

교육의 품에서
한명 한명 빛나는 아이들



● 정성가득 중북급식 행복가득 교육급식 ●

2024학년도 유치원급식 기본방향

2024. 1.

본 기본방향은 「학교급식법」 적용 대상인 국·공립 유치원과 원아수 50인 이상 사립유치원에서 이용할 수 있도록 내용을 구성하였으며, 원아수 50인 미만의 사립유치원에서는 참고자료로 활용 바랍니다.

충북교육 기본방향

지속가능한 **공정** **동행** 교육

교육의
품

학교의
꿈

아이의
힘

학생 성장을 지원하는 **미래학교**
삶의 품격을 높이는 **감성교육**
교육공동체와 함께하는 **교육복지**
지역과 상생하는 **교육생태계**



충청북도교육청
Chungcheongbuk-do Office of Education

목 차

I 유치원급식 운영의 내실화

1. 유치원급식 운영관리 1
2. 유치원급식 수요자 참여 확대 4
3. 유치원급식 업무지원 6
4. 유치원급식 인력관리 7

II 영양관리 및 건강한식생활·영양교육

1. 성장발달 단계에 적합한 영양관리 8
2. 식단계획 및 관리 8
3. 건강한 식생활 및 영양교육 11
4. 식품알레르기 12

III 유치원급식 위생관리

1. 유치원급식 위생관리 및 점검 15
2. 식중독 예방 및 대응체계 확립 19

IV 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 유치원급식 식재료 구매 방법 23
2. 우수 식재료 사용 확대 24

V 유치원급식 시설관리

1. 조리실 공간 분리 27
2. 환기·배수시설 설치 및 관리 28
3. 세척·소독시설 및 냉장·냉동시설 28
4. 기타 시설 29

VI 유치원급식비 지원

1. 유치원 무상급식비 지원 31
2. 유치원 기초자치단체 친환경 식재료 구입 33
3. 유치원 Non-GMO식품 구입비 지원 34

I . 유치원급식 운영의 내실화

□ 학교급식법 개정(2021. 1. 30. 시행)

- 유치원을 학교급식 대상에 포함(단, 원아 수 50인 미만 사립유치원 제외)
- 국·공립유치원과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원 영양교사 배치 의무화(단, 원아 수 200명 미만 유치원으로서 같은 교육지원청의 관할구역에 있는 유치원의 경우 2개 유치원 공동으로 1명 배치 가능)
- 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능토록('22.6.29.시행) 학교급식법령 개정

□ 현황

- 유치원급식 운영·영양관리 안내서 및 유치원급식 위생관리 안내서 보급('21.3.)
- 도내 유치원 급식 현황('24.3.1.기준)

구분	전체 유치원	급식 유치원	운영형태			비 고
			직영	위탁	계	
국립	1	1	1		1	
공립	232	232	232		232	- 단설 27, 병설 205(분교3 제외)
사립	66	66	66		66	- 50명 이상 52개원, 50명 미만 14개원
계	299	299	299		299	

※ 전체 유치원 100% 직영급식 실시

※ 신설 1개원: 오송솔미유(공립)

1 유치원급식 운영관리

가. 학교급식법 적용 대상 및 운영원칙

1) 학교급식 대상(「학교급식법」 제4조 및 같은법 시행령 제2조의2 관련)

- 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하(사립유치원 중 원아수* 50명 미만)의 유치원은 제외
- * 사립유치원 원아수는 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 시행령 별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말함

구분	설립	원아수(규모)	비고
학교급식 대상	국·공립 유치원	모두 포함	-규모와 무관
	사립	50명 이상 유치원	-원아수: 매년 10월 공시
학교급식 제외 대상	사립	50명 미만 유치원	연령별 원아 수 현원의 합계

○ 2024. 유치원 학교급식 대상 현황(2024. 3. 1. 기준)

(단위:개원)

구분		전체	학교급식 대상	비고
국립	단설	1	1	전체 학교급식 대상
공립	단설	27	27	
	병설	205	205	
	소계	232	232	
사립 (원아수)	200명 이상	5	5	영양교사 배치 의무화
	100명~199명	23	23	
	50명~99명	24	24	
	50명 미만	14	0	학교급식 대상 제외
	소계	66	52	
합계		299	285	

※ 2023년 10월 공시 사립유치원 원아수 현황 ☞ [참고자료 1-1]

※ 2024년 학교급식 대상 사립유치원 현황(52개원) ☞ [참고자료 1-2]

※ 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제21조의2에 따라 100인 미만 영양사 미고용 유치원은 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받아야 함

2) 유치원급식 운영방식(직영급식 원칙, 「학교급식법」 제15조 관련)

- 유치원급식은 유치원장이 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙으로 하되, 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 위탁할 수 있음
다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 유치원급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁 하지 않음

※ 외부운반 위탁업체 선정 시 「학교급식법 시행령 제11조」, 「식품위생법 시행령 제21조제1호」에 따른 식품제조·가공업 신고를 한 자로 제한

※ 외부 운반급식 시 급식일지(외부운반, 위탁급식용) 작성 ☞ [참고자료 14]

3) 유치원급식 운영원칙(「학교급식법 시행령」 제2조 관련)

- 유치원급식은 수업일 점심시간에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.
- 유치원급식에 관한 다음 각호의 사항*은 유치원운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 유치원장이 결정

* 급식 운영에 관한 사항

1. 급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자 및 교직원이 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
7. 그 밖에 유치원장이 급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

※ 납품업체는 「식품위생법」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고업체 등 적격 업체를 선정하여 식재료 구매

※ 비상 시(정전, 단수, 식재료 공급중단, 급식관계자 파업 등) 또는 이에 준하는 상황 발생 시 대책 포함 ☞ [참고자료 2]

- 급식인원, 식단명, 영양 공급량 등이 기재된 급식일지, 식재료 검수일지 및 거래명세표를 3년간 보관

※ 국·공립 단설유치원은 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템 의무 사용(식단작성, 급식일지 등)

※ 사립유치원 급식일지 작성 서식 ☞ [참고자료 3-1]

※ 사립유치원 식재료 검수일지(검수서) 작성 서식 ☞ [참고자료 5]

나. 유치원급식 운영계획 수립(「학교급식법 시행령」 제4조 관련)

- 1) 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 수립
- 2) 운영계획에는 급식계획, 영양, 위생, 식재료, 작업, 예산관리 및 식생활 지도 등 유치원급식 운영관리에 필요한 사항 포함
※ 유치원급식 운영계획서 및 운영계획 수립 시 포함되어야 할 내용 ☞ [참고자료6-1, 6-2]
- 3) 유치원장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

다. 유치원급식 운영평가(「학교급식법 시행령」 제13조)

- 1) 급식운영의 내실화 및 품질향상 등을 위해 유치원급식 운영평가 연 1회 실시
 - 2) 유치원급식 운영평가 점검표* 및 점검항목에 따라 교육지원청별 실시☞ [참고자료 17]
- * 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 관련
- ※ 병설유치원은 초등학교의 학교급식 운영평가로 갈음

라. 기타 운영사항

1) 집단급식소 설치신고

- 식품위생법에 의거하여 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원은 시설 기준을 갖추고 관할 시·군청에 집단급식소* 설치신고(급식 개시 1일 전까지 신고하여야 함)
- * 관련: 「식품위생법」 제88조 및 같은법 시행령 제2조

2) 음식물쓰레기 감량화 이행

- 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식인원이 200명 이상인 경우 음식물 쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 또는 폐기물처리시설의 설치운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정
- ※ 관련: 「폐기물관리법」 제15조의2 및 같은법 시행령 제8조의4
- 음식물류 폐기물을 위탁처리 하는 경우 처리시 위탁(수거)업체가 폐기물관리법에 의한 허가·신고업체인지 적합 여부 반드시 서류 확인
- 폐기물처리(재활용) 신고증명서 등의 재활용대상 폐기물이 음식물류 폐기물을 처리하는 업체인지 확인 후 계약서 작성
- 1일 평균 총 급식인원이 200명 미만의 유치원에서도 음식물폐기물을 가축 사료(먹이) 및 사료원료로 재활용시 허가·신고된 자에게 음식물 폐기물을 위탁 처리하되, 지리적 여건 등으로 허가·신고된 자에게 처리가 어려운 경우 관할 시·군·구에 문의하여 조례에서 정한 방법으로 배출

2 유치원급식 수요자 참여 확대

가. 유치원급식소위원회 구성·운영의 의무화

- 1) 유치원급식소위원회 구성·운영으로 학부모(보호자) 참여 보장 및 운영 활성화*
 - * 유아교육법시행령 제22조의11 및 「충청북도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」 제17조에 따라 유치원급식소위원회 반드시 구성·운영(의무)
 - 유치원운영위원과 유치원구성원[교직원, 학부모(보호자)] 중에서 급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
 - 구성인원은 자율적으로 정하고 가급적 학부모위원이 1/2 이상으로 구성
 - 유치원운영위원이 아닌 자는 유치원운영위원회의 심의·자문을 거쳐 유치원 운영위원장이 유치원급식소위원회 위원으로 위촉

- 2) 급식소위원회에 영양교사·영양사 등을 간사로 참여('05. 12월 국가청렴위 권고)
- 3) 유치원운영위원회의 급식에 관한 주요사항 심의·자문 시 실무전문위원회 역할
 - 급식현장 점검 및 개선방안 제시, 급식운영 모니터
 - 식재료 원산지 및 품질관리기준 등에 관한 검토
 - 유치원급식 개선에 관한 활동(유치원급식 모니터 활동 등)
 - 식재료 검수, 조리과정, 시식, 납품업체에 관한 점검 등 분야별로 자유롭게 모니터링 및 유치원급식 개선에 대한 의견 제시
 - 기타 유치원운영위원회에서 유치원급식소위원회 활동으로 정한 사항

나. 열린 유치원급식 운영

- 1) 유치원급식 운영 공개
 - 학기 초 유치원운영위원회, 학부모회의, 유치원설명회 등 개최 시 급식운영에 대한 내용을 포함하여 급식에 대한 관심 유도(연 1회 이상 실시)
 - ※ 학교급식 대국민 홍보사이트 “학교급식 정보마당” 운영(www.sfic.go.kr)
- 2) 유치원 홈페이지 등을 통한 알권리 보장 및 급식 홍보
 - 쌍방향 의사소통이 가능한 홈페이지 『급식 게시판』 운영
 - 학부모(보호자)의 급식불만 등 의견을 수렴하고 급식개선에 적극 반영
 - ※ 학부모(보호자) 모바일 앱 등 포함
 - 『급식 게시판』 공개 내용
 - 유치원급식 운영계획
 - 월간식단표(영양표시, 알레르기유발 식재료 표시, 원산지표시 포함)
 - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
 - 원아에게 제공되는 실제 급식사진(당일 게시 원칙)
 - 식생활지도 관련 정보(가정통신문 등)
 - 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용 비율은 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 매 학기별 공개 ☞ [참고자료 7]
 - ※ 작성대상: 보호자 부담 식품비가 있는 경우(우유비 제외)
 - 기타 유치원급식 관련 각종 정보 제공
 - ※ 충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 제8조 참조 ☞ [참고자료 22]
 - ※ 홈페이지에 관련 자료 게시할 경우 저작권 법령 준수하여 운영

3) 유치원급식 수요자 의견 수렴

- 유치원단위 급식관련 설문 조사 연 1회 실시
 - 조사대상: 학부모(보호자)
 - 『급식관련 설문 조사』를 통해 학부모(보호자)의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식개선에 적극 반영
- ※ 유치원급식 급식관련 설문 조사 서식 ➡ [참고자료 8]

3 유치원급식 업무지원

가. 맞춤형 컨설팅 지원

- 1) 목적: 신규 및 저경력 영양교사·영양사·조리사의 직무역량 강화
- 2) 대상: 신규 및 저경력 영양교사·영양사·조리사
- 3) 내용: 전반적인 급식업무에 대한 컨설팅 실시
- 4) 신청방법: 도교육청과 사전 유선 협의 후 신청서 공문 제출 ➡ [보고서식 9]
 - ※ 세부계획 추후 별도 시행(3월)
- 5) 교육지원청 자체 맞춤형 컨설팅 지원 권장(청주·충주·음성 파견교사제 활용)

나. 멘토링(Mentoring) 운영

- 1) 목적: 유치원(학교)급식 경험이 없거나 저경력 영양교사·영양사에 대한 업무 지원으로 원활한 급식운영
- 2) 대상: 유치원 영양교사·영양사 경력 1년 미만인 유치원, 그 외 멘토가 필요한 유치원
 - 멘토(Mento): 지도, 코치, 조언을 해주는 사람(경험과 지식 등이 풍부한 영양교사·영양사)
 - 멘티(Mentee): 지도, 코치, 조언을 받는 사람(신규 영양교사·영양사 등)
- 3) 멘토링 신청방법: 관할 교육지원청으로 멘토링 신청 ➡ [보고서식 10]
- 4) 운영방식: 멘토로 지정된 영양교사·영양사는 멘티 대상유치원과 상호방문, 전화, 소통메신저, 이메일 등을 통하여 의견 교환 및 자문, 자료 제공

다. 조리시간 단축 등 업무량 경감 방안 마련

- 1) 하절기 폭염식단(조리방법) 보급('22.3.)
- 2) 학교급식 온라인 조리콘텐츠 보급('24.1.)

4 유치원급식 인력관리

가. 영양교사·영양사, 조리사 등 전문인력 배치

1) 영양교사[학교급식법 시행령 제8조의2]

- 국립·공립유치원과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는 영양교사 1명 배치
- 영양교사를 두어야 하는 유치원 중 원아 수가 200명 미만인 유치원에는 경우 같은 교육지원청 관할구역에 있는 경우, 2개의 유치원마다 공동으로 영양교사를 1명씩 둘 수 있음.
- 「학교급식법」 시행(‘21.1.30.) 당시 영양사를 배치한 경우 영양교사를 배치한 것으로 간주 (학교급식법 제7조, 부칙 제2조)
- 영양교사·영양사는 상시근무*를 해야 함
 - * 상시근무: 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 영양교사 기준으로 「근로기준법」 제 50조에 따라 일주간의 근무시간은 점심시간을 제외하고 주5일, 40시간으로 함
- ※ 2개의 유치원 공동관리로 영양교사 순회근무 시 업무공백에 대비하여 급식업무 담당자 지정

2) 조리사: 집단급식소(50명 이상) 운영자는 조리사 고용(식품위생법 제51조제1항)

II. 영양관리 및 건강한식생활 · 영양교육

□ 학교급식법 제11조 및 같은법 시행규칙 제5조

- 유치원급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 유치원급식의 영양관리기준을 준수하여야 함

□ 학교급식법 제13조

- 유치원장은 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 유아에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공해야 함

1 성장발달 단계에 적합한 영양관리

가. 유아기 신체발달

- 1) 유아기는 두뇌 성장, 신체의 조절 기능, 사회 인지 능력이 발달하는 시기로 충분한 영양소의 공급이 매우 중요
- 2) 유아기는 운동량이 증가하는 시기로 성인보다 단위 체중당 영양소요량이 많아 유치원급식은 유아들의 하루 영양섭취에 중요한 의미를 지님

나. 유아기 식습관 태도 형성

- 1) 유아기는 식품에 대한 기호도가 형성되며, 신체 기능을 조절하고 타인과 함께 생활하는 방법과 사회적으로 예의 있게 행동하는 법 등을 익힐 수 있는 시기
- 2) 유아 시기 형성된 식습관이 평생의 식습관으로 이어져 성인기 건강에까지 영향을 줄 수 있어 식생활 지도가 필요

2 식단계획 및 관리

가. 영양관리

- 1) 유아기에 필요한 영양기준량을 준수하여 식단 계획

[유치원급식의 영양관리기준(학교급식법 시행규칙 제5조제1항 별표3)]

성별	구분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RAE)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (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
유치원생		400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

- 영양관리 기준은 계절별로 연숙 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가
- 에너지는 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 함
- 단백질은 유치원급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급 에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유치원생 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상으로 제공

나. 식단작성 원칙

- 1) 유아는 소화기 발달이 미숙하므로 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제
- 2) 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소 공급
- 3) 유아의 기호도를 고려하여 식단을 작성하되 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·우유 및 유제품 등 다양한 식품 제공
- 4) 유아 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법 개발 노력



※ 급식여건(조리종사자수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여 유아 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 개발 노력

다. 기후위기에 대응하는 유치원 식단 운영

1) 채식급식의 날(고기없는 날) 운영: 월 2회 이상

- 채식급식의 날 식재료 사용범위: 과일과 채소, 우유와 유제품, 동물의 알이나 해산물은 사용하고 고기(육류 및 육가공품)는 사용 제한
- 채식급식의 날 운영은 필요성에 대한 인식변화가 선행되어야 하므로 유치원생, 학부모(보호자), 교직원 대상으로 연중 교육·홍보 강화
- 급식시간 음식물쓰레기 줄이기 교육활동과 연계하여 운영

2) 기후위기 대응 유치원급식 식단 보급('22.3.)

- 지구환경을 지키는 채식식단 및 폭염식단 개발  영양교육연구회
 - 성장기 아동(원아)의 균형잡힌 채식식단
 - 학생(유치원생)들의 기호도를 높이는 채식식단
 - 하절기 폭염에 대응하기 폭염식단(조리방법)
 - 기후와 환경을 연계한 식생활 교육자료
- 3) 채식 문화 확산 및 채식급식 인식 전환을 위한 교육자료 보급
 - 채식급식 홍보 배너 제작·보급('22.3.)
 - 충청북도교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례 제정(2022.11.4 제정)  [참고자료 23]

라. 주의해야 할 식재료와 음식

- 1) 여름철에는 식중독이 발생하기 쉬우므로 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료 사용 금지
- 2) 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 첨유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리 음식은 제공 부적절
- 3) 향신료는 되도록 적게 사용하고 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등 과다 사용 제한
 - ※ 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정)

마. 식단 작성 순서

1회 공급 영양소량 결정	식품군별 1일 제공횟수 및 음식종류 결정	식단 작성	식단 평가 및 수정·보완	식품 구매량 결정
점심 1끼 열량 기준 400kcal±10%	⇒ 식단 기본 구성 (주식→국 또는 찌개→주반찬 →부반찬→김 치류 순 구성 및 조리방법 결정)	⇒ 1회 공급 영양 소량, 식품군별 1일 제공 횟수, 음식의 종류 고려	⇒ 영양 제공 기준량 충족 확인(미 충족 시 음식 품목이나 조리 법 조정·수정)	⇒ 필요한 식재료의 종류·양 파악 및 급식인원과 재고량, 폐기율 고려하여 식품 구매량 결정

바. 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 1) 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립
 - 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영·수립

- 유치원급식 운영평가 시 계획 수립·이행 여부 확인

2) 식단구성·관리

- 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로 유치원에서 덜 짜고, 덜 달게 먹을 수 있도록 급식을 제공하여 건강한 식습관 형성
 - ※ 염도계 및 당도계 활용 적극 권장
- 나트륨·당류 줄이기 실천
 - 「국 자율의 날」 운영 및 국 권고염도 0.6%이하 수준으로 단계적 저감화
 - 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품을 이용한 식단 구성으로 나트륨 배출 효과 활용
 - 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법을 선택
 - 가공식품, 통조림, 반조리 식품보다 신선식품 구매하여 조리
 - 저염 된장, 저염 고추장, 저염 쌈장 등 나트륨 함량을 줄인 재료 선택
 - ※ 소금, 간장 사용량을 줄이고 들깨가루 등 천연 조미료를 사용하여 싱거운 느낌 보완
 - 메뉴 변경 및 조리법 변경을 통해 나트륨 함량을 줄임
 - ※ 찌개보다 맑은국, 튀김보다 찌거나 삶는 조리법 활용 등
 - 가공식품으로 인한 당류 섭취를 제한하고 설탕, 물엿 등 첨가당 사용을 점진적으로 줄여 당류 저감화 추진

3 건강한 식생활 및 영양교육

가. 유아 식생활·영양 지도

- 1) 유아가 올바른 식습관과 바람직한 식사 태도를 형성할 수 있도록 건강한 식생활 및 영양교육 계획을 「유치원 교육 운영계획」에 반영하고 지도 실시
 - ※ 「유 초·중·고 건강한 식생활 및 영양교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료 개발·안내('22.4.)

- ▷ 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방 나트륨·당류 줄이기, 전통식문화, 편식교정, 잔반 안남기기 등 식품안전 및 영양식생활 등에 관한 사항
 - ▷ 식사 전 손씻기, 바르게 자리에 앉기, 식사 시 다른 사람에게 소리 지르지 않기, 음식물 입에 넣고 말하지 않기, 식사후 식기와 수저 정리하기, 식사 전후 인사하기 등 식사예절

- 유치원 교육과정, 급식시간, 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육 권장
 - ※ 건강한 식생활 및 영양교육을 위한 예산 유치원 운영비에서 편성 권장
- 2) 올바른 젓가락 사용을 통해 소근육 발달이 이루어지도록 지도

- 3) 적당량 배식으로 음식을 남기지 않도록 하고, 칭찬을 통해 유아가 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 지도

나. 편식 유아의 건강한식생활 · 영양교육

- 1) 유아기는 식욕과 식품의 기호가 불안정하여 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적인 차이가 크며 쉽게 변할 수 있는 시기이므로 편식 교정 가능
- 2) 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차로 조금씩 늘림

다. 비만 유아의 건강한식생활 · 영양교육

- 1) 소아비만은 성인 비만과 마찬가지로 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 비만 유아의 식생활 관리는 중요
- 2) 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모(보호자)에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육
- 3) 교사는 비만 유아의 추가 배식량 조절하고, 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 격려와 지지

4 식품알레르기

가. 알레르기 유발식품 표시제 시행

- 1) 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 제16조제3항)
 - 위반 시 유치원급식 관계 교직원 징계, 위탁급식업자 300만원 이하 과태료
- 2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(「학교급식법 시행규칙」 제7조)

<종류> ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬야생산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲ 잣
 ☞ 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품등의 표시기준」 참조)

- 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고, 유치원 인터넷 홈페이지에 게재해야 하며, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식생활교육관 및 교실에 게시
- ※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보 활용 가능 유치원에서는 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

- 유치원에서는 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병 학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시

나. 식품알레르기 관리

- 1) 식품알레르기 실태 조사 및 파악
 - 학년 초 전체 유아(전입 유아 포함)를 대상으로 식품알레르기 반응을 조사하여 질환 유무 파악 ☞ [참고자료9-1]
 - ※ 원인 식품, 식품별 알레르기 증상과 전문가의 진단 여부를 반드시 확인
- 2) 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정
 - 학부모(보호자)와 개별 면담을 하여 식품알레르기 진단 근거가 병원 진단에 의한 것인지와 진단 병원, 진단 의사, 진단 시기, 검사방법 등을 확인
 - 과거 발생한 알레르기 사고에서 반응에 필요했던 음식의 양과 경로(섭취에 의한 것인지, 접촉에 의한 것인지, 흡입에 의한 것인지), 증상, 대응 방법, 응급의약품 처방 여부 파악
 - 알레르기 유아를 위한 대체식과 제거식에 대해 설명하고, 필요하다면 조리도구의 개별사용에 대해서 논의
 - 알레르기 유아들은 자신이 다르다는 느낌으로 고립감과 우울, 불안 또는 죄책감을 느낄 수 있으므로 식품알레르기로 인한 심리적인 문제가 나타나는지 모니터링
 - 식품알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품알레르기 관리 수준(대체식, 제거식)에 대한 동의서를 받을 것을 권장
 - ※ 동의서에 유아의 식품알레르기 관리 원칙에 관한 결정 사항을 모두 기재하고 보호자의 서명을 받는 것을 권장 ☞ [참고자료 9-2]
- 3) 관리대상 기록 카드 작성(권장)
 - 식품알레르기 조사서와 상담을 통해 알레르기 유병 유아의 원인 식품, 진단, 증상 반응 위급도, 영양 위험, 심리적 문제, 식사 관리 방법, 수업 중 관리 방법 등을 기록한 관리대상 기록 카드 작성 권장 ☞ [참고자료 9-3]
- 4) 식품알레르기 관리 준비
 - 원장, 교사, 영양교사·영양사, 조리사 등 해당 관계자들은 관련 원아의 알레르기 정보를 공유하며 식단, 행사, 수업에 따른 조치 방법에 대해 논의
 - 소량으로도 반응이 보이는 유아가 있는 경우 관련 유아의 가정과 논의하여 유치원 내에 별도 조리기구 준비를 권장

5) 식품알레르기 관리 실행

- 메뉴 및 조리 과정 관리
 - 관리 대상 기록 카드를 기반으로 식품알레르기 현황표를 기록
 - 알레르기 현황표에는 유아의 이름, 반, 알레르기 식품, 대체 식품을 기록
 - 유아의 영양 불균형을 막기 위해 대체식품은 같은 식품군 내에서 제공
 - 식품 간 교차반응이 우려되는 유아의 경우 제거식 혹은 다른 식품군의 식품으로 대체하는 것을 권장
 - 대체식의 보존식도 별도로 보관하며 알레르기 유아의 급식 제공 내용 기록·관리
- 식사 시간 관리
 - 교사는 식사 중에 해당 유아를 관찰하여 친구에게 음식을 받아먹거나 증상이 나타나지 않는지 관찰
 - 대체식은 친구들과 유사한 식판에 제공하여 친구들과 다른 음식을 제공 받는다는 느낌이 들지 않도록 조치
- 수업 관리
 - 식품 사용 수업 중 알레르기 유발 식품을 이용하여 수업하게 될 때는 가능한 활동에서 배제되지 않도록 해당 유아의 가정과 함께 대체 방법 모색(비닐장갑 및 마스크 사용 등)
- 식품알레르기 유아의 정보 기록 유지
 - 유아의 식품알레르기 관리를 지속적으로 모니터링하여 관리 대장을 업데이트하며 알림장을 통하여 가정과 계속 의사소통
 - 알림장을 통해 새로운 식품에 대한 알레르기가 발생했다면 관리 대장에 해당 알레르기 식품을 추가

Ⅲ. 유치원급식 위생관리

- ☐ **학교급식법 제12조 및 같은법 시행규칙 제6조**
 - 유치원급식 위생·안전관리 기준 준수
- ☐ **교육부 「유치원급식 위생관리 안내서(‘21. 2.)」 준수**

1 유치원급식 위생관리 및 점검

가. 급식 위생관리 강화

- 1) 유치원급식 위생관리 안내서 기준 적용
 - 유치원장은 유치원급식 위생관리 안내서 기준을 적용하여 급식관리가 체계적으로 정착될 수 있도록 노력
- 2) 유치원급식 위생·영양관리 및 공급업체 실명제 실시
 - 위생과 안전성에 대한 책무성 제고 및 실효성 확보 강화
 - 조리장 출입구 또는 식당 배식구 근처에 영양교사·영양사 및 조리사·조리실무사, 식재료 공급업체 대표자 사진과 이름 등 부착(납품 품목 등)
- 3) 급식 위생관리 효율화를 위한 시설개선 및 관리 철저
 - 교차오염 방지 및 안전사고 발생 사전 차단
 - 조리실 냉방시설 설치 등 식중독 예방을 위한 식당 온도관리 철저
 - 에어컨 및 선풍기는 실내온도 조절용으로만 사용하고, 배출되는 바람을 식품에 직접 쐬게 하는 등 조리식품의 냉각 용도로 사용 금지
 - 유치원 급식관계자 외 조리실 출입통제 철저
 - 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시
- 4) 유치원급식 식재료 관리 철저
 - 재고관리 철저히 적정량 보관 및 반품·폐기 대상 확인 **☞ [참고자료 15]**
 - 소비기한(제조일자) 및 **보관기준·방법 준수 철저**
 - 소비기한 경과제품 보관 시 과태료 300만원 부과(식품위생법 시행령 제67조)
 - 전처리 농산물의 온도, 식재료 규격 기준 등 확인 철저
 - 당일 식재료는 가능한 당일사용 준수, 양념류 등 장기간 보관식품은 소비기한(유통기한), 품질 확인 후 폐기처분 철저
 - 남은 음식 재사용 금지

5) 조리 위생관리

- 식재료나 조리과정에서 교차오염 방지를 위해 조리기구 및 용기 용도별 구분사용
- 조리완료 음식은 2시간 이내 배식
- 밥, 국 제외한 모든 가열조리 식품은 중심온도가 75℃(폐류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열 및 기록
- 생으로 먹는 채소 및 과일류는 세척·소독 실시
 - 용기세척, 세척, 행굼, 소독, 행굼 5단계로 진행
 - 소독: 유효염소농도 100~130ppm 또는 이와 동등한 살균효과가 있는 소독제*에 5분간 침지후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행굼
- * 테스트페이퍼(test paper)나 농도측정기로 농도 확인
- 전처리·조리·배식공정 수행 시 식품취급 및 조리 기록지, 배식 기록지작성 관리 **☞ [참고자료 4]**
 - ※ 유치원급식 위생관리 안내서 제4장 (공정관리) 참고

6) 검식 준수사항

- 영양교사·영양사 또는 급식담당자가 조리된 음식에 대하여 조리완료 시 실시
- 검식할 때는 소독된 검식용기 및 기구를 사용하며 한번 사용한 것은 재사용 금지
- 검식 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 이취, 조리상태, 염도 등을 확인하고 유치원 급식일지에 기록

나. 개인위생 관리

1) 건강진단

- 학교급식법에 의한 건강진단(「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항)
 - 대 상: 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사, 식재료 배송직원, 급식관계자 대체인력 등 식품취급자(유제품 등 완전 포장된 식품 운반자는 제외)

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외
[체육건강안전과-13246(2023.7.28.)]

- 검사항목: 장티푸스, 폐결핵(연 1회), **파라티푸스***

* 환자 발생이 거의 없는 ‘한센병’ 삭제, 관리 필요성이 있는 ‘파라티푸스’ 추가

- 검사기간: 유효기간* 만료일 전·후 30일 이내 검사, 2년간 보관

* 유효기간

- (1) 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨(동일 보건소 이용 시)
- (2) 검사기간 내에 미실시하는 경우 및 검사기관(보건소) 변경시에는 유효기간 및 검사기간이 새로 산정됨
- 건강진단 적용시기: ‘24.1.8.이후 건강진단 실시하는 경우 변경된 내용 적용
[체육건강안전과-741(2024.1.12.) 「학교급식관계자 건강진단 변경 안내」 참고]

- 적용 예시(동일 보건소 이용 시) -

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

2) 일일 건강상태 확인 및 유증상자 관리

- 매일 작업전 급식관계자 건강상태 확인, 설사, 구토, 발열, 심한 기침(결핵 의심) 증상자 조리작업 참여 금지
- 본인 및 가족 중에서 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자, 노로 바이러스 질환자가 있거나, 발병한 경우에는 감염력이 없을 때까지 조리작업 참여를 금지하며, 본인이 보균자일 경우 의사의 진단을 받도록 함
- 손·얼굴에 상처나 종기가 있는 자는 조리업무 담당하지 않도록 조정
- 급식에 종사하지 못하는 질병의 종류

- ▷ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호 가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외)
- ▷ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙 제33조」 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
- ▷ 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환
- ▷ 감염병 유행 또는 필요시 임시 건강진단을 실시하여 건강이상 여부 확인

3) 위생교육

- 관계법령에 의한 교육
- 식품위생교육: 「식품위생법」 제41조
 - 대 상: 집단급식소 대표자(식품위생관리책임자 위임 가능)
 - 위탁교육기관: 한국식품산업협회
- 식품위생 수준 및 자질향상을 위한 교육: 「식품위생법」 제56조

- 대 상: 집단급식소 영양교사·영양사, 조리사
- 교육실시 기관: (사)대한영양사협회, (사)한국조리사회중앙회
- 교육(지원)청 및 단위유치원 운영, 위생·안전교육(직무연수)
 - 도교육청 주관
 - 영양교사·영양사: 연 1회 직무연수('24. 2. 1.)
 - 식재료납품업체: 연 1회 위생·안전교육('24. 7~8월 중)
 - ※ 오염된 식재료가 유치원에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 불량 식재료가 유치원급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육
 - ※ 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화
 - ※ 식재료 납품업체(대표자) 건전성 및 책임의식 강화
 - 교육지원청 주관
 - 조리사 및 조리실무사: 연 1회 정기교육 실시
 - 대상에 따른 수준별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
 - 유치원 주관
 - 교육대상: 원아, 조리종사자, 교직원, 학부모(보호자)
 - 조리종사자 위생교육: 월 1회 이상 정기 위생교육 실시
 - 대상에 맞게 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
- ※ 위생교육자료 참고 사이트
 - 대한영양사협회(<https://www.dietitian.or.kr>)
 - 식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)
 - 학교급식정보마당(<https://www.sfic.go.kr>)
 - 교육부학생건강정보센터(<https://www.schoolhealth.kr>)

다. 유치원 위생점검

- 1) 급식관리 전반에 대한 유치원급식 위생안전점검 실시 「학교급식법 시행규칙 제8조」
- 2) 유치원급식 위생안전 점검표 항목에 따라 교육지원청별 점검

구분	점검대상 (자체조리교)	점검시기	점검유형
학교급식 대상	국립	1	연 2회 위생·안전점검(학생건강정책과) [참고자료 16]
	공립	26	
	사립 (50인 이상)	52	

학교급식 제외 대상	사립 (50인 미만)	14	연 1회	유치원급식 위생·안전점검(유아교육정책과) [참고자료 18]
총계		93		

※ 비조리유치원: 교육지원청별 자체계획에 의거 실시

- 3) 유치원단위 학부모 참여 확대(모니터링 등)
 - 급식과정(식재료 검수, 조리참관, 시식) 모니터링 및 유치원급식 개선에 대한 의견 제시 ☞ 원내 자체조리 유치원 ☞ [참고자료 10]
 - 유치원급식의 전반적인 위생관리를 지속적으로 모니터링
- 4) 유치원 자체 일일 위생·안전점검표 매일 작성 ☞ [참고자료 11]
- 5) 유치원급식 점검결과 사후조치 철저
 - 위생·안전관리 상 중요한 지적사항은 서면으로 시정 요구
 - 학교급식법령 위반사항
 - 위반자 징계 및 과태료 규정 준수
 - ※ 학교급식 위생사고 및 위생·안전점검 결과 지적사항 처분기준 ☞ [참고자료 20] 참조
 - 학교급식관계직원은 징계, 학교급식공급업자는 과태료 부과
 - ※ 점검결과 지적 → 시정명령(서면) → 차기 점검결과 미이행시 징계(과태료 부과)
 - 지도권장사항 미흡(0점)의 경우
 - 현장의 상황을 고려하여 정당한 사유 없이 1차 미이행시(현장지도)
 - 현장의 상황을 고려하여 정당한 사유 없이 2차 미이행시(서면지도, 추가감점)
 - 식재료 공급업체 등 급식관련 시설점검 결과 관계 법령 위반자 처분
 - 지자체 등 관계기관 합동 특별점검 지적사항은 식품위생법 등 관계법령에 따라 권한을 가진 기관이 행정처분 시행
 - 교육청 주관 점검결과 지적사항은 증빙서류(사진, 확인서 등)를 첨부하여 법령의 규정에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 의뢰 및 결과회신 요청

2 식중독 예방 및 대응체계 확립

가. 식중독 예방관리

- 1) 개인위생 수칙 준수 및 세척·소독관리 철저
 - 급식관계자는 위생복장 환복 후 화장실 사용, 사용 후 손씻기 철저

2) 유치원급식 외 외부음식 반입금지 및 조리장 출입 통제 철저

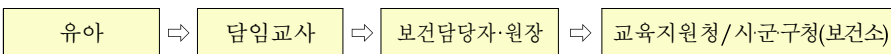
- 외부음식은 원칙적으로 반입 금지
- 불가피하게 유치원장이 외부음식물 반입을 승인한 경우 「보존식 관리방법」에 따라 별도 표기·보관하고 위생관리책임자 지정 및 운영
 - ※ 유치원장 승인서류, 제공일시, 제공대상, 제공자, 음식명, 제조원, 소비기한(유통기한) 등 기록하여 반드시 보관
- 조리장은 ‘관계자 외 출입통제’ 표시사항을 부착하고, 방문객 전용 위생복, 위생모, 위생화를 비치하여 미착용 시 조리장 출입통제 철저 ⇒ 점검자 등 방문자에 대한 「출입·검사 등 기록부」 작성 및 보관 ➡ [참고자료 12]
- 식중독 집중 발생 등 특정시기에는 가급적 가열조리 식단으로 운영하고, 유치원급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제

3) 보존식 관리방법(식품위생법 제88조제2항제2호, 동법 시행규칙 제95조)

- 보존식은 배식 직전 소독된 보존식 전용용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 냉동보관(전용 냉동고에 보관)
 - ※ 가법거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)
- 가공완제품 중 그대로 제공하는 식품은 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관
- 보존식 보관시 「보존식 기록지」 작성·보관 ➡ [참고자료 13]
- 사고 발생 시 소독처리 등 훼손금지, 훼손시 과태료 처분
- 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계 → 책임소재 명확화
 - ※ 「식품위생법 시행령」 제67조에 따라 과태료 부과(1회 400만원, 2회 600만원, 3회 800만원)

나. 식중독 대응체계 구축 및 운영

1) 유치원 집단환자 감시체계



(설사등 증세) (학급별 환자파악) (유치원별 환자집계·분석) (지역전체 모니터링)

- 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영

2) 긴급 대책회의에서 결정된 조사방법 등을 토대로 유증상자 현황을 파악한 결과, 동일한 원인으로 추정되는 동일 증세의 식중독 의심환자가 2명 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 교육(지원)청 보고 및 시·군·구(보건소)에 신속한 신고 의

무화 ⇒ 보고방법은 유선 또는 E-메일, 팩스 등 신속 정확하게 조치[보고서식 11-1, 11-2]

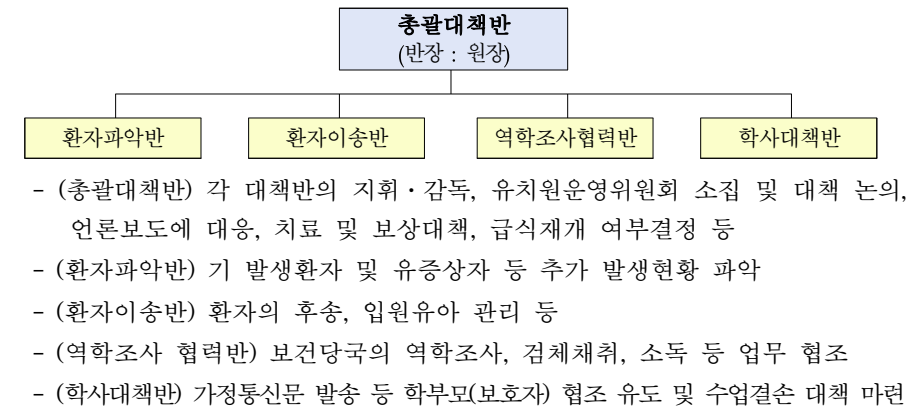
3) 「유치원급식 위생관리안내서」 제7장 ‘식중독 의심환자 발생 보고’ 숙지

- 유치원 식중독 초기 대응
 - 식중독 대책반 가동
 - 급식중단*, 오염식품 사용금지, 도시락 지참 및 저소득층 유아 급식지원대책 마련, 급식재개 시 보건소 등 방역당국과 협의 등
 - * 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정
 - ※ 학부모(보호자)에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참 여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내
 - 발병 당일 즉시 정확한 환자파악 후 교육(지원)청에 보고
 - 발생 다음 날부터 환자 완치 시까지 현황을 오전 10시, 오후 3시 보고
- 원인·역학조사 협조 ➡ [참고자료 19]
 - 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 원아들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조
 - 보존식 폐기 금지, 음용수 및 조리실에 대한 소독을 실시하지 않음
 - 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계 → 책임소재 명확화
- 조사 후 조치
 - 식중독 원인조사 결과보고 ➡ [보고서식 12]
 - 급식실 대청소 및 소독: 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시
 - 유증상 유아 지속적 모니터링, 식중독 예방 교육 실시
 - 급식 재개(보건소 및 교육(지원)청 등과 협의하여 결정)
- 원인제공자에 대한 조치 강화
 - 원인이 식재료에 있을 경우
 - : 유치원장은 동 업체와의 계약 해지 및 민·형사상 책임 촉구
 - ⇒ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시
 - 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 경우
 - : 「식품위생법 시행령」 제67조에 따라 과태료 부과(1회 500만원, 2회 750만원, 3회 1,000만원)

4) 식중독 발생에 대비하여 평소 유치원단위의 ‘식중독 대책반’을 구성·훈련토록 하여

만일의 사고 발생 시 신속하고 원활하게 조치

- 식중독 대책반 구성도



- 5) 식중독 발생 시 식품위생법령 및 학교급식법령 처분기준 적용
- 교육지원청과 유치원은 원인 규명을 위한 보건소 및 관할 시·군·구청 등의 역학조사에 적극 협조
 - ※ 식중독 (의심)환자 미보고 시 집단급식소 설치·운영자 **500만원** 과태료 처분(「식품위생법」 제86조제1항제2호 및 동법 시행령 제67조 별표2)
 - ※ 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 경우 학교(유치원)의 장 또는 소속 교직원 징계 요구(「학교급식법」 제22조)
 - 「학교급식 위생사고 및 위생·안전점검 결과 처분기준」에 따라 조치 ☞ [참고자료 20]

Ⅳ. 안전하고 우수한 식재료 사용

- ☐ 「학교급식법」 제10조 및 같은법 시행규칙 제4조
 - 유치원급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 함
- ☐ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 같은법 시행령 제3조
 - 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우 그 농산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지를 표시하여야 함
- ☐ 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제18조
 - 집단급식소를 설치·운영하는 자가 이력관리대상축산물을 조리하거나 판매하려는 경우에는 이력번호를 게시 또는 표시하여야 함

1 유치원급식 식재료 구매 방법

가. 식재료 공급업체 선정

- 1) 「식품위생법」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고업체* 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

* 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월)

- ① 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
- ② 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
 - ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- ③ 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 ‘농업인’, ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 「식품위생법」 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

- 2) 사전에 정확한 단가와 철저한 시장조사를 통하여 양질의 식품구매
- 3) 급식 식재료 구매 시 공급업체에 규격 기준을 분명하게 제시하고, 구매 절차는 모두 문서로 남겨 회계 관리의 투명성 확보

2 우수 식재료 사용 확대

가. 유치원급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제4조 별표2에서 규정한 ‘식재료 품질 관리기준’ 준수 철저
- 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 유치원운영위원회 심의·자문 의무화
 - 농·축수산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 유치원장이 결정
 - ※ 일본 방사는 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모(보호자) 불안감 해소
- 식재료 구매 시 원산지와 규격 및 품질기준을 분명하게 제시하고, 이를 검수 지침으로 하여 원산지 확인 등 안전과 품질에 중점을 두어 검수 철저
 - ※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1.시행)에 따라 ‘유통기한’이 ‘소비기한’으로 변경되는바 검수 시 확인
 - 단일(단수업체) 생산품의 경우 특정규격 및 브랜드 지정 가능, 학생건강, 안전, 위생과 관련 특별히 주의가 필요하다고 인정되는 식재료의 경우 브랜드 지정이 가능[유치원운영위원회 심의]

나. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대

- HACCP 및 GAP(농산물우수관리제도) 인증품, 친환경농산물 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - ※ 농림축산식품부에서는 유기식품, 무농약농산물 등에 유전자변형농산물 종자, 유전자 변형생물체 및 유전자변형 생물체 유래의 원료를 사용할 수 없도록 규정하고 있어 국내에서 친환경 인증받은 안전한 농·축산물 사용 확대를 위해 노력
- 생산자단체와의 직거래, 공동구매 등 추진으로 유통마진 절감
- 국립농산물품질관리원 지정 ‘식재료 우수관리업체’ 이용 권장
- 김치 완제품 HACCP 적용업소 생산제품 사용 의무화('13.11.23.부터)
 - 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH4.3정도)된 김치류 제공 적극 권장
 - 유치원에서 김치를 구매하는 경우, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장
 - 유치원 실정에 맞게 김치 완제품 사용 권장

- Non-GMO 농산물을 원료로 생산한 장류를 학교급식에 제공하여 안전성 확보
- 우리지역에서 생산·가공된 농·축산물(로컬푸드) 구매 노력

다. 유치원급식 식재료 원산지 표시제 등 준수

- 원산지 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물	축산물 (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀 (쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추 (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루 , 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩 (콩가공품 포함)
수산물	수산물 (넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세 / 해당 수산물가공품을 포함

- (표시방법) ① 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 식단표, 게시판 등을 사용하여 게시, ② 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개
- ※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임
 - ※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시관리] 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지표시] 참조
 - ※ 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

라. 식재료 검수 철저

- 식재료 구매 시 규격 및 품질기준을 분명하게 제시하고 이에 따른 철저한 검수 및 위생·안전성 확보를 위한 관리체계 구축
- 검수 시 영양교사·영양사 및 교직원 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면 검수를 통해 식재료의 원산지, 양, 품질(규격, 신선도, 등급, 인증 또는 표시식품 기록, 성분표시 등)이 적합한지 확인 후 검수일지에 기록
 - ※ 검수 당일 전량 소비되지 않는 식재료(양념류 등) 관리 철저
- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인
- 검수에 필요한 검수대, 저울, 온도계 등 검수도구 및 냉장시설 등을 확보
 - 온도계 및 저울관리 방법은 유치원급식 위생관리 안내서 참고
- 축산물 검수
 - 축산물 검수 시 축산물등급판정확인서를 제출받아 보관
 - 축산물품질평가원(<https://www.ekape.or.kr>) 공공급식검수를 통한 축산물 등급판정확인서 조회·확인 및 납품내역 입력

마. 축산물이력제 시행

- 1) 근 거: 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제18조(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)
- 2) 대 상: 「학교급식법」 제4조에 따른 대상 유치원의 집단급식소 설치·운영자
- 3) 이력관리대상축산물: 국내산(부산물 제외) 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기
※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외

4) 이행사항

- 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*
- 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 3년간 보관(학교급식법 시행규칙)
* (표시·게시 방법) [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원·학교 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 ‘축산물 원패스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회 (선택2) 유치원·학교홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

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

- 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력
 - 유치원에서 축산물품질평가원의 ‘축산물 원패스’ 활용하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰
- ※ 축산물 원패스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)
- ※ IT 기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진(축산물 원패스 모바일 서비스)

바. 유치원급식 안전성 검사

- 1) 농·축·수산물 등 유치원급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 유치원 급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전 검사
 - 농·축·수산물 등 유치원급식을 목적으로 납품하는 식재료에 대하여 관계 기관에 검사 의뢰
- 2) 식품안전 및 식중독 예방을 위한 안전성 검사 연중 실시
 - 축산물 한우유전자검사, 농수산물 잔류농약·방사능검사 등
- 3) 검사결과 우리교육청 홈페이지 및 공문으로 결과 공개

V. 유치원급식 시설관리

□ 「학교급식법 시행령」 제7조 및 같은법 시행규칙 제3조

- 유치원급식시설에서 갖추어야할 시설·설비의 종류와 기준은 교육부령으로 정하고, 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적인 기준은 교육감이 정함

1 조리실 공간 분리

가. 조리실 설계

- 1) 조리실은 외부로부터 보안 및 유지관리가 용이하도록 조리실, 전처리실, 세척실을 벽 또는 문으로 구획 분리
 - 구획 분리가 여의치 않을 경우 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리하여 교차오염을 방지할 수 있도록 조치
 - 조리실을 구분할 수 있는 표시(칸막이, 바닥표시 등)로 외부인 출입 통제
 - 공간을 구분사용할 수 없는 조리실은 구역표시(팻말, 바닥 색깔 등) 등 눈으로 관찰 가능한 구분 조치로 작업구역 분리

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수구역, 전처리(가열전·소독전 식품절단) 구역, 식재료 저장구역, 세척구역
청결작업구역	조리(가열·비가열/ 가열후·소독후 식품절단) 구역, 배선구역, 식기보관 구역

- 2) 식재료별로 세정대 및 작업대를 구분하여 사용하는 것이 원칙
 - 구분 사용이 어려울 경우 일반작업(검수, 전처리, 세척) 후 세정대와 작업대를 충분히 세척·소독하고 청결작업(조리공정, 배식)을 하여 교차오염 방지

나. 급식시설 세부기준(「학교급식법 시행규칙」 제3조 별표1)

- 1) 조리실의 내부벽, 바닥 및 천장은 내화성, 내수성 및 내구성 재질로 청소와 소독이 쉽도록 함
- 2) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입 방지를 위한 방충망 설치
- 3) 조리실 조명은 220룩스(lux) 이상(검수대가 있는 경우 검수대의 조도는 540lux 이상)이며, 증기 및 냄새 배출을 위한 환기시설 설치

- 4) 식중독 예방을 위한 손 세척 및 소독시설 설치
- 5) 온도 및 습도 관리를 위한 냉·난방 시설 설치
- 6) 충분한 용량의 냉장·냉동고 구비
- 7) 식기구 소독을 위한 전기살균소독기 또는 열탕소독시설 설치
- 8) 유아의 성장발달단계에 적합한 시설·기구 사용 적극 권장(수저, 식탁, 의자 등)

2 환기·배수시설 설치 및 관리

가. 환기시설

- 1) 조리기구 사용에 의해 발생하는 오염 물질 및 증기를 배출하기 위해 열을 사용하는 조리기구 상부에 후드를 설치해야 함
- 2) 환풍기(후드) 정상적인 작동여부를 확인하고, 후드의 이물질이 조리 중인 음식물에 혼입되지 않도록 정기적으로 청소 및 관리

나. 배수시설

- 1) 조리실 바닥에 물이 고여 있거나 역류하는 경우 안전상의 문제뿐만 아니라 음식로의 오염이 발생할 수 있어 적절한 배수시설과 청결관리 필요
- 2) 조리실 바닥에 배수구가 설치되어 있는 경우에는 배수구 덮개를 사용
※ 가정형 바닥의 조리실은 제외

3 세척·소독시설 및 냉장·냉동시설

가. 세척·소독설비 설치 및 관리

- 1) 조리도구를 살균·소독 할 수 있는 식기세척기, 식기소독보관고, 자외선 소독기 등의 설비를 갖추어야 함

소독·살균기	관리방법
식기 세척기	<ul style="list-style-type: none"> - 설정된 온도가 유지되는지 확인하고, 식기 표면온도가 71℃ 이상 인지 thermo-label을 사용하여 월 1회 확인 후 [급식일지]에 부착 - 식기세척기가 없는 경우에는 100℃이상에서 30초 이상 열탕소독 하거나 식기소독보관고, 자외선 소독기 등으로 살균소독 실시 ※ 열탕소독시 열탕소독 전용 냄비 사용(조리용과 반드시 구분)

소독·살균기	관리방법
식기소독 보관고	<ul style="list-style-type: none"> - 설정된 온도가 유지되는지 확인하고, 식기 표면온도가 71℃ 이상 인지 thermo-label을 사용하여 월 1회 확인 후 [급식일지]에 부착 - 스테인리스 스틸 재질의 식기 및 조리도구는 세척 후 식기소독보관고를 사용하여 소독 가능 - 160~180℃에서 30분 이상 처리(건열소독)
자외선 소독기	<ul style="list-style-type: none"> - 조리도구, 칼·도마, 고무장갑, 앞치마 등 40분 이상 자외선 표면 소독 - 식품이 접촉하는 면에 자외선이 직접 조사될 수 있도록 보관(겹쳐 놓거나 뒤집어 놓으면 살균효과 없음) ※ 살균기능(자외선램프)이 정상 작동되고 있는지 확인하고, 내부에 물기가 없이 청결하게 유지 관리

나. 냉장·냉동시설 설치 및 관리

- 1) 식재료나 음식은 미생물 증식과 품질변화 예방을 위해 식재료에 표시된 보관방법(상온, 냉장, 냉동)을 확인 후 그에 맞게 보관하는 것이 중요

보관 적정 온도 범위	냉동	냉장	실온	상온보관	찬곳(냉소)
	-18℃ 이하	5℃ 이하	1~35℃	15~25℃	0~15℃

- 2) 냉장·냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열조리 된 식품의 냉각 등의 작업이 가능하도록 충분한 용량 확보
- 3) 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지 관리
※ 냉장·냉동고에 온도계를 설치하여 1일 2회 위생관리점검일지 기록 [참고자료 4]
- 4) 원활한 냉기순환을 위해 보관용량의 70% 이하(워크인 냉장고의 경우 40% 이하)로 식품보관
- 5) 오염방지를 위해 식재료와 조리된 음식은 다른 냉장고를 사용하되, 냉장고가 한 개일 경우 식재료는 하부에, 조리된 음식은 상부에 보관
- 6) 오염을 일으킬 수 있는 식품포장박스 및 외부포장지는 제거 후 보관
- 7) 냉장·냉동고는 응결수(성애) 제거 등 주1회 청소 및 소독 실시

4 기타 시설

가. 방충·방서시설 설치 및 관리

- 1) 외부로 통하는 출입문과 창문에는 방충·방서시설을 설치
- 2) 환기시설에는 방충망을 설치하거나 개폐장치가 있는 환풍기를 설치

- 3) 50명 이상을 수용하는 유치원은 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10~3월)는 3개월마다 1회 이상 허가받은 전문업체를 통해 방역을 실시하고 소독필증(소독증명서) 보관
- ※ 새 학기 시작 전(2월)에 시작하여 2개월에 1회 권장

나. 급수시설

- 1) 호스는 가급적 사용하지 않도록 수도전을 충분히 확보하고, 호스를 사용할 경우 바닥에 닿지 않도록 짧게 설치하여 사용

Ⅵ. 유치원급식비 지원

- ☐ 「학교급식법」 제8조 및 제9조
 - 국가 또는 지방자치단체는 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있음
- ☐ 「학교급식법」 제10조 및 같은법 시행규칙 제4조
 - 유치원급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 함

1 유치원 무상급식비 지원

가. 목적

- 1) 양질의 급식제공으로 성장기 유아들의 건전한 심신 발달 도모
- 2) 모든 유아에게 차별 없는 급식복지 평등 실현
- 3) 유치원 급식비 지원으로 학부모(보호자) 부담 경감 및 교육복지 증진

나. 국·공립유치원 지원내용

- 1) 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.
- 2) 지원일수: 182일(학기 중 수업일의 중식기준 182일 범위 내에서 실제 급식일수)
- 3) 지원내용: 급식비(식품비, 운영비) 지원
- 4) 지원단가: 3.1. 기준으로 1년간(24.3.~25.2.) 동일단가 적용
 - 가) 식품비 단가
 - 규모별 기준: 공립단설 유치원아수, 병설유는 초등학교생수

(단위: 원)

구분	규모별							
	50명이하	100명이하	200명이하	300명이하	500명이하	700명이하	1,000명이하	1,000명초과
도시	3,230	2,750	2,620	2,560	2,520	2,490	2,460	2,400
농촌	3,230	2,810	2,680	2,640	2,620	2,560	2,520	2,460
벽지	3,720	3,230	3,120					

나) 운영비 단가

- 조리·비조리 유치원 차등 지원

구분	운영비 단가(원)	비고
조리	430	단설유(대소유 제외)
비조리	260	병설유, 대소유

다. 사립유치원 지원내용

- 1) 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.
- 2) 지원일수: 220일(학기 중 수업일의 중식기준 220일 범위 내에서 실제 급식일수)
- 3) 지원내용: 급식비(식품비, 운영비) 지원
- 4) 지원단가: 3.1. 기준으로 **1년간(24.3.~25.2.) 동일단가 적용**
가) 식품비 단가

- 규모별 기준: 사립유 원아수

구분	규모별							
	50명이하	100명이하	200명이하	300명이하	500명이하	700명이하	1,000명이하	1,000명초과
도시	3,230	2,750	2,620	2,560	2,520	2,490	2,460	2,400
농촌	3,230	2,810	2,680	2,640	2,620	2,560	2,520	2,460
벽지	3,720	3,230	3,120					

나) 운영비 단가

구분	50명이하	100명이하	200명이하	200명초과
사립유	820	670	540	380

라. 무상급식비 운영 기준

구분	운영 기준	비고
식품비	- 학기중 수업일의 중식 식재료비로만 집행(간식비 지출 불가) - 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영	
운영비	- 소모품비, 연료비 일부 등의 경비로 집행 가능 · 단순 소모품: 위생장갑, 각종 측정용 페이퍼 등 · 소모성 기물류: 장갑류, 행주류, 마스크, 위생복, 앞치마, 위생장화, 수세미, 위생모자, 도마 및 칼류, 보존식 용기, 온도계, 타이머, 배식 도구 등 · 소독제 및 세제: 각종 소독액, 급식실용 손 소독제, 각종 세제류 등 * 기구 구입 및 시설·설비 유지 보수비로는 사용 불가 단, 사립유치원 무상급식 운영비를 집행하고 남은 잔액으로 급식관계자 인건비 사용이 가능하나, 연료비·소모품비 등의 경비로 최소 70% 이상 집행 준수로 유치원의 위생·안전 확보 * 무상급식 운영비로 인건비 30% 초과 집행 불가	

☞ 세부사항 관련: 유치원 무상급식비 지원 계획[체육건강안전과-23104(2023.12.19.)]

마. 교직원급식비 단가(1인/1식)

- 1) 국·공립유: 기준단가(4,840원)+지자체·교육청지원금+유치원별 추가 소요액
- 2) 사립유: 원아 무상급식비 지원단가(식품비, 운영비)+지자체·교육청지원금(친환경, Non-GMO 식품구입비 등) 이상으로 부담
- 3) 교직원급식비 중 식품비는 원아 식품비 단가 이상으로 책정하고, 운영비 및 인건비는 유치원 실정에 맞게 편성 운영
☞ **제시한 교직원급식비 단가 이상으로 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 결정**하며, 급식비 중 식품비는 원아 식품비 단가 이상으로 책정

2 유치원 기초자치단체 친환경 식재료 구입

가. 사업규모

- 1) 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.
- 2) 지원품목: 친환경 쌀 및 농산물, 축산물 및 그 가공품 등
- 3) 지원방법: 현금(전액·차액) 및 현물(대응·차액) 지원
※ 지원대상, 지원품목, 지원일수 등은 시·군별 학교급식지원에 관한 조례 및 보조금 관리조례에 따라 지역별 상이함

나. 친환경 식재료 공급업체에 대한 지도·관리 철저

- 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 학교운영위원회 심의(자문) 강화
⇒ 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제4조 별표2에서 규정한 식재료 품질관리기준 준수
- 계약관리 철저: 비대면 전자계약 실시
- 계약 체결 없이 납품되고 대금 지급되는 사례 없도록 업무 철저
- **유치원별 친환경 및 충북지역식재료 적극 사용**
- 친환경 쌀 등 공급업체에 대한 위생감시 활동 강화
- 급식소위원회, 학부모(보호자), 학교급식모니터단 등으로 수시점검 강화
- 법령 위반사항 있을 시 관할 행정기관의 장에게 행정처분 요청
- 친환경 납품업체에 대한 식재료 안전사고 사전예방 차원의 위생점검 실시



유치원 Non-GMO식품 구입비 지원

가. 목적

- 1) Non-GMO 농산물을 원료로 생산한 장류 등을 유치원급식에 제공하여 급식의 질 향상 및 안전성 확보
- 2) 성장기 유아들의 건강권 확보

나. 지원대상 및 지원내용

- 1) 지원대상: 국·공·사립유치원 전체
- 2) 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.
- 3) 지원일수: 무상급식 지원일 기준
- 4) 지원단가: 1인당 50원
- 5) 지원품목
 - Non-GMO식품(장류: 된장, 고추장, 국간장)
 - 도내 생산·가공 Non-GMO 장류 우선 사용 권장
 - Non-GMO장류 구입 후 집행잔액은 Non-GMO 콩나물, 두부류, 밀가루, 전분, 참기름, 들기름 등 집행