומרי קור או בדלפקים מקוררים בטמפרטורה שלא תעלה על 5 מעלות צלסיוס

6 מיקור חוץ / יבוא מזון - תנאים לקיומו:

6.1 התנאים ליבוא מזון ממטבח חיצוני מחייבים

- 6.1.1 תתקיים פונקצית מערך מזון ויופעלו כל הדרישות המתייחסות אליה לרבות החזקת מלאי מזון שוטף ומלאי ל"זמן חרום" כמוגדר וכמפורט [בנספח 10-500](#).
- 6.1.2 אחראי על מערך המזון בבית החולים הגריאטרי – יהיה אחראי על ההזמנה, קבלת המזון, ההכנות לארוחות וההגשה לסועד.
- 6.1.3 התקשרות תיערך רק עם מטבח/ספק מזון מוכן, שנמצא בפיקוח משרד הבריאות.
- 6.1.4 בעת הצגת הדרישות לספק המזון יוודא בית החולים הגריאטרי שהמזון המסופק יהיה בהרכב (סוג וכמות חומרי הגלם) הגיוון ובכמויות הנדרשים בבית החולים הגריאטרי כמפורט בסעיף 4 בנוהל ובנספחים 6-500, 8-500, 9-500.
- 6.1.5 בית החולים הגריאטרי והספק יערכו סידורים מתאימים להובלת מזון חם בטמפרטורה של לפחות 65 מעלות צלסיוס ומזון קר בטמפרטורה של לא יותר מ 5 מעלות צלסיוס עד הגשתו לסועד.
- 6.1.6 יערכו סידורים לקליטת המזון המוכן בביה"ח והטיפול בו לפי סוגיו ולפי אופן הגשתו (חם, קר).
- 6.1.7 המזון יוגש בכלי אוכל אישיים לסועד.
- 6.1.8 בהתאם להיקף ההספקה ממיקור החוץ, יערך ביה"ח להגשת תוספות מזון, להרכבת והגשת דיאטות, ולהגשת ארוחות ביניים בנוסף על המזון המסופק ע"י מיקור חיצוני.
- 6.1.9 ביה"ח ייערך תמיד להגיש ארוחות במועדן.
- 6.1.10 העברת מזון, חלוקת מזון ותפריט יבוצעו על פי הנוהל.



פרק:	שם הנוהל:	מערך המזון
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 6	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.3

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

7 מטבחון מחלקתי

7.1 בכל מחלקה ימצא "מטבח הגשה" או שמטבח כזה יועמד לשרות כל מחלקה.

7.2 מטרתו של מטבח ההגשה לאפשר פעולות הכנה קלות והתאמה של המזון.

7.3 פעולות המותרות לביצוע במטבח הגשה:

חימום, חיתוך, תיבול, חלוקת מזון מוכן לאכילה למנות אישיות, שקילת מנות, בדיקת המזון המגיע עפ"י התפריט, ריסוק וטחינת מזון להרכבים מיוחדים, בישול קל, שטיפת וייבוש כלי האוכל האישיים וכלי העברת והגשת מזון.

7.4 פעולות המותרות לביצוע באישור מיוחד של משרד הבריאות:

פעילויות ריסוק, טחינת מזון מוכן לאכילה להרכבים מיוחדים ובישול במטבח ההגשה.

7.5 עובדי תברואת מזון:

במטבח הגשה יעסקו עובדים בקיאים בתברואת מזון. העובדים יעסקו בקבלת המזון, טיפול בו, אחסון, הכנות מיוחדות ומאשרות. כל העובדים הנ"ל ישטפו ידיים ויעבדו בבגדים המיועדים לעבודה עם מזון לפני תחילת העבודה.

7.6 ציוד מטבח הגשה:

הציוד במטבחון זהה לציוד המפורט בנוהל 5.0.5 "ציוד מערך ההזנה".

ולמפורט בנספח N031-1-NU-17 "רשימת הצטיידות למוסדות".

8 מחסן ייעודי למזון למלאי מינימום ולצריכה שוטפת:

המוסד צריך לספק למטופלים מזון בכל עת ומצב, לרבות במצבים בהם לא יכול המוסד לקבל מזון מוכן או חמרי גלם חדשים וטריים.

המוסד מחויב, בכל עת ובלי תלות בשיטת ההספקה השוטפת של מזון למטופלים ומטרתו, או צורת ההזנה, להבטיח אספקת מזון ברמה שנקבעה למשך שלושה ימים, במצב חרום או במצב של מצוקת הספקה

8.1 מחסן ייעודי למזון למלאי מינימום ולצריכה שוטפת

לאחסון מוצרי מזון ישתמשו במחסן ייעודי. כל שימוש נוסף במחסן דורש אישור משרד הבריאות.

בביה"ח ימצא מחסן מזון למצרכי מזון, שיכיל בכל עת מלאי מצרכי מזון למשך שלושה (3) ימים לפחות (מלאי מינימום). מלאי זה הוא בנוסף לכמויות לצריכה שוטפת. הפריטים והכמויות על פי נתוני [נספח 10-500](#) בכפולה של מספר האוכלים.

8.2 מלאי מזון למצב חרום ולמצב של מצוקת הספקה

בעת מצב חרום - "שעת חרום מוכרזת", ולמועדים של מצוקת הספקה, יחזיק בית החולים הגריאטרי במלאי מזון כמפורט בנספח 10-500 בכמות שתספיק למשך 3 ימים לפחות או למשך זמן שייקבע על ידי פיקוד העורף, בכפולה של מספר האוכלים, גם אם מלאי זה מספק רק חלק מרכיבי התזונה הדרושים למטופל מהמזון הניתן בשגרה בארוחות, אך ניתן בעזרתו להרכיב בעת מצב חרום ארוחות עד הגעת הספקה סדירה.

8.3 רישום תנועת מוצרי מזון

מנהל בית החולים הגריאטרי יוודא שהאחראי למחסן / ממונה שעת חרום, מנהל רישום של מזון נכנס ויוצא לפי נוהל FIFO (ראשון נכנס ראשון יוצא). יש להימנע מאחסון מוצרי מזון שזמנם פג.

8.4 מתקני קירור

כל מתקני הקירור המיועדים לאחסון מזון רגיש, יחוברו לגנרטור חירום.

עמוד 6
מתוך 6
מספר נספחים 6

משרד הבריאות - האגף לגריאטריה
נהלי בתי חולים גריאטריים
תחום מקצועי: תזונה



מערך המזון		שם הנוהל:		פרק:			
5.0.3	מס' נוהל:	01/11/2019	עודכן בתאריך:	6	מהדורה	01/07/2007	תאריך אישור

בכל מקום בו נכתב המסמך בלשון זכר או נקבה, הכוונה היא גם למיגדר השני

9 נספחים לנוהל:

- 9.1 [נספח 6-500](#) מדריך לקביעת תפריט שבועי.
- 9.2 [נספח 7-500](#) "דוגמה לתפריט שבועי".
- 9.3 [נספח 8-500](#) "לוח שכיחות שבועית של השימוש במתכונים סטנדרטיים".
- 9.4 [נספח 9-500](#) "גודל מנות סטנדרטי".
- 9.5 [נספח 10-500](#) "מלאי חיוני שוטף ומלאי לשעת חרום".