

נוהל כשרות שרותי למעונות 'מטה בנימין'

א. הנחיות כלליות

1. אחסון כלים - ארונות נפרדים בין בשרי לחלבי.
2. יש ליחד מקום למוצרים שמוטלים בספק.
3. מלחיות קנקנים צלחות וכוסות - צבעים שונים בין בשר וחלב.
4. סכו"ם תבניות וכדו' - הטבלת וסימון הכלים יעשו ע"י מנהלת המעון.
5. מדיח כלים – יש להקפיד על הדחת כלים נפרדת, ושימוש בסלסלות מיוחדות לכל סוג.
6. אחסון מוצרי בשר וחלב במקרר ובמקפיא – במדפים נפרדים ומסומנים.
7. נפה - 60 מ"ש.
8. מוצרים שיכולים להתליע יש לשמור בקירור. כגון – תבלינים, קמח וכדו'.
9. בסוף כל יום יש לנקות את משטחי העבודה והרצפה.
10. יש לעשות הדברה לפחות פעמיים בשנה, או בעת הצורך.
11. מומלץ לכל מנהלת מעון להשיג אחד ההורים או אחד התושבים הבקיאים בהל' כשרות שימונה ע"י הרב, שיעזור לה במספר עניני כשרות ליעול הפקוח.

ב. ירקות עלים:

1. [כשרות מהדרין - ירקות עלים יתקבלו אך רק מגידולים מיוחדים ומפוקחים מחרקים. יש להשתמש בחברות בדרגה הראשונה המאושרות ע"י הרבנות הראשית].
2. [כשרות רגילה – ירקות עלים יתקבלו אך ורק מגידולים ומפוקחים מחרקים. ניתן להשתמש גם בחברות בדרג השני של הרבנות הראשית לישראל].

ג. אורז קטניות וקמח:

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום, חומוס, שעועית, סולת, קוואקר, וכד' - יש לאחסן במקום קריר, יבש ונקי ממזיקים.
2. בדיקת קטניות תעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש ע"ג משטח בהיר.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים, חומוס, שעועית (אין להשתמש בשעועית חומה בגלל הקושי הרב בבדיקתה במטבח צבורי), יבדקו לאחר השרייתם פעם נוספת בנתינתם בין שתי כפות הידיים ובהסתכלות משני הצדדים.
3. פול - רק קפוא או טרי. אין להכניס פול יבש.
4. קמח - הניפוי יעשה סמוך לשימוש בו, בנפה של 60 מ"ש. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר עד שלושה ימים (אם לא היה בו שימוש לאחר מכן יש לחזור על הניפוי). ניתן לשמור בהקפאה ללא הגבלת זמן.

ה. פירות וירקות:

1. יש לקבל פירות וירקות רק מחנויות או מספקים שיש להם תעודת כשרות למהדרין, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן, חייבת להיות תעודת משלוח **חתומה ע"י המשגיח של החנות!**
2. אין לקבל שום משלוח ללא תעודה מצורפת.
3. **אין להכניס:** ארטישוק שלם, עלי חלמית-חובזה, שומר, קלחי תירס.

ו. דברי מאפה:

1. לחמניות, פיתות, לחם וכל שאר המאפים - יתקבלו רק עם תעודת משלוח או באריזות סגורות ומסומנות².
2. ניפוי הקמח יעשה ע"י נפה של 60 מ"ש.
3. בדיקת הביצים תיעשה ע"י העובדות.
4. הפרשת חלה תיעשה ע"י הטבחית. יש לבצע טבלת רשום הפרשות, לאחר מכן יש לעטוף בשני שקיות ולהשליך לפח.

ז. ביצים:

1. ביצים יתקבלו רק כשהם עם חותמות ומאושרות.
2. פתיחת הביצים ובדיקתן באחריות הטבחית.
3. ביצים שנקלפו או נשברו ניתן לשומרם ליום שלמחרת בתנאים הבאים - לתת עליהם תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

ח. בצל-שום:

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

ט. בשר:

1. בשר ומוצרי בשר מעובדים – יתקבלו רק באריזה מקורית של המשחטה. במקרה של אריזת משנה ע"י משווק, אפשר לקבל רק ע"י תעודת משלוח החתומה ע"י המשגיח למשלוח האמור. כל האריזות תהיינה סגורות עם פלומבות ועל האריזות שני חותמות בפנים ובחוץ.
2. קבלת הבשר תיעשה בנוכחות מנהלת המעון בלבד.
3. יש לקלוט את הבשר רק מחברות גדולות ומוכרות, ושהבשר נשחט למהדרין ע"פ שיטת מרן הבית-יוסף.

י. בישול ישראל:

1. גן או מעון שיש בו עובדים שאינם יהודים: הדלקת האש והנחת הסיר תעשה ע"י הטבחית [יהודיה] בלבד.

¹ התחליף לתעודות חתומות הוא הפעלת השגחה מרוכזת של משגיח מוסכם על המחסן של הספק.
² כנ"ל בפירות וירקות

2. תנור קומביסטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, הסגירה תעשה ע"י יהודי בלבד³.
3. תנור שכבה בזמן העבודה לא יובער מחדש אלא ע"י יהודי, גם הכנסת התבניות צריכה להעשות ע"י יהודי.
4. הדלקת קיטור תעשה ע"י יהודי בלבד⁴.

יא. קירור:

1. אם המעון מספק גם בשרי וגם חלבי - המדפים יהיו נפרדים ומסומנים.

יב. מעון המספק בשרי וחלבי:

1. במטבח יהיו שני אזורים מופרדים לבשרי ולחלבי.
2. כל כלי העבודה במטבח יהיו מסומנים וצבועים בצבע מיוחד (אדום-בשרי, כחול-חלבי, ירוק-פרווה).
3. כלים בשריים יהיו ניכרים ומובדלים מהכלים החלביים גם בסימון שעליהם וגם בצורתם.
4. בכל אגף תהיה שטיפה נפרדת בין הבשרי לחלבי ולפרווה.
5. כלים שיש ספק בכשרותם (נתבלבלו) יונחו במחסן מיוחד, והמפתח יהיה בידי מנהלת המעון או משגיח.

יג. בשר-דגים\חלב-דגים:

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. בזמן הגשת הבשר והדגים - יש להשתמש במגשיות בסכ"ם ובמלקחיים נפרדים.
5. במעון המגיש חלבי: אין להגיש או להכין מאכל המכיל דגים ומוצרי חלב יחד.

יד. כלים:

1. כלים שהם תוצרת מפעל של אינם יהודים או שנקנו בחנות של אינם יהודים חייבים בטבילה.
2. כלי זכוכית ומתכת חייבים בטבילה בברכה, כלי חרסינה ופורצלן יש להטביל ללא ברכה.
3. טבילת הכלים תתבצע באחריות מנהלת המעון.
3. כלים שספק אם הוטבלו - יש להטבילם, ללא ברכה.

כב. תפקיד מנהלת המעון \ הטבחית:

6. בדיקת תעודות הכשרות ותעודות המשלוח של משלוחי המזון.
7. יעוד מקום ידוע לכלים שנטרפו עד להכשרתם.
8. הכשרת כלים שנאסרו.
10. סימון הכלים בשר, חלב, פרווה.
11. ניפוי קמח, וכן ניקוי הנפות ובדיקתן מקרעים.

³ לא מצוי אפשר לותר

⁴ לא מצוי אפשר לותר

12. הפרשת חלה.

13. ברירת אורז ושאר קטניות.

14. בדיקת פירות וירקות משרצים.

15. פתיחת ביצים.

16. טבילת כלים.

בברכה

הרב אוהד מזרחי

מפקח כשרות מטה בנימין.