



המוסד לביטוח לאומי

מנהל המחקר והתכנון

האגף לפיתוח שירותים

תכנית ההזנה במסגרות פורמליות

המלצות הועדה המקצועית לשר הרווחה

דו"ח מחקר ההערכה : חברת פילת

דו"ח העמותה לתפנית בחינוך

דו"ח בקרה ופיקוח : חברת תמ"מ

ירושלים, שבט התשס"ה, ינואר 2005

תמצית

כללי

המוסד לביטוח לאומי, קרן סקט"א רש"י ומשרד הרווחה יזמו ניסוי שבמסגרתו סופקה ארוחת צהריים חמה לכ-23,000 ילדים ב-27 גני ילדים וב-88 בתי ספר בשמונה יישובים: רמת גן, טירת הכרמל, אופקים, אעבלין, ערערה, בית"ר עילית, בית שאן ובאר שבע. הניסוי נערך בחודשים אפריל-יוני 2004.

מחקר ההערכה שתוצאותיו מדווחות בדו"ח זה, בדק את אופן ניהול הניסוי ואת השלכותיו באמצעות תישאול מנהלי בתי ספר, מורים, גנות, תלמידים והורי תלמידים.

ממצאים עיקריים

שביעות רצון כללית והערכת התכנית

רוב המורים והמנהלים (כ-90%) סבורים שתכנית ההזנה חשובה לתלמידים ומעוניינים בהפעלתה גם בעתיד. שיעור הגנות הסבורות כך נמוך יותר (60%). פחות מ-50% מהן מעוניינות בהפעלת התכנית בעתיד. ההסתייגות היחסית של הגנות מהתכנית נובעת מן הסיבות הבאות: האכילה גוזלת זמן, תכנית ההזנה תהיה מועילה בעיקר במסגרת יום לימודים ארוך ולא בגנים בהם הלימודים מסתיימים בסביבות השעה אחת, מחסור בכוח אדם שיסייע בהאכלת הילדים, ועוד.

90% מההורים ו-65% מהתלמידים מביעים שביעות רצון מהתכנית ומעוניינים בהפעלתה בשנה הבאה. תלמידים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה הם תלמידים שאינם מרוצים מהתפריט ומאיכות האוכל המוגש במסגרת התכנית.

הערכת קבלן המזון

המנהלים והגנות מגלים שביעות רצון גבוהה מתחומים שונים בתפקוד קבלני המזון: רמת החום של האוכל – 93% מהמנהלים, 89% מהגנות, אחידות גודל המנות – 90% מהמנהלים, 100% מהגנות, ורמת הטרייות של האוכל – 90% מהמנהלים, 96% מהגנות. תחום שבו דווח על רמת שביעות רצון נמוכה יחסית הוא איכות וטעם האוכל – 65% מהמנהלים, 52% מהגנות. במקרים רבים קבלני המזון לא סיפקו את כל מרכיבי המנה וכן פריטים נלווים לאוכל כגון מפות שולחן ומפיות נייר.

היערכות לקראת התכנית והפעלתה

כמחצית מהמנהלים דיווחו על כך שגביית הכספים מההורים מכבידה על בית ספרם.

לא כל התלמידים אכלו במלואה את המנה שהוגשה להם: 9% לא אכלו כמעט כלום, 51% מהתלמידים אכלו חצאי מנות או פחות, 37% אכלו חצאי מנות או יותר ועוד 3% אכלו את הכל ורצו עוד.

בחלק מהמוסדות נערכו פעילויות חינוכיות הקשורות לתזונה (נימוסי שולחן, תזונה נכונה, היגיינה, בריאות וכד').

רקע משפחתי

עבור 18% מהתלמידים ארוחת הצהרים המוגשת במסגרת התכנית היא ארוחתם הבטוחה היחידה ביום, או שמלבדה הם אוכלים בוודאות רק ארוחה אחת. לפני התכנית, 14% מההורים לא נתנו לילדיהם ארוחה חמה לאחר החזרה מהגן או מבית הספר. שיעור ההורים שילדיהם לא קיבלו ארוחה חמה בבית עלה בעקבות התכנית ל-38%, שכן הם הסתמכו על הארוחה הניתנת בבית הספר.

33% מההורים מעוניינים לקבל את שארית המנה של הילד כדי שבני המשפחה האחרים יוכלו להנות ממנה.

השפעות והשלכות התכנית

המורים מרוצים מהתנהגות התלמידים בתחומים הבאים: נכונות התלמידים לסייע בהגשת האוכל אם הם נדרשים לכך (95%), עצמאות (95%), ויחסים בין התלמידים בזמן הארוחה (93%). התחום בו שיעור המורים שבעי הרצון הוא הנמוך ביותר הנו נכונות התלמידים לאכול את מה שמגישים להם (59%).

מרבית המורים סבורים שתכנית ההזנה משפיעה לחיוב על מספר תחומי תפקוד של התלמידים, ביניהם: רמת הריכוז בשיעורים, יחסים חברתיים בכיתה, מוטיבציה ללמוד, צמצום תופעות האלימות. הגננות, לעומת זאת, מסויגות הרבה יותר בהערכת השפעות החיוביות של התכנית וחלקן אף סבורות שהאכילה פוגמת ברמת הריכוז של הילדים ומגבירה את רמת האלימות שלהם.

פילוח הממצאים לפי ישוב וכיתות לימוד

מפילוח הממצאים לפי ישוב עולה כי הישוב הבולט ביחס חיובי הוא בית"ר עילית ובמידה פחותה יותר טירת הכרמל. הישוב הבולט ביחס פחות חיובי לתכנית ובהפקת תועלת קטנה יותר מן התכנית הוא בית שאן ואחריו אופקים.

פילוח הממצאים לפי כיתת לימוד מראה שכמעט בכל האספקטים הקשורים לאוכל, לרבות שביעות רצון כללית מהאוכל, שיעור המרוצים גבוה יותר בקרב תלמידים בכיתות הנמוכות (כיתות ג'-ה'), בהשוואה לתלמידים בכיתות הגבוהות (כיתות ו'-ט').

מסקנות והמלצות

1. רובם המכריע של ההורים, מנהלי בתי הספר והמורים מרוצים מתכנית ההזנה והיו מעוניינים שהיא תמשך בבית ספרם גם בעתיד.

2. שיעורי התמיכה בתכנית ההזנה נמוכים במקצת בקרב התלמידים – הם לא תמיד מרוצים מן האוכל המוגש להם.
3. באופן כללי, רמת שביעות רצון של הגננות נמוכה יותר – כנראה בשל העובדה ששעות הפעילות בגן מצומצמות יותר והבעיות הטכניות בהאכלת הילדים גדולות יותר.
4. התלמידים ובמידה מסוימת גם בעלי העניין האחרים (הורים, מנהלים, מורים וגננות), היו מעוניינים בתפריט מגוון שיקלע יותר לטעמים של הילדים. רצוי לערוך בדיקה מדוקדקת של טעמים של הילדים, על מנת למצוא נקודת איזון נכונה יותר בין האטרקטיביות של המנות בעיני הילדים, לבין הערך התזונתי של האוכל המוגש להם.
5. כמויות לא מבוטלות של אוכל נזרקו, שכן תלמידים רבים אינם אוכלים את כל מה שמוגש להם.
6. רצוי מאוד להקפיד על הספקת מנות בגדלים שונים לפי גילאי התלמידים – דבר שעשוי לחסוך בזבזים מצד אחד ומחסור מצד שני.
7. רמת שביעות רצונם של המנהלים והגננות מקבלני המזון הינה גבוהה, אם כי לא תמיד קבלני המזון סיפקו את כל מרכיבי המזון והפריטים הנלווים לארוחה, שהיה עליהם לספק (למשל: סוגי סלטים שונים ומים לשתיה).
8. המשך התכנית מחייב פיקוח, בקרה ומשוב צמודים יותר על עבודת קבלני המזון ועל מידת עמידתם במחויבויותיהם במישורים השונים (איכות המזון, הספקת פריטי מזון שסוכמו בתפריט, הספקת אביזרים נלווים כגון: מפיות, שקיות אשפה וכד').
9. מלבד המשמעות הכלכלית של התכנית עבור המשפחות, נראה שהתכנית מסייעת במספר מישורים נוספים: משחררת את ההורים מהתמודדות עם ילד שחוזר מבית הספר רעב מאוד, עשויה לטפח את תרבות האכילה וערכי שיתוף פעולה בין ילדים, לגוון את יום הלימודים בבית הספר ולהעשיר את ההווי הבית ספרי בפעילות מעניינת.
10. להיבטים אלה חשיבות לא מבוטלת שכן ממצאי המחקר מצביעים על הרגלי אכילה ותרבות אכילה הטעונים שיפור במישורים שונים (התלמידים צריכים, למשל, להתרגל לאכול אוכל בריא ומזין, לאכול מנה שלמה בשעה קבועה, להתרגל למגוון מאכלים ולהיות פחות בררניים באוכל, לרכוש נימוסי שולחן והרגלי אכילה בצוותא, לשטוף ידיים לפני האוכל). בהקשר זה רצוי לגבש תכנית לפעילות חינוכית הדרגתית ורב-שנתית, שתופעל בבתי הספר ובגני הילדים.
11. למרות שהתכנית הופעלה רק ביישובים בעלי רמה סוציו-אקונומית נמוכה, נמצאו הבדלים גדולים בין היישובים במידת התועלת שהם הפיקו ממנה. אם בעתיד התכנית תופעל, במגוון רחב יותר של יישובים (ביניהם גם יישובים בעלי רמה סוציו-אקונומית גבוהה יותר), פערים אלה בין היישובים עשויים עוד לגדול.
12. במסגרת מוסדות החינוך, יש למצוא חלון זמן מחייב לארוחת הצהריים וכן יש להסדיר מראש את נהלי תשלומי ההורים עבור תכנית ההזנה.

תוכן עניינים

עמוד

1	רקע תיאורטי
6	סיכום מתכונת המפעל
10	מערך המחקר ומטרותיו
	ממצאים
14	שביעות רצון כללית והערכת התכנית
14	ממדי הערכה כלליים
15	שביעות רצון ועמדות כלפי האוכל המוגש במסגרת התכנית
18	הפעלת התכנית בשנה הבאה
21	הערכת קבלן המזון
21	הערכות כמותיות
22	הערות המשתתפים בתכנית לגביי תפקוד קבלן המזון
25	היערכות והתנהלות התכנית
25	גביית כספים
25	מהלך הארוחה
27	הערות למהלך הארוחה
28	היקף האכילה
29	אופני הטיפול במנות עודפות
29	עומס ארגוני
30	ביצוע פעילויות הקשורות לתכנית ההזנה
33	רקע משפחתי
33	מאפיינים כלליים
34	הרגלי אכילה
35	תחושות רעב
37	היבטים נוספים
38	השפעות והשלכות התכנית

עמוד

40	פילוח הממצאים לפי ישוב, כיתת לימוד ומתכונת יום הלימודים
40	פילוח לפי ישוב
42	פילוח לפי כיתות
44	פילוח לפי מתכונת יום הלימודים
48	הצעות לשינויים ולשיפורים
51	סיכום ומסקנות
56	מקורות
59	נספחים
61	נספח מס' 1 : רשימת גנים/בתי ספר
64	נספח מס' 2 : שאלון תלמידים
69	נספח מס' 3 : שאלון מנהלים
76	נספח מס' 4 : שאלון מורים
82	נספח מס' 5 : שאלון גננות
88	נספח מס' 6 : שאלון הורים
95	נספח מס' 7 : טופס תצפית
A-C	תקציר באנגלית

רקע תיאורטי

בשנים האחרונות אנו עדים לתופעה גדלה והולכת של משפחות הנתקלות בקשיים או בחוסר יכולת לספק לילדיהן תזונה מינימלית ראויה.

"תכנית ההזנה במסגרות פורמליות" נועדה לסייע בפתרון הבעיה הזו על ידי הספקת מנות חמות ומזינות לתלמידים בין כתלי בית הספר ובמסגרתו. בה בעת, תכנית זו מהווה כלי המאפשר קיום יום לימודים ארוך וכלי לחינוך תזונתי.

סקירת הספרות שלהלן תוקדש לבחינת התופעה של מחסור במזון ודרכי ההתמודדות עמה, עם דגש על הזנה בבתי ספר כרשת לביטחון תזונתי לילדים.

חוסר ביטחון תזונתי

חוסר ביטחון תזונתי (food insecurity) במדינות מפותחות מוגדר כהיעדר נגישות סדירה למזון מזין בכמות מספקת המאפשר חיים פעילים ובריאים ומיצוי של פוטנציאל התפתחותי (ג'וינט-מכון ברוקדייל, 2003).

לתופעה זו מספר ביטויים: (1) צמצום במלאי המזון של משק הבית; (2) אכילת מזון שאינו ראוי לאכילה; (3) דאגה בנוגע ליכולת להשיג מזון; (4) השגת אוכל בדרכים חברתיות לא מקובלות כגון בקשת נדבות או חיטוט בפחי אשפה (Alaimo, Olson, and Frongillo, 1999).

בעיית חוסר הביטחון התזונתי התפתחה בשנים האחרונות במדינות מערב רבות, לרבות ישראל, ושורשיה נעוצים בהיחלשות מדינת הרווחה (Riches, 1997), מצוטט בתוך קאופמן וסלונים-נבו, 2004). תהליכים אלה הובילו לעלייה באבטלה, להחמרת הקריטריונים לקבלת גמלאות ולירידה בכוח הקנייה של הכנסות משכר ומקצבאות (קאופמן וסלונים-נבו, 2004).

בסקר שבדק לאחרונה את היקף התופעה בישראל על מדגם מייצג של 1,490 משקי בית, נמצא ש-22% ממשקי הבית בישראל סובלים מחוסר ביטחון תזונתי. ב-8% ממשקי הבית שנסקרו התקבל דיווח על מצב חמור, המתבטא בקשיים להבטיח את איזון המזון ואת כמותו. המרואיינים בקבוצה זו מדווחים על חששות ודאגה שהאוכל לא יספיק ולא יהיה די כסף לקנות עוד, על ויתור על ארוחות מאוזנות "כי אין תקציב", על צמצום בגודל הארוחות או דילוג על ארוחות, ובמקרים קיצוניים יותר דווח על הימנעות מאכילה במשך יום שלם ועל תחושת רעב. קבוצה נוספת, הכוללת כ-14% ממשקי הבית שנסקרו, דיווחה על אי-ביטחון תזונתי מתון, כלומר קושי לספק למשפחה תזונה הולמת ומאוזנת, אך בתדירות נמוכה יותר (ג'וינט-מכון ברוקדייל, 2003).

חוסר ביטחון תזונתי עשוי להשפיע על ילדים דרך שני נתיבים עיקריים. ראשית, חוסר ביטחון תזונתי בבית עלול להיתרגם למקור מתח במשפחה שעשוי מצדו להשפיע באופן שלילי על סגנונות

ההורות ועל תגובות הילדים לסגנונות אלה. שנית, לחוסר ביטחון תזונתי עשויות להיות השפעות ישירות על בריאות ילדים, שכן לילדים החיים בבתים שבהם זמינות האוכל אינה בטוחה יש סיכוי גבוה יותר להיות בעלי נגישות מוגבלת למזון בריא (Dunifon and Kowaleski-Jones, 2003).

בהקשר זה, Alaimo ועמיתיה (2001) מצאו שמחסור באוכל משפיע באופן שלילי על היבטים שונים בבריאות ילדים, ביניהם מחסור בברזל והתקררויות. במחקר אחר (Dunifon and Kowaleski-Jones, 2003), שבדק את השפעותיו של אי-הביטחון התזונתי על ילדים בגילאי 6-12, נמצא שאי-ביטחון תזונתי קשור למגבלות רפואיות ולרמות נמוכות של התנהגות חיובית בקרב ילדים.

דרכי התמודדות עם חוסר ביטחון תזונתי

ישנן שלוש דרכים בסיסיות להתמודד עם חוסר ביטחון תזונתי (ג'וינט-מכון ברוקדייל, 2003). דרך אחת היא הבטחת הכנסה נאותה באמצעות שילוב האוכלוסייה בכוח העבודה והשלמת הכנסה למי שאינו יכול לעבוד או להגיע להכנסת המינימום בכוחות עצמו. דרך נוספת היא חיזוק יכולתה של המשפחה לתרגם את תקציבה לתזונה הולמת, על ידי העשרת מצרכי מזון בסיסיים בתוספי תזונה, הורדת מחיריהם של מוצרי מזון מזינים וכן חינוך והדרכה לרכישה נכונה ויעילה של מזון. דרך שלישית היא פעילות ישירה של הספקת ארוחות במסגרות המיועדות לכך (מרכזי מזון או בתי תמחוי), במסגרות של שירותי הרווחה (כגון הספקת ארוחות לבתי קשישים), ובמסגרות החינוך (ארוחות בבתי הספר) (ג'וינט-מכון ברוקדייל, 2003).

ישראל מתמודדת עם הבעיה בעיקר באמצעות קצבאות להבטחת הכנסה והשלמת הכנסה. במקביל, חל גידול משמעותי, החל משנות ה-90, במספר הארגונים הוולונטריים שמספקים באופן ישיר מזון לנזקקים. כיום ישנן כ-300 ארגונים כאלה שכ-2/3 מהם דתיים (סילבר, 2004). מלבד חלוקת מזון, חלק מהארגונים האלה מנסים להיות ערים לבעיות נוספות של הציבור הנזקק ומגישים לו סיוע בביגוד, הנעלה וציוד חימום לחורף (סילבר, 2004).

הזנת ילדים בבתי ספר היא מפעל שהוקם לראשונה לפני קום המדינה, בשנות ה-20, על ידי קרן המסעדות של הסתדרות נשי "הדסה" (דורון, 1972). מאז עבר גלגולים רבים והחל משנת 1994 הוא מופעל בפנימיות יום, ומשנת 1999 גם בגני ילדים, על ידי העמותה לתפנית בחינוך מיסודה של קרן סאקט"א-רש"י.

לצד הפעולות הנעשות בשטח, מתגבשת חקיקה בתחום ההזנה במוסדות החינוך. על פי הצעות החוק בתחום הזה, כל התלמידים יהיו זכאים לקבל הזנה, שתספק ארוחה חמה אחת ביום, במסגרת יום הלימודים. הארוחה תכלול מנה עיקרית, מנת פחמימות, מנת ירק ומנת לחם. מטרת הצעות החוק היא לדאוג לביטחון התזונתי של התלמידים ובכך למנוע מצב של חוסר תזונה או תזונה לקויה עקב מצוקה כלכלית והעדר משאבים.

השפעת תוכניות הזנה במסגרות חינוכיות על ילדים

מחקרים רבים מצביעים על תרומתן של תוכניות הזנה בגני ילדים ובבתי ספר לרווחת הילדים. תרומה זו ניכרת בתחום הבריאותי, הלימודי והחברתי.

במחקר שנערך במסצ'וסטס נמצא שתכנית להספקת ארוחת בוקר לתלמידים קשורה לציונים גבוהים יותר במבחנים ולרמות נמוכות יותר של איחורים והיעדרויות (Meyers ועמיתיו, 1989). בסדרה של מחקרים שנערכו בבתי ספר בג'מייקה נמצא שמתן ארוחת בוקר תורם למשקל ולגובה של התלמידים, מפחית היעדרויות מבית הספר ומשפר ציוני מבחנים בחשבון בכיתות הנמוכות (Grantham-McGregor, 1999).

סדרה נוספת של מחקרים השוותה את ארוחת הבוקר המוגשת במסגרת תכנית הזנה בגני ילדים לארוחת הבוקר הניתנת לילדים בבית (Worobey and Worobey, 1999). תוצאות המחקרים מצביעות על כך שהגשת ארוחת בוקר מאוזנת מובילה לשינוי איכותי בארוחת הבוקר שצורכים הילדים בהשוואה לארוחת-הבוקר שהם אוכלים בבית. אכילת ארוחת בוקר מאוזנת מתאפשרת במידה רבה יותר במסגרת המערך הבית ספרי בשל שלוש סיבות: ניתן להקצות זמן רב יותר לארוחה, בית הספר דואג להספקת ארוחה מזינה, ונוכחות החברים עשויה להוות גורם המעודד אכילה. המחקרים מעידים גם על כך שחל שיפור אצל הילדים ברמת הביצוע של משימות לימודיות שונות והתפקוד הלימודי שלהם היה טוב יותר מזה של הילדים בקבוצת הביקורת שלא סופקה לה ארוחת בוקר.

תכניות להספקת ארוחות צהריים במסגרות חינוכיות משפרות אף הן את התפקוד הלימודי של הילדים. Tzeng, Mellon, and Bammer (1980) מדווחים על כך שלתלמידים שאכלו ארוחת צהריים במסגרת תכנית הזנה בבתי ספר בטנסי שבארה"ב היו הישגים גבוהים יותר בכל הקשור לשפה, הבנת המשמעות של מילים ואיות, זאת בהשוואה לתלמידים שלא השתתפו בתכנית כאלה.

Pollitt (1999) מונה שלושה מנגנונים נפרדים שבאמצעותם יכולה ההזנה בבית הספר להשפיע על ילדים. מנגנון אחד הוא רמת התפקוד הפיזי, שתלויה בחלקה בשינויים מטבוליים הנוצרים כתוצאה ממספר השעות שהילד לא אכל. המנגנון השני הוא כאשר ישנו מחסור תזונתי כגון מחסור בברזל, סביר להניח שיחולו שינויים בתפקוד האינטלקטואלי. המכניזם השלישי הוא המרכיב הקוגניטיבי של הרעב המתבטא בהיגדים כגון "לא אכלתי ארוחת צהריים", "אין לי מספיק אוכל", "אין אוכל בבית" וכיוצא באלו. קיומו של המרכיב הקוגניטיבי הזה בחיי היום-יום של הילד עלול אף הוא לפגוע בתפקוד הילד.

במחקר הערכת פעילות פנימיות יום בגני ילדים בישראל (שנבל ואסולין, 2002), התבקשו הסייעות לחוות את דעתן לגבי התרומה של ההזנה לילדים. מהמחקר עולה כי הסייעות מייחסות חשיבות

רבה להזנה בגן וסבורות כי היא תורמת להתפתחות הילד, לפיתוח קשרים חברתיים דרך ארוחה משותפת, ללמידה של נורמות חברתיות, לרכישת מיומנויות אכילה, ללמידת מושגים הקשורים לתזונה ועוד.

דיווחי הסייעות מעלים נקודה נוספת הראויה לציון ביחס לתכניות הזנה במסגרות חינוכיות. ההזנה ממלאת תפקיד חינוכי הבא לידי ביטוי בחינוך להרגלי תזונה נכונים ובהקניית ידע ומושגים כלליים לגבי מרכיבי מזון שונים והשפעותיהם על הבריאות.

בהקשר זה ראוי לציין מחקר הערכה של תכנית להדרכה תזונתית של משפחות שנערך על ידי המוסד לביטוח לאומי. תוצאות המחקר מצביעות על כך שתזונה לקויה נובעת במקרים רבים מחוסר ידע תזונתי ולא מתקציב מוגבל למזון (בבלי ומיכאלי, 1975). חשוב, אם כן, שתכנית ההזנה תלווה בפעילויות חינוכיות ובכך יהפוך בית הספר מודל לחיקוי ויהווה מסגרת מתאימה להעברת מסרים בריאותיים וחינוכיים לילדים ולהוריהם.

תנאים להצלחת תכנית הזנה

בדו"ח ביניים שהגישה הוועדה המקצועית המייעצת לפרויקט ההזנה (בראשות פרופ' זכריה מדר מהאוניברסיטה העברית) לשר הרווחה באפריל 2004, מוצעים מספר עקרונות מנחים שמטרתם להגדיל את סיכויי ההצלחה של הפרויקט:

1. חינוך תזונתי מתקדם המתאים לבעיות התזונתיות העכשוויות.
2. קיום של סביבה בטוחה ברמות סניטציה גבוהות.
3. תמיכה חברתית בריאותית ותזונתית מתקדמת לעידוד גדילה והתפתחות תקינים.
4. ארוחת הצהריים המספקת את 1/3 התצרוכת היומית בקלוריות, ויטמינים, מינרלים ויסודות קורט.
5. הזנה שתסייע למניעת חסרים (דוגמת חוסר בברזל אצל נערות בגיל ההתבגרות).
6. תכנון המזון, הכנתו, שרות חלוקת המזון, בטיחות המזון והחינוך התזונתי במסגרת בתי הספר, חייבים להיות מלווים במערך בקרה.
7. מתן הזנה מרכזית היא הזדמנות לחנך לתזונה מאוזנת ומגוונת.
8. הבסיס להמלצות התזונתיות הוא DRI (Dietary Reference Intakes), כאשר ה-RDA משמש לבניית התפריט באמצעות פירמידת המזון הישראלית.
9. חשוב שהתפריט יכיל מגוון של פירות וירקות, דגנים וקטניות עשירים בסיבים תזונתיים, לא יכיל עודף של מלח וסוכר וכמות השומן לא תעלה על 30% מהקלוריות היומיות.
10. הירקות והפירות צריכים להיות עשירים בויטמין C וויטמין A לפחות 3 פעמים בשבוע.
11. יש להתחשב בשונות האתנית כאשר בוחרים את המתכונים וסוגי המזונות בבתי הספר השונים.

12. חשוב לשלב דיאטניות במערך ההזנה כך שיקיימו הסברה, פיקוח וחינוך תזונתי בבתי הספר.
13. חינוך תזונתי צריך לכלול מתן ידע ישומי בתזונה, הרכב המזונות, הרגלי אכילה, הקשר בין תזונה ותחלואה, מדיניות תזונתית, פעילות גופנית ועוד.
14. יש לשלב את ההורים בתכנון התפריט ובלימוד של כל בני המשפחה כיצד לבנות תזונה בריאה ומאוזנת.
15. יצרני המזון צריכים לקבל ידע מקיף בתזונה.
16. יש לקיים פורום מלווה ופיקוח קבוע לשיפור וייעול מפעל ההזנה.

סיכום מתכונת המפעל

כללי

תכנית ההזנה במסגרות החינוך הפורמלי החלה בסוף חודש אפריל 2004 והסתיימה בחודש יוני של אותה שנה, בסוף שנה"ל תשס"ד.

במסגרת התכנית סופקה ארוחה חמה בשעות הצהריים לכ-23,000 ילדים ב-27 גני ילדים וב-88 בתי ספר בשמונה יישובים. היישובים שהשתתפו בפרויקט נקבעו על פי מצב היישוב מבחינה סוציו-אקונומית, מיקום גיאוגרפי, חלוקה מגזרית ונכונות הרשות להשתתף בפרויקט. היישובים שהשתתפו הם: רמת גן (בשכונות רמת עמידר ורמת השקמה), טירת הכרמל, אופקים, אעבלין, ערערה, בית"ר עילית, בית שאן ובאר שבע. בכל אחד מהיישובים בוצעה ההזנה בכל בתי הספר היסודיים. בטיירת הכרמל בוצעה הזנה גם בגני הילדים ובשתי חטיבות-ביניים, וביישובים בית שאן, אעבלין וערערה בוצעה ההזנה בחטיבת-ביניים אחת. בכל המוסדות החינוכיים בהם בוצעה ההזנה הוזנו כל התלמידים.

יש להדגיש שהפרויקט הופעל לזמן קצר מאוד (כחודשיים) ובלוח זמנים צפוף מאוד. כתוצאה מכך לא ניתן היה להכין כראוי את המנהלים, המורים וההורים לקראת הפרויקט. לא כל בתי הספר הספיקו להיערך מהר ולארגן מחדש של יום הלימודים ולא היה מספיק זמן להפיק לקחים מהפעלת הפרויקט וליישמם.

מטרות

תכנית ההזנה נועדה לספק ארוחה חמה בשעות הצהריים לתלמידים בבתי ספר ובגני ילדים. ההנחה היא כי באמצעות מתן מזון לילדים תוכל תכנית ההזנה לסייע לבנייה של אוכלוסייה בריאה בתקופה של שפע של מזון מחד גיסא וקשיים כלכליים הולכים וגדלים מאידך גיסא.

לתכנית ההזנה יש גם יעד חינוכי. התכנית מהווה מכשיר להקניית הרגלי אכילה בריאים ונימוסי שולחן נאותים לילדים הסועדים בגני הילדים ובבתי הספר. יעד זה מעוגן בהנחה כי רכישת ידע יישומי בתזונה (למשל, ידע לגבי הרכב המזונות, הקשר בין תזונה ותחלואה וכו') עשוי לשפר את רמת התזונה של האוכלוסייה ולתרום לפתרון של חלק מהבעיות הבריאותיות אשר להן גורמים והשפעות תזונתיות. חרף ההתראה הקצרה על הוצאת הפרויקט לפועל, התבקש הצוות החינוכי בבתי הספר ובגני הילדים לגבש תוכניות העשרה חינוכיות שילוו את ההזנה, תוך התייחסות לנושאים כגון: מרכיבי המזון, תרבות הזנה ובעיות של נוער בנושא הרגלי אכילה.

תפריט הארוחות

ועדה מקצועית מייעצת לנושאי תזונה, בראשות פרופ' זכריה מדר ובהשתתפות אנשי מקצוע נוספים קבעה את תפריט המנות שחולקו לילדים.

התפריט שנקבע כולל מנה עיקרית בשרית או צמחונית, שלושה סוגי תוספות (פחמימות, ירקות מבושלים וכן תוספת של חומוס, טחינה או זיתים), סלט ירקות טריים, פירות ומים. גודל המנה צריך להיות מותאם לגיל הילד תוך אבחנה בין שלוש קבוצות של ילדים: ילדים בגילאים 4-5, ילדים בגילאים 6-11, וילדים בני 12 ומעלה.

מרכיבי הארוחה וכן תפריט שבועי לדוגמא מפורטים בלוחות שלהלן:

לוח מס' 1: גודל מנה להגשה ותדירות פריטי המזון בארוחת צהריים בשרית

גודל מנה לפי גילאים			תדירות ב-5 ימים	פריטי מזון	מרכיבי ארוחה
12 ומעלה	11-6	5-4			
גרם 250	גרם 200	גרם 150	5	מגוון סלטים: עגבניות ומלפפונים/ גזר/ כרוב/ חסה/ שומר/ פלפלים/ צנון	סלט ירקות טריים
גרם 120	גרם 100	גרם 80	2	חזה הודו/ חזה עוף/ שיפודי הודו/ שיפודי עוף/ כרעיים/ עוף בתנור (ללא עור ועצמות)	מנה עשירת חלבון
גרם 120	גרם 100	גרם 80	1	הודו או בקר/ פתיתי סויה (קציצות)	
גרם 160	גרם 135	גרם 110	1	שניצל – חזה עוף/ הודו	
גרם 150	גרם 120	גרם 100	1	דג ללא עצמות (פילה)/ קציצות דג	
גרם 250	גרם 200	גרם 150	2	אורז/ אורז מלא/ חיטה/ גריסים/ כוסמת/ בורגול/ בורגול מלא/ קוסקוס/ פתיתים/ מקרוני/ ספגטי/ תפוז/א/ תירס/ שילובים של קטניות ודגנים	מנה עשירה בפחמימות (דגנים וקטניות)
גרם 200	גרם 150	גרם 100	5	ירקות מבושלים או מאודים: שעועית ירוקה/ גזר/ ברוקולי/ במיה/ חצילים/ עגבניות/ כרובית/ סלק/ פלפל/ קישוא/ תרד	ירקות מבושלים*
גרם 30	גרם 30	גרם 30	5	חומוס/ טחינה/ זיתים	תוספות
גרם 120	גרם 120	גרם 60	5	פרי העונה	פירות*
			5	מים – חופשי	שתייה

* במשך השבוע יש לתת לפחות 3 סוגים שונים של ירקות ופירות שונים.

לוח מס' 2: הצעה לתפריט שבועי – שבוע ראשון

מרכיב ארוחה	יום ראשון	יום שני	יום שלישי	יום רביעי	יום חמישי
מנה עשירת חלבון בתפריט בשרי	קציצות דג	צלי כרעיים ברוטב	קציצות הודו	שניצל עוף	שיפודי הודו
מנה עשירת חלבון בתפריט צמחוני	קציצות דג	גולש מפתיתי סויה	כדורי פלאפל	שניצל סויה	קציצות טופו
מנה עשירת פחמימות	תירס	קוסקוס עם גרגירי חומוס	ספגטי ברוטב עגבניות	מג'דרה	פרוסות תפוזים עם בצל
ירקות חיים	סלט מלפפונים עם שמיר	סלט ירקות ישראלי	סלט כרוב	סלט עגבניות	סלט גזר עם תפוזים
ירקות מבושלים	כרובית מטוגנת קוסקוס	ירקות קוסקוס	סלט סלק	לצ'ו חצילים	אפונה ירוקה
תוספות	סלט טחינה	סלט חומוס	זיתים	סלט חומוס	סלט חצילים בטחינה
פירות	בננה	תפוח עץ	אגס	תפוח עץ	תפוז
שתייה	מים	מים	מים	מים	מים

הכנת המזון

הארוחות לפרוייקט סופקו על ידי קבלני מזון, אשר קיבלו הנחיות מפורטות לגבי אופן הכנת המזון, אחסונו, הובלתו והגשתו. להלן מספר דוגמאות להנחיות שקיבלו הקבלנים לגבי הכנת המזון: יש להימנע מתוספת מלח במזונות המתובלים באבקת מרק ותבלינים מעורבים המכילים מלח; יש להפחית את השימוש במלח ל-5 גרם לליטר; אין להשתמש בטיגון יותר מפעם בשבוע; יש להפחית את השימוש בסוכר לבן בבישול (עד 5 גרם לליטר); מומלץ להשתמש בצמחי תבלין.

עיתוי האכילה ואופן הגשת האוכל

הילדים קיבלו את הארוחת הצהריים בין השעות 12:00 ל-14:00 בצהריים, בהתאם לקביעת בית הספר/גן הילדים. לכל תלמיד הוגשה מנה חמה ב"חמגשית" אלומיניום אישית, והאכילה התקיימה בכיתות הלימוד. קבלני המזון נדרשו לספק בנוסף לחמגשיות גם פריטים נלווים לארוחה: סכו"ם, כוסות פלסטיק, מפיות נייר ומפות שולחן.

מימון הפרוייקט

היקפו הכספי של הפרוייקט במסגרות החינוך הפורמלי והלא-פורמלי היה 15 מיליון ש"ח, לפני השתתפות ההורים והרשויות המקומיות. במימון הפרוייקט השתתפה העמותה לתפנית בחינוך מיסודה של קרן סאקט"א-רש"י, שנשאה ב-1/3 מעלות הפרוייקט (5 מיליון ש"ח). יתרת עלות הפרוייקט מומנה על ידי הקרן למפעלים מיוחדים של המוסד לביטוח לאומי (10 מיליון ש"ח). הורי כל תלמיד נדרשו לשלם שקל אחד ליום.

מחקר הערכה

במקביל להזנה במסגרות החינוך הפורמליות בוצע מחקר הערכה. מחקר זה לווה על ידי ועדת היגוי שערכה דיונים תקופתיים וקיבלה עדכונים שוטפים לגבי התקדמות הפרוייקט והמחקר המלווה. בראש הוועדה עמד פרופ' דב גולדברגר – מנכ"ל משרד הרווחה.

משתתפים נוספים בוועדה הם: עו"ד שמעון סיבוני – פרוייקטור של פרוייקט ההזנה, מר אלי אלאוף – מנכ"ל קרן סאקט"א-רש"י, מר מיכאל חן – מנהל העמותה לתפנית בחינוך, גב' לאה אחדות – סמנכ"לית מחקר ותכנון במוסד לביטוח לאומי, גב' ברנדה מורגנשטיין – מנהלת האגף לפיתוח שירותים במוסד לביטוח לאומי, פרופ' זכריה מדר – יו"ר הוועדה המייעצת לשר הרווחה, מר אליהו קורח – יו"ר הוועדה הציבורית של המוסד לביטוח לאומי, מר יקותיאל צבע – מנהל אגף מחקר, תכנון והכשרה במשרד הרווחה, גב' נילי דרור – ממונה על ריכוז משאבים במשרד הרווחה, ד"ר אברהם כרמלי – ראש תחום סקרים ומחקרים בחברת פילת.

מעריך המחקר ומטרותיו

המוסד לביטוח לאומי, באמצעות הקרן למפעלים מיוחדים, בשיתוף קרן סקטי"א – רש"י ערכו ניסוי של תכנית הזנה במסגרות פורמליות – גני ילדים ובתי ספר.

תכנית ההזנה הניסיונית במסגרות פורמליות התקיימה בחודשים אפריל-יוני 2004, ב-115 מוסדות חינוך – 88 בתי ספר וב-27 גני ילדים, בשמונה יישובים: רמת גן, טירת הכרמל, אופקים, ערערה בנגב, אעבלין, ביתר עילית, בית שאן ובאר שבע. התכנית הקיפה בסה"כ כ-23 אלף ילדים. הניסוי לווה במחקר הערכה, לו שלוש מטרות עיקריות:

- בחינת אופן ההפעלה של הפרוייקט על פי תכנית העבודה;
- אפיון המשפחות שילדיהן משתתפים בתכנית;
- הערכת תרומת ההזנה לילדים ולמשפחות.

לוחות הזמנים הצפויים לביצוע הניסוי ועריכת מחקר ההערכה, לא אפשרו עריכת דגימה נאותה של הנחקרים ובניית כלי מחקר על פי מיטב הכללים המקצועיים. לכן, יש להתייחס למחקר זה כאל מחקר ראשוני בלבד.

שיטת המחקר

הנחקרים

נתוני המחקר נאספו מ-6 מקומות שונים:

מנהלי בתי ספר – 81 מתוך מנהלי 88 בתי ספר שנטלו חלק בניסוי.

מורים – 182 מורים מ-88 בתי הספר, כאשר בכל בית ספר נטלו חלק במחקר ממורה אחד עד ארבעה מורים. המורים נבחרו באופן מזדמן.

גננות – 27 גננות או סייעות לגננות מתוך 27 הגנים שנטלו חלק בניסוי.

תלמידים – 721 תלמידים מ-34 כיתות ב-34 בתי ספר. הכיתות נבחרו באופן מזדמן. כל התלמידים בכל כיתה שנבחרה, נטלו חלק במחקר.

תצפיות בכיתות – נערכו תצפיות ב-59 כיתות ב-54 מוסדות, מתוכם 16 גני ילדים ו-38 בתי ספר. בכל בית ספר נערכו תצפיות בכיתה אחת או בשתי כיתות. בחירת הכיתות לעריכת התצפיות נעשתה באופן מזדמן, בדרך כלל באותן כיתות בהן נחקרו גם התלמידים.

הורים – נחקרו 197 הורים של ילדים אשר למדו ב-8 מוסדות חינוך (גני ילדים ובתי ספר) בששה יישובים: רמת גן, טירת הכרמל, אופקים, אעבלין, ביתר עילית ובית שאן. כל אחת מ-8 הרשויות המקומיות שהשתתפו בניסוי התבקשה להמציא את רשימות כל ההורים ב-18 מסגרות שנדגמו באופן אקראי מתוך כלל 115 המסגרות שהשתתפו בניסוי. בשל לוחות הזמנים בהם נערך הניסוי ומחקר ההערכה, סופקו רשימות הורים רק מ-8 מסגרות מתוך 18 שנדגמו. מתוך כל רשימה שסופקה נדגמו באופן אקראי מספר הורים, כדי להרכיב את מדגם הסקר.

כלי המחקר

לאיסוף הנתונים נבנו 5 שאלונים (למנהלים, למורים, לגננות, לתלמידים ולהורים) וטופס תצפית אחד. השאלונים וטופס התצפית נבנו לאחר קיום ראיונות עם מזמיני המחקר, ראיונות עם מספר מנהלים, מורים, תלמידים והורים, לאחר עריכת תצפית חופשית במספר כיתות לימוד ועל סמך סקירת ספרות קצרה.

לאחר בניית גרסה ראשונית של כלי המחקר, נערך פריטסט קצר והתקבלו משוברים מחברי ועדת ההיגוי. כלי המחקר והתפלגות התשובות לכל השאלות מופיעים בנספחים לדו"ח זה.

שיטת איסוף הנתונים

המנהלים, המורים והגננות רואיינו באופן אישי על ידי פוקדים של פילת במוסדות החינוך. ברוב המקרים הראיונות הסתיימו באותו מעמד. בחלק קטן מן המיקרים (כ-10%) הראיונות לא הסתיימו באותו מעמד, המרואיינים מילאו את השאלונים בעצמם והחזירו אותם לפילת באמצעות מעטפה מבוילת שסופקה להם.

תלמידים – התלמידים מילאו את שאלוני המחקר בכיתות הלימוד שלהם. השאלונים הועברו על ידי פוקד של פילת, בדרך כלל לתלמידי הכיתות הגבוהות – ה' ומעלה. רק במיקרים מועטים נסקרו גם תלמידים צעירים יותר בכיתות ג'–ד'. בשל בעיות טכניות לא הועברו שאלונים לתלמידים בבתי הספר בערעה.

תצפיות – התצפיות המובנות נערכו על ידי תצפיתנים של פילת בכיתות הלימוד בזמן הארוחות. ממצאי התצפית שארכה כ-30 דקות סומנו על ידי התצפיתנים בטופס התצפית.

הורים – ההורים רואיינו בראיון טלפוני בשעות הערב.

כל הנתונים בבתי הספר ובגני הילדים נאספו במשך השבועיים וחצי האחרונים של שנת הלימודים, בין ה-12 ל-29 ביוני.

ביקורי הפוקדים בבתי הספר ובגני הילדים תואמו עם המוסדות באמצעות העמותה לתפנית בחינוך.

הסקרים הטלפוניים עם ההורים נערכו ב-25 וב-26 ביולי.

בשני הלוחות הבאים מוצג סיכום מספר הנחקרים בקבוצות השונות וכן התפלגות הנחקרים לפי יישובים.

לוח מס' 3: מספר הנחקרים בקבוצות השונות

מס' נחקרים	אוכלוסייה נחקרת
109	מנהלי מוסדות חינוך
82	מתוכם: מנהלי בתי ספר
27	גננות
188	מורים
59	תצפיות בכיתות
732	תלמידים
197	הורים
1,285	סה"כ

לוח מס' 4: התפלגות הנחקרים לפי יישובים

תצפיות	הורים	תלמידים				גננות	מורים	מנהלים	יישוב
		ז'-ט'	ו'	ה'	ג'-ד'				
3	13	26	12	31	3	--	13	5	רמת גן
21	29	11	52	49	9	27	15	6	טירת הכרמל
8	28	0	41	66	0	--	27	10	אופקים
1	--	--	--	--	--	--	6	3	ערערה
2	33	32	0	25	0	--	11	6	אעבלין
10	78	57	12	61	24	--	55	24	בית"ר עילית
10	12	24	74	20	0	--	28	13	בית שאן
4	--	0	38	43	0	--	29	13	באר שבע

ניתוח הממצאים ומבנה הדו"ח

כלל ממצאי הדו"ח מוצגים ב-8 פרקים לפי נושאים: חמשת הפרקים הראשונים עוסקים בשביעות רצון כללית והערכת התכנית, הערכת קבלן המזון, היערכות והתנהלות התכנית, רקע משפחתי, השפעות והשלכות התכנית. בפרק השישי מוצגים ממצאים עיקריים בפילוח לפי שלושה משתנים: ישוב, כיתת לימוד ומתכונת יום לימודים. בנייתוחים אלה יש לקחת בחשבון שבחלק מן התאים מספר הנחקרים הוא קטן מאוד. הפרק השביעי כולל המלצות לשינויים ולשיפורים כפי שניתנו על ידי נחקרים שונים, בתגובה לשאלות הפתוחות. הפרק האחרון כולל את סיכום הממצאים ומסקנות המחקר.

בכל פרק מוצגים הממצאים מכל ששת מקורות המידע המתייחסים לנושא מסוים. כל הממצאים מוצגים באחוזים. בדרך כלל סולמות התשובות בשאלונים היו בני 5 דרגות: גבוה מאוד, גבוה, בינוני, נמוך ונמוך מאוד. במקרים רבים מוצג בדו"ח אחוז התשובות בשתי הקטגוריות הגבוהות בסולם.

ממצאים

שביעות רצון כללית והערכת התכנית

בפרק זה נציג את נתוני המשוב ביחס לשביעות הרצון הכללית מהתכנית ולעמדות כלפי היבטים שונים של התכנית במתכונתה הנוכחית. כמו כן, תוצגנה עמדות כלפי אופן הפעלת התכנית בשנה הבאה (במידה ותתקיים). נתוני המשוב נאספו מן התלמידים המשתתפים בתכנית ההזנה וממשפחותיהם וכן מהצוות החינוכי שנטל חלק בהפעלתה.

ממדי הערכה כלליים

הגורמים השונים שהשתתפו בתכנית התבקשו להעריך, בממדים כלליים, את חשיבות התכנית ואת שביעות הרצון ממנה.

לוח מס' 5: שביעות הרצון מתכנית ההזנה
(אחוז המביעים שביעות רצון גבוהה/גבוהה מאוד)

תחומי שביעות רצון	מורים	מנהלים	גננות	תלמידים	הורים
הערכת חשיבות התכנית	89	94	60	--	--
שביעות רצון הילדים מהתכנית	82	81	60	64	--
שביעות רצון ההורים מהתכנית	93	91	81	--	89
הערכת מקורות לשביעות רצון ההורים					
סיבות כלכליות	83	84	71	--	81
מקל על ההורים שלא צריכים להכין ארוחה חמה	79	84	92	--	69
בטחון ההורים שהילדים מקבלים אוכל בריא ומזין	78	77	66	--	--

89% מהמורים סברו שתכנית ההזנה חשובה מאוד או חשובה לתלמידים. בקרב המנהלים, 94% סברו שהתכנית חשובה מאוד או חשובה לתלמידים ובקרב הגננות רק 60% סברו כך.

מבדיקת שביעות רצון התלמידים עצמם עולה כי 64% מהם מרוצים או מרוצים מאוד מהתכנית. המורים, המנהלים והגננות התבקשו אף הם להעריך את מידת שביעות רצון התלמידים. אחוז גבוה יותר מבין המורים והמנהלים (82% מהמורים ו-81% מהמנהלים), בהשוואה לתלמידים, סבור כי התלמידים מרוצים מהתכנית, ואילו בקרב הגננות רק 60% מעריכות שהילדים מרוצים מהתכנית.

89% מההורים מביעים שביעות רצון גבוהה או גבוהה מאוד מהתכנית. בנוסף לדיווח של ההורים לגבי שביעות רצונם מהתכנית, התקבלה הערכה לגבי שביעות רצון ההורים גם מהצוות החינוכי – 93% מהמורים, 91% מהמנהלים ו-81% מהגננות העריכו את שביעות רצון ההורים מהתכנית כגבוהה או גבוהה מאוד.

בפני ההורים והצוות החינוכי הוצגו שני גורמים שעשויים להשפיע על מידת שביעות רצון ההורים מהתכנית: א. סיבות כלכליות; ב. הפרוייקט משחרר את ההורים מהכנת ארוחה חמה בצהרים. לגבי כל אחד מהגורמים האלה התבקשו ההורים והצוות החינוכי לציין עד כמה שביעות רצון ההורים נובעת ממנו.

א. סיבות כלכליות: 81% מההורים מרוצים מהתכנית בשל סיבות כלכליות, 83% מהמורים, 84% מהמנהלים ו-71% מהגננות סבורים ששביעות רצון ההורים מהתכנית נובעת מגורם זה.

ב. שחרור ההורים מהכנת ארוחה חמה בצהרים: 69% מההורים מדווחים על הגורם הזה כמקור לשביעות רצון, 79% מהמורים, 84% מהמנהלים ו-92% מהגננות סבורים ששביעות רצון ההורים מהתכנית נובעת מהגורם הזה.

בנוסף לשני הגורמים הנ"ל, התבקש הצוות החינוכי להעריך גורם נוסף לשביעות רצון ההורים: ביטחון ההורים שהילדים מקבלים אוכל בריא ומזין. 78% מהמורים, 77% מהמנהלים ו-66% מהגננות העריכו כי גורם זה מהווה מקור לשביעות רצון ההורים.

בשאלה מסכמת, התבקש הצוות החינוכי להעריך את יתרונות התכנית אל מול חסרונותיה. 90% מהמורים ו-92% מהמנהלים סברו שיתרונות התכנית עולים על חסרונותיה, לעומת רק 46% מהגננות.

לוח מס' 6: הערכת היתרונות של פרוייקט ההזנה לעומת חסרונותיו

גננות	מנהלים	מורים	
46	92	90	היתרונות עולים על החסרונות
27	1	4	החסרונות עולים על היתרונות

שביעות רצון ועמדות כלפי האוכל המוגש במסגרת התכנית

הנחקרים התבקשו לענות על מספר שאלות המתייחסות לאוכל המוגש במסגרת תכנית ההזנה. התלמידים התבקשו להעריך היבטים שונים של האוכל וחווית האכילה בבית הספר.

אחוז גבוה מבין התלמידים מרוצה מהאכילה המשותפת עם החברים בכיתה (85%). רבים מן התלמידים מביעים שביעות רצון גבוהה מהניקיון (77%), מהאסתטיות (73%) וממידת החום של האוכל (77%). שיעור נמוך יותר של תלמידים מביע שביעות רצון מהאיכות ומהטעם של האוכל

(59%).

לוח מס' 7: שביעות רצון התלמידים מנושאים הקשורים לאוכל המוגש בבית הספר

(אחוז המביעים שביעות רצון גבוהה/גבוהה מאוד)

תחומי שביעות רצון	כלל התלמידים
אכילה משותפת עם החברים בכיתה	85
ניקיון האוכל והכלים	77
מידת החום של האוכל	77
צורת ההגשה של האוכל (אסתטיות)	73
מספר סוגי המנות שמקבלים	65
האיכות והטעם של האוכל	59
שביעות רצון כללית מהאוכל	64

מבדיקת עמדות ההורים ביחס לאיכות, טעם ואופן הגשת האוכל, עולה כי 68% מהם סבורים שהאוכל מגוון, 82% סבורים שהאוכל מוגש בצורה יפה ואסתטית, 62% סבורים שהאוכל מספיק מתובל ו-72% סבורים שהאוכל בריא ומזין.

לוח מס' 8: עמדות ההורים כלפי איכות, טעם ואופן הגשת האוכל

(אחוז המסכימים במידה רבה/ רבה מאוד)

העמדה	הורים
האוכל מגוון	68
האוכל מוגש בצורה יפה ואסתטית	82
האוכל מספיק מתובל	62
האוכל בריא ומזין	72

בהמשך לשאלות הישירות העוסקות באיכות, טעם ואופן הגשת האוכל התבקשו התלמידים והוריהם להשיב על מספר שאלות עקיפות בנושא האוכל.

מרבית התלמידים מעדיפים את האוכל בבית על פני האוכל בבית הספר, הן על פי דיווחי ההורים (58%) והן על פי דיווחי התלמידים (67%). 5% מן התלמידים מדווחים כי הם מעדיפים את האוכל בבית הספר ועוד 28% מדווחים כי הם אוהבים באותה מידה את האוכל בבית ואות האוכל בבית הספר.

בתשובה לשאלה מה היו מעדיפים לעשות עם האוכל הנותר, 40% מהתלמידים השיבו כי היו מעוניינים לתת את האוכל הנותר לתלמידים אחרים. 18% מהתלמידים מעוניינים לקבל את

האוכל הנותר הביתה עבור בני משפחה. 33% מן ההורים מדווחים כי היו רוצים שהילד יביא הביתה את האוכל שנשאר.

באשר למידת ההתאמה של גודל המנות לגיל הילד, 80% מההורים סבורים כי גודל המנות מתאים לגיל הילד, 5% סבורים כי המנות גדולות מדי ו-15% סבורים כי המנות קטנות מדי.

לוח מס' 9: עמדות הורים ותלמידים כלפי האוכל המוגש במסגרת התכנית

תלמידים	הורים	
העדפות		
67	58	מעדיף את האוכל בבית
5	12	מעדיף את האוכל בביה"ס
28	30	שניהם באותה מידה
מה לעשות עם האוכל הנותר		
40	--	לתת לתלמידים אחרים
18	33	לקחת הביתה (לתת לבני המשפחה)
27	--	לזרוק
15	--	אחר
גודל המנות (ביחס לגיל הילד)		
--	80	מתאים
--	5	גדול מדי
--	15	קטן מדי

הצוות החינוכי התבקש לציין האם נתקל במקרים בהם ההורים התלוננו על האוכל או במקרים בהם התלמידים לא חשו בטוב (שלשולים, הקאות, וכדומה) בעקבות האוכל.

10% מהמנהלים, 7% מהגננות ו-2% מהמורים דיווחו כי נתקלו במספר רב של הורים שהתלוננו על האוכל. 7% מהמורים ומהמנהלים מציינים שהם מכירים מקרים של תלמידים שלא חשו בטוב בעקבות האוכל שהוגש במסגרת התכנית.

לוח מס' 10: אי שביעות רצון מסוג האוכל המוגש במסגרת התכנית (באחוזים)

גננות	מנהלים	מורים	
7	10	2	מדווחים על מס' רב של הורים שהתלונן על האוכל
0	7	7	מדווחים על תלמידים שלא חשו בטוב (שלשולים, הקאות) בעקבות האוכל

הפעלת התכנית בשנה הבאה

המשתתפים בתכנית נתבקשו לחוות דעתם בנוגע להפעלת התכנית בשנה הבאה (בהנחה שהתכנית תופעל).

לוח מס' 11: עמדות כלפי הפעלת התוכנית בשנה הבאה (באחוזים)

העמדה	מורים	מנהלים	גננות	תלמידים	הורים
מעוניין בהפעלת התוכנית גם בשנה הבאה	89	93	49	65	94
המסגרות שבהן יש להפעיל את התכנית	70	66	37	--	86
בכל המסגרות					
רק במסגרות באזורי מצוקה	24	25	33	--	12
אופן הכנת והגשת האוכל	75	75	77	--	78
מנה חמה בחמגשיות (כמו היום)					
מספר סוגי מנות חמות במכלים	16	9	12	--	18
כריך	6	10	8	--	1
חבילה עם מנות קרות	1	1	0	--	1
סוג הארוחה שממליץ לספק במסגרת התכנית	--	10	37	--	4
ארוחת בוקר					
ארוחת צהרים	--	90	63	--	96
סבור כי יש צורך לספק ארוחות גם למורים/גננות	87	91	85	--	--
אופן המימון המועדף	--	20	19	--	14
חינם לכולם					
שקל ליום לכולם	--	67	52	--	69
כל אחד לפי רמת הכנסתו	--	4	19	--	16
אחר	--	9	11	--	1

בתשובה לשאלה הבודקת את מידת העניין בהפעלת התכנית גם בשנה הבאה, השיבו כ-90% מהמורים, המנהלים וההורים כי הם מעוניינים או מאוד מעוניינים בהפעלת התכנית גם בשנה הבאה.

מורים שאינם מעוניינים (או מעוניינים במידה מעטה/בינונית) בהפעלת התכנית בשנה הבאה הם מורים הסבורים כי האוכל אינו מותאם לרצונות ולטעמים של התלמידים, איכות האוכל נמוכה, התפריט אינו מגוון, ישנו בזבוז של כמויות גדולות של מזון, האכילה גוזלת זמן מהלימודים.

בנוסף, ישנם מורים המתרעמים על כך שהם נאלצים לחלק את האוכל לתלמידים למרות שהדבר חורג מתפקידם. לדעת מורים אחרים יש לספק מנה חמה רק לתלמידים נזקקים אך לא במסגרת פעילות בית הספר.

מנהלים המגלים מידת עניין מעטה בהפעלת התכנית מעלים טענות כנגד התפריט אשר אינו מותאם לטעמים של התלמידים, סבורים שזמן האכילה גוזל מזמן הלימודים, או מדווחים על בעייתיות בגביית כספים מההורים.

הורים שאינם מעוניינים בהמשך הפעלת התכנית בשנה הבאה טוענים כי יש לגוון את התפריט, להתאים את האוכל להעדפות התלמידים, ואף להחליף את קבלן המזון.

לעומת השיעור הגבוה של מורים, מנהלים והורים המעוניינים בהפעלת התכנית גם בשנה הבאה, רק 65% מהתלמידים ו-49% מהגננות מעוניינים בכך.

תלמידים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה הם תלמידים שאינם מרוצים מהתפריט ומאיכות האוכל המוגש במסגרת התכנית.

התחקות אחר הגורמים למידת העניין הנמוכה או להתנגדות של גננות להפעלת התכנית מעלה מספר סיבות: אחת הסיבות לכך טמונה בטענה שהאכילה גוזלת מהזמן המוקדש ללימודים בגן. בהמשך לכך, חלק מהגננות סבורות שתכנית ההזנה תהיה מועילה רק במידה שיוסדר יום לימודים ארוך. במתכונת הנוכחית של יום הלימודים, ישנם גנים שבהם הילדים מסיימים את יום הלימודים ב-13:00 ואת ארוחת הצהרים אוכלים בבית.

בנוסף למגבלת הזמן, ישנם גנים שבהם הניקיון לאחר הארוחה מצריך את יציאת הילדים מהגן, דבר שעלול, לדעת הגננות, להוות בעיה בחורף.

בעיה אחרת היא מחסור בכוח אדם. גננות מעלות את הצורך בסיוע של עובדים נוספים שיאפשר לשבת עם הילדים, לאכול אתם בצורה נינוחה ולתת להם דוגמא. אחת הגננות מציינת שבגן ישנם רק שני אנשי צוות שאמורים לטפל ב-35 ילדים והדבר כמעט בלתי אפשרי: "אנו צריכות "לדלג" משולחן לשולחן בכדי לספק את צרכי הילדים".

סיבה נוספת לשיעור הנמוך של גננות המעוניינות בהפעלת התכנית הוא בעיית הכשרות. בהקשר זה, הועלתה בגן ילדים ממלכתי-דתי דרישה מצד ההורים לקבל אוכל בכשרות הרב לנדאו.

הנחקרים נתבקשו לציין באיזו מסגרת הם ממליצים שהתכנית תופעל בשנה הבאה. 70% מהמורים, 66% מהמנהלים ו-85% מההורים מציינים כי הם מעוניינים שהתכנית תופעל בכל המסגרות ולכל התלמידים. לעומת זה, רק 37% מהגננות מעוניינות בהפעלת התכנית בכל

המסגרות. 12% מההורים וכרבע מהמורים ומהמנהלים מעוניינים בהפעלת התכנית רק במסגרות באזורי מצוקה, לעומת שיעור גבוה יותר של גננות (33%) המעוניינות בכך. יתר הנחקרים ממליצים להפעיל את התכנית רק עבור ילדים נזקקים בבתי ספר ובגני ילדים.

כ-75% מהצוות החינוכי ומההורים מעוניינים בהגשת האוכל בחמשיות (כמו היום). אפשרויות הזנה אחרות כגון הגשת ארוחות חמות במכלים וחלוקה בבית הספר, הגשת מנות קרות והגשת כריכים זכו לתמיכה מועטה.

באפשרות לבחור בין הספקת ארוחת בוקר או ארוחת צהרים במסגרת התכנית, מרבית המנהלים, הגננות וההורים בוחרים בהספקה של ארוחת צהרים אם כי שיעור הגננות המעדיפות ארוחת צהרים נמוך בהשוואה לשיעור המנהלים וההורים (63% בהשוואה ל-96% מההורים ול-90% מהמנהלים).

מנתוני הלוח עולה עוד כי שיעור גבוה מבין הגורמים הנמנים עם הצוות החינוכי – מורים (87%), מנהלים (91%) וגננות (85%) – מציין שיש צורך לספק ארוחות גם למורים וגננות.

אופן המימון המועדף על שיעור גבוה מהמנהלים, הגננות וההורים הוא שקל אחד ליום לכולם (השיטה הנהוגה בשנת הלימודים תשס"ד).

הערכת קבלן המזון

פרק זה סוקר תחומים שונים בתפקודם של קבלני המזון, שהוערכו על ידי מנהלים וגננות וכן באמצעות עריכת תצפיות בבתי ספר ובגני ילדים.

הערכות כמותיות

מדיווחי המנהלים והגננות ניתן ללמוד על שביעות רצון גבוהה מתחומים רבים בתפקוד קבלני המזון. בולט במיוחד הוא שיעור המנהלים והגננות המרוצים מרמת החום של האוכל (93% מהמנהלים, 89% מהגננות), מאחידות גודל המנות (90% מהמנהלים, 100% מהגננות) ומרמת הטרייות של האוכל (90% מהמנהלים, 96% מהגננות).

תחום שבו דווח על רמת שביעות רצון נמוכה יחסית הוא איכות וטעם האוכל (65% מהמנהלים, 52% מהגננות). בנוסף, רק 56% מהמנהלים מרוצים מרמת ההקפדה של הקבלנים על התפריט שסוכם. עוד 24% מהמנהלים מציינים שאינם יודעים בדיוק מה כלול בתפריטים שסוכמו עם הקבלנים כך שאין באפשרותם להעריך את הקבלן בתחום זה.

לוח מס' 12: שביעות רצון מתחומים שונים בתפקוד קבלן המזון

(אחוז המביעים שביעות רצון רבה/רבה מאוד)

תחומי פעילות הקבלן	מנהלים	גננות
רמת החום של האוכל	93	89
אחידות המנות מבחינת הגודל	90	100
רמת הטרייות של האוכל	90	96
מהירות הטיפול בבקשות של המנהלים/גננות	87	86
שעת הגעת האוכל לבית הספר	87	85
אופן אריזת המנות	86	97
נכונות להתחשב בצרכים המיוחדים של בית הספר והתלמידים	80	71
גודל המנות	79	92
איכות וטעם האוכל	65	52
הקפדה על התפריט שסוכם	56	82
שביעות רצון כללית מקבלן המזון	86	85

מהתצפיות שנערכו בבתי ספר ובגני ילדים מתברר שבמקרים רבים הילדים לא קיבלו את כל מרכיבי המנה. כך, למשל, 54% מהכיתות/גנים לא קיבלו תוספת של חומס, טחינה או זיתים למנה העיקרית, 51% מהכיתות/גנים לא קיבלו סלט, 12% מהכיתות/גנים לא קיבלו סלט וגם לא

תוספת של חומוס, טחינה או זיתים, 29% מהכיתות/גנים לא קיבלו פרי, ו-33% מהמוסדות לא קיבלו שתייה. לעומת זאת, רק ב-19% מהכיתות/גנים לא הוגש לחם למרות שלחם לא נכלל בתפריט המקורי שאושר.

לוח מס' 13: כיתות/גנים שבהם לא הוגשו כל מרכיבי המנה – על סמך תצפיות (באחוזים)

מרכיבי המנה	אחוז המוסדות שלא קיבלו את המרכיב
תוספת אחרת: חומוס/טחינה/זיתים	54
סלט	51
סלט או תוספת אחרת (חומוס/טחינה/זיתים)	12
פרי	29
לחם	19
תוספת ירקות מבושלים	10
שתייה	33

מלבד מחסור במרכיבי המנה השונים, בבתי ספר/גנים רבים לא סופקו פריטים נלווים לאוכל. ב-49% מהכיתות/גנים לא סופקו מפות שולחן, ב-39% מהכיתות/גנים לא סופקו מפיות נייר, וב-29% מהכיתות/גנים לא סופקו כוסות חד-פעמיות. המוסדות שבהם לא סופקו הפריטים הנ"ל ממוקמים ביישובים טירת הכרמל, אופקים, אעבלין, בית שאן ובאר שבע ובית"ר עילית (בבית"ר עילית לא סופקו רק כוסות חד-פעמיות).

ב-2% מהכיתות/גנים סופקו כוסות חד-פעמיות וסכו"ם באופן חלקי בלבד (הפריטים שסופקו לא הספיקו לכל הילדים).

לוח מס' 14: הספקת פריטים לבתי ספר/גנים – על סמך תצפיות (באחוזים)

סוגי פריטים	פריט סופק	פריט סופק באופן חלקי	פריט לא סופק	סה"כ
מפת שולחן	51	0	49	100
מפית נייר	61	0	39	100
כוס חד-פעמית	69	2	29	100
סכו"ם	98	2	0	100

הערות המשתתפים בתכנית לגבי תפקוד קבלן המזון

הנחקרים התבקשו להעיר הערות מילוליות (מלבד ההערות הכמותיות) לגבי תפקוד הקבלן. הערות אלה חולקו ל-4 תחומים: תפריט, כמות וגודל המנות ואופן הגשתן, פריטים נלווים לאוכל, כללי. להלן סיכום ההערות שהתקבלו לגבי כל אחד מהתחומים האלה.

תפריט

כל קבוצות הנחקרים (הורים, מורים, מנהלים וגננות) טוענות כי יש צורך לשפר ולגוון את התפריט. בהקשר זה, הועלו מספר הצעות שעיקרן הוא גיבוש תפריט חדש בשיתוף עם הצוות החינוכי ועם התלמידים והוריהם (על ידי עריכת סקרים תקופתיים). תפריט זה יותאם להעדפות התלמידים תוך הקפדה על הגשת אוכל מזין. הועלתה הצעה לבצע שינויים בתפריט מדי חודש על מנת לגוון את האוכל המוגש לילדים.

כחלק משיפור התפריט הועלו דרישות להספקה של לחם, להספקת אוכל מתובל יותר או אוכל בסגנון מזרחי, להספקת אוכל שסגנונו מותאם למגזר הערבי ולהרחבה של התפריט לצמחונים. בהמשך לכך, מנהלים ומורים טוענים כי יש לשפר את איכות המזון שהקבלן מספק (להקפיד, למשל, על הספקה של פירות טריים).

מלבד גיוון ושיפור האוכל, כל הגורמים סבורים כי יש לספק גם שתייה לצד האוכל. לדעת המורים, הספקת שתייה תמנע יציאה של תלמידים מהכיתה במהלך הארוחה. בהקשר זה, מציעים המנהלים לצרף לארוחה בקבוק מים קטן עבור כל תלמיד ואילו חלק מהמורות והגננות מציעות לספק לילדים שתייה ממותקת (כגון טרופית).

כמות וגודל המנות ואופן הגשתן

ישנה דרישה להקפדה על הספקת מספר מנות עודפות למקרה שילדים לא שבעים או למקרה שמנות נהרסות (המזון נשפך).

הקבלן נדרש להקפיד על הספקת מנות בגודל דיפרנציאלי: מנות קטנות לגני ילדים ולכיתות נמוכות, ומנות גדולות יותר לכיתות הגבוהות.

הערות שהתקבלו לגבי אופן הגשת האוכל מעלות טענה כנגד חמגשיות האלומיניום. לפי טענה זו, האלומיניום משנה את הטעם של האוכל ויוצר טעם לוואי. על מנת להתגבר על בעיה זו, מוצע להגיש את האוכל בחמגשיות מקלקר או לא להכניס אוכל רותח למגשי האלומיניום. אחד מהמנהלים מציע להביא את האוכל בצידניות, מכיוון שלאוכל יש ריח רע שמקורו בקלקר.

פריטים נלווים לאוכל

הצוות החינוכי מעלה דרישה להספקת סכו"ם (כולל כפות), מפיות, מגבוני נייר לנטילת ידיים, מפות ניילון לשולחנות, פותחנים לקופסאות שימורים, מלחיות ושקיות אשפה בכמות מספקת ובאיכות משופרת.

כללי

גני ילדים ובתי ספר דתיים מעוניינים לקבל ארוחות בהכשר מיוחד.

חלק מהנחקרים מתלוננים על כך שהסלט או הסכו"ם (שמסופקים בנפרד מאריזות האוכל) מגיעים לכיתות באיחור, לאחר שהמנות מחולקות.

ישנם מוסדות הדורשים להחליף את קבלן המזון ולמנות גורם חיצוני שיפקח על האוכל. בהקשר זה של פיקוח על האוכל, התקבלו תלונות מהצוות החינוכי על מקרים של הימצאות מזיקים (כגון זבובים ותולעים) בתוך האוכל.

היערכות והתנהלות התכנית

מטרת פרק זה היא לתאר את ההתארגנות של בתי הספר וגני הילדים לקראת הפעלת התכנית, מהלך הארוחה והיקף האכילה, הקשיים בהפעלת התכנית, וביצוע פעילויות חינוכיות בנושאים הקשורים למזון ולאכילה.

גביית כספים

כמחצית מהמנהלים מדווחים על כך שגביית הכספים מההורים מכבידה על בית ספרם במידה רבה או רבה מאוד. מפילוח לפי יישובים מתברר שביישובים אופקים, ערערה, אעבלין, בית שאן ובאר שבע כ-75% מהמנהלים מציינים שגביית הכספים מכבידה על בית הספר, ברמת גן ובטירת הכרמל שיעור זה עומד על כ-40%, ובבית"ר עילית רק על 17%.

אחת ההצעות של הצוות החינוכי להפחתת הקושי בגביית הכספים היא הכללת התשלום עבור ההזנה באגרת החינוך שההורים משלמים בראשית השנה. כמו כן, מוצע להעביר את אחריות הגבייה מבית הספר לגוף חיצוני.

לוח מס' 15: קושי בגביית כספים מההורים – דיווחי מנהלים

מנהלים	גביית הכספים מכבידה במידה רבה/רבה מאוד על ביה"ס
49	כלל המנהלים
75	אופקים, ערערה, אעבלין, בית שאן, באר שבע
40	רמת גן, טירת הכרמל
17	בית"ר עילית

מהלך הארוחה

שטיפת ידיים

ב-61% מהכיתות/גנים בהם נערכו תצפיות כל התלמידים שטפו ידיים לפני הארוחה וב-39% מהכיתות/גנים לא הייתה הקפדה מלאה בנושא זה.

בבתי ספר שבהם אכלו בזמן ההפסקה שטיפת הידיים נעשתה באופן עצמאי. בבתי ספר אחרים המורה דרשה באופן סלקטיבי (מילדים מסוימים) לשטוף ידיים. בבתי ספר דתיים שלחו את התלמידים לשטוף ידיים רק במידה שאכלו לחם.

השוואת שיעור שטיפת הידיים בגני הילדים ובבתי הספר מלמדת שבגני ילדים שבהם נערכו תצפיות כל הילדים שטפו ידיים ואילו בבתי הספר, רק ב-38% מהכיתות הנמוכות (אי-גי') וב-57% מהכיתות הגבוהות כל הילדים שטפו ידיים.

לוח מס' 16: שטיפת ידיים לפני הארוחה – על סמך תצפיות (באחוזים)

כיתות ד'-ח' (N=21)	כיתות א'-ג' (N=21)	גני ילדים (N=14)	סך כל הילדים	
57	38	100	61	כל הילדים
43	62	0	39	חלק/ אף אחד מהילדים

חלוקת האוכל והשתייה

בבחינת דפוסי חלוקת האוכל לילדים בולט הדפוס שבו כל תלמיד יושב במקומו ומישהו מביא לו את האוכל. בגני ילדים ישנו נוהל נפוץ נוסף לפיו האוכל מחולק לשולחנות על ידי הסייעות בזמן ההפסקה, כלומר, לפני שהילדים מתיישבים. נוהל זה קיים גם בחלק מבתי הספר, שבהם התורנים אחראים להגשת המנות לשולחנות. רוב התלמידים בכיתות הנמוכות והגבוהות מקבלים את האוכל לשולחן בעוד הם יושבים במקומם. בחלק מהכיתות הגבוהות (17%), התלמידים ניגשו וקיבלו את האוכל שלהם. ייתכן שדפוס זה יוצר בעיות שכן התקבלו דיווחים מהתצפיות על אי-סדר בכיתות גבוהות כתוצאה ממספר רב של תלמידים אשר עומדים.

לוח מס' 17: חלוקת האוכל לילדים – על סמך תצפיות (באחוזים)

תלמידים בכיתות ה'-ט'	תלמידים בכיתות א'-ד'	גני ילדים	כלל הילדים	אופן החלוקה
17	0	14	9	1. כל תלמיד ניגש ומקבל את האוכל שלו
72	88	43	73	2. כל תלמיד יושב במקומו ומישהו מביא לו את האוכל
6	4	43	14	3. האוכל מחולק לשולחנות בזמן ההפסקה
6	8	0	5	4. צורות חלוקה שונות

קבלת השתייה מתבצעת בשתי דרכים עיקריות: הגשת קנקני מים או בקבוקי מים מינרליים המוגשים לילדים (ב-51% מהמוסדות), או הבאת בקבוקי שתייה מהבית (33%). מהתצפיות עולה כי במוסדות שבהם לא מוגשת שתייה, ישנם ילדים שאין להם שתייה בזמן האוכל משום שלא הביאו מהבית או איבדו את הבקבוק. דרך נפוצה להשגת שתייה במקרים כאלו היא הליכה לבירזיות ולקולרים.

לוח מס' 18: חלוקת שתייה לילדים – על סמך תצפיות (באחוזים)

דפוסי חלוקת השתייה	אחוז
הגשת קנקני מים או בקבוקי מים מינרליים	51
ילדים הביאו בקבוקים משלהם	33
אחר	16

משך הארוחה

ב-39% מהמוסדות שנערכה בהן תצפית משך הארוחה היה עד 20 דקות, ב-43% מהמוסדות משך הארוחה נע בין 20 ל-30 דקות, ב-11% מהמוסדות משך הארוחה נע בין 30 ל-40 דקות, וב-7% מהמוסדות ארכה הארוחה מעל 40 דקות.

במספר רב של גנים וכיתות שבהם הארוחה נמשכת זמן רב התקבלו תלונות מהצוות החינוכי על כך שהיא גוזלת זמן רב מהלימודים. בהקשר זה יש לציין כי בזמן הארוחה היו גננות שהפעילו לחץ לסיים את המנה.

לוח מס' 19: משך הארוחה – על סמך תצפיות (באחוזים)

משך זמן ארוחה	אחוז
עד 20 דקות	39
20-30 דקות	43
30-40 דקות	11
41 דקות או יותר	7

הערות למהלך הארוחה

בעיות משמעת וריכוז – על סמך תצפיות

בכיתות מסוימות מתעוררות בעיות משמעת וריכוז בקרב הילדים כאשר האוכל מגיע לכיתה או זמן קצר לפני כן. למשל: ילדים מטיילים בגן וצועקים או ילדים שואלים כל הזמן מתי אפשר להתחיל לאכול. בכיתות שבהן מחלקים את האוכל כשהילדים בחצר ניכר כי אין בעיות משמעת וריכוז.

תגובות ילדים לאוכל – על סמך תצפיות

במקרים רבים הילדים מרוצים, נהנים ומעריכים את האוכל. ישנם דיווחים על כך שילדים נהנים לאכול ביחד ושהאוכל נתפס כחוויה.

מאידיך, ישנן תלונות על כך שהאוכל תפל, אינו מגוון, וסגנונו אינו מותאם להעדפות הילדים (למשל: האוכל בסגנון אשכנזי ולא טעים מספיק עבור ספרדים).

היקף האכילה

לגבי כל אחת מן המנות שהתלמיד קיבל הוא התבקש לדווח איזה חלק מן המנה הוא אכל ואיזה חלק השאיר. לגבי כל תלמיד נבנה מדד מסכם עבור כל המנות שהוא אכל.

51% מהתלמידים דיווחו כי הם אכלו חצאי מנות או פחות, 9% לא אכלו כמעט כלום, 37% אכלו חצאי מנות או יותר ועוד 3% אכלו את הכל ורצו עוד.

לוח מס' 20: היקף אכילת המנות בבית הספר – דיווחי תלמידים (באחוזים)

היקף אכילה	אחוזים
לא אכל כמעט כלום	9
אכל חצאי מנות או פחות	51
אכל חצאי מנות או יותר	37
אכל את הכל ורצה עוד	3
סה"כ	100

עיון בנתוני הלוח הבא מלמד שבנים אוכלים יותר מבנות. לדוגמא, 46% מהבנים אוכלים חצאי מנות או יותר, בהשוואה ל-27% בקרב הבנות. לעומת זה, 58% מבנות אוכלות חצאי מנות או פחות לעומת רק 43% מהבנים.

לוח מס' 21: היקף אכילת המנות בבית הספר לפי מין – דיווחי תלמידים (באחוזים)

היקף אכילה	בנים	בנות
לא אכל כמעט כלום	5	14
אכל חצאי מנות או פחות	43	58
אכל חצאי מנות או יותר	46	27
אכל את הכל ורצה עוד	5	1

לאחר שבדקנו הבדלים בהיקף אכילת המנה ביקשנו לבחון באיזו מידה מרכיבי מנה שונים נאכלו או לא נאכלו על ידי התלמידים.

59% מן התלמידים אכלו את המנה העיקרית כולה (וחלק מהם אף היו מעוניינים בתוספת), 55% מהתלמידים אכלו את כל תוספת הפחמימות, 57% אכלו את כל התוספת של חומוס, טחינה או

זיתים, 54% אכלו את כל הסלט ו-76% אכלו את הפרי שניתן להם. לעומת זה, רק 31% מהתלמידים אכלו את כל תוספת הירקות המבושלים.

לוח מס' 22: היקף אכילת המנה לפי מרכיבי המנה – דיווחי תלמידים (באחוזים)

פרי	סלט	תוספת חמוס/טחינה/זיתים	תוספת ירקות מבושלים	תוספת פחמימות	מנה עיקרית/בשרית/צמחונית	היקף אכילה
7	16	12	20	5	4	לא אכל כלל
7	16	16	30	18	19	אכל חצי מהמנה או פחות
10	14	15	19	22	18	אכל יותר מחצי מהמנה והשאיר את היתר
76	54	57	31	55	59	אכל את המנה כולה וזה הספיק לו או מעוניין בתוספת
100	100	100	100	100	100	סה"כ

אופני הטיפול במנות עודפות

שיעור ניכר מהמנהלים (62%), המורים (45%) והגננות (30%) מציינים כי המנות העודפות ניתנות כתוספת לילדים שמבקשים. בבתי ספר, נתינת המנות העודפות לצדקה מהווה אופן טיפול נפוץ נוסף במנות עודפות, לפי דיווחי המורים (22%) והמנהלים (39%). בגני ילדים, 26% מהגננות (לעומת אחוז אחד מהמנהלים ושני אחוזים מהמורים) מציינות כי המנות הנותרות נזרקות לאשפה. יש לציין כי בחלק מהמוסדות נטען שהמנות נזרקות לאשפה משום שהקבלנים אינם מאשרים לקחת אוכל הביתה מחשש שהאוכל יינזק בדרך.

לוח מס' 23: אופני הטיפול במנות עודפות (באחוזים)*

גננות	מנהלים	מורים	סוגי טיפול במנות עודפות
30	62	45	נותנים כתוספת לילדים שמבקשים
11	39	22	נותנים לצדקה
7	20	19	נותנים לילדים המבקשים לקחת הביתה
--	29	19	נותנים למורים/עובדים אחרים
26	1	2	זורקים לאשפה

*כל נחקר יכול היה לציין יותר מאופן טיפול אחד, ולכן הסה"כ יכול לעלות על 100%.

עומס ארגוני

המורים והמנהלים נתבקשו להעריך באיזו מידה פרוייקט ההזנה מכביד על בית הספר.

אחד התחומים שבהם הפרוייקט מכביד על שיעור גבוה של מורים (26%) ומנהלים (31%) הוא הזמן המוקדש לארוחה, שגוול זמן לימודים. כמו כן, ההתארגנות הדרושה לקבלת המנות, חלוקתן ואיסוף האשפה מכבידה על 17% מהמורים ועל 29% מהמנהלים. השליטה בילדים בזמן

הארוחה היא התחום שבו השיעור הנמוך ביותר של מורים (9%) ומנהלים (14%) מדווח על הכבדה על פעילות בית הספר.

לוח מס' 24: הערכת המידה שבה פרוייקט ההזנה מכביד על בית הספר בתחומים שונים

תחומים	מורים	מנהלים
הזמן המוקדש לארוחה גוזל זמן לימודים	26	31
ההתארגנות הדרושה לקבלת המנות, חלוקתן ואיסוף האשפה	17	29
השליטה בילדים בזמן הארוחה	9	14

המורים והמנהלים נתבקשו לציין מהי השעה המתאימה ביותר לדעתם לחלוקת הארוחה. 55% מהמורים ציינו כי השעה המתאימה לדעתם לחלוקת הארוחה היא בין 13:01 ל-14:00, ו-29% מהם ציינו את השעה 12:01-13:00 כשעה המתאימה. לעומת זה, 54% מהמנהלים ציינו את השעה 12:01-13:00 ורק 27% מהם ציינו את השעה 13:01 ל-14:00 כשעה המתאימה ביותר לחלוקת הארוחה.

לוח מס' 25: השעה המתאימה ביותר לחלוקת הארוחה

שעת חלוקת הארוחה	מורים	מנהלים
11:00-10:00	3	4
12:00-11:01	13	15
13:00-12:01	29	54
14:00-13:01	55	27

ביצוע פעילויות הקשורות לתכנית ההזנה

לצורך הטמעת הרגלי אכילה נכונים בקרב התלמידים הומלץ למוסדות השונים בהם הופעלה התכנית לקיים במקביל להזנה, פעילויות חינוכיות הקשורות לתזונה.

60% מהמנהלים מדווחים על ביצוע פעילויות הקשורות לתזונה בבית ספרם ו-89% מהגננות מדווחות על ביצוע פעילויות כאלה בגנים. ניתן לשער שלא כל בתי הספר והגנים קיימו פעילויות הקשורות לתזונה בשל העובדה שהפרוייקט התחיל לקראת סוף שנת הלימודים והמוסדות קיבלו על כך התרעה קצרה מראש.

לוח מס' 26: ביצוע פעילויות הקשורות לתזונה במקביל לפרוייקט ההזנה (באחוזים)

קיום פעילות	מנהלים	גנות
התקיימו פעילויות	60	89
לא התקיימו פעילויות	40	11

להלן דיווחי המנהלים והגנות על סוגי פעילויות שנערכו במקביל לפרוייקט ההזנה:

פעילויות בבתי ספר

נימוסי שולחן

- במהלך הארוחה שומעים מהמחנכים על חשיבות האכילה בסדר הנכון ובשמירה על השקט, אך לא על יסודות המזון וכו'.
- בזמן הארוחה משוחחים המורים עם התלמידים על חשיבות אכילה בנימוס ובדרך ארץ ועל סוגי מזון.
- הדרכה לגבי אכילה בצורה מסודרת (ביד ימין סכין, ביד שמאל מזלג), חשיבות ארוחות מגוונות מכל אבות המזון.
- במסגרת ביה"ס הדתי, מקנים ערכים לילדים כמו נטילת ידיים, ברכת המזון, כללי אכילה נאותה בסכו"ם.
- הסבר על תרבות אכילה, איך מתנהגים בזמן הארוחה, מה חשוב לאכול, על התזונה ואבות המזון ואכילה נכונה.

תזונה נכונה, היגינה ובריאות

- הדרכה של היועצת בנושא תזונה נכונה.
- נעשית פעילות בנושא היגינה, אחריות אישית והדדית.
- במסגרת טיפוח נושא הבריאות – חשיפה גם לתזונה (אבות מזון), בריאות הגוף, השיניים וכו'.
- נערכה הכנת התלמידים לקראת הפרוייקט בכל הנוגע לתזונה, נלמדו פתגמים, נימוסים וברכות. מתקיימים שיעורים בעזרת חונך פר"ח חל"ב בנושא.
- השתלמות למורים על חשיבות ההזנה.
- הרצאות בנושא תזונה נכונה.
- הנושא נלמד במסגרת שבוע בריאות/שיעורי המחנך/ביולוגיה/מדעים/טבע/כישורי חיים/תזונה/שעת כלכלה.
- בכיתות ה' ובכיתות חינוך מיוחד, פרוייקט במסגרת קרן-קרוב "מטבחון".
- בשנה"ל התשס"ג נערך בביה"ס "יום בריאותי" שכלל "ארוחת בריאות" וסדנא בנושא.

- במסגרת שיעורי מדעים התלמידים לומדים על המרכיבים השונים של המזון ועל פירמידת אבות המזון.

פעילויות בגני ילדים

- משוחחים על חוקים וכללי התנהגות סביב שולחן האוכל – תרבות חדשה שנכנסה לגן/מדי יום משוחחים על המזון, מקורו, חשיבותו, שמירה על הרגלי אכילה וכו'.
- פעילויות בגן לאורך כל השנה, על פי תכנית שג"ב (שמור גופך בריא) של משרד החינוך.

רקע משפחתי

פרק זה עוסק ברקע המשפחתי של הילדים המשתתפים בתכנית, ומטרתו לבחון באיזו מידה תכנית ההזנה מספקת מענה לתחושות רעב בקרב ילדים ולקושי של משפחות לספק אוכל לילדיהן.

מאפיינים כלליים

52% מהאימהות ו-34% מהאבות במשפחות שנסקרו אינם עובדים. ב-33% מהמשפחות שני בני הזוג עובדים, ב-47% רק אחד מבני הזוג עובד וב-20% שני בני הזוג אינם עובדים.

לוח מס' 27: מצב תעסוקתי של ההורים (באחוזים)

ממצב תעסוקתי	אחוזים
האם	
א. לא עובדת	52
ב. עובדת במשרה חלקית	20
ג. עובדת במשרה מלאה	28
האב	
א. לא עובד	34
ב. עובד במשרה חלקית	14
ג. עובד במשרה מלאה	51
ד. בפנסיה	1
בני הזוג	
א. שני בני הזוג עובדים	33
ב. רק אחד מבני הזוג עובד	47
ג. שני בני הזוג אינם עובדים	20

10% מההורים במדגם הם בעלי השכלה יסודית או השכלה ברמה של חטיבת ביניים, 53% הם בעלי השכלה תיכונית, 33% הם בעלי השכלה על-תיכונית או אקדמית ול-4% יש השכלה תורנית. 80% מההורים הם ילידי ישראל, מתוכם 46% הם צאצאים לאב ממוצא אסיה-אפריקה, 5% צאצאים לאב ממוצא אירופה-אמריקה ו-29% הם צאצאים לאב יליד הארץ. מבין ההורים שלא נולדו בישראל, 10% הם ילידי אסיה-אפריקה, 6% ילידי אירופה-אמריקה ו-4% ילידי חבר העמים.

באשר לגודל המשפחות במדגם, ל-70% מהן יש ארבעה ילדים או יותר, ל-20% יש שלושה ילדים ול-10% יש ילד אחד או שניים.

לוח מס' 28 : מאפייני רקע של המשפחות (באחוזים)

מאפיינים	אחוזים
השכלה	
יסודית או חטיבת ביניים	10
תיכונית	53
על-תיכונית	18
אקדמית	15
תורנית	4
ארץ מוצא	
יליד הארץ:	
שאביו יליד הארץ	29
שאביו יליד אסיה-אפריקה	46
שאביו יליד אירופה-אמריקה	5
יליד אסיה-אפריקה	10
יליד אירופה-אמריקה	6
יליד חבר העמים (בריה"מ לשעבר)	4
מספר ילדים במשפחה	
ילד אחד	2
שני ילדים	8
שלושה ילדים	20
ארבעה ילדים או יותר	70

הרגלי אכילה

לצורך קבלת אינדיקציה לגבי התפקיד שממלאת תכנית ההזנה במערך התזונה היומית של התלמידים, בחנו את הרגלי האכילה שלהם. לשם כך בנינו מדד המורכב מסיכום של דיווחי תלמידים לגבי מספר המנות שהם אוכלים בכל יום. כל תלמיד התבקש לדווח על אכילת 4 ארוחות ביום בנוסף לארוחת הצהרים שהוא מקבל בבית הספר. לפיכך, התלמידים נשאלו האם ביום בו נערך הסקר הם אכלו ארוחת בוקר, הביאו איתם משהו לאכול בארוחת עשר, והאם הם בטוחים שלאחר חזרתם הביתה יאכלו ארוחת צהרים (נוספת) וארוחת ערב. במדד שבנינו, אם כן, כל תלמיד יכול לקבל ציון 1 (מקבל רק ארוחת צהרים בבית הספר), ציון 2 (ארוחת צהרים ועוד ארוחה), ועד ציון 5 (ארוחת צהרים ועוד 4 ארוחות).

נתוני הלוח הבא מלמדים כי עבור 18% מהתלמידים ממלאת ארוחת הצהרים המוגשת במסגרת התכנית תפקיד מרכזי בתזונה היומית, שכן היא ארוחתם הבטוחה היחידה (3%) או שמלבדה הם אוכלים בוודאות רק ארוחה אחת נוספת (בוקר, ארוחת עשר, ארוחת צהרים נוספת או ארוחת

ערב). 68% מדווחים שמלבד הארוחה בבית הספר הם אוכלים עוד 2-3 ארוחות ביום, ו-14% מדווחים שהם אוכלים עוד ארבע ארוחות מלבד הארוחה בבית הספר.

לוח מס' 29: הרגלי אכילה של תלמידים (באחוזים)

אחוזים	הרגלי אכילה
3	רק ארוחת צהרים (בביה"ס)
15	ארוחת צהרים וארוחה נוספת
68	ארוחת צהרים ו-2-3 ארוחות נוספות
14	ארוחת צהרים ו-4 ארוחות נוספות
100	סה"כ

94% מההורים מציינים כי לפני תחילת התכנית ילדיהם לקחו מהבית אוכל לבית הספר, בעוד ששיעור נמוך יותר של הורים (70%) מדווחים על הצטיידות באוכל מהבית בזמן הפעלת התכנית.

לוח מס' 30: הצטיידות באוכל מהבית לפני ובעת הפעלת התכנית – דיווחי הורים (באחוזים)

אחוזים	תקופה
94	לפני הפעלת התכנית
70	בעת הפעלת התכנית

השוואה בין יהודים לערבים מלמדת ששיעור גבוה יותר מבין הילדים היהודים, לעומת הערבים, הצטייד באוכל מהבית לפני התכנית. גם בעת הפעלת התכנית, שיעור ניכר מההורים היהודים (76%) מדווח על הצטיידות הילדים באוכל מהבית בעוד שבקרב ההורים הערבים רק 36% מדווחים על הצטיידות הילדים באוכל מהבית.

לוח מס' 31: דיווחי הורים על הצטיידות באוכל מהבית לפני ובעת הפעלת התכנית – פילוח לפי מוצא אתני (באחוזים)

מוצא	לפני הפעלת התכנית	בעת הפעלת התכנית
יהודים	95	76
ערבים	86	36

תחושות רעב

הצוות החינוכי נתבקש לדווח על מקרי רעב אצל ילדים לפני תחילת תכנית ההזנה. 23% מהמורים, 31% מהמנהלים ו-8% מהגננות מדווחים על כך שנתקלו פעם ביום או יותר בילדים שבאו להתלונן על כך שהם רעבים. יתרה מזו, 28% מהמורים ו-22% מהגננות טוענים כי הם יודעים על ילדים שלא אכלו לפחות מנה חמה אחת ביום לפני התכנית.

לוח מס' 32: דיווחי הצוות החינוכי על תופעות רעב אצל תלמידים בטרם הפעלת התכנית – (באחוזים)

תופעות רעב	מורים	מנהלים	גננות
קיבל תלונה מתלמיד שהוא רעב לפחות פעם ביום	23	31	8
יודע על ילדים שלא אכלו מנה חמה אחת	28	--	22

במקביל לדיווחי הצוות החינוכי על רעב בקרב תלמידים, נתבקשו התלמידים וההורים לדווח על תחושת רעב בבית, לאחר החזרה מבית הספר. 52% מהתלמידים מדווחים כי בטרם הפעלת התכנית חשו רעב בבית לאחר שחזרו מבית הספר בעוד שבעת הפעלת התכנית שיעור זה נמוך הרבה יותר – 17%.

בתשובה לאותה שאלה, 70% מההורים מציינים שבטרם הפעלת התכנית ילדיהם היו רעבים לאחר החזרה מבית הספר, אך שיעור ההורים המדווחים על רעב אצל ילדיהם בעת הפעלת התכנית ירד ל- 21%.

לוח מס' 33: תחושת הרעב של תלמידים בבית לאחר חזרה מבית הספר – דיווחי תלמידים והורים בשתי תקופות (אחוז המדווחים על מידה רבה/רבה מאוד של רעב)

תקופה	תלמידים	הורים
לפני התכנית	52	70
בעת הפעלת התכנית	17	21

בחינת תחושת הרעב בבית אצל ילדים יהודים לעומת ערבים, לפי דיווחי ההורים, מעלה כי לפני הפעלת התכנית שיעור הילדים היהודים החש רעב בבית היה נמוך מזה הקיים בקרב ילדים ערבים (68% מההורים היהודים מדווחים על תחושת רעב של ילדים לעומת 76% בקרב הורים ערבים). תכנית ההזנה צמצמה את שיעור ההורים, היהודים והערבים, המדווחים על רעב אצל ילדיהם אם כי השינוי בולט יותר בקרב ההורים הערבים.

לוח מס' 34: דיווחי הורים על תחושת הרעב של תלמידים בבית לאחר חזרה מבית הספר – פילוח לפי מוצא אתני ותקופה (אחוז המדווחים על מידה רבה/רבה מאוד של רעב)

תקופה	יהודים	ערבים
לפני התכנית	68	76
בעת הפעלת התכנית	22	12

היבטים נוספים

בנוסף לדיווח על שינויים בתחושת הרעב של ילדיהם, נשאלו ההורים לגבי מתן ארוחה חמה בבית לפני ובעת הפעלת התכנית.

לפני התכנית 14% מההורים לא נתנו לילדיהם ארוחה חמה לאחר החזרה מהגן או מבית הספר. כצפוי, שיעור ההורים שילדיהם לא קיבלו ארוחה חמה בבית עלה בעקבות התכנית ל-38%, שכן הם מסתמכים על הארוחה הניתנת בבית הספר.

לוח מס' 35: דיווחי הורים על מתן ארוחה חמה בבית לפני ובעת הפעלת התכנית (באחוזים)

תקופה	קיבל ארוחה חמה בבית	לא קיבל ארוחה חמה בבית
לפני הפעלת התכנית	86	14
בעת הפעלת התכנית	62	38

הלוח הבא מציג את שיעור ההורים המעוניין בקבלת שארית המנה של הילדים הביתה עבור בני המשפחה, לפי המצב התעסוקתי של ההורים. כאן בולטת מגמת העלייה ברצון ההורים לקבל את האוכל הנותר הביתה ככל שמצבם התעסוקתי רע יותר: מ-21% בקרב משפחות שבהן שני בני הזוג עובדים, דרך 35% בקרב משפחות שבהן אחד משני בני הזוג אינו עובד ועד ל-56% בקרב משפחות שבהן שני בני הזוג אינם עובדים.

לוח מס' 36: הורים המעוניינים שילדיהם ייקחו את שארית המנה הביתה – פילוח לפי מצבם התעסוקתי של ההורים (באחוזים)

מצב תעסוקתי	מעוניין בקבלת האוכל הנותר
שני בני הזוג עובדים	21
אחד מבני הזוג אינו עובד	35
שני בני הזוג אינם עובדים	56

השפעות והשלכות התכנית

הפרק הנוכחי בוחן האם לתוכנית ההזנה יש ערך מוסף בכל הנוגע להתנהגות הילדים ולהקניית ערכים והרגלים נכונים, מעבר לתרומה הישירה של התכנית לתזונה שלהם.

הלוח הבא מציג את מידת שביעות רצון המורים מאופן האכילה של תלמידים ומהתנהגותם בזמן הארוחה.

מהנתונים ניתן לזהות תחומים בהם שיעור ניכר מהמורים מציינים כי הם מרוצים מהתנהגות התלמידים. התחומים הבולטים הם: נכונות התלמידים לסייע בהגשת האוכל אם הם נדרשים לכך (95%), עצמאות (95%), ויחסים בין התלמידים בזמן הארוחה (93%). התחום שבו שיעור המורים שבעי הרצון הוא הנמוך ביותר הנו נכונות התלמידים לאכול את מה שמגישים להם (59%).

לוח מס' 37: שביעות רצון המורים מהתנהגות התלמידים בתחומים שונים

סוגי התנהגויות	אחוז
נכונותם לסייע בהגשת האוכל אם הם נדרשים לכך	95
עצמאות	95
יחסים בין התלמידים בזמן הארוחה	93
שקט ומשמעת בזמן הארוחה	88
נימוסי שולחן	78
מיומנויות והרגלי אכילה	77
נכונות לאכול את מה שמגישים	59

המורים והגננות נתבקשו להעריך את סוג השפעה של התכנית על התנהגות הילדים. הלוח הבא מציג את אחוז המורים והגננות שדיווח על השפעה לטובה או לרעה (אחוז המורים והגננות שהעריך כי אין לתכנית כל השפעה הוא האחוז המשלים ל-100 ואינו מוצג בלוח).

כ-70% מן המורים סבורים שתכנית ההזנה משפיעה לחיוב על מספר תחומי תפקוד של התלמידים: רמת הריכוז בשיעורים (72%), יחסים חברתיים בכיתה (69%) ומוטיבציה ללמוד (68%). 49% סבורים כי התכנית משפיעה לחיוב על היקף ההיעדרויות מבית הספר ו-41% סבורים כי היא מצמצמת את תופעות האלימות.

הגננות מסויגות הרבה יותר בהערכת ההשפעות החיוביות של התכנית. 33% סבורות שהאכילה בצוותא משפרת את היחסים החברתיים בגן ו-25% סבורות שהתכנית מצמצמת את היעדרות הילדים מהגן.

לעומת זאת, הגננות מדווחות גם על תופעות שליליות של התכנית. 11% סבורות שהאכילה המשותפת מגבירה את רמת האלימות (לעומת 5% הסבורות כי היא מצמצמת את האלימות) ו-20% סבורות כי התכנית פוגמת ברמת הריכוז של הילדים (לעומת 10% הסבורות שההשפעה על ריכוז היא דווקא חיובית).

לוח מס' 38: הערכת ההשפעה של תכנית ההזנה על התנהגויות הילדים בתחומים שונים (באחוזים)

גננות		מורים		תחומי השפעה
השפעה לרעה	השפעה לטובה	השפעה לרעה	השפעה לטובה	
20	10	3	72	רמת הריכוז בשיעורים
--	--	3	68	מוטיבציה ללמוד
5	33	1	69	יחסים חברתיים בכיתה/בגן
0	25	0	49	היעדרויות מבית הספר/מהגן
11	5	1	41	אלימות

הורי הילדים המשתתפים בתכנית נתבקשו אף הם להעריך את השפעת התכנית על התנהגות ילדיהם. מרבית ההורים (80%) סבורים שהאכילה בצוותא מעודדת את הילדים לאכול ומגבירה את המוטיבציה שלהם ללמוד (72%). 46% מההורים סבורים שילדיהם מתרגלים לאכול את מה שמגישים להם.

לוח מס' 39: הערכת ההורים את השפעת תוכנית ההזנה על ילדיהם (אחוז המסכימים במידה רבה/רבה מאוד)

אחוזים	תחומי השפעה
80	האכילה בצוותא מעודדת את הילד לאכול
72	האוכל מגביר את המוטיבציה של הילדים ללמוד
46	הילדים מתרגלים לאכול מה שמגישים להם

פילוח הממצאים לפי ישוב, כיתת לימוד ומתכונת יום הלימודים

בפרק זה מוצגות שאלות נבחרות מכל אחד מהשאלונים (תלמידים, הורים, מנהלים ומורים) בפילוח לפי ישובים ולפי כיתות.

בכל שאלה סומנו בצללית כהה המשבצות המציינות ממצא התומך בתכנית ההזנה (מפיקים תועלת רבה, מגלים יחס חיובי) ובצללית בהירה ממצאים התומכים פחות (מפיקים פחות תועלת, מגלים יחס שלילי יותר כלפי תכנית ההזנה).

פילוח לפי ישוב

מן הנתונים בלוח ניתן לראות כי:

1. קיימים הבדלים בולטים בין הישובים השונים.
2. בדרך כלל קיימת התאמה בין הערכותיהם של גורמים שונים (תלמידים, הורים, מורים ומנהלים) וכן, קיימת התאמה בין השאלות השונות.

הישוב הבולט ביחס חיובי ובהפקת תועלת רבה יותר מן התכנית הוא בית"ר עילית ובמידה פחותה יותר טירת הכרמל. הישוב הבולט ביחס פחות חיובי ובהפקת תועלת קטנה יותר מן התכנית הוא בית שאן ואחריו אופקים.

לוח מס' 40: תשובות לשאלות נבחרות בפילוח לפי ישוב (באחוזים)

רמת גן	ערערה	טירת הכרמל	בית"ר עילית	בית שאן	באר שבע	אעבלין	אופקים	שאלות	
הורים									
0	--	0	0	8	--	0	25	אינו מרוצה מכך שהילד מקבל אוכל חם בבית-הספר	1
8	--	10	14	25	--	19	26	אינו מסכים עם ההיגד: ילדים מתרגלים לאכול מה שמגישים להם	2
8	--	11	5	8	--	3	7	אינו מסכים עם ההיגד: זה משתלם מבחינה כלכלית	3
23	--	11	21	17	--	33	27	אינו מסכים עם ההיגד: אם הילד לא מקבל אוכל חם בביה"ס הוא עלול להיות רעב בביה"ס	4
50	--	14	56	17	--	15	7	מעוניין לקבל את האוכל הנותר הביתה	5
0	--	0	1	8	--	0	14	הורים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה	6
מנהלים									
20	67	33	4	15	15	17	10	מרוצים במידה מעטה/בינונית מתפקוד קבלן המזון מנהלים המציינים שהתכנית מכבידה על ביה"ס מבחינת:	7
40	33	67	17	46	25	0	30	זמן	8
40	100	40	17	77	73	60	67	גביית כספים מההורים	9
0	0	0	0	0	0	17	0	מנהלים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה	10
מורים									
מורים המציינים שהתכנית מכבידה על ביה"ס מבחינת:									
25	17	47	17	43	21	36	11	זמן	11
8	33	20	4	29	17	27	22	התארגנות לקבלה וחלוקה של מנות ולניקיון מורים המעריכים שתלמידים לא הביאו אוכל לביה"ס לפני התכנית בגלל:	12
7	2	1	26	15	18	4	12	חוסר תשומת לב של תלמידים/הורים	13
6	3	14	26	13	11	7	15	בעיות כלכליות	14
0	17	0	2	7	3	18	4	מורים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה	15

לוח מס' 40 (המשך)

רמת גן	טירת הכרמל	בית עילית	בית שאן	באר שבע	אעבלין	אופקים	שאלות	
							תלמידים	
21	9	6	30	13	3	23	תלמידים שאינם שבעי רצון מהאיכות ומהטעם של האוכל	16
28	6	7	30	17	12	33	תלמידים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה	17
53	49	46	81	74	59	61	תלמידים שלא אכלו בביה"ס כלום או שאכלו חצי מנה	18
							תלמידים שהיו רעבים כשחזרו הביתה:	
57	61	63	40	37	64	44	לפני הפעלת התכנית	19
29	12	10	18	14	17	25	בעת הפעלת התכנית	20
							אכל את המנה כולה וזה הספיק לו או שמעוניין בתוספת:	
50	80	71	50	45	54	47	מנה עיקרית	21
57	59	81	35	43	45	51	תוספת פחמימות	22
46	34	39	15	32	31	25	תוספת ירקות מבושלים	23
45	63	69	48	49	61	52	תוספת חומוס/טחינה/זיתים	24
47	54	62	46	48	71	50	סלט	25
73	74	93	57	80	62	83	פרי	26
							הרגלי אכילה:	
3	6	0	2	3	9	5	רק ארוחת צהרים (בביה"ס)	27
21	22	6	12	19	18	11	ארוחת צהרים וארוחה נוספת	28
9	23	37	10	8	3	21	תלמידים המעוניינים לקחת את שארית המנה הביתה	29

פילוח לפי כיתות

מבדיקת שביעות הרצון של תלמידים בכיתות נמוכות (ג'ה') ובכיתות גבוהות (ו'ט') מאספקטים שונים הקשורים לאוכל עולה, שכמעט בכל התחומים, לרבות שביעות רצון כללית מהאוכל, שיעור המרוצים גבוה יותר בקרב תלמידים בכיתות הנמוכות (כיתות ג'ה'), בהשוואה לתלמידים בכיתות הגבוהות (כיתות ו'ט').

מעניין לציין שאין הבדל משמעותי בתחושת הרעב בבית (לאחר החזרה מבית הספר) לפני התכנית ובמהלכה בקרב תלמידים מכיתות נמוכות וגבוהות. עם זאת, תלמידים בכיתות נמוכות אוכלים יותר מאשר תלמידים בכיתות גבוהות. כך למשל, 41% מהתלמידים בכיתות הנמוכות אוכלים חצאי מנות או יותר, לעומת רק 33% בקרב התלמידים מהכיתות הגבוהות יותר. יתר על כן, 5% מהתלמידים בכיתות הנמוכות סיימו לאכול את המנה ורצו תוספת לעומת אחוז אחד בלבד בקרב התלמידים מהכיתות הגבוהות. בנוסף, ישנו שיעור גבוה יותר של תלמידים מכיתות נמוכות, לעומת כיתות גבוהות, המעדיפים את האוכל בביה"ס או שמעדיפים באותה מידה את האוכל בביה"ס ובבית, ומעוניינים לקחת את האוכל הנוסף הביתה. נראה שילדים צעירים יותר נוטים להיות פחות בררנים או ביקורתיים כלפי האוכל שהם מקבלים בבית הספר.

לוח מס' 41: תשובות לשאלות נבחרות בפילוח לפי כיתות (באחוזים)

שאלות	כיתות נמוכות (ג'-ה')	כיתות גבוהות (ו'-ט')
1 שביעות רצון כללית מהאוכל	70	59
2 אכילה משותפת עם החברים בכיתה	87	84
3 ניקיון האוכל והכלים	81	74
4 מידת החום של האוכל	80	74
5 צורת ההגשה של האוכל (אסתטיות)	72	74
6 מספר סוגי המנות שמקבלים	68	63
7 האיכות והטעם של האוכל	66	53
<hr/>		
8 תלמידים שהיו רעבים כשחזרו הביתה (לפני התכנית)	53	51
9 תלמידים שהיו רעבים כשחזרו הביתה (בעת הפעלת התכנית)	16	17
היקף אכילה:		
10 לא אכל כמעט כלום	11	9
11 אכל חצאי מנות או פחות	43	57
12 אכל חצאי מנות או יותר	41	33
13 אכל את הכל ורצה עוד	5	1
<hr/>		
העדפות:		
14 מעדיפים את האוכל בבית	62	72
15 מעדיפים את האוכל בביה"ס או את האוכל בביה"ס ובבית באותה מידה	38	28
<hr/>		
מה לעשות עם האוכל הנותר:		
16 לתת לתלמידים אחרים	38	41
17 לקחת הביתה	24	13
18 לזרוק	23	32
19 אחר	15	14

מההשוואה בהיקף האכילה של מרכיבי מנות שונים בקרב ילדים בגני ילדים ובכיתות נמוכות וגבוהות בולט ששיעור נמוך מאוד של ילדים בגני ילדים אוכלים את כל המנה המוגשת להם. כך, למשל, רק 34% מהילדים בגני ילדים אוכלים את כל המנה העיקרית, לעומת 63% מהילדים בכיתות הנמוכות ו-57% מהילדים בכיתות הגבוהות. כמו כן, 8% מהילדים בגני ילדים אוכלים את כל תוספת הפחמימות, לעומת 43% מהילדים בכיתות הנמוכות ו-40% מהילדים בכיתות הגבוהות.

לוח מס' 42: אחוז הילדים שאכלו את מרכיב המנה בשלמותו (על פי תצפיות)

מרכיבי מנה	גני ילדים	כיתות נמוכות (א'-ד')	כיתות גבוהות (ה'-ט')
מנה עיקרית	34	63	57
תוספת פחמימות	8	43	40
תוספת ירקות מבושלים	16	34	23
תוספת חומוס/טחינה/זיתים	13	9	20
סלט	0	14	15
פרי	0	56	53
לחם	9	26	35

פילוח לפי מתכונת יום הלימודים

בפילוח שנעשה לפי בתי ספר הלומדים במתכונת של יום לימודים ארוך ובתי הספר האחרים לא נמצאו הבדלים בולטים רבים. להלן השאלות העיקריות שבהן נמצאו הבדלים:

– תלמידי הלומדים במתכונת של יום לימודים קצר מביעים שביעות רצון גבוהה יותר מהאוכל המוגש להם במסגרת התכנית לעומת אלו הלומדים במתכונת של יום לימודים ארוך (69% לעומת 60%) ובפועל גם אוכלים חלק גדול יותר מהאוכל שמקבלים (לדוגמא, 46% מהתלמידי הלומדים ביום לימודים קצר אכלו חצאי מנות או יותר, או אכלו את הכל ורצו עוד, לעומת 36% מבין התלמידי הלומדים ביום לימודים ארוך).

– 45% מהתלמידי הלומדים ביום לימודים קצר מעדיפים את האוכל בביה"ס או את האוכל בביה"ס ובבית באותה מידה, לעומת רק 24% מבין הילדים הלומדים ביום לימודים ארוך. בנוסף, ישנו שיעור גבוה יותר של תלמידי הלומדים ביום לימודים קצר ומעוניינים לקחת את האוכל הנותר הביתה (23% מהתלמידי הלומדים ביום לימודים קצר לעומת 15% מאלו הלומדים ביום לימודים ארוך).

– שיעור גבוה יותר של מורים, ולרוב גם של מנהלים, הפועלים במתכונת יום לימודים ארוך, לעומת אלו הפועלים במתכונת יום לימודים קצר, סבורים שהתכנית מכבידה על בית הספר בתחומי פעילות שונים כגון התארגנות לקבלה וחלוקה של מנות ולניקיון (22% מהמורים ביום לימודים ארוך לעומת 13% מהמורים ביום לימודים קצר; 36% מהמנהלים ביום לימודים ארוך לעומת 23% מהמנהלים ביום לימודים קצר) וגביית כספים (67% מהמנהלים ביום לימודים ארוך לעומת 37% מהמורים ביום לימודים קצר).

– מרבית המורים והמנהלים המלמדים ביום לימודים קצר או ארוך ממליצים להגיש את האוכל בחמגשיות, אם כי שיעור גבוה יותר מהסגל החינוכי הפועל במתכונת יום לימודים קצר מעדיף את

השיטה הזו (77% מהמורים ו-86% מהמנהלים) בהשוואה לסגל בבתי ספר שבהם מונהג יום לימודים ארוך (72% מהמורים ו-62% מהמנהלים).

– ישנו שיעור גדול יותר של מנהלים בבתי ספר עם יום לימודים ארוך (73%) לעומת יום קצר (62%) המעדיפים את שיטת המימון שבמסגרתה נדרשים ההורים לשלם שקל אחד ליום עבור הארוחה הניתנת לילדיהם.

לוח מס' 43: תשובות לשאלות נבחרות בפילוח לפי מתכונת יום לימודים (באחוזים)

יום לימודים קצר	יום לימודים ארוך	שאלות	
תלמידים			
69	60	שביעות רצון כללית מהאוכל	1
<u>תלמידים שהיו רעבים כשחזרו הביתה:</u>			
56	50	לפני התכנית	2
16	18	בעת הפעלת התכנית	3
<u>היקף אכילה:</u>			
10	9	לא אכל כמעט כלום	4
44	54	אכל חצאי מנות או פחות	5
42	33	אכל חצאי מנות או יותר	6
4	3	אכל את הכל ורצה עוד	7
<u>העדפות:</u>			
55	76	מעדיפים את האוכל בבית	8
45	24	מעדיפים את האוכל בביה"ס או את האוכל בביה"ס ובבית באותה מידה	9
<u>מה לעשות עם האוכל הנותר:</u>			
37	41	לתת לתלמידים אחרים	10
23	15	לקחת הביתה	11
25	28	לזרוק	12
15	15	אחר	13
מורים			
<u>מציינים שהתכנית מכבידה על ביה"ס מבחינת:</u>			
25	26	הזמן המוקדש לארוחה שגוזל זמן לימודים	14
13	22	התארגנות לקבלה וחלוקה של מנות ולניקיון	15
6	10	שליטה בילדים בזמן הארוחה	16
<u>מורים התומכים בהגשה של האוכל:</u>			
77	72	בחמשיות (כמו היום)	17
13	18	במכלים (חלוקה עפ"י דרישה)	18
7	5	בכריך	19
3	5	אחר	20

לוח מס' 43 (המשך)

יום לימודים קצר	יום לימודים ארוך	שאלות	
<u>מנהלים</u>			
<u>מציינים שהתכנית מכבידה על ביה"ס מבחינת:</u>			
32	28	הזמן המוקדש לארוחה שגוזל זמן לימודים	21
23	36	התארגנות לקבלה וחלוקה של מנות ולניקיון	22
11	17	שליטה בילדים בזמן הארוחה	23
37	67	גביית כספים מההורים	24
<u>מנהלים התומכים בהגשה של האוכל:</u>			
86	62	בחמגשיות (כמו היום)	24
5	14	במכלים (חלוקה עפ"י דרישה)	25
7	13	בכריך	26
2	11	אחר	27
<u>אופן המימון המועדף של תכנית ההזנה:</u>			
26	14	חינם לכולם	28
62	73	שקל ליום לכולם, כמו השנה	29
2	5	על פי רמת ההכנסה	30
10	8	אחר	31

הצעות לשינויים ולשיפורים

הנחקרים בקבוצות השונות התבקשו להציע הצעות לשינויים ולשיפורים בתכנית במידה שהיא תופעל גם בשנה הבאה. להלן ההצעות לפי קבוצות משיבים:

הורים

- לגוון בתפריט/לבדוק מדי פעם מה הילדים מעדיפים ולהתאים את האוכל להעדפות אלו.
- להחליף את חברת ההזנה – האוכל שהיא מספקת לא מספיק טעים.
- להפחית מהשמן.
- להגדיל את המנה.
- להוסיף שתייה.
- להרחיב את התפריט לצמחונים.

מורים

- להרחיב את מפעל ההזנה לחמישה ימים בשבוע/ להוסיף יום חמישי בשבוע כי יש ילדים שלא אוכלים כלל ביום זה.
- להוסיף תוספות שמשביעות, לחם ושתייה ממותקת.
- לספק מס' מנות עודפות עבור ילדים שלא שבעו/ לספק מנות עודפות למקרים שבהם מנות נהרסות (נשפכות).
- להתאים את גודל המנות לנערים מתבגרים.
- גיוון התפריט.
- לשפר את רמת/איכות המזון.
- אכילה בחדר אוכל תאפשר לחנך את התלמידים לתרבות שולחן ואכילה, ובכך להפיק תועלת חינוכית רבה/ להקצות חדר אוכל לארוחות חמות, מקום מסודר ותורנים שהמורים יחליטו עליהם, בזמנים קבועים ומסויימים לכל כיתה, כך שהכיתה תישאר נקייה/ צריך לשפר את הלוגיסטיקה של קבלת ארוחה, פינוי וניקיון. ליצור אווירה מזמינה, כמו אולם גדול עם תורנות כלל בית ספרית/ יש לדאוג לכך שהאכילה לא תתקיים בכיתה מכיוון שאין זה מתפקידה של המורה לחלק את האוכל.
- גביית הכסף תעשה ע"י מזכירות ביה"ס באגרת החינוך בראשית השנה. בדיקת המזון והתפריט אחת לתקופה ע"י גורמים חיצוניים. יש לשנות את התפריט – המזון תפל ויבש.
- הכנת חדרי אוכל ושינוי שעות ההפסקה.
- במקום לזרוק אוכל יש לאפשר לילדים ממשפחות נזקקות לקחת מנות הביתה.
- כדאי למנות אחראים מצוות ביה"ס על חלוקה וארגון (תמורת תשלום).

- התלמידים שאינם מקבלים ארוחה חמה בבית צריכים להיות מאוותרים ומטופלים בנפרד, ולא במסגרת בית ספרית.
- יש לספק לילדים גם ארוחה קלילה בשעות הבוקר לפני המנה החמה.
- זמן האוכל צריך להיות יותר מוקדם בין השעות 10:00-11:00.
- יש להוסיף שתייה קרה ולהוריד את כמות הסלטים המוגשים באריזות.
- יש להתאים את האוכל לרצון התלמידים ולגרום לכך שהחלוקה תהיה קלה יותר. חלוקת האוכל גוזלת זמן רב מן השיעור.
- יש לערוך סקר לתפריט ולבדוק מה הילדים אוהבים ומה לא אוהבים/ מדי חודש להעביר טופס מיוחד שבו נציין מה אוהבים ומה לא אוהבים/ לערוך משאל בקרב הילדים, ההורים והמורים כדי לגבש תפריט אהוב ומזין.
- יש מקום לשנות את זמני הצלצולים על מנת שלא תיפגע שעה במערכת.
- יש לצרף סכויים ומפית למנה כדאי לחסוך זמן התארגנות.
- להגיש את הארוחה במגשיות מקלקר ולא מאלומיניום, כיוון שהטעם של האוכל משתנה להכניס את האוכל למגשים כאשר האוכל לא רותח, וכך לא יהיה טעם לוואי של מגשיות האלומיניום. לעשות סדר במספר הילדים שאוכלים בכל כיתה, ולא להחסיר שום פריט מהארוחה (שיהיה ממוספר בצורה מדויקת).
- הספקת שתייה תמנע יציאה במהלך הארוחה.
- לספק לנו ארוחות בהכשר מיוחד, וכן לספק כפות, מלח, מגבוני נייר לנטילת ידיים ושתייה.
- לספק אוכל בסגנון מזרחי/ אוכל מתובל יותר/ אוכל שיתחשב גם במגזר הערבי.
- שיוסיפו ארוחות גם למורות ביה"ס מכיוון שישנן מורות שעובדות כ-6-7 שעות ביום ברציפות, והארוחות ישפרו מאוד את תפקודן כמורות.
- יש לדאוג לכך שזמן האוכל לא יבוא על חשבון השיעור.
- להוסיף מלחיות בכל כיתה.

גננות

- גיוון בתפריט.
- יש להתיעץ עם צוות הגן לגבי התפריט (מה הילדים אוכלים ומה לא).
- לספק מפיות, מפות שולחן, שקי אשפה.
- ארוחה מרכזית בשעה 10:00 (ארוחת בוקר חמה) כי היום קצר (עד שעה 20:13).
- אכילת הגננות סמוך לילדים מהווה דוגמא אישית להאכלה ולהרגלי אכילה.
- לספק שתייה אישית – טרופית.
- חלק גדול מהילדים לא אוהבים את מה שמגישים ונזרק הרבה אוכל לכן כדאי לשים במגשיות מעט אוכל ואת היתרה לשים בקופסאות מרכזיות המאפשרות תוספת לחלק מהילדים שרוצים עוד.
- יש לספק מנות קטנות יותר לילדי הגן.

- נזדקק באופן דחוף לאיש צוות נוסף שיסייע לנו (בשנה הבאה יהיו בגן 35 ילדים).
- יש צורך בעזרה נוספת בארגון – כח עזר בזמן הארוחה.
- לדאוג לכך שהאכילה לא תבוא על חשבון זמן הלמידה ותכנית העבודה בגן.

מנהלים

- יש לספק מפות ניילון לשולחנות.
- בישול במטבח ואכילה בכלים קבועים ולא חד-פעמיים.
- יש לייעל את חלוקת המזון – ממוספר לפי כיתות.
- יש לבצע שינויים בתפריט פעם בחודש/ גיוון התפריט/ שיפור איכות האוכל.
- בעיה בניקיון הכיתה: צריכים לשטוף את הכיתות כל יום.
- הגביה צריכה להתבצע לא ע"י ביה"ס אלא ע"י גוף אחר, תשלום סמל/ייצוגי. חשוב שהספק ייפגש עם ביה"ס על מנת לסכם את התפריט.
- יש לצרף לארוחה בקבוק משקה קטן (מים) לכל תלמיד בזמן הארוחה. מלבד זאת, לנצל את הארוחה להחדיר מסרים בנושא זהירות בדרכים באמצעות המפות המחולקות תחת המנות.
- הקפדה על חלוקת מנות בצורה דיפרנציאלית לכיתות הנמוכות (מנות קטנות) ולכיתות הגבוהות (מנות גדולות יותר). הקפדה על מנה אחרונה בכמות מספקת וכן סכו"ם בכמות מספקת.
- יש לדאוג לשעה במערכת מעבר לשעות ההוראה ולהקדישה לאוכל.
- להקים חדר אוכל מסודר עם תורנים ואדם שיהיה אחראי על כניסת כיתות לאוכל/ יש לחשוב על מבנה גדול המכיל את כל התלמידים לארוחה, או במקביל לחשוב על אביזרי ניקיון או אביזרים המצמצמים את הלכלוך, היות ואחרי האוכל תלמידים עדיין לומדים.
- יש להחליף את הקבלן ולמנות גורם חיצוני אשר יפקח על האוכל.
- לא לנסות להרגיל את הילדים לאוכל ברמת תזונה נאותה, כגון חוסר במלח, קטניות וסוגי ירקות שילדים ע"פ רוב לא אוכלים.
- להתאים את גודל המנות לגיל הילד.
- לצייד את הכיתות במטליות, חומרי ניקוי, מטאטאים, פחי אשפה ושקיות אשפה חזקות במיוחד. לתגמל מורה שמרכז את הנושא בתגמול כספי או בשעות.
- לשתף את הנהלת ביה"ס בהרכבת התפריטים. על הקרן לגבות באופן עצמאי את עלות המנות, ואף לסבסד את עלות היום החמישי (לפחות במקרים חריגים).
- קפיטריה מרכזית, כל תלמיד יקבל כרטיסים ויכנס לאכול מתי שנוח לו.

סיכום ומסקנות

כללי

בעקבות הקשיים הכלכליים הניצבים בשנים האחרונות בפני משפחות רבות בישראל יזם משרד הרווחה את תכנית ההזנה שמטרתה לספק ארוחה חמה בשעות הצהריים לילדים בין כותלי בית הספר או גן הילדים. במקביל להזנה, בוצעו בבתי הספר ובגני הילדים תוכניות העשרה חינוכיות בנושאים הרלוונטיים למפעל ההזנה כגון: תזונה נכונה, מרכיבי המזון, הרגלי אכילה, הקשר בין תזונה ותחלואה ועוד.

תכנית ההזנה היא בבחינת ניסוי רחב היקף המאפשר למידת לקחים לקראת הפעלת תכנית הזנה לאומית. התכנית בוצעה במסגרות החינוך הפורמלי (בתי ספר וגני ילדים) ובמסגרות החינוך הבלתי-פורמלי (מסגרות חברתיות-חינוכיות הפועלות לאחר סיום יום הלימודים בבית הספר).

הדו"ח הנוכחי סוקר את התנהלות התכנית שבוצעה במסגרות החינוך הפורמלי בשנה"ל תשס"ד. בתכנית השתתפו כ-23,000 ילדים ב-27 גני ילדים וב-88 בתי ספר ביישובים: רמת גן, טירת הכרמל, אופקים, אעבלין, ערערה, בית"ר עילית, בית שאן ובאר שבע.

במהלך התכנית נאספו נתוני הערכה מהמשתתפים השונים: תלמידים, מנהלים, מורים, גננות והורים. הנתונים נאספו על ידי מילוי שאלונים ותצפיות בכיתות.

יש להדגיש שהפרוייקט הופעל לזמן קצר מאוד (כחודשיים) ובלוח זמנים צפוף מאוד. כתוצאה מכך לא ניתן היה להכין כראוי את המנהלים, המורים וההורים לקראת הפרוייקט. לא כל בתי הספר הספיקו להיערך מהר ולארגן מחדש של יום הלימודים ולא היה מספיק זמן להפיק לקחים מהפעלת הפרוייקט וליישם.

ממצאים עיקריים

שביעות רצון כללית והערכת התכנית

רוב המורים והמנהלים (כ-90%) סבורים שתכנית ההזנה חשובה או חשובה מאוד לתלמידים, ומעוניינים בהפעלתה גם בשנה הבאה. מורים ומנהלים המגלים מידת עניין מועטה בהפעלת התכנית בשנה הבאה מעלים מספר נימוקים לכך: התפריט אינו מותאם מספיק לטעמים של התלמידים, האכילה גוזלת מזמן הלימודים, בעייתיות בגביית כספים מההורים.

שיעור הגננות הסבורות שתכנית ההזנה חשובה או חשובה מאוד לתלמידים (60%) הוא נמוך יחסית למורים ולמנהלים, ופחות מ-50% מהן מעוניינות בהפעלת התכנית גם בשנה הבאה. התחקות אחר הגורמים למידת העניין הנמוכה או להתנגדות של גננות להפעלת התכנית מעלה מספר סיבות: האכילה גוזלת מהזמן המוקדש ללמידה בגן, תכנית ההזנה תהיה מועילה רק במידה שיוסדר יום לימודים ארוך, הניקיון לאחר הארוחה מצריך את יציאת הילדים מהגן (דבר שעלול להוות בעיה

בחורף), ישנו מחסור בכח אדם, יש צורך בסיוע של עובדים נוספים שיאפשר לשבת עם הילדים ולהאכילם, בעיית הכשרות.

בקרב מקבלי השירות, דהיינו, תלמידים והורים, ניתן לראות פערים ברמת שביעות הרצון מהתכנית ומידת העניין בהפעלתה בשנה הבאה. כ-90% מההורים מביעים שביעות רצון מהתכנית ומעוניינים בהפעלתה בשנה הבאה, לעומת רק כ-65% מהתלמידים. תלמידים שאינם מעוניינים בהפעלת התכנית בשנה הבאה הם תלמידים שאינם מרוצים מהתפריט ומאיכות האוכל המוגש במסגרת התכנית.

לנחקרים הוצגו מספר שאלות לגבי אופן הפעלת התכנית בשנה הבאה, אם התכנית אכן תופעל. כך, למשל, נתבקשו הנחקרים לציין באיזו מסגרת הם ממליצים שהתכנית תופעל בשנה הבאה. 70% מהמורים, 66% מהמנהלים ו-85% מההורים ציינו כי הם מעוניינים שהתכנית תופעל בכל המסגרות ולכל התלמידים. לעומת זאת, רק 37% מהגננות ציינו כי הן מעוניינות בהפעלת התכנית בכל המסגרות. אופן המימון המועדף על שיעור גבוה מהמנהלים, הגננות וההורים הוא שקל אחד ליום לכולם (השיטה שהייתה נהוגה בשנת הלימודים תשס"ד).

באשר לאופן הגשת האוכל, כ-75% מהצוות החינוכי ומההורים דיווחו כי הם מעוניינים בהגשת האוכל בחמגשיות (כמו בניסוי). אפשרויות הזנה אחרות כגון הגשת ארוחות חמות במכלים וחלוקה בבית הספר, הגשת מנות קרות והגשת כריכים זכו לתמיכה מועטה.

הערכת קבלו המזון

מדיווחי המנהלים והגננות ניתן ללמוד על שביעות רצון גבוהה מתחומים רבים בתפקוד קבלני המזון. בולט במיוחד שיעור המנהלים והגננות המרוצים מרמת החום של האוכל (93% מהמנהלים, 89% מהגננות), מאחידות גודל המנות (90% מהמנהלים, 100% מהגננות) ומרמת הטרייות של האוכל (90% מהמנהלים, 96% מהגננות). תחום שבו דווח על רמת שביעות רצון נמוכה יחסית הוא איכות וטעם האוכל (65% מהמנהלים, 52% מהגננות). בנוסף, כל קבוצות הנחקרים (הורים, מורים, מנהלים וגננות) טוענות כי יש צורך לשפר ולגוון את התפריט.

מהתצפיות שנערכו בבתי הספר ובגני הילדים מתברר שבמקרים רבים הילדים לא קיבלו את כל מרכיבי המנה. כך, למשל, 12% מהכיתות/גנים לא קיבלו סלט וגם לא קיבלו תוספת של חומס, טחינה, או זיתים, 29% מהכיתות/גנים לא קיבלו פרי, ו-51% מהכיתות/גנים לא קיבלו סלט.

מלבד מחסור במרכיבי המנה השונים, בבתי ספר/בגנים בחלק מן הישובים לא סופקו פריטים נלווים לאוכל כגון מפות שולחן, מפיות נייר וכוסות חד-פעמיות.

היערכות והתנהלות התכנית

כחלק מן היערכות לתכנית, נדרשו בתי הספר לגבות כספים מההורים עבור מנות האוכל. כמחצית מהמנהלים דיווחו על כך שגביית הכספים מההורים מכבידה על בית ספרם במידה רבה או רבה מאוד. ביישובים אופקים, ערערה, אעבלין, בית שאן ובאר שבע כ-75% מהמנהלים ציינו שגביית

הכספים מכבידה על בית הספר, ברמת גן ובטירת הכרמל שיעור זה עמד על כ-40%, ובבית"ר עילית רק על 17%.

מבדיקת היקף האכילה של המנות מתברר שלא כל התלמידים אכלו במלואה את המנה שהוגשה להם. 51% מהתלמידים דיווחו כי הם אכלו חצאי מנות או פחות, 9% לא אכלו כמעט כלום, 37% אכלו חצאי מנות או יותר ועוד 3% אכלו את הכל ורצו עוד.

בדיקה מדוקדקת יותר של מרכיבי המנות שנאכלו (או לא נאכלו) מעלה ש-59% מן התלמידים אכלו את המנה העיקרית כולה (וחלק מהם אף היו מעוניינים בתוספת), 55% מהתלמידים אכלו את כל תוספת הפחמימות, 57% אכלו את כל התוספת של חומס, טחינה או זיתים, 54% אכלו את כל הסלט ו-76% אכלו את הפרי שניתן להם. לעומת זאת, רק 31% מהתלמידים אכלו בשלמותה את תוספת הירקות המבושלים.

משך הארוחה השכיח ברוב המוסדות שבהם נערכו תצפיות (82%) הוא עד 20 דקות או בין 20 ל-30 דקות. בשאר המוסדות משך הארוחה נע בין 30 ל-40 דקות או מעל 40 דקות.

במקביל להזנה, בוצעו בחלק מהמוסדות פעילויות חינוכיות הקשורות לתזונה. בין נושאי הפעילויות שבוצעו: נימוסי שולחן, תזונה נכונה, היגיינה ובריאות.

רקע משפחתי

עבור 18% מהתלמידים, ארוחת הצהריים המוגשת במסגרת התכנית ממלאת תפקיד מרכזי בתזונה היומית, שכן היא ארוחתם הבטוחה היחידה, או שמלבדה הם אוכלים בוודאות רק ארוחה אחת. 68% מהתלמידים מדווחים שמלבד הארוחה בבית הספר הם אוכלים עוד 2-3 ארוחות ביום, ו-14% מדווחים שהם אוכלים עוד ארבע ארוחות מלבד הארוחה בבית הספר.

מדיווחי ההורים עולה, כי לפני התכנית 14% מהם לא נתנו לילדיהם ארוחה חמה כלשהי לאחר חזרתם מהגן או מבית הספר. כצפוי, שיעור ההורים שילדיהם לא קיבלו ארוחה חמה בבית עלה בעקבות התכנית ל-38%, שכן הם הסתמכו על הארוחה הניתנת בבית הספר. הפעלת התכנית צמצמה גם את שיעור הילדים שלקחו מהבית אוכל לבית הספר (מ-94% שלקחו אוכל לפני התכנית ל-70% בעת הפעלת התכנית) ואת שיעור התלמידים שדיווחו על תחושת רעב בבית, לאחר החזרה מבית הספר (52% בטרם הפעלת התכנית ו-17% בעת הפעלת התכנית).

עדות נוספת למצוקה הכלכלית של חלק מהמשפחות המשתתפות בתכנית היא הנכונות של 33% מההורים לקבל את שארית המנה של הילד כדי שבני משפחה אחרים יהנו ממנה. בהקשר זה נמצא כי ככל שמצבו התעסוקתי של ההורה רע יותר כך עולה שיעור זה: 21% בקרב משפחות שבהן שני בני הזוג עובדים, 35% בקרב משפחות שבהן אחד משני בני הזוג אינו עובד ו-56% בקרב משפחות שבהן שני בני הזוג אינם עובדים.

השפעות והשלכות התכנית

המורים מציינים כי הם מרוצים מהתנהגות התלמידים בתחומים הבאים: נכונות התלמידים לסייע בהגשת האוכל אם הם נדרשים לכך (95%), עצמאות (95%), ויחסים בין התלמידים בזמן הארוחה (93%). התחום שבו שיעור המורים המרוצים הוא הנמוך ביותר הינו נכונות התלמידים לאכול את מה שמגישים להם (59%).

מרבית המורים סבורים גם שתכנית ההזנה משפיעה לחיוב על מספר תחומי תפקוד של התלמידים: רמת הריכוז בשיעורים – 72%, יחסים חברתיים בכיתה – 69% ומוטיבציה ללמוד – 68%. 49% סבורים כי התכנית משפיעה לחיוב על היקף ההיעדרויות מבית הספר ו-41% סבורים כי היא מצמצמת את תופעות האלימות. הגנות, לעומת זאת, מסוייגות הרבה יותר בהערכת ההשפעות החיוביות של התכנית. רק 33% סבורות שהאכילה בצוותא משפרת את היחסים החברתיים בגן ורק 25% סבורות שהתכנית מצמצמת את היעדרות הילדים מהגן. 11% סבורות שהאכילה המשותפת מגבירה את רמת האלימות (לעומת 5% הסבורות כי היא מצמצמת את האלימות) ו-20% סבורות כי התכנית פוגמת ברמת הריכוז של הילדים (לעומת 10% הסבורות שההשפעה על ריכוז היא דווקא חיובית).

פילוח הממצאים לפי ישוב, כיתות לימוד ומתכונת יום לימודים

מפילוח הממצאים לפי ישוב עולה כי הישוב הבולט ביחס חיובי הוא בית"ר עילית ובמידה פחותה יותר טירת הכרמל. הישוב הבולט ביחס פחות חיובי לתכנית ובהפקת תועלת קטנה יותר מן התכנית הוא בית שאן ואחריו אופקים.

פילוח הממצאים לפי כיתת לימוד מראה שכמעט בכל האספקטים הקשורים לאוכל, לרבות שביעות רצון כללית מהאוכל, שיעור המרוצים גבוה יותר בקרב תלמידים בכיתות הנמוכות (כיתות גי-ה'), בהשוואה לתלמידים בכיתות הגבוהות (כיתות וי-ט').

בפילוח מספר שאלות חשובות לפי בתי ספר הלומדים במתכונת של יום לימודים ארוך ובתי הספר האחרים לא נמצאו הבדלים בולטים רבים.

מסקנות והמלצות

1. רובם המכריע של ההורים, מנהלי בתי הספר והמורים מרוצים מתכנית ההזנה והיו מעוניינים שהיא תמשך בבית ספרם גם בעתיד.
2. שיעורי התמיכה לתכנית ההזנה נמוכים במקצת בקרב התלמידים – הם לא תמיד מרוצים מן האוכל המוגש להם.
3. התלמידים ובמידה מסוימת גם בעלי העניין האחרים (הורים, מנהלים, מורים וגנות), היו מעוניינים בתפריט מגוון שיקלע יותר לטעמים של הילדים.
4. יש מקום לעריכת בדיקה מדוקדקת יותר של טעמים של הילדים, על מנת למצוא נקודות איזון נכונות יותר בין האטרקטיביות של המנות בעיני הילדים, לבין הערך התזונתי של האוכל המוגש להם.

5. כמויות לא מבוטלות של אוכל נזרקו, שכן תלמידים רבים אינם אוכלים את כל מה שמוגש להם.
6. רמת שביעות רצונם של המנהלים והגננות מקבלני המזון הינה גבוהה, אם כי לא תמיד קבלני המזון מספקים את כל מרכיבי המזון והפריטים הנלווים לארוחה, שהיה עליהם לספק (למשל: סוגי סלטים שונים ומים לשתייה).
7. באופן כללי, רמת שביעות רצונן של הגננות נמוכה יותר – כנראה בשל העובדה ששעות הפעילות בגן מצומצמות יותר והבעיות הטכניות בהאכלת הילדים גדולות יותר.
8. מלבד הסיוע הכלכלי המוגש למשפחות על ידי מתן ארוחה חמה לתלמידים, נראה שהתכנית מסייעת במספר מישורים נוספים: משחררת את ההורים מהתמודדות עם ילד שחוזר מבית הספר רעב מאוד, היא עשויה לטפח את תרבות האכילה וערכי שיתוף פעולה בין ילדים, לגוון את יום הלימודים ולהעשיר את ההווי הבית ספרי בפעילות מעניינת.
9. להיבטים אלה חשיבות לא מבוטלת שכן ממצאי המחקר מצביעים על הרגלי אכילה ותרבות אכילה הטעונים שיפור במישורים שונים (התלמידים צריכים, למשל, להתרגל לאכול אוכל בריא ומזין, לאכול מנה שלמה בשעה קבועה, להתרגל למגוון מאכלים ולהיות פחות בררניים באוכל, לרכוש נימוסי שולחן והרגלי אכילה בצוותא, לשטוף ידיים לפני האוכל). בהקשר זה רצוי לגבש תכנית לפעילות חינוכית הדרגתית ורב-שנתית, שיעסקו בנושאים כגון תזונה נכונה, הרגלי אכילה, נימוסי שולחן, תוך אבחנה בין תלמידים מקבוצות גיל שונות.
10. למרות שהתכנית הופעלה רק ביישובים בעלי רמה סוציו-אקונומית נמוכה, נמצאו הבדלים גדולים בין היישובים במידת התועלת שהם הפיקו ממנה.
אם בעתיד התכנית תופעל, במגוון רחב יותר של יישובים (ביניהם גם יישובים בעלי רמה סוציו-אקונומית גבוהה יותר), פערים אלה בין היישובים, עשויים לגדול.
11. המשך התכנית מחייב פיקוח, בקרה ומשוב צמודים יותר על עבודת קבלני המזון ועל מידת עמידתם במחויבויותיהם במישורים השונים (איכות המזון, אספקת פריטי מזון שסוכמו בתפריט, אספקת אביזרים נלווים כגון: מפיות, שקיות אשפה וכד').
12. רצוי מאוד להקפיד על אספקת מנות בגדלים שונים לפי גילאי התלמידים – דבר שעשוי לחסוך בזבזים מצד אחד ומחסור מצד שני.
13. במסגרת מוסדות החינוך יש למצוא חלון זמן מחייב לארוחת הצהרים וכן יש להסדיר מראש את נהלי תשלומי ההורים עבור תכנית ההזנה.

מקורות

- המלצות הוועדה המקצועית המייעצת לפרוייקט ההזנה (דו"ח ביניים) (2004).
אברהם, ר. (2004). הצעת חוק ארוחה יומית לתלמיד. הכנסת השש-עשרה.
בבלי, ש., מיכאלי, ג. (1975). הערכת התוצאות של הדרכה תזונתית למשפחות מרובות ילדים. ירושלים:
המוסד לביטוח לאומי.
גוינט-מכון ברוקדייל (2003). עדכון על אי-ביטחון תזונתי בישראל: ממצאים עיקריים. ירושלים: מכון
ברוקדייל. 7 בספטמבר.
דורון, א. (1972). הזנת ילדים במערכת החינוך היסודי בישראל. ירושלים: בית הספר לעבודה סוציאלית
ע"ש פאול ברוואלד, האוניברסיטה העברית בירושלים ומחלקת המחקר, המוסד לביטוח לאומי.
סילבר, א. (2004). ארגוני חלוקת מזון: סקר מיפוי באזורי גוש דן וירושלים. המחלקה לסוציולוגיה
ואנתרופולוגיה אוניברסיטת בר-אילן.
קאופמן, ר., סלונים-נבו, ו. (2004). חוסר ביטחון תזונתי ורעב בקרב אוכלוסיות מצוקה בנגב: ממצאים
ממחקר גישוש. ביטחון סוציאלי, 65: 33-54.
שנבל, נ., אסולין, מ. (1992). פנימיות יום בגני ילדים. כפר סבא: מוטי אסולין – שירותי מחקר.
תמיר, י., אייכלר, י., אלדד, א., ברכה, מ., טל, ד., כהן, ר., לבני, א., לוי, ד., נהרי, מ., סולודקין, מ.,
פינקלשטיין, ג. (2003). הצעת חוק הזנה במוסדות חינוך. הכנסת השש-עשרה.

Alaimo, K., Olson, C. and Frongillo, E. (1999). The Importance of Cognitive Testing for Survey Items: An Example from Food Security Questionnaires. *Journal of Nutrition Education*, 31(5): 269-275.

Alaimo, K., Olson, C. and Frongillo, E. (2001). Food Insufficiency and American School-Aged Children's Cognitive, Academic and Psychosocial Development. *Pediatrics* 108(1): 44-53.

Donifon, R., Kowaleski-Jones, L. (2003). The Influence of Participation in the National School Lunch Program and Food Insecurity on Child Well-Being. *Social Service Review*, 41, 72-92.

Grantham-McGregor, S. (1999). *The Effects of Breakfast on Children's Cognition, School Achievement and Classroom Behavior*. Taken from 'Breakfast and Learning in Children': Symposium Proceedings.

Meyers, F.A., Sampson, E.A., Weitzman, M., Rogers, L.B., and Kayne, H. (1989). School Breakfast Program and School Performance. *American Journal of Diseases of Children*, 143(10): 1234-1239.

Pollitt, E. (1999). *School Feeding and Educational Outcomes*. Taken from 'Breakfast and Learning in Children': Symposium Proceedings.

Riches, G. (1997). Hunger, Welfare and Food Security: Emerging Strategies. In Riches, G. (Ed.). *First World Hunger: Food Security and Welfare Politics*. London: MacMillan.

Tseng, R., Mellon, J., and Bammer, K. (1980). *The Relationship between Nutrition and Student Achievement, Behavior, and Health: A Review of the Literature*. Sacramento, CA: California State Department of Education.

Worobey, J and Worobey, S.H. (1999). The Impact of a Two-year School Breakfast Program for Preschool-aged Children on Their Nutrient Intake and Pre-academic Performance. *Child Study Journal*, 29 (2): 113-131.

נספחים

נספח מס' 1: רשימת גנים/בתי ספר ומספרי הנחקרים במדגמים השונים

תלמידים	תצפית בכיתה	תצפית	מורים	גננת	מנהל	בי"ס	ישוב
23	ה	1	4		1	שלום	רמת גן
			1		1	מכלל	
24	א	1	3		1	נטעים	
			4		1	סביון	
27	א-ג	1	2		1	איש בן חיל	
15	ה	1				דגניה	טירת כרמל
29	ה	1	2		1	זבולון המר	
23		1	2		1	יגאל אלון	
20	א,ה	2	4		1	אפרים צמח	
36		1	2		1	מסורת אבות	
			2		1	שיפמן (חט"ב)	
12	ח	1	3		1	אריאל (חט"ב)	
				1		גן דקל	
		1		1		גן אתרוג	
				1		גן גפן	
				1		גן ברוש	
		1		1		גן חבצלת	
		1		1		גן רימון	
				1		גן יסמין	
		1		1		גן הרדוף	
		1		1		גן אשל	
		1		1		גן אלון	
		1		1		גן ארז	
		1		1		גן רקפת	
		1		1		גן רותם	
				1		גן כלנית	
				1		גן תורני	
		1		1		גן תאנה	
		1		1		גן צבר	
				1		גן הדס	
		1				גן חצב	
				1		גן הזית	
				1		גן תומר	
				1		גן ורד	
				1		גן חב"ד	
		1		1		גן שקד	
				1		גן תמר	

תלמידים	תצפית בכיתה	תצפית	מורים	גננת	מנהל	בי"ס	ישוב
		1		1		גן נורית	
		1		1		גן סביון	
			2		1	אשלים	אופקים
26		1	2		1	בן גוריון	
						הגבעה	
			2		1	אביר יעקב	
18		2			1	מורשת ישורון	
16	א	1	2		1	דרכי נועם	
			4		1	הדסים	
16		1			1	שושנים	
12	ג	1	2		1	תורה לשמה	
						יסוד עוז	
			4		1	יראה אור	
	15	1	4		1	הדרת תורה	
9		1	1			חב"ד	
			2		1	אבו סינא	
			2		1	אבו עראר	
	ב-ג	1	2		1	אלסלאם	
25	א	1	3		1	יסוד א'	אעבלין
			2		1	יסוד ב'	
	ה	1	2		1	יסוד ג'	
			2		1	יסודי חנ"מ	
33			2		1	חט"ב	
						ת"ת ביתר עלית	ביתר עלית
			2		1	משה קרלין	
			3		1	באיאן	
			2		1	כתב סופר	
			2		1	תפארת התורה	
			2		1	נטעי מאיר	
			1		1	מנחם חב"ד	
22	א	1	2		1	משנת יאודה	
15	ו	1	2		1	ארז ביתר	
30	ה	1	2			חנוך לנער	
			2		1	נתיבי התורה	
			2		1	נתיבות שלום	
			2		1	יחי ראיבן	
			2		1	סלינים	
			2		1	מעשה ח"א	
	ב	1	2		1	פרחי הנחל	

תלמידים	תצפית בכיתה	תצפית	מורים	גננת	מנהל	בי"ס	ישוב	
			2		1	דרכי אבות צאנו	ישוב	
24	ב	1	2		1	אהבת חסד		
21			2		1	עטרת שיח		
	ב	1	1		1	משמרת מאיר		
			2		1	בית חיה		
24	ג-ד	1	2		1	בית יעקוב החסידי		
8	ה	1	2		1	תפארת בנות		
						בנות יאודה		
			2		1	בית מלך		
			3		1	בית ברכה		
			2		1	בית לוי		
			2		1	ארוממך		
			2		1	דרכי איש		
	ב-ג	1	2		1	אדיר		בית שאן
20	ה	1	3		1	רמב"ם		
			1		1	תפארת משה		
20	ב,ו	2	2		1	מאיר		
			2		1	שאל המלך		
16	ז-ט	1	1		1	ישיבה תיכונית		
16	ו	1	2		1	נועם-נריה		
	ה	1	4		1	תומר		
17		1	2		1	תחכמוני		
22	ב,ו	2	2		1	גלבע		
			3		1	מקיף דתי		
11		1	3		1	מקיף כללי		
			1		1	עתיד		
			4		1	עמית	באר שבע	
			2		1	ניצנים		
			1		1	חב"ד עוזיאל		
33	א	2	2		1	תומר		
			2		1	דגניה		
21	א	1	1		1	חזון עובדיה		
27	ד	1	2		1	נטעים		
			2		1	אמירים		
			4		1	יוסף קארו		
			2		1	עץ החיים		
			3		1	אלומות		
			2		1	מצפה		
			4		1	אשל אברהם		

נספח מס' 2: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד - שאלון לתלמיד (N=732)
(התפלגות התשובות באחוזים)

תלמיד/ה יקר/ה,

לפניך רשימה של מנות שקיבלת **היום** לארוחת צהרים בבית הספר.

באיזו מידה כל אחת מן המנות שקיבלת **הייתה טעימה?**

נא להקיף בעיגול אחד מן המספרים בין 5 ל- 1. אם לא קבלת מנה מסוימת נא לסמן "0".
אם קבלת מנה ולא טעמת אותה נא לסמן "9".

המנה	טעימה מאוד	טעימה	בינונית	טעימה לא	מאוד לא טעימה	לא קיבלנו מנה זו	לא טעמתי מנה זו
1. מנה עיקרית כמו: בשר/ שניצל/ קציצה/ מנה צמחונית	39	28	20	5	8	2	3
2. תוספות 1: כמו: אורז/תפוח אדמה/ קטניות	36	26	21	10	8	1	3
3. תוספות 2: ירקות מבושלים: כמו: שעועית/ גזר/ קישואים	19	18	23	17	24	4	9
4. תוספות 3: כמו: חומוס/ טחינה/ זיתים	44	24	16	7	9	16	6
5. סלט ירקות	45	18	18	8	12	13	8
6. פרי	57	17	16	4	6	5	3

לפניך שוב אותה רשימה של מנות. הפעם נא לסמן אלו מנות אכלת ואם אכלת את כל המנה או לא.

המנה	אכלתי את כל המנה והייתי מעדיף לקבל גם תוספת	אכלתי את כל המנה וזה הספיק לי	אכלתי יותר מחצי מן המנה אבל לא את הכל	אכלתי חצי מן המנה או פחות	לא קיבלנו מנה זו	לא טעמתי מנה זו
7. מנה עיקרית כמו: בשר/ שניצל/ קציצה/ מנה צמחונית	21	40	19	20	2	4
8. תוספות 1: כמו: אורז/תפוח אדמה/ קטניות	20	38	24	18	2	5
9. תוספות 2: ירקות מבושלים: כמו: שעועית/ גזר/ קישואים	12	27	24	38	5	18
10. תוספות 3: כמו: חומוס/ טחינה/ זיתים	26	38	18	19	16	9
11. סלט ירקות	29	36	16	19	14	13
12. פרי	41	40	10	8	5	7

לפניך רשימה של נושאים שקשורים לאוכל שמקבלים בבית הספר. באיזו מידה אתה מרוצה מכל אחד מהם? נא להקיף בעיגול אחד מן המספרים בין 5 ל- 1.

הנושא	במידה רבה מאוד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מועטה	כלל לא
13. האיכות והטעם של האוכל	32	27	26	9	6
14. ניקיון האוכל והכלים	55	22	13	5	6
15. צורת ההגשה של האוכל (אסתטיות)	50	23	15	7	5
16. מידת החום של האוכל	51	25	14	5	5
17. מספר סוגי המנות שמקבלים	43	22	20	9	6
18. אכילה משותפת עם החברים בכיתה	66	19	6	5	5
19. באופן כללי, באיזו מידה אתה מרוצה מן האוכל שמקבלים בבית הספר	34	30	21	8	7

20. אם חלק מן האוכל שקבלת נשאר, מה היית מעדיף/ה לעשות איתו?

40 - לתת לתלמידים אחרים

18 - לקחת הביתה לתת להורים ולאחים

27 - לזרוק כי אין לי מה לעשות עם זה

15 - אחר

21. באיזו מידה היית רוצה לקבל אוכל כזה בבית הספר גם בשנה הבאה?

1. כלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
13	6	17	16	49

22. בימים אלה כשאתה חוזר הביתה, באיזו מידה אתה רעב?

1. כלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
37	26	21	8	9

23. לפני שהתחלת לקבל אוכל בבית הספר, כשהיית חוזר הביתה באיזו מידה היית רעב?

1. כלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
10	11	27	25	27

24. איזה אוכל עדיף: האוכל בבית או האוכל שמקבלים בבית הספר?

67 - אוכל בבית

5 - האוכל שאני מקבל/ת בבית הספר

28 - שניהם באותה מידה

25. האם היום הבאת מהבית משהו לאכול בבית הספר לארוחת בוקר או לארוחת 10?

13- לא

87 - כן

אם כן נא לסמן מה הבאת:

68 - סנדוויץ'

11 - ירקות (כמו: מלפפון, גזר)

30 - פרי

10 - עוגיה או ביסקוויט

26 - בקבוק/פחית שתיה

5 - אחר (כגון: מוצרי חלב, קורנפלקס,

בורקס, ביצה)

16 - חטיף

13 - ממתק

26. האם הבוקר אכלת משהו לארוחת בוקר בבית לפני שהגעת לבית הספר?

40 - לא

60 - כן

אם כן נא לפרט מה אכלת:

19 - חלב

2 - פרי

19 - עוגיה או ביסקוויט

1 - חטיף

15 - קורנפלקס

1 - ירקות (כמו: מלפפון, גזר)

13 - תה

1 - מוצרי חלב

11 - סנדוויץ'

1 - ביצה

3 - ממתק

1 - אחר

2 - מים

27. היום כשתגיע/י הביתה האם תאכל/י ארוחת צהריים?

27 - לא

28 - אולי

33 - כן

אם כן באיזו שעה בערך?

9 - 13:00-14:00

21 - 14:01-15:00

30 - 15:01-16:00

41 - 16:01 או אחרי

12 - לא יודעת

28. הערב בבית האם תאכל ארוחת ערב?

3 - לא

12 - אולי

78 - כן

אם כן באיזו שעה בערך?

1 - עד 17:00

7 - 17:01-18:00

25 - 18:01-19:00

38 - 19:01-20:00

22 - 20:01-21:00

7 - 21:01 או אחרי

7 - לא יודעת

פרטי התלמיד/ה:

29. גיל: 9 - 1%

10 - 8%

11 - 31%

12 - 32%

13 - 14%

14 - 9%

15 - 3%

30. מין: 48 - בן

52 - בת

31. כיתה: 2 - כיתה ג'

3 - כיתה ד'

41 - כיתה ה'

32 - כיתה ו'

10 - כיתה ז'

10 - כיתה ח'

1 - כיתה ט'

32. ארץ לידה: 90 - ישראל

3 - מדינות חבר העמים לשעבר

2 - אתיופיה

5 - מדינה אחרת

33. שנת עלייה (למי שלא נולד/ה בישראל):

1994-1991 - 28

1999-1995 - 51

2004-2000 - 22

נספח מס' 3: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד - שאלון למנהל (N=82)
(התפלגות התשובות באחוזים)

קבלן המזון

באיזו מידה את/ה מרוצה מתפקוד קבלן המזון בכל אחד מן הנושאים הבאים:

תחומי תפקוד קבלן המזון	במידה רבה מאוד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מעטה	כלל לא	לא יודעת, לא יכולה להעריך
1. שעת הגעת האוכל לבית הספר	63	24	11	1	0	0
2. אופן אריזת המנות	63	23	11	1	1	0
3. רמת החום של האוכל	65	28	7	0	0	0
4. רמת הטרייות של האוכל	61	29	9	1	0	0
5. איכות וטעם האוכל	25	40	26	10	0	0
6. גודל המנות	41	38	19	3	0	0
7. אחידות המנות מבחינת הגודל	63	27	9	1	0	0
8. הקפדה על התפריט שסוכם	31	25	10	4	6	24
9. נכונות להתחשב בצרכים המיוחדים של בית הספר והתלמידים	60	20	13	4	4	0
10. מהירות הטיפול בבקשות שלכם	57	30	10	4	0	0
11. שביעות רצון כללית מקבלן המזון	54	32	10	5	0	0

האם קבלן המזון מספק את המוצרים הבאים לשיעור רצונכם?

12. סכו"ם 93 – כן, 7 – לא

13. כוסות חד-פעמיות 67 – כן, 33 – לא

14. מפות נייר/ניילון לשים מתחת למנות בזמן האוכל 63 – כן, 37 – לא

15. מפיות נייר 68 – כן, 32 – לא

16. שקיות ניילון לאיסוף האשפה 76 – כן, 24 – לא

17. כמה מנות מביא הקבלן כל יום?

68 - בדיוק כמספר התלמידים

2 - כמה מנות פחות ממספר התלמידים

29 - כמה מנות יותר ממספר התלמידים

התארגנות בית הספר

18. באיזה שעה האוכל מגיע לבית הספר?

23 – 10:00-11:00

45 – 11:01-12:00

31 – 12:01-13:00

0 – 13:01-14:00

19. באיזו שעה הילדים מקבלים את ארוחת הצהרים?

14 - לפני 12:00

40 - בין 12:00 ל-13:00

45 - בין 13:00 ל-14:00

1 - אחרי 14:00

20. היכן הילדים אוכלים?

86- בכיתות

14- במקום אחר

21. כמה ימים בשבוע הילדים מקבלים מזון חם?

83 - 4 ימים במסגרת הפרוייקט

16 - 4 ימים במסגרת הפרוייקט ועוד יום אחד על חשבון ההורים

1 - אחר

22. מהו גובה ההשתתפות של ההורים בתכנית ההזנה?

64 - שקל אחד ביום

36 - סכום אחר

23. האם במקביל לפרוייקט ההזנה נעשות בבית הספר פעילויות נוספות הקשורות

לתזונה (כגון שיעורים ביסודות המזון וחשיבות תזונה נכונה וכד')?

40 - לא

61 - כן

24. האם היו מקרים שהורים לא היו מסוגלים לשלם בעצמם את התשלום עבור הארוחות ונאלצתם למצוא מקורות תשלום אחרים?

30 - לא

57 - כן

17 - לא השיבו

25. מה אתם עושים עם המנות העודפות?

12 - לא נשארות מנות עודפות

62 - נותנים כתוספת לילדים שמבקשים

20 - נותנים לילדים המבקשים לקחת הביתה

29 - נותנים למורים / עובדים בבית הספר

39 - נותנים לצדקה

1 - זורקים לאשפה

26. האם לאחר הארוחה מתקיימים עוד שיעורים?

69 - כן, תמיד

25 - כן, בדרך כלל

6 - לא

הערכת תכנית ההזנה

27. על פי התרשמותך, עד כמה הילדים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	3	16	38	43

28. לפי דעתך, האם ישנם הבדלים בין התלמידים הצעירים יותר (כיתות א'-ב') לעומת התלמידים הבוגרים יותר ברמת שביעות הרצון מן האוכל?

31 - בדרך כלל התלמידים הצעירים מרוצים יותר

16 - בדרך כלל התלמידים הבוגרים מרוצים יותר

53 - התלמידים הצעירים והבוגרים מרוצים באותה מידה

29. על פי התרשמותך, עד כמה ההורים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	0	9	25	66

על פי התרשמותך, עד כמה שביעות רצון ההורים נובעת מכל אחת מן הסיבות:

כלל לא	במידה מעטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
0	5	11	24	60	30. סיבות כלכליות
1	4	11	29	55	31. מקל על הורים שלא צריכים להכין ארוחה חמה בצהרים
0	9	14	26	51	32. בטחון ההורים שהילדים מקבלים אוכל בריא ומזין

33. האם היו מקרים שהורי תלמידים התלוננו על האוכל?

1. לא	2. כן, מעט	3. כן, הרבה	4. כן, הרבה מאוד
62	28	10	0

34. האם היו מקרים שתלמידים לא חשו בטוב (שלשולים, הקאות) בעקבות האוכל שאכלו במסגרת פרויקט ההזנה?

93 – לא
7 – כן

35. לפני תכנית ההזנה, האם ובאיזו תדירות נתקלת בתופעה שילדים באו והתלוננו

שהם רעבים:

1. כמה פעמים ביום (כמה תלמידים ביום)	2. פעם ביום	3. כמה פעמים בשבוע	4. פעם בשבוע	5. לעיתים רחוקות	6. אף פעם
21	10	18	5	23	22

עד כמה פרויקט ההזנה מכביד על בית הספר בכל אחד מן התחומים הבאים:

כלל לא מכביד	מכביד במידה מעטה	מכביד במידה בינונית	מכביד במידה רבה	מכביד במידה רבה מאוד	
35	14	21	13	18	36. הזמן המוקדש לארוחה גוזל זמן לימודים
22	28	22	16	13	37. ההתארגנות הדרושה לחלוקת המנות ואיסוף האשפה
42	28	17	11	3	38. השליטה בילדים בזמן הארוחה
14	15	22	27	22	39. גביית הכספים מן ההורים

40. באופן כללי, כיצד אתה מעריך את היתרונות של פרויקט ההזנה לעומת חסרונותיו:

72 - היתרונות עולים בהרבה על החסרונות

20 - היתרונות עולים על החסרונות

7 - היתרונות והחסרונות שקולים

1 - החסרונות עולים על היתרונות

0 - החסרונות עולים בהרבה על היתרונות

41. להערכתך באיזו מידה פרויקט ההזנה חשובה לתלמידי בית הספר שלך?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	0	6	18	76

42. באיזו מידה את/ה מעוניין/ת שתכנית ההזנה תופעל בבית הספר שלכם גם בשנה הבאה?

הבאה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	1	6	11	82

תכנית ההזנה בעתיד

43. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, באילו מסגרות היית ממליץ/ה שהיא תופעל:

66 - כל בתי הספר וגני הילדים בארץ לכל התלמידים

25 - בתי הספר וגני הילדים באזורי המצוקה לכל התלמידים

4 - רק לתלמידים נזקקים בכל בתי הספר / גני הילדים

5 – אחר

44. אם תכנית ההזנה בבתי הספר תופעל בשנה הבאה, איזו ארוחה עדיף לספק?

10 - ארוחת בוקר

90 - ארוחת צהרים

45. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, כיצד לדעתך יש להכין ולהגיש את האוכל?

75 - כמו היום – מנה חמה בחמגשיות

9 - מספר סוגי מנות חמות המגיעות במכלים ומחולקות לילדים על פי דרישה

1 - חבילה עם מספר מנות קרות (Lunch Box)

10 – כריך

5 – אחר

46. באיזו מידה ההורים צריכים לממן את העלות של תכנית ההזנה?

20 - חינם לכולם

67 - שקל ליום לכולם, כמו השנה

4 - מ- 0% עד 100% מעלות המנה, על פי רמת ההכנסה

9 - אחר

47. אם פרויקט ההזנה ימשך בעתיד, האם לדעתך צריך לספק ארוחות גם למורים?

9 - לא

91 - כן

48. מבחינה ארגונית מהי לדעתך השעה המתאימה ביותר לחלוקת הארוחה?

4 – 10:00-11:00

15 – 11:01-12:00

54 – 12:01-13:00

27 – 13:01-14:00

פרטי בית הספר

49. שכבת גיל: 56 - א' - ו'

34 - א' - ח'

9 - ז' - ח'

50. זרם החינוך: 24 - ממלכתי

21 - ממ"ד

5 - ערבי

1 - בדווי-דרוזי

35 – עצמאי

13 – לא השיבו

נספח מס' 4: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד - שאלון למורה (N=188)
(התפלגות התשובות באחוזים)

1. בדרך כלל, באיזו שעה הילדים מקבלים את ארוחת הצהרים בכיתה שלך?

8 - לפני 12:00

41 - בין 12:00 ל- 13:00

50 - בין 13:00 ל- 14:00

1 - אחרי 14:00

2. האם לאחר הארוחה מתקיימים עוד שיעורים?

64 - כן, תמיד

21 - כן, בדרך כלל

15 - לא

3. מה אתם עושים עם המנות העודפות?

25 - לא נשארות מנות עודפות

45 - נותנים כתוספת לילדים שמבקשים

19 - נותנים לילדים המבקשים לקחת הביתה

19 - נותנים למורים / עובדים בבית הספר

22 - נותנים לצדקה

2 - זורקים לאשפה

4. על פי התרשמותך, עד כמה הילדים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	3	16	37	45

5. על פי התרשמותך, עד כמה ההורים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	2	6	28	65

על פי התרשמותך, עד כמה שביעות רצון ההורים נובעת מכל אחת מן הסיבות:

כלל לא	במידה מעטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
2	4	12	30	53	6. סיבות כלכליות
2	4	15	28	51	7. מקל על הורים שלא צריכים להכין ארוחה חמה בצהרים
1	4	17	32	46	8. בטחון ההורים שהילדים מקבלים אוכל בריא ומזין

9. האם היו מקרים שהורי תלמידים התלוננו על האוכל שהילדים מקבלים בבית"ס?

1. לא	2. כן, מעט	3. כן, הרבה/הרבה מאוד
76	22	2

10. האם היו מקרים שתלמידים לא חשו בטוב (שלשולים, הקאות) בעקבות האוכל שאכלו במסגרת פרויקט ההזנה?

93 - לא
7 - כן

11. לפני תכנית ההזנה, האם ובאיזו תדירות נתקלת בתופעה שילדים בכיתה שלך באו והתלוננו שהם רעבים:

1. כמה פעמים ביום (כמה תלמידים ביום)	2. פעם ביום	3. כמה פעמים בשבוע	4. פעם בשבוע	5. לעיתים רחוקות	6. אף פעם
13	10	27	5	26	20

12. לפני פרויקט ההזנה, האם היו תלמידים בכיתה שלך שלא היו מביאים איתם משהו לאכול?

25 - לא
75 - כן

אם כן, נא לרשום בערך כמה בכל יום:

33 – 1-2 תלמידים

33 – 3-5 תלמידים

7 – 6-10 תלמידים

2 – יותר מ-10 תלמידים

13. להערכתך מה היו הסיבות שבגללן הילדים לא הביאו אוכל לבית הספר?

47 - חוסר תשומת לב של תלמידים/הורים

14. האם ידוע לך כמה מילדי הכיתה שלך, לא אכלו בבית לפחות מנה חמה אחת בכל יום, לפני שהחלה תכנית ההזנה בבית הספר?

72 - לא ידוע לי

28 - כן, אני יודעת/על תלמידים שלא קיבלו מנות חמות בכל יום.
כמה תלמידים:

17 – 2-1 תלמידים

7 – 5-3 תלמידים

3 – 10-6 תלמידים

1 – יותר מ- 10 תלמידים

באיזו מידה את/ה מרוצה מהתנהגות התלמידים בכל אחד מן התחומים הבאים:

כלל לא	במידה מעטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
1	1	4	17	78	15. נכונותם לסייע בהגשת האוכל אם הם נדרשים לכך
0	2	11	40	47	16. שקט ומשמעת בזמן הארוחה
1	2	20	39	39	17. נימוסי שולחן
0	3	20	43	34	18. מיומנויות והרגלי אכילה
0	1	6	39	54	19. יחסים בין התלמידים בזמן הארוחה
0	0	5	32	63	20. עצמאות
1	11	28	37	22	21. נכונות לאכול את מה שמגישים

האם בעקבות פרויקט ההזנה נתקלת בשינויים כלשהם בהתנהגויות התלמידים בכל

אחד מן התחומים הבאים:

תחומי התנהגות	משפיע מאוד לטובה	משפיע לטובה	לא משפיע	משפיע לרעה	משפיע מאוד לרעה	לא יכול/ה לשפוט
22. רמת הריכוז בשיעורים	27	43	24	2	1	4
23. מוטיבציה ללמוד	21	43	28	3	0	5
24. יחסים חברתיים בכיתה	25	39	28	1	0	7
25. היעדרויות מבית הספר	21	23	46	0	0	10
26. אלימות	16	20	51	1	0	12

באיזו מידה פרויקט ההזנה מכביד על בית הספר בכל אחד מן התחומים הבאים:

כלל לא מכביד	מכביד במידה מעטה	מכביד במידה בינונית	מכביד במידה רבה	מכביד במידה רבה מאוד	
33	23	19	15	11	27. הזמן המוקדש לארוחה גוזל זמן לימודים
35	29	19	12	5	28. ההתארגנות הדרושה לקבלת המנות, חלוקתן ואיסוף האשפה
60	24	8	7	2	29. השליטה בילדים בזמן הארוחה

30. להערכתך באיזו מידה פרויקט ההזנה חשוב לתלמידים בכיתה שלך?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	3	9	30	59

31. באופן כללי, כיצד את/ה מעריך/ה את היתרונות של פרויקט ההזנה לעומת

חסרונותיו:

- 70 - היתרונות עולים בהרבה על החסרונות
- 20 - היתרונות עולים על החסרונות
- 5 - היתרונות והחסרונות שקולים
- 4 - החסרונות עולים על היתרונות
- 0 - החסרונות עולים בהרבה על היתרונות

32. באיזו מידה את/ה מעוניין/ת שתכנית ההזנה תופעל בבית הספר שלכם גם בשנה

הבאה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
2	2	7	19	70

33. באילו מסגרות היית ממליץ/ה שתכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה:

70 - כל בתי הספר וגני הילדים בארץ לכל התלמידים

24 - בתי הספר וגני הילדים באזורי המצוקה לכל התלמידים

3 - רק לתלמידים נזקקים בכל בתי הספר / גני הילדים

1 - לא ממליץ/ה להפעיל את התכנית בשנה הבאה

2 - אחר

34. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, כיצד לדעתך יש להכין ולהגיש את האוכל?

75 - כמו היום – מנה חמה בחמגשיות

16 - מספר סוגי מנות חמות המגיעות במכלים ומחולקות לילדים על פי דרישה

1 - חבילה עם מספר מנות קרות (Lunch Box)

6 - כריך

3 - אחר

35. אם פרוייקט ההזנה ימשך בעתיד, האם לדעתך צריך לספק ארוחות גם למורים?

13 - לא

87 - כן

36. מבחינה ארגונית מהי לדעתך השעה המתאימה ביותר לחלוקת הארוחה?

3 – 11:00-10:00

13 – 12:00-11:01

29 – 13:00-12:01

55 – 14:00-13:01

37. מס' התלמידים בכיתה בה את/ה מחנך/ת:

37 – 20-6 תלמידים בכיתה

20 – 25-21 תלמידים בכיתה

26 – 30-26 תלמידים בכיתה

13 – 35-31 תלמידים בכיתה

5 – 45-36 תלמידים בכיתה

נספח מס' 5: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד - שאלון לגנת (N=27)
(התפלגות התשובות באחוזים)

קבלן המזון

באיזו מידה את מרוצה מתפקוד קבלן המזון בכל אחד מן הנושאים הבאים:

תחומי תפקוד קבלן המזון	במידה רבה מאוד	במידה רבה	במידה בינונית	במידה מעטה	כלל לא
1. שעת הגעת האוכל לגן	63	22	11	0	4
2. אופן אריזת המנות	82	15	0	4	0
3. רמת החום של האוכל	59	30	11	0	0
4. רמת הטרייות של האוכל	74	22	4	0	0
5. איכות וטעם האוכל	20	32	40	8	0
6. גודל המנות	59	33	7	0	0
7. אחידות המנות מבחינת הגודל	69	31	0	0	0
8. הקפדה על התפריט שסוכם	55	27	9	0	9
9. נכונות להתחשב בצרכים המיוחדים של בית הספר והתלמידים	21	50	14	0	14
10. מהירות הטיפול בבקשות שלכם	48	38	14	0	0
11. שביעות רצון כללית מקבלן המזון	50	35	15	0	0

האם קבלן המזון מספק את המוצרים הבאים לשביעות רצונכם?

12. סכו"ם 93 – כן, 7 – לא

13. כוסות חד-פעמיות 96 – כן, 4 – לא

14. מפות נייר/ניילון לשים מתחת למנות בזמן האוכל 0 – כן, 100 – לא

15. מפיות נייר 0 – כן, 100 – לא

16. שקיות ניילון לאיסוף האשפה 85 – כן, 15 – לא

17. כמה מנות מביא הקבלן כל יום?

89 - בדיוק כמספר הילדים

0 - כמה מנות פחות ממספר הילדים

11 - כמה מנות יותר ממספר הילדים

התארגנות הגן

18. באיזה שעה האוכל מגיע לגן?

58 – 10:00-11:00

42 – 11:01-12:00

19. באיזו שעה הילדים מקבלים את ארוחת הצהרים?

100 - בין 12:00 ל- 13:00

20. מהו גובה ההשתתפות של ההורים בתכנית ההזנה?

19 - שקל אחד ביום

82 - סכום אחר

21. האם במקביל לפרוייקט ההזנה נעשות בגן פעילויות נוספות הקשורות לתזונה

(כגון שיחות על יסודות המזון וחשיבות תזונה נכונה וכד')?

11 - לא

89 - כן

22. האם היו מקרים שהורים לא היו מסוגלים לשלם בעצמם את התשלום עבור

הארוחות ונאלצתם למצוא מקורות תשלום אחרים?

48 - לא

52 – כן

23. מה אתם עושים עם המנות העודפות?

30 - לא נשארות מנות עודפות

30 - נותנים כתוספת לילדים שמבקשים

7 - נותנים לילדים המבקשים לקחת הביתה

11 - נותנים לצדקה

26 - זורקים לאשפה

הערכת תכנית ההזנה

24. על פי התרשמותך, עד כמה הילדים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	11	30	41	19

25. על פי התרשמותך, עד כמה ההורים מרוצים מתכנית ההזנה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
0	4	15	44	37

על פי התרשמותך, עד כמה שביעות רצון ההורים נובעת מכל אחת מן הסיבות:

כלל לא	במידה מעטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
4	13	13	29	42	26. סיבות כלכליות
0	4	4	33	59	27. מקל על הורים שלא צריכים להכין ארוחה חמה בצהרים
0	12	23	31	35	28. בטחון ההורים שהילדים מקבלים אוכל בריא ומזין

29. האם היו מקרים שהורי ילדים התלוננו על האוכל?

1. לא	2. כן, מעט	3. כן, הרבה	4. כן, הרבה מאוד
74	19	7	0

30. האם היו מקרים שהילדים לא חשו בטוב (שלשולים, הקאות) בעקבות האוכל שאכלו במסגרת פרויקט ההזנה?

100 – לא היו מקרים כאלה

31. לפני תכנית ההזנה, האם ובאיזו תדירות נתקלת בתופעה שילדים באו והתלוננו

שהם רעבים:

1. כמה פעמים ביום (כמה ילדים ביום)	2. פעם ביום	3. כמה פעמים בשבוע	4. פעם בשבוע	5. לעיתים רחוקות	6. אף פעם
8	0	0	0	27	65

32. האם ידוע לך כמה מילדי הגן שלך, לא אכלו בבית לפחות מנה חמה אחת בכל יום,

לפני שהחלה תכנית ההזנה בגן?

78- לא ידוע לי

22 - כן, אני יודעת/על ילדים שלא קיבלו מנות חמות בכל יום.

האם בעקבות פרויקט ההזנה נתקלת בשינויים כלשהם בהתנהגויות הילדים בכל

אחד מן התחומים הבאים:

תחומי התנהגות	משפיע מאוד לטובה	משפיע לטובה	לא משפיע	משפיע לרעה	משפיע מאוד לרעה	לא יכול/ה לשפוט
33. רמת הריכוז	4	4	61	0	17	13
34. יחסים חברתיים בגן	17	13	57	4	0	9
35. היעדרויות מהגן	14	9	68	0	0	9
36. אלימות	5	0	76	10	0	10

37. באופן כללי, כיצד אתה מעריך את היתרונות של פרויקט ההזנה לעומת חסרונותיו:

23 - היתרונות עולים בהרבה על החסרונות

23 - היתרונות עולים על החסרונות

27 - היתרונות והחסרונות שקולים

15 - החסרונות עולים על היתרונות

12 - החסרונות עולים בהרבה על היתרונות

38. להערכתך באיזו מידה פרויקט ההזנה חשובה לילדים בגן שלך?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
7	19	15	41	19

39. באיזו מידה את/ה מעוניינת שתכנית ההזנה תופעל בגן שלכם גם בשנה הבאה?

1. כלל לא	2. במידה מעטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
26	11	15	30	19

תכנית ההזנה בעתיד

40. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, באילו מסגרות היית ממליץ/ה שהיא תופעל:

37 - בכל בתי הספר וגני הילדים בארץ לכל התלמידים

33 - בבתי הספר וגני הילדים באזורי המצוקה לכל התלמידים

15 - רק לתלמידים נזקקים בכל בתי הספר / גני הילדים

15 - אחר

41. אם תכנית ההזנה בגני ילדים תופעל בשנה הבאה, איזו ארוחה עדיף לספק?

37 - ארוחת בוקר 63 - ארוחת צהרים

42. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, כיצד לדעתך יש להכין ולהגיש את האוכל?

77 - כמו היום – מנה חמה בחמגשיות

12 - מספר סוגי מנות חמות המגיעות במכלים ומחולקות לילדים על פי דרישה

0 - חבילה עם מספר מנות קרות (Lunch Box)

8 - כריך

4 - אחר

43. באיזו מידה ההורים צריכים לממן את העלות של תכנית ההזנה?

19 - חינם לכולם

52 - שקל ליום לכולם, כמו השנה

19 - מ- 0% עד 100% מעלות המנה, על פי רמת ההכנסה

11 - אחר

44. אם פרויקט ההזנה ימשך בעתיד, האם לדעתך צריך לספק ארוחות גם למורים ולגננות?

15 - לא 85 - כן

45. מספר הילדים בגן:

38 – 10-25 ילדים

42 – 26-30 ילדים

19 – יותר מ- 30 ילדים

46. מגזר:

56 - ממלכתי

32 - ממ"ד

0 - ערבי

0 - בדווי-דרוזי

4 - עצמאי

8 - אחר

47. תפקיד ממלא השאלון:

96 - גנת

4 - אחר

נספח מס' 6: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד - שאלון להורה (N=197)
(התפלגות התשובות באחוזים)

שלום זו משפחת _____? (אם עונה ילד לשאול אם אפשר לדבר עם אמא, אם לא נמצאת אז עם אבא) שמי _____, אני מחברת פילת ואנחנו עושים סקר בנושא תכנית ההזנה בבתי הספר. אני מבינה ש _____ (שם הבן/הבת) לומד/ת בבית ספר/ בגן ילדים _____ ושם הילדים קיבלו ארוחות צהרים חמות בחודשיים האחרונים. אני אודה לך מאוד אם תסכים/י לענות על כמה שאלות בנושא ארוחות צהרים חמות בבתי הספר/ גני הילדים. (אם יש למשפחה יותר מילד אחד בביה"ס המקבלים ארוחות חמות להתייחס רק לילד/ה הספציפי/ת).

1. לפי מה שאת/ה שומע/ת מהילד/ה שלך, עד כמה האוכל שקיבל/ה בבית הספר היה טעים לו/לה?

1. בכלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
8	6	30	33	23

עכשיו אקריא לך כמה היגדים הקשורים לאוכל החם שהילדים מקבלים בבית הספר. לגבי כל אחד מהם תגיד/י עד כמה את/ה מסכימ/ה.

לא יודע/ת	בכלל לא	במידה מועטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
2	4	6	22	41	26	2. האוכל מגוון
5	3	3	11	38	40	3. האוכל מוגש בצורה יפה ואסתטית
15	7	8	18	33	20	4. האוכל מספיק מתובל
7	2	7	17	37	31	5. האוכל בריא ומזין

6. מה דעתך על גודל המנות, יחסית לגיל הילד?

1. גדול מדי	2. מתאים	3. קטן מדי
5	80	15

7. בתקופה האחרונה שהילד/ה קיבל/ה ארוחות צהרים חמה בבית הספר, כשחזר/ה הביתה,

באיזו מידה הוא היה רעב/ה?

1. בכלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
29	25	26	13	8

8. בימים שהיה מקבל ארוחה חמה בבית הספר, האם היה מקבל ארוחה חמה נוספת גם

בבית? 38 - לא

62 - כן

9. אם כן, מתי? 43 - מיד כשהיה חוזר מבית הספר

55 - בערב

3 - אחר

10. אם חלק מן האוכל שהילד/ה מקבל/ת בבי"ס/גנ"י נשאר, האם היית רוצה שהוא/ היא

יביא/תביא את זה הביתה כדי שמישהו בבית יאכל?

33 - כן

64 - לא

3 - לא משנה לי

11. איזה אוכל הילד מעדיף: האוכל שמקבל בבית או האוכל שקיבל בבית הספר?

58 - האוכל בבית

12 - האוכל בבית הספר

30 - שניהם באותה מידה

עכשיו אקריא לך כמה משפטים שקשורים לאוכל החם שהילדים מקבלים בבית הספר.

לגביי כל אחד מהם תגידי לי עד כמה את/ה מסכימה עם המשפט.

לא יודעת	בכלל לא	במידה מועטה	במידה בינונית	במידה רבה	במידה רבה מאוד	
2	9	8	13	23	45	12. כשהילד מקבל אוכל חם בבי"ס/גן ילדים זה מקל על ההורים שלא צריכים להכין ארוחה חמה בצהריים
4	12	10	15	20	39	13. אם הילד לא מקבל אוכל חם בביה"ס הוא עלול להיות רעב בביה"ס
3	4	3	12	23	56	14. מבחינה כלכלית זה משתלם
5	16	10	25	25	18	15. ילדים מתרגלים לאכול מה שמגישים להם
9	10	5	12	37	29	16. זה מגביר את המוטיבציה שלהם ללמוד
2	6	4	9	28	51	17. כשכולם אוכלים ביחד זה מעודד את הבן/הבת שלי לאכול
3	56	17	14	8	3	18. הזמן המוקדש לארוחה גוזל זמן לימודים

19. באופן כללי, באיזו מידה את/ה מרוצה מכך שהילד קיבל אוכל חם בבית הספר?

1. בכלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
3	2	7	19	70

עכשיו אני אשאל אותך כמה שאלות על התקופה הקודמת, לפני שהילדים קיבלו ארוחה חמה בבית הספר/ בגן הילדים:

20. באותה תקופה, עד כמה הילד/ה היה/ה הייתה רעב/ה כשהיה/ה הייתה חוזר/ת הביתה?

1. כלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
6	7	17	17	53

21. באותה תקופה, האם הוא/ היא היה/ה הייתה מקבל/ת ארוחה חמה בבית, אחרי שהיה/ה הייתה חוזר/ת מבית הספר/גן הילדים?

14 - לא

86 - כן

22. אם כן, מתי?

89 - מיד כשהיה חוזר מבית הספר

12 - בערב

23. באותה תקופה שלא היה/הייתה מקבל/ת ארוחה חמה בבית הספר, האם היה/הייתה לוקח/ת משהו לאכול בבית הספר?

6 - לא

94 - כן

24. בחודשים האחרונים שהילד/ה קיבל/ה ארוחה חמה בבית הספר/ גן הילדים האם היה/הייתה לוקח/ת משהו לאכול בבית הספר?

30 - לא

70 - כן, אם כן מדוע? 73 - לארוחת הבוקר / ארוחה אחת לא מספיקה

10 - הרגל

5 - מקבלים את הארוחה מאוחר מידי

11 - אחר / אין דעה

25. באיזו מידה את/ה מעוניין/ת שתכנית ההזנה תופעל בבית הספר/ בגן הילדים גם בשנה הבאה, פחות או יותר כמו השנה?

1. בכלל לא	2. במידה מועטה	3. במידה בינונית	4. במידה רבה	5. במידה רבה מאוד
3	1	3	16	79

26. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, באילו מסגרות היית ממליץ/ה שהיא תופעל?

81 - לכל התלמידים בארץ

11 - לכל התלמידים באזורי מצוקה

1 - רק לתלמידים נזקקים בכיתה

1 - הצעה אחרת

6 - לא יודע

27. אם תוכנית ההזנה בבתי הספר תופעל בשנה הבאה, איזו ארוחה עדיף לספק?

4 - ארוחת בוקר

96 - ארוחת צהרים

28. אם תכנית ההזנה תופעל בשנה הבאה, איך צריך לדעתך להכין ולהגיש את האוכל?

78 - כמו השנה – מנות חמות בחמגשיות

18 - מנות חמות שמגיעות במכלים ומחולקות לילדים על פי דרישה

1 - מנות קרות

1 - כריך

3 – הצעה אחרת

29. לדעתך, איך ההורים צריכים לממן את העלות של תכנית ההזנה?

14 - חינום לכולם

69 - שקל ליום לכולם, כמו השנה

16 - כל אחד לפי רמת ההכנסה שלו

1 – תשובה אחרת שצוינה

30. מהו מין המרואיין?

23 – גברים

77 – נשים

31. בן/בת כמה את/ה?

1% – עד 25

12% – 26-30

30% – 31-35

30% – 36-40

14% – 41-45

9% – 46-50

4% – 51 ומעלה

32. מה המצב המשפחתי שלך?

97 - נשוי

2 - גרוש

1 - אלמן

33. כמה ילדים יש לך?

2 – אחד

8 – שניים

20 – שלושה

70 – ארבעה ויותר

34. כמה מהם לומדים בגן ילדים או בבית ספר (עד י"ב)?

8 – אחד

23 – שניים

28 – שלושה

42 – ארבעה ויותר

35. באיזה ארץ נולדת ובאיזה ארץ נולד אביך?

- 29 - נולד בישראל והאב בישראל
- 46 - נולד בישראל והאב באסיה/אפריקה
- 5 - נולד בישראל והאב באירופה/אמריקה
- 10 - נולד באסיה/אפריקה
- 6 - נולד באירופה/אמריקה (לא כולל חבר העמים)
- 4 - יליד חבר העמים (ברה"מ לשעבר)

36. לילידי ברה"מ לשעבר: באיזו שנה עלית לישראל?

- 14 - לפני 1989
- 86 - 1989-1999

37. מהי ההשכלה שלך:

- 10 - יסודי או חטיבת ביניים
- 15 - תיכונית (ללא בגרות)
- 38 - תיכונית (בגרות)
- 18 - על-תיכונית
- 15 - אקדמית
- 4 - תורנית

38. האם את/ה עובד/ת?

1. לא	2. במשרה חלקית	3. במשרה מלאה	4. בפנסיה
45	21	34	1

39. האם בן/בת הזוג שלך עובד/ת?

1. לא	2. במשרה חלקית	3. במשרה מלאה	4. בפנסיה
41	13	45	1

40. ישוב מגורים ובית הספר :

- 7 – רמת גן, ביה"ס ממ"ד שלום
- 6 – בית שאן, ביה"ס גלבוע
- 8 – ביתר עילית, ביה"ס כתב סופר
- 13 – ביתר עילית, ביה"ס תלמוד תורה נטעי מאיר
- 20 – ביתר עילית, ביה"ס בנות יהודה
- 15 – טירת כרמל
- 15 – אופקים, ביה"ס הגבעה
- 6 – ביה"ס אלאמל
- 8 – ביה"ס ג'בור טוקאן
- 3 – אעבלין, ביה"ס יסודי ג'

41. מין הילד/ה:

- 63 – בנים
- 37 – בנות

42. הכיתה שבה לומד/ת הילד/ה:

- 14 – כיתה א'
- 18 – כיתה ב'
- 14 – כיתה ג'
- 14 – כיתה ד'
- 19 – כיתה ה'
- 15 – כיתה ו'
- 4 – כיתה ז'
- 4 – כיתה ח'

נספח מס' 7: פרויקט הזנה בבתי הספר תשס"ד – טופס תצפית
(התפלגות התשובות באחוזים)

שעת הארוחה

1. סה"כ זמן בדקות מהתחלה עד סיום הארוחה:

39 – עד 20 דקות

43 – 20-30 דקות

11 – 30-40 דקות

7 – 41 דקות או יותר

תנאים סביבתיים בזמן הארוחה

2. איפה אוכלים:

90 - בכיתה

10 - במקום אחר

3. כיצד יושבים בזמן האוכל?

64 - כל אחד במקום שלו

5 - חלק מצמידים את הכסא שלהם לשולחן אחר

19 - מצמידים שולחנות

12 - אחר

4. האם הילדים שוטפים את הידיים לפני האוכל?

61 - כן, כולם

25 - חלקם

14 - אף אחד

5. כיצד האוכל מחולק לתלמידים?

9 - כל תלמיד ניגש ומקבל את האוכל שלו

73 - כל תלמיד יושב במקומו ומישהו מביא לו את האוכל

5 - חלק כך וחלק כך

14 - אחר

6. מי מחלק את האוכל לילדים?

41 - תורנים מהכיתה

2 - ילדים מכיתות בוגרות יותר

25 - מורה/גננת

15 - סייעת

5 - סייעת וגננת

12 – תורנים ומורה

▪ האם יחד עם האוכל הילדים מקבלים:

49 - לא	0 - כן , חלקם	51 - כן, כולם	7. מפה לשים מתחת למגש
39 - לא	0 - כן , חלקם	61 - כן, כולם	8. מפית נייר
0 - לא	2 - כן , חלקם	98 - כן, כולם	9. סכו"ם
29 - לא	2 - כן , חלקם	69 - כן, כולם	10. כוס חד-פעמית

11. כיצד הוגשה שתייה:

28 - הוגשו קנקני מים

33 - ילדים הביאו בקבוקים משלהם.

23 - בקבוקי מים מינרליים

16 - אחר

12. האם היו ילדים שלא הייתה להם שתייה?

78 - לא

22 – כן

נמוך	בינוני	גבוה	
9	31	60	13. הסדר בזמן חלוקת האוכל
5	15	80	14. הסדר בזמן האוכל
5	32	63	15. אווירה שקטה ונעימה בכיתה בזמן האוכל
7	22	71	16. ניקיון הכיתה והשולחנות

17. האם ישנם ילדים שלא מקבלים אוכל?

91 - לא

9 - כן

18. האם היו ילדים שביקשו תוספת?

76 - לא

24 - כן

19. האם הילדים שביקשו תוספות קיבלו אותן?

3 - לא אף אחד

21 - כן, כולם

20. האם היו ילדים שלקחו אתם אוכל הביתה?

86 - לא

9 - כן, מהאוכל שלהם

5 - כן, מהאוכל של תלמיד אחר

מה נאכל ומה לא – נא לסמן עבור 15 תלמידים לפי הסולם הבא:

0	1.	2.	3.	4.
המנה לא הוגשה כלל	לא אכל כלל	אכל חצי מהמנה או פחות	אכל יותר מחצי מהמנה והשאיר את היתר	אכל את המנה כולה

סלט	לחם	פרי	תוספת חמוס/טחינה/זיתים	תוספת ירקות מבושלים	תוספת פחמימות	מנה עיקרית/בשרית/צמחונית	
52	19	30	55	7	0	0	המנה לא הוגשה כלל
11	35	14	9	27	20	9	לא אכל כלל
5	11	6	10	23	29	16	אכל חצי מהמנה או פחות
6	6	5	12	17	19	22	אכל יותר מחצי מהמנה והשאיר את היתר
9	23	36	13	25	32	53	אכל את המנה כולה