

ОСОБЕННОСТИ ЛЕТНЕГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ОТДЫХА. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ ГРУПП ДЕТЕЙ

С наступлением летних каникул у школьников вступает в свои права летняя оздоровительная кампания.

В летние месяцы железнодорожным транспортом к месту отдыха и обратно доставляются организованные группы детей. В течение летней оздоровительной кампании 2018 года таких групп перевезено около десяти тысяч с количеством 328 243 человек.

Одна из важнейших задач организаторов поездки - обеспечить качественным полноценным питанием детей. Основным документом, регламентирующим организацию питания в поездке, являются санитарно-эпидемиологические правила СП 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей».

Санитарными правилами предусмотрено:

- Обеспечение организованных групп детей сопровождением взрослыми из расчета 1 сопровождающий на 8-12 детей.

- Организация питания с интервалами не более 4 часов. Кратность приема пищи определяется временем нахождения групп детей в пути следования, временем суток и в соответствии с физиологическими потребностями.

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

Питание организуется в вагонах ресторанах или по месту размещения организованных групп детей.

Питание должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Не допускается использовать в питании организованных групп детей продукты и блюда, которые запрещены санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Всего запрещено использовать в питании 41 наименование продуктов и блюд. Вот основные из них: макароны по-флотски (с мясным фаршем), с рубленым яйцом; паштеты и блинчики с мясом и творогом; яичница-глазунья; окрошка; заливные блюда; жаренные во фритюре пищевые продукты; кремовые кондитерские изделия; уксус; горчица; хрен; острые приправы; острые соусы; майонез; кофе натуральный.

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: до10 лет - 2100ккал, от 11лет и старше – 2550ккал. Рекомендуемое соотношение белков жиров и углеводов 1:1:4.

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 бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

При нахождении в пути следования менее суток питание организуется в соответствии с рекомендованным перечнем нескоропортящихся продуктов с длительным сроком хранения, а именно:

- 1.Хлебобулочные и кондитерские изделия без крема в промышленной индивидуальной упаковке, расфасованные до 150г.
- 2.Сухари,сушки,пряники в вакуумной упаковке промышленного производства, расфасованные по 150-300г.
- 3.Печенье, вафли в ассортименте в вакуумной упаковке промышленного производства для одноразового использования с возможностью длительного хранения при комнатной температуре, расфасованные по 25-50-100г.
4. Кексы в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованне по 50-75г.
5. Коржи молочные в упаковке промышленной индивидуальной, расфасованные по 50-100г. и другие изделия.
6. Молоко в одноразовой упаковке промышленного производства с длительным сроком годности (более 10 дней) и возможностью хранения при комнатной температуре объемом 150-250 мл.
7. Сырок плавленый в промышленной упаковке весом 25-50г.
8. Сахар пакетированный в одноразовой упаковке.
9. Чай пакетированный в одноразовой упаковке (без ароматизаторов и пищевых добавок)
10. Вода минеральная негазированная в промышленной упаковке до 0,5л.
11. Фруктовые соки, нектары промышленного производства в одноразовой упаковке с возможностью длительного хранения при комнатной температуре, объемом 150-200мл.
12. Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, мандарины), готовые к употреблению в упаковке, предварительно вымытые и просушенные.
13. Орехи,готовые к употреблению, в упаковке промышленного производства, расфасованные по 10-25г.

Контроль за организацией питания и питевьевого режима, контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены проводится медицинским работником и сопровождающими взрослыми.

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

- исключаются случаи употребления детьми скоропортящихся продуктов питания, а также продуктов, которые не допускаются в питании детей в соответствии с 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 отравлений и о соблюдении личной гигиены.