

משרד הבריאות - האגף לגריאטריה ומחלות ממושכות
נהלי מוסדות סיעודיים ותשושי נפש - תזונה
נספח מספר 10-500 "מלאי מזון חיוני שוטף ומלאי לשעת חרום"
נספח לנוהל מערך המזון - מס' 5.0.3

[חזר ל"תוכן" נהל' תזונה](#) [חזר לנוהל 5.0.3](#)

1. כללי ומטרה

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

ההנחיות במסמך זה מחייבות את המוסד בכל עת ובלי תלות בשיטת ההספקה השוטפת של מזון למטופלים ומטרתן להבטיח אספקת מזון ברמה שנקבעה למשך שלושה ימים, במצב חרום או במצב של מצוקת הספקה.

2. הגדרות

2.1 **מצב חרום** - מצב שבו יש מניעה לספק למוסד חומרי גלם טריים או יבשים או מזונות מוכנים

2.2 **מצוקת הספקה** - כל מצב מכל סיבה לרבות מצב חרום מוכרז או מסיבה מקומית, שבעטיי נוצרת מניעה לספק למוסד מזון מוכן או חמרי גלם טריים.

2.3 **מלאי מינימום** - מלאי של מוצרים וחמרי גלם מהסוג והכמות המפורטים בטבלה מס' 1, שנדרש לשמור במוסד בכל עת.

2.4 **מזון ייעודי** – מזון המותאם לצרכים בריאותיים או תזונתיים מיוחדים בהתאם לגיל, מין ומצב תחלואה, שיש לעשות בו שימוש בפיקוח והתוויה רפואיים או תזונתיים, והמיועד להזנה מלאה או חלקית של מי שסובל מבעיות פיזיות או מטבוליות או מהפרעות במערכת העיכול.

3. מקורות הספקת מזון במוסדות ואליהם

קיימים שלושה מקורות עיקריים להספקת מזון למטופלים במוסדות:

3.1 **מטבח מבשל** - מטבח פנימי במוסד בו מכינים את כל הארוחות. חמרי הגלם נרכשים ע"י המוסד ישירות או בהספקה של גורם חיצוני / חברה.

3.2 **הזנה ממיקור חוץ חלקי** (קטרינג חלקי) - המוסד רוכש ומקבל את המזון המבושל לארוחת הצהריים וחלק מארוחת הערב ממיקור חוץ. ארוחות הבוקר וחלק מארוחות הערב מוכנות במקום במטבח המוסד ממצרכים הנרכשים ע"י המוסד ברכישה ישירה או בהספקה של גורם חיצוני / חברה.

3.3 **הזנה במיקור חוץ בלעדי** [קטרינג מלא] - המוסד מקבל את כל המזון המוכן באותו היום ובכל יום, כולל המוצרים להכנת סלט ירקות, ביצים דייסה ופירות.

4. מזון וארוחות בשעת חרום

4.1 המוסד חייב לשמור באורח קבוע ובכל מצב "מלאי מינימום" של מזונות, מסוג ובהיקף המוצגים בטבלה מספר 1 שלהלן. המוצרים בטבלה 1 צריכים להשתלב בתפריט הרגיל בזמן רגיעה.

4.2 נדרש להקפיד על רענון המוצרים שבמלאי ותאריך תפוגה.

4.3 מלאי המזונות והחומרים שבטבלה 1, מספק רק חלק מרכיבי התזונה הדרושים למטופל מהמזון הניתן בשגרה בארוחות, אך ניתן בעזרתו להרכיב בעת מצב של חרום ארוחות עד הגעת הספקה סדירה (על פי פיקוד העורף צפוי תוך 3 ימים).

4.4 יש לדאוג למלאי שוטף של **מזון ייעודי**, לפי היקף השימוש במוסד למשך 30 יום.

4.5 על הממונה לשעת חרום / אחראי מחסן לוודא שהמלאי בטבלה 1 נמצא באופן שוטף ונערך רענון המוצרים ושמירה על תאריך תפוגה.

4.6 במוסד המבשל לעצמו את כל הארוחות, ימצא גם בשעת חרום, מלאי מוצרים בכמות מעבר לרשום בטבלה 1 בתנאי שכל ציוד לאחסון (מקפיאים, מקררים) ולהכנה מחוברים לגנרטור חירום.

4.7 הנהלת המוסד יחד עם הממונה / אחראי לשעת חרום והדיאטנית, אחראים לתכנית עבודה כך שיעמדו במלאי הנדרש בטבלה 1 תוך שמירה על תאריכי תפוגה. וזאת, ע"י רכש ובניית תפריטים מתאימים.

משרד הבריאות - האגף לגריאטריה ומחלות ממושכות

נהלי מוסדות סיעודיים ותשושי נפש - תזונה

נספח מספר 10-500 "מלאי מזון חיוני שוטף ומלאי לשעת חרום"

נספח לנוהל מערך המזון - מסי 5.0.3

5. תפקיד הדיאטנית במוסד לנושאי שעת חרום

הנהלת המוסד יחד עם אחראי שע"ח ומנהלת המחלקה לתזונה, אחראים להכין נוהל פנימי שיגדיר את התנהלות הארוחות ומלאי המזון בשעת חרום כולל תפריטים במגוון המרקמים שמוצעים כ "תכנית מגרה". הרכב התפריט יערך לתזונה עבור שלושה ימים, בהתאם לאפיון התזונתי של המטופלים, העובדים וילדי העובדים, על בסיס המלאי המפורט בטבלה 1 יחד עם מוצרים הנמצאים במלאי השוטף. ניתן להיעזר בדוגמא שבטבלה 2.

6. מלאי מזון לעובדים וילדיהם בשעת חרום מוכרזת

6.1 יש להכין מלאי מזון לעובדים לשעת חרום מוכרזת כמפורט ב**נוהל רוחב 0.4.10** (שעת חרום).
6.2 אם המוסד מפעיל מעון לילדי עובדים בשע"ח, יש להיערך לתוספת מזון לילדי העובדים למשך 3 ימים, בהתאם למספרם ולגילם כמפורט ב**נספח 4 - בנוהל הפעלת המערך הגריאטרי בשע"ח** - הפעלת מעונות לילדי עובדים.

טבלה מס 1

מלאי מזון לשלושה ימים למטופל האוכל פומי (Per Os)

מלאי המזון - כמות		סוג מזון
סה"כ מלאי (לפי מספר האנשים)	מלאי קבוע לאדם עבור 3 ימים	
	6 ליטר	1 מים לשתייה
	1,500 מ"ל נוזל או 140 גרם אבקה	2 חלב ניגר / עמיד / אבקת חלב לאחר הכנה (לדייסה, שתייה, פודינג וכו'...)
	4.5 ביצים	3 ביצים (כולל לבישול)
	200	4 גבינה לבנה / קוטג'
	100 גרם	5 גבינה מותכת / צהובה / צפתית / בולגרית
	375 מ"ל	6 לבן / שמנת / מעדן
	100 גרם	7 אבקות פודינג / דגני בוקר
	100 גרם	8 שימורי דגים: סרדינים/טונה/ מקרל / גפילטע פיש**
	120 גרם	9 דגנים לדייסה אינסטנט (סולת / קוואקר / אחר)
	300 גרם	10 לחם פרוס
	75 גרם	11 בסקוויט / ופל / קרקר / במבה / קרמבו
	400 גרם	12 עוגות הבית
	300 גרם (נטו)	13 ירקות לסלט (עגבניות, מלפפונים, גזר, כרוב, בצל)
	300 גרם (נטו)	14 שימורי ירקות (מגוון)
	200 גרם (נטו)	15 פירות טריים
	50 מ"ל	16 שמן
	70 גרם	17 מיונית
	50 גרם	18 טחינה גולמית
	150 גרם	19 סוכר
	150 גרם	20 ממרחים - ריבה / חלבה / דבש / שוקולד
אפשר כל מסמך כתחליף	כנדרש בשוטף לשלושה ימים	21 ג'לי
	כנדרש בשוטף לשלושה ימים	22 תבלינים
	15 גרם	23 תה
	20 גרם	24 שוקו

משרד הבריאות - האגף לגריאטריה ומחלות ממושכות

נהלי מוסדות סיעודיים ותשושי נפש - תזונה

נספח מספר 10-500 "מלאי מזון חיוני שוטף ומלאי לשעת חרום"

נספח לנוהל מערך המזון - מסי 5.0.3

	25 גרם	25 קפה
--	--------	--------

טבלה 2

דוגמא לתפריט יומי בכמויות ובגיוון, המתאימים עבור אדם אחד

בשעת חירום, מה שחשוב: שיהיה אוכל בכמות מספקת כדי להשביע ושהמטופלים לא יחשו רעב.
בעת כזו נושא גיוון המזון מיום ליום ומארוחה לארוחה, פחות רלוונטי, וגם ההרכב התזונתי פחות חשוב.

מטרת הדוגמא שלהלן היא להדגים כיצד ניתן להרכיב מהמזונות שביקשנו שיהיו במלאי, תפריט. משביע לאדם בעת חירום למשך 3 ימים.

הדוגמא אינה מחייבת. כל דיאטנית יכולה להרכיב תפריט שונה מהדוגמא. **מה שמחייב הוא שהמצרכים הנדרשים יהיו בכל עת במלאי.** ממצרכים אלו ניתן יהיה להרכיב קומבינציות שונות של תפריטים בזמן חירום שיספיק ל - 3 ימים, כפי שהודגם כאן.

כמות ליום אחד	מזון	ארוחה
130 מ"ל חלב + 20 גרם אבקת פודינג על בסיס חלב / דייסה על בסיס חלב / דגני בוקר עם חלב	דייסת אינסטנט / פודינג על בסיס חלב / דגני בוקר עם חלב	ארוחת בוקר
30 גרם	גבינה קשה (צהובה/מותכת/מלוחה)	
25 גרם	טחינה- גולמית (לפני ההכנה כממרח או כסלט)	
50 גרם	ירקות / רסק	
30 גרם (1 פרוסה)	לחם *	
50 גרם	שוקולד/ריבה/דבש	
50 מ"ל חלב	קפה / תה (סוכר)	
65 גרם נטו	פרי	
25 גרם	ביסקוויט / עוגיות / וופל / במבה / קרקר / תה (סוכר) / גלי	
70 גרם	יום 1: טונה / סרדינים / גפילטע-פיש (שימורים)	
30 גרם טונה + חצי ביצה קשה	יום 2: סלט טונה עם ביצים + מיונית	
1 ביצה	יום 3: חביתה	
125 מ"ל	לבן/שמנת/ מעדן	
100 גרם	ירקות (שימורים/קפואים) עם תבלינים	
30 גרם (1 פרוסה)	לחם	
20 גרם	שוקולד/ריבה/דבש/טחינה	
	מים/ מיץ (תרכיז)/ ג'לי	
130 גרם **	עוגה **	מנחה
	תה (סוכר)	ערב
130 מ"ל חלב + 20 גרם אבקת פודינג על בסיס חלב / דייסה על בסיס חלב	דייסת אינסטנט / פודינג על בסיס חלב	
70 גרם	גבינה לבנה או קוטג'	
40 גרם	ביצה קשה או חביתה (בשמן)	
50 גרם	ירקות / רסק עם שמן ותבלינים	
25 גרם	טחינה- גולמית (לפני ההכנה כממרח או כסלט)	
30 גרם (1 פרוסה)	לחם *	
50 גרם	שוקולד/ריבה/דבש	
50 מ"ל חלב	קפה / תה / שוקו (סוכר)	

* מטופלים עם בעיות לעיסה או בליעה יקבלו עוד שתי מנות פודינג על חלב (130 מ"ל חלב) במקום הלחם

** את העוגה ניתן לחלק לפעמיים ולהגיש בארוחת מנחה וערב 60 גרם כל פעם