

학생성공시대를 위한 인천교육

## 2024학년도 유치원급식기본방향(안)



2024. 1.

**인천광역시교육청**  
(체육건강교육과)

## 인천교육 기본 방향

인천교육 기본방향

교육비전

학생성공시대를 위한 인천교육

교육정책



# 목차

## 건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

학교급식  
운영  
내실화

학교급식  
안전관리  
강화

영양관리 및  
식생활지도  
강화

성장기 학생의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급

학교교육의 일환으로서의 편식 교정, 올바른 식습관지도,  
협동 · 책임 · 질서 · 공동체 의식 등 식생활 교육

학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회 협력 강화

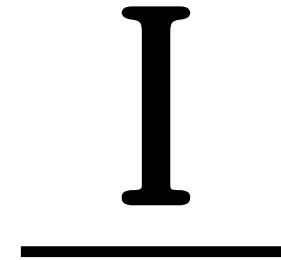
학교급식의 효율적인 운영관리와 위생적이고 안전한 급식관리 강화

청렴급식을 위한 학교급식 관계자 청렴의식 고취

I. 유치원급식 운영의 내실화	
1. 유치원급식의 관리 체계	7
2. 유치원급식 인력관리	8
3. 유치원급식 운영관리	10
4. 유치원급식 운영계획 수립	11
5. 유치원급식 수요자 참여 확대	11
6. 열린 유치원급식 운영	12
7. 유치원급식 운영평가	13
II. 유치원급식 위생·안전관리 강화	
1. 유치원급식 시설·설비 관리	17
2. 유치원급식 개인위생 관리	19
3. 유치원급식 공정관리	22
4. 유치원급식 배식 및 퇴식관리	24
5. 유치원급식 환경관리	25
6. 유치원급식 식중독 예방 관리	28
7. 유치원급식 식중독 대응체계 확립	30
III. 유치원급식 영양관리 및 식생활지도 강화	
1. 성장발달 단계에 적합한 유치원급식 영양관리	35
2. 식단 계획 및 관리	35
3. 저염 식단 관리	37
4. 영양·식생활 지도	39
5. 식품 알레르기 관리	40
IV. 유치원급식 식재료 구매 관리	
1. 안전하고 우수한 식재료 사용	45
2. 식재료 구매 계약 관리	47
3. 식재료 검수	48
4. 식재료 보관	50
V. 친환경 무상급식 지원계획	
1. 2024학년도 친환경 무상급식지원 계획	53
2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항	54
VI. 위탁급식 운영관리	
1. 유치원급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화	59
2. 위탁급식 준수사항(공통)	60
3. 위탁급식 준수사항(원내위탁)	61
4. 위탁급식 준수사항(외부운반)	62

## 참고자료

[참고자료1] 유치원급식 운영계획(예시) .....	65
[참고자료2] 유치원급식 이행사항 보고(예시) .....	76
[참고자료3] 유치원급식 식재료 원산지 및 영양표시제(예시) .....	78
[참고자료4] 식품 알레르기 조사서(예시) .....	79
[참고자료5] 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시) .....	80
[참고자료6] 식품 알레르기 관리 대상 유아 기록 카드(예시) .....	81
[참고자료7] 공급업체 방문평가표(예시) .....	83
[참고자료8] 조리종사자(학부모 모니터링원)에 대한 건강문진 동의서(서식) .....	84
[참고자료9] 보존식 기록지(서식) .....	85
[참고자료10-1] 급식일지_일반유치원용(서식) .....	86
[참고자료10-2] 급식일지_소규모 사립유치원용(서식) .....	88
[참고자료11] 유치원급식 위생관리 점검일지(서식) .....	89
[참고자료12] 식재료 구매·검수서(서식) .....	91
[참고자료13] 식품표시사항관리표(예시) .....	92
[참고자료14] 청소점검표(예시) .....	93
[참고자료15-1] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표(서식) .....	94
[참고자료15-2] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표-위탁급식(원내조리)(서식) .....	95
[참고자료15-3] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표-위탁급식(외부운반)(서식) .....	96
[참고자료16-1] 유치원급식 식중독 의심환자 발생 보고(서식) .....	97
[참고자료16-2] 일일 환자 발생 및 치료 현황(서식) .....	99
[참고자료16-3] 유치원급식 식중독 원인조사 결과보고(서식) .....	100
[참고자료17] 원인(역학) 조사 이전에 확인사항(예시) .....	102
[참고자료18] 유치원급식 운영평가표 .....	103
[참고자료19] 유치원급식 위생·안전 점검표 .....	109
유치원급식 관련 규정 .....	123



## 유치원급식 운영의 내실화

1. 유치원급식의 관리 체계
2. 유치원급식 인력관리
3. 유치원급식 운영관리
4. 유치원급식 운영계획 수립
5. 유치원급식 수요자 참여 확대
6. 열린 유치원급식 운영
7. 유치원급식 운영평가

## I. 유치원급식 운영의 내실화

- 유치원급식 운영의 내실화를 위한 체계 마련
- 수요자 참여로 유치원급식 신뢰도 및 만족도 향상

### 1. 유치원급식의 관리 체계

#### 「학교급식법」 제4조 및 시행령 제2조의2

국·공립 유치원의 경우 규모와 관계없이 모두 학교급식 대상에 포함하며, 사립유치원 중 현원 원아 수가 50명 미만인 유치원은 학교급식 대상에서 제외한다. <학교급식법 시행령 2022.6.28.개정, 2022.6.29.시행>

#### 가. 2024학년도 유치원급식 현황

(기준: 2024. 3. 단위: 개원)

구분	전체	학교급식 대상	급식운영 형태별				비고
			직영	위탁	매식	계	
공립	단 설	19	19	-	-	19	* 24.3.자 개원 - 검단꿈유치원 - 청천초병설유
	병 설	171	171	-	-	171	
	소 계	190	190	0	-	190	
사립 (원아수)	50명 미만	19	-	18	1	19	1) (남부)다솜유치원 (북부)연세유치원 (북부)이든유치원 (북부)산들유치원 (서부)새한신유치원 (서부)프라임청라유치원
	50~99명	56	56	1	-	56	
	100~199명	81	81	3	-	81	
	200명 이상	36	36	1	-	36	
	소 계	192	173	6 <sup>1)</sup>	0	192	
총 계		382	363	376	6	0	382

※ 분교유치원(4개원) 제외

※ 위탁급식(6개원)

- 전부위탁(1개원): 다솜유(남부)
- 일부위탁(5개원): 연세유(북부), 이든유(북부), 산들유(북부), 새한신(서부), 프라임청라유(서부)

### 나. 유치원급식 관리 현황

1) 국·공립유치원 : 단설 및 병설유치원 전체 학교급식 대상(「학교급식법」 적용)

2) 사립유치원

- 원아 수 50인 이상 : 학교급식 대상(「학교급식법」 적용)

- 원아 수 50인 미만 : 학교급식 대상 제외(「유아교육법」 적용)

※ 사립유치원 '원아 수'는 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말함

※ 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제21조의2에 따라 원아 수 100인 미만의 영양사 미고용 유치원은 어린이급식관리지원센터 의무등록 대상

### 2. 유치원급식 인력관리

#### 「학교급식법」 제7조 및 시행령 제8조의2

학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원에서는 영양교사의 자격을 갖춘 사람을 1명 이상 교사로 두어 영양교사의 직무를 전담하도록 해야 한다.

### 가. 유치원급식 전문인력 배치

1) 원아 수(현원) 100인 이상 유치원은 영양교사와 조리사를 각각 1명 이상 고용해야 하며, 영양교사는 조리사 면허 소지 시 겸임 가능

2) 다만, 원아 수(현원) 200인 미만 유치원으로서 같은 교육지원청의 관할 구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 영양교사 1명 배치 가능

※ 「학교급식법」 시행 (‘21.1.30.) 당시 유치원에 영양사가 배치되어 있고, 그 영양사의 고용관계가 「학교급식법」 시행 (‘21.1.30.) 이후에도 유지가 되고 있다면 해당 유치원에는 영양교사를 배치한 것으로 간주함

3) 학교급식 대상인 사립유치원 중 영양교사를 두어야 하는 유치원이 아닌 유치원에 대하여 교육(지원)청에 두는 영양교사의 급식관리 지원 가능 (2022.6.28. 신설)

※ 단, 영양(교)사 미배치 유치원의 경우 급식담당 교직원을 지정하여 식재료 검수, 검식, 위생관리 등 급식운영 전반에 참여하여 급식운영의 투명성 확보

#### 4) 영양교사는 상시근무 원칙

- 근무기준 : 사립유치원 교원의 복무는 「사립학교법」 제55조제1항에 의거 국·공립학교 교원의 복무를 준용하므로 주 40시간 상시근무 유지

※ 영양교사가 아닌 영양사 배치 시에도 동일한 복무규정을 따름

※ 영양교사가 A유치원과 B유치원에 공동으로 고용되어 있는 경우, 교육청에서 A유치원에 점검을 나갔으나 영양교사가 근무일이 아닐 시 B유치원에 있는 영양교사에게 전화 등을 통해 내용 확인을 받을 수 있어야 함

- 근무시간 : 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 영양교사 기준으로 「근로기준법」 제50조에 따라 일주간의 근무 시간은 점심시간을 제외하고 40시간으로 하며 토요일은 휴무함을 원칙으로 함

#### 5) 영양교사 직무

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

### 나. 조리종사자 대체인력풀 구성 및 운영

- 1) ‘조리종사자 대체인력풀’ 계획 수립 및 예산 편성
  - 조리종사자의 병가, 연가 등으로 결원 시 대체할 수 있는 인력 확보 및 예산 편성
- 2) 대체인력을 활용할 경우 건강진단증(구 보건증) 확인 및 사본 비치
- 3) 대체인력을 활용할 경우 건강문진동의서를 작성·확인하고 비치

### 3. 유치원급식 운영관리

#### 「학교급식법」 제15조 및 시행령 제2조

- 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영한다.
- 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

#### 가. 유치원급식 운영방식

- 1) 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되, 매년 유치원운영위원회 심의(자문)을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 급식에 관한 업무를 위탁할 수 있음

#### 나. 유치원급식 운영원칙

- 1) 유치원운영위원회 급식관련 심의(자문) 사항
  - 급식 운영방식, 대상, 횟수, 시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
  - 급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
  - 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
  - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
  - 보호자(무상급식비) 및 교직원이 부담하는 급식비 결정에 관한 사항
  - ※ 교직원이 부담하는 급식비는 유아 급식단가(식품비+운영비) 이상으로 책정
  - 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
  - 방사능 등 유해 물질 식재료 사용 제한 여부 심의
  - 급식 중단 시 대처방안 등(적정한 영양량 확보와 학생 불만족 및 학부모의 우려가 최소화되도록 대체급식 제공 방안 마련)
  - ※ 사립유치원의 경우, 유치원급식 운영계획에 내용이 모두 포함된 경우, 운영계획으로 심의(자문) 가능
- 2) 급식인원, 식단, 영양공급량 등이 기재된 급식일지 [\[참고자료10-1,또는 10-2\]](#), 식재료 검수일지 및 거래명세표는 3년간 보관
  - ※ 국·공립 단설유치원은 급식개시(변경) 보고, 식단작성, 급식일지 등 NEIS 의무 사용

#### 4. 유치원급식 운영계획 수립

##### 「학교급식법 시행령」 제4조

- 학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.
- 학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

##### 가. 유치원급식 운영계획 수립

- 1) 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 계획 수립
- 2) 급식계획, 영양, 위생관리, 식재료관리, 작업관리, 예산관리, 식생활지도 및 이외 급식 운영관리에 필요한 사항 포함 [\[참고자료1\]](#)

##### 나. 유치원급식 운영계획 이행상황 보고

- 유치원급식 운영계획 이행상황을 연 1회 유치원운영위원회에 보고 [\[참고자료2\]](#)

#### 5. 유치원급식 수요자 참여 확대

##### 「인천광역시립학교 운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례」 제8조 및 제16조

- 인천광역시립의 유치원에 유치원운영위원회를 구성·운영한다.
- 운영위원회는 효율적인 안전심의를 위하여 소위원회를 둘 수 있다. 다만, 유치원의 경우 유치원급식소위원회를 반드시 설치한다.

##### 가. 유치원급식소위원회 구성 및 운영

- 1) 유치원운영위원회 위원장이 지명하는 9명 이내로 구성
- 2) 학부모, 외부 전문가 등을 위촉할 수 있으며, 학부모위원은 반드시 1명 이상 포함(위원장은 소위원회 위원 중 호선)
- 3) 급식에 관한 주요사항 심의(자문) 시 실무 검토를 위한 전문위원회의 역할 수행
- 4) 학부모 수, 운영 규모 등을 감안하여 「학교운영위원회」에서 '급식소위원회' 병행 가능

##### 나. 유치원 단위 급식모니터제(권장)

- 유치원 단위 급식모니터는 급식소위원회와 연계(통합)가 가능하며, 희망하는 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀'을 구성하여 효율적으로 운영

##### 다. 유치원급식에 관한 사항 사전 의견 수렴

- 급식에 관한 사항을 심의할 때에는 홈페이지, 학부모총회, 가정통신문, 그 밖에 운영위원회에서 의결로 정한 방법 중 하나의 방법으로 학부모의 의견을 수렴하여야 함

#### 6. 열린 유치원급식 운영

##### 「인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례」

학교급식 정보를 제공하고 의견을 수렴하기 위하여 학교 인터넷 홈페이지에 학교급식 게시판을 운영하여야 한다. [\[p152, 조례 전문 참조\]](#)

##### 가. 쌍방향 급식게시판 설치 및 운영

- 1) 유치원 홈페이지에 수요자의 의견수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설

##### 나. 유치원 급식게시판 운영

- 1) 월간식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 급식 제공 전 홈페이지에 공개
- 2) 유아에게 제공되는 실제 급식 사진을 홈페이지에 공개(간식은 권장)
- 3) 매 학기별 급식비 중 식품비 사용 비율을 유치원운영위원회에 공개하고, 홈페이지 또는 가정통신문 등으로 학부모에게 안내(연 2회)
- 4) 유아 또는 학부모를 대상으로 급식관련 설문조사를 연 1회 (상반기) 이상 실시하여 학부모 의견 수렴을 통해 개선 방안을 강구하여 급식운영에 반영  
⇒ 조사결과 및 분석자료 홈페이지 공개

## 7. 유치원급식 운영평가

### 「학교급식법」 제18조 및 시행령 제14조

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

\* [유치원급식 운영·영양관리 안내서](2021.3월, 교육부)

#### 가. 시기 : 2학기 중 (연 1회)

#### 나. 기준 : 교육부 [유치원급식 운영평가표] (13개 항목) [\[참고자료18\]](#)

- 급식 안전·영양·경영 등 운영관리
- 유아 식생활지도 및 영양교육
- 급식에 대한 수요자의 만족도
- 급식예산의 편성 및 운용

#### 다. 현장지도

- 교육(지원)청은 매년 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검 계획을 수립
- 급식운영 평가 점검항목의 지도(권장)사항 중에서 지적된 내용을 중심으로 유치원 현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항에 대하여 지도
- 관할 교육(지원)청에서는 차기 운영평가 시 현장지도 사항의 이행 여부를 확인
  - ※ 지적사항 미이행 여부 등을 확인하여 평가에 반영

#### 라. 유치원은 운영평가 지적 사항에 대한 개선 조치 결과를 관할 교육(지원)청에 보고

# II

## 유치원급식 위생·안전관리 강화

1. 유치원급식 시설·설비 관리
2. 유치원급식 개인위생 관리
3. 유치원급식 공정관리
4. 유치원급식 배식 및 퇴식관리
5. 유치원급식 환경관리
6. 유치원급식 식중독 예방 관리
7. 유치원급식 식중독 대응체계 확립



## II. 유치원급식 위생·안전관리 강화

- 유치원급식 지도 및 개선을 통한 위생·안전성 확보
- 유치원급식 관계자의 위생관리 수준 향상

### 1. 유치원급식 시설·설비 관리

「학교급식법 시행령」 제7조 및 시행규칙 제3조 및  
인천광역시교육청 고시 「유치원 교구·설비 기준」

학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 교육부령으로  
정하고, 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등  
구체적인 기준은 교육감이 정한다.

#### 가. 조리실 공간 분리

- 1) 단계별로 공간을 용도(일반작업, 청결작업 등)에 맞게 활용
  - 구분 사용이 어려울 경우 전처리, 조리, 세척 작업을 시간차를 두고 실시
- 2) 식재료별로 세정대 및 작업대를 구분하여 사용하는 것이 원칙
  - 구분 사용이 어려울 경우 일반작업(검수, 전처리, 세척) 후 세정대와 작업대를  
충분히 세척·소독하고 청결작업(조리, 배식)을 하여 교차오염 방지

#### 나. 환기·배수시설 설치 및 관리

- 1) 조리기구 사용에 의해 발생하는 오염 물질 및 증기를 배출하기 위해 열을  
사용하는 조리기구 상부에 후드를 반드시 설치
- 2) 후드의 이물질이 조리 중인 음식물에 혼입되지 않도록 정기적으로 관리 및 청소
  - 환풍기(후드)는 주 1회 이상 주기적으로 점검 및 청소
  - 후드 필터망은 주기적으로 교체하거나 전용 세제를 사용하여 세척
- 3) 조리실 바닥에 배수구가 설치되어 있는 경우에는 배수구 덮개를 사용

#### 다. 세척·소독설비 설치 및 관리

- 1) 급식을 위생적으로 관리하기 위해서는 급식 규모에 맞게 적절한 급식시설  
설비를 갖추어야 함
- 2) 조리도구를 살균·소독 할 수 있는 식기세척기, 전기살균소독기, 자외선 소독기  
등의 설비를 갖추어야 함
- 3) 식기세척기 : 식기 표면온도가 71℃ 이상인지 thermo-label을 사용하여  
월 1회 확인하고 [급식일지] 또는 유치원급식 위생관리 점검일지에  
부착 [\[참고자료10-1 또는 11\]](#)
  - ※ 식기세척기가 없는 경우에는 100℃ 이상에서 30초 이상 열탕소독하거나,  
전기살균소독기로 식기 표면온도가 71℃ 이상인지 확인 및 기록
- 4) 전기살균소독기 : 스테인리스 스틸 재질의 식기 및 조리도구는 160~180℃에서  
30분 이상 처리(건열소독)
- 5) 자외선소독기 : 조리도구, 칼·도마, 고무장갑, 앞치마 등은 40분 이상 표면  
소독
  - ※ 살균기능(자외선램프)이 정상 작동되고 있는지 확인하고, 내부에 물기가 없도록 청결  
하게 유지 관리하며, 주기적으로 램프를 교체하여야 함

#### 라. 냉장·냉동시설 설치 및 관리

- 1) 냉장·냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동, 가열조리 된 식품의  
냉각 등의 작업이 가능하도록 충분한 용량 확보
- 2) 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지 및 관리
  - ※ 냉장·냉동고에 온도계를 설치하여 출근 직후(냉장·냉동고 문 열기 전)와 배식 후  
청소 직전에 정상 온도가 유지되는지 반드시 확인 및 기록(1일 2회 이상)[\[참고자료11\]](#)
- 3) 냉장·냉동고는 응결수(성애) 제거 등 주 1회 청소 및 소독 실시

#### 마. 방충·방서시설 설치 및 관리

- 1) 외부로 통하는 출입문과 창문에는 방충·방서시설을 설치
- 2) 환기시설에는 방충망을 설치하거나 개폐장치가 있는 환풍기를 설치
- 3) 50명 이상을 수용하는 유치원은 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에  
따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10~3월)는 3개월마다 1회 이상 전문  
업체를 통해 방역을 실시하고 소독증명서를 보관

## 바. 화장실

- 조리종사자 전용 화장실 설치
- 급식소 밖 화장실을 사용 하는 경우 급식관계자 외 사용을 금지하면서 청소·관리 철저(조리종사자는 위생복장 환복 후 화장실 사용)

## 사. 급수시설

- 호스를 사용할 경우 바닥에 닿지 않도록 짧게 설치하여 사용

## 2. 유치원급식 개인위생 관리

### 「학교급식법 시행규칙」 제6조

- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵 검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요 시 실시할 수 있다.

## 가. 작업자 건강 확인

### 1) 유치원급식 관계자 건강진단

- 식품을 취급하는 모든 종사자는 6개월 마다 1회 이상(폐결핵은 연1회) 건강진단을 실시하고 영양(교)사는 종사자의 개인별 건강진단 결과를 기록 및 관리(2년간 보관)

※ 건강진단 검진일은 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정

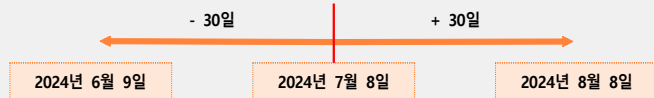
(예: 최근 검진일이 '23.12.1.이라면 다음 검진은 '24.6.1.까지 실시)

※ 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간\* 만료일(건강검진 진단 예정일) 전·후 30일\*\* 이내 받을 수 있도록 변경  
(‘24.1.8. 시행, 시행 이후 건강진단을 받은 경우 부터 적용)

\* 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 6개월을 기산하여 산정(예시 : '23.9.10. 건강진단 실시 → 유효기간 : '24.3.10.)

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

- 검사 실시기간: 2024년 6월 9일부터 2024년 8월 8일까지



## <「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항(‘24.1.8.시행)>

구분	기존	변경
검사 항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, <b>파라티푸스</b>
검사 기간	유효기간 <b>만료일 전</b> 반드시 검사	유효기간 <b>만료일 전·후 30일 이내</b> 검사
유예 기간	검사기한 <b>연장 불가</b>	<b>좌동</b>
수수료	3,000원	<b>지방자치단체 별 수수료 책정</b>

※ 「식품위생법」에 따라 조리업무에 참여할 수 없는 사람

- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외)
- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형 간염)

※ 음식을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원 하는 교사 등 배식 지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(학생건강정책과-4704, '23.7.19.)

※ 조리종사자 외 교직원 등은 가급적 6개월에 1회 건강진단 실시 권장

### 2) 일일 건강상태 확인

- 매일 조리 작업 전에 영양(교)사는 조리종사자의 건강 상태를 확인
- 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염 등의 증상이 있는 자는 작업에서 배제
- 본인 및 가족 중 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자, 노로바이러스 질환자가 있거나, 발병한 경우에는 완쾌 시까지 조리장 출입을 금지
- 감염병 유행 시 또는 필요 시에는 비정기 건강진단을 받도록 하여 건강이상 여부를 확인
- 신규 급식 종사자(학부모 모니터링요원 포함)에 대한 건강문진 작성 [\[참고자료8\]](#)

### 3) 작업 중 아프거나 다친 조리종사자 관리

- 아프거나 다친 조리종사자는 즉시 관리책임자에게 보고하도록 하고, 식품이나 기구를 오염시킬 우려가 있다면 바로 작업을 중단
- 손에 상처가 난 경우 적절한 치료 후 작업에 참여하도록 하거나 작업에 배제 하는 등 조치

※ 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

## 나. 개인위생 및 위생복장

- 1) 작업 시 위생복, 위생모, 위생화, 마스크 등 전용 위생복장을 착용
  - 실내공간과 조리 공간의 바닥이 구분되지 않으며, 바닥에 물을 사용하지 않는 경우 조리실 전용 신발이나 덧신을 착용하지 않을 수 있음
- 2) 손톱은 항상 짧고 청결하게 관리하고, 작업 중 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등의 장신구 착용은 금지
- 3) 고무장갑, 앞치마, 행주 등은 용도별(전처리용, 조리용, 배식용, 청소용)로 색을 구분하여 세척 및 소독하여 사용
  - 고무장갑 구분사용
    - 모든 식재료는 맨손 취급 금지
    - 식품취급과 청소용을 구분하고, 작업 변경 시마다 교체하거나 세척·소독하여 사용
    - 고무장갑 소독은 유효염소 농도 200ppm 또는 요오드액 25ppm과 동등한 소독 효과가 있는 것을 사용
  - 행주 구분 사용
    - 사용 전·후 행주 보관 용기를 지정하여 구분 보관하도록 하고, 사용 후 100℃에서 5분 이상 삶아 건조하여 사용
- 4) 배식 시 배식 담당자는 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크를 착용

## 다. 손 위생

- 1) 영양교사는 종사자의 손 위생을 관리감독 해야 하며, 적절한 손 씻기에 대한 주기적인 교육을 실시
- 2) 손세정대(40℃ 온수), 손세정제, 손톱술, 손소독제(알코올), 1회용 페이퍼타월, 페달식 휴지통을 구비하고 손소독제의 경우 개봉일과 유효기간을 표시하여 관리

## 3. 유치원급식 공정관리

### 「학교급식법 시행규칙」 제6조

교육부장관은 학교급식의 위생·안전관리기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. (별표4. 〈학교급식의 위생·안전관리기준〉 참고)

### 가. 전처리 과정

- 1) 작업대와 세정대는 식재료별(채소, 육류, 어패류)로 구분하여 작업
  - 구분 사용이 어려운 경우 채소류→육류→어패류→가금류 순으로 작업하되 세척·소독 후 다른 식재료 취급
- 2) 칼, 도마, 용기, 고무장갑, 행주, 앞치마는 전처리용 사용
- 3) 전처리 후 상온보관 식재료는 부유세균 등의 오염방지를 위해 뚜껑을 닫아 보관
- 4) 식재료별 세척방법 준수사항
  - 채소·과일류 : 꼭지는 제거하고 잎은 분리하여 흐르는 물에 세척
  - 난류 : 껍질을 깨뜨리기 전·후 손 세척 및 소독 실시 및 날달걀을 담았던 용기는 재사용하지 않고 반드시 세척·소독하여 사용
  - 생선·육류 : 갈비, 사골, 잡뼈 등의 핏물을 충분히 제거하고 세척수가 다른 식재료에 튀지 않도록 주의

※ 생닭은 캄필로박터 식중독의 주요 원인식품이므로 세척 시 특별히 주의

- 5) 전처리 폐기물이나 찌꺼기는 페달이 있고 덮개가 달린 폐기물 전용 쓰레기통에 발생 즉시 처리
- 6) 해동은 냉장 해동, 전자레인지 해동 또는 흐르는 물에서 해동 실시
  - 냉장실에서 냉장 해동하는 경우 '해동 중' 표식을 부착
  - 흐르는 물에 해동하는 경우 포장된 냉동식품은 밀봉 상태를 유지

### 나. 공정별 주요관리

- 1) 생채소·과일의 세척 및 소독
  - 생채소, 과일의 세척 및 소독은 용기세척 → 세척 → 행굼 → 소독 → 행굼의 5단계로 진행

- 소독액은 식품의약품안전처가 식품첨가물로 인정한 제품을 사용
- 소독액은 테스트페이퍼(test paper)로 농도를 확인하고, 타이머로 5분 침지를 확인한 후 [위생관리 점검일지]의 '소독제 농도 시간 확인란'에 ○표 기록

#### [참고자료11]

- ※ 소독제 사용 시 주의할 점
- 다른 살균소독제나 세제와 혼합 사용 금지
- 소독제 제품은 서늘한 장소에 식품과 분리보관하며, 물질안전보건자료(MSDS)를 함께 비치

#### 2) 가열조리

- 가열조리 시 소독된 탐침온도계를 이용하여 중심온도가 75℃ 이상에서 1분 이상 유지된 것을 확인한 후 [위생관리 점검일지]의 '식품중심온도확인란'에 ○표 기록(밥, 국 제외) [참고자료11]
- 단, 겨울철 주요 식중독 원인인 노로바이러스의 원인식품인 패류는 중심온도 85℃ 이상에서 1분 이상 유지되게 가열한 후 기록관리
- 튀김기름은 가급적 1회 사용하고, 재사용하고자 할 때에는 산가측정 페이퍼로 산가 2.5 이하임을 확인 후 사용

#### 3) 가열조리 후 처리

- 가열조리 후 이어지는 작업(예-무침) 시 작업대, 조리기구(칼, 도마, 용기), 복장(고무장갑, 앞치마)은 조리용으로 사용
- 맨손으로 작업하는 것을 금하며, 일회용 고무장갑(라텍스)는 사용할 수 있으나 일회용 비닐 위생장갑은 찢어질 수 있으므로 사용 금지
- 가열 조리한 식품과 비가열조리 식품의 혼합은 배식 직전에 실시

### 다. 조리가 완료된 음식의 취급

- 1) 조리가 완료된 음식의 교차오염 예방을 위해 조리 전 음식과 조리 후 음식을 구분하여 취급
- 2) 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여 배식하고, 부득이하게 도구 사용이 어려워 일회용 위생장갑만 착용하고 배식할 때에는 찢어지지 않도록 관리
- 3) 찬 음식은 5℃ 이하, 더운 음식은 57℃ 이상 유지되도록 하고, 세척·소독된

용기에 덮개를 덮어 보관하고 2시간 이내에 배식이 완료되도록 관리

### 라. 검식 및 보존식

#### 1) 검식

- 조리 완료된 음식은 영양(교)사가 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하여 [급식일지]에 기록 [참고자료10-1 또는 10-2]
- 소독된 용기에 덜어 검식 전용 수저를 사용하고 사용한 수저는 재사용 금지

#### 2) 보존식

- 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균 봉투에 음식의 종류별로 1인 분량(150g 이상)을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관
- 납품받은 가공완제품 중 그대로 제공하는 식품은 개봉할 경우 식중독 원인균의 출처를 확인하기 어려우므로 개봉하지 않은 원래 상태로 보관

※ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한(소비기한) 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관 가능

- [보존식 기록지]에 날짜, 시간, 채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고(실) 온도 등을 기록하여 함께 보관 [참고자료9]

### 4. 유치원급식 배식 및 퇴식관리

#### 가. 배식 및 퇴식관리

- 1) 배식은 조리 완료 후 2시간 이내에 완료되도록 관리하고 [배식 기록지] 또는 [위생관리 점검일지]에 기록 [참고자료11]
- 2) 배식하고 남은 음식의 재사용 금지

#### 나. 장소별 관리

##### 1) 교실배식

- 교사에게 배식을 마쳐야 할 시각을 사전에 안내(조리 완료 후 2시간 이내)
- 배식 복장을 갖추고 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여 배식

## 2) 식당배식

- 식당 입구에 손 소독기를 구비하여 유아들이 손을 소독할 수 있도록 지도
- 식판은 뒤집어 진열해 오염을 방지하고, 배식통과 잔반통이 접촉되지 않도록 배치
- 조리 완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안을 마련

## 5. 유치원급식 환경관리

### 가. 조리용수 및 음용수 관리

- 1) 「먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제 2조의 먹는 물 수질기준에 적합한 용수 사용
- 2) 지하수, 생수, 정수기 통과 수 등을 조리용수와 음용수로 사용할 경우, 정기적으로 수질검사를 실시하여 적합수질검사성적서를 비치(3년간 보존)

- 3) 지하수를 사용하는 경우, 지하수 살균 장치를 반드시 설치

※ 오존 살균의 경우, 오존처리수의 브롬산염이 0.01mg/L을 초과하지 않도록 관리

- 4) 급식소 메인 수도관 정수장치를 설치한 경우 다음 운영 방안을 준수
  - 정수장치의 유지·관리를 위한 유치원별 관리 담당자 지정
  - 정수장치 유지 관리 대장 비치
  - 정수장치에 대한 정기점검을 실시한 후 적정 시기에 정수장치(필터 등) 교체
    - 필터의 오염상태가 심한 경우, 권장 교체 주기보다 자주 교체하여 이물질 혼입 방지
  - 필터식 정수장치의 경우 필터 교체 시 관리 철저
    - 유치원에서 직접 교체할 경우 정확한 교체 방법 숙지 후 교체 실시
    - 유치원 자체관리가 어렵다고 판단되는 경우 전문업체에 위탁관리 권장
  - 부식억제식 정수장치의 경우 관리(청소)주기를 준수하여 설치업체를 통한 관리 실시

### 나. 식품접촉 및 비접촉 표면의 세척·살균소독

#### 1) 세척

- 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제는 식품의약품안전

처에서 허가한 세척제 중 용도에 맞는 것을 선택해 사용설명서의 제조법에 따라 희석해 사용

- 유아들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용

※ 환경부는 수산화나트륨(NaOH) 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」<sup>1)</sup> 등에 따라 '유독물질'로 지정·관리

- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 철저

#### 2) 살균소독

- 열탕 소독 : 식기나 행주의 경우 100℃에서 30초 이상 열탕 처리
- 화학 소독 : 「식품위생법」에 따라 '기구 등의 살균소독제'로 명시된 제품을 구입해 제품별 용법, 용량 및 주의 사항을 지켜 사용

#### ※ 화학 소독의 일반적인 절차

- 1단계 : 물로 기구 및 용기에 붙은 음식물 찌꺼기를 씻어내고 애벌 세척
- 2단계 : 수세미에 세척제를 묻혀 남은 이물질을 완전히 제거
- 3단계 : 흐르는 물에 세척제를 충분히 행굼
- 4단계 : 적정농도의 살균소독액을 제조하여 살균소독
- 5단계 : 2차 오염을 막기 위해 자연건조나 열풍건조 후 청결한 장소에 보관

- 건열 소독 : 스테인리스 스틸 재질의 조리도구는 세척 후 전기살균 소독기에 보관하여 160~180℃에서 30분 이상 소독
- 자외선 소독 : 조리도구, 칼·도마, 고무장갑, 앞치마 등의 식품과 직접적으로 접촉하는 표면을 30~60분가량 자외선이 직접 조사될 수 있도록 소독

#### 3) 기구별 세척·소독

- 칼과 도마 : 자외선 소독고에 보관(싱크대 문 안쪽 가정용 칼꽂이에 보관 금지)

※ 도마는 플라스틱 재질 사용 권장(나무 재질의 도마 사용 금지)

- 작업대 및 기구의 표면

- 70% 알코올을 분무한 후 5분간 충분히 건조

- 특히 냉장고 손잡이 등 자주 손이 닿는 기구의 표면은 미생물 오염도가 높으므로 주기적인 살균소독 필요

1) 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시

「유독물질 및 제한물질, 금지물질의 지정」 제3조 [별표 1]

- 수세미 : 세척제를 이용해 세척하고, 물로 충분히 행군 후에 살균소독제로 소독하여 탈수, 용도별로 구분해 건조 및 보관

#### 다. 청소관리

##### 1) 담당 업무 및 청소

- 주방 업무 : 물품 검수, 식재료 전처리 및 점심 준비, 설거지, 주방청소, 식품창고 정리, 냉장고 정리, 문단속, 가스점검
- 청소 업무 : 주방청소, 세탁업무

##### 2) 연간 청소계획

- 급식품의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소 계획을 수립하여 정기적으로 실시하며, 청소와 소독 과정에 대한 작업을 기록 [\[참고자료14\]](#)

#### 라. 폐기물 관리

- 1) 일반 쓰레기통과 음식물 전용 쓰레기통을 각각 분리하여 신속히 배출
- 2) 쓰레기통은 흡수성 없고 내구성이 있는 재질의 덮개달린 폐달 쓰레기통을 사용
- 3) 쓰레기통은 내·외부를 세척제로 씻어 행군 후, 유효 염소 농도 200ppm과 동등한 효과를 가진 '기구 등의 살균소독제'의 용법·용량에 맞게 살균·소독
- 4) 폐식용유는 폐유 분리수거함에 버리거나 생활폐기물 관리업체에 처리
- 5) 음식물쓰레기 감량화 이행
  - 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식인원이 200명 이상인 경우 음식물 폐기물을 스스로 감량 또는 재활용하거나 폐기물 처리업자, 폐기물재활용신고자 또는 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

## 6. 유치원급식 식중독 예방 관리

### 「학교급식법」 제19조 및 시행규칙 제8조

교육감은 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 출입·검사 등은 다음과 같이 실시한다.

「학교급식법」 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연2회 이상 \* [유치원급식 위생관리 안내서](2021.3월, 교육부)

#### 가. 유치원급식에 대한 정기 위생·안전점검 강화

##### 1) 시기 : 학기 중 (연 2회)

- 1학기 점검은 [유치원급식 위생관리 안내서]의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항에 대한 개선여부 확인

##### 2) 기준 : 교육부 '유치원급식 위생·안전 점검표' (32개 항목) [\[참고자료19\]](#)

- 유치원급식 시설관리, 개인위생관리, 식재료 관리, 작업위생, 배식 및 검식, 세척 및 소독, 안전관리 등

##### 3) 현장지도

- 위생·안전 점검항목의 지도(권장)사항 중에서 지적된 내용을 중심으로 유치원 현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항에 대하여 지도
- 현장지도사항은 위생·안전점검표에 그 내용을 기록하고, 유치원은 이에 대한 기록을 보관하며 적극 시정 조치

- 교육(지원)청에서는 차기 위생·안전점검 시 현장지도 사항의 이행 여부 확인

##### 4) 교육(지원)청은 학교급식 대상 유치원 전체를 연 2회 위생·안전 점검 실시

##### 5) 유치원은 위생·안전 점검 지적사항에 대한 개선조치 결과를 관할 교육(지원)청에 보고

#### 나. 유치원급식 식중독 예방활동 강화

##### 1) 원장 승인 없이 외부음식(간식)이 반입되지 않도록 철저히 관리

※ 외부음식물 반입을 승인한 경우 '보존식 관리요령'에 의거, 별도로 표기하여 보관

- 2) 식중독 발생 취약시기에는 가열식단 제공 권장
  - 3) 조리실은 외부인 출입을 금하고 출입 시 위생복, 위생모 등 위생복장 착용
  - 4) 유치원 급식 식중독 주요 원인균은 여름철에는 병원성대장균, 봄·겨울에는 노로바이러스가 대부분
    - 특히, 노로바이러스의 경우 감염에 의한 2차 발병률이 매우 높음
- ※ 토사물을 처리할 때는 절대로 맨손으로 구토물을 만지거나 대걸레로 닦지 말고, 1000~5000mg/L 염소 소독액으로 충분히 적셔 페이퍼타월을 이용해 처리

#### 다. 유치원급식 관계자 교육 강화

- 1) 영양(교)사는 조리종사자를 대상으로 월 1회 자체 위생교육을 실시
- 2) 신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전사고 예방 등에 관한 사전 교육 실시
- 3) 집단급식소 설치·운영자(식품위생책임자 지정 시 대신 교육 가능) 및 영양사, 조리사는 「식품위생법」 제41조 및 제56조에 따라 교육을 받도록 규정하고 있음
- 4) 유치원 급식 관계자 연간 교육계획

교육주관	대상	내용(예시)	시기
유치원	조리종사자	- 개인위생 및 식중독 예방 수칙 - 유치원급식 위생·안전관리	월 1회 이상
	원아, 학부모, 교직원	- 개인위생 - 영양 및 식생활교육	분기별 1회 이상
	유치원급식소위원회 위원	- 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	수 시
교육(지원)청	교육지원청 급식담당자	- 식중독 예방 관리 - 유치원급식 운영 및 위생·안전지도	수 시
	조리종사자	- 식중독 예방 수칙 - 유치원급식 위생·안전관리	연1회 이상
	영양(교)사	- 식중독 예방 관리 - 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	연1회 이상
	원장	- 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	수 시

#### 7. 유치원급식 식중독 대응체계 확립

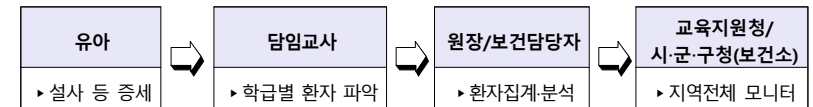
##### 「식품위생법」 제88조

집단급식소 설치·운영자는 식중독 발생 시 보관 또는 사용 중인 식품은 역학조사가 완료될 때까지 폐기하거나 소독 등으로 현장을 훼손하여서는 아니 되고 원상태로 보존하여야 하며 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해해서는 안 된다.

#### 가. 식중독 의심 환자 감시 및 보고 체계 구축

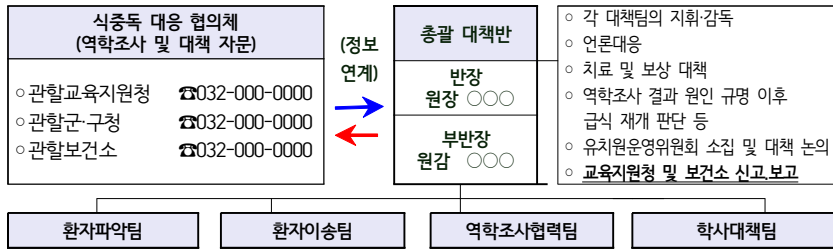
- 1) 유치원 단위 평소 집단 환자 감시체계를 구축
  - 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 유아의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링
  - 원장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육(지원)청과 시·군·구(보건소)에 신속히 보고(신고) [\[참고자료16-1\]](#)

##### <유치원 집단 환자 감시체계>



- 2) [유치원급식 식중독 대책반]을 구축하고, 담당자 업무 숙지를 위한 연수를 통해 식중독 의심 환자 발생 시 신속하게 대응
  - 총괄대책반 : 각 대책반의 지휘·감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상 대책, 급식 재개 여부 결정 등
  - 환자파악반 : 기 발생 환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황 파악
  - 환자이송반 : 환자의 후송, 입원 원아 관리 등
  - 역학조사협력반 : 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
  - 학사대책반 : 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 대책 마련

### <유치원급식 식중독 비상대책반>



#### 나. 식중독 의심 환자 발생 당일 업무처리

- 1) 식중독 의심 환자 발생 시 확인 및 준비사항
  - 원인(역학)조사 이전에 조리실 등 급식소 소독·방역 금지
  - 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독
  - ※ 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉
  - 원인(역학)조사 이전에 사전 확인 사항과 관련 자료를 방역당국에 인계 [\[참고자료17\]](#)

#### 다. 식중독 발생 후 대응 강화

- 1) 교육(지원)청에서는 식중독(의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육청에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
- 2) 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독 예방 및 재발방지 업무에 활용
- 3) 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인 제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고



# III

## 유치원급식 영양관리 및 식생활지도 강화

1. 성장발달 단계에 적합한 유치원급식 영양관리
2. 식단 계획 및 관리
3. 저염 식단 관리
4. 영양·식생활 지도
5. 식품 알레르기 관리

### Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활지도 강화

- ☐ 성장발달 단계에 적합한 균형 잡힌 영양공급으로 유아의 건강증진
- ☐ 건강지향적인 생활지도로 유아기의 올바른 식습관 형성에 기여

#### 1. 성장발달 단계에 적합한 유치원급식 영양관리

##### 「학교급식법」 제11조 및 시행규칙 제5조

학교급식(유치원급식 포함)은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성하여야 한다. (별표3. <학교급식의 영양관리기준> 참고)

##### 가. 유아기 신체 발달

- 1) 유아기는 두뇌 성장, 신체의 조절 기능, 사회 인지 능력이 발달하는 시기로 충분한 영양소의 공급이 매우 중요
- 2) 유아는 위의 용적이 작고 소화·흡수 능력이 미숙하여 필요한 영양량을 모두 섭취하기 어렵기 때문에 식사 외에 간식을 통해 영양소 보충 필요

##### 나. 유아기 식습관 태도 형성

- 1) 유아기는 식품에 대한 기호도가 형성되며, 신체 기능을 조절하고 타인과 함께 생활하는 방법과 사회적으로 예의 있게 행동하는 법 등을 익힐 수 있는 시기임
- 2) 유아 시기 형성된 식습관이 평생의 식습관으로 이어져 성인기 건강에까지 영향을 줄 수 있어 식생활 지도가 필요함

#### 2. 식단 계획 및 관리

##### 가. 유치원급식의 영양 목표

- 1) 유아기에 필요한 영양기준량을 준수하여 식단을 계획

2) 유아기에 필요한 영양기준량[학교급식법 시행규칙 제5조제1항 별표3]

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		타이민 (비타민B)(mg)		리보플라빈 (비타민B)(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 한끼 기준량으로 제시함

##### 나. 식단 작성의 원칙

- 1) 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제
- 2) 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철 식품을 이용
- 3) 유아의 기호도를 고려하여 식단을 작성하되 다양한 식품을 제공
- 4) 한 번에 많은 양의 음식과 필요한 영양소를 공급할 수 없으므로 급식과 간식을 나누어서 제공
- 5) 튀김류(가공식품 등)는 주 2회 이하로 제공

※ 교직원 식단은 유아와 동일한 급식메뉴 제공

##### 다. 식단 관리 주의사항

- 1) 여름철 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료는 사용 자제
- 2) 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리로 조리된 음식은 유아들의 씹는 능력이나 소화성을 고려할 때 음식으로 제공하기에 부적절함
- 3) 향신료는 되도록 적게 사용하여 맛이 자극적이지 않도록 하며 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용을 제한
- 4) 식단작성 시 배제되는 식재료
  - 가열조리 되지 않은 생 동물성 식품이 들어간 모든 음식
  - (예: 굴무생채, 회덮밥, 젓갈 비빔밥 등)

- 자연독을 함유한 식재료로 만든 음식(예: 원추리나물 등)
- 생산과정에서 미생물 오염과 증식이 많은 식품을 넣은 음식  
(예: 새싹 비빔밥, 생해조류 무침 등)

## 라. 식단 작성 순서

- 1회 공급 영양량을 결정
  - 「학교급식법 시행규칙」에 제시된 기준에 따라 점심 1끼 400kcal±10% 를 기준으로 함
- 산정된 열량의 식품군별 1일 제공 횟수를 확인
- 음식 품목은 주식, 국 또는 찌개, 주반찬, 부반찬, 김치류 다섯 가지로 구성
  - 주반찬은 육류, 가금류 등 동물성 식품을 재료로 하여 구이, 조림, 볶음, 튀김 등의 조리 방법으로 제공
  - 부반찬은 채소를 재료로 하여 나물, 무침, 샐러드 등의 형태로 제공
- 1회 공급 영양소, 식품군별 1일 제공 횟수, 음식의 종류를 고려하여 식단을 작성
- 작성된 식단의 평가를 통해 영양량 및 조리법을 수정·보완
- 필요한 식품 재료의 종류와 양을 파악하고 급식 인원과 재고량, 폐기율을 고려한 후 식품 구매량을 결정

## 3. 저염 식단 관리

### 가. 유아기 저염 식습관의 중요성

- 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로 유치원에서 싱겁게 먹을 수 있도록 급식을 제공하고, 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 지도

### 나. 저염 식단 제공 방법

- 1) 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기
  - 가) 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품은 나트륨의 배출을 도와 나트륨을 줄이는 것과 같은 효과가 있음

### - 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품의 예

칼륨이 풍부한 식품	데친 시금치 1컵 (70g)	바나나 1개 (100g)	고구마 1/2 (100g)	검은콩 2큰술 (20g)	근대 1컵 (70g)	브로콜리 1개 40g
	406mg	380mg	396mg	252mg	380mg	450mg
마그네슘이 풍부한 식품	아몬드 1컵 (28g)	콩가루 5큰술 (30g)	땅콩 2/1컵 (50g)	수수 3큰술 (30g)	바나나 1개 (100g)	데친 근대 1컵 (70g)
	80mg	93mg	88mg	57mg	32mg	49mg

나) 가공식품, 통조림, 반조리 식품보다는 신선 식품을 구매하여 조리

### ※ 토마토 가공 정도에 따른 나트륨 함량 변화

식품(용량)	토마토 (100g)	일반토마토 주스 (100g)	토마토케첩 (100g)
나트륨 함량	5mg	63mg	1,997mg

### ※ 고등어·꽂치 생물과 통조림 내의 나트륨 함량 변화 비교

식품(용량)	고등어(100g)	꽂치(100g)
생물	75mg	80mg
통조림	293mg	410mg

다) 저염 된장, 저염 고추장, 저염 쌈장 등 나트륨 함량을 줄인 양념 재료 선택

### 2) 학교급식 나트륨 저감화 실천

- 나트륨 함량이 높은 식품섭취 제한을 위한 영양교육 및 학부모 교육·홍보
- 저염식단 제공 및 ‘염도계’ 활용 등으로 나트륨 저감화 실천
- 원아의 건강증진을 위해 나트륨이 과다 포함된 식품 제공 지양, 특히 완제품 사용 시 무당·저당 식품 적극 사용 권장

### 3) 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법을 선택

### ※ 감자 가공 정도에 따른 나트륨 함량 변화

조리법(용량)	삶기(100g)	튀김(100g)	크로켓(100g)
나트륨 함량	1mg	258mg	290mg

#### 4. 영양·식생활 지도

##### 「학교급식법」 제13조

학교(유치원 포함)의 장은 올바른 식생활 습관의 형성, 식량 생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공한다.

##### 가. 일반 영양식생활 지도

- 1) 유아가 올바른 식습관과 바람직한 식사 태도를 형성할 수 있도록 영양·식생활 교육계획을 유치원 교육 운영계획에 반영하여 운영
  - 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리에 앉기
  - 식사 시 다른 사람에게 소리 지르지 않기
  - 음식물 입에 넣고 말하지 않기
  - 식후 식기와 수저는 스스로 정리하기
  - 식사 전·후에 인사하기
  - 음식을 먹은 후 반드시 이 닦기
- 2) 젓가락 사용을 통해 소근육 발달이 이루어지도록 지도
- 3) 적당량 배식으로 음식을 남기지 않도록 하고, 칭찬을 통해 유아가 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 지도
- 4) 유아 및 교직원, 학부모에게 분기별 1회 정기적으로 식생활 정보 제공

##### 나. 편식 유아의 영양식생활 지도

- 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하게 하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 조금씩 늘려서 제공

##### 다. 비만 유아의 영양식생활 지도

- 교사는 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육 자료 제공

#### 5. 식품 알레르기 관리

##### 「학교급식법」 제16조 및 시행규칙 제7조

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

##### 가. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

- 1) 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화
  - 위반 시 유치원급식 관계교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료
- 2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지방법

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

※ 식품의약품안전처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

※ 아황산류 : 아황산류를 첨가하여 최종제품에 SO<sub>2</sub> 를 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함

- 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문 및 유치원 홈페이지에 안내하고 주간식단표를 식사장소(식당, 교실)에 게시

##### 나. 식품 알레르기의 관리

- 1) 식품 알레르기 실태조사 및 파악
  - 학기 초 또는 새로운 유아가 입학할 때 전체 유아를 대상으로 식품알레르기 반응을 조사하여 질환 유무를 파악 [\[참고자료4\]](#)
- ※ 원인 식품, 식품별 알레르기 증상과 전문가의 진단 여부를 반드시 확인
- 2) 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정
  - 학부모(보호자)와 개별 면담을 하여 식품알레르기 진단 근거가 병원 진단에 의한 것인지와 진단 병원, 진단 의사, 진단 시기, 검사방법 등을 확인

- 과거 발생한 알레르기 사고에서 반응에 필요했던 음식의 양과 경로(섭취에 의한 것인지, 접촉에 의한 것인지, 흡입에 의한 것인지), 증상, 대응 방법 그리고 응급의약품 처방을 받았는지 여부를 파악
- 알레르기 유아를 위한 대체식과 제거식에 대해 설명하고, 필요하다면 조리 도구의 개별사용에 대해서 논의
- 알레르기 유아들은 자신이 다르다는 느낌으로 고립감과 우울, 불안 또는 죄책감을 느낄 수 있으므로 식품 알레르기로 인한 심리적인 문제가 나타나는지 모니터링
- 식품 알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품 알레르기 관리 수준(대체식, 제거식)에 대한 동의서를 받을 것(권장)

※ 동의서에 유아의 식품 알레르기 관리 원칙에 관한 결정 사항을 모두 기재하고 보호자의 서명을 받는 것을 권장 [식품 알레르기 유아의 학부모 동의서] [\[참고자료5\]](#)

### 3) 관리대상 기록 카드 작성(권장사항)

- 식품 알레르기 조사서와 상담을 통해 알레르기 유병 유아의 원인 식품, 진단, 증상 반응 위급도, 영양 위험, 심리적 문제, 식사 관리 방법, 수업 중 관리 방법 등을 기록한 관리대상 기록 카드 작성을 권장 [\[참고자료6\]](#)

### 4) 식품 알레르기 관리 준비

- 원장, 교사, 영양(교)사, 조리사 등 해당 관계자들은 관련 원아의 알레르기 정보를 공유하며 식단, 행사, 수업에 따른 조치 방법에 대해 논의
- 자가 주사용 에피네프린이 필요한 유아가 있는 경우 학부모에게 주사를 전달받아 비치하고 해당 관계자들은 사용 방법을 숙지
- 소량으로도 반응이 보이는 유아가 있는 경우 관련 유아의 가정과 논의하여 유치원 내에 별도 조리기구 준비를 권장

### 5) 식품 알레르기 관리 실행

#### 가) 메뉴 및 조리 과정 관리

- 관리 대상 기록 카드를 기반으로 식품 알레르기 현황표를 기록
- 알레르기 현황표에는 유아의 이름, 반, 알레르기 식품, 대체 식품을 기록
- 유아의 영양 불균형을 막기 위해 대체식품은 같은 식품군 내에서 제공

- 식품 간 교차반응이 우려되는 유아의 경우 제거식 혹은 다른 식품군의 식품으로 대체하는 것을 권장
- 대체식의 보존식도 별도로 보관하며 알레르기 유아의 급식 제공 내용을 기록하여 관리

#### 나) 식사 시간 관리

- 교사는 식사 중에 해당 유아를 관찰하여 친구에게 음식을 받아먹거나 증상이 나타나지 않는지 관찰
- 대체식은 친구들과 유사한 식판에 제공하여 친구들과 다른 음식을 제공받는다는 느낌이 들지 않도록 조치

#### 다) 수업 관리

- 식품 사용 수업 중 알레르기 유발 식품을 이용하여 수업하게 될 때는 가능하면 활동에서 배제되지 않도록 해당 유아의 가정과 함께 대체 방법(비닐장갑 사용, 마스크 사용)을 모색

### 6) 식품 알레르기 유아의 정보 기록 유지

- 유아의 식품 알레르기 관리를 지속적으로 모니터링하여 관리 대장을 업데이트하며 알림장을 통하여 가정과 계속해서 의사소통
- 알림장을 통해 새로운 식품에 대한 알레르기가 발생했다면 관리 대장에 해당 알레르기 식품을 추가

# IV

## 유치원급식 식재료 구매 관리

1. 안전하고 우수한 식재료 사용
2. 식재료 구매 계약 관리
3. 식재료 검수
4. 식재료 보관

#### IV. 유치원급식 식재료 구매 관리

- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 급식의 불안감 해소
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 만족도 제고

##### 1. 안전하고 우수한 식재료 사용

###### 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제6조

학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.  
(별표4. <학교급식의 위생·안전관리기준> 참고)

##### 가. 식재료 품질기준 준수

- 1) 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2에서 규정한 <학교급식 식재료의 품질관리기준>에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수
- 2) 식재료의 원산지 등 구체적인 품질기준에 대하여 유치원운영위원회의 심의(자문) 의무
  - 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질 등급은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 유치원장이 결정

※ 농산물 : 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확년도 1년 이내 등  
수산물 : 원산지 표시 수산물 등  
축산물 : 원산지 표시 축산물, HACCP인증제품 등  
· 한우 및 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상  
· 닭고기 1등급 이상, 계란 2등급 이상, 오리 1등급 이상(권장)  
· 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산위생관리법」 등 관련 법령에 적합하며, 위와 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용

- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

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

##### 나. 식재료 원산지 표시제 준수

- 1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)

품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류<가공두부, 유부는 제외>, 콩국수, 콩비지)
수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 참조기, 오징어, 꽃게, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세 및 그 가공품

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임  
※ (농·축산물) 농산물품질관리원([www.naqs.go.kr](http://www.naqs.go.kr)) - [원산지표시종합안내] 참조  
(수산물) 수산물품질관리원([www.nfqs.go.kr](http://www.nfqs.go.kr)) - [원산지표시] 참조

##### 2) 표시방법

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

##### 3) 축산물 이력제도 준수

- 이력관리대상 축산물: 국내산 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기
  - ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외
- 준수사항
  - 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시\*
  - 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 6개월간 보관
  - 표시·게시 방법 : [방법 1] 또는 [방법2] 중 한 가지 방법 선택

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원·학교 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 '맘편한서비스' QR 코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원·학교 홈페이지에 축산물 조리 시마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식 장소에 게시	

※ (국내산 축산물이력제) [www.mtrace.go.kr](http://www.mtrace.go.kr) / (수입산 축산물이력제) [www.meatwatch.go.kr](http://www.meatwatch.go.kr)

## 다. 사용이 금지된 식재료

- 1) 원산지 표시를 거짓으로 기재한 식재료
- 2) 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 기재한 식재료
- 3) 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
- 4) 표준규격품 표시, 품질인증의 표시, 지리적 표시를 거짓으로 기재한 농수산물
- 5) 그 외 학교급식법령에서 금지하는 식재료

## 2. 식재료 구매 계약 관리

### 가. 식재료 공급업체 선정 및 관리

- 1) 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해 「식품위생법」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업소’로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정 [공급업체 방문평가표] [\[참고자료기\]](#)
- 2) 집단급식소 식품판매업소가 아닌 업체에서 식재료 구매가 가능한 경우
  - 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
  - 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 「축산물위생관리법」에 따라 축산물 판매업 (식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류 판매업 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우

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

  - 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」등에 의한 ‘농업인’과 ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우

※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외

## 나. 식재료 구매 관리

- 1) 식재료 구매 절차는 모두 문서로 남겨 회계 관리의 급식비 지출내역과 일치하도록 투명성을 확보
- 2) 1차 농산물을 제외한 식품 구매 시에는 식품표시사항(제품명, 제품유형, 업소명 및 소재지, 제조년월일, 유통기한(소비기한), 내용량, 원재료명 및 함량, 보관법 등)이 표시되어 있어야 함 (무표시, 무허가 제품 구매 금지)
- 3) 식재료 구매 시 공급업체에게 주문을 위한 식품의 규격 기준을 분명하게 제시 (구매서 포함내역 - 식품의 품명, 수량, 규격, 단위, 품질, 가격 등)

## 3. 식재료 검수

### 「학교급식법」 제12조 및 시행규칙 제6조

교육부장관은 학교급식의 위생·안전관리기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. (별표4. 〈학교급식의 위생·안전관리기준〉 참고)

### 가. 검수 시 유의사항

- 1) 검수자는 청결한 복장과 전용장갑을 착용하고 검수장비(소독액, 온도계, 저울, 가위, 칼 등)를 준비
  - 2) 납품된 식품과 대조하기 위한 발주서, 검수결과를 기입할 검수 기록지 준비
  - 3) 검수는 바닥에서 60cm 이상에서 실시하고, 조도는 540Lux 이상 유지
  - 4) 냉장식품, 냉동식품, 채소과일, 상온저장 식품 순으로 검수
  - 5) 포장을 제거하기 위한 칼, 가위 등의 집기를 충분히 구비하여 식품별로 구분 사용
  - 6) 검수를 마친 식품은 외포장이나 박스를 제거한 후 전처리실이나 보관 장소로 반입
- ※ 두부, 햄, 어묵 등 완제품은 외포장만 검수대에서 해체하고, 내포장은 세척하거나 소독한 후 조리실에서 자르되 외포장 해체에 사용한 가위와 구분하여 사용

### 나. 검수 절차

- 1) 납품차량의 청결상태 및 차량온도 확인
- 2) 식재료별(육류, 생선류, 채소류, 가공품)로 구분 탑재되었는지 확인
- 3) 납품업체 직원의 위생복장과 건강상태를 확인



4) 발주 내용과 거래명세서(납품서)를 대조하여 식재료명, 원산지, 규격 및 수량, 유통기한(소비기한), 제조일, 품질상태, 온도를 확인하고 [검수 기록지]에 기록 [\[참고자료12\]](#)

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정(‘23.1.1.시행)에 따라 ‘유통기한’이 ‘소비기한’으로 변경

- 5) 식품의 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등 품질상태 확인  
 6) 부적합 식품은 ‘반품’ 표시 후 돌려보내고 반품사항을 검수 기록지의 비고란에 기록  
 7) 검수 기록지, 원산지가 기재된 거래명세서(납품서), 영수증 등 증빙서류는 3년간 보존

## 다. 검수온도 확인

- 1) 비접촉식 적외선 표면 온도계를 이용하여 식품의 온도를 확인  
 2) 품목별 검수온도 기준

품목	검수온도	상세 검수기준
소·돼지고기	5℃ 이하	- 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 쇠고기 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상 - 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등을 확인
닭고기	5℃ 이하	- 도계증명서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 닭고기 1등급 이상 - 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인 - 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등을 확인
생선·조개	5℃ 이하	- 얼리지 않은 생것이 좋으며, 얼음을 채워 운반했는지 확인
식용란	10℃ 이하	- 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) 예) 계란 2등급 이상, 대란 이상 - 껍질이 깨끗하고 오물이 없어야 함
세척란/즉석섭취편의식품류(냉장제품)	10℃ 이하	- 포장 파손여부 확인
채소	-	- 원산지 표시 - 김치류는 배추의 원산지 증명서 보관 - 중량, 신선도, 색 등 확인
냉동식품	-	- 냉동상태 유지*

\* 냉동식품 구매 시 식품공전에서는 -18℃ 이하로 운반, 검수하여야 하나 실제 이 온도로 운반이 어렵고, 이 온도의 제품을 받으면 당일 사용이 어려운 실정 이므로 얼어있으나 완전 해동이 아닌 상태로 배송받는 것을 요청할 수 있음

## 4. 식재료 보관

### 「학교급식법 시행령」 제7조 및 시행규칙 제3조

냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.  
 (별표1. 〈급식시설의 세부기준〉 참고)

## 가. 식품표시사항 준수와 관리

- 1) 식품표시사항을 반드시 확인하여 보관방법을 준수하고, 개봉 전·후의 보관 방법이 다른 경우도 있으니 주의하여 보관  
 (예-개봉 전 실온보관 / 개봉 후 냉장보관)  
 2) 식재료를 별도의 용기에 담아서 보관하는 경우, [식품표시사항관리표]에 제품명, 소분일, 유통기한(소비기한), 보관방법, 원산지를 기록하여 부착 [\[참고자료13\]](#)  
 3) 식품표시사항에 포함된 유통기한을 확인하고 선입선출 원칙에 따라 먼저 입고된 물품을 먼저 사용

## 나. 식품보관실 관리 사항

- 1) 온·습도계를 설치하여 온도 15~25℃, 상대습도 50~60%로 관리  
 2) 식품보관 선반은 바닥과 벽으로부터 15cm 이상의 공간을 띄워 공기 순환이 원활하고 청소가 용이하도록 배치  
 3) 창문이 있는 경우 직사광선을 막는 차광막을 설치하고, 수시로 환기  
 4) 식품류와 비식품류(소모품 등)가 섞이지 않게 분리 보관



## 친환경 무상급식 지원계획

1. 2024학년도 친환경 무상급식지원 계획
2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항

## V. 친환경 무상급식 지원계획

- 무상급식지원을 통한 학부모 부담 경감 및 보편적 교육복지 실현
- 친환경 식재료 사용으로 급식의 질 향상과 학생 건강증진 도모

### 1. 2024학년도 친환경 무상급식지원 계획

가. 지원대상: 공·사립 유치원 전체 원아

나. 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.(학기 중)

다. 지원일수: 학기 중 정규 수업일의 실제 급식 운영일

라. 지원단가: 급식인원에 따라 구간별 단가 적용

마. 재원분담: 교육청 50%, 시 30% 군·구 20% 분담 지원

바. 지원항목: 학기 중 중식비(식품비 및 운영비)

사. 무상급식비 지원기준 및 준수사항

1) 무상급식 지원단가 준수

- 식품비 지원단가 이상 준수
- 친환경 식품비는 친환경 식재료 구입에 사용

#### ※ 친환경 식품비 구입 품목

- 「친환경농업육성법」에 따른 친환경 인증 농산물
- 「농산물품질관리법」에 따른 농산물우수관리(GAP)인증 농산물
- HACCP 인증 작업장에서 처리된 무항생제축산물
- 품질인증 수산물 및 전통식품 품질인증 식품
- 인천광역시장이 인증한 우수농·특산물

- 무상급식 운영 중 발생하는 운영비 부족액은 유치원 자체 예산으로 편성
- 무상급식 지원 제외
  - 가정도시락 급식, 유치원 밖 급식(현장학습 등)
  - 영양 및 위생관리 기준에 부합하지 않은 간편식(빵, 우유 등)
  - 오후간식, 방과후·방학중 급식(종일반), 교직원급식비
  - 유치원급식을 하지 못하는 경우(건강상의 이유, 도시락 지참, 개별 메뉴 요구 등)

2) 무상급식지원 관계법령 준수

- 목적 외 사용, 학교급식법 등 관련 법규 미준수, 그 밖에 부당한 집행을 할 경우 무상급식비 지원 중단 및 지원금의 전부 또는 일부 회수

### 2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항

가. 급식비는 식품비, 운영비(인건비 포함)로 집행

- 식품비: 식품비 기준단가 2,800원 이상 사용으로 급식의 질 확보
- 운영비: 급식종사자 인건비, 단순 급식소모품, 소모성 급식집기류 집행
  - 기구 구입 및 시설 유지·보수 사용 불가
  - 소모성 급식집기류: 취득단가 10만원 미만 물품(칼, 도마, 집게 등)

나. 사용 가능 항목: 학기 중 중식 및 오전 간식

다. 무상급식비 전용통장 관리 철저

- 본통장과 별도로 무상급식 전용 통장 운용
- 무상급식 지원금 교부 시 즉시 전용 통장으로 이체

라. 무상급식 지원금 에듀파인 사용 관리 철저

- 에듀파인으로 선 품의 후 지출 요망
- 사업자 미등록 업체 사용 불가, 현금 사용 불가

마. 무상급식 예산 운영 내역 공개(반기별)

- 매 학기별 급식비 중 식품비 사용 비율을 유치원운영위원회에 공개하고, 홈페이지 또는 가정통신문 등으로 학부모에게 안내(연 2회)

바. 검수서 작성 및 보관 철저

- 오전 간식, 개별 구매로 구입한 식재료, 우유 등도 포함

사. 무상급식비 외 수익자부담급식비 관리

- 교직원 급식은 수익자부담금으로 별도 편성하여 관리
- 교직원 급식비 단가(1인1식 기준): 원아 급식비(식품비+운영비) 단가 이상
- 교직원 급식비 징수: 급식비 단가 × 급식일수(월 정액 책정 지양)

□ 2024년도 공립유치원 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

구 분		급식대상 (해당 초등학교) 학생(원아)수 기준	지원단가					교부단가	
			계	식품비			운영비		
				일반	친환경	쌀			
단 설	(신설) 중구 영종지역,	~100명	4,160	3,400	120	140	500	4,020	
	강화군	101명 이상	3,540	2,830	120	140	450	3,400	
	도시형	~100명	3,650	2,910	120	140	480	3,510	
		101~300명	3,370	2,680	120	140	430	3,230	
301명 이상		3,180	2,540	120	140	380	3,040		
병 설	도시형	~100명	3,930	3,080	120	140	590	3,790	
		101~200명	3,850	3,020	120	140	570	3,710	
		201~300명	3,650	2,930	120	140	460	3,510	
		301~400명	3,580	2,890	120	140	430	3,440	
		401~500명	3,510	2,840	120	140	410	3,370	
		501~600명	3,250	2,600	120	140	390	3,110	
		601~700명	3,190	2,570	120	140	360	3,050	
		701~800명	3,090	2,480	120	140	350	2,950	
		801~900명	3,040	2,430	120	140	350	2,900	
		901~1,000명	2,930	2,330	120	140	340	2,790	
		1,001~1,100명	2,890	2,300	120	140	330	2,750	
		1,101~1,300명	2,880	2,290	120	140	330	2,740	
		1,301~1,500명	2,850	2,270	120	140	320	2,710	
		1,501명 이상	2,830	2,250	120	140	320	2,690	
	중구	영종 지역  (영종초 금산분교 포함)	~100명	4,560	3,520	120	140	780	4,420
			101~200명	4,080	3,200	120	140	620	3,940
			201~400명	3,770	3,040	120	140	470	3,630
			401~500명	3,640	2,930	120	140	450	3,500
			501~700명	3,360	2,690	120	140	410	3,220
			701~900명	3,290	2,640	120	140	390	3,150
			901~1,100명	3,090	2,470	120	140	360	2,950
			1,101~1,300명	3,000	2,390	120	140	350	2,860
			1,301~1,500명	2,950	2,350	120	140	340	2,810
	1,501명 이상	2,920	2,330	120	140	330	2,780		
	강화군	벽지형	(신설)~100명	5,320	4,020	120	140	1,040	5,180
101~200명			4,930	3,740	120	140	930	4,790	
201~400명			4,200	3,130	120	140	810	4,060	
401~500명			4,000	2,970	120	140	770	3,860	
501명 이상			3,870	2,860	120	140	750	3,730	
교동초, 삼산초, 해명초, 서도초		6,020	4,440	120	140	1,320	5,880		
옹진군	벽지형	~200명	6,020	4,440	120	140	1,320	5,880	
		201명 이상	5,480	4,020	120	140	1,200	5,340	
	<급식소미설치분교> 용현남초자월분교, 남부초이작분교		9,000	9,000				9,000	
	<급식소설치분교> 공향초신도분교, 삼목초장봉분교		7,240	5,390	120	140	1,590	7,100	

※ 교부단가는 쌀 현물공급에 따라 급식단가(140원) 차감 지원된 단가임

□ 2024년도 사립유치원 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

급별	급식대상 원아수 기준	지원단가			
		계	식품비		운영비
			일반	친환경	
사립유치원	~50명	4,050	2,700	100	1,250
	51~100명	3,950	2,700	100	1,150
	101~150명	3,850	2,700	100	1,050
	151~200명	3,750	2,700	100	950
	201~250명	3,600	2,700	100	800
	251~300명	3,500	2,700	100	700
	301~350명	3,400	2,700	100	600
	351~400명	3,300	2,700	100	500
	401명 이상	3,200	2,700	100	400

# VI

## 위탁급식 운영관리

1. 유치원급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화
2. 위탁급식 준수사항(공통)
3. 위탁급식 준수사항(원내위탁)
4. 위탁급식 준수사항(외부운반)

## VI. 위탁급식 운영관리

- 학교급식 대상 유치원급식의 운영방식은 직영을 원칙으로 함
- 불가피하게 실시하는 위탁급식에 대한 유치원의 관리·감독 강화로 급식의 질 향상 및 수요자 만족도 제고

### 1. 유치원급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

#### 「학교급식법」 제15조 및 시행령 제11조

학교(유치원)의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 학교(유치원)운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교(유치원)급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.

#### 가. 유치원급식 운영방식

- 1) 「학교급식법」에 따라 학교급식(유치원급식 포함)의 운영방식은 직영이 원칙
- 2) 전부위탁을 실시하는 경우 교육감이 학교급식위원회 심의를 거쳐 허용

#### 나. 위탁급식 업체 선정 및 계약

- 1) 외부운반 위탁업체 선정기준은 「학교급식법 시행령」 제11조와 관련 「식품 위생법 시행령」 제21조제1호의 규정에 따른 식품제조·가공업업을 신고 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한
- 2) 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 공급업자의 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단의 현장 확인 후 우수업체를 선정
- 3) 위탁급식 계약체결 시 검토 사항
  - 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부를 비교 검토
  - 급식단가 중 식품비가 사용하는 비율을 65% 이상 유지
  - 영양기준, 운반·배식 시간, 배식 방법 등을 결정

- 공급 과정의 불성실 이행 또는 계약사항 미이행 시 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

## 2. 위탁급식 준수사항(공통)

### 가. 일반사항

- 1) 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 “유치원급식 운영계획”을 수립하고 철저히 이행
- 2) 위탁급식 계약 시 학기 중간에 급식이 중단되는 사례가 없도록 함
- 3) 보온·보냉 설비 장착 차량 및 보온 유지 가능한 용기에 적재·운반
- 4) 급식품의 유치원 도착 시간 준수, 도착 즉시 배식(당일 조리된 급식품으로 신선도 및 이상 유무 철저히 확인 후 급식)
- 5) 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투에 음식 종류별로 1인 분량(150g 이상)을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관

### 나. 유치원급식 식단의 승인

- 1) 급식개시 10일 전에 월간식단표와 영양량 산출표를 제출받아 「학교급식법 시행규칙」 제5조제1항 별표3의 영양기준에 적합한지 여부와 가공식품 과다 사용 등을 검토하여 승인
- ※ 주(월)간식단은 영양량, 알레르기 유발식품 표시 및 「원산지표시법」 제5조에 따른 식재료 원산지를 표시하여 제공
- 2) 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리 기준 준수
- 3) 학사일정 변경 등 불가피한 사유로 식단변경 시 급식제공 전일까지 식단표, 영양량산출표, 식재료 공급계획서를 변경 승인하도록 함
- 4) 완제품 사용은 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 승인여부를 결정

#### 다. 유치원급식 담당 교직원 지정

- 1) 단순한 식사 제공이 아닌 생활교육, 환경교육, 인성교육의 장으로 운영되도록 급식담당 교직원 지정(원장 임명)
- 2) 급식식단의 승인 및 개선, 식재료의 검수, 검식, 위생관리 등 급식운영 전반에 관한 감독관으로 참여

#### 라. 유치원급식비 집행상황 확인

- 1) 원장은 매월 위탁업체로부터 식재료 검수일지, 일일거래명세표, 공공요금 및 인건비 지급명세서 등 확인가능한 객관적인 자료를 제출받아 급식비 집행  
- 식품비 적정 사용 여부를 수시로 확인하여 위반 시 계약해지 등의 조치 이행
- 2) 원장은 계약사항의 이행 여부를 확인을 위하여 위탁급식업체의 급식비 집행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

#### 마. 유치원급식 만족도 제고

- 1) 위탁급식 운영관리의 투명성 확보와 급식만족도 향상 방안 강구  
- 계약기간 만료시기 도래 및 직영전환 추진을 위한 과도기에 급식운영 소홀과 이윤추구 등으로 인한 급식의 질 저하를 방지할 수 있는 대책 마련
- 2) 설문조사(기호도 및 만족도)는 유치원에서 주관하여 상반기에 연 1회 이상 실시하고 그 결과를 위탁급식업자에게 통보 및 유치원 홈페이지 게시  
※ 위탁급식업체가 설문조사 결과에 대하여 식단 자체평가 및 개선방안 모색 후 급식에 반영하도록 조치

### 3. 위탁급식 준수사항(원내위탁)

- 가. 위탁업체가 반입한 식자재는 유치원급식담당 교직원이 주 1회 이상 검수에 참여하여 안전 여부를 확인
- 나. 유치원은 월 1회 이상 급식실 위생점검을 실시하고, 점검 결과 시정 사항은 업체에 요구한 후, 조치 여부 확인 및 기록보관
- 다. 계약된 가격 준수 및 급식 관련서류 비치(추후 유치원으로 이관)

### 4. 위탁급식 준수사항(외부운반)

- 업체의 위생사고 여부 확인, 조리시간(조리시설 규모에 따른 계약 상황), 배송시간 등을 고려

## 참고자료

- [참고자료1] 유치원급식 운영계획(예시)
- [참고자료2] 유치원급식 이행사항 보고
- [참고자료3] 유치원급식 식재료 원산지 및 영양표시제(예시)
- [참고자료4] 식품 알레르기 조사서(예시)
- [참고자료5] 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)
- [참고자료6] 식품 알레르기 관리 대상 유아 기록 카드(예시)
- [참고자료7] 공급업체 방문평가표(예시)
- [참고자료8] 조리종사자(학부모 모니터요원)에 대한 건강문진 동의서(서식)
- [참고자료9] 보존식 기록지(서식)
- [참고자료10-1] 급식일지\_일반유치원용(서식)
- [참고자료10-2] 급식일지\_소규모 사립유치원용(서식)
- [참고자료11] 유치원급식 위생관리 점검일지(서식)
- [참고자료12] 검수 기록지(서식)
- [참고자료13] 식품표시사항 관리표(예시)
- [참고자료14] 청소점검표(예시)
- [참고자료15-1] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표(서식)
- [참고자료15-2] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표-위탁급식(원내조리)(서식)
- [참고자료15-3] 유치원급식 일일 위생·안전 점검표-위탁급식(외부운반)(서식)
- [참고자료16-1] 유치원급식 식중독 의심환자 발생 보고(서식)
- [참고자료16-2] 일일 환자 발생 및 치료 현황(서식)
- [참고자료16-3] 유치원급식 식중독 원인조사 결과보고(서식)
- [참고자료17] 원인(역학) 조사 이전에 확인사항(예시)
- [참고자료18] 유치원급식 운영평가표
- [참고자료19] 유치원급식 위생·안전 점검표



## 유치원급식 운영계획서(예시)

### 1 목적

- 유치원에서 종일 생활하는 유아들에게 균형 잡힌 급식 제공을 위한 영양관리 기준과 안전한 급식 제공을 위한 위생관리 기준 제시
- 보다 안전하고 체계적인 유치원 급식 운영

### 2 운영방침

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

### 3 운영개요

#### 1. 급식 계획

급식대상	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	○○반 (세)	교직원	비고 (계)
급식인원							
급식일수	연간 일						
급식시간	점심 11:50 ~ 12:30						
운영방식	직영급식 or 위탁급식						
급 식 비	유아 무상급식비 1일 1식 단가 0,000원 (식품비 0,000원, 운영비 000원) 교직원 급식비 1일 1식 단가 0,000원 (식품비 0,000원, 운영비 000원)						

#### 2. 연간 급식일수

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

## 4 운영계획

### 1. 영양관리

가. 유아기에 필요한 영양기준량 적용 [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표3]

구분	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (비타민B₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (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

- 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율은 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%임
- 나. 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
- 다. 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다 사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
- 라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등 감안한 식단 운영
- 마. 간식 및 급식 관리

구 분	계 획
오전간식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 점심식사에 영향을 주지 않는 양으로 일일 총 열량의 약 5-10% 수준으로 제공</li> <li>• 아침을 먹지 않은 유아들을 고려하여 오전 간식 제공량을 늘려주면 점심식사의 섭취량이 줄어들 수 있으므로 유의</li> </ul>
점심식사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공</li> <li>• 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산</li> </ul>
오후간식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 오후 간식은 저녁식사와 시간 차이가 비교적 긴 편이므로 오전 간식보다 비중을 더 두도록 함</li> <li>• 오후 간식이 저녁식사에 지장을 주지 않도록 항상 적정량을 제공</li> <li>• 일일 총 열량의 약 10% 수준으로 제공</li> </ul>

### 2. 위생관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리
- 나. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
- 다. 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록
- 라. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독
- 마. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지

바. 조리 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분·관리하여 재오염 방지

사. 조리 완료된 식품은 조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지의 시간을 2시간 이내로 관리  
아. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증(소독증명서) 비치

### 3. 작업관리

가. 급식종사자의 시간대별 작업 관리(예시)

단계	시간	내용	비고
준비단계	08:30~09:30	-냉장·냉동고 온도 확인 및 기록 -식품검수(검수서, 표면온도계, 가위, 장갑 등) -조리기구 점검, 가동(가스, 소독고, 보일러 등) -식단 및 조리방법 안내 및 숙지 -위생복 및 위생모 착용 등 개인위생 수칙 준수 -당일 사용 할 소독액 제조	
조리단계	09:30~11:30	-생으로 먹는 채소, 과일류 소독 -공정에 맞게 적정량 조리 -검식 및 보존식 관리	
배식 및 식사단계	11:30~14:00	-반별 분배 -배식량 조절 및 배식지도 안내 등 -식사	
청소단계	14:00~15:30	-잔반처리 및 식기세척 -조리실 청소 및 기구소독, 정리 -위생복 및 각종 세탁물 세탁	
점검 및 정리	15:30~17:00	-기구 최종 확인(밸브잠금, 보일러, 전기시설 점검) -그 외 급식실 시설물 점검 -식품 등 재고 관리 -냉장, 냉동고 온도 확인 및 기록 -각종일지 작성 및 정리 등	

※ 급식시간에 맞춰 업무시간 조정 가능

### 4. 청소계획

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

<청소계획서>

※ 예시-유치원 실정에 맞게 조정(유치원에 없는 기구, 설비는 삭제할 것)

시 기	청 소 구 역	비고
일별	• 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	
주별	• 배기후드 • 보일러 및 가스, 기화실 • 조명·환기설비	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월별	• 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소	지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)
연간	• 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)

### 5. 유치원급식 수요자 참여 활동

가. 유치원 급식소위원회 구성 및 운영 : 소규모 사립유치원으로 유치원운영위원회에서 급식소위원회를 병행 운영하고자 함

나. 유치원 급식 모니터링(권장)

- 1) 목적: 학부모 참여를 통한 급식 모니터제를 운영하여 실질적이고 효과적인 위생 관리 개선을 유도하고, 학부모의 급식 관련 이해를 돕고자 함
- 2) 운영기간: 2024. 4. 1. ~2025. 3. 31.
- 3) 운영내용(학부모 참여가 가능한 시간대별로 부분적 참여 가능)
  - 급식품(식재료) 검수 참여
  - 당일 조리실 위생상태 점검
  - 배식과정의 참관
  - 식재료 납품업체에 대한 위생점검 필요 시 참여 등

### 6. 위생 및 안전교육

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

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

다. 가스, 전기, 안전교육을 통해 안전관리에 대한 개념을 이해시켜 사고를 예방  
라. 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

#### 7. 조리종사자 대체인력풀 활용 계획

가. 목적 : 조리종사자의 병가, 연가 등 업무 공백 발생 시 보건증이 있는 대체  
인력을 활용하여 원활한 급식을 제공하고자 함

나. 운영기간 : 2024. 3. 1. ~2025. 2. 28.

다. 소요예산 : 000원(산출내역 00원 × 00명 × 00일)

라. 예산편성 항목 : 인건비(유치원 자체 예산)

#### 8. 당류 및 나트륨 저감화 계획

가. 당류 및 나트륨 적게 먹기 관련 영양 교육 실시

나. 조리 시 염도계를 이용하여 염도 확인 : 국이나 찌개류 0.4~0.5% 로 제공될 수 있도록 관리

다. 나트륨 감소를 위한 조리법 실시

- 나트륨 배설을 돕는 칼륨, 칼슘, 마그네슘이 많이 함유된 채소류, 두부류 등 사용
- 천연조미료 사용하기
- 가공식품(두부, 어묵, 햄 등) 사용 시 물에 데쳐서 사용
- 음식은 간은 조리 후 실시 등

라. 당을 함유한 식품첨가물의 사용 제한

마. 당류 감소를 위한 조리법 활용

- 식품 자체의 맛과 향을 이용
- 조리단계부터 물엿, 설탕, 케찹 등을 적게 사용
- 후식 제공 시 과일 등의 천연식품 및 당 저감 요구르트 제공 등

## 5 영양교육 및 식생활지도

#### 1. 유아 식생활 지도 교육

가. 식생활에 대한 올바른 이해와 음식의 적정 배분 및 소비에 대한 이해 증진

나. 균형된 영양공급으로 유아기의 건강증진과 체위 향상 도모

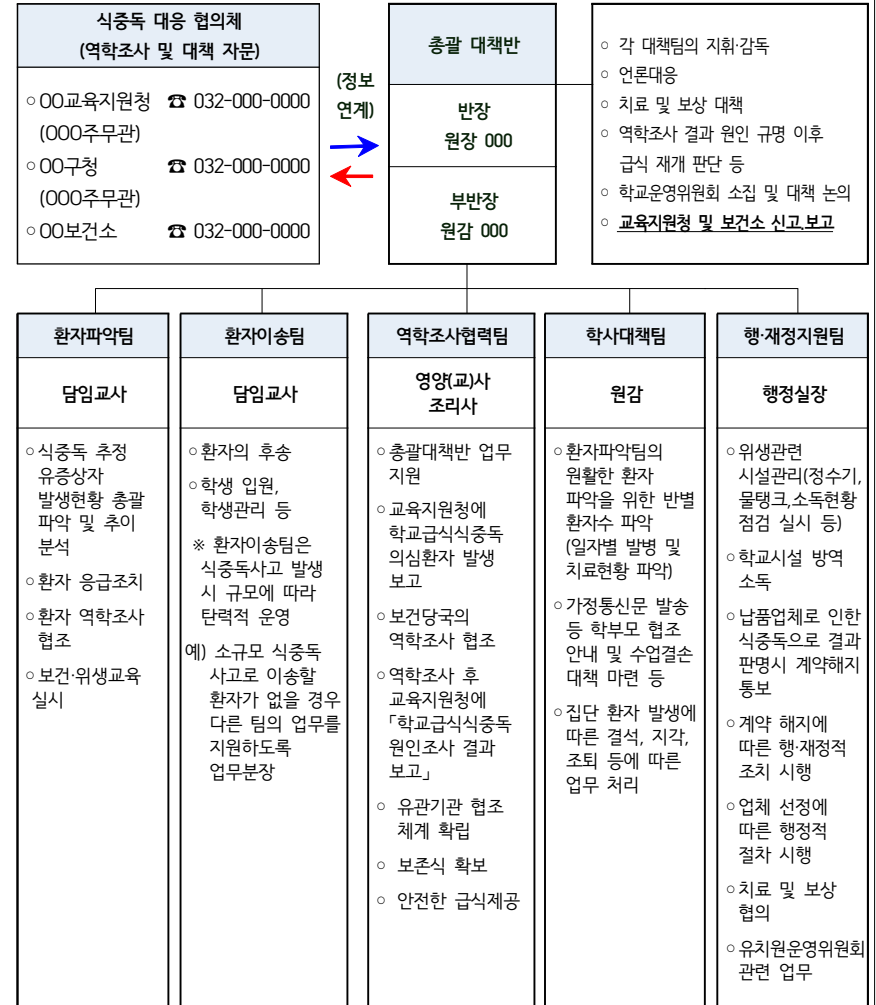
다. 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관 지도

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

## 6 집단환자 발생 대비 방안

#### 1. 식중독 비상대책반 구성 및 운영

##### 「00유치원 급식 식중독 비상대책반」



## 7 식재료 관리

### 1. 식재료 품질관리 기준 및 등급

구분	식재료 사용기준안	비고
쌀	o 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것.	
농산물	o 원산지 표시된 농산물	
공산품	o 품질인증 받은 전통식품 o 품질인증품 o 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 o 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품 o 위에 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것 사용	
축산물	o 위해요소중점관리 기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육, 위해요소중점관리 기준 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물 가. 쇠고기: 등급판정 결과 3등급 이상인 한우 및 육우 나. 돼지고기: 등급판정 결과 2등급 이상 다. 닭고기: 등급판정 결과 1등급 이상 라. 계란: 등급판정 결과 2등급 이상 마. 오리고기: 등급판정 결과 1등급 이상 바. 수입축산물: 가-마까지 상당한 품질을 갖춘 것	
수산물	o 원산지 표시된 수산물 사용 o 전처리수산물은 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 제조·가공 o 전처리수산물의 경우는 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질, 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것 o 수입수산물은 관계법령에 적합한 것	
김치류	o HACCP인증 업체 제품 o 원료는 국내산 사용, 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용	

※ 「학교급식법」 시행규칙 제4조1항 별표2 참고

### 2. 완제품 사용계획

- 완제품이란 : 유치원에서 조리·가공하지 않고 유아에게 제공하는 식품
- 완제품 사용 사유
  - ① 천재지변이나 정전 등으로 유치원조리실에서 조리자체가 불가능하거나 유치원 자체 조리가 곤란한 것으로서 완제품 구매 급식이 불가피하다고 인정되는 식품
  - ② 품목 제조 허가를 받은 식품으로 용기, 포장, 보존 방법이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
  - ③ 유아의 영양과 건강관리에 적합한 식품

### 3) 대상품목

품목	종 류(예시)	완제품 급식사유(예시)
유제품	우유, 요거트, 치즈 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 성장기 유아들에게 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질 보충
떡류	경단, 송편, 절편 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 가정에서 접하기가 어려운 전통음식 제공으로 식문화 교육 활성화
빵류	토스트, 모닝빵, 햄버거빵 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 유아의 기호 반영으로 급식만족도 향상
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도 등	- 비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
잼류	딸기잼 등 과일잼	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
김류	맛김(구운김)	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 유아의 기호 반영
쥬스류	과일 쥬스 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충 - 유아 기호 반영
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	- 조리실에서 직접 조리가 불가능함
두부류	연두부 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 원아들에게 필요한 단백질등을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	- 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함 - 가정에서 접하기가 어려운 전통음식 제공으로 식문화 교육 활성화
소스류	돈까스소스, 스테이크소스, 케찹, 머스터드소스 등	- 조리실에서 직접 조리 어려움

### 3. 식재료 원산지 사용 승인

국내산 사용을 원칙으로 하며, 수급이 원활하지 않은 식재료에 대해 수입산 식재료를 사용하고자 함

구 분	품 목	사용사유
농산물	마늘쫑, 목이버섯, 죽순, 단호박 등 참깨(검정깨 포함)	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수산물	동태, 대구, 가자미, 임연수, 갈치, 낙지, 주꾸미 새우, 복어채, 오징어채 각종 필렛류 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
축산물	*유치원 실정에 맞게 작성	
공산품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류 어묵류, 햄소시지류, 장류, 묵류, 향신료 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 레몬, 파인애플, 키위, 체리, 망고, 포도, 블루베리, 건포도 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	묵류, 유제품, 건과류(호두, 아몬드) 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

#### 4. 식재료 조달방법

##### 1) 납품업체 선정

- 친환경 공동구매 업체(지자체 지정) : 식재료 구매 금액의 55% 이상 사용
- 인근 슈퍼 : 식재료의 질이 높고 위생적으로 관리하는 업체 선정

##### 2) 식재료 구매 계약 방법 및 기간

- 계약방법 : 소액수의계약(물품계약금액 2,000만원 이하)
- 계약기간 : 2~3개월 단위

(단, 교육청 업무지침 및 학사일정, 감염병 확산 등으로 납품업체 측의 계약연장 요청 등이 있을 경우 납품 계약기간 및 횟수는 조정될 수 있음)

#### 5. 미급식 사유 발생 시 급식운영 방법

##### 1) 운영사유

단수·단전, 가스공급 중단, 조리기구의 고장, 조리종사원 파업 및 재난 등의 이유로 조리가 불가능하거나 납품업체의 식재료 공급이 불가능할 경우 급식 운영 방안

##### 2) 주요내용

- 사전 공지 된 경우 : 빵과 우유 등 완제품으로 급식 실시.
- 사전 공지 안 된 경우 : 개인별 도시락 지참.

#### 6. 유해물질 식재료 사용 제한

##### 1) 방사능 등 유해물질 식재료 사용 제한

- 후쿠시마, 이바라키, 군마, 미야키, 이와테, 도치기, 지바, 아오모리 등에서 생산된 농축수산물과 그 농축수산물을 제조·가공한 식품 또는 식품 첨가물 사용 제한

## 8 급식 예산관리

### 1. 예결산관리

가. 2024학년도 예산

#### 1). 세입

(단위:원)

구 분		1식단가	예산액	산출근거
급식비	무상급식비 (교육청지원)	3,600	48,384,000	- 3,600원 * 192일 * 70명
	급식비(교직원)	4,000	7,680,000	- 4,000원 * 192일 * 10명
계			56,064,000	

#### 2) 세출

(단위:원)

구 분	집행액	비율(%)	산출근거	비고 (단가 산출)
식품비	42,000,000	74.9	- 3,500,000원 * 12개월	≒ 2,730
운영비	1,776,000	3.2	- 148,000원 * 12개월	≒ 120
인건비	12,288,000	21.9	- 1,024,000원 * 12개월 * 1명	≒ 800
계	56,064,000	100		

나. 2023학년도 결산

(2024년 3월 2일 기준, 단위 : 원)

구 분	식품비	운영비	계
총 수입			
총 지출			
잔액			
비율	%	%	100%

※ 교직원급식비 포함

## 9 급식시설 관리

### 1. 기본현황

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

### 2. 급식 기구 현황(★유치원 실정에 맞게 첨삭하여 작성)

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	1조성크대	
5	전기밥솥(30인분)		12	2조성크대	
6	전기밥솥(10인분)		13	작업대	
7	2단 선반		14	저울	

[참고자료2] 유치원급식 이행사항 보고(예시)

## 2023학년도 유치원급식 이행사항 보고(예시)

### 1 2023학년도 급식 실시 현황

- 근거: 학교급식법 시행령 제4조 제3항

- 주요내용

가. 이행기간: 2023. 3. 2. ~ 2024. 2. 28.

나. 주요내용

#### 1) 급식 실시현황

급식대상	급식인원	연 급식횟수	급식비 단가	급식시간	급식운영방식
원아	120명	212일	3,400원	12:00~13:00	직영
교직원	25명	212일	3,500원		

#### 2) 2023학년도 급식 예산(무상급식 지원금+교직원 급식비) 사용 현황

(단위:원)

구 분	식 품 비	운 영 비	계
총 수입	175,022,970	20,715,600	195,738,570
총 지출	175,022,970	20,715,600	195,738,570
잔 액	0	0	0
비 율	89.4 %	10.6%	100%

#### 3) 영양관리기준 준수

구분	에너지 (Kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)	티아민 (mg)	리보 플라빈(mg)	비타민C (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
기준량	400	7.1	66	0.12	0.15	10.0	142	1.5
섭취량	413.6	7.0	70	0.13	0.15	10.5	150	1.7

#### 4) 위생관리

구 분	시기	시행	내용
조리원 위생교육	매월	00회	
급식실 소독	2개월마다	0회	
보건증 발급	1년	0회	

#### 5) 학교급식소위원회 및 학부모 참여활동 (급식관련 모니터링 활동)

구 분	실적	참여인원	비 고
학교급식소위원회 운영	0회	0명	
학교급식모니터링 활동	0회	0명	

#### 6) 수요자 중심 급식실시

운 영 과 제	추진내용	실 적	내 용	비 고
수요자 중 심 급 식 실 시	학부모 검수참여 및 모니터활동	연 10회	· 희망 학부모 실시	
	급식설문조사	1회	· 유치원급식 인식도, 기호도, 만족도 · 홈페이지 설문지, 통계결과 게시	

#### 7) 급식 운영 개선

- 유치원 홈페이지에 “영양량, 원산지, 알레르기 유발 식재료”가 표시된 식단표 게시
- 분기별 1회 학부모, 교직원, 원아 대상 영양교육 실시
- 학기별 1회 원아 대상 식생활 교육 실시
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하였으며 다양한 조리방법을 활용하여 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 식품 사용
- 저나트륨 식단을 위해 염도계를 사용하여 국의 염도를 0.4~0.5%로 유지함
- 급식 관련 설문조사를 실시하고 개선 방안을 마련하여 식단에 반영
- 튀김류는 주 2회 이하 제공

#### 8) 기타

- 수확연도 1년 이내의 쌀 사용 등 농산물, 수산물, 축산물, 김치류 등 식재료 품질관리 기준 준수
- 무상급식 친환경 공동구매 업체를 이용하여 식재료 조달

#### [참고자료3] 유치원급식 식재료 원산지 및 영양표시제(예시)

### 유치원급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 유치원급식 영양량				5월 9일(월)	5월 10일(화)	5월 11일(수)	5월 12일(목)	5월 13일(금)
				· 차수수밥 · 다슬기야육국 (5.6.9.13.) · 도토리묵무침 (5.6.13.) · 머위대들깨볶음 (5.6.9.13.18.) · 제육볶음 (5.6.10.13.) · 송각김치 (9.13.) · 아이스홍시	· 쥐눈이콩밥(5.) · 바지락살미역국 (5.6.9.13.18.) · 고등어고사리 조림(5.6.7.13.) · 돌나물사과초 무침(5.6.13.) · 두부즐거움구이 (5.6.13.) · 배추김치 (9.13.) · 유기농블루베리 요구르트(2.)	· 야채깨밥 (5.6.13.16.) · 투울바파스타 (2.5.6.9.10.13.) · 닭봉데리야끼 구이 (5.6.13.15.18.) · 깍두기 (9.13.) · 토마토요이 샐러드 (5.6.12.13.)	· 가장검정쌀밥 · 쇠고기무맛은국 (5.6.9.13.16.) · 깻잎순나물무침 (5.6.) · 낙지야채볶음 (5.6.13.17.18.) · 감자채까레볶음 (2.5.6.12.13.18.) · 배추김치 (9.13.) · 말기	· 귀리밥 · 해물칼국수 (5.6.9.13.17.18.) · 동그란 호박전 (1.5.6.13.) · 코다리살양념찜 (5.6.13.) · 보쌈김치 (9.13.18.) · 골드키위
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
쇠고기(종류)/가공품						국내산(한우)	국내산(한우)	
돼지고기/가공품				국내산				국내산
닭고기/가공품					국내산			
낙지/가공품							국내산	
명태/가공품								러시아산
고등어/가공품					국내산			
오징어/가공품								국내산
아귀/가공품								
두부					국내산			
기타								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	574.75	574.75	4.8	556.5	549.4	722.5	524.5	659.5
탄수화물(g)			55.6	80.3	79.4	81.5	75.4	108.0
단백질(g)	13.48	13.48	17.9	26.5	25.4	28.7	25.7	30.1
지방(g)			26.6	17.1	13.9	32.4	15.4	11.5
비타민A(RE)	115.33	163.92	187.9	259.4	72.3	239.6	215.8	152.5
티아민(mg)	0.23	0.25	0.4	0.8	0.3	0.3	0.3	0.3
리보플라빈(mg)	0.26	0.31	0.5	0.7	0.6	0.4	0.3	0.4
비타민C(mg)	16.09	20.46	30.4	15.9	16.3	12.6	53.3	53.7
칼슘(mg)	199.98	241.60	243.5	242.5	301.3	158.5	287.4	227.7
철(mg)	2.52	3.24	3.8	3.3	4.3	2.8	4.5	4.2

※ 에너지는 권장섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

※ 주평균 섭취량(비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철) : 주간영양량의 합 / 식단일수

※ 주평균 에너지비율

- 에너지(kcal) : ((주간영양량의 합 / 식단일수) - 학교자체영양기준량의 에너지) / 학교자체영양기준량의 에너지 x 100

- 탄수화물 : ((주평균 탄수화물 섭취량 x 4) / ((주평균 탄수화물 섭취량 x 4) + (주평균 단백질 섭취량 x 4) + (주평균 지방 섭취량 x 9))) x 100

\* 단백질/지방 : 탄수화물과 동일한 산식 적용(1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산)

[참고자료4] 식품 알레르기 조사서(예시)

식품알레르기 조사서

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

20 년 월 일  
원장 (인)

( ) 반 이름( )

1. 해당되는 곳에 O 표해 주시기 바랍니다.

식품 알레르기 유무

있다	없다

1번에서 예로 답하신 분은 아래 문항에 응답해 주시기 바랍니다

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

식품	반응여부 (O,X)	증상 (예시 참조)	식품	반응여부 (O,X)	증상 (예시 참조)
달걀			토마토		
우유			호두		
메밀			닭고기		
땅콩			쇠고기		
대두			오징어		
밀			조개류(굴, 전복, 홍합)		
고등어			아황산 함유 식품		
게			잣		
새우			기타		
돼지고기					
복숭아					

증상 예시

피부 관련 증세	두드러기, 가려움증, 피부발진, 습진
부종	얼굴 부종, 눈 부종, 입술부종
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) :

[참고자료5] 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)

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)



[참고자료6] 식품 알레르기 관리 대상 유아 기록 카드(예시)

식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드					
이름					사진
반		생년월일			
식품 알레르기 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 <input type="checkbox"/> 복통 <input type="checkbox"/> 기침 <input type="checkbox"/> 콧물 <input type="checkbox"/> 씹씹거림 <input type="checkbox"/> 호흡곤란 <input type="checkbox"/> 청색증 <input type="checkbox"/> 혈압저하 <input type="checkbox"/> 의식저하 <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:			
	심리적 문제				

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:		
	응급대응	<input type="checkbox"/> 자가주사용 에피네프린 수령 (수령일: ) <input type="checkbox"/> 자가주사용 에피네프린 사용 (사용일: )		
특이사항				

<b>공급업체 방문평가표</b>				
• 점검업체명 : _____      • 공급 유치원 수 : (        )개교 • HACCP업체 지정 여부 (지정□, 미지정□)				
구분	점검사항	평가		
		우수	보통	미흡
<b>① 작업과정 및 환경위생</b>	1. 원재료의 보존상태			
	2. 작업장 청결상태			
	3. 작업된 식품 보관상태			
	4. 작업장의 온도·습도 관리			
	5. 작업장의 방충설비 관리상태			
	6. 작업장의 위치, 조명, 환기 시설의 적절성			
	7. 작업장의 바닥, 벽, 천장 등 파손 여부			
	8. 작업용구(칼, 장갑, 기구류)의 세척, 소독 상태			
	9. 냉장·냉동고의 식재료 보관 및 관리상태 (위생 및 유통기한/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			
<b>② 개인위생</b>	14. 작업복, 작업모, 작업화 착용 및 청결상태			
	15. 정기건강진단 실시 여부(6개월에 1회 실시)			
	16. 작업장 내 수세시설 및 손소독기 비치여부			
<b>③ 수송위생</b>	17. 작업자 위생교육 실시 여부(위생교육일지 열람)			
	18. 제품 수송 차량 청결 및 온도유지			
<b>④ 기타</b>	19. 제품 수송 차량 내에 교차오염을 방지할 수 있는 설비 여부			
	20. 배산물 책임보험 가입 여부			
<b>⑤ 서류비치 (축산물)</b>	21. 급식품 제조 또는 운송 시 하청 여부 (전체 납품 물량과 작업장 종사자수 및 운반차량의 적정성)			
	22. 축산물 등급 판정서, 도축확인 증명서 비치 여부			
<b>⑥ 종합의견 및 참고사항</b>				

점검일자 : 20     년     월     일

점 검 자(유 치 원) :	직 급식소위 위원	성 명	(서명)
점 검 자(유 치 원) :	직 급식소위 위원	성 명	(서명)
확 인 자(납품업체) :	직	성 명	(서명)

조리종사자(학부모 모니터요원)에 대한 건강문진 및 동의서			
성 명		성 별	남 . 여
생 년 월 일		소 속	

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

근 무 자 동 의 서
<p>1. 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양(교)사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 설사</li> <li>- 구토</li> <li>- 인후염</li> <li>- 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름</li> <li>- 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)</li> </ul> </div> <div style="width: 45%;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고열</li> <li>- 피부발적/습진</li> <li>- 결핵</li> <li>- 알레르기 질환</li> </ul> </div> </div> <p>2. 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.</p> <p>3. 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는데 동의합니다.</p> <p>4. 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.</p> <p>5. 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <span>일자 :</span> <span>성명 :</span> <span>(서명)</span> </div>

[참고자료9] 보존식 기록지

보존식 기록지(서식)

보존식 기록지

000유치원

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

[참고자료10-1] 급식일지\_일반유치원용(서식)

급 식 일 지(일반 유치원용)

20    .    .    .

구분	유치원	유 아				유 아 외			총원
		3세	4세	5세	총원	교직원	기타	총원	
재적인원									
중 식	급식인원								
	식단가(원)	학부모 참여			월/년(회)	/	누적인원 (월/년)		/
	검식						학부모 참여(월/년)		/
	특기사항/비고								
냉장·냉동고 온도확인	구분		시간 (00:00)		냉장온도(0~5℃)		냉동온도(-18℃)		
	출근 후		:		℃		℃		
	퇴근 전		:		℃		℃		
식기세척기 식기소독고 관리	식기세척기				식기소독고				
	행금물 온도(    ℃)		확인 (    )	미확인 (    )	설정 온도(    ℃)		확인 (    )	미확인 (    )	
	관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세제 잔류 여부 확인 관리방안 - 세척기 작동법의 지시온도 이상에서 가동확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 세척기 A/S				관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상 관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 식기소독고 온도, 시간 조정				
					Thermo-label 부착(월 1회)				
					20    .    .    .				



[참고자료11] 유치원 급식 위생관리 점검일지(서식)

유치원 급식 위생관리 점검일지

유치원명		급식일자		작성일자		확인일자	
		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) 건강 상태 확인					
2. 식재료 보관 관리	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관					
	소비기한	· 식재료의 소비기한 경과 확인					
	냉장·냉동고 관리	시간	구분 <sup>2)</sup>	냉장온도(0~5℃)	냉동온도(-18℃ 이하)		
		출근 후 (오전)		NO.1	℃	℃	
퇴근 전 (오후)			NO.2	℃	℃		
				점검결과(○,×)	조치사항		
3. 조리 및 작업위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소과일을 소독할 경우 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 · 해동*식품 재냉동 금지 확인 * 해동방법: 10℃이하 냉장고에서 해동 · 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동 등 (출처:학교급식 위생관리 지침서, 교육부, 2021.)					
	구분 사용	· 칼도마(아류육류채소류) 용도별 구분 사용 여부					
4. 배식 및 보존식 관리	배식	· 배식용 보관 용기는 세척소독건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리				후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재로 같음	
	배식후 관리	· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부					
	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 <sup>3)</sup>	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상, 세제 잔류 여부 기록	행균물 온도	℃			
		· 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		

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

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리 방법	식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 확인 (○표)	소독제 농도, 시간 확인 (○표)
		조리완료 시간 / 혼합시간	배식 완료 시간				
중식	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질, 세척, 데치기	○	
				당근, 오이, 양파	손질, 세척, 썰기, 소독		○
	당면소불고기	11:00	12:00	소고기, 마늘, 대파	썰기, 볶기	○	
				당면	불리기, 볶기	○	
식품 취급 및 조리							
개선조치 기록							
기준	조리 온도				채소 과일 소독		
관리방안	- 식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 1분 이상 가열				- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제의 용법 준수		
개선조치	- 기준온도 이상 가열				- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인		
	- 가공원제품 재가열				- 생으로 먹는 채소와 과일류 소독		
	- 계속 가열				- 소독제 희석농도 조정		
※ 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 이충으로 기재할 필요가 없습니다(전자 기록으로 같음).							
5. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.							
<식품취급 및 조리> 작성 시 주의사항							
1. '구분'은 오전간식/ 중식/ 오후간식 중 선택하여 기입							
2. 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입, 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으며 배식완료시간은 기입							
3. 중심온도 확인은 밥국은 작성 제외							
4. 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간(단 무침류의 경우 1시간 30분)을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록							
5. 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질, 세척, 썰기, 데치기, 볶기, 끓이기, 튀기기, 찌기, 조리기 등을 병행 기입 가능							
6. 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입							

[참고자료12] 식재료 구매·검수서

식재료 구매·검수서

유치원명			작성일자			검수자			확인자	
			20 . . . .			(확인) (확인)			(확인)	
연 번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치 사항
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비 기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										

<작성요령>

- 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
- 동 식재료 검수서는 **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(운반차량 온도기록지로 유통온도 확인 가능 시 기록지 부착 등으로 배송 온도 기록 생략 가능)
  - 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 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

※ 구매(발주)와 검수를 동일서식으로 병행하여 활용

[참고자료13] 식품표시사항 관리표(예시)

식품표시사항 관리표

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

## 청소점검표

세척·청소  
점검표

일별 점검					
시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
취사기		절단기		식기세척기	
국솔		도마·칼		냉장냉동고(실)	
조림솔·튀김솔		오프너·믹서기		가스렌지·오븐	
식판		밥통·찬통·국통		식재료보관실	
검수대·작업대		밥판		배식기기류	
분쇄기		세미기		주방 및 식당	
세정대		배식용바구니		벽 및 바닥	
무침기		운반차·배식차		배수구·트랜치, 그리스트랩	
화장실		손세정대			
주별 점검					
시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
배기후드·덕트		조명·환기시설		전기소독고	
유리창·방충망		보일러실		휴게실	
월별 점검					
시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
유리창 청소		방충망 청소		식재료보관실 대청소	
연간 점검					
시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
개학 대비 대청소		식판 및 기기 스케일링 (약품사용)		급식 시설·설비·기기 점검 및 보수	
덕트청소		외부 그리스트랩 청소			
지적사항			조치사항		
유의·참고 사항	<유의사항> 1) 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다. 2) 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. 3) 음식물이 청소소물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 4) 조리장내의 모든 표면의 오염 물질을 제거하고 세제로 세척한 후 행균 소독한다.				
	<참고사항> ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이 중으로 기재 할 필요가 없습니다 (자체 서식 기록으로 갈음)				

## 유치원급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . ( : )

결	담		
재			

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. 위생·안전 기록지	가. 검수 기록		
	나. 식품취급 및 조리 기록		
	다. 조리완료 및 배식 기록		
	라. 냉장 및 냉동고 온도관리 기록		
	마. 식기세척기, 식기소독고 관리 기록		
	바. 보존식 기록		
2. 개인위생	가. 설사발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가족 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모·위생복·마스크·작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	바. 조리실무사의 심리적 안정 상태 여부		
	가. 변질·부패 및 유통기한(소비기한) 경과여부		
	나. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부(비식품과의 구분보관 포함)		
	라. 적정보관 온도 준수여부(올바른 해동방법 준수, 재냉동 금지 포함)		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 파채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부		
	아. 배식 시 마스크 착용여부		
	자. 배식용 보관용기 청결관리(세척·소독·건조) 여부		
4. 조리·가공 설비 및 시설	차. 배식 후 남은 음식물 제사용·조리 또는 보관 여부		
	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
	라. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
5. 기타준수 사항이행	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 청결관리 여부		
	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 유통기한(소비기한)이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등에 제사용 여부		
6. 안전관리	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
	마. 소화기 비치상태		
7. 종합의견	바. 식품운반 승강기 작동상태		
	사. 보일러 작동상태		

※ 점검결과 : 양호○, 불량×(불량시는 비교란에 시정조치 내용을 기재)

## 유치원급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . ( : )

결	담	당			
재					

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. 위생·안전 기록지	가. 검수 기록		
	나. 식품취급 및 조리 기록		
	다. 조리완료 및 배식 기록		
	라. 냉장 및 냉동고 온도관리 기록		
	마. 식기세척기, 식기소독고 관리 기록		
2. 개인위생	바. 보존식 기록		
	가. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가족 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모 · 위생복 · 마스크 · 작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
	바. 조리실부사의 심리적 안정상태 여부		
	가. 변질·부패 및 유통기한(소비기한) 경과여부		
	나. 저장조건, 포장용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부(비식품과의 구분보관 포함)		
4. 조리·가공 설비 및 시설	라. 적정보관 온도 준수여부(올바른 해동방법 준수, 재냉동 금지 포함)		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부		
	아. 배식시 마스크 착용여부		
5. 기타준수 사항이행	자. 배식용 보관용기 청결관리(세척·소독·건조) 여부		
	차. 배식 후 남은 음식물 제사용·조리 또는 보관 여부		
	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
6. 안전관리	라. 칼도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 청결관리 여부		
	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 유통기한이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등의 제사용 여부		
7. 종합의견	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
7. 종합의견	마. 소화기 비치상태		
	바. 식품운반 승강기 작동상태		
	사. 보일러 작동상태		
7. 종합의견	업체		
	유치원		

※ 점검결과 : 양호○, 불량×(불량은 비교란에 시정조치 내용을 기재)

## 유치원급식 일일 위생·안전 점검표

◆ 유치원명 :

◆ 20 년 월 일 ( 요일)

결	담	당			
재					

구 분		( )세	( )세	( )세	소 계	교 직 원	합 계		
제 적 인 원									
급식 인원	중 식								
	석 식								
급 식 횟 수		월( )회/연( )회		특기사항					
1인당급식비		원							
오늘의 식 단	중 식					영양량	열량 kcal, 단백질 g		
점 검 내 용						점 검 결 과		조 치 사 항	
						중 식	석 식	중 식	석 식
1. 급식품 운송수단의 위생 및 적정온도 유지 상태									
2. 운송된 급식품의 적정온도 유지 상태									
3. 배식(또는 급식)장소의 위생 상태									
4. 급식기구의 위생상태(배식용 보관용기는 세척소독건조된 것 사용)									
5. 배식 담당자의 개인위생 상태(위생모, 앞치마, 마스크 착용 등)									
6. 계획된 식단과 일치 여부									
7. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부									
8. 급식품의 이물질 등의 혼입 여부									
9. 급식품에서 이상한 맛이나 냄새 여부									
10. 급식실시 후 후처리 상태									
11. 음식물쓰레기 발생량									
12. 음식물쓰레기의 처리 상태									
13. 폐기물 용기상태(재질, 위생성)									
14. 폐기물 용기의 보관장소의 청결 상태									
15. 기타									

( ○ : 양호, △ : 보통, × : 나쁨)

점검시간 : 중식 ~ / 석식 ~

점 검 자 : 직 성명 (인)

※ 위 점검사항 외에 원장이 필요하다고 인정되는 내용은 추가·점검 가능



[참고자료16-1] 유치원급식 식중독 의심환자 발생 보고(서식)

**유치원급식 식중독 의심환자 발생 보고**

(‘00.00.00. ○○교육지원청/유치원)

‘00.00.00(금), ○○시 ○○구 △△유치원(사립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원규모		영양(교)사
			원아수	교직원수	
○○유치원	공립/사립	직영/상수도	500	45	홍길동

2. 발생현황

- **인지일시** : 00.00.(월) 10:30경
  - (인지상황) 00반 담임 000이 담당학급 원아 중 설사증상 유아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고
- **보건소 신고일시** : 00.00.(월) 11:00경 △△보건소(신고자 : 원감 000)
  - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (유아 10명, 교직원 1명)
- **유치원 조치내용**
  - 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 원내 소독 등)
    - ※ 유치원 자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

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

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:

- 환자 현황(‘00.00.00. 17시 기준)

구분	연령 반										합계
	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	
전체원수											
환자수											
구분	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	교직원	
전체원수											
환자수											

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

[참고자료16-2] 일일 환자 발생 및 치료 현황(서식)

일일 환자 발생 및 치료 현황

기관명: ○○교육지원청/유치원

○ 환자 현황(00.00.00. 17시 기준)

(단위 : 명)

구분	연령 반										합계
	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	
전체원수											
환자수											
구분	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	교직원	
전체원수											
환자수											

○ 일일상황보고

(단위 : 명)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
00월 00일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
00월 00일	12	2	0	3	2	5	
00월 00일	13	1	0	1	1	2	
00월 00일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여  
 학교 → 교육지원청 → 교육청 담당자 ice 메신저나 이메일로 파일 전송 /  
 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

[참고자료16-3] 유치원급식 식중독 원인조사 결과보고(서식)

유치원급식 식중독 원인조사 결과보고

기관명: ○○교육지원청/유치원

1. 발생개요

가. 학교현황

유치원명 (원장)	설립별	급식형태 (위탁업체)	소 재 지	비고
○○유치원 (○○○)	사립	직영/위탁 (00업체)	인천시 구 동 번지	

나. 환자발생 현황

- 주요증세 : 복통, 구토, 설사
- 환자수  
: 급식인원 총 000명(원아 00명, 교직원 00명) 중 00명(0.0%)(원아 00명, 교직원 00명)
- 유치원의 인지시기 및 경위 : 보건실 방문 학생을 통해 00년 00월00일 오전0시경 발병 상황 인지
- 교육청 보고 및 보건소 신고일시  
: 교육청 : 00년 00월 00일 오전 00시경/보건소 : 00년 00월 00일 오전 00시경
- 일자별 발병 및 치료현황

(단위 : 명)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
00월 00일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
00월 00일	12	2	0	3	2	5	
00월 00일	13	1	0	1	1	2	
00월 00일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

2. 급식실시 현황

가. 급식인원

(단위 : 명)

구분	연령 반										합계
	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	
전체원수											
구분	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	0세 00반	교직원	
전체원수											

나. 급식종사자수 및 급식시간

급식종사자 : 영양(교)사 명, (책임)조리실무사 명, 기타(배식원등) 명

일 자	식 단 명	급식시간
00월 00일(월)		12:40~13:30
00월 00일(화)		
00월 00일(수)		
00월 00일(목)		

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

일련	00유치원	00교육지원청	00보건소/00시.군청/식약청

- ※ 동 형식을 근거로 필요 내용 첨삭 가능  
※ 보고시기 : 유치원 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내(종결 즉시 보고)

[참고자료17] 원인(역학) 조사 이전에 확인사항(예시)

확인사항	확인결과
▶ 식중독 의심환자 발생 인지 여부	
▶ 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	

[illegible]

[참고자료18] 유치원급식 운영평가표

유치원급식 운영평가 점검표

[유치원 관리번호 : ]

1. 유치원급식 운영현황(중식 기준)

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

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

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

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구분	주요 내용
■ 우수(모범) 사례	
■ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 20 . . .

점검자 : 소속) 직급) 성 명) (서명)  
 점검자 : 소속) 직급) 성 명) (서명)  
 확인자 : 소속) 직급) 성 명) (서명)

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 8점, 부적합 0점)

평가항목	관련 법규	평가내용	중점 확인사항	평가 세부기준
식재료 품질관리	법 제10조 규칙 제4조 (별표2)	1. 유치원에서 학교급식 식재료의 품질관리기준을 준수하고 있는가?	■ 식재료 품질관리 기준 준수여부 - 감수일지 기재 명세표, 축산물등 급 판 정 학 인 서, 수입신고필증 등 확인	■ 구매계약 시 식재료 품질관리기준, 유치원운영위원회 원산지 및 품질등급 심의(자문) 여부, 감수일지 기재명세표, 축산물등급판정 확인서, 축산물수입신고 필증, 축산물 관련 HACCP 인증서구비 및 기록관리 확인 ※ 참고사항 - 등급판정서 확인 후 축산물품질평가원 축산물유통정보 서비스에 등록 확인(소, 돼지, 닭, 오리, 달걀) - 수입산 축·수산물 사용(구매)에 관한 사항 등은 유치 원운영위원회 심의(자문) 실시
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 유치원에서 학교급식의 영양관리 기준을 준수하고 있는가?	■ 학교급식 영양관리 기준 준수 여부 - 학년별 · 성별 에너지 공급기준 ±10% 이내 - 탄수화물(55 ~ 65%, 단백질 7 ~ 20%, 지방 15 ~ 30%)의 공급비율 - 단백질 상한비율 (20%) - 비타민 무기질의 평균 필요량	■ 중점 확인 사항 4가지 기준을 모두 준수한 경우 적합 - 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 결정된 단위 유치원별 자체 영양기준량 준수 여부 확인 - 계절별로 1주일씩 발췌하여 평균으로 확인 (봄 : 3~5월 여름 : 6~8월 가을 : 9~11월 겨울 : 12~2월) - 중식을 기준으로 확인 ※ 2020 한국인 영양소 섭취기준 (보건복지부 한국영양학회) 개정에 따라 탄수화물 단백질 지방 공급비율 변경
급식 운영 원칙 급식 관리 운영	시행령 제2조, 4조	3. 유치원급식 관련 중요사항은 유치원운영위원회 심의(자문)을 거쳐서 결정하였는가?	■ 유치원운영위원회 심의(자문) 여부	■ 급식 관련 유치원운영위원회 회의록 확인 후 학교급식법 시행령 제2조제4항의 심의사항이 모두 심의(자문)되었을 경우 적합 ※ 참고(시행령 제2조제4항) - (급식운영 관련사항) 급식운영방식 급식대상 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 식재료의 원산지 및 품질등급 완제품 사용승인 보호자 및 교직원 부담경비 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준 - (급식예산 결산) 유치원 예산 결산 심의(자문)에 포함하여 처리

평가항목	관련 법규	평가내용	증점 확인사항	평가 세부기준
		4. 유치원급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 유치원운영위원회에 보고하고 있는가?	<b>■유치원급식 운영 계획 수립 여부</b> - 급식계획 영양 위생 식재료 작업 예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 유치원운영 위원회에 연회 이상 이행상황 보고 여부	<b>■유치원급식 운영계획 수립 및 이행상황을 유치원운영위원회에 보고한 경우 적합</b> - (급식운영계획) 영양 위생안전 식재료 작업 예산관리 식생활 지도 등 급식운영 전반에 관한 사항을 포함 ※ 당류 및 나트륨 저감화 기타 유치원 자체 계획에 따른 필요 사항은 자율적 반영 권장 - (이행상황 보고) 유치원급식 운영계획에 따른 이행상황을 유치원운영위원회에 보고(회의록 등 확인)
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가?	<b>■품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부</b> - 학기별 보호자투담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지 및 구매 명세서 작성비치 보관 여부 <b>■알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부</b> - 알레르기를 유발 할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소(식당 교실)에 게시	<b>■전체 급식비 중 식품비 사용비율을 유치원운영위원회 또는 홈페이지 등을 통해 공개하여 적합</b> <b>■검수일지 거래명세표는 3년 이상 보관(미보관 시 처벌 규정 적용)</b> <b>■식품처리가 고사한 식품의 표시기준에 따른 알레르기 유발식품을 사용하는 경우, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재하여 공지 주간식단표는 식사 장소(식당 교실)에 게시하여야 적합</b> <b>&lt;참고사항&gt;</b> - 학교급식법 시행규칙 제7조 제1항에 따라 학기별 보호자 부담급식비(교육청 및 지자체의 급식비 지원액 포함) 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지의 경우는 반드시 결재를 득하여야 함 (유치원별 전결 규정 준수) - 알레르기 유발 식재료를 월간식단표 대신 주간식단표에 표시하여 가정통신문 안내 및 유치원 홈페이지에 게재하는 경우는 주간식단표로 같음

(2) 유치원급식운영 지도 및 권장 사항			
◆ 평가항목 : 8개(우수 7.5점, 보통 4점, 미흡 0점)			
평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
식중독 비상 대책반 운영	6. 식중독 비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성 여부 - 담당자 임무 숙지 여부	<b>■우수</b> : 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 <b>■보통</b> : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 <b>■미흡</b> : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	<b>■식중독 비상대책반 구성 관련 담당자들(담임교사 포함)의 실명 서명 또는 공문(내부결재)으로 담당자의 협조 결재나 공람이 이루어진 경우 우수</b> - 식중독 비상대책반 구성과 관련한 교직원 연수 실시 및 급식실 등에 게시(권장) - 인사이동에 따른 담당자 변경 시 임무를 숙지토록 안내
급식 종사자 대체 인력풀 운영	7. '조리종사자 대체인력풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	<b>■우수</b> : 예산편성 및 계획수립·운영 <b>■보통</b> : 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 <b>■미흡</b> : 예산 미편성	<b>■유치원예산서를 확인하여 예산편성 및 인력풀 운영 중인 경우 우수</b> - 일부 위탁의 경우 계약서 상 대체인력에 관한 내용을 명시 - 대체인력을 활용한 경우 건강진단증 사본 비치
식단 관리	8. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	<b>■우수</b> : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립·이행 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준) <b>■보통</b> : 나트륨 및 당류 저감화 계획수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) <b>■미흡</b> : 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	<b>■나트륨 및 당류 저감화 계획수립 및 이행한 경우 우수, 튀김류(가공식품 등) 주 2회 이하 사용한 경우 우수</b> - 나트륨 및 당류 등 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영하여 시행토록 지도 - 특히, 나트륨 저감화를 위한 염도계 비치, 국 염도 관리, 저염식 제공 및 싱겁게 먹기 교육 여부 확인 - 트랜스지방 함유 식품 및 고열량·저영양 식품의 사용 제한 ※ 참고사항 - 교육부 학교급식 정보마당 홈페이지 > 급식 교육 자료 > 영양교육 > 「정책연구 학교급식 나트륨 줄이기 가이드」참조 - 식품안전나라 홈페이지 > 건강·영양 > 고열량·저영양 식품 > 어린이 기초식품(고열량·저영양, 품질인증) 알람 서비스 참조
유치원 급식 식재료 원산지, 영양량 표시제 시행 및 급식	9. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시하고 있는가?	<b>■우수</b> : 모두 실시 <b>■미흡</b> : 1개라도 미실시	<b>■식재료 원산지 표시제 운영</b> - (표시대상) 농축산물(9개) : 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추김치 가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 콩(두부류<가공두부, 유바는 제외>, 콩국수, 콩비지)

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
메뉴 사진 공개	- 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 유아들에게 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시하는지 여부		<ul style="list-style-type: none"> <li>■수산물(15개) : 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태&lt;황태, 북어 등 건조한 것은 제외&gt;, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</li> <li>※ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령 참조, 위반 시 과태료 부과 대상</li> <li>- (표시방법) 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지 등에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당, 교실) 등에 게시</li> <li>■유치원급식 영양량 표시제 시행</li> <li>- 가정통신문 및 유치원 홈페이지, 식사 장소(식당, 교실) 등에 게시</li> <li>■급식 사진 공개</li> <li>- 유아에 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시</li> <li>※ 중식을 기준으로 확인(간식은 권장)</li> </ul>
식생활 지도 및 영양 상담	10. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 지도계획 수립 및 이행</li> <li>■보통 : 지도계획은 수립하였으나 미이행</li> <li>■미흡 : 계획 미수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■식품안전 및 영양식생활 교육계획을 유치원 교육 운영계획에 반영하여 이행하면 우수</li> <li>- (내용) 고열량저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방, 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기, 전통 식문화, 편식 교정, 식사 예절, 잔반 안 남기기 등</li> <li>* 홈페이지, 가정통신문, 급식 게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육도 권장</li> <li>※ 식품 안전, 영양식생활 교육 및 지도를 위한 예산을 유치원 운영비에 편성 권장</li> </ul>
식생활 지도 및 영양 상담	11. 유아, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공하는가? - 간행물 및 홈페이지, 게시판 등을 이용한 정보제공 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 분기별 1회 이상 정기적 정보제공</li> <li>■보통 : 비정기적인 정보제공</li> <li>■미흡 : 정보 미제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■식생활 관련 정보제공 방법</li> <li>- 가정통신문 등을 통한 안내자료 또는 홈페이지 활용 등 포함 (대상별로 교육 정보 제공)</li> </ul>
수요자 의견 반영	12. 유치원 홈페이지의 급식게시판 운영, 급식관련 설문조사 등 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 쌍방향 급식게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견 수렴 개선에 반영</li> <li>■보통 : 쌍방향 급식게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견 수렴 개선에 미반영</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■수요자에 대한 의견 수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설(홈페이지 급식게시판 등) 및 의견 수렴, 개선에 반영한 경우 우수</li> <li>- 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 여부 확인</li> <li>- 의견 수렴 및 개선 여부 확인</li> <li>- 월간 식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 홈페이지 등에 사전 공개하는지 확인</li> </ul>

평가 항목	평가 점검내용	평가척도	평가 세부기준
	- 설문조사 실시 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>■미흡 : 급식개선 의견수렴 활동 미실시, 설문조사 미실시</li> </ul>	- 설문조사의 경우, 학부모, 교직원을 권장하며, 미흡한 부분에 대한 개선조치내용을 포함 권장(지도)
급식 경비 관리	13. 유치원 공통운영비에 유치원 급식 시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적절한 확보 및 집행 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 급식예산 확보 및 집행상황이 적정</li> <li>■보통 : 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정</li> <li>■미흡 : 소요예산 미확보</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■유치원 예산서 및 지출서 확인, 예산편성(또는 지출) 근거가 있으면 우수</li> <li>- 학교급식법 제8조 및 동법 시행령 제9조에 의거 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비 유지비는 유치원 기본경비에서 지출(수익자부담 급식비에서 지출금지)</li> <li>※ 인건비와 연료비, 소모품비 등의 경비는 유치원 운영위원회 심의를 거쳐 일부를 보호자에게 부담할 수 있으나, 최소화하도록 노력하여야 함</li> <li>- 예산편성은 되어 있지 않으나 지출 사실이 있을 경우 인정(향후 별도예산 편성토록 지도)</li> </ul>

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

평가 항목	평가 점검내용	평가점검 세부기준
위반, 지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목당 감점 10점)</li> </ul>
	2. 직전 평가 시 지도·관장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■현장 지도를 받은 이후 확인 평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점)</li> <li>※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외</li> <li>※ 문서로 시정조치 지시(통보)</li> </ul>
	3. 유치원급식 관련 비리가 발생되었는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■급식관련 비리로 유치원관계자가 교육청 및 경찰서 등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점)</li> <li>※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영</li> </ul>

[참고자료19] 유치원급식 위생·안전 점검표

유치원급식 위생·안전 점검표

[유치원 관리번호 : ]

1. 유치원급식 운영현황(중식 기준)

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

- 원아의 급식식단가는 지자체 등의 식재료비 지원금을 포함하되, ( )안에 별도 기재
- 운영형태는 유치원 직영, 전부위탁, 일부위탁, 외부운반위탁 등으로 기재

2. 점검결과

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

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구분	주요 내용
■ 우수(모범) 사례	
■ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 20 . . .

점검자 : 소속                      직급                      성 명                      (서명)  
 점검자 : 소속                      직급                      성 명                      (서명)  
 확인자 : 소속                      직급                      성 명                      (서명)

(1) 유치원급식 위생·안전관리기준 준수사항

■ 점검 항목 : 16개(적합 4점, 부적합 0점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
시 설 관 리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소 독 계획을 수립·시행하 여 항상 청결하게 관리 하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	■ 주기별 청소 및 소독 계획 수립 - 주기별 청소 및 소독계획 수립여부 확인 - 청소 점검표 작성여부 확인 * [유치원급식 위생관리 안내서] 06. 환경관리중 청소 관리 참조 ■ 청결 상태 확인 - 천정은 응축수가 맺혀 떨어질 수 있으므로 월 1회 이상 청 소(권장) ■ 주된 지적 내용 (해당 시설·설비, 기구가 있는경우): 후드, 냉난방기, 에어컨트, 환풍기, 급식실 출입구, 세척기 내부 및 필터, 배수로 및 그리스트랩, 천정, 바닥, 타일벽, 덤웨이터, 오븐, 부침기, 냉장고 손잡이, 기타 ※ 참고사항 - 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장 - 배관 테이핑 및 도색도 관리(심하면 감점) <다른 법령 관련 규정> ■ 원료보관실, 제조가공실, 조리실 등의 내부는 청결하게 관 리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) ■ 집단급식소의 시설기준에 맞지 않아 시설 개수 명령 이후 개선하지 않는 경우(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제 67조) ☞ 과태료 : 200(1차), 300(2차), 400만원(3차) ※ 식품위생법 시행규칙 제96조 별표25 참조(집단급식소의 시설기준, 조리장, 급수시설, 창고등 보관시설, 화장실 등)
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행 굵수 온도 또는 식기소 독보관고의 온도를 기 록·관리하는지 여부	냉장·냉동고의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 식기세척기 및 식기소 독보관고를 사용하는 경우 식기세척기의 행 굵수 및 식기소독고의 온도를 지속적으로 확 인하지 않는 경우	■ 출근 직후, 배식 후 청소직전(또는 퇴근 전)에 냉장·냉동고 의 온도를 지속적 당일 현장기록 - 모든 냉장·냉동고 관리(단, 보존식 냉동고는 현실에 맞게 관리) ■ 식기세척기 행굵수 온도 71℃ 이상 또는 식기소독고 정상 적 작동여부 확인 및 기록 - thermo-label 확인 후 부착관리(월 1회 이상) ※ 참고사항

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- 출근 직후(냉장·냉동고 문 열기 전)와 배식 후 청소 직전에 정상온도가 유지되는지 반드시 확인하고 기록</li> <li>- 자동식기세척기에 사용하는 세척제는 수산화나트륨 (NaOH)함량 5% 미만 제품만 사용하며, 자동식기세척기 잔류세제 확인을 월 1회 이상 실시</li> </ul> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■부패·변질되기 쉬운 식품 등은 냉동·냉장시설에 보관·관리 (식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</li> </ul> <p>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■식품 등의 보관·운반·진열시에는 보존 및 보관기준 (냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</li> </ul> <p>☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)</p>
시설 관리	3.조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 4점	<ul style="list-style-type: none"> <li>■지하수 사용 유치원 조리용수 위생관리 확인</li> <li>- 지하수 분기별 수질검사결과와 적합여부</li> <li>- 지하수 소독장치 설치여부 및 소독 또는 살균하여 조리용수로 사용하는지 확인</li> </ul> <p>※ 업무 담당자 협조 등을 통해 확인</p> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 적합하다고 인정되는 물 사용(식품위생법제88조, 시행령 제67조)</li> </ul> <p>☞ 과태료(수질검사 미실시) : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)</p> <p>☞ 과태료(부적합 판정 지하수 사용) : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)</p>
개인 위생	4. 식품취급 및 조리종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연 1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	<ul style="list-style-type: none"> <li>■영양교사·영양사, 조리종사자, 납품업체 배송직원, 배식 및 운반도우미, 조리종사자 대체인력의 6개월마다 1회 건강진단 실시 및 2년간 기록 보관</li> <li>■검진일 기준으로 확인</li> <li>- 영양교사·영양사, 조리종사자는 차기검진일 확인(판정까지 1주일 정도 소요)토록 건강진단기록표를 작성하고 점검 시 날짜 단위까지 확인</li> <li>- 배식·운반도우미, 납품업체 배송직원은 점검시점에서 건강진단 기한(6개월 이내 ⇒ 방학기간 포함) 유효한지 확인</li> </ul> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■유치원급식 종사자의 건강진단 실시(식품위생법 제40조, 시</li> </ul>

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			행정 제67조) ☞ 과태료 : 10(1차), 20(2차), 30만원(3차) ■건강진단을 받지 아니한 자를 영입에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 20~50(1차), 40~100(2차), 60~150만원(3차) * 조리종사자 및 건강진단 미검진 인원예 따라 다음 ■건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영입에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) ☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
개인 위생	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■고무장갑 착용 전, 작업변경 시 손 씻기(특히, 오염된 캔·공산품포장 등 취급 시 주의)</li> <li>■올바른 손씻기 방법으로 세척</li> <li>- 손톱술, 물비누 사용</li> <li>- 고무장갑도 손에 준하여 관리</li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■손을 씻어야 하는 경우</li> <li>- 작업 시작 전</li> <li>- 화장실을 이용한 후</li> <li>- 지저분하거나 오염된 기구와 접촉했을 경우</li> <li>- 쓰레기나 청소도구를 취급한 후</li> <li>- 일반작업구역에서 청결작업구역으로 이동하는 경우</li> <li>- 육류, 어류, 난각 등의 식품과 접촉한 후</li> <li>- 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때</li> <li>- 음식찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후</li> <li>- 음식 또는 차를 섭취한 후</li> <li>- 전화를 받고 난 후</li> <li>- 담배를 피운 후</li> <li>- 식품 검사를 한 후</li> <li>- 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■세정대에서 손세척 금지</li> </ul>
식재료	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일	<ul style="list-style-type: none"> <li>■식재료 품질관리 기준 준수 및 기록(품질등급, 원산지, 생산연도 등)</li> <li>■쌀(생산년도 1년 이내), 축산물(등급)</li> </ul>



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
관 리	질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	또는 유통기한, 납품온도 등 식재료 구매검수서의 기록관리가 미흡한 경우	<p>■계량용 저울을 사용하여 중량 확인</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- HACCP인증 수산물(생동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품) 및 육류가공품 사용</p> <p>- 축산물 등급 확인 및 [축산물유통정보서비스]시스템에 발급번호 입력</p> <p>- 수입축산물을 사용할 경우 등급에 대한 기준 유치원운영위원회 심의.자문 대상</p> <p>■대면검수</p> <p>- 납품과 검수가 분리되어 별도로(선 납품 후 검수) 이루어질 경우 식재료의 위생과 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 영양교사,</p> <p>영양사 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면검수</p> <p>■복수검수</p> <p>- 영양교사·영양사, 교직원, 학부모 등 2명 이상이 검수에 참여하고 모두 검수서에 서명</p> <p>■ 검수 시 이물질 포함 등 위생상태 불량, 규격 및 품질등급 미달 등 불량식품 적발 시 그 내용을 기록하고 반품조치 및 교체요구</p> <p>■검수하지 않고 전처리 및 조리작업 시행 시 부적합</p> <p>※ 참고사항</p> <p>■식품온도 기준</p> <p>- 냉장식품 및 전처리농산물 : 10℃ 이하(HACCP제품 중 선편의식품, 불린 고사리, 콩나물, 숙주, 달걀 등)</p> <p>* 단, 당일 사용할 냉장 어육류 및 훈제연어 5℃ 이하</p> <p>- 냉동식품 : 냉동상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것</p> <p>■전처리 농산물의 정의</p> <p>- 수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리 된 식재료</p> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <p>■집단급식소 설치·운영자가 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리 목적으로 보관.사용금지(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)</p> <p>■위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용.</p>

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
작 업 위 생			<p>조리(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</p> <p>■「축산물 위생관리법」제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 사용(식품위생법 제88조, 시행령제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</p>
	7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시	<p>■모든 조리기구(용기 등) 및 앞치마·고무장갑 등은 조리 전·후로 구분하되, 교차오염 방지를 위해 칼, 도마는 용도별(채소, 육류, 어류)로 구분 사용하고 세척·소독 실시 여부</p> <p>- 소독용액 농도 준수</p> <p>- 소독고에 보관 중인 칼·도마, 고무장갑, 앞치마, 위생화 등의 청결관리</p> <p>- 조리 전·후 구분 : 소독(염소농도 100~130ppm 5분 침지 또는 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제 사용), 가열(75℃이상) 전·후로 구분(작업구분), 충분한 수량 확보 및 관리</p> <p>- 플라스틱 소쿠리 사용 금지(불가피한 경우 전 처리용으로 제한적 사용)</p> <p>- 재사용 시에는 세척 및 소독 철저</p> <p>- 사용한 고무장갑·면장갑 등은 별도로 모아 두었다가 세척·소독 후 보관</p> <p>- 사용 후 세척할 면장갑, 식탁용 행주 등은 화장실에 보관하지 않도록 지도</p> <p>■검식 시 검식용 용기 구분사용</p> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <p>■어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 구분 사용(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)</p> <p>■물수건, 수저, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 가구 등의 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</p>
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	<p>■모든 식재료는 60cm 이상에서 관리</p> <p>(단, 식품참고 내에서는 15cm 이상에서 오염되지 않도록 관리)</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- 조리실에서 국을 퍼 담기 위해 국통을 잠시 파레트, L형 카트 위에 둔 경우는 제한적 인정</p>

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			- 오븐 작업 시 주의(꽃을 때는 위에서부터 뿔때는 아래서부터) 하도록 지도
작업위생	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 조리 완료된 식품은 조리전 식품과 교차오염 되지 않게 구분 관리</li> <li>■ 소독된 배식기구(수저, 식판 등)는 세척·소독되지 아니한 기구와 혼용 또는 오염되지 않도록 보관</li> <li>■ 교차오염을 일으킬 수 있는 모든 작업 과정 확인</li> </ul> ※ 추가 확인사항 - 밀간 해놓은 불고기, 생선가스, 다진마늘 등을 상온에 뚜껑 없이 방치하는지 여부 - 조리과정 중 조리기기 기구 세척으로 인한 교차 오염 발생 여부 - 냉장(동고) 및 식기소독고에 식재료 보관 시 덮개 사용 여부
작업위생	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부</li> <li>■ 냉장해동(냉장고 등에 “해동 중” 표식 부착) 및 유수해동 준수</li> <li>■ 냉동식품 튀김시, 소량씩 출고하여 조리(상온에 다량 적재 금지)</li> <li>■ 녹았다 언 흔적이 있는 냉동식품을 재냉동하거나 재사용하는지 확인</li> </ul>
작업위생	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	충분한 세척 및 소독 미 실시, 기록관리 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Test-paper 사용 및 소독액 유통기한 확인</li> <li>■ 식품취급 및 조리 기록지 작성</li> <li>■ 소독 전·후 세척 및 행균관리 철저</li> <li>- 소독액 농도확인(염소농도 100~130ppm 5분 침지 또는 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제 사용) 후 5분간 침지, 흐르는 물에 충분히 행균</li> </ul> ※ 참고사항 - 소독순서 : 다듬기 → 세척 → 소독 → 행균 (소독제 냄새가 나지 않을 때까지 충분히) - 타이머사용 권장
작업위생	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록 유지하는지 여부	중심온도 미측정 및 지속적 기록 미 실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 튀김, 볶음, 조림 ☞ 중심온도 체크</li> <li>■ 온도계 및 시계(타이머) 구비</li> <li>- 중심온도 및 시간 측정은 밥, 국을 제외한 모든 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상임을 확인하고 식품취급 및 조리과정 기록지 작성</li> </ul> ※ 참고사항

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			- 온도계 및 보관함의 위생상태, 중심온도 측정 시 탐침이 오염되지 않도록 위생관리 철저
검식	13. 조리된 식품에 대하여 조리완료시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록관리 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 급식일지에 검식기록 여부 확인</li> <li>- 검식일지 별도 사용 지양</li> <li>- 기재내용 : 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태</li> <li>- 급식뿐 아니라 간식도 기록</li> </ul>
배식	14. 조리완료 후 배식 완료 시까지 시간관리를 실시하는지 여부	조리완료 후 배식 완료시까지 2시간을 초과하거나, 기록관리 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 배식기록지상에 조리완료시간과 배식완료시간을 기록하고 2시간 이내로 관리</li> <li>■ 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선 조치 방안 마련 여부</li> <li>■ 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료 시간은 기입</li> <li>■ 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입</li> </ul>
세척 및 소독	15. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 소독 및 건조된 식기구의 이물질 등 청결 상태 확인</li> <li>■ 식판, 수저 등 식기구 보관 및 운반 시 덮개 사용</li> <li>- 단, 교실배식의 경우 식기구 운반 시 밀폐용기 또는 운반차 내부 보관</li> </ul> <다른 법령 관련 규정> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 기계, 기구 및 음식가는 사용 후에 세척, 살균 등 청결하게 유지, 관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</li> <li>☞ 과태료 : 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)</li> <li>■ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계, 기구류 등을 세척·소독(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)</li> <li>☞ 과태료 : 30(1차), 60(2차), 90만원(3차)</li> </ul>
세척 및 소독	16. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미 실시 한 경우	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 하절기(4~9월 중) 2개월 1회 이상 실시, 동절기(10~3월 중) 3개월 1회 이상 실시 여부 확인</li> </ul> ※ 참고사항 - 개학 직전 2월에 시작하여 2개월에 1회 권장(감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 시행령 제24조, 시행규칙 제36조) ☞ 과태료 50만원(1회), 100만원(2회) - 신설 유치원의 경우 급식개시 전에 소독 실시 지도

(2) 유치원급식 지도 및 권장사항

■ 배점 : 16개 항목 × (2~3점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
시 설 관 리	17. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차 되지 않는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 또는 조리실을 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표 시로 작업 구역을 분리 사용(2점)</li> <li>■ 보통 : 작업구역은 미구 분되나 작업대·세정대 등 분리 사용(1점)</li> <li>■ 미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 각 실별 벽과 문으로 차단 분리 또는 작업 공간을 구분할 수 있는 구역표시로 분리 사용하는 경우 우수 점수</li> <li>- 벽이나 문으로 차단이 곤란한 경우 바닥에서 1m 정도의 높이로 구역을 구분한 경우도 가능</li> <li>- 단, 양문형 냉장고, 양문형 식기소독고 등으로 인해 위쪽 벽이 개방되어 있는 경우도 가능</li> <li>- 조리실을 차단 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시(뿔말, 바닥 색깔 등)로 작업 구역을 분리사용</li> <li>■ 작업구역은 구분되지 않으나, 작업별로 작업대, 세정대를 시간 또는 공간적으로 구분하여 분리 사용할 경우 보통 점수</li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반작업구역(가열·소독 전 작업) : 감수, 전처리, 식재료 저장, 세정, 식품절단구역 등</li> <li>- 청결작업구역(가열·소독 후 작업) : 식품절단, 조리, 정량 및 배선, 식기보관구역 등</li> </ul>
시 설 관 리	18. 조리장의 시설 (바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(2점)</li> <li>■ 보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰)(1점)</li> <li>■ 미흡 : 시설 파손(여러 곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 파손된 곳 및 고장난 설비·기구가 없을 시 우수</li> <li>■ 열기, 습기에 약하거나 운반카에 부딪혀 타일 파손된 곳, 보일러 배관, 에어컨 가스 배관, 바닥 배수로 등으로 인해 생긴 구멍, 천장 텍스가 떨어진 경우, 조리장 누수 등의 경우 파손으로 간주</li> <li>■ 주요 설비기구 확인 사항</li> <li>- 오븐, 소독고, 형광등, 자외선등(등센서 작동여부), 스팀배관(증기누출 여부), 바퀴, 릴호스 밸브, 에어커튼, 손소독기, 식기세척기 등</li> <li>■ 고장난 설비·기구 인지 및 수리 의뢰</li> <li>- 고장난 설비·기구는 “고장수리 의뢰 중” 표시 부착 지도</li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장 바닥, 벽, 천장의 전면 공사 필요 시 추 후 예산을 확보하여 개선·검토하도록 안내</li> </ul>
시 설 관 리	19. 감수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국술 등)의 조도 기준 준수 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 감수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국술 등) 220 Lux 이상(2점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 한 곳이라도 기준 조도 미달일 경우 보통</li> <li>■ 식재료 창고 및 워크인냉장(동)고 포함 확인(조리작업 장소 기준 조도 220Lux 이상 준수)</li> <li>■ 형광등 고장으로 인한 조도 미달 확인</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달(1점)</li> <li>■ 미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준미달(0점)</li> </ul>	<p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조도계 사용</li> </ul> <p>(허리 높이에서 측정, 날씨와 관계없이 측정)</p>
시 설 관 리	20. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(2점)</li> <li>■ 보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(1점)</li> <li>■ 미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 후드 가동 시 스팀 조리기구(스팀국솥, 다단식스팀취사기, 세척기 등) 위 후드 내부 및 주변 천장에서 응축수가 식품에 떨어지지 않는 구조이면 우수</li> <li>■ 응축수가 식품에 낙하하는 구조이거나, 후드 기름입자 제거용 필터(튀김술, 볶음술, 부침기, 오븐기)미설치 시 미흡</li> <li>■ 후드 응축수 밸브 미설치, 조리 중 후드 응축수밸브 열고 작업 시 감점</li> </ul>
시 설 관 리	21. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점)</li> <li>■ 보통 : 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점)</li> <li>■ 미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 각 실별 냉·난방기(충분한 용량) 모두 설치되어 있어, 적정 온·습도 지속적 관리</li> <li>■ 조리장, 식품창고 온·습도계 비치 지도</li> <li>■ 조리장내 실내온도는 가급적 18℃ 이하를 유지하는 것이 이상적</li> <li>- 실질적으로는 이 조건을 충족하기 어려우므로 에어컨 등을 설치하여 가능한 낮은 온도 유지</li> <li>- 공조시스템 설치 후 관리가 잘 될 경우 우수</li> <li>■ 조리장내 적정 실내습도는 50~70% 유지</li> </ul>
시 설 관 리	22. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실 과 분리되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점)</li> <li>■ 보통 : 일부 기준 미흡 (1점)</li> <li>■ 미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 별도의 소모품 보관실 설치 또는 공간구획 구분</li> <li>- 경량칸막이, 자바라 등으로 공간이 구획되거나 구분되어 있는 경우 인정</li> </ul> <p>※ 다만, 자바라의 경우 유치원 자체 또는 교육청 협의를 거쳐 개선토록 노력</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 환풍기 설치 및 작동 여부 확인</li> <li>■ 온·습도계 비치</li> <li>■ 나무 깔판 사용금지</li> <li>■ 보관선반은 바닥에서 15cm 이상</li> <li>■ 쌀 보관 시 바닥에서 15cm이상 띄우고 벽에서 이격</li> </ul> <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품창고가 시멘트바닥일 경우 방수페인트 또는 타일부착 안내</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
시설관리	23. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(위치, 수량, 온수),위생화를 착용하는 경우 신발소독시설적정 설치 및 이용(2점)</li> <li>■보통 : 일부 기준 미흡(1점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■수세시설 적정 설치 및 이용</li> <li>- 조리장 내 온수공급(40℃ 이상)이 가능한 수세 시설 설치</li> <li>■손소독시설, 물비누, 손톱솔, 종이타월 비치(화장실 손세정대 포함) ■위생화를 착용하는 경우 신발소독시설 적정 설치 및 이용</li> <li>- 조리실 외부와의 출입구, 화장실 출입구 설치</li> <li>- 일반작업구역과 청결작업구역의 경계면 설치 (조리장이 벽과 문으로 구분된 경우)</li> <li>- 소독제 용량·용법에 맞는 상시적 농도 유지</li> <li>- 위생화를 착용하지 않는 가정형 바닥의 조리실은 해당되지 않음</li> <li>※ 참고사항</li> <li>- 수세시설 손잡이가 페달식 또는 원터치식이 아닐 경우는 페달식으로 추가 설치하도록 안내</li> <li>- 손세정대 옆 휴지통 비치 권장</li> <li>- 핸드드라이기는 종이타월로 교체하도록 지도</li> </ul>
시설관리	24. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점)</li> <li>■보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■배수관 연결 및 관리상태 현장 확인</li> <li>- 세미기, 손세정대, 세척기, 담금세정대, 세탁기(화장실에 세탁기 설치된 경우는 제외) 등 배수관 연결 여부</li> <li>- 이동식 세정대, 소쿠리 운반차 등 이용 시 트랜치 위에서 배수하되, 바닥을 오염시키지 않도록 관리 가정형 바닥의 조리실인 경우 싱크대 하단의 배수관 상태를 확인함</li> <li>※ 참고사항</li> <li>- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수 공급설비를 갖추어야 함</li> </ul>
시설관리	25. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리 상태 우수 (3점)</li> <li>■보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡(1.5점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■외부로 통하는 경우 에어커튼, 방충망 모두 설치 (다만, 문 개·폐시 자동으로 에어커튼이 작동되는 등 방충대책이 완벽한 경우는 한 개만 설치되어도 인정)</li> <li>■조리실 바닥, 외부에 구멍 뚫린 곳 없는지 확인</li> <li>■보일러실, 조리원 휴게실, 영양사실 방충·방서시설 설치</li> <li>■환풍기에 개폐시설이 없는 경우 방충망 설치</li> <li>■살충등 실제사용 여부, 관리상태 확인</li> <li>※ 참고사항</li> <li>- 에어커튼 방향 바깥쪽으로 향하도록 안내</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
시설관리	26. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용(2점)</li> <li>■보통 : 일부 기준 미흡(1점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유인살충등을 사용하는 경우 고전압 살충등은 조리중에 사용하지 않도록 하고, 포집등을 설치 하도록 안내</li> <li>■호스 바닥에 닿게 사용 시 감점</li> <li>■국술이나 세정대의 호스가 식재료에 닿거나 물에 잠기게 사용하는 경우 감점</li> <li>※ 참고사항</li> <li>- 릴호스 청소·소독하도록 안내</li> <li>- 수량 부족 시 릴호스 설치 안내</li> </ul>
시설관리	27. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도에 설치, 급식품외 보관하는 것 없음(3점)</li> <li>■보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달(0점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■용량기준 확인</li> <li>- 냉장·냉동고 용량의 70% 이하, 워크인 냉장고는 40% 이하로 보관</li> <li>※ 급식학교 냉동·냉장고 용량기준(관장) 참고</li> <li>■외부 온도에 설치 및 온도 유지</li> <li>- 냉장고 내장 온도계는 설정온도가 아닌 실제 현재 온도가 측정되고 있는 경우만 인정</li> <li>- 점검 시점에서 냉장·냉동고 온도 유지 잘 되고 있는지 확인</li> <li>■개인물품이나 식재료 샘플은 별도의 냉장고에 보관</li> <li>- 보존식냉동고에 보존식 외 물품 일체 보관 금지</li> <li>■냉장고 안 칸막이 선반 부식 시 선반 교체</li> <li>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</li> <li>■보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지되는 냉장·냉동시설 구비(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제67조)</li> <li>☞ 시설기준 부적합 시 시설 개수 명령, 명령 위반시 과태료 : 200(1차), 300(2차), 400만원(3차)</li> <li>■조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃이하에서 144시간 이상 보관(식품위생법 제88조, 시행령 제67조)</li> <li>☞ 과태료 : 300(1회), 400(2회), 500만원(3회)</li> <li>※ 식중독 발생시 보관 또는 사용중인 보존식이나 식재료를 폐기하거나 현장을 훼손하는 경우</li> <li>☞ 과태료 : 30(1회), 60(2회), 90만원(3회)</li> </ul>
개인위생	28. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리(3점)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■작업 전에 건강상태 확인</li> <li>- 반드시 당일 작업시작 전까지 손 상처자나 설사 여부 체크 및 개선 조치</li> <li>■필요약품 구비 및 유통기한 확인</li> </ul>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
		<p>■보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질한 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡(1.5점)</p> <p>■미흡 : 모든 기준 미달(0점)</p>	<p>- 구급약품 : 소화제, 진통제, 화상 치료제, 상처 치료제, 밴드, 골무 등</p> <p>■마스크 착용여부 확인</p> <p>■신규 급식 종사자에 대한 건강문진 작성</p> <p>■개인위생관리 상태 확인</p> <p>- 머리카락, 매니큐어, 장신구 착용 등</p> <p>- 영양교사.영양사 및 조리종사자 위생모 착용 시 머리카락이 보이지 않아야 함(캡모자, 주방장모자 사용 금지)</p> <p>- 위생복 청결상태 및 긴팔 위생복 착용 확인(위생·안전 상 반팔 위생복 착용 지양)</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- 위생복은 가급적 밝은 색상으로 제작하거나 구입하여 청결하게 관리(어두운 색상은 지양)</p> <p>&lt;다른 법령 관련 규정&gt;</p> <p>■위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저(식품위생법 제3조, 시행령 제67조)</p> <p>☞ 과태료 : 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)</p>
개 인 위 생	29. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	<p>■우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점)</p> <p>■미흡 : 일부 교육 누락 및 미 실시(0점)</p>	<p>■조리종사자 월1회 위생교육 실시 확인</p> <p>- 신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전사고 예방 등에 관한 사전교육 실시</p> <p>※ 유치원급식 종사자의 자체 위생교육과는 별도로 집단급식소 설치.운영자(식품위생 책임자 지정하여 대신 교육 가능) 및 영양사, 조리사는 식품위생법에 따라 교육을 받도록 규정하고 있음(식품위생법 제41조, 제56조)</p> <p>☞ 과태료 : 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)</p>
배 식	30. 배식 시 위생복 착용을 적정하게 하는지 여부	<p>■우수 : 모든 배식자가 위생복(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(2점)</p> <p>■보통 : 일부 미착용(1점)</p> <p>■미흡 : 모두 미착용(0점)</p>	<p>■배식 시 위생복(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 확인 (교사가 배식하는 경우 배식용 앞치마로 교체하는지 확인)</p> <p>■위생복장 청결상태 확인</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- 위생장갑 또는 청결한 도구(집게, 국자) 등 사용, 맨손 배식 금지</p> <p>- 부득이하게 배식 시 도구사용이 어려울 경우 1회용 위생장갑 사용 가능</p> <p>- 배식자용 마스크는 코와 입을 완전히 막을 수 있는 마스크 사용 권장</p>

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준 (참고사항)
환경 위 생 관 리	31. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	<p>■우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점)</p> <p>■보통 : 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점)</p> <p>■미흡 : 관리실태 불량(0점)</p>	<p>■폐달 달린 덮개 있는 전용 쓰레기통 비치·사용 확인(전처리 쓰레기통 포함)</p> <p>■쓰레기통(잔반통) 내·외부 및 주변 청결관리 실태 확인</p> <p>■잔반 매일 수거 확인</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- 음식물쓰레기 수거업체(폐기물관리법에 의한 허가·신고) 적정 여부 확인 안내</p> <p>- 잔반은 매일 수거를 원칙으로 지도</p>
안 전 관 리	32.유치원자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	<p>■우수 : 점검 실시 및 기록 유지(2점)</p> <p>■미흡 : 점검미 실시 또는 기록 미유지(0점)</p>	<p>■점검표의 기록 유지 관리 확인</p> <p>■점검표 작성 시기 적정 확인</p> <p>- 미리 작성하거나, 미작성 시 감점</p> <p>※ 참고사항</p> <p>- 시·도교육청별로 통일된 일일 위생 안전 점검표 제공 및 사용 권장</p>

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

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

# 학교급식관련규정

1. 학교급식법
2. 학교급식법 시행령
3. 학교급식법 시행규칙
4. 인천광역시교육청 학교급식소 수돗물 정수장치 설치 및 관리에 관한 조례
5. 인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성 물질검사 지원에 관한 조례
6. 인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질 식재료 사용 제한에 관한 조례
7. 인천광역시 친환경 무상급식 지원에 관한 조례

## 학교급식법

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



### 제1장 총칙

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

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

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

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

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

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

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

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

1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획
  2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비 및 식재료 등의 지원
  3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항
- ②제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성·운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
- ③특별시·광역시·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 제8조제4

항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.

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

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

## 제2장 학교급식 시설·설비 기준 등

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

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

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

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

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

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

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

②급식운영비는 해당 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령으로 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

③학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.

④특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다. <개정 2019. 4. 23.>

제9조(급식에 관한 경비의 지원) ①국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.

②제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007. 10. 17., 2010. 7. 23., 2021. 3. 23.>

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

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

## 제3장 학교급식 관리·운영

제10조(식재료) ①학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

②식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

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

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

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

②학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

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

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

제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <개정 2020. 1. 29.>



②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.

③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

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

1. 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
  2. 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
  3. 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
  4. 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료
- ②학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

1. 제10조제2항의 규정에 따른 식재료의 품질관리기준, 제11조제2항의 규정에 따른 영양관리기준 및 제12조제2항의 규정에 따른 위생·안전관리기준
  2. 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령으로 정하는 사항
- ③ 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다. <신설 2013. 5. 22.>
- ④ 알레르기 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <신설 2013. 5. 22.>

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

#### 제4장 보칙

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

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

제19조(출입·검사·수거 등) ①교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로

수거하게 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

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

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

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

제21조(행정처분 등의 요청) ①교육부장관 또는 교육감은 「식품위생법」·「농수산물 품질관리법」·「축산법」·「축산물위생관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고·지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2010. 5. 25., 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

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

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

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

#### 제5장 벌칙

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

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

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

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



해 또는 기피한 자

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

[전문개정 2010. 3. 17.]

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

②제16조제2항제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자에게는 300만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2013. 5. 22., 2021. 3. 23.>

③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감이 부과·징수한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

④ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑤ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑥ 삭제 <2010. 3. 17.>

부칙 <제18639호, 2021. 12. 28.>

이 법은 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

## 학교급식법 시행령

[시행 2022. 6. 29.] [대통령령 제32720호, 2022. 6. 28., 일부개정]



제1조(목적) 이 영은 「학교급식법」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(학교급식의 운영원칙) ①학교급식은 수업일의 점심시간 「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제4조제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간]에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.

②학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 “학교운영위원회”라 한다)의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정해야 한다. <개정 2009. 2. 25., 2021. 1. 29., 2022. 3. 22., 2022. 6. 28.>

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 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. 보호자(친권자, 후견인이나 그 밖에 학생을 부양할 법률상 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

제2조의2(학교급식 대상) 법 제4조제1호 단서에서 “대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원”이란 「유아교육법」 제7조제3호의 사립유치원(이하 “사립유치원”이라 한다) 중 원아 수(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 시행령」 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 50명 미만인 유치원을 말한다. <개정 2022. 6. 28.> [본조신설 2021. 1. 29.]

제3조(학교급식의 개시보고 등) ①법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육부령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다. 다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교급식의 개시보고를 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제4조(학교급식 운영계획의 수립 등) ①학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도

시작 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다. <개정 2022. 3. 22.>  
 ②제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.

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

제5조(학교급식위원회의 구성) ①법 제5조제1항에 따른 학교급식위원회(이하 “학교급식위원회”라 한다)는 위원장 1명을 포함하여 15명 이내의 위원으로 구성한다. <개정 2022. 6. 28.>

②학교급식위원회의 위원장(이하 “위원장”이라 한다)은 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도교육청(이하 “시·도교육청”이라 한다)의 부교육감(부교육감이 2인일 때에는 제1부교육감을 말한다)이 된다. <개정 2022. 6. 28.>

③위원은 시·도교육청 학교급식업무 담당국장, 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 학교급식지원업무 담당국장 및 보건위생업무 담당국장, 학교의 장, 학부모, 학교급식분야 전문가, 「비영리민간단체 지원법」에 따른 비영리민간단체가 추천한 사람이나 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사람 중에서 교육감이 임명 또는 위촉한다. <개정 2022. 6. 28.>

④학교급식위원회에는 간사 1명을 두되, 시·도교육청 공무원 중에서 위원장이 임명한다. <개정 2022. 6. 28.>

제6조(학교급식위원회의 운영) ①위원장은 학교급식위원회의 사무를 총괄하고, 학교급식위원회를 대표한다.

②위원장은 학교급식위원회의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.

③학교급식위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④간사는 위원장의 명을 받아 학교급식위원회의 사무를 처리한다.

⑤위촉위원의 임기는 2년으로 하되, 1차에 한하여 연임할 수 있다.

⑥그 밖에 학교급식위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 학교급식위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.

제7조(시설·설비의 종류와 기준) ①법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2019. 7. 2.>

1. 조리장 : 교실과 떨어져거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리기기, 냉장·냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 쥐막기 시설을 갖추어야 한다.

3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다.

4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장고와 샤워시설 등을 갖추어야 한다.

②제1항에 따른 시설에서 갖추어야 할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제8조(영양교사의 직무) 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생·안전·작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도·감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항

제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등) ① 법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조제1호 및 제2호의 국립·공립유치원(이하 “국공립유치원”이라 한다)과 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. <개정 2022. 6. 28.>

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

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

④ 법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사는 제3항의 유치원에 대하여 다음 각 호의 사항을 지원한다. <신설 2022. 6. 28.>

1. 식단작성 및 영양관리
2. 위생·안전관리
3. 식생활 지도 및 영양 상담
4. 그 밖에 유치원에 대한 급식관리를 지원하기 위하여 교육감이 필요하다고 인정하는 사항
- ⑤ 교육감은 법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 배치할 때에는 관할구역에 있는 유치원의 수, 유치원 간의 이동 거리, 유치원별 원아 수 등을 고려해야 한다. <신설 2022. 6. 28.>

[본조신설 2021. 1. 29.]

[제목개정 2022. 6. 28.]

제9조(급식운영비 부담) ①법 제8조제2항에 따른 급식운영비는 다음 각 호와 같다.

1. 급식시설·설비의 유지비
2. 종사자의 인건비
3. 연료비, 소모품비 등의 경비

②제1항제2호와 제3호에 따른 경비는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담하게 할 수 있다. <개정 2022. 3. 22.>

③학교의 설립·경영자는 제2항에 따른 보호자의 부담이 경감되도록 노력하여야 한다.

제10조(급식비 지원기준 등) ①법 제9조제1항에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우 그

지원액 및 지원대상은 학교급식위원회의 심의를 거쳐 교육감이 정한다.

②법 제9조제2항제2호와 제3호에서 “대통령령이 정하는 지역의 학교”라 함은 각각 다음 각 호의 학교를 말한다. <개정 2011. 1. 17.>

1. 법 제9조제2항제2호 : 「도시·벽지 교육진흥법」 제2조에 따른 도서벽지에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 도서벽지의 학부모와 유사한 생활 여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교

2. 법 제9조제2항제3호 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제1호에 따른 농어촌에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 농어촌의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교

③ 교육감은 법 제9조제3항 전단에 따라 학생의 가정에 식재료 등을 지원할 때에는 다음 각 호의 방법으로 한다. <신설 2022. 6. 28.>

1. 다음 각 목의 센터 또는 업체로 하여금 법 제10조에 따른 품질관리기준에 적합한 식재료를 가정으로 배송하게 하는 방법

가. 법 제5조제4항에 따른 학교급식지원센터

나. 학교급식에 필요한 식재료나 제조·가공한 식품을 공급하는 업체

2. 보호자에게 식재료를 구매하거나 교환할 수 있는 상품권 또는 교환권을 지급하는 방법

3. 그 밖에 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 방법

제11조(업무위탁의 범위 등) ①법 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

②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009. 8. 6.>

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우

가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것

나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다. <개정 2009. 8. 6.>

제12조(업무위탁 등의 계약방법) 법 제15조에 따른 학교급식업무의 위탁에 관한 계약은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관

계 규정을 적용 또는 준용한다.

제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준) ①법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영평가기준은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리

2. 학생 식생활지도 및 영양상담

3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도

4. 급식예산의 편성 및 운용

5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항

제14조(출입·검사·수거 등 대상시설) 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 학교 안에 설치된 학교급식시설

2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설

제15조(관계공무원의 교육) 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질 향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.

제16조(급식연구학교 등의 지정·운영) 교육감은 학교급식의 교육효과 증진과 발전을 위하여 학교급식 연구학교 또는 시범학교를 지정·운영할 수 있다.

제17조(권한의 위임) 교육감은 법 제20조에 따라 법 제19조에 따른 출입·검사·수거 등, 법 제21조에 따른 행정처분 등의 요청 및 법 제25조에 따른 과태료 부과·징수권한을 조례로 정하는 바에 따라 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2010. 6. 29.>

제18조(과태료의 부과기준) 법 제25조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다. [전문개정 2011. 4. 5.]

부칙 <제32720호, 2022. 6. 28.>

제1조(시행일) 이 영은 2022년 6월 29일부터 시행한다.

제2조(학교급식 대상 사립유치원의 범위 확대에 따른 조리장 설비기준에 관한 특례) 이 영 시행 전에 설립되거나 이 영 시행 당시 「고등학교 이하 각급 학교 설립·운영 규정」 제15조제2항 본문에 따라 학교설립계획서를 제출한 사립유치원으로서 원아 수가 50명 이상 100명 미만인 사립유치원이 「유아교육법」 제17조제4항에 따른 급식 시설·설비기준에 맞게 조리실을 갖춘 경우에는 제7조제2항에 따른 조리장을 갖춘 것으로 본다.

## 학교급식법 시행규칙

[시행 2021. 6. 30.] [교육부령 제240호, 2021. 6. 30., 타법개정]

교육부(학생건강정책과) 044-203-6543

**제1조(목적)** 이 규칙은 「학교급식법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(학교급식의 개시보고 등)** ① 「학교급식법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제3조제1항에 따른 학교급식의 개시보고는 급식 개시 전 10일까지 별지 제1호서식의 학교급식 개시 보고서에 따라 하여야 한다.

②영 제3조제2항에 따른 변경보고는 변경 후 20일 이내에 그 내용을 보고하여야 한다.

③학교의 장은 매학년도말 현재의 급식현황을 2월 28일까지 별지 제2호서식의 급식실시현황에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 보고하고, 교육감은 이를 3월 20일까지 교육부장관에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

④교육부장관 또는 교육감은 제1항 내지 제3항의 보고를 받은 사항에 대하여 「초·중등교육법」 제30조의4에 따른 교육정보시스템에 입력하여 관리하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

**제3조(급식시설의 세부기준)** ①영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다.  
②제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.

**제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등)** ① 「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

②학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 품질을 우선적으로 고려하여야 하는 경우 식재료의 구매에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조에 따른 협상에 의한 계약체결방법을 활용할 수 있다.

**제5조(학교급식의 영양관리기준 등)** ①법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 별표 3과 같다.

②제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
2. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
3. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
4. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
5. 다양한 조리방법을 활용할 것

**제6조(학교급식의 위생·안전관리기준 등)** ①법 제12조제2항에 따른 학교급식의 위생·안전관리

기준은 별표 4와 같다.

②교육부장관은 제1항에 따른 기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

**제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항)** ①법 제16조제2항제2호에서 “그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항”이라 함은 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2013. 11. 22.>

1. 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개
2. 학교급식관련 서류의 비치 및 보관(보존연한은 3년)
  - 가. 급식인원, 식단, 영양 공급량 등이 기재된 학교급식일지
  - 나. 식재료 검수일지 및 거래명세표
- ② 법 제16조제3항에 따라 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2에 따라 알레르기 유발물질 표시 대상이 되는 식품을 사용하는 경우 다음 각 호의 방법으로 알리고 표시해야 한다. 다만, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유하고 있는 식품에 대해서는 다음 각 호의 방법에 따를 수 있다. <신설 2013. 11. 22., 2021. 1. 29.>
  1. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재할 것
  2. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시할 것

**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. <개정 2021. 1. 29.>

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음
2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상
- ②영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정유원을 요청할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23., 2013. 11. 22.>
- ③제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.
- ④법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

**제9조(수거 및 검사의뢰 등)** ①법 제19조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사
2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사
- ②제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 검체를 수거한 장소에서 봉합(封函)하고 관계공무원 및 피수거자의 날인이나 서명으로 봉인(封印)한 후 지체없이 특별시·광역시·도·특별자치

도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰하거나 자체적으로 검사를 실시한다. 다만, 제1항제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다. <개정 2013. 11. 22.>

③제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제5호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제6호서식의 수거검사처리대장에 그 내용을 기록하고 이를 비치하여야 한다.

**제10조(행정처분의 요청 등)** 법 제21조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 별지 제7호서식의 확인서 또는 제9조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

**제11조(규제의 재검토)** 교육부장관은 제3조 및 별표 1에 따른 급식시설의 세부기준에 대하여 2015년 1월 1일을 기준으로 2년마다(매 2년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[본조신설 2014. 12. 31.]

#### 부칙

<제240호, 2021. 6. 30.> (어려운 법령용어 정비를 위한 11개 법령의 일부개정에 관한 교육부령) 이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 1] <개정 2021. 1. 29.>

### 급식시설의 세부기준 (제3조 제1항 관련)

#### 1. 조리장

##### 가. 시설·설비

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

##### 나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스ટે이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기구의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.

- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.
  - 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
  - 4) 식기세척기는 세척, 행균 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
  - 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
  - 6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.
2. 식품보관실 등
- 가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
- 나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.
3. 급식관리실, 편의시설
- 가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
- 나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
- 다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.
4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.
5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

## 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) 「친환경농업 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·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 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 관련 법령에 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 조리하여 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 냉동수산물식품 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.

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

성 별	구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg RAE)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> ) (mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> ) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		
				평균 필요 량	관장 섭취 량	평균 필요 량	관장 섭취 량	평균 필요 량	관장 섭취 량	평균 필요 량	관장 섭취 량	평균 필요 량	관장 섭취 량	평균 필요 량	관장 섭취 량	
유 치 원 생		400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0	
남	초 등 학 생	1-3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4-6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
	중학생	840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7	
		고등학생	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7
여	초 등 학 생	1-3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4-6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
	중학생	670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4	
		고등학생	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7

비고: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

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

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항관련)

1. 시설관리
  - 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
  - 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
  - 다. 급식용수로 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℃(폐류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
  - 아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을



억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

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

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

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

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

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

6. 세척 및 소독 등

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

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

7. 안전관리

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

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

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

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

인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례[시행 2017.6.12.]

[인천광역시조례 제5816호, 2017.6.12., 제정]

**제1조(목적)** 이 조례는 인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 사항을 규정함으로써 학생과 학부모의 알권리를 보장하고 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교급식”이란 「학교급식법」 제2조제1호에 따른 급식을 말한다.
2. “정보공개”란 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 제2조제1호 및 같은 조 제2호에 따라 정보를 공시하거나 제공하는 것 등을 말한다.

**제3조(책무)** 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 학교급식 정보공개에 필요한 시책을 수립하고 추진하여야 한다.

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

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

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

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

1. 학교급식 예산편성 및 운용에 관한 사항
2. 학교급식 영양, 위생, 안전 등 급식운영관리에 관한 사항
3. 「학교급식법」 제13조에 따른 식생활 지도 관련 정보에 관한 사항
4. 학교급식의 식재료 품목별 계약 현황
5. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율
6. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2항에 따른 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 및 월간 식단표
7. 제6호의 식단표에 따라 제공되는 식단 사진
8. 제8조에 따른 학교급식 만족도 조사 결과
9. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
10. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

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

② 학교의 장은 학생과 학부모가 학교급식 게시판에 자유롭게 의견을 제출할 수 있도록 하여야 하고, 그 의견을 반영하도록 노력하여야 한다.

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

**제9조(시행규칙)** 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 <제5816호, 2017.6.12>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시교육청 학교급식소 수돗물 정수장치 설치 및 관리에 관한 조례 [시행 2020.12]

[인천광역시조례 제6290호, 2020.1.2., 제정]

**제1조(목적)** 이 조례는 수돗물 오염물질로부터 안전한 학교급식을 위해 학교 내 학교급식소 수돗물 정수장치의 설치 및 관리 등에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “수돗물 오염물질”이란 「수도법」 제26조제1항에 따른 물질을 말한다.
2. “학교”란 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원 및 「초·중등교육법」 제2조에 따른 학교를 말한다.
3. “학교급식”이란 제2조에 따른 학교에 재학중인 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
4. “정수장치”란 급식소 수도관의 유해 오염물질을 걸러내는 기능의 장치를 말한다.

**제3조(책무)** 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 수돗물 오염물질로부터 안전한 학교급식을 위해 급식소 내 정수장치를 설치하는 등 안전한 학교급식을 위해 노력하여야 한다.

**제4조(유지·관리)** ① 각급학교의 장(이하 “학교장”이라 한다)은 안전한 학교급식을 위해 학교급식소 내 수돗물 정수장치를 설치할 수 있다.

② 학교장은 제1항에 따라 설치된 학교급식소 수돗물 정수장치의 유지·관리를 위하여 담당자를 지정할 수 있고, 정기적인 점검을 실시한 후 적정 시기에 정수장치가 교체되도록 관리하여야 한다.

**제5조(지원)** 교육감은 각급 학교 내 학교급식소 정수장치 설치에 필요한 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

**제6조(업무협력)** 교육감은 이 조례의 시행에 필요한 사항에 관하여 지방자치단체 및 유관기관에 협력을 요청할 수 있다.

**제7조(시행규칙)** 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 <제6290호, 2020.1.2.>

이 조례는 공포한 날로부터 시행한다.

## 인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성물질검사 지원에 관한 조례

[시행 2014.5.26.] [인천광역시조례 제5373호, 2014.5.26., 제정]

**제1조(목적)** 이 조례는 식재료의 방사성물질에 대한 검사를 지원함으로써 방사성물질로부터 안전한 공공급식을 실현하여 영유아, 청소년 및 시민의 건강을 보호하는데 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “방사성물질”이란 「원자력안전법」 제2조제5호에 따른 물질을 말한다.
2. “공공급식”이란 다음 각 목에 해당하는 시설 및 기관에서 실시하는 급식을 말한다.
  - 가. 「학교급식법」 제4조에 따른 학교
  - 나. 「유아교육법」 제7조에 따른 유치원
  - 다. 「영유아보육법」 제10조에 따른 어린이집
  - 라. 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설
  - 마. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관
3. “급식시설”이란 공공급식을 실시하는 시설을 말한다.
4. “급식업체”란 공공급식 시설에 식재료를 공급(유통을 포함한다. 이하 같다)하는 자를 말한다.

**제3조(방사능 안전 사회적 인식 제고)** 인천광역시장(이하 “시장”이라 한다)은 방사성물질의 인체 안전성에 대한 사회적 인식을 제고하기 위하여 방사능이 인체에 미치는 영향 및 방사능 안전에 관하여 영유아, 아동, 청소년 및 시민들에게 교육, 홍보, 강의 및 체험프로그램 등 필요한 사업을 하여야 한다.

**제4조(계획의 수립·시행)** ① 시장은 공공급식 식재료 등에 대한 방사성물질 안전검사를 지원하기 위하여 공공급식 방사성물질 안전검사 지원계획(이하 “지원계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.

1. 검사용 고순도 게르마늄 측정기 등 검사장비 및 검사인력 확보에 관한 사항
  2. 안전검사 지원방법과 절차에 관한 사항
  3. 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다) 및 군수·구청장 그 밖의 공공급식 시설 및 기관의 장과의 협조·지원에 관한 사항
  4. 방사성물질에 대한 식품안전 교육 및 홍보에 대한 사항
  5. 그 밖에 시장이 안전검사 지원을 위하여 필요하다고 인정하는 사항
- ② 시장은 지원계획을 수립할 때에는 미리 교육감과 군수·구청장 그 밖의 공공급식시설 및 기관의 장과 지원에 필요한 경비분담 비율 및 역할 등에 대하여 협의하여야

한다.

**제5조(방사성물질 검사지원 요청)** ① 공공급식 식재료 등에 대한 방사성물질 안전검사가 필요한 때에는 교육감, 그 밖의 공공급식 시설 및 기관의 장, 또는 시민 20명 이상의 연서로 시장에게 검사지원을 요청할 수 있다.

② 시장은 제1항에 따른 지원 요청이 있을 때에는 검사에 필요한 장비와 인력 그 밖에 예산의 범위에서 검사경비 등을 지원할 수 있다. ③ 제1항에 따른 검사를 실시한 검사기관은 검사결과를 의뢰자가 요청하는 방법으로 알리고 인터넷 홈페이지에 게시하여야 한다.

**제6조(위원회의 설치 및 기능)** ① 시장은 공공급식에서 방사성물질로부터 안전한 식재료 공급을 위한 다음 각 호의 내용을 자문하기 위해 인천광역시 공공급식 방사성물질 검사지원위원회(이하 “위원회”라 한다)를 둔다. 1. 지원계획의 수립에 관한 사항

2. 검사지원 경비에 관한 사항
3. 검사지원 대상시설 및 기관의 결정에 관한 사항
4. 품목별, 원산지별 우선검사 순위에 관한 사항
5. 방사성물질의 인체 안전성에 대한 사회적 인식제고를 위해 필요한 사업에 관한 사항
6. 그 밖에 시장이 검사지원을 위하여 필요하다고 인정하여 회의에 부치는 사항

② 시장은 「인천광역시 식품안전 기본 조례」에 따른 인천광역시식품안전대책위원회로 하여금 그 기능을 대행하게 할 수 있다.

**제7조(위원회 구성)** ① 위원회는 위원장과 부위원장 각 1명을 포함한 15명 이내의 위원으로 구성한다. 다만, 위촉직 위원은 특정 성(性)이 위촉직 위원 총수의 10분의 6을 넘지 않도록 하여야 한다.

② 위원회 위원은 당연직 위원과 위촉직 위원으로 구분하며, 당연직 위원은 행정부시장, 식품위생정책 관련업무 담당국장, 인천광역시 보건환경연구원장, 교육청 학교급식 관련업무 담당국장으로 하고, 위촉직 위원은 다음 각 호의 사람 중에서 시장이 위촉한다.

1. 대학에서 방사선과 관련된 학과의 부교수 이상에 재직하거나 재직하였던 사람
2. 공공급식시설이나 기관의 장
3. 학교 영양교사단체에서 추천한 사람
4. 학교급식시민단체에서 추천한 사람
5. 인천광역시의회 의원

6. 그 밖에 방사성물질 관련 지식과 경험이 풍부한 사람
- ③ 위원장은 행정부시장이 되고 부위원장은 위촉직 위원 중에서 호선한다.
- ④ 위원의 임기는 2년으로 하고 한 차례에 한정하여 연임할 수 있다. 다만, 공무원인 위원의 임기는 해당 직위에 재직하는 기간으로 한다.
- 제8조(위원장의 직무 등)** ① 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 총괄한다.
- ② 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 부위원장이 그 직무를 대행한다.
- 제9조(회의)** ① 위원장은 위원회의 회의를 소집하고 그 의장이 된다.
- ② 위원회는 시장 또는 위원 5인 이상의 요청이 있거나 위원장이 필요하다고 인정하는 경우에 소집한다.
- ③ 위원회는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.
- ④ 이 조례에서 규정한 것 외에 위원회의 운영에 필요한 사항은 위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.
- 제10조(간사)** 위원회의 사무를 처리하기 위하여 간사 1명을 두되, 간사는 식품위생정책 관련업무 담당과장으로 한다.
- 제11조(수당 등)** 위원회에 참석한 위원에게는 「인천광역시 위원회 실비 변상 조례」에 따라 예산의 범위에서 수당 등을 지급할 수 있다. 다만, 공무원이 그 소관업무와 직접 관련하여 출석하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 제12조(안전급식을 위한 지원)** 시장은 방사성물질로부터 안전한 식재료를 공급하는데 필요한 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.
- 제13조(시행규칙)** 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 <제5373호, 2014.5.26>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

## 인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질

### 식재료 사용제한에 관한 조례

[시행 2019. 7. 15.] [인천광역시조례 제6202호, 2019. 7. 15., 전부개정]

**제1조(목적)** 이 조례는 인천광역시에서 실시하는 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하도록 하는데 필요한 사항을 규정함으로써 학생들의 건강과 안전을 지키는데 이바지함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “유해물질”이란 방사능, 농약, 중금속 등 인체에 악영향을 미치는 모든 물질을 말한다.
2. “학교”란 「유아교육법」 제2조제2호와 「초·중등교육법」 제2조에 따른 각 학교를 말한다.
3. “유전자변형식품”이란 「유전자변형식품등의 표시기준」 제2조제1호 각 목의 것으로, 유전자변형농축수산물을 원재료로 하거나 또는 이용하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 말한다.

**제3조(교육감의 책무)** ① 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 학교급식의 품질 향상과 안전한 식재료를 사용하도록 노력하여야 한다.

② 교육감은 유전자변형식품, 방사능에 오염되었을 가능성이 있는 후쿠시마, 이바라키, 군마, 미야기, 이와테, 도치기, 지바, 아오모리 등에서 생산된 농축수산물과 그 농축수산물을 제조·가공한 식품 또는 식품 첨가물이 학교급식에 공급되지 않도록 하여야 한다.

③ 교육감은 학교급식에 따라 안전한 식재료를 공급하기 위하여 전통장류 및 지역 우수농산물을 우선 사용하도록 권장할 수 있다.

④ 교육감은 유전자변형식품과 방사능 등 유해물질 식재료 사용을 억제하기 위하여 필요한 경우 인천광역시장에게 협조를 요청할 수 있다.

**제4조(계획수립)** 교육감은 유해물질에 오염된 식품으로부터 안전한 식재료를 공급하기 위한 중장기 계획을 수립하여야 한다.

**제5조(유해물질 검사)** ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 유전자변형식품 및 방사능 등 유해물질 검사가 이루어질 수 있도록 노력하여야 한다.

② 교육감은 제1항의 검사를 위하여 필요한 장비와 시설을 갖추거나 전문검사기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조(유해물질 검사결과 조치) ① 교육감은 유해물질 검사결과가 통보되면 유전자변형 식품과 방사능에 오염된 식품 등 유해물질 검출가능성이 있는 식재료에 관한 정보를 전체 급식학교에 제공하여야 한다.

② 학교의 장은 교육감이 통보한 유해물질 검사결과를 근거로 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 유해물질이 포함된 식재료의 사용을 제한할 수 있다.

제7조(정보공개) 교육감은 유해물질 검사결과와 정부허용기준을 교육청 홈페이지를 통해 공개하여야 한다. 다만, 「공공기관 정보공개에 관한 법률」 제9조에 따른 비공개 대상 정보에 해당하는 경우는 공개하지 아니할 수 있다.

제8조(업무협력) 교육감은 이 조례의 시행에 필요한 사항에 관하여 관계기관에 협력을 요청할 수 있다.

제9조(교육 및 연수) 교육감은 영양교사와 영양사, 조리사의 교육 및 연수과정에 유전자 변형식품과 방사능 등 유해물질 식재료와 관련된 내용을 교육할 수 있다.

부칙 <제6202호, 2019.7.15>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

## 인천광역시 친환경무상급식 지원에 관한 조례

[시행 2022. 12. 30.] [인천광역시조례 제6920호, 2022. 12. 30., 일부개정]

### 제1장 총칙

제1조(목적) 이 조례는 「학교급식법」, 「영유아보육법」, 「유아교육법」 및 같은 법 시행령과 「식생활교육지원법」에 따라 인천광역시에 있는 학교 등에 친환경무상급식에 필요한 급식경비를 지원함으로써 성장기 영유아와 학생들의 건전한 심신발달과 올바른 식생활 습관의 형성을 도모하고, 지역의 식량자급율과 친환경 농·축·수산물의 생산을 활성화하며 지속 가능한 지역사회발전에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “친환경무상급식”이란 제1조의 목적을 실현하기 위하여 제4조의 지원 대상에게 친환경 급식에 필요한 경비 전부를 국가나 지방자치단체가 부담하는 것을 말한다.
2. “학교급식프로그램”이란 제1조의 목적 달성을 위하여 식생활교육과 농촌체험교육 등 다양한 방법으로 시행하는 친환경무상급식과 연계된 교육프로그램을 말한다.
3. “급식경비”란 친환경무상급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설, 설비비 등에 필요한 모든 경비를 말한다.
4. “식품비”란 친환경무상급식을 목적으로 사용되는 주식, 부식, 간식 등을 조리·가공·제조하는 데 사용되는 식재료와 그 가공품의 구입비를 말한다.
5. “친환경농산물수급체계”란 농업인 또는 생산자 단체와의 사전계약 등의 방식으로 재배한 「친환경농업육성법」 제17조에 따른 친환경인증 농산물 및 수산물과 이 원료로 생산한 가공품의 수급체계를 말한다.
6. “식재료”란 친환경무상급식을 목적으로 조리·가공하는데 사용되는 음식의 원재료로서 유전자변형이 되지 아니하고 「식품위생법」에 따른 안전한 농·축·수산물과 이 원료로 제조·가공된 식품으로 이력 추적이 가능하여 유통경로가 투명한 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것을 말한다.

가. 「친환경농업육성법」에 따른 친환경 인증 농산물

나. 「농산물품질관리법」에 따른 농산물우수관리(GAP)인증 농산물

다. 「축산법」 및 「축산물가공처리법」에 따른 무항생제 이상의 축산물로서 「축산물 위생관리법」에 따른 위해요소 중점 관리기준 적용 작업장에서 처리된 축산물

- 라. 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 품질인증을 받은 수산물  
 마. 「식품산업진흥법」 제22조제1항에 따라 전통식품 품질인증을 받은 식품  
 바. 해당 지방자치단체의 장이 인증한 우수 농·특산물  
 사. 그 밖에 급식지원센터가 인정한 식재료
7. “급식지원센터”란 친환경무상급식 정책과 교육을 지원하며, 급식에 사용되는 안전하고 신선한 식재료를 효율적으로 생산·공급·지원하기 위한 민·관협력 운영체계를 말한다.

## 제2장 친환경무상급식 지원

제3조(지원계획 수립 및 시행) ① 인천광역시(이하 “시장”이라 한다)은 친환경무상급식 지원을 위하여 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회의 심의를 거쳐 다음 각 호의 사항을 포함하는 인천광역시 학교급식 등 지원계획(이하 “지원계획”이라 한다)을 매년 수립·시행하여야 한다.

1. 친환경무상급식 지원의 중장기계획 수립과 예산지원에 관한 사항
  2. 안전한 친환경농산물수급체계 구축 및 지원방안에 관한 사항
  3. 학교급식프로그램 운영 및 비용 지원에 관한 사항
  4. 지역의 식량자급율과 친환경·유기농 생산율을 높이기 위한 계획생산, 계약재배와 수급에 관한 사항
  5. 인천광역시 급식지원센터(이하 “급식지원센터”라 한다) 운영의 지도·감독에 관한 사항
  6. 급식지원센터 시설 등 지원방안에 관한 사항
  7. 친환경무상급식지원을 위한 학부모와 시민의 참여에 관한 사항
  8. 방학 및 휴일 중 저소득층 학생을 위한 친환경무상급식지원에 관한 사항
  9. 전년도 지원계획의 시행에 따른 성과 평가에 관한 사항
  10. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사항
- ② 시장은 지원계획을 매년 7월말까지 수립하여야 하고, 지원계획에 따른 필요경비를 다음연도 예산에 우선 반영하여야 한다.
- ③ 시장은 지원계획을 수립하기 전에 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다) 및 군수·구청장과 재정분담 비율 등을 협의하여야 한다.
- ④ 시장은 지원계획을 수립한 때에는 즉시 교육감에게 알리고, 인천광역시의회(이하 “시의회”라 한다)에 제출하여야 한다.

제4조(지원대상) ① 친환경무상급식 지원대상은 인천광역시(이하 “시”라 한다)에 있는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 교육기관 또는 시설(이하 “학교등”이라 한다)로 한다.

1. 「학교급식법」 제4조에 따른 급식대상 학교
  2. 「유아교육법」 제7조에 따른 유치원
  3. 「영유아보육법」 제10조에 따른 보육시설
  4. 그 밖에 시장 및 교육감이 필요하다고 인정하는 시설
- ② 제1항의 급식지원 대상 중 의무교육기관을 우선적으로 지원한다.

제5조(지원방법) ① 시장은 지원계획 시행을 위하여 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회에서 심의한 급식경비를 군수·구청장에게 현금이나 현물로 지원한다. 다만, 현물의 경우에는 급식지원센터를 통하여 지원대상자에게 지원한다.

- ② 시장은 인천지역 생산 친환경식재료, 인천지역 생산 우수식재료, 인근지역 친환경식재료, 인근지역 우수식재료 순으로 식재료를 공급하도록 한다.
- ③ 급식경비, 식재료의 품목 및 공급방식 결정, 지원범위 및 금액산정, 급식지원센터운영 등에 관한 기준과 방법 등은 규칙으로 정한다.

제6조(지원신청) ① 시장에게 급식경비를 지원받고자 하는 학교 등 교육기관 및 시설의 장(이하 “학교장등”이라 한다)은 급식경비 지원신청서를 군수·구청장을 통해 시장에게 제출하여야 한다.

- ② 군수·구청장은 제1항에 따른 신청서를 시장에게 제출하고, 시장은 이를 종합하여 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회에 제출하여야 한다.
- ③ 급식경비 지원신청의 시기, 절차, 서식, 공고방법 등은 규칙으로 정한다.

제7조(지원대상자의 의무) ① 지원금이나 지원현물을 지급받은 학교장등은 급식지원센터를 통하여 식재료를 구입하여야 하며, 그 지원목적에 맞게 사용하여야 한다. 다만, 학교장등은 학교운영위원회의 심의나 자문을 받아 선택할 수 있다.

- ② 급식경비를 지원받은 학교장등은 지원금이나 지원현물의 사용내역을 군수·구청장에게 제출하여야 한다.
- ③ 군수·구청장은 제2항에 따른 지원금이나 지원현물의 사용내역을 매년 시장에게 제출하여야 한다.
- ④ 지원대상 학교장등은 시장, 군수·구청장 또는 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회가 요구하는 친환경무상급식 관련 모든 사항에 대하여 성실히 응해야 한다.

제8조(지도·감독 등) ① 시장, 군수·구청장은 급식경비를 지원 목적에 따라 사용하였는지 여부를 확인하고 지도·감독하여야 한다.

② 시장, 군수·구청장은 제1항의 지도·감독을 위하여 필요한 경우에는 학교장등에게 급식경비 지원금의 집행에 관하여 보고하도록 할 수 있다.

③ 시장은 급식경비를 지원받은 학교장등이 제7조의 의무를 게을리 하거나 지원목적에 위반하여 사용한 경우에는 지원금 및 지원현물의 지급결정을 변경하거나 취소할 수 있고, 이미 지급한 지원금이나 지원현물을 회수할 수 있다.

④ 시장은 시 홈페이지 등을 통하여 학교급식지원에 관한 사항을 투명하게 공개하여야 한다.

### 제3장 친환경무상급식지원심의위원회

제9조(설치·운영) 시장은 친환경무상급식에 관한 사항을 심의하기 위하여 시장 소속으로 친환경무상급식지원심의위원회(이하 “심의위원회”라 한다)를 설치·운영한다

제10조(기능) 심의위원회는 친환경무상급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의·의결한다.

1. 지원계획의 수립 및 시행
2. 지원대상과 지원규모 및 식재료 품목 내역
3. 급식의 품질 및 영양 개선과 식생활 습관 개선사업의 지원
4. 학교급식프로그램의 개발 및 지원
5. 급식지원센터의 설치·운영 및 지원과 그 부대시설 설치·운영
6. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사항

제11조(구성) ① 심의위원회는 위원장과 부위원장 각 1명을 포함하여 20명 이내의 위원으로 구성한다.

② 위원장은 행정부시장이 되며, 부위원장은 위원 중에서 호선한다.

③ 심의위원회의 위원은 당연직위원과 위촉직위원으로 구분하며, 당연직위원은 시 행정부시장과 급식업무 담당국장 또는 본부장, 시 교육청 급식업무 담당국장이 되고, 위촉직 위원은 다음 각 호의 사람 중에서 위원장이 위촉한다.

1. 시의회가 추천하는 시의원
2. 시의 군수·구청장 협의회가 추천하는 사람
3. 인천학교영양(교)사회가 추천하는 사람
4. 학부모단체가 추천하는 사람
5. 교원단체가 추천하는 교장 및 교사

6. 친환경농업 생산자 단체 및 농어업인 단체가 추천하는 사람

7. 급식관련 시민단체가 추천하는 사람

8. 식생활교육관련 시민단체가 추천하는 사람

9. 친환경무상급식관련 전문가

10. 급식지원센터의 장

11. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사람

④ 심의위원회는 필요에 따라 분과위원회를 둘 수 있다.

제12조(위원의 임기) 위촉직 위원의 임기는 2년으로 하되, 한 차례만 연임할 수 있으며, 당연직 위원의 임기는 그 직위의 재임기간으로 한다. 다만, 위원의 위촉 해제에 따라 새로 위촉된 위원의 임기는 전임자의 남은 기간으로 한다.

제13조(위원장의 직무) ① 위원장은 심의위원회를 대표하고, 그 심의위원회의 업무를 총괄한다.

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

제14조(회의) ① 심의위원회의 정기회의는 매년 전반기, 하반기 각 1회 소집하고, 필요할 경우에는 임시회의를 소집할 수 있다.

② 심의위원회의 회의는 시장 또는 위원장이 필요하다고 인정하거나 재적위원 3분의 1 이상의 요구가 있으면 위원장이 소집한다.

③ 심의위원회는 재적위원 과반수의 출석으로 개최하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④ 위원장이 회의를 소집하고자 할 때에는 회의일시, 장소, 안건을 첨부하여 회의 7일 전까지 각 위원에게 문서로 알려야 한다.<개정 2022.12.30.>

제15조(간사 및 서기) ① 위원장의 명을 받아 심의위원회의 사무를 처리하기 위하여 소관 업무에 따라 간사 및 서기를 각 3명씩 둔다.

② 간사는 시 교육지원담당관, 농축산유통과장, 수산과장이 되며, 다음 각 호의 구분에 따라 심의위원회의 사무를 분장하고, 서기는 교육지원담당 사무관, 농축산유통담당 사무관, 수산담당 사무관이 되며 각각 간사를 보조한다.

1. 교육지원담당관 간사 : 친환경무상급식의 예산확보 및 집행과 회의자료 작성에 관한 사무의 총괄

2. 농축산유통과장 간사 : 친환경무상급식 등에 필요한 친환경 농·축산물의 생산·유

통·공급 등에 관한 계획과 집행에 관한 사무

3. 수산과장 간사 : 친환경무상급식 등에 필요한 친환경 수산물의 생산·유통·공급 등에 관한 계획과 집행에 관한 사무

제16조(실비변상) 심의위원회 회의에 출석한 위원에게 「인천광역시 위원회 수당 및 여비 지급 조례」에 따라 예산의 범위에서 수당 등의 실비를 지급할 수 있다. 다만, 공무원인 위원이 그 소관업무와 직접 관련하여 출석한 경우에는 그러하지 아니한다.[조례 제5598호 부칙 제2조에 의한 개정, 2015-12-28]

#### 제4장 급식지원센터

제17조(급식지원센터의 설치 및 운영) ① 시장은 다음 각 호의 업무를 수행하기 위하여 급식지원센터를 설치·운영한다.

1. 친환경무상급식 실태조사 및 지원계획의 실행계획 수립
2. 친환경 식재료 등의 생산자 및 학교 등에 대한 지원 및 범위 선정
3. 생산지역 지방자치단체와의 협약에 따른 친환경농산물 생산계획 조정 및 품목 선정
4. 친환경 농산물 등 식재료의 유통 및 공급 관리
5. 시교육청과 연계한 식생활지도 교육 및 홍보 지원
6. 전년도 지원계획의 추진 실적 분석 및 성과 평가
7. 관련 지방자치단체 및 교육청, 학교 등과의 업무 협의
8. 그 밖에 친환경 무상급식 지원에 관한 사항

② 시장은 급식지원센터를 운영함에 있어 친환경식자재 등의 가공시설, 가공공장, 물류창고 및 차량기지, 교육시설, 연구소 등 부대시설이 필요할 경우에는 심의위원회의 심의를 거쳐 설치·운영하거나 업무와 시설의 일부를 비영리법인 또는 민간단체에 위탁할 수 있다.

③ 군구별로 설치되는 급식지원센터는 권역별로 운영할 수 있다.

④ 급식지원센터는 운영현황을 심의위원회를 거쳐 시장 및 교육감에게 보고하여야 한다.

⑤ 시장은 급식지원센터의 운영 전반에 대한 관리·감독을 하여야 한다.

제18조(급식지원센터의 구성) ① 급식지원센터의 장은 시장이 임명 또는 위촉한다.

② 급식지원센터의 운영을 위하여 급식지원센터운영위원회(이하 “운영위원회”라 한다)와 집행부서를 둔다.

③ 운영위원회는 급식지원센터의 장을 포함하여 15명 이내의 운영위원으로 구성하되

다음 각 호의 사람 중에서 시장이 임명 또는 위촉한다.

1. 시 관계공무원
2. 시 교육청 관계공무원
3. 시의회 추천의원
4. 군·구 급식지원센터 협의회에서 추천하는 사람
5. 인천영양(교)사회가 추천하는 사람
6. 친환경농업인단체가 추천하는 사람
7. 급식관련 시민단체가 추천하는 사람
8. 식생활교육관련 시민단체가 추천하는 사람
9. 급식관련 전문가
10. 학부모 단체가 추천하는 사람
11. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사람

④ 급식지원센터의 장은 운영위원회의 장이 되며 급식지원센터를 총괄한다.

⑤ 운영위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 운영위원회의 의결을 거쳐 시장이 정한다.

제19조(공무원의 파견) 급식지원센터의 장은 센터의 운영과 관리의 적정을 기하기 위하여 필요한 경우에는 시장에게 공무원 파견을 요청할 수 있다.

제20조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

#### 부칙

제1조(시행일) 이 조례는 2012년 1월 1일부터 시행한다. 다만, 제17조와 제18조는 용역결과 검토 후 2012년 7월 1일부터 시행한다.

제2조(다른 조례의 폐지) 인천광역시 학교급식지원조례는 폐지한다.

제3조(경과조치) 이 조례 시행당시 종전의 인천광역시 학교급식지원조례에 따라 결정 집행된 급식지원 사업은 이 조례에 의하여 결정 집행된 것으로 본다.

부칙 <제6920호, 2022.12.30.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.



## 기타 유치원(학교)급식 관련 법규

식품	시설관리/계약
1. 낙농진흥법 2. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 3. 농수산물 품질관리법 4. 농업·농촌 및 식품산업 기본법 5. 식품위생법 6. 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 7. 식품안전기본법 8. 축산법 9. 축산물위생관리법 10. 양곡관리법 11. 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률	1. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 2. 도시가스사업법 3. 산업안전보건법 4. 승강기시설 안전관리법 5. 액화석유가스의 안전관리 및 사업법 6. 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 7. 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률
운영	기타
1. 초·중등교육법 2. 유아교육법 3. 국민영양관리법 4. 인천광역시립학교 운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례	1. 근로기준법 2. 폐기물 관리법 3. 어린이 식생활안전관리 특별법

## 주요 변경 사항

## 2024년도 기본방향 주요 변경사항

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
I. 유치원급식 운영의 내실화	(p.9) 2. 유치원급식 인력관리 가. 유치원급식 전문 인력 배치 <b>&lt;추가&gt;</b>	(p.8) 2. 유치원급식 인력관리 가. 유치원급식 전문 인력 배치 3) ※ 단, 영양(교)사 미배치 유치원의 경우 급식담당 교직원을 지정 하여 식재료 검수, 검식, 위생 관리 등 급식운영 전반에 참여 하여 급식운영의 투명성 확보	<추 가> 소규모 유치원 급식운영의 안정화
	(p.10) 나. 조리종사자 '대체인력풀' 계획 수립 및 예산편성 <b>&lt;추가&gt;</b>	(p.9) 나. 조리종사자 '대체인력풀' 계획 수립 및 예산편성 3) 대체인력을 활용할 경우 건강 문진 동의서를 작성·확인하고 비치	<추 가> 조리인력 위생안전 확보
	(p.10) 3. 유치원급식 운영관리 나. 유치원급식 운영원칙 1) 유치원운영위원회의 급식 관련 심의(자문) 사항 <b>&lt;추가&gt;</b>	(p.10) 3.유치원급식 운영관리 나. 유치원급식 운영원칙 1) 유치원운영위원회의 급식 관련 심의(자문) 사항 - 방사능 등 유해 물질 식재료 사용 제한 여부 심의 - 급식 중단 시 대처방안 등(적정한 영양량 확보와 학생 불만족 및 학부모의 우려가 최소화되도록 대체급식 제공 방안 마련) ※ 사립유치원의 경우, 유치원급식 운영계획에 내용이 모두 포함된 경우, 운영 계획으로 심의(자문) 가능	<추 가> 급식운영의 투명성 확보
	(p.12) 5. 유치원급식 수요자 참여 확대 가. 유치원 급식소위원회 구성 및 운영 <b>&lt;추가&gt;</b>	(p.11) 5. 유치원급식 수요자 참여 확대 가. 유치원 급식소위원회 구성 및 운영 4) 학부모 수, 운영 규모 등을 감안 하여 「유치원운영위원회」에서 「급식소위원회」 병행 가능	<추 가> 급식소위원 회의 효율적 운영

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
I. 유치원급식 운영의 내실화	(p.12) 6. 열린 유치원급식 운영 가. 쌍방향 급식게시판 설치 및 운영 2) <b>학부모의 의견수렴을 통해 개선 방법을 강구하여 급식운영에 반영</b> 나. 유치원 급식게시판 운영 <b>&lt;추가&gt;</b>	(p.12) 6. 열린 유치원급식 운영 나. 유치원 급식게시판 운영 4) 유아 또는 학부모를 대상으로 급식 관련 설문조사를 연 1회 (상반기) 이상 실시하여 학부모 의견 수렴을 통해 개선 방안을 강구하여 급식 운영에 반영 ⇒ 조사결과 및 분석자료 홈페이지 공개	<추 가> 유치원 급식의 쌍방향 소통 확보
II. 유치원급식 위생·안전 관 리 강화	(p.18) 2. 유치원급식 개인위생 관리 가. 작업자 건강 확인 <b>※ &lt;추가&gt;</b> <b>※ &lt;추가&gt;</b>	(p.19) 2. 유치원급식 개인위생 관리 가. 작업자 건강 확인 <b>※ 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간*</b> 만료일 전·후 30일** 이내 받을 수 있도록 변경 (‘24.1.8. 시행, 시행 이후 건강진단을 받은 경우 부터 적용) * 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강 진단 유효기간이 만료되는 날의 다음날 부터 6개월을 가산하여 산정 <「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항(‘24.1.8.시행)> - 검사 항목 변경: 전염성 피부질환(한 센병 등 세균성 피부질환) 삭제 파라티푸스 추가 - 검사기간: ‘유효기간 만료일 전후 30일 이내 검사’로 변경 - 수수료: ‘지방자치단체 별 수수료 책정’으로 변경 ※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식 지원 인 력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것 으로 식품의약품안전처 유권해석 안내 (학생건강정책과-4704, ‘23.7.19.)	<추 가> 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정 사항 적용
	(p.24) 5. 유치원급식 환경관리	(p.25) 5. 유치원급식 환경관리	<추 가> 정수장치

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
	가. 조리용수 및 음용수 관리 4) <추가>	가. 조리용수 및 음용수 관리 4) - 정수장치에 대한 정기점검을 실시한 후 적정 시기에 정수장치(필터 등) 교체 · 필터의 오염상태가 심한 경우, 권장 교체 주기보다 자주 교체하여 이물질 혼입 방지 - 필터식 정수장치의 경우 필터 교체 시 관리 철저 · 학교에서 직접 교체할 경우 정확한 교체 방법 숙지 후 교체 실시 · 학교 자체관리가 어렵다고 판단되는 경우 전문업체에 위탁관리 권장 - 부식억제식 정수장치의 경우 관리(청소)주기를 준수하여 설치업체를 통한 관리 실시	위생안전 확보
Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활지도 강화	(p.33) 2. 식단 계획 및 관리 <del>다. 유아의 식품군별 급식 제공 횟수 분량</del> <del>라. 주의해야 할 식재료와 음식</del> <변경> 다. 식단 관리 주의사항	(p.36) 2. 식단 계획 및 관리 다. 식단 관리 주의사항 1) 여름철 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료는 사용 자제 2) 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리로 조리된 음식은 유아들의 씹는 능력이나 소화성을 고려할 때 음식으로 제공하기에 부적절함 3) 향신료는 되도록 적게 사용하여 맛이 자극적이지 않도록 하며 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용을 제한 4) 식단작성 시 배제되는 식재료 - 가열조리 되지 않은 동물성 식품이 들어간 모든 음식 (예: 굴무생채, 회덮밥, 젓갈 비빔밥 등) - 자연독을 함유한 식재료로 만든 음식(예: 원추리나물 등)	<변경> 학교급식법 적용에 따른 영양관리 기준 적용

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
		- 생산과정에서 미생물 오염과 증식이 많은 식품을 넣은 음식 (예: 새싹 비빔밥, 생해조류 무침 등)	
Ⅲ. 유치원급식 영양관리 및 식생활지도 강화	(p.35) 3. 저염 식단 관리 나. 저염 식단 제공 방법 1) 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기 2) <del>식단 메뉴 변경을 통해서 나트륨을 줄이는 방법을 강구</del>	(p.38) 3. 저염 식단 관리 나. 저염 식단 제공 방법 1) 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기 2) 학교급식 나트륨 저감화 실천 - 나트륨 함량이 높은 식품 섭취 제한을 위한 영양교육 및 학부모 교육·홍보 - 저염식단 제공 및 '염도계' 활용 등으로 나트륨 저감화 실천 - 성장기 학생들의 건강증진을 위해 당, 나트륨이 과다 포함된 식품 제공 지양, 특히 완제품 사용 시 무당·저당 식품 적극 사용 권장	<변경> [교육부 학생건강증진 분야 주요업무 추진방향에 따른 나트륨 저감화 정책으로 변경
Ⅳ. 유치원급식 식재료 구매 관리	(p.42) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 가. 식재료 품질기준 준수 2) 식재료의 원산지 등 구체적인 품질 기준에 대하여 유치원 운영위원회의 심의(자문) 의무 <del>농수축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교의 장이 결정</del> <del>* 농산물: 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확년도 1년 이내 등</del> <del>수산물: 원산지 표시 수산물 등</del> <del>축산물: 원산지 표시 축산물, HACCP인증 제품 등</del> <del>(의무) 한우 및 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상</del> <del>(권장) 닭고기 1등급 이상, 계란 2등급 이상, 오리 1등급 이상</del> <del>* 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 등 관련 법령에 적합하며, 위와 상당하는 품질을 갖춘 것</del>	(p.45) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 가. 식재료 품질기준 준수 2) 식재료의 원산지 등 구체적인 품질 기준에 대하여 유치원운영위원회의 심의(자문) 의무 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">* 농산물: 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확년도 1년 이내 등 수산물: 원산지 표시 수산물 등 축산물: 원산지 표시 축산물, HACCP인증 제품 등 · 한우 및 육우 3등급 이상 · 돼지고기 2등급 이상 · 닭고기 1등급 이상, · 계란 2등급 이상, · 오리 1등급 이상(권장) · 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 등 관련 법령에 적합하며, 위와 상당하는 품질을 갖춘 것</div>	<변경> 급식 담당자의 이해를 돕기 위해 주요내용 정리하여 재 안내

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고												
IV. 유치원급식 식재료 구매 관리	<p>(p43)</p> <p>1. 안전하고 우수한 식재료 사용</p> <p>나. 식재료 원산지 표시제 준수</p> <p>1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(15개)</p> <table><tr><th>품 목</th><th>표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농 축 산 물</td><td><b>축산물</b>(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기&lt;유산양 포함&gt; 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b>(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b>, 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b>(콩가공품 포함)</td></tr><tr><td>수 산 물</td><td><b>수산물</b>(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태&lt;황태, 북어 등 건조한 것은 제외&gt;, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table>	품 목	표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농 축 산 물	<b>축산물</b> (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b> (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b> , 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b> (콩가공품 포함)	수 산 물	<b>수산물</b> (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	<p>(p46)</p> <p>1. 안전하고 우수한 식재료 사용</p> <p>나. 식재료 원산지 표시제 준수</p> <p>1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)</p> <table><tr><th>품 목</th><th>표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농 축 산 물</td><td><b>축산물</b>(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기&lt;유산양 포함&gt; 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b>(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b>, 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b>(콩가공품 포함)</td></tr><tr><td>수 산 물</td><td><b>수산물</b>(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태&lt;황태, 북어 등 건조한 것은 제외&gt;, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, <b>가리비</b>, <b>우렁챙이</b>, <b>전복</b>, <b>방어</b>, <b>부세</b>) 및 그 가공품</td></tr></table>	품 목	표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농 축 산 물	<b>축산물</b> (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b> (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b> , 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b> (콩가공품 포함)	수 산 물	<b>수산물</b> (넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, <b>가리비</b> , <b>우렁챙이</b> , <b>전복</b> , <b>방어</b> , <b>부세</b> ) 및 그 가공품	<변경> 식재료 원산지 표시 대상 품목 변경 안내
품 목	표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)														
농 축 산 물	<b>축산물</b> (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b> (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b> , 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b> (콩가공품 포함)														
수 산 물	<b>수산물</b> (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														
품 목	표시대상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)														
농 축 산 물	<b>축산물</b> (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찰쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 <b>배추</b> (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 <b>고춧가루</b> , 두부류(가공두부, 유바 제외)-공비지-공국수에 사용하는 <b>콩</b> (콩가공품 포함)														
수 산 물	<b>수산물</b> (넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, <b>가리비</b> , <b>우렁챙이</b> , <b>전복</b> , <b>방어</b> , <b>부세</b> ) 및 그 가공품														
V. 친환경 무상급식 지원계획	<p>(p50)</p> <p>1. <b>2023학년도</b> 친환경 무상급식지원 계획</p> <p>가. 지원대상: 공사립 유치원 전체 원아</p> <p>나. 지원기간: '23. 1. 1. ~ '23. 12. 31.(학기 중)</p> <p>다. 지원일수: 공립 192일 / 사립 219일 (학기 중 정규 수업 일의 실제 급식 운영일)</p> <p>라. 지원단가: 급식 인원에 따라 구간별 단가 적용</p> <p>마. 재원분담: 교육청 43%, 시 34% 군·구 23% 분담 지원</p> <p>바. 지원항목: 학기 중 중식비(식품비 및 운영비)</p>	<p>(p.53)</p> <p>1. <b>2024학년도</b> 친환경 무상급식지원 계획</p> <p>가. 지원대상: 공사립 유치원 전체 원아</p> <p>나. 지원기간: '24. 1. 1. ~ '24. 12. 31.(학기 중)</p> <p>다. 지원일수: 학기 중 정규 수업 일의 실제 급식 운영일</p> <p>라. 지원단가: 급식 인원에 따라 구간별 단가 적용</p> <p>마. 재원분담: 교육청 50%, 시 30% 군·구 20% 분담 지원</p> <p>바. 지원항목: 학기 중 중식비(식품비 및 운영비)</p>	<변경> '24. 무상급식 지원계획 적용												
	<p>(p51)</p> <p>2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항</p> <p>가. 급식비는 식품비, 운영비(인건비 포함)로 집행</p> <p>- 식품비: 식품비 기준단가 <b>2,600원</b> 이상 사용으로 급식의 질 확보</p>	<p>(p54)</p> <p>2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항</p> <p>가. 급식비는 식품비, 운영비(인건비 포함)로 집행</p> <p>- 식품비: 식품비 기준단가 <b>2,800원</b> 이상 사용으로 급식의 질 확보</p>	<변경> '24. 무상급식 지원계획 적용												

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
	<p>(p51)</p> <p>2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항</p> <p>사. 무상급식비 외 수익자부담급식비 관리</p> <p>— 교직원 급식은 수익자부담급이며, 급식비 단가는 원아 급식비(식품비+운영비) 단가 이상으로 책정</p>	<p>(p54)</p> <p>2. 사립유치원 무상급식비 집행 준수사항</p> <p>사. 무상급식비 외 수익자부담급식비 관리</p> <p>— 교직원 급식은 수익자부담급으로 별도 편성하여 관리</p> <p>- 교직원 급식비 단가(1인1식 기준): 원아 급식비(식품비+운영비) 단가 이상</p> <p>- 교직원 급식비 징수: 급식비 단가 × 급식일수(월 정액 책정 지양)</p>	<p>&lt;추가&gt;</p> <p>교직원 급식비 예산관리의 투명성 확보</p>