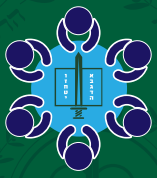
מדריך
השגחת כשרות
בצה"ל



הרבנות הצבאית הראשית

ענף כשרות

כשרות - זה מקצוע

בעזהי"ת

מדריך השגחת כשרות בצה"ל

מהדורת ה'תשפ"ו



הרבנות הצבאית הראשית

ענף כשרות

כשרות - זה מקצוע

יוצא לאור ע"י
הרבנות הצבאית הראשית, ענף כשרות

כתיבה ועריכה:
רס"ן במיל' הרב אברהם יוסף שוורץ
סגן במיל' יניב אריכא

ייעוץ והכוונה:
אל"ם הרב חיים ויסברג - רמ"ח הרבנות הצבאית
סא"ל הרב שמואל ערד - רע"ן כשרות
רנ"ג יונתן סאלם - רב נגדים חילי

הפקה והבאה לדפוס:
מדור כשרות חוץ
רס"ן הרב איתמר סיאני - רמ"ד כשרות חוץ
רס"ב ינון יעקב

ה'תשפ"ו

© כל הזכויות שמורות
ניתן לשכפל לצרכי לימוד באישור

לתגובות והערות: kashrutchoz@gmail.com

לצפייה בסרטון תדמית של ענף כשרות, סרוק את הברקוד.

תוכן עניינים

דבר רמ"ח הרבנות..... 6
דבר רע"ן כשרות..... 8
פתח דבר..... 9
תפקיד משגיח הכשרות..... 10
כשרות חומרי הגלם..... 12
רכש חוץ..... 13
אחסון מוצרי מזון..... 13
חרקים מצויים העשויים להימצא במזון..... 14
בדיקת מוצרי מזון..... 15
מכונת ברירה חשמלית..... 30
נפה חשמלית..... 33
שולחן אור/משטח אור..... 35
אחסון קטניות וקמח..... 36
הוראות כשרות להכנת מזון במטבח..... 37
לינת לילה..... 39
שימוש בתחליפי חלב צמחיים..... 40
בישול ישראל..... 41
הפרשת חלה..... 42
נהלי כשרות למטבח ולחדר אוכל... 44
טבילת כלים..... 45
אפיון וסימון כלי מטבח וכלי חדר אוכל..... 46
שטיפת כלים..... 101
טיפול בכלים שנטרפו..... 103
שכירת כלים לאירועים..... 105
קבלת מזון מחברת הסעדה..... 106
נהלי שבת למטבח וחדר אוכל..... 107
רשימת מטלות למשגיח כשרות לביצוע לקראת שבת..... 109
נהלי יום טוב למטבח וחדר אוכל... 110
דגשים מיוחדים למעגל השנה..... 113
רשימת מטלות למשגיח כשרות לביצוע לקראת החג..... 114
עירוב תבשילין..... 115
שילוטי כשרות..... 116
יומן כשרות..... 117
גזרות הבט"ש ומטבחונים..... 118
כוורות ודוכני מזון..... 126
מסעדה ניידת (פודטראק)..... 129
רשימת סרטוני ענף כשרות..... 131
אינדקס..... 132
נספחים..... 134



דבר רמ"ח הרבנות

המבחן העליון של צה"ל - על פיקודיו, זרועותיו וחילותיו - הוא איכות הביצוע. הפיקוד מכוון המשימה חותר לעמוד ביעדי הצבא כדי להבטיח את ההצלחה ואת הניצחון. מכאן שבהירות הפקודות, ההוראות וההנחיות הכרחית בכל זמן - הן בשגרה, הן בחירום.

בלעדי חידוד הנהלים נפגמת המקצועיות. כשמסתמכים על אלתור, מזל או גורל - לפתח כישלון רובץ.

מנגד, התכוננות יסודית ורצינית סוללת דרך בעזרת השם להישגים מקצועיים.

נהלי עבודה שמאופיינים בסדר ובארגון, בדייקנות ובמשמעת, מחזקים לאין שיעור את הביצוע היעיל.

לכך מצטרפת העובדה שצה"ל הינו גוף גדול ומורכב. גם בשל כך מתחדד ערך הפעולה המתואמת בין גורמים שונים, שכולם חותרים לאותה המטרה.

על הכתוב: "וַיַּעֲמִידֵם לָעַד לְעוֹלָם, חָק נָתַן וְלֹא יַעֲבוֹר" (תהילים קמ"ח, ו'), פירוש 'מצודת דוד' כותב: "לכל אחד נתן חוק מתי ישמש זה ומתי ישמש זה, ולא יעבור החוק ההוא". כשכל גורם מכיר את תפקידו ומבצעו בנאמנות מירבית, השלם גדול מסכום חלקיו.

ומכאן לעשייתו של חיל הרבנות הצבאית, שמעוגנת בפקודות מטכ"ל: חשיבות רבה נודעת להוראות הפיקוד העליון בנושאי דת, אף שאין להסתפק בהן. כדי לתרגם את עקרונות הפעולה הכלליים לשפת המעשה נדרשות הוראות מפורטות ומוגדרות.

לשם כך נועד "מדריך השגחת כשרות בצה"ל", שמונח לפניכם.

מדריך זה מתבסס על "נהלי כשרות רבצ"ר", והדברים הכלולים בו מוצגים בסגנון בהיר בתוספת תמונות להמחשת הדברים; כל זאת כדי שנבצע את המוטל עלינו בתחום כשרות המזון בצורה מקצועית ומיטבית.

ברצוני להודות לכל מי שעסק בכתיבתו ובעריכתו של מדריך זה, ובייחוד לרס"ן (מיל') הרב אברהם יוסף שוורץ.

נזכור שלצד החובה במילוי שליחותנו, זכות עצומה מסורה לידינו - לחזק את גדרי ההלכה ואת הצביון הערכי והרוחני של צה"ל. ההזדהות עם המשימה היא הגורם האמיתי שמניע לפעולה, ומכך יוצאים נשכרים הצבא, העם והמדינה.

סגלי הרבנות בסדיר ובמילואים, יישר כוחכם. יאה לכם הכתוב: "וְהָאֲנָשִׁים טוֹבִים לָנוּ מְאֹד... חוֹמָה הָיוּ עָלֵינוּ גַּם לַיְלָה גַּם יוֹמָם" (שמואל א' כ"ה, ט"ו-ט"ז).

בברכה,

הרב חיים ויסברג, אל"ם
רמ"ח הרבנות הצבאית



דבר רע"ן כשרות

מורשת שמירת הכשרות בצה"ל והפקודות שמוסדו בו בתחום זה מיום הקמת צבאנו ואילך הינן חלק בלתי-נפרד מן הייחודיות של צבא ההגנה לישראל.

פקודות מטכ"ל והוראות הרב הראשי לצה"ל מחייבות את כלל מערכות ההסעדה בצבא ובזרועות הביטחון. הנחיות אלו מבטיחות שכל חייל יקבל מזון כשר בכל מקום ובכל זמן.

עם הפצת המדריך הראשון, נוכחנו לראות כי חוברת זו הביאה בשורה של ממש לסגלי הרבנות הצבאית, ובפרט למשגיחי הכשרות. כעת אנו מוציאים לאור מהדורה חדשה זו, עם הרחבות ודיוקים נוספים שעלו מהשטח.

אחד מעקרונות המלחמה הוא עיקרון הפַּשְׁטוּת - נהלים ברורים ותהליכים מסודרים מאפשרים דיוק, משמעת וביצוע מיטבי. כך גם בתחום הכשרות; סדר וארגון, בהירות ודייקנות, חיוניים עד מאוד למימוש שליחותנו החשובה.

מדריך זה מציג את הפקודות, ההנחיות והנהלים באופן ברור ושיטתי, והוא מהווה כלי-עזר מקצועי ויעיל המסייע בהגשמת משימותינו בצורה מיטבית.

כשרות בצה"ל אינה רק חובה פיקודית - לא פחות מכך היא ביטוי של ערבות הדדית, רֵעוּת ושותפות אמיתית.

משגיחים יקרים, זכרו תמיד את האחריות המוטלת עלינו להבטיח שכל משרתי צה"ל וכוחות הביטחון יסבו לשולחן אחד כשהם מלוכדים וממוקדים בשליחותם.

בהצלחה רבה בעשייתכם החשובה!

הרב שמואל ערד, סא"ל
ראש ענף כשרות

פתח דבר

האחריות לכשרות המטבחים והמזון גם יחד מוטלת על הרבנים הצבאיים, הנגדים ומשגיחי הכשרות בכלל מִתקני צה"ל ומוסדות הביטחון.

כדי שאחריות זו תמומש הלכה למעשה, חובה על משרתי חיל הרבנות שעוסקים בכשרות להכיר ביסודיות את הנושא ולהתמקצע בו ככל יכולתם.

מדריך הכשרות שלפניכם נועד לסייע לכם בביצוע משימה קדושה זו במקצועיות חסרת פשרות.

השתדלנו להגיש את הדברים כ'שולחן ערוך' בכלים ובמאכלים נאים. תוכן הדברים במדריך מבוסס על 'נהלי כשרות רבצ"ר', בתוספת דרכי הפעולה למימוש הנחיות אלו ותמונות צבעוניות להמחשת הדברים.

נישא תפילה ליושב במרומים שחלילה לא תצא תקלה מתחת ידינו, ושנזכה לבצע בשלמות את המוטל עלינו בתחום הכשרות תוך קידוש שם שמיים.

מי ייתן שבזכות פועלנו, נוכל לומר לכל החיילים והחיילות הסועדים בחדרי האוכל, **"יֹאכְלוּ עֲנָוִים וְיִשְׂבָּעוּ..."**.

תפקיד משגיח הכשרות

תפקיד משגיח הכשרות נחלק לשני תחומי עשיה עיקריים:
עבודות כשרות ופיקוח כשרות.

עבודות כשרות

במסגרת "עבודות כשרות" על משגיח הכשרות ביחידה לבצע את המטלות הבאות:

- ניקוי, שטיפה ובדיקה מחרקים לירקות עליים.
- ברירת עשבי תיבול יבשים.
- מיון פירות וירקות נגועים בחרקים.
- ניפוי קמח, ברירת סולת, קוסקוס, אורז וקטניות.
- בדיקת תבלינים, אבקות, ביצים.
- הפרשת חלה.
- טבילת כלים.
- מיון סכו"ם לפני כל ארוחה.
- סימון (צביעה, הדבקה, חירור) הכלים - בשרי/חלבי/פרווה.
- סימון ושילוט אזורי העבודה במטבח - בשרי/חלבי/פרווה.
- ביצוע ניקיון לחדר משגיח, מכונה לברירת קטניות, נפת קמח, שולחן אור.
- הכנת המטבח וחדר האוכל לשבת/חג בהיבט שמירת הכשרות.
- הכשרת כלים שנטרפו.
- מילוי יומן כשרות בסיום יום עבודה.
- ביצוע עירוב תבשילין בערב יום טוב שחל ביום חמישי.
- הכשרת כלים לפסח.

פיקוח כשרות

במסגרת "פיקוח כשרות" באחריות משגיח הכשרות ביחידה לפקח על ביצוע הפעולות הבאות:

- טיפול בפירות וירקות בהתאם להנחיות.
- קליטה ואחסון מוצרי מזון במטבח.
- בדיקת תעודות משלוח בשר ועופות, פירות וירקות.
- אחסנה נכונה של מוצרי המזון במחסן קשות, מקררים ומקפיאים.
- קליטת מזון מחברת הסעדה.
- קליטת כלים מחברת השכרת כלים.
- רכש מזון במסגרת רכש חוץ.
- תפעול המטבח וחדר האוכל בשבת/חג.
- הפרדה של 6 שעות בין ארוחה בשרית לחלבית.
- השימוש במטבחוני היחידה.
- אישור תרומות מזון.
- כשרות באירוע המתקיים מחוץ ליחידה.

- **פיקוח על בישול:**
  - הפרדה בין בשרי/חלבי/פרווה.
  - הפרדה בין בשר ודגים.
  - בישול ישראל לדעת מרן הבית יוסף.
  - תפעול חדר אפייה וחדר סלטים בהתאם לנהלים.

- **פיקוח על כלי המטבח וחדר האוכל:**
  - הפרדה באחסון כלים - בשרי/חלבי/פרווה.
  - הפרדה בשטיפת כלים - בשרי/חלבי/פרווה.
  - שימוש בכלים שעברו טבילה בלבד.
  - אי שימוש בכלים פרטיים שהובאו מהבית.
  - פיקוח על הגשה וחימום מזון בחדר האוכל.
  - אי הוצאת כלים מהמטבח וחדר האוכל לטובת שימוש פרטי או אירוע שאין בו פיקוח כשרותי.

כשרות חומרי הגלם

בעת הגעת חומרי גלם למטבח, קודם הכנסתם וסידורם במקומות האחסון, יש לוודא שהם עומדים בכל הקריטריונים המופיעים בעמוד זה.

בקרה על כך, יש לעשות בכל יום בעת הסיור במטבח ובחדר האוכל.

1. כלל מוצרי המזון המסופקים על ידי המרה"ס (מרכז הספקה) הצה"לי, הינם בכשרות מהודרת ואושרו ע"י ענף כשרות.
2. חומרי גלם שנרכשים ע"י היחידה/שנכנסים למטבח הצהל"י נדרשים לעמוד בנוהל רכש חוץ.
3. כלל מוצרי בשר בקר - גולמי ומעובד, נדרש שיהיו בכשרות "חלק".
4. כלל מוצרי העוף - גולמי ומעובד, נדרש שיהיו בכשרות "מהדרין רבנות".
5. כלל מוצרי החלב, הינם חלב ישראל למהדרין ללא חשש חליבה בשבת באיסור.
6. כלל הירקות העליים - כדוגמת: חסה, כרוב, פטרוזיליה, נדרש שיהיו מגידול מפוקח מחרקים ומחברות המאושרות ע"י ענף כשרות.
7. בעת הגעת פירות וירקות טריים ישירות מהספק ולא מהמרה"ס, נדרש לוודא שתעודת המשלוח חתומה בשתי חותמות - כשרות רבנות מקומית + כשרות מהדרין + חתימת ונייד משגיח כשרות.
8. בעת הגעת בשר ועופות ישירות מהספק ולא מהמרה"ס, נדרש לוודא שתעודת המשלוח חתומה על ידי משגיח כשרות - חותמת + חתימת ונייד משגיח כשרות.
9. קמח - ייעשה שימוש בקמח מנופה, כשעל גבי האריזה מופיע הכיתוב: קמח מנופה.
10. חל איסור שימוש במוצרים הבאים: פלפל שאטה יבש שלם, ארטישוק טרי, תות שדה/עץ טרי, תאנים, מקלות קינמון, חרובים, פטל ופירות יער, תאנים טריות ויבשות, חלקי פנים בשריים (כבד, טחול, לב וכדומה) ואבקת מרק בשרית.

במידה ונתקלת במוצר שאינו עומד באחד מהקריטריונים הנ"ל, יש להוציאו, ולדווח על כך לסגל הרבנות הממונה עליך.



רכש חוץ

1. כל רכש מזון במסגרת צבאית, כרטיסי 1% (גודי), כרטיסי מ"פ/מג"ד (סיבוס), קרן יחידה וכל תקציב צבאי אחר, נדרש שהרכש יתבצע בהתאם לנוהל רכש חוץ.
2. יש לאשר את הקבלה/חשבונית של הרכש אצל רב היחידה או משגיח הכשרות.
3. קיים בוט של הרבנות הצבאית, דרכו אפשר להיעזר במידע על המותר והאסור ברכש חוץ.

כתובת הבוט:
go.idf.il/RabanotBot

לנוהל רכש חוץ
סרקו את הברקוד:

אחסון מוצרי מזון

1. קטניות ותבלינים יאוחסנו, כך שהצריכה תהיה ראשון נכנס ראשון יוצא (FIFO).
2. אם תאריך התפוגה של המוצר שנכנס אחרון, הינו קודם למוצר הראשון שאוחסן. יש לצרוך אותו תחילה ולאחסנו במחסן בהתאם.
3. אין לאחסן סוכר או קמח בצמוד לקטניות, ויש לשמור על מרחק של מטר לפחות ביניהם.









4. לא יונח במקרר מזון בשרי או חלבי מעל מזון פרווה, וכן לא יונח מזון בשרי על מזון חלבי או מזון חלבי על מזון בשרי.
5. מזון הנמצא במקרר, יהיה מכוסה באופן שלא תתאפשר נזילה או ערבוב בין המוצרים השונים.

חרקים מצויים העשויים להימצא במזון

~ חרקי שדה ~


אקריות


זבוב המנהרות


זחל עש


כנימה קמחית


תריפסים


עכבישונים


עש הטבק


רימת זבוב


פסילת הגזר בוגר


פסילת הגזר


ציקדה


זבובון


כנימות עלה


כנימות מגן


זבובונים

~ חרקי מחסן ~


עַשְׁנוּר הקמח


חדקונית האורז


חיפושיות הקמח


חיפושית הטבק


זרעית סינית


עש הקמח ההודי


כיני ספרים


חיפושית משוננת חזה


חיפושית התסיסה

בדיקת מוצרי מזון

~ מוצרים יבשים ~



אפונה חצויה יבשה, בורגול, גריסים, גרעיני תירס (פופקורן), חיטה, סולת, עדשים, קוסקוס, קינואה

(שאינם ברורים באריזת הואקום)

הוראות בדיקה/ברירה

פיזור ע"ג שולחן אור, התבוננות בעיון בין הגרגירים. אם נמצאו 3 חרקים ב-3 ק"ג במהלך הברירה, יש לברור 3 ק"ג נוספים, אם נמצאו בבדיקה הנוספת 3 חרקים נוספים, יש לפסול את האספקה. ניתן להשתמש במכונת ברירה חשמלית עם רשת מתאימה לסוג הקטנית וכיוון המפוח, **למעט קוסקוס, סולת, קינואה ובורגול דק, שנדרש לברור ידנית בלבד.**



אורז (שאינו ברור באריזת הואקום)

הוראות בדיקה/ברירה

ברירה על גבי מכונת ברירה חשמלית.
ברירה ידנית תיעשה על גבי שולחן אור,
ובהתבוננות בעיון אם יש חרקים או תולעים בין הגרגירים.
אם נמצאו 3 חרקים ב-3 ק"ג במהלך הברירה, יש לברור 3 ק"ג נוספים.
אם נמצאו 3 חרקים נוספים בברירה הנוספת, יש לפסול את האספקה.
בברירה ידנית, יש לשטוף את האורז במים קרים קודם השימוש.
ברירה ידנית עד 10 ק"ג ביום.

לצפייה בסרטון בנושא בדיקת אורז וקטניות, סרוק את הברקוד.

חומוס, שעועית לבנה

(שאינם ברודרים באריזות ואקום)





הוראות בדיקה/ברירה

יש לבצע מיון ראשוני, ולאחריו יש להשרות את הגרגירים בתוך כלי מכוסה עם מים במקרר למשך 12 שעות, כאשר כמות המים הינה פי שלושה בנפח מכמות השעועית או החומוס.

אם ההשרייה נעשית במים רותחים, אזי ניתן להסתפק בהשרייה של שעתיים.

במהלך זמן ההשרייה, יש לוודא כי הכלי מכוסה היטב, ולהסיר חרקים או קטניות הצפים במים במידה וישנם.

לאחר ההשרייה ושפיכת המים, יש לשטוח את השעועית ואת החומוס על כף היד להתבונן בעיון משני הצדדים.

כמו כן, ניתן לשטוח ולבדוק על גבי שולחן אור מבלי הצורך להופכם.

אם זוהו לפחות 3 חרקים ב-3 ק"ג במהלך הברירה, יש לברור 3 ק"ג נוספים.

במידה ונמצא בברירה הנוספת 3 חרקים - יש לפסול את כל הכמות מאותו תאריך ייצור.

בעת השריית הגרגירים במים, מומלץ להניח על גבי כלי ההשרייה פתק ובו הכיתוב: לא לשימוש.

עלי דפנה מיובשים



הוראות בדיקה/ברירה

יש להניח את העלים בתוך גסטרונום רשת, ולבצע סינון מעל שולחן אור או נייר אפייה.

לאחר הסינון, יש להתבונן האם נמצאו חרקים.

במידה ונמצאו, יש לפסול את כל האריזה.

עשבי תיבול מיובשים



הוראות בדיקה/ברירה

יש לפזר על גבי שולחן אור ולהתבונן אם יש חרקים. אם זוהו חרקים או קורי משי אין להשתמש באריזה.

פסטה, פתיתים



הוראות בדיקה/ברירה

בדיקה חזותית לכל מארז.
אם נמצאו חרקים, אין להשתמש באריזה.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים,
להתבונן במים שבסיר הבישול ולראות האם יש חרקים שצפים.
אם נמצאו חרקים, אין להשתמש בכל הכמות.

קמח (שאינו מנופה באריזה ואקום)



הוראות בדיקה/ברירה

ניפוי בנפה של 50 מש.
קודם הניפוי יש לוודא תקינות הנפה,
שלמותה ונקיונה, לרבות אי הימצאות
חורים מוגדלים.
יש לוודא את ניקיונם של כלי המזון לאחסון הקמח ולנקותם היטב לפני מילויים בקמח מנופה.
אם זוהו לפחות 3 חרקים במהלך הניפוי, יש לנפות 3 ק"ג נוספים. במידה ונמצא בניפוי הנוסף 3 חרקים - יש לפסול את כל כמות הקמח מאותו תאריך ייצור.
קמח מנופה ישמר בכלי מזון פרווה ויש לשמרו בקירור.
ניתן לנפות בנפה חשמלית מאושרת (ראה עמ' 33).

קמח מצה

הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה בבדיקה חזותית על גבי שולחן/משטח אור, לשלילת קורים וחרקים. אם זוהו לפחות 3 חרקים במהלך הברירה, יש לפסול את כל האריזה.



קמח תפוחי אדמה/קורנפלור

הוראות בדיקה/ברירה

אין צורך לבדוק/לנפות לפני השימוש.



שומשום, קצח, גרעיני כוסברה, כמון, פשתן

(שאינם כרוכים באריזת הואקום)

הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה בבדיקה חזותית על גבי שולחן אור לשלילת קורים וחרקים. אם זוהו לפחות 3 חרקים במהלך הברירה, יש לפסול את כל האריזה.



שעועית מש (שאינם ברורים באריזת ואקום)



הוראות בדיקה/ברירה

יש להשרות במים צוננים למשך 12 שעות, כאשר כמות המים הינה פי שלושה מכמות השעועית ולהתבונן במים האם יש חרקים צפים.

לאחר ההשרייה ושפיכת המים, יש לבצע בדיקה מדגמית של כ-10% מכמות הגרגירים שהושרו, יש להסיר את הקליפה ולחצות את הגרגיר לשניים ולבדוק שאין נגיעות.

באם זוהה חרק או נגיעות, יש לפסול את כל הכמות.

בעת השריית הגרגירים במים, מומלץ להניח על גבי כלי ההשרייה פתק ובו הכיתוב: לא לשימוש.

תבלינים ואבקות מרק



הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה חזותית. אין להשתמש בהם אם זוהו חרקים או קורים.
יש להקפיד מאוד על ניקיון ערכת התבלינים וסגירת הקופסאות למניעת כניסת חרקים.
אין להשתמש בתבלינים שפג תוקפם.

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול הכשרותי בתבלינים ואבקות מרק, סרוק את הברקוד.

~ מוצרים טריים ולחים ~

בצל יבש - טרי וסלק אדום



הוראות בדיקה/ברירה

בצל - ניתן להשתמש לאחר חיתוך ראש הבצל בעובי 1 ס"מ מבשר הבצל וקילוף הגלד החיצוני.
אין להשתמש בראש הבצל ובעליו ויש לשטוף את הבצל קודם השימוש.
סלק - ניתן להשתמש לאחר שחותכים ראש וזנב בעובי 1 ס"מ מבשר הסלק.
אין להשתמש בראש הסלק ובעליו.
סלק המגיע באריזת וואקום ובכשרות שאושרה ע"י ענף כשרות, מאושר לשימוש ללא ביצוע כל פעולת כשרות.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

בצל ידוק



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק בבצל מגידול מפוקח מחרקים, מחברה שאושרה לרכש על ידי ענף כשרות.
יש לחתוך את זנב הבצל.
להפריד את כל הגבעולים, להשרותם במים עם כלור בהתאם לנוהל הכלרה, לבצע שטיפה תחת זרם מים חזק.
אם נמצאו 3 חרקים בחבילה (לא זבובונים), אין להשתמש בה.
שטיפת בצל ירוק תתבצע על ידי משגיח הכשרות.

ברוקולי וכרובית



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש בתוצרת קפואה בלבד, ורק מחברה שאושרה על ידי ענף כשרות שהינם נקיים מתולעים וחרקים.

גמבה ופלפל



הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה לפני ההגשה או הבישול על ידי חיתוך ראש הפלפל ובדיקתו שהוא נקי מחרקים.
לאחר הבדיקה יש לשוטפו מבפנים ומבחוץ.
אין להשתמש בראש הפלפל.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

חסה אייסברג, כרוב אדום/לבן קצוץ



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק בירק קצוץ, שטוף ומוכן לאכילה מחברות המאושרות על ידי ענף כשרות כנקיות מחרקים ותולעים.

חסה ערבית, סלרי



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק בירק מגידול מפוקח מחרקים, מחברה שאושרה לרכש על ידי ענף כשרות.
חסה - יש להפריד את העלים ולשטוף כל עלה בנפרד במים זורמים בזרם חזק טרם השימוש, בהתאם לנוהל הכלרת ירקות עליים.
סלרי - יש להפריד את הגלדים ולשוטפם בנפרד במים זורמים בזרם חזק תוך כדי שפשוף הגלדים, ובהתאם לנוהל הכלרת ירקות עליים.
שטיפת החסה או הסלרי תתבצע על ידי משגיח הכשרות.

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול הכשרותי בירקות עליים, סרוק את הברקוד.

חציל



הוראות בדיקה/ברירה

לפני האפייה/הטיגון, יש לחתוך את ראש החציל.
במידה ורוצים להשאיר את הגבעול,
יש לחתוך את העלים שמסביב לגבעול ולשטוף היטב במים.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

ירקות עליים



פטרוזיליה, כוסברה, טימין, נענע, שמיר וכדומה.

הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק בירק מגידול מפוקח
מחרקים, מחברה שאושרה לרכש על ידי ענף כשרות.
קודם השימוש יש להפרידם לקבוצות קטנות ולהשרותם במים עם כלור. יש להוציא מהמים קבוצות קטנות של הירק ולשוטפם היטב במים זורמים בזרם חזק.
אם נמצאו 3 חרקים בחבילה (לא זבובונים), אין להשתמש בה.
שטיפת הירקות עליים, תתבצע רק על ידי משגיח הכשרות או על ידי טבח שאושר כנאמן כשרות.

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול הכשרותי בירקות עליים, סרוק את הברקוד.

כרתי - לוף (כרישה)



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק בכרתי מגידול מפוקח
מחרקים, מחברה שאושרה לרכש על ידי ענף כשרות.
יש לחתוך את זנב הכרתי.
לעשות חתך לאורך כל השכבות הלבנות, להפריד את השכבות, להשרותם במים עם כלור בהתאם לנוהל הכלרה, לבצע שטיפה תחת זרם מים חזק.
אם נמצאו 3 חרקים בחבילה (לא זבובונים), אין להשתמש בה.
טיפול ושטיפת הכרתי/לוף תתבצע על ידי משגיח הכשרות.

נבטים ופטריות





הוראות בדיקה/ברירה

מאושר להשתמש רק באריזה סגורה מהמפעל, לא בתפזורת ומחברות המאושרות
על ידי ענף כשרות שהינם בחזקת נקיים מתולעים וחרקים, ועל גבי תווית האריזה מופיעה כשרות מהדרין.
פטריות - יש לשטוף לפני השימוש בהתזת מים זורמים, וכשהן בגסטרונום רשת.
נבטים - ישנם סוגי נבטים שנדרש לשוטפם לפני השימוש. יש לעיין על תווית האריזה ולפעול בהתאם.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

עגבנייה



הוראות בדיקה/ברירה

לפני שטיפת העגבנייה, יש להסיר את הגבעול ועלי הכותרת.
אין לאפות/לטגן עגבנייה יחד עם הגבעול ועלי הכותרת.
במידה ונמצאו בעגבנייה חורים המסמנים חדירת חרק, אין להשתמש.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

עלי גפן ממולאים



הוראות בדיקה/ברירה

אין לרכוש עלי גפן ממולאים מכל חברה שהיא.
מאושר לצרוך עלי גפן ממולאים, רק כאשר הם סופקו ממרכז ההספקה הצה"לי.

פירות הדר



הוראות בדיקה/ברירה

אם משתמשים בקליפתם, יש לשטוף את הפירות באמצעות שפשוף בסקוטש ובסבון נוזלי.
יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול הכשרותי בפירות הדר, סרוק את הברקוד.

פירות קפואים
כולל פירות יער ותות שדה



הוראות בדיקה/ברירה

מאושר לטחינה ולהכנת שייקים בלבד, ולאחר שטיפתם.
מגידול נקי מחרקים, בכשרות מאושרת על ידי ענף כשרות.

פלפל חריף



הוראות בדיקה/ברירה

יש לוודא שהוא שלם. אם התגלה בו נקב, אין להשתמש בו.

יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

קטניות קפואות או בקופסאות שימורים



הוראות בדיקה/ברירה

קטניות קפואות או בקופסאות שימורים - כדוגמת: גרעיני אפונה, גרעיני תירס, חומוס, שעועית, שעועית ירוקה, לאחר ההפשרה או פתיחת קופסת השימורים, קודם השימוש יש לבצע בדיקה מדגמית. על מנת לוודא שלא קיימים חלזונות, שבלולים וחרקים.

בגרגירי חומוס, נדרש גם לוודא שאין חורים ונקודות שחורות על גבי החומוס.

במידה ונמצא גרגיר עם חור או נקודה שחורה, יש להוציאו ואין להשתמש בו.

קלחי תירס



הוראות בדיקה/ברירה

חל איסור רכש ושימוש בקלחי תירס בצה"ל.

אלא אם כן, המוצר סופק על ידי בסיס ההספקה הצה"לי והינו מגידול מפוקח מחרקים מחברות שאושרו על ידי ענף כשרות.

שום יבש וטרי



הוראות בדיקה/ברירה

יש לקלף כל שן שום ולשטוף היטב במים זורמים. אין לבשל או לצלות שום עם הקליפה.

יש לתדרך את עובדי המטבח הרלוונטים בהוראות הללו.

שומר



הוראות בדיקה/ברירה

ניתן להשתמש רק ביחידות שבהן יש משגיח כשרות בשירות קבע או אזרח. הטיפול הכשרותי בשומר יתבצע רק על ידי משגיח הכשרות.

יש להסיר את בסיס הירק ואת הקלחים הירוקים (האצבעות), וכן את כל שאריות העלים שבין הגלדים ואין להשתמש בהם.

יש להפריד את הגלדים זה מזה, להשרות במים עם חומר הכלרה, ולשטוף אותם במים זורמים תוך כדי שפשוף.

~ פירות יבשים ~

בננה צ'יפס



הוראות בדיקה/ברירה

אין צורך לבצע בדיקה/ברירה למוצר זה,
למעט בדיקת תאריך תפוגה.

אגוזי מלך קלופים



הוראות בדיקה/ברירה

יש לסנן את כל תכולת האריזה בגסטרונום רשת
מעל נייר אפייה ולאחר מכן להתבונן על גבי
שולחן/משטח אור ולוודא שאין חרקים. במידה
ונמצאו חרקים או קורים, אין להשתמש בכל האריזה.
אם האגוזים מוגשים לסועד לצריכה אישית, יש להסתפק בבדיקה מדגמית.

אגוזי קשיו



הוראות בדיקה/ברירה

יש לקחת 10% מכמות האגוזים, לחצות אותם
לשניים ולבדוק בין שני החצאים שהם אינם נגועים.
בנוסף, יש להתבונן חזותית על כל כמות האגוזים
ולוודא שאין בהם נגיעות חיצונית.
במקרה ונמצאו חרקים או קורים, אין להשתמש בכל האריזה.
אם האגוזים מוגשים לסועד לצריכה אישית, יש להסתפק בבדיקה מדגמית.

חמוציות יבשות



הוראות בדיקה/ברירה

החמוציות מוחזקות כפרי שאינו נגוע בחרקים.
אך למרות זאת, יש לבצע בדיקה חזותית לאריזה
ולוודא שאין בה חרקים שהגיעו מאחסון לא תקין.

משמש מיובש



הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה על ידי התבוננות על
מעטפת הפרי מול מקור אור.
אם זוהו כנימות (כעין נקודות שחורות),
אין להשתמש באותו משמש נגוע.
בנוסף, יש לפתוח כל משמש ולוודא שאין בו נגיעות, כמו תולעת חיה בצבע
לבן או מתה בצבע חום/שחור.
במידה ונמצאה נגיעות, יש להשליך את המשמש לאשפה.
**אם המשמשים מוגשים לסועד כשהם שלמים ולא עוברים כל תהליך בישול
וכדומה, יש להסתפק בבדיקה מדגמית.**

צימוקים



הוראות בדיקה/ברירה

הבדיקה תיעשה מדגמית: יש להשרות במים
חמים במשך 5 דקות. אם זוהו חרקים צפים,
אין להשתמש בשקית כולה.

קוקוס טחון



הוראות בדיקה/ברירה

יש להתבונן חזותית על האריזה שאין בה ממצאים חריגים כמו קורים או התגבשויות. במידה ואין, ניתן להשתמש במוצר.

תמרים יבשים



הוראות בדיקה/ברירה

יש לחתוך את התמר לחצי, להוציא את הגלעין ולבדוק מול מקור אור למציאת נגיעות.
אם זוהו חרקים אין להשתמש בתמר הנגוע.
אם נמצאו באריזה אחת 3 תמרים נגועים, אין להשתמש באריזה זו.
אם התמרים מוגשים לסועד לצריכה אישית כשהם שלמים, יש להסתפק בבדיקה מדגמית.

לצפייה בסרטון בנושא כשרות פירות יבשים, סרוק את הברקוד.

מכונת ברירה חשמלית





מכונת הברירה מיועדת לברירת המוצרים הבאים:
אורז, גריסים, חיטה, בורגול עבה, אפונה חצויה יבשה, עדשים ירוקות וכתומות.
ביחידות המפורטות להלן ברירת האורז והקטניות תתבצע על ידי משגיח הכשרות באמצעות מכונה לברירת קטניות שאושרה על ידי ענף כשרות:

1. ביחידות מרמת גדוד ומעלה.
2. ביחידות בהן מצבת החיילים מונה לפחות 500 חיילים.
3. ביחידות הצורכות מעל 10 ק"ג קטניות או אורז ביום.

מטרת המכונה וכיצד פועלת

המכונה לברירת אורז וקטניות, איננה תחליף למשגיח הכשרות, ואיננה מכונה לניקוי וברירת הגרגירים מכל מיני גופים זרים כדוגמת אבנים. הנחת היסוד היא, שבמפעל בו ארזו את הקטניות, בוצע ניקוי וברירה לקטניות באמצעות מכונות יותר משוכללות. אך עקב אחסון הקטניות לאורך זמן, יש סיכוי בלתי מבוטל להתפתחות חרקים בתוך האריזה. לכן, טרם השימוש בקטניות יש לבצע להן ברירה כשרותית.
מטרת המכונה היא לסייע למשגיח הכשרות בתהליך בירור הקטניות, ולגרום לכך שבשלב הסופי אכן לא יימצאו חרקים בקטניות - כולל חרקים קטנים שאינם נראים ויוצאים רק באמצעות סינון, וכן להקל על משגיח הכשרות שלא יתעייף בביצוע הברירה כפי שמצוי בזמן שהברירה מתבצעת ידנית.

הבירור במכונה מתבצע בצורה הבאה:

1. **הפרדה לפי גודל** - הקטניות עוברות על גבי רשת רוטטת, רוב החרקים שהם בדרך כלל קטנים מגודל הקטניות, ומגודל החורים שברשת הברירה, יחדרו דרך חורי הרשת וייצאו ביציאה מיוחדת בתחתית שמתחת לרשת הברירה, ישירות לתוך כלי לקליטת פסולת הברירה שהונח שם.

2. **בירור חזותי** - על המשגיח הכשרות לוודא שהקטנית הנבררת, תעבור על גבי רשת הברירה בשכבה דקה, ולא בשכבה עבה. נדאג לכך על ידי כיוון נכון של מרווח יציאת הקטנית מבית הקיבול של הקטניות הלא ברורות. הכיוון מתבצע באמצעות הרמה והורדה של האום, ונעילתו על ידי ידית עגולה עם אום במרכזה.

היות והקטנית זורמת בשכבה דקה ואחידה, **משגיח הכשרות העומד בסמוך למכונה, יכול וצריך לבצע בדיקה חזותית לקטנית העוברת על גבי הרשת**, ולוודא שאין תולעים או חרקים גדולים שאינם יכולים לעבור דרך חורי רשת הברירה.

3. **הפרדה באמצעות אוויר** - לאחר מעבר הקטנית על הרשת הרוטטת, ולאחר הברירה החזותית של משגיח הכשרות, הקטניות נופלות דרך זרם אוויר בתוך תא הפרדה, המאפשר לגרגירים ליפול כלפי מטה או ללכוד את החרקים שהם בדרך כלל קלים, ועל ידי זרם האויר החרקים יעלו כלפי מעלה ויתרכזו בשקית ניילון שקופה המוצמדת למקום המיועד לכך (איור 1). עודף זרם האויר, ישתחרר וייצא החוצה דרך פילטר רשת עשוי ניילון (איור 2).

את עוצמת זרם האויר, ניתן לכוון באמצעות ווסת העוצמה (איור 3), כך שרוב רובם של הגרגירים יפלו כלפי מטה, וכל החרקים ואולי מעט מהגרגירים יעלו כלפי מעלה ויתרכזו בשקית.

אחרי סיום ברירה של סוג קטנית, נדרש לפתוח את השקית ולוודא שאין בה חרקים בכמות הפוסלת את כל הסחורה.

הוראות הפעול

1. ברירת האורז והקטניות תיעשה בחדר מואר ומאוורר.
2. קודם השימוש יש לוודא כי מכונת הברירה ורשת הברירה תקינים, והרשת איננה סתומה.
3. יש להתאים את רשת הברירה למוצר הנברר (צפיפות הרשת הנדרשת תלויה בסוג הקטנית).
4. יש לכוון את מיכל הקיבול למצב שבו תצא שכבה דקה של אורז וקטניות על רשת הברירה.
5. במכונות ברירה שבהן יש מפוח, יש לכוון את עוצמת המפוח קודם הברירה.
6. יש להעביר את מתג ההפעלה והמפוח למצב ON.



איור 1



איור 2



איור 3

7. יש לוודא את תקינות המפוח קודם הברירה, באמצעות הפעלת המכונה ווידוא ששקית הניילון מתנפחת.
8. יש להניח כלי לקליטת פסולת הברירה.
9. יש להניח כלי קיבול עם שתי שקיות מתחת לפתח שממנו יוצאים האורז והקטניות הנבררות.
10. על משגיח הכשרות להימצא בצמוד למכונה בכל זמן הברירה, ולהתבונן בגרגירים העוברים על גבי הרשת שאין בהם תולעים או חרקים.
11. בסיום הברירה, יש להתבונן בפסולת הקטנית שנפלה לפח הפסולת, ולוודא שאין בו חרקים בכמות הפוסלת את הקטנית משימוש. לאחר הבדיקה, יש לרוקן את הפח מהפסולת שבו.
12. ביחידה בה קיים משטח/שולחן אור, מומלץ לבצע את הבדיקה הנ"ל על גבי המשטח/שולחן אור.

הוראות לסוף יום עבודה

1. ניתוק המכונה מזרם החשמל.
2. פירוק המסגרת שמעל רשת הניפוי, הוצאת רשת הניפוי וביצוע נקיון יסודי לרשת ולכל החלקים. הנקיון צריך להתבצע באמצעות לחץ אויר או מברשת (מומלץ ראש מטאטא). **חל אסור מוחלט להרטיב את המכונה במים.**
3. שיחרור קטניות וליכלוכים שנתקעו בתוך חורי רשת הברירה. מומלץ שהניקוי יתבצע באמצעות מברשת פלדה. **אין להכות על גבי הרשת עם ידית סכין וכדומה, מחשש לעיקום הרשת ופגיעה בתקינות המכונה.**
4. ישנן מכונות שבתחתית צינור מפוח האויר, קיים גלגל הידוק בורגי, שאם פותחים אותו יוצאת פסולת של גרגירים שנפלו לשם כאשר הפעילו את המכונה ללא הפעלת המפוח. נדרש לפתוח פתח זה, ולרוקן את כל הגרגירים שהצטברו שם.
5. פירוק שקית הניילון והחלפתה בחדשה.
6. ריקון הפח לקליטת הפסולת.
7. ניקיון כללי של המכונה באמצעות לחץ אויר או מברשת יבשה (מומלץ ראש מטאטא).

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול במכונה לברירת קטניות, סרוק את הברקוד.

נפה חשמלית





איור 1

ניפוי קמח ביחידות המפורטות להלן, יתבצע על ידי משגיח הכשרות באמצעות נפת קמח חשמלית תעשייתית שאושרה על ידי ענף כשרות:

1. ביחידות בהן מצבת החיילים מונה לפחות 500 חיילים.
2. ביחידות הצורכות מעל 10 ק"ג ביום.



איור 2

הוראות תפעול

1. ניפוי הקמח ייעשה בחדר מואר ומאוורר בהתאם להוראות הרפואה.
2. יש לוודא כי מכונת הניפוי ורשתות הניפוי תקינות קודם השימוש.
3. יש להחזיק את רשת הנפה מול מקור אור, ולהתבונן שאין בה חור מוגדל או קרע (ראה איור 2).
4. בנוסף, יש לעבור עם האצבע במקום החיבורים, ולוודא שתפרי החיבור לא נקרעו ולא נוצר שם קרע.
5. במקרה ונמצא חור מוגדל או קרע, אין להשתמש ברשת זו, ולדווח במיידית לרמה ממונה.
6. ניפוי הקמח ייעשה בנפת רשת 50 מש.
7. יש לוודא הימצאות נפה חלופית מוכנה לשימוש.
8. יש לוודא אטימות של מיכל קיבול הקמח לפני תחילת העבודה.



איור 3

9. בזמן ניפוי הקמח אין לעמוד ליד המכונה.
10. על מנפה הקמח להשתמש באמצעי מגן בהתאם להנחיות הרפואה, מסכת אף ופה מסוג P2 (מק"ט 595622158) עם מסנן (מק"ט 595622131).

הוראות ניקוי

1. קודם ניקוי מכונת נפת הקמח יש לנתקה מהחשמל.
2. ניקוי יסודי למכונה ומשטח העבודה ייעשה בכל יום בסיום השימוש.
3. יש לנקות את נפת הקמח במברשת יבשה ומטלית לחה בלבד.
4. ניקוי הנפה שבאיור מס' 1 צריכה להתבצע באמצעות לחץ אוויר. הימצאות מכשיר לחץ אוויר, מהווה תנאי הכרחי לאישור שימוש בנפה זו.
5. בעת הכנסת והוצאת רשת הנפה מהנפה שבאיור מס' 1, נדרש להיזהר ולתת תשומת לב שהלהבים הפנימיים לא יפגעו ברשת על מנת שהיא לא תיקרע.
6. במקרה ורשת הנפה נסתמה, ניתן להתיז על הרשת - באזור הסתום, מעט חומר ממיס שומנים, להמתין מס' דקות ולאחר מכן לבצע שטיפה לרשת.



נפה חשמלית



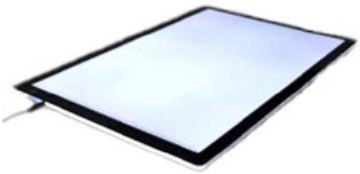
נפה ביתית חשמלית



נפה ידנית 50 מש

לצפייה בסרטון בנושא הטיפול במכונה לניפוי קמח, סרוק את הברקוד.

שולחן אור/משטח אור





הוראות תפעול

שולחן האור ישמש לתהליך ברירת מוצרי מזון.
אין להשתמש בשולחן אור כשולחן עבודה לפעולות אחרות, ואין להניח עליו חפצים וציוד.

להלן הפעולות שניתן לבצע על גבי השולחן אור:

1. ברירת תבלינים יבשים.
2. ברירת קוסקוס, שומשום, קצח, סולת, קינואה, בורגול דק.
3. ברירת פסולת הקטנית שנברה על ידי המכונה לברירת קטניות.
4. כשאין ביחידה מכונה לברירת קטניות, יש לבצע את ברירת הקטניות על גבי השולחן אור.

בסוף יום עבודה, נדרש לבצע ניקיון יסודי לשולחן אור.

אחסון קטניות וקמח

1. פריטי מזון הדורשים ברירה או ניפוי, כדוגמת: קטניות, קמח, סולת, קוסקוס, עשבי תיבול יבשים, פירות יבשים, לא יאוחסנו במחסן קשות יומי. פריטי מזון אלו יאוחסנו במחסן קשות חודשי או בארון נעול.
2. נדרש לוודא ניקיון כלי המזון המשמשים לאחסון קטניות לאחר ברירתן, לפני כל שימוש ואחסון בהן.
3. לאחר הבדיקה, הברירה או הניפוי, ניתן להשתמש במזון עד ל -24 שעות ממועד תחילת הבדיקה, הברירה או הניפוי, גם אם המזון לא נשמר בקירור. מזון אשר עבר יותר מ -24 שעות ממועד תחילת בדיקתו, ברירתו או ניפויו, ואשר לא נשמר בקירור מיד לאחר סיום בדיקתו, ברירתו או ניפויו, לפני השימוש בו יש לבצע לו בדיקה, ברירה או ניפוי חוזרת. מזון שנשמר בקירור, ניתן לשימוש עד 7 ימים מיום הברירה.
4. כל מזון שנברר, נבדק או נופה יסומן במדבקה שעליה יש לכתוב את ארבעת הפרטים הבאים: **א.** שם המוצר **ב.** תאריך הברירה, הבדיקה או הניפוי **ג.** תאריך פג תוקף של האריזה המקורית **ד.** שם משגיח הכשרות שביצע את הברירה, הבדיקה או הניפוי וחתימתו.
5. במידה ונעשה שימוש עם המוצר שעבר בדיקה, מיד לאחר ביצוע הבדיקה, אין צורך לסמן את הכלי במדבקה.
6. אחסון קטניות מבוררות וקמח מנופה בפח אחסון מזון, ייעשה בתוך שתי שקיות כשהשקית הפנימית סגורה וקשורה.
7. הקטניות המבוררות ישמרו בכלי מזון סגורים ונקיים באמצעי קירור בלבד. אין להשאיר קטניות שאינן מבוררות במטבח, למעט קטניות מבוררות באריזות וואקום.
8. קטניות מבוררות או קמח מנופה באריזת וואקום, לפני השימוש בהם נדרש לוודא שלא יצא מהם הוואקום. במידה והוואקום יצא, יש לברור או לנפות, ולחילופין יש להחזיר לספק.
9. אריזת קטניות או קמח בוואקום, לאחר פתיחתה יש לאחסנה במקרר עד 7 ימים מתאריך הפתיחה.

הוראות כשרות להכנת מזון במטבח

1. אין לעשות שימוש להכנת דגים בשמן שטיגנו בו בשר וכן להיפך.
2. אין לטגן צ'יפס, ירקות, פסטלים וסיגרים, בשמן שטיגנו בו בשר או דגים. יש לייחד צ'יפסר ייעודי לטיגון בשר, וצ'יפסר נוסף לטיגון ירקות, ויש לסמנם בשילוט בולט לעין. **במידה ומדובר בצ'יפסר אחד עם 2 אמבטיות, יש להתקין מחיצה בין 2 האמבטיות לפחות בגובה של 20 ס"מ.**
3. אין להשתמש באותו ציוד להכנת בשר ודגים, אלא אם הוא נוקה ונשטף היטב לפני השימוש בו.
4. אין להכין מזון עם נוזלים - לרבות רטבים של בשר או דגים, אלא אם יש בנוזלים או ברוטב נתחי בשר או דגים הניכרים לעין.
5. אין לבשל, לאפות, לטגן, לאדות, לצלות או לחמם מזון חלבי, במטבח הצבאי ובחדרי האוכל, אלא אם ניתן אישור לכך מהרב הפיקודי.
6. **בישול ואידוי מזון פרווה, יתאפשר באזור הפרווה בלבד ורק לצרכים המפורטים להלן:**
   - **א.** מים לצורכי שתייה חמה.
   - **ב.** בישול או אידוי ירק לצורך עיבודו או ריסוק עבור סלט מבושל.
   - **ג.** מילוי למאפה פרווה.
7. דברי מאפה בשריים יוכנו בצורה שהבשר יהיה ניכר לעין.
8. דברי מאפה פרווה - כגון עוגות, לחם ולחמניות, לא ייאפו בתנור בשרי. למעט בורקס אשר צורתו מרובעת, ובתנאי שהוא יוגש בארוחה בשרית בלבד.



9. דברי מאפה פרווה כגון עוגות, לחם ולחמניות, לא ייאפו בתנור חלבי, למעט בורקס אשר צורתו משולשת. בורקס פרווה מרובע ייחרץ באלכסון לשני משולשים טרם האפייה.
10. ג'חנון פרווה ניתן לאפותו בתנור בשרי, אך ורק בתנאי שהוא יוגש בארוחה בשרית בשבת בלבד.
11. בעת הכנת מאפה במילוי בשרי, לרבות נקניקיות בשריות "משה בתיבה", הכנת הבצק וריידודו תתבצע בחדר אפייה פרווה ככל שקיים, והמילוי יתבצע באזור בשרי ובציוד בשרי.
12. בעת הכנת מאפה במילוי פרווה, הכנת הבצק וריידודו תתבצע בחדר אפייה פרווה ככל שקיים, והמילוי יתבצע באזור בשרי ובציוד בשרי.

13. בישול או טיגון מוצרי מאפה כגון ספינג' וסופגניות, יתבצע בחדר אפייה פרווה בלבד.
14. הכנת צנימים, קרוטונים, לחם שום וחימום לחמים, תתבצע בתנור פרווה ורק מלחם שאריזתו נפתחה לשם כך, ולא משאריות לחם מהארוחה, למעט חימום עצמי של לחם במצנם שמותר.
15. חל איסור להכין עוגות חלביות קרות ללא אפייה, אלא אם כן לאותה יחידה קיים אישור לכך.
16. במידה וקיימת במטבח מחלקה פרווה - חדר סלטים או קונדיטוריה, אין להוציא את כלי הפרווה מחוץ לשטח חדרים אלו - גם לא לחדר האוכל.
17. בחדר סלטים פרווה, הכנת הסלטים תיעשה לתוך כלים פרווה, ולאחר סיום הכנתם יש להעבירם לכלי המאופיין כמתאים לארוחה הרלוונטית - בשרי/חלבי.
18. בעת הכנסת הכלים הבשריים או החלביים למחלקת סלטים, אין להניח על גבי שולחנות העבודה שבחדר סלטים, אלא יש להניח על גבי עגלה מתאימה בשרי/חלבי, ולהעביר את תכולת הכלי הפרווה לבשרי או החלבי.
19. בעת פתיחת ביצים טריות, נדרש לבצע בדיקה שאין נקודת דם על חלמון הביצה.

א. הבדיקה תיעשה על ידי שבירת כל ביצה בנפרד לתוך כלי שקוף, ובדיקה שאין בה דם. אם זוהתה נקודת דם, אין להשתמש בביצה ויש להוציאה.



ב. יש לשים לב, שלפעמים הביצה מתלכלכת בצבע ורוד כתוצאה מצבע הדיו של הביצה. במקרה כזה, אין בעיה להשתמש בביצה.

ג. שבירת הביצים ובדיקתן יכולה להתבצע גם על ידי עובד מטבח שהוסמך לכך כנאמן כשרות.

לינת לילה בביצים, בצל ושום מקולפים

1. **אין לקלף ביצה, בצל ושום לצורך יום המחרת.**
2. במידה ונשארה כמות שלא נצרכה, ניתן להשאירה במקרר בתנאי שמוסיפים שמן, מלח או תבלין על גבי כל הבצלים, הביצים או השום בכמות ניכרת המהווה לפחות 3% מנפח הכמות המקולפת. **הפעולה האמורה תבוצע על ידי משגיח כשרות בלבד.**
3. במידה וקילפו את הבצל או השום, והשאירו ראש וזנב, אין צורך להוסיף שמן או מלח.
4. בצל או שום שמגיעים קלופים עם כשרות מהדרין, אין צורך להוסיף להם שמן או מלח.



בצל קלוף



בצל עם ראש וזנב



שום קלוף



ביצה קשה קלופה

לצפייה בסרטון בנושא לינת לילה,
סרוק את הברקוד.

שימוש בתחליפי חלב צמחיים

תחליפי חלב צמחיים כגון משקה סויה, מעדן סויה, משקה שיבולת שועל ומשקה שקדים, בשל צבעם ומראיהם החיצוני הדומה למוצרי חלב, קיים חשש לערבוב עם מוצרי חלב. (נוזל קוקוס אינו נחשב לתחליף חלב)

בשל כך, יש להקפיד על ההנחיות הבאות:

1. אין להגיש תחליפי חלב במהלך ארוחה בשרית. כמו כן, אין להשתמש במיכון בשרי עם תחליפי חלב.
2. ניתן להשתמש בתחליפי חלב פרווה במהלך ארוחה בשרית, רק כאשר הם באריזתם המקורית ומוצבים בפינת הקפה.
3. אחסון תחליפי חלב נוזליים יהיה במדפים או במקרר פרווה בלבד.
4. אחסון תחליפי חלב לא נוזליים - לרבות מעדנים, יהיה במדפים או במקרר חלבי בלבד.
5. **ניתן לבשל או להקרים מוצרי מזון בתחליפי חלב, לרבות קצפת צמחית, אך ורק בתנאים הבאים:**
   - **א.** הבישול או ההקרמה נעשית עבור ארוחה חלבית.
   - **ב.** ביחידה מוצב משגיח כשרות יחידתי שהינו נגד או אזרח.
   - **ג.** משגיח הכשרות נוכח בעת הכנת המזון.
6. **מותר לאפות פיצה, בורקס או מאפה עם תחליפי חלב בתנאים המצטברים המפורט להלן:**
   - **א.** המוצרים יוגשו בארוחות חלביות בלבד.
   - **ב.** הכנת הבצק ועיבודו תתבצע בחדר אפייה פרווה, ותועבר לכלים חלביים בסיום הכנת הבצק.
   - **ג.** הוספת תחליפי החלב ומוצריו ואפייתם, יתקיימו באזור החלבי ובתנור חלבי בלבד.
   - **ד.** ביחידה מוצב משגיח כשרות יחידתי שהינו נגד או אזרח.
   - **ה.** משגיח הכשרות נוכח בעת האפייה.



בישול ישראל

1. מפקד המטבח ידאג כי רק טבח אשר הינו יהודי, יבצע את הפעולות הבאות:
   א. הדלקת האש בכיריים, או כל מקור חום אחר - לרבות תנור וכיריים חשמליות. אם כבתה האש או מקור החום, ההדלקה מחדש תבוצע על ידי טבח אשר הינו יהודי.
   ב. הכנסת מזון לתנור וסגירת דלת התנור (מכל סוג שהוא) במהלך הכנת המזון. בתנור קומביסטימר, עם פתיחת הדלת התנור מפסיק לעבוד, לכן יש להקפיד כי סגירת דלת התנור תתבצע רק על ידי יהודי.
   ג. הנחת סירים עם מזון על אש הכיריים או על כל מקור חום אחר.
   ד. ערבוב המזון שנמצא בכלי על אש הכיריים או כל מקור חום אחר.
   ה. הפעלת מטגנת - לרבות צ'יפסר ומשטח טיגון, וכן ביצוע הטיגון בפועל.
   ו. הדלקת סיר קיטור והנחת המזון בתוכו.
   ז. צליית הבשר בכל אירוע על האש, בין אזרחי ובין צבאי.
2. באחריות קצין הלוגיסטיקה היחידתי, לוודא הימצאותם של שני טבחים לפחות אשר הינם יהודים במצבת כח האדם של צוות המטבח.
3. בהיעדר טבח יהודי במטבח במהלך כל שעות פעילותו באופן זמני (כגון: קורס או חופשת מחלה), קצין הלוגיסטיקה היחידתי יודיע לרב הצבאי היחידתי. והוא יבחן אפשרות למתן פתרון זמני על ידי חייל יהודי אחר, שתודרך על ידי הרב הצבאי היחידתי, לביצוע הפעולות המפורטות לעיל.

הפרשת חלה

כמות העיסה המתחייבת בהפרשה

1. עד 1200 גרם קמח - אין חיוב הפרשת חלה.
2. מ- 1200 גרם עד 1670 גרם קמח - הפרשת חלה ללא ברכה.
3. מ- 1670 גרם קמח - הפרשת חלה בברכה.

סוגי בצקים

1. עיסה עבה המיועדת לאפייה - יש להפריש חלה בברכה.
2. עיסה עבה המיועדת מראש לבישול או לטיגון עמוק - יש להפריש חלה ללא ברכה.
3. עיסה או בלילה רכה אשר נאפית בתבנית או בגומה, כגון ופל בלגי, עוגת טורט וכד' - לאחר האפייה יש לצרף את כל המאפים למקום אחד ולהפריש חלה בברכה.
4. עיסה או בלילה רכה, אשר נעשית על משטח חלק (פלנצ'ה) כגון פנקייק וקרפ - לאחר האפייה יש לצרף את כל המאפים למקום אחד ולהפריש חלה ללא ברכה.
5. עיסה שנילושה רק במי פירות ובמיצים טבעיים, ללא מים - יש להפריש חלה ללא ברכה.

דגשים לביצוע ההפרשה

1. הפרשת חלה תבוצע על ידי משגיח הכשרות בלבד.
2. גודל החלה המופרשת יהיה לפחות 30 גרם מן העיסה.
3. חלה תופרש רק לאחר סיום הכנת העיסה, כולל הוספת קמח מסוגים שונים.
4. עיסה המיועדת לפיצול לחלקים שונים - תופרש ממנה חלה טרם פיצולה.
5. על משגיח הכשרות להקפיד להפריש חלה מכל עיסה ועיסה.
6. את החלה שהופרשה יש לעטוף בשתי עטיפות ולהשליכה לפח. **אין לשרוף את החלה בתנור.**
7. על משגיח הכשרות לתעד את הפרשות החלה במערכת הכשרות הממוחשבת מיד לאחר ההפרשה.

ברכת הפרשת חלה:

בָּרוּךְ אַתָּה אֲדֹנָ-י, אֱל-הֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם,
אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו, וְצִוָּנוּ לְהַפְרִישׁ חַלָּה תְּרוּמָה.

בסיום הברכה ולאחר ההפרשה יאמר

"הֲרֵי זוֹ חַלָּה".

טבלת הפרשת חלה לפי סוגי מאפה

שם המוצר	האם חייב בהפרשת חלה	הערות
אגרול	אפוי/מטוגן - הפרשת חלה בברכה מטוגן בשמן עמוק - הפרשת חלה ללא בברכה	
בורקס	הפרשת חלה בברכה	
בייגל	הפרשת חלה בברכה	
בלינצ'ס	פטור מהפרשת חלה	
בקלאווה	הפרשת חלה בברכה	
דייסה	פטורה מהפרשת חלה	
ופל בלגי	הפרשת חלה בברכה	אם מצרפים כמות יותר משיעור החייב בהפרשה לאחר האפייה, ההפרשה תתבצע קודם החלוקה והאכילה.
זלאביה/ספינג'	הפרשת חלה ללא ברכה	מטוגן במעט שמן - הפרשת חלה בברכה
חלה/חלה מתוקה	הפרשת חלה בברכה	
חצ'פורי	הפרשת חלה בברכה	
כובאנה	הפרשת חלה בברכה	
לחם	הפרשת חלה בברכה	
מופלטה	הפרשת חלה בברכה	
סופגניות	הפרשת חלה ללא ברכה	
סמבוסק	אפוי/מטוגן במעט שמן - הפרשת חלה בברכה מטוגן בשמן עמוק - הפרשת חלה ללא ברכה	
עוגה מעיסה עבה	הפרשת חלה בברכה	כגון עוגת שמרים
עוגה מעיסה נוזלית (עוגה בחושה)	הפרשת חלה בברכה	לאחר סיום האפייה, יש לקבץ את כל העוגות למקום אחד, או לכסותן בכיסוי אחד, ולהפריש חלה.
עוגיות	הפרשת חלה בברכה	
פאי	הפרשת חלה בברכה	כאשר הבסיס אינו מקמח, אלא מפירורי עוגות וקרקרים מוכנים - פטור מהפרשת חלה
פחזניות	הפרשת חלה בברכה	
פיצה	הפרשת חלה בברכה	
פיתה	הפרשת חלה בברכה	גם כאשר נאפית על גבי טאבון או מחבת
פנקייק	הפרשת חלה ללא ברכה	רק לאחר מילוי הגסטרונום בפנקייק
פריקסה	אפוי - הפרשת חלה בברכה מטוגן - הפרשת חלה ללא ברכה	
פשטידה (בצק בסיס)	הפרשת חלה בברכה	רק כאשר הבסיס עשוי מבצק
קובה	הפרשת חלה ללא ברכה	
קיש (בצק בסיס)	הפרשת חלה בברכה	רק כאשר הבסיס עשוי מבצק
קרואסון	הפרשת חלה בברכה	
קרפלאך	הפרשת חלה ללא ברכה	
רוגלאך	הפרשת חלה בברכה	
שטרודל	הפרשת חלה בברכה	
שפצלה (בצקניות)	פטורה מהפרשת חלה	

נהלי כשרות למטבח ולחדר אוכל

1. אין להוציא כלים מחדר האוכל.
2. אין להכניס מזון וכלים פרטיים.
3. ארוחות חלביות ובשריות יוגשו בזמנים שונים.
4. יש לקבוע את זמני הארוחות באופן שיאפשר מרווח של שש שעות לפחות, בין סיום אכילת המזון בארוחה הבשרית, לתחילת אכילת המזון בארוחה החלבית. כל מפקד אחראי לכך שלכל חייל הכפוף אליו יתאפשר לשמור על מרווח הזמנים של שש שעות.
5. לפני כל ארוחה, על משגיח הכשרות לבצע בדיקה לסכו"ם המוגש לשימוש אותה ארוחה, ולוודא שלא קיים עירבוב בין סכו"ם בשרי לחלבי.
6. במידה ונמצא סכו"ם מעורבב, לדוגמא: בסכו"ם בשרי נמצא סכו"ם חלבי, יש לקחת את הסכו"ם החלבי שנמצא ולאכסנו בחדר משגיח או במשרד הרב, עד לביצוע הכשרה.
7. יש לדאוג שבחדר האוכל יהיו "ברכונים" לברכת המזון בכמות מספקת.
8. לניקוי שולחנות, יש להשתמש במטליות ובמגבים נפרדים, בהתאם לארוחה.
9. מלחיות ומשמנות ייוחדו ויאופיינו בנפרד לארוחות בשריות ולארוחות חלביות.
10. לפני הכנסת כלים בשריים לחדר האוכל, יש לוודא הוצאת כל הכלים החלביים מחדר האוכל וכן להיפך, כך שלא יהיו בחדר האוכל כלים בשריים וחלביים בו זמנית.
11. עגלות ועמדות חימום מזון יהיו נפרדות לבשרי וחלבי ויסומנו בהתאם. בהיעדר עגלות ועמדות חימום נפרדות לארוחה חלבית ולארוחה בשרית, יש להשתמש בעגלת/עמדת החימום הקיימת לצורך ארוחה בשרית, ולארוחה החלבית יש להשתמש בעגלת/עמדת החימום הבשרית בצירוף משטח הפרדה ייעודי, וזאת לאחר ניקיון יסודי בין ארוחה לארוחה. במידה ואין משטח הפרדה ייעודי, ניתן להשתמש בפלטת שבת חשמלית ולסמנה חלבי.
12. פגודות חימום יהיו נפרדות לבשרי וחלבי ויסומנו בהתאם. במידה וישנה פגודה אחת בלבד, השימוש בה יוגדר לבשרי או חלבי ויסומן בהתאם. אין להשתמש במשטח הפרדה ייעודי לחלבי על גבי פגודת החימום הבשרית.
13. בארוחה בה מוגש בשר ודגים יש לוודא הימצאות כלים נפרדים להגשה ולאכילה.
14. בעגלת/עמדת החימום, יש להפריד בין בשר ודגים על ידי גסטרונום המכיל פחמימה או ירק.
15. אין לאחסן בשר ודגים יחדיו בארון חימום או טרמופוט.
16. בכל ארוחה - יש לוודא כפות חלוקה לכל גסטרונום בנפרד.
17. אסור להכניס חלב נוזלי לחדר אוכל, למעט חדר אוכל ביחידה שקיבלה אישור לכך. ע"י ענף כשרות.

טבילת כלים



1. כלי זכוכית, פורצלן או מתכת תוצרת חו"ל המיועדים להכנת מזון, אחסונו או הגשתו, לפני תחילת השימוש בהם יש לטובלם במקווה. (כלי פורצלן המסופקים לצה"ל דרך חברות הסעדה - אינם צריכים טבילה).
2. כלי זכוכית, מתכת או נירוסטה - יש להטביל בברכה. כלי פורצלן - יוטבלו ללא ברכה.
3. כלי חרס, מלמין ופלסטיק אינם צריכים טבילה.
4. כלי שספק אם הוטבל, יש להטבילו בלא ברכה.
5. לפני הטבילה יש להוריד את המדבקות ושאר הדברים החוצצים בכלי.
6. בעת הטבילה, כל הכלי צריך להיות בתוך המים.
7. בעת החזקת הכלי במים, נדרש להרפות מעט מהחזקת הכלי, כדי שמי המקווה יגעו בכל הכלי.
8. טבילת הכלים תתבצע על ידי משגיח הכשרות או חייל אחר שאושר ותודרך לכך על ידי הרב הצבאי היחידתי.
9. כלים חדשים הצריכים טבילה ועדיין אינם בשימוש, נדרש לאחסנם במחסן/ארון סגור, ולשלטם בשלט עם הכיתוב "כלים לא טבולים, אין להשתמש".
10. הוצאת כלים חדשים ממחסן/ארון, תתבצע אך ורק באישור ובנוכחות נציג הרבנות הצבאית ביחידה.

ברכת טבילת כלים

לפני הטבלת כלי אחד מברכים:

בָּרוּךְ אַתָּה אֲדֹנָ-י, אֱל-הֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם,
אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו, וְצִוָּנוּ עַל טְבִילַת כֶּלִי.

לפני הטבלת מספר כלים מברכים:

בָּרוּךְ אַתָּה אֲדֹנָ-י, אֱל-הֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם,
אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו, וְצִוָּנוּ עַל טְבִילַת כֵּלִים.

אפיון וסימון כלי מטבח וכלי חדר אוכל

1. ציוד שאינו חד פעמי - ציוד שאינו נזרק לאחר השימוש הראשון בו, יש לסמן בצבע, מדבקה, חריטה, הטבעה או שרוול מתכווץ בחימום או אמצעים נוספים בהתאם לפקודות, וכפי שיפורט במדריך.
2. הסימון יהיה ניכר, נעים למראה.
3. במידה הסימון מתבצע באמצעות צבע, יש לוודא שהצביעה תתבצע במקום שאין בו חשש שמזון יבוא במגע עם הצבע.
4. ניתן להשתמש בספריי צבע או באמצעות ספוג וטבילתו בצבע. כמו כן, ניתן לסמן באמצעות שרוול פלסטיק מתכווץ בצבע הרלוונטי.



5. הצבעים עפ"י קטגוריות השימוש בכלי:
   בשרי - אדום.
   חלבי - כחול.
   פרווה - צהוב.
6. ציוד שהגיע בצבע מקורי מהיצרן בצבע אדום, כחול או צהוב, לא ייצבע בצבע אחר, וציוד זה ישמש אך ורק על פי האפיון לפי הצבע המקורי מהיצרן.
7. **פירוט הסימון והאפיון הנדרש לכל כלי, מופיע במדריך בהוראות אפיון שתחת תמונת כל כלי.**
8. במהלך השנה, חל איסור לשנות ייעוד של ציוד, כגון: מבשרי לחלבי או לפרווה ולהיפך. למעט בפסח לאחר הכשרתו ובאישור הרב הצבאי היחידתי. במידה וקיים צורך חריג לבצע שינוי ייעוד של ציוד במהלך השנה, יש לקבל את אישורו של הרב הצבאי הפיקודי, האגפי או הזרועי הרלוונטי.

בספר יסוד ושורש העבודה (בצוואת המחבר סימן מ"א)

כתוב: "הייתי מהדר לעשות בעצמי סימן בין כלי חלב לכלי בשר, כנהוג לעשות על כלי חלב חריצין... ובעת שעשיתי הסימן, אמרתי בלשון הזה בשמחה עצומה: 'יוצרי ובוראי יתברך שמו, אני עושה סימן בכלי זה כדי להפריש עצמי ובני ביתי מאיסור אכילה ובישול של בשר בחלב שציוויתנו בתורתך הקדושה - לא תבשל גדי בחלב אמו'.

ועשיתי מלאכת החריצין בשמחה עצומה, ממש כמו עשיית מצוה של הנחת תפילין וכיוצא, ותתנהגו בזה גם כן בניי אהובייי".

~ כלי מטבח ~

אמבטייה פלסטיק (פיילה)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
יש להשתמש בפיילות בצבע מקורי מהיצרן בהתאם לאפיון.
במקרה חריג, בו צבע הפיילות שונה מהאפיון הנדרש כדוגמת פיילות בצבע אפור, קרם, שחור, ניתן לסמן באמצעות מדבקה או צביעת הכיתוב הרלוונטי עם שבלונה ובצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

ארגז אחסון דגימות מזון



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט בשקיות שנחתכו קודם שבת ויו"ט. יש להכין את פתקי התאריך קודם השבת.

ארגז בידוד מוקצף (קלקר) לגסטרונום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה או צביעת הכיתוב הרלוונטי באמצעות שבלונה ובצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

ארון מטבח



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הארון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

ארון חימום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הארון.

ארון חימום שקיימת בו עגלת תבניות נשלפת, יש לסמן את העגלה באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית העגלה.

הנחיות לשבת ויו"ט

השימוש בארון חימום לצורך חימום מזון בשבת ייעשה רק בתנאים המצטברים המפורטים להלן:

1. ארון החימום אופיין על ידי היצרן למצב שבת שאושר על ידי ענף כשרות, לפני כניסת השבת/חג יש להעביר למצב שבת. (ראה איור מס' 1)
2. ארון החימום מצויד בהתקן נעילה לדלת (ראה איור מס' 2) ולכפתורי ההפעלה (ראה איור מס' 3).
3. המזון הוכנס לארון החימום לפני כניסת השבת כשהוא רותח, מבושל כל צרכו ומוכן לאכילה.
4. סגירת הארון, נעילתו או פתיחתו, תיעשה רק על ידי משגיח הכשרות, ובהיעדרו על ידי נאמן שבת.
5. אין להכניס או להחזיר מזון לארון חימום במהלך השבת. בחג - מותר גם להכניס ולהחזיר מזון לארון חימום במהלך החג.

6. מותר להוציא מזון בצורה מדורגת ולהגישו, ואין חובה להוציא את כל המזון בבת אחת. אך יש לסגור את ארון החימום בכל פעם מיד לאחר שהוציאו ממנו את המזון, כולו או חלקו.
7. על הארון יהיה תלוי שלט עם הוראות הפעלה בשבת.

ארון שאינו עומד בתנאים המפורטים בסעיפים 1-2, ייתלה על הארון שלט עם הכיתוב: "אין להפעיל ארון חימום זה במהלך השבת ומועדי ישראל".

ארון חימום שלא מאושר לשימוש בשבת כשהוא דולק, ניתן להשתמש בו לצורך שמירת חום המזון בלבד, ורק בתנאים הבאים :

1. ארון החימום כובה, והתקע נותק משקע החשמל, לפחות 10 דקות לפני כניסת השבת.
2. המזון הוכנס לארון החימום לפני כניסת השבת.
3. המזון יוגש רק בארוחת ליל שבת.



איור 1



איור 2



איור 3

ארון שף לשבת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הארון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט בתוכנית שהופעלה מראש לפני כניסת שבת/חג. בהתאם לנוהל שימוש בארון שף לשבת בשבתות וחגים.

גיגית פלסטיק



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
גיגיות פלסטיק, יירכשו בהתאם לאפיון בלבד.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

גלגלת לחיתוך פיצה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, בחלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

גסטרונומים (כל הגדלים)





הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
באמצעות חירור באחת הפינות: חלבי - חור אחד. פרווה - שתי חורים. בשרי - שלוש חורים. בנוסף מדבקה רלוונטית.

גסטרונומים של "פסח" - בנוסף לחורים יש להדביק מדבקה עם הכיתוב "פסח".

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

גרזן קצבים



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, בחלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

בשבת - אין להשתמש. ביו"ט - מותר להשתמש.

גרילד גז



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

דגריזד - מתקן לשטיפת תבניות



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

חללית - מכשיר ידני לחיתוך ירקות



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת.

מותר להשתמש ביו"ט.

טאבון



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

טוסטר אובן



הוראות אפיון

חלבי/בשרי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הטוסטר.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

טרמופוט וחופית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות צביעת הכיתוב הרלוונטי באמצעות שבלונה ובצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כיריים אינדוקציה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון. במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

כיריים גז



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
צביעה בצבע המתאים לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת

מותר להשתמש בתנאים המפורטים:

1. הלהבות בכיריים הגז תהיינה מכוסות בפלטת שבת מלפני כניסת השבת וסירי המזון המבושל יונחו על פלטת השבת כשהם רותחים קודם כניסת השבת.
2. פלטת השבת תכסה את כל הלהבות וכן יש לכסות את הווסתים (ברזי הגז).
3. מותר לסגור את ברז הגז אם להבת הגז כבתה במהלך השבת. בכל מקרה אסור להדליק את להבת הגז שוב במהלך השבת.
4. אסור להגביר או להנמיך את להבת הגז החל מכניסת השבת ועד לצאתה.
5. מזון יונח על פלטת גז לפני כניסת השבת כשהוא רותח, מבושל כל צורכו ומוכן לאכילה ויוסר מפלטת הגז טרם חלוקתו או מזיגתו.
6. אסור להניח מוצרי מזון על פלטת גז במהלך השבת, אף אם הועבר המזון מאמצעי חימום כלשהו במהלך השבת.

הנחיות ליו"ט

1. חל איסור לחבר, לנתק או להחליף בלון גז במהלך החג.
2. מותר להעביר אש להדלקת גז מאש דולקת. לשם כך, יודלק נר אשר ישאר דולק לכל משך החג שממנו ניתן להעביר אש.
3. העברת האש תתבצע על ידי משגיח כשרות או נאמן שבת.
4. העברת האש תתבצע על ידי גפרור. אין לכבות את הגפרור, אלא להניחו במקום בטוח ולהשגיח עד שייכבה מאליו.
5. מותר להגביר בעירה קיימת לצורך התבשיל.
6. אסור להנמיך בעירה קיימת. כמו כן, אסור לכבות בעירה קיימת, אלא באמצעות התקן גז לחג שאושר על ידי ענף הלכה ועל ידי גורמי חיל הלוגיסטיקה בהיבטי הבטיחות.

כיריים חשמליות



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

כף טיגון עכביש



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. מותר להשתמש ביו"ט.

כף משוט נירוסטה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כף פלטה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כפפות קצבים



הוראות אפיון

בשרי.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. מותר להשתמש ביו"ט.

כפפות חום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
בשרי - אדום. חלבי - כחול. פרווה - צהוב.
כפפות חום, יירכשו בהתאם לאפיון.
במידה שאין כפפה בצבע המתאים לאפיון (צבע אפור לדוג'), יש לסמנה בצבע המתאים לאפיון בחלקה התחתון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.



לוח עיסית (קרש חיתוך)

הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
בשרי - אדום. חלבי - כחול. פרווה - צהוב.
קרשי חיתוך יירכשו בהתאם לאפיון בלבד.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.



מברשת מריחה

הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, בחלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.



מגנט סכינים מחובר לקיר

הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מגרדת - פומפיה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על ידית הכלי.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר.

מד חום למזון דיגיטלי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
יש לרכוש מד חום בצבע המתאים לאפיון.
במידת הצורך, ניתן לסמן באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מד חום למזון לייזר



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
אין צורך בסימון המדחום.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מדפי אחסון ממתכת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מועך תפוחי אדמה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר.

מזלג שתי שיניים



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה או צבע רלוונטי בחלקה האחורי של ידית המזלג או באמצעות שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מחבת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה או צבע או שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון בחלקה העליון של ידית המחבת.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר.

מחבת חשמלי טפלון



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.
בחזית המחבת ועל המכסה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מחבת טיגון חשמלי מתהפך



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, על גבי אחת מהרגליים של המחבת וכן על גבי מכסה המחבת.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מחבת פרימה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, על גבי אחת מהרגליים של המחבת וכן על גבי מכסה המחבת.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מטגנת רציפה



הוראות אפיון

בשרי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מיקרוגל



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה להדחת כלים חד תאית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה להדחת כלים רב תאית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי חזית המכונה ובצד הרלוונטי.
בנוסף, הקפדה על שימוש בבסקטים בהתאם לאפיון: בשרי - אדום, חום, כתום.
חלבי - אפור, ירוק, כחול.
אין להשתמש בבסקט שצבעו דהה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה לחיתוך ירקות (דיטו)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.
את הסכינים, יש לסמן באמצעות צבע המתאים לאפיון בצד הסכין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה לחיתוך ירקות (הלדה)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה לפריסת בשר/גבינה צהובה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה לשטיפת ירקות ופירות (ג'קוזי)



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת פוליש לסכו"ם



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת קילוף ירקות



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת קרח



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה.
יש לחבר למכונה כלי להוצאת הקרח באמצעות שרשרת. הכלי יסומן - פרווה.

הנחיות לשבת ויו"ט





ללא התקן שבת: אין להשתמש.
עם התקן שבת: מותר להשתמש בשבת ויו"ט.
נדרש להדביק על המכונה שילוט רלוונטי בנושא שימוש המכונה בשבת ויו"ט.

מכונת רידוד בצק



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.
בזמן השימוש במכונה, יש לוודא הימצאות תבנית בתחתית המרדדת, לטובת קליטת הקמח שנופל.
בסוף יום, נדרש לרוקן תבנית זו, וכן את כלי קיבול הקמח, ולבצע ניקיון יסודי לכל המרדדת.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת ריסוק הוברט/סטפן



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המכונה. במידה ויש במטבח יותר ממכונה אחת, נדרש לסמן את הסכינים באמצעות צבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכסה גסטרונום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון. נדרש להדביק על גבי חלקו החיצוני של המכסה.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מסננת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה או צבע או שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון על גבי הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת.
מותר להשתמש ביו"ט.

מערבל בצק



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי החזית.
בנוסף, יש להדביק גם על כלי קיבול הבצק.
בסוף יום עבודה, נדרש להקפיד על ניקיון יסודי בדגש על תחתית חלקו העליון של המערבל.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מערבל נייד לסידים גדולים



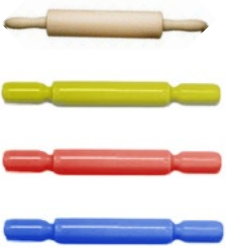
הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מערוך



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
מערוך יירכש בהתאם לאפיון.
במקרה חריג, ניתן לסמן מערוך בצבע כסף או לבן, באמצעות צבע המתאים לאפיון בצד הידיות.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מקפיא תעשייתי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המקפיא.

הנחיות לשבת ויו"ט

מקפיא שיש בו מתג למצב שבת, לפני כניסת השבת/החג, יש להעביר את המתג למצב שבת.
מקפיא שאין בו מתג מצב שבת, יש לבדוק האם מאושר להשתמש בו בשבת/חג.
הבדיקה תתבצע בצורה הבאה:

1. לוודא שפתיחת הדלת וסגירתה לא משפיעה על הדלקת או כיבוי תאורה.
2. פתיחת הדלת או סגירתה לא משפיעה באופן מיידי על המעלות שבצג המעלות.

במידה ופתיחת הדלת וסגירתה לא משפיעים על התאורה, וכן צג המעלות לא משתנה מיידית, ניתן להשתמש במקפיא בשבת/חג, אך לפני כניסת שבת יש לכסות בדבק את צג המעלות למשך כל השבת/חג.
מקפיא שלא מאושר להשתמש בו בשבת/חג, יש לתלות עליו שלט עם הכיתוב: "אין להשתמש במקפיא זה בשבת/חג".

מקרר תעשייתי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המקרר.

הנחיות לשבת ויו"ט

מקרר שיש בו מתג למצב שבת, לפני כניסת השבת/החג, יש להעביר את המתג למצב שבת.
מקרר שאין בו מתג מצב שבת, יש לבדוק האם מאושר להשתמש בו בשבת/חג.
הבדיקה תתבצע בצורה הבאה:

1. לוודא שפתיחת הדלת וסגריתה לא משפיעה על הדלקת או כיבוי תאורה.
2. פתיחת הדלת או סגירתה לא משפיעה על פעולת המאוורר שבתוך המקרר.
3. פתיחת הדלת או סגירתה לא משפיעה באופן מיידי על המעלות שבצג המעלות.

במידה ופתיחת הדלת וסגירתה לא משפיעים על התאורה ולא על המאוורר הפנימי, וכן צג המעלות לא משתנה מיידית, ניתן להשתמש במקרר בשבת/חג, אך לפני כניסת שבת יש לכסות בדבק את צג המעלות למשך כל השבת/חג.
מקרר שלא מאושר לשימוש בשבת/חג, יש לתלות עליו שלט עם הכיתוב: אין להשתמש בשבת/חג במקרר זה.

מקרר ביתי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המקרר.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר לשימוש בשבת/חג, ובתנאי שלפני כניסת השבת/חג הועבר למצב שבת. (חיישן/מפסק דלת המקרר והמקפיא מבוטלים ואין השפעה בפתיחתו על הנורה והמאוור הפנימי).

מקרר משב (בלאסט צ'ילר)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המקרר.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

משחיז סכינים



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צבע או שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, בחלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

משטח טיגון (פלנצ'ה)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המשטח.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

סיר בישול



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי חלקו העליון של מכסה הסיר, וכן על חלקו החיצוני של הסיר באזור שמתחת הידיות.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

סיר בישול חשמלי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי הרגל וחזית הסיר.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

סיר בישול עם מחולל קיטור עצמאי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הסיר.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

סיר בישול קיטור במערכת כללית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי. סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי הרגל וחזית הסיר.
במידה ומערכת הקיטור היא מערכת סגורה, ויש במטבח גם סירי קיטור המשמשים לחלבי, אין לבשל בסיר הקיטור בשר.

הנחיות לשבת

מותר להשתמש בתנאים הבאים:

1. ניתן לחמם מזון במערכת קיטור במהלך השבת, בתנאי שהופעל לפני כניסת השבת, המזון הוכנס אליו לפני כניסת השבת והמזון מבושל כל צורכו לפני כניסת השבת. אסור להכניס מזון לתוך סיר קיטור במהלך השבת, אף אם הועבר המזון מאמצעי חימום כלשהוא במהלך השבת.
2. אסור לסובב את ווסת הטמפרטורה במהלך השבת.
3. אסור להגדיל את זרימת הקיטור לסיר על ידי פתיחת הווסת.
4. יש להתקין מכסה על ווסת הקיטור, אשר יהיה נעול במהלך כל השבת וייפתח רק על ידי משגיח הכשרות בתום צריכת המזון על מנת לסגור את המשך זרימת הקיטור לסיר.
5. אסור להוסיף מים לסיר במהלך השבת, גם לאחר תום צריכת המזון מן הסיר.
6. בעת נפילת מערכת הקיטור בשבת אין להשמישה עד לצאת השבת.
7. אם יש תקלה במערכת הקיטור ויש חשש להתפוצצות דוד הקיטור, יש להפסיק מיידית את פעולת הדוד. הפסקת פעולת הדוד תהיה בשינוי.

הנחיות ליו"ט

במהלך החג, מותר לפתוח, להנמיך או לסגור את ווסת זרימת הקיטור.

סיר מסננת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת.
מותר להשתמש ביו"ט.

סכיני עבודה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סכיני עבודה יירכשו בהתאם לאפיון. במקרה חריג, כאשר יש סכין שהידית בצבע שחור, נדרש לסמן את הידית בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

סקוטש



סקוטש ליום חול



סקוטש לשבת

הוראות אפיון

בשרי - אדום. חלבי - כחול.
פרווה - צהוב או ירוק.
סקוטש יירכש בהתאם לאפיון בלבד.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש אך ורק בסקוטש שאושר לשימוש בשבת ויו"ט על ידי ענף כשרות.

עגלות לשימוש מטבח



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

פותחן מכני קבוע



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי ידית הפותחן.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

פח אחסון



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון הפח והמכסה באמצעות מדבקה או צביעת הכיתוב הרלוונטי באמצעות שבלונה ובצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

צידנית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
צידנית אדומה יכולה לשמש לבשרי ללא כל סימון.
צידנית כחולה יכולה לשמש לחלבי ללא כל סימון.
במידה והצידנית בצבע אחר, יש לסמנה באמצעות שבלונה בצבע המתאים לאפיון על גבי הצידנית והמכסה.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

צ'יפסר



הוראות אפיון

בשרי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין בחזית הצ'יפסר. צריך לתלות שלט עם ייעוד השימוש "ירקות וצ'יפס"/"טיגון בשר".
שמן שטיגנו בו בשר/עוף/דגים, אין לטגן בו ירקות. שמן שטיגנו בו בשר או עוף, אין לטגן בו דגים וכן להיפך.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

צנטרים משוננים לקישוט



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
יש לסמן את הצנטרים בצבע המתאים לאפיון בצורה עדינה מאוד ובאזור הקרוב לשק הזילוף.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

קולפן



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
קולפן ייירכש בהתאם לאפיון בלבד.
במידת הצורך, כאשר נעשה שימוש בקולפן עם ידית מתכת בצבע כסף, יש לצבוע בצבע המתאים לאפיון בחלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר.

קלחת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה/צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

רמבו



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחלקו העליון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

רשתות לתנור



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה או צבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

שולחנות מטבח מנירוסטה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין בחזית השולחן.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

שפכטל



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה/צבע/שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון, על חלקה העליון של הידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

שקית זילוף



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות צבע רלוונטי בקצה העליון של השקית.

הנחיות לשבת ויו"ט

אסור להשתמש בשבת ויו"ט.

תבנית



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בתחתית התבנית או צביעה בצבע בהתאם לאפיון בשתי קצוות התבנית.

בנוסף, יש לעשות חורים בפינת התבנית בהתאם לפירוט הבא:

חלבי - חור אחד.

פרווה - שני חורים.

בשרי - שלושה חורים.

תבניות פסח - בנוסף לחורים יש להדביק מדבקה עם הכיתוב "פסח".

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

תנור וכיריים ביתי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
כיריים גז - ניתן להשתמש גם לבשרי וגם לחלבי.
תנור - ניתן להשתמש או לבשרי או לחלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית התנור.

הנחיות לשבת ויו"ט

בשבת אין להשתמש.
ביום טוב, ניתן להשתמש בכיריים גז בלבד, באמצעות העברה מאש לאש. הוראות מפורטות עיין בכיריים גז.

תנור קומביסטימר



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית התנור.
את עגלת התנור, יש לסמן בחזית העגלה באמצעות מדבקה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת.
ביו"ט - בתנור שמותקן בו 'התקן חג' ואושר לשימוש ביום טוב, ניתן להשתמש בהתאם לנהלים המפורטים בפרק נהלי יום טוב.
במידה ולא מותקן בו 'התקן חג', אין להשתמש ביו"ט.

תנור שלושה תאים חשמלי



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית התנור.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

~ כלי חדד אוכל ~

בן מרי (יחידת חלוקה מחוממת עם מים)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת וביו"ט.

ניתן להניח מזון חם על גבי הבן מרי בתנאי שהיחידה נותקה מהחשמל קודם כניסת השבת/חג.

בר מים



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

במידה וקיים בו "מצב שבת", יש להפעיל מצב זה לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת.

אם לא קיים בו "מצב שבת", יש לנתק מהחשמל ולכסות את המכשיר לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת.

דינספנסר - מתקן מפיות



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

נדרש להקפיד על ניקיון יסודי בין ארוחה בשרית לחלבית ולהיפך.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

טוסטר לחיצה



הוראות אפיון

חלבי/בשרי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

בסמוך למקום הצבת טוסטר חלבי בחדר האוכל, יש להציב שלט עם הכיתוב הבא: "השימוש בפרוסות לחם בלבד ללא ממרחים או תוספות".

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

טרמוס - כד הגשה



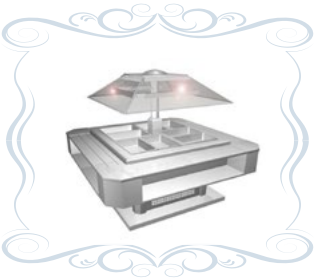
הוראות אפיון

בשרי/חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בתחתית הטרמוס.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.



יחידת חלוקה מחוממת (פגודה)

הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת וי"ט

השימוש בשבת ייעשה רק בתנאים המצטברים הבאים:

1. אסור להגביר, להנמיך או לכבות את טמפרטורת פגודת החימום או מנורות החום בשבת.
2. סמוך לפגודת החימום יש לתלות שלט עם הוראות הפעלה בשבת עליו מופיע הכיתוב "אין לשנות את ווסת הטמפרטורה בשום אופן במהלך השבת/החג".

אופן השימוש בפגודת החימום:

1. המזון יונח על פגודת החימום לפני כניסת השבת כשהוא רותח, מבושל כל צרכו ומוכן לאכילה.
2. הנחת מזון קר על פגודת החימום במהלך השבת תיעשה באופן הבא:
   - **א.** המזון עבר תהליך קירור בבלאסט צ'ילר בלבד.
   - **ב.** במידה ולא קיים בלאסט צ'ילר ביחידה, ניתן להניח מזון על פגודת החימום במהלך השבת מתוך רשימת פריטים אלו בלבד: ג'חנון אפוי; חביתות קפואות; שניצל; שניצל צמחוני; הודו צלוי פרוס; נקניקיות; חמגשיות קפואות שאושרו לחימום בשבת על ידי ענף כשרות ובהתאם להנחיות בריאות הצבא.
   - **ג.** המזון הינו ללא רוטב כלל.

העברת מזון במהלך השבת מארון חימום או ממקור חימום אחר לפגודת החימום, תיעשה בהתאם לתנאים הבאים:

1. המזון היה רותח ומבושל כל צרכו ומוכן לאכילה, לפני כניסת השבת.
2. בין תחתית תבנית הגסטרונום לגוף החימום של הפגודה יש מרווח של 5 ס"מ לפחות.
3. המזון הוסר ללא שיהוי בעודו חם ממקור החימום הקודם בעודו פועל, במטרה להניחו על גבי הפגודה, מותר להשתמש לצורך ההעברה זו בעגלות לשינוע מזון.

כוסות חרס או זכוכית



הוראות אפיון

אין לסמן או לצבוע כוסות.
כוסות מזכוכית שקופה או חרסינה לבנה
בשרי - בלי ידית.
חלבי - עם ידית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כוסות יין



הוראות אפיון

אין לסמן או לצבוע כוסות.
כוסות מזכוכית שקופה ללא ידית
בשרי - רגל גבוהה.
חלבי - רגל נמוכה.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כף חלוקה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
להזמין מהיצרן כף שעל גבי הידית מוצמד פלסטיק בצבע המתאים לאפיון.
לחילופין, יש לסמן באמצעות מדבקה בחלקה האחורי של ידית המצקת או באמצעות שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

כף מסננת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
להזמין מהיצרן כף שעל גבי הידית מוצמד פלסטיק בצבע המתאים לאפיון.
לחילופין, יש לסמן באמצעות מדבקה בחלקה האחורי של ידית המצקת או באמצעות שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. מותר להשתמש ביו"ט.

מגב שולחני



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
בשרי - אדום. חלבי - כחול. פרווה - צהוב.
מגב שולחני יירכש בהתאם לאפיון בלבד.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מגש פלסטיק לסועד בחדר אוכל



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
בשרי - אדום, חום, לבן, שחור, שנהב.
חלבי - כחול, תכלת, טורקיז.
מגש פלסטיק לסועד יירכש בהתאם לאפיון בלבד.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מגש עץ (בוצ'ר)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון באחד מצידי המגש.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מיחם חשמלי



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

1. יש להדליק את המיחם, להרתיח את המים ולהעביר למצב "שבת" לפני כניסת השבת/חג.
2. השימוש במיחם חשמל לצורך שמירת חום המים לשבת יהיה כאשר המתג במצב "שבת" בלבד.
3. אין להוסיף מים למיחם בשבת. ביו"ט מותר להוסיף מים למיחם, אך אין להעבירו למצב "רתיחה".
4. ניתן להשתמש במהלך השבת במיחם המתמלא אוטומטית שאושר על ידי ענף הלכה ('גלי שבת').

מיחם למרק



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הסיר.
בנוסף יש להדביק מדבקה בהתאם לאפיון
על גבי המתקן עצמו בסמוך למתג ההפעלה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט, **אלא אם כן המתקן מנותק מהחשמל.**

מיכל גסטרונום פלסטיק



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון באחד מצדדי הגסטרונום וכן על המכסה.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מיכל פלסטיק לדוטב



הוראות אפיון

בשרי - אדום. חלבי - כחול. פרווה - צהוב.
במיכל שקוף, יש לסמן במדבקה עם הכיתוב המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה להכנת פופקורן



הוראות אפיון

פרווה בלבד.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה להכנת פנקייק/וופל בלגי



הוראות אפיון

פרווה בלבד.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונה להכנת שערות סבתא



הוראות אפיון

פרווה.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת אספרסו ללא הקצפה



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת ברד



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכונת קפה עם הקצפה



הוראות אפיון

חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מכשיר להכנת שייקים



הוראות אפיון

פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, גם על המכשיר וגם על הכלי קיבול.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מלחיות/משמנות



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
מלחיות/משמנות יירכשו בצורה ובצבע שונה לחלבי ולבשרי.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מלקחיים



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
מלקחיים יירכשו בהתאם לאפיון.
אם לא קיים, יש לסמן בחלק העליון של המלקחיים באמצעות צבע, מדבקה או שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מסחטת תפוזים



הוראות אפיון

פרווה.
יש לסמן באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון ובמקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מצנם מסוע



הוראות אפיון

חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

בסמוך להצבת המצנם, יש להציב שלט עם הכיתוב הבא: "השימוש בפרוסות לחם בלבד ללא ממרחים או תוספות".

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מצנם שתי פרוסות



הוראות אפיון

חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מצקת חלוקה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

להזמין מהיצרן כף שעל גבי הידית מוצמד פלסטיק בצבע המתאים לאפיון.

לחילופין, יש לסמן באמצעות צבע או מדבקה בחלקה האחורי של ידית המצקת או באמצעות שרוול מתכווץ בצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מרקייה נירוסטה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית הכלי.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

משטח חימום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי. סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי חזית המשטח.

הנחיות לשבת ויו"ט

חימום מזון בשבת על גבי משטח החימום, ייעשה רק בתנאים המצטברים הבאים:

1. לפני כניסת השבת, יש להניח על משטח החימום את מתקן ההפרדה הייעודי לשבת.
2. המזון יונח על מתקן ההפרדה לפני כניסת השבת כשהוא רותח, מבושל כל צרכו ומוכן לאכילה.
3. במהלך השבת אסור להגביר, להנמיך או לכבות את טמפרטורת משטח החימום.
4. יש לכסות את כפתור הפעלת משטח החימום ואת כפתורי ווסת הטמפרטורה לפני כניסת השבת.
5. סמוך למשטח החימום תלוי שלט עם הוראות הפעלה בשבת עליו מופיע "אין לשנות את ווסת הטמפרטורה בשום אופן במהלך השבת/החג".
6. במהלך השבת, מותר להעביר למשטח חימום תבשיל חמין שהונח בארון חימום לפני כניסת השבת, ונשאר שם ברצף עד לתחילת ארוחת הצהריים בשבת.
7. במהלך השבת, ניתן להניח על משטח החימום מזון קר בתנאי שהמזון עבר תהליך קירור בבלאסט צ'ילר בלבד.

במידה ולא קיים בלאסט צ'ילר ביחידה, ניתן לחמם מזון מתוך רשימת פריטים אלו בלבד:

ג'חנון אפוי; חביתות קפואות; שניצל; שניצל צמחוני; הודו צלוי פרוס; נקניקיות; חמגשיות קפואות שהינם ללא רוטב כלל ובהתאם להנחיות בריאות הצבא.

משטח חימום עם נורות



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון על גבי חזית המשטח.

הנחיות לשבת ויו"ט

עיין בהנחיות במשטח חימום.

מתקן הפרדה לעגלת חימום



הוראות אפיון

חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון בחזית המתקן.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מתקן הפרדה ייעודי לשבת למשטח חימום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
יש לסמן את המשטח באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון, שתודבק בחזית המתקן.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר לשימוש בשבת ויו"ט.

מתקן הפרדה חלבי למשטח חימום



הוראות אפיון

חלבי.
מאופיין ע"י היצרן.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר.

מתקן לדגני בוקר



הוראות אפיון

חלבי.
יש לסמן באמצעות מדבקה בחזית המתקן.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מתקן פלסטיק לשתייה קרה



הוראות אפיון

חלבי/פרווה.
חלבי - יש לסמן במדבקה בהתאם לאפיון בחזית הכלי.
פרווה - אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

מתקן להכנת שווארמה



הוראות אפיון

בשרי.
יש להדביק מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.
גילוף השווארמה נדרש שיבוצע בהתאם לנוהל 'בישול ישראל'.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

מתקן שתיה מים/סודה



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

כאשר יש במתקן מתג למצב שבת, מותר להשתמש במתקן בשבת ויו"ט, ובתנאי שלפני כניסת השבת/החג, המתג הועבר למצב "שבת".
במידה ואין במתקן מתג למצב "שבת", אין להשתמש במתקן בשבת ויו"ט.

מתקן שתיה מיץ



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

כאשר יש במתקן מתג למצב שבת, מותר להשתמש במתקן בשבת ויו"ט, ובתנאי שלפני כניסת השבת/החג, המתג הועבר למצב "שבת".
במידה ואין במתקן מתג למצב "שבת", אין להשתמש במתקן בשבת ויו"ט.

סכו"ם



הוראות אפיון

בשרי - ללא חור.
חלבי - עם חור.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

סלסלאות ללחם או לפידות

(קיים בגדלים שונים)



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

עגלה למיכלי תרמוקן



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

עגלה לצלחות וסכו"ם



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

עגלת חימום



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.

סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין בחזית העגלה.

הנחיות לשבת

השימוש בעגלת חימום לחימום מזון בשבת ייעשה בהתאם לתנאים הבאים:

1. יש להדליק את העגלה לפני כניסת השבת, ולהשאירה דולקת במהלך כל השבת.
2. אסור להגביר, להנמיך או לכבות את טמפרטורת עגלת החימום בשבת.
3. סמוך לעגלת החימום תלוי שלט עם הוראות הפעלה בשבת עליו מופיע "אין לשנות את ווסת הטמפרטורה בשום אופן במהלך השבת/החג".
4. עגלת החימום פועלת ללא מים.
5. המזון יהיה רותח, מבושל כל צרכו ומוכן לאכילה, לפני כניסת השבת.
6. לפני כניסת השבת, ניתן להניח את המזון בין על גבי העגלה ובין בתוכה.

במהלך השבת, השימוש בעגלת החימום ייעשה בהתאם לתנאים המצטברים הבאים:

1. המזון יונח בתבנית/גסטרונום המונחת על גבי העגלה ולא בתוך העגלה.
2. המזון הינו ללא רוטב כלל.
3. המזון עבר, לפני כניסת השבת, תהליך קירור בבלאסט צ'ילר. במידה ולא קיים ביחידה בלאסט צ'ילר, ניתן לחמם מזון מתוך רשימת הפריטים הבאים בלבד: ג'חנון אפוי; חביתות קפואות; שניצל; שניצל צמחוני; הודו צלוי פרוס; נקניקיות; חמגשיות קפואות שלא מכילות רוטב כלל ובהתאם להנחיות בריאות הצבא.

העברת מזון במהלך השבת ממקור חימום אחר לעגלת חימום, תיעשה בהתאם לתנאים הבאים:

1. המזון יונח בתבנית/גסטרונום המונחת על גבי העגלה ולא בתוכה.
2. המזון הוסר ללא שיהוי בעודו חם ממקור החימום הקודם בעודו פועל, במטרה להניחו על גבי עגלת החימום. מותר להשתמש לצורך ההעברה זו בעגלות לשינוע מזון.

הנחיות ליו"ט

1. אסור להדליק או לכבות את העגלת חימום במהלך החג.
2. עגלה הדולקת מלפני כניסת החג, ניתן לחמם בה מזון במהלך החג ואף להכניס לתוכה מזון.

עגלת קירוד לחדד אוכל



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.
נדרש להקפיד על נקיון יסודי בין ארוחה בשרית לחלבית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

עמדת הגשה עם חימום עליון



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין בחזית העגלה.
במידה ונעשה שימוש בעגלה לטובת ארוחה חלבית ומונח עליה מתקן הפרדה, יש לוודא ביצוע ניקיון יסודי לנורות עצמן ולכל האזור שלהן, לאחר כל ארוחה בשרית.

הנחיות לשבת ויו"ט

עיין בהנחיות בעגלת חימום.

פלטת קירוד



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.
נדרש להקפיד על נקיון יסודי בין ארוחה בשרית לחלבית.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

פלטת שבת



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין.

הנחיות לשבת

1. המזון יונח על הפלטה לפני כניסת שבת כשהוא רותח; מבושל כל צורכו ומוכן לאכילה.
2. במהלך השבת מותר להניח על הפלטה מזון ללא רוטב כלל ובתנאי שלפני כניסת השבת הוא עבר תהליך קירור בבלאסט צ'ילר.
3. במידה ולא קיים בלאסט צ'ילר ביחידה, ניתן לחמם מזון שהינו ללא רוטב כלל מתוך רשימת הפריטים הבאים בלבד:
   ג'חנון אפוי; חביתות קפואות; שניצל; שניצל צמחוני; הודו צלוי פרוס; נקניקיות; חמגשיות קפואות שאין בהם רוטב כלל ובהתאם להנחיות בריאות הצבא.
4. **העברת מזון במהלך השבת מארון חימום או ממקור חימום אחר לפלטת השבת החשמלית, תיעשה בהתאם לתנאים הבאים:**
   א. המזון יהיה רותח, מבושל כל צרכו ומוכן לאכילה, לפני כניסת השבת.
   ב. המזון הוסר ללא שיהוי בעודו חם ממקור החימום הקודם בעודו פועל, במטרה להניחו על גבי פלטת השבת. מותר להשתמש לצורך ההעברה זו בעגלות לשינוע מזון.

הנחיות ליו"ט

1. יש לחבר את הפלטה לחשמל לפני כניסת החג, ולהשאירה דולקת עד מוצאי החג.
2. במהלך החג, מונח להניח מזון על הפלטה ללא כל הגבלה.

צלחות וכלי הגשה



הוראות אפיון

צלחות וכלי הגשה, יירכשו בהתאם לאפיון בלבד.
בשרי - ניתן להשתמש בכל צבע (כולל שקוף). למעט הצבעים הבאים: כחול, תכלת, טורקיז לגווניו, צהוב.
חלבי - ניתן להשתמש בצבע כחול, תכלת או טורקיז לגווניו. במידה והכלי בצבע לבן נדרש שיהיה פס בצבע כחול או תכלת.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

צלחות וכוסות אדום/כחול



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
בשרי - אדום. חלבי - כחול.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

קומקום חשמלי



הוראות אפיון

אין צורך בסימון.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת ויו"ט.

קנקן זכוכית



הוראות אפיון

בשרי - ללא ידית.
חלבי - עם ידית.
אין לסמן או לצבוע קנקנים.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

קנקן נירוסטה



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
יש לסמן עם מדבקה בהתאם לאפיון בצורה נאותה.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

קנקן פלסטיק שקוף



הוראות אפיון

בשרי - ללא ידית.
חלבי - עם ידית.
אין לסמן או לצבוע קנקנים.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

קנקן פלסטיק אדום/כחול



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
בשרי - אדום. חלבי - כחול.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

שפינגדיש (מתקן לחימום)



הוראות אפיון

בשרי/חלבי.
סימון באמצעות מדבקה בהתאם לאפיון במקום בולט לעין. במידה והמכסה נייד, יש לסמן גם את המכסה.

הנחיות לשבת ויו"ט

אין להשתמש בשבת. ביו"ט מותר באמצעות העברה מאש לאש.

תרמוקן



הוראות אפיון

בשרי/חלבי/פרווה.
סימון באמצעות צביעת הכיתוב הרלוונטי באמצעות שבלונה ובצבע המתאים לאפיון.

הנחיות לשבת ויו"ט

מותר להשתמש בשבת ויו"ט.

שטיפת כלים

1. יש לייחד חדרי שטיפה נפרדים לשטיפת כלים בשריים, חלביים ופרווה. בחדרים אלו יש להתקין דלת הניתנת לנעילה.
2. אם תשתיות היחידה לא מאפשרות קיום חדרי שטיפה נפרדים, אזי שטיפת הכלים תהיה במתקני שטיפה נפרדים באמצעות מחיצה, כאשר כל מתקן שטיפה מסומן בהתאם לשימושו (בשרי, חלבי, פרווה).
3. אין לשטוף כלים בחדר שטיפה שלא בהתאם לאפיון הכלים והחדר.
4. בסקטים של מכונת הדחת כלים, צריכים להיות בצבע מקורי מהיצרן בהתאם לאפיון השימוש במדיח. בשרי - אדום. חלבי - כחול. פרווה - ירוק/צהוב.
5. בתום שטיפת הכלים יש לוודא קיום הפרדה של סכו"ם בשרי וחלבי.
6. עגלות הגשה ואמבטיות פלסטיק המיועדות לפינוי כלים לשטיפה ינוקו היטב בתום שטיפת הכלים בחדר השטיפה הרלוונטי, בתום כל ארוחה.
7. יש לאחסן את הסכו"ם בחדר הבשרי והחלבי במקומות נפרדים או בארון נעול בעת שאינו נצרך לארוחה.
8. שטיפת כלים בשבת תיעשה בצורה ידנית בלבד ובהתאם להנחיות שבת. אין להפעיל בשבת מכונה להדחת כלים.
9. **בחדר שטיפת כלים בו ממוקמת מכונת שטיפה דו תכליתית - מסוע אחד עם שני תאים נפרדים** (החל מתאריך ד' באייר ה'תשפ"ד, 12 במאי 2024 אין אישור להכניס למטבחי צה"ל מכונות חדשות כאלו), **יש להקפיד על:**
   - **א.** ניקוי המכונה, רשתות לקיבול אשפה, תעלות הניקוז והמסילות בין שטיפה בשרית לחלבית ולהיפך.
   - **ב.** מגשי הפלסטיק שבהם יונחו הכלים במכונה יהיו נפרדים בצבע ירוק, כחול או אפור לחלבי ובצבע כתום, אדום או חום לבשרי. אין להשתמש במגש אשר צבעו דהה.
   - **ג.** עמדות פינוי הכלים יהיו נפרדות לחלבי ולבשרי. בזמן ארוחה בשרית תהיה עמדת פינוי הכלים החלבית סגורה וכן להיפך. במקום בו יש דלפק המשמש לפינוי הכלים - יש להתקין בו תריס גלילה, חלון או מחיצה.
   - **ד.** אמבטיות פלסטיק המשמשות לפינוי כלים, יאופיינו בהתאם לסוג הכלים הרלוונטי להן.
   - **ה.** יש לאסוף את כל הכלים מיד בתום השטיפה מהכיור, מהמכונה ומהרצפה - ולאחסנם במקומם.
   - **ו.** בתחילת כל יום עבודה שבו יהיה שימוש במכונת השטיפה, יש לוודא הימצאות סבון בכמות מספקת על פי הוראות היצרן.

ז. הכלים יעברו לפחות שתי שטיפות במכונה, כאשר השטיפה הראשונה במכונה תתבצע במים קרים. לאחר שטיפה זו, שטיפת הכלים תתבצע רק במים שאין היד סולדת בהם (כ40 מעלות צלזיוס).

ח. השימוש במכונת השטיפה לשטיפת כלים חלביים בבוקר, יהיה עד השעה 10:30 לכל המאוחר.

ט. ביחידה בה ארוחת הערב הינה חלבית, השימוש במכונת השטיפה לשטיפת כלים בשריים יהיה עד השעה 16:00 לכל המאוחר, והשימוש במכונת השטיפה לשטיפת כלים חלביים בערב יהיה מהשעה 17:00 לכל המוקדם.

י. המעבר בין שטיפת כלים בשריים לחלביים ולהיפך, והפעלת המכונה לאחר ניקיונה, מחייבים את אישורו של משגיח הכשרות היחידתי או נאמן הכשרות.

יא. אסור לאחסן כלים בחדר בו נמצאת מכונת השטיפה.

יב. בזמן שטיפת כלים חלביים, אסור שיהיו כלים בשריים בחדר, וכן להיפך.





טיפול בכלים שנטרפו

1. כלי מטבח או כלי חדר אוכל שהוטרפו - לדוגמא: נעשה שימוש בכלי בשרי לטובת ארוחה חלבית וכן להיפך, או נעשה שימוש בכלי פרווה לטובת מזון בשרי או חלבי, יש לאסור את השימוש בהם, עד להכשרתם על ידי משגיח הכשרות.
2. כלי נייד שהוטרף, יאוחסן בחדר משגיח כשרות בתוך ארון או ארגז ייעודי עד להכשרתו. כלי נייח שהוטרף, יכוסה בניילון ויתלה עליו שלט עם הכיתוב: "לא לשימוש".
3. יש לבצע ניקיון לכלי שהוטרף, ולהמתין 24 שעות עד להכשרתו.
4. צורת הכשרת הכלי, תתבצע בהתאם לנוהל הכשרת כלים לפסח.
5. מומלץ להחזיק בחדר משגיח סיר ייעודי להכשרת כלים, וכן סל רשת, לטובת ביצוע הכשרת סכו"ם שנטרף על גבי כיריים גז/חשמל.
6. בכל מקרה של צורך לביצוע הכשרת כלים, יש להתייעץ עם נגד הכשרות או רב היחידה.

עקרונות הכשרת כלים

צורת הכשרת הכלי תיקבע בעיקר לפי דרך השימוש בכלי, כאשר הכלל הבסיסי הוא כפי המופיע בתלמוד מסכת פסחים (דף ל' ע"ב) "כבולעו כך פולטו". כלומר, הכשרת הכלי תתבצע באותה הדרך שבה נבלע המזון בכלי:

- **הגעלה** - כלי שנעשה בו שימוש עם מזון נוזלי חם. הכשרתו ע"י הכנסתו למים רותחים.
- **עירוי** - כלי או משטח שנשפך עליו מזון חם. הכשרתו ע"י שפיכת מים רותחים מכלי ראשון.
- **ליבון קל** - כלי ממתכת החייב בהגעלה אך יש עליו ליכלוך שלא יורד, או שלא ניתן להגעילו. הכשרתו ע"י חימום הכלי לרמת חום שמסוגלת לשרוף את שיירי המאכל שעליו.
- **ליבון חמור** - כלי שנעשה בו שימוש במזון חם בצורה של אפיה או צליה. הכשרתו ע"י חימום באש "עד שיהא ניצוצות ניתזין" מהכלי. פעולה זו רלוונטית רק לתנור ע"י הפעלתו על החום הכי גבוה במצב יבש, למשך כשעה.

הכשרת הכלים תתבצע כמפורט בטבלה בעמוד הבא:

אופני ההכשרה

הפעולה	מצב הכלי	הוראות הכשרה
הגעלה	נקי - ללא לכלוך, צבע, מדבקות, אבנית, שומן, חלודה, קפלים, שריטות.	1. לפני ביצוע ההגעלה, אין להשתמש בכלי במשך 24 שעות. 2. העמדת כלי עם מים רותחים היושבים על אש, או מקור חום חשמלי, או סיר הפועל על קיטור. 3. הקפדה שהמים יעלו בועות במשך כל ההכשרה. 4. הכנסת מעט סבון כלים לתוך מי ההכשרה. 5. בקרה על מראה מי ההכשרה שלא השתנה (עכור, סמיך כמרק וכדומה). 6. הכנסת כל כלי בנפרד ולא כלי בתוך כלי. 7. אין צורך להכניס את כל הכלי בבת אחת, ניתן להכניס חלק אחר של הכלי בכל פעם. 8. לאחר ההגעלה יש להכניס את הכלי למים קרים.
עירוי	יבש, נקי, חלק.	1. שפיכת מים ישירות מכלי ראשון רותח (סיר או קומקום חשמלי) על הכלי המיועד להכשרה. 2. שאיבת מים ע"י קנקן מכלי ראשון תתאפשר רק אם הקנקן שהה בתוך המים מספר שניות, ואז דינו ככלי ראשון. 3. ניתן לערות מים חמים על מוט ברזל מלובן.
ליבון קל	יבש. על הכלי יש לכלוך, סדקים, גומות, קפלים, סמלים חרוטים, סימון וצבע.	1. הליבון יתבצע ע"י מבער גז או מבער רבנות ע"ב בלון גז קטן. 2. יש להתמקד בכל נקודה לפחות 10 שניות ואין "לטייל" עם מבער הגז. 3. במידה ומבצעים את הליבון באקדח גז, יש להתמקד במשך 20 שניות בנקודה הראשונה בכלי. לאחר מכן, יש להתמקד 5 שניות בכל נקודה.

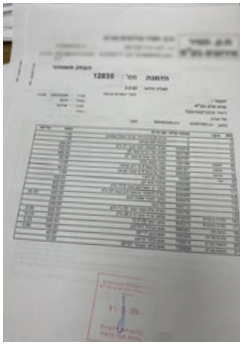
שכירת כלים לאירועים

פעמים רבות, לטובת אירוע בתוך היחידה או מחוצה לה, רס"ר המטבח או מנהל המטבח מטעם החברה המפעילה אותו, שוכרים כלים מחברה חיצונית לטובת האירוע.

1. ניתן לשכור כלים אך ורק מחברות השכרת כלים שאושרו על ידי ענף כשרות.
2. נכון למועד הוצאת חוברת זו, קיימות רק 2 חברות שאושרו. מידע על חברות אלו, ניתן לקבל אצל רמ"ד כשרות חוץ.
3. בעת הגעת הכלים לאירוע, נדרש לוודא שקיימת תעודת משלוח מפורטת עם כל הכלים שנשכרו, כאשר בתחתית התעודה קיימת חותמת של משגיח הכשרות של החברה.
4. הכלים מחברות השכרת הכלים, אינם מגיעים מסומנים וניתן להשתמש בהם ללא סימון.
5. נדרש לוודא בסיום האירוע שכל הכלים שנשכרו אינם נשארים בשטח המטבח וחדר האוכל, אלא חוזרים לחברת השכרת כלים.



חותמת כחולה חלבי



חותמת אדומה בשרי

קבלת מזון מחברת הסעדה

קבלת מזון מחברת הסעדה תיעשה רק מחברת הסעדה שאושרה על ידי ענף כשרות.

בחברות אלו מתבצעת בקרה שאכן חברות אלו עומדות בתנאים שנקבעו עפ"י מדיניות הרבנות הצבאית.

את רשימת חברות ההסעדה המאושרות לצה"ל ניתן לראות באתר הרבנות הצבאית, וכן ניתן לקבל העתק מרמ"ד כשרות חוץ.

בעת קבלת המזון יש לוודא את הדברים הבאים:

1. מיכלי מזון יהיו בהפרדה מלאה בין בשרי לחלבי ויסומנו בהתאם לאפיונם.
2. הובלת המזון תיעשה בהפרדה מוחלטת של המזון הבשרי והחלבי. אין לקבל מזון מבושל בשרי וחלבי בו זמנית.
3. הובלת דגים ומזון בשרי תיעשה בארונות חימום או טרמופוטים נפרדים.
4. למשלוח מזון הוצמדה תעודת משלוח החתומה על ידי משגיח כשרות של חברת ההסעדה, כאשר התעודה מפרטת את הפרטים הבאים:
   מספר המנות; מספר מיכלי המזון; פירוט תכולת מיכלי המזון; אפיון המזון: בשרי, חלבי או פרווה; בשנת שמיטה יפורטו גדרי הכשרות של המזון המוגש כגון: היתר מכירה, יבול נכרי או קדושת שביעית; שם הרבנות האזרחית הנותנת את הכשרות; שם משגיח הכשרות ודרכי ההתקשרות שלו; חתימתו של משגיח הכשרות חותמת + חתימה ידנית.
5. מזון המגיע באריזה אישית כגון: חמגשית או כריך, יסומן במדבקה עם סימון כשרות רבנות אזרחית מקומית + חותמת 'בפיקוח הרבנות הצבאית' בשרי/חלבי/פרווה. מזון המכיל בשר בקר, נדרש שיופיע הכיתוב "חלק".
6. אין לאחסן מזון בשרי וחלבי באותו קרטון או באותה אריזה.
7. אין לנפק מזון בשרי וחלבי לאותה ארוחה.
8. יש להקפיד על ניפוק מזון בקרטון סגור עם מדבקה המפרטת את התכולה ותואמת למופיע בתעודת המשלוח.



נהלי שבת למטבח וחדר אוכל

1. ביצים קשות יבושלו לפני כניסת השבת לאחר מכן ניתן להניחם לפני כניסת השבת על אמצעי החימום המאושרים לשימוש בשבת, או לחילופין להגישם קר.
2. סלט יוכן באופן ידני בסכין בלבד, ולא קצוץ דק. אין להשתמש במכשור ידני המיועד לקיצוץ וטחינת ירקות.
3. מזיגת וחלוקת מזון, תיעשה על ידי כף ללא חורים.
4. סיר חמין המונח על פלטת שבת של כיריים גז, יוסר אך ורק לצורך חלוקתו או מזיגתו.
5. כל המזון המיועד לאכילה בשבת יהיה מבושל כל צורכו לפחות שעתיים לפני כניסת השבת.
6. במהלך השבת אין להוסיף תבלינים או מים למזון המונח על או בתוך כלי לחימום המזון - כגון: כיריים גז, מערכת קיטור, ארון חימום ועגלת חימום.
7. אין לבחוש בשבת במזון המונח על מקור חימום.
8. חימום המזון בשבת באמצעי החימום במטבח ובחד"א, כגון פלטות שבת, משטחי חימום, עגלות חימום וארונות חימום, ייעשה בהתאם להנחיות הרבנות.

הטיפול בחמין שנגמרו בו הנוזלים

במקרה של אידוי הנוזלים מתבשיל החמין וחשש לחריכת התבשיל, חל איסור מוחלט להוסיף מים לסיר אך ניתן לפעול באחת מן האפשרויות הבאות:

1. להסיט את הכלי המכיל את תבשיל החמין ממרכז פלטת השבת לצידה של פלטת השבת.
2. להגביה את הכלי המכיל את תבשיל החמין על ידי לפחות שני אנשים. בעת הגבהת הכלי יהיה בדעתם להחזירו. לאחר מכן, להניח כלי אחר, כגון: תבנית או גסטרונום על פלטת השבת ואז להניח את הכלי המכיל את תבשיל החמין על הכלי האחר מבלי להניחו תוך כדי על גבי כל משטח אחר.

ניקיון המטבח וחדר האוכל

1. אין לשטוף את רצפת חדר האוכל והמטבח, למעט ניקוי לכלוך נקודתי שיתבצע על ידי מגב ומים.
2. אסור להשתמש בסחבות ובסמרטוטים.
3. ניקוי שולחנות ייעשה במי סבון, סקוטש פלסטיק לשבת ומגב בלבד.

שטיפת כלים בשבת

1. אסור לשטוף כלי מטבח וחד"א במהלך השבת. עם זאת, מותר לשטוף כלים שמיועדים לאכילת המזון או להגשת המזון שמיועד לצורך שימוש חוזר במהלך אותה השבת.
2. שטיפת הכלים שמותר לשטפם בשבת, תיעשה בהתאם לנהלים הבאים:
   א. השטיפה תיעשה באופן ידני ובמים קרים בלבד. אין להשתמש במכונת שטיפה במהלך השבת.
   ב. יש להשתמש בסקוטש ניילון המיוחד לשבת ובסבון נוזלי בלבד.
   ג. כלים שאסור לשוטפם בשבת, ניתן להשרותם במים קרים עם מי סבון עד מוצאי שבת.

חשמל, תאורה ומיזוג

1. אסור להפעיל במהלך השבת כל מערכת אלקטרונית הקשורה לבקרת כניסה למטבח או לחדר אוכל כדוגמת קורא כרטיסים.
2. מצב מערכת התאורה והמיזוג בחדר האוכל והמטבח ייקבע לפני השבת, אין לשנות את מצב פעולתו במהלך השבת.
3. במידה וקיים מנגנון כיבוי אוטומטי או חיישן תנועה למערכת התאורה או המיזוג בחדר האוכל או המטבח, יש לנתקו או לכבותו לפני כניסת השבת.
4. אין להדליק, לכבות או לשנות את מצב ההפעלה של מערכות מיכון מטבחי בשבת, לרבות באמצעות שעון שבת, אף אם הם כוונו לפני כניסת השבת.
5. אין להפעיל בשבת מעלית במטבח, כולל למזון ואשפה, ואין להשתמש בדחסן חשמלי בשבת. למכשירים אלו יוצמד שילוט המורה על איסור השימוש בהם בשבת.
6. על אף האמור לעיל, מותר להפעיל בשבת מעלית במטבח אם במעלית הותקן מנגנון פיקוד שבת, והמעלית מופעלת כמעלית שבת בכל הקומות לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת ועד לאחר צאת השבת.
7. תקלות חשמל בכל מערכות מיכון מטבחי יטופלו במהלך השבת אך ורק אם ישנו צורך דחוף על פי אישורו של הרב הצבאי היחידתי.

לצפייה בסרטון בנושא הערכות לשבת במטבח צה"לי, סרוק את הברקוד.

רשימת מטלות למשגיח כשרות לביצוע לקראת שבת

משגיח יקר,
רוכזו לפניך רשימת מטלות לביצוע לקראת שבת. יש לוודא ביצוע המטלות הללו לפני כניסת השבת.

- ☑ הימצאות לו"ז שבת.
- ☑ ביצוע תידרוך שבת לכלל עובדי המטבח.
- ☑ הימצאות מיץ ענבים בכמות מספקת, עבור קידוש בליל שבת, שבת בבוקר והבדלה במוצאי שבת.
- ☑ הימצאות חלות/לחמניות שלמות לטובת לחם משנה ל3 סעודות.
- ☑ הימצאות נרות שבת בחדר אוכל לטובת הדלקה למי שמעוניין בכך, וכן הדלקת 2 נרות לפני כניסת השבת במידה ולא הודלקו ע"י מישהו אחר.
- ☑ הימצאות סקוטש שבת בכיורי שטיפת הכלים.
- ☑ הדלקת התאורה והמיזוג במטבח וחדר האוכל.
- ☑ כיבוי כלל המיכון החשמלי שאסור בשימוש בשבת.
- ☑ נעילת דלת הארון החימום וכיסוי המתגים.
- ☑ הנחת מתקן הפרדה ייעדי לשבת על גבי משטח החימום.
- ☑ העברת מכונת הקרח למצב "שבת" לטובת השימוש בשבת.
- ☑ הימצאות שקיות חתוכות ומוכנות לאשפה ולדגימות מזון.
- ☑ כיסוי כפתורי הגז ולהבת הגז.

נהלי יום טוב למטבח וחדר אוכל

ההנחיות בתחום הבישול המופיעות בפרק זה רלוונטיות לחגים הבאים, ובתנאי שהחגים אינם חלים ביום שבת:
ראש השנה, סוכות (למעט חול המועד), שמחת תורה, פסח - חג ראשון ושני (למעט חול המועד) ושבועות.

1. אסור לבצע כל פעולת הכנה במהלך המועדים שאינו לצורך אותו היום, (לרבות הכנה מהיום הראשון של ראש השנה לטובת היום השני של ראש השנה) כגון: הוצאת בשר מהמקרר להפשרה, קילוף ירקות, עריכת שולחנות או שטיפת כלים. אלא אם כן חל החג ביום שישי, ואז ניתן לבצע הכנות לטובת ארוחות השבת.
2. במטבח בו אין משגיח כשרות או נאמן שבת שנוכח במהלך החג, כלל הפעלת המטבח תתבצע על פי נהלי שבת.
3. במידה וחל החג ביום שבת, ההתנהלות במטבח ובחד"א תתקיים בהתאם לנוהל שבת.
4. שטיפת כלים בחג תתבצע בהתאם לנוהל שטיפת כלים בשבת.
5. במטבח המופעל על ידי חברה אזרחית, על עובדי המטבח להישאר ביחידה החל מכניסת החג ועד לצאתו כמו בנוהל שבת.

חיתוך ירקות

במהלך החג ניתן לחתוך ירקות טריים במכשיר מכני ידני לחיתוך ירקות.

1. חיתוך הירקות יתבצע אך ורק לטובת ארוחות החג ולא עבור מוצאי החג או היום שלמחרת.
2. הירקות אותם ניתן לחתוך במכשיר הידני, הם רק ירקות שאילו יחתכו אותם מיום לפני, הם יאבדו את טריותם - כגון: מלפפון ועגבניה.

כיריים ותנור גז

1. חל איסור לחבר, לנתק או להחליף בלון גז במהלך החג.
2. מותר להעביר אש להדלקת גז מאש דולקת קיימת. לשם כך, לפני כניסת החג יש להדליק נר נשמה שישאר דולק במשך כל החג, וממנו ניתן להעביר אש. יש להניח את הנר במקום בטוח, ובמקום ללא רוח.
3. מומלץ להדליק 2 נרות נשמה ולהניחם במקומות שונים במטבח, על מנת שאם ייכבה נר אחד, ישאר נר אחר דלוק.
4. העברת האש תתבצע על ידי משגיח כשרות או נאמן שבת באמצעות גפרור. אין לכבות את הגפרור, יש להניחו בנחת במקום בטוח, ולהשגיח עד שיכבה.
5. מותר להגביר אש דולקת לצורך התבשיל, אך אסור להנמיך.
6. כיבוי אש דולקת, ייעשה אך ורק ע"י 'התקן גז לחג' שאושר ע"י רב"ץ - ענף הלכה וגורמי הלוגיסטיקה בהיבטי בטיחות.

מכשירי חשמל

אסור להדליק/לכבות מכשירי חשמל במהלך החג, וכן אסור להשתמש כלל בגריל גז/חשמלי/פחמים או סיר חשמלי.

1. **סיר קיטור**
   - סיר קיטור במערכת קיטור כללית: מותר לפתוח, להנמיך או לסגור ווסת זרימת הקיטור במהלך החגים.
   - סיר קיטור עם מחולל עצמאי: אסור להשתמש בו במהלך החגים.

2. **עגלת חימום/משטח חימום**
   - עגלת חימום או משטח חימום הדולקים מערב החג, מותר להניח עליהם במהלך החג את כל סוגי המזון.
   - אין צורך להניח על משטח חימום את משטח ההפרדה הייעודי לשבת.

3. **תנור קומביסטימר עם התקן מצב חג**
   - רב היחידה יתאם עם מנהל המטבח את זמני הפעלת התנור. השימוש בתנור במהלך החג מותנה בהימצאות משגיח כשרות ביחידה, ונדרשת נוכחותו בעת השימוש.
   - ההפעלה תתבצע טרם כניסת החג, בנוכחות משגיח כשרות, באופן הבא:
     - **א.** לחיצה על כפתור ההפעלה.
     - **ב.** בחירת תכנית 'צלייה ואידוי'.
     - **ג.** כיוון טמפרטורת התנור ל-180 מעלות.
     - **ד.** בחירת מצב הפעלה ללא הגבלת זמן.
   - **אופן הפעלת שעון פיקוד חג:**
     - **א.** סיבוב המפתח למצב "שבת".
     - **ב.** הרמת כפתור המפסק כלפי מעלה.
     - **ג.** כיוון השעון (באמצעות הזיזים) לשעת ההפעלה הרצויה. באופן זה התנור יפעל גם כאשר הדלת פתוחה.
     - **ד.** סגירת הכיסוי של השעון ונעילתו.
     - **ה.** כיסוי לוח הבקרה של התנור באמצעות כיסוי הנירוסטה הייעודי ונעילתו.

4. **מיחם מים**
   - יש להדליק את המיחם, להרתיח את המים ולהעביר למצב "שבת" לפני כניסת החג.
   - ניתן להוסיף מים למיחם, אך אין להעבירו למצב "רתיחה".

לצפייה בסרטון הפעלת התקן חג בקומביסטימר, סרוק את הברקוד.

חג החל צמוד לשבת

כאשר החג חל בצמוד לשבת, ביום שישי או ביום ראשון, יש לפעול בהתאם לנהלים הבאים:

1. במידת האפשר, יש לערוך 2 חדרי אוכל. אחד ישמש לארוחת ליל החג, והשני ישמש לארוחת ליל שבת.
2. יש להכין את כל המזון הנדרש לשני הימים, גם לחג וגם לשבת, בהתאם לנהלי הכשרות וברה"צ.
3. במידה והחג חל ביום ראשון, לפני כניסת השבת יש להדליק במטבח לפחות 2 נרות נשמה שתכולתו של כל אחד לפחות 48 שעות לטובת העברת אש במהלך החג.
4. יש להיערך בכמות מספקת של נרות שבת לטובת הדלקתן בחד"א גם לארוחת ליל החג וגם לארוחת השבת.
5. יש להיערך בכמות מספקת של חלות שלמות/לחמניות ושל בקבוקי מיץ ענבים לקידוש, עבור ארוחות החג וארוחות השבת.
6. במידה והחג חל ביום ראשון, מועד הארוחה של ליל החג (מוצ"ש) יהיה לפחות שעה וחצי לאחר כניסת החג, על מנת לאפשר זמן מספיק להכנות.
7. מומלץ להשתמש בכלים חד"פ במהלך השבת והחג, על מנת להקל על עובדי המטבח בשטיפת כלים.

דגשים מיוחדים למעגל השנה

ראש השנה

1. ניתן להתחיל את ההכנות עבור ארוחת ליל החג השני אך ורק לאחר שעת יציאת החג הראשון, ובהתאם לשעה שתפורסם לפני החג ע"י רב היחידה.
2. יש להגיש את סימני החג בארוחות של שני לילות החג.
3. התמרים הטריים (צהובים) מיועדים לארוחת ליל החג השני. אין להגישם בארוחת ליל החג הראשון. לפני כניסת החג, יש להפריד את התמרים הלחים מהגבעול.

יום הכיפורים

1. החל מכניסת יום הכיפורים המטבח וחד"א יהיו סגורים.
2. תינתן אפשרות לפני כניסת הצום למשיכת מזון מוכן לאכילה עבור חיילים שאינם צמים.
3. לאחר צאת הצום יוגש כיבוד קל הכולל מאפים ושתיה חמה וקרה עבור החיילים שצמו. כשעה וחצי לאחר צאת הצום תוגש בחד"א ארוחת ערב חגיגית. הכנת הכיבוד והסעודה ייעשו אך ורק לאחר צאת הצום.

סוכות

1. באחריות מפקד היחידה להקים טרם כניסת החג סוכה בסמוך לכל חדר אוכל, בגודל המתאים לסד"כ הנשארים ביחידה.
2. ארוחות החג והשבת המסורתיות יתקיימו בסוכה.

פסח

1. הכשרת המטבח וחד"א תתבצע בהתאם לנהלים המופיעים במדריך "הכשרת כלים לפסח".
2. יש לוודא כי כלל מוצרי המזון הינם כשרים לפסח וללא חשש קטניות. למעט מוצרי מזון ייעודים לטבעונים שיוגשו באופן אישי, ולא ייעשה בהם שום שימוש במטבח.
3. יש להיערך כראוי להכנת שולחן "ליל הסדר" עם כלל הסימנים, ובדגש על:
   - הנחת קערת "ליל הסדר" עם הסימנים על כל שולחן, כולל מצות "שמורה", שלישיית מצות עגולות וכוסית עם מי מלח.
   - שטיפת עלי החסה תתבצע עפ"י נוהל שטיפת ירקות עליים.

שבועות

אין לאפות/לבשל/לטגן/לחמם מזון עם מוצרי חלב. ניתן להשתמש במוצרי מזון חלביים קרים בלבד.

רשימת מטלות למשגיח כשרות לביצוע לקראת החג

משגיח יקר,
רוכזו לפניך רשימת מטלות לביצוע לקראת החג. יש לוודא ביצוע המטלות הללו לפני כניסת החג.

- ☑ הימצאות לו"ז חג.
- ☑ ביצוע תידרוך חג לכלל עובדי המטבח.
- ☑ הכנת כמות מספקת של קטניות ברורות עבור החג.
- ☑ הימצאות כמות מספקת של גז בצובר או מיכלי גז מחוברים.
- ☑ הימצאות מיץ ענבים בכמות מספקת לקידוש, ארוחות החג והבדלה במוצאי החג.
- ☑ הימצאות חלות שלמות או לחמניות עבור ארוחות החג.
- ☑ במטבח שיש בו כיריים גז, הדלקת 2 נרות נשמה לפחות והנחת כל אחד מהם במקום אחר במטבח ללא סיכון בטיחותי.
- ☑ הימצאות נרות יום טוב בחדר אוכל לטובת הדלקה למי שמעוניין בכך, וכן הדלקת 2 נרות לפני כניסת החג במידה ולא הודלקו ע"י מישהו אחר.
- ☑ הדלקת המיכשור החשמלי המאושר לשימוש טרם כניסת החג.
- ☑ כיבוי כלל המיכון החשמלי שאסור בשימוש בחג.
- ☑ העברת מכונת הקרח למצב "שבת" לטובת השימוש בחג.
- ☑ הדלקת התאורה והמיזוג במטבח וחדר האוכל.
- ☑ הימצאות שקיות חתוכות ומוכנות לאשפה ולדגימות מזון.
- ☑ הימצאות סקוטש שבת בכיורי שטיפת הכלים.

עירוב תבשילין

כאשר חל חג ביום שישי, בערב החג צריך לעשות עירוב תבשילין.

1. משגיח הכשרות היחידתי או נאמן שבת, יעשה עירוב תבשילין לפני כניסת החג, כדי לאפשר בישול והכנות במהלך החג לצורך השבת.
2. יש לקחת פת (חלה שלמה או לחמניה) ותבשיל (לדוג' ביצה קשה), ולברך את הברכה המופיעה בתחתית העמוד.
3. מיד לאחר הברכה, יש לומר את הנוסח המופיע בתחתית העמוד.
4. מי שאינו מבין את הנוסח בשפה הארמית, יאמר אחרי הברכה: **"בזה העירוב יהיה מותר לנו לאפות ולבשל ולהטמין ולהדליק נר, ולעשות כל צרכינו מיום טוב לשבת, לנו ולכל החיילים שעירוב זה יכול להועיל להם על פי דין".**
5. יש לשמור את העירוב לשבת לצורך אכילתו בסעודה שלישית.

ברכת עירוב תבשילין

יש לקחת פת ותבשיל ולברך:

בָּרוּךְ אַתָּה אֲדֹנָ-י, אֱל-הֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם,
אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו, וְצִוָּנוּ עַל מִצְוַת עֵירוּב.

לאחר מכן יש לומר את הנוסח הבא:

"בהדין עירובא יהא שרא לנא למיפא ולבשלא ולאטמנא
ולאדלקא שרגא ולמעבד כל צרכנא מיום טבא לשבתא, לנא
ולכל החיילים שעירוב זה יכול להועיל להם על פי דין"



שילוטי כשרות

בהתאם להוראה 05-01-03 פירסומי כשרות, נדרש לתלות שילוטי כשרות חייליים אחידים.

להלן המקומות בהן נידרש לתלות שילוטי כשרות, וסוג השלט שיש לתלות:

1. **חדר אוכל** - תעודת כשרות + נהלי כשרות ושבת לחדר האוכל.
2. **מטבח** - תעודת כשרות.
3. **חדר עיבוד ירקות** - נהלי כשרות לחדר סלטים.
4. **חדר משגיח כשרות** - לוח עזר למשגיח כשרות.
5. **חדר אפייה** - נוסח הפרשת חלה.
6. ביחידה בה קיימת **נפה חשמלית** או **מכונה לברירת אורז**, בסמוך למכונה יוצב שילוט בדבר נוהל הפעלת המכונה.
7. **מטבחון משרדי** - הנחיות בדבר השימוש המותר והאסור במטבחון המשרדי.
8. **טרקלין** - הנחיות בדבר השימוש המותר והאסור בטרקלין.
9. **מטבחון מבשל** - הנחיות בדבר השימוש המותר והאסור במטבחון מבשל.
10. **עסק למכירת מזון** - לוח נהלי כשרות לכוורת חלבי/בשרי.
11. **פילבוקס/דירת הגנ"ש** - הנחיות כשרות.

קבצי השילוטים הנ"ל מצויים וזמינים להדפסה באתר הרבנות הצבאית.







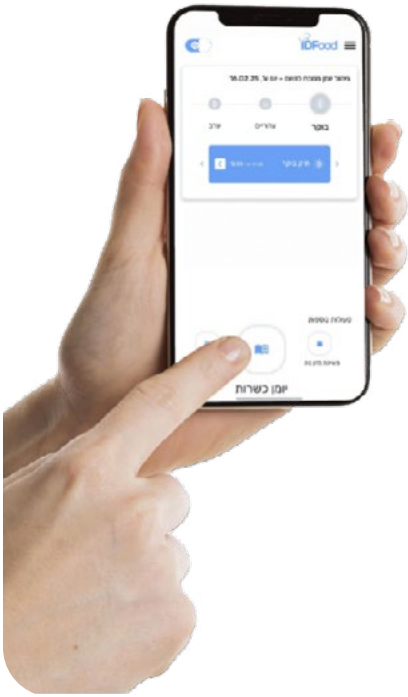






יומן כשרות

1. במהלך כל יום עבודה, חובה על משגיח הכשרות למלאות יומן כשרות במערכת המכ"ם - IDFOOD.
2. דיווחים אלו נבדקים על ידי רמה ממונה וכן בביקורות אכ"א.
3. בתוך המערכת ניתן למצוא מידע מקצועי ועזרי כשרות.







גזרות הבט"ש ומטבחונים

השגחת הכשרות בגזרות הבט"ש פועלת בשיטת **"רבנות בחזית"** - נוסף על נגדי הרבנות ומשגיחי הכשרות ביחידות, צוותי רכזי רבנות תחת פיקודו של רב החטיבה הסדירה/המרחבית מבצעים עבודות כשרות ופיקוח כשרות בכלל המוצבים והמטבחים אשר נמצאים בגזרתם.

משימת שמירת הכשרות במרחבי הבט"ש ובמטבחונים הצבאיים מציבה אתגרים ייחודיים ומורכבים עבור סגלי הרבנות ביחידות השונות.

הסגלים בשטח נאלצים להתמודד עם החלפות סד"כ בתכיפות גבוהה, פריסה רחבה של הסד"כ במרחב, וזמינות מוגבלת של כ"א לצורך פיקוח ובקרה.

אתגרים אלו מצריכים יצירתיות, גמישות והבנה מקצועית גבוהה עבור שמירת הכשרות גם בתנאים משתנים.

על כן, בעת עליית קו או החלפת סבב דירות הגנ"ש, על רבנות החטיבה לתדרך את מפקדי הפלוגות והרס"פים השוהים בשטח בנהלי הכשרות הרלוונטיים עבורם, על מנת לשמור על רציפות בשמירת הכשרות בנקודות בהם יפעלו.

בפרק זה נפרט את סוגי המטבחונים השונים בגזרות הבט"ש. לנוחיותכם, מצורפים שילוטי הכשרות הייעודיים לכל סוג מטבחון. (הקבצים להדפסה מצויים באתר הרבנות הצבאית)

טרקלין לוחמים

1. טרקלין לוחמים הינו מתקן להכנת ואכילת מזון מהיר שמיועד ללוחמים המשרתים במוצבים בגזרות הבט"ש ובזרועות הים והיבשה.
2. הטרקלין נועד לאפשר הזנה מחוץ לשעות פעילות חדר האוכל הצבאי.
3. טרקלין לוחמים יפעל על בסיס 'חלבי' בלבד, ויעמדו לרשות החיילים פריטי המזון המפורטים בלוח מזון 38 'קיט' לטרקלין.

מטבחון מבשל

1. מטבחון מבשל הינו מתקן להכנת מזון שמיועד לחיילים המשרתים במקומות שלא מתאפשרת בהם הזנה סדירה בחדר האוכל הצבאי, ועשוי להיות מקור ההזנה העיקרי של החיילים.
2. במטבחון מבשל יעמדו לרשות החיילים פריטי המזון המפורטים בלוח מזון הרלוונטי לסוג היחידה הספציפית.
3. בהגדרת מטבחון מבשל נכללים המטבחונים הבאים:
   - תצפיתניות.
   - לוחמי סוללות ההגנה האווירית.
   - מטבחונים בבסיסי חיל האוויר. (גף טיסה, גף כיבוי, דת"ק יירוט, מגדל פיקוח)
4. למטבחון מבשל ימונה "**אחראי מטבחון**" ע"י סגן מפקד היחידה אשר יעמוד בתנאים הבאים:
   - קצין ביחידה המשרת במקום הימצאות המטבחון שעליו הוא אחראי.
   - רב היחידה אישר את התאמתו לתפקיד, גם מבחינת זמינותו.
   - רב היחידה יתדרך את "אחראי המטבחון" עפ"י העקרונות שנקבעו על ידי ענף כשרות. לאחר עריכת התדרוך, יוציא סגן מפקד היחידה כתב מינוי. המינוי והתדרוך יתועדו על ידי רב היחידה במערכת IDFOOD.
   - באחריותו לוודא את שמירת נהלי הכשרות במטבחון, ושקליטת מצרכי המזון מהמטבח הצבאי וחלוקתם בין אזורי המטבחון מתבצעת בהתאם לאפיונם.

מטבחון משרדי

1. מטבחון משרדי הינו חדר שירות באיזור משרדי, לעיתים חלק ממשרד גדול, המיועד להכנת שתייה וחימום מזון קל בלבד, ללא בישול באש או כיריים חשמליות.
2. ככלל, השימוש במטבחון המשרדי הוא בזמן שעות העבודה, ואינו מהווה תחליף לארוחות בחדר האוכל.
3. באחריות רב היחידה לוודא כי מתבצעת במטבחון ביקורת מטעמו לפחות פעם בשבוע.

פילבוקס

1. פילבוקס הינו עמדת שמירה מוגנת, המשמשת כמתקן שהייה ללוחמים בתצפית ובהגנה על שטח.
2. הפילבוקס מיועד להצבת כוח מצומצם לאורך זמן, ומתוכנן לעמידות גבוהה תחת אש.
3. לרשות הלוחמים עומד מטבחון שבו הם יכולים להכין עבור עצמם מזון בעת שהייתם בפילבוקס.
4. המטבחון כולל פריטי מזון המסופקים ע"י הצבא, כלי בישול וכלי אוכל.
5. יש לוודא כי בפילבוקס מצויים כלל התשתיות המאפשרות את שמירת הכשרות.

דירת הגנ"ש

1. דירת הגנ"ש היא מתחם ייעודי לכוחות שמירה, הנמצאת בתוך יישובים ישראלים בגזרות הבט"ש.
2. הדירה משמשת כבסיס לינה ומנוחה של החיילים המגנים על היישוב, וכוללת אמצעים לשהייה קצרה (שבוע) של כוח שמירה מצומצם.
3. מיקומה בתוך היישוב מאפשר לכוח להישאר בקרבה לעמדות השמירה, להגיב במהירות לאירועים ביטחוניים, ולהיות בכוננות רציפה.
4. לרשות החיילים עומד מטבחון שבו הם יכולים להכין עבור עצמם מזון בעת שהייתם בדירה.
5. המטבחון כולל פריטי מזון המסופקים ע"י הצבא, כלי בישול וכלי אוכל.
6. יש לוודא כי בדירת ההגנ"ש מצויים כלל התשתיות המאפשרות את שמירת הכשרות.

הנחיות כשרות לטרקלין לוחמים

חייל/ת יקר/ה, יש להקפיד על קיום הפקודות ומימוש הנחיות הרבנות הצבאית

כללי

כלי אוכל וחימום

- הטרקלין יפעל על בסיס **'חלבי'** בלבד.
- **אסור באופן מוחלט להכניס לטרקלין ציוד 'בשרי'.**
- הטרקלין ייסגר חצי שעה לפני תחילת ארוחה בשרית, ויישאר סגור לפחות חצי שעה לאחר סיומה.
- אין להשתמש בכלים פרטיים, או בכלים שאינם מסומנים. במידה ויש מחסור בכלים יש לדווח על כך לרס"פ.
- חימום המזון במיקרוגל ייעשה בכלי פלסטיק אטום רב פעמי.
- אסור להכניס ציוד שאינו ייעודי לטרקלין, או ציוד שאינו חד-פעמי השייך למטבח או לחדר האוכל.

אחסון והכנת מזון

- מותר להכניס מוצרי מזון שסופקו ממקורות צה"ל ומיועדים לטרקלין בלבד.
- **אסור באופן מוחלט להכניס לטרקלין מזון 'בשרי'.**
- אין להכניס למטבח או לחדר האוכל היחידתי מזון שהוכן בטרקלין.

שבתות ומועדים

- במהלך השבת/מועד לא יופעלו כלל מוצרי החשמל בטרקלין למעט המיחם, המקרר ובר המים.
- הכלים החשמליים שאינם מותרים להפעלה בשבת יינעלו בארון ייעודי לפני כניסת השבת/מועד.
- בכלים חשמליים בהם קיים התקן שבת, יש להפעילו לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד.

השימוש במיחם חשמלי:

- יש להרתיח את המים עד חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד, ולהעביר את המתג של המיחם למצב "שבת".
- **אין להוסיף מים למיחם במהלך השבת.**
- ניתן להוסיף מים ביום טוב, אך אסור להעביר את המיחם למצב "הרתחה".

הוראת רבצ"ר 'טרקלין לוחמים' - 05-02-15

במידה ונתקלת בבעיה או שאלה ניתן לפנות לרבנות היחידה

הנחיות כשרות למטבחון מבשל

חייל/ת יקר/ה, יש להקפיד על קיום הפקודות ומימוש הנחיות הרבנות הצבאית

כללי

כלי אוכל

- יש להקפיד על **הפרדה מלאה** בין **'בשרי'** ל**'חלבי'** - באזורי הבישול ובאזורי הישיבה של המטבחון.
- אין להשתמש במטבחון בכלים פרטיים, או בכלים שאינם מסומנים. במידה ויש מחסור בכלים יש לדווח על כך לרס"פ.
- יש לחמם את המזון במכשירי החשמל (מיקרוגל/טוסטר אובן) בהתאם לאפיון המכשיר בלבד (בשרי/חלבי).
- במידה ואין שני אזורי ישיבה, ייקבעו שעות נפרדות להכנת ואכילת מזון בשרי/חלבי, בהתייעצות עם רב היחידה.

שעות 'חלבי'	שעות 'בשרי'

- בזמן שאזור הבישול החלבי פתוח, על פי השעות שנקבעו, אזור הבישול הבשרי יהיה סגור, וכן להיפך. פתיחת וסגירת המטבחון הבשרי/חלבי תיעשה על ידי 'אחראי המטבחון'.

אחסון והכנת מזון

- הבישול והחימום במטבחון ייעשו עם מוצרי מזון המסופקים ממקורות צה"ל.
- אסור לבשל, לאפות, לטגן, לאדות, לצלות או לחמם מזון חלבי מלבד מזון פרווה המיועד לארוחה חלבית וטוסט שהוכן בטוסטר לחיץ.
- אסור להכניס למטבח או לחדר האוכל היחידתי מזון מהמטבחון המבשל.

אחראי מטבחון

שם	דרגה	מ.א	תפקיד	טלפון

שבתות ומועדים

- משיכת מזון מהמטבח היחידתי תתבצע לפני כניסת השבת או המועד.
- יש להקפיד כי האוכל מבושל לגמרי לפחות שעתיים קודם כניסת השבת/מועד.
- חימום המזון בשבת/מועד יתבצע אך ורק באמצעות פלטת שבת חשמלית.
- בכלים חשמליים בהם קיים התקן שבת, יש להפעילו לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד.

השימוש במיחם חשמלי:

- הרתחת המים עד חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד.
- העברת המתג של המיחם החשמלי למצב "שבת" מיד לאחר הרתחת המים.
- **אין להוסיף מים למיחם במהלך השבת.**
- ניתן להוסיף מים ביום טוב, אך אסור להעביר את המיחם למצב "הרתחה".

הציוד המאושר לשימוש במטבחון המבשל

תנור, כיריים, מקרר, מיקרוגל, קופסת חימום למיקרוגל, טוסטר לחיץ, טוסטר אובן, מצנם קפיץ, מכונת קפה, קומקום, מיחם חשמלי המאושר לשימוש בשבת, פלטת שבת חשמלית, קנקן שתיה מזוכוכית, כוסות זכוכית עם ידית, מלחיות, כלים חד-פעמיים (צלחות, מגשים, כוסות שתייה חמה/קרה, סכו"ם), ניילון נצמד, נייר אלומיניום (כסף), נייר אפייה, מדיח כלים, ספוגיות לשטיפת כלים, סקוטש שבת, מגב ידני.

הוראת רבצ"ר 'מטבחון מבשל' - 05-02-16

במידה ונתקלת בבעיה או שאלה ניתן לפנות לרבנות היחידה

הנחיות כשרות למטבחון משרדי

חייל/ת יקר/ה, יש להקפיד על קיום הפקודות ומימוש הנחיות הרבנות הצבאית

כללי

כלי אוכל

- הכנסת כלים חדשים תתבצע בתיאום עם רב היחידה.
- מיקרוגל, טוסטר לחיץ ומצנם קפיץ יסומנו כ"**חלבי**" ומותר להשתמש בהם במזון חלבי בלבד.
- ניתן להוסיף מיקרוגל ומצנם קפיץ **על גבי מדף נפרד** ולסמנם כ"**בשרי**". על קצין הלוגיסטיקה לוודא שיוצבו 2 קופסאות חימום למיקרוגל ולאפיינם בהתאם (בשרי/חלבי).
- אסור להכניס למטבחון ציוד שאינו חד-פעמי השייך למטבח או לחדר האוכל.

אחסון והכנת מזון

- מותר להכניס למטבחון או להכין במטבחון "**מזון מאושר**" או "**מזון לצריכה אישית**".
- "**מזון מאושר**" הוא מזון ש:
  - סופק ממקורות ההספקה של צה"ל או מחברת הסעדה (קייטרינג) מאושרת.
  - נרכש על ידי היחידה לפי נוהל "רכש חוץ".
  - נתרם בתרומה שאושרה על ידי הרבנות הצבאית ואכ"א-ענף הפרט והתרומות.
- "**מזון לצריכה אישית**" - יאוחסן באריזה סגורה ומיועד לפרט בלבד.
- משיכת מזון מהמטבח היחידתי למטבחון המשרדי תהיה אך ורק בכלים חד-פעמיים.

שבתות ומועדים

- משיכת מזון מהמטבח היחידתי תתבצע לפני כניסת השבת או המועד.
- חימום המזון בשבת/מועד יתבצע אך ורק באמצעות פלטת שבת חשמלית.
- בכלים חשמליים בהם קיים התקן שבת, יש להפעילו לפחות חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד.

השימוש במיחם חשמלי:

- הרתחת המים עד חצי שעה לפני כניסת השבת או המועד.
- העברת המתג של המיחם החשמלי למצב "שבת" מיד לאחר הרתחת המים.
- **אין להוסיף מים למיחם במהלך השבת.**
- ניתן להוסיף מים ביום טוב, אך אסור להעביר את המיחם למצב "הרתחה".

הציוד המאושר לשימוש במטבחון המשרדי

מקרר, מיקרוגל, קופסת חימום למיקרוגל, טוסטר לחיץ, מצנם קפיץ, מכונת קפה, קומקום, מיחם חשמלי המאושר לשימוש בשבת, פלטת שבת חשמלית, קנקן שתיה מזכוכית, כוסות זכוכית עם ידית, מלחיות, כלים חד-פעמיים (צלחות, מגשים לכיבוד, כוסות שתייה חמה/קרה, סכו"ם), ניילון נצמד, נייר אלומיניום (כסף), נייר אפייה, ספוגיות לשטיפת כלים, סקוטש שבת, מגב ידני, ציוד פרטי שאינו חשמלי.
בלשכת מפקד - צלחות וסכו"ם ייעודיות לחלבי ולבשרי.

הוראת רבצ"ר 'מזון וציוד במטבחון משרדי' - 05-02-11

במידה ונתקלת בבעיה או שאלה ניתן לפנות לרבנות היחידה

הנחיות כשרות ושבת לפילבוקס

חייל/ת יקר/ה, יש להקפיד על קיום פקודות הכשרות של הרבנות הצבאית

כללי

כלי אוכל ובישול



חלבי - מסומנים בצבע כחול. סכו"ם עם חור.



בשרי - מסומנים בצבע אדום. סכו"ם ללא חור.

- אין לערבב בין הכלים בזמן השימוש, השטיפה והאחסון.
- אין להשתמש במטבח בכלים פרטיים, או בכלים שאינם מסומנים. במידה ויש מחסור בכלים יש לדווח על כך לרס"פ/מנהל המטבח.
- הבישול והחימום במטבח הפילבוקס יהיה עם מוצרי מזון המסופקים ממקורות צה"ל.
- יש לחמם את המזון במכשירי החשמל (מיקרוגל/טוסטר אובן) בהתאם לאפיון המכשיר בלבד (בשרי/חלבי).

הכנות לפני כניסת שבת/חג

- יש לוודא מלאי של מיץ ענבים לקידוש, חלות שלמות וערכת הבדלה.
- יש להקפיד כי האוכל מבושל לגמרי קודם כניסת השבת/חג.
- יש לוודא את תקינות פלטת השבת החשמלית. במידה ויש תקלה יש לדווח לרס"פ/נגד הרבנות.
- מילוי מיחם שבת, הרתחת המים והעברתו למצב שבת.
- כיבוי דוד המים החמים והמנורה במקרר.
- הדלקה/כיבוי של המזגן והתאורה בפילבוקס.

במהלך השבת/חג

- חימום המזון בשבת/חג יתבצע באמצעות פלטת שבת חשמלית.
- הספקת המזון החם לשבת תגיע לפילבוקס טרם כניסת השבת/חג. אין לשנע מזון בשבת/חג.

עירוב שבת

- מתחם הפילבוקס מעורב, מחוץ למתחם לא קיים עירוב.
- נשיאת הנשק, הקסדה והציוד המבצעי תיעשה כבשגרה. ניתן להוסיף ציוד אישי נחוץ לווסט טרם היציאה מהמתחם.

מדריך הכשרת כלים

ניתן לפנות לרבנות החטיבה ולקבל ערכת כלים לפילבוקס
יש לנקות את הכלים באופן יסודי קודם הכשרתם

- **כיריים חשמליות** - הפעלה למשך שעתיים על חום גבוה.
- **פלטת שבת** - הפעלה למשך שעתיים.
- **מיקרוגל** - הנחת כוס עם מים ומעט סבון על הצלחת והפעלתו עד לאידוי המים.
- **כיור ומשטח עבודה** - שפיכת מים רותחים ישירות מקומקום חשמלי.
- **סיר** - הרתחת מים ומעט סבון בסיר עד לגלישה על הדפנות.

כלים שלא ניתן להכשירם

טוסטר, מצנם, טוסטר אובן, מחבת, מחבת חשמלי טפלון, תבניות אפיה, כלי חרסינה, כלי פורצלן, כלי עץ, כלי מתכת עם ידית עץ, קרש חיתוך, פומפיה, מסננת, מלקחיים, מוערך תפוחי אדמה, כף סיגון, כלי פלסטיק עם חריצים עמוקים, כלי שדבוק בו לכלוך קשה שאינו יורד.

הגעלה

סירי בישול, סכו"ם, מצקת, כלי זכוכית, קערות, כף חלוקה, מגשים, צלחות, כוסות וקנקנים העשויים פלסטיק, זכוכית או מתכת - ניתן להכשיר בהגעלה.

אופן ההגעלה

הרתחת סיר גדול עם מים ומעט סבון. בזמן שהמים מבעבעים, מכניסים את כל חלקי הכלי בתוך הסיר. מיד לאחר מכן, טובלים/שופכים את הכלי במים קרים.

דגשי בטיחות

- אין לבוא במגע עם מים בנקודות בהם עוברים חוטי או מפסקי חשמל.
- אין לטבול כלי זכוכית במים קרים לאחר הגעלה במים חמים.
- יש להיזהר מאוד בזמן ההכשרה ממגע מים חמים ולהשתמש באמצעי מיגון.



במידה ונתקלת בבעיה או שאלה - נשמח לעזור
ניתן לפנות לרבנות היחידה או לקו הפתוח של הרבנות הצבאית - 052-9414414

לצפייה בסרטון הכשרת כלים
יש לסרוק את הברקוד

הנחיות כשרות ושבת לדירת הגנ"ש

חייל/ת יקר/ה, יש להקפיד על קיום פקודות הכשרות של הרבנות הצבאית

כללי

כלי אוכל ובישול



חלבי - מסומנים בצבע כחול. סכו"ם עם חור.



בשרי - מסומנים בצבע אדום. סכו"ם ללא חור.

- אין לערבב בין הכלים בזמן השימוש, השטיפה והאחסון.
- אין להשתמש במטבח בכלים פרטיים, או בכלים שאינם מסומנים. במידה ויש מחסור בכלים יש לדווח על כך לרס"פ/מנהל המטבח.
- הבישול והחימום במטבח הפילבוקס יהיה עם מוצרי מזון המסופקים ממקורות צה"ל.
- יש לחמם את המזון במכשירי החשמל (מיקרוגל/טוסטר אובן) בהתאם לאפיון המכשיר בלבד (בשרי/חלבי).

הכנות לפני כניסת שבת/חג

- יש לוודא מלאי של מיץ ענבים לקידוש, חלות שלמות וערכת הבדלה.
- יש להקפיד כי האוכל מבושל לגמרי קודם כניסת השבת/חג.
- יש לוודא את תקינות פלטת השבת החשמלית. במידה ויש תקלה יש לדווח לרבש"צ/רבנות היחידה.
- מילוי מיחם שבת, הרתחת המים והעברתו למצב שבת.
- כיבוי דוד המים החמים והמנורה במקרר.
- הדלקה/כיבוי של המזגן והתאורה בדירה.

במהלך השבת/חג

- חימום המזון בשבת/חג יתבצע באמצעות פלטת שבת חשמלית.
- הספקת מוצרי המזון תגיע לדירת ההגנ"ש עד 3 שעות טרם כניסת השבת/חג. אין לשנע מזון בשבת/חג.

עירוב שבת

- ניתן להיוועץ עם רבנות החטיבה/רבש"צ היישוב לגבי תקינות עירוב השבת.
- נשיאת הנשק והקסדה תיעשה כבשגרה.

מדריך הכשרת כלים

ניתן לפנות לרבנות החטיבה ולקבל ערכת כלים לדירת הגנ"ש
יש לנקות את הכלים באופן יסודי קודם הכשרתם

- **כיריים חשמליות** - הפעלה למשך שעתיים על חום גבוה.
- **פלטת שבת** - הפעלה למשך שעתיים.
- **מיקרוגל** - הנחת כוס עם מים ומעט סבון על הצלחת והפעלתו עד לאידוי המים.
- **כיור ומשטח עבודה** - שפיכת מים רותחים ישירות מקומקום חשמלי.
- **סיר** - הרתחת מים ומעט סבון בסיר עד לגלישה על הדפנות.

כלים שלא ניתן להכשירם

טוסטר, מצנם, טוסטר אובן, מחבת, מחבת חשמלי טפלון, תבניות אפיה, כלי חרסינה, כלי פורצלן, כלי עץ, כלי מתכת עם ידית עץ, קרש חיתוך, פומפיה, מסננת, מלקחיים, מוערך תפוחי אדמה, כף טיגון, כלי פלסטיק עם חריצים עמוקים, כלי שדבוק בו לכלוך קשה שאינו יורד.

הגעלה

סירי בישול, סכו"ם, מצקת, כלי זכוכית, קערות, כף חלוקה, מגשים, צלחות, כוסות וקנקנים העשויים פלסטיק, זכוכית או מתכת - ניתן להכשיר בהגעלה.

אופן ההגעלה

הרתחת סיר גדול עם מים ומעט סבון. בזמן שהמים מבעבעים, מכניסים את כל חלקי הכלי בתוך הסיר. מיד לאחר מכן, טובלים/שופפים את הכלי במים קרים.

דגשי בטיחות

- אין לבוא במגע עם מים בנקודות בהם עוברים חוטי או מפסקי חשמל.
- אין לטבול כלי זכוכית במים קרים לאחר הגעלה במים חמים.
- יש להיזהר מאוד בזמן ההכשרה ממגע מים חמים ולהשתמש באמצעי מיגון.



במידה ונתקלת בבעיה או שאלה - נשמח לעזור
ניתן לפנות לרבנות היחידה או לקו הפתוח של הרבנות הצבאית - 052-9414414

לצפייה בסרטון הכשרת כלים
יש לסרוק את הברקוד

כוורת
רשת חנויות הנוחות לחיילים

כוורות ודוכני מזון

תיק כשרות

על כל זכיין להכין תיק כשרות דיגיטלי אשר יכלול את כל המסמכים המפורטים בהוראת רבצ"ר "עסק למכירת מזון" 05-03-04. תיק זה יימצא תמיד בעסק, ויוצג לכל דורש ויכלול:

- תעודת כשרות בתוקף בחתימת רב הפיקוד.
- נהלי כשרות מטעם רב"ץ - ענף כשרות ע"י רמ"ד כשרות כוורת.
- צילום או מקור של תעודת משלוח או חשבונית של המוצרים הבאים: בשר ומוצריו, מוצרי מאפה טריים, ירקות ופירות טריים, חלב ומוצריו, ושאר כל המוצרים הקיימים בדוכן המזון.
- דף תיעוד ביצוע הדרכה בנהלי הכשרות והשבת, לכל העובדים בעסק, והתחייבות העובדים לעמידה בנהלים.

כשרות מוצרי המזון

1. כלל מוצרי המזון יירכשו בהתאם לרשימת מוצרים המאושרים לזכייני כוורת המתפרסמת מעת לעת.
2. מוצרי המזון יעמדו בקריטריונים הכשרותיים עפ"י מדיניות הרבנות הצבאית.
3. כשרות מוצרי הבשר: בקר 'חלק בית יוסף', עוף 'מהדרין'. כשרות מוצרי החלב 'מהדרין'.
4. ירקות עליים - כדוגמת: כרוב, חסה, ייעשה שימוש כשהירק קצוץ ושטוף ומחברות המאושרות על ידי ענף כשרות שהינם בחזקת נקיים מתולעים וחרקים.
5. כל מוצר תוצרת הארץ, ישא כיתוב כשרות של רבנות מוסמכת. כל מוצר תוצרת חו"ל, ישא כיתוב כשרות של הרבנות הראשית לישראל, בנוסף לרבנות נותנת הכשרות בחו"ל.
6. שאר כל מוצרי המזון יהיו בעלי שתי חותמות כשרות.
7. יש להקפיד על אריזות סגורות ומקוריות, עליהן כיתוב מקורי של אישורי הכשרות. אין לרכוש מוצרי מאפה באריזה שלא ניתן להוכיח כי מקורה ממאפיה מאושרת.

8. פריטים האסורים ברכש: ביצים טריות, קטניות, קמח, ירק עלי מגידול רגיל ולא שטוף, עלי סושי, חלקי פנים בשריים (כבדים, לבבות), מוצרי חלב המכילים אבקת חלב נכרי, פטל, תאנים טריות ויבשות, תותים טריים, קלחי תירס, שומר, כרובית וברוקולי מגידול רגיל. החרגות באישור מול רמ"ד כשרות כוורת.
9. חובה על הזכיין לאסור הכנסת של ציוד או מזון פרטי לעסק.

הכנת המזון

1. הכנת המזון על ידי הזכיין תיעשה אך ורק במתחם העסק שאושר, ואין להביא מזון אפילו ממטבח אחר של הזכיין.
2. הבישול/האפייה בעסק יהיה בישול/אפיית ישראל, בהתאם לנוהל הרבנות הצבאית בנושא. אפיית לחם/לחמניות ופיתות וכדומה, תתבצע בתנור פרווה בלבד.

הפרדה בין בשרי לחלבי

1. זכיין המפעיל, באותו הבסיס או המתקן, דוכן מזון חלבי ודוכן מזון בשרי, יקפיד על סימון כלי המטבח בהתאם לנוהל סימון ואפיון כלים המופיע במדריך זה.
2. חל איסור מוחלט להעביר כלים ומוצרי מזון מדוכן בשרי לדוכן חלבי ולהיפך.
3. במקום שבו גם דוכן למכירת מזון בשרי וגם דוכן למכירת מזון חלבי, יקבע מפקד המחנה אזורי אכילה נפרדים למזון הבשרי ולמזון החלבי, עם הפרדה קבועה בין האזורים, ללא אפשרות לניוד, ועם שילוט מתאים.

כלי המטבח

1. כל הכלים שישמשו את העסק, יהיו חדשים בלבד.
2. כלים חדשים העשויים ממתכת או מזכוכית, לפני השימוש בהם, יש לטבול אותם במקווה כלים. הטבילה תתבצע ע"י משגיח הכשרות ביחידה.

סימון כריכים ואריזות סלטים

כריכים, פיצות, פסטות וסלטים אשר הוכנו בעסק, יסומנו במדבקה אשר נוסחה יכלול את כל הפרטים הבאים:

- שם היצרן.
- כשר - בציון האפיון - חלבי, פרווה או בשרי.
- פרטים ומגבלות ייחודיים, כגון: "עפ"י היתר מכירה".
- באישור הרבנות הצבאית - הפיקוד, האגף או הזרוע הרלוונטי.
- הכיתוב: "למכירה בבסיסי צה"ל בלבד".

שבת/חג

1. עסק למכירת מזון, ייסגר ויינעל כשהעובדים לא בתוכו, לפחות 45 דקות לפני כניסת השבת/חג, ויישאר נעול לפחות עד 30 דקות לאחר צאת השבת/חג. במידת הצורך ייסגר למשך זמן גדול יותר, על מנת שעובדי העסק לא יידרשו לנסוע במהלך השבת/חג.
2. פסח - כל דוכני המזון יהיו סגורים החל מבוקר יום ההכשרה הצה"לי ועד ליום כ"ב בניסן בבוקר (יום למחרת צאת חג שני של פסח) במידה ולא חל בשבת.
3. לפני חג סוכות, על הזכיין להקים סוכה בסמוך לעסק בהתאם לנהלי הרבנות הצבאית.
4. במהלך צום תשעה באב עסק למכירת מזון יהיה סגור.

כיור לנטילת ידים

על הזכיין לתחזק כיור לנטילת ידיים ולוודא הימצאות "נטלה" בסמוך.

ביקורת ובקרה

1. באחריות הזכיין לאפשר לנציג הרבנות הצבאית, ביצוע ביקורת כשרות בכל עת וללא כל הודעה מראש, לרבות מחסן מזון. הביקורת תתועד ע"י המבקר בתיק הכשרות הדיגיטלי של הזכיין.
2. כל ביקורת תדווח לרב היחידה, ותתועד במערכת IDFOOD.

לצפייה בסרטון כשרות בכוורות,
סרוק את הברקוד.



מסעדה ניידת (פודטראק)

כללי

1. מסעדה ניידת צבאית או אזרחית, תפעל תחת פיקוח כשרות של הרבנות הצבאית.
2. אסור להפעיל מסעדה ניידת, בין צבאית ובין אזרחית ללא תעודת כשרות בתוקף. על המסעדה הניידת להציג את תעודת הכשרות במקום בולט.
3. הבישול במסעדה הניידת יהיה בישול ישראל.
4. המסעדה הניידת תאופיין או כבשרית או כחלבית או כפרווה.
5. הגשת המזון במסעדה הניידת תתבצע בכלים חד פעמיים בלבד.

תיק כשרות

על כל זכיין להכין תיק כשרות דיגיטלי אשר יכלול את כל המסמכים המפורטים בהוראת רבצ"ר "מסעדה ניידת" 05-03-01. תיק זה יימצא תמיד בעסק, ויוצג לכל דורש ויכלול:

- אישור ענף כשרות, לרבות פירוט המוצרים המאושרים, ונוהל ההפעלה של המסעדה הניידת.
- תעודת משלוח יומית ממקור משיכת המוצרים החתומה על ידי משגיח הכשרות, הכוללת את שם המשגיח ודרכי ההתקשרות עמו.
- חשבוניות ותעודות משלוח חתומות של שאר המוצרים שנרכשו.
- דף תיעוד ביצוע הדרכה בנהלי הכשרות והשבת, לכל העובדים בעסק, והתחייבות העובדים לעמידה בנהלים.

כשרות מוצרי המזון

1. מוצרי המזון בהם נעשה שימוש במסעדה הניידת, יעמדו בקריטריונים הכשרותיים עפ"י מדיניות הרבנות הצבאית.
2. כל המוצרים במסעדה הניידת יבושלו ויוכנו במסעדה הניידת בלבד או במטבח החברה שאושר על ידי ענף כשרות.
3. יש להשאיר מוצרי בשר ועוף באריזתם המקורית עד להכנתם.
4. אין להשתמש במוצרים האסורים לרכש חוץ.
5. אסור להשתמש במסעדה הניידת במזון הדורש בדיקה, ברירה או ניפוי.
6. ירקות עליים - כדוגמת: כרוב, חסה, ייעשה שימוש כשהירק קצוץ ושטוף ומחברות המאושרות על ידי ענף כשרות שהינם בחזקת נקיים מתולעים וחרקים.
7. אין לרכוש מוצרי מזון במהלך הפעילות של המסעדה הניידת.

שבת/חג

1. בערב שבת/חג, המסעדה הניידת תסיים את חלוקת/מכירת המזון עד השעה 13:00. בכל מקרה, על המסעדה הניידת לחזור לנקודת המוצא עד שעתיים לפני כניסת השבת/החג.
2. פתיחת המסעדה הניידת תהיה לפחות שעתיים לאחר צאת השבת/חג.

ביקורת ובקרה

1. מסעדה ניידת תשמור על הכשרות בהתאם לפקודות הצבא ויהיה נוכח בה באופן קבוע נאמן כשרות.
2. במסעדה ניידת שלא נוכח בה משגיח כשרות או נאמן כשרות באופן רציף במהלך שעות פעילותה, על הזכיין להתקין ולהפעיל את כלל המערכות הבאות:
   - מערכת מצלמות בתוך המסעדה הניידת, הפועלת באופן קבוע 24/7.
   - מערכת מצלמות במרלו"ג החברה.
   - חיבור המסעדה הניידת למערכת איתור מיקום.

רשימת סרטוני ענף כשרות

נושא הסרטון	ברקוד לסריקה
הערכות לשבת צוות מטבח	
יום בחיי משגיח כשרות בצה"ל	
מכונות לברירה ומיון	
אורז וקטניות	
לינת לילה	
כשרות המזון בקדמת הטכנולוגיה	
מכונות קמח בצהל	
עולם הקמח בצהל	
ירקות עליים מפוקחים	

נושא הסרטון	ברקוד לסריקה
כשרות בצבא - מאחורי הצלחת עם ענף הכשרות הצה"לי	
כללים לבדיקה נכונה ושמירה על הכשרות בפירות הדר	
פירות יבשים	
ירקות עליים קצוצים ושטופים	
הסודות מאחורי התבלינים	
ירקות שדה	
כשרות בכוורות	
הפעלת התקן חג בקומביסטימר	

אינדקס

אמבטייה פלסטיק (פיילה) 47
ארגז אחסון דגימות מזון 47
ארגז בידוד מוקצף (קלקר) לגסטרונום..... 47
ארון מטבח..... 48
ארון חימום..... 48
ארון שף לשבת..... 50
גיגית פלסטיק..... 50
גלגלת לחיתוך פיצה..... 50
גסטרונומים (כל הגדלים)..... 51
גרזן קצבים 51
גרילר גז 51
דגריזר - מתקן לשטיפת תבניות 52
חללית - מכשיר ידני לחיתוך ירקות 52
טאבון..... 52
טוסטר אובן..... 53
טרמופוט וחופית 53
כיריים אינדוקציה 53
כיריים גז..... 54
כיריים חשמליות..... 55
כף טיגון עכביש..... 55
כף משוט נירוסטה..... 55
כף פלטה..... 56
כפפות קצבים..... 56
כפפות חום..... 56
לוח עיסית (קרש חיתוך) 57
מברשת מריחה..... 57
מגנט סכינים מחובר לקיר 57
מגרדת - פומפיה 58
מד חום למזון דיגיטלי 58
מד חום למזון לייזר..... 58
מדפי אחסון ממתכת..... 59
מועך תפוחי אדמה..... 59
מזלג שתי שיניים 59
מחבת 60
מחבת חשמלי טפלון..... 60
מחבת טיגון חשמלי מתהפך 60
מחבת פרימה..... 61
מטגנת רציפה..... 61
מיקרוגל 61
מכונה להדחת כלים חד תאית 62
מכונה להדחת כלים רב תאית..... 62
מכונה לחיתוך ירקות (דיטו)..... 62
מכונה לחיתוך ירקות (הלדה)..... 63
מכונה לפריסת בשר/גבינה צהובה 63
מכונה לשטיפת ירקות ופירות (ג'קוזי) 63
מכונת פוליש לסכו"ם 64
מכונת קילוף ירקות..... 64
מכונת קרח..... 64
מכונת רידוד בצק..... 65
מכונת ריסוק הוברט/סטפן..... 65
מכסה גסטרונום..... 65
מסננת..... 66
מערבל בצק..... 66
מערבל נייד לסירים גדולים..... 66
מערוך 67
מקפיא תעשייתי..... 67
מקרר תעשייתי..... 68
מקרר ביתי..... 68
מקרר משב (בלאסט צ'ילר)..... 69
משחיז סכינים 69
משטח טיגון (פלנצ'ה) 69
סיר בישול..... 70
סיר בישול חשמלי..... 70
סיר בישול עם מחולל קיטור עצמאי..... 70
סיר בישול קיטור במערכת כללית..... 71
סיר מסננת..... 72
סכיני עבודה..... 72
סקוטש..... 72
עגלות לשימוש מטבח..... 73
פותחן מכני קבוע..... 73

פח אחסון..... 73
צידנית..... 74
צ"פסר..... 74
צנטרים משוננים לקישוט..... 74
קולפן..... 75
קלחת..... 75
רמבו..... 75
רשתות לתנור..... 76
שולחנות מטבח מנירוסטה..... 76
שפכטל..... 76
שקית זילוף..... 77
תבנית..... 77
תנור וכיריים ביתי..... 78
תנור קומביסטימר..... 78
תנור שלושה תאים חשמלי..... 78
בן מרי (יחידת חלוקה מחוממת עם מים)..... 79
בר מים..... 79
דינספנסר - מתקן מפיות..... 79
טוסטר לחיצה..... 80
טרמוס - כד הגשה..... 80
יחידת חלוקה מחוממת (פגודה)..... 81
כוסות חרס או זכוכית..... 82
כוסות יין..... 82
כף חלוקה..... 82
כף מסננת..... 83
מגב שולחני..... 83
מגש פלסטיק לסועד בחדר אוכל..... 83
מגש עץ (בוצ'ר)..... 84
מיחם חשמלי..... 84
מיחם למרק..... 84
מיכל גסטרונום פלסטיק..... 85
מיכל פלסטיק לרוטב..... 85
מכונה להכנת פופקורן..... 85
מכונה להכנת פנקייק/וופל בלגי..... 86
מכונה להכנת שערות סבתא..... 86
מכונת אספרסו ללא הקצפה..... 86
מכונת ברד..... 87
מכונת קפה עם הקצפה..... 87
מכשיר להכנת שייקים..... 87
מלחיות/משמנות..... 88
מלקחיים..... 88
מסחטת תפוזים..... 88
מצנם מסוע..... 89
מצנם שתי פרוסות..... 89
מצקת חלוקה..... 89
מרקייה נירוסטה..... 90
משטח חימום..... 90
משטח חימום עם נורות..... 91
מתקן הפרדה לעגלת חימום..... 91
מתקן הפרדה ייעודי לשבת למשטח חימום 91
מתקן הפרדה חלבי למשטח חימום..... 92
מתקן לדגני בוקר..... 92
מתקן פלסטיק לשתייה קרה..... 92
מתקן להכנת שווארמה..... 93
מתקן שתיה מים/סודה..... 93
מתקן שתיה מיץ..... 93
סכו"ם..... 94
סלסלאות ללחם או לפירות..... 94
עגלה למיכלי תרמוקן..... 94
עגלה לצלחות וסכו"ם..... 94
עגלת חימום..... 95
עגלת קירור לחדר אוכל..... 96
עמדת הגשה עם חימום עליון..... 96
פלטת קירור..... 96
פלטת שבת..... 97
צלחות וכלי הגשה..... 98
צלחות וכוסות אדום/כחול..... 98
קומקום חשמלי..... 98
קנקן זכוכית..... 99
קנקן נירוסטה..... 99
קנקן פלסטיק שקוף..... 99
קנקן פלסטיק אדום/כחול..... 100
שפינגדיש (מתקן לחימום)..... 100
תרמוקן..... 100

נספחים



כשרות פודטראק
מה שחשוב לדעת

ענף כשרות
כשרות זה מקצוע

איזה תעודת כשרות יש למפעיל (בשרי/חלבי)	צה"ל/היחידה	כוורת	הסעדה חיצונית	תרומת מזון
	רבנות צבאית	רבנות צבאית	רבנות מקומית	רבנות מקומית
מי משגיח הכשרות באירוע?	סגל רבנות היחידה	ללא נוכחות משגיח	נאמן כשרות	משגיח צבאי/משגיח אזרחי/נאמן כשרות
מה כשרות המוצרים?	מהמטבח הצבאי	'מהדרין'	'מהדרין'	'מהדרין'
שים לב !	כשרות האירוע באחריות רבנות היחידה	לבדוק: • מצלמה לניטור כשרות • איתור מיקום • "רשימת כשרות" מאושרת	לוודא הימצאות תעודת כשרות קבועה/יומית בתוקף	יש לאשר את תרומת המזון ע"י רבנות הפיקוד/רמ"ד מוסדות הביטחון. הפיקוח במהלך האירוע באחריות רבנות היחידה.

** על כל פודטראק יימצא "תיק כשרות". להרחבה הוראת רבצ"ר "מסעדה ניידת" 05-03-01



בס"ד

כשרות רעננו מבצעי
מה שחשוב לדעת

ענף כשרות
כשרות זה מקצוע

איזה תעודת כשרות יש למקום?	בית החייל	כפר נופש	'חיבוק חם'	בית מלון	פעילות חינוך	תרומת מזון מאושרת
	רבנות צבאית		רבנות מקומית			
מי משגיח הכשרות במקום?	משגיח אזרחי					משגיח צבאי/משגיח אזרחי/נאמן כשרות
מה כשרות המוצרים?	עפ"י מדיניות הכשרות בצה"ל		'מהדרין'	'רבנות'	'רבנות'	'מהדרין'
שים לב !	פיקוח הכשרות הינו על המטבח וחדר האוכל בבתי החייל באר שבע ואילת הכשרות הינה מטעם הרבנות המקומית.	בשבתות ובחגים הפיקוח ע"י משגיח צבאי	לוודא הימצאות תעודת משלוח חתומה עם שם בית העסק ופרטי משגיח הכשרות	בעת הצורך, יש לדרוש מנות בכשרות 'מהדרין' דרך הלוגיסטיקה בעת ההתקשרות עם המלון	על הנורם המזמין ונציג הרבנות ביחידה לערוך תיאום ציפיות מקדים ולבדוק את כשרות המזון שיוגש במהלך הפעילות	יש לאשר את תרומת המזון ע"י רבנות הפיקוד/רמ"ד מוסדות הביטחון. הפיקוח במהלך האירוע באחריות רבנות היחידה.

*עפ"י הוראת רבצ"ר "מזון בכשרות מהדרין" 05-02-14, יש לוודא הזמנה מראש של מנות 'מהדרין' מול קצין הלוגיסטיקה היחידתי.

ענף כשרות
כשרות זה מקצוע



כשרות משלחות חו"ל
מה שחשוב לדעת

פ.מ "נסיעות לחוץ לארץ בתפקיד" 8.0201
הוראת רבצ"ר "כשרות מזון בעת נסיעות לחו"ל בתפקיד" 03-03-05

צה"ל מחויב לספק מזון כשר למשרתיו בכל מקום שבו הם נמצאים

באחריות היחידה ומפקד המשלחת, גורמי קש"ח ונספחי צה"ל בחו"ל לוודא את כשרות המזון

ארוחת שישי משותפת

יש לדאוג למענה עבור אוכלוסיות מיוחדות

שיטת ההזנה ומענה הכשרות יאושרו ע"י רב הפיקוד/זרוע/חיל או רע"ן כשרות

ספק מזון מקומי	מזון מהארץ	דמי כלכלה	מנות קרב
אישור הספק ע"י ענף כשרות --- במשלחת נדולה נדרש פיקוח כשרותי ע"י רב צבאי או משגיח כשרות	מזון כשר המאושר בהתאם לפקודות הצבא --- הכשרת אמצעי החימום ע"י חייל שהוכשר מטעם רב הפיקוד/זרוע/חיל --- חימום המזון בעטיפה נוספת	הימצאות מקום נגיש הסמוך למשלחת שניתן לרכוש בו מזון כשר לפחות עבור ארוחה אחת חמה ביום, והמקום אושר ע"י ענף כשרות --- ניתן לרכוש מזון כשר בארץ (במידה וניתן להכניס לארץ היעד) עבור משלחת קטנה שהינה לתקופת זמן קצרה מ-10 ימים	ניתן להביא מנות קרב (במידה וניתן להכניס לארץ היעד)



צוות הכשרות יגיע יחד עם הכח החלוץ וייערך להכנת/הכשרת המטבח

כלל המצרכים שיירכשו או יסופקו למשלחת נדרשים באישור ענף כשרות

פקודות הצבא בתחום הכשרות והשבת תקפות בכל מקום בו תשהה המשלחת

הכנת המזון וחימום המזון יתבצעו עפ"י נהלי המטבח הצבאי

		בישול צבאי בחו"ל	
משלחת קטנה עד 20 חיילים	מטבח מהארץ	המטבח יישלח עם כלל הציוד	יצורף למשלחת משגיח כשרות צבאי
	מטבח מקומי	המטבח יוכשר ע"י משגיח כשרות שאושר ותודרך ע"י רב הפיקוד/זרוע/חיל	
משלחת נדולה מעל 20 חיילים	מטבח מהארץ	המטבח יישלח עם כלל הציוד	יצורף למשלחת משגיח כשרות צבאי שאינו בשירות חובה --- מעל 300 חיילים לפחות 2 נגדי כשרות --- מעל 500 חיילים לפחות 3 משגיחי כשרות בקבע ורב צבאי
	מטבח מקומי	המטבח יוכשר ע"י רב צבאי או משגיח כשרות בקבע/מילואים שאושר ותודרך ע"י רב הפיקוד/זרוע/חיל	

נספח כשרות לפקודת הנסיעה יכלול:
- רשימת הכשרויות המותרות ומוצרי מזון כשרים שניתן לרכוש ביעד הנסיעה
- היערכות לארוחה משותפת עם נציגים זרים
- הצורך בטבילת כלים חדשים
- דרכי תקשורת בהיבטי כשרות עם חברת הקייטרינג/ספק לוגיסטיקה במידה וישנם
- פרטי נציגי הקהילה היהודית המקומית

תודה וברכה
לכל מי שעזר וסייע בעצה ותבונה
במהלך כתיבת ועריכת המדריך.

סא"ל הרב רוני רקח
רס"ן הרב איתמר אבישי
אע"צ הרב שאול דרהין
סרן במיל' הרב חננאל כהן
רנ"ג במיל' צבי ויינשטיין
רנ"ג במיל' אילן מלכה
רס"ב ינון יעקב
רס"מ אברהם ורשבסקי

בס"ד

תורת המחנה כשרות

משגיח יקר

להרחבת ולהעשרת ידיעותיך בתחום הכשרות בצה"ל, הינך מוזמן לעיין וללמוד בספר תורת המחנה על הלכות כשרות.



לעיון בספר סרוק את הברקוד


חיל הרבנות הצבאית
א ב ג ד ה
ו ז ח ט י