

אולמות

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה את:
נוהל קונדיטוריות
נוהל סיום עבודה ואירועים בערבי שבתות וחגים

מוצרים – כללי

1. הזמנת המוצרים תיעשה באישור משגיח הכשרות.
2. סחורה תתקבל בנוכחות משגיח.
3. מוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימון כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח, החתומה בחותמת כשרות וחתימת כתב ידו של המשגיח.
ברמת כשרות "מהדרין" ייקנו כל המוצרים רק מתוך רשימה מיוחדת שיספק הרב נותן ההכשר.
4. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור הכשרות מהרבנות הראשית, ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כמו כן על המשגיח לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר לקוד שבאישור הכשרות.
5. **בכדי למנוע תקלות בהזמנת חומר גלם או מוצר חדש, יש לאמת את הכשרות של המוצר עם המשגיח השולח. מומלץ לעשות זאת בכתב.**
6. למשגיח/י האולם תהיה גישה חופשית לניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, והם יהיו רשאים לבדוק במחשבים או בהנהלת החשבונות – בכל עת שירצו – את המסמכים המתייחסים לקבלת סחורה, ותעודות משלוח.
7. יש ליחד מקום אחסון עבור מוצרים שכשרותם מוטלת בספק, עד לאישורם בידי המשגיח. מקום זה יהיה נעול והמפתח אליו יימצא בידי המשגיח.
8. אין להכניס לאולם מוצרי מזון ומשקאות כלשהם שלא נרכשו בידי האולם והובאו על ידי האורחים מבחוץ (גם לא באירועים, סדנאות וכד'), בין אם מדובר בחומרי גלם ובין אם במוצרים מוגמרים.
9. שירותים חיצוניים יהיו מאושרים על ידי המשגיח ומלווים בתעודת כשרות.

ירקות עלים

1. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים. ניתן להשתמש באספרגוס לאחר הורדת העלים וקילופו.
2. באולם יתקבלו רק ירקות עלים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים, באישור רבנות מוסמכת. יש לשטוף ירקות עלים לפני השימוש.
3. בסמכות הרב לאשר שימוש בכרוב שגדל בשטח פתוח, בתנאי:
(א) שנבדק ע"י משגיח ואושר לשטיפה.
(ב) שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השרייה בחומר ניקוי ושטיפה בזרם מים חזק במיוחד. הניקוי יעשה בתנאי תאורה טובים.
(ג) שנבדק לאחר השטיפה ע"י המשגיח, ונמצא נקי מחרקים.
(ד) אין לבצע את השרייה בחומר הניקוי כאשר הכרוב חתוך לרבעים, ולכן לבישול, למילוי ולהחמצה יש להשתמש רק בכרוב שגודל תחת פיקוח.

4. ברמת כשרות מהדרין – יתקבל רק כרוב שגודל תחת פיקוח רבני וללא חשש תולעים.
5. שומר – אחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק יש לפרק את השכבות ולשפשף כל שכבה במים וסבון. המשגיח צריך לבדוק את השכבות אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.

אורז קטניות וקמח

יש לרכוש מכונה לברירת קטניות.

1. אורז, קטניות, בורגול, שומשום וקמח יש לאחסן ולשמור במקום קריר, מחוטא מתולעים ומזיקים.
2. אין להשתמש בפול יבש שלם, אלא בחצוי ולבן.
3. בדיקת קטניות תיעשה באופן הבא:
 - א. בדיקה ביבש על גבי משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
 - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומוס, עדשים שעועית וכדו' יבדקו פעם נוספת לאחר התפיחה ע"ג משטח בהיר, אחרי הוצאת הקטניות הצפות.
 4. בדיקת אורז וקטניות תעשה סמוך למועד הבישול. כאשר מאחסנים את האורז והקטניות בקירור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש. כאשר משתמשים בכמות של שק אורז ליום (15 קילו) יש לרכוש מכונה לברירת אורז.
 5. ניפוי קמח יעשה סמוך לשימוש בו ובפיקוח המשגיח, בנפה בצפיפות של 50 מ"ש לפחות. לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר. אולם אשר עוסק באפיה (קונדיטוריה) עליו לרכוש נפה חשמלית. יש לדאוג שתהא נפה רזרבית
6. *ברמת כשרות "מהדרין" יש להשתמש בנפה בצפיפות של 60 מ"ש.

פירות וירקות

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרו"מ וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח עם שם ברור ומס' טלפון.
2. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.
3. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפוקחות ויש לבדוקן מזבובונים ועכבישונים.

פירות יבשים

1. אין להשתמש בתאנים מיובשות.
2. יש לערוך בדיקה מדגמית למשמש מיובש.
3. יש לפתוח את התמרים לחצי ולבודקם מתולעים.

מיני מאפה

מוצרי מאפה יש לרכוש ממאפיות להם תעודת כשרות מרבנות מוסמכת ובצרוף תעודת משלוח. יש לבדוק שהכמות המסופקת בפועל תואמת לכתוב בתעודת המשלוח.

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.
4. אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו אלא אם ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

בצל ושום

אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.

יינות

1. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת הארץ, יש להשתמש רק ביינות המפוקחים על ידי רבנות מוסמכת. כאשר משתמשים ביינות מתוצרת חוץ, יש להשתמש רק ביינות המאושרים ע"י הרה"ר.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק בין מפוסטר או מבושל. ברמת כשרות "מהדרין", בין מבושל בלבד.
3. יינות לא-מפוסטרים יש להגיש בבקבוקים סגורים בלבד. **לאחר פתיחתם אין לעשות שימוש חוזר ביתרה.**

בשר

1. קליטת בשר ומוצריו תיעשה אך ורק באישור כשרות מפורט מהספק, ובו מפורטים: סוג הבשר, משקלו, כמות הבשר. כמו כן יש לדרוש תעודת משלוח התואמת לאישור הכשרות. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימת כתב ידו של המשגיח השולח.
2. קבלת הבשרים בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקלוט בשר ומוצריו שאינם מוכשרים.

מוח

יש לקלוט רק מוח מוכשר.

לב

1. יש לפתוח לשניים ולקורעו שתי וערב, לנקות את החדרים מקרישי הדם ולמולחו קצת קודם הצלייה.
- * ברמת כשרות מהדרין – יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידין שבפנים.
2. לבבות לא מוכשרים מותרים לצליה בלבד.
3. את הלבבות יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושלי'.

כבד

הכשרה:

1. כבד יש לצלות על גבי האש.
2. יש להוציא את הכבד מהשקיות לפני ההפשרה ולהניחו על גבי רשת ותבנית לקליטת הדם.
3. במידה והפשירו כבד בשקית, יש לפנות לרב האחראי כדי לדעת מה דינו של הכבד.

4. כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים, מיקרוגל וכדו' (מומלץ להפשירו על גבי רשת).
5. קודם הצלייה יש להסיר את המרה.
6. קודם לצלייה יש להדיח את הכבד במי ברו. יש להקפיד שלא יישארו מים על הכבד בשעת הצלייה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).
7. ניתן להשתמש בכבד **בקר** קפוא לאחר שהופשר ונבדק בדקירת סכין מעבר לעבר מספר פעמים ולצלוחו.
8. לפני הצליה יש למולחו מעט.

צלייה ובישול:

1. יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
2. לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
3. הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה יצלהו עד שלא יישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידיחו ג' פעמים.
4. אין לבשל כבד טרי שעברו עליו 72 שעות משחיטתו לפני צלייתו.
5. כבד שהוקפא לאחר השחיטה ניתן לצלותו (לאחר הפשרה) ולבשלו לאחר מכן.

תנור – קומביסטימר:

1. יש להסיק את התנור קודם להכנסת הכבד (אין להכניס לתנור קר).
2. יש להניח את הכבד על רשת ותחתיה תבנית (ללא מים) לקליטת הדם.
3. אין לצלות הכבד עם בשרים אחרים או עם ירקות.
4. אין להוסיף בשרים או חתיכות כבד בשעת הצלייה.
5. אין לעטוף את הכבד בנייר כסף, אפילו אם יש בנייר חורים.
6. אין ליתן את הכבד בבצק או לצפות את הכבד בביצה קודם לצלייה.
7. הצולה בתנור צריך להשאיר את דלתו פתוחה מעט.
8. אם צולים את הכבד על רשת, ותחתיה צולים כבד על רשת נוספת, יש לשים תחת כל רשת תבנית נפרדת לקליטת הדם.
9. הקומבי צריך שיהיה במצב צליה יבש ללא אדים, דלתו צריכה להשאיר פתוחה בכל זמן הצליה והטורבו.
10. יש לשטוף את הכבד לאחר הצלייה.
11. אפשר לצלות כבד בגריל חשמלי כשהכבד מונח על רשת והדם מטפטף לתבנית מיוחדת לכך, אף שהחום מגיע מלמעלה.
12. אין לצלות כבד בתנור מיקרוגל.
13. * ברמת כשרות "מהדרין" יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד.

14. * אין לבשל כבד שהופשר ונצלה.

כלי צליה:

- יש לייחד רשת, תבנית, שיפוד, סכין, מזלג ומלקחיים מיוחדים לצליית כבד. כלים אלו יסומנו בסימון מיוחד.
- התבנית שזב לתוכה דם הכבד אסורה בשימוש אחר מלבד קליטת דם הכבד. תבנית זו תסומן באופן מיוחד.
- יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצלייה, באמצעות הפעלתו ברמת חום מקסימלית במשך 10 דקות.

לשון

יש להשתמש בלשון מוכשרת ומנוקרת בלבד.

דגים

- רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות, אישור כשרות וחתימה יומית גם לעניין טפילים.
- אין לקלוט ביצי דגים אלא בלוי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

בישול

- הדלקת האש תיעשה בידי המשגיח או בידי עובד יהודי שקיבל אישור בכתב מהמשגיח.
- בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות – ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנכרי להגברת החום.
- בתנור קומביסטור שסגירתו גורמת להפעלתו, הסגירה תיעשה על ידי יהודי. לחילופין ניתן להרכיב בו גוף חימום שמגיע לחום של 80 מעלות ודולק תמיד ('נר תמיד').
- תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא בידי יהודי.
- הדלקת הקיטור תיעשה בידי יהודי בלבד.
- מכשירי חשמל המשמשים לחימום מאכלים מבושלים בלבד כגון: ארון חימום – ALTOSHAM בן מרי, שפינג דיש ופלטת שבת, אין מניעה להפעילם בידי מי שאינו יהודי. עם זאת, אין להפעיל קומביסטור ותנור אפיה בידי מי שאינו יהודי אף לשם חימום בלבד (אלא במקרה בו יש 'נר תמיד' בתוך התנור).
- * בכל המקרים דלעיל (2-4) הכנסת התבניות או הסירים למכשיר תיעשה בידי יהודי.
- המטגנת תודלק בידי יהודי בלבד.

בשר ודגים

1. אין לבשל, לאפות, לחמם או לצלות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים כאשר יש מטגנת אחת, אלא אם כן הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.
3. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
4. במידה ויש מטגנת כפולה, יש לדאוג למחיצה ביניהן.
5. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
6. כאשר מוגש מזון בצורת "בר" להגשה עצמית יש להקצות אזורים נפרדים לבשר ולדגים ולהגישם בכלים שונים. כמו כן יש לדאוג לשילוט המורה על הדגים והבשר.
7. אין לאחסן או לחמם תבניות בשר, דגים ותוספות (כגון: תפו"א אורז) אחד על השני אלא יש לאחסנם בעגלות נפרדות. כאשר אין מספיק עגלות יש אפשרות לאחסן את הבשר או הדגים בתחתית העגלה ומעליהם את התוספות.
8. יש לחמם בנפרד את הבשר והדגים והתוספות. כאשר אין אפשרות אפשר לחמם ביחד כאשר הבשר או הדגים בתחתית החימום בתנאי שכל התבניות של הבשר והתוספות מכוסות.

הכשרת כלים

1. כלים שנקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה.
2. כלי זכוכית ומתכות חייבים בטבילה.
3. כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים, אינם מחויבים בטבילה.
* יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק, חרס ופורצלן ללא ברכה.
4. טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
5. בכלי מתכת חדשים, בייחוד כלים עשויים נירוסטה, יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה.
6. כלים שיש ספק האם נטבלו יש להטבילם בלא ברכה.
7. כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח.

קונדיטוריה

באולם הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

חלבי – בשרי

1. לא ימצאו חומרי גלם, מוצרים מוגמרים או כלים חלביים באולם.
2. כל התוצרת תיחשב 'בחזקת בשרי (כולל סלטים).

שבתות ומועדים

1. אירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיים את האירוע לכל המאוחר שעתיים קודם לכניסת השבת או החג. האולם עצמו ייסגר לכל המאוחר שעה לפני כניסת השבת והחג. האולם ייפתח לכל המוקדם חצי שעה לאחר צאת השבת או החג.
2. מכירת חמץ תיעשה בידי בעלי האולם.

המשגיח

1. המשגיח יהיה נוכח באולם במהלך כל זמן הכנת האוכל, בשעת הגשת האוכל ובמשך האירוע.
2. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו.
3. המשגיח יערוך תיק כשרות, שיכלול: רשימת המוצרים שבשימוש באולם, ריכוז תעודות כשרות תקפות עבור המוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
4. המשגיח יעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
5. אם מסיבה כל שהיא צפוי המשגיח להיעדר מהאולם, עליו להודיע מראש לרבנות המכשירה כדי שימונה משגיח מחליף בזמן.

דו"ח משגיח יכלול את הפרטים הבאים:

- שמו, ת.ז., כתובתו, מספר טלפון.
- שעת כניסתו למקום ושעת יציאתו.
- יומן קליטה והוצאה של מוצרי מזון (כולל כשרויות, תעודות משלוח, תעודות כשרות).
- אישור בדיקת תולעים בירקות עלים.
- אישור בדיקת תולעים בקטניות.
- פירוט מוצרי הבשר (מוח, כבד, לב וכדו') והכשרתם.
- אישור פתיחת ביצים ובדיקתן.
- אישור הכנסת המזון לתנור והדלקת האש.
- אישור בדיקת כלים חדשים והטבלתם.
- פירוט במקרה של הכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.

הכשרות היא שירות. כאיש ציבור – דאג לשרת כראוי