

2024학년도

유치원급식 기본방향





꿈을 현실로! 희망 부산교육

행복한 학교 성장하는 학생



미래역량을 키우는
맞춤교육

유아·놀이 중심 교육과정

놀이가 배움이 되는
유아·놀이 중심 교육과정

미래교육

미래인재양성을 위한
놀이체험 디지털 기반 교육



안전하고 든든한
안심교육

교육복지

균등한 교육기회를 제공하는
다양한 교육복지

안전보건

모두가 만족하는 든든하고
안전한 유치원 환경조성



소통하고 존중하는
공감교육

인성교육

문화예술, 환경생태,
독서활동을 통한 인성교육

혁신소통

투명하고 공정한 교육행정을 위한
혁신소통

2024 부산유아교육 역점과제

부산아이 다같이 행복해지는 책임 유아교육

공교육 강화, 함께 만들어가는
특색있는 교육과정

맞춤형
방과후과정·돌봄 운영



2024년 주요업무 계획 中 유치원급식 유치원 무상급식 안정적 지원



유치원 친환경 무상급식 지원

- 유치원 친환경 우수농산물 식품비 지원(1식 360원)
- 직영급식 사립유치원 조리사 인건비 지원(228개원)



유치원 급식 운영 및 영양 관리 지원

- 유치원 추천식단·레시피 제공(월 1회)
- 유치원 표준레시피 개발·보급(100종)
- 소규모 사립유치원 순회영양교사 급식위생, 영양관리 방문지도 및 영양·식생활교육 지원(월 1회)
- 찾아가는 유치원 급식 종합컨설팅으로 위생, 조리, NEIS 분야 맞춤형 지원(희망유치원)
- 찾아가는 유치원·학부모 영양·식생활교육(연 3회) 및 영양상담 지원(연중)



차 례

CONTENTS

❖ 2024학년도 주요 변경 내용	1
I. 유치원급식 운영관리	5
1. 유치원급식의 이해	7
2. 유치원급식 운영	8
3. 유치원 급식비 지원	12
4. 유치원 급식관계자 연수	13
5. 유치원급식 종합컨설팅 운영	14
6. 소규모 사립유치원 급식관리 지원	15
7. 유치원급식 운영 표창	15
II. 유치원급식 위생관리	17
1. 유치원급식 위생관리 철저	19
2. 식기세척제 사용 관리 강화	24
3. 유치원급식 위생·안전점검 및 운영평가	25
III. 유치원급식 식재료관리	27
1. 안전하고 우수한 식재료 선정	29
2. 식재료의 위생·안전성 확보	32
IV. 영양 및 식생활 관리	35
1. 유치원급식 영양관리	37
2. 영양·식생활 지도	41
V. 보고 및 참고서식	43

2024학년도 유치원급식 기본방향 주요 변경 내용

I. 유치원급식 운영관리

구분	2023년	2024년	비고																
② 2. 유치원 급식 공개 (p.9)	나. 매 학기별 유치원급식비 중 식품비 사용 비율 <추가>	나. 매 학기별 유치원급식비 중 식품비 사용 비율(보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우, 「학교급식법 시행규칙」 제7조)	<추가> 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영																
② 6. 위탁급식 운영 (p.11)	다. 위탁급식 계약 체결 시 참고사항 ○ 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부 비교 검토 <추가>	다. 위탁급식 계약 체결 시 참고사항 ○ 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부 비교 검토 ※ 학생급식비는 부가세 면제(교직원 급식비는 제외)이므로 계약 시 산출내역서에 반영 여부 확인 ☞ 근거: 「조세특례제한법」 제106조 제1항 제2호에 의거 학생급식비 '26 12. 31.까지 부가세 면제	<추가> 「조세특례제한법」 내용 반영																
③ 1. 급식비 지원 (p.12)	나. 지원내역: 학기중 수업일의 중식비 지원(방학기간 제외) ○ <추가> 다. 지원단가: 1인 1식당 3,110원(학기중급식비 2,750원 + 친환경우수농산물 식품비 360원)	나. 지원내역: 학기중 정규 수업일의 중식비 지원 ○ 방학기간 및 방과후과정일 제외 ○ 공동급식 초등학교와 학사일정이 상이할 경우 지원일수는 유치원 수업일에 따름 다. 지원단가 <table border="1"> <thead> <tr> <th>원아수 (명)</th><th>~100</th><th>101~</th><th>비고</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>총액 (①+②)</td><td>3,380</td><td>3,280</td><td>단, 원아 수 100명 이하</td></tr> <tr> <td>학기중 급식비(①)</td><td>3,020</td><td>2,920</td><td>지원단가는 단독직영조리 유치원에 한함</td></tr> <tr> <td>친환경 (②)</td><td colspan="2">360</td><td>쌀, 찹쌀, 잡곡, 구근류, 과일류, 채소류 구입</td></tr> </tbody> </table> ※ 공동급식 초등학교와의 지원단가 차액은 유아학비 지원금으로 충당 ※ 운반위탁급식 유치원은 초등학교 위탁급식 단가로 지원	원아수 (명)	~100	101~	비고	총액 (①+②)	3,380	3,280	단, 원아 수 100명 이하	학기중 급식비(①)	3,020	2,920	지원단가는 단독직영조리 유치원에 한함	친환경 (②)	360		쌀, 찹쌀, 잡곡, 구근류, 과일류, 채소류 구입	<변경> 급식비 인상분, 유치원 적정단가 용역 결과, 기본방향 의견 수렴 결과 반영
원아수 (명)	~100	101~	비고																
총액 (①+②)	3,380	3,280	단, 원아 수 100명 이하																
학기중 급식비(①)	3,020	2,920	지원단가는 단독직영조리 유치원에 한함																
친환경 (②)	360		쌀, 찹쌀, 잡곡, 구근류, 과일류, 채소류 구입																
③ 2. 급식비 집행·관리	가. 급식비 = 식품비 + 급식운영비 ○ 급식운영비: 급식종사자 인	가. 급식비 = 식품비 + 급식운영비 ○ 급식운영비: 급식종사자 인	<추가> 유치원 학기중급식비 및																

구분	2023년	2024년	비고
(p.13)	경비, 연료비 등 급식운영을 위한 경비 - <추가> 나. 유의사항 ○ <추가>	경비, 연료비 등 급식운영을 위한 경비 - <u>급식시설·설비비 및 급식시설·설비유지비는 급식운영비에서 사용 불가</u> 나. 유의사항 ○ <u>친환경우수농산물 식품비 집행 시 증빙서류(친환경 인증서 등) 확인</u>	친환경우수농산물 식품비 지원계획 반영

II. 유치원급식 위생관리

구분	2023년	2024년	비고
① 2. 작업별 위생관리 (p.19)	가. 개인위생 ※ <추가> ※ <u>코로나19 상황에서의 학교 급식 종사자 건강진단 주기 한시적 조정(6개월 1회→1년 1회)</u>	가. 개인위생 ※ <u>음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외</u> ○ 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단 실시(2년간 보관) ○ 검사항목: 폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스 ○ 검사기간: <u>유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사</u> ※ <u>'24. 1. 8.부터 건강진단을 실시하는 경우 변경된 내용을 적용</u> ※ <삭제>	<추가> 식품의약품안전처 유권해석 (인성체육급식과-12691, 23. 8. 2.) <변경> 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정에 따른 변경(24. 1. 8. 시행) <삭제> 코로나19 종료
① 4. 식중독 의심환자 발생 시 초동 단계 신속대응 철저 (p.23)	<식중독 의심환자 발생 시 보고 체계 절차> - <u>식중독의 증상: 설사(3회 이상)</u>	<식중독 의심환자 발생 시 보고 체계 절차> - <u>식중독의 증상: 설사, 구토 등 식중독 유사증세</u>	<변경> 식중독 증상 수정
③ 1. 유치원급식 위생·안전점검 실시 (p.25)	가. <u>유치원은 매 급식시마다 유치원급식 일일위생·안전 점검 실시</u> 나. 교육청은 학교급식 대상 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검	가. <u>유치원은 매 급식시마다 유치원급식 일일위생점검 실시</u> 나. 교육청은 학교급식 대상 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검	

구분	2023년	2024년	비고
	<p>실시(원아수 50인 미만 사립유치원은 연 1회 실시)</p> <p>※ <u>코로나19 상황에서의 교육청 학교급식 위생·안전점검 횟수 및 방법 등 조정 가능</u></p>	<p>실시(원아수 50인 미만 사립유치원은 연 1회 실시)</p> <p>※ <삭제></p>	<p><삭제></p> <p>코로나19 종료</p>

Ⅲ. 유치원급식 식재료관리

구분	2023년	2024년	비고								
① 2. 「식재료 원산지 표시제」 준수 (p.30)	나. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개) <table><tr><th>품목</th><th>표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table>	품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)	수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품	나. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개) <table><tr><th>품목</th><th>표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>수산물</td><td>넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가린비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품을 포함)</td></tr></table> ※ 원산지 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과 대상임	품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)	수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가린비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품을 포함)	〈변경〉 「원산지표시법」개정에 따른 수산물 표시대상 추가(23. 7. 1.) 〈추가〉 식재료 원산지 표시제 준수 철저
품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)										
수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품										
품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)										
수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가린비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품을 포함)										
② 1. 식재료 구매 검수 철저 (p.32)	가. ○ 식재료 구매·검수서에는 단위, 수량, 품질상태, 포장상태, 제조일 또는 소비기한(유통기한), 원산지, 납품시 식품의 온도, 납품업체명 등 항목 기재 철저 [참고 8]	○ 식재료 구매·검수서에는 단위, 수량, 품질상태, 포장상태, 제조일 또는 소비기한, 원산지, 납품시 식품의 온도 또는 운반차량 온도기록지 부착, 납품업체명 등 항목 기재 철저 [참고 1] ※ 수산물(가공품 포함) 등 식재료 발주 및 검수 시 원산지 확인 철저 [원산지 표시 기준: 국산-국산, 국내산, 연근해산, 지역명 등/원양산-원양산, 원양산+해역명/수입산-국가명, 국가명+산(産)]	〈변경〉 학교(유치원)급식 식재료 품질 및 원산지 관리 철저 반영(인성체육급식과-15238, 2023. 9. 8.)								

IV. 영양 및 식생활 관리

구분	2023년	2024년	비고
① 3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저 (p.40)	나. 알레르기 유발 식재료의 종 류와 공지방법 ○ 〈종류〉 ①난류, ②우유, ③ 메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥ 밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새 우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고 기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣	나. 알레르기 유발 식재료의 종 류와 공지방법 ○ 〈종류〉 ①난류, ②우유, ③ 메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥ 밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새 우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산 화황이 1킬로그램당 10밀 리그램 이상 함유된 경우) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고 기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣	〈변경〉 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2

V. 보고서식 및 참고

구분	2023년	2024년	비고
[보고 1]	유치원급식 실태 보고	유치원급식 실태 보고	〈변경〉 일반현황 급식비 단가 서식 변경
	유치원급식 운영계획서(예시)	〈삭제〉	
	급식일지	〈삭제〉	
[참고 1]	식재료 구매·검수서	식재료 구매·검수서	〈변경〉 서식 변경
[참고 2]	식품 취급 및 조리	〈삭제 및 변경〉 유치원 급식 위생관리 점검일지	〈변경〉 유치원 급식 관련 서식 간소화 안내 (인성체육급식과-1 5848, 2023. 9. 18.)
[참고 2]	배식기록지	〈삭제 및 변경〉 유치원 급식 위생관리 점검일지	
[참고 2]	유치원급식 일일 위생관리 점검표	〈삭제 및 변경〉 유치원 급식 위생관리 점검일지	
[참고 2]	주(일)별 청소 점검표(예시)	〈삭제 및 변경〉 유치원 급식 위생관리 점검일지	

※ 문맥의 이해를 돕기 위한 간단한 자구 수정, 주요내용의 변경없는 재구조화, 위치변경
사항은 주요 변경 내용에서 제외함

2024학년도
유치원급식 기본방향

I

유치원급식 운영관리

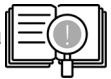
- 1 유치원급식의 이해
- 2 유치원급식 운영
- 3 유치원 급식비 지원
- 4 유치원 급식관계자 연수
- 5 유치원급식 종합컨설팅 운영
- 6 소규모 사립유치원 급식관리 지원
- 7 유치원급식 운영 표창



I



유치원급식 운영관리



「학교급식법」개정(시행 2022. 6. 29.)

- [학교급식 대상] 국·공립 유치원 및 원아수(현원) 50명 이상 사립유치원
※ 사립유치원 원아 수 기준: 매년 10월에 공시되는 원아수 현원의 합계 기준
(「학교급식법 시행령」제2조의2)
- [교육(지원)청 영양교사 배치] 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능
 - 식단 작성 및 영양관리, 위생·안전관리, 식생활 지도 및 영양상담, 그 밖에 유치원에 대한 급식관리 지원

1

유치원급식의 이해

1. 유치원급식의 목적

- 가. 유아의 발육과 건강에 필요한 균형 있는 영양공급으로 신체와 정신의 건전한 발달 도모
- 나. 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회를 마련하여 올바른 식습관 형성

2. 유치원급식의 특징

- 가. 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 소화·흡수 기능이 미숙한 시기이므로 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성
- 나. 유아들이 먹기 쉬우며 기호를 고려한 조리법 이용으로 급식 제공
- 다. 충분한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 식재료의 구매·조리·적정량 배식 등을 통해 위생적이고 안전한 급식 제공

1. 급식운영 계획 수립 및 심의·자문



「학교급식법 시행령」제2조제2항 및 제4조

- 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정하여야 한다.
- 학교의 장은 학교급식의 관리운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.

가. 유치원급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 급식을 제공하는 것이 원칙

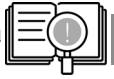
나. 매 학년도 급식 시작 전 운영계획 수립 및 운영위원회 심의·자문

- (운영계획 주요 내용) 급식계획, 영양·위생관리·식재료·작업·예산관리 및 식생 활지도 등 급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- (운영위원회 심의·자문사항)

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

다. 급식 운영계획 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회 보고

2. 유치원급식 공개



「부산광역시교육청 학교급식 정보공개 등에 관한 조례」제6조

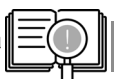
학교의 장은 학교급식과 관련하여 다음 각 호의 사항을 공개하여야 한다.

- 가. 매 년 유치원급식 운영계획서
- 나. 매 학기별 유치원급식비 중 식품비 사용 비율(보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우, 「학교급식법 시행규칙」제7조)
- 다. 주간·월간 식단표, 식단표에 따라 제공되는 당일 식단 사진 및 만족도 조사 결과
- 라. 유치원급식 위생·안전·영양기준 등 급식운영 관리에 관한 사항
- 마. 유치원급식 식재료 원산지 및 품질등급 등 식재료에 대한 정보
- 바. 유치원급식 예산·결산 및 운용에 관한 사항
- 사. 식재료 입찰공고 시 공고 현황, 계약 완료 후 품목별·납품업체별 계약현황

3. 열린 유치원급식 운영

- 가. 유치원홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」 운영, ‘학교급식 관련 설문조사’ 등을 통해 의견 수렴하여 급식 개선에 적극 반영
- 나. 매 학년도말 기준 급식 실시현황 공개
- 다. 원아에게 제공되는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함) 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 원아·학부모에게 제공 노력

4. 집단급식소 설치신고

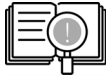


「식품위생법」 제2조 및 「식품위생법」시행령 제2조 관련

1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원은 집단급식소 설치신고를 하여야 한다.

- 가. 1회 50명 이상(교직원 포함)에게 급식을 제공하는 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 구·군청에 집단급식소 설치신고(급식 개시 1일 전까지 신고) [참고 11]
- 나. 신고사항 변경 및 운영중단 시 관할 구·군청에 변경 또는 종료신고서 제출 [참고 12]

5. 급식인력 배치



「학교급식법」제7조

학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

가. 영양교사

- 급식시설을 갖춘 유치원의 영양교사 배치(「학교급식법」 제7조, 「학교급식법 시행령」 제8조의 2)
 - 원아 수 200명 이상 급식제공 유치원: 영양교사 1명 이상 배치
 - 원아 수 100명 이상 200명 미만 급식제공 유치원: 같은 교육지원청의 관할 구역에 있는 유치원의 경우 2개의 유치원마다 공동으로 영양교사 1명씩 배치 가능
 - 소규모 사립유치원(원아 수 50명 이상 ~ 100명 미만): 순회영양교사 급식관리 지원
- ※ 원아 수 기준: 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계
(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 시행령 별표1의3)

- 근무형태: 상시근무(주 40시간)
 - 2개 유치원 공동 관리 시 각 기관에서 주 평균 20시간을 합하여 주 40시간 근무로 하며 토요일은 휴무함이 원칙
- ※ 「학교급식법」시행(‘21. 1. 30.) 당시 유치원에 영양사가 배치되어 있고, 그 영양사의 고용 관계가 「학교급식법」 시행 이후에도 유지가 되고 있다면 해당 유치원에는 영양교사를 배치한 것으로 간주

나. 조리종사자

- 조리사: 집단급식소 운영자는 조리사 고용
(「학교급식법」제7조, 「식품위생법」제51조)
- 조리원: 유치원별 급식인원수에 따라 필요 시 배치

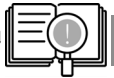
※ 공립유치원 배치기준

급식인원	~ 50	51 ~ 200	201 ~ 400	401 ~
조리사	1	1	1	1
조리원	.	1	2	3
계	1	2	3	4

다. 사립유치원 조리사 인건비 지원

- 원아 수 100인미만 유치원: 주 20시간 1명 × 12개월
- 원아 수 100인이상 유치원: 주 40시간 1명 × 12개월

6. 위탁급식 운영



「학교급식법」제15조

학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.

가. 외부운반 위탁업체 선정기준은 식품제조가공업 신고를 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한(「학교급식법 시행령」제11조, 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호)

나. 유치원운영위원회 심의(자문)을 거쳐 공급업자의 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단의 현장 확인 후 우수업체 선정

다. 위탁급식 계약 체결 시 참고사항

- 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부 비교 검토

※ 학생급식비는 부가세 면제(교직원 급식비는 제외)이므로 계약 시 산출내역서에 반영 여부 확인

☞ 근거: 「조세특례제한법」 제106조 제1항 제2호에 의거 학생급식비 '26 12. 31.까지 부가세 면제

- 영양기준, 운반·배식 시간, 배식 방법 등을 결정
- 공급 과정의 불성실 이행 또는 계약사항 미 이행시 변상 조치 및 해약조건 명시
- 위생 및 안전사고 발생 시 책임 변상 조치(행·재정적 및 민·형사상 책임 한계

- 명시), 차량보험 및 영업배상책임보험, 음식물배상책임보험 가입
- 라. 보온·보냉 설치 장착 차량 및 보온유지 가능한 용기에 적재 운반
- 마. 급식품의 유치원 도착 시간 준수 및 도착 즉시 배식(당일 조리된 급식품 신선도 및 이상 유무 철저히 확인 후 급식)
- 바. 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g 이상 보존 바람직)을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일)이상 냉동 보관
- ※ 원아 수 100인 미만 사립유치원도 보존식 보관 필수

3 유치원 급식비 지원

1. 급식비 지원

- 가. 지원대상: 공·사립 유치원
- 나. 지원내역: 학기중 정규 수업일의 중식비 지원
- 방학기간 및 방과후과정일 제외
 - 공동급식 초등학교와 학사일정이 상이할 경우 지원일수는 유치원 수업일에 따름
- 다. 지원단가

구분 \ 원아수(명)	~100	101~	비고
총액(①+②)	3,380	3,280	단, 원아 수 100명 이하 지원단가는 단독직영조리유치원에 한함
학기중급식비 지원단가(①)	3,020	2,920	
친환경우수농산물 식품비(②)	360		쌀, 찹쌀, 잡곡, 구근류(감자, 고구마, 양파, 당근), 과일류, 채소류 구입

※ 공동급식 초등학교와의 지원단가 차액은 유아학비 지원금으로 충당

※ 운반위탁급식 유치원은 초등학교 위탁급식 단가로 지원

2. 급식비 집행·관리

가. 급식비= 식품비+ 급식운영비

- 식품비: 위생적으로 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용이 가능하도록 물가 상승분을 고려하여 적정 예산확보
- 급식운영비: 급식종사자 인건비, 연료비 등 급식운영을 위한 경비
 - 급식비에서 우선 식품비를 확보한 후, 나머지 범위 내에서 운영비 사용
 - 급식시설·설비비 및 급식시설·설비유지비는 급식운영비에서 사용불가

나. 유의사항

- 급식비 지원 범위: 유치원급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것이 원칙(「학교급식법 시행령」 제2조)
- 급식비 지원 제외
 - 유치원행사(현장체험학습, 수련활동 등) 시 유치원 급식실에서 급식을 하지 않을 경우
 - 건강상의 이유로 유치원급식을 이용하지 않는 경우(가정도시락 등)
 - 수업일의 중식을 제외한 간식, 방학 중 급식
- 친환경우수농산물 식품비 집행 시 증빙서류(친환경인증서 등) 확인
- 교직원급식비, 징수시기 및 환불은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정
 - ※ 급식비 지원금으로 교직원급식비 지출 불가, 교직원급식비는 원아급식비 단가보다 적게 책정 금지

4 유치원 급식관계자 연수

1. 법정연수

가. 집단급식소 설치·운영자 대표자 교육(「식품위생법」제41조)

- 교육주기: 연 1회, 3시간(신규 6시간)
- 위탁교육기관: 한국식품산업협회

※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 교육을 받은 경우에는 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄(「식품위생법」제56조제1항, 제41조제1항 및 제2항)

나. 집단급식소 영양사·조리사(면허소지자) 교육(「식품위생법」제56조)

○ 교육주기: 연 1회 6시간

○ 위탁교육기관: (사)대한영양사협회, (사)한국조리사협회중앙회

※ 필요시 특별위생교육 추가 실시

2. 교육청 주관 유치원급식 위생교육

가. 근거: 「학교급식법」 및 교육부 「유치원급식 운영·영양 및 위생관리 안내서」

나. 대상: 원장(감), 영양교사·영양사, 조리종사자

다. 실시횟수: 연 1회 이상

라. 내용: 유치원급식 위생관리 및 식중독 예방 관리 강화 등

3. 유치원 자체 정기 위생교육

가. 근거: 「학교급식법」 및 교육부 「유치원급식 운영·영양 및 위생관리 안내서」

나. 대상: 조리종사자

다. 실시횟수: 월 1회 이상

라. 내용: 유치원급식 전반에 대한 작업공정별 위생관리 준수사항 등

5 유치원급식 종합컨설팅 운영

1. 목적

가. 유치원 급식 전반에 대한 컨설팅으로 업무 역량 향상 및 급식 질 제고

나. 유치원 급식 위생 및 운영관리 사항 개선으로 위생·안전성 확보

2. 컨설팅단 구성 및 운영

가. 구성: 영양교사, 영양사, 관련분야 교수 및 전문가, 부산식약청 담당자 등

나. 지원분야: 식중독 예방진단, 조리, 멘토링, NEIS 급식시스템

다. 지원대상: 학교급식 대상 공·사립 유치원 중 희망유치원

라. 역할

- 전문가로 구성된 컨설팅단의 현장 방문 맞춤형 업무 지원으로 실무 역량 강화
- 유치원 급식 위생관리, 식단·조리 자문, 급식 운영 전반에 대한 1:1 컨설팅, NEIS 급식시스템 적용 등 현장 방문 지원

6 소규모 사립유치원 급식관리 지원

1. 목적

- 가. 소규모 사립유치원 유아의 안전하고 질 높은 급식 제공 환경 조성
- 나. 건강하고 안전한 급식 지원 및 영양·식생활 교육 강화

2. 지원내용

- 가. 대상: 원아 수(현원) 50인 이상 ~ 100인 미만 사립유치원
- 나. 지원분야
 - 식단 작성 및 영양관리, 위생·안전관리, 식생활 지도 및 영양상담
 - 그 밖의 유치원에 대한 급식관리 지원

7 유치원급식 운영 표창

1. 목적

- 가. 급식 운영과 영양·식생활교육 정책추진 성과가 탁월한 우수기관 및 유공자 발굴
- 나. 유치원 급식 분야 주요 정책 추진 유공자의 사기진작과 교육발전 도모

2. 운영내용

- 가. 대상: 급식운영 및 식생활 개선 등 우수 유치원, 영양사·영양교사, 조리종사자, 공무원
- 나. 표창훈격: 부총리 겸 교육부장관 표창, 교육감 표창
- 다. 표창시기: 2024. 12월 중

2024학년도
유치원급식 기본방향

Ⅱ

유치원급식 위생관리

- 1 유치원급식 위생관리 철저
- 2 식기세척제 사용 관리 강화
- 3 유치원급식 위생·안전점검 및 운영평가



II



유치원급식 위생관리



1

유치원급식 위생관리 철저

1. 유치원급식 시설·설비 위생관리

- 가. 학교급식법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 「학교급식 위생·안전관리 기준」 및 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」시설설비관리 준수
- 나. 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식환경 조성
- 교차오염 방지 및 위생적인 작업을 위해 작업과정별 공간(실) 분리 또는 구역표시(땃말, 바닥 색깔 등)로 작업구역 분리 관리
- 다. 식재료 구매·검수부터 배식까지 식재료 및 조리공정관리(가열, 비가열) 철저

2. 작업별 위생관리

- 가. 개인위생
- 영양교사·영양사, 조리사, 조리원, 배식 및 운반인력, 조리 보조 인력 채용 시 일반채용 신체검사와 건강진단 실시 (「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항)
 - ※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(인성체육급식과-12691, '23. 8. 2.)
 - 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단 실시(2년간 보관)

〈「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항('24. 1. 8. 시행)〉

구분	기준	변경
검사항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
검사기간	유효기간 만료일 전 반드시 검사	유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사

※ '24. 1. 8.부터 건강진단을 실시하는 경우 변경된 내용을 적용

〈적용 예시〉

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간	'24. 2. 1.	'24. 7. 2.~'24. 8. 31.	'25. 1. 2.~'25. 3. 3.	'25. 7. 2.~'25. 8. 31.
유효기간	'24. 8. 1.까지	'25. 2. 1.까지	'25. 8. 1.까지	'26. 2. 1.까지

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

- 급식 시작 전 또는 급식에 종사하기 전에 미리 건강진단 실시
- 신규 급식종사자에 대한 건강문진 작성[참고 3]
- 매 작업 시작 전 건강상태 일일 점검 및 건강이상자 조리 배제
- 조리종사자 위생복, 앞치마, 위생모, 마스크, 위생화 착용

나. 식재료 위생

- 신선하고 질 높고 안전한 식재료 구매
- 검수 시 식재료명, 수량, 품질상태, 소비기한 등 확인·기록
- 오염 우려가 있는 외부포장은 제거 후 조리실 반입
- 검수 이후 식재료별 보관방법에 따라 적정 보관
- 쓰고 남은 식재료는 밀봉 보관, 대포장 제품 나누어 보관 시 제품명과 소비기한을 반드시 표시(무표시 제품이 되지 않도록 주의)
- 소비기한 등 표시사항 라벨 및 포장지는 식재료 모두 소진 시까지 보관 관리

다. 조리

- 생채소·과일류의 비가열 식품: 물로 충분히 세척하고 유효염소농도 100~130ppm에서 5분간 침지한 후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 행균
- 소독액은 식품첨가물로 표시된 제품 사용
- 맨손이나 일회용 비닐장갑 사용 조리행위 금지
- 칼, 도마 용도별 구분 사용(육류용, 어류용, 채소용, 조리 후 등)
- 장갑과 앞치마(전처리용, 조리용, 청소용) 작업별로 구분 사용
- 식품 가열 조리시 중심온도 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열(온도 확인)
- 조리 작업 전, 조리작업공정이 바뀔 때 올바른 손세척 및 소독 실시

라. 검식

- 검식 전용 용기와 도구 사용
- 음식의 맛, 온도, 조화(영양, 재료), 조리상태, 이물, 이취 등 확인·기록

마. 배식

- 배식대 및 배식기구는 세척·소독·건조된 것 사용
- 배식담당자는 배식 직전 반드시 손 세척·소독 및 배식복장(배식용 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑) 착용
- 배식 시 배식 전용 도구(집게 등) 사용 및 조리 후 2시간 이내 배식 완료
- 배식 중 남아있는 음식과 바로 조리한 음식 섞지 않기
- 배식대에서 배식하고 남은 음식물 재사용·조리 또는 보관 금지
(폐기용 표시를 명확하게 한 후 보관하는 경우 제외)

바. 식기구 및 용기의 세척·소독·보관관리 철저

- 용도에 맞는 ‘기구 등의 살균소독제’를 용량·용법대로 사용

사. 환경위생

- 조리실 청소관리는 일별·주별·월별·연간 주기별 청소계획 수립하여 청소·소독 철저
- 유치원 급식 위생관리 점검일지[청소점검표 부분] 작성[참고 2]
- 조리실 방충망, 포충등, 에어커튼 등 방충·방서시설 구비
- 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증(소독증명서) 비치
 - 하절기(4~9월 중) 2개월에 1회 이상, 동절기(10~3월 중) 3개월에 1회 이상 실시
- 이동식 및 고정식 에어컨 필터 주기적 세척·소독 관리 철저
- 덮개 있는 음식물 전용쓰레기통 사용 및 폐기물 위생 관리 철저

아. 조리용수 상수도 사용

- 상수도 미설치 유치원은 「먹는 물 수질기준 및 검사에 관한 규칙」에 의한 수질검사 적합 판정받은 지하수를 살균 소독하여 사용

- 지하수 사용 집단급식소는 살균소독장치 의무 설치

「식품위생법 시행규칙」 제96조 및 별표 25에 따른 집단급식소 시설기준(급수시설)

- 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 지하수 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 한다.
- 지하수를 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니 하는 곳에 위치하여야 한다.

자. 식중독 사고 원인규명 제고를 위한 보존식 관리 강화

- 「식품위생법」 제88조제2항제2호, 동법 시행규칙 제95조의제1항 규정에 의한 관리기준 준수(집단급식소 설치·운영자: 보존식 미보관 시 1차 과태료 400만원)
- 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증 받고 인계(책임소재 명확화)

보존식 관리요령

- 채취 및 보관방법: 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반지퍼백 허용)에 소독·건조된 집기 이용, 제공된 음식의 종류별로 1인 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 영하 18℃ 이하 144시간(6일) 이상 냉동 보관(「유치원급식 위생관리 안내서」 ‘검식 및 보존식’ 참고)
- 완제품을 그대로 제공하는 가공식품: 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 가능
- 음식 간의 세균 전이를 방지하기 위하여 음식별로 개별 포장
- 사고 발생 시 중요한 자료가 되므로 보관 중에 오염이 발생하지 않도록 하고, 소독처리 등 훼손 금지
- 보존식 기록지: 급식일자, 식단명, 채취시간, 보존식 투입 시 냉동고 온도, 채취자 성명, 폐기일자 등 기록 관리

※ 「집단급식소 급식안전관리 기준」(식품의약품안전처 고시 제2023-32호) 내용 숙지 및 이행 철저(참고 16)

3. 유치원 급식환경 미생물 검사

가. 대상: 학교급식 대상 유치원

나. 시기: 연중(연 1회)

다. 방법

- 교육청은 미생물학적 안전성 확인을 위해 검사의뢰기관(지역보건소, 부산보건환경연구원 등)과 사전 협의 후 연간계획 수립·시행
- 칼, 도마, 식판 등 식품접촉표면 미생물 검체 수거검사 의뢰

4. 식중독 의심환자 발생 시 초동단계 신속대응 철저

가. 유치원 식중독 비상대책반 구성·운영

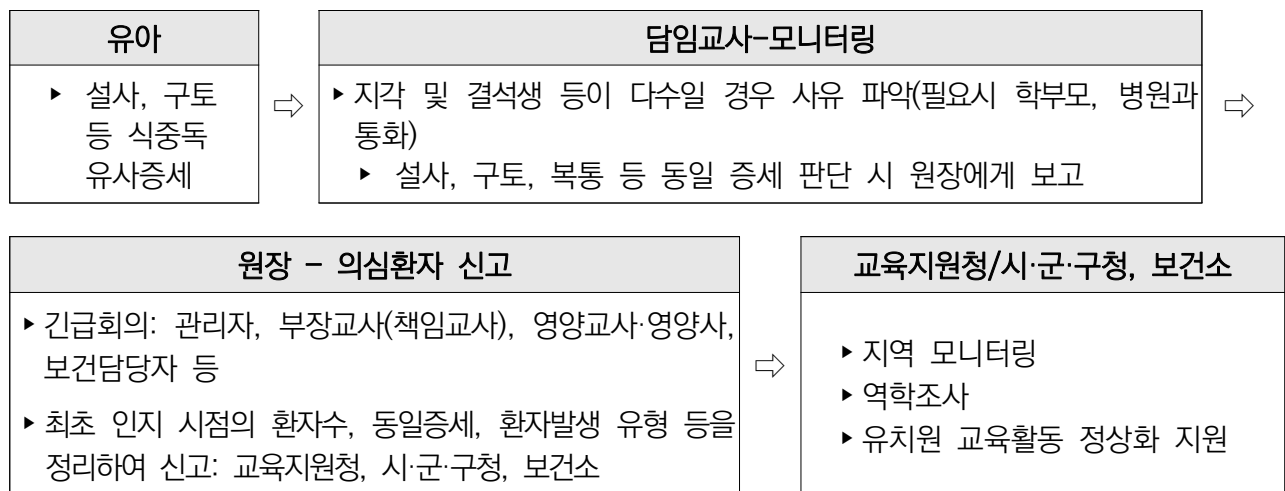
- 총괄대책반: 각 대책반의 지휘·감독, 유치원 운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론 보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상대책, 급식 재개 여부 결정 등
- 환자파악반: 기 발생 환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황 파악
- 환자이송반: 환자의 후송, 입원 학생 관리 등
- 역학조사협력반: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
- 학사대책반: 가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련 등

〈유치원 식중독 대책반 구성도(예시)〉



나. 평일 유사증세 유아수 및 증상 비교하여 동일 원인으로 추정되는 유사증세 환자가 2명 이상 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육지원청 및 구·군 보건소에 신고

〈식중독 의심환자 발생 시 보고체계 절차〉



다. 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 급식소 소독 방역 금지

라. 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독

- 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉

마. 발생현황 확인(파악) 사항 및 관련 자료 수집하여 방역당국에 인계

- 확인(파악)사항: 원인(역학) 조사 이전에 확인사항[참고 14]
- 관련자료
 - 유아(반 별 학생수 등) 및 교직원 현황
 - 급식인원(유아, 교직원 등)
 - 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료공급업체 현황
 - 음용수 현황(유치원 내 상수도 및 지하수 여부, 총별 정수기·냉온수기 위치를 유치원도면에 표시, 검사내역 등)
 - 유치원도면(화장실, 조리실 및 식당, 반 배치 등)
 - 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)
 - 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)
 - 급식종사자 건강진단결과서(보건증)

2 식기세척제 사용 관리 강화

1. 식기세척제 안전관리 강화

- 가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
 - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
 - 나. 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
 - 다. 급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구세척제는 학생들과 급식실 종사자의 건강과 안전을 위하여 수산화나트륨(NaOH) 등 유해화학물질 함유량 1% 미만 제품으로 사용 제한
 - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
- ※ 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 국립환경과학원 고시 제2023-64호 「유독물질의 지정고시」제3조[별표 1]

1. 유치원급식 위생·안전점검 실시

가. 유치원은 매 급식시마다 유치원급식 일일위생점검 실시[참고 2]

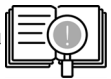
나. 교육청은 학교급식 대상 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검 실시(원아 수 50인 미만 사립유치원은 연 1회 실시)

※ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 출입·검사 등 연간 실시 횟수조정 가능

다. 점검결과

- 급식위생·안전관리기준 준수사항: 위반 시 문서로 시정명령(서면) 통보 후 개선조치 여부 확인
- 지도 및 권장사항: 현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항은 현장지도하고, 시급히 개선되어야 할 중대한 관리상의 문제 또는 예산이 소요되는 사항은 서면지도

2. 유치원급식 운영평가



「학교급식법」제18조

교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있으며, 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

가. 급식 운영의 내실화 및 품질 향상 등을 위하여 학교급식 대상 유치원급식 운영 평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시

나. 급식 위생·안전 점검 및 운영평가

구분	점검대상		점검기관	시행시기	점검내용
교육청 점검	학교 급식 대상 유치원	위생 안전점검	교육지원청	연 2회 이상 (상·하반기)	• 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 유치원급식 위생·안전 점검표 점검항목
		운영 평가		연 1회 이상 (하반기)	• 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 유치원급식 운영평가 점검표 점검항목
	학교급식법 적용 제외 유치원 (50인 미만 소규모 사립유치원)		교육지원청	연 1회 이상	• 교육부 유치원 급식 위생·안전관리 점검표 (학교급식법 적용 제외 유치원용) 점검항목
합동 점검	집단급식소 신고 유치원		부산시· 군·구청, 부산식약청 등	연 1회 이상	• 급식 식중독 예방 유관기관 합동점검 집단급식소 지도·점검표
자체 점검	급식을 실시하는 모든 유치원		유치원 자체	매일	• 유치원 급식 위생관리 점검일지에 의한 점검[참고 2] (근거: 식품의약품안전처 고시 제2023-32호 집단 급식소 급식안전관리 기준)

Ⅲ

유치원급식 식재료관리

- 1 안전하고 우수한 식재료 선정
- 2 식재료의 위생·안전성 확보



Ⅲ



유치원급식 식재료관리



1 안전하고 우수한 식재료 선정

1. 식재료 품질관리 기준 준수

가. 「학교급식법 시행규칙」제4조 제1항 관련 별표2에서 규정한 “학교급식 식재료의 품질관리기준[참고 15]”에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용

- 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우 품질관리기준 적용하지 않을 수 있음
- 유치원에서 작물을 재배하는 등 각종 생산 활동으로 얻은 생산품은 직접 사용 가능

나. 식재료의 원산지 등 구체적인 품질기준 유치원운영위원회의 심의(자문)

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 결정(「학교급식법 시행령」제2조)

※ 일본 방사능 오염수 방류 등으로 인한 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

다. 식품위생법상 ‘즉석판매제조·가공업’의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원 급식에 사용할 수 없음

라. 일반떡집이나 제과점 등에서 식품 구입 시 ‘식품제조·가공업소’로 영업신고된 업소인지 반드시 확인 및 품목제조보고서와 자가품질검사성적서 등 확인

마. 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

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

※ 급식에 사용 금지된 식재료(「학교급식법」제16조)

- 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
- 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
- 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
- 표준규격품 표시, 품질인증의 표시, 지리적 표시를 거짓으로 적은 농수산물 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

2. 「식재료 원산지 표시제」 준수

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

나. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

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

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

※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시 종합 안내 서비스] 참조

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

다. 표시방법

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

3. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대

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

※ 학교급식에 친환경 농산물 사용 확대 필요('22년, 국정감사 지적사항)

※ 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>)에서 HACCP 지정업체, 부적합 업체 관리, 행정처분 현황 조회

나. 동물복지 축산농장 인증제품 및 방사사육(난각코드 끝자리 1) 또는 축사내 평사(난각코드 끝자리 2) 계란 사용 권장

4. 식재료 공급업체 선정 및 관리

- 가. 「식품위생법」에 따라 집단급식소 식품판매업소로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체 선정
- 나. 집단급식소 식품판매업소가 아닌 업체에서 식재료 구매가능한 경우

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월)
 - ① 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장 처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
 - ② 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
 - ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
 - ③ 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 '농업인', '어업인' 및 '영농조합법인'과 '영어조합법인'이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 「식품위생법」 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

- 다. 급식 식재료 구매 시 공급업체에 규격 기준을 분명하게 제시 및 검수
- 라. 구매 절차는 모두 문서로 남겨 회계 관리의 급식비 지출내역과 일치하도록 투명성 확보

1. 식재료 구매 검수 철저

- 가. 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시하고, 검수 시 해당 내용을 확인하는 등 안전과 품질에 중점을 두어 검수 철저
- 식재료 구매·검수서에는 단위, 수량, 품질상태, 포장상태, 제조일 또는 소비기한, 원산지, 납품 시 식품의 온도 또는 운반차량 온도기록지 부착, 납품업체명 등 항목 기재 철저 [참고 1]
 - ※ 수산물(가공품 포함) 등 식재료 발주 및 검수 시 원산지 확인 철저
[원산지 표시 기준: 국산-국산, 국내산, 연근해산, 지역명 등/원양산-원양산, 원양산+해역명/수입산-국가명, 국가명+산(産)]
 - 일일 거래명세표에는 납품수량, 금액, 원산지, 인증 또는 표시품의 기록 등의 기재 확인
 - ※ 식재료 구매·검수서, 급식일지, 거래명세표는 3년간 보관 (「학교급식법 시행규칙」 제7조) 및 식재료 구매·검수서 및 급식일지의 경우 반드시 결재를 득하여야 함(유치원별 전결 규정 준수)
- 나. 납품과 검수가 분리되어 별도로(선 납품 후 검수) 이루어질 경우 식재료의 위생과 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 영양교사·영양사, 교직원, 학부모 등 2명 이상이 검수에 참여하여 복수 대면검수 실시

2. 축산물 검수시 유의사항

- 가. 축산물 검수시 축산물등급판정확인서를 제출받아 보관 및 납품내역 입력
- 대상: 국내산 소, 돼지, 닭, 오리, 계란
 - 당일 납품 검수확인 내역 등록, 검수내역 인쇄(월 1회) 및 보관
 - ※ 축산물 원패스(앱), 축산물품질평가원(<https://www.ekape.or.kr/거래증명통합포털/공공급식검수>) 활용
 - 부위별 중량 초과 수시 확인
 - ⇒ 초과량 발생 시 납품업체에 근거 자료 요구 및 불시 유전자 검사 실시 등 관리 강화
- 나. 축산물 이력제도 준수
- 근거: 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」제18조

- 대상: 「학교급식법」제4조에 따른 대상 유치원의 집단급식소 설치·운영자
- 이력관리 대상 축산물: 국내산 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란(가정용), 수입산 소고기, 돼지고기
 - ※ 가공육, 양념육, 베이컨류, 부산물은 제외
- 준수사항
 - 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시
 - 이력번호가 기재된 영수증 또는 거래명세서 확인 및 보관(3년)
- 표시·게시 방법: [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용

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

※ (국내산 축산물이력제) www.mtrace.go.kr, 농산축산식품부 1577-2633

※ (수입산 축산물이력제) www.meatwatch.go.kr 콜센터 1688-0026

IV

영양 및 식생활 관리

- 1 유치원급식 영양관리
- 2 영양·식생활 지도



IV



영양 및 식생활 관리



1

유치원급식 영양관리



「학교급식법」제11조, 같은 법 시행규칙 제5조

학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 주는 식품으로 구성되어야 하며, 학교급식의 영양관리기준을 준수하여야 한다.

1. 성장발달 단계에 적합한 영양관리

가. 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」제5조 별표3)

- 영양관리 기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수 범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
- 유아기에 필요한 영양기준량(「학교급식법 시행규칙」제5조 제1항 별표3)

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

* 제공되는 간식을 제외한 한 끼의 기준량 제시

나. 식단작성 시 고려사항(「학교급식법 시행규칙」제5조제2항)

- 전통 식문화의 계승·발전을 고려
- 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·우유 및 유제품 등 다양한 식품 사용
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등 과다 사용 제한
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 쇼트닝, 마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
- 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’등의 용어가 포함되지 않도록 유의

※ 참고: 한국교육개발원, 『학교급식 식단작성 참고자료』

(학교급식 정보마당 https://www.sfic.go.kr/메뉴/학교급식_식단/식단_자료)

※ 주의해야 할 식재료와 음식

- 여름철에는 식중독이 발생하기 쉬우므로 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료 사용 금지
- 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리 음식은 제공 부적절
- 향신료 및 맵거나 자극적인 식품 사용 자제

다. 식단 작성 순서



라. 유치원급식 저염 식단 관리

- 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기
 - 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품을 이용한 식단구성으로 나트륨을 배출하는 효과 활용

- 가공식품, 통조림, 반조리 식품보다 신선식품 구매 조리 시 나트륨 함량 줄이기 가능
- 나트륨을 줄인 양념(저염 된장, 저염 고추장, 저염 쌈장 등) 재료 선택 구매
- 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법 선택 조리
- 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육 실시, ‘염도계’ 구입 활용 권장
- ※ 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참고

마. 「유치원 급식 표준 레시피북」 제작·보급

- 유치원레시피연구회 구성·운영
- 유아의 성장단계에 적합한 식단 및 레시피 개발 지원
- 표준레시피 나이스(NEIS) 급식시스템 공통요리로 제공

바. 찾아가는 영양·조리 전문자문단 운영

- 대상: 공·사립 유치원 중 희망유치원
- 내용: 현장 맞춤형 영양·조리 컨설팅 실시

사. 학교급식 대상 유치원 나이스(NEIS) 급식시스템 운영

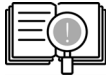
- 유아 영양관리 기준을 준수한 식단 작성과 효율적인 식단 정보 제공
- 나이스(NEIS) 급식시스템 사용자 교육 및 찾아가는 1:1 맞춤형 멘토링 지원
- 표준 조리 레시피를 나이스 유치원급식 공통요리로 등록
- ※ 나이스 급식 시스템을 활용하여 식단 작성 및 급식일지를 관리하는 경우 급식일지 서식 작성 불필요(단, 냉장·냉동고 온도확인 및 식기세척기, 식기소독고 관리는 별도 기록관리)

2. 유치원급식 ‘영양표시제’ 실시

가. 유아들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기식생활 관리능력 함양

나. 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 홈페이지 등에 공개하고, 주간식단표는 식사 장소(식당, 교실)에 게시

3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저



「학교급식법」제16조제3항

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

가. 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화

나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지방법(「학교급식법 시행규칙」제7조)

○ 종류

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

· 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품등의 표시기준」참조)

○ 공지방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식당, 교실)에 게시

※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보 활용 시 유치원에서는 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

다. 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병유아 조사, 해당 유아에 대한 상담 및 교육 등 관리 실시

라. 식품알레르기 대체요리 활용

○ 영양교육체험센터(home.pen.go.kr/bnec)/온라인체험센터/학교급식클래스

1. 일반 영양·식생활 지도

가. 유아가 올바른 식습관과 바람직한 식사 태도를 형성할 수 있도록 식생활 지도 실시

- 식사태도, 식사예절, 위생습관 등 유치원 지도 및 가정(학부모) 연계 교육

나. 「유치원 교육과정 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영

- 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방, 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기, 전통식문화, 편식교정, 식사예절, 잔반 안 남기기 등에 관한 사항 반영(홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등 활용)

※ 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」참고

다. 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리에 앉도록 지도하며 식사 후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관 형성

라. 식사 전·후에 인사하는 습관, 식사 시 다른 사람에게 소리 지르지 않기, 음식물 입에 넣고 말하지 않기 등 식사예절 준수

2. 편식 유아의 영양·식생활 지도

가. 유아기는 식욕과 식품의 기호가 불안정하여 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적인 차이가 크며 쉽게 변할 수 있는 시기이므로 편식 교정 가능

나. 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차로 조금씩 늘림

※ 영양교육체험센터(home.pen.go.kr/bnec/)/영양교육체험센터 유튜브/아이와 함께하는 초간단 영양요리

3. 비만 유아의 영양·식생활 지도

가. 소아비만은 성인 비만과 마찬가지로 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 비만 유아의 식생활 관리 필요

나. 유치원에서 식사뿐 아니라 가정내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육

다. 교사는 비만 유아의 추가 배식량 조절

4. 음식물쓰레기 감량화 이행 철저

가. 음식물쓰레기 감량화 노력(「폐기물관리법」 제15조의2, 같은법 시행령 제8조의4)

- 주 1일 이상 ‘잔반없는 날’운영 등 급식 관리 방안 강구
- 식생활 교육, 편식 지도 등 잔반 줄이기를 위한 교육활동 실시

나. 1일 평균 총 급식인원 200명 이상 급식 제공하는 집단급식소

- 음식물쓰레기 자체 감량 또는 재활용
- 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁 처리

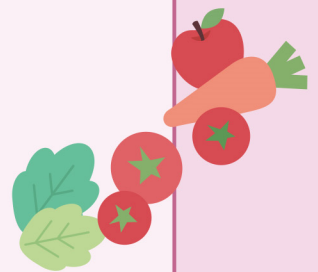
다. 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화

※ 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류 [참고 17]

2024학년도
유치원급식 기본방향

V

보고 및 참고서식



보고 및 참고서식 목차



[보고 1] 유치원급식 실태 보고	46
[보고 2] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고	47
[보고 3] 유치원 식중독 원인조사 결과보고	50
[참고 1] 식재료 구매·검수서	51
[참고 2] 유치원 급식 위생관리 점검일지	52
[참고 3] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	54
[참고 4] 공급업체 방문평가표	55
[참고 5] 식품알레르기 조사서(예시)	56
[참고 6] 식품알레르기 유아의 학부모 동의서	58
[참고 7] 식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드	59
[참고 8] 식품표시사항관리표	61
[참고 9] 보존식 기록지	62
[참고 10] 주기별 청소계획(예시)	63
[참고 11] 집단급식소 설치·운영신고서	64
[참고 12] 집단급식소 설치·운영신고사항 변경신고서	66
[참고 13] 출입·검사 등 기록부	67
[참고 14] 식중독 의심환자 발생 시 원인(역학)조사 이전 확인사항	68
[참고 15] 학교급식 식재료의 품질관리기준	69
[참고 16] 집단급식소 급식안전관리 기준(식약처 고시)	72
[별표 1] 위생관리 사항(제4조 관련)	73
[별표 2] 위생관리 점검표(제5조 관련)	74
[별표 3] 식재료 검수일지(제5조 관련)	75
[참고 17] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류	76
[참고 18] 유치원 학기중 급식비 관련 Q&A	77

유치원급식 실태 보고

(2024. 4. 1. 기준)

1. 일반 현황(전체유치원)

설립형태	유치원명	학급수	급식일수	급식형태	배식형태	집단급식소 신고번호	급식비 단가(원)							전체인원(명)		급식인원(명)			
							학생						교직원	원아수	교직원수	교실배식	식당배식	계	
							식품비			인건비	연료비	기타							계
							학기중	친환경	자치구										

2. 급식인력 현황(직영조리 유치원)

지원청	설립형태	유치원명	원아수	영양(교)사					조리종사자				기타 (명)
				인원(명)		배치 구분	주당근로 시간	공동배치 유치원명	인원(명)			조리사 주당근로시간	
				영양교사	영양사				조리사	조리원	계		

3. 급식시설 현황(식당·조리장 보유 유치원)

유치원명	조리장(㎡)											식당		
	총 면적	전처리실	조리실	세척실	식품 보관실	소모품 보관실	급식 관리실	휴게실	사우지	보일러실	기타	면적 (㎡)	배식 대수	좌석 수

※ 작성요령

1. 일반현황

- ① 유치원명 : ○○유치원, ○○병설유치원
- ② 학 급 수 : 특수학급 포함
- ③ 급식일수 : 학기 중 급식 운영일 (방학기간 급식일수 제외)
- ④ 급식형태 : 직영(유치원), 직영(학교급식), 공동, 혼합, 위탁 중 기재
- ⑤ 배식형태 : 교실, 식당, 병행(식당+교실) 중 기입
- ⑥ 집단급식소 신고번호: ○○구청 제00호
- ⑦ 급식단가 : 1인 1식당 급식비(간식비 제외), 기타 - 인건비 및 연료비 외 일반관리비 등
- ⑧ 전체인원 : 4. 1. 기준 재적 원아 수 및 교직원수
- ⑨ 급식인원 : 원아+교직원 등 급식인원(교실배식-급식인원 기입, 식당배식-급식인원 기입)

2. 급식인력 현황(직영조리 유치원)

- ① 영양(교)사 배치구분 : 단독배치, 공동배치 중 기입
- ② 영양(교)사 공동배치 유치원명 : 공동배치일 경우만 공동배치 유치원명 기입
- ③ 급식인력(기타) : 영양(교)사, 조리종사자를 제외한 기타 급식인력

3. 제출방법 : K에듀파인 자료집계시스템으로 2024. 4. 12.(금)까지 제출

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

(‘24.00.00. ○○○○교육지원청/유치원)

〈요약〉

‘24. 3. 19.(화) ○○도 ○○시 △△유치원(공립단설, 직영)에서 복통과 설사증세를 보이는 식중독 의심환자 ○○명 발생

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원 규모	
			원아수	교직원수
△△유치원	공립단설	직영/상수도	00	00

2. 발생현황

- 인지일시: ‘24. 3. 19.(화) 10:30경
 - (인지상황) ○○반 담임 ○○○이 담당 학급 원아 학생 중 설사 증상 원아 5명 발생함에 따라 원장에게 보고
- 보건소 신고일시: ‘24. 3. 19.(화) 11:00경 ◇◇보건소(신고자: 원감 ○○○)
 - 신고시점 기준 (의심)환자 현황: 전체 원아 100명 중 총 5명 (5.0%)
- 유치원 조치내용
 - 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 원내 소독 등)
 - ※ 유치원 자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치상황

- 현장방문 및 대책회의 참석자: ○○교육지원청 식품위생주사보 김길동

◦ 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과

- (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건
- (추정 감염경로 및 원인식품)
- (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월 0일부터 0월 0일까지 급식 중단
- (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 원아 환자 현황('24. 3. 19.(화), 5시기준)

구분	학급			합계
	만3세	만4세	만5세	
원아수				
환자수				

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

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

○○유치원 일일 상황보고

구분	환자현황								치료현황				비고
	누적 (의심)환자수				신규 (의심)환자수				치료중 (의심)환자수				
	구토	설사	복통	합계	구토	설사	복통	합계	입원	통원	투약/ 자가	합계	
3월19일	1	4	3	8	1	4	3	8	1	4	3	8	발생인지일
3월20일	1	6(1)	4	11	0	2(1)	1	3	0	3	2(1)	5	조리사 1명
3월21일	1	7(1)	5	13	0	1	1	2	0	1	1	2	
3월22일	1	7(1)	5	13	0	0	0	0	0	0	1	1	추가환자 없음
3월23일	1	7(1)	5	13	0	0	0	0	0	0	0	0	모든 환자 완치
				0				0				0	
				0				0				0	
				0				0				0	

〈작성요령〉

- 발생 인지 일부터 모든 환자가 완치된 날까지 작성(비고란에 표시, 작성 예시 참조)
- 매일 오전 12시까지, 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료
- 환자현황 표기 방법
 - 가. 구토: 구토 환자 및 구토를 동반한 2개 이상의 증상이 보이는 환자
 - 나. 설사: 설사 환자 및 설사를 포함한 2개 이상의 증상을 보이는 환자
(구토를 동반하는 경우에는 구토에 표기)
 - 다. 복통: 구토, 설사를 하지 않는 단순 복통을 호소하는 환자(※ 방역당국 역학조사 시 환례정 의에서 단순 복통은 제외한 경우 기입 생략)
- 환자 중 교직원이 있을 경우 해당되는 셀에 괄호로 표기 / 괄호 밖의 숫자는 학생환자수와 교직원 환자수를 포함한 숫자임
- 파일명은 “보고년월일6자리+학교명+일일상황보고”로 할 것
(예시: 240319○○유치원상황보고)

유치원 식중독 원인조사 결과보고

('24.00.00. ○○교육지원청/유치원)

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

- 급식인원(유아, 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: 질병관리본부 등 역학조사당국 조사결과 최종통보 후 즉시 보고

【참고 1】 식재료 구매·검수서

유치원명		검수일자		검수자		확인자				
		20		(확인) (확인)		(확인)				
연 번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치 사항
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비 기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

※ 참고사항

1. 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 보존연한은 3년입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
2. 동 식재료 구매검수일지는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 가능하고, '유치원 나이스 급식 시스템'에서 검수 정보를 기록할 경우 동 서식을 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
3. 거래명세표, 납품서 등에 규격, 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 기재·기록·보관한 경우 식재료 구매·검수서에 해당 항목을 기재하지 않아도 됩니다.
 - 1) 온도확인: 냉장식품, 전처리 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃이하, 냉동식품은 냉동상태 유지, 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재(운반차량 온도기록지로 유통온도 확인 가능시 기록지 부착 등으로 배송 온도 기록 생략 가능)
 - 2) 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
 - 3) 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
 - 4) 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재
4. 영양교사·영양사, 교직원, 학부모 등 2명 이상이 검수에 참여하고 모두 검수서에 서명하시기 바랍니다.

【참고 2】유치원 급식 위생관리 점검일지 (앞면)

유치원명		급식일자		작성자		확인자	
		20 . . .					
구분	점검 사항			점검결과(○,×)		조치사항	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용					
	건강 상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등)등 건강 상태 확인					
2. 식재료 보관관리	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관					
	소비기한	· 식재료의 소비기한 경과 확인					
	냉장·냉동고 관리 ¹⁾	시간		구분	냉장온도(0~5℃)	냉동온도(-18℃ 이하)	
		출근 후 (오전)	:	NO.1	℃	℃	
				NO.2	℃	℃	
퇴근 전 (오후)		:	NO.1	℃	℃		
			NO.2	℃	℃		
				점검결과(○,×)		조치사항	
3. 조리 및 작업위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행균 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 방법*으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃이하 냉장고 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등 (출처:학교급식 위생관리 지침서, 교육부, 2021.)				
	구분 사용	· 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부					
4. 배식 및 보존식 관리	배식	· 배식용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리					
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부				후면의 “배식기록”에 세부 내용 기재로 같음	
	배식후 관리	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부					
	보존식	· 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부					
5. 시설 관리 등	식기세척기·식기소독고 관리 ²⁾	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상, 세제 잔류 여부 기록			행균물온도	℃	
		· 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상, 설정 온도, 시각 기록			설정온도	℃	
					설정시간	:	
		· Thermo-label 부착(월1회)			부착일자	20 . . .	
		· 식기세척기·식기소독고 등이 없을 경우에는 열탕소독, 자외선 소독기 등으로 살균·소독 여부					
	기타	· 자외선(자외선 램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설, 조리기계·기구의 정상 작동 확인					
	청소	· 급식시설·설비, 기구, 배수구(조리장 바닥에 배수가 있는 경우) 등의 청결관리 여부				후면의 “청소점검표”에 세부 내용 기재	

※ 참고사항

1. ‘유치원 급식 위생관리 점검일지’는 3개월 간 보관하여야 합니다.(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제 2023-32호)

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.

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

【참고 2】유치원 급식 위생관리 점검일지 (뒷면)

	구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 확인(○표)	소독제 농도,시간 확인(○표)	
			조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간					
식품 취급 및 조리	중식	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질,세척,데치기	○		
					당근, 오이, 양파	손질,세척,썰기,소독		○	
		당면소불고기	11:00	12:00	한우불고기	썰기,볶기	○		
					당면	불리기,볶기			
개선조치 기록									
	조리 온도				채소 과일 소독				
	기준	- 식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 1분 이상 가열				- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제의 용법 준수			
	관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열				- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독			
	개선조치	- 계속 가열				- 소독제 희석농도 조정			
작성참고사항	1) '구분'란은 오전간식/ 중식/ 오후간식 중 선택하여 기입 2) 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입, 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입 3) 간식은 조리완료시간, 배식완료시간까지 기록 4) 밥·국은 작성 제외 5) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록 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						주별 점검		
	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	
	취사기		절단기		식기세척기		배기후드·덕트		
	국술		도마·칼		냉장냉동고(실)		유리창·방충망		
	조림솥·튀김솥		오프너·믹서기		가스렌지·오븐		전기소독고		
	식판		밥통·찬통·국통		식재료보관실		조명·환기시설		
	검수대·작업대		밥판		배식기기류		보일러실		
	분쇄기		세미기		주방 및 식당		휴게실		
	세정대		배식용바구니		벽 및 바닥				
	무침기		운반차·배식차		배수구·트레이치 그리스트랩				
지적사항				조치사항					
유의·참고 사항		〈유의사항〉 1) 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다. 2) 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. 3) 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 4) 조리장내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고 세제로 세척한 후 행균 소독한다. 〈참고사항〉 ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이종으로 기재할 필요가 없으나.(자체 서식 기록으로 같음,세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장).							

【참고 3】

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성명		성별	남 · 여
생년월일		소속	

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

근무자 동의서

- 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 :

【참고 4】

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			
	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
③ 수송위생	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
④ 기타	20. 배상물 책임보험 가입 여부			
	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
⑤ 서류비치 (축산물)	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)

【참고 5】

식품알레르기 조사서(예시)

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

원장 20 년 월 일 (인)

() 반 이름()

1. 해당되는 곳에 0 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		
계			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)

식품알레르기 유아의 학부모 동의서

안녕하십니까?

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

1. 시행일자: 년 월 일

2. 대응 방안

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

작성일자: 년 월 일 원장(교사) 서명

작성일자: 년 월 일 학부모 서명

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

연락처 :

【참고 7】

식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드

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

부모님 (주보호자) 연락처	이름			
	관계		전화	
	주소			
긴급 연락처 (부모님 연락 불가 시)	이름			
	관계		전화	
관리내용	식사	<input type="checkbox"/> 제거식 및 대체식: <input type="checkbox"/> 가정에서 도시락 준비: <input type="checkbox"/> 조리도구 별도 마련: <input type="checkbox"/> 기타:		
	수업 중 관리	<input type="checkbox"/> 수업 중 유의사항:		
특이사항				

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()

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			

주기별 청소계획(예시)

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 	년 1회 이상(방학 중) 년 4회(2, 7, 8, 12월) 년 2회(방학 중) 년 2회(방학 중) 년 2회(방학 중)

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

【참고 11】

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제68호서식] <개정 2020. 4. 13.>

집단급식소 설치·운영신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간	즉시			
신고인 (대표자)	성명	생년월일					
	주소	전화번호					
기관	명칭						
	소재지						
	설립 주체	[]국영 []공영 []민영					
	급식소 종류	[]공공기관 []학교 []유치원 []어린이집 []사회복지시설 []병원 []청소년수련시설 []산업체 []기타					
	1일 급식인원 (명)	계	아침	점심	저녁	야식	기타
	1인당 평균 급식비 (식품재료비)						
	종사자 수	계	명(영양사	명, 조리사	명, 기타	명)	
	식품용수의 종류	[] 수돗물 [] 먹는샘물 [] 먹는염지하수 [] 지하수(먹는샘물 및 먹는염지하수는 제외합니다) [] 먹는해양심층수 [] 그 밖의 먹는물 * 식품용수를 2개 이상 사용하는 경우에는 중복 표기가 가능합니다.					
운영	형태	[]직영 []위탁					
	공동 관리 여부	[]예 []아니오					
위탁 급식 (위탁한 경우만 해당)	업소 명칭(신고번호)						
	대표자 성명	연락처					
종전 설비 유지 여부	수도 시설	액화석유가스 시설					

「식품위생법」 제88조 및

- [] 같은 법 시행규칙 제94조제1항(신규로 집단급식소를 설치·운영하려는 경우) 또는
[] 같은 법 시행규칙 제94조제2항(기존 집단급식소를 다시 운영하려는 경우)에 따라
집단급식소의 설치·운영을 신고합니다.

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

신고인 제출서류	1. 교육이수증(「식품위생법」 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당합니다) 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다). 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 수도시설을 그대로 사용하는 경우는 제출하지 않아도 됩니다. 3. 양도·양수 계약서 사본이나 그 밖에 신고인이 해당 집단급식소의 설치·운영자임을 증명하는 서류(기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우만 제출합니다)	수수료 2만8천원(제94조제2항에 따른 신고의 경우는 수수료를 면제합니다)
담당공무원 확인사항	1. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다, 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 액화석유가스시설을 그대로 사용하는 경우는 확인하지 않습니다)	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인 사항을 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 않는 경우에는 신고인이 직접 관련 서류를 제출해야 합니다.

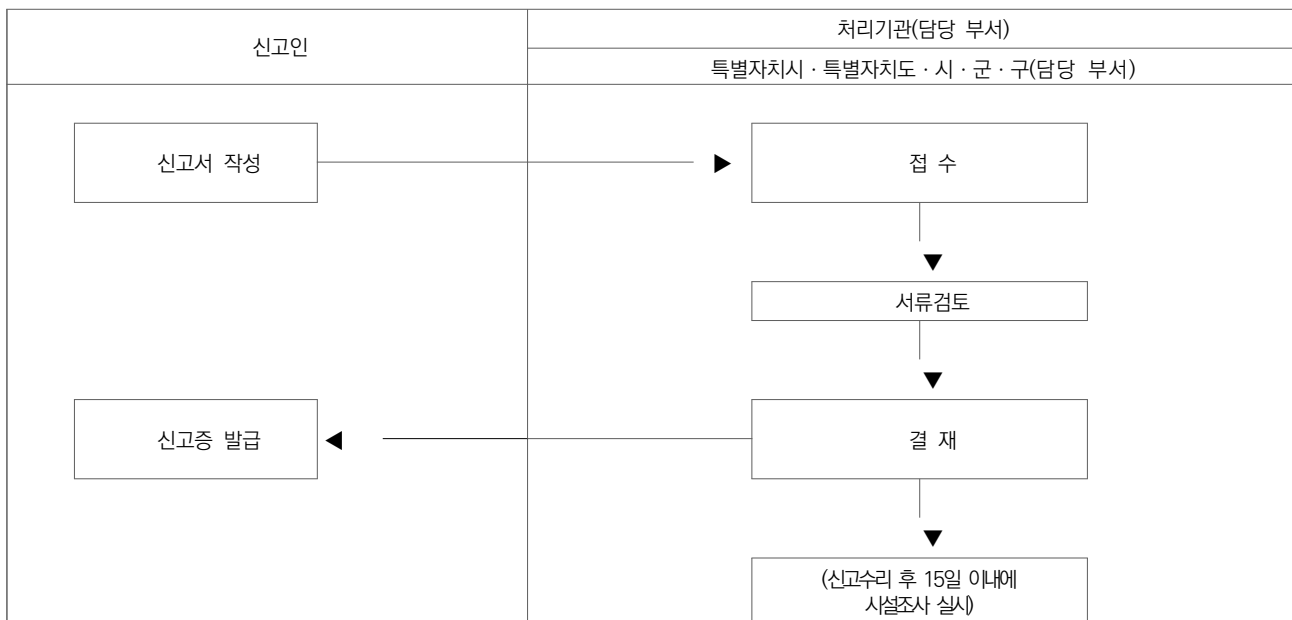
신고인

(서명 또는 인)

기재 시 유의 사항 및 신고 후 준수사항

- 집단급식소의 종류가 식품위생법 제2조제12호나목부터 라목까지 또는 바목의 어느 하나에 해당하는 곳의 집단급식소인 경우에는 성명란에 그 기관의 장을 적고, 생년월일란은 적지 않습니다.
- ‘위탁급식(위탁한 경우만 해당)’란은 ‘운영형태’가 위탁인 경우에만 그 위탁급식영업에 대한 내용을 적습니다.
- ‘종전 설비 유지 여부’란 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 이 신고를 하는 경우 중에서 기존 집단급식소의 수도시설이나 액화석유가스시설을 변경 또는 추가하지 않고 그대로 사용하는 경우에만 작성합니다)
- 집단급식소 설치·운영신고를 하지 않거나 거짓 신고를 한 경우에는 「식품위생법」 제101조제2항제9호에 따라 500만원 이하의 과태료가 부과될 수 있습니다.
- 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 집단급식소 설치·운영을 신고한 내용 중 그 대표자 또는 대표자의 성명, 기관의 명칭, 소재지 및 위탁급식영업이 변경될 경우에는 변경신고를 해야 합니다.
- 집단급식소의 설치·운영자가 법인이 아닌 경우: 집단급식소 설치·운영을 신고한 내용 중 설치·운영자의 성명, 기관의 명칭, 소재지 및 위탁급식영업이 변경될 경우에는 변경신고를 해야 합니다.
- 집단급식소 설치·운영을 하지 않을 때에는 별지 제72호서식의 종료신고서를 작성하여 시장·군수·구청장에게 제출해야 합니다.

처리절차



【참고 12】

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제71호서식] <개정 2021. 6. 30.>

집단급식소 설치·운영신고사항 변경신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일자	처리기간 즉시
신고인(대표자)	성명	생년월일	
영업	형태 []직영 []위탁		
	신고번호		
변경사항	변경 전	변경 후	
기관의 명칭			
설치·운영자의 성명 (법인의 경우 그 대표자 또는 그 대표자의 성명)			
집단급식소의 소재지			
위탁급식업체			
변경사유			
분실사유			

「식품위생법」 제88조 및 같은 법 시행규칙 제94조제7항에 따라 집단급식소 설치·운영 신고사항의 변경을 신고합니다.

년 월 일
(서명 또는 인)

신고인

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

구분	소재지 변경	소재지 외의 변경	
신고인 제출서류	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다)	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 변경된 사항에 관한 변경 내역 1부	수수료 없음
담당 공무원 확인사항	액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제44조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다)		

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항 중 액화석유가스 사용시설완성검사증명서를 확인하는 것에 동의합니다.

* 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인(대표자)

(서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

【참고 13】

출입·검사 등 기록부

[illegible]

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/m²)

식중독 의심환자 발생 시 원인(역학)조사 이전 확인사항

① 공통 확인사항

확인 사항	확인 결과
• 식중독 의심환자 발생 인지 경위	
• 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악	
• 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악 ※ 절대로 방송이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것 - 반별 파악(증상 포함) : 서식 참조 - 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도) - 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악	
• 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황	
• 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태 - 병원이름, 주요 의심 증상 - 입원 유아가 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)	
• 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간) - 유치원 전체의 외부행사, 반별 외부행사(도시락, 음식점 등), 조리실습 교육 등	

② 반별 현황파악

반	이름	최초 증상 일시	주요증세				출결사항			치료 현황			전일 유치원 급식 횟수	특이 사항
			설사	구토	발열	복통	등교	결석	기타	입원	통원	투약/ 자가 치료		
햇님반	김OO	10.25 16:00	1			1	1					1	1	
계														

【참고 15】

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

1. 농산물

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

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 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 조리(調理)에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 5) 내용량
- 6) 보관 및 취급방법

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

2. 축산물

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

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.

- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정 받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.
- 나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.
- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
 - 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

- 가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.
- 나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 다. 전처리수산물
- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.
 - 가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설
 - 나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 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 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

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

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

5. 예외

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

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.



집단급식소 급식안전관리 기준

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」 제44조제1항 및 제88조제2항과 같은 법 시행규칙 제57조 별표 17 제8호, 제95조제2항 및 제3항 별표 24에 관한 세부사항을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "집단급식소"란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제2조제12호 및 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제2조에서 정하고 있는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.
2. "급식안전관리"란 집단급식소에서 식재료의 검수·조리 및 배식·시설관리 등 급식안전관리를 위한 위생관리 활동을 말한다.
3. "보존식"이란 법 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙(이하 "시행규칙"이라 한다) 제95조제1항 및 제2항에 따라 집단급식소에서 조리·제공한 식품 중 매회 1인분 분량을 보관한 식품을 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 법 제88조제1항에 따라 신고한 집단급식소를 설치·운영하는 자(시행령 제21조제8호마목에 따라 위탁계약한 경우에는 위탁급식영업자를 말한다. 이하 같다)를 대상으로 적용한다.

제4조(위생관리 사항) 집단급식소를 설치·운영하는 자가 급식안전관리를 위하여 매일 점검하고 기록해야 하는 위생관리 사항은 별표 1과 같다.

제5조(위생점검 등) ① 집단급식소를 설치·운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수여부를 매일 점검하여, 별표 2의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

② 집단급식소 설치·운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 별표 3에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.

③ 제1항 및 제2항에 따라 점검한 결과 부적합 사항이 확인되는 경우에는 지체 없이 개선조치를 하고 그 결과를 기록하여야 한다.

④ 집단급식소를 설치·운영하는 자는 별표 2 및 별표 3에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검·기록할 수 있다.

⑤ 제1항부터 4항에 따른 기록의 형태는 수기 또는 전산입력 등 급식소가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

제6조(보존식의 보관 등) ① 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉석섭취·편의식품류를 제외한 실온제품

2. 빙과류 중 빙과

② 제1항에 따른 보존식 제외 식품의 경우에도 제5조제2항에 따른 검수일지를 작성하여야 한다.

제7조(기록의 보관) 집단급식소를 설치·운영하는 자는 이 고시에 따라 작성되는 위생관리 점검표와 식재료 검수일지는 3개월간 보관하여야 한다.

제8조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2023년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 관련 법령이나 현실 여건의 변화 등을 고려하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 여부를 검토하여야 한다.

부칙 <제2023-32호, 2023. 5. 22.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

위생관리 사항(제4조 관련)

1. 개인위생관리

- 가. 식품취급자(조리종사자 포함) 등은 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마를 착용하고, 악세사리 등 장신구 착용을 하지 않아야 한다.
- 나. 건강진단을 받지 아니한 자나 「식품위생법 시행규칙」 제50조에서 규정하는 질병이 있는 자는 식품취급 및 조리를 하여서는 아니 된다.

2. 검수 및 보관관리

- 가. 조리에 사용되는 식품 등(이하 "식재료")은 검수를 통해 배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 한다.
- 나. "식재료" 선도가 양호한 것을 사용하여야 하며, 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염된 것을 사용하여서는 아니 된다.
- 다. 소비기한이 경과된 식재료를 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니된다.
- 라. 식재료는 세척제, 소독제, 화학물질 등과 함께 보관하여서는 아니 된다.
- 마. 식재료는 법 제7조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정하고 있는 「식품 등의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준과 같은 고시 제6. 3. 원료 기준에 적합하도록 관리하여야 하며, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.

3. 조리관리

- 가. 야채·과일을 세척할 경우에는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제를 사용하고, 살균 시 식품첨가물로 허용된 살균제를 사용하여야 하며, 세척제와 살균제는 충분히 행구어야 한다. 다만, 야채 또는 과일 이외의 식품에는 살균제 또는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.
- 나. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우는 식품의 중심부까지 충분히 익혀야 한다.
- 다. 해동은 위생적인 방법으로 실시하여야 하며, 한 번 해동한 식품은 다시 냉동하여서는 아니 된다.
- 라. 칼·도마(어류·육류·채소류)는 용도별 구분 사용하여야 한다.

4. 배식 및 보존식 관리

- 가. 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며, 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.
- 나. 배식대에서 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관 하는 경우는 제외한다) 해서는 안된다.
- 다. 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회1인분 분량을 -18°C 이하로 144시간 이상 보관하여야 한다. 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관 할 수 있다.

5. 시설 관리

- 가. 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척소독시설, 환기시설 등은 항상 정상적으로 작동되어야 한다.
- 나. 조리장 바닥은 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 하며, 청결하게 관리하여야 한다.

[별표 2]

위생관리 점검표(제5조 관련)

점검자: (인)

구분	점검 사항		점검결과							조치사항
			월	화	수	목	금	토	일	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	○ 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부								
	건강 상태	○ 식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태								
2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	○ 식재료 검수일지 작성, 보관 여부								
	소비 기한	○ 식재료의 소비기한 경과 확인								
	구분 보관	○ 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부								
	냉장·냉동고 관리	○ 냉장고·냉동고 적정온도 여부								
3. 조리 관리	세척 및 소독	○ 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행굼 여부								
	조리 시 주의 사항	○ 육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부								
		○ 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인								
	구분 사용	○ 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부								
4. 배식 및 보존식 관리	배식	○ 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리								
	배식 후 관리	○ 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부								
	보존식	○ 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부								
5. 시설 관리	시설	○ 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인								
		○ 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)								

※ 기록 방법 : 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

[별표 3]

식재료 검수일지(제5조 관련)

검수자: (인)

검수 일자 (월/일)	식재료명	단위	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업소명)	검수 사항			조치사항
						배송 온도 (℃)	포장 상태	품질 상태	

〈검수일지 작성 방법〉

- 식재료 검수일지 작성 대상 : 육류, 어류, 냉동식품, 가공식품(다만, 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식에 포함되는 것은 제외)
- 주요 검수 사항: 배송온도, 포장상태, 품질상태
- 배송온도(유통 또는 검수온도) 기록
 - 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기록하거나 제품온도를 측정하여 기록, 다만 운반차량 온도 기록지로 유통온도 확인 시 기록지 부착 등으로 배송온도 기록 생략 가능
- 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 품질상태 기록: 신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합 × 로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록
- 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기록
- ※ 급식소별 자체 식재료 검수일지, 납품서 등에 배송온도, 포장상태, 품질상태, 조치사항 등 상기 검수일지 내용을 포함하여 기록·관리하는 경우에는 검수일지 작성 생략 가능
- ※ 제6조제2항에 따라 제공하는 가공식품의 경우에는 제조업소명을 포함

음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

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

※ 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물

유치원 학기중 급식비 관련 Q&A

Q1. 교육청에서 지원하는 학기중 급식비로 간식 제공이 가능한가요?

A1.

- 학기중 급식비는 점심시간에 제공되는 급식에 대해서만 사용 가능합니다. 만약, 우유, 과일, 유제품 등이 점심 식단에 포함되어 있다면 학기중 급식비로 사용 가능합니다.

Q2. 우리 유치원은 매일 원아들에게 우유를 간식으로 제공하고 있습니다. 교육청에서 지원하는 학기중 급식비로 우유를 구입하면 안되나요?

A2.

우유를 아침이나 오후 간식으로 제공 시에는 교육청에서 지원하는 학기중 급식비를 사용할 수 없습니다. 단, 우유가 점심 식단에 포함되어 있다면 교육청 지원 학기중 급식비로 사용 가능합니다.

Q3. 감염병 유행으로 장기결석을 하는 아이들이 많아 이번달에 식품비를 다쓰지 못했습니다. 급식비 중 식품비를 매월 꼭 다 집행해야 하나요?

A3.

- 해당 월의 급식비는 당해 월에 사용하는 것이 원칙입니다. 다만, 감염병 등으로 부득이하게 급식비 중 식품비를 다 사용하지 못한 경우, 남은 식품비는 이월하여 사용가능 합니다. 다만, 특정 월 또는 연말에 식품비가 편중 집행되지 않도록 유의 하시면 됩니다.

Q4. 식재료 검수일지 보관기간은 어떻게 되나요?

A4.

- 식재료 검수일지 보관은 「학교급식법 시행규칙」제7조제1항제2호에 의거하여 보존 연한 3년으로 규정되어 있습니다.
- 「학교급식법」적용 제외 유치원의 집단급식소 설치·운영자는 식품의약품안전처 고시 제2023-32호「집단급식소 급식안전관리 기준」에 의거하여 식재료 검수일지는 3개월간 보관하도록 규정되어 있습니다.

Q5. 결석한 원아가 있습니다. 이 학생의 급식비는 일할계산 해야 하나요?

A5.

급식비는 매월 1일 재원 중인 원아를 기준으로 계산하므로 월중에 결석한 원아는 매월 1일 기준으로 재원 중인 원아에 해당됩니다. 따라서 해당 원아에 대해서는 일할계산할 필요없이 급식인원에 포함하여 급식비를 사용하시면 됩니다. 단, 중간에 새로 들어오거나 퇴원하는 원아에 대해서는 일할계산해서 정산하셔야 합니다.

Q6. 그동안 유치원에서는 급식비와 간식비를 별도로 구분하지 않고 사용하였습니다. 급식비와 간식비의 예산을 분리하여 편성·관리하는 것이 너무 어렵습니다.

A6.

○ 급식비와 간식비의 예산을 분리하여 편성·관리하는 것은 교육청에서 지원되는 급식비가 간식비로 사용되지 않도록 하기 위한 것입니다.

○ 예산서의 세입, 세출 내역에 급식비와 간식비가 명시되어 있으면 됩니다.

- (세입예산서) 교육정보조금 목에 교육청 지원 학기중 급식비, 친환경우수농산물식품비 예산 편성

- (세출예산서) 일반급식비·간식비 목에 연간 사용할 급식비(식품비+친환경우수농산물식품비+급식운영비)와 간식비 예산 편성

※ 교육청 지원 학기중 급식비는 식품비와 급식운영비로 사용

〈예시〉 급식단가(학기중 급식비 2,920원, 친환경우수농산물식품비 360원

/ 원아수 100명 / 수업일수 230일)

세입					세출				
관	항	목	예산액	산출기초	관	항	목	예산액	산출기초
		보조금 및 지원금 수입					일반교육활동비		
		일반운영 보조금수입					일반교육활동비		
		교육정보조금	75,440	학기중 급식비 2,920원*100명*230일 =67,160,000원 친환경우수농산물식품비 360원*100명*230일=8,280,000원			일반급식비·간식비	81,440	1. 식품비 - 2100원*230일*100명=48,300,000원 2. 친환경우수농산물식품비 - 360원*100명*230일=8,280,000원 3. 급식운영비 - 급식소모품: 321,666원*12월=3,860,000원 - 연료비: 250,000원*12월=3,000,000원 - 급식종사자간접비 1,000,000원*12월=12,000,000원 3. 교육과정 간식비 - 500,000원*12월=6,000,000원

※ 예산편성이 잘못된 경우

⇒ (세입) 학기중 급식비 ≥ (세출) 식품비+급식운영비+교육과정 간식비

Q7. 방학중 방과후과정 급식비를 학부모부담금으로 징수하고자 합니다. 학부모부담금으로 징수가 가능한가요?

만약, 가능하다면 정보공시는 어떻게 해야 하나요?

A7.

○ 유치원운영위원회 자문 후, 원비인상상한율을 준수한 원비 범위 내에서 학부모부담금으로 징수 가능합니다.

○ 정보공시에는 “방과후과정교육비/수익자부담경비/급식비”에 표기하면 됩니다.

〈예시〉 유치원운영위원회 자문 후 정한 방과후과정 급식단가가 2,920원이고,
방학중 방과후과정 운영기간이 총 20일(여름방학 10일, 겨울방학 10일)
이라고 가정할 때,

⇒ 정보공시에 기재할 금액: (2,920원 * 20일)/12월=4,866원

Q8. 새로 들어오거나 퇴원하는 원아의 급식비 일할계산은 어떻게 하나요?

A8.

원아 입·퇴원시, 실제 급식일수를 계산하여 급식비를 집행해야 합니다.

〈예시1〉 3.10.입학

⇒ 집행액: 2,920원×16일(급식일수)=46,720원

2023년 3월						
월	화	수	목	금	토	일
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

〈예시2〉 3.14.퇴원

⇒ 집행액: 2,920원×8일(급식일수)=23,360원

2023년 3월						
월	화	수	목	금	토	일
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

※ 참고: 월중 입·퇴원자 급식비 일할계산 및 급식비 정산 프로그램
(학교생활교육과-10769, 2022.5.25.)

