



י' באייר, התש"פ  
04 מאי 2020  
221551420  
(בתשובה נא ציין מספרנו)  
מס' תיק – 21

**הנדון: הוראות מנהל לעניין סעיף 2(ב)(3)(ט) לצו בריאות העם (נגיף הקורונה החדש) (הגבלת פעילות מוסדות חינוך) (הוראת שעה), התש"פ-2020**

צו בריאות העם (נגיף הקורונה החדש) (הגבלת פעילות מוסדות חינוך) (הוראת שעה), התש"פ-2020 (להלן – הצו) קובע מגבלות ותנאים בהם ניתן להפעיל מוסדות חינוך.

לפי הצו -

"...מותרת פעילות במוסדות חינוך כמפורט להלן ובתנאים המפורטים לצידה – (3) פעילות במוסד חינוך בכיתות א' עד ג' ובכיתות יא' עד יב' בחינוך הרגיל בפיקוח ממלכתי או ממלכתי דתי וכן בכיתות ז' עד יא' בחינוך הרגיל בפיקוח חרדי בתנאים המפורטים להלן, - (ט) במוסד חינוך המגיש ארוחות לתלמידים, בהתאם להוראות שיקבע המנהל."

מתוקף סמכותי המקצועית לפי סעיף 20(1) לפקודה בריאות העם מס' 40 לשנת 1940 ובהתאם לסעיף 2(ב)(3)(ט) לצו, להלן הוראות והנחיות מקצועיות שמטרתן מניעת הדבקה בנגיף הקורונה במסגרת הגשת ארוחות לתלמידי המוסדות המפורטים בסעיף 2(ב)(3) לצו.

**כללי היגיינה של הצוות והסועדים:**

1. הצוות החינוכי ידאג לכך שהם והסועדים ירחצו את ידיהם במים וסבון לפני ואחרי הארוחה.
2. יש לנקות ולחטא שולחנות וכיסאות לפני הארוחה, במעבר בין קבוצות ובסיום הארוחה.
3. על צוות המטבח לשטוף ידיים לפני ואחרי הכנת אוכל או מגע באוכל.
4. יש להקפיד על המצאות סמוך לכיורים, של סבון, נייר לניגוב ידיים, פח אשפה. והמצאות אלכוהול בכניסה לחדר אוכל.

**כללי ישיבה בעת האכילה:**

1. יש לווסת את כניסת התלמידים לחדר אוכל, ולהקפיד על שמירת מרחק בין הממתיינים לאוכל על מנת למנוע התקהלות.



2. ישיבת הסועדים תבוצע במרחק 2 מטר אחד מהשני, בשולחנות נפרדים ומרוחקים אחד מהשני.
3. אין להחליף כלים או מזון בין הסועדים.

#### **כלים:**

1. מפות על שולחנות במידה וקיימות יהיו חד פעמיות.
2. הגשת המזון תתבצע בכלים חד פעמיים. ניתן להשתמש בכלים רב פעמים בתנאי שקיים מדיח כלים מתאים ותתבצע שטיפה וחיטוי של הכלים בתכנית עם בטמפרטורה 65 מ"צ לפחות, הכלים יאוחסנו במתקן סגור לאחסון לכלים היבשים.
3. לא ייעשה שימוש חוזר בכלים חד-פעמיים.

#### **קבלת ואחסון המזון:**

1. המזון יגיע מוכן לאכילה, ירקות ופירות שטופים ומחוטאים ממקור מאושר על ידי משרד הבריאות, באריזה מבודדת, השומרת על טמפרטורת המזון (ארגזי קרטון ייעודיים, צידנית וכו') מותר לצהרונים לספק מזון גם בתפזורת (חלוקת מזון על ידי הצוות במקום).
2. אחסון מזון חם ומזון קר יהיה בכלים נפרדים.
3. הצוות יפתח את הקרטון ולאחר מכן יחליף כפפות (מחשש שהנגיף נמצא ע"ג משטחים שונים).
4. איש הצוות שמקבל את המזון יבדוק את התאמת המזון שנשלח על ידי ספק המזון ואת טמפרטורת המזון והתאמתה לטמפרטורה שצוינה על ידי ספק המזון.

#### **הכנה להגשת המזון:**

1. המזון יגיע לחדר האוכל בטרמופורטים לשמירה על מזון חם או קר בהתאמה. מזון חם יגיע בטמפרטורה שלא תפחת מ 65 מעלות צלסיוס, מזון קר יגיע בטמפרטורה שלא יעלה על 4 מעלות צלסיוס.
2. מזון חם ומזון קר יישמרו בכלים נפרדים.
3. כיורים המשמשים להכנת מזון לא ישמשו למטרות אחרות.
4. במידה והמטבח המבשל נימצא במקום אין צורך בטרמופורטים ועל המזון להגיע בכלים שמתוכם יש להגיש את המזון לסועדים. על כלים אלו להיות חד פעמים אלא אם כן ניתן לנקותו באמצעות מדיח כלים ב 65 מ"צ.

#### **הגשת המזון:**

1. בזמן הארוחה והגשת המזון, איש הצוות המגיש יעטה מסיכה, ילבש כפפות, למעט מי שפטור מעטיית מסיכה לפי צו בריאות העם (נגיף הקורונה החדש) (בידוד בית והוראות שונות) (הוראת שעה), התש"ף-2020.

2. אין הגשה עצמית ("בופה") אלא חלוקה של המזון באמצעות עובד מטבח/ מטפלת/ סייעת /מורה / איש צוות המגיש את האוכל מדלפק הגשה. לצלחות אישיות.
3. על המגיש האוכל לעטות מסכה.
4. ישיבת הסועדים תבוצע במרחק 2 מטר אחד מהשני, בשולחנות נפרדים ומרוחקים.
5. הסועדים לא יורשו להחליף כלים או מזון ביניהם.

### הגשת מזון באמצעות חמגשיות

1. התלמידים ישטפו את הידיים לפני תחילת הארוחה.
2. החמגשיות יוגשו לכל התלמידים לאחר ניקוי וחיטוי השולחן.
3. החמגשיות יוגשו לתלמידים על ידי הצוות עם כפפות ומסכה.
4. כל תלמיד יפתח את החמגשית שלו. בשל העובדה שהחמגשית עלולה להיות חמה במיוחד יש לנקוט במשנה זהירות בעת פתיחתה על מנת להימנע מפגיעה.
5. תלמידי הכיתות הנמוכות יעזרו בצוות לפתיחת החמגשיות
6. הצוות שיפתח את החמגשיות יצויד בכל ציוד המגן הנדרש
7. בתום השימוש בחמגשיות יש לזרוק את החמגשיות הריקות לשקית גדולה ומרכזית ולדאוג לפנות את הכלים למתחם מחוץ לכיתה המיועד לכך.
8. לא יוצבו כלי שולחן (מלח, פלפל מפיות וכו') משותפים.
9. תלמידים לא יורשו להחליף מקומות ישיבה, חמגשיות, כלים או מזון ביניהם.

### סיום הארוחה:

1. הסועדים יפנו את השולחנות מהכלים ושאריות המזון.
2. יש לנקות ולחטא את השולחנות בחומר ניקוי בין קבוצות הסועדים ובתום יום הארוחה.
3. אין להעביר מזון שנותר או לשומו.

**יש להקפיד ולפעול על פי הנחיות משרד הבריאות.**

בברכה,



פרופ' סיגל סדצקי  
ראש שרותי בריאות הציבור