



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

עמוד 1
מתוך 2
מספר נספחים 0

פרק:	שם הנוהל:	ציוד מערך ההזנה
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 3	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.5

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

⊙ [עבור/י לדף פתיחה ראשי](#) ⊙ [עבור/י ל"תוכן" נהלי רוחב](#)

חזור ל"תוכן" נהלי תזונה

1 רקע:

- 1.1 הכנת מזון בבית חולים גריאטרי מחייבת קיומו של מטבח מקצועי מצויד על פי תקנים מחייבים.
- 1.2 נוהל זה אינו מחליף את "חוברת ההצטיידות למוסדות סיעודיים, תשושי נפש וסיעודיים מורכבים". מגמתו לחדד את הדרישות הייחודיות לציוד הן בנקודת יצור המזון או קליטתו והן בנקודות ההכנה והגשה והגשת המזון למטופלים.
- 1.3 בכל שיטת ייצור מזון והספקתו, בבישול בתוך בית החולים הגריאטרי או בהסתייעות במיקור חוץ - קייטרינג, נדרש ציוד תיקני בשני "קצוות התהליך":
א' במהלך הובלת המזון ובנקודת קליטתו.
ב' במהלך העברת המזון למחלקות ובנקודת ההגשה - חלוקתו למנות, עיבוד מותאם לסועד והגשתו.

2 מטרות הנוהל:

- 2.1 להציג בפני הנהלת בית החולים הגריאטרי וצוות התזונה המקצועי את הציוד הדרוש בכל תחומי התזונה, על פי תקני משרד הבריאות.
- 2.2 לאפשר תפעול של מערך המזון בב"ח הגריאטרי במקצועיות וביעילות באמצעות הציוד המקצועי הנדרש.
- 2.3 לתת בידי אנשי המקצוע כלים שיאפשרו ביצוע הערכת מצב תזונתי.

3 הגדרות מושגים:

- 3.1 "מטבח הגשה" – מקום שמאפשר הכנה, הגשה ושמירת חום המנות כמפורט.

4 ציוד מטבח:

- ציוד כמפורט ב "חוברת ההצטיידות למוסדות סיעודיים, תשושי נפש וסיעודיים מורכבים". במסגרת זו יכללו גם:
- 4.1 מאזניים לשקילת מזון, המאפשרים שקילת 250 גרם בדיוק של עד 1 גרם.
 - 4.2 מרסק מזון (בלנדר) או זרוע לריסוק מזון - לשם התאמת המרקם של המזון למטופלים, עם אפשרות לריסוק מזון גם בהיעדר נוזלים (בתנאי שהמזון מוכן במטבח למנות אישיות).

5 ציוד מזון לשרות המחלקות:

בנוסף לציוד מטבחים במטבח הראשי, יעמדו לשרות המחלקות, ב"מטבח הגשה" או במקום ייעודי ונגיש, פריטי ציוד להכנה, להגשה ולשמירת חום המנות, כמפורט [בנספח N031-1-NU-17 "חוברת ההצטיידות למוסדות סיעודיים, תשושי נפש וסיעודיים מורכבים"](#).
ציוד זה יכלול לפחות:

5.1 ציוד הכנה, שקילה ומדידת טמפרטורה:

- (1) מרסק מזון (בלנדר) או זרוע לריסוק מזון - מספר ונפח מרסקי מזון צריך להיות מותאם לגודל בית החולים ולמספר המחלקות.
- (2) מאזנים לשקילת מזון, המאפשרים שקילת 250 גרם בדיוק של עד 1 גרם
- (3) מד חום (טרמומטר) מותאם למזון.

5.2 אמצעים לחימום ולשמירה על טמפרטורה:

- (1) ציוד להעברת מזון - ארגזים (טרמופורטים) שומרי חום או קור, עגלות מחממות
- (2) מקרר
- (3) מיקרוגל/תנור

עמוד 2
מתוך 2
מספר נספחים 0

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



פרק:	שם הנוהל:	ציוד מערך ההזנה
תאריך אישור 01/07/2007	מהדורה 3	עודכן בתאריך: 01/11/2019
		מס' נוהל: 5.0.5

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

6 ציוד למטבח קצה - מטבח הגשה במקום המקבל מזון ממיקור חוץ.
זהה לציוד שבסעיף 5 שלעיל.

7 ציוד למדידה ולהערכה של מצב תזונתי:

לרשות המחלקות יועמדו אמצעים לבחינה ולהערכה מקצועיים של המצב התזונתי. בכלל זה:

- 7.1 מאזנים תקינים לשקילת אדם, המתאימים למצב המטופלים. המאזנים יעברו כיול כל שנה.
- 7.2 משקל מנוף במצבים בהם יש צורך בכך.
- 7.3 ציוד תיקני המתאים להערכת גובה.