

При осуществлении перевозок организованных групп детей железнодорожным или автомобильным транспортом следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.5.1277-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов» и Методическими рекомендациями «МР 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.