

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" נהלי תזונה](#) [חזר לנהל 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 יעודי** – 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 חשוב ונדרש 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 **תכשירים ייעודיים להזנה אנטראלית**, לפי היקף השימוש במוסד למשך 14 ימים.

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

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 - מס' 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)

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

אפשר כל מסמך
כתחליף

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

מלאי המזון – כמות - סה"כ מלאי (לפי מספר האנשים)	מלאי המזון – כמות - מלאי קבוע לאדם עבור 3 ימים	סוג מזון	
	כנדרש בשוטף לשלושה ימים	תבלינים	22
	15 גרם	תה	23
	20 גרם	שוקו	24
	25 גרם	קפה	25

טבלה 2

דוגמא לתפריט יומי בכמויות ובגיוון, המתאימים עבור אדם אחד

בשעת חירום, מה שחשוב: שיהיה אוכל בכמות מספקת כדי להשביע ושהמטופלים לא יחוו 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.

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

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

* 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