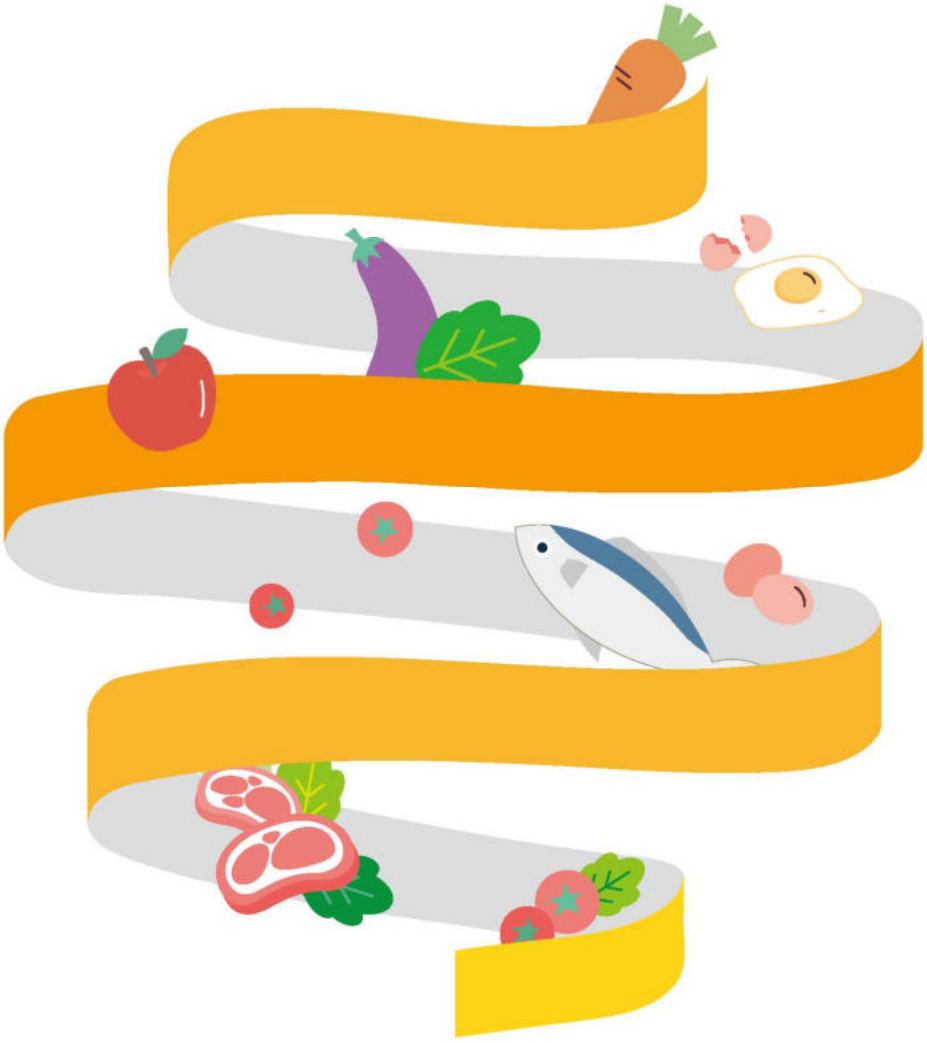
발 간 등 록 번 호
74-8140000-000379-10

행복한 학교 학생중심 충남교육

2024학년도
유치원급식 기본방향

안전하고 행복한 충남 교육급식



충청남도교육청
CHUNGCHEONGNAMDO OFFICE OF EDUCATION

충남교육 기본 방향

비 전

행복한 학교 학생 중심 충남교육

「행복한 학교 학생중심 충남교육」은 교육을 통해 학생들의 삶이 행복해지는 충남교육을 실현하고 교육의 중심은 학생에, 교육행정의 핵심을 교실 지원에 두어 아이들이 행복한 충남교육을 실현하고자 하는 교육공동체 모두의 소망을 담고 있음

지 표

삶의 주체로 함께 성장하는 세계시민

충남교육은 빠르게 변화하는 미래사회에서 삶의 주체로 변화를 주도하며 공공의 가치 실현을 위해 협력하고 연대하는 민주시민의 삶을 추구한다. 동시에 지속가능한 삶을 위해 지구 생태계와 공존·공생하는 생태시민의 의미를 포괄한 세계시민을 육성하고자 함

5대 정책

충남 학교급식 기본 방향

안전하고 행복한
충남 교육급식

학생중심 맞춤형
교육급식

- 영양·식생활 교육 체계화
- 가정연계 밥상머리교육 강화
- 자기 건강관리 능력 배양
- 맞춤형 영양상담 프로그램 운영
- 바른식생활 생활속 실천

환경을 배려하는
건강급식

- 건강하고 우수한 식재료 사용
- 지역 농·수·축산물 사용 확대
- 친환경 학교급식 확대
- 저탄소 초록급식 운영
- 지구사랑 지속가능 식생활 실천

협력·상생의
참여급식

- 교육복지 학교급식비 지원
- 온 마을의 소통·참여 활성화
- 학교급식 공개를 통한 신뢰도 향상
- 수요자 만족도 제고

신뢰받고 쾌적한
안전급식

- 학교급식 위생·안전관리 강화
- 시설 현대와 등 급식환경 개선
- 식재료 품질과 안전성 확보
- 조리실 친환경 기구 보급 확대

학교현장 중심
소통급식

- 영양·식생활 교육 체계화
- 가정연계 밥상머리교육 강화
- 자기 건강관리 능력 배양
- 맞춤형 영양상담 프로그램 운영
- 바른식생활 생활속 실천

기본방향

- 체계적인 영양·식생활 교육으로 주체적 관리역량 강화
- 안전한 급식환경 조성으로 급식의 질 향상과 만족도 제고

유치원급식 현황

○ 유치원급식 현황

(23. 10월 정보공시 기준)

설립별	유치원수 (유아수)	유아수별 유치원수			
		1~49명	50~99명	100~199명	200명 이상
공립 단설	30 (3,608)	0	16	9	5
병설	328 (4,209)	310	18	0	0
국립	1 (85)	0	1	0	0
사립	113 (14,317)	16	33	45	19
합 계	472 (22,219)	326	68	54	24

2024학년도 유치원급식 예산 현황

○ 무상급식비

(단위 : 천원)

구 분		교육청	지자체	비고
식품비	국·공립유치원	3,230,157	1,628,124	
	사립유치원	6,265,554	3,155,930	
운영비	국·공립유치원	585,832	0	
	사립유치원	1,133,078	0	
합 계		11,214,621	4,784,054	

목 차

Ⅰ. 유치원급식의 이해 ····· 11

1. 유치원급식 의의 ····· 11
2. 유치원급식 추진 목적 ····· 11
3. 유치원급식 특징 ····· 11

Ⅱ. 유치원급식 운영 개요 ····· 15

1. 유치원급식 대상 ····· 15
2. 유치원급식 일반 현황 ····· 15
3. 유치원급식 지원 현황 ····· 15

Ⅲ. 유치원급식 운영 방향 ····· 21

1. 유치원급식 운영 원칙 ····· 21
2. 급식운영계획 수립과 심의 ····· 21
3. 급식 관련 서류 비치 · 보관 · 공개 ····· 22
4. 운영상 법적 준수사항 ····· 22
5. 유치원급식 식중독 예방관리 ····· 32
6. 음식물쓰레기 감량화 이행 ····· 38

목 차

Ⅳ. 유치원급식 영양·식생활 관리 ····· 43

1. 영양 관리 ····· 43
2. 영양 · 식생활 교육 및 지도 강화 ····· 46
3. 식재료 구매 ····· 51

Ⅴ. 유치원급식 위생 관리 ····· 61

1. 작업별 위생 관리 ····· 61
2. 급식 위생 · 안전 지도 실시 ····· 65

Ⅵ. 유치원급식 시설 관리 ····· 71

1. 급식시설 세부 기준 ····· 71

목 차

Ⅶ. 관련서식과 참고자료 ····· 75

1. 서식 1~9 ····· 75~88

[서식1] 유치원 급식일지 ····· 76

[서식1-2] 소규모 사립 유치원 급식일지 ····· 78

[서식2] 식재료 검수서 ····· 79

[서식3] 보존식 기록지 ····· 80

[서식4] 급식비중 식품비 사용비율 공개 ····· 81

[서식5] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 ····· 82

[서식6] 유치원 일일상황 보고 ····· 84

[서식7] 유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고 ····· 85

[서식8] 유치원급식 위생관리 점검일지 ····· 86

[서식9] 음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고 ····· 88

2. 부록 1~6 ····· 89~105

[부록1] 2024 유치원 기본방향 주요 변경사항 요약 ····· 89

[부록2] 급식학교 신고와 검사 항목 ····· 97

[부록3] 학교급식 관련법규 위반 시 행정처분 사항 ····· 98

[부록4] 충청남도교육청 식중독대책반 구성 운영 계획 ····· 103

[부록5] 주요 급식기구 지원기준 및 내용연수 ····· 104

[부록6] 유치원급식 이물질 발생 대응 매뉴얼 ····· 105

3. 참고자료 1~6 ····· 106~125

[참고1] 학교급식법 ····· 106

[참고2] 농산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙 ····· 113

[참고3~5] 충청남도 조례 ····· 119~124

[참고6] 유치원 원인(역학)조사 이전 확인사항과 관련자료 ····· 125

Ⅰ. 유치원급식의 이해

1. 유치원급식 의의
2. 유치원급식 추진 목적
3. 유치원급식 특징

Ⅰ 유치원급식의 이해

1 유치원급식 의의

가. 유아의 균형 있는 영양공급으로 신체적·정신적 건전한 발달 도모

나. 신체 미숙한 시기를 고려한 식단 구성 및 안전한 급식 제공

2 유치원급식 추진 목적

가. 유아기는 성장 발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하는 시기로 유아의 발육과 건강에 필요한 균형 있는 영양공급을 제공

나. 식생활 지도를 통해 바람직한 식습관 형성을 도모하고 교육의 일환으로 실시

다. 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회를 마련하여 올바른 식습관을 형성하고 균형 있는 영양을 공급하여 신체와 정신의 건전한 발달을 도모

3 유치원급식 특징

가. 유아기는 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 신체의 소화·흡수기능이 미숙한 시기로 유치원에서 제공되는 급식은 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성

나. 유아들의 기호를 고려하여 식단을 작성하고, 유아들이 선호하는 조리법을 고려한 급식 제공

다. 활동 시간 대부분을 유치원에서 생활하는 유아에게 충분하고 안전한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 적정량을 배식하고, 식재료 구매· 조리·배식 등의 과정에서 위생적이고 안전한 급식 제공

Ⅱ. 유치원급식의 운영 개요

1. 유치원급식 대상
2. 유치원급식 일반 현황
3. 유치원급식 지원 현황

Ⅱ 유치원급식 운영 개요

1 유치원급식 대상

가. 국 · 공립 유치원의 경우 규모와 관계없이 모두 학교급식 대상으로 「학교급식법」 적용

나. 유아(현원) 수 50명 이상인 사립유치원은 학교급식 대상

☞ 사립유치원은 학교급식법 시행령에 따라 **매년 10월에 공시**되는 원아 수 현원 합계를 기준으로 함

2 유치원급식 일반 현황

가. 유치원 급식 현황

(23. 10월 정보공시 기준)

설립별	유치원수 (유아수)	유아수별 유치원수			
		1~49명	50~99명	100~199명	200명 이상
공립 단설	30 (3,608)	0	16	9	5
병설	328 (4,209)	310	18	0	0
국립	1 (85)	0	1	0	0
사립	113 (14,317)	16	33	45	19
합 계	472 (22,219)	326	68	54	24

3 유치원급식 지원 현황

가. 유치원 급식 추진 경과

1) (2004. 11.) 면지역 병설유치원 무상급식 실시(교특 100%)

2) (2010. 03.) 면 전체 및 읍 지역 20학급 이하 병설유치원 무상급식 확대실시(교특 100%)

3) (2010. 09.) 읍 · 면지역 전체 공립유치원 무상급식(교특 100%)

4) (2011. 03.) 도내 전체 공립유치원과 초등학교 무상급식 확대실시

5) (2018. 03.) 도내 전체 사립유치원 식품비 지원 확대실시

기 존		개 선
【국·공립 유치원】 교육청 지원	⇒	【국·공·**사립** 유치원】 **교육청, 지자체 5 : 5 지원**

6) (2023. 03.) 도내 전체 공·사립유치원 운영비 지원 및 지원비율 변경

기 존		개 선
【국·공·**사립** 유치원 식품비】 **교육청, 지자체 5 : 5 지원**	⇒	【국·공·**사립** 유치원 식품비+운영비】 **교육청, 지자체 70.1 : 29.9 지원**

나. 유치원급식 경비 부담원칙[학교급식법 제8조, 같은법 시행령 제9조]

구 분		부담주체
급식시설·설비비		학교설립·경영자 부담 국가 또는 지방자치단체
식품비		수익자(보호자) 부담 원칙
급식 운영비	급식시설·설비의 유지비	학교 설립·경영자 부담 원칙
	종사자의 인건비	학교 설립·경영자 부담 원칙, 수익자(보호자) 부담 가능
	연료비, 소모품 등의 경비	

1) 급식비는 「학교회계 예산편성 기본지침」에 의거 **목적 외 사용 금지**

2) 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 월별 균형 유지

3) 무상급식 대상 유치원은 급식경비를 충청남도교육비특별회계 및 지자체에서 지원하여 수익자(보호자)에게 추가로 급식경비를 부담하지 않도록 함(부족 급식경비는 유아학비지원금이나 유치원운영비에서 부담)

4) 유치원 기본운영비에서 급식시설·설비의 유지비 등의 예산편성

5) 급식시설·설비의 유지비는 급식 승강기 유지 보수비, 식기세척기, 냉장고 부품 수리비, 압력용기 안전핀 교체 비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비이고 유치원 기본운영비에서 집행

6) 연료비, 소모품비 등의 경비는 소모성 기물류 구입비와 조리, 세척에 사용되는 소독제 및 세제 등의 소모품 구입비, 전기요금, 상・하수도 요금(공공요금) 등 유치원급식 운영과 관련된 제 경비임

다. 2024학년도 유치원급식비 지원 내역

1) 대　　상: 국・공립 단설유, 병설유, 사립유치원 무상급식비

2) 지원일수: 190일[병설유], 220일[국・공립단설유, 사립유]

3) 지원단가(1인 1식당)

구분	지원단가		합계
	식품비	운영비	
국・공립 단설, 병설, 사립유	2,970	360	3,330

☞ 단독 조리 유치원 보존식 식품비(1일 1식) 지원

4) 재원부담

- 식품비·운영비: 충남교육청(70.1.%), 지자체(29.9%) [도청(4):시・군청(6)]

5) 예산편성 및 지원기준

- 식품비·운영비는 ‘23.9.1.자 학생 수 기준으로 편성 후, ‘24.3.5.자, ‘24.9.1.자 학생 수로 조정 예정
- 학생 수 변동사항은 2024학년도 충청남도교육비특별회계 세입・세출 추가경정예산 반영 예정

라. 지방자치단체 친환경급식 식재료 현물차액 지원 및 관리

1) 지원방침

- 대　　상: 유치원
- 재원부담: 도(30%), 시・군(70%)
- 지원단가와 지원일수(중식 기준)

급 별	유치원	
	병설	단설, 사립
급식일수	190일	220일
지원횟수	1일 1식	
지원단가	400원	

2) 지원방법

- 학교급식지원센터를 통한 현물 지원(13개 시 · 군)
- 금산(학교급식지원센터 미설치) → 현금지원(예산 반영)

마. 기타 행정사항

1) 교부된 급식비는 다른 목적으로 사용 불가
2) 급식 지원 방법은 무상급식 지원단가 기준으로 지원하고 추가 부담으로 인한 부족액은 유아학비지원금 또는 유치원 운영비에서 부담
3) 급식비로 간식 포함 발주 불가 및 사용 후 남은 식재료는 간식 사용 금지
4) 교직원 급식비(중식): 5,240원 [고등학교 100명이하 지원단가 적용]
   ☞ 위 단가는 제안 단가로 유치원운영위원회 심의를 거쳐 확정
5) 매 학기별 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 [서식4]

Ⅲ. 유치원급식 운영방향

1. 유치원급식 운영 원칙
2. 급식운영계획 수립과 심의
3. 급식운영 서류 비치·보관·공개
4. 운영상 법적 준수사항
5. 유치원급식 식중독 예방관리
6. 음식물쓰레기 감량화 이행

Ⅲ 유치원급식 운영 방향

1 유치원급식 운영 원칙

가. 유치원 급식은 수업일의 점심시간에 「학교급식법」 제11조 제2항에 따른 학교급식 영양관리 기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하며, 교육의 일환으로 운영

나. 유아 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하며 '유치원급식 영양기준' 에 근거한 유아영양 섭취기준에 따라 제공

다. 유치원 급식에 관한 사항은 「유아교육법」 제19조의4에 따른 유치원운영위원회의 심의 또는 자문(사립)을 거쳐 원장이 결정

유치원운영위원회 심의(자문) 사항

- 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 유치원급식 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 등 그 밖에 유치원 원장이 유치원 급식운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

2 급식운영계획 수립과 심의

가. 유치원 급식 운영은 해당 학년도 급식 시작 전까지 유치원운영위원회 심의(자문)을 거쳐 유치원 운영계획 수립

나. 급식운영 계획의 주요 내용은 급식계획, 영양 · 위생관리, 식재료·작업·예산관리, 식생활 지도 등 유치원 급식 운영관리에 필요사항 포함

다. 유치원 급식 운영계획 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회 보고

3 급식운영 서류 비치 · 보관 · 공개

가. 유치원 급식일지(가급적 '4세대 지능형 나이스 시스템' 활용)

1) 급식 횟수, 급식단가, 급식 인원, 오늘의 식단, 검식 확인, 개인위생, 조리위생, 냉장·냉동고 온도 확인 기록 ☞ [서식1] 유치원 급식일지

2) 유치원 급식일지는 3년간 보관

나. 식재료 구매·검수서

1) '식재료 구매내역' 항목에는 식재료명, 원산지, 규격설명, 수량을 기재하며, 물건구매 후 '식재료 검수' 항목에는 입고수량, 원산지, 소비기한, 품질상태 확인·기록, 식재료 온도를 기재

☞ [서식2] 식재료 검수서

2) 식재료 검수서, 견적서, 거래명세표는 급식비 지원 정산 보고에 따른 근거자료로 확인할 수 있으므로 3년간 보관

다. 유치원급식 위생관리 점검일지[서식8]

라. 유치원급식 정보의 공개·운영[참고자료 3]

1) **공개대상**: 「충청남도교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례」 제6조

2) **급식게시판 운영**: 「충청남도교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례」 제7조

☞ 2023년 하반기 충청남도교육청 도민감사관 감사결과 제안사항

4 운영상 법적 준수사항

가. 집단급식소 설치신고

1) 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원(집단급식소)은 시설 기준을 갖추고 관할 시·군청에 집단급식소 설치신고

☞ 식품위생법에 의거 급식 개시 1일 전까지 신고

2) 집단급식소 신고사항 변경(운영자·소재지 변경 등) 및 운영 중단 시 신고관청에 관련 서류 제출

나. 보존식 보관

보존식 관리 요령

- 배식 직전에 음식의 종류별로 **1인 분량**을 보존식 전용 용기에 소독·건조된 집기를 이용하여 채취하여 **-18℃ 이하 전용냉동고**에 **144시간** (6일간, 휴무일 포함) 냉동보관

※ 비조리교 보존식은 조리교와 별도로 전용 냉동보관고에 보관

※ 단, 휴무일에는 '관공서의 공휴일에 관한 규정'에 의한 공휴일과 급식 미시행 토요일, 학교행사일, 시험기간 등을 포함하여 보관

- 음식간 세균 전이 방지를 위해 음식별로 보관하고 교차오염이 발생하지 않도록 주의
- 완제품을 그대로 제공하는 식재료는 원상태(포장상태)로 보관
- 급식일자, 식단명, 채취시간, 채취자 성명, 폐기일자, 냉동온도를 기록하여 관리
- 보존식 보관량 부족(1인 분량 150g 이상)으로 식중독 원인 식품 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 충분히 담도록 조치 ☞ 보존식 기록지[서식3]

다. 보존식 과태료 부과 「식품위생법 시행령」[별표2] 과태료부과기준

1) 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인 규명을 위한 행위 방해 금지

① 1차 : 500만원	② 2차 : 750만원	③ 3차 : 1,000만원

2) 보존식 미 보관 시 집단급식소 설치·운영자 과태료 부과

① 1차 : 400만원	② 2차 : 600만원	③ 3차 : 800만원

라. 전문인력 배치 「학교급식법 시행령」 제8조2 (2022.6.28.)

유치원 급식을 제공하기 위해 전문인력인 영양교사·영양사와 조리사를 고용하여야 하며, 영양사와 조리사 겸임은 가능

1) 영양교사·영양사

- 국·공립 유치원: 규모와 관계없이 학교급식법 대상(영양교사 단독 배치)

- 사립유치원
  - 유아 수 200명 이상 유치원은 영양교사 단독 배치
  - 유아 수 100명 이상 200명 미만 유치원은 영양교사 단독 배치 또는 관할구역(교육지원청) 2개 유치원 이내 공동으로 배치
  - 유아 수 50명 이상 100명 미만 유치원에 대해서는 도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식 관리를 지원하게 할 수 있음.
- 영양교사 배치에 관한 경과조치[1)]
  - 「학교급식법」 시행일(2021. 1. 30.) 이전부터 배치된 영양사는 영양교사가 배치된 것으로 간주
- 영양교사 · 영양사 근무기준
  - 단독배치: 주 40시간 상시근무
  - 공동배치: 각 기관에서 주 평균 20시간을 합하여 주 40시간 근무
- 영양교사 · 영양사 직무

영양교사 직무[학교급식법 시행령 제8조의2]

- 식단 작성, 식재료의 선정 및 검수
- 위생 · 안전 · 작업관리와 검수
- 식생활 지도, 정보 제공과 영양상담
- 조리실 종사자의 지도 · 감독
- 그 밖에 학교급식에 관한 사항

영양사 직무[식품위생법 제52조]

- 집단급식소에서의 식단 작성, 검식과 배식관리
- 구매식품의 검수와 관리
- 급식시설의 위생적 관리
- 집단급식소의 운영일지 작업
- 종업원에 대한 영양 지도와 식품위생교육

1) 학교급식법 부칙 제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)

2) 조리사

- 식품위생법 제 53조제1항에 따른 조리사를 둠
- 조리사 직무

조리사 직무

- 급식품의 위생적인 취급 및 조리, 배식 업무
- 조리실, 식당의 청소, 소독 등 위생 업무와 관리
- 급식시설·설비·기구의 세척, 소독, 안전 업무와 관리
- 식품보관실(저장창고) 저장관리
- 기타 교사(영양)·영양사의 지시사항 이행과 업무 협조

※ 식품위생법 제51조(조리사) 제2항(신설 2011.6.7.)]

▸ 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무
[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]

▸ 구매식품의 검수 지원

▸ 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무

▸ 그 밖에 조리 실무에 관한 사항

마. 위생교육

1) 집단급식소 설치·운영자 대표자와 집단급식소에 종사하는 영양교사·영양사, 조리사는 위생교육을 정기적으로 받아야 함

2) 집단급식소 설치·운영자 대표자, 식품위생 책임자: 연 1회(3시간) 위생교육

3) 영양교사·영양사, 조리사: 연 1회 교육(6시간)

☞ 필요시 특별위생교육 추가실시

4) 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 「식품위생법」 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우는 같은법 제41조 제1항 및 제2항에 따른 해당연도 식품위생 교육을 받은 것으로 봄

5) 영양사가 조리사를 겸직할 경우 영양사 식품위생교육을 이수하면 조리사 식품위생교육은 받지 않아도 됨

바. 건강진단 「식품위생법 시행규칙」 제49조, 「학교급식법 시행규칙」 제6조 제1항[별표 4]

1) 건강진단 관리

- 채용 시 건강진단

· 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사, 배식·운반 인력, 조리보조 인력 채용 시 일반 채용 신체검사서, 건강진단(구, 보건증)을 통하여 건강 상태 확인

- 정기 건강진단

· 급식관계 종사자(식재료 공급업체 포함)는 건강진단을 6개월에 1회 실시(다만, 폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능)

· 건강진단 결과서 기준일은 '검진일'

· 건강진단 기록 2년간 보관

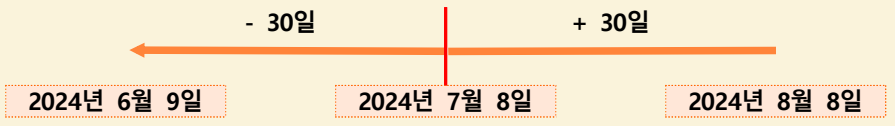
· **다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간* 만료일 전·후 30일** 이내 받을 수 있도록 변경**

('24.1.8. 시행, 시행이후 건강진단을 받은 경우부터 적용)

* 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월을 기산하여 산정 (예시: 2023.9.10. 건강진단 실시 → 유효기간 : 2024.3.10.)

[사례] 건강진단 유효기간이 2024년 7월 8일인 종사자의 건강진단 검사기간

☞ **검사 실시기간: 2024년 6월 9일부터 2024년 8월 8일까지**



[학교급식 종사자 건강진단변경]

구분	기 존	변 경(2024. 1. 8 시행)
진단 항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
검사 기간	유효기간(6개월) 만료일 전 반드시 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예 기간	검사기한 연장 불가	검사기한 연장 불가

· 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내

☞ [학생건강정책과-4704(2023.7.19.)]

· 조리종사자 채용 시, 식재료 공급업자에 대한 건강진단은 「학교급식위생관리지침서」 (개인위생 관리) 참조

- 보건증 발급을 위한 공무원·비공무원 복무는 출장처리

☞ 관련근거(2007년 교육부질의회신사례집, 충청남도교육청-전국학교비정규직연대회의 단체협약서 제68조 제2항)

회신일 : 2006. 8. 22. [민원조사담당관실]

- 공가는 국가공무원복무규정 제19조에 의해서만 공가가 해당되므로 영양사 또는 조리종사원이 보건증 발급을 위한 경우 출장으로 처리하는 것이 합리적이라 사료됩니다. [2007년 교육부질의회신사례집]

2) 개인 건강 및 위생 관리

- 개인 건강관리

· 건강상태 상시 파악을 위한 건강문진 및 동의서 작성

· 조리·배식 시작 전 종사자의 건강 이상 시(설사, 구토, 발열 등) 식품 취급 작업에서 배제하는 방안 강구

- 개인 위생관리

· 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 등 위생복장 착용 및 청결하게 관리

마스크의 종류

- 식품 위생상 위해 방지 목적 등을 고려하여, 비말을 막을 수 있는 마스크는 모두 가능(보건용·수술용·비말차단용외 조리용·일회용 등)
- 식약처 국민신문고 민원(신청번호 1AA-2010-0533986) 결과: 플라스틱 마스크 사용 가능

· 식품 취급 전 반드시 손 세척·소독 실시, 맨 손으로 식품 취급 금지

· 식품 취급에 사용하는 고무장갑도 손에 준하여 세척·소독 실시

· 고무장갑, 앞치마 등은 용도별(전처리용, 조리용, 청소용)로 구분 사용
· 화장실 이용 후 손세척·소독 실시
· 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지
· 조리(실무)사 대상 위생교육 월 1회 이상 실시(배식자 포함)

사. 위탁급식 운영

1) 「학교급식법」 제15조에 따라 학교급식(유치원급식 포함)은 직영이 원칙으로 하되, 급식 여건상 불가피한 경우 유치원·학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 위탁 급식을 허용 다만, 식재료 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 않음
2) 외부 운반 위탁업체 선정기준은 「학교급식법 시행령」 제11조 관련 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호 규정에 따른 식품 제조·가공업 신고를 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한함
3) 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 공급업자 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단 현장 확인 후 우수업체를 선정
4) 공급업자 선정과정에서 객관성, 투명성을 확보, 유치원에서는 다음 내용을 참고하여 계약 체결
- 급식비 가격 산정과 식단 내용의 적정성 여부를 비교 검토
- 영양기준, 운반·배식 시간, 배식 방법 등을 결정
- 공급 과정의 불성실 이행 또는 계약사항 미 이행시 변상 조치와 해약조건 명시
- 위생·안전사고 발생 시 책임 배상 조치(행·재정적, 민·형사상 책임 한계 명시), 차량보험, 영업배상책임보험, 음식물 배상책임보험 가입
· 보온·보냉 설비 장착 차량에 보온유지 가능한 용기로 적재·운반
· 급식품의 유치원 도착 시간 준수, 급식품 도착 즉시 배식
(당일 조리된 급식품으로 신선도와 이상 유무 철저히 확인 후 급식)
- 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 일회용 멸균 봉투(일반

지퍼백 허용)에 음식을 종류별로 각각 1인 분량씩 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관해야 함

☞ 식중독 발생 시 규명에 어려움이 있어, 150g 이상 보존

- 납품받은 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관해야 함

☞ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있음. 「식품위생법 시행규칙」 제95조

- 보존식 보관은 급식을 제공하는 국·공·사립 모든 유치원에서 보관 (사립의 경우 50명 미만도 포함)

아. 급식시설 소독 실시

1) 「유아교육법」에 따른 유치원(50명 이상 수용하는 유치원만 해당)은 급식시설 소독실시

☞ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조

2) 하절기(4월~9월) 2개월, 동절기(10월~3월) 3개월마다 1회 이상 전문방역 업체에 의뢰하여 소독실시 후 소독필증 비치

☞ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제36조 제4항 [별표 7]

자. 유치원급식 식재료 품질관리 기준

1) 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항 별표2에서 규정한 '학교급식 식재료 품질관리 기준'에 부합하는 식재료 선정·구매, 검수 후 사용

2) 김치 완제품은 HACCP 지정업소 제품 사용 의무화(2013.11.23.)하고 상수도 사용업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 살균·소독된 물을 사용업체 권장

3) 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 적극 권장

4) 유치원에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용 또는 지하수 살균 소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

차. 유치원 식재료 원산지 표시제

1) 표시 대상: 농 · 축산물(9개), 수산물(20개)

품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농·축 산물	**축산물**(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, **쌀**(밥・죽・누룽지<쌀 가공품 포함, 찹쌀,흑미, 현미, 찐쌀 포함>), **배추김치**(배추김치 가공품, 겉절이, 보쌈김치, 백김치 등<얼갈이배추, 봄동배추 포함>)와 **고춧가루**, **콩**(두부류<가공두부, 유바 제외>・콩비지・콩국수<콩가공품 포함>)
수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, **가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세** 등) 및 그 가공품

☞「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙」[별표 4] 참조

☞ 위반 시 과태료 부과대상

2) 표시 방법: NEIS 급식시스템 출력기능을 활용(병설, 단설), 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정통신문(전자적 형태 가정통신문 포함) 통보하고 누리집에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당입구 등에 게시

- 위의 해당 식재료가 섞인 제품 경우에도 모두 기록
- 육가공품 완제품 구입 사용한 경우 그 포장재에 적힌 원산지 표시
- 원산지 표시 대상 식재료 원산지 미표시 과태료 부과
- 미표시 : 1,000만원 이하
- 원산지 허위 표시 : 최대 7년 이하 징역 또는 1억원 이하 벌금

카. 식재료 원산지와 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

1) 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 유치원운영위원회 심의 의무화

2) 농・수・축산물 등 주요 식재료 원산지와 품질 등급은 유치원운영위원회 심의를 거쳐 유치원장이 결정

☞ 「학교급식법 시행령」 제2조 개정, (2009.2.25.)

☞ 일본 방사능 누출사고 등으로 초래되는 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

3) 식재료 구매 시 원산지, 품질 등급 등 품질기준을 명시하고 검수 철저

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 등 품질기준을 명시
- 검수는 영양교사·영양사가 유치원 관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

☞ 「학교급식법 시행규칙」 제7조 식재료 검수일지 및 거래명세표 비치 보관 철저 (보존연한 3년)

- 유치원급식에 사용되는 식재료 원산지 표기 및 공개 의무화
- 검수 요원 출근 전에 식재료 공급업체의 일방적인 납품 지양
- 부적합 식품은 '반품' 표시 후, 돌려보내고 반품사항을 검수 기록지 비고란에 기록

타. 식재료 공급업체 선정과 관리

1) 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해 「식품위생법」에 따라 '집단급식소식품판매업소'로 영업 신고를 한 업체 중 다음의 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정

2) 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(국조실 현장점검 건의 사항, 2014. 8.)

- 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조 ·가공 영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품 등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 「축산물위생관리법」에 따라 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입 · 판매업 등록을 한 경우

☞ 식육은 식품안전관리 인증기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육 포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능

- 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 '농업인', '어업인' 및 '영농조합법인', '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), 「산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업 경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

5 유치원급식 식중독 예방관리

가. 식중독 대응체계 구축

1) 유치원 단위 식중독 사고 대책반 구성

- 게시: 급식실 및 식당 등에 연중 게시
- 내용
  - · 위생사고 발생에 대비하여 '식중독 사고 대책반 구성도'를 참고하여 대책반 구성 및 운영
  - · 업무 분장에 따른 업무 숙지 및 구성 관련 담당자들 실명, 서명 또는 내부결재(공람)
- 위생사고 발생에 대비하여 **'식중독 발생 시 업무처리 흐름도'** 숙지

나. 식중독 원인 규명을 위한 보존식 관리 철저

- 규모와 상관없이 모든 유치원에서는 식중독 사고 발생 시 원인 규명을 위해 **유치원에서 제공한 모든 음식(오전, 오후 간식 포함)을 냉동고에 보관**
  - · **유치원 생일 파티 등 행사에서 제공하는 케이크 등 간식류 포함**
  - · 운반급식 운영 시에도 보존식 보관(업체 입회하에 매회 1인분량, -18℃ 이하에서 144시간 보관)
- 보존식 전용 냉동고 확충 및 보관 중 교차오염이 발생하지 않도록 관리
- 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 비닐시료 봉투에 **매회 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 바람직)을 독립적으로 보존식 용기에 가득 담아 '보존식 기록지' [서식 3]를 부착하여 -18℃ 이하에서 144시간 (6일) 보관**
- 납품받은 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 **포장을 뜯지 않은 원상태로 보관**

다. 식중독 의심환자 발생보고

1) 식중독 역학조사 시 역할분담

구 분		역할 및 임무
유치원	담임교사	• 설사환자 파악과 역학조사 협조 • 보건교육 실시 등
	보건 담당자	• 설사환자 모니터링 자료 취합, 정리, 분석 • 보건교육 기획과 실시 등
	영양(교)사	• 보존식 확보 • 안전한 급식과 식수 제공 등
교 육 청		• 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청의 감염부서(보건소)		• 역학조사와 가검물 채취 • 환자치료와 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생부서		• 보존식과 가검물 채취 등 • 식품유통, 반입상황, 조리, 이동 경로에 대한 계통조사

2) 식중독 의심환자 발생 시 대응요령

구 분	수행 사항	비 고
<평상시>	• **식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시** - 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육 • **식중독 의심환자 모니터링 실시** - 담임교사의 병결 유아수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영 • **식중독 모의훈련 실시(권장)** - 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립	• 영양교사, 보건담당자, 담임교사 • 담임 및 보건 담당자 • 유치원
<1단계> 발생인지	• **증상 유아 관찰 및 교내 보고** - 평상시 유사 증상 유아수 및 증상과 비교 필요 - 원장 등에 먼저 (상황)보고 • **담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사)**	• 유아 → 담임 또는 보건담당자 → 원장

구 분	수행 사항	비 고
	- 병결 유아와 원인 및 유증상자를 파악 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사, 추가환자 발생 시 관계기관회의 개최 • **원장 주재 대책협의 개최** - 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고	• 유치원
<2단계> 발생보고	• **유치원 식중독 의심환자 발생 보고** - 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) - 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체없이 발생 보고 • **「식중독 조기경보시스템」 현행화** - 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공	• 유치원 → 관계기관 • 시·군·구 위생부서 → 식약처, 시·도
<3단계> 식중독 대책반 가동	• **유치원 식중독 대책반 운영** - 환자 파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행 • **급식 잠정 중단 조치** - 급식 중단 여부(원인 파악 및 확산 방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정 - 대체 급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층 유아 급식지원 대책 마련 등 ※ 학부모에게 식중독 경과 내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내	• 유치원 • 유치원
<4단계> 원인·역학 조사	• **식중독 원인·역학조사 협조** - 보존식 및 환경 검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 ※ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 - 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악) ※ 협의체에 교육청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여 - 설문조사(환자·대조군 조사) 실시 - 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영	• 유치원 → 관계기관

구 분	수행 사항	비 고
<5단계> 조사 후 조치	• **급식실 대청소 및 소독** - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독실시로 청결하게 유지·관리	• 유치원
<6단계> 모니터링	• **유증상 유아 지속적 모니터링** • **식중독 예방 교육 실시** - 교직원과 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 • **급식 재개** - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정	• 유치원 • 유치원 • 유치원 → 관계기관

3) 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

- 평소 감시체계 운영과 보존식 보관
  - · 평소 유치원 내 집단환자 감시체계 구축·운영
  - · 국·공·사립 모든 유치원에서 조리·제공한 보존식 보관 철저
    - ☞ -18℃ 이하, 144시간 이상, 1인 분량, 훼손 및 폐기 금지
    - ☞ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)
- 식중독 의심환자 발생 시

신속 신고 및 처리사항

- 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육(지원)청과 시· 군·구 (보건소)에 신고
- 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 급식소 소독·방역 금지
- 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉[2](원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독

- 발생 현황 확인(파악) 사항과 관련 자료 수집(유치원 내 역할 분담 및 협조)
- 원인(역학)조사 이전에 사전 확인한 사항과 관련 자료를 방역 당국에 인계

2) 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉

참고사항

- 확인사항 : 원인(역학) 조사 이전에 확인사항 (유치원급식 위생관리안내서)
- 관련자료
  ① 유아(반 별 학생수 등)와 교직원 현황
  ② 급식인원(유아, 교직원 등)
  ③ 집단급식소(조리종사자 현황)와 식재료 공급업체 현황
  ④ 음용수 현황(급식소 등 유치원 내 상수도·지하수 여부, 층별 정수기·냉온수기 위치를 유치원 도면에 표시, 검사내역 등)
  ⑤ 유치원 도면(화장실, 조리실 및 식당, 반배치 등)
  ⑥ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)
  ⑦ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)
  ⑧ 급식종사자 건강진단결과서(보건증)

4) 식중독 사고 대책반 운영

- 기간: 식중독 발생 시 ~ 급식 재개 시
- 식중독 발생 시 업무처리 흐름도를 참고하여 신속 대응

5) 식중독 신속 보고체계 운영

- 대상: 국·공립 유치원 및 원아수 50명 이상 사립유치원
- 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시
- 보고기관: 교육지원청 및 보건소
- 보고방법: 유치원→교육지원청, 보건소 → 충청남도교육청 보고체계로 즉시 유선보고 후 전자문서로 신속·정확하게 보고[서식 5, 서식6]

☞ 원장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고 하는 등 식중독 발생 사실 은폐 · 축소 및 지연보고 시 엄중 문책(식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌 · 징계기준 적용)

6) 유관기관 협조

- 유치원과 교육지원청은 원인규명을 위한 보건소의 역학조사에 적극 협조
- 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 원아들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조

- 사고 발생 시 보존식 소독처리 등 훼손 금지, 훼손 시 과태료 처분 및 관계자 징계
- 식중독 발생 시 책임소재를 명확히 하기 위해 보건소 등 관계기관에 수거증을 받고 식중독 원인규명을 위한 보존식 인계

7) 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치(국무조정실 지시사항)
- ‘학교안전공제회’ 의 급식 위생사고 통지 및 보상규정 적용
- 자치구 역학조사 결과 보고서를 받은 날로부터 10일 이내에 ‘식중독 원인조사 결과’ 보고[서식 7]

6 음식물쓰레기 감량화 이행

가. 음식물류 폐기물 배출자의 준수 사항[폐기물관리법]

1) 「폐기물관리법」에 따라 1일 평균 총 급식인원이 100명 이상 (**「유아교육법」에 따른 유치원은 200명 이상**)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

☞ 「폐기물관리법」 제15조의2, 같은법 시행령 제8조의4

2) 음식물류 폐기물 발생 억제와 처리계획 신고: 사업개시일 1개월 이내 관할 시장·군수에게 신고(시장·군수는 신고필증 교부)

3) 음식물류 폐기물 관리대장: 전자기록매체에 기록·보존할 수 있으나, 연도별 출력하여 보관

☞ 「폐기물관리법시행규칙」 제58조(폐기물처리상황 등의 기록)

4) 음식물처리기(감량화기기: 가열, 건조처리 등)의 부산물은 음식물 폐기물의 적법한 처리방법으로 처리

☞ 적법한 사료, 퇴비화 시설, 재활용 신고, 허가된 업체에 위탁

[표 1] 일반쓰레기로 분리 배출해야 할 음식물쓰레기 종류

구 분	종 류
육 류	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

나. 음식물쓰레기 감량화 노력

1) 유치원에서는 음식물쓰레기의 감량화를 위하여 자체 실정에 맞는 음식물 쓰레기 줄이기 대책을 수립·시행(목표량 설정)

2) 원아의 기호도 조사·분석하여 적정량을 조리·배식하여 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는 데 중점을 두고 추진

3) 편식 교정 등 식사 지도를 통하여 음식물 남기지 않기 지도 및 교육 실시

- '수요일은 다 먹는 날' 운영으로 남기지 않는 식습관 형성 유도
- 음식물쓰레기와 환경문제의 심각성을 공감하고 인식할 수 있도록 지속적인 식생활 및 환경교육 실시
- 원아를 대상으로 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분하는 교육 실시

4) 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용 절감 도모

5) 누리집, 급식 게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보

☞「폐기물관리법」제15조의2 (음식물류 폐기물 배출자의 의무 등)

Ⅳ. 유치원급식 영양·식생활 관리

1. 영양 관리[유치원급식 운영·영양관리 안내서 32쪽]
2. 영양·식생활 교육 및 지도 강화
3. 식재료 구매

Ⅳ 유치원급식 영양 · 식생활 관리

1 영양 관리 [유치원급식 운영·영양관리 안내서 32쪽]

가. 식단계획 및 관리

1) 영양기준을 준수하여 식단계획

- 유아기에 필요한 영양기준량 [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표 3]

에너지 (㎉)	단백질 (g)	비타민A (㎍ RAE)		티아민 (비타민B_1) (㎎)		리보플라빈 (비타민B_2) (㎎)		비타민C (㎎)		칼슘 (㎎)		철 (㎎)	
		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

☞ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

2) 식단 작성의 원칙

- 유아는 소화기 발달이 미숙하므로 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제
- 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용하여 우수한 영양소를 공급
- 유아의 기호도를 고려하고 다양한 식품을 제공하여 유아들이 여러 식품을 경험할 수 있도록 식단 작성

병설유치원 유아에게 매운음식 제공 관련 진정 (2022. 3. 국가인권위원회)

- 유치원의 발달 특성을 반영한 식단 구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운 정도 등) 개발 노력
- 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리 음식은 제공 부적절
- 향신료는 되도록 적게 사용 및 염분 유지류 단순당류 또는 식품첨가물 등 과다 사용 제한

3) 식단 작성 순서

- 1회 공급 영양소량을 결정
  - · 학교급식법 시행규칙에 제시된 기준에 따라 점심 한끼 400kcal ±10%를 기준
- 산정된 열량의 식사 구성안의 식품군별 1일 제공 횟수 확인
  - · 유아의 각 식품군 1일 점심과 간식 제공 횟수를 참고하여 점심은 곡류 1, 고기·생선·달걀·콩류 2, 채소류 3.5를 제공

[그림 1] 유아의 각 식품군 1일 제공 횟수

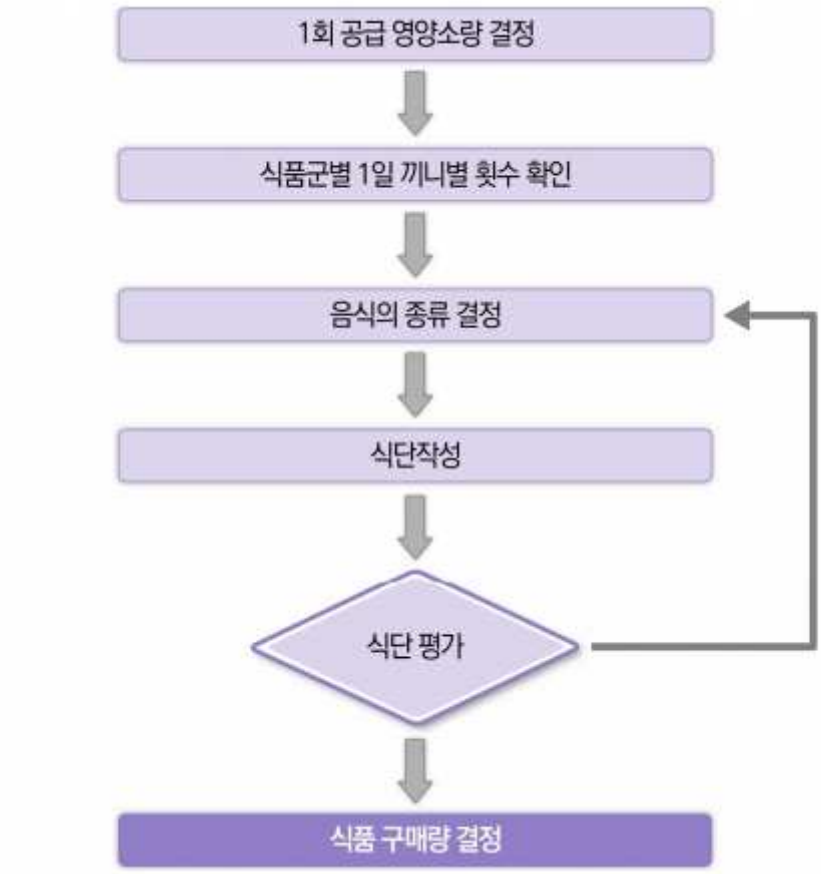
식품군	1일 제공횟수	아침	점심	저녁	간식
곡류	3.5	1	1	1	0.5
고기·생선·달걀·콩류	6	2	2	2	-
채소류	10	3	3.5	3.5	
과일류	2	-	-	-	2
우유·유제품류	4	-	-	-	4
유지·당류	4	조리 시 제공되는 범위 내에서 사용			

[출처 : 식품의약품안전처, 2017]

- 음식의 종류 결정
  - · 음식 품목은 주식, 국 또는 찌개, 주반찬, 부반찬, 김치류 다섯 가지로 구성하고, 주반찬은 육류, 가금류 등 동물성 식품을 재료로 하여 구이, 조림, 볶음, 튀김 등의 조리 방법으로 하며, 부반찬은 채소를 재료로 하여 나물, 무침, 샐러드 등의 형태로 제공
- 식단작성: 1회 공급 영양소량, 식품군별 1일 제공 횟수, 음식의 종류를 고려
- 식품 구매량 결정
  - · 필요한 식품 재료의 종류와 양을 파악하고 급식 인원과 재고량 폐기율을 고려 한 후 식품 구매량 결정

☞ 기후변화 대비 지속가능한 식생활교육과 연계한 채식의 날 운영(월 2회 권장) [2020, 국정감사 요구사항]

[그림 2] 식단 작성 흐름도



4) 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 강화

- 유아에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
- 영양량 표시 식단표는 가정통보 및 누리집 공개, 식사장소에 게시

2 영양 · 식생활 교육 및 지도 강화

가. 기본방침

1) 학령기 이전 유아 시절부터 바른 식습관을 위한 체계적인 식생활 지도 필요

2) '유치원교육 운영계획' 에 식품 안전 및 영양·식생활 교육 계획 반영·실시

- 교육내용과 교육대상·방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획 수립하여 시행
- 「유아교육법」 제19조 제4항 제3호에 따라 유치원운영위원회 심의·자문

☞ 병설유치원의 경우 「유아교육법」 제19조 제4항 제3호, 「초·중등교육법」 제32조 제1항 제10호에 따라 학교운영위원회 심의

- 비만 등 만성질환이 증가되고 있어, 성장기 유아의 균형잡힌 영양 공급 및 올바른 식습관 형성을 위해 식품안전 및 영양·식생활교육 강화 필요

☞ 유치원의 장은 유아에게 식생활 교육을 실시토록 「학교급식법」 개정 ('22.6.29.시행)

3) 교육내용: 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방, 나트륨 줄이기, 전통식문화, 편식교정, 식사예절, 잔반 안 남기기 등

4) 담임교사 임장 식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일 '잔반 없는 날' 또는 '수다날' (수요일은 잔반을 남기지 않고 다 먹는 날) 등 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보 제공

5) 급식 현장을 식생활 교육의 장으로 인식하고 '급식실' 명칭을 '식생활교육실' 등으로 변경하여 교육적인 효과를 더하고, 영상 장비 등 교육환경 마련

6) '밥상머리 교육' 과 연계한 '아침밥 먹고 등원하기' 지도와 홍보 강화로 아침 결식 해소, 쌀 소비 확대 증진('20년 국정감사 지적사항)

☞ 아침 식사를 통한 학습 능력 향상과 건강증진·올바른 식생활 습관 형성에 기여

나. 영양·식생활 교육 및 지도 관리

1) 일반 영양·식생활 교육 및 지도

- 유아의 성장률, 발달 정도, 활동량, 식욕 등 식생활 관련 요소의 차이가 크기 때문에 유아의 특성을 고려한 세심한 식생활 지도 필요
- 성인 기준의 식사 요령이나 식사 예절을 강요하지 않도록 하며, 지속적인 관심과 지도 필요
- 3세의 유아
  - · 활동량이 늘면서 식욕도 왕성하며, 도구의 사용이 능숙해져 타인의 도움 없이 혼자서 잘 먹는 시기이므로 젓가락 사용을 통해 소근육 발달이 이루어지도록 하며, 부드러운 음식만 먹으려 하고 씹지 않으려는 식습관을 가지지 않도록 지도
- 4~5세의 유아
  - · 음식을 먹는 속도가 빨라지며 또래에 대한 사회성 발달로 인해 주위 친구들과 어울리며 산만해지는 시기이므로 식사에 집중할 수 있도록 바른 식사 태도 지도
- 유아가 안정되고 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 환경을 조성하고, 영양적·교육적으로 즐거운 분위기 조성

2) 편식 유아의 영양·식생활 교육 및 지도

- 편식으로 유아의 영양상태가 좋지 않거나 발육과 성장이 저하되는 경우가 있으니 편식교정을 위한 지속적인 관심과 지도 필요
- 유아기는 식욕과 식품의 기호가 불안정하여 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적인 차이가 크며 쉽게 변할 수 있는 시기이므로, 이 시기 편식은 유동적으로 교정 가능함
- 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차로 조금씩 늘리기

3) 비만 유아의 영양·식생활 교육 및 지도

- 비만은 유전적 요인 또는 과식, 고열량 음식의 잦은 섭취 등 잘못된 식생활 습관

- 소아비만은 성인 비만과 마찬가지로 고지혈증, 지방간, 고혈압과 당뇨병 같은 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 유치원에서 비만 유아의 식생활 관리가 중요
- 비만 예방과 관리는 유치원에서 식사뿐 아니라 가정 내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육함
- 교사는 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 가지고 격려와 지지를 해주도록 함

다. 식품알레르기 예방관리

1) 알레르기 유발 식품 정보 공지 의무화

- 필요성
  - · 알레르기 유발 식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원 급식식단표에 유발 식품 표시 의무화

☞「학교급식법 」제16조 및 같은법 시행규칙 제7조

☞ 위반 시 학교급식관계교직원 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

- 식품알레르기가 있는 유아는 알레르기 원인 식품을 아주 적은 양을 섭취하거나 접촉을 통해서도 증상이 나타날 수 있어 특정 식품에 알레르기 반응을 보이는 유아는 의사의 정확한 진단을 받고 알레르기 유발 식품 섭취를 피하는 것이 최선의 관리 방법
- 식품알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시 방법
  - · NEIS 알레르기 정보와 학교별 제공 식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

☞ 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 유치원 누리집에 게재

☞ 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간식단표를 식당 및 교실에 게시

· 19번 항목까지 반드시 나이스 식단에 반영될 수 있도록 조치

식품의약품안전처 알레르기 식품 번호

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

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

[그림 3] 식품알레르기 유발 식품

☞ 「식품 등의 표시기준」 식품의약품안전처 고시 제2023-64호(2023.9.26.)

- 수산물가공품(적색육 어류)을 조리하여 제공할 경우 원재료 검수(선도, 보관온도 등)와 조리 전 보관(권장) 등 유의

2) 알레르기 유질환자 관리계획

- 추진목적
  · 식품알레르기로부터 피급식자의 건강 보호
  · 식품알레르기로 인한 아나필락시스 발생 시 신속 대응책 마련

- 기본방침

· 알레르기 유발 가능성이 있는 식품을 사전에 차단함으로써 피급식자의 위해요인 사전 방지

☞ 식품알레르기 유병 학생 조사 결과는 보건교사, 담임교사 등 교직원에게 안내하고 공유

· 식품알레르기 유병 학생의 보호자와 상담을 실시하고, 의료기관 진료 여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악하여 유치원 관리방안 등을 협의

· 유아 건강·기초조사 실시 후 담임 및 보건 담당교사·영양교사 상호 정보 공유

☞ 알레르기가 심한 경우 보호자 동의 비상약 구비 → 식단표 공개, 학부모와 상담 실시·기록

· 유치원에서 식품알레르기로 인한 **아나필락시스**(anaphylaxis)[3] 환자 발생 시 대비 신속 대응이 가능하도록 실천 가능한 응급대책 구비

아나필락시스 예방대책

① **주의**(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지)

⇩

② **회피**(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지)

⇩

③ **조치**(119 연락, 도움요청)

<대한천식알레르기학회 제공(누리집)>

☞ 인천지역 A초등학교 4학년(10세) 남학생이 급식으로 나온 우유가 섞인 카레를 먹고 축구를 하다 호흡곤란으로 쓰러져 응급 후송하였으나 사망

3) **아나필락시스**: 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)

3 식재료 구매

가. 식재료 구매 시 계약관계 법령 준수

1) 「지방계약법」 및 「행안부 예규」「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 '수의계약 운영요령'을 준수하여 계약업무 처리

2) 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 낙찰하한율 적용(1억원 이하 ~ 2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상)

☞ 경쟁 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정(「지방계약법 시행령」 개정, (2017.8.)

3) 「식품위생법시행령」 제25조(2007.12.13 개정)에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격 업체를 통하여 식재료 구매

집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(국조실 현장점검 건의 사항, 2014. 8.)

- 식품위생법 또는 축산물가공처리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업) 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 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것은 가능

- 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 '농어업인' 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: 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

4) 적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 계약관계 법령을 준수하여 추정가격별 계약업무처리

5) 중소기업자간 경쟁제품 지정안내

- 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품에 대해서는 「중소기업 제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」제6조, 제7조, 제9조를 적용

중소기업자간 경쟁제품 관련 지정내역(중소벤처기업부 고시 제2023-7호)

• 가공육류 및 조리육류(식육가공품, 불고기패티), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품, 새우패티), 해조류(조미김), 각종소스류(요리용 소스, 카레), 장류(간장, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)

- 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격이 1천만 원 이상인 경우 중소기업자 간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결
- 다만, 같은법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어있는 예외적 사항에 해당되는 것은 「공공기관의 정보 공개에 관한 법률」제7조에 의거 기관 누리집에 해당되는 물품이 예외조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매공고문에 명시하여 공고

6) 식재료 등 물품구매 시 전자계약 방식 의무화

- 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시

☞ 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 학교급식전자조달시스템(eaT) 또는 조달청 나라장터(G2B) 이용

- 식재료 계약 방법은 필히 유치원운영위원회 심의(자문)
- 식재료 구매 시 원산지, 규격, 품질기준을 분명하게 제시하고 이를 검수하여 원산지 확인 등 안전과 품질에 중점을 두어 검수 철저

7) 급식 관련 계약 사항(식재료 납품업체, 계약 방법, 계약 기간, 조건 등 계약 관련 사항 전체) 학교 누리집에 공개

8) 교육비리 근절대책으로 분할 수의계약 금지

☞ 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매 단위 축소와 의도적인 분할발주 금지, 월 단위 계약으로 하되 소규모 학교는 분기 또는 학기 단위 계약 가능

9) 급식비리 관련 민원 발생 또는 급식 운영상 문제가 있다고 판단되는 유치원은 감사부서와 협의하여 처리[유아특수복지과-1583(2015.10.08.)]

나. 학교급식지원센터 설립·운영 참여 및 이용 협조

1) 교육지원청이 적극적 관심을 가지고 참여하여 바람직한 방향으로 운영되도록 지도・감독 등 협력체계구축

☞「학교급식지원센터 가이드라인(2014.9.)」적극 활용

2) 학교급식지원센터가 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급할 수 있도록 지자체와 협력체계 구축

3) 일반 업체의 과다경쟁으로 인한 비리 차단과 식재료의 안전성과 품질 확보를 위해 운영 적극 협조

- 학교급식지원센터 운영지역 유치원은 동 센터를 통해서 식재료 구매
- 농・어민의 소득증대와 농어촌 경제 활성화, 지역주민 건강증진과 수입 농·축·수산물에 효과적으로 대응

4) 학교급식지원센터 운영위원회 구성에 교육관계자[교육지원청 공무원・교사(영양)・영양사] 비율을 40% 이상 구성

☞ 학교급식지원센터 설립·운영에 따른 협조요청[체육예술건강과-2826 (2015.3.17.)]

다. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대

1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대

- 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용

☞ 학교급식에 친환경 농산물 사용 확대 필요(2022년, 국정감사 지적사항)

- GMO(Genetically Modified Organism,유전자변형 생물)와 가공품 사용 자제

☞「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」(2023.10.10.)

☞ GMO관련 자료: 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) /식품・안전/GMO정보

2) 국립농산물품질관리원 지정 「식재료 우수관리업체」이용 권장

- 「식품산업진흥법」제33조에 따라 잔류농약 분석지원, 업체 종사자 교육실시 등을 통해 안전한 고품질 식재료 유통지원(농산물품질관리원 누리집참조)

3) 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도

- 유치원급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제)
- 생산자 '교육농장' 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용

4) 축산물 구매 적격업체 선정

- '축산물 위생관리법' 에 의한 축산물판매업, 축산물가공업의 신고를 필하고, 기준에 적합한 시설을 갖춘 업체
- 운반·수송할 경우 냉동·냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반 차량을 소유한 업체
- 축협, 영농후계자 단체 등 HACCP 인증을 받은 위생적인 시설을 갖춘 전문 취급 업체에 대하여는 사업자 선정 및 평가 시 부가점을 인정하는 방안 검토
- 축산물의 경우 반드시 국내산과 등급을 계약조건으로 명시

5) 축산물 이력제도 준수

- 근거: 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」제18조(판매표지판 등의이력번호 표시 등)
- 대상: 「학교급식법」제4조에 따른 대상 학교의 집단급식소 설치·운영자
- 이력관리대상: 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란(가정용), 수입산 쇠고기, 돼지고기(가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 아님)
- 이행사항
  - · 이력관리 대상 축산물에 대해 이력번호 급식일 기준 7일 이내 표시·게시*
  - · 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 6개월간 보관

* (표시・게시 방법) [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원・학교 누리집에 게시* (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 '맘편한서비스' QR코드 또는 URL을 누리집에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원・학교누리집에 축산물 조리시마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

☞ 국내산 축산물이력제 www.mtrace.go.kr/수입산 축산물이력제 www.meatwatch.go.kr

☞ 급식일 기준 7일 이내 게시 또는 표시(게시판 또는 인터넷 게시)

6) 방사능 등 유해물질 검사 강화

- 유치원급식 식재료 방사능 검사 계획

・ 추진근거: 「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」(2023.10.10.)

・ 검사대상: 유・학교 [조리실 설치 학교]

☞ 유치원은 학교급식법 대상만 해당

・ 검사방법: 교육(지원)청 자체검사 또는 충남농산물검사소 정밀검사 유치원별 연 1회 이상 실시

・ 검사품목: 유치원급식에 사용되는 농・수산물・가공식품 등

☞ 2016년 방사능 검출빈도가 높은 농산물(표고버섯 등)에 대한 방사능검사 강화

・ 검사항목: 세슘(Cs134+Cs137), 요오드(I131) 등

・ 허용기준: 식품의약품안전처 고시「식품의 기준 및 규격」

핵 종	대 상 식 품	기준 (Bq/kg, L)
세슘 $^{134}Cs+^{137}Cs$	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영・유아용 곡류조제식, 기타 영・유아식, 영・유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 원유 및 유가공품, 아이스크림류	50 이하
	기타 식품*	100 이하
요오드 ^{131}I	모든식품	100 이하

* 기타 식품은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영・유아용 곡류 조제식, 기타 영・유아식, 영·유아용 특수조제식품, 유가공품을 제외한 모든 식품

· 검사 결과 안내: 검사 완료 후 해당 유치원 안내 및 누리집 게시

☞ 유해물질이 검출되었을 때는 그 결과를 교육청 누리집에 즉시 공개하고, 유치원 및 관계기관 등에 통보

- 유치원급식 식재료 GMO검사 계획

· 추진근거: 「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」(2023.10.10.)

· 검사대상: 유·학교 [조리교] 중 표본 20교

· 검사기간: 연중

· 검사방법: 충남보건환경연구원에 의뢰

· 검사품목: 유치원급식에 사용되는 다빈도 콩, 옥수수 및 그 가공품

· 검사내용: 검사품목 중 GMO 포함 여부(정성검사)

· 검사 결과 안내: 검사 완료 후 해당 학교 안내 및 누리집 게시

- 잔류농약 및 중금속 검사

· 국립농산물품질관리원, 시도보건환경연구원, 지방식약청 등 유치원급식 식재료 공급 전 출하 및 유통단계에서 검사 실시

7) 쇠고기등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

- 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스' 활용을 의무화 하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 담당 경찰서에 수사 의뢰

☞ 축산물검수 안심서비스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

☞ IT기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진('18년~, 시범사업 추진중)

- 축산물 부정 유통 예방을 위한 신고 강화

· 신고 시기

▸ 유전자 검사 결과 육류 품질을 속여 부당 납품한 경우

▸ 축산물등급판정 확인서 조회 결과 이상이 있는 경우

▸ 등급판정확인서 뒷면에 기록된 납품내역이 부위별 중량을 초과한 경우

▸ 납품된 고기 품질이 의심되거나 가격이 시가에 비해 현저히 낮은 경우

· 신고기관: 국립농산물품질관리원(국번 없이 1588-8112),
식품의약품안전처(국번 없이 1399)

- 물품검수 철저
  - 검수결과 신선도와 품질 등에 이상이 있거나 검수기준에 부적합한 경우 반품 조치하여 재납품을 지시하고,
  - 반품 시에는 식재료 부적합품 확인서 (「학교급식 위생관리 지침서」 71쪽 참조)를 발행하며,
  - 반품이 재발되는 업체에 대하여 제재조치 방안을 강구하여 계약서에 명시 (예시: 월 2회 이상 위반 시 참여 제한 등)
  - 검수자의 육류 구별에 관한 전문지식 습득

Ⅴ. 유치원급식 위생 관리

1. 작업별 위생 관리
2. 급식 위생·안전 지도 실시

V 유치원급식 위생 관리

식품 구매, 운반, 조리, 배식, 세척 등 전과정을 위생적으로 관리하여 식품 오염과 변질로 인한 질환을 예방하고, 성인들에 비해 상대적으로 취약한 유아들의 안전성 확보

1 작업별 위생 관리

과정	중 점 위 생 관 리	비고
개인 위생	❍ 조리, 배식과 관련된 급식관계자 및 배식자 건강검진 실시 ❍ 작업 전 일일 건강상태 확인 후 조치: 설사, 발열, 복통, 구토, 손 상처 시 조리작업 불가 ❍ 위생복장: 매일 세척된 위생복, 위생모, 마스크 착용 ❍ 조리종사자 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이 팔찌 등 장신구 착용 금지 ❍ 조리 전·중 수시로 올바른 손 씻기 실시	1회/6개월 [서식8] 유치원 급식 일일 위생관리 점검표 [그림4]
식재료 구매	❍ 식단에 따라 현재 재고량, 창고·냉장고 용량, 식재료 저장기간 등을 고려하여 적정량 구매로 식재료 신선도 유지 ❍ 소비기한, 원산지, 식품성분 표시, 냉장·냉동상태, 포장 상태, 판매장소 등 확인하여 구매	
식재료 검수	❍ 납품 시 영양교사·영양사 등 학교 관계자가 입회하여 복수 대면검수 실시 ❍ 원산지, 소비기한, 신선도, 포장 상태, 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)	[서식2] 식재료 검수서
전처리	❍ 작업순서: 채소류 - 육류 - 어패류 - 가금류 ※ 각각의 식재료 작업 후 싱크대, 작업대 세척·소독 실시로 교차오염 방지	

과정	중 점 위 생 관 리	비고
	❍ 해동은 냉장고, 전자렌지, 흐르는 물에서 실시 (재냉동 금지, 5℃ 이하로 유지) ❍ 식재료 바닥 작업 금지 작업대, 선반 사용(60cm이상) ❍ 도마, 칼 용도별(채소류, 육류, 어패류) 구분 사용 ❍ 전처리 된 식재료 중 온도관리가 필요한 것은 조리 시 까지 냉장고 보관 ❍ 세척수는 먹는 물 사용	
조리	❍ 칼, 도마와 같은 기기와 용기는 조리 전·후 구분 사용 (나무 도마 사용 금지) ❍ 조리작업 전, 조리작업공정이 바뀔 때 올바른 손씻기와 소독실시 ❍ 생으로 먹는 생채소와 과일류는 가열 조리된 식품과 접촉하지 않도록 주의 ❍ 조리 후 찬 음식은 차게, 따뜻한 음식은 따뜻하게 보관 ❍ 앞치마와 고무장갑은 전처리용, 조리용, 배식용, 청소용으로 구분 사용(맨손 작업 금지)	
검식	❍ 검식 전용 용기와 도구를 사용하여 검식 ❍ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리 상태, 이물, 이취 등 확인·기록	[서식1] 유치원 급식일지
배식	❍ 조리 후 바로 배식 권장(조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지 2시간 이내로 관리) ※ 단 혼합음식은 혼합시작 후 2시간 이내 배식 ❍ 배식자는 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 후 배식 전용 도구를 이용하여 배식 (손 배식 지양, 단 손으로 배식할 경우 일회용 라텍스 장갑 착용) ❍ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지 ❍ 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지)	
세척 및 소독	❍ 급식 기구와 용기는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척, 소독(식기와 각종 기구에 따른 소독), 건조 후 배식 전까지 위생적 보관 관리	[그림5] [표2]

과정	중 점 위 생 관 리	비고
식재료 보관	❍ 저장기준은 식품에 표시된 기준(식재료별 보관 방법 확인)을 우선하며, 표시에 맞게 냉장, 냉동, 실온에서보관 ❍ 선입선출(먼저 구매한 식품 먼저 사용)이 용이 하도록 배치 ❍ 식품과 비 식품류를 분류하여 유형별로 적절한 상태에서 보관 ❍ 대용량 제품을 나누어 보관할 때는 제품명, 개봉날짜, 보관방법, 소비기한, 원산지, 제조업체 등 반드시 표기	
급식실 내·외부 환경	❍ 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것으로 페달식 쓰레기통 사용(매일 세척 관리) ❍ 배출된 쓰레기는 즉시 처리하며 매일 수거를 원칙으로 함 ❍ 재활용 쓰레기는 주방과 멀리 떨어진 곳에 보관하며 수거 시까지 청결하게 보관하고 수시로 청소 ❍ 조리실 방역은 음식을 준비하지 않는 시간에 실시	

[그림 4] 올바른 손씻는 방법

[그림 5] 염소계 표백제를 이용한 소독액 제조 예시

[표 2] 소독의 종류 및 방법

종 류	대 상	소 독 방 법	비 고
열탕소독	식기, 행주	100℃에서 30초 이상	
건열살균	식기	식기 표면온도 71℃ 이상	
화학소독	칼, 도마, 조리도구, 고무장갑, 앞치마	기구 등의 살균소독제를 구입하여 용법에 맞게 사용 ※ 식품첨가물 살균소독제 중 "기구 등의 살균소독제"로 인정된 제품은 사용 가능	도마와 고무장갑의 경우 소독제에 일정 시간 침지

2 급식 위생 · 안전 지도 실시

가. 위생점검

1) 학교급식법 대상 유치원

- 국 · 공립유치원, 사립유치원(유아수 50명 이상)
  - · 유치원급식 전반에 대한 위생 · 안전 점검은 연 2회 이상, 운영평가는 연 1회 이상 불시 점검을 원칙으로 실시하고 평가결과는 유치원 및 교육(지원)청 누리집에 공개

☞ 정기점검 시 연 1회는 식약청, 지자체 등 관계기관과 협의하여 합동점검 실시

☞ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우 출입·검사 등 연간 실시 횟수 조정 가능

☞ 연 2회 이상 점검을 원칙으로 하고 점검결과 평가 점수가 미달인 학교에 대해서는 수시 · 특별 점검을 실시

☞ 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 미 이행시 징계(「학교급식법」 제22조)

☞ 위생 · 안전점검 및 운영평가 시 '급식 이물질 혼입 예방관리 사항' 등도 포함하여 확인하고 취약 학교 등에 컨설팅 지원

☞ 유치원급식 운영 · 영양관리(위생관리) 안내서 점검표 참고

2) 학교급식법 외 대상 유치원

- 사립유치원(유아수 50명 미만)
  - · 교육지원청에서 연 1회 위생 · 안전점검 실시

나. 위생관리

1) 유치원 급식 미생물 검사(학교급식법 시행규칙 제9조)

- 검사횟수: 조리교 대상 연 1회 이상
- 검사방법: 교육지원청 자체 또는 지역 보건소, 보건환경연구원 등과 협의하여 연간계획을 세워 실시
- 검사항목/권장규격: 학교급식 위생관리지침서 참조
- 미생물검사 결과 세균검출에 대해 처분기준 [부록3]에 따른 시정조치 철저

다. 안전지도

1) HACCP 시설기준에 부합되는 급식시설 개선 추진

- HACCP 시스템 적용 기반 구축을 위해 작업공간 구획 등 리모델링
  - · 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실 등 작업공간 구획, 현대적 급식기구 확충

보안인증 받지 않은 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템을 사용중인 경우

- 보안인증 받기 전까지 원장 책임하에 전용PC 등 자체 보안대책을 수립하여 운영
- 다만, '24.07.01. 이후 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템 이용계약시 보안인증 받은 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템만 이용 가능

- 조리실에 식중독 발생을 방지할 수 있도록 가급적 적정온도 18℃이하 유지관리
  - · 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 기설치된 냉난방기(에어컨 등) 상태 확인·개선, 공조 장치·전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등
- 급식시설 개선 공사 가급적 방학중에 집중적 추진
  - · 학기 중 급식 중단으로 인한 학부모 도시락 준비 등 불편 최소화
  - · 부득이 위탁급식(도시락급식) 할 경우 [서식1] 참고하여 급식일지 작성
- 급식기구 구입 후 기존 불용 기구의 폐기처분과 신규 등록 등 물품 관리 철저
- 급식종사자 안전사고 예방을 위해 안전보건공단에서 제시한 「안전한 급식실 조성을 위한 기준」과 고용노동부가 마련한「학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드」등을 참고하여 현대화사업 시행 초기(설계 과정)에 반영
  - · 설계 단계에서 안전사고 예방대책, 환기설비 개선, 조리기구 배치 검토·반영

☞ 충남교육청 누리집-부서별 누리집-체육건강과 - 학교급식 자료실

☞「안전한 급식실 조성을 위한 기준」,「학교 급식실 환경개선 매뉴얼」,「학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드 안내」

2) 급식시설 안전관리

- 급식시설의 세부기준 준수「학교급식법 시행규칙 제3조 제1항」
- 학교급식의 위생·안전관리 기준 준수「학교급식법 시행규칙 제6조 제1항」

☞ 보일러기 조종자, 가스안전관리책임자 선임·교육은 가능한 공무원 중에서 선임·이수

☞ 안전관리 선임자로 선임된 사람은(교육공무직 포함)은 지방공무원 수당 등에 관한 규정 제14조(특수업무수당)에 의거 특수한 업무에 종사하는 자에 대하여는 예산의 범위 내에서 지급구분에 의하여 특수업무상 지급 가능(「도시가스사업법 시행령 제15조 제3항[별표1]에 의거 월 4,000㎥초과 가스시설에 해당, 지방공무원 수당 등에 관한 규정<별표9>)

- 자외선램프(포충기, 각종 소독기) 사용 방법 준수
  - · UV-C램프가 장착된 자외선소독기의 문을 열었을 때 램프가 꺼지는지 확인
  - · 포충기의 램프가 단파장(UV-C)이 설치되지 않도록 관리

[표 3] 자외선 구분과 특성

구분(파장)	특 성
자외선 (UV-A) 315nm~400nm	에너지 가장 낮으나 가장 흔히 노출
자외선 (UV-B) 280nm~315nm	소독작용, 피부색소 침착 유발 등
자외선 (UV-C) 100nm~280nm	파괴력 가장 강함, 살균영역
건강영향	(눈영향) 동통, 눈물, 충혈, 이물감 등의 증상, 광각막염 및 결막염(급성), 백내장(만성) (피부영향) 피부홍반(화상), 부종과 수포발생, 피부암(만성)

- 학교급식 냉장 · 냉동시설 기준
  - · 교육부의 정책연구과제 ‘학교급식 냉장·냉동고의 용량 기준 설정에 관한 연구’ 최종 보고서 참조
  - · 충남교육청 누리집-부서별 누리집-체육건강과-학교급식 자료실

3) 유치원급식 관련 교내 출입 차량의 안전기준 준수

- 유치원급식 식재료 납품 시 위험이 노출되는 노선에 대해서는 노선 변경 및 안전대책 수립
- 유치원 내 운행차량은 지정된 통로로 시속 10㎞이하로 서행 운전
  - · 원내 운행 시 전조등·비상등 켜기 준수
- 유아들 대상 교통안전교육 철저
  - · 차량과 장소에 따라 예상되는 사고에 대한 예방지도 철저
  - · 보행자, 자전거, 인라인 등 돌발적 상황에 대한 교육 등
- 후방카메라 또는 후진 시 경보시스템 장착하도록 권장

Ⅵ. 유치원급식 시설 관리

1. 급식시설 세부 기준

Ⅵ 유치원급식 시설 관리

1 급식시설 세부 기준

가. 조리실

1) 조리실의 내부 벽, 바닥, 천장은 내화성, 내수성 및 내구성 재질로 청소와 소독이 쉽도록 시설 구축
2) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입 방지를 위한 방충망 설치
3) 조리실 조명은 220룩스(lux) 이상이며, 증기 및 냄새 배출을 위한 환기시설 설치[검수대 조명은 540룩스(lux) 이상]
4) 식중독 예방을 위한 손 세척 시설과 소독시설 설치
5) 온도 및 습도 관리를 위한 냉·난방 시설 설치

[표 4] 작업구역별 작업내용 구분

작 업 구 역	작 업 내 용
일반작업구역	· 검수구역 · 전처리(가열 전 · 소독 전 식품절단) 구역 · 식재료 저장구역 · 세정구역
청결작업구역	· 조리(가열 · 비가열/가열 후 · 소독 후 식품절단) 구역 · 배선구역 · 식기 보관 구역

나. 설비 · 기구

1) 부적절한 온도로 보관할 경우 식중독 발생이 높아지므로 충분한 용량의 냉장 · 냉동고 구비
2) 식기구 소독을 위한 전기 살균소독기 또는 열탕 소독 시설 설치
3) 유아의 성장 발달 단계에 적합한 시설 · 기구 사용 적극 권장

☞ 수저, 식탁, 의자 등

[표 5] 설비·기구 선정 시 유의사항

구분	유의사항
처리능력	· 급식 인원수를 고려하여 적정량을 처리할 수 있을 것 · 주어진 시간 내에 목적하는 작업을 완료할 수 있을 것
내구성 및 관리 용이성	· 기구의 수명을 고려할 것 · 체위에 알맞게 사용이 편리하며 관리 방법이 용이할 것 · 위생적으로 세척·소독이 용이한 구조일 것 · 재질은 녹이 슬지 않는 스테인리스스틸 27종으로 할 것
경제성	· 작업 목적에 부합되며, 기본적으로 필요할 것 · 효용 가치와 사용 빈도가 높을 것 · 인력 절감 또는 시간 단축 효과가 있을 것
안전성	· 재질의 안전성(녹, 환경호르몬 검출 등)을 고려할 것 · 압력용기, 가스용기 등은 안전성을 보증하는 허가를 득한 제품일 것

☞ 나무주걱과 같은 연질목 재질의 조리용도 사용금지(단풍나무, 참나무 등의 경질목 나무 사용 가능하나 가급적 지양), 플라스틱 소쿠리의 조리용도 사용금지(불가피한 경우 전처리용으로 제한적 사용 가능)

다. 식품보관실 등

1) 식품과 소모품은 별도 보관(또는 별도 선반 사용)

2) 통풍을 위한 환기시설, 환기창, 방충 시설 설치

Ⅶ. 관련서식과 참고자료

1. 관련서식과 참고자료

2. 부록

- 2024년도 유치원 기본방향 주요 변경사항 요약
- 급식학교 신고와 검사항목
- 학교급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항
- 충청남도교육청 식중독대책반 구성·운영 계획
- 주요 급식기구 지원기준 및 내용연수
- 유치원급식 이물질 발생 대응 매뉴얼

3. 참고자료

- 학교급식법
- 농수산물의 표시에 관한 법률 시행규칙
- 충청남도교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례
- 충청남도 친환경학교급식 등 지원에 관한 조례
- 충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
- 유치원 원인(역학) 조사 이전 확인사항과 관련자료

Ⅶ 관련서식과 참고자료

1. 관련서식과 참고자료

순	항 목	보고기한	보고서식	비 고
1	유치원 급식일지		[서식 1]	
2	소규모 사립유치원 급식일지		[서식 1-2]	
3	식재료 검수서		[서식 2]	
4	보존식 기록지		[서식 3]	
5	급식비 중 식품비 사용비율 공개	학기별 공개	[서식 4]	
6	학교 식중독 의심환자 발생 보고	발생 즉시 〔감염병 제외〕	[서식 5]	
7	학교 식중독 의심환자 발생 일일상황 보고	식중독 의심환자 발생 시	[서식 6]	
8	학교 식중독 원인조사 결과 보고	원인조사 결과 통보 즉시	[서식 7]	
9	유치원급식 위생관리 점검일지		[서식 8]	
10	음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고		[서식 9]	
11	2024년도 기본방향 주요 변경사항 요약		[부록 1]	
12	급식학교 신고, 검사 항목		[부록 2]	
13	학교급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항		[부록 3]	
14	충남교육청 식중독대책반 구성·운영 계획		[부록 4]	
15	주요 급식기구 지원기준 및 내용 연수		[부록 5]	
16	학교급식 이물질 발생 대응 매뉴얼		[부록 6]	

※ 출입·검사 등 기록부 : 식품위생법상 폐지되었으나, 학교급식법에서는 존치

[서식1] 유치원 급식일지

급 식 일 지

20__.__.__

구 분	유치원	유 아					유 아 외			
		3 세	4세	5세	총 원	교직원	기 타	총 원	총 원
재적인원									
급식인원									
식단가(원)					/				
급식	학부모참여			월/년(회)		누적인원 (월/년)			/
	검식					학부모참여 (월/년)			/
	특기사항/비고								

냉장·냉동고 온도확인	구분	시간 (00:00)	냉장온도(0~5℃)	냉동온도(-18℃이하)
	출근 후	:	℃	℃
	퇴근 전	:	℃	℃
		:	℃	℃

식기세척기- 식기소독고 관리	식기세척기			식기소독고		
	행굼물 온도 (℃)	확 인 ( )	미확인 ( )	설정 온도(℃) 및 시간(:)	확 인 ( )	미확인 ( )
	관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세척 전후 여부 확인 관리방안 - 세척기 작동법의 자시온도 이상에서 가동확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 세척기 A/S			관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상 관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 식기소독고 온도 시간 조정		

※ 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록

Thermo-label 부착(월 1회)
20_. __. __

요리명	식품소분류명/식품명	1인량 g/㎖	에너지 (㎉)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼 슘 (㎎)	철 분 (㎎)
							A (R.E)	티아민 (㎎)	리보플라빈 (㎎)	C (㎎)		
주식												
국 또는 찌개												
주반찬												
부반찬												
김치류												
총합계												

[서식1-2] 소규모 사립 유치원 급식일지

유치원명	급식일자	작성자	확인자

구 분		유아				유아외			총원
		5세	6세	7세	총원	교직원	기타	총원	
재적인원									
,, ,	급식인원								
	학부모참여	참여인원		주요활동					
		z		, ' } B					
	식단가(원)			식단 정보					
				제공기관명	적용식단일자	제공식단 변경여부	변경식단 감수여부		
					† ‹ fi ¶ ‹ †				
	검식	맛 양호		영양적인/재료의 균형 조화	조리상태 양호	온도 양호	이물·이취 없음		
	특기사항/비고	e							

식단명	총량 kg/ℓ	1인량 g/㎖	에너지 (㎉)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민 A (R.E)	비타민 티아민 (㎎)	비타민 리보플라빈 (㎎)	비타민 C (㎎)	칼슘 (㎎)	철분 (㎎)
& C ·	¶• ‹ fl	† ‹ ·	fl † ‹ ·	fl ‹ ¶	fl ‹ †	fi ‹ fl	† ‹ fl	fi	fi	· ‹ fl	– ‡ ‹ •	fi ‹ ‡
총합계												

※ 참고사항

1. 급식일지의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호가항)
2. 동 급식일지는 **학교급식법 적용 대상 유치원** 중 **사립유치원**에서 **교육청, 어린이급식관리지원센터에서 제공한 식단을 활용**하는 경우 **사용 가능** 합니다. (이외의 학교급식법 대상 유치원은 '유치원나이스급식시스템'에서 급식일지 작성 권장)
3. 학부모 참여 인원의 경우 급식 당일 학부모 참여가 있는 경우에 한하여 작성합니다.
4. 식단정보에는 식단표를 제공한 기관명, 해당 식단 일자, 제공식단 변경 여부*, 변경식단 감수 여부** 등을 기재하여야 합니다.

* 제공식단 변경 여부 : 식단표를 제공한 식단을 그대로 활용했을 경우 "×", 변경하였을 경우 "○"표로 기재

** 변경식단 감수 여부 : 변경된 식단에 대하여 식단 제공기관의 감수를 받은 경우 "○", 그렇지 않은 경우 "×"표로 기재(유치원에서 제공 받은 식단을 그대로 활용하였을 경우 해당 항목은 공란)

[서식2] 식재료 검수서

유치원명	작성일자	검수자	확인자
	20 . . .	(확인) (확인)	(확인)

연번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치사항
	식재료명	규격설명	원산지	수량	소비기한(또는 제조일)	납품업체명(또는 제조업체)	품질상태	포장상태	온도확인(또는 식품온도)(℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

※ 참고사항

1. 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 보존연한은 3년입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
2. 동 급식일지는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 가능하고, '유치원 나이스 급식 시스템'에서 검수 정보를 기록할 경우 동 서식을 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
3. 거래명세표, 납품서 등에 규격, 제조업체, 포장상태, 품질상태 등을 기재·기록·보관한 경우 식재료 구매·검수서에 해당 항목을 기재하지 않아도 됩니다.(거래명세표, 납품서 등 보관 철저)
   1) 제조업체
   2) 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
   3) 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
   4) 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재
4. 검수자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

[서식3] 보존식 기록지

보존식 기록지

20 년 월 일 요일	
식단명	
채취일시	20 년 월 일 시 분
냉동고온도	℃
폐기일시	20 년 월 일 시 분
채취자	
비고	

[서식4] 급식비 중 식품비 사용비율 공개

급식비 중 식품비 사용비율 공개

구분	세부항목	금액(단위:천원)
급식비 수입	무상급식 지원비 (식품비, 인건비(영양교사, 공무원조리사 제외), 운영비 포함)	
	수익자 부담금 (교직원급식비, 유아 간식비 등)	
	기타 (발전기금 등 외부지원금)	
급식비 총 수입액(A)		
식품비 지출	농산물류	
	공산품류	
	수산물류	
	육류	
	기타류	
식품비 중 지출액(B)		
식품비 사용비율(C=B/A, %)		%
우유	우유급식	

※ 근거:「학교급식법 시행규칙」제7조제1항제1호, 학교급식법령해설서 p45

※ 연 2회 누리집에 공개: 1학기(3~8월), 2학기(9월~다음년도 2월)

※ 매 학기별 보호자부담(교육청과 외부단체의 저소득층자녀 학교급식비 지원액 포함) 급식비 중 식품비 사용비율을 공개

※ [식품비 지출] 분류 항목은 학교별 식재료 구매품목에 따라 조정 기재

[서식5] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

('24.03.14. ○○○○교육지원청(유치원) / 작성자 : 직/성명/전화번호)

<요약>
'24.3.13(수), ○○도 ○○시 △△유치원(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 학교 현황

학교명	설립 구분	급식형태	학교규모		영양(교)사	집단급식소
			학생수	교직원수		
충남유치원	공립	직영/ 상수도	500	45	주아무개	신고/ 미신고

2. 발생현황

○ **인지일시** : 3.13.(수) 10:30경
- (인지상황) 새싹반 담임 000이 담당반 원아 중 설사증상 원아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고

○ **보건소 신고일시** : 3.13.(수) 11:00경 △△보건소(신고자 : 원감 000)
- 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (원아 10명, 교직원 1명)
- 인지 후 즉시 보건소에 신고하지 않은 사유 :

※ 일과시간 중 상황을 인지하였으나 보건소 신고 지연 등으로 신고일에 환자가검물 채취 등 역학조사가 인지 당일 완료되지 못한 경우 작성

○ **유치원 조치내용**
- 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 원내 소독 등)

※ 유치원 자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

○ **현장방문 및 대책회의 참석자** : 00교육지원청 식품위생주사보 김길동

○ **역학조사 및 관계기관 대책회의 결과**
- (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건
- (추정 감염경로 및 원인식품)
- (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
- (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

○ 사례 정의:

○ 원아 환자 현황('24.3.13. 17시 기준)

※ 일자별 환자현황은 [서식 5], 2.발생현황을 활용하여 일일 보고

반	환자 현황		증상별 세부현황		
	전체학생수	환자수	구토[1]	설사[2]	복통[3]
○○반					
□□반					
△△반					
합계					

1) 구토: 구토 환자 및 구토를 동반한 2개 이상의 증상이 보이는 환자
2) 설사: 설사 환자 및 설사를 포함한 2개 이상의 증상을 보이는 환자
(구토를 동반하는 경우에는 구토에 표기)
3) 복통: 구토, 설사를 하지 않는 단순 복통을 호소하는 환자
단, 방역당국 역학조사시 환례 정의에서 단순 복통은 제외한 경우 기입 생략

○ 치료조치: 입원 0명, 통원치료 3명, 투약·자가치료 7명

5. 참고사항

○ 언론취재 :

○ 기타 :

[서식6] 유치원 일일상황 보고

유치원 일일상황 보고

(○○○유치원)

1. 보고일시: 2024.00.00.(목) 9:30 / 16:00

※ 식중독 의심환자 발생 익일부터 급식 재개시까지 매일 2회 (오전 9:30, 오후 16:00) 전자우편 보고

2. 집단환자 현황

(단위: 명)

구분	환자현황								치료현황				비고
	누적(의심)환자수				신규(의심)환자수				치료중 (의심)환자수				
	구토	설사	복통	합계	구토	설사	복통	합계	입원	통원	투약/자가	계	
0.00(월)													*발생인지일*
0.00(화)													*조리사 1명*
0.00(수)													*추가환자 없음*

○ 입원환자 현황: 00병원(0학년 홍길동)- 0.00일 퇴원 예정

3. 급식 실시 현황

○ 급식 중단 기간:

○ 중단 시 조치: 0.00 ~ 0.00까지 휴교(0.00일부터 도시락 지참)

4. 급식실 위생관리 현황

○ 유치원생, 조리종사자 위생교육 현황

○ 급식실 청소 및 방역 소독 현황, 정수기, 저수조 청소 상황 등

○ 급식재개 계획, 안전공제회 보상 청구 계획 등

<작성요령>
1. 발생 인지일부터 모든 환자가 완치된 날까지 작성(비고란에 표시, 작성예시 참조)
2. 환자현황 표기 방법
 가. 구토: 구토환자 및 구토를 동반한 2개 이상의 증상이 보이는 환자
 나. 설사: 설사 환자 및 설사를 포함한 2개 이상의 증상을 보이는 환자(구토를 동반하는 경우에는 구토에 표기)
 다. 복통: 구토, 설사를 하지 않는 단순 복통을 호소하는 환자(방역당국 역학 조사 시 환례 정의에서 단순 복통은 제외한 경우 기입 생략)
3. 환자 중 교직원이 있을 경우 해당되는 셀에 괄호로 표기/괄호 밖의 숫자는 학생 환자수와 교직원 환자 수를 포함한 숫자임

[서식7] 유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

(20__. . . ○○교육지원청/ㅇㅇ유치원)

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, 관련자 문책 등 포함

4. 식중독 원인조사 결과

○ 식단작성, 식재료검수, 종사자건강, 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과

○ 역학조사 설문조사, 보존식과 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등

○ 보건소(역학조사관)의 종합결론

5. 시사점 및 향후계획

○ 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점

○ 식중독 방지를 위한 개선방안과 향후계획

※ 보고시기

- (유치원) 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 5일 이내 - 관할교육지원청 보고
- (교육청) 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 10일 이내 교육부로 보고

[서식8] 유치원급식 위생관리 점검일지

유치원명	급식일자	작성자	확인자
	20 . . .		

구분		점검 사항			점검결과(○,×)	조치사항
1. 개인 위생 관리	복장 관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용				
	건강 상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등)등 건강 상태 확인				
2. 식재료 보관관리	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관				
	소비기한	· 식재료의 소비기한 경과 확인				
	냉장·냉동고 관리	시간		구분4)	냉장온도(0~5℃)	냉동온도(-18℃ 이하)
		출근 후 (오전)	:	NO.1	℃	℃
				NO.2	℃	℃
		퇴근 전 (오후)	:	NO.1	℃	℃
				NO.2	℃	℃
					점검결과(○,×)	조치사항
3. 조리 및 작업위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부				후면의 "식품 취급 및 조리 사항"에 세부 내용 기재
	조리 시 주의 사항	· 가열 조리경우 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부				
		· 해동은 위생적인 방법*으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃이하 냉장고 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등				
	구분 사용	· 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부				
4. 배식 및 보존식 관리	배식	· 배식용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리				후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재로 갈음
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부				
	배식후 관리	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용 · 조리 또는 보관하지 않는지 여부				
	보존식	· 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부				
5. 시설 관리 등	식기세척기·식기소독고 관리5)	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상, 세제 잔류 여부 기록			헹굼물온도	℃
		· 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상, 설정 온도, 시각 기록			설정온도 설정시간	℃ :
		· Thermo-label 부착(월1회)			부착일자	20 . . .
		· 식기세척기·식기소독고 등이 없을 경우에는 열탕 소독, 자외선 소독기 등으로 살균·소독 여부				
	기타	· 자외선(자외선 램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설, 조리기계·기구의 정상 작동 확인				
	청소	· 급식시설설비, 기구, 배수구(조리장 바닥에 배수가 있는 경우) 등의 청결관리 여부				후면의 "청소점검표"에 세부 내용 기재

※ 참고사항

1. **'유치원 급식 위생관리 점검일지'**는 **3년 간 보관**하여야 합니다.
2. **'유치원 급식 위생관리 점검일지'**의 모든 항목을 작성할 경우 **'집단급식소 위생관리 점검표, '식품취급 및 조리 기록지', '배식기록지', '청소점검표'**를 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
3. **유치원에서 '나이스 급식시스템'**을 사용하여 **식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리** 사항을 기록관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이중으로 기재할 필요가 없습니다(**전자 기록으로 갈음**).
4. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

식품 취급 및 조리

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 확인(○표)	소독제 농도,시간 확인(○표)
		조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간				
중식	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질,세척,데치기	○	
				당근, 오이, 양파	손질,세척,썰기,소독		○
	당면소불고기	11:00	12:00	한우불고기	썰기,볶기	○	
				당면	불리기,볶기		
				마늘,대파	손질,세척,썰기,소독		○
개선조치 기록							

	조리 온도	채소 과일 소독
기준	- 식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 1분 이상 가열	- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수
관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열	- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독
개선조치	- 계속 가열	- 소독제 희석농도 조정

작성참고사항

1) '구분'란은 오전간식/ 중식/ 오후간식 중 선택하여 기입
2) 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입, 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입
3) 밥·국은 작성 제외(단, 밥이지만, 볶음밥, 비빔밥처럼 조리 후 공정이 있을때는 작성)
4) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록
5) 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질, 세척, 썰기, 데치기, 볶기, 끓이기, 튀기기, 찌기, 조리기 등을 병행 기입 가능
6) 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입

세척·청소 점검표

일별 점검						주별 점검	
시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
취사기		절단기		식기세척기		배기후드·덕트	
국솥		도마·칼		냉장냉동고(실)		유리창·방충망	
조림솥·튀김솥		오프너·믹서기		가스렌지·오븐		전기소독고	
식판		밥통·찬통·국통		식재료보관실		조명·환기시설	
검수대·작업대		밥판		배식기기류		보일러실	
분쇄기		세미기		주방 및 식당		휴게실	
세정대		배식용바구니		벽 및 바닥			
무침기		운반차·배식차		배수구·트랩치 그리스트랩			

지적사항	조치사항

유의·참고 사항	<유의사항> 1) 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다. 2) 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. 3) 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 4) 조리장내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고 세제로 세척한 후 헹굼 소독한다. <참고사항> ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이중으로 기재 할 필요가 없습니다(자체 서식 기록으로 갈음,세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장).

4) 냉장고가 1대 일 경우에는 NO.1에만, 2대 일 경우에는 NO.2까지 작성, 3대 이상일 경우 해당 항목란을 추가하여 활용
5) 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록

[서식9] 음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고

음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고

1. 처리방법 및 비용계산 방법 현황

구분	학교수 (교)	처리방법					비용계산 방법				
		위탁 업체	종량제 봉투	음식물 쓰레기 감량기	기타	합계	정액제	종량제	종량 봉투	무상 처리	합계
초											
중											
고											
계											

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

※ [**일반쓰레기로 분리 배출해야 할 음식물쓰레기 종류**]를 제외하고 작성

2. 처리량 및 처리 비용 현황

구분	학교수 (교)	급식제공 인원수(명)				처리량(단위:kg)			처리비용(단위:천원)		
		조식	중식	석식	계	총 처리량	1교당 평균 처리량	1인당 평균 처리량	총 처리 비용	1교당 평균 처리 비용	1인당 평균 처리 비용
초											
중											
고											
계											

※ 작성기준

- 2024학년도 상반기: 2024.3.1.~ 2024.7.31.
- 2024학년도: 2024.3.1.~ 2025.2.28.

※ 급식제공 인원수 : 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원 수(학생, 유치원, 교직원 모두 포함, 조・중・석식 모두 합산)

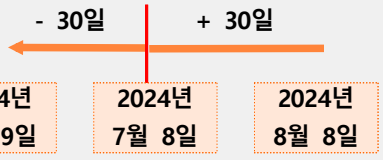
※ 보고시기

- 2024학년도 상반기: 2024. 8. 30.
- 2024학년도: 2025. 2. 28.

[부록1]

2024년도 유치원 기본방향 주요 변경사항 요약

<table>
<tr><th>p</th><th>2023학년도 주요 내용</th><th>2024학년도 변경 내용</th><th>비고</th></tr>
<tr><td rowspan="3">17</td><td>2. 2023학년도 유치원급식비 지원내역
다. 지원단가(1인 1식당)
<table><tr><th rowspan="2">구분</th><th colspan="3">지원단가</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비</th><th>합계</th></tr><tr><td>국·공립 단설, 병설, 사립유</td><td>2,460</td><td>300</td><td>2,760</td></tr></table></td><td>다. 2024학년도 유치원급식비 지원내역
3) 지원단가(1인 1식당)
<table><tr><th rowspan="2">구분</th><th colspan="3">지원단가</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비</th><th>합계</th></tr><tr><td>국·공립 단설, 병설, 사립유</td><td>2,970</td><td>360</td><td>3,330</td></tr></table></td><td>변경</td></tr>
<tr><td>마. 예산편성 및 지원기준
○ 식품비·운영비 '22.9.1.자 학생수 기준으로 편성 후, '23.3.5.,' 23.9.1.자 학생수로 조정 예정
○ 2023학년도 충청남도교육비특별회계 세입·세출 추가경정 예산 반영 예정</td><td>5) 예산편성 및 지원기준
- 식품비·운영비 '23.9.1.자 학생수 기준으로 편성 후, '24.3.5.,' 24.9.1.자 학생수로 조정 예정
- 2024학년도 충청남도교육비특별회계 세입·세출 추가경정 예산 반영 예정</td><td>변경</td></tr>
<tr><td>3. 지방자치단체 친환경급식 식재료 현물차액 지원 및 관리
가. 지원방침
<table><tr><th rowspan="2">급 별</th><th colspan="2">유치원</th></tr><tr><th>병설</th><th>단설, 사립</th></tr><tr><td>급식일수</td><td>190일</td><td>220일</td></tr><tr><td>지원횟수</td><td colspan="2">1일 1식</td></tr><tr><td>지원단가</td><td colspan="2">250원</td></tr></table></td><td>라. 지방자치단체 친환경급식 식재료 현물차액 지원 및 관리
1) 지원방침
<table><tr><th rowspan="2">급 별</th><th colspan="2">유치원</th></tr><tr><th>병설</th><th>단설, 사립</th></tr><tr><td>급식일수</td><td>190일</td><td>220일</td></tr><tr><td>지원횟수</td><td colspan="2">1일 1식</td></tr><tr><td>지원단가</td><td colspan="2">400원</td></tr></table></td><td>변경</td></tr>
<tr><td>18</td><td>4. 기타 행정사항
가. ~ 다.(생략)
라. 교직원 급식비(중식): 4,750원 [고등학교 100명이하 지원단가 적용]
☞ 위 단가는 제안 단가로 학교운영위원회 심의를 거쳐 확정
마. (생략)</td><td>마. 기타 행정사항
1) ~ 4)(생략)
4) 교직원 급식비(중식): 5,240원 [고등학교 100명이하 지원단가 적용]
☞ 위 단가는 제안 단가로 학교운영위원회 심의를 거쳐 확정
5) (생략)</td><td>변경</td></tr>
<tr><td>26
~27</td><td>바. 건강진단
1) 영양교사·영양사, 조리사, 조리원, 배식·운반 인력, 조리보조 인력 채용 시 일반 채용 신체검사서와 「식품위생법 시행규칙」 제49조 및 「학교급식법 시행규칙」 제6조 제1항[별표4]에 의한 건강진단을 통하여 건강 상태를 확인
2) 급식관계종사자(식재료공급업체 포함)는 「학교급식법 시행규칙」 제6조 제1항[별표4] 규정에 의거 검진일 기준 6개월에 1회 건강진단을 실시하고 그 기록은 2년간 보관하도록 함(다만, 폐결핵 검사는 연 1회 실시할 수 있음)
3) 담임교사(교직원)가 교실 배식시 검진일 기준 6개월에 1회 건강진단 실시</td><td>바. 건강진단
「식품위생법 시행규칙」 제49조, 「학교급식법 시행규칙」 제6조 제1항[별표 4]
1) 건강진단 관리
- 채용 시 건강진단
· 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사, 배식·운반 인력, 조리보조 인력 채용 시 일반 채용 신체검사서, 건강진단(구, 보건증)을 통하여 건강 상태 확인
- 정기 건강진단
· 급식관계 종사자(식재료 공급업체 포함)는 건강진단을 6개월에 1회 실시(다만, 폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능)
· 건강진단 결과서 기준일은 '검진일'
· 건강진단 기록 2년간 보관</td><td>추가 및 변경</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>p</th><th>2023학년도 주요 내용</th><th>2024학년도 변경 내용</th><th>비고</th></tr>
<tr>
<td></td>
<td>○ 급식 시작 전 또는 급식에 종사하기 전에 미리 건강진단을 해야함.</td>
<td>· 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간* 만료일 전후 30일** 이내 받을 수 있도록 변경('24.1.8. 시행, 시행이후 건강진단을 받은 경우부터 적용)
* 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월을 기산하여 산정 (예시: 2023.9.10. 건강진단 실시 → 유효기간 : 2024.3.10.)
**[사례] 건강진단 유효기간이 2024년 7월 8일인 종사자의 건강진단 검사기간
- 검사 실시기간: 2024년 6월 9일부터 2024년 8월 8일까지
 

[학교급식 종사자 건강진단변경]
<table><tr><th>구분</th><th>기 존</th><th>변 경(2024. 1. 8 시행)</th></tr><tr><td>진단 항목</td><td>폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)</td><td>폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스</td></tr><tr><td>검사 기간</td><td>유효기간(6개월) 만료일 전 반드시 검사</td><td>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td></tr><tr><td>유예 기간</td><td>검사기한 연장 불가</td><td>검사기한 연장 불가</td></tr></table>
· 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내
☞ [학생건강정책과-4704(2023.7.19.)]
· 조리종사자 채용 시, 식재료 공급업자에 대한 건강진단은 「학교급식위생관리지침서」 (개인위생 관리) 참조
- 보건증 발급을 위한 공무원·비공무원 복무는 출장처리
☞ 관련근거(2007년 교육부질의회신사례집, 충청남도교육청-전국학교비정규직연대회의 단체협약서 제68조 제2항)
회신일 : 2006. 8. 22. [민원조사담당관실]
공가는 국가공무원복무규정 제19조에 의해서만 공가가 해당되므로 영양사 또는 조리종사원이 보건증 발급을 위한 경우 출장으로 처리하는 것이 합리적이라 사료됩니다.
- 2007년 교육부질의회신사례집</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>27
~28</td>
<td></td>
<td>2) 개인 건강 및 위생 관리
- 개인 건강관리
· 건강상태 상시 파악을 위한 건강문진 및 동의서 작성
· 조리·배식 시작 전 종사자의 건강 이상 시(설사, 구토, 발열 등)식품 취급 작업에서 배제하는 방안 강구</td>
<td>추가</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>p</th><th>2023학년도 주요 내용</th><th>2024학년도 변경 내용</th><th>비고</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>- 개인 위생관리
· 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 등 위생복장 착용 및 청결하게 관리

마스크의 종류
● 식품 위생상 위해 방지 목적 등을 고려하여, 비말을 막을 수 있는 마스크는 모두 가능(보건용·수술용·비말차단용외 조리용·일회용 등)
● 식약처 국민신문고 민원(신청번호 1AA-2010-0533986) 결과: 플라스틱 마스크 사용 가능

· 식품 취급 전 반드시 손 세척·소독 실시, 맨 손으로 식품 취급 금지
· 식품 취급에 사용하는 고무장갑도 손에 준하여 세척소독 실시
· 고무장갑, 앞치마 등은 용도별(전처리용, 조리용, 청소용)로 구분 사용
· 화장실 이용 후 손세척·소독 실시
· 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지
· 조리(실무)사 대상 위생교육 월 1회 이상 실시(배식자 포함)</td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>차. 유치원 식재료 원산지 표시제
1) 표시대상: 농·축산물(9개), 수산물(15개)
<table><tr><th>품목</th><th>표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농축산물</td><td>축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기〈유산양 포함〉) 및 그 가공품, 배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류〈가공두부, 유바는 제외〉), 콩국수, 콩비지</td></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태〈황태, 북어 등 건조한 것은 제외〉, 참조기 오징어, 꽃게, 다랑어, 아귀, 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table></td><td>차. 유치원 식재료 원산지 표시제
1) 표시대상: 농·축산물(9개), 수산물(20개)
<table><tr><th>품목</th><th>표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농축산물</td><td>축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기〈유산양 포함〉) 및 그 가공품
쌀(밥·죽·누룽지〈쌀 가공품 포함, 찹쌀,흑미, 현미, 찐쌀 포함〉), 배추김치(배추김치 가공품, 겉절이, 보쌈김치, 백김치 등〈얼갈이배추, 봄동배추 포함〉) 와 고춧가루, 콩(두부류〈가공두부, 유바 제외〉·콩비지·콩국수〈콩가공품 포함〉)</td></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태〈황태, 북어 등 건조한 것은 제외〉, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세 등) 및 그 가공품</td></tr></table></td><td>변경</td></tr>
<tr><td>30</td><td>2) 표시 방법: NEIS 급식시스템 출력기능을 활용(병설, 단설), 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 누리집에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당입구 등에 게시</td><td>2) 표시 방법: NEIS 급식시스템 출력기능을 활용(병설, 단설), 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정통신문(전자적 형태 가정통신문 포함) 통보하고 누리집에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당입구 등에 게시</td><td>변경</td></tr>
</table>

p	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
36 ~37		4) 식중독 사고 대책반 운영 - 기간: 식중독 발생 시 ~ 급식 재개 시 - 식중독 발생 시 업무처리 흐름도를 참고하여 신속 대응 5) 식중독 신속 보고체계 운영 - 대상: 국공립 유치원 및 원아수 50명 이상 사립유치원 - 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시 - 보고기관: 교육지원청 및 보건소 - 보고방법: 유치원→교육지원청, 보건소 → 충청남도교육청 보고 체계로 즉시 유선보고 후 전자문서로 신속·정확하게 보고[서식 5, 서식 6] ☞ 원장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고 하는 등 식중독 발생 사실 은폐 · 축소 및 지연보고 시 엄중 문책 (식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌 · 징계기준 적용) 6) 유관기관 협조 - 유치원과 교육지원청은 원인규명을 위한 보건소의 역학조사에 적극 협조 - 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 원아들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조 - 사고 발생 시 보존식 소독처리 등 훼손 금지, 훼손 시 과태료 처분 및 관계자 징계 - 식중독 발생 시 책임소재를 명확히 하기 위해 보건소 등 관계기관에 수거증을 받고 식중독 원인규명을 위한 보존식 인계 7) 식중독 사고에 따른 후속 조치 - 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치(국무조정실 지시사항) - '학교안전공제회' 의 급식 위생사고 통지 및 보상규정 적용 - 자치구 역학조사 결과 보고서를 받은 날로부터 10일 이내에 '식중독 원인조사 결과' 보고[서식 8]	추가
38	6. 음식물쓰레기 감량화 이행 가. 음식물류 폐기물 배출자의 준수 사항 [폐기물 관리법] 1) 「폐기물관리법」에 따라 1일 평균 총 급식인원이 100명 이상에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정	6. 음식물쓰레기 감량화 이행 가. 음식물류 폐기물 배출자의 준수 사항[폐기물 관리법] 1) 「폐기물관리법시행령」에 따라 1일 평균 총 급식인원이 100명 이상(「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총급식인원이 200명 이상) 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정	추가

<table>
<tr><th>p</th><th>2023학년도 주요 내용</th><th>2024학년도 변경 내용</th><th>비고</th></tr>
<tr><td>39</td><td>나. 음식물쓰레기 감량화 노력
1)~2)(생략)
3) ‘영양상’, ‘우수학급 표창’ 등을 통하여 잔반을 남기지 않는 유치원급식 운영관리 방안 강구
4) 편식교정 등 식사 지도를 통하여 음식물 남기지 않기 지도 및 교육실시
5) 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용 절감 도모</td><td>나. 음식물쓰레기 감량화 노력
1)~2)(생략)
3) 편식 교정 등 식사 지도를 통하여 음식물 남기지 않기 지도 및 교육 실시
- ‘수요일은 다 먹는 날’ 운영으로 남기지 않는 식습관 형성 유도
- 음식물쓰레기와 환경문제의 심각성을 공감하고 인식할 수 있도록 지속적인 식생활 및 환경교육 실시
- 원아를 대상으로 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분하는 교육 실시
4) 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용 절감 도모
5) 누리집, 급식 게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보
☞ 「폐기물관리법」 제15조의2 (음식물 폐기물 배출자의 의무 등)</td><td>추가 및 변경</td></tr>
<tr><td>44</td><td>2) 산정된 열량의 식사 구성안의 식품군별 1일 제공 횟수 확인</td><td>[그림 1] 유아의 각 식품군 1일 제공 횟수
<table>
<tr><th>식품군</th><th>1일 제공횟수</th><th>아침</th><th>점심</th><th>저녁</th><th>간식</th></tr>
<tr><td>곡류</td><td>3.5</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>고기·생선·달걀·콩류</td><td>6</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>-</td></tr>
<tr><td>채소류</td><td>10</td><td>3</td><td>3.5</td><td>3.5</td><td></td></tr>
<tr><td>과일류</td><td>2</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>2</td></tr>
<tr><td>우유·유제품류</td><td>4</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>4</td></tr>
<tr><td>유지·당류</td><td>4</td><td colspan="4">조리 시 제공되는 범위 내에서 사용</td></tr>
</table>
[출처 : 식품의약품안전처, 2017]</td><td>추가</td></tr>
<tr><td>48</td><td>3. 식품알레르기</td><td>다. 식품알레르기 예방관리</td><td>변경</td></tr>
<tr><td>49</td><td>3) 식품알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시 방법
※「식품 등의 표시기준」 식품의약품안전처 고시 제2018-32호(2018. 4. 26)</td><td>3) 식품알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시 방법
※「식품 등의 표시기준」 식품의약품안전처 고시 제2023-64호 (2023.9.26.)</td><td>변경</td></tr>
<tr><td>53</td><td>※ 「충청남도교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 억제에 관한 조례」 (2021.4.30.)</td><td>※「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 (2023.10.10.)</td><td>변경</td></tr>
<tr><td>55
~56</td><td>바. 방사능 등 유해물질 검사 강화
1) 유치원급식 식재료 방사능 검사 계획
○ 추진근거: 「충청남도교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료 사용에 관한 조례」 (2014.10.30.)
○ 검사대상: 유초중고특수 각종학교[조리실 설치 학교]
○ 검사계획: 교육(지원)청 자체 정밀검사 학교별 연 1회 이상 실시</td><td>6) 방사능 등 유해물질 검사 강화
- 유치원급식 식재료 방사능 검사 계획
· 추진근거: 「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」 (2023.10.10.)
· 검사대상: 유 · 학교[조리실 설치 학교]
☞ 유치원은 학교급식법 대상만 해당
· 검사방법: 교육(지원)청 자체검사 또는 충남농산물검사소 정밀검사 유치원별 연 1회 이상 실시
· 검사품목: 유치원급식에 사용되는 농 · 수산물 · 가공식품 등</td><td>변경</td></tr>
</table>

p	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
	○ 검사품목: 유치원급식에 사용되는 농·수산물·가공식품 등 ○ 허용기준	· 검사 결과 안내: 검사 완료 후 해당 학교 안내 및 누리집 게시 ☞ 유해물질이 검출되었을 때에는 그 결과를 교육청 누리집에 즉시 공개하고, 학교 및 관계기관 등에 통보	
56	2) 유치원급식 식재료 GMO검사 계획 ○ 추진근거: 「충청남도교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 억제에 관한 조례」(2021.4.30.) ○ 검사대상: 유초중고특수학교 ○ 검사계획: 연 20건 ○ 검사품목: 학교급식에 사용되는 다빈도 콩과 그 가공품 ○ 검사내용: 검사품목 중 GMO 포함 여부(정성검사)	- 유치원급식 식재료 GMO검사 계획 · 추진근거: 「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」(2023.10.10.) · 검사대상: 유·학교 [조리교] 중 표본 20교 · 검사기간: 연중 · 검사방법: 충남보건환경연구원에 의뢰 · 검사품목: 학교급식에 사용되는 다빈도 콩, 옥수수 및 그 가공품 · 검사내용: 검사품목 중 GMO 포함 여부(정성검사) · 검사 결과 안내: 검사 완료 후 해당 학교 안내 및 누리집 게시	변경
56 ~57	사. 축산물등급판정 확인서 위·변조 방지대책 강 1) 유치원과 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물 검수 안심 서비스' 활용을 의무화하여 위·변조 의심 업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰 ※ 축산물 검수 안심서비스 운영: 축산물 품질평가원(www.ekape.or.kr) 2) 축산물의 부위별 용량 초과 내역을 확인하여 축산물 검수 강화3) 납품업체명과 등급판정서상의 신청인 명의가 다른 경우 등급판정서상의 신청인과 납품업체와의 거래명세표를 제출받아 보관 4) 쇠고기 축산물등급판정 확인 등 위·변조 대응 노력 ○ 품종별, 등급별, 부위별로 지정구매 요구하고 적정가격 구매 ○ 축산물등급판정확인서, 도축검사증명서 원본 확인, 납품내역(학교명, 부위명, 중량 등)을 기록 (확인불가 시 서류 보관) ○ IT 기술활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용(2019년) 5) 물품 검수 철저 ○ 공급 시 세절된 경우는 식별이 불가능하므로 소량인 경우 냉장된 상태의 가공되지 않은 육류 구매 권장	7) 쇠고기등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력 1) 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스' 활용을 의무화 하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 담당 경찰서에 수사 의뢰 ※ 축산물검수 안심서비스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr) ☞ IT기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진('18년, 시범사업 추진중) - 물품검수 철저 · 검수결과 신선도와 품질 등에 이상이 있거나 검수기준에 부적합한 경우 반품 조치하여 재납품을 지시하고, · 반품 시에는 식재료 부적합품 확인서 (「학교급식 위생관리 지침서」 71쪽 참조)를 발행하며, · 반품이 재발되는 업체에 대하여 제재조치 방안을 강구하여 계약서에 명시 (예시: 월 2회 이상 위반 시 참여 제한 등)	변경
62	○ 조리 후 바로 배식 권장(최대 조리 후 2시간 이내 식사 완료)	○ 조리 후 바로 배식 권장(조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지 2시간 이내로 관리) ※ 단 혼합음식은 혼합시작 후 2시간 이내 배식	변경

p	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
66	○ 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실 등 작업공간 구획, 현대적 급식기구 확충	· 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실 등 작업공간 구획, 현대적 급식기구 확충 보안인증 받지 않은 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템을 사용중인 경우 • 보안인증 받기 전까지 원장 책임하에 전용PC 등 자체 보안 대책을 수립하여 운영 • 다만, '24.07.01. 이후 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템 이용계약시 보안인증 받은 민간 클라우드로 구축된 HACCP 시스템만 이용 가능	추가
67	나. 급식시설 안전관리 1) 중요 기계·설비는 관리책임자를 지정하고 안전 작동법 게시 2) 인정검사 대상 기기, 사용시설 안전관리자 등 안전관리 담당자를 지정하여 압력용기와 가스기구 사용의 부주의나 점검 미비 등으로 인한 안전사고 예방 철저 ☞ 인사이동에 따른 선·해임 신고「액화석유가스의안전관리 및 사업법」 제34조 3) 관계 규정에 의한 정기안전 검사(가스안전, 보일러, 압력용기 검사, 덤웨이터 등) 철저 4) 인정검사 대상기기(다단기 취사기) 검사와 교육 참석 ☞「도시가스사업법」 제30조, 같은법 시행규칙 제50조	2) 급식시설 안전관리 - 급식시설의 세부기준 준수「학교급식법 시행규칙 제3조 제1항」 - 학교급식의 위생·안전관리 기준 준수「학교급식법 시행규칙 제6조 제1항」 ☞ 보일러기 조종자, 가스안전관리책임자 선임·교육은 가능한 공무원 중에서 선임·이수 ☞ 안전관리 선임자로 선임된 사람은(교육공무직 포함)은 지방공무원 수당 등에 관한 규정 제14조(특수업무수당)에 의거 특수한 업무에 종사하는 자에 대하여는 예산의 범위 내에서 지급구분에 의하여 특수업무상 지급 가능(「도시가스사업법 시행령 제15조 제3항[별표1]에 의거 월 4,000m3이상 가스시설에 해당, 지방공무원 수당 등에 관한 규정<별표9>)	변경 및 삭제
67		- 학교급식 냉장 · 냉동시설 기준 · 교육부의 정책연구과제 '학교급식 냉장·냉동고의 용량 기준 설정에 관한 연구' 최종 보고서 참조 · 충남교육청 누리집-부서별 누리집-체육건강과-학교급식 자료실	추가
67	다. 급식시설 관리 운영 시 관련 법규 준수 철저 1) 도시가스(LNG): 「도시가스사업법」 제17조(정기검사 및 수시검사) 2) 액화석유가스(LPG): 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제6조(저장소의 설치 허가), 제7조(사업 개시 등의 신고) 3) 승강기: 「승강기시설 안전관리법」 제13조(승강기의 검사) 라. 하수(오수) 관리 1) 급식소에서 배출되는 하수(오수)는 관리기준 준		삭제

p	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
	수(하수도법 참조) 2) 하수처리시설 유입 전에 침전조를 설치하여 침전 후 유입 3) 폐식용유 및 육류기름 등은 휴지 등으로 제거하여 오수를 원활히 처리 4) 조리실의 맨홀에서 음식물 찌꺼기 등을 걸러낸 후 정화조로 방류 (정기방류수 수질검사를 실시하여 기준초과로 인한 과태료 부과 등 행정조치를 받는 일이 없도록 함) 5) 조리실 하수 방류로 인한 수질오염 방지를 위하여 식기 등 급식용 기구 세척 시는 합성세제 사용을 지양하고 친환경 세제 사용 권장		
전체	유통기한(소비기한)	소비기한	변경
88	[서식9] 음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고 ※ 작성기준: 2023학년도(2023.3.1.~2024.2.29.) ※ 급식제공인원수: 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원수 ※ 보고시기: 2024.2.29.	[서식9] 음식물쓰레기 발생과 처리비용 보고 ※ 작성기준 - 2024학년도 상반기(2024.3.1.~2024.7.31.) - 2024학년도(2024.3.1.~2025.2.28.) ※ 급식제공 인원수: 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원수 (학생, 유치원, 교직원 모두 포함, 조중석식 모두 합산) ※ 보고시기 - 2024학년도 상반기: 2024. 8. 30. - 2024학년도: 2025. 2. 28.	변경
	[참고자료4] 제3934호 충청남도 조례(2014.10.30.) 「충청남도교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료 사용에 관한 조례」		삭제
	[참고자료5] 제4962호 충청남도 조례(2021.4.30.) 「충청남도교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 억제에 관한 조례」		삭제
123		[참고자료5] 제5493호 충청남도 조례(2023.10.10.) 「충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」(2023.10.10.)	추가

[부록2]

급식학교 신고와 검사 항목

구분	신고기관	구비서류	법규	검사
집단급식소신고	시군구청	영양사 및 조리사 면허증, 사업자등록증, 건축물관리대장	식품위생법 제88조	
음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리계획. 실적, 음식물류 폐기물 관리대장	시군구청	소정양식	폐기물관리법	
액화석유가스 사용신고	한국가스 안전공사	소정양식	액화석유 가스의안전 및 사업관리법	완성검사 후 연1회 정기검사
검사대상기기 검사 신청 및 조종자 신고	에너지 관리공단	소정양식	에너지이용 합리화법	압력용기정기검사: 2년 선임신고: 변경시
정부양곡 구입신청 관련서류	시군구청	정부양곡구입신청서, 정부미사용대장		
소독실시	소독업체	검사대상 : 연속적으로 1회 100인이상에게 식사를 공급하는 집단급식소	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률	4-9월:1회이상/2월 10-3월:1회이상/3월
승강기 정기·자체 검사	한국승강기 안전관리원		승강기시설 안전관리법	완성검사 후 정기검사 : 년1회 자체수시검사:월1회
승강기 관리교육	한국승강기 안전관리원			
가스사고배상책임 보험	일반화재 해상보험			
산업재해보상보험	근로 복지공단	사업자등록증 사본 급여대장 사본 등	산업재해 보상보험법	
고용보험	근로 복지공단	사업자등록증 사본 피보험자자격취득신고서	고용보험법	
국민연금보험	국민연금 관리공단	국민연금 당연적용사업장 해당신고서 사업장가입자자격취득신고서, 사업자 등록증명원	국민연금법	
국민건강보험	국민건강 보험공단	주민등록등본 직장가입자신고서 호적등본(부양가족유무)	국민건강 보험법	
건강진단	보건소 지정의료원	대상 : 영양(교)사, 조리사, 조리원	학교급식법 시행규칙	6개월에 1회

[부록3]

학교급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항

위생사고 발생 시 처분기준

구분	처분항목(내용)		관련자	처분기준	비 고
공통 기준	1. 집단환자* 발생보고 (신고)소홀 *2명 이상의 동일증세 환자발생 사실 인지 시	환자발생 인지 즉시 미보고 (미신고)	관리자	주의	인지시점 24시간 내 미보고
			담당자	주의	
		환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)	관리자	경고	
			담당자	경고	
		환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(미신고)	관리자	경징계	고의적 은폐·축소 미보고(미신고)의 경우
			담당자	경징계	
	2. 보존식 미보관 또는 훼손 등 관리소홀		관리자	경고	고의성이 있는 경우 가중 처분
			담당자	경징계	
	3. 음용수 위생관리 소홀		관리자	주의	균 검출 시 경고
			담당자	주의	
위탁 급식	1. 원인균 검출		위탁 급식업자	계약해지	계약서에 명시 학운위 심의(자문) 거쳐서 처분
			관리자	경고	
			담당자	경고	
	2. 원인균 불검출		위탁 급식업자	계약서에 정한 규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			관리자	주의, 경고	역학조사결과 등을 참고하여 교육장(감), 학교장이 결정
			담당자	주의, 경고	
직영 급식	1. 위생사고 원인이 식재료에 기인한 경우		식재료 납품업자	계약해지	계약서에 명시 학운위 심의(자문) 거쳐서 처분
			관리자	경고	
			담당자	경고	
	2. 위생사고 원인이 조리과정, 종사자 개인위생 등에 기인한 경우		관리자	경고	
			담당자	경고	
			원인제공 당사자	중징계	감염병 등 개인위생에 의한 경우는 당사자 해임 등
	3. 방역기관의 역학조사결과 원인균 불검출 등 원인불명 시		식재료 납품업자	계약서에 정한 규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			관리자	주의, 경고	역학조사결과 등을 참고하여 교육장(감), 학교장이 결정
			담당자	주의, 경고	

학교급식 위생·안전 점검결과 처분기준

지적내용	학교(직영, 위탁)		위탁급식 업체(업자)	비고
	학교장	담당자 (관련자)		
1. 무표시 제품(표시 기준위반, 허위표시) 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	-반품 또는 폐기 -처분청에 통보 -계약서에 명시
2. 소비기한 경과 제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	-반품 또는 폐기 -처분청에 통보 -계약서에 명시
3. 영양사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고	-	1회 : 경고 2회 : 계약해지	-시정결과 보고 -계약서에 명시
4. 급식시설 정기 방역소독 미실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	-시정결과 보고 -계약서에 명시
5. 집단급식소 무신고 (위탁급식영업 무신고)	주의	경고	- (계약해지)	-시정결과 보고 -계약서에 명시
6. 종사자 건강진단 미실시	주의	경고	경고	-시정결과 보고
7. 보존식 미보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	-계약서에 명시
8. 세균검사결과 양성 (균검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	-시정결과 보고 -재검 2개월 내
9. 급식위생 · 안전점검 평가결과 E등급 (60점 미만)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	-시정결과 보고 -재검 2개월 내

* 1~7번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 2회 이상 중복 또는 반복될 경우 가중처분 가능

학교급식 위생사고 피해보상 기준

판단 항목	직영급식 (학교장, 납품업자 등)	위탁급식 (위탁급식업자)	비고
1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상	납품 및 위탁업자 보증보험증권 등 징구
2. 식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급 소홀, 종사자 및 시설 오염 등)	학교 보상 (학교안전공제회)	위탁 급식업자 보상	위탁업자보증보험증권 등 걷기
3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정	납품 및 위탁업자 보증보험증권 등 징구

집단급식소 처분기준

내 용	근거법령	처분기준
1. 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 - 식품 등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준 부적합 - 위생모 미착용, 기계·기구 미소독	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조, 시행령 67조 별표2 시행규칙 제2조 별표1, 제100조 별표27	과태료 100/200/300만원 과태료 20/40/60만원
2. 건강진단 미실시	식품위생법 제40조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20~150만원 (종업원 수와 미실시 비율에 따라 다름)
3. 위생교육 미실시	식품위생법 제41조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20/40/60만원
4. 식중독 발생 미보고시 (집단급식소 설치운영자)	식품위생법 제86조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 500/750/1000만원
5. 식중독 및 그 밖의 위생에 관한 중대사고 발생에 책임이 있는 때	식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항, 제101조, 시행령 제67조 별표2	영양사, 조리사 : 업무정지 1월~면허취소 집단급식소 설치운영자 : 과태료500/750/1000만원
6. 위탁 계약한 사항이외 영업행위	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 제89조 별표23 [Ⅱ. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반]	1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 2월
7. 소비기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리에 사용한 경우		1차: 영업정지 15일/1월 2차: 영업정지 1월/2월 3차: 영업정지 2월/3월(보관/조리) 과태료 300/400/500만원
8. 수질검사 부적합 판정된 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우	식품위생법 제88조 2항, 법 제101조 제1항 제3호 및 시행령 제67조 별표2	1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 2월 과태료 400/600/800만원
9. 보존식 미보관 - 매회 1인분 분량을 영하 18℃ 이하에서 144시간 이상 보관	식품위생법 제88조 2항, 법 제101조 제1항 제3호 및 시행령 제67조 별표2	과태료 400/600/800만원
10. 식중독 역학조사 방해 - 역학조사 완료 전 보관, 사용중 식품 폐기·소독 등 현장 훼손	식품위생법 시행령 67조 별표2	과태료 500만원
11. 시설의 개수명령을 이행하지 않은 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자	식품위생법 제74조, 시행령 제67조 별표2	과태료 200/300/400만원
12. 집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자	식품위생법 제88조, 시행령 제67조 별표2	과태료 300/400/500만원

내 용	근거법령	처분사항
13. 원산지 표시대상 식재료 미표시	농수산물의 표시에 관한 법률 제5조 제3항, 제18조, 시행령 제3조 제5항, 제10조 별표2	과태료 1,000만원 이하
14. 영양사를 두지 않은 경우	식품위생법 제52조, 제96조	3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하 벌금 병과할 수 있음
15. 조리사(면허증소지자)를 두지 않은 경우	식품위생법 제51조, 제96조, 시행령 제36조, 시행규칙 제89조 별표23 [Ⅱ. 개별기준 3. 식품접객업]	1차: 시정명령 2차 : 영업정지 7일 3차 : 영업정지 15일 ※ 3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하 벌금 병과할 수 있음
16. 표시사항을 표시하지 않은 제품 판매	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조 및 시행규칙 제16조 별표 7	1차: 영업정지 1월, 해당 제품 폐기 2차: 영업정지 2월, 해당 제품 폐기 3차: 영업정지 3월, 해당 제품 폐기 ※3년 이하 징역, 3천만 원 이하 벌금
17. 산업재해발생 은폐 금지 및 보고 - 재해 발생일로부터 3년간 보존	산업안전보건법 제57조, 164조 제1항	(산업재해 미보고) (1차) 700(2차) 1,000, (3차) 1,500 (산업재해 거짓 보고) 1,500만원
18. 산업안전보건법령 요지의 게시 및 물질안전보건자료의 작성・게시 의무 위반	산업안전보건법 제34조, 114조	(법령요지 미게시) (1차) 50, (2차) 200, (3차) 500 (물질안전보건자료 미게시) (1차) 100, (2차) 200, (3차) 500
19. 안전보건 표지 미부착	산업안전보건법 제37조	(1개소당) (1차) 10, (2차) 30, (3차) 50
20. 안전보건 교육 미실시 - 정기교육 - 채용시 및 작업 내용 변경시 교육	산업안전보건법 제29조 시행규칙 제26조, 별표4,5	(교육대상 근로자 1명당) (1차) 10, (2차) 30, (3차) 50
21. 방역 기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제24조	과태료 50/100만 원 이하
22. 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조	1년 이하 징역 또는 1천만 원 이하 벌금
23. 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제37조, 제69조	6개월/ 500만 원 이하 벌금
24. 덤웨이터 정기점검 미실시	승강기시설 안전관리법 제32조, 제80조	1년 이하 징역 또는 1천만 원 이하 벌금
25. 검사대상기기 조종사 선・해임 신고	에너지이용 합리화법 제40조, 제75조	1천만 원 이하 벌금

운반위탁급식학교

내용		근거법령	처분사항
운반위탁	1. 자가품질검사의 의무 미이행 - 식품제조·가공업('즉석섭취식품'에 해당) : 3개월마다 1회 이상 - 자가품질검사기록서 2년간 보관	식품위생법 제31조, 제97조, 시행규칙 제31조 별표12	3년 이하 징역 또는 3천만 원 이하 벌금
	2. 운반위탁 학교급식 공급업자 영업허가 미보고	식품위생법 제37조 제5항, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원

※ 위에 명시한 각 항목별, 내용별 위반 시 조치사항(행정처분)과는 별도로 학교급식법 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) 및 제19조(출입·검사·수거 등)의 규정을 위반한 경우는 학교급식법 제23조 내지 제25조에 규정된 벌칙 규정을 적용함

[부록4]

충청남도교육청 식중독대책반 구성·운영 계획

1. 목　적

식중독 의심환자 발생 시 신속대응하고 원인 규명 및 유사사례 재발 방지를 위하여 유치원급식 위생·안전관리에 전문성을 가지고 있는 공무원으로 『식중독 대책반』을 구성·운영하고자 함.

2. 주요기능

- 유치원급식으로 인한 식중독 의심환자 발생 시 원인조사 협조
- 설사환자 파악, 가검물 채취, 역학조사가 원활하고 올바르게 이루어지도록 지도
- 급식중단, 및 재개여부 등 주요 결정사항이 적시에 이루어지도록 학교장에게 지도 조언

3. 구　성

- 단　장: 충청남도교육청 부교육감
- 부단장: 충청남도교육청 교육국장
- 반　장: 충청남도교육청 체육건강과장
- 반　원:
  - 대책수립팀: 학교급식담당사무관, 주무관 1명
  - 조치/시행팀: 주무관 2명
  - 상황점검팀: 주무관 2명

[부록5]

주요 급식기구 지원기준 및 내용연수

[조달청고시 제2021-41호, 2021.12.28.]

급식기구명	내용연수표			비고
	물품분류번호	품명	내용연수	
다기능오븐	48101517	상업용오븐	8	
식기세척기, 애벌세척기	48101615	상업용식기세척기	7	
보온보냉배식대, 보온고, 보냉고	48102097	배식대	7	
야채절단기	23181604	음식물절단기	9	
다믹서	48101608	상업용믹서기	7	
식탁	56101543	식탁	8	
의자	56112102	작업용의자	8	
취반기	48101530	상업용밥솥	7	
전기 국솥・튀김솥	48101809	상업용곰솥또는국솥	6	
보존식전용냉동고, 냉동고	24131602	상업용냉동고	10	
냉장고	24131503	대형냉장고	10	
식기소독보관고, 복합소독고	48101818	주방기구소독기	7	
부침기	48101511	상업용그리들	7	
세미기	23181506	세척장치	9	
전기레인지	48101521	상업용레인지	8	

※ 조달청/조달업무/법령정보/고시 참조

□ 지원 우선순위

- 신규
  - ○미보유교 중 지원을 희망한 학교(공동조리교, 내용연수 경과 및 급식인원 많은 학교 순으로 지원)
  - ○기보유학교 중 급식인원수 증가로 인한 추가 설치가 필요한 학교
- 교체
  - ○내용연수가 경과하여 교체를 신청한 학교(공동조리교, 내용연수 경과 및 급식 인원 많은 학교 순으로 지원)
  - ○기타 노후 등으로 인해 사용이 불가한 학교 및 수리비용이 과다한 학교
  - ○현대화사업으로 인해 증개축에 따른 노후급식기구 교체가 필요한 학교

[부록6]

유치원급식 이물질 발생 대응 매뉴얼

□ 평상시

○ 친환경식재료에 대한 인식 교육

- 학교급식수요자(학생, 학부모(보호자), 교직원), 학교운영위원장 등을 대상으로 친환경식재료에 대한 인식교육 필요

○ 발생사례 공유 및 교육

- 검수, 조리, 배식과정에서 이물질이 발생하여 조치한 사례를 공유
- 발생사례에 대한 조리종사자 교육실시 등 식재료 취급관리 기준 개선 · 강화

○ 이물질 다빈도 발생 식재료 취급방법 개선

- 새우젓: 갈아쓰기
- 국멸치, 다시마: 볶거나 씻어서 사용
- 친환경식재료: 검수 · 세척 · 소독 강화, 밑동 자르기 등
- 해산물: 검수, 세척 강화 등

○ 학교급식지원센터의 검수 강화

- (교육지원청) 학부모(보호자), 영양(교)사 등으로 구성된 검수지원단(컨설팅단)을 운영(권장)
- (학교급식지원센터) 식재료를 납품하는 업체, 생산농가 등의 식재료 취급관리 교육, "먹거리 지킴이단" 을 통한 모니터링 강화

□ 이물질 발생 시

○ 검수단계

- 이물질에 대한 식재료 반품/교환 조치
- 동일사례가 발생되지 않도록 검수기준에 맞는 식재료로 납품할 것을 지시
- 업체의 동의를 통한 부적합 식재료 납품에 따른 "반품확인서" 발급

○ 조리단계

- 문제의 식재료 폐기, 조리공정 중단/식재료 추가 납품 요구
- 식단 시 이에 따른 대체 식재료 납품토록 요구

○ 배식단계

- 인지 → 일단 배식 중단 → 이물질 발생경위 파악 → 관리자 보고 → 대책회의를 통한 배식여부 결정 → 학생, 교직원, 학부모(보호자)에게 안내
- 공산품(완제품)은 납품업체 · 제조회사에 손해배상 청구

<대책회의 시 고려사항(예시)>

1단계: 계속 배식 시 학생 건강에 유해(위험)한가?
2단계: 발생원인 파악이 가능한가?
3단계: 동일 이물질이 3사람 이상에게서 발생하였는가?

○ 공통사항

- 위생사고(이물질 등)발생 시 학교급식지원센터에 통보, 교육지원청에 보고

[참고자료1]

학교급식법

[시행 2022. 6. 29.] [법률 제18639호, 2021. 12. 28., 일부개정]

교육부(학생건강정책과) 044-203-6543

제1장 총칙

제1조(목적) 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "학교급식"이라 함은 제1조의 목적을 달성하기 위하여 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
2. "학교급식공급업자"라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.
3. "급식에 관한 경비"라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다.

제3조(국가·지방자치단체의 임무) ①국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

②특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감(이하 "교육감"이라 한다)은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령으로 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다. <개정 2012. 3. 21., 2019. 12. 10., 2020. 1. 29., 2021. 3. 23.>

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외한다.
2. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
3. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교
4. 「초·중등교육법」 제60조의3에 따른 대안학교
5. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

제5조(학교급식위원회 등) ①교육감은 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식위원회를 둔다. <개정 2021. 12. 28.>

1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획

2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비 및 식재료 등의 지원
3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

②제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성 · 운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

③특별시장 · 광역시장 · 도지사 · 특별자치도지사 및 시장 · 군수 · 자치구의 구청장은 제8조제4항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.

④특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치 · 운영할 수 있다.

⑤제3항의 규정에 따른 학교급식지원심의위원회의 구성 · 운영과 제4항의 규정에 따른 학교급식지원센터의 설치 · 운영에 관하여 필요한 사항은 해당지방자치단체의 조례로 정한다.

제2장 학교급식 시설 · 설비 기준 등

제6조(급식시설 · 설비) ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 둘 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따른 시설 · 설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.

제7조(영양교사의 배치 등) ①제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초 · 중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <개정 2009. 2. 6., 2020. 1. 29.>

②교육감은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 그 소속하에 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.

③ 교육감은 제1항 단서의 영양교사의 배치기준 등에 따른 유치원 중 일정 규모 이하 유치원에 대한 급식관리를 지원하기 위하여 특별시 · 광역시 · 특별자치시 · 도 및 특별자치도의 교육청 또는 「지방교육자치에 관한 법률」 제34조 및 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제80조에 따른 교육지원청에 영양교사를 둘 수 있다. <신설 2021. 12. 28.>

④ 제3항에 따라 영양교사가 급식관리를 지원하는 유치원의 규모 및 지원의 범위 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <신설 2021. 12. 28.>

제8조(경비부담 등) ①학교급식의 실시에 필요한 급식시설 · 설비비는 해당 학교의 설립 · 경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

②급식운영비는 해당 학교의 설립 · 경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령으로 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>
③학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.
④특별시장 · 광역시장 · 도지사 · 특별자치도지사 및 시장 · 군수 · 자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설 · 설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설 · 설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다. <개정 2019. 4. 23.>

제9조(급식에 관한 경비의 지원) ①국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.
②제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007. 10. 17., 2010. 7. 23., 2021. 3. 23.>

1. 학생 또는 그 보호자가 「국민기초생활 보장법」 제2조에 따른 수급권자이거나 차상위계층에 속하는 학생, 「한부모가족지원법」 제5조의 규정에 따른 보호대상자인 학생
2. 「도서 · 벽지 교육진흥법」 제2조의 규정에 따른 도서벽지에 있는 학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령으로 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
3. 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제4호에 따른 농어촌학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령으로 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학생

③ 교육감은 「재난 및 안전관리 기본법」 제3조제1호에 따른 재난이 발생하여 학교급식이 어려운 경우에는 제5조제1항에 따른 학교급식위원회의 심의를 거쳐 대통령령으로 정하는 바에 따라 학생의 가정에 식재료 등을 지원할 수 있다. 이 경우 지원 범위는 제8조제4항 및 제9조제1항에 따라 국가 또는 지방자치단체가 지원한 급식에 관한 경비에 한정한다. <신설 2021. 12. 28.>

제3장 학교급식 관리 · 운영

제10조(식재료) ①학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.
②식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제11조(영양관리) ①학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 다양한 식품으로 구성되어야 한다. <개정 2021. 12. 28.>

②학교급식의 영양관리기준은 교육부령으로 정하고, 식품구성기준은 필요한 경우 교육감이 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 12. 28.>

제12조(위생 · 안전관리) ①학교급식은 식단작성, 식재료 구매 · 검수 · 보관 · 세척 · 조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리를 철저히 하여야 한다. <개정 2021. 3. 23.>
②학교급식의 위생 · 안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제13조(식생활 지도 등) 학교의 장은 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승 · 발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 교육 및 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공한다. <개정 2021. 12. 28.>

제14조(영양상담) 학교의 장은 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양상담과 필요한 지도를 실시한다.

제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리 · 운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 및 「초 · 중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의 · 자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매 · 검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <개정 2020. 1. 29.>
②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.
③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ①학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원(이하 "학교급식관계교직원"이라 한다) 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식재료를 사용하여서는 아니된다. <개정 2007. 4. 11., 2009. 6. 9., 2011. 7. 21., 2021. 11. 30.>

1. 「농수산물의 표시 등에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 표시를 거짓으로 적은 식재료
2. 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
3. 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
4. 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료

②학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

1. 제10조제2항의 규정에 따른 식재료의 품질관리기준, 제11조제2항의 규정에 따른 영양관리기준 및 제12조제2항의 규정에 따른 위생 · 안전관리기준
2. 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령으로 정하는 사항

③ 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다. <신설 2013. 5. 22.>

④ 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <신설 2013. 5. 22.>

제17조(생산품의 직접사용 등) 학교에서 작물재배 · 동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에도 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

제4장 보칙

제18조(학교급식 운영평가) ①교육부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따른 평가의 방법 · 기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제19조(출입 · 검사 · 수거 등) ①교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품 · 시설 · 서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 출입 · 검사 · 열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.

③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호 · 제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2013. 5. 22.>

제20조(권한의 위임) 이 법에 의한 교육부장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

제21조(행정처분 등의 요청) ①교육부장관 또는 교육감은 「식품위생법」 · 「농수산물품질관리법」 · 「축산법」 · 「축산물위생관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고 · 지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다.

<개정 2008. 2. 29., 2010. 5. 25., 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 요청을 받은 관계행정기관의 장은 특별한 사유가 없으면 그 요청을 따라야 하며, 그 조치결과를 교육부장관 또는 해당 교육감에게 알려야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

제22조(징계) 학교급식의 적정한 운영과 안전성 확보를 위하여 징계의결 요구권자는 관할학교의 장 또는 그 소속 교직원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여 해당 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

1. 고의 또는 과실로 식중독 등 위생 · 안전상의 사고를 발생하게 한 자
2. 학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자
3. 제19조제3항의 규정에 따라 교육부장관 또는 교육감으로부터 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 자
4. 학교급식과 관련하여 비리가 적발된 자

제5장 벌칙

제23조(벌칙) ①제16조제1항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

②제16조제1항제3호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

③다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제16조제1항제4호의 규정을 위반한 학교급식공급업자
2. 제19조제1항의 규정에 따른 출입 · 검사 · 열람 또는 수거를 정당한 사유 없이 거부하거나 방해 또는 기피한 자

제24조(양벌규정) 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제23조의 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.

[전문개정 2010. 3. 17.]

제25조(과태료) ①제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자에게는 500만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2021. 3. 23.>

②제16조제2항제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에

따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자에게는 300만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2013. 5. 22., 2021. 3. 23.>
③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감이 부과 · 징수한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>
④ 삭제 <2010. 3. 17.>
⑤ 삭제 <2010. 3. 17.>
⑥ 삭제 <2010. 3. 17.>

부칙 <제18639호, 2021. 12. 28.>

이 법은 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

[참고자료2]

¥ “ß D ·& a Ł+ & ˇ <ø· > P

농수산물의 표시에 관한 법률 시행규칙

영업소 및 집단급식소의 표시방법(제3조제2호 관련)

>x ·& Ł

> :’z ˜ la ˆ ·& K “ß z 3 ·&

E }Z :’ ; ‘ D > M7

† : & MI L ¨ ·&Æ ß S

< & >

; † ·r 5 E

; † ·r v |> EZ vª E

; † ·r E

; † ·r E8

a D W k˘xla q&x a xf :’z W

Mba ·

> 2 P I D 2L ¿~8 ·7 ·: :/I «7

† ·&

< & ·r >· D ·: :/I ß· «7

·r – 8 ·: , -ß ·r

– ·r B:g – 3 }1 -

B: B:g ·r – B:

–

8 a vb 8 ·r •· 8 ·:

B: ·r ”· 8 ·:

5ª 5 ·r •· 8 ·: vª v ·r

”· 8 ·: |> ·r ”· 8 ·:

¯ a ¯% ¯ ·r L 8 ·:

< & ·r >· D ·: :/I ß· n7

– ·r 3 ·: † 5 •· ·r
8 ·: b : b L ·r 8 ·:
˜ 8 ; ¯ ´ 5/ a8 ·7
??D 3 ·&
< &Æ *l ·r 8 C }E%
·r ¯ ”· 5/ L
Bb •· b ”·
C > ·r · K · la ·r 5 ·& ba
“ß l / ; ‘ø& · & ·‘øW & ·(·‘øW (z
la & · ·W ‡z5 ·&Æ ß S
˜ “ß > ¿8 > ¿ ; D
3 ·& : : ´ n˜ ·&Æ ß S
< &›P º 8 ·r X$ º 8)L
ß· † > “ß > ¿ ¿8 ‡Q ¨
¤bd xf 3 ·&Æ ß S
< `&›; : ` •· ª ’P vª ”·
·r † > “ß > ¿D D > ø·
C˜ n˜ D > W– ł :fl ß· 5 ·&;
D 3 ß· 5 ·&Æ ß S
< & > 8W º ß· A ß·
·r D ’-> ¿8 ’-D (·&3
/ Æ ß S
“ß > ¿8 ; ¨ xR Æ ~x5 zb a
· ¿ ¤bd ·& ba zb a b
ø v L ¨ ·& E b—z`† a8 >
3 KÆ ß S ·&3 / Æ ß S

W ·& “ß la > ¿8 ; ¨ 8 > ¨ xR ·
“ß la > ¿ D 3 ¤bd
·& E ¤bd ·& fl yæ m·
ß— a ·&Æ ß S

, ø ·& Ł
> Kq:'| , ´ L¨:'| ,8 ,
:W> q ß S(, rD }Z k˘x ´
q&x k˘x q&x ” fl (E k˘x
q&x8 H ·& ¨ E —D ‡ n˜
X ·&x8 — n˜ 1 k˘x ´ q
&x ·&3 / Æ ß S
·> ·&x 8 Æ j
·&x > ` ` > DN DN
I L j
W ¤K_ I :'z7 ¤K_ I L j
˜ D ·& ø ·& Ł n˜ 3 ·&Æ j
W 7 ˜ 2 5 ¶z q ·&
3 ·&x ·&Æ x , r 1:fl S >b
q&x > }A M7 :W> >b \ ß S q&x
D — :W> \ ß S(·&x8 1
¨ q&x8 , D , D – yQ
‡ Qb 1 v † :W> \ ß S ·&x8
1 q& ¨
´ ‡(' e b > @8 ;Æ ß S
¢DI a8 ¤ª 5 ‡ ; 'b ø > ·&;
q&x ·&x8 1 E 1I fl
$ D ·&x 1 ¨ „I ·&> ; k˘
x8 ¨X& ¨
a $ ' ,8 , ´ æ '
' Ia 'b @ k˘· k˘x q&x ,H a8
¨ :W I W3 ¤ª > 3 q KÆ ß S(·
& ¨
·fi –&, a •¿ W3 5 , ´ æ ' D

n2 ·& ß > xf –@ @ k˘·3
X¿ ¨ > >(yWx D > >(8 ¤ª 5 –
ba fi- · -&, aD K ; v> P ¨
bø'b 'b a , · : , a æ ' D
>~ ´ a~ (‡ :W 'W3 ¤ª > q
ß S b ,H q&x a8 ¨ ·&Æ ß S

·& ø ·& Ł
> w D ·& Ł w D ·r · ß· 5
‡ :D ‡ n˜ ·&

·⊮ · D · la ·r 5 ·& '-D
(3 - ‡ ¨ ·& E ßQ 3 ·r
† P l - 1 ·r · 5 ,> ·
la ·r 5 ·& : '-D (´ y/·>z8
ª ·&
<B:& > ·r a, ·r - B:
·r - y/· –
ßa D ·>z8 ·&
<B&> •·
8 ; ´ ¤ ˘ a ¤ ¤ª
·⊮ · D · la ·r 5 ·& E ßQ
8 ¤8 ·r † P l - 1 ·r · 5
,> ba ßQ ;3 ·r † P l - 1
·r · 5 ,> · la ·r 5 ·& :
y/·>z8 ª ·&
< &8> ·r ·r 3 ;
; ·r 8 ·r y/· C
·r y/· — 3 ; ; ·

r y/· ”·

ßa D ·>z8 ·&

< &8> C ˇ ˇ –

”· 3 ; ; ”·

a 5 65 •)58 ¤ª I M > ¿D ·&

Ł 5 > ¿D ·r · ß· 5 ‡

:D ‡ n˜ ·&

·r · D ˇ ·5 5 ·r ·&

ß· D 58 / ·>z8 ·&

< & > •ˇ· 5 † 5 ”·

vª D ·& Ł

·r † vª 3 ; ¨ xR · vª

·& vª D K v zK v3 ¤ª

D 3 ·& I |> 3 vª D

|> D 3 ª ·&

< & >

vª v ·r |> ”· vª v ”·

|> ·r

|> 3 7 vª vª v ·r

ß· † · > vª 3 ßQ ¨ ; ¨ xR ·

vª 3 · > ·>z8 ·&

< v&ª > ”·

˜ > ¿8 A (· : · ·ß D

·& Ł A (: ·ßD ¨ ·r ·

ß· 5 ‡ ¨ :D ‡ n˜ ·&

·r · > ¿8 · Ia ·

r 5 ·&

< & > A·r ·ß ·r

ß· > ¿8 ·>z8 ·&

< & > A”· ·ß •·

C ¯ 5/ •2˜ bfl b z afl B fl

"q 5 fl ¨ ´ –2•D ·& Ł ·r

· ¤ ´ ß· 5 ‡ :D ‡ n˜ ·&

·r · D · la ·r ¸ 5 ·&

< &%> ·r 5/% 5/ ¸

¤ D ¤ ¤ z 5

< 5&‡> 5/ ¤ R ¤ £¤

ß· D ·>z8 ·&

< 5&%> 5/ L bfl‡l bfl ·

˜ S ß D ·& Ł7 ø· ~ n2

[참고자료3]

제4291호 충청남도 조례(2017.9.20.)

충청남도교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례

제1조(목적) 이 조례는 충청남도교육청 학교급식 정보공개, 급식 게시판 운영 및 급식 만족도 조사에 관한 사항을 규정함으로써 학생과 학부모의 알권리를 보장하고 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "학교급식"이란 「학교급식법」 제2조제1호에 따른 급식을 말한다.
2. "정보공개"란 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」제2조제1호에 따른 정보를 같은 조 제2호에 따라 정보를 공시하거나 제공하는 것 등을 말한다.

제3조(책무) 충청남도교육감(이하 "교육감"이라 한다)은 학교급식 정보공개에 필요한 시책을 수립하고 추진하여야 한다.

제4조(정보공개의 원칙) ① 교육감과 학교의 장은 보유·관리하는 학교급식 정보를 이 조례가 정하는 바에 따라 공개하여야 한다.

② 이 조례에 따라 제공되는 학교급식 정보는 학생 및 교직원의 개인정보를 포함하여서는 아니 된다.

제5조(법령 등과의 관계) 학교급식 정보공개에 관하여 법령 또는 다른 조례에서 정한 것을 제외 하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제6조(공개 대상) 이 조례에 따른 학교급식 정보의 공개대상은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 예산편성 및 운용
2. 학교급식 영양, 위생, 안전 등 급식운영
3. 「학교급식법」제13조에 따른 식생활 지도 관련 정보
4. 「학교급식법 시행규칙」제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율
5. 「학교급식법 시행규칙」제7조제2항에 따른 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 및 월간 식단표
6. 제5호의 식단표에 따라 제공되는 식단 사진
7. 제8조에 따른 학교급식 만족도 조사 결과
8. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
9. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

제7조(급식 게시판 운영) ① 학교의 장은 학교급식 정보를 제공하고 의견을 수렴하기 위하여 학교 인터넷 누리집에 학교급식 게시판을 운영하여야 한다.

② 학교의 장은 학생과 학부모가 학교급식 게시판에 자유롭게 의견을 제출할 수 있도록 하여야 한다. 이 경우 제출된 의견을 반영하도록 노력하여야 한다.

제8조(만족도 조사) 학교의 장은 학생을 대상으로 학교급식에 대한 만족도 조사를 연 1회 이상 실시하고 그 결과를 급식운영에 반영하도록 하여야 한다.

부칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

[참고자료4]

제4865호 충청남도 조례(2020.12.20.)

충청남도 친환경학교급식 등 지원에 관한 조례

제1조(목적) 이 조례는 충청남도내 학교 등에 친환경농수산물 등 우수 식재료 급식 등에 필요한 경비를 지원하여 영유아와 아동 및 청소년의 건전한 심신 발달과 올바른 식생활 습관의 형성을 도모하고 지역농산물 이용 촉진 등 식재료의 직거래 활성화를 통하여 지역 농정의 선순환과 농수축산업 발전에 이바지하는 것을 목적으로 한다.<개정 2013.09.25., 2017. 10. 17.,2020.12.30.>

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "친환경학교급식 등(이하 "급식"이라 한다)"이란 친환경농산물 등 우수 식재료 급식경비를 국가나 충청남도(이하 "도"라 한다), 충청남도교육청(이하 "교육청"이라 한다), 시·군이 부담하는 것을 말한다.
2. "급식경비"란 식재료 구입비, 급식운영비 및 급식시설·설비비 등 급식에 필요한 모든 경비를 말한다.
3. "친환경농수산물 등 우수 식재료"란 급식을 목적으로 조리·가공하는데 사용되는 음식의 원·부재료로 유전자변형이 되지 아니하고 「**식품위생법**」에 따른 농수축산물과 이 원료로 제조·가공된 식품으로 이력관리가 가능하여 유통경로가 투명한 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것을 말한다.<개정 2013.09.25., 2017. 10. 17.>

가.「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에 따른 친환경 인증 농수산물 <개정2013.09.25.>

나.「농수산물품질관리법」에 따른 우수관리 인증 농수산물<개정 2013.09.25.>

다.「축산물위생관리법」에 따른 위해요소중점관리기준이 적용된 축산물, 「소 및 쇠고기 이력관리에 관한 법률」에 따른 축산물

라.「**식품산업진흥법**」에 따른 인증 전통식품, 유기가공식품

마.「**학교급식법**」(이하 "법"이라 한다) 제10조제2항에 따른 학교급식 식재료의 품질관리기준에 따른 식재료

바. 그 밖에 충청남도지사(이하 "도지사"라 한다) 및 도의 시장·군수가 인증·보증·추천하는 농특산물

4.“지역산 식재료”란 「**지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률**」제2조의2에 따른 지역농산물과 「**농업ㆍ농촌 및 식품산업 기본법**」제3조의6에 따른 농수산물 중 도내에서 생산ㆍ가공된 식재료를 말한다.<신설 2020.12.30.>

제3조(책무) ① 도지사 및 시장·군수는 급식에 필요한 급식경비를 예산의 범위에서 지원할 수 있다. <개정 2017. 10. 17.>

② 도지사 및 시장·군수는 지원계획 및 급식경비 지원에 관한 사항을 기관 인터넷누리집 등을 통하여 투명하게 공개하여야 한다.

③ 도지사 및 교육감, 시장ㆍ군수는 지역산 식재료 사용 비율을 높이기 위하여 노력하여야 한다.<신설 2020.12.30.>

제4조(급식지원계획 수립·시행) ① 도지사는 다음 각 호의 내용을 포함하는 학교 등 급식 지원계획(이하 "지원계획"이라 한다)을 매년 수립·시행하여야 한다.

1. 급식의 시행에 대한 중장기 계획
2. 친환경농수산물 수급체계 구축 및 지원에 관한 사항<개정 2013.09.25.>
3. 건강한 식생활교육과 농어촌체험교육 등 급식과 연계된 교육프로그램(이하 "급식프로그램"이라 한다) 지원에 관한 사항
4. 급식지원센터 지원에 관한 사항
5. 급식지원센터 지원에 대한 지도·감독에 관한 사항
6. 직영급식 교육기관 등 우선 지원에 관한 사항
7. 교육기관 등의 토·일·공휴일 및 방학기간 등에 저소득층 급식지원에 관한 사항

8. 전년도 지원계획의 시행에 따른 성과평가에 관한 사항
9. 그 밖에 급식 지원을 위하여 도지사가 필요하다고 인정하는 사항

② 도지사는 지원계획을 매년 7월말까지 수립하고 지원계획에 따른 필요경비를 다음연도 예산에 반영하여야 한다.

③ 도지사가 지원계획을 수립할 때에는 교육감 및 시장·군수와 지원대상, 지원방법, 재정분담 비율 등을 합의하여야 한다.

④ 도지사는 지원계획을 교육감 및 시장·군수에게 알려야 하고 도의회에 보고하여야 한다.

제5조(지원대상) 급식 지원대상은 도에 소재하고 있는 다음 각 호 어느 하나에 해당하는 교육기관 또는 시설(이하 "교육기관 등"이라 한다)로 한다.

1. 법 제4조에 따른 급식대상 학교
2.「**유아교육법**」제7조에 따른 유치원
3.「**영유아보육법**」제10조에 따른 보육시설
4.「**아동복지법**」제52조제1항제8호에 따른 아동복지시설
5. 그 밖에 도지사 및 교육감, 시장·군수가 필요하다고 인정하는 시설 또는 학생

제6조(지원방법) ① 법 제9조제2항 및 「**교육기본법**」제8조제1항의 학생에 대해서는 보호자가 부담할 경비의 전부를 무상으로 지원할 수 있다.

② 급식경비의 지원범위 및 지원금액, 급식지원센터 지원, 식재료 수급, 계약생산 등 필요한 사항은 규칙으로 정한다. **제7조(지원신청)** ① 제3조제1항에 따라 급식경비를 지원 받고자 하는 교육기관 등의 장은 급식경비 지원 신청서를 관할 교육지원청 또는 시장·군수에게 제출하여야 한다.

② 제3조제1항에 따라 급식경비를 지원 받은 교육기관 등의 장은 급식 경비 정산 보고서를 교육지원청에 제출하고 교육지원청은 시장ㆍ군수에게 제출하여야 한다.<개정 2020.12.30.>

③ 제2항의 정산보고서 작성에 관한 사항은 규칙으로 정하며, 정산보고서에는 실제 급식인원에 관한 사항이 포함되어야 한다.<신설 2020.12.30.>

제7조의2(급식경비의 분담)<신설 2020.12.30.>「충청남도 교육발전협의회 설치 및 운용에 관한 조례」제3조에 따라 도와 교육청은 매년 6월 말까지 교육발전협의회의 심의결과를 반영하여 급식경비 분담 범위를 결정한다.

제8조(교육기관 등의 의무) ① 급식경비를 지원받은 교육기관 등의 장은 그 지원목적에 맞게 사용하여야 한다.<개정 2013.09.25.>

② 급식경비를 지원받은 교육기관 등의 장은 제7조에 따른 방법으로 집행결과를 매년 도지사에게 제출해야 한다.

③ 교육기관 등의 장은 도지사 및 교육감, 시장·군수의 급식경비 지원과 관련하여 각종 자료 요구 등이 있을 때는 성실히 응해야 한다.

④ 급식경비를 지원받은 교육기관 등의 장은 소속의 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교급식 식재료 구매 시 법 제5조4항에 따라 시장·군수가 설치·운영하는 학교급식지원센터를 우선 이용하도록 노력하여야 한다. <신설 2017. 10. 17.>

⑤ 급식경비를 지원받은 교육기관등의 장은 특별한 사유가 없는 한 품목군별 지역산 식재료사용 비율을 10분의 5이상 사용하도록 노력하여야 한다. <신설 2020.12.30.>

⑥ 시장ㆍ군수는 품목군별 지역산 식재료 사용 비율을 매년 도지사에게 제출해야 한다.<신설 2020.12.30.>

제9조(지도·감독 등) ① 도지사 및 교육감, 시장·군수는 급식경비를 목적대로 사용하는지 여부를 확인하고 지도·감독하여야 한다.<개정 2013.09.25.>

② 도지사는 급식경비를 지원받은 교육기관 등의 장이 제8조제1항의 지원목적을 위반하여 사용한 경우에는 지원한 급식경비의 일부 또는 전부를 회수하고 지원을 취소할 수 있다.

③ 급식경비 집행에 관한 지도·감독 및 보고 등에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

제10조(급식지원센터 지원) ① 도지사는 급식에 사용될 식재료를 원활하게 공급하고 급식 사업의 정책·교육·홍보 등을 위해 법 제5조제4항에 따라 설치·운영하는 학교급식지원센터(이하 "급식지원센터"라 한다)에 대한 지원사업을 시행할 수 있다. <개정 2017. 10. 17.>

② 제1항의 급식지원센터에 대한 지원사업 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

제10조의2(충청남도 광역급식지원센터의 설치) <신설 2017. 10. 17.> ① 도지사는 친환경 학교급식의 원활한 추진 및 급식지원센터에 대한 지원을 위해 충청남도광역급식지원센터를 설치·운영할 수 있다.

② 도지사는 제1항에 따른 광역급식지원센터 지원 사업을 실행하기 위한 사무국과 광역 차원의 급식 지원 운영 및 협의 등을 위한 광역급식지원센터 운영위원회(이하 "운영위원회"라 한다)를 둘 수 있다.

③ 제2항의 운영위원회 구성과 운영에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

제10조의3(업무일부의 위탁) <신설 2017. 10. 17.> ① 도지사는 효율적 업무추진을 위해 다음 각 호의 사항을 법인 및 단체에 위탁하여 운영할 수 있다.
1. 광역급식지원센터 물류 및 유통기능
2. 친환경농산물 작부체계 구축 및 센터 운영 활성화 업무
3. 학교급식 민관협력 체계 구축을 위한 사무

② 위탁기관 선정에 관한 사항은「충청남도 사무의 민간위탁 및 관리 조례」를 따른다.

제11조(심의위원회의 설치·운영) ① 도지사는 제13조의 각 호 내용을 심의하기 위하여 충청남도친환경학교급식지원심의위원회(이하 "심의위원회"라 한다)를 설치·운영하여야 한다.

② 삭제 <2017. 10. 17.>

③ 삭제 <2017. 10. 17.>

제12조(심의위원회의 구성) ① 심의위원회는 위원장을 포함하여 15명 이내로 구성하며 위원은 다음 각 호의 기관·단체에서 추천한 사람 중에서 위촉하고 당연직 위원은 도지사가 지정하는 부지사(이하 "부지사"로 한다), 기획조정실장, 농정국장, 복지보건국장, 교육청 교육정책국장, 광역급식지원센터장으로 한다. <개정 2013.7.15., 2017. 10. 17.>
1. 학부모단체, 학교급식 관련 시민단체
2. 영유아보육시설 단체
3. 농수산물 생산자 단체
4. 영양(교)사 단체, 교원단체
5. 도 의회
6. 시장·군수협의회

② 위원장은 부지사로 하고 부위원장은 위촉위원 중에서 호선한다.

제13조(심의위원회의 기능) 심의위원회는 다음 각 호의 사항을 심의한다.
1. 지원계획<개정 2020.12.30.>
2. 급식경비의 지원대상, 지원방법, 지원규모 등<개정 2020.12.30.>
3. 식재료의 품질과 영양개선 및 식생활 습관의 교정을 위한 시범사업<개정 2020.12.30.>
4. 급식지원센터 지원<개정 2020.12.30.>
5. 급식프로그램 지원<개정 2020.12.30.>
6. 광역급식지원센터 설치·운영 및 지원 <신설 2017. 10. 17.,2020.12.30.>
7. 지역산 식재료 사용비율<신설 2020.12.30.>
8. 그 밖에 급식 실현을 위해 도지사 및 교육감이 필요한 사항<개정 2020.12.30.>

제14조(위원의 임기) ① 위촉직 위원의 임기는 2년으로 하되 한차례만 연임할 수 있다.

② 당연직 위원의 임기는 해당 직위 재직기간으로 한다.

제15조(위원장 등의 직무) ① 위원장은 심의위원회를 대표하고 심의위원회의 직무를 총괄한다.

② 부위원장은 위원장을 보좌하며 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 직무를 대행한다.

③ 위원장의 명을 받아 위원회의 사무를 처리하기 위하여 간사 1명을 둔다.

제16조(회의) ① 심의위원회 회의는 재적위원 과반수의 요구가 있거나 위원장이 필요하다고 인정할 때 소집한다.

② 심의위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 시작하고 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

③ 위원장이 회의를 소집하고자 할 때에는 회의일시, 장소, 안건을 붙여 미리 각 위원에게 문서로 알려야 한다.

제17조(실비변상) 심의위원회의 회의에 출석하는 공무원이 아닌 위원은「충청남도 위원회 위원 수당 및 여비 지급 조례」에 따라 예산의 범위에서 수당 등의 실비를 지급할 수 있다.<개정 2013.09.25.>

제18조(시행규칙) 이 조례의 시행에 관하여 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙(조례 제4301호, 2017. 10. 17.)

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙(조례 제4865호, 2020.12.30.)

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

[참고자료5]

제5493호 충청남도 조례(2023.10.10.)

충청남도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례

제1조(목적) 이 조례는 충청남도 학교급식의 안전한 식재료 사용과 급식환경에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 안전성 확보와 품질 향상 및 학생의 건강한 식생활에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "학교"란 「학교급식법」(이하 "법"이라 한다) 제4조에 따른 학교급식 대상 학교를 말한다.
2. "학교급식"이란 학교의 장이 학교의 학생을 대상으로 실시하는 급식을 말한다.
3. "유전자변형식품등"이란 다음 각 목의 것을 말한다.

가. 「식품위생법」 제12조의2제1항의 유전자변형식품 및 유전자변형식품첨가물

나. 「건강기능식품에 관한 법률」 제17조의2의 유전자변형건강기능식품

다. 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 축산물 중 유전자변형농축수산물을 원재료로 하여 제조·가공한 축산물

라. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호의 "유전자변형농수산물"이란 인공적으로 유전자를 분리하거나 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 농수산물을 말한다.

4. "방사능등 유해물질"이란 방사능, 농약, 중금속 등 인체에 악영향을 미치는 모든 물질을 말한다.
5. "안전한 식재료"란 다음 각 목의 요건을 모두 충족하는 식재료를 말한다.

가. 「학교급식법 시행규칙」 별표 2에 따른 학교급식 식재료의 품질관리기준에 적합할 것

나. 유전자변형식품등이 아닐 것

다. 방사능등 유해물질이 아닐 것

6. "식재료 공급업체"란 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식 식재료를 공급하는 자를 말한다.

제3조(교육감의 책무) ① 충청남도교육감(이하 "교육감"이라 한다)은 양질의 학교급식을 안전하게 제공될 수 있도록 필요한 시책을 마련하고 추진하여야 한다.

② 교육감은 안전하고 쾌적한 학교급식 환경이 조성될 수 있도록 급식시설 및 급식환경의 개선을 위하여 노력하여야 한다.

제4조(학교급식계획) ① 교육감은 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 법 제3조제2항에 따른 학교급식계획을 매년 수립·시행하여야 한다.

② 학교급식계획에는 식재료의 검사품목, 시기, 방법 및 검사 결과 조치 등에 관한 검사체계가 포함되어야 한다.

③ 교육감은 각급 학교별로 학교급식계획 시행에 관하여 점검하여야 하며 우수하고 안전한 식재료 사용을 위한 모니터링 체계를 구축·운영하여야 한다.

제5조(우수 식재료의 사용) 교육감은 학생의 건강한 식생활을 위하여 충청남도에서 생산되는 우수 식재료의 사용을 권장할 수 있다.

제6조(유전자변형식품등 사용억제) ① 학교장은 학교급식 식재료로 유전자변형식품등 사용을 억제하여 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 노력하여야 한다.

② 학교장은 유전자변형식품등을 학교급식에 사용하는 경우에는 미리 급식 대상 학생에게 알리고 급식을 할 때에 표시하여야 한다.

제6조의2(방사능등 유해물질 사용금지) 학교장은 학교급식 식재료로 방사능등 유해물질 사용을 금지하여 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 노력하여야 한다.

제7조(식재료 평가) 학교의 장은 학교급식 식재료의 품질을 유지하고 납품서비스 향상을 위하여 식재료 공급업체의 식재료 공급실태를 평가하여야 한다.

제8조(식재료검사 및 조치) ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 안전성검사를 학교급식계획에 따라 실시하여야 하며, 학교운영위원회 또는 학부모나 교직원의 검사의뢰가 있을 때에는 이를 반영하기 위하여 노력하여야 한다.

② 교육감은 제1항에 따른 안전성 검사를 충청남도, 시·군 및 관련 기관과 협력하여 실시하거나 관련 전문기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

③ 교육감은 제2항에 따른 검사 결과 방사능 등 유해물질이 검출되었을 때에는 그 결과를 교육청 누리집에 즉시 공개하고, 학교 및 관계 기관 등에 통보하여야 한다.

제9조(교육) 교육감은 학교급식 관계 교직원과 식재료 공급업체를 대상으로 안전한 식재료 사용 및 급식환경 개선 관련 교육을 연 1회 이상 실시하여야 한다.

제10조(지원) 교육감은 안전한 학교급식 계획 운영에 필요한 예산을 지원할 수 있다.

제11조(공동구매 등의 활성화) 교육감은 안전하고 질 좋은 식재료를 적정가격에 구매하기 위한 공동구매 등 방안을 마련하여야 한다.

제12조(협력체계 구축) 교육감은 안전한 식재료의 공급 및 급식환경 개선을 위하여 충청남도, 시·군 및 관련 기관 등과 협력체계를 구축할 수 있다.

부칙 <제5493호,2023.10.10>

제1조(시행일) 이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

제2조(다른 조례의 폐지) 다음 각 호의 조례는 각각 폐지한다.

1. 충청남도교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료 사용에 관한 조례
2. 충청남도교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 억제에 관한 조례

[참고자료6]

유치원 원인(역학) 조사 이전 확인사항과 관련자료

1 확인사항

☞ 식중독 의심환자 발생 인지 경위

☞ 결석자, 조퇴자 현황 파악

☞ **구토, 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악**

※ 절대로 방송이나 거수 조사, 강당 소집하여 파악하지 말 것

- 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도)
- 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악
- 학년별・반별 파악(증상 포함)

학년-반	이름	최초 증상 일시	주요증세				출결사항			치료 현황			급식 섭취 여부	특이사항
			설사	구토	발열	복통	등교	결석	조퇴	입원	통원	투약/자가치료		
햇님반	김OO	4.11 16:00	1			1	1					1	1	OO반 김오빠

☞ 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황

☞ 통원・입원환자 여부, 현재 유증상자 상태

- 병원이름, 입원 유아 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)

☞ 특이사항 : 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간), 유치원 전체 외부행사, 반별 외부행사 등

2 관련자료

☞ 유아(반별 유아 수 등)와 교직원 현황, 급식인원

☞ 집단급식소(조리종사자 현황)와 식재료 공급업체 현황

☞ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부)

☞ 교실배치도(화장실, 급식소, 반 배치, 정수기 위치 등)

☞ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)