**Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.5.3157-14**

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки железнодорожным транспортом организованных групп детей, находящихся в пути следования свыше 10 часов, и направлены на охрану здоровья детей и подростков при нахождении их в пути следования в пассажирских вагонах железнодорожного транспорта, а также в зданиях вокзалов на станциях отправления и прибытия.

1.2. При организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом должны соблюдаться требования настоящих санитарных правил, а также санитарных правил по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте.

1.3. Настоящие санитарно-эпидемиологические требования являются обязательными для исполнения юридическими и физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, участвующими в организации поездок железнодорожным транспортом к месту назначения и обратно организованных групп детей (далее - групп детей) в возрасте до 18 лет в количестве от 8 детей и более.

1.4. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора[1].

**II. Требования к организации поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом**

2.1. Организаторами поездок организованных групп детей железнодорожным транспортом:

- обеспечивается сопровождение организованных групп детей взрослыми из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей (педагогами, воспитателями, родителями, тренерами и другими) в период следования к месту назначения и обратно;

- организуется питание организованных групп детей с интервалами не более 4 часов;

- организуется питьевой режим в пути следования и при доставке организованных групп детей от вокзала до мест назначения и обратно, а также при нахождении организованных групп детей на вокзале.

2.2. Организаторами поездок организованных групп детей направляется информация в органы Роспотребнадзора о планируемых сроках отправки организованных групп детей и количестве детей по форме (Приложение N 1) не менее чем за 3 суток до отправления организованных групп детей.

2.3. У каждого ребенка, 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.

2.4. 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.

**III. Требования к организации питания групп детей при нахождении их в пути следования**

3.1. Для организованных групп детей при нахождении их в пути следования организуется питание. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 4 часов в дневное время суток.

Кратность приема пищи определяется временем нахождения групп детей в пути следования, времени суток и в соответствии с физиологическими потребностями.

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

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 N 2).

3.2. Полноценное горячее питание организуется в вагонах-ресторанах пассажирских поездов или по месту размещения организованных групп детей в пассажирских вагонах.

Не допускается использовать в питании организованных групп детей продукты и блюда, которые запрещены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего образования.

3.3. При организации горячего питания распределение общей калорийности суточного рациона должно составлять: завтрак - 25-30%, обед 35-45%, ужин - 25-30%. Рекомендуемые усредненные величины калорийности в день (далее - ккал/день): до 10 лет - 2100 ккал/день, от 11 и старше - 2550 ккал/день. Рекомендуемое соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4.

3.4. При организации питания пищевые продукты по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, свидетельствующими об их качестве и безопасности.

Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

**IV. Требования к медицинскому обеспечению организованных групп детей при перевозке их железнодорожным транспортом**

4.1. При нахождении в пути следования более 12 часов организованной группы детей в количестве свыше 30 человек организатором поездки обеспечивается сопровождение организованной группы детей медицинским работником или сопровождающими лицами, прошедшими подготовку по оказанию первой помощи в соответствии с установленным порядком.

4.2. При организации поездок организованных групп детей специализированным железнодорожным подвижным составом, предназначенным для целей перевозки организованных групп детей, организатором поездки обеспечивается сопровождение организованных групп детей квалифицированным медицинским работником (врачом).

**V. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинскими работниками при перевозке организованных групп детей**

5.1. 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.

5.2. 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.

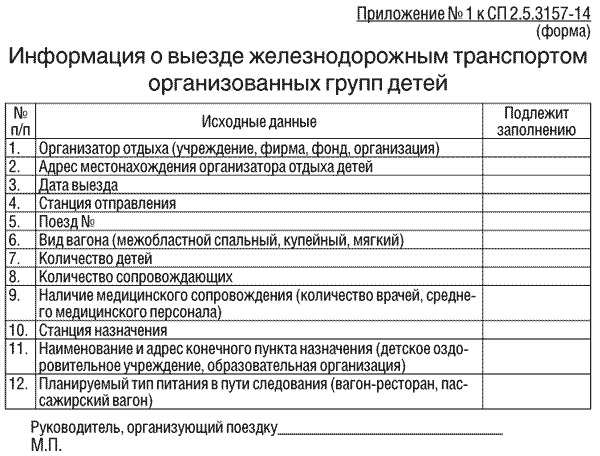
5.3. Первая помощь и медицинская помощь осуществляются в соответствии с установленным порядком.

**VI. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению групп детей в зданиях вокзалов и в пассажирских вагонах**

6.1. Организованные группы детей размещаются в залах ожидания, комнатах отдыха или других помещениях железнодорожных вокзалов.

6.2. В пути следования организованные группы детей обеспечиваются постельным бельем и постельными принадлежностями, а также питьевой водой в соответствии с требованиями санитарных правил по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте. Рекомендуется организация питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды.

*1Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 N 476 "О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 24, ст. 2999).*

**

Приложение N 2 к СП 2.5.3157-14

**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 одноразового 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 миллилитров.

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 граммов.