

מוסדות חינוך וכפרי נוער

כדי להבטיח את שמירת הכשרות במטבח המוסד - הפנימייה, יש לצייד את המטבח ואת חדר האוכל בציוד המפורט להלן:

1. בכל מטבח וחדר אוכל יהיו שתי מערכות של כלים, אחת לאוכל בשרי ואחת לאוכל חלבי. המערכת כוללת: כלי בישול, כלי הגשה, כלי אוכל וכלי ניקוי.
2. בכל מטבח יהיו שני אגפי בישול נפרדים, אחד לבשר ואחד לחלב, ההפרדה תהיה **מוחלטת**.
3. לכל מערכת יהיו סימונים ברורים, אחידים ועמידים, שאינם יורדים בשטיפה או בחום, (מוצע להשתמש במדבקות אלומיניום מיוחדות לכך). כל זאת בנוסף לסימון חלבי בגוף הכלי - ע"י טבעת בסירים, בתבניות וכדו' וחורים בסכו"ם.
4. כל מערכת המטבח תכלול:

	המטבח	מערכת	כל
תנורי אפייה, סירים ומכסים, מצקות, מחבתות, כלי טיגון, קנקנים, קערות, מסננות, משטחוני פלסטיק או עץ לעבודה במטבח, שולחנות עבודה, עגלות להגשת האוכל (או לחילופין כיסוי השולחנות בשעווניות פ.י.ו.סי. בארוחות בשריות) מיכלים להחזרת כלים, כלי שמן ומלח, כלי לאיסוף אשפה על השולחן ("כלבויניק"), מערכת לשטיפת כלים, מיכלים מיוחדים לאחסון הלחם ולהובלתו.			
5. כל מערכת תימצא במקום נפרד, כלים חלביים יהיו סגורים במקומם בשעת ההכנה ובהגשת ארוחה בשרית, וכלים בשריים יהיו סגורים במקומם בשעת ההכנה ובהגשת ארוחה חלבית.
6. בכל מטבח תהיה מערכת מיוחדת המיועדת לצליית כבד בלבד הכוללת:

א. רשת	מיוחדת לצליית הכבד	עליה ומגש לקליטת הדם.	הכוללת:
ב. משטח	מיוחד	לחיתוך הכבד.	
ג. סכין	מיוחדת	ומסומנת לחיתוך הכבד.	

 (הוראות צלייה ודיני צלייה ראה בנספח 1). הכלים המפורטים בסעיף 6 הינם מיוחדים ומיועדים למטרתם בלבד, עליהם להיות מסומנים ואסור להשתמש בהם לכל מטרה אחרת. כל זאת אמור לגבי צלייה בתנור. כאשר צולים כבד על גבי אש גלויה, אין צורך במגש לקליטת הדם.
7. בכל מטבח יימצא שולחן, או משטח מיוחד לברירת קטניות, אורז, שעועית, חומס, וכדו', וכן נפה מתאימה לניפוי הקמח. (רצוי ביותר שתהיה נפה חשמלית 50 מאש וכן נפה מתאימה לניפוי סולת 30מאש).
8. במקרים יהיו תאים נפרדים **ומסומנים** לחלבי לחוד ולבשרי לחוד (רצוי שיהיו מקררים נפרדים).
9. כל מזון שנמצא במקרר יהיה **מכוסה** כגון: סירים וקערות, באופן שלא יהיו ערבוב ונזילה בין בשר וחלב.

קניית מזון ואספקתו למטבח

* = מציין כשרות למהדרין

ככלל, כל מזון שיוכנס יאושר מראש ע"י המשגיח, או הרב הממונה.

מוצרים :

הכנסת מזון למטבח (למעט בשר) מחייבת קיומם של תנאים אלה :

1. המזון יהיה כשר ומסומן בסימון כשרות מרבנות מוסמכת על כל אריזה.
2. קבלת אישור כשרות בר תוקף , על כך שהמפעל המספק מוצרים עומד תחת השגחת רבנות מוסמכת (יש לדרוש אישור מהמפעל על כך שהוא תחת השגחה).
3. לכל מוצר ומוצר יהיה אישור מהמשגיח במקום, או מהרב הממונה במקום, שמותר להכניסו למטבח או לחדר האוכל.
4. אין להכניס מזון ומוצרי ללא אישור המשגיח האיסור חל גם על העובדים.
5. מוצרים לפסח - יצוין "כשר לפסח" על גבי האריזה המקורית ולא על גבי מדבקה.
6. אין להכניס מזון כל שהוא ממקום, שאין לו אישור מכירת חמץ מלפני הפסח.
7. מוצרי יבוא : סימון הכשרות ממקום היצור בחו"ל ע"י רב מוכר וציון "באישור הרבנות הראשית לישראל" על גבי המוצר, וכן אישור כשרות של מח' היבוא.
8. אין להכניס מוצרי יבוא אם אין עליהם הציון הנ"ל. (סעיף 7).
9. **כל האוכל יבושל אך ורק במטבח של המוסד ואין להביא מזון מבושל מבחוץ. הוצאת אוכל ממטבח המוסד תיעשה בתיאום ובליוי המשגיח, באישור הרב נותן הכשרות למוסד.**

וירקות :

פירות

הכנסת פירות וירקות מחייבת קיומם של תנאים אלה :

1. הפירות והירקות יובאו רק ממקום שבו מפרישים תרומות ומעשרות.
2. הפירות יהיו ללא חשש ערלה, טבל ושביעית.
3. כל הכנסתם של הפירות והירקות תלווה באישור כשרות מרבנות מוסמכת. אם הגיעו ירקות שלא הופרשו מהם תרומות ומעשרות, אסור להשתמש בהם, עד שיופרשו תרומות ומעשרות מהם ע"י המשגיח. (נוסח הפרשת תרומ' יהיה מוצב במקום בו מקבלים את הירקות).

ירקות עלים

1. ירקות עליים (חסה) על המשגיח :
 - א. להפריד בין העלים.
 - ב. להשרות במי מלח או סבון 0 כחמש דקות).
 - ג. לשפשף את העלים בעדינות משני הצדדים ובין הקפלים, בספוגית.
 - ד. לבדוק עלה עלה מול האור.

2. כרוב ניתן להכשיר על ידי הפרדה של עלה עלה , קציצתם, השריה בחומר ושטיפתם בזרם חזק במיוחד.
3. שמיר, כוסברה, סלרי ופטרוזיליה, אין להשתמש אלא כשגדלו בצורה מיוחדת, תוצרת שגודלה בצורה מיוחדת בפיקוח רבני או מיובשים.
4. אין להשתמש בברוקלי, בצל ירוק, כרוב ניצנים, כרובית – טריים, אלא אם יש תוצרת שגודלה בצורה מיוחדת בפיקוח רבני.

***** ירקות עליים מתוצרת שגודלה בצורה מיוחדת, בפיקוח רבני או מיובשים בלבד.

בשנת השמיטה יש לדרוש אישור מרבנות מוסמכת לכך, שהפירות או הירקות משדות גויים, או לפי היתר המכירה של הרבנות הראשית לישראל.

אורז, קטניות וקמח

1. קליטת אורז וקטניות מכל הסוגים, רק עם הכשר רבנות מוסמכת ואם זה מיובא יש צורך באישור של הרבנות הראשית לישראל.
2. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר מחוטא מתולעים ומזיקים.
3. אין להשתמש בפול יבש.
4. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, עדשים, יבדקו פעם נוספת ע"ג משטח בהיר ביבש אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
5. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול, ניתן לבדוק יום מראש כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקרור לאחר הבדיקה.
6. ניפוי הקמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח בנפה של 50 מ"ש, לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר.

ביצים

1. ביצים יקלטו אך ורק כשהן מוחתמות ומאושרות.
 2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות המשגיח.
 3. אבקת ביצים ונוזל ביצים יתקבלו ממפעלים העומדים תחת פיקוח רבנות מוסמכת.
- *** ביצים קלופות יקנו רק ממקומות מהדרין ואין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אא"כ ניתן עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל - שום

* אין להשתמש בבצל ושום קלופים מיום אתמול, אלא א"כ הוספו להם תבלינים או שמן בצורה משמעותית.

יינות

1. יש להשתמש רק ביינות בכשרות של רבנות מוסמכת.
2. בבישולים יעשה שימוש אך ורק ביין מפוסטר. במהדרין, ביין מבושל בלבד.

* פתיחת הבקבוקים ומזיגת המשקאות תעשה על ידי יהודי שומר תומ"צ.

מיני מאפה

מוצרי מאפה כגון: פיתות, לחמניות ובורקסים, יש לקבל אך ורק שהם ארוזים ומסומנים ובצרוף תעודת משלוח. ע"ג האריזה יצוין שם מאפיה, שם רבנות הנותנת את ההכשר וכן יצוין פרווה/חלבי/בשרי.

בשר ומוצרי

כיוון שהבשר הוא מזון רגיש מבחינת הכשרות, הכנסת בשר, או מוצרי בשר למטבח מחייבת קיומם של תנאים והוראות אלה:

1. ארוז וסגור באריזה מקורית * (שאיננה ניתנת לפתיחה ולסגירה חוזרת).
2. סימון הכשרות יהיה מודפס בגוף האריזה (לא חותמת ולא מדבקה).
3. סימון הכשרות יהיה בכתב ברור בחזית האריזה.
4. סימון הכשרות יהיה מרבנות מוסמכת בלבד על כל אריזה של יחידת בשר אחת וכן על הקרטון מבחוץ. (הקרטון והניילון הפנימי יהיו סגורים בסגירה מקורית).
5. לכל משלוח בשר, או מוצריו תהיה תעודת משלוח ואישור כשרות (תמ"ך) כתובה וחתומה ע"י המשגיח מן המפעל השולח. בתעודה יפורטו המוצרים, המשקל וכמות אריזות.
6. יש לוודא התאמת המפורט בתעודת משלוח לאישור כשרות הנלווה.
7. יש לוודא אמינות המשלוח ע"י התקשרות עם המשגיח השולח (טלפונית וכדו'), לפחות אחת לשבועיים).
8. יש לרכוש בשר מוכשר בלבד.
9. אין לקבל משלוח בשר כל שהוא ללא תעודת משלוח ואישור כשרות מפורטים.
10. אין לקבל בשר ומוצרי מכל גורם, שאין עליו השגחה מוסמכת (ספקים משווקים וכדו').

* אריזה מקורית - בשר קפוא מחו"ל - בכל חתיכה מוטבעת חותמת כשר, כל חתיכה עטופה בניילון סגור.

כל החתיכות יחד בתוך ניילון סגור עם חותם מתכת (פלומבה), הכול בתוך קרטון סגור עם תווית כשרות וחותמת

דיו

"כשר".

- הקרטון סגור בסרטי פלסטיק , החובקים את המכסה והבסיס .
 עקרונית הדבר קיים גם בחלקי פנים.
 בשר ומוצרי - קפואים בארץ - כל יחידה מסומנת בסימון מוסמכת והקרטון סגור ומסומן.
11. בכל מקרה של ספק במשלוח , אסור להשתמש בשר עד לבירור עם הרב הממונה.
12. בכל מקרה של הגעת בשר שלא לפי הוראות אלה יש :
 א. להחזיר הסחורה.
 ב. להודיע למשגיח השולח על ההחזרה.
 ג. לדווח לרב הממונה.
13. צליית כבד או בשר תיעשה כדין ע"י המשגיח (הוראות ודיני צלייה ראה נספח 1).

לב

1. יש לחתוך לשניים, לנקות את החדרים מקרשי הדם ולמולחו קצת קודם הצליה.
 * יש המהדרין לחתוך ערלת הלב והגידין שבפנים.
2. יש לצלותו בנפרד מחלקי בשר אחרים.

מוח

1. להסיר הקרום שעליו.
 2. שריה במים, מליחה, הדחה.

העבודה במטבח , אפייה ובישול

אפייה

1. בתנור, המשמש לאפייה או לבישול של מזון בשרי, אין להשתמש לאפייה או לבישול של מזון חלבי יש לדאוג שיהיו שני תנורים, אחד למוצרי חלב ואחד למוצרי בשר.
 אוכל פרווה שבושל בתנור יש לאוכלו רק בסעודות מסוג התנור בשרי או חלבי.
2. יש להקפיד שיהיו כלי עבודה נפרדים לבשרי ולחלבי, כגון: מערבלי, סכינים, מקציפים, סירים, מברשות (למריחה) שולחן ומשטחי לישה נפרדים המסומנים בסימון נפרד. (הבשרי יסומן באדום והחלבי יסומן בכחול).
3. הכנת בצק מחייבת פעולות אלה :
 א. ניפוי הקמח בנפה מתאימה **סמוך** ללישה.
 ב. הפרשת חלה כדין.
 ג. אם משתמשים בביצים - צריך לבדוק כל ביצה ולוודא , שאין בה דם (זאת ע"י פתיחה ובדיקה של כל ביצה בכלי קטן כגון כוס וכדו').

4. לחם, שהוגש בארוחה בשרית, אין להגישו בארוחה חלבית ולהיפך.
5. כאשר נשאר לחם בסלסלות והוא נקי, ניתן להשתמש בו לארוחה אחרת.
6. יש לוודא הדלקת התנור והפעלתו לאפייה, הדלקת כיריים גז, העמדת סיר או מחבת וכן הכנסת האוכל לתנור ע"י עובד מטבח יהודי בלבד.

בישול בקיטור

1. יש לוודא בהפעלת ברז הקיטור וכן הכנסת האוכל לסירי הקיטור שנעשו ע"י עובד מטבח יהודי בלבד.
2. במטבח שמבשלים בו בקיטור חוזר גם אוכל בשרי וגם אוכל חלבי קיימת בעיה הלכתית של בשר וחלב. ניתן לפתור בעיה זו ע"י הוספת חומר מפגל (שמן אורנים). פעולה זו תיעשה ע"י משגיח, על פי הנחיית הרב הממונה.

עיין נספח קיטור.

מכונה לשטיפת כלים

1. במטבח שבו משתמשים במכונה לשטיפת כלים, יש לדאוג שתהיינה שתי מכונות וכן סלסלאות שונות לבשרי ולחלבי.
2. כאשר יש רק מכונה אחת ורוצים להשתמש בה לכלים חלביים ולכלים בשריים, קיימת בעיה הלכתית של ערבוב בשר וחלב. יש להשתמש במכונה מיוחדת, שתוכננה לפיתרון בעיה זו. יש להתייעץ עם הרב הממונה לפני השימוש בה.

עיין נספח מכונה לשטיפת כלים.

עבודה במטבח

העבודה והבישול יעשו רק ע"י עובדי המטבח הקבועים. אין להעסיק ילדים, או זרים ללא השגחת עובד מטבח. בישול ע"י מי שאינו יהודי אסור אלא אם כן היהודי ידליק את האש ויניח את הסיר על האש. (אז רשאי מי שאינו יהודי להמשיך את הבישול לפי הצורך).

מסיבות ושמחות

כאשר עורכים מסיבות ושמחות במוסד, יש להקפיד על תנאים אלה:

1. אין להביא מצרכי מזון מבחוץ.
2. כל מוצרי המזון יוזמנו ע"י המוסד.

3. המוצרים יהיו כשרים כמפורט לעיל.(פרקים ב-ג).
 4. עבודת הבישול והכנת האוכל יעשו ע"י עובדי המטבח.
 5. הכנת האוכל וההגשה תיעשה ע"י עובדי המטבח.
 6. עבודת הניקוי שלאחר האירוע תיעשה ע"י עובדי המטבח.
 7. כלי הבישול וההגשה יהיו אך ורק של המוסד.
- במקרה שמזמינים קבלן לאוכל, שירותי הסעדה (קייטרינג), יש לוודא שהוא עומד תחת השגחת רבנות מוסמכת ויש לו תעודת הכשר תקפה, כולל כלי הבישול וההגשה לאותו אירוע.

שבת וחג במטבח ובחדר האוכל

1. כדי לשמור על כשרות המטבח וחדר האוכל בשבת, חייב להיות משגיח שבת במקום.
2. בשבת אסור להדליק או לכבות אש כולל הגברה או הנמכה של האש, אף על ידי לא יהודי.
3. האוכל והמים החמים יהיו מוכנים ומבושלים לגמרי עוד לפני כניסת השבת, וימצאו על כיריים של גז, כשהאש דולקת כבר ומכוסה בפח, או ע"ג פלטה חשמלית וכדו', או בתנור בדרגת חום קבועה, שלא תשתנה במאומה במשך השבת. כמו כן יש להכין תמצית תה מיום שישי.
4. בשבת אסור להוסיף מים קרים או חמים, לסיר או למיחם, העומד על גבי האש.
5. בשבת אסור לפתוח או לסגור את ברז הקיטור וכן את ברז המים החמים, אף אם הופעלו לפני שבת.
6. בשבת אסור לחמם אוכל בתנור חשמל, בגז או בקיטור. לא לפי הכללים.
7. אסור להוציא מתוך סיר חמין, מרק וכדומה כשהוא ע"ג אש אפילו מכוסה בפח וכן מע"ג פלטה חשמלית, יש צורך לגרור הסיר למקום אחר כשולחן או מקום לא חם, רק אז להוציא את האוכל.
8. בשבת אסור לחתוך לחם במכונת חשמל וכן גבינה צהובה, נקניקים וכדו'.
9. יש להכין מערב שבת לחם פרוס לשבת, או לפרוס בסכין, או במכונה ידנית. עם זאת, יש לדאוג ל"לחם משנה".
10. יש לכסות את האש בפח, אזבסט וכדו' עם כיפוף לכיסוי כפתורי ההפעלה עוד לפני כניסת השבת.
11. התנורים יעבדו בשבת על שעוני שבת בלבד יש להכניס את האוכל לתנור לפני הדלקתו על ידי השעון כמו כן יש לדאוג לסגור במיכסים את כל כפתורי התנורים והגז, מנעול ומפתחות בידי המשגיח. אין לסגור את דלת התנור בשבת. מותר לחמם בשבת רק אוכל יבש.
12. התאורה במטבח ובחדר האוכל תופעל ע"י שעון שבת, אשר יכוון לפני כניסת השבת, או החג.
13. הדלקת נרות לכבוד שבת תיעשה רק לפני כניסת שבת (בתיאום לפי לוח זמני הדלקת נרות) בחדר האוכל בלבד.
14. בשבת אסור להפעיל בחדר האוכל ובמטבח שום כלי שיר או מגבירי קול, מכשירי רדיו וכדו', וכן העישון אסור (יש לשים שלט המורה זאת).

15. יש להכין את רשימת הפעולות הנדרשות לביצוע לפני השבת, כדי לא להיתקל בבעיות שונות בשבת, כגון הכנת מי פה ונייר טואלט חתוך וכדו'.
16. בישול בחג מותר בלא הדלקת אש אלא ע"י העברתו מאש דולקת. לכן, לפני כניסת החג יש לוודא הדלקת נר נשמה או כיו"ב במטבח, על מנת להעביר אש ממנה לצורך הבישול לסעודות החג.
17. אסור לכבות אש בחג - הוראות לכך יש לקבל מהמשגיח או הרב הממונה.
18. הוראות לגבי שטיפת כלים בשבת:
 - א. בשבת אסור לשטוף כלים (כלי אוכל, הגשה ובישול) לצורך מוצאי שבת, או לצורך ימות החול.
 - ב. כלים המיועדים לארוחות השבת, יש לשטוף רק בסבון נוזלי וכרית מחוטי ניילון גס.
 - ג. ניתן להשתמש במכונה בשבת לשטיפת כלים אך ורק בתנאים המצויינים להלן בנספח שבת.
 - ד. אם לא מתקיימים תנאים אלה תתבצע שטיפת הכלים לצורך שבת ולא לצורך יום חול רק בצורה ידנית.
 - ה. בשבת אסור לסחוט ולכן ניקוי השולחן ו/ או הרצפה ייעשו במגב בלבד.

ענין	נספח	שבת.
------	------	------

השגחה

הרב הממונה או רבנות ממונה ותעודת הכשרות

1. לא תינתן כשרות במוסדות ללא משגיח במקום, וללא רב ממונה המתדרך את המשגיח. האחריות על הכשרות מוטלת על הרבנות המקומית או על הרב המקומי. מוסד, שאינו יודע לאיזה רבנות הוא שייך עליו לפנות לאגף הכשרות הארצית של הרבנות הראשית לישראל, רח' ירמיהו 80 בית יהב ירושלים. 02-5313195.
2. תפקידו של הרב הממונה הוא לתדרך את המוסד, לתדרך את המשגיח, להפנות תשומת ליבו לבעיות מתחדשות, לפתור בעיות הלכתיות הקשורות במוסד והמתעוררות תוך כדי עבודה.
3. משגיח כשרות במוסד ימונה ע"י הרב המקומי בהתייעצות ובתיאום עם הרב המפקח על הכשרות במוסדות אלה.
4. הרב המקומי ינפיק תעודת כשרות, יהיו בידי מנהל המוסד ומנהל המטבח. התעודה תוצא לזמן קצוב ועל ההנהלה מוטלת האחריות לחדשה. תפקיד הנהלת המטבח לוודא, שהתעודה בעלת תוקף.
5. תעודת הכשרות תהיה תלויה בחדר האוכל בעיקר למען אורחים ומבקרים.
6. ביטול הכשרות לפי הצורך ייעשה ע"י הרבנות המקומית, או הרב המקומי בהתראה מוקדמת בכתב. גם הביטול ייעשה באמצעות מכתב.

7. הרבנות הראשית לישראל ומחלקת הכשרות שואפים להקים מדור מיוחד למוסדות פנימייתיים, שיטפל בכל הבעיות הקשורות בסידורי הכשרות במוסדות אלה.

משגיח כשרות

בכל מוסד יהיה משגיח כשרות, או לחילופין, ממונה על הכשרות. אדם זה ימונה ע"י הרב המקומי, או ע"י רב אזורי מוסמך ובתיאום עם הרב המפקח על הכשרות במוסדות אלה. המשגיח הממונה יהיה לעזר למנהל המטבח בנושא הכשרות ויהיה חלק מצוות המטבח. המשגיח יועסק יום ביום במטבח. שעות עבודתו של המשגיח ייקבעו ע"י הרב המפקח על המוסדות ובתיאום עם הרב הנותן ההכשר ובהתאם לגודל המוסד ולצרכי פעולות ההשגחה והכשרות. עבודתו תפוקח ותבוקר ע"י רבנים אלה. במקרה של העדרות ידאגו המשגיח ומנהל המטבח למחליף בעזרת הרב הממונה.

תפקידי המשגיח

כללי: כשרות המטבח הינה באחריות מנהל המטבח. המשגיח הממונה על הכשרות הוא האחראי על ביצוע כל תנאי הכשרות שפורטו ושיפורטו להלן. המשגיח חייב להיות בקי בכל הדינים הקשורים לעבודתו וישתלם בתפקידו בימי עיון וכדו'.

תיק הכשרות:

המשגיח יארגן תיק כשרות בו יהיו:

1. רשימת כל מוצרי המזון הנכנסים למוסד לפי פירוט זה: שם המוצר, שם היצרן, שם היבואן וכתובתו, תאריך הייצור, סימון הכשרות, אישור הרבנות הראשית לישראל, הערות (פירוט זה יש לערוך בטבלה מסודרת).
2. רשימת כל מוצרי המזון המיובא הנכנס למוסד לפי פירוט זה: שם המוצר, שם היצרן, שם היבואן וכתובתו, תאריך הייצור, סימון הכשרות, הערות (פירוט זה יש לערוך בטבלה מסודרת).
- יש לחזור ולהעיר כי כל מוצר **מיובא** מחויב באישור הרבנות הראשית לישראל.
3. ריכוז אישור ותעודות כשרות למוצרים השונים המגיעים למטבח או למחסן. **אין לקבל תעודות כשרות מצולמת** אלא מכתב מהרב הנותן כשרות למוצרים ולמפעל שממנו מתקבלים מוצרים.
4. ריכוז אישורי הכשרות על ערלה והפרשת תרומות ומעשרות לפירות ולירקות המגיעים למוסד.
5. קובץ הוראות כשרות למשגיח.
6. קובץ עדכונים בנושא הכשרות כגון: הסרות כשרות ממקומות שונים, החזרת כשרות, מאמרים בנושא הכשרות הקשורים לעבודתו וכדו'. בזאת ייעזר ברב הממונה.

עבודת המשגיח

1. ישמור על הכשרות בכל תנאיה במטבח ובחדר האוכל.
 2. יבדוק כל משלוח מזון, כשרותו ואמינותו.
 3. יצלה את הכבד כדין.
 4. יכשיר כלים שנאסרו ושנתערבו חלבי בבשרי ובשרי בחלבי.
 5. ימין ויסמן כלים.
 6. יוודא ניפוי הקמח והסולת סמוך ללישה ויפריש חלה.
 7. יפריש תרומות ומעשרות, במקרה שהגיעו ירקות שלא הופרשו מהם תרומות ומעשרות, או שיש ספק בכך עליו לעשרם.
 8. יוודא לא להכניס פירות ערלה כלל למטבח ולמחסן.
 9. יברור האורז ושאר קטניות מתולעים וכדו'. יבדוק וינקה ירקות עליים כמו שמצוין לעיל.
 10. יתאם תפריט מזון מתאים לקראת שבת.
 11. יפקח על הכנת הבישולים לקראת שבת ויכסה את האש ואת הכפתורים. ונעילות שבת.
 12. יפקח על ההכנות לשבת כגון: חיתוך לחם, החלפת סבון גושי בנוזלי, הפעלת שעוני השבת ועוד.
 13. יכין את המטבח ואת המוסד לפסח, על כל המשתמע מכך. כמובן בעזרת אנשי המוסד והרב הממונה על הכשרות.
 14. ידאג לקבל תפריט שבועי מראש.
 15. יהיה לעזר ביתר זמנו במטבח לפי הנחית הרב הממונה.
 16. תפקידי משגיח שבת:
- א. לבקר ולהיות נוכח בשעת הארוחות.
 - ב. לוודא שאין בישול, חימום, או חילול שבת במטבח ובחדר האוכל.
 - ג. להקפיד ולפקח, שאין חילול שבת משעת כניסת השבת ועד יציאתה.
- במקרים בהם יש עומס עבודה על המטבח הוא יכול להיעזר בעובדים נוספים שיעבדו בפקוחו.

תעודת כשרות

1. הרבנות המקומית או האזורית, שהמוסד נמצא בתחומה, היא המוסמכת על פי החוק לתת תעודת כשרות למוסד.
2. הרב הנותן הכשר יבקר במוסד ויבדוק, שאכן כל הציוד והכלים מתאימים.
3. הרב הנותן הכשר יכתוב חוזה כשרות והשגחה לפי המפורט בתקנון זה, כולל תנאי העסקת משגיח, שכרו וכדו'.
4. מנהל המוסד יחתום על החוזה הנ"ל.
5. לאחר שלבים אלה תוענק תעודת כשרות למוסד, היא תוצב במקום בולט בחדר האוכל.

6. במקרה ותהיה חריגה מהחוזה ומתנאי הכשרות תסיר הרבנות המכשירה את תעודת הכשרות ותדווח על כך למחלקת הכשרות הארצית לכל הגורמים הקשורים למוסד.

פיקוח והשגחה

1. מחלקת הכשרות הארצית שע"י הרבנות הראשית לישראל, היא הממונה על הכשרות במדינת ישראל ומפקחת במקומות השונים בארץ בנושא הכשרות. לפיכך, כל המוסדות וכפרי הנוער השונים בארץ יעמדו לביקורת מחלקת הכשרות הארצית בתיאום עם הרבנויות הנותנות הכשר.
 2. מח' הכשרות הארצית שואפת להקים מדור מיוחד במשרדה לטיפול במוסדות פנימייתיים, שיטפל בכל הבעיות הקשורות בסידורי הכשרות במוסדות אלה.
 3. לאור זאת תפרסם הרבנות הראשית לישראל את רשימת המוסדות העומדים תחת פיקוח והשגחה העומדים בדרישות תקנון זה, וכן רשימת המוסדות שאינם תחת השגחה זאת.
- בשר קפוא שלא הוכשר יש להכשירו מיד לאחר שהופשר לגמרי. צריך לבדוק הפשרתו לגמרי ע"י נעיצת סכין למרכז החתיכה ולוודא, שהבשר רך ומופשר גם בפנים.
- אסור להשרות בשר לא מוכשר במים למשך 24 שעות ואם הושרה נאסר. אין להפשיר בשר ע"י מים חמים, או פושרים אלא במי ברז רגילים.

צליית כבד

1. הכבד צריך להיות מופשר לגמרי ולשוטפו במים.
2. יש להניחו על רשת או על שיפוד ולצלוחו על גבי גחלים או על גבי אש גלויה, עד שיתייבש מבחוץ. (יש לפתוח את הכבד ולבדוק כיצד נצלה בפנים, זאת אם רוצים לבשל או לעבד את הכבד לאחר הצלייה).
3. יש להיזהר מטפטוף דם לתוך כלי או על גבי אוכל.
4. יש לנקות את הדם שעל גבי הסכין, מקום החיתוך, השולחן ועוד.
5. צריך לייחד סכין וקרש חיתוך לשימוש לכבד בלבד.

צליית כבד בתנור

- יש אפשרות לצלות כבד בתנור אך ורק בתנאים אלה:
1. להסיק את התנור היטב קודם הכנסת הכבד.
 2. להניח את הכבד על גבי **רשת מיוחדת** לצליית כבד בלבד.
 3. יש להניח תבנית מיוחדת ומסומנת לקליטת הדם הנוטף. (בצלייה ע"ג אש ממש אין צורך בתבנית).
 4. הרשת לצלייה תהיה מוגבהת מהתבנית.
 5. לפתוח מעט את דלת התנור בשעת הצלייה.
 6. בגמר הצלייה יש לנקות את התנור ולהסיקו היטב.

7. יש לשטוף את הכבד לאחר צלייתו (לפני הטיגון או הבישול).
8. אין להשתמש ברשת ובתבנית למטרה אחרת כלל. (על כן יש לסמנם למטרה זו).
9. יש לפזר מעט מלח על הכבד לפני הצליה.
10. אסור לבשל או לטגן כבד, שלא ניצלה כראוי. **ואם נתבשל הרי הוא אסור ואוסר הכלים.**
11. צליית הכבד תיעשה ע"י המשגיח, או ע"י עובד כשרות ובפיקוח המשגיח.
12. יש ליחד תא מיוחד רק לצלית כבד.

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור – דאג לשרת כראוי.

נספח שבת

עגלת חימום

אם האוכל חם ורוצים לשמור על חומו בשבת, מותר להעביר את האוכל החם באופן ישיר מעל האש אל העגלת חימום, בתנאי שהמים בה כבר **חמים**.

מותר לשים אוכל יבש מבושל קר על סיר אוכל הנמצא על האש.

הערה:

ניתן להשיג פלטה חשמלית לחמין ולחימום מאכלים יבשים רק אם היא מאושרת ע"י הרב הממונה ובהתייעצות עם אנשי תורה ומדע.

מאכל נוזלי (מרק וכדו')

ממולץ לא לא לכלול מרק בתפריט של יום השבת בגלל הקשיים שבחימומו.

מים חמי לא לשתייה

הצורך במים חמים לשטיפת כלים, לרחיצת ידיים ועוד הוא בכמויות מים גדולות ובחום נמוך.

אפשר להשתמש במתקני החימום הרגילים בתנאים אלה:

1. המכשיר מודלק לפני שבת.
2. לחבר בטור בין הטרמוסטט לאביזר המפעיל את החימום (חשמל, קיטור, מים חמים וכו') קוצב זמן ס. גי. טי. המנטרל את השפעת האדם על הטרמוסטט.
3. הטרמוסטט יכוון לטמפרטורה עד 42 מעלות סלציוס ולא יותר.

המלצה:

כדי למנוע את קילקול הטרמוסטט בגלל שינויים תכופים, כדאי להוסיף טרמוסטט מיוחד לשבת, לפני שבת מחברים את הטרמוסטט בעזרת מפסק רגיל.

הערה:

הפיתרון טוב גם למערכת דודי שמש, במערכת קטנה (בגודל ביתי) השימוש בס. גי. טי. מסובך וממולץ לא להשתמש בו.

מקרר בשבת

פתיחת המקרר בשעה שהמנוע לא פועל, מביאה אוויר חם, הגורם להקדמת פעולת המנוע, הדבר אסור בשבת. יש שתי אפשרויות להתגבר על קושי זה:

1. לפתוח את המקרר רק כשהמנוע פועל.
2. לחבר בטור בין הטרמוסטט למדחס קוצב זמן סי. גי. טי. ואז מותר לפתוח את המקרר בלי הגבלה.
3. ישנם חדרי קירור בהם פתיחת הדלת מפסיקה את פעולת המנוע וסגירת הדלת המפעילה אותו, במקומות אלה יש להתקין כפתור מיוחד, המנטרל פעולה זו והמנוע יפעל בכל מצב.

הערה חשובה:

יש להשאיר את הנורה בחדר הביקורת דולקת כל השבת, או לגרום שלא תידלק עם פתיחת הדלת. במקרה, שע"י פתיחתו נדלקת נורה, יש לדאוג שלא תופעל הנורה ע"י פתיחת הדלת, הדבר יעשה באמצעות ניטרול מתג שעל יד הדלת, וכך היא תישאר כבויה כל השבת.

מכונה לשטיפת כלים בשבת

מותר לשטוף כלים רק אם יש צורך בהם באותה שבת, כלים אחרים משאירים למוצאי שבת. עדיף לשטוף הכלים ביד, במקומות בהם משתמשים במכונה לשטיפת כלים הדרך היא זאת:

1. לחבר שעון שבת לשעה הרצויה.
2. במכונה שיש בה הגנה, המפסיקה את המכונה בשעת חוסר מים או תקיעת כלים וכו', צריך להתקין קוצב סי. גי. טי.

במכונה קטנה, המופעלת ע"י סגירת הדלת, יש אפשרות להפעלה בשבת, אבל היא מסובכת. יש לעשות מעקף על המיקרו סוייץ' לצורך שבת ולהעביר מערב שבת לפיקוד העוקף ואז פעולת המכונה תימשך. כדי לשמור שלא תהיה נזילת מים, יש לחבר לדלת וילון פלסטי אם היא ננעלת ונפתחת ע"י הרמת הדלת.

נספח שימוש במכונה לשטיפת כלים

אין אפשרות מעשית להשתמש במכונה אחת לכלים בשריים וגם לכלים חלביים, אפילו לא בבת אחת. שיירי האוכל יכולים לאסור את הכלים.

הפיתרון הטוב ביותר הוא להחזיק שתי מכונות בשרית וחלבית, פיתרון נוסף הוא מכונה אחת בה שני מסלולים נפרדים, אחד לכלים בשריים והשני לכלים חלביים, מכונה זו חוסכת 50% מהוצאות קניית מכונה נוספת.

במוסד, המתקשה בהוצאה זו, ישטפו סוג כלים אחד במכונה ואת הסוג האחד ביד. במקרה של קלקול באחת המכונות ובשעת הדחק יש לנקוט אמצעים אלה כפיתרון זמני עד להתקנת מכונה אחרת:

1. יש להסדיר כיורים, או מיכלים נפרדים לבשר ולחלב ולשטוף בהם את הכלים ידנית לפני הכנסתם למכונה, יש להקפיד על כך שיוסר כל מה שבעין ע"י שטיפה זו.
2. אפשרות נוספת להתקין תא שטיפה לפני התא הראשון, שיבצע פעולה זו, ובעיקר שיוריד את כל מה שבעין מהכלים, מי השטיפה ינוקזו לביוב יחד עם שיירי האוכל ולא יעברו לאמבטיה של תא השטיפה.
3. בנוסף, יש לבצע שינויים בתא שטיפה ראשון של המכונה כדי להבטיח שהטמפרטורה בתא זה לא חעלה על 42 מעלות סלציוס, לשם כך יש צורך במיכל נפרד כולל משאבה ואמצעי מילוי מים.
4. יש לוודא בפועל, שהכלים היוצאים מהתא הראשון נקיים, במידה ותנאי זה קיים, ניתן להפעיל את יתר התאים בטמפרטורה גבוהה יותר.
5. לפני העברה לתפעול לפי הוראות הנ"ל יש להכשיר את המכונה ע"י פירוק, ניקיון יסודי והדחה.
6. הוראות אלה כלליות ולציון דרך הפיתרון בלבד, בכל מקרה יש לקבל אישור של אופן התפעול על פרטיו לאחר בדיקה במקום.
7. בנוסף לכל הנ"ל יש צורך להשתמש בתבניות נפרדות בצבעים שונים לחלב ולבשר, לנקות ניקוי יסודי ובהכשרה בין בשר לחלב.

נספח שימוש בקיטור

הקיטור עובר דרך דפנות הסירים וסופג טעם מהאוכל המתבשל, פעם זה טעם בשרי ופעם זה טעם חלבי ולפעמים שניהם יחד. בקיטור נוצרת תערובת טעמים (בשר וחלב) המתערבבת באוכל בשימוש חוזר במערכת. פיתרון לבעיה זו, הגורמת לאיסור זה, הוא בנתינת טעם פגום, שאינו ראוי לאכילה – לקיטור.

החומר היחיד, שנמצא מתאים לכך, הוא שמן אורנים*. צריך להוסיף פרומיל אחד משמן האורנים לכמות המים (כלומר ליטר אחד לקוב מים), מוכרחים להקפיד שמדי יום יוסיפו כמות מתאימה מהחומר הפגום לכמות המים שנוספה למערכת הקיטור.

כל האמור לעיל מתאים למערכת קיטור סגורה, במערכת קיטור פתוחה לא ניתן להשתמש בפיתרון האמור, יש אמנם פתרונות אחרים כגון: הוצאת הקונדנס החוצה וייבוש קיטור. יש להתייעץ עם אנשי תורה ומדע בעזרת הרב הממונה.

הערה:

מוסדות המשתמשים במערכת קיטור חי, יפנו לרב הממונה ובהתייעצות עם אנשי תורה ומדע, כדי לקבל הנחיות כיצד להשתמש במערכת.

* שמן האורנים מיוצר בחיפה, ניתן להשיגו בחנויות לחומרי בנין.

הוראות ונהלים לקראת חג-פסח

פגישה תוכנית ואחריות

- יש לקבוע – לא יאוחר משבועיים לפני חג הפסח – פגישה משותפת עם מנהל המוסד, מנהל המטבח, איש אחזקה, משגיח הכשרות ולקבוע תוכנית בכתב וכן את התפקיד המוגדר ואחריות של כל אחד.
- לקבוע את מספר כח אדם עובדים מקומיים וכח אדם שיש צורך להזמין מבחוץ לצורך נקיון המטבח והכנתו לקראת הכשרה.

3. לקבוע מי אחראי לדאוג לצוות הכשרה בפיקוח רב מוסמך מ- _____ אשר יכשיר את המטבח ביום שיקבע, ולקבל אישור בכתב על ביצוע ההכשרה כדת וכדין אנו מבקשים העתק אישור זה. (אין להכשיר מטבח בלי פיקוח של רב מוסמך). יש צורך להחליף את מי הקיטור לפני תחילת ההכשרה וכן לאחר גמר ההכשרה. יש להכין מבערי גז, מוטות הכשרה, וסלי הכשרה, כפפות, צבתות, יש לוודא לפני יום ההכשרה שאכן כולם תקינים.

ביום ההכשרה צריכים כל דוודי הקיטור להיות ממולאים במים רותחים על מנת לאפשר התחלה מהירה של ההכשרה.

4. לקבוע מי אחראי למכירת החמץ ברבנות _____ ולקבל אישור בכתב ע"ז, אנו מבקשים העתק אישור זה.

5. באם פועל במטבח קבלן יש צורך שגם הקבלן ימכור את החמץ שלו אשר נמצא במקום, ובכל מקום ולהביא אישור ע"ז. אנו מבקשים גם את העתק אישור זה.

6. לקבוע תאריך ליום ההכשרה _____ שעה _____.

7. לקבוע ארוחה אחרונה חמץ לפני ההכשרה ביום _____ ארוחה _____.

8. להכין ולקבוע חדר חמץ שבו מאוחסנים כל הכלים שלא הוכשרו החדר יסגר והמפתח ימסר למנהל המוסד

למשמרת	לכל	ימי	הפסח.
--------	-----	-----	-------

וכן מחסן המצרכים הכללי של המטבח ייהפך למחסן חמץ ויסגר, המפתח ימצא אצל המנהל כנ"ל. יש להדביק מודעה האוסרת כניסה לחדר החמץ, לכל משך ימי הפסח. אסור בהחלט לפתוח מחסנים אלו מזמן סגירתם עד מוצרי הפסח. יש להכין מחסן מיוחד נקי עבור מצרכי פסח לפתוח שבועיים לפני הפסח. באם אין אפשרות, יש להכין פינה במחסן הכללי כאשר המצרכים והמצות מכוסים בסדינים לימי הפסח צריך לכסות את מצרכי החמץ, ולסמן שזה חמץ פתרון כזה הוא רק בדעיבד. כנ"ל במקרה, יש לנקות ולהכין מקום מיוחד עבור מצרכי פסח, כל המצרכים כולל בשר אשר אין עליהם אישור מיוחד שהם כשרים לפסח שנה זו אין להשתמש בהם בפסח, את מצרכי הכשר שלא כשרים לפסח יש לכסותם ולמכרם עם החמץ ולסמנם.

ניקוי המטבח הכלים והכנתם להכשרה

1. לא יאוחר משבועיים לפני הפסח יש להתחיל בניקוי יסודי של כל הכלים העומדים להכשרה ועליהם להיות נקיים וממורקים, כלי שלא נקי לגמרי או שהוא פגום אין אפשרות להכשירו לפסח.

2. כלי עץ, או סכיני מטבח שיש להם ידית עץ או חומר מודבק, מחבתות אלומיניום וכל כלי אמאיל שיש בהם

פגם	אין	להכשירם	לפסח.
-----	-----	---------	-------

אין להכשיר פומפיה (מגרדה) לפסח.

3. תבניות לאפיה ובישול בתנור וכן מחבתות טיגון, הכשרתם לפסח הוא ליבון גמור באש, עד שיהיו נצוצות ניתזין ממנו, והן עלולים לקבל עיוות או להתקלקל ולצאת מכלל שימוש ולכן רצוי לא להכשירם לפסח ולקנות תבניות חדשות או תבניות חד פעמיות עם הכשר לפסח.
4. כלי פלסטיק שאין בהם חריצים אפשר להכשירם לפסח, סכו"ם מתכת אפשר להכשיר ויש צורך להשרותו לפני ההכשרה באוקונומיה.
5. יש צורך להחליף את צנורות הגומי במטבח לצינורות חדשים וכן להחליף את פקקי הכיורים לחדשים.
6. מכונת השטיפה יש לפרקה ולנקותה כולל מגשים והשרשרת וכן צריך להוריד את האבן המודבקת, מכונה שלא ממורקת ונקיה לגמרי אין אפשרות להכשרה לפסח.
7. אין להעמיד סיר חם מהתנור או מהאש על הריצפה כאשר היא לא הוכשרה ולכן יש להכין משטחי עץ חדשים עליהם אפשר להוריד את הנ"ל וכן אסור לתת על גג התנור גם לאחר שהוכשר תוכנו תבנית או סיר רק אם ניתן שם פח חדש או פלטת עץ.
8. יש צורך בפלטת שבת מיוחדת לפסח וכן פח חדש לכיסוי הגז לחג הפסח. דיני הכשרת כלים ומטבח לפסח רבים הם ויש לעשות שאלת חכם על כל פרט ופרט. (ועיין נוהל פסח עמ' 184) אין להכשיר לפסח ללא פיקוח צמוד של רב מוסמך.

מצרכים לפסח

יש להקפיד שעל כל המצרכים לפסח יסומנו בסימון כשרות מיוחדת ואשר מעידים שאכן הם כשרים לפסח לשנה זו, ובצרוף שם הרבנות או הרב המפקח על הכשרות, סימון כזה חייבת להיות על כל אריזה ואריזה, ישנם הרבה זיופים וצריך להקפיד על זה (אין להשתמש במדבקה "כשר לפסח"). בנוסף יש צורך בתעודה מאת רבנות מוסמכת המעידה על הכשרות לפסח לשנה זו.

הזלזול בפקוח על הכשרות כמוהו כמעילה