



כלי מיפוי: מכירת מזון ומשקאות בריאים בקפיטריות/ מזנונים/ קיוסקים^{2 1}
לינק לכלי הדיגיטלי: <https://survey.gov.il/he/kiosk>

הנחיות לשימוש בכלי המיפוי:

מה מטרת השימוש בכלי?

- לאפשר למידה של המצב בפועל בנושא מכירת מזון בקפיטריות/ מזנונים/ קיוסקים ברשות המקומית, כגון: מתנ"ס, מוסדות חינוך, אולמות ספורט/ בריכות/ קאנטרי ועוד.
- ממצאים של המיפוי יכולים לשמש בסיס לשיפור טיב המזונות הנמכרים בקפיטריות/ מזנונים / קיוסקים ברשות המקומית כגון באמצעות עדכון המכרז למכירת מזון, עבודה עם גורמים שונים ברשות לשיפור מזון שמוגש במזנונים ו/או עריכת תוכנית התערבות לשינוי התנהגות התושבים.
- הכלי ישמש למעקב אחר מידת ההטמעה של הפעולות לשינוי מכירת מזון ומשקאות בקפיטריות/ מזנונים/ קיוסקים במקומות אלו.

מתי משתמשים בכלי זה?

- ניתן להשתמש בכלי כדי למפות צורך / את המצב בפועל בלי קשר לביצוע תוכנית התערבות.
- ניתן להשתמש בכלי במסגרת ביצוע תוכנית התערבות. במקרה זה רצוי להשתמש בכלי שלוש פעמים, בנקודות זמן שונות כדי לעקוב אחר התקדמות / שינוי, כדלקמן:
 - מיפוי ראשון לפני תחילת תוכנית ההתערבות (כדי לקבל תמונת מצב מעודכנת)
 - מיפוי שני מיד אחרי ביצוע תוכנית ההתערבות (כדי לבדוק אפקטיביות של תוכנית ההתערבות)
 - מיפוי שלישי בהמשך, שלושה עד ששה (3-6) חודשים לאחר תום הפעילות (כדי לבדוק השינוי הוטמע)

איך משתמשים בכלי זה?

- יש למלא את כל החלקים הרלוונטיים בטופס עבור כל מקום בנפרד
- כאשר מבצעים מספר מדידות באותו מקום ניתן להשוות בין ממצאי המיפוי מנקודות זמן שונות. מומלץ לבחון מדדים מסכמים (כגון מגוון המזונות המותרים הנמכרים ומספר המזונות האסורים הנמכרים)
- אם מבצעים בדיקות במספר נקודות מומלץ לעשות שימוש בכלי הדיגיטלי ולבקש הפקת אקסל עם הממצאים על ידי צוות מטה אפשריבריא

מי יכול להשתמש בכלי זה ולבצע את המיפוי?

- אנשי מקצוע מתחום הבריאות והחינוך ברשויות המקומיות כגון: מתאם הבריאות, עובדי אגף/מחלקת בריאות וחינוך ברשות המקומית.
- חוקר מלווה להערכה ומדידה
- תזונאית עירונית

¹ הכלי מבוסס על: תקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, תשע"ט – 2018, חוזר מנכ"ל הזנה וחינוך לתזונה נכונה במוסדות חינוך – אפריל 2016, ניסיון של רשויות שותפות – אום אל פחם, ערערה, תל-אביב יפו

הקדמה :

מטרת השאלון הזה הינו ללמוד על המצב בפועל בנושא מכירת מזון בקפיטריות, מזנונים או קיוסקים ברשות המקומית, כגון : מתני"ס, מוסדות חינוך, אולמות ספורט, בריכות ועוד. ממצאים של המיפוי יכולים לשמש בסיס לשיפור טיב המזונות הנמכרים כגון באמצעות עדכון המכרז למכירת מזון, עבודה עם גורמים שונים ברשות לשיפור מזון שמוגש במזנונים או עריכת תוכנית התערבות לשינוי התנהגות התושבים. הכלי גם יכול לשמש למעקב אחר מידת ההטמעה של הפעולות לשינוי מכירת מזון במקומות אלו.

ממצאי המחקר יפורסמו בצורת נתונים מסכמים של כלל התשובות ולא יפורסמו נתונים שיאפשרו זיהוי משתתפים.

השתתפותך איננה חובה, אנו מודים לך מראש על נכונותך לקחת חלק במחקר.

צוות אפשריביריא

כלי מיפוי אפשריביריא בעיר : מכירת מזון ומשקאות בריאים בקפיטריות, מזנונים או קיוסקים³

4

חלק ראשון : מידע על מקום המיפוי

תאריך המיפוי : _____ (יתכן שאוטומטי) - חובה

שם הרשות : _____ (או אם יש אפשרות ליצור רשימת בחירה של 256 רשויות למ"ס סדר א-ב) – חובה

מחוז הרשות (של משרד הבריאות) :

1. צפון
2. חיפה
3. מרכז
4. תל אביב
5. ירושלים
6. אשקלון
7. דרום

שם המקום- חובה : _____

סוג המקום (רדיו) - חובה

1. מתני"ס
2. בית ספר יסודי

³ הכלי מבוסס על : תקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, תשע"ט – 2018, חוזר מנכ"ל הזנה וחינוך לתזונה נכונה במוסדות חינוך – אפריל 2016, ניסיון של רשויות שותפות – אום אל פחם, ערערה, תל-אביב יפו

⁴גרסה מעודכנת לתאריך אוגוסט 2020

3. חטיבת ביניים
4. תיכון
5. אולם ספורט
6. בריכה או קאנטרי
7. אחר, פרט: _____

תפקיד מבצע המיפוי (תיבה) - חובה :

1. מתאם בריאות
2. תזונאי עובד ברשות מקומית
3. תזונאי מלשכת הבריאות
4. צוות בית ספר
5. אחר, פרט: _____

מספר מיפוי במקום זה: 1, 2, 3, 4, אחר, פרט: - חובה

חלק שני: תשאל בנוגע לנקודת ממכר המזון

מהו אמצעי המכירה במקום? (רדיו) - חובה

1. קיוסק (מכירת מזון סגור ומוכן)
2. מזנון (מכירת מזון פתוח וסגור, הכנות מינימליות כגון משקאות חמים, כריכים כולל הכנת חביתה, מרקים מירקות או אבקות)
3. מסעדה (מכירת מזון שמבושל במקום)
4. מכונית ממכר מזון אוטומטית

מיהו הגורם האחראי על מכירת המזון? (רדיו) - חובה

1. ספק חיצוני
2. רשות מקומית
3. צוות עובדי המקום
4. תלמידים או מועצת תלמידים
5. הורים
6. אחר, פרט:
7. לא יודע, נושא לבירור

האם הספק פועל על בסיס מכרז של הרשות המקומית? (התניה – אם ענה 1 בשאלה קודמת) (רדיו)

1. כן
2. לא

שאלה לגורם האחראי על מכירת המזון: האם אתה שמעת על או מכיר את חוזר מנכ"ל "הזנה וחינוך לתזונה נכונה במוסדות חינוך – אפריל 2016"? (רדיו)

1. כן
2. לא
3. לא רלוונטי
4. לא יודע, נושא לבירור

שאלה לגורם האחראי על מכירת המזון : האם אתה שמעת על או מכיר את "תקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, תשע"ט – 2018"? (רדיו)

1. כן
2. לא
3. לא רלוונטי
4. לא יודע, נושא לבירור

שאלה לגורם האחראי על מכירת המזון : האם אתה פועל או מנסה לפעול על פי "תקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, תשע"ט – 2018"? (רדיו)

1. כן
2. חלקי
3. לא
4. לא רלוונטי

האם הנהלת המוסד החינוכי, ההורים, התלמידים והרשות המקומית הגיעו להחלטה משותפת בנושא מכירת מזון ומשקאות בשטח המוסד החינוכי? (רדיו)

1. כן
2. חלקי
3. לא
4. לא רלוונטי

בנוגע למכירת אוכל במקומות ציבוריים, רצוי לשלב גורמים שונים בקבלת ההחלטות. גורמים שונים הכוונה, במוסד חינוכי : צוות, הורים, תלמידים והרשות המקומית ; במתנ"ס : צוות, ציבור רחב, והרשות המקומית ; במקום עבודה : צוות עובדים, רשות מקומית וכד'.

האם התקבלו החלטות במשותף על ממכר מזון על ידי גורמים שונים בנוגע לנושאים הבאים- חובה :

לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	אמצעי המכירה (מזון, קיוסק, קפיטריה, מכונה)
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	הרכב המזון
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	מחירי המזון

חלק שלישי: מיפוי המזון והמשקאות הנמכרים במקום

בנוגע לסביבה ותברואה בנקודת המכירה- חובה :

לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם הסביבה נקייה?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם מוצבים פחי אשפה ומיכלי מחזור בסמוך?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם הסביבה נעימה?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם קיימים ברזי מים לשתיה?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	במקרה שקיים מטבח, האם הוא נקי?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם הסביבה כוללת מערכות ישיבה?



לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	קיימות פרסומות מסחריות?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם קיים פרסום של היצע המזון ⁵ ?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם קיים פרסום של הרכב המזון?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם קיים פרסום של מחיר המזון?

בנוגע לסידור האוכל או פלנוגרמה- **חובה** :

לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם הבחירה הבריאה בולטת לעין?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם יש קדימות למאכלים בריאים במדפים או בסביבה של הקיוסק או המכונה?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם יש מדף או אזור בולט של חטיפים וממתקים בקרבה לעמדת התשלום?

האם קיימות מכונות ממכר אוטומטיות במקום (הכוונה כל שטח המוסד, כגון בשטח בית הספר)- **חובה** ?

1. כן
2. לא

בנוגע למכונות ממכר אוטומטיות : (התניה – אם ענה 1 בשאלה קודמת) - **חובה**

לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים במכונות האוטומטיות מים ?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים במכונות האוטומטיות ירקות ?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים במכונות האוטומטיות פירות ?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים במכונות האוטומטיות חטיפים דלי קלוריות ודלי שומן ?
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים משקאות מתוקים וממותקים : שתייה מתוקה, מיצים, משקאות דיאטטיים, משקאות אנרגיה
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים חטיפים עתירי שומן, מלח וסוכר : ציפס, חטיפים מלוחים, קרקרים מעל 3%
לא רלוונטי	לא	חלקי	כן	האם נמכרים ממתקים?

היכן ממוקמת מכונת ממכר המזון? (טקסט ארוך) _____

כמה מכונות ממכר מזון יש במוסד?

1. 1
2. 2
3. 3 או יותר

⁵ נושא זה מפורט עבור מוסדות חינוך ב"תקנות לפיקוח על איכות המזון ולתזונה נכונה במוסדות חינוך, תשע"ט-2018".

האם קיים מגוון של מזון ומשקאות המותרים למכירה במזנון, קיוסק, קפיטריה?⁶

1. כן
2. לא

בנוגע לסוגי המזון הבריא בנקודות המכירה, האם נמכרים הפריטים הבאים: - חובה

פירות טריים	כן	לא	לא רלוונטי
סלט פירות טרי ללא תוספת סוכר או ממתיק	כן	לא	לא רלוונטי
סלט ירקות טרי	כן	לא	לא רלוונטי
ירקות חתוכים	כן	לא	לא רלוונטי
יוגורט טבעי או לבן עד 3%	כן	לא	לא רלוונטי
מנה אישית של קרקרים עם מלח עד 200 מ"ג ועד 3% שומן	כן	לא	לא רלוונטי
קופסה קטנה של טונה	כן	לא	לא רלוונטי
קופסה קטנה של גבינה עד 5%	כן	לא	לא רלוונטי
מנה אישית (30 גר') של דגני בוקר, עשירים בסיבים תזונתיים המכילים חצי כפית סוכר לכל היותר ורמות נמוכות של שומן	כן	לא	לא רלוונטי
מנה של גרנולה בתוספת מנת חלב או יוגורט עד 3% שומן (150 מ"ל)	כן	לא	לא רלוונטי
תערובת פירות יבשים ללא ציפוי מלח, סוכר או בצק	כן	לא	לא רלוונטי
תפוח אדמה מבושל או אפוי עם ירקות או טונה או קטניות או פטריות או יוגורט 3%	כן	לא	לא רלוונטי
בשר: חזה בקר, עוף או הודו עשויים בגריל או מעל מצלה. לא מטוגן	כן	לא	לא רלוונטי
פילה דג ללא עצמות אפוי או מבושל או מאודה. לא מטוגן	כן	לא	לא רלוונטי
טופו אפוי או מבושל או מאודה. לא מטוגן	כן	לא	לא רלוונטי
פשטידה או לזניה או קיש של ירקות וגבינה	כן	לא	לא רלוונטי
פסטה או רביולי ברוטב עגבניות וטופו או גבינה עד 9%	כן	לא	לא רלוונטי
מרק מינסטרונה מירקות טריים או קפואים, ומקטניות ומדגנים ללא אבקות מרק	כן	לא	לא רלוונטי
סלט בהרכבה אישית בתוספת מנת חלבון: גבינה, טונה, גרגרי חמוס, קטניות, ביצה קשה, טופו, או עדשים בצבעים שונים	כן	לא	לא רלוונטי
מאפים מקמח מלא או מקמח דגן מלא או מדגן מלא שאין בהם כמות גבוהה של שומן, נתרן או סוכר	כן	לא	לא רלוונטי
מוצרי חלב: גבינות קשות, רכות, לבן או יוגורט שאין בהם כמות גבוהה של שומן או נתרן	כן	לא	לא רלוונטי
מזונות מן הצומח בעלי תכולה של שומן צמחי בלתי רווי: טחינה, אבוקדו, שמן זית, שמן קנולה	כן	לא	לא רלוונטי
מנות מן החי ומן הצומח, תבשיל קטניות, ביצים, חלקי בשר בקר רזה, דג ועוף בלא עור ושאיין בהם כמות גבוהה של שומן או נתרן	כן	לא	לא רלוונטי

⁶ מקור סעיף זה הוא "מדריך לפיתוח מדיניות בית ספרית בנושא הרגלי תזונה ופעילות גופנית" מטעם משרד החינוך הפיקוח על הבריאות.



לא רלוונטי	לא	כן	אנטיביוטיקה (קרטיבים), שלגונים וגלידות בגודל מנה עד 80 גרם, שאין בהם כמות גבוהה של שומן או סוכר ובלא תוספת ממתקים
לא רלוונטי	לא	כן	מזונות שעברו אפייה, צלייה, אידוי, בישול או הקפצה; בישול או טיגון מלא של ביצים
לא רלוונטי	לא	כן	ממרחי קטניות, ירקות, וגבינות שאין בהם כמות גבוהה של שומן, סוכן או נתרן, טחינה גולמית, סלט חמוס עם אחוז שומן שאינו עולה על 9%
לא רלוונטי	לא	כן	כריכים, לחמניות, פיתות מקמח מלא עם מילויים וממרחים מותרים ותוספת ירק (כגון ביצה קשה, גבינה עד 5% שומן, חמוס עד 9% שומן, טחינה, טונה, פסטרמה עם אחוז חלבון גבוה)
לא רלוונטי	לא	כן	רטבים לסלט על בסיס בריא שמן זית, שמן קנולה, לימון, תבלינים ועשבי תיבול מיובשים או טריים

בנוגע לסוגי השתייה הבריאה בנקודת המכירה, האם נמכרים הפריטים הבאים: - חובה

לא רלוונטי	לא	כן	מים
לא רלוונטי	לא	כן	חלב ללא סוכר או ממתק
לא רלוונטי	לא	כן	סודה
לא רלוונטי	לא	כן	משקה סויה ללא סוכר או ממתק
לא רלוונטי	לא	כן	תה או קפה (מכיתה ח' בלבד)
לא רלוונטי	לא	כן	מים עם צמחי תבלין (לואיזה, נענע)
לא רלוונטי	לא	כן	מיץ פרי בהתאם לתקנות

מספר המוצרים הנמכרים המסומנים בסמל ירוק לפי תקנות סימון תזונתי? (מספר בלבד)

איזה מבין המזונות הלא בריאים נמכרים בנקודת המכירה? - חובה

לא רלוונטי	לא	כן	מזון המסומן בסמל אדום לפי תקנות סימון תזונתי
לא רלוונטי	לא	כן	ממתקים או סוכריות כולל גומי לעיסה, מיני סוכריות (סוכריות גומי או סוכריות ג'לי), שוקולד וחטיפי שוקולד אם נמכרים ממתקים: כמה סוגי ממתקים נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	חטיפים עתירי שומן, מלח וסוכר: צ'יפס, חטיפים מלוחים, קרקרים מעל 3%
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכרים חטיפים עתירי שומן, מלח וסוכר: כמה סוגי חטיפים נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	משקאות מתוקים וממותקים: משקאות אנרגיה, ברד, משקאות מתוקים או בתוספת ממתקים, מיץ פירות (למעט מיץ לפי התקנות), קפה או תה (עד כיתה ז' כולל)
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכרים משקאות מתוקים וממותקים: כמה סוגי משקאות נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	מאפים עשירים בשומן או נתרן: בורקס, מלאווח, ג'חנון, פיצה
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכרים מאפים עשירים בשומן: כמה סוגי מאפים נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	מזון מעובד מהחי והצומח המכיל פוספטים וניטרטים: נקניקיות, המבורגרים, קבב, שניצלים מעובדים ואווא מטוגנים



לא	לא	כן	מעובד מהצומח – קטניות, ירקות, דגנים שהוספו להם חומרים מסמיכים, מרככים, מייצבים, משמרים, סיבים, חומרי כבישה, סופחי מים, חומרים משפרי טעם
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכר מזון מעובד מהחי והצומח המכיל פוספטים וניטרטים כמה סוגי מזון נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	מזונות עשירים בסוכר: עוגות, עוגיות, רוג'לך, קרואסונים, ופלים
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכרים מזונות עשירים בסוכר, כמה סוגי מזונות נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	מנות להכנה מהירה: מנות אישיות ארוזות מראש, המוכנות על בסיס אבקה להכנת מחיות ומרקים וכן ציפס
לא רלוונטי	לא	כן	אם נמכרות מנות אישיות מתועשות להכנה מהירה של מרקים ומאכלים, כמה סוגי מנות נמכרים?
לא רלוונטי	לא	כן	מזון עם כמות גבוהה של נתרן: אבקות מרק, חמוצים, פיצוחים מלוחים
לא רלוונטי	לא	כן	אבקות תיבול ותערובות תיבול
לא רלוונטי	לא	כן	רטבים מוכנים: מיונז, קטשופ, רטוב סויה, חמאה, מרגרינה
לא רלוונטי	לא	כן	מוצרים שאינם מקמח מלא או דגנים מלאים (כולל אורז, קוסקוס, פסטה, אטריות)
לא רלוונטי	לא	כן	לחם, לחמניות, חלות ופיתות בהם תכולת הדגן המלא או קמח הדגן המלא נמוכה מ-80%
לא רלוונטי	לא	כן	דגני בוקר בהם תכולת הדגן המלא או קמח הדגן המלא נמוכה מ-70%
לא רלוונטי	לא	כן	ממרחים עם כמות גבוהה של שומן, נתרן או סוכר כולל שוקולד, חלבה, דבש, סילאן, ריבת חלב או ריבה
לא רלוונטי	לא	כן	מזונות שעברו טיגון, למעט טיגון ביצים
לא רלוונטי	לא	כן	מוצרי חלב בהם כמות גדולה של שומן או נתרן: גבינות קשות, רכות, לבן או יוגורט, מוצרי חלב מתוקים או בתוספת ממתקים
לא רלוונטי	לא	כן	ארטיקים (קרטיבים), שלגונים וגלידות שיש בהם כמות גבוהה של חומצות שומן רווי או סוכר

מספר המוצרים הנמכרים המסומנים בסמל אדום לפי תקנות סימון תזונתי? (מספר בלבד)

עבור רגישים או אלרגיות, האם נמכרים כריכים מלחם נטול גלוטן?

1. כן
2. לא

עבור רגישים או אלרגיות, האם נמכרים כריכים ללא מרכיבים חלביים?

1. כן
2. לא

עבור רגישים או אלרגיות, האם נמכרים כריכים ללא מרכיבים חלביים?

1. כן
2. לא

מידע נוסף על סוגי המזון והמשקאות הנמכרים במקום? (טקסט פתוח)

מידע נוסף על הסביבה של נקודת המכירה? (טקסט פתוח)

שדה להוספת תמונות של נקודת הממכר:

חלק רביעי: מידע על התערבות

האם נערך מפגש בו ניתן הסבר בע"פ על מכירה והגשה של מזון בריא בקפיטריה, מזנון או קיוסק? - *חובה*

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

תאריך המפגש:

מספר משתתפים (מספר בלבד)

גורמים שהשתתפו (טקסט)

האם נכתב מכרז בהתאם להמלצות משרד הבריאות או תקנות משרד החינוך להגשות מזון בריא במוסדות? - *חובה*

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

תאריך המכרז:

מה נכלל במכרז: (טקסט ארוך)

האם נערך פרויקט במשותף עם הגורמים שמספקים מזון? - *חובה*

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

- תיאור הפרויקט: (טקסט ארוך)
- תקופת הפרויקט: (תאריכים range)
- משתתפים בפרויקט (טקסט)

האם נערך פרויקט נלווה עם התושבים, תלמידים או עובדים בנושא תזונה בריאה? - *חובה*

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

- תיאור הפרויקט: (טקסט ארוך)
- תקופת הפרויקט: (תאריכים range)

האם נערך ליווי של גורם חיצוני לתהליך ההתערבות? - חובה

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

תפקיד הגורם המלווה: (תיבה)

1. תזונאי
2. מתאם בריאות
3. אחר, פרט

האם התהליך כולל מרכיבי הערכה ומדידה נוספים? - חובה

1. כן
2. לא

(התניה אם ענו כן בשאלה קודמת)

פירוט מרכיבי הערכה ומדידה. (טקסט ארוך)

מידע נוסף על תהליך ההתערבות: (טקסט ארוך)