

## ПАМЯТКА ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРЕВОЗКИ ГРУППЫ ДЕТЕЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ

В соответствии с требованиями Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, а так же санитарных правил: СП 2.5.1277-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских групп детей» организаторы перевозок обязаны:

- Обеспечить сопровождение организованных групп детей взрослыми из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей в период следования к месту назначения и обратно;
- Организовать питание организованных групп детей с интервалами не более 4 часов;
- Организовать питьевой режим в пути следования и при доставке организованных групп детей от вокзалов до мест назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале;
- Направить информацию в органы Роспотребнадзора о планируемых сроках отправки организованных групп детей и количестве детей по форме (Приложение №1) не менее чем за 3 суток до отправления организованных групп детей;
- Обеспечить сопровождение организованной группы детей медицинским работником или сопровождающими лицами, прошедшими подготовку по оказанию первой помощи в соответствии с установленным порядком, при нахождении в пути следования более 12 часов организованной группы детей в количестве свыше 30 человек (Приложение №2);
- Обеспечить сопровождение организованных групп детей квалифицированным медицинским работником (врачом) при организации поездок организованных групп детей специализированным железнодорожным подвижным составом, предназначенным для целей перевозки организованных групп детей (Приложение №2.)

У каждого ребёнка, входящего в состав организованной группы детей, должна быть медицинская справка об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная в период формирования группы не более чем за 3 дня до начала поездки.

Посадка в пассажирский поезд больных детей не допускается. При выявлении до выезда или во время посадки в пассажирский поезд или в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме данный ребенок госпитализируется.

При нахождении в пути следования менее суток организация питания детей осуществляется с учетом примерного перечня продуктов питания для организации питания детей и подростков при перевозке их железнодорожным транспортом менее 24 часов (Приложение №3).

При нахождении в пути свыше суток организуется полноценное горячее питание (супы, гарниры, мясные или рыбные блюда).

Полноценное горячее питание организуется в вагонах-ресторанах пассажирских поездов или по месту размещения организованных групп детей в пассажирских вагонах. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (Приложение №4).

Несоблюдение санитарных правил при перевозке детей влечет за собой привлечение к административной ответственности в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях

ИНФОРМАЦИЯ О ВЫЕЗДЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ  
ОРГАНИЗОВАННЫХ ГРУПП ДЕТЕЙ

№ п/п	Исходные данные	Подлежит заполнению
1.	Организатор отдыха (учреждение, фирма, фонд, организация)	
2.	Адрес местонахождения организатора отдыха детей	
3.	Дата выезда	
4.	Станция отправления	
5.	Поезд N	
6.	Вид вагона (межобластной спальный, купейный, мягкий)	
7.	Количество детей	
8.	Количество сопровождающих	
9.	Наличие медицинского сопровождения (количество врачей, среднего медицинского персонала)	
10.	Станция назначения	
11.	Наименование и адрес конечного пункта назначения (детское оздоровительное учреждение, образовательная организация)	
12.	Планируемый тип питания в пути следования (вагон-ресторан, пассажирский вагон)	

Руководитель, организующий поездку \_\_\_\_\_

М.П.

**ОСНОВНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ  
И ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВОДИМЫЕ  
МЕДИЦИНСКИМИ РАБОТНИКАМИ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ ОРГАНИЗОВАННЫХ ГРУПП  
ДЕТЕЙ**

Медицинским работником осуществляется:

- взаимодействие с начальником пассажирского поезда, органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- контроль состояния здоровья детей, входящих в организованные группы;
- опрос о состоянии здоровья детей перед посадкой в поезд;
- проверка наличия медицинских справок об отсутствии у детей контакта с инфекционными больными;
- принятие решения об отстранении от посадки в пассажирский поезд детей с явными признаками заболевания в острой форме;
- оказание медицинской помощи заболевшим детям в пути следования;
- своевременная изоляция инфекционных больных детей от здоровых и организация госпитализации больных. При выявлении инфекционного больного или подозрении на инфекционное заболевание, или пищевое отравление среди детей, медицинским работником совместно с проводником вагона изолируются заболевшие дети и немедленно сообщается об этом в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и орган Роспотребнадзора;
- опрос и составление списка детей, контактировавших с больными детьми;
- контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены;
- контроль за организацией питьевого режима и питанием детей.

В целях предупреждения пищевых отравлений медицинским работником совместно с сопровождающими лицами:

- исключить случаи употребления детьми скоропортящихся продуктов питания, а также продуктов, которые не допускается использовать в питании детей санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего образования;
- проводятся беседы с детьми о профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлениях и о соблюдении правил личной гигиены;
- проверяется обеспеченность детей постельными принадлежностями и постельным бельем.

Первая помощь и медицинская помощь осуществляются в соответствии с установленным порядком.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ ИХ  
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ МЕНЕЕ 24 ЧАСОВ

1. Хлебобулочные и кондитерские изделия без крема:

- изделия хлебобулочные сдобные мелкоштучные в ассортименте из пшеничной муки высшего сорта в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;
- изделия хлебобулочные слоеные в ассортименте в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 граммов;
- сухари, сушки, пряники в вакуумной упаковке промышленного производства, расфасованные по 150 - 300 граммов;
- печенье, вафли в ассортименте в вакуумной упаковке промышленного производства для одnorазового использования с возможностью длительного хранения при комнатной температуре, расфасованные по 25 - 50 - 100 граммов;
- кексы в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50 - 75 граммов;
- коржи молочные в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50 - 100 граммов и другие изделия.

2. Молоко в одноразовой упаковке промышленного производства с длительным сроком годности (более 10 дней) и возможностью хранения при комнатной температуре объемом 150 - 250 миллилитров.

3. Сырок плавленый в промышленной упаковке весом 25 - 50 граммов.

4. Сахар пакетированный в одноразовой упаковке.

5. Чай пакетированный в одноразовой упаковке (без ароматизаторов и пищевых добавок).

6. Вода минеральная негазированная в промышленной упаковке до 0,5 литра.

7. Фруктовые соки, нектары промышленного производства в одноразовой упаковке с возможностью длительного хранения при комнатной температуре объемом 150 - 200 миллилитра.

8. Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, мандарины) готовые к употреблению в упаковке, предварительно вымытые и просушенные.

9. Орехи, готовые к употреблению, в упаковке промышленного производства, расфасованные по 10 - 25 грамм.

ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В  
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ  
(СанПиН 2.4.5.2409-08)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, вздутые, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша .
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.