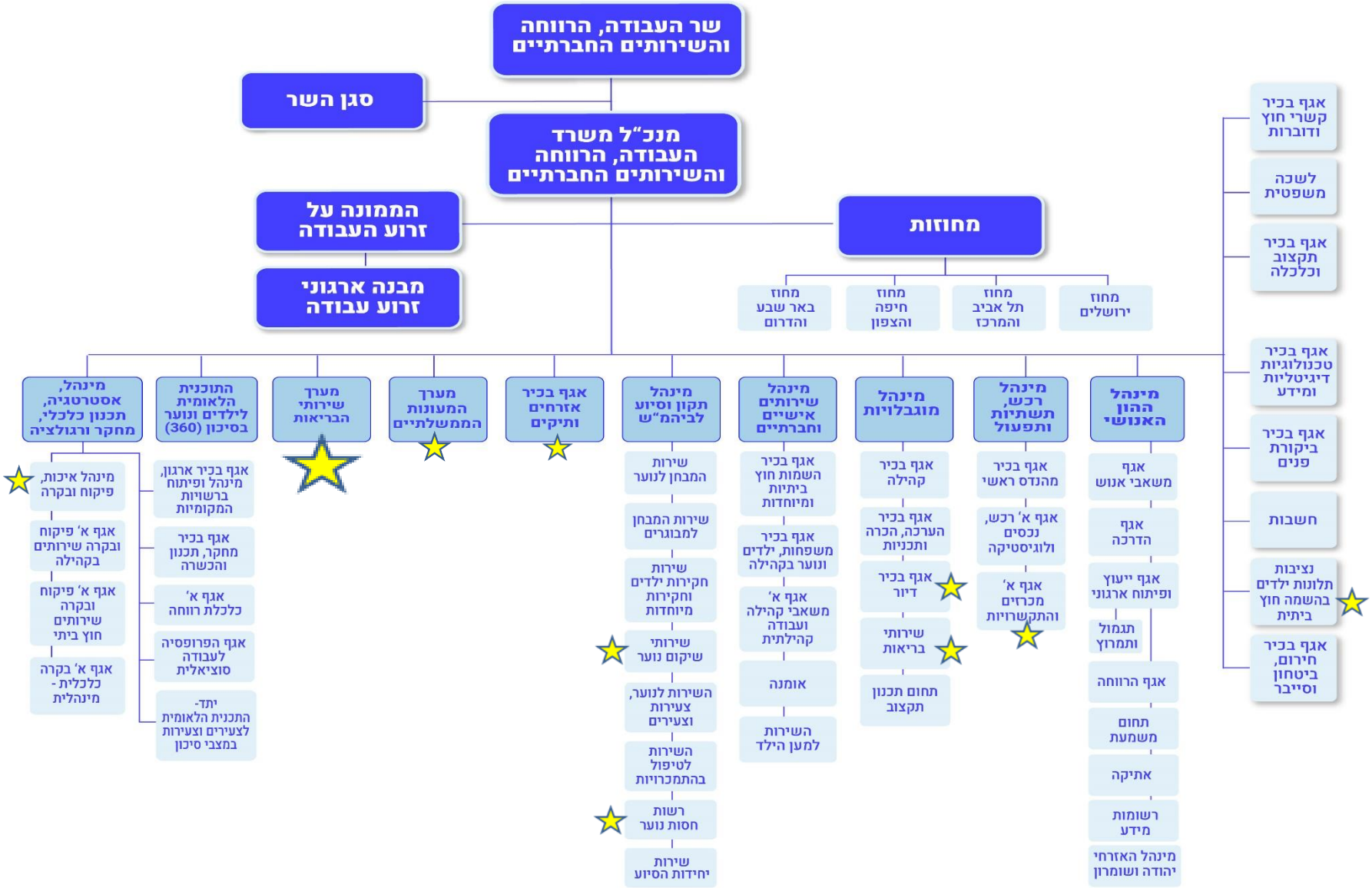
משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

משרד הרווחה לטובת הביטחון התזונתי

הגב' סיגל ישראלי – מנהלת תחום תזונה, אגף מערך שירותי בריאות
הגב' סיגי אברבנל – אחות מתאמת ארצית, בתי אבות, האגף לטיפול באזרחים ותיקים
משרד העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים

משרד העבודה הרווחה והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

מבנה ארגוני- אוכלוסיות מקבלי השירות



משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

היבטים תזונתיים

- אוכלוסייה רב גונית הנמצאת ממילא בסיכון תזונתי
- אוכלוסיות במסגרות שונות: חוץ ביתי (24/7) / קהילה
- אוכלוסיות בכל שלבי החיים
- מורכבות מקבלי השרות ממסכת את הנושא התזונתי
- הצורך בתכלול רצף הטיפול התזונתי והמענה הכללי הניתנים לאוכלוסיות מקבלי השרות (מסגרות יום, קהילה, מחוזות, לשכות רווחה , בטל"א ועוד)
- מנגנון ההפרטה – פיקוח על המזון
- תקצוב !

משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

אוכלוסיות בסיכון תזונתי

- אשכולות סוציואקונומיות נמוכים
- אנשים עם צרכים מיוחדים – מינהל מוגבלויות
- ילדים ובני נוער בסיכון וללא עורף משפחתי – אש"ח , תקון
- אזרחים ותיקים בבתי אבות – עצמאיים ותשושים
- אזרחים ותיקים בקהילה המקבלים שירות במסגרות שונות – בדידות, התאלמנות ועוד
- דרי רחוב
- התמכרויות
- מקלטים לנשים מוכות, מרכזי חירום

משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

הגורמים המעלים את הסיכון לפתח בעיות תזונתיות

- תקשורת לקויה
- תפקוד לקוי
- גורמים סביבתיים
- מחלות מטבוליות
- צורך בהתאמת מזון
- צרכים משתנים לאנרגיה ורכיבי תזונה
- אינטראקציה מזון – תרופות
- בריאות הפה והשן
- חוסר / עודף תיאבון / בעיות אכילה והאכלה /הפרעות אכילה
- דפורמציות מבניות
- בעיות סנסומוטוריות
- קשיים מוטוריים
- בעיות גסטרואינטסטינליות
- אוכלוסייה מזדקנת

משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

מענים במסגרות החוץ ביתיות, 24/7

- מדריך להרכבת תפריט לקביעת סטנדרטים
- מותאם לגיל ולמאפייני האוכלוסייה
- פיקוח על התזונה – תהליך בהתרחבות
- תקינה של דיאטנים –סוגיה לאומית
- תקצוב הזנה אחיד- התחשבות בגודל המסגרת

משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

מענים במסגרות הקהילה

- מדריך להרכבת תפריט לקביעת סטנדרטים
- הארוחה המוגשת הינה הארוחה העיקרית ביום של מקבלי השירות.
- מותאם לגיל ולמאפייני האוכלוסייה
- פיקוח על התזונה – חסר! מרכזי יום לקשיש, מועדוני מופת, מרכזי יום רב נכותיים, מרכזי תעסוקה לאנשים עם מוגבלויות (מע"ש):

קשישים בקהילה	מספר	מבקרים	תדירות	הערות
קהילה תומכת	295	כ- 60,000		
מועדוני מופ"ת	350	כ- 12,000	3 * בשבוע	70 מתוכם של ניצולי שואה
מרכזי יום לקשיש	268	כ- 2300 רווחה כ-13,000 בטל"א כ- 1000 פרטיים	6* בשבוע (א. בוקר +א. צהריים)	

המיזם לביטחון תזונתי

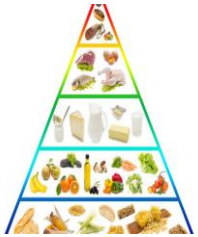
משרד העבודה הרווחה והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

חוק המועצה הלאומית לביטחון תזונתי תשע"א-2011

- 2012-2015 - פיילוט ב-24 ערים ורשויות, בביצוע 'אשל ירושלים' כזרוע ביצועית של ארגון ג'וינט ישראל, מטעם משרד הרווחה
- פברואר 2017 - שר הרווחה חיים כץ משיק את המיזם הלאומי לביטחון תזונתי, בשיתוף 'אשל ירושלים' וארגון 'לקט ישראל'.
- אוקטובר 2017 - צירוף 12 רשויות נוספות אל המיזם
- תקציב – עליות ומורדות
- חלוקת מזון חם ויבש לקשישים בגל הקורונה הראשון
- חלוקת מזון ממרכזי יום למבקרים הקבועים
- "מגן זהב" - שיתוף משרדי הממשלה והרשויות המקומיות, פיקוד העורף, המל"ל, קופות החולים והביטוח הלאומי בכוונתנו למפות בזמן קצר את צרכי הקשישים ובמבצע רחב היקף לספק להם מענה מהיר ואפקטיבי
- המועצה הלאומית לביטחון תזונתי: חוק ביטחון תזונתי? לחם מלא? סבסוד סל מזון בריא

משרד העבודה הרווחה
והשירותים החברתיים
חוסן חברתי לישראל

השפעות בימי קורונה



שרות המזון

תזונה

א. שינויים חדים במשקל.
ב. שינויים ברצף ההזנה.
ג. שינויים במצב הרגשי.
ד. שינוי בזמינות המזון.
ה. העדר פעילות ושיגרה.
ו. ירידה בסטטוס התזונתי בשל חולי ואשפוז.
ז. הופעת פצעי לחץ בקרב עקב אשפוז.
ח. הארכת משך זמן ההחלמה.
ט. חל"ת מקצועות בריאות.
י. העדר מעקב אחר תנודות במשקל.

א. עיכוב בהנחיות מותאמות.
ב. שינוי דפוסי הזנה :
- תפריטים
- הגשה
- דרך הישיבה וההסעדה
- שינוע מזון
- תברואה

ג. חסר בכח אדם במטבחים ובתברואה.
ד. הוצאת יועצי תזונה לחל"ת.

אתגרים

- מתן מענה לאזרחים שאינם מוכרים או פונים לרווחה – ייזום מענה אוניברסלי
- שת"פ עם קופ"ח, רשויות, משרד החינוך ביטוח לאומי וחברה אזרחית.
- פנים משרדי – תקנים לדיאטניות

  תקצוב לתוכניות נוספות וליותר מקבלי שרות

  הרחבת שירותי הפיקוח על התזונה למסגרות הקהילה

  השקעה בתוכניות לחינוך תזונתי (צוותים, מקבלי שרות ומשפחות)
- תזונה ככלי רווחתי
- תמונת עתיד רצויה-

1. קייטרינג מפוקח
2. שילוב נוער בסיכון/ אוכלוסיות קצה בחלוקה/אריזה/הכנה?!
3. הוספת סל מוצרים/ארוחה חמה לסל השירותים המוצע (בחירה של מקבל השירות)
4. אסדרת מכירת מזון ממרכזי היום/מופת לשאר הימים שאינם מגיעים
5. הרחבת סל המוצרים במסגרות החוץ ביתיות וגוונו
6. עידוד בישול מקומי :שימור יכולות, תחושת בית, העלאת ערכו התזונתי של המזון –

לשם כך נדרש גם שת"פ עם המחלקה לבריאות הסביבה במשרד הבריאות?

- תקצוב – תקצוב -תקצוב