발 간 등 록 번 호
전북교육 2024-095

더 특별한 전북교육
학생중심 미래교육

2024 사립유치원 급식 기본방향

전북특별자치도교육청
문 예 체 건 강 과

◈ **본 기본방향은 학교급식 대상 사립유치원에 적용되는 내용이며, 원아 수 50명 미만의 사립유치원은 참고 자료로 활용하시기 바랍니다.**

※ 학교급식 대상 사립유치원: 「학교급식법」제4조 및 같은법 시행령 제2조의2에 따라 매년 10월에 공시되는 현원 원아 수 50명 이상 유치원

전북교육 기본방향

실력과 바른 인성을 키우는 전북교육

Contents

Ⅰ. 유치원급식 운영의 내실화

가. 유치원급식 적용 지침 준수 ····· 3
나. 유치원급식 운영원칙 ····· 4
다. 유치원급식 운영 내실화 ····· 4
라. 유치원급식 운영평가 실시 ····· 6
마. 유치원급식 전문인력 배치 ····· 6
바. 유치원급식 지원 ····· 9
사. 급식비 집행관리 철저 ····· 10

Ⅱ. 위생·안전관리 강화

가. 보존식 보관관리 철저 ····· 15
나. 급식종사자의 개인위생 관리 ····· 16
다. 쾌적한 급식실 조성을 위한 급식환경 개선 ····· 17
라. 유치원급식 위생·안전 점검 실시 ····· 18
마. 급식관계자 교육 ····· 19
바. 조리용구 미생물 검사 ····· 20
사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 ····· 21

Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용

가. 식재료 품질관리기준 준수 철저 ····· 25
나. 식재료 원산지 표시제 등 준수 ····· 26
다. 식재료 구매 시 유의사항 ····· 28
라. 전자조달시스템 적극 활용(권장) ····· 29
마. 우수 식재료 사용 확대 ····· 29
바. 식재료 안전성 검사 ····· 30

Contents

Ⅳ. 유치원급식 영양관리 강화

가. 신체 발달 단계에 적합한 영양관리 강화 ····· 33
나. 올바른 식사 선택 능력 배양을 위한 영양표시제 강화 ····· 34
다. 알레르기 유발식품 표시제 시행 철저 ····· 35
라. 나트륨 및 당류 저감화 실천 ····· 35
마. 영양관리를 위한 나이스 급식시스템 적극 활용 ····· 36

Ⅴ. 영양교육·식생활 지도 강화

가. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화 ····· 39
나. 편식 유아의 영양·식생활 지도 ····· 40
다. 비만 유아의 영양·식생활 지도 ····· 40
라. 영양상담 프로그램 운영 ····· 41
마. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화 ····· 41

Ⅵ. 식중독 의심환자 발생 시 대응

가. 식중독 예방 관리 철저 ····· 45
나. 식중독 신속 대응 체계 구축 ····· 45
다. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 방법 ····· 46
라. 유치원 식중독 의심환자 발생 시 업무처리 ····· 48

Ⅶ. 보고사항 ····· 61

Ⅷ. 참고자료 ····· 73

I

2024 사립유치원 급식 기본방향

유치원급식 운영의 내실화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   가. 유치원급식 적용 지침 준수
   나. 유치원급식 운영원칙
   다. 유치원급식 운영 내실화
   라. 유치원급식 운영평가 실시
   마. 유치원급식 전문인력 배치
   바. 유치원급식 지원
   사. 급식비 집행관리 철저

1. 기본방침

○ 유치원 급식의 품질 향상 및 유아의 건전한 심신 발달 등을 위해 급식 운영 관리의 내실화

○ 수요자 참여 확대 및 열린 급식 운영으로 급식 만족도 향상

2. 현 황

○ 유치원을 학교급식 대상에 포함('21.1.30.시행) 및 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능토록('22.6.29.시행) 학교급식법령 개정

※ (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원 및 원아 수(현원) 50명 이상 사립유치원

○ 사립유치원 급식 운영 현황

(2023. 10월 정보공시기준, 단위: 개원)

원아수 구분	학교급식대상 유치원수	운영형태				비고
		직영		위탁	계	
		조리교	비조리교			
50~99명	48	48	0	0	48	
100명 이상	44	44	0	0	44	
계	92	92	0	0	92	

3. 추진방향

가. 유치원급식 적용 지침 준수

○ 학교급식 대상(원아수 50명 이상)

- 사립유치원 급식 기본방향
- 유치원급식 위생관리 안내서 및 운영·영양관리 안내서

※ (공립유치원) 학교에 준하여 운영, 학교급식 기본방향 및 학교급식 위생관리 지침서 적용

나. 유치원급식 운영원칙

○ 급식은 수업일의 점심시간에 「학교급식법」 제11조제2항에 따른 유아의 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공 (「학교급식법 시행령」 제2조)

○ 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되, 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 위탁급식 허용

【 위탁급식 참고사항 】

■ 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고 위탁하지 않음

■ 외부운반 위탁업체 선정기준(「학교급식법」 시행령 제11조)

- 식품위생법 시행령 제21조제1호의 규정에 따른 식품제조가공업 신고를 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한함

■ 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 공급업자의 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단의 현장 확인 후 우수업체 선정

■ 위탁 급식을 실시할 경우에도 식재료 원산지에 대한 유치원운영위원회 심의·자문 및 원산지 표시제 등 이행 철저

다. 유치원급식 운영 내실화

○ 유치원급식 운영 계획 수립 등(「학교급식법」 시행령 제4조)

【 급식 운영 계획 수립 및 보고 】

■ 유치원장은 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회 심의·자문를 거쳐 유치원 급식 운영계획 수립【참고 1】

■ 주요내용 : 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 급식 운영관리에 필요한 사항을 포함

■ 운영계획의 이행상황을 유치원운영위원회에 보고 : 연 1회 이상

○ 유치원급식에 관한 사항은 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 원장이 결정(「학교급식법」 시행령 제2조)【참고 1】

【 유치원운영위원회 심의·자문 사항 】

- 급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적인 영양기준 등에 관한 사항
- 급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
- 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
- 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

○ 유치원급식소위원회 구성·운영(「유아교육법 시행령」 제22조11)

- 유치원운영위원회 산하에 유치원급식소위원회를 구성
- 학부모 참여 보장 및 운영 활성화, 유치원 급식에 관한 사항을 효율적으로 운영하기 위함
- 영양교사 또는 영양사를 간사로 위촉

【 급식소위원회 구성·운영 】

- 역할 : 유치원운영위원회에 유치원급식 주요사항을 심의함에 앞서 검토의견 제시
- 위원구성 : 유치원 운영위원 중 관련 전문성 및 관심 있는 자, 유치원 구성원 중 전문성을 가진 자 등
- 활동 내용 : 식재료 검수, 조리, 배식 등 급식 과정 참관 및 개선방안 제시, 급식 운영 모니터, 식재료 납품업체 점검 등
- 회의록 작성 : 간사(영양교사·영양사)가 작성 보관

○ 열린 유치원급식 운영

- 온라인 소통창구(홈페이지 등), 급식실(식생활관) 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영

※ 영양량, 원산지, 알레르기 유발식품 공지

※ 영양·식생활 및 식중독 예방 교육자료 등 다양한 급식 정보를 유아·학부모에게 제공

- 유아에게 제공되는 식단표와 실제 급식 사진 등을 소통창구(홈페이지, 학부모 모바일 앱 등)에 게시【참고 2】
- 유치원급식 관련 설문조사 등을 통해 유아와 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영 권장【참고 16】
- 보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 '식품비 사용비율' 공개

: (매 학기말 기준) 연 2회【참고 8】

※ 보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함

※ 유치원급식 운영평가 항목(5번)에도 동일하게 적용

- '급식 운영계획 이행상황' 운영위원회에 보고

: (매 학년도 말 기준) 연 1회【참고 1】

라. 유치원급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조)

○ 대　　상 : 원아수 50명 이상 사립유치원

○ 시　　기 : 2학기 중(9~12월), 연 1회

○ 평 가 자 : 교육지원청 학교급식 담당 공무원 등

○ 평가내용 : 유치원급식 운영평가 점검표【참고 21】

마. 유치원급식 전문인력 배치(「학교급식법」 제7조)

1) 영양교사

○ 원아 수 100명 이상 사립유치원에는 영양교사 1명 이상 배치(「학교급식법」 시행령 제8조의2)

- **전일제 상시근무**(주 5일, 40시간) 기준으로 고용·배치

※ 학교급식 대상 소규모 사립유치원(원아 수 50~99명)은 어린이급식관리 지원센터 등록 및 관리 대상(「어린이식생활안관리특별법」 제21조의2)

【 영양교사 배치 관련 법령 】

- 원아 수 100~199명 유치원은 같은 교육지원청의 관할구역에 있는 2개의 유치원이 공동으로 영양교사 1명 배치 가능(「학교급식법 시행령」 제8조의2)
- 「학교급식법」 시행('21.1.30.) 당시 유치원에 영양사를 배치한 경우 영양교사를 배치한 것으로 간주(「학교급식법」 부칙 제2조)
- 교육지원청에 영양교사 배치하여 원아 수 50~99명 유치원에 대한 급식관리 지원 가능(「학교급식법」 제7조제3항)

○ 공동관리 영양교사

- 2개 유치원 간 사전 협의를 통해 연간 근무계획 수립·운영
- 영양교사의 원활한 업무 수행을 위해 근무일 및 근무시간 배정

【 영양교사 근무일 및 근무시간 배정(예시) 】

(단위 : 시간)

구 분	월	화	수	목	금	월	화	수	목	금
A 유치원	8		8		8		8		8	
B 유치원		8		8		8		8		8
영양교사 근무시간	주40시간					주40시간				

- 공동관리 유치원 간 사전 협의 통해 2일(3일) 순회 또는 격일 근무 등 근무일 조정
- 교육(지원)청에서 A유치원에 점검을 나갔으나 영양교사가 근무일이 아닌 경우, B유치원에 전화를 걸어 영양교사에게 내용 확인을 받을 수 있어야 함

○ 영양교사의 업무(「학교급식법 시행령」 제8조)

- 식단 작성, 식재료의 선정 및 검수
- 위생·안전·작업관리 및 검식
- 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
- 조리실 종사자의 지도·감독 및 그 밖에 유치원급식에 관한 사항

○ 영양교사 부재 시 위생·안전관리 책임자 지정 운영

- 검수, 조리작업 및 위생관리(일일 위생관리 점검표 작성 포함), 검식 및 배식, 급식실 안전관리, 기타 급식에 필요한 사항 등

2) 교육지원청 영양교사

○ 소규모 사립유치원(원아 50명 이상 100명 미만)* 급식관리 지원

○ 지원범위 : 식단제공, 식생활 지도, 영양상담, 위생·안전관리 등

○ 배치기관 : 4개 교육지원청(전주・군산・익산・완주)

배치기관	배치인원	관리지역	비고
전주교육지원청	2명	전주·고창·부안	
군산교육지원청	1명	군산	
익산교육지원청	1명	익산	
완주교육지원청	1명	완주·정읍·김제	

* 학교급식법 시행령 제2조의2 : 학교급식법 적용 사립유치원

3) 조리종사자

○ 집단급식소 운영자는 조리사 의무 배치(「식품위생법」 제53조)

○ 전북특별자치도교육청 학교급식 조리실무사 배치기준(권장)

【 급식인원별 조리인력 배치 인원(중식기준)】

급식 인원(명)	50명 이하	51~200	201~350	351~500
배치 인원(명)	1	2	3	4

■ 공립유치원 기준이며, 사립유치원은 조리종사원 배치 시 참고하여 배치(권장)

■ 급식인원=원아수+교직원수

○ 조리종사원 업무

- 식단에 따른 조리업무(식재료의 전처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정)
- 구매식품의 검수 지원
- 급식시설·설비 및 기구의 위생·안전 실무(청소·세척·소독)
- 그 밖에 조리실무에 관한 사항(영양교사·영양사의 지도사항 이행 포함)

바. 유치원급식 지원

○ 무상급식비 지원

- 지원대상 : 사립유치원 원아

※ 상반기('24.3월~'24.8월) 2024.3.1.자 원아수 적용

※ 하반기('24.9월~'25.2월) 2024.9.1.자 실제 원아수 적용

- 지원일수 : 실제 급식일수(학기 중 중식, 최대 230일 이내)
- 지원단가 : 3,500원(식품비 및 운영비)

※ 소규모 유치원 추가지원: 원아수 1~50명 500원, 원아수 51~100명 400원

○ 친환경농산물(쌀 포함) 급식비 지원

- 지원대상 : 사립유치원 원아
- 지원일수 : 실제 급식일수(학기 중 중식, 최대 230일 이내)
- 지원단가 : 340원(친환경농산물 및 유기농쌀)

○ 영양교사 및 영양사 인건비 지원

- 지원대상 : 원아 100명 이상 사립유치원(2023.10월 정보공시 기준*)

* 학교급식법 시행령 제2조의2 : 학교급식법 적용 사립유치원

- 지원기간 : 2024. 3. ~ 2025. 2.
- 지원금액 : 연간 매월 최저임금기준

※ 영양교사 자격 및 근무기준을 준수하여 배치 시 인건비 지원(타 업무 부여 금지)

※ 퇴직금 및 기관부담금(4대보험), 기타 수당 등 부족액에 대해서는 유치원 자체 예산 확보하여 집행

원아수	영양교사 배치기준		단가 ('24년 최저시급)	월 지원액
200명 이상	단독 배치	주 40시간 상시 근무 (8시간/일)	9,860원	2,060,740원
100명~200명 미만	공동 배치	1개원당 주 평균 20시간 이상 상시 근무(8시간/일)	9,860원	1,030,370원

사. 급식비 집행관리 철저

○ 유치원급식 경비 부담원칙(「학교급식법」 제8조, 같은법 시행령 제9조)

경 비 구 분		부 담 주 체
급식시설·설비비		유치원 설립·경영자 부담, 국가 또는 지방자치단체 지원 가능
식품비		보호자(수익자) 부담 원칙
급식 운영비	급식시설·설비의 유지비	유치원 설립·경영자 부담 원칙
	종사자 인건비	유치원 설립·경영자 부담 원칙 보호자(수익자) 부담 가능
	연료비, 소모품비 등의 경비	

※ 급식시설·설비 : 배관 등에 연결되어 조리실에 설치하는 밥솥, 국솥, 가스테이블, 조명, 환기장치 등의 설비·기기, 매뉴얼(취급설명서) 등을 갖춘 냉장고, 야채절단기와 같은 기계 등

※ 급식시설·설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등 급식시설·설비를 유지관리하는데 소요되는 관련 경비

○ 급식비의 목적 외 사용 금지

- 중식에 포함되지 않는 우유, 중간 간식, 요리수업 등에 대한 집행 불가

○ 급식비 지원 항목별 집행 원칙

- (식품비) 중식 급식에 필요한 식재료 구입비로 사용
- (운영비) 중식 급식에 필요한 연료 및 소모품 등의 경비로 사용

【 운영비 세부 집행 원칙 】

■ 연료비 : 가스 및 지역난방 등의 연료비는 운영비로 집행 가능

① 급식실 별도의 계량기 설치하여 정확한 증빙(고지서 납부 등) 집행
단, 별도의 계량기 설치가 어려운 경우 연료비는 운영비의 40%이내 사용

② 급식을 위해 사용되는 연료비만 해당, 일반적인 유치원 운영을 위한 연료비 집행 불가

■ 소모품비 등의 경비 : 급식시설·설비의 유지비를 제외한 소모성 기물류 구입비와 조리, 세척에 사용되는 소독제 및 세제 등의 소모품 구입비, 전기요금, 상하수도 요금과 같은 공공요금 등 중식 급식운영과 관련된 제 경비는 운영비로 집행 가능

※ 운영비 집행 불가 : 급식시설·설비비, 급식시설·설비의 유지비

※ 운영비 집행 불가 품목 예시 : 시설을 개선(보수 포함) 및 오븐, 냉장고, 보일러, 밥솥, 국솥, 튀김솥, 소독고 등의 급식기구 구입 및 교체 불가

Tip!	식품비는 운영비로 사용 불가, 운영비는 식품비로 사용 가능

○ 급식경비 이외에 급식시설·설비와 기구 등에 대한 개·보수 사유가 발생할 경우 유치원 급식에 차질이 없도록 유치원 기본운영비에 예산을 확보하여 적정하게 집행

○ 급식비는 식품구매 전에 대상 인원에 대하여 사전 징수 결정

○ 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 예산상의 월별 균형 유지

○ 교직원 급식비

- 유아의 식품비(친환경농산물 지원, 우수농산물 구입비 등 포함)와 운영비를 합한 지원 단가 이상으로 징수(수익자부담 원칙)

※ 순차적으로 유아 급식비에 해당하는 식품비, 운영비, 인건비를 합한 지원 단가 이상(성인 급식비 수준을 고려) 징수 노력

- 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 결정

- 교직원을 위한 특별식단 제공 자제

- 교직원 급식비 징수금액과 집행 상황을 명확히 정리

○ 조리종사자 대체인력 풀 구성 및 예산 편성 권장

○ 급식에 의한 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각

※ 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 유치원급식 조리에 재사용 금지

II

2024 사립유치원 급식 기본방향

위생·안전관리 강화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   가. 보존식 보관관리 철저
   나. 급식종사자의 개인위생 관리
   다. 쾌적한 급식실 조성을 위한 급식환경 개선
   라. 유치원급식 위생·안전 점검 실시
   마. 급식관계자 교육
   바. 조리용구 미생물 검사
   사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

1. 기본방침

○ 유치원급식 위생관리 안내서(교육부)를 기초한 급식 위생관리로 안전한 급식 제공 및 식중독 발생 예방

○ 대량의 식재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식환경 조성

2. 현 황

○ 학교에서 발생하는 식중독 중 급식 원인 추정 발생 건수는 증감이 반복되는 추세이나, 건당 평균 환자수는 전반적으로 감소 경향('21년부터 유치원 포함)

구 분	2018년	2019년	2020년	2021년	2022년(잠정)
발생 건수	44	24	13	28	33
발생 환자수(명)	3,136	1,214	401	830	1,341
건당 평균 환자수	71	51	31	30	41

※ 주요 원인균: 노로바이러스, 병원성대장균 등

○ 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적('23년 국정감사)

3. 추진방향

가. 보존식 보관관리 철저

【 보존식 관리 요령 】

■ 채취방법 : 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 권장)을 독립적으로 담아 -18℃이하에서 냉동 보관(완제품은 제공 원상태(포장상태)로 냉동보관)

■ 보관기간 : 144시간(6일) 이상

■ 보관방법

- 보존식 기록지에 날짜, 시간, 채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고(실) 온도를 기록하여 관리【참고 7】 참조
- 보존식 전용 용기는 세척·소독이 용이한 재질과 형태의 것을 구입하고, 사용 후 세척·소독한 다음 밀폐된 장소에 보관

※「식품위생법」 제88조제2항제2호, 같은 법 시행규칙 제95조제1항 준수

※ 집단급식소 설치·운영자 : 보존식 미보관 시 과태료 400만원

나. 급식종사자의 개인위생 관리

○ 일일 건강상태 확인

- 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치

  * (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

- 건강문진표【참고 3】를 활용하여 매일 근무자의 건강상태를 확인 및 유치원급식 위생관리 점검일지 기록【참고 10】

○ 정기 건강검진

- 대상자 : 영양교사·영양사, 조리종사자 등 유치원 급식관계자 및 급식 식재료 납품업체
- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(**폐결핵검사는 연 1회 실시 가능**) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리【참고 4】
- 건강진단 결과서(2년간 보관)
- 식품의약품안전처에서는 식품 건강진단 제도 실효성 확보(환자 발생이 거의 없는 '한센병'을 삭제하고, 관리 필요성이 있는 '파라티푸스' 추가) 및 검진일자 준수 부담 완화 등을 위해 건강진단 항목·기간 등을 정비하여「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」개정·공포('24.1.8.부터 시행)
- 학교급식 분야 건강진단 적용사항【참고 30】
- 학교급식 분야 건강진단 변경안내(문예체건강과-179, 2024.1.22.)

【 건강진단 적용 사항 】

구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」('24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 ('24.1.8.시행)
검사 항목	장티푸스, **파라티푸스**, 폐결핵	장티푸스, **파라티푸스**, 폐결핵
검사 기간	유효기간(1년) **만료일 전·후 30일 이내** 검사	유효기간(6개월) **만료일 전·후 30일 이내** 검사
유예 기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	**별도 연장기한 없음**

Tip!	음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식 지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(문예체건강과-11310, '23.8.1.)

다. 쾌적한 급식실 조성을 위한 급식환경 개선

○ 급식시설·설비 기준을 기초하여 급식실의 세부 시설기준을 반영한 환경 조성을 위해 노력

- 「학교급식법 시행규칙」[별표1] 급식시설의 세부기준【참고 23】
- 「유아교육법 시행규칙」[별표1] 급식 시설·설비기준【참고 24】

○ 유치원의 급식시설·기구 점검을 상시로 실시하고 개선을 위해 적극 노력

- 교차오염 방지를 위한 전처리실·조리실 등 작업공간 구획
- 조리실 적정온도 유지 및 근무자 여건개선을 위한 냉·난방기 관리
- 노후된 급식시설·기구는 전기식 등 현대적 기구로 교체 및 수선

○ 급식 위생·안전관리와 작업 능률 향상을 위한 기구·시설 확보 노력

【 급식기구 보유목록(권장) 】

구 분	기 구 명
위생·안전관리	식기·고무장갑·칼·도마 등 각종 소독고(또는 복합), 보존식 전용냉동고, 손세정대 및 손소독기(페달식 또는 센서), 살균수제조장치, 냉장·냉동고(급식용), 보온·보냉 배식대, 세정대(싱크대), 에어커튼 등
현대화·노동력 절감	식기세척기, 다기능오븐기, 야채절단기, 양념분쇄기, 과일분할기, 자동취사기, 볶음솥, 국솥, 조리대(검수대) 등

- 교실배식의 경우 보온·보냉 용기를 구입하여 적온 배식을 할 수 있도록 노력

○ 위생적 관리를 위한 조리실 사용 원칙

- 급식관계자 외 출입 통제(조리실 입구에 표시사항 부착 등)
- 부득이 외부인이 조리실에 출입해야 할 경우, 조리실 입구에서 방문객 전용 위생모, 위생화 착용 후 출입(미착용시 출입 통제)

○ 급식시설 방역소독 실시(감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조)

- 방법 : 허가받은 전문 방역업체를 통한 방역소독
- 횟수 : 동절기(10~3월) 1회/3개월, 하절기(4~9월) 1회/2개월
- 관련서류 : 소독필증(소독증명서) 비치 보관(3년간)

라. 유치원급식 위생·안전 점검 실시

○ 교육(지원)청 주관 위생·안전 점검(「학교급식법 시행규칙」 제8조)

구 분	횟 수	시 기	비 고
「학교급식법」 대상	연 2회	상·하반기 각 1회	점검표【참고 19】
「학교급식법」 비대상	연 1회	상반기 또는 하반기	점검표【참고 20】

【 점검 방법 】

■ 평가방법 : 교육(지원)청 담당 공무원이 유치원급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람

- 급식시설 출입시 : 출입·검사 기록부 작성, 유치원에 비치【참고 12】
- 급식 위생·안전 점검표에 의한 점검 실시

■ 위생·안전 점검 결과 조치

- 점수가 낮은 유치원(D등급 이하)은 재확인 실시(개선사항 확인 등 특별 관리를 통해 위생관리 수준 향상 도모)
- 점검 결과 법적 준수사항 위반사례(특히, 위생상 시급히 개선이 요구되는 사항 등)에 대하여 관계행정청에 행정처분 등 요청할 수 있음

○ 식중독 예방 유관기관 합동점검(식품안전관리지침)

- 시기 : 개학기 연 2회(3월/ 8~9월)
- 점검자 : 광주식약청, 도청, 교육(지원)청, 시·군청, 소비자감시원

○ 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료 · 급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시

마. 급식관계자 교육

○ 교육(지원)청 단위 위생교육

대 상	횟 수	방 법	비 고
영양교사·영양사 교육	연 1회 이상	직접교육, 현장견학 등	
조리종사자 교육	연 1회 이상	직접교육, 온라인교육 등	
교직원 연수 (원장, 원감, 행정실장 등)	필요 시	직접교육, 현장견학 등	
식재료 납품업체(대표자)교육	연 1회 이상	직접교육	청렴교육 포함

※ 감염병 위기 등으로 직접교육이 어려운 경우 비대면 교육(교육자료 안내 등) 실시

○ 유치원 단위 위생교육

- 영양교사·영양사는 유아, 교직원(조리종사자 포함), 학부모 등 대상에 맞게 체계적인 교육프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시

대 상	횟 수	방 법	비 고
조리종사자 교육	월 1회 이상	직접교육	
교직원 연수	연 1회 이상	직접교육 또는 유인물 식중독 모의훈련 등	
유아 및 학부모 교육	분기별 1회 이상	학부모 총회, 가정통신문, 직접교육, 유인물 등	위생, 식생활교육 등
식재료 납품업체 교육	업체 변경 시	직접교육 또는 유인물, 게시물, 특수계약조건 고시 등	

※ 교육실시 후 위생교육 이수관리 권장 【참고 18】

- 학교급식정보마당(www.sfic.go.kr) 교육자료(식단, 영양, 위생 등) 참고

- 집단급식소 관련 위생교육 이수

구분	설치·운영자 (또는 위생관리 책임자)	영양사, 조리사	비고
교육주기(시간)	매년(3시간)	매년(6시간)	
관련 법령	식품위생법 시행규칙 제52조	식품위생법 제56조	

※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조제1항에 따라 교육을 받은 경우는 같은 법 제41조제1항,제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 봄

○ 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생 및 건전성 교육 실시

- 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화

※ 오염된 식재료가 유치원에 납품될 경우, 식중독 사고와 직결되므로 교육(지원)청 차원의 납품업체(대표자) 교육으로 위생수준 및 인식 제고

※ 납품업체에서 식재료 관리를 강화토록 특별교육 실시(식재료 HACCP 적용 철저, 세척·소독·헹굼과정 등 위생관리 강화, 사전 이물질 혼입 확인 등)

- 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화

※ 불량 식재료가 급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식재료 납품업체 식품 위생 교육과 더불어 건전성과 책임의식 고취를 위한 교육 필요

바. 조리용구 미생물 검사(「학교급식법」 시행규칙 제9조제1항)

○ 검사대상 : 학교급식 대상 유치원(조리시설·설비를 갖춘 유치원)

○ 검사횟수 : 연 1회 이상

○ 검사항목

- 행주(사용 중인 것은 제외) : 대장균

- 칼 · 도마 및 식판(사용 중인 것은 제외) : 살모넬라, 대장균

※ 유치원에서 식판을 사용하지 않는 경우는 식기류 또는 식기구로 검사

○ 검사비용 : 금166,600원(도교육청 예산으로 연 1회 검사 의뢰 및 비용 지급)

○ 분석기관 : 전북특별자치도보건환경연구원 등 공인검사기관

○ 시료채취 : 미생물검사 신뢰성 확보를 위해 유치원 급식담당자 입회하에 교육지원청의 담당공무원이 시료 채취

사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

○ 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 헹굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)을 준수하여 용법에 맞게 사용

※ 물, 베이킹 소다, 식초 등으로만 세척할 경우 미생물이나 기생충에 의한 식중독 위험이 증가하므로 반드시 '기구 등의 살균소독제'로 명시된 제품을 사용

- 세제나 다른 살균제 등을 임의로 혼합하여 사용 금지
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼 작업 실시

※ 교육지원청의 유치원급식 위생·안전 점검 시 이행 여부 확인

○ 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고

- 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가

* 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 국립환경과학원고시 「유독물질의 지정고시」 제3조 [별표]

○ 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 유치원급식 위생관리 점검일지【참고 10】에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독

※ 검사 시약 : PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류여부 검사에 사용됨)으로 검사

- PH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사 담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)

III

2024 사립유치원 급식 기본방향

안전하고 우수한 식재료 사용

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   가. 식재료 품질관리기준 준수 철저
   나. 식재료 원산지 표시제 등 준수
   다. 식재료 구매 시 유의사항
   라. 전자조달시스템 적극 활용(권장)
   마. 우수 식재료 사용 확대
   바. 식재료 안전성 검사

1. 기본방침

○ 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 질 높은 급식 제공

○ 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 신뢰도 제고

2. 현 황

○ 학교급식 식재료에 대한 관련기관의 가격정보 및 물가동향 등 참고할 수 있도록 식재료 시장가격 정보시스템 구축* 및 운영

* 한국농수산식품유통공사(aT), 농산물유통정보(KAMIS), 축산물품질평가원 육류정보 등, 학교급식 식재료 가격정보 사이트(www.sfpi.or.kr)

○ 도내 공립유치원 및 학교는 학교급식전자조달시스템(NeaT)을 이용하여 식재료 구매

○ 정부에서는 수산물 안전관리를 위해 해역-생산-유통단계에서 방사능 검사 실시, 일본 8개현(후쿠시마 등) 모든 수산물 수입금지 조치('13.9.~)

○ 물가 상황을 반영한 급식비 확보로 급식 질 유지, 지역 및 급식 여건 등을 고려하여 지역별 격차가 해소될 수 있도록 지자체와의 협의 등을 통해 적정단가 지원('23년 국회 및 '22년 국정감사 지적사항)

3. 추진방향

가. 식재료 품질관리기준 준수 철저

○ 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2에서 규정한 "학교급식 식재료의 품질관리기준" 에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용【참고 27】

※ 쇠고기는 육질등급 2등급 이상의 한우 및 육우 사용

○ 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용

- 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성된(pH 4.3 정도) 김치류 제공 권장

○ 전북특별자치도교육청 식재료 품질관리기준 준수(2023.3.1. 시행) 【참고 27】

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항(별표2)의 표에서 정하지 않은 식재료에 대한 식재료품질관리기준(유해물질 없는 식재료 사용) 마련

잔류농약	방사능 ·후쿠시마 원전(原電)오염 식재료	GMO	항생제	합성첨가물
- 도내(지역)산 친환경 농산물 확대 사용(60%이상) 권장 - 도내(지역)산 농산물 우선 사용 권장	- 안전성 검사 결과 부적합 수산물 사용 금지 - 국내산 식재료 우선 사용 권장	- 유전자변형 표시제품(농산물,가공식품 등) 사용 금지 - 도내(지역)산 비 유 전 자 변 형 가공품 사용 권장	- 무항생제 인증 축산물(소,돼지,닭,오리,달걀)사용 권장 - 도내(지역)산 축산물 우선 사용 권장	- 식품첨가물을 사용하지 않은 제품 우선 사용 권장 - 가공식품, 간편식보다 자연식품과 제철식품 이용

※ 유해물질: 잔류농약, 방사능, GMO, 후쿠시마 원전 오염 식재료, 항생제, 합성첨가물

나. 식재료 원산지 표시제 등 준수

○ 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)

【 원산지 표시대상 】

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

※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시 종합안내] 참조

※ (수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지표시] 참조

○ 수산물의 원산지 정보 제공

- 의무표시 대상 이외에도 학교급식에 사용되는 다빈도 수산물의 원산지 정보를 가정통신문 또는 식단표 등을 활용하여 안내 권장

※ (예시) [기존 표시대상] + 이외에도 미역·김·멸치·천일염은 국내산 사용

○ 표시방법【참고 5】

- 식사장소(식당 또는 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 식단표 게시판 등을 사용하여 게시
- 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상

- 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

○ 축산물 이력제도 준수

- (이력관리대상 축산물) 국내산<부산물 제외> 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기

※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외

- (준수사항) ① 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시, ② 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 소통창구(홈페이지 등)에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 '맘편한서비스' QR코드 또는 URL을 소통창구(홈페이지 등)에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원 소통창구(홈페이지 등)에 축산물 조리시 마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

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

○ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

- 축산물품질평가원의 '축산물검수 원패스' 를 활용하여 위·변조 의심 업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰
- 검수한 축산물의 이력번호를 홈페이지, 소통창구 등에 게시【참고 6】

※ 축산물검수 원패스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

다. 식재료 구매 시 유의사항

○ 식재료 원산지, 품질등급 등 관련 사항은 유치원운영위원회 심의 · 자문 의무화【참고 1】

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

○ 식재료는 **'집단급식소 식품판매업'** 신고업체 등 적격 업체를 통하여 구매(「식품위생법 시행령」 제21조)

【 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(학교급식 적용 사항 관련)】

※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고

① 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우

② 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우

* 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도

※ (참고) 식육을 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능

③ 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 '농업인등' 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 식품산업기본법 제3조제2호(농업인등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

○ 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시

○ 영양(교)사 등 복수 대면검수를 실시하고 기록 관리【참고 11】

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

○ 원산지를 거래명세표에 표시하도록 요구하고 축산물 등급판정서, 친환경 인증서 등 증빙서류를 받아서 보관

○ 거래명세표(영수증 등)는 회계 관리의 급식비 지출내역과 일치하도록 관리하여 투명성 확보

○ 관련 서류 비치 및 보관

- 식재료 구매·검수서 및 거래명세표(3년간 보관)

※ 식재료 구매·검수서는 당일 복수검수 확인 서명, 결재 득해야 함

- 지출관련 서류(5년간 보관)

라. 전자조달시스템 적극 활용(권장)

○ 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시

○ 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 학교급식전자조달시스템(NeaT) 이용

※ 홈페이지 : https://ns.eat.co.kr/NeaT/eats/index.html

○ 한국농수산식품유통공사와 'GREEN CLEAN 협약' 체결('10.11월)

마. 우수 식재료 사용 확대

○ 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('22년, 국정감사 지적사항)

○ 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도

- 도내산(지역산) 친환경 농·축·수산물 사용 권장
- 학교급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제), ‘교육농장’ 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용

○ 비유전자변형 농산물(가공품 포함) 사용 확대

- 지역산 원재료 농산물 가공식품(간장, 고추장, 된장, 두부, 조청, 국산밀 제품 등) 우선 사용 권장

※ 전북 먹거리통합관리시스템 구축(추후 활용 안내)

바. 식재료 안전성 검사

○ 「전북특별자치도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」 및 「전북특별자치도 학교급식 방사능오염 식재료 사용 제한에 관한 조례」에 근거하여 식재료 안전성 검사 계획 수립·운영

○ 기관별 안전성 검사 실시(3월~12월)

- 교육청 : 방사능 및 중금속, GMO, 한우감별, 잔류농약 검사
- 교육지원청 : 한우감별 검사(표집) 실시
- 유치원 : 한우감별 검사(자율 실시 가능)

IV

2024 사립유치원 급식 기본방향

유치원급식 영양관리 강화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   가. 신체 발달 단계에 적합한 영양관리 강화
   나. 올바른 식사 선택 능력 배양 위한 영양표시제 강화
   다. 알레르기 유발식품 표시제 시행 철저
   라. 나트륨 및 당류 저감화 실천
   마. 영양관리를 위한 나이스 급식시스템 적극 활용

1. 기본방침

○ 유아의 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 급식 제공을 통해 성장과 활동에 필요한 영양공급

○ 유아기는 면역력이 낮고 소화·흡수 기능 미숙하며, 성인보다 알레르기 유병률이 높아 식품 선택, 조리 방법, 식품위생 및 음식 섭취 방법에 주의 필요

2. 현 황

○ 학교급식의 영양관리 기준 개정('21.1.30. 시행)

※ 2020 한국인 영양섭취기준(보건복지부) 반영 및 유치원생의 영양관리기준 마련

○ 관계부처(농식품부·해수부·식약처·교육부) 협업 「식품영양성분 통합 DB」 구축 및 '4세대 나이스 시스템'에 정보 연계('23.6.~)

3. 추진방향

가. 신체 발달 단계에 적합한 영양관리 강화

○ 유치원 영양관리기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항 별표3)

【 유치원 유아의 영양기준량】

■ 점심식사 1회 기준량(간식 제외)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (㎍ RAE)		티아민 (비타민 B_1)(mg)		리보플라빈 (비타민 B_2)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

■ 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용

■ 영양관리기준 준수범위

- 에너지 : 400(kcal)±10%, (비율)탄수화물:단백질:지방=55~65%:7~20%:15~30%
- 단백질 : 7.1g 이상 공급, 총 공급에너지 중 단백질 상한비율 20%
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 권장섭취량 이상 공급, 최소한 평균필요량 이상

○ 구성 식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화성 고려

○ 유아의 특성을 반영하여 식단작성

- 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품으로 식단을 구성
- 성장기 유아 신체발육에 필요한 칼슘과 양질의 단백질이 충분히 함유되도록 구성
- 유아의 기호도를 고려하되, 유아들이 다양한 식품을 경험할 수 있도록 노력
- 소화되기 쉽게 조리하고, 자극적 향신료나 화학조미료 사용 제한
- 다양한 조리방법을 활용하고, 염분 · 유지류 · 단순당류 등 과다 사용 제한
- 가공식품보다 자연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소 공급

※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 '마약' 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

○ 급식량과 제공 시간을 정하여 규칙적으로 적정량 배식

○ 유치원 급식일지 작성·비치 : 3년 보관(「학교급식법 시행규칙」 제7조)

- 급식인원, 식단, 영양 공급량 등 기재【참고 9】

※ 나이스(급식시스템) 사용시 전자상 보관 가능

나. 올바른 식사 선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 강화

○ 유아들에게 영양에 대한 관심을 높여 자기 식생활 관리능력 함양

○ 영양량이 표시된 월간식단표는 가정통보 및 유치원 소통창구(홈페이지 등)에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당 또는 교실) 등에 게시【참고 5】

※ 나이스(급식시스템) 출력기능 활용

다. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

○ 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위해 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화【참고 5】

※ 위반 시 급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

○ 알레르기 유발식품 종류와 표시방법(「학교급식법」 시행규칙 제7조제2항)

【 알레르기 유발식품 종류 및 표시방법 】

■ 표시대상 : 19가지

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

■ 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항 (「식품 등의 표시기준」 참조)

■ 공지방법 : 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 유치원 소통창구(홈페이지 등)에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식당, 교실)에 게시

○ 보호자의 확인(가정통신문 등을 활용)을 통해 특정 식품별 알레르기 유병 유아 조사, 해당 유아에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시

- 식품알레르기 유발 유아는 알레르기 식품섭취 제한관리(제거식) 또는 실정에 맞게 대체식품(대체식) 제공 권장
- 관련자료 : 식품알레르기 조사서, 식품알레르기 유아의 학부모 동의서, 식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드【참고 13~15】

라. 나트륨 및 당류 저감화 실천

○ 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립【참고 1】

- 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영・수립

- 유치원급식 운영평가 시 계획 수립·이행 여부 확인

○ 유치원급식 나트륨 저감화 실천

- 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육 실시, ‘염도계’를 구입하여 활용

※ ‘국 자율의 날’ 운영 및 국 염도 0.6~0.7%수준 이하로 제공 권장

※ 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참고

마. 영양관리를 위한 나이스 급식시스템 적극 활용

○ 표준화된 시스템을 이용한 영양량 산출 및 원산지, 알레르기 유발식품 식단정보 제공 등 급식업무 효율성 제고

○ 2024년 나이스 급식시스템 사용자 교육 적극 참여(별도 공문 안내)

V

영양교육·식생활 지도 강화

1. 기본방침
2. 현황
3. 추진방향
   가. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화
   나. 편식 유아의 영양·식생활 지도
   다. 비만 유아의 영양·식생활 지도
   라. 영양상담 프로그램 운영
   마. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

1. 기본방침

○ 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 체계적인 식생활 지도 필요

○ 유아의 심리적인 면을 관찰하고 적극적이고 구체적인 방법으로 지도

2. 현황

○ 2022. 6월 「학교급식법」 개정으로 유치원장은 올바른 식생활습관 형성 등을 위해 원아에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공하도록 규정

○ 2023년도 교육부 주요정책 안내(식품안전 및 영양·식생활교육 강화)

○ 「유아 영양・식생활 교육 안내서」 개발・안내('23.10.)

3. 추진방향

가. 식품안전 및 영양・식생활 교육 강화

○ 「유치원 교육활동 운영계획」에 '식품안전 및 영양・식생활 교육 계획'을 반영하여 실시

- 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획 수립하여 시행
- 유치원운영위원회 심의・자문(「유아교육법」 제19조제4항제3호)

○ 교육방법 : 유치원 교육과정, 급식시간, 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육 권장

○ 교육내용

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

- 식생활지도 : 유아의 성장률, 발달 정도, 활동량, 식욕 등 식생활 관련 요소의 차이가 크기 때문에 유아의 특성을 고려한 세심한 식생활 지도 필요

【 식생활지도 방법 】

- 젓가락 사용을 통해 소근육 발달이 이루어지도록 지도
- 성인 기준의 식사요령이나 식사예절을 강요하지 않도록 하며, 지속적인 관심과 인내로 지도
- 적당량 배식으로 음식을 남기지 않도록 하고, 칭찬을 통해 유아가 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 지도

○ 영양·식생활정보 제공 : 분기별 1회

- 유아 및 교직원, 학부모에게 대상별로 교육 정보 제공
- 가정통신문 등을 통한 안내자료 또는 홈페이지 등 활용

나. 편식 유아의 영양·식생활 지도

○ 편식으로 유아의 영양상태가 좋지 않거나 발육과 성장이 저하되는 경우가 있어 관심을 갖고 살펴보아야 함

○ 유아 편식은 아직 고정된 것이 아니고 유동적이므로 지속적인 관심과 지도 필요

○ 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차 조금씩 늘려감

○ 조리법 다양화로 유아의 긍정적 관심 유도, 즐거운 식사 분위기 조성, 식재료를 이용한 요리 등 체험 교육 실시

다. 비만 유아의 영양·식생활 지도

○ 소아비만은 성인 비만과 마찬가지로 성인병 조기 유발뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 유치원에서 비만 유아의 식생활 관리가 중요

○ 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 격려와 지지

○ 유치원에서 식사뿐만 아니라 가정 내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육

라. 영양상담 프로그램 운영

○ 저체중 및 성장부진 · 비만 · 식품알레르기 등 식사조절이 필요한 유아 대상 상담 실시

○ 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육 권장

마. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

○ **(관계법령)** 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상(**유치원의 경우 200명 이상**)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치 · 운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

○ **(교육청 대책)** 유치원급식 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립 · 추진(학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인)

○ **(유치원 대책)** 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립 · 시행

- 유아의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리 · 배식, 식생활 교육 및 홍보 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진

※ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시, 유아 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용

※ 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용 절감 도모

VI 2024 사립유치원 급식 기본방향

식중독 의심환자 발생 시 대응

1. 기본방침
2. 추진방향
   가. 식중독 예방 관리 철저
   나. 식중독 신속 대응 체계 구축
   다. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 방법
   라. 유치원 식중독 의심환자 발생 시 업무처리
      - [별첨 1~5]

1. 기본방침

○ 유치원급식 식중독 예방 활동 강화

○ 식중독 의심환자 발생 시 신속 보고 및 대응 체계 확립

2. 추진방향

가. 식중독 예방 관리 철저

○ 작업 전 조리종사자 건강 상태 확인 및 올바른 손 씻기 생활화

○ 온수 공급 및 손 세정제, 소독제 비치

○ 식사 전 손 씻기 등 개인위생 지도 강화

○ 남은 음식 재사용 금지

○ 원장 승인 없이 외부 음식(간식)이 반입되지 않도록 관리 철저

○ 부득이하게 외부 음식 반입 시 반드시 보존식 보관

○ 식중독 발생 예방을 위해 가열식단 제공 권장

나. 식중독 신속 대응 체계 구축

○ 평소 유치원 내 집단환자 감시 체계 구축・운영

【 유치원 집단환자 감시 체계 】

유아 (설사 등 증세)	⇨	담임교사 (학급별 환자파악)	⇨	보건담당자·원장 (환자집계·분석)	⇨	교육지원청 /시·군·구(보건소) (지역전체 모니터)

○ 식중독 의심환자 발생 대비 비상대책반 운영

- 유치원 식중독 비상대책반 구성 및 담당자 임무 숙지 철저
- 임무 숙지를 위해 담당자 실명 서명 또는 내부 결재(교직원 공람)

【 식중독 비상대책반 편성 및 운영(예시) 】

■ 유치원 여건에 따라 업무분장 변경 가능, 특정 교직원에게 업무가 과중되지 않도록 조치

다. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 방법

1) 상시 모니터링 실시

○ 유치원은 매일 결석·조퇴·지각 원아 수 및 원인 등을 상시로 파악해 집단환자 발생 여부를 감시하고, 평상시와 비교해 집단환자 발생 여부 모니터링

2) 외부 원인 유입 차단

○ 유치원급식 이외 식중독 사고 예방 철저

- 유치원장의 허락 없이 학부모 등이 임의로 간식 제공 사례 금지
- 불가피하게 외부 음식 반입할 경우는 반드시 보존식 보관

3) 상황 인지 즉시 보고

○ 유치원장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고 초동단계 신속 대응

- 발생보고 : 유선 또는 팩스 등으로 신속하고 정확하게 보고
- 발생신고 : 관할 시·군·구(보건소), 교육지원청에 유선 신고
- 보고사항

· JBEdu메신저 보고 : 일일 집단환자 발생 현황 보고【별첨 2】

· 문서 보고 : 일일환자 발생보고【별첨 2, 3】, 종결보고【별첨 4】

※ 보고자 지정 및 보고사항 보고 철저

4) 역학조사 협조

○ 교육지원청에서는 식중독 의심환자 집단발생 인지 즉시 도교육청에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력

※ 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리와 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저

○ 유치원은 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)

○ 식중독 의심상황 발생 시 소독 처리 등 현장 훼손 금지

5) 원인조사 결과에 따른 대처

○ 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

라. 유치원 식중독 의심환자 발생 시 업무처리

【 의심환자 발생 해당일 업무처리 】

담임교사
- 매일 아침 조회 시 건강 이상 여부 확인
- 설사, 구토, 복통 등 식중독 유사증세 판단 시 보건담당에게 연락

→

보건(담당)교사
- 담임교사 신고, 보건실 이용자 등 집단 식중독 발생 의심 시 유치원장에게 보고(2명 이상)

→

유치원장
- 긴급회의 소집
- 최초 인지시점의 환자수, 동일증상, 유증상자 현황 조사**【별첨 1】**

↓

동일 원인으로 추정되는 유사 증세의 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 시 신고 (유선신고 및 유치원급식 식중독 의심환자 발생 서면보고)【별첨 3】

← **즉시 신고**

시·군·구(보건소), 지방식약청
(담당자 000, ☏ 000-0000)
- 역학조사
- 환자사례, 역학조사(설문)
- 인체검체 채취(분변)
- 음용수, 보존식, 환경 가검물 수거 검사
- 시설현황조사
- 원인식품 추적조사
- 신속검사실 운영

→ **즉시 보고**

교육(지원)청
담당자 000, ☏000-0000
- 역학조사 협조
- 식중독비상대책반 구성·운영 지원

↓

유치원 식중독 비상대책반 가동 (비상근무 및 연락망 체제)

총괄 대책반
(반장:유치원장)
- 각 대책팀의 지휘·감독
- 급식중단 관련 논의
- 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의
- 가정통신문 등 신속 안내 **【별첨 5-1~4】**

【 의심환자 발생 다음날 이후 업무처리 】

식중독비상대책반 가동

환자발생현황보고	원내 방역 실시	원아개인위생지도	기타 위생관리 강화
▸ 유증상자 지속 모니터링 ▸ 환자 완치일 까지 매일 보고**【별첨 2】**	▸ 급식실 및 교사 내 전체 방역 실시	▸ 손 씻기, 물 끓여 먹기 등 원아 위생교육 강화 ▸ 가정통신문 발송	▸ 외부 음식 반입금지 등 위생취약분야 관리 철저

역학조사 결과 통보

▸ 소요기간
- 검체검사: 5~7일
- 최종 역학조사결과: 1개월 내외

▸ 역학조사기관→유치원

유치원 식중독 원인조사 결과 보고【별첨 4】

▸ 시기: 환자 발생일로부터 1개월 이내
▸ 내용: 역학조사 결과 통보 내용 등
▸ 보고체계: 학교→관할 교육지원청
※ 역학 조사 결과 보고서의 수신이 1개월 이상일 경우는 수신 후 보고

급식 재개

▸ 역학조사기관등과 협의하여 결정
▸ 가정통신문 발송
▸ 조리장 소독 등 급식 재개 준비 철저
▸ 교육 등 위생관리 철저

식중독 발병원아 치료비 등 보상

▸ 역학조사 결과 및 유치원급식 관련 계약 내용에 따라 치료 및 보상대책 마련
▸ 식재료나 위탁급식이 식중독 원인인 경우, 납품업체나 위탁급식업체가 보상하고 그 외는 반드시 안전공제회에 통보하여 치료비 보상

사고발생 원인에 따른 조치

▸ 역학조사 결과 등에 의거 책임규명, 원인제공자에 대한 조치
▸ 유치원급식 식중독으로 판명 시 관련자 처분 및 업체 계약 해지 등 후속조치(과태료 납부, 계약보증금 징구, 업체선정 및 계약 등)

→ **종 결**

【별첨 1】 반별 원아 현황파악

반	이름	최초증상 발생일시 (00.00. 00:00)	증상						치료현황			약물 복용 여부	전일 유치원 급식 횟수	출결사항			비고 (특이 사항)	보건소 작성	
			설사 (하루최대 횟수)	구토 (하루최대 횟수)	발열	오한	메스꺼움	복통	입원	통원	자가치료			등교	결석	기타		환례 여부	검체채취 여부
00반	김OO	4.11. 16:00	3	5	×	×	×	○		○		×	1		○			1	
계																			

<작성요령>

※ 학급 전원을 조사 작성(원아 개별 조사, 원아 손들기 금지)

1. 최초증상 발생일시 : 월, 일, 시간(분) 형태로 기입
2. 자가치료 : 병원을 방문하지 않고 약국이나 편의점에서 약물을 구입하여 복용한 경우(손따기, 마사지 등 민간요법 제외)
3. 전일 유치원급식 횟수 : 전일에 유치원에서 급식을 제공받은 횟수 (점심 한 끼인 경우는 '1'로 기재)
4. 비고 : 유치원 외부음식 섭취, 생일파티, 학원에서의 간식 섭취 등 기재

【별첨 2】 일일환자 발생 보고 서식

집단환자 발생 현황 보고(예시)

유치원명 : OO유치원

◎ 보고일시: 0000. 00. 00.(월) 09:30현재

일자	환자수			완치 환자수 (누적)	현재 환자수	치료현황				비고 (결석)
	최초 발생	추가 발생	합계 (누적)			입원	통원	자가 치료	계	
0.0.(월)	17	35	52	0	52	0	7	45	52	6
0.0.(화)		15	67	37	30	0	14	16	30	4
0.0.(수)		0	67	64	3	0	0	3	3	0
0.0.(목)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
0.0.(금)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
0.0.(토)		0	67	67	0	0	0	0	0	0

1. 환자 발생 익일부터 완치일까지 매일 오전 09:00까지 메신저 보고
   〃 매일 오후 16:00까지 업무관리 보고
2. 환자 수
   - 식중독 사례 정의 환자 수 기록
   - 결석 원아 중 식중독 의심으로 치료 중인 원아를 포함하여 작성하며 비고(결석)란에 결석 원아 수 표기

【별첨 3】

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

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

<요약>
`24.3.19.(화), ○○도 ○○시 △△유치원(공립,직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 유치원 현황

유치원명	급식형태	급식소 사용	유치원 규모		영양(교)사
			원아수	교직원수	
00유치원	직영/위탁	상수도/지하수	500	45	○○○

2. 발생 현황

○ 인지일시: 3.19.(화) 10:30경
- (인지상황) 00반 담임 000이 담당학급 원아 중 설사증상 원아 2명 발생함에 따라 유치원장에 보고

○ 보건소 신고일시: 3.19.(화) 11:00경 △△보건소(신고자: 원감 000)
- 신고시점 기준 (의심)환자 현황: 총 11명 (원아 10명, 교직원 1명)

○ 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 주무관 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 현황

○ 사례 정의:

○ 원아 환자 현황('23.3.19. 17시 기준)

구분	원아			교직원	합계
	3세	4세	5세		
원아수					
환자수					

5. 참고사항

○ 언론취재:

○ 기타:

【별첨 4】

유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

기관명: ○○교육지원청(ㅇㅇ유치원)

1. 발생 개요

가. 유치원 현황

유치원명 (유치원장)	설립별	급식형태 (위탁업체)	소 재 지	비 고
○○유치원 (○○○)	사립	직영/위탁 (00업체)		

나. 유치원급식관계자 현황

영양(교)사명	조리사명	급식종사자 성명	비 고
		○○○, ○○○,○○○,○○○	

다. 환자발생 현황

- ○ 주요증세: 복통, 구토, 설사
- ○ 환자수: 급식원아 총○명 중 ○명(0.0%)
- ○ 유치원의 인지시기 및 경위: 보건실 방문 원아을 통해 ○년 ○월○일 오전○시경 발병 상황 인지 => ○○교육청 및 ○○보건소 신고일시: ○년 ○월 ○일 오전 ○시경
- ○ 일자별 발병 및 치료현황

(단위: 명)

일자	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적환자수	신규환자수	입원	통원	투약/자가	합계	
(예시) 3.19.	10	10	1	4	3	8	최초발생
(예시) 3.20.	12	2	0	3	2	5	

2. 급식실시 현황

가. 급식인원

(단위: 명)

구 분	3세아	4세아	5세아	교직원	계	비 고
재적인원수						급식종사자 ○명 포함
급식인원수						

나. 식단내용

일 자	식 단 명	급식시간
3.13(수)		12:40~ 13:30
3.14(목)		
3.15(금)		
3.18(월)		

다. 식재료 납품업체 및 위생관리 현황 등

- ○ 식재료납품업체: ○○(농산물, 수산물, 공산품), ○○축산(소, 돼지), ○○우유 등
- ○ 위생관리 현황: 납품업체 위생점검(보건증 확인, 납품온도 확인 등) 및 위생교육 실시 현황 기재

3. 주요 조치내용

일별	○○유치원	○○교육청	○보건소/○시·군청/식약청

□ 일자별, 기관별 주요조치 내용

- ○ 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함
- ○ 매일 보고한 사항을 정리하여 보고하되, 최종 역학조사 결과에 의하여 관련자 조치 및 후속조치(치료비 보상내용 등)까지 포함 보고

4. 식중독 원인조사 결과

- ○ 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과 : 유치원자체, 교육청 및 역학조사반 점검결과 이상 없었음

○ 역학조사 결과

– 설문조사: 유증상 원아 및 급식종사자 ○명 실시

– 환자가검물(직장도말검사/식중독균…등 ○종) 검사
: ○명 중 => ○명(노로바이러스 0명, 황색포도구균 0명) 검출

– 보존식(살모넬라… 등 ○종) 검사: ○건 => 모두음성

– 음용수 및 조리수(대장균… 등 ○종) 검사: ○건 검사 => 모두 음성

– 환경가검물(대장균, 살모넬라…) 검사: 칼, 도마, 식품(3건) => 모두 음성

○ 보건소(역학조사관)의 종합 결론

– 급식종사자 및 보존식에서 특별한 문제점이 발견되지 않았고 급식 음식물에 대한 통계분석결과 추정 감염경로를 확인 할 수 없었고,

– 황색포도구균이 검출된 ○명의 독소형 타입이 3가지로 다양하게 검출되어 이번 집단 설사환자 발생의 주요원인으로 볼 수 없음

– 따라서 이번 집단설사환자 발생과 유치원급식과의 연관성을 찾기 어려움

※ 식품의약품안전청 등 식중독 자료 입력 시 급식과 연관성 없을 경우 발생 장소명에 유치원명칭을 기재하지 않도록 확인

예) 발생장소명: ○○유치원(X), 원인불명(O)

※ 보건당국 역학조사 결과는 유치원에서 요청하여 비치·관리토록 할 것

5. 시사점 및 향후계획

○ 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점

– 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 유치원급식과의 연관성을 찾기 어렵다는 결론을 얻었지만, 앞으로 식중독 예방을 위한 교육 및 식품위생 관리에 보다 철저를 기하는 계기가 되었음

○ 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

– 손씻기 등 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시

– 철저한 식재료 대면검수 및 급식점검

– 유치원내 매점 식품관리 철저 및 유치원주변 부정·불량식품 매식금지 등 생활지도 강화

– 유치원내 집단 환자 감시체계 상시 구축 운영 철저 등

※ 동 형식을 근거로 필요 내용 첨삭 가능, 보건소 원인조사결과보고서 첨부

※ 보고시기: 보건소 역학조사결과보고서 도출 후 즉시

【별첨 5-1】 **가정통신문(예시)**

원내 음식물 반입 금지 및 식중독 예방

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

최근 지구온난화 등으로 인해 계절과 관계없이 식중독이 연중 발생되고 있습니다. 유치원과 가정에서 원아들의 건강한 생활을 위해 함께 지도해야 할 때입니다.

유치원에서는 식재료 검수-조리-배식-세척과정에 이르기까지 위해요소 제거를 위하여 노력하고 있으며, 원아들의 건강을 위하여 최선을 다하고 있습니다.

가정에서도 아이들의 건강한 생활을 위해 개인위생(손 씻기) 등에 각별히 주의하여 주시기 바랍니다. 아울러 안전하고 건강한 유치원 생활을 위해 아래 사항을 당부드리니, 적극적인 협조 부탁드립니다.

원아들의 안전하고 건강한 유치원 생활을 위해 유치원장의 허가 없이 학부모 임의로 음식(햄버거, 빵류, 아이스크림, 기타 간식 등)을 원내에 반입을 원칙적으로 금지합니다. 반입을 원하시는 학부모님께서는 사전에 담임 선생님에게 연락하여 주시고 유치원장의 반입허가가 있는 경우는 위생상태 검사 및 식중독 사고 발생 시 원인규명을 위하여 보존식으로 1인분(150g 이상 권장)을 -18℃로 144시간 냉동 보관해야 하므로 유치원에 반드시 연락해 주시기 바랍니다.

20 . . .

○○유치원장

【별첨 5-2】 **가정통신문(예시)**

급식 중단에 대한 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

원아 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님들께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

보건당국에서는 원인 규명을 위하여 현재 역학조사 중이며, 환자 확산 방지를 위해 당분간 급식을 중단하기로 결정하였습니다.

학부모님께서는 다소 불편하시더라도 당분간 개별 도시락 및 음용수를 지참하여 원생들을 등원시켜 주실 것을 부탁드립니다.

추후 보건당국의 역학조사 결과 재발요인이 없으면 급식이 재개되며, 유치원에서는 재발 방지대책을 수립하여 원아 건강관리를 철저히 하겠습니다.

끝으로 유치원에서는 상황처리에 역할과 책임을 다할 것입니다. 유치원의 조치에 대하여 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

< 협 조 사 항 >

- ► 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ► 중식 도시락 및 음용수(끓인 물) 준비
- ► 결석생 개인학습 지도
- ► 하원 후 유증상이 발병된 원아는 담임선생님이나 유치원에 연락

20 . .

○○유치원장

【별첨 5-3】 **가정통신문(예시)**

개인위생 관리에 대한 협조

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

원아 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님의 심려가 크셨을 것으로 생각됩니다.

유치원에서는 원인 규명을 위하여 역학조사 중에 있으며, 이와 관련하여 대책을 수립하여 운영하고 있습니다. 원인이 밝혀질 때까지 시일이 소요된다고 하오니 불편하시더라도 최종결과가 나올 때까지 다음 사항을 협조 부탁드립니다.

유치원 조치사항

- ► 원아 개인위생 및 유치원 환경위생관리 강화: 손 씻기 지도, 원내 방역 강화 등
- ► 유치원급식 중단 및 유치원 식수 공급 중단: ○월 ○일 ~ ○월 ○일
- ► 외부음식 반입금지
- ► 유치원 집단환자 감시체계 운영

향후 조치사항

- ► 보건당국과 협의하여 재발요인이 없으면 급식 재개

가정에서 협조해 주실 사항

- ► 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ► 하원 후 유증상이 발생되어 병원치료를 받은 경우 담임선생님께 전화 연락

20 . .

○○유치원장

【별첨 5-4】 **가정통신문(예시)**

급식 재개 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

원아 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

식중독 의심환자 집단발병이 수습되고, 보건당국과 협의하여 식중독 재발 요인이 없다고 판단하여 20OO년 0월 0일부터 급식이 재개됨을 안내드립니다.

유치원에서는 재발 방지를 위하여 최선의 노력을 다하겠습니다. 학부모님의 변함 없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

유치원 조치 사항

- ► 급식실 및 화장실 등 원내 방역 실시
- ► 식중독 예방 교육 실시
- ► 음식 섭취 전, 화장실 이용 후 비누를 이용한 손 씻기 지도

가정에서 협조해 주실 사항

- ► 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ► 급식 외의 외부음식 반입금지

20 . .

○○유치원장

VII 2024 사립유치원 급식 기본방향

보고사항

1. 보고목록
2. 보고서식

보 고 목 록

순	보 고 사 항	보고기관 및 기한		지정 서식	페이지
		유치원	교육지원청		
1	유치원급식 위생관리대책 추진상황 보고	2024. 12. 13.	2024. 12. 20.	서식 1	64
2	영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고	2024. 12. 13.	2024. 12. 20.	서식 2	65
3	유치원급식 실시현황	2025. 2. 14.	2025. 2. 21.	서식 3	66
4	유치원급식 개시 보고서	해당유치원 급식개시 10일전	보고 후 5일 이내	서식 4	67
	유치원급식 변경 보고서	변경 시 마다			
5	유치원급식 위생 및 안전 점검 결과		(상반기) 2024. 7. 26. (하반기) 2024. 12. 20.	서식 5	68
6	유치원급식관계자 연수 및 교육 결과 보고		(상반기) 2024. 7. 26. (하반기) 2024. 12. 20.	서식 6	70
7	음식물쓰레기 발생 및 처리 비용 보고	2025. 3. 7.	2025. 3. 14.	서식 7	71
8	식중독 의심환자 발생 보고	발생 인지 즉시	보고 받은 즉시	별첨 2,3	51~52
9	식중독 원인조사 결과 보고	마지막 환자 발생 후 1개월 이내	보고 받은 즉시	별첨 4	54

※보고양식은 전북특별자치도교육청 누리집 ‘기본계획안내’에 탑재

※보고사항 제출 : 유치원 → 교육지원청 → 도교육청(문예체건강과)

※교육지원청은 보고사항(서식5,6,7)을 학교급식기본방향 보고서식에 포함하여 제출

[서식 1]

유치원급식 위생관리대책 추진상황 보고

(2024학년도)

1. 급식시설 개선 예산지원 현황

(단위: 천원)

유치원명	구분	시설비	시설 개선내용
	유아학비		
	지방자치단체 지원		
	교육지원청 지원		
	기 타		
	합 계		

• 시설비: 시설개선 예산으로 부분보수 포함, 기구비 제외

2. 유치원급식 위생교육.연수실적 및 학부모 모니터링 운영 현황

유치원명	유치원급식 위생교육·연수실적(명)					
	교직원	조리종사원	영양(교)사	급식업자	학부모,기타	계

• 유치원 자체 및 교육(지원)청 주관 교육(연수)도 포함하여 기록

• 학부모, 기타에 가정통신문 등으로 교육한 경우도 실적에 포함하여 인원수 기재

- 예시) 교육(연수) 인원이 3명으로 총 6회 실시했을 경우 “18명”으로 기재
  학부모 대상 가정통신문으로 교육한 경우 가정통신문 배부수를 인원수에 기재

3. 축산물 유전자 검사 및 유치원급식 정보공개 현황

유치원명	축산물 유전자(DNA) 분석 검사		홈페이지 공개 현황(해당시 “1”표시)	비고
	횟수	검사결과(적합, 부적합)	급식사진 공개	

• 홈페이지 공개 현황: 학생에게 제공되는 실제 일일 급식사진을 유치원 홈페이지에 게시한 실적('24.3~12월)

※ 보고기한: (유치원) 2024. 12. 13.까지 / (교육지원청) 2024. 12. 20.까지

[서식 2]

영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고

유치원명	알레르기 유발식품 표시제 운영 (O,×)	알레르기 유발식품 관련 교육 현황 / 원격교육 포함 (O,×)	나트륨 줄이기 시행 현황 (O,×)		당류 줄이기 운영 계획 수립 여부 (O,×)	영양교육 현황 / 원격교육 포함 (해당란에“1”로 표시)			비고
			운영계획 수립여부	시행여부		교육 과정	방과후 활동	기타	

<작성요령>

1. 알레르기 유발식품 표시제 운영
   - 식단별 알레르기 유발 식품을 표시하여 게시하는 경우 ○,×로 표기
2. 알레르기 유발식품 관련 교육 현황(원격교육 포함)
   - 교육과정, 방과후 활동, 가정통신문 등 알레르기 유발식품 교육을 실시한 경우 ○,×로 표기
3. 나트륨 줄이기 시행 현황
   - 나트륨 섭취를 줄이기 운영 계획 수립 하에 시행 여부 ○,×로 표기
4. 영양교육 현황(원격교육 포함): 영양교사가 교육과정, 기타 방과후 활동 운영 (정규수업시간 외에 영양교사가 교육활동을 하는 경우)등 영양교육을 하는 경우 해당란에 “1”로 표시
5. **보고기한: (유치원) 2024. 12. 13.까지 / (교육지원청) 2024. 12. 20.까지**

[서식 3]

유치원급식 실시현황

1. 유치원급식 예산 연간집행액 및 유치원급식품 생산액

(단위: 천원)

지역	유치원명	구분		교육비 특별회계	자치단체 지원금	보호자 부담금	기타 (교직원 급식비등)	합계	비고	유치원급 식품 생산액
		시설설비비								
		식품비								
		운영비	시설·설비의 유지비							
			인건비							
			연료비, 소모품비							
		계								

2. 유치원급식 인력

(단위: 명)

지역	유치원명	구분	영양교사	영양사	조리사	조리종사원	합계
		정규직					
		교육공무직					
		기타					
		계					

<작성요령>

1. 대상: 2023.10월 정보공시 기준「학교급식법」대상 사립유치원
2. 집행액 기준: 2024.3월~2025.2월말까지의 예산 집행액(간식제외)
3. 유치원급식예산 연간집행액
   - 교육비특별회계: 교육청에서 지원되는 급식예산, 유아학비 포함
   - 보호자부담금: 학부모부담금으로 운영하는 유치원(식품비, 운영비, 인건비)
   - 기타: 교직원 급식비, 독지가 등 외부로부터 지원받은 경비 등
   - 시설설비비(기구비포함): 유치원 급식에 필요한 시설 설치 및 유치원 급식의 내실화를 위한 시설확충, 교체 등에 필요한 경비(조리실 바닥의 누수로 인한 바닥 재시공이나 밥솥 및 보일러 등 조리 기기 교체 등이 모두 포함됨)
   - 시설·설비의 유지비: 급식용 승강기의 유지·보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비
4. 유치원급식품 생산액: 유치원에서 작물재배.동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금
5. 유치원급식 인력
   - 정규직: 1일 8시간 근무, 주 40시간 근무자
     ※ 100~200인 미만 유치원 2개원이 공동관리로 1명의 영양교사를 배치한 경우 주 40시간 근무자에 포함. (예시) A원 20시간+B원 20시간
   - 기 타: 시간제 근무 인원 기재
6. **보고기한: (유치원) 2025. 2. 14.까지 / (교육지원청) 2025. 2. 21.까지**

[서식 4]

유치원급식 개시(변경) 보고서

일반현황	유치원명		설립별		유치원장		주소	
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화	
	재적학생수		교직원수		기타(명)		총계(명)	

운영방식	직영	□단독	□공동조리교 □공동비조리교(조리교명:) □공동관리교 □공동관리대상교(관리교명:)
	일부위탁	□단독	□공동조리교 □공동비조리교(조리교명:) □공동관리교 □공동관리대상교(관리교명:)
	전부위탁	□단독	□공동조리교 □공동비조리교(조리교명:) □외부운반(도시락급식)

집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일		영양사명(면허번호)		조리사명(면허번호)
	년 월 일		( )		( )
유치원급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간
			제 호		(년)

배식장소	□교실	□식당	□교실.식당 병행	□기타
배식시간	□단일시간급식(동시급식)	□시차제급식		
우유급식대상	□전체급식	□희망급식	□미실시	

급수현황	구분	상수도(광역.지방)	마을상수도	상수도.지하수(혼용)	지하수
	음용수	□	□	□	□
	조리용수	□	□	□	□

운영현황	급식인원(명)	구분	학생			교직원			기타(유치원등)		계
		본교인원수									
	급식단가(원)	식품비									
		운영비등									
		합계									
	근무인력(명)	□영양교사 □영양사			조리사(면허소지자)			조리원			총계
		정규직	유치원회계직	기타	정규직	유치원회계직	기타	정규직	유치원회계직	기타	

급식시설현황	설치현황	구분	건축	설치연도	설치시 재원부담	금액(천원)	설치후 변경내역
		조리장	□신축 □증축 □개축 □증.개축		□교특 □지자체 □기타		
		식당	□없음 □신축 □증축 □개축 □증.개축		□교특 □지자체 □기타		

급식시설현황	구조	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조	조적조	조립식
		조리장	□	□	□	□	□
		식당	□	□	□	□	□

급식시설현황	급식운반	□덤웨이터 □화물용승강기 □일반용승강기			설치연도	용량	kg	대수

급식시설현황	조리장	면적(㎡)	총면적(㎡)	전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실
			소모품보관실	급식관리실	편의시설	보일러실	기타
		연료	□LNG □LPG □경유 □전기 □혼용(,) □기타				
		공조시설	□설치 □미설치		냉.난방시설	□설치 □미설치	
		기계기구(용량)	냉장.냉동고	오븐기	냉방기	세척기	보온.보냉고
			(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)	매(단)	대	탱크	ℓ
	식 당	면적(㎡)		식탁수/좌석수	/ 석	손씻는시설	□유 □무

기타	하수처리	□오수처리시설	□관로연결	□기타
	유수분리	□그리스트랩 설치	□그리스트랩 미설치	
	폐기물	□위탁처리	□자가처리(잔반처리장치보유)	□위탁.자가처리병행 □기타

「유치원급식법 시행령」제3조 및 같은 법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다.

년 월 일

유치원장 (인)

[서식 5]

유치원급식 위생 및 안전 점검 결과

(2024년 반기)

기관명: OO교육지원청

□ 점검 개요

- 점검기간:
- 점검 결과 주요 지적사항 및 조치내용:

□ 유치원급식 위생·안전 점검 결과

구분	전체 유치원수	점검 유치원수	점검 결과 등급별 현황					
			A 등급 (90점이상)	B 등급 (80~89점)	C 등급 (70~79점)	D 등급 (60~69점)	E 등급 (60점미만)	계
사립유								

(전체유치원수: 조리, 비조리 모두 포함된 유치원 수)

※ 점검 대상 중 미확인 유치원 및 사유: 00유치원 식생활관 개축

※ D·E등급 유치원 현황 및 조치결과:

□ 유치원급식 운영평가 결과

구분	전체 유치원수	점검 유치원수	점검 결과 등급별 현황					
			A 등급 (90점이상)	B 등급 (80~89점)	C 등급 (70~79점)	D 등급 (60~69점)	E 등급 (60점미만)	계
사립유								

(전체유치원수: 조리, 비조리 모두 포함된 유치원 수)

※ 점검 대상 중 미확인 학교 및 사유: 00유치원 식생활관 개축

※ D·E등급 유치원 현황 및 조치결과:

□ 점검 유치원 현황

구분	유치원명	위생·안전 점검			운영평가	미 생 물 검 사		비고
		점검일자 (00.00.00.)	점검자	점수 (등급)	점수 (등급)	검사일 (00.00.00.)	결과 (적합/부적합)	
사립유			급식담당자 , 급식점검단	90(A)	85(B)			
			급식담당자					
			급식담당자					

<작성요령>

1. 대상: 2023.10월 정보공시 기준「학교급식법」대상 사립유치원
2. 점검자: 급식담당자, 급식점검단으로 구분하여 작성
3. 하반기에는 운영평가 내용을 포함하여 보고
4. **보고기한: (교육지원청) 상반기 2024. 7. 26. / 하반기 2024. 12. 20.**

※ 교육지원청은 학교급식 기본방향 보고서식에 포함하여 작성 제출

[서식 6]

유치원급식관계자 연수 및 교육 결과 보고

(2024년 반기)

기관명: OO교육지원청

지역	순	참석 대상	실시 일자 (월.일.)	장소	교육 시간 (분)	참석 인원 (명)	강사		연수 및 교육주제	비고
							직	소속		
	1	영양교사 및 영양사								
	2	조 리 종사자								
	3	식재료 납품업체								
	4	급식점검단								
	5	기 타								

<작성요령>

1. 참석인원: 교육지원청 관할 사립유치원 참석 인원을 작성
2. **보고기한: (교육지원청) 상반기 2024. 7. 26. / 하반기 2024. 12. 20.**

※ 교육지원청은 학교급식 기본방향 보고서식에 포함하여 작성 제출

[서식 7]

음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고

(2024학년도)

기관명: OO유치원,
OO교육지원청

구분	유치원명	급식제공 인원수 (명)	총 처리량 (kg)	총 처리비용 (천원)	처리방법		비용계산 방법 (해당칸에 "1" 표시)			음식물쓰레기 증가사유 (해당유치원)	비고
					위탁 (업체명)	자체 (처리방법)	정액제	종량제	무상 처리		
사립유											

<작성요령>

1. 작성대상: 2023.10월 정보공시 기준「학교급식법」대상 사립유치원
2. 작성기준: 2024학년도(2024.3월~2025.2월) 실적 작성
3. 급식제공 인원수
   - 2024. 4. 1.자 교육행정자료 기준
   - 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원수(원아, 교직원 등 인원 포함)
4. 처리방법
   - 위탁(업체명): 지자체 수거 및 폐기물처리업자(신고자)와 계약을 통해 처리하는 경우 업체명 기재
     ※ 폐기물처리업자(신고자)가 가축사료로 이용하는 경우 위탁업체에 표시
   - 자체(처리방법): 1)음식물 처리기, 2)유치원 내 사료 및 퇴비, 3)기타(주민수거 등)에서 선택
5. 비용계산 방법: 종량제는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담, 정액제는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리
6. 음식물쓰레기 증가사유: 전년도 대비 음식물쓰레기 총처리량이 증가한 경우 사유 기재
7. **보고기한: (유치원) 2025. 3. 7.까지 / (교육지원청) 2025. 3. 14.까지**

※ 교육지원청은 학교급식 기본방향 보고서식에 포함하여 작성 제출

VIII

2024 사립유치원 급식 기본방향

참고자료

1. 참고자료 목록
2. 참고자료

참고자료 목록

순	참고자료 목록	페이지	비고
1	유치원운영위원회 심의(자문)안(예시)	76	
2	홈페이지 공개용 급식식단 사진(예시)	96	
3	조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	97	
4	건강진단 기록표	98	
5	가정통신문 예시(원산지, 영양량, 알레르기 유발식품 등)	99	
6	축산물 이력번호 표시·게시 방법	101	
7	보존식 기록지	103	
8	급식비 중 식품비 사용비율 공개	104	
9	소규모 사립유치원 급식일지	105	
10	유치원급식 위생관리 점검일지	106	
11	식재료 구매·검수서	108	
12	출입·검사 등 기록부	109	
13	식품 알레르기 조사서(예시)	110	
14	식품 알레르기 유아의 학부모(보호자) 동의서(예시)	112	
15	식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)	113	
16	유치원급식 관련 조사 설문지(예시)	115	
17	유치원급식 이물질 발견 시 대응 방안	118	
18	위생교육 이수 카드	120	
19	유치원급식 위생·안전 점검표(학교급식법 대상)	121	
20	유치원급식 위생·안전관리 점검표(학교급식법 비대상)	126	
21	유치원급식 운영평가 점검표	128	
22	식재료 공급업체 방문평가표	132	
23	학교급식법 시행규칙[별표1] 급식시설의 세부기준	133	
24	유아교육법 시행규칙[별표1] 급식시설·설비 기준	135	
25	학교급식법 시행규칙[별표4] 학교급식의 위생·안전관리 기준	137	
26	학교급식법 시행규칙[별표2] 학교급식 식재료의 품질관리기준	139	
27	전북특별자치도교육청 학교급식 식재료의 품질관리기준	142	
28	학교급식법 시행령[별표] 과태료의 부과기준(제18조 관련)	144	
29	식품위생법 시행령[별표2] 과태료의 부과기준(제67조 관련)	145	
30	건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)	150	

【참고 1】

유치원운영위원회 심의(자문)안(예시)

안건번호	

유치원운영위원회 심의(자문)안			
제 목	0000학년도 유치원 급식운영 계획(안)		
안 건 발 의 자		발의일시	0000년 2월 ○○일

Ⅰ. 발의 근거

학교급식법 시행령 제2조 2항, 제4조에 의거하여 매 학년도 시작 전까지 유치원 운영위원회 심의(자문)를 거쳐 운영계획을 수립하도록 되어 있는 바, 우리 유치원의 0000학년도 운영계획을 수립하여 심의(자문)를 받고자 합니다.

Ⅱ. 발의 목적

0000학년도 유치원급식 운영 계획(안) 심의(자문)

Ⅲ. 심의(자문)사항

1. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용, 수입산 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비 결정에 관한 사항
6. 급식 활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
7. 그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항

붙임 1. 0000학년도 유치원급식 운영계획(안)_요약(예시) 1부.
2. 유치원급식 운영계획서(예시) 1부. 끝.

[붙임 1]

0000학년도 유치원급식 운영계획(안)_요약(예시)

1	유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

유치원급식 운영방식	급식대상	급식횟수	급식시간	비 고
직영급식	전 원아, 교직원	연 OOO일	11:00~13:00	

2. 연간 급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
일수												
비고	• 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 • 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외											

3. 구체적 영양기준

가. 급식 예정인원

급식대상	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	교직원	비고 (계)
급식인원							
급 식 비	원/식/일						간식 제외

※ 간식 포함 여부 구분하여 작성

나. 유치원급식 영양관리기준

1) 유아기에 필요한 영양기준량 적용[학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표 3]

구분	에너지 (㎉/일)	단백질 (g/일)	비타민A (㎍ RAE/일)		티아민 (비타민B_1 /일) (㎎)		리보플라빈 (비타민B_2 /) (㎎일)		비타민C (㎎/일)		칼슘 (㎎/일)		철 (㎎/일)	
			평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유아 기준	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
본 유치원 영양기준량														

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

2) 유치원급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 원아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

3) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균 영양공급량을 평가하되, 준수 범위는 다음과 같다.
   - 에너지는 유치원급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
   - 단백질은 유치원급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급 에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
   - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유치원급식 영양관리 기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상이어야 한다.
4) 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
5) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
6) 원아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영
7) 급식 및 간식 관리

구 분	계 획
오전간식	• 점심식사에 영향을 주지 않는 양으로 일일 총 열량의 약 5-10% 수준으로 제공 • 아침을 먹지 않은 원아들을 고려하여 오전 간식 제공량을 늘려주면 점심식사의 섭취량이 줄어들 수 있으므로 유의
점심식사	• 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 • 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산
오후간식	• 오후 간식은 저녁식사와 시간 차이가 비교적 긴 편이므로 오전 간식보다 비중을 더 두도록 함 • 오후 간식이 저녁식사에 지장을 주지 않도록 항상 적정량을 제공 • 일일 총 열량의 약 10% 수준으로 제공

2 유치원급식 운영계획 및 예산 ·결산에 관한 사항

1. 유치원급식 운영계획서(안)(붙임 2)

2. 유치원급식 예산·결산에 관한 사항

가. 유치원급식 예・결산은 20OO학년도 유치원회계 세입・세출예산서, 20OO 학년도 세입・세출 결산서 심의(자문) 사항을 참조

3 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용, 수입산 승인에 관한 사항

1. 식재료의 구체적인 품질기준

구분		본 유치원 구체적 품질 관리기준
농산물	일반사항	원산지 표시(표시대상 식재료에 한함). 국내산 사용을 원칙으로 하나, 국내산 수급이 원활하지 않을 경우 법령이 정한 기준에 맞는 수입산을 일부 사용할 수 있다.
		친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적 특산물, 또는 표준규격(상품가치)가 “상”등급 이상
	쌀	수확년도 1년 이내
	전처리농산물	표시사항(제품명, 업소명, 제조연원일, 원재료품질, 내용량 등), HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품을 우선 사용
	수입농산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합한 농산물 사용

구분		구체적 품질 관리기준
축산물	공통사항	위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 및 축산물가공장(식육포장 처리장)에서 처리
	쇠고기	국내산(한우, 육우) 육질등급 3등급 이상 권장
	돼지고기	품질등급 2등급 이상 권장
	닭고기	품질등급 1등급 이상 권장
	오리고기	품질등급 1등급 이상 권장
	계란	국내산 품질등급 2등급 이상 권장
	수입축산물	대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련 법령에 적합 축산물 사용

※ 본 유치원 실정에 맞는 품질 관리 기준 설정

구분		구체적 품질 관리기준
수산물	일반사항	원산지 표시. 국내산 사용을 원칙으로 하나, 국내산 수급이 원활하지 않을 경우 법령이 정한 기준에 맞는 수입산을 일부 사용할 수 있다.
		품질인증품, 지리적표시품, 또는 상품가치가 “상”이상
	전처리수산물	위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소
		표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법 등)
	수입수산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합, 사전 방사능 검사 시험성적서 제출한 제품 사용
김치 완제품		*모든 원재료는 100% 국내산인 제품을 사용 *천일염, 식염은 국내산 사용 권장 *MSG 및 화학첨가물을 사용하지 않는 것 *HACCP 적용업소 생산제품 사용 (HACCP 인증 제품)
가공식품 및 기타		전통식품, 산업표준인증품, 지리적특산품, 수산전통식품, 지리적표시품
		축산물가공처리법에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		식품위생법에 따라 영업신고 된 업소에서 생산된 가공식품
		축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

※ 기타 식품은 학교급식법 시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수하는 제품을 사용한다.

2. 식재료의 완제품 사용 승인에 관한 사항(근거: 학교급식법 시행령 제2조 제2항)

- 유치원에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타 사정으로 인하여 조리하기 어려운 경우 아래의 품목을 완제품으로 제공할 수 있다.

품목	종류	비고
김치류	배추김치, 열무김치, 총각김치, 물김치, 섞박지, 동치미, 백김치, 보쌈김치, 깍두기, 오이김치, 깻잎김치 등 모든 김치류	·가급적 국내산 식재료를 사용하는 제조업체 선정(주재료원산지증명서 확인) · HACCP인증을 획득한 제조업체 우선 선정 ·영양·품질 관리기준 및 아동기호 등을 고려하여 제공
떡 한과류	떡류 및 한과류 일체	
유제품	야쿠르트, 백색시유, 액상·호상 요구르트. 치즈류 등	
빵류	마늘빵, 햄버거빵, 샌드위치빵 등 빵류 및 쿠키류 일체	
절임식품	단무지, 무쌈, 오이피클, 오이지, 새우젓, 장아찌류	
과일가공품	통조림류(황도, 파인애플등), 푸딩·젤리류, 과즙음료	
소스류	케찹, 타타르, 아일랜드드레싱 등 소스류 일체	
음료류	식혜, 오렌지주스, 감귤주스 등 음료류 일체	
기타	구운김·조미김류, 자반류(미역자반등), 쨈류(딸기쨈등) 등 일체	

3. 수입 식재료 사용 승인에 관한 사항

- 유치원급식에 사용하는 식품은 우수한 국내산 사용을 원칙으로 하나 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 시기적으로 소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산 사용

품목	구분	수입품목 및 원산지
농산물	채소·청과류 및 곡류 : 국내생산이 없거나 수급 상황 및 예산사정이 어려운 경우 (수입 과일 등)	바나나(필리핀), 키위류(뉴질랜드), 골드파인애플(필리핀), 망고, 망고스틴, 포도, 단호박(뉴질랜드), 호두(미국), 아몬드·오렌지·레몬·건포도(미국), 건목이버섯(북한), 감초·팔각·계피·통후추·호박씨·해바라기씨(중국) 등
수산물	생선류 : 원양산, 수입산	해파리·갈치·동태·칵테일새우·새우살·가자미살·조기·임연수살·대구살·코다리살·황태채·참치·쥐어채·명엽채·쥐포·오징어실채·연어살·참치·가다랭이 등(러시아, 중국, 태국, 미국, 베트남, 일본, 칠레, 노르웨이, 인도네시아, 세네갈, 모로코, 원양산 등)
공산품	소스류·파스타류·향신료 등 원료를 수입하여 국내에서 ·가공한 경우 수입품으로 미분류 수입완제품에 라벨만 부착한 경우 수입품으로 분류	토마토페이스트, 홀토마토, 레몬과즙, 파인애플캔, 후르츠칵테일, 면류, 파슬리가루, 식용유, 일본된장, 땅콩버터, 춘권류, 월계수잎 등 향신료, 치즈류, 빵 및 쿠키류, 각종 수입 소스류 등

※ 수입 원산지는 시장 사정에 따라 다소 변경될 수 있음

4 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 유치원 급식 조달방법(안)

※ 계약방법 : 1인 수의계약, 2인 이상 견적서 제출(소액수의) 등 계약방법을 기록

품목	계 약 방 법
농산물(잡곡포함)	
축산물(가금류 포함)	
수산물	
공산품(떡류)	
김치	
쌀	

5 보호자가 부담하는 경비 및 급식비 결정에 관한 사항

1. 급식비 단가 결정(안)

구 분	식품비	운영비	인건비	소계
원아				
교직원				

6 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 유치원급식소위원회 구성·운영

가. 역할 : 유치원운영위원회의 유치원급식에 관한 주요사항 심의(자문) 시 실무전문위원회

나. 구성

1) 유치원운영위원회에서 급식소위원회 위원(운영위원, 학부모, 교직원 등)을 선임하고 위원이 아닌 자는 급식소위원회의 요청에 따라 출석하여 발언(자문)할 수 있음. 단, 급식소위원회의 협의 사항은 유치원운영위원회에서 의결권이 있음.

2) 급식소위원회에 영양교사는 간사로 참여(2005년 12월, 국가청렴위 권고)

3) 인원 : 교원위원 1명, 학부모위원 3명, 간사(영양교사) 1명. 총 5명으로 구성

다. 임기 : 0000년 0월 ~ 0000년 0월

7 그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항

1. 급식비 징수 및 환불

2. 유치원급식 운영계획에 포함되지 않은 사항은 「학교급식법」및 「2024학년도 유치원급식 기본방향」에서 정하는 기준 및 관련 지침에 따라 운영한다.

기타 유치원급식 운영계획 이행 상황 보고

유치원급식 운영계획 이행 상황 보고(예시)

관련업무	시기	대 상	내 용	이행사항	담 당
유치원급식 대상 및 급식횟수	연중	전체 원아 및 교직원	전체 원아 및 교직원 중 희망자 대상	중식 180일	영양교사
영양기준량	연중	전체 원아	유치원급식기준(평균) 영양량 열량: 400kcal, 단백질: 7.1g 칼슘: 170㎎, 철: 2mg	영양기준량 준수	영양교사
식생활 지도	연중	전체 원아	식사예절지도, 배식지도	실시	영양교사
영양교육	매달	학부모, 교사, 원아	식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 가정통신문 및 홈페이지이용 게시 교육	홈페이지 (13회) 가정통신문 (12회)	영양교사
위생안전 교육	매월 상시	전체 원아 및 교직원	위생 안전 및 식생활 지식 관련 자료를 홈페이지 게시	홈페이지 총 7회 게시	영양교사
		조리원	위생, 급식전반에 관한 기구취급요령 및 HACCP 교육	12회	영양교사
자체 검사 검수	수시	급식실	급식시설의 안전검사 재고파악	실시	영양교사
급식기구 정비	연중	급식실	급식소내의 기구 및 시설정비	실시	영양교사
방역소독	년5회	급식실	소독 실시(5, 7, 9, 12, 2월)	5회	영양교사
급식비 식품비율 공개	반기별	전체 원아 및 교직원. 학부모	유치원 홈페이지에 식품비율 공개 총수입: 122,816,000 식품비: 100,001,000 (81.4%) 운영비: 22,815,000 (18.6%)	2회	영양교사
친환경 농산물 지원금	연중	재원생	단가×인원×횟수 = 0,000,000원	00천원 집행	영양교사
원산지표시 및 영양표시제	매월	전체 원아 및 교직원	유치원 홈페이지 및 식당 게시	12회	영양교사
영양상담	연중	전체 원아	비만, 편식 원아의 개별 영양상담을 통하여 식행동과 관련한 문제개선	직접지도 0회	영양교사
급식 관련 설문조사	학기	학부모	1. 기호도 등 설문조사 및 평가, 결과를 홈페이지 공개 2. 기호도 등 설문조사 실시 후 자료제출	2회	영양교사
위생·안전 운영평가	반기별	급식실	1학기 위생안전 점검: A등급 2학기 위생안전 점검 및 운영평가: A등급	2회	영양교사

[붙임 2]

유치원급식 운영계획서(예시)

1 목적

- 유아기 성장발달에 필요한 다양한 종류의 음식 제공과 섭취기회 마련으로 올바른 식습관 형성
- 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달 도모

2 운영방침

- 성장기 어린이들의 발육에 필요한 균형 있는 영양공급
- 안전한 식재료 구매와 영양관리를 통한 급식 내실화
- 편식교정, 올바른 식습관 지도 등을 통한 식생활 교육
- 위생적인 급식 관리를 통한 식중독 예방

3 운영개요

1. 일반 현황

유치원명	설립 유형 (사립)	원장 성명	학급 수	유아 수	교직원 수	급식종사자 인원				
						영양 (교)사	조리사	조리원	기타	계

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양교사·영양사 성명 (위생관리책임자)		면허번호 ( )
조리사 성명		자격번호 ( )
조리실 면적	㎡	

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식단가(원)		운영형태		배식방법			비고
원 아	교직원	기타	계		원아	교사	직영	위탁 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	

3. 급식계획

급식대상	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	교직원	비고 (계)
급식인원							
급식일수	연간 일						
급 식 비	원/식/일 (교육청 지원 급식비 : 원)						

4. 연간 급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
일수												
비고	• 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 • 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외											

5. 0000학년도 급식비 책정

(단위: 원)

구분	산 출 내 역				비고
	식품비	운영비	인건비	계	
원아					
교직원					
비고	• 식품비, 운영비, 인건비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산 시 부족한 부분은 식품비로 전환하여 사용하도록 함				

6. 급식 기구 현황

연번	기 구 명	수량	연번	기 구 명	수량
1	냉장고		8	정수기	
2	식기세척건조기		9	가스렌지	
3	칼도마 자외선 소독기		10	전자레인지	
4	컵 자외선 살균소독기		11	1조씽크대	
5	전기밥솥(30인분)		12	2조씽크대	
6	전기밥솥(10인분)		13	작업대	
7	2단 선반		14	저울	
추 가					

4 운영계획

1. 영양관리

가. 유아기에 필요한 영양기준량 적용[학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표 3]

성별	구분	에너지 (㎉/일)	단백질 (g/일)	비타민A (㎍ RAE/일)		티아민 (비타민B_1 /일) (㎎)		리보플라빈 (비타민B_2 /) (㎎일)		비타민C (㎎/일)		칼슘 (㎎/일)		철 (㎎/일)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원생		400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

※ 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

나. 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공

다. 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용

라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영

마. 급식관리

구 분	계 획
점심식사	• 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 • 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산

2. 식단작성

가. 식단작성의 기본사항[「학교급식법 시행규칙」 제5조 제2항]

- 전통 식문화의 계승·발전을 고려
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용 금지
- 튀김류는 주 2회 이하로 제공
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용
- 다양한 조리방법을 활용

나. 과학적이며 건강 지향적인 영양 관리

- 식품의 거래 상황을 파악하여 경제적인 식품을 선정하고 5가지 기초식품군이 골고루 들어가도록 구성
- 유치원생이 기피하는 식품에 대한 메뉴 및 조리법을 개발하여 적극 활용
- 가공식품보다는 자연식품을 이용
- 천연조미료를 사용하여 음식 고유의 맛을 내도록 노력
- 행사음식, 향토음식, 계절음식 등 다양한 음식 제공

다. 기본식단 구성

구분	분류	식 단 구 성
주식	밥	잡곡혼식(일반양곡의 5%내외)
	면	일품요리로 1~2개월에 1회 공급
부식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품 이용하여 다양하게 공급
	반찬	김치류를 포함한 3가지 이상의 반찬 제공
보조식	후식	과일, 유제품, 떡류, 빵류
음용수		급식실 식당 내 끓인 물 제공

라. 계절별 식단 계획

- 제철 채소나 과일의 생산에 대한 교육 기회 제공
- 계절별로 주의해야 할 식재료를 확인하여 식단 작성

3. 일별 급식업무 운영 계획

구분	시간	내용	비고
준비	8:30~8:50	■급식재료 수령, 검수 ■조리기구, 조리실 내부 점검 ■아침 협의(조리방법, 위생관리) ■조리인력 건강상태 확인	*식재료 구매・검수서 작성 *급식일지 작성 (개인위생, 냉장・냉동고 온도확인)
조리	8:50~11:40	■조리작업 ■검식	*급식일지 작성 (조리위생/검식)
배식 준비	11:40~12:00	■반별배식 준비 ■식당배식 준비	*각 여건에 맞도록 준비
배식	12:10~12:40	■교실순회 ■식당 급식지도	
정리	13:40~16:30	■조리, 급식기구 세척 및 소독 ■잔반량 측정 및 확인 ■조리작업의 평가 및 반성 ■일일 위생관리 현장확인표 작성	*급식일지 작성 (냉장・냉동고 온도 확인, 기타 주요 내용 정리)

4. 조리실무사 대체인력풀 운영 계획

가. 목 적 : 조리종사자의 보충 및 연가, 병가, 출산휴가 시 신속하게 조리인력을 체계적이고, 조직적으로 관리・운영하고 급식하고 유치원 급식관리에 만전을 기하고자 대체인력풀제를 운영한다.

나. 인력풀의 구분: 조리사, 조리원

다. 자격요건 : 조리사 및 조리원으로 인력풀 등록 자격 요건은 다음과 같다.

- 병원 및 보건소에서 건강진단 실시 후 결격사유 없는 자
- 조리사의 경우 조리사 자격증 소지자
- 기타 신체 결격사유가 없으며 용모 단정 한 자

라. 대체인력풀제 운영 내용

- 조리사 및 조리원 인력으로 희망하는 자는 본원에 사전 등록하여야 한다
- 병원 및 보건소에서 발급한 건강진단 결과서를 미리 제출한다
- 등록된 예비인력은 타 기관의 취업에 어떠한 구속도 받지 아니하며, 등록해제를 요구할 때에는 조리사 및 조리원 등록을 해제한다

5 식재료 사용 계획

1. 식재료의 품질기준

- 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용 가능
- 상세한 기준과 내용은 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2] 참조

구분	식재료 사용기준안	비고
쌀	o 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것, 무농약 이상 사용 권장	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	가. 원산지 표시된 농산물 나. 유기식품, 무농약 농산물, 농산물 표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물 또는 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 "상" 이상 다. 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시의 등록을 받은 농산물 라. 전처리농산물의 경우(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질,내용량, 보관 및 취급방법 표시된 것) 마. 수입농산물은 관계법령에 적합하고, 나~라에 상당하는 품질의 제품	거래명세서 및 검수서에 표기
공산품	가. 품질인증을 받은 전통식품 나. 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품 다. 지리적표시의 등록을 받은 식품 라. 품질인증품 마. 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 바. 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품 사. 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품 아. 김치완제품은 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품 자. 수입가공식품은 가~사에 상당하는 품질을 갖춘 것 차. 위에 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것 사용	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	o 위해요소중점관리 기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육, 위해요소중점관리 기준 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물 가. 쇠고기: 등급판정 결과 3등급 이상인 한우 및 육우 나. 돼지고기: 등급판정 결과 2등급 이상 다. 닭고기: 등급판정 결과 1등급 이상 라. 계란: 등급판정 결과 2등급 이상 마. 오리고기: 등급판정 결과 1등급 이상 바. 수입축산물: 가~마에 상당하는 품질을 갖춘 것 ※ 권장: 국내산 축산물 사용, 쇠고기 2등급 이상 사용, 돼지고기 1등급 이상, 닭고기, 오리고기, 계란는 무항생제 1등급 이상	등급판정확인서, 도축검사증명서 첨부

수산물	가. 원산지 표시된 수산물 사용 나. 품질인증, 지리적표시의 등록을 받은 수산물, 상품가치가 "상" 이상인 것 다. 전처리수산물은 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 제조·가공 라. 전처리수산물의 경우는 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질,내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것 마. 수입수산물은 관계법령에 적합하고, 나~라에 상당하는 품질의 제품	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	o HACCP인증 업체 제품 o 원료는 국내산 사용, 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용	거래명세서 및 검수서에 표기

2. 완제품의 사용계획

가. 완제품의 범위 : 유치원에서 조리·가공하지 않고 유아에게 제공하는 식품

나. 기준

1) 천재지변이나 정전 등으로 유치원조리실에서 조리자체가 불가능하거나 유치원 자체 조리가 곤란한 것으로서 완제품 구매급식이 불가피하다고 인정되는 식품

2) 품목 제조 허가를 받은 식품으로 용기, 포장, 보존방법이 식품위생법의 규정에 적합한 식품

3) 유아의 영양과 건강관리에 적합한 식품

다. 사용 승인 대상 품목

품목	종 류(예시)	완제품 급식사유(예시)
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 유아들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
떡류	경단, 송편, 절편 등	가정에서 접하기가 어렵고 유아들의 선호도도 떨어지므로 유치원급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
빵류	토스트, 모닝빵, 햄버거빵 등	대부분 밥,국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 후추, 소금, 볶은깨 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림류, 케찹류	딸기쨈, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 꽁치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
김류	맛김(구운김)	원아들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함.
쥬스류	과일 쥬스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 마가린, 참기름, 식용유, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부 등	원아들에게 필요한 단백질등을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	유치원급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알류	깐 메추리알 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
면류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 수제비, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
소스류	돈까스소스, 스테이크소스, 케찹, 우스터소스, 페이스트	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함

3. 식재료 구매업체 선정기준(예시)

구분	식재료 조달방법	업체선정기준
곡류	품목구매, 월 1천만원이하 수의계약	- 집단급식소 식품판매업 -「식재료 공급업체 방문평가표」에 의거 평가결과 우수 업체【참고22】
농공산품류 축산물류 냉동수산물류	통합구매 eaT 통한 2인 견적	- 집단급식소 식품판매업 - eaT등록된업체로 결격사유가 없으며, 계약조건 이행가능업체 - 축산물, 가공품, 수산물 중 전처리식품, 제조김치는 HACCP 제품 납품가능업체 또는 HACCP등록업체
…		

6 위생·안전 관리

1. 목적

가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하여 급식소에 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지

나. 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의사항 교육

다. 가스, 전기, 안전교육을 통해 안전관리에 대한 개념을 이해시켜 사고 예방

라. 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

2. 개인위생

가. 조리작업 시 위생모, 앞치마, 마스크 등 위생복 착용(외부 출·퇴근 복장과 구분)

나. 위생모, 앞치마, 토시를 포함한 위생복은 매일 세탁하여 위생적으로 관리함

다. 손 씻기 및 손 소독을 철저히 이행하며 조리작업에 임함

라. 6개월에 1회 건강진단 실시

3. 작업위생

구분	위생관리	비고
냉장·냉동 식품	- 식품 구매 시 유통기한, 온도확인 - 적정 온도를 유지할 수 있도록 냉장고에 보관 - 실온방치 금지	* 냉장고 주 1회 이상 청소
가열 음식	- 식품의 내부 속까지 충분히 익도록 조리 - 식품의 내부온도는 75℃에서 1분 이상 가열 - 패류는 내부온도 85℃에서 1분 이상 가열	
생으로 먹는 음식	- 채소, 과일 등 생으로 먹는 음식의 경우 세척 후 소독 철저 이행(용법 용량에 적합한 소독)	
먹기 직전의 음식	- 맨손으로 만지는 행위 금지 - 적온 배식이 될 수 있도록 온도 유지	* 적온 배식을 위해 온장고, 냉장고 등 활용
육류, 생선류 취급	- 육류, 가금류, 생선 전용 세정대에서 작업 (전용 세정대가 없을 경우 세정대 세척 및 소독 철저히 이행 후 다른 작업 실시) - 냉장 보관 시 다른 식품에 오염되지 않도록 위생적으로 보관	

조리작업	- 식품은 바닥에서 60cm 이상의 높이에서 취급 - 조리전, 조리후, 청소용 도구 별도 구분(고무장갑, 칼/도마 등 구분사용) - 조리 중 발생하는 음식물쓰레기는 신속하게 처리	
보존식	- 음식 종류별로 1인분 분량을 소독된 용기에 각각 담음(위생장갑 착용 후 담기 ※ 맨손 담기 금지) - 영하 18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관	

4. 시설 및 설비 위생

가. 급식의 위생적 관리를 위해 급식실 위생적 설계 및 기구배치가 필요

나. 급식시설은 작업구역을 구분하여 작업과정에서 교차오염이 발생하지 않도록 함

구 분		설치 및 배치기준
급식시설	벽·바닥·천장	- 내화성·내수성·내구성 있는 재질로 청소와 소독이 쉽고 화재를 예방할 수 있도록 함 - 바닥은 배수구가 있는 경우 덮개 설치
	방충관리	- 출입문과 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망, 방충문 설치
	환기관리	- 조리실 내 증기와 불쾌한 냄새를 배출할 수 있는 환기시설 설치 - 조리실 온·습도 관리를 위해 적정 용량의 급배기 또는 냉·난방 시설 등 설치
	조명관리	- 조리실 220Lux 이상
	수세시설	- 손 세척·손 소독시설 설치 ※ 100명 이상의 유아에게 급식을 제공하는 경우, 모두 설치
설비·기구		- 냉장고·냉동고는 충분한 용량과 온도(냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하) 유지 ※ 외부에 온도계를 부착하거나 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 함 - 전기살균소독기 또는 열탕소독시설, 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대 설치
식품보관실		- 환기와 방습이 잘 되고, 방충시설·설비 구비 - 환기시설이나 환기창 등 통풍을 위한 적절한 시설 구비 - 식품과 소모품은 별도로 구분 보관(또는 별도 선반 사용)

5. 방역소독 실시

가. 의뢰기관 : 전문방역업체

나. 시기 : 4월 - 9월(2개월에 1회), 10월 - 3월(3개월에 1회) 실시

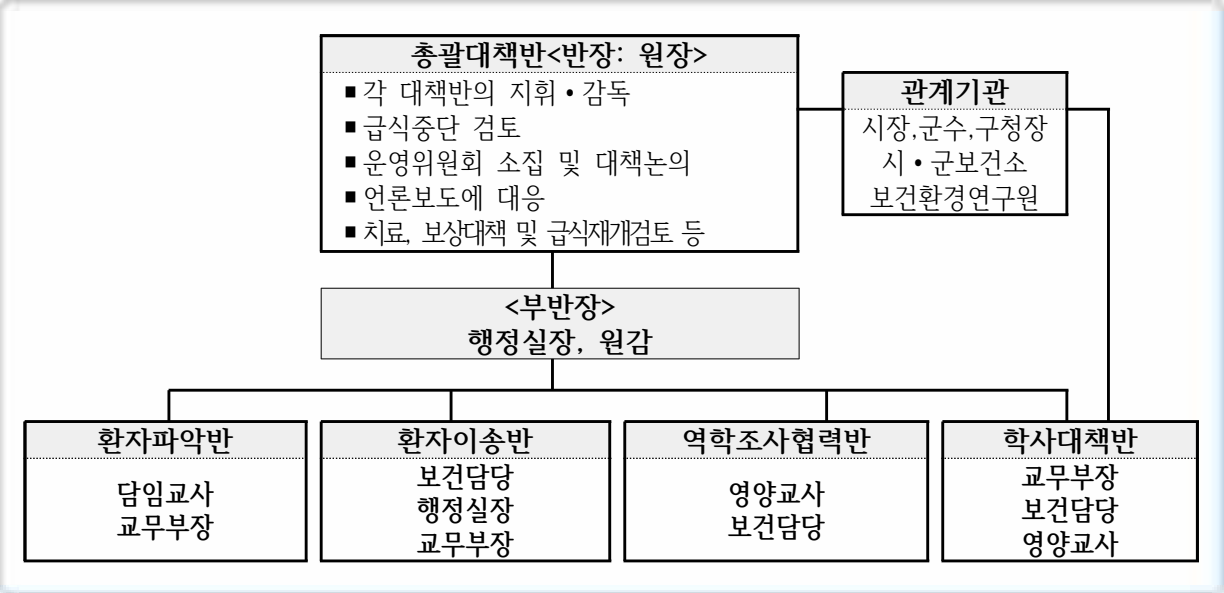
6. 식중독사고 위기대응 계획

가. 대책반의 조직과 분담업무

- 총괄대책반 : 각 대책반의 지휘·감독, 유치원 운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론 보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상대책, 급식 재개 여부 결정 등
- 환자파악반 : 기 발생 환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황 파악
- 환자이송반 : 환자의 후송, 입원 학생 관리 등

- 학사대책반 : 가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련 등
- 역학조사협력반 : 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조

[유치원 식중독 대책반 구성도(예시)]



나. 식중독 의심환자 발생 시 보고체계 및 절차

- 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 유아의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링
- 원장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육(지원)청과 시·군·구(보건소)에 신속히 보고 (신고)

다. 식중독 의심관련 역학조사 시 역할 분담

구 분		역할 및 임무
유치원	담임교사	• 설사환자 파악 및 역학조사 협조 • 보건교육 실시 등
	보건 담당자	• 설사환자 모니터링 자료 취합, 정리, 분석 • 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	• 보존식 확보(최근 144시간 동안 보관된 보존식) • 안전한 급식 및 식수 제공 등
교 육 청		• 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청의 감염부서(보건소)		• 역학조사 및 가검물 채취 • 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생부서		• 보존식 및 가검물 채취 등 • 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

라. 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령

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 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영 • **식중독 모의훈련 실시(권장)** - 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립 • **보존식 관리 철저 (유치원에서 조리・제공한 급식, 간식)** - 1인분량(150g이상) -18℃이하, 144시간 이상 보관	• 영양교사, 보건담당자, 담임교사 • 담임 및 보건담당자 • 유치원
<1단계> 발생인지	• **증상 유아 관찰 및 교내 보고** - 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우 원장에게 보고 • **식중독 원인조사를 위한 현장보존 조치** - 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 급식소 소독·방역 금지 - 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉*(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독** *1회용 비닐장갑을 끼고 염소소독액(5,000ppm)을 적신 종이타올 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉 **구토물이 있던 바닥과 그 주위를 염소소독액(5,000ppm)을 충분히 적신 종이타올로 소독 시행 • **담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사)** - 병결유아와 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	• 유아 → 담임 또는 보건 담당자 →원장 • 유치원
<2단계> 발생보고	• **유치원 식중독 의심환자 발생 보고** - 시·군·구(위생·감염부서), 교육지원청에 신속하게 보고(유선) - 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체 없이 발생보고 • **「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** - 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행 • **급식 잠정 중단 조치** - 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정 - 대체 급식 방안 강구(도시락 지참 등) ※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내	• 유치원
<4단계> 원인·역학조사	• **식중독 원인·역학조사 협조** - 보존식 및 환경검체(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 교육지원청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여 - 설문조사(환자·대조군 조사) 실시 - 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영	• 유치원 → 관계기관
<5단계> 조사 후 조치	• **급식실 대청소 및 소독** - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리	• 유치원
<6단계> 모니터링	• **유증상 유아 지속적 모니터링** • **식중독 예방 교육 실시** - 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 • **급식 재개** - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육지원청 등 협의하여 결정	• 유치원 • 유치원 • 유치원 → 관계기관

7 청소 계획

1. 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시
2. 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	• 전처리실, 조리실 및 식당 • 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 • 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등) • 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망 • 내부 설치된 그리스트랩 • 식재료보관실 및 화장실	
주 별	• 배기후드 • 보일러 및 가스, 기화실 • 조명·환기설비	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	• 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연 간	• 개학 및 방학 대비 대청소 • 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) • 덕트 청소 • 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 • 외부 그리스트랩 청소	년1회 이상(방학 중) 년4회(2, 7, 8, 12월) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중) 년2회(방학 중)

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

※ 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장(실시 주기 등도 협의·조정하여 위생적으로 관리)

8 식생활 지도 및 교육

1. 영양교육 목적

가. 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정배분 소비에 대한 이해 증진

나. 균형 잡힌 영양공급으로 유아기의 건강증진과 발육 향상 도모

다. 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도

라. 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에 대해 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사

2. 식생활 지도

지도항목	지 도 내 용
준 비	청결 및 환경 구성, 실내 정리정돈, 환기
위 생	식사 손 씻기, 손수건 휴대, 세면장 질서, 식품위생, 식중독 예방
식사예절	식사전후 감사기도, 즐거운 식사분위기, 남에게 불쾌감 주지 않기 친구들과 사이좋게 식사하기, 편식 않기, 바른 자세로 식사하기 식기구 취급 소중히 하기, 규칙적인 식사시간, 식사 중에 화제 선택 폭식하지 않기, 숟가락·젓가락 바르게 다루기, 천천히 씹어먹기, 잔반안남기기
식단과 영양	고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 전통식문화, 나트륨 줄이기, 편식교정
뒷 처 리	질서지키기, 배식기구 반납, 식기구 뒤처리, 수저·젓가락 정리정돈
감 사	식후 감사, 식사에 관계한 분들에게 감사, 식사예절
반 성	식습관의 향상, 식단에 대한 관심도, 편식의 유무, 감사인사, 정리정돈

3. 교직원 및 학부모 연수

구 분	교 직 원 연 수	학 부 모 연 수
실시방법	년 2회 이상 유인물 및 홈페이지	월 1회 가정통신문 및 홈페이지
내 용	▪ 유치원급식의 필요성과 중요성 ▪ 식사예절지도 ▪ 편식학생교정지도 ▪ 급식분배 및 사후처리 방법 ▪ 영양과 질병에 대한 지도 ▪ 교과와 관련된 급식지도 ▪ 유치원 급식 효과 측정	▪ 유치원급식의 의의와 중요성 ▪ 유치원급식 실시 안내 ▪ 식생활개선의 중요성 ▪ 바람직한 식생활개선과 편식지도 ▪ 영양교육과 위생에 관한 지도 ▪ 유치원급식에 참여의식 고취 ▪ 유치원과 가정에서의 교육 연계 협조

9 식품알레르기 표기

1. 식품알레르기 관리

가. 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응을 통해 알레르기 사고를 예방하며 더 나아가 알레르기 유아의 심리적 소외를 예방하는 것이 목표

나. 알레르기 유발할 수 있는 식재료 사용 시 알레르기 표시제품을 식단표에 표기하여 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재, 알레르기 표시제품를 표기한 식단표를 식당과 교실에 게시

2. 식품알레르기 유발 식재료 식단 표기 대상

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

1) 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항
2) 알레르기 유발물질 의무표시 대상에 ‘잣’ 추가(2020년부터 의무적용)

3. 식품알레르기 관리절차

10 음식물쓰레기 줄이기

1. 먹을 만큼 조절해서 먹고, 남기지 않는 식습관 교육

가. 적정 1인 분량 샘플 게시

나. ‘수요일은 다 먹는 날’ 운영으로 남기지 않는 식습관 형성 유도

다. 음식물쓰레기 및 환경문제의 심각성을 공감하고 인식할 수 있도록 지속적인 식생활 및 환경교육 병행

11 나트륨 및 당 줄이기 실천 계획

1. 나트륨 줄이기

가. 저염식단 실천 방안

- 식품은 되도록 자연식품으로 섭취하는 습관을 갖도록 구성
- 나트륨의 체내 배설 촉진을 위해 과일과 채소를 충분히 제공
- 가공식품의 구입 또는 사용 전 영양표시에서 나트륨 함량을 확인
- 짠맛의 국이나 찌개, 물김치 등은 국물을 항상 남기는 습관 형성
- 라면, 어묵, 햄, 소시지, 감자칩과 같은 짠 과자 등의 가공식품 사용 자제

나. 소금섭취 감소를 위한 조리법

- 식품 자체가 가지고 있는 향과 맛을 활용하며 과다한 소스의 사용을 자제
- 조리단계부터 소금, 간장 등을 적게 넣는 조리 습관이 필요
- 짠맛 대신 신맛, 과일 등을 이용
- 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 상태로 조리 완료

2. 당 줄이기

가. 2020 한국인 영양소 섭취기준에서는 총당류 섭취량을 총에너지섭취량의 10~20%로 제한하고, 특히 식품의 조리 및 가공 시 첨가되는 첨가당은 총 에너지섭취량의 10% 이내로 섭취하도록 권장

나. 유아의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 하며, 식습관을 개선하려는 지도 노력 및 부모 대상 교육이 병행

다. 급식 조리 시 첨가당 저감화 방안으로는 과자·사탕·아이스크림 등 단 음식 적게 제공하기, 탄산음료 대신 물을 제공하고 과일주스 대신 과일을 제공하며 조리할 때는 과다한 물엿이나 설탕 사용을 자제

【참고 2】

홈페이지 공개용 급식식단 사진(예시)

【참고 3】

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성 명		성 별	남 · 여
생 년 월 일		소 속	

건 강 문 진 표	예	아니오
발열 증세가 있습니까?		
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?		
가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있습니까?		
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나옵니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		

근 무 자 동 의 서

1. 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양교사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.
   - 설사
   - 인후염
   - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
   - 피부발적/습진
   - 알레르기 질환
   - 구토
   - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름
   - 고열
   - 결핵
2. 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.
3. 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는데 동의합니다.
4. 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.
5. 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 감사에 협조할 것을 동의합니다.

일자 :　　서명 :

【참고 4】

건강진단 기록표

- OO 유치원
- 대상: 영양(교)사, 조리사, 조리원

순	직	성명	최근 2년 간 건강진단 일자(검진일 기준) 및 검진 결과								차기 검진 예정일	비고
			20 년 ( )반기		20 년 ( )반기		20 년 ( )반기		20 년 ( )반기			
			검진일	검진 결과	검진일	검진 결과	검진일	검진 결과	검진일	검진 결과		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

【참고 5】

가정통신문 예시[원산지, 영양량, 알레르기 유발식품 등]

ㅇㅇ유치원	2ㅇㅇㅇ년 ㅇ월호 **영양소식**	원 장 : 담당자 : 영양사실 ☎

건조한 가을철~ 환절기 주의

환절기는 밤낮 일교차가 10℃ 이상 크게 발생하는 시기이기 때문에 면역력도 약해지고, 감기 및 여러 질병에 감염되기 쉬워, 환절기 건강관리에 더욱 유의해야 함

◈ 가을철 영양관리 방법

- 체중조절에 신경 쓴다.
  햇곡식과 햇과일이 많이 나오므로 영양을 충분히 공급해주기 쉬우나, 오히려 영양과잉이 될 수도 있으니 체중관리에 주의 필요
- 자연식품을 이용한다.
  가을철 해조류(바지락 등)를 많이 섭취하여 필수 아미노산이나 기타 조혈성분을 공급
- 채소가 많은 계절에는 동물성 단백질이 부족하지 않도록 육류, 어류, 등을 한가지씩은 꼭 섭취

<가을제철음식>

1. 고구마 : 칼륨이 혈압조절에 도움이 되고 식이섬유, 인, 엽산, 비타민 E, B1,B2 풍부

2. 연근 : 빈혈 예방 (연근에는 비타민 C와 철분이 많아 혈액 생성에 도움을 주며, 탄닌 성분은 코피 난 데 좋다), 고혈압 예방 (칼륨이 풍부)

3. 밤 : 탄수화물 · 단백질 · 기타 지방 · 칼슘 · 비타민 등이 풍부. 특히 비타민 C가 많이 들어 있어 피부 미용과 감기예방 등에 좋음

4. 깨 : 식물성 지방과 단백질이 풍부. 체내의 콜레스테롤 제거 및 지방 분해 촉진

5. 버섯 : 변비와 당뇨, 대장암 예방. 칼로리가 낮아 다이어트에 좋음

6. 콩 : 단백질 공급원. 비타민과 불포화지방산이 많아 암과 당뇨병에 효과. 피로회복 및 콜레스테롤을 낮춰주며 빈혈 예방

[뒷면 계속]

0월 유치원급식 식단 안내

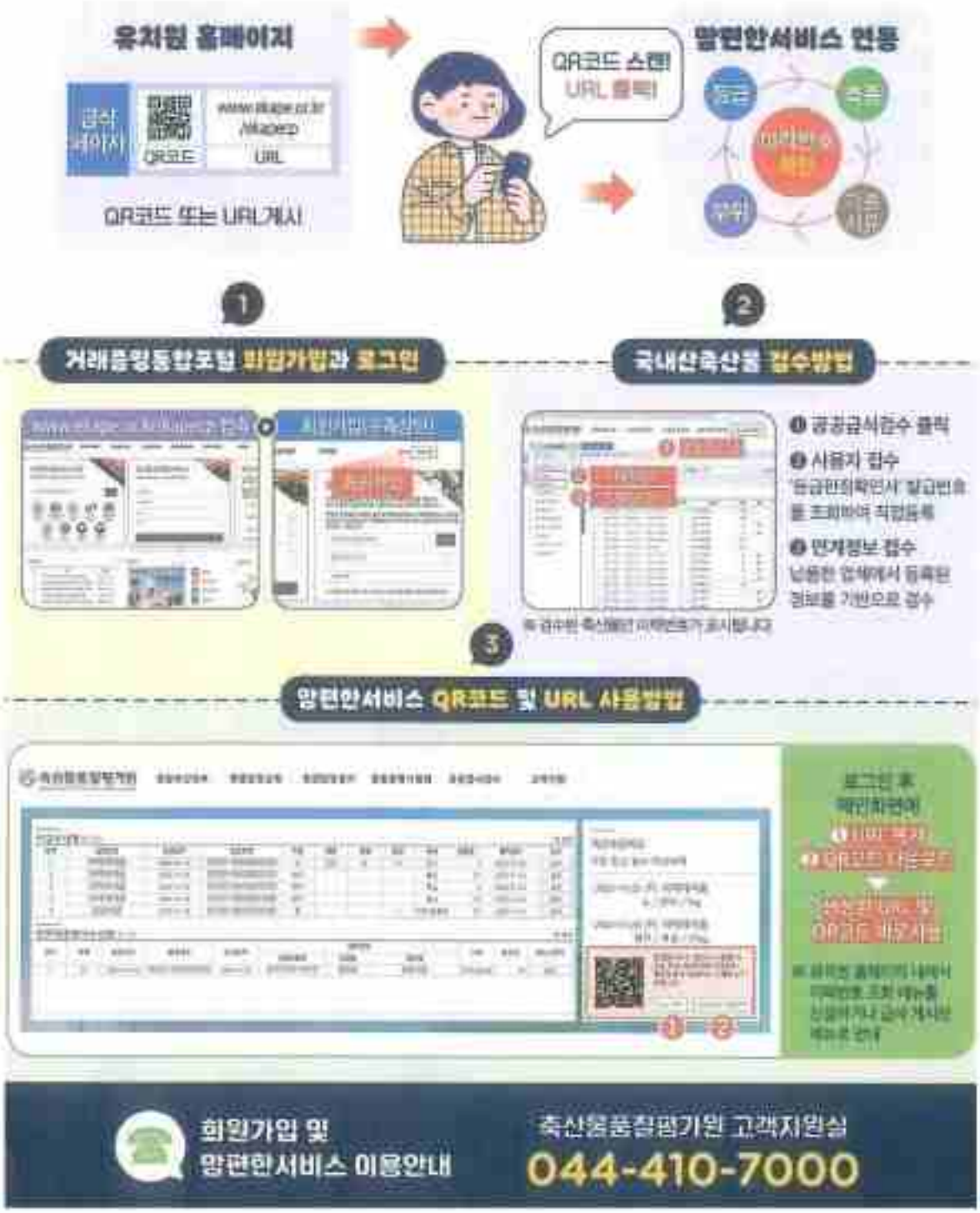
원산지표시	10/1 Tue	10/2 Wed 수다날	10/3 Thu	10/4 Fri
쇠고기 : 한우(국내산) 돼지고기 : 국내산 닭고기 : 국내산 오리고기 : 국내산 김치류(전재료) : 국내산 쌀,잡곡류 : 국내산	· 검정쌀밥 · 팽이버섯된장국 5.6.13. · 수제돈까스&소스 1.2.5.6.10.12.13 · 검은콩조림 5.6.13. · 세발나물 5.6. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 492.7/21.1/89.1/4.8	· 찰현미밥 · 시금치카레 5.6.10.13 · 두부계란파국 1.5.6.13 · 실치볶음 5.13. · 숙주나물무침 5. · 단호박미나리전 1.5.6.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 483.4/19.2/164.4/3.7	개천절	재량휴업일
10/7 Mon	10/8 Tue	10/9 Wed	10/10 Thu	10/11 Fri
· 차조밥 · 닭고기미역국 5.6.15. · 임연수오븐구이 5.6.13. · 실곤약볶음 1.5.6.13. · 열무된장지짐 5.6.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 482.8/21.9/133.6/2.8	· 검정쌀밥 · 시금치된장국 5.6.13. · 수제찹쌀탕수육 1.2.5.6.10.12.13 · 오징어볶음 13.17. · 청경채나물 5.6.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 471.4/20.7/132/3.7	한글날	· 찰보리쌀밥 · 아욱된장국 5.6.13. · 닭간장조림 5.6.13.15. · 가자미구이 5.6. · 세발나물무침 5.6. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 471.5/23.3/138.6/7.1	· 찰현미밥 · 숙주어묵국 1.5.6.13. · 돈육간장불고기 5.6.10 · 얼갈이나물 5.6. · 건파래볶음 5.6.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 471.3/17.1/73.5/3
10/14 Mon	10/15 Tue	10/16 Wed 채식의날	10/17 Thu	10/18 Fri
· 차조밥 · 계란애호박국 1.13. · 코다리콩나물찜 5.13 · 수제함박스테이크 1.2.5.6.10.12.13.16. · 시금치나물 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 470/23/92.7/4.2	· 검정쌀밥 · 해물된장국 5.6.9.13.17. · 제육볶음 5.6.10.13 · 삼치구이 5.6.13. · 열무된장무침 5.6. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 474/22.9/246.6/3.9	· 홍국쌀밥 · 청국장찌개 5.6.9.13 · 쭈꾸미소면볶음 5.6.13 · 가자미순살오븐구이 5.6. · 채소튀김 5.6. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 478.4/22.4/128.1/2.5	· 찰보리쌀밥 · 바지락미역국 5.6.13.18. · 오리간장불고기 5.6.13 · 달걀찜 1.2. · 단배추나물 5.6. · 미니깍두기 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 479.2/22.2/103.9/5.1	· 찰현미밥 · 동태살맑은국 5.6.18 · 닭양념구이 5.6.12.15 · 어묵볶음 1.5.6.13. · 야채과일샐러드 13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 481.6/22.7/71.6/2
10/21 Mon	10/22 Tue	10/23 Wed 수다날	10/24 Thu	10/25 Fri
· 차조밥 · 다슬기아욱된장국 5.6.13 · 데리야끼목살구이 5.6.10.13. · 새송이메추리알조림 1.5.6.13. · 무채나물 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 472.1/22.2/166.8/9	· 검정쌀밥 · 감자새알만두국 1.5.6.10.13. · 닭고기버섯볶음 5.13.15 · 두부양념구이 5.13. · 콩나물무침 5. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 486.9/19.6/117.9/3.1	· 버섯카로틴밥 · 콩나물두부국 5.13. · 돈육김치볶음 5.6.9.10.13. · 명엽채볶음 5.13. · 미나리나물 5.6.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 471.6/22.8/100.3/5.8	· 찰보리쌀밥 · 모듬어묵국 5.6.13. · 쭈꾸미채소볶음 5.13 · 치킨커틀렛&소스 1.2.5.6.12.13.15. · 아욱된장무침 5.6.13 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 469.8/23.3/111.3/3	· 찰현미밥 · 참치김치찌개 5.9.13. · 오리훈제채소볶음 5.6.13. · 삼치엿장구이 5.6.13 · 참나물무침 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 503/23.9/84.6/3.3
10/28 Mon	10/29 Tue	10/30 Wed 수다날	10/31 Thu	원산지표시
· 차조밥 · 오징어무국 5.6.13.17 · 돈육숙주볶음 5.6.10. · 알감자조림 5.6.13. · 세발나물무침 5.6. · 파래김자반 5.13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 471/21/77.1/6.1	· 검정쌀밥 · 팽이버섯된장국 5.6.13 · 진미채조림 5.13.17 · 임연수순살구이 5.6.13. · 열무된장지짐 5.6.13 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 489.6/22.8/101.1/2.3	· 아미노라이스밥 · 근대된장국 5.6.13. · 닭다리살간장조림 5.6.13.15. · 잔멸치볶음 5.13. · 김가루실파무침 13. · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 464/21.4/152.6/3	· 찰보리쌀밥 · 건새우미역국 9.13. · 수제떡갈비&소스 1.2.5.6.10.12.13.16. · 참치채소볶음 5.13. · 숙주나물무침 · 배추김치 9.13. · 보리차 에너지/단백질/칼슘/철분 473.6/21.1/135.8/3.7	오징어 : 국내산 두 부 : 국내산 명태(코다리): 러시아산 콩 : 국내산 명태(명엽채): 베트남산

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

【참고 6】

축산물 이력번호 표시·게시 방법

축산물품질평가원 맞춤한서비스와 연계한 간편한 이용방법



【참고 7】

보존식 기록지

보존식기록지			
20 년 월 일 요일			
오전 간식	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
점심	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
오후 간식	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
냉동고온도		℃	
폐기일시		20 년 월 일 요일	
비고			

보존식기록지			
20 년 월 일 요일			
오전 간식	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
점심	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
오후 간식	채취일시	시 분	담당자
	식단명		
냉동고온도		℃	
폐기일시		20 년 월 일 요일	
비고			

【참고 8】

급식비 중 식품비 사용비율 공개
[보호자 부담 급식비가 있는 경우]

[0000년 O학기 급식비 중 식품비 사용비율]

구 분	세 부 항 목	금액(단위:천원)
수입	교특지원비 (무상급식비, 친환경농산물 등)	
	기타 지원금	
	수익자부담급식비	
수 입 합 계 (A)		
식품비 지출	농산물류	
	공산품류	
	수산물류	
	육 류	
	가금류	
	기타류	
식품비 지출 합계 (B)		
식품비 사용비율 (B/A, %)		%

※ 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 매 학기별 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함)

※ 식품비 지출항목은 유치원별 식재료 구매품목에 따라 조정 기재

※ 유치원 실정에 따라 서식 변경 사용 가능

※ 연2회 홈페이지에 공개(1학기 3~8월, 2학기 9월~다음년도 2월)

【참고 9】

소규모 사립유치원 급식일지

유치원명	급식일자	작성자	확인자

구 분		유아				유아외			총원
		5세	6세	7세	총원	교직원	기타	총원	
재적인원									
중식	급식인원								
	학부모참여	참여인원		주요활동					
		2명		유치원 급식 모니터링					
	식단가(원)			식단 정보					
				제공기관명	적용식단일자	제공식단 변경여부	변경식단 감수여부		
				OO교육지원청	24.05.13	×			
	검식	맛 양호		영양적인/재료의 균형 조화	조리상태 양호	온도 양호	이물·이취 없음		
		○		○	○	○	○		
	특기사항/비고								

식단명	총 량 kg/ℓ	1인량 g/㎖	에너지 (㎉)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지 방 (g)	비타민				칼 슘 (mg)	철 분 (mg)
							A (R.E)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	C (mg)		
다시마 무국	89.21	42.6	14.6	1.8	1.4	0.1	4.1	0	0	6.1	35.9	0.5

※ 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)

【참고 10】

유치원급식 위생관리 점검일지

(앞면) 유치원 급식 위생관리 점검일지

유치원명	급식일자	작성자	확인자
	20 . . .		

구분	점검 사항				점검결과(○,×)	조치사항
1. 개인 위생관리	복장관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용				
	건강상태	· 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		구분1)	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 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부				
		· 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃ 이하 냉장고 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등 (출처:학교급식 위생관리 지침서, 교육부, 2021.)				
	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 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리				
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부				후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재로 갈음
	배식 후 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 관리2)	· 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 열탕소독, 자외선 소독기 등으로 살균·소독 여부				
	기타	· 자외선(자외선 램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설, 조리기계·기구의 정상 작동 확인				
	청소	· 급식시설·설비, 기구, 배수구(조리장 바닥에 배수가 있는 경우) 등의 청결관리 여부				후면의 "청소점검표"에 세부 내용 기재

※ 참고사항
1. **'유치원 급식 위생관리 점검일지'**는 **3개월 간 보관**하여야 합니다.(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)
2. **'유치원 급식 위생관리 점검일지'**는 학교급식법 적용 대상 **모든 유치원에서 활용**이 가능합니다.
3. **'유치원 급식 위생관리 점검일지'**의 모든 항목을 작성할 경우 **'집단급식소 위생관리 점검표, '식품취급 및 조리 기록지', '배식기록지', '청소점검표'**를 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
4. **유치원에서 '나이스 급식시스템'**을 사용하여 **식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리** 사항을 기록 관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이중으로 기재할 필요가 없습니다(**전자 기록으로 갈음**).
5. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

1) 냉장고가 1대 일 경우에는 NO.1에만, 2대 일 경우에는 NO.2까지 작성, 3대 이상일 경우 해당 항목란을 추가하여 활용

2) 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록

(뒷면) 유치원 급식 위생관리 점검일지

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	손질세척,썰기,소독		○
	당면소불고기	11:00	12:00	한우불고기	썰기,볶기	○	
				당면	불리기,볶기		
				마늘,대파	손질세척,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
4) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간(단 무침류의 경우 1시간 30분)을 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·트랜치 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).

【참고 11】

식재료 구매 · 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										

※ 참고사항

1. 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
2. 동 급식일지는 **학교급식법 적용 대상 모든 유치원**에서 활용이 가능하고, **'유치원 나이스 급식 시스템'**에서 **검수정보를 기록**할 경우 동 서식을 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
3. 거래명세표, 납품서 등에 규격,배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 **기재·기록·보관**한 경우 식재료 구매·검수서에 해당 항목을 기재하지 않아도 됩니다.
   1) 온도확인: 냉장식품, 전처리 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃이하, 냉동식품은 냉동상태 유지, 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재(운반차량 온도기록지로 유통온도 확인 가능시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능)
   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.

【참고 12】

출입·검사 등 기록부[별지 제3호서식]

번호	일시	점검 목적	주요지도·지시내용	점검자				입회 또는 확인자		
				소속	직위(직급)	성명	서명(날인)	직위(직급)	성명	서명(날인)

297㎜×210㎜(보존용지(2종) 70g/㎡)

【참고 13】

식품 알레르기 조사서(예시)

본원에서는 아래 조사서를 통하여, 유아들의 식품알레르기에 관한 실태를 파악하고 발병에 대한 예방 조치와 제거식, 대체식 등의 급식 필요 여부를 확인하고자 하오니, 학부모님들의 협조를 부탁드립니다.

20 년 월 일

원장 (인)

( ) 반 이름( )

1. 해당되는 곳에 O 표해 주시기 바랍니다.

식품 알레르기 유무

있다	없다

1번에서 '있다'로 답하신 분은 아래 문항에 응답해 주시기 바랍니다.

2. 다음 중 반응이 있는 식품을 표시하고 아래 증상 예시를 참조하여 섭취 시의 증상을 기입해 주세요.

식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)	식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)
달걀			토마토		
우유			호두		
메밀			닭고기		
땅콩			쇠고기		
대두			오징어		
밀			복숭아		
고등어			조개류 (굴, 전복, 홍합)		
게			이황산 포함 식품		
새우			젓		
돼지고기			기타		

증상 예시	
피부 관련 증세	두드러기, 가려움증, 피부발진, 습진
부종	얼굴 부종, 눈 부종, 입술 부종
소화기 장애	구토, 설사, 복통
호흡기 장애	기침, 콧물, 쌕쌕거림, 호흡곤란, 청색증
기타	혈압 저하, 의식 저하

3. 위에 표시된 식품알레르기 반응 원인 식품의 최근 발병 시기 및 병원 진단 여부

- 시기(가장 최근) :
- 식품알레르기 진단 시기(병원에서 검사받은 경우만 작성) :

개인정보 수집·이용 동의서

수집되는 개인정보는 「개인정보 보호법」에 따라 보호되며, 동 법률에 따라 수집·이용 동의가 필요합니다.

1. 수집 이용목적 : 식품알레르기 조사
2. 수집항목 : 수집을 필요로 하는 항목을 모두 기재(예 : 반, 이름, 연락처 등)
3. 이용 및 보유기간 : 본원 졸업 시까지
4. 동의를 거부할 수 있으며, 동의 거부 시 유치원 식품알레르기에 대한 대처나 지도가 불가할 수 있습니다.

개인정보 수집·이용 동의	□예	□아니요

20 . . .

보호자(법정대리인) : (서명)

【참고 14】

식품 알레르기 유아의 학부모(보호자) 동의서(예시)

안녕하십니까?

우리 유치원에서는 (　　) 유아의 식품알레르기 증상이 나타나는 것을 방지하기 위하여 본 원 원장, 교사 및 학부모(보호자)의 협의를 거쳐 다음과 같이 대응방안을 마련하였습니다. 본원에서는 아래 내용에 대해 최종적으로 부모님(보호자)의 동의를 받아 대응방안을 실행하고자 합니다. 부모님(보호자)께서는 아래 대응방안에 동의하시면 하단의 동의서를 작성하여 원장선생님 혹은 담임선생님께 제출해주시기 바랍니다.

1. 시행일자:　　년　　월　　일

2. 대응 방안
   1) 보호자는 유아의 알레르기 유발 식품 및 증상에 대, 유치원에 정확한 정보를 제공합니다.
   2) 유아에게 식품 알레르기 증상을 유발하는 (　　)식품이 제공되는 날은 유치원에서 제거식이나 대체식을 제공합니다.
   3) 유아의 알레르기 증상과 관련하여 특이사항이 발생하였을 경우에는, 가정에서 유치원으로, 혹은 유치원에서 가정으로 전달하여 상호 협력할 수 있도록 합니다.
   4) 보호자는 유치원의 대응방안을 이해하였으며, 제거식이나 대체식 실시에 동의합니다.

작성일자:　　년　　월　　일　　원장(교사)　　서명

작성일자:　　년　　월　　일　　학부모(보호자)　　서명

※ 부모님 연락이 안 될 때 연락할 수 있는 긴급 연락처를 적어주시기를 바랍니다.

연락처 :

【참고 15】

식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)

이름				사진
반		생년월일		
식품알레르기 관련 정보	반응 위급도	☐ 매우 위급 ☐ 약간 위급 ☐ 보통		
	심리적 불안/우울	☐ 위험도 높음 ☐ 약간 위험 ☐ 양호		
	진단	검사여부		
		진단병원		
		담당의사		
	최근 알레르기 발병 시기			
	응급 의약품 처방 여부			
	원인식품	1.	☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이	
		2.	☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이	
		3.	☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이	
		4.	☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이	
		5.	☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이	
	증상	☐ 두드러기	☐ 가려움증	☐ 피부발진
		☐ 습진	☐ 얼굴이 붓는다	☐ 눈이 붓는다
		☐ 입술이 붓는다	☐ 구토	☐ 설사
		☐ 복통	☐ 기침	☐ 콧물
		☐ 쌕쌕거림	☐ 호흡곤란	☐ 청색증
		☐ 혈압저하	☐ 의식저하	
		☐ 기타( )		
	기타	☐ 알레르기 반응으로 응급실을 방문한 경험 ☐ 식품 섭취 후 운동 시에 알레르기 반응 ☐ 기타 세부사항:		
	심리적 문제			

부모님 (주보호자) 연락처	이름			
	관계		전화	
	주소			
긴급 연락처 (부모님 연락 불가 시)	이름			
	관계		전화	
관리내용	식사	☐ 채식 및 대체식: ☐ 가정에서 도시락 준비: ☐ 조리도구 별도 마련: ☐ 기타:		
	수업 중 관리	☐ 수업 중 유의사항:		
특이사항				

【참고 16】

유치원급식 관련 조사 설문지(예시1)

유치원급식은 성장기 유아들의 올바른 성장을 위해 건강한 음식을 제공하는 공공급식이므로 개인의 기호를 모두 만족할 수는 없지만, 최대한 여러분의 의견을 반영하고자 노력하고 있습니다.

본 조사는 유치원급식의 개선방안을 마련하고 만족도를 향상시키기 위한 자료로만 활용됩니다. 바쁘시지만 조사에 성실히 응답해 주시면 감사하겠습니다.

성 별	① 남	② 여	연 령	① 3세	② 4세	③ 5세

1. 우리 유치원급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다고 생각하십니까?
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

2. 우리 유치원급식에서 제공하는 음식의 간은 어떻습니까?
① 매우 짜다 ② 짜다 ③ 적당하다 ④ 싱겁다 ⑤ 매우싱겁다

※ 우리 유치원은 나트륨섭취를 줄이기 위하여 적정염도(%)로 제공하고 있습니다

3. 우리 유치원급식에서 사용하고 있는 식재료는 신선하고 품질이 좋은 것을 사용한다고 생각하십니까?
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

4. 우리 유치원급식은 위생적이고 안전하다고 생각하십니까?
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

4-1. (4번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서
② 식당이 지저분해서
③ 급식시설이 낡아서
④ 이물질 발견(종류:)
⑤ 기타( )

5. 우리 유치원급식 장소는 편안하다고 생각하십니까? ※교실배식 경우 생략
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

5-1. (5번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 소음(시끄러워서) ② 환경(장소,식탁, 의자 등이 좋지 않아서)
③ 대기 시간(줄서는 시간이 길어서) ④ 식탁이 지저분해서

⑤ 기타( )

6. 우리 유치원에서 운영하는 영양・식생활 교육이 도움이 됩니까?
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

※ 가정통신문・유치원 홈페이지 등을 통한 급식 영양표시제, 식품알레르기 정보, 원산지 정보, 당・나트륨 줄이기, 올바른 간식 섭취, 음식물쓰레기 줄이기 등에 대한 정보를 제공하고 있습니다.

6-1. (6번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 관심이 없어서 ② 내용이 어려워서
③ 기타( )

7. 우리 유치원에서 영양・식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?
① 편식교정 ② 식사예절 ③ 식중독 예방 ④ 영양정보 ⑤ 기타( )

8. 우리 유치원은 급식운영 관련하여 소통이 잘 된다고 생각하십니까?
① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

8-1. (8번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 의견이 반영되지 않아서 ② 의견을 제시할 수 있는 방법을 몰라서
③ 기타( )

9. 우리 유치원급식에 전반적으로 만족합니까?
① 매우 만족한다 ② 만족한다 ③ 보통이다 ④ 불만족이다 ⑤ 매우 불만족이다

9-1. (9번 ①,②,③번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 식단이 다양하고 맛있어서 ② 내가 좋아하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양(교)사, 조리사・조리원 등)가 친절해서
④ 위생적이어서 ⑤ 기타( )

9-1. (9번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)
① 식단이 다양하지 않고 맛없어서 ② 내가 싫어하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양(교)사, 조리사・조리원 등)가 친절하지 않아서
④ 위생적이지 않아서 ⑤ 기타( )

10. 위 내용 이외 유치원급식 운영 전반적인 내용 중 바라는 점이 있으면 적어주세요

※ 우리 유치원급식이 발전할 수 있는 방향을 고민해보고 신중히 적어주세요

유치원급식 관련 조사 설문지(예시2)

안녕하십니까? 본 설문조사는 『유치원급식 운영 관련 설문 조사』입니다.
여러분의 의견은 좀 더 나은 유치원급식 운영에 귀중한 자료로 활용되오니, 본 설문지의 모든 문항에 빠짐없이 답하여 주시면 감사하겠습니다.

00유치원

※ 해당 번호에 ○표 또는 √표 해주세요

유 아	만3세( ), 만4세( ), 만5세( ) / 남( ), 여( )
응답자	아버지( ), 어머니( ), 조부모( ), 기타( )

1. 우리 유치원 급식에 대해 평가해주세요.

※ 본 조사는 점심급식을 대상(유아와 대화하신 후, 작성해 주세요)으로 응답해 주세요.

※ 다음 각 내용을 읽고 해당되는 정도에 ○표 하여 주십시오.	매우 그렇다 3	그렇다 2	그렇지 않다 1
1) 우리 유치원의 급식은 맛있다고 생각한다.			
2) 우리 유치원 급식에서 내가 먹는 음식의 온도는 적당하다.			
3) 우리 유치원 급식에서 제공하는 음식의 양은 적당하다.			
4) 우리 유치원의 급식에서는 다양한 종류의 음식이 제공된다.			
5) 우리 유치원의 급식은 영양적으로 균형있는 식사이다.			
6) 우리 유치원의 급식은 위생적이다.			
7) 우리 유치원는 식사와 배식 시 질서에 관해 선생님이나 영양사가 지도를 해 주신다.			
8) 우리 유치원에서는 급식메뉴(식단) 등에 관한 정보를 가정통신문 등으로 제공한다.			
9) 우리 유치원 급식 식사 장소는 편안하다.			
10) 음식을 만들고 배식해 주시는 분들은 친절하다.			
11) 나는 전반적으로 유치원급식에 만족한다.			

2. 유치원 등원 전에 아침식사를 하고 오나요?

① 항상 먹는다 ② 주3~4회 먹는다 ③ 주1~2회 먹는다 ④ 거의 먹지 않는다

2-1 아침식사를 하지 않는 경우(②③④에 답한 경우) 그 이유는?

① 늦게 일어나 먹을 시간이 없어서 ② 아침식사가 준비되어 있지 않아서
③ 아침에 입맛이 없어서 ④ 습관적으로 ⑤ 기 타 ( )

2-2 아침식사를 하는 경우(①②③에 답한 경우) 그 이유는?

① 건강을 생각해서 ② 습관적으로 ③ 배가 고파서
④ 학습능력을 생각해서 ⑤ 기 타 ( )

♣ 응답해 주셔서 감사합니다 ♣

【참고 17】

유치원급식 이물질 발견 시 대응 방안

❑ (**이물의 정의**) 식품 등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(「식품위생법」 제46조)

❑ (**보고대상 이물의 범위**) 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 이물

❑ (**이물의 종류 및 조사기관**)

구분	이물의 종류	조사기관
가공식품	▸ 3mm이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질 ▸ 쥐 등 동물(설치류, 파충류, 양서류)의 사체 또는 그 배설물	식약처 (지방식약청)
	▸ 곤충류(파리, 바퀴벌레 등)·거미류 등 절지동물, 환형동물 등 ▸ 기생충 및 그 알(축·수산물을 주 원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을해칠 우려가 없는 것은 제외) ▸ 컨베이어 벨트 등 고무류 ▸ 이쑤시개(전분 재질은 제외) 등 나무류 ▸ 돌, 모래 등 토사류	시·도 (시·군·구)
조리식품	쥐, 칼날, 못, 유리	식약처 (지방식약청)
	식약처 조사 대상 이외의 이물	시·도 (시·군·구)

❑ (**다음의 경우에는 이물이 혼입된 것으로 보지 않음**) 식품위생법 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 이물에서 제외

○ 복분자씨가 원재료로 인위적으로 첨가되지는 않았으나 원재료로 사용된 복분자 열매에 포함된 복분자씨가 최종 제품에 혼입된 경우

○ 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우

※ 다만, 고춧가루 제조 시, 고추의 꼭지(꽃받침 제외)를 반드시 제거하고 사용하여야 하므로 고춧가루에 꼭지가 혼입된 경우에는 원료 등의 구비요건 위반에 해당될 수 있음

○ 건조오징어에서 기생충(나베란촌충)이 발견되었으나 제조과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우

○ 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 피스타치오 제품 내에서 벌레가 발견된 경우

○ 참치통조림에서 참치껍질, 가시, 혈대 등 일부가 발견되었으나 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우

❑ (원인조사가 어려운 경우)

○ 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우
○ 여러 식품과 함께 조리된 식품(국, 찌개 등)에서 발견된 이물
○ 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
○ 소비기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

❑ (신고방법)

○ 간접신고 : **'식품 제조·가공업체 등'을 통해 신고**
- 이물 관련 증거 자료를 첨부하여 식품을 제조·가공한 업체에 신고

※식품 제조·가공업체 대표전화 또는 '고객 상담실(제품 표시사항 참조)'등 이용

○ 직접신고 : 인터넷 및 전화 신고
- 인터넷(식품안전나라) : 소비자 신고, 사진 등 증거자료 첨부
- 전화(1339, 110) : 부정·불량식품 신고

❑ (유치원급식 이물 발견 시 대응 요령)

○ 검수 및 조리과정
- 이물 발견 시 해당 식재료는 반품·교환(제조·납품업체에 신고)
- 해당 이물질 및 관련 식품은 증거 자료로 보관 철저
- 조리 시간, 공정 등 다시 조리가 어려운 경우 식단 제외 또는 대체식 제공

○ 배식과정
- 이물 발견 즉시 관련 식품 배식 중단
- 해당 이물 및 관련 식품은 증거 자료로 보관
- 유치원장 주재 긴급 대책회의(이물 발생상황 파악 및 피해학생 등 대처방안)
- 관할 교육지원청으로 이물 발견사항 보고
- (필요시) 제조·납품업체 또는 식품안전나라 신고
- 유해·하자있는 식재료를 제조·가공하여 납품한 업체에 대해서는 학교급식 식재료 구매계약 특수조건에 따라 별도 조치

❑ (관련 사이트)

○ 식품 이물관리 업무매뉴얼
: 식품의약품안전처 누리집 → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침

○ 보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정
: 식품의약품안전처 누리집 → 법령/자료 → 법령정보 → 고시·훈령·예규

※ 위 내용은 '식품 이물관리 업무매뉴얼'(식품의약품안전처), '학교급식 이물질 발견 시 대응 안내서'(서울특별시교육청학교보건진흥원)를 참고하였음.

【참고 18】

위생교육 이수 카드

유치원명:　　성 명:

일련번호	교육일시	교육주관	교육명	교육시간	피교육자		교육확인			비고
					성명	서명	직위	성명	서명	

【참고 19】

유치원급식 위생·안전 점검표(학교급식법 대상)

[유치원 관리번호 :]

1. 유치원 현황

유치원명	설립별	원장 성명	학급수	학생수	교직원수	집단급식소 신고번호	급식종사자 현황				
							영양(교)사(성명)	조리사(성명)	조리원(명)	기타(명)	계(명)

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		유치원 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
						( )	좌석수			먹는물

3. 점검결과 : ( )등급

유치원급식 법령 준수사항	지도 및 권장사항

4. 점검항목 및 내용 : 붙임의 점검표와 같음

5. 지도 권장 사항 및 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

직전 위생·안전 점검 지적사항 개선여부 등	우수(모범) 사례 및 특이(건의)사항

점검 일자 : 2024. . .

점검자 : 소속) 직급) 성명 (서명)

점검자 : 소속) 직급) 성명 (서명)

(유치원)확인자 : 소속) 직급) 성명 (서명)

(유치원)확인자 : 소속) 직급) 성명 (서명)

유치원급식 위생·안전 점검 항목별 평점표

(1) 유치원급식 위생·안전관리기준 준수사항(평가점수 : 점)

◆ 점검 항목 : 16개(적합 4점, 부적합 0점) × 4점 = 64점

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	평점	비고
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량		
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	냉장·냉동고의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 식기세척기 및 식기소독보관고를 사용하는 경우 식기세척기의 헹굼수 및 식기소독고의 온도를 지속적으로 확인하지 않는 경우		
	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 4점		
개인위생	4. 식품취급 및 조리종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관		
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우		
식재료관리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 식재료 구매·검수서의 기록관리가 미흡한 경우		
작업위생	7. 식재료나 조리과정 에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무 장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용 하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시		
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)		
	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우		

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	평점	비고
작업위생	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우		
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	충분한 세척 및 소독 미실시 및 기록관리 않는 경우		
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	중심온도 미측정 및 지속적 기록관리 않는 경우		
검식	13. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우		
배식	14. 조리완료 후 배식 완료 시까지 시간 관리를 실시 하는지 여부	조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과하거나, 기록관리 않는 경우		
세척 및 소독	15. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡		
	16.「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소 독필증(소독증명서)를 비치하는지 여부	정기방역을 미실시 한 경우		

(2) 유치원급식 지도 및 권장사항(평가점수 :　　점)

◆ 배점 : 16개 항목 × (2~3점) = 36점

구분	점 검 항 목	척도 및 평점 < □에 ∨표 >	평점
시설관리	17. 일반작업 구역과 청결 작업 구역으로 구분되어 식품 취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 □ 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 또는 조리실을 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시로 작업 구역을 분리 사용(2점) 보통 □ 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (1점) 미흡 □ 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)	
	18. 조리장의 시설 (바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 □ 시설 파손 및 고장난 설비・기구 없음(2점) 보통 □ 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비・기구 있음(수리의뢰)(1점) 미흡 □ 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	

구분	점 검 항 목	척도 및 평점 < □에 ∨표 >	평점
시설관리	19. 검수장소 및 조리 작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 □ 검수장소 540 Lux,조리장(작업대·가스대·국솥 등) 220 Lux 이상 (2점) 보통 □ 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점) 미흡 □ 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	
	20. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 □ 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(2점) 보통 □ 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(1점) 미흡 □ 배기휀 고장 또는 환기불량(0점)	
	21. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	우수 □ 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점) 보통 □ 조리장의 온· 습도관리 보통(1.5점) 미흡 □ 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)	
	22. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 □ 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	23. 조리장내 수세 시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용 하는지 여부	우수 □ 조리장내 수세시설 적정 설치(위치, 수량, 온수), 위생화를 착용하는 경우 신발소독 시설 적정 설치 및 이용 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	24. 조리장내 씽크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 □ 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 □ 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	25. 조리장, 식품 보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리 상태가 적정한지 여부	우수 □ 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) 보통 □ 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡(1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	26. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리 (수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 □ 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	27. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 □ 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (3점) 보통 □ 일부 기준 미흡 (1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	

구분	점 검 항 목	척도 및 평점 < □에 ∨표 >	평점
개인위생	28. 종사자의 개인 위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 □ 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점) 보통 □ 작업전 건강상태 확인(소화 기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	
	29. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 □ 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (2점) 미흡 □ 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	
배식	30. 배식 시 위생 복장을 적정하게 착용 하는지 여부	우수 □ 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (2점) 보통 □ 일부 미착용 (1점) 미흡 □ 모두 미착용 (0점)	
환경위생	31. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 □ 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리 (2점) 보통 □ 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡 (1점) 미흡 □ 관리실태 불량 (0점)	
안전관리	32. 유치원자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	우수 □ 점검 실시 및 기록유지(2점) 미흡 □ 점검 미실시 또는 기록 미유지(0점)	

(3) 직전 위생·안전 점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가 항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가 항목	평가 점검 내용	평점	비고
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)		
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)		
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부 ▪ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		
	4. 유치원급식 식중독이 발생하였는지 여부 ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 유치원인 경우(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		

【참고 20】

유치원급식 위생·안전관리 점검표(학교급식법 비대상)

기관명	_____유치원	점검일	2024. ___. _____
점검자	직위(급)____성명____(인)	담당자	직위(급)____성명____(인)

교육지원청명		설립유형		전체학급수		전체유아수	
교직원수		어린이급식지원 관리센터 등록여부	O, X	급식운영형태	직영/위탁	배치 영양사 수	
						배치 조리사 수	

* 조리사는 식품위생법 제53조에 따른 면허사를 취득한 경우에 한함

항 목	점검 결과 적	점검 결과 부	비고
개인 위생			
1. 주방 전용 위생 복장(위생복, 위생모 등)을 청결하게 착용하였는가?			
2. 조리종사자에 대해 1년에 1회 건강진단을 실시하고 그 기록을 2년간 보관하는가?			
3. 액세서리 착용이나 매니큐어를 사용하지 않았는가?			
4. 올바른 손씻기 및 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 관리하는가?			
식재료 공급			
5. 유치원 급식 식재료의 품질관리기준에 적합한 식품을 구입 또는 납품받는가?			
6. 식재료 검수시 품질과 온도, 제조일 또는 유통기한 등을 확인하고 기록하는가?			
7. 알레르기 유발식품 식재료 사용에 대하여 공지 · 표시하고 있는가?			
식품저장			
8. 냉장·냉동고 내부의 청소 및 관리가 제대로 되어 있는가?(생식품과 조리식품의 분리냉장 등)			
9. 냉장·냉동고의 적정온도를 유지하고 있는가?(냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하)			
10. 조리, 가공된 식품의 제조일자 표시와 유통기한 관리(조리된 식품의 냉장보관 시 조리일자 표시 포함)를 제대로 하고 있는가?			
11. 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하지는 않았는가?			
12. 식품보관실 내 물품을 바닥에서 15cm 이상 띄워서 보관하는가?			
13. 식품과 소모품은 별도로 구분된 장소에서 보관하거나 서로 혼입되지 않도록 분리하여 보관하는가?			
식품취급			
14. 조리된 식품을 맨손으로 취급하지 않는가?			
15. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 오염을 방지하는가?			
16. 식품을 충분히 가열조리(75℃, 패류는 85℃에서 1분 이상) 하는가?			

17. 채소와 과일을 깨끗이 세척하고 소독하는가?			
18. 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 구분하여 사용하는가?			
배식			
19. 배식 시 음식의 적정 온도가 유지되도록 관리하는가?(찬 음식 10℃ 이하, 더운 음식 57℃ 이상)			
20. 배식 시 위생장갑을 사용하며 위생적인 배식도구를 이용하는가?			
21. 조리 · **제공 한 모든** 식품은 매회 1인분 분량을 -18도씨 이하에서 144시간 이상 보관(보존식) 하는가?			
22. 세정대·조리대·작업대·배수구 등을 청결하게 관리하는가?			
23. 칼, 도마, 행주를 위생적으로 관리·소독하는가?			
쓰레기 처리			
24. 쓰레기통은 뚜껑이 있는 페달식이며 청결하게 관리하는가?			
방충 구서 대책			
25. 벌레나 쥐 등의 침입을 방지하도록 적절한 조치 및 관리가 이루어지는가?			
26. 감염병 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하는가? (50인 이상 유치원)			
시설·설비·기구 관리			
27. 사용이 끝난 후에 기구를 세척·소독하는가?			
28. 손세척 시설이나 손소독시설이 구비되어 있는가?			
29. 조리실의 조명은 220룩스(lux) 이상인가?			
30. 조리실은 벽과 문을 이용하여 전처리실 및 세척실과 구분되어 있는가? 그렇지 않을 경우 교차오염을 방지할 수 있는 적절한 조치를 하였는가?			
31. 조리실 내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하였는가?			
32. 조리실은 온도 및 습도관리를 위하여 급배기 또는 냉·난방시설 등 적절한 시설을 설치하였는가?			
33. 조리작업을 하는 주위의 벽과 바닥, 천장은 내수·내구성 있는 재질로 설비되었으며 청소와 소독이 쉽고 화재를 예방할 수 있는가?			
34. 시설.설비, 바닥, 벽, 천장 등 파손된 곳은 없는가?			
35. 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한가?			
<기타 사항>			

【참고 21】

유치원급식 운영평가 점검표

[유치원 관리번호 :]

1. 유치원급식 운영현황 (중식기준)

유치원명	원장 성명	전체 원아수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			원아	교사	기타	계	원아	교사		

▪ 원아의 급식식단가는 지자체 등의 식재료비 지원금을 포함하되, ( )안에 별도 기재
▪ 운영방식은 자체 조리, 전부위탁, 일부위탁, 외부운반위탁 등으로 기재

2. 평가결과 : ( )등급

항목별	지적내용 및 조치사항
학교급식법령 준수사항	
지도 및 권장사항	
직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

3. 점검 항목 및 내용 : 붙임의 평가표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
우수(모범) 사례	
특이(건의) 사항	

점검 일자 : 2024. . .

평가자 :	소속)	직급)	성명	(서명)
평가자 :	소속)	직급)	성명	(서명)
(유치원)확인자 :	소속)	직급)	성명	(서명)
(유치원)확인자 :	소속)	직급)	성명	(서명)

유치원급식 운영평가 항목 및 배점기준

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 8점, 부적합 0점)

평가항목	관련법규	평가 점검 내용	중점 확인사항	평점
식재료 품질 관리	법 제10조, 규칙 제4조 (별표2)	1. 유치원에서 학교급식 식재료의 품질 관리기준을 준수하고 있는가?	▪ 식재료 품질관리기준 준수여부 - 검수일지, 거래명세표, 축산물 등급판정확인서, 수입신고필증 등 확인	
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 유치원에서 학교급식의 영양관리 기준을 준수 하고 있는가?	▪ 학교급식 영양관리기준 준수여부 - 에너지 공급기준 ±10% 이내 - 탄수화물(55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%)의 공급비율 - 단백질 상한비율(20%) - 비타민, 무기질의 평균 필요량	
급식 운영 원칙, 급식 관리 운영	시행령 제2조, 제4조	3. 유치원급식 관련 중요 사항은 유치원 운영위원회 심의·자문을 거쳐서 결정 하였는가?	▪ 유치원운영위원회 심의·자문여부 - (급식운영 관련사항) 급식운영 방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 완제품 사용승인, 보호자 및 교직원 부담경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달 방법 및 업체 선정기준 - (급식예산·결산) 유치원 예·결산 심의· 자문에 포함하여 처리	
		4. 유치원급식 운영계획의 수립 및 이행 상황을 유치원 운영위원회에 보고하고 있는가?	▪ 유치원급식 운영계획 수립 여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 유치원운영위원회에 연1회 이상 이행상황 보고 여부	
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수 사항을 지키고 있는가?	▪ 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 - 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지 및 거래명세표 작성·비치· 보관 여부 ▪ 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부 - 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소(식당, 교실)에 게시	

(2) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목 : 8개(우수 7.5점, 보통 4점, 미흡 0점)

평가항목	평가 점검 내용	평가척도	평점
식중독비상대책반 운영	6. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부	우수 □ 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 보통 □ 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 미흡 □ 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	
급식종사자 대체인력풀 운영	7. '조리종사자 대체인력 풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	우수 □ 예산편성 및 계획수립·운영 보통 □ 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 미흡 □ 예산 미편성	
식단 관리	8. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순 당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	우수 □ 나트륨 및 당류 저감화 계획수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준) 보통 □ 나트륨 및 당류 저감화 계획수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) 미흡 □ 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	
유치원급식 식재료 원산지 · 영양량 표시제 시행 및 급식메뉴 사진 공개	9. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식 당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 유아들에게 제공 되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지에 게시하는지 여부	우수 □ 모두 실시 미흡 □ 1개라도 미실시	
식생활 지도	10. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부	우수 □ 지도계획 수립 및 이행 보통 □ 지도계획은 수립하였으나 미이행 미흡 □ 계획 미수립	
	11. 유아, 교직원, 학부모 에게 식생활 관련 정보를 제공하는가? - 가정통신문 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보 제공 여부	우수 □ 분기별 1회 이상 정기적 정보제공 보통 □ 비정기적인 정보제공 미흡 □ 정보 미제공	

평가항목	평가 점검 내용	평가척도	평점
수요자 등 의견 반영	12. 유치원 홈페이지의 급식게시판 운영, 급식관련 설문조사 등 의견을 수렴하여 급식운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 - 설문조사 실시 후 조치	우수 □ 쌍방향 급식 게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견을 수렴, 개선에 반영 보통 □ 쌍방향 급식 게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견을 수렴, 개선에 미반영 미흡 □ 의견 수렴 활동 미실시, 설문조사 미실시	
급식 경비 관리	13. 유치원 공통운영비에 유치원 급식시설· 설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 유치원 설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	우수 □ 급식예산 확보 및 집행상황이 적정 보통 □ 급식예산 확보는 적정하나 집행상황은 부적정 미흡 □ 소요예산 미확보	

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

평가항목	평가 점검 내용	평가 세부기준	평점
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 학교급식법령을 위반하여 시정명령을 받은 이후 시정조치 확인 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목당 감점 10점)	
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)	
	3 유치원급식 관련 비리가 발생 되었는가?	▪ 급식 관련 비리로 유치원관계자가 교육청 및 경찰서 등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점) ※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영	

【참고 22】

식재료 공급업체 방문평가표

식재료 공급업체 방문평가표

• 업체명 :　　• 공급 유치원 수 : (　　)개원

• HACCP업체 지정 여부 (지정□, 미지정□)

구 분	점 검 사 항	평 가		
		우수	보통	미흡
❶ 작업공정 및 환경위생	1. 원재료의 보존상태			
	2. 작업장 청결상태			
	3. 작업된 식품 보관상태			
	4. 작업장의 온도·습도 관리			
	5. 작업장의 방충설비 관리상태			
	6. 작업장의 위치, 조명, 환기 시설의 적절성			
	7. 작업장의 바닥, 벽, 천장 등 파손 여부			
	8. 작업용구(칼, 장갑, 기구류)의 세척, 소독 상태			
	9. 냉장·냉동고의 식재료 보관 및 관리상태(위생 및 유통기한)			
	10. 냉장·냉동 시설의 적정 용량 확보 및 온도유지 (냉장 5℃, 냉동 -18℃ 이하)			
	11. 작업장 주위시설 위생관리(화장실 및 쓰레기처리)			
	12. 사용용수의 적합성(상수도 또는 지하수 검사성적서)			
	13. 작업장 정기소독 실시 여부			
❷ 개인위생	14. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태			
	15. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시)			
	16. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부			
	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
❸ 수송위생	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
❹ 기타	20. 배상물 책임보험 가입 여부			
	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
❺ 서류비치 (축산물)	22. 축산물 등급 판정서, 도축확인 증명서 비치 여부			
❻ 종합의견 및 참고사항				

점검일자 : 2○○○년　　월　　일

점 검 자(유 치 원) : 직　급식소위원회 위원　　성명　　(서명)

점 검 자(유 치 원) : 직　급식소위원회 위원　　성명　　(서명)

확 인 자(납품업체) : 직　　성명　　(서명)

【참고 23】

학교급식법 시행규칙[별표1] 급식시설의 세부기준(제3조제1항 관련)

1. 조리장

가. 시설·설비

1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음 · 냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
3) 조리장은 급식설비 · 기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결 유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉 · 난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

1) 밥솥, 국솥, 가스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열 조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 −18℃이하)를 유지하여야 한다.

3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
4) 식기세척기는 세척, 헹굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 등

가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기곤란한 유치원은 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

【참고 24】

유아교육법 시행규칙[별표1] 급식시설 · 설비기준(제3조제1항 관련)

1. 조리실

가. 조리실은 교실과 떨어지거나 차단되어 유아의 학습에 지장을 주지 않도록 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 한다.

나. 조리실은 작업과정에서 교차오염(交叉汚染)이 발생하지 않도록 벽과 문을 설치하여 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실로 구획한다. 다만, 100명 이상에게 급식을 제공하는 경우로서 이러한 구획이 불가능한 경우와 100명 이하에게 급식을 제공하는 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 하여야 한다.

다. 조리실의 내부벽, 바닥 및 천장은 내화성(耐火性), 내수성(耐水性) 및 내구성(耐久性)이 있는 재질로 하여, 청소와 소독이 쉽고 화재를 예방할 수 있도록 하여야 한다.

라. 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.

마. 조리실 내의 증기와 불쾌한 냄새 등을 빨리 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.

바. 조리실의 조명은 220럭스(lx) 이상이 되도록 하여야 한다.

사. 조리실에는 필요한 곳에 손 세척시설이나 손 소독시설을 설치하여 손에 의한 오염을 막아야 한다. 다만, 100명 이상에게 급식을 제공하는 경우에는 손 세척시설과 손 소독시설을 모두 설치하여야 한다.

아. 조리실에는 온도 및 습도 관리를 위하여 적정 용량의 급배기(給排氣)시설 또는 냉·난방 시설 등 적절한 시설을 갖추거나 적절한 조치를 하여야 한다.

2. 설비 · 기구

가. 냉장실 또는 냉장고와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하)를 유지하여야 한다.

나. 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성(耐腐蝕性) 재질로 하여 씻기 쉽고 소독·살균이 가능하도록 하여야 한다.

다. 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.

라. 냉장식품을 검수(檢收)하거나 가열조리 식품의 중심온도를 잴 때 사용할 수 있는 전자식 탐침(探針) 온도계를 갖추어야 한다.

마. 조리 작업을 하는 곳에 두는 쓰레기통은 뚜껑이 있는 페달식으로 하여 파리와 같은 해충의 접근을 막아야 한다.

3. 식품 보관실

가. 식품 보관실은 환기와 방습(防濕)이 잘 되어 식품과 식재료를 위생적으로 보관하기에 적합한 곳에 두되, 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.

나. 식품과 소모품은 별도로 구분된 장소에서 보관하도록 하되, 부득이하게 함께 보관할 경우 서로 섞이지 않도록 분리하여 보관하여야 한다.

다. 환기시설이나 환기창 등 통풍을 위한 적절한 시설을 갖추거나 적절한 조치를 하여야 한다

4. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 「식품위생법 시행규칙」 제96조 및 별표25에 따른 집단급식소 시설기준에 따른다.

【참고 25】

학교급식법 시행규칙[별표4] 위생 · 안전관리기준(제6조제1항 관련)

1. 시설관리

가. 급식시설 · 설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립 · 시행하여 항상 청결하여야 한다.

나. 냉장 · 냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도 관리하여야 한다.

다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.

나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.

나. 식재료 검수시 「유치원급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생 상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척 · 소독하여야 한다.

나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.

다. 조리가 완료된 식품과 세척 · 소독된 배식기구 · 용기등은 교차오염의 우려가 있는 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.

라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.

마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.

바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척 · 소독하여야 한다.

사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록 · 유지하여야 한다.

아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.

나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.

다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

6. 세척 및 소독 등

가. 식기구는 세척 · 소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관 · 관리하여야 한다.

나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

가. 관계규정에 따른 정기안전검사{가스 · 소방 · 전기안전, 보일러 · 압력용기 · 덤웨이터(dumbwaiter) 검사 등}를 실시하여야 한다.

나. 조리기계 · 기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.

다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타: 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전 관련 기준에 따른다.

【참고 26】

학교급식법 시행규칙[별표2] 식재료의 품질관리기준(제4조제1항 관련)

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 무농약 농산물

2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물

4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물

5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

5) 내용량

6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장

에서 처리된 식육을 사용한다.

2) 축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

1) 쇠고기:「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.

2) 돼지고기:「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.

3) 닭고기:「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.

4) 계란:「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.

5) 오리고기:「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.

6) 수입축산물:「대외무역법」,「식품위생법」,「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

가.「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나.「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가)「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나)「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은「대외무역법」,「식품위생법」등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

1)「식품산업진흥법」제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품

2)「산업표준화법」제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품

3)「농수산물 품질관리법」제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품

4)「농수산물 품질관리법」제14조에 따른 품질인증품

5)「식품위생법」제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

6)「식품위생법」제37조에 따라 영업 등록된 식품제조・가공업소에서 생산된 가공식품

7)「축산물위생관리법」제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

8)「축산물위생관리법」제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은「식품위생법」제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은「대외무역법」,「식품위생법」등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)・벽지(僻地) 및 소규모유치원 또는 지역여건상 유치원급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 유치원급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

【참고 27】

전북특별자치도교육청 학교급식 식재료의 품질관리기준

전북특별자치도교육청(2022.11.24.개정)

구 분		학교급식법 기준	전북특별자치도교육청 기준
농산물	일반사항	▪ 원산지표시(표시대상에 한함)된 것	▪ 도내(지역)산 무농약이상 친환경농산물 사용 확대 · 쌀은 유기농쌀 또는 무농약쌀 사용 · 농산물 구입금액(쌀제외)의 60%이상 친환경농산물 사용 권장 ▪ 도내(지역)산 농산물 우선 사용 권장 ▪ 유전자변형 표시된 농산물 사용 금지
		▪ 인증 유기식품등 및 무농약농산물, 농산물표준규격 "상"이상, 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시등록 농산물	
	쌀	▪ 수확연도부터 1년 이내의 것	
	전처리 농산물	▪ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 된 것	
	수입 농산물	▪ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질관리 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것	
축산물	공통기준	▪ 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장 및 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 것	▪ 쇠고기 : 등급판정 결과 2등급 이상 한우 및 육우 ▪ 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용 권장 ※ 무항생제 유정란은 등급판정에 관계없이 사용 ▪ 도내산(지역산) 축산물 우선 사용 권장
	쇠고기	▪ 등급판정 결과 3등급 이상 한우 및 육우	
	돼지고기	▪ 등급판정 결과 2등급 이상	
	닭고기	▪ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)	
	계란	▪ 등급판정 결과 2등급 이상(권장)	
	오리고기	▪ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)	
	수입 축산물	▪ 대외무역법, 식품위생법, 축산물위생관리법 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질관리 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것	
수산물	일반사항	▪ 1) 원산지 표시된 것	▪ 국내산 수산물 우선 사용 권장 ▪ 방사능 검사 결과 부적합한 수산물 사용 금지 ·도교육청 주관 방사능검사 홈페이지 공개 (부적합 결과 별도 안내)
		▪ 2) 품질인증품, 지리적표시등록 수산물, 상품가치가"상"이상의 것	
	3)전처리 수산물	▪ 일반사항 2)에 해당되는 품목으로서 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 등록한 생산.가공시설 및 식품안전관리기준을 적용하는 업소로서 어류.연체류 식품제조.가공업소에서 처리된 것	
		▪ 표시사항(제품명,업소명,제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 표시된 것	
	수입 수산물	▪ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 2) 및 3)에 상당하는 품질을 갖춘 것	

구 분	학교급식법 기준	전북특별자치도교육청 기준
가공식품	▪ 4) 전통식품, 산업표준 적합 인증품, 지리적표시 등록품, 품질인증품, 식품안전관리인증기준 적용업소 생산품, 영업등록된 식품제조.가공업소 생산품, 위해요소중점관리기준 적용업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품, 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물가공품	▪ 유전자변형표시 가공품 사용 금지 ▪ 도내(지역)산 비유전자변형 원재료 가공품 사용 권장 ·지역산원재료 농산물 가공품(간장, 고추장, 된장, 청국장, 두부, 조청, 현미유 등) 우선 사용 ▪ 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 사용 권장 ·가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용 ·식품첨가물(보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등)을 사용하지 않은 제품을 우선 사용
	▪ 김치완제품은 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소 생산 제품	
	▪ 수입가공식품은 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 4)에 상당하는 품질을 갖춘 것	
	▪ 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것	
예외사항	▪ 위 표에서 정하지 않은 식재료, 도서·벽지 및 소규모 학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있음	▪ 도서·벽지 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우의 축산물 식재료 품질관리기준 적용 예외 기준 ·HACCP시스템 적용 작업장으로 지정 받은 업체가 학교 소재 동일 사군에 없는 경우(다만, 도내 HACCP시스템 적용 작업장에서 납품이 가능할 경우에는 예외인정 범위를 적용하지 않을 수 있음) ·HACCP시스템 적용 작업장이 동일 시·군 또는 도내에 있지만, 급식납품 공고에 응찰하지 않거나 급식 납품을 희망하지 않는 경우 ·축산물 공통기준에 한하여 예외인정 범위를 적용하며, 축산물별 등급기준은 원칙대로 적용한다.
	▪ 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음	

【참고 28】

학교급식법 시행령[별표] 과태료의 부과기준(제18조 관련)

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 3년간 같은 위반행위로 과태료를 부과 받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과 처분을 한 날과 다시 같은 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반 횟수를 계산한다.

나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호에 따른 과태료 금액의 2분의 1의 범위에서 그 금액을 감경할 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.

1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
2) 위반행위자가 위법행위로 인한 결과를 시정하거나 해소한 경우
3) 위반행위가 사소한 부주의나 오류 등 과실로 인한 것으로 인정되는 경우
4) 위반행위의 결과가 경미한 경우
5) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(만원)		
		1회 위반	2회 위반	3회 이상 위반
가. 유치원급식공급업자가 법 제16조제2항제1호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제1항	100	300	500
나. 유치원급식공급업자가 법 제16조제2항제2호를 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300
다. 유치원급식공급업자가 법 제16조제3항을 위반하여 법 제19조제3항에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 않은 경우	법 제25조제2항	100	200	300

【참고 29】

식품위생법 시행령[별표2] 과태료의 부과기준(제67조 관련)

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 가중된 부과기준은 최근 2년간 같은 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 기간의 계산은 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 받은 날과 그 처분 후에 다시 같은 위반행위를 하여 적발한 날을 기준으로 한다.

나. 가목에 따라 가중된 부과처분을 하는 경우 가중처분의 적용 차수는 그 위반행위 전 부과처분 차수(가목에 따른 기간 내에 과태료 부과처분이 둘 이상 있었던 경우에는 높은 차수를 말한다)의 다음 차수로 한다.

다. 식품의약품안전처장, 시ㆍ도지사 또는 시장ㆍ군수ㆍ구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 줄일 수 있다. 다만, 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그 금액을 줄일 수 없다.

1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우

2) 위반행위자가 위반행위를 바로 정정하거나 시정하여 위반상태를 해소한 경우

라. 식품의약품안전처장, 시ㆍ도지사 또는 시장ㆍ군수ㆍ구청장은 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제2호의 개별기준에 따른 과태료 금액의 2분의 1 범위에서 그 금액을 늘릴 수 있다. 다만, 금액을 늘리는 경우에도 법 제101조 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 과태료 금액의 상한을 넘을 수 없다.

1) 위반의 내용 및 정도가 중대하여 이로 인한 피해가 크다고 인정되는 경우

2) 법 위반상태의 기간이 6개월 이상인 경우

3) 그 밖에 위반행위의 정도, 동기 및 그 결과 등을 고려하여 과태료를 늘릴 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
가. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호	20만원 이상 200만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		
나. 삭제 <2019. 3. 14.>				
다. 삭제 <2019. 3. 14.>				

.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
라. 영업자가 법 제19조의4제2항을 위반하여 검사기한 내에 검사를 받지 않거나 자료 등을 제출하지 않은 경우	법 제101조 제2항제1호의3	300	400	500
마. 삭제 <2016. 7. 26.>				
바. 법 제37조제6항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제2항제3호	200	300	400
사. 법 제40조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치ㆍ운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 건강진단을 받지 않은 종업원		10	20	30
아. 법 제40조제3항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제3항제1호			
1) 건강진단을 받지 않은 자를 영업에 종사시킨 영업자				
가) 종업원 수가 5명 이상인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		50	100	150
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		30	60	90
나) 종업원 수가 4명 이하인 경우				
(1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반		30	60	90
(2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반		20	40	60
2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사시킨 영업자		100	200	300
자. 법 제41조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제4항제1호			
1) 위생교육을 받지 않은 영업자 또는 집단급식소의 설치ㆍ운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)		20	40	60
2) 위생교육을 받지 않은 종업원		10	20	30
차. 법 제41조제5항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반하여	법 제101조 제4항제1호	20	40	60

.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사시킨 영업자 또는 집단급식소의 설치·운영자(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)				
카. 법 제41조의2제3항을 위반하여 위생관리책임자의 업무를 방해한 경우	법 제101조 제3항제1호의2	100	200	300
타. 법 제41조의2제4항에 따른 위생관리책임자의 선임·해임신고를 하지 않은 경우	법 제101조 제3항제1호의3	100	200	300
파. 법 제41조의2제7항을 위반하여 직무수행내역 등을 기록·보관하지 않거나 거짓으로 기록·보관하는 경우	법 제101조 제3항제1호의4	100	200	300
하. 법 제41조의2제8항에 따른 교육을 받지 않은 경우	법 제101조 제3항제1호의5	100	200	300
거. 법 제42조제2항을 위반하여 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우	법 제101조 제4항제2호	30	60	90
너. 법 제44조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 사항 중 총리령으로 정하는 경미한 사항을 지키지 않은 경우	법 제101조 제4항제3호	10	20	30
더. 법 제44조의2제1항을 위반하여 책임보험에 가입하지 않은 경우	법 제101조 제3항제2호의2			
1) 가입하지 않은 기간이 1개월 미만인 경우			35	
2) 가입하지 않은 기간이 1개월 이상 3개월 미만인 경우			70	
3) 가입하지 않은 기간이 3개월 이상인 경우			100	
러. 법 제46조제1항을 위반하여 소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고하지 않은 경우	법 제101조 제2항제5호의2			
1) 이물 발견신고를 보고하지 않은 경우		300	300	300
2) 이물 발견신고의 보고를 지체한 경우		100	200	300
머. 법 제48조제9항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 경우	법 제101조 제2항제6호	300	400	500
버. 법 제49조제3항을 위반하여 식품이력추적관리 등록사항이 변경된 경우 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 신고하지 않은 경우	법 제101조 제3항제4호	30	60	90

.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
서. 법 제49조의3제4항을 위반하여 식품이력 추적관리정보를 목적 외에 사용한 경우	법 제101조 제3항제5호	100	200	300
어. 법 제56조제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 경우	법 제101조 제4항제4호	20	40	60
저. 법 제74조제1항(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따른 명령을 위반한 경우	법 제101조 제2항제8호	200	300	400
처. 법 제86조제1항을 위반한 경우	법 제101조 제1항제1호			
1) 식중독 환자나 식중독이 의심되는 자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사 또는 한의사		100	200	300
2) 집단급식소에서 제공한 식품등으로 인하여 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치·운영자		500	750	1000
커. 법 제88조제1항 전단을 위반하여 신고를 하지 않거나 허위의 신고를 한 경우	법 제101조 제1항제2호	300	400	500
터. 법 제88조제2항을 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제1항제3호			
1) 집단급식소(법 제86조제2항 및 이 영 제59조제2항에 따른 식중독 원인의 조사 결과 해당 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 집단급식소를 말한다)에서 식중독 환자가 발생한 경우		500	750	1000
2) 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 총리령으로 정하는 바에 따라 144시간 이상 보관하지 않은 경우		400	600	800
3) 영양사의 업무를 방해한 경우		300	400	500
4) 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위해 요청하는 사항에 대해 정당한 사유 없이 따르지 않은 경우		300	400	500
5) 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 받지 않은 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500

.

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
6) 「야생생물 보호 및 관리에 관한 법률」을 위반하여 포획·채취한 야생생물을 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
7) 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우		300	400	500
8) 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우		400	600	800
9) 법 제15조제2항에 따라 일시적으로 금지된 식품등을 위해평가가 완료되기 전에 사용·조리한 경우		300	400	500
10) 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해한 경우		500	750	1000
11) 그 밖에 총리령으로 정하는 준수사항을 지키지 않은 경우	법 제101조 제3항제6호	50만원 이상 300만원 이하의 범위에서 총리령으로 정하는 금액		

【참고 30】

건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)

Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

☞ 2024.1.8.부터 건강진단을 실시 하는 경우 변경된 내용 적용

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

Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

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

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

Q3. 검사기간은?

☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시

※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

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

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

Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

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

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

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

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

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.

2024학년도 주요 변경내용

구분	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
Ⅰ. 유치원급식 운영의 내실화	라. 유치원급식 운영 내실화 ○ 열린 유치원급식 운영 - 유치원급식 만족도 조사 등을 통해 유아와 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영 권장 - 매 학기말 기준 '급식비 중 식품비 사용비율' 공개	다. 유치원급식 운영 내실화 ○ 열린 유치원급식 운영 - 유치원급식 관련 설문조사 등을 통해 유아와 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영 권장 - 보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우 「학교급식법 시행규칙」제7조에 따라 '식품비 사용비율' 공개 ※ 보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함 ※ 유치원급식 운영평가 항목(5번)에도 동일하게 적용	(p.6)
	다. 유치원급식 전문인력 배치 2) 교육지원청 영양교사 <추가>	마. 유치원급식 전문인력 배치 2) 교육지원청 영양교사 ○ 소규모 사립유치원(원아 50명 이상 100명 미만)* 급식관리 지원 ○ 지원범위: 식단제공, 식생활지도, 영양상담, 위생·안전관리 등 ○ 배치기관: 4개 교육지원청(전주·군산·익산·완주) * 학교급식법 시행령 제2조의2: 학교급식법 적용 사립유치원	(p.8)
	바. 유치원급식 지원 <추가>	바. 유치원급식 지원 ○ 무상급식비 지원 ○ 친환경농산물(쌀 포함) 급식비 지원 ○ 영양교사 및 영양사 인건비 지원	(p.9)
	사. 급식비 집행관리 <추가>	사. 급식비 집행관리 ○ 급식비의 목적 외 사용 금지 - 중식에 포함되지 않는 우유, 중간 간식, 요리 수업 등에 대한 집행 불가 ○ 급식비 지원 항목별 집행 원칙 - (식품비) 중식 급식에 필요한 식재료 구입비로 사용 - (운영비) 중식 급식에 필요한 연료 및 소모품 등의 경비로 사용	(p.10)
Ⅱ. 위생·안전관리 강화	나. 급식종사자의 개인위생 관리 ○ 정기 건강검진 - 대상자: 영양교사·영양사, 조리종사원 등 유치원 급식관계자, 급식 식재료 납품업체 <추가>	나. 급식종사자의 개인위생 관리 ○ 정기 건강검진 - 대상자: 영양교사·영양사, 조리종사원 등 유치원 급식관계자, 급식 식재료 납품업체 - 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 (폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, ~ - 식품의약품안전처에서는 식품 건강진단 제도 실효성 확보(환자 발생이 거의 없는 '한센병'을 삭제하고, ~ - 학교급식 분야 건강진단 적용사항[참고 30]	(p.16) 법령개정 사항반영 (식품위생 분야 종사자 건강진단 규칙개정 관련)
	<추가>	(Tip) 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(문예체 건강과-11310, '23.8.1.)	(p.17) 식약처 유권해석 내용반영
	라. 유치원급식 위생·안전 점검 실시 <추가>	라. 유치원급식 위생·안전 점검 실시 ○ 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시	(p.19)

구분	2023학년도 주요 내용	2024학년도 변경 내용	비고
	사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 <추가>	사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 ○ 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고 - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」등*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가	(p.21)
Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용	2. 현 황 <추가>	2. 현황 ○ 정부에서는 수산물 안전관리를 위해 해역-생 - 유통단계에서 방사능 검사 실시, 일본 8개현(후쿠시마 등) 모든 수산물 수입금지 조치('13.9.~) ○ 물가 상황을 반영한 급식비 확보로 급식 질 유지, 지역 및 급식 여건 등을 고려하여 지역별 격차가 해소될 수 있도록 지자체와의 협의 등을 통해 적정단가 지원('23년 국회 및 '22년 국정감사 지적사항)	(p.25)
	가. 식재료 품질관리기준 준수 <추가>	가. 식재료 품질관리기준 준수 철저 ○ 전북특별자치도교육청 식재료 품질관리기준 준수(2023.3.1. 시행) - 「학교급식법 시행규칙」제4조제1항(별표2)의 표에서 정하지 않은 식재료에 대한 식재료품질관리기준(유해물질 없는 식재료 사용) 마련	(p.26)
	다. 유치원급식 식재료 원산지 표시제 준수 ○ 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(15개) <추가>	나. 식재료 원산지 표시제 등 준수 ○ 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개) ○ 다빈도 수산물의 원산지 정보 제공 - 의무표시 대상 이외에도 학교급식에 사용되는 다빈도 수산물의 원산지 정보를 가정통신문 또는 식단표 등을 활용하여 안내 권장	(p.26)
Ⅳ. 유치원급식 영양관리 강화	마. 영양관리를 위한 나이스 급식시스템 활용 교육	마. 영양관리를 위한 나이스 급식시스템 적극 활용 ○ 2024년 나이스 급식시스템 사용자 교육 적극 참여(별도 공문 안내)	(p.36)
Ⅴ. 영양교육식생활 지도 강화	<추가>	마. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화	(p.41)
Ⅷ. 참고 자료	○ [참고10] 급식비 중 식품비 사용비율 공개 <변경>	○ [참고8] 급식비 중 식품비 사용비율 공개 (보호자 부담 급식비가 있는 경우)	(p.104)
	○ [참고9] 유치원 급식일지 <변경>	○ [참고9] 소규모 사립유치원 급식일지	(p.105)
	○ [참고11] 유치원급식 일일 위생관리 점검표 <변경>	○ [참고10] 유치원급식 위생관리 점검일지	(p.106)
	○ [참고12] 식재료 구매·검수서 <변경>	○ [참고11] 식재료 구매·검수서	(p.108)
	○ [참고24] 학교급식전자조달시스템 [NeaT] 이용방법_수의견적 <삭제>		
	<추가>	○ [참고30] 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)	(p.150)

2024 사립유치원 급식 기본 방향

발간 등록번호: 전북교육 2024-095
발 행 일: 2024. 1. 22.
발 행 처: 전북특별자치도교육청