



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

אגף כשרות ארצית

כ"ח תמוז, תשע"ב
18/07/2012

בס"ד

סניפי רשתות שיווק

כימות שעות השגחה

הטבלה נערכה ע"פ הצרכים הנדרשים המופיעים בנוהלי הכשרות של הרה"ר אותם ניתן להציג בפני כל דורש בשקיפות מלאה.

הערות	מחלקות	רמה	כמות שעות ההשגחה היומיות
	מרכול שכונתי עם מחלקות פעילות קטנות.	א	1:30 שעות מינימום! אין להוריד
	1. דברי מכולת ומוצרים קפואים. 2. ירקות ופירות. 3. קצביה. 4. מעדניה נקניק/גבינה/סלטים 5. מאפית.	ב	3 שעות
	1. דברי מכולת ומוצרים קפואים. 2. ירקות ופירות. 3. קצביה. 4. מעדניה נקניק/גבינה/סלטים. 5. מאפית. 6. תבלינים, קטניות ומיני מתיקה בתפזורת (ע"י זכיון חוץ).	ג	4 שעות
	1. דברי מכולת ומוצרים קפואים. 2. ירקות ופירות. 3. קצביה. 4. מעדניה נקניק/גבינה/סלטים. 5. מאפית. 6. תבלינים, קטניות ומיני מתיקה בתפזורת (ע"י זכיון חוץ). 7. מזנון אוכל קל חלבי או בשרי.	ד	4:30 שעות
	1. דברי מכולת ומוצרים קפואים. 2. ירקות ופירות. 3. קצביה. 4. מעדניה נקניק/גבינה/סלטים. 5. מאפית. 6. תבלינים, קטניות ומיני מתיקה בתפזורת (ע"י זכיון חוץ). 7. מזנון אוכל קל חלבי או בשרי. 8. זיתים וחמוצים בתפזורת. 9. דגים טריים.	ה	5 שעות
	1. דברי מכולת ומוצרים קפואים. 2. ירקות ופירות. 3. קצביה. 4. מעדניה נקניק/גבינה/סלטים. 5. מאפית. 6. תבלינים, קטניות ומיני מתיקה בתפזורת (ע"י זכיון חוץ). 7. מזנון אוכל קל חלבי או בשרי. 8. זיתים וחמוצים בתפזורת. 9. דגים טריים. 10. מטבח אוכל מוכן.	ו	8 שעות

1. לכל מחלקה נוספת מעבר לרשום בטבלה יש להוסיף חצי שעה עבודת השגחה.
2. במידה ויש עובדים נוכרים בקצביה, יש לחייב את הרשת/סניף להעסיק עובד נאמן כשרות, אחרת יש לנעול את מכונת טחינת הבשר והמסור.
3. במטבח אוכל מוכן יש להוסיף 3 שעות עבודה להשגחה (רמה ו').
4. במידה ומתקיים פירוק עופות בסניף באריזת סניף יש להוסיף שעה נוספת לעבודת השגחה.
5. פתיחת סניף במוצאי שבת מצריכה תוספת של 6 שעות חודשיות.
6. הטבלה אינה מתייחסת למרכולים פרטיים (שאינם סניפי רשת הפרוסים במספר ערים), שאז יש להתייחס אליהם ככל בית עסק בעיר. שעות ההשגחה יקבעו ע"י הרבנות המקומית המוסמכת לכך.