

2024학년도 유치원급식 기본방향



2024. 2. .

서울특별시교육청

유치원급식 기본방향 목차

I. 유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영
2. 유치원급식 인력 관리
3. 유치원급식 경비 관리
4. 유치원급식 운영 지원
5. 유치원급식 운영 표창

II. 유치원급식 식재료 관리

1. 식재료 구매관리
2. 안전하고 우수한 식재료 사용
3. 식재료 품질 유지를 위한 검수·보관관리

III. 유치원급식 안전성 확보

1. 유치원급식 위생·안전 관리
2. 유치원급식 위생·안전 점검
3. 유치원급식 시설·설비 관리

4. 유치원급식 식중독 예방 관리

5. 식품 알레르기 예방 관리
6. 감염병(코로나-19 등) 예방 관리

IV. 유치원급식 영양관리 및 식생활 교육

1. 유치원급식 영양관리
2. 영양교육 및 식생활 교육
3. 식생활 안전 및 건강교육 활성화

V. 친환경 유치원급식 추진

1. 기본 방향
2. 유치원급식 예산 지원 단가
3. 세부 내용
4. 운영 준수사항
5. 급식비 지원 및 정산
6. 행정사항

다양성이 꽃피는 공존의 혁신미래교육

교육 지표

생각이 자라는 교실

함께 성장하는 학교

미래를 여는 교육

정책 방향





CONTENTS

I. 유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영	3
2. 유치원급식 인력 관리	6
3. 유치원급식 경비 관리	8
4. 유치원급식 운영 지원	10
5. 유치원급식 운영 표창	14

II. 유치원급식 식재료 관리

1. 식재료 구매관리	17
2. 안전하고 우수한 식재료 사용	19
3. 식재료 품질 유지를 위한 검수·보관관리	22

III. 유치원급식 안전성 확보

1. 유치원급식 위생·안전 관리	29
2. 유치원급식 위생·안전 점검	33
3. 유치원급식 시설·설비 관리	35
4. 유치원급식 식중독 예방 관리	37
5. 식품 알레르기 예방 관리	40
6. 감염병(코로나-19 등) 예방 관리	42





IV. 유치원급식 영양관리 및 식생활 교육

1. 유치원급식 영양관리	47
2. 영양교육 및 식생활 교육	50
3. 식생활 안전 및 건강교육 활성화	56

V. 친환경 유치원급식 추진

1. 기본 방향	61
2. 유치원급식 예산 지원 단가	62
3. 세부 내용	63
4. 운영 준수사항	68
5. 급식비 지원 및 정산	69
6. 행정사항	70

【부록】	75
------------	----

【서식】	115
------------	-----



I

유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영	3
2. 유치원급식 인력 관리	6
3. 유치원급식 경비 관리	8
4. 유치원급식 운영 지원	10
5. 유치원급식 운영 표창	14





I. 유치원급식 운영 관리

1. 유치원급식 운영

가. 목적 및 대상

1) 목적

- 유아에게 균형 있는 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) 대상¹⁾

- 국·공립 유치원의 경우 규모와 관계없이 모두 학교급식 대상에 포함
- 사립유치원 원아(현원) 수 50명 이상은 학교급식 대상에 포함

어린이급식관리지원센터 등록

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」에 의해 영양사를 두지 않는 원아 수 100명 미만 사립유치원은 어린이급식관리지원센터 등록 의무화 시행
- 어린이급식관리지원센터 역할
연령별 식단·레시피, 가정통신문 및 위생·안전 교육자료, 집합교육 및 급식 관리 컨설팅 참여 제공 등으로 체계적인 급식 위생 및 영양관리 지원
- 학교급식 대상이 아닌 50명 미만 사립유치원은 「유아교육법」 적용
- 학교급식법 대상이 아닌 50명 미만 사립유치원은 유치원급식 기본방향에 준하여 급식운영 관리

※ 사립유치원 원아 수는 학교급식법 시행령에 따라 **매년 10월에** 공시되는 원아 수 현원의 합계를 기준으로 함

※ 어린이급식관리지원센터 등록신청 방법: <https://ccfsm.foodnara.go.kr> 공지사항 참고

나. 급식운영 방식

1) 직영 급식

- 학교급식(유치원급식 포함)은 유치원의 장이 직접 관리·운영하는 **직영급식을 원칙으로 함**²⁾

1) 학교급식법 제4조 및 같은 법 시행령 제2조의2(학교급식 대상)

2) 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조 제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, 2015. 8. 21.)



2) 위탁 급식

- 급식시설 개·보수 유치원, 급식시설 미설치 유치원, 급식사고 발생, 감염병 발생 방학중 조리실 청소 등으로 인한 급식중단 유치원의 경우³⁾ 외부업체에서 조리된 형태의 운반급식 가능(도시락 형태 등 개별포장 급식은 제외)
- 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 일정 요건을 갖춘 업체⁴⁾에 위탁 운영 가능

□ 운반급식 위탁업체 계약 시 확인 사항

- 사전에 조리시설 설비 및 위생관리 상태, 조리능력, 종사자 건강진단, 소독실시(소독필증) 등 확인
- 식중독 사고 발생에 대비하여 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시

【 위탁급식 종류 】

구분	내 용	공급업자 요건
일부위탁	유치원급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부 업무를 위탁하는 경우 ※ 식재료 선정 및 구매·검수 업무위탁 제외	위탁급식 영업신고
전부위탁	i) 운반급식 - 유치원 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우	식품제조·가공업 신고
	ii) 운영위탁 - 유치원급식 시설을 운영 위탁하는 경우	위탁급식 영업신고

※ 운반급식 이용 시 지방자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별 점검 요청

3) 공동급식

- 유치원 내에 급식시설이 없는 경우, 급식실이 설치되기 전까지 인접한 학교 또는 유치원과 공동급식을 실시⁵⁾(※ 급식 관련 제반 사항 준수)

다. 급식 운영계획 수립

- 1) 급식 운영에 필요한 사항은 반드시 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 유치원 장이 결정

- 매 학년도 시작 전에 유치원 급식운영계획을 필히 심의(자문) 실시
- 급식 운영계획의 이행상황은 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

3) 학교급식법 시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

4) 식품위생법 제36조 및 같은 법 시행령 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 업체

- 5) 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.



□ 유치원운영위원회 심의(자문) 사항

- 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항 등 그 밖에 유치원 원장이 유치원 급식운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

라. 급식소위원회 구성·운영 의무화

1) 유치원운영위원회 산하에 유치원급식소위원회를 구성⁶⁾

2) 유치원급식소위원회의 구성 및 운영 근거

- 공립유치원: 서울특별시립유치원운영위원회 구성 및 운영 등에 관한 조례
- 사립유치원: 정관 또는 유치원 규칙으로 규정

- 급식소위원회 역할: 유치원운영위원회에 유치원급식 주요사항을 심의함에 앞서 검토의견 제시
- 급식소위원회 위원 구성: 학부모, 유치원 운영위원, 외부 전문가 등 위촉
- 급식소위원회 활동 내용: 식재료 검수, 조리, 배식 등 급식 과정 참관 및 개선방안 제시 등
- 급식소위원회에 영양교사(영양사)는 간사로 참여(2005. 12. 국가청렴위 권고)
- 유치원 단위 ‘급식모니터’는 급식소위원회와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고 희망하는 학부모를 대상으로 ‘모니터요원 인력풀’ 구성·활용(권장)

마. 열린 유치원급식 운영

- 1) 매 학기별 기준 ‘급식비(교육청 및 지자체의 지원액 포함)중 식품비’ 사용 비율 공개⁷⁾
 - 2) 유치원급식 만족도 조사 연 1회 이상(상반기 중) 실시 후 결과 공개, 하반기 개선에 반영
 - 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 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 원생·학부모에게 제공 노력
- ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
- 5) 유치원별로 ‘유치원급식의 날’ 또는 ‘유치원급식 공개의 날’ 운영을 통해 급식 과정 공유

6) 유아교육법 시행령 제22조의11(소위원회)

7) 교육부 ‘유치원급식 운영평가 점검표’ 세부기준 적용



및 시식회 등을 개최하여 교육의 일환인 유치원급식에 대한 이해증진과 참여 유도
※ 학교급식 대국민 홍보사이트 ‘학교급식 정보마당’ 운영(www.sfic.go.kr)

바. 보고(신고)사항

1) 유치원급식 개시보고

- 대상: 급식시설·설비를 갖추고 급식을 실시하려는 유치원의 장
- 보고기관: 유치원 → 교육지원청 → 서울특별시교육청
- 보고서식: [서식 8]

2) 집단급식소 설치신고 및 변경 사항 신고

- 급식인원이 1회 50명 이상인 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 시·구청에 집단급식소 설치 신고⁸⁾
- 집단급식소 신고사항 변경 (운영자소재지 변경 등) 및 운영 중단 시 신고관청에 관련서류 제출⁹⁾

2. 유치원급식 인력 관리

가. 공·사립 유치원 영양교사 배치¹⁰⁾ 및 관리

1) 배치기준

- 공립유: 영양교사 배치
- 사립유
 - － 원아 수 200명 이상: 단독배치
 - － 원아 수 100명 이상~200명 미만: 단독 또는 공동배치(같은 교육지원청 내 2개원마다 1명 배치)

8) 식품위생법 제2조 제12호 및 제88조, 같은 법 시행령 제2조

9) 식품위생법 시행규칙 제94조

10) 학교급식법 시행령 제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등) ①법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조제1호 및 제2호의 국립·공립유치원과 원아 수가 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.

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.)에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.



○ 영양교사 배치에 관한 경과조치¹¹⁾

- 「학교급식법」 시행령(2021. 1. 30.) 이전부터 배치된 영양사는 영양교사가 배치된 것으로 간주(기존 영양사도 상시근무 대상)

※ 영양사 고용 등의 특례

- 식품위생법 제52조 ①집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 한다.
- 어린이 식생활안전관리 특별법 제22조(영양사 고용 등의 특례) ①「식품위생법」제52조에 불구하고 어린이급식관리지원센터에 등록하여 관리되는 집단급식소 중 상시 1회 100명 미만에게 식사를 제공하는 급식소는 영양사를 두지 아니할 수 있다.

2) 영양교사의 직무¹²⁾

- 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
 - 공동관리 기관은 사전 협의를 통해 연간 근무계획을 수립하여 운영
- 근무 형태
 - 일주간의 근무시간은 점심시간을 제외하고 영양교사 기준으로 주 40시간
 - 토요일은 휴무함을 원칙 ※ 관련 근거: 「근로기준법」 제50조
- 영양교사 부재 중 업무 담당자 지정
 - 공동관리 대상 유치원의 급식업무담당자는 검수 및 위생관리, 일반 행정업무, 급식 생활지도 등 급식 세부 업무별 지정 가능

11) 학교급식법 부칙 제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)

12) 학교급식법 시행령 제8조(영양교사의 직무)





나. 사립유치원 영양교사 복무 관리

1) 복무기준

○ 근무시간

- 단독배치: 주 40시간 상시근무
- 공동배치: 각 기관에서 주 평균 20시간을 합하여 주 40시간 근무

2) 근로계약 체결 기준

- 표준근로계약서[서식 9] 예시를 참고하여 근로계약 체결
- 공동관리 유치원은 양 기관의 협의를 통하여 영양교사 업무를 적절하게 수행할 수 있도록 근무일자 및 근무시간을 배정하여 체결(※ 다음 표 예시 참조)

【 영양교사 근무일 및 근무시간 배정(예시) 】

구분	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	주 40시간					주 40시간				

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

- 교육청에서 유치원 점검 시 영양교사에게 내용 확인을 받을 수 있어야 함

다. 조리사 배치 및 직무

1) 유치원(집단급식소) 운영자는 조리사를 고용해야 함

2) 조리사 담당 업무

- 식단에 따른 조리업무(식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정)
- 구매식품의 검수 지원
- 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
- 그 밖에 조리 실무에 관한 사항

3. 유치원급식 경비 관리

가. 유치원급식 경비 구성 및 부담 주체

1) 식품비: 보호자 부담 원칙(친환경 유치원급식비 지원)



2) 급식운영비

- 급식시설·설비의 유지비: 설립·경영자 부담 원칙(유치원기본운영비)
- 종사자의 인건비: 설립·경영자 부담 원칙(친환경 유치원급식비 지원, 부족 시 유치원기본운영비에서 충당)
- 연료비·소모품비 등의 경비: 설립·경영자 부담 원칙(친환경 유치원급식비 지원, 부족 시 유치원기본운영비 등에서 충당)

3) 급식시설·설비비: 설립·경영자 부담(지자체 지원 가능)

【유치원급식 경비 구성 및 부담 주체】¹³⁾

급식경비		부담주체
식품비		<ul style="list-style-type: none"> ○ 보호자 부담 원칙(법 제8조) ○ 지방자치단체 식품비 지원 가능(법 제8조) ○ 국가 또는 지방자치단체는 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부 지원 가능(법 제9조)
급식 운영비	급식시설·설비의 유지비	<ul style="list-style-type: none"> ○ 학교 설립·경영자 부담 원칙(법 제8조) ○ 보호자가 일부 부담 가능(법 제8조)
	종사자의 인건비	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국가 또는 지방자치단체는 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부 지원 가능(법 제9조)
	연료비, 소모품비 등의 경비	<ul style="list-style-type: none"> ○ 학교설립·경영자는 보호자 부담 경감 노력(영 제9조)
급식시설·설비비		<ul style="list-style-type: none"> ○ 학교 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체 지원 가능(법 제8조)

나. 수익자부담 경비 최소화 운영

- 1) 수익자부담 급식비를 인상 시에는 타당성을 검토하고 명확한 근거자료를 제공하여 인상 필요성에 대해 이해 도모
 - ※ 수익자부담 급식비는 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정
- 2) 수익자부담 급식비는 「학교회계 예산편성 기본지침」에 의거 목적 외 사용 금지
 - ※ 사립유치원 K-에듀파인 업무 참고
- 3) 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 예산상의 월별 균형 유지
- 4) 유치원에서는 유치원 기본운영비에서 급식시설·설비의 유지비 등 예산 편성
- 5) 조리종사자 대체인력 풀 구성 및 예산 편성 권장

13) 학교급식법 제8조(경비부담 등) 및 같은 법 시행령 제9조(급식운영비 부담)





다. 수익자부담 급식비의 목적 외 사용 금지

- 1) 급식비를 타 비목으로 전용할 수 없으며 당초 목적대로만 집행
- 2) 수익자부담 유치원 급식비에서 다음 사항이 집행되지 않도록 유의
 - 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비
 - 가스 검사비, 가스설비 수리비, 가스 보험료
 - 조리기계·기구 구입 및 수리
 - 소모품비(세제류, 위생장갑 등) 외의 경비 : 급식실 방역·소독비, 덤웨이터 보수·유지비, 정수기 유지 관리비(급식실 및 식당 내), 음식물 쓰레기 처리비, 조리종사자 연수 및 협의회비 등
- 3) 교직원 급식비
 - 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정하되 원아 급식단가(식품비, 관리비, 인건비) 이상으로 책정
 - ※ 학교와 공동조리일 경우 주조리교 교직원 급식비 항목별 단가와 동일하게 책정할 수 있음

라. 유치원급식 폐식용유 매각 관리 철저

- 1) 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 따라 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치[나라장터(G2B), 학교장터(S2B), 학교급식전자조달시스템(eaT)]를 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장
- 2) 소비기한 초과 식용유나 산패 식용유, 산가측정 결과 2.5 이상인 식용유는 유치원 급식 조리애 재사용 금지
- 3) 폐식용유 매각 금액은 유치원회계로 편입시켜 투명하게 관리

4. 유치원급식 운영 지원

가. 사립유치원 영양교사 기본급 보조 지원

- 1) 근거: 2024년도 사립유치원 교원 기본급 보조 지원계획(유아교육과 별도 안내)
- 2) 대상: 영양교사 자격을 갖춘 자를 채용한 유치원
 - ※ 영양교사 자격 : 학교급식법 시행령 제8조의2¹⁴⁾

14) 학교급식법 시행령 제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등) ①법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조제1호 및 제2호의 국립·공립유치원과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국공립유치원의 경우에는



3) 지원내용: 교원 1인당 64만원 지원(기본급 보조 60만원, 장기근속수당 4만원)

※ 2024년 교육부 지원 기준에 따라 지급 금액 변동 가능

나. 유치원 나이스(NEIS) 급식시스템 사범운영

1) NEIS 급식시스템 사용: 식단 작성, 검수 관리, 급식일지 작성 등 급식 관리

2) NEIS 급식시스템 운영 지원: 4세대 NEIS ‘유치원급식’ 사용자 교육자료 안내

○ 업무 안내서 탑재 위치: help.neis.go.kr(나이스광장 사용자지원서비스 인증서 로그인 → 자료광장 → 사용자 설명서 → 유치원급식 업무안내서<등록일 2023.05.15.> 조회)

○ 동영상 교육자료 탑재 위치: https://www.youtube.com/@youareneis_official

다. 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: 연1회 (3시간) (필요 시 특별위생교육 추가 실시)

※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 같은 법 제41조제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄

○ 영양교사 및 조리사 교육 이수¹⁵⁾

– 위탁교육기관: 대한영양사협회, 한국조리사협회중앙회

– 교육주기: 1년에 1회 (6시간)

– 교육내용: 식품위생법령 및 시책, 집단급식 위생관리, 식중독 예방 및 관리를 위한 대책, 조리사 및 영양교사의 자질향상에 관한 사항, 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항 등

「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

15) 식품위생법 제56조, 같은 법 시행규칙 제83조, 제84조





2) 교육청 교육·연수

○ 근거: 학교급식법 및 교육부 「2021 유치원급식 운영·영양, 위생관리 안내서」

○ 대상: 유치원 원장(감), 영양교사 및 영양사, 조리(실무)사 등

주관	교육명	교육대상자	실시횟수	시기
교육 지원청	유치원급식 관계자 연수	원장, 원감 및 영양교사/영양사, 조리(실무사) 등	연 1회 이상	1~2월, 7~8월
보건 안전 진흥원	부모동행 식습관개선 학생 캠프	유아(비만, 식품알레르기)	연 2회 이상	5~10월
	학부모 학교(유치원)급식 및 식생활 교육	학부모	연 3회	4~10월
	신규영양교사 및 영양사 연수	신규영양교사 및 영양사	연 1회 이상	2~3월
	영양교사 직무연수	영양교사	연 2회	7~8월
	비만관리 심화과정 직무연수	영양교사 등 담당교원	연 1회	10월
	영양사 업무능력 향상과정	영양사	연 1회	7월
	학교(유치원)급식 품질향상 세미나	영양교사, 영양사 및 교육(지원)청 관계자 등	연 1회	7월
	학교(유치원)급식 관계자 조리실습 교육	영양교사, 영양사 및 조리(실무)사	연중	4~10월
	학교(유치원)급식 위생·안전 점검요원 전문연수	교육(지원)청 급식업무 담당자 등	연 1회	1~2월
	학교(유치원)급식 점검단 연수	학교급식 점검단원	연 1회	4월
	식재료 납품업체 대표자 연수	식재료 납품업체 대표자	연 1회	5월
	학교(유치원)급식 아카데미 운영	영양교사, 영양사 및 조리(실무)사	연 6회	4~12월
유치원	급식소위원회 및 학부모 모니터요원 교육	급식소위원회, 학부모	연 1회 이상	학기초
	조리(실무)사 위생교육	조리(실무)사	매월 1회	매 월
보건안전 진흥원, 유치원	정기 안전보건교육	조리(실무)사	매분기 6시간	매분기

※ 주관기관 여건에 따라 변동될 수 있음



3) 유치원 자체 교육·연수

- 대상: 조리사, 조리실무사
- 실시횟수: 매월 1회 이상
- 내용: 식중독 예방, 이물질 혼입 예방, 위생·안전 관리 등

라. 「유치원 안심급식 지원단」 운영

- 1) 운영기간: 상시운영
- 2) 구성: 영양교사, 영양사, 원장(감), 관련분야 교수 및 전문가 등
- 3) 대상: 공·사립 유치원
- 4) 주관: 서울특별시교육청보건안전진흥원
- 5) 내용: 영양관리, 식단관리(만족도 향상), 식생활지도 방법 등
- 6) 역할
 - 전문가로 구성된 지원단의 컨설팅, 자문, 교육 등
 - 급식관계자별[원장, 원감, 영양(교)사, 조리(실무)사 등] 맞춤형 급식 운영 지원

마. 학교 급식시설 위생컨설팅

- 1) 대상: 급식실 신·증축 및 전면 개·보수 유치원
- 2) 내용: 급식시설 레이아웃 지원, 효율적 동선 검토 등
- 3) 주관: 보건안전진흥원

바. 바른 식습관 교육을 위한 「바른식생활학습장」 운영

- 1) 대상: 공·사립 유치원 전체
- 2) 운영: 상시 운영
- 3) 주요내용: 건강한 식품 알아보기, 건강한 식품 선택하기, 나만의 바른 식단 차리기 등
 - ※ ICT 기반 인터랙티브 미디어 활용 교육, 압전 플로어 체험교육, 식습관 교정 체험활동, 협업을 통한 미션 수행 등
- 4) 교육신청: 매학기 신청 공문 별도 안내



5. 유치원급식 운영 표창

가. 목적

- 유치원급식 운영과 영양·식생활교육 정책 추진 성과가 탁월한 우수기관 및 유공자 발굴
- 유치원급식 분야 주요정책의 발전과 관계(자)기관 사기 진작

나. 대상: 유공기관 및 유공자

- 급식운영 및 식생활개선 우수 유치원 및 단체, 영양교사, 조리종사자
- 유치원급식 발전에 기여한 교직원, 공무원, 지역사회인사, 단체, 민간인 등

다. 표창훈격: 교육부장관 표창, 교육감 표창

라. 표창시기: 2024. 12월 중 (※ 세부계획 별도 통보)

Ⅱ

유치원급식 식재료 관리

- 1. 식재료 구매관리 17
- 2. 안전하고 우수한 식재료 사용 19
- 3. 식재료 품질 유지를 위한 검수·보관관리 22





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 문서화를 통한 투명성 확보
- 전체 농산물 구입 물량 대비 친환경 농산물 사용 비율 60% 이상 권장

※ 친환경 쌀 등 포함(부득이하게 물량 산출이 어려울 경우 금액으로 산출 가능)

2) 근거 법령 등 준수

- 「학교급식법」 제10조, 같은 법 시행규칙 제4조, 같은 법 시행규칙 제7조
- 「식품위생법 시행령」 제25조
- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 또는 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」
- 「행정안전부 예규 - 지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제1장 입찰 및 계약 집행기준 및 제5장 수의계약 운영요령
- 「서울특별시교육청 학교급식 운영 조례」 제2조 제2항
- 교육부 「2021 유치원급식 운영·영양, 위생관리 안내서」 적용

3) 일반사항

- 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
 - 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 유치원 원장이 결정
- 학교급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용
- 유치원 급식 식재료는 사전에 철저한 가격조사, 인근 유치원과의 정보교환, 인터넷 물가동향 등을 참고하여 양질의 식품을 적정한 가격으로 구매¹⁶⁾

16) [보건안전진흥원] 학교급식 식재료 시장조사 자료, 학교급식 가공식품 가격정보 시스템(학교급식포털 food.sen.go.kr),



- 식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’영업신고를 한 적격업체 중 식재료 품질 및 운영 능력을 갖춘 업체, 서울친환경유통센터, HACCP 지정업체, 자치구 등을 통해 우수 식재료 구매
- 다음의 경우는 집단급식소 ‘식품판매업’이 아닌 업체에서 식재료 구매가 가능

- 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, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
 - ※ 식육을 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 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)

나. 구매방법

- 계약관련 법령에 따라 투명하고 공정한 구매 추진(비대면 전자계약 원칙)
- 생산자단체 직거래, 공동구매 등의 추진으로 유통비용 절감 방안 고려

【「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 구매방법】

계약형태	추정가격 범위	구매방법
입찰	① 1억원 초과	경쟁 입찰, 협상에 의한 계약
수의 계약	② 1억원 이하	2인 이상 견적서 제출(소액수의), 전자조달 구매 ※ 단, 여성기업·장애인기업·사회적경제기업은 추정가격 5천만원 이하 다자간전자시담(5개 업체 이상 권장) 가능
	③ 2천만원 이하	1인 견적 수의계약, 다자간 전자수의시담, 생산자 직거래, 학교급식지원센터

※ 수의계약 요건에 맞추기 위한 구매단위 축소 또는 의도적 분할발주 금지
※ ② ③항은 각각 상위 계약방법을 적용할 수 있음

[교육부] 학교급식 식재료 가격정보 시스템(www.sfpi.or.kr), [한국농수산식품유통공사(aT)] 농산물 유통정보(KAMIS), [축산물품질평가원] 축산유통정보 등 가격정보 참고



- 적절한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 1억원 이하 수의계약 (2인 이상 견적서 제출) 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화('12. 9월~)
- ※ 추정가격 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상, 2천만원 초과~1억원 이하는 88% 이상
- 공동구매 또는 분기단위 입찰 등으로 추정가격 1억원을 초과하는 경우는 반드시 일반경쟁입찰 방식으로 식재료 구매계약 추진
 - － 물품구매 시 '최저가' 낙찰이 폐지되고, 일정한 비율의 가격을 보장하는 '적격심사' 낙찰로 전환
 - ※ 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정(「지방계약법 시행령」 개정, '17. 8월)
- 유치원급식 품목별 미분리발주 가능: 농산물, 수산물, 축산물, 공산품 통합 발주 가능

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 제12조의 2
- 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 적용
- 친환경 농·축·수산물 등 우수 제품 사용 권장
 - － 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 인증 식재료 사용
 - － 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 '서울친환경유통센터' 및 'HACCP 지정업체', 자치구 등 이용 권장
- (친환경 농산물 사용 권장 비율) 전체 농산물 구입물량 대비 60% 이상
 - － '22년: 40% ↑ ⇨ '23년: 50% ↑ ⇨ '24년: 60% ↑ ⇨ '25년: 70% ↑



나. 식재료 품질관리

1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

○ ‘학교급식 식재료의 품질관리기준¹⁷⁾ [부록 3]’에 부합하는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용

2) 식재료 원산지 표시제 준수¹⁸⁾

○ 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

○ 표시방법: 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개, 주간 식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

【식재료 원산지 표시대상 식품】

구분	표시대상 ¹⁹⁾
농산물 (3품목)	<ul style="list-style-type: none"> 배추김치(배추김치 가공품 포함) 중 배추와 고춧가루 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찹쌀, 현미, 찌쌀 포함) 콩(두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩국수, 콩비지)
축산물 (6품목)	<ul style="list-style-type: none"> 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 상기 축산물의 식육·포장육·식육가공품 포함 <p>※ 쇠고기 국내산은 식육의 종류(한우, 육우, 젓소)를 함께 표시²⁰⁾</p>
수산물 (20품목)	<ul style="list-style-type: none"> 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 참조기, 오징어, 꽃게, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세 상기 수산물의 가공품

※ 학교급식법 시행규칙 제4조제1항에 의해 쇠고기는 3등급 이상인 한우 및 육우, 돼지고기는 2등급 이상 사용

※ 원산지 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

※ (농산물, 축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)-[원산지표시 종합안내] 참조

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

3) 식재료 관련 유치원운영위원회 심의(자문) 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

17) 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]

18) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 대외무역법 제33조

19) 원산지표시법 제5조, 같은 법 시행령 제3조

20) 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준 제4조(식육 종류의 표시)



관한 사항 등은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정²¹⁾

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

○ 수입산 축산물은 수입신고필증, 축산물 관련 HACCP 인증서 등 구비

4) 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시 및 검수 철저

○ 식재료 구매·검수서 [서식 6] 작성

- 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시
- 영양교사 등 검수 담당자가 철저히 검수하고 기록 관리 및 보관[3년 이상]
- 검수일지는 반드시 결재를 득함(유치원별 전결 규정 준수)

○ 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품 사용 의무화

- 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균소독장치 등을 통해 살균소독된 물을 사용하는 업체에서 제조한 제품 사용 권장
- 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장

○ 품질이 우수한 친환경 농산물 사용 권장

○ 쌀은 수확연도로부터 1년 이내의 것 사용

○ 우수한 축산물 사용을 위해 HACCP 적용 작업장의 축산물을 사용

○ 유전자변형식품²²⁾등이 아닌 안전한 식재료 사용

- 근거 : 서울특별시교육청 학교급식 운영 조례 제2조 제2항

□ 유전자변형식품 등의 표시사항 확인 방법

- 표시위치 : 용기·포장의 주표시면 또는 원재료명 바로 옆
- 유전자변형농축수산물 등: ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명)’, ‘유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명)’, ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명) 포함’, ‘유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명) 포함’으로 표시
- 유전자변형식품 및 식품첨가물 : ‘유전자변형식품’ 또는 ‘유전자변형○○포함식품’ 또는 ‘유전자변형 ○○ 포함가능성 있음’, ‘유전자변형식품첨가물’, ‘유전자변형 ○○포함 식품첨가물’, ‘원재료명(유전자변형 또는 유전자변형된 ○○)’, ‘유전자변형 ○○포함가능성 있음’, ‘원재료명(유전자변형 ○○포함가능성 있음)’으로 표시

21) 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)

22) 「식품위생법 제12조의2」에 따른 유전자변형식품: 유전자변형식품등의 표시기준(식약처 고시)에 따라 표시된 농·축·수산물, 식품 및 식품첨가물



- 5) 식품위생법상 ‘즉석판매제조·가공업’의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원급식에 사용 불가
- 절임류 등의 완제품 구입 시 영업신고증(식품제조·가공업소)과 품목제조보고서 등을 확인

3. 식재료 품질 유지를 위한 검수 · 보관관리

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
 - 식품 등의 표시 광고에 관한 법률 제4조
 - 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」

2) 일반 사항

- 식재료 검수 시 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
 - 원장 책임 하에 영양교사가 주관하되 유치원 교직원(조리종사자) 등이 검수 업무를 분담하는 방안 검토
 - 식재료 업체와 계약 시 대면검수 가능시간에 납품하도록 명시
- 규격 기준에 맞지 않는 식재료는 반품 후, 검수 기준에 맞는 식재료로 재 납품토록 조치
 - 부적합 식품은 ‘반품’표시 후 돌려보내고 반품사항을 검수 기록지의 비교란에 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/제조일, 품질상태, 온도를 확인하고 구매·검수서([서식 6] 활용)에 기록
- ④ 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등 확인
- ⑤ 부적합 식품은 돌려보내고 반품사항을 구매·검수서([서식 6] 활용) 비교란에 기록
- ⑥ 검수기록지, 원산지 기재된 거래명세서, 영수증 등 증빙서류는 3년간 보관

○ 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 제거
- 이물 발생의 원인인 끈, 철심, 스티로폼 등의 포장재는 검수대에서 폐기

※ 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」 검수 분야 43쪽~49쪽 참고

○ 소비기한 및 제조일자 무 표시 제품 사용 금지

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

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23. 1. 1. 시행)으로 '유통기한'은 '소비기한'으로 변경(냉장보관 우유류 제외), 단, 계도기간('23. 1. 1.~12. 31.)에는 '유통기한' 표시 허용

○ 유통·회수 판매 중지된 식품 확인 및 사용 금지

- 식품 구매 시 위해평가가 완료되기 전 일시적 금지 식품 여부를 확인하여 유통·회수 판매 중지된 식품은 보관하거나 조리해 사용하지 않도록 확인하여 관리 강화
- (확인방법) 식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)

▶ 위해·예방 ▶ 위반 식품 및 업체 정보

3) 축산물 이력번호 표시·게시 의무화²³⁾

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

※ 축산물 품질평가원 - 거래증명통합토탈 - 축산물 통합정보 조회

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



○ 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: 국내산 쇠고기, 돼지고기의 경우 축산물품질평가원 맘편한서비스²⁴⁾와 연계하여 게시[부록 7 참조]

- － 단, 닭고기, 오리고기는 관련법령 개정 및 맘편한서비스 시스템을 구축 중에 있어 ‘거래명세표 또는 영수증’에 기재되어 있는 이력번호를 급식장소 또는 홈페이지 등에 직접 게시하여야 하며,
- － 수입산 쇠고기, 돼지고기의 경우 맘편한서비스가 제공되지 않아 급식장소 또는 홈페이지 등에 이력번호 별도 게시 필요

【(방법 3) 축산물품질평가원 맘편한서비스와 연계한 게시 방법】

축산물품질평가원
회원가입 및 기관
정보 게시

- ① 축산물품질평가원 거래증명통합포털(www.ekape.or.kr/kapecp) 접속-회원가입
- ② 공공급식검수 로그인 → 우측의 QR코드의 ‘URL 복사 또는 QR코드 다운로드’ 한 후, 유치원 홈페이지에 게시



공공급식검수에서
축산물 검수처리

i) 납품업체의
등록정보가 없는 경우

사용자 검수 (클릭)

등급판정확인서 축산물등급판정서의 발급번호 입력 및 조회 후
수기 등록 검수처리

ii) 납품업체의
등록정보가 있는 경우

연계정보 접수 (클릭)

납품업체에서 우선 등록된 정보 기반으로 연계 검수처리



학부모 등은 유치원 홈페이지의 ‘URL 또는 QR코드’를 클릭하면 맘편한서비스로 연동된 당해
유치원 검수 처리된 축산물 이력정보 확인 가능

○ 축산물 맘편한 서비스 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

24) 맘편한서비스: 축산물품질평가원에서 운영 중인 온라인서비스로, 전국 학교에서 검수한 국내산 축산물의 이력정보를 국민들이 손쉽게 확인할 수 있는 서비스



나. 식재료 보관관리

1) 기본 원칙

- 목적: 식재료의 위생적 보관관리를 통한 최적의 품질 유지 및 오염 방지
- 근거 법령 등 준수
 - 학교급식법 제16조 및 같은 법 시행규칙 제7조
 - 식품위생법 제3조 및 88조, 같은 법 시행규칙 제96조 및 제100조
 - 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」

2) 식재료 보관관리

- 식품 보관 시 공통사항
 - 선입선출원칙 및 선입선출이 용이하도록 기한 임박한 것을 앞쪽에 진열
 - 식품은 바닥과 벽에서 15cm 이상 이격하여 보관(세척제, 소독제는 별도보관)
 - 반드시 그 제품의 표시사항의 보관방법(상온, 냉장, 냉동)을 확인한 후 표시된 보관방법 및 소비기한을 준수하여 보관
 - 식품표시사항이 없거나 훼손 시 무표시 제품으로 간주되니 주의
 - 식재료를 별도의 용기에 담아서 보관하는 경우, 제품명과 소비기한 등을 반드시 표시하여 보관
 - 소분 포장마다 제품명, 소분일, 소비기한, 보관방법, 원산지를 기록 부착
※ 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」 식재료 보관 분야 50쪽~53쪽 참고
- 냉장·냉동보관 관리
 - 냉장고는 미생물 증식을 지연시켜 신선식품의 단기 보관에 사용되므로 **가급적 구매한 날 모두 소비 권장**(당일 입고가 원칙이나 냉장고 용량 내 2~3일치 식재료 구매 허용)
 - 냉장고(실) 내에 급식외품(개인음식 등) 보관 불가
※ 급식외품 보관이 필요할 경우 별도의 장소에 소형 냉장고 구비
 - 냉장고 및 식품보관창고에 물품 목록표를 부착하여 적정 보관기관, 구입일자, 소비기한 등 기록·관리 권장
 - 부적절한 온도로 보관할 경우 식중독 발생 우려가 있으므로 충분한 용량의 냉장·냉동고 구비
 - 냉장·냉동고 적정량(보관 용량의 70%이내) 보관으로 냉기순환을 원활하게 하여 적정온도 유지
 - 냉장고 5℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하로 관리 및 온도 확인·기록(급식일지[서식 5] 활용)



※ 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」 냉장·냉동시설 분야 12쪽~17쪽 참고

※ (온도 확인방법) 0.1℃ 단위로 측정 가능한 외부 온도계를 부착하여 냉장·냉동고 각각 내부 온도가 가장 높은 지점에 온도감지센서를 고정시키고 온도 확인·기록

- 오염방지를 위해 식재료와 조리된 음식은 다른 냉장고를 사용하되, 냉장고가 1개일 경우에는 식재료는 냉장실의 하부에, 조리된 음식은 상부에 보관
- 보관 중인 재료는 덮개를 덮거나 포장하여 보관 중에 식재료 간의 교차오염이 일어나지 않도록 유의
- 개봉하여 일부 사용한 캔 제품, 소스(양념)류는 깨끗하게 소독된 용기에 옮겨 담아 ‘개봉한 날짜’와 ‘소비기한’등을 표시하여 냉장 보관 [서식 11] 참고
- 보관 중 오염된 식품, 소비기한 경과제품, 라벨 없는 식재료 폐기, 하루 이상 사용하는 내부 전처리 식재료는 폐기

○ 실온 및 상온제품 보관 관리

- 실온(1~35℃) 보관: 실온제품은 냉장 보관의 온도 범위를 포함하므로, 냉장고에 보관 가능하나, 냉동실에 보관은 규정 위반
- 상온(15~25℃) 보관: 냉장, 냉동고에 보관하면 안 됨
- 건냉소, 건냉암소, 직사광선을 피한 서늘한 곳 보관: 찬 곳의 기준이 0~15℃ 이므로 냉장보관 가능(하절기에는 냉장보관 권장)

Ⅲ

유치원급식 안전성 확보

1. 유치원급식 위생·안전 관리 29
2. 유치원급식 위생·안전 점검 33
3. 유치원급식 시설·설비 관리 35
4. 유치원급식 식중독 예방 관리 37
5. 식품 알레르기 예방 관리 40
6. 감염병(코로나-19 등) 예방 관리 42





Ⅲ. 유치원급식 안전성 확보

1. 유치원급식 위생·안전 관리

가. 기본 원칙

- 1) 학교급식법 제12조 및 같은 법 시행규칙 제6조 제1항 [별표 4] ‘학교급식 위생·안전관리 기준 [부록 4]’준수
- 2) 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」 적용
- 3) 영양교사, 원장 등 위생관리 책임자를 지정하여 관리(필요한 경우, 급식의 위생관리 책임자를 각각 지정하여 운영)

나. 개인위생 관리

1) 유치원급식 관계 종사자 건강진단 관리

- 대상: 영양교사·영양사, 조리종사자, 납품업체 배송직원, 배식 및 운반도우미, 조리종사자 대체인력

※ 집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않음

- 채용 시: 일반 채용 신체검사서, 건강진단(구, 보건증) 확인

- 정기진단 6개월에 1회 건강진단 실시(결과서 2년 보관)

– 건강진단 변경사항(2024. 1. 8. 시행)

구분	내용
진단항목	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스 (폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능, 세균성 이질 권장)
검사기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내
유예기간	검사기한 연장(유예) 불가

※ 급식품질위생과-172(2024. 1. 24.) 참조

- 검진비용: 대상: 유치원급식 종사자 건강진단 수수료는 운영 주체가 부담 권장
(직영급식교는 유치원장, 위탁은 사업주 부담 권장)

2) 영양교사·영양사 및 조리(실무)사 건강상태 확인





○ 개인 건강 관리

- 건강상태 상시 파악을 위한 건강문진 및 동의서[서식 12] 작성
- 조리·배식 시작 전 종사자의 건강 이상 시(설사, 구토, 발열 등)의 식품취급 작업에서 배제
- 손 등에 상처나 종기가 있는 자는 적절한 치료와 보호로 교차오염이 발생하지 않도록 조치한 후 작업에 참여(보호할 수 없는 경우 작업에서 배제)
- 종사자 가족 중 법정 감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등)의 보균자가 있거나 발생한 경우, 완쾌시까지 조리장 출입 금지

○ 개인 위생 관리

- 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 등 위생복장 착용 및 청결하게 관리
- 식품 취급 전 반드시 손 세척·소독 실시 및 맨 손으로 식품 취급 금지
- 식품 취급에 사용하는 고무장갑도 손에 준하는 세척·소독 실시
- 고무장갑, 앞치마 등은 용도별(전처리용, 조리용, 청소용)로 구분하여 사용
- 화장실 이용 후 손세척·소독 실시
- 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지
- 조리(실무)사 대상 위생교육 월 1회 이상 실시(배식자 포함)

3) 배식 및 운반도우미 위생관리

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

4) 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



다. 작업공정관리

1) 작업별 공정 위생관리

과정	내 용												
전처리	<ul style="list-style-type: none">- 작업순서 : 채소류→육류→어패류→가금류<ul style="list-style-type: none">※ 식재료별 작업 후, 세정대 및 작업대 세척·소독 실시- 해동 : 냉장고, 전자레인지, 흐르는 물에서 실시(해동 후 재냉동 금지, 5℃이하 유지)- 작업 시 바닥에서 작업 금지(60cm 이상 높이의 작업대, 선반 등 사용)- 칼, 도마의 용도별 구분 사용(채소류, 육류, 어패류, 김치류)- 전처리 후 온도 관리가 필요한 식품은 조리 전까지 냉장보관- 세척수가 주변의 다른 식재료에 튀지 않도록 주의												
조리 [서식 13] 기록·관리	<ul style="list-style-type: none">- 칼, 도마 등 조리기구 및 용기는 조리 전·후 구분 사용- 조리작업공정이 바뀔 때마다 손씻기 및 소독 실시- 공정관리 분류별 중요관리사항 <table><tr><th>구 분</th><th>예시 식단</th><th>중요 관리사항</th></tr><tr><td>비가열조리</td><td>생으로 먹는 무침 및 채소, 샐러드, 겉절이, 과일 등</td><td><ul style="list-style-type: none">- 염소농도 100~130ppm에서 5분 침지- 가열 조리 식품과 접촉하지 않도록 주의</td></tr><tr><td>가열조리</td><td>국, 찜, 볶음, 튀김 등</td><td><ul style="list-style-type: none">- 중심온도가 75℃ 이상에서 1분 이상 유지 확인(패류는 중심온도 85℃이상에서 1분 이상 유지)</td></tr><tr><td>가열조리 후 처리</td><td>비빔밥, 잡채, 나물 등</td><td><ul style="list-style-type: none">- 가열 온도 및 시간관리와 가열 후의 2차 오염 방지- 가열 후 처리 시 소독된 조리용 장갑, 칼, 도마, 용기 등 사용</td></tr></table> <ul style="list-style-type: none">- 조리 완료된 음식 취급 시 소독된 기구 사용 및 맨 손 취급 금지- 조리 완료된 음식은 배식 전까지 적온 보관(찬 음식 5℃ 이하, 더운 음식 57℃ 이상)- 적온 유지되지 않을 경우, 조리완료 후 2시간 이내에 배식 완료- 고무장갑 및 앞치마는 조리용과 청소용으로 구분 사용	구 분	예시 식단	중요 관리사항	비가열조리	생으로 먹는 무침 및 채소, 샐러드, 겉절이, 과일 등	<ul style="list-style-type: none">- 염소농도 100~130ppm에서 5분 침지- 가열 조리 식품과 접촉하지 않도록 주의	가열조리	국, 찜, 볶음, 튀김 등	<ul style="list-style-type: none">- 중심온도가 75℃ 이상에서 1분 이상 유지 확인(패류는 중심온도 85℃이상에서 1분 이상 유지)	가열조리 후 처리	비빔밥, 잡채, 나물 등	<ul style="list-style-type: none">- 가열 온도 및 시간관리와 가열 후의 2차 오염 방지- 가열 후 처리 시 소독된 조리용 장갑, 칼, 도마, 용기 등 사용
구 분	예시 식단	중요 관리사항											
비가열조리	생으로 먹는 무침 및 채소, 샐러드, 겉절이, 과일 등	<ul style="list-style-type: none">- 염소농도 100~130ppm에서 5분 침지- 가열 조리 식품과 접촉하지 않도록 주의											
가열조리	국, 찜, 볶음, 튀김 등	<ul style="list-style-type: none">- 중심온도가 75℃ 이상에서 1분 이상 유지 확인(패류는 중심온도 85℃이상에서 1분 이상 유지)											
가열조리 후 처리	비빔밥, 잡채, 나물 등	<ul style="list-style-type: none">- 가열 온도 및 시간관리와 가열 후의 2차 오염 방지- 가열 후 처리 시 소독된 조리용 장갑, 칼, 도마, 용기 등 사용											
검식 [서식 4] 기록관리	<ul style="list-style-type: none">- 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등 확인- 소독된 용기에 덜어 검식 전용 수저를 사용하여 검식												
배식 [서식 13] 기록·관리	<ul style="list-style-type: none">- 조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지 2시간 이내로 관리<ul style="list-style-type: none">※ 단, 혼합음식은 혼합 시작 후 2시간 이내 배식- 소독한 테이블 위에서 배식(바닥에서의 배식 금지)- 위생장갑 착용 후 배식용 도구 사용(맨 손으로 배식 금지)- 식판은 뒤집어 진열- 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지- 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지)- 배식통과 잔반통이 접촉되지 않도록 잔반통, 수저 및 식판 두는 장소 지정												
세척	<ul style="list-style-type: none">- 조리기계·기구는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척 및 소독, 건조 후 배식 전까지 위생 관리 철저												



라. 세척 및 살균·소독 관리

1) 조리기구별 소독 방법

구 분	소독종류	방 법
식기, 행주, 금속 소재 기구류 (접개, 국자, 가위, 수저 등)	열탕 소독	- 세척 후 100℃ 끓는 물에서 30초 이상 열탕 소독 ※ 그릇을 포개어 소독할 때는 가열시간을 연장하여 소독
식기, 칼, 도마, 플라스틱·고무 소재 기구, 수세미, 작업대 및 기구 표면	화학 소독	- 식품위생법에 명시된 ‘기구 등의 살균소독제’로 명시된 제품을 구입하여 제품별 용량, 용법 및 주의사항을 지켜 사용 ※ 화학 소독 절차 ① 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기 제거 후 애벌 세척 ② 수세미에 세척제를 묻혀 남은 이물질을 완전히 제거 ③ 흐르는 물에 세척제를 충분히 헹굼 ④ 적정농도의 살균소독액 제조 후 살균소독 ⑤ 2차 오염을 막기 위해 자연건조 또는 열풍건조 후 청결한 장소에 보관(자외선 소독기 등) - 작업대 및 기구의 표면은 70% 알코올을 분무한 후 5분간 충분히 건조 ※ 특히 냉장고 손잡이 등 자주 손이 닿는 기구의 표면은 주기적인 살균소독 필요
스테인리스 스틸 재질의 조리도구	건열 소독	- 세척 후 전기살균 소독기를 사용하여 건열 소독 ※ 160~180℃에서 30분 이상 처리하여 식기 표면온도가 71℃ 이상이 되는지 확인

2) 세척제 및 행균보조제(린스) 사용 방법

○ 세척제는 제품별 용법·용량에 맞게 사용하고 사용량을 최소화

- 식품의약품안전처 고시 「위생용품의 기준 및 규격」(제2023-66호) 준수

(1) 과일·채소용 세척제

사람이 그대로 먹을 수 있는 과일, 채소 등을 씻는데 사용되는 세척제

(2) 식품용 기구·용기용 세척제

가공기구, 조리기구 등 식품용 기구·용기(자동식기세척기용 포함)를 씻는데 사용되는 세척제

(3) 식품 제조·가공장치용 세척제

식품의 제조·가공장치 등을 씻는데 사용되는 세척제



☞ 과일·채소용 세척제는 식품용 기구·용기용 또는 식품 제조·가공장치용 세척제, 식품용 기구·용기용 세척제는 식품 제조·가공장치용 세척제의 목적으로 사용할 수 있으나, 식품 제조·가공장치용 세척제는 과일·채소용 또는 식품용 기구·용기용 세척제, 식품용 기구·용기용 세척제는 과일·채소용 세척제의 목적으로 사용 불가

☞ 식품용 기구·용기용, 식품 제조·가공장치용 세척제를 사용하는 경우에는 용도 이외로 사용하거나 규정 사용량 이상을 사용하여서는 안 됨

- 세제는 유아의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH)²⁵⁾ 5% 미만의 제품을 사용하며, 식기 등 급식기구에 세제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
- 식품용 살균제와 기구 등의 살균·소독제를 구분하여 용법·용량에 맞게 사용
 - 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 승인된 제품 사용
 - 세제나 다른 살균제 등과 혼합하여 사용하지 말 것

【 세척·살균 용도별 살균소독제 현황 】

구 분	용 도	살균소독제 승인 구분
세척, 살균용	식품(과일, 야채) ²⁶⁾	식품첨가물
	식품 접촉 기구	기구 등의 살균소독제
소독용	손	의약외품
	바닥, 타일	공산품(세정제)

3) 세제 및 소독제 구매 방법

- 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하며 원재료 미 표시 등 부적합 제품을 구매하지 않도록 주의
- 세제(세척기세제 포함)는 사용용도·용법에 적합한 세제 구매

2. 유치원급식 위생·안전 점검

가. 위생·안전 확인·지도

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

25) 환경부는 「화학물질관리법」 제2조제2호(유독물질) 및 국립환경과학원 고시 「유독물질의 지정 고시」 제3조 [별표] 【유독물질 97-1-136】에 의하여 수산화나트륨(Sodium hydroxide ; 1310-73-2) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 ‘유독물질’로 지정 관리

26) 교육부 「2021 유치원급식 위생관리 안내서」 생채소·과일의 세척·소독 분야 61쪽, 64쪽~65쪽 참고





- 2) 근거: 「학교급식법」 제19조(출입·검사·수거 등)
- 3) 대상: 급식유치원 전체(학교급식법 대상)
- 4) 기간: 2024년 4월~12월(상·하반기 연 2회)²⁷⁾
- 5) 방법: 식품위생 또는 학교급식 관계공무원이 유치원급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람, 필요 시 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거할 수 있음

6) 내용

급식시설·설비 기구 관리, 개인위생, 식재료 관리, 작업위생, 검식 및 배식, 세척 및 소독 등(「유치원급식 위생관리 안내서(228p)」의 유치원급식 위생·안전 점검표 참고)

나. 운영평가

- 1) 목적: 급식운영의 내실화와 질적 향상을 위함
- 2) 근거: 「학교급식법」 제18조(학교급식 운영평가)
- 3) 대상: 급식유치원 전체(학교급식법 대상)
- 4) 기간: 2024년 9월~12월(연 1회, 2학기)
- 5) 방법: 학교급식 운영평가 방법 및 기준²⁸⁾에 의함
- 6) 내용

식재료 품질관리, 영양관리, 급식운영 및 관리, 품질 및 안전을 위한 준수사항 등(「유치원급식 영양·운영관리 안내서(184p)」의 유치원급식 운영평가 점검표 참고)

【 유치원급식 위생·안전 및 운영평가 확인·지도 계획 】

점 검 명	방법	기간	대상	비 고
유치원급식 위생·안전 확인·지도	현장방문	4~12월 (상·하반기 연 2 회)	전체 공·사립 유치원 * 학교급식을 이용하는 유치원 등 비조리원 제외(주조리교 점검 시 병행점검)	- 학교급식법 제 18조, 제 19조
유치원급식 운영 평가		9~12월 (연 1 회 2학기)	* 점검결과 D등급 이하 유치원은 시정조치 후 2개월 이내 재점검 실시	- 학교급식법 시행규칙 제8조

27) 학교급식법 시행규칙 제8조(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.

28) 학교급식법 시행령 제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준)



다. 학부모 등 민간 점검단 참여를 통한 급식점검 운영

- 1) 교육지원청 단위 ‘학교급식 점검단’ 구성 및 운영
- 2) 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자를 2/3이상 위촉
- 3) 교육지원청 주관 급식위생·안전 점검 시 급식점검단 참여

3. 유치원급식 시설·설비 관리

가. 시설 위생·안전관리

1) 급식시설·설비 [부록 5] 참조

- 화재 및 동파 예방을 위하여 수도, 전기, 가스 등은 사용 후 마감조치(퇴수, 전원 차단, 밸브잠금 등)
- 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
- 허가 받은 전문방역업체에 의뢰하여 방역 및 소독필증(소독증명서) 비치(동절기 1회/3개월, 하절기 1회/2개월)
- 식기, 조리도구 등은 물론 작업대, 세정대, 기구의 표면까지 세척·소독 실시
- 모든 장비와 기구는 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시[서식 7]
- 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관

※ 유해 화학물질은 반드시 위험물 표시를 부착하여 물질보건안전보건자료(MSDS)와 함께 별도의 장소에 보관

2) 음식물쓰레기 적정 처리 및 청결 관리

- 유치원 실정에 맞는 음식물쓰레기 관리 감량 목표를 설정하고, 연차별 음식물쓰레기 줄이기 계획을 수립하여 실시



- 음식물쓰레기 처리는 환경오염 방지 차원에서의 합리적이고 과학적인 처리 방안 구축
 - 유아들의 영양 및 선호도를 감안한 식단을 개발하여 유치원급식 만족도 향상 강화
 - 유아들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식으로 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는 데 중점을 두고 추진
- 유치원 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화
- 편식교정 등 식사지도를 통해 음식물을 남기지 않도록 교육
- 잔반은 매일 수거 및 처리, 내·외부 쓰레기통은 덮개를 사용하고 청결하고 위생적으로 관리
- 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 재활용될 수 있도록 이물질이 들어가지 않게 수거하여 발생량을 최소화하고, 보관용기 및 보관시설 주변에 대한 청소·소독 등 위생관리에 철저
- 유치원 급식에서 발생하는 순수 잔반과 일반쓰레기를 분리 배출하도록 개선하여 음식물쓰레기 저감화 및 처리비용 절감 방안 강구
- ☞ 순수잔반은 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물 쓰레기이며, 동물의 뼈, 어패류 껍질, 채소류의 뿌리 등은 일반쓰레기로 분리 배출([부록 13] 참조)
- 유치원급식 잔식²⁹⁾ 활용률을 높여 탄소배출 중립 실천을 위해 푸드뱅크, 사회복지단체 등에 기부 가능
 - ※ 유치원과 기부받는 단체가 목적에 맞게 철저히 관리한다는 협약 후 기부
- 음식물류 폐기물 배출자의 의무 사항 준수³⁰⁾
 - 대상: 1일 평균 총 급식인원이 200명 이상인 유치원
 - 의무사항
 - ① 지방자치단체에서 조례(자치구 음식물류 폐기물 관련 조례)로 정하는 사항 준수
 - ② 음식물 폐기물은 ‘스스로 감량 또는 재활용³¹⁾’하거나, ‘폐기물처리시설 설치·운영자’, ‘폐기물 수집·운반업의 허가를 받은 자’, ‘폐기물 재활용업(폐기물 중간재활용업, 폐기물 최종재활용업, 폐기물 종합재활용업)의 허가를 받은 자’, ‘폐기물처리 신고자(음식물류폐기물을 재활용하기 위하여 신고한 자로 한정한다)’에게 위탁하여 처리
 - ③ 위탁처리 계약 시, 수탁처리능력 확인서 및 폐기물처리업 허가증 또는 폐기물 처리 신고증명서 사본 등 관련 서류 징구

29) 학사일정 변경, 감염병, 식중독 등으로 불가피하게 발생하는 남은 급식

30) 폐기물관리법 제14조의3, 제15조의2, 같은 법 시행령 제8조의4

31) 스스로 감량 또는 재활용: 음식물류폐기물 감량기를 이용하되, ‘가열에 의한 건조(부산물 수분 함량 25% 미만)’, ‘발효, 발효건조, 퇴비화, 사료화, 부숙(부산물의 수분함량을 40% 미만) 방식으로 처리



3) 각종 기기·기구

- 보일러, 조리기기, 냉장·냉동고, 식기세척기, 전기살균소독기, 자외선 소독고 등 주요 기기·기구의 정기적인 유지보수 및 관련 규정에 따른 정기 안전점검 실시

나. 급식시설 및 기계·기구 개선

1) 안전 급식을 위한 기본 위생 관련 기계·기구 구비

- 위생 관련 기계(냉장·냉동고, 보존식 냉동고, 각종 소독기 등) 및 기구(잔반처리 기구, 보존식 용기, 식품용 온도계, 염소농도 측정기, 냉장·냉동고 외부 부착용 온도계 등) 구비
- 원아 전용 식당이 없을 경우, 교실 배식 위한 운반기구 및 적온 급식기구 구비

4. 유치원급식 식중독 예방 관리

가. 식중독 예방 활동

1) 일일 위생·안전 점검

- 매 급식시마다 단위 유치원에서 위생관리 책임자가 일일 위생·안전점검 실시
- ‘유치원 급식 위생관리 점검일지[서식 4]’ 활용

2) 식중독 예방을 위한 기타 수칙

- 식사 전 원아 손 씻기 교육 실시
- 유치원급식 외 외부음식 반입 금지 및 유치원급식 외부반출 금지
 - 외부음식 반입 금지: 학부모 등이 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대 금지
 - ※ 유치원 원장 승인 시 가능하나 근거와 보존식 관리 철저
 - 유치원급식 외부반출 금지: 단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 위생·안전 대책 수립 후 기부 가능
- 완제품 및 전처리 가공식품의 무분별한 사용 지양
 - 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 사용여부 결정
 - 제조업체의 생산·영업능력 및 안전성 관리여부를 영업허가증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등을 통해 확인 후 사용 가능
- 운반 및 배식 관리 철저
 - 열장 음식은 57°C 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 이내 배식 완료



○ 교직원급식과 원아급식의 차별 금지

- 교직원이 식비를 추가 부담한다고 해도 메뉴가 다를 경우 위생관리에 지장을 초래할 수 있으므로 동일 식단 적용

○ 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(자문) 후 원장이 결정³²⁾

3) 미생물 검사 실시(보건안전진흥원)

○ 급식 위생·안전 관리를 위한 검사 실시(세부 계획 추후 별도 안내)

구분	시기	대상
식품접촉표면 미생물 검사	연중	학교급식법 대상 유치원 전체
조리식품 식중독균 검사	연중	표본유치원

※ 병설유치원은 초등 공동급식 안전성(미생물) 검사로 같음

※ 검사시기 및 물량은 업무사정에 따라 일부 조정될 수 있음

○ 유해 미생물이 검출된 유치원에 현장방문하여 원인분석 및 컨설팅 후 재검사 실시

- 재검사 결과 부적합 시 전문가 컨설팅 및 관할 교육지원청 집중관리

나. 식중독 대응체계 구축

1) 유치원 단위 식중독 사고 대책반 구성

○ 게시: 급식실 및 식당 등에 연중 게시

○ 내용

- 위생사고 발생에 대비하여 [부록 8]‘식중독 사고 대책반 구성도’를 참고하여 대책반 구성 및 운영
- 업무 분장에 따른 업무 숙지 및 구성 관련 담당자들 실명 서명 또는 내부결재(공람)
- 위생사고 발생에 대비하여 ‘식중독 발생 시 업무처리 흐름도’숙지 [부록 9]

2) 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 철저

○ 규모와 상관없이 모든 유치원에서는 식중독 사고 발생 시 원인 규명을 위해 유치원에서 제공한 모든 음식(오전, 오후 간식 포함)을 냉동고에 보관

※ 유치원 생일 파티 등의 행사에 제공하는 케이크 등의 간식류 포함

32) 서울특별시교육청 학교급식 운영 조례 제3조 제4항



- ※ 운반급식 운영 시에도 보존식 보관(업체 입회하에 매회 1인분, -18℃이하에서 144시간 보관)
- 보존식 전용 냉동고 확충 및 보관 중 교차오염이 발생하지 않도록 관리
- 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 매회 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 바람직)을 독립적으로 보존식 용기에 가득 담아 ‘보존식 기록지’ [서식 13]를 부착하여 -18℃ 이하에서 144시간 (6일) 보관
- ※ 보존식의 보관량 부족으로 식중독 원인식품 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 가득 담도록 조치하고 채취일, 식단명, 보존기한 등을 부착하여 보관
- 납품받은 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관

다. 식중독 의심환자 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 9]

2) 식중독 신속 보고체계 운영

- 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시
 - ※ 평일 보건실 방문 수준의 원아 수 및 증상과 비교 필요
- 보고기관: 교육지원청 및 보건소
- 보고방법: 유치원→교육지원청 및 보건소→보건안전진흥원 보고 체계로 즉시 유선보고 후 전자문서로 신속·정확하게 보고 【서식 16】
- ※ 원장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고 하는 등 식중독 발생사실 은폐·축소 및 지연보고 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

- 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치(국무조정실 지시사항)
- ‘학교안전공제회’의 급식 위생사고 통지 및 보상규정 적용
- 자치구 역학조사 결과 보고서를 받은 날로부터 10일 이내에 ‘식중독 원인조사 결과 보고 【서식 17】
- 식중독 판명 시 후속 조치 세부사항 참조[부록 10]
- 교육지원청에서는 식중독 발생 현황 공개: 공개 기간 1년(계시일 기준) 【서식 18】

5. 식품 알레르기 예방 관리

가. 식품 알레르기 유발식품 표시 의무화

1) 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화³³⁾

※ 위반 시 유치원급식 관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

2) 식품 알레르기 유발 식재료의 종류를 공지·표시³⁴⁾

- 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 유치원 홈페이지에 게재
- 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표에 함께 표시하여 식당 및 교실에 게시
- 식품의약품안전처 알레르기 식품 번호

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

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

나. 식품 알레르기 유병 유아 식사지도

1) 식품 알레르기 반응 유아 조사 및 대체식품 제공 노력

- 조사시기: 입학 및 새 학년 진학 시, ‘식품 알레르기 조사서[서식 14]’를 활용하여 알레르기 유병 유아 1차 선발, 학부모와 면담을 통해 유병 유아의 식품 알레르기 관리수준 결정

33) 학교급식법 개정(2013. 11. 23.)

34) 학교급식법 시행규칙 제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)



- 적절한 식품 알레르기 대체식품을 활용하여 유아의 영양 관리 실시
 - 대체식품은 같은 식품군에서 선택하는 것이 좋으나 대체식품의 선택 시 단백질의 유사성으로 인한 교차반응이 발생할 수 있으므로 주의 필요
 - 식품 알레르기 대체식품의 선택 시 다른 친구들과 같은 식품을 먹고자 하는 유병 유아의 심리를 고려하여 기존 식품과 유사한 형태의 대체식품을 선택
 - 조리 및 식품 배식 시 식품 알레르기의 원인이 되는 식품을 완벽하고 철저하게 제거하여 관리 그러나 정확한 진단 없이 음식을 제한할 경우 영양결핍, 성장장애를 초래할 수 있으므로 주의

2) 식품 알레르기 환자의 식사 지도

- 교실에서 배식 시 유병 유아 본인을 확인하고 담임교사가 메뉴표와 급식내용을 다시 확인하여 배식
- 담임교사는 유병 유아를 눈으로 확인하기 쉬운 자리(담임의 앞이나 옆 등)에 위치시키되 유아가 압박감을 받지 않도록 지도
- 다른 친구가 먹고 있는 알레르기 유발식품에 닿지 않도록 배려하고 특히 뒷정리나 급식 후 청소할 때 다른 아이의 알레르기 유발식품에 닿지 않도록 유의
- 급식재료를 상세히 기입한 식단표를 가정에 사전 배포하고, 유치원에서 처음 경험한 식품에 대해서는 알레르기 발현 정보에 대한 기록(식사일기)을 부모에게 알림

3) 식품 알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품알레르기 관리 수준 (대체식, 제거식)에 대한 동의서를 받는 것을 권장

4) 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴의 경우 제거식 또는 대체식 등을 권장

※ 알레르기 식품 제거로 인해 편식이 되지 않도록 지도

5) 식품 알레르기 발병이 되기 쉬운 음식을 제공하는 경우에 발병에 대처 할 수 있는 체제 정비

다. 식품 알레르기 유병 유아 응급대책

1) 식품 알레르기 유병 유아 조사 및 특별관리 실시

- 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인을 통한 특정 식품별 알레르기 유병유아 조사
- 해당 유아에 대한 영양상담 및 식생활 교육 등을 실시

2) 유병 유아 대응 체계 마련

- 식품알레르기 유병 유아의 보호자와 상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및



가정에서의 관리실태 등을 파악

- 보호자의 요구사항, 유치원에서의 관리방안 등을 협의, 보건일지 기록유지

※ '13. 4월, 인천지역 A초등학교 4학년(10세) 남학생이 급식으로 나온 우유가 섞인 카레를 먹고 축구를 하다 호흡곤란으로 쓰러져 응급 후송하였으나 뇌사

3) 유치원 내 아나필락시스 응급대책

- 유치원에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis)* 발생 시를 대비하여 신속 대응 및 실천 가능한 응급대책 구비
- 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)
- 아나필락시스 예방대책: 주의(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지)
→ 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취 금지) → 조치(119 연락, 도움 요청, 에피네프린 응급주사)

※ 대한천식알레르기학회 제공(홈페이지)

□ 아나필락시스(Anaphylaxis)

식품알레르기 원인물질에 노출된 후 짧은 시간 동안에 여러 기관에서 증상들이 동시에 나타나는 현상으로 원인 식품을 섭취한 후에 입과 피부, 위장, 호흡기 계통, 심장과 혈관 계통 등 우리 몸의 여러 조직과 기관이 한 번에 영향을 받음. 갑작스럽고 격렬하게 기도가 완전히 닫히면서 호흡곤란, 청색증, 혈압저하, 실신 등이 나타나는 아주 심한 경우도 있으며 이를 알레르기 쇼크라고 함

□ 식품 의존성 운동유발성 아나필락시스 정의

식품알레르기 원인물질에 노출된 후 운동을 하였을 때 나타나는 아나필락시스로 식품만 먹었을 때는 증상이 나타나지 않고 식품을 먹고 운동을 하였을 경우만 증상이 나타나기 때문에 식품알레르기라고 생각하지 못하는 경우가 많음

6. 감염병(코로나-19 등) 예방 관리

가. 감염병 예방의 목적

- 1) 감염병(코로나-19 등) 예방 및 확산 방지를 위해 유치원급식 운영상 필요한 급식 관리를 감염병 예방 단계에 대응함으로 원아 건강 보호
- 2) 감염병(코로나-19 등) 위기 경보 수준에 따라 급식운영 방법 수정·보완으로 원아의 감염병 예방 및 지역사회 확산 방지



나. 감염병 예방의 기본원칙

- 1) 감염병(코로나-19 등) 발생 시 사회적 거리두기 등 지역 및 유치원 여건을 종합적으로 고려하여 유치원 상황에 맞는 단계를 적용한 ‘유치원급식 운영계획’ 결정
- 2) 정상적인 급식운영 중 감염병(코로나19 등) 발생 시에는 확산 방지를 위해 불가피한 경우를 제외하고는 급식운영 원칙의 일부 수정·보완·취소·연기 실시
- 3) 「유치원급식 기본방향」을 불가피하게 일부 수정·보완·취소 또는 연기 등에 따른 조치는 반드시 준수
- 4) 급식 개시 이전에 급식소 전체 특별소독, 원아 간 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독, 식당 환기 강화
- 5) 식사 전 개인 손 씻기 등 청결을 실천할 수 있도록 지도

다. 감염병 예방의 기본방향

- 1) 급식운영 관리
 - 점심시간 식당 이동 전 추가 발열검사를 실시하되 가급적 원아들이 식당에 들어가기 전 검사 완료, 원아 간 접촉을 최소화하는 방법 마련
 - ※ 교실배식 유치원은 점심식사 전 교실에서 추가 발열 검사 실시 및 감염병(코로나-19 등) 증상 확인
 - 대체식 제공 또는 개인도시락 지참 등에 대한 사항은 학부모 의견수렴 및 유치원 운영위원회 심의(자문)
 - 교실배식 전환에 대한 반별 배식기구 및 운반인력 추가 등 사전 준비 필요
 - 필요시 등원 초기에는 간편식단 등을 제공하여 원아들의 접촉 및 밀집도를 최소화 하고, 단계적·순차적으로 일반식단 제공
 - 간편식 등을 제공할 경우 한시적 1회용품 사용 및 「유치원급식 영양관리 기준」 적용 유예
 - 급식 후 수업 시작 전까지 원아들이 생활 속 거리두기를 준수하도록 생활지도 철저





【 감염병 예방관리를 위한 급식 운영 주요 내용 】

구 분	검토사항
유치원 여건을 고려한 대책 수립	좌석 재배치 조정을 통한 원아 간 거리두기, 반별 시차배식, 식탁 칸막이 설치 등을 통해 밀집도 완화
급식실 방역	급식 개시 이전 특별소독, 원아 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독, 식당 환기 강화 등
원아 지도	식사 전 발열체크, 손소독, 배식 및 식사 중 대화 삼가 지도 등
급식종사자 건강관리	매일 2회(출근 직후, 배식 전) 건강상태 확인, 배식 시 위생마스크 및 일회용 장갑 착용 등

2) 급식종사자 건강 관리

- 급식종사자 감염병(코로나-19 등) 의심 증상자 발견을 위해 매일 2회(출근직후, 배식 전) 급식종사자의 건강 상태(발열 체크 등) 확인
- 감염병(코로나-19 등) 증상이 있는 급식종사자 발견 시 원장에게 즉시 보고 후 귀가 조치 및 감염병(코로나-19 등) 행동수칙 안내

3) 적용시기: 감염병(코로나-19 등) 관련 상황 안정 시까지 유효

4) 감염병(코로나-19 등) 단계별 세부 매뉴얼 : [부록 6] 참조

IV

유치원급식 영양관리 및 식생활 교육

- 1. 유치원급식 영양관리 47
- 2. 영양교육 및 식생활 교육 50
- 3. 식생활 안전 및 건강교육 활성화 56





IV. 유치원급식 영양관리 및 식생활 교육

1. 유치원급식 영양관리

가. 목적

- 학교급식법이 개정(2021.1.30. 시행)됨에 따라 유치원도 학교급식 대상에 포함되어 원아들의 먹을거리 안전과 유치원급식의 질 보장 및 체계적 영양관리 필요

나. 기본원칙

1) 학교급식 영양관리 기준 준수³⁵⁾ 및 영양관리

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

【유치원생의 영양소섭취기준】

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
유치원생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

* 점심식사 1회의 기준량을 제시(간식 제외)

- 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
- 2) 한국인 영양소 섭취기준(2020)을 고려하여 연령에 적합한 영양관리 기준을 준수하고 이에 맞는 균형 잡힌 식사제공

35) 학교급식법 시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) 제1항 별표 3





- 유치원의 급식은 만 3-5세 유아기의 영양기준량을 기준으로 계획
 - 에너지는 하루 평균필요량을 기준으로 하며, 단백질·칼슘·철·비타민A 등의 영양소는 하루 권장섭취량을 기준으로 하되 점심제공을 원칙으로 함
- 3) 올바른 식생활 행동과 태도 발달을 위한 식생활 교육 진행
- 유아기에 형성된 식습관은 일생에 걸쳐 장기적인 영향을 미치므로 편식·과식 등의 습관이 형성되지 않고, 균형 잡힌 식품을 섭취하도록 지도
 - 가족·친구 등 여러 사람들과 함께하는 식사예절 뿐 아니라 식사전·후 및 식사과정의 예절 지도

다. 식단관리 계획

1) 식단 작성의 기본계획

- 유치원에서 제공하는 급식의 총 섭취 열량은 점심 1회를 기준으로 교육부령에 따라 구성
- 저작능력이 약하고 소화 흡수 기능이 미숙한 유아기의 특징을 고려하여 식재료를 부드럽고 담백하게 조리, 싱거운 음식으로 식단을 구성하며 자극성이 강한 조미료나 식재료는 선택을 피함
- 원아들에게 다양한 식품을 경험할 수 있게 계획하며, 원아들의 기호를 고려하여 색감, 질감, 형태, 맛, 조리방법을 다양하게 구성
- 냉동, 가공식품보다는 천연 식품과 제철 식재료를 이용하여 우수하고 신선한 영양소를 제공하도록 구성
- 음식을 적절히 변화시킬 수 있는 주기식단(cycle menu)으로 구성
- 유치원별로 책정된 급식비용을 고려하여 식단 구성
- 급식인력과 시설 설비를 고려하여 구성

2) 식단 작성

- 급식 대상자의 영양섭취기준을 이용해 영양목표 기준치에 따라 식단 작성
 - 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정된 단위 유치원별 자체 영양기준량을 적용하여 식단 작성
- 필요 영양소 공급을 위한 식품 구성 계획
 - 영양소 필요량을 충족시키기 위하여 식품의 종류와 제공 횟수를 결정하고 음식을 끼니별로 조합하여 식단 구성



- 1주일 혹은 10일 정도로 반복되는 급식의 주기 결정
- 1일 섭취해야 할 식품의 종류와 양을 염두에 두고 주식, 국, 주찬, 부찬, 김치의 순서로 식단을 구성(식단 대강표 작성)

○ 식단표 작성 및 검토

- 1일 섭취영양소를 충족시키는 다양한 음식 종류와 가짓수를 결정하여 최종 식단표 작성
- 식단표는 1개월을 단위로 식단제공
- 동일한 식품이라도 다양한 조리법 등을 고려하여 작성
- 주식과 부식 및 간식의 중복여부, 영양가, 식재료의 다양성, 원가 등을 검토

○ 식품섭취량 및 필요량 산출 : 식단 작성 후 식재료 구매량 결정

- 필요한 식품재료의 종류 및 양의 파악과 급식인원 점검
- 기존에 남아 있는 재고량 파악
- 식품의 손질·조리과정 중 손실률을 감안하여 구매량 결정

○ 식단의 수정 및 활용

- 계절의 변화, 유치원의 예산계획, 원아 교육내용, 원아의 건강상태 등 유치원의 실정에 맞춰 열량과 단백질 함량이 유사하면서도 식재료와 조리법을 다양하게 하는 식품 목록 제시 가능

○ 식단 평가

- 식단 평가 시 고려사항으로는 영양구성의 적절성, 제시한 급식 배식량의 정확성, 조리 시간 및 조리 단계의 복잡성으로 인한 위생문제 발생 가능성, 원아의 식품 기호성, 원아의 식사 환경 등을 고려

3) 식단표에 따른 급식정보 제공

- 계획한 식단을 보기 쉽게 정리하여 일주일 또는 한 달 동안 제공하는 식단표 작성
- 식단표에는 열량과 단백질 등 주요 영양소의 함량을 함께 기재하여 영양정보 확인이 가능하도록 제공
- [농수산물 원산지 표시에 관한 법률]에 의해 쌀, 배추김치, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 및 그 가공품 등을 조리하여 제공하는 경우 원산지 표시사항을 기재
- 알레르기 유발식품 표시제에 따른 식품 원재료 기재
- 원아에게 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지를 통해 게시





라. 급식의 적정량

- 균형잡힌 식단으로 식사를 제공해도 실제 섭취량에 따라 원아의 영양 불균형 초래 가능
- 교사는 배식 시 구성식단의 적정 제공량에 대해 충분히 파악하여 배식
- 메뉴별 적정 제공량 기준을 확인하여 급식하되 구성된 식단의 음식 종류와 가짓수에 따라, 원아의 개인적 특성에 따라 양적 가감이 요구되며 전체 식단의 조화를 고려하여 급식량을 배분하는 것이 중요
 - － 음식 식재료와 조리법에 따라서 열량이나 영양소가 달라질 수 있음 고려
 - － 국·찌개 등으로 열량이 많은 음식이 제공된 경우(설렁탕, 삼계탕)와 열량이 적은 음식이 제공된 경우(콩나물국, 오이냉국) 주찬과 부찬의 양이 가감될 수 있음

2. 영양교육 및 식생활 교육

가. 영양교육 가이드라인

- 식품 및 식재료의 특성과 맛·영양, 식품과 건강·안전, 식품과 식생활, 식품과 문화, 식사예절 등 다양한 교육 내용을 누리과정과 연계하여 반영, 월별 추진계획 수립·시행
- 급식시간을 통해 식생활 교육, 식사예절 교육, 음식잔반 교육 등 다양한 관련 교육을 실시하며 급식현장을 식생활 교육의 장으로 활용, 이를 위한 교육환경 마련
- 학부모 대상 급식 관련 정보제공 및 가정 연계 식생활 교육 시행 권장
 - － 가정 내 급식 정보 공유
 - － 아침식사 거르지 않기 운동
 - － 가족 텃밭 가꾸기 활동
 - － 음식물쓰레기 줄이기 활동
 - － 과일·채소 많이 먹기 활동 등 시행

나. 식생활 교육활동

1) 식생활 교육의 필요성

- 원아의 식생활 지도는 식습관을 포함한 기본 생활습관과 집단생활습관에 대한 지도를 포함하며, 올바른 식습관 형성의 여부에 따라 개인의 신체적, 정서적, 사회적 건강상태가 좌우되므로 유아기의 올바른 식생활 교육이 필요
- 유치원에 머무르는 시간이 늘면서 과거 가정에서 지도하던 식습관 지도가 교사에게 중요한 생활지도 중 하나로 부각



- 유아기의 좋은 식생활 행동과 태도는 기본생활습관의 형성 뿐 아니라 원아의 전반적인 발달에 긍정적인 영향을 줌

2) 일상생활과 급식과정(급식 전·후, 식사과정)을 통한 기본적인 식생활 지도

○ 급식 전 지도내용 (음식 먹기 전)

- 식사 전 손 씻기
- 식탁과 의자를 바르게 놓고 주변 정리하기
- 식탁에 앉을 때에는 바른 자세로 앉기
- 식사를 준비해 준 사람에게 감사하는 마음 갖기

○ 급식 진행 시 지도내용 (음식 먹을 때)

- 웃어른이 먼저 식사를 시작한 후 식사하기
- 바른 자세로 먹기
- 수저 바르게 사용하기
- 흘리지 않고 꼭꼭 씹어 먹기
- 밥과 반찬을 골고루 먹고 편식하지 않기
- 음식물이 입안에 있을 때에는 소리를 내거나 말하지 않기
- 돌아다니지 않고 제자리에 앉아 식사하기
- 적당한 시간 안에 즐겁게 대화하며 식사하기
- 음식물을 소중히 여기는 마음으로 남기지 않기

○ 급식 후 지도내용 (음식 먹은 후)

- 입가에 묻은 음식물은 휴지나 수건으로 닦기
- 식사 후에도 감사하는 마음 갖기
- 자신이 사용한 식기는 정해진 장소에 가져다 놓기
- 식사한 자리와 주변을 깨끗이 정리하기
- 식사 후에는 반드시 이 닦기

3) 놀이, 체험 중심의 식생활 지도

- [누리과정-건강하게 생활하기]를 주제로 다양한 교안을 활용하여 식품과 영양, 식품과 맛, 식품안전, 식사예절, 식품과 질병 등의 식생활 교육 실시
- 놀이와 체험을 통해 건강한 식생활에 대한 다양한 즐거움을 경험하고 올바른 식습관을 형성하도록 교육
- 구체적이고 다양한 교안 및 교육 콘텐츠 개발을 통해 효과적인 식습관 교육 진행



【 식생활 교육안 】

구분	내 용
영양·식생활	<ul style="list-style-type: none"> • 아침밥을 먹어요 • 꼭꼭 씹어 먹어요, 컬러푸드를 먹어요 • 채소·과일과 친해지기, 우리 농산물을 즐겨 먹어요 • 영양밥상·건강 간식 차려요 • 놀이를 통한 영양지식 습득하기 • 면역력 쑥쑥을 위한 제철음식 먹어요 • 편식 없이 골고루 먹어요 • 선생님이 주신 것은 되도록 남기지 않아요 • 저염, 저당, 저지방으로 건강하게 먹어요
미각교육	오감교육, 미각교육 푸드브릿지로 식품과 친해지기
식품안전교육	올바른 손 씻기, 개인위생, 식중독 예방, 원아 기호식품의 안전과 영양
식사예절	올바른 식사예절, 올바른 숟가락·젓가락 사용법, 다도교육
식품알레르기	식품알레르기 이렇게 조심해요
텃밭교육	텃밭노작활동, 생태체험, 허브텃밭
요리활동	건강음료 만들기, 키즈 쿠킹, 쌀 간식 만들기
기타 체험 교육	영양·식생활 체험관, 박물관 체험, 영양 VR체험

4) 위해가능 영양성분 저감화를 위한 식생활 지도

○ 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립 및 튀김류(가공식품 등) 주2회 이하 사용 권장

○ 당 저감화를 위한 식생활 지도

- 2020 한국인 영양소 섭취기준에서는 총 당류 섭취량을 총 에너지량의 10-20%로 제한하고, 특히 식품의 조리 및 가공 시 첨가되는 첨가당은 총 에너지 섭취량의 10% 이내로 섭취하도록 권장
- 첨가당의 주요 급원으로는 설탕, 액상과당, 물엿, 당밀, 꿀, 시럽, 농축과일주스 등이 있음
- 원아의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 하며, 영양정보 및 표시 확인
- 원아들의 당 섭취 저감화를 위한 식생활 교육을 진행하며 교육 내용은 아래의 내용을 참조할 수 있음
 - 당의 종류 및 특성(맛), 당류식품의 종류



- 과도한 당 섭취 시 발생하는 몸의 변화
- 관련 원아 기호 식품의 종류 및 적정 섭취량
- 올바른 당류 식품의 선택과 섭취 방법
- 당 섭취 저감화를 위해 영양교사·조리(실무)사 뿐만 아니라 학부모를 대상으로 하는 식생활 교육 진행

○ 나트륨 저감화를 위한 식생활 지도

- 2020 한국인 영양소 섭취기준에서 3-5세의 충분섭취량은 1,000mg/일로 설정하였고, 만성질환 위험감소 섭취량으로 1,600mg을 설정
- 급식 제공 시 식사준비자(조리(실무)사)의 입맛에 맞출 경우 원아들은 과량의 나트륨을 섭취하게 되므로 주의 필요
- 나트륨의 배설을 촉진시키는 과일과 채소를 충분히 급식으로 제공
- 원아들의 나트륨 섭취 저감화를 위한 식생활 교육을 진행하며 교육 내용은 아래의 내용을 참조할 수 있음
 - 나트륨 식품의 정의와 특성(맛)
 - 과다한 나트륨 섭취 시 발생하는 몸의 변화
 - 나트륨 관련 원아 기호 식품(라면, 어묵, 햄, 감자칩 등)에 대한 정보 제공 및 제한
- 나트륨 섭취 저감화를 위해 영양교사·조리(실무)사 뿐만 아니라 학부모를 대상으로 하는 식생활 교육 진행

○ 지방 저감화를 위한 식생활 지도

- 2020 한국인 영양소 섭취 기준에서는 원아(3-5세)의 적정 지질 섭취 기준은 하루 섭취 에너지량의 15-30% 수준, 포화지방산은 총 에너지 섭취량의 8% 미만, 트랜스지방산은 1% 미만으로 설정
- 돈까스와 같은 튀긴 음식의 제공 횟수를 제한하며 버터, 마가린, 쇼트닝 등이 많이 함유된 빵과 케익 등을 제공 시 포화지방과 콜레스테롤, 트랜스지방 함유량 확인 필요
- 튀김·볶음 조리보다는 삶기·찜·구이·수육 등의 조리법 사용 권장
- 원아들의 지방 섭취 저감화를 위한 식생활 교육을 진행하며 교육 내용은 아래의 내용을 참조할 수 있음
 - 지방의 종류 및 특성(맛)
 - 과도한 지방 섭취 시 발생하는 몸의 변화
 - 관련 원아 기호 식품의 종류 및 적정 섭취량
 - 건강한 지방의 선택과 섭취 방법



- 지방 섭취 저감화를 위해 영양교사·조리(실무)사 뿐만 아니라 학부모를 대상으로 하는 식생활 교육 진행

5) 영양문제 해결을 위한 식생활 지도

○ 비만과 식생활 지도

- 소아비만은 성인비만과 마찬가지로 고지혈증, 지방간, 고혈압, 당뇨 등과 같은 질병을 조기 유발할 뿐만 아니라 소아 비만의 반 수 이상이 성인비만으로 이행
- 비만관리 예방과 관리 원칙
원아비만은 아동과 가족이 비만 치료의 필요성을 느끼지 않는 경우가 많으나 아동비만으로의 이동이 용이하므로 관리 필요
- 비만아 식사관리 시 유의사항
 - 정도비만인 경우 체중감량보다는 체중유지를 목표로 함
 - 현재 체중을 유지하면서 자연적인 키 성장에 따라 현재 체중이 바람직한 체중이 되도록 관리
 - 체중조절을 위해서는 원아의 활동량 증가가 필수적이므로 즐겁게 많이 움직일 수 있도록 유도
 - 원아와 부모 모두에게 열량, 포화지방, 당분 및 염분함량이 높은 고열량·저영양 식품을 배제하고, 성장에 필요한 영양소를 골고루 함유한 식품이나 음식을 선택하는 방법 교육
 - 식사와 간식은 정해진 시간에, 식탁에서만 먹고 천천히 꼭꼭 씹어 먹도록 지도
 - 눈에 띄는 곳에 지방과 당 함량이 많은 과자류를 놓지 않음
 - 과자나 사탕 등 먹는 것으로 보상하지 않음

○ 편식과 식생활 지도

- 편식은 어떤 종류의 식품만을 좋아하고 다른 식품의 섭취를 거부하는 경우를 말함
- 유아기의 식욕과 식품의 기호는 불안정하며 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적 차이가 많아 쉽게 변할 수 있는 시기이므로 편식으로 인해 원아의 건강 및 발육에 영향을 줄 경우 교정 필요
- 편식 해결을 위한 식생활 교육 방법
 - 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 함
 - 원아가 싫어하는 반찬은 양을 조금씩 점차적으로 늘림
 - 식사는 정해진 시간에 정해진 장소에서 하도록 지도
 - 식사 시간에 원아가 적당한 공복 상태가 되도록 활동 유도



- 식사 도중 책을 읽거나 TV 시청 등의 행동 제한
- 편식을 다룬 그림책이나 비디오 등의 교재를 활용하여 교육

다. 전통식생활 교육활동

1) 시행방법

- 전통 식사예절 체험교육, 텃밭을 통한 농작물 재배 체험교육, 제철 식재료를 이용한 요리체험교육을 교육과정에 포함할 수 있음
- 전통음식 명인, 요리 전문가, 농업 전문가 등 지역사회 전문가 초빙으로 전통 식문화 체험 프로그램 운영
- 텃밭을 통한 우리 농산물로 전통음식 체험교육을 실시하며, 맞춤형 교육으로 특색 있게 운영

2) 교육내용

- 전통음식 체험교육, 농촌체험 교육 등 다양한 체험을 통한 전통식문화 교육 진행
- 한국의 주요 절기와 명절들에 대해 알고 전통음식과 문화를 체험

【 한국의 주요 절기와 전통음식에 따른 교육활동안 】

절기·명절	전통음식	체험 내용
설날 대보름	떡국 오곡밥과 나물	설날과 대보름의 의미를 알고 전통문화와 음식 체험
입춘	된장, 고추장	장 담그기 체험
삼짇날	화전, 꽃 국수	먹을 수 있는 꽃과 허브에 대해 교육 및 체험
한식날, 곡우	찬 음식, 증편	텃밭에 씨뿌리기 또는 채소심기 체험
단오	쫄떡과 차	떡 만들기 및 다도체험을 통해 차를 우리는 방법과 마시는 예절교육
유두절	오색국수, 오이소박이	식품과 식재료에서 느껴지는 오감체험
칠월칠석, 삼복	과일화채, 삼계탕	여름과일 및 제철과일에 대해 교육하고 과일의 맛과 특징에 대해 표현해 보기
추석	송편과 다식	추석 명절의 다양한 민속놀이를 체험하고 전통 음식들을 만들며 체험
입동	김치, 채소요리	김장하기 체험, 텃밭에서 가꾼 다양한 채소로 요리하기
동지	팔죽과 새알심	동지 팔죽과 새알심의 의미 알기
섣달	골동반과 식혜	섣달그믐의 의미와 음식 체험





- 지역사회 공동체와의 연계를 통한 농촌체험 활동 진행
 - 지역 특성 농산물 농장 체험을 통해 로컬푸드 이해하기
 - 직접 재배한 농산물로 요리해 보기 체험(딸기농장 딸기 따기 및 딸기잼 만들기)
 - 슬로우푸드 만들어보기 체험을 통한 건강한 음식 이해하기
- 텃밭을 통한 전통 음식에 대한 이해 제고로 급식문화 개선교육
 - 원아들의 텃밭 가꾸기 활동을 통해 직접 재배한 건강한 식재료를 직접 소비함으로써 건강한 식생활 인식 확대
 - 푸드마일리지, 탄소발자국, 신토불이 등의 개념 이해
 - 전통 식재료들을 사용한 전통 한식 요리의 우수성 교육

3. 식생활 안전 및 건강교육 활성화

가. 식생활 안전교육 활성화

1) 올바른 손 씻기 및 개인위생 교육

○ 올바른 손 씻기 6단계 익히기

손바닥-손등-손가락사이-두 손 모아-엄지손가락-손톱 밀

○ 친구들과 함께 실습해보기

○ 손을 씻는 장소 및 시간 체크

- ☒ 식사하기 전·후
- ☒ 간식 먹기 전·후
- ☒ 바깥 놀이 후
- ☒ 미술 활동 후
- ☒ 화장실 다녀온 후

2) 건강한 먹을거리(안전한 기호 식품) 선택 방법에 대한 교육

○ 깨끗하고 신선한 원재료 선택 방법

- 소비기한 알아보기
 - 식품의 제조 일자의 의미와 표기 방법 이해하기
 - 소비기한의 정의와 종류
 - 소비기한 내 신선한 식품 고르기
- 영양성분표 알아보기
 - 영양성분표란 : 원아 수준에서의 영양성분표를 해석할 수 있도록 교육함



- 영양성분표 읽는 방법 : 읽는 방법 훈련하기
- 안전한 기호 식품 선택 방법
 - 원아 기호 식품 인증제에 대해 알아보기
 - 원아 기호 식품의 의미를 교육
 - 원아 기호 식품의 선택과 건강한 간식 고르는 방법 : 원아 기호식품의 종류를 설명하고 건강한 간식을 선택할 수 있도록 유도
 - 식품첨가물 알아보기
 - 식품첨가물의 정의 : 원아가 주로 섭취하고 있는 간식에 포함된 식품첨가물의 종류를 알 수 있도록 교육
 - 식품첨가물을 많이 함유된 가공식품을 다량 섭취할 경우에 발생할 수 있는 질병을 소개하고, 원아들이 추후 간식을 선택할 때 고려대상이 될 수 있도록 함

나. 건강교육 활성화

1) ‘매일 아침먹기’ 실천 방법 교육

- 아침먹기의 필요성에 대해 설명하고, 아침결식이 발생하지 않도록 유도
- ‘가족과 아침먹기’를 위한 실천 방법 교육하고 각 가정에서 연계될 수 있도록 학부모 안내도 병행

2) 건강하고 행복한 식생활 교육

- 덜 달게, 덜 짜게, 덜 기름지게 먹기
- 골고루, 알맞게, 감사하게 감사하며 먹기

memo



V

친환경 유치원급식 추진

1. 기본 방향	61
2. 유치원급식 예산 지원 단가	62
3. 세부 내용	63
4. 운영 준수사항	68
5. 급식비 지원 및 정산	69
6. 행정사항	70





V. 친환경 유치원급식 추진

1. 기본 방향

가. 목적

- 모든 유아에게 차별 없는 안정적인 급식 제공으로 유아 건강 도모 및 학부모 부담 경감

나. 주요내용

- 1) 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 12. 31.
- 2) 지원대상: 공·사립 유치원 전체
- 3) 지원범위: 학기 중 수업일의 점심 1식
(간식, 방학 중 및 방과 후 돌봄 과정 급식비는 지원 제외)
※ 우유 단가는 별도 산정하지 않으며, 중식 식단 구성 시 포함 가능
(학교급식의 영양관리기준상 유치원생의 경우 간식을 제외하고 산출함)
- 4) 지원일수: 정규 수업일의 급식 운영일수(편성된 예산 범위 내)
※ 2024년도 예산편성 기준일수는 공립 182일, 사립 217일로 함('24. 1~12월)
※ 토요일 또는 공휴일에 유치원 행사를 개최하고 행사가 개최되는 날을 수업일수에 포함할 경우 중식비 지원 가능(「유아교육법 시행령」 제14조)
- 5) 친환경 농산물 사용 권장 비율: 전체 농산물 구입물량 대비 60% 이상 친환경 농산물 사용 권장
- 6) 재원분담: 교육청 50%, 서울시 30%, 자치구 20%
- 7) 유치원급식비 지원 제외 대상
 - 가정도시락, 유치원 밖 급식(현장학습, 체험학습 등), 교직원급식비
 - 건강상의 이유로 유치원급식을 하지 못하는 경우 개별 메뉴 미제공
단, 특수교육 대상 순회학급 유아, 위루관 유아는 식품비 범위 내 별도 지원
 - 수업일 점심을 제외한 간식, 석식, 방학 중 급식, 방과 후 돌봄 과정 급식비, 요리실습비
- 8) 특수교육대상(순회학급 유아, 위루관 유아) 지원
 - 특수교육 대상 유아 중 건강상의 이유로 유치원급식이 어려운 유아 지원
 - 소속유치원 식품비 범위 내, 급식일수만큼 연 2회 이상 나누어 지급(분기, 반기 등) ※ 유치원 자율 결정
 - 온누리상품권(지류, 모바일), 제로페이, 현금 등 지원(천원 단위 절상), 증빙서류 유치원 보관



2. 유치원급식 예산 지원 단가

가. 공립유 급식비 지원

○ 공립유: 1식당 4,462원~4,090원(1구간~3구간 차이 372원)

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비	관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감 (a-b)
1	~100	3,522	167	773	4,462	4,208	254
2	101~200	3,304	167	773	4,244	3,999	245
3	201~	3,150	167	773	4,090	3,852	238

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

나. 사립유 급식비 지원

○ 사립유: 1식당 5,191원~6,409원(1구간~5구간 차이 1,218원)

(단위: 원)

구간	급식 인원수 (원아수*)	식품비	관리비	인건비					2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감 (a-b)
				영양(교)사*	조리사	조리실무사	급식보조	계			
1	~49	3,522	167	-	-	1,049	453	1,502	5,191	4,996	195
2	50~100 (50~99)	3,522	167	-	1,200	525	453	2,178	5,867	5,660	207
3	101~150 (100~150)	3,304	167	195	1,200	525	453	2,373	5,844	5,643	201
4	151~200 (151~199)	3,304	167	195	1,200	1,049	453	2,897	6,368	6,152	216
5	201~ (200~)	3,150	167	390	1,200	1,049	453	3,092	6,409	6,196	213

※ 영양(교)사는 「학교급식법」에 따라 원아 수* 기준, 식품·관리비와 조리(실무)사, 급식보조는 급식인원 수 기준임

※ 교직원 급식비 중 인건비 단가는 실제 인건비를 지원받는 구간별 직종 단가를 합친 금액 이상으로 산정함

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)



3. 세부 내용

가. 식품비 지원

1) 지원단가 및 금액

○ 지원단가: 급식인원수에 따른 구간별 단가 차등 지원(3구간) (단위: 원)

구간	급식인원수 (원아수+급식교직원수)	2023. 식품비 ①	2024. 식품비 ②	2024. 인상액 ②-① (인상률)
1	1~100명	3,367	3,522	155 (4.6%)
2	101~200명	3,158	3,304	146 (4.6%)
3	201명 이상	3,011	3,150	139 (4.6%)

○ 지원금액: 구간별 식품비 단가×원아수×급식일수

※ 급식인원수는 식품비 지원 구간 결정 시 적용하며 예산은 원아수, 급식일수에 비례하여 지원

2) 운영기준

○ 매월 1일 기준 급식인원수에 따른 구간 변동 시 예산집행의 식품비 단가 변동됨
(월 1일이 방학기간인 경우 개원일 기준 급식인원수 반영)

예1) 3. 1. 기준 급식인원수 105명(2구간) 예산 신청 후 원아 모집 미달로 3. 1. 96명, 4. 1. 103명인 경우 3월은 1구간 단가로, 4월은 2구간 단가로 집행

예2) 8. 1.이 방학 기간이고 8. 8.에 2학기 개원인 경우 8. 8. 기준 급식인원수의 단가로 집행

○ 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]에 따라 식재료 품질 기준 및 계약 법령을 준수한 식재료 사용

○ 식품위생법 시행령에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

○ 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 '서울친환경유통센터', 'HACCP 지정 업체'³⁶⁾ 등 이용 권장

○ 농산물 구입물량 대비 친환경 농산물 60% 이상 사용 권장

※ 친환경 쌀 등 포함(부득이하게 물량 산출이 어려울 경우 금액으로 산출 가능)

○ 급식의 질 제고를 위해 친환경 농산물 사용 비율 점진적 확대

※ 연차별 목표치: '22년: 40% ↑ ⇨ '23년: 50% ↑ ⇨ '24년: 60% ↑ ⇨ '25년: 70% ↑

36) HACCP 지정업체: 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr): 메인화면(상단)-HACCP-인증업소찾기-식품 및 축산물



나. 관리비 지원

1) 지원단가 및 금액: 지원단가(167원)×원아수×급식일수

2) 운영기준

○ 급식 관련 소모품비 등으로 사용

○ 유치원 여건에 따라 식품비로 통합하여 사용 가능(단, 식품비는 관리비로 전환 사용 불가)

□ 관리비 사용 가능 항목

○ 급식에 이용하는 소모품

- 급식 관련 일회용품류: 위생장갑, 각종 측정용 페이퍼, 휴지류, 건전지류, 쓰레기 종량제봉투, 포충기 끈끈이, 배식용 물품, 랩, 호일, 비닐류

- 내용연수가 1년 미만으로서 파손 쉬운 물품: 스테인리스 열치망, 장갑류, 행주류, 마스크, 기능성 조리용 위생복, 앞치마, 위생 장화, 검수용 가운, 수세미류, 분무기, 고무호스, 위생모자, 팔토시, 건지개, 소독기 전구 및 포충기 전구

- 내용연수 1년 이상으로서 취득단가 10만원 미만으로 파손되기 쉬운 물품: 바구니, 스테인리스 컵, 가스 점화기 및 충전 가스, 국그릇, 보존식 용기, 도마 및 칼류, 각종 청소도구, 조리도구, 수저, 젓가락, 폐달식 휴지통, 빨래건조대, 배식도구, 온도계(탐침, 냉장고용, 적외선), 습도계, 소독 발판매트, 타이머, 대야, 다목적통, 칼갈이용 제품, 기타 소모성 물품으로 취득단가 10만원 미만 소형 조리기구, 운반카 바퀴

○ 조리·세척 소독제 및 세제, 위생 관련 용품: 각종 소독액, 급식실용 손 소독제, 유인살충제, 각종 세제류, 조리(실무)사 위생용품

○ 전기요금, 가스비, 상하수도 요금 등 급식실 운영 관련 공공요금은 급식실 별도 계량기 등의 설치를 통해 사용량 구분이 가능한 경우 일부 금액에 대해 사용 가능

□ 관리비 사용 불가 항목

○ 급식시설·설비(장비)의 소모성 부속품 구매: 수리에 해당

○ 기구구입 및 시설 유지·보수: 자체 운영비에서 운영

○ 연료비 등 공공요금이나 급식실 별도 계량기가 설치되어 있지 않아 급식실 용도인지 구분이 불가한 경우: 자체 운영비에서 운영

○ 수익자부담을 포함한 유치원급식비에서 아래 사항이 집행되지 않도록 유의

- 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비(청관제 등)

- 가스 검사비, 가스설비 수리비, 가스보험료

- 조리기구 구입 및 수리

- 소모품비(세제류, 위생장갑 등) 외의 경비: 급식실 방역·소독비, 텀웨이터 보수·유지비, 정수기 유지 관리비, 음식물쓰레기 위탁처리 용역비, 조리(실무)사 연수 및 협의회비 등



다. 인건비 지원

1) 지원단가 및 금액

○ 지원단가 및 인력: 공립 773원 / 사립 3,092원

구분	지원인력	지원단가(원)	비고
공립	급식보조인력	773	교특인건비 교육청 부담
사립	영양교사(390원), 조리사(1,200원), 조리실무사(1,049원), 급식보조인력(453원)	3,092	

☞ 단, 공동조리 사립 유치원은 급식보조인력(453원) 단가 지원

※ 원아수(매년 10월 정보공시 기준) 100명 미만 사립유는 영양교사(390원) 인건비 단가 제외

※ 급식인원수 50명 미만 사립유는 조리사(1,200원) 인건비 단가 제외

○ 구간별 지원단가

(단위: 원)

급식인원수 (명)	공립	사립			원아수 (명)	사립	사립 합계
	급식 보조인력	조리사	조리실무사	급식 보조인력		영양(교)사	
1~49	773	-	1,049	453	1~99	-	1,502
50~100	773	1,200	525	453			2,178
101~150	773	1,200	525	453	100~199	195	2,373
151~200	773	1,200	1,049	453			2,897
201~	773	1,200	1,049	453	200	390	3,092

※ 영양(교)사는 학교급식법 시행령에 따라 원아수 기준, 그 외 급식종사자는 급식인원수 기준임

※ 교직원 급식비 중 인건비 단가는 위의 구간별 지원단가 중 인건비를 지원받는 직종의 단가만을 산정함

○ 지원금액: 지원기준에 따른 직종별 상한액 내 인건비 실 소요액

2) 지원기준: 관계 법령에 근거하여 지원

원아수	지원기준(명)	급식인원수 (원아수+ 급식교직원수)	지원기준(명)			계
	영양(교)사		조리사	조리실무사	급식보조인력 (공·사립)	
1~49	-	1~49	-	1	1	2
50~99	-	50~100	1	0.5	1	2.5
100~150	0.5	101~150	1	0.5	1	3
151~199	0.5	151~200	1	1	2	4.5
200~250	1	201~250	1	1.5	2	5.5
251~300	1	251~300	1	2	2	6
301~350	1	301~350	1	2.5	3	7.5
351~400	1	351~400	1	3	3	8
401~450	1	401~450	1	3.5	3	8.5
451~	1	451~	1	4	4	10





○ (사립유) 영양교사

－ 관련 근거: 학교급식법 시행령 제8조의2 및 부칙 제2조

원아수	지원기준(명)	인건비 기준
100명 미만	-	- 영양교사 (1명): 최대 연 31,771천원 - 영양교사(0.5명): 최대 연 15,886천원
100명~199명	0.5 (주 20시간)	* 교사 9호봉 기준, 4대보험 및 퇴직금 포함, 공무원 임금인상을 반영 * 단, 학교급식법 개정('21. 1. 30.) 이전부터 계속 고용된 영양사는 최저임금 (월 2,060,740원) 이상 ~ 영양교사 1명 연봉 이하 실 소요액을 지원할 수 있음
200명 이상	1 (주 40시간)	

☞ 영양교사 인건비 지원 조건

- ▶ 지원대상: 학교급식법을 기준으로 하며, 원아수 100명 이상 사립유치원에서 자격 및 근무기준을 준수하여 배치한 유치원에 지원(검직 시 미지원)
 - 교육지원청 초등지원과(유아교육)에 임용 보고된 영양교사
 - 학교급식법 개정('21. 1. 30.) 이전부터 계속 고용된 영양사
- ※ 계약제 영양교사인 경우 사립학교 계약제교원 운영지침 준수
(임용기간 1개월 이상) 예외적으로 만 65세까지 임용 가능 - 2024학년도 한시 적용

▶ 근무조건

- 원아 수 200명 이상 유치원(단독배치): 주 40시간 상시근무
- 원아 수 100명 이상~200명 미만 유치원(공동배치): 유치원별 주 평균 20시간 근무
(영양교사 기준 주 40시간 근무)
- ※ 기타 수당 등에 따른 부족액은 자체 해결
- ※ 매년 10월 정보공시기준으로 학교급식법 적용 대상이 변경됨을 감안하여 학기 중에 영양교사 배치 대상에서 제외되거나 단독배치 → 공동배치 대상으로 변경될 경우 다음연도 2월까지 인건비 지원

23년 원아수 (‘23. 10월 정보공시)	24년 원아수 (‘24. 10월 정보공시)	인건비 지원
100명 이상 - 영양교사 공동배치 대상	100명 미만 - 영양교사 배치 대상 제외	’25. 2월까지 영양교사 0.5명 인건비 지원
100명 미만 - 영양교사 배치 대상 제외	100명 이상 - 영양교사 공동배치 대상	’24. 10월부터 영양교사 0.5명 인건비 지원 가능
200명 이상 - 영양교사 단독배치 대상	200명 미만 - 영양교사 공동배치 대상	’25. 2월까지 영양교사 1명 인건비 지원(단독배치 유지 시)
200명 미만 - 영양교사 공동배치 대상	200명 이상 - 영양교사 단독배치 대상	’24. 10월부터 영양교사 1명 인건비 지원 가능 (공동배치 유지 시 0.5명 인건비 지원)

☞ 영양교사 인건비 지원 제외 대상

- 원아수 100명 미만 유치원에 채용된 영양(교)사 지원 제외
- 학교급식법 개정 이후 신규 채용된 영양사 지원 제외
- 이사장-영양(교)사, 원장-영양(교)사, 교사-영양(교)사 등 직무 겸직 시 지원 제외
- ※ 단, 영양사-조리사 겸직 시 영양사 또는 조리사 중 1개 직종 지원



○ (사립유) 조리인력

－ 관련 근거: 식품위생법 제51조, 식품위생법 시행령 제2조

급식인원수	지원기준(명)			인건비 기준	비고
	조리사	조리실무사	계		
1~49	-	1	1	- 조리사(1명): 최대 연 30,705천원 - 조리사(0.5명): 최대 연 15,353천원 - 조리실무사(1명): 최대 연 29,526천원 - 조리실무사(0.5명): 최대 연 14,763천원 * 교육공무직 기준, 4대보험(기관부담금) 및 퇴직금, 각종 수당 포함	조리실무사 151명 이상에서 50명마다 0.5명 추가지원
50~100	1	0.5	1.5		
101~150	1	0.5	1.5		
151~200	1	1	2		
201~250	1	1.5	2.5		
251~300	1	2	3		
301~350	1	2.5	3.5		
351~400	1	3	4		
401~450	1	3.5	4.5		
451~	1	4	5		

※ 집단급식소(급식인원수 50명 이상)에만 조리사를 둘 수 있어 50명 미만은 조리사 인건비를 지원하지 않음

조리인력 인건비 지원 조건

- ▶ 학기 중 점심 기준 급식 업무 전담 조리 인력(겸직 시 미지원)
- ▶ 유치원 청소 등 기타 업무 병행 시 지원 제외
- ▶ 조리인력의 병가, 공가 등에 따른 대체인력 채용 시 지원 인건비 내에서 지급 가능 (별도 대체인력 인건비 지원 없음)
- ▶ 영양교사가 조리사 면허를 소지하고 조리사 겸임 시, 조리사를 채용하지 않은 경우에 한해 조리실무사 1인 인건비 지원

○ (공·사립유) 급식보조인력

- － 지원대상: 공립 및 사립 유치원 전체
- － 배치기준: 급식인원수 150명당 1명
- － 인건비 기준: 최대 12,140원×최대 2.9시간×급식일수×102.75%(고용 및 산재보험)

※ 시급단가: 2024. 서울시교육청 생활임금 기준

급식보조인력 인건비 지원 조건

- ▶ 지원 기준에 따라 주 15시간 미만 근무(일 2.9시간 이하 초단시간 근로자)
- ▶ 학기 중 점심 기준 배식, 운반, 조리보조 등 급식 업무 전담 인력(겸직 시 미지원)
- ▶ 유치원 청소 등 기타 업무 병행 시 지원 제외, 방학 중 인력 지원 제외

3) 운영기준

○ 조리인력 및 급식보조인력은 인건비 범위 내에서 탄력적으로 운영 가능

※ 유치원운영위원회 심의(자문) 등을 통해 배치 인원 조정

※ 인건비 범위: 지원받은 조리인력과 급식보조인력 총 인건비

○ 근무일수, 기타 수당 등에 따른 부족액은 자체 해결



4. 운영 준수사항

가. 목적 외 사용 금지

- 친환경 유치원급식비는 전액 급식비로 사용하고 타 사업으로 전용 금지

나. 학기 중 중식에 대한 학부모 부담 금지

- 급식비 지원 항목인 식품비, 관리비, 인건비에 대하여 학부모 부담 금지

다. 지원예산 부족 시 유아학비 지원금 등에서 자체 해결

- 급식운영 중 발생하는 부족분은 유아학비 지원금, 운영비 등에서 사용하여 원활한 급식 운영
- 라. 유치원 여건에 따라 관리비는 식품비로 통합사용 가능(단, 식품비는 관리비로 전환 사용 불가)
- 마. 조리인력 인건비와 급식보조인력 인건비는 유치원 여건에 따라 통합사용 가능
- 바. 학교급식법 시행규칙 제5조 제1항[별표3]에 따라 만 3세~만 5세 영양기준량을 충족할 수 있도록 식단 작성

- 영양섭취기준량에 기초하되, 구성 식품의 다양성 및 연령별 활동량, 소화성 등 고려

- 매월 식품비가 균형적으로 집행될 수 있도록 계획적인 식단 구성

※ 특정 월(月)에 예산이 편중되어 집행되지 않도록 월별 지출 계획 철저

사. 급식실 개·보수 등 불가피한 사유로 유치원 급식 중단 시, 부득이하게 대체식(외부 운반급식, 빵, 우유 등)을 지원하는 경우 친환경 유치원급식비 집행 가능

- 유치원운영위원회 심의(자문), 학부모 의견 조사 등으로 급식 운영방식(외부 운반급식 등)을 정하여 민원 발생 최소화

※ 친환경 유치원급식 일수에 포함, 빵·우유 등 완성품 구입 시 보존식 관리 철저

아. 외부 운반급식 단가 5,930원 / 1식(전부위탁 경우)

- 학교급식법 제15조에 따라 유치원급식 여건상 불가피한 사유로 외부 운반급식 운영 시 업체 적격면허 등 확인 후 5,930원 범위 내 유치원별 단가 계약 체결, 급식 운영

※ 위탁계약 시 식품비는 “유치원 규모별 식품비 지원단가” 이상 준수

- 학교급식법 시행령 제11조에 따른 급식 업무위탁의 사유에 해당되지 않을 경우 지원 제외

※ 학교급식법 시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)

- ① 법 제15조제1항에서 “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.
 1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
 2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
 3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

자. 간식, 방학 중 및 방과 후 돌봄 과정 급식비로 지출 불가

- 급식인원을 고려하여 별도 급식비 책정



차. 친환경 유치원급식비로 교직원 급식비 지출 불가

- 교직원 급식비는 유치원 여건, 지역 실정, 각종 지원금 등을 고려하여 유치원운영위원회의 자문을 거쳐 결정하되, 유아 1인당 급식단가(식품비, 관리비, 인건비) 이상으로 책정³⁷⁾ 다만, 학교와 공동급식을 실시하는 유치원의 교직원급식비는 주조리교 교직원 급식비 항목별 단가와 동일하게 책정할 수 있음
- 교직원급식비 원천징수 시 근로자로부터 원천징수 동의서를 제출받아야 하며, 급식 미실시 교직원의 식대를 의무적으로 공제하여 민원이 발생하지 않도록 유의
- 교직원 급식비(수익자)는 징수금액과 집행 금액을 유아급식비와 구분하여 예산 편성하여 별도 회계 관리하고 무상급식비보다 우선하여 집행

5. 급식비 지원 및 정산

가. 급식비 신청

- 1) 신청절차: 유치원 ⇒ 교육지원청
- 2) 신청시기

신청시기		'24. 2월	'24. 8월	'24. 11월
지원기간		3월~8월분	9월~11월분	12월분
급식인원수 적용 기준	식품관리비	3. 1. 기준	8. 1. 기준	11. 1. 기준
	인건비	3. 1. 기준	8. 1. 기준	8. 1. 기준

※ 단, 영양(교)사는 매년 10월 정보공시 원아수 기준임

3) 신청방법

- 유치원에서는 급식인원수를 파악하여 시기별로 교육지원청에 급식비 소요액 신청
- 집행액 및 잔액 파악 후 다음 신청 시 과부족액을 반영한 금액 신청
- 인건비 지원을 위한 필요서류(근로계약서 등) 제출
 - 영양교사: 2024년 근로계약서(직위 명시)
 - 영 양 사: 2021년~2024년 근로계약서(직위 명시)

※ '23년도에 '21~23 근로계약서 제출한 영양사의 경우 '24. 근로계약서 제출

- 조리사, 조리실무사, 급식보조인력: '24년도 근로계약서(직위 명시)

37) 2013년 감사원 감사 지적사항



4) 예산교부

- 지원절차: 체육건강예술교육과 ⇒ 교육지원청 ⇒ 유치원
- 지원방식: 학교회계전출금(에듀파인)으로 교부

나. 급식비 과부족액 파악

- 1) 정산절차: 유치원 ⇒ 교육지원청
- 2) 정산기간: 연중 분기별 1회

정산시기	'24. 8월	'24. 11월
해당월	3월~8월분	9월~11월분

3) 정산방법

- 유치원별 지원 금액 및 집행내역 파악 철저(월 중간 퇴원 원아 미반영)
- 연도 말 집행 잔액 발생 시 잔액 반납

6. 행정사항

가. 관계법령 및 지침 준수

- 1) 허위청구 및 과다청구, 목적 외 사용 등 부당한 청구 및 집행을 할 경우 친환경 유치원급식비 환수(이자 포함) 및 제재부가금 부과(공공재정환수법)
- 2) 급식 운영에 대해 교육청에서 지도·점검을 실시할 수 있으며, 관련 증빙서류 요구 시 제출
- 3) 식품위생법에 따른 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격 업체 이용
- 4) 운반급식의 경우 지원단가 5,930원 내 업체와 계약한 1식당 단가로 식품관리비에서 예산을 신청하고 정산함(별도 인건비 신청하지 않음)

나. 친환경 유치원급식 지원금 에듀파인 사용 관리 철저

- 1) 친환경 유치원급식비 품의 및 지출 시 에듀파인 사용
- 2) 사업자 미등록 업체 사용 불가 및 현금 사용 불가
- 3) 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지

다. 급식 운영사항 공개

- 1) 매월 식단 홈페이지 또는 가정통신문 등으로 안내
- 2) 실제 급식 사진 홈페이지(학부모 모바일 앱 포함) 등에 게시



3) 학기별 식품비 사용 비율 홈페이지 공개 [서식 3]

4) 축산물 등급판정서 확인 후 이력번호 표시·게시(홈페이지 등)

라. 유치원급식 예산 운용 교육청, 서울시, 자치구 합동점검 실시(예정)

1) 기간: 상반기(사이버점검), 하반기(현장점검)

– (1차) 사전자료 작성 및 자체 점검(점검대상 유치원, 3~4월)

– (2차) 사이버점검(시-교육청-자치구 합동점검, 4~8월)

– (3차) 현장점검(시-교육청-자치구 합동점검, 9~11월)

2) 대상: 유치원급식비 지원 유치원

3) 내용

– 유치원급식 운영 계획: 유운위 심의, 식재료 구매, 품질기준 수립, 교직원 급식단가 적정성 등

– 급식비 관리: 목적범위내 적정 사용 여부, 식품비 월별 균형 집행, 급식비 적정 징수, 급식비 정산, 관리비 적정 사용, 친환경 농산물 비율

– 급식비 예산운용: 목적범위 내 적정 사용, 급식비 정산, 관리비 집행범위 등

4) 주체 : 교육청, 서울시, 자치구 관계 공무원

5) 2023년 유치원급식비 지도점검 주요 지적 사항

– 현장지도

· 에듀파인에서 예산 재원별(수익자, 유치원급식) 미분리 편성 및 지출

· 교직원 등 수익자 급식비 항목편성 및 사용 미준수

– 시정조치

· 수익자(교직원 등) 급식단가 징수 부적정(원아 급식비 미만 징수)

· 유치원급식비 예산에서 급식시설·설비 유지비, 연수비 등 관리비 목적 외 집행
→ 유치원예산(시설수리비, 기본운영비)에서 지출

· 유치원급식비에서 간식비, 요리실습비, 협의회비 지출, 사무용품 구매 → 반납 처리

· 급식소모품 중 유치원급식비 예산으로 사용할 수 없는 항목 지출

* 구매 가능 항목: 내용연수 1년 미만, 구매금액 10만원 미만 파손이 쉬운 경우

☞ 2024년 유치원급식비 예산 운영 지도·점검 계획 별도 안내 예정

memo



부록 및 서식

- [부록 1] 2024학년도 유치원급식 기본방향 주요 변경사항
 - [부록 2] 유치원 식재료 공급업체 계약서류
 - [부록 3] 학교급식 식재료의 품질관리기준 [별표 2]
 - [부록 4] 학교급식의 위생·안전관리기준 [별표 4]
 - [부록 5] 유치원급식 시설·설비 관리
 - [부록 6] 감염병(코로나-19 등) 예방 유치원급식 변경 및 대응 요령
 - [부록 7] 유치원 홈페이지 축산물 이력번호 게시 방법 안내
 - [부록 8] 학교(유치원)급식 식중독 발생 시 위기경보 대응 체계
 - [부록 9] 식중독 발생 시 업무처리 흐름도
 - [부록 10] 학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항
 - [부록 11] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항
 - [부록 12] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류
 - [서식 1] 유치원운영위원회 심의(자문)안 및 유치원급식 운영 계획서(예시)
 - [서식 2] 유치원급식 운영계획 이행상황 보고(예시)
 - [서식 3] 유치원급식 식품비 사용 비율 공개(예시)
 - [서식 4] 유치원 급식 위생관리 점검일지
 - [서식 5] 소규모 유치원 급식 일지
 - [서식 6] 식재료 구매·검수서
 - [서식 7] 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)
 - [서식 8] 학교급식(유치원급식) 개시 보고서
 - [서식 9] 표준근로계약서(예시)
 - [서식 10] 공급업체 방문평가표
 - [서식 11] 식품표시사항관리표
 - [서식 12] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서
 - [서식 13] 보존식 기록지
 - [서식 14] 식품알레르기 조사서(예시)
 - [서식 15] 유치원급식 만족도 조사 설문지(예시)
 - [서식 16] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고
 - [서식 17] 유치원 식중독 원인조사 결과보고
 - [서식 18] 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식
- ★서식(예시)을 참고하여 유치원 실정에 맞게 변경하여 사용하시기 바랍니다.



[부록 1] 2024학년도 유치원급식 기본방향 주요 변경사항

구분	2023학년도	2024학년도	비고																																																																						
p.4 1. 유치원급식 운영	2) 위탁 급식 ○ 급식시설 개·보수 유치원, 급식시설 미설치 유치원, 급식사고 발생, 감염병 발생 등으로 인한 급식중단 유치원의 경우 ~	2) 위탁 급식 ○ 급식시설 개·보수 유치원, 급식시설 미설치 유치원, 급식사고 발생, 감염병 발생, <u>방학중 조리실 청소</u> 등으로 인한 급식중단 유치원의 경우 ~	단체협약서 반영																																																																						
p.11 4. 유치원급식 운영 지원	나. 유치원 나이스(NEIS) 신규급식 시스템 시범운영 1) 대상: 사립 유치원 2) 근거: ‘유치원급식 개선방안을 위한 교육부-교육청 실무협의회 운영결과 안내’ [체육건강문화예술과-15339(2021. 8. 25.)] 3) 목적: 나이스(NEIS) 신규급식 시스템 사용 확대를 통한 유치원급식 영양관리 강화 및 급식 업무 처리의 효율성 제고 4) 교육기관: 학교보건진흥원 5) 나이스 신규급식 사용자 교육: 연 1회 이상 ※ 나이스 신규급식 시스템 시범운영에 관한 사항은 추후 별도 안내 예정	나. 유치원 나이스(NEIS) 급식시스템 운영 1) NEIS 급식시스템 사용: <u>식단 작성, 검수 관리, 급식일지 작성 등 급식 관리</u> 2) NEIS 급식시스템 운영 지원: <u>4세대 NEIS ‘유치원급식’ 사용자 교육자료 안내</u> ○ 업무 안내서 탑재 위치: <u>help.neis.go.kr(나이스광장 사용자지원서비스 인증서 로그인 → 자료광장 → 사용자 설명서 → 유치원급식 업무안내서<등록일 2023.05.15.> 조회)</u> ○ 동영상 교육자료 탑재 위치: <u>https://www.youtube.com/@youareneis_official</u>	4세대 지능형 나이스 개통 및 유치원 급식 구축																																																																						
p.12 4. 유치원급식 운영 지원	2) 교육청 교육·연수 <table><tr><th>주관</th><th>교육명</th><th>교육대상자</th><th>실시 횟수</th><th>시기</th></tr><tr><td rowspan="6">학교 보건 진흥원</td><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td>~ 식생활 교육</td><td>~</td><td>연 6회</td><td>~</td></tr><tr><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td>영양교사 직무연수</td><td>영양교사 (유,초,중)</td><td>~</td><td>~</td></tr><tr><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td>영양사 업무능력 향상과정</td><td>~</td><td>~</td><td>8월</td></tr><tr><td colspan="5">(생략)</td></tr></table>	주관	교육명	교육대상자	실시 횟수	시기	학교 보건 진흥원	(생략)				~ 식생활 교육	~	연 6회	~	(생략)				영양교사 직무연수	영양교사 (유,초,중)	~	~	(생략)				영양사 업무능력 향상과정	~	~	8월	(생략)					2) 교육청 교육·연수 <table><tr><th>주관</th><th>교육명</th><th>교육대상자</th><th>실시 횟수</th><th>시기</th></tr><tr><td rowspan="6">보건 안전 진흥원</td><td colspan="4">(좌동)</td></tr><tr><td>~ 식생활 교육</td><td>좌동</td><td>연 3회</td><td>좌동</td></tr><tr><td colspan="4">(좌동)</td></tr><tr><td>영양교사 직무연수</td><td>영양교사 (유,초,중)</td><td>좌동</td><td>좌동</td></tr><tr><td colspan="4">(좌동)</td></tr><tr><td>영양사 업무능력 향상과정</td><td>좌동</td><td>좌동</td><td>7월</td></tr><tr><td colspan="5">(좌동)</td></tr></table>	주관	교육명	교육대상자	실시 횟수	시기	보건 안전 진흥원	(좌동)				~ 식생활 교육	좌동	연 3회	좌동	(좌동)				영양교사 직무연수	영양교사 (유,초,중)	좌동	좌동	(좌동)				영양사 업무능력 향상과정	좌동	좌동	7월	(좌동)					기관명칭 변경 횟수, 시기 등 변경 반영
주관	교육명	교육대상자	실시 횟수	시기																																																																					
학교 보건 진흥원	(생략)																																																																								
	~ 식생활 교육	~	연 6회	~																																																																					
	(생략)																																																																								
	영양교사 직무연수	영양교사 (유,초,중)	~	~																																																																					
	(생략)																																																																								
	영양사 업무능력 향상과정	~	~	8월																																																																					
(생략)																																																																									
주관	교육명	교육대상자	실시 횟수	시기																																																																					
보건 안전 진흥원	(좌동)																																																																								
	~ 식생활 교육	좌동	연 3회	좌동																																																																					
	(좌동)																																																																								
	영양교사 직무연수	영양교사 (유,초,중)	좌동	좌동																																																																					
	(좌동)																																																																								
	영양사 업무능력 향상과정	좌동	좌동	7월																																																																					
(좌동)																																																																									
p.13 4. 유치원급식 운영 지원	라. 「유치원 안심급식 지원단」 운영 1) 운영기간: 상시운영 2) 구성: 영양교사, 영양사, 원장(감), 학교장, 교감, 유치원 교사, 교육청 직원, 관련분야 교수 및 전문가 등 100명 내외 3) 주관: 서울특별시교육청학교보건진흥원 4) 역할 ○ 전문가로 구성된 지원단의 맞춤형 지원 및 컨설팅, 정책 자문 등 ○ 대상별(원장, 원감, 급식담당자, 조리(실무)사, 원아, 학부모 등) 맞춤형 급식 위생·안전 및 영양교육 운영, 정보 제공	라. 「유치원 안심급식 지원단」 운영 1) (좌동) 2) 구성: 영양교사, 영양사, 원장(감), 학교장, 교감, 유치원 교사, 교육청 직원 , 관련분야 교수 및 전문가 등 100명 내외 3) 대상: <u>공·사립 유치원</u> 4) 주관: <u>서울특별시교육청보건안전진흥원</u> 5) 내용: <u>영양관리, 식단관리(만족도 향상), 식생활지도 방법 등</u> 6) 역할 ○ 전문가로 구성된 지원단의 컨설팅, 자문, <u>교육</u> 등	내용 수정																																																																						



구분	2023학년도	2024학년도	비고				
		○ 급식관계자별[원장, 원감, 영양(교)사, 조리(실무)사 등] 맞춤형 급식 운영 지원					
p.13 4. 유치원급식 운영 지원	마. 환경개선 컨설팅 운영 바. 바른 식습관 교육을 위한 「(가칭)바른식생활학습장」 운영 1) 대상: 공·사립 유치원 전체 2) 내용 － 유치원 내에서 쉽게 체험하기 어려운 다양한 식생활 체험활동 기회 마련 － 유아 수준별 맞춤형 교수·학습활동 전개 ※ ICT 기반 인터랙티브 미디어 활용 교육, 압전 플로어 체험교육, 식습관 교정 체험활동, 협업을 통한 미션 수행 등 3) 장소: 학교보건진흥원 1층(바른식생활학습장)	마. 학교급식시설 위생 컨설팅 바. 바른 식습관 교육을 위한 「(가칭)바른식생활학습장」 운영 1) (좌동) 2) 운영: 상시 운영 3) 주요내용: 건강한 식품 알아보기, 건강한 식품 선택하기, 나만의 바른 식단 차리기 등 ※ ICT 기반 인터랙티브 미디어 활용 교육, 압전 플로어 체험교육, 식습관 교정 체험활동, 협업을 통한 미션 수행 등 4) 교육신청: 매학기 신청 공문 별도 안내	내용 보완				
p.14 5. 유치원급식 운영 표창	라. 표창시기: 2023. 12월 중	라. 표창시기: 2024. 12월 중	연도 수정				
p.17 1. 식재료 구매관리	가. 기본 원칙 1) 목적 ○ 전체 농산물 구입 물량 대비 친환경 식재료 사용 비율 50% 이상 권장	가. 기본 원칙 1) (좌동) ○ 전체 농산물 구입 물량 대비 친환경 농산물 사용 비율 60% 이상 권장	연도별 권장 목표치 반영 (이하 같음)				
p. 18.	하단 표	하단표 2024년 교육부 학생건강증진분야 주요업무 추진방향 내용 동일 반영 p. 60)	내용 수정				
p.19 2. 안전하고 우수한 식재료 사용	○ (친환경 식재료 사용 권장 비율) 전체 농산물 구입물량 대비 50% 이상	○ (친환경 식재료 사용 권장 비율) 전체 농산물 구입물량 대비 60% 이상	연도별 권장 목표치 반영				
p.20 2. 안전하고 우수한 식재료 사용	나. 식재료 품질관리 ○ 표시대상: 수산물 (15개) ○ 표시방법: 원산지가 ~ 식사장소(식당 또는 교실) 등에 게시 【식재료 원산지 표시대상 식품】 <table><tr><td>수산물 (15품목)</td><td>• (생략) • (생략)</td></tr></table>	수산물 (15품목)	• (생략) • (생략)	나. 식재료 품질관리 ○ 표시대상: 수산물 (20개) ○ 표시방법: 원산지가 ~식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시 【식재료 원산지 표시대상 식품】 <table><tr><td>수산물 (20품목)</td><td>• (좌동), 가리비, 우렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 • (좌동)</td></tr></table>	수산물 (20품목)	• (좌동), 가리비, 우렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 • (좌동)	법률 개정 반영
수산물 (15품목)	• (생략) • (생략)						
수산물 (20품목)	• (좌동), 가리비, 우렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 • (좌동)						
p.23 3. 식재료 품질 관리를 위한 검수·보관관리	2) 일반 사항 ○ 유통·회수 판매 중지된 식품 확인 및 사용 금지 － (확인방법) 식품안전나라(생략)▶위해 예방정보 ▶ 위반업체 업체정보	2) 일반 사항 ○ 유통·회수 판매 중지된 식품 확인 및 사용 금지 － (확인방법) 식품안전나라(좌동)▶위해 예방정보 ▶ 위반업체 업체정보 위반 식품 및 업체 정보	사이트 내 위치 변경 반영				
p.26	2) 식재료 보관관리	2) 식재료 보관관리	문구 수정				



구분	2023학년도	2024학년도	비고
3. 식재료 품질 관리를 위한 검수·보관관리	○ 냉장·냉동보관 관리 - 식재료와 조리된 음식의 분리보관 중 오염된 식품, , (생략)	○ 냉장·냉동보관 관리 - 식재료와 조리된 음식의 분리보관 중 오염된 식품, (좌동)	
p.29 1. 유치원급식 위생·안전 관리	나. 개인위생 관리 1) 유치원급식 관계 종사자 건강진단 관리 ○ 생략 ○ 정기진단: 검진일 기준 6개월에 1회 건강진단 실시(결과서 2년간 보관) 검진항목: 장티푸스, 전염성 피부질환, 폐결핵(폐결핵 검사는 연 1회 실시) <		





구분	2023학년도	2024학년도	비고																																								
	<div>○ 개인 위생 관리 - (생략) ※ '노로바이러스 식중독 예방 요령' 집중 교육 실시 3) 배식 및 운반도우미 위생관리 ○ (생략) ○ 복장 등 개인 위생 관리 - 배식용 앞치마, 마스크, 위생모 등 배식 복장 착용</div>	<div>○ 개인 위생 관리 - (좌동) ※ '노로바이러스 식중독 예방 요령' 집중 교육 실시 3) 배식 및 운반도우미 위생관리 ○ (좌동) ○ 복장 등 개인 위생 관리 - 배식용 앞치마, 마스크, 위생모, <u>위생장갑</u> 등 배식 복장 착용</div>	문구 수정																																								
p.34 2. 유치원급식 위생·안전 점검	<div>나. 운영평가 【유치원급식 위생·안전 및 운영평가 확인·지도 계획】</div> <table><tr><td>~</td><td>~</td><td>~</td><td>대상</td><td>~</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>(생략)</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>* (생략)</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>* (추가)</td><td></td></tr></table>	~	~	~	대상	~				(생략)					* (생략)					* (추가)		<div>나. 운영평가 【유치원급식 위생·안전 및 운영평가 확인·지도 계획】</div> <table><tr><td>~</td><td>~</td><td>~</td><td>대상</td><td>~</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>(좌동)</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>* (좌동)</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td><u>* 점검결과 D등급 이하</u> <u>유치원은 시정조치 후 2개월</u> <u>이내 재점검 실시</u></td><td></td></tr></table>	~	~	~	대상	~				(좌동)					* (좌동)					<u>* 점검결과 D등급 이하</u> <u>유치원은 시정조치 후 2개월</u> <u>이내 재점검 실시</u>		담당기관 의견 반영
~	~	~	대상	~																																							
			(생략)																																								
			* (생략)																																								
			* (추가)																																								
~	~	~	대상	~																																							
			(좌동)																																								
			* (좌동)																																								
			<u>* 점검결과 D등급 이하</u> <u>유치원은 시정조치 후 2개월</u> <u>이내 재점검 실시</u>																																								
p.36 3. 유치원급식 시설·설비 관리	<div>가. 시설 위생·안전관리 2) 음식물쓰레기 적정 처리 및 청결 관리 ○ (생략) ○ (추가)</div>	<div>가. 시설 위생·안전관리 2) 음식물쓰레기 적정 처리 및 청결 관리 ○ (좌동) ○ <u>유치원급식 잔식 활용률을 높여 탄소배출 중립 실천을 위해 푸드뱅크, 사회복지단체 등에 기부 가능</u> ※ <u>유치원과 기부받는 단체가 목적에 맞게 철저히 관리한다는 협약 후 기부</u> <u>(각주30) 학사일정 변경, 감염병, 식중독 등으로 불가피하게 발생하는 남은 급식</u></div>	음식물쓰레기 줄이기 실천 강화 위해 식중독예방 활동 내용에서 이동 및 보완																																								
p.37~39 4. 유치원급식 식중독 예방 관리	<div>가. 식중독 예방 활동 2) 식중독 예방을 위한 기타 수칙 ○ (생략) ○ (생략) - (생략) - 유치원급식 외부반출 금지: 단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 유치원과 푸드뱅크 기관이 철저히 관리한다는 협약 후 위생·안전 대책 수립 후 기부 가능 3) 미생물 검사 실시(학교보건진흥원) ○ (생략)</div> <table><tr><td>구분</td><td>시기</td><td>대상</td></tr><tr><td>~</td><td>~</td><td>~</td></tr><tr><td>식중독균 검사</td><td>~</td><td>~</td></tr></table>	구분	시기	대상	~	~	~	식중독균 검사	~	~	<div>가. 식중독 예방 활동 2) 식중독 예방을 위한 기타 수칙 ○ (좌동) ○ (좌동) - (좌동) - 유치원급식 외부반출 금지: 단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 유치원과 푸드뱅크 기관이 철저히 관리한다는 협약 후 위생·안전 대책 수립 후 기부 가능 3) 미생물 검사 실시(<u>보건안전진흥원</u>) ○ (좌동)</div> <table><tr><td>구분</td><td>시기</td><td>대상</td></tr><tr><td>~</td><td>~</td><td>~</td></tr><tr><td><u>조리식품 식중독균 검사</u></td><td>~</td><td>~</td></tr></table>	구분	시기	대상	~	~	~	<u>조리식품 식중독균 검사</u>	~	~	내용 수정 <																						
구분	시기	대상																																									
~	~	~																																									
식중독균 검사	~	~																																									
구분	시기	대상																																									
~	~	~																																									
<u>조리식품 식중독균 검사</u>	~	~																																									



구분	2023학년도	2024학년도	비고																																																																																																												
	<div>○ (생략)</div> <div>○ 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균 비닐시료 봉투에 매회 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 바람직)을 독립적으로 보존식 용기에 가득 담아 ‘보존식 기록지’ [서식 13]를 부착하여 -18℃ 이하에서 144시간 (6일) 보관</div> <div>※ (추가)</div>	<div>○ (생략)</div> <div>○ 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 <u>멸균봉투(일반 지퍼백 허용)</u>에 매회 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 바람직)을 독립적으로 보존식 용기에 가득 담아 ‘보존식 기록지’ [서식 13]를 부착하여 -18℃ 이하에서 144시간 (6일) 보관</div> <div>※ <u>보존식의 보관량 부족으로 식중독 원인식품 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 가득 담도록 조치하고 채취일, 식단명, 보존기한 등을 부착하여 보관</u></div>	<div>지침서 반영</div> <div>식중독 원인규명 위한 안내 추가</div>																																																																																																												
	<div>다. 식중독 의심환자 발생 시 조치 사항</div> <div>2) 식중독 신속 보고체계 운영</div> <div>○ 대상: 공립 및 원아수 50명 이상 사립유치원</div> <div>※ (추가)</div>	<div>다. 식중독 의심환자 발생 시 조치 사항</div> <div>2) 식중독 신속 보고체계 운영</div> <div>○ 대상: 공립 및 원아수 50명 이상 사립유치원</div> <div>※ 평일 보건실 방문 수준의 원아수 및 증상과 비교 필요</div>	<div>모든 유치원 적용</div> <div>식약처 지침 반영</div>																																																																																																												
p.61 1. 기본 방향	<div>1. 기본 방향</div> <div>나. 주요내용</div> <div>1) 지원기간: 2023. 1. 1.~12. 31.</div> <div>4) 지원일수: (생략)</div> <div>※ (추가)</div> <div>5) 친환경 농산물 사용 권장 비율: 전체 농산물 구입물량 대비 50% 이상 친환경 농산물 사용 권장</div>	<div>1. 기본 방향</div> <div>나. 주요내용</div> <div>1) 지원기간: <u>2024. 1. 1.~12. 31.</u></div> <div>4) 지원일수: (좌동)</div> <div>※ <u>토요일 또는 공휴일에 유치원 행사를 개최하고 행사가 개최되는 날은 수업일수에 포함할 경우 중 식비 지원 가능(「유아교육법 시행령」 제14조)</u></div> <div>5) 친환경 농산물 사용 권장 비율: 전체 농산물 구입물량 대비 <u>60%</u> 이상 친환경 농산물 사용 권장</div>	<div>법령 개정 반영</div> <div>권장 목표치 반영</div>																																																																																																												
p.62 2. 유치원급식 예산 지원 단가	<div>(신설)</div> <div>가. 공립유 급식비 지원</div> <div>○ 공립유: 1식당 4,462원~4,090원(1구간~3구간 차이 372원) (단위: 원)</div> <table><tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>급식보조 인력 인건비</th><th>2024 단가(a)</th><th>2023 단가(b)</th><th>증감(a-b)</th></tr><tr><td>1</td><td>~100</td><td>3,522</td><td>167</td><td>773</td><td>4,462</td><td>4,208</td><td>254</td></tr><tr><td>2</td><td>101~200</td><td>3,304</td><td>167</td><td>773</td><td>4,244</td><td>3,999</td><td>245</td></tr><tr><td>3</td><td>201~</td><td>3,150</td><td>167</td><td>773</td><td>4,090</td><td>3,852</td><td>238</td></tr></table> <div>☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)</div> <div>나. 사립유 급식비 지원</div> <div>○ 사립유: 1식당 5,191원~6,409원(1구간~5구간 차이 1,218원) (단위: 원)</div> <table><tr><th rowspan="2">구간</th><th rowspan="2">급식 인원수 (원아수*)</th><th rowspan="2">식품비</th><th rowspan="2">관리비</th><th colspan="4">인건비</th><th rowspan="2">2024 단가(a)</th><th rowspan="2">2023 단가(b)</th><th rowspan="2">증감(a-b)</th></tr><tr><th>영양(교)사*</th><th>조리사</th><th>조리실무사</th><th>급식보조</th><th>계</th></tr><tr><td>1</td><td>~49</td><td>3,522</td><td>167</td><td>-</td><td>-</td><td>1,049</td><td>453</td><td>1,502</td><td>5,191</td><td>4,996</td><td>195</td></tr><tr><td>2</td><td>50~100 (50~99)</td><td>3,522</td><td>167</td><td>-</td><td>1,200</td><td>525</td><td>453</td><td>2,178</td><td>5,867</td><td>5,660</td><td>207</td></tr><tr><td>3</td><td>101~150 (100~150)</td><td>3,304</td><td>167</td><td>195</td><td>1,200</td><td>525</td><td>453</td><td>2,373</td><td>5,844</td><td>5,643</td><td>201</td></tr><tr><td>4</td><td>151~200 (151~199)</td><td>3,304</td><td>167</td><td>195</td><td>1,200</td><td>1,049</td><td>453</td><td>2,897</td><td>6,368</td><td>6,152</td><td>216</td></tr><tr><td>5</td><td>201~ (200~)</td><td>3,150</td><td>167</td><td>390</td><td>1,200</td><td>1,049</td><td>453</td><td>3,092</td><td>6,409</td><td>6,196</td><td>213</td></tr></table>		구간	급식 인원수	식품비	관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감(a-b)	1	~100	3,522	167	773	4,462	4,208	254	2	101~200	3,304	167	773	4,244	3,999	245	3	201~	3,150	167	773	4,090	3,852	238	구간	급식 인원수 (원아수*)	식품비	관리비	인건비				2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감(a-b)	영양(교)사*	조리사	조리실무사	급식보조	계	1	~49	3,522	167	-	-	1,049	453	1,502	5,191	4,996	195	2	50~100 (50~99)	3,522	167	-	1,200	525	453	2,178	5,867	5,660	207	3	101~150 (100~150)	3,304	167	195	1,200	525	453	2,373	5,844	5,643	201	4	151~200 (151~199)	3,304	167	195	1,200	1,049	453	2,897	6,368	6,152	216	5	201~ (200~)	3,150	167	390	1,200	1,049	453	3,092	6,409	6,196	213	<div>설립별 예산 지원단가 표시</div>
구간	급식 인원수	식품비	관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감(a-b)																																																																																																								
1	~100	3,522	167	773	4,462	4,208	254																																																																																																								
2	101~200	3,304	167	773	4,244	3,999	245																																																																																																								
3	201~	3,150	167	773	4,090	3,852	238																																																																																																								
구간	급식 인원수 (원아수*)	식품비	관리비	인건비				2024 단가(a)	2023 단가(b)	증감(a-b)																																																																																																					
				영양(교)사*	조리사	조리실무사	급식보조				계																																																																																																				
1	~49	3,522	167	-	-	1,049	453	1,502	5,191	4,996	195																																																																																																				
2	50~100 (50~99)	3,522	167	-	1,200	525	453	2,178	5,867	5,660	207																																																																																																				
3	101~150 (100~150)	3,304	167	195	1,200	525	453	2,373	5,844	5,643	201																																																																																																				
4	151~200 (151~199)	3,304	167	195	1,200	1,049	453	2,897	6,368	6,152	216																																																																																																				
5	201~ (200~)	3,150	167	390	1,200	1,049	453	3,092	6,409	6,196	213																																																																																																				



구분	2023학년도	2024학년도	비고																																																			
	※영양(교)사는 학교급식법 에 따라 원아수* 기준 식품·관리비와 조리(실무)사 급식보조는 급식인원수 기준임 ※ 교직원 급식비 중 인건비 단가는 실제 인건비를 지원받는 구간별 직종 단가를 합친 금액 이상으로 산정함 ☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)																																																					
p.63 3. 세부내용	<div>가. 식품비 지원</div> <div>1) 지원단가 및 금액 (2023학년도)</div> <table><tr><th rowspan="2">구 간</th><th rowspan="2">급식인원수 (원아수+ 급식교직원수)</th><th colspan="3">식품비</th><th rowspan="2">2023. 인상액④-① (인상률)</th></tr><tr><th>2022. 식품비①</th><th>식재료비 인상액 ②=①×인상률</th><th>물류비 ③</th><th>계 ④=①+ ②+③</th></tr><tr><td>1</td><td>1~100명</td><td>3,190</td><td>144 (4.5%)</td><td>33</td><td>3,367</td><td>177 (5.5%)</td></tr><tr><td>2</td><td>101~200명</td><td>2,990 /2,850</td><td>135 (4.5%)</td><td>33</td><td>3,158</td><td>168 (5.6%)</td></tr><tr><td>3</td><td>201명 이상</td><td>2,850</td><td>128 (4.5%)</td><td>33</td><td>3,011</td><td>161 (5.6%)</td></tr></table> <div>(2024학년도)</div> <table><tr><th>구 간</th><th>급식인원수 (원아수+급식교직원수)</th><th>2023. 식품비 ①</th><th>2024. 식품비 ②</th><th>2024. 인상액 ②-① (인상률)</th></tr><tr><td>1</td><td>1~100명</td><td>3,367</td><td>3,522</td><td>155 (4.6%)</td></tr><tr><td>2</td><td>101~200명</td><td>3,158</td><td>3,304</td><td>146 (4.6%)</td></tr><tr><td>3</td><td>201명 이상</td><td>3,011</td><td>3,150</td><td>139 (4.6%)</td></tr></table>		구 간	급식인원수 (원아수+ 급식교직원수)	식품비			2023. 인상액④-① (인상률)	2022. 식품비①	식재료비 인상액 ②=①×인상률	물류비 ③	계 ④=①+ ②+③	1	1~100명	3,190	144 (4.5%)	33	3,367	177 (5.5%)	2	101~200명	2,990 /2,850	135 (4.5%)	33	3,158	168 (5.6%)	3	201명 이상	2,850	128 (4.5%)	33	3,011	161 (5.6%)	구 간	급식인원수 (원아수+급식교직원수)	2023. 식품비 ①	2024. 식품비 ②	2024. 인상액 ②-① (인상률)	1	1~100명	3,367	3,522	155 (4.6%)	2	101~200명	3,158	3,304	146 (4.6%)	3	201명 이상	3,011	3,150	139 (4.6%)	식품비 인상 반영 물류비 미표기
구 간	급식인원수 (원아수+ 급식교직원수)	식품비			2023. 인상액④-① (인상률)																																																	
		2022. 식품비①	식재료비 인상액 ②=①×인상률	물류비 ③		계 ④=①+ ②+③																																																
1	1~100명	3,190	144 (4.5%)	33	3,367	177 (5.5%)																																																
2	101~200명	2,990 /2,850	135 (4.5%)	33	3,158	168 (5.6%)																																																
3	201명 이상	2,850	128 (4.5%)	33	3,011	161 (5.6%)																																																
구 간	급식인원수 (원아수+급식교직원수)	2023. 식품비 ①	2024. 식품비 ②	2024. 인상액 ②-① (인상률)																																																		
1	1~100명	3,367	3,522	155 (4.6%)																																																		
2	101~200명	3,158	3,304	146 (4.6%)																																																		
3	201명 이상	3,011	3,150	139 (4.6%)																																																		
	<div>2) 운영기준</div> <div>○ 매월 1일 기준 급식인원수에 따른 구간 변동 시 예산집행의 식품비 단가 변동됨 (추가)</div>	<div>2) 운영기준</div> <div>○ 매월 1일 기준 급식인원수에 따른 구간 변동 시 예산집행의 식품비 단가 변동됨 (월 1일이 방학기간인 경우 개원일 기준 급식인원수 반영) 예2) 8. 1.이 방학 기간이고 8. 8.에 2학기 개원인 경우 8. 8. 기준 급식인원수의 단가로 집행</div>	방학후 개원일 기준 급식인원수 반영																																																			
	<div>나. 관리비 지원</div> <div>1) 지원단가및금액 지원단가(162원)×원아수×급식일수 2) 운영기준 (추가)</div>	<div>나. 관리비 지원</div> <div>1) 지원단가및금액 지원단가(167원)×원아수×급식일수 2) (좌동) ○ 수익자부담을 포함한 유치원급식비에서 아래 사항이 집행되지 않도록 유의 －보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비(청탁제 등) －가스 검사비, 가스설비 수리비, 가스보험료 －조리기구 구입 및 수리 －소모품비(세제류, 위생장갑 등) 외의 경비: 급식실 방역·소독비, 덤웨이터 보수 유지비,</div>	관리비 지원단가 인상 반영																																																			



구분	2023학년도	2024학년도	비고																							
		정수기 유지 관리비, 음식물쓰레기 위탁처리 용역비, 조리(실무)사 연수 및 협의회비 등																								
다. 인건비 지원 1) 지원단가 및 금액 ○ 지원단가 및 인력: 공립 679원 / 사립 3,023원		다. 인건비 지원 1) 지원단가 및 금액 ○ 지원단가 및 인력: 공립 773원 / 사립 3,092원	인건비 지원 단가 인상 반영																							
<table><tr><th>구분</th><th>지원인력</th><th>지원단가 (원)</th><th>비고</th></tr><tr><td>공립</td><td>급식보조인력</td><td>679</td><td>(상략)</td></tr><tr><td>사립</td><td>영양교사(383원), 조리사(1,173원), 조리실무사(1,019원), 급식보조인력(448원)</td><td>3,023</td><td></td></tr></table> ☞ 단 공동조리 사립 유치원은 급식보조인력(448원) 단가 지원	구분	지원인력	지원단가 (원)	비고	공립	급식보조인력	679	(상략)	사립	영양교사(383원), 조리사(1,173원), 조리실무사(1,019원), 급식보조인력(448원)	3,023		<table><tr><th>구분</th><th>지원인력</th><th>지원단가 (원)</th><th>비고</th></tr><tr><td>공립</td><td>급식보조인력</td><td>773</td><td>(좌동)</td></tr><tr><td>사립</td><td>영양교사(390원), 조리사(1,200원), 조리실무사(1,049원), 급식보조인력(453원)</td><td>3,092</td><td></td></tr></table> ☞ 단 공동조리 사립 유치원은 급식보조인력(453원) 단가 지원	구분	지원인력	지원단가 (원)	비고	공립	급식보조인력	773	(좌동)	사립	영양교사(390원), 조리사(1,200원), 조리실무사(1,049원), 급식보조인력(453원)	3,092		
구분	지원인력	지원단가 (원)	비고																							
공립	급식보조인력	679	(상략)																							
사립	영양교사(383원), 조리사(1,173원), 조리실무사(1,019원), 급식보조인력(448원)	3,023																								
구분	지원인력	지원단가 (원)	비고																							
공립	급식보조인력	773	(좌동)																							
사립	영양교사(390원), 조리사(1,200원), 조리실무사(1,049원), 급식보조인력(453원)	3,092																								
※ 원아수(매년 10월 정보공시 기준) 100명 미만 사립유는 영양교사(383원) 인건비 단가 제외 ※ 급식인원수 50명 미만 사립유는 조리사 (1,173원) 인건비 단가 제외 ○ 구간별 지원단가 ※ 교직원 급식비 중 인건비 단가는 위의 구간별 지원단가 이상으로 산정함	※ 원아수(매년 10월 정보공시 기준) 100명 미만 사립유는 영양교사(390원) 인건비 단가 제외 ※ 급식인원수 50명 미만 사립유는 조리사 (1,200원) 인건비 단가 제외 ○ 구간별 지원단가 ※ 교직원 급식비 중 인건비 단가는 실제 인건비를 지원받는 구간별 직종 단가를 합친 금액 이상으로 산정함	교직원급식비 중 인건비 산정 변경																								
2) 지원기준: 관계법령에 근거하여 지원 ○ (사립유) 영양교사	2) 지원기준: 관계법령에 근거하여 지원 ○ (사립유) 영양교사	인건비 기준 - 영양교사(1명): 최대 연 30,995천원 * 교사 9호봉 기준, 4대보험 및 퇴직금 포함, 공무원 임금인상을 반영 * 단, 학교급식법 개정('21. 1. 30.) 이전부터 계속 고용된 영양사는 최저임금(월 2,010,580원) 이상 ~ 영양교사 1명 연봉 이하 실 소요액을 지원할 수 있음	인건비 인상 반영																							
○ (사립유) 조리인력	○ (사립유) 조리인력	인건비 기준 - 조리사(1명): 최대 연 30,179천원 - 조리실무사(1명): 최대 연 29,020천원																								
○ (공·사립유) 급식보조인력 - 인건비 기준: 최대 12,030원×최대 2.9시간 ×급식일수×102.81%(고용 및 산재보험)	○ (공·사립유) 급식보조인력 - 인건비 기준: 최대 12,140원×최대 2.9시간 ×급식일수×102.75%(고용 및 산재보험)	인건비 기준 - 조리사(1명): 최대 연 30,705천원 - 조리사(0.5명): 최대 연 15,353천원 - 조리실무사(1명): 최대 연 29,526천원 - 조리실무사(0.5명): 최대 연 14,763천원 ※ 집단급식소(급식인원수 50명 이상)에만 조리사를 둘 수 있어 50명 미만은 조리사 인건비를 지원하지 않음	교육청																							



구분	2023학년도	2024학년도	비고
	※ 시급단가: 2023. 서울시교육청 생활임금 기준	※ 시급단가: 2024. 서울시교육청 생활임금 기준	생활임금 반영
p.68 4. 운영 준수사항	<p>아. 외부 운반급식(전부위탁) 지원단가</p> <p>○ 학교급식법 제15조에 따라 학교급식 여건상 불가피한 사유로 외부 운반급식 운영 시 유아 1인당 친환경 유치원급식 지원단가 한도 내로 지원</p> <p>차. 친환경 유치원급식비로 교직원 급식비 지출 불가</p> <p>○ 교직원 급식비는 유치원 여건, 지역 실정, 각종 지원금 등을 고려하여 유치원운영위원회의 자문을 거쳐 결정하되, 유아 1인당 급식단가(식품비, 관리비, 인건비) 이상으로 책정</p> <p>○ (추가)</p> <p>○ 교직원 급식비(수익자)는 징수금액과 집행 금액을 유아급식비와 구분하여 예산 편성하여 별도 회계 관리하고 우선적으로 집행</p>	<p>아. 외부 운반급식 단가 5,930원/1식(전부위탁 경우)</p> <p>○ 학교급식법 제15조에 따라 유치원급식 여건상 불가피한 사유로 외부 운반급식 운영 시 <u>업체 적격면허 등 확인 후 5,930원 범위 내 유치원별 단가 계약 체결, 급식 운영</u></p> <p>차. 친환경 유치원급식비로 교직원 급식비 지출 불가</p> <p>○ 교직원 급식비는 유치원 여건, 지역 실정, 각종 지원금 등을 고려하여 유치원운영위원회의 자문을 거쳐 결정하되, 유아 1인당 급식단가(식품비, 관리비, 인건비) 이상으로 책정 <u>다만, 학교와 공동급식을 실시하는 유치원의 교직원급식비는 주조리교 교직원 급식비 항목별 단가와 동일하게 책정할 수 있음</u></p> <p>○ <u>교직원급식비 원천징수 시 근로자로부터 원천징수 동의서를 제출받아야 하며, 급식 미실시 교직원의 식대를 의무적으로 공제하여 민원이 발생하지 않도록 유의</u></p> <p>○ 교직원 급식비(수익자)는 징수금액과 집행 금액을 유아급식비와 구분하여 예산 편성하여 별도 회계 관리하고 <u>무상급식비보다 우선하여 집행</u></p>	<p>운반급식 단가 단일화</p> <p>내용 추가</p>
p.69 5. 급식비 지원 및 정산	'23	'24	연도 변경
p.70~71 6. 행정사항	<p>가. 관계법령 및 지침 준수</p> <p>4) 운반급식의 경우 급식인원수에 따른 지원단가(식품비, 관리비, 인건비) 내 업체와 계약한 1식당 단가로 식품관리비에서 예산을 신청하고 정산함(별도 인건비 신청하지 않음)</p> <p>라. 유치원급식 예산 운용 교육청, 서울시, 자치구 합동점검 실시(예정)</p> <p>1) 급식예산 집행지침 마련 및 지도점검사항 등을 포함한 세부계획 수립 후 안내</p>	<p>가. (좌동)</p> <p>4) 운반급식의 경우 <u>지원단가 5,930원</u> 내 업체와 계약한 1식당 단가로 식품관리비에서 예산을 신청하고 정산함(별도 인건비 신청하지 않음)</p> <p>라. 유치원급식 예산 운용 교육청, 서울시, 자치구 합동점검 실시(예정)</p> <p>1) 기간: <u>상반기(사이버점검), 하반기(현장점검)</u></p> <p>— (1차) 사전자료 작성 및 자체 점검(점검대상 유치원 3~4월)</p> <p>— (2차) 사이버점검(시-교육청-자치구 합동점검 4~8월)</p> <p>— (3차) 현장점검(시-교육청-자치구 합동점검 9~11월)</p> <p>2) 대상: 유치원급식비 지원 유치원</p> <p>3) 내용</p> <p>— <u>유치원급식 운영 계획 유운위 심의, 식재료 구매 품질기준 수립, 교직원 급식비가 작성성 등</u></p> <p>— <u>급식비 관리 목적범위내 적정 사용 여부, 식품비 월별 균형 집행, 급식비 적정 장수, 급식비 정산</u></p>	구체적 내용 명시



구분	2023학년도		2024학년도		비고																								
			<div>관리비 적정 사용, 친환경 농산물 비율</div> <div>- 급식비 예산운용: 목적범위 내 적정 사용, 급식비</div> <div>정산, 관리비 집행범위 등</div> <div>4) 주체: 교육청, 서울시, 자치구 관계 공무원</div> <div>5) 2023년 유치원급식비 지도점검 주요 지적 사항</div> <div>- 현장지도</div> <div>· 에듀케이션에서 예산 재원별(수익자, 유치원급식) 미분리 편성 및 지출</div> <div>· 교직원 등 수익자 급식비 항목편성 및 사용 미준수</div> <div>- 시정조치</div> <div>· 수익자(교직원 등) 급식단가 장수 부적정(완아 급식비 미만 장수)</div> <div>· 유치원급식비 예산에서 급식시설설비 유지비, 연수비 등 관리비 목적 외 집행</div> <div>→ 유치원예산(시설설비 기본운영비)에서 지출</div> <div>· 유치원급식비에서 간식비, 요리실습비, 협의회비 지출, 사무용품 구매→반납 처리</div> <div>· 급식소모품 중 유치원급식비 예산으로 사용할 수 없는 항목 지출</div> <div>* 구매 가능 항목: 내용연수 1년 미만, 구매금액 10만원 미만 파손이 쉬운 경우</div> <div>☞ 2024년 유치원급식비 예산 운영 지도점검 계획 별도 안내 예정</div>																										
p.98~99 [부록 8] 학교(유치원)급식 식중독 발생시 위기경보 대응체계	<div>1. 위기경보 수준</div> <table><tr><th>위기 경보 단계</th><th>판단 기준 및 설명</th></tr><tr><td>2단계</td><td><div>주의 (Yellow)</div><div>○ 서울지역에서 식중독 1교 발생 시</div></td></tr></table> <div>위기 경보 단계</div> <div>판단 기준 및 설명</div> <div>3단계</div> <div>경계 (Orange)</div> <div>○ 서울지역에서 1일 식중독 2교 발생 시</div> <div>○ (생략)</div> <div>2. 식중독 위기 경보 발령 체계</div> <div>나. 위기경보 발령</div> <div>○ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(SMS)]</div> <div>• 제공 내용: 학교급식 식중독 발생 사실, 식중독 위험도 및 단계별 경보 상황</div> <div>【위기경보 단계별 문자서비스(알림톡) 제공 대상】</div> <table><tr><th>문자발송기준</th><th>문자서비스 (SMS) 제공 대상</th></tr><tr><td>1단계</td><td><div>관심 (Blue)</div><div>(생략)</div></td></tr><tr><td>2단계</td><td><div>주의 (Yellow)</div><div>(생략)</div></td></tr><tr><td>3단계</td><td><div>경계 (Orange)</div><div>식중독 위험도 경고 이상</div><div>(생략)</div></td></tr></table>		위기 경보 단계	판단 기준 및 설명	2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>○ 서울지역에서 식중독 1교 발생 시</div>	문자발송기준	문자서비스 (SMS) 제공 대상	1단계	<div>관심 (Blue)</div> <div>(생략)</div>	2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>(생략)</div>	3단계	<div>경계 (Orange)</div> <div>식중독 위험도 경고 이상</div> <div>(생략)</div>	<div>1. 위기경보 수준</div> <table><tr><th>위기 경보 단계</th><th>판단 기준 및 설명</th></tr><tr><td>2단계</td><td><div>주의 (Yellow)</div><div>○ 서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시</div></td></tr></table> <div>위기 경보 단계</div> <div>판단 기준 및 설명</div> <div>3단계</div> <div>경계 (Orange)</div> <div>○ 서울지역에서 1일 식중독 2교 발생 시</div> <div>○ (좌동)</div> <div>2. 식중독 위기 경보 발령 체계</div> <div>나. 위기경보 발령</div> <div>○ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]</div> <div>• 제공 내용: 학교급식 식중독 발생 사실, 식중독 위험도 및 단계별 경보 상황</div> <div>【위기경보 단계별 문자서비스(알림톡) 제공 대상】</div> <table><tr><th>문자발송기준</th><th>문자서비스 (알림톡) 제공 대상</th></tr><tr><td>1단계</td><td><div>관심 (Blue)</div><div>(좌동)</div></td></tr><tr><td>2단계</td><td><div>주의 (Yellow)</div><div>(좌동)</div></td></tr><tr><td>3단계</td><td><div>경계 (Orange)</div><div>식중독 위험도 경고 이상</div><div>(좌동)</div></td></tr></table>		위기 경보 단계	판단 기준 및 설명	2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>○ 서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시</div>	문자발송기준	문자서비스 (알림톡) 제공 대상	1단계	<div>관심 (Blue)</div> <div>(좌동)</div>	2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>(좌동)</div>	3단계	<div>경계 (Orange)</div> <div>식중독 위험도 경고 이상</div> <div>(좌동)</div>	관계기관 의견 반영
위기 경보 단계	판단 기준 및 설명																												
2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>○ 서울지역에서 식중독 1교 발생 시</div>																												
문자발송기준	문자서비스 (SMS) 제공 대상																												
1단계	<div>관심 (Blue)</div> <div>(생략)</div>																												
2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>(생략)</div>																												
3단계	<div>경계 (Orange)</div> <div>식중독 위험도 경고 이상</div> <div>(생략)</div>																												
위기 경보 단계	판단 기준 및 설명																												
2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>○ 서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시</div>																												
문자발송기준	문자서비스 (알림톡) 제공 대상																												
1단계	<div>관심 (Blue)</div> <div>(좌동)</div>																												
2단계	<div>주의 (Yellow)</div> <div>(좌동)</div>																												
3단계	<div>경계 (Orange)</div> <div>식중독 위험도 경고 이상</div> <div>(좌동)</div>																												





구분	2023학년도	2024학년도	비고																				
	<div>4단계 심각 (Red) 식중독 위험도 위험 이상 (생략)</div> <p>※3. 4단계 경우 위기경보수준에 따른 식중독 발생이 있거나 식중독 위험도가 기준 이상일 경우도 안내</p> <p>각주 48) 식중독 위험도 식품의약품안전처에서 제공하는 식중독 확산건수와 기상청에서 제공하는 지상기상관측정보, 한국환경공단에서 제공하는 대기오염통계정보, 민간의 소셜미디어 정보의 분석을 통해 지역별 식중독 위험 발생 확률을 예측하여 이를 식중독 발생자수 (0~100)값으로 산출하여 지역별 식중독에 대한 발생 가능성 및 유행 정도 등의 예측정보를 관심 주의 경고 위험 4단계로 알려 주는 척도</p> <p>※일일 식중독 위험도는 국민강보합단의 국민강알람서비스(http://forecast.his.or.kr/mendb) 참조</p>	<div>4단계 심각 (Red) 식중독 위험도 위험 이상 (좌동) </div> <p>※3. 4단계 경우 위기경보수준에 따른 식중독 발생이 있거나 식중독 위험도가 기준 이상일 경우도 안내</p> <p>각주 48) 식중독 위험도 식품의약품안전처에서 제공하는 식중독 확산건수와 기상청에서 제공하는 지상기상관측정보, 한국환경공단에서 제공하는 대기오염통계정보, 민간의 소셜미디어 정보의 분석을 통해 지역별 식중독 위험 발생 확률을 예측하여 이를 식중독 발생자수 (0~100)값으로 산출하여 지역별 식중독에 대한 발생 가능성 및 유행 정도 등의 예측정보를 관심 주의 경고 위험 4단계로 알려 주는 척도</p> <p>※일일 식중독 위험도는 국민강보합단의 국민강알람서비스(http://forecast.his.or.kr/mendb) 참조</p>																					
p.108 [부록 9]	식중독 발생 시 업무처리 흐름도 (신설)	식중독 발생 시 업무처리 흐름도 II. 유치원급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령	내용 신설																				
p.109 [부록10] 학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항	<p>교육(자원)청</p> <p>1. 학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 처분 기준</p> <p>○ 처분기준</p> <p>- 최초 인지 후 전체 원생을 대상으로 조사 가능하도록 3시간 이내 보고로 하고, 담당자 처분기준을 '주의'에서 '경고'로 강화</p> <p>- 환자 발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)시 담당자 '경고'에서 '경장계'로 처분기준 강화</p> <p>- 환자 발생 사실 은폐 축소 미보고시 담당자 '경장계'에서 '중장계'로 처분기준 강화</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th><th>처분 항목 (내용)</th><th>처분 기준</th><th>비고</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>① ~</td><td></td><td>인지후 3시간 이내 보고하여 당일급식중지 가능</td></tr> </tbody> </table> <p><표> ①내용 비교판</p> <p>인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고</p>	구분	처분 항목 (내용)	처분 기준	비고		① ~		인지후 3시간 이내 보고하여 당일급식중지 가능	<p>(좌동)</p> <p>1. (좌동)</p> <p>○ 처분기준</p> <p>- 최초 인지 후 전체 원생을 대상으로 조사 가능하도록 3시간 이내 보고로 하고, 담당자 처분기준을 '주의'에서 '경고'로 강화</p> <p>- 환자 발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)시 담당자 '경고'에서 '경장계'로 처분기준 강화</p> <p>- 환자 발생 사실 은폐 축소 미보고시 담당자 '경장계'에서 '중장계'로 처분기준 강화</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th><th>처분 항목 (내용)</th><th>처분 기준</th><th>비고</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>② ~</td><td></td><td>인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고</td></tr> <tr> <td></td><td>③ ~</td><td></td><td>인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 유치원자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고</td></tr> </tbody> </table> <p><표> 하단으로 해당 내용 이동</p> <p>○인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 유치원자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고</p>	구분	처분 항목 (내용)	처분 기준	비고		② ~		인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고		③ ~		인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 유치원자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고	<p>중복내용 삭제</p> <p>인지시점 명확화</p> <p>표 하단으로 이동 (삭제 표기 정정)</p>
구분	처분 항목 (내용)	처분 기준	비고																				
	① ~		인지후 3시간 이내 보고하여 당일급식중지 가능																				
구분	처분 항목 (내용)	처분 기준	비고																				
	② ~		인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고																				
	③ ~		인지시점 및 보고, 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 유치원자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고																				



구분	2023학년도	2024학년도	비고																																		
p.111 [부록11] 노로바이러스 식중독 예방 수칙	노로바이러스 식중독 예방 수칙	(전체 삭제)	학생건강증진 추진 방향 참고 반영 예정																																		
p.113 [부록11] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항	<table><tr><th colspan="5">■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준</th></tr><tr><th rowspan="2">지적내용</th><th colspan="2">학교(직영,위탁)</th><th rowspan="2">위탁급식 업체(업자)</th><th rowspan="2">비고</th></tr><tr><th>학교장</th><th>담당자</th></tr><tr><td>9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td></tr></table>	■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준					지적내용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비고	학교장	담당자	9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)	<table><tr><th colspan="5">■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준</th></tr><tr><th rowspan="2">지적내용</th><th colspan="2">학교(직영,위탁)</th><th rowspan="2">위탁급식 업체(업자)</th><th rowspan="2">비고</th></tr><tr><th>학교장</th><th>담당자</th></tr><tr><td>9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td><td>(생략)</td></tr></table>	■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준					지적내용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비고	학교장	담당자	9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)	삭제 (유치원급식 정착단계로 시정조치 후 개선여부 재점검)
■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준																																					
지적내용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비고																																	
	학교장	담당자																																			
9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)																																	
■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준																																					
지적내용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비고																																	
	학교장	담당자																																			
9. 급식위생 안전점검 평가 결과 D등급 이하(0~69점)	(생략)	(생략)	(생략)	(생략)																																	
p.111~114 [부록11] ~ [부록12]	[부록12] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항 [부록13] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류	[부록11] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항 [부록12] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류	일련번호 변경																																		
p.128 [서식4]유치원급 식 위생관리 점검일지	[서식 4] 급식일지	[서식 4] 유치원급식 위생관리 점검일지	서식 간소화에 따른 개정																																		
p.130 [서식5]소규모유 치원 급식 일지	(신설)	[서식 5] 소규모유치원 급식 일지	신설																																		
p.131 [서식6]식재료 구매·검수서	[서식 5] 식재료 구매·검수서	[서식 6] 식재료 구매·검수서	서식 개정 및 일련번호 변경																																		
p. 132~146	[서식 6] 주(일)별 세척·청소 점검표(예시) [서식 7] 학교급식(유치원급식) 개시 보고서 [서식 8] 표준근로계약서(예시) [서식 9] 공급업체 방문평가표 [서식 10] 식품표시사항관리표 [서식 11] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서 [서식 12] 식품취급 및 조리 [서식 13] 보존식 기록지 [서식 14] 배식 기록지 [서식 15] 유치원급식 위생안전 점검표 [서식 16] 식품알레르기 조사서(예시) [서식 17] 유치원급식 만족도 조사 설문지(예시) [서식 18] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 [서식 19] 유치원 식중독 원인조사 결과보고 [서식 20] 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식	[서식 7] 주(일)별 세척·청소 점검표(예시) [서식 8] 학교급식(유치원급식) 개시 보고서 [서식 9] 표준근로계약서(예시) [서식 10] 공급업체 방문평가표 [서식 11] 식품표시사항관리표 [서식 12] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서 [서식 12] 식품취급 및 조리 [서식 13] 보존식 기록지 [서식 16] 배식 기록지 [서식 17] 유치원급식 위생안전 점검표 [서식 14] 식품알레르기 조사서(예시) [서식 15] 유치원급식 만족도 조사 설문지(예시) [서식 16] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 [서식 17] 유치원 식중독 원인조사 결과보고 [서식 18] 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식	서식 일련번호 변경 및 서식 간소화에 따른 일부 서식 삭제																																		
기타	학교보건진흥원(장) 체육건강문화예술과(장) 문자서비스(SMS), SMS	보건안전진흥원(장) 체육건강예술교육과(장) 문자서비스(알림톡), 알림톡	기관(장)명 변경 서비스방법 변경																																		

[서식 7] 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)

[서식 8] 학교급식(유치원급식) 개시 보고서

[서식 9] 표준근로계약서(예시)

[서식 10] 공급업체 방문평가표

[서식 11] 식품표시사항관리표

[서식 12] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

[서식 12] 식품취급 및 조리

[서식 13] 보존식 기록지

[서식 16] 배식 기록지

[서식 17] 유치원급식 위생안전 점검표

[서식 14] 식품알레르기 조사서(예시)

[서식 15] 유치원급식 만족도 조사 설문지(예시)

[서식 16] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고

[서식 17] 유치원 식중독 원인조사 결과보고

[서식 18] 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식



[부록 2] 유치원 식재료 공급업체 계약서류(예시)

【 유치원 식재료 공급업체 계약서류 】

연번	항목	서류 내용
1	기본서류	사업자등록증, 법인등기부등본
2	사업장서류	건축물관리대장 또는 임대차 계약서 창고 및 작업장 소재지가 사업장과 다를 경우, 별도 건축물 관리 대장 또는 임대차계약서 첨부
3	차량서류	자차가 아닐 경우 기타 서류에 위탁 / 사용계약서 첨부(곡류 등 일부 품목 취급업체는 제외)
4	보험서류	자동차 종합보험증권 생산물(음식물) 배상책임보험
5	종업원서류	식재료 취급직원 건강진단 결과서 건강검진일 기준, 단 신규 채용 시는 발급일 기준
6	방역서류	시설 및 차량 소독필증 소독기간: 4~9월은 2개월마다 1회, 10~3월은 3개월마다 1회
7	품목별 인허가서류	식품제조가공업 / 식육포장처리업 / 축산물판매업(난류: 식용란수집판매업, 유제품류: 우유류 판매업) / 집단급식소 식품판매업 / HACCP 인증서 / 친환경인증서 등



[부록 3] 학교급식 식재료의 품질관리기준 [별표 2]

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련 ■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2021. 1. 29.>)

1. 농산물

가. 「농수산물 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 유기식품등 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. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리하여 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 해당하는 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 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 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 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입 수산물을 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 냉동수산물 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 해당하는 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, 소비기한 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 해당하는 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 4] 학교급식의 위생·안전관리기준 [별표 4]

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 4]

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항 관련)

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 수도물이 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 「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·용기등은 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 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 배식 시까지 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 소독 필증을 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.

■ 학교급식법 시행규칙 [부칙]

제2조(유치원의 조리장 시설·설비 기준에 관한 특례) 이 규칙 시행 전에 설립된 유치원과 이 규칙 시행 당시 설립 절차가 진행 중인 유치원의 경우에는 별표 1 제1호가목7) 및 9)에도 불구하고 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 또는 신발소독 설비를 갖추지 않을 수 있다.



[부록 5] 유치원급식 시설·설비 관리

○ 시설 위생·안전관리	
급식시설	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식시설(조리장, 식품창고 등)은 교실 등과 벽 또는 문으로 분리하고, 보안을 위해 외부인 무단출입 통제 ○ 조리장은 교차오염 방지를 위해 조리실, 전처리실, 식기세척실을 벽과 문으로 분리하는 것 권장 <ul style="list-style-type: none"> - 여의치 않을 경우, 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분 관리 - 일반작업구역과 청결작업구역 구분이 되지 않는 조리장은 전처리작업, 조리작업, 세척작업을 시간차를 두고 실시(다음 작업으로 넘어가기 전에 작업대와 세정대를 세척·소독) ○ 건조창고에는 식품류와 비식품류(소모품)를 별도 보관(또는 별도 선반사용) <ul style="list-style-type: none"> - 특히 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관(세제·소독제·살충제 보관장소에 물질안전보건자료(MSDS) 비치)
조명·열원·환기·급배수시설	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리장은 220룩스(Lux) 이상, 검수실은 540룩스(Lux) 이상의 조도 유지 ○ 화재 및 동파 예방을 위하여 수도, 전기, 가스 등은 사용 후 마감조치(퇴수, 전원차단, 밸브 잠금 등) ○ 배수구는 물고임 및 냄새 역류 없도록 항상 청결히 관리 ○ 열을 사용하는 조리기구 상부에 후드를 설치하여 조리기구 사용으로 발생하는 오염 물질 및 증기 배출 <ul style="list-style-type: none"> - 환풍기(후드)를 주 1회 이상 청소하고, 필터망을 주기적으로 교체 ○ 냉·난방기 필터는 주기적으로 청소 관리 ○ 냉풍기 사용 시 바람이나 응축수가 식품과 조리 음식에 직접 닿지 않게 관리
환경위생	<ul style="list-style-type: none"> ○ 외부로 통하는 조리실 문과 창문, 환기시설에 방충·방서 시설 구비 <ul style="list-style-type: none"> - 필요 시 포충등, 에어커튼을 설치 후 주기적으로 관리(필터 교체 포함) ○ 전문 방역업체에 의뢰하여 방역 및 소독필증을 첨부하여 보관(동절기 3개월에 1회, 하절기 2개월에 1회) ○ 식기, 조리도구 등 식품접촉표면은 물론 식품과 직접 접촉하지 않는 작업대, 세정대, 기구의 표면까지 세척·소독 실시 ○ 모든 장비와 기구는 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시[서식기] ○ 음식 등 폐기물은 실내에 장시간 모아두지 말고 신속히 배출
기기·기구	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보일러, 조리기기, 냉장·냉동고, 식기세척기, 전기살균소독기, 자외선 소독고 등 주요 기기·기구들의 성능 유지를 위해 정기적인 유지보수 및 관련규정에 따라 정기 안전점검 실시
○ 급식시설 및 기계·기구 개선	
쾌적한 급식환경 조성	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원아 체격 규격에 맞는 식탁과 의자, 배식 및 퇴식 기구, 식사도구 등 확충으로 원아 전용 식당 마련 ○ 조리실 내부 환경 개선(공간과 예산이 크게 들지 않는 방충시설, 환기시설, 조명시설, 손 세척·소독시설, 냉난방시설 등 확충)
안전 급식 위한 기본 위생 기계·기구 구비	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기본 위생 관련 기계(냉장·냉동고, 보존식 냉동고, 각종 소독기 등) 및 기구(잔반처리기구, 보존식 용기, 식품용 온도계, 염소농도 측정기, 냉장·냉동고 외부 부착용 온도계 등)의 구비 ○ 원아 전용 식당 증개축이 어려운 유치원은 교실 배식을 위한 운반 기구 및 적은 급식기구 구비



[부록 6] 감염병(코로나-19 등) 예방 유치원급식 변경 및 대응 요령

감염병(코로나-19 등) 예방 · 확산 방지를 위한 유치원급식 운영사항 변경 및 대응 요령 안내

1

사회적 거리두기에 따른 등원 밀집도

- 등교 밀집도 기준: 급식일 기준 질병관리청 「사회적 거리두기 방안」, 교육부 관련 지침 등에 따라 등교 밀집도 조정, 유치원별 상황을 급식에 반영

2

유치원급식 제공 시 단계별 조치사항

업무 단계별		조치 및 확인 사항
유치원급식 운영 방법 의사 결정		□ 유치원 형편 및 사회적 거리두기 단계를 반영한 급식 운영 방안 결정 <ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원급식 운영(제공) 방법 등 관련 제반 사항: 유치원장 자율 결정 <ul style="list-style-type: none"> - 급식 제공 여부 결정이 아닌 급식 운영방법 결정(일반식, 간편식 제공 등, 급식배식 시간 조정 등 결정) - 유치원운영위원회 심의 필요 : 온·오프라인 개최 38) - 확진자 발생 등 급박한 운영 방법 변경 시: 운영위원회 사후 보고
등원 유아 급식 제공	운영 기준	□ 급식 제공 시 운영 기준 <ul style="list-style-type: none"> ○ (기준) 유치원 급식일수에 포함 ○ (방법) 일반식, 간편식, 운반급식 등³⁹⁾ ○ (급식비) 원생은 유치원급식비 지원, 교직원은 수익자부담 ○ (영양관리) 영양관리 기준 완화
	급식시간 조정	□ 급식 시간 조정 <ul style="list-style-type: none"> ○ (시간) 1일 최대 2시간 연장 운영 가능(보온 보냉·시설 구비)⁴⁰⁾ ○ (조정) 연령별 식당 이용 시간 분산
	식단 관리	□ 식단 및 영양 관리 병행 <ul style="list-style-type: none"> ○ 영양기준 완화⁴¹⁾⁴²⁾ ○ 식품알레르기 표시 및 원산지 표시제 준수
	우유급식	□ 수요자 의견 반영한 우유급식 실시 <ul style="list-style-type: none"> ○ 운영위원회 심의를 거쳐 한시적 우유급식 미실시 가능 <ul style="list-style-type: none"> - (실시 변경) 코로나 19 종료시까지 학부모 우유급식 미희망 시 유치원 운영위원회 심의를 거쳐 우유급식 미실시 가능



식재료 관리	식재료 구매	<input type="checkbox"/> 식재료 구매 시 유치원 형편을 반영한 유연한 대처 <ul style="list-style-type: none"> ○ 유치원급식 식재료 구매 시 감염병(코로나-19) 예방 수칙 준수 ○ 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매 ○ 식재료 전문 품목별 구분에 관한 사항은 유치원급식 식재료의 품질관리 기준 준수 ○ 이웃 유치원과의 공동구매 활용 ○ 외부 운반 급식, 대체식 구매 가능⁴³⁾ <ul style="list-style-type: none"> - 유치원운영위원회 심의 필요(온라인 회의방법 활용, 사후 보고 등) ○ 유치원급식 식재료 전문 품목별 구매 완화⁴⁴⁾
	계약 관리	<input type="checkbox"/> 입찰 및 소량 구입 시 수의 계약 가능, 사전 물량 조정 통보 등 <ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료 계약기간 연장(변경 계약) 및 수의계약 등 여건에 따라 추진⁴⁵⁾ ○ 식재료 납품기한 연장 계약, 계약물량변경 등 변경계약 추진⁴⁶⁾ ○ 계약방법 변경 시 계약업체와 합의 ○ 유치원급식 식재료 납품업체 물량 조정 사전 통보⁴⁷⁾ 민원발생 예방 ○ 최소 납입 2일 전 구매물품 변경 등 계약사항 조정
	식재료 검수 기준	<input type="checkbox"/> 식재료 구매 시 유치원 형편을 반영한 유연한 대처 <ul style="list-style-type: none"> ○ (기준) 유치원급식 식재료 위생관리 지침 준수 ○ (원칙) 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입 당일 사용 ○ (예외) 냉장용량이 충분하고 냉장고(실)에 온도유지가 확인되는 경우에 한하여 전일 검수 가능(오후 납품받아 검수, 냉장 보관) ○ 검수 전 검수자 및 납품업체 직원 손 소독 실시 ○ 검수 중 납품업체 및 급식관계자 전원 마스크 상시 착용
조리 과정 관리	위생 철저	<input type="checkbox"/> 조리(실무)사 위생 관리 철저 <ul style="list-style-type: none"> ○ 조리 중 마스크 착용 및 대화 금지 ○ 조리 중 손 소독 수시 실시
	관계자 건강 관리	<input type="checkbox"/> 조리(실무)사 등 급식 관계자 방역수칙 준수 <ul style="list-style-type: none"> ○ 영양교사(영양사), 조리사, 조리실무사, 배식원 등 체온 체크, 건강(발열, 기침 등) 상태 상시 확인 ○ 급식종사자 개인위생 확인
	위생용품 확보	<input type="checkbox"/> 감염병 예방을 위한 국가인증 규격의 위생용품 충분한 확보 <ul style="list-style-type: none"> ○ 급식담당자용 마스크, 위생모, 위생복 등 비치 ○ 식당 출입구 손소독기(손소독제) 비치
급식시설 관리	위생 및 방역 관리	<input type="checkbox"/> 급식시설 위생 및 방역 관리 철저 <ul style="list-style-type: none"> ○ 조리기구 세척·소독 등 대청소 실시 ○ 급식시설(식당 포함) 방역 실시 ○ 급식시설·기구 및 소독발판 위생관리 강화 ○ 식당 칸막이 사용시 칸막이 소독 실시 ○ 식당 출입문 손잡이, 정수기, 컵, 배식대, 식탁 및 의자 등 수시 소독 관리
급식시설 관리	소독 관리	<input type="checkbox"/> 급식시설 및 식기류 등 소독 철저 <ul style="list-style-type: none"> ○ 수저 및 컵, 식판, 조리실 등 식기구 세척 및 소독 철저 ○ 식당 청소 후 출입문 손잡이, 배식차, 식탁·의자 소독 철저 ○ 간편식 제공 시 음식물 폐기물(잔반) 처리 용기 세척 및 소독 철저



원생 지도 관리	원생 방역 준수	<input type="checkbox"/> 급식 전 원생 위생 및 방역사항 준수 <ul style="list-style-type: none"> ○ 식사 전 발열체크 및 손 소독 실시, 마스크 착용 ○ 줄서기(원생 간 거리두기) 및 식사 중 대화 자제 지도 ○ 식당 좌석 한 방향으로 앉기, 한자리 띄어 앉기 등 ○ 지정석 운영 권장
	교실 배식	<input type="checkbox"/> 교실 배식 시 원생 교육 및 관리 사항 <ul style="list-style-type: none"> ○ 교실 내 손 소독제 비치 및 식사 전 손 씻기·소독하기 ○ 자율배식 지양 및 배식도구 접촉 최소화 ○ 배식당번 손 소독 및 위생복(마스크, 위생장갑) 착용 ○ 정면을 향하여 식사하도록 지도
	식당 배식	<input type="checkbox"/> 식당 배식 시 원생 교육 및 관리 사항 <ul style="list-style-type: none"> ○ 배식원 손 소독 및 위생복(마스크, 위생장갑) 착용 ○ 배식 전 식탁 및 의자 알콜 소독 ○ 식당 출입구 손소독제 비치 확인 ○ 식당 칸막이 설치 권장 및 학급별 급식 시간 분산 ○ 식당 좌석 한 방향으로 앉기 권장 ○ 자율 배식대 사용 지양
납품업체 위생관리		<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료 배송직원 건강 상태 및 배송 차량 소독 확인 ○ 식재료 배송직원 출입 시 상시 마스크 착용 확인
외부인 출입제한		<ul style="list-style-type: none"> ○ 학부모 모니터링 일시 중단 권장 ○ 외부인 급식실 방문 금지

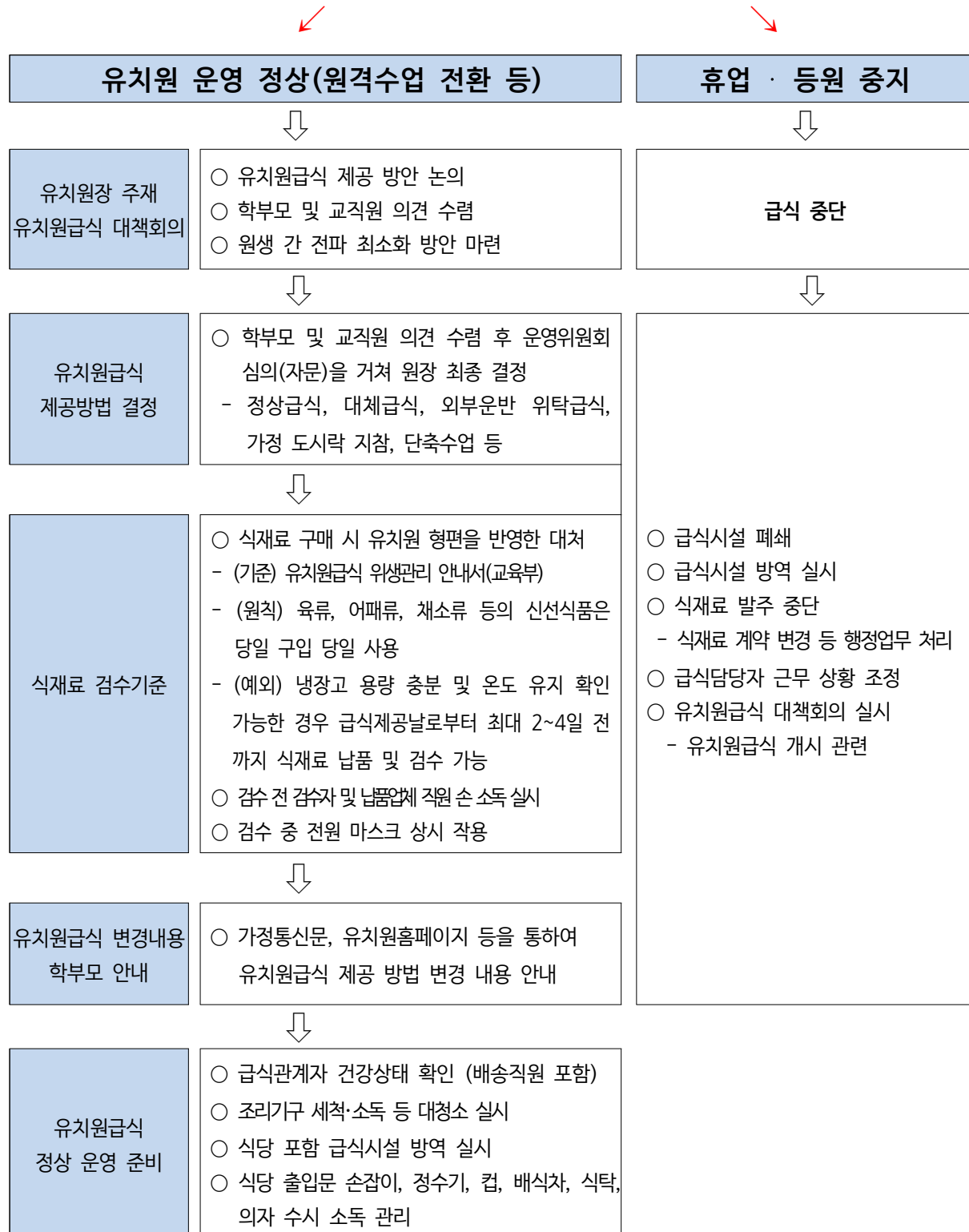
- 38) 원격수업기간 유치원급식 제공, 식재료 구매 등 급식 운영에 관한 사항은 유치원운영위원회 SNS 및 사전·사후 보고 가능
- 39) 원격수업 시 급식운영을 원칙으로 하되 세부 운영방법은 운영위원회 심의(자문)을 통해 결정
- 40) 배식시간 연장 운영으로 조리(실무)사 시간외수당, 배식도우미 시급·주휴수당, 4대보험, 연차유급수당 지급하되, 보건복지부 및 지자체 지원 사업 ‘어르신일자리 사업’에 대한 인건비는 교육청에서 미지원
- 41) 간편식 및 대체식으로 급식을 제공할 경우는 조리 과정이 또는 조리 음식의 개수를 줄여 제공하기 때문에 식재료 및 조리방법이 제한적일 수 있으므로 한시적으로 영양관리기준 완화
- 42) 유치원급식 영양관리 기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 유치원 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역상황을 고려하여 탄력적으로 적용 할 수있음
- 43) 급식인원 감소 등으로 식재료 납품업체의 당일입고, 대면검수 불가 등 통보 시 외부 운반급식, 대체식 구매 가능
- 44) 원격 수업으로 인한 유치원급식 식재료 소량 구매에 따른 납품(공급)이 어려울 경우, 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품 판매업’ 신고 등 대상 품목 식재료 취급에 적합한 업체인 경우, 전문 품목별 구분을 완화하여 일괄 구매 가능. 단, 냉장·냉동 유통기준 준수, 교차 오염 방지 등 식재료 위생관리 철저
- 45) [식재료 구매 시 추정가격 2천만원 이하(여성기업·장애인기업·사회적경제기업은 추정가격 5천만원 이하) 1인 견적 수의계약 가능]
- 46) 유치원급식용으로 기 계약된 품목의 일부를 다른 품목으로 변경하는 것이 불가피한 경우라면 품목의 일부를 변경 가능, 구체적인 사안에 대하여는 발주기관이 교육부의 내부지침, 현장상황, 사실관계, 관련법령등을 종합적으로 판단하여 납품업체 손실을 최소화할 수 있도록 계약 체결
- 47) 식재료 납품 최소 납입 2일 전 통보로 민원 발생 예방 및 구매물품 변경 등 계약사항 조정해야 하며, 갑작스러운 급식 중단, 급식인원 감소 등으로 식재료 납품 수량 등 변경 필요 시 납품 취소 불가한 식재료에 대해서는 납품·검수 후 식재료비 지급



3

유치원급식 중단 시 단계별 조치사항

코로나 감염 확진자 또는 의심자(접촉자) 발생





[부록 7] 유치원 홈페이지 축산물 이력번호 게시 방법 안내

축산물품질평가원 QR코드 및 URL생성 방법

1. 거래증명통합포털 로그인 방법

축산물품질평가원 통합축산정보 등급판정신청 등급판정결과 통합증명서발행 공공급식검수 고객지원

1 로그인 회원가입

축산물 통합정보 조회
이력정보 / 검사정보 / 등급정보 / 인증정보

조회하실 번호를 입력하세요 [조회]

축산물 مطمئن 서비스
Animal Products Comfortable Service

교육기관 서울 선택 선택 [조회]

등급계란정보 조회
식약처의 달걀집대기에 산란일자 표기에 따라 4월 1일부터 새로 변경된 등급계란정보 조회서비스를 운영하고 있습니다.
변경된 산란일자(4자리) + 농가등록번호(5자리) + 사육환경번호(1자리)를 입력 후 등급판정일자, 제품명을 선택하면 해당 등급계란의 정보를 조회할 수 있습니다.

난각표시사항(10자리) [조회]

등급판정일 선택 제품 선택

* 기존 등급계란 조회 서비스는 2019년 4월 30일에 종료됩니다.

공지사항

No.	제목	작성일
1	【공공기관 고객만족도 조사 관련 개편】	2019-01-03
2	제16회 전국축산물품질평가대상 수상자	2018-12-03
3	축산물이력제 UCC, 물론 공모전 수상자!	2018-11-26
4	축산물품질평가원 UCC-활동 공모 우수주	2018-11-19
5	2018년 축산안전회 유공 정부포상 추진	2018-10-30

학교식중독 발생현황

학교	일시	비고
문성어린이집	2019-12-04	역학조사 중 특정반에 집중적으로 발
장수도서관분부	2019-12-03	식중독균 검출
사당유치원	2019-11-27	합숙감염으로 인한 전체감염
천안오성초등학교	2019-11-26	관례행의를 「2019. 11. 25.(화) 12...
세류유치원	2019-11-22	판례 3명 분변에서 노로바이러스가.

식중독자수

주요 결과 위험

전국식품안전동계

KAPE 30100 세종특별자치시 아문서길 21 (아문동) 연락처(044-410-7000 / master@kape.or.kr)
Copyright© 2019 축산물품질평가원 all rights reserved.

임계지원 1 임계지원 2 OPEN

① 거래증명통합포털 회원가입 및 로그인 버튼 선택

축산물품질평가원 통합축산정보 등급판정신청 등급판정결과 통합증명서발행 공공급식검수 고객지원

로그인 회원가입

로그인

거래증명통합포털 등급판정신청

☒ ID로그인 ☐ 통합인증서로그인

비밀번호 [로그인]

☐ 아이디찾기 ☐ 비밀번호찾기

국내산 축산물 '이젠 믿고 드세요'
우리축산의 미래를 여는
축산물품질평가원 방문을 환영합니다.

* 신규 시스템 로그인에 장애가 있으신 분은 "비밀번호 찾기"를 통해 비밀번호를 초기화 하신 후 이용바랍니다.
* 비밀번호는 본인명의의 휴대전화로 변경하실 수 있으며, 기각내내는 콜센터(044-410-7000)로 문의하시기 바랍니다.

KAPE 30100 세종특별자치시 아문서길 21 (아문동) 연락처(044-410-7000 / master@kape.or.kr)
Copyright© 2019 축산물품질평가원 all rights reserved.

임계지원 1 임계지원 2 OPEN

② 학교 계정의 아이디, 패스워드 입력 후, 로그인 진행



2. QR코드 및 URL 메뉴 접속방법

축산물품질평가원 통합축산정보 등급판정신청 등급판정결과 통합증명서발행 공공급식검수 고객지원

미검수내역 (총 0건) 더 보기

번호	납품업체	발급일자	발급번호	축종	품종	성별	등급	부위	납품량	출력일자	검수
조회된 데이터가 없습니다.											

전자적증명서수신함 (총 0건) 더 보기

번호	축종	발급일자	발급번호	신청일자	업체정보			부위	발급량	확인서출력
					사업자번호	신청인	업체명			
조회된 데이터가 없습니다.										

가장
데이터가 없습니다.
데이터가 없습니다.

만편한서비스 업체에서 사용할 수 있는 학교 QR코드로 다운로드 받아 필요한 곳에 배포하여 사용하기 바랍니다.

URL 복사 QR코드 다운로드

공지사항 MORE+ **찾아보기** < || > **식중독자수** MORE+ **전국식품안전통계** MORE+

No.	제목	작성일
1	축산물품질평가원, '여성 공감 센터' 발족식 가	2021-03-03
2	축산물품질평가원, 안전보건 선도 기관으로 '1	2021-02-18
3	1월 30일부터 축산물 이력번호 표시·게시 유무	2021-01-29
4	축평원, '전통시장 활성화 우수 활동사례 공모	2020-12-31
5	축산물품질평가원-축산물안전관리원 업무협약	2020-12-31

사·구제역 특별홈페이지
시 국민농가 참여가 힘을 모으면 충분히 극복할 수 있습니다!

유튜브
인스타그램
네이버 블로그
페이스북

주요
경고
위험
식중독

전국식품안전통계

③ 공공급식검수 메뉴 선택

축산물품질평가원 통합축산정보 등급판정신청 등급판정결과 통합증명서발행 **공공급식검수** 고객지원

검수내역관리 Menu Search Q

MY MENU

- 검수내역관리
- 사용자검수
- 연계정보검수
- 검수내역접기
- 종목·검수내역관리
- 조과·납품내역
- 전자적증명서수신함
- 학교급식·납품정보(pT)
- 확인서조회
- 관할·학교검수내역관리
- 납품업체관리

공공급식검수 > 검수내역관리

☐ 축종 ☒ 소 ☒ 돼지 ☒ 닭 ☒ 계란 ☒ 오리 ☐ 납품처 전체 ☐ 용도 전체

☐ 검수일자 2021-02-09 ~ 2021-03-09

조회 엑셀다운로드

Total 9

번호	검수일자	발급일자	발급번호	유통기간	납품업체	축종	품종	성별	등급	부위	검수량	검수	용도	HACCP	유통정보	상세	이력조회	관리	
1	2021-03-09	2021-03-06	1352-03060003	3	(주)아이유푸드	닭			1	다리(날굴육)	28	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
2	2021-03-08	2021-03-03	0513-03030276	5	(주)아이유푸드	소	한우	거세	2A	양지	7	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
3	2021-03-08	2021-03-03	0302-03030252	5	(주)아이유푸드	소	한우	거세	2C	사골	10	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
4	2021-03-05	2021-03-01	0351-03010022	4	(주)아람	계란			1	특란	360	수통	중식	정보없음	Q	조회	상세		수정
5	2021-03-05	2021-02-25	1301-02250089	8	(주)아이유푸드	돼지				삼겹살	35	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
6	2021-03-03	2021-02-23	0513-02230296	8	(주)아이유푸드	소	한우	거세	2B	사태	5	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
7	2021-03-03	2021-02-24	0320-02240024	7	(주)아이유푸드	소	한우	거세	1++C	사태	0.5	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
8	2021-03-03	2021-02-24	0323-02240105	7	(주)아이유푸드	소	한우	거세	2C	잡뼈	10	연계	중식	정보없음	Q	조회	상세	이력조회	수정
9	2021-02-09	2021-02-05	0351-02050001	4	(주)아람	계란			1	특란	30	수통	중식	정보없음	Q	조회	상세		수정

④ “만편한서비스 QR 코드” 메뉴 선택



**[부록 8] 학교(유치원)급식 식중독 발생 시 위기경보 대응 체계****학교(유치원)급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계****1. 위기경보 수준**

위기 경보 단계		판단 기준 및 설명
0단계	예방 (Green)	○ 연간 상시 주의(1~12월)
1단계	관심 (Blue)	○ 서울이외지역 학교에서 식중독 발생 시
2단계	주의 (Yellow)	○ 서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시
3단계	경계 (Orange)	○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 3교 식중독 발생 시
4단계	심각 (Red)	○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 4교 이상 식중독 발생 시

2. 식중독 위기 경보 발령 체계**가. 징후 감시 및 발견**

- 식중독 지수 및 타·시도 학교급식 식중독 사고 등 모니터링
 - 식품의약품안전처, 기상청 등 유관기관 연계망 구축
- 학교(유치원)급식관련 집단환자 발생 사고 접수

나. 위기경보 발령

- 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]
 - 제공 시기: 관심(1단계), 주의(2단계)
 - 제공 내용: 학교급식 식중독 발생 사실, 단계별 경보 상황
- 2차 위기 경보 발령[공문 및 휴대폰 문자서비스(알림톡) 시행]
 - 제공 시기: 경계(3단계), 심각(4단계)
 - 제공 내용: 위기경보 발령 수준에 따른 해당 세부 조치사항 안내



【위기경보 단계별 문자서비스(알림톡) 제공 대상】

문자발송기준		문자서비스(알림톡) 제공 대상
1단계	관심 (Blue)	영양교사 및 영양사
2단계	주의 (Yellow)	영양교사 및 영양사, 보건교사
3단계	경계 (Orange)	영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감)
4단계	심각 (Red)	영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감), 교장(원장)

※ 추가 문자 희망자 및 교육청은 1단계부터 모두 안내

※ 세부 계획 별도 시행 (일부 내용은 업무 사정에 따라 조정될 수 있음)

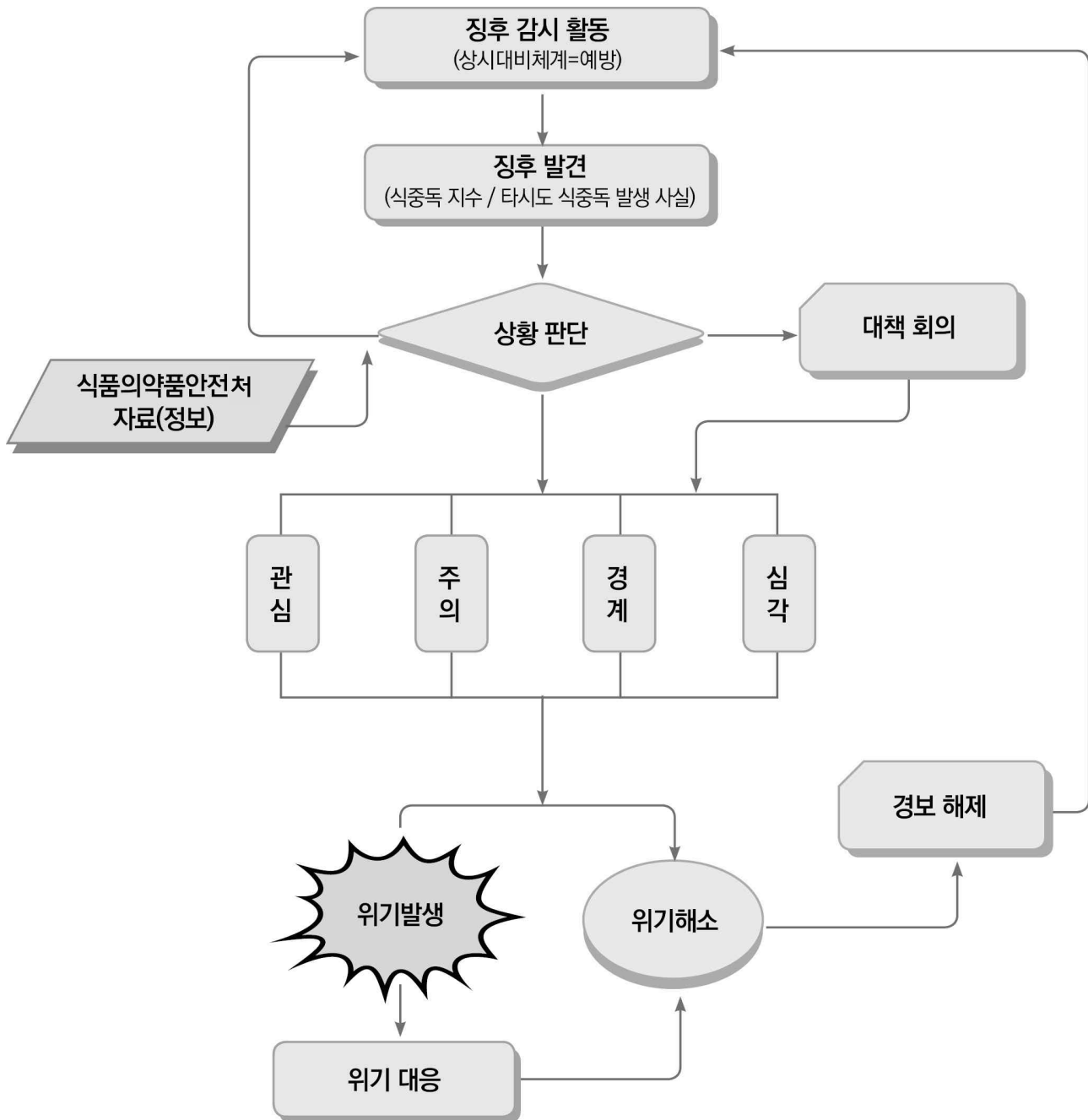
다. 위기경보 해제

○ 해제 상황: 경계, 심각 단계 발령 후 다음 사항 해당 시

- 식중독 의심환자가 완치되고 추가 확산 징후가 없을 때
- 심각단계 경보 발령 후 10일 이내 식중독 추가 발생 유치원이 없을 때



【 위기경보 대응 체계도 】





3. 각 단계별 식중독 위기 정보 대응 조치

가. 예방단계

기관	대응 조치
서울특별시교육청	○ 유치원급식 위생·안전 컨설팅 ○ 유치원급식 관계자 전문성 교육 실시
보건안전진흥원	○ 유치원급식 안전성 검사 실시 ○ 학교급식 식중독 예방진단 컨설팅 ○ 월별 '빅데이터 분석' 식중독 발생 사전 예측결과 공문 및 문자서비스(이하 '알림톡') 발송
교육지원청	○ 유치원급식 위생·안전 확인·지도 실시
유치원	○ 『유치원급식 위생관리 안내서』 적용

나. 관심단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	○ 유치원급식 위생관리 유의사항 지도 ○ 영양교사 및 영양사 대상 서울이외지역 '식중독 발생 사실' 알림톡 발송
교육지원청	○ 유치원급식 위생관리 유의사항 지도
유치원	○ 검수 및 조리, 식품 취급에 대한 관심 및 주의 ○ 조리(실무)사에 대한 주의 상기 ○ 식중독조기경보시스템 납품업체 입력·관리

다. 주의단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	○ 담당과장 주재하 대책 회의 ○ 영양교사, 영양사, 보건교사 대상 '식중독 주의' 알림톡 발송
교육지원청	○ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청)
유치원	○ 식자재 검수, 조리, 식품 취급 등에 대한 특별 관리 ○ 조리(실무)사 위생교육 및 원아 대상 개인위생관리 강화 ○ 식중독 발생 유치원 급식 및 급수 중단 조치 ○ 유사 증상 원아 모니터링 실시

※ 식중독 발생유치원과 동일 납품업체를 이용할 경우 환자 모니터링을 더욱 강화(식중독조기경보시스템 확인)



라. 경계단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보건안전진흥원장 주재하 대책 회의 ○ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감(원감) 대상 '식중독 경고' 알림톡 발송
교육지원청	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청) ○ 유치원급식 자체 점검 독려
유치원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 단위 유치원 식단 검토 및 조정 ○ 조리(실무)사 위생교육 및 원아 개인 위생관리 강화 ○ 식자재 검수, 조리, 식품취급 등에 대한 특별관리 ○ 식중독 발생 유치원 급식 및 급수 중단 조치 ○ 유사 증상 원아 모니터링 실시

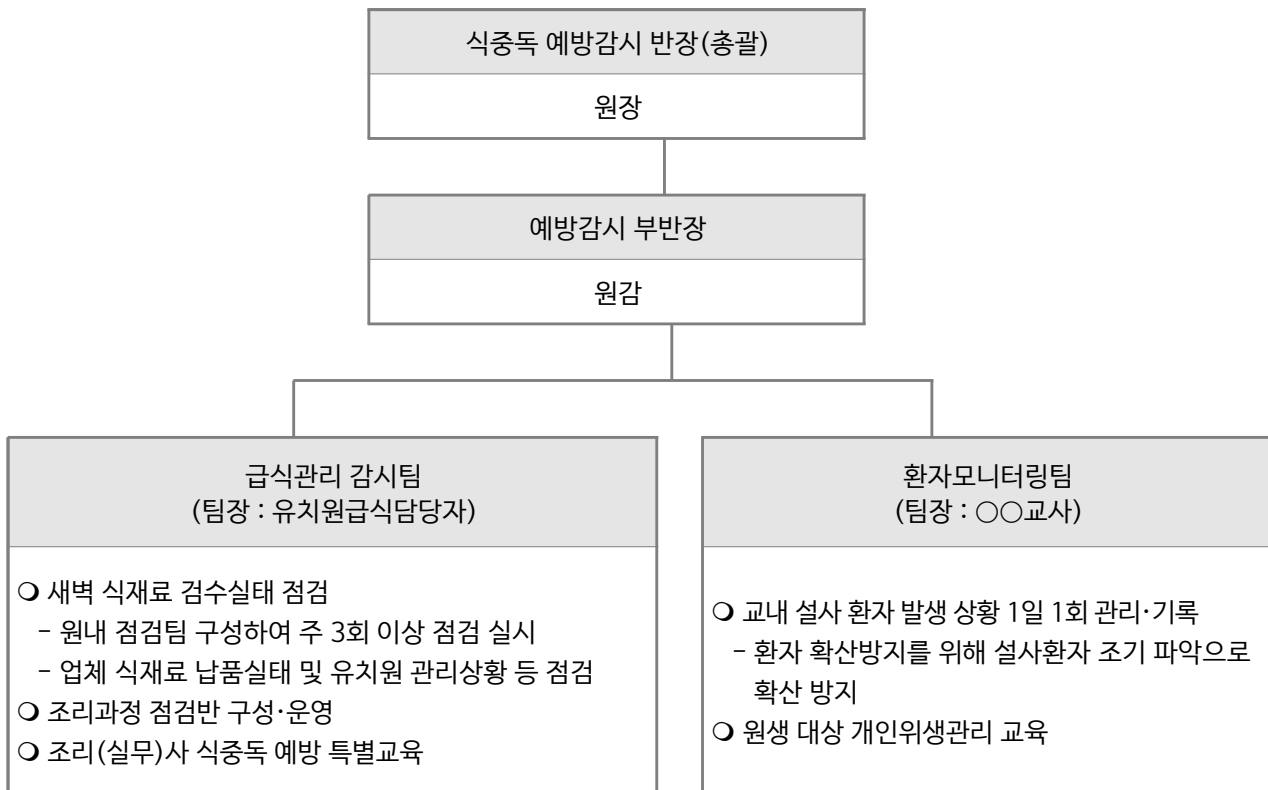
마. 심각단계

기관	대응 조치
서울특별시교육청	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교육감 주재하 대책 회의 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 발생 유치원(또는 서울시내 전체 유치원) 급식 및 급수 중단조치 ○ 식중독사고 대책 본부 구성·운영 ○ 서울특별시교육청 홈페이지에 심각단계 일일 조치사항 및 추진경과, 현황 등 팝업창 메시지 및 급식게시판에 세부 내용 안내 ○ 서울시 및 식약처 소비자 식품위생감시원 유치원급식 감시활동 강화 요청 ○ 담당부서 책임하에 비상근무체제 돌입
보건안전진흥원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 보건안전진흥원장 주재하 대책 회의 ○ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감(원감), 교장(원장) 대상 '식중독 확산 위험' 알림톡 발송 ○ 식재료납품업체 특별 점검(단독 또는 유관기관 합동) 실시 ○ 담당부서 책임하에 비상근무체제 돌입
교육지원청	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청) ○ 유치원급식 특별 위생점검 및 전체 유치원 자체 점검 독려 ○ 식재료납품업체 특별 점검(단독 또는 유관기관 합동) 실시 ○ 필요시 교육지원청 자체 사고 대책반 구성·운영
유치원	<ul style="list-style-type: none"> ○ 단위 유치원 식단 검토 및 조정 ○ 조리(실무)사 위생교육 및 학생 개인 위생관리 강화 ○ 식자재 검수, 조리, 식품취급 등에 대한 특별관리 ○ 식중독 발생유치원 급식 및 급수 중단 조치 ○ 유사 증상 원아 모니터링 실시(전체 유치원) ○ 유치원단위 '식중독 예방 감시반' 가동



【유치원단위 '식중독 예방 감시반'】

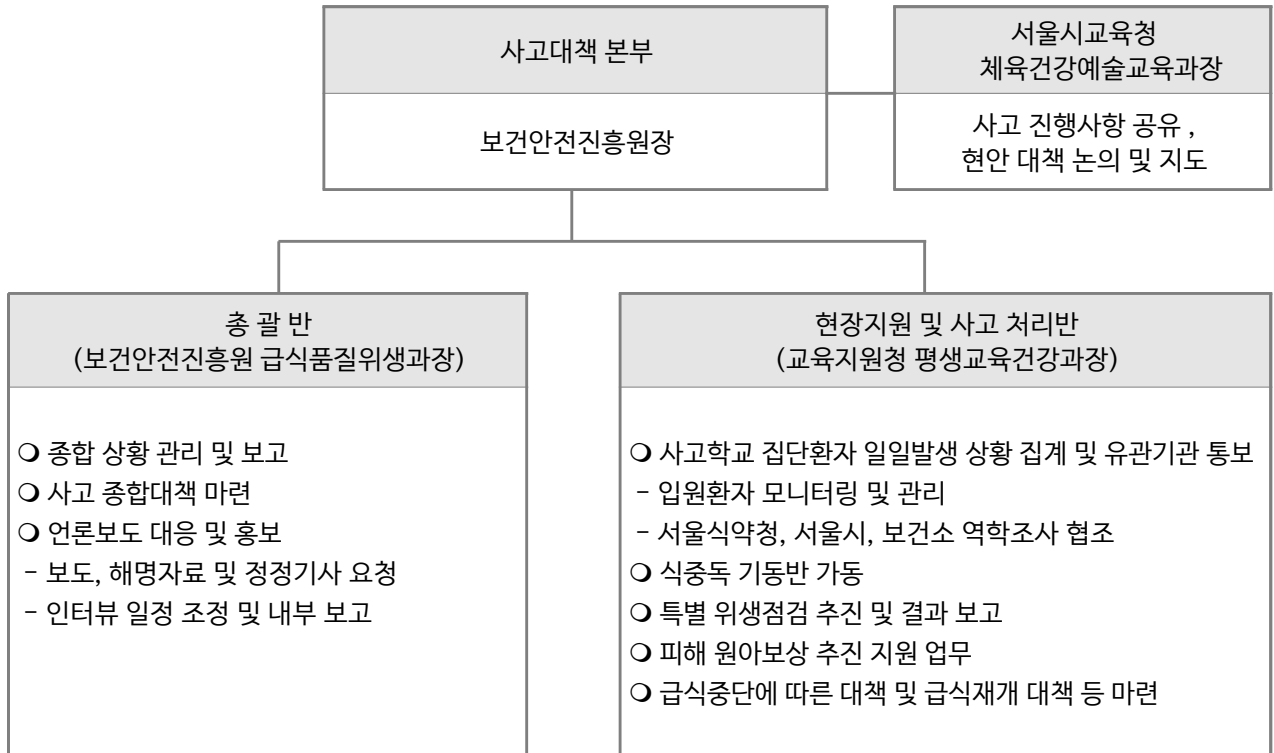
- 운영 기간 : 심각단계 발령시 ~ 해제시까지
- 운영 대상 : 전체 급식유치원





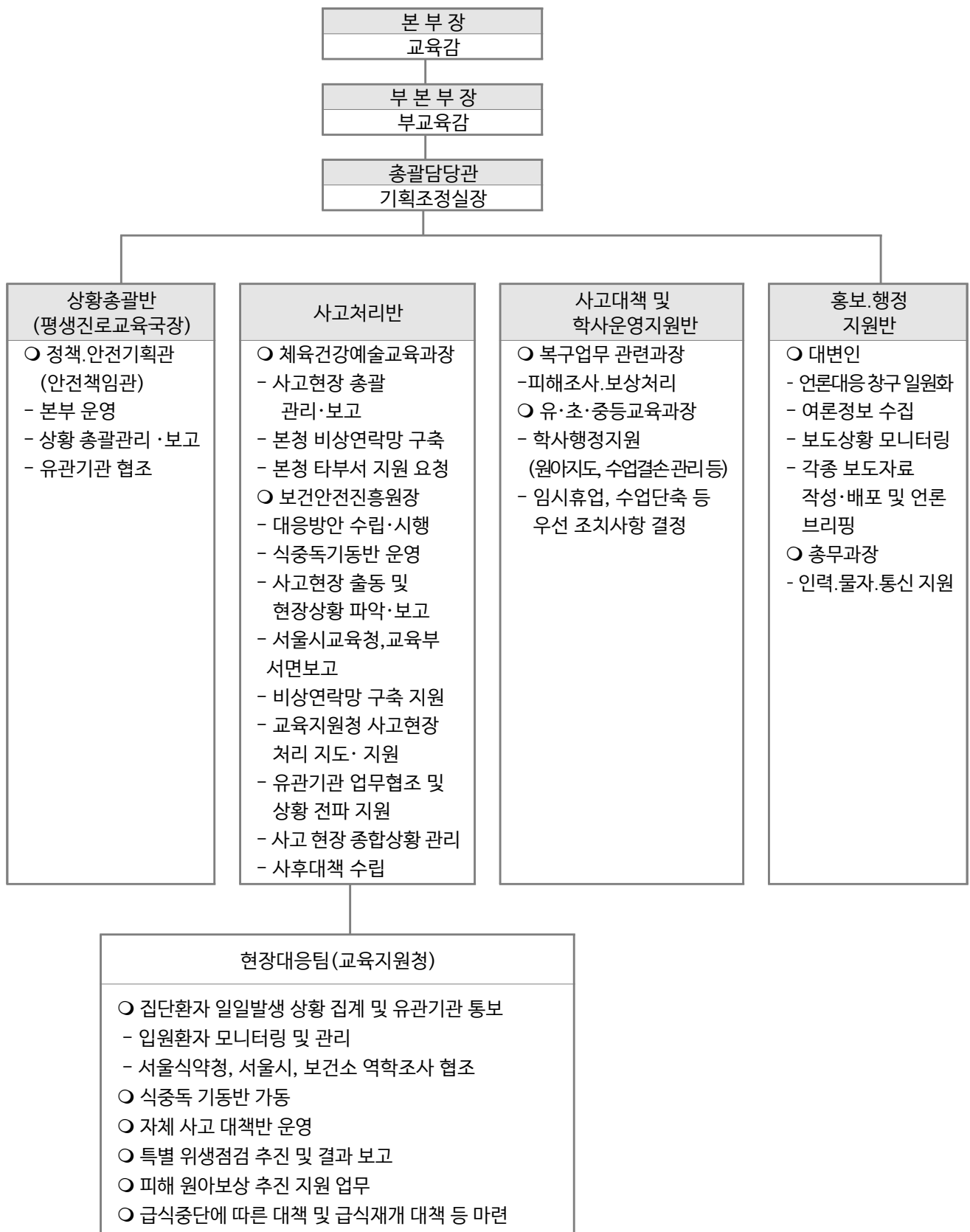
4. 식중독 예방감시 및 사고 대책본부(반) 구성·운영

가. 주의, 경계단계 발령 시: 보건안전진흥원





나. 심각단계 발령 시: 서울특별시교육청

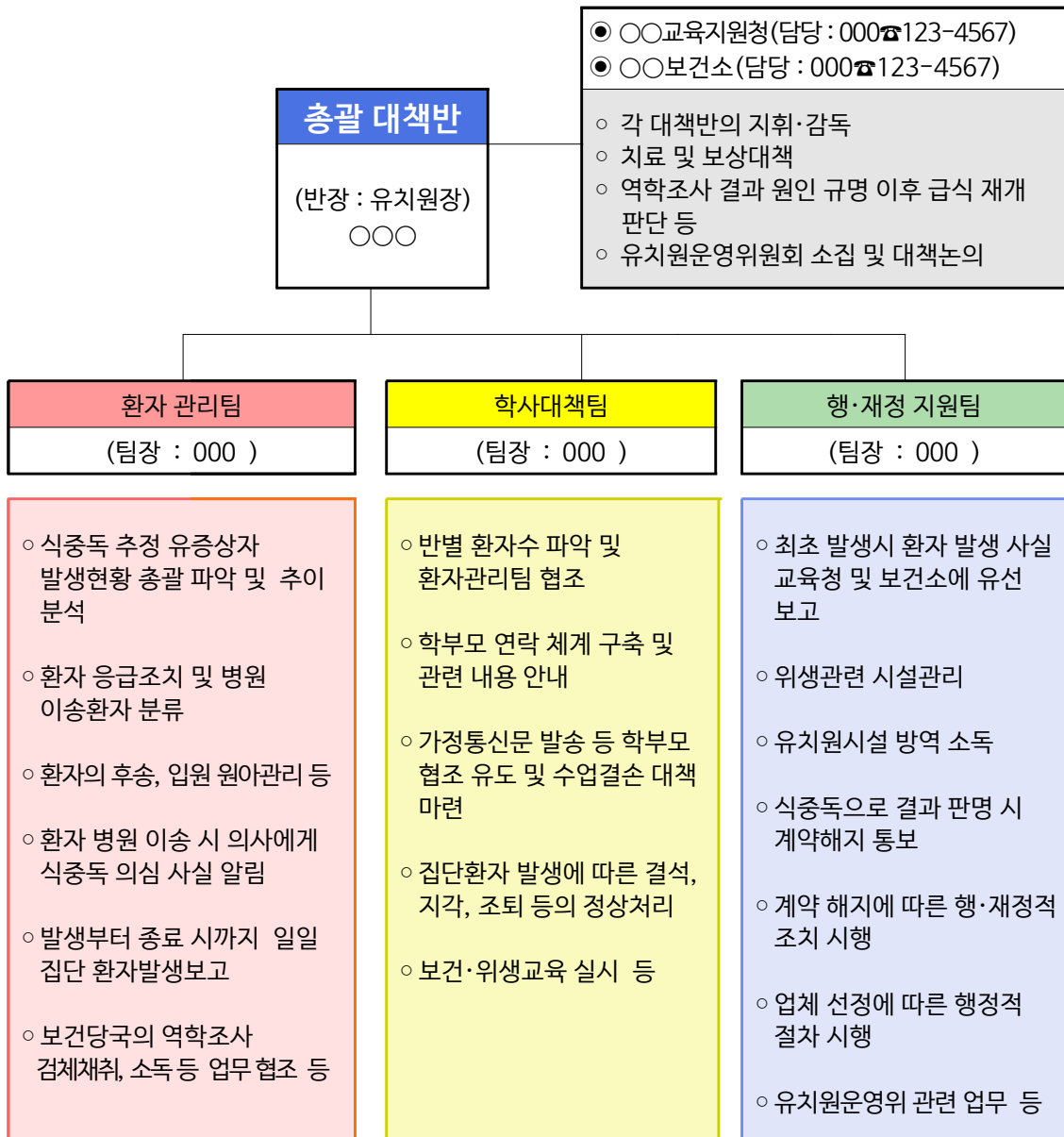




다. 유치원단위 식중독 사고 대책(급식실 및 식당 등 게시)

- 운영 기간 : 식중독 사고 발생시 ~ 급식재개시까지
- 운영 대상 : 식중독 사고 발생유치원

[식중독 사고 대책반 구성도]



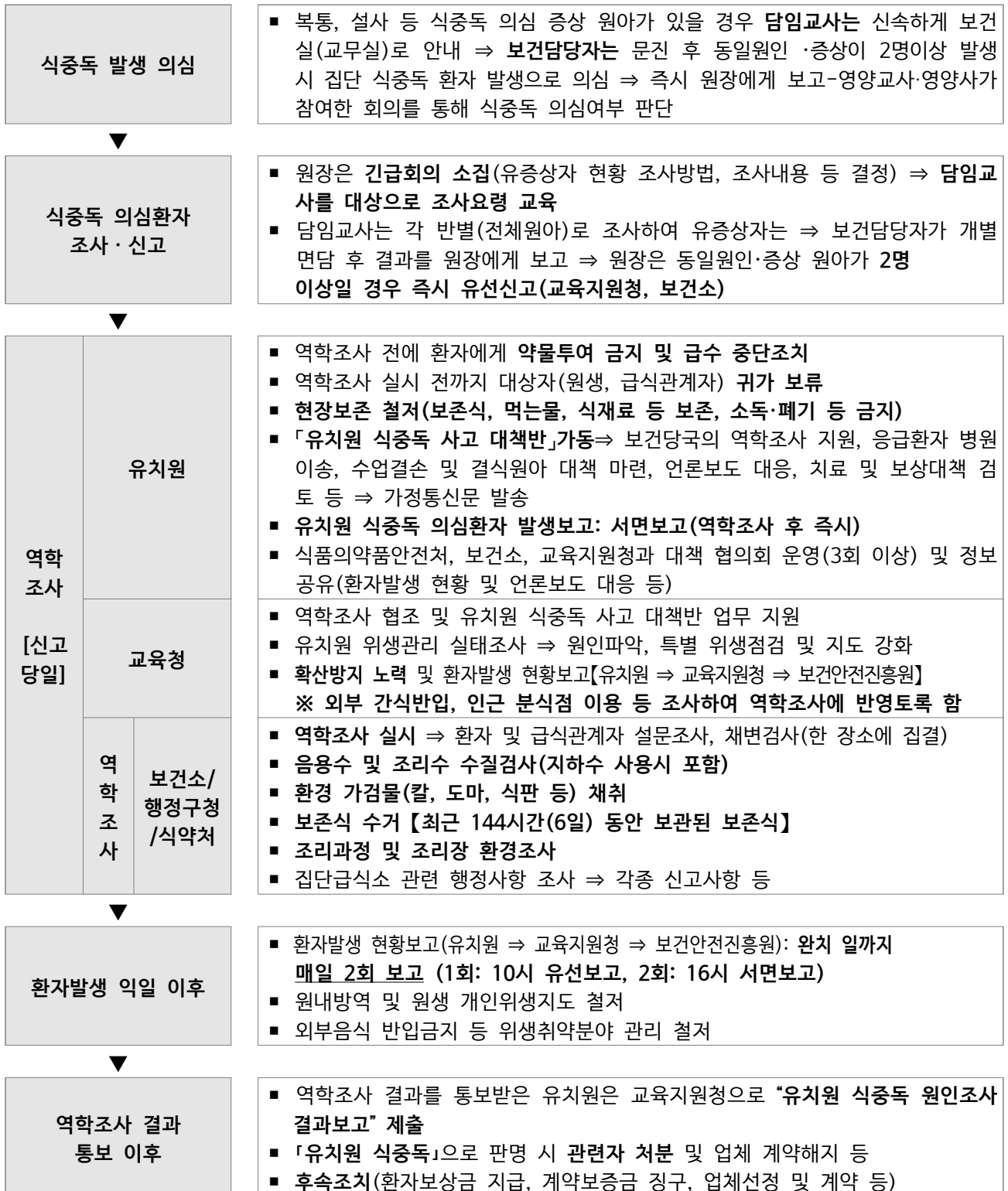
※ 유치원 실정에 따라 업무분장 변경 가능



[부록 9] 식중독 발생 시 업무처리 흐름도

1. 식중독 발생 시 업무처리 흐름도

○○유치원





II. 유치원급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령

구 분	내용	관련 담당
〈1단계〉 발생 인지	<ul style="list-style-type: none"> 보건실 방문 원생 관찰 및 교내 보고 <ul style="list-style-type: none"> 식중독 의심 원생은 인체검체 채취 등을 위하여 원인·역학조사반 도착 시까지 귀가 보류(관계기관 협의) ※ 평일 방문 수준의 원생수 및 증상과 비교 필요 원장 등에 먼저 (상황)보고 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사) <ul style="list-style-type: none"> 병결원생과 원인 및 유증상자를 파악하되, 손들기, 문자발송(주말) 등 부적절한 방법으로 조사 금지 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관 회의 개최 원장 주재 대책회의 개최 <ul style="list-style-type: none"> 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고 	<ul style="list-style-type: none"> 원생 → 담임 또는 보건(담임)교사 → 원장 유치원 유치원
〈2단계〉 발생 보고	<ul style="list-style-type: none"> 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 <ul style="list-style-type: none"> 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체없이 발생보고 「식중독 조기경보시스템」 현행화 <ul style="list-style-type: none"> 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공 	<ul style="list-style-type: none"> 유치원(장) 등 학교관계자 → 관계기관 시·군·구 위생부서 → 식약처, 시·도
〈3단계〉 식중독 대책반 가동	<ul style="list-style-type: none"> 유치원 식중독 대책반 운영 <ul style="list-style-type: none"> 환자 파악, 환자 이송, 역학조사 협조, 학사 운영 등 대책반 업무 수행 유치원급식 잠정 중단 조치 <ul style="list-style-type: none"> 유치원급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 원장이 결정 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층자녀 급식지원 대책 마련 등 ※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내 	<ul style="list-style-type: none"> 유치원 유치원
〈4단계〉 원인· 역학 조사	<ul style="list-style-type: none"> 식중독 원인·역학조사 협조 <ul style="list-style-type: none"> 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 ※ 유치원급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부반입 음식, 유치원 주변 판매 식품 등)이 있는 경우는 정보 제공 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악) ※ 협의체에 교육청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여 	<ul style="list-style-type: none"> 유치원 → 관계기관
〈5단계〉 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> 급식실 대청소 및 소독 <ul style="list-style-type: none"> 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리 	<ul style="list-style-type: none"> 유치원
〈6단계〉 모니 터링	<ul style="list-style-type: none"> 유증상 원생 지속적 모니터링 <ul style="list-style-type: none"> 보건실 방문 원생 위주로 긴밀히 주의·관찰 식중독 예방 교육 실시 <ul style="list-style-type: none"> 교직원 및 원생 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 급식 재개 <ul style="list-style-type: none"> 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 원장이 결정 	<ul style="list-style-type: none"> 유치원 유치원 유치원 → 관계기관



[부록 10] 학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항

학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항

교육(지원)청

1. 학교(유치원)급식 위생사고 발생 시 등 처분 기준

- 목적 : 환자 확산 방지를 위한 환자발생사실 신속 보고체계 확립

구분	처분항목(내용)		처분기준		비고
			관련자	처분기준	
공통 기준	집단환자 환자발생 (신고)소홀	① 환자발생 인지 후 3시간 이내 미보고	관리자	주의	○ 인지시점 및 보고: 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 유치원 자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고
			담당자	경고	
		② 환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)	관리자	경고	
			담당자	경징계	
		③ 환자발생 인지 후 은폐·축소 보고(신고)	관리자	경징계	
			담당자	중징계	

유치원

1. 피해 원아에 대한 진료비 보상 청구

- 직영급식유치원은 학교안전공제회에서, 위탁급식유치원은 위탁급식업체에서 보상
- 유치원급식 위생사고 피해보상 기준

판단 항목	직영급식 (유치원장, 납품업자 등)	일부위탁급식 (위탁급식업자)
1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	납품업자 보상
2. 식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등)	유치원 보상 (학교안전공제회)	위탁급식업자 또는 역학조사 결과에 따라 보상자 결정
3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명)	유치원 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정



3. 업체 계약 해지

- 직영급식 유치원의 경우 역학조사결과, 위생사고 원인이 식재료에 기인한 것으로 판명되면 식재료 납품업체와 계약 해지
- 위탁급식 유치원의 경우 역학조사 결과, 원인균 검출시 위탁업체와 계약 해지 하고, 원인균이 검출되지 않는 경우는 역학조사서, 계약서 등을 참고로 원장이 계약 해지 결정

4. 계약보증금 징구 및 세입 조치

- 유치원에서는 『국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』 제12조 제3항 또는 『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』 제15조 제3항의 규정에 따라 계약상의 의무를 이행하지 않은(식중독 발생) 책임을 물어 식재료 납품업체 또는 위탁급식업체로부터 계약 보증금을 징구하고 세입 조치

5. 유치원급식 식재료 납품업체 또는 위탁급식 업체 선정 및 계약

- 업체 계약 해지에 따른 새로운 업체 선정·계약
 - 『국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』 또는 『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』의 관계규정을 준용하되, 유치원급식의 업무 위탁에 관한 계약은 협상에 의한 계약체결방법 적용 가능

6. 관할 교육지원청에 『유치원 식중독 원인조사 결과 보고서』 보고

- 보고 내용 : 집단환자 발생 현황 및 조치현황, 업체 계약해지 등 후속 조치 이행사항, 향후 위생안전관리대책 등



[부록 11] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항

급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항

■ 집단급식소

내 용	근거법령	처분기준
○ 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 - 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미준수 - 소비기한 경과 제품 조리용 보관·사용 - 위생모 미착용 - 기계·기구 미소독, 어류·육류·채소류 취급하는 칼·도마 미구분 시	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조, 시행령 제67조 별표2, 시행규칙 제2조 별표1, 시행규칙 제100조 별표27	과태료 100만원 과태료 300만원 과태료 20만원 과태료 50만원
○ 건강진단 미 실시	식품위생법 제40조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 위생교육 미 실시	식품위생법 제41조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 식중독발생 미보고시 (집단급식소 설치운영자)	식품위생법 제86조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 500만원
○ 식중독 및 그 밖의 위생에 관한 중대사고 발생에 책임이 있는 때	식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항, 제101조, 시행령 제67조 별표2	영양사, 조리사: 업무정지1월 ~ 면허취소 집단급식소 설치운영자: 과태료 500만원
○ 위탁 계약한 사항이외 영업행위	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 제89조 별표23	1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 2월
○ 소비기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리해 사용한 경우	[II. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반]	1차: 영업정지 15일/1월 2차: 영업정지 1월/2월 3차: 영업정지 2월/3월(보관/조리)
○ 지하수 사용시 수질검사 미 실시 - 일부항목 검사: 1년 마다 - 전항목 검사: 2년 마다		1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 3월
○ 보존식 미보관 - 매회1인분분량을영하18℃이하에서144시간이상보관 ※ 집단급식소설치·운영자: 과태료 400~800만원		1차: 영업정지 7일 2차: 영업정지 15일 3차: 영업정지 1월
○ 식중독 역학조사 방해 - 역학조사 완료 전 보관, 사용중 식품 폐기·소독 등 현장 훼손		과태료 500만원
○ 시설의 개수명령을 이행하지 않은 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자	식품위생법 제74조, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원
○ 집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자	식품위생법 제88조, 시행령 제67조 별표2	과태료 300만원
○ 원산지 표시대상 식재료 원산지 미표시	농수산물물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조제3항, 제18조, 시행령 제3조제5항, 제10조 별표2	과태료 1,000만원 이하
○ 조리사(면허증소지자)를 두지 않은 경우	식품위생법 제51조, 제96조, 시행령 제36조, 시행규칙 제89조 별표23 [II. 개별기준 3.식품접객업]	1차: 시정명령 2차: 영업정지 7일 3차: 영업정지 15일 ※ 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 병과할 수 있음



내 용	근거법령	처분사항
○ 표시사항을 표시하지 않은 제품 판매	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조 및 시행규칙 0제16조 별표7	1차: 영업정지 1월, 해당 제품 폐기 2차: 영업정지 2월, 해당 제품 폐기 3차: 영업정지 3월, 해당 제품 폐기 ※ 3년이하 징역, 3천만원 이하 벌금
○ 방역기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제24조	100만원 이하 과태료
○ 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
○ 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제37조, 제69조	6개월이하의 징역 또는 500만원 이하 벌금
○ 덤웨이터 정기점검 미실시	승강기 안전관리법 제32조, 제80조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금

■ 원아 수 100명 미만 소규모 유치원

내용	근거법령	처분사항
○ 영양사를 두지 않는 소규모유치원이 어린이급식관리지원센터 미 등록	어린이식생활안전관리특별법 시행령 제24조 [별표2]	등록 이행 시정명령을 따르지 않은 경우, 과태료 1차 300만원, 2차 600만원, 3차 900만원

■ 운반위탁급식

내용	근거법령	처분사항
<div>운반위탁</div> ○ 자가품질검사의 의무 미이행 - 식품제조·가공업(‘즉석섭취식품’에 해당) : 3개월마다 1회이상 - 자가품질검사기록서 2년간 보관	식품위생법 제31조, 제97조, 시행규칙 제31조 별표12	3년이하 징역 또는 3천만원이하 벌금
○ 운반위탁 유치원급식 공급업자 품목제조 보고 위반	식품위생법 제37조 제6항, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원

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





■ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준

지 적 내 용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학 교 장	담당자(관련자)		
1. 무표시 제품(표시기준위반)보관 및 사용, 허위표시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2. 소비기한 경과 제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
3. 영양사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고		1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
4. 급식시설 정기 방역소독 미 실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
5. 집단급식소 무신고 (또는 위탁급식영업신고)	주의	경고	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
6. 종사자 건강진단 미 실시	주의	경고	경고	- 시정결과 보고
7. 보존식 미보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 계약서에 명시
8. 세균검사결과 양성 (균검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월내

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

■ 학교급식 식중독 관련 사고(확정 등)에 따른 처분기준

구 분	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학교장	담당자		
1. 단순 식중독 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			
2. 식품매개 전염병(세균성 이질 등) 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			

※ 1~2번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 가중처분 가능 / 역학조사기관 최종 결과보고서 기준

**[부록 12] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류****음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류**

육 류	소, 돼지, 닭 등의 털 및 뼈다귀
어패류	조개, 소라, 전복, 꼬막, 굴, 멍게 등 패류 껍데기 게, 가재 등 갑각류의 껍데기, 생선 뼈, 복어 내장
과일류	복숭아, 자두, 살구, 감 등 핵과류의 씨 호두, 밤, 땅콩, 파인애플 등의 딱딱한 껍데기
채소류	쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리 양파, 마늘, 생강, 옥수수껍질, 옥수수대
알껍질	달걀, 오리알, 메추리알, 타조알 등 껍데기
찌꺼기	각종 차류(녹차 등) 찌꺼기, 한약재 찌꺼기

※ 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물


【서식 1】유치원운영위원회 심의(자문)(예시)

안전번호	
------	--

유치원운영위원회 심의(자문)			
제 목	20〇〇학년도 유치원 급식운영 계획		
안 건 발 의 자		발의일시	20〇〇년 2월 〇〇일
<p>I. 발의 근거</p> <p>학교급식법 시행령 제2조제2항, 제4조에 의거하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 운영계획을 수립하도록 되어 있는 바, 우리 유치원의 20〇〇학년도 운영계획을 수립하여 심의(자문)를 받고자 합니다.</p> <p>II. 발의 목적</p> <p>20〇〇학년도 유치원급식 운영 계획 심의(자문)</p> <p>III. 심의(자문)사항</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 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항 5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비 결정에 관한 사항 6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항 7. 그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항 <p>IV. 보고사항</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 20〇〇학년도 유치원급식 운영계획 이행상황 			



2000 학 년 도 유 치 원 급 식 운 영 계 획

안건 1

유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적인 영양기준 등에 관한 사항

1. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

유치원급식 운영방식	급식대상	급식횟수	급식시간	비 고
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	<ul style="list-style-type: none"> • 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 • 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외 											

3. 구체적인 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 (비타민B₁/일) (mg)		리보플라빈 (비타민B₂/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														

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함



- 1) 유치원급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 원아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
- 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

안건 2

유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항

1. 유치원급식 운영계획서
2. 유치원급식 예산·결산에 관한 사항

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





안전 3

식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용, 수입산 승인에 관한 사항

1. 식재료의 구체적인 품질기준

구분		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, 제조연월일, 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
	달걀	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, 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 등이 표시된 축산물 가공품

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





2. 식재료의 완제품 사용 승인에 관한 사항 (근거: 학교급식법 시행령 제3조 제3항)

- 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, 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	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), 찜류(달기찜등) 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·칼데일새우·새우살·가자미살·조기·임연수살·대구살·코다리살·황태채·참치·쥐어채·명엽채·취포·오징어살채·연어살·참치·가다랭이 등(러시아, 중국, 태국, 미국, 베트남, 일본, 칠레, 노르웨이, 인도네시아, 세네갈, 모로코, 원양산 등)
공산품	<ul style="list-style-type: none"> · 소스류·파스타류·향신료 등 · 원료를 수입하여 국내에서 가공한 경우 수입품으로 미분류 · 수입완제품에 라벨만 부착한 경우 수입품으로 분류 	토마토페이스트, 홀토마토, 레몬과즙, 파인애플캔, 후르츠카테일, 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

안건 4

식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 근거 : 「2023학년도 유치원급식 기본방향」

2. 유치원 급식 조달방법

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



품목	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

구 분	식품비	관리비	인건비	소계
원아				
교직원				

안전 6**급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항**

1. 유치원급식소위원회 구성·운영

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

나. 구성 +9

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 : 20__년 4월 ~ 20__년 3월

안전 7**그 밖에 유치원의 장이 유치원급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항**

1. 급식비 징수 및 환불

1. 유치원급식 운영계획에 포함되지 않은 사항은 학교급식법령 및 「2023학년도 유치원급식 기본방향」에서 정하는 기준 및 관련 지침에 따라 운영한다.





2000학년도 유치원급식 세부운영계획

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
- 편식 교정, 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 및관리에 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 	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)

3. 위생 및 안전교육

가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지

- 대상: 조리사, 조리실무사
- 실시횟수: 매월 1회

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

4. 유치원급식 당, 나트륨 섭취 저감화 추진

: 성장기 원아들의 건강증진을 위해 당, 나트륨이 과다 포함된 식품제공을 지양

가. 당

1) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.

- 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용



- 케첩 대신 토마토페이스트나 생 토마토 사용
- 2) 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인
 - 당 함량이 높은 음료 제공을 제한
 - 기존에 제공된 후식(음료, 빵류 등 가공식품) 대신 과일로 제공 권장
- 3) 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른 메뉴에서 당의 사용을 줄인다.

나. 나트륨

- 1) 국의 염도를 매일 기록하여 나트륨이 과다 섭취되지 않도록 한다.(일지에 기록)
 〈기준〉 맑은 국 0.6 이하 / 장류가 들어가는 국 0.7 이하; 염도계를 사용하여 매일 국 염도 측정 하여 조절함.
- 2) 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기
 - 볶음, 조림, 국 등에 사용되는 간장, 된장 사용량 줄이기(메뉴에 따라 사용량 다름)
 - 칼륨, 마그네슘이 풍부한 식품 사용
 - 가공식품보다 신선식품 구매하기
 - 나트륨을 줄인 양념 재료 구매하기
- 3) 식단 메뉴 변경

음식 종류	식단 메뉴 변경을 통해서 나트륨을 줄이는 방법
밥	<ul style="list-style-type: none"> · 짭짤의 민감도를 높여주는 현미 사용량을 늘리고 찰분도미와 찰쌀 잡곡으로만 밥을 지어 제공 · 나트륨 배설을 촉진하는 각종 채소를 이용한 밥(영양밥, 곤드레밥, 뿌리채소 영양밥, 콩나물밥 등)을 제공
찌개	<ul style="list-style-type: none"> · 나트륨 함량이 많은 찌개보다는 맑은국을 이용하고 조개를 사용하여 감칠맛을 더욱 강조한 음식을 제공 · 국물에는 콩나물, 들깨가루, 두유 및 생강, 미나리 등을 첨가하여 조리
생선	<ul style="list-style-type: none"> · 조림보다는 소금 간을 하지 않는 생선 이용 · 조리 시에 소금을 뿌리지 않고 카레 가루나 허브, 향미 채소 등을 이용 · 생선을 조리할 때는 생선 자체에 나트륨 함량이 많으므로 조림보다는 구이 제공
나물	<ul style="list-style-type: none"> · 소금, 간장 사용량을 줄이고 들깨가루 등의 천연 조미료를 사용하여 싱거운 느낌을 보완함 · 나물을 미리 무쳐 놓으면 시간이 지나면서 삼투압에 의해 채소에서 수분이 나와서 간이 희석되기 때문에 배식 전에 바로 간을 하는 것이 좋음
김치	<ul style="list-style-type: none"> · 배추는 절이는 과정에서 많은 양의 나트륨을 함유하게 되므로 나트륨 함량이 높은 김치 제공 횟수를 줄이고 절이는 과정을 생략할 수 있는 양배추·오이를 이용한 김치류를 제공 · 신맛을 강조한 피클을 활용하여 제공





5. 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

6. 조리종사자 대체 인력 풀 운영 계획

- 가. (목적) 급식을 실시함에 있어 조리종사자의 휴가(특별휴가, 병가 등) 사용 또는 산재 등으로 인한 조리종사자의 부재 시를 대비하여 대체인력을 확보, 안정적인 인력 수급 이 가능하게 함으로써 다른 조리종사자들의 업무가중을 방지하고 위생 · 안전 문제에 대응하는 등 원활한 급식운영 을 하고자 함.
- 나. 운영방법
조리종사자 부재 시 건강진단(보건증)이 준비된 대체인력을 확보하여 운영
- 다. 운영기간
20__03.01. ~ 20__02.28.
- 라. 운영경비
 - 대체인건비 기준 : 시급제/ 시간당 ()원
 - 업무내용: 급식보조인력
- 마. 대체인력
 - 1) 성명 : ○○○(생년월일 : 19__.__.__)
 - 3) 연락처 : 010-1234-5678



4

급식시설

1. 기본현황

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양교사 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	가스렌지	
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





【서식 2】유치원급식 운영계획 이행상황 보고(예시)

20○○학년도 유치원급식 운영계획 이행상황 보고(예시)

▶ 근거: 학교급식법 시행령 제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)

③ 학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

관련업무	시기	대상	내 용	이행상황
급식실시 현황	연중	유아 및 교직원	· 급식대상: 재원생 및 교직원 - 급식인원: 135명(유아 120명, 교직원 15명)	182회 (학기 중 중식)
영양기준량	연중	유아	· 자체 수립 영양관리기준 준수 - 에너지: 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%) - 단백질: 영양관리 기준 이상 공급하되, 상한 비율이 20%를 넘지 않도록 함 - 비타민, 무기질의 권장섭취량 이상 공급(원칙), 최소 평균필요량 이상 제공	영양기준량 준수
영양교육	매월	유아, 학부모, 교직원	· 식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 가정통신문 및 홈페이지(또는 어플 등) 게시	12회
위생·안전교육	매월	조리(실무)사	· 월 1회 종사자 대상 위생·안전교육, 산업안전보건교육 실시	10회
건강진단	연 2회	급식실	· 급식종사자 4명, 납품업체 기사 1명 · 검사항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환	2회
식재료 조달 방법	매월	급식실	· 농산물, 공산품, 축산물: 학교급식전자조달시스템(eaT) · 곡류, 김치류, 수산물: 1인 견적 수의계약	
식재료 검수	매일	급식품목	· 식재료 검수	실시
식품비 사용 비율	연중	유아 및 교직원	· 급식단가: 원아 5,555원, 교직원 5,560원(예시) · 급식비 중 식품비 사용 비율 - 1학기: 식품비 30,000천원 사용, 62.0% - 2학기: 식품비 31,500천원 사용, 65.0%	식품비 사용 비율 평균 63.5%
유치원급식 모니터링	분기별	학부모 모니터요원	· 급식식단 검토, 식재료의 검수과정 참관, 조리과정의 참관, 위생관리실태 점검, 배식과정 참관 및 참여	12회
급식기구 정비	연중	급식실	· 급식실 시설개선 및 기구 관리 - 조리실 후드 모터 교체 - 복합소독고 자외선 등 교체	실시
방역소독	4~9월 1회/2개월 10~3월 1회/3개월	급식실 및 식당	· 방역소독 주기 준수 - 5, 7, 9, 12, 2월 실시(예시)	5회
원산지표시 및 영양표시제	연중	급식실	· 식당, 가정통신문, 홈페이지 게시	매월
급식예절	연중	유아	· 식사예절 지도, 배식 지도	실시
급식만족도 조사	○월	급식소	· 연 1회(○월) 조사 및 평가 결과 홈페이지 공개	1회
위생·안전점검 및 운영평가 (교육지원청)	학기별	급식실	· 1학기 위생·안전점검: A등급 · 2학기 위생·안전점검 및 운영평가: A등급	2회

※ 위 서식은 예시이며 유치원 여건에 맞게 항목 변경 사용


【서식 3】유치원급식 식품비 사용 비율 공개(예시)
20○○학년도 1학기(2학기) 유치원급식 식품비 사용 비율

서울○○유치원

1. 근거 : 학교급식법 시행규칙 제7조 1항

- 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개

※ 교육청 및 지자체의 급식비 지원액 포함하여, 유치원 운영위원회 또는 홈페이지 등을 통해 공개

2. 20○○학년도 1학기(2학기) 유치원 급식비 중 식품비 사용 비율 공개

가. 급식대상: 원아

나. 급식기간: (학기중)20○○년 3월~20○○년 8월 / (학기중)20○○년 9월 ~ 20○○년 2월

다. 급식비 중 식품비 사용 비율

구 분		세부항목	수입금액(원)	비고
급식비 수입		무상급식비 지원금		
		유아학비 지원금		
		유치원 운영비		
		기타 지원금		
수 입 합 계 (A)				
품 목		사용비율(%)	사용금액(원)	비고
식품비 지출	농산물	%		
	수산물	%		
	축산물	%		
	공산품	%		
	김치류	%		
식품비 지출 합계 (B)		100%		
식품비 사용비율 (B÷A, %)				

※ 품목별(농산물, 수산물) 분류가 어려울 경우, 식품비로 사용비율 및 사용금액 입력 가능



【서식 4】유치원 급식 위생관리 점검일지

유치원 급식 위생관리 점검일지 [앞면]

유치원명		급식일자		작성자		확인자	
		20 . . .					
구분	점검 사항				점검결과(○,×)	조치사항	
1. 개인 위생관리	복장 관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용					
	건강 상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 열 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		구분 ⁴⁸⁾	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 채소과일을 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 · 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃이하 냉장과 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등					
	구분 사용	· 칼도마(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				후면의 “배식기록”에 세부내용 기재	
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부					
	배식후 관리 보존식	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부 · 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부					
5. 시설 관리 등	식기세척기·식기소독고 관리 ⁴⁹⁾	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상			행굼물온도	℃	
		· 세제 잔류 여부 기록 * Test paper나 페놀프탈레인 지시약을 사용하여 세제 잔류여부 확인(월 1회)			검출 여부	검출() 불검출() 월 일 시	
		· 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상, 설정 온도, 시간 기록			설정온도	℃	
		· Thermo-label 부착(월1회)			설정시간	:	
		· 식기세척기·식기소독고 등이 없을 경우에는 열탕소독, 자외선 소독기 등으로 살균소독 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		

※ 참고사항

1. ‘유치원 급식 위생관리 점검일지’는 3개월간 보관하여야 합니다.(집단급식소 급식안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)
2. ‘유치원 급식 위생관리 점검일지’는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 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 기록관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이종으로 기재할 필요가 없습니다(전자 기록으로 같음).
5. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.





유치원 급식 위생관리 점검일지 (뒷면)

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75°C (패류85°C) 확인(○표)	소독제 농도, 시간 확인(○표)				
		조리완료시간 / 혼합시작시간	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											
<table style="width: 100%;"> <tr> <th style="width: 50%;">조리 온도</th> <th style="width: 50%;">채소 과일 소독</th> </tr> <tr> <td> 기준 - 식품중심 온도 75°C (패류85°C) 1분 이상 가열 관리방안 - 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열 개선조치 - 계속 가열 </td> <td> 채소 과일 소독 - 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수 - Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독 - 소독제 희석농도 조정 </td> </tr> </table>								조리 온도	채소 과일 소독	기준 - 식품중심 온도 75°C (패류85°C) 1분 이상 가열 관리방안 - 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열 개선조치 - 계속 가열	채소 과일 소독 - 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수 - Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독 - 소독제 희석농도 조정
조리 온도	채소 과일 소독										
기준 - 식품중심 온도 75°C (패류85°C) 1분 이상 가열 관리방안 - 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열 개선조치 - 계속 가열	채소 과일 소독 - 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수 - Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독 - 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) 밥국은 작성 제외 4) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록 5) 혼합 시 혼합 시작 시간 기록 (식당배식: 배식 직전에 혼합 / 교실배식: 혼합 시작 후 2시간 이내 배식) 6) 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질, 세척, 썰기, 데치기, 볶기, 끓이기, 튀기기, 찌기, 조리기 등을 병행 기입 가능 7) 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입											
세척 청소 점검표	일별 점검										
	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	주별 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		밥과		배식기기류		보일러실				
	분쇄기		세미기		주방 및 식당		휴게실				
	세정대		배식용바구니		벽 및 바닥						
	무침기		운반차·배식차		배수구·트래치						
지적사항				조치사항							
유의참고 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) 조리장 내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고 세제로 세척한 후 행균, 소독한다. <참고사항> ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이종으로 기재할 필요가 없습니다(자체 서식 기록으로 같음, 세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장).									

※ 유치원 급식 위생관리 점검일지 또는 기존 세척·청소 점검표 활용 가능

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

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



【서식 5】 소규모 유치원 급식 일지

소규모 사립 유치원 급식 일지

유치원명		급식일자				작성자				확인자			
		20 . . .											
구 분	유아					유아 외			총원				
	3세	4세	5세	총원	교직원	기타	총원						
재적인원													
중식	급식인원												
	학부모 참여	참여인원				주요활동							
		2명				유치원 급식 모니터링							
	식단가 (원)						식단 정보						
							제공기관명	적용식단일자	제공식단 변경여부	변경식단 감수여부			
							000	20 . . .	X				
	검식	맛 양호		영양적인/재료의 균형 조화		조리상태 양호		온도 양호		이물·이취 없음			
○		○		○		○		○					
특기사항 / 비고													
식단명	총량 kg/l	1인량 g/ml	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼슘 (mg)	철분 (mg)	
							A (RE)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	C (mg)			
다시마 무국	80	42.6	14.6	1.8	1.4	0.1	4.1	0	0	6.1	35.9	0.5	

※ 참고사항

- 급식일지의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호가항)
- 동 급식일지는 **학교급식법 적용 대상 유치원 중 사립유치원에서 교육청, 어린이급식관리지원센터에서 제공한 식단을 활용**하는 경우 **사용 가능** 합니다. (이외의 학교급식법 대상 유치원은 '유치원나이스급식시스템'에서 급식일지 작성 권장)
- 학부모 참여 인원의 경우 급식 당일 학부모 참여가 있는 경우에 한하여 작성합니다.
- 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 "x", 변경하였을 경우 "○"표로 기재
** 변경식단 감수 여부 : 변경된 식단에 대하여 식단 제공기관의 감수를 받은 경우 "○", 그렇지 않은 경우 "x" 표로 기재(유치원에서 제공 받은 식단을 그대로 활용하였을 경우 해당 항목은 공란)



【서식 6】 식재료 구매·검수서

식재료 구매·검수서

유치원명			작성일자		검수자					확인자	
			20 . . .		(확인) (확인)					(확인)	
연 번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치사항	
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (°C)		
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											

※ 참고사항

- 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
- 동 급식일지는 **학교급식법 적용 대상 모든 유치원**에서 활용이 가능하고, '유치원 나이스 급식 시스템'에서 **검수 정보를 기록**할 경우 동 서식을 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
- 거래명세표, 납품서 등에 규격, 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 **기재·기록·보관**한 경우 식재료 구매·검수서에 해당 항목을 기재하지 않아도 됩니다.
 - 온도확인: 냉장식품, 전처리 농산물 10°C 이하, 생선 및 육류 5°C이하, 냉동식품은 냉동상태 유지, 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재
 - 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
 - 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
 - 조치사항: 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재
- 검수자가 복수 이상일 경우 해당란에 병행 기재하면 됩니다.



【서식 7】 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)

주(일)별 세척·청소 점검표

	항 목	담당	월	화	수	목	금	지적사항	조치사항
일 별	취사기								
	국솥								
	조림솥, 튀김솥								
	식판								
	검수대·작업대								
	분쇄기								
	세정대								
	무침기								
	도마·칼								
	오프너·믹서기								
	밥통·찬통·국통								
	세미기								
	배식용바구니								
	운반차·배식차								
	식기세척기								
	냉장냉동고(실)								
	가스렌지·오븐								
	식재료보관실								
	배식기기류								
	주방 및 식당								
	벽 및 바닥								
	배수구·트랜치								
주 별	화장실								
	전용손세정대								
	배기후드·덕트								
	유리창·방충망								
	전기소독고								
	조명·환기시설								
	보일러실								
	휴게실								
청소 시 유의사항		<ul style="list-style-type: none"> - 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다 - 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. - 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 							

※ (서식4) 유치원 급식 위생관리 점검일지 또는 기존 세척·청소 점검표 활용 가능



【서식 8】 학교급식(유치원급식) 개시 보고서

학교급식 개시 보고서

(1-1)

일반현황	학교명	설립별	학교장	주소
	최초 급식개시일	유형별	학급수	전학
	재학생인수	교직원수	기타(명)	총계(명)
운영현황	직영	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)		
	임의위탁	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)		
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:) <input type="checkbox"/> 외부전문(도시락급식)		
	집단급식소 설치 신고일	영양사명(면허번호) 조리사명(면허번호)		
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영양사고번호	영종식품군
		체	호	계약기간
배식장소	교실	<input type="checkbox"/> 교실·식당 병행 <input type="checkbox"/> 기타		
	배식시간	<input type="checkbox"/> 단원시간급식(동시급식) <input type="checkbox"/> 전체급식		
급식현황	구분	상수도(광역·지방)	마을상수도	상수도 지하수(혼용)
	음용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	구분	원아	교직원	기타(유치원등)
영양현황	보급인원수			
	식품비			
	운영비등			
	합계			
급식인원 (명)	영양교사	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		
	학교회계직	기타	정규직	학교회계직
급식단가 (원)	정규직	기타	정규직	기타
	정규직	기타	정규직	기타
급식인력 (명)	정규직	기타	정규직	기타
	정규직	기타	정규직	기타
총계				





(1-2)

설치현황	구분	건축	설치연도	설치시 재원부담	금액(천원)	설치후 변경내역
구조	조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증개축		<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"/> 증개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타		
	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조	조적조	조립식
	조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
급식실 설치현황	식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	급식운영	<input type="checkbox"/> 담배이더 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기	설치연도	용량	kg	대수
	면적(㎡)	출면적(㎡)	전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실
	소모품보관실	급식관리실	편의시설	보일러실	기타	
조리장	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	냉난방시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		
	기계기구 (용량)	냉장냉동고 (냉장)/(냉동)	오븐기	냉방기	세척기	보온보냉고
	면적(㎡)	식탁수/좌석수	/	석	손씻는시설	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설	<input type="checkbox"/> 관로연결	<input type="checkbox"/> 기타		
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치			
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리	<input type="checkbox"/> 자기처리(전반처리장치보유)	<input type="checkbox"/> 위탁자기처리비용행	<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>						

210mm×297mm(보존용지)(2종) 70g/m²



【서식 9】표준근로계약서(예시)

표준근로계약서(예시)

_____ (이하 “사업주”라 함)과(와) _____ (이하 “근로자”라 함)은 다음과 같이 근로계약을 체결한다.

1. 근로계약기간 : 년 월 일부터 년 월 일까지
2. 근 무 장 소 : ○○○ 유치원
3. 업무의 내용 :
4. 소정근로시간 : __시__분부터 __시__분까지 (휴게시간 : 시 분~ 시 분)
5. 근무일/휴일 : 매주 __일(또는 매일단위)근무, 주휴일 매주 일요일
6. 임 금
 - 월(일, 시간)급 : _____ 원
 - 상여금 : 있음 () _____ 원, 없음 ()
 - 기타급여(제수당 등) : 있음 (), 없음 ()
 - _____ 원, _____ 원
 - 임금지급일 : 매월(매주 또는 매일) _____ 일(휴일의 경우는 전일 지급)
 - 지급방법 : 근로자에게 직접지급(), 근로자 명의 예금통장에 입금()
7. 연차유급휴가
 - 연차유급휴가는 근로기준법에서 정하는 바에 따라 부여함
8. 사회보험 적용여부(해당란에 체크)
 - ☐ 고용보험 ☐ 산재보험 ☐ 국민연금 ☐ 건강보험
9. 근로계약서 교부
 - 사업주는 근로계약을 체결함과 동시에 본 계약서를 사본하여 근로자의 교부요구와 관계없이 근로자에게 교부함(근로기준법 제17조 이행)
10. 근로계약, 취업규칙 등의 성실한 이행의무
 - 사업주와 근로자는 각자가 근로계약을 지키고 성실하게 이행하여야 함
11. 기 타
 - 이 계약에 정함이 없는 사항은 근로기준법령에 의함

년 월 일

(사업주) 사업체명 : _____ (전화 : _____)

주 소 :

대 표 자 :

(서명)

(근로자) 주 소 :

연 락 처 :

성 명 :

(서명)



【서식 10】 공급업체 방문평가표

공급업체 방문평가표

- 점검업체명 : _____ • 공급 유치원 수 : ()개원
- HACCP업체 지정 여부 (지정□, 미지정□)

구 분	점 검 사 항	평 가		
		우수	보통	미흡
① 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 소비기한)			
	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			
② 개인위생	14. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태			
	15. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시)			
	16. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부			
③ 수송위생	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
④ 기타	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
	20. 배상물 책임보험 가입 여부			
⑤ 서류비치 (축산물)	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
	22. 축산물 등급 판정서, 도축확인 증명서 비치 여부			
⑥ 종합의견 및 참고사항				

점검일자 : 2000년 월 일

점 검 자(유 치 원) : 직 급식소위 위원 성명 (서명)

점 검 자(유 치 원) : 직 급식소위 위원 성명 (서명)

확 인 자(납품업체) : 직 성명 (서명)



【서식 11】 식품표시사항관리표

식품표시사항관리표

제품명	
원산지	
입고일	20 년 월 일
소비기한 제조일자 개봉일자	20 년 월 일 20 년 월 일 20 년 월 일
보관방법	냉장 / 냉동 / 실온 개봉 후 냉장 / 기타()



【서식 12】 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성명		성 별	남 · 여
생년월일		소 속	

건강문진표	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 나오습니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		

근 무 자 동 의 서

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

일자 :

서명 :



【서식 13】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			





【서식 14】 식품알레르기 조사서(예시)

식품알레르기 조사서

본원에서는 아래 조사서를 통하여, 원아들의 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)
난류			복숭아		
우유			토마토		
메밀			아황산 포함 식품		
땅콩			호두		
대두			닭고기		
밀			쇠고기		
고등어			오징어		
게			조개류 (굴, 전복, 홍합)		
새우			잣		
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, 쌉쌉거림, 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)



【서식 15】유치원급식 만족도 조사 설문지(예시)

유치원급식 만족도 조사 설문지(학부모용)

이 설문지는 유치원급식의 품질향상을 위해 실시하는 만족도 조사이며, 여러분의 응답 내용은 통계분석에만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시더라도 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다.

20 년 월

※ 본 조사는 자녀의 점심급식을 대상으로만 응답해 주세요.

※ 다음 각 내용을 읽고 “그렇다”고 생각하는 또는 “만족하다”에 해당되는 정도에 ○표 하여 주십시오.	매우 그렇다 5	그렇다 4	보통 이다 3	그렇지 않다 2	전혀 그렇지 않다 1
1. 우리 유치원의 급식은 영양적으로 균형 있는 건강한 식사이다.					
2. 우리 유치원 급식에 사용되는 식재료는 신선하고 품질이 우수하다.					
3. 우리 유치원 급식은 위생적이고 안전하게 조리된다.					
4. 우리 유치원은 유치원 홈페이지/급식게시판, 가정통신, e-알리미를 통해 급식정보 제공과 소통이 원활히 이루어진다.					
5. 우리 유치원은 올바른 식사와 배식지도 관해 선생님들이 열심히 지도를 해 주신다.					
6. 우리 유치원 급식에 대해 전반적으로 만족한다.					
만족도 평균					

7. 우리 유치원의 급식과 관련하여 칭찬하고 싶은 내용, 건의하고 싶은 내용이 있으면 자유롭게 적어주세요.

20 년 월 일

○ ○ 유치원장



【서식 16】유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

(20__ . . . ○○교육지원청/○○유치원)

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

※ 보고자 : 직 / 성명(전화번호)

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: 8.13(화) 09:00경/ 8.13(화) 10:00경 △△보건소 (신고자 : 원감 000)
- 치료조치: 입원 0명, 통원치료 13명, 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(20_.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	1	4	3	8	발생인지일
03월 23일	12	2	0	3	2	5	
03월 24일	13	1	0	1	1	2	
03월 25일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 보고시기 : 식중독 의심환자 환자발생 인지 즉시(교육지원청 및 시군구에 신고)

※ 매일 16시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여 공문으로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

- 최초 및 종료보고 : 【서식17】 및 별도 엑셀 서식
- 일일상황보고 : 별도 엑셀 서식



【서식 17】유치원 식중독 원인조사 결과보고

유치원 식중독 원인조사 결과보고

(20__.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

※ 보고시기

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



【서식 18】 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식

홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식

발생일	발생 유치원명 (소재지)	발생 인원	조사결과	급식 형태	조치현황
00.00.00	○○ 유치원 (서울 ○○구)		환자-노로바이러스, 병원성대장균	직영	위생관리 철저 지시
			환자,식품-바실러스세레우스	일부 위탁	원장 “경고” ※ 영양교사·영양사 면허정지 1월, 과태료 300만원

* 역학조사 결과 및 행정구청 조치사항 등을 참고로 작성

