

2024 사립유치원 급식 기본계획

전남교육 기본 방향

함께 여는 미래
탄탄한 전남교육



본 기본계획은 「학교급식법」 적용 대상인 원아 수(현원) 50인 이상 사립유치원에서 활용할 수 있도록 내용을 구성하였습니다.

본 기본계획에 포함되지 않은 내용은 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」, 「유치원급식 위생 관리 안내서」, 「2024 학교급식 기본계획」을 참고하시기 바랍니다.

※ 공립(단설, 병설)유치원은 「2024 학교급식 기본계획」을 적용

차 례

I. 유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영	9
2. 유치원 급식비 지원 및 관리	12
3. 유치원급식 인력 관리	14
4. 유치원급식 관련 교육·연수	16

II. 유치원급식 식재료 관리

1. 식재료 구매관리	19
2. 안전하고 우수한 식재료 사용	20
3. 식재료 품질 유지를 위한 검수관리	21

III. 유치원급식 영양관리 및 식생활 지도

1. 유치원급식 영양관리	27
2. 영양교육 및 식생활 지도	30
3. 식품 알레르기 유발식품 관리	31

IV. 유치원급식 위생관리

1. 유치원급식 위생 일반관리	35
2. 유치원급식 식중독 예방 대책	38
3. 유치원급식 위생·안전 점검	40
4. 유치원급식 시설·기구 관리	42

【부록】	43
-------------------	----

【보고사항 및 서식】	73
--------------------------	----

I. 유치원급식 운영 관리

- 1. 유치원급식 운영 9
- 2. 유치원 급식비 지원 및 관리 12
- 3. 유치원급식 인력 관리 14
- 4. 유치원급식 관련 교육·연수 16



I. 유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영

가. 목적 및 대상

1) 목적

- 유아에게 균형있는 영양을 공급함으로써 신체와 정신의 건전한 발달을 도모
- 식생활 지도를 통해 바람직한 식습관 형성을 도모하고 교육의 일환으로 실시
- 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회를 마련하여 올바른 식습관 형성

2) 학교급식법 적용 대상

- 국·공립 유치원: 규모와 관계없이 모두 학교급식 대상에 포함
- 사립유치원: 매년 10월 공시기준 원아(현원) 수 50명 이상

※ 사립유치원 원아(현원) 수는 「학교급식법 시행령」 제2조의2에 따른 매년 10월에 공시되는 원아 수 현원의 합계를 기준으로 함

【학교급식법 제4조(학교급식 대상)】

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

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

【학교급식법 시행령 제2조의2(학교급식 대상) 신설】

제2조의2(학교급식 대상) 법 제4조제1호 단서에서 “대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원”이란 「유아교육법」 제7조제3호의 사립유치원(이하 “사립유치원”이라 한다.) 중 원아 수(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 50명 미만인 유치원을 말한다.<개정 2022. 6. 28.>

3) 유치원급식 현황

(기준: 2023. 10월 정보공시 유치원 현황)

구분	유치원 수	급식운영 방식 구분			학교급식 대상 구분					비고
		직영	공동	위탁	학교급식 대상				학교급식 제외	
					공립	사립			사립	
						200명 이상	100명 이상	50~100명 미만	50명 미만	
공립단설	28	28			28				28	
공립병설	364		364		364				364	
사립	84	81	2	1		9	19	27	55	29
계	476	109	366	1	392	9	19	27	447	29

※ 휴·폐원 유치원 제외

나. 유치원급식 운영 방식

1) 직영급식

- 유치원급식은 「학교급식법」 제15조에 따라 직영급식을 원칙으로 하며, 수업일의 점심 시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공

2) 위탁급식

- 급식시설 개·보수 유치원, 급식시설 미설치 유치원 등으로 유치원급식 여건상 불가피한 경우 유치원운영위원회 심의를 거쳐 부분 위탁 또는 제한적 위탁급식을 실시할 수 있으며, 이때 교육지원청과 교육감의 승인을 받아 실시할 수 있음

3) 공동급식

- 학교 내 유치원 공동급식 실시¹⁾

- 학교 내 또는 인접 장소에 설립된 유치원에 급식시설이 없는 경우, 급식실이 설치되기 전까지 학교와 공동급식을 실시

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

다. 급식 운영계획 수립

- 1) 급식 운영에 필요한 사항은 유치원운영위원회의 심의를 반드시 거쳐 유치원 원장이 결정
 - 매 학년도 급식 시작 전에 유치원 급식 운영계획을 필히 심의 실시
 - 급식 운영계획의 이행상황은 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

■ 유치원운영위원회 심의사항

- 유치원 급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 유치원 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(대상자는 학생임)
- 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 유치원 우유급식 실시에 관한 사항
- 그 밖에 유치원의 장이 유치원 급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

라. 급식소위원회 구성·운영 의무화

- 1) 유치원급식에 관한 주요 사항을 효율적으로 심의(자문)하기 위하여 유치원운영위원회산하에 유치원급식소위원회²⁾ 구성·운영
- 2) 급식소위원회에 영양(교)사를 간사로 참여('05. 12월, 국가청렴위 권고)

■ 급식소위원회

- 급식소위원회 역할: 유치원운영위원회에 유치원급식 주요사항을 심의함에 앞서 검토의견 제시
- 급식소위원회 위원 구성
 - 유치원 운영위원 중 관련 전문성 및 관심 있는 자 등으로 자율적으로 구성
- 급식소위원회 활동 내용
 - 식재료 검수, 조리, 배식 등 급식 과정 참관 및 개선방안 제시 등

마. 열린 유치원급식 운영

- 1) 매 학기말 기준‘보호자 부담 급식비 중 식품비’사용 비율 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함)
- 2) 유치원급식 설문조사 실시 및 의견 수렴하여 개선에 반영 권장
- 3) 쌍방향 의사소통이 가능한 창구 개설 운영 권장(홈페이지 급식게시판 등)
- 4) 유아에게 제공되는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)를 통해 게시

2) 유아교육법 시행령 제22조의11(소위원회)

- 5) 유치원운영위원회, 유치원급식소위원회 등 학부모 연수 시 유치원급식 홍보
- 6) 유치원급식의 중요성 및 교육과정과 연계한 급식 지도의 필요성 등 홍보

바. 유치원급식 운영평가

- 1) 목적: 급식운영의 내실화와 질적 향상을 위함
- 2) 근거: 「학교급식법」제18조(학교급식 운영평가)
- 3) 대상: 원아 수 50명 이상 사립유치원
- 4) 기간: 2024년 하반기(연 1회)
- 5) 방법: 학교급식 운영평가 방법 및 기준³⁾에 의함
- 6) 내용: 식재료 품질관리, 영양관리, 급식운영 및 관리, 품질 및 안전을 위한 준수사항 등(「유치원급식 영양·운영 안내서(p184)」의 유치원급식 운영평가 점검표 참고)

2. 유치원 급식비 지원 및 관리

가. 관련

- 체육건강과-570(2024. 1. 10.) 「[알림] 2024년 유치원 급식비 지원 계획 알림」

나. 지원 기준

- 1) 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.
- 2) 지원대상: 유치원에 재원중인 만 3~5세 원아
- 3) 지원기준: 학기 중 수업일의 점심 급식일수(공휴일, 방학기간 제외)
- 4) 지원일수: 사립 230일
- 5) 지원단가: 1인 1식당 2,500원

※ 예산편성 기준 단가

구 분	식품비	운영비	비고
유치원	2,100원	400원	식품비 2,100원 이상 의무 사용

6) 예산편성 기준 원아수

2024년 1월~2월	2024년 3월~8월	2024년 9월~12월
2023. 10. 1. 기준	2024. 4. 1. 기준	2024. 10. 1. 기준

※ 유치원 원아수는 지역 교육지원청과 협의하여 매월 1일 기준으로 적용 가능

3) 학교급식법 시행령 제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준)

다. 급식비 집행 및 관리 철저

1) 급식비의 목적 외 사용 금지: 급식비(중식) 이외의 항목 사용 불가

○ 식품비: 식품비 기준단가 2,100원 이상 의무 사용으로 급식의 질 확보

○ 운영비: 운영비는 최소집행

운영비는 단순 급식소모품, 소모성 급식집기류, 연료비(가스료)집행

※ 전기요금 등의 공공요금, 기구구입 및 시설유지·보수비 등 사용 불가

○ 간식비 및 교직원의 급식비 지출 불가

※ 목적 외 사용, 그 밖에 부당한 집행을 할 경우 급식비 전부 또는 일부 회수

2) 급식 식재료 구매 관련 증빙서류 보관 관리 철저

○ 보관연도: 5년(향후, 유치원 감사 시 확인)

※ 증빙서류: 지출증빙서, 견적서, 세금계산서, 납품서, 계좌이체 영수증 등 보관

3) K-에듀파인으로 품의 및 지출

○ 사업자 미등록 업체 사용 불가, 간이영수증 불가, 현금사용 불가

4) 수익자 부담 급식비 징수 금지

○ 급식비는 학부모의 부담경감을 위해 지원하는 것으로 수익자 부담경비 징수 금지

○ 학부모 급식비 부담경비 징수 사례 발생 시, 전액 환수 조치

5) 지원비 운영 시 관계법령 준수

○ 급식비 운영에 대해 교육(지원)청에서 지도·점검을 실시하며, 관련 증빙서류 요구 시 제출

○ 위반 시 내용 및 조치 결과 통보 및 공개

※ 「유아교육법」 제28조, 「사학기관 재무·회계 규칙」, 사립유치원 재정업무 매뉴얼 등

6) 급식비 지원 제외 사항

○ 가정도시락 급식, 유치원 밖 현장학습 장소, 수련원 등에서의 급식

○ 영양 및 위생관리 기준에 부합하지 않은 간편식 예) 빵, 우유 등

○ 원아가 유치원급식을 장기적으로 하지 못하는 경우

예) 알레르기 유병원아로 개별 도시락 지참, 개별 메뉴 요구 등

※ 유치원은 급식비 지원 내용에 대해 홈페이지 또는 가정통신문 등으로 안내

7) 교직원 급식비 결정 사항

- 유치원운영위원회 심의를 거쳐 원장이 결정
- 교직원 급식비는 원아 급식비(식품비, 운영비, 지역 농·수·축산물 식재료 지원비, 친환경식재료 지원비, Non-GMO가공품 식재료 지원비 등을 합산한 금액)보다 높게 부담
- 교직원과 학생 식단은 동일하게 운영

3. 유치원급식 인력 관리

가. 사립유치원 영양교사 배치⁴⁾ 및 관리

1) 배치기준

- 원아 수 200명 이상 유치원: 단독 배치
- 원아 수 100명 이상 ~ 200명 미만 유치원: 단독 또는 공동배치
※ 공동배치는 같은 교육지원청의 관할구역에서 2개원에 1명 배치 가능
- 원아 수 50명 이상 ~ 100명 미만 유치원: 교육지원청에 영양교사 배치
(단, 원아 수 50명 미만의 사립유치원은 제외)
- 영양교사 배치에 관한 경과조치⁵⁾
 - 「학교급식법」 시행일(2021. 1. 30.) 이전부터 배치된 영양사는 영양교사가 배치된 것으로 간주(※ 기존 영양사도 상시근무 대상)

4) 학교급식법 시행령제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등)① 법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조 제1호 및 제2호의 국립·공립유치원(이하“국공립유치원”이라 한다)과 원아 수 100명 이상인 사립유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.<개정 2022. 6. 28.>

② 제1항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원 중 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항 및 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제80조제1항에 따른 교육지원청을 말한다.이하 같다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.<개정 2022. 6. 28.>

③ 교육감은 법 제4조제1호 및 이 영 제2조의2에 따른 학교급식 대상인 사립유치원 중 제1항 및 제2항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원이 아닌 유치원에 대하여 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사로 하여금 급식관리를 지원하게 할 수 있다.<신설 2022. 6. 28.>

5) 학교급식법 부칙제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)

2) 영양교사 직무⁶⁾

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

3) 2개 유치원 공동관리

- 공동관리 근무계획 수립
 - 양 기관은 사전 협의를 통해 연간 근무계획을 수립하여 운영
 - 근무 형태
 - 근무시간은 법정 근로시간인 주당 52시간(연장근로 12시간 포함)을 초과하지 않는 범위내에서 탄력적으로 조정 운영
- ※ 관련근거: 「근로기준법」 제50조

■ 영양(교)사 근무일 및 근무시간 배정(예시)

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 유치원과 사전 협의를 통해 2일, 3일 순회 또는 격일근무 등 근무일 조정

- 영양(교)사 부재 중 업무 담당자 지정
 - 공동관리 대상 유치원의 급식업무 담당자는 검수 및 위생관리, 일반 행정업무, 급식 생활지도 등 급식 세부 업무별 지정 가능

6) 학교급식법 시행령 제8조(영양교사의 직무)

나. 조리사 배치 및 직무⁷⁾

- 1) 유치원(집단급식소) 운영자는 조리사를 고용해야 함
- 2) 조리사 직무
 - 식단에 따른 조리업무(식재료의 전처리, 조리, 배식 등의 전과정)
 - 구매식품의 검수 지원
 - 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
 - 그 밖에 조리 실무에 관한 사항

4. 유치원급식 관련 교육·연수

- 1) 법정연수(식품위생법 제41조)
 - 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자 교육
 - 대상: 집단급식소 설치·운영자 대표자 및 위생관리 책임자
 - 위탁교육기관: 한국식품산업협회
 - 교육주기: 연 1회 (3시간) (필요 시 특별위생교육 추가 실시)
 - ※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 「식품위생법」 제56조제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 같은 법 제41조제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 간주함
 - 영양(교)사 및 조리사 교육 이수⁸⁾
 - 위탁교육기관: 대한영양사협회, 한국조리사협회중앙회
 - 교육주기: 연 1회 (6시간)
 - 교육내용: 식품위생법령 및 시책, 집단급식 위생관리, 식중독 예방 및 관리를 위한 대책, 영양(교)사 및 조리사의 자질향상에 관한 사항, 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항 등

7) 식품위생법 제51조(조리사)

8) 식품위생법 제56조, 같은 법 시행규칙 제83조, 제84조

II. 유치원급식 식재료 관리

1. 식재료 구매관리 19
2. 안전하고 우수한 식재료 사용 20
3. 식재료 품질 유지를 위한 검수관리 21



II. 유치원급식 식재료 관리

1. 식재료 구매관리

가. 기본 원칙

1) 목적

- 안전하고 우수한 식재료 구매를 통한 급식의 질 향상 및 수요자 만족도 제고
- 객관적으로 공정한 절차에 따른 식재료 공급업체 선정으로 투명성 확보
- 급식비 지출내역 등 문서화를 통한 투명성 확보

2) 근거 법령 등 준수

- 「학교급식법」 제10조, 같은 법 시행규칙 제4조, 제7조
- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 또는 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」
- 「행정안전부 예규 - 지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제1장 입찰 및 계약 일반기준 및 제5장 수의계약 운영요령

나. 구매방법

- 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원 원장이 결정
 - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 「식품위생법 시행령」에 따라‘집단급식소 식품판매업’신고업체 등 적격업체를 통해 계약법령을 준수하여 식재료 구매

■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고

- 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물 수입판매업, 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 식육포장처리장 에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 ‘농업인 등’ 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)

2. 안전하고 우수한 식재료 사용

가. 기본 원칙

1) 목적

- 유치원급식 식재료 품질기준 마련 및 준수로 안전하고 우수한 식재료 확보
- 식재료 원산지 표시로 유치원급식에 대한 불안감 해소
- 친환경 식재료 등 우수 식재료 사용으로 급식의 품질 향상 및 만족도 제고

2) 근거 법령 등 준수

- 「학교급식법」 제10조 및 같은 법 시행규칙 제4조, 제16조 및 같은 법 시행규칙 제4조, 제7조
- 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 같은 법 시행령 제3조
- 「식품위생법」 제12조의2
- 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 적용

나. 식재료 품질관리

1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- ‘학교급식 식재료의 품질관리기준⁹⁾ [부록 1]’에 부합하는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품 사용 의무화
 - 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체에서 제조한 제품 사용 권장
 - 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장
- 쌀은 수확 연도로부터 1년 이내의 것 사용
- 우수한 축산물 사용을 위해 HACCP 적용 작업장의 축산물을 사용
- 수입산 축산물은 수입신고필증, 축산물 관련 HACCP 인증서 등 구비

2) 식재료 원산지 표시제 준수¹⁰⁾

- 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)
- 표시방법: 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당 또는 교실) 등에 게시

9) 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]

10) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 대외무역법 제33조

■ 식재료 원산지 표시대상

품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물 (9개)	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 참쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
수산물 (20개)	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세) 및 그 가공품

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

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

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

3) 식재료 관련 유치원운영위원회 심의 의무 실시

○ 식재료 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 (홈페이지 공개)

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급, 수입 수·축산물 사용(구매)에 관한 사항, 완제품 사용 승인 등은 유치원운영위원회 심의를 거쳐 유치원장이 결정¹¹⁾

4) 「식품위생법」상 ‘즉석판매제조·가공업’의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원 급식에 사용 불가

○ 절임류 등의 완제품 구입 시 영업신고증(식품제조·가공업)과 품목제조보고서 등을 확인

3. 식재료 품질 유지를 위한 검수관리

가. 검수관리

1) 기본 원칙

○ 목적: 부적합 식재료 납품 방지를 통한 유치원급식의 안전성 확보

○ 근거 법령 등 준수

- 「학교급식법」 제16조 및 같은 법 시행규칙 제7조
- 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제18조
- 「축산물 위생관리법」

11) 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)

- 「식품 등의 표시 광고에 관한 법률」 제4조
- 교육부 「유치원급식 위생관리안내서」

2) 일반 사항

○ 식재료 검수시 영양교사 등 유치원 관계자가 입회하여 복수 대면 검수 실시

- 납품과 검수가 분리되어 별도로(선 납품 후 검수) 이루어질 경우 식재료의 위생과 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 반드시 대면 검수

○ 검수 유의사항

- 검수자와 검수 도구로부터의 오염방지 대책: 청결한 복장, 전용장갑 착용, 청결한 검수장비 준비(소독액, 온도계, 저울, 가위, 칼 등)
- 60cm 이상 높이의 검수대(조도 540Lux 이상 확보)를 소독한 후 식품을 올려 검수
- 검수를 마치면 검수대에서 외포장이나 박스를 제거한 후 반입

○ 식재료 구매·검수서 [부록 6] 작성

- 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시
- 검수일지 및 거래명세표(납품서) 보관[3년 이상]
- 검수일지는 반드시 결재를 득함(유치원별 전결 규정 준수)

○ 규격 기준에 맞지 않는 식재료는 반품 후, 검수 기준에 맞는 식재료로 재 납품토록 조치

- 부적합 식품은 '반품'표시 후, 돌려보내고 반품사항을 검수 기록지의 비고란에 기록

■ 검수절차

- ① 납품차량의 청결상태를 육안으로 확인하고, 식품별 검수온도 기준에 맞추어 운반하였는지 비접촉식 적외선 표면 온도계 등으로 확인
 - 일괄 배송인 경우는 식재료별(육류, 생선류, 채소류, 가공품)로 구분 탑재되었는지 확인
- ② 식재료를 검수대로 운반하는 납품업체 직원의 위생복장과 건강상태 확인
- ③ 발주내용, 거래명세서(납품서)와 대조해 식재료명, 원산지, 규격 및 수량, 소비기한(유통기한) / 제조일, 품질상태, 온도를 확인하고 구매·검수서([부록 6] 활용)에 기록
- ④ 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 색감, 포장 파손상태 등 확인
- ⑤ 부적합 식품은 돌려보내고 반품사항을 구매·검수서([부록 6] 활용) 비고란에 기록
- ⑥ 검수 기록지, 원산지 기재된 거래명세서, 영수증 등 증빙서류는 3년 이상 보관

○ 소비기한(유통기한) 및 제조일자 무표시 제품 사용 금지

○ 식품제조가공업 등 허가를 받지 않은 업체에서 판매하는 무허가 제품(상품에 제조업소명, 소재지 등 표시 없음) 사용 금지

○ 유통·회수 판매 중지된 식품 확인 및 사용 금지

- 식품 구매 시 위해 평가가 완료되기 전 일시적 금지 식품 여부를 확인하여 유통·회수 판매 중지된 식품은 보관하거나 조리에서 사용하지 않도록 확인하여 관리 강화
- (확인방법) 식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>) ▶위해·예방정보 ▶ 위반업체 업체정보

3) 축산물 이력번호 표시·게시 의무화¹²⁾

○ 대상: 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란 및 수입산 쇠고기, 돼지고기(가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 아님)

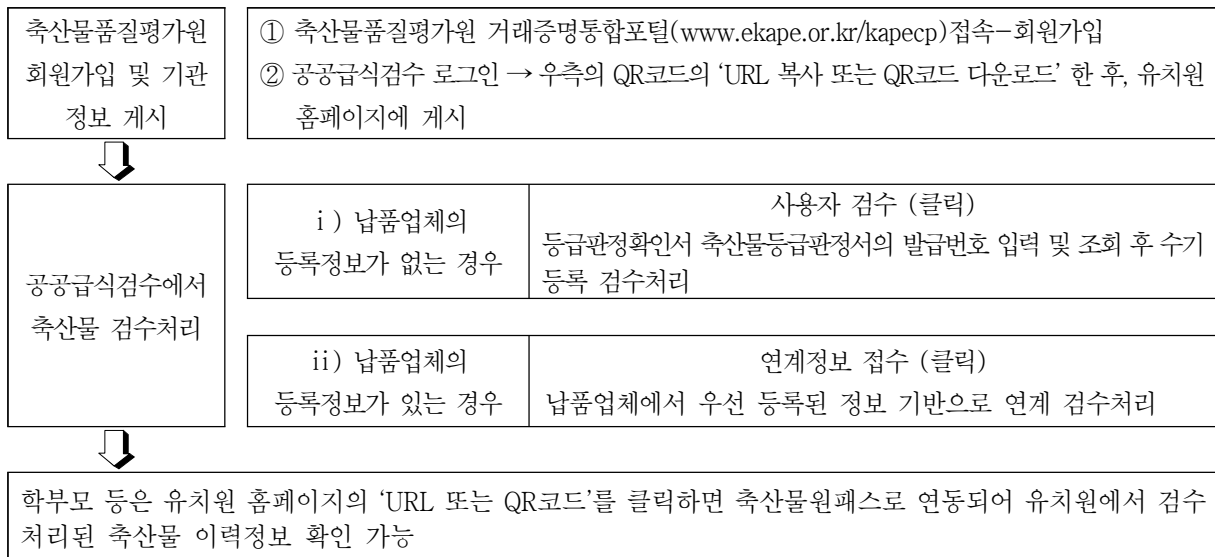
※ 축산물 품질평가원 - 축산물원패스 - 공공급식검수 - 사용자검수 ⇒ 검수내역 등록(부위, 수량, 특이사항)

○ 축산물 이력번호 표시·게시 방법(급식일 기준으로 7일 이내)

- 방법 1~3 중 유치원 실정에 맞게 선택하여 적용

- 방법 1: 유치원 급식 장소 또는 식당 입구 등 눈에 잘 띄는 곳에 표시·게시
- 방법 2: 유치원 홈페이지에 축산물의 이력번호를 조리 시 마다 등록하여 게시
- 방법 3: 유치원 홈페이지에 축산물품질평가원 축산물원패스와 연계하여 게시

【(방법 3) 축산물품질평가원 축산물원패스와 연계한 게시 방법】



○ 축산물원패스 모바일 앱 활용 가능

- 축산물이 포장된 라벨지의 검수용 QR코드를 실시간 현장 확인 검수 등록 기능을 통하여 바코드 진위 여부를 확인할 수 있으며, 공공급식 검수 메뉴 사용 가능

12) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」제18조4항(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)

Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활 지도

- 1. 유치원급식 영양관리 27
- 2. 영양교육 및 식생활 지도 30
- 3. 식품 알레르기 유발식품 관리 31



Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활 지도

1. 유치원급식 영양관리

■ 영양관리

- 「학교급식법」 제11조 및 같은 법 시행규칙 제5조
- 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 주는 식품으로 구성되어야 하며, 학교급식의 영양관리기준을 준수하여야 한다.

가. 목적

- 원아들의 먹을거리 안전과 유치원급식의 질 보장 및 체계적 영양관리 필요
- 유아의 발육과 건강에 필요한 균형 있는 영양공급 제공과 올바른 식습관 형성으로 신체와 정신의 건전한 발달 도모

나. 기본 원칙

1) 학교급식 영양관리 기준 준수¹³⁾ 및 영양관리

- 열량(400kcal±10%), 탄수화물(55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%) 공급 비율 준수, 비타민, 무기질의 평균 필요량 충족(간식을 제외한 점심 기준)

【 유아기에 필요한 영양기준량 】 *

구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RAE)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
			평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유 치 원 생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

* 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

13) 학교급식법 시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) 제1항 [별표3]

2) 식단작성 시 고려사항¹⁴⁾

- 전통 식문화의 계승·발전을 고려할 것
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리방법을 활용할 것

다. 식단관리 계획

1) 식단 작성의 기본계획

- 유치원에서 제공하는 급식의 총 섭취 열량은 점심 1회를 기준으로 「학교급식법 시행규칙」 제5조(학교급식의 영양관리기준)을 준수한 식단 작성
- 유아는 소화기 발달이 미숙하므로 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제
- 원아들에게 다양한 식품을 경험할 수 있게 계획하며, 원아들의 기호를 고려하여 색깔, 질감, 형태, 맛, 조리방법을 다양하게 구성
- 가공식품이나 간편식보다는 천연 식품과 제철 식재료를 이용하여 우수하고 신선한 영양소를 제공하도록 구성
- 월별 식품비 예산에 맞는 계획적인 식단 구성
- 급식인력과 시설 설비를 고려하여 구성

2) 식단 작성의 실제

- 1회 공급 영양소량 결정
 - 「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항에 제시된 기준에 따라 점심1끼 400kcal \pm 10%를 기준
- 산정된 열량의 식사 구성안의 식품군별 1일 제공 횟수를 확인
 - 유아의 각 식품군 1일 점심과 간식 제공 횟수를 참고(유치원급식 운영·영양관리 안내서)하여 점심은 곡류 1, 고기 생선 달걀 콩류 2, 채소류 3.5를 제공
- 1회 공급 영양소량, 식품군별 1일 제공 횟수, 음식의 종류를 고려하여 식단 작성

14) 학교급식법 시행규칙 제5조 제2항

○ 식단을 평가하고 수정·보완

- 영양 제공 기준량을 충족하는지 비교하여 기준을 초과하거나 부족한 열량, 단백질 등의 영양소는 식단 및 조리법을 조정하여 수정

○ 필요한 식품 재료의 종류와 양을 파악하고 급식 인원과 재고량·폐기율을 고려한 식품 구매량을 결정

○ 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」식단 계획 및 관리 참조

3) 식단표에 따른 급식정보 제공

○ 일주일 또는 한 달의 식단표를 열량 및 단백질 등 주요 영양소의 함량을 함께 기재하여 영양정보 확인이 가능하도록 제공

○ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 의해 쌀, 배추김치, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 및 그 가공품 등을 조리하여 제공하는 경우 원산지 표시사항을 기재

○ [알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」제16조)]에 의해 급식 식단표에 식품 원재료 기재

【 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시 방법(같은 법 시행규칙 제7조) 】

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

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

○ 원아에게 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)를 통해 게시

4) 나트륨 및 당류 저감화 실천

○ 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로 유치원별 나트륨 및 당류 저감화 계획을‘유치원급식 운영계획’에 포함하여 수립

○ 식재료 구매와 준비 단계부터 식단 메뉴와 조리법의 변경을 통해서 저염 식단 제공 및 지도(정확한 염도 측정을 위한 염도계 사용)

- 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용 및 가공식품보다 신선식품 구매하기 등

○ 나트륨을 줄이는 식습관 형성이 중요하므로 유치원에서 싱겁게 먹을 수 있도록 급식을 제공 및 지도

○ 가공식품으로 인한 당류 섭취를 제한하고 설탕, 물엿 등 첨가당 사용을 줄일 수 있도록 점진적으로 당류 저감화 추진

2. 영양교육 및 식생활 지도

■ 참고자료

- 식단 계획 및 관리: 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p32
- 식생활 지도: 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p40
- 저염식단 관리: 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p52

가. 일반 영양식생활 지도

- 1) 유아기는 좋은 식습관과 건강한 생활습관이 형성되는 중요한 시기이므로 올바른 식습관과 바람직한 식사 태도를 형성할 수 있도록 건강하고 바람직한 식습관에 대한 구체적인 식생활 지도 실시
- 2) 유아의 성장률, 발달 정도, 활동량, 식욕 등 식생활 관련 요소의 차이가 크기 때문에 유아의 특성을 고려한 세심한 식생활 지도 필요
- 3) 유아가 안정되고 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 환경을 조성하고, 식사 시간이 보상이나 처벌의 수단이 아닌 영양적·교육적으로 즐거운 시간이 되도록 지도

나. 편식 유아의 영양식생활 지도

- 1) 편식은 어떤 종류의 식품만을 좋아하고 다른 식품의 섭취를 거부하는 경우를 의미하며, 유아기의 식욕과 식품의 기호는 불안정한 시기이므로 편식으로 인해 원아의 건강 및 발육에 영향을 줄 경우 교정 필요
- 2) 낯선 음식은 처음에 양을 적게하여 맛을 경험하게 하거나 싫어하는 반찬의 양을 점차로 조금씩 늘리게 하는 지도
- 3) 식사는 정해진 시간에 정해진 장소에서 하도록 지도하고 식사 도중 책을 읽거나 TV 시청 등의 행동 지도

다. 비만 유아의 영양식생활 지도

- 1) 비만은 유전적 요인 또는 과식, 고열량 음식의 잦은 섭취 등 잘못된 식생활 습관이 원인이 될 수 있으므로 비만 유아의 식생활 지도 중요
- 2) 비만 예방 및 관리는 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정과의 연계 지도로 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육
- 3) 교사는 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 갖고 격려와 지지 필요

3. 식품 알레르기 유발식품 관리

■ 알레르기 유발식품 표시제

- 「학교급식법」 제16조 제3항
- 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다.

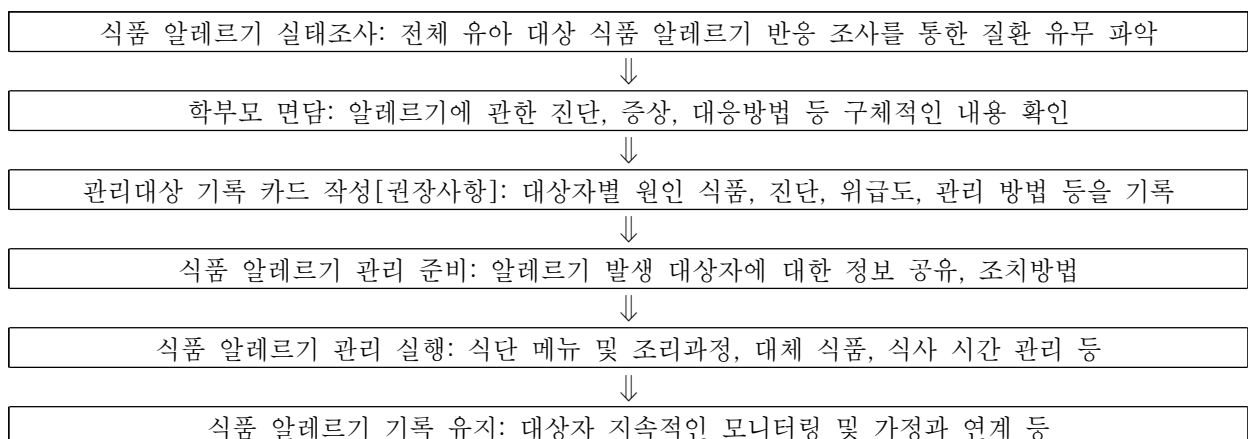
가. 목적

- 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응을 통해 알레르기 사고를 예방 및 알레르기 유아의 심리적 소외 예방

나. 기본계획

- 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내 및 유치원 홈페이지 등에 게재하고 식단표를 식당 및 교실에 게시
 - 식품 알레르기 반응 유아 조사 및 대체식품 제공 노력
 - 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴의 경우 제거식 또는 대체식 등 권장
 - 식품 알레르기 유병 유아 응급상황 대비책 마련

다. 식품 알레르기 관리



※ 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참조

IV. 유치원급식 위생관리

1. 유치원급식 위생 일반관리 35
2. 유치원급식 식중독 예방 대책 38
3. 유치원급식 위생·안전 점검 40
4. 유치원급식 시설·기구 관리 42



IV. 유치원급식 위생관리

1. 유치원급식 위생 일반관리

가. 기본 원칙

- 1) 「학교급식법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제6조 제1항 [별표 4]「학교급식 위생·안전 관리 기준」및 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 적용 및 준수
- 2) 영양(교)사, 원장 등 위생관리 책임자를 지정하여 관리(필요한 경우, 급식의 위생관리 책임자를 각각 지정하여 운영)

나. 유치원급식 종사자 등의 건강진단

■ 건강진단(보건증)

- 근거: 「학교급식법 시행규칙」 제6조, 「식품위생법」 제40조, 「식품위생 분야 종사자 건강진단 규칙」
- 항목: 폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
- 대상: 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사, 식재료 공급업체 배송직원 등
- 시기: 6개월에 1회(방학기간 포함) 이상, [단, 폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능]
- 유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
- 건강진단 결과를 2년간 보관
- 대상자별로 지난 검진일, 다음 검진일, 이상 여부 등을 상시 파악할 수 있도록 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식 지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외하는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내
[체육건강과-15596(2023. 7. 27.), 2024년 학생건강증진 분야 주요업무 추진 방향]

○ 채용시: 일반 채용 신체검사서, 건강진단(보건증) 확인

다. 작업 전 점검 사항

- 1) 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치 후 조리작업에 참여하도록 조치
- ※ 예시) 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
- ※ 건강상태 상시 파악을 위한 건강문진 및 동의서 [부록 11] 작성

- 2) 본인 및 가족 중 법정 감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자가 있거나 발병한 경우 완쾌 시까지 조리작업 참여 금지
- 3) 작업에 편리하고 오염 정도 판별이 용이한 위생복·위생모·마스크·위생화 등 착용 및 청결하게 관리
- 4) 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지
- 5) 자체 세부 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며, 특히, 급식 기계·기구(식기세척기, 식판 등)에 대한 정기적인 점검 및 관리 철저

라. 작업 위생 관리 사항

- 1) 식품 취급 전 반드시 손 세척·소독 실시 및 맨손으로 식품 취급 금지
- 2) 식품 취급에 사용하는 고무장갑도 손에 준한 세척·소독 실시
 - 고무장갑, 앞치마 등은 용도별(전처리용, 조리용, 청소용)로 구분하여 사용

■ 손을 씻어야 하는 경우

- 작업 시작 전
- 화장실을 이용한 후
- 미생물 등에 오염된 기구 등과 접촉했을 경우
- 쓰레기나 청소도구를 취급한 후
- 일반작업구역에서 청결작업구역으로 이동하는 경우
- 육류, 어류, 난각 등의 식품과 접촉한 후
- 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때
- 음식찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후
- 음식 또는 차를 섭취한 후
- 전화를 받고 난 후
- 식품 검수를 한 후
- 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후

- 3) 조리종사원 대상 위생교육 월 1회 이상 실시(배식자 포함)

- 4) 배식 및 운반도우미 위생관리

○ 배식 및 조리완료 식품 운반자 일일건강상태 확인

- 이상이 있을 경우(설사, 구토, 발열 등), 배식 및 운반업무에서 배제
- 업무 대체자 사전 지정

○ 복장 등 개인 위생 관리

- 배식용 앞치마, 마스크, 위생모 등 배식 복장 착용
- 배식 및 운반 전 반드시 손 세척·소독 실시
- 맨 손으로 배식 금지(위생장갑 착용 후 배식도구 사용)

5) 식재료 납품업체 배송직원 위생관리

- 유치원 식재료 운반 작업 전 일일 건강상태 모니터링
 - 이상 증상(설사, 구토, 발열 등)이 있는 경우, 식재료 운반작업 배제
- 복장 및 손의 관리
 - 급식소 출입 시 가운 형태의 위생복, 위생모 구비 및 세척하여 청결관리
 - 수시로 손 세척·소독 실시

마. 정기 방역소독

1) 유치원 실정에 맞게 연간 소독계획을 수립하여 방역소독 실시

■ 정기 방역소독 관리

- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조 및 같은 법 시행규칙 제36조
- 방역소독 주기
 - 4월~9월: 2개월에 1회 이상 실시
 - 10월~3월: 3개월에 1회 이상 실시

바. 세척 및 살균·소독 관리

1) 세척 및 살균소독

- 식품의약품안전처에서 허가한 세척제 중 용도에 맞는 것을 선택해 사용설명서의 제조법에 따라 희석해 사용
- 세척제가 잔류하지 않도록 물로 충분히 행균
- 세척제만으로 세균을 완전히 제거할 수 없기 때문에 반드시 살균소독을 통해 남은균을 제거해야 함(식기구 소독 설비 갖추어 세척·소독 실시)
- 유아와 급식종사자 등의 건강과 안전을 위하여 수산화나트륨(NaOH) 1% 미만의 제품을 사용(권장)하며, 식기 등 급식기구에 세제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행균 작업 실시
- ※수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가

2. 유치원급식 식중독 예방 대책

가. 식중독 예방 관리

1) 일일 위생·안전 점검

- 매 급식시마다 단위 유치원에서 위생관리 책임자가 일일 위생·안전점검 실시
- ‘유치원급식 위생관리 점검일지’[부록 5] 활용

2) 식중독 예방을 위한 기타 수칙

- 식사 전 원아 손 씻기 교육 실시
- 유치원급식 외 외부음식 반입 금지
 - 학부모 등이 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대 금지
 - 유치원 원장 승인 시 가능하나 근거와 보존식 관리 철저
- 무분별한 완제품 및 전처리 가공식품의 사용 지양
 - 유치원운영위원회 심의를 거쳐 사용 여부 결정
 - 제조업체의 생산·영업능력 및 안전성 관리 여부를 영업허가증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등을 통해 확인 후 사용 가능
- 운반 및 배식 관리 철저
 - 열장 음식은 57℃ 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 이내 배식 완료
- 급식실 내 냉·난방기 및 필터, 조리기계·기구 등에 대한 주기적인 청소·소독 실시
- 유치원급식 이외의 목적으로 조리장 사용하는 것 금지
 - 부득이한 경우 유치원운영위원회 심의 후 원장이 결정

나. 식중독 원인 규명을 위한 보존식 관리 강화

1) 「식품위생법 시행규칙」 제95조에 의거 보존식 보관 관리 철저

- 2) 보존식은 식중독 원인 식품 및 식중독균을 규명하기 위하여 사용되므로 보관 중에 교차오염이 발생하지 않도록 보존식 전용 용기에 충분히 담아 보관하며, 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고, 보존식 보관시 냉동고 온도를 확인·기록

- 3) 식중독 사고 발생 시 원인 규명을 위해 유치원에서 조리·제공한 모든 음식(오전, 오후 간식 포함)을 보존식 전용 냉동고에 보관

※ 유치원 생일 파티 등의 행사에 제공하는 케이크 등의 간식류 포함

※ 위탁급식 운영 시에도 보존식 보관(업체 입회하에 매회 1인분, -18℃이하에서 144시간 보관)

■ 보존식 관리요령

- 채취방법
 - 배식 직전에 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인 분량(150g이상 보존 바람직)을 보존식 전용 용기에 담아 소독·건조된 집기를 이용하여 채취
- 보관요령
 - 영하 18℃ 이하 전용 냉동고에 144시간(6일간, 휴무일 포함) 냉동 보관(단, 휴무일에는 ‘관공서의 공휴일에 관한 규정’에 의한 공휴일 및 급식을 실시하지 않는 토요일, 유치원행사일 등 포함)
 - 완제품을 그대로 제공하는 식재료는 원상태(포장 상태)로 보관
 - 음식 간의 세균 전이를 방지하기 위하여 음식별로 개별 보관
 - 급식 일자, 식단명, 채취 시간, 채취자 성명, 폐기 일자, 냉동고 온도를 기록하여 관리
 - ‘보존식 기록지’[부록 12] 부착하여 관리

3) 식중독 사고 발생 시 보존식을 고의로 훼손하거나 소독 처리한 경우 엄중 문책

※ 보존식 미보관시 집단급식소 설치·운영자 1차 위반: 400만원, 2차 위반: 600만원, 3차 이상 위반: 800만원 과태료

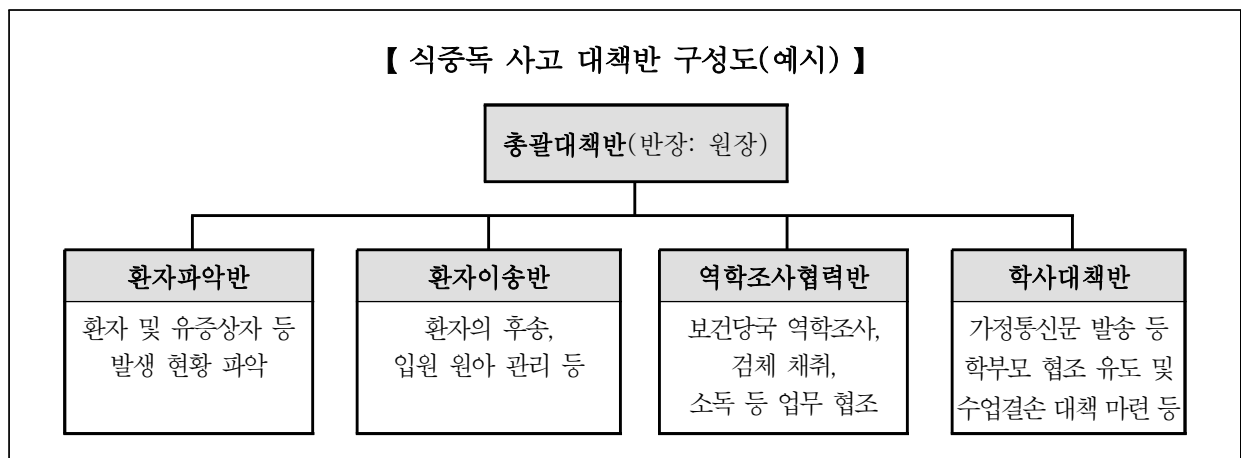
4) 식중독 발생 등으로 역학조사 기관(담당자)에 보존식을 인계 시 반드시 수거증 받고 인계(책임 소재 명확화)

다. 식중독 사고 대응체계 구축

1) 유치원 단위 식중독 사고 대책반 구성

○ 내용

- 위생사고 발생에 대비하여 ‘식중독 사고 대책반 구성도(예시)’를 참고하여 대책반 구성 및 운영
- 업무분장에 따른 업무 숙지 및 구성 관련 담당자(실명) 서명 또는 내부결재(공람)
- 위생사고 발생에 대비하여 ‘식중독 발생 시 업무처리 흐름도’ 숙지 [부록 3]



라. 식중독 의심환자 발생 시 조치 사항

1) 식중독 사고 대책반 운영

- 기간: 식중독 발생 시 ~ 급식 재개 시
- 식중독 발생 시 업무처리 흐름도를 참고하여 신속 대응 [부록 3]

2) 식중독 신속 보고체계 운영

- 대상: 원아수 50명 이상 사립유치원
- 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시
- 보고기관: 교육지원청 및 보건소
- 보고방법: 인지 즉시 관할 교육지원청에 유선 보고하고 시·군 보건소에 신고 → 관할 교육지원청에 서면 보고 [서식 1]
- ※ 원장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고 하는 등 식중독 발생사실 은폐·축소 및 지연 보고 시 엄중 문책(식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌·징계기준 적용)

3) 유관기관 협조

- 유치원과 교육지원청은 원인규명을 위한 보건소의 역학조사에 적극 협조
- 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 원아들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조
- 사고 발생 시 보존식 소독처리 등 훼손 금지, 훼손 시 과태료 처분 및 관계자 징계
- 식중독 발생 시 책임소재를 명확히 하기 위해 보건소 등 관계기관에 증거증을 받고 식중독 원인규명을 위한 보존식 인계

4) 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 급식 중단 및 재개: 관할 교육지원청 및 보건당국과 협의·결정
- 청소·소독 등 위생관리 강화
- 식중독 발생 원인제공자 엄중 문책
- 식중독 원인조사 결과 보고서 제출 [서식 3]

3. 유치원급식 위생·안전 점검

가. 위생·안전 점검 철저

- 1) 목적: 유치원급식의 위생·안전관리를 강화하여 위생사고 발생 방지

2) 근거: 「학교급식법」 제19조(출입·검사·수거 등)

3) 대상: 원아 수 50명 이상 사립유치원

4) 기간: 연 2회 이상(학기별 1회)¹⁵⁾

※ 「유치원급식 위생관리 안내서」의 유치원급식 위생·안전 점검표(p228) 참고

5) 점검 결과 조치 강화

○ 유치원급식 점검 결과는 누적하여 체계적으로 관리

※ 「학교급식법」 위반자 징계(제22조) 및 과태료(제25조) 규정 준수

○ 유치원급식 관계 교직원은 징계, 학교급식공급업자는 과태료 부과

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

6) 유치원장은 매 급식 때마다 일일 위생·안전점검 실시 및 기록

※ 「유치원급식 위생관리 점검일지」 참고 자료 [부록 5]

7) 위생취약 유치원 등에 대한 유치원급식 컨설팅 지원으로 자체 위생관리 능력 제고

나. 급식기구 미생물 검사

1) 검사대상: 학교급식법 대상 유치원 전체

2) 검사시기: 연 1회 이상 상반기에 실시(4~6월 중 실시 권장)

3) 검사기관: 시·군 보건소 또는 전라남도보건환경연구원 등

4) 검사대상: 행주, 칼, 도마, 식판(4종)

※ 운반비조리교는 급식기구(4종) 중 비조리교에서 직접 세척·소독하여 사용하는 기구에 한하여 검사

5) 검사항목: 대장균, 살모넬라 검사 의무 추진(단, 행주는 대장균만 검사)

※ 검사 시료 채취 시 사용 중인 것은 제외하고, 반드시 급식담당자 입회하에 채취하여 검사의 신뢰성 확보

※ 검사 결과 부적합 시 재검 및 시정조치

15) 학교급식법 시행규칙제8조(출입·검사 등) ①영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다.

4. 유치원급식 시설·기구 관리

가. 시설 및 기구 위생·안전관리 철저

1) 급식시설·설비

- 조리실 및 식품창고의 온도 조절이 용이하도록 냉·난방 시설을 갖추고 온·습도계를 비치하여 적정 온도 관리(실내온도 18℃ 이하, 실내습도 50~70%가 이상적임)
- 조리장은 220룩스(Lux) 이상, 검수실은 540룩스(Lux) 이상의 조도 유지
- 냉·난방기, 에어컨 필터는 주기적으로 청소 관리
- 냉풍기 바람(응축수)이 식품이나 조리된 음식에 직접 닿지 않도록 사용자 교육 및 관리
- 급식시설(조리장, 식품창고 등) 보안을 위하여 외부인 무단출입 통제
- 외부로 통하는 조리실 문과 창문, 환기시설에 방충·방서 시설 구비
- 식기, 조리도구 등은 물론 작업대, 세정대, 기구의 표면까지 세척·소독 실시
- 모든 장비와 기구는 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시[부록 5]
- 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관
- 보일러, 조리기기, 냉장·냉동고, 식기세척기, 전기살균소독기, 자외선 소독고 등 주요 기기·기구의 정기적인 유지보수 및 관련 규정에 따른 정기 안전점검 실시

나. 급식 기구 관리

- 위생 관련 기계(냉장·냉동고, 보존식 냉동고, 각종 소독기 등) 및 기구(잔반처리 기구, 보존식 용기, 식품용 온도계, 냉장·냉동고 외부 부착용 온도계 등) 구비
- 급식시설·설비 및 기계·기구 등의 긴급수리·보수·교체 필요시 신속히 대처할 수 있도록 유치원기본운영비에 자체 예산을 확보
- 조리종사자들에게 시설·설비 및 기계·기구의 올바른 사용법과 안전관리 요령을 교육 시키고, 관계규정에 따른 검사를 정기적으로 실시하여 위생·안전사고 사전예방 관리

부 록

[부록 1] 학교급식 식재료의 품질관리기준[별표 2]	45
[부록 2] 학교급식의 위생·안전관리기준[별표 4]	48
[부록 3] 식중독 발생 시 업무처리 흐름도	50
[부록 4] 유치원운영위원회 심의안 및 유치원급식 운영 계획서(예시)	51
[부록 5] 유치원급식 위생관리 점검일지	60
[부록 6] 식재료 구매·검수서	62
[부록 7] 소규모 사립유치원 급식일지(원아수 50~99명) ..	63
[부록 8] 사립유치원 급식일지(원아수 100명 이상)	64
[부록 9] 운반비조리유치원 급식일지 및 일일위생·안전점검표 ..	65
[부록 10] 학교급식(유치원급식) 개시 보고서	66
[부록 11] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	68
[부록 12] 보존식 기록지	69
[부록 13] 식품알레르기 조사서	70

★ (예시)를 참고하여 유치원 실정에 맞게 변경하여 사용하시기 바랍니다.



【부록 1】 학교급식 식재료의 품질관리기준[별표 2]

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

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 무농약농산물
- 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. 짙은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리·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 라목 까지의 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 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.

- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정 받은 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 해당하는 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 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가“상”이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에는 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 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 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

【부록 2】 학교급식의 위생·안전관리기준[별표 4]

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 4] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항관련)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·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 보관 하여야 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 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 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 억제 하여야 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 보관하여야 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

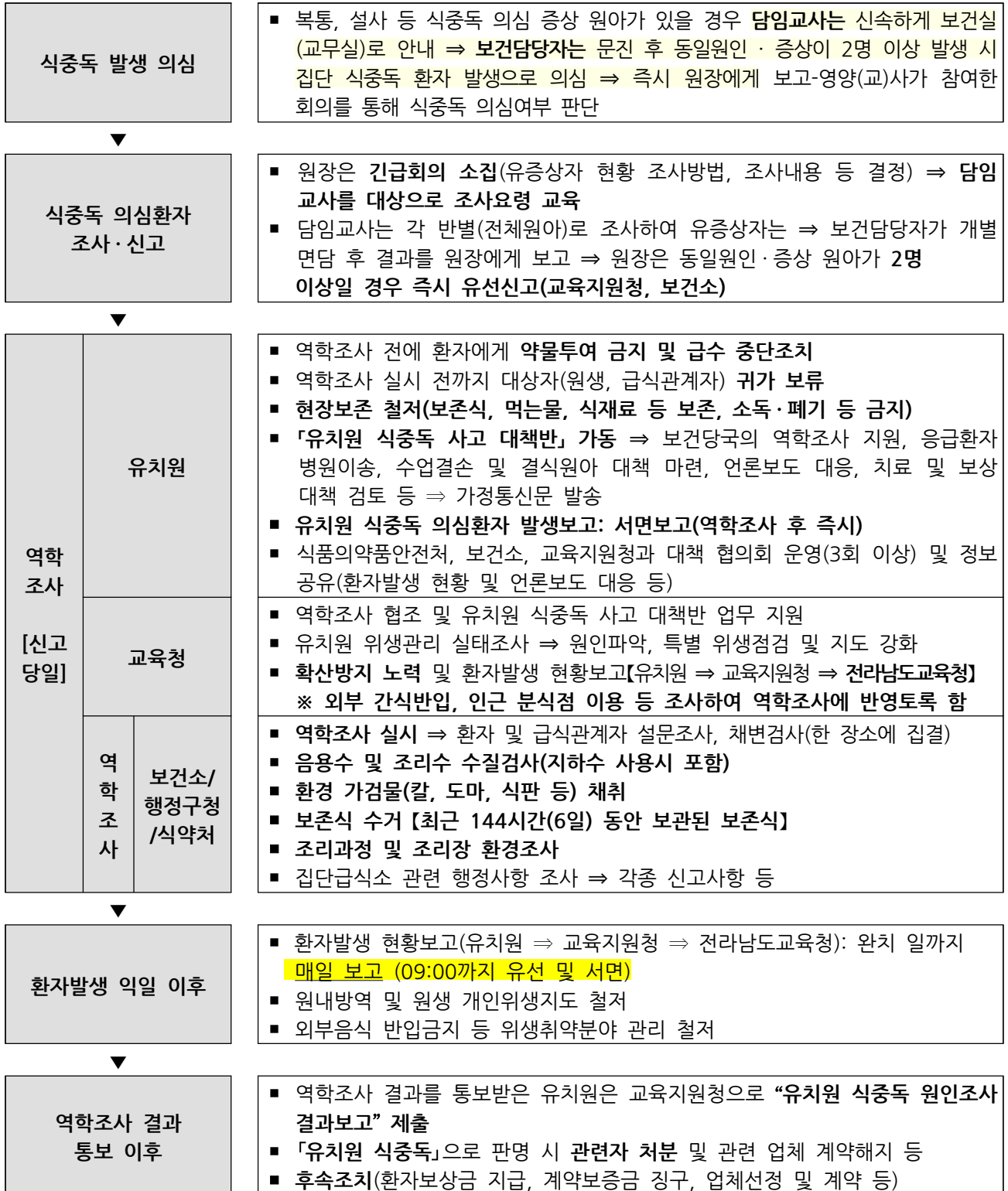
- 가. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter) 검사 등)를 실시하여야 한다.
- 나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
- 다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

- 8. 기타: 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

【부록 3】 식중독 발생 시 업무처리 흐름도

식중독 발생 시 업무처리 흐름도

○○유치원



【부록 4】 유치원운영위원회 심의안 및 유치원급식 운영 계획서(예시)

안건번호	
------	--

유치원운영위원회 심의안			
제 목	20○○학년도 유치원 급식운영 계획(안)		
안 건 발 의 자		발의일시	20○○년 2월 ○○일
<p>Ⅰ. 발의 근거</p> <p>학교급식법 시행령 제2조 2항, 제4조에 의거하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회 심의를 거쳐 운영계획을 수립하도록 되어 있는 바, 우리 유치원의 20○○학년도 운영계획을 수립하여 심의를 받고자 합니다.</p> <p>Ⅱ. 발의 목적</p> <p>20○○학년도 유치원급식 운영 계획(안) 심의</p> <p>Ⅲ. 심의사항</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양 기준 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 			

2000학년도 유치원급식 운영계획(안)

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

1. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

유치원급식 운영방식	급식대상	급식횟수	급식시간	비고
직영급식	전 원아, 교직원	연 000일	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 (kcal/일)	단백질 (g/일)	비타민A (μg RAE/일)		티아민 (비타민B ₁ /일) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂ /일) (mg)		비타민C (mg/일)		칼슘 (mg/일)		철 (mg/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
본 유치원 영양기준량														

※ 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율은 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%

- 2) 유치원급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 원아 집단의 성장 및 건강 상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 3) 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
- 4) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
- 5) 원아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영
- 6) 급식 및 간식 관리

구 분	계 획
오전간식	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산
오후간식	<ul style="list-style-type: none"> 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

안전 2 유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항

1. 유치원급식 운영계획서(안)

2. 유치원급식 예산·결산에 관한 사항

가. 유치원급식 예·결산은 2000학년도 학교회계 세입·세출예산서, 2000학년도 세입·세출결산서 심의 사항을 참조

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

1. 식재료의 구체적인 품질기준

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

구 분		구체적 품질 관리기준
축 산 물	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
	달걀	국내산 품질등급 2등급 이상 권장
	수입축산물	대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련 법령에 적합 축산물 사용

※ 본 유치원 실정에 맞는 품질 관리 기준 설정

구 분		구체적 품질 관리기준
수 산 물	일반사항	원산지 표시. 국내산 사용을 원칙으로 하나, 국내산 수급이 원활하지 않을 경우 법령이 정한 기준에 맞는 수입산을 일부 사용할 수 있다.
		품질인증품, 지리적표식품, 또는 상품가치가 “상”이상
	전처리수산물	위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소
		표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량 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, 지리적특산물, 수산전통식품, 지리적표식품
		축산물가공처리법에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		식품위생법에 따라 영업신고 된 업소에서 생산된 가공식품
		축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 소비기한(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)

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

품목	종 류	비고
김치류	배추김치, 열무김치, 총각김치, 물김치, 석박지, 동치미, 백김치, 보쌈김치, 깍두기, 오이김치, 깻잎김치 등 모든 김치류	<ul style="list-style-type: none"> · 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	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, 파인애플 등), 푸딩·젤리류, 과즙음료	
소스류	케첩, 타타르, 아일랜드드레싱 등 소스류 일체	
음료류	식혜, 오렌지주스, 감귤주스 등 음료류 일체	
기타	구운김·조미김류, 자반류(미역자반 등), 찜류(달기찜 등) 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	구 분	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), 감초·팔각·계피·통후추·호박씨·해바라기씨(중국) 등
수산물	생선류: 원양산, 수입산	해파리·갈치·동태·칼데일새우·새우살·가자미살·조기·임연수살·대구살·코다리살·황태채·참치·쥐어채·명엽채·쥐포·오징어살채·연어살·참치·가다랭이 등(러시아, 중국, 태국, 미국, 베트남, 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, 후르츠칼데일, 면류, 파슬리가루, 식용유, 땅콩버터, 춘권류, 월계수잎 등 향신료, 치즈류, 빵 및 쿠키류, 각종 수입 소스류 등

※ 수입 원산지는 시장 사정에 따라 다소 변경될 수 있음

안전 4 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 근거: 「2024학년도 사립유치원 급식 기본계획」

2. 유치원 급식 조달방법(안)

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

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

안전 5 보호자가 부담하는 경비 및 급식비 결정에 관한 사항

1. 급식비 단가 결정(안)

구 분	식품비	운영(관리)비	인건비	소계
원 아				
교직원				

안전 6 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 유치원급식소위원회 구성·운영

가. 역할: 유치원운영위원회의 유치원급식에 관한 주요사항 심의 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: 2024년 4월 ~ 2025년 3월

안전 7 그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항

1. 급식비 징수 및 환불

2. 유치원급식 운영계획에 포함되지 않은 사항은 학교급식법령 및 「2024학년도 사립
유치원 급식 기본계획」에서 정하는 기준 및 관련 지침에 따라 운영한다.

20〇〇학년도 유치원급식 세부운영계획(안)

1 목적

유치원에서 종일 생활하는 원아들을 위해 균형 잡힌 급식 제공을 위한 영양관리 기준과 안전한 급식 제공을 위한 위생관리 기준을 제시하고 보다 안전하고 체계적인 급식 운영을 통한 내실화

2 운영방침

- 성장기 원아들의 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 운영계획

1. 위생관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리
- 나. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
- 다. 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록
- 라. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독
- 마. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지
- 바. 조리 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분·관리하여 재오염 방지
- 사. 조리 완료된 식품은 조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지의 시간을 2시간 이내로 관리
- 아. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증(소독증명서) 비치
- 자. 조리완료 시간으로부터 2시간 이내 배식으로 위해요소 중점 관리

2. 청소계획

- 가. 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시
- 나. 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 배기후드 • 보일러 및 가스, 기화실 • 조명·환기설비 	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	<ul style="list-style-type: none"> • 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소 	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연 간	<ul style="list-style-type: none"> • 개학 및 방학 대비 대청소 • 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) • 덕트 청소 • 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 • 외부 그리스트랩 청소 	연1회 이상(방학 중) 연4회(2, 7, 8, 12월) 연2회(방학 중) 연2회(방학 중) 연2회(방학 중)

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

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

3. 위생 및 안전교육

- 가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 나. 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생체에 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

4. 원아 식생활 지도 교육

- 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 형성 하도록 지도
- 라. 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에게 대해 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사

4

급식시설

1. 기본현황

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양(교)사 성명 (위생관리 책임자)		면허번호 ()
조리사 성명		자격번호 ()
조리실 면적	㎡	

2. 급식 기구 현황

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

추 가

【부록 5】

유치원급식 위생관리 점검일지 (앞면)

유치원명		급식일자		작성자		확인자	
		20 . . .					
구분	점검 사항				점검결과(○,×)		조치사항
1. 개인 위생 관리	복장 관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용					
	건강 상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등)등 건강 상태 확인					
2. 식재료 보관관리	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관					
	소비기한	· 식재료의 소비기한 경과 확인					
	냉장·냉동고 관리	시간		구분16)	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 행굼 여부					후면의 “식품 취급 및 조리 사항”에 세부 내용 기재
	조리 시 주의 사항	· 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부					
		구분 사용	· 해동은 위생적인 방법*으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃이하 냉장고 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등(출처: 학교급식 위생관리 지침서, 교육부, 2021.)				
	4. 배식 및 보존식 관리		배식	· 배식용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차 오염 되지 않도록 관리			
· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부							
배식후 관리		· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부					
보존식		· 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부					
5. 시설 관리 등	식기세척기·식기소독고 관리 ¹⁷⁾	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상, 세제 잔류 여부 기록			행굼물온도	℃	
		· 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상, 설정 온도, 시각 기록			설정온도	℃	
		· Thermo-label 부착(월1회)			설정시간	:	
		· 식기세척기·식기소독고 등이 없을 경우에는 열탕 소독, 자외선 소독기 등으로 살균·소독 여부			부착일자	20 . . .	
	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
‘유치원 급식 위생관리 점검일지’ 3개월 보관(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)							

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

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

유치원급식 위생관리 점검일지 (뒷면)

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75℃ (폐류85℃) 확인(○표)	소독제 농도, 시간 확인(○표)	
		조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간					
식품 취급 및 조리	중식	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질, 세척, 데치기	○	
					당근, 오이, 양파	손질 세척, 썰기, 소독		○
		당면소불고기	11:00	12:00	한우불고기	썰기, 볶기	○	
					당면	불리기, 볶기		
					마늘, 대파	손질 세척, 썰기, 소독		○
개선조치 기록								
	조리 온도				채소 과일 소독			
기준	- 식품중심 온도 75℃ (폐류85℃) 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			
작성 참고사항	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	
	국술		도마·칼		냉장냉동고(실)		유리창·방충망	
	조림솥·튀김솥		오프너·믹서기		가스렌지·오븐		전기소독고	
	식판		밥통·찬통·국통		식재료보관실		조명·환기시설	
	검수대·작업대		밥판		배식기기구		보일러실	
	분쇄기		세미기		주방 및 식당		휴게실	
	세정대		배식용마구니		벽 및 바닥			
	무침기		운반차·배식차		배수구·트랜치 그리스트랩			
지적사항				조치사항				
유의·참고 사항		※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이종으로 기재 할 필요가 없습니다(자체 서식 기록으로 같음, 세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장).						

【부록 6】

식재료 구매·검수서

유치원명			작성일자			검수자			확인자	
			20 . . .			(확인) (확인)			(확인)	
연 번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치 사항
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비 기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
<p>※ 참고사항</p> <p>1. 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 <u>보존연한 3년</u>(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)</p> <p>2. 검수자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재</p>										

【부록 7】

소규모 사립유치원 급식일지(원아수 50~99명)

유치원명		급식일자				작성자				확인자			
구 분		유아				유아 외				총원			
		만 3세	만 4세	만 5세	총원	교직원	기타	총원					
재적인원													
중 식	급식인원												
	학부모참여	참여인원			주요활동								
		2명			유치원 급식 모니터링								
	식단가(원)				식단 정보								
					제공기관명		적용식단일자		제공식단 변경여부		변경식단 감수여부		
					00교육지원청		24.00.00		×				
	점식	맛 양호		영양적인/재료의 균형 조화		조리상태 양호		온도 양호		이물·이취 없음			
		○		○		○		○		○			
특기사항/ 비고													
식단명		총량 kg/L	1인량 g/ml	에너지 (kcal)	탄수 화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼 슴 (mg)	철 분 (mg)
								A (R.E)	티아민 (mg)	리보 플라빈 (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 보존연한 3년 (학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호가항)													
2. 동 급식일지는 학교급식법 적용 대상 유치원 중 사립유치원 에서 교육청 , 어린이급식관리지원센터 에서 제공한 식단을 활용 하는 경우 사용 가능 (원아수 100인 이상 유치원은 ‘유치원나이스급식시스템’에서 급식일지 작성 권장)													
3. 식단정보에는 식단표를 제공한 기관명, 해당 식단 일자, 제공식단 변경 여부*, 변경식단 감수 여부** 등을 기재 (유치원에서 제공 받은 식단을 그대로 활용하였을 경우 해당 항목은 공란)													

【부록 8】

사립유치원 급식일지(원아수 100명 이상)

구분	유치원	유아				유아 외		
재적 인원		만 3세	만 4세	만 5세	총원	교직원	기타	총원
중식	급식인원							
	식단가(원)			월/년(회)		누적인원(월/년)		/
	검식					학부모참여 (월/년)		/
	특기사항/비고							

요리명	식품소분류명/식품명	1인량 (g)	에너지 (kcal)	탄수 화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼슘 (mg)	철분 (mg)
							A (RAE)	티아민 (mg)	리보 플라빈 (mg)	C (mg)		
주식												
국 또는 찌개												
주반찬												
부반찬												
총합계												

[부록 9]

운반비조리유치원 급식일지 및 일일위생·안전점검표

2024년 월 일 요일					담당		결 재
급 식 인원수 (명)	원 아				교직원	총계	
	만 3세	만 4세	만 5세	소계			
식 단							
구 분	점 검 내 용				점검 결과	조치 사항	
운반 위생	1. 운반차량 내부 청결 관리 여부						
	2. 운반 급식 운송자 개인위생 관리 여부						
	3. 식품용기 밀폐상태 및 조리완료 된 음식의 구분 운반 여부						
배식	4. 배식 시 위생복(위생복, 위생모, 마스크, 위생화, 위생장갑 등) 착용 여부						
	5. 배식도구(식판, 집게류, 배식 용기)의 청결 관리 여부						
	6. 적량 배식 및 식단 일치 여부						
보존식	7. 가열조리식품과 비가열조리식품의 분리 및 적온 배식 여부						
	8. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부 (확인 시간: , 온도: (℃))						
기구 설비 위생	9. 배식대, 식탁, 식당 청소·소독 청결 관리 여부						
안전	10. 전기, 수도 등의 안전관리 여부						
기타							

【부록 10】 학교급식(유치원급식) 개시 보고서

학교급식 개시 보고서

(1-1)

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소			
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화			
	재적원아수		교직원수		기타(명)		총계(명)			
운영방식	직영	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)								
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)								
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)								
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일		영양사명(면허번호)		조리사명(면허번호)					
	년 월 일		()		()					
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간					
			제 호		(년)					
배식장소	<input type="checkbox"/> 교실 <input type="checkbox"/> 식당 <input type="checkbox"/> 교실·식당 병행 <input type="checkbox"/> 기타									
배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식) <input type="checkbox"/> 시차제급식									
우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식 <input type="checkbox"/> 희망급식 <input type="checkbox"/> 미실시									
급수현황	구분	상수도(광역·지방)		마을상수도		상수도, 지하수(혼용)		지하수		
	음용수	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	조리용수	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
운영현황	급식인원 (명)	구분	원아		교직원		기타(유치원등)		계	
		본교인원수								
	급식단가 (원)	식품비								
		운영비등								
		합계								
	근무인력 (명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)			조리원			총계
		정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	

(1-2)

급식 시설 현황	설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 재원부담		금액(천원)		설치후 변경내역		
		조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축			<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타						
		식당	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축			<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타						
	구조	구분	철근콘크리트조		철골조	철근철골콘크리트조		조적조		조립식		
		조리장	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
		식당	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
	급식운반	<input type="checkbox"/> 덤웨이터 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기				설치연도			용량	kg	대수	
	조리장	면적(m ²)	총면적(m ²)		전처리실		조리실(장)		식기구세척실		식품보관실	
			소모품보관실		급식관리실		편의시설		보일러실		기타	
		연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용(,) <input type="checkbox"/> 기타									
		공조시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치				냉·난방시설		<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치			
		기계기구 (용량)	냉장·냉동고		오븐기	냉방기	세척기		보온·보냉고			
	(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)		매(단)	대	탱크		ℓ					
	식 당	면적(m ²)	식탁수/좌석수			/ 석		손씻는시설		<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무		
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결 <input type="checkbox"/> 기타										
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치										
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(잔반처리장치보유) <input type="checkbox"/> 위탁·자가처리병행 <input type="checkbox"/> 기타										
「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. <div style="text-align: right;"> 년 월 일 학교장(교육장) (인) </div>												

【부록 11】 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 나오니까?				
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?				
피부발적/습진이 있습니까?				
근 무 자 동 의 서				
<p>1. 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양교사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> - 설사 - 인후염 - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등) - 피부발적/습진 - 알레르기 질환 </div> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> - 구토 - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름 - 고열 - 결핵 </div> </div>				
<p>2. 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.</p>				
<p>3. 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는데 동의합니다.</p>				
<p>4. 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.</p>				
<p>5. 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.</p>				
일자:			서명:	

【부록 12】보존식 기록지

보존식 기록지

○○○유치원

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

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, 쉼쉼거림, 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)

보고사항 및 서식

서식	보 고 사 항	보 고 기 일		비 고
		유치원 →교육지원청	교육지원청 →도교육청	
<서식 1>	유치원 식중독 의심환자 발생 보고	발생즉시	발생즉시	
<서식 2>	유치원 식중독 의심환자 발생 일일보고	발생즉시	발생즉시	
<서식 3>	유치원 식중독 원인조사 결과 보고		최종 역학조사 결과 후	
<서식 4>	사립유치원 급식전담인력 현황 보고	4. 5.(금)	4. 12.(금)	
<서식 5>	사립유치원 급식 위생·안전 점검 결과		7. 19.(금)	상반기
			12. 20.(금)	하반기
<서식 6>	사립유치원 급식 운영평가 결과		12. 20.(금)	
<서식 7>	사립유치원 학교급식 기구확충 및 교체 사업비 집행 결과	사업종료 5일 이내	8. 30.(금)	상반기
			'25. 2. 21.(금)	하반기
<서식 8>	사립유치원 급식방법 변경 보고	변경 후 1주일 이내	변경 보고 받은 후 즉시	



【서식 1】 유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

(2024. . . ○○교육지원청/○○유치원)

※ 보고자:

직 / 성명(전화번호)

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

1. 유치원 현황

□ 유치원명: △△유치원(직영급식, ☎000-123-0000)

설립구분	급식형태	급식인원수			집단급식소
		원아수	교직원수	합계 인원수	
사립	직영 /상수도				신고/미신고

2. 발생현황

- 급식원아 500명 중 10명(2.0%)
- 주요증세: 복통 및 설사
- 인지 및 신고일시: 3.20.(화) 09:00경/ 3.20.(화) 10:00경 △△보건소 (신고자: 원감 ○○○)
- 치료조치: 입원 0명, 통원치료 3명, 투약·자가치료 7명

3. 역학조사 등 조치사항

- (△△유치원) 원장 주재 긴급대책 회의(△월 △일 00:00)
 - (급식여부) 급식 중단 없음 / 급식중단(△/△일~△/△일까지), 도시락 지참 지도
 - (조치) 원아 보건교육 실시
 - (기타 중요 결정사항 등)
- (△△보건소 / △△교육지원청) 역학조사 수행
 - (가검물 채취) 환자가검물 00명, 환경가검물 00건 채취
 - (기타 중요 결정사항 등)
- 현장방문 및 대책회의 참석자: ○○교육지원청 주무관 김길동

※ 참고사항

- 추정원인:
- 식수종류:
- 언론취재:
- 향후대책:

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 원생 환자 현황('24. 03. 20. 17시 기준)

구 분	OO반	OO반	OO반	합계
원아수				
환자수				

－ 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
03월 20일	10	10	0	3	7	10	발생인지일
03월 21일	12	2	0	3	2	5	
03월 22일	13	1	0	1	1	2	
03월 23일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

- ※ 보고시기: 식중독 의심환자 환자발생 인지 즉시(교육지원청 및 시군구에 신고)
- ※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여 공문으로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료
 - － 최초 및 종료보고: [서식 1, 서식 3] 및 별도 엑셀 서식
 - － 일일상황보고: [서식 2] 및 별도 엑셀 서식

【서식 2】 유치원 식중독 의심환자 발생 일일보고

유치원 식중독 의심환자 발생 일일보고

('24. 3. 19. ○○○○교육청(유치원)

보고자 직/성명

(전화번호:

)

○ 유치원 환자 현황('24. 3. 19. 9시 기준)

구분	반			합계
	○○반	☆☆반	●●반	
원아수	100	100	100	300
환자수(누적)	3	3	3	9

○ 일일상황보고(작성예시: 3월 16일 발생~)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				완치 환자수	비고
	신규	누적	입원	통원	투약/자가	합계		
3/16	10	10	1	4	5	10	0	발생인지일
3/17	2	12	1	3	3	7	5	
3/18	1	13	0	1	1	2	10	
3/19	0	13	0	0	0	0	13	추가환자 없음

※ 매일 아침 9시 까지(변경사항 있을 시 오후 4시 까지) 환자 및 치료 현황 보고, 환자 발생 종료 과정
까지 일일 보고

【서식 3】 유치원 식중독 원인조사 결과보고

유치원 식중독 원인조사 결과보고

('24. 00. 00. ○○교육지원청/○○유치원)

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

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

3. 주요 조치내용

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

4. 식중독 원인조사 결과

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

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

【서식 4】

사립유치원 급식전담인력 현황

지역	유치원명	원아수	영양(교)사						조리사 (면허소지자)				조리실무사 (조리보조원)			비고
			구분	인원	겸임	주당 근무시간	면허 소지	공동관리 여부	인원	겸임	주당 근무시간	면허 소지	인원	주당 근무시간	면허 소지	
(예시) 목포	〇〇유치원	80	영양사	1		40	영·조			영양사		조	1	20		
	〇〇유치원	120	영양사	1		20	영·조	1	1		40	조	1	20		□□유치원
	〇〇유치원	350	영양교사	1		40	영		1		40	조	2	30 / 40		

※ 작성요령: 서식변경 금지

- 작성기준일: 2024. 4. 1.

- 대상: 학교급식법 대상 사립유치원 중 급식시설을 갖춘 유치원

※ 유치원에서 직접 채용한 인력 현황 작성(영양순회교사 등 제외)

- 타 직종에서 해당 직종을 겸임하고 있을 경우 겸임자 작성

- 면허소지: 영양사 ‘영’, 조리사 ‘조’, 복수자격소지자는 ‘영·조’ 로 기재

- 공동관리 여부: 원아수 100명 이상~200명 미만인 유치원 중 영양(교)사 1명이 2개의 유치원을 공동으로 관리할 경우 ‘1’로 표시

- 보고기일: 유치원 → 교육지원청[2024. 4. 5.(금)], 교육지원청 → 도교육청[2024. 4. 12.(금)]

【서식 5】

2024. 사립유치원 급식 위생·안전 점검 결과 (상·하반기)

○○교육지원청

시 군 명	구 별	학 교 명	설 립 년	위생 안전 점검 점수 (점)	위생점검 결과						법적준수사항 위반 학교 현황		비고 (학교자체점검)
					90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만	점검 미 실시 사유	학교급식법 준수사항	식품위생법 준수사항	
											위반내용	위반내용	
목포	유	○○유	사립										
목포	소계												
목포	합계												

※ 작성대상: 교육지원청

- 대상: 조리실이 설치된 본교만 작성
- 보고기일: 상반기 → [2024. 7. 19.(금)], 하반기 → [2024. 12. 20.(금)]

【서식 6】

2024. 사립유치원 급식 운영평가 결과

○○교육지원청

시 군 명	구 도 명	학 년 명	설 립 년 도	운 영 평 가 결 과 점 수 (점)	운영평가 결과						법적준수사항 위반 학교 현황 (위반 내용)	비고 (학교자체점검)
					90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만	평가 미실시사유		
목포	유	○○유	사립									
목포	소계											
목포	합계											

※ 작성대상: 교육지원청

- 대상: 조리실이 설치된 본교만 작성
- 보고기일: 2024. 12. 20.(금)

【서식 7】

사립유치원 급식기구 확충 및 교체 사업비 집행 결과

(단위: 원)

지역	예산 구분	유치원명	급식 인원수	교부액 A (교육청)	집행액 B (자부담포함)	집행 잔액 A-B	품목명	규격	수량	단가 (원)	금액 (원)
	2024. 본예산					0					-
											-
											-
											-
											-
							계				

계약 방법	계약 일자	계약 업체		납품일자	검수일자	검수자	설치(대행) 업체		기구 선정 회의 개최 여부			비고
		회사명	주소				회사명	주소	주관기관	회의명	개최일	

[제출 내용 및 방법]

1. 급식기구 구입·설치 완료후 5일 이내 사업비 집행결과 보고

- 물품납품 및 영수증(예시, 나라장터 전자문서 출력물) 등 구입 관련 서류 및 에듀파인 물품 등재 사본(에듀파인 스캔 자료)을 공문에 첨부 (pdf 파일)하되, 증빙서류는 교육지원청에서 확인·보관

2. 작성 대상

- 교육(지원)청 급식기구 예산 지원 유치원

3. 보고기일: 교육지원청 → 도교육청 / 상반기 [2024. 8. 30.(금)], [하반기 2025. 2. 21.(금)]

4. 작성 방법

- 지출부에 기록된 내용을 빠짐없이 작성(조달수수료 등 포함 작성)
- 첨부사진은 교육지원청에서 확인·보관
- ※ 교육지원청에서 필요 사항은 추가하여 조사가능하며 데이터베이스화하여 관리하시기 바람

【서식 8】

사립유치원 급식방법 변경 보고

○○교육지원청

1. 급식방법 변경 현황

시군명	학교명	급식방법		급식인원수				변경일자	비고
		당초	변경	학생	원아	교직원	계		

2. 급식방법 변경 사유:

※ 작성요령

- 작성대상: 급식방법 변경 학교
- 보고방법: 유치원 → 교육지원청 → 도교육청
- 보고기일: 변경 후 1주일 이내 보고

2024 사립유치원 급식 기본계획

- 인쇄·발행 : 2024년 2월
- 발 행 처 : 전라남도교육청 체육건강과

