



2024학년도 유치원급식 기본운영 계획





2024학년도 유치원급식 기본 운영 계획



세종특별자치시교육청

CONTENTS

I. 유치원급식 운영관리	1
1. 유치원급식 이해	3
2. 유치원급식 운영	4
3. 유치원급식 운영평가 및 표창	6
4. 유치원급식 운영 멘토링제	7
5. 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행	8
II. 유치원급식 위생·안전 관리	9
1. 유치원급식 위생·안전 점검	11
2. 유치원급식 위생·안전 컨설팅제	12
3. 유치원급식 시설·환경 관리	12
4. 유치원 급식관계자 위생관리	14
5. 유치원급식 공정관리	15
6. 보존식 관리	19
7. 유치원급식 식중독 발생 대응	20
III. 유치원급식 영양관리, 식생활 교육 및 지도 관리	23
1. 유치원급식 영양관리	25
2. 유아 영양·식생활 교육 및 지도 관리	28
3. 올바른 식사 선택 능력 배양	30
4. 영양체험·식생활 교육 및 학교급식 발전 연구회 운영 지원	31



IV. 유치원급식 식재료관리 33

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수 35
2. 식재료 구매관리 38
3. 식재료 구매 계약 업무 처리 절차 39
4. 식재료 검수관리 40
5. 식재료 보관관리 41

V. 유치원급식비 지원관리 43

1. 유치원 급식비 지원 45
2. 우수 농산물 식재료비 지원 46
3. 재원 항목별 지원 내역 46
4. 유치원 급식비 지원 계획 46
5. 유치원 급식비 집행원칙 47
6. 교직원 급식비 운영 48
7. 급식인력 운영 49

VI. 보고 및 참고자료 53

VII. 2024학년도 유치원급식 기본 운영 계획 주요 변경 사항 69



I

유치원급식 운영관리

1. 유치원급식 이해
2. 유치원급식 운영
3. 유치원급식 운영평가 및 표창
4. 유치원급식 운영 멘토링제
5. 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행



I. 유치원급식 운영관리

기본방침

- 유치원급식의 질 향상 및 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달을 도모하기 위한 급식운영 관리의 내실화
- 학부모 참여 확대 및 열린 급식 운영으로 신뢰도 및 만족도 향상

1 유치원급식 이해

1) 추진 배경

- 가. 유아교육법 제17조(건강검진 및 급식)에 따라 원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식 제공
- 나. 유아교육법 시행규칙 제3조(급식 시설·설비 기준 등)에 따라 급식 시설·설비 기준 제시
- 다. 2012년 7월 개청 이후 공립유치원의 중식 급식비를 지속적으로 지원하였고, 2019년 9월부터는 사립유치원까지 지원을 확대하여, 이에 따른 급식의 질적 관리 필요
- 라. 학교급식법 개정·시행(2021. 1. 30.)에 따른 체계적인 유치원 급식 관리 필요

2) 2024학년도 유치원급식 현황

(기준 : 2024년 3월)

구분		유치원수	급식 운영형태		비고
			공동급식	단독급식	
공립	병설	20	20	-	초등학교와 공동
	단설	43	-	43	
사립	단설	2	-	2	
계		65	20	45	



3) 유치원급식 관리 적용법령

가. 공립유치원: 단설 및 병설유치원 전체 학교급식 대상 「학교급식법」 적용

나. 사립유치원

- 유아 수 50인 이상: 학교급식 대상 「학교급식법」 적용
- 유아 수 50인 미만: 학교급식 대상 제외 「유아교육법」 적용

※ 사립유치원 '유아 수'는「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」별표1의 3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 유아 수 현원의 합계를 말함

※ 「어린이 식생활안전관리 특별법」제21조의2에 따라 유아수가 100인 미만인 영양사 미고용 유치원은 어린이급식관리지원센터의 의무등록 대상 <시행 2021.12.30.>

☞ 학교급식법 제4조 및 같은 법 시행령 제2조의2(학교급식 대상)

2 유치원급식 운영

1) 유치원급식 운영방식(원칙)

가. 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 점심 급식을 제공하며, 교육의 일환으로 운영

☞ 학교급식법 제15조 및 같은 법 시행령 제2조, 유아교육법 제17조

나. 유치원급식에 관한 사항은 유치원운영위원회의 심의(자문)을 거쳐 원장이 결정

다. 유아교육법 시행규칙 제3조에 따라 급식시설·설비 기준 준수

라. 학교급식법 개정·시행(2021. 1. 30.)에 따른 체계적인 유치원급식 관리 적용

마. 유치원급식은 유아의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하며 '한국인 영양소 섭취기준'에 근거한 유아 영양소 섭취기준에 준하여 제공

바. 유아 발달 및 소화 섭취 능력을 고려한 적절한 열량 배분

2) 유치원급식 운영계획 수립

☞ 학교급식법 시행령 제2조 및 제4조, 유아교육법 제19조의 4

가. 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 운영계획을 수립

※ 교육부「유치원급식 운영·영양관리 안내서」서식1 참조

나. 유치원급식에 관한 유치원운영위원회 심의 사항

- 급식계획, 영양, 위생관리, 식재료관리, 작업관리, 예산관리, 식생활지도 및 이외 급식 운영관리에 필요한 사항 포함
 - 급식 운영방식, 대상, 횟수, 시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
 - 급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
 - 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
 - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
 - 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
 - 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
 - 그 밖에 원장이 유치원급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항
- ※ 코로나19 등 감염병 사항 위기대응, 파업관련 등에 대한 급식 운영사항 포함
- 학부모가 급식경비를 부담하는 사항을 심의할 경우에는 누리집, 학부모(총)회, 가정통신문, 그 밖에 운영위원회에서 의결로 정한 방법 중 하나의 방법으로 사전에 학부모 의견을 수렴하여야 함

☞ 유아교육법 시행령 제22조의8, 세종특별자치시 시립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례 제4조 제3항

다. 유치원급식 운영계획 이행상황 보고

- 유치원급식 운영계획 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

3) 유치원급식 수요자 참여 확대

가. 유치원급식 소위원회 구성 및 운영

☞ 유아교육법 시행령 제22조의11

- 위원은 5~7명 이내로 구성 권장
- 유치원운영위원회 위원 중 급식에 관심이 있는 자 포함
- 학부모, 외부 전문가, 교원, 교직원 등을 위촉할 수 있으며, 학부모 위원은 반드시 전체 구성의 1/2 이상 포함(위원장은 소위원회 위원 중 호선)
- 영양교사, 영양사는 간사로 참여
- 급식에 관한 주요 사항 심의 시 실무 검토를 위한 전문위원회의 역할
- 식재료 검수, 조리과정, 배식 등 급식 실무 참관



나. 유치원 급식모니터링 활성화

- 유치원 단위 급식모니터링 활성화를 위하여 급식소위원회와 연계(통합)가 가능하며, 희망하는 학부모를 대상으로 ‘급식 모니터링 요원 인력풀’을 구성하여 효율적으로 운영 권장

4) 열린 유치원급식 운영

가. 쌍방향 급식게시판 등 소통창구 설치 및 운영

- 유치원 누리집에 수요자의 의견수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설
- 학부모의 의견 수렴을 통해 개선방법을 강구하여 급식운영에 반영
- 유아 및 학부모 영양·식생활 교육, 영양상담 창구로 활용

나. 유치원급식 신뢰성과 투명성 제고

- ‘유치원급식의 날’ 또는 ‘학부모 급식공개일’ 운영
 - 학부모 행사 시 급식 참관, 급식운영 설명회 및 시식회 등을 통한 급식에 대한 이해 증진(학기 초 권장)
- 월간식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 급식 제공 전에 누리집에 공개
- 유아에게 제공하는 실제 급식 사진을 유치원 누리집(학부모 모바일 앱 등 포함)등에 게시하고, 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 제공 권장
 - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
- 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개(보호자 부담이 있는 경우에 한함)[서식 9] 및 매 학년도 말 기준 ‘급식 실시현황’ 공개

☞ 학교급식법 시행규칙 제7조

3 유치원급식 운영평가 및 표창

1) 유치원급식 운영 평가

가. 대상: 공립유치원 및 유아 50명 이상 사립유치원*

* 사립유치원 ‘유아 수’는「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 유아 수 현원의 합계를 말함

나. 내용: 유치원급식 운영평가 점검표 13개 항목, 연 1회 현장점검 평가

※ 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 부록3 유치원급식 운영평가 점검표 참조

☞ 학교급식법 제18조, 같은 법 시행령 제13조 제2항, 같은 법 시행규칙 제8조 제1항 제1호

2) 급식운영 우수교 및 유공자 표창(예정)

가. 대상: 공·사립 유·초·중·고·특수학교

나. 표창: 유공교 4교, 유공자 21명

다. 시기: '24. 11월 ~ 12월

라. 선정기준

- 주요 급식 정책사업 기여도가 탁월한 우수교·유공자 등
- 급식 발전 및 개선 우수교·유공자 등
- 급식 위생·안전점검과 운영평가 우수교·유공자 등

4 유치원급식 운영 멘토링제

가. 대상: 유치원 경력이 1년 미만 영양교사, 영양사 경력 및 영양교사, 영양사 대체직 근무 유치원 등 멘토가 필요한 유치원

나. 운영 기간: '24. 3월 ~ '24. 10월

다. 신청 방법: 교육청 급식팀으로 공문 신청['24. 2. 16.(금)까지]

※ 3월 이후 신청이 필요한 유치원은 교육청 담당자와 사전 협의 후 신청

라. 운영방식

- 멘토 - 멘티 대상교 상호방문 및 전화, 이메일 등 비대면 의견교환, 자문, 자료 제공 등 급식 운영 관련 업무 지원
- 출장비는 교육청에서 지급



5 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행

1) 음식물쓰레기 줄이기 추진 준수사항

가. 관계 법령: 폐기물관리법 제14조의3, 제15조의2, 같은 법 시행령 제8조의4

나. 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식 인원이 **200명 이상인 경우**, 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물 처리업자 및 폐기물 처리시설 설치·운영자 등에게 **위탁**하여 처리하도록 규정

※ 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고[서식3]

다. 음식물류 폐기물 감량 이행 계획신고서 시청 제출(참고)

- 사업개시일부터 1개월 이내에 시청 제출 후 신고증명서 보관
- 음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리실적 보고: 다음해 2월 말까지 시청에 보고
- 폐기물관리법에 따라 다음의 사항이 변경된 경우 변경신고서 제출: 변경 사유 발생일로부터 1개월 이내에 신고
 - 상호 또는 사업장 소재지가 변경된 경우
 - 음식물류 폐기물 발생 억제 방법이나 음식물류 폐기물 처리자 또는 처리 방법이 변경된 경우
 - 음식물류 폐기물 공동처리 운영기구의 대표자 또는 대상 사업장 수가 변경된 경우

※ 변경사항 미신고시 과태료 부과 50만원(1차), 70만원(2차), 100만원(3차)

라. 음식물류 폐기물 관리대장 기록 및 2년간 보관

2) 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

가. 유치원 누리집, 급식 게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보

나. 기호도·선호도 반영 식단 제공, 잔반 안 남기기(다 먹는 날) 등 연계 교육 권장

※ 세종특별자치시교육청 학생 영양·식생활 교육 지원 조례(2021. 12. 10.)



II

유치원급식 위생·안전 관리

1. 유치원급식 위생·안전 점검
2. 유치원급식 위생·안전 컨설팅제
3. 유치원급식 시설 · 환경 관리
4. 유치원 급식관계자 위생관리
5. 유치원급식 공정관리
6. 보존식 관리
7. 유치원급식 식중독 발생 대응



II. 유치원급식 위생안전 관리

기본방침

- 유치원급식 지도 및 개선을 통한 위생·안전성 확보
- 유치원급식 시설 개선으로 쾌적하고 안전한 급식환경 조성
- HACCP 도입에 따른 ‘유치원급식 위생관리 시스템’ 적용 내실화로 자체 위생관리 능력 배양
- 방학 중 급식시설에 대한 위생 등 관리 철저(여름 곰팡이, 겨울 동파 등)(23. 국정감사 지적)

1 유치원급식 위생·안전 점검

1) 유치원급식 위생·안전 지도점검

가. 대상: 공립유치원 및 유아 50명 이상 사립유치원*

* 사립유치원 ‘유아 수’는「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 유아 수 현원의 합계를 말함

나. 내용: 유치원급식 위생·안전 점검표 32개 항목, 연 2회 점검 평가

※ 교육부「유치원급식 위생관리 안내서」부록3 유치원급식 위생·안전 점검표 참조

☞ 학교급식법 제19조, 같은 법 시행규칙 제8조 제1항 제2호

※ 유아 50명 미만 사립유치원은 연 1회 실시

☞ 유아교육법 제17조, 학교급식법 시행령 제2조의2

2) 급식기구 미생물 안전성 검사

가. 유치원급식 기구의 미생물학적 안전성 확인을 통한 식중독 사전 예방효과 극대화

나. 검사 횟수: 연 2회(상·하반기)

다. 검체 품목 및 검사 항목

검체품목	검사항목	검사기준	비고
행주	대장균	음성	※ 세척·소독 완료되어 사용하기 전 상태에서 검사
칼·도마·식기류	대장균·살모넬라	음성	

※ 검체 채취방법: 검사의 신뢰성 확보를 위해 교육청 학교급식 담당자가 직접 채취 후 보건소 분석 의뢰

라. 검사 결과 이상이 있을 경우 부적합 원인을 제거하고 재검사를 실시하며, 해당 급식 시설의 위생관리 HACCP시스템 재검토 및 컨설팅



2 유치원급식 위생·안전 컨설팅제

- 가. 대상: 학교급식법 적용에 따른 급식 위생·안전 운영을 위한 컨설팅이 필요한 공·사립 유치원
- 나. 운영 기간: '24. 3월 ~ '24. 12월
- 다. 신청 방법: 교육청 급식팀으로 공문 신청
- 라. 운영 방식: 학교급식법 적용 및 유치원급식 운영·위생안전 점검관리에 대한 자발적 이해도 향상을 위한 찾아가는 컨설팅 제도 운영

3 유치원급식 시설·환경 관리

1) 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선

- 가. 작업구역 구분의 공간 분리를 통한 외부로부터의 오염 및 교차오염 방지

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수 구역, 세척 구역 전처리 구역(가열 전, 소독 전 식품 절단)
청결작업구역	조리 구역(가열·비가열/가열 후·소독 후 식품 절단) 배선 구역, 식기 보관 구역

※ 공간을 구분하여 사용할 수 없는 조리실은 교차오염을 방지하기 위해 구역표시(팻말)등 눈으로 관찰 가능한 구분 조치를 취하여 작업구역을 분리

- 식재료별로 세정대 및 작업대를 구분하여 사용하는 것이 원칙
 - 구분 사용이 어려울 경우 일반작업 후 세정대와 작업대를 충분히 세척·소독하고 청결하게 작업하여 교차오염 방지

- 나. 유치원 급식시설 세부 기준 및 설비 기준 준수

☞ 학교급식법 시행규칙 제3조 제1항, 부칙 제2조, 유아교육법 시행규칙 제3조

다. 공·사립유치원 노후시설·설비·기구의 개선 및 교체 예산 지원

- 식중독 발생 방지를 위한 급식기구 교체 및 확충
 - 온도조절을 위한 냉난방기, 친환경 전기 인덕션 조리기구 설치 권장
- 다양한 조리법 활용 및 적온을 위한 기구 확충
 - 다기능조리기(오븐), 다믹서기, 보온·보냉 배식대 등
- 유아의 성장 발달 단계에 적합한 시설·기구 사용 적극 권장
 - 유아용 식기류, 수저·포크·젓가락, 식탁, 의자 등

2) 급식시설 소독 및 방역

가. 대상: 「유아교육법」에 따른 유치원(50명 이상을 수용하는 유치원 해당)

나. 실시 횟수: 하절기(4월~9월) 2개월, 동절기(10월~3월) 3개월마다 1회 이상 방역업체에 의뢰하여 소독 실시 후 소독 필증 비치

※ 개학 직전 2월에 시작하여 2개월마다 1회 권장

☞ 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조, 같은 법 시행규칙 제36조 제4항

3) 급식실 위생·안전 구역 관리

가. 급식관계자 이외의 조리실 출입 통제 강화 및 사용금지

- 조리실 방문자는 위생복, 위생화, 위생모를 착용한 후 출입
- 조리실 외부와의 출입구 등에 신발 소독조 설치
- 유치원급식과 관계없는 행사추진 시 조리실(조리기구 포함) 사용금지
(학부모회 행사, 교직원 친목행사 등)

나. 급식실에서 조리된 음식물 관리 강화

- 조리된 음식의 검식 및 배식은 급식실 내에서만 하도록 관리 철저
단, 사립유치원 교실 배식의 경우는 덮개가 있는 용기 사용으로 위생관리 확보
- 현장학습이나 야외활동 시 급식실에서 조리한 음식을 외부 이동 급식 금지



4 유치원 급식관계자 위생관리

1) 채용 시 건강진단

가. 검사 : 일반 채용 신체검사, 식품위생법에 의한 건강진단(보건증)

나. 건강진단서와 건강 이상 시 보고할 것에 대한 동의서 제출·보관

※ 교육부「유치원급식 운영·영양관리 안내서」서식3 참조

다. 본인 또는 가족 중에 법정 감염병*보균자가 있거나 발병자는 조리업무 금지

* 결핵(비감염성인 경우는 제외), 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성 이질, 장출혈성대장균 감염증, A형 간염, 피부병 또는 그 밖의 화농성 질환

2) 정기 건강진단(보건증)*

가. 대상: 영양교사, 영양사, 조리사, 조리실무사, 대체인력, 식재료 납품업체 직원 등

나. 검사 횟수: 연 2회(6개월마다 1회 이상)

- 폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능
- 건강진단결과서의 '유효기간' 기준으로 관리

※ 유아 수 50명 미만 사립유치원은 연 1회 실시(식품위생법 적용)

☞ 식품위생법 시행규칙 제49조, 학교급식법 시행규칙 제6조 제1항

다. 기록관리: 2년간 보관

* 〈학교급식 분야 건강진단(보건증) 적용사항〉[부록 9 참조]

구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」('24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 ('24.1.8.시행)
검사항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵
검사기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음
수수료	지방자치단체 별 수수료 책정	좌동

3) 개인위생관리 철저

가. 작업 전 일일 건강 상태 확인 후 조치

- 설사, 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염, 손·얼굴에 상처나 종기가 있는 경우 조리작업 불가
※ 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료로 오염이 발생하지 않도록 조치 후 작업참여 가능하고, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

나. 위생 복장: 매일 세척·소독된 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 착용

다. 급식관계자는 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지

라. 손 위생 교육 및 관리

- 영양교사, 영양사는 종사자의 손 위생을 관리 감독해야 하며, 적절한 손 씻기에 대한 주기적인 교육 실시
- 손세정대(40℃ 온수), 손세정제, 손톱솔, 손소독제(알코올), 1회용 페이퍼타월, 페달식 휴지통을 구비하고 손소독제는 손을 건조한 후에 사용
- 조리 전·중 수시로 올바른 손 씻기 실시
※ 개인위생관리 위반 시 과태료 부과 20만원(1차), 40만원(2차), 60만원(3차)

☞ 식품위생법 시행규칙 [별표 27]

5 유치원급식 공정관리

1) 작업별 위생관리

과정	중 점 위 생 관 리	비고(참고)
식재료 구매	□ 식단에 따라 현재 재고량, 창고·냉장고 용량, 식재료 저장기간 등 고려하여 적정량 구매로 식재료 신선도 유지	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식4
식재료 검수	□ 원산지, 유통기한(소비기한), 신선도, 포장상태, 온도(냉장: 10℃ 이하, 냉동: 냉동상태 유지), 중량 확인 □ 오염 우려가 있는 외부포장은 제거 후 조리실로 반입 □ 검수 직후 원재료에 따라 적정 보관(냉장식품: 냉장고, 냉동식품: 냉동고)	
전처리	□ 작업순서 : 채소류 - 육류 - 어패류 - 가금류 ※ 각각의 식재료 작업 후 싱크대, 작업대 세척·소독 실시로 교차오염 방지 □ 해동은 냉장고, 전자렌지, 흐르는 물에서 실시 (재냉동 금지, 5℃ 이하로 유지) □ 식재료 바닥 작업 금지 - 작업대, 선반 사용(60cm 이상) □ 도마, 칼 용도별(채소류, 육류, 어패류) 구분 사용	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식6



과정	중 점 위 생 관 리	비고(참고)
	<ul style="list-style-type: none"> □ 고무장갑·앞치마·행주 등 용도별 구분 사용 □ 전처리된 식재료 중 온도관리를 요하는 것은 조리시까지 냉장고 보관 □ 세척수는 먹는 물 사용 	
조리	<ul style="list-style-type: none"> □ 칼, 도마와 같은 기기와 용기는 조리 전·후, 용도별 구분사용(나무 도마 지양) □ 고무장갑·앞치마·행주 등 용도별 구분 사용(맨손 작업 금지) □ 조리 작업 전, 조리작업공정이 바뀔 때 올바른 손 씻기 및 소독 실시 □ 생으로 먹는 생채소와 과일류는 가열 조리된 식품과 접촉하지 않도록 주의 □ 가열조리 시 중심온도가 75℃ 이상(패류 85℃)에서 1분 이상 유지된 것을 확인·기록 □ 튀김기름은 가급적 1회 사용하고, 재사용 시 산가 2.5이하임을 측정 확인 후 사용 □ 조리 후 찬 음식은 5℃ 이하, 더운 음식은 57℃ 이상 따뜻하게 보관 	
검식	<ul style="list-style-type: none"> □ 검식용 별도 용기와 도구를 사용하여 검식 □ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리 상태, 이물, 이취 등 확인 □ 영양교사, 영양사가 검식 후 기록관리 	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식2
배식	<ul style="list-style-type: none"> □ 조리 완료 후 2시간 이내로 배식 완료 □ 배식 직전 보존식 채취 및 냉동보관 □ 식판, 수저 등은 오염이 되지 않도록 진열·배치 □ 배식하는 자는 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 후 배식 전용 도구를 이용하여 배식(맨손 배식 금지) □ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지 □ 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지) 	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식7, 8
세척 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> □ 급식기구 및 용기는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척, 소독(식기와 각종 기구에 따른 소독), 건조 후 배식 전까지 위생적 보관관리 	
식재료 보관	<ul style="list-style-type: none"> □ 저장기준은 식품에 표시된 기준(식재료별 보관방법 확인)을 우선하며, 표시에 맞게 냉장, 냉동, 실온에서 보관 □ 선입선출(먼저 구매한 식품 먼저 사용) □ 식품과 비식품류를 분류하여 유형별로 적절한 상태에서 보관 □ 대용량 제품을 나누어 보관할 때는 제품명, 원산지, 유통기한(소비기한), 제조일자, 개봉일자, 제조업체 등 반드시 표기 	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식5
급식실 내·외부 환경	<ul style="list-style-type: none"> □ 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것으로 페달식 쓰레기통 사용 - 매일 세척 관리 □ 배출된 쓰레기는 즉시 처리하며 매일 수거를 원칙으로 함 □ 재활용 쓰레기는 조리실과 멀리 떨어진 곳에 보관하며 수거 시까지 청결하게 보관하고 수시로 청소 □ 조리실 방역은 음식을 준비하지 않는 시간에 실시 □ 청소계획에 따라 일별, 주별, 월별 등으로 구분하여 실시 	[부록 2] 청소점검표 예시

※ 배식하고 남은 음식 재사용시 과태료 부과 100만원(1차), 200만원(2차), 300만원(3차)

☞ 식품위생법 시행규칙 [별표24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항

2) 공정별 세척 소독관리

가. 식재료별 세척 방법 준수

- 채소·과일류: 꼭지는 제거하고 잎은 분리하여 흐르는 물에 세척
 - 난류: 껍질을 깨뜨리기 전·후 손 세척 및 소독을 실시하고, 날달걀을 담았던 용기는 재사용하지 않고, 반드시 세척·소독하여 사용
 - 생선·육류: 갈비, 사골, 잡뼈 등의 핏물을 충분히 제거하고, 세척수가 다른 식재료에 튀지 않도록 주의
- ※ 생닭은 캄필로박터 식중독의 주요 원인식품이므로 세척 시 특별히 주의

나. 생채소·과일의 세척 및 소독

- 생으로 먹는 채소류, 과일류는 용기 세척, 세척, 행굼, 소독, 행굼의 5단계로 진행
 - 소독제는 「식품위생법」에 따라 식품에 대한 살균·소독제로 승인하여 고시한 식품 첨가물로 표시된 제품을 사용
 - 소독액은 테스트 페이퍼(test paper)로 농도를 확인하고, 5분 침지 후 충분히 행굼
- ※ 다른 살균소독제나 세제와 혼합사용 금지

다. 기구 등 살균소독 방법 준수

- 열탕 소독: 식기나 행주의 경우 100℃에서 30초 이상 열탕 처리
- 화학 소독: 「식품위생법」에 따라 ‘기구 등의 살균소독제’로 명시된 제품을 구입해 제품별 용법, 용량 및 주의사항을 지켜 사용

※ 화학 소독의 일반적인 절차

- 1단계: 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기를 씻어내고 애벌 세척
 - 2단계: 수세미에 세척제를 묻혀 남은 이물질을 완전히 제거
 - 3단계: 흐르는 물에 세척제를 충분히 행굼
 - 4단계: 적정농도의 살균소독액을 제조하여 살균소독
 - 5단계: 2차 오염을 막기 위해 자연건조나 열풍건조 후 청결한 장소에 보관
- 건열 소독: 스테인리스 스틸 재질의 조리도구는 세척 후 전기 살균 소독기에 보관하여 160~180℃에서 30분 이상 소독, 식기 표면온도가 71℃ 이상이 되는지 확인



※ 식기와 각종 기구에 따른 소독의 종류 및 방법

대상	소독 종류	방법
식기, 행주	자비소독(열탕 소독)	열탕에서는 100℃에서 30초 이상
식기	건열 소독	식기 표면 온도 71℃ 이상
칼, 도마, 기구	화학 소독	용도에 맞는 「기구 등의 살균·소독제」를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용

라. 급식기구 세척 및 소독

- 작업대 등 조리기구: 세척제를 이용하여 세척·물기 제거 후 70% 알코올 등 「식품 위생법」에 고시된 「기구 등의 살균·소독제」를 분무 5분간 충분히 건조

※ 냉장고 손잡이 등 자주 손이 닿는 기구의 표면은 미생물 오염도가 높으므로 주기적인 살균 소독 필요

- 수세미 등 세척도구: 세척제를 이용해 세척하고, 물로 충분히 행군 후에 살균소독제로 소독하여 탈수, 용도별로 구분해 건조 및 보관

마. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행균 보조제는 적합한 제품 사용

- 식품의약품안전처고시 「위생용품의 규격 및 기준」에 적합한 제품을 용법에 맞게 사용
- 급식실에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 유아들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용(가급적 친환경세제 사용 권장)
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류 되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행균 작업 실시

※ 월 1회 이상 잔류세제 확인 실시

3) 폐기물 관리

가. 일반 쓰레기통과 음식물 전용 쓰레기통을 각각 분리하여 신속히 배출

나. 쓰레기통은 흡수성 없고 내구성이 있는 재질의 페달 쓰레기통을 사용

다. 쓰레기통은 내·외부를 세척제로 씻어 행군 후, 유효 염소 농도 200ppm과 동등한 효과를 가진 「기구 등의 살균·소독제」의 용법·용량에 맞게 살균·소독

라. 폐식용유 관리

- 폐유 분리수거함에 버리거나 생활폐기물 관리업체에 처리 권장
※ 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패 식용유 또는 산가 측정 결과 2.5이상인 식용유는 조리
재사용금지
- 폐식용유 매각관리 철저(매각금액 회계처리)
- 폐식용유로 비누 제조 금지
☞ 폐기물관리법 제17조 및 제18조

4) 청소관리

가. 청소계획수립

- 급식품의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로
청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며, 청소와 소독 과정에 대한 작업을 기록

나. 구역·기구별 관리담당제 시행

- 구역별, 기구별 청소 등 관리 담당제를 지정·운영하여 위생적인 급식 환경 유지

6 보존식 관리

1) 보존식 관리

가. 배식 직전에 뚜껑이 있는 소독·건조된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투에
음식의 종류별로 1인 분량(150g 이상)을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간
(6일) 이상 냉동 보관

나. 납품받은 가공완제품 중 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의
출처를 확인하기 어려우므로 개봉하지 않은 원래 상태로 보관

다. 영양교사, 영양사 책임하에 보존식(우유 포함) 채취, 보존식 기록지에 날짜, 시간,
채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고(실) 온도 등을 기록하여 함께 보관

※ 보존식 미보관시 과태료 부과 400만원(1차), 600만원(2차), 800만원(3차)

☞ 식품위생법 제88조, 식품위생법 시행령 제67조

라. 채취 시 손이나 기물에 의한 2차 오염 주의

마. 급식 이외의 음식물이 반입되지 않도록 철저히 관리(보존식 냉동고에 보존식 외
물품 일체 보관 금지)

※ 그 외 유치원 내에서 제공하는 음식은 식중독 원인조사 등을 위해 위생관리 및 별도 보존식 등 관리 안내

바. 보존식 냉동고의 온도를 상시 확인·기록 관리(상시전원연결)



7 유치원급식 식중독 발생 대응

1) 식중독 발생 보고

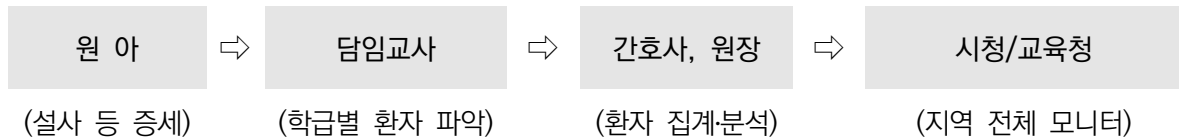
가. 식중독 의심 환자 2명 이상 동시에 발생인지 즉시 관할 시청 신고 및 교육청 보고

※ 미보고시 과태료 부과 500만원(1차), 750만원(2차), 1,000만원(3차)

☞ 식품위생법 제86조

나. 평소 원내 집단환자 감시체계 구축·운영을 통해 신속한 환자 파악 및 치료 조치

- 유치원 집단환자 감시체계



다. 식중독 발생 시 원인 규명을 위한 시청 역학조사에 적극 협조

라. 식중독 의심 환자 발생 시 대응절차에 따라 적극 대응

☞ 식품위생법 제88조

- 원인(역학)조사 이전에 조리실 등 급식실 소독·방역 금지
- 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독

※ 토사물은 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 채취·비닐봉지에 담아 밀봉하고, 처리 시에는 절대로 맨손으로 구토물을 만지거나 대걸레로 닦지 말고, 1,000 ~ 5,000mg/L 염소 소독액으로 충분히 적셔 페이퍼타월을 이용해 처리

마. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과 및 책임 소재에 따라 위탁 급식업체, 식재료 공급업체에 대해 계약 해지, 치료비 등 손해배상, 징계 요구 등 후속 조치
- ‘학교안전공제회’의 학교급식 위생사고 보상 규정 적용 철저 및 홍보 강화
- 식품위생법 및 학교급식법 처벌(징계)기준, 식중독 사고 및 급식 위생·안전 점검 결과 처분기준 적용

2) 식중독 대책반 구성·운영

가. 식중독 발생에 대비하여 평소 유치원 단위의 ‘식중독 대책반’을 구성·운영하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처



- 총괄 대책반: 각 대책반의 지휘·감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론 보도에 대응, 치료 및 보상대책, 급식 재개 등
- 환자 파악반: 기 발생환자 및 유증상자 추가 발생현황 파악, 유증상자 조사 (일관된 환자 수 조사), 학부모 홍보 등
- 환자 이송반: 환자의 수송, 입원 유아 관리 등 유치원, 병원 등 신속한 연락 체계 확립
- 역학조사 협력반: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무 협조(보건소, 보건환경연구원 등)
- 학사 대책반: 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책 마련

나. 식중독 대책반별 담당자 업무 숙지를 위한 연수 등을 통해 식중독 의심 환자 발생 시 신속하게 대응

3) 식중독 예방 활동 강화

가. 식중독 발생 취약 시기에는 가열식단 제공 권장

나. 식중독 예방 교육 실시



※ 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대응 절차

구 분	수행 사항	관련 담당
〈1단계〉 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결석생 사유 파악 및 유아 관찰 후 원내 보고 ○ 원장 주재 대책회의를 통해 신고 여부 결정 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 대책회의 - 관리자, 간호사, 영양교사, 영양사 등 참석 ▷ 방역당국과 협의하여 급식 중단 여부 결정(당일) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유아(담임교사) → 원장 ○ 유치원
〈2단계〉 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독 의심환자 발생 신고 및 보고 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원 → 보건소 및 교육청 → 교육부
〈3단계〉 원인·역학 조사 준비 및 실시	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원인·역학조사 전 확인사항 준비 철저 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 식중독 의심환자 발생 경위, 최초증상 일자, 주요증세 (설사, 구토 횟수) 등 파악 및 기록 철저 <ul style="list-style-type: none"> - 증상이 심한 유아 대상으로 1:1 면담 조사 실시 - 역학조사 종료 전까지 유아 귀가 보류 ○ 식중독 원인·역학조사 적극 협조 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 환자규모·분포도, 특이사항 파악 등 조사 협력 <ul style="list-style-type: none"> - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거 - 설문조사(환자·대조군 조사), 채변 검사 실시 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원 ○ 교육청 <ul style="list-style-type: none"> - 시청(위생부서) - 관할 보건소(감염부서)
〈4단계〉 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식 재개 여부 결정 ○ 급식실, 교실 등 유치원시설 대청소 및 소독·방역 ○ 가정통신문 등으로 학부모의 이해와 협조 유도 ○ 학교안전공제회에 발생 사실 통보 ○ 언론보도 대응 철저 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원 ○ 각 기관
〈5단계〉 모니터링	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유증상 유아 지속적 모니터링 ○ 개인위생관리 지도 및 식중독 예방 교육 실시 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원 및 교육청 ○ 유치원



III

유치원급식 영양관리 식생활 교육 및 지도 관리

1. 유치원급식 영양관리
2. 유아 영양·식생활 교육 및 지도 관리
3. 올바른 식사 선택 능력 배양
4. 영양체험·식생활 교육 및 학교급식 발전 연구회
운영 지원



Ⅲ. 유치원급식 영양관리, 식생활 교육 및 지도관리

기본방침

- 유아기 적합한 영양공급으로 평생 건강의 기틀 마련
- 편식 교정 등 식생활 지도로 유아기 바람직한 식생활 습관 형성
- 알레르기 유발 식품 정보 공지 의무화 등 안전한 식생활 관리 확보
- 올바른 식생활 습관 형성 등을 위해 식생활 교육 실시 「학교급식법」 개정('22.6.29.시행)
- 「유아 영양·식생활 교육 안내서」개발·안내('23.10.)

1 유치원급식 영양관리

1) 식단 계획 및 관리 강화

가. 영양관리 기준 준수

- 유아의 일일 영양섭취 기준량, 구성 식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화력을 고려하여 유아기 식단을 구성
- 유아 영양소 섭취기준은 3~5세, 유아기의 균형 잡힌 식사 에너지 구성은 에너지 공급기준 $\pm 10\%$, 탄수화물 55~65%, 단백질 7~20%, 지방 15~30%
- 유아기 단백질은 성장발육을 위해 충분히 섭취하도록 하고, 일반적으로 생물가가 높은 우유 및 유제품을 포함한 동물성 단백질의 섭취량이 전체 단백질 섭취량의 50% 이상이 되도록 함
- 비타민, 무기질은 권장섭취량 이상으로 공급하고, 특히 철, 칼슘이 부족 되지 않도록 제공
- 유아기에 필요한 영양관리 기준량

에너지 (Kcal)	단백질	비타민A (μg RAE)		티아민 (비타민B1) (mg)		리보플라빈 (비타민B2) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

[학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표3](개정 2021.1.29.)



나. 식단 구성

- 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품으로 식단을 구성하되, 성장기 유아 신체 발육에 필요한 칼슘과 양질의 단백질이 충분히 함유되도록 식단 구성
- 절기음식, 전통음식 등 식문화 계승·발전을 위한 식단 제공
- 조리는 소화되기 쉬운 것으로 하며, 자극성 향신료나 화학조미료 사용을 제한
- 가공식품보다는 천연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소 공급
- 유아의 기호도를 고려하여 식단을 작성하되 다양한 식품을 제공
- 튀김류(가공식품 등)는 주 2회 이하로 제공
- 유아 식단에서 바람직하지 않은 음식은 제외
 - 맵고 짠 자극적인 음식
 - 소화하기 어려운 음식(딱딱하고 질긴 음식)

2) 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화

가. 나트륨 저감화 실천

- 유아급식 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영 계획 등에 반영
- 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로 유치원에서 싱겁게 먹을 수 있도록 급식을 제공하고, 지도하여 건강한 식습관 형성 도모
 - ※ 고나트륨 섭취는 고혈압, 소아비만 등 성인병 증가 요인이 됨
- 식재료 구매와 준비 단계부터 식단 메뉴와 조리법의 변경을 통해서 저염 식단을 제공하고 정확한 염도 측정을 위해서 염도계 구입·활용 권장
- 나트륨을 줄인 양념 재료 선택 구매 권장
- 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법을 선택
- 「국 없는 날」 운영 및 국 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
- 식단 메뉴 변경을 통한 나트륨을 줄이는 방법 강구
 - 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용
 - 가공식품보다 신선식품 식단 반영
 - 나트륨을 줄인 양념 재료로 조리
 - 조리법 변경하기

음식 종류	나트륨 섭취를 줄이는 방법
밥	<ul style="list-style-type: none"> - 짭맛의 민감도를 높여주는 현미 사용량을 늘리고 찰분도미와 찰쌀 잡곡으로 밥을 지어 제공 - 나트륨 배설을 촉진하는 각종 채소를 이용한 밥 (영양밥, 곤드레밥, 뿌리채소 영양밥, 콩나물밥 등)을 제공
김치	<ul style="list-style-type: none"> - 배추는 절이는 과정에서, 많은 양의 나트륨을 함유하게 되므로 나트륨 함량이 높은 김치 제공 횟수를 줄이고 절이는 과정을 생략할 수 있는 양배추·오이를 이용한 김치류를 제공 - 신맛을 강조한 피클을 활용하여 제공
찌개	<ul style="list-style-type: none"> - 나트륨 함량이 많은 찌개보다는 맑은국을 이용하고 조개를 사용하여 감칠맛을 더욱 강조한 음식을 제공 - 국물에는 콩나물, 들깨가루, 두유 및 생강, 미나리 등을 첨가하여 조리
나물	<ul style="list-style-type: none"> - 소금, 간장 사용량을 줄이고 들깨가루 등의 천연 조미료를 사용하여 싱거운 느낌을 보완함 - 나물을 미리 무쳐 놓으면 시간이 지나면서 삼투압에 의해 채소에서 수분이 나와서 간이 희석되기 때문에 배식 전에 바로 간을 하는 것이 좋음
생선	<ul style="list-style-type: none"> - 조림보다는 소금 간을 하지 않는 생선 이용 - 조리 시에 소금을 뿌리지 않고 카레 가루나 허브, 향미 채소 등을 이용 - 생선을 조리할 때는 생선 자체에 나트륨 함량이 많으므로 조림보다는 구이 제공

나. 당 저감화 실천

- 유아의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 하며, 영양 정보 및 표시 확인
- 조리 시 첨가당류 대신 자연식품(양파, 과일 등)을 사용
- 제철 과일, 우유 등을 활용한 저당 후식 메뉴 개발 및 식단 반영
- 가당 음료와 당 함량이 높은 후식 지양
- 당 섭취 저감화를 위해 급식관계자 및 교직원, 학부모를 대상으로 하는 식생활 지도 진행
 - 지도내용(참고)
 - * 당의 종류 및 특성(맛), 당류 식품의 종류
 - * 과도한 당 섭취 시 발생 되는 몸의 변화
 - * 관련 어린이 기호식품의 종류 및 적정 섭취량
 - * 올바른 당류 식품의 선택과 섭취 방법



2 유아 영양·식생활 교육 및 지도 관리

1) 식생활 교육 및 지도 관리 강화

가. 연령별 식행동 특징 및 식사 기술 발달에 따라 지도

[참조] 유아의 정서적 특성과 식행동 및 식사기술의 발달

연령	정서적특성	식행동	식사기술의 발달
3세	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 일에 동참하고 싶어함 • 여전히 공유하려 하지 않음 • 자기 방식이 옳다고 고집함 • 요구하기보다 선택하게 하면 잘 따름 	<ul style="list-style-type: none"> • 강한 맛의 식품을 제외한 대부분의 식품을 먹음 • 배고프지 않을 때는 식사를 게을리함 • 식사나 간식에 대해서 의견을 말함 	<ul style="list-style-type: none"> • 손가락을 잘 사용하고, 포크 사용법을 배울 수 있음 • 손의 근육이 적당히 발달함 • 혼자서 음식을 먹을 수 있음 • 우유나 주스를 따르고, 음식의 분량을 썰 수 있음 • 그릇에 분량만큼 담을 수 있음 • 버터를 바르고, 반죽을 만들 수 있음
4세	<ul style="list-style-type: none"> • 어른의 칭찬과 관심을 받으려고 함 • 공유를 잘함 • 여전히 자기의 방식이 옳다고 고집함 • 한계를 요구하고, 또 이해함 • 대부분의 경우 규칙을 따르려고 함 • 자랑하길 좋아함 	<ul style="list-style-type: none"> • 먹는 도중에 끼어들 수 있는 이야기를 좋아함 • 음식에 대한 기호도가 강함 • 먹기를 거부함으로써 독립심을 표현함 	<ul style="list-style-type: none"> • 식사 도구를 모두 사용할 수 있음 • 작은 손가락 근육이 발달함 • 식품의 껍질을 벗기고 자르거나 으깬 수 있음 • 식탁을 닦거나 상 차리는 일을 할 수 있음
5세	<ul style="list-style-type: none"> • 가족의 일상사나 활동에 협조적임 • 집과 가족에 집착함 • 여전히 자기의 방식이 옳다고 고집함 	<ul style="list-style-type: none"> • 좋아하는 음식을 원함 • 대부분의 생채소를 좋아함 • 가족들의 싫어하는 음식을 모방 	<ul style="list-style-type: none"> • 손과 손가락의 움직임이 정교해짐 • 간단한 아침, 점심 및 간식을 만들 수 있음 • 누군가의 감독 아래 식품의 분량을 재고, 자르고, 으깬 수 있음 • 식탁과 남은 음식을 치울수 있음

[생애주기영양학(교문사 2021)]

나. 식사 예절을 위한 식생활 지도

- 식사 전 손 씻기
 - 식생활교육관 입구에 손 소독기를 구비 하여 유아들이 손을 소독할 수 있도록 지도
- 수저, 포크, 젓가락 사용 지도
- 흘리지 않고 먹기
- 돌아다니지 않고 바른 자세로 식사하기
- 다양한 식품을 골고루 먹기
- 남기지 않도록 먹을 양만큼 배식 받기

다. 편식 교정을 위한 식생활 지도

- 조리법 다양화로 유아의 긍정적 관심 유도
- 낯선 음식은 적은 양으로 맛을 경험하게 하고, 점차 배식량 조정
- 즐거운 식사 분위기 조성
- 식재료를 이용한 요리 체험 등 교육 실시

라. 비만 유아를 위한 식생활 지도

- 비만 유아의 추가 배식량 조절
- 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 두고 격려와 지지를 통한 지도 관리



3

올바른 식사 선택 능력 배양

1) 식품알레르기 관리

가. 알레르기 유발 식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발 식품 정보 공지 의무화(학교급식법 개정 '13.11.23)

■ 식품알레르기 유발물질 표시 대상

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

※ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

나. 식품알레르기 유발 유아는 알레르기 식품 섭취 제한관리 또는 실정에 맞게 대체식품 제공

다. 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 유치원 누리집에 게시

라. 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간식단표를 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시

마. 식품 알레르기 반응 유아 관리

- (필수) 식품 알레르기 조사서
- (권장) 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서, 식품 알레르기 관리 대상 유아 기록 카드작성

2) 유치원급식 영양량 표시제 시행

가. 유아에 맞는 영양량이 표시된 식단표는 가정통신 및 유치원 누리집에 공개하고, 주간 식단표를 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시

☞ 학교급식법 제16조 제3항, 같은 법 시행규칙 제7조 제2항

4 영양체험·식생활 교육 및 학교급식 발전 연구회 운영 지원

1) 영양체험·식생활 교육 시범학교 운영

가. 목적: 성장기 학생의 건강증진을 위한 편식 교정 등 바람직한 식생활 습관 배양

나. 대상 및 지원액: 4교(유·초·중·고·특수) / 총 8,000천원

다. 운영 기간: '24. 3월 ~ '24. 12월

라. 운영 내용

- 밥상머리 교육
- 김치, 장류 등 우리나라 전통음식 만들기 체험 활동
- 우리 농산물을 활용한 바른 식생활 교육 등
- 올바른 젓가락 사용 지도 등

2) 학교급식 발전 연구회 운영

가. 목적: 학교급식 구성원간의 소통을 통해 학교급식 발전을 위한 아이디어 창출 및 학교급식의 질 개선

나. 대상 및 지원액: 5팀(유·초·중·고·특수) / 총 6,000천원

다. 운영 기간: '24. 3월 ~ '24. 12월

라. 운영 내용

- 학교급식 교육자료 제작(위생·안전, 영양교육 교구, 세제 사용법 등)
- 학교급식 레시피 및 식단개발(건강식단 가이드북, 저나트륨 식단개발 등)
- 급식 정책 사항(채식식단, 음식물쓰레기 감량, 기후위기 대응 등)
- 학교급식 선진화 방안 아이디어 발굴

※ 선진지 벤치마킹, 학교급식 이벤트 데이, 학교급식 시설 개선안 등



IV

유치원급식 식재료관리

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수
2. 식재료 구매관리
3. 식재료 구매 계약 업무 처리 절차
4. 식재료 검수관리
5. 식재료 보관관리



IV. 유치원급식 식재료 관리

기본방침

- 유치원급식 식재료 품질 기준 마련 및 준수로 안전하고 우수한 식재료 사용
- 유치원급식의 품질 향상 및 만족도 제고
- 식재료 원산지 표시로 투명성 확보

1 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수

1) 식재료 품질관리기준

가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 유치원운영위원회 심의 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질 등급은 유치원운영위원회 심의를 거쳐 원장이 결정

☞ 학교급식법 시행령 제2조

나. 「학교급식 식재료 품질관리기준」에 부합되는 식재료 선정 및 구매

☞ 학교급법 시행규칙 제4조 제1항 관련 [별표2]

- 농산물: 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확연도 1년 이내 등
- 수산물: 원산지 표시 수산물 등
- 축산물: 원산지 표시 축산물, HACCP 인증제품 등
(의무) 한우 및 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상
(권장) 닭고기 1등급 이상, 계란 2등급 이상, 오리 1등급 이상
- * 수입축산물: 「대외무역법」 「식품위생법」 「축산물위생관리법」 등 관련 법령에 적합하며, 위와 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용
- ※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성된 김치류 제공 권장



- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질기준 명시
 - 축산물 발주 예시: 한우 1등급/ 양지/ 냉장육/ 국거리(덩어리)
- 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품 사용 의무
 - 김치 완제품, 어묵·어육소시지, 수산물가공품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동 식품 중 피자류·만두류·면류, 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 빙과, 음료류, 레토르트 식품, 초콜릿류, 즉석섭취식품 등 **※ 식품 및 축산물 안전관리인증기준 고시 참조**
- 떡류, 빵류, 절임류 등의 완제품 구입 시 ‘식품제조·가공업소’ 영업신고증과 품목 제조 보고서, 자가품질검사 성적서 등 확인
- 유전자재조합식품, 방사능에 오염되었을 가능성이 있는 식재료 사용 제한
 - ※ 일본 방사능 누출사고, 오염수 방류 등 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

세종특별자치시교육청 유해물질 식재료 사용 제한에 관한 조례 제3조

2) 식재료 원산지 표시제 시행

가. 원산지 표시 대상(수산물 원산지 표시대상 확대)

품 목	표시대상 (농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 제5조, 같은 법 시행령 제3조)
농축산물 (9개)	축산물(①쇠고기, ②돼지고기, ③닭고기, ④오리고기, ⑤양고기, ⑥염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품 ⑦쌀(밥, 죽, 누룽지) 및 그 가공품(찹쌀, 현미, 찌쌀 포함) ⑧배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추(얼갈이배추와 봄동배추 포함)와 고춧가루 ⑨두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
수산물 (20개)	①넙치, ②조피볼락, ③참돔, ④미꾸라지, ⑤뱀장어, ⑥낙지, ⑦명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), ⑧고등어, ⑨갈치, ⑩오징어, ⑪꽃게, ⑫참조기, ⑬다랑어, ⑭아귀 및, ⑮주꾸미 ⑯ 가리비 ⑰ 우렁챙이, ⑱ 전복, ⑲ 방어, ⑳부세 및 그 가공품

- 육가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우 그 포장재에 적힌 원산지 표시
- 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)-[원산지표시 종합 안내 서비스] 참조
- 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr)-[원산지표시] 참조

※ 집단급식소 원산지 표시 대상 품목 및 표시 방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

나. 표시 방법

- 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정에 통보(전자적 형태의 가정통신문 포함)하고 유치원 누리집에 공개 의무
- 주간식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시, NEIS 급식시스템 출력 기능 활용

3) 축산물이력제 준수 및 축산물 검수 시스템 운영

※ 축산물이력제 시스템이란?

소, 돼지, 닭, 오리, 계란에 대한 도축부터 판매에 이르기까지의 정보를 기록·관리하며 위생·안전의 문제를 사전에 방지하고, 문제가 발생하면 그 이력을 추적하여 신속하게 대처하기 위한 제도

가. 이력관리 대상 축산물

- 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란
- 수입산 쇠고기, 돼지고기

※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물 제외

☞ 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 제18조

나. 준수사항

- 이력관리 대상 축산물에 대하여 이력번호 표시·게시(급식 제공 7일 이내)

※ (표시·게시 방법) [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원 누리집에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 축산물원패스 QR코드 또는 URL을 누리집에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원 누리집에 축산물 조리시 마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

※ (국내산 축산물이력제) www.mtrace.go.kr / (수입산 축산물이력제) www.meatwatch.go.kr

- 이력번호가 기재된 영수증 또는 거래명세서를 확인 및 보관

다. 축산물 검수 안심 서비스 활용 의무화

- 축산물 등급판정서 확인서 위·변조 방지 대책 강화
- 축산물품질평가원 거래증명통합시스템(축산물원패스 www.ekape.or.kr/kapecp) 활용
 - 유치원에서는 납품된 축산물을 온라인 검수시스템을 이용하여 등록 및 확인
 - 식재료 검수 시 부정당 납품이 의심될 경우, 교육청 또는 축산물품질관리원 등에 확인검사 의뢰(쇠고기 개체식별을 위한 DNA동일성 검사 등)
- 축산물원패스를 통해 학부모, 교직원 등이 유치원급식에 사용된 국내산 축산물의 검수 내역 조회 가능
 - 유치원 누리집에 URL과 QR코드 제공



2

식재료 구매관리

1) 식단 작성에 근거한 식재료 구매

- 가. 식재료 구매 계획 시 식단 작성 레시피에 근거하여 구매량 산출 및 필요한 양만큼 구매
 나. 신선 및 냉장식품의 경우 식재료 신선도를 위하여 매일 구매 권장

※ 식단계획 없이 1회 대량 구매 후 보관하며 조리해 계속 사용하여, 급식의 질이 낮아지는 사례가 없도록 주의(곡류 및 양념류 제외)

2) 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식 질 향상

- 가. 친환경·GAP(농수산물우수관리제도)·HACCP인증품·전통식품인증, Non-GMO 식재료 등 안전하고 우수한 식재료 우선 사용 권장

☞ 세종특별자치시교육청 유해물질 식재료 사용제한에 관한 조례

- 나. 지역에서 생산되는 로컬푸드 사용 운동 전개로 소비 촉진 유도

- 지역 우수 농산물을 적극적으로 식단에 반영
- 매월 1회 이상 「지역 농산물 급식의 날」 운영

☞ 세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례

3) Non-GMO 식재료 구입비 지원

- 가. 목적: Non-GMO 식재료 사용으로 바른 먹거리 제공

- 나. 지원 대상: 공·사립유치원

- 다. 지원 기간: '24. 4월 ~ '24. 12월

4) 식재료 안전성 검사

- 가. 유치원급식 식재료 안전성 확보 및 부적격 식재료 공급차단

구분	검사품목	검체품목	시료량	횟수	대상	비고
축산물	한우 유전자 동일성 등	한우 덩어리	60g (30g×2개)	연 1회	학교급식법 대상 유치원	※ 검사시료 채취 시 납품(배송)업자 입회(확인)하에 실시

- 지자체와 협조하여 대상 유치원은 검사 비용 무료
 - ※ 농산물(잔류농약), 수산물(방사능, 중금속 등)검사 시 운영비를 활용한 식재 구입 검사 가능
- 검사결과 부적합 업체 행정처분으로 제재(세종시청 주관)

3 식재료 구매 계약 업무 처리 절차

1) NeaT 계약 절차



2) 세종 공공급식지원센터 계약 절차





4 식재료 검수관리

1) 검수 시 유의사항

가. 검수자는 청결한 복장과 전용 장갑을 착용하고 검수 장비* 준비

* 소독액, 온도계, 저울, 가위, 칼 등

나. 납품된 식품과 대조하기 위한 발주서, 검수결과를 기입 할 검수 기록지 준비

다. 검수는 바닥에서 60cm 이상에서 실시하고, 조도는 540Lux 이상 유지

라. 냉장식품, 냉동식품, 채소·과일, 상온저장 식품 순으로 검수 권장

마. 포장을 제거하기 위한 칼, 가위 등의 집기를 충분히 구비하여 식품별로 구분 사용

바. 검수를 마친 식품은 외포장이나 박스를 제거한 후 전처리실이나 보관 장소로 반입

※ 두부, 햄, 어묵 등 완제품은 외포장만 검수대에서 해체하고, 내포장은 세척하거나 소독한 후 조리실에서 자르되 외포장 해체에 사용한 가위와 구분하여 사용

사. 검수는 영양교사, 영양사 등 유치원 관계자가 입회하여 복수 대면검수 실시

아. 철저한 검수 및 투명성 확보를 위해 유치원급식소위원회 위원, 급식모니터링단 등 학부모 적극 참여 확대

자. 식재료 납품업체 직원 건강진단서 확인 및 사본 보관(검진일이 6개월 이내로 확인)

2) 검수 절차

가. 납품 차량의 청결 상태(월1회 이상) 및 차량 온도 확인·기록

나. 식재료별(육류, 생선류, 채소류, 가공품)로 구분 탑재되었는지 확인

다. 납품업체 직원의 위생복장과 건강진단을 확인

※ 납품업체 직원이 변경될 경우 건강진단 사전 확인 보관

라. 발주 내용과 거래명세서(납품서)를 대조하여 식재료명, 원산지, 규격 및 수량, 유통기한(소비기한) 또는 제조일, 품질 상태, 온도를 확인하고 검수 기록지에 기록

마. 식품의 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등 품질 상태 확인

바. 검수 결과 신선도 및 품질 등에 이상이 있거나 검수 기준에 부적합한 경우, 반품 조치하여 재납품을 지시하고, 반품사항을 검수 기록지의 비고란에 기록

※ 식중독조기경보시스템(<http://www.foodnara.go.kr>) HACCP부적격 업체관리 활용

사. 검수 기록지, 원산지가 기재된 거래명세서(납품서), 영수증 등 증빙서류는 3년간 보존

※ 김치류는 제조업체로부터 공급 받을 시 사용용수의 적합성 여부 확인

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1.시행)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경 된 바 검수 시 확인

3) 검수온도 확인

가. 비접촉식 적외선 표면 온도계를 이용하여 식품의 온도를 확인

나. 품목별 검수 온도 기준

품목	검수 온도	상세 검수기준
소·돼지고기	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 쇠고기 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상 - 품질 상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색감, 포장 파손 상태 등을 확인
닭고기	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 도계증명서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 닭고기 1등급 이상 - 중량, 냄새, 탄력성, 색감 등 확인 - 품질 상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색감, 포장 파손 상태 등을 확인
생선·조개	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 얼리지 않은 생것 (밀봉상태 확인) - 탈각 패류는 10℃ 이하로 냉장 확인
식용란	15℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 1등급 이상, 대란 이상 - 껍질이 깨끗하고 오물이 없어야 함
세척란/ 즉석섭취편의식품류의 냉장제품	10℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 포장 파손여부 확인 - 액란제품은 5℃ 이하 - 당일 사용할 냉장 어육류 및 훈제연어는 5℃ 이하
채소	-	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 표시 - 중량, 신선도, 색 등 확인
전처리 농산물	10℃ 이하	
냉동식품	-	<ul style="list-style-type: none"> - 냉동상태 유지

5 식재료 보관관리

1) 식품표시사항 준수와 관리

가. 식품표시사항을 반드시 확인하여 보관방법을 준수하고, 개봉 전후의 보관방법이 다른 경우도 있으니 주의하여 보관

나. 식재료를 별도의 용기에 담아서 보관하는 경우, 「식품표시사항관리표」에 제품명, 소분일, 유통기한(소비기한), 보관 방법, 원산지를 기록하여 부착 관리 권장



- 다. 식품표시사항에 포함된 유통기한(소비기한)을 확인하고 선입선출 원칙에 따라 먼저 입고된 물품을 먼저 사용
- 라. 냉장고 내에 급식외품을 보관해서는 안 되며, 급식외품 보관에 필요한 소형냉장고를 급식관리실이나 휴게실에 별도 구비

2) 냉장·냉동보관 방법

- 가. 적정량을 보관함으로써 냉기 순환이 원활하여 적정온도 유지
(냉장·냉동고 용량의 70% 이하)
- 나. 오염방지를 위해 식재료와 조리된 음식은 다른 냉장고를 사용하되, 냉장고가 1개일 경우 식재료는 하부, 조리된 음식은 상부에 보관
- 다. 오염방지를 위해 생 어·육류는 하부에, 생채소는 상부에 보관
- 라. 보관 중인 재료는 덮개를 덮거나 포장하여 보관
 - ※ 난류 보관관리 철저
- 마. 출근 직후, 배식 후 청소 직전에 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하의 내부 온도가 유지되는지 확인 후 기록관리
 - ※ 냉동·냉장시설에 식품 등 미보관시 과태료 부과 30만원(1차), 60만원(2차), 90만원(3차)
 - ※ 냉동·냉장시설 미 작동시 과태료 부과 100만원(1차), 200만원(2차), 300만원(3차)
 - ☞ 식품위생법 제3조 3항, 같은 법 시행규칙 제2조, 같은 법 시행령 제67조, 같은 법 시행규칙 [별표 27]

3) 식품 보관실 관리 사항

- 가. 온·습도계를 설치하여 온도 15~25℃, 상대습도 50~60%로 관리
- 나. 식품 보관 선반은 바닥과 벽으로부터 15cm 이상의 공간을 띄워 공기 순환이 원활하고 청소가 용이하도록 배치
- 다. 창문이 있는 경우 직사광선을 막는 차광막을 설치하고, 수시로 환기
- 라. 식품류와 비 식품류가 섞이지 않게 분리 보관



유치원급식비 지원관리

1. 유치원 급식비 지원
2. 우수 농산물 식재료비 지원
3. 재원 항목별 지원 내역
4. 유치원 급식비 지원 계획
5. 유치원 급식비 집행원칙
6. 교직원 급식비 운영
7. 급식인력 운영



V. 유치원 급식비 지원관리

기본방침

- 양질의 급식 제공으로 성장기 유아들의 건전한 심신 발달 도모
- 학부모 부담경감 및 공·사립 차별 없는 급식복지 평등 실현

1 유치원 급식비 지원

1) 2024학년도 유치원 급식비(1인 1식 당)

가. 지원 대상: 공·사립유치원에 재원 중인 유아

나. 지원 일수: 학기 중 190일

☞ 유아교육법 제24조, 같은 법 시행령 제32조

(단위 : 원)

구분	유치원 급식비			비고
	식품비	운영비	합 계	
단설유치원	2,430	320	2,750	
병설유치원	2,330	320	2,650	
사립유치원	1,190	320	1,510	

※ 공립유치원 조리종사자 인건비는 고용지원팀에서 지원

※ 사립유치원 조리종사자 인건비는 급식팀에서 지원

2) 특수학생 재택순회 교육 대상자 급식비 지원

가. 지원 근거: 「장애인 등에 대한 특수교육법 시행령」 제3조(의무교육의 비용 등)

나. 지원 대상: 가정, 시설 등에서 재택 순회하고 있는 특수교육 대상 유아

다. 지원 일수: 학기 중 최대 190일(실제 소속학교 출석일)

라. 지원 단가: 9,000원 / 1식 당

마. 지원 방법: 교육청에서 매월 보호자 계좌로 지급



2 우수 농산물 식재료비 지원

1) 우수 농산물 구입비 지원 기준

- 가. 지원 방침: WTO 규정 범위 내에서 우수 농축산품의 안정적 공급
 나. 집행 방법: 지역에서 생산되는 친환경 농산물, 우수 농축산물 구입비로만 사용
 다. 지원 세부내역

(단위 : 원)

구분	지원단가	지원횟수	재원부담
우수농산물 식품비	1,810(사립), 570(공립)	190일	시청 100%

☞ 학교급식법 제8조, 세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례 제24조

3 재원 항목별 지원 내역

(단위 : 원)

구분	항목별 지원단가			비고
	유치원 급식비	우수농산물 식품비	합계	
단설유치원	2,750	570	3,320	- 190일 기준 - 인건비 미포함
병설유치원	2,650	570	3,220	
사립유치원	1,510	1,810	3,320	

4 유치원 급식비 지원 계획

1) 연간 사업 안내

상반기 급식비 신청	▶	상반기 급식비 지원 및 교부	▶	상반기 정산 보고 및 추가 신청	▶	하반기 급식비 교부	▶	하반기 추가교부 신청 / 교부	▶	2024학년도 급식비 정산 보고
3월 초		3월 말		8월 중		9월 초		11월		'25. 1월
유치원		교육청		유치원		유치원		유치원/ 교육청		유치원

2) 상반기 지원 기준

- 가. 3월 1일 자 학급편성 기준 유아 수를 기초로 신청 후 교부
- 나. 신설 유치원 등 학급편성 증가 대상 유치원에 대해서는 수용계획에 따른 예상 유아 수로 교부

3) 하반기 지원 기준

- 가. 9월 1일 자 유아 수를 기초하여 교부 ※ 상반기 교부금 정산 확인 후 반영
- 나. 12월 중 유아 수 증가에 따른 추가 교부

5 유치원 급식비 집행원칙

1) 급식비 집행 기준

- 가. 공·사립유치원은 학기 중 지원하는 유치원 급식경비 외 수익자(보호자)에게 추가로 부담하지 않도록 함
- 나. 지원금액을 목적에 맞게 사용하며 타 사업으로 이·전용 금지
- 다. 세종지역 우수 농산물 우선 사용
 - ※ 지역 우수 농산물 > 지역농산물 > 지역축산물 > 지역가공품
- 라. 월별 급식 예산 현황 파악 후 균형 있는 식단 계획 수립·운영
 - ※ 연도 말 편중되어 지출되지 않도록 월별 지출 계획·집행 철저
- 마. 급식비 정산에 대해 유치원 누리집 또는 가정통신문으로 안내하여 집행의 투명화 실현

참 고 사 항

- ※ 「세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례」 제3조(정의) 제5항
 - ‘우수농산물’이란 유전자 변형이 되지 아니한 안전하고 신선한 농산물과 이를 원료로 하여 제조·가공된 식품으로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것을 말한다.
 - 가. 친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률에 따른 생산물로서 환경보전에 이바지 하는 친환경농산물 및 유기식품
 - 나. 축산법, 축산물 위생관리법, 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률에 따른 무항생제 이상의 축산물로서 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률과 식품 및 축산물 안전관리인증 기준(식품의약품안전처 고시)에 따른 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용된 우수 축산물
 - 다. 식품산업진흥법에 따른 우수식품등 인증을 받은 식품
 - 라. 농수산물 품질관리법에 따른 농산물우수관리 인증을 받은 농산물
 - 마. 어린이식생활안전관리 특별법에 따른 품질인증식품
 - 바. 시 외 지역 농산물 수급 체계에 따라 생산된 것으로서 생산자 단체와 해당 지방자치단체의 장이 인증한 우수 농축산물
 - 사. 유전자 변형이 되었거나 이동거리가 상당하여 변질·변형된 농산물을 원료로 사용하지 아니한 가공품
 - 아. 원료의 가공·유통 과정 중 방부제, MSG(글루타민산나트륨을 말한다)등 안정성이 확정되지 아니한 첨가제를 사용하지 아니하고 트랜스 지방이 없는 가공품
 - 자. 그 밖에 안정성이 확보된 것으로 시장이 인증하는 농산물



바. 급식경비 부담원칙 준수

☞ 학교급식법 제8조, 같은 법 시행령 제9조

구 분	집행 내용	재원 부담주체
급식시설·설비비 및 유지비	시설 확충, 조리기기 교체, 조리기구 부품 수리비, 연료비 등	유치원 기본운영비 등
유치원 식품비 (친환경·자치단체식품비 포함)	유아 급식 식재료 구입	급식비(식품비)
유치원급식 운영비	소모성 기물류 구입비, 소독제 및 세제 등 소모품 구입비	급식비(운영비)

※ 교부된 식품비는 반드시 식품비로만 사용하고, 운영비는 조정하여 식품비로 편성하여 사용 가능

참 고 사 항

※ 2024학년도 학교회계 예산편성 및 집행지침[제3편 학교운영비 및 권장사업 p202]참조

- 급식 운영 대체인건비 편성
 - 조리종사자 단기 대체인력 인건비 편성
- 학교급식 운영에 필요한 중식 연료비 전액 계상
- 급식시설·기구 유지 및 개선비 편성
 - 급식시설·기구 유지비, 노후 급식기구 수선비 및 교체비
 - 급식실 용역 대청소비(후드·바닥 2회)
- 식생활 개선·영양상담 교육연수비 및 교육 자료·교육 기구 구입비(1,200천원 내외)
 - 식생활 및 영양상담 관련 학술대회 등 교육연수비
 - 교육 관련 필요 자료 및 기구 구입비

6 교직원 급식비 운영

1) 학기 중 교직원부담 급식비

가. 유아 1인 1식당 지원되는 급식 지원금+자치단체 지원금 이상으로 성인 1인 영양 권장량이 반영되어 산출된 단가로서 교직원에게 동일 단가 적용 운영

구분	교직원급식비(단위: 원)	
	병설유	단설유
2024년 기준	4,800	4,500

※ 사립유치원은 적정 교직원 급식비 책정 시 유아 급식비 보다 낮게 책정하지 않도록 함

나. 교직원 급식비 선 징수 원칙

다. 학교급식법에 근거하여 검식 업무를 하는 영양교사, 영양사는 유치원운영위원회 심의를 통해 급식비 면제

라. 월단위 급식계획에 의거 환불사항은 유아급식의 질 저하가 되지 않도록 사전 환불 계획을 적용

7 급식인력 운영

1) 영양교사, 영양사 배치 및 직무

가. 배치 근거 법령

- 학교급식법 제4조 제1호(학교급식의 대상)
- 학교급식법 제7조 제1항(영양교사의 배치 등)
- 학교급식법 부칙 제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)
- 학교급식법 시행령 제8조의 2(유치원에 두는 교사의 배치기준)
- 초·중등교육법 제21조 제2항(교원의 자격)

나. 직무 근거 법령

- 학교급식법시행령 제8조(영양교사의 직무)
- 국민영양관리법 제17조(영양사의 업무)
- 식품위생법 제52조 제2항(영양사)

- 식단작성, 검식 및 배식관리
- 식재료의 검수 및 관리
- 급식시설의 위생·안전·작업관리
- 식생활 지도, 식품영양정보 제공 및 영양상담
- 조리종사자의 지도·감독, 영양지도 및 식품위생교육
- 급식 운영일지 작성
- 그 밖에 유치원급식에 관한 사항

2) 조리종사자 배치 및 직무

가. 배치 및 직무 근거 법령

- 식품위생법 제51조(조리사) 제1항
- 학교급식법 제7조 제1항(영양교사의 배치 등)



나. 조리사 직무

- 급식품의 위생적인 취급 및 식단에 따른 조리·배식 실무
[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]
- 조리실의 청소, 소독 등 위생 실무
- 급식시설·설비 및 기구의 세척, 소독, 안전 실무
- 구매 식품의 검수 지원
- 영양교사, 영양사의 지시사항 이행 및 업무 협조
- 그 밖에 조리실무에 관한 사항

다. 조리실무사 직무

- 급식품의 위생적인 조리 및 배식 작업 수행
- 급식시설·설비 및 급식기구의 세척·소독
- 조리실 및 식생활교육관 내·외부 청소 소독
- 구매 식품의 검수 지원
- 기타 영양교사, 영양사, 조리사의 지시사항 이행 및 업무 협조

3) 조리종사자 배치기준

▣ 공립유치원

급식인원	30명 이하	31~ 100	101~ 200	201~ 350	351~ 500
배치인원	1인	2인	3인	4인	5인

- 급식 인원: 유아+ 급식비 징수 대상 교직원
- 배치 인원: 조리사 1명 + 조리실무사 수
- 관련 근거

- 초·중등교육법 제31조(학교운영위원회의 설치)
- 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)
- 학교급식법 시행령 제9조(급식운영비 부담)
- 세종특별자치시교육감 소속 교육공무직원의 채용 및 관리 조례 시행규칙

4) 급식관계자 근무여건 개선

- 가. 교육공무직 급식관계자(영양사, 조리사, 조리실무사) 개정된 근로기준법에 따라 계약관리 규정 적용
- 나. 원활한 급식운영을 위해 발생하는 시간 외 근무 시(검수 등) 초과근무 수당 지급
 - 교육공무직 초과근무수당은 유치원 기본운영비 예산에 편성·지급
 - ※ 근로기준법 제53조: 주 12시간 초과근무 금지
- 다. 근무에 따른 휴게시간 보장 확보
- 라. 직무의 중요도와 업무량, 간식조리 등을 고려하여 근로기준법에 맞도록 처우 개선
- 마. 급식관계자 ‘대체인력 풀’ 운영: 영양사, 조리사, 조리실무사 등 긴급한 휴가사용 등에 따른 대체인력 지원 방안 강구
 - ※ 「교육공무직원 대체인력풀 시스템 운영 계획」참조 교육복지과-4325,('19.3.13.)
- 바. 원장은 시설이 허락하는 범위 내에서 조리종사자의 업무 관련 사무업무처리를 위한 집기류 및 PC 배치 등 근무 여건 개선
- 사. 유치원급식 동아리 운영 등을 통한 직무 연구 활동 활성화



VI

보고 및 참고자료

- [서식 1] 유치원급식 운영 현황
- [서식 2] 유치원급식 위생관리 대책 추진상황 보고
- [서식 3] 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고
- [서식 4] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고
- [서식 5] 유치원 식중독 원인조사 결과 보고
- [서식 6] 학교급식 개시(변경) 보고서
- [서식 7] 학교(유치원)급식 실시현황 NEIS 보고
- [서식 8] 유치원급식 멘토링(mentoring) 운영실적
- [서식 9] 『보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율 공개』
- [부록 1] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류
- [부록 2] 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)
- [부록 3] 출입·검사 등 기록부



VI. 보고 및 참고자료

	항 목	보고기한	서식	비 고
보 고 사 항	1. 유치원급식 운영 현황	2024. 3. 8.(금)	[서식 1]	엑셀파일(별첨1) 제출
	2. 유치원급식 위생관리 대책 추진상황 보고	2024. 12. 27.(금)	[서식 2]	엑셀파일(별첨2) 제출
	3. 음식물 쓰레기 발생 및 처리비용 보고	2025. 2. 7.(금)	[서식 3]	엑셀파일(별첨3) 제출
	4. 유치원 식중독 의심 환자 발생 보고	발생 즉시 [감염병 제외]	[서식 4]	
	5. 유치원 식중독 원인조사 결과 보고	발생일로부터 1개월 이내	[서식 5]	
	6. 학교(유치원)급식 개시 보고서	급식개시 전 10일 (신설유치원)	[서식 6]	NEIS 입력 및 공문 제출 학교급식법 시행령 제3조 및 같은 법 시행규칙 제2조
	7. 학교급식(유치원) 변경 보고서	변경 후 20일 이내		
	8. 학교(유치원)급식 실시 현황	2025. 2. 7.(금)	[서식 7]	
	9. 유치원급식 멘토링 운영실적	2024. 10. 31.(목)	[서식 8]	
	10. 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 서식	상·하반기 누리집에 공개	[서식 9]	
부 록	1. 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류		[부록 1]	
	2. 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)		[부록 2]	
	3. 출입·검사 등 기록부		[부록 3]	

※ 출입·검사 등 기록부: 식품위생법상 폐지되었으나, 학교급식법 시행규칙 제8조 준치



[서식 1]

※ 엑셀파일(별첨1) 제출

유치원급식 운영현황

1. 운영현황

지역	급별	유치원명	설립	배식 형태	제공 끼니	기숙사 설치 여부	급식 개시일자	식생활교육관 전화번호
세종	유	00유	공립	식당	1식	X	0000.00.00	000-000-0000

2. 급식인원 및 배식형태

학급수	급식인원					조리형태		관리형태	
	전체 유아수	급식유아수			교직원	조리구분	관리 학교명	관리구분	관리 학교명
		조식	중식	석식					
10	180	X	180	X		단독조리		단독관리	

3. 인력배치현황

인 력 배 치 현 황											비고
영양교사, 영양사			조리종사원							계	
			조리사			조리실무사					
성명	직급	인원	성명	직급	인원	교특 회계	학부모 부담	파트 타임	기타 인원		
홍길동	영양사	1		교육 공무직원	1	2				4	

4. 급식시설현황

급식시설현황(㎡)										
조리장				부속시설						계
전처리실	조리실	세척실	소 계	영양사실	휴게실	식품창고	식당	기타	소 계	
42.5	91.80	39.8	174.1	7.50	16.28	13.30	200	13.48	250.56	342.36

5. 기타

급식실구조		식당 좌석수	식당 회전율	엘리베이터 (덤웨이터) 설치여부	급식실 급수시설			학교내 상수도 인입여부	공동 구매
조리장	식당				상수도	지하수	상+지		
철근콘크리트	철근콘크리트	246	1.2	○/X	○			○	X

유치원급식 운영현황 작성요령

1. 일반현황

- 급별: 【유】로 기재
- 학교명: “○○유”로 기재
- 설립: 【공립, 사립】중 택1
- 배식형태: 【식당, 교실, 식당+교실】중 택1
- 제공끼니: 【1식】으로 기재
- 급식개시일자: 집단급식소 설치신고증 신고일 기재
- 전화번호: 식생활교육관 전화번호 기재, 식생활교육관 전화가 없을 경우 행정실 전화번호 기재

2. 급식인원 및 급식형태

- 학급수: 유치원 학급수를 기재(특수학급 등은 포함)
- 급식인원: 유아는 전체 및 급식인원을 기재하고 교직원만 급식인원만 기재
- 조리형태-조리구분: 【단독조리, 공동조리, 비조리】중 택1
- 조리형태-관리교명: 조리구분이 공동조리의 경우 공동조리교명을 기재하고, 단독조리 및 비조리는 공란
- 관리형태-관리구분: 【단독관리, 공동관리】중 택1
- 관리형태-공동관리교명: 관리구분이 공동관리의 경우 공동관리교명을 기재하고, 단독관리 및 비조리교는 공란

3. 인력배치현황

- 영양교사, 영양사-직급: 【영양교사, 영양사, 기간제 교사】중 택1
- 조리사-직급: 【교육공무직원】으로 기재
- 조리실무사: 해당 인원수 기재

4. 급식시설 현황

- 급식시설현황: 조리장 및 부속시설 면적(㎡) 기재

5. 기타

- 급식실 구조: 【철근콘크리트, 조적조, 경량철골조】중 택1
- 식당회전율: 급식유아수 ÷ 좌석수
- 엘리베이터 및 덤웨이터 설치 여부: 급식전용 설치 시 “○”표시, 미설치시는 공란
- 급식실 급수시설: 해당란에 “○”표시
- 공동구매학교명: 급식식재료 공동구매 학교명 모두 기재
- ※ 작성 기준일: 2024. 3. 1.
- ※ 제출 파일 형식: 엑셀파일(별첨 1) 제출



[서식 2]

※ 엑셀파일(별첨2) 제출

유치원급식 위생관리 대책 추진상황 보고(연1회)

기관명 : ○ ○ 유 치 원

1. 급식시설 개선 예산지원 현황

유치원명	개선내용	재원별 (단위:천원)				
		유치원자체	교육청지원금 (목적사업비)	지방 자치단체	기타	계

2. 유치원급식 위생교육·연수실적

구분	연수 횟수	교육연수 인원 (단위:명)				
		교직원	조리 종사원	급식업자	학부모기타	계
실적(누계)	회					

3. 영양상담실, 식생활 교육 및 지도 운영실적(O표시)

구 분	운영	미운영	비고
영양·식생활 교육 및 지도 [상담실 운영(누리집 및 영양상담실), 소식지 발행]			
알레르기 유발 식품 표시제 운영			
영양·식생활 교육 관련 계획 수립 (나트륨 및 당류 저감화, 음식물 쓰레기 줄이기 추진 계획 수립·운영)			

4. 열린 학교급식 운영실적

유치원급식 공개의날 운영 (유치원급식 설명회 등)		유치원급식 모니터링 및 검수		업체위생 점검		위생점검결과 누리집 공개 여부 (O/X)
횟수	총 참여 인원	횟수	총 참여 인원	횟수	총 참여 인원	

※ 작성 기준: 2024. 3. ~ 2025. 2.

※ 보고 시기: 2024. 12. 27.(금)까지

[서식 3]

※ 엑셀파일(별첨3) 제출

음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고 (2024학년도)

1. 처리방법 및 비용계산 방법 현황

유치원명	처리방법			비용계산 방법		
	위탁업체	음식물 쓰레기 감량기	기타	정액제	종량제	무상처리
○○유		○			○	

※ 종량제는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담, 정액제는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리(법적용어 아님)

2. 처리량 및 처리 비용 현황

유치원명	급식 제공 인원수	처리량(단위:kg)		처리비용(단위:천원)	
		총 처리량	1인당 평균 처리량	총 처리비용	1인당 평균 처리비용
(예시) ○○유	200	850	4	1,000	5

※ 급식제공 인원수: 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원 수(교직원 등 인원 포함)

※ 작성 기준: 2024. 3. ~ 2025. 2.

※ 보고 시기: 2025. 2. 7.(금)까지



[서식 4]

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

▶ △△유치원(공립, 직영)에서 복통과 설사증세를 보이는 식중독 의심환자 ○○명 발생
⇒ ▽▽보건소에서 역학조사 중

1. 발생현황

유치원명	설립구분	급식형태	규모		영양교사, 영양사
			원생수	교직원수	
00유치원	공립	직영/상수도	100	20	000

□ 환자 발생현황: 급식인원수 200명 중 4명(2.0%)

※ 급식유아 000명 중 00명(0.0%), 교직원 00명 0명(0.0%)

- 주요증세: 복통 및 설사
- 인지/신고일시: 3.13(화) 09:00경/ 3.13(화) 10:00경 △△보건소
- 치료조치: 입원 0명, 통원치료 13명, 투약·자가치료 7명

2. 조치상황

□ △△유치원

- 원장 주재 긴급대책 회의(△월 △일 00:00)
 - 유아 보건교육 실시, 급식중단(△/△일~), 도시락 지참 지도

□ △△보건소 / △△교육청

- 역학조사 수행
 - 인체 가검물: 총 00건(유증상자 00명, 급식 인력 0명)
 - 보존식: 3. 12 ~ 3. 13. 2식
 - 환경검체: 칼·도마 00건, 정수기 00건 등

※ 참고사항

- 추정원인:
- 제공식단:
- 급식 납품업체 현황:
- 언론취재:
- 향후 대책:

※ 보고시기 : 식중독 의심환자 발생 인지 즉시(교육청 보고 및 보건소 신고)

[서식 5]

유치원 식중독 원인조사 결과 보고

(‘24.00.00. ○○○유치원)

1. 발생개요

- 유치원명, 설립별, 급식형태, 소재지 등
- 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등
- 유치원의 인지시기, 교육청 보고 및 보건소 신고일시

2. 급식실시 현황

- 급식인원(유아, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용
- 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등

3. 주요 조치내용

- 일자별, 기관별 주요조치 내용
 - 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함

4. 식중독 원인조사 결과

- 식단작성, 식재료검수, 건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
- 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
- 보건소(역학조사관)의 종합결론

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 시사점
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

※ 보고시기 : 유치원 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내 종결보고
(단, 시청의 역학조사결과보고서를 반드시 통보받고 난 후 종결보고)



[서식 6]

학교급식 개시(변경) 보고서

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소			
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화			
	재적학생수		교직원수		기타(명)		총계(명)			
운영방식	직영	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 :)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 :)					
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 :)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명 :)					
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명 :)		<input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)					
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일		영양사명(면허번호)			조리사명(면허번호)				
	년 월 일		()			()				
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간					
			제 호		(년)					
배식장소	<input type="checkbox"/> 교실 <input type="checkbox"/> 식당 <input type="checkbox"/> 교실·식당 병행 <input type="checkbox"/> 기타									
배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식) <input type="checkbox"/> 시차제급식									
우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식 <input type="checkbox"/> 희망급식 <input type="checkbox"/> 미설시									
급수현황	구분	상수도(광역·지방)	마을상수도	상수도, 지하수(혼용)	지하수					
	음용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
운영현황	급식인원(명)	구분	학생	교직원	기타(유치원등)			계		
		본교인원수								
	급식단가(원)	식품비								
		운영비등								
		합계								
	근무인력(명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)			조리원			
정규직		학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타	총계
급식시설현황	설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 재원부담		금액(천원)	설치후 변경내역	
		조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타					
		식당	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타					
	구조	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조	조적조	조립식			
		조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	급식운반	<input type="checkbox"/> 덤웨이터 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기		설치연도		용량	kg	대수		
	조리장	면적(㎡)	총면적(㎡)	전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실			
			소모품보관실	급식관리실	편의시설	보일러실	기타			
		연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용(,) <input type="checkbox"/> 기타							
		공조시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치			냉·난방시설		<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		
		기계기구(용량)	냉장·냉동고		오븐기	냉방기	세척기	보온·보냉고		
			(냉장 L)(냉동 L)		매(단)	대	탱크		L	
	식당	면적(㎡)	식탁수/좌석수		/ 석	손씻는시설		<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무		
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결 <input type="checkbox"/> 기타								
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그립스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그립스트랩 미설치								
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(잔반처리장치보유) <input type="checkbox"/> 위탁·자가처리병행 <input type="checkbox"/> 기타								
「학교급식법 시행령」 제3조 및 같은 법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. 년 월 일 학교장(교육장) (인)										

[서식 7]

유치원급식 실시현황 NEIS 보고

1. 보고일시: 2025. 2. 7.(금)
2. 보고방법: 교육행정정보시스템(NEIS)에 의거 보고
※ 교육부 보고자료임을 감안 확인 후 보고, 추후 수정 불가함
3. 교육행정정보시스템 자료 입력

구분	급식관리	등록일(마감일)
급식관리	학교기본정보등록 -기본정보등록 -급식현황카드등록 -급식인원등록	등록: 2024. 4. 1.
	급식인력관리 -급식인력현황등록	등록: 2024. 4. 1.
	학교급식개시/ 변경보고서 작성 -학교급식개시보고서 -학교급식변경보고서	등록: 2024. 4. 1. 급식개시 전 10일 이내 급식변경 후 20일 이내
급식외관리	집행액관리 -급식연간집행액 등록	등록: 2025. 2. 7.
마감관리	급식학교 및 학생수현황 급식인력 현황 급식예산연간집행액현황	마감: 2025. 2. 7.
	학교급식개시보고서 학교급식변경보고서	급식개시 전 10일 이내 급식변경 후 20일 이내

4. 작성시 유의사항

- 유치원에서는 유치원기본정보등록의 각 항목별 변경사항 및 급식인력현황을 3월 1일 기준으로 수정 등록, 수정 후 변경사항은 변경 후 20일 이내에 수정 등록
- 학교급식개시보고서(신설유치원): 급식개시 전 10일 이내
- 학교급식변경보고서(기존유치원): 기존학교는 매년 급식단가 등이 변동되므로 매년 2월까지 보고자료 마감처리, 보고 이후 변경된 사항은 변경 후 10일 이내 보고

※ 급식개시/변경보고서 중 설치현황에서 설치 시 재원부 담과 금액은 전년도 지원액만 기재하고, 설치 후 변경내역에는 전년도 지원 내역을 기재



[서식 8]

유치원급식 멘토링(mentoring) 운영실적

1. 멘토링 현황

멘토학교명	멘티학교명단				비 고
	유치원명	직	성명	유치원 영양교사, 영양사 경력 월	

2. 멘토링 운영내역

멘토링 실적(횟수)			주 요 내 용	비고
전화상담	유치원방문	기타		

※ 보고 대상: 멘토유치원

※ 보고 일자: 2024. 10. 31.(목)까지

[서식 9]

『보호자 부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개』

구 분	세 부 항 목	금액(단위:천원)
수입 (식품비, 인건비, 운영비)	보호자 부담금	
	기타 (발전기금등 외부지원금)	
수 입 합 계 (A)		
식품비 지출	농산물류	
	공산품류	
	수산물류	
	육류	
	가금류	
	기타류	
식품비 지출 합계 (B)		
식품비 사용비율 (B/A, %)		%

※ 식품비 지출항목은 학교별 식재료구매품목에 따라 조정 기재

※ 매 학기말 기준으로 연2회 누리집에 공개(상반기 3~8월, 하반기 9월~다음년도 2월)

※ 상기내용이 포함되어 공개하되, 서식 등은 유치원 자율로 변경 가능



[부록 1]

음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

육류	소, 돼지, 닭 등의 털 및 뼈다귀
어패류	조개, 소라, 전복, 꼬막, 굴, 멍게 등 패류 껍데기 게, 가재 등 갑각류의 껍데기, 생선뼈, 복어내장
과일류	복숭아, 자두, 살구, 감 등 핵과류의 씨 호두, 밤, 땅콩, 파인애플 등의 딱딱한 껍데기
채소류	쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리 양파, 마늘, 생강, 옥수수껍질, 옥수수대
알껍질	달걀, 오리알, 메추리알, 타조알 등 껍데기
찌꺼기	각종 차류(녹차 등) 찌꺼기, 한약재 찌꺼기

※ 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물

[부록 2]

건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)

Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

☞ 2024.1.8.부터 건강진단을 실시 하는 경우 변경된 내용 적용

※ 개정 전 건강진단을 받은 사람은 6개월에 1회 기준 준수(유효기간 및 검사기간제도 미적용)

Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

☞ 직전 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월 기산(검진일 기준 아님)

※ (예) '24.2.1. 건강진단 시 → 유효기간 만료일은 '24.8.1. → 다음 유효기간 만료일은 '25.2.1.

Q3. 검사기간은?

☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시

※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간 (유효기간 만료일 전후 각각 30일 동안)	'24.2.1. (건강진단 제도 변경 후 검사)	'24.7.2.~'24.8.31.	'25.1.2.~'25.3.3.	'25.7.2.~'25.8.31.
유효기간	'24.8.1.까지	'25.2.1.까지	'25.8.1.까지	'26.2.1.까지

※ 검사기간(유효기간 만료일 전·후 30일 이내) 이전 또는 이후에 검사하는 경우에는 검사일로부터 다시 유효기간 및 검사기간이 새로 산정되므로 유의(검사기관 변경시에도 적용)

Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

☞ 건강진단 결과서에 표시되므로, 결과서 확인('24.1.8.부터 검사자는 아래 서식으로 변경 예정)

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

진단항목	진단일자	판정일자	진단결과	유효기간
장티푸스	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08
파라티푸스	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08
폐결핵	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08

※ 「학교급식법 시행규칙」 [별표4] 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단규칙」의 건강진단 규칙에 따라 위와 같이 검사하였음을 확인합니다.

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.



[별지 제3호서식] <개정 2021. 6. 30>

[illegible]



VII

2024학년도 유치원급식 기본 운영 계획 주요 변경 사항



2024학년도 유치원급식 기본 운영 계획 주요 변경 사항

구분	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고
I. 유치원급식 운영 관리	2. 유치원급식 운영 4) 열린·유치원급식 운영 • 급식비 중 매 학기별 식품비 사용 비율을 유치원 누리집 등에 공개[서식9]	2. 유치원급식 운영 4) 열린 유치원급식 운영 • 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율의 공개(보호자 부담이 있는 경우에 한함) [서식 9] 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 공개	(별첨 상의 내용 등) 반영 자구수정)
	3. 유치원급식 운영평가 및 표창 1) 유치원급식 운영 평가 가. 대상: 공립유치원 및 유아 50명 이상 사립유치원 • 시립유치원 '유아 수'는「교육관련기관의 정보공개에 관한 특별법 시행령」별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연립별 유아 수 현원의 합계를 말함	3. 유치원급식 운영평가 및 표창 1) 유치원급식 운영 평가 가. 대상: 공립유치원 및 유아 50명 이상 사립유치원 • 시립유치원 '유아 수'는「교육관련기관의 정보공개에 관한 특별법 시행령」별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연립별 유아 수 현원의 합계를 말함	(안내)사립유치원 적용 기준 안내
	3. 유치원급식 운영평가 및 표창 ※ 코로나19 관련 학교급식 위생점검 및 운영평가 기준 완화 안내 참고(교육복지과-6079, 22.4.7.)		(삭제)
II. 유치원급식 위생안전 관리	기본방침 기본방침	기본방침 • 방학 중 급식시설에 대한 위생 등 관리 월제(여름 음파이, 겨울 등과 등)도 적용(가 적용)	(국정감사 지적사항 추가)



구분	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고										
N. 유치원급식 식재료 관리	<p>4. 유치원 급식관계자 위생관리</p> <p>2) 정기 건강진단(보건증)</p> <p>가. 대상: 영양교사, 영양사, 조리종사자, 급식대체 인력, 배식 도우미, 식재료 납품업체 직원 등</p> <p>나. 검사 횟수: 연 2회(6개월마다 1회 이상)</p> <p>• 건강진단결과서의 '검진일' 기준으로 관리</p>	<p>4. 유치원 급식관계자 위생관리</p> <p>2) 정기 건강진단(보건증)</p> <p>가. 대상: 영양교사, 영양사, 조리사, 조리실무사, 대체인력, 식재료 납품업체 직원 등</p> <p>나. 좌동</p> <p>• 건강진단결과서의 '유효기간' 기준으로 관리</p> <p>'<학교급식 분야 건강진단(보건증) 적용사항>[부록 2 참조]</p> <table border="1"> <tr> <th>구분</th> <th>학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)</th> </tr> <tr> <td>검사항목</td> <td>정터무스, 파라티푸스, 폐결핵</td> </tr> <tr> <td>검사기간</td> <td>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td> </tr> <tr> <td>유효기간</td> <td>별도 연장기간 없음</td> </tr> <tr> <td>수수료</td> <td>지법자치단체 별 수수료 책정</td> </tr> </table>	구분	학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)	검사항목	정터무스, 파라티푸스, 폐결핵	검사기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간	별도 연장기간 없음	수수료	지법자치단체 별 수수료 책정	(법령 상의 개정 내용 등 반영)
	구분	학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)											
검사항목	정터무스, 파라티푸스, 폐결핵												
검사기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사												
유효기간	별도 연장기간 없음												
수수료	지법자치단체 별 수수료 책정												
	<p>1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수</p> <p>2) 식재료 원산지 표시 시행</p> <p>가. 원산지 표시 대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)</p> <p>3) 식재료 원산지 심의·확인 및 표시제 시행</p> <p>다. '축산물 검수 안심서비스' 활용 의무화</p> <p>- 납품된 축산물을 مطمئن서비스를 이용하여 검수 진행·확인 및 등록</p>	<p>1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수</p> <p>2) 식재료 원산지 표시 시행</p> <p>가. 원산지 표시 대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)</p> <p>3) 식재료 원산지 심의·확인 및 표시제 시행</p> <p>다. '축산물 검수 안심서비스' 활용 의무화</p> <p>- 납품된 축산물을 축산물원패스(축산물 품질평가원 www.ekape.or.kr/kapecp)를 이용하여 검수 진행·확인 및 등록</p>	(개정 반영품목 확대)										
			(변경)축산물 검수 시스템 명칭										

74