משרד הבריאות
לחיים בריאים יותר

דו"ח בקרה מיום 05.05.2026

במוסד: "נופי גילה (סיעודי) (לשעבר טנדר לאבינג קר"

בישוב: ירושלים

הדו"ח נכתב ע"י
צוות מחוז ירושלים

מדינת ישראל
משרד הבריאות
Ministry of Health Israel

לכבוד
ד"ר שלוה טבדי
מנהל/ת רפואי/ית
נופי גילה (סיעודי) (לשעבר טנדר לאבינג קר (קוד מוסד 237N2)
5 הרב אונטרמן
ירושלים

ד"ר טבדי נכבד/ה,

הנדון: סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "נופי גילה (סיעודי) (לשעבר טנדר לאבינג קר"

מצ"ב סיכום בקרת פתע שהתקיימה במוסדכם בתאריך 05.05.2026 ע"י אנשי צוות מחוז ירושלים. הבקרה נערכה במטרה לבחון את התנהלות בית החולים בשעות 12:15-14:00.

המנהל/ת הרפואי/ת מתבקש/ת להעביר עותק מדו"ח זה לשאר חברי הנהלת המוסד (למנהל האדמיניסטרטיביולמנהלת הסיעוד - אחות ראשית) ולמנהלי כל הסקטורים המקצועיים.

מעקב אחר תיקון הליקויים יתבצע במסגרת המחוז/הנפה.

בברכה,
ד"ר רפי אלישע
גריאטר מחוזי, לשכת בריאות ירושלים

העתקים:
מר משה בר סימן טוב, מנכ"ל משרד הבריאות, ירושלים
ד"ר אפרת גיל, ראש האגף לגריאטריה, משרד הבריאות
האגף לרישוי מוסדות, משרד הבריאות, ירושלים
פרופ' זוהר מור, רופא מחוזי,, לשכת בריאות ירושלים
הנהלת אגף הגריאטריה
גב' שרית חייט, מרכזת בכירה, נתוני איכות ובקרה בגריאטריה, משרד הבריאות
צוות הבקרה
מגר' בן ציון רודל, רוקח מחוזי, מחוזות ירושלים ואשקלון,
ד"ר שגית ארבל אלון, רופאה ראשית, מנהלת מערך שירותי בריאות, משרד הרווחה

סיכום בקרת פתע להבטחת טיפול ראוי בבית החולים "נופי גילה (סיעודי) (לשעבר טנדר לאבינג קר"

הבקרה התקיימה בתאריך 05.05.2026 בין השעות 12:15 ל-14:00.
מטעם משרד הבריאות השתתפו הנציגים הבאים:

- **עבודה סוציאלית** - מר אלחנן ירס, מרכז תחום בקרה, מחוז ירושלים
- **בריאות הסביבה** - גב' אלינה קוגן, מרכזת תחום בקרה, מחוז ירושלים

מטעם המוסד נכחו

אחות אחראית מחלקה, סגן מנהל מחלקה, עובד סוציאלי.
אחות אחראית משמרת וצוות המטפלים, עובד ניקיון ועובד מטבח.

תפוסת מטופלים במחלקות מול רישוי

שם המחלקה	שם המחלקה בפועל	מספר מטופלים ברישוי	מספר מטופלים בפועל	הערה
גריאטריה סיעודית		36	38	
סה"כ		36	38	

כח-אדם סיעודי

אחות אחראית משמרת בוקר ו-5 מטפלים. עובד ניקיון ועובד מטבח.
סידור העבודה תאם את העובדים, בפועל, במשמרת.
צוות המטפלים לבשו מדים והיו עם תגי שם.

תנאים סביבתיים

חדרי המטופלים נמצאו נקיים ומסודרים.
תחזוקת המחלקה ירודה - פנלים שבורים וחסרים, צבע קירות מתקלף במקומות רבים. חדר הכביסה מוזנח, החצר האחורית אינה מסודרת ונמצא בה ציוד כלשהו. באחד מחדרי הדיירים נמצא מטבחון עם ארוניות שבורות, חדר הצוות מבולגן ומבשלים בו, המטבח המחלקתי מלוכלך מאוד.
בבדיקה מדגמית, כסאות הרחצה במקלחות נקיים ותקינים.
בבדיקה מדגמית, נמצאו מברשות שיניים מסומנות עם שמות הדיירים עליהן.
ארונות הבגדים מסודרים.
המצעים מתאימים לעונת השנה.
בבדיקה מדגמית, לחצני המצוקה נמצאו תקינים. צוות המטפלים נענה במהירות לקריאות.
מלאי חירום של בקבוקי מים נמצא בחדר הפיזיותרפיה ולא במחסן - לא תקין.

ארוחות

נצפתה ארוחת צוהריים. האוכל שהוגש תאם לתפריט.
הסכו"ם שהוגש כלל כפות, מזלגות וסכינים.
צוות המטפלים הגיש את האוכל עם כפפות ומדים תואמים.

צוות המטפלים עזר בהאכלת מספר מטופלות. ההאכלה בוצעה ברגישות ובסבלנות ע"י צוות המטפלים.
בוצע שינוי באופן חלוקת המזון ונמצא שהתהליך אינו תקין. מחלקים מזון בצלחות במטבח ואז מוציאים את הצלחות, בעגלה רגילה, לחדר האוכל דרך דלת ולא דרך החלון, כפי שמאושר. תהליך זה גורם לירידת טמפרטורות המזון מהטמפרטורה הנדרשת. נמדדה טמפרטורה נמוכה בהגשה.
יש לחזור לשיטת העבודה המאושרת - חלוקת מזון מתוך עגלת חימום ודרך החלון.

תהליך העבודה במטבח אינו תקין:
1. נמצאו כלים רטובים בארון אחסון - הדבר פסול.
2. נמצאו ירקות שדורשים שטיפה עם חומר חיטוי.
3. נמצאה דייסה בסיר בתוך המקרר. נמסר לבקרית כי אלו שאריות מארוחת הבוקר - הדבר פסול.
4. נמצאו ירקות חתוכים במקרר, ללא סימון תאריך הכנתם.
5. נמצאה אריזת ביצים קשות, ללא תאריך פג תוקף.

<u>שימוש באמצעי הגבלה מכניים</u>

נצפתה רשימת הגבלה מעודכנת וחתומה ע"י רופא המחלקה ואחות אחראית מחלקה. הרשימה כוללת 12 מטופלים עם הגבלות. בפילוח של 11 מטופלים עם הגבלת חגורת אגן ו-1 מטופל עם הגבלת שולחנית. בנוסף, ישנם 4 מטופלים עם הגבלות רשת במיטה.
במהלך הבקרה נצפו ההגבלות בפועל על המטופלים ונמצאו תואמות את רשימת ההגבלות.

<u>פעילות פנאי</u>

לוח התמצאות מעודכן לפי תאריך יום הבקרה.

<u>שביעות רצון מטופלים / בני משפחה</u>

בשיחה עם מספר בני משפחה של מטופלים, הביעו שביעות רצון גבוהה מאיכות הטיפול של צוות המחלקה בבן משפחתם.

<u>נושאים נוספים</u>

נמצא אחסון, במחסן המחלקתי, על גבי משטחי עץ. הדבר פסול.
נמצא אחסון חומרים כימיים יחד עם חומרים לשמירת היגיינה אישית, שבהמשך מגיעים למגע עם גוף האדם - הדבר פסול.
נמצא שהצוות מבשל בחדר הצוות. בחדר קיים ציוד בישול כמו תנור, צ'יפסר ומכשיר "נינג'יה". כל הציוד מאוד מלוכלך ומשומן. אין בחדר תנאים תברואתיים ופיזיים לבישול. נמצאה סחורה, שדורשת טיפול ראשוני כמו שטיפת ירקות. אין אישור של משרד הבריאות לשימוש בחדר לבישול.