



צהרונים ברשת המתנסים קריית ים

פרסום מכתבינו
2022/2023 תשפ"ג

מידע כללי

רשת המתנ"סים קריית ים מפעילה את תוכנית הצהרונים בעיר.
בגני ילדים: 26 | בבתי ספר: 5

צוות מחלקת צהרונים:

מנהלת מחלקת הצהרונים: עינת אלשק

מייל: einat@kiriyatyam.matnasim.co.il

רכזת כוח אדם: טלי בונן

מייל: tali@kiriyatyam.matnasim.co.il

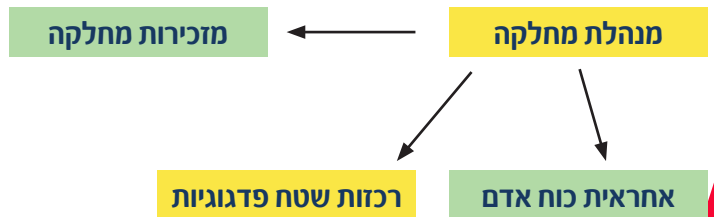
רכזת שטח פדגוגית בצהרונים: דור אמסלם

רכזת שטח פדגוגית בצהרונים: אפרת בן שלוש

מזכירות המחלקה: חיה טל פרץ

מייל: k-yam@matnasim.org.il

מבנה ארגוני:



חשוב לדעת: רשת המתנסיים קריית ים מפעילה את פרויקט ניצנים של משרד החינוך בגנים ובבתי הספר. התוכנית מפוקחת ומסובסדת ע"י משרד החינוך לכל ילדי הגנים ובתי הספר בכיתות א-ב. בנוסף לכך מתקיימת תכנית צהרונים לידי כיתות ג' מטעם הרשת.

עלויות: גני ילדים: 635 ₪ בתי ספר: כיתות א'-ב' 635 ₪ כיתות ג': 935 ₪
הרישום לשנת הפעילות תשפ"ג גנים ובתי ספר תפתח בתאריך 01.02.2022
באתר ובמשרדי הרשת בכתובת משה שרת 16 קריית ים.

בקרה ופיקוח



בתי ספר:

- * תוכנית הפדגוגית, "תוכנית ניצנים" מפוקחת ע"י משרד החינוך.
- * בכל בית ספר מונה מורה רכז/ת בתי סיפרי
- * כיתות א' ב' מפוקחים ומבוקרים ע"י משרד החינוך.
- * השתלמויות ובקרות ע"י מנחה הפדגוגית מטעם משרד החינוך.
- * במהלך השנה נערכים פיקוח ובקרה של אגף החינוך בעירייה וצוות הצהרונים.
- * במהלך השנה יכנסו אחת לשבוע מדריכים חיצוניים להפעיל את הילדים.

גני ילדים:

- * תוכנית הפדגוגית, "תוכנית ניצנים" מפוקחת ע"י משרד החינוך.
- * מנחות פדגוגיות של מחלקת הצהרונים המפקחות בגנים.
- * מנחות פדגוגיות מטעם משרד החינוך.
- * שיתוף פעולה רציף והדוק עם אגף החינוך בעירייה
- * ביקורת פנימית של רכזות שטח פדגוגיות (גננות מוסמכות).
- * במהלך השנה יכנסו אחת לשבוע מדריכים חיצוניים להפעיל את הילדים.

ארוחות צהריים:

- ארוחת צהריים הניתנת בצהרון מורכבת ממנת בשר, פחמימה, ירק מבושל וירקות ופירות טריים.
- הילדים מקבלים ארוחת צהריים חמה, ארוחת 16:00 ופרי.
- הארוחות מסופקות ע"י קייטרינג המאושר ע"י משרד הבריאות ובעל תעודת כשרות.
- תפריט האוכל החודשי יפורסם באתר המתנ"ס מדי חודש ובלוח ההורים בצהרונים.
- ישנה אפשרות לבחור במנה רגילה/צמחונית/טבעוני במידת הצורך.
- מסגרות מהמגזר הכללי: יקבלו הזנה בכשרות רגילה.

אחת לשנה מתבצעת בקרה במטבחים בצורה פיזית על ידי צוות המתנ"ס, בנוסף לכך מתקיימת ביקורת שוטפת של משרד הבריאות, הגננות והצוותים החינוכיים.



הדרכה והשתלמויות

כל העובדות שנקלטו לעבודה בצהרונים שלנו עוברות:

- הדרכה עזרה ראשונה.
 - הדרכה בנושא התמודדות עם בעיות משמעת.
 - ניהול סדר יום צהרון והפעלות חינוכיות.
 - ליווי והכוונה ע"י רכזות פדגוגיות מטעם משרד החינוך- תוכנית ניצנים.
- הצוות עובר השתלמויות (פרטניות וקבוצתיות) במהלך השנה ורוכש מתן כלים מקצועיים ועבודה על פי נהלי משרד החינוך והתוכנית.



"כסף אי
הצהרון!"

רשימת המסגרות

צהרוני גנים

רימון, שיטה, ברוש,
שושן, שיזף, אלה,
הרדוף, חמנית,
ציפורן, ניצן, צבעוני,
עירית, יקניטון,
אלמוג, נוגה, שביט,
צדק, אורון, אלון,
נפטון, שבתאי, חצב,
חבצלת ונרקיס

צהרוני בית ספר

בית ספר עלומים
בית ספר אורים
בית ספר אלמוגים
בית ספר ימית
בית ספר סביונים



יש לבצע הרשמה לצהרון הגן בו התחנך הילד בשנת הלימודים תשפ"ג, השיבוץ הסופי יתבצע ביולי-אוגוסט 2022, הרשת רשאית לבצע העברות בהתאם.

*פתיחת הצהרון מותנה בהרשמה של 25 משתתפים ובהתחייבות לשנה.

עלויות: המחיר המקורי 935 ₪.
לאחר סבסוד תכנית ניצנים: 635 ₪.

פתיחת הצהרון מותנה בהרשמה של 25 ילדים בשכבה 221 ילדים בגנים.



*הרשת רשאית במידת הצורך לבחון אופציה לאחד מסגרות ע"פ שיקולים מקצועיים ובהתאם להנחיות משרד החינוך * הצהרון הינו המשך יום לימודים, לכן רק ילדי הגן בבוקר ממשיכים לצהרון באותו הגן ולא עפ"י בחירתם של ההורים.



תזונה נכונה

בצהרונים שלנו מקפידים על תזונה בריאה ומבוקרת. במסגרת ההזנה בצהרונים הספקים "טיב וטעים" ומבושלת Crp. שתי החברות זכו במכרז האוכל לצהרונים בעיר קריית ים במסגרתו נערך סיור במטבחי החברה ונבדקה צורת העברת המזון, הכנה, מבחני טעימות וניקיון. בנוסף התקבלו חוות דעת והמלצות מעסקים ורשויות מקומיות אשר עובדים עם חברות אלו. כלל החברות עובדות בשיטת "בשל - הגש" כלומר האוכל שילדכם אוכלים בצהרונים בושל והוכן באותו יום ולא נשלח לקירור.

טיב טעים הסעדה בע"מ:

חברת טיב וטעים מבית רשת מלונות דן, מספקת כ-16,000 מנות ללקוחות מוסדיים ועסקיים ברחבי אזור חיפה והצפון. החברה קיימת משנת 1992 ונרכשה על ידי רשת מלונות דן בשנת 2013. החברה בונה את התפריט באמצעות תזונאי ובשיתוף המתנ"ס כדי להטעים את האוכל לילדים בפיקוח משרד הבריאות והחינוך. החברה מפעילה מטבח מרכזי בטירת הכרמל אשר מבשל ומכין את האוכל משלב הפרודוקטים ועד שלב השילוח לצהרון.

