

גורם אחראי:	רח"ט תקון
בתוקף מתאריך:	01.01.2000
ת' עדכון אחרון:	10.12.2024
עמוד מס' 1 מתוך 12 עמודים	

נהלי שירות בתי הסוהר	
הפרק: דת	
מס' הנוהל: 30-1102	

שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס

1. כללי

- 1.1. שירות בתי הסוהר כארגון ממלכתי מחויב בשמירת הכשרות בכל המטבחים, המטבחונים וחדרי האוכל המספקים מזון לסגל ולאסירים (למעט בישול בבתי סוהר ביטחוניים המיועד לאסירים ביטחוניים).
- 1.2. נוהל זה מתבסס על פקני"ץ 01.22.00 "שמירת הכשרות בשב"ס" ופקני"ץ 03.14.00 "שמירת השבת וחגי ישראל".

2. אוכלוסיית יעד

אחראי מטבח, משגיחי כשרות, רבני יחידות ומחוזות, קציני ת"ל, וכלל אנשי הסגל העובדים עם מזון.

3. מטרה

לפרט את ההנחיות ההלכתיות בנושא שמירת הכשרות והשבת במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס.

4. פרסום הנחיות ותעודות כשרות

- 4.1. בכל מטבח תפורסם תעודת כשרות בחתימת הרב הראשי לשב"ס. תעודת הכשרות מהווה אישור לעמידת המטבח בכללי הכשרות של רבנות שב"ס.
- 4.2. בכל מטבח/ מטבחון יופיעו הנחיות לשמירת כשרות, תפעול המקום בשבת ובחג, זמני כניסת ויציאת השבת והחג וסידור נוכחות משגיחי הכשרות (ההנחיות תהיינה ממוסגרות).
- 4.3. במחלקות ייעודיות להכשרת ירק, ברירת אורז קטניות וניפוי קמח יפורסם תהליך הכשרת המזון על פי הנחיות רבנות שב"ס.
- 4.4. כל חריגה מנהלי רבנות שב"ס תהווה עילה לשלילת תעודת הכשרות על ידי הרב הראשי לשב"ס.
- 4.5. רב היחידה יעביר תדרוך כשרות פעם בשנה לכלל המשמרות ויפיץ הנחיות כשרות לכלל הסגל.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 2 מתוך 12 עמודים

5. כשרות מוצרי מזון במטבחים ובחדרי האוכל במתקני שב"ס ובפעילויות שב"ס

- 5.1. כל המזון המבושל במטבחי שב"ס יסופק באמצעות החברות המאושרות על ידי רבנות שב"ס וענף מזון בלבד.
- 5.2. אסורה הכנסת כלים, מוצרי מזון ומאכלים לתוך המטבחים וחדרי האוכל בשב"ס שלא באמצעות ענף מזון באספקה מסודרת.
- 5.3. קניות לערבי גיבוש תאושרנה על ידי מפקד היחידה רק לאחר המלצת רב היחידה. יש ליידע בכתב את רב היחידה טרם הקנייה. רב היחידה יוודא התאמת המזון שנרכש לחשבונית הקנייה יחתום על גבי טופס/חשבונית הקניה וייתיק אותה ביומן הכשרות. המזון יירכש רק ממקום בעל תעודת כשרות בתוקף ולא יבושל במטבחי שב"ס.
- 5.4. יציאת אנשי סגל לפעילות/ אירוע רשמי הכולל הסעדה / כיבוד כל שהוא מחייבת את הגורם המזמין בהצגת תעודת כשרות ורישיון עסק בתוקף של המקום לבדיקה ואישור רב היחידה מבעוד מועד.
- 5.5. במכונות לשתייה חמה/ קרה, הנמצאות בשטח היחידה, תימכר שתייה מחברות המאושרות על ידי רבנות שב"ס ומחלקת לוגיסטיקה.

6. הוצאת והכנסת כלי אוכל מהמטבח

- 6.1. אסורה הוצאת והכנסת כלי אוכל מהמטבח וחדר האוכל.
- 6.2. רב היחידה יפרסם הנחיות ברורות לאכיפת הוצאת כלים מהמטבח וחדר האוכל והכנסת כלים חיצוניים למטבח וחדר האוכל.
- 6.3. במידה ונמצאו כלי אוכל שהוצאו מהמטבח, על רב היחידה ליידע את מפקד היחידה ורב המחוז ולערוך הכשרה לכלים.
- 6.4. במידה וההסעדה מחוץ לחדר האוכל, המזון יוגש בכלים חד פעמיים בלבד.
- 6.5. שינוע מזון לאסירים בתוך היחידה בטרמפופורטים יהיה בטרמפופורט נפרד לחלבי/בשרי.
- 6.6. בכל יחידה יימצאו כלים לשינוע מזון לסוהרים הנמצאים במשימה מחוץ לבית הסוהר (ליווי אסיר/ אשפוז וכו'). היחידה תנפק ציודניות וכלים נפרדים לשינוע מזון חלבי ובשרי. רב היחידה יפקח ויבקר את השימוש בכלים אלו.

7. סימון והפרדת כלים, תיחום מחלקות ואפיון ארוחות במטבחי שב"ס

- 7.1. כל מחלקה תאופיין על פי ייעודה וכל הכלים השייכים למחלקה יימצאו בה בלבד.
- 7.2. יש לתחם ולהגדיר את המחלקות ולסמן את הכלים במטבחים ובחדרי אוכל שב"ס בהתאם.
- 7.3. לכל מחלקה יש לייחד כיור נפרד לשטיפת כלים ומקרר לאחסון המזון בהתאם לאפיון המחלקה.

7.4. מחלקת פרווה (סימנה צהוב)

- 7.4.1. המחלקה נועדה לצורך אפייה בישול וטיגון דברי פרווה בלבד.
- 7.4.2. במחלקה זו יכינו מאכלי פרווה בלבד, כגון : חביתות, פנקייק, פסטות, שקשוקה,

<p>נוהל מס': 30-1102</p>	<p>הפרק: דת</p>
<p>בתוקף מתאריך: 01.01.2000</p>	<p>הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס</p>
<p>ת' עדכון אחרון: 10.12.2024</p>	
<p>עמוד מס' 3 מתוך 12 עמודים</p>	

אורז, ירקות אנטי פסטי, רטבים, ביצים וכדו'. וכן עוגות, פיצה פרווה בלבד, פוקצ'ה, פריקסה, מלאווח, ג'חנון, בורקס (רק בצורה מרובעת ולא משולשת) וכן ייעשו הכנות לבישול טיגון ואפייה, הכוללות חיתוך והכנת מאכלי ובישולי פרווה לכלל הארוחות.

- 7.4.3. ניתן לעשות שימוש בכלי פרווה לצורך הכנות לארוחה חלבית או בשרית.
- 7.4.4. בכל מחלקת פרווה יהיו משטחי עבודה לחיתוך והכנות, כיריים, תנור ושאר מיכון הנצרך, במיכון זה ייעשה שימוש רק למאכלי פרווה.
- 7.4.5. כל בישול הפרווה רק בחדר פרווה בלבד, לא יבושל פרווה במחלקה אחרת.
- 7.4.6. ציפסר אשר נמצא במחלקת פרווה יאופיין ויסומן כ "פרווה".
- 7.4.7. עם סיום תבשיל הפרווה, התבשיל יועבר לכלי המתאים לארוחה אליה הוא מיועד. ההעברה תתבצע בחדר פרווה, אין להוציא תבשיל פרווה למחלקות אחרות בכלי פרווה.
- 7.4.8. לאחר הוצאת הפרווה לארוחה אליה הוא מיועד, אין להחזירו למחלקת פרווה, התבשיל יאופיין לפי הארוחה אליה הוא יצא ויישאר באפיין זה.
- 7.4.9. גם אפייה בכלי פרווה, תועבר לאחר האפייה לכלי המתאים לארוחה אליה יועד המאפה.
- 7.4.10. במחלקה זו יש לפרסם את נוסח הפרשת החלה.

7.5. מחלקה חלבית (סימנה כחול)

- 7.5.1. המחלקה נועדה להכנות לארוחות בוקר וכן לארוחות ערב חלביות לסגל בהתאם לתפריט שב"ס.
- 7.5.2. שינוי יום לארוחת ערב חלבית באופן קבוע בהמלצת רב מחוז ואישור רע"ן כשרות ארצי.
- 7.5.3. שינוי יום באופן חד פעמי, יש ליידע את רב היחידה ולקבל את אישורו והנחיותיו.
- 7.5.4. מחלקה חלבית חייבת להיות מוגדרת ויש לנעול אותה בסיום ההכנות.
- 7.5.5. הכנת "כיבודים" חלביים או הכנת סנדוויצ'ים לעצורים בבתי משפט יתבצעו במחלקה חלבית בלבד.
- 7.5.6. חל איסור על חימום / אפייה / בישול חלבי במטבחי שב"ס.
- 7.5.7. הכנת דייסה פרווה/ ביצים קשות, שמיועדות לארוחה חלבית, יכולות להתבצע או במחלקה החלבית או במחלקת פרווה, ויועברו לכלים חלביים לאחר ההכנה.
- 7.5.8. ניתן להגיש בארוחות החלביות: שקשוקה, פסטות פרווה, תבשילי פרווה למיניהם, רטבים מבושלים, ירקות מאודים וכדו', חביתות, ירק חתוך פרוס בלבד, סלט ירקות קצוץ בתוספת גבינה עליו (סלט יווני), טונה/ סלט טונה, חמוצים, ממרחים כגון: ריבה, שוקולד, כל סוגי הגבינות, מעדנים, חומוס וטחינה תעשייתיים ומאפה פרווה (הנאפים במחלקת הפרווה).
- 7.5.9. אין להוסיף מוצרי חלב לתבשילי הפרווה.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 4 מתוך 12 עמודים

7.5.10. בחדרי האוכל לא יוגש חלב לצורך הכנת משקה חלבי חם, אלא לצורך אכילה קרה (קורנפלקס וכדומה).

7.5.11. הסכומים החלבי לסגל יהיה מסומן על ידי חור או בצבע כחול, כוסות השתייה החמה יהיו עם ידית או בפלסטיק כחול, צלחות וקערות האכילה תהיינה זכוכית שקופות או פלסטיק כחולות.

7.6. מחלקה בשרית (סימנה אדום)

7.6.1. המחלקה הבשרית כוללת את כל המחלקות במטבח (חיתוך ירקות/ סלטיה/ הפשרות/ מטגנות פלאפל וכו').

7.6.2. הכנות לבישולים לארוחה בשרית תעשנה במחלקות ובכלים בשריים, למעט תוספות פרווה ותבשילי פרווה, שמיועדים לארוחה בשרית, ולאחר הוצאתם יוגדרו כבשרי.

7.6.3. בורקס עם בשר/ פוקצ'ה עם בשר ייאפו בתנור בשרי עם סימן היכר שהינו בשרי (לדוגמה - בורקס עם נקניקיה שלמה).

7.6.4. אין להכין שום מאפה פרווה במחלקה הבשרית, כגון: מלאווח או פיתות, פריקסה וכו'.

7.6.5. אין לטגן ירקות לסלטים/ פלאפל/ ציפס בציפסר שמטגנים בו שניצל/ בשר או כל מוצר בשרי.

7.6.6. אין להשתמש בתנור בישול לבישול/חימום בשר ודגים בו זמנית.

7.6.7. אין להשתמש בשמן, שטיגנו בו בשר לדגים ולהיפך.

7.6.8. ציפסר אשר נמצא במחלקה הבשרית יאופיין ויסומן כ"בשרי".

7.6.9. סכומים הסגל יהיה חלק, כוסות לשתייה תהיינה חלקות (ללא ידית) שקופות / בצבע כתום/ אדום והצלחות/ קערות האכילה תהיינה אטומות. הצלחות יכולות להיות במגוון צבעים למעט זכוכית שקופות ופלסטיק כחולות.

7.7. מחלקה לבישול מזון לבטחוניים (סימנה שחור – "ט")

7.7.1. כלל הנחיות הכשרות הנשמרות במטבחי שב"ס יישמרו במטבח/ מחלקה זו, כולל שמירת שבת ואיסור בישול בשר בחלב.

7.7.2. במחלקה זו מותר להשתמש בקטניות/ ירק שאינו מבורר.

7.7.3. במחלקה זו הבישול והדלקת האש יכול להיעשות על ידי מי שאינו יהודי.

7.7.4. שטיפת הכלים של מחלקה זו תיעשה אך ורק במחלקה זו.

7.7.5. שינוע המזון בשבת יעשה באופן ידני אלא אם ינתנו הנחיות מיוחדות בכתב על ידי רע"ן כשרות.

7.8. טבילה וסימון כלים חדשים

7.8.1. טרם תחילת השימוש בכלים חדשים, יש להטביל אותם במקווה (אלא אם נקבע אחרת על ידי רב היחידה).

7.8.2. באחריות אפסנאי היחידה/ אחראי מטבח לדווח לרב על קבלת כלים חדשים ולא

נוהל מס': 30-1102	הפרק: דת
בתוקף מתאריך: 01.01.2000	הנהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס
ת' עדכון אחרון: 10.12.2024	
עמוד מס' 5 מתוך 12 עמודים	

לעשות בהם שימוש כל עוד לא נטבלו במקווה.

- 7.8.3 רב היחידה יהיה אחראי על טבילת הכלים.
- 7.8.4 כל כלי יסומן על פי אפיון המחלקה אליה הוא שייך.
- 7.8.5 מכונה לברירת אורז תסומן כ"פרווה".
- 7.8.6 נפה לברירת קמח תסומן כ"פרווה".
- 7.8.7 כלים לאסירים לביטחוניים יסומנו באות "ט" בצבע שחור או במדבקה שחורה עם הכיתוב - "ב-ט" (בטחוני טרף).

7.9. אפיון ארוחות

במטרה לקבוע מסגרת כשרות אחידה ויעילה, יאופיינו הארוחות המוגשות לאסירים וסוהרים כדלקמן:

7.9.1. אסירים:

- 7.9.1.1 **ארוחת בוקר** – חלבית, בה יוגשו גבינות באריזות סגורות, ירקות שלמים או שנחתכו בסכין חלבית על גבי קרש חיתוך חלבי במחלקה החלבית, ודייסת סולת/ ביצה, שבושלו בסיר חלבי בחצובה שיועדה לכך וסומנה/ אושרה על ידי רב היחידה, או במחלקת פרווה, ממרחים סתמיים ושתייה חמה.
- 7.9.1.2 **ארוחת צהריים** – בשרית.
- 7.9.1.3 **ארוחת ערב** – בשרית.
- 7.9.1.4 שינוע הארוחות יתבצע תוך הפרדה מוחלטת בין מזון חלבי לבשרי על פי הנחיות רב היחידה.

7.9.2. סוהרים:

- 7.9.2.1 **ארוחת בוקר** – חלבית, בה יוגשו ביצים, ירקות חתוכים, סלט ירקות קצוץ בתוספת גבינה עליו (סלט יווני), ממרחים וריבות פרווה, מעדנים וגבינות. וכן תבשילי פרווה שבושלו במחלקת פרווה. בחודשי החורף תוגש דייסת סולת. כל כלי החלב יישטפו עד השעה 09:30 בבוקר ויאוחסנו בעמדה חלבית סגורה, שתיפתח רק בעת ההכנות לארוחה חלבית.
- 7.9.2.2 **ארוחת צהריים** – בשרית.
- 7.9.2.3 **ארוחת ערב** - בשרית. ניתן להשתמש בארוחה זו בסלטים שנותרו מארוחת הצהריים בהתאם להנחיות ונהלי חטיבת הלוגיסטיקה בתחום המזון ובטיחותו. וכמו כן בתבשילי פרווה.
- 7.9.2.3.1 בימים שני ורביעי, בהם מוגשת ארוחת ערב חלבית לסגל, יש להקפיד על אפיון ארוחת הערב בדיוק כמו בארוחת הבוקר החלבית. כמו כן, לא ייעשה שימוש בשום מאכל/ סלט שהיה בארוחת הצהריים.
- יש להקפיד על הפרש של 6 שעות מפתיחת חדר האוכל לארוחת הצהריים הבשרית לפתיחת חדר האוכל לארוחת הערב החלבית.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 6 מתוך 12 עמודים

7.9.2.3.2. ארוחת לילה - תכיל ממרחים סתמיים, ירקות שלמים וגבינות.

שמירת המזון לארוחת הלילה תהיה מחוץ לחדר האוכל.

7.9.2.4. בבתי סוהר, בהם אין עמדות עבודה המוגדרות כ"חלביות", לארוחת בוקר יוגשו כריכים עם גבינה. כריכים אלה יוכנו במקום נפרד במטבח, תוך שימוש בשולחן עבודה "חלבי" ובכלי עבודה מתאימים, כגון: סכין לחיתוך ומריחה וקרח חיתוך.

7.9.2.5. ככלל, כל כניסת איש סגל למטבח מותרת רק לצורך עבודה במטבח או לצורך מבצעי בלבד.

8. הכשרת ירק וקטניות ואחסון מוצרי מזון יבשים

8.1. הכשרת ירק וקטניות

- 8.1.1. במטבחי שב"ס משתמשים בירקות ובקטניות שלחלקם סבירות גבוהה לקיומם של חרקים, ולכן הם חייבים בבדיקה ובהכשרה.
- 8.1.2. אסירים יועסקו בתפקידי משגיחי כשרות האחראים על כלל מטלות הכשרות, וביניהן ברירת הקטניות וניקוי הירק מחרקים.
- 8.1.3. אחראי המטבח יודא ניקוי הקטניות והירקות בהתאם להנחיות המפורטות בנספח א'.

8.2. הכשרת ירק

- 8.2.1. ייעשה שימוש רק בירק עלים (חסה, פטרוזיליה, כוסברה, שמיר, נענע, בצל ירוק, עלי בייבי ועשבי תיבול) שגדל בצורה מבוקרת ומפוקחת בלבד.
- 8.2.2. השימוש בכרוב ובכלל הירק יהיה לאחר הכשרה על פי הנחיות הכשרות המפורטות בנספח א'.
- 8.2.2.1. יש לאחסן את הירק במקרר ייעודי נעול. השימוש בירק ייעשה רק לאחר שהעבירו אותו במחלקת הכשרות (אין להעבירו ישירות למטבח).
- 8.2.3. חל איסור על שימוש בברוקולי וכרובית עקב המורכבות בהכשרתם.
- 8.2.3.1. כרובית קפואה וכן ברוקולי בכשרות מהודרת בלבד יאושרו לשימוש לאחר יידוע ואישור רב היחידה.

8.3. הכשרת קטניות

- 8.3.1. קטניות מסוג: שעועית לבנה גדולה, שעועית אדומה, עדשים, אורז, אפונה ירוקה, גריסים, שומשום ותבלינים כולל אבקות מרק.
- 8.3.2. הכשרת קטניות לצורך בישול – יש להכשיר את הקטניות בהתאם למפורט בנספח א'.
- 8.3.3. הכשרת שימורי קטניות בהתאם למפורט בנספח א'.
- 8.3.4. השימוש בפולים ייעשה רק עבור אסירים ביטחוניים בלבד ובהתאם להנחיות רב היחידה.
- 8.3.5. קטניות נגועות יש לטפל בהם כמפורט בנספח ו'.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 7 מתוך 12 עמודים

8.4. אחסון מוצרי מזון

- 8.4.1. מוצרי המזון יוחזקו בשקיות סגורות על גבי מדפים. אין לאחסן שקי קטניות על הרצפה.
- 8.4.2. כל מוצרי המזון יאוחסנו במקום קריר, יבש, נקי וממוזג.
- 8.4.3. אין להחזיק במחסנים שקיות של קטניות/תבלינים שנפתחו.
- 8.4.4. ירקות שנוקו וקטניות שנבררו יאוחסנו בקירור עד לשימוש. אין להשהות את הקטניות בקירור יותר משבוע, אלא אם אוחסנו בהקפאה.
- 8.4.5. קפה, תבלינים ואבקות מרק יאוחסנו בשקיות בקירור מיד לאחר השימוש.

9. הפרשת חלה, תרומות ומעשרות

9.1. הפרשת חלה.

- 9.1.1. טרם השימוש בבצק, שהוכן במטבחי שב"ס, יש לקיים "הפרשת חלה" על ידי משגיח כשרות.
- 9.1.2. סדר ההפרשה ונוסח הברכה יפורסמו על ידי רב היחידה.
- 9.1.3. רב היחידה יתדרך את כלל העובדים במחלקה על חובת הפרשת החלה.

9.2. תרומות ומעשרות.

- 9.2.1. לפי כללי ההלכה, אין לאכול פירות וירקות שלא הופרשו מהם תרומות ומעשרות כדין.
- 9.2.2. ספקי הפירות והירקות של שב"ס מאושרים ומפוקחים על ידי הרבנות הראשית לישראל.
- 9.2.3. אין לקבל סחורה מגורם שאינו מוסמך ומאושר על ידי רבנות שב"ס וענף מזון.

10. בדיקת ביצים

- 10.1. יש להשתמש בביצים שנרכשו על ידי ספק מאושר בלבד.
- 10.2. יש לבדוק את הביצה בכלי ייעודי שקוף.
- 10.3. במידה ומתגלה דם בביצה בחלמון או בחלבון, יש לזרוק את הביצה.

11. שמירת הכשרות באגפים פליליים

- 11.1. רב היחידה יפרסם בכל מטבחון אגפי הנחיות כשרות ברורות ומפורטות.
- 11.2. כל מיכון חשמלי, הקיים במטבחון ומיועד לצורך קירור / וחימום מזון שב"ס בלבד, יאושר לשימוש רק עם התקן ונעילת שבת.
- 11.3. סגל האגפים יקפיד על שטיפת כלי המטבח של שב"ס בלבד במקום שהוגדר לכך על ידי רב היחידה.
- 11.4. סגל האגפים יקפיד על החזרת כלי המטבח למטבח מיד בסיום הארוחה בכדי למנוע ערבוב ושימוש לא תקין בכלי המטבח.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 8 מתוך 12 עמודים

- 11.5. כלי חלוקה אגפיים, המשמשים לחלוקת מזון שב"ס, יסומנו ויאוחסנו במקום נעול שהוגדר לכך על ידי רב היחידה ומנהל האגף.
- 11.6. עבור אסירים שומרי שבת, יסופק מיחם מים לאגף, המיחם יהיה בפיקוח סמל האגף. אין להוסיף מים קרים למיחם בשבת.
- 11.7. עבור אסירים שומרי שבת, יסופקו לאגף פלטות חשמליות לצורך חימום המזון בשבת.

12. עבודת סוהרי מטבח ועובדי כשרות במטבחי שב"ס

- 12.1. כל סוהר העובד במטבחי שב"ס יעבור הדרכה חודשית על ידי רב היחידה (ראה נספח ג').
- 12.2. לא ישובץ סוהר שלא עבר הדרכה על ידי רב היחידה לעבודה במטבח.
- 12.3. בהתאם לכללי ההלכה, חל איסור על אכילת תבשיל שבושל באמצעות אש/ חשמל שהודלקו על ידי מי שאיננו יהודי. לפיכך, בכל מתקני שב"ס (למעט מטבחים בבתי סוהר לביטחוניים בלבד) יוקפד על העסקת אסירים יהודים שיסייעו בתפעול מערך הכשרות במטבחים.
- 12.4. במידה ומועסקים כטבחים סוהרים/ אסירים, שאינם יהודים, יש לנהוג על פי הכללים הבאים:
- 12.4.1. עובד הכשרות או מי שהוסמך לכך על ידי רב היחידה ידליק את הגז עם פתיחת המטבח בבוקר ובמהלך יום העבודה.
- 12.4.2. עובד הכשרות או מי שהוסמך לכך על ידי רב היחידה יפעיל את תנור האפייה.
- 12.4.3. סגירת תנורי בישול תתבצע על ידי אסיר יהודי.
- 12.4.4. גם כשמדובר בחימום בלבד, הדלקת התנור/ארון חימום/פס חימום וכדומה תתבצע על ידי מי שהוסמך לכך על ידי רב היחידה.

13. העסקת אסיר עובד כשרות

- 13.1. בכל מטבח במתקני שב"ס ימונו אסירים שומרי מצוות כעובדי כשרות (במסגרת תקינת תעסוקת אסירים).
- 13.2. מפקד יחידה או סגנו יאשרו העסקת אסיר כעובד כשרות לאחר שקיבלו את חוות דעת רב בית הסוהר.
- 13.3. טרם תחילת עבודתו יקבל האסיר עובד הכשרות הדרכה מקצועית מרב בית הסוהר.
- 13.4. אסיר עובד כשרות יפעל על פי ההנחיות המקצועיות של רב היחידה בלבד.
- 13.5. רב היחידה יקבע לויז' להעסקת אסירים עובדי כשרות ויפרסמו במטבח ובאגפים הרלוונטיים.
- 13.6. בכל זמן בו המטבח פתוח יהיה נוכח עובד כשרות.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 9 מתוך 12 עמודים

14. העברת אסיר עובד כשרות מתפקידו

- 14.1. מפקד בית הסוהר או סגנו יחליטו על העברת אסיר עובד כשרות מתפקידו מחמת חוסר התאמה לאחר שקבלו את חוות הדעת של רב בית הסוהר ואחראי המטבח.
- 14.2. מטלות אסיר עובד כשרות כמפורט בנספח ד'.

15. משגיחי כשרות אזרחיים

- 15.1. רבנות שב"ס תפעיל אזרחים משגיחי כשרות בשירות קנוי ביחידות ובמתחמים המרכזיים בתוכם מספר מטבחים.
- 15.2. משגיחי הכשרות יפעלו בהתאם להנחיות והוראות מפקד בית הסוהר בכל הנוגע לסדרי הביטחון והסדר הטוב בבית סוהר.
- 15.3. משגיח הכשרות יתוודך מקצועית על ידי רב היחידה.
- 15.4. משגיח הכשרות יהיה בקשר יומי עם רב היחידה.
- 15.5. מטלות משגיח כשרות כפי המופיע בנספח ה'.

16. הדרכה, דיווח ובקרה

- 16.1. על מנת להטמיע את נהלי הכשרות כנדרש, תתבצענה הדרכות מתאימות וייעודיות בכל הרמות (יחידה, מחוז ונציבות).
- 16.2. אופי ההדרכה, תדירותה ודיווח על תקלות כמפורט בנספח ז'.
- 16.3. אופי הפיקוח והבקרה, תדירות ודיווחים כמפורט בנספח ח'.

17. תפעול חדרי האוכל בשב"ס בהתאם להנחיות הכשרות

- 17.1. בכל חדר אוכל תפורסם תעודת כשרות החתומה בידי הרב הראשי לשב"ס וכן תפורסמנה הנחיות כשרות.
- 17.2. אין להכניס לחדר האוכל מזון ממקורות חיצוניים.
- 17.3. חדר האוכל ישמש להגשת ארוחות בשריות וחלביות בזמנים שונים.
- 17.4. בארוחות חלביות יש לצפות את השולחנות במפה ייעודית לארוחות חלביות.
- 17.5. אין להשתמש בארוחות חלביות במגשים ובעגלות פינוי המשמשים לארוחות בשריות.
- 17.6. יש לוודא כי ישנה הפרדה של 6 שעות מפתחת המטבח להגשת ארוחות בשריות לפתיחת המטבח להגשת ארוחות חלביות.
- 17.7. יש לוודא אחסון הכלים החלביים ונעילתם טרם הוצאת הכלים הבשריים.
- 17.8. יש לוודא שלא נעשה שימוש במכשירים/ כלים "בשריים" בזמן ארוחות חלביות.
- 17.9. אין להגיש באותה העת מזון בשרי וחלבי גם אם מדובר בשולחנות נפרדים.
- 17.10. בארוחה בשרית יש לייחד כלי הגשה לדגים בנפרד לכלי ההגשה לבשר.

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 10 מתוך 12 עמודים

17.11. בארוחה בשרית בה מוגש דגים, יש ליצור הפרדה ניכרת בהגשה בהפרש של גסטרונום בין הגסטרונום הבשרי לדגים.

17.12. בעת חלוקת האוכל בחדר האוכל ישהה במקום עובד כשרות, אלא אם אושר אחרת על ידי רע"ן כשרות.

18. עירוב תבשילין

18.1. רב היחידה או מי שהוסמך מטעמו יכין לראש השנה החל ביום חמישי, או חג החל בערב שבת עירוב תבשילין לפני כניסתו לצורך האפשרות לאפשר בישול והכנות לצורך יום השבת.

18.2. ערוב התבשילין יהיה באמצעות שני דברי מאכל שיהיו מוכנים מערב החג, כגון חלה שלמה וביצה קשה, אשר יישמרו לשבת ויאכלו בסעודה שלישית.

19. שמירת הכשרות בשבת ובחג

19.1. ככלל, כל הוראות הכשרות החלות בשבת חלות גם בחגי ישראל.

19.2. הנחיות בנספח י'.

20. פיקוח על הכשרות בשבת ובחגי ישראל באמצעות טמ"ס

בימי שישי שבת ובחגי ישראל הפיקוח יתבצע באמצעות השיטות בנספח יא'.

21. אחראי לביצוע:

אחראי מטבח רבני היחידות ומשגיחי כשרות ביחידות.

22. אחריות ביצוע:

ברמת היחידה – מפקד יחידה

ברמת המחוז – רב המחוז

ברמת הנציבות – הרב הראשי לשב"ס

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 11 מתוך 12 עמודים

23. פיקוח ובקרה

תדירות	גורם מבוקר	גורם אחראי לבקרה	בקרה
אחת לחצי שנה	מטבח אחראי ומשגיח כשרות ביחידה	רב המחוז	מחוז
אחת לשנה	מטבח אחראי ומשגיח כשרות ביחידות והמחוזות רב המחוז	רע"ן כשרות	נציבות

24. נספחים:

קישור לנספח	נספח
 נספח א' - כללי ניקוי מזון.doc	נספח א' - "כללי ניקוי מזון"
 נספח ב' - דיווח השגחת כשרות.doc	נספח ב' - "דיווח השגחת כשרות"
 נספח ג' - הדרכות כשרות.doc	נספח ג' - "הדרכות כשרות"
 נספח ד' - מטלות זיר עובד כשרות.doc	נספח ד' - "מטלות אסיר עובד כשרות"
 נספח ה' - מטלות משגיח כשרות.doc	נספח ה' - "מטלות משגיח כשרות"
 נספח ו' - טיפול בנגועות בחרקים.doc	נספח ו' - "טיפול בקטניות שנתגלו נגועות בחרקים"

הפרק: דת	נוהל מס': 30-1102
הנוהל: שמירת הכשרות במטבחים ובחדרי האוכל בשב"ס	בתוקף מתאריך: 01.01.2000
	ת' עדכון אחרון: 10.12.2024
	עמוד מס' 12 מתוך 12 עמודים

 נספח ז' – "טבלה המפרטת תדרוך והדרכת כשרות"	 נספח ז' - טבלה והדרכת כשרות.doc
 נספח ח' – "טבלת תכנית בקרות ופיקוח"	 נספח ח' - טבלת ית בקרות ופיקוח.doc
 נספח ט' – "פירוט הפעולות האסורות/מותרות בשבת"	 נספח ט' - פירוט מותרות בשבת.doc
 נספח י' – "פירוט הנחיות לשמירת כשרות בחג"	 נספח י' - פירוט ירת כשרות בחג.doc
 נספח יא' – "פיקוח הכשרות בשבת וחגי ישראל ע"י טמ"ס"	 נספח יא' - פיקוח אל על ידי טמס.doc

25. עדכונים קודמים:

13.04.2022 ,06.02.2020 ,10.08.2009 ,28.01.2008 ,10.03.2007 ,01.02.2007