



צבא	ההגנה	לישראל
מערך	דובר	צה"ל
תא	חוק	חופש
טל':	073-3862131	המידע
ה'	ניסן	תשפ"ה
03	אפריל	2025

פרטי הבקשה

אם יש לך ספק לגבי חובת תשלום אגרה לבקשה זו, ניתן לברר מול תא"ל דניאל הגרי ברשות ממנה מתבקש המידע.

נושא הבקשה

נהלי מזון עבור חיילים בבסיסי צה"ל

תיאור הבקשה

מבקש לקבל נתונים מה ההגדרות של צה"ל של כל מנה שמגיע לכל חייל לקבל בכל אחת הארוחות היום. (לדוגמה x גרם חלבון, y גרם פחמימות), בחלוקה לבסיס פתוח / סגור, ומגדר. במקרים שבהם יש התייחסות לאוכלוסיות מיוחדות (טבעונים, צליאקים וכו') מבקש לקבל אותם גם. מבקש לקבל התייחסות על בסיס מה גם נקבע ההגדרות הללו, והאם במסגרת המזון בצה"ל לבסיסים שאין מטבח מבשל יש בסיס שונה שעל בסיסו מוגדר?
ולבסוף, אשמח לקבל פירוט מספרי של כמות הפניות שהגיעו למערך המזון בנושא, ואיך טופלו (בפרט, חוסר במזון, חוסר במגוון, פחות מדי כמות בכל מנה)



שלום רב,

הנדון: בקשתך למידע בנושא נהלי מזון בצה"ל
שלך: בקשת חופש מידע מיום 10 ביוני 2024

1. להלן התייחסות צה"ל לבקשתך, לאחר בדיקה מול הגורמים המקצועיים.
2. ראשית, נציין שמענה ההזנה לחיילי צה"ל נבנה ע"י גורמי המקצוע בתחום המזון, תזונה, רפואה, כשרות ולוגיסטיקה, תוך שילוב מענה הזנה מותאם למגוון אוכלוסיות (כגון: טבעוני, מהדריין, ללא גלוטן, אלרגנים) במתארי הפעילות השונים (כגון: לוחמה, הכשרות, יח' סגורה/פתוחה). להגדרות מענה ההזנה ראה נספח א'. בנוסף, מצ"ב כנספחים ב' וג' הוראות קל"ר הרלוונטיות לנושא.
3. שנית, נציין שבשנת 2023 התקבלו כ-880 פניות בכל צה"ל ומתחילת שנת 2024 ועד מועד קבלת הבקשה התקבלו 310 פניות. מרבית הפניות הן בתחום המענה המותאם למגוון אוכלוסיות. לכן נעשתה העמקה ומיקוד בטיפול בהן באמצעות קבוצות "וואטסאפ" יעודיות ברמה היחידתית והפיקודית.
4. על החלטה זו ניתן להגיש עתירה בבית המשפט לעניינים מנהליים בתל אביב.
5. בברכה,

הממונה על חופש המידע בצה"ל



נספח א'

ההנחיות על מענה התזונה בצה"ל מבוססות על המלצות התזונה הבינ"ל ה- DRI'S¹ וה- MRDA².

הגדרות מענה ההזנה:

- בשגרה, זכאות המזון לחיילי צה"ל מבוססת על לוחות המזון אשר הגדירו תקן מזון לחייל ליום, שחושב מתוך רכיבי מזון (חומרי הגלם להכנת הארוחה) בחלוקה לארוחות. בנוסף ללוחות מזון, הוגדרו תוספות אשר הושפעו מרכיבים תפעוליים ומבצעיים.
- לוחות המזון הגדירו את צרכי התזונה בהתאם לדרגות מאמץ והיוו בסיס לחישוב תקן תקציבי לרכש פריטי המזון ביחידה.
- הערכים התזונתיים הנדרשים בכל אחד מלוחות המזון (כגון תכולה אנרגטית, חלבון, ברזל, סידן) נקבעים בהתאם לאופי פעילות החיילים, והם מהווים את המסגרת לבניית הלוח.
- במלחמה המענה מושפע למול מתאר פעילות, צרכים תזונתיים, אילוצי בטיחות במזון ואילוצים מבצעיים.
- יצויין שמענה המזון לאוכלוסיות השונות מבוסס על פרמטרים נוספים, כגון:
 1. אופי פעילות היחידה (כגון: הכשרה, אימון, תע"מ), לרבות צרכים פיזיולוגיים³.
 2. סוג היחידה (פתוחה, סגורה).
 3. מגבלות בהכנת מזון ואחסונו ביחידה (כגון אמצעים קיימים וכוח אדם מקצועי).
 4. מגבלות בתדירות ניפוק המזון ליחידה.
 5. אקלים (שינויי מזג אוויר קיצוניים בצפון הארץ ודרומה).
- לוח המזון של מרבית היחידות הומר לזכאות תקציבית, המקנה ליחידות כוח קניה להזמנת פריטי המזון.
- אופן ניצול התקציב ומימוש מענה ההזנה בפועל נקבע ע"י היחידה באמצעות קביעת התפריטים לכלל הארוחות ע"י מנהל המטבח.
- ההוראות לבניית התפריט היומי (שנקבע למולן ע"י מנהלי המטבחים) מעוגנות בהוראת קצין הלוגיסטיקה הראשי "בישול בריא ותפריטי שלד" מאי 2020.
- תחום המזון עובר תהליכי שינוי מואצים, בעולם בכלל ובצה"ל בפרט. בנוסף, החל משנת 22' הפרמטר של איכות וחוויית הסועד קיבל משקל משמעותי במענה:
 1. בוצעו פעילויות להטמעת מענה הזנה המשלב רכיבי חוויה ואיכות, כגון: טרקלינים במוצבי תע"מ, מנה עיקרית מוגדלת ללוחמים בהכשרה, ארוחות בוקר וערב משופרות, מיקוד בתשתיות ומענה לאוכל בקצה מבצעי.
 2. במסגרת שיפור מענה ההזנה בצה"ל ומעבר מ"קיום" ל"חוויות השירות", בוצע תהליך לבניית מודל הזנה מבוסס "תקן" להסדרה תפעולית, לשיפור שביעות רצון והתאמת המענה התזונתי למגמות עדכניות בתחום (כגון

¹ Dietary Reference Intakes - ערכי ייחוס של צריכה תזונתית

² Military Recommended Daily Allowance - המלצות תזונה של צבא ארה"ב

המענה באנרגיה ובחלבון מבוסס על ההמלצות התזונתיות הבינלאומיות לאדם בוגר השוקל 70-73 ק"ג בממוצע, לפי רמות פעילות. רמת החלבון³ הממוצעת נעה בין 1 גרם חלבון לק"ג ביחידות העורפיות ועד 3 גרם חלבון לק"ג ביחידות הלוחמות העצימות. רמות החלבון בתפריט מחולקות על פני ארוחות היום בכדי לאפשר ספיגה מיטבית.



טבעונות, תזונה ים תיכונית, פוד-טק, זמינות ונגישות). מודל ההזנה ממסד מענה בהסתכלות על 3 אוכי יעד :
לוחמים והכשרות לוחמים (לרבות לוחמים במתארי פעילות מגוונים בזרועות): יחידות סגורות והכשרות תומכי
לחימה; יחידות עורפיות.

- המודל מאפשר שיפור במענה התזונתי לכלל האוכלוסיות, תוך יישום הנחיות תזונה בריאה בצה"ל והתאמות במענה ההזנה מותאם (כגון: ללא גלוטן, טבעוני, מהדרין, לוחמות).
- פקודות בסיווג בלמ"ס זמינות במרשתת. יתר הפקודות (בסיווג גבוה יותר) זמינות לצפייה באתר הפקודות בצה"לנט.

שיטות הפעלה עיקריות:

- בצה"ל מופעלים ארבעה מתווי הפעלה עיקריים, הנבדלים האחד מהשני כתלות במידת האזרוח של כל אחד משלבי הייצור ואספקת המזון ביחידות (תשתיות; מיכון; פריטי מזון; עובדי מזון; שרשרת אספקה). הנושאים הנ"ל מוטמעים במסמכי ההתקשרות ונערכת עליהם בקרה.
- במערכי ההזנה השונים ישנה שונות גם בסוגי המטבחים- החל ממטבח מבשל מלא⁴ ועד נקודת קצה⁵.
- בכל גישות ההזנה, מחויבים להגיש לסועדים את מענה ההזנה המותאם להם תזונתית לפי רמות הפעילות השונות ובהתייחס לשאר הפרמטרים שפורטו לע"ל.
- בנוסף לאמור לעיל, ישנם סוגי מענה נוספים המותאמים למתארי פעילות ייעודיים המבוססים על שירותי מזון- לדוגמה מענה מחוץ ליחידה ע"ב "מענה צבאי לשטח" או "שירותי הסעדה" ע"ב חמגשיות, כריכים וכו'.
- בשגרה, שירותי ההסעדה נדרשים בעיקר לפעילות מחוץ ליחידה, ובעת חירום מופעלים בהיקף רחב יותר.
- צה"ל מגדיר בתנאי ההתקשרות את ההגדרות להפעלת המענה ומבצע בקרה עיתית.
- כמו כן מופצות הנחיות תזונתיות ייעודיות במטרה לטייב את המענה ולהתאימו לדרישות המתאימות.

מענה הזנה מותאם:

⁴ במטבח מבשל נעשה הבישול מרמת חומר גלם כאשר מטבח מחמם נשען על מטבח מבשל עם יכולות מותאמות במחנה/גזרה ומאפשר פיזור רחב יותר והנגשה של חדרי אוכל לסועדים.

⁵ אזורים ללא תשתית בישול/חימום. לרוב נשען על אמצעים ארעיים ואספקת מזון ממטבח מבשל או הסעדה (כגון: ריכוז סד"כ בשטח).



- מענה ההזנה שמבשלים במטבחי צה"ל הינו מענה גנרי בתזונה מוסדית לאוכלוסיה בריאה.
 - במסגרת מענה ההזנה הגנרי משולבים מרכיבי ארוחה מן הצומח עבור סועדים צמחונים, טבעונים ומפחיתנים.
 - בנוסף, ישנו מענה מהדרין, ע"ב מטבח היחידה או מטבח אזרחי- כתלות בתשתיות המטבח והיקף הסועדים הצורכים מהדרין.
 - לוחמות מקבלות מענה הזנה ביחידה, כאשר מגוון הפריטים הקיים כיום בצה"ל וסל המזון של היחידה מאפשר הגשת מגוון פריטי מזון עם ערכים תזונתיים מתאימים ללוחמות (כגון : טחינה, יוגורט, מעדני חלב, תחליפי חלב, מגוון מנות עיקריות).
 - מגבלות רפואיות במזון :
1. ככלל, מגבלה רפואית הדורשת התאמה תזונתית (כגון : סוכרת) ו/או הימנעות ממאכלים מסויימים המוגשים בפס ההגשה בחד"א, מטופלת במסגרת ביקור אצל גורמי הרפואה (כגון רופא, תזונאית קלינית).
 2. עם זאת, ישנן אוכלוסיות אשר נדרשות למענה שלא ניתן לבשל במטבח מוסדי סטנדרטי (עפ"י חוק), ולהן מסופק מענה הזנה מותאם ע"ב ספקים המייצרים את המזון הייעודי כגון : מזון ללא גלוטן למשרתים עם צליאק ומזון ללא אלרגנים למשרתים עם אלרגיות.
- הנ"ל מוסדר במסגרת נהלים והנחיות המופצים מדי שנה, כאשר הזכאויות זמינות גם במרשתת באתר צה"ל.