

נוהל גני אירועים

יש לקרוא בצמוד לנוהל זה את:

נוהל קייטרינג

נוהל אולמות

נוהל מפיקי אירועים

מובהר בזאת כי גם גני אירועים אשר אינם מפעילים מטבח יצרני או קייטרינג קבוע משל עצמם, מחוייבים בקבלת תעודת הכשר מטעם הרבנות המקומית המוסמכת לאור העובדה שבמהלך האירועים עשויים לפעול בו מספר נותני שירות בעת ובעונה אחת כגון חברות קייטרינג חיצוניות, ברים אקטיביים וחברות השכרת ציוד וכד' המחוייבות להיות מפוקחות בעצמן על ידי רבנות מוסמכת. כמו כן קיים חשש לחדירת תוצרת פרטית ע"י בעלי האירוע או אורחיו בתחום המזון או המשקאות כמו הצורך לוודא כי אין פעילות במועדי ישראל או כל מועד אחר בלתי מאושר.

אין לערוך חו"ק בגן אירועים שאינו מושגח על ידי רבנות מקומית מוסמכת. הגן מחוייב בתעודת הכשר והשגחה מטעם הרבנות המקומית המוסמכת כשהיא ברת תוקף.

להלן התנאים המחייבים את גן האירועים על מנת קבל תעודת הכשר:

1. לא תתקיים חופה בגן האירועים אלא אם המזון והמשקאות שיוגשו יהיו כשרים בהשגחת רבנות מוכרת, ומאושרים על ידי הרבנות המקומית.
2. רשימת חברות הקייטרינג, הברים, חברות השכרת הכלים וכו' עימן עובד הגן תימסר לרבנות המקומית מראש, וכל תוספת תותנה באישור **בכתב** מאת הרבנות המקומית.
3. מפקח הכשרות יקבל את רשימת האירועים המתקיימים בגן חודש מראש, ואת תעודות ההכשר של מגישי האוכל והמשקה באירועים הללו. האירועים יירשמו מראש ע"י בעלי הגן ביומן אירועים מיוחד הנגיש לעיון גורמי ההשגחה בגן. השמטת נתוני אירועים בהתייחס למועדי הגשתם או מיקום הגשתם יכולה להוות עילה להסרת כשרות.
4. מנהל הגן יידע את מזמין האירוע שעליו להציג בפני המפקח של הרבנות המקומית את תעודת ההכשר של הקייטרינג, וכן הסכם ובו התפריט שיוגש על ידי הקייטרינג. על התפריט יחתום גם משגיח הכשרות של הקייטרינג, והוא יאשר שזה התפריט שהוזמן.
5. כל כניסה של חברה, כגון: בר אקטיבי, שושי בר או כל מגיש מזון אחר, תותנה בתעודת הכשר אישית של החברה ובאישור הרבנות המקומית המפקחת על הגן, בכתב ומראש.
6. הקייטרינג, הבר וכו' יגיעו לאירוע עם משגיח צמוד שיהיה נוכח בכל זמן האירוע. המשגיח הנ"ל אחראי לכך שהכיבוד כולו כשר והגיע מהמטבח המקורי בהתאם לתפריט. במידה והמשגיח לא יכול

בס"ד

- להגיע לאירוע, יש לתאם זאת עם הרבנות המקומית והיא תמנה משגיח לאירוע שימומן על ידי גן האירועים.
7. בימי שבת וחג המקום יהיה סגור, החל משעה לפני כניסת השבת / החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת / החג.
8. בעל המקום לא יחכיר את המקום למטרת חתונה בתאריכים האסורים לעריכת חופה על פי הרבנות הראשית.
9. חופות הנערכות בימי שישי או בערבי חג צריכות להסתיים עד השעה 13:00 בצהריים בקיץ, ועד השעה 12:00 בצהריים בחורף. סיום הגשת מנה אחרונה באירועים הנ"ל יהיה לכל המאוחר שלוש שעות לפני כניסת השבת / החג. תחילת אירוע במוצאי שבת / חג לא יחל אלא שעה לאחר צאת השבת / החג.
10. מוסכם על הח"מ שמפקח מטעם הרבנות המקומית, שימומן ע"י גן האירועים: א) יודא שלא יתקיימו אירועים בגן האירועים בשבת ובחג, ושהגן יהיה סגור החל משעה לפני כניסת השבת / החג ועד לחצי שעה לאחר צאת השבת / החג. ב) יבקר במהלך השבוע בגן האירועים, שעה בכל יום, על מנת לוודא עמידה בנהלים ונוכחות משגיחים.

להלן נוהל לגן אירועים המפעיל מטבח ייצרני בעצמו באופן קבוע או באמצעות קיטרינג הפועל

בקביעות ובאופן בלעדי במטבח זה וזאת בהתאמה לנוהל אולמות כלהלן:

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 וחתומת 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 הגן 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.

בס"ד

8. אין להכניס לגן **מוצרי מזון ומשקאות** כלשהם שלא נרכשו בידי הגן 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. בגן 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.
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: 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 בקירור לאחר הבדיקה, ניתן לבדוק מראש. כאשר משתמשים בכמות של שק אורז ליום (15 קילו) יש לרכוש מכונה לברירת אורז.

בס"ד

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 יד של המשגיח.
2. אין להשתמש בתירס בצורת קלחים ובתאנים.
3. שימוש בפטריות טריות ייעשה רק בפטריות מפקחות ויש לבדוקן מזבובונים ועכבישוניים.

פירות יבשים

- a. אין להשתמש בתאנים מיובשות.
- b. יש לערוך בדיקה מדגמית למשמש מיובש.
- c. 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.

בס"ד

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. **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 לצלייה 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:**

בס"ד

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 :

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.

בס"ד

3. יש לנקות ולהכשיר את התנור לאחר הצלייה, באמצעות הפעלתו ברמת חום מקסימלית במשך 10 דקות.

לשון

יש להשתמש בלשון מוכשרת ומנוקרת בלבד.

דגים

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

בישול

1. הדלקת האש תיעשה בידי המשגיח או בידי עובד יהודי שקיבל אישור בכתב מהמשגיח.
 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 קומביסטר שסגירתו גורמת להפעלתו, הסגירה תיעשה על ידי יהודי. לחילופין ניתן להרכיב בו גוף חימום שמגיע לחום של 50 מעלות ודולק תמיד ('נר תמיד').
 4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש אלא בידי יהודי.
 5. הדלקת הקיטור תיעשה בידי יהודי בלבד.
 6. 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 קומביסטר 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.
7. המטגנת תודלק בידי יהודי בלבד.

חלבי - בשרי

1. יש לערוך שילוט ברור המעיד על סוג מחלקת וסיווג המחלקת.
2. בתוך המטבח יוקצו חדרים או אזורים נפרדים לבשרי ולחלבי.
3. יש לייחד עובדים שונים למזון חלבי ובשרי. במידה ועובדים עוברים ממחלקה אחת לשניה, אך ורק ייעשה בתאום עם הרב המקומי או המשגיח, עליהם לשטוף את ידיהם היטב. הפעילות עם המזון תיעשה על ידי כפפות בצבע מובדל בין בשרי לחלבי.
4. המטבח יכיל תנורים נפרדים לבשרי ולחלבי, ומספר תבניות כפול בהתאם.

בס"ד

5. התנור החלבי יימצא באגף החלבי והתנור הבשרי באגף הבשרי. במידה והתנורים חייבים להמצא 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.

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 תבצע באחריות המשגיח ובנוכחותו.
5. בכלי מתכת חדשים, בייחוד כלים עשויים נירוסטה, יש לבדוק האם יש צורך בהעגלה.
6. כלים שיש ספק האם נטבלו יש להטבילם בלא ברכה.
7. כלים שיש ספק בכשרותם ינעלו במחסן, והמפתח יהיה בידי המשגיח.

בס"ד

קונדיטוריה

בגן הכולל קונדיטוריה יש לנהוג על פי נהלי קונדיטוריות.

חלבי – בשרי

1. לא ימצאו חומרי גלם, מוצרים מוגמרים או כלים חלביים בגן.
2. כל התוצרת תיחשב 'בחזקת בשרי'.

שבתות ומועדים

1. אירועים המתקיימים בערב שבת וחג יש לסיים לכל המאוחר שעתיים קודם לכניסת השבת או החג. הגן ייפתח לכל המוקדם חצי שעה לאחר צאת השבת או החג.
2. בימי בין המצרים, מראש חודש מנחם אב ועד לתשיעי בו (כולל), וכן בימי ספירת העומר עד ל"ד בעומר, אין לערוך חתונות. מותר לערוך בריתות ובר מצוות.
3. אין להתיר הצבת אזכור לחגי גויים בסוף השנה האזרחית.
4. מכירת חמץ תיעשה בידי בעלי הגן באמצעות הרבנות מוסמכת.

המשגיח

1. המשגיח יהיה נוכח בגן 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 בגן, 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 מהגן, 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.



בס"ד

- אישור פתיחת ביצים ובדיקתן.
- אישור הכנסת המזון לתנור והדלקת האש.
- אישור בדיקת כלים חדשים והטבלתם.
- פירוט במקרה של הכשרת כלים שנטרפו.
- הערות כלליות.