

2022학년도

# 유치원급식 기본 운영 계획



세종특별자치시교육청  
( 교육 복지 과 )



# CONTENTS

<b>I. 유치원급식 운영관리</b>	<b>1</b>
1. 유치원급식 이해	3
2. 유치원급식 운영	4
3. 유치원급식 운영평가 및 표창	7
4. 유치원급식 운영 멘토링제	7
5. 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행	8
<b>II. 유치원급식 위생·안전 관리</b>	<b>9</b>
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
<b>III. 유치원급식 영양 및 식생활 지도 관리</b>	<b>23</b>
1. 유치원급식 영양관리	25
2. 유아 영양·식생활 지도관리	28
3. 올바른 식사선택 능력 배양	29
<b>IV. 유치원급식 식재료관리</b>	<b>31</b>
1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수	33
2. 식재료 구매관리	36
3. 식재료 구매 계약 업무 처리 절차	37
4. 식재료 검수관리	38
5. 식재료 보관관리	39



## V. 유치원급식비 지원관리 ..... 41

1. 유치원 급식비 지원 .....	43
2. 우수 농산물 식재료비 지원 .....	43
3. 재원 항목별 지원내역 .....	44
4. 유치원 급식비 지원 계획 .....	44
5. 유치원 급식비 집행원칙 .....	45
6. 교직원 급식비 운영 .....	46
7. 급식인력 운영 .....	47

## VI. 보고 및 참고자료 ..... 51

[서식 1] 유치원급식 운영 현황
[서식 2] 유치원급식 위생관리대책 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] 『급식비 중 식품비 사용비율 공개』
[부록 1] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류
[부록 2] 청소점검표(예시)
[부록 3] 식중독 예방을 위한 배제·주의식품 참고
[부록 4] 건강한 급식을 위한 식단작성 권장사항
[부록 5] 계절별 수급 식재료 참고자료
[부록 6] 지역별 특산물 및 향토음식 참고자료
[부록 7] 절기별 음식 및 학교급식에 활용 가능한 절기식 메뉴 예
[부록 8] 학교급식에 활용 가능한 다문화 식단 예시
[부록 9] 공공(학교)급식지원센터 코로나19 발생 업무 메뉴얼
[부록 10] 출입·검사 등 기록부



# I

## 유치원급식 운영관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

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





## I. 유치원급식 운영관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

### 기본방침

- 유치원급식의 질 향상 및 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달을 도모하기 위한 급식운영 관리의 내실화
- 학부모 참여 확대 및 열린 급식운영으로 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·설비기준 제시
- 다. 2012년 7월 개청 이후 공립유치원의 중식급식비를 지속적으로 지원하였고, 2019년 9월부터는 사립유치원까지 지원을 확대하여, 이에 따른 급식 질적 관리 필요
- 라. 학교급식법 개정·시행(2021.1.30.)에 따른 체계적인 유치원 급식 관리 필요

### 2) 2022학년도 유치원급식 현황

(기준 : 2022년 3월)

구분	유치원수	영양(교)사	조리종사자	급식형태
공립병설유치원	19	19	*	학교급식
공립단설유치원	42	42	139	단독급식
사립유치원	2		2	단독급식
계	63	61	141	

\* 학교급식 조리종사자에 포함되어 운영

### 3) 유치원급식 관리 적용법령

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

나. 사립유치원

- 유아 수 100인 이상: 학교급식 대상 「학교급식법」 적용
- 유아 수 100인 미만: 학교급식 대상 제외 「유아교육법」 적용

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

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

☞ 「학교급식법」 제4조 및 동법 시행령 제2조의 2

## 2 유치원급식 운영

### 1) 유치원급식 운영방식(원칙)

가. 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 점심급식을 제공하며, 교육의 일환으로 운영

☞ 「학교급식법」 제15조 및 동법 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 열량배분

### 2) 유치원급식 운영계획 수립

☞ 「학교급식법 시행령」 제2조, 제4조, 「유아교육법」 제19조의 4

가. 매 학년도 급식 시작 전 운영계획을 수립하고, 유치원운영위원회의 심의(자문)을 받아 시행

※ 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 서식1 참조



## 나. 유치원급식에 관한 유치원운영위원회 심의(자문) 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
  - 우유급식 제공에 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 사전 학부모의 의견을 수렴하여야 함

☞ 「유아교육법 시행령」 제22조의 8

「세종특별자치시 시립학교운영위원회 설치·운영에 관한조례」 제4조 3항

## 다. 유치원급식 운영계획 이행상황 보고

- 유치원급식 운영계획 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회 보고

## 3) 유치원급식 수요자 참여 확대

## 가. 유치원급식 소위원회 구성 및 운영

☞ 「유아교육법 시행령」 제22조의 11

- 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 전체구성 1/2이상 포함(위원장은 소위원회 위원 중 호선)
- 영양(교)사는 간사로 참여

- 급식에 관한 주요사항 심의(자문) 시 실무 검토를 위한 전문위원회의 역할 수행
- 식재료검수, 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 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, 영양상담창구로 활용

나. 유치원급식 신뢰성과 투명성 제고

- ‘유치원급식의 날’ 또는 ‘학부모 급식공개일’ 운영
  - 학부모 행사 시 급식참관, 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 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 누리집(학부모 모바일 앱 등 포함)등에 게시하고, 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 제공 권장
- 급식비 중 식품비 사용비율을 유치원 누리집 등에 공개[서식9]

☞ 「학교급식법 시행규칙」 제7조

### 3 유치원급식 운영평가 및 표창

#### 1) 유치원급식 운영 평가

가. 대상: 공립유치원 및 유아 100명 이상 사립유치원

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

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

☞ 「학교급식법」 제18조, 동법 시행령 제13조 제2항, 동법 시행규칙 제8조 제1항 2

※ 코로나19 관련 학교급식위생점검 및 운영평가 기준 완화 안내 참고(교육복지과-9195, '21.6.11.)

#### 2) 급식운영 우수교 및 유공자 표창

가. 대상: 공·사립 유·초·중·고·특수교

나. 표창: 25개 (기관 4교, 유공자 21명)

다. 시기: '22. 10월 ~ 11월

라. 선정기준

- 주요 급식정책사업 기여도가 탁월한 우수교·유공자 등
- 급식발전 및 개선 우수교·유공자
- 급식 위생·안전점검과 운영평가 우수교·유공자

### 4 유치원급식 운영 멘토링제

가. 대 상: 유치원 영양(교)사 경력 1년 미만 유치원, 영양(교)사 대체직 근무 유치원, 멘토가 필요한 유치원

나. 운영기간: '22. 3월 ~ '22. 12월

다. 신청방법: 교육청 급식팀으로 공문 신청 ('22. 2. 18.(금)까지)

※ 3월 이후 운영 중에는 교육청 담당자와 사전 협의 후 신청 가능

라. 운영방식

- 멘토 - 멘티 대상교 상호방문 및 전화, 이메일 등 비대면 의견교환, 자문, 자료제공 등 급식운영관련 업무 지원 소통
- 출장비 교육청에서 지급

## 5 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행

### 1) 음식물쓰레기 줄이기 추진 준수사항

가. 관계법령: 폐기물관리법 제14조의3, 제15조의2, 동법 시행령 제8조의4

나. 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식인원이 200명 이상인 경우, 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물 처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 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 발생억제 및 처리실적 보고: 다음해 2월 말까지 시청에 보고
- 폐기물 관리법에 따라 다음의 사항이 변경된 경우 변경신고서 제출: 변경사유 발생일로부터 1개월 이내에 신고
  - 상호 또는 상업장 소재지가 변경된 경우
  - 음식물류 폐기물 발생 억제방법이나 음식물류 폐기물 처리자 또는 처리방법이 변경된 경우
  - 음식물류 폐기물 공동처리 운영기구의 대표자 또는 대상사업장수가 변경된 경우

☞ 「폐기물관리법」 제15조 2 제2항

※ 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, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보

나. 기호도·선호도 반영식단제공, 잔반 안남기기 등 유아 및 학부모 연계한 교육 권장

※ 세종특별자치시교육청 학생 영양·식생활 교육지원 조례(2021. 12. 10.제정,시행)

# Ⅱ

## 유치원급식 위생·안전 관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

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

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

### 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

### 1 유치원급식 위생·안전 점검

#### 1) 유치원급식 위생·안전 지도점검

가. 대상: 공립유치원 및 유아 100명 이상 사립유치원

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

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

☞ 「학교급식법」 제19조 동법 시행규칙 제8조 1항 2

※ 유아 100명 미만 사립유치원은 연 1회 실시

※ 코로나19에 의하여 한시적 현장점검 평가 횟수 조정될 수 있음

※ 코로나19 관련 학교급식위생점검 및 운영평가 기준 완화 안내 참고(교육복지과-9195, '21.6.11.)

#### 2) 급식기구 미생물 안전성 검사

가. 유치원급식 기구의 미생물학적 안전성 확인을 통한 식중독 예방효과 극대화

나. 검사횟수: 연 2회 (상·하반기)

다. 검체품목 및 검사항목

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. 검사결과 이상이 있을 경우 부적합 원인을 제거하고 재검사를 실시하며, 해당 급식시설의 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. 운영기간: '22. 3월 ~ '22. 12월
- 다. 신청방법: 교육청 급식팀으로 공문 신청
- 라. 운영방식: 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 공간분리를 통한 외부로부터의 오염 및 교차오염 방지

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수 구역, 세척구역 전처리 구역(가열 전, 소독 전 식품절단) 구역
청결작업구역	조리(가열·비가열/가열 후·소독 후 식품 절단)구역 배선구역, 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 청결작업을 하여 교차오염 방지

- 나. 유치원 급식시설 세부기준 및 설비 기구 준수

☞ 「학교급식법 시행규칙」 제3조 1항, 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

라. 노후 가스조리기구의 전기 인덕션 조리기구로의 교체 예산지원

- 대 상: 노후가스조리기구 내용연수 경과 유치원  
(’22년 사업대상교: ’15년 개교유치원 및 이전 개교유치원)
- 교체대상기구: 상업용솔, 취반기, 부침기, 렌지류 4종
- 사업추진: ’22년 4월~, 방학기간에 설치하도록 유치원 선정 후 예산 지원

## 2) 급식시설 소독 및 방역

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

나. 실시횟수: 하절기(4월~9월) 2개월, 동절기(10월~3월) 3개월마다 1회 이상 방역  
업체에 의뢰하여 소독 실시 후 소독필증 비치

※ 개학 직전 2월에 시작하여 2개월마다 1회 권장

☞ 「감염병의 예방 및 관리에 관한법률 시행령」 제24조, 동 시행규칙 제 36조 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 교실배식의 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, 세균성이질, 장출혈성대장균 감염증, A형 간염, 피부병 또는 그 밖의 화농성질환

### 2) 정기 건강진단(보건증)

가. 대상: 영양(교)사, 조리사, 조리실무사, 급식대체인력, 배식도우미, 식재료 납품업체직원

나. 검사횟수: 연 2회(6개월마다 1회 이상) ※ 코로나19 관련 완화기준 준수

- 폐결핵 검사는 연1회 실시 가능
- 건강진단결과서의 기준일은 ‘검진일’

※ 건강진단 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예사-이번 검진일이 '21.12.1.0라면 다음 검진은 '22.6.1.까지 실시)

※ 유아 수 100명 미만 사립유치원은 연 1회 실시(식품위생법 적용)

☞ 「식품위생법 시행규칙」 제49조, 「학교급식법 시행규칙」 제6조 1항

다. 기록관리: 2년간 보관

※ 코로나19 관련 학교급식위생점검 및 운영평가 기준 완화 안내 참고(교육복지과-9195, '21.6.11.)

### 3) 개인위생관리 철저

가. 작업 전 급식관계자의 일일 건강 상태 확인 후 조치

- 설사, 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염, 손·얼굴에 상처나 종기가 있는 경우 조리 작업 불가

※ 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료로 오염이 발생하지 않도록 조치 후 작업참여 가능하고, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심증상이 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

- 영양(교)사는 종사자의 손 위생을 관리 감독 해야 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 위반시 과태료 부과 20만원(1차), 40만원(2차), 60만원(3차)

## 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, 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 □ 고무장갑·앞치마·행주 등 용도별 구분 사용 □ 전처리된 식재료 중 온도관리를 요하는 것은 조리시까지 냉장고 보관 □ 세척수는 먹는 물 사용	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식6

과정	중 점 위 생 관 리	비고(참고)
조리	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 칼, 도마와 같은 기기와 용기는 조리 전·후, 용도별 구분사용 (나무 도마 지양)</li> <li>□ 고무장갑·앞치마·행주 등 용도별 구분사용(맨손 작업 금지)</li> <li>□ 조리 작업 전, 조리작업공정이 바뀔 때 올바른 손씻기 및 소독 실시</li> <li>□ 생으로 먹는 생채소와 과일류는 가열 조리된 식품과 접촉하지 않도록 주의</li> <li>□ 가열조리 시 중심온도가 75℃ 이상(패류 85℃)에서 1분 이상 유지된 것을 확인·기록</li> <li>□ 튀김기름은 가급적 1회 사용하고, 재사용 시 산가 2.5이하임을 측정 확인 후 사용</li> <li>□ 조리 후 찬 음식은 5℃ 이하, 더운 음식은 57℃ 이상 따뜻하게 보관</li> </ul>	
검식	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 검식용 별도 용기와 도구를 사용하여 검식</li> <li>□ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리 상태, 이물, 이취 등 확인</li> <li>□ 영양(교)사가 검식 후 기록관리</li> </ul>	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식2
배식	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 조리 완료 후 2시간 이내로 배식 완료</li> <li>□ 배식직전 보존식 채취 및 냉동보관</li> <li>□ 식판, 수저 등은 오염이 되지 않도록 진열·배치</li> <li>□ 배식하는 자는 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 후 배식 전용 도구를 이용하여 배식(맨손 배식 금지)</li> <li>□ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지</li> <li>□ 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지)</li> </ul>	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식7, 8
세척 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 급식기구 및 용기는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척, 소독(식기와 각종 기구에 따른 소독), 건조 후 배식 전까지 위생적 보관관리</li> </ul>	
식재료 보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 저장기준은 식품에 표시된 기준(식재료별 보관방법 확인)을 우선하며, 표시에 맞게 냉장, 냉동, 실온에서 보관</li> <li>□ 선입선출(먼저 구매한 식품 먼저 사용)</li> <li>□ 식품과 비식품류를 분류하여 유형별로 적절한 상태에서 보관</li> <li>□ 대용량 제품을 나누어 보관할 때는 제품명, 원산지, 유통기한, 제조일자, 개봉일자, 제조업체 등 반드시 표기</li> </ul>	교육부 유치원급식 위생관리 안내서 서식5
급식실 내·외부 환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것으로 폐달식 쓰레기통 사용 - 매일 세척 관리</li> <li>□ 배출된 쓰레기는 즉시 처리하며 매일 수거를 원칙으로 함</li> <li>□ 재활용 쓰레기는 조리실과 멀리 떨어진 곳에 보관하며 수거 시까지 청결하게 보관하고 수시로 청소</li> <li>□ 조리실 방역은 음식을 준비하지 않는 시간에 실시</li> <li>□ 청소계획에 따라 일별, 주별, 월별 등으로 구분하여 실시</li> </ul>	[부록 3] 청소점검표 예시

☞ 「식품위생법 시행규칙」 제95조 2항, 별표24, 3의2

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

## 2) 공정별 세척 소독관리

### 가. 식재료별 세척방법 준수

- 채소·과일류: 꼭지는 제거하고 잎은 분리하여 흐르는 물에 세척
- 난류: 껍질을 깨뜨리기 전·후 손세척 및 소독을 실시하고, 낱달걀을 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 용기세척, 세척, 행균, 소독, 행균의 5단계로 진행
- 소독제는 「식품위생법」에 따라 식품에 대한 살균·소독제로 승인하여 고시한 식품첨가물로 표시된 제품을 사용
- 소독액은 테스트페이퍼(test paper)로 농도를 확인하고, 5분 침지 후 충분히 행균

※ 다른 살균소독제나 세제와 혼합사용 금지

### 다. 기구 등 살균 소독 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 행균
- 4단계: 적정농도의 살균소독액을 제조하여 살균소독
- 5단계: 2차 오염을 막기 위해 자연건조나 열풍건조 후 청결한 장소에 보관
- 건열 소독: 스테인리스 스틸 재질의 조리도구는 세척 후 전기살균 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 살균소독 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 행굼보조제 적합한 제품사용

- 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 행굼 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, 유효염소농도 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 초과 식용유나 산패 식용유 또는 산가 측정 결과 2.5이상 인 식용유는 조리에서 재사용금지
- 폐식용유 매각 관리 철저(매각금액 회계처리)
- 폐식용유로 비누제조 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 전용용기에 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. 영양(교)사 책임하에 보존식(우유포함) 채취, 보존식 기록지에 날짜, 시간, 채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고(실) 온도 등을 기록하여 함께 보관
  - ☞ 「식품위생법」 제88조
  - ※ 보존식 미보관시 과태료 부과 400만원(1차), 500만원(2차), 600만원(3차)
- 라. 채취 시 손이나 기물에 의한 2차 오염 주의
- 마. 급식 이외의 음식물이 반입되지 않도록 철저히 관리하고, 부득이하게 외부 음식 반입 시에는 사전에 원장의 승인하에 그 근거와 보존식을 별도로 표기하여 보관
- 바. 보존식 냉동고의 온도를 상시 확인·기록 관리 (상시전원연결)

## 7

## 유치원급식 식중독 발생 대응

## 1) 식중독 발생보고

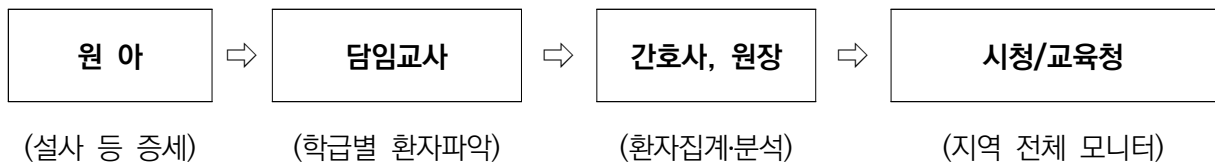
가. 식중독 의심환자 2명 이상 동시에 발생인지 즉시 관할 시청 신고 및 교육청 보고

☞ 「식품위생법」 제86조

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

나. 평소 원내 집단환자 감시체계 구축·운영을 통해 신속한 환자파악 및 치료조치

- 유치원 집단환자 감시체계



다. 식중독 발생 시 원인규명을 위한 시청 역학조사에 적극 협조

라. 식중독 의심환자 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, 처리시에는 절대로 맨손으로 구토물을 만지거나 대걸레로 닦지 말고, 1000~5000mg/L 염소 소독액으로 충분히 적셔 페이퍼타월을 이용해 처리

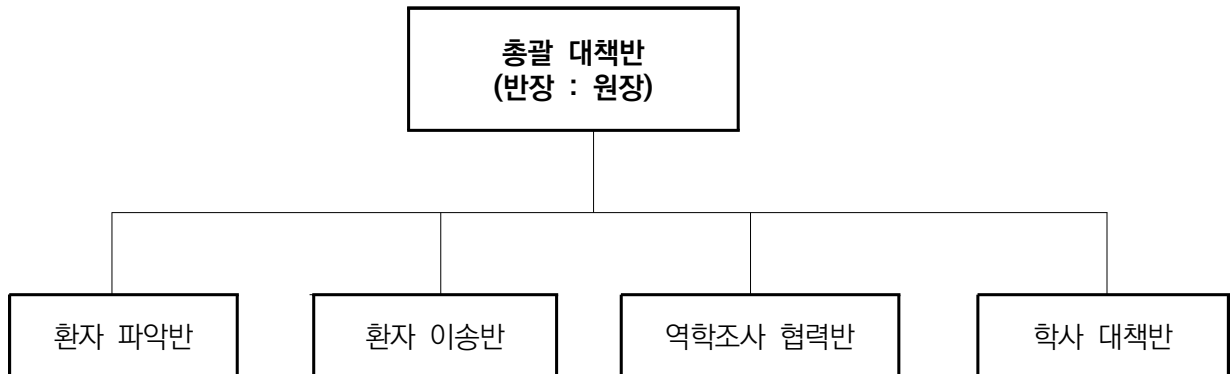
마. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과 및 책임소재에 따라 위탁급식업체, 식재료공급업체에 대해 계약해지, 치료비 등 손해배상, 징계요구 등 후속조치
- ‘학교안전공제회’의 학교급식 위생사고 보상규정 적용 철저 및 홍보 강화
- 식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌(징계)기준, 식중독 사고 및 급식 위생·안전 점검 결과 처분기준 적용



## 2) 식중독 대책반 구성·운영

가. 식중독 발생에 대비하여 평소 유치원단위의 ‘식중독 대책반’을 구성·운영하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처



- 총괄대책반: 각 대책반의 지휘·감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도에 대응, 치료 및 보상대책, 급식재개 등
- 환자파악반: 기 발생환자 및 유증상자 추가 발생현황 파악, 유증상자 조사 (일관된 환자 수 조사), 학부모 홍보 등
- 환자이송반: 환자의 수송, 입원 유아 관리 등 유치원, 병원 등 신속한 연락 체계 확립
- 역학조사협력반: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무 협조(보건소, 보건환경연구원 등)
- 학사대책반: 가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련

나. 식중독 대책반별 담당자 업무 숙지를 위한 연수를 통해 식중독 의심환자 발생시 신속하게 대응

## 3) 식중독 예방활동 강화

가. 원장 승인 없이 외부음식(간식)이 반입되지 않도록 철저히 관리

※ 외부음식물 반입을 원장이 승인한 경우 ‘보존식 관리요령’에 의거, 별도로 표기하여 보관

나. 식중독 발생 취약시기에는 가열식단 제공 권장

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

# Ⅲ

## 유치원급식 영양 및 식생활 지도 관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

1. 유치원급식 영양관리
2. 유아 영양·식생활 지도관리
3. 올바른 식사선택 능력 배양





## Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활 지도관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

### 기본방침

- 유아기 적합한 영양공급으로 평생 건강의 기틀 마련
- 편식 교정 등 식생활 지도로 유아기 바람직한 식생활 습관 형성
- 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화 등 안전한 식생활 관리 확보

### 1 유치원급식 영양관리

#### 1) 식단 계획 및 관리 강화

##### 가. 영양관리 기준 준수

- 유아의 일일 영양섭취기준량, 구성식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화력을 고려하여 유아기 식단을 구성
- 유아 영양소 섭취기준은 3~5세, 유아기의 균형 잡힌 식사 에너지 구성은 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 부족되지 않도록 제공
- 유아기에 필요한 영양관리기준량

에너지 (Kcal)	단백질	비타민A ( $\mu$ g 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 구성하  
되, 성장기 유아 신체발육에 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 제철식품을 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 운영계획 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 식단반영
  - 나트륨을 줄인 양념 재료로 조리
  - 조리법 변경하기

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

#### 나. 당 저감화 실천

- 유아의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 하며, 영양 정보 및 표시 확인
- 조리시 첨가당류 대신 자연식품(양파, 과일 등)을 사용
- 제철과일, 우유 등을 활용한 저당 후식 메뉴 개발 및 식단 반영
- 가당음료와 당함량이 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 지도관리

### 1) 식생활 지도관리 강화

가. 연령별 식행동 특징 및 식사기술 발달에 따라 지도

※ 유아의 정서적 특성과 식행동 및 식사기술의 발달

연령	정서적특성	식행동	식사기술의 발달
3세	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 모든일에 동참하고 싶어함</li> <li>• 여전히 공유 하려하지 않음</li> <li>• 자기방식이 옳다고 고집함</li> <li>• 요구하기보다 선택하게 하면 잘 따름</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강한 맛의 식품을 제외한 대부분의 식품을 먹음</li> <li>• 배고프지 않을때는 식사를 게을리함</li> <li>• 식사나 간식에 대해서 의견을 말함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 손가락을 잘 사용하고, 포크 사용법을 배울수 있음</li> <li>• 손의 근육이 적당히 발달함</li> <li>• 혼자서 음식을 먹을수 있음</li> <li>• 우유나 주스를 따르고, 음식의 분량을 잴수 있음</li> <li>• 그릇에 분량만큼 담을수 있음</li> <li>• 버터를 바르고, 반죽을 만들 수 있음</li> </ul>
4세	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 어른의 칭찬과 관심을 받으려고함</li> <li>• 공유를 잘함</li> <li>• 여전히 자기의 방식이 옳다고 고집함</li> <li>• 한계를 요구하고, 또 이해함</li> <li>• 대부분의 경우 규칙을 따르려고함</li> <li>• 자랑하길 좋아함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹는도중에 끼어들 수 있는 이야기를 좋아함</li> <li>• 음식에 대한 기호도가 강함</li> <li>• 먹기를 거부함으로써 독립심을 표현함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사도구를모두 사용할수 있음</li> <li>• 작은 손가락 근육이 발달함</li> <li>• 식품의 껍질을 벗기고 자르거나 으깬 수 있음</li> <li>• 식탁을 닦거나 상 치리는일을 할수 있음</li> </ul>
5세	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가족의 일상사나 활동에 협조적임</li> <li>• 집과 가족에 집착함</li> <li>• 여전히 자기의 방식이 옳다고 고집함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 좋아하는 음식을 원함</li> <li>• 대부분의 생채소를 좋아함</li> <li>• 가족들의 싫어하는음식을 모방</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 손과 손가락의 움직임이 정교해짐</li> <li>• 간단한 아침, 점심 및 간식을 만들 수 있음</li> <li>• 누군가의 감독 아래 식품의 분량을 재고, 자르고, 으깬수 있음</li> <li>• 식탁과 남은음식을 치울수 있음</li> </ul>

[생애주기영양학(교문사 2021)]

나. 식사예절을 위한 식생활 지도

- 식사 전 손씻기
  - 식생활교육실 입구에 손 소독기를 구비하여 유아들이 손을 소독할 수 있도록 지도
- 수저, 포크, 젓가락 사용 지도
- 흘리지 않고 먹기
- 돌아다니지 않고 바른자세로 식사하기
- 다양한 식품을 골고루 먹기
- 남기지 않도록 먹을 양만큼 배식 받기



다. 편식교정을 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 지도관리

### 3 올바른 식사선택 능력 배양

#### 1) 식품알레르기 관리

가. 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화 (학교급식법 개정 '13.11.23)

■ 식품알레르기 유발물질 표시 대상

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

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

나. 식품알레르기 유발 유아는 알레르기 식품섭취 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 식생활교육관 및 교실에 게시

마. 식품 알레르기 반응 유아 관리

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

## 2) 유치원 급식 영양량 표시제 시행

가. 유아에 맞는 영양량이 표시된 식단표는 가정통신 및 유치원 누리집에 공개하고, 주간식단표를 식생활교육관 또는 교실에 게시

☞ 「학교급식법」 제16조 제3항 동법 시행규칙 제7조 제2항

# IV

## 유치원급식 식재료관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

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

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

### 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(자문) 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정

☞ 「학교급식법 시행령」 제2조

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

☞ 「학교급법 시행규칙」 제4조제1항 관련 [별표2]

- 농산물: 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확년도 1년 이내 등
- 수산물: 원산지 표시 수산물 등
- 축산물: 원산지 표시 축산물, HACCP인증제품 등  
(의무) 한우 및 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상  
(권장) 닭고기 1등급 이상, 계란 2등급 이상, 오리 1등급 이상

\* 수입축산물: 「대외무역법」 「식품위생법」 「축산위생관리법」 등 관련법령에 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
  - 김치완제품, 어묵·어육소시지, 수산물가공품 중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 빙과, 음료류, 레토르트식품, 초콜릿류, 즉석섭취식품 등
- 떡류, 빵류, 절임류 등의 완제품 구입 시 “식품제조·가공업소” 영업신고증과 품목제조보고서, 자가품질검사 성적서 등 확인
- 유전자재조합식품, 방사능에 오염되었을 가능성이 있는 식재료 사용 제한
  - ※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소
  - ☞ 세종특별자치시교육청 유해물질 식재료 사용 제한에 관한 조례

## 2) 식재료 원산지표시제 시행

### 가. 원산지 표시대상

품 목	표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물 (9개)	축산물(①쇠고기, ②돼지고기, ③닭고기, ④오리고기, ⑤양고기, ⑥염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품 ⑦쌀(밥, 죽, 누룽지) 및 그 가공품(잡쌀, 현미, 찰쌀 포함) ⑧배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추(얼갈이배추와 봄동배추 포함)와 고춧가루 ⑨두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
수산물 (15개)	①넙치, ②조피볼락, ③참돔, ④미꾸라지, ⑤뱀장어, ⑥낙지, ⑦명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), ⑧고등어, ⑨갈치, ⑩오징어, ⑪꽃게, ⑫참조기, ⑬다랑어, ⑭아귀 및, ⑮주꾸미 및 그 가공품

- 육가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우 그 포장재에 적힌 원산지 표시
- 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법령」 참조, 위반 시 과태료, 과징금 등 부과 대상
- 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)-[원산지표시종합안내] 참조
- 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr)-[원산지표시] 참조

### 나. 표시 방법

- 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 유치원 누리집에 공개 의무
- 주간식단표는 교실 또는 식생활교육관에 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
- 수입산 쇠고기, 돼지고기 〈가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물 제외〉  
☞ 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제18조

#### 나. 준수사항

- 이력관리 대상 축산물에 대하여 이력번호 표시 및 유치원누리집 등에 게시 (급식 제공 7일 이내)
- 이력번호가 기재된 영수증 또는 거래명세서 확인 및 보관

#### 다. 축산물 검수 안심 서비스 활용 의무화

- 축산물등급판정서 확인서 위·변조 방지 대책 강화
- 축산물품질평가원 거래증명통합포털(<http://www.ekape.or.kr>) 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)
- 축산물 mampanhan서비스를 통해 학부모, 교직원 등이 유치원급식에 사용된 국내산 축산물의 검수내역 조회 가능
  - 유치원 누리집에 축산물 mampanhan서비스로 연계한 URL과 QR코드 제공

## 2 식재료 구매관리

### 1) 식단 작성에 근거한 식재료 구매

- 가. 식재료 구매계획 시 식단작성 레시피에 근거하여 구매량 산출하고 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 등 안전하고 우수한 식재료 우선사용 권장  
 나. 지역에서 생산되는 로컬푸드 사용 운동 전개로 소비촉진 유도  
 • 지역 우수 농산물을 적극적으로 식단에 반영  
 • 매월 1회 이상 「지역 농산물 급식의 날」 운영

### 3) 지역생산 전통 장류 등 Non-GMO 식재료 구입비 지원

- 가. 지역 전통장류 및 Non-GMO 식재료 사용으로 바른 먹거리 제공  
 나. 지원대상: 공·사립유치원  
 다. 지원기간: '22. 4월 ~ '22. 12월  
 ※ 세종산 된장 및 간장 우선 사용 원칙

### 4) 식재료 안전성 검사

- 가. 유치원급식 식재료 안전성 확보 및 부적격 식재료 공급차단

구분	검사품목	검체품목	시료량	횟수	대상	비고
축산물	한우유전자 동일성 등	한우덩어리	60g (30g×2개)	연 1회	전체 유치원	※ 검사시료 채취시 납품(배송)업자입 회(확인)하에 실시



- 지자체와 협조하여 대상 유치원은 검사비용 무료
- ※ 농산물(잔류농약), 수산물(방사능, 중금속 등)검사시 운영비 활용한 식재구입 검사 가능
- 검사결과 부적합 업체 행정처분으로 제재(세종시청 주관)

3 식재료 구매 계약 업무 처리 절차

1) eaT 계약 절차

월별 식단작성 (나이스)	지출품의 (에듀파인)	계약방법 결정/입찰공고	계약체결	납품/검수	정산보고 (에듀파인)	대금지급
매월 2주차	매월 3주차	매월 3주차	매월 4주차	매일	익월 초	익월 초
시장가격조사 월 급식인원결정 월 급식예산 산출 메뉴개발적용	예산집행 세부내역포함	추정가격기준 (수의, 입찰) 입찰공고문 작성 및 지장정보처리 장치공고	개찰 적격심사 낙찰자결정 계약체결	식재료 위생·안전 관련사항 확인	월건적서 변경내역서 거래명세서 청구서 예산별집행세 부내역포함	업체별 청구서

2) 세종 공공급식지원센터 계약 절차

월별 식단작성 (나이스)	지출품의 (에듀파인)	식재료 발주 입력 확정 (수발주프로그램)	납품/검수	정산보고 (에듀파인)	대금지급
매월 2주차	매월 3주차	매월 4주차	매일	익월 초	익월 초
시장가격조사 월 급식인원결정 월 급식비 산출 메뉴개발적용	예산산출 세부내역포함	예산가격기준 공공급식지원센터	식재료 위생·안전 관련사항 확인	월건적서 변경내역서 거래명세서 청구서 예산별집행 세부내역포함	유아+수익자 통합 청구서

## 4

## 식재료 검수관리

## 1) 검수 시 유의사항

가. 검수자는 청결한 복장과 전용장갑을 착용하고 검수장비\* 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 영양(교)사 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. 납품차량의 청결상태(월1회 이상) 및 차량온도 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, 유통 기한(제조일), 품질상태, 온도를 확인하고 검수 기록지에 기록

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

자. 검수 결과 신선도 및 품질 등에 이상이 있거나 검수 기준에 부적합한 경우, 반 품 조치하여 재 납품을 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 받을시 사용용수의 적합성 여부 확인

### 3) 검수온도 확인

가. 비접촉식 적외선 표면 온도계를 이용하여 식품의 온도를 확인

나. 품목별 검수온도 기준

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

## 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, 보관방법, 원산지를 기록하여 부착 관리 권장

- 다. 식품표시사항에 포함된 유통기한을 확인하고 선입선출 원칙에 따라 먼저 입고된 물품을 먼저 사용
- 라. 냉장고 내에 급식외품을 보관해서는 안되며, 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 내부온도가 유지되는지 확인 후 기록관리
  - ☞ 「식품위생법」 제3조 3항, 「동법 시행규칙」 제2조, 「동법 시행령」 제67조
  - ※ 냉동·냉장시설에 식품 등 미보관시 과태료 부과 30만원(1차), 60만원(2차), 90만원(3차)
  - ※ 냉동·냉장시설 미작동시 과태료 부과 100만원(1차), 200만원(2차), 300만원(3차)

## 3) 식품보관실 관리 사항

- 가. 온·습도계를 설치하여 온도 15~25℃, 상대습도 50~60%로 관리
- 나. 식품보관 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 비식품류가 섞이지 않게 분리 보관

# V

## 유치원급식비 지원관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

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





## V. 유치원 급식비 지원관리

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

### 기본방침

- 양질의 급식제공으로 성장기 유아들의 건전한 심신 발달 도모
- 학부모 부담 경감 및 공·사립 차별 없는 급식복지 평등 실현

### 1 유치원 급식비 지원

#### 1) 지원대상 및 기준

- 지원대상: 공·사립유치원에 재원 중인 유아
  - 지원일수: 학기중 190일
- ☞ 「유아교육법」 제24조, 동법 시행령 제32조

#### 2) 2022학년도 유치원 급식비 단가(1인 1식 당)

(단위 : 원)

급별	지원단가	식품비	운영비	비고
단설유치원	2,140	1,860	280	인건비는 원별지급
병설유치원	2,040	1,760	-	
사립유치원	1,010	730	280	

※ 2020년 1월부터 공립유치원 조리종사자 인건비는 인건비 지원계획에 따라 고용지원팀에서 일괄 지원

※ 2022년 3월부터 사립유치원 조리종사자 1인 인건비 별도 지급

### 2 우수 농산물 식재료비 지원

#### 1) 우수농산물 구입비 지원 기준

- 가. 지원방침 : WTO 규정 범위 내에서 우수 농축산품의 안정적 공급
- 나. 집행방법: 지역에서 생산되는 친환경 농산물, 우수 농축산물 구입비로만 사용

## 다. 지원 세부내역

(단위 : 원)

구분	지원단가	지원횟수	재원부담
자치단체식품비	1,640(사립), 510(공립)	190일	시청 100%
친환경식품비	550	30회	교육청 100%

☞ 「학교급식법」 제8조, 세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례 제24조

## 3 재원 항목별 지원내역

(단위 : 원)

급별	유치원 급식비 (190일)	자치단체 식품비 (190일)	친환경 식품비 (30회)	1식 지원단가	비고
단설유치원	2,140	510	550	2,740	인건비 미포함
병설유치원	2,040	510	550	2,640	
사립유치원	1,010	1,640	550	2,740	

## 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	▶	2022학년도 급식비 정산 보고
3월 초		3월 말		8월 중		9월 초		12월		'23. 1월
유치원		교육청		유치원		유치원		유치원/ 교육청		유치원

## 2) 상반기 지원 기준

가. 3월 1일자 학급편성 기준 유아 수를 기초로 신청 후 교부

나. 신설유치원 등 학급편성 증가 대상 유치원에 대해서는 수용계획에 따른 예상 유아 수로 교부

다. 120일분 우선 지원 교부



### 3) 하반기 지원 기준

가. 9월 1일자 유아 수를 기초하여 70일분 지원 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

※ 지역우수농산물 > 지역농산물 > 지역축산물 > 지역가공품

※ 지역 전통장류 우선 사용

라. 월별 급식 예산 현황 파악 후 균형있는 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 실천

### 참 고 사 항

※ 「세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례」 제3조(정의) 5항

· ‘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 친환경 농산물, 유기식품

나. 식품 및 축산물 안전관리인증기준 (HACCP)적용된 우수축산물

다. 식품산업진흥법에 따른 우수식품등 인증을 받은 식품

라. 농수산물 품질관리법에 따른 농산물우수관리 인증을 받은 농산물

마. 어린이식생활안전관리 특별법에 따른 품질인증식품

바. 유전자 변형이 되었거나 변질·변형된 농산물을 원료로 사용하지 아니한 가공품

사. 안전성이 확정되지 아니한 첨가제를 사용하지 아니하고 트랜스지방이 없는 가공품

아. 그밖에 안전성이 확보된 것으로 시장이 인증하는 농산물

## 바. 급식경비 부담원칙 준수

☞ 「학교급식법」 제8조, 동법 시행령 제9조

구 분	집행 내용	재원 부담주체
급식시설·설비비 및 유지비	시설 확충, 조리기기 교체, 조리기구 부품 수리비, 연료비 등	유치원기본운영비 등
유치원 식품비 (친환경·자치단체식품비 포함)	유아급식 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

※ 2022학년도 학교회계 예산편성 및 집행지침[제3편 학교운영비 및 권장사업]참조

- 급식운영 대체인건비 편성
  - 조리종사자 단기 대체인력 인건비 편성
- 학교급식 운영에 필요한 중식연료비 전액 계상
- 급식시설·기구 유지 및 개선비 편성
  - 급식시설·기구 유지비, 노후 급식기구 수선비 및 교체비 대청소비(후드포함) 등 반영
- 식생활 개선 및 영양상담 필요교육자료 및 교육기구 구입비
  - 교육자료 및 교육기구비(1,000천원 내외)

## 6 교직원 급식비 운영

### 1) 학기 중 교직원부담 급식비

가. 유아급식 유아 1인 1식당 지원되는 급식지원금+자치단체 지원금 이상으로 성인 1인 영양권장량이 반영되어 산출된 단가로서 교직원에게 동일 단가 적용 운영

구분	교직원급식비(단위: 원)	
	병설유	단설유
기준단가(원) 2022년 기준	4,800	4,500

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

- 나. 교직원 급식비 선 징수 원칙
- 다. 학교급식법에 근거하여 검식 업무를 하는 영양(교)사는 유치원운영위원회 심의를 통해 급식비 면제
- 라. 월단위 급식계획에 의거 환불사항은 유아급식의 질 저하가 되지 않도록 사전 환불 계획을 적용

## 7 급식인력 운영

### 1) 영양(교)사 배치 및 직무

#### 가. 배치근거 법령

- 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. 직무근거 법령

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

- 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 근거법령

- 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
- 구매식품의 검수 지원
- 영양(교)사의 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
- 구매식품의 검수 지원
- 기타 영양(교)사, 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

- 급식인원: 유아+ 급식비 징수 대상 교직원
- 배치인원: 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 시간외 근무 시(검수 등) 초과근무수당지급
  - 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
  - ※ [교육복지과-4325,('19.3.13.) 「교육공무직원 대체인력풀 시스템 운영 계획」 참조]
- 바. 원장은 시설이 허락하는 범위 내에서 조리 관련 사무업무처리를 위한 집기류 및 PC 배치 등 근무여건 개선
- 사. 유치원급식 동아리 운영 등을 통한 직무 연구 활동 활성화



# VI

## 보고 및 참고자료

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

- [서식 1] 유치원급식 운영 현황
- [서식 2] 유치원급식 위생관리대책 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] 『급식비 중 식품비 사용비율 공개』
- [부록 1] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류
- [부록 2] 청소점검표(예시)
- [부록 3] 식중독 예방을 위한 배제·주의식품 참고
- [부록 4] 건강한 급식을 위한 식단작성 권장사항
- [부록 5] 계절별 수급 식재료 참고자료
- [부록 6] 지역별 특산물 및 향토음식 참고자료
- [부록 7] 절기별 음식 및 학교급식에 활용 가능한 절기식 메뉴 예
- [부록 8] 학교급식에 활용 가능한 다문화 식단 예시
- [부록 9] 공공(학교)급식지원센터 코로나19 발생 업무 메뉴얼
- [부록 10] 출입·검사 등 기록부







## VI. 보고 및 참고자료

2022학년도 유치원급식 기본 운영 계획

항 목	보고기한	서식	비 고
1. 유치원급식 운영 현황	2022. 3. 11.(금)	[서식 1]	엑셀파일(별첨1) 제출
2. 유치원급식 위생관리대책 추진상황 보고	2022. 12. 30.(금)	[서식 2]	엑셀파일(별첨2) 제출
3. 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고	2023. 2. 9.(목)	[서식 3]	엑셀파일(별첨3) 제출
4. 유치원 식중독 의심환자 발생 보고	발생 즉시 [감염병 제외]	[서식 4]	
5. 유치원 식중독 원인조사 결과 보고	발생일로부터 1개월 이내	[서식 5]	
6. 학교급식 개시 보고서	급식개시 전 10일 (신설유치원)	[서식 6]	NEIS 입력 및 공문제출 ☞ 학교급식법 시행령 제3조 및 동법 시행 규칙 제2조
7. 학교급식 변경 보고서	변경 후 20일 이내		
8. 학교(유치원)급식 실시현황	2023. 2. 9.(목)	[서식 7]	
9. 유치원급식 멘토링 운영실적	상반기:2022.8.12.(금) 하반기:2022.12.16.(금)	[서식 8]	
10. 급식비 중 식품비 사용비율 공개서식	상·하반기 누리집에 공개	[서식 9]	☞ 학교급식법 시행 규칙 제7조

※ 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	급식실 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
영양(교)사			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
- 제공끼나: 【1식】으로 기재
- 급식개시일자: 집단급식소 설치신고증 신고일 기재
- 전화번호: 급식실 전화번호 기재, 급식실 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, 단독 조리 및 비조리는 공란
- 관리형태-관리구분: 【단독관리, 공동관리】중 택1
- 관리형태-공동관리교명: 관리구분이 공동관리의 경우 공동관리교명을 기재하고, 단독관리 및 비조리교는 공란

### 3. 인력배치현황

- 영양(교)사-직급:【영양교사, 영양사, 기간제 교사】중 택1
- 조리사-직급:【교육공무직원】으로 기재
- 조리실무사: 해당 인원수 기재

### 4. 급식시설 현황

- 급식시설현황: 조리장 및 부속시설 면적(m<sup>2</sup>) 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

※ 작성기준일: 2022. 3. 1.

※ 제출파일형식: 엑셀파일(별첨 1) 제출

[서식 2] ※ 엑셀파일(별첨2) 제출

## 유치원급식 위생관리대책 추진상황 보고(연1회)

기관명 ○○유치원

## 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 및 식생활 지도 운영실적(O표시)

구 분		운영	미운영	비고
영양상담실 운영(홈페이지 및 영양상담실)				
알레르기 유발 식품표시제 운영				
나트륨 및 당류 저감화 추진계획 수립·운영				
영양교육 운영	관련교과			
	창의적 체험활동			
	관련교과+창의적 체험활동			
	계			

## 4. 열린 학교급식 운영실적

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

※ 작성기준: 2022학년도('22. 3. 1. ~ '23. 2. 28.)

※ 보고시기: 2022. 12. 30.(금)

[서식 3] ※ 엑셀파일(별첨3) 제출

## 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고 (2022년도)

### 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)

※ 작성기준: 2022. 3. ~ 2023. 2.

※ 보고시기: 2023. 2. 9.(금)까지

[서식 4]

## 유치원 식중독 의심환자 발생 보고

( 22.00.00. ○○○○유치원 )

〈예시〉

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

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

### 1. 발생현황

- 유치원명: △△유치원(공립, 직영급식, ☎000-123-0000)
- 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, 급식종사자 0명)
    - 보존식: 3. 12 ~ 3. 13. 2식
    - 환경검체: 칼·도마 00건, 정수기 00건 등

#### ※ 참고사항

- 추정원인:
- 식수종류:
- 제공식단:
- 급식 납품업체현황:
- 언론취재:

### 3. 향후 대책

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

[서식 5]

## 유치원 식중독 원인조사 결과 보고

( 22.00.00. ○○○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, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
- 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
- 보건소(역학조사관)의 종합결론

### 5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 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"/> 미설치										
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	
급식시설 현황	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"/> 덤웨어 <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	
식 당	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"/> 그리스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치									
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(잔반처리장치보유) <input type="checkbox"/> 위탁·자가처리병행 <input type="checkbox"/> 기타									
「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. 년 월 일 학교장(교육장) (인)											



[서식 7]

## 학교(유치원)급식 실시현황 NEIS 보고

1. 보고일시: 2023. 2. 9.(목)
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: 2022. 4. 1.
	급식인력관리 -급식인력현황등록	등록: 2022. 4. 1.
	학교급식개시/ 변경보고서 작성 -학교급식개시보고서 -학교급식변경보고서	등록: 2022. 4. 1.  급식개시 전 10일 이내 급식변경 후 20일 이내
급식외관리	집행액관리 -급식연간집행액 등록	등록: 2023. 2. 9.
마감관리	급식학교 및 학생수현황 급식인력 현황 급식예산연간집행액현황 학교급식개시보고서 학교급식변경보고서	마감: 2023. 2. 9. 마감: 2022. 2. 9. 마감: 2022. 2. 9. 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 2월 10일까지 보고자료 마감처리, 보고 이후 변경된 사항은 변경 후 20일 이내 보고
- ※ 학교급식개시/변경보고서 중 설치현황에서 설치시 재원부담과 금액은 전년도 지원액만 기재하고, 설치 후 변경내역에는 전년도 지원내역을 기재

[서식 8]

## 유치원급식 멘토링(mentoring) 운영실적

## 1. 멘토링 현황

멘토학교명	멘티학교명단				비 고
	유치원명	직	성명	유치원영양(교)사경력	
				월	

## 2. 멘토링 운영내역

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

◦ 보고대상 : 멘토유치원

[서식 9]

## 『급식비 중 식품비 사용비율 공개』

구 분	세 부 항 목	금액(단위:천원)
수입 (식품비,인건비,운영비)	교특지원비 또는 자치단체 지원비 [무상급식비(식품비,인건비,운영비), 우수농산물구입비 등]	
	수익자 부담금 (교직원 급식비 등)	
	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 지원금 등 반영 자치단체지원비를 포함하여 기재
- ※ 식품비 지출항목은 학교별 식재료구매품목에 따라 조정 기재
- ※ 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] 청소점검표(예시)

## 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)

항 목		담당	월	화	수	목	금	지적사항	조치사항
일 별	취사기								
	국솥								
	조림솥·튀김솥								
	식판								
	검수대·작업대								
	분쇄기								
	세정대								
	무침기								
	절단기								
	도마·칼								
	오프너·믹서기								
	밥통·찬통·국통								
	밥판								
	세미기								
	배식용바구니								
	운반차·배식차								
	식기세척기								
	냉장냉동고(실)								
	가스렌지·오븐								
	식재료보관실								
	배식기기류								
	주방 및 식당								
	벽 및 바닥								
	배수구·트랜치 그리스트랩								
	화장실·전용손세정대								
주 별	배기후드								
	유리창·방충망								
	전기소독고								
	조명·환기시설								
	보일러실								
	휴게실								
청소 시 유의사항		- 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다 - 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. - 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다.							

[유치원급식 위생관리안내서 환경관리 03. 청소관리 표10]

## [부록 3] 식중독 예방을 위한 배제·주의식품 참고

## 1. 식중독 예방을 위한 배제식품

분류	식품명 예	학교급식 예
가열되지 않은 생 동물성 식품	패류	생굴, 생고막
	육류	육회
	생선류	생선회
	젓갈류(일부)	생 새우젓, 오징어 젓갈 등 젓갈
내장류	육류	곱창, 간, 천엽, 선지, 순대, 닭염통
	생선류	대구고니, 동태고니, 한치알, 날치알, 동태알, 대구알, 연어알
자연독 함유 식품	식물성 식품	원추리
	동물성 식품	복어, 패류(산란기: 4~8월 경)
생산과정에서 미생물 오염 및 중식 우려 식품	새싹 채소류	무순, 밀싹, 메밀싹
	생 해조류	생다시마, 생미역, 생파래
	포장상태 주의식품류 <sup>1)</sup>	판두부, 판도토리묵, 판청포묵, 콩비지(원액), 순두부(벌크)
		생굴보쌈, 생고막무침, 굴무생채, 굴각두기
		육회비빔밥
		회덮밥, 날치알
		생 새우젓, 낙지젓갈무침, 젓갈비빔밥, 어리굴젓
		선지국, 곱창채소볶음
		연어알덮밥, 동태고니찜, 날치알주먹밥
		원추리볶음
		복어국, 홍합미역국
		새싹비빔밥
		생해조류 무침, 생다시마쌈, 해초비빔밥, 파래무생채
		도토리묵무침 <sup>2)</sup> , 청포묵김치무침 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>HACCP 인증업체 제품은 사용 가능, <sup>2)</sup>포장이 안 되어 있는 판형태의 제품을 활용한 경우

## 2. 식중독 예방을 위한 주의식품

분류	식품명 예	학교급식 예
숙성되지 않은 김치류 <sup>1)</sup>	겉절이, 보쌈김치	보쌈김치, 배추겉절이
외부업체에서 가열조리한 동물성식품	족발, 달걀말이, 진미채	족발냉채, 진미채무침
기타	무알갱이 <sup>2)</sup>	무알갱이무침
껍질이 없거나 껍질을 벗기지 않고 먹는 과일과 냉동과일	냉동딸기, 냉동블루베리, 냉동망고, 냉동홍시	냉동과일샐러드, 냉동과일(후식), 냉동과일화채
산도가 낮은 과일류	메론	메론(후식)

<sup>1)</sup>여름이나 폭염기간에는 겉절이 등 숙성되지 않은 김치류 배식 주의, <sup>2)</sup>소독이 어려움

[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]

## [부록 4] 건강한 급식을 위한 식단작성 권장사항

구분	내용
일반 권장사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독 예방을 위한 식단작성 참고자료 검토</li> <li>• 계절별 수급 식재료 및 절기식 메뉴 활용</li> <li>• 지역별 특산물 및 향토음식 활용</li> <li>• 학생들의 기호도, 만족도를 반영한 식단 작성</li> <li>• 완제품 사용을 자제하고 직접 조리한 음식 제공</li> <li>• 나트륨, 당저감화를 위한 식단 검토</li> </ul>
일별 권장사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 조리법 활용(밥, 국류를 제외하고 최소 3개 조리법 포함)</li> <li>• 다양한 식품 활용(국, 반찬의 주재료 중복 없도록)</li> <li>• 다양한 색으로 구성(반찬의 색 중복 없도록)</li> <li>• 다양한 형태의 식품 제공(반찬의 식품 형태 중복 없도록)</li> <li>• 고열량·저영양 식품(탄산음료, 사탕, 과자 등), 고카페인 함유 식품 제공 금지</li> </ul>
주별 권장사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 영양관리 기준 준수</li> <li>• 채소: 최소 3가지 이상의 다른 채소를 주재료로 포함</li> <li>• 잡곡밥: 주 3회 이상</li> <li>• 일품식(볶음밥, 비빔밥, 덮밥, 면류, 탕류, 다문화식 등): 주 1회 이상</li> <li>• 나물류(생채, 숙채)<sup>1)</sup>: 주 3회 이상</li> <li>• 튀김류: 주 2회 이하</li> <li>• 냉동제품, 완제품, 육가공품, 인스턴트 식품 등 가공식품: 주 2회 이하</li> <li>• 신선한 과일: 주 2회 이상</li> <li>• 김치 외 절인 식품: 주 2회 이하</li> </ul>
월별 권장사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 향토음식의 날: 월 1회 이상</li> <li>• 생일상: 월 1회 이상</li> </ul>
학기별 권장사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 절기식: 학기당 2회 이상</li> <li>• 다문화의 날: 학기당 2회 이상</li> </ul>

<sup>1)</sup>도라지무침, 사과오이무침 등 채소를 주재료로 하는 생채와 숙채 조리법 메뉴를 모두 포함

[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]

## [부록 5] 계절별 수급 식재료 참고자료

## 1. 봄 수급 식재료와 활용 가능 메뉴

월	구분	제철식품	학교급식 메뉴 예
3월	채소	냉이, 달래, 당근, 더덕, 미나리, 봄동, 쑥, 참취, 썸바귀, 부지깥이, 비름나물, 포향초, 방풍나물, 우엉	냉이두부된장국, 달래오이무침, 봄동된장국, 비름나물전, 포향초감자된장국
	어패류/해조류	꽃게, 대합, 주꾸미, 김, 톳, 바지락	꽃게탕, 주꾸미떡볶음, 대합미역국, 톳불고기
	과일	배, 한라봉, 레드향	
	김치	동치미, 미나리김치	
4월	채소	고사리, 두릅, 봄동, 부추, 쑥갓, 썸바귀, 양배추, 참취, 마늘종, 오이	고사리육개장, 쑥갓부침개, 썸바귀치커리무침, 참취된장무침
	어패류/해조류	갑오징어, 꽃게, 주꾸미, 김, 미더덕	갑오징어채소볶음, 꽃게쑥갓탕, 주꾸미미나리볶음, 미더덕부추된장찌개
	과일	배, 토마토, 한라봉, 키위, 청견	
	김치	쪽파김치	
5월	채소	마늘종, 부추, 쑥갓, 아스파라거스, 죽순, 비트, 오이	마늘종견새우볶음, 부추해물전, 쑥갓두부무침
	어패류/해조류	갑오징어, 꽃게, 주꾸미, 참다랑어,	갑오징어튀김, 주꾸미마늘종볶음
	과일	토마토, 키위	
	김치	부추김치	

## 2. 여름 수급 식재료와 활용 가능 메뉴

월	구분	제철식품	메뉴 예
6월	채소	부추, 비트, 양송이, 오이, 감자, 가지	부추해물파전, 양송이버섯전, 부추오이무침, 매콤감자조림
	어패류/해조류	꽃게, 참다랑어, 장어	꽃게매운탕, 장어양념구이
	과일	참외, 살구	
	김치	열무김치, 오이소박이	
7월	채소	가지, 근대, 도라지, 부추, 아욱, 오이, 열무, 옥수수, 감자, 열무, 방울토마토	가지밥, 근대된장국, 견새우아욱국, 옥수수콘치즈구이, 감자수제비국
	어패류/해조류	가자미, 전갱이, 오징어, 갈치	가자미스테이크, 오징어불고기, 갈치무조림
	과일	복숭아, 수박, 포도, 자두	
	김치	깻잎김치, 오이소박이	
8월	채소	가지, 고구마, 근대, 부추, 아욱, 옥수수, 감자, 열무, 참나물, 방울토마토	가지냉국, 고구마맛탕, 부추참깨소스무침, 옥수수밥, 열무비빔밥, 참나물들깨무침
	어패류/해조류	전갱이, 오징어, 갈치, 다시마	오징어덮밥, 갈치구이
	과일	복숭아, 사과, 수박, 참외, 포도	
	김치	오이소박이	



## 3. 가을 수급 식재료와 활용 가능 메뉴

월	구분	제철식품	메뉴 예
9월	채소	고구마, 표고버섯, 시금치, 순무, 열무, 참나물, 방울토마토, 참나물, 호박잎	고구마치즈롤까스, 표고버섯나물밥, 시금치버터볶음, 사과참나물무침
	어패류/해조류	고등어, 갈치, 대하, 오징어, 다시마, 낙지	고등어감자조림, 오징어탕수, 낙지탕
	과일	감, 사과, 수박, 포도, 석류	
	김치	가지김치	
10월	채소	고구마, 순무, 고추잎, 늙은호박,	고구마샐러드, 늙은호박전
	어패류/해조류	고등어, 갈치, 대구, 삼치, 전어, 꽃새우, 대하, 홍합, 오징어, 낙지	고등어감자조림, 삼치데리야끼구이, 삼치오븐구이, 오징어찌개
	과일	감, 감귤, 배, 사과, 포도	
	김치	나박김치, 무청깍두기, 석박지, 순무김치	
11월	채소	갓, 브로콜리, 연근, 배추, 늙은호박	브로콜리돼지고기볶음, 연근튀김, 늙은호박닭갈비
	어패류/해조류	고등어, 콩치, 대구, 삼치, 전어, 낙지, 홍합, 꼬막, 오징어, 임연수	고등어양념구이, 콩치간장조림, 삼치떡강정
	과일	감, 감귤, 배, 사과, 키위	
	김치	석박지, 동치미, 보쌈김치, 갓김치	

## 4. 겨울 수급 식재료와 활용 가능 메뉴

월	구분	제철식품	메뉴 예
12월	채소	갓, 브로콜리, 시금치, 연근, 배추, 늙은호박	브로콜리어묵볶음, 시금치토마토피자, 연근전
	어패류/해조류	대구, 삼치, 아귀, 양미리, 낙지, 꼬막, 홍합, 김, 파래, 매생이, 임연수, 명태, 도미	대구전, 매생이수제비, 명태양념조림
	과일	감귤, 배, 부사	
	김치	백김치, 석박지, 보쌈김치	
1월	채소	시금치, 연근, 우엉, 더덕, 콜리플라워	연근초절임, 우엉떡잡채, 더덕구이
	어패류/해조류	삼치, 아귀, 청어, 꼬막, 김, 파래, 매생이, 임연수, 명태	삼치카레구이, 파래전, 매생이두부국
	과일	감, 감귤, 배	
	김치	배추김치	
2월	채소	연근, 우엉, 더덕	연근조림, 우엉참살튀김, 오이더덕무침
	어패류/해조류	삼치, 청어, 아귀, 꼬막, 파래, 매생이	연근파래전, 매생이달걀말이
	과일	감귤, 배	
	김치	배추김치	

[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]

## [부록 6] 지역별 특산물 및 향토음식 참고자료

## 1. 학교급식에 활용 가능한 지역별 특산물 및 향토음식

서울·경기	
특산물	이천쌀, 김포 자광미
주식류	골동반, 굴떡국, 냉콩국수, 녹두죽, 비빔국수, 호박죽, 조랭이떡국, 팔밥
국·찌개류	설렁탕, 육개장, 갈비탕, 강된장찌개, 곰탕, 굴국, 냉이토장국, 삼계탕, 추어탕, 두부새우젓찌개, 애탕, 오리탕, 선지해장국
주부찬류	가지전, 김치만두, 북어구이, 섭산적, 구절판, 너비아니구이, 표고버섯구이, 수원갈비, 도토리빈대떡, 갈비찜, 더덕구이, 갈비찜, 표고버섯전, 잡채
김치류	백김치, 총각김치
후식류	개피떡, 약반, 매작과, 쑥갓떡, 호박식혜, 약과, 개피떡, 수정과
강원	
특산물	평창 산나물, 양양 송이, 횡성 더덕, 횡성 한우, 인제 황태, 평창 송어, 삼척 미역, 영월추천 꺼덕돼지
주식류	춘천막국수, 감자밥, 감자범벅, 감자수제비, 곤드레밥, 도토리묵밥, 산채비빔밥, 팔국수, 막국수, 전복죽, 호박범벅, 쑥밥
국·찌개류	감자옹심이, 초당순두부, 가지미매운탕, 김국, 다슬기해장국, 두부전골, 추어탕, 우렁미역국, 황기백숙, 생선매운탕, 추어탕, 해물탕
주부찬류	감자전, 돌김, 송어구이, 오징어구이, 오징어불고기, 더덕구이, 해물찜, 메밀전병, 오징어순대, 늪호박전, 메밀묵, 더덕생채, 취나물
김치류	백김치, 총각김치, 갯김치, 고들빼기김치
후식류	감자떡, 꿀밤, 두툼떡, 메밀전병, 산자, 수리취절편, 수수부꾸미, 약반, 매작과, 쑥갓떡, 호박식혜, 약과, 개피떡, 수정과
충청	
특산물	충주 췌, 보은 대추, 제천 약초, 단양 마늘, 증평 인삼, 서산 생강, 금산 인삼, 청양 구기자, 성환 배, 충주사과, 영동 포도, 음성 고추
주식류	굴밥, 다슬기수제비, 도토리묵밥, 버섯수제비, 해물칼국수, 무밥, 보리밥, 오곡밥, 들깨칼국수, 버섯칼국수, 산채비빔밥, 올갱이국밥, 호박죽, 영양밥
국·찌개류	굴국, 비지국, 삼계탕, 예산한우곰탕, 우렁이된장찌개, 민물매운탕굴국, 다슬기국, 청포묵국, 태안밀국낙지탕, 도토리묵국
주부찬류	예산더덕구이, 갈비구이, 갈치조림, 고추전, 노각무침, 도토리묵무침, 배추전, 주꾸미볶음, 버섯찌개, 오징어불고기, 두부두루치기, 마늘닭구이
김치류	동치미, 열무물김치
후식류	산자, 생강한과, 호두과자, 수정과, 약과, 화전

## 2. 학교급식에 활용 가능한 지역별 특산물 및 향토음식 (계속)

전라	
특산물	굴비, 죽순, 산수유, 매실, 돌산갓, 나주배, 녹차, 파래, 풍천 장어, 전주 콩나물, 세발나물
주식류	톳밥, 팔죽, 두부떡국, 들깨수제비, 버섯달걀밥, 산채비빔밥, 다슬기수제비, 전주비빔밥, 쑥밥, 콩나물밥, 닭죽
국·찌개류	굴비찌개, 갈낙탕, 갈비탕, 김국, 나주곰탕, 낙지연포탕, 담양추어탕, 대합국, 매생이탕, 산초된장국, 아귀탕, 추어탕, 호박된장국, 죽순된장국
주부찬류	가지전, 부각, 굴비구이, 낙지볶음, 더덕구이, 도라지나물, 콩나물잡채, 고추장굴비, 광양숯불갈비, 담양떡갈비, 죽순장아찌, 화심순두부
김치류	갯김치, 더덕김치, 고들빼기김치
후식류	호박약과, 산수유떡, 고구마조청, 표고떡, 감단자, 콩과자, 쌀엿, 꽃감, 녹차, 수정과, 수리취떡, 유자차
경상	
특산물	풍기 인삼, 울진 송이, 영양 인삼, 영양 고추, 문경 사과, 영덕 대게, 청송 사과, 청송 대추, 의성 마늘, 진영 단감, 언양 미나리
주식류	돼지국밥, 안동헛제사밥, 안동건진국수, 장국밥, 진주비빔밥, 충무김밥, 전복죽, 산나물밥, 닭칼국수, 산나물밥, 콩나물국밥, 돼지국밥, 메밀밥, 무밥, 산채비빔밥, 홍합밥
국·찌개류	가지미미역국, 감자탕, 강원장찌개, 경상도식쇠고기국, 고동국, 고등어추어탕, 광어미역국, 다슬기국, 메기매운탕, 참계탕, 날콩가루국
주부찬류	갈치구이, 고구마전, 안동찜닭, 장어구이, 대합찜, 전어구이, 아귀찜, 미더덕찜, 풋고추찜, 대게찜, 부추해물잡채, 동인갈비찜, 느타리버섯장아찌
김치류	고들빼기김치, 부추김치
후식류	감자떡, 강정, 개피떡, 망개떡, 수정과, 사과강정, 솔잎강정, 모시송편, 감자경단, 유과, 증편, 화전
제주	
특산물	감귤, 자리돔, 옥돔, 전복, 갈치, 톳, 메밀, 당근, 월동무
주식류	보말죽, 콩죽, 옥돔죽, 반지밥, 전복죽, 좁쌀밥, 톳밥, 고구마밥, 감자밥
국·찌개류	미역된장국, 우무냉국, 돼지등뼈국, 모자반국, 접착뼈국, 고사리육개장, 멸치국, 옥돔미역국, 콩국
주부찬류	가지찜, 게조림, 돼지고기구이, 모자반무침, 유채나물무침, 양하무침, 고사리누름전, 동베고기, 콩잎쌈, 늪호박무침, 햇고사리볶음
김치류	동지김치, 퍼데기김치, 유채나물김치
후식류	미숫가루, 쑥떡, 빙떡, 기주떡, 산자, 쑥설기, 오메기떡, 지름떡(기름떡)

### 3. 학교급식에 활용 가능한 지역별 향토식단 예시

지역	식단 예시
서울·경기	-오곡밥, 육개장, 빈대떡, 멸치볶음, 배추김치, 수정과 -찜쌀밥, 조랭이떡국, 돼지갈비구이, 시금치나물, 총각김치, 매작과
강원	-곤드레나물밥, 애호박된장찌개, 감자전, 오이부추무침, 백김치, 식혜 -감자밥, 초당순두부, (봉평)메밀전병, 더덕구이, 배추김치, (안흥)찜방
충청	-보리밥, 청포묵소고기국, 주꾸미볶음, 노각무침, 동치미, 호두과자 -무밥, 우렁된장찌개, 소고기불고기, 도토리묵무침, 열무물김치
전라	-전주비빔밥, 애호박된장찌개, 콩나물잡채, 부각, 갯김치, 호박약과 -산채비빔밥, 바지락조개탕, (담양)떡갈비, 고들빼기김치, 유자차
경상	-충무김밥, 시금치된장국, (안동)간고등어구이, 배추김치, 모시송편 -안동햇제사밥, 재첩국, (안동)찜닭, 배추김치, 경주빵
제주	-좁쌀밥, 고사리육개장, 갈치조림, 늪은호박전, 배추김치 -고구마밥, 홍합미역국, 흙돼지삼겹구이, 유채나물무침, 배추김치, 한라봉

[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]

## [부록 7] 절기별 음식 및 학교급식에 활용 가능한 절기식 메뉴 예

월	명절 및 절후	음식의 종류	학교급식 적용 메뉴 예
1월	설날 (음력 1월 1일)	떡국, 인절미, 만두, 갈비찜, 전유어, 떡찜, 잡채, 장김치, 약식, 정과, 강정, 식혜, 수정과	떡국, 인절미, 만두, 갈비찜, 전유어, 떡찜, 잡채, 약식, 식혜, 수정과
	대보름 (음력 1월 15일)	오곡밥, 약식, 김구이, 9가지 나물, 유밀과, 원소병, 부럼, 나박김치	오곡밥, 약식, 김구이, 나물, 유밀과, 나박김치
2월	중화절 (음력 2월 1일)	약주, 생실과(밤·대추·건시), 육포·어포, 절편, 유밀과	절편, 유밀과
3월	삼짇날 (음력 3월 3일)	약주, 생실과(밤·대추·건시), 육포·어포, 절편, 진달래 화전, 조기면, 탕평채, 화면, 진달래 화채, 향애단(썩경단)	화전, 탕평채, 화채, 썩경단
4월	석가탄신일 (음력 4월 8일)	냉면, 비빔국수, 수정과, 식혜, 미나리나물, 전유어, 느티떡, 썩떡, 국화전, 양색 주악, 생실과, 도미찜	비빔국수, 수정과, 식혜, 미나리나물, 전유어, 썩떡
5월	단오 (음력 5월 5일)	오이선, 증편, 수리취떡, 생실과, 앵두편, 앵두화채, 제호탕, 준치 만두, 준치국	오이선, 증편, 수리취떡
6월	유두 (음력 6월 15일)	편수, 갯국, 어선, 어채, 구절판, 밀쌈, 생실과, 화전, 복분자 화채, 보리수단, 떡수단	구절판, 밀쌈, 화전, 화채
7월	칠석 (음력 7월 7일)	깨찰편, 밀설기, 주악, 규아상, 흰 떡국, 갯국탕, 영계찜, 어채, 열무김치, 오이소박이	깨찰편, 주악, 흰 떡국, 열무김치, 오이소박이
	삼복 시식	육개장, 잉어구이, 오이소박이, 증편, 복숭아화채, 복죽, 삼계탕	육개장, 오이소박이, 증편, 화채, 삼계탕
8월	한가위 (음력 8월 15일)	토란탕, 가리찜(닭찜), 송이 산적, 잡채, 햅쌀밥, 김구이, 나물, 생실과, 송편, 밤단자, 배화채, 배숙	토란탕, 닭찜, 잡채, 김구이, 나물, 송편, 화채
9월	중양절 (음력 9월 9일)	감국전, 밤단자, 화채(유자·배), 생실과, 국화주, 버섯나물, 꽃게탕, 오이소박이	화채, 버섯나물, 꽃게탕, 오이소박이
10월	무오일	무시루떡, 감국전, 무오병, 유자 화채, 생실과	무시루떡, 화채
11월	동지 (음력 12월 22일)	팔죽, 동치미, 생실과, 경단, 식혜, 수정과, 전약	팔죽, 동치미, 식경, 식혜, 수정과
12월	그믐 (음력 12월 30일)	꿀무병, 주악, 정과, 잡과, 식혜, 수정과, 떡국, 만두, 꿀동반, 완자탕, 갯은 전골, 장김치	주악, 식혜, 수정과, 떡국, 만두, 비빔밥, 완자탕

[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]

## [부록 8] 학교급식에 활용 가능한 다문화 식단 예시

국가명	식단
중국	차오판, 레몬닭고기볶음, 중국식게살스프, 중국식채소볶음, 짜사이
일본	가츠동, 우동, 타코야끼, 단무지, 오렌지
베트남	파인애플볶음밥, 쌀국수, 짜조, 수제오이피클, 열대과일
인도	시금치카레라이스, 달수프, 탄두리치킨, 난, 후르츠라이타
멕시코	멕시코칸볶음밥, 옥수수수프, 열대과일샐러드, 치킨브리토
이탈리아	토마토스파게티, 마르게리타 피자, 인살라다 미스타, 판나코타, 후르츠컵테일

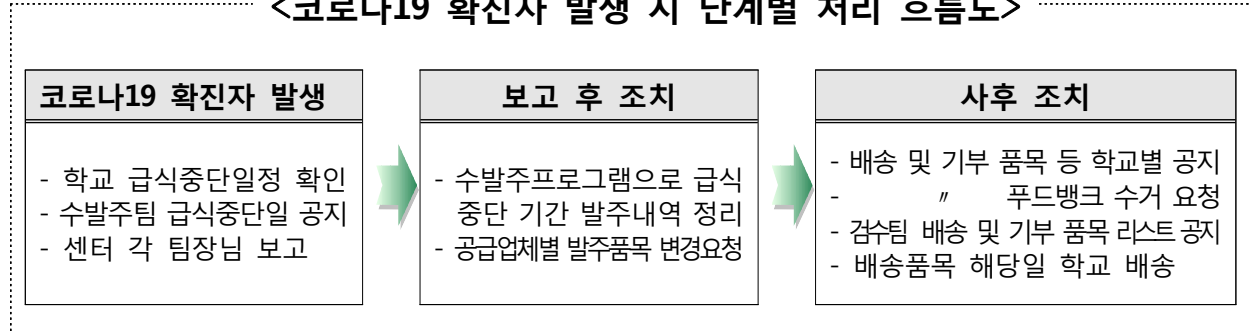
[학교급식 식단작성 참고자료, (한국교육개발원 2018)]



## [부록 9]

## 공공(학교)급식지원센터 코로나19 발생 업무 메뉴얼

## &lt;코로나19 확진자 발생 시 단계별 처리 흐름도&gt;



사례별	품목	처리방안		예산 등 처리방안	급식일 포함 여부
		당일학교검수불가 (미출고)	당일학교검수가능 (출고)		
급식중단 전일 18시 이후 센터 통보시	농·축·수산물 (감치 및 전통장류)	기부 원칙	수령 희망 시 전품목 당일학교배송 (학교에서 자체처리)	- 기부자 "시" : 초·중고 무상급식비, 유치원 자치단체 식품비 ※ 무상급식비 실적에 포함(견적 "999")	급식일
	가공품 및 쌀(백미)	급식재개시일 학교 수령원칙 단, 학교는 철저히 검수하여 사용여부 결정		- 학교자체예산(조식, 석식, 교직원급식비 또는 무상급식비 지원액(중식)) ※ 무상급식비 실적에 포함(견적 "999")	
급식중단 전일 18시 이전 센터 통보시	농·축·수산물 (감치 및 전통장류) 및 가공품	① 업체 협의 후 취소 가능 품목 발주취소 ② 메뉴 변경·조정 불가, 업체 취소 불가 품목만 기부		- 기부자 "시" : 초·중고 무상급식비, 유치원 자치단체 식품비 - 기부자 "학교" : 목적사업비 제외한 현금 ※ "시가부인 경우 무상급식 실적에 별도 견적" 119)	미급식일

※ 일부학년 미급식시에도 위의 처리방안과 동일하게 적용

※ 긴급상황으로 식재료 사용불가 시 적극적으로 예산의 효율적 사용 당부드림.(식단일 변경 등)

※ 한국사회복지협의회 기부식품등 제공사업(푸드뱅크)은 식품 및 생활용품의 기부활성  
화하고 기부된 식품등을 생활이 어려운 자에게 지원함으로써 사회복지 증진에 기여





## [ 2022학년도 유치원 기본 운영 계획 주요 변경사항 ]

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유
1. 유치원급식 운영관리 (6쪽)	<b>2. 유치원급식 운영</b> 4) 열린 유치원급식 운영 나. 유치원급식 신뢰성과 투명성 제고 • 유아에게 제공되는 실제 급식사진을 누리집에 공개(모바일 공개권장)	<b>2. 유치원급식 운영</b> 4) 열린 유치원급식 운영 나. 유치원급식 신뢰성과 투명성 제고 • 유아에게 제공되는 실제 급식사진을 유치원 누리집(학부모 모바일 앱 등 포함) 등에 게시하고, 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 제공 권장	<b>&lt;수정&gt;</b> 교육부 자료반영 영양사의견수렴반영
1. 유치원급식 운영관리 (7쪽)	<b>3. 유치원급식 운영평가 및 표창</b> 2) 급식운영 우수교 및 유공자 표창 나. 표창: 기관4교, 유공자19명 다. 시기: '21. 10월~11월	<b>3. 유치원급식 운영평가 및 표창</b> 2) 급식운영 우수교 및 유공자 표창 나. 표창: 25개 (기관 4교, 유공자 21명) 다. 시기: '22. 10월~11월	<b>&lt;변경&gt;</b> 유공자 증원반영
1. 유치원급식 운영관리 (7쪽)	<b>4. 유치원급식 운영 멘토링제</b> 가. 대상: 유치원 영양(교)사 경력 1년 미만 유치원, 멘토가 필요한 유치원 나. 운영기간: '21. 3월~ '21년 12월 다. 신청방법: 교육청 급식팀으로 유선 신청	<b>4. 유치원급식 운영 멘토링제</b> 가. 대상: 유치원 영양(교)사 경력 1년 미만 유치원, 영양(교)사 대체적 근무 유치원, 멘토가 필요한 유치원 나. 운영기간: '22. 3월~ '21년 12월 다. 신청방법: 교육청 급식팀으로 공문 신청 ※ 3월 이후 운영 중에는 교육청 담당자와 사전 협의후 신청가능	<b>&lt;변경.추가&gt;</b> 대상자 확대 및 상시운영으로 급식운영 안정화 도모

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유
1. 유치원급식 운영관리 (8쪽)	<b>5. 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행</b> 1) 음식물쓰레기 줄이기 추진 준수사항 다. 음식물류 폐기물 감량 이행 계획 신고 서 시청제출 • 사업개시일부터 1개월 이내에 시청 제출 후 신고증명서 보관 • 음식물류 폐기물 발생억제 및 처리실적 보고: 다음해 2월 말까지 시청에 보고	<b>5. 음식물쓰레기 줄이기 준수사항 및 이행</b> 1) 음식물쓰레기 줄이기 추진 준수사항 ※ 음식물 쓰레기 발생 및 처리비용보고 (서식3-별첨) 다. 음식물류 폐기물 감량 이행 계획 신고서 시청제출(참고) • 사업개시일부터 1개월 이내에 시청 제출 후 신고증명서 보관 • 음식물류 폐기물 발생억제 및 처리실적 보고: 다음해 2월 말까지 시청에 보고 • 폐기물 관리법에 따라 다음의 사항이 변경된 경우 변경신고서 제출 : 변경 사유 발생일로부터 1개월 이내 에 신고 - 상호 또는 사업장 소재지가 변경된 경우 - 음식물류 폐기물 발생 억제방법이나 음식물류 폐기물 처리자 또는 처리방 법이 변경된 경우 - 음식물류 폐기물 공동처리 운영기구의 대표자 또는 대상사업장 수가 변경된 경우 ☞ 「폐기물관리법」 제15조 2 제2항 ※ 변경사항 미신고시 과태료 부과 50만원(1차), 70만원(2차), 100만원(3차) ※ 세종특별자치시교육청 학생 영양·식생 활 교육지원 조례	<추가> 폐기물관리법 추가 조폐개정시행알림

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유
II. 유치원급식 위생안전 관리 (13쪽)		<p><b>3. 유치원급식 시설·환경 관리</b></p> <p>다. 공·사립유치원 노후 시설·설비·기구의 개선 및 교체 예산 지원</p> <p>○ 노후 가스조리기구의 전기 인덕션 조리기구로의 교체 예산 지원</p> <p>- 대상교: 노후가스조리기 내용연수 경과학교 ('22년 사업대상교: '15년 개교유치원 및 이전 개교유치원)</p> <p>※ 상업용설, 취반기, 부침기, 렌지류 4종</p> <p>- 사업추진: '22. 4월, 방학기간에 설치하도록 유치원 선정 후 예산지원</p>	<p>&lt;신규사업추가&gt;</p> <p>증장기 신규사업내용 안내</p>
IV. 안전하고 우수한 식재료 관리 (36쪽)	<p><b>2. 식재료 구매관리</b></p> <p>2) 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식 질 향상</p> <p>나. 지역에서 생산하는 로컬푸드 사용 운동 전개로 소비촉진 유도</p> <p>• 매월 1회 이상 「지역 농산물 급식의 날」 지정·운영</p>	<p><b>2. 식재료 구매관리</b></p> <p>2) 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식 질 향상</p> <p>나. 지역에서 생산하는 로컬푸드 사용 운동 전개로 소비촉진 유도</p> <p>• 매월 1회 이상 「지역 농산물 급식의 날」 운영</p>	<p>&lt;삭제&gt;</p> <p>지역농산물 수급 품목제한을 고려하여 부담완화를</p>

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유																																						
V. 학교급식비 지원 및 관리(43쪽)	<b>1. 유치원 급식비 지원</b> 2) 2021학년도 유치원 급식비 단가(1인1식 당) <table><tr><th>급별</th><th>지원 단가</th><th>식품비</th><th>운영비</th><th>비고</th></tr><tr><td>단설유</td><td>1,940</td><td>1,690</td><td>250</td><td rowspan="2">인건비는 원별실비 로 지급</td></tr><tr><td>병설유</td><td>1,600</td><td>1,600</td><td>-</td></tr><tr><td>사립유</td><td>1,520</td><td>610</td><td>910</td><td>인건비 포함</td></tr></table>	급별	지원 단가	식품비	운영비	비고	단설유	1,940	1,690	250	인건비는 원별실비 로 지급	병설유	1,600	1,600	-	사립유	1,520	610	910	인건비 포함	<b>1. 유치원 급식비 지원</b> 2) 2022학년도 유치원 급식비 단가(1인1식 당) <table><tr><th>급별</th><th>지원 단가</th><th>식품비</th><th>운영비</th><th>비고</th></tr><tr><td>단설유</td><td>2,140</td><td>1,860</td><td>280</td><td rowspan="2">인건비는 원별 실비로 지급</td></tr><tr><td>병설유</td><td>2,040</td><td>1,760</td><td>-</td></tr><tr><td>사립유</td><td>1,010</td><td>730</td><td>280</td><td>지급</td></tr></table> ※ 2022년 3월부터 사립유치원 조리종사자 1인 인건비는 별도로 지급	급별	지원 단가	식품비	운영비	비고	단설유	2,140	1,860	280	인건비는 원별 실비로 지급	병설유	2,040	1,760	-	사립유	1,010	730	280	지급	<b>&lt;변경&gt;</b> 급식비 단가 인상 - 사립유 1인 조리종사자 인건비 별도 지원으로 공립유와 동일한 운영 비 책정
	급별	지원 단가	식품비	운영비	비고																																				
단설유	1,940	1,690	250	인건비는 원별실비 로 지급																																					
병설유	1,600	1,600	-																																						
사립유	1,520	610	910	인건비 포함																																					
급별	지원 단가	식품비	운영비	비고																																					
단설유	2,140	1,860	280	인건비는 원별 실비로 지급																																					
병설유	2,040	1,760	-																																						
사립유	1,010	730	280	지급																																					
V. 학교급식비 지원 및 관리(44쪽)	<b>2. 우수 농산물 식재료비 지원</b> 다. 지원 세부내역 <table><tr><th>구분</th><th>지원단가</th><th>지원횟 수</th><th>재원부담</th></tr><tr><td>자치단체 식품비</td><td>1,560(사립), 480(공립)</td><td>190회</td><td>시청 100%</td></tr><tr><td>친환경 식품비</td><td>500</td><td>30회</td><td>교육청 100%</td></tr></table>	구분	지원단가	지원횟 수	재원부담	자치단체 식품비	1,560(사립), 480(공립)	190회	시청 100%	친환경 식품비	500	30회	교육청 100%	<b>2. 우수 농산물 식재료비 지원</b> 다. 지원 세부내역 <table><tr><th>구분</th><th>지원단가</th><th>지원횟 수</th><th>재원부담</th></tr><tr><td>자치단체 식품비</td><td>1,640(사립), 510(공립)</td><td>190회</td><td>시청 100%</td></tr><tr><td>친환경 식품비</td><td>550</td><td>30회</td><td>교육청 100%</td></tr></table>	구분	지원단가	지원횟 수	재원부담	자치단체 식품비	1,640(사립), 510(공립)	190회	시청 100%	친환경 식품비	550	30회	교육청 100%	<b>&lt;변경&gt;</b> 급식비 단가 인상														
	구분	지원단가	지원횟 수	재원부담																																					
자치단체 식품비	1,560(사립), 480(공립)	190회	시청 100%																																						
친환경 식품비	500	30회	교육청 100%																																						
구분	지원단가	지원횟 수	재원부담																																						
자치단체 식품비	1,640(사립), 510(공립)	190회	시청 100%																																						
친환경 식품비	550	30회	교육청 100%																																						

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유																																																
V. 학교급식비 지원 및 관리(44쪽)	<b>3. 재원 항목별 지원 내역</b> <table><tr><th>구분</th><th>유치원 급식비 (190일)</th><th>자립단체 식품비 (190회)</th><th>친환경 식품비 (30회)</th><th>1식 지원 단가</th><th>비고</th></tr><tr><td>단설유</td><td>1,940</td><td>480</td><td>500</td><td>2,500</td><td>인건비 미포함</td></tr><tr><td>병설유</td><td>1,600</td><td>480</td><td>500</td><td>2,160</td><td></td></tr><tr><td>사립유</td><td>1,520</td><td>1,560</td><td>500</td><td>3,160</td><td>인건비 포함</td></tr></table>	구분	유치원 급식비 (190일)	자립단체 식품비 (190회)	친환경 식품비 (30회)	1식 지원 단가	비고	단설유	1,940	480	500	2,500	인건비 미포함	병설유	1,600	480	500	2,160		사립유	1,520	1,560	500	3,160	인건비 포함	<b>3. 재원 항목별 지원 내역</b> <table><tr><th>구분</th><th>유치원 급식비 (190일)</th><th>자립단체 식품비 (190회)</th><th>친환경 식품비 (30회)</th><th>1식 지원 단가</th><th>비고</th></tr><tr><td>단설유</td><td>2,140</td><td>510</td><td>550</td><td>2,740</td><td>인건 비 미포 함</td></tr><tr><td>병설유</td><td>2,040</td><td>510</td><td>550</td><td>2,640</td><td></td></tr><tr><td>사립유</td><td>1,010</td><td>1,640</td><td>550</td><td>2,740</td><td></td></tr></table>	구분	유치원 급식비 (190일)	자립단체 식품비 (190회)	친환경 식품비 (30회)	1식 지원 단가	비고	단설유	2,140	510	550	2,740	인건 비 미포 함	병설유	2,040	510	550	2,640		사립유	1,010	1,640	550	2,740		<변경> 급식비 단가 인상 목록화
	구분	유치원 급식비 (190일)	자립단체 식품비 (190회)	친환경 식품비 (30회)	1식 지원 단가	비고																																													
단설유	1,940	480	500	2,500	인건비 미포함																																														
병설유	1,600	480	500	2,160																																															
사립유	1,520	1,560	500	3,160	인건비 포함																																														
구분	유치원 급식비 (190일)	자립단체 식품비 (190회)	친환경 식품비 (30회)	1식 지원 단가	비고																																														
단설유	2,140	510	550	2,740	인건 비 미포 함																																														
병설유	2,040	510	550	2,640																																															
사립유	1,010	1,640	550	2,740																																															
	<b>참 고 사 항</b> ※ 2021학년도 학교회계 예산편성 및 집행지침 [제3편 학교운영비 및 권장사업]참조 ○ 급식시설·기구 유지 및 개선비 편성 - 급식시설·기구 유지비, 노후 급식기구 수선비 및 교체비 등 반영 ○ 학교급식 운영에 필요한 중식연료비 계상 ○ 식생활 개선 및 영양상당 필요교육자료 및 교육기구 구입비 - 교육자료 및 교육기구비(1,000천원 내외)	<b>참 고 사 항</b> ※ 2022학년도 학교회계 예산편성 및 집행지침 [제3편 학교운영비 및 권장사업]참조 ○ 급식운영 대체인건비 편성 - 조리종사자 단가 대체인력 인건비 편성 ○ 학교급식 운영에 필요한 중식연료비 전액 계상 ○ 급식시설·기구 유지 및 개선비 편성 - 급식시설·기구 유지비, 노후 급식기구 수선비 및 교체비 대청소비(후드포함) 등 반영 ○ 식생활 개선 및 영양상당 필요교육자료 및 교육기구 구입비 - 교육자료 및 교육기구비(1,000천원 내외)	<변경> 참고사항 변경내용 반영																																																

구분	2021학년도 주요내용	2022학년도 변경내용	수정 사유																
V. 학교급식비 지원 및 관리(46쪽)	<b>6. 교직원 급식비 운영</b> <table><tr><th rowspan="2">구분</th><th colspan="2">교직원급식비(단위: 원)</th></tr><tr><th>병설유</th><th>단설유</th></tr><tr><td>기준단가(원)</td><td>4,800</td><td>4,500</td></tr></table>	구분	교직원급식비(단위: 원)		병설유	단설유	기준단가(원)	4,800	4,500	<b>6. 교직원 급식비 운영</b> <table><tr><th rowspan="2">구분</th><th colspan="2">교직원급식비(단위: 원)</th></tr><tr><th>병설유</th><th>단설유</th></tr><tr><td>기준단가(원)</td><td>4,800</td><td>4,500</td></tr></table> <p>2022년 기준</p> <p>※ 사립유치원은 적정 교직원 급식비 책정시 유아급식비 보다 낮게 책정하지 않도록 함</p>	구분	교직원급식비(단위: 원)		병설유	단설유	기준단가(원)	4,800	4,500	<삽입> 사립유치원의 경우 교직원 급여가 공립과 다름을 감안하여 학교급식법 준수 사항으로 급식비 책정하도록 삽입
구분	교직원급식비(단위: 원)																		
	병설유	단설유																	
기준단가(원)	4,800	4,500																	
구분	교직원급식비(단위: 원)																		
	병설유	단설유																	
기준단가(원)	4,800	4,500																	
VI. 보고 및 참고자료 (75~76쪽)		[부록 9] 공공(학교) 급식지원센터 코로나19 발생 업무 매뉴얼 [부록 10] 출입검사 등 기록부	<추가>																