

בס"ד

## קייטרינג

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה גם את:  
נוהל חברות השכרת כלים  
נוהל קונדיטוריות

קייטרינג הוא ארגון המכין מזון ומשוקק לפי דרישה: לגני אירועים, לאולמות, למסעדות, למוסדות חינוך, למפעלים וכד'.

### מוצרים – כללי

1. הזמנת המוצרים תיעשה בתיאום מראש עם הרב או עם בא כוחו, משגיח הכשרות.
2. המוצרים יתקבלו אך ורק כשהם מסומנים בסימן כשרות של רבנות מוסמכת ומלווים בתעודת משלוח חתומה בחותמת כשרות וחתומת כתב יד.
3. \* ברמת כשרות מהדרין הזמנת כל המוצרים תיעשה רק על פי רשימה מיוחדת מאת נותן ההכשר.
4. המשגיח ינהל תיק כשרות בו יישמרו כל אישורי הכשרות של כל המוצרים המשמשים לקייטרינג.
4. למשגיח תהיה גישה חופשית לבדוק בכל זמן שירצה את הניירת בהנהלת החשבונות של המחסן, את המחשבים המדווחים על קבלת סחורה, את תעודות המשלוח ואת יומן האירועים.
5. אחת לשבוע יעביר בעל הקייטרינג למשגיח את רשימת האירועים המתוכננת לשבוע הקרוב, את התפריט המתוכנן ואת רשימת הברים שיגיעו לאירועים.
6. יש לייחד מקום לשמירת מוצרים שכשרותם מוטלת בספק קודם אישור השימוש על ידי המשגיח. מקום זה ישמר נעול והמפתח יהיה בידי המשגיח.
7. בעל הקייטרינג יידע מראש את בעלי השמחה בחוזה שנחתם ביניהם שאין להביא לאירוע מוצרי מזון, משקאות ומיני מתיקה שהוכנו בבתים פרטיים ללא כשרות, אף מבעלי השמחה ואורחיהם, וכן שאין להביא ברים וכו' ללא כשרות.
8. חייבת להיות התאמה בין סוג הכשרות המצוינת בתעודה לבין האופן בו מוצג הקייטרינג בפרסומים, בתיאום ובאישור הרבנות המקומית. הפרת נוהל זה מהווה עילה להסרת הכשרות.
9. במוצרי יבוא על המשגיח לקבל מהספק צילום של אישור כשרות מהרבנות הראשית ולא להסתפק בכיתוב שע"ג התווית, אף כשיש על התווית חותמת כשרות כלשהי. כן יש לבדוק את התאמת הקוד שע"ג המוצר, תוך השוואתו לאישור הכשרות.

### ירקות עלים

1. יש להשתמש רק בירקות עליים הגדלים בגידול מיוחד ומפוקחים מפני חרקים באישור רבנות מוסמכת בלבד; לרבות כרוב וכד'.
2. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק, בתרד ובאספרגוס, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.
3. בסמכות הרב לאשר כרוב משטח פתוח, ובתנאי:  
(א) שנבדק ע"י משגיח ואושר לשיטה.

נוהל קייטרינג – מתוך קובץ נהלי אגף הכשרות הארצי של הרה"ר לישראל

## בס"ד

- (ב) שנוקה בשלבים הבאים: הסרת השכבות העליונות של העלים (לפחות 5 עלים), הוצאת הליבה, קציצתו, השריה בחומר ניקוי ושטיפה בזרם 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

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 ע"ג משטח בהיר בתאורה מתאימה בעזרת מכשיר המיוחד לכך.
  - ב. קטניות המצריכות השריה במים כגון: חומס, 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 בקרור 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.
6. ברמת כשרות מהדרין ישתמשו בנפה 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.
2. בדיעבד, אם הובאו ירקות [ולא פירות] מספק שאין לו תעודת כשרות על הפרשת תרו"מ, יש להפריש תרו"מ ע"פ הנחיית הרבנות המקומית.
3. בגלל נגיעות של חרקים אין להשתמש בתירס קלחים, תאנים, תות ופירות יער כגון פטל.
4. יש להשתמש רק בפטריות מהדרין ויש לבדוקן מזבובונים ומעכבישונים.

## מיני מאפה

מוצרי מאפה ניתן לרכוש אך ורק ממאפיות המחזיקות בתעודות כשרות ובצרוף תעודת משלוח. בעת רכישת תוצרת מספק משנה על המשגיח לוודא כי התוצרת המתקבלת מגיעה ממקורות כשרים (וכן לוודא שהמפעל המייצר מוכר תוצרת לספק זה). בכל מקרה של ספק, אין לקלוט תוצרת מספק משנה.

בס"ד

### 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.  
\* ברמת כשרות מהדרין – אין להשתמש בביצים קלופות מיום אחד למחרתו, אא"כ ניתנו עליהן תבלינים או שמן בצורה ניכרת.

### בצל ושום

- מומלץ לא להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו, אלא אם הוספו להם תבלינים או שמן בצורה ניכרת, או שהשאירו עליהם חלק מראשם (שורשיהם) או מקליפתם.  
\* ברמת כשרות מהדרין – אין להשתמש בבצל ובשום קלופים מיום אחד למחרתו.

### יינות

1. יש להשתמש רק ביינות בכשרות של רבנות מוסמכת.
2. במהלך הבישולים יש להשתמש אך ורק ביינ מפוסטר או מבושל. אין להשתמש במטבח ביין פתוח שחזר מאירוע.
3. אין למזוג יין לא מפוסטר או לא מבושל.
4. עדיף שלא להגיש לשולחנות יין לא מפוסטר, וכאשר מגישים יש להגיש לשולחנות רק בקבוקים קטנים וסגורים.

### 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. במידה ואין אישור כשרות נלווה, יש לקבל תעודת משלוח חתומה בחותמת ובחתימה בכתב יד.  
\* ברמת כשרות מהדרין – אין לקלוט בשר ומוצריו אלא לפי רשימה מיוחדת מאת הרבנות המקומית.
2. קבלת הבשר תיעשה בנוכחות המשגיח בלבד.
3. אין לקלוט בשר ומוצריו שאינם מוכשרים, למעט כבד ולב.
4. אין לקבל כבדים ולבבות עוף טריים באם התאריך ושעת האריזה במשחטה (המופיעים ע"ג האריזה) מורים על ייצור לפני למעלה מ-24 שעות, וזאת במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.
5. יש לאחסן כבדים ולבבות ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום למניעת חשש כבוש.
6. בשר שהוצא מאריזתו המקורית יסומן ע"י המשגיח גם בתהליך העיבוד.

## בס"ד

### לב

- יש לפתוח לשניים, לנקות את ארבעת חדרי הלב מקרשי הדם ולמלחו קצת קודם הצלייה.  
\* ברמת כשרות מהדרין – יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידין שבפנים.
- יש לצלותו בנפרד מחלקי בשר אחרים.
- את הלבבות יש לאחסן ע"ג רשת המונחת בתוך גסטרונום במטרה למנוע חשש 'כבוש כמבושל'.

### מוח

יש לקלוט רק מוח מוכשר.

### כבד

הכשרה:

- כבד יש לצלות על גבי האש.
- קודם לצלייה יש להסיר את המרה.
- קודם לצלייה יש להדיח את הכבד במי ברז. יש להקפיד שלא יישארו מים על הכבד בשעת הצלייה (מומלץ להניח על רשת כדי שירדו המים).
- יש לחתוך את כבד הבקר לפרוסות דקות ולצלותן על גבי אש.
- ניתן להשתמש בכבד קפוא לאחר שהופשר לחלוטין ונבדק בדקירת סכין מעבר-לעבר מספר פעמים ולצלותו.
- כבד קפוא יופשר מאליו. אין להפשירו באמצעים מלאכותיים, כגון מים רותחים או מקרוגל וכדו'.
- לפני הצלייה יש למלחו מעט.
- אפשר בכשרות מהדרין לטגן כבד אחר צלייתו כגון: בשמן ובצל או לשפוך עליו רוטב בחום יד סולדת מכלי ראשון [דבר זה נחשב לפי חלק מהפוסקים לבישול] רק בכבד טרי בתוך 72 שעות לשחיטה.

### צלייה ובישול:

- יש לצלות את הכבד לפחות עד למחצית צלייתו. אין להורידו מהאש קודם שהגיע הכבד לכדי שיעור זה, וכן אין להפכו מצד לצד במהירות.
- לכתחילה יש לצלות את הכבד עד שלא נוטף ממנו דם או ציר.
- הרוצה לבשל את הכבד לאחר הצלייה יצלה עד שלא יישאר בו דם או ציר, ולפני הבישול ידיחו ג' פעמים.  
אין לבשל כבד טרי שעברו עליו 72 שעות משחיטתו לפני צלייתו.  
\* ברמת כשרות מהדרין – אין לבשל כבד קפוא, גם אחר צלייתו.
- תנור:

## בס"ד

כאשר א"א לצלות על אש גלויה יש לייחד תנור לצליית כבד.

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 (המאוורר) כבוי.
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 בתנורי מקרוגל.
13. \* ברמת כשרות מהדרין – יש לצלות כבד על אש גלויה בלבד.
14. \* ברמת כשרות מהדרין – אין לבשל כבד שהופשר ונצלה, אלא רק כבד טרי שניצלה לפני שעברו עליו ג' ימים.

## כלי צליה:

1. יש לייחד רשת, שפוד, 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. אין לצלות בשר או ירקות על הכיריים עצמם כאשר דם מהכבד מטפטף עליהם.
4. יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצלייה.

## לשון

לשון יש לקנות כאשר היא מוכשרת ומנוקרת.

## דגים

1. רכישת דגים תתבצע מספקים מאושרים בלבד ובצירוף תעודת כשרות.
2. ביצי דגים אין לקלוט, אלא בלווי תעודת כשרות מרבנות מוסמכת.

בס"ד

### בישול

יש להקפיד על בישול ישראל.

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיח. בשעת הדחק ניתן להדליקה על ידי עובד יהודי.
2. 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.
3. בתנור קומבינטימר שסגירתו גורמת להפעלתו, יש להכניס גוף חימום שימש כאש תמיד לכל שעות הפעילות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבוי ע"י המשגיח.
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא על ידי המשגיח.
5. \* ברמת כשרות מהדרין – בכל המקרים דלעיל הכנסת התבניות או הסירים תעשה על ידי יהודי.

### קירור

1. למשגיח יהיו מפתחות של המקרר.
2. המקרר ישמש לאחסון אוכל בשרי בלבד. לגבי קייטרינג חלבי עיין להלן.

### חלבי – בשרי

#### קייטרינג המספק בשרי בלבד

1. לא ימצאו חומרי גלם או מוצרים חלביים במטבח או במקום האירוע.
2. כל התוצרת תיחשב 'בחזקת בשרי'.

#### קייטרינג המספק בשרי וחלבי

- לכתחילה יש לייחד את הקייטרינג לחלבי או לבשרי. במקרה שקיים קייטרינג שמספק הן מזון חלבי והן מזון בשרי, יש לפעול לפי הנהלים הבאים:
1. במטבח יהיו שני חדרים נפרדים, לבשרי וחלבי.
  2. יש לייחד ביגוד שונה לעובדים במטבח הבשרי ולעובדים במטבח החלבי.
  3. התנור החלבי יהיה באגף החלבי, והבשרי באגף הבשרי.
  4. יש לציין בצורה בולטת וניכרת שהתנור בשרי או חלבי. כמו כן חייבות תבניות האפייה להיות מסומנות בצורה בולטת וניכרת.
  5. מוצרים פרווה יהיו בחזקת בשרי או חלבי.
  6. יש לייחד צידניות (טרמורפורטים) נפרדות לבשרי ולחלבי.

### בשר ודגים

1. אין לבשל או לאפות בשר ודגים יחד.
2. אין לטגן באותה מטגנת בשר ודגים, אלא אם הוחלף השמן והמטגנת נשטפה היטב.

## בס"ד

- יש לייחד מטגנת ורשת נפרדת לטיגון ירקות וכדורי פלאפל וכד' בכדי שישארו פרווה.
- אם יש מטגנת כפולה יש לעשות מחיצה בין שתי קערות הטיגון.
- יש להגיש בשר ודגים בהגשה נפרדת ובכלים נפרדים.
- כאשר מוגש מזון בצורת בר יש להקצות אזורים וכלים נפרדים לבשר ולדגים.
- 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.
- יש לחמם בנפרד את הבשר והדגים והתוספות. כאשר אין אפשרות אפשר לחמם ביחד כאשר הבשר או הדגים בתחתית החימום בתנאי שכל התבניות של הבשר, הדגים והתוספות מכוסות.

## קייטרינג חלבי

- לא ימצאו חומרי גלם או מוצרים בשריים במטבח או במקום האירוע.
  - כל התוצרת תיחשב 'בחזקת חלבי'.
- \*  
ברמת כשרות מהדרין – אין להגיש או להכין מאכל המכיל דגים ומוצרי חלב ביחד.

## כלים

- כלים שניקנו מבית חרושת שבבעלות גוי או מחנות של נכרים חייבים בטבילה.
  - כלי זכוכית ומתכות חייבים בטבילה בברכה. פורצלן מטבילים ללא ברכה.
  - כלים מעץ, חרס, פלסטיק, ניילון או כלים חד פעמיים אינם מחויבים בטבילה.
- \*  
ברמת כשרות מהדרין – יש הנוהגים להטביל כלי פלסטיק וחרס ללא ברכה.
- טבילת הכלים תתבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
  - אם יש כלי מתכת חדשים ובייחוד נירוסטה יש לבדוק האם יש צורך בהגעלה, משום חשש שומן מהחי.
  - כלים שיש ספק האם נטבלו, יש להטבילם בלא ברכה.
  - כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח עד להכשרתם.

## כלים בקייטרינג בשרי

לא יהיו כלים חלביים במטבח או במקום האירוע לרבות כלים לשימוש פרטי. כל הכלים בחזקת בשריים.

## כלים בקייטרינג חלבי

לא יהיו כלים בשריים במטבח או במקום האירוע לרבות כלים לשימוש פרטי. כל הכלים בחזקת חלביים.

## כלים בקייטרינג המספק בשרי וחלבי

- יש לייחד חדרים נפרדים לחלבי ולבשרי.

## בס"ד

2. כאשר הקייטרינג מכין באותו זמן אוכל חלבי ובשרי יש לייחד עובדים לכל סוג אוכל.
3. כל כלי העבודה במטבח יהיו מסומנים וצבועים בצבע מיוחד (אדום – בשרי, כחול – חלבי).
4. כלי הגשה בשריים יהיו ניכרים ומובדלים מהכלים החלביים בצורתם או בסימונם.
5. בכל אגף תותקן מכונת שטיפה וסלסילות נפרדות לחלבי ולבשרי.
6. אין לשטוף כלים חלביים או פרווה בכיור בשרי, וכן לא כלים בשריים בכיור חלבי.

## קונדיטוריה

בקייטרינג הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

## יציאת האוכל לאירוע

1. האוכל יצא ממטבח הקייטרינג באריזות מסודרות ומזוהות בלבד. אין להוביל בשר ודגים זה מעל זה, וכן לא להעביר אותם מעל לתוספות. יש לאורזם בכלים סגורים היטב כך שהרוטב לא יוכל להישפך (למשל, בעטיפת ניילון).
2. על המשגיח לרשום את כל התפריט שיוצא לאירוע בטופס מיוחד (סוגים, כמויות והערות).
3. חייבת להיות רציפות השגחה לכל אורך האירוע: בעת העבודה והבישול במטבח הקייטרינג, בהובלה ובגן האירועים.
4. במקום עריכת האירוע עצמו יהיה משגיח ותעודת הכשר מטעם הגורם המוסמך. המשגיח של הקייטרינג ידאג להעביר למשגיח באירוע את רשימת הפריטים שהועמסו כשהיא חתומה על ידו, כדי לוודא שהיא תואמת למה שהגיע לאירוע בפועל.
5. כאשר יש לקייטרינג כמה אירועים באותו יום, ידאג לדווח על כך למנהל מח' הכשרות בכדי שידאג לעוד משגיחים ויעבדו ע"פ סעיף 4. בכל מקרה יהיה משגיח צמוד לכל אירוע.
6. אין לצלם את תעודת הכשרות של הקייטרינג. לכל אירוע יונפק אישור מיוחד ליום האירוע ולמקום האירוע.
7. אין לבשל, לטגן או לצלות במקום האירוע ללא נוכחות משגיח במקום.
8. בכל נושא הכלים, השכרתם, הובלתם וכו' יש לנהוג על פי נהלי חברת השכרת כלים.

## יציאת אוכל למפעלים, בתי ספר, וכד'

1. באוכל היוצא מהמטבח בכלים חד פעמיים (חמגשיות), המשגיח יוודא את כמות המנות ויחתום על תעודת המשלוח. הכלים יסומנו במדבקת כשרות הכוללת סימון חלבי או בשרי. כאשר הנהגים אינם יהודים יש לסגור את האוכל חותם בתוך חותם.
2. בקייטרינג הזוכה במכרז להסעדה בחדרי אוכל, לפני שהוא מספק אוכל בפועל, המשגיח יבדוק את הדברים הבאים:
  - א. הכשרת תנורים וכלי ההגשה כולל סכו"ם (אם הם לא היו ברשות הקייטרינג) והטבלת כלים.
  - ב. צורת הגשת האוכל ומס' סועדים.
  - ג. אם יש הכנת אוכל או בישולים וטיגונים במקום.
  - ד. במידה שיש צורך להכנת אוכל במקום – יהיה משגיח בכל זמן הפעילות.



## בס"ד

- ה. האם חדר האוכל מיועד רק לבשרי או גם לחלבי?
- ו. לדווח על כל הממצאים לרב המכשיר.
3. המשגיח ידאג לסמן את כל הכלים השייכים לקייטרינג.
4. המשגיח יחתום על תעודת ההספקה היוצאת.
5. **אין לתלות את התעודה של המטבח המרכזי בחדרי האוכל.**
6. הרב נותן ההשגחה לא ייתן תעודת כשרות למטבח המרכזי אלא לאחר בדיקה שבכל מטבחי הקצה יש תעודת כשרות בתוקף מהרבנות המקומית.
7. חברת קייטרינג המפעילה מטבח במוסד המספק מזון גם לאירועים או למטבחים חיצוניים נדרשת לקבלת תעודת הכשר נפרדת מהמוסד. למוסד עצמו תהיה תעודת הכשר כללית המתייחסת למקום הגשת המזון תוך התייחסות למכלול מטלות הכשרות ושמירת השבת במוסד.
8. יש לייצע את הרבנות המקומית על הספקת המזון למקומות שבתחומה ע"מ שתפקח על כך.
9. **אין להכניס אוכל פרטי לחדר האוכל**, אין לאוכלו או לחממו בכלי הקייטרינג/חדר האוכל.

## שבתות ומועדים

1. באירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיים את הגשת מנה אחרונה שלוש שעות קודם כניסת השבת או החג.
2. אין להימצא במטבח ובגן האירועים החל משעה קודם לכניסת השבת לכל המאוחר ועד לשעה אחר צאת השבת לפי לוח זמני כניסת ויציאת השבת שמפרסמת הרבנות המקומית.
3. אין לבצע אירועים בשבתות וחגים.
4. מכירת חמץ תבצע ברבנות המקומית ע"י בעלי הקייטרינג או באי כוחם. הרבנות המקומית תיתן אשור על כך. הרבנות המקומית תקבל מינוי שליחות כגון: להפרשת תרו"מ, מכירת חמץ וכדו'.  
\* ברמת כשרות מהדרין יש המקפידים שהמוצרים יהיו מקמח שנטחן אחר הפסח.
5. בימי בין המצרים וכן בימי ספירת העומר אין לערוך חתונות, על פי המנהגים השונים בהלכה.

## הערה:

הנחיית הרבנות לרבנים עורכי החופות היא כי אין לערוך חופה במקום בו אין תעודת הכשר.

## תפקידי המשגיח

1. להיות נוכח בכל שעות הכנת האוכל ובשעת האירוע ולוודא את כשרות מטבח הקצה והכלים במקום בו ניתנים שירותי הקייטרינג.
2. להכין דו"ח יומי על פעילותו.
3. לאשר לשימוש רק חומרי גלם שיש להם אישור כשרות. כן יש לאשר השכרת כלים רק אחר קבלת אישור כשרות לכל משלוח מהמשגיח של חברה שיש לה תעודת כשרות בתוקף, ובתאום עם המשגיח בחברה.
4. לערוך תיק כשרות שיכלול רשימת המוצרים שבשימוש, ריכוז תעודות כשרות בתוקף למוצרים, הנחיות והוראות כשרות, פרסומים והודעות על הסרת כשרות.



בס"ד

5. לעמוד בקשר הדוק עם הרב המפקח מטעם הרבנות המקומית.
6. אם מסיבה כלשהי יעדר המשגיח מהקייטרינג, עליו להודיע מראש לרבנות המכשירה כדי שיהיה משגיח מחליף בזמן היעדרותו.
7. להכין רשימת מקומות בהם הקייטרינג מספק שירותי הסעדה.

**דו"ח המשגיח יכלול את הפרטים הבאים:**

- שמו, ת.ז.
- שעות כניסת ויציאת המשגיח מהקייטרינג בכל יום.
- יומן כניסת מוצרים והוצאתם (היומן יפרט את כשרויות המוצרים, תעודות המשלוח ותעודות הכשרות הרלוונטיות).
- אישור על בדיקת תולעים בירקות עלים ובקטניות, ועל פתיחת ביצים ובדיקתן.
- אישור על צליית מוצרי בשר (פירוט: כבד, לב).
- אישור שהמשגיח הוא שמכניס לתנור ומדליק את האש.
- אישור על הטבלת כלים חדשים והכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.