

## בתי מלון/בתי הארחה/אכסניות נוער

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה את:

נוהל קונדיטוריות

נספח שבת

נספח שימוש במכונה לשטיפת כלים

נספח שימוש בקיטור

### 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. יש להקצות למשגיח חדר עבודה בקרבת המטבח, לצורך עבודתו.
7. למשגיחים תהיה גישה חופשית לניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, והם יהיו רשאים לבדוק במחשבים או בהנהלת החשבונות – בכל עת שירצו – את המסמכים המתייחסים לקבלת סחורה, תעודות המשלוח ואת יומן האירועים.
8. יש ליחד מקום אחסון עבור מוצרים שכשרותם מוטלת בספק, עד לאישורם בידי המשגיח. מקום זה יהיה נעול והמפתח אליו יימצא בידי המשגיח.
9. אין להכניס למלון/בית הארחה מוצרי מזון ומשקאות כלשהם שלא נרכשו על ידי המקום בעצמו, והובאו על ידי האורחים מבחוץ (גם לא באירועים, סדנאות וכד'), בין אם מדובר בחומרי גלם ובין אם במוצרים מוגמרים.
10. 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. במלון/בית הארחה 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, השריה 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 השריה 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. (גריסים- אין להשתמש בקיץ).
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 על גבי 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 הקמח יעשה בפיקוח המשגיח בנפה חשמלית ובגודל של 50 מ"ש לפחות, לאחר הניפוי יש לשומרו במקרר, יש לנקות את הנפה בגמר השימוש ולא יאוחר מסוף היום. כמו כן יש לדאוג שתהא נפה רזרבית.
  6. ברמת כשרות "מהדרין" יש להשתמש בנפה בצפיפות של 60 מ"ש.
  7. קמח שיפון וקמח מלא- יש לקבלו בטחינה דקה ולנפותו בנפה של 50 מ"ש. סובין יש לרכוש מטחינה של אותו יום ולאחסנו במקרר.

### פירות וירקות

1. פירות וירקות ניתן לקבל אך ורק מחנויות או מספקים המחזיקים בתעודת כשרות מרבנות מקומית, הכוללת הפרשת תרומה וללא חשש ערלה. כמו כן נדרשת תעודת משלוח חתומה בחותמת ובכתב ידו של המשגיח הכוללת שם ברור ומס' טלפון.
2. אין להשתמש בתירס בצורת קלחים.
3. אין להשתמש בתאנים.
4. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפקחות ויש לבדוקן מזבובונים ועכבישוניים.

### 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 אא"כ 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 ביין מפוסטר או מבושל. \*ברמת כשרות "מהדרין", ביין מבושל בלבד.
3. יינות לא-מפוסטרים יש להגיש בבקבוקים סגורים בלבד. לאחר פתיחתם אין לעשות שימוש חוזר ביתרה. מומלץ לעשות שימוש בבקבוקים קטנים.

#### 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.
4. ברמת כשרות מהדרין אין לקלוט בשר אלא לפי רשימה מיוחדת מהרבנות המקומית.

#### מוח

יש לקלוט רק מוח מוכשר.

## לב

1. **בישול:** יש לפתוח לשניים ולנקות את החדרים מקרשי הדם ולהכשירו כדין בשר.  
**צליה:** יש לפתוח לשניים, לנקות את החדרים מקרשי הדם ולמולחו קצת קודם הצלייה.

\* יש המהדרין לחתוך את ערלת הלב והגידיים שבפנים.

2. יש לצלות את הלב בנפרד מחלקי בשר אחרים.
3. אין לבשל לב ששהה 72 שעות משחיטתו ועד להכנה.

## 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 הצלייה יש להדיח את הכבד במי ברז. 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 ולצלותו.
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 ידחוו 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 מטפף 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:

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

#### לשון

1. יש לקנות לשון מוכשרת ומנוקרת.
2. יש לבדוק את הניקור במקום חוטי הדם לאורך הלשון.

#### דגים

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

#### קירור:

במטבח יהיו שני מקררים לכל הפחות, האחד בשרי והשני חלבי. הדבר יצויין בשילוט באופן בולט.

#### בישול

1. הדלקת האש תיעשה בידי המשגיח או בידי עובד יהודי שקיבל אישור בכתב מהמשגיח או מהרב המקומי.
2. מטבח בו מעוסקים עובדים לא יהודים יש להתקין במערכת הגז נר תמיד וכן במחבתות והסירים החשמליים.
3. בתנור שנשאר דולק כל הזמן (בזמן פתיחת הדלת) ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכרי, למרות שבכך גורם הנוכרי להגברת החום (ולא כבוי).
4. בתנור קומביסטר שסגירתו גורמת להפעלתו יש להרכיב בו גוף חימום שמגיע לחום של 80 מעלות ודולק תמיד ('נר תמיד').

5. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא בידי יהודי.
6. הדלקת הקיטור תיעשה בידי יהודי בלבד.
7. **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 קומביסטמר 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.
8. בכיריים מגנטיות (אינדוקציה) הנחת המחבת או הסירים ייעשו על ידי יהודי בלבד.

### חלבי - בשרי

1. יש לערוך שילוט ברור המעיד על סוג מחלקה וסיווג המחלקה.
2. בתוך המטבח יוקצו חדרים או אזורים נפרדים לבשרי ולחלבי.
3. יש לייחד עובדים שונים למזון חלבי ובשרי. במידה ועובדים עוברים ממחלקה אחת לשניה, הדבר ייעשה אך ורק בתאום המשגיח. כמו כן עליהם לשטוף את ידיהם היטב ולבדוק המצאות של חלב/בשר בעין.
4. המטבח יכיל תנורים נפרדים לבשרי ולחלבי, ומספר תבניות כפול בהתאם.
5. התנור החלבי יימצא באגף החלבי והתנור הבשרי באגף הבשרי. במידה והתנורים חייבים להימצא במקום אחד, יש לדאוג לסידור מיוחד (טכני הלכתי) שלא יאפשר הכנסת תבניות מתנור אחד לשני.
6. את סוג התנור ('חלבי' או 'בשרי') יש לציין בצורה בולטת, וכן את סימון התבניות.
7. אין לבשל בתנור – חלבי או בשרי – בתבניות שאינן מתאימות לו, אפילו מוצרים פרווה.
8. חומר גלם שהוחל בהליך עיבוד במחלקה כלשהי, בשרית או חלבית, לא יועבר למחלקה אחרת – למרות שהוא פרווה.
9. אין להכין אוכל, מיני מאפה או מנות אחרונות הדומות במראה או ברכיביהם לארוחה בשרית וחלבית, גם אם הם פרווה (סלטים, עוגות וכד').
10. אין להגיש בארוחה חלבית סלטים שהוגשו בארוחה בשרית, ולהיפך.
11. אין להגיש בחדרי האוכל או בשטחים ציבוריים אוכל כיבוד ועוגות, או שתיה חלביים אלא אם כן חלפו משעת סיום הארוחה הבשרית שש שעות - הן לאורחים בודדים והן לקבוצות.
12. יש להנחות את מחלקת מכירות/חדרים/אירועים שבהצעת המחיר ובחתימת החוזה, ישמרו שעות ההמתנה בין חלבי לבשרי - הן לאורחים בודדים והן לקבוצות.
13. כמו כן, כאשר במסגרת העסקה ישנה ארוחה בשרית, לא יוגשו במסגרת העסקה הפסקות חלביות, הן בשטחים הציבוריים והן בחדרי האוכל ובאולמות, אלא אם כן חלפו משעת סיום הארוחה הבשרית שש שעות.
14. אין מניעה למכור בבר הלובי במלון מזון חלבי בכל שעות היממה.

### 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 ליחד מטגנת נפרדת לבשר ולדגים.

4. יש לייחד מטגנת נפרדת לטיגון ירקות.
5. במידה ויש מטגנת כפולה, יש לדאוג למחיצה ביניהן.
6. יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
7. 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.
8. אין לאחסן או לחמם תבניות בשר, דגים ותוספות (כגון: תפוחי 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.
9. 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.

#### כלים בשרי – חלבי:

1. כלי העבודה שאינם מוצאים מהמטבח יהיו מסומנים וצבועים בצבעים נפרדים (אדום – בשרי, כחול – חלבי, ירוק – פרווה).
2. אין להוציא כלי עבודה, הגשה או אוכל מהמלון.
3. כלים בשריים, לרבות כלי זכוכית ומגשים, יהיו נבדלים באופן ניכר מהכלים החלביים בצורתם, בסימונם ובצבעם.
4. בן מארי, שפינג-דיש וארונות חימום, חייבים להכיל סטים נפרדים של כלים לארוחה בשרית וחלבית. כאשר הם משמשים למזון יבש יש להכין מסגרת הגבהה נפרדת למזון חלבי ובשרי.
5. יש לוודא הפרדה של מערכות הקיטור בין בשרי לחלבי, ולדאוג לפגימת טעם הקיטור בשמן אורנים.
6. באגף הבשרי ובאגף החלבי יותקנו מכונות שטיפת כלים וסלסלות נפרדות.
7. בדיעבד, במידה ויש רק מכונה אחת, מדיח הכלים יהיה עם הגעלה אוטומטית בין בשר לחלב ועם מערכת פיקוד שבת להפעלה בשבת המאושר על ידי מכון מוסמך.  
א. יש לייחד סלסלות ווילונות נפרדות בצבעים שונים לכלים בשריים וחלביים.  
ב. אין לשטוף במכונה כלים בשריים וחלביים יחד.

ג. בין ארוחה בשרית לחלבית ולהיפך יש להכשיר את המכונה באופן הבא: יש לרוקן את המכונה, להוציא את הרשתות ולנקותן היטב, וכן את דפנות המכונה.

8. אין לשטוף כלים חלביים או פרווה בכיור בשרי, וכן לא כלים בשריים בכיור חלבי.

9. כלים שכשרותם מוטלת בספק יונחו במחסן מיוחד, והמפתחות ימצאו בידי המשגיח.

### קונדיטוריה

מלון הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

כלים להגשת מנות אחרונות המשמשים את הקונדיטוריה יהיו שונים מכלי המזנון החלביים והבשריים.

### שבתות ומועדים

מטבח:

1. מוצרי מזון שמותר להכניס בשבת (כגון: סלטים קרים) יוכנו רק לצרכי סעודות שבת, ולא למוצאי השבת או לימי החול. בסיום ארוחת בוקר של שבת אין לחדש את ארוחת הבוקר עבור יום ראשון. אין לפזר על אוכל חס בשבת ירק חי, גבינות (ובכלל זה גבינה צהובה), יין לרטבים וכד' (קלי בישול), וכן אין לחמם בשבת.
2. אין להפשיר בשר או להתפח מוצרי בצק בשבת עבור יום ראשון.
3. יש להכין מערב שבת אמצעי חימום חלופי לתנורים, מיחמים לשבת וארונות חימום למקרה של תקלה בשבת.
4. מים חמים לצרכי שבת, הן לשתייה והן לשאר צרכים (כגון בנמרי ארונות חימום וכדו'), יוכנו מערב שבת. לחלופין, ניתן להתקין מתקן מיוחד העומד תחת פיקוח רבנות (מאת מכון צומת, המכון הטכנולוגי וכד'). יש לבדוק בערבי שבת וחג האם המיחמים מכוונים למצב שבת (אין להסתמך על הנורה החיצונית). את מיכל המים שבארונות החימום יש למלא לפני שבת וכן בבנמרי. אם צריך להוסיף מים בבנמרי בשבת, יש להוסיף רק בשעה שהוא כבוי.
5. כפתורי התנורים, ארונות החימום והגז יהיו נעולים, ומפתחותיהם יהיו ברשות המשגיח בלבד.
6. התנורים והגז יינעלו בערב שבת, ומשגיח שבת יאפשר הכנסת תבניות עם תבשילים שמותר לחמם בשבת.
7. פסי חימום (בן מארי ושפינג – דיש, פלטת שבת, מחממים ניידים) יעבדו על שעוני שבת, והכפתורים יהיו נעולים.
8. תנורי חימום של שבת יעבדו על שעוני שבת מכוסים ונעולים ומצב צליה בלבד. את האוכל יש להכניס על ידי אינו יהודי לפני שידלק התנור, ולהוציאו לאחר הכיבוי.
9. בתנורים הפועלים בשבת יש להתקין ערכת פיקוד שבת (ביטול המיקרוסיוץ), כך שכאשר פותחים את הדלת התנור לא יפסיק לעבוד. יש להתקין נורת חיווי שתורה מתי התנור מפסיק לעבוד.
10. לפני השבת יש לבטל את פעולת התרמוסטט בארונות החימום, כך שגופי החימום ומנורת הביקורת יפעלו כל הזמן.
11. אין להשתמש בכיריים מגנטיות (אינדוקציה) בשבתות ומועדים.
12. מכוונות שטיפת הכלים יופעלו באמצעות שעון שבת. הכלים יוכנסו למכונה על ידי מי שאינו יהודי.
13. אין להפעיל בשבת ובחגי ישראל מכשירים חשמליים, כגון: קוצצים, סכינים חשמליים, בלנדרים, מיקרוגל, אייס קופי, מכוונת קפה, מכוונת אספרסו ומכוונת חיתוך, וכן אין להשתמש במסחטת מיץ ידנית.



14. מפתחות ארון החשמל יהיו בידי המשגיח.
15. במקררים יש לודא שהאור והמנוע נשארים עובדים באופן קבוע, גם בעת פתיחת הדלת.
16. **יש לבטל עין אלקטרונית בדלתות ולבדוק שהנורה מנותקת. כך יש לעשות גם במשתנות, מייבשי ידיים, ברזים ואסלות.**

#### קדושת שבת

1. ניתן לספק שירותי מזון לחדרי המלון בשבת, לרבות במסגרת שירותי חדרים (רום סרוויס), בתנאי שבמלון פועלות מעליות שמוותקנת בהן מערכת פיקוד שבת המאפשר על ידי מכון תורני מדעי המקובל על הרבנות הראשית לישראל.
2. חדרי כביסה וגיהוץ יהיו סגורים בשבתות וחגי ישראל.
3. אירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיים עד לשלוש שעות קודם לכניסת השבת או החג לכל הפחות. אירועים הנערכים בצאת השבת או החג יחלו שעה אחר צאת השבת לכל הפחות.
4. באירועים הנערכים בשבתות ובחגים בחדר האוכל ובמקומות ברחבי המלון בהם מוגש אוכל, לא יתאפשרו הסרטה, צילומים ומוסיקה בזמן הגשת האוכל.
5. בבר לא יופעלו כלי חשמל בשבת. מכוונות אלו ינותקו ממקור חשמלי בערב שבת, אלא אם הן מאושרות על ידי הרבנות.
6. רישום הזמנת אוכל לחדרים או רישום לחדר האוכל לא יעשה על ידי יהודי.
7. מערכת המיזוג בחדר האוכל ובמרחב הציבורי בתחום המלון שעשוי להיות מוגש בו אוכל בשבת, תופעל באופן קבוע באמצעות שעון שבת.
8. יש להכין את רשימת הפעולות הנדרשות לביצוע לפני השבת, כדי לא להיתקל בבעיות שונות (ניתוק מכוונות וכד') בשבת עצמה.
9. **יש להכין דף הסבר לאורחי המלון על נהלי שבת (אפשרות לשימוש במפתח במקום בכרטיס אלקטרוני, אפשרות לניתוק חיישנים למזגן ולתאורה בחדרים, מיניבר אלקטרוני בחדרים, מכשירים המופעלים על ידי עין אלקטרונית ומיקום בית הכנסת).**

#### המשגיח

1. משגיח יהיה נוכח בכל שעות הכנת האוכל וחימומו, וכן בשעת הגשת האוכל ובזמן האירוע.
2. במידה ומתקיים אירוע מחוץ למלון יש להוסיף משגיח שיצא לאירוע.
3. המשגיח יכין דו"ח יומי על פעילותו. משגיח שבת יכין דו"ח ויגישו למפקח, לא יאוחר מיום שני.
4. המשגיח יערוך תיק כשרות שיכלול את רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות תקיפות למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.
5. המשגיח יעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
6. אם מסיבה כל שהיא יעדר המשגיח מהמלון, עליו להודיע מראש לרבנות המכשירה כדי שיהיה ניתן למנות משגיח מחליף בזמן.
7. בערב שבת יוקצה חדר אורחים הולם למשגיח ולמשפחתו לכל המאוחר שלוש שעות לפני שבת, ועד לשעה לאחר מוצאי שבת (החדר יהיה באותו מלון בו הוא משגיח).

8. באירועים המתקיימים ביום שישי ובמוצאי שבת יש לייחד משגיח נוסף שילווח את האירוע.  
9. משגיח יבצע הדרכה לעובדים חדשים בנושא הכשרות טרם כניסתם לעבודה, וכן רענון לעובדים קיימים.

**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