ПЕРЕВОЗКА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ ОРГАНИЗОВАННЫХ ГРУПП ДЕТЕЙ: НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

[«Санэпидконтроль. Охрана труда» №4 2014](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/) / [Гигиена детей и подростков](https://www.profiz.ru/sec/rubric/114/)

Поделиться…

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.01.2014 № 3 утверждены СП 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей». Данный нормативный правовой акт вступил в силу 13 апреля 2014 г., а значит, уже в нынешнем летнем сезоне при доставке детей в места отдыха и оздоровления железнодорожным транспортом необходимо руководствоваться новыми санитарно-эпидемиологическими правилами, которые мы и рассмотрим в статье.

СП 2.5.3157-14 устанавливают требования к условиям перевозки железнодорожным транспортом организованных групп детей, продолжительность пути следования которых свыше 10 часов. Их соблюдение является обязательным для всех юридических и физических лиц, а также индивидуальных предпринимателей, участвующих в организации поездок групп детей и подростков в количестве не менее 8 человек и в возрасте до 18 лет железнодорожным транспортом к месту назначения и обратно. При осуществлении перевозок организованных групп детей должны также соблюдаться санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте[[1]](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/perevozka_detei_jd/%22%20%5Cl%20%22_ftn1%22%20%5Co%20%22).

Согласно п. 2.2 СП 2.5.3157-14 не менее чем за 3 суток до начала поездки организаторы обязаны сообщить органам Роспотребнадзора информацию о планируемых сроках отправки группы детей и ее численности. Форма предоставления этой информации согласно приложению 1 к СП 2.5.3157-14 приведена в примере.

Одно из главных требований санитарно-эпидемиологической безопасности — наличие у каждого ребенка, включенного в состав группы, медицинской справки об отсутствии контакта с инфекционными больными, оформленная не более чем за 3 дня до отъезда. Не допускается посадка в поезд больных детей. При выявлении у ребенка до выезда, во время посадки или в пути следования симптомов заболевания в острой форме принимаются меры по его госпитализации.

Форма предоставления информации в органы Роспотребнадзора о выезде железнодорожным транспортом организованных групп детей

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 № |   |
| 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.

СОПРОВОЖДЕНИЕ ОРГАНИЗОВАННЫХ ГРУПП ДЕТЕЙ

СП 2.5.3157-14 регламентируют и вопросы сопровождения детей педагогическими работниками, родителями и другими взрослыми, а также медицинскими работниками. Так, на группу из 8–12 детей полагается 1 сопровождающий (педагог, воспитатель, тренер, родитель и др.). Группе детей в количестве более 30 человек, которая планирует находиться в пути свыше 12 часов, необходимо организовать сопровождение медицинским работником или лицом, прошедшим подготовку по оказанию первой медицинской помощи в соответствии с установленным порядком. В тех случаях, когда железнодорожные перевозки организованных групп детей осуществляются специализированным подвижным составом, предназначенным для этих целей, детям обеспечивается сопровождение квалифицированного медицинского работника (врача).

СП 2.5.3157-14 также определяют основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, которые проводятся медицинскими работниками при перевозке организованных групп детей. Среди них отметим следующие:

– взаимодействие с начальником пассажирского поезда, органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

– контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены;

– контроль за организацией питьевого режима и питанием детей;

– 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 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;

– опрос и составление списка детей, контактировавших с больными детьми.

При выявлении инфекционного больного или при подозрении на инфекционное заболевание, пищевое отравление у ребенка медицинский работник совместно с проводником вагона изолирует заболевших и немедленно сообщает о произошедшем в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и орган Роспотребнадзора. Совместно с сопровождающими лицами медицинский работник проверяет обеспеченность детей постельными принадлежностями и постельным бельем, проводит беседы с детьми о профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлениях, о соблюдении правил личной гигиены.

ПИТАНИЕ В ПУТИ

Раздел III СП 2.5.3157-14 содержит свод требований к организации питания детей в пути следования. Кратность приема пищи определяется продолжительностью поездки, зависит от времени суток и физиологических потребностей детей. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4 часов в дневное время суток. Если поездка длиться более суток, необходима организация полноценного горячего питания. В меню включаются супы, гарниры, рыбные или мясные блюда. В тех случаях, когда дети находятся в пути менее суток, питание организуют с учетом примерного перечня продуктов для организации питания детей и подростков при перевозке их железнодорожным транспортом менее 24 часов, приведенного в приложении 1 к СП 2.5.3157-14. В данный перечень включены следующие позиции:

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 г;

– изделия хлебобулочные слоеные в ассортименте в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные до 150 г;

– сухари, сушки, пряники в вакуумной упаковке промышленного производства, расфасованные по 150–300 г;

– печенье, вафли в ассортименте в вакуумной упаковке промышленного производства для одноразового использования, предусматривающей возможность длительного хранения при комнатной температуре, расфасованные по 25, 50, 100 г;

– кексы в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50–75 г;

– коржи молочные в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50–100 г и другие изделия.

2. Молоко с длительным сроком годности (более 10 дней) в одноразовой упаковке промышленного производства, позволяющей хранение при комнатной температуре объемом 150–250 мл.

3. Сырок плавленый в промышленной упаковке весом 25–50 г.

4 . Сахар пакетированный в одноразовой упаковке.

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

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

7. Фруктовые соки, нектары промышленного производства в одноразовой упаковке, предусматривающей возможность длительного хранения при комнатной температуре, объемом 150–200 мл.

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 г.

Полноценное горячее питание может быть организовано в вагонах-ресторанах или по месту размещения групп детей в пассажирских вагонах. В целях предупреждения пищевых отравлений в рацион питания не включают скоропортящиеся продукты, а также продукты, которые запрещены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего образования. Согласно приложению 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»[[2]](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/perevozka_detei_jd/%22%20%5Cl%20%22_ftn2%22%20%5Co%20%22) в рацион питания детей в пути следования железнодорожным транспортом не допускается включать следующие продукты и блюда:

– пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

– остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;

– мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыбу, сельскохозяйственную птицу, не прошедшие ветеринарный контроль;

– субпродукты, кроме печени, языка, сердца; непотрошеную птицу;

– мясо диких животных; яйца и мясо водоплавающих птиц;

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

– консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

– крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

– любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

– зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

– творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки; простоквашу-«самоквас»; молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров; молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

– грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

– сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

– блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;

– жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

– пищевые продукты, не предусмотренные в рекомендуемом ассортименте пищевых продуктов для организации дополнительного питания (см. приложение 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

– уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы; острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

– газированные напитки; квас; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; кофе натуральный; тонизирующие, в т. ч. энергетические напитки; алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %);

– кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

– кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); жевательную резинку; карамель, в т. ч. леденцовую; ядро абрикосовой косточки, арахис;

– заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

– первые и вторые блюда из (на) основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; окрошки и холодные супы;

– макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом; яичницу-глазунью; паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

При организации горячего питания распределение общей калорийности суточного рациона должно быть следующим: завтрак — 25–30 %, обед — 35–45 %, ужин — 25–30 %. Рекомендуемая усредненная величина калорийности в день для детей до 10 лет составляет 2100 ккал/день, для детей от 11 и старше — 2550 ккал/день. Рекомендуемое соотношение белков, жиров и углеводов — 1:1:4.

Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Дети обеспечиваются питьевой водой не только в пути следования железнодорожным транспортом, но и при доставке их от вокзала до мест назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале.

[[1]](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/perevozka_detei_jd/%22%20%5Cl%20%22_ftnref1%22%20%5Co%20%22) СП 2.5.1198-03 «Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.03.2003 № 12 (в ред. от 16.06.2010).

[[2]](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/perevozka_detei_jd/%22%20%5Cl%20%22_ftnref2%22%20%5Co%20%22) Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45.

Степанова М. И., зав. лабораторией обучения и воспитания НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФБГУ «Научный центр здоровья детей» РАМН, д-р мед. наук

*Статья опубликована в журнале*[*«Санэпидконтроль. Охрана труда» № 4, 2014*](https://www.profiz.ru/sec/4_2014/)*.*