/ Питание детей на экскурсиях, в турпоездках, походах /

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В "СУХОЙ ПАЕК" (Роспотребнадзор)

Продукты для включения в "сухой паек" (Роспотребнадзор)

В 2016 году Роспотребнадзор получил право на проведение внеплановых выездных проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, организующих массовые мероприятия спортивно-туристской направленности, отдых в лагерях, оказание услуг общественного питания, производства и реализации пищевых продуктов, а также услуг по перевозке и размещению.

Если вы являетесь организатором поездки, то тогда вы отвечаете за питание и соблюдение Правил перевозки организованных групп детей.

Информация о перечне продуктов питания

для включения в набор пищевых продуктов «сухой паек»

При осуществлении перевозок организованных групп детей железнодорожным или автомобильным транспортом следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.5.3157-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей» (Приложение № 2) и «Методическими рекомендациями по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом» от 21.09.2006 г.

При нахождении в пути следования более 3-х часов детей необходимо обеспечить набором пищевых продуктов «сухой паек». Все продукты должны быть промышленного производства в мелкоштучной потребительской упаковке, не требующие особых температурных условий хранения (при комнатной температуре хранения)

В набор пищевых продуктов «сухой паек» допускается включать следующие продукты:

- вода питьевая минеральная негазированная бутилированная (до 500 мл);

- соки и нектары плодовые (фруктовые) и овощные натуральные (до 500 мл);

- напитки витаминизированные готовые промышленного производства (по 200 мл);

- сокосодержащие безалкогольные напитки (по 200 мл);

- свежие фрукты (яблоки, груши, мандарины, бананы и др.) мытые;

- свежие овощи (огурцы, помидоры) мытые;

- сыры сычужные твердых сортов в вакуумной упаковке до 50-100 г (для бутербродов);

- орехи несоленые и не обжаренные (кроме арахиса): миндаль, фундук, кешью, фисташки (20-50 г);

- смеси орехов, семян, злаков и сухофруктов «Мюсли»;

- сухофрукты – сушеный виноград, слива, абрикосы и др. (20-50 г);

- мучные кондитерские изделия (кроме кремовых): печенье, вафли, миникексы, пряники, рулеты, крекеры, галеты, сухари, сушки;

- кондитерские изделия сахарные: зефир, ирис тираженный, кондитерские батончики, конфеты (кроме карамели, в том числе леденцовой);

- шоколад;

- консервированные фрукты, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г);

- варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г);

- хлебобулочные изделия (хлеб пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный, зерновые хлебцы);

- специализированные виды хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами;

- каши детские витаминизированные быстрого приготовления (по 150-200 г);

- завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики-гренки ржаные, кроме чипсов (до 50 г);

- бульон куриный из натурального концентрата промышленного производства;

- гарниры овощные, крупяные, макаронные быстрого приготовления (картофельное пюре, вермишель);

- молоко сгущенное (20-50 г);

- стерилизованные сливки жирностью не более 10% (в упаковке типа «Тетра-пак» емкостью до 200 мл);

- чай, кофейный напиток, какао пакетированные.

При формировании набора «сухого пайка» необходимо учитывать потребность детей в энергии и длительность нахождения в пути. Так, завтраки и ужины должны составлять по 25 % от суточной калорийности – это примерно по 600 ккал и 700 ккал соответственно для детей возраста с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше. Энергетическая ценность обеда должна составлять 35 % от суточной калорийности, что составляет примерно по 800 ккал и 950 ккал для детей соответствующего возраста.

Каши, гарниры, бульоны быстрого приготовления, горячие напитки готовятся непосредственно перед приемом пищи путем заваривания кипятком при условии наличия питьевой воды гарантированного качества.

Допускается включение в набор «сухой паек» других, новых продуктов, не запрещенных санитарным законодательством в детском питании.

Хотим обратить ваше внимание на то, что требования к набору продуктов, которые войдут в сухой паек, распространяются в соответствии с СанПином по аналогии как к общественному питанию в образовательных учреждениях, а там сказано, что концентраты быстрого приготовления не используются в питании детей (типа Доширак).

Подробнее см. Организация питания детей в поездах, походах, на экскурсиях

Организация питания детей в поездках, походах, на экскурсиях ("сухой паек") в вопросах-ответах

Важной составной частью практически любой поездки/похода является питание.

Постараемся ответить на ряд вопросов, касающихся организации питания организованных групп детей.

Нужно ли предоставлять питание детям, если они едут в составе организованных групп железнодорожным или автомобильным транспортом?

Да, обязательно, при условии нахождения детей в пути следования свыше 4-х часов. Это регламентируется Санитарно-эпидемиологическими правилами по перевозкам организованных групп детей на транспорте Роспотребнадзора.

При нахождении в пути свыше суток для детей организуется полноценное горячее питание, или "сухой паек", если они в пути до 24 часов. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 4-х часов в дневное время суток.

В каком документе можно найти перечень продуктов, рекомендованных для включения в "сухой паек" при перевозке детей железнодорожным транспортом?

В Приложении № 2 "Санитарно-эпидемиологических требований к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей" СП 2.5.3157-14 приводится Примерный перечень продуктов питания детей и подростков при перевозке их железнодорожным транспортом менее 24 часов.

Какие продукты запрещено включать детям в "сухой паек"?

- Все скоропортящиеся пищевые продукты (требующие специальных температурных или иных режимов хранения), майонез;

- Продукты, содержащие жгучие специи, алкоголь, кофе натуральный, ядра абрикосовых косточек, кулинарные и кондитерские жиры, пиросульфат натрия, соль пищевую поваренную свыше 0,8 процентов, нитриты свыше 0,03 %;

- Фрукты и овощи экзотические, мнущиеся, способные подвергаться быстрой порче, не мытые;

- Кондитерские изделия с высоким содержанием какао, кондитерские изделия с кремовыми наполнителями;

- Пищевые продукты, обозначенные в Приложении 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Как обеспечить горячее питание организованным группам детей в поезде?

Питание детям в поездах предоставляется в вагонах-ресторанах. Стоимость 4-х разового питания (завтрак, обед, полдник, ужин) составляет 700 руб. Для этого надо обратиться в фирму, уполномоченную ФПК по организации детского питания. За определенными поездами по отдельным направлениям закреплены соответствующие фирмы. Информацию о данных фирмах можно узнать в кассах по оформлению билетов группам на вокзале. Эти же фирмы могут предоставлять также и "сухие пайки".

Нужно ли питание в поезде детям, если они отправляются на поезде поздно вечером, а прибывают в пункт назначения утром?

Интервалы в питании детей в дневное время суток должны быть не более 4-х часов. Если утром дети получают завтрак в пункте назначения, то тогда сухой паек не нужен. Но если от вокзала/аэропорта до места конечного назначения требуется еще дополнительное время на переезд и нет возможности покормить детей горячим завтраком, то тогда нужно их обеспечить питанием в виде "сухого пайка"

Нужен ли "сухой паек" на многочасовую экскурсию?

Если продолжительность поездки более 4-х часов и нет возможности предоставить горячее питание в предприятиях общественного питания по маршруту следования. Если в программе экскурсионной поездки запланировано горячее питания, то тогда "сухой паек" не нужен. (Определено Правилами перевозки организованных групп детей на автомобильном транспорте). В программе экскурсии указывается место питания детей (название кафе, столовой или т.п., адрес, телефон)